Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2011)
Heft: 44

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: 11.12.2025

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

stellenrevue htr
marché d'emploi

Der grösste Stellenmarkt der Branche

Le principal marché de l'emploi de la branche

htr hotel revue Nr. 44 / 3. November 2011

AG
ACTIVE GASTRO ENG

War die passende Stelle nicht dabei?
Dann melden Sie sich bei uns!

Active Gastro Eng GmbH
www.activegastro.ch

Gesucht: Bistrotisch
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch

hotel **marktplatz.ch**
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

htrnews

Newsletter der htr hotel revue

htr hotel revue

Inhalt / Sommaire

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

Entwicklung

Weichenstellungen müssen wir im Leben – beruflich und privat – immer wieder vornehmen. Und das braucht Mut.

Fotolia

Mut zur Weichenstellung

HANNA RYCHENER, LIC.PHIL. I
DIREKTORIN
IST INTERNATIONALE SCHULE
FÜR TOURISTIK
WWW.IST-ZURICH.CH

«Mut zur Weichenstellung» klingt nach einem spannenden Thema für ein Symposium oder einen Werbeslogan im Wahlkampf. Bekanntlich bleiben solche Slogans dann aber leere Worte.Das darf es aber nicht sein, denn Weichenstellungen müssen wir im Leben – beruflich und privat – immer wieder vornehmen. Mut zur Veränderung brauchen wir mehr denn je. Kein Weg verläuft geradeaus. Er verzweigt sich immer wieder. Wirmüssen uns an jeder Kreuzung entscheiden, in welche Richtung wir gehen, Abzweigungen wählen und Kursänderungen ins Auge fassen. Die Wahl, geradeaus weiterzugehen erscheint manchmal einfach. Ein Weg ohne Kurven und Windungen kann aber auch zu Monotonie und Langeweile führen, und das ist gefährlich. Um das Leben abwechslungsreich zu gestalten, müssen wir uns immer wieder nach rechts und links umschauen, um zu erkennen, welches die zu wählende Richtung ist.

Selbst- versus Fremdbestimmung

Im Berufs-Umfeld, in einer Unternehmung brauchen wir diese Weichenstellungen, um der Zeit zu folgen, uns den Veränderungen und Herausforderungen zu stellen und in der harten Wettbewerbssituation der schwierigen Wirtschaftslage standzuhalten. Wenn wir nicht selber verändern, dann werden wir verändert. Und dann nehmen wir keinen Einfluss und bestimmen nicht mit, gestalten nicht mit. Das ist von kurzer Überlebensdauer. Wer den Mut zur Veränderung nicht hat, dann wenn sie sich aufdrängt, der ist kein Leader und kein Unternehmer. Wer nicht bereit ist, immer wieder aufzubrechen, oder auch Menschen um sich herum zu Neuem zu bewegen, läuft die Gefahr, stehen zu bleiben. Stehen bleiben heisst überholt zu werden und danach sehr bald in Vergessenheit zu geraten. Gerade deshalb muss eine Sensibilisierung bereits in der Ausbildung beginnen.

Spirit of Change

An Ausbildungsstätten der tertiären Bildungsstufe muss der «spirit of change» deshalb zwingend thematisiert werden und integrierenden Bestandteil der Ausbildungsprogramme bilden bzw. in den Rahmenlehrplänen verankert werden. Dies lässt sich aufverschiedene Weisen realisieren – zum Beispiel als theoretische Wissensvermittlung in Fächern wie Wirtschaft, Management, Unternehmensführung, in praktischen Übungen innerhalb von entsprechenden und geeigneten Projektaufträgen oder in Planspielen. Nur wenn schon die jungen, angehenden Führungskräfte vorbereitet werden auf die Herausforderungen des stetigen Wandels und die damit verbundenen notwendigen Handlungsweisen und Massnahmen, können weitere Erfolge in der Wirtschaft erzielt oder garantiert werden. Und nur dann bleibt der «Mut zur Weichenstellung» nicht ein schöner Werbeslogan, sondern es wird im richtigen Zeitpunkt auch gehandelt.

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

htr hotel revue

Sprachaufenthalte
Top Angebote von
Annemarie, Barbara + Rolf Frischknecht
Tel 044 926 39 58
www.sprachausbildung.ch
10420-5531

Das Intensiv-seminar
GASTROSUISSE
Der Pizzaiolokurs
Pizza, Antipasti, Focaccia & Co.
Termine: Blockkurs
Start Frühling: Montag, 11. Juni 2012
Start Herbst: Montag, 3. September 2012
Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich,
Tel. 0848 377 111 www.gastrosuisse.ch
10675-5644

WEITERBILDUNG FÜR AUFSTEIGER
St. Moritz - Zürich - Singapur - New York - Malediven
Eidgenössisch anerkannte Diplome für starke Karrieren
> dipl. Hôtelière-Restauratrice/Hôtelier-Restaurateur HF
> dipl. Tourismusfachfrau/ Tourismusfachmann HF
Wir laden Sie zu einem Informationsabend mit Apéro ein.
Veranstaltungsbeginn ist jeweils um 18.30 Uhr.

Mi	09.11.11	Basel	Restaurant zum Schützenhaus
Di	15.11.11	Luzern	Hotel Continental Park
Di	22.11.11	Bern	Hotel Bern
Mi	23.11.11	St. Gallen	Best Western Hotel Walhalla
Do	24.11.11	Zürich	Central Plaza Hotel

Swiss School of Tourism and Hospitality
Hotel- und Touristikfachschule
Tel. 081 255 12 40
htf@ssth.ch • www.ssth.ch

ACADEMIA ENGIADINA
HÖHERE FACHSCHULE FÜR TOURISMUS GRAUBÜNDEN
Tel. 081 851 06 11
hft@academia-engiadina.ch
www.academia-engiadina.ch
17305-7565

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

hoteljob.ch
Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!
Einfach unter **www.hoteljob.ch** den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen.
Viel Erfolg bei der Suche!

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de service - England - Region London	International	J35900
Restaurant Manager - England - Region London	International	J35896

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Zimmermädchen- / Büffetangestellte mit Erfahrung	Region Bern	J35923
Etagengouvernante	Region Bern	J35951
Gouvernante	Region Bern	J35947
Hausdame / Executive Housekeeper	Region Graubünden	J36049
Hausdame (Leitende Hausdame)	Region Graubünden	J36078
Anfangsgouvernante bzw. 2. Gouvernante	Region Zentralschweiz	J36010
Gouvernante	Region Zentralschweiz	J35999
Anfangsgouvernante	Region Zentralschweiz	J36055
Hauswirtschaftsmitarbeiter/in	Region Zürich	J35993

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Salesmitarbeiter	Region Bern	J35816
HR Mitarbeiter (Teilzeit)	Region Bern	J36011
Marketing/Verkauf/Reception	Region Graubünden	J36096
Leiter Weinfachgeschäft	Region Zürich	J35861
LeiterIn Personal & Administration	Region Zürich	J35815
Sales Manager	Region Zürich	J35919
Consultant	Region Zürich	J35916
Weinberater/in Gastronomie	ganze Schweiz	J35847
Verkaufsmitarbeiter/in	Tessin	J36111

Reiseleitung/ Tourismus

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Touristik Manager/Landausflugsmanager	International	J35984

Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Masseurin (w)	Region Bern	J35952
Kosmetikerin	Region Bern	J35953

Bäcker-Konditoren

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
KonditorIn-ConfiseurIn	Region Zürich	J36023

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Veranstaltungstechniker	Region Bern	J35940
Allrounder	Region Graubünden	J33843
AllrounderIn 80%	Region Graubünden	J36095
Administrationsmitarbeiterin (80-100%)	Region Ostschweiz	J36003
Internship Operations and Administrations	International	J35991

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B2435	Back Office Arbeiten	81	CH	per sofort	D|F|E
B2432	Chef de Rang	32	AT	per sofort	D|E|SK
B329	Chef de service - Gastgeber - Servicefachangestellter mit Verantwortung	54	AT	per sofort	D|F|E
B872	Direktion Geschäftsleitung	48	CH	per sofort	D|F|I|E|NO
B2330	F&B Managment, Service, Bankett, Catering	36	DE	per sofort	D|E
B2353	Gastronomie	38	CH	per sofort	D|F|I|E
B2418	Geschäftsleitung, Direktion, Stv. Direktion, F&B Manager	33	CH	per sofort	D|F|E
B2321	Hotel Administration oder Management	24	NL	per sofort	D|E|NL
B2329	Kaderstelle Service	41	CH	per sofort	D|F|E
B2327	Kauffrau Administration / Empfang	22	CH	per sofort	D|F|E
B2394	Kauffrau Tourismus/Reisebranche	21	CH	per sofort	D|F|E
B2433	Kellnerin	19	AT	per sofort	D|F|I|E
B2428	Mitarbeiter Küche	46	GB	per sofort	D|F|E
B2408	Servicemitarbeiter, Bar- und Bankettmitarbeiter, Portier, Roomservice	30	TN	per sofort	D|F

1 Referenznummer – *Numéro des candidats*
2 Beruf (gewünschte Position) – *Profession (Position souhaitée)*
3 Alter – *Age*
4 Nationalität – *Nationalité*
5 Eintrittsdatum – *Date d'entrée*
6 Sprachkenntnisse – *Connaissances linguistiques*

Stand per 31. 10. 2011. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf www.hoteljob.ch

Spital Schwyz

Das Spital Schwyz ist ein mittelgrosses Akutspital und für die medizinische Grundversorgung im Einzugsgebiet zuständig. ‚In guten Händen' ist unser zentraler Leitbildsatz. Dazu trägt die Information als erste Kontaktstelle viel bei. Wir suchen per 1. Februar 2012 oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in Information 100 %

Als unternehmerisch handelnde und dienstleistungsorientierte Person sind Sie verantwortlich für einen professionellen Empfang unserer Patienten, Angehörigen und Kunden. Sie erledigen die administrativen Arbeiten in der Patientenaufnahme und wickeln den Verkehr mit Ämtern und Versicherungen ab. Sie sind eine Anlaufstelle für interne und externe Anfragen und die ‚Visitenkarte' unseres Spitals. Qualität und Weiterentwicklung der vielfältigen Aufgaben sind Ihnen ein wichtiges Anliegen. Nach einer mehrmonatigen Einarbeitungszeit übernehmen Sie die Leitung von der Information und vom Transportdienst mit einem Team von 10 Mitarbeitenden und werden kompetent vertreten durch Ihre Stellvertreterin. Eine lernende Kauffrau ist Ihnen zeitweise anvertraut.

Dank Ihrer kaufmännischen Grundausbildung und mehrjährigen Berufserfahrung, unter anderem an einer Reception, gelingt es Ihnen in kurzer Zeit, die abwechslungsreichen Aufgaben selbstständig auszuführen. Führungserfahrungen sind von Vorteil und Englischkenntnisse von Nutzen. Sie haben eine gute Arbeitsorganisation und verstehen es, dank Ihrer Sozial- und Persönlichkeitskompetenz mit verschiedenen Ansprechpartnern zusammen zu arbeiten. Als motivierte, gepflegte Persönlichkeit mit guten Umgangsformen, die gerne Verantwortung übernimmt, sind Sie Ihrem Team ein Vorbild. Sie sind bereit, Wochenenddienste und unregelmässige Arbeitszeiten zu leisten. Durchsetzungsvermögen, Belastbarkeit und gewinnende Ausstrahlung runden Ihr Profil ab.

Wir bieten Ihnen eine interessante und verantwortungsvolle Tätigkeit in einem wirtschaftlichen, dienstleistungsorientierten Unternehmen mit guten Anstellungsbedingungen in einem eingespielten und motivierten Team.

Sind Sie an dieser Herausforderung interessiert und möchten mehr Informationen? Esther Röthlisberger, Leiterin Personaldienst, T 041 818 40 56 freut sich auf Ihren Anruf.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:
Spital Schwyz · Personaldienst · Waldeggstrasse 10 · 6430 Schwyz
susanne.schuepbach@spital-schwyz.ch
www.spital-schwyz.ch

In guten Händen

17292-7547

Restaurant St. Cassian Lantsch/Lenz

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir
ab Dezember 2011

eine/n Küchen-Team-Leader/in
Restaurationsfachmitarbeiter/in

Sie sind auf der Suche nach einem tollen Arbeitserlebnis und einer Herausforderung. Wenn Sie Menschen mögen und über eine gepflegte Erscheinung verfügen, gehören Sie vielleicht schon bald zu unserem Erfolgsteam.

Gerne erhalten wir Ihre Bewerbung schriftlich mit Foto und Zeugnissen.
Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Restaurant St. Cassian, Alexander Nadig
7083 Lantsch/Lenz

Tel. 081 384 14 57
info@st-cassian.ch

Lenzerheide

17289-7544

ASTORIA

Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens

Das Hotel Astoria ist das führende First Class Hotel mit 250 voll klimatisierten Hotelzimmern und 12 lichtdurchfluteten Tagungsräumen im Herzen der Stadt Luzern. Unsere Restaurants der Extraklasse bieten Aussergewöhnliches. Im «Thai Garden» zelebrieren wir eine mit 15 Punkten Gault Millau ausgezeichnete königlich-thailändische Küche vom Feinsten. Im Trendlokal «Mekong» bekochen wir unsere Gäste mit heiss geliebtem asiatischem «Street-Food». Hausgemachte Pasta und Holzofen-Pizza servieren wir im wohl schönsten Restaurant der Stadt «La Cucina» mit 13 Punkten Gault Millau.

Wir suchen eine charakterstarke, unternehmerisch denkende und initiative Führungskraft als

Human Resources Manager

Die Betreuung und die Motivation der Mitarbeiter, sowie die Personalselektion gehören zu Ihren Hauptaufgaben. Sie sind verantwortlich für die Einhaltung des Personalbudgets und betreiben das Personalmanagement aktiv für das «Hotel Astoria», das «Renaissance Lucerne Hotel» und «The Hotel». Zudem sind Sie für die Lohnabwicklung aller drei Häuser verantwortlich.
Idealerweise haben Sie die Hotelfachschule absolviert. Sie kennen sich theoretisch und praktisch in mehreren Sparten eines Hotelbetriebes aus. Organisationsgabe, Durchsetzungsvermögen und unternehmerisches Handeln befähigen Sie, dieses vielseitige Aufgabenspektrum zu bewältigen. Darüber hinaus sind Sie belastbar und besitzen ein hohes Verantwortungsbewusstsein. Sie haben ein Flair für Zahlen und arbeiten exakt.
Wir bieten Ihnen ein optimales Arbeitsumfeld und die Herausforderung, in einem sich immer weiter entwickelnden Hotelunternehmen tätig zu sein. Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und anspruchsvolle Arbeit in einem dynamischen und aufgeschlossenen Team

Neugierig? Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.
Herr Urs Karli, CEO freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme!
Eine vertrauliche Behandlung Ihrer Angaben ist für uns selbstverständlich.

Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29, 6002 Luzern
Tel. +41 (0)41 226 88 88, www.astoria-luzern.ch

17301-7581

GAMAG MANAGEMENT AG
HOTELS & RESTAURANTS

STADTKELLER
Musik-Restaurant Luzern

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

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

Für diesen abwechslungsreichen und interessanten Betrieb suchen wir nach Vereinbarung eine/n

Geschäftsführer/in

Sie lieben das aktive Nachtleben und schätzen den Umgang mit angesagten Musikern und Künstlern? Inmitten der Schweizer Musikszene erwartet Sie die spannende Funktion des Geschäftsführers.

Sie führen ein angesagtes Live-Musik-Lokal und sind somit verantwortlich für die gesamten operativen Abläufe und die Leitung. Sie planen Ihre Mitarbeiter entsprechend den Veranstaltungen ein und leiten das Team gekonnt professionell. Zudem übernehmen Sie die allgemeinen administrativen Aufgaben.

Sie sind die Kontaktperson zu den Veranstaltern und Tour Operators und garantieren somit jährlich ein spannendes und abwechslungsreiches Veranstaltungsprogramm. Auch private Feiern und gesellschaftliche Anlässe können in den grosszügigen Räumlichkeiten organisiert werden.

Sie bringen idealerweise Erfahrung in einer ähnlichen Position mit, sprechen nebst Ihrer Muttersprache Deutsch auch verhandlungssicheres Englisch und sind sich unregelmässige und flexible Arbeitseinsätze gewöhnt.

Neugierig? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bitte an
Herrn Wolfgang Gehrig, Geschäftsleiter/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

17280-7538

UPK
Universitäre Psychiatrische Kliniken
Basel

KUECHENCHEFIN / KUECHENCHEF 100%
BETRIEB / HOTELLERIE / GASTRONOMIE

Die Universitären Psychiatrischen Kliniken Basel erfüllen mit rund 1000 Mitarbeitenden anspruchsvolle Aufgaben in der psychiatrischen Versorgung und Ausbildung sowie der universitären Lehre und Forschung.

Für die Abteilung Hotellerie suchen wir für die Leitung unseres 25-köpfigen Küchenteams per 1. Januar 2012 oder nach Vereinbarung eine Küchenchefin / einen Küchenchef 100%.

Eine gesunde, qualitativ hochwertige Ernährung bedeutet sowohl für Patientinnen und Patienten wie auch Mitarbeitende Lebensqualität. Deshalb messen wir diesem Bereich einen hohen Stellenwert zu. Nebst ca. 250 Personen, die ihre Mahlzeit im Personalrestaurant einnehmen, werden täglich 300 Patientinnen und Patienten verpflegt.

Dieses abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Aufgabengebiet umfasst die personelle und fachliche Führung der Küche. Zum Zuständigkeitsbereich gehört die Planung des bedarfsgerechten Verpflegungsangebotes, die Beschaffung der Food/Non-Food Ware sowie die Qualitätssicherung und das Einhalten der gesetzlichen Hygienestandards gemäss HACCP-Konzept. Zudem gewährleisten Sie die laufende Förderung und Ausbildung der Mitarbeitenden und der Lernenden.

SIE VERFÜGEN über einen Abschluss als eidg. dipl. Küchenchefin/Küchenchef sowie mehrere Jahre Berufserfahrung in leitender Position in der gehobenen Gastronomie. Als durchsetzungsfähige und kommunikative Persönlichkeit verstehen Sie es, aufgrund Ihrer sozialen Kompetenz und Führungsgewandtheit, ein Team zu Höchstleistungen zu motivieren. Ihre Freude am Beruf und Ihre Kreativität zeigen sich in der Ausgestaltung eines erstklassigen Gastronomieangebotes. Eine hohe Kundenorientierung, Engagement sowie unternehmerisches Denken und Handeln runden Ihr Profil ab.

WIR BIETEN Ihnen eine herausfordernde und vielfältige Tätigkeit in einem lebhaften Betriebsumfeld. Die Anstellungsbedingungen orientieren sich an den kantonalen Richtlinien. Bei Bedarf unterstützt Sie unsere Abteilung Personal bei der Suche nach einem Kinderkrippenplatz.

Für Fragen und weitere Auskünfte steht Ihnen unser Leiter Hotellerie, Herr Iona Bocek, Tel. +41 61 325 52 82, zur Verfügung.

› Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an die Universitäre Psychiatrische Kliniken (UPK), Barbara Steiger, Personalfachfrau, Wilhelm Klein-Strasse 27, 4012 Basel.

WIR BEVORZUGEN Ihre Online-Bewerbung.

Universitäre Psychiatrische Kliniken Basel
Wilhelm Klein-Strasse 27 | 4012 Basel | Tel. +41 61 325 51 11
Fax +41 61 325 52 58 | info@upkbs.ch | www.upkbs.ch

17265-7528

GRAND HOTEL KRONENHOF
PONTRESINA
*****

KULM HOTEL
ST.MORITZ
*****

Das **KULM HOTEL** ST. MORITZ und das **GRAND HOTEL KRONENHOF** PONTRESINA gehören seit über 150 Jahren zu den architektonisch bedeutendsten Hotels der Alpen. Durch ihre hohen Standards und ihre idealen Lagen in einer der schönsten Regionen der Schweiz sorgen sie für unvergleichliche Erholung. Die herzliche Art und die professionelle Einstellung unserer Mitarbeiter ist unsere Devise, um die hohen Ansprüche unserer Gäste zu erfüllen.

Für die Ergänzung unserer Verkaufs- und Marketingabteilung suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle folgende MitarbeiterInnen:

Sales und Marketing Manager (m/w)
Sales Manager (m/w)
Sales und Marketing Assistent (m/w)

Ausführliche Informationen zu diesen Stellen finden Sie auf unseren Homepages **www.kronenhof.com** bzw. **www.kulmhotel-stmoritz.ch.**

Wir bieten Ihnen die Chance, in einem professionellen Team in einem interessanten Umfeld mit Aufstiegsmöglichkeiten mitzuarbeiten mit einer abwechslungsreichen und anspruchsvollen Aufgabe.

Sind Sie bereit dafür? Dann würden wir uns freuen, Sie kennen zu lernen. Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Zeugniskopien inkl. Foto per E-Mail an **bewerbung@kronenhof.com.** Frau Monika Kamm, Personalleiterin Grand Hotel Kronenhof Pontresina, freut sich auch über Ihre Bewerbung per Post.

Grand Hotel Kronenhof, Via Maistra 130, 7504 Pontresina
Telefon: 081 830 30 30, Fax: 081 830 32 29
www.kronenhof.com

Swiss Deluxe Hotels

17276-7534

SCHWEIZERHOF
BERN

WERDEN SIE TEIL EINES FÜHRENDEN EXKLUSIVEN HOTELS DER SCHWEIZ!

Das Traditionshaus Schweizerhof Bern hat im April 2011 in neuem Glanz seine Pforten geöffnet. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir Sie als dynamische, flexible, einsatzfreudige und leidenschaftliche Persönlichkeit (m/w). Mit Ihrer Erfahrung können Sie zum Erfolg des Hotel Schweizerhof Bern beitragen.

Folgende Stellen sind per sofort oder nach Vereinbarung zu besetzen:

F&B SERVICE/KÜCHE

Chef Patissier
Chief Steward
Barkeeper
Chef de Rang
Demi Chef de Rang
F&B Trainee

MARKETING

Sales Manager

SPA

SPA Manager

FRONT OFFICE

Chasseur/Doorman

ADMINISTRATION

Human Resources Mitarbeiter in Teilzeit

Für alle Stellen setzen wir gute Deutsch- resp. Sprachkenntnisse sowie Erfahrung in der gehobenen Gastronomie / Hotellerie voraus. Weitere Details zu den Stellenangeboten finden Sie unter: www.schweizerhof-bern.ch/kontakt/karriere.

Wenn Sie an einer dieser anspruchsvollen und herausfordernden Positionen interessiert sind, erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an untenstehende Adresse.

Für Fragen steht Ihnen Frau Mirjam Thomann, Human Resources, gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Schweizerhof Bern – Human Resources – Bahnhofplatz 11 – 3001 Bern
Telefon 031 326 80 88 – hr@schweizerhof-bern.ch – www.schweizerhof-bern.ch

17323-7980

protel
hotel software

Fasziniert Sie die Kombination IT und Hotellerie?
Möchten Sie nach einer umfassenden Einarbeitung eigene Hotelsoftware-Projekte in der ganzen Schweiz betreuen und Ihre Kunden mit innovativen Lösungen vor Ort im Hotel, webbasiert in der Cloud oder auf mobilen Endgeräten nachhaltig unterstützen?

rebagdata ag | hotel management solutions

Als Schweizer Vertriebspartner der protel hotelsoftware GmbH und Preferred Partner von hotelleriesuisse betreuen wir ein breit gefächertes und entsprechend spannendes Kundenportfolio. protel Produkte bestechen durch erstklassige Funktionalität, erfrischende Innovationskraft, intuitive Bedienbarkeit und hohe Stabilität.

Unser Projektleitungsteam sucht eine hoch motivierte Verstärkung als

Projektleiter/Projektleiterin

Sie haben Ihre Erstausbildung erfolgreich abgeschlossen und kennen den Bereich FrontOffice aus vertiefter Erfahrung. Betriebswirtschaftlich sind Sie schon fit, und Technologie ist für Sie kein notwendiges Übel, sondern weckt Ihre Begeisterung.
Sie arbeiten engagiert auf ein Ziel hin, sind ausgesprochen belastbar und drücken sich in deutscher sowie französischer oder italienischer Sprache gekonnt aus.
Ihr Denken und Handeln ist ebenso proaktiv wie dienstleistungsorientiert – und das aus Überzeugung! Zu guter Letzt sind Sie nicht nur fachlich, sondern auch sozial kompetent.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung an:

jobs@rebag.ch
rebagdata ag | Einsiedlerstrasse 533 | 8810 Horgen

Für zusätzliche Vorinformationen wenden Sie sich bitte an Walter Badertscher (+41 (0)44 711 74 10 oder +41 (0)79 404 19 81)

www.rebag.ch

17299-7549

Klinik Adelheid
Zentrum für Rehabilitation und Nachbehandlung

Arbeiten Sie gerne in einer modernen, innovativen und professionellen Rehabilitationsklinik? Schätzen Sie ein Arbeitsumfeld, wo man sich mit Respekt begegnet und man Sie noch beim Namen kennt?

Wir suchen per 1. April 2012 oder nach Vereinbarung eine/einen

Küchenchefin/Küchenchef

Unsere Rehabilitationsklinik mit 81 Betten liegt im Herzen der Zentralschweiz an traumhafter Lage oberhalb des Ägerisees.

Als Küchenchef/in sind Sie verantwortlich, dass Patienten, Gäste und Personal mit der Verpflegung weiterhin überdurchschnittlich zufrieden sind. Sie führen ein Team von 11 kompetenten und engagierten Mitarbeitenden und 3 Lehrlingen. Als Küchenchef sind Sie direkt dem Leiter Logistik unterstellt. Ihre internen Ansprechpartner sind die Leiterin Hotel und die Ernährungsberaterin.

Sie haben Ihre Erfahrungen sowohl in der Spital- und A-la-carte-Küche gesammelt und bereits erfolgreich ein Team geführt. Wichtig sind Ihre Zusatzausbildung als Gastronomiekoch/-köchin oder Koch/Köchin der Spital- und Heimgastronomie und wenn möglich Ihre Zusatzlehre als Diätkoch/-köchin.

Wir bieten Ihnen eine interessante, sehr selbständige und verantwortungsvolle Tätigkeit in einer Rehabilitationsklinik mit hoher Patientenzufriedenheit und gutem Ruf.

Der heutige Stelleninhaber tritt in den vorzeitigen Ruhestand. Gerold Hinger, Küchenchef, gibt Ihnen über den Arbeitsinhalt der ausgeschriebenen Position gerne Auskunft. Sie erreichen ihn unter 041 754 35 27.

Sind Sie bereit, auf Neues zuzugehen? Dann freue ich mich auf den Kontakt mit Ihnen oder Ihre Bewerbung.

Klinik Adelheid
Hans Asper, Geschäftsführer/Leiter Logistik
Höhenweg 71, Postfach 466
6314 Unterägeri
hans.asper@klinik-adelheid.ch
041 754 35 18
www.klinik-adelheid.ch

17293-7548

Spital Schwyz

Das Spital Schwyz ist ein mittelgrosses Akutspital und für die medizinische Grundversorgung im Einzugsgebiet Schwyz zuständig. Die Verpflegung hat für Patienten, Besucher, Veranstaltungsteilnehmer und Mitarbeitende eine zentrale Bedeutung. Das traditionelle und saisonale Speiseangebot unseres Hauses wird geschätzt wie auch die ernährungsbewusste mediterrane Küche, welche wir in allen Bereichen täglich anbieten. Die Gäste an unseren Veranstaltungen überraschen wir mit gastronomischen Köstlichkeiten. Kombinieren Sie Kreativität mit Qualität und kochen Sie mit Leidenschaft? Sind Sie innovativ und schätzen ein starkes Team? Dann suchen wir Sie per 1. März 2012 als unsere/n neue/n

Küchenchef/in 100 %

In dieser Position sind Sie für folgende Aufgaben verantwortlich
- Angebotsplanung für Patienten, Mahlzeitendienst, Personalrestaurant und Mythen-Café
- Führung des gesamten Küchenteams
- Ausbildung der Lernenden
- Aktive Unterstützung der operativen Abläufe (Produktion / Fertigung / Service)
- Konsequente Umsetzung der Qualitäts- / Hygienestandards und des Lebensmittelgesetzes

Sie bringen mit
- Berufserfahrung als Küchenchef/in mit entsprechender Fachausbildung
- Zusatzausbildung als Diätkoch/Diätköchin vorteilhaft
- Weiterbildung als Berufsbildner/in
- Gute Arbeitstechnik und Kenntnisse der gängigen IT-Arbeitsmittel
- Organisationstalent und Führungsqualitäten
- Offenheit, Flexibilität und Qualitätsbewusstsein

Wir bieten Ihnen moderne und zeitgemässe Anstellungsbedingungen. Eine abwechslungsreiche und herausfordernde Tätigkeit in einem marktorientierten Unternehmen wartet auf Sie!

Möchten Sie mehr erfahren? Maria Schöpfer, Leiterin Hotellerie, T 041 818 40 57 steht Ihnen gerne für ergänzende Auskünfte zur Verfügung.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:
Spital Schwyz · Personaldienst · Waldeggstrasse 10 · 6430 Schwyz
susanne.schuepbach@spital-schwyz.ch
www.spital-schwyz.ch

In guten Händen

17291-7546

RÖSSLI

Für unseren Neubau Wiedereröffnung suchen wir motivierte Mitarbeiter/innen auf 1. Dezember 2011 oder Vereinbarung

Serviceangestellte
(evtl. Anfängerin)
Köchin, Jungkoch

L&B Eberle, Dorfstrasse 37, 8873 Amden
Tel. 055 611 11 94 / 079 102 33 51
www.roessli-amden.ch
roessli-amden@bluewin.ch

17230-7506

HOTEL LINDENHOF

Das 3-Stern-Erlebnis-Hotel am schönen Brienzersee mit 40 Themenzimmern und über 80 Betten, 2 Restaurants, große Seeterrasse, ideale Bankett- und Seminarräumlichkeiten mit Hallenbad und Wellnessangebot. Alles in ruhiger, erholsamer und grüner Umgebung.

Auf 1.März 2012 suchen wir in Jahresstelle eine gut ausgebildete

Hotelfachfrau

welche unser erfahrenes Team zielorientiert führen kann, mit diesem überdurchschnittliche Leistungen erbringt, unsere Auszubildenden Hotelfachfrauen betreut und begleitet, eine effiziente Einsatzplanung praktisch umsetzt, das Departements-Netzwerk pflegt, als Teamleiterin motivierend am selben Strick zieht, tatkräftig in Zimmer und Lingerie mithelfen kann und den Gästeaufenthalt zum wirklichen Erlebnis macht.

Wenn Sie diese Person sind, freuen wir uns auf Ihre ausführlichen Unterlagen. Hansjörg Imhof gibt Ihnen gerne weitere Auskunft.

Hotel Lindenhof CH-3855 Brienz / 033 952 20 30 / www.hotel-lindenhof.ch

17300-7550

Die Gastronomiegruppe zfv

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

Für das von uns im Auftrag geführte

Personalrestaurant Dällebach der Helsana AG

Worblaufenstrasse 200, 3048 Worblaufen

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Betriebsleiter/in mit Kochfunktion

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

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

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

17303-7553

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

Leiterin / Leiter PR/Media

Ihre Hauptaufgaben
- Operative Leitung der Abteilung PR und Media (inkl. Social Medias)
- Ausbau bestehender und Aufbau neuer Medienkontakte, weltweit
- Betreuung und Pflege von bestehenden Key Medias
- Verfassen, redigieren und kontrollieren von Medienmitteilungen, Newslettern und internen Kommunikationsmitteln
- Organisation von Medienreisen und Betreuung der Journalisten vor Ort
- Medienarbeit bei lokalen Events

Von unserem Teammitglied erwarten wir
- Weiterbildung im Tourismus und/oder PR
- Erfahrung in den Bereichen Medienarbeit, -betreuung und Social Medias
- Sehr gute Kenntnisse der deutschen, englischen und französischen Sprache
- Stilsicheres Verfassen von Texten
- Innovationsorientierte Persönlichkeit
- Begeisterung für die Jungfrau Region
- Bereitschaft zum unregelmässigen Arbeiten und zur Reisetätigkeit
- Gültiger PW-Ausweis

Wir bieten Ihnen
- Abwechslungsreiche Arbeitsstelle mit vielen Kontakten, Mitgestaltungsmöglichkeit und Verantwortung
- Freie Benützung der Sportanlagen in der Jungfrau Region
- Saisonpässe der Jungfrau Region

Stellenantritt: per 15. Januar 2012 oder nach Vereinbarung
Arbeitsort: Grindelwald

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

Jungfrau Region

JUNGFRAU EIGER • MÖNCH • JUNGFRAU

17313-7560

Crewmitglieder gesucht!

Per sofort:
Chef de Rang, Commis de Rang, Chef de Service

Per 1. Januar 2012:
Chef de Partie, Commis de Cuisine

Nach Vereinbarung:
Réceptionist/in

Jetzt bewerben unter www.poho.ch/jobs

17306-7556

Golfpark Oberkirch

Die Migros als Branchenleaderin und attraktive Arbeitgeberin im Schweizer Detailhandel, setzt auch massgebliche Akzente in der Freizeit-, Fitness-, Wellness- und Golfbranche.

Für unseren 5*Golfpark in Oberkirch, an den Ufern des Sempacher Sees, suchen wir zur Führung unseres ambitionierten und motivierten Küchenteams und des öffentlichen Restaurants OASE per 1. Februar 2012 oder nach Vereinbarung eine Persönlichkeit als

Küchenchef und Betriebsleiter m/w

Ihr Aufgabengebiet
- Führung, Planung, Organisation und Koordination der 15 Mitarbeitenden in Küche und Restaurant
- Erstellen von Kalkulationen, Speisekarten sowie Bankettangeboten
- Wareneinkauf und Inventarisierung
- Koordination und Durchführung aller gesellschaftlichen Veranstaltungen
- Zusammenarbeit mit der Eventkoordination und der Administration
- Planung, Koordination und Optimierung von Arbeitsabläufen

Unsere Anforderungen
- Gastro-Betriebsleiter-Seminar G2 oder andere Weiterbildung im Bereich der Gastronomie/Hotellerie
- Führungspersönlichkeit mit mind. 3 Jahren Berufserfahrung in vergleichbarer Position
- Organisationstalent, Eigeninitiative, Selbstständigkeit, Kreativität
- Betriebswirtschaftliches Denken und Handeln, Kalkulationssicherheit
- Sie sind «Dienstleister/in mit Herz» – Gastgeber/in aus Überzeugung und mit Freude

Wir bieten
Höchst abwechslungsreiche Stelle im neusten Migros 5*Golfpark sowie attraktive Anstellungsbedingungen mit überdurchschnittlichen Sozialleistungen.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Marco Popp, Leiter Freizeitanlagen, unter Telefon 076 491 87 52 gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Online-Bewerbung unter www.migros.ch/jobs

FRIENDLY WORK SPACE

Genossenschaft Migros Luzern
Geschäftssitz Dierikon
Philipp Lustenberger, Personelles
Postfach, 6031 Ebikon

GOLF PARK MIGROS

17307-7557

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 sowie ein Restaurant.

Zur Unterstützung in unser junges und motiviertes Team suchen wir per 01. Dezember 2011 folgende MitarbeiterInnen im 100%-Pensum

Réceptionistin / Réceptionist
Chef de partie / Sous-Chef
Servicefachangestellte / Barmitarbeiter

Sie sind sich selbständiges Arbeiten gewohnt und belastbar. Unsere Gäste freuen sich über Ihre freundliche Umgangsart und Ihren kompetenten Gästeservice. Ihre neuen Aufgaben gehen Sie motiviert und verantwortungsbewusst an. Bringen Sie Ihre ganze Erfahrung mit ein, dann erwartet Sie bei uns eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche und interessante Herausforderung.

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!

17314-7561

Mitarbeiter suchen – Mitarbeiter finden
www.hoteljob.ch

HOTEL KREUZ*** LENK

Aegertenstrasse 1, 3775 Lenk, 033 733 13 87

Das Hotel Kreuz ist ein 3-Sterne-Hotel mit 84 Zimmern an bester Lage in Lenk.
Drei Restaurants und eine neue Hotelbar & Lobby bieten eine abwechslungsreiche Gastronomie. Entspannen kann der Gast im grossen Hallenbad oder in der Sauna.

Das Hotel wird mit neu gestalteten Zimmern am 1. Dezember die Wintersaison eröffnen.

Dazu suchen wir zur Ergänzung unserer Mannschaft:

Barchef/in
Mitarbeiter/in für Empfang Hotel und Service Lobby
Service- und Barmitarbeiter/in Vollzeit oder Teilzeit

Eintritt nach Vereinbarung im Dezember.
Korrekte Arbeitsbedingungen sind selbstverständlich, Unterkunft kann vermittelt werden.

Es wird grosser Wert auf Arbeitseinstellung, Freundlichkeit und Auftreten gelegt.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen, auch per E-Mail.
Für Auskunft und Vorstellungsgespräch:
Alex Lanzrein, 079 687 37 17 und lanzrein@kreuzlenk.ch

17302-7552

BELLEVUE TERMINUS
HOTEL

Im über 100-jährigen Hotel Bellevue-Terminus spürt man den Charme der Belle Epoque und gleichzeitig bietet es alle Annehmlichkeiten des 21. Jahrhunderts.

Zur Verstärkung unserer Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de Partie / Sous-Chef (m/w)

Zu Ihren Aufgaben gehört: Führung des zugewiesenen Postens in der warmen oder kalten Küche, Mise en place auf dem jeweiligen Posten uvm. **Wir erwarten von Ihnen:** abgeschlossene Kochausbildung, einige Jahre Erfahrung im à la carte- und Bankettbereich, gute Deutschkenntnisse.

Receptionist/in

Zu Ihren Aufgaben gehört: Empfang und Betreuung unserer internationalen Gäste, Korrespondenz in Deutsch und Englisch, Check-In, Check-Out und Inkasso bei Abreise der Gäste uvm. **Was erwarten wir von Ihnen:** eine abgeschlossene Lehre im kaufm. Bereich oder in der Hotellerie, sehr gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch, Sie haben ein natürliches und sicheres Auftreten, sind entscheidungsfreudig und belastbar.

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit sich in einem dynamischen und vielseitigen Umfeld weiterzuentwickeln.

Falls wir Ihr Interesse geweckt haben freuen wir uns auf Ihre Bewerbung an:
Roger Filliger, Bahnhofplatz, 6390 Engelberg
Telefon +41 (0)41 639 68 68, r.filliger@bellevue-terminus.ch

Hotel Bellevue-Terminus | Bahnhofplatz | CH-6390 Engelberg
Fon +41 (0)41 639 68 68 | Fax +41 (0)41 637 44 49
www.bellevue-terminus.ch

17267-7530

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

EMA house

THE ZURICH ALL SUITE HOTEL

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

Réceptionist/-in

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

SERVICED APARTMENTS

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

EMA house

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Urs Schärer oder Herr Marc Wyder gerne zur Verfügung.

16097-7344

Hotel★★★ Toggenburg
Wildhaus

Für unser Familienhotel, mitten in einem tollen Skigebiet, suchen wir auf Dezember 2011 in Saison- oder Jahresstelle junge, aufgestellte und teamfähige Mitarbeiter:

Direktionsassistentin
(Réception und Service)
Jungkoch m/w
Restaurantfachfrau
Hotelfachfrau

Haben Sie Lust in einem gut eingespielten Team mitzuarbeiten dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns einfach an.

Hotel Toggenburg
Peter Arn, Dir.
9658 Wildhaus
Tel. 071 998 50 10

17309-7558

Hotel La Margna since 1907
St.Moritz Schweiz

Das **** Swiss Historic Hotel La Margna, zwischen See und Ortskern von St. Moritz, lädt ein in eine Kulisse zwischen Engadiner Wohnkultur und klassischer Architektur.
Mitarbeiter, welche die ungezwungenen, dem Mitmenschen zugewandten und weltoffenen Werte der Gastfreundschaft leben, die einheimische Hotelierfamilie sowie authentische Materialien und Produkte machen aus einem Aufenthalt in unserem Hause ein einzigartiges Erlebnis.
In 58 Zimmern geben wir den individuellen Wünschen unserer Gäste nach echten Alpenferien Raum.

Unsere Restaurants

Salle Nicolaus Hartmann – cuisine brut
Hier erleben unsere Gäste die «grande hôtellerie» entspannt im Heute: Moderne Aromen und zeitlose Kochkunst im kontemporär interpretierten klassizistischen Rahmen.
Den Gästen mit Halbpension-Arrangement bieten wir hier die volle Auswahl von bis zu 11 täglich wechselnden Kreationen, welche auch das A-la-carte-Angebot bilden.

Stüvetta – cuisine alpine
Das Restaurant Stüvetta lädt zur Neuentdeckung der traditionellen Gerichte des Alpenbogens ein. Leicht interpretiert und spannend kombiniert aus den besten Produkten der Region in authentischem Ambiente.

Offene Stellen

Wintersaison ab Mitte Dezember 2011

Réception
Jahresstelle – Eintritt baldmöglichst
Kaufmännische Ausbildung mit Hotelerfahrung.
PROTEL-Kenntnisse von Vorteil.
Muttersprache Deutsch. Gute Kenntnisse (m/s) in Englisch, Italienisch und/oder Französisch.

Réception Tournant
Réception und Ablösung Night-Auditor
Muttersprache Deutsch. Gute Sprachkenntnisse (E, I/F)

Night-Auditor
Hotelerfahrung – PROTEL-Kenntnisse – Freundlich bis in die Morgenstunden
Gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Italienisch.

Sous-Chef
Mit viel Freude und Engagement unterstützen Sie unseren innovativen Küchenchef in allen Bereichen.

Gastgeberin Hotelbar
mit guten Sprachkenntnissen (D, E, I/F)

Chef de rang Salle Nicolaus Hartmann
mit guten Sprachkenntnissen (D, E, I/F)

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Hotel La Margna, Familie Schweizer-Pitsch, Via Serlas 5, 7500 St. Moritz
www.lamargna.ch / info@lamargna.ch

17288-7543

Kommen Sie zur Steigenberger Hotel Group.

Herzlich Willkommen im Steigenberger Alpenhotel and SPA Gstaad-Saanen. Als herzliche Gastgeber begeistern wir durch hohe Qualität und authentische Gastlichkeit.

Für unser Chalethotel mit 134 Zimmern, 1 Halbpensionsrestaurant mit 200 Sitzplätzen, 1 À-la-carte-Restaurant, 1 Hallenbar mit Sonnenterrasse und grossem Kamin, 1 Käsechalet sowie 6 Tagungsräumen und einem grosszügigen Spa-Bereich inkl. Kids Spa suchen wir Sie als

Front Office Manager (m/w) – Jahresstelle
Stellv. Front Office Manager (m/w)
Veranstaltungskoordinator (m/w) – Jahresstelle
Reservierungsmitarbeiter (m/w) – Jahresstelle
2. Hausdame (m/w)
Zimmermädchen (m/w)
Souschef (m/w)
Chef de Rang (m/w)
Commis de Rang (m/w)
Kinderbetreuung (m/w)

Alle Informationen zu diesen Vakanzen finden Sie unter
www.steigenbergerhotelgroup.com/jobs

Sie erwartet ein Arbeitsplatz in einem modernen Unternehmen mit Tradition und zukunftsorientierten Aufgabenstellungen mit Spielraum für persönliche Kreativität. Neben einem leistungsgerechten Gehalt bieten wir Ihnen die Möglichkeit, sich persönlich und beruflich weiterzuentwickeln und fördern dies durch ein umfangreiches Schulungsangebot sowie durch die kostenfreie Teilnahme an Schulungen von yourgstaad.ch. Für überdurchschnittliche Leistungen profitieren Sie von weiteren Prämien. Bei Bedarf steht Ihnen ein Zimmer in unserem Mitarbeiterhaus zur Verfügung.

Bei weiteren Fragen steht Ihnen Frau Kerstin Burkhardt unter folgender Rufnummer gerne zur Verfügung: +41 (0) 33 748 64 64

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Lebenslauf und Zeugnissen.

STEIGENBERGER ALPENHOTEL AND SPA GSTAAD SAANEN
Schönriedstrasse 74 • CH-3792 Saanen
kerstin.burkhardt@gstaad.steigenberger.ch
www.steigenbergerhotelgroup.com

★★★★★
STEIGENBERGER HOTEL GROUP
a step into excellence

17264-7527

---

bxa **bassersdorf x aktiv ag**

Sport- und Freizeitanlage, Restaurant und Tagungszentrum

Für das bxa-Restaurant timeOut, ein gepflegtes Selbstbedienungsrestaurant mit regem Bankettbetrieb, suchen wir auf den 1. April 2012 oder nach Vereinbarung

einen Koch/eine Köchin 100% als Betriebsleiter/Betriebsleiterin

Wenn Sie
- eine abgeschlossene Kochlehre haben,
- mit Hingabe vielseitig und gesund kochen,
- kostenbewusst einkaufen können,
- belastbar und teamfähig sind,
- Verantwortung übernehmen wollen,
- bereits Führungserfahrung mitbringen,

dann melden Sie sich bei uns!

Wir bieten Ihnen:
- attraktive Arbeitszeiten
- aufgestelltes Team
- zeitgemässe Entlöhnung und Sozialleistungen

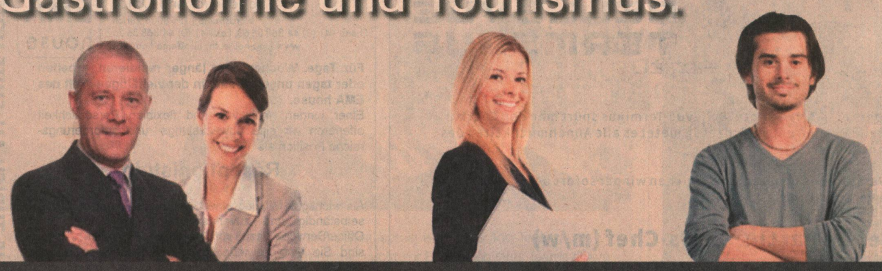
Wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung (mit Motivationsschreiben, Lebenslauf/Foto, Arbeitszeugnissen, Diplomen usw.) bis am 25. November 2011:

bassersdorf x aktiv ag
Grindelstrasse 20, 8303 Bassersdorf

Gerne steht Ihnen unser Geschäftsleiter Roland Wittmann unter der Telefonnummer 044 836 77 77 oder der E-Mail-Adresse rw@bxa.io für weitere Informationen zur Verfügung.

17436-7566

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



hoteljob.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Direktons- oder Pächterpaar	Region Ostschweiz	J36008
Leiter Personalwesen/HR	Region Zürich	J36106
Direktor	Region Zürich	J35970
Geschäftsführer	Region Genf	J36089

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Réceptionist	Region Bern	J36102
Chef de réception	Region Graubünden	J36099
Reservations Clerk	Region Graubünden	J35850
Concierge	Region Graubünden	J35848
Front Office Mitarbeiter	Region Graubünden	J36079
Hotel & Direktionssekretärin/Réceptionistin	Region Mittelland (SO,AG)	J35996
Rezeptionist	Region Oberwallis	J36039
Night Auditor	Region Oberwallis	J36064
Réceptionist/in	Region Ostschweiz	J36001
2. Chef de réception	Region Zentralschweiz	J36050
Receptionistin (w)	Region Zürich	J36105
Praktikant/in Front Office	Region Zürich	J36087
Night Auditor	Region Zürich	J36072
Rezeptionist	Region Zürich	J36071
Receptionistin	Region Zürich	J36067
Réceptionist/In	Region Zürich	J36022

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Gastgeber aus Berufung	Region Basel	J36113
Jungköchin / Jungkoch	Region Basel	J36114
Chef de Partie Tournant	Region Bern	J36048
Commis de cuisine	Region Bern	J35928
Alleinkoch	Region Bern	J35995
Jungkoch - Commis de Cuisine	Region Bern	J36047
Chef entremetier	Region Bern	J36040
Commis de Cuisine	Region Bern	J35945
Commis de cuisine	Region Bern	J35810
Chef Saucier	Region Bern	J35955
Commis de cuisine	Region Bern	J35842
Commis/Chef de Partie	Region Graubünden	J36093
Chef Tournant & Demi Chef Tournant	Region Graubünden	J36088
Teamleader Food	Region Graubünden	J36094
Commis de cuisine	Region Graubünden	J35809
Küchenchef	Region Mittelland (SO,AG)	J36097
Commis de cuisine	Region Oberwallis	J36042
Jungkoch	Region Ostschweiz	J36009
Chef de partie	Region Ostschweiz	J36007
Küchenchef	Region Ostschweiz	J36006
Metzger	Region Ostschweiz	J35813
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J36041
Pâtissier	Region Zentralschweiz	J35811
Küchenchef	Region Zürich	J35971
Küchenchef	Region Zürich	J36120
Sous-chef Bankett	Region Zürich	J36012
Commis de cuisine	Region Zürich	J36118
Chef de Partie	Region Zürich	J35918
Küchenchef	Region Zürich	J36109
Sous Chef	Region Zürich	J36104
Sous Chef	Region Zürich	J35967
Chef de Partie	Region Zürich	J35969
Küchenmitarbeiter	Region Zürich	J36092
Küchenchef - Deutschland - Region Hessen	International	J35921
Executive Sous Chef	International	J36116

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Service Bankett & Event	Region Basel	J35869
Assistant F&B Manager	Region Bern	J35943
Restaurant Supervisor/ Gastgeber	Region Graubünden	J35912
Barprofis	Region Mittelland (SO,AG)	J36100
F&B Manager Assistant	Region Oberwallis	J35845
Seminar- und Kongresskoordinator	Region Ostschweiz	J36115
Meeting & Event Coordinator	Region Zentralschweiz	J36029
Seminar & Kongress Coordinator	Region Zentralschweiz	J36034
Bankette & Events Anlassleiter	Region Zentralschweiz	J36033

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Executive F&B Manager Assistant	Region Zentralschweiz	J36032
BankettleiterIn operativ	Region Zürich	J35910
Seminar und Kongress KoordinatorIn	Region Zürich	J35926
Sous Chef mit Ablöse Küchenchef & Front cooking	Region Zürich	J36065
Geschäftsführer Assistent (m)	Region Zürich	J35968
Meetings & Events Billing Coordinator	Region Zürich	J35979
Leiter Bankette & Events	Region Zürich	J35956
Banquet Operations Manager - England - London	International	J35899

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicemitarbeiter	Region Basel	J35922
Leiter/in Gastronomie	Region Bern	J35944
Chef de bar	Region Bern	J35903
Barfachfrau	Region Bern	J35807
Demi-chef de rang	Region Bern	J35843
Service-Angestellte(r)	Region Bern	J35920
Servicemitarbeiter/in	Region Bern	J36076
Servicemitarbeiter/in	Region Bern	J36046
Chef de rang	Region Bern	J35844
Chef de service	Region Bern	J35806
2. Restaurantleiter	Region Bern	J35905
Chef de rang	Region Graubünden	J35855
Servicemitarbeiter	Region Graubünden	J36081
Barfachmann	Region Graubünden	J36052
Barfachmann	Region Graubünden	J36057
Restaurationsfachmann	Region Graubünden	J36056
BarmitarbeiterIn	Region Graubünden	J33844
Servicemitarbeiter	Region Graubünden	J36103
Restaurationsfachmann	Region Oberwallis	J36069
Barfachmann	Region Oberwallis	J36044
Chef de rang	Region Oberwallis	J36027
Commis de rang	Region Oberwallis	J36026
Servicefachfrau	Region Oberwallis	J36119
Barfachmann	Region Oberwallis	J36070
Betriebsassistenten (Service & Réception)	Region Ostschweiz	J36002
Servicefachangestellten	Region Ostschweiz	J36005
Barfachmann	Region Zentralschweiz	J36045
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J36053
Chef de Rang	Region Zentralschweiz	J36091
Barfachmann	Region Zürich	J36030
Servicemitarbeiter/in (60-80%)	Region Zürich	J35973
Servicemitarbeiter/in (40-60%)	Region Zürich	J35974
Chinakoch (m)	Region Zürich	J35966
Baraushilfe (w)	Region Zürich	J35962
Chef de rang Bankett (m)	Region Zürich	J36013
Chef de Rang	Region Zürich	J36019
Stellvertretende/r Restaurationsleiter/-in	Region Zürich	J36020
Commis de Rang	Region Zürich	J36018
Bankettaushilfe	Region Zürich	J36021
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J35959
Betriebsassistentin-Serviceaushilfe 50-70%	Region Zürich	J36024
Bankettaushilfe	Region Zürich	J35958
Chef de Rang	Region Zürich	J35957
Commis de rang	Region Zürich	J36028
Chef de rang	Region Zürich	J36043
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J36066
Restaurationsfachangestellte/n	Region Zürich	J35917
Sommelier	Region Zürich	J36082
Chef de Service Teilzeit	Region Zürich	J36086
Chef de Rang	Region Zürich	J35908
2. Chef de Service	Region Zürich	J36107
Servicemitarbeiter(in)	Region Zürich	J35841
Chef de Rang	Region Zürich	J36110
Frühdienst-Servicemitarbeiter/-in	Region Zürich	J36112
Chef de rang Bankett	Region Zürich	J35838
Frühstückskellner 60%	Region Zürich	J35978
Commis de rang - England - Region Hampshire	International	J36014
Demi-chef de rang - England - Region London	International	J36035
Commis de rang - England - Region London	International	J36036
Chef de rang - England - Region London	International	J36037
Demi-chef de rang - England - Region Hampshire	International	J35901
Chef de rang - England - Region Hampshire	International	J35902
Restaurant Manager - UK - Region Hampshire	International	J35898
Chef de service - England - Region London	International	J35897

Glarnerland, Braunwald, 1400 m ü. M.

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

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

› Restaurant mit je 80 Innen- und Aussenplätzen auf Aussichts- und Sonnenterrasse
› Stilvolles Wohnen auf dem Berg in 4 Holz-Chalets und 2 grossen Suiten, alle mit 4 Betten

Köche, Küchen-, Service & Hauswirtschafts-Team
(Voll- und Teilzeitstellen)

Wir suchen Menschen die...
› das führende Haus im Glarnerland mitaufbauen wollen
› hohe Ansprüche an Dienstleistung stellen
› mit Überzeugung und Freude die Gastgeberrolle leben
› sich selbst und die Kollegen im Team motivieren und inspirieren
› offen und kommunikativ sind
› gerne in den Bergen und mit der Natur leben

Interessiert? Auf Ihre Anfrage oder Bewerbung freut sich

Robert Sutter, Projektleiter,
VR Pension Ahorn AG
Sutter Projects GmbH
Mühlegasse 12a, 6340 Baar ZG
info@sutter-projects.ch
www.ahorn-braunwald.ch

ahorn braunwald

16757-7438

Hôtel Chalet Royal

Hôtel «Chalet Royal»***, 57 chambres et
«Hôtel Magrappé»***, 17 chambres
1993 Veysonnaz
Tél.: 027 208.56.44, Fax: 027 208.56.00

cherchent pour saison d'hiver 2011/12
Chef(fe) de réception confirmé(e) (f/d/e)
Réceptionniste (f/d/e)
Chef de cuisine junior Hôtel Magrappé
Chef de partie Garde-Manger/Pâtissier
Chef de partie et commis de cuisine

Intéressé(e) par ce nouveau challenge professionnel?
Faites nous parvenir votre dossier complet par mail à
direction@chaletroyal.com ou par courrier
à l'attention de Thérèse Mariotto

17310-7569

MAISON HALLES
Neuchâtel

Cherchons pour date à convenir
CHEF DE SERVICE (max. 40 ans)
avec CFC suisse et expérience
pour nos 3 restaurants – voir www.maisondeshalles.ch
– Vous êtes motivé, discret et avez de l'entregent.
– Vous parlez couramment français, allemand et anglais.
– Vous aimez retrousser vos manches.
– Vous gérez une brigade de 12 personnes.
– Un travail sous haute tension ne vous fait pas peur.

Alors, envoyez-nous votre **DOSSIER COMPLET avec photo à:** Restaurant de la Maison des Halles
M. & Mme A. Reichl, Rue du Trésor 4, CP 2971
2001 Neuchâtel, tél. 032 724 31 41

17304-7554

Stellengesuche

Rechte Hand gesucht?
Ehem. Wirtin (54-jährig, Witwe)
sucht Herausforderung
über dem Nebel.
Telefon 079 634 03 64

17286-7542

Svizzera italiana

Zur Vervollständigung unseres jungen Teams, als motivierte/r und fröhliche/r Mitarbeitende/r, der/die ihren Beruf lieben, suchen wir Sie!

Folgende Stellen sind für die kommende Sommersaison Mitte März/April bis ca. 31. Oktober 2012 zu besetzen:

- **Réceptionist/in** D/I/F mit Hotelerfahrung
- **Réceptions-Praktikant/in** D/F/I von Vorteil

- **Chef de partie garde-manger** (I sprechend)
- **Casserolier** (I-Sprechend)
- **Office-Mitarbeiter/in** (I sprechend)

- **Chef de rang** D/I/F, für à la carte, Restaurant «Brenscino Blu»
- **Commis de rang** D/F für Saal
- **Commis de rang** 60%, für Frühstücksbuffet

- **Raumpflegerin** (I sprechend)
- **Portier** (I sprechend) (Mit Führerschein und handwerklich begabt)

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeiten, Urlaub während der Saison sowie Benützung unserer Sport-Infrastruktur.
Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Natascha Rothermann
Direktions-Ass./Personalchefin
Via Sacro Monte 21, 6614 Brissago
Tel.: 091 786 81 11, Fax: 091 793 40 56
www.brenscino.ch E-Mail: team@brenscino.ch

17274-7533

Schwob
textiles of Switzerland

Schwob SA est une entreprise de premier plan dans le domaine des textiles hôteliers. Nous avons notre propre tissage à Berthoud où nous produisons des textiles novateurs et de haute qualité pour l'hôtellerie, la gastronomie et le domaine de la santé. Nous proposons aussi à nos clients un service complet de soin du linge. Nos forces sont l'excellence de la qualité, la proximité avec la clientèle, l'innovation et la compétence du conseil.

Pour renforcer notre équipe de vente, nous cherchons une personne aimant le contact et déterminée pour le poste de

Chef/fe régional/e de vente en Suisse romande

Vos missions: vous êtes responsable d'une partie de la clientèle et soignez les contacts professionnels importants avec nos clients-clés. Parallèlement, vous prospectez de nouvelles relations d'affaires. En tant que chargé/e de clientèle, vous êtes responsable de tout le processus de vente, du premier contact à la conclusion du contrat.

Votre profil: la vente est votre passion – et vous l'avez prouvé par une expérience de plusieurs années dans la vente régionale, si possible dans l'hôtellerie. Vous êtes un communicateur et un vendeur hors pair et vous êtes une personnalité remarquable, décidée, désireuse de travailler sur un marché vivant et novateur. Vous avez un bon réseau de relations dans le monde de la direction, si possible d'hôtellerie et de gastronomie. Dans l'idéal, vous avez également des connaissances de base et de l'expérience dans le domaine de la conception de produits, du design d'intérieur et des beaux textiles, notamment des textiles d'intérieur, ou, pour le moins, témoignez d'un goût personnel pour ces thèmes.

Votre langue maternelle est le français mais vous avez aussi des connaissances d'allemand et vous habitez dans votre zone de travail, c-à-d. en Suisse romande. Orientation client systématique, travail centré sur les résultats, forte motivation personnelle, enthousiasme, engagement ainsi que de bonnes connaissances en informatique complètent votre profil.

Nous offrons: un cadre diversifié, une grande marge de manœuvre et de décision, des relations clientèle soignées et une équipe motivée. Laissez-vous tenter par une tâche intéressante, variée, passionnante et exigeante !

Vous vous sentez concerné/e? Envoyez un dossier complet de postulation à l'adresse suivante:

Schwob SA
Madame Verena Ritter
Kirchbergstrasse 19
3400 Burgdorf
verena.ritter@schwob.ch
www.schwob.ch

17273-7532

Stelle suchen – Stelle finden
www.hoteljob.ch

immobilienrevue htr
marché immobilier

htr hotel revue Nr. 44 / 3. November 2011

Auch unterwegs.

Hotelfinden! Sie haben die Wahl. www.swisshotels.com

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

RECH Restaurant Event Cuisine Hotel Management

Zu vermieten (evtl. zu verkaufen)

Nähe Flughafen-Kloten, an zentraler Lage. Bestehendes Gastrokonzept kann übernommen werden. Beliebter Treffpunkt im gesellschaftlichen und politischen Leben der Region.

Hotel, Speiserestaurant und Bar

Der eigenständige Gastronomiebetrieb ist gut ausgebaut und umfasst folgende Räumlichkeiten:
- 25 Hotelbetten (3 Sterne)
- 2 Restaurants
- 2 Bars
- grosse Gartenwirtschaft
- grosser Parkplatz
- sehr zentrale Lage

Unsere Erwartungen an den neuen MieterIn:
- ausgewiesene Erfahrung in der Gastronomie, kann auch Restaurantkette sein
- wirtschaftliches Denken und Handeln
- Kapitalnachweis Fr. 300 000.–

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Senden Sie uns Ihre schriftliche Kurzbewerbung an:

RECH MANAGEMENT AG
Hurdnerstrasse 137, CH-8640 Hurden
Tel: ++41 78 603 82 06 / Fax: ++41 55 416 21 25
info@rech-management.com
www.rech-management.com

17239-7813

HESSER
Unternehmensberatung

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

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

14752-7129

zu verkaufen

Hotel Mohren Willisau
Tradition und Moderne beim Städtchen

Gaststube, Saal & Sääli, Gartenrestaurant, Lounge, Weinkeller, moderne Gastroküche, 12 Gästezimmer, Einstellhalle

Der Mohren ist ein Haus mit Geschichte. Die erste Erwähnung findet sich 1574. Eingangs Städtchen liegt er an bester Lage, rege frequentiert von Gästen aus der gesamten Region, Businessvertretern, Touristen, Wanderern und Pilgern. Das Team ist perfekt eingespielt, die Küche von saisonaler Frische.

An einer sicheren Anlage interessiert?

GEWERBETREUHAND
Gewerbe-Treuhand AG Ober-Trüebebach 34 6170 Schüpfheim
T 041 485 71 81 F 041 485 71 82 martin.wicki@gewerbe-treuhand.ch
www.gewerbe-treuhand.ch

svit

17238-7512

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

E-Mail: inserate@htr.ch / **Homepage:** www.htr.ch
Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.hoteljob.ch/Denise Karam

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

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

– Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue	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	4-farbig/quadri CHF 2.30

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

Immobilienrevue / marché d'immeubles – Kleinanzeigen / petite annonces

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

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

Termine

– Ausgabe / Numéro	**Nr. 45/2011**	**Nr. 46/2011**	**Nr. 47/2011**	**Nr. 48/2011**
– Erscheint / Parution	10. 11 2011	17. 11 2011	24. 11 2011	1. 12. 2011
– Anzeigenschluss / Délai	7. 11. 2011	14. 11. 2011	21. 11. 2011	28. 11. 2011

Anzeigenschluss / Délai **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-beglaubigt 2011 / tirage contrôlés REMP 2011: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 9476 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 811 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.

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

htr hotel revue