

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2011)

Heft: 50

Anhang: Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr

Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 02.02.2026

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

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 50 / 15. Dezember 2011

publiziert von htr – zuA
Der grösste Stellenmarkt der Branche

Le principal marché de l'emploi
de la branche



Hesch gnueg vom
Alltagstrott?
Denn chum zu eus!

Active Gastro Eng GmbH
www.activegastro.ch

Gesucht: Windlicht
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



hotel
marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse



Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung.....	2
Direktion/Kader.....	3-5
Tourismus.....	4
Deutsche Schweiz.....	5-7
Suisse romande.....	9
Svizzera Italiana.....	-
Stellengesuche/Demandes d'emploi...	-
Immobilien.....	10

Integration

Rasche und professionelle Abwicklung in der Hotellerie ist trotz psychischen und geistigen Beeinträchtigungen der Mitarbeitenden möglich.



Alain D. Boillat

Das andere Arbeiten



HANS-JAKOB WÜRSCH
LEITER HOTEL DOM
WWW.HOTELDOM.CH

Seit vierzehn Jahren wird das Konzept eines Dreisternehofs mit Menschen mit Beeinträchtigung als Mitarbeitende im Hotel Dom in St. Gallen erfolgreich umgesetzt. Mit einer Zimmerauslastung von 77 Prozent gehört es zu den erfolgreichsten Häusern der Stadt. 2010 ist das Hotel, das Anfang der 60er-Jahre als modernes Altstadthotel erstellt wurde, stilgerecht umgebaut, erweitert und erneuert worden und erhielt von hotelleriesuisse die Auszeichnung «Design & Lifestyle Hotel».

Gastgeber mit Beeinträchtigungen

Geführt wird das Hotel von «förderraum», einer Sozialinstitution, die Menschen mit einer Beeinträchtigung Wohn-

sowie Arbeits- und Ausbildungsplätze bietet. Dass das Hotel Dom ein besonderes Hotel ist, kommt nicht nur in der Architektur und dem Kunstkonzert zum Ausdruck – seinen einzigartigen Charakter verdankt es primär den Menschen, die hier arbeiten. Menschen mit einer Beeinträchtigung sind hier die Gastgeber. Sie bieten professionelle Dienstleistungen, welche die Gäste von einem modernen Dreisternehof erwarten dürfen. Gleichzeitig bringen sie ihre eigenen Sichtweisen und ihre eigenen Arbeitsweisen ein: einen gelasseneren Umgang mit der Zeit beispielsweise, eine ungekünstelte Freundlichkeit gegenüber den Gästen oder eine hohe Genauigkeit selbst in kleinsten Details. Rund 46 IV-Rentnerinnen und -Rentner arbeiten im

Hotel. Sie übernehmen Verantwortung aufgrund ihrer besonderen Fähigkeiten und erlangen so eine hohe berufliche Selbstständigkeit und Kompetenz. Sie stehen je nach ihren Vorlieben im direkten Kontakt mit den Gästen oder wirken eher im Hintergrund.

Einsatz- und Ausbildungsmöglichkeiten

Die Arbeitsplätze verteilen sich auf die Küche, den Service, die Rezeption, die Etagenreinigung und die Wäscherei. Ausbildungsplätze werden als Hotelfachfrau, als Restaurationsfachmann, als Koch oder als Kauflfrau angeboten. Dies sowohl auf Attest- wie auch auf EFZ-Niveau. Mit jeder auszubildenden Person wird eine individuelle Lernprozess-

planung erstellt und alle Mitarbeitenden werden durch eine ständige Bezugsperson begleitet. Während die Betreuungsaufgaben von qualifizierten Fachkräften aus Sozialberufen übernommen werden, kümmern sich Profis aus dem kaufmännischen Bereich sowie aus der Hotellerie und Gastronomie um die Ausbildung der Mitarbeitenden.

Das Hotel Dom unterhält ein breites Netzwerk in der Branche, um seine gut ausgebildeten Mitarbeitenden im ersten Arbeitsmarkt zu integrieren. Das Mitarbeiten von Menschen mit leichten Beeinträchtigungen ist eine Bereicherung für die Gäste wie auch für ein bestehendes Team einer KMU; es ermöglicht neue Perspektiven im Management sowie im Umgang unter den Mitarbeitenden.

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

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

CURAVIVA.CH hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Das Intensivseminar

GASTRO SUISSE

NEU
Der Schweizer Bier-Sommelier
Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen

Termine: berufsbegleitend
Start Frühling: Mittwoch, 25. April 2012
Start Herbst: Mittwoch 12. September 2012

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

10076-5645

Mein Traumberuf. Mein Karriereziel.

Ich könnte mir vorstellen, ein Day Spa oder den Wellnessbereich in einem Luxushotel zu leiten.
Mit dem Besuch der folgenden branchenspezifischen Weiterbildung eigne ich mir das Wissen und die Kompetenzen an.

LEHRGANG | SPA MANAGEMENT

Mehr Informationen:
www.swisswellnessacademy.ch

swiss wellness academy
c/o Simon Keller AG
Lyssachstrasse 83 | 3400 Burgdorf
T 034 420 08 25 | info@swisswellnessacademy.ch

swiss wellness academy
by keller



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	Job-Code
Servicefachfrau	Region Oberwallis	J38035
Barpraktikant/in	Region Ostschweiz	J37789
Kellner	Region Ostschweiz	J37837
Leiter/in Seebar	Region Zentralschweiz	J37995
Chef de bar	Region Zentralschweiz	J37967
Commis de rang	Region Zentralschweiz	J37935
Barfachmann	Region Zentralschweiz	J38009
Servicefachangestellte / Servicepraktikantin	Region Zentralschweiz	J37850
Restaurantsfachmann	Region Zentralschweiz	J37762
Restaurantsleiter	Region Zentralschweiz	J37929
Servicepraktikant	Region Zürich	J37792
Servicemitarbeiter/in 60%	Region Zürich	J37984
Room Service-Mitarbeiter	Region Zürich	J37832
Chef de rang	Region Zürich	J38026
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J37833
Servicemitarbeiter/-in	Region Zürich	J37979
Baraushilfe (w)	Region Zürich	J37798
Chef de Rang (m)	Region Zürich	J38051
Bankettaushilfe	Region Zürich	J37799
Waiter/ Waitress	Region Zürich	J38004
Head Barman	Region Zürich	J37939
Chef de Rang	Region Zürich	J37790
Servicemitarbeitende (vorwiegend Tagesdienst)	Region Zürich	J37999
Restaurantsfachangestellte/n	Region Zürich	J37941
Chef de Service	Region Zürich	J37943
Chef de rang - England - Region Hampshire	International	J37933
Bar Manager - England - Region Hampshire	International	J37931
Chef de service	Tessin	J38025
Restaurantsfachmann	Region Neuchâtel/ Jura	J38006

Hauswirtschaft

Position	Arbeitgeber	Job-Code
Hauswirtschaftl. Betriebsleiter/-in FA od. HF	Region Basel	J38059
Etagengouvernante	Region Bern	J37813
Etagengouvernante	Region Bern	J37913
Anfangsgouvernante	Region Zentralschweiz	J38021
1. Generalgouvernante	Region Zentralschweiz	J38023
Etagengouvernante	Region Zentralschweiz	J38024
2. Generalgouvernante	Region Zentralschweiz	J38020
Gouvernante 60-80%	Region Zürich	J37960
Hauswirtschaftsmitarbeiter/in	Region Zürich	J37830

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position	Arbeitgeber	Job-Code
Sales Manager	Region Bern	J37814
Junior Congress & Event Coordinator	Region Ostschweiz	J37810
Director of Sales & Marketing	Region Ostschweiz	J38005
Assistant Sales Manager	Region Zürich	J37944
Event and Conference Sales Manager	Region Zürich	J37849

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position	Arbeitgeber	Job-Code
Consultant für kaufmännische Berufe	Region Zürich	J37947
Sales Manager	Region Zürich	J37946
Sales & Marketing Manager Assistant	Tessin	J38019

Beauty/Wellness/Fitness

Position	Arbeitgeber	Job-Code
medizinischen Masseur Voll- und Teilzeit	Region Bern	J37977
Kosmetiker in Teilzeit	Region Bern	J37975
Kosmetikerin	Region Bern	J37912
Masseurin (w)	Region Bern	J37911
Masseur/in	Region Graubünden	J38045
Rezeptionspraktikant Spa	Region Zentralschweiz	J37973
Rezeptionist Spa	Region Zentralschweiz	J37938

Bäcker/Konditoren

Position	Arbeitgeber	Job-Code
Pastry Chef	International	J37922

Diverses

Position	Arbeitgeber	Job-Code
Hotelpächter 80 - 100%	Region Bern	J37845
Teamleiter Ernährungsberatung	Region Bern	J37777
Human Resources Manager Assistant	Region Graubünden	J38018
Leitung Technik & Unterhalt	Region Mittelland (SO,AG)	J37805
Aushilfe für unsere Kindervilla	Region Ostschweiz	J37976
Teamleiter Mitarbeiteradministration	Region Zentralschweiz	J38046

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1896	Chef de Service, F & B Managementassistent	32 D	per sofort	D F E	
B329	Chef de service - Gastgeber -Servicefachangestellter mit Verantwortung	54 A	per sofort	D F E	
B1144	Front Office/Events/Reservations Management	29 CH	per sofort	D F I E ES	
B2538	Hoteldirektor	46 D	ab sofort	D E	
B2192	Jungkoch	20	per sofort	D	
B2100	Kellnerin/Zimmermädchen	34	per sofort	D F	
B1374	Küchenchef	53 ch	per sofort	D F I E	
B731	Küchenchef	43 D	per sofort	D F I E	
B2521	Küchenchef / Souschef	30 CH	per sofort	D E	
B2472	Leiter Küche und/oder Service	38 CH	per sofort	D E	
B2450	Management, Personalführung, Qualitätsmanagement, Assistent	32 D	per sofort	D F E	
B275	Marketingassistentin / Betriebsassistentin	29 ch	per sofort	D F I E ES	
B2513	Servicemitarbeiter	30 HU	per sofort	D E HU	

1 Referenznummer – Numéro des candidats

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

3 Alter – Age

4 Nationalität – Nationalité

5 Eintrittsdatum – Date d'entrée

6 Sprachenkenntnis – Connaissances linguistiques

Stand per 12.12.2011. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf www.hoteljob.ch

Coming Soon: Eines der renommiertesten CH-Luxushotels

„Hier geniesst man Hotellerie von absolutem Weltklasseformat...“. So wird man bald in den Medien berichten. Das sehenswerte Small Luxury Hotel der Extraklasse wird es mit seiner gelungenen Symbiose aus Tradition und Modernität schaffen, in einem Atemzug mit den besten europäischen 5-Sterne-Superior-Hotels genannt zu werden. Dies ist eine besonders schöner Lage in einer der exklusivsten, international bekannten Deutschschweizer Premium Destinationen.

Die Leitung der Bereiche Sales, Guest Relation und Marketing beinhaltet: Geschäftsanalyse von potentiellen Kunden und Wettbewerben, Anbahung zukünftiger Geschäfte sowie aktive Unterstützung der Direktion in den Feldern Sales, Hotel Marketing und CRM. Die Entwicklung, Planung und Umsetzung der Verkaufs-, Promotions- und Kommunikationsstrategie des Hotels gehören ebenso dazu wie die Betreuung bestimmter Key Accounts und Märkte.

Director of Sales & Marketing

Mitglied der Geschäftsleitung w/m

Alle Segmente werden gleichermaßen angesprochen, ob MICE, Leisure oder Business. Sie erkennen Trends und Business-Opportunitäten und verkaufen erfolgreich eine unverwechselbare Dienstleistung. Exzellente Kommunikation auf allen Ebenen und Verhandlungssicherheit in DE/EN (gute F-Kenntnisse von Vorteil) zählen zu Ihren Stärken. Mit nationalen und internationalen Märkten sind Sie gut vertraut. Flair für Exklusivität & Lifestyle, Reisebericht und Pioniergeist bringen Sie mit.

Erfahrung in einer ähnlichen Position oder als Ass't. DOS wird vorausgesetzt. Angedachter Eintritt: 1. März 2012. Hoteleröffnung gegen Ende zweite Hälfte 2012. Flexibler Arbeitsort ist gewahrt; falls Sie Ihren aktuellen Wohnsitz, z.B. im Raum Zürich, behalten wollen: Kein Problem! Hotel-Sales-Profis, ca. 26-38, senden vorab CV/Foto via Mail oder rufen an: Infoline +41 44 802 12 00 - abends und am Wochenende auf Mobile +41 79 402 53 00

Ansgar Schäfer & Anja Gieger

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

Für ein romantisches, im hübschen Walser Dorf Davos Wiesen gelegenes ***Stern-Hotel suchen wir

Pächterin, Pächter oder Pächterehepaar

- Das Hotel verfügt über 12 Zimmer, mehrheitlich mit Sonnenterrasse
- Restaurant mit 50 Plätzen
- Saal für Anlässe, 60 Plätze, grosse Bar mit Fondue-Stöbeli, 36 Plätze, Billard-Raum
- Ruhige Lage mit traumhafter Bergsicht, Sonnenterrasse, Kinderspielplatz
- Skischule, Eseltrekking, Nordic Walking, geführte Bergtouren vor Ort
- 3 Golfsplätze sowie Thermalbad in der näheren Umgebung

Ihre Passion:

- Sie lieben es, Gastgeber zu sein
- Sie sind kreativ, innovativ, dynamisch
- Sie denken unternehmerisch
- Sie freuen sich am Umgang mit internationalen Gästen (WEF)
- Sie sind bereit, Überdurchschnittliches zu leisten
- Sie bringen mit Vorteil eine Ausbildung in der Gastronomie mit
- Sie freuen sich über Ihre eigene Wohnung im Hotel

Interessiert? Bitte senden Sie Ihre Bewerbung oder Fragen an R. Wüst, Germaniastrasse 89, CH 8006 Zürich, Fax 044 363 77 27.

18307-7794

Boutique Hotel der Superlative – Eröffnung 2012

Die Symbiose aus regionaler Tradition, 5-Sterne-Superior-Hotellerie und gleichzeitig elegantem Understatement ist einzigartig. Die besonders schöne Lage in einer der exklusivsten, weltweit bekannten Deutschschweizer Premium Destinationen lässt die Herzen aller höher schlagen, die das Aussergewöhnliche suchen. Die Chance bereits mehrere Monate vor der Eröffnung einzusteigen bzw. das zukünftige «Produkt» aktiv mitzubauen ist einmalig!

Aufmerksamkeit und Grosszügigkeit im Überfluss, unvergleichliches Ambiente, perfekte Serviceleistungen und eine neu definierte Hotellerie verwöhnen zukünftig die anspruchsvolle Klientel. Was jetzt noch fehlt sind Sie, eine begeisterungsfähige HR-Personalität für den Aufbau einer gut funktionierenden HR-Administration. Freiraum, Selbständigkeit, Kompetenz und die Arbeit Hand in Hand mit einem der erfahrensten Hoteliers in der internationalen Luxushotellerie sind echte Privilegien.

Human Resources Manager

Mitglied der Geschäftsleitung w/m

Sie erkennen rasch komplexe Zusammenhänge und kommunizieren exzellent auf allen Ebenen. Mit HR-Prozessen inkl. Lohnspalten sind Sie bestens vertraut. Im Bereich Rekrutierung sowie Personalplanung & -entwicklung sind Sie sattefert. Sie berichten direkt an den Managing Director und werden von einer Team-Assistentin oder einem Team-Assistenten unterstützt. Die internen Führungskräfte und GL-Mitglieder optimal zu beraten sehen Sie als Chance.

Hotellerie-Erfahrung wird hoch gewichtet. Angedachter Eintritt: 1. März 2012. Das Hotel eröffnet gegen Ende zweite Hälfte 2012. Ganzjahrsvertrag trotz saisonalem Charakters ist selbstverständlich. - Interessierte HRM-Jung-Profis, ca. 26-36, vertraut mit den schweizerischen (HR-) Gegebenheiten bzw. starke Nachwuchskräfte, die einen Karrierepfad suchen, senden vorab CV/Foto via Mail oder rufen am Infoline +41 44 802 12 00 - abends und am Wochenende auf Mobile +41 79 402 53 00

Ansgar Schäfer & Anja Gieger

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

18237-7715

Für ein romantisches, im hübschen Walser Dorf Davos Wiesen gelegenes ***Stern-Hotel suchen wir

Die Gastronomiegruppe ZFV

Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomie- und Hotellerieunternehmen mit über 120 Betrieben in der ganzen Schweiz sowie gut 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven geben. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorelli Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Menschen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für die von uns im Auftrag geführte

Mensa des Bildungszentrums Uster

Berufsschulstrasse 1 – 8610 Uster
suchen wir per 3. Januar 2012 eine

Betriebsleitung mit Kochfunktion

Die Mensa des Bildungszentrums bietet Platz für 120 Personen. Von Montag bis Freitag bieten wir unseren Gästen über Mittag jeweils ein Tages- und Viermenü, ergänzt durch verschiedene Snacks und Salate, an. Am Samstag ist die Mensa am Morgen geöffnet und stellt ein Angebot an Zwischenverpflegung zu Verfügung.

Ihre Aufgabe: In dieser verantwortungsvollen Funktion als GastgeberIn sind Sie verantwortlich für die operative Führung und Organisation des Betriebs. Sie übernehmen proaktiv die Gastgeber- und Küchenchefrolle, produzieren die Menüs und arbeiten aktiv an der Front mit. Zusätzlich tragen Sie die Verantwortung für den Einkauf, die Angebots- und Aktionsplanung, erstellen Offerten und erledigen die dazugehörigen administrativen Arbeiten wie Kalkulationen, Inventuraufnahme und Monatsabschlüsse. Sie wirken auch an Projekten und Caterings mit und agieren als Schnittstelle zu Auftraggebern.

Ihr Profil: Ihre Mitarbeitenden schulen und qualifizieren Sie mit der notwendigen Sozialkompetenz und stellen die Einhaltung und Umsetzung der Qualitätssäulen sowie der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien sicher. Wir wünschen uns eine Gastgeberpersönlichkeit mit einer abgeschlossenen Lehre zum Koch sowie entsprechender Berufs- und Führungserfahrung. Sie sind mit Leib und Seele Koch, bringen von Vorteil Erfahrung in der Durchführung von Anlässen mit und verfügen über gute Computerkenntnisse. Sie vermitteln eine wohlwollende Atmosphäre und können mit verschiedenen Bezugspersonen angemessen kommunizieren. Ihr Wissen und Können geben Sie gerne weiter und fördern aktiv die Weiterentwicklung des Teams. Als Führungsperson setzen Sie sich und Ihren Mitarbeitenden zudem anspruchsvolle Ziele und treiben die Weiterentwicklung von Strukturen und Prozessen voran. Als Gastgeber erkennen Sie die Bedürfnisse Ihrer Gäste und erfüllen diese im Rahmen des Möglichen. Sie handeln im Interesse der Unternehmung und denken über die Grenzen des eigenen Bereichs hinaus. Die Arbeitszeiten sind von Montag bis Samstag von 6.15 bis 16.00 Uhr. Sie sind jedoch auch an Spezialanlässen flexibel sowie einsatzbereit.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Amtstellungsbedingungen.
Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Taura, Leiterin Personalressourcen, 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

18346-7775

PARK HOTEL

PARK HOTEL ****
OBERHOFEN AM THUNERSEE SCHWEIZ

Jetzt ist der richtige Zeitpunkt für Ihren
«new challenge»

Küchenchef/in

Sie sind:
- zwischen 28 und 45 Jahre jung
- ambitionierter Koch
- eine Führungspersönlichkeit mit Charisma
- ein ausgeglichener Mensch

Ihre Stärken sind:
- Kochen aus Liebe und Leidenschaft
- kreativer und trendorientierter Küchenkünstler
- führungsstark und kalkulationsicher
- kommunikativ im Gästebereich und im Team
- belastbar und loyal
- Teamplayer und Motivator
- Lehrlingsausbilder

Wir bieten Ihnen:
- moderne gut eingerichtete Küche
- vom Eigentümer geführtes Hotel
- mit 14 Gault-Millau-Punkten
ausgezeichnetes Restaurant
- überdurchschnittliches Salär

Interessiert? Ihr Bewerbungsdossier mit Bild senden Sie bitte an:

Park Hotel Oberhofen
Heinz & Doris Rüfenacht
3653 Oberhofen am Thunersee **033 244 91 91**

weitere Infos: www.parkhoteloberhofen.ch

17693-7626

Auf den kommenden Sommer 2012 suchen wir unsere

Nachfolger

als neue Gastgeber in das Hotel / Restaurant Morteratsch, das einzigartig gelegene Haus am Bahnhof Morteratsch und am Fusse des Morteratsch-Gletschers, vor der Bernina-Gruppe in Pontresina.

Die Natur ist unser äusseres Ambiente, eine feine Küche und die ruhige, gediegene Atmosphäre wird hier gerne gelebt und genossen.

Interessiert, diesen Betrieb zu führen und den Wiederaufbau des neuen Gästetraktes zu begleiten und im Winter 2012 zu eröffnen? Unsre Wohnung im Haus wird frei. Eine tolle Chance für den kreativen Koch und seine Frau, zu erfahren, zu erleben, zu verwöhnen und den lebhaften Betrieb in natürlicher Freundschaft gastorientiert und erfolgreich weiter zu führen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Barbara & Michael Kern

CH-7504 Pontresina

Tel. +41 (0)81 842 63 13 · Fax +41 (0)81 842 72 58

mail@morteratsch.ch - www.morteratsch.ch

18367-7792



Wir sind ein familiäres 4-Sterne-Hotel im wunderschönen Ascona und geniessen eine hohe Gästesatisfaktion, welche unser Haus mit Bestreben pflegt.

Das Hotel ist mit dem Qualitätssiegel II ausgezeichnet. Mit unserem Team, welches stets freundlich und bemüht ist, unsere Gäste zu verwöhnen, suchen wir für die kommende Saison 2012 (von April bis Oktober) noch folgenden Mitarbeiter/in:

• Stv. Chef/in de Service

- D (C1)/I/E mit Hotelerfahrung
 - Fähigkeitszeugnis oder min. 3 Jahre Berufserfahrung
 - Gute Fachkenntnisse in der Berufspraxis
 - Organisationstalent
 - Belastbar
- Servicefachangestellte/n**
- D (C1)/I/E mit Hotelerfahrung
 - Fähigkeitszeugnis oder min. 3 Jahre Berufserfahrung
 - Gute Bar- und Fachkenntnisse in der Berufspraxis
 - Zwischen 25 und 35 Jahre alt

Wir bieten Ihnen ein angenehmes, familiäres Betriebsklima, geregelte Arbeitszeiten und gute Verdienstmöglichkeiten. Bei uns haben Sie die Möglichkeit, mit Motivation etwas zu bewegen und im Team mitzuwirken. Bei guten Arbeitsverhältnissen sind wir an längeren Arbeitsperioden interessiert. Neugierig? Dann bewerben Sie sich doch an der unterstehende Adresse.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:
Hotel Tobler, Via Collina, 6612 Ascona
Tel. 091 785 12 12 Fax 091 785 12 13
www.hotel-tobler.ch E-Mail: info@hotel-tobler.ch

Die Gastronomiegruppe



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomie- und Hotellerieunternehmen mit über 120 Betrieben in der ganzen Schweiz sowie gut 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven geben. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorelli Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Menschen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für die von uns im Auftrag geführte

**Cafeteria Taubenhalde
im Polizei- und Justizdepartement**

Taubenstrasse 16 / Bundesrain 20, 3003 Bern
suchen wir per Mitte Januar 2012 einen/n

Betriebsleiter/in mit Kochfunktion

Ihr Aufgabe: Die Cafeteria umfasst ca. 150 Sitzplätze sowie 60 Terrassenplätze und es werden täglich bis zu 100 Essen vor Ort produziert. In der interessanten Funktion als Betriebsleiter/in und Gastgeberpersönlichkeit sind Sie für die Führung und Organisation des Betriebes zuständig. Dies beinhaltet die Kosten- und Budgetverantwortung sowie die Erreichung der finanziellen sowie qualitativen Zielsetzungen. Das Inventar- und Bestellwesen gehören ebenso zu Ihren Verantwortlichkeiten wie das Jahresbudget und die Tages- und Monatsabschlüsse. Außerdem sind Sie für die Sicherstellung der Qualitätsstandards und der Gästesatisfaktion sowie für die Organisation und Durchführung von Sonderanlässen zuständig. Sie arbeiten aktiv an der Front und sind für die Schulung, Führung sowie Einsatzplanung der Ihnen unterstellten 6 Mitarbeitenden zuständig.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine kommunikative, selbständige und verantwortungsbewusste Persönlichkeit, welche über eine Kochlehre, von Vorteil Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie sowie das Wittpatent verfügt. Eigeninitiative und organisatorische Fähigkeiten bringen Sie ebenso mit wie ein hohes Qualitätsbewusstsein und betriebswirtschaftlichen Ehrgeiz. Sie delegieren Aufgaben sowie Verantwortung, überprüfen die Aufgabenerfüllung und kontrollieren die Arbeitsergebnisse. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag von 6 bis 17 Uhr, sind jedoch auch bei Spezialanlässen flexibel im Einsatz.

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 Taura, Leiterin Personalressourcen, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

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

Residential and Office

Nordstrasse 1, CH-8004 Zurich
Phone +41 (0) 44 368 36 68, Fax +41 (0) 44 368 36 36
www.ema-house.ch, info@ema-house.ch

Für Tage, Wochen oder länger residieren, arbeiten oder tagen unsere Gäste in der vielfältigen Welt des EMA hause.

Einer jüngeren, initiativen, flexiblen und stabilen Persönlichkeit offerieren wir eine abwechslungs- und anforderungsreiche Position als

Teamleitung Reception 100% (m/w)

Sie coachen ein kleines Team und übernehmen neben organisatorischen, administrativen und planerischen Aufgaben auch Schichten am Service Desk und erledigen dabei alle an einem Front/Office/Service Desk vorkommenden Aufgaben. Zudem sind Sie ein/e geweihte/r Verkäufer/in und verstehen es, unsere Angebote am Ort, bei persönlichen Präsentationen vor Ort und bei schriftlicher Offerstellung ins richtige Licht zu stellen. Vor allem sind Sie aber eine gepflegte, offene und engagierte Dienstleistungsperson mit ausgeprägtem Gastgeberflair, die den menschlich Anteil nehmenden Kontakt zu unserer anspruchsvollen internationalen Clientel schätzt. Wenn Sie die folgenden Anforderungen erfüllen und Sie diese Aufgabe interessant, so freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung:

- Hotel KV oder Hotelfachschule HF
- Erste Führungserfahrung
- Sehr gute D- sowie E-Kenntnisse aus längerem Sprachaufenthalt (m/s); zus. Sprachen von Vorteil
- Gute kaufmännische Grundlagen
- Fidelio oder andere Hotelfachse-Kenntnisse
- Sehr gute MS-Office-, Internet- und E-Mail-Anwenderkenntnisse
- PW-Ausweis erwünscht
- Eintritt nach Vereinbarung

SERVICED APARTMENTS



Für weitere Auskünfte kontaktieren Sie Urs Schärer telefonisch oder per E-Mail (urs.schaerer@ema-house.ch).

THE ZURICH ALL SUITE HOTEL

GASTFREUNDSCHAFT SEIT 1750

Wir, ein bekanntes ****Businesshotel (38 km von Zürich entfernt) im charmanten, dynamischen Lenzburg, wo Wirtschaft und Kultur gleichermaßen zu Hause sind, suchen eine/n erfahrene/n

Chef/in de Réception

Seit 1750 verwöhnen wir in unserem traditionsreichen Haus anspruchsvolle Gäste mit unserem innovativen Angebot. Weitere Informationen finden Sie unter www.krone-lenzburg.ch

Für unsere Réception, die zentrale Schaltstelle des Hauses, suchen wir eine professionelle, engagierte Leitung.

Gehören Organisationstalent, Belastbarkeit und Selbständigkeit zu Ihren Stärken?

Haben Sie bereits Erfahrungen an einer ähnlichen Stelle sammeln können und verfügen Sie über sehr gute Englischkenntnisse?

Möchten Sie Ihr vielseitiges Fachwissen und Ihre Führungserfahrung in unserem kollegialen Team ausbauen und umsetzen?

Attraktive Anstellungsbedingungen warten auf Sie. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche oder elektronische Bewerbung an:

Hotel Krone Lenzburg
Frau Alexandra Wohlfahrt
Kronenplatz 20
CH-5600 Lenzburg 2
Tel. 0041 62 886 65 65
alexandra.wohlfahrt@krone-lenzburg.ch / Fax: ++41 (0)62 886 65 00



Kanada/Ontario – Sommer 2012 – Juni bis September gesucht in abgelegenes Buschreservat – CH-Führung

Hotelfachangestellte/n im Bereich Koch/Kochin
Schweizer Jugendausland
Bist du Allrounder/in, unter 30, mit abgeschlossener Lehre, flexibel, kreativ, selbstbewusst und offen für Neues?
Englischkenntnisse von Vorteil!
Wir freuen uns auf deine handschriftliche Bewerbung:
Barbara & Martin Seelhofer
Gasterweg 1, 8730 Uznach

18344-7773

Die Oberwaid – Kurhaus und Medical Center – wird nach Fertigstellung des modernen Neubaus in St. Gallen, Schweiz im Oktober 2012 eröffnet. Sie wird ein medizinisches Zentrum auf dem Gebiet der Prävention mit Schwerpunkt Ernährung, Stoffwechsel und mentale Gesundheit sein. In einem Nachsorgebereich werden Gäste bei ihrer Genesung optimal unterstützt. Das Medical Center ist eingebettet in eine erstklassige Hotelerie, welche auf das medizinische Gesamtkonzept ausgerichtet ist.

OBERWAID
KURHAUS & MEDICAL CENTER

Für den Aufbau und die Leitung unserer Verkaufsabteilung suchen wir einen/e

Leiter/in Verkauf (Pre-Opening)

Unser Angebot an Sie:

- Gestaltungsmöglichkeit des eigenen Bereiches
- Erstklassige technische und räumliche Ausstattung im Hotel- und Medizinbereich
- Mitarbeiter in einem internationalen Medizinzentrum mit Hotelambiente
- Geregelter Arbeitszeit sowie eine leistungsgerechte Bezahlung

Ihre Kernkompetenz

- Ausbildung zum Diplom Verkaufsleiter oder vergleichbare Qualifikation
- Mindestens vier Jahre Erfahrung im Bereich Verkauf in einer Führungsposition in der gehobenen Hotellerie
- Kenntnisse des Gesundheitsmarktes sowie im Medizintourismus sind von Vorteil
- Durchsetzungsfähigkeit
- Verhandlungssicherheit
- Unternehmerisches Denken
- Zuverlässigkeit und Freude am Verkauf
- Marktkenntnisse in der Schweiz
- Deutsch als Muttersprache sowie verhandlungssichere Englischkenntnisse in Wort und Schrift
- Nachweis von gebietsverändernder Weiterbildung in den letzten vier Jahren

Stellenbewerber senden ihre Unterlagen bitte an info@oberwaid.ch. Für Rückfragen steht Ihnen Direktor Thomas Weber gerne zur Verfügung.

Oberwaid – Kurhaus und Medical Center, Rorschacher Strasse 311, 9016 St. Gallen, Tel. +41 71 282 00 00



www.oberwaid.ch

htrnews

**Newsletter
der htr hotel
revue**



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

Banquet & Convention Coordinator
Barkeeper
Chef de Rang
F&B Trainee

MARKETING

Sales Manager
Sales & Marketing Assistant Manager

HOUSEKEEPING

Etagenmitarbeiter (Aushilfe)

SPA

Medizinischer Masseur in Teil- und Vollzeit
Kosmetiker in Teilzeit
Wellness-Therapeut
SPA-Rezeptionist und Masseur

ADMINISTRATION

Human Resources Mitarbeiter in Teilzeit

FRONT OFFICE

Chasseur/Doorman

Für alle Stellen setzen wir gute Deutsch- resp. Sprachkenntnisse sowie Erfahrung in der gehobenen Gastronomie / Hotellerie sowie in den entsprechenden Funktionen 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 gern Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an untenstehende Adresse.

Für Fragen stehen Ihnen Frau Mirjam Thomann oder Frau Manuela Schär, 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

Swiss Re



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

Chef de Partie

Aufgabenbereich

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

Anforderungsprofil

- Erfolgreiche und abgeschlossene Berufslehre als Koch
- mind. 6 jährige Berufserfahrung, die Sie in unterschiedlichen Betrieben der gehobenen Gastronomie erzielt haben
- Koch aus Leidenschaft
- flexibel, engagiert und initiativ
- gepflegtes Auftreten und gute Umgangsformen
- offene, ehrliche und loyale Art
- hohes Ökologie- und Nachhaltigkeitsverständnis

Sind Sie interessiert? Dann bewerben Sie sich bitte über unser online Portal www.swissre.com/careers.

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 Gästzimmer, Seminar- und Bankettmöglichkeiten und ein Restaurant.

Für unser junges und motiviertes Frontteam suchen wir per sofort im 100%-Pensum eine/n erfahrene/n

Réceptionistin / Réceptionisten

Sie kennen sich mit dem Hotelreservationsystem 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 erwarten Sie bei uns eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche und interessante Aufgabe.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Europäischer Hof Hotel Europe

Herr Thomas Dittrich

Direktor

Dorfstrasse 40

6390 Engelberg

thomas.dittrich@hoteleurope.ch

www.hoteleurope.ch

Für unsere Gäste – eine Schöne Zeit!

Catering Sales Manager/in



«Interessante und vielseitige Aufgaben.»

Der Catering Service der Migros Ostschweiz ist eines der führenden Cateringunternehmen im Raum Ostschweiz. Wir planen und organisieren Veranstaltungen für renommierte Unternehmen und Organisationen aus Wirtschaft, Politik und Kultur und setzen jedem Event die Krone auf. Zählen Sie die Akquisitionsfähigkeit zur Ihren Stärken? In dieser Funktion können Sie Ihr Talent unter Beweis stellen, Teil eines dynamischen und motivierten Teams werden und uns beim Erreichen der ambitionierten Wachstumsziele unterstützen. Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Catering Sales Manager/in mit Stv. Leiter Catering

Ihr Aufgabengebiet

Ihr Aufgabengebiet erstreckt sich auf die Schwerpunkte Kundenakquise, Betreuung und Beratung der bestehenden Cateringkunden. Sie sind eine kommunikations- sowie akquisitionsstarke Persönlichkeit mit einem bereits heute bedeutenden Netzwerk in der Wirtschaft, Politik und Kultur. Durch Ihre Nähe zu den Kunden können Sie den Auf- und Ausbau langfristiger Geschäftskundenbeziehungen gewährleisten. Dank Ihrer analytischen Fähigkeiten können Sie die Verkaufsentwicklung analysieren und entsprechende Massnahmen ableiten. Sie haben gute betriebswirtschaftliche Kenntnisse und eine unternehmerische sowie umsatzfördernde Denkweise. Sie unterstützen den Leiter Catering in operativen sowie strategischen Fragestellungen. Während der Abwesenheit des Leiters Catering übernehmen Sie zudem dessen Stellvertretung.

Unsere Anforderungen

- Fundierte Ausbildung in der Hotellerie bzw. Gastronomie
- Höhere Fachprüfung als Verkaufsleiter/in oder ähnliches
- Mehrere Jahre Berufserfahrungen
- Erfahrungen in der Organisation von anspruchsvollen und komplexen Privat- sowie Firmenevents mit bis zu 3'000 Personen
- Sehr gute analytische, betriebswirtschaftliche und konzeptionelle Fähigkeiten
- Überzeugendes und begeisterungsfähiges Auftreten
- Hohe Mobilitätsbereitschaft und Besitz eines Führerscheins
- Hohe Selbstständigkeit und grosser Einsatzwillen – auch in hektischem Umfeld
- Teamfähig, flexibel, belastbar
- Sehr gute MS Office-Kenntnisse

Wir bieten

Die Migros bietet fortschrittliche Arbeits- und Anstellungsbedingungen in der Gastronomie.

Wir suchen frische und qualitätsbewusste Mitarbeitende, die gemeinsam mit uns die Zukunft der Migros erfolgreich mitgestalten wollen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann können wir Ihnen ein verantwortungsvolles, vielseitiges und dynamisches Tätigkeitsfeld mit interessanten Projekten bieten. Weiter Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Christian Caprez, Leiter Catering, unter Telefon 076 553 57 59.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige **Online-Bewerbung** unter www.migros.ch/jobs.

Genossenschaft Migros Ostschweiz
Cornelia Willi, Fachleiterin Personal

CATERING SERVICES
MIGROS

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	Job-Code
Pächterin / Pächter / Pächterpaar	Region Graubünden	J38038
DirektionsassistentIn	Region Graubünden	J37841
HR Manager	Region Zentralschweiz	J38000
Human Resources Manager	Region Zentralschweiz	J38022
Stv. Geschäftsführer/in mit HR-Verantwortung	Region Zürich	J37996
Restauranteleiter & on Duty Manager	Region Zürich	J38012
Restauranteleitung	Region Zürich	J38050
Direktor/in	Region Zürich	J37794
Rooms Division Manager	Region Zürich	J38014
stv. Geschäftsführer Grosshandelsunternehmen	Region Freiburg	J37770

Reception/Reservation

Position	Arbeitgeber	Job-Code
Receptionist/in	Region Basel	J37964
Rezeptionistin 80 - 100%	Region Bern	J37843
Praktikant/in Réception	Region Bern	J37958
Réceptionist/in	Region Bern	J38056
Réceptionist/in	Region Bern	J37950
Reservationsmitarbeitende/n	Region Bern	J38002
Reservationsmitarbeiter/in	Region Bern	J37780
Empfangsmitarbeiter	Region Bern	J37781
RéceptionistIn	Region Bern	J37915
Night Auditor	Region Bern	J37914
Night Auditor	Region Bern	J37815
Rezeptionist/in	Region Bern	J38029
Rezeptionist/in	Region Mittelland (SO,AG)	J37926
Chef de réception	Region Mittelland (SO,AG)	J38015
Réceptionnist / Réceptionisten	Region Mittelland (SO,AG)	J37844
Chef de Réception	Region Mittelland (SO,AG)	J37842
Hotelekretärin/Réceptionistin	Region Mittelland (SO,AG)	J37835
Reservationsmitarbeiter	Region Oberwallis	J37766
Rezeptionist	Region Oberwallis	J38031
Chef de réception	Region Oberwallis	J38007
Réceptionnistin	Region Ostschweiz	J38034
Rezeptionist/in	Region Zentralschweiz	J37936
Réceptionist/in	Region Zentralschweiz	J37980
Receptionistin / Receptionspraktikantin	Region Zentralschweiz	J37846
Rezeptionist Spa	Region Zentralschweiz	J37817
Stv.Teamleader Rezeption & Post	Region Zentralschweiz	J37820
Front Office Manager	Region Zentralschweiz	J37928
Rezeptionist	Region Zentralschweiz	J38008
Rezeptionist	Region Zürich	J37761
1. Réceptionist/in	Region Zürich	J37828
Receptionist/in	Region Zürich	J38013
Réceptionist/in 60-80%	Region Zürich	J37962
Rezeptionist/in	Region Zürich	J37963
AnlasskoordinatorIn	Region Zürich	J37940
Réceptionistin (40-80%)	Region Zürich	J37831
Reservationsmitarbeiter - England - London	International	J38032
Receptionist	Tessin	J37983
Reservierungs- & Rezeptionsleiter	Tessin	J37982
Réceptioniste qualifiée(e)	Region Waadt/ Unterwallis	J37955

Küche

Position	Arbeitgeber	Job-Code
Innovativer Küchenchef	Region Basel	J38055
Diätkoch Gesundheitsunternehmen	Region Basel	J38057
Köchin Tagessetze ab April 2012	Region Basel	J38058
Diätkoch	Region Bern	J37775
Küchenchef/in	Region Bern	J37956
Sous-chef	Region Bern	J37779
Chef de partie	Region Bern	J37923
Küchenchef für Cateringunternehmen	Region Bern	J37776
Chef Pâtissier	Region Bern	J37959
Demi-Chef de partie	Region Bern	J37918
Demi-Chef de partie u. Commis Pâtissier	Region Bern	J38001
Commis de Cuisine	Region Bern	J37917
Chef Saucier	Region Bern	J37919
Fachspezialist aus der Lebensmittelindustrie	Region Bern	J37772
Demi-chef de partie	Region Bern	J38027
Chef de Partie	Region Bern	J37769
Küchenpraktikant	Region Bern	J38040

Küche

Position	Arbeitgeber	Job-Code
Küchenchef	Region Bern	J37771
Jungkonditor/Commiss Pâtissier	Region Graubünden	J37782
Chef de partie	Region Mittelland (SO,AG)	J37909
Commis de cuisine	Region Mittelland (SO,AG)	J37910
Jungkoch	Region Ostschweiz	J37803
Sous Chef	Region Ostschweiz	J38036
Küchenchef	Region Zentralschweiz	J37932
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J37933
Chef de partie tournant	Region Zentralschweiz	J37819
Küchenchef	Region Zentralschweiz	J37816
Koch/Kochin mit Pâtissier Erfahrung	Region Zentralschweiz	J38011
Sous Chef	Region Zentralschweiz	J38053
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J37934
Küchenpraktikant	Region Zentralschweiz	J37974
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J37972
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J37971
Küchenchef	Region Zürich	J37847
Küchenchef	Region Zürich	J37961
Demi Chef Pâtissier	Region Zürich	J37840
Chef de Partie	Region Zürich	J37945
Küchenchef	Region Zürich	J38017
Commis de Cuisine	Region Zürich	J37965
Chef de Partie	Region Zürich	J37791
Sous Chef	Region Zürich	J38054
Demi-chef de partie	Region Zürich	J38010
Chef de Partie (MO-FR, Tagesdienst)	Region Zürich	J37998
Küchenchef	Region Zürich	J38047
Chef de Partie	Region Zürich	J37942
Chef de Partie / Bankett Sous Chef	Region Zürich	J37793
Sous-chef - England - Region Sussex	International	J37763
Sous-chef	Region Neuchâtel/ Jura	J37966
Chef de partie	Region Neuchâtel/ Jura	J37969

F&B/Catering/Events

Position	Arbeitgeber	Job-Code
Event Koordinator	Region Bern	J38003
Gastgeber	Region Bern	J37921
Event ManagerIn	Region Bern	J37920
Stv. Betriebsleiterin	Region Bern	J37773
Banquet & Convention Coordinator	Region Bern	J37808
Verantwortlicher Take Away	Region Bern	J37774
Chef de bar	Region Mittelland (SO,AG)	J38033
Betriebsleiter Assisten	Region Zentralschweiz	J38048
Seminar- & Bankettleiter	Region Zentralschweiz	J37925
Chef steward	Region Zentralschweiz	J38016
Geschäftsführer Assistent m	Region Zürich	J37796
Stv. Leiter Bankettorganisation Administration	Region Zürich	J37800
Event- und Bankettmanager Front	Region Zürich	J37806
Event und Bankett Manager	Region Zürich	J37930
Anlassleiter	Region Zürich	J37948
Chef de service / Gastgeber	Region Zürich	J37954
Anlassleitung Catering & Events	Region Zürich	J37997
Seminar- und Kongresskoordinator	Region Zürich	J38049
Anlassleiterin	Region Zürich	J38052

Service / Restauration

Position	Arbeitgeber	Job-Code
Barfachmann	Region Bern	J37937
Restaurationsfachmann	Region Bern	J37968
Commis de rang	Region Bern	J37970
Servicefachangestellte	Region Bern	J37949
Commis de Rang	Region Bern	J37916
Restaurationsfachfrau	Region Bern	J37927
Barfachmann	Region Bern	J37764
Leiter Restauration	Region Bern	J37778
Servicemitarbeiter/in	Region Graubünden	J38037
Barfachmann	Region Graubünden	J37812
Chef de Service	Region Mittelland (SO,AG)	J37907
Servicemitarbeiter/in	Region Mittelland (SO,AG)	J37908
Restaurationsfachmann	Region Mittelland (SO,AG)	J37924
Chef de rang	Region Oberwallis	J37765
Restaurationsfachmann	Region Oberwallis	J38042
Commis de rang	Region Oberwallis	J38041



Kategorie: Unikat

Kloster Kappel Seminarhotel und Bildungshaus

Das erfolgreiche Seminarhotel ist ein Ort der Begegnung und des Austauschs, des Lernens und der Inspiration. Es wird von der evangelisch-reformierten Landeskirche des Kantons Zürich getragen. Im ehemaligen Zisterzienserklöster im Dreieck Zürich – Luzern – Zug gelegen, finden inmitten von Natur und Ruhe, Firmenseminare und theologische Weiterbildungen statt.

Wir suchen per 1. Februar 2012 oder nach Vereinbarung eine(n) fachlich fundierte(n), kommunikative(n) und verkaufsorientierte(n)

- Stellvertreter/in Leiterin Reservation und Verkauf 100%

Ihr Aufgabengebiet: Sie unterstützen die Leiterin Reservation und Verkauf in den Bereichen Seminarorganisation und Réception. Sie sind dabei mitverantwortlich für die Organisation, den Verkauf und die Administration.

Ihr Profil: Sie sind dienstleistungsorientiert und sprachgewandt (DE/EN), überzeugen durch ein sicheres und zuvorkommendes Auftreten, haben bereits Erfahrung der Hotelleitung (ev. auch im Sales- und Marketingbereich), verfügen über fundierte EDV-Kenntnisse (zwingend: Microsoft Office und Fidelio V8) und haben Freude am Verkauf der einzigartigen Klosteranlage Kappel am Albis.

Es erwartet Sie ein vielseitiges, fordendes Aufgabengebiet in einem spannenden und dynamischen Umfeld. (Achtung: abends besteht keine öffentliche Verkehrsanbindung!)

Für nähere Auskünfte steht Ihnen gerne Sandra Hartmann (Leiterin Reservation und Verkauf, 044 764 88 04) oder Jürgen Barth (Geschäftsführer, 044 764 88 10) gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbungsunterlage mit Foto bis 23.12.2011 an folgende Adresse:

Kloster Kappel, Jürgen Barth, Geschäftsführer, 8926 Kappel am Albis

18348-7783

Ein Betrieb der Gamag Management AG · www.gamag.ch

HOTEL GEROLDSWIL

Das Hotel Geroldswil - kurz vor den Toren Zürich's, zentral gelegen und unweit von Naturerholungsgebieten - ist die Top-Adresse für Tagungen, Seminare, Hochzeiten, Weihnachtsfeiern und andere Events. Die Gäste werden in der mediterran-französischen Brasserie oder in der Pizzeria kulinarisch verwöhnt, und die 71 gemütlich eingerichteten Zimmer lassen keine Wünsche offen.

Nach Vereinbarung suchen wir ein/e Betriebsassistent/in als

Leiter/in Events

Sie sind für den Verkauf sämtlicher Eventprodukte verantwortlich. Für den ganzen Prozess vom ersten Telefonkontakt über die Offerierung, Buchungen, Bestätigungen bis hin zur Organisation vor Ort. Hauptbestandteil Ihrer Arbeit ist die Beratung am Telefon über Eventprodukte, Gastro-Angebote, Preise und weitere Informationen.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Hotelfachausbildung und bringen Erfahrungen im Event- und Gastrobereich mit. Idealerweise kennen Sie das Fidelio Suite 8 und sind eine kunden- und teamorientierte Persönlichkeit mit Stärken in der Organisation, Kommunikation und strukturiertem Arbeiten.

Auf Ihre Bewerbung per Mail oder auf dem Postweg freut sich Herr John M. Rusterholz, General Manager.

Huebwegstrasse 36 Tel. +41 (0)44 747 87 87 www.hotelgeroldswil.ch
8954 Geroldswil Fax +41 (0)44 747 88 88 info@hotelgeroldswil.ch

18362-7787

1871

Essen. Trinken. Sein.

LSDST – Luzern Sucht Das Super Talent
Ab 1. März 2012 oder nach Vereinbarung.

Für das Casting jetzt anmelden:

Sous-Chef für Bankette/Catering (w/m)
Für die Neupositionierung eines Schlosses in der Zentralschweiz.

Chef de Partie tournant (w/m)

Für das Restaurant 1871, Luzern

Von einem Supertalent erwarten wir:
Kochküniester vom Hackbraten bis Rinderfilet. Organisationsvirtuose von der Kochkelle bis zum Teller. Flexibilität einer Ballerina. Führungsgeneral für den Lehrling bis zum Chef de Partie. Fahrweiss für den Sous-Chef notwendig

Servicefachangestellte/r

Mit einem Hang zur Perfektion, einer grossen Portion Charme, Fachwissen und Durchhaltewillen, auch wenn es chloppt u.tatscht.

Gerne informieren wir Sie bei einem persönlichen Gespräch über unseren Betrieb und unsere Philosophie. Senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto per Post oder Mail an:
Küchenchef, Jürg Bischof – kueche@1871.ch
Chef de Service, Irene Hadorn – restaurant@1871.ch

**1871 Essen. Trinken. Sein.
im Grand Hotel National
Haldenstrasse 4
6005 Luzern**

18355-7781



Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäftigen die Sorell Hotels Switzerland in 13 Hotels in Zürich, Winterthur, Bern, Arosa, Aarau, Bad Ragaz, Schaffhausen und St. Gallen über 280 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für unser

Sorell Hotel Krone

Marktgasse 49, 8400 Winterthur

suchen wir per 15. Dezember 2011 einen

Assistant F&B Manager (m/w)

Ihr Aufgabe: In dieser Funktion sind Sie für die aktive Mitarbeit an der Front zuständig, führen die Verkaufsgespräche für Bankette und Seminare und übernehmen die Stellvertretung bei Abwesenheiten des General Managers. Sie sind zudem für die diversen Arbeiten im administrativen Bereich, die Kalkulationen der Menus, Rentabilitätsrechnungen und die Cost Controll im F&B Bereich zuständig. Des Weiteren schulen Sie die Service-Mitarbeitenden und unterstützen den Küchenchef in administrativen Belangen, helfen bei den F&B-Bestellungen mit und planen die Aktionen sowie die Werbung in Ihrem Aufgabenbereich.

Ihr Profil: Wir suchen für diese Stelle eine verantwortungsvolle, einsatzfreudige Person mit fundierten Fachkenntnissen im Bereich F&B, die gerne an der Front mitarbeitet und im Moment eine anerkannte Hotelfachschule besucht oder diese bereits abgeschlossen hat. Sie sind stilischer in der deutschen Sprache und verfügen über gute mündliche und schriftliche Englischkenntnisse. Zudem sind Sie mit den MS Office- sowie Micros-Programmen vertraut. Die im Alltag übergeordneten Ziele verlieren Sie nicht aus den Augen, setzen gemeinsame Prioritäten und sind an neuen Aufgaben interessiert. Sie übernehmen gerne Verantwortung, ermitteln systematisch die Bedürfnisse der Gäste sowie Kunden und vermitteln eine unterstützende Atmosphäre.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbildungen.

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 oder www.sorelhotels.com.

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

18348-7783



PILATUS-BAHNEN AG
Schlossweg 1
6010 Kriens / Luzern
Switzerland

Tel. +41 (0)41 329 1111
Fax +41 (0)41 329 1112
info@pilatus.ch
www.pilatus.ch

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

Für die Abteilung Hotels & Gastronomie auf Pilatus Kulm suchen wir per 1. Januar 2012 oder nach Vereinbarung eine/n

Koch/Köchin mit Patisserieerfahrung 100 %

Ihr Aufgabenbereich

- Einsatz auf dem Gardemangerposten in unserer à la carte Küche
- Zubereitung von Desserts und Kuchen
- Unterstützung bei Banketten
- Mithilfe bei der Produktion in der warmen Küche (vor allem während der Nebensaison)

Sie bringen mit

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- Gute Erfahrung aus gleicher oder ähnlicher Funktion
- Freude an der Zubereitung von Süßspeisen
- Idealalter 22 bis 30 Jahre

Wir bieten Ihnen

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

Wenn Sie eine organisierte und strukturierte Persönlichkeit sind, die auch in hektischen Zeiten Ihren Humor nicht verliert und bereit sind, bei Engpässen auch mal in anderen Abteilungen auszuholen sowie gelegentlich auf Pilatus Kulm zu übernachten, dann sind Sie die Person die wir suchen.

Wir freuen uns auf Ihre detaillierte und vollständige Bewerbung mit Motivationsbeschreibung, Lebenslauf, Arbeitszeugnisse und Foto.

Sandra Kreienbühl
Personalabteilung
sandra.kreienbuhl@pilatus.ch
Telefon 041 329 1125

2132 Möglichkeiten über Meer

18348-7777

Stadt Winterthur



Der Bereich **Alter und Pflege** der Stadt Winterthur bietet mit der Spitz wie in den fünf Alterszentren ein vielfältiges Dienstleistungsangebot vor allem für ältere Menschen an.

Für das Alterszentrum Oberwinterthur suchen wir per 1. Juli 2012 oder nach Vereinbarung eine/n

Gruppenleiter/in Küche

(80-100%)

So setzen Sie Ihre Energie bei uns ein:

- Sie planen, führen und unterstützen ein engagiertes und eingespieltes Team von ca. 15 Personen inklusive Lernende
- Sie tragen die Verantwortung für den hohen Qualitäts- und Hygienestandard
- Sie sind für die Sach- und Personalkosten in Ihrem Bereich verantwortlich
- Sie überprüfen und verbessern laufend die Abläufe in der Küche
- Sie rekrutieren neue Mitarbeitende sowie beurteilen die bestehenden und entwickeln diese weiter

Dadurch zeichnen Sie sich aus:

- Sie verfügen über einen Abschluss als Chefkoch FA oder einer gleichwertigen Ausbildung
- Sie können bereits einige Erfahrung in ähnlichen Positionen als Führungspersonen sammeln
- Sie zeichnen sich durch Selbstständigkeit, Organisationstalent, Verantwortungsbewusstsein, Sozialkompetenz und Teamfähigkeit aus
- Sie haben sich Kenntnisse betreffend Ernährung für ältere Menschen angeeignet und setzen diese auch gerne ein
- Sie haben Interesse an interdisziplinärer Zusammenarbeit (z.B. mit Betreuung und Pflege, Restaurants usw.)
- Sie besitzen sehr gute EDV-Kenntnisse (Word, Excel, Outlook, elektronisches Mahlzeitenbestellsystem)

Was wir Ihnen zu bieten haben:

- Eine spannende, interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit
- Ein Arbeitsumfeld, in dem Eigenverantwortung gefragt ist
- Eine attraktive Arbeitgeberin mit zeitgemässen Anstellungsbedingungen
- Wir sind gut mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar

Wir freuen uns Sie kennen zu lernen. Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an:

Departement Soziales
Alter und Pflege / Personalwesen
Peter Molnar
Stadlerstrasse 16
8404 Winterthur
Tel. 052 267 34 20
peter.molnar@win.ch
www.jobs.winterthur.ch

18362-7780



NUR WER LIEST, WIRD KLÜGER.

Kompetente Journalisten und Journalistinnen schreiben für Sie in Schweizer Zeitungen und Zeitschriften über Aktualitäten und ihre Hintergründe. Damit Sie besser informiert sind und sich eine eigene Meinung bilden können. Bestellen Sie jetzt per Mausklick ein Probeabo Ihrer gewünschten Zeitung oder Zeitschrift auf www.presseabo.ch und mit etwas Glück gewinnen Sie Einkaufsgutscheine von Coop City im Gesamtwert von CHF 100'000.-. Ihre Schweizer Zeitungen und Zeitschriften.



Alter werden betrachten wir als einen lebendigen Prozess mit vielen Möglichkeiten. Mit einem Um- und Erweiterungsbau passen wir unser Haus, unter Berücksichtigung der neuesten Erkenntnisse, aktuell den Bedürfnissen der älteren Generation an. Zudem führen wir verschiedene Nebenbetriebe. Seit kurzer Zeit gehört auch das Restaurant im Hallenbad der Stadt Wädenswil dazu.

Zum Eintritt nach Vereinbarung suchen wir

Mitarbeiter/in

(Pensum 60% bis 100%)

Wir stellen uns eine flexible, motivierte Persönlichkeit mit angenehmen Umgangsformen vor. In ihrer Funktion sind Sie vorwiegend im Hallenbad, jedoch auch in der Cafeteria/im Personalrestaurant der Frohmatt tätig. In erster Priorität sind Sie zuständig für einen ansprechenden Service für unsere verschiedenen Gäste sowie die Zubereitung von kleineren Snacks im Restaurant Hallenbad.

Zu Ihren Aufgaben gehören zudem die korrekte Umsetzung unseres Hygienekonzeptes, das Bestellwesen und die Bedienung der Kasse (inkl. Tages- und Monatsabschluss).

Idealerweise bringen Sie folgende Voraussetzungen mit:

- Ausbildung Restaurationsfachfrau/-mann EFZ, Restaurationsangestellte/-EBA oder Ausbildung Koch mit fundierter Serviceerfahrung
- Freude und Verständnis im Umgang mit Menschen
- Bereitschaft, an 2 Wochenenden im Monat zu arbeiten
- Gute schriftliche und mündliche Deutschkenntnisse

Bei uns erwarten Sie ein abwechslungsreicher Aufgabenbereich, in welchem selbständiges Arbeiten eine wichtige Voraussetzung bildet. Interessant sind auch unsere geregelten Arbeitszeiten. Zeitgemäss Anstellungsbedingungen sind für uns selbstverständlich.

Fühlen Sie sich angesprochen? Haben Sie noch Fragen? Zögern Sie nicht und melden Sie sich bei unserer Leitung Gastronomie, Herr Max von Däniken, Telefon 044 789 20 21 (E-Mail: max.vondaeniken@waedenswil.ch).

Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen bitte an:
Kranken- und Altersheim Frohmatt, Personalienst, Bürgerheimstrasse 8-12, 8820 Wädenswil

18349-7778



Kategorie: Unikat

Kloster Kappel

Seminarhotel und Bildungshaus

Das erfolgreiche Seminarhotel ist ein Ort der Begegnung und des Austauschs, des Lernens und der Inspiration. Es wird von der evangelisch-reformierten Landeskirche des Kantons Zürich getragen. Im ehemaligen Zisterzienserklöster im Dreieck Zürich – Luzern – Zug gelegen, finden inmitten von Natur und Ruhe Firmenseminare, theologische Weiterbildungen und Bankette statt.

Wir suchen per 1. Februar 2012 oder nach Vereinbarung eine gelernte

Réceptionist/in (60-80%)

(Kenntnisse Reservationswesen Fidelio Suite V8 erwünscht)

Es erwartet Sie, eine abwechslungsreiche, anspruchsvolle Aufgabe mit entsprechenden Kompetenzen und attraktiven Anstellungsbedingungen in einem motivierten Team. (Achtung: abends besteht keine öffentliche Verkehrsanbindung!) Für nähere Auskünfte steht Ihnen Sandra Hartmann, Tel. 044 764 88 04, gerne zur Verfügung.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbungsunterlagen mit Foto bis 23.12.2011:
Kloster Kappel, Jürgen Barth, Geschäftsführer, 8926 Kappel am Albis

18351-7782

Haben Sie auch Pläne?

Aufs neue Jahr bzw. Frühling 2012 bieten wir folgende Stellen:

Empfangsmitarbeiter/in

Stv. Empfangschef/in

Sales-und-Marketing-Mitarbeiter/in

(evtl. Teilzeit)

HOFA/Assistent(in) zu unserer Verantwortlichen Housekeeping

Gerne erzähle ich oder Dominik Naglitsch mehr über uns. Sie erreichen mich im Carlton-Europe Hotel, Höheweg 92-94, 3800 Interlaken, unter Tel. 033 826 01 60 oder per E-Mail: s.maeder@caritoneurope.ch
Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Stephan JJ. Maeder, Hotelier

18335-7769

Stellenvermittlungen



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

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

5601-3085

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

htr hotelrevue - 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 Häni

E-Mail: inserate@htr.ch / Homepage: www.htr.ch

Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.hoteljob.ch/Denise Karam

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

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

- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10

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

- Kaderrubrik / rubrique cadres / Catalogues CHF 1.80 4-farbig/quadrat CHF 2.30

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

1 Woche / semaine CHF 50.–, 2 Wochen / semaines CHF 70.–, 4 Wochen / semaines CHF 100.–

Immobilienrevue / marché d'immeubles - Kleinanzeigen / petite annonces

- Immobilien / Immeubles - Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10

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

Termine

- Ausgabe / Numéro

- Erscheint / Parution

- Anzeigenschluss / Début

Doppelnummer

Nr. 1/52/2011

22.12.2011

19.12.2011

Nr. 2/2012

5.1.2012

30.12.2011

12.1.2012

9.1.2012

Nr. 3/2012

19.1.2012

6.1.2012

Anzeigenschluss / Début

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

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

Doppelnummern

Numéros couplés

Nr. 27/28 / 7.7.2011

Nr. 29/30 / 21.7.2011

Nr. 51/52 / 22.12.2011

Herstellung / Production: NZZ Print, Postfach, 8021 Zürich

Auflage WEMF-beglübt 2011 / tirage contrôlé 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.

cash+carry prodega

Prodega – "Des pros au service des pros"

Avez-vous le tempérament d'un entrepreneur ?

Nous, les collaboratrices et collaborateurs de Prodega, participons au succès de l'entreprise. Aimeriez-vous vous aussi à l'avenir travailler dans une entreprise innovatrice et soucieuse de l'intérêt du client, et prendre part à notre succès?

Prodega, tout comme Grawa, fait partie de transGourmet Schweiz AG. Nous sommes leaders dans le commerce suisse du libre-service de gros pour le secteur gastronomique et le commerce de détail.

Pour notre marché Prodega de Givisiez, nous recherchons de suite ou à convenir un/e :

Directeur/-trice adjoint(e)

Les tâches principales de cette fonction sont:

- Coacher et gérer une équipe de 60 personnes en collaboration avec les responsables de département.
- Assurer un fonctionnement efficace de notre marché ainsi qu'une productivité élevée tout en respectant les processus, les directives internes ainsi que légales.
- Suivi du maintien et du développement de notre clientèle.
- Assurer et superviser des conditions de ventes optimales.

Nous attendons de vous:

- Une personnalité de leader et d'entrepreneur entre 30 et 40 ans, ayant un esprit d'équipe très développé.
- Une personne communicative et positive, prenant des initiatives, travaillant de manière indépendante et supportant la pression de la fonction.
- Plusieurs années d'expériences au niveau de cadre supérieur et de gestion du personnel.
- Expériences prouvées dans la restauration ou le commerce de détail, la connaissance de ces secteurs au niveau régional est un atout.
- Un plaisir à relever de nouveaux défis.
- Une très bonne connaissance parlée et écrite de la langue allemande est impérative.

Cette fonction vous offre une grande liberté d'action, ainsi qu'une expérience professionnelle captivante avec des perspectives à long terme.

Veuillez envoyer votre candidature par écrit avec une photo avant le 30 déc. 2011 à:

**Michel Albasini, Directeur
Prodega Cash+Carry
transGourmet Schweiz AG
Rte du Tir Fédéral 12, 1762 Givisiez**

Il sera répondu uniquement aux offres correspondant aux exigences et profil demandés

18361-7786

Ein geschäftiges Jahr 2012 steht bevor. Die Hotelbranche hat sich wieder aufgestellt und steht nun bereit, um die guten Zeiten zurück zu erobern. Das kann nur gelingen, wenn wir zusammen mit Ihnen, die uns die Erfahrung und das Wissen geben, die Basis für eine erfolgreiche Zukunft schaffen. Gemeinsam können wir die Herausforderungen des Marktes meistern und die Chancen nutzen, die uns offen stehen. Wir danken Ihnen für Ihre Unterstützung und freuen uns auf eine gemeinsame Zukunft.

Karriereplanung – einfach gemacht www.hoteljob.ch

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 50 / 15. Dezember 2011

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

htr hotel revue

HESSE

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

14750-7120

Zu vermieten

Café-Restaurant-Pizzeria Piccadilly

Ennetbürgerstrasse 10, 6374 Buochs

Mietbeginn: 1. Juli 2012

Sind Sie interessiert und verfügen Sie über Fachkenntnisse, senden Sie Ihre Bewerbung bitte an
Ernst von Holzen
Dorfstrasse 45
6390 Engelberg

16553-7780

Anzeigen

Schädlings- bekämpfung

Probleme mit Ungeziefer,
Tauben, Marder?
Wir befreien Sie davon!



RATEX AG
Servicestellen: Zürich, Basel, Bern,
Ostschweiz, Innerschweiz
Austrasse 38 8045 Zürich
www.ratex.ch info@ratex.ch

SCHNELL, DISKRET, GARANTIERT.
24H-PIKETT: 044 241 33 33

10796-5661

„Vision ist die Kunst,
unsichtbare Dinge zu sehen“
(Jonathan Swift)

Unsere Vision ist ein kleines,
feines Lokal mit Mountain-Flair

Am Postplatz in Flims-Waldhaus...

Nennen wir es:

„Waldeck“

Fühlen Sie sich als bestqualifizierter

Pächter/In

dazu berufen, dieses Kleindod
ab November 2013
in eine glückliche Zukunft zu führen?
Wir verraten Ihnen mehr!
Kontaktieren Sie mich bis 31.12.2011:

Beat Glaus,
Residenz Waldeck, Postfach 41,
7018 Flims-Waldhaus
Telefon 081/928 14 12

18334-7770

Per 1. September 2012 zu vermieten im Herzen des St. Galler
Rheintals gut frequentiertes Speiserestaurant

beim Städtli Werdenberg

Die einmalige Lage des Restaurants und das heimelige Ambiente der
Gasträume ermöglichen ausgewiesenen Fachleuten eine ausgezeichnete
Existenz. Die zeitgemäss Infrastruktur in der Küche und im Frontbereich
sorgt für praktische und effiziente Arbeitsabläufe.

Das Platzangebot dieses Bijous umfasst:

- See-Stube 25 Plätze
- unterteilbarer Saal 70 Plätze
- 4½-Zimmer-Wirtwohnung
- Schloss-Stube 25 Plätze
- Gartenterrasse 40 Plätze
- 4 Mitarbeiterzimmer

Interessenten melden sich bei:
HRG Innovatis Treuhand GmbH
Bahnhofstrasse 42, 9470 Buchs

Telefon 081 300 14 40
niggi.lippuner@innovatis.net

18373-7790

smokychange

Elektronisch «dampfen»,
statt draussen an der Kälte rauchen!

Überraschen Sie Ihre Gäste mit elektronischen
Zigaretten und Zigarren!
Rauchen ohne Nikotin und Teer, und ohne übeln
Zigarettengeruch zu hinterlassen!
Profitieren Sie von unseren Sonderangeboten
Weihnachtszeit!

Bestellen Sie online: www.smokychange.com
Oder per Telefon: 079 770 31 40

smokychange
die moderne Art zu rauchen!

Offizieller Händler
Revers-Nr. 8431

18380-7800

Gelesen von Entscheidungsträgern!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue