**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue
**Herausgeber:** hotelleriesuisse
**Band:** - (2012)
**Heft:** 2

**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:** 05.12.2025

**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. 2 / 12. Januar 2012



AG ACTIVE GASTRO ENG

Mit uns starten Sie durch – auch im neuen Jahr!

Active Gastro Eng GmbH
www.activegastro.ch

Gesucht: Bistrotisch
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch

hotel marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

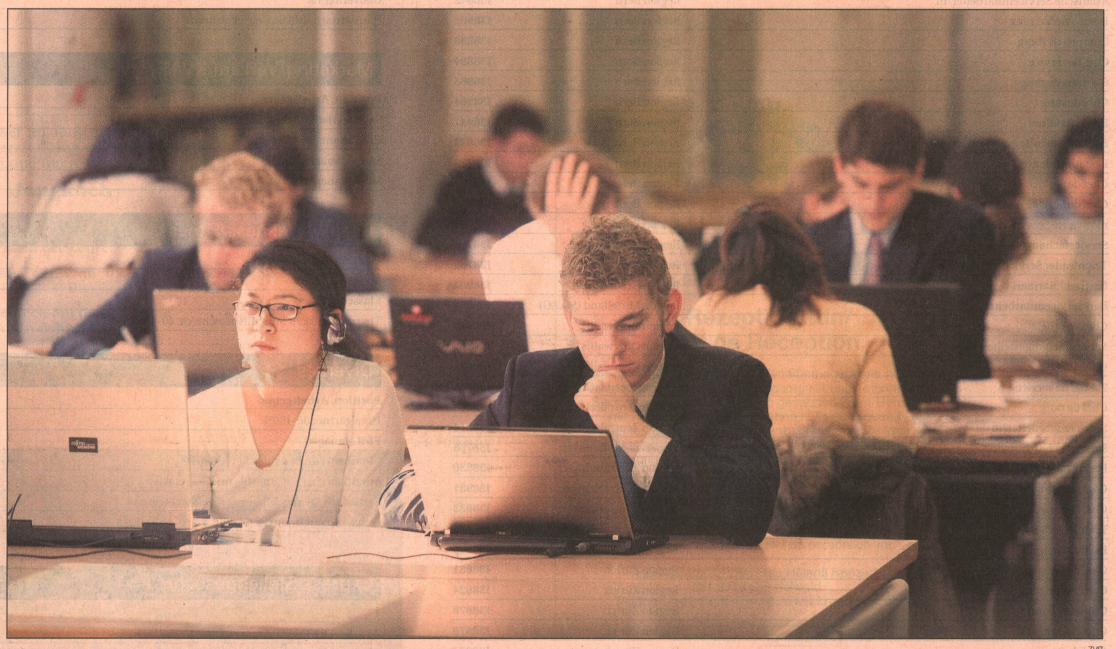
Sprachaufenthalte
Top Angebote von
Annemarie, Barbara + Rolf Frischknecht
Tel 044 926 39 58
www.sprachausbildung.ch
18506-7868


## Inhalt / Sommaire


Aus- und Weiterbildung ..... 1
Direktion ..... –
Kaderstellen ..... 3–5
Deutsche Schweiz ..... 2–7
International ..... –
Svizzera italiana ..... 7
Stellengesuche/Demandes d'emploi .. –
Immobilien ..... 9


**Persönlichkeit**

Die Entwicklung der Persönlichkeit ist ein kontinuierlicher und individueller Prozess. Das lebenslange Lernen ist dabei selbstverständlich geworden.



zvg

# Lebenslanges Lernen

**LIANNE FRAVI**
PSYCHOLOGIN FH/SBAP
FRAVI & FRAVI AG
WWW.FRAVIUNDFRAVI.CH


Biologische Wachstumsprozesse, Umweltbedingungen, historische Ereignisse, persönliche Lebensaufgaben, die Kultur, die Arbeit im Unternehmen u. v. a. m. prägen die Bildung der Persönlichkeit. Früher waren die Menschen im Unternehmen wie Maschinen. Die Produktion stand im Vordergrund, die Lebenserwartung war im Vergleich zu heute viel niedriger, die Menschen arbeiteten sehr viel, freie Zeit war kaum ein Thema. Durch die Industrialisierung und Technologisierung hat die Entwicklung des Softfaktors Mensch stetig an Bedeutung gewonnen. Persönliche Verhaltensweisen und Wertvorstellungen sind heute für eine erfolgreiche Berufsausübung genauso entscheidend wie gute fachliche Kompetenzen. Autonomes Handeln, Verantwortungs- und Leistungsbereitschaft, Eigeninitiative, Anpassungs- und Kommunikationsfähigkeit sowie die Fähigkeit, ein berufsbezogenes soziales Netzwerk zu schaffen und zu pflegen, sind nur einige der heute unbedingt notwendigen Schlüsselkompetenzen.

### Lernfeld Arbeitsplatz

Der individuelle Arbeitsplatz im Unternehmen bildet eine optimale Basis für die Entwicklung der Selbst- und der Sozialkompetenz. Hier können die elementaren Kompetenzen täglich geübt werden. Das Zusammenarbeiten im Team, das Sammeln von Erfahrungen, das Lernen durch Beobachten und aufgrund von eigenen und fremden Fehlern, das Durchführen einer Potenzialanalyse für zukünftige Kadermitarbeitende, die Teilnahme an spezifischen Coaching-Sitzungen oder das Absolvieren einer Weiterbildung sind nur einige Entwicklungsmöglichkeiten. So können Führungskräfte und Mitarbeitende während der Arbeit in einem wechselseitigen Feedbackprozess voneinander lernen – vorausgesetzt natürlich, der Wille, die Motivation und die Überzeugung, das eigenen Verhalten und die eigene Leistung reflektieren zu wollen, sind gegeben. Dieser Vorgang kommt in der innerbetrieblichen Kommunikation besonders gut zum Tragen, zum Beispiel in einem Konflikt- oder Qualifikationsgespräch. Die Motivation zur Entwicklung der Persönlichkeit basiert auf der Eigenverantwortung jedes Einzelnen und auf dem Interesse des Arbeitgebers. Denn ein Unternehmer muss sich u. a. folgende Fragen häufig stellen: Wo sind die Schwachstellen in meinem Unternehmen? Welche Herausforderungen werden in absehbarer Zeit auf mich zukommen? Und wie kann ich dafür sorgen, dass meine Mitarbeitenden für die zukünftigen Herausforderungen gewappnet sind?

### Beidseitige Interessen

Die persönliche und die unternehmerische Investition in die Persönlichkeitsbildung fördern sowohl die individuelle Entfaltung und die Beschäftigungsfähigkeit des Mitarbeitenden als auch die erfolgreiche Weiterentwicklung des Unternehmens.


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

htr hotel revue

# 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 |
|---|---|---|
| ServicemitarbeiterIn | Region Basel | J38808 |
| Restaurationsfachfrau 70-80% | Region Basel | J38905 |
| Asiatische Servicemitarbeiter/in | Region Bern | J38842 |
| Demi-chef de rang | Region Bern | J38962 |
| Commis de Rang | Region Bern | J38898 |
| Chef de service | Region Bern | J38894 |
| Commis de rang | Region Bern | J38963 |
| Chef de rang | Region Bern | J38964 |
| Bankettkellner | Region Bern | J38947 |
| Service-Aushilfe auf Abruf 20 -40 % | Region Bern | J38812 |
| Restaurantleiter | Region Bern | J38775 |
| Chef de Service | Region Bern | J38777 |
| Chef de Service Bankett | Region Bern | J38759 |
| motivierte Servicemitarbeiter | Region Bern | J38762 |
| Servicefachangestellte | Region Bern | J38764 |
| Teamleader Service | Region Bern | J38767 |
| Barfrau / Barman | Region Graubünden | J38984 |
| Bar/Servicemitarbeiter/in | Region Mittelland (SO,AG) | J38954 |
| Chef de rang | Region Oberwallis | J38943 |
| Servicefachangestellter | Region Oberwallis | J38948 |
| Chef de rang | Region Oberwallis | J38923 |
| 2. Chef de service | Region Zentralschweiz | J38933 |
| Chef de rang | Region Zentralschweiz | J38860 |
| Servicemitarbeiter/in | Region Zentralschweiz | J38814 |
| Servicefachangestellter | Region Zentralschweiz | J38798 |
| Restaurationsfachmann | Region Zentralschweiz | J38930 |
| Commis de bar | Region Zentralschweiz | J38931 |
| Chef de rang | Region Zentralschweiz | J38932 |
| Teamleiter Service | Region Zentralschweiz | J38818 |
| Barfachmann | Region Zentralschweiz | J38959 |
| Chef de Service | Region Zürich | J38851 |
| Commis de rang | Region Zürich | J38924 |
| Chinakoch (m) | Region Zürich | J38878 |
| Chef de Rang | Region Zürich | J38976 |
| Chef de Rang | Region Zürich | J38874 |
| Servicefachkraft/Stv. Chef de Service | Region Zürich | J38873 |
| Servicefachangestellter | Region Zürich | J38896 |
| Servicefachmitarbeiter | Region Zürich | J38906 |
| Chef de rang Bankett | Region Zürich | J38942 |
| Chef de rang | Region Zürich | J38892 |
| Chef de rang | Region Zürich | J38813 |
| Servicepraktikant | Region Zürich | J38876 |
| Restaurant Manager | International | J38751 |

## Hauswirtschaft

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---|---|---|
| Hauswirtschaftl. Betriebsleiter/-in FA od. HF | Region Basel | J38788 |
| Aushilfsmitarbeiterin Etage 80-100% | Region Basel | J38960 |
| Hauswirtschaftsleiterin | Region Bern | J38738 |
| Leiterin Hauswirtschaft | Region Bern | J38888 |
| Housekeeping Manager | Region Bern | J38961 |
| 1. Gouvernante | Region Oberwallis | J38907 |

## Hauswirtschaft

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---|---|---|
| Etagenportier | Region Ostschweiz | J38436 |
| Anfangsgouvernante | Region Zentralschweiz | J38934 |
| Gouvernante | Region Zentralschweiz | J38810 |
| Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin | Region Zentralschweiz | J38977 |

## Marketing/Verkauf/KV/IT

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---|---|---|
| Sachbearbeiterin Einkauf 80% | Region Basel | J38800 |
| Consultant | Region Mittelland (SO,AG) | J38857 |
| Sales Manager | Region Zürich | J38897 |
| Sales Manager | Region Zürich | J38859 |

## Beauty/Wellness/Fitness

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---|---|---|
| Masseur | Region Bern | J38945 |
| Masseur | Region Graubünden | J38946 |
| Thermenaufsicht (Aushilfspensum ca. 40-60%) | Region Zentralschweiz | J38917 |

## Diverses

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---|---|---|
| Hotelgärtner 80 -100% | Region Bern | J38795 |
| F&B Manager | Region Graubünden | J38973 |
| Mitarbeiter/in Badaufsicht (60-100%) | Region Zentralschweiz | J38757 |
| MitarbeiterIn Rekrutierung und Sekretariat | Region Zürich | J38849 |
| Sachbearbeiter Buchhaltung & Personalwesen | Tessin | J38754 |
| Housekeeping & Portier de nuit | Region Genf | J38815 |

## Express Stellengesuche

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|---|---|---|---|---|---|
| B2579 | Direktion, Management | 52 | CH | per sofort | D\|E |
| B2146 | Etagengouvernante, Anfangsgouvernante, Assistant Gouvernante | 22 | CH | per sofort | D\|E |
| B2430 | Front Office | 24 | MV | per sofort | D\|E |
| B2586 | Geschäftsführung,Teamleitung, Eventorganisation | 31 | CH | per sofort | D\|F\|E |
| B2589 | HR/Wein/Marketing/Management | 26 | CH | per sofort | D\|F\|E |
| B1361 | Koch/ Sous-Chef | 44 | CH | per sofort | D |
| B1374 | Küchenchef | 54 | CH | per sofort | D\|F\|I\|E |
| B731 | Küchenchef , Geschäftsführer, Leitung | 44 | DE | per sofort | D\|F\|I\|E |
| B2223 | Küchenchef, Koch | 39 | CH | per sofort | D |
| B2588 | Restaurationsleiter/ Verkauf/ Marketing/ HR Management | 24 | CH | per sofort | D\|F\|E |
| B1067 | Service | 52 | ES | per sofort | D\|F\|I\|E\|ES |
| B2578 | Servicefachangestellter/Chef de Service | 34 | DE | per sofort | D\|E |
| B2144 | Sous Chef / Chef de partie | 30 | DE | per sofort | D\|E |
| B2557 | Sous Chef Saucier,Entremetier,Gardemanger | 32 | DE | per sofort | D |

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 9.1.2012. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf www.hoteljob.ch


## IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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

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

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

**Chefredaktion / Rédactrice en chef:** Elsbeth Hobmeier
**Verlagsleitung / Chef d'édition:** Barbara König
**Kundenberatung / Conseiller à la clientèle:** Michael Müller, Emanuel Müller
**Anzeigen-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 | Doppelnummer | | | |
|---|---|---|---|---|
| – Ausgabe / Numéro | Nr. 3/2012 | Nr. 4/2012 | Nr. 5/2012 | Nr. 6/2012 |
| – Erscheint / Parution | 19. 1. 2012 | 26. 1. 2012 | 2. 2. 2012 | 9. 2. 2012 |
| – Anzeigenschluss / Délai | 16. 1. 2012 | 23. 1. 2012 | 30, 1. 2012 | 6. 2. 2012 |

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

**Doppelnummern / Numéros couplés** Nr. 28/29 / 12. 7. 2012 Nr. 30/31 / 26. 7. 2012 Nr. 51/52 / 20. 12. 2012

**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: 12 000 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.

## Starke Gastgeberpersönlichkeit für ein Highlight der CH-Hotelszene

Gastfreundschaft auf oberstem Level zelebrieren. Verantwortung für ein Spitzen-Restaurant, ein weiteres F & B-Outlet und für das Banqueting übernehmen. Im Team hochgesteckte Ziele erreichen. – Sind das Herausforderungen für Sie? Dann heissen wir Sie bei unserem Auftraggeber – ein attraktives Luxushotel – herzlich willkommen. Dies an besonders schöner Lage in einer der exklusivsten, international bekannten Deutschschweizer Premium Destinationen.

Was können Service-Profis erwarten: Die einmalige Chance im Umfeld eines der renommiertesten Schweizer Hotels als Gastgeber an der Front Akzente zu setzen. Die praktisch ausschliesslich operativen Aufgaben kommen Ihrem Naturell entgegen! Sie wissen genau was es braucht, um bei internationaler Topkundschaft – darunter auch langjährige, anspruchsvolle Stammgäste – zu reüssieren und täglich neu höchste Servicequalität zu bieten.

### Restaurantleiter

Sie kennen die Besonderheiten der 5-Sterne-Hotellerie à fonds, haben einen exklusiven Restaurationsbetrieb bereits erfolgreich geleitet oder besitzen einen Leistungsausweis als Maître d'hôtel. Mit überzeugendem Auftritt, Kompetenz und mitreissendem Engagement führen Sie Ihr Team, 20–25 Mitarbeitende, zu Höchstleistungen. Effiziente Mitarbeiterschulungen und Lehrlingsausbildung sehen Sie als attraktive Zusatzaufgabe. Sehr gute Fremdsprachenkenntnisse bringen Sie mit.

Die Herausforderung, Spitzenleistungen zu erzielen in einem fantastischen Ambiente, könnte Sie reizen. Wenn Sie hohe Zielsetzungen als Chance sehen, ein weit über die Landesgrenzen hinaus bekanntes Highlight der CH-Hotelszene suchen, ca. 35–45 Jahre alt sind und einen Meilenstein für Ihre weitere Karriere setzen wollen, sollten Sie uns Ihren Lebenslauf mit Foto via Mail einsenden oder anrufen. Wir freuen uns auf das Gespräch mit Ihnen.

*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

18563-7897

## Coming Soon: Eines der renommiertesten CH-Luxushotels

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

Was können Hands-On F & B-Profis erwarten: Die einmalige Chance bereits mehrere Monate vor der Eröffnung einzusteigen bzw. das zukünftige «Produkt» aktiv mitzugestalten! Die Highlights: Ausgezeichnete Restaurants und F & B Outlets, grosse Bar-Lounge, exklusiver Spa und ein auf Top Niveau ausgestatteter Ballroom plus Tagungs- und Convention Facilities für höchste Ansprüche. Rund 50 bis 60 Mitarbeitende unterstehen Ihrem Verantwortungsbereich.

### Vizedirektor

*als Food & Beverage Manager w/m*

Sie sind selbstbewusst, kommunizieren brillant auf allen Ebenen und verhelfen ehrgeizigen Performance-, Budget- & Standards-Vorgaben zum Durchbruch. Gastgeberqualitäten, Versiertheit in organisatorischen und F & B-administrativen Belangen sowie konsequente Qualitätskontrolle als Führungstool sind die Eckpfeiler Ihres Erfolges. Dafür erwarten Sie Freiraum, Selbständigkeit, Kompetenzen und die Zusammenarbeit mit einem der erfahrensten Hoteliers der internationalen Luxushotellerie.

Erfahrung in einer ähnlichen Funktion wird vorausgesetzt. Mehrere Jahre internationale (Führungs-) Erfahrung und Praxis aus dem gehobenen Conference-, Banqueting- & Eventbereich sind Musskriterien. Angedachter Eintritt: März/April 2012. Hoteleröffnung gegen Ende zweite Hälfte 2012. – Stehen Sie für Service Excellence und suchen die ultimative Herausforderung? Dann CV/Foto via Mail einsenden oder anrufen: +41 44 802 12 00. Welcome on board.

*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

18564-7898

Ich bin Küchenchef im Kulturhotel Krone, Giswil, und suche zur Verstärkung unseres Küchenteams einen engagierten und interessierten

**Jungkoch**

mit abgeschlossener Kochlehre in der Schweiz, Deutschland oder Österreich sowie 2 bis 3 Jahren Berufserfahrung nach der Lehre.

Ruf mich bitte an, wenn du dich angesprochen fühlst. Telefon 078 842 93 08.

Ich freue mich auf deinen Anruf.
Alain Schachinger

18549-7887

HOTEL KREUZ & POST

## GRINDELWALD

Für unser ****Haus im Herzen von Grindelwald suchen wir auf den 1. März 2012 oder nach Vereinbarung

### 1. Rezeptionistin/ Chef de Réception

Sie sprechen D, E, evtl. F, haben Führungstalent, hohes Verantwortungsbewusstsein, Teamgeist und Tatendrang. Sie sind verantwortlich für den gesamten Front-Bereich mit Reservation, Administration, Gästebetreuung, Kassenführung und Debitorenbuchhaltung. Zu Ihrer Qualifikation gehören eine entsprechende Ausbildung und Erfahrung an der Rezeption mit Praxis im Fidelio und Freude am Rezeptionsalltag.

Wir bieten Ihnen eine attraktive Jahresstelle mit vielseitigen und interessanten Aufgaben in einem jungen Team. Gerne stellen wir Ihnen unser Haus und Ihren neuen Wirkungskreis persönlich vor.

Hotel Kreuz & Post, Frau Helena Konzett
CH-3818 Grindelwald
Telefon: ++41 33 854 54 92, www.kreuz-post.ch

18351-7779

## Hotel Therme | Vals

Die weltberühmte Therme von Peter Zumthor bringt uns ein dynamisches Publikum aus der ganzen Welt nach Vals. Wir stellen den Anspruch, unseren Gästen ein einmaliges Hotel-Erlebnis zu bieten – pure Badekultur im Zeichen von Stein und Wasser und sinnliche Kunst des Wohlbefindens im Hotel, wo wir auch kulinarische Akzente setzen.

Möchten Sie in einem Team mitarbeiten, das Hotelgeschichte geschrieben hat? Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir Sie als

### F&B Manager

Für diese spannende Position - rund 80 Mitarbeitende unterstehen Ihrem Verantwortungsbereich - bringen Sie einige Jahre Berufserfahrung in einer vergleichbaren Position in der gehobenen Hotellerie mit. Sie kennen die Kundenbedürfnisse und Kennzahlen eines grossen Betriebes mit mehreren F&B Outlets, stellen unsere ehrgeizigen Qualitätsvorgaben sicher, übernehmen das zentrale Management des F&B-Einkaufs, erarbeiten Konzepte und widmen sich der aktiven Schulung und Förderung unserer Mitarbeiter.

Idealprofil: Chefkoch mit eidg. Fachausweis, evtl. Weiterbildung an einer Hotelfachschule, RestaurationsleiterIn mit eidg. Fachausweis, ausgeprägtes Zahlenflair, selbstbewusst, sprachlich fit (D/E werden vorausgesetzt, F/I sind von Vorteil).

Interessiert?
Wir freuen uns auf Ihr Bewerbungsdossier.
Eintritt: Frühjahr 2012 oder nach Vereinbarung

Therme Vals
Sonja Dietrich
7132 Vals
T 081 926 80 80
sonjadietrich@therme-vals.ch
www.therme-vals.ch

18559-7893

SONNMATT LUZERN
KURHOTEL
RESIDENZ
PRIVATKLINIK

Gesund werden – gesund bleiben. Die Sonnmatt Luzern betreibt ein traditionsreiches Kurhotel 4 Sterne Superior, eine Privatklinik und eine Seniorenresidenz mit Blick in die Berge und auf den Vierwaldstättersee.

Nach Vereinbarung suchen wir zur Führung unseres Réceptions-Teams eine(n) erfahrene(n)

### Réceptions-Chef(in)

Sie haben bereits Führungserfahrung gesammelt und üben Ihren Beruf mit Freude und Engagement aus. Im Fokus Ihres Schaffens liegen die Gästebetreuung und eine hohe Qualität Ihrer Arbeit. Mit Protel und allen administrativen Aufgaben an der Réception sind Sie vertraut.

Sie zeichnen sich aus durch sicheres Auftreten einerseits und einfühlsamen Umgang mit unserer anspruchsvollen Klientel andererseits. Sie gehen ganz einfach gerne mit Menschen um und sind in der Lage, Ihr ganzes Wissen und Know-how an Ihre Mitarbeiterinnen weiterzugeben und diese entsprechend zu motivieren.

Ihre Weiterbildung ist uns genauso wichtig! Die Möglichkeiten sind vielfältig. Zudem erwartet Sie eine offene und enge Zusammenarbeit mit der Direktion. Die Begeisterung für eine ständige Verbesserung der Arbeitsprozesse sowie die Pflege kleiner, alltäglich scheinender Details sind für Sie Selbstverständlichkeiten.

Wenn Sie an einer längerfristigen Anstellung interessiert sind, senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto. Frau C. Zimmermann, Direktionsassistentin, gibt Ihnen gerne mehr Informationen.

**SONNMATT Luzern AG**
Hemschlenstrasse
Postfach
6000 Luzern 15
Tel. 041 375 32 32
Mail: sana@sonnmatt.ch
www.sonnmatt.ch

18558-7892

HOLBEIN הוף הולביין HOF

Der Holbeinhof ist ein aussergewöhnliches Alters- und Pflegeheim im Zentrum von Basel. Das Besondere sind seine Bewohner. Juden, Christen und Angehörige anderer Religionen und Lebensweisen finden hier zusammen, leben ohne trennende Mauern unter demselben Dach.

Per 1. März oder nach Vereinbarung suchen wir unseren neuen, sehr qualifizierten

## Chef de Service
(m/w, 80–100%)

Diese verantwortungsvolle Aufgabe umfasst:
- Für das Wohlbefinden der Bewohner im Speisesaal und der Gäste des öffentlichen Restaurants sorgen
- Führen und schulen des Serviceteams
- Aktive Mithilfe im Frontbereich
- Verantwortung für die Durchführung von Caterings auf Service-Seite (Fahrausweis von Vorteil)
- Organisatorische und administrative Arbeiten

Setzen Sie sich zudem mit Freude und Engagement für die Betreuung unserer 111 betagten Bewohnerinnen und Bewohner ein und arbeiten gerne in einem aufgestellten, kollegialen Team? Beherrschen Sie die deutsche Sprache in Wort und Schrift, evtl. auch Schweizerdeutsch? Weitere Sprachen von Vorteil.

Wir bieten Ihnen einen attraktiven Arbeitsplatz in einem qualitätsorientierten Unternehmen sowie gute Entlöhnung, angepasste Sozialleistungen und Unterstützung bei Fort- und Weiterbildungen.

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

**Alters- und Pflegeheim HOLBEINHOF**
Marcel Schildt, Leiter Gastronomie
Leimenstrasse 67, 4051 Basel
www.holbeinhof.ch

18514-7871

HOTEL KREUZ KONOLFINGEN

Wir suchen:

**versierten Kellner**
**Servicefachmitarbeiterin**

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie an
rschauss@kern.ch
oder
Hotel Kreuz
z. Hd. R. Schauss
Hotel Kreuz
3510 Bern/Konolfingen

18557-7891

# HOTEL LAUDINELLA

KULTUR KONGRESSE FERIEN

CH-7500 St.Moritz

Unser Hotel (200 Zimmer, 6 Restaurants, 2 Bars, Kongress- und Seminarräume, Wellnessbereich, grosses Kulturangebot) ist vielseitig, kreativ und immer offen – so stellen wir uns auch unsere zukünftigen Mitarbeitenden vor.

Für unser Rezeptions-Team suchen wir, mit Eintritt per 1. März 2012 oder nach Vereinbarung, eine begeisterungsfähige, kulturinteressierte Führungspersönlichkeit.

Unseren

## FRONT OFFICE MANAGER (M/W)

erwarten folgende Aufgaben:
- Verantwortung für die ganze Rezeption und Reservation
- Betreuung einer grossen Stammkundschaft sowie eines grossen Gästesegments (vom Spitzensportler über den Genossenschafter bis hin zum Seminarteilnehmer und zu Familien)
- Führung von 10 bis 12 Mitarbeitenden
- Vertragsverhandlungen mit Reiseveranstaltern, aktive Gästeakquisition
- Preisgestaltung(Yield Management)/Debitoren
- Pflege und Betreuung der verschiedensten Onlineportalen

Wir wünschen uns eine Person mit folgenden Fähigkeiten:
- Abgeschlossene Hotelfachschule
- Entsprechende Berufs- und Führungserfahrung
- Sprachkenntnisse D/I/E, weitere Sprachen von Vorteil
- PC Kenntnisse: MS Office, Protel, Outlook
- Gepflegtes Erscheinungsbild und gute Umgangsformen
- Kunden- und qualitätsorientiert, flexibel, belastbar

Wir bieten Ihnen:
- Mitgestaltungsmöglichkeiten auf der strategischen Ebene und im Managementbereich
- Junges Kaderteam und flache Organisationsstruktur
- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freuen wir uns!

Hotel Laudinella
Josy Caduff
Human Resources Manager
7500 St. Moritz
Telefon +41 (0)81 836 06 04/josy.caduff@laudinella.ch
Viel Interessantes finden Sie auch unter www.laudinella.ch

18547-7885

**ELITE HOTEL THUN**

Wir sind ein komfortables ***Stadthotel mit 40 Zimmern mit vermieteter Restauration, Bar-Lounge und Kegelbahnen.

Wir suchen auf 1. April 2012 oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

## Réceptionistin

mit abgeschlossener Hotel-KV-Ausbildung und guten EDV-Kenntnissen.
D/F/E in Wort und Schrift.
Kleines Team.
Internationale Kundschaft.

Empfangen – Verkaufen – Administration.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung! Wir können nur Schweizerinnen oder Ausländerinnen aus umliegenden Ländern berücksichtigen.

Kontakt: Hans Riesen, Dir. Inhaber
Tel. 033 223 28 23

18548-7886

SEEPARK THUN CONGRESS HOTEL****

Unser Haus liegt an einmaliger Lage im bekannten Schadaupark, direkt am Thunersee. Es verfügt über 91 Hotelzimmer, einschliesslich 2 Suiten und 17 Konferenzräume, sowie einen vielfältigen Restaurations- und Bankettbetrieb.

**Für unsere Wiedereröffnung am 1. März 2012 suchen wir ab Mitte Februar 2012 oder nach Vereinbarung einen kreativen, dynamischen**

## STV. KÜCHENCHEF (W/M)

Sie bringen eine abgeschlossene Lehre als Koch sowie eine Weiterbildung zum Gastronomie-Koch oder -Küchenmeister mit. Auch haben Sie bereits Erfahrung in der 4*- oder 5*-Hotellerie mit Gault-Millau-Restauration und Bankettbereich gesammelt. Sie sind eine begnadete Fachkraft, belastbar und teamfähig, haben Organisationstalent und Durchsetzungsvermögen. Vorzugsweise sind Sie zwischen 28 und 35 Jahre jung.

Unser Haus ist bekannt für eine internationale Gästestruktur im Seminar- und Businessbereich. Zahlreiche wiederkehrende Wochenendgäste geniessen unser kulturelles und kulinarisches Angebot sowie die Nähe des Sees. Eine spannende Aufgabe in einem jungen Team erwartet Sie!

Hat Sie unser Angebot überzeugt? Wollen Sie mit uns die Zukunft gestalten? Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an **Susanna Schwendimann,** susanna.schwendimann@seepark.ch.

Congress Hotel Seepark · Seestrasse 47 · Postfach · CH-3602 Thun
T +41 33 226 12 12 · F +41 33 226 15 10 · info@seepark.ch · www.seepark.ch

A subsidiary of UBS AG

18390-7802

Ochsen Zug

Für unser lebhaftes Stadthotel im Zentrum von Zug mit 48 Zimmern suchen wir zur Ergänzung unseres jungen Teams eine(n):

## Rezeptionisten (w/m)

Sie sind zuverlässig, selbstsicher, offen und selbständiges Arbeiten gewohnt? Sie verfügen über gute Englischkenntnisse sowie Rezeptionserfahrung?
Mitarbeiterzimmer vorhanden.
Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen.

City-Hotel Ochsen Zug
Matthias Hegglin
Kolinplatz 11, 6300 Zug
Tel. 041 729 32 32
mh@ochsen-zug.ch

18291-7745

RIGI

Als erste Bergbahn Europas betreibt die RIGI BAHNEN AG zwei Zahnradbahnen, eine Luftseilbahn sowie mehrere Skilifte. Insgesamt führen die Bahnen jährlich mehr als eine halbe Million Gäste auf „die Königin der Berge".

Ab 2012 erweitern wir unsere Geschäftstätigkeit mit der Übernahme des Restaurants „Bahnhöfli" auf Rigi Staffel und suchen per April 2012 folgende Verstärkungen:

- **Küchenchef/in als Stellvertretung operativer Betriebsführung**
- **Jungkoch / Allrounder/in**
- **Mitarbeiter/in Buffet / Küche / Service**

Detaillierte Informationen zu den Stellenausschreibungen finden Sie unter www.rigi.ch

Haben wir Ihr Interesse an einer neuen Herausforderung geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

**RIGI BAHNEN AG**
Frau Barbara Streiff, Postfach 162, 6354 Vitznau
Telefon 041 399 87 11, barbara.streiff@rigi.ch, www.rigi.ch

RIGI BAHNEN AG, CH-6354 Vitznau, TEL +41 41 399 87 87, FAX +41 41 399 87 00, rigi@rigi.ch, www.rigi.ch

18662-7901

**Das Sunstar Hotel Grindelwald****** *ist ein Grossbetrieb mit 400 Betten, zwei Restaurants sowie grossem Wellness- und Seminarbereich mit fantastischer Aussicht. Die Angebotspalette im heimeligen Gletscherdorf Grindelwald und in der ganzen Jungfrau Region ist gross.*

Für den baulich/technischen Bereich suchen wir nach Vereinbarung Sie als:

## Leiter Haustechnik

Sie betreuen mit 2 Mitarbeitenden alle technischen Anlagen des Hauses und sorgen für die einwandfreie Instandhaltung. Zusätzlich übernehmen Sie auch die Verantwortung für die kleineren Hotels in Wengen, Saas-Fee und Zermatt, was mit regelmässiger Reisetätigkeit verbunden ist.

In den Schliessungszeiten werden Spezialprojekte realisiert, wobei Sie die Planung und Bauleitung teilweise selber übernehmen. Eine handwerkliche Ausbildung mit sehr guten Kenntnissen in Elektro, Sanitär und Klima sowie breite Berufserfahrung setzen wir voraus. Ihr Verhandlungsgeschick und Ihre Führungserfahrung können Sie täglich unter Beweis stellen.

Neugierig geworden?
Dann senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

Sunstar Hotel Grindelwald****
Yves P. Timonin, Direktor
3818 Grindelwald/Schweiz
Tel. +41 (0)33 854 77 77, Fax. +41 (0)33 854 77 70
E-Mail direktion.grindelwald@sunstar.ch

**Sunstar** HOTELS**** ZEIT, DIE BLEIBT.

AROSA | DAVOS | FLIMS | KLOSTERS | LENZERHEIDE | **GRINDELWALD** | WENGEN | ZERMATT

18551-7888

---

PARKHOTEL
SCHLOSS HÜNIGEN
KONOLFINGEN BERN

Suchen Sie einen Arbeitsplatz, der Ihnen nebst der täglichen Verantwortung auch Selbständigkeit, Freiheiten und Kompetenzen bietet?

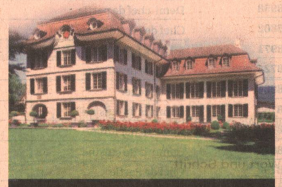
Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

## Mitarbeiter/in
### in unserem Hauswirtschaftsteam

Sie sind der/die umsichtige, gästeorientierte, freundliche Mitarbeiter/in der/die mit Freude, Einsatz und der nötigen Fachkompetenz unser Hauswirtschaftsteam bei der täglichen Arbeit unterstützt ? Sie tragen Mitverantwortung bei der Reinigung und arbeiten gerne auch in der Lingerie mit.

Bitte senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

Claudia Zürcher-Künzi
& Markus Deutsch
Gastgeber & Direktion



Parkhotel Schloss Hünigen
CH-3510 Konolfingen
Telefon 031 791 26 11
www.schlosshuenigen.com

oder per E-Mail an:
c.zuercher-kuenzi@schlosshuenigen.com

18561-7895

---

Schützen EDEN Hotel im Park

Zur Schützen Rheinfelden AG gehören die Klinik Schützen, die zwei dynamischen, innovativen und nicht alltäglichen Hotels Schützen*** und EDEN im Park**** mit Seminar-, Wellness- und Kulturbetrieb sowie das Hotel Schiff am Rhein ab 19. Januar 2012. Die Firma beschäftigt insgesamt 300 Mitarbeitende.

Wir suchen per 1. Februar 2012 temporär bis zirka Ende August 2012 und in Festanstellung zwei engagierte

## Réceptionisten (w/m) 80–100%

Sie haben Erfahrung in der Hotel-Tourismusbranche gesammelt, sind kommunikativ und gastfreundlich. Genaue administrative Arbeiten stehen für Sie nicht im Widerspruch zu einer ausserordentlichen Kundenorientierung. Sie sprechen ausser Deutsch auch Englisch und Französisch und kennen sich am PC aus (Erfahrung mit PROTEL von Vorteil).

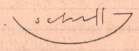
Wir bieten Ihnen ein angenehmes und interessantes Arbeitsumfeld. Aus- und Weiterbildung werden bei uns gefördert und unterstützt.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne unser Stv. Chef de Réception, Attila Beydil, unter Telefon 061 836 25 24.
Ihre Bewerbung mit Foto senden Sie bitte per E-Mail an:
alexandra.haemmerle@schuetzen-ag.ch

www.hotelschuetzen.ch www.hoteleden.ch www.klinikschuetzen.ch

18591-7900

---



Am Ufer des Zürichsees liegt wunderschön unser Schiff. Mit traumhafter Terrasse, Speiserestaurant, Schifflistube, Saal, Aufenthaltsraum, Weinstube, Seerosenbar und 30 individuellen Zimmern.

In dieser unvergleichlichen Atmosphäre leben wir Gastfreundschaft für unsere Gäste aus nah und fern.

## *Jungkoch (w/m)*

Sie sind etwa 20 bis 24 Jahre alt, aufgestellt, lieben Ihren Beruf und die Menschen, schätzen einen gut organisierten und sehr schönen Arbeitsplatz in einem jungen Team, wollen sich einbringen und gerne auch noch dazulernen ... – dann freuen wir uns darauf, Sie kennen zu lernen und alle Ihre Fragen zu beantworten! Schreiben oder telefonieren Sie an

Caesar Huber, Hotel Restaurant Schiff
8808 Pfäffikon SZ
Tel. 055 416 17 18 www.schiff-pfaeffikon.ch

18504-7866

---

Häberli's Schützenhaus ist ein moderner Gastronomiebetrieb vor den Toren der Stadt Bern mit Bistro, Brasserie, Gourmet- und Bankettsaal. Eine gedeckte Sommerterrasse sowie die Vinothèque Le Millésime ergänzen das Angebot.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in Jahresstelle

**Servicefachmitarbeiter/in**
für den gepflegten A-la-carte-Service

**Lehrling Küche und Service**
Motivierten Bewerbern/-innen mit guten schulischen Leistungen bieten wir eine interessante und anspruchsvolle Ausbildung als Koch/Köchin resp. Restaurationsfachfrau/-mann an.

**Aushilfskoch**
für Tages- oder Halbtageseinsätze

Wenn Sie Freude haben, in einem jungen motivierten Team mitzuarbeiten, und eine Portion Eigenverantwortung mitbringen, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf. Nur Schweizer und Bewilligung B oder C.

Häberli's Schützenhaus
Jakob Häberli
Oberdorfstrasse 10
3053 Münchenbuchsee
www.haeberlis.com

18663-7902

---

SEEPARK THUN
CONGRESS
HOTEL****

Unser Haus liegt an einmaliger Lage im bekannten Schadaupark, direkt am Thunersee. Es verfügt über 91 Hotelzimmer, einschliesslich 2 Suiten und 17 Konferenzräume, sowie einen vielfältigen Restaurations- und Bankettbetrieb.

Für unsere Wiedereröffnung am 1. März 2012 suchen wir ab Mitte Februar 2012 oder nach Vereinbarung neue Mitarbeitende für folgende Positionen:

**Im Bereich Réception**
RÉCEPTIONISTIN
CONVENTION & SALES MITARBEITENDE (M/W)

**Im Servicebereich**
SERVICEFACHANGESTELLTE (M/W) mit Bar-Erfahrung
SERVICEANGESTELLTE in Teilzeit 50–60%
SERVICEAUSHILFEN im Stundenlohn
BUFFETMITARBEITERIN im Stundenlohn

**In der Küche**
CHEF DE PARTIE, DEMI CHEF PÂTISSERIE,
COMMIS DE CUISINE mit Erfahrung in gehobener Gastronomie

**Für die Etage**
MITARBEITERINNEN HAUSWIRTSCHAFT im Stundenlohn
AUSHILFS-ALLROUNDER im Bereich Technik/Portier

Unser Haus ist bekannt für eine internationale Gästestruktur im Seminar- und Businessbereich. Zahlreiche wiederkehrende Wochenendgäste geniessen unser kulturelles und kulinarisches Angebot sowie die Nähe des Sees. Eine spannende Aufgabe in einem jungen Team erwartet Sie!

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an **Susanna Schwendimann,** susanna.schwendimann@seepark.ch.

Congress Hotel Seepark · Seestrasse 47 · Postfach · CH-3602 Thun
T +41 33 226 12 12 · F +41 33 226 15 10 · info@seepark.ch · www.seepark.ch

A subsidiary of UBS AG

18391-7803

---

**Hoteldirektorin gesucht und gefunden**
htr stellenrevue –
der grösste Stellenmarkt der Branche

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation
**Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch**

# Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

## hoteljob.ch

**Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!**

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

Viel Erfolg bei der Suche!

## Direktion / Geschäftsleitung

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---|---|---|
| F&B Director | Region Bern | J38921 |
| Betriebs-Assistent/in | Region Graubünden | J38969 |
| Geschäftsführer/Wirte Paar (evtl. auch zur Pacht) | Region Ostschweiz | J38841 |
| Assistant Manager | Region Zentralschweiz | J38847 |
| Direktor Sales & Marketing | Region Zentralschweiz | J38975 |
| Duty Manager | Region Zentralschweiz | J38893 |
| Leitung Tourist Informationen | Region Zentralschweiz | J38789 |
| Geschäftsführer/in | Region Zürich | J38884 |
| Bereichsleiterin Gastrobetriebe | Region Zürich | J38915 |
| Nachwuchskraft für Führungsposition | Region Zürich | J38889 |
| Geschäftsführer/in | Region Zürich | J38882 |
| Direktor/In | Region Zürich | J38883 |
| Geschäftsführer/in | International | J38970 |

## Reception/Reservation

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---|---|---|
| Direktionsassistent/in | Region Neuchâtel/ Jura | J38958 |
| Reservationsmitarbeiter/-in | Region Basel | J38802 |
| Sicherheitsfachperson | Region Basel | J38971 |
| 2 RéceptionistInnen 80 -100% | Region Basel | J38724 |
| Night Auditor | Region Bern | J38901 |
| Réceptionist/in | Region Bern | J38765 |
| Receptionistin | Region Bern | J38772 |
| Alleinrezeptionist/in / Chef de Récéption | Region Bern | J38811 |
| RezeptionistIn 80 -100% | Region Bern | J38792 |
| Rezeptionist/in | Region Bern | J38957 |
| Reservationsmitarbeiter/in | Region Bern | J38965 |
| RéceptionistIn | Region Bern | J38902 |
| Rezeptionist/in | Region Bern | J38928 |
| Receptionist/in | Region Graubünden | J38968 |
| Réceptionistin | Region Mittelland (SO,AG) | J38953 |
| Rezeptionist/in | Region Zentralschweiz | J38809 |
| Réceptionist/in | Region Zentralschweiz | J38950 |
| Réceptionist/in | Region Zentralschweiz | J38819 |
| Réceptionistin | Region Zentralschweiz | J38846 |
| Night Auditor Aushilfe 40% | Region Zürich | J38780 |
| Stv. Leitung Réception & SeminarkoordinatorIn | Region Zürich | J38850 |
| RéceptionistIn | Region Zürich | J38854 |
| Reservationsmitarbeiter/in | Region Zürich | J38972 |
| Receptionist | Region Zürich | J38979 |
| Chef de réception | Region Zürich | J38746 |
| Rezeptionist | Region Zürich | J38966 |
| Réceptionist/In | Region Zürich | J38739 |
| Intern in Front Office | Region Zürich | J38845 |
| Rezeptionist - England - Region London | International | J38925 |
| Rezeptionist | Tessin | J38891 |
| Reservierungs- & Rezeptionsleiter | Tessin | J38755 |
| Receptionist | Tessin | J38756 |
| Réceptionniste qualifié | Region Waadt/ Unterwallis | J38750 |

## Küche

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---|---|---|
| Koch temporär | Region Basel | J38983 |
| Chef de Partie | Region Basel | J38725 |
| Koch temporär | Region Basel | J38737 |
| Diätkoch Gesundheitsunternehmen | Region Basel | J38807 |
| Chef de Partie | Region Basel | J38806 |
| Köchin Tagesstelle | Region Basel | J38804 |
| Chef de Partie | Region Basel | J38803 |
| kommunikativer Chef de Partie | Region Basel | J38797 |
| Chef de Partie | Region Basel | J38791 |
| Patissier Tagesstelle | Region Basel | J38790 |
| Sous Chef Tagesstelle | Region Basel | J38786 |
| Sous Chef Produktion | Region Basel | J38781 |
| Küchenchef | Region Bern | J38951 |
| Chef de partie | Region Bern | J38927 |
| Chef de Partie | Region Bern | J38770 |
| Chef de partie | Region Bern | J38955 |
| Commis de cuisine | Region Bern | J38940 |
| Chef de Partie | Region Bern | J38760 |
| Küchenchef / Produktionsleiter | Region Bern | J38774 |
| Küchenchef | Region Bern | J38908 |
| Sous-chef | Region Bern | J38920 |

## Küche

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---|---|---|
| Küchenchef | Region Bern | J38895 |
| Motivierter Jungkoch | Region Bern | J38778 |
| Koch | Region Bern | J38974 |
| Chef de partie | Region Bern | J38941 |
| Diätkoch | Region Bern | J38771 |
| Chef pâtissier | Region Bern | J38956 |
| Chef Saucier | Region Bern | J38899 |
| Koch | Region Bern | J38864 |
| Küchenchef | Region Bern | J38863 |
| Chef de Partie | Region Bern | J38776 |
| Commis de cuisine | Region Bern | J38926 |
| Küchenchef - Head Chef | Region Bern | J38748 |
| Hilfskraft Küche | Region Graubünden | J38981 |
| Innovativer Küchenchef | Region Mittelland (SO,AG) | J38784 |
| Sous-chef | Region Mittelland (SO,AG) | J38794 |
| Commis de cuisine | Region Oberwallis | J38944 |
| Commis de cuisine | Region Oberwallis | J38936 |
| Demi-chef de partie | Region Oberwallis | J38935 |
| Chef de Partie/ Sous Chef | Region Schaffhausen | J38858 |
| Jungkoch/köchin | Region Zentralschweiz | J38887 |
| Commis de cuisine | Region Zentralschweiz | J38918 |
| Küchenchef | Region Zentralschweiz | J38978 |
| Commis de cuisine | Region Zentralschweiz | J38929 |
| Küchenchef Junior | Region Zentralschweiz | J38922 |
| Commis de cuisine | Region Zentralschweiz | J38939 |
| Chef de Partie | Region Zürich | J38855 |
| Sous Chef | Region Zürich | J38747 |
| Sous chef | Region Zürich | J38732 |
| Küchenchef | Region Zürich | J38817 |
| Commis de Cuisine | Region Zürich | J38799 |
| Küchenchef Catering und Produktion | Region Zürich | J38886 |
| Koch & Pâtissier | Region Zürich | J38885 |
| Commis de Cuisine | Region Zürich | J38881 |
| Koch | Region Zürich | J38861 |
| Sous-Chef | Region Zürich | J38856 |
| Chef de Partie | Region Zürich | J38853 |
| Küchenchef | Region Zürich | J38852 |
| Sous-Chef | Region Zürich | J38848 |
| Sous-Chef / Tournant | Region Zürich | J38916 |
| Commis de Cuisine | Region Zürich | J38900 |
| Chef de partie | Region Zürich | J38937 |
| Chef pâtissier | Region Zürich | J38938 |
| Koch temporär | Region Zürich | J38982 |
| Chef de Partie Tournant | Region Zürich | J38980 |
| Executive Pastry Chef and Sous Chef | International | J38752 |
| Executive Chef | International | J38749 |

## F&B/Catering/Events

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---|---|---|
| Frontorientierte Führungspersönlichkeit | Region Bern | J38763 |
| Bankett- und Seminarkoordinator | Region Bern | J38866 |
| Gastgeber | Region Bern | J38904 |
| Verantwortlicher Take Away | Region Bern | J38773 |
| F&B Projektmanager | Region Bern | J38769 |
| Abgänger Hotelfachschule | Region Bern | J38768 |
| Event ManagerIn | Region Bern | J38903 |
| Bar/Servicemitarbeiter/in | Region Mittelland (SO,AG) | J38952 |
| Chef de Rang | Region Oberwallis | J38949 |
| Küchenchef/-chefin Catering und Produktion | Region Zürich | J38779 |
| Stv. Leiter Bankettorganisation Administration | Region Zürich | J38879 |
| Event- und Bankettmanager Front | Region Zürich | J38880 |
| Restaurantleiter/in | Region Zürich | J38843 |
| Geschäftsführer Assistent m | Region Zürich | J38877 |
| Restaurant- & Bar-Manager (must be male) | International | J38872 |
| F&B Director | International | J38753 |

## Service / Restauration

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---|---|---|
| Restaurationsfachmitarbeiter | Region Basel | J38801 |
| Weinbarmitarbeiterin 80% | Region Basel | J38967 |
| Chef de Service | Region Basel | J38787 |
| Frühstücksverantwortliche | Region Basel | J38785 |
| Servicepersönlichkeit Gourmetrestaurant 80-100% | Region Basel | J38796 |

GRAND HOTEL NATIONAL LUZERN

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per 1. März 2012 oder nach Vereinbarung eine/n

## Financial Controller

**80–90%-Pensum**

Sie verfügen über eine solide Ausbildung und vorzugsweise Erfahrung in der Hotellerie, sind versiert in Buchhaltung und bilanzsicher. Zudem haben Sie sehr gute Kenntnisse im Excel.

Eigenständiges Arbeiten und unternehmerisches Denken sind eine weitere Voraussetzung.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige und aussagekräftige Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an:

THP Touristic & Hotel Projects Ltd.
c/o Grand Hotel National
Barbara Gremmel
Postfach 4239, 6002 Luzern
oder E-Mail: b.gremmel@national-luzern.ch

18505-7867

---

# 1871

**Essen. Trinken. Sein.**

**L S D S T** – 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:**
Kochkünstler vom Hackbraten bis Rinderfilet.
Organisationsvirtuose von der Kochkelle bis zum Teller.
Flexibilität einer Ballerina.
Führungsgeneral für den Lehrling bis zum Chef de Partie.
Fahrausweis für den Sous-Chef notwendig

**Servicefachangestellte/r**
Mit einem Hang zur Perfektion, einer grossen Portion Charme, Fachwissen und Durchhaltewillen, auch wenn es chlöpft u tätscht.

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

---

**SCHLÖSSLI BIEL-BIENNE**
Zentrum für Langzeitpflege | Centre pour malades chroniques

Für unsere 130 Bewohnerinnen und Bewohner bedeuten die Mahlzeiten Höhepunkte im Alltag und sollen Freude und Lebensqualität vermitteln.

Möchten Sie als

## DIPL. DIÄTKOCH 100%

mit Ihrem kulinarischen Können einen Beitrag dazu leisten? Ab **Mitte Januar 2012**, oder nach Vereinbarung, bieten wir Ihnen Gelegenheit dazu.

Sie haben Berufserfahrung in einer Grossküche sowie im Patisseriebereich. Teamfähigkeit, Engagement, Selbständigkeit und Kreativität sind für Sie eine Selbstverständlichkeit, und Sie verfügen über einen Fahrausweis Kategorie B.

Wir bieten eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Tätigkeit mit Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten und fortschrittlichen Anstellungsbedingungen.

Für Fragen steht Ihnen der Küchenchef, Herr Roger Güntensperger, Telefon 032 344 08 14, gerne zur Verfügung.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Zentrum für Langzeitpflege
**SCHLÖSSLI BIEL-BIENNE AG**
Personaladministration
Mühlestrasse 11, 2504 Biel-Bienne

18531-7879

---

Sind Sie bereit für etwas Grosses?
In unserem lebhaften und vielseitigen
5* Superior Hotel sind folgende Stellen offen:

**Gourmet-Restaurant Annex**
- Sous Chef
- Chef de Rang

**Restaurant Sparks**
- Chef de Partie
- Demi Chef de Cuisine
- Commis de Cuisine
- Chef de Rang
- Demi Chef de Rang

**Restaurant The Grape**
- Commis de Cuisine
- Praktikant/in Service

**Empfang**
- Réceptionist/in

Mehr Informationen unter
**www.phw.ch/jobs**

Spare Park Hotel Weggis
Für alle Zeiten

18560-7894

---

## Italienische Schweiz

HOTEL LAGO DI LUGANO

direkt am See, mit
Restaurants, Bar, Schwimmbad und Miniclub
sucht für die kommende Sommersaison
folgende Mitarbeiter:

**Réceptionist/In (D/F/I)**
**Sachbearbeiterin Mitarbeiterwesen 50%**
**(Mirus, I/D)**

**Servicemitarbeiter/In (D/I)**
**Barman (D/F/I)**
**Servicepraktikant/In**

**Chef de partie**
**Commis**
**Officebursche**
**Buffethilfe**

**Etagenportier**
**Zimmermädchen**

**Kinderbetreuer/In**
**und Animateur/In (D/I/F)**

**Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an**
**Hotel Lago di Lugano**
**Via Campione 65 – 6816 Bissone**
E-Mail: job@hotellagodilugano.ch
**Tel. 091 641 98 15, Fax 091 641 98 01**

18488-7860

---

# ESPLANADE ★★★★
## HOTEL RESORT & SPA

Moderne Hotelkultur in historischen Räumen; 67 Zimmer und Suiten; Restaurant, Panoramaterrasse, Bar, Konferenzräumlichkeiten; erholende Oase für Wellness, Schönheit und Fitness.

Ab Anfang März / April suchen wir Mitarbeiter mit Erfahrung in 4* oder 5* Hotels für folgende freie Stellen:

**REZEPTIONIST** m/w
Muttersprache D, Sprachkenntnisse I/E/F, Protel Kenntnisse
**ASSISTENT GOUVERNANTE** m/w
Sprachkenntnisse D/I
**PORTIER** m/w
Sprachkenntnisse D/I
**PRAKTIKANT SERVICE** m/w
Sprachkenntnisse D/I
**KOSMETIKER / SPA REZEPTIONIST 50%** (m/w)
Sprachkenntnisse D/I, Computerkenntnisse

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen
**ESPLANADE HOTEL RESORT & SPA**
Via delle Vigne 149 • CH-6648 Locarno-Minusio
Email: sonja.nowaczyk@esplanade.ch • www.esplanade.ch

18473-7852

---

RUNWAY 34

## Fasten Seat Belts, it's Check In Time

**Runway34 – ein weltweit einzigartiges Restaurantkonzept lässt Sie die Faszination des Fliegens und Reisens hautnah erleben.**

Wir begeistern unsere Gäste mit einem einzigartigen Ambiente rund um die Ilyushin 14 (russisches Fracht- und Passagierflugzeug, Jahrgang 1957) und entführen diese mit unseren aufgestellten, motivierten und internationalen Mitarbeitern auf eine kulinarische Reise rund um die Welt. Das Runway34 ist ein nicht alltägliches Gastronomiekonzept und bietet eine Vielfalt an kulinarischen Höhenflügen mit einem À-la-carte-Bereich bis zu 300 Personen, Bankettmöglichkeiten bis zu 450 Personen und Partys bis zu 1300 Personen. Wir legen sehr viel Wert auf Exaktheit im Service, hohe Qualität und Innovation bei der Bordverpflegung sowie vor allem Professionalität und Herzlichkeit. Wir bieten ein äusserst spannendes Arbeitsumfeld, ein tolles Team, Weiterbildungen und vor allem Liebe für die Arbeit!

**Zur Vervollständigung unserer Crew suchen wir per 1. März 2012 oder nach Vereinbarung folgende Persönlichkeiten**

**Servicemitarbeiter/in**

Mit Ihrer aufgestellten, flexiblen Art und Liebe zum Detail ergänzen Sie unsere junge und tolle Cabin Crew optimal. Dank Ihrer Erfahrung im Service und Ihren Sprachkenntnissen D/E/F lassen Sie unsere Gäste unvergesslich schöne Momente erleben.

**Sous Chef Bankett (m/w)**

Sie lieben Ihren Beruf und konnten sich in der internationalen Kunst des Kochens bereits unter Beweis stellen. Sie haben Erfahrung in der Mitarbeiter-Führung, im Umgang mit Lehrlingen und sind es gewohnt, Menüs zu kalkulieren. Einsatzbereitschaft ist für Sie kein Fremdwort und Ihre aufgestellte Art motiviert Sie im Team zu Höchstleistungen.

Keine Frage, es ist Check in Time!
Senden Sie uns noch heute Ihr vollständiges Bewerbungsdossier an Tina Soltermann (Geschäftsleitung) oder Sonja Roser (Direktionsassistentin).

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

18507-7869

---

HOTEL LINDENHOF

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

Für die Sommersaison 2012 suchen wir folgende Team-Mitglieder:

**Receptionist/in** (d/f/e) - April bis Dezember
welche/r unsere treue Stammkundschaft mit einem herzlichen und ehrlichen Lachen empfängt, professionell betreut und "leider" auch wieder verabschiedet. Jahresanstellung möglich.

**Servicefachangestellte/r** - (d/f) ab Mai
welche/r unseren grossen Stammgästekreis während einer langen Sommersaison aufs Feinste verwöhnen und betreuen wollen.

**Chefs de Partie Garde-manger & Entremetier** - ab April & Mai
welche mit Leib und Seele dem Kochen verfallen sind und aus unserer marktfrischen Kräuterküche Gericht hervorzaubern, welche man nicht an jede Ecke geniessen kann.

Wenn Sie Lust haben in unserem jungen, motivierten Team mitzuwirken, dann senden Sie uns Ihre Unterlagen oder greifen für weitere Fragen zum Telefon. Herr Imhof und Frau Gerber geben Ihnen gerne Auskunft.

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

18496-7864

---

**Die stellenrevue der htr hotel revue – jede Woche der grösste Stellenmarkt der Branche**

Für weitere Informationen zur stellenrevue, Preisanfragen oder für ein Abonnement kontaktieren Sie uns direkt: **031 370 42 42/37, inserate@htr.ch, www.htr.ch**

htr hotel revue

# Gesucht: Lieferanten

# Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch

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

Die Hauenstein AG realisiert in ihrem Garten-Center in Rafz per Herbst 2012 angrenzend an die bestehenden Verkaufsflächen und den Schaugarten ein Gastronomiezentrum mit Restaurant, Bar, Seminar- bzw. Banketträumlichkeiten. Für den Betrieb dieses vielseitigen Gastrokonzeptes suchen wir auf 1. August 2012 oder nach Vereinbarung eine(n)

## Gastronomieleiter/in

**Ihr Profil**

- fachlich fundierte Ausbildung, vorzugsweise als Koch
- mehrjährige Berufserfahrung in der Gastronomie
- führungsstarker Teamleader
- Sie sind innovativ, kreativ, flexibel und belastbar
- Kenntnisse betriebswirtschaftlicher Kennzahlen

**Ihre Aufgaben**

- Übernahme der gesamten Gastronomieverantwortung
- aktiver Verkauf von externen Seminaren und Bankettanlässen
- intensive Zusammenarbeit mit der Geschäftsleitung Hauenstein AG

**Wir bieten**

- Interessante und vielseitige Tätigkeit mit Verantwortung
- Mithilfe bei der Eröffnungsplanung
- Pachtverhältnis

Erstinformationen zum Projekt unter www.hauenstein-rafz.ch

Auf Ihre Kontaktaufnahme mit Kurz-Lebenslauf und Referenzen freut sich:

Herr Peter Ramsauer, Mitglied der Geschäftsleitung,
ramsauer@hauenstein-rafz.ch

Hauenstein Rafz
BAUMSCHULEN · GARTEN-CENTER
Landstrasse 42 · CH-8197 Rafz
Tel. +41 (0)44 879 11 22 / Fax -88
info@hauenstein-rafz.ch
www.hauenstein-rafz.ch
SUISSE GARANTIE

18482-7856

**KäuferIn gesucht**
B&B + Bar in Zürichs Kreis 4
InteressentInnen melden sich schriftlich bei sleep@dakini.ch

18565-7899

**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**

18432-7129

**Für Naturliebhaber**
Wir vermieten im Bleniotal TI auf den 1. März 2012
**Restaurant-Pizzeria**
mit 11 herzigen Gästezimmern.
Kleininventar zu übernehmen.
Sehr schöne Gegend.
Auskunft: Telefon 076 434 33 90

18497-7865

Anyi (23), Küchenangestellte EBA in Ausbildung, und Michel Loretan, Berufsbildner und Koch in einer Werkkantine

Die 2-jährige berufliche Grundbildung mit eidgenössischem Berufsattest (EBA) ermöglicht praktisch begabten Jugendlichen einen anerkannten Abschluss und bietet Zugang zur 3- oder 4-jährigen Grundbildung mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ). Im Ausbildungsbetrieb haben sie Berufserfahrung gesammelt – an einer zukünftigen Stelle arbeiten sie vom ersten Tag an produktiv. Wir engagieren uns für Lehrabgängerinnen und -abgänger. **Damit die Rechnung für alle aufgeht.**

**netzwerk EBA**
**Initianten** www.lernwerk.ch
www.overall.ch
www.fribap.ch
www.chance.ch
www.bildungsnetzzug.ch
**Partner** www.credit-suisse.com

# immobilienrevue htr
# marché immobilier

htr hotel revue Nr. 2 / 12. Januar 2012

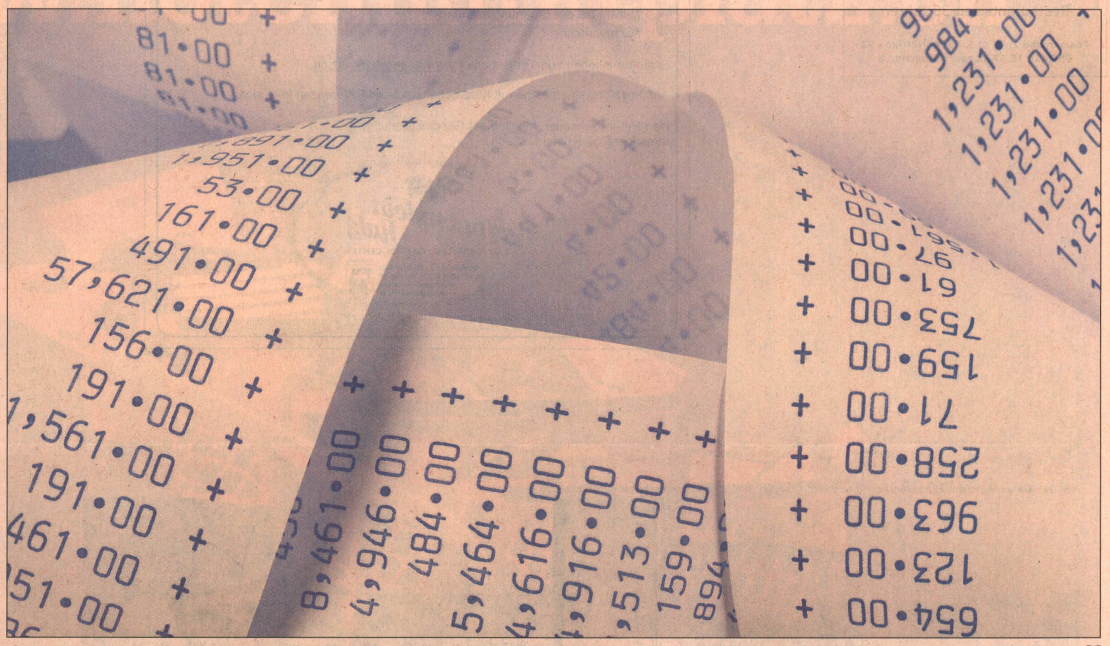
Auch unterwegs.

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association


**Management**

Eine realistische Unternehmensbewertung stellt die Weichen für die Zukunft der Unternehmung.



zvg

# Unternehmensbewertung

**DANIEL DEUTSCHER**
DIPL. TREUHANDEXPERTE
INHABER DEKA GASTRONOMIE-TREUHAND AG
WWW.GASTRO-TREUHAND.CH


Ob ein grosses Investitionsvorhaben, eine Nachfolgeregelung oder ein Verkauf anstehen: Kenntnisse über Praxis und Einflussfaktoren einer Unternehmensbewertung bilden die Basis für den zukünftigen Erfolg. Über 80% aller 5500 Hotelbetriebe der Schweiz können in den Bereich Klein- und Mittelbetriebe mit 5 bis 50 Zimmern eingeteilt werden. Die weiterhin hohe Anzahl an Betrieben, die rückläufige Investitionstätigkeit sowie die Tendenz zu grösseren Betrieben dokumentieren neben steigendem Investitionsstau, sinkenden Renditen und ungelösten Nachfolgeproblemen die typischen Probleme in der Hotellerie. Aufgrund der wirtschaftlichen und regionalpolitischen Wichtigkeit der Hotellerie griff der Bund bereits 1915 erstmals mit einer Möglichkeit der Stundung von Zinsen und Kapitalien und einer so genannten Hotelbedürfnisklausel in die Struktur der Schweizer Hotellerie ein. Durch die Gesetzesreform von 2002 wurde auch die Bewertungspraxis überarbeitet. Heute wird vorwiegend die ertrags- und zukunftsorientierte Discounted Cashflow-Methode angewendet.

## Discounted Cash Flow-Methode

Mit der gesetzlichen Änderung erfolgte in der Branche ein Wechsel vom vergangenheits- zum zukunftsorientierten Ansatz. Die Bewertung basiert nicht mehr auf erreichten Werten und Substanzen, sondern orientiert sich an zukünftigen Planrechnungen. Diese werden über einen Zeitraum von fünf Jahren erstellt, wobei das letzte Jahr mit einem Residualwert als ewige Rente berücksichtigt wird und somit oft bis zu 70% zum Unternehmenswert beiträgt. Es gibt aber auch Schwachstellen bei der DCF-Methode. So ist sie geeignet für Unternehmen mit kurzfristigen Investitionszyklen. Bei der Planung sollte mindestens ein ganzer Investitionszyklus berücksichtigt werden, welcher in der Hotellerie jedoch ca. 35 bis 40 Jahre beträgt.

## Anwendung in der Praxis

Die mit Experten geführten Interviews, welche im Rahmen der Masterarbeit des Autors erfolgten, zeigen ein differenzierendes Bild. Keiner wendet die DCF-Methode in ihrer klassischen Art an. Bereits bei der Ermittlung der Planerfogsrechnung und dem Auswertungszeitraum bestehen Unterschiede. Die Ermittlung der Planerfolgsrechnung stellt alle Experten vor die grösste Herausforderung. Einflussfaktoren wie der zu berücksichtigende Reinvestitionsbedarf oder der einzusetzende Unternehmerlohn zeigen nur zwei Bespiele dieser Problematik. Die zukunftsorientierten ertragswertbasierten Berechnungsmodelle haben sich in der Praxis durchgesetzt. Für eine Unternehmensbewertung ist es wichtig, gut und fundiert vorbereitet zu sein. Genaue Kenntnisse über den aktuellen Investitionsbedarf und genaue Vorstellungen über die zukünftigen Ertragszahlen sind unentbehrliche Voraussetzungen.


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

htr hotel revue