

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: 07.02.2026

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

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 2 / 12. Januar 2012



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

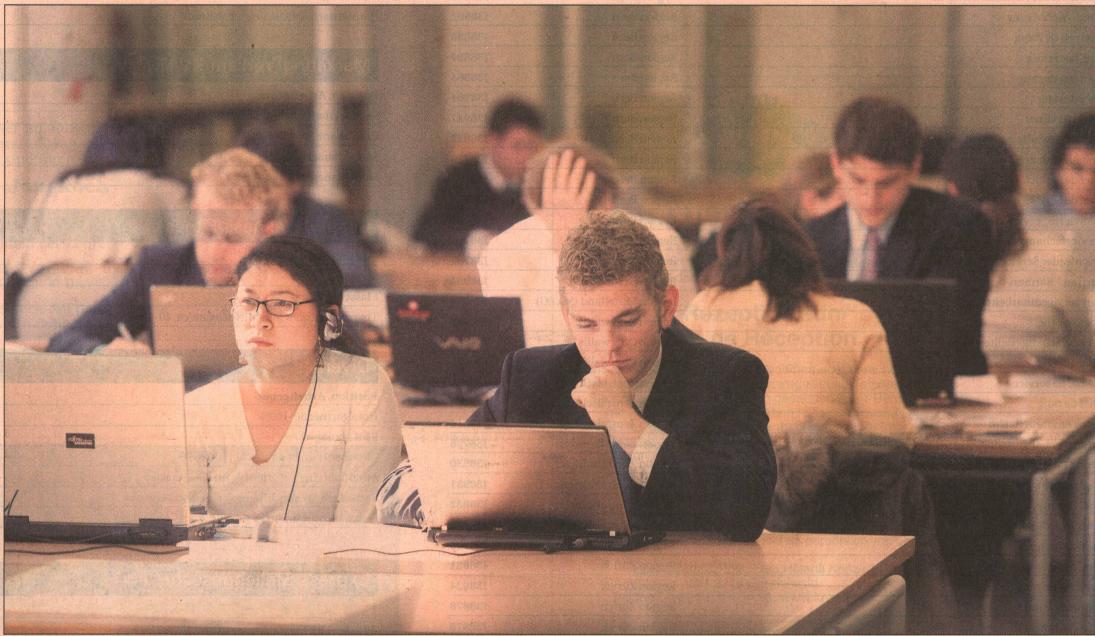
Der grösste Stellenmarkt der Branche
Le principal marché de l'emploi
de la branche

Inhalt / Sommaire

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

Persönlichkeit

Die Entwicklung
der Persönlichkeit
ist ein kontinuier-
licher und indivi-
dueller Prozess.
Das lebenslange
Lernen ist dabei
selbstverständlich
geworden.



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 Lebensorwartung 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 Berufsausbildung 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 Poten-

zialanalyse 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?

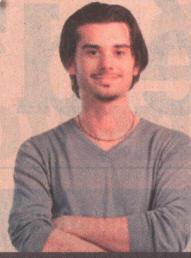
Beidseitige Interessen

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 |
| Restaurantsfachfrau 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 |
| Teamleiter 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 |
| Restaurantsfachmann | 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 |
|--|-------------------|----------|
| Hauswirtschaft, 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 |
| Thermenauftisch (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 Baudaufsicht (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 |
| B2580 | 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 |
| B2584 | Restaurantsleiter/ 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 / Rédaction 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

Anzeigenkatalog (par 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 / Demande d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10

- Kaderubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrat CHF 2.30

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'emploi) 1 Woche / semaine CHF 70,-, 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 GZ bis spätestens Freitag vor Erscheinen - zusätzliche GZ werden mit je CHF 30,- verrechnet.

Termine

| Ausgabe / Numéro | Nr. 3/2012 | Nr. 4/2012 | Nr. 5/2012 | Nr. 6/2012 |
|-------------------------|-------------|-------------|-------------|------------|
| Erscheinung / 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

Herstellung / Production: NZZ Print, Postfach, 8021 Zürich

Auflage WEMF-Beglaubigt 2011 / tirage contrôlé 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 den 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 Naturtal 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 Auftreten, Kompetenz und mitreissendem Engagement führen Sie Ihr Team, 20-25 Mitarbeitende, zu Höchstleistungen. Effiziente Mitarbeiterabschulungen 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

SCHAFFER & 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

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 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 Hotelegeschichte 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, Restaurantsleiterin 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

Coming Soon: Eines der renommiertesten CH-Luxushotels

«Hier geniesst man Hotellerie von absolutem Weltklassiformat...» 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 besondere 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 mitzustalten! Die Highlights: Auszeichnete 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/lm

Sie sind selbstbewusst, kommunizieren brillant auf allen Ebenen und verhelfen erheblichen Performance-, Budget- & Standards-Vorgaben zum Durchbruch. Gastegeburthäfen, Versiertheit in organisatorischen und F & B-administrativen Belangen sowie konsequente Qualitätskontrolle als Führungstool sind die Eckpfeiler Ihres Erfolges. Dafür erwarten Sie Freiraum, Selbstständigkeit, 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

SCHAFFER & 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



GRINDELWALD

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

1. Rezeptionistin/ Chef de la 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 Fideli 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

18351-7777



Gesund werden – gesund bleiben. Die Sonnamm 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 Protokoll 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 erwarten 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 Selbstverständlichkeit.

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
Hemschlinstrasse
Postfach
6000 Luzern 15
Tel. 041 375 32 32
Mail: sana@sonnmatt.ch
www.sonnamm.ch

18558-7892

HOLBEIN 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 Entlohnung, 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

SEE PARK 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-Restaurant und Bankettbereich gesammelt. Sie sind eine begnadete Fachkraft, belastbar und teamfähig, haben Organisationstalent und Durchsetzungswissen. 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 erwarten 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



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

18501-7781

ELITE HOTEL THUN

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

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 Kundenschaft.

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

18501-7786



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

Rezeptionistin (w/m)

Sie sind zuverlässig, selbstsicher, offen und selbständiges Arbeiten gewohnt? Sie verfügen über gute Englischkenntnisse sowie Rezeptionsfahrung?
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

18501-7745

HOTEL LAUDINELLA

KULTUR KONGRESSE FERIEN

CH-7500 St.Moritz

Unser Hotel (200 Zimmer, 6 Restaurants, 2 Bars, Kongress- und Seminarraume, Wellnessbereich, grosses Kulturaangebot) 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 Genossenschaftsberater bis 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 Kadernetz 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

18541-7800



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 „Bahnhöfil“ 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

18602-7900

RIGI BAHNEN AG, CH-6354 Vitznau, TEL+4141399 87 87, FAX+4141399 87 00, rigi@rigi.ch, www.rigi.ch

18602-7900



Das Sunstar Hotel Grindelwald**** ist ein Grossbetrieb mit 400 Betten, zwei Restaurants sowie grossen Wellness- und Seminarbereich mit fantastischer Aussicht. Die Angebotspalette im heimlichen Gletschertal 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 Handlungsgeschick und Ihre Führungserfahrung können Sie täglich unter Beweis stellen.

Neugierig geworden?

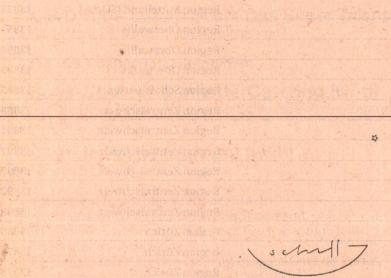
Dann senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

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

Sunstar HOTELS **** ZEIT, DIE BLEIBT.

AROSA | DAVOS | FLUMS | KLOSTERS | LENZERHEIDE | GRINDELWALD | WENGEN | ZERMATT

18501-7883



Am Ufer des Zürichsees liegt wunderschön unser Schiff. Mit traumhafter Terrasse, Speiserestaurant, Schiffslounge, 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

18504-7868

Hoteldirektorin gesucht und gefunden

htr stellenrevue – der grösste Stellenmarkt der Branche

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



Suchen Sie einen Arbeitsplatz, der Ihnen nebst der täglichen Verantwortung auch Selbstständigkeit, 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



Haberli'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

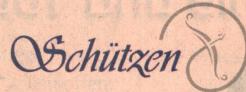
Lehrling Küche und Service
Motivierten Bewerber/-innen mit guten schulischen Leistungen bieten wir eine interessante und anspruchsvolle Ausbildung als Koch/Köchin resp. Restaurationsfachfrau/-mann an.

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.

Haberli's Schützenhaus
Jakob Haberli
Oberdorffstrasse 10
3053 Münchenbuchsee
www.haberlis.com

18663-7902



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 Beyidl, 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

18591-7901

18591-7902

18591-7903

18591-7904

18591-7905

18591-7906

18591-7907

18591-7908

18591-7909

18591-7910

18591-7911

18591-7912

18591-7913

18591-7914

18591-7915

18591-7920

18591-7921

18591-7922

18591-7923

18591-7924

18591-7925

18591-7926

18591-7927

18591-7928

18591-7929

18591-7930

18591-7931

18591-7932

18591-7933

18591-7934

18591-7935

18591-7936

18591-7937

18591-7938

18591-7939

18591-7940

18591-7941

18591-7942

18591-7943

18591-7944

18591-7945

18591-7946

18591-7947

18591-7948

18591-7949

18591-7950

18591-7951

18591-7952

18591-7953

18591-7954

18591-7955

18591-7956

18591-7957

18591-7958

18591-7959

18591-7960

18591-7961

18591-7962

18591-7963

18591-7964

18591-7965

18591-7966

18591-7967

18591-7968

18591-7969

18591-7970

18591-7971

18591-7972

18591-7973

18591-7974

18591-7975

18591-7976

18591-7977

18591-7978

18591-7979

18591-7980

18591-7981

18591-7982

18591-7983

18591-7984

18591-7985

18591-7986

18591-7987

18591-7988

18591-7989

18591-7990

18591-7991

18591-7992

18591-7993

18591-7994

18591-7995

18591-7996

18591-7997

18591-7998

18591-7999

18591-7990

18591-7991

18591-7992

18591-7993

18591-7994

18591-7995

18591-7996

18591-7997

18591-7998

18591-7999

18591-7990

18591-7991

18591-7992

18591-7993

18591-7994

18591-7995

18591-7996

18591-7997

18591-7998

18591-7999

18591-7990

18591-7991

18591-7992

18591-7993

18591-7994

18591-7995

18591-7996

18591-7997

18591-7998

18591-7999

18591-7990

18591-7991

18591-7992

18591-7993

18591-7994

18591-7995

18591-7996

18591-7997

18591-7998

18591-7999

18591-7990

18591-7991

18591-7992

18591-7993

18591-7994

18591-7995

18591-7996

18591-7997

18591-7998

18591-7999

18591-7990

18591-7991

18591-7992

18591-7993

18591-7994

18591-7995

18591-7996

18591-7997

18591-7998

18591-7999

18591-7990

18591-7991

18591-7992

18591-7993

18591-7994

18591-7995

18591-7996

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 ReceptionistInnen 80 -100% | Region Basel | J38724 |
| Night Auditor | Region Bern | J38901 |
| Réceptionist/in | Region Bern | J38765 |
| Receptionistin | Region Bern | J38772 |
| Alleinreceptionist/in / Chef de Récéption | Region Bern | J38811 |
| ReceptionistIn 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 | J38966 |
| 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 & SeminarcoordinatorIn | Region Zürich | J38850 |
| RéceptionistIn | Region Zürich | J38854 |
| Reservationsmitarbeiter/in | Region Zürich | J38972 |
| Receptionist | Region Zürich | J38879 |
| 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 |
| Patisseur 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 | J38699 |
| Koch | Region Bern | J38864 |
| Küchenchef | Region Bern | J38663 |
| 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 |
| 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 und Sous Chef | International | J38752 |
| Executive Chef | International | J38749 |

F&B/Catering/Events

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|--|---------------------------|----------|
| Frontorientierte Führungspersönlichkeit | Region Bern | J38763 |
| Bankett- und Seminarcoordinator | 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 |
| Weinbarmitarbeiter 80% | Region Basel | J38967 |
| Chef de Service | Region Basel | J38787 |
| Frühstücksvorstand | 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 bilanzieller. 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: bgremmel@national-luzern.ch

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 Zentral-schweiz.

Chef de Partie tourant (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. Fahrtausweis für den Sous-Chef notwendig.

Servicefachangestellte/r

Mit einem Hang zur Perfection, einer grossen Portion Charme, Fachwissen und Durchhaltewillen, auch wenn es chälopft u tätzicht.

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

18551-7781

SCHLÖSSLIBIEL-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

DIPLO. 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, Selbstständigkeit und Kreativität sind für Sie eine Selbstverständlichkeit, und Sie verfügen über einen Fahrtausweis Kategorie B.

Wir bieten eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Tätigkeit mit Fort- und Weiterbildungs-möglichkeiten und fortschritten 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

18551-7879

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



18560-7894

Italienische Schweiz



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

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

**Servicefachangestellte/r (D/I)
Barmen (D/F/I)
Servicepraktikantin**

**Chef de partie
Commis
Officebursche
Buffethilfe
Etagenportier
Zimmermädchen
Kinderbetreuerin
und Animatorein (D/F)**

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

18486-7802



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 empfangen 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 Höhepunkten 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 Exklusivität 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

Servicefachangestellte/r

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 Saltermann (Geschäftsleitung) oder Sonja Roser (Direktionsassistentin).

RUNWAY RESTAURANTS AG

Rohholzstrasse 67, 8152 Glattbrugg
www.runway34.ch, E-Mail info@runway34.ch
Tel. 043 816 34 34, Fax 043 816 34 16

18507-7869



Das 3-Stern-Erlebnis-Hotel am schönen Biensee 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 ehrenden Lachen empfängt, professionell betreut und "leider" auch wieder verabschiedet. Jahresstellung möglich.

Servicefachangestellte/r (d/f) ab Mai

welche/r unseren grossen Stammgätekreis 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 marktkritischen 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 Linden Hof 3855 Biel / 033 952 20 30 / www.hotel-linden-hof.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

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

18482-7129

Käuferin gesucht

B&B + Bar in Zürichs Kreis 4

InteressentInnen melden sich schriftlich bei sleep@dakini.ch

18565-7899



18482-7806

Für Naturliehaber

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

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



Berufsattest EBA:
+ praxiserprobt
+ produktiv
+ loyal
= Junior-Fachkraft

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.**

suver ist soll

netzwerk EBA

Initiatoren www.lernwerk.ch
www.overall.ch
www.bnbp.ch
www.chance.ch
www.bildungsnetzzug.ch

Partner www.credit-suisse.com

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 2 / 12. Januar 2012

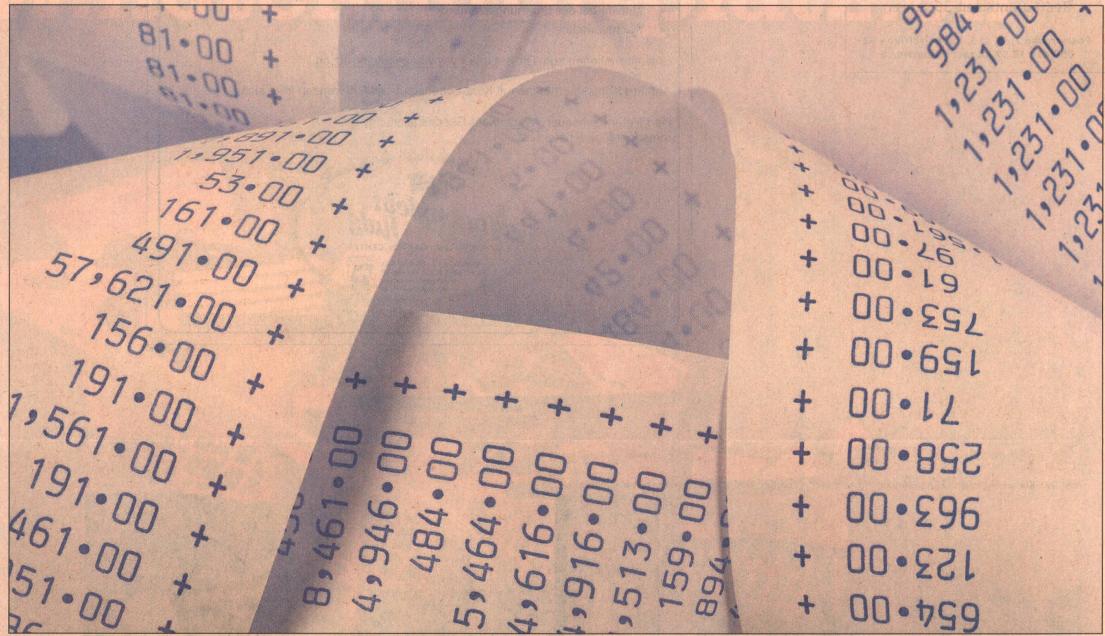


Hotelfinden! Sie haben die Wahl. www.swisshotels.com

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Management

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



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 regional-politischen 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 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 wer-

den 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 Investitionsbedarf oder der einzusetzende Unternehmerlohn zeigen nur zwei Beispiele 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.

Anwendung in der Praxis

Die mit Experten geführten Interviews, welche im Rahmen der Masterarbeit des Autors erfolgten, zeigen ein differenzierendes Bild. Keinerwendet die DCF-Methode in ihrer klassischen

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

htr
hotel revue