

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2012)
Heft: 3

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: 01.04.2026

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. 3 / 19. Januar 2012

Berufsbegleitend weiterkommen im Tourismus.

IST – die Höhere
Fachschule für den
nächsten Karriereschritt.

Internationale Schule für Tourismi
International School of Tourism Management
Ecole Internationale de Tourisme
IST 27
Josefstrasse 59, 8005 Zürich,
Tel. 044 440 30 90, www.ist-zurich.ch

Mein Karriereziel.

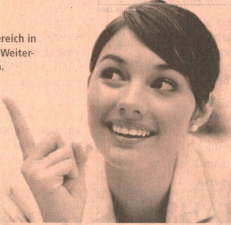
Ich könnte mir vorstellen, ein Day Spa oder den Wellnessbereich in einem Luxushotel zu leiten. Mit dem Besuch der folgenden Weiterbildung eigene ich mir das Wissen und die Kompetenzen an.

LEHRGANG | SPA MANAGEMENT

Mehr Infos: www.swisswellnessacademy.ch

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

swiss wellness academy
Keller



www.hotelleriesuisse.ch

**Unser
Beraternetzwerk –
Ihr Erfolg**

Auf unserer
Website unter:
**Partner/
Beraternetzwerk**

CURAVIVA.CH
hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Inhalt / Sommaire

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

Ausbildung

«Netzwerk EBA»
versteht sich als
Partner des Gast-
gewerbes. Die
Ausbildungs-
verantwortung
wird geteilt, die
Betriebe entlastet.



Das Netzwerk EBA



MARIANNE MAURER
LEITERIN GESCHÄFTSSTELLE
LERNWERK LEHRBETRIEBS-
VERBUND

Die Schweiz ist zu Recht stolz auf ihr Bildungssystem: Zwei Drittel der Jugendlichen absolvieren eine Berufslehre. Das System ist von hoher Durchlässigkeit geprägt. Praktisch begabte Jugendliche, die über eine zweijährige berufliche Grundbildung als Küchen-, Restaurations- oder Hotellerieangestellte oder als Hauswirtschaftspraktikerin mit eidgenössischem Berufsattest EBA einsteigen, können bei entsprechender Leistung eine drei- oder vierjährige Lehre EFZ weiterführen. Doch Junior-Fachkräfte für das Gastgewerbe werden rar. Szenarien des Bundesamts für Statistik machen deutlich, dass die Zahl der Erwerbstätigen ab 2020 rückläufig sein wird. Im Bericht «Fachkräfte für die Schweiz» listet das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement

eine Reihe von Massnahmen auf, mit denen die Fachkräftesituation in der Schweiz über arbeitsmarktliche und bildungspolitische Massnahmen wirkungsvoll verbessert werden kann. Unter anderem sollen nicht-erwerbstätige Jugendliche für eine Ausbildung sowie nach der Grundbildung erwerbslose Jugendliche für eine Erwerbstätigkeit gewonnen werden.

Der Lehrbetriebsverbund

Exakt an diesen Übergängen – nämlich von der Volksschule in die Lehre, und von der absolvierten beruflichen Grundbildung ins Erwerbsleben – sind die Lehrbetriebsverbände (LBV) von Netzwerk EBA seit Jahren aktiv. Ein LBV entlastet Unternehmen in der Ausbil-

dung organisatorisch und administrativ und ermöglicht spezialisierten Betrieben, auch lediglich einen Teilbereich anzubieten. Er rekrutiert und selektiert geeignete Bewerberinnen und Bewerber, übernimmt die Ausbildungsadministration und koordiniert die schulische Ausbildung. In einem LBV werden Lernende individuell gefördert und fachkundig begleitet. Sie können Nachhilfe in Anspruch nehmen. In Problemsituationen wird unbürokratisch vermittelt. Ein LBV-Partnerbetrieb kann sich so vollumfänglich auf die praktische Ausbildung konzentrieren.

Praxiserfolge

Seit 2001 konnten die in Netzwerk EBA vereinten Lehrbetriebsverbände Lehr-

verträge mit 282 Partnerbetrieben unterzeichnen. 97 Prozent der Lernenden habe ihre Abschlussprüfung erfolgreich bestanden, über 8 Prozent davon mit Auszeichnung. Von den EBA-Absolventen können jährlich rund 20 Prozent in eine EFZ-Ausbildung übertreten. Netzwerk EBA ist ein Partnerprojekt der Credit Suisse im Rahmen der Initiative «Gemeinsam gegen die Jugendarbeitslosigkeit». Noch bis 2013 werden EBA-Lehrabgängerinnen und Lehrabgänger speziell gefördert, damit sie eine Anschlussstelle oder eine EFZ-Lehrstelle finden. Davon profitieren auch Betriebe, die sich bei der Personalrekrutierung an einen Lehrbetriebsverbund wenden. Sie können auf praxiserprobte, produktive und loyale Mitarbeitende zählen.

Ein Unternehmen
der Stadt Zürich

Gesucht: TramführerInnen

Ihr künftiger Chef bewirbt sich bei Ihnen auf www.vbz.ch/jobs

VBZ Zürich Linie

Umsteigen lohnt sich.

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:
2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag,
in kleiner Gruppe und Unterbringung
in Einzelzimmer, total 499 Euro.

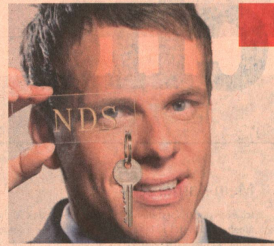
Wein und Küche, Kurs 699 Euro

Scuola Toscana, Via dei Benci 23
50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 0039 055 244 583
www.scuola-toscana.com

Sprachaufenthalte

Top Angebote von
Annemarie, Barbara + Rolf Frischknecht
Tel 044 926 39 58

www.sprachausbildung.ch



Durchblick

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

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



Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurationsfachfrau	Region Mittelland (SO,AG)	J39336
Restaurationsfachmann	Region Oberwallis	J39248
Restaurationsleiter	Region Zentralschweiz	J39122
2. Chef de service	Region Zentralschweiz	J39135
Restaurationsfachmann	Region Zentralschweiz	J39249
Barfachmann	Region Zentralschweiz	J39305
Servicefachfrau (oder ital. Mann)	Region Zentralschweiz	J39319
Restaurationsfachangestellte/n	Region Zürich	J39142
Chef de rang	Region Zürich	J39323
Servicemitarbeiter/-in	Region Zürich	J39367
Chef de Rang	Region Zürich	J39366
Chef de rang Bankett	Region Zürich	J39325
Restaurantleiter	ganze Schweiz	J39140
Bar Manager - England - Region Hampshire	International	J39239
Chef de rang - England - Region Hampshire	International	J39240
Commis de rang	Tessin	J39127
Chef de rang	Tessin	J39128
Chef de service	Tessin	J39301
Restaurationsfachmann	Region Neuchâtel/ Jura	J39302

Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Masseur	Region Graubünden	J39306
Masseurin	Region Graubünden	J39348
Wellnesstrainer/in	Region Graubünden	J39343
Masseur/in	Region Graubünden	J39228
Rezeptionist Spa	Region Zentralschweiz	J39298
Thermenaufsicht (Aushilfspensum ca. 40-60%)	Region Zentralschweiz	J39269

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Facility Manager	Region Bern	J39363
Innendekorateur	Region Bern	J39115
Human Resources Manager Assistant	Region Graubünden	J39335
Mitarbeiter/in Badaufsicht (60-100%)	Region Zentralschweiz	J39270
Mitarbeiterin Rekrutierung und Sekretariat	Region Zürich	J39145
Barrender	Region Zürich	J39138
SachbearbeiterIn Rechnungswesen & Fakturierung	Region Zürich	J39233
Koch- und Serviceaushilfen	ganze Schweiz	J39235

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B2579	Direktion, Management	52	CH	per sofort	D E
B2146	Ettagengouvernante, 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 E F
B2593	Hotel Leiter, Sales & Marketing, Berater, Verschiedene.	55	IT	per sofort	D F E
B2589	HR/Wein/Marketing/Management	26	CH	per sofort	D E F
B1914	Koch	32	BG	per sofort	D E RU BG
B2605	Koch	43	CH	per sofort	D F E
B1361	Koch/ Sous-Chef	44	CH	per sofort	D
B1374	Küchenchef	54	CH	per sofort	D F E
B731	Küchenchef, Geschäftsführer, Leitung	44	DE	per sofort	D F 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 E ES
B2596	Servicefachangestellter	43	AT	per sofort	D
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 16.1.2012. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf www.hoteljob.ch

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Generalgouvernante	Region Bern	J39117
1. Generalgouvernante	Region Bern	J39133
Hauswirtschaftsmitarbeiter/in	Region Zürich	J39274
Ettagengouvernante	Region Zürich	J39231
Gruppenleitung Hotellerie	Region Zürich	J39282
Hauswirtschaftsmitarbeiter/in (40 - 50%)	Region Zürich	J39275

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales & Marketing Assistant	Region Bern	J39118
Sales Manager FIT	Region Bern	J39111
Sales Manager Mice	Region Bern	J39110
Teammitglied Administration	Region Mittelland (SO,AG)	J39255
Aussendienstmitarbeiter / Verkaufberater (m)	Region Ostschweiz	J39236
Sales Manager (100% Temporäraneinstellung)	Region Zürich	J39152

Reiseleitung/Tourismus

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Guest Service Agent	Region Zürich	J39349

Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Guest Service Agent	Region Zürich	J39349
ESPA Therapeutin	Region Bern	J39107

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 Führungskraft 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. Hotelöffnung 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

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 Maitre 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

Boutique Hotel **Sup.**
an privilegierter Lage mit:

26 Gästezimmern und Suiten
Hotelbar und Loggia
Panorama-Restaurant und Terrasse
Seminar- und Banketträumlichkeiten
Spa mit Innen- und Aussenschwimmbad

im Raume Locarno/Ascona – Ticino
suchen wir für die Saison 2012
einen fachlich ausgewiesenen Hotelier
oder Hotelkette als

PÄCHTER

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen sowie Referenzen:

Chiffre 18472-7951 an
htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

«Brandneue» High Tech-Küche für Top Executive Chefs

Highlights sind die gelungenen, mit sehr viel Liebe zum Detail konzipierten, Um- und Aushauten, die erfolgreich verlaufene kürzliche Wiedereröffnung und die beeindruckende Innenarchitektur des hervorragend geführten Spitzenbetriebes! Ausgezeichnete, exklusive Restaurants und F & B Outlets auf Gourmetstufe, nigelagelneue, grosszügig konzipierte High Tech-Küche mit viel Tageslicht, Show-Küche (Front Cooking) sowie ein imposanter auf höchstem Niveau ausgestatteter Spa – einer der grössten der Schweiz – verhelfen dem bekannten 5-Sterne-Resort-Hotel zu einem klaren Vorsprung auf die Wettbewerber.

Dies an besonders schöner Lage in einer der exklusivsten, international bekannten Deutschschweizer Premium Destinationen. Ambitionierte Chefs brennen darauf in Sachen Weiterentwicklung/Qualitätssicherung und Schaffung eines einzigartigen Angebots Massstäbe zu setzen und wissen es zu schätzen, dass die ambitionierten Ziele mit einem dynamischen jungen Management und einer als weitsichtig und umsichtig geltenden Besitzerschaft gemeinsam angegangen werden. Ihre Führungsgrundsätze: Vorbildfunktion, Delegieren, Fordern und gelebte Wertschätzung des Teams.

Küchenchef/in

für die Leitung einer professionellen Crew mit 25 Mitarbeitenden

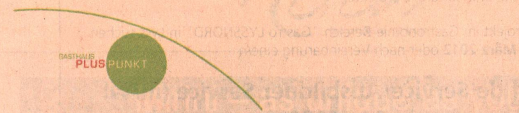
Das kulinarische Angebot geht in Richtung marktfrisch, optisch ansprechend, innovativ sowie einer dem Zeitgeist entsprechenden Kombination basierend auf moderner französischer Küche und attraktiven Gerichten der Schweizer Küche. Verbunden mit saisonalen und regionalen Spezialitäten sowie mediterranen Einflüssen ergibt sich eine einzigartige Vielfalt. Dabei liegt Ihnen der punktuelle persönliche Kontakt zum Gast ebenso am Herzen wie der Wunsch Hand in Hand mit Ihrem Profiteam den exzellenten Ruf des Hauses durch 1A-Produkte und ausgesuchte Köstlichkeiten auch für die Zukunft zu sichern.

Kreative Hands-on Chefs de Cuisine mit entsprechenden Leistungsausweisen und hoher mentaler Fitness informieren wir gerne über die Vorteile die mit dieser attraktiven Kadereposition verbunden sind! Willkommen im Hotel-Unternehmen der Extraklasse welches regelmässig Höchstnoten in den Gästebewertungen erlangt. Der Eintrittstermin kann flexibel resp. nach Vereinbarung gehandhabt werden. Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen. Idealerweise vorab CV/Foto elektronisch einsenden oder ganz einfach anrufen.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger – Mitglied der GI

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



Das Gasthaus PLUSPUNKT in Brunnen legt grossen Wert auf eine exklusive Küche und bietet einen gepflegten Service. Unsere Gäste verwöhnen wir mit Frischprodukten aus der Region und erlesenen Weinen aus unserem Keller. Mit unserer Philosophie verbinden wir Herzlichkeit, Genuss und Freude.

Wir sind als ein aussergewöhnliches Restaurant bekannt, auch über die Kantonsgrenze hinaus schätzen die Gäste unsere Küche und unseren Service. Wir sind ein Betrieb der BSZ Stiftung Schwyz. Bei uns arbeiten Gastroprofis und Menschen mit einer Beeinträchtigung Hand in Hand.

Weiterentwicklung – Weiterbildung sind in der BSZ Stiftung wichtige Werte. Wir unterstützen dies kontinuierlich, damit die Professionalität weiterhin gewährleistet werden kann. Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef 100% (w/m)

- Aufgabengebiet**
- Führen und Fördern des achtköpfigen Küchenteams
 - Planung und Gestaltung der saisonal wechselnden Karte
 - Verantwortung im Bereich Wareneinkauf und Kalkulation
 - Ausbildung und Begleitung der Lernenden
 - Erstellung der Arbeitspläne
 - Einhaltung der Hygiene- und HACCP-Richtlinien

- Anforderungsprofil**
- Idealerweise zwischen 35 und 45 Jahre jung
 - Berufs- und Führungserfahrung als Küchenchef oder Stv. Küchenchef
 - Kochen mit Leidenschaft und hohem Qualitätsbewusstsein
 - Flair im Umgang mit Menschen mit einer Beeinträchtigung
 - Sehr gute PC-Anwenderkenntnisse und kostenbewusstes Handeln
 - Hohe Sozialkompetenz, Flexibilität und Belastbarkeit sind uns sehr wichtig.

Ein PLUSPUNKT für Sie
Wir bieten Ihnen ein vielseitiges, interessantes und kreatives Aufgabengebiet, zeitgemässe Anstellungsbedingungen und fortschrittliche Sozialleistungen durch die BSZ Stiftung. Sie arbeiten in einem jungen, motivierten, dynamischen Team.

Auskunft
Herr Christian Meier
Leiter Gasthaus PLUSPUNKT
Telefon 041 825 11 80

Interessiert?
Dann senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Foto bis 5. Februar 2012 an:

BSZ Stiftung
HR Beratung & Services
Daniela Eller
Postfach 169
6423 Seewen SZ
daniela.eller@bsz-stiftung.ch
www.pluspunkt.ch

GREULICH

Die Krafft Gruppe führt seit Herbst 2011 das mehrfach ausgezeichnete Designhotel Greulich in Zürich. Im Rahmen unserer weiteren Unternehmensentwicklung suchen wir für dessen Leitung eine

DIREKTION.

Sie führen das Hotel und sein neu positioniertes Restaurant im Rahmen einer klaren Vision engagiert und souverän. Sie sind sehr gerne Gastgeber/in und können Ihre Teamleitungen und die rund 30 Mitarbeitenden für unsere Werte und Ziele begeistern. Wir unterstützen Sie dabei mit unternehmerischem Know-how und entlasten Sie in Administration und Marketing.

Ihr Führungsstil (bisher allenfalls auch als Nummer Zwei) ist authentisch und transparent, und Sie verbinden im Betriebsalltag Qualität mit gesundem Kostenbewusstsein. Wichtig sind uns auch eine Affinität zu Zürich und ein Flair für ein urbanes Privathotel und für Design.

In unserem Unternehmen verbinden wir gezieltes unternehmerisches Handeln mit Nachhaltigkeit. Wir bieten für eine längere Direktion ein tolles Umfeld für die berufliche und persönliche Weiterentwicklung und honorieren überdurchschnittliche Leistungen.

Weitere Details über den Betrieb finden Sie unter www.greulich.ch. Ihren Start haben wir für Mitte Jahr geplant. Wir sind gespannt auf Ihre Unterlagen per Post an

Krafft AG
Martin Volkart, Präsident des Verwaltungsrates
Brunngässlein 8, 4052 Basel

Für Fragen kontaktieren Sie Sabine Auciello
Leiterin HR und Administration
saudiello@krafftbasel.ch, 061 271 63 61



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-Restaurations 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



Die Lenk-Simmental Tourismus AG sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Veranstaltungsverantwortliche/n (100%)

Die Lenk-Simmental Tourismus AG ist die touristische Dachorganisation der Ferienregion Lenk-Simmental und unterstützt Veranstaltungen vor Ort (inkl. Stiftung Kulturförderung Lenk)

Ihre Aufgaben:

- Planung, Organisation und Durchführung von Workshopwochen und Veranstaltungen
- Optimierung und Weiterentwicklung bestehender Angebote in Zusammenarbeit mit den Fachausschüssen
- Organisation und Teilnahme an Sitzungen des Stiftungsrates und der Fachausschüsse
- Repräsentation an kulturellen Anlässen

Anforderungen:

- Erfahrung im Veranstaltungs-Management
- kaufmännische Ausbildung
- Organisationstalent, Selbstständigkeit und Flexibilität
- Affinität zum Thema Kultur
- gute Fremdsprachenkenntnisse in Englisch und Französisch
- Anwenderkenntnisse der MS-Office-Programme
- Wohnsitz(nahme) in der Region Lenk

und per 1. April 2012 oder nach Vereinbarung

Finanzverantwortliche/r (80-100%)

Ihre Aufgaben:

- Kreditoren/Debitorenbuchhaltung
- Abwicklung Kurtaxen/TFA
- Abwicklung Direktreservationsgeschäft
- Buchungs-/Zahlungsverkehr Banken
- Personaladministration
- administrative Tätigkeiten

Anforderungen:

- Erfahrung im Finanzbereich
- kaufmännische Ausbildung
- Organisationstalent, Selbstständigkeit und Flexibilität
- Anwenderkenntnisse der MS-Office-Programme und Buchhaltungsprogramme
- Wohnsitz(nahme) in der Region Lenk

Sie sind kontaktfreudig und suchen eine vielseitige und interessante Arbeitsstelle? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung bis 31. Januar 2012. Ihre Bewerbung richten Sie direkt an Lenk-Simmental Tourismus AG, Eduardo Zwyssig, Geschäftsführer, Rawilstrasse 3, 3775 Lenk im Simmental (Tel. 033 736 35 35).

Neueröffnung Kunst- und Kulturhotel Pensiun Aldier, Sent

(ehemals Hotel Rezia)

Das komplett renovierte und von Duri Vital gestaltete Hotel eröffnet seine Porten im schönen Dorf Sent (Untereggadin) im Dezember 2012.

Wir suchen ein qualifiziertes Paar für die Betriebsleitung des Hotels

(Réception/Zimmer, Gästebetreuung,
Küche, Restaurant)

Das ***Haus und sein einmaliges Konzept stellt einige Ansprüche und verlangt nebst fundierten Fachkenntnissen und Erfahrung viel kreatives Verständnis!

Voraussetzungen:

Hotelbetrieb: Sie haben aussergewöhnliche gastgeberische Fähigkeiten, guten Umgang mit Gästen und Mitarbeitern, sind ein Organisationstalent und haben gute Fachkenntnisse.

Küche: Sie kochen anders als die andern, haben das Talent, ein bodenständiges, marktfresches und raffiniertes Küchenkonzept auf die Beine zu stellen und sind nicht nur modisch! Sie sind kalkulatorisch sicher, kostenbewusst und fachkompetent.

Sie sind in der Vor-Eröffnungsphase mit dabei und beteiligen sich aktiv an allen Vorbereitungen und an der Gestaltung für die Eröffnung des Hotels.

Das Hotel hat: 16 Zimmer, Restaurant (zirka 45 Plätze), Café/Lounge (zirka 20 Plätze), Garten (zirka 40 Plätze), Museum/Kulturraum.

Besonderheit: Im Haus befindet sich ein Museum mit der Sammlung eines sehr renommierten Künstlers. Das Hotel wird auch mit Veranstaltungen auf kultureller Ebene tätig sein.

Wir bieten eine Jahresstelle mit schöner Wirtswohnung.
Stellenantritt Oktober 2012.

Schriftliche Unterlagen mit Motivationsschreiben an:
Frau U. Canonica, Tannenstrasse 47, 8424 Embrach.

FONDATION gad STIFTUNG

Die FONDATION gad STIFTUNG ist eine gemeinnützige Stiftung mit Hauptsitz in Bern. Wir übernehmen die Trägerschaft für soziale, pädagogische, therapeutische und kulturelle Projekte.

Für unser Projekt im Gastronomie-Bereich "Gastro LYSSNORD" in Lyss suchen wir per **01. März 2012** oder nach Vereinbarung eine/n

Chef de Service/Ausbildner Service (m/w) 80 - 100%

Ihre Tätigkeiten sind

- Führen des Serviceteams "Gastro LYSSNORD" inklusive Betreuung und Ausbildungsverantwortung der Lernenden
- Betreuen und Ausbilden der Teilnehmenden der Projekte
- Betreuen und beraten der Gäste
- Erstellen und kontrollieren der Mitarbeiterinsatzplanung
- Organisieren der Arbeitsabläufe im à la carte- und Bankettbereich
- Mitgestalten und umsetzen der Verkaufsangebote
- Administrative Aufgaben, Abrechnungen und Rechnungstellungen

Sie bringen mit

- Fähigkeitsausweis EFZ Service oder Hotelfachschule
- Abgeschlossener Fachkurs zum/zur Berufsbildner/in
- Bereitschaft die Ausbildung Modul SVEB1 zum/zur Erwachsenenbildner/in zu absolvieren
- Mindestens zwei Jahre Berufserfahrung als Berufsbildner/in
- Erfahrung in Administration/Kasse/Debitoren
- Fähigkeit und Freude, Menschen aus unterschiedlichen sozialen und kulturellen Umfeldern anzuleiten und zu fördern
- Überzeugendes, dienstleistungsorientiertes und offenes Auftreten
- Flexibilität bezüglich Einsatzzeiten (Tagesrestaurants/Bankette)
- Hohes Qualitäts-, Hygiene- und Verantwortungsbewusstsein
- Freundliches Auftreten, Enthusiasmus und Motivation
- Deutsche Muttersprache, gute Kenntnisse in Französisch

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche, verantwortungsvolle Tätigkeit in einer dynamischen Umgebung. Eingebettet in die Stiftungsstruktur werden Sie unterstützt von den-internen Diensten.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Unterlagen bis am 15. Februar 2012 an:

FONDATION gad STIFTUNG, Human Resources,
Ref. 445-02.12, Wankdorffeldstrasse 64, 3014 Bern.
Oder per E-Mail an: hrrm@gad.ch

Für Auskünfte wenden Sie sich an:
Marianne Kuchen, Leiterin Gastronomie
Tel. 032 374 47 15

www.gad.ch

Restaurant + Pizzeria Grenzstein, Wettingen
Wir suchen auf 1. Februar oder nach Vereinbarung
Koch / Serviceangestellte
Melden Sie sich bitte schriftlich oder telefonisch.
Restaurant + Pizzeria Grenzstein
Landstrasse 1, 5430 Wettingen
Telefon 056 426 77 57

18722-7951

Restaurant Event Cruise Hotel Management

Hotel Restaurant Rössli Hurden – die Oase am Zürichsee zwischen Rapperswil SG und Pfäffikon SZ. Wir suchen noch folgendes qualifiziertes Personal in Saison- und Jahresstellung:

Frontoffice-Manager (m/w)

Führung des ganzen Frontoffice und Housekeeping
Verantwortlich für die Hofa-Lehrlinge

Réceptionistin (m/w)

Wir bieten: 25 komfortable Hotelzimmer, Seminarräume, eine der schönsten Seeterrassen, Seepavillon, Weinkeller, gepflegten Service, hochstehende Küche, junges aufgestelltes Team, 365 Tage offen
www.hotel-restaurant-roessli.ch

Sind Sie flexibel, motiviert, teamfähig und haben Freude am Beruf?

Möchten Sie dazu beitragen, unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung

RECH Management AG

H. Krammer, Hürdenstrasse 137, CH-8640 Hurden
Tel +41 78 603 82 06 Fax +41 55 416 21 90
www.rech-management.com
E-Mail: info@rech-management.com

18787-7941



SCHLOSS BÖTTSTEIN
TAFELN · TAGEN · SEIN

Zwischen Baden und Brugg gelegen, beherrscht das Schloss Böttstein 32 Hotelzimmer, zwei Restaurants, festliche Säle und einen schönen Schlosshof.

Unser Küchenchef zieht es nach 4 Jahren ins Ausland, und deshalb suchen wir nach Vereinbarung einen Erprobten

KÜCHENCHEF

Sie verfügen über fundierte Fachkenntnisse und entsprechende Berufs- und Führungserfahrung. Für Sie ist ein selbständiger Wirkungskreis in Bezug auf Budget- und Kostenverantwortung, Menüplanung, Mitarbeiterführung, das Einhalten von Hygiene- und Lebensmittelgesetz und ein hohes Qualitätsbewusstsein wichtig.

Wir bieten eine selbständige und verantwortungsvolle Aufgabe, ein junges eingespieltes Team und eine marktgerechte Entlohnung.

Gerne freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung, die Sie bitte unter Angabe Ihres möglichen Eintrittsdatums und Ihrer Gehaltsvorstellung an Schloss Böttstein, Thomas Bischofberger, Schlossweg 20, CH-5315 Böttstein richten.

www.schlossboettstein.ch

18683-7912

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef

für 2 Hotelbetriebe mit 6 bis 8 Köchen im Berner Oberland. Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung unter Chiffre 18730-7935 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern.

18730-7935



GFELLER CONSULTING & PARTNER AG®

Consultants in Search and Recruitment

seit 1977

Unsere Mandantin ist eine führende Familienferienanbieterin mit Sitz in Bern. Im In- und Ausland stehen mehr als 2500 familienfreundliche Ferienwohnungen für Sommer und Winter zur Auswahl. Zum weiteren Ausbau der starken Marktstellung im Bereich Ferienanlagen Schweiz suchen wir im Auftrag der Direktion eine kommunikative, zielstrebige und belastbare Persönlichkeit (m/w) als

**Leiter Betrieb Ferienanlagen
Familientourismus**

Ihre Hauptaufgaben

Sie sind verantwortlich für die Umsetzung der Produkt- und Angebotsstrategie. Sie erstellen die Budgetpläne, legen die Leistungsziele für die Gastgeber fest und überprüfen diese mittels definierter Qualitätsstandards. Zusammen mit Ihrem Team unterstützen Sie die Gastgeber in fachlicher, personeller, administrativer und finanzieller Hinsicht und pflegen beste Geschäftsbeziehungen mit unterschiedlichsten Partnern.

Ihr Profil

Sie bringen Erfahrung im Umgang mit Gästen und einen höheren Abschluss in der Hotellerie mit. Sie haben sich als durchsetzungsstarke und unternehmerisch denkende Persönlichkeit mit Personal- und Budgetverantwortung bewährt. Idealerweise haben Sie einen Beherbergungsbetrieb erfolgreich geführt. Sprachen: D, F, I von Vorteil.

Ihre Zukunft

Sie verbinden Ihr Managementwissen und Ihre Branchenerfahrung ideal mit Ihren Stärken in der Führung und Kommunikation. Sie tragen wesentlich zum Unternehmenserfolg bei und erreichen in Ihrem spannenden Wirkungsfeld einen hohen Grad an Eigenverantwortung.

Ihr nächster Schritt

Senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto, Zeugnissen und Diplomen unter dem Vermerk «SC 177/123» an den Beauftragten, Herrn Stefan Christen, Partner. Tel. Vorabklärung: Mo – Fr 08.00 – 17.00 Uhr. Unsere Discretion ist seit 1977 sprichwörtlich.

Geschäftsstelle

Wankdorfstrasse 102, Postfach 261, CH-3000 Bern 22
Tel. +41 (0)31 335 62 00, stefan.christen@gcp.ch

Weitere Karriereangebote finden Sie auf www.gcp.ch

18723-7922



Mirihi – as unique as you!

The Mirihi Island Resort is a very successful, unique, elegant and small boutique hotel, located in the South Ari Atoll in the Republic of the Maldives. Only 36 tastefully appointed villas are spread over the island.

We are famous for our excellent and personal service, which is one of our USP's. After more than 2 very successful years, our current Restaurant- & Bar-Manager will leave Mirihi in order to look for a new challenge. Therefore, to complete our dynamic and successful team, we are looking for a

RESTAURANT- & BAR-MANAGER (must be male)
Date of joining by mid February 2012 or upon agreement
Couple-contract with female Guest Relations Manager

Who we are:

- A very unique and elegant, yet laid-back niche-product in the middle of the Indian Ocean
- A resort to be rated as a 5* boutique-resort with a year-occupancy of around 90%
- Overall year we have close to 45% repeating-guests
- We are one of the most successful resorts in the Maldives and we are operating with an international team with around 140 team-members (staff to guest ratio is 2:1)
- 1 Main Restaurant with 80 seats inside or 80 seats outside on the terrace, close to the beach
- 1 Fine-Dining Over-water A-la-carte Restaurant (including a Cocktail Bar) with 18 seats and an amazing sunset-view-deck
- 1 Main Bar with separate sundeck

What we expect from you:

- The full guidance of our young Restaurant- and Bar-Team of about 16 employees, supported by an Assistant Bar Manager
- An excellent knowledge of all F&B-areas including a very good knowledge about wines
- To train and develop daily your team and to increase the quality and standard of services
- To plan, organize and lead all F&B-related special events like private BBQ's, excursions on our sailing yacht, special theme evenings in our A-la-carte Restaurant, etc.
- To handle personally all administrative duties like the staff-planning, the purchase and the creation of all F&B-menus and lists

What kind of person you should be:

- An out-going, hands-on and dynamic professional with excellent communication skills
- A natural team player providing a very personal and unique service to our guests
- You should have very good skills in English and German (in speaking and writing) and a third language (preferably French) would be highly appreciated
- Some working experience abroad would be an advantage

What we can offer you:

- Attractive salary in USD
- Excellent Service Charge
- Generous flight allowance for your vacation leaves
- Furnished accommodation
- All meals and reasonable beverages in the main restaurant
- 30 days annual holiday and 1 day off per week
- Additionally 7-days R&R per year, including an additional flight allowance
- Health insurance (paid by Mirihi)
- Reasonable discounts for all further resort facilities (including free W-LAN)

What does it need to contact us?

It does need enthusiasm to work on a small and unique island in the middle of the Indian Ocean and the conscious what this means for your live and for your personal environment.

We are looking forward to receive your detailed CV with your photo and the most important references via e-mail to gm@mirihi.com (please file-size not more than 2MB). For more impressions about Mirihi, please visit our homepage, www.mirih.com. Please take notice that only short-listed candidates will be contacted.

For any further information regarding your application, please contact Mr. Martin Vossen, General Manager, Mirihi Island Resort, South Ari Atoll, Republic of the Maldives, E-mail: gm@mirihi.com.

18787-7972

RECEPTIONSPRAKTIKANT/IN
Sprachen D, E (F)

im Hotel Ambassador
Niklaus-Konrad-Strasse 21
4500 Solothurn
www.ambassador-hotel.ch

Eine lebendige und interessante Aufgabe.

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen
z. Hd. Hr. W. Im Obersteg

18737-7937



**HOTEL
KREUZ
KONOLFFINGEN**

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

18653-7981

Ochsen Zug



Unser angesehenes A-la-carte-Restaurant ist bekannt für seine marktfähige Küche sowie seine Weinkarte. Zur Verstärkung unserer Servicebrigade suchen wir per 1. März 2012 oder nach Vereinbarung eine/n:

Servicefachgestellten (w/m)

Sie haben eine abgeschlossene Serviceausbildung? Ihre Muttersprache ist Deutsch, Sie sind selbstständig und zuverlässig? Mitarbeiterzimmer vorhanden. Rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.

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

18775-7959

Leiter/in Publikumsgastronomie

„Interessante und vielseitige Aufgaben.“



weitere Jobs unter www.migros.ch

Die Migros Luzern ist seit Sommer 2011 exklusiver Caterer sämtlicher Gastronomie-Dienstleistungen für alle Veranstaltungen in der swissporarena. Bis zu 17'000 Zuschauer und Fans lassen sich von Emotionen packen, wenn der FC Luzern zur Hochform aufläuft. Das ist (Fussball-)Genuss pur!

Für das topmoderne Stadion suchen wir eine unternehmerische, kommunikative, kundenorientierte und belastbare Persönlichkeit als

**Leiter/in Publikumsgastronomie
swissporarena**

Ihr Aufgabengebiet

- Verantwortung für das abwechslungsreiche Angebot in den zehn Food-boxen und die effiziente Bedienung der Gäste
- Führung der rund 150 unterstellten Mitarbeitenden nach partizipativen Grundsätzen inkl. Personaleinsatzplanung und -überwachung
- Verantwortung für Umsatz- und Kostenbewirtschaftung (Überwachung, Korrekturmaassnahmen bei Abweichungen, Erfolgskontrollen)
- Warendisposition und -präsentation
- Verantwortung für die Frische- und Qualitätskontrolle
- Mitarbeit im Product-Management der Gastronomie der Genossenschaft Migros Luzern
- Unterstützung des Küchenchefs sowie des Chef de Service

Unsere Anforderungen

- Sie verfügen über eine Berufsausbildung als Koch
- Sie können mehrjährige erfolgreiche Berufs- und Führungserfahrung in der Gastronomie, bevorzugt im Bereich Stadion, Kongresse, Catering ausweisen
- Ihre Bereitschaft für Einsatz und Leistung ist gross und Ihr Herz schlägt für Ihre Kunden und die Gastronomie
- Eine selbstständige und saubere Arbeitsweise sowie Ihre hohe Flexibilität runden Ihr Profil ab

Wir bieten

Wir bieten eine selbstständige, herausfordernde Tätigkeit mit viel Spielraum für Eigeninitiative in der effizienten Gestaltung der Prozesse zu Gunsten der Kunden.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre vollständige Online-Bewerbung unter www.migros.ch/jobs. Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Beat Thalman, Leiter Catering Services, Telefon 079 715 56 84.

Genossenschaft Migros Luzern

Geschäftszit Dierikon
Sarah Gisler, Personelles
Postfach, 6031 Ebikon



18723-7934

Stellenangebote



Swiss Deluxe Hotels.com
Committed to quality and individuality

Marché d'emploi



CASTELLO DEL SOLE
ASCONA

Das Castello del Sole ist eines der führenden Hotels der Südschweiz. Es wurde mehrmals ausgezeichnet, unter anderem im Hotelrating der Sonntagszeitung 2008/2009/2010 als Ferienhotel Nr. 1 in der Schweiz. Unser Restaurant «Locanda Barbarossa» (à la carte) ist mit 17 GaultMilliau Punkten bewertet.

Im Sommer 2008 eröffnete das Haus den neuen Castello «SPA & Beauty» auf 2'500m² mit eigener Kosmetiklinie «Vineasole-Cosmetica» und eigener Körperlinie «VinoAqua-Therapie». Selbstverständlich werden noch andere Produkte angeboten. Für das Behandlungsangebot stehen den Gästen 8 bis zu 40m² grosse Behandlungsräume, SPA-Suiten, Wasserwelt, Saunas etc. zur Verfügung. Tauchen Sie ein in die Welt des Castello «SPA & Beauty» unter <http://www.castellodelsole.com>.

**DIE SAISON 2012 DAUERT IM CASTELLO
«SPA & BEAUTY»
VOM 30. MÄRZ BIS 22. OKTOBER.**

Für diesen exklusiven Bereich in unserem Hause suchen wir noch folgende erfahrene, teamfähige und immer freundliche Mitarbeiter:

**KOSMETIK: SPA RÉCEPTIONISTIN
MIT THERAPEUTEN-ERFAHRUNG**

Senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Frau P. Hungerbühler, Leiterin Human Resources. Wir würden uns sehr freuen, Sie im «Castello-Team» aufnehmen zu dürfen.



«GAULTMILLIAU HOTEL DES JAHRES 2007»
CASTELLO DEL SOLE



HOTEL CASTELLO DEL SOLE - CH-6612 ASCONA

TELEFON +41 91 791 02 02 - FAX +41 91 792 11 18
www.castellodelsole.com - info@castellodelsole.ch



REIMS &
CHATEAUX



CASTELLO DEL SOLE
ASCONA

Das Castello del Sole ist eines der führenden Hotels der Südschweiz. Es wurde mehrmals ausgezeichnet, unter anderem im Hotelrating der Sonntagszeitung 2008/2009/2010 als Ferienhotel Nr. 1 in der Schweiz. Unser Restaurant «Locanda Barbarossa» (à la carte) ist mit 17 GaultMilliau Punkten bewertet. Der Exklusive SPA-Bereich verfügt über eine Fläche von 2'500m². Den Gästen werden 38 luxuriöse Suiten und Junior-Suiten sowie 43 Zimmer angeboten. Der einzigartige Resort umfasst 14ha.

**GESTALTEN SIE MIT UNS DIE SAISON 2012.
SAISONDAUER VOM 30. MÄRZ BIS 22. OKTOBER!**

Folgende Stellen sind durch kompetente und teamfähige Kadernmitarbeiter zu besetzen:

HOUSEKEEPING: **2. ETAGENGOUVERNANTE**

KÜCHE: **CHEF DE PARTIE TOURNANT
CHEF DE PARTIE ENTREMÉTIER
COMMIS DE CUISINE**

Senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Frau P. Hungerbühler, Leiterin Human Resources. Wir freuen uns, mit Ihnen zusammen unsere anspruchsvollen Gäste empfangen und verwöhnen zu dürfen.



«GAULTMILLIAU HOTEL DES JAHRES 2007»
CASTELLO DEL SOLE



HOTEL CASTELLO DEL SOLE - CH-6612 ASCONA

TELEFON +41 91 791 02 02 - FAX +41 91 792 11 18
www.castellodelsole.com - info@castellodelsole.ch



REIMS &
CHATEAUX

HOTEL
BERGSONNE

SPEISEN MIT WEITBLICK

Auf der Rigi am Vierwaldstättersee, stilvolles ***-Unique-Hotel mit 15 Zimmern/Suiten und exklusivem Restaurant (14 GM-Punkte).

In unser erfolgreiches Team suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte/n

Sie lieben die Betreuung anspruchsvoller Gäste.

Wir freuen uns auf Sie.
Dorfy & Willy Camps-Stalder
CH-6356 Rigi Kaltbad
www.bergsonne.ch
hotel@bergsonne.ch
T 041 399 80 10
F 041 399 80 20

18763-7938

Hotel Restaurant
DUCAN
DÄVOS MONSTEIN

Für unser Dreiersterne-Hotel inmitten des kleinen Waiserdorfs Monstein suchen wir per April oder nach Vereinbarung

eine Geschäftsführerin / einen Geschäftsführer

Unser Haus verfügt über rund 50 Betten, eine Sauna und ein Restaurant mit 100 Innen- sowie 70 Terrassensitzplätzen.

Sie sind ein innovativer und kommunikativer Gastgeber. Sie pflegen einen persönlichen Umgang mit den Gästen und legen viel Wert auf das Detail.

Es erwarten Sie ein junges Betriebsklima, flexible Arbeitszeiten und Freiraum für Ideen und Kreativität.

Wir freuen uns über Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Tom Umiker
Rosswaldstrasse 9
7270 Davos Platz

tom.umiker@edelweiss-davos.ch



18674-7907

Gelernte **Servicefachmitarbeiter** und **Köche** ab sofort gesucht (Ganzjahresstellen) in folgende Betriebe:

Chalet-Hotel Adler in 3718 Kandersteg (www.chalethotel.ch) und Strandhotel Seeblick in 3705 Faulensee (www.seeblick.ch).

Bewerbungen an info@chalethotel.ch

18761-7968

I am looking for an experienced dessert chef to

elaborate a delicate mousse recipe

using an exotic fruit, new to the European market. Small to medium scale production is envisaged. Chef needs to count with kitchen and production facilities of his own. Catering experience is an advantage. Inventiveness, creativity and a refined taste are required. Payment will be negotiated. Start-up company also offers potential association/partnership possibilities.

Interested professionals please contact Mr. Manuel Navarrete directly (Mobile: 078 774 56 18, or by email: ucfajmn@gmail.com)

18765-7948

Gasthof zum Kreuz
3033 Wohlten BE
info@kreuzwohlten.ch

Wir suchen für unseren traditionellen und lebhaften Landgasthof:

1 Servicemitarbeiter/in (w/m)
per 1. März 2012 oder nach Vereinbarung

Sie sind: kreativ, flexibel, belastbar und teamfähig zwischen 18 und 45 Jahren arbeiten gerne in einem aufgestellten, jungen Team

dann sind Sie unser neuer Mitarbeiter.

Wir bieten: 2 geregelte Freitage (Montag und Dienstag) marktgerechte Entlohnung und 5 Wochen Betriebsferien auf Wunsch ist ein Zimmer im Personalhaus vorhanden

Auf das erste Kennenlernen freut sich Doris Tschannen (031 829 11 00).

18768-7940



Unser Haus liegt in 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 Etagé
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

Die Privatklinik Clenia Schöllsi in Oetwil am See (210 Betten; Ärztlicher Direktor: Prof. Dr. Dr. Martin E. Keck) gehört zusammen mit tagesklinischen und ambulanten psychiatrischen Versorgungseinrichtungen in Wetzikon, Uster und Männedorf zur Privatklinikgruppe Clenia. Sie hat den kantonalen Versorgungsauftrag für die Psychiatreriegion Pfannenstiel und Zürcher Oberland und ist Lehrspital der Universität Zürich

Auf Anfang Mai 2012 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Mitarbeiter/in Restaurant 100%

Als Mitarbeiter/in Restauration und Catering sind Sie mitverantwortlich für den reibungslosen Ablauf im öffentlichen Selbstbedienungsrestaurant und der Cafeteria, welche täglich geöffnet ist. Bei internen und externen Cateringangelegenheiten arbeiten Sie aktiv mit.

Haben Sie Erfahrung in den Bereichen Restauration und Catering? Verfügen Sie über eine ausgeprägte Kundenorientierung und gute Fähigkeiten im Umgang mit Menschen? Arbeiten Sie gerne im Team? Beherrschen Sie Deutsch in Wort und Schrift?

Wenn Sie an einem abwechslungsreichen Posten mit adäquaten Anstellungsbedingungen in einem nicht alltäglichen Betrieb interessiert sind, dann erwarten wir gerne Ihre schriftlich Bewerbung an unseren Leiter Restauration, Herrn Urs Burri, Clenia Schöllsi AG, Schöllsi-Strasse 8, 8618 Oetwil am See, der Ihnen gerne unter Tel. +41 (0)44 929 83 30 für erste Informationen zur Verfügung steht.



Clenia Schöllsi AG
Privatklinik für Psychiatrie und Psychotherapie
Schöllsi-Strasse 8, CH-8618 Oetwil am See
Telefon +41 (0)44 929 81 11, Fax +41 (0)44 929 84 44
www.clenia.ch

18751-7930

HOTEL LINDENHOF

Das 3-Stern-Erlebnis-Hotel am schönen Brienzensee 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.

Servicefachangestellte/r (d/f) ab Mai
welche/r unseren grossen Stammgastkreis 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 Gerichte 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

18769-7946



DIÄTKOCH/-KÖCHIN 100%

Eintritt nach Vereinbarung

Für das **Küchenteam** des Salem-Spitals suchen wir Verstärkung.

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

Für weitere Informationen steht Ihnen Nicola Buccari, Küchenchef, **T 031 337 68 05**, gerne zur Verfügung.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Hirslanden Salem-Spital
Michaela Ingold, Personalbereichsverantwortliche,
Schänzlihalde 11, 3000 Bern 25
hr.bern@hirslanden.ch

Wenn es um alles geht - Privatklinikgruppe Hirslanden



18764-7933

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
Leiter Bildungszentrum	Region Basel	J39238
Direktionssekretär/in	Region Bern	J39119
Direktor Sales & Marketing	Region Zentralschweiz	J39351
Betriebsassistent	Region Zürich	J39355
Geschäftsführer/in - Direktor/in	Region Zürich	J39251
Direktor/in	Region Zürich	J39104
Restaurantleiter/in	Region Zürich	J39139
Geschäftsführer	Region Zürich	J39103
Geschäftsführer/in - Direktor/in	Region Zürich	J39266
Vizedirektor als Food & Beverage Manager	ganze Schweiz	J39141

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Rezeptionist	Region Bern	J39331
Reservationsmitarbeiter/in	Region Bern	J39037
Réceptionist	Region Bern	J39026
Reservationsmitarbeitende/n	Region Bern	J39358
Réceptionistin	Region Bern	J39322
Night Auditor	Region Bern	J39291
RéceptionistIn	Region Bern	J39292
Rezeptionist	Region Bern	J39246
Rezeptionist/in	Region Bern	J39264
Réceptionist/in	Region Graubünden	J39344
Réceptionist/in	Region Mittelland (SO,AG)	J39268
Réceptionistin	Region Mittelland (SO,AG)	J39337
Concierge	Region Oberwallis	J39245
Chef de réception	Region Oberwallis	J39303
1.Réceptionistin	Region Ostschweiz	J39257
Rezeptionist	Region Zentralschweiz	J39241
Réceptionist/in	Region Zentralschweiz	J39011
Rezeptionist	Region Zentralschweiz	J39304
Stv. Chef de Réception	Region Zentralschweiz	J39223
Réceptionist/in	Region Zürich	J39273
Rezeptionistin	Region Zürich	J39300
RéceptionistIn	Region Zürich	J39149
Réceptionist/in 60-80%	Region Zürich	J39272
Chef de Reception (m)	Region Zürich	J39353
Chef de réception	Region Zürich	J39329
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich	J39330
Reservationsmitarbeiter - England - London	International	J39332
Réceptionist/in (D/F/evtl. I)	Tessin	J39286

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Pâtissier/-ière	Region Basel	J39157
Pâtissier	Region Basel	J39114
Demi-Chef de Partie und Commis Pâtisserie	Region Bern	J39359
Chef de Partie Bankett	Region Bern	J39361
Commis Pâtissier	Region Bern	J38991
Verkäufer Delikatessengeschäft	Region Bern	J39121
Demichef de Partie	Region Bern	J39106
Commis de Cuisine	Region Bern	J39109
Commis de Cuisine	Region Bern	J39108
Sous Chef	Region Bern	J39317
Chef Saucier	Region Bern	J39290
Koch / Commis de cuisine	Region Bern	J39256
Chef de Partie	Region Bern	J39263
Chef de Partie Saucier	Region Bern	J39288
Chef de partie	Region Bern	J39123
Chef de partie	Region Bern	J39224
Sous-chef	Region Bern	J39132
Sous-Chef	Region Bern	J39360
Chef de partie	Region Graubünden	J39310
Sous chef	Region Graubünden	J39254
Teamleader Food	Region Graubünden	J39342
Chef de partie	Region Graubünden	J39347
Köchin/Koch	Region Graubünden	J39105
Chef pâtissier	Region Graubünden	J39308
Koch/Köchin/Diätkoch/köchin	Region Mittelland (SO,AG)	J39271
Stellvertreter Teamleitung Küche	Region Mittelland (SO,AG)	J39250
Pâtissier/Pâtissière	Region Ostschweiz	J39267
Metzger	Region Ostschweiz	J39340
Chef de Partie/ Sous Chef	Region Schaffhausen	J39151

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sous-chef	Region Zentralschweiz	J38987
Chef de partie tournant	Region Zentralschweiz	J39126
Exekutive Küchenchef	Region Zentralschweiz	J39354
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J39131
Sous-chef	Region Zentralschweiz	J39299
Küchenchef	Region Zürich	J39154
Chef de Partie	Region Zürich	J39365
Chef de Partie	Region Zürich	J39150
Sous-Chef	Region Zürich	J39143
Küchenchef	Region Zürich	J39334
Sous Chef	Region Zürich	J39352
Demi-chef de partie	Region Zürich	J38985
Commis de cuisine	Region Zürich	J39326
Chef pâtissier	Region Zürich	J39328
Chef de partie saucier	Region Zürich	J39327
Küchenchef	Region Zürich	J39237
Küchenchef	Region Zürich	J38988
Chef Gardemanger	Region Zürich	J39284
Sous chef	Region Zürich	J39339
Commis de Cuisine	Region Zürich	J39102
Chef de Partie	Region Zürich	J39148
Koch / Chef de Partie	Region Zürich	J39153
Chef de partie	Region Zürich	J39092
Commis pâtissier	Region Zürich	J39247
Küchenchef	Region Zürich	J39147
Allein-Koch 80%	ganze Schweiz	J39116
Küchenchef in London	International	J39156
Sous-Chef / Küchenchef	Tessin	J39285
Commis de cuisine	Tessin	J39129
Chef de partie	Tessin	J39130
Chef de partie	Region Neuchâtel/ Jura	J39296

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Assistent/-in Einkauf	Region Basel	J39252
GastgeberIn/ Chef de Service	Region Graubünden	J39287
F&B Manager	Region Graubünden	J39134
Chef de rang	Region Graubünden	J39338
2. F&B Operations Manager	Region Zentralschweiz	J39136
Seminar- & Bankettleiter	Region Zentralschweiz	J39125
Chef steward	Region Zentralschweiz	J39333
Teamleader Service	Region Zürich	J39350
Meetings und Events Host	Region Zürich	J39120
Event Coordinator	Region Zürich	J39158
Event und Bankett Manager	Region Zürich	J39243
Stv. Leiter Bankettorganisation Administration	Region Zürich	J39100
Event- und Bankettmanager Front	Region Zürich	J39101
Vizedirektor als Food & Beverage Manager	ganze Schweiz	J39144

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leiter/-in Coop Bildungszentrum	Region Basel	J39234
Chef de Bar	Region Bern	J39112
Commis de rang	Region Bern	J39297
Service MitarbeiterIn	Region Bern	J39113
Commis de Rang / Bar	Region Bern	J39289
Verkäufer Cigar Shop 40%	Region Bern	J39230
Bankettleitung	Region Bern	J39362
Restaurantleiter	Region Bern	J39314
Servicemitarbeiter / Chef de rang	Region Bern	J39260
Restaurationsfachmann	Region Bern	J39294
Bankettleiter/in	Region Bern	J39316
Restaurationsleiter	Region Bern	J39357
Chef de Rang und Commis de Rang	Region Bern	J39356
Barfachmann	Region Bern	J39242
Chef de rang	Region Graubünden	J39346
Chef de rang	Region Graubünden	J39313
Commis de rang	Region Graubünden	J39312
Demi-chef de rang	Region Graubünden	J39311
Teamleader Restaurant	Region Graubünden	J39341
Servicemitarbeiter	Region Graubünden	J39345
Barfachmann	Region Graubünden	J39364
Restaurationsfachmann	Region Mittelland (SO,AG)	J39124

Suisse romande

Je suis à la recherche d'un chef pâtissier expérimenté pour élaborer une

recette mousse délicate

en utilisant un fruit exotique nouveau sur le marché européen. L'échelle de production envisagée est de petite à moyenne. Le chef devra compter avec ses propres installations de production. Inventivité, créativité et un goût raffiné sont nécessaires. Le paiement sera négocié. Start-up offre aussi des possibilités d'association / partenariat. Les professionnels intéressés contacter s'il vous plaît M. Manuel Navarrete directement (Mobile: 078 774 56 18, ou par email: ucfaajmn@gmail.com).

Die Privatklinik Clenia Schlössli in Oetwil am See (210 Betten; Ärztlicher Direktor: Prof. Dr. Dr. Martin E. Keck) gehört zusammen mit tagesklinischen und ambulanten psychiatrischen Versorgungseinrichtungen in Wetzikon, Uster und Männedorf zur Privatklinikgruppe Clenia. Sie hat den kantonalen Versorgungsauftrag für die Psychiatrieregion Pfannenstiel und Zürcher Oberland und ist Lehrspital der Universität Zürich.

Per 1. April 2012 oder nach Vereinbarung suchen wir

Hotellerie- Mitarbeiter/in
50% für unsere Privatstationen

Aufgabengebiet

Sie arbeiten innerhalb des Hotellerie-Teams auf unseren Privatstationen und sind für das Wohl der zusätzlich versicherten Patienten verantwortlich. Mit Ihrem Einsatz sorgen Sie für eine gastfreundliche Atmosphäre und stellen einen 4-Sterne Hotelservice sicher. Sie beraten unsere Patienten bei der Menüwahl, bedienen das Menübestellsystem und servieren die Mahlzeiten. Reinigungsarbeiten gehören ebenfalls zu Ihrem Aufgabenbereich. Unregelmässige Einsatztage und Wochenendeinsätze sind für Sie kein Problem.

Anforderungsprofil

Wir wenden uns an Kandidaten und Kandidatinnen mit einer Hofa- oder Hotelfachausbildung und/oder einigen Jahren Erfahrung in der Hotellerie/ Gastronomie. Sie sind flexibel, belastbar, verfügen über sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift und sind ein einfühlsamer, geduldiger Gastgeber. Sie sind bereit, kräftig anzupacken, sind hilfsbereit und arbeiten gerne in einem jungen Team.

Arbeitszeiten

50% verteilt auf 4 Tage pro Woche (Einsatztage Mo-So) Arbeitszeiten von 14.00Uhr - 19.15Uhr, gelegentlich am Wochenende auch von 7.00 Uhr - 12.45 Uhr.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann bewerben Sie sich noch heute per Email oder Post. Erste Auskünfte erteilt Ihnen Frau Doris Kofferath, Leiterin Reinigungsdienst und Hotellerservice, telefonisch unter der Nummer 044 929 82 34. (doris.kofferath@clenia.ch)



Clenia Schlössli AG
Privatklinik für Psychiatrie und Psychotherapie
Schlösslistrasse 8, CH-8618 Oetwil am See
Telefon +41 (0)44 929 81 11, Fax +41 (0)44 929 84 44
www.clenia.ch

Svizzera italiana



Für die Sommersaison 2012

suchen wir für unser ****Ferienhotel an einmaliger Lage mit Panoramasicht auf den Lago Maggiore und die Berge rund um Ascona folgende aufgestellte und qualifizierte Mitarbeiter/innen:

Empfang: Als **Réceptionspraktikantin** sammeln Sie Ihre ersten Erfahrungen im Empfangsbereich.

Küche: Als **Commis de cuisine** freuen Sie sich mit Ihren Kollegen, unsere Gäste täglich mit kulinarischen Köstlichkeiten zu verwöhnen.

Restaurant: Als **Servicefachangestellte/r** gehört ein natürliches Lächeln zum Bestandteil Ihrer Arbeit. (à la carte und Halbpension)

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto an:
Hotel Casa Berno
Direktion
6612 Ascona

www.casaberno.ch



Für die Sommersaison 2012

(von zirka Mitte März bis Ende Oktober)

bieten wir Ihnen als **Sekretärin/Serviceangestellte** eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem kleinen, jungen und gut eingespielten Team.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto an:
Hotel Arancio
Direktion
6612 Ascona

Stellengesuche

Rechte Hand gesucht?

Ehem. Wirtin sucht Herausforderung über dem Nebel. 54-j., Witwe.
079 634 03 64

«Benvenuti» – dürfen wir vielleicht auch Sie in unserem Erstklass-Hotel (24 Zimmer), umrahmt von dem südlichen Ambiente des Tessins, begrüssen?

Ab März 2012 suchen wir eine

**Réceptionistin/
evtl. Praktikantin**

Wenn Sie

- den Umgang mit anspruchsvollen Feriengästen schätzen
- über eine Ausbildung in der Hotellerie verfügen
- möglichst Erfahrung an der Réception haben
- gute Sprachkenntnisse in D/E/E
- zwischen 20 und 35 Jahre alt sind

dann bieten wir Ihnen gerne

- viel Freude an einer motivierten Mitarbeiterin
- gute Arbeitsbedingungen in einem jungen Team

Neugierig? Dann schicken Sie einfach Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto z. Hd. Frau Silke Cingari, Direktionsassistentin (unvollständige Bewerbungen werden nicht berücksichtigt).

Relais du Silence ALBERGO REMORINO
VIA VERBANO 29, 6648 MINUSIO-LOCARNO
TEL. 091 743 10 33, FAX 091 743 74 29
albergo@remorino.ch www.remorino.ch

Mehr Menschlichkeit für Tiere

Würden Sie Ihren besten Freund kastrieren?

Wir schon.

Streunerhunde brauchen Hilfe.

Bitte unterstützen Sie uns:
www.facebook.com/4PFOTEN

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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

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

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Mombijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Hombreier

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/quadrif CHF 2.10
– Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10
– Kaderpublik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrif CHF 2.30

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

Immobilienrevue / marché d'immeubles – Kleinanzeigen / petite annonces
– Immobilien / immeubles – Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10

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

Termine	Doppelnummer	Nr. 5/2012	Nr. 6/2012	Nr. 7/2012
– Ausgabe / Numéro	Nr. 4/2012	26. 1. 2012	9. 2. 2012	16. 2. 2012
– Erscheint / Parution		23. 1. 2012	6. 2. 2012	13. 2. 2012
– Anzeigenschluss / Délai				
Anzeigenschluss / Délai	Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr	Liegenchaften-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 versagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 3 / 19. Januar 2012

Immobilien jetzt auch online unter www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue

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

Anzeigen

10 Jahre in der Schweiz!
Original «ci» Scotland
Magnet-Namensschilder
mit Stil & Qualität
Generalvertretung für die ganze Schweiz:

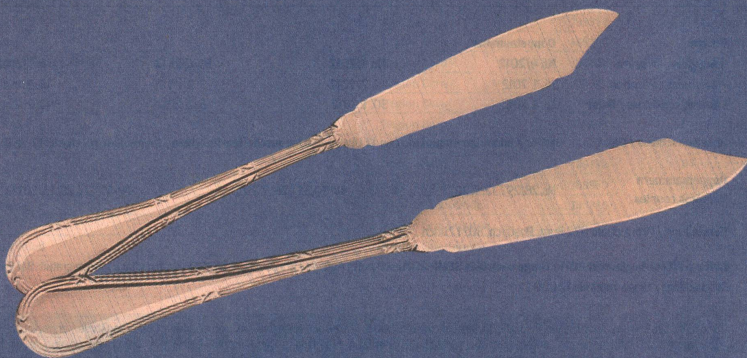
HAENNI
PROMOTION
20 Jahre – unser Leistungsausweis
www.haennipromotion.ch
CH-8197 Rafz / ZH Tel. 044 869 41 00

198827919

Gesucht: Fischmesser

Gefunden:

www.hotelmarktplatz.ch



hotel
marktplatz.ch

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse