

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2012)

Heft: 5

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. 5 / 2. Februar 2012

Der grösste Stellenmarkt der Branche

Le principal marché de l'emploi
de la branche

Gesucht: Bademantel

Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



hotel
marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

www.hotelleriesuisse.ch



Unser gemeinsames Beraternetzwerk –
für Ihren unternehmerischen Erfolg

Auf unserer Website unter:
Partner/Beraternetzwerk

CURA VIVA.CH hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

Inhalt / Sommaire

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

Arbeitssicherheit

Vorschriften im Bereich Arbeitssicherheit werden häufig kritisiert. Aber sinnvoll praktizierte Prävention im Betrieb lohnt sich allemal.



Prävention lohnt sich



DAVID STIRNIMANN
PROJEKTELEITER RECHTSDIENST
WWW.HOTELLERIESUISSE.CH

Vorschriften im Bereich Arbeitssicherheit werden häufig als Beispiele angeführt, die Überregulierung des Staates aufzuzeigen. Dieser Eindruck wird umso mehr verstärkt, wenn ein Arbeitgeber sieht, dass seine Angestellten vor allem wegen Freizeitunfällen bzw. Erkrankungen und höchst selten wegen Berufsunfällen ausfallen. Diese Sichtweise ist jedoch zu oberflächlich. Die folgenden Gründe sprechen dafür, dass jeder Hoteleier das Thema Arbeitssicherheit ernst nimmt und dafür besorgt ist, das Unfallsrisiko in seinem Betrieb zu minimieren:

Pflichten und Risiken

Ein Arbeitsverhältnis begründet sowohl Rechte als auch Pflichten. Der Arbeitgeber darf und soll von seinen Mit-

arbeitern erwarten, dass sie sich während der Arbeitszeit uneingeschränkt zum Wohle des Betriebs einsetzen. Im Gegenzug gehört es zur Sorgfaltspflicht des Betriebes, sicherzustellen, dass alle zumutbaren Vorkehrungen getroffen werden, um Unfälle zu vermeiden und die Gesundheit der Angestellten zu schonen. Ein Arbeitgeber, der nachlässige Verpflichtungen im Bereich Arbeitssicherheit erfüllt, nimmt ein erhebliches unternehmerisches Risiko in Kauf. So steht den Mitarbeitenden einerseits das Recht zu, ihren Vorgesetzten im Falle unerlässlicher Präventionsmaßnahmen für Schäden, welche nicht durch die Versicherung abgedeckt sind, haftbar zu machen. Die Versicherungen andererseits nehmen bei unzureichenden Vor-

kehrungen im Bereich Arbeitssicherheit immer häufiger Regress auf die Unternehmer. Bei einem schwerwiegenden Arbeitsunfall können für den Arbeitgeber Forderungen entstehen, die existenzbedrohend sind. Das Prämieniveau in der Unfallversicherung ist ein Abbild der Häufigkeit und der Schwere der Unfälle, die innerhalb eines Versichererkollektivs auftreten. Durch wirksame Prävention lässt sich das Prämieniveau senken. Meistens gelingt es, Prämienheröhungen zu vermeiden oder zu dämpfen. Werden Bonus-Malus-Systeme angewandt, locken individuelle Prämienvergünstigungen oder können Prämienzuschläge verhindert werden. Betriebswirtschaftliche Analysen zeigen auf, dass durch unfall- oder krankheits-

bedingte Absenzen eines Angestellten Umtriebe und Kosten von durchschnittlich 600 Franken pro Tag entstehen können. Somit lohnen sich Investitionen in sichere, gesundheitsschonende Arbeitsplätze auch finanziell.

Branchenlösung im Gastgewerbe

Mit Branchenlösungen können Kleinbetriebe, mit geringem Aufwand sichere Arbeitsplätze schaffen. hotelleriesuisse hat zusammen mit weiteren Branchenverbänden eine Branchenlösung (Betriebsanleitung) zur Umsetzung der gesetzlichen Vorgaben erarbeitet, mit welcher die Hoteliers bei der Umsetzung der gesetzlichen Vorschriften unterstützt werden.

Auch unterwegs.


Hotelfinden! Sie haben die Wahl.

www.swisshotels.com

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Lingua Natura

Italieno – Français – Rumantsch – Deutsch
Sprachen lernen – ganz natürlich
in einem Naturpark CH/I

Natur – Kultur – Kulinarik

Kurse: Frühling und Herbst 2012
www.lingua-natura.com

Netzwerk Schweizer Pärke: 031 381 10 71

18140-7675

Ski, bains thermaux et randonnée pédestre sont la force d'Ovronnaz, station dynamique en plein développement (nouvel espace sauna-hammam-fitness en construction actuellement).

Afin de repositionner et renforcer son Office du Tourisme, la Société de Développement d'Ovronnaz cherche son/sa nouveau/nouvelle

DIRECTEUR/TRICE

Votre rôle :

- Contribuer à élaborer, à animer et à conduire la politique touristique de la station;
- Développer, gérer et stimuler la coopération et la concertation entre les acteurs touristiques;
- Mettre en place et gérer des événements et des manifestations;
- Développer des outils de promotion et gérer des campagnes de promotion;

Votre profil :

- Vous bénéficiez d'une expérience professionnelle dans la conduite et l'organisation d'un poste à responsabilité dans la branche touristique;
- Vous maîtrisez le français, l'allemand et l'anglais;
- Vous avez le sens du contact, de l'écoute et de la diplomatie;
- Vous communiquiez facilement;
- Vous avez un esprit créatif.

Date d'entrée dès le 1.4.2012 ou à convenir.

Merci de nous faire parvenir votre offre de service, au plus tard pour le 15.02.2012, à l'adresse suivante :

Office du Tourisme
A l'intention du comité - Case postale 2096 - 1911 Ovronnaz

18950-8035

Hotel, Restaurant, Bar, Lounge Allerbeste Zentrumslage im Dreieck Zürich-Kloten-Dübendorf

Infrastruktur: Stark frequentiertes Restaurant mit 90 Plätzen, attraktives Spezialitätenrestaurant mit 60 Plätzen, zwei Bars mit 30 resp. 50 Plätzen (Raucherbewilligung für eine Bar vorhanden), grosse Terrasse und ein hervorragend laufendes Gartenrestaurant bieten Platz für 80 bzw. 90 Gäste, Säli mit 30 Plätzen, grosszügige moderne Küche mit Tagesleitkarte sowie ein während des ganzen Jahres sehr gut ausgestattetes, neu renoviertes Hotel mit knapp 30 Betten. Highlight: Trotz absoluter Top Zentrumslage verfügt das sehenswerte Haus über ca. 60 (sechzig!) eigene Parkplätze.

Unternehmerpersönlichkeit

als Mieter/Pächter – evtl. Geschäftsführer wlm
Das gepflegte Haus, ein beliebter Treffpunkt für Jung und Alt, bietet konzeptionelle Freiheit und Potential für ideenreiche Gastronomen, die sich selbstständig machen wollen oder bildet eine gute Möglichkeit für Unternehmer auf der Suche nach einem zusätzlichen Betrieb. Klar bevorzugt wird die Variante «Mieter/Pächter». Geschäftsführung in einer Anfangsphase ist evtl. denkbar. Der Eintrittstermin kann flexibel resp. nach Vereinbarung gehandhabt werden. Interessiert? Wir freuen uns, Sie kennenzulernen. Idealerweise vorab CV/Foto elektronisch einsenden oder anrufen.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger – Mitglied der GL

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

18798-7951

HESSE

Wir suchen ausgewiesenes Management für neues 4-Sterne Hotel in Bad Ragaz

Es umfasst 60-80 Zimmer/Suiten,
Restaurant, Bar Seminar- und
Bankettlokalitäten u.a.m.
Unser Angebot richtet sich an
ausgewiesene Hotelliers sowie
auch an Betriebsgruppen.

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57 - Fax 055 410 41 06
hesser@bluewin.ch

18957-8029

BERNERHOF GRINDELWALD

DIREKTIONSASSISTENT (M)

zwischen 25 und 45 Jahre alt

Wir suchen ab Mai 2012 einen zuverlässigen und motivierten Mitarbeiter als Direktionsassistenten. Erforderlich sind eine abgeschlossene Berufsausbildung im Hotelfach mit Diplom und Erfahrung in der Hotellerie. Ihre Aufgaben: Anfangs unterstützen Sie den Direktor in den Schwerpunktbereichen Qualitätsmanagement, Rooms-Division, Technik und Zimmerverkauf mit dem Ziel nach ihrer persönlichen Einarbeitungsphase die Stellvertretung des Direktors zu übernehmen. Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung, gern auch in Form eines persönlichen Vorstellungsgesprächs.

Hotel Bernerhof Grindelwald AG
z. H. Herr Ilias Hasegawa (Direktor)
Dorfstrasse 89, PF 64,
CH-3818 Grindelwald
Telefon 079 590 83 92, www.bernerhofhotel.ch

18991-8063

Bettmeralp

...the better alp.

Die Bettmeralp Bahnen AG zählt mit 140 Mitarbeitenden und rund CHF 20 Mio. Jahresumsatz zu den führenden Bergbahnhunternahmen im Wallis. Nach 14 Jahren erstklassiger Arbeit geht unser Direktor im November 2012 in Pension.

Wir suchen für diese anspruchsvolle Aufgabe als

Direktor/-in Bettmeralp Bahnen AG

eine erfahrene, dynamische und belastbare Persönlichkeit mit grossem Einsatzwillen und hoher Leistungsbereitschaft.

Diese Leistungsfunktion beinhaltet die

- operative Gesamtleitung der Unternehmung
- Umsetzung der Strategie und der Unternehmensziele nach Vorgabe des Verwaltungsrates
- Führung der Mitarbeitenden und die Optimierung der Zusammenarbeit mit den Partnerbahnen und Leistungsträger der Region

Erwartet wird:

- solid betriebswirtschaftliche und/oder technische Ausbildung (FH, Uni, ETH) oder entsprechender Erfahrung mit betriebswirtschaftlicher bzw. technischer Weiterbildung
- mehrjährige, erfolgreiche Führung eines Dienstleistungsbetriebes, vorzugsweise im Tourismus-, Freizeit- oder Transportbereich
- Verbundenheit mit den Bergen und dem Wintersport
- strategisches und unternehmerisches Denken und Handeln (mit guten Kenntnissen in den Bereichen Strategie, Marketing, Finanzen, Management, Organisation und Technik)
- integre, souveräne Persönlichkeit mit der Fähigkeit, sich in Äusserungen und Handlungen positiv einzubringen
- gute Sprachenkenntnisse in Wort und Schrift in D/F/E
- Bereitschaft zur Wohnsitznahme und Integration auf der Bettmeralp

Wir bieten:

- eine selbständige, anspruchsvolle und vielseitige Tätigkeit in einer einmaligen Destination
- angenehmes Arbeitsklima mit einem hoch motivierten Team
- der Verantwortung entsprechende Entlohnung
- entsprechende Einarbeitungsphase

Stellenantritt: im 3. Quartal 2012 oder nach Absprache

Wenn diese Stelle Ihr Interesse geweckt hat und Sie den Anforderungen entsprechen, senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bis spätestens Ende Februar 2012 an Herrn Imhof Ignaz, Verwaltungsratspräsident BAB, Garni Sporting, 3992 Bettmeralp

**Universitäre
Psychiatrische Kliniken
Basel**

UPK

KUECHENCHEFIN / KUECHENCHEF 100% BETRIEB / HOTELLERIE / GASTRONOMIE

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

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

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

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

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

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

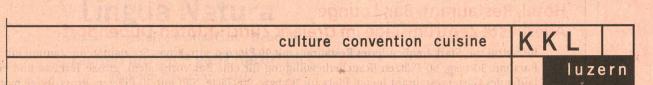
Für Fragen und weitere Auskünfte steht Ihnen unser Leiter Hotellerie, Herr Iona Bocek, Tel. +41 61 325 52 82 zur Verfügung.

> Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an die Universitären Psychiatrischen Kliniken, Abteilung Personal, Barbara Steiger, Wilhelm Klein-Strasse 27, CH-4012 Basel. Wir bevorzugen Ihre Online-Bewerbung.

Universitäre Psychiatrische Kliniken Basel

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

18945-8000



Professionell und gästeorientiert?

Das KKL Luzern ist ein international renommiertes Kultur- und Konzerthaus mitten in der Schweiz. Mehr als eine halbe Million Menschen besuchen jährlich dieses Werk des französischen Stararchitekten Jean Nouvel. Festivals und Konzerte, Jubiläen, Tagungen, Kongresse und Präsentationen verschmelzen mit den Angeboten der KKL cuisine zu einmaligen Erlebnissen für Veranstalter und Gäste. Um die Qualität und Ausstrahlung dieses Hauses weiter auszubauen, sucht die KKL Luzern Management AG eine/n

Leiter/in Seebar

Sie sorgen für das Wohlbefinden der Gäste, sind zuständig für das Daily Business inkl. Tagesabrechnungen und pflegen die Einhaltung der Qualitätsstandards. Im Rahmen des definierten Outlet-Konzepts sind Ihre innovativen Ideen zur Gestaltung eines überzeugenden Food- und Beverage-Angebotes gefragt. Das Bestreben nach kontinuierlicher Optimierung von Abläufen sowie eine ausgeprägte Gästeorientierung charakterisieren Ihr Arbeitsverständnis.

Sie bringen mehrjährige Erfahrung als Barkeeper mit, idealerweise sind Sie Mitglied der Barkeeper Union, und verfügen über vertiefte Wein- und Spirituosenkenntnisse. In Zusammenarbeit mit Ihrem Vorgesetzten und der Marketingabteilung verankern Sie die Seebar in der Wahrnehmung der Gäste als attraktiven Treffpunkt zum Verweilen und Genießen.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Serviceausbildung aus der gehobenen Gastronomie und können fundierte Führungserfahrung in einer vergleichbaren Position vorweisen. Sie verstündigen sich flüssig in Deutsch und Englisch, und es gelingt Ihnen ausgezeichnet, sich auf unterschiedliche Gäste und Wünsche einzustellen. Sie sind belastbar, behalten stets den Überblick und bringen ein hohes professionelles Engagement mit.

Das engagierte KKL-Team freut sich auf eine verantwortungsbewusste Führungspersönlichkeit, die sich mit einem modernen, zentral gelegenen Arbeitsplatz identifiziert.

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an die KKL Luzern Management AG, Human Resources, Europaplatz 1, 6005 Luzern. Alternativ senden Sie ein aussagekräftiges PDF-File an Ursula Meyer, Leiterin Human Resources (personal@kkl-luzern.ch).

HOTELBUSINESS ZUG AG

Die Hotelbusiness Zug AG betreibt neben den beiden 4-Sterne-Superior Hotels Parkhotel und City Garden mit Gastronomie, Bankett- und Seminarraumlichkeiten auch drei Apartmenthäuser, das Restaurant Bären und die Gastronomie im Theater Casino Zug. Die Hotelbusiness Zug AG verfügt über knapp 250 Zimmerseinheiten, beschäftigt ca. 150 Mitarbeitende und ist Marktführer am Standort Zug.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir:

LEITER (-IN) FRONT OFFICES

PARKHOTEL ZUG UND CITY GARDEN HOTEL

Aufgabengebiet:

- Führen der Front Offices beider Hotels
- Begrüssung und Betreuung unserer Gäste, Pflege der Stammkunden, Beschwerdemanagement
- Debitorient- und Kreditorenverwaltung, übliche administrative Arbeiten (Tages- und Monatsabschlüsse, Kellnerabrechnungen, etc.), Korrespondenz
- professionelles Führen eines Teams von 12 bis 15 Mitarbeitenden
- interne Weiterbildungen und Schulungen
- sehr enge Zusammenarbeit mit der Leiterin Reservations und der Leiterin Hauswirtschaft
- Pflege der Stammdaten, sehr gute und kommunikative Zusammenarbeit mit unseren Stammfirmen

Anforderungsprofil

- charmante Persönlichkeit und Gastgeber(-in) mit freundlichem Erscheinungsbild, m/w
- Erfahrung in ähnlicher Position
- deutsche Muttersprache bzw. hervorragende Deutschkenntnisse, sehr gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift, Grundkenntnisse der französischen Sprache
- sehr gute Computerkenntnisse und Erfahrung mit der Hotelsoftware Protel
- Erfahrung in der Anwendung von Yield Management
- sozialkompetent und teamorientiert
- Interesse an einer langfristigen Anstellung

Sind Sie interessiert?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an folgende Adresse:

Hotelbusiness Zug AG, Stefan Gareis, Direktor
Industriestrasse 14, 6304 Zug

WWW.HOTELBUSINESSZUG.CH

PARKHOTEL ZUG
CITY GARDEN
BAKEN
theatercasino zug
DIE BETRIEBE DER HOTELBUSINESS ZUG AG



G R I N D E L W A L D

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

Chef de Réception

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

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

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

18836-7871

BEREST GRUPPE

Hotels & Gastronomie

Von April bis Anfang Juni realisieren wir auf dem Feldschlösschen Areal in Rheinfelden eine einzigartige neue Gastronomie im ehemaligen

Brauerei-Restaurant Schlossgarten.

Für das erstmalige Konzept suchen wir per 1. Mai 2012 oder nach Vereinbarung eine/n

Geschäftsführer/in.

Sie führen das frisch positionierte Restaurant im Rahmen einer klaren Vision engagiert und souverän. Sie sind selbstbewusst und bereit, ein neues Team von 16 Mitarbeitern zu führen und für unsere Werte und Ziele zu begeistern. Sie sind Gastgeber mit Leib und Seele, lieben den Gästekontakt und denken und handeln jederzeit unternehmerisch. Das interessante Salär bietet die Möglichkeit einer Erfolgsbeteiligung.

Sie sind Absolvent einer Hotelfachschule oder einer gleichwertigen Ausbildung, verfügen über berufliche Erfahrung in der Gastronomie und haben bereits ein Team geführt. Ihr Alter ist zwischen 28 und 35 Jahren. Deutsch, Englisch und Französisch bereiten Ihnen keine Probleme.

Frisch, frisch und spritzig wie das Feldschlösschen Bier soll unser/e Wunschkandidat/in sein. Bauen Sie für Ihre Karriere auf uns. Wir unterstützen Sie dabei mit unternehmerischem Know-how und entlasten Sie in Administration und Marketing.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail (CV, Foto, Zeugnisse).

Reto M. Grohmann
Projektleiter
BEREST AG
Thannerstrasse 30, 4009 Basel
Tel. 061 228 95 55
r.grohmann@berest.com

18865-8045

**Karriereplanung –
einfach gemacht**
www.hoteljob.ch

18869-8048

**Neueröffnung Kunst- und Kulturhotel
Pensiun Aldier, Sent im Unterengadin**
(ehemals Hotel Rezla)

Das Hotel im schönen Dorf Sent wird diesen Sommer komplett renoviert und von Duri Vital neu gestaltet. Es öffnet seine Pforten im Dezember 2012 wieder.

**Wir suchen:
Qualifiziertes Paar für
die Betriebsleitung des Hotels**

(Koch/Köchin und Hotelfachmann/-frau)

oder Einzelpersonen als

**Betriebsleiter/-leiterin
und
Küchenchef/-in**

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, markfrisches und raffiniertes Küchenkonzept auf die Beine zu stellen und sind nicht nur modisch! Sie sind kalkulatorisch sicher, kostenbewusst, fachkompetent und teamfähig.

Für beide Stellen: 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/Kulturräum.

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. Stellenantritt Oktober/ November 2012.

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



MONT CERVIN PALACE

Die jetzige Stelleninhaberin will sich beruflich neu orientieren. Deshalb suchen wir in Jahresstelle nach Vereinbarung eine/n

FRONT OFFICE MANAGER m/w

Sie arbeiten eng mit der Direktion und dem Rooms Division Manager zusammen. Die Aufgaben sind sehr verantwortungsvoll und vielseitig.

Ihr Tätigkeitsbereich:

- Organisation und Führung des Front Office (fünf Mitarbeiterende)
- Optimale Gästebetreuung durch eine gute Schulung des Teams
- Professionelles Handling von Spezialwünschen und Reklamationen
- Sicherstellung der Einhaltung aller Qualitätsstandards

Ihr Profil:

- Sie sind von Herzen Gastgeber/in
- Ihre Stärken sind Führen, Motivieren und Organisieren
- Freude am Umgang mit anspruchsvollen Gästen
- Gute Umgangsformen, Ruhe und Übersicht auch wenns hektisch ist
- Front-Office- und Führungs-Erfahrung in der Luxushotellerie
- Stilisch in D/F/E (mündlich und schriftlich)

Wir bieten:

- Interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld
- Offene und dynamische Betriebsstruktur, teamorientierter Führungsstil
- Freiraum für Ideen und Kreativität
- Möglichkeit zur Weiterentwicklung und Weiterbildung
- Moderne Anstellungsbedingungen

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen!

Frau Ilaria Rovetto

Mont Cervin Palace, Mitarbeiterbüro, 3920 Zermatt
Telefon 027 966 87 54, ilarovetto@seilerhotels.ch
www.seilerhotels.ch, www.montcervinpalace.ch



A member of
The Leading Hotels of the World



18964-8044



**Per Mai 2012 suchen wir für die Betreuung unserer
68 Zimmer sowie die Führung unserer Housekeeping
Crew eine**

- Leiterin Hauswirtschaft (100%)

Wir sind eine lustvolle Hotelwelt zwischen Weltklasse Architektur, zeitgenössischer Kunst, Kulinarik und Relaxing. Hotel Living in neuen Dimensionen: 68 Zimmer im urbanen und alpinen Stil, der erste Hamam des östlichen Alpenbogens, Terroir Gastroonomie unter der mächtigen Stückdecke, eine familienfreundliche Infrastruktur umgeben von der archaischen Naturkulisse des inspirierenden Engadins - ein Treffpunkt für Menschen ganz unterschiedlicher Lebensstile: AMAZING!

Anforderungen:

Abschlussreife Fachausbildung, fundiertes Fachwissen, mehrjährige Berufserfahrung.

Sie sind flexibel, motiviert und eine gut gelaunte Persönlichkeit. Sie sind ein Organisationstalent mit Führungseigenschaften. Kostenbewusstes und teamorientiertes Denken und Handeln ist für sie eine Selbstverständlichkeit. Sie sind innovativ und offen für Neues. Sie wollen proaktiv eine erfolgreiche, lebendige Hotelwelt weiterentwickeln.

Eine spannende, verantwortungsvolle Aufgabe erwarten Sie!

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien und werden Ihnen gerne mehr darüber erzählen, was Sie im Hotel Castell erwarten!

Melanie & Silvan Auf der Maur, Direktion

Ladina Tarnuzer, Direktionssassistentin

HOTEL CASTELL • CH-7524 ZUOZ

Tel: +41 (0)81 851 52 53 • Fax: +41 (0)81 851 52 54

www.hotelcastell.ch • ladina.tarnuzer@hotelcastell.ch

Sonneziel

Seniorencentrum Sonneziel Meggen
Für hohe Lebensqualität im Alter

Wir suchen

Verantwortliche Reinigung
Ausbildung als Hotelachfrau im Hotel
Anstellung 80% bis 100%

und

Verantwortliche Restauration
Ausbildung als Fachfrau im Service
Anstellung 80% bis 90%

Anforderungen

- Sorgfältiges und genaues Arbeiten ist Ihnen nicht fremd
- Neues gibt Ihnen Ansporn und Sie sind belastbar
- Sie haben Erfahrung im Führen eines Teams
- Mithilfe bei der Ausbildung von Lernenden
- Arbeiten am PC mit Windows 7 und Office liegt Ihnen
- Voraussetzungen sind gute Deutschkenntnisse

Wir bieten

- Geregelter Arbeitszeit
- Jedes zweite Wochenende frei
- Mitarbeit an neuen Projekten
- Interne Weiterbildung

Sie lieben den Kontakt mit Menschen, Sie schätzen eine interessante und vielseitige Tätigkeit. Arbeiten Sie gerne in einem Team? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Unterlagen.

Frau Gertrud Ballmann, Leiterin Hotellerie

Telefon 041 379 69 47

Seniorencentrum Sonneziel
Moosmattstrasse 5
6045 Meggen

18962-8014



**Schmeckt
nach
Zukunft.**

Die Gastronomiegruppe



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

Zur Ergänzung unseres Teams im

Hauptzitz

Flüelastrasse 51 in Zürich-Albisrieden

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Gruppenleiter/in (Segment Business)

Ihre Aufgabe: Sie sind für das selbständige Führen des operativen Bereichs einer Betriebsgruppe (Mitarbeiterrestaurants von Mittel- und Grossbetrieben im Dienstleistungsbereich) zuständig und helfen bei der Betreuung im ganzen Segment Business mit. Dazu gehört die Weiterentwicklung der erfolgreichen bestehenden Restaurantkonzepte und –angebote sowie die Sicherstellung der konstant hohen Qualität der Dienstleistung, auch im Sinne von einheitlichen Standards und Prozessen. Zudem tragen Sie die Führungs- und Budgetverantwortung der zugewiesenen Betriebe und helfen bei neuen Projekten mit. Ebenfalls gehört die proaktive Zusammenarbeit mit den Auftraggebern, die Akquisition von Neukunden sowie Betriebsübernahmen und –abgaben zu Ihrem Aufgabengebiet.

Ihr Profil: Sie können eine abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie sowie den Abschluss einer Hotelfachschule vorweisen, haben bereits Erfahrungen in ähnlicher Funktion gesammelt und bringen langjährige Führungserfahrung mit. Zudem verfügen Sie über fundierte Kenntnisse in der Gemeinschaftsgastronomie (inkl. Neueröffnungen) sowie von Vorteil über Französischkenntnisse. Sie bringen ein hohes Qualitätsverständnis und gute Kenntnisse im Bereich EDV, Erfahrung beim Analysieren und Bewerten von Betriebsrechnungen sowie gute EDV-Kenntnisse mit. Sie sind eine motivierte, flexible Person mit einer selbständigen, strukturierten und konzeptionellen Arbeitsweise.

Wir bieten: Eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe im Gastronomiesektor mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

Wenn Sie etwas bewegen wollen, steigen Sie am besten bei der SV Group ein: In Sachen Gemeinschaftsgastronomie macht uns niemand etwas vor. Mit Kenntlichkeiten in der Personalgastronomie, im Care und Eventcatering, Hotelmanagement und in öffentlichen Restaurants bieten wir Ihnen spannende Möglichkeiten innerhalb eines der vielfältigsten Unternehmen der Branche. Und unser internationales Engagement sorgt für zusätzliche Dynamik in Ihrer Karriere.

Wir suchen per 1. März 2012 einen

Restaurant Manager (w/m) 100 %

Im Post Restaurant daylis Schönburg in Bern verpflegen sich täglich rund 850 Gäste in Selbstbedienung mit einem abwechslungsreichen, qualitativ hoch stehenden Angebot, bestehend aus zwei Menüs, einem Free-Choice-Buffet, einem reichhaltigen Salatbuffet, einer Gebäckstation und zahlreichen Zwischenverpflegungen. Dem Betrieb sind ein Direktionsrestaurant mit à la carte Service und eine Cafeteria angeschlossen. Es werden regelmässig Apéros und Sonderlässe durchgeführt.

In dieser anspruchsvollen Kaderfunktion sind Sie für die Leitung des Betriebs im Rahmen des Betriebsführungsvertrags sowie nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen und Richtlinien von SV Group in der Schweiz zuständig. Als leidenschaftlicher Gastegeber führen Sie darüber hinaus Sonderlässe durch und setzen die qualitativen wie auch quantitativen Zielsetzungen des Personalrestaurants um. Ihr Aufgabengebiet beinhaltet ebenso die Führung Ihres Teams mit 24 Mitarbeitenden.

Ihr Profil

- Grundausbildung in der Gastronomie
- Grund- oder Zusatzausbildung in Betriebswirtschaft
- Führungserfahrung
- EDV-Anwenderkenntnisse
- Gute Französischkenntnisse

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung an:

SV (Schweiz) AG
Annemarie Rusch (2240)
Human Resources Consultant
Wallisellenstrasse 57
CH-8600 Dübendorf

SV Group
Passion for quality. Since 1914.

18962-8046

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
Hoteller-Restaurateur	Region Basel	J39963
Leitung Gastronomie	Region Bern	J39879
Geschäftsführer Assistent	Region Bern	J39702
Küchenchef für Cateringunternehmen	Region Bern	J39748
Verantwortlicher Take Away	Region Bern	J39750
Restauranteleiter	Region Bern	J39759
Dean Academic	Region Bern	J39862
Abgänger Hotelfachschule	Region Bern	J39742
Gastgeber	Region Bern	J40002
Frontorientierte Führungspersönlichkeit	Region Bern	J39762
Leiter Personal	Region Graubünden	J39732
Distribution & Revenue Manager	Region Graubünden	J40003
Direktionsassistent	Region Oberwallis	J40007
Gastgeber/in	Region Zentralschweiz	J39871
Betriebsassistent	Region Zürich	J40037
Direktionsassistent/in	Region Zürich	J39882
Geschäftsführer	Region Zürich	J39743
Leiter Restaurant/Operations	Region Zürich	J39729
Direktor/In	Region Zürich	J39744
Operativer F&B-Assistent/Betriebsassistent	Region Zürich	J39953
Leiter Gastronomie	ganze Schweiz	J39903
General Manager	International	J39860

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Réceptionist 60-100%	Region Basel	J39979
Empfangsmitarbeiter/-in	Region Basel	J39965
Empfangsmitarbeiter	Region Bern	J39754
Chef de RÉception	Region Bern	J39870
Réceptionist/in und Stv. Chef de réception	Region Bern	J39951
Réceptionistin	Region Bern	J40001
Hofa/Stv. Gouvernante (70 - 100 %)	Region Bern	J39897
Chef de réception	Region Bern	J40015
Chef de réception	Region Bern	J39769
Receptionistin	Region Bern	J39761
Stv. Chef de Reception	Region Bern	J40036
Reservationsmitarbeiter/in	Region Bern	J39753
Réceptionistin	Region Zentralschweiz	J39771
Réceptionist	Region Zentralschweiz	J40034
Front Office Manager	Region Zentralschweiz	J40042
Réceptionist/in	Region Zentralschweiz	J39911
Front Office Shiftleader	Region Zürich	J39709
Réceptionist/Abl. Night Auditor	Region Zürich	J39932
Chef de réception	Region Zürich	J39931
Réceptionspraktikant/In	Region Zürich	J39685
Receptionistin	Region Zürich	J39955
Guest Relation (Manager or Officer)	International	J39864

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Diätkoch Gesundheitsunternehmen	Region Basel	J39976
Sous Chef Produktion	Region Basel	J39958
Küchenchef	Region Basel	J39944
Koch temporär für Grossanlass am 02.02.12 in Basel	Region Basel	J39715
Chef de Partie	Region Basel	J39967
Koch Tagesstelle	Region Basel	J39964
Pâtissier/-ière	Region Basel	J39969
Köchin Tagesstelle	Region Basel	J39970
Chef de Partie Tagesstelle	Region Basel	J39973
Sous Chef	Region Bern	J39752
Chef de partie	Region Bern	J39710
Stv. Küchenchef	Region Bern	J39763
Chef de Partie & Demi Chef	Region Bern	J39764
Motivierter Jungkoch	Region Bern	J39758
Chef de Partie	Region Bern	J39757
Chef de partie	Region Bern	J39745
Sous-Chef	Region Bern	J39896
Chef de partie	Region Bern	J39942
Commis de cuisine	Region Bern	J39941
Demi-chef de partie	Region Bern	J39940
Chef Saucier	Region Bern	J40000
Koch/Köchin	Region Bern	J39997
Jungkoch/ Demi Chef de Partie	Region Bern	J40046

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de Cuisine	Region Bern	J40033
Stv. Küchenchef	Region Bern	J40031
Commis de Cuisine	Region Bern	J40030
Jungkoch	Region Bern	J40029
Küchenchef Executive	Region Bern	J40022
Commis pâtissier	Region Graubünden	J40023
Chef Pâtissier	Region Graubünden	J40039
Chef de Partie Tournant	Region Graubünden	J39731
Koch / Küchenchef	Region Graubünden	J39777
Küchenchef	Region Mittelland (SO,AG)	J39716
Selbständiger Koch	Region Ostschweiz	J40018
Commis de Cuisine oder Chef de Partie	Region Schaffhausen	J39918
Küchenchef	Region Zentralschweiz	J39787
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J40010
Chef de Partie	Region Zentralschweiz	J40026
Küchenchef Executive	Region Zentralschweiz	J40021
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J39988
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J39883
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J39987
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J40027
Exekutive Küchenchef	Region Zentralschweiz	J40038
Commis de Cuisine	Region Zürich	J39741
Chef de Partie	Region Zürich	J39733
Commis de cuisine	Region Zürich	J39938
Commis de cuisine	Region Zürich	J39937
Commis de Cuisine	Region Zürich	J40041
Küchenpraktikant/in	Region Zürich	J39935
Koch	Region Zürich	J39726
Commis de cuisine	Region Zürich	J39765
Sous-Chef	Region Zürich	J39930
Küchenchef/in	Region Zürich	J39929
Jungkoch	Region Zürich	J39714
Chef de Partie	Region Zürich	J39920
Commis de Cuisine/ Jungkoch	Region Zürich	J39924
Koch/Köchin	Region Zürich	J39995
Frühstückskoch	Region Zürich	J40028
Commis de Cuisine	Region Zürich	J39703
Commis de Cuisine	Region Zürich	J39899
Allenkoch / Allenköchin	ganze Schweiz	J40020
Demi-chef de partie - England - Region London	International	J39939
Commis de cuisine - England - Region London	International	J40024
Commis pâtissier	Tessin	J39701
Officemitarbeiter	Tessin	J39984
Chef de partie	Region Freiburg	J39876
Commis de cuisine	Region Freiburg	J39766

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Event Coordinator	Region Basel	J39978
Assistant F&B Manager	Region Bern	J39869
Eventkoordinator / Leiter Catering operativ	Region Bern	J39751
Chef de rang	Region Graubünden	J39893
Event Manager	Region Zentralschweiz	J40043
Event Sales Coordinator	Region Zentralschweiz	J39989
Chef de Bar	Region Zürich	J39926
Stv. Leiter Bankettorganisation Administration	Region Zürich	J39739
Anlassleiter/ Anlasskoordinator	Region Zürich	J39923
Geschäftsführer Assistent/m	Region Zürich	J39737
F&B Koordinator*	Region Zürich	J39902
Event- und Bankettmanager Front	Region Zürich	J39740
Bardame/ Barkeeper	Region Zürich	J39928

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Privatspital: Mitarbeiter/-in Roomservice (30%)	Region Basel	J39776
Chef de Service	Region Basel	J39704
ServicemitarbeiterIn	Region Basel	J39968
Mitarbeiter/-in Roomservice (30%)	Region Basel	J39975
Chef de Service	Region Basel	J39957
Restaurationsfachmann/-frau/Tagesstelle	Region Basel	J39961
Service- & Cateringleiterin Tagesstelle	Region Basel	J39982
Restaurationsfachmitarbeiter	Region Basel	J39981
Commis de Rang / Bar	Region Bern	J39998

Wir erbringen für unsere Kunden im Kanton Zug und Luzern die Haushaltreinigung sowie die Umzugsreinigung. Für den Bereich Umzugs- und Spezialreinigung suchen wir eine

HOFA/Gouvernante 70-100%

Wir bieten Ihnen ein Geschäftsauto, Tagesarbeit und jeden Sonntag frei.

Sie verfügen über einen einwandfreien Leumund, den Fahrzeugen, sprechen sehr gut Deutsch und von Vorteil Englisch. Im Weiteren bringen Sie erste Führungserfahrung mit.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung per E-Mail catherine.flury@haushaltreinigung.ch oder per Telefon 041 758 07 44.

Weitere Infos erhalten Sie unter: www.haushaltreinigung.ch

18980-8029



Kategorie: Unikat

Kloster Kappel

Seminarhotel und Bildungshaus

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

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

Réceptionist/in (60-80%)

(Kenntnisse Reservierungswesen
Fidello Suite V8 erwünscht)

Es erwarten Sie eine abwechslungsreiche, anspruchsvolle Aufgabe mit entsprechenden Kompetenzen und attraktiven Anstellungsbedingungen in einem motivierten Team (Achtung: Abende bestehen keine öffentliche Verkehrsabbindung). Für mehrere Auskünfte steht Ihnen gerne Sandra Hartmann, Telefon 044 764 88 04, gerne zur Verfügung.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto bis 10.02.2012: Kloster Kappel, Jürgen Barth, Geschäftsführer 8926 Kappel a. A.

18980-8024



Die Griesalp, von englischen Touristen in den 1870er-Jahren entdeckt, ist eine Idylle auf 1400 m im Kanton am Fusse der Blümlisalp, 20 Min. von Spiez entfernt, und sucht zur Ergänzung ihres Teams per sofort oder nach Vereinbarung

Service/Bar-MitarbeiterInnen Housekeeping-MitarbeiterInnen Réception-MitarbeiterIn

Wir erwarten Erfahrung in 4- oder 5*Hotels, aufgeschlossenes, gepflegtes Auftreten und für Service und Réception Sprachkenntnisse in mindestens 2 Landessprachen oder Deutsch/Englisch.

Wir bieten ein spannendes Arbeitsumfeld in familiärem Team mit vielfältigen Entwicklungsmöglichkeiten, bei Eignung möglichst Weiterbildung zum Butler.

Die Griesalp entwickelt sich zu einem herrlichen Juwel im Berner Oberländer Tourismus-Himmel und freut sich auf Ihre Bewerbung, die Sie bitte vollständig per Post oder E-Mail an Marc Aeberhard, Griesalp Hotelzentrum, CH-3723 Kiental oder aeberhard.marc@bluewin.ch richten.

18976-8052



18976-8052

hoteljob.ch – der Online-Stellenmarkt der htr hotel revue

Für mehr Informationen zum führenden Schweizer Stellenportal kontaktieren Sie uns über inserate@htr.ch oder 031 370 42 42

da.rienenriroo htr hotel revue



www.seminarhitzkirch.ch
www.iph-hitzkirch.ch

«Mit Sicherheit am richtigen Ort» - Seminar- und Veranstaltungsgäste nutzen die topmoderne Infrastruktur des Seminarzentrums Hitzkirch, 35 modern ausgestattete Seminar-, Plenums- und Gruppenräume, 280 Betten und ein vielseitiges Gastronomieangebot bieten den perfekten Rahmen dazu.

«Wo die Zukunft der Polizei beginnt» - Die Interkantone Polizeischule Hitzkirch ist das Aus- und Weiterbildungszentrum der elf Konkordatskantone AG, BL, BS, BE, LU, NW, OW, SZ, SO, UR und ZG. Jährlich werden rund 300 Absolventinnen und Absolventen auf ihre künftigen Aufgaben als Polizistin und Polizist vorbereitet. Wir sind beauftragt, Sie für die neu geschaffene Position des

Leiterin / Leiter Verkauf und Marketing Seminarzentrum

anzusprechen. Ihre wichtigste Aufgabe besteht darin, die vorhandene Infrastruktur im Bereich Hotellerie und Seminarzentrum zu vermarkten. Durch gezielte Marketingmaßnahmen werden neue Kundengruppen akquiriert. Zusammen mit dem Seminarzentrum-Team und der Leiterin Kommunikation entwickeln Sie neue Dienstleistungsprodukte und setzen diese in der Praxis um. Zirka 2/3 der Arbeitszeit werden Sie für Produktentwicklungen, Akquisition und Marktanalysen einsetzen. Als zweite Kernaufgabe übernehmen Sie die persönliche Gästebetreuung im Seminarzentrum und stellen sicher, dass die Kundinnen und Kunden einen unvergesslichen Aufenthalt geniessen können.

Ihr Grundausbildung haben Sie in der Hotellerie absolviert und Ihr fachliches Wissen im Marketing oder Verkauf erweitert. Kundenorientierung und ein hoher Dienstleistungsgrad zeichnen Sie aus. Sie können kreativ sein und haben Freude, Ihre Produkteideen selber in die Praxis umzusetzen. Ihre Stärke ist, neue Kontakte herzustellen und Netzwerke für den geschäftlichen Erfolg zu nutzen. Wenn Sie bereits Erfolge aus einer ähnlichen Aufgabe ausweisen können, so ist diese Erfahrung sehr willkommen.

Bereit für eine neue Aufgabe, die Sie aktiv mitgestalten können? Wir freuen uns auf Ihre Fragen. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

bewerben@matthias-döll.ch
Kontakt: Matthias Döll
Matthias Döll GmbH
6304 Zug
Tel: 041 729 00 60*
www.matthias-döll.ch



18979-8055

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

Hotelfachangestellte sowie Koch/Kochin

Schweizer Jugendtausch
Bist Du Allroundler/in, unter 30, mit abgeschl. Berufsschule, flexibel, kreativ, selbst. Arbeitens gewöhnt und offen für Neues? Englischkenntnisse von Vorteil! Wir freuen uns auf deine handschriftliche Bewerbung:

Barbara & Martin Seehof
Gasterweg 1, 8730 Uznach

18867-7991



Vacanzas pur.

Belvédère Hotels, Scuol – eine starke Gemeinschaft.

Hotel Belvédère: Das traditionsreiche, lebendige 4-Sterne-Superior Hotel mit SPA Vita Nova. **Romantik & Boutique-Hotel Guardaval:** 4-Sterne-Boutique-Hotel mit Gourmetrestaurant (GM). **Badehotel Belvar:** Das 3-Sterne-Badehotel direkt beim Engadin Bad Scuol mit thailändischem Restaurant NamThai.

Im Zuge der Unternehmensentwicklung und der Neuorganisation des oberen Managements suchen wir für das Flaggschiff Hotel Belvédère per 1. Juni 2012 oder nach Vereinbarung einen/eine

Vize-Direktor/-in und Mitglied der Geschäftsleitung

Für diese herausfordernde Führungsaufgabe benötigen Sie den Abschluss einer schweizerischen Hotelfachschule und eine fundierte Führungsausbildung. Sie haben in einer ähnlichen Position Führungserfahrungen vorzugsweise in 3- und 4-Sterne-Hotels gesammelt. Sie denken und handeln strategisch und vernetzt, sind verhandlungs- und entscheidungssicher. Sie sind mind. 30 Jahre jung, flexibel einsetzbar, belastbar und vertraut mit ISO-Standards oder Q-Systemen. Ausgeprägte betriebswirtschaftliche Kenntnisse sowie gute Computer- und Fremdsprachenkenntnisse runden Ihr Profil ab.

Sie übernehmen nach einer intensiven Einführungsphase die Gesamtverantwortung für den operativen Betrieb. Als frontorientierte und sozial-kompetente Gastgeberpersönlichkeit führen und motivieren Sie 90 Mitarbeitende. Sie bringen sich aktiv bei Projektaufgaben innerhalb der Belvédère-Gruppe ein und pflegen die Zusammenarbeit mit Einheimischen und Tourismusorganisationen.

Sind Sie bereit, einen überdurchschnittlichen Einsatz für dieses innovative und vielseitige Familienunternehmen und seine Gäste zu leisten? Dann senden Sie bitte Ihr komplettes Bewerbungsdossier inkl. Foto per Post an das Beratungsunternehmen Fravi & Fravi AG, Lianne Fravi, Riedstrasse 8, 8908 Hedingen, www.fraviundfravi.ch, Telefon 044 760 52 17.

Nähtere Infos zu den Hotels finden Sie unter www.belvedere-hotels.ch

18953-8036

Das Unique Hotel Post Zermatt hat Kultstatus!

Das Design und Lifestyle **** superior Hotel mit 4 Restaurants, 5 Bars & Clubs ist eines der trendigsten Unterhaltungshotels im Alpenraum.

Zur Ergänzung unseres dynamischen Management Teams und zur Weiterführung unseres bisherigen und zukünftigen Erfolges, suchen wir nach Überreichkraft in Juhesette eine initiativ, leistungsorientierte und überzeugende Persönlichkeit als

Direktionsassistent/in – Stv. Direktion

mit Schwerpunkt Sales & Marketing

- Sie sind zwischen 25 und 35 Jahre alt und verfügen über einen Hotelfachschulabschluss.
- Als loyale, verantwortungsvolle und unternehmerisch denkende Persönlichkeit überzeugen Sie Ihr Umfeld menschlich wie auch fachlich.
- Sie sind verkaufs- und resultatenorientiert, flexibel, einsatzbereit und übernehmen gerne Verantwortung.
- Sie sind es gewohnt selbstständig zu arbeiten, mit anzupacken, und lieben den Kontakt mit den Gästen.

Wir bieten Ihnen ein äusserst interessantes, abwechslungsreiches und professionelles Arbeitsumfeld mit grossen Entwicklungs möglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.

Unique Hotel Post Zermatt
z.H. Martin Perren, Direktor
Bahnhofstrasse 41, 3920 Zermatt
martin.perren@hotelpost.ch, Tel. 027 967 19 31, www.hotelpost.ch



18885-8006

Grand restaurant en Valais

cherche

chef de cuisine

Votre rôle:

- Elaborer les cartes, établir les fiches de recettes avec prix de revient
- Réaliser vous-même et avec l'aide de votre équipe l'ensemble des préparations culinaires
- Contrôlez toutes les préparations qui sortent de la cuisine en vérifiant le goût et la conformité
- Gérez et motiver une équipe de 18 à 20 personnes
- Vous vous assurez en permanence du respect total de l'hygiène du personnel et de leurs pratiques, ainsi que de l'entretien des locaux et du matériel

Votre profil:

- Vous bénéficiez d'une expérience professionnelle dans la gestion d'une cuisine d'importance similaire en tant que chef ou sous-chef de cuisine
- Vous avez entre 30 et 45 ans
- Vous êtes un meneur d'hommes, rigoureux et sérieux
- Vous avez un esprit créatif
- Vous avez le goût de la cuisine et des choses bien faites

Date d'entrée: dès le 1er avril ou à convenir.

Merci de faire parvenir votre offre de service sous chiffre V 036-654099, à Publicitas S.A., case postale 48, 1752 Villars-s/Gläne 1.

18975-802



Für unser Steigenberger Grandhotel Belvédère in Davos, das Hotel des World Economic Forum, suchen Sie ab sofort oder nach Vereinbarung als

Personalleiter (m/w)

Reservierungsmitarbeiter (m/w)

Event-Assistant (m/w)

Meeting und Event Manager (m/w)

Stellv. Restaurantleiter (m/w)

Chef de bar (m/w)

Sie erwarten ein Arbeitsplatz in einem modernen Unternehmen mit Tradition und zukunftsorientierten Aufgabenstellungen mit Spielraum für persönliche Kreativität.

Konnten wir Ihr Interesse wecken? Dann freuen wir uns auf Ihre Online-Bewerbung auf unserer Homepage www.steigenbergerhotelgroup.com.

★★★

STEIGENBERGER
HOTEL GROUP
a step into excellence

18962-8000



Die führende Privatklinikgruppe setzt mit ihren 14 Privatkliniken, über 100 integrierten Kompetenzzentren und mehr als 50 spezialisierten Instituten Standards. Erstklassige medizinische Leistungen und das Wohl des Menschen stehen für uns im Mittelpunkt.

Zur Ergänzung unseres jungen, dynamischen Teams suchen wir per sofort eine/n

Servicefachangestellte/r 80-100 %

Sie führen selbstständig eine Station im à la Carte Restaurant und in der Lounge, sind für die Durchführung von Anlässen verantwortlich und arbeiten im Selbstbedienungsrestaurant mit. Sie übernehmen sowohl administrative und organisatorische Aufgaben unter Berücksichtigung hoher Qualitäts-, Service- und Hygienestandards sowie auch Reinigungsarbeiten mit gleich grosser Begeisterung. Die Zufriedenheit unserer Gäste und der optimale Verlauf des Services sind Ihre Kernkompetenzen.

Sie haben eine Ausbildung als Servicefachangestellte/r abgeschlossen und weisen mehrere Jahre Berufserfahrung und einwandfreie Deutschkenntnisse aus. Ihr Organisations- und Planungsgeschick setzen Sie in der täglichen Arbeit um. Sie sind idealerweise zwischen 28 bis 40 Jahre alt, sind flexibel (Wochenenddienst 2-3x / Monat) und haben Freude am Beruf.

Wir bieten Ihnen in einer abwechslungsreiche Aufgabe in unserem lebhaften und modernen à la Carte Restaurant mit gemütlicher Lounge und Terrasse. Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung! Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Andrea Feierabend, Leiterin Reception (041 208 32 32), gerne zur Verfügung.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Klinik St. Anna AG

Frau Mirjam Ebnoether
St. Anna-Strasse 32
6006 Luzern
T 041 208 30 24
mirjam.ebnoether@hirsladen.ch
www.hirsladen.ch

MEDIZINISCHE KOMPETENZ - INDIVIDUELL, RUND UM DIE UHR
KLINIK ST. ANNA, LUZERN



KLINIKEN VALENS

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung zwei versierte

Service-Fachangestellte 100%

für unser öffentliches à la carte Restaurant Zanai.

Sie besitzen eine entsprechende Ausbildung oder bringen fundierte Erfahrungen im à la carte Bereich mit. Sie sind ehrgeizig, verantwortungsbewusst, freundlich und hilfsbereit. Eine hohe Teamfähigkeit und Belastbarkeit zeichnen Sie aus. Außerdem verfügen Sie über mündliche Italienischkenntnisse (von Vorteil) und Sie sind bereit, auch an Wochenenden zu arbeiten.

Außerdem suchen wir nach Vereinbarung eine/n

Service-Mitarbeiter/in 50%

für unsere Klinikspisesäle.

Es erwarten Sie interessante Anstellungsbedingungen.

M. Mantel, Leiter Hotellerie, Tel. 081 303 16 04, erteilt Ihnen gerne nähere Auskünfte. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: Kliniken Valens,

A. Breiner, Personalleiterin, 7317 Valens. E-mail: personal@klinik-valens.ch

KLINIKEN VALENS Rehabilitationszentrum Valens CH-7317 Valens
T +41 (0)81 303 11 11 info@klinik-valens.ch www.kliniken-valens.ch



KADI AG in Langenthal BE gehört seit über 60 Jahren zu den erfolgreichen Schweizer Herstellern qualitativ hochwertiger Convenience-Produkte im Kühl- und Tiefkühlbereich für die Gastronomie sowie den Detailhandel. Innovation im Bereich Kartoffeln und Snacks ist ein wichtiger und konstanter Strategiebestandteil.

Für unsere Forschungs- und Entwicklungsabteilung suchen wir eine junge und wissbegierige Persönlichkeit als

Produktentwickler/Koch (m/w)

Ihre Aufgaben:

Als teamorientierte und strukturiert arbeitende Persönlichkeit entwickeln Sie in enger Zusammenarbeit und nach Vorgaben des Marketings sowie der Verfahrensentwicklung Produkthandmuster neuer Produkteideen. Dafür evaluieren Sie geeignete industrielle Rohstoffe in Zusammenarbeit mit der Einkaufsabteilung, erstellen mit ihrer exakten Arbeitsweise entsprechende Rezepturen sowie dazugehörige Erstkalkulationen. Zudem unterstützen Sie zuverlässig die Verfahrensentwicklung bei Tests auf den Produktionsanlagen. Sie organisieren und führen interne und externe Produktdegustationen durch. Die durch Sie definierten Zubereitungsanleitungen gelten als Erfolgssicher für jedes KADI-Produkt. Zudem dienen Ihre guten sensorischen Fähigkeiten unserer Qualitätssicherung sowie als Entscheidungshilfe für weitere Vorgehen bei Entwicklungsprojekten.

Ihr Profil:

Sie sind 24 bis 30-jährig, initiativ und möchten in die Lebensmittelindustrie einsteigen und bringen Begeisterung für die industrielle Herstellung von Lebensmitteln mit. Sie sind gelernter Koch und haben zusätzlich eine Weiterbildung absolviert, z. B. als Lebensmitteltechniker HF, als Gastronomie, Heim-/Spitzkoch oder haben die Hotelfachschule abgeschlossen. Ihre hohe Sozialkompetenz hilft, über unsere flachen Hierarchien und Schnittstellen einen starker und positiver Teamplayer zu sein. Kreativität mit guter Sensorik und Rezepturfähigkeit untermauern Ihr Profil. Innovationsgeist, gepaart mit viel Offenheit für Neues, erlaubt es Ihnen, rasch im Unternehmen Fuß zu fassen. Mit Ihrem strukturierten Denken und Handeln haben Sie die nötige Administration im Griff – dies auch dank Ihren guten Kenntnissen der gängigen Softwareprodukte.

Wir bieten Ihnen:

Sie gewinnen eine vielseitige und abwechslungsreiche Position in einem lebhaften und erfolgsorientierten Teamumfeld, in welchem Erfolge gefeiert und die Freude an der Arbeit im Zentrum steht. Dies in einem abwechslungsreichen und spannenden Umfeld mit Nähe sowohl zur Spitzengastronomie wie auch zum Detailhandel. Sie erhalten zudem Freiraum für Selbstständigkeit und Eigeninitiative in einer teamorientierten Unternehmenskultur.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit vollständigen Unterlagen.

KADI AG, Kühl- und Tiefkühlprodukte, Personalabteilung
Thunstettenstrasse 27, 4901 Langenthal
www.kadi.ch, daniela.niederhauser@kadi.ch, Telefon 062 916 05 00

BAD SCHINZNACH

Ganz meine Welt.

Unser Unternehmen liegt inmitten einer wunderschönen Parkanlage und bietet ein umfassendes Angebot, das Bäder, ein Kurhotel, eine Privatklinik mit Therapiezentrum, einen Kurzlochgolfplatz sowie eine Bar beinhaltet.

Für unser Kurhotel Im Park, ein stilvolles 4*-Hotel, suchen wir per 1. März 2012 eine/n

Réceptionist/in 100%

Zu Ihrem vielseitigen Aufgabengebiet gehört die Betreuung unserer anspruchsvollen Hotel- und Klinikgäste (Check-In/Check-Out), die Erteilung von verschiedenen Auskünften und die Bedienung unserer Telefonzentrale. Sie führen Reservationen im Hotel- und Bankettbereich sowie Tagesabrechnungen und allgemeine Korrespondenz aus.

Sie bringen eine kaufmännische Ausbildung und mindestens 2 Jahre Erfahrung in einer ähnlichen Funktion mit. Sie sind eine dienstleistungsorientierte, belastbare sowie diskrete Persönlichkeit mit einwandfreien Umgangsformen und gepflegtem Auftreten. Zudem verfügen Sie über gute Kenntnisse der Office-Programme sowie einem gängigen Front-Office-System, vorzugsweise Fidelio. Einwandfreie Deutschkenntnisse sowie gute Französischkenntnisse runden Ihr Profil ab. Weitere Sprachen sind von Vorteil. Schicht- und Wochenendarbeit sind für Sie eine Selbstverständlichkeit (Früh- und Spät-dienst, keine Zimmerstunde).

Wir sind ein qualitätsorientiertes und erfolgreiches Unternehmen, welches Ihnen eine gezielte Einführung durch ein motiviertes Team sowie interessante Anstellungsbedingungen bietet. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung per E-Mail oder per Post.

BAD SCHINZNACH AG
Jeanette Kuhn, Personalabteilung
Postfach 67
5116 Schinznach-Bad
056 463 77 15/16*
info.personal@bs-ag.ch

www.bad-schinznach.ch



Für einen gehobenen Privathaushalt (**Gstaad & Palma**) suchen wir einen kreativen, engagierten und selbständigen

Koch

Fundierte Ausbildung, Flexibilität und Reisebereitschaft Voraussetzung.

Barbara Matti

Dorfstrasse 106 | CH-3792 Saanen - Gstaad
+41 79 345 86 19 | +41 33 744 30 40
info@matti-recruitment.ch | www.matti-recruitment.ch

18920-8022



Auf März 2012 oder nach Vereinbarung suchen wir in unser **Fischspezialitätenrestaurant am Zürichsee** mit angegliedertem Cateringbetrieb fachkundige und motivierte

Servicefachangestellte

und **Chef de Partie / Koch**

Haben Sie eine abgeschlossene Berufslehre, Freude am Beruf und lieben Sie die selbständige Arbeit in einem gepflegten Betrieb mit verschiedenen gastronomischen Auszeichnungen?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen per Post oder E-Mail an

Fredi Bloch
Restaurant Seeli
Seestrasse 189
8806 Bäch am Zürichsee
info@see.li / www.see.li
Telefon 044 784 03 07
Sonntag und Montag Ruhetag

18973-8051

Ich suche auf den 1. März 2012
oder nach Vereinbarung

**Mitarbeiter/in-
Assistent/in**

für mein Büro in Interlaken
Arbeitsvolumen zurzeit 60%,
kann aber aufgestockt werden

Ich suche für unseren kleinen Betrieb
jemanden mit Interesse an
Immobilien- und Hotelverkauf
mit Kenntnissen:

Computerarbeiten
Überwachung E-Mail
Bearbeitung Internet-Auftritt
Korrespondenz Deutsch in Wort
und Schrift
Englisch in Wort und Schrift
Kundenfreudlich, positiv
selbstständige, initiative
und gepflegte Person

Ich freue mich auf Ihren Anruf oder Kontakt-
nahme.

Jürg Zumkehr, Immobilienreihand
Bernastrasse 25, 3800 Interlaken
079 656 56 88, E-Mail: jz@hotelforsale.ch
www.hotelforsale.ch

18922-8054



Chance für eine(n)
Servicefachangestellte(n)
in einem nicht ganz alltäglichen
Betrieb eine interessante
Stelle zu finden
ab 1. März 2012 oder
nach Vereinbarung

Für Infos Telefon 044 760 11 61,
Frau Martina Reichmuth verlangen

Restaurant Reussbrücke,
Maristrasse 32, 8913 Ottenbach
www.reussbruecke.ch

18923-8054

Wir machen uns fit für die Saison...



...und Sie haben uns gerade noch gefehlt

Die Kartause Ittingen zählt zu den führenden Seminar- und Kulturzentren der Schweiz. Unseren Gästen stehen ein Hotel mit 68 Zimmern, ein Restaurant und Bankettbereich mit fast 1'000 Plätzen und über 20 Kursräumen mit bis zu 450 Plätzen zur Verfügung. In einzigartiger historischer Umgebung bieten wir einen unvergleichlichen Rahmen für vielfältige gesellschaftliche und kulturelle Anlässe.

Möchten Sie in diesem reizvollen Umfeld zu unserem Team zu gehören?
Wir bieten attraktive Anstellungsbedingungen, bei Bedarf grosszügige
Personalzimmer und suchen folgende Profis:

Feststelle Metzger-Koch 100% oder Metzger 50%

Saisonstellen für **Restaurationsfachleute**

April bis Oktober **Praktikumsstelle Service**

Saisonstellen für **Jungköche**

Saisonstellen für **Buffetmitarbeiterinnen**

Aushilfen Bankettservice

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

Stiftung Kartause Ittingen, Karin Bühlmann, Personalassistentin
CH 8532 Warth, Telefon +41 52 748 44 11, karin.buehlmann@kartause.ch

Weitere Informationen über unseren faszinierenden
Betrieb und **detaillierte Stellenangebote**
finden Sie unter

www.kartause.ch



18989-8061

beaufort
essen - wein - feiern

Das Restaurant Beaufort direkt am wunderschönen Vierwaldstättersee mit 40 Innen- und 60 Aussenplätzen sucht für die Wiedereröffnung vom 01. April 2012 einen

Kochprofi (w/m) 100%

Sie haben eine abgeschlossene Kochlehre oder bereits Berufserfahrung. Mit Ihrer Begeisterung für qualitativ hochstehende, regionale Produkte, mit Schwerpunkt Frisch-Fisch zaubern sie Tag täglich Hochgenuss für unsere anspruchsvollen Gäste. Ihre Leidenschaft zum Kochberuf und das Etwas mehr, machen aus Gelegenheitsgästen Stammgäste.

Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz in einem kleinen Team. Diese anspruchsvolle und attraktive Herausforderung, bietet Ihnen beste Entfaltungsmöglichkeiten.

Wenn Sie selbständig und flexibel sind, freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto.

Restaurant Beaufort, Reto Studer
Gersauerstrasse 91
6440 Brünnen SZ.

18985-8058

Svizzera italiana



Für die Sommersaison 2012

(von circa Mitte März bis Ende Oktober)

bieten wir Ihnen als **Servicemitarbeiterin** mit deutscher Muttersprache 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

18981-7910



Für die Sommersaison 2012

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

Küche:

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

Restaurant:

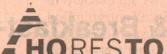
Als **Servicefachangestellte/r** gehört ein natürliches Lächeln zum Bestandteil Ihrer Arbeit.
(à la carte und Halbpension)

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

www.casaberno.ch
Member of
swiss golf hotels

18882-7913

Suisse romande



www.hotelcareer.fr

www.horesto.ch

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

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

18923-8053

International

Ein Jahr in Kanada

Das Relais & Châteaux Post Hotel & Spa, in den «Canadian Rockies», mit international renommierter Küche und einem 25.000-Flaschen-Weinkeller, gehört heute zu den besten Adressen Nordamerikas.

Wir haben ab Anfang Mai 2012 folgende Stellen zu besetzen:

Chef de Partie

Pâtissier
Jungkoch
Service
Réception

Für naturverbunde Bewerber und Bewerberinnen, mit entsprechender Berufsausbildung in der gehobenen Gastronomie, offerieren wir eine interessante Jahresstelle.

Falls Sie sich für einen einjährigen Auslandaufenthalt in Kanada verpflichten können, empfangen wir Ihre Unterlagen gerne per E-Mail oder Fax.



Post Hotel & Spa
Human Resources
P.O. Box 69
Lake Louise, AB T0L 1E0
Kanada

E-Mail: jobs@posthotel.com
Fax 001 403 522 3966
www.posthotel.com

18985-8012

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 5 / 2. Februar 2012

Zu verkaufen

Hotel in den Walliser Alpen direkt an der Skipiste und am Wandergebiet

Hotel-Restaurant mitten im Ski- und Wandergebiet
Restaurant mit 40 Plätzen
Speisesaal mit 96 Plätzen
Neue Hotelbar für 30 Personen
Sonnenterrasse 750 m² für insgesamt 220 Personen
Après-Ski-Bar (neu eingerichtet) für 50 Personen
Gruppenunterkunft für 82 Personen mit separater Gastroküche
32 Hotelbetten
Lingerie
Schneefräse und Motorkarren
3-Zimmer-Wirtewohnung
Neuwertiges Kassasystem (Orderman)
Grundstück total 2200 m²

Bei Interesse melden Sie sich:
078 644 57 97
oder jonasa@gmx.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

PROVENCE, LUBERON, IN SCHÖNSTER LAGE.

VERKAUFE HOTEL**

20 ZIMMER, NEUWERTIGER ZUSTAND,

GESELLSCHAFTSRÄUME

GROSSZÜGIGE ARCHITEKTUR, PROFESSIONELLE KÜCHE,

SCHWIMMBAD, UMSCHWUNG 10 000 M²

hotel.labergele.wanadoo.fr

18983-8056

HESSEr

Wir suchen ausgewiesenes Management für neues 4-Sterne Hotel in Bad Ragaz

Es umfasst 60–80 Zimmer/Suiten, Restaurant, Bar Seminar- und Bankettlokaliitäten u.a.m. Unser Angebot richtet sich an ausgewiesene Hoteliers sowie auch an Betriebsgruppen.

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57 – Fax 055 410 41 06
hesser@bluewin.ch

Oberes Wallis – 300 Sonnentage!

Zwecks Nachfolgeregelung – an sehr guter, schneesicherer Lage im attraktiven Ferienort Unterbäch – zu verkaufen

Hotel (46 Betten) Dependance (33 Betten) Restaurant, vieles neu umgebaut, weitere Ausbaumöglichkeiten, Hallenbad, Skigebiet, Wandern, Biken; grosse Stammkundschaft, idealer Familienbetrieb, ganzjährig möglich.

www.rf-immobilien.ch, Telefon 041 322 16 66*

18949-8033

PROVENCE, LUBERON, SITUATION EXCEPTIONNELLE VEND HOTEL**

EQUIPEMENTS RECENTS, 20 CHAMBRES, SALONS, BEAUX VOLUMES, PISCINE, CUISINE PROFESSIONNELLE, POTENTIEL DEVELOPPEMENT, PLUS DE 10 000 M²

hotel.labergele.wanadoo.fr

18964-8067

HESSEr

Wir verkaufen ev. vermieten 5-Sterne Hotel in bekanntem Ferienort GR

an bester Lage. Das Hotel verfügt über eine grosse Stammkundschaft, verschiedene Restaurants, Wellnessanlage u.a.m.

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57 – Fax 055 410 41 06
hesser@bluewin.ch

Zu verkaufen im Herzen der Zentralschweiz

Hotelanlage

9000 m², Verkaufspreis CHF 4 800 000.–

Herr Rieben gibt Ihnen gerne weitere Informationen über das Objekt.

G&P

IMMOBILIEN GMBH
LUZERN / LUGANO

Ein Unternehmen der G&P Gruppe Luzern

G&P Immobilien GmbH

Thomas Rieben : Brunngasse 20 :: CH-6005 Luzern
Telefon +41 (0)41 220 20 00 :: Fax +41 (0)41 220 20 01
immobilien@gsellundpartner.ch :: www.gsellundpartner.ch/immobiliens

18943-8026

zu verkaufen

in Adelboden

Bed & Breakfast-Haus / adelbed.ch

Lieben Sie die Natur? Schätzen Sie Selbständigkeit und Freiheit? Sind Ihnen die individuellen Bedürfnisse der Gäste wichtig? Das **adelbed.ch** ist das jüngste Bed & Breakfast-Haus in Adelboden und bürgt mit seinen 4 Sternen für eine qualitativ hochstehende Gästebetreuung.

Das mit öffentlichem Verkehr bestens erschlossene BnB-Haus befindet sich im Unterberg in Adelboden am Eingang zum Naturschutzgebiet mit dem zweithöchsten Wasserfall der Schweiz. Ein seit der umfassenden Renovation des Hauses behutsam aufgebautes Stammgäste-Segment bildet die Grundlage zur weiteren erfolgreichen Führung des Hauses. Gesicherte Ertragslage für Initiative Käufer. Verwirklichen Sie sich Ihren Traum!

Ihr Ansprechpartner:
Rolf Zurbrügg Treuhand, Wachthubel 2, 3703 Aesch b. Spiez
Tel. 033 655 02 84 / www.zurbruegg-treuhand.ch

18963-8043

HESSEr

Wir suchen für ein Neues Restaurant

In der Region Wil / TG mit 80 Pl. einen Mietner. Der Innenausbau kann dem Betriebskonzept angepasst werden.

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57 – Fax 055 41 06
hesser@bluewin.ch

18958-8040

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

htr hotel revue – stellenn 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 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 Häni

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

Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.job.htr.ch; Denise Karam

Anzeigenkatalog (pro min. et Spalte) / Tarif des annonces (par min. et colonne):

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

– Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10
– Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10
– Kaderkatalog / 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 50.–, 2 Wochen / semaines CHF 70.–, 4 Wochen / semaines CHF 100.–

Immobilienrevue / marché d'immeubles – Kleinanzeigen / petite annonces

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

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

Termine Doppelnummer

– Ausgabe / Numéro Nr. 6/2012

– Erscheint / Parution 9. 2. 2012

– Anzeigenschluss / Délai 6. 2. 2012

Anzeigenschluss / Délai Stellen / annonces emploi Mo / Lu 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 Inser-

te zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.

Nr. 7/2012 Nr. 8/2012 Nr. 9/2012

16. 2. 2012 23. 2. 2012 1. 3. 2012

13. 2. 2012 20. 2. 2012 27. 2. 2012

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

Nr. 30/31 / 26. 7. 2012 Nr. 51/52 / 20. 12. 2012

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

Nr. 18/19 / 20. 8. 2012 Nr. 21/22 / 27. 9. 2012

Nr. 24/25 / 10. 11. 2012 Nr. 27/28 / 14. 12. 2012

Nr. 30/31 / 26. 7. 2012 Nr. 51/52 / 20. 12. 2012

www.karriere.ch

www.karriere.ch