Zeitschrift: HTR Hotel-Revue **Herausgeber:** hotelleriesuisse

Band: - (2012)

Heft: 6

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: 08.12.2025

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

stellengevue htr Le principal marché de l'emploi de la branche marche de l'emploi de la branche marche de l'emploi de la branche marche de l'emploi de la branche la

htr hotel revue Nr. 6 / 9. Februar 2012



Ihre persönliche und kompetente Stellenvermittlung

Active Gastro Eng GmbH www.activegastro.ch





Chancen

Die Schweiz gilt gemeinhin als Luxusland. Nutzen wir diese Chance im Tourismus und machen eine Erfolgsgeschichte daraus!



Luxusgut Schweiz



HANNA RYCHENER
DIREKTORIN DER IST,
INTERNATIONALE SCHULE
FÜR TOURISTIK
WWW.IST-ZURICH CH

Das zeigt sich in der aktuellen schwierigen Situation. Trotzdem sind wir dafür besser gerüstet als auch schon. Eine Feriendestination muss sich heute gezielt spezialisieren und das touristische Angebot von der Konkurrenz abheben. Luxus an sich ist nichts Schlechtes. Im volkswirtschaftlichen Sinn steigert Luxus letztlich den nationalen Wohlstand. Er sollte aber nicht ausschliesslich mit Geld und teuren Dingen gleichgesetzt werden. Der Traum vom grenzenlosen Wachstum ist geplatzt. Schnell das grosse Geld mit rein materiellem Luxus machen zu wollen, hat sich weder als unternehmerisch weitsichtig noch als nachhaltig erwiesen. Es hat nämlich ein grundlegender gesellschaftlicher Paradigmenwechsel stattgefunden: An die Stelle des Wohl-Stands ist zusehends das Wohl-Befinden getreten. Dieses Wohl-Befinden versteht sich in einem ganzheitlichen Sinn, nicht nur körperlich, sondern auch seelisch, ökologisch und sozial.

Der neue Luxus

Der WAHRE Luxus definiert sich je länger je weniger über die WARE Luxus. Die neuen Luxusgüter in unserer schnelllebigen, fordernden Zeit sind Ruhe, Natur und Erholung in entspannter Atmosphäre mit persönlichem, exzellentem Service. Es wird eine gesunde Balance zwischen Zeiträumen für Arbeit und Zeiträumen für den Ausgleich gesucht. Die Ausrichtung auf diese neuen

Luxusbedürfnisse ist eine Nische der Zukunft. Unsere Nische und damit unsere Stärke ist die natürliche Schönheit unseres Landes. Es sind aber auch die typischen Schweizer Werte Sicherheit, Stabilität, Neutralität, Sauberkeit, Zuverlässigkeit und Pünktlichkeit, die unseren immateriellen Wohlstand ausmachen. Diese Stärken sind da, und wir müssen uns bloss darauf zurückbesinnen, sie pflegen und erhalten.

Die vier M und die vier W

Doch die «Swissness» allein ist noch kein Erfolgsgarant. Nur gerade die Hälfte der Befragten nimmt uns als gastfreundliches Land wahr. Hier müssen wir ansetzen. Ohne Gastfreundlichkeit lässt sich der neue Luxus kaum glaubwürdig vertreten. Gastfreundlichkeit ist Menschen freundlichkeit und das setzt die vier M voraus: Man Muss Menschen Mögen. Wir haben starke Trümpfe in der Hand, wenn es darum geht, die Schweiz als natürliche Destination des neuen Luxus zu positionieren. Die naturgegebenen Vorteile gilt es maximal zu nutzen! Die Tourismusentwicklung hängt aber mindestens so stark von den vier klassischen W der Tourismusentwicklung ab - von der Wirtschaft, der Währung, dem Wetter und der Werbung. Entscheidend ist dabei die Gesamtleistung. Dazu gehört zweifelsohne die Gastfreundlichkeit. So betrachtet, müssen wir zu den klassischen vier W im Tourismus ein fünftes hinzufügen: ein W für «Herzlich Willkommen, lieber Gast!».



Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter: www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

CURAVIVA CH



Schweizerische Nationalbibliethek NB Bibliothèque nationale sulsse BN Biblioteca nazionale sulsse BN Biblioteca nazionale sulszera BN Biblioteca nazionale (Prizza BN





Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement



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!

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J40230
Chef de rang Bankett	Region Zürich	J39934
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J40285
F&B Waiter	Region Zürich	J40259
Commis de rang	Region Zürich	J40313
Restaurant Manager	· Region Zürich	J40199
Restaurantfachfrau	Region Zürich	J40269
Event- Service Aushilfe	Region Zürich	J40265
Restaurationsfachangestellte/r	Region Zürich	J40128
Restaurant- & Operationsleiter	Region Zürich	J40293
Servicepraktikant/in	Region Zürich	J40307
Chef de rang	Region Zürich	J40305
Servicefachmitarbeiter	Region Zürich	J40244
Serviceangestellte/r	Region Zürich	J40099
Chef de rang	Region Zürich	J40327
Chef de service	Region Zürich	J40324
Servicefachmitarbeiter	Region Zürich	J40133
BetriebsassistentIn	Region Zürich	J40131
Servicefachangetellte/r	ganze Schweiz	J40079
Chef de rang - England - Region London	International	J40064
Restaurant & Bar Manager	International	J40225

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
1. Gouvernante	Region Bern	J40098
Stv. Gouvernante	Region Bern	J40268
Housekeeping Assistant	Region Graubünden	J40257
1. Gouvernante	Region Oberwallis	J40310
Verstärkung für unser Housekeeping Team	Region Ostschweiz	J40080
Hotelfachangestellte	Region Zentralschweiz	J40231
Hotelfachfrau/mann	Region Zentralschweiz	J40078
1. Generalgouvernante	Region Zentralschweiz	J40065
Hauswirtschaftsmitarbeiter/in	Region Zürich	J40287
Lingeriemitarbeiter/in	Region Zürich	J40315

Marketing/Verkauf/KV/IT			
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code	
Junior Congress & Event Coordinator	Region Ostschweiz	J40238	
Sales Manager	Region Zürich	J40290	
Junior Sales Manager	Region Zürich	J40207	
Thermenaufsicht Aushilfspensum ca. 40–60%	Region Zentralschweiz	J40271	

Bäcker-Konditoren		
Position, Arbeitgeber	atront meaners	Job-Code
Commis Pâtissier *	Region Zürich	J40320
Diverses		aton pelk
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leiter Veranstaltungstechnik	Region Bern	J40273
Technischer Allrounder 80–100%	Region Bern	J40289
Accounting Clerk	Region Bern	J40250
Abgänger Hotelfachschule	Region Bern	J40113
Human Resources Manager	Region Ostschweiz	J40141
Officemitarbeiter	Region Ostschweiz	J40143
Mitarbeiter/in Badaufsicht 60–100%	Region Zentralschweiz	J40272
Cll.l Til som	Market Committee of the	NAME AND ADDRESS.

1	2 most delige stred dole saum mollschlesbright	3	4	5	6
B1361	Alleinkoch/Sous-Chef	44	CH	per sofort	D
B2657	Assistentin/Manager/Mitarbeiterin/Teamleiterin	43	CH	per sofort	D F I E F/I
B2661	Betriebsleiter, Hilfskoch, Barman	34	IT	per sofort	DIIE
B2684	Chef de Reception	36	DE	per sofort	DIFIE
B1850	Executive Assistant, Vize Direktor, Hotel Manager, General Manager	43	CH	per sofort	DIFIE
B2418	F&B Manager, Vizedirektion, Geschäftsleitung, Direktion	34	CH	per sofort	DIFIE
B29	Hotelfachmann/Mittleres Kader	31	DE	per sofort	DIE
B2593	Hotel Leiter, Sales & Marketing, Berater, Verschiedene.	55	IT	per sofort	D F I E
B2589	HR/Wein/Marketing/Management	26	CH	per sofort	D F E
B2605	Koch by wanter methanomen and house and severy	43	CH	per sofort	D F I E
B1374	Küchenchef	54	CH	per sofort	DIFILE
B174	Küchenchef, Koch	47	CH	per sofort	D F E ES/JP
B2621	Marketing, Sales, Events, Human Resources	26	CH	per sofort	D F E
B2588	Restaurationsleiter/Verkauf/Marketing/HR Management	24	CH	per sofort	D F E
B2614	Rezeption	28	CH	per sofort	DIFIE
B1067	Service	52	ES	per sofort	D F I E ES
B2596	Servicefachangestellter	43	AT	per sofort	D
B2222	Tourismus, Hotellerie und Gastronomie	31	DE	per sofort	DIFIEICN

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf www.hoteljob.ch

Chance für starke Restaurantleiter/in – dem General Manager direkt unterstellt

Highlights sind die bevorzugte Lage, nur ca. 15 Autominuten vom Stadtrand Zürich entfernt, die beeindruckende Infrastruktur und die kürzlich erfolgreich abgeschlossenen substanziellen Renovationen der über 100 komfortablen Gästezimmer, des sehenswerten Emplangsbereichs sowie des auf hohen Niveau ausgestatteten Tagungs-Centers. Das breit angelegte Gastronomieangebot auf Gournetstufe geniesst einen hervorragenden Ruf und verhilft dem exzellent geführten First Class Hotel zu einem Vorsprung auf die Wettbewerber.

Ziel der Stelle: Gastfreundschaft auf oberstem Level zelebrieren, qualitative und organisatorische Weiterentwicklung des Betriebes, Leitung à la carte-Restaurant, Bar, Lounge und Gartenterrasse, Durchführung von Banketten und die Verantwortung für alle gastroomischen Aspekte im Rahmen von Caterings, Seminaren, Workshops und Special Events sowie des Frühstücks- Et Etagenservice. Sie führen ein Team – inklusive Chef de Service und Auszubildende –

Leiter Gastronomie w/m

Exzellent geführtes Hotel der Business Class – Mitglied des Kaders

Idealprofil: Ideenreiche, selbstbewusste, frontorientierte und organisatorisch begabte Hotel-/Gastronomie-Persönlichkeit, der die Gastgeberrolle ebenso am Herzen liegt wie der Wunsch für Hotelgäste, Seminarteilnehmer, Kongressbesucher, namhaften Persönlichkeiten aus Wirtschaft und Politik, Geschäftsleuten und anspruchsvollen Individualgasten einen perfekten Service sicherzustellen. Dabei legen Sie auf Führungsaspekte wie «Vorbild, Fördern, Fordern und Ausbilden» grossen Wert.

In sich selbst starke, professionelle RestaurantleiterInnen mit entsprechender Aus- & Weiterbildung oder fachlich versierte Stv.-Rest.-LeiterInnen auf dem Sprung zur nächst höheren Stufe, informieren wir gerne über die Vorteile – z.B. regelmässig freie Wochenenden oder 42-Std.-Woche – die mit dieser attraktiven Position verbunden sind. Der Eintrittstermin kann flexibel gehandhabt werden. Idealalter ca. 30-40. – Interessiert? Wir sind gespannt auf Siel Am besten vorab CV/Foto elektronisch einsenden oder ganz einfach anrufen.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger – Mitglied der GL.

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Diberlandstr. 103 - 8600 Dübendorf
[Tel. +41 44 802 12 00 - Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch

Wir bewerben uns um Sie!

Gastronomie & Hotellerie in höchst vollendeter Form, der perfekte Mix aus jugendlich-frischem Auftritt und der scheinbare Gegensatz aus elegant-luxuriös und smart casual-unkonventionell verschmelzen zu einem schlicht einzigartigen Ambiente. Fazit: Eines der besten 5-Sterne-Superior-Hotels der Schweiz. Dies an besonders attrakti-ver Lage in einer der exklusivsten, weltweit bekannten Deutschschweizer Premium Destinationen mit Life-Style-Charakter.

Was können Hands-On F & B-Profis erwarten: Die seltene Chance ein einmaliges «Produkt» der Spitzenhotellerie aktiv mitzugestalten und weiter zu entwickeln! Die Highlights: Mehrere ausgezeichnete Restaurants und F & B Outlets, beeindruckende Bar-Lounge, exklusiver Spa und wunderschön ausgestattete Komfortzimmer und Suiten sowie ein weitsichtiges Top Management Team. Rund 30 bis 40 Mitarbeitende unterstehen Ihrem Verant-

Vizedirektor/in eines Luxus Resorts 5*****S

Verantwortlich für das F & B Department und Event Management

Sie sind selbstbewusst, kommunizieren brillant auf allen Ebenen verbunden mit ausgeprägter Dienstleistungsbereitschaft und Commitment gegenüber internationaler Top Clientèle. Gastgeberqualitäten, Versiertheit
in allen Ft B-Belangen sowie konsequente Qualitätskontrolle als Führungstool sind die Eckpfeiler Ihres Erfolges
Dafür erwarten Sie ein hohes Mass an Frieriarum, Kompetenzen sowie eine gesicherte Karriereplanung innerhalb der
expandierenden Luxushotellerie-Group.
Erfahrung in einer ähnlichen Funktion und ausgezeichnete Fremdsprachenkenntnisse bringen Sie mit. Auch
Nachwuchskräfte, z.B. professionelle EAM in charge of F t B auf dem Sprung zur nächsthöheren Stufe sind willkommen. – Stehen Sie für Service Excellence und suchen die ultimative Herausforderung? Dann CV/Foto elektronisch einsenden oder anzufen. Infoline +41 44 402 53 00. Wir sind auch abends (!) und am Wochenende für Sie
erreichbar: +41 79 402 53 00.

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Diverlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tell. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01
www.scheeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Japanischen Spezialitätenkoch und/oder Sushikoch

mit japanischer Kochausbildung sowie mehr-jähriger Erfahrung. Von Vorteil sind gute Kennt-nisse in der jeweils anderen Disziplin. Unser Restaurant befindet sich in der Stadt Zürich.

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung unter Chiffre 19063-8109 an htr hotel-revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Indischen Koch

Arbeitsort: Stadt Bern

Bewerbungen mit Lebenslauf und Zeugnissen an Chiffre 19073-8118 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.



Das Tschuggen Grand Hotel in der beliebten Schweizer Urlaubsdestination Arosa entführt seine Gäste in eine neue Dimension von Entspannung, Genuss und Ästhetik. In diesem einzigartigen Haus sind mit der Tschuggen Bergoase Wellness-Visionen in die Realität umgesetzt worden. Leben Sie mit uns den "Lifestyle à la Tschuggen" und übertreffen Sie die Erwartungen unserer Gäste jeden Tag aufs Neue.

AROSA PUR

Wir suchen per 1. Juni 2012 oder nach Vereinbarung als neue Mitglieder unseres Führungsteams in Ganzjahresanstellung:

Vizedirektor (m/w) Schwerpunkt Marketing

Executive Housekeeper (m/w)

Für beide Positionen bringen Sie mehrjährige Berufserfahrung in der selben oder einer ähnlichen Position mit. Von Vorteil verfügen Sie über Berufserfahrung in der Luxushotellerie.

Möchten Sie in einem der schönsten Orte der Schweiz leben und arbeiten? Mehr erfahren Sie auf www.tschuggen.ch Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.



TSCHUGGEN GRAND HOTEL

Frau Tina Card CH - 7050 Arosa Tel. +41 (0)81 378 99 99 - Fax +41 (0)81 378 99 90 www.tschuggen.ch · teom@tschuggen.ch





LEADING SPAS MEMBER OF TSCHUGGEN HOTEL GROUP



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 Übereinkunft in Jahresstelle eine initiative, 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 resultatorientiert, flexibel, einsatzbereit und übernehmen gerne Verantwortung.
- Sie sind es gewohnt selbständig zu arbeiten, mit anzupacken, und lieben den Kontakt mit den Gästen.

Wir bieten Ihnen ein äusserst interessantes, abwechslungsreiches und professionelles Arbeitsumfeld mit grossen Entfaltungsmöglichkeiten. 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 1931, www.hotelpost.ch





Höhentraining inklusive!

Für ein ****Hotel in Sommer- und Winterkurort im Berner Oberland suchen wir eine

Geschäftsführung (1 Person oder Paar)

Der Betrieb: Klein, aber fein mit sehr guter Küche, stilvoller, familiärer 2-Saison-Betrieb. 20 Zimmer mit fantastischer Aussicht. Ihr Profil: 28 bis 38 Jahre alt, führungssicher, frontorientiert, ausgeprägte Gastgeber-Persön-lichkeit, unternehmerisch denkend und handelnd. Eintritt: 1. April 2012 oder nach Vereinbarung. Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

> Jürg Zumkehr Unternehmensberatung Bernastrasse 25 / 3800 Interlaken 033 822 63 84 / jz@hotelforsale.ch

Sunneziel

Seniorenzentrum Sunneziel Meggen Für hohe Lebensqualität im Alter

Wir suchen
Verantwortliche Reinigung
Ausbildung als Hotelfachfrau im Hotel
Anstellung 80% bis 100%

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

 Mithelfen bei der Ausbildung von Lernenden

 Arbeiten am PC mit Windows 7 und Office liegt Ihnen

 Voraussetzungen sind gute Deutschkenntnisse

- Voraussetzungen sind gute Deutschkenntnisse
Wir bleten
- Geregelte Arbeitszeit
- Jades 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 Gertruff Ballmann Leiterin Hottellerin.

Frau Gertrud Ballmann, Leiterin Hotellerie Telefon 041 379 69 47

Seniorenzentrum Sunneziel Moosmattstrasse 5 6045 Meggen

Die Gastronomiegruppe



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsge-richtetes 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 Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unterrehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bärkerei-Konditiven in Zirisch Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für den von uns ab August 2012 im Auftrag geführte

Campus der Pädagogischen Hochschule Zürich

uchen wir per 1. Juli 2012 einen

Küchenchef (m/w)

Ihre Aufgabe: Sie sind hauptsächlich für die Organisation der gesamten Küche inklusive der Warenbewirtschaftung, die Plan Rezeptierung und Kalkulation der Menüs, den Einkauf und die Warenaufwandskontrolle, die Produktion der frischen und saisonalen Tagesspezialitäten für die Mensa und die beiden Kaffeebars sowie diverser Spezialitäten für Caterings und Apéros zuständig. Zudem übernehmen Sie die Führung und Schulung der Ihnen Zudem übernehmen Sie die Führung und Schulung der Ihnen unterstellten 5 Mitarbeitenden sowie die Überwachung und Um-setzung der Hygiene – und Arbeitssicherheitsvorschriften. Die Spei-sen werden gemäss "Bewusst geniessen" vor Ort frisch produziert. Unterstützend können Teilkümpnonente aus einem ZPV-Konzept bezogen werden und im Cook- and Chill-Verfahren regeneriert werden. In der Regel arbeiten Sie zwischen Montag und Samstag jeweils an 5 Tagen von 06.00 bis 15.30 Uhr, sind jedoch auch bei Spezialanlässen flexibel im Einsatz.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine/n proaktive/n, selbständige/n und verantwortungsbewusste/in Fachfrau/mann mit mehrjähriger Erfahrung in der Produktion von grösseren Mengen. Sie bringen Fertigkeit in der Gemeinschafts- und der öffentlichen Gastronomie mit, gute Computerkenntnisse runden Ihr Profil ab. Sie zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft, verlieren im Alltag die übergeordneten Ziele nicht aus den Augen und sind bereit, Aussergewöhnliches zu leisten. In schwierigen Situationen bleiben Sie ruhig und besonnen und vertreten eine eigenständige Meinung, Wiederstände begrei-fen Sie als Herausforderung und wissen damit umzugehen. Sie erkennen rasch die wesentlichen Elemente und Zusammenhänge und setzen angemessene Prioritäten. Sie beziehen Mitarbeitende in Zielbildungs- und Entscheidungsprozesse mit ein, fordern und remutigen die Mitarbeitenden in Ihren Leistungen und bieten die notwendige Unterstützung zur Zielerreichung. Sie vertreten als Führungskraft die Interessen der Unternehmung, setzen sich klare, anspruchsvolle Ziele und gewinnen Mitarbeitende dafür. Die Mitarbeitenden fordern und ermutigen Sie in ihren Leistungen und bieten die notwendige Unterstützung zur Zielerreichung.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem einzigartigen Restaurant 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.

de réception

CRESTA PALACE . CH-7505 Celerina/St. Moritz T +41 (0)81 836 56 56 . www.crestapalace.ch

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch

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

BERNERHOF GRINDEL WALD

DIREKTIONSASSISTENT (M)

zwischen 25 und 45 Jahre al

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 Dorfstrasse 89, PF 64, CH-3818 Grindelwald Telefon 079 590 83 92, www.bernerhofhotel.ch

Schweizerische Eidgenossenschaft Confederation subses Confederazione Svizzera Confederazion swizzas Limbbillen Limbbillen

Location d'un restaurant/ cantine et kiosques de la place d'armes de Bière

Nous cherchons pour le

1er juillet 2012 (ou à convenir)

Gérant/gérante, ou entreprise Gastro

Vous possédez les qualifications nécessaires pour diri-ger la cantine de la place d'armes de Bière, avec son mess historique réservé aux officiers. Vous êtes en possession d'un certificat justifiant vos capacités de gérant et avez déjà quelques années d'expérience derrière vous

L'entreprise se compose d'une cantine/restaurant avec un kiosque, du mess des officiers et de deux salles in-dépendantes. Elle dispose aussi d'une cuisine, avec les locaux dépendants correspondants.

Les personnes intéressées par cette opportunité, de nationalité suisse, peuvent prendre connaissance des conditions générales concernant l'entreprise (CG) et obtenir un formulaire d'inscription chez armasuisse immobilier, Facility Management Ouest, route du PAA, 1772 Grolley, tél. 026 475 83 75, Monsieur Paul Bangerter.

Délai pour l'envoi des documents relatifs à l'inscription est le 2 mars 2012.



Ski, bains thermaux et randonnée pédestre sont la force d'Ovron-naz, 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

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

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 communiquez 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 :

te du Tourisme Case postale 2096 - 1911 Ovronnaz



Eine «Perle» muss ersetzt werden!

Für das ***Hotel Weisses Kreuz im Zentrum von Interlaken suchen wir eine

Stv. Geschäftsführung

mit Schwerpunkt Reception, Reservationen, Hauswirtschaft, Korrespondenz.

Der Garni-Betrieb umfasst 56 Zimmer

mit 90 Betten.

Ihr Profil: 25 bis 40 Jahre alt, führungssicher, frontorientiert, ausgeprägte Gastgeber-Persönlichkeit, unternehmerisch denkend und handelnd.

und handeind.
Sprachen: D/E/F (weitere Sprachen von Vorteil), Erfahrung in Online-Marketing und im Umgang mit Tour Operators und Reservationskanälen.

Eintritt: 1. Mai 2012 oder nach Vereinbarung Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Jürg Zumkehr Unternehmensberatung Bernastrasse 25 / 3800 Interlaken 033 822 63 84 / jz@hotelforsale.ch

Die Gastronomiegruppe



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsge richtetes 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 ZPV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für den von uns ab August 2012 im Auftrag geführte

Campus der Pädagogischen Hochschule Zürich

suchen wir per 01. Juli 2012 eine

Betriebsleitung

Ihre Aufgabe: In dieser Funktion sind Sie zusammen mit einem 22-köpfigen Team für die gesamte Führung und Organisation der Mensa, der 2 Kaffeebars, der Mitarbeiterlounge, die Betreuung der Automaten sowie die Durchführung diverser Caterings zuständig. Dies beinhaltet die Kosten- und Budgetverantwortung im Rahmen der ZFV-Richtlinien, die Sicherstellung der Erreichung der finanziel-len Ziele sowie der Gästezufriedenheit. Das Inventar- und Bestellwesen, das Jahresbudget und die Tages- und Monatsabschilüsse gehören ebenso zu Ihren Verantwortlichkeiten. Sie arbeiten aktu-an der Front mit, fungieren als Ansprechpartnerfin und Gastge-berfin und pflegen den Kundenkontakt. Im Weiteren sind Sie für die Schulung, Führung sowie Einsatzplanung der Ihnen unterstell-ten Mitarbeitenden zuständig, Die Einhaltung und Überwachung der Hygiene - und Arbeitssicherheitsrichtlinien sowie das Quali-tätsmanagement runden Ihr Aufgabengebiet ab. Die Speisen werden gemäss "Bewusst geniessen" vor Ort frisch produziert. werden genass, agewusst genesser, von dri inscriptoudzeit. Feilkomponente werden ausgeliefert und im Gook- and Chill-Verfahren regeneriert. In der Regel arbeiten Sie zwischen Montag und Samstag jeweils an 5 Tagen von 07.00 bis 17.00 Uhr, sind Jedoch auch bei Spezialanlässen flexibel im Einsatz.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine proaktive, selbständige und verantwortungsbewusste Gastgeberpersönlichkeit mit einem hohen Mass an Leistungs- und Einsatzbereitschaft. Sie verfügen über den Abschluss einer Hotelfachschule oder einer gleichwertigen Ausbildung sowie über Erfahrung in der Küche, gute Computerkenntnisse und Erfahrung in der Durchführung von Anlässen und Events. Ein hohes Qualitätsniveau ist für Sie eine Selbstverständlichkeit. Sie setzen klare und anspruchsvolle Ziele, gewinnen Mitarbeitende dafür und bieten die notwendige Unterstützung zur Zielerreichung. Sie treffen rasche und sorgfältige Entscheidungen und setzen diese konsequent um. Die Ihnen zur Verfügung gestellten technischen Hilfsmittel nutzen Sie konsequent, denken über die Grenzen des eigenen Bereichs hinaus und vertreten als Führungskraft die Intesen der Unternehmung.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem einzigartigen Restaurant mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungs-

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

ZFV-Unternehmungen Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36



Crans-Montana Tourisme (CMT) cherche pour entrée immédiate ou à convenir

un Directeur Marketing, **Ventes et Communication**

- D'une solide formation et expérience internationale dans le marketing et les ventes de services touristiques et/ou hôteliers
- L'allemand et l'italien sont des atouts supplémentaires

- passionnant au service d'une destination prestigieuse
- Un environnement professionnel motivant et dynamique
 Une haute qualité de vie au quotidien

Ce poste s'adresse tant aux femmes qu'aux hommes. Vous trouverez le cahier des charges relatif à cette fonction sous www.crans-montana.ch/job

Veuillez adresser votre dossier complet (CV, certificats, photo) d'ici au 17 février 2012 à

CRANS-MONTANA TOURISME

Responsable ressources humaines laurence.paluzzano@crans-montana.ch 027 484 21 00 (direct) / 027 484 21 11 (message)







Die Gemeinde Pontresina sucht per 1. Mai 2012 oder nach Vereinbarung für das Kongress- und Kulturzentrum Rondo

LeiterIn Kongress- und Tagungsservice

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören unter anderem:

- Planung, Organisation und Nachbearbeiten von Kongressen,
- Seminaren und Tagungen Operative Betriebsleitung des Kongress- und Tagungsservices
- Aktiver Verkauf des Kongresszentrums
- Planung und Umsetzung des Marketing-Aktivitätenplans Handling und Koordination/Schnittstelle sämtlicher Dienstleistungen, die ein Businesskunde vor Ort benötigt

Sie schätzen selbständiges Arbeiten, haben Freude am Umgang mit Menschen aus der ganzen Welt. Sie sind gerne Gastgeber, verfügen über Verhandlungsgeschick, bringen gute Sprach- (D, E, I) und IT-Kenntnisse mit und verfügen idealerweise über Sales-Erfahrung.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Arbeit zu zeitgemässen Arbeitsbedingungen in der wunderschönen Destination Engadin St. Moritz, wo andere Menschen Ferien machen oder sich weiterbilden

Interessiert?

Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bis spätestens 15.02.2012 an: Gemeinde Pontresina, Anja Hüsler, Personalverantwortliche, 7504 Pontresina

Tel. 081 838 81 81, anja.huesler@pontresina.ch, www.pontresina.ch

Auskünfte:

Pontresina Tourismus, Jan Steiner, Geschäftsführer, 7504 Pontresina Tel. 081 838 83 11, jan.steiner@pontresina.ch, www.pontresina.ch

TOURISTIC TO MAS®

Mit dem webbasierten Destination Ma-nagement System TOMAS® arbeiten über 400 touristische Organisationen in der Gchweiz und Deutschland, TOMAS® zählt heute zu den führenden Systemen im Destination Management.

Für unser Servicecenter in Aigle (CH) su-chen wir per sofort oder nach Vereinba-rung

Junior Manager Hotline/Projektmanagement (m/w) 100%

Diese abwechslungsreiche Tätigkeit be-inhaltet:

- nhaltet:

 Betreuung und Beratung von Kunden in
 der deutschsprachigen Schweiz

 Abwicklung des 1st Level Support

 Mitarbeit in Projekten, Parametrisierungen der Systeme und Anwenderschulungen

 Aufgaben im Bereich Produktmanagement und Qualitätssicherung

- Antorderungsprofil:
 Deutsch in Wort und Schrift (Muttersprache)/Französisch von Vorteil, aber nicht ausschlaggebend Arbeitserfahrung im Tourismus/ Erfahrungen mit Reservierungssystemen (z. B. TÖMAS®, Deskline, Tiscover o. ä.)
 Technisches Interesse (IT, Internet, E-Business)
 Kommunikativer und bei den Schrift (Schrift)
- nunikativer und belastbarer Teamplayer

Wir bieten neben einer leistungsgerechten Entlöhnung ein modernes und dynamisches Arbeitsumfeld in Aigle. Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann schicken Sie uns doch Ihre schriftliche Bewerbung an:

TouristDataShop AG Rue du midi 3, CH-1860 Aigle www.tomas.ch – guido.jungen@tomas.ch



Setz dich ins gemachte Nest!

Für ein Restaurant direkt am Wasser im Berner Seeland an der Sprachgrenze suchen wir eine

Restaurantleitung (1 Person oder Paar) in Anstellung oder als Mieter

Der Betrieb: Weitherum bestens bekannt. gepflegte Restauration, zirka 70 Plätze, unterteilbarer Bankettsaal 120 Plätze. wunderschöne Terrasse am Ufer, 110 Plätze, Weinkeller in Gewölberaum für Apéros. neue Küche, viele Parkplätze, Bootssteg. Umsatzgrösse: CHF 800 000 – 1 000 000.–

Ihr Profil: 28 bis 38 Jahre alt, führungssicher, frontorientiert, ausgeprägte Gastgeber-Persönichkeit, unternehmerisch denkend und handelnd. Eintritt: 1. April 2012 oder nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Jürg Zumkehr Unternehmensberatung Bernastrasse 25 / 3800 Interlaken 033 822 63 84 / jz@hotelforsale.ch

RESTAURANT GOLFPARK

Öffentliches Golfrestaurant mit schönstem Blick auf den oberen Zürichsee sucht für Sommersaison April bis Oktober 2012, evtl. Jahresstelle, folgende fachkundige Mitarbeiter:

Chef de partie Junakoch Servicefachangestellte/-

Restaurant Golfpark z.H. Herr Felice Wipfli Rütihof 3 CH-8855 Wangen

info@golfpark-restaurant.ch

ENGEL REST. & BAR

sucht engagierte und kompetente Mitarbeiter mit dem gewissen Etwas.

Folgende Position haben wir zu vergeben (m/w):

* Chef de Rang/

Servicefachangestellte

Wenn Sie Mitglied unseres Teams werden wollen, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf mit Foto, Zeugnissen usw.) per E-Mail oder Post an

Engel Restaurant & Bar (z. H. Frau Fung) Hauptplatz 1, 6403 Küssnacht a. R.

nfo@kuessnacht-engel.ch

Wir sind ein **** Wellness-, Golf- & Semi-narhotel mit 120 Betten und einer gross-zügigen Wellnessanlage mit alpinem Solebad 34°C. Freundlichkeit und Quali-tät werden bei uns gross geschrieben. Wir begeistern unsere Gäste!

Zur Unterstützung unseres engagierten Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle eine aufge-stellte und motivierte

Wir erwarten eine Grundausbildung in der Hotellerie oder in der Hauswirtschaft oder Führungserfahrung in einer ähnli-chen Position. Sie sind flexibel, belastbar und möchten neue Erfahrungen sammeln im Wellnessbereich?

Unsere Badewelten werden von einem breitgefächerten Angebot aus westlichen und östlichen Wellnessanwendungen abgerundet. Sie beherrschen sämtliche klassischen Gesichts- und Körperbehandlungen und bringen Massagekenntnisse mit?

ReceptionistIn (d/e/f)

Sie sind eine gut ausgebildete, erfahrene und verkaufsorientierte Persönlichkeit. Fideliokenntnisse sind von Vorteil.

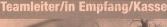
Chef de Rang (d/e)

Sie sind bestens ausgebildet, dienstleis tungsorientiert, teamfähig und extrover tiert.

Sind Sie interessiert, einsatzbereit und haben Sie Freude am Beruf? Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung



Schwandstrasse 91, CH-6390 Engelberg Schwandstrasse 91, CH-6390 Engelber Stephanie Ruffieux, Betriebsassistenti Tel. 041 637 18 22, Fax 041 637 43 21 www.waldegg-engelberg.ch





Bernaqua, Erlebnisbad & Spa, ist die Wohlfühloase der Extraklasse. In der atemberaubenden Architektur erwarten unsere Gäste einzigartige Bade und Wellnessangebote. Das Leistungsspektrum umfasst ein Erlebnisbad, Fitness, Spa, Römisch-Irisches Dampfbad und Sauna.

Wir suchen ab 1. März 2012 oder nach Vereinbarung eine/n

Teamleiter/in Empfang/Kasse

Sie sind die erste Anlaufstelle für unsere Gäste. Mit Ihrem Charme und dienstleistungsorientierten Verhalten stehen Sie unseren Gästen für Aus-künfte zur Verfügung und helfen aktiv mit, alle unsere Angebote zu verkau-fen. Weiter ist Ihnen das Empfangsteam unterstellt. Nebst dem erstellen von Einsatzplänen, sind Sie auch für die Zeiterfassung der Mitarbeitenden, enabrechnungen sowie für die täglich anfallenden administrativen

Unser Betrieb ist ganziährig an 7 Tagen die Woche geöffnet, was Ihre Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten voraussetzt. Möglicher Arbeitseinsatz Montag – Sonntag 9.00 bis ca. 22.00 Uhr im Schichtbetrieb.

Unsere Anforderungen

Wir setzen eine abgeschlossene kaufmännische Ausbildung mit Berufser-fahrung in der Administration/Rezeption und Kenntnisse im Bereich Buchhaltung voraus. Sie können bereits Führungserfahrung vorweisen und haben das nötige Mass an Durchsetzungsvermögen und Belastbarkeit. Weiter sind Sie unregelmässigen Arbeitszeiten (abends und am Wochen-ende) nicht abgeneigt, zeichnen sich durch Ihr kunden- und dienstleistungsorientiertes Handeln sowie Ihre guten Sprach- (F/E) und PC-Kenntnisse aus. Vernetztes Denken, Flair für Zahlen und aktives Einbringen von Lösungsvorschlägen sind weitere Stärken von Ihnen.

Es erwartet Sie eine anspruchsvolle und herausfordernde Tätigkeit mit attraktiven Anstellungsbedingungen in einem dynamischen Team. Sie werden gefordert und tragen mit Ihrer Kompetenz zum Gesamterfolg bei.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwartet Frau Nicole Meili, Personelles, gerne Ihre vollständige Online-Bewerbung unter www.migros.ch/jobs

Für Fragen wenden Sie sich bitte an:

Frau Carla Rozumny Leiterin Kasse & Gastronomie Bernaqua - Erlebnisbad & Spa Telefon: 031 556 95 11



Für erfolgreiche Inserate Mediadokumentation anfordern unter inserate@htr.ch

htr hotel revue

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.







hoteljob.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Dean Academic Dean Academic	Region Bern	J40223
Stellvertretende Betriebsleiterin	Region Bern	J40095
Gastgeber	Region Bern	J40298
Leitung Gastronomie	Region Bern	J40083
Pächterpaar oder Einzelperson	Region Bern	J40218
Human Resources Manager	Region Oberwallis	J40292
Vize-Director - Append The assisted as a series of the ser	Region Zentralschweiz	J40196
Vizedirektor (2a) Barbara (2a) Barbara (2a) Barbara (2a)	ganze Schweiz	J40197
Initiative Persönlichkeit	ganze Schweiz	J40248
General Manager	International	J40222
General Manager	International	J40241
General Manager – Egypt	International	J40227

Position, Arbeitgeber	Ort conserved 4027 annu	Job-Cod
Praktikant Reception	Region Basel	J4031
Front Desk Mitarbeiter	Region Basel	J4028
Receptionist/in	Region Basel	J4031
Chef de réception	Region Bern	J4012
Receptionistin	Region Bern	J4011
Empfangsmitarbeiter Annual Control of the Control o	Region Bern	J4010
Chef de réception	Region Bern	J4032
Reservationsmitarbeiter/in	Region Bern	J4010
Chef de Rang und Commis de Rang	Region Bern	J4027
RéceptionistIn	Region Bern	J4029
Rezeptionist	Region Graubünden	J4012
Chef de réception	Region Graubünden	J4025
2. Chef de réception	Region Oberwallis	J4025
Rezeptionist	Region Zentralschweiz	J40060
Réceptionist/in	Region Zentralschweiz	J4023
Réceptionist/in	Region Zentralschweiz	J4029
Réceptionspraktikant/In	Region Zürich	J4030
Portier	Region Zürich	J4032
Front Office Agent	Region Zürich	J4026
Réceptionist/in apiente agas / apagnu nomagna anti-atign / nobnaction princip	Region Zürich	J40320
Réceptionist/in de Passino much pasapose en as Gualo de deseable Wibbo	Region Zürich	J4028
Nachtportier 51986 One Control of San 281 - 40 and 81 and 82 and	Region Zürich	J4028
Réceptionist/in	Region Zürich	J4021
Receptionistin 60–90% (w)	ganze Schweiz	J40249
Guest Relation (Manager or Officer)	International	J4022
Rezeptionist Spätdienst	n. Sie sind flexibel, Sel nisseT	J4012
Rezeptionist Indiagnologica in	Tessin Padoviletti euen ne	J40309

Chef de Partie Region Basel 140284 Chef Patrissier Region Basel 140261 Lungkoch/Chef de partie Region Bern 140221 Jungkoch Region Bern 140109 Jungkoch Region Bern 140100 Chef de partie Region Bern 140110 Chef de partie für Gourmetlokal Region Bern 140100 Küchenchef Region Bern 140311 Küchenchef für Cateringunternehmen Region Bern 140089 Frühstückskoch Region Bern 140089 Sous Chef Region Bern 140130 Chef de partie Saucier Region Bern 140130 Chef de partie Saucier Region Bern 140130 Chef de partie Region Bern 140103 Frühstückskoch Region Bern 140103 Frühstückskoch Region Bern 140126 Frühstückskoch Region Bern 140126 Chef de partie Region Bern 140251 Küche de partie Region Bern 140251 Ch	Position, Arbeitgeber	rten Angebot auswestlictro	Job-Code
Chef de Partie Region Basel 140284 Chef Pattisiser Region Basel 140261 Jungkoch/Chef de partie Region Bern 140261 Jungkoch Region Bern 140109 Jungkoch Region Bern 140100 Chef de partie Region Bern 140110 Chef de partie für Gournetlokal Region Bern 140112 Küchenchef Region Bern 140311 Küchenchef für Cateringunternehmen Region Bern 140039 Frühstückskoch Region Bern 140039 Sous Chef Region Bern 140130 Chef de partie Saucier Region Bern 140130 Chef de partie Saucier Region Bern 140103 Chef de partie Region Bern 140103 Chef de partie Region Bern 140104 Chef de partie Region Bern 140251 Küc	Koch mit Erfahrung asiatische Küche	Region Basel	J40282
Chef Pâtissier Region Basel J40261 Jungkoch / Chef de partie 'Region Bern J40202 Jungkoch Region Bern J40109 Jungkoch Region Bern J40110 Chef de partie Region Bern J40111 Chef de partie für Gourmetlokal Region Bern J40111 Küchenchef Region Bern J40311 Küchenchef für Cateringunternehmen Region Bern J40030 Frühstückskoch Region Bern J40030 Sous Chef Region Bern J40131 Jungkoch Region Bern J40214 Sous Chef Region Bern J40214 Sous Chef Region Bern J40131 Chef de partie Region Bern J40103 Chef de partie Region Bern J4025 Chef de partie Region	Küchenchefin/Küchenchef	Region Basel	J40240
Jungkoch/Chef de partie Region Bern J40221 Jungkoch Region Bern J40109 Jungkoch Region Bern J40110 Chef de partie Region Bern J40112 Chef de partie für Gourmetlokal Region Bern J40100 Küchenchef Region Bern J40009 Küchenchef für Cateringunternehmen Region Bern J40009 Sous Chef Region Bern J40130 Chef de partie Saucier Region Bern J40130 Chef de partie Saucier Region Bern J40130 Chef de partie Region Bern J40130 Frühstückskoch Region Bern J40130 Chef de partie Region Bern J40217 Küchenchef Region Bern J40251 Chef de partie Region Bern J40251 Chef de partie Region Bern J40216 Küchenchef	Chef de Partie	Region Basel	J40284
Jungkoch Region Bern J40109 Jungkoch Region Bern J40110 Chef de partie Region Bern J40112 Küchen der Frügerichten Bern J4000 Küchenchef für Cateringunternehmen Region Bern J40030 Frühstückskoch Region Bern J40030 Sous Chef Region Bern J40130 Chef de partie Saucier Region Bern J40130 Chef de partie Saucier Region Bern J40130 Chef de partie Region Bern J40108 Frühstückskoch Region Bern J40108 Frühstückskoch Region Bern J40108 Frühstückskoch Region Bern J40274 Küchen Region Bern J40286 Abteilungsleitung Küche Region Bern J40216 Küchenchef Region Bern J40217 Motivierter Jungkoch Region Bern J40217 Motivierter Jungkoch Region Bern J40217 Motivierter Jungkoch Region Graubfunden J40218 Spüler/Officegehilfen	Chef Pâtissier	Region Basel	J40261
Jungkoch Region Bern J40110 Chef de partie Region Bern J40100 Küchenchef Region Bern J40100 Küchenchef iller Cateringunternehmen Region Bern J40311 Küchenchef für Cateringunternehmen Region Bern J40038 Frühstückskoch Region Bern J40311 Sous Chef Region Bern J40130 Chef de partie Saucier Region Bern J40130 Chef de partie Saucier Region Bern J40103 Chef de partie Region Bern J40103 Frühstückskoch Region Bern J40216 Frühstückskoch Region Bern J40251 Chef de partie Region Bern J40251 Küchenchef Region Bern J40216 Abteilungsleitung Küche Region Bern J40217 Küchenchef Region Bern J40061 Motivierter Jungkoch Region Bern J40061 Spüler/Officegehilfen Region Graubünden J40303 Sous Chef Region Mittelland (SOAG) J40323 <td>Jungkoch/Chef de partie</td> <td>· Region Bern</td> <td>J40221</td>	Jungkoch/Chef de partie	· Region Bern	J40221
Chef de partie Region Bern 140112 Chef de partie für Gourmetlokal Regton Bern 140101 Küchenchef Region Bern 140301 Küchenchef für Cateringunternehmen Regton Bern 140089 Frühstückskoch Region Bern 140089 Sous Chef Region Bern 1401312 Jungkoch Region Bern 140124 Chef de partie Saucier Region Bern 140103 Chef de partie Region Bern 140103 Chef de partie Region Bern 140216 Chef de partie Region Bern 140256 Abteilungsleitung Küche Region Bern 140236 Abteilungsleitung Küche Region Bern 140217 Küchenchef Region Bern 140217 Küchenchef Region Bern 140108 Spüler/Officegehilfen Region Graubünden 140303 Sous Chef Region Graubünden 140303 Sous Chef Region Mittelland (SO.AG) 140221 Küchenchef Region Mittelland (SO.AG) 140221	Jungkoch	Region Bern	J40109
Chef de partie für Gourmetlokal Region Bern J40100 Küchenchef Region Bern J40311 Küchenchef für Cateringunternehmen Region Bern J40321 Frühstückskoch Region Bern J40030 Sous Chef Region Bern J40130 Chef de partie Saucier Region Bern J40130 Chef de partie Region Bern J40130 Chef de partie Region Bern J40251 Küchenchef Region Bern J40217 Köchenchef Region Bern J40217 Mottvierter Jungkoch Region Bern J4018 Spüler/Officegehilfen Region Graubünden J40303 Sous Chef Region Graubünden J40303 Küchenchef Region Graubünden J40303 Küchenchef Region Mittelland (SO,AG) J40278 Küchenchef Region Mittelland (SO,AG) J40278	Jungkoch and the state of the s	Region Bern	J40110
Küchenchef Region Bern J40311 Küchenchef für Cateringunternehmen Region Bern J40098 Frühstückskoch Region Bern J40089 Sous Chef Region Bern J40130 Chef de partie Saucier Region Bern J40130 Chef de partie Saucier Region Bern J401274 Sous Chef Region Bern J40106 Frühstückskoch Region Bern J40106 Frühstückskoch Region Bern J40251 Chef de partie Region Bern J40251 Chef de partie Region Bern J40216 Abteilungsleitung Küche Region Bern J40216 Küchenchef Region Bern J40216 Motivierter Jungkoch Region Bern J40101 Spüler/Officegehilfen Region Graubünden J40303 Sous Chef Region Graubünden J40323 Sous Chef Region Mittelland (SO.AG) J40279 Chef/Commis de Partie Region Mittelland (SO.AG) J40279	Chef de partie	Region Bern	J40112
Küchenchef für Cateringunternehmen Region Bern J40089 Frühstückskoch Region Bern J40312 Sous Chef Region Bern J40312 Jungkoch Region Bern J40130 Chef de partie Saucier Region Bern J40163 Chef de partie Region Bern J40163 Chef de partie Region Bern J40251 Chef de partie Region Bern J40251 Chef de partie Region Bern J40217 Küchenchef Region Bern J40217 Küchenchef Region Bern J40061 Motivierter Jungkoch Region Bern J40061 Spüler/Officegehilfen Region Graubünden J40303 Sous Chef Region Graubünden J40323 Sous Chef Region Mittelland (SO.AG) J40227 Chef/Commis de Partie Region Mittelland (SO.AG) J40279	Chef de partie für Gourmetlokal	Region Bern	J40100
Frühstückskoch Region Bern J40090 Sous Chef Region Bern J40131 Jungkoch Region Bern J40130 Chef de partie Saucier Region Bern J40274 Sous Chef Region Bern J40103 Chef de partie Region Bern J40103 Chef de partie Region Bern J40251 Chef de partie Region Bern J40251 Abteilungsleitung Küche Region Bern J40217 Küchenchef Region Bern J40217 Motivierter Jungkoch Region Bern J40303 Spüler/Officegehilfen Region Graubünden J40303 Sous Chef Region Mittelland (SO.AG) J4022 Küchenchef Region Mittelland (SO.AG) J4022 Sous Chef Region Mittelland (SO.AG) J4027 Chef/Commis de Partie Region Mittelland (SO.AG) J4027	Küchenchef	Region Bern	J40311
Sous Chef Region Bern J40312 Jungkoch Region Bern J40130 Chef de partie Saucier Region Bern J40130 Chef de partie Region Bern J40103 Chef de partie Region Bern J40251 Chef de partie Region Bern J40251 Chef de partie Region Bern J40251 Abteilungsleitung Küche Region Bern J40217 Küchenchef Region Bern J40217 Motivierter Jungkoch Region Bern J40108 Spüler/Officegehilfen Region Graubünden J40303 Sous Chef Region Graubünden J40323 Küchenchef Region Mittelland (SO,AG) J40279 Sous Chef Region Mittelland (SO,AG) J40279 Chef/Commis de Partie Region Mittelland (SO,AG) J40237	Küchenchef für Cateringunternehmen	Region Bern	J40089
Jungkoch Region Bern J40130 Chef de partie Saucier Region Bern J40274 Sous Chef Region Bern J40108 Chef de partie Region Bern J40108 Frühstückskoch Region Bern J40251 Chef de partie Region Bern J40251 Abteilungsleitung Küche Region Bern J40211 Küchenchef Region Bern J40061 Motivierter Jungkoch Region Bern J40108 Spüler/Officegehilfen Region Graubünden J40303 Sous Chef Region Mittelland (SO.AG) J40323 Sous Chef Region Mittelland (SO.AG) J40279 Chef/Commis de Partie Region Mittelland (SO.AG) J40279	Frühstückskoch	Region Bern	J40090
Chef de partie Saucier Region Bern J40274 Sous Chef Region Bern J40103 Chef de partie Region Bern J40106 Frühstückskoch Region Bern J40251 Chef de partie Region Bern J40216 Abteilungsleitung Küche Region Bern J40217 Küchenchef Region Bern J40018 Motivierter Jungkoch Region Bern J40101 Spüler/Officegehilfen Region Graubünden J40303 Sous Chef Region Mittelland (SO.AG) J40223 Sous Chef Region Mittelland (SO.AG) J40279 Chef/Commis de Partie Region Mittelland (SO.AG) J40279	Sous Chef and the the state of the second temperature of the	Region Bern	J40312
Sous Chef Region Bern J40103 Chef de partie Region Bern J40266 Frühstückskoch Region Bern J40251 Chef de partie Region Bern J40296 Abteilungsleitung Küche Region Bern J40217 Küchenchef Region Bern J40081 Motivierter Jungkoch Region Bern J40108 Spüller/Officegehilfen Region Graubünden J40303 Sous Chef Region Graubünden J40323 Küchenchef Region Mittelland (SO,AG) J40237 Sous Chef Region Mittelland (SO,AG) J40279 Chef/Commis de Partie Region Mittelland (SO,AG) J40237	Jungkoch	Region Bern	J40130
Chef de partie Region Bern J40106 Frühstückskoch Region Bern J40251 Chef de partie Region Bern J40251 Abteilungsleitung Küche Region Bern J40217 Küchenchef Region Bern J40061 Motivierter Jungkoch Region Bern J40108 Spüller/Officegehilfen Region Graubünden J40303 Sous Chef Region Mittelland (SO,AG) J40323 Sous Chef Region Mittelland (SO,AG) J40279 Chef/Commis de Partie Region Mittelland (SO,AG) J40237	Chef de partie Saucier	Region Bern	J40274
Frühstückskoch Region Bern J40251 Chef de partie Region Bern J40278 Abteilungsleitung Küche Region Bern J40217 Küchenchef Region Bern J40061 Mottvierter Jungkoch Region Bern J40108 Spüler/Officegehilfen Region Graubünden J40303 Sous Chef Region Graubünden J40121 Küchenchef Region Mittelland (SO.AG) J40223 Sous Chef Region Mittelland (SO.AG) J40279 Chef/Commis de Partie Region Mittelland (SO.AG) J40237	Sous Chef	Region Bern	J40103
Chef de partie Region Bern J40296 Abtellungsleitung Küche Region Bern J40217 Küchenchef Region Bern J40618 Motivierter Jungkoch Region Bern J40108 Spüler/Officegehilfen Region Graubünden J40303 Sous Chef Region Graubünden J40121 Küchenchef Region Mittelland (SO.AG) J40223 Sous Chef Region Mittelland (SO.AG) J40279 Chef/Commis de Partie Region Mittelland (SO.AG) J40237	Chef de partie	Region Bern	J40106
Abteilungsleitung Küche Region Bern J40217 Küchenchef Region Bern J40061 Motivierter Jungkoch Region Bern J40108 Spüller/Officegehilfen Region Graubünden J40303 Sous Chef Region Graubünden J40323 Küchenchef Region Mittelland (SO,AG) J40323 Sous Chef Region Mittelland (SO,AG) J40279 Chef/Commis de Partie Region Mittelland (SO,AG) J40237	Frühstückskoch	Region Bern	J40251
Küchenchef Region Bern J4061 Motivierter Jungkoch Region Graubünden J40108 Spüller/Officegehilfen Region Graubünden J40323 Sous Chef Region Graubünden J40123 Küchenchef Region Mittelland (SO,AG) J40323 Sous Chef Region Mittelland (SO,AG) J40279 Chef/Commis de Partie Region Mittelland (SO,AG) J40237	Chef de partie	Region Bern	J40296
Motivierter Jungkoch Region Bern J40108 Spüler/Officegehilfen Region Graubünden J40303 Sous Chef Region Graubünden J40121 Küchenchef Region Mittelland (SO,AG) J40323 Sous Chef Region Mittelland (SO,AG) J40279 Chef/Commis de Partie Region Mittelland (SO,AG) J40237	Abteilungsleitung Küche	Region Bern	J40217
Spüler/Officegehilfen Region Graubünden J40303 Sous Chef Region Graubünden J40121 Küchenchef Region Mittelland (SO.AG) J40323 Sous Chef Region Mittelland (SO.AG) J40279 Chef/Commis de Partie Region Mittelland (SO.AG) J40237	Küchenchef	Region Bern	J40061
Sous Chef Region Graubünden J40121 Küchenchef Region Mittelland (SO,AG) J40323 Sous Chef Region Mittelland (SO,AG) J40279 Chef/Commis de Partie Region Mittelland (SO,AG) J40237	Motivierter Jungkoch	Region Bern	J40108
Küchenchef Region Mittelland (SO,AG) J40323 Sous Chef Region Mittelland (SO,AG) J40279 Chef/Commis de Partie Region Mittelland (SO,AG) J40237	Spüler/Officegehilfen	Region Graubünden	J40303
Sous Chef Region Mittelland (SO,AG) J40279 Chef/Commis de Partie Region Mittelland (SO,AG) J40237	Sous Chef	Region Graubünden	J40121
Chef/Commis de Partie Region Mittelland (SO,AG) J40237	Küchenchef	Region Mittelland (SO,AG)	J40323
0 , , , ,	Sous Chef	Region Mittelland (SO,AG)	J40279
Commis de Partie Region Mittelland (SO,AG) J40075	Chef/Commis de Partie	Region Mittelland (SO,AG)	J40237
	Commis de Partie	Region Mittelland (SO,AG)	J40075

datament san desenimes	Constitution of the second of	
Küche		
Position, Arbeitgeber	Ort znorilo	Job-Code
Chef de Partie/ Sous Chef	Region Schaffhausen	J40202
Alleinkoch/Administration	Region Zentralschweiz	J40316
Chef de Partie	Region Zentralschweiz	J40213
Chefs/Commis de Partie	Region Zentralschweiz	J40229
Demi-chef de partie	Region Zentralschweiz	J40063
Chef de partie (1x Saucier, 1x Gardemanger)	Region Zentralschweiz	J40302
Koch	Region Zürich	J40210
Frühstückskoch 80–100%	Region Zürich	J40321
Koch	Region Zürich	J40330
Commis de cuisine	Region Zürich	J40306
Chef de partie	Region Zürich spiegeger glidgene	J40245
Chef de partie für die Bankett-Küche	Region Zürich @ ons.232/64.920	J40214
Jungkoch	Region Zürich	J40242
Koch mit Patissier-Erfahrung	Region Zürich	J40144
Chef de Partie	Region Zürich	J40129
Sous Chef A party 1999 sharpmen	Region Zürich	J40086
Betriebsassistent/in	Region Zürich	J40263
Koch/Köchin Catering/Bankett	Region Zürich	J40264
Commis de cuisine	Region Zürich	J40062
Chef de Partie	Region Zürich	J40208
Sous-Chef Sous-Chef	Region Zürich	J40256
Chef de Partie	Region Zürich	J40206
Sous-Chef	Region Zürich	J40205
Sous-Chef Sous-Chef	ganze Schweiz	J40081
Chef de partie – England – Region London	International	J40126
Chef de Partie	Region Waadt/ Unterwallis	J40138

Position, Arbeitgeber	Ort Job-Co
Servicekraft im Stundenlohn 30-50%	16228W Che Die Region Basel 267 119 117 J40
Restaurationsfachangestellte/Sommelier	Region Bern J40
Verantwortlicher Take Away	Region Bern J40
Eventkoordinator/Leiter Catering operativ	Region Bern J40
F&B Assistent/in	Region Bern J40
F&B Assistant Manager	Region Graubünden J40
F&B Manager Assistant Einkauf	Region Graubünden J40
Bar-/Servicemitarbeiter/in	Region Mittelland (SO,AG) J40
F&B Manager 1911 000 x 100 drowed	Region Oberwallis J40
F&B Koordinator	Region Zürich J40
Bankettleiter/in	Region Zürich J40
Praktikum F&B- und Bankettbüro	Region Zürich J40
Chef de Bar	Region Zürich J40
Bardame/Barkeeper	Region Zürich J40
F&B Assistent/in	Region Zürich J40
Vizedirektor/in	ganze Schweiz J40
Assistant F&B Manager	International J40

Service / Restauration		
Position, Arbeitgeber	pis negisharifuso Ort lawed negions fallov	Job-Code
Teamleader/in Service	Region Basel	J40277
Servicefachkraft	Region Basel	J40283
Restaurantleiter	Region Bern	J40082
Commis de Rang / Bar	Region Bern	J40294
Barmitarbeiter/In	Region Bern	J40115
Chef de Service Bankett	Region Bern	J40087
Frontorientierte Führungspersönlichkeit	Region Bern	J40088
Chef de Rang	Region Bern	J40295
Restaurantleiter	Region Bern	J40094
Teamleader Service	Region Bern	J40093
Operativer Bankettkoordinator	Region Bern	J40200
Chef de Rang	Region Bern	J40102
Servicemitarbeiter	Region Bern	J40097
Barkeeper	Region Bern	J40101
Leiter Restauration	Region Bern	J40084
Bankett-Koordinator	Region Bern	J40085
Serviceverantwortlicher Event	Region Bern	J40096
Teammember Service	Region Bern	J40114
Chef de Service	Region Bern	J40105
Praktikant/in Restauration	Region Mittelland (SO,AG)	J40076
Restaurationsfachfrau/fachmann	Region Mittelland (SO,AG)	J40247
Chef de service	Region Oberwallis	J40124
Servicefachfrau (oder ital. Mann)	Region Zentralschweiz	J40118
Chef de Bar	Region Zentralschweiz	J40317

11111

schwarz

Wir sind ein vielseitiges Unternehmen in der Lebensmittel-branche. Unser Sortiment umfasst Gemüse, Früchte, Fisch, Fleisch, Milchprodukte und Convenienceprodukte.

Für unseren Geschäftsbereich Primeurs en gros suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Früchte- und Gemüsespezialist/in im Aussendienst

Sie haben sehr gute Warenkenntnisse von Gemüse, Früchten und Comestiblesprodukten, Erfahrung in der Akquisition von Neukunden sowie Kenntnisse und Kontakte in der jeweiligen Branche. Sie verfügen über ein überdurchschnitt-

Berufserfahrung im Verkauf, Grundkenntnisse im kaufmän-nischen Bereich, selbständige Arbeitsweise, Bereitschaft zur Stellvertretung im Innendienst und eine hohe Sozialkom-petenz runden Ihr Profil ab.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung z. H. Thomas Locher oder per E-Mail an sekretariat@schwarz.ch

Max Schwarz AG | Hauptstrasse 49 | CH-5234 Villigen | Fon ++41 56 297 87 87 | Fax ++41 56 297 87 02 | www.schwarz.ch



Küchenverantwortliche, Koch, Servicemitarbeiter, Chef de Rang (w/m)

Das ISO zertifizierte Schiffcatering auf dem Thunersee umfasst 1 Salon-Dampfer und 7 Motorschiffe mit total rund 1'500 Restaurationsplätzen Dempher und v Australianschlieft in Goden und von des dat auchspieleter und ist für das gesamte Catering vom kleinen Motorschiff mit 60 Sitz-plätzen bis zum 400 plätzigen Luxus-Liner für Grossanlässe und Events verantwortlich. Auf den Kursschiffen werden die Gäste mit einem abwechslungsreichen, regionalen und saisonal wechselnden à la carte Angebot verpflegt. Zudem werden regelmässig Caterings bei Charter-fahrten durchgeführt.

- abgeschlossene Berufslehre und Berufserfahrung sehr gute Deutschkenntnisse
- flexibel, belastbar, teamfähig
- Stresserprobt und qualitätsbewusst

- en nicht alltäglichen Arbeitsplatz
- eine abwechslungsreiche Tätigkeit

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto an:

SV (Schweiz) AG Josef H. Pircher, Restaurant Manager Schiffcatering Thunersee Postfach CH-3600 Thun



Gastfreundschaft ist Ihnen wichtig und Sie tragen

gerne dazu bei. Für unser Empfangsteam suchen wir ab 1. Mai 2012 oder nach Vereinbarung eine/einen

Rezeptionist/in im RomeroHaus (60%)

Unter dem Leitsatz «Welten verbinden» führen wir im RomeroHaus Veranstaltungen und Kurse durch und empfangen Gastgruppen sowie Hotelgäste.



Weitere Informationen zu dieser Stelle finden Sie unter: www.bethlehem-mission.ch

Bethlehem Mission Immensee



Landgasthof Seelust, Wiedehorn, 9322 Egnach am Bodensee info@seelust.ch / www.seelust.ch

Wir suchen Verstärkung

Restaurationsfachfrau/-mann Koch/Köchin

für eine lange Sommersaison oder in Jahresstelle

Fachkompetenz, Teamfähigkeit, Ausdauer Kreativität, Belastbarkeit Flexibilität und fröhliches Naturell

Sind das die Eigenschaften, die Sie mitbringen? Dann sind Sie unsere neuen Mitarbeiter.

Gerne informieren wir Sie bei einem persönlichen Gespräch über unseren Betrieb.

Senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen per Post an: Landgasthof Seelust, Wiedehorn, 9322 Egnach



überzeuge mit Energie.







Key Account Manager (m/w) Hotellerie & Health

Von Solardach bis Heimkino: Als Mitarbeitende/r der BKW-Gruppe fliesst Ihre Energie an vielen Orten. Und mit klimafreundlichem Strom aus Wasser, Wind, Sonne, Kernkraft und Biomasse lassen Sie täglich mehr als eine Million Menschen daran teilhaben – unterstützt von 2'800 Kolleginnen und Kollegen. Verstärken Sie uns am Standort Bern!

Wir wollen unseren KMU-Kunden die bestmögliche Unterstützung in ihrem täglichen Umgang mit Energie bieten Dafür gehen wir spezifische Partnerschaften mit Dach-/Wirtschaftsverbänden ein. Im Sinne einer Nachfolgeregelung suchen wie einen Branchenmanager (m/w) für die Bereiche Hotellerie und Health.

Ihre Kraft:

Abgeschlossene technische Ausbildung (Techniker/in, Ingenieur/in) ● Aus-/Weiterbildung im Vertrieb/Marketing ● Mehrjährige Berufspraxis im Verkauf, idealerweise profunde Kenntnisse einzelner Hotellerie-/Health-Sektoren • Ausgeprägtes Beziehungsnetz innerhalb des Branchensegments • Strategische Affinität • Durchsetzungsvermögen und Verhandlungsgeschick • Ein hohes Mass an Kommunikation und Kundenorientierung • Reisebereitschaft • Routiniert im Umgang mit MS Office • Stilsicheres Deutsch • Gute Französischkenntnisse

Sie sind verantwortlich für die Betreuung und kontinuierliche Akquisition von Bran-chen-Kooperationspartnern (Branchen-/Gewerbeverbände, Einkaufsgesellschaften von Hotels, Heimen, Spitälern)

• koordinieren und bauen die Verkaufsaktivitäten in Ihrer Branche weiter aus • pflegen und erweitern ein vielseitiges Beziehungsnetz zu Schlüsselkunden und Behörden • verantworten die Erstellung und Umsetzung der Branchenstrategie • realisieren Projekte • und bilden die Schnittstelle zwischen Kunden, Part nern und internen Anspruchsgruppen.

Ihr Anschluss: Bitte bewerben Sie sich direkt online. Oder senden Sie Ihre Unterlagen an: BKW FMB Energie AG, Human Resources, Viktoriaplatz 2, 3000 Bern 25. Bei Fragen steht Ihnen Ann-Katrin Schmieder, HR Recruiting Consultant (Telefon *+41 31 330 59 60) gerne zur Verfügung.

www.bkw-fmb.ch/karriere

BKW[©]



Landgasthof Kreuz AG

Herr Gody Vogt Oltnerstrasse 10, 4653 Obergösgen Telefon 062 295 20 33 www.kreuz-obergoesgen.ch g-vogt@bluewin.ch

Der Landgasthof Kreuz in Obergösgen ist ein traditioneller Gastronomiebetrieb mit einem vielseitigen Angebot. Vom ele-gant gepflegten A-la-carte-Restaurant bis zur rustikalen Gast-stube werden die Gäste täglich durch ein professionelles Team verwöhnt.

Zur Verstärkung für unser Team suchen wir per 1. März 2012 oder nach Vereinbarung eine/n

Jungkoch

Sie lieben das kreative und selbständige Arbeiten in einem kleinen Team. Ihre gastgewerbliche Ausbildung haben Sie abgeschlossen und suchen eine neue Herausforderung bis 31. Juli 2012.

Dann zögern Sie nicht und senden noch heute Ihre schriftliche

Lehrstelle als Koch

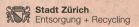
Für das neue Lehrjahr 2012. Sie kochen gerne und lieben die Herausforderung?

Dann schauen Sie bei uns vorbei und vereinbaren einen Termin für eine Schnupperlehre. Oder bewerben sich schriftlich.

Service Aushilfe

Sie haben Erfahrung in der Restauration und im Bankettwesen. Die unregelmässigen und individuellen Einsätze machen Ihnen nichts aus, und Sie lieben den Umgang mit Gästen.

Dann senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung.



ERZ Entsorgung + Recycling Zürich verwandelt Abfall in Lebensqualität: Wertstoffe werden zu neuen Produkten, Kehricht wird zu Heizwärme, Sperrgut zu Ökostrom, Abwasser zu sauberem Wasser und Gartenabfall zu Naturdünger. Für die saubere Zukunft von Zürich setzen sich in der grössten Dienstabteilung des Tiefbau- und Entsorgungsdepartements über 850 Mitarbeitende

Für das einzigartige und attraktive Seminar- und Eventzentrum «ara glatt, bilden + begegnen» suchen wir eine dynamische und engagierte Gastgebergersönlichkeit als

Leiter/in Seminar- und Eventzentrum

Ihre Aufgaben

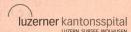
- Repräsentation der «ara glatt, bilden + begegnen» sowie ERZ nach innen und nach aussen als Gastgeber/in des Seminar- und Eventzentrums
- Gesamtverantwortung für den optimalen Betrieb der «ara glatt, bilden + begegnen»
- Sicherstellung und aktiver Verkauf von bedürfnisgerechten und professionellen Dienstleitungen
- Umfassende Organisation und Erbringung sämtlicher Dienstleistungen (inklusive Spezialanlässe, Rahmenprogramme und andere Nebenleistungen)
- Gesamte Budget- und Kostenverantwortung sowie Sicherstellung der Zielerreichung
- Personelle und fachliche Führung, Förderung und Betreuung von zwei festangestellten Mitarbeitenden inklusive Personalplanung
- Koordination von temporären Mitarbeitenden sowie internen und externen Schnittstellen (z.B. Catering)
- Einführung von Qualitätsstandards und deren Überwachung
- Betreuung der Seminarsoftware Protel
- Betreuung von Lernenden Kauffrau/Kaufmann

- Ausbildung als Hotel- oder Restaurationsfachfrau/-mann oder abgeschlossene kaufmännische Berufslehre mit Hotelfachabschluss
- Berufserfahrung in den Bereichen Récéption und/oder Seminar
- Führungserfahrung von Vorteil
- Gute Kenntnisse im Bereich Food + Beverage
- Sehr selbstständige Arbeitsweise sowie Organisationstalent und Verhandlungsstärke
- Ausgeprägtes ergebnis- und qualitätsorientiertes Denken und Handeln
- Gute EDV-Anwenderkenntnisse (MS Office, Protel von Vorteil) und Sprachkenntnisse (D/E/F)
- Überzeugendes, gepflegtes Auftreten und einwandfreie Umgangsformen
- Bereitschaft zu Arbeitseinsätzen am Abend und an Wochenenden

Auf Sie wartet eine herausfordernde und spannende Tätigkeit in einem jungen Team. Fortschrittliche Anstellungsbedingungen, gute Sozialleistungen und ein moderner Arbeitsplatz

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an: Stadt Zürich, ERZ Entsorgung + Recycling Zürich, Frau Nicole Dubois, Abteilung Personal, Hagenholzstrasse 110, Postfach, 8050 Zürich, Telefon direkt 044 645 77 43. Oder bewerben Sie sich online unter www.erz.ch.

Eine Dienstabteilung des Tiefbau- und Entsorgungsdepartements



Köchin/Koch 100 % per 1. Mai 2012 oder nach Vereinbarung



Für die Hauptküche am Standort Sursee suchen wir eine/n Köchin/Koch, die/der bei einem unserer externen Kunden tätig ist

Nurzbeschnen der Arbeitung im LUKS Surse produziert die Hauptküche täglich Mahlzeiten für Patientinnen und Patienten an den Standorten Sursee und Wolhusen, externe Kunden und Mitarbeitende in eigenen Personalres aurants. Die Menüzubereitung für die Patientinnen und Patienten erfolgt im Cook & Chill-Verfah-

Kontakt Mario Breit, Leiter Küchen, Telefon 041 926 52 90 (Montag bis Freitag, 08.00 bis 15.00 Uhr)

Detaillierte Informationen zu dieser Stelle erhalten Sie auf www.luks.ch

hotelleriesuisse, der Unternehmerverband der Schweizer Hoteliers, steht zusammen mit seinen 3'200 Mitgliedern für eine qualitätsbewusste und zukunftsorientierte Schweizer Hotel- und Beherbergungswirtschaft. Der Hauptsitz des Verbandes ist in Bern, mit Geschäftsstellen in Lausanne und Bellinzona, hotelleriesuisse beschäftigt rund 100 Mitarbeitende.

Sachbearbeiter/-in Kommunikation (50%)

Ihre Aufgaben

- Sachbearbeitung (Planung, Umsetzung und Kontrolle) im Rahmen von Kommunikationsprojekten in den Bereichen Publikationen, Events und Corporate Design
- Unterstützung des Backoffices der Stabstelle: u.a. Korrespondenz, Budget, Ablage, Archiv, Adressdatenbanken, Telefondienst
- Drehscheibenfunktion bei der Produktion von Publikationen, Give-Aways, etc.: Planung, Koordination Layout, Korrektorat, Übersetzungen und Druck sowie Kontrolle der CI/CD-Richtlinien
- Mitarbeit bei Gesamtplanung der Massnahmen sowie Budgets der Kommunikationsabteilung
- Unterstützung bei der Betreuung der Lernenden in der Abteilung (von Vorteil Praxisbildner/-in)

Ihr Profil

- Ausbildung PR Assistent/-in, PR Fachfrau/-mann oder Ähnliches mit min. drei Jahren Erfahrung in einer vergleichbaren Position
- Fachkenntnisse in Unternehmens- und Marketingkommunikation
- · Sehr gute Kenntnisse der aktuellen MS-Office Programme
- · Sehr gut organisiert, belastbar und dienstleistungsorientiert · Selbstständige, systematische, speditive und vernetzte Arbeitsweise
- Muttersprache Deutsch mit sehr guten mündlichen und schriftlichen Französischkenntnissen, Englisch wünschenswert, Italienisch von Vor-

hotelleriesuisse ist ein modern geführtes Unternehmen aus der Verbandswelt und bietet nebst dem faszinierenden Arbeitsgebiet ein produktives Umfeld, eine moderne Infrastruktur und ausgezeichnete Sozial-

Wir freuen uns auf Konnten wir Ihr Interesse wecken?

Ihre schriftliche Bewerbung. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Eva Strebel, Teamleiterin Kommunikation (Events & Publikationen), unter Tel. 031 370 42 87 gerne zur Verfü-

hotelleriesuisse - gung. Kompetent, Dynamisch, Herzlich,

Brigitte Näf Sachbearbeiterin Human Resources Monbijoustrasse 130 Postfach 3001 Bern brigitte.naef@hotelleriesuisse.ch www.hotelleriesuisse.ch







Das Best Western Hotel Grauhotz*** befindet sich am Waldrand mit herrlicher Aussicht auf die Berner Alpen. Es ist über die Autobahn A1 leicht zu erreichen, verfügt über 62 Zimmer und 3 Seminarräume.

charmante/n Réceptionist/in 80-100%, Jahresstelle

- Voraussetzungen, die Sie mitbringen sollten: Abgeschlossene Lehre KV-Hotellerie oder Hotelhandelsschule Gute Kenntnisse in Microsoft Office
- Erfahrung mit Hogatex oder einem anderen Hotelprogramm Sprachkenntnisse D, F, E in Wort und Schrift

- Kommunikatives, gepflegtes, stilsicheres Auftreten
 Offene und herzliche Gastgeber/in
 Idealerweise verfügen Sie über einen Führerausweis und ein Auto

Wir bieten Ihnen eine zeitgemässe Anstellung, ein spannendes Um-feld, vielseitige Aufgaben sowie die Möglichkeit, selbständig zu arbei-ten. Zudem warten ein junges, aufgestelltes Team und internationale Kundschaft auf Siel

Sie sind voller Tatendrang und möchten sich auf eine neue Heraus-forderung einlassen und Ihren Horizont erweitern? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

Frau Melanie Steffen, Chef de Réception Best Western Hotel Grauholz***, Autobahn A1, 3063 Ittigen/Bern m.steffen@hotelgrauholz.ch / www.bestwestern-grauholz.ch

beaufort essen - wein - feiern

Das Restaurant Beaufort direkt am wunderschönen Vierwaldstättersee mit 40 Innen- und 60 Aussenplätze 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 Beuerbung mit Echo Bewerbung mit Foto.

Restaurant Beaufort, Reto Stude Gersauerstrasse 91 6440 Brunnen SZ.



Die Sommersaison 2012 am Vierwaldstättersee

Für unser direkt am See gelegenes ****Sterne-Ferienhotel suchen wir für die Sommersaison freundliche, gepflegte und zuverlässige Mitarbeiter/Innen.

Für die Administration und den Empfang unserer Gäste

Rezeptions-Sekretärin

Zur Verstärkung unserer Küchenbrigade

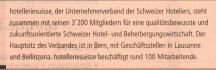
Chefs de partie m/w Commis de cuisine m/w

Für unseren gehobenen A-la-carte-Service Chef de rang/Servicefachangestellte m/w

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen, um einen Termin für ein Vorstellungsgespräch vereinbaren zu können. Der Eintritt kann auf Anfang April oder nach Übereinkunft erfolgen.

Hotel Beau-Rivage 6353 Weggis am Vierwaldstättersee Dorly und Urs-Peter Geering Telefon 041 392 79 00 upg@beaurivage-weggis.ch www.beaurivage-weggis.ch

Mitglied von Sélection Suisse Vereinigung führender Vierstern-Hotels im Familienbesitz



Sachbearbeiter/-in und Lehrperson Berufskunde Schulhotels

Als Sachbearbeiter/-in übernehmen Sie die fachliche und organisatorische Koordination der Unterlagen für den Berufskundeunterricht der Hotelfach- und Restaurationsfachleute in den Schulhotels und überarbeiten Ausbildungsunterlagen für die Lehrbetriebe und Lernenden. Auf eine kompetente und motivierte Art vermitteln Sie als Lehrperson den angehenden Hotelfachleuten den Berufskunde-Unterricht sowie die überbetrieblichen Kurse (üK). Der Unterricht findet in Blockkursen statt. jeweils zwei Mal sechs Wochen im Jahr. Ihre Begeisterungsfähigkeit und aufgeschlossene Persönlichkeit wirken als Vorbild für die Lernenden.

Ihr Profil

Sie verfügen über eine hauswirtschaftliche Grundbildung in der Hotellerie und weisen mehrjährige Berufserfahrung auf. Sie sind bereit, Ihre ausgeprägten Sozialkompetenzen während der Schulhotelkurse unter Beweis zu stellen. Ihre guten mündlichen und schriftlichen Deutschkenntnisse wenden Sie im Unterricht wie auch als Sachbearbeiter/-in gekonnt an. Gute EDV-Kenntnisse sowie Erfahrungen im administrativen Bereich runden Ihr Profil ab.

hotelleriesuisse ist ein modern geführtes Unternehmen aus der Verbandswelt und bietet nebst dem faszinierenden Arbeitsgebiet ein produktives Umfeld, eine moderne Infrastruktur und ausgezeichnete Sozial-

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung

Kompetent. Dynamisch. Herzlich.

Sachbearbeiterin Human Resources Monbijoustrasse 130 Postfach, 3001 Bern brigitte.naef@hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse -

Brigitte Näf

Konnten wir Ihr Interesse wecken?

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Vreni Güttinger, Sachbearbeiterin Gastgewerbliche Berufsbildung, unter 031 370 42 66 oder vreni.guettinger@hotelleriesuisse.ch gerne zur Verfügung.





Herzlich willkommen in unserem aussergewöhnlichen Designhotel Seerose Classic & Elements. Ein 4-Stern Hotel, bekannt für seine Atmosphäre, Innovation und erfolgreiche Entwicklung. Als Familienbetrieb orientieren wir uns am Wohl des Gastes und leben unsere Vision vor: Ja-Philosophie, Harmonie und ganzheitliche Führung.

Wir offerieren ab März / April / Mai 2012 für die bevorstehende

CHEFS DE PARTIE • DEMI CHEFS DE PARTIE • COMMIS PÂTISSIER/IÈRE CHEF DE SERVICE · RESTAURATIONSFACHFRAU/-MANN · PRAKTIKANT/IN

Haben Sie Lust, mit uns in den Frühling zu starten und an einem idyllischen Ort Gäste zu begeistern? Dann passen Sie zu unserer Seerose Familie und wir freuen uns über die Kontaktaufnahme bzw. interessante Bewerbungen, welche Sie bitte an Manuela Villiger, Verantwortliche Mitarbeiter, senden

Detaillierte Information zu den erwähnten Stellen sind auf unserer Website seerose.ch publiziert. Bis bald - bei uns am See.







SEEROSE SEEROSENSTRASSE 1 5616 MEISTERSCHWAN F +41 56 676 68 68 (DIREKT 60) F +41 56 676 68 88 SEEROSE.CH MITARBEITER®SEEROSE.CH

www.hotelleriesuisse.ch

À-la-carte- und Gault-Millau-klassifiziertes Restaurant an Toplage in Ronco sopra Ascona, Tessin, ucht zur Vervollständigung des kleinen Tea ab Mitte März 2012 in Saisonstelle einen flexiblen, motivierten und selbstständigen

Chef de Partie tournant (m/w) 100%

Servicefachangestellte (m/w) 100%, D/I

Sie sind belastbar, teamfähig und behalten auch in hektischen Zeiten den Überblick. Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto.

Ristorante della Posta

Celestino und Susanne Rolfo-Widmer Via Ciseri 9, C. P. 71, 6622 Ronco sopra Ascona T: +41 (0)91 791 84 70 / benvenuti@ristorantedellaposta.ch



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:

2. Gouvernante

Hotel Arancio***:

Serviceangestellte/r

mit deutscher Muttersprache

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





International



Lindt & Sprüngli ist eine international tätige Unternehmensgruppe der Schokolade-Branche. Unsere hochwertigen Produkte geniessen einen ausgezeichneten Ruf und einen hohen Bekanntheitsgrad. Zur Unterstützung unseres Teams in Kanada suchen wir einen

Maître Chocolatier in Toronto

Als Maître Chocolatier in Toronto bringen Sie den Konsumenten in Kanada die Schweizer Schokoladekultur näher. Sie repräsentieren die Marke Lindt & Sprüngli und nehmen dabei nationale sowie internationale Auftritte wahr. Für unsere Retailkunden stehen Sie als kompetente Fachperson bei Fragen zu unseren Produkten zur Verfügung, organisieren Degustationen und fördern die Verkaufsaktivitäten durch Ihre Präsenz in den Lindt Shops. Sie unterstützen die Abteilungen Marketing und Verkauf bei der Einführung von Produktneuheiten und tragen so zur Weiterentwicklung unserer Marke bei

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufslehre als Konditor/-in - Confiseur/-in mit Berufsprüfung oder Meisterprüfung, mehrjährige Berufserfahrung sowie Fantasie und schöpferische Begabung. Sie sind ein gewinnender Kommunikator und haben ein Flair unsere Produkte in einem internationalen Umfeld zu präsentieren. Selbstverständlich Sie sind begeistert von unseren Schokoladeprodukten, haben ein Auge fürs Schöne und bringen viel Liebe zum Detail mit. Ausgezeichnete Englisch- (jede weitere Sprache von Vorteil) und PC-Kenntnisse sind unabdingbar. Weiter sind Sie natürlich bereit Ihren Wohnsitz für eine Festanstellung nach Toronto zu verlegen

Wir bieten Ihnen ein abwechslungsreiches, dynamisches und vielseitiges Aufgabengebiet. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Frau Sara López, slopez@lindt.com, Bereichsleiterin HR, freut sich auf Ihre Bewer-

CHOCOLADENFABRIKEN LINDT & SPRÜNGLI (SCHWEIZ) AG SEESTRASSE 204 8802 KILCHBERG TELEFON 044 716 22 33



PARKHOTEL LUGANO

Für die Sommersaison 2012 bieten wir in folgenden Bereichen Arbeitsstellen an:

FRONT-OFFICE Mitarbeiter/in

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

Edgar Fassbind Via Basilea 28 CH-6900 Lugan edgar.fassbind@continentalparkhotel.com





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

Ouvrir son propre restaurant,

à couple professionnel motivé un restaurant parfaitement équipé (avec 6 chambres d'hôtel, superbe véranda) superbe véranda) en location/gérance à des conditions réalistes. Situation en zone touristique, **Jura** Renseignements ou offre sous chiffre 19065-8110, htr hotelrevue, Monbi-joustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.



1911 Ovronnaz/Valais Tél. 027 305 11 19 Fax 027 305 11 93 personnel@thermalp.ch

Les Bains d'Ovronnaz, Resort (Hôtel 500 lits, Bains thermaux, wellness, esthétique, physiothérapie, restaurant, bar, boutique) va ouvir un nou-veau spa 1000 m², afin de compléter notre offre de bien-être. Suite au départ à la retraite de notre responsable wellness après 16 ans de collaboration, nous cherchons:

un/une SPA MANAGER

- Gérer le spa comme un véritable centre de profit
- Participation à la mise en route du nouveau SPA
 Assurer la gestion opérationnellé et la motivation de l'équipe (masseurs, esthéticiennes, techniciens en balnéothérapie, réceptionnistes) environ 40 personnes.
- Gérer la planification des soins Veiller au respect des protocoles de soin et au bon déroulement de la
- réalisation des soins
- Gérer les relations avec les fournisseurs

- d'un spa en tant que spa manager ou assistant spa manage Vous avez entre 30 et 45 ans
- Vous avez une bonne connaissance de l'esthétique, des massages et de la remise en forme
 - Vous avez un esprit créatif
- Vous êtes un bon gestionnaire, faites preuve de souplesse et de disponibilité et savez motiver une équipe
 Vous maîtrisez l'allemand

Date d'entrée: dès le 1er octobre 2012 ou à convenir

Merci de faire parvenir votre offre de service à l'adresse suivante:

Les Bains d'Ovronnaz Service du personnel CH-4911 OVRONNAZ

Stellenvermittlungen



hoteljob.ch

La piattaforma per l'impiego leader nei campi dell' industria alberghiera, della gastronomia e del turismo.



HESSER

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



Zwei erfahrene Gastronomieprofis (CH/F, 20 Jahre Management- Führungs- und Eigentumserfahrung, dipl. SHL + Küchenchef) suchen zum Pachten, anschliessend Kaufen (Vorkaufsrecht) an bester Lage in der Zentralschweiz

Garni oder Hotel

(Bed and Breakfast)

ab 30 Zimmern, allenfalls mit Barbetrieb (nicht renovationsbedürftig)

Bitte melden Sie sich unter G&P Immobilien GmbH :: Herr Thomas Rieben immobilien@gsellundpartner.ch :: Tel. +41 (0)41 220 20 00

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

Pächter/in

Ihr Profil

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

Ihre Aufgaben

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

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

Erstinformationen zum Projekt unter www.hauenstein-rafz.ch

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

Herr Rainer Marxsen, Mitglied der Geschäftsleitung, marxsen@hauenstein-rafz.ch



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

Grüne Erlebnisoase





Berner Seeland - Renditeobjekt! Zu verkaufen aus Altersgründen, an bester geschäftlicher Lage, im Stadtzentrum, ein bestens eingeführtes

***-Businesshotel

Der Ganzjahresbetrieb umfasst:

- 12 Hotelzimmer mit D/Bad/WC mit 22 Betten,

- Restauration mit 100-120 Plätzen

- Diverse multifunktionale Seminar- & Banketträume

- Terrasse mit ca. 100 Plätzen

- Parkplatz für 26 PW

stücksgrösse über 3000 m² in der Kernzone.

Eigenkapitalbedarf ca. CHF 1 Mio.

Gebäudeversicherungswert CHF 7,2 Mio. ohne Land Fühlen Sie sich angesprochen? Jürg Zumkehr, Verkauf von Hotels und Restaurants, 3800 Interlaken, Natel 079 656 56 88 www.hotelforsale.ch; jz@hotelforsale.ch

Anzeigen

Jahre in der Schweiz! Original «Cİ» Scotland Magnet-Namensschilder mit Stil & Qualität alvertretung für die ganze Schweiz: HAENNI 20 Jahre – unser Leistungsausweis CH-8197 Rafz / ZH Tel. 044 869 41 00

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

http://hotel.revue - stellen revue / marché de l'emploi - immobilienrevue / marché d'immeubles

Der Stellen- und Immobilienmarkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus Le marché d'emploi et le marché d'immeubles pour l'hôtellerie, la restauration et le tourisme Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern Verlag und Redaktion / Edition et rédaction: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier
Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König
Kundenberatung / Conseiller à la Clientèler 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):

Stellenreue | marché d'emploi - Aus - und Weiterbildung | formation initiale et continue | - Aus - und Weiterbildung | formation initiale et continue | CHF 1.60 | 4-farbig/quadri CHF 2.10 | - Stellenangebote / Demandes d'emploi | CHF 1.60 | 4-farbig/quadri CHF 2.10 | CHF 1.80 | 4-farbig/quadri CHF 2.30 | CHF 1.80 | 4-farbig/quadri CHF 2.30 | CHF 1.80 | 4-farbig/quadri CHF 2.30 | CHF

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

Immobilienrevue / marché d'immeubles – Kleinanzeigen / petite annonces – Immobilien / immeubles – Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadri CHF 2.10 1 GzD bis spätestens Freitag vor Erscheinen – zusätzliche GzD werden mit je CHF 30.– verrechnet

- Ausgabe / Numéro - Erscheint / Parution

Nr. 7/2012 16. 2. 2012 13. 2. 2012

23. 2. 2012 20.2.2012

Nr. 8/2012

Nr. 9/2012 1.3.2012 27. 2. 2012

Nr. 10/2012 8.3.2012 5.2.2012

Anzeigenschluss / Délai Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

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

Numéros couplés

Nr. 28/29 / 12. 7. 2012

Nr. 30/31 / 26. 7. 2012

Nr. 51/52 / 20. 12. 2012

Herstellung / Production: NZZ Print, Postfach, 8021 Zürich

Auflage WEMF-beglaubigt 2011 / tirage contrôlés REMP 2011: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 9476 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 811 Ex. Druckauflage / tirage imprimé: 12 000 Ex.

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 6 / 9. Februar 20

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

htr hotel revue

Marketing

Gut gemachte Homepages helfen, Gäste für sich zu gewinnen und Erträge zu steigem.



Erfolg mit E-Marketing



WAITER BERGER **GESCHÄFTSFÜHRER** REBAG DATA AG WWW.REBAG.CH

Grundsätzlich haben im Internet alle Hotels die gleichen Chancen. Sofern die eigene Website attraktiv, informativ und modern aufgebaut ist. Neben der richtigen Bild- und Wortwahl, sollten alle wertvollen Links inklusive Social Media vorhanden sein und die richtigen Formate (PC, mobile Medien, Tablets, usw.) benutzerfreundlich aufgebaut sein. Denn bereits etwa 50% des gesamten Internetsurfens passiert über Handys. Bekanntlich kann mit einem modernen Handy auch telefoniert und ein Hotelzimmer kommissionsfrei gebucht werden, sofern via Homepage die Rufnummer gefunden wird und diese nur noch mit einem Click zu wählen ist. Oder für die Gäste, die nicht so gerne anrufen, ein Online-Reservierungsbutton geklickt tet, wenn sie im Wunschhotel logieren

Weise direkt und kostenlos zu buchen.

Eigene Homepage versus Buchungsportale

Die vielen Reservationsportale verfügen nebst ihrer Marktmacht und Omnipräsenz über all dies und werden deshalb von den Gästen geschätzt, gewählt, genutzt und «schmarotzen» u. a. genüsslich von den Hoteleinnahmen. In der Schweiz werden pro Jahr über 100 Mio. Franken an Kommissionen ausgegeben für ca. 36 Mio. Logiernächte. Bekannt ist aber auch, dass bis 95% der Gäste, die ein Hotel noch nicht kennen, via Google die Homepage suchen, um sich ein klareres Bild darüber zu machen, was sie erwar-

gefunden? Bin ich als Hotel überall dort aufgeschaltet, wo gesucht wird und nutze ich den «Billboard Effect» zu meinen Gunsten? Denn in der Regel findet der Gast das Hotel über ein Buchungsportal oder in einem Bewertungsportal - welche von über 80% der Gäste aufgesucht werden, bevor sie sich entscheiden und reservieren. Gelingt es mir, die potenziellen Gäste auf meine Homepage zu führen und ihnen alle Informationen inklusive der Gästebewertungen - attraktiv so zu bieten, damit diese direkt angesprochen werden und buchen? Wie steht es mit der Preisparität? Findet der Gast bekanntlich auf der Hotelwebsite einen höheren Preis pro Logiernacht oder für das Arrangement, als er im Netz

es für ihn am «billigsten» ist. Das Hotel darf dann darauf noch erhebliche Kommissionen bezahlen. Oder er klickt ein anderes Hotelangebot an und bucht dort. Bekanntlich ist das nächste Hotel im Netz nur einen Klick entfernt

Gemeinsam für tiefe Kommissionen

Bündeln die aktiven Tourismuspartner - Schweiz Tourismus ST. Tourist Offices, hotelleriesuisse mit deren Regionalverbänden, Hoteliers, Reiseveranstalter, Swiss, SBB und viele mehr - ihre Kräfte und machen sie ihre e-Hausaufgaben richtig, dient dies allen und generiert zu tieferen Kosten mehr und zufriedenere Gäste.

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

htr hotel revue