

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: 07.02.2026

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

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 6 / 9. Februar 2012



Ihre persönliche und kompetente Stellenvermittlung

Active Gastro Eng GmbH
www.activegastro.ch

Gesucht: Eierbecher
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



hotel marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

**Der Weg
zum Ziel...**

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung.....	2
Direktion/Kader.....	3-5
Tourismus.....	5
Deutsche Schweiz.....	5-9
Suisse romande.....	10
Svizzera italiana.....	10
Stellengesuche/Demandes d'emploi.....	11
Immobilien.....	

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

Unsere Branche ist nicht krisenresistent. 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 steigt 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 einen grundlegender gesellschaftlicher Para-

digmenechsel 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 schnellebigen, fordernden Zeit sind Ruhe, Natur und Erholung in entspanneter 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 ver-

treten. Gastfreundlichkeit ist Menschenfreundlichkeit 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 Guest».

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

CURAVIVA.CH hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Das Intensiv-seminar

GASTROSUISSE

Der Weinberater
Kompaktes Weinwissen für GastroProfis

Termine: berufsbegleitend
Start Frühling: Montag, 12. März 2012
Start Herbst: Montag, 1. Oktober 2012

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
(Tel. 0848 377 111; www.gastrosuisse.ch)

18998-8067

**Durchblick**

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

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

hotelleresuisse
Swiss Hotel Association

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

**Service / Restauration**

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
Restauranthelferin	Region Zürich	J40269
Event- Service Aushilfe	Region Zürich	J40265
Restaurantsfachgestellte/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
Servicefachangestellte/r	ganze Schweiz	J40079
Chef de rang - England - Region London	International	J40064
Restaurant & Bar Manager	International	J40225

Hauswirtschaft

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
Thermenauflauf Aushilfspensum ca. 40-60%	Region Zentralschweiz	J40271

Bäcker-Konditoren

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis Pâtissier	Region Zürich	J40320

Diverses

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
Shuttlebus Fahrer 50%	Region Zürich	J40246

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1361 Alleinkoch/Sous-Chef	44 CH	per sofort	D		
B2657 Assistent/Manager/Mitarbeiterin/Teamleiterin	43 CH	per sofort	D F I E F I		
B2661 Betriebsleiter, Hilfskoch, Barman	34 IT	per sofort	D I B		
B2684 Chef de Reception	36 DE	per sofort	D F E		
B1859 Executive Assistant, Vize Direktor, Hotel Manager, General Manager	43 CH	per sofort	D F E		
B2418 F&B Manager, Vizedirektion, Geschäftsleitung, Direktion	34 CH	per sofort	D F E		
B29 Hotelfachmann/Mittleres Kader	31 DE	per sofort	D E		
B2593 Hotel Leiter, Sales & Marketing, Berater, Verschiedene.	55 IT	per sofort	D F I E		
B2581 HR/Wein/Marketing/Management	26 CH	per sofort	D F E		
B2605 Koch	43 CH	per sofort	D F I E		
B1374 Küchenchef	54 CH	per sofort	D F I E		
B174 Küchenchef, Koch	47 CH	per sofort	D F E ES P		
B2621 Marketing, Sales, Events, Human Resources	26 CH	per sofort	D F E		
B2588 Restaurantsleiter/Verkauf/Marketing/HR Management	24 CH	per sofort	D F E		
B2614 Rezeption	28 CH	per sofort	D F E		
B1067 Service	52 ES	per sofort	D F I E ES		
B2596 Servicefachangestellte	43 AT	per sofort	D		
B2222 Tourismus, Hotellerie und Gastronomie	31 DE	per sofort	D F E CN		

1 Referenznummer – Numéro des candidats

2 Beruf (gewünschte Position) – Profession (Position souhaitée)

3 Alter – Age

4 Nationalität – Nationalité

5 Eintrittsdatum – Date d'entrée

6 Sprachenkenntnisse – Connaissances linguistiques

Stand per 6.2.2012. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

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 substantziellen Renovationen der über 100 komfortablen Gästezimmer, des sehenswerten Empfangsbereichs sowie des auf hohem Niveau ausgestatteten Tagungs-Centers. Das breit angelegte Gastronomieangebot auf Gourmetstufe geniesst einen hervorragenden Ruf und verhilft dem exzellent geführten First Class Hotel zu einem Vorsprung auf die Wettbewerber.

Ziel der Stelle: **Gastfreundschaft** auf überster 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 gastronomischen Aspekte im Rahmen von Caterings, Seminaren, Workshops und Special Events sowie des Frühstücks- & Etagenservice. Sie führen ein Team – inklusive Chef de Service und Auszubildende – mit ca. zwanzig Mitarbeitenden.

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 von Hotelgäste, Seminarteilnehmer, Kongressbesucher, namhaften Persönlichkeiten aus Wirtschaft und Politik, Geschäftsläuten und anspruchsvollen Individualgästen einen perfekten Service sicherzustellen. Dabei liegen Sie auf Führungsspitze wie **Vorbild**, Fördern und Aushilfend grossen Wert.

In sich selbst starke, professionelle RestaurantleiterInnen mit entsprechender Aus- & Weiterbildung oder fachlich versierte Stv.-Rest.-LeiterInnen auf dem Sprung zur nächsthöheren 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 Sie! Am besten vorab CV/Foto elektronisch einsenden oder ganz einfach 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

Wir bewerben uns um Sie!

Gastronomie & Hotellerie in höchst vollendet Form, der perfekte Mix aus jugendlich-frischen 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 attraktiver Lage in einer der exklusivsten, weltweit bekannten Deutschschweizer Premium Destinationen mit **Life-Style**-Charakter.

Was können Hands-On F & B-Profis erwarten: Die selte Chance ein einmaliges **Produkt** der Spitzenhotellerie aktiv mitzustalten 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 Verantwortungsbereich.

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

Verantwortlicher für das F & B Department und Event Management

Sie sind selbstbewusst, kommunizieren brillant auf allen Ebenen verbunden mit ausgeprägtem Dienstleistungsbereitschaft und **Commitment** gegenüber internationaler Top Clientele. Gastgeberqualitäten, Versiertheit in allen F & B-Bereichen sowie konsequente Qualitätskontrolle als Führungstool sind die Eckpfeiler Ihres Erfolges. Dafür erwarten Sie ein hohes Mass an Freiraum, Kompetenzen sowie eine gesicherte Karriereplanung innerhalb der expandierenden Luxushotelgruppe.

Erfahrung in einer ähnlichen Funktion und ausgezeichnete Fremdsprachenkenntnisse bringen Sie mit. Auch Nachwuchskräfte, z.B. professionelle EAM in charge of F & 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 anrufen. Infoline +41 44 402 53 00. Wir sind auch abends (!) und am Wochenende für Sie erreichbar: +41 79 402 53 00.

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

19042-8092

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

Japanischen Spezialitätenkoch und/oder Sushikoch

mit japanischer Kochausbildung sowie mehrjähriger Erfahrung. Von Vorteil sind gute Kenntnisse in der jeweils anderen Disziplin. Unser Restaurant befindet sich in der Stadt Zürich.

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung unter Chiffre 19063-8118 an hr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

19063-8109

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Indischen Koch

Arbeitsort: Stadt Bern

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



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 Coviezel
CH - 7050 Arosa
Tel. +41 (0)81 378 99 99 · Fax +41 (0)81 378 99 90
www.tschuggen.ch · team@tschuggen.ch

LEADING HOTELS OF THE WORLD
TESTIMONIALS
MEMBER OF TSCHUGGEN HOTEL GROUP

19063-8122

f

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, führungsicher, frontorientiert, ausgeprägte Gastgeber-Persönlichkeit, 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

19022-8080

Sunneziel



Seniorencentrums Sunneziel Meggen
Für hohe Lebensqualität im Alter

Wir suchen

Verantwortliche Reinigung

Ausbildung als Hotelfachfrau im Hotel

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
- Voraussetzung sind gute Deutschkenntnisse

Wir bieten

- Geregelte 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

Seniorencentrums Sunneziel
Moosmattstrasse 5
6045 Meggen

19002-8014

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 Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Menschen 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 1. Juli 2012 einen

Küchenchef (m/w)

Ihr Aufgabe: Sie sind hauptsächlich für die Organisation der gesamten Küche inklusive der Warenbewirtschaftung, die Planung, 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 diversen Spezialitäten für Caterings und Apéros zuständig. Zudem übernehmen Sie die Führung und Schulung der Ihnen unterstellten 5 Mitarbeiter sowie die Überwachung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeits sicherheitsvorschriften. Die Speisen werden gemäss „Bewusst genießen“ vor Ort frisch produziert. Unterstützend können Teilkomponente aus einem ZFV-Konzept bezogen werden und im Cook- und 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/n 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 begreifen Sie als Herausforderung und wissen damit umzugehen. Sie erkennen rasch die wesentlichen Elemente und Zusammenhänge und setzen angemessene Prioritäten. Sie belieben Mitarbeitende in Zielbildungs- und Entscheidungsprozesse mit ein, fordern und ermutigen 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 Tauri, 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
www.zfv.ch

19055-8102



CRESTA
PALACE

Chef de réception

Wir suchen eine junge, engagierte Persönlichkeit, welche mit Herzblut und Freude die Position als Chef de réception in unserem traditionsreichen Haus übernehmen möchte.

Ein erfüllter Arbeitstag bedeutet für Sie Gäste kompetent zu betreuen und Wohlfühlatmosphäre schaffen. Mitarbeiter führen, administrative Herausforderungen lösen und mit offenen Augen im Unternehmen zu agieren. Wenn Sie sich selbst als Organisations talent sehen, selbständiges und verantwortungsvolles Arbeiten gewohnt sind und Sie sich in einem gut eingespielten, dynamischen Team wohl fühlen würden...

dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen.

★★★*

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



19068-8112

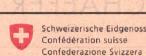
BERNERHOF GRINDELWALD

DIREKTASSISTENT (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

19091-8083



Eidgenössische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für Verteidigung
Bevölkerungsschutz und Sport VBS
armasuisse
Immobilien

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 diriger 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 indépendantes. 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.

19070-8120



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

19052-8035



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 handeln.

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

19081-8107

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 Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Menschen 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

Ihr Aufgabe: In dieser Funktion sind Sie zusammen mit einem 22-köpfigen Team für die gesamte Führung und Organisation der Mensa, der 2 Kaffeebars, der Mitarbeiterleitung, 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 finanziellen Ziele sowie der Gästefriedenheit. Das Inventar- und Bestellwesen, das Jahresbudget und die Tages- und Monatsabschlüsse gehören ebenso zu Ihren Verantwortlichkeiten. Sie arbeiten aktiv an der Front mit, fungieren als Ansprechpartner/in und Gastgeberin und pflegen den Kundenkontakt. Im Weiteren sind Sie für die Schulung, Führung sowie Einsatzplanung der Ihnen unterstellten Mitarbeitenden zuständig. Die Einhaltung und Überwachung der Hygiene- und Arbeits sicherheitsrichtlinien sowie das Qualitätsmanagement runden Ihr Aufgabengebiet ab. Die Speisen werden gemäss „Bewusst genießen“ vor Ort frisch produziert. Teilkomponenten werden ausgeliefert und im Cook- und 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 Interessen der Unternehmung.

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 Tauri, 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
www.zfv.ch

19054-8101



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

un Directeur Marketing, Ventes et Communication

Le candidat doit se prévaloir

- D'une solide formation et expérience internationale dans le marketing et les ventes de services touristiques et/ou hôteliers haut de gamme
- De la pratique courante des langues française et anglaise
- L'allemand et l'italien sont des atouts supplémentaires

Nous offrons

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

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

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

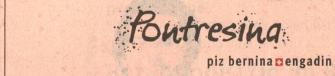
CRANS-MONTANA TOURISME

Laurence Paluzzano

Responsable ressources humaines

laurence.paluzzano@crans-montana.ch

027 484 21 00 (direct) / 027 484 21 11 (message)



Pontresina
piz bernina@engadin



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 Businesskund 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



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

Für unser Servicecenter in Aigle (CH) suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

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

Diese abwechslungsreiche Tätigkeit beinhaltet:

- Betreuung und Beratung von Kunden in der deutschsprachigen Schweiz
- Entwicklung des 1st Level Support
- Mitarbeit in Projekten, Parametrisierungen der Systeme und Anwenderschulungen
- Aufgaben im Bereich Produktmanagement und Qualitätssicherung

Anforderungsprofil:

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

Wir bieten neben einer leistungsgerechten Entlohnung 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, Bootsteg. Umsatzgrösse: CHF 800 000 – 1 000 000.–

Ihr Profil: 28 bis 38 Jahre alt, führungssicher, frontorientiert, ausgeprägte Gastgeber-Persönlichkeit, 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 Jungkoch

Servicefachangestellte/-r

Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an:

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

oder

info@golfpark-restaurant.ch

Wir sind ein **** Wellness-, Golf- & Seminarhotel mit 120 Betten und einer grosszügigen Wellnessanlage mit alpinem Solebad 34°C. Freundlichkeit und Qualität werden bei uns gross geschrieben. Wir begeistern unsere Gäste!

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

Gouvernante (d/e)

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

Kosmetikerin (d/e)

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

Receptionistin (d/e/f)

Sie sind eine gut ausgebildete, erfahrene und verkauftorientierte Persönlichkeit. Fidelienkenntnisse sind von Vorteil.

Chef de Rang (d/e)

Sie sind bestens ausgebildet, dienstleistungsorientiert, teamfähig und extrovertiert.

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

ENGEL REST. & BAR

www.kuessnacht-engel.ch
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.
info@kuessnacht-engel.ch

19045-8095

HOTEL WALDEGG

schwandenstrasse 91, ch-6390 Engelberg
Stephanie Ruffieux, Betriebsassistentin
tel: 041 637 18 22, fax 041 637 43 21
www.waldegg-engelberg.ch

19047-8096

**Für erfolgreiche Inserate
Mediadokumentation
anfordern unter
inserate@htr.ch**

htr hotel revue

Teamleiter/in Empfang/Kasse

«Arbeit,
die Spass macht.»



Weitere Jobs unter www.migros.ch

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

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

Teamleiter/in Empfang/Kasse

Ihr Aufgabengebiet

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

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

Unsere Anforderungen

Wir setzen eine abgeschlossene kaufmännische Ausbildung mit Berufserfahrung in der Administration/Rezeption und Kenntnisse im Bereich Buchhaltung voraus. Sie können bereits Führungserfahrung vorweisen und haben das nötige Mass an Durchsetzungskraft und Belastbarkeit. Weiter sind Sie unregelmässigen Arbeitszeiten (abends und am Wochenende) 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.

Wir bieten

Es erwarten 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 erwarten Frau Nicole Meili, Personelles, gerne Ihre vollständige Online-Bewerbung unter www.migros.ch/jobs

Für Fragen wenden Sie sich bitte an:

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



19060-8106

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
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	Region Zentralschweiz	J40196
Vizedirektor	ganze Schweiz	J40197
Initiative Persönlichkeit	ganze Schweiz	J40248
General Manager	International	J40222
General Manager	International	J40241
General Manager - Egypt	International	J40227

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Praktikant Reception	Region Basel	J40319
Front Desk Mitarbeiter	Region Basel	J40281
Receptionist/in	Region Basel	J40318
Chef de réception	Region Bern	J40122
Receptionistin	Region Bern	J40111
Empfangsmitarbeiter	Region Bern	J40107
Chef de réception	Region Bern	J40325
Reservationsmitarbeiter/in	Region Bern	J40104
Chef de Rang und Commis de Rang	Region Bern	J40275
RéceptionistInn	Region Bern	J40297
Rezeptionist	Region Graubünden	J40125
Chef de réception	Region Graubünden	J40254
2. Chef de réception	Region Oberwallis	J40253
Rezeptionist	Region Zentralschweiz	J40066
Réceptionist/in	Region Zentralschweiz	J40232
Réceptionist/in	Region Zentralschweiz	J40299
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich	J40308
Portier	Region Zürich	J40328
Front Office Agent	Region Zürich	J40260
Réceptionist/in	Region Zürich	J40326
Réceptionist/in	Region Zürich	J40286
Nachtportier	Region Zürich	J40288
Réceptionist/in	Region Zürich	J40212
Receptionistin 60–90% (w)	ganze Schweiz	J40249
Guest Relation (Manager or Officer)	International	J40224
Rezeptionist Spätdienst	Tessin	J40127
Rezeptionist	Tessin	J40309

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Koch mit Erfahrung asiatische Küche	Region Basel	J40282
Küchenchef/Küchenchef	Region Basel	J40240
Chef de Partie	Region Basel	J40284
Chef Pâtissier	Region Basel	J40261
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	J40311
Küchenchef für Cateringunternehmen	Region Bern	J40089
Frühstückskoch	Region Bern	J40090
Sous Chef	Region Bern	J40312
Jungkoch	Region Bern	J40130
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	J40296
Abteilungsleitung Küche	Region Bern	J40217
Küchenchef	Region Bern	J40061
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
Commis de Partie	Region Mittelland (SO,AG)	J40075

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	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 (Ix Saucier, Ix 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	J40245
Chef de partie für die Bankett-Küche	Region Zürich	J40214
Jungkoch	Region Zürich	J40242
Koch mit Patisser-Erfahrung	Region Zürich	J40144
Chef de Partie	Region Zürich	J40129
Sous Chef	Region Zürich	J40086
Bertriebsassistent/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	Region Zürich	J40256
Chef de Partie	Region Zürich	J40206
Sous-Chef	ganze Schweiz	J40081
Chef de partie – England – Region London	International	J40126
Chef de Partie	Region Waadt/ Unterwallis	J40138

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicekraft im Stundenlohn 30–50%	Region Basel	J40322
Restaurantsfachangestellte/Sommelier	Region Bern	J40255
Verantwortlicher Take Away	Region Bern	J40091
Eventkoordinator/Leiter Catering operativ	Region Bern	J40092
F&B Assistant/in	Region Bern	J40116
F&B Assistant Manager	Region Graubünden	J40258
F&B Manager Assistant Einkauf	Region Graubünden	J40123
Bar-/Servicemitarbeiter/in	Region Mittelland (SO,AG)	J40267
F&B Manager	Region Oberwallis	J40252
F&B Koordinator	Region Zürich	J40291
Banketteleiter/in	Region Zürich	J40201
Praktikum F&B- und Banketbüro	Region Zürich	J40142
Chef de Bar	Region Zürich	J40203
Bardame/Barkeeper	Region Zürich	J40204
F&B Assistant/in	Region Zürich	J40211
Vizedirektor/in	ganze Schweiz	J40198
Assistant F&B Manager	International	J40226

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	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
Restauranteleiter	Region Bern	J40094
Teamleader Service	Region Bern	J40093
Operativer Bankettkoordinator	Region Bern	J40200
Chef de Rang	Region Bern	J40102
Servicecamarbeiter	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

s chwarz

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

Für unseren Geschäftsbereich Primeurs en gros suchen wir 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 überdurchschnittliches Verhandlungsgeschick und eine hohe Überzeugungskraft.

Berufserfahrung im Verkauf, Grundkenntnisse im kaufmännischen Bereich, selbständige Arbeitsweise, Bereitschaft zur Stellvertretung im Innenclerk und eine hohe Sozialkompetenz 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

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



Hotel Therme Vals

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

Möchten Sie in einem Team mitarbeiten, das Hotelgeschichte geschrieben hat?

Wir suchen für die kommende Saison:

**Chef de partie
Commis de cuisine
Chef pâtissier
Commis pâtissier
ServicemitarbeiterIn
BarmitarbeiterIn
MasseurIn**

Die Saison dauert vom 16. Juni 2012 bis 1 April 2013.

Therme Vals
CH-7132 Vals
sonjadietrich@therme-vals.ch
T +41 81 926 80 80

Seelust
ein Landgasthof zum Verlieben

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

S

Jobs auf dem Silbertablett.

Wenn Sie etwas bewegen wollen, steigen Sie am besten bei der SV Group ein. In Sachen Gemeinschaftsgastronomie macht uns niemand etwas vor. Mit Kerntätigkeiten 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 Anfang Mai 2012 für die Sommersaison eine/einen

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

Das ISO zertifizierte Schiffcatering auf dem Thunersee umfasst 1 Salondampfer und 7 Motorschiffe mit total rund 1'500 Restaurationsplätzen und ist für das gesamte Catering vom kleinen Motorschiff mit 60 Sitzplätzen bis zum 400 plätzigen Luxus-Liner für Grossanlässe und Events verantwortlich. Auf den Kurschiffen werden die Gäste mit einem abwechslungsreichen, regionalen und saisonal wechselnden à la carte Angebot versorgt. Zudem werden regelmässig Caterings bei Charterfahrten durchgeführt.

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

Wir bieten:
- einen nicht alltäglichen Arbeitsplatz
- ein dynamisches Team
- 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

SV Group
Passion for quality. Since 1914.

Ich
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 • Durchsetzungsvormögen und Verhandlungsgeschick • Ein hohes Mass an Kommunikation und Kundenorientierung • Reisebereitschaft • Routiniert im Umgang mit MS Office • Stilisches Deutsch • Gute Französischkenntnisse

Ihr Werk:

Sie sind verantwortlich für die Betreuung und kontinuierliche Akquisition von Branchen-Kooperationspartnern (Branchen-/Gewerbeverbände, Einkaufsgesellschaften von Hotels, Heimen, Spitätern) • 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, Partnern 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
Olterstrasse 10, 4653 Obergoesen
Telefon 062 295 20 33
www.kreuz-obergoesen.ch
g.vogt@bluewin.ch

Der Landgasthof Kreuz in Obergoesen ist ein traditioneller Gastronomiebetrieb mit einem vielseitigen Angebot. Vom elegant gepflegten a-la-carte-Restaurant bis zur rustikalen Gaststube 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 Bewerbung.

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.

1905-8029

luzerner kantonsspital
LUZERN SURSEE WOLHUSEN

luzerner kantonsspital
LUZERN SURSEE WOLHUSEN

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.

Kurzbeschreibung der Abteilung

Im LUKS Sursee produziert die Hauptküche täglich Mahlzeiten für Patientinnen und Patienten an den Standorten Sursee und Wolhusen, externe Kunden und Mitarbeitende in eigenen Personalrestaurants. Die Menüzubereitung für die Patientinnen und Patienten erfolgt im Cook & Chill-Verfahren.

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

Luzerner Kantonsspital
Personalabteilung
Postfach
CH-6210 Sursee
Tel. +41 (0)41 926 45 45
Fax +41 (0)41 926 47 78
www.luks.ch

1905-8103

HOCHSTRATEN WOLHUSEN

Stadt Zürich
Entsorgung + Recycling

ERZ Entsorgung + Recycling Zürich verwandelt Abfall in Lebensqualität: Wertstoffe werden zu neuen Produkten, Kehricht wird zu Heizwärme, Sperrmüll 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 ein.

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

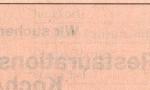
Ihr Profil

- Ausbildung als Hotel- oder Restaurationsfachfrau/-mann oder abgeschlossene kaufmännische Berufslehre mit Hotelfachabschluss
- Berufserfahrung in den Bereichen Réception und/oder Seminar
- Führungserfahrung von Vorträgen
- Gute Kenntnisse im Bereich Food + Beverage
- Sehr selbstständige Arbeitsweise sowie Organisationstalent und Verhandlungsfähigkeit
- Ausgeprägtes ergebnis- und qualitätsorientiertes Denken und Handeln
- Gute EDV-Anwenderkenntnisse (MS Office, Protel von Vortell) 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 sind selbstverständlich.

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



hotelleriesuisse, der Unterneherverband 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.

Für die Stabsstelle Kommunikation suchen wir per 1. Mai 2012 eine engagierte und motivierte Persönlichkeit als

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 Backofens der Stabsstelle: u.a. Korrespondenz, Budget, Ablage, Archiv, Adressdatenbanken, Telefondienst
- Drehscheibenfunktion bei der Produktion von Publikationen, Give-Aways, etc.: Planung, Koordination Layout, Korrekturat, 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 Vortell Praxisbildner/-in)

Ihr Profil

- Ausbildung PR Assistant/-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 Vorteil

hotelleriesuisse ist ein modern geführtes Unternehmen aus der Verbundswelt und bietet nebst dem faszinierenden Arbeitsgebiet ein produktives Umfeld, eine moderne Infrastruktur und ausgezeichnete Sozialleistungen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

hotelleriesuisse -

Kompetent. Dynamisch. Herzlich.

Brigitte Naf

Sachbearbeiterin Human Resources

Monbijoustrasse 130

Postfach, 3001 Bern

brigitte.naf@hotelleriesuisse.ch

www.hotelleriesuisse.ch



1905-8128



Best Western HOTEL & RESTAURANT GRAUHOLZ
A1 - Hotel Restaurant Grauholz AG, CH-5063 Ittigen/Bern

Das Best Western Hotel Grauholz*** 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.

Wir suchen:

charmanter/n Réceptionist/in
80–100%, Jahresstelle

Voraussetzungen, die Sie mitbringen sollten:

- Abgeschlossene Lehre KV-Hotellerie oder Hotelhandelsschule
- Gute Kenntnisse in Microsoft Office
- Erfahrung mit Hogatec oder einem anderen Hotelprogramm
- Sprachkenntnisse D, F, E in Wort und Schrift
- Kommunikatives, gepflegtes, stilisiertes Auftreten
- Offenes und herzliches Gastgeberin
- Idealerweise verfügen Sie über einen Führerausweis und ein Auto

Wir bieten Ihnen eine zeitgemäße Anstellung, ein spannendes Umfeld, vielseitige Aufgaben sowie die Möglichkeit, selbstständig zu arbeiten. Zudem warten ein junges, aufgestelltes Team und internationale Kundschaft auf Sie!

Sie sind voller Tatendrang und möchten sich auf eine neue Herausforderung 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@hotagrauholz.ch / www.bestwestern-grauholz.ch



beaufort
essen - wein - feiern

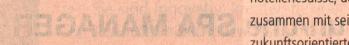
Das Restaurant Beaufort direkt am wunderschönen Vierwaldstättersee mit 40 Innen- und 60 Außenplätzen sucht für die Wiedereröffnung vom 01. April 2012 einen

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 unseren 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 selbstständig und flexibel sind, freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto.

Restaurant Beaufort, Reto Studer
Gersauerstrasse 91
6440 Brunnen SZ.



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.

Für den Fachbereich Gastgewerbliche Berufsbildung suchen wir per 1. Juni oder nach Vereinbarung eine versierte und engagierte Persönlichkeit als

Sachbearbeiter/-in und Lehrperson Berufskunde Schulhotels

Ihre Aufgaben

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 Schulhotellokurse 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 Sozialleistungen.

Konnten wir Ihr Interesse wecken?

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

hotelleriesuisse - Kompetent. Dynamisch. Herzlich.

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



hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

19044-8094



BEAU RIVAGE
Hotel Beau Rivage Veggis

Die Sommersaison 2012 am Vierwaldstättersee

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

Für die Administration und den Empfang unserer Gäste

Rezeptions-Sekretärin
(D/E/F/ Fidelio)

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
3635 Dorligy 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



HOTEL SEEROSE
SEEROSE.CH

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 Sommersaison folgende Stellen:

CHEFS DE PARTIE • DEMI CHEFS DE PARTIE • COMMIS PÂTISSIER/ÈRE
CHEF DE SERVICE • RESTAURATIONSFACHFRAU/-MANN • PRÄKONTAKT/IN

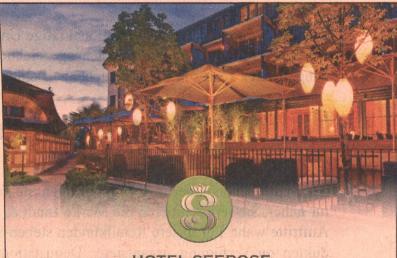
Haben Sie Lust, mit uns in den Frühling zu starten und an einem idyllischen Ort Gäste zu begeistern? Dann passen Sie zu unserer Seerose Familie und wir freuen uns über die Kontaktaufnahme bzw. interessante Bewerbungen, welche Sie bitte an Manuela Villiger, Verantwortliche Mitarbeiterin, senden.

Detaillierte Information zu den erwähnten Stellen sind auf unserer Website seerose.ch publiziert.

Bis bald – bei uns am See.

HOTEL SEEROSE
SEEROSENSTRASSE 1 5616 MEISTERSCHWANDEN
T +41 56 676 68 68 (DIREKT 60) F +41 56 676 68 88
SEEROSE.CH MITARBEITER@SEEROSE.CH

1901-0070



HOTEL SEEROSE
SEEROSE.CH

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 Sommersaison folgende Stellen:

CHEFS DE PARTIE • DEMI CHEFS DE PARTIE • COMMIS PÂTISSIER/ÈRE
CHEF DE SERVICE • RESTAURATIONSFACHFRAU/-MANN • PRÄKONTAKT/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 Mitarbeiterin, senden.

Detaillierte Information zu den erwähnten Stellen sind auf unserer Website seerose.ch publiziert.

Bis bald – bei uns am See.

HOTEL SEEROSE
SEEROSENSTRASSE 1 5616 MEISTERSCHWANDEN
T +41 56 676 68 68 (DIREKT 60) F +41 56 676 68 88
SEEROSE.CH MITARBEITER@SEEROSE.CH

19057-8104

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

Chef de Partie tournant (m/w) 100%
mit abgeschlossener Lehre

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 Rolfi-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 Panoramablick auf den Lago Maggiore und die Berge rund um Ascona folgende aufgestellte und qualifizierte Mitarbeiter/innen:

Hauswirtschaft: **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

www.casaberno.ch



International



CONTINENTAL
PARKHOTEL
LUGANO

www.continentalparkhotel.ch

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

FRONT-OFFICE Mitarbeiter/in
SERVICE Fachangestellte/er und Commis

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

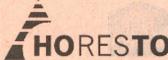
Edgar Fassbind
Via Basilea 28
CH-6900 Lugano

edgar.fassbind@continentalparkhotel.com

19077-8121



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

19074-8055

Ouvrir son propre restaurant,

c'est devenu difficilement accessible!

Nous proposons

à couple professionnel motivé

un restaurant parfaitement équipé
(avec 6 chambres d'hôtel,
superbe véranda)

en location/gérance

à des conditions réalistes.

Situation en zone touristique, Jura
Renseignements ou offre sous chiffre
19065-8110, htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

19065-8110



1911 Ovronnaz/Vaudois

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 ouvrir un nouveau 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

Vos tâches:

- Gérer le spa comme un véritable centre de profit
- Participation à la mise en route du nouveau SPA
- Assurer la gestion opérationnelle et la motivation de l'équipe (massseurs, 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

Votre profil:

- Vous bénéficiiez d'une expérience professionnelle dans la gestion d'un spa en tant que spa manager ou assistant spa manager
- 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

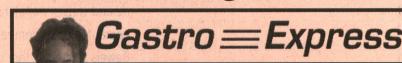
Date d'entrée: dès le 1er octobre 2012 ou à convenir

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

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

19071-8115

Stellenvermittlungen



Die führende Stellenbörs für
das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

19080-8124

hoteljob.ch

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Un servizio di hotelleriesuisse

immobilienrevue htr marché immobilier

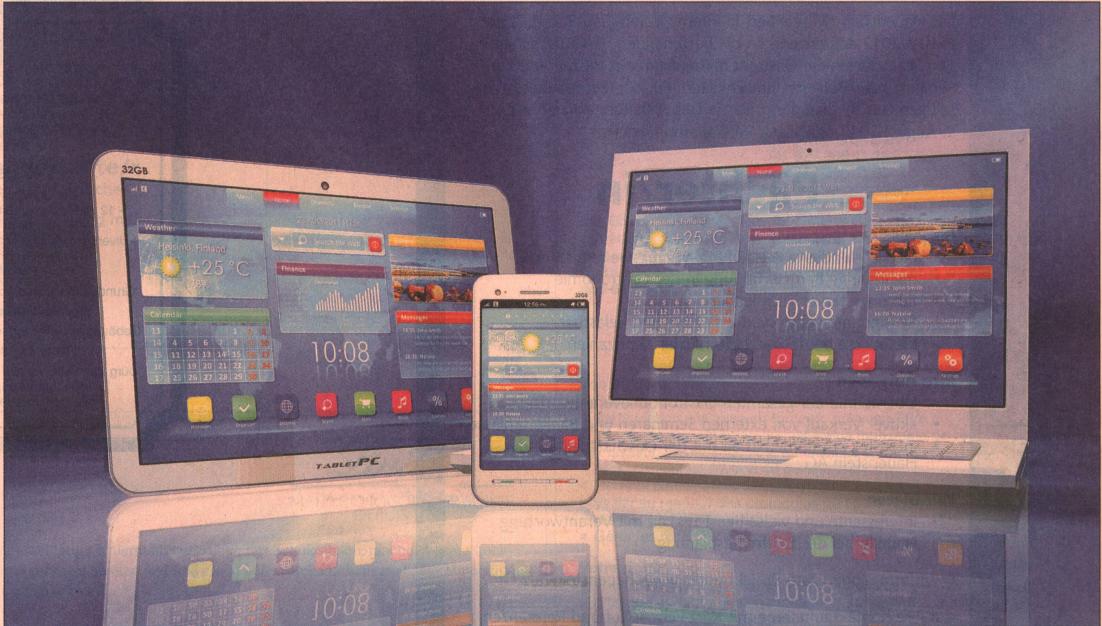
htr hotel revue Nr. 6 / 9. Februar 2012

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 steigern.



Fotolia

Erfolg mit E-Marketing



WALTER BERGER
GESCHÄFTSFÜHRER
REBAG DATA AG
WWW.REBAG.CH

Grundsätzlich haben im Internet alle Hotels die gleichen Chancen. Sofern die eigene Webseite 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

werden kann, um so auf einfache Art und Weise direkt und kostenlos zu buchen.

Eigene Homepage versus Buchungsportale

Die vielen Reservationsportale verfügen neben ihrer Marktmacht und Omnipräsenz über all dies und werden deshalb von den Gästen geschätzt, gewählt, genutzt und «schmarotzen» u.ä. 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 erwarten, wenn sie im Wunschhotel logieren

wollen. Nur, wird meine Seite überhaupt gefunden? Bin ich als Hotel überall dort aufgeschaltet, wo gesucht wird und nutze ich den «Billboard Effect» zu meinen Gunsten? Demn 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 potentiellen 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 Guest bekanntlich auf der Hotelwebsite einen höheren Preis pro Logiernacht oder für das Arrangement, als er im Netz anderswo gesehen hat, bucht er dort, wo 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