Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2012)
Heft: 7

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: 07.12.2025

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

stellenrevue htr marché d'emploi

Der grösste Stellenmarkt der Branche

Le principal marché de l'emploi de la branche

htr hotel revue Nr. 7 / 16. Februar 2012

www.hotelleriesuisse.ch

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Auf unserer Website unter: Partner/Beraternetzwerk

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

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

Wein und Küche, Kurs 699 Euro

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

Das Intensiv-seminar

GASTROSUISSE

Der Pizzaiolokurs

Pizza, Antipasti, Focaccia & Co.

Termine: Blockkurs
Start Frühling: Montag, 11. Juni 2012
Start Herbst: Montag, 3. September 2012

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

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung.....1
Direktion/Kader.....3–5
Tourismus.....–
Deutsche Schweiz.....5–7
Suisse romande.....7
Svizzera italiana.....7
Stellengesuche/Demandes d'emploi...7
Immobilien.....8

Hotelgutscheine

Gutscheine lohnen sich für Hotels nicht erst seit heute. Doch das Internet katapultiert das Gutschein-Business in neue Höhen.

zvg

Eine neue Goldgrube

MARTIN GERBER
GESCHÄFTSLEITER/MITINHABER
IDEA CREATION GMBH
WWW.IDEACREATION.CH
MILESTONE GEWINNER 2011

Wir leben in einer Zeit des Überflusses: Jeder hat schon alles. Aus diesem Grund werden Gutscheine zum Schenken immer beliebter, und dazu gehören insbesondere auch Hotel-Packages. Es gibt diverse Plattformen, die Rabatt-Angebote in Form von Gutscheinen anbieten. Von den Einnahmen bleibt für die Hotels hier aber nicht viel übrig. Wieso also eine hohe Kommissionsgebühr bezahlen und das Geschäft jemand anderem überlassen, wenn man die Sache auch selbst in die Hand nehmen könnte? Betriebe wie der Lenkerhof, das Hof Weissbad oder das Seedamm Plaza haben es längst verstanden, das hochrentable Gutscheingeschäft zu einem wichtigen Bestandteil ihres Unternehmens zu machen: Sie betreiben mit einem professionellen System ein eigenes erfolgreiches Gutschein-Business. Gutscheine bringen neue Gäste ins Haus.

Vorteile von Gutscheinen

Es ist kein Geheimnis, dass Gutscheine sehr lukrativ sind, da sie sofort bezahlt und nicht immer eingelöst werden (ca. 20–30 Prozent). Doch besser ist, wenn die Gäste kommen, denn sie konsumieren oft über den Gutscheinwert, bringen Freunde mit und vor allem – sie kommen wieder. Kurz gesagt: Gutscheine lohnen sich in jedem Fall. Doch wie können Sie als Hotelier vermehrt auf das Gutschein-Business setzen? Nutzen Sie die heutigen Möglichkeiten wie E-Commerce und Social Media! Verkaufen Sie Ihre Gutscheine und Packages auf Ihrer Homepage, auf Ihrer Facebook-Seite, aber auch vor Ort aktiv. Vermarkten Sie Ihre Gutscheine, seien Sie kreativ, nutzen Sie Ihre USPs. Ein Beispiel wäre: vor dem Valentinstag 10 Prozent Rabatt auf Gutscheine für ein romantisches Wochenende. Dafür müssen Sie kein Internetprofi oder Marketingspezialist sein, denn es gibt Unternehmen, die sich auf diese Art von Geschäft spezialisiert haben und Gutscheinsysteme anbieten.

Darauf ist zu achten

Bei solchen Systemen sollte man darauf achten, dass es alle wichtigen Bereiche abdeckt. Viele Online-Shops sind nicht für Gutscheine konzipiert und haben darum keine Gutscheinverwaltung. Dann gibt es Systeme, mit denen man zwar Gutscheine verwalten kann, die dafür aber keinen Online-Shop beinhalten. Mit einem guten System können Sie verschiedenste Gutscheine einfach und schnell online wie auch vor Ort verkaufen und haben dank einem Verwaltungsprogramm alles im Griff. So kann man auch sicher sein, dass weder ein Chaos noch ein riesiger administrativer Aufwand entsteht.

Achten Sie auch darauf, dass das System und der Anbieter zukunftsorientiert sind. Dazu gehört Print@Home, bei dem der Gast den Gutschein selbst ausdrucken kann, oder die Vermarktung über Facebook und andere Social-Media-Kanäle. Wenn Sie all dies berücksichtigen, sind Sie optimal für ein erfolgreiches Gutschein-Geschäft gerüstet.

Gesucht: Fischmesser
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch

hotel marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

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
Produktionsleiter/Küchenchef	Region Bern	J40409
Gastgeber	Region Bern	J40502
Leiter Restauration	Region Bern	J40408
Stv. GeschäftsführerIn	Region Zürich	J40518
Geschäftsführer	Region Zürich	J40528
Geschäftsführer/Direktor	Region Zürich	J40549
Hoteldirektor/in ad interim	ganze Schweiz	J40504
Direktor/in Tourismus	ganze Schweiz	J40503
General Manager – Maldives	International	J40536
General Manager – Egypt	International	J40535

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
RéceptionistIn	Region Bern	J40501
Chef de réception	Region Bern	J40404
Chef de réception	Region Bern	J40529
Réceptionistin	Region Zentralschweiz	J40565
Réceptionist/in	Region Zürich	J40416
Réceptionist/in 60%	Region Zürich	J40422
Receptionist	Region Zürich	J40540
Nachtportier	Region Zürich	J40423
Reception und Bar	Region Zürich	J40543
Rezeptionist – England	International	J40392

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Diätkoch	Region Basel	J40522
Chef de partie	Region Bern	J40388
Chef de partie	Region Bern	J40500
Koch	Region Bern	J40547
Jungkoch	Region Bern	J40397
Chef de partie	Region Bern	J40396
Sous Chef	Region Schaffhausen	J40514
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J40525
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J40530
Chef/Commis de partie	Region Zentralschweiz	J40568
Küchenchef/In	Region Zürich	J40519
Sous Chef	Region Zürich	J40407
Chef de Partie/ Sous Chef	Region Zürich	J40521
Hilfskoch 80% – 100%	Region Zürich	J40421
Commis pâtissier	Region Zürich	J40562
Sous Chef	Region Zürich	J40515
Chef de partie Catering / Tournant	Region Zürich	J40552
Commis de Cuisine	Region Zürich	J40541
Sous Chef	Region Zürich	J40544

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Eventkoordinator / Leiter Catering operativ	Region Bern	J40414
Küchenchef für Cateringunternehmen	Region Bern	J40400
Stellvertreter/in Anlassverantwortliche 50%	Region Bern	J40419
F&B Projektmanager	Region Bern	J40413
F & B Manager (m)	Region Graubünden	J40542
F & B Manager	Region Zentralschweiz	J40495
Convention Coordinator	Region Zürich	J40433
Chef de Bar	Region Zürich	J40517
Event Coordinator	Region Zürich	J40554
Bankettleiter/in	Region Zürich	J40513
Restaurantleiter/in	Region Zürich	J40531
Assistant F&B Manager	International	J40534

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Barkeeper	Region Bern	J40399
Chef de Rang	Region Bern	J40499
Bankettkellner	Region Bern	J40393
Servicemitarbeiter / Chef de rang	Region Bern	J40425
Chef de Service	Region Bern	J40406
Bankettaushilfen	Region Bern	J40548
Maître d'hôtel	Region Graubünden	J40511

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicefachmitarbeiter	Region Graubünden	J40556
2. Maître d'hôtel	Region Graubünden	J40512
Stv. Restaurationsleiter/in	Region Zentralschweiz	J40553
Demi-chef de rang	Region Zentralschweiz	J40559
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J40560
BuffetmitarbeiterIn	Region Zentralschweiz	J40524
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J40566
Chef de Service	Region Zürich	J40551
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J40523
Restaurantfachfrau	Region Zürich	J40527
Servicefachangestellte/-r	ganze Schweiz	J40532
Servicemitarbeiterin	Tessin	J40555
Chef de service	Region Freiburg	J40561

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
1. Gouvernante	Region Bern	J40410
Portier	Region Bern	J40550
Housekeeper	Region Bern	J40424
Etagengouvernante	Region Ostschweiz	J40434
Hotelfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J40567
Hauswirtschaftsmitarbeiter/in	Region Zürich	J40417
Gouvernante	Region Zürich	J40420
Hotelfachassistent	Region Zürich	J40497

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales Manager	Region Zürich	J40520
IT Manager	International	J40537

Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Masseur	Region Bern	J40390
Beauty Leiterin	Region Zentralschweiz	J40510

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Veranstaltungstechniker	Region Bern	J40496
Call Center Agent 50–70%	Region Bern	J40526
Bauen & Pflegen	Region Zürich	J40394

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1361	Alleinkoch/ Sous-Chef	44	CH	per sofort	D
B2661	Betriebsleiter,Hilfskoch,Barman	34	IT	per sofort	D|I|E
B2684	Chef de Reception	36	DE	per sofort	D|F|E|
B1850	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
B2430	Front Office	24	MV	per sofort	D|E|
B29	Hotelfachmann/ Mittleres Kader	31	DE	per sofort	D|E|
B2100	Kellnerin,Zimmermädchen	35	SK	per sofort	D|F
B1374	Küchenchef	54	CH	per sofort	D|F|I|E
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	D|F|E
B1067	Service	52	ES	per sofort	D|F|I|E|ES
B2702	Verkaufs- und/oder Marketingleitung, Bereichsleitung, Geschäftsleitung	42	CH	per sofort	D|F|E
B2222	vielfältige Tätigkeiten im Bereich 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 Sprachkenntnisse – *Connaissances linguistiques*

Stand per 13.2.2012. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf www.hoteljob.ch

Destination Management für Professionals

Als zukünftiger Geschäftsführer Tourismus dieser mittelgrossen deutschschweizer Feriendestination übernehmen Sie eine gut funktionierende Organisation. Die Marke ist bestens etabliert und hat familiären Charakter. Die beliebte Skiregion zählt zu den Top 10 der Schweiz. Rund 15 Mitarbeitende sind Ihnen unterstellt. Ihr Team hat in den vergangenen Jahren ein starkes Destinations-Produkt lanciert; der Weg für die Zukunft ist skizziert.

Die Zusammenarbeit zwischen Bergbahnen, Skischule, Tourismusorganisation und Nachbardestination ist auf hohem Niveau. Die Übernachtungszahlen Winter/Sommer weisen den vergleichsweise optimalen Mix von 60:40 auf. Gesunde Bilanzen, eine klare Positionierung am Markt, klug gesetzte Schwerpunkte und eine realistische Zukunftsplanung ergeben ein positives Gesamtbild. Ihr Eintritt kann flexibel gehandhabt werden; optimal wäre Mitte Mai.

Direktor/in Tourismus

einer attraktiven Feriendestination

Die operative Führung der Destination, Leitung Ihres Teams, Umsetzung der Entwicklungs- und Marketingstrategie sowie das Einleiten geeigneter Massnahmen zur Erreichung der Unternehmensziele zählen zu den Hauptaufgaben. Sie begleiten strategische Projekte, setzen Akzente in der Öffentlichkeitsarbeit und knüpfen enge Beziehungen zu Leistungsträgern, Tourismuspartnern und Gemeindevertretern im Sinne einer harmonischen Integration.

Führungserfahrung, Zahlenflair sowie Vertrautheit mit den Marketinginstrumenten Verkauf, PR & Sponsoring setzen wir voraus. Sehr gute Betriebswirtschaftskenntnisse sind unerlässlich. Idealalter: ca. 30–40. Sehr gute Fremdsprachenkenntnisse (E/F), Tourismusbackground, Projektleitungspraxis und entsprechende Ausbildung bringen Sie mit. Sie gelten als ideenreicher Macher und sind rhetorisch auf der Höhe. – Reizt Sie diese langfristig angelegte Aufgabe? Dann sollen wir uns kennenlernen! Idealerweise 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

19140-8158

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 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 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 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 für Hotelgäste, Seminarteilnehmer, Kongressbesucher, namhaften Persönlichkeiten aus Wirtschaft und Politik, Geschäftsleuten und anspruchsvollen Individualgästen 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 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

19043-8093

Ausgezeichnetes Hotel der Business Class in der Stadt Zürich

Die bevorzugte Lage, die hochwertige grosszügige Infrastruktur und eine hohe Gästezufriedenheit haben diesem Betrieb mit schlanker Organisationsstruktur einen hervorragenden Ruf verschafft. Ziel der Stelle ist durch Schaffung von attraktiven Services und geeigneten Massnahmen die Verankerung im Markt weiter auszubauen. Marketing-Know-how, Vetriebserfahrung und hohe Affinität zu Revenue Management (Yield), Operations, Standards und Procedures sind die Grundlagen dazu.

Von besonderer Bedeutung für den Erfolgsausbau des Unternehmens ist Ihr starkes, kreatives Engagement in allen wichtigen Bereichen des modernen Hotelmanagements. Wir denken da vor allem an die optimale Auslastung dieses ausgezeichneten Hotels der Business Class durch verkaufswirksame Aktivitäten. Von daher sind exzellente Kenntnisse des Marktes Zürich und Vertrautheit mit Aspekten des Key Account Managements Voraussetzungen.

Hoteldirektor/in

mit Stärken im Bereich Business Development, Sales & Marketing

Geschickte Leitung Ihrer Department Heads, Festlegung der Preispolitik in enger Zusammenarbeit mit dem Verwaltungsrat, gesamte operative Leitung des Hotels, und die konsequente Umsetzung einer effizienten Marketingstrategie sind weitere Schwerpunkte Ihres spannenden Aufgabenmixes. Sie übernehmen nicht nur eine anspruchsvolle Führungs- sondern auch eine klare Umsatz- und Rentabilitätsverantwortung!

Als rhetorisch begabter und mental starker Hotelprofi – einen grösseren Hotelbetrieb haben Sie als Direktor/in bereits wirtschaftlich erfolgreich geführt – haben Sie sich zum Ziel gesetzt eine herausfordernde Aufgabe mit Bravour meistern zu wollen. Dazu bieten wir Ihnen die entsprechende Plattform. Gastgeberpersönlichkeiten, die sich inspiriert fühlen senden uns ihr CV/Foto via Mail oder rufen an. Reden wir miteinander!

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

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

19141-8159

CLOUDS

Bei uns fangen Sie ganz oben an.

Hoch über Zürich, in den beiden obersten Stockwerken des stadtbekannten Prime Tower, führen wir einen aussergewöhnlichen Gastronomiebetrieb mit Restaurant, Bistro-Bar, Lounge und Conference Center.

Dafür suchen wir per sofort zur Ergänzung des bestehenden Teams folgende engagierte MitarbeiterInnen:

- Leiter Human Resources
- Chef de Service Bankett (operativ)
- Coordinator Private Dining (administrativ)
- Teamleader Empfang

IN DIESEN FUNKTIONEN bringen Sie Ihre berufliche Erfahrung und Ihre Leidenschaft für Gastronomie ein. Sie bieten erstklassige Dienstleistungen und schaffen es, Ihre Gäste und Mitarbeiter immer wieder aufs Neue zu überraschen und zu begeistern. Sie übernehmen gerne Verantwortung und behalten die Übersicht auch in der hektischen Startphase.

WIR BIETEN Ihnen interessante Perspektiven. Neben der herrlichen Aussicht erwartet Sie ein attraktiver Arbeitsplatz mit grosser Gestaltungsfreiheit und einem Arbeitgeber, der ebenso wie Sie den Willen zum nachhaltigen Erfolg hat.

PS. Zur Komplettierung des gesamten Teams suchen wir MitarbeiterInnen für die Küche, Service und Guest Relations. Bewerbungen sind herzlich willkommen.

IHRE BEWERBUNGSUNTERLAGEN senden Sie bitte elektronisch inklusiv Foto an: jobs@clouds.ch

19296-8164

BAD SCHINZNACH

Ganz meine Welt.

Inmitten der Parkanlage von Bad Schinznach liegen das Kurhotel Im Park, die Privat-Klinik Im Park mit Therapiezentrum, die Bäderlandschaft sowie ein Kurzlochgolfplatz und die gediegene magma Bar & Lounge.

Für unser Kurhotel Im Park, ein stilvolles 4* Hotel, suchen wir ab 1. April 2012 oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in Réception

In dieser Kaderfunktion sind Sie – zusammen mit einem eingespielten Team – für den Bereich Réception verantwortlich. Diese anspruchsvolle Aufgabe beinhaltet die umfassende Betreuung und Beratung unserer Kur- und Feriengäste, die Führung Ihres Teams sowie die Ausbildung eines kaufmännischen Lehrlings HGT. Sie sind mitverantwortlich für unsere attraktiven Hotelangebote und fungieren als kompetente Ansprechpersönlichkeit. Sie nehmen eine Drehscheibenfunktion wahr in der interdisziplinären Zusammenarbeit zwischen den Bereichen, in der Planung und Organisation von internen und externen Events sowie mit Marketingaktivitäten.

Vorausgesetzt wird eine abgeschlossene Ausbildung im Hotelfach, idealerweise haben Sie eine Hotelfachschule absolviert und bringen Berufserfahrung in einer ähnlichen Position mit. Ausserdem haben Sie von Vorteil einen kaufmännischen Hintergrund. Sie sind eine kommunikative, belastbare sowie verantwortungsvolle Persönlichkeit mit Führungserfahrung. Ihr ausgeprägtes Organisationstalent sowie sehr gute EDV-Kenntnisse (MS Office, Fidelio) zählen zu Ihren Stärken. Ihre einwandfreien Umgangsformen und ausgeprägten Gastgeberqualitäten, wie auch Sprachkenntnisse in Englisch und Französisch runden Ihr Profil ab.

Wir sind ein qualitätsorientiertes und erfolgreiches Unternehmen, das Ihnen interessante Anstellungsbedingungen und echte Perspektiven bietet. Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung.

BAD SCHINZNACH AG
Brigitte Bartholet, Leiterin Personalabteilung
Postfach 67
5116 Schinznach-Bad
056 463 77 16*
brigitte.bartholet@bs-ag.ch
www.bad-schinznach.ch

19304-8172

Notre cliente, société active dans le domaine de l'évènementiel, souhaite renforcer sa structure. Dans ce sens, nous cherchons une personnalité entreprenante et créative prête à prendre la responsabilité entière d'une importante

MANIFESTATION GASTRONOMIQUE

Vous oeuvrez pour le plaisir des yeux et du palais

Vos responsabilités : Vous définissez une stratégie marketing, commerciale et financière pointant vers le développement à long terme du chiffre d'affaires et de la rentabilité de votre manifestation. Vous établissez les contacts avec des entreprises et autres partenaires de manière à valider vos axes de vente. Vous coordonnez tant l'organisation que les aspects administratifs. En relation avec les indices de satisfaction des clients, vous assumez la conception générale de votre évènement et développez de nouvelles prestations.

Votre profil : Disponibilité dépassant la moyenne, gestion des priorités et de la pression : c'est votre mode de fonctionnement ! Vous êtes passionné par le métier de l'accueil et l'organisation d'événements. Vous êtes à l'aise avec les chiffres. A l'écoute des clients, vous joignez créativité et sens de la négociation. Vous avez une connaissance approfondie du marché de la gastronomie et de l'hôtellerie et des compétences éprouvées en marketing, vente et organisation. Vous communiquez en allemand (oral et écrit) et avez une formation supérieure dans le domaine de l'hôtellerie.

Vous vous reconnaissez dans ce profil et ce défi vous intéresse? Nous sommes à votre disposition pour de plus amples renseignements au 022 994 32 32. Nous nous réjouissons de recevoir votre dossier complet sous référence 10-605-RSM-HR par email à jobs@moveup.ch ou chez Move UP SA, Rte de Cité-Ouest 2, 1196 Gland. Nous garantissons la plus absolue discrétion.

Move UP
Recrutement et sélection – Assessment
Accompagnement de cadres – Développement personnel
Développement d'équipes – Audit de groupes – Missions spéciales RH

19114-8144

KLOSTER FISCHINGEN

Auf den 1. Mai 2012 oder einen Termin nach Vereinbarung suchen wir

Leiterin/Leiter Seminarhotel Kloster Fischingen

Unsere Erwartungen
- gastronomische Grundausbildung und Weiterbildung
- Erfahrung in einer Führungsaufgabe/Durchsetzungsvermögen
- Bereitschaft zur Zusammenarbeit in einem vielfältigen betrieblichen Umfeld
- Freude an der Weiterentwicklung eines Betriebes mit besonderen Rahmenbedingungen

Unser Angebot
- eine interessante und herausfordernde Aufgabe mit Gestaltungsmöglichkeiten
- ein einzigartiger Arbeitsort mit grosser Ausstrahlung
- fortschrittliche Anstellungsbedingungen
- ein einsatzfreudiges Team

Unter www.klosterfischingen.ch erfahren Sie mehr über den Verein St. Iddazell und seine Betriebe in Fischingen.

Für Auskünfte wenden Sie sich bitte an Werner Ibig, Direktor; Tel. 071 978 72 11
Ihre Bewerbung erwarten wir bis 6. März 2012 an: Direktion Verein St. Iddazell, Kloster Fischingen, 8376 Fischingen

VEREIN ST. IDDAZELL – KLOSTER FISCHINGEN

19298-8166

Die Gastronomiegruppe zfv

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, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für die von uns im Auftrag geführte

Mensa der Universität Zürich Zentrum

Künstlergasse 10 – 8001 Zürich

suchen wir per 1. März 2012 eine

Stv. Betriebsleitung

Ihre Aufgabe: Sie vertreten den Betriebsleiter in allen Belangen und Führen die Mensa der Universität Zürich Zentrum sowie die 47 Mitarbeitenden bei dessen Abwesenheiten. Sie arbeiten aktiv an der Front mit, erstellen Offerten für Anlässe und verkaufen diese. Sie organisieren Caterings sowie Events und führen diese durch. Administrative Arbeiten gehören ebenso zu Ihrem Aufgabengebiet. Sie vertreten die Philosophie der ZFV-Unternehmungen und kommunizieren offen und direkt. In der Regel arbeiten Sie zwischen Montag und Samstag jeweils an 5 Tagen in verschiedenen Schichten zwischen 07.00 und 20.00 Uhr, sind jedoch auch bei Spezialanlässen flexibel im Einsatz.

Ihr Profil: Für diese Position bringen Sie eine Grundausbildung in der Gastronomie mit und verfügen über einen Abschluss einer Hotelfachschule oder eine höhere Ausbildung in der Gastronomie. Sie verfügen über Erfahrung im Event- und Cateringbereich, haben bereits Führungs- und Praxiserfahrung in einem Grossbetrieb. Unternehmerisches Denken und Handeln ist für Sie eine Selbstverständlichkeit und die administrativen Arbeiten bereiten Ihnen Freude. Wir wenden uns für diese Stelle an eine initiative Frontperson, welche gerne Verantwortung übernimmt und neue Herausforderungen mit Elan anpackt. In besonderen Situationen sind Sie bereit, Aussergewöhnliches zu leisten, sind belastbar und bleiben auch bei kaum überschaubaren Aufgaben handlungsfähig. Sie erkennen rasch die wesentlichen Elemente und Zusammenhänge, lösen Probleme systematisch und sind an neuen Aufgaben interessiert. Vorgegebene Qualitätsstandards setzen Sie konsequent um und handeln stets im Interesse der Unternehmung. Sie vermitteln eine wohlwollende, unterstützende Atmosphäre, nehmen die Bedürfnisse des Gegenübers wahr und sind bestrebt, diese im Rahmen des Möglichen zu erfüllen. Als Führungsperson setzen Sie sich anspruchsvolle Ziele und gewinnen die Mitarbeitenden dafür und verstehen die Personalentwicklung als wesentliche Führungsaufgabe. Sie sorgen für eindeutige Zuteilung von Aufgaben, Befugnissen, Verantwortlichkeiten und notwendigen Ressourcen.

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.

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

19301-8169

Zur Verstärkung unserer Betriebe suchen wir nach Vereinbarung für eine Saison- oder Jahresstelle mit deutscher Muttersprache:

für das neue
Seerestaurant Belvédère Hergiswil
(15 GM-Punkte)

Chef de Service (w)
jung, freundlich, kommunikativ

Gastronomie-fachassistentin
jung, interessiert, kompetent

für das
Wirtshaus Taube Luzern

Koch (m/w)
jung, initiativ, zuverlässig

Gastronomie-fachassistentin
jung, flink, aufgestellt

Senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen an Barest AG,
z. Hd. Herrn Saemi Honegger,
Postfach 7034, 6000 Luzern 7, oder
s.honegger@barestag.ch

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

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

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

PÄCHTER

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

Chiffre 18472-7851 an
htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

18472-7851

HOTEL KREUZ & POST

GRINDELWALD

****** Hotel Kreuz und Post**
nach Übereinkunft ab Sommersaison in Jahresstelle

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.

Sie sprechen D, E, F, sind ein Organisationstalent und sind selbständiges, verantwortungsvolles Arbeiten gewohnt. Ein dynamisches kleineres Team führen und motivieren sowie die täglichen Anforderungen lösen.
Zu Ihrer Qualifikation gehört eine entsprechende Ausbildung und Erfahrung an der Réception mit Praxis im Fidelio und Freude am Réceptionsalltag.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen

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

19134-8154

CARLTON
RESTAURANTS & BAR

Das Carlton Restaurant im Herzen von Zürich ist ein Ort für facettenreiche Gastronomie mit verschiedenen Räumlichkeiten für Events von 10-500 Personen. Wir verwöhnen unsere internationale Kundschaft auf hohem Niveau und sind besonders für unsere Weinkompetenz bekannt. Flexibilität und Selbständigkeit sind sehr wichtige Eigenschaften für unsere

Leiterin Events, Sales und Marketing 100%

Als Verkaufspersönlichkeit sorgen Sie für einen reibungslosen Ablauf in unserer Eventabteilung. Zu Ihren Hauptaufgaben zählen:

- Verkauf von Anlässen in allen unseren Räumlichkeiten
- Kundenberatung und -betreuung
- Administrative Abwicklung inkl. Nachbearbeitung der Anlässe
- Entwicklung und Durchführung von Marketingaktivitäten
- Stammgästebetreuung und Neukundenakquisition

Wir freuen uns auf Sie, wenn Sie Erfahrung in ähnlicher Position mitbringen und selbständiges Arbeiten gewohnt sind.
Sie zeichnen sich durch Zuverlässigkeit sowie Loyalität aus.

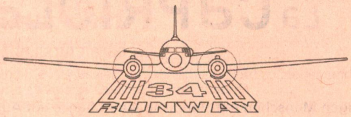
Sind Sie an dieser abwechslungsreichen Aufgabe interessiert?
Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen zu.
Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen!
Der Eintritt ist ab April 2012 oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihren Lebenslauf mit Foto
an blaser@carlton.ch oder Ihren Anruf.

Carlton Zürich AG, Renate Blaser Bahnhofstrasse 41,
CH-8001 Zürich Tel. +41 44 227 19 19
www.carlton.ch

19137-8156

It's boarding time!



Fasten Seat Belts

Runway34 – ein weltweit einzigartiges Restaurantkonzept lässt Sie die Faszination des Fliegens und Reisens hautnah erleben.

Zur Unterstützung des Kaders suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/einen motivierte/n und belastbare/n

Direktionsassistenten/-in für die Bereiche Restauration & Bankette

Sind Sie interessiert, in einer einmaligen Atmosphäre zu arbeiten? Der Fliegerei nahe sein, ohne Jetlag, Zeitverschiebung und ständiges aus dem Koffer leben? Mit Ihrer aufgestellten, flexiblen Art und hohen Einsatzbereitschaft unterstützen Sie unsere Captains optimal. Dank Ihrer Erfahrung als Front-/Bankettmanager (wenn möglich Hotelfachschulabschluss), Ihren Sprachkenntnissen D (Muttersprache)/E entlasten Sie die Geschäftsleitung. Sie beraten, verwöhnen und überraschen unsere Passagiere im Hangar und koordinieren die Anlässe in Zusammenarbeit mit dem Chef de Service und gewährleisten den hohen Qualitätsstandard des Hauses.

Ihr Anforderungsprofil:
- Sie besitzen ein perfektes Know-how über Bankett-Organisation
- Sie verfügen über ein vernetzes Denken, sind organisationsstark
- Sie überzeugen durch ein sicheres, zuvorkommendes Arbeiten und besitzen eine positive, gewinnende Ausstrahlung
- Sie sind eine Persönlichkeit, die selbstständig Aufgaben erkennt und effizient erledigt
- Sie besitzen ein hohes Mass an Flexibilität und Einsatzbereitschaft, übernehmen gerne Verantwortung und haben Spass an der Aufgabe als Gastgeber und Vorgesetzter
- Sie sind offen für neue Ideen und Konzepte
- Sie verfügen über Führungserfahrung und besitzen die nötige Fach- und Sozialkompetenz für den Umgang mit Vorgesetzten und Mitarbeitern

Wir freuen uns auf Ihre detaillierte Bewerbung per Post oder per Mail an:

RUNWAY RESTAURANTS AG
Rohrholzstrasse 67, 8152 Glattbrugg
www.runway34.ch E-Mail info@runway34.ch
Tina Soltermann (Geschäftsleitung) oder Sonja Roser (Direktionsassistentin HR)
043 816 34 34

19311-8176

Die Vereinigung Pro Zürcher Berggebiet fördert regionale Potenziale und führt die Geschäftsstelle der Tourismus Region Zürcher Oberland. Die derzeitige Stelleninhaberin wird im Juli 2012 Mutter. Deshalb suchen wir per 1. Juli oder nach Vereinbarung eine/n SachbearbeiterIn

Marketing Tourismus (80 – 100 %)

Ihre Aufgaben
- Führen und Umsetzen von Projekten im Bereich Tourismus
- Erstellen von Freizeitbroschüre, Flyer, Werbematerial, etc.
- Betreuung und Neulancierung der Website zürioberland.ch
- Organisation von Messeauftritten, Events und Anlässen

Ihr Profil
- Ausbildung bzw. Berufserfahrung im Bereich Tourismus/Marketing
- Gewandtheit in mündlicher und schriftlicher Kommunikation
- Sicherer Umgang mit MS-Office, Bildbearbeitungsprogrammen

Wir bieten
- Anspruchsvolle, vielseitige Tätigkeit mit Bereichsverantwortung
- Junges, innovatives Team

Ihre Bewerbungen richten Sie an:
Pro Zürcher Berggebiet, Michael Dubach, Regionalmanager, Postfach, 8494 Bauma, 052 396 50 95, michael.dubach@trzo.ch

19310-8175

Rehabilitationszentrum
CH-8639 Faltigberg-Wald
Telefon: +41 55 256 61 11
www.zhw.ch

Zürcher Höhenklinik Wald

Unser Rehabilitationszentrum mit 144 Betten liegt an einzigartiger Aussichtslage im Zürcher Oberland.

In unserer Küche bereiten wir täglich rund 500 qualitativ hochwertige, gesunde Mahlzeiten für Patienten, Mitarbeiter und Besucher zu. Zur Ergänzung unseres 20-köpfigen Küchenteams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/einen

Sous Chef m / w 100 %

Als Sous Chef vertreten Sie unseren Küchenchef kompetent und tragen die Verantwortung für einen eigenen Posten.

Voraussetzungen für diese Stelle sind
- Ausbildung als Koch / Köchin EFZ
- Selbständige, zuverlässige und belastbare Persönlichkeit mit hoher Dienstleistungsbereitschaft und der nötigen Flexibilität
- Das Flair qualitativ hochstehende Speisen für unsere Gäste zuzubereiten
- Gute Office Anwender Kenntnisse

Wenn Sie zudem zwischen 25-30 Jahre alt sind und eine organisierte und strukturierte Persönlichkeit sind, sind Sie genau die Person, die wir suchen. Idealerweise haben Sie zudem vertiefte Kenntnisse der Diätküche. Es erwartet Sie ein interessantes und vielseitiges Aufgabengebiet in einem motivierten, kollegialen Team.

Weitere Fragen beantwortet Ihnen gerne unser Küchenchef, Herr Marco Stolz, Tel. 055 256 63 01

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto richten Sie bitte an: Zürcher Höhenklinik Wald, Personalwesen, 8639 Faltigberg oder personaladmin@zhw.ch

19133-8153

Für die kommende Sommersaison (ab 2. Juni bis 21. Oktober 2012) suchen wir zur Ergänzung unseres Teams motivierte und flexible Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in unseren lebhaften Hotel- und Restaurationsbetrieb auf dem Brienzer Rothorn. Für Paare geeignet.

- Sous-Chef m/w*
- Servicefachangestellte m/w*
- Köchin/Koch*
- Rezeptionistin w*

* Nur Personal mit abgeschlossener Berufslehre und/oder Erfahrung

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an folgende Adresse:
Brienz Rothorn Bahn AG, Hotel Rothorn Kulm
Postfach, 3855 Brienz

Für telefonische Auskünfte bitte 041 488 14 20
Familie Bieri, Gastgeber Hotel Rothorn

HOTELROTHORNKULM

19131-8151

Die Gastronomiegruppe zfv

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, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Zur Ergänzung unseres Teams im

Hauptsitz

Flüelastrasse 51 in Zürich-Albisrieden

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Gruppenleiter/in (Segment Business)

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

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

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

19302-8170

Stadt Zürich
Entsorgung + Recycling

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 ein.

Für unsere zwei Personalrestaurants sowie für das unternehmensinterne Seminar- und Eventzentrum suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n bestens ausgewiesene/n und leidenschaftliche/n

Koch/Köchin

Aufgaben:
- Kochen nach modernsten Erkenntnissen und Garmethoden
- Einhalten der vorgeschriebenen Rezepturen und Mengenvorgaben
- Termingerechtes Ausführen der Mise-en-place-Arbeiten
- Ausgeben von Speisen
- Einhalten der Hygienevorschriften
- Wirtschaftlicher und schonender Umgang mit Lebensmitteln, Geräten und Utensilien
- Kochen und produzieren von Bankett- und Seminaranlässen
- Einbringen und umsetzen von Menüvorschlägen
- Mitverantwortung bei der Ausbildung von Lernenden
- Flexible Einsätze an unseren drei Standorten Hagenholz, Werdhölzli und ara glatt

Anforderungen:
- Abgeschlossene Berufslehre als Koch/Köchin; Berufsbildnerkurs von Vorteil
- Berufserfahrung als Koch/Köchin (Stufe Chef de Partie)
- Produktions- und Banketterfahrung
- Erfahrung in marktorientierter Frischküche und vegetarischen Gerichten
- Hohes Hygienebewusstsein (arbeiten nach den Richtlinien der HACCP)
- Freude am Umgang mit Gästen
- Bereitschaft zu Spezialeinsätzen am Abend und an Wochenenden
- EDV-Anwenderkenntnisse (MS-Office) von Vorteil
- Gute mündliche und schriftliche Deutschkenntnisse
- Führerausweis Kat. B

Auf Sie wartet eine abwechslungsreiche und spannende Tätigkeit. Fortschrittliche Anstellungsbedingungen, ein moderner Arbeitsplatz und gute Sozialleistungen sind selbstverständlich.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an: Stadt Zürich, ERZ Entsorgung + Recycling Zürich, Eliane Ruf, Abteilung Personal, Hagenholzstrasse 110, Postfach, 8050 Zürich, Telefon direkt: 044 645 77 41 oder bewerben Sie sich online unter www.erz.ch

Eine Dienstabteilung des Tiefbau- und Entsorgungsdepartements

19124-8149

HOTEL JEAN-JACQUES ROUSSEAU

im 2-sprachigen Dörfchen La Neuveville
direkt am Bielersee

sucht ab Frühling / Sommer 2012
Chef de partie saucier
Mitarbeiter für Service, Bankett und Front

Infos auf www.jjrousseau.ch
oder 032 752 36 52

BIANCHI

Wer rechts nach frisch.

Für unseren Lebensmittel-Grosshandels-Betrieb in Zufikon AG, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Gastronomie Verkäufer

Sie haben Kenntnisse in der Lebensmittelbranche, eine kaufmännische Grundausbildung und Verkaufserfahrung.

Sie nehmen telefonische Bestellungen entgegen, beraten, betreuen und akquirieren neue Kunden für uns.

Gute Deutschkenntnisse werden verlangt.

Nur Vollzeitbeschäftigung möglich – 42½-Stunden-Woche.

Wir bieten Ihnen eine interessante und selbständige Tätigkeit in einem dynamischem Team.

Ihr Arbeitsort ist unser Verkaufsbüro in Zufikon.

Sie sind zwischen **25 und 35 Jahre** jung und interessiert an einem langfristigen Arbeitsverhältnis. Bitte senden Sie Ihre Bewerbung **schriftlich** per Post oder per E-Mail an:

G.Bianchi AG
Frau M. Hofmann
Allmendweg 6
CH-5621 Zufikon AG
marina.hofmann@bianchi.ch

19303-8171

HOTEL & RESTAURANT
GRAUHOLZ
A1 – Hotel Restaurant Grauholz AG, CH-3063 Ittigen/Bern

Die Raststätte Grauholz befindet sich an der A1 vor den Toren der Stadt Bern und ist über die Autobahn A1 leicht zu erreichen. Es gehören das Best Western Hotel Grauholz mit 62 Zimmern, das Restaurant Grauholz mit 300 Plätzen, der Märit, ein Kiosk sowie zwei Cafébaren bei den Tankstellen dazu. Die Grauholz AG sucht einen

Stellvertretenden Betriebsleiter (m/w)

Der sich in allen Facetten der Gastronomie auskennt. Es erwartet Sie ein motiviertes aufgestelltes Arbeitsumfeld, zeitgemässe Anstellungsbedingungen sowie neben dem bereichernden Daily Business spannende Zusatzaufgaben aus den Bereichen Einkauf & Controlling, HR, Marketing und Buchhaltung.

Wir erwarten: Sie sind zwischen 30 und 50 Jahre jung und mobil. Abgeschlossene Hotelfachschule oder Wirte-Patent, mehrjährige Erfahrung im Gastgewerbe an der Front, haben bereits Führungserfahrung. Sie haben ein gepflegtes Auftreten und sind ein offener und herzlicher Gastgeber. Neben Deutsch sprechen Sie auch Französisch und Englisch.

Haben Sie Lust, Verantwortung zu übernehmen und mit uns die Zukunft im Grauholz erfolgreich zu gestalten? Dann freuen wir uns auf Sie.

Senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:

Direktion Herr Daniel Leuenberger
A1 Hotel Restaurant Grauholz AG
Wolfackerweg 15 / Autobahn A1,
3063 Ittigen/Bern oder per Mail an direktion@a1grauholz.ch

19300-8168

GASTHAUS STEINBOCK

Gesucht ab sofort für die Neueröffnung des Steakhouse Steinbock in Wilderswil/Interlaken

Alleinkoch

Für Fleisch- und Fischspezialitäten. 20- bis 35-jährig, kreativ, motiviert, flexibel.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

raheelrao23@yahoo.com

19115-8145

Ochsen Zug

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

Rezeptionisten (w/m)

Sie sind zuverlässig, selbstsicher, offen und selbständiges Arbeiten gewohnt? Sie verfügen über gute Englischkenntnisse sowie Rezeptionserfahrung?
Mitarbeiterzimmer vorhanden.
Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen.

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

18291-7745

LA CAPRIOLA
... bereit fürs Leben

Die Stiftung La Capriola ermöglicht jungen Menschen mit Handicap eine Chance auf Ausbildung und damit den Einstieg in die Hotellerie und Restauration. Gemeinsam mit renommierten Hotels in Davos und Luzern setzt La Capriola sein schweizweit einzigartiges Konzept der Integration in den ersten Arbeitsmarkt seit bald acht Jahren erfolgreich um.

Wir suchen ab 1. Juni 2012 oder nach Vereinbarung (Teilzeitpensum möglich) eine/n

AssistentIn der Geschäftsleitung in unsere Geschäftsstelle in Trin/GR

Zu Ihren Aufgaben gehören ...
Entgegennahme und Beantwortung eingehender Telefonanrufe (Telefondienst), Planung und Organisation der Rekrutierung und Integration der Lernenden nach Abschluss der Ausbildung, Debitoren- und Kreditorenbuchhaltung, Finanzbuchhaltung, Terminkoordination, Erledigung sämtlicher administrativer Arbeiten, Stellvertretung der Geschäftsleitung.

Sie verfügen über ...
Eine kaufmännische Grundausbildung, Kenntnisse/Erfahrungen in der Gastronomie/Hotellerie, gute EDV-Kenntnisse (MS Office, FiBu-Software), gewandter Ausdruck in deutscher Sprache mündlich und schriftlich, selbständige und eigenverantwortliche Arbeitsweise.

Interessiert und neugierig, mehr über La Capriola zu erfahren?
Rufen Sie mich an oder schicken Sie mir Ihre Bewerbung bis Ende Februar 2012!

Stiftung La Capriola · Marlis Saladino · Via Spinatsch 22 · 7014 Trin
Tel. 081 530 01 63 · saladino@lacapriola.ch · www.lacapriola.ch

19299-8167

Kantonsspital Münsterlingen
Spital Thurgau AG

Für die Küche am Spitalcampus Münsterlingen (Kantonsspital Münsterlingen und Psychiatrische Dienste Thurgau) suchen wir per 1. Juni 2012 oder nach Vereinbarung eine/einen

Stv. Postenchef Patisserie
(80 bis 100 %)

Aufgaben: Unter Berücksichtigung eines breiten Angebots an ernährungstherapeutischen Kostformen kreieren Sie Desserts und Patisserie für die Patienten und stellen für die Restaurationsbetriebe und diverse Anlässe vom einfachen Dessert oder Patisserie bis zum Galadiner mit Dessertbuffet ein grosses Sprektrum der Gastronomie her.
Nach der Einführungsphase leiten Sie ein Team von 2 bis 4 Mitarbeitenden und Auszubildenden, bei Eignung ist eine spätere Übernahme der Leitung Patisserie möglich.

Profil:
- Ausbildung als Konditor-Confiseur und evtl. Koch
- Idealerweise Berufs- oder Meisterprüfung in der Konditorei oder Interesse, diese zu absolvieren.
- Erfahrung in renommierten Konditoreien, gehobener Gastronomie oder Gemeinschaftsgastronomie sind von Vorteil
- 30 bis 40 Jahre alt
- Grosse Begeisterungsfähigkeit, hohes Dienstleistungsbewusstsein, kommunikative, teamorientierte und verantwortungsvolle Persönlichkeit mit grosser Leistungsbereitschaft
- Sie besitzen die Fähigkeit, Mitarbeitende zu motivieren, sind flexibel und ergebnisorientiert
- Bereitschaft für Abend- und Wochenenddienste
- Sie verfügen über Erfahrung in Führungs- und Organisationsfragen,PC-Grund-Kenntnisse (Microsoft-Produkte) sind von Vorteil.

Auskunft: Christoph Lisser, Leiter Küchen, Tel. 071 686 43 08, E-Mail christoph.lisser@stgag.ch .

Bewerbung: Kantonsspital Münsterlingen, Personaldienst, Postfach, 8596 Münsterlingen.

19307-8174

PARKHOTEL
SCHLOSS HÜNIGEN
KONOLFINGEN BERN

Nur 20 Minuten von Bern entfernt in Konolfingen liegt Parkhotel Schloss Hünigen, ein gut etabliertes Seminar- und Banketthotel mit einem gepflegten 13 Gault Millau – A la carte Restaurant in einem romantischen Park mit über 3000 Rosenstöcken und wohltuender Sicht über die sanften Hügel des Emmentals.

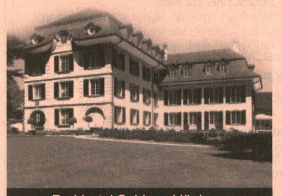
Auf den 1. April 2012 oder nach Vereinbarung suchen wir einen:

Chef de partie

Sie haben nach dem Abschluss ihrer Berufslehre in guten Betrieben Erfahrungen gesammelt und freuen sich nun die erlernten Fachkenntnisse umzusetzen und Verantwortung zu übernehmen.

Sie haben Freude, zusammen mit einem motivierten Team hochgesteckte Ziele zu erreichen. Sie sind von einer marktfrischen Küche begeistert und gerne bereit Neues dazu zu lernen. Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:

Frau Claudia D. Zürcher
und Markus Deutsch, Direktion



Parkhotel Schloss Hünigen
Freimettigenstrasse 9
CH-3510 Konolfingen
Telefon 031 791 26 11
www.schlosshuenigen.com

19294-8163

Strandhotel
CH-3807 Iseltwald

Für unser 3-Stern-Hotel direkt am Brienzersee mit 40 Betten und regem Restaurationsbetrieb (10 Automin. von Interlaken) suchen wir ab 1. April oder nach Übereinkunft für Saisonstelle folgende Mitarbeiter

Service
Serviceangestellte (w/m)
mit A-la-carte-Erfahrung
Buffet
Buffetmitarbeiter (w/m)
Réception
Réceptionistin
Computer- und Sprachkenntnisse D/F/E
Etage
Zimmermädchen
mit Erfahrung

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freuen wir uns.

Familie Hornung-Hornberger
Strandhotel
3807 Iseltwald
info@strandhotel.ch
www.strandhotel.ch
Tel. 033 845 13 13

19297-8165

INTERLAKEN

JUNG-FRAUREGION

...auch im 2012 im Trend: die **«Ferienecke» und schönste Terrasse** in Interlaken... und «zum Arbeiten mit Freunden» im Du Lac suchen wir Sie (w/m):

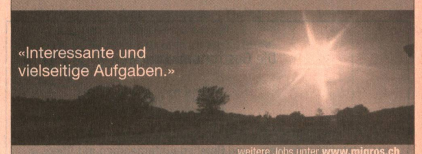
Produktion/Küche:
– Commis/Jungkoch
– Anfangs-Chef de Partie

Praktikum:
– Frontoffice (D/E gute Kenntnisse)
– Frontoffice-Service
(«go-between»)

Haben wir Ihr Interesse geweckt... **Bitte nur Kurz-Bewerbung,** vollst. Dossier erst nach Kontakt mit Ernst Hofmann.
Tel. 033 822 29 22 / **dulac@bluewin.ch**

19143-8160

Betriebsleiter/in



weitere Jobs unter **www.migros.ch**

Schritt für Schritt Entwicklung in die Funktion eines Unternehmers. Die Gastronomie der Migros Ostschweiz ist auf Expansions- und Erfolgskurs, innovativ und stark im Bereich der Systemgastronomie. Das Gebiet der Migros Ostschweiz erstreckt sich von Schaffhausen – Zürcher Oberland – Thurgau – St. Gallen bis Graubünden. Die zukunftsgerichtete und dynamische Denkhaltung der Gastronomie der Migros Ostschweiz veranlasst uns, Kader für die Zukunft aufzubauen und zu entwickeln. Deshalb suchen wir Sie, eine **junge Nachwuchskraft mit Führungspotenzial**.

Betriebsleiter/in Gastronomie der Migros Ostschweiz

Ihr Aufgabengebiet
Die Ausgangslage ist einzigartig; in einem individuellen Trainee-Programm durchlaufen Sie sämtliche relevanten Bereiche und lernen die Gastronomie der Migros Ostschweiz, die verschiedenen Betriebstypen sowie die Angebotskonzepte und Prozesse im Detail kennen. Innerhalb der ein bis zwei Jahre werden Sie mit berufsbegleitenden internen/externen Aus- und Weiterbildungen auf eine Leitungsfunktion vorbereitet. Durch Ihre aktive Mitarbeit im Tagesgeschäft unterstützen Sie die Betriebsleiter in den verschiedensten fachlichen und betriebswirtschaftlichen Fragestellungen.

Unsere Anforderungen
- Eidg. Fachausweis (Hotelfachschule, G2/G3, Detailhandelsökonom) mit 2-4 Jahren relevanter Berufserfahrung in der Gastronomie, idealerweise auch in einer Systemgastronomie
- Ausgeprägte Führungsqualitäten und den Wunsch, zukünftig eine Führungsaufgabe zu übernehmen
- Analytisches, konzeptionelles und betriebswirtschaftliches Denkvermögen
- Kommunikative Persönlichkeit mit hoher Leistungsbereitschaft und einem gewinnenden Auftreten
- Dienstleistungs- und gastgeberorientiertes Denken und Handeln
- Hohe Mobilitätsbereitschaft mit Zug oder Auto (Einsätze finden an verschiedenen Standorten statt)

Wir bieten
Die Migros bietet fortschrittliche Arbeits- und Anstellungsbedingungen in der Gastronomie.

Möchten Sie ein/e Unternehmer/in der Gastronomie der Migros Ostschweiz werden und sehen Sie diese Herausforderung als Chance, dann sind wir gespannt auf Ihre komplette Onlinebewerbung.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Kurt Widmer, Leiter Verkaufsgruppe, unter Telefon 079 460 78 69 gerne zur Verfügung.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige **Online-Bewerbung** unter **www.migros.ch/jobs.**

FRIENDLY WORK SPACE

Genossenschaft Migros Ostschweiz
Cornelia Willi, HR Beraterin

MIGROS

19138-8157

Ristorante IL TARTUFO Cucina italiana

Sous-chef

Sind Sie begeisterter Koch, dynamisch und kreativ?
Sind Sie vertraut mit der italienischen Küche?
Sind Sie interessiert, persönlich am Herd zu stehen und für erstklassige Qualität zu garantieren?
Können Sie sich vorstellen, vier motivierte Mitarbeiter zu führen?

Bei entsprechender Leistung haben Sie die Chance zum **Küchenchef** eines renommierten Betriebes befördert zu werden.

Per sofort suchen wir einen gelernten, dynamischen

Servicefachangestellten m/w

Sind Sie mit Begeisterung Gastgeber?
Haben Sie Erfahrung im anspruchsvollen à la carte Service?
Sprechen Sie italienisch?

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung.

Ristorante IL TARTUFO – Lavaterstrasse 87 – 8002 Zürich
+41 44 201 16 13 – www.iltartufo-zuerich.ch

19103-8139

STEFFANI
HOTEL ST. MORITZ

Réceptionist(in)

Unsere Réception sucht ***Unterstützung.***
Verfügen Sie über ***viel Erfahrung*** an der Réception, sprechen und schreiben Sie ***Deutsch, Italienisch und Englisch*** und geraten auch dann nicht aus dem Takt, wenn es ***hektisch*** wird, dann sind Sie unser ***neues Teammitglied.***

Hotel Steffani, Sonnenplatz
CH-7500 St. Moritz
Tel +41 81 836 96 96
info@steffani.ch www.steffani.ch

Auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen, freut sich ***Andrea Costa,***
081 836 96 96
direktion@steffani.ch

19312-8177

International

Wir suchen im Auftrag des Eigentümers für die
Pizzeria-Restaurant «Villaggio 7»
im Ortszentrum von Aldrans bei Innsbruck ein(e) engagierte(r/s)

PÄCHTER/IN
PÄCHTERPAAR

Das 2009 komplett neu eingerichtete Geschäftslokal verfügt über ca. 85 Sitzplätze im Restaurant, 25 Sitzplätze an der Bar sowie ca. 80 Terrassenplätze. Das Lokal wird betriebsbereit zur Verfügung gestellt. Ablöse nach Vereinbarung. Es besteht die Möglichkeit der Übernahme der Betriebsgesellschaft des Vorpächters. Wenn Sie ein aktiver, kreativer und umsetzungsstarker Gastronom sind, Lust auf Selbständigkeit und Eigenverantwortung haben und sich dieser besonderen Herausforderung stellen wollen, dann schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir werden Ihnen umgehend die erforderlichen Informationen und Angebotsbedingungen zukommen lassen.

ETB Edinger Tourismusberatung GmbH
z. H. Herrn MMag. Markus Zwölfer
Kaufmannstraße 58
6020 Innsbruck
Tel. 0512/344 231-24, E-Mail: m.zwoelfer@etb.co.at

19130-8150

Svizzera italiana

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

Stellengesuche

Erfahrung, Kreativität, erprobtes Fachwissen, dienstleistungsorientierte Gastgebermentalität und Humor sind unsere Erfolgsfaktoren der vergangenen Jahre in der Gastronomie. Wir möchten unsere Begeisterung und Freude zur Gastronomie in einem neuen Wirkungsfeld zur Verfügung stellen.

Schweizer Gastronomen-Paar sucht eine neue Herausforderung

Wir sind an interessanten Projekten in der Hotellerie und Gastronomie interessiert, vorzugsweise in der Zentralschweiz.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme unter Chiffre 19191-8162 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

19191-8162

Suisse romande

Restaurant Le Sauvage
à Fribourg (CH) cherche pour date à convenir:

Spécialiste en restauration
parlant français et allemand de préférence (à 100%)

Cuisinier – chef de partie
Merci d'adresser vos offres (dossier complet: CV, certificats de travail) à

Marisa Elia
Restaurant Le Sauvage
Planche Supérieure 12
1704 Fribourg

ou marisa.elia@restaurant-sauvage.ch

19136-8155

Stellenvermittlungen

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der **ganzen Schweiz** für **qualifiziertes Hotelpersonal.**
Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz). Fax 061 421 48 11.
www.hotelia.ch

18716-7927

HOTEL CAREER
HORESTO Jobs

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

18974-8053

GF/Hotel-Restaurantleiter

sucht neue Herausforderung.

56 J., langjähr. gastronom. Berufserfahrung in führenden Positionen. Besondere Schwerpunkte in den Bereichen Hoteleröffnung und Prozessoptimierung. Aktive Mitarbeit, effiziente Mitarbeiterführung, betriebswirtschaftlich orientiert. Gerne auch in Familienunternehmen.

E-Mail: roland.rommel@gmx.de
Tel.: 0049 (0) 172 620 88 17

19024-8082

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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

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

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
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 clientèle: Michael Müller, Emanuel Müller
Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo Costa, Patricia Nobs Wyss, Alain Hänni

E-Mail: inserate@htr.ch / **Homepage:** www.htr.ch
Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.hoteljob.ch/Denise Karam

Anzeigentarif (pro mm und Spalte) **/ Tarif des annonces** (par mm et colonne):

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

– Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue	CHF 1.60	4-farbig/quadri CHF 2.10
– Stellenangebote / Demandes d'emploi	CHF 1.60	4-farbig/quadri CHF 2.10
– Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus	CHF 1.80	4-farbig/quadri CHF 2.30

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement 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.

Termine	Doppelnummer			
– Ausgabe / Numéro	Nr. 8/2012	Nr. 9/2012	Nr. 10/2012	Nr. 11/2012
– Erscheint / Parution	23. 2. 2012	1. 3. 2012	8. 3. 2012	15. 3. 2012
– Anzeigenschluss / Délai	20. 2. 2012	27. 2. 2012	5. 3. 2012	12. 3. 2012

Anzeigenschluss / Délai **Stellen / annonces emploi** Mo / Lu 12 Uhr **Liegenschaften-Rubriken / immobilier-rubrique** Fr / Ve 12 Uhr

Doppelnummern / Numéros couplés			
	Nr. 28/29 / 12. 7. 2012	Nr. 30/31 / 26. 7. 2012	Nr. 51/52 / 20. 12. 2012

Herstellung / Production: NZZ Print, Postfach, 8021 Zürich

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

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Der Verleger und die Inserenten 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. 7 / 16. Februar 2012

Liegenschaften finden – neu auch online
www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue

Oberes Wallis – 300 Sonnentage!

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

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

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

18948-8033

HESSER
Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen – zu vermieten – oder suchen Sie einen Betrieb, wir sind die Drehscheibe für Hotels und Restaurants seit 35 Jahren

Poststrasse 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57, hesser@bluewin.ch

18432-7129

VENDESI
in valle di Blenio a Olivone

Albergo San Martino

Albergo con 14 camere Ristorante con 60 posti Bar con 20 posti
Pizzeria con forno a legna 60 posti
Terrazza coperta ca. 60 posti
Posteggi propri.
Rivolgersi a Blenio Fiduciaria
Signor Aspari: 091-880 81 88
Melera Andrea a: melan@bluewin.ch

19305-8173

Zu verkaufen

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

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

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

18875-7997

ZERMATT

Zu vermieten auf den 1. Mai 2012 oder nach Übereinkunft

RESTAURANT

- Sonnenterrasse
- Wirtewohnung vorhanden
- Ideal für Wirtepaar oder Koch/Köchin

Bitte schreiben Sie uns unter Chiffre 19109-8142 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

19109-8142

Bettmeralp
...the better alp.

Zu vermieten

Sport- und Erholungszentrum Bachtla – Bettmeralp

In diesem Sommer werden im Sportzentrum umfassende Umbauten und Sanierungen vorgenommen.

Sportlich, begeisterungsfähig und motiviert ... so stellen wir uns unsere Pächterin/unseren Pächter für das Sportzentrum vor.

Ihre Aufgaben:
Sie tragen die Verantwortung für die Führung des Betriebes, welcher folgende Räume und Anlagen umfasst:

- Restaurant mit gut ausgestatteter Küche, ca. 60 Plätze
- Terrasse, ca. 40 Plätze
- Q-Stall direkt neben dem Zentrum (Skihütte)
- Disco
- Sporthalle (zwei Tennisplätze mit folgenden Nutzungsmöglichkeiten: Hallenfussball, Volleyball, Badminton etc.)
- Hallenbad mit Whirlpool und Kinderbecken
- Wellnessbereich, Fitnessraum
- div. Nebenräume

Zum Objekt gehören zusätzlich eine 2½-Zimmer-Wohnung, zwei 1-Zimmer-Wohnungen und fünf Studios.

Was Sie mitbringen:
Sie sind unternehmerisch denkend und handelnd, verfügen über grosses Organisationstalent.

Beginn: 1. Dezember 2012

Weitere Auskünfte erteilt der Stiftungsratpräsident Dominik Martig, Telefon 079 408 87 82.

Interessenten richten die Bewerbung bis spätestens 10. März 2012 an die Stiftung Sportzentrum «Bachtla», z. H. Herrn Martig Dominik, Sennhitta, 3992 Bettmeralp.

19116-8146

Auch unterwegs.

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association