

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2012)

Heft: 8

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

Der grösste Stellenmarkt der Branche

Le principal marché de l'emploi
de la branche

htr hotel revue Nr. 8 / 23. Februar 2012



Neue Herausforderung
gesucht?

Active Gastro Eng GmbH
www.activegastro.ch

Weiterbildung aktuell

Unser Weiterbildungsangebot finden Sie hier: www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung

hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

Das Intensiv-seminar
Der Barkurs

GASTROSUISSE

Termine: Blockkurs Start Frühling: 7. 05. 2012; Start Sommer: 27. 08. 2012; Start Herbst: 12. 11. 2012

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

www.hotelleriesuisse.ch
Unser Beraternetzwerk – Ihr Erfolg

Auf unserer Website unter: Partner/Beraternetzwerk

CURAV/VA.CH

hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

Inhalt / Sommaire	1
Aus- und Weiterbildung.....	1
Direktion/Kader.....	3-4
Tourismus.....	5
Deutsche Schweiz.....	5-6
Suisse romande.....	7
Svizzera italiana.....	6
Stellengesuche/Demandes d'emploi.....	7
Immobilien.....	8

Kommunikation

Wer die Seele seines Hauses kennt, ist erfolgreich im Auftritt gegen aussen.



Wie das Hotel tickt



BARBARA URFER WYSS
GESCHÄFTSLEITERIN
SWISS HOSPITALITY
COMMUNICATIONS AG
WWW.YOURASSET.CH

Liegt es wirklich nur an den neu renovierten Zimmern, dem guten Essen und den freundlichen Mitarbeitenden, wenn die Gäste wieder kommen oder öffentlich (z.B. auf Bewertungsplattformen) von einem bestimmten Hotel schwärmen und es so weiterempfehlen? Hat die Wahl des Hotels nicht auch wesentlich mit dessen Ausstrahlung, mit dem «gewissen Etwas», zu tun?

Sind USPs auch tatsächlich USPs?

Die Betriebsleitung macht sich in der Regel Gedanken zu ihren USPs (Unique Selling Propositions), den einzigartigen Verkaufsvorteilen. «Was ist genau so nur bei uns erhältlich?», ist die entscheidende Frage für einen Betrieb, der sich er-

folgreich positionieren möchte. Wer sich aber auf seine wirklichen USPs besinnt, geht einen wesentlichen Schritt weiter: Er setzt sich mit seiner persönlichen Einstellung und den in seinem Betrieb gelebten Spielregeln und Werten auseinander.

Seinen eigenen Kern kennen

«Was ist das Schwerste von allem? Mit den Augen zu sehen, was vor den Augen liegt», sagt Goethe. Die persönliche Grundhaltung der Hotelleitung prägt den täglichen Umgang im Team und wirkt sich auf die gesamte Strategie aus. Ist sich die Hotelleitung bewusst, weshalb sie am Morgen gerne aufsteht? Eine Direktion, die sich selbst und ihrem Ho-

telbetrieb mit wachem und geschärftem Blick begegnet, weiß, was das Besondere an ihrem Betrieb ist. Wissen die Mitarbeitenden, was der Direktion bei der täglichen Zusammenarbeit wichtig ist? Kennt das Team die Werte, die den Umgang mit den Gästen bestimmen? Wer wissen will, wie sein Hotel tickt und warum es so tickt, muss es mit offenen Sinnen in seinem Kern erkunden.

Erkenne deinen Kern und sprich darüber!

«Tue Gutes und sprich darüber!» ist eine klassische Aussage für gute Werbung. Wer genau hinschaut, sieht das Wertvolle, das bereits da ist. Es bildet ein starkes Fundament, auf das gebaut werden kann. Denn es ist der Wesenskern,

die Seele des Betriebs. Wer den Kern oder eben die Seele des eigenen Betriebs kennt, weiß, welchem Bereich er in Zukunft grössere Beachtung schenkt. Er weiß, wo ausgebaut oder investiert werden sollte.

Auftritt nach aussen

Wer weiß, wie sein Hotel tickt, zeigt diese Charakteristiken auch im Auftritt nach aussen. Mit diesem Wissen kann die eigene Homepage oder eine Broschüre das spiegeln, was der Gast während seines Aufenthalts erlebt. Deshalb macht es Sinn, zuerst in den Betrieb hineinzuhören und erst dann die Botschaft nach aussen zu tragen. In anderen Worten: «Erkenne deinen Kern und sprich darüber!»

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

htr hotel revue

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



hoteljob.ch

Finden Sie Ihren
Traumjob
mit hoteljob.ch!



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

Viel Erfolg bei der Suche!

Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Direktionsassistent/-in	Region Zürich	J40369
Leiter Human Resources	Region Zürich	J40780
Küchenchef für Cateringunternehmen	Region Bern	J40725
Vize-Direktor/-in	Region Graubünden	J40747
General Manager – Egypt	International	J40664
Verantwortlicher Take Away	Region Bern	J40717

Reception / Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Direktionsassistenten	Region Zentralschweiz	J40768
Gastgeber Berghotel	Region Bern	J40987
General Manager – Maldives	International	J40663
Direktor/-in	ganze Schweiz	J40503
Hoteldirektor/-in ganze Schweiz		J40504
Direktionsassistent	Region Neuchâtel/Jura	J40506
Leitung Gastronomi	Region Bern	J40715
Geschäftsführer	Region Zürich	J40765
Assistant Restaurant Manager	Region Zürich	J40611
Direktionsassistent/-in	Region Zürich	J40970
Human Resources Manager	Region Graubünden	J40943
Geschäftsführer/Direktor	Region Zürich	J40549

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chefs de Partie/Commiss	Region Mittelland (SO, AG)	J40711
Chefs Commis/de Partie	Region Zentralschweiz	J40966
Motivierter Jungkoch	Region Bern	J40720
Chef de partie	Region Bern	J40722
Commis pâtissier	Region Zürich	J40562
Chef de Partie	Region Bern	J40753
Diätkoch	Region Bern	J40754
Commis de cuisine	Region Ostschweiz	J40613
Commis de cuisine	Region Zürich	J40762
Jungkoch	Region Bern	J40726
Pâtissier	Region Basel	J40959
Koch	Region Basel	J40770
Koch	Region Bern	J40426
Produktionsleiter / Küchenchef	Region Bern	J40727
Chef de partie	Region Graubünden	J40775
Abteilungsleiter Food/Restaurant	Region Zentralschweiz	J40791
Event Koch-Aushilfe	Region Zürich	J40569
Küchenchef	Region Zürich	J40947
Chef de Partie	Region Bern	J40730
Chef de Partie	Region Bern	J40427
Hilfskoch	Region Zürich	J40572
Chef de Partie	Region Zürich	J40573
Chef de Partie	Region Zürich	J40809

F&B / Catering / Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de bar	Region Mittelland (SO, AG)	J40710
Stv. Leiter Bankettorganisation Administration	Region Zürich	J40760
F&B Operations Manager	Tessin	J40994
Betriebsassistent / Chef de service	Region Zentralschweiz	J40969
Eventkoordinator / Leiter Catering	Region Bern	J40718
Geschäftsführer Assistant (m)	Region Zürich	J40758

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurantsfachfrau/-mann	Region Ostschweiz	J41026
Commis de bar	Region Zentralschweiz	J40349
Restaurantsfachmann	Region Zentralschweiz	J40348
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J40358
Chef de Service	Region Mittelland (SO, AG)	J40360
Service Mitarbeiter	Region Mittelland (SO, AG)	J40379
Restaurantsfachfrau/-mann	Region Mittelland (SO, AG)	J40383
Chef de rang	Region Oberwallis	J40389
Chef de Service	Region Zürich	J40377
Servicemitarbeiter	Region Bern	J40425
Bankettkellner	Region Bern	J4039
2. Maître d'hôtel	Region Graubünden	J40512

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Maître d'hôtel	Region Graubünden	J40511
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J40523
Buffetmitarbeiter/-in	Region Zentralschweiz	J40524
Servicefachangestellte/-r	ganze Schweiz	J40532
Bankettaushilfen	Region Bern	J40548
Stv. Restaurationsleiter/-in	Region Zentralschweiz	J40553
Servicemitarbeiterin	Tessin	J40555
Servicefachmitarbeiter	Region Graubünden	J40556
Commis de rang	Region Oberwallis	J40563
Chef de service	Region Freiburg	J40561
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J40560
Restaurationsfachmann	Region Zentralschweiz	J40564
Chef de Service Bankett	Region Bern	J40733

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Gouvernante	Region Zürich	J40766
Lingeriegouvernante	Region Bern	J40985
Hotelfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J40567
Etagengouvernante	Region Zentralschweiz	J40996
Etagengouvernante	Region Ostschweiz	J40434

Marketing / Verkauf / KV / IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leiter Seminar- und Bankettverkauf	Region Zürich	J40981
Guest Relations Manager	Region Bern	J40952
Sales & Marketingleiter	Region Mittelland (SO, AG)	J41000
Sales Manager	Region Zürich	J40869
IT Manager – 5*-Hotel	International	J40665
Sales Manager Bankett & Seminar	Region Zürich	J40995

Beauty / Wellness / Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Masseur	Region Graubünden	J40642
Masseur	Region Bern	J40390
Beauty Leiterin	Region Zentralschweiz	J40510
Kosmetikerin	Tessin	J40862
Thermenaufsicht (Aushilfsperson ca. 40–60%)	Region Zentralschweiz	J40812

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Human Resources Manager	Region Zürich	J40789
Call Center Agent 50–70%	Region Bern	J40755
Betriebsmechaniker	Region Graubünden	J40695
Betriebscontroller	Region Zentralschweiz	J40785
Mitarbeiter/-in Baudaufsicht (60–100%)	Region Zentralschweiz	J40813

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B2018 Administration, Marketing, Sales, HR, Back Office, Empfang	24	per sofort	D F E		
B1361 Alleinkoch/ Sous-Chef	44	CH	per sofort	D	
B2707 Allrounder Hotellerie	47	GB	per sofort	D F E fliessend	
B1972 Assistent GL/Team-Assistentin/Projektleitungsassistentin/Sekretariat	30	CH	per sofort	D F E	
B2720 Betriebsleiter / Gastgeber	53	F	per sofort	D F E	
B2599 F&B, Sales, Küche	31	CH	per sofort	D F E andere	
B2430 Front Office	24	MV	per sofort	D E andere	
B29 Hotelfachmann / Mittleres Kader	31	D	per sofort	D E andere	
B2100 Kellnerin, Zimmermädchen	35		per sofort	D F	
B2614 Rezeption	28	CH	per sofort	D F E	
B2709 Tourismus	27	CH	per sofort	D E Chinesisch	
B2702 Verkaufs- und/oder Marketingleitung, Bereichsleitung, Geschäftslösung	42	CH	per sofort	D F E	
B1850 Vize Direktor, Director Food & Beverage, F&B Manager	43	CH	per sofort	D F E	
B2222 vielfältige Tätigkeiten im Bereich Tourismus, Hotellerie und Gastronomie	31	D	per sofort	D F E Chinesisch	

- 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 20.2.2012. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf www.hoteljob.ch

Wir bewerben uns um Sie!

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

Was können Hands-On F & B-Profis erwarten: Die seltene Chance ein einmaliges «Produkt» der Spitzenhotellerie aktiv 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**

Verantwortlich für das F & B Department und Event Management

Sie sind selbstbewusst, kommunizieren brillant auf allen Ebenen verbunden mit ausgeprägter Dienstleistungsbereitschaft und Commitment gegenüber internationaler Top Clientèle. Gastgeberqualitäten, Versiertheit in allen F & B-Belangen 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 Luxushotellerie-Group.

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

1942-8292

Pächter-Ehepaar gesucht:

**Die Perle am Küssnachtersee (Vierwaldstättersee)
direkt am Schiffsteg.**

Sehr schönes, altehrwürdiges Hotel, erbaut 1854, gut erhalten und gepflegt.
In 5. Generation geführt.

- bekannt für feine Fisch- und Grill-Spezialitäten
- sehr schöner Garten direkt am See mit altem Baumbestand
- mit neuer Gartenbestuhlung 190 Plätze
- Lokalitäten für verschiedene Anlässe
- Seestube 60 Plätze
- Veranda 40 Plätze
- Salon 20 Plätze
- Zimmer für 25 Gäste
- Inventar kann mit Sonderabkommen zu günstigen Konditionen übernommen werden

Aus gesundheitlichen Gründen suchen wir für das gut ausgelastete Hotel ein fröhliches Pächter-Ehepaar, welches Freude hat, in einem sehr schönen Haus Gäste zu verwöhnen.

Zuschriften unter Chiffre 19429-8223 an hr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

19429-8223

BESTE KULINARISCHE QUALITÄT

Unser Auftraggeber ist ein traditionsreiches, erfolgreiches, marktorientiertes Unternehmen, welches bekannt ist für sein soziales Engagement. Er produziert und vertreibt qualitativ hochstehende gastronomische Produkte. Für die fachliche, personelle, organisatorische und betriebswirtschaftliche Führung eines wichtigen Geschäftsbereiches suchen wir eine belastbare, kundenorientierte und schwungvolle Führungspersönlichkeit als

Profitcenterleiter Lebensmittelproduktion und Vertrieb

Zusammen mit Ihren Abteilungsleitern sind Sie vollumfänglich verantwortlich für die ganze, breitgefächerte Herstellung von Nahrungsmittel und den Verkauf in den Filialen. Insbesondere fördern Sie nachhaltig die Entwicklung Ihres Bereiches durch einen optimierten Einkauf, gezielte Verkaufsaktivitäten sowie einer markt-orientierten, innovativen Sortimentspolitik. Die finanziellen Aufgaben erstrecken sich von der Budgetierung bis zum Inkasso und beinhalten insbesondere auch die Kalkulation und das Offertwesen. Als Mitglied der Geschäftsleitung übernehmen Sie auch Repräsentativ- und Projektleitungsaufgaben. Die Betreuung und Instruktion der heterogen zusammengesetzten Belegschaft von über 100 Mitarbeitenden verlangt sowohl Einfühlungsvermögen als auch Durchsetzungsfähigkeit.

Ideale Bewerber/innen für diese aussergewöhnliche und anspruchsvolle Kaderfunktion haben eine handwerkliche/gewerbliche Grundausbildung und eine betriebswirtschaftliche Weiterbildung. Zwingend sind ausgewiesene Führungserfahrungen aus mindestens einem der folgenden Branchen: Lebensmittelproduktion und -verkauf oder Hotellerie/Restaurant. Wenn Sie zudem ausdauernd, sozialkompetent, kreativ und humorvoll sind, erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (inkl. Foto), vorzugsweise in elektronischer Form, an untenstehende Adresse. Wir sichern Ihnen volle Diskretion zu.

**PATRICIA ZWEIFEL
CONSULTING**

Patricia Zweifel
Münstergasse 5 8001 Zürich T +41 44 260 67 66
pz@patriciazweifel.ch www.patriciazweifel.ch

19426-8220

120-Zimmer-Hotel-Resort an Toplage in CH-Ferien-Destination

Mit einem Höchstgrad an Dienstleistungsbereitschaft, hoher Auslastung und grosszügiger Infrastruktur inkl. Wellness und Sport hat sich unser Auftraggeber einen ganz besonderen Stellenwert im Markt verschafft. Durch optimal ausgewogene Angebote werden aus Gästen Stammgäste. Die hohe Professionalität des Teams und die gelebte Unternehmenskultur unterscheiden sich von Wettbewerbern.

Ideale Ausgangslage für souveräne und kommunikationsstarke Hands-On Manager der Hospitality-Branche. Die Herausforderung, dieses beliebte Deutschschweizer Resort durch geschicktes Guest Relationship Management, Weiterentwicklung des Produkts und umsichtige Leitung Ihrer Mitarbeitenden noch erfolgreicher zu machen, könnte Sie reizen. Dann freuen wir uns, Sie bald bei uns zu begrüssen als

Hoteldirektor/in

...auch ein Gastgeberpaar ist denkbar!

Dank erfahrener Department Heads, entsprechenden Führungsaufgaben und der Motivation Ihres Teams konzentriert sich die Leitung auf die eigene Leidenschaft. Mit charismatischer Ausstrahlung und Begeisterungsfähigkeit überzeugen Sie Team und Feriengäste gleichermaßen.

Als entscheidungsfreudige Gastgeber-Persönlichkeit sind Sie es gewohnt mit Kennzahlen und Zielvorgaben zu führen. Mit feinem Gespür für Kundenbedürfnisse und dem Blick für das Ganze stellen Sie die hohen Ansprüche an Qualität und Wirtschaftlichkeit sicher. Wenn Sie also eine echte Herausforderung suchen und einen Touch «Swissness» mitbringen, sollten wir uns kennen lernen. Ideal für den Erstkontakt: CV/Foto via Mail senden oder anrufen.

Ralf-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

19338-8188

Für unser kleines, bestehendes Team suchen wir kreative und motivierten

Küchenchef (m/w)

auf Anfang April oder nach Vereinbarung, mit Freude an selbständigen Arbeiten.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung an
Hotel und Restaurant Promenade
Familie Maurer-Sonderegger
8200 Schaffhausen

19424-8219

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 keine, ohne Jetting, 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 (Mutter-sprache)/E erlaufen Sie die Geschäftsführung. 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 vernetztes Denken, sind organisationsstark
- Sie überzeugen durch ein sicheres, zuverkommendes 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

19311-8170

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

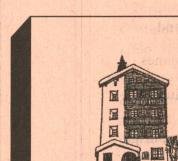
für das
Wirtshaus Taube Luzern

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@barest.ch

19390-8161



Chesa Grischuna

Romantik-Hotel Chesa Grischuna
Bahnhofstrasse 12
7250 Klosters
Tel. +41 81 422 22 22
hotel@chesagrischuna.ch
www.chesagrischuna.ch

Das legendäre Bündner Kleinhotel
im Herzen von Klosters zählt zu den
führenden und beliebtesten Häusern
in der Ferienregion Klosters.

Wir suchen per Mitte Juni 2012

Chef de service

Sie führen und motivieren unser Team
und organisieren den reibungslosen
Service. Wir erwarten von Ihnen eine
abgeschlossene Ausbildung im Service,
Erfahrung auch in der Saisonhotellerie,
gute Sprachkenntnisse (E + F), EDV-
Kenntnisse, freundliches, überzeugendes
und ruhiges Auftreten.

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen mit
Foto.

19385-8203



Das freiburger spital (HFR) engagiert sich für die Gesundheit der Bevölkerung – dank der Erfahrung, der Unterstützung und dem Know-how seiner rund 3000 Mitarbeitenden. An sechs Spitalstandorten profitieren jedes Jahr über 80000 Patientinnen und Patienten von einem breiten Angebot an qualitativ hochwertigen Dienstleistungen im stationären und ambulanten Bereich.

Um ihr Team zu ergänzen, sucht die Direktion für Logistik für die Hauswirtschaft am HFR Freiburg – Kantonsspital eine/n

Leiter/in Hauswirtschaft

100 %

Aufgaben

- Sie koordinieren, planen, überwachen und beteiligen sich an der Arbeitsorganisation der verschiedenen Hauswirtschaftsbereiche: Reinigungsdienst, Pflegeabteilungen, Wäscherei, Personalunterkünfte und interner Transportdienst
- Sie übernehmen alle administrative Leitung des Bereichs Hauswirtschaft
- Sie führen ein Team von rund 140 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern
- Sie überwachen und kontrollieren die Hauswirtschaftstätigkeit
- Sie verwalten die Produkte und Lagervorräte
- Sie wirken an der Ausbildung der Lernenden mit

Anforderungen

- Eidg. dipl. Hauswirtschaftsleiter/in, Hotelfachschuldiplom oder gleichwertige Ausbildung
- Ausgewiesene Erfahrung in einer ähnlichen Funktion im Sozial- und Gesundheitswesen
- Französisch in Wort und Schrift mit guten Deutschkenntnissen
- Fundierte Kenntnisse der gängigen Informatikprogramme (MS Office), Kenntnisse in PolyPoint PEP von Vorteil
- Ausgeprägtes Organisations- und Kommunikationsgeschick
- Fähigkeit, Prioritäten zu setzen, Eigeninitiative

Stellenantritt: 1. Juni 2012 oder nach Vereinbarung

Auskunft: Herr H. Winters, Leiter Département Hotellerie, HFR, Tel. +41 26 426 88 47, WintersH@h-fr.ch

Besuchen Sie unsere Website: www.h-fr.ch

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung bis 9. März 2012 an:
freiburger spital, Direktion für Personalwesen, Postfach, 1708 Freiburg.

Ref.: IN-12.001



Das Steigenberger Grandhotel Belvédère mit 127 Zimmern, 3 Restaurants und 5 Seminarräumen ist das führende Haus am Platz und zentrales Hotel während des Weltwirtschaftsforums!

Eine aussergewöhnliche Stelle tut sich auf!

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine(n)

Küchenchef (m/w)

Ihre Aufgaben ...

- Überwachung und Erhöhung der Küchen- und Produktheit
- Tägliche Absprachen sowie Planung, Vorbereitung und Durchführung von Bankettveranstaltungen
- Führung des gesamten Wareneinkaufes im Food-Bereich und die Lagerung von Lebensmitteln
- Kontrolle der HACCP-Richtlinien und Einhaltung des betriebsinternen HACCP-Managementablaufs
- Erstellung aller Menükarten sowie Tages- und Wochenangebote unter Berücksichtigung der Region und Saison
- Führung, Motivation, Schulung und Einsatz der Mitarbeiter und Auszubildenden
- Aufstellung des wöchentlichen Dienstplanes und des Urlaubplanes
- Verantwortlich für Stewarding-Bereich
- Kostenmanagement, Controlling, Budget- und Forecasterstellung

Ihre Qualifikationen ...

- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung zum Koch sowie mehrjährige Berufs- und Führungserfahrungen in einer vergleichbaren Position
- Engagement, Durchsetzungsvermögen sowie gastorientiertes Denken und Handeln
- Zahlenserständnis und der sichere Umgang mit verschiedenen Führungsinstrumenten
- Selbständige und eigenverantwortliche Arbeit
- Flexibilität und Aufgeschlossenheit
- Kreativität und Verhandlungsgeschick
- Teamfähigkeit
- Organisations- und Planungsfähigkeit

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:
Steigenberger Grandhotel Belvédère, Frau Christine Grandjean
Promenade 89, 7270 Davos Platz
Tel. +41 415 60 60
christine.grandjean@steigenberger.ch

Für unsere Neueröffnung im Mai 2012 suchen wir...



engagierte, innovative, kreative, herzliche und motivierte Kadermitarbeiter/-innen welche mit uns das neue Projekt angehen wollen. Das Hotel Rigi Kaltbad bietet seinen Gästen mit den 50 Hotelzimmern, 3 Restorationen, Bar und Lounge sowie diversen Seminar- und Bankettmöglichkeiten den idealen Rahmen um sich vom Alltagsstress entspannen und erholen zu können.

Wir suchen qualifizierte Kadermitarbeiter/-innen für folgende Aufgabenbereiche:

Leitung Rezeption

Sie sind jung, dynamisch, motiviert, eine Frontpersönlichkeit und sprechen mehrere Sprachen?

Leitung Service

Sie sind jung, spontan, motiviert, offen und herzlich und sprechen mehrere Sprachen?

Für uns ist Gastfreundschaft, Herzlichkeit und Qualität selbstverständlich!

Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto, Lebenslauf und Zeugnissen an:

Hotel Rigi Kaltbad
Karina Wödrich & Andreas Kümin
6356 Rigi Kaltbad
Tel. 041/399 81 81
info@hotelrigikaltbad.ch, www.hotelrigikaltbad.ch

Canada/Ontario – Sommer 2012 (Juni–September)

gesucht in abgelegenes Buschresort – CH-Führung

Hotelfachangestellte sowie Koch/Köchin

Schweizer Jugendtausch

Bist Du Allrounder/in, unter 30 mit abgeschl. Berufslaufweg,

flexibel, kreativ, selbst. Arbeiten gewohnt und offen für Neues?

Englischkenntnisse von Vorteil!

Wir freuen uns auf Deine handschriftliche Bewerbung:

Barbara und Martin Seehofner
Gasterweg 1, 8730 Uznach

L'AUBERGE LANGENTHAL

Eröffnet im Februar 2011, hat die L'AUBERGE ihr stilles Profil gefunden. Die Gäste im Restaurant, im Hotel und im Seminarbereich schätzen den hohen Standard. Die Trainingsarbeitsplätze zur Integration von psychisch kranken Menschen sind Teil des Konzeptes. Die Geschäftsführerin übernimmt neue Aufgaben in der strategischen Führung und der internen Beratung.

Per Mai 2012 oder nach Vereinbarung suchen wir eine Nachfolgerin/einen Nachfolger als:

GESCHÄFTSFÜHRERIN / GASTGEBERIN

m/w, 100%

Sie führen die L'AUBERGE und das junge Team im Rahmen einer klaren Vision souverän in der bevorstehenden Phase der Konsolidierung und der weiteren Entwicklung, für die es noch Spielräume gibt. Es ist Ihnen wichtig, sich für einige Jahre zu engagieren und die L'AUBERGE mit zu prägen. Sie sind GastgeberIn mit Leib und Seele, lieben den Gästekontakt und denken und handeln jederzeit unternehmerisch.

Sie sind AbsolventIn einer Hotelfachschule oder einer gleichwertigen Ausbildung, 35-jährig oder älter, verfügen über berufliche Erfahrung in der Gastronomie und haben Führungserfahrung.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an Dr. Kurt Bachmann, Präsident der Betriebskommission, k.bachmann@sro.ch

Für Auskünfte steht Ihnen die bisherige Geschäftsführerin, Frau Therese Hälg, gerne zur Verfügung.

MURGENTHALSTRASSE 5 4900 LANGENTHAL
T +41 62 926 60 10 F +41 62 926 60 11
WWW.AUBERGE-LANGENTHAL.CH
INFO@AUBERGE-LANGENTHAL.CH

Für unsere Neueröffnung im Mai 2012 suchen wir...



engagierte, innovative, kreative, herzliche und motivierte Mitarbeiter/-innen welche mit uns das neue Projekt angehen wollen. Das Hotel Rigi Kaltbad bietet seinen Gästen mit den 50 Hotelzimmern, 3 Restorationen, Bar und Lounge sowie diversen Seminar- und Bankettmöglichkeiten den idealen Rahmen um sich vom Alltagsstress entspannen und erholen zu können.

Wir suchen Mitarbeiter/-innen für Positionen in den folgenden Bereichen:

- Restauration
- Empfang
- Hauswirtschaft
- Küche

Sie bringen mit: Abgeschlossene Berufsausbildung, Erfahrung in der jeweiligen Position, Teamfähigkeit, Flexibilität und gute Deutschkenntnisse (Frontmitarbeiter Mehrsprachig)

Für uns ist Gastfreundschaft, Herzlichkeit und Qualität selbstverständlich!

Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto, Lebenslauf und Zeugnissen an:
Hotel Rigi Kaltbad
Karina Wödrich & Andreas Kümin
6356 Rigi Kaltbad
Tel. 041/399 81 81
info@hoterigikaltbad.ch, www.hotelrigikaltbad.ch



Per il nostro Ristorante Pizzeria in centro di Interlaken (BE) cerchiamo

- Cuoco

(con esperienza della cucina italiana)

- Cameriere-ra

(conoscenza lingua tedesca/ italiana)

Mandare offerte con curriculum e foto a:

RESTAURANT PIZZERIA PIZ PAZ
Bahnhofstr. 1, 3800 Interlaken
Herr Arcangelo Corvaglia
Tel. 033 822 25 33
E-Mail: pizpaz@tcnet.ch

19436-8225

19433-8224

Klinik Adelheid
Zentrum für Rehabilitation und Nachbehandlung

Arbeiten Sie gerne in einer modernen, innovativen und professionellen Rehabilitationsklinik? Schätzen Sie ein Arbeitsumfeld, wo man sich mit Respekt begegnet und man Sie noch beim Namen kennt?

Unsere Rehabilitationsklinik mit 81 Betten liegt im Herzen der Zentralschweiz an traumhafter Lage oberhalb des Ägerisees. Bei uns fühlen sich Patientinnen und Patienten wohl. Vielleicht auch Sie?

In unserer Abteilung Hotel suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Fachperson Gastronomie, 70–80%

Als Fachperson Gastronomie sind Sie zuständig für das leibliche Wohl unserer Patientinnen und Patienten, den Service und die gastronomische Atmosphäre im Patientenzimmer. Im Turnus nehmen Sie die Essensbestellungen aller Patienten auf und geben diese Daten im PC ein.

Ferner suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Fachperson Restaurant, 40–70%

Unser gepflegtes Restaurant, das zum Teil in Selbstbedienung geführt wird, steht unseren Patienten, Gästen und dem Personal an sieben Tagen offen. Mittags werden circa 50 Mittagessen ausgegeben. Als Fachperson Restaurant haben Sie grossen Einfluss auf die Zufriedenheit unserer Patienten und Gäste sowie des Personals.

Wir erwarten von Ihnen eine **abgeschlossene Lehre als Hotelfachassistent/in oder Servicefachangestellte/n** und einige Jahre Berufserfahrung. Ihre Verständigung in deutscher Mundart ist perfekt.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Frau Regula Rogenmoser, Leiterin Hotel, gibt Ihnen gerne telefonisch weitere Auskünfte und freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Klinik Adelheid
Regula Rogenmoser, Leiterin Hotel
Höhenweg 71, Postfach 466
6314 Unterägeri
Telefon 041 754 35 17
E-Mail: regula.rogenmoser@klinik-adelheid.ch
www.klinik-adelheid.ch

Ferienlandschaft mit gutem Arbeitsklima

Brigels Obersaxen Ilanz Val Lumnezia

Die Ferienregionen Brigels-Waltensburg-Andiast, Obersaxen-Mundaun, das Val Lumnezia und Ilanz – die Erste Stadt am Rhein verzeichnen jährlich 350 000 Übernachtungen. Die Surselva Tourismus AG bündelt und vermarktet seit März 2010 das touristische Angebot der Region im Auftrag der lokalen Tourismusorganisationen/der Gemeinden, der Bergbahnen sowie weiterer Partner.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n Nachfolger/in als

Geschäftsführer/in

Potentielle Kandidaten sollten nachweisliche Erfolge in der Leitung einer Destination mitbringen. Genau so wie Führungserfahrung, Verkaufs- und Service-Orientierung.

Weitere Anforderungen sind:

- strukturiertes und zielerichtetes Arbeiten in enger Kooperation mit dem Verwaltungsrat
- Führungspersönlichkeit mit Überzeugungskraft und Einfühlungsvermögen, auch gegenüber dem rund 7-köpfigen Mitarbeiter-Team, welches dezentral in 3 Geschäftsstellen arbeitet
- herausragende kommunikative und konzeptionelle Fähigkeiten
- unternehmerisches und eigenverantwortliches Handeln
- überdurchschnittliche Einsatzbereitschaft und Flexibilität
- integrativ gegenüber Leistungsträger und Partner wirken

Neben der strategischen Geschäftsführung, der Weiterentwicklung der Struktur bzw. Organisation der Unternehmung zählt die Stärkung der Wahrnehmung nach Innen zu den Kernaufgaben des neuen Geschäftsführers/der neuen Geschäftsführerin.

Möchten Sie sich der Herausforderung stellen?
Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Surselva Tourismus AG
Marcus Caduff, Verwaltungsratspräsident
Casti de Mont / Postfach 50
7144 Vella
Unter 079 304 70 91 beantwortet Herr Caduff gerne Ihre Fragen.
www.surselva.info · www.facebook.com/surselva

graubünden

Bergwerk

Ich suche eine/n topmotivierte/n
Alleinköchin/Alleinkoch
für meine kleine, aber sehr feine Landbeiz! (35 Plätze).
Sind für dich Frischprodukte und Qualität ebenso selbstverständlich wie für mich, dann schicke mir deine Unterlagen zu, oder ruf mich an.
Mit ganz viel Vorfreude auf dich Roger Küng
Restaurant Bergwerk
Krähstelstrasse 29
8107 Buchs
044 844 17 50
kontakt@bergwerk-buchs.ch

FREILICHTMUSEUM Ballenberg® DAS ERLEBNIS

WALDHAUS SILS

Ein Fünfsternerhaus wie kaum ein anderes – behaglich, familienfreundlich und überraschend unkompliziert – seit 104 Jahren.
Für die kommende Sommersaison – ca. 12. Juni bis ca. 21. Oktober 2012 – suchen wir noch folgende/n, motivierte/n Mitarbeitende/n:

FRONT OFFICE MITARBEITENDE/R (Reservierungen/Kassabüro)

Sie arbeiten in einem kleinen Team in unserem Reservierbüro. Sie bearbeiten Korrespondenz in DE/FR, nehmen telefonische Anfragen und Reservationen entgegen und begrüssen unsere internationalen Gäste persönlich.
In unserem Kassabüro sind Sie unter anderem für den Check-in und Check-out unserer Gäste, das Übersetzen unserer Tagesmenüs in F/E sowie einen Teil der Gästebuchhaltung verantwortlich.
Ihre Muttersprache ist möglichst Schweizerdeutsch, in Englisch und Französisch sind Sie «sattelfest» (Italienischkenntnisse von Vorteil). Wir würden uns über eine längerfristige Anstellung freuen.
Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen inklusive Foto an das Hotel Waldhaus, Ansprechpartnerin: Frau Sissi Rössli, staff@waldhaus-sils.ch

Claudio Dietrich und Patrick Dietrich / Urs Kienberger
Hotel Waldhaus, CH-7514 Sils-Maria
Tel. +41 838 51 00, www.waldhaus-sils.ch

swiss historic hotels

HOTEL Chalet Du Lac
Direkt am Brienzersee
ISELTWALD bei Interlaken

Für unser Team 2012 suchen wir noch junge, aufgestellte Berufeute
Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung

Service (deutschsprachig)
Serviceangestellte (m/w)
SEFA / REFA / GAFA (m/w)
Serviceaushilfen (m/w)
Praktikant (m/w)
Buffetmitarbeiter (m/w)
Lehrling (m/w)

Küche
Sous Chef (m/w)
Chef de Partie (m/w)
Commis (m/w)
Hilfskoch (m/w)
Praktikant (m/w)
Lehrling (m/w)

sowie
Receptionistin / Administration
(auch Teilzeit möglich)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto!

Hotel Chalet Du Lac
Sascha Abegglen
3807 Iseltwald
Tel. 033 845 84 58
Mail: abegglen@dulac-iseltwald.ch

Mehr als 100 originale, jahrhundertealte Gebäude aus allen Landesteilen der Schweiz, 250 einheimische Bauernhoftiere, ursprüngliche Gärten und Felder sowie Demonstrationen von traditionellem Handwerk und Spezialveranstaltungen machen die Vergangenheit zum Erlebnis. Und den Ballenberg mit seinen 160 Mitarbeitenden einzigartig.

Wir suchen auf den 1. April 2012 oder nach Vereinbarung eine

Persönlichkeit für den Verkauf und die Verkaufsförderung

Anforderungen:

Sie verfügen über eine kaufmännische Grundausbildung mit Weiterbildung und Erfahrung im Tourismus oder im Marketing. Sie sind kommunikativ und teamfähig.

Sehr gute Kenntnisse in Französisch, Englisch, in der EDV und in der Welt des Internets sind für diese vielseitige Stelle Voraussetzung. Zudem erwarten wir ein effizientes Erledigen von administrativen Aufgaben und die Bereitschaft zu Wochenendarbeiten.

Aufgaben:

Selbstständige, operative Umsetzung der gesamten Verkaufsaktivitäten des Museums. Sie erstellen Verkaufsunterlagen und organisieren Verkaufstouren und Messeauftritte. Bei der Beziehungs pflege unserer Marketing-Partner und Betreuung von Journalisten und Reiseveranstaltern auf dem Museumsgelände spielen Sie eine wichtige Rolle. Weiter vertreten Sie die Marketingleitung in diversen Projekten.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Salävorstellung.

Schweizerisches Freilichtmuseum Ballenberg

Norbert Schmid, Leiter Marketing, Museumstrasse 131, 3858 Hofstetten
Telefon 033 952 10 30 / norbert.schmid@ballenberg.ch

PILATUS
BAHNEN AG
Schlossweg 1
6010 Kriens / Luzern
Switzerland

Tel. +41(0)41 329 11 11
Fax +41(0)41 329 11 12
info@pilatus.ch
www.pilatus.ch

Die PILATUS-BAHNEN AG bietet mit ihrem vielseitigen Freizeitangebot nationale und internationale Gästen am Pilatus **2132 Möglichkeiten über Meer**. 2 Seilbahnen, 2 Hotels, 7 Restaurants, die steilste Zahnradbahn der Welt, der grösste Seilpark der Zentralschweiz und die längste Sommer-Rodelbahn der Schweiz versprechen spannende Ausflugserlebnisse sowie aussergewöhnliche Seminar- und Bankettmöglichkeiten.

Für die Abteilung Hotels & Gastronomie auf Pilatus Kulm suchen wir **per April/Mai 2012** eine/n

Chef de Rang
Restaurationsfachmann/frau
Servicemitarbeitende/r

Commiss de Cuisine
Commiss de Cuisine Entremetier
Commiss de Cuisine Gardemanger

Koch/Köchin
Aushilfskoch/köchin

Officemitarbeiter/in
Hauswirtschaftsmitarbeitende/r Aushilfe

Für die Restaurants Krienseregg und Fräkmüntegg suchen wir **per April/Mai 2012** eine/n

Restaurationsfachmann/frau oder Servicemitarbeitende/r
Servicecaushilfe

Wir bieten Ihnen

- Eine befristete Saison-Anstellung bis Oktober/November 2012
- Vorwiegend Tagesdienst ohne Zimmerstunde
- Interessante Mitarbeitervergünstigungen
- Ein offenes und kollegiales Arbeitsklima in einer innovativen Unternehmung

Sind Sie eine organisierte und strukturierte Persönlichkeit, die auch in hektischen Zeiten Ihren Humor nicht verliert? Wenn Sie zudem bereit sind, bei Engpassen auch mal in anderen Abteilungen auszuholen sowie gelegentlich auf Pilatus Kulm zu übernachten, dann sind Sie die Person die wir suchen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Begleitschreiben, Lebenslauf mit Foto, Arbeitszeugnissen und Fähigkeitsausweisen. Bitte nehmen Sie zur Kenntnis, dass wir nur vollständige Bewerbungsunterlagen berücksichtigen werden.

Weitere Informationen zu diesen Stellen finden Sie unter www.pilatus.ch

Sandra Kreienbühl
Personalabteilung
personal@pilatus.ch
Telefon 041 329 11 25

2132 Möglichkeiten über Meer, www.pilatus.ch

Grand Resort Bad Ragaz

In einzigartiger Weise bietet das Luxusresort - Grand Resort Bad Ragaz - ein Ensemble aus den Fünf-Sterne-Grand Hotels Quellenhof & Spa Suites und Hof Ragaz alles unter einem Dach: Spitzshotellerie, acht Restaurants, Wellbeing und Beauty, medizinische Kompetenz auf höchstem Niveau, Business & Event Center sowie zwei Golfplätze. Die öffentliche Tamina Therme sowie das Casino Bad Ragaz gehören ebenfalls zum Resort.

Nutzen Sie die Chance, eine neue Herausforderung im führenden Wellbeing & Medical Health Resort Europas anzunehmen. Wir suchen zum Ende der Wintersaison oder nach Vereinbarung motivierte, qualifizierte und engagierte Mitarbeitende in folgenden Bereichen:

- Service
- Küche
- Housekeeping
- Kosmetik

Detaillierte Informationen zu unseren offenen Stellen finden Sie auf unserer Homepage www.resortragaz.ch unter der Rubrik „Karriere“.

Frau Pamela Bareit, Personalleiterin Grand Hotels, freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto und steht Ihnen bei Fragen unter Tel. 081 303 27 23 oder karierten@resortragaz.ch gerne zur Verfügung.

Grand Resort Bad Ragaz AG · 7310 Bad Ragaz · Switzerland · www.resortragaz.ch
Tel. +41 (0)81 303 30 30 · Toll-free 00800 80 12 11 10 · Fax +41 (0)81 303 30 33



Wo Gutes beginnt.

Unser Kunde ist eine gesamtschweizerisch tätige, erfolgreiche und bekannte Firmengruppe aus dem Beratungs- und Dienstleistungsumfeld. Die Marktbearbeitung und Kundenbetreuung erfolgt regional durch heute 10 selbständig geführte Filialen an verschiedenen Standorten in der Schweiz. Die Firmengruppe befindet sich auf Expansionskurs. Am Geschäftssitz in Bern bietet sich einer motivierten und engagierten Person mit Erfahrung und höherer Weiterbildung in der Hotellerie oder im Tourismus den

Einstieg in das Personalwesen als

HR Consultant (m/w)

öffentliche Dienstleistungen und Dienstleistungen im Bereich der Betriebswirtschaft

Ihre neue Tätigkeit: Sie ergänzen ein gut eingespieltes Team und werden gezielt eingeführt. Sie sind für ein erfolgreiches Personalmarketing sowie für die Rekrutierung von neuen Mitarbeitenden verantwortlich. In Gesprächen mit Personal- und Linienverantwortlichen (Aussendenstanzteil ca. 30%) nehmen Sie deren Bedürfnisse auf und besprechen die zu besetzende Stelle. Sie erarbeiten Rekrutierungsstrategien, erarbeiten passende Bewerberorschläge undwickeln die gesamte Personalsuche inklusive Interview und Bewerberadministration ab. Mitarbeiter und Einblick in die Bereiche Personalabteilung, Arbeitsrecht sowie Gehalts-/Sozialversicherungswesen runden Ihr Aufgabengebiet ab. In administrativen Aufgaben werden Sie von einer Assistentin unterstützt.

Ihr Profil: Neben einigen Jahren Berufserfahrung in der Hotellerie, in der Gastronomie oder im Tourismus mit direkten Kundenkontakten verfügen Sie über einen höheren Abschluss (Stufe HF/FH) einer anerkannten Hotel- oder Tourismusfachschule oder stehen kurz vor Abschluss. Sie wollen in eine neue Branche und in eine verantwortungsvolle Position wechseln sowie von regelmässigen Arbeitszeiten, interessanten Anstellungsbedingungen und Entwicklungsmöglichkeiten profitieren. Erste Erfahrungen im Marketing oder Personalwesen sind von Vorteil, jedoch nicht zwingend Voraussetzung.

Ihre Perspektive: Eine vielseitige und entwicklungsfähige Stelle, in der Sie sich fachlich und persönlich einbringen und weiterentwickeln können. Sie werden sorgfältig in Ihre Aufgaben eingearbeitet und ausgebildet. Es erwarten Sie ein aufgestelltes Team, ein moderner Arbeitsplatz an zentraler Lage in der Stadt Bern und viel Freiraum für Eigeninitiative.

Der zuständige Personalberater, Herr Raymond Känel freut sich auf die Zustellung Ihrer vollständigen Bewerbungsunterlagen inklusive Foto und steht Ihnen für erste Auskünfte zur Verfügung.

Personal Sigma Bern
Effingerstrasse 65, Postfach 7536, 3001 Bern, Telefon 031 380 10 90
ps-bern@personal-sigma.ch; www.ps-bern.ch

personalsigma

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 Restaurantsbetrieb 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:
Brienzer Rothorn Bahn AG, Hotel Rothorn Kulm
Postfach, 3855 Brienz

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



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

**Stelle suchen –
Stelle finden**
www.hoteljob.ch

IMPRESSIONUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

**hotel revue – stellen revue / marché de l'emploi
– immobilienrevue / marché d'immeubles**

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

Herausgeber / Editeur: hotelieruisse, 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-Innenredaktion / Service des annonces: Angela Di Renzo Costa, Patricia Nobs Wyss, Alain Häni

E-Mail: inscrer@htr.ch / Homepage: www.htr.ch

Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.hoteljob.ch/Denise Karam

Anzeigenkatalog (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/quadrat CHF 2.10
– Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10
– Kaderubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrat CHF 2.30

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'emploi)

1 Woche / semaine CHF 50.–, 2 Wochen / semaines CHF 100.–, 4 Wochen / semaines CHF 100.–

Immobilienrevue / marché d'immeubles – Kleinanzeigen / petite annonces

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

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

Termine	Doppelnummer			
– Ausgabe / Numéro	Nr. 9/2012	Nr. 10/2012	Nr. 11/2012	Nr. 12/2012
– Erscheint / Parution	1. 3. 2012	8. 3. 2012	15. 3. 2012	22. 3. 2012
– Anzeigenschluss / Délai	27. 2. 2012	5. 3. 2012	12. 3. 2012	19. 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

Herstellung / Production: NZZ Print, Postfach, 8021 Zürich

Auflage WEMF-beglaubigt 2011 / tirage contrôlé REMP 2011: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 9476 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 811 Ex.

Druckauflage / tirage imprimé: 12 000 Ex.

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

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



Grâce à l'expérience, au soutien et au savoir-faire de ses quelque 3000 collaborateurs et collaboratrices, l'hôpital fribourgeois (HFR) s'engage pour la santé de la population. Il offre sur 6 sites une gamme complète de soins stationnaires et ambulatoires de haute qualité à plus de 80000 patients par an.

Afin de compléter son équipe, la direction de la logistique recherche pour le service de l'intendance de l'HFR Fribourg - Hôpital cantonal un/e

Chef(fe) des secteurs de l'intendance

100 %

Votre mission :

- Coordonner, planifier, participer et superviser l'organisation du travail des secteurs de l'intendance : lingerie, nettoyage général, étages de soins, buanderie, logements du personnel et transports internes
- Gestion administrative du service
- Gestion du personnel : équipe d'environ 140 collaborateurs(trices)
- Supervision et contrôle d'exploitation
- Gestion des produits et des stocks
- Participation à la formation des apprenti(e)s

Votre profil :

- Brevet fédéral d'intendant(e), école hôtelière ou titre jugé équivalent
- Expérience confirmée dans une fonction similaire en milieu socio-sanitaire
- Maîtrise orale et écrite du français avec de bonnes connaissances de l'allemand
- Bonnes connaissances des outils informatiques (MS Office), connaissances de PolyPoint PEP est un atout
- Excellentes compétences d'organisation et communication
- Sens des priorités et capacité à prendre des initiatives

Entrée en fonction : 1^{er} juin 2012 ou à convenir

Renseignements : M. H. Winters, chef du département de l'hôtellerie, HFR, tél. +41 26 426 88 47, e-mail : WintersH@h-fr.ch

Visitez notre site : www.h-fr.ch

Dossiers à envoyer à : l'hôpital fribourgeois, direction des ressources humaines, case postale, 1708 Fribourg, jusqu'au 9 mars 2012

Ref. IN-12.001

ANGLETERRE & RÉSIDENCE
LAUSANNE SWITZERLAND

Nous recherchons pour notre Hôtel Angleterre & Résidence**** une personne qui pourra intégrer l'équipe de notre restaurant gastronomique italien «L'Accademia».

Ce poste est à repouvoir dès février 2012.

Votre profil:

- Au bénéfice d'un CFC en restauration ou d'une formation jugée équivalente
- Connaissances en œnologie
- Excellente maîtrise du français et de l'italien (de langue maternelle italienne un atout)
- Maîtrise de l'anglais à l'oral
- Excellentes connaissances des outils informatiques tels que Word, Excel, Powerpoint et Outlook
- Expérience confirmée dans un poste avec supervision d'une équipe
- Flexible et persévérant(e)

Vos responsabilités:

- Assurer la satisfaction de la clientèle et la qualité des prestations
- Gérer d'éventuels problèmes avec les clients ou dans le service
- S'assurer du bon déroulement du service
- Avoir une parfaite connaissance des cartes des mets et des vins
- Gérer les plannings des collaborateurs
- Participer au recrutement et à la formation des nouveaux collaborateurs

Nous vous offrons une activité enrichissante et diversifiée, un cadre de travail prestigieux dans une société privilégiant les relations humaines et la qualité des prestations.

Les personnes intéressées sont priées d'envoyer leur dossier complet avec lettre de motivation, curriculum vitae et photo par e-mail à l'adresse suivante: rhr@brp.ch ou par courrier à: Département des Ressources humaines, Beau-Rivage Palace SA, Place du Port 17/19, 1006 Lausanne

lbg hôtels services sa

blanchisserie industrielle hôtelière recherche :

Son/sa chef d'exploitation adjoint(e)
100% - durée indéterminée

Requis : expérience confirmée comme responsable de buanderie interne d'hôtel 4/5 étoiles, autre expérience en housekeeping constituant un atout.

Nous vous offrons un cadre de travail agréable au sein d'une équipe dynamique et enthousiaste, avec des possibilités d'évolution de carrière.

Date d'entrée : à convenir

Pour tous renseignements complémentaires et en cas d'intérêt, merci d'adresser votre dossier de candidature complet (avec prérences salariales et références) à Monsieur Pohier, directeur, soit par e-mail ou par courrier à l'adresse suivante :

LBG Hôtels Services SA
Route des Châtaigniers 11
1816 Chailly-Montreux
Téléphone : 021 98 98 211
E-Mail : p.pohier@lbgsa.ch

18974-8215

Stellengesuche

Was ist besser, als den Sound des Erfolges zu hören?

Ihn zu erleben!

Dipl. Hoteller/Restaurateur, mit langjähriger Erfahrung in 3- und 4-Stern-Geschäfts- und Ferien-Hotellerie, ist bereit, ihn zu erleben!

Kontakt unter Chiffre 19421-8218 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

19421-8218

Pâtissier-confiseur avec CFC

12 ans d'expérience dans l'hôtellerie de luxe, 4 ans comme aide de cuisine sur bateau recherche emploi pour mi-mars. Ouvert à toutes propositions en Suisse.

© 078 865 01 54
vincent.dubois@net2000.ch

10399-8208

Stellenvermittlungen

Gastro Express

Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

19500-8124

Erfahrenes Hoteller-Ehepaar sucht die neue Herausforderung ab Frühling 2012

Erfahrenes, frontorientiertes Gastgeber-Ehepaar mit hoher Dienstleistungsbereitschaft und Organisationsstärke sucht per Frühling 2012 oder nach Vereinbarung in der Nordwestschweiz einen umsatzzentralen Hotelbetrieb im Pacht- oder Mietverhältnis. Wünschenswert wäre ein Ganzzahrsbetrieb mit ca. 3 bis 4 Mio. Umsatz. Bevorzugt wird ein gut frequentiertes 3***- oder 4***-Ferien- oder Businesshotel mit ca. 50 bis 70 Zimmern, verbunden mit einer starken Restaurants- und Bankettätigkeit. Bevorzugte Lage in den Kantonen AG/BFS/Zentralschweiz.

Umsatzstarkes 3***- oder 4***-Hotel im Pacht- oder Mietverhältnis

Eine erfolgreiche berufliche Karriere, verbunden mit entsprechender Erfahrung und Praxis in der 3***- sowie 4***-Hotellerie, zuletzt als langjähriges Pächter eines 3***-Business-Hotels, wird vorgewiesen. Hohe Belastbarkeit und Führungsstärke, verbunden mit der Flexibilität und Erfahrung im Umgang mit einer internationalen Kundenstamm sowie den entsprechenden Umgangsformen, sind selbstverständlich.

Erste Kontaktaufnahme ist erbeten unter Chiffre 19417-8215 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

19417-8215

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

19381-8194

Die stellenrevue der htr hotel revue – jede Woche der grösste Stellenmarkt der Branche

Für weitere Informationen zur stellenrevue, Preisanfragen oder für ein Abonnement kontaktieren Sie uns direkt: 031 370 42 42/37, inserate@htr.ch, www.htr.ch

htr hotel revue

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 8 / 23. Februar 2012

Gesucht: Windlicht
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



hotel
marktplatz.ch

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

HESSE

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

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

htr **hotel revue**

Sanierungen

Meist merkt man erst viel zu spät, dass eine Sanierung notwendig ist. Dabei gilt es neben betriebswirtschaftlichen auch juristische Hürden zu bewältigen.

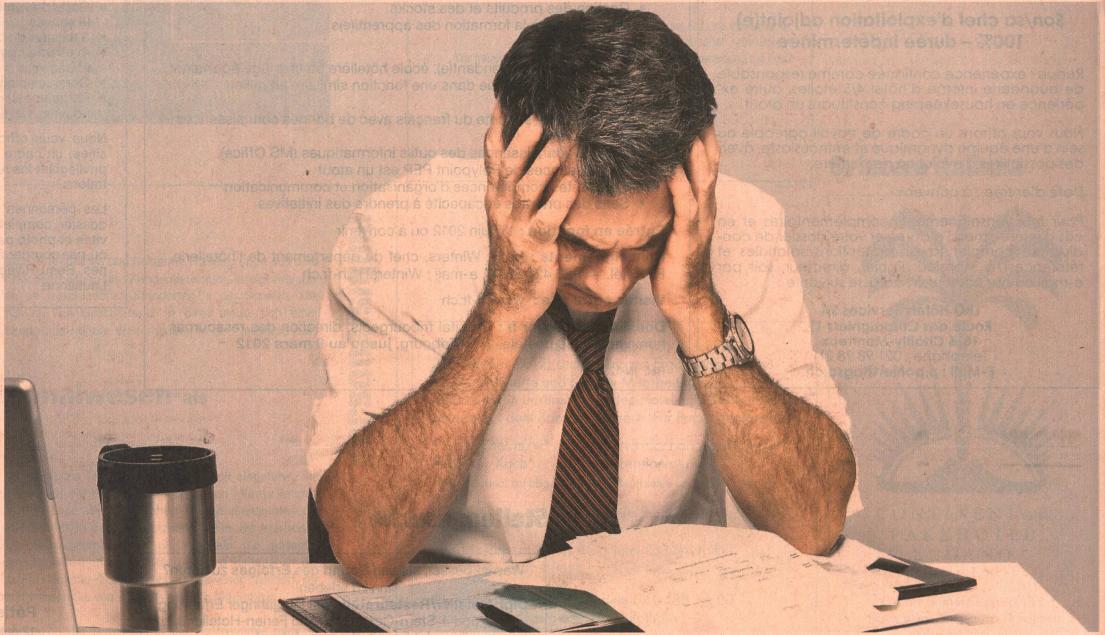


Foto:

Hotelsanierungen



ANDREAS FEUZ

FÜRSPRECHER

VON GRAFFENRIED & CIE RECHT
WWW.GRAFFENRIED-RECHT.CH

Die Gründe für finanzielle Schwierigkeiten sind mannigfaltig. Und weil die Lieferanten vielfach Bank spielen, die Kunden Waren berappen, die erst viel später bezahlt werden müssen, merkt der im Betrieb voll engagierte Hotelier oft erst viel zu spät, dass die Liquidität ausgeht. Erfahrungsgemäss ist in diesem Zeitpunkt der Betrieb bereits überschuldet, und wenn es sich um eine AG handelt, gebietet das Gesetz entweder sofortige Sanierungsmaßnahmen oder dann die Bilanzdeponierung. Am Ende steht der Konkurs. Durch frühzeitiges Ergrifffen der notwendigen Massnahmen können solche Horrorszenarien vermieden werden und allenfalls noch vorhandene Reserven sinnvoller eingesetzt werden als für nur kurzfristig wirkende Feuerwehr-

übungen. Zudem binden die Abwehr von Mahnungen, Lieferstopps, Betreibungen und die Barzahlung der Lieferanten auch Ressourcen, die anderweitig benötigt würden.

Wann eine Sanierung möglich ist

Wirtschaftlich betrachtet, sind unter Sanierung alle organisatorischen und finanziellen Massnahmen zu verstehen, welche zur Beseitigung einer Illiquidität, einer Unterbilanz oder einer Überschuldung sowie zur Wiederherstellung der Rentabilität eines Unternehmens ergriffen werden, wobei diese eine gewisse Nachhaltigkeit beinhalten müssen. Kurz gesagt, der Betrieb muss betriebswirtschaftlich mit einem positiven Ergebnis

führbar sein, wenn die Schuldenlast erleichtert wird.

Mögliche Sanierungsmaßnahmen

Einerseits müssen die Schulden reduziert werden: durch Verzichte auf Forderungen von Seiten der Gläubiger zur Verminderung der Verbindlichkeiten, mit Stillhalteabkommen mit Gläubigern, sei dies mit einzelnen oder allen, was entweder mittels individueller Absprachen oder mittels gerichtlicher Massnahmen erfolgen kann (Konkursaufschub, Nachlassstundung). Weitere Massnahmen können Forderungsverzichte, ebenfalls mittels individueller Absprachen oder Einschaltung zwangsvollstreckungsrechtlicher Mittel (gerichtlicher oder aussergerichtlicher Nachlassvertrag) sein. Auf der anderen Seite muss die Eigenkapitalbasis verbreitert werden. Die kann durch Umwandlung von Fremdkapital in Eigenkapital, durch Rangrücktritte durch massgebliche Gläubiger oder durch Verzicht auf Gelder der Aktionäre und/oder Neueinschuss von Geldern von Seiten der Eigener oder von Dritten geschehen. Vielfach werden die Instrumente kombiniert, d.h. Gläubiger verzichten auf Geld und erwarten die rasche Bezahlung der reduzierten Forderung, was das dargestellten Kapitalbedarf bedeutet. In diesem Moment ist der Schuldner froh, wenn noch Ressourcen vorhanden sind, die nicht in wenig wirkungsvolle Massnahmen investiert worden sind.

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