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: 05.12.2025

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

stellemrevue htr Le principal marché de l'emploi de la branche Marche de la branche marche de l'emploi de la branche marche mar

htr hotel revue Nr. 8 / 23. Februar 2012



gesucht?

Active Gastro Eng GmbH www.activegastro.ch



	Das Intensiv- seminar	Gastro suisse
	Der Barku	rs
		ckkurs 7. 05.2012, Start Sommer: tart Herbst: 12.11.2012
clo	Weitere Info GastroSuisse Blumenfeldstr	rmationen asse 20-8046 Zürich



nhalt / Sommaire	
Aus- und Weiterbildung	1
Direktion/Kader3	-4
ourismus	5
Deutsche Schweiz5	-6
iuisse romande	7
ivizzera italiana	6
itellengesuche/Demandes d'emploi.	7
mmobilien	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 erfolgreich 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 Hotelbetrieb 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 Sinzen is accient Kenn zerninden.

Erkenne deinen Kern und sprich darüber!

«Tue Gutes und sprich darüberl» 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 cellte.

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 hineinzuhorchen 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!

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

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Direktionsassistenten	Region Zentralschweiz	J40768
Gastgeber Berghotel 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 Gastronomie	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 Vic) c Jol	-Code
Chefs de Partie/Commis	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 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
Küchencheft 1977 ademis and sleet selection and the control of the	Region Zürich wediest Mais walk	J40947
Chef de Partie regio seb sleok en riedo rebo el nose l	Region Bern d Walff Standard	J40730
Chef de Partie Jeres analos y este with the Aller of the Partie Jeres and the Partie Jeres an	Region Bern 12 ns av Markaut	J40427
Hilfskoch des gmedenes Beachtains school and in	Region Zürich	J40572
chef de Partie uni rebo una degatus, ow salew estat girde	Region Zürich	J40573
Chef de Partie	Region Zürich	J40809

F&B / Catering / Events	
Position, Arbeitgeber (Missing Market) (See 11)	Job-Code
Chef de bar el Martines in Martines and model	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 Assistent (m)	Hotel January Region Zürich Market 24 4 140758

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Ostschweiz	J41026
Commis de bar	Region Zentralschweiz	J40349
Restaurationsfachmann	Region Zentralschweiz	J40348
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J40358
Chef de Service	Region Mittelland (SO, AG)	J40360
Service Mitarbeiter	Region Mittelland (SO, AG)	J40379
Restaurationsfachfrau/-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

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Maître d'hôtel	Region Graubünden	J4051
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J4052.
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
Leiterin Seminar- und Bankettverkauf	Region Zürich	J40981
Guest Relations Manager	Region Bern	J40952
Sales & Marketingleiter	Region Mittelland (SO, AG)	J41000
Sales Manager Sales Manager	Region Zürich	J40869
IT Manager – 5*-Hotel	International	J40665
Sales Manager Bankett & Seminar	Region Zürich	J40995

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Masseur	Region Graubünden	J40642
Masseur	Region Bern	J40390
Beauty Leiterin	Region Zentralschweiz	J40510
Kosmetikerin	Tessin	J40862
Thermenaufsicht (Aushilfspensum 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 Badaufsicht (60–100%)	Region Zentralschweiz	J40813

105.05	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	Assistentin 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 I 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, Geschäftsleitung	42	CH	per sofort	DIFIE
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 Chinesisc

- 1 Referenznummer Numéro des candidats
- 2 Beruf (gewinschte Position) Profession (Position sounaitee)
 3 Alter–Age
- 4 Nationalität Nationalité 5 Eintrittsdatum – Date d'entrée
- 6 Sprachkenntnisse Connaissances linguistique

Stand per 20.2. 2012. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein

Weitere Rewerbungsdossiers finden Sie auf www.hotelich

Wir bewerben uns um Sie!

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

Was können Hands-On F & B-Profis erwarten: Die seltene Chance ein einmaliges «Produkt» der Spitzenhotellerie aktiv mitzugestalten und weiter zu entwickeln! Die Highlights: Mehrere ausgezeichnete Restaurants und F & B Oultets, 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 Dienst-leistungsbereitschaft 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 will-kommen. – 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



Nr. 8 / Donnerstag, 23, Februar 2012

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.

- 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 Kondition

- Inventar kann mit Sonderabkommen zu günstigen Konditionen übernommen werden

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

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

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 marktorientierten, 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

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

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.

deale 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 erfahrenen Department Heads, entsprechenden Führungsaufgaben und der Motivation Ihres Teams konzen-trieren Sie sich schwerpunktmässig auf die Gastgeberrolle. Dieser Freiraum kommt Ihnen entgegen, denn Sie suchen explizit den direkten Kontakt zum Gast. 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 Gienem 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

Oberlandstr. 103 - 8600 Dübendorf
Tel. -41 (44 802 12 00 - Fax +41 44 802 12 01
www.scheeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Für unser kleines, bestehendes Team suchen wir kreativen und motivierten

Küchenchef (m/w)

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

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

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

Gastronomiefachassistentin 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

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 orbeiten? Der Fliegerei nahe sein, ohne Jellog, Zeilverschiebung und ständiges aus dem Koffer leben? Mitt Ihrer aufgestellten, Reixblen Art und hohen Einsatzbereitschaft unlesstützen Sie unsere Captains optimal. Dank Ihrer Erfahrung als Front/Bankettmanager (wenn möglich Hotellachschuldsschluss), Ihren Sprachkentnissen D (Muttersprache/E entlasten Sie die Geschäftsleitung. Sie beroten, verwöhnen und überraschen unsere Passagiere im Honggr und koordinieren die Anlässe in Zusammenarbeit mit dem Chef de Service und gewährleisten den hohen Quolitätstandard des Hauses,

Ihr Anforderungsprofil

- ir Anforderungsprofil:
 Sie bestizen ein perfektes Know-how über Bankelt-Organisation
 Sie verfügen über ein vernetzes Denken, sind organisationsstark
 Sie überzeugen durch ein sicheres, zuvorkommendes Arbeiten und
 bestizen eine positive, gewinnende Ausstrahlung
 Sie sind eine Persönlichkeit, die selbstständig Aufgaben erkennt

- und effizient erledigt Sie besitzen ein hohes Mass an Flexibilität und Einsatzbereitschaft
- Sie bestizzen ein hones Mass an Hexibilität und Einsatzbereischart, übernehmen gener 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:

RUNNWAY RESTAURANTS AG
Rohrholzstrasse 67, 8152 Glattbrugg
www.runwwy34.ch E-Mail info@runway34.ch
Tina Soltermann (Geschäftsleitung) oder Sonja Roser (Direktionsassistentin HR)
043 816 34 34



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



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

Aufgaben

- Sie koordinieren, planen, überwachen und beteiligen sich an der Arbeitsorganisation der verschiedenen Hauswirtschaftsbereiche: Reinigungsdienst, Pflegeabteilungen, Wäscherel, Personal-unterkünfte und interner Transportdienst
 Sie übernehmen die 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 Departement 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

r Me

Für unsere Neueröffnung im Mai 2012 suchen wir...





ngagierte, innovative, kreative, herzliche und motivierte engagierte, innovanve, kreanive, netziliche und mohirierte Kadermitarbeiter/ innen welche mit uns das neue Projekt angehen wollen. Das Hotel Rigi Kaltbad bietet seinen Gästen mit den 50 Hotelzimmern, 3 Restaurationen, Bar und Ljounge 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 Bewerbungsunterlangen

mit Foto, Lebenslauf und Zeugnissen an:

Hotel Rigi Kaltbad

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

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

Hotelfachangestellte sowie Koch/Köchin

Schweizer Jugendaustausch
Bist Du Allrounder/in, unter 30 mit abgeschl. Berufslehre,
xibel, kreativ, selbst. Arbeiten gewöhnt und offen für Neues?
Englischkenntnisse von Vorteill
Wir freuen uns auf Deine handschriftliche Bewerbung:
Barbara und Martin Seellofer
Gasterweg 1, 8730 Uznach



STEIGENBERGER GRANDHOTEL BELVÉDÈRE

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

- Ihre Aufgaben ...

 Cherwachung und Erhöhung der Küchen- und Produktequalität
 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-Managementablaufes
 Erstellung aller Menükarten sowie Tages- und Wochenangebote unter Berricksichtigung der Region und Saison

- Erstellung aller Menukarten sowie Tages- und Woenenangebote un Berückschtigung 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 Zahlenverständnis und der sichere Umgang mit verschiedenen
- Zahlenverstandnis und det sienere Omgang in 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 81 415 60 60

christine.grandjean@steigenberger.ch



Service-Fachangestellte (w)

deutsch sprechend, mit Erfahrung im À-la-carte-Service und Direktinkasso. Unser Restaurant ist mitten im Schnee-paradies Adelboden-Lenk, dänk...!

Auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung freut sich:

rreut sich:
Therese Aellig
Restaurant Wildstrubel
Kreuzgasse 8, 3715 Adelboden
Tel. 033 673 21 07, Fax 033 673 21 11
www.restaurant-wildstrubel.ch



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

Cuoco

(con esperienza della cucina italiana)

- Cameriere-ra

(conoscenza lingua tedesca/

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

L'AUBERGE

LANGENTHAL

Eröffnet im Februar 2011, hat die L'AUBERGE ihr stilvolles 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...

Restaurants Bar



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 Restaurationen, 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! Bitfe senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlangen mit Foto, Lebenslauf und Zeugnissen an:

Hotel Rigi Kaltbad 6356 Rigi Kaltbad Tel. 041 399 81 81

info@hotelrigikaltbad, www.hotelrigikaltbad.ch



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 Patientin-nen 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 unse-rer Patientinnen und Patienten, den Service und die gastfreundliche Atmo-sphäre 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 zirka 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 Hotelfachassis-tent/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



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 zielorientiertes 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 unternähpersichen und einerwersnehmodliches Handeln
- 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 Geschäfts-führerin.

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

Surseiva Tourismus AG Marcus Caduff, Verwaltungsratspräsident Casti de Mont/Postfach 50

Unter 079 304 70 91 beantwortet Herr Caduff gerne Ihre Fragen

www.surselva.info · www.facebook.com/surselva

graub Inden

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

Restaurant Bergwe Krähstelstrasse 29 8107 Buchs 044 844 17 50

kontakt@bergwerk-buchs.ch

WALDHAUS SILS

Ein Fünfsternhaus wie kaum ein anderes – behag-lich, familienfreundlich und überraschend un-kompliziert – seit 104 Jahren.

Für die kommende Sommersaison – ca. 12. Juni bis ca. 21. Oktober 2012 – suchen wir noch fol-gende/n, motivierte/n Mitarbeitende/n:

FRONT OFFICE MITARBEITENDE/R (Reservationen/Kassabüro)

Sie arbeiten in einem kleinen Team in unserem Reservationsbüro. Sie bearbeiten Korrespondenz in D/E/F, nehmen telefonische Anfragen und Reservationen entgegen und begrüssen unsere internationalen Gäste persönlich.

nunserem 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 Schweizer-deutsch, in Englisch und Französisch sind Sie «sattelfest» (Italienischkenntnisse von Vorteil). Wir würden uns über eine längerfristige Anstel-

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen inklusive Foto an das Hotel Waldhaus, Ansprechpartnerin: Frau Sissi Röösli, staff@waldhaus-sils.ch

Claudio Dietrich und Patrick Dietrich / Urs Kienberger
Hotel Waldhaus, CH-7514 Sils-Maria
Tel. +41 81 838 51 00, www.waldhaus-sils.ch





Für unser Team 2012 suchen wir noch junge, aufgestellte Berufsleute

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)

Réceptionistin / Administration

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto!

Hotel Châlet 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 Spezial-veranstaltungen 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 kommu-nikativ und teamfähig.

Sehr gute Kenntnisse in Französisch, Englisch, in der EDV und in der Welt des Internets sind für diese vielseitige Stelle Voraussetzung. Zudem er-warten 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 Beziehungspflege 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 Salärvorstellung

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



PILATUS-BAHNEN AG Schlossweg 1 6010 Kriens / Luzern

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

Die PILATUS-BAHNEN AG bietet mit ihrem vielseitigen Freizeitangebot nationalen und internationalen 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

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

Chef de Rang

Restaurationsfachmann-/frau Servicemitarbeitende/r

Commis de Cuisine

Commis de Cuisine Entremetier Commis de Cuisine Gardemanger Koch/Köchin

Aushilfskoch/köchin

Officemitarbeiter/in Hauswirtschaftsmitarbeitende/r Aushilfe

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

Restaurationsfachmann/frau oder Servicemitarbeitende/r Serviceaushilfe

- 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 Engpässen auch mal in anderen Abteilungen auszuhelfen 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





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: Spitzenhotellerie, acht Restaurants, Wellbeing und Beauty, medizinische Kompetenz auf höchstem Niveau, Business & Event Center sowie zwei Golfplätze. Die öffentliche Tamina Therme sowie das Casi-no Bad Ragaz gehören ebenfalls zum Resort.

Sie die Chance, eine neue Herausforderung im führenden Wellbeing cal Health Resort Europas anzunehmen. Wir suchen zum Ende der asison oder nach Vereinbarung motivierte, qualifizierte und engagier tbeitende in folgenden Bereichen:

Wo Gutes beginnt.

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 karrieren@resortragaz.ch gerne

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

HOTEL

ENGADINERHOF CH-7504 PONTRESINA

Wir sind ein familiär geführtes Traditionshaus mit 135 Betten im Herzen von Pontresina. Gastfreundschaft steht für uns an erster Stelle!

Wir suchen nach Vereinbarung, jedoch spätestens ab Mai 2012

eine/n Direktionsassistentin/-assistenten

- · Mit Schwerpunkt Rezeption, Reservation und Stellvertretung
- · Sie haben Freude an der Betreuung von Gästen
- Sie sind belastbar, flexibel, verantwortungsbewusst, begeisterungsfähig und motiviert
 Sie haben ein gegeflegte Erscheinungsbild und gute Umgangsformen
 Neben Deutsch als Muttersprache sprechen Sie Englisch
- und Französisch oder Italienisch

Bei uns finden Sie eine interessante, vielseitige Jahresstelle an einem lebhaften Arbeitsplatz. Wir freuen uns auf Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung mit Fotol

Hotel Engadinerhof Corina und Bertram Hissung Via Maistra 203 – 7504 Pontresina www.engadinerhof.ch E-Mail: info@engadinerhof.ch

HOTEL BERGSONNE

SPEISEN MIT WEITBLICK

Auf der Rigi am Vierwaldstättersee, stilvolles ***Unique-Hotel mit 15 Zimmern/Suiten und exklusivem Restaurant (14 GM Punkte).

In unser erfolgreiches Team suchen wir ab Ende April, Anfang Mai

Servicefachangestellte/n

Sie lieben die Betreuung anspruchsvoller Gäste.

Chef de Partie Sie sind bereit für eine kreative, marktfrische und neuzeitliche Küche.

Wir freuen uns auf Sie. Dorly & Willy Camps-Stalder CH-6356 Rigi Kaltbad www.bergsonne.ch hotel@bergsonne.ch T 041 399 80 10

Svizzera italiana

Für die kommende Sommersaison (ab 2. Juni bis 21. Oktober 2012) suchen wir zur Ergänzung unseres Teams motivierte und flexible Mitarbeiterinnen und

5

S Œ

SON

613

- Mitarbeiter in unseren lebhaften Hotel- und Restaurationsbetrieb auf dem Brienzer Rothorn. Für Paare geeignet.
- · Sous-Chef m/w*
- Servicefachangestellte m/w*
 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



CONTINENTAL PARKHOTEL LUGANO

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

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

Schriftliche Bewerbungen bitte an-

Via Basilea 28 CH-6900 Lugano edgar.fassbind@continentalparkhotel.com

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 Geschäftssit in Bern bietet sich einer motivierten und engagierten Person mit Erfahrung und höhere Weiterbildung in der Hotellerie oder

Einstieg in das Personalwesen als HR Consultant (m/w)

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 (Aussendienstanteil ca. 30%) nehmen Sie deren Bedürfnisse auf und besprechen die zu besetzende Stelle. Sie erarbeiten Rekrutierungsstrategien, erarbeiten passende Bewerbervorschläge und wickeln die gesamte Personalsuche inklusive Interview und Bewerberadministration ab. Mitarbeit und Einblick in die Bereiche Personalbetreuung, 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

Ihre Perspektiven: 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 erwartet 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

Personal Sigma Bern

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

Stelle suchen -Stelle finden www.hoteljob.ch

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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

Der Ştellen- 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 / Editour: 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 Welterbildung / formation initiale et continue

- Aus- und Welterbildung / Formation initiale et continue

- Aus- und Welterbildung / Formation initiale et continue

- CHF 1.60

- Kalernubrik / rubrique cadres / Tourismus

- CHF 1.80

- Kalerrubrik / rubrique cadres / Tourismus

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.

Ausgabe / Numéro

Erscheint / Parution

- Anzeigenschluss / Délai

Anzeigenschluss / Délai

Nr. 9/2012

1 3 2012 27. 2. 2012

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

Nr. 10/2012 8 3 2012 5.3.2012

Nr. 30/31 / 26. 7. 2012

Nr. 11/2012 15 3 2012 12. 3. 2012

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

19.3.2012

Nr. 51/52 / 20, 12, 2012

Nr. 12/2012

22 3 2012

Nr. 28/29 / 12. 7. 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.





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



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 ex-périence 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 préfentions salaricales 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

**



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 80 000

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

Chef(fe) des secteurs de l'intendance

- 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
- 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

- 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 a Excellentes compétences d'organisation et communication

· Sens des priorités et capacité à prendre des initiatives

Entrée en fonction: 1er 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



ANGLETERRE & RESIDENCE

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 repourvoir dès février 2012.

- Votre profil:

 Au bénéfice d'un CFC en restauration ou d'une
- Au denende d'un IP-C en restauration ou d'un formation jugée équivalente Connaissances en oenologie Excellente maîtrise du français et de l'italien (de langue maternelle italienne un atout) Maîtrise de l'anglais à l'oral
- Mattrise de l'anglais a 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

- Gérer les plannings des collaborateurs
- Participer au recrutement et à la formation des nouveaux collaborateurs

Nous vous offrons une activité enrichissante et diver-sifiée, un cadre de travail prestigieux dans une société privilégiant les relations humaines et la qualité des pres-tations.

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: rh@bro.u par courrier à: Département des Ressources humaines, Beau-Rivage Palace SA, Place du Port 17/19, 1006

Stellenvermittlungen



Stellengesuche

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

Dipl. Hotelier/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.

Erfahrenes Hotelier-Ehepaar sucht die neue Herausforderung ab Frühling 2012

Sucht die neue heraustorderung ab Frühling 2012
Frährenes, frontorientiertes Gastgeber-Ehepaar mit hoher
Dienstleistungsbereitschaft und Organisationstalent sucht per
Frühling 2012 oder nach Vereinbarung in der Nordwestschweiz
einen umsatzstarken Hotelibetrieb im Pacht- oder Mitervehältnis. Wünschenswert wäre ein Ganzjahresbetrieb mit ca. 3 bis 4
Mio. Fr. Umsatz. Bevorzugt wird ein gut frequentiertes 3**oder 4**-Ferien- oder Businesshotel mit ca. 50 bis 70 Zimmern,
verbunden mit einer starken Restaurations- und Bankettätigkeit. Bevorzugte Lage in den Kantonen AG/BS/Zentralschweiz.

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

oder Mietverhältnis

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

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

Pâtissier-confiseur avec CFC

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



GF/Hotel-Restaurantleiter

sucht neue Herausforderung.

56 J., langjähr. gastronom. Berufs-erfahrung in führenden Positionen. Besondere Schwerpunkte in den Bereichen Hoteleröffnung und Pro-zessoptimierung. Aktive Mitarbeit, effiziente Mitarbeiterführung, be-triebswirtschaftlich orientiert. Gerne auch in Familienunternehmer

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

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 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.



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 Ergreifen der notwendigen Massnahmen können solche Horrorszenarien vermieden wer den und allenfalls noch vorhandene Reserven sinnvoller eingesetzt werden als für nur kurzfristig wirkende Feuerwehrübungen. 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 individuellen Absprachen oder mittels gerichtlicher Massnahmen erfolgen kann (Konkursaufschub, Nachlassstundung). Weitere Massnahmen können Forderungsverzichte, ebenfalls mittels individueller Absprachen oder Einschaltung zwangsvollstreckungsrechtlicher Mittel (gerichtlicher oder

aussergerichtlicher 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 Eigner oder von Dritten geschehen. Vielfach werden die Instrumente kombiniert, d.h. Gläubiger verzichten auf Geld und erwarten die rasche Bezahlung der reduzierten Forderung, was den 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

CURAV/VA.CH

