

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2012)

Heft: 10

Anhang: Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr

Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 07.02.2026

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

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 10 / 8. März 2012

Der grösste Stellenmarkt der Branche
Le principal marché de l'emploi
de la branche



Ihre persönliche und kompetente Stellenvermittlung

Active Gastro Eng GmbH
www.activegastro.ch

Weiterbildung aktuell

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

hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

Jede Woche attraktive Gewinnmöglichkeit auf www.hotelmarktplatz.ch

hotel marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung.....	2
Direktion/Kader.....	2-6
Tourismus.....	-
Deutsche Schweiz.....	5-10
Suisse romande.....	-
Svizzera italiana.....	-
Stellengesuche/Demandes d'emploi.....	10
Immobilien.....	11

Lehrstellen

Heute ist der Lehrstellenmarkt zum Cupsystem geworden: Nur die guten Betriebe bleiben im Rennen um die immer weniger werdenden Lernenden.



Das neue Cupsystem



PETER B. GROSSHOLZ
LEITER BERUFSBILDUNG
WWW.HOTELLERIESUISSE.CH

Es geht um die Zukunft, ums Überleben. Wir kämpfen um ganz normale Fachleute: es hat zu wenig Réceptionisten, fast keine Servicefachkräfte, und auch die Hotelfachleute werden je länger desto knapper. Dank unseren hohen Löhnen finden wir – auf Kosten der Nachbarn – noch ausländische Ersatzspieler in unseren Gästemarkt. Ob das geschäzt wird? Die Schweizer Hotellerie lebt auf Pump. Das grösste Kapital eines Betriebes verursacht immer höhere Zinsen und der Betrieb wird immer erpressbarer. Eigene, selber ausgebildete und qualifizierte Arbeitskräfte sind rar in diesen Zeiten. Ausbildung ist längerfristig gesehen das einzige Hilfsmittel gegen diesen unguten Zustand. Wie dramatisch das Ganze ist, zeigt auch der heute

gängige und locker verwendete Begriff «war for talents». Die Örtlichkeiten sind rekognosziert, die Truppen stehen bereit, die Kriegskassen sind voll. Und alle Branchen stehen auf dem gleichen Schlachtfeld, dem Nachwuchsmarkt.

Erfolgreiche Ausbildungsbetriebe

Auch Hotels bieten Lehrstellen an, nur meldet sich niemand. Die seit längerer Zeit regelmässig sinkenden Lehrlingszahlen waren und sind ein Indikator für eine Krise, die sich nun zuspitzt. Und doch gibt es Hotelbetriebe, die auch heute aus Bewerbern für eine Lehrstelle auswählen können. Nicht weil sie besser sind, sondern weil sie seit Langem in ihre Nachwuchsabteilung investiert haben.

Das ist eine langfristige Angelegenheit, auf die Schnelle wird niemand zum erfolgreichen Ausbildungsbetrieb. Es braucht Infrastruktur und es braucht Nachwuchstrainer und qualifizierte Coaches. Nur wer schon immer eigene Junioren pflegte und entwickelte, spielt im Wettbewerb vorne mit. Zu viele andere verpflichten ausländische Spitzenspieler oder alternde Stars. Damit ist das Ausscheiden aus dem Wettbewerb oder der Abstieg garantiert.

Engagement der Institutionen

Die Crew für die nächste Saison zusammenzustellen ist jeweils dringlich, die wichtige Aufgabe bleibt jedoch, die Zukunft des Unternehmens und den

Erfolg der Branche sicherzustellen. Deshalb unterstützen wir mit funktionierenden Institutionen die Guten und die Starken. In den Schulhotels werden neben fachlichen auch soziale Kompetenzen vermittelt. Im Nachwuchsmarketing ziehen die Arbeitgeberverbände gar gemeinsam ins Feld. Die Führungsausbildung für Trainer und Coaches, für zukunftsorientierte Unternehmerinnen und Unternehmer ist ebenfalls seit Langem ein Schwerpunkt der Weiterbildung. Die Möglichkeit sich zu qualifizieren haben alle Betriebe, aber nur die gut aufgestellten, die mit dem eigenen Nachwuchs, schaffen es in die lukrative Endrunden. Die andern, die mit den Söldnern, spielen in tieferen Ligen und kämpfen ums Überleben.

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hoteleriesuisse.ch/beraternetzwerk

CURAVIVA.CH hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Ecole de commerce Hôtellerie-Tourisme:

Votre accès à l'univers hôtelier et touristique!

Soirée d'informations:

Mardi 13 mars 2012, 18h30 – 20h00,
EIT, Av. Benjamin-Constant 1, 1003 Lausanne,
Inscription: info@eit-lausanne.ch ou par
téléphone 021 331 26 16

Ou visitez-nous au salon «Your Challenge»,
CERM Martigny, 6 – 11 mars 2012



Lucerne University of Applied Sciences and Arts
HOCHSCHULE LUZERN

Wirtschaft
Institut für Tourismuswirtschaft ITW

FH Zentralschweiz

CAS Nachhaltiges Tourismus-Management

Vermittlung von Schlüsselkompetenzen, um im Tourismus nachhaltig und wirtschaftlich erfolgreich zu sein.

Info-Veranstaltung
8. März 2012, 18.15 bis 19.15 Uhr, Rösslimatte 48, Luzern

Anmeldung
www.hslu.ch/c231, T +41 41 228 41 45



19441-8227

Kader



Wir suchen per 1. April 2012 oder nach Vereinbarung einen

Leiter/in Berghotel Trübsee

Als Leiter/in Berghotel Trübsee sind Sie dem Direktor Hotels & Restaurants Titlis Rotair unterstellt und in erster Linie für das operative Geschäft verantwortlich. Mit Ihrer F&B-Erfahrung sind Sie gerne Gastgeber, haben vielleicht schon Erfahrung in der Führung eines Kleinhotels (37 Zimmer, ca. 30 Mitarbeitende) und keine Angst vor einem vielseitigen und lebhaften F&B-Betrieb mit Selbstbedienung, Bar und diversen Gästegruppen. Zudem erledigen Sie anfallende administrative Aufgaben und werden hierfür von der zentralen Struktur von Titlis Rotair in verschiedenen Bereichen unterstützt. Sie kennen sich im Bereich Systemgastronomie und Bankette/Events aus und sprechen nebst Deutsch und Englisch von Vorteil noch weitere Fremdsprachen.

Interessiert? Gerne informieren wir Sie über die Details dieser Jahresstelle. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: **Titlis Rotair**, Sandra Waser, Leiterin Personal, Poststrasse 3, 6390 Engelberg. 041 639 50 53, www.titlis.ch/swaser@titlis.ch

TITLIS ENGELBERG LUZERN SWITZERLAND

19625-8326

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

Für die htr hotel revue, der führenden Fachzeitung für Tourismus suchen wir im Zuge einer Nachfolgeleitung per 1. April oder nach Vereinbarung eine/n

Ressortleiter/in Fokus (Hintergrund) 100%

Ihre Aufgaben

- Planung und Realisierung des Zeitungsbundes Fokus
- Recherchieren und Verfassen von Artikeln zu den Themen Hotellerie, Tourismus und Wirtschaft
- Dienstredaktion im Turnus (ca. jede 5. Woche)

Ihr Profil

- Gute Branchenkenntnisse und Affinität für das Themenfeld Tourismus
- Große journalistische Erfahrung
- Flexibilität und Teamfähigkeit
- Muttersprache Deutsch, gute Französisch- und Englischkenntnisse

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

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Gery Nievergelt, unter 031 370 42 38 gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf

Ihre schriftliche Bewerbung.

hotelleriesuisse - Kompetent. Dynamisch.

Herrlich.

Ursula Imhasly Bevc
Leiterin Human Resources
Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
ursula.imhasly@hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch

htr hotel revue

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

PILATUS LUZERN

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 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 Bergerlebnisse mit Herzklöpfengarantie sowie aussergewöhnliche Seminare und Bankettmöglichkeiten.

Für unseren innovativen Geschäftsbereich Hotels & Gastronomie auf Pilatus Kulm suchen wir **per sofort** oder nach Vereinbarung Sie als unsere/n **qualitätsbewusste/n**

Küchenchef/in

Ihr Aufgabenbereich

- Sie übernehmen in dieser prägenden Funktion die Verantwortung für die Küchen (à la carte und Selbstbedienung) auf Pilatus Kulm sowie die Koordination für die drei Küchen in den Restaurants Fräkmüntegg, Kriensegg und Chalet
- Sie gestalten und kalkulieren kulinarische Angebote welche unsere Pilatus-Gäste überzeugen
- Sie planen, führen und fördern ein Team von mehr als 20 Mitarbeitenden wertschätzend, kooperativ und erfolgsorientiert
- Der Wareneinkauf, die korrekte Lagerverwaltung, das Controlling und die Inventuren gehören zu Ihren weiteren verantwortungsvollen Aufgaben

Sie bringen mit

- Abgeschlossene Ausbildung Koch/Köchin EFZ und mehrjährige Berufserfahrung
- Mindestens 2 Jahre Erfahrung als Küchenchef/in sowie eine Weiterbildung zum Eidg. dipl. Gastronomiekoch/köchin oder zum Eidg. dipl. Küchenchef/in
- Erfahrung in der Lehrlingsausbildung
- Nebst Deutsch verfügen Sie über gute mündliche Englischkenntnisse

Wir bieten Ihnen

- Eine anspruchsvolle unbefristete Kaderposition in einem der erfolgreichsten touristischen Unternehmen der Schweiz
- Viel Gestaltungsfreiraum im offenen und zielgerichteten Pilatus-Team
- Vorwiegend Tagedienst
- Interessante Mitarbeitervergünstigungen

Sind Sie eine organisierte, planungs- und führungsstarke Person die auch in hektischen Zeiten den Überblick und Ihren Humor nicht verliert? Wenn Sie sich jeden Tag für das Wohl unserer Gäste einsetzen wollen und zudem bereit sind, ca. zwei Mal pro Woche in einem Hotelzimmer auf Pilatus Kulm zu übernachten, dann sind Sie das passende Pilatus-Teammitglied das 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.

Ruth Ott
Leiterin Personal
ruth.ott@pilatus.ch
Telefon 041 329 11 30

2132 Möglichkeiten über Meer

19511-8256

Das seit 1948 aktiv tätige Unternehmen im Bereich Restauration und Hotellerie sucht für die Eröffnung eines 3-Stern-Superior-Hotels in Cham ZG mit 85 Zimmern und 45 Residenzen für längere Aufenthalte, einem Restaurant sowie einem Kongresszentrum für 10 bis 250 Leute einen/eine

Hotel-Direktor/in, 100%

(Gewünschter Stellenantritt Mai/Juni 2012)

Ihre Aufgaben:

- Leiten des Pre-Opening und der Hoteleröffnung, mit Unterstützung des Hauptzuges in Genf;
- Teilnahme an den Baustellensitzungen und Überwachung der Inbetriebnahme der Installationen vor Ort (Innenraum, Ausstattung, Material, IT);
- Förderung der Bekanntmachung des Hotels bei den Unternehmen des Kantons Zug und in der Umgebung;
- Rekrutieren, Überwachen, Koordinieren und Führen des Personals;
- Verwalten des Yield-Managements (in Zusammenarbeit mit dem Reservations-Manager);
- Das Hotel im Rahmen des Budgets leiten und führen;
- Aufbau der Geschäfte und des Umsatzes des Hotels;
- Steigerung des Marktanteils des Hotels mit Gestaltung attraktiver Konzepte für Hotellerie, Restauration und Seminare (Schaffen von Paketagen);
- Aktives Leiten, Anregen und Entwickeln, unter Einbezug des gesamten Teams vor Ort und der Verkaufsstelle, um die volle Zufriedenheit des Kunden zu garantieren;
- Sicherstellung einer starken Präsenz im Betrieb, durch einen partizipativen und qualitativen Führungsstil;
- Eine Organisationsstruktur schaffen, die auf die Tätigkeiten des Hotels abgestimmt ist;
- Gewährleistung der Sicherheit der Räumlichkeiten und des Kunden;
- Zum Garanten der Prinzipien, der Einhaltung der Wert- und Entwicklungsziele der Unternehmensgruppe werden.

Ihr Profil:

- Sie verfügen über einen Abschluss an einer Schweizer Hotelfachschule, im Idealfall einen Master-Abschluss Hotelfachwesen;
- Sie haben minimal 5 bis 8 Jahre Erfahrung im Bereich der Hotelleitung;
- Ihre Muttersprache ist Schweizerdeutsch, und Sie sprechen flüssig Französisch und Englisch;
- Sie sind ein Manager mit Durchsetzungskraft und völlig selbstständig in Ihren Aufgaben;
- Sie sind reisebereit, da Sie häufig zum Hauptsitz in der Westschweiz reisen werden;
- Führungserfahrung von 35–40 Personen.

Ihre Persönlichkeit:

Sie sind aufgeschlossen, unternehmungslustig und besitzen eine führungsstarke Persönlichkeit. Sie haben grosse zwischenmenschliche Fähigkeiten, welche Sie in Ihrer Arbeit voranbringen. Als diplomatischer, ausgezeichneter Manager passen Sie sich schnell an Ihre neue Arbeitsumgebung an.

Sie legen den Fokus stets auf Ihre Gäste sowie potentielle Kunden. Sie pflegen einen sicheren und kompetenten Führungsstil.

Wenn der Reiz einer neuen Herausforderung und die Überwachung des Projekts von Beginn bis zur Fertigstellung Ihnen entspricht, so zögern Sie nicht, sich via E-Mail zu bewerben.

Es werden nur Bewerbungen, welche dem Profil entsprechen und per E-Mail eingefallen, bearbeitet.

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 erfahrenen Department Heads, entsprechenden Führungsaufgaben und der Motivation Ihres Teams konzentrieren Sie sich schwerpunktmaßig auf das 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 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

19330-8109



Über eine Brücke musst du gehn!

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

- **Restaurantleitung (1 Person oder Paar)**
- **Küchenchef/Chef de Partie**
- **Servicefachangestellte (d/f)**

Der Betrieb: weiterum bestens bekannt, gepflegte Restauration ca. 70 Plätze, unterteilbarer Bankettsaal 120 Plätze, wunderschöne Terrasse am Ufer 110 Plätze, Wein Keller in Gewölberaum für Apéros, neue Küche, viele Parkplätze, Bootsteg.

Umsatzgröße: Fr. 800 000 – 1 000 000

Ihr Profil: jung, gesund, begeistert, führungssicher, frontorientiert, ausgeprägte Gastgeber-Persönlichkeit, unternehmerisch denkend und handelnd.

Eintritt: 1. April 2012 oder nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

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

19619-8321

Ich suche auf die kommende Sommersaison, meinen **Nachfolger** oder meine **Nachfolgerin** als Geschäftsführer im Sporthotel Wildstrubel.



Das Sporthotel Wildstrubel ist ein renomiertes drei Sterne Hotel in der Feriendestination Lenk im Berner Oberland.

Sie sind ein Gastgeber mit Leib und Seele der den Gästekontakt liebt und trotzdem unternehmerisch denkt. Sie haben einen soliden Werdegang in der Gastronomie absolviert, sich weitergebildet und bereits einige Jahre Erfahrung gesammelt. Sie sind top motiviert und wollen einen weiteren wichtigen Schritt in Ihrer Zukunftsplanung unternehmen? Wir sind gespannt Sie kennen zu lernen.

Senden Sie Ihre Bewerbung bitte in schriftlicher Form an:

Sporthotel Wildstrubel
Daniel Küchenmann
Lenkstrasse 8
3775 Lenk

19497-8250



Restaurant & Bar Krone, im Zentrum von Adliswil, bei Zürich



Das gut erschlossene, in der Region bekannte und beliebte Restaurant & Bar mit kleiner Außenterrasse und eigenen Parkplätzen, sucht per sofort oder nach Vereinbarung einen neuen Betreiber (Ehepaar oder einzelne Personen). Der Betrieb mit 515 m² verfügt über 120 Sitzplätze (Restaurant 60, Bar/Lounge 20, Saal 40 im 1. OG). Küche, technische Anlagen und Gasträume präsentieren sich in bestem Zustand. Die Wohnung im gleichen Gebäude ist äusserst grosszügig und wird sehr preiswert zur Verfügung gestellt. Erste Eindrücke erhalten Sie auf www.krone-adliswil.ch.

Die Eigentümerfamilie sucht eine langfristige Lösung und ist betreffend Betreibermodell offen (Pacht oder im Angestelltenverhältnis, auf Wunsch mit Option für spätere Pacht). Bei Bedarf wird in der Anfangsphase eine professionelle Unterstützung kostenlos angeboten. Finanzielle Mittel benötigt man lediglich für zumindest einen Teil des Kleininventars, ansonsten wird alles durch die Eigentümer gestellt, welche einen sehr moderaten Mietzins erwarten und sich auch während einer Einführungzeit kulant zeigen werden.

Engagement, Herzlichkeit, Professionalität und Freude am Gastgewerbe sind Voraussetzung für eine erfolgreiche Führung. Das vollständig renovierte historische Gebäude aus dem Jahre 1824 soll durch die Gastgeber und eine qualitativ einwandfreie und unkomplizierte Küche weiterhin der beliebte kulinarische Treffpunkt für Geschäftleute und private Kunden bleiben.

Interessenten senden bitte ein vollständiges Bewerbungsdossier inkl. Foto elektronisch an peter.henzog@hc-ag.ch, www.hc-ag.ch.



HOSPITALITY CONSULTING

HC ag

19621-8321

HANS im Glück
MÄRCHENHAFT FRISCH

Das aussergewöhnliche Gasthaus der Stiftung Pigna, Raum für Menschen mit Behinderung, Kloten, sucht per 1. Mai oder nach Vereinbarung den aussergewöhnlichen Gastgeber:

LEITERIN/LEITER GASTRONOMIE 100%

MITGLIED DER GESCHÄFTSLEITUNG

Idealerweise verfügen Sie über eine fundierte Erfahrung und Ausbildung in der Gastronomie oder Hotellerie, Erfahrung im betriebswirtschaftlichen Rechnungswesen, in der Personalführung und im administrativen Bereich. Sie möchten Ihr Flair für die konzeptionelle Weiterentwicklung des Gasthauses für die Stiftung einsetzen, haben Freude an hoher Qualität und Interesse an sozialen Fragestellungen.

Sie führen operativ und fachlich den gesamten Gastronomiebereich mit 12 Personalstellen und 10 MitarbeiterInnen mit Beeinträchtigung. Neben den Aufgaben des Gasthauses gehören das Catering in die Werkstätten und die enge Zusammenarbeit mit der Hotelleiterin des Wohnheims zu den täglichen Arbeiten. Als Mitglied der Geschäftsleitung übernehmen Sie Mitverantwortung für das gesamte Angebot der Stiftung Pigna und deren Entwicklung.

Wir bieten Ihnen gute Anstellungsbedingungen, Weiterbildungsmöglichkeiten und eine wertschätzende Kultur. Es erwartet Sie eine interessante Tätigkeit mit viel Eigenverantwortung, Kompetenz und Gestaltungsmöglichkeiten in einem lernenden sozialen Unternehmen. Weitere Informationen finden Sie unter www.pigna.ch.

Frau Eva Gerli-Schawalter, Leiterin Personal & Verwaltung, Telefon 044 803 35 67, freut sich über Ihre aktuelle Bewerbung mit Foto. Senden Sie diese bitte an Pigna, Eva Gerli, Oberfeldstrasse 12a, 8302 Kloten.

19613-8316



TRANSfair ist eine dynamische Sozialfirma, die Arbeitsplätze für Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung anbietet. Im Gastronomiebereich suchen wir für unser Restaurant Zündkapselfabrik per 1. Mai 2012 eine

Gruppenleitung Restaurant 80-100% (Stellvertretung Restaurationsleitung)

Aufgaben: Sie betreuen die Gäste und helfen im Service mit. Als Bezugsperson instruieren, fördern und begleiten Sie die psychisch beeinträchtigten Mitarbeitenden und Personen in IV-Massnahmen im Arbeitsprozess. Zudem unterstützen Sie die Teamleitung Restaurant bei der Umsetzung des Betriebs- und Hygienekonzeptes.

Anforderungen: Sie verfügen über eine Ausbildung in der Gastronomie mit entsprechender Serviceerfahrung und haben sich von Vorteil im arbeitsagogischen Bereich weitergebildet. Ihre hohe Sozialkompetenz und Ihre Führungserfahrung setzen Sie gerne im täglichen Kontakt mit den Mitarbeitenden ein. Sie sind eine belastbare und teamfähige Persönlichkeit mit Kommunikationstalent. Gute EDV-Kenntnisse runden Ihr Profil ab.

Angebot: Eine sinnvolle, vielseitig herausfordernde Tätigkeit in einem motivierten Team und fachschriftliche Anstellungsbedingungen.

Neugierig? Bitte senden Sie Ihre Bewerbung bis am 15. März 2012 per Post an: Stiftung TRANSfair, Bieriistrasse 1A, 3608 Thun. Weitere Auskünfte: Martin Dummermuth Eggermann, Bereichsleiter Gastronomie, Telefon 033 334 04 44, oder www.trans-fair.ch.

19611-8315



Sind Sie
unser neuer
Geschmacks-
verstärker?

Wenn Sie etwas bewegen wollen, steigen Sie am besten bei der SV Group ein: In Sachen Gemeinschaftsgastronomie macht uns niemand etwas vor. Mit Kreativitäten in der Personalgastronomie, im Care & Eventcatering, Hotelmanagement und in öffentlichen Restaurants bieten wir Ihnen spannende Möglichkeiten innerhalb eines der vielfältigsten Unternehmen der Branche. Und unser internationales Engagement sorgt für zusätzliche Dynamik in Ihrer Karriere.

Wir suchen nach Vereinbarung per Juli/August 2012 eine/n

Leiter/in Product Management 100%

In dieser anspruchsvollen Schlüsselposition sind Sie **Mitglied der erweiterten Geschäftsleitung** und für folgenden Arbeitsbereich zuständig:

- Weiterentwicklung der Gastronomie-Kompetenz der SV Group
- Fachliche Leitung des Bereichs Food&Beverage
- Verantwortung für die Sortimentsauswahl
- Unterstützung der Abteilung Sales bei der Kundenakquisition
- Unterstützung der Linie bei der Lösungsentwicklung mit Kunden
- Führung, Betreuung und Schulung eines Teams von 7 Mitarbeitenden

Ihr Profil

- Abschlussreife Grundausbildung (vorzugsweise in der Gastronomie)
- Fundierte weiterführende Ausbildung im Lebensmittelsektor
- Zusatzausbildung im Bereich Betriebswirtschaft von Vorteil
- Breit abgestütztes Know-how im Bereich F&B und in der Konzepterstellung
- Prozess- und lösungsorientierte Denkweise
- Ausgewiesene Führungserfahrung
- Mehrjährige Erfahrung im Gastronomiebereich mit Filialbetrieben (vorzugsweise in der Gemeinschaftsgastronomie)

Bitte richten Sie Ihre vollständige Bewerbung inkl. Foto und Angaben zu Ihren Lohnvorstellungen per E-mail an remo.wehrli@sv-group.ch.

Remo Wehrli
Human Resources Director

SV (Schweiz) AG
8600 Dübendorf

SV Group
Passion for quality. Since 1914.

19683-8294

Seminar- und Ferienhotel ****
Thunersee-Region
sucht

Nachfolger für die Geschäftsführung/Direktion

52 Gästezimmer und Appartements
Restaurant, Hotelbar und Terrasse
Seminar- und Bankettträume
Finnische Sauna und Bio-Sauna

Wir wenden uns an Führungskräfte
mit Erfahrung und einer
Hotelfach-Ausbildung.

Schriftliche Bewerbungen mit
Referenzen an
Chiffre 1957-8289
Hotel Revue
Monbijoustrasse 130
3001 Bern

19577-8299



Ab kommender Sommersaison oder nach Vereinbarung
suchen wir für unser schönes Erstklasshotel in DAVOS, Schweiz

Chef de Reception m/w mit Erfahrung (Eintritt nach Vereinbarung)

Sie fühlen sich wohl in der gehobenen Gastronomie und
sind motiviert und flexibel.

Sie wollen mit uns eine lebendige Hotelwelt mit
internationalen Gästen weiter ausbauen und festigen?
Sie sind kompetent und halten den Überblick in
hektischen Momenten?

Ihre Aufgaben sind die Leitung des gesamten Empfangsbereichs
und die Führung des Mitarbeiterteams der Reception.

Genau die richtige Herausforderung für Sie?
Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihre
schriftliche Bewerbung.

***TURMHOTEL VICTORIA
Judith und Ralph Pfiffner, Direktion
7260 Davos Dorf
Telefon 081 417 53 00, Fax 081 417 53 80
hotel@victoria-davos.ch, www.victoria-davos.ch

19634-8334

Die Gastronomiegruppe

Die Zfv-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsge-richtetes Gastronomie- und Hotel-lerneunternehmen mit über 120 Betrieben in der ganzen Schweiz sowie gut 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven geben. Zu den Zfv-Unternehmungen gehören die Sorelli Hotels, öffentliche Restaurants, Personarestaurants von Unternehmen, Menschen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerel-Konditorei in Zürich.

Für unser

Restaurants Vivendi –
Europastrasse 2 in Glattbrugg

suchen wir sofort eine

Gastgeberpersönlichkeit mit italieni- schem Flair

„Vivendi – Das Leben geniessen“

Das Vivendi ist eine im italienischen Stil geführte Pizzeria/Osteria, mit italienischem Charme und dem mediterranen und beliebten Angebot der italienischen Küche.

Ihre Aufgaben: In dieser Funktion sind Sie hauptsächlich für die Führung und Organisation des Betriebes gemäss den Zfv-Richtlinien zuständig. Sie führen und schulen die Mitarbeitenden und kontrollieren die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien. Ebenfalls planen und führen sie Aktionswochen durch, betreiben aktive Verkaufsförderung und erstellen Offerten. Erledigung allgemeiner Administration, Tagesabrechnungen, Inventuren und Monatsabschlüsse gehören ebenso zu Ihren Aufgaben.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine Persönlichkeit mit Flair für Italiänita. Sie kennen die italienische Esskultur oder sind von Vorteil italienischer Herkunft. Sie verfügen über eine Berufsausbildung in der Gastronomie, bringen bereits Führungserfahrung mit und kennen sich mit den gängigen EDV-Systemen aus. Sie setzen sich selbst anspruchsvoll ziel und entwickeln neue Ideen. Zudem sind Sie bestrebt, die Qualität der Dienstleistungen und Produkte stetig zu verbessern. Sie vermitteln eine wohlwollende Atmosphäre und kommunizieren mit den verschiedenen Bezugspersonen angemessen. Als Führungsperson fordern und ermutigen Sie die Mitarbeitenden in Ihren Leistungen. Sie arbeiten von Montag bis Freitag, sind jedoch auch für Spezialanlässe an Wochenenden flexibel und einsatzbereit.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

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

Weitere Stellangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

19604-8307

hoteljob.ch

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Un servizio di hotelleriesuisse

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 Hägl,
gerne zur Verfügung.

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

19383-8201

Schloss-Hotel Swiss-Chalet
Château Golden Gate / Jagdschloss

DAS SCHLOSS-HOTEL SWISS-CHALET IST EIN INTERNATIONAL BEKAHNTE 4-STERNE-HOTEL AM VIERWALDSTÄTTERSEE, 8 KM VOR LUZERN.

ZUR ERGÄNZUNG UNSERES MOTIVIERTEN TEAMS SUCHEN WIR NACH VEREINBARUNG EINE/EINEN

- CHEF DE SERVICE
- EVENT MANAGER
- KOCH
- BARDAME

ALS GEBORENER GASTGEBER IST DAS VERWÖHNNEN VON GÄSTEN IHRE LEIDENSCHAFT. SIND SIE DIE AUFGESCHLOSSENE, INNOVATIVE UND BELASTBARE PERSONLICHKEIT, DIE WIR SUCHEN? DANN SENDEN SIE UNS IHRE VOLLSTÄNDIGEN BEWERBUNGSSUNDERLAGEN MIT FOTO AN:

SCHLOSS-HOTEL SWISS-CHALET, HERR JOSEPH SEEHOLZER, LUZERNERSTRASSE 204, 6402 MERLISCHACHEN 041 854 54 54 / INFO@SCHLOSS-HOTEL.CH

19992-8298

MISANI
A modern hotel
feeling
... for a new generation.

Für unser HOTEL MISANI und die QUARTAS MANAGEMENT AG suchen wir eine Persönlichkeit mit Flair für die Organisation der Administration. Sie sind Allrounder/in und behalten in jeder Situation die Fäden in den Händen?

Als **Leiter/in in Administration HR & Hotel** sind Sie zuständig für sämtliche Belange im Bereich Personalmanagement aller Betriebe der Quartas Management AG (65/95 MA). Sie leiten im Hotel Misani den Frontbereich (Reception/Housekeeping), führen direkt (5-7 MA) und sind mitverantwortlich für den Unternehmenserfolg. Sie wirken unterstützend in Führungsaufgaben, führen Controllings aus und vertreten den Gastgeber/die Direktion bei dessen Abwesenheit.

Das bringen Sie mit...

- Berufs- und Führungserfahrung in diesen Bereichen
- Abgeschlossene kaufmännische Ausbildung (KV) mit Vorteil im Hotel/Tourismus/HR
- Sie sind idealerweise zwischen 28 und 45 Jahre jung, beherrschen die Sprachen D/E/I und freuen sich auf eine interessante Jahresstelle

Weitere Informationen finden Sie unter www.hotelmisani.ch. Jürg Mettler freut sich auf Ihre Bewerbung mit aussagekräftigem Motivationsschreiben (Bewerbung bitte an marthalter@hotelmisani.ch)

HOTEL MISANI - Via Maistra
CH-7505 St.Moritz-Celerina
Telefon +41 (0)81 839 89 89 - www.hotelmisani.ch

QUARTAS

Für unsere wunderschön gelegene **Jugendherberge** in Richterswil suchen wir per Anfang Mai 2012 oder nach Vereinbarung eine selbständige und innovative

Betriebsleitung

Die Jugendherberge Richterswil – direkt am See in einem wunderschönen Park – ist ein idealer Standort für Familien, Individualgäste, Vereine, Sportgruppen und Schulwochen. Insgesamt stehen 80 Betten zur Verfügung, vorwiegend Doppel- und Viererzimmer.

Ihr Aufgabengebiet

Nach einer grundlegenden Einführung und interner Schulung übernehmen Sie die Betriebsleitung unserer Jugendherberge in Richterswil. Zur Jugendherberge gehört das öffentliche "Seebziel", welches vor allem in den Sommermonaten sehr beliebt ist. In dieser vielseitigen und abwechslungsreichen Tätigkeit sind Sie in allen Bereichen der Betriebsführung verantwortlich, unseren Gästen einen unvergesslichen Aufenthalt in dieser einzigartigen Jugendherberge mit moderner Infrastruktur zu bieten. Sie führen kompetent ein Team von bis zu 8 Mitarbeitenden nach bewährten Standards.

Ihr Profil

Sie sind eine passionierte Gastgeber/in und haben grosse Freude am Umgang mit Gästen aus der ganzen Welt. Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung in

der Hotellerie oder Gastronomie und haben einige Jahre Berufs- und Führungserfahrung. Sie sind belastbar und behalten auch in hektischen Zeiten den Überblick. Zudem sind Sie bereit, in allen Teilbereichen des Betriebes mit anzupacken. Ein Flair für Technik und Fremdsprachenkenntnisse (E und F) runden Ihr Profil ideal ab.

Was bieten wir Ihnen

In dieser lebhaften, nicht alltäglichen Aufgabe werden Sie von der Geschäftsstelle der Schweizer Jugendherbergen in vielen Belangen aktiv unterstützt. Sie erhalten die Chance, in einem vielversprechenden Betrieb Ihre Ideen einzubringen und neue Akzente zu setzen. Die Betriebsleiterwohnung befindet sich in der Jugendherberge.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit aktuellem Foto:

Schweizer Jugendherbergen | René Levy | Schiffhäuserstrasse 14 | 8042 Zürich | Tel. +41 (0)44 360 14 36 | E-Mail: levy@youthhostel.ch

Mehr Infos über die Jugendherberge Richterswil finden Sie unter: www.youthhostel.ch/richterswil

SCHWEIZER JUGENDHERBERGEN
Schweizer Jugendherbergen. So muss es sein.

19618-8320



Arosa
BERGBAHNEN

Können Sie sich einen schöneren Arbeitsplatz vorstellen als die Berge von Arosa in der einzigartigen Atmosphäre einer international bekannten Feriendestination? Lernen Sie das nebelfreie Arosa von der sonnigen Seite kennen.

Die Arosa Bergbahnen AG betreibt im Schneesportgebiet vier bediente Bergrestaurants und im Dorf zwei Beherbergungsbetriebe. Wir suchen auf September 2012 oder nach Vereinbarung eine gewinnende, kundenorientierte und integrale Persönlichkeit als

Bereichsleiter/Bereichsleiterin Gastronomie/Beherbergung

In dieser vielseitigen Funktion führen Sie den Geschäftsbereich nach betriebswirtschaftlichen und unternehmerischen Grundsätzen sowie mit einem hohen Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein. Zufriedene Gäste stehen für Sie und Ihre Betriebsleiter an oberster Stelle und sind Ihr täglicher Anspruch. Die Schwerpunkte Ihrer Tätigkeit liegen in Sicherstellen reibungsloser Geschäftsabläufe, der Koordination des gesamten Wareneinkaufs, inklusive Verhandlungen mit Lieferanten, und der optimalen Organisation der Gastro- und Beherbergungsbetriebe.

Sie bringen eine abgeschlossene Ausbildung in der Hotellerie/Gastronomie, Fachwissen in der Gastro-Buchhaltung, sehr gute Führungsqualifikationen und mehrjährige Berufserfahrung mit. Sie stehen ein für ausgeprägtes gästeorientiertes, selbstständiges Denken und Handeln und überzeugen durch Ihr Verhandlungsgeschick. Ihr Kommunikationsstil ist überzeugend, Ihr Auftreten gewinnend und zuvorkommend. Sie sind versiert in der Personalführung, im Umgang gegenüber internen Anspruchsgruppen und externen Partnern sind Sie äusserst dienstleistungsorientiert und überraschen immer wieder mit neuen Ideen und Konzepten.

Eine motivierende und zupackende Führungspersönlichkeit mit hoher Einsatzbereitschaft, Flexibilität und Belastbarkeit erwartet eine spannende Aufgabe in einem besonderen Arbeitsumfeld. Sie freuen sich auf Ihren neuen Wohn- und Arbeitsort zwischen 1'800 m. ü. M. bis 2'653 m. ü. M. Wenn Sie auf der Suche nach einer breitgefächerten Herausforderung sind und Ihre hohe Sozialkompetenz zur Entfaltung bringen wollen, finden Sie bei der Arosa Bergbahnen AG die ideale Umgebung hierfür.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto, Zustellung per Post bis 2. April 2012! Für Einzelheiten steht Ihnen Philipp Holenstein, Leiter Personal, gerne zur Verfügung. Wir sichern Ihnen absolute Diskretion zu.

Arosa Bergbahnen AG · Philipp Holenstein · Leiter Administration/Personal Seeblickstrasse · 7050 Arosa · Telefon 081 378 84 21
www.arosabergbahnen.ch

19633-8333



Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen/eine

Bistroleiter/Bistroleiterin

Mehr Infos über das Romantikhotel Gasthof Hirschen in Egliau und die Stelle finden Sie auf www.hirschen-egliau.ch

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen – nach Möglichkeit elektronisch – senden Sie bitte an Franca Tedesco (tedesco@hirschen-egliau.ch) und wenn Sie Fragen haben, rufen Sie uns an unter +41 43 411 11 21!

19633-8333



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

Rezeptionisten (w/m)

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

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

19607-8311

Die Gastronomiegruppe zfv

Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomie- und Hotellerieunternehmen mit über 120 Betrieben in der ganzen Schweiz sowie gut 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven geben. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für die von uns im Auftrag geführten

Restaurants Schöngäu im Zentrum Paul Klee

Monument im Fruchtland 1, 3000 Bern 31

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Sous-Chef (m/w)

Ihre Aufgabe: In dieser Funktion sind Sie für die Planung und Zubereitung der frischen und saisonalen Speisen zuständig. Sie sind zudem für die Führung der Küchen- und Office-Mitarbeitenden verantwortlich und erstellen die Einsatzpläne. Sie unterstützen den Betriebsleiter bei der Angebotsplanung sowie dem Wareneinkauf und der korrekten Warenlagerung.

Ihr Profil: Wir suchen für diese Stelle eine vertrauenswürdige und motivierte Persönlichkeit, die über eine abgeschlossene Kochausbildung sowie Weiterbildung als Gastronomiekoch verfügt. Sie konnten von Vorteil bereits Erfahrung in der gehobenen Gastronomie sammeln und Ihr Wissen im Ausland erweitern. Sie sind teamfähig, behalten bei kaum überschaubaren Aufgaben stets den Überblick und zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft. Sie überzeugen durch Ihre Zuverlässigkeit und begegnen Veränderungswünschen und –notwendigkeiten mit Offenheit. Mit den verschiedenen Bezugspersonen kommunizieren Sie angemessen und beteiligen sich an der Erarbeitung gemeinsamer Ziele. Die Arbeitszeiten sind von Mittwoch bis Sonntag von 09.00 bis 22.00 Uhr, das heißt Sie arbeiten mit Zimmerstunde.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Celestina Centore, Personalassistentin, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

Füllastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

19614-8317

CASTELL

THE FINE ART OF RELAXING

Seit 2004 gehört das Hotel Castell zu den besten 4-Sterne-Superior Ferien-Hotels der Schweiz. Es bietet seinen Gästen 68 alpine und urbane Zimmer sowie den ersten Hamam des östlichen Alpenbogens – eine orientalische Dampf- und Wasserwelt auf 250 m². Das Castell ist ein Treffpunkt für Menschen ganz unterschiedlicher Generationen und Lebensstile.

Per Juni 2012 suchen wir zur Ergänzung unserer Castell-Crew folgende Persönlichkeiten:

StV. EMPFANGS-CHEF/IN

StV. LEITER/IN WELLNESSBEREICH

(Medizinische/r Masseur/In)
Für diese Funktion besteht die Option, per Wintersaison 2012/13 die Leitung des Wellnessbereichs zu übernehmen

Mehr Informationen zu den beiden spannenden und herausfordernden Stellen finden Sie unter www.hotelcastell.ch/services/jobs



Eine spannende Aufgabe erwartet Sie!
Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien und werden Ihnen gerne mehr darüber erzählen, was Sie im Hotel Castell erwarten!

Melanie & Silvan Auf der Maur, Direktion
Ladina Tarnuzzer, Direktionsassistentin

HOTEL CASTELL • CH-7524 ZUOZ

Tel. +41 (0)81 851 52 53 • Fax: +41 (0)81 851 52 54
www.hotelcastell.ch • ladina.tarnuzzer@hotelcastell.ch



LeiterIn Freibadkiosk

Saison 2012

Für unseren Freibadkiosk im Freibad Hasenbühl in Bassersdorf suchen wir einen neuen Leiter/eine neue Leiterin. Haben Sie Gastroerfahrung, können kochen und tragen gerne Verantwortung? Dann melden Sie sich bei uns! Wir suchen jemanden aus der Region.

Wir bieten ein aufgestelltes Team und einen attraktiven Arbeitsort. Die branchenübliche Entlohnung und die kostenlose Nutzung unserer Angebote (Bäder, Fitness), sind selbstverständlich.

Interessiert? Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an folgende Adresse:
basserdorf x aktiv ag
Grindelstrasse 20, 8303 Bassersdorf
oder elektronisch an rw@bx2.io

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Für unsere erfolgreiche, top moderne und preisgekrönte Jugendherberge in Scuol suchen wir auf den 1. Mai 2012 ein ausgewiesenes und führungsstarkes Gastgeberpaar als

Betriebsleitung (in Jahresanstellung)

Ihre Hauptaufgaben

Nach einer intensiven internen Schulung vor Ort übernehmen Sie auf die Sommersaison die unternehmerische Leitung des 164-Betten Hauses. Sie führen ein eingespieltes Team von bis zu 14 Personen. Sie tragen die Budgetverantwortung für den ganzen Betrieb und arbeiten eng mit der Geschäftsstelle in Zürich zusammen. Sie pflegen einen kooperativen Führungsstil und sind ein echter Gastgeber. Sie sind verantwortlich für die Weiterentwicklung des F&B Angebots, die Menüplanung, den Ausbau der regionalen partnerschaftlichen Beziehungen im Sport- und Seminarbereich. Wenn Sie zudem eine Auffinität im Bereich Marketing mitbringen, ist das ein zusätzliches Plus. Im Haus ist auch handwerkliches Geschick gefragt, wenn Sie hier tatkräftig mit anpacken, ist das ideal.

ro (Betriebsleiter) ist zwingend, um den hohen Erwartungen gerecht zu werden. Ein teamorientierter Führungsstil und die Fähigkeit, klare Ziele umzusetzen, ist bei dieser Tätigkeit ein must.

Sprachkenntnisse

Sie kommunizieren vorwiegend in Deutsch und Englisch. Weitere Sprachkenntnisse sind ein Plus.

Was wir Ihnen anbieten

Es erwarten Sie eine sehr vielseitige, spannende Aufgabe in einer tollen Tourismusregion und viel Freiraum für das Umsetzen von eigenen Ideen. Der Bezug einer schönen Betriebsleiterwohnung (im Haus) ist obligatorisch und Bestandteil des Vertrages. Sie erhalten eine intensive Unterstützung von der Geschäftsstelle der Schweizer Jugendherbergen.

Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto bis 23.3.12 an:

Schweizer Jugendherbergen |

Kathrin Weber |

Schaffhauserstr. 14 |

8042 Zürich |

Tel. +41 (0)79 279 98 99 |

k.weber@youthhostel.ch

Weitere Infos unter:

www.youthhostel.ch/scuol



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

Servicemitarbeiter/in 100% Allrounder/in 50-80%

20- bis 35-jährig, zuverlässig,
motiviert, flexibel.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen
Bewerbungsunterlagen an:
info@gasthaus-steinbock.ch



PARKHOTEL SCHLOSS HÜNINGEN

KONOLFINGEN BERN

Nur 20 Minuten von Bern entfernt in Konolfingen liegt Parkhotel Schloss Hüning, ein gut etablierter Seminar- und Bankethotel mit einem gepflegten 13 Gault Millau – à la carte Restaurant in einem romantischen Park mit über 3000 Rosenstöcken und wohltuender Sicht über die saftigen Hügel des Emmentals.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir einen:

Commis de cuisine

Sie freuen sich, nach dem Abschluss ihrer Berufsschule neue Erfahrungen zu sammeln und die erlernten Fachkenntnisse umzusetzen und Verantwortung zu übernehmen.

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

Herrn Pascal Kleber, Küchenchef



Parkhotel Schloss Hüning
Freimettigenstrasse 9
CH-3510 Konolfingen
Telefon 031 791 26 11
www.schlosshueningen.com
E-Mail: kueche@schlosshueningen.com



Schweizer Jugendherbergen. So muss es sein.

19601-8318

kneipp hof

Ihr Rehazentrum
mit Hotelambiente.

Wir sind

ein modernes Rehabilitationszentrum mit Hotelambiente. Wir verfügen über 157 Zimmer und leben ein anerkanntes Qualitätsmanagement in allen Bereichen. Unsere Spezialisierung ist die orthopädische Rehabilitation. Angegliedert sind eine grosse Physiotherapieabteilung, Kneippabteilung, Bad, Wellnessbereich, Kur- und Bankettsaal und Seminarraum. Zudem verfügen wir über ein öffentliches Restaurant mit 70 Plätzen und einen Bankettsaal mit 100 Plätzen.

Wir suchen per 1. April 2012 oder nach Vereinbarung

eine Leitung Hauswirtschaft (m/w) 100%-Pensum

Ihre Aufgabe

- Gesamtverantwortung in der Hauswirtschaft inkl. eigener Wäscherei
- Kontrolle der geleisteten Arbeit (Reinigungsarbeiten/Wäscherei)
- Einsatzplanung, Beurteilungen, Aus- und Weiterbildungen der zirka 30 Mitarbeitenden
- Ausbildung der 5 Lernenden in der Hauswirtschaft
- Budget- und Inventar erstellung
- Einkauf und Ersatzbeschaffung für das ganze Haus (Non-Food-Artikel)

Wir erwarten

- Grundausbildung im hauswirtschaftlichen Bereich
- Einige Jahre Erfahrung als Leitung Hauswirtschaft oder in ähnlicher Position
- Erfahrung in der Ausbildung von Lernenden
- Erfahrung in der Lagerbewirtschaftung
- Kundenorientiertes und dienstleistungsorientiertes Denken
- Bereitschaft zu Wochenenddiensten und Einsätzen an Feiertagen
- PC-Kenntnisse (Fidelio von Vorteil)
- Verständnis für das Qualitätsmanagement, Einhalten von Prozessen und Abläufen

Wir suchen motivierte und qualitätsbewusste Mitarbeitende, die gemeinsam mit uns die Zukunft des kneipp-hofs erfolgreich mitgestalten.

Frau Piera Dalla Via, Mitglied der Geschäftsleitung, freut sich auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen.

kneipp-hof Dussnang AG, Kurhausstrasse 34, 8374 Dussnang



19601-8318

CHEF DE PARTIE COMMIS DE CUISINE

SERVICEFACHFRAU/MANN

Wir bieten Ihnen attraktive Anstellungsbedingungen und die Gelegenheit spannende Erfahrungen zu sammeln und sich beruflich weiterzuentwickeln.

Interessiert und motiviert? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an: Restaurant VA BENE, Gäggelistrasse 60 | 7000 Chur

Fragen? Küchenchef Jürg Stauffer und Gastgeberin Katarina Kohlman beantworten sie gerne: 081 258 78 00

www.restaurant-vabene.ch echt besser

9578-8290

Weiterbildungsangebote
www.hoteljob.ch

Hotel Cristallo
AROSA

Familär geführtes Erstklasshotel mit 70 Betten und Gourmet-Restaurant «Le Bistro» (Gault Millau 13 Punkte) sucht für die kommende Sommer- und Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Küche
Saucier
Entremetier
Gardemanger
Chef de Partie
Restaurant
Service-Mitarbeiter

Guter Verdienst. Kost und Logis auf Wunsch im Hause. Wenn Sie Freude haben, in einem jungen und dynamischen Team mitzuwirken, freuen wir uns, wenn Sie sich mit den üblichen Unterlagen bewerben.

Hotel Cristallo, 7050 Arosa, Tel. 081 378 68 68
oder an hotel@cristalloarosa.ch

Unterhof am Rhein
Hotel Restaurants Seminare

VERBRINGEN SIE DEN NÄCHSTEN SOMMER AM UFER DES RHEINS!

Im Seminarhotel Unterhof harmonieren geschichtsträchtige Mauern und modernes Design in reizvollem Kontrast. 5 multifunktionale Plenarräume, 12 Gruppenräume sowie 88 helle Gästezimmer bieten eine erstklassige Infrastruktur für Seminare und Bankette bis 100 Personen. Das à la carte Restaurant Fischerstube mit 40 Sitzplätzen und das Gartenrestaurant "Rheinpromenade" mit 120 Sitzplätzen garantieren kulinarische Höhepunkte.

Von April oder Mai bis Oktober 2012 suchen wir je einen

CHEF DE PARTIE UND COMMIS DE CUISINE

Ihre Bewerbung schicken Sie bitte per Post oder per E-Mail an:
Seminarhotel Unterhof Schaffhauserstrasse 8 8253 Diessenhofen
christine.schnoor@unterhof.ch Tel. 052 646 38 11 www.unterhof.ch

Rest. Gottstatterhaus

2505 Biel-Vingelz
www.gottstatterhaus.ch

Wir sind ein bekanntes Fischspezialitätenrestaurant direkt am Bielersee und suchen für die Sommersaison (Mai bis Oktober) einen

Commis de cuisine

und eine

Restaurationsfachfrau

(bi 25-jährig)

Sie haben eine abgeschlossene Koch-Servicelohre, sind einsatzfreudig, belastbar und teamfähig? Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf, 032 322 40 52, Marianne Römer verlangen oder info@gottstatterhaus.ch

19587-8295

Strandhotel
CH-3807 Iseztwald

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

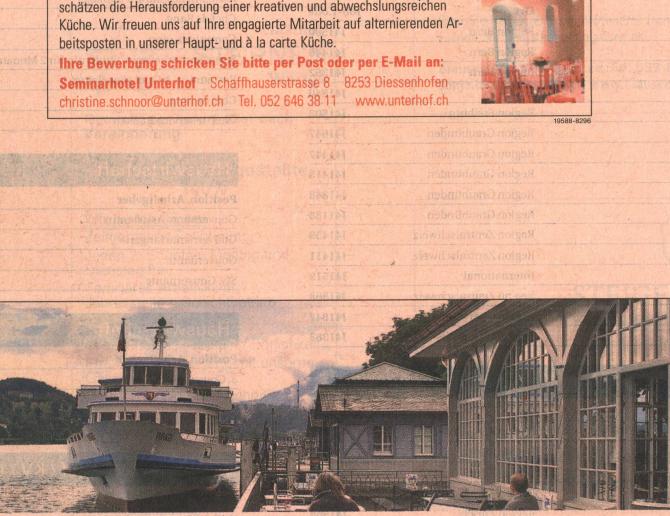
Serviceangestellte (w/m)
mit A-la-carte-Erfahrung

Réception Réceptionistin
Computer- und Sprachkenntnisse D/F/E

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freuen wir uns.

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

19603-8310



Tavolago AG – Gastronomie zu Wasser & Land

Als Tochtergesellschaft der Schiffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees (SGV) betreibt die Tavolago AG die Gastronomie auf allen 21 Dampf- und Motorschiffen der SGV. Auch an Land verwöhnen wir unsere Kunden in mehreren Betrieben sowie anlässlich von Caterings und Grossanlässen mit bis zu 5000 Gästen mit kulinarischen Genüssen. Mit einem saisonalen und regionalen Angebot überzeugt die Tavolago AG ihre Gäste an Land und auf dem Vierwaldstättersee bei Kurschiffahrten wie auch bei Themen- und Extrafahrten.

Für die Sommersaison 2012 suchen wir ab April/Mai bis ca. Oktober 2012:

- Servicemitarbeitende, Schiffe
- Köche, Schiffe
- Buffetmitarbeitende, Schiffe
- Servicemitarbeitende, «LUZ Seebistro»
- Stv. Betriebsleiterin, «LUZ Seebistro» (Jahrestelle)
- Demi-Chef de Partie Saucier & Pâtissier, Produktionsküche

Ihr berufliches Können und Ihre aufgestellte und freundliche Art machen Sie zu einem wertvollen Mitarbeitenden. Sie haben Ihre Lehre erfolgreich absolviert oder verfügen über fundierte Berufserfahrung. Als motivierte, flexible und belastbare Persönlichkeit sind Sie bereit, bei der Tavolago AG mitanzupacken. Als dynamisches Gastronomieunternehmen bieten wir ein gutes Arbeitsklima und attraktive Anstellungsbedingungen mit interessanten Lohnnebenleistungen.

Wollen Sie sich gemeinsam mit uns weiterentwickeln? Besuchen Sie unsere Homepage für nähere Informationen zu unserer Unternehmung und zu den einzelnen Betrieben. Wir freuen uns auf Ihre komplette und aussagekräftige Bewerbung mit Foto per Post oder E-Mail.

Tavolago AG
Reto Fries, Leiter Corporate Services
Werftstrasse 5, Postfach
6002 Luzern
personal@tavolago.ch
www.tavolago.ch



PARKHOTEL SCHLOSS HÜNINGEN
KONOLFINGEN BERN

In nur 20 Autominuten von Bern erreichen Sie das Parkhotel Schloss Hüningen innerhalb eines idyllischen Parks mit 3000 Rosen. Hier verbinden sich 400 Jahre Geschichte und Gastfreundschaft mit allen Annehmlichkeiten der heutigen Zeit.



Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir noch eine/n

Restaurations-fachmitarbeiter/in

Empfangen, umsorgen und verwöhnen Sie unsere Gäste in unserem gepflegten à la carte-Restaurant Rosarium (13 Gault Millau), bei Banketten oder auch im Seminarbereich. Sie haben im Anschluss an Ihre Lehre in guten Betrieben Ihre Erfahrungen gesammelt. Mit dem nötigen Fachwissen und dem Flair, für die grossen und kleinen Wünsche unserer Gäste, freuen sich Ihr Wissen weiterzugeben und übernehmen gerne Verantwortung.

Wir freuen uns, Sie schon bald kennen zu lernen.

Claudia Zürcher & Markus Deutsch
Direktion & Gastgeber
Parkhotel Schloss Hüningen
3510 Konolfingen
Telefon: 031 791 26 11
Internet: www.schlosshueningen.com
E-Mail: m.deutsch@schlosshueningen.com

restaurant braui
HOCHDORF

Zur Verstärkung unseres jungen Teams suchen wir für unser Restaurant mit Gourmet- und Bistrosbereich

Servicefachangestellte/n 80-100%
Chef de Partie 100%
Service-Aushilfe für den Mittagsservice

Eintritt nach Vereinbarung

Sie haben Berufserfahrung, Ihre Muttersprache ist Deutsch, und Sie sind motiviert für eine neue verantwortungsvolle Aufgabe in einem modernen Betrieb auf dem Land?

Unsere Öffnungszeiten
Dienstag bis Freitag
11 Uhr bis 14.30 Uhr/17 Uhr bis 0.30 Uhr
Samstag 16 Uhr bis 0.30 Uhr
Sonntag und Montag Ruhetag
(Personalzimmer vorhanden)

Restaurant Braui
Brauplatz 5
6280 Hochdorf
Fon 041 910 16 66

Nur schriftliche Bewerbungen z. H. Uschi Frapolli und Werner Tobler, gastgeber@restaurantbraui.ch

19599-8304

19600-8306

19605-8309

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Geschäftsführer/Direktor	Region Zürich	J41944
Hoteldirektor/-in	ganze Schweiz	J41410
Betriebsleitung	Region Graubünden	J41859
General Manager – Maldives, Luxury Resort	International	J41867
Gastgeber/Betriebsleiter	Region Graubünden	J41270
Gérant(e)	Region Genf	J41424
Assistante de Direction & Cheffe Réceptionniste	Region Freiburg	J41501

Reception / Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Receptionist/-in	Region Bern	J41500
Receptionist/-in / Empfangsmitarbeiter/-in	Region Bern	J41446
Chef de réception	Region Bern	J41392
Concierge tournant	Tessin	J41846
Réceptionniste qualifié(e)	Region Freiburg	J41502
Chef de réception	Region Graubünden	J41647
Night Auditor	Region Graubünden	J41447
Receptionist/-in	Region Graubünden	J41413
Concierge	Region Graubünden	J41848
Réceptions- & Reservierungsmitarbeiter	Region Graubünden	J41138
Chef de Reception	Region Zentralschweiz	J41459
Chef de réception	Region Zentralschweiz	J41411
Praktikant Front Office / Rooms Division	International	J41519
Teamleiter Reception	Region Zentralschweiz	J41368
Concierge tournant	Region Oberwallis	J41847
Rezeptionist	Region Oberwallis	J41383

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chefs de Partie/Commis	Region Mittelland (SO, AG)	J41578
Koch temporär	Region Zürich	J41478
Sous-Chef	Region Zürich	J41470
Chef de Partie	Region Zürich	J41569
Demi-Chef de Partie	Region Zürich	J41568
Commis de Cuisine	Region Zürich	J41564
Commis Patisserie	Region Zürich	J41598
Commis de Cuisine	Region Zürich	J41597
Sous-chef	Region Zürich	J41599
Servicefachangestellte/-n	Region Zürich	J41659
Koch Chef de Partie	Region Zürich	J41660
Küchenchef	Region Zürich	J41757
Chef de Partie	Region Zürich	J41830
Chef de Partie (Entremetier) Sa und So frei	Region Zürich	J41833
Commis de cuisine	Region Zürich	J41871
Commis de Pâtisserie	Region Zürich	J41912
Chef de Partie	Region Zürich	J41942
Chef de Partie Entremetier	Region Zürich	J41956
Commis de Cuisine	Region Zürich	J41959

F&B / Catering / Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Event- und Bankettmanager Front	Region Zürich	J41558
Event Coordinator	Region Zürich	J41467
Leiter/-in Events, Sales und Marketing	Region Zürich	J41460
Leiter/-in Seminar und Event	Region Zürich	J41465
Leiter/-in F&B / Product Management	Region Zürich	J41362
Sales & Bankett Manager	Region Zürich	J41482
Event-Koordinatorin	Region Bern	J41957
Spezialitätenkoch / Indische Küche	ganze Schweiz	J41505
F&B Assistant	Region Bern	J41902

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicemitarbeiter	Region Graubünden	J41445
Servicemitarbeiter	Region Graubünden	J41514
Servicefachangestellter Halbpension	Region Graubünden	J41603
Commis de rang	Region Graubünden	J41630
Restaurantfachfrau	Region Zürich	J41634
Servicemitarbeiter	Region Mittelland (SO, AG)	J41951
Chef de Service	Region Zürich	J41560
Chef de Rang	Region Zürich	J41555
Chef de rang Bankett	Region Zürich	J41546

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!

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef d'étage	Tessin	J41441
Service-Praktikant/-in	Region Ostschweiz	J41510
Demi-chef de rang	Region Ostschweiz	J41857
Chef de service	Region Ostschweiz	J41842
Chef de Service	Region Zürich	J41462
Restaurantsfachangestellte/-r	Region Zürich	J41456
Restaurantsfachangestellte/-r	Region Zürich	J41457
Serviceangestellte/-r	Region Zürich	J41458
Servicemitarbeiter/-in	Region Zürich	J41427
Assistant Restaurant Manager	Region Zürich	J41388
Chef de Rang	Region Bern	J41899
Commis de rang	Region Zürich	J41935
Servicemitarbeiterin/Studentin für 2 Monate	Region Zürich	J41929
Restaurant- & Operationsleiter	Region Zürich	J41920
Chef de rang	Region Zürich	J41873
Chef de service Bankett	Region Zürich	J41378

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Gouvernante Assistentin	Region Graubünden	J41845
Gouvernante Lingerie	Region Bern	J41572
Gouvernante	Region Zürich	J41562
Stv. Gouvernante	Region Bern	J41196

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
3. Gouvernante	Region Bern	J41886
Stv. I. Hausdame	Region Bern	J41269
Lingeriegouvernante	Region Bern	J41904

Marketing / Verkauf / KV / IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Verkaufsleiter/-in Schweiz	Region Bern	J41887
Verkaufsmitarbeiter/-in	Tessin	J41498
Anlasskoordinatorin	Region Basel	J41387

Beauty / Wellness / Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Kosmetikerin	Region Graubünden	J41585
Masseurin	Region Graubünden	J41507
Kosmetikerin	Region Oberwallis	J41849

Bäcker-Konditoren

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Konditor/Confiseur	Region Graubünden	J41444

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Allrounder/-in 80%	Region Graubünden	J41571
Facility Manager	Region Bern	J41917

Express Stellengesuche

		3	4	5	6
B2768	Alleinkoch oder Koch	56	DE	per sofort	D F E
B2661	Betriebsleiter,Hilfskoch,Barmann	34	IT	per sofort	D F E
B2684	Chef de Reception	36	DE	per sofort	D F E
B2579	Direktion, Management	52	CH	per sofort	D E
B1144	Front Office/Events/Reservations Management	33	CH	per sofort	D F H E ES
B1374	Küchenchef	54	CH	per sofort	D F H E
B2402	Réceptionistin / Seminarcoordinatorin / Sachbearbeiterin Admin.	31	CH	per sofort	D F H E
B2513	Service arbeiter	31	HU	per sofort	D F H U
B2222	Bereich Tourismus, Hotellerie und Gastronomie	31	DE	per sofort	D F E CN

1 Referenznummer – Numéro des candidats

4 Nationalität – Nationalité

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

5 Eintrittsdatum – Date d'entrée

3 Alter – Age

6 Sprachenkenntnisse – Connaissances linguistiques

Stand per 5.3.2012. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf www.hoteljob.ch



Best Western
GRAUHOLZ
A1 - Hotel Restaurant Grauhölz AG, CH-3003 Ittigen/Bern

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

Wir suchen:

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

Voraussetzungen, die Sie mitbringen sollten:
 - Abgeschlossene Lehre KV-Hotellerie oder Hotelhandelsschule
 - Gute Kenntnisse in Microsoft Office
 - Erfahrung mit Hogatex oder einem anderen Hotelprogramm
 - Sprachkenntnisse D, F, E in Wort und Schrift
 - Kommunikatives, gepflegtes, stilistisches Auftreten
 - Offene und herzliche Gastgeberin
 - Idealerweise verfügen Sie über einen Führerausweis und ein Auto

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

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

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

19044-8094

19044-8094

HABEN SIE LUST AUF DIE KRONE?

Die Krone – der lebhafte Geniesser-Treffpunkt im Herzen der Thuner Altstadt. Wir suchen auf Anfang Mai in Jahresanstellung:

SERVICEFACHANGESTELLTE/R (100 %)

Sie verfügen über Erfahrung im gehobenen à la carte Service, haben Spass am lebhaften Terrassengeschäft im Sommer, sind zwischen 20 und 35jährig und überzeugen als charmanter und kompetenter Gastgeber unsere anspruchsvolle Kundschaft.

Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie an Bruno Carizzoni, Direktor. Wir freuen uns auf Sie!



Ob. Hauptgasse 2 / Rathausplatz • 3600 Thun

Telefon 033 227 88 88 • www.krone-thun.ch

19044-8101



Kleine Welt, Grosser Genuss. Blausee.

Die Blausee AG ist Besitzerin der Blausee-Betriebe und Pächterin der St.-Petersinsel-Betriebe. Die Blausee-Betriebe beinhalten unter anderem den 22 Hektaren grossen Naturpark, das einzigartige Hotel-Spa, das Gault-Millau-Restaurant, die Pizzeria und die bedeutende alpine Bio-Forenzeitung. Die St.-Petersinsel-Betriebe umfassen das historische Klosterhotel, das Restaurant mit vielen speziellen Räumen, das Seeblick Bistro und den Shop.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine/einen Mitarbeiter/in Marketing und Administration

Mitarbeiter/in Marketing und Administration

Sie haben eine abgeschlossene kaufmännische Ausbildung, gastronomisches Verständnis und bereits umfangreiche Erfahrungen in der Hoteladministration gesammelt. Zudem kommunizieren Sie nebst in deutscher auch in französischer und englischer Sprache (mündlich und schriftlich).

Zu Ihrem Aufgabengebiet gehören hauptsächlich: Erstellen und Umsetzen des Marketingplanes, Mailings und Newsletters, Administration von Internetsite und Facebook, Support bei Planung und Durchführung von Events, Erstellen von diversen Kommunikationsmitteln und Speisekarten, aktive Mitarbeit im Tagesgeschäft (Telefon, E-Mail, Check-in/-out, Zimmerverkauf), diverse administrative Aufgaben.

Sind Sie ein Verkaufstalent? Eine flexible, aufgestellte und initiative Person? Dann warten an moderner Arbeitsplatz, faire Anstellungsbedingungen und ein aufgestelltes Team auf Sie!

Eintritt: Mai 2012

Sind Sie begeistert und motiviert? Dann senden Sie Ihre Unterlagen, bevorzugt per E-Mail, an Sonja.Lanz@blausee.ch

Blausee AG, 3717 Blausee, Tel. 033 672 33 33

sonja.lanz@blausee.ch, www.blausee.ch, www.st-petersinsel.ch

19044-8102



swiss
historic
hotels

Wir sind ein historisches Hotel auf dem Dorfplatz von Poschiavo. Ristorante-Pizzeria, historische Säle für Festessen, im Sommer Terrasse auf dem Dorfplatz. Dazu 10 gemütliche Zimmer.

Per 1. Mai oder nach Vereinbarung suchen wir eine

Hotelfachfrau

Aufgabenbereich:

- Betreuung der Hotel-Gäste
- Check-in / Check out
- Hauswirtschaft: koordinieren und Mithilfe
- Mithilfe im Service

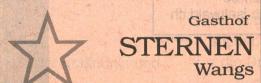
Wir erwarten:

- Erfahrung im Hauskeeping und Rezeption
- Verantwortungsbewusstsein u. selbständige Arbeitsweise
- Muttersprache Deutsch oder sehr gute Deutschenkenntnisse
- Sprachkenntnisse in Italienisch und Englisch

Wir freuen uns, Sie schon bald kennen zu lernen.

Bitte senden Sie Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:
Hotel Albrici, Claudio Zanolini, Plaza da Cunùn,
CH-7742 Poschiavo ■ +41 78 740 01 44
■ welcome@hotelalbrici.ch ■ www.hotelalbrici.ch

19044-8014



Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

Service Fachangestellte 100%

Wir bieten Ihnen:

Zeitgemäss Entlohnung, /
Jeden 2. Sonntag, Montag und Dienstag frei

Familiares Arbeitsklima /

Jahresstelle / Schichtbetrieb

Wir erwarten:

Selbständiges Arbeiten / Ehrlichkeit

Freundlichen Umgang mit unseren Gästen.

Deutsch in Wort und Schrift

Melden Sie sich mit den üblichen Unterlagen bei:

Kalberer Eugen

Gasthof Sternen

Dorfstrasse 12

7323 W A N G S

Tel.(081) 723 11 81

E-Mail: info@sternen-wangs.ch

www.sternen-wangs.ch

19044-8271

CASTELL

THE FINE ART OF RELAXING

Seit 2004 gehört das Hotel Castell zu den besten 4-Sterne-Superior Ferien-Hotels der Schweiz. Es bietet seinen Gästen 68 alpine und urbane Zimmer sowie den ersten Hammam des östlichen Alpenbogens - eine orientalische Dampf- und Wasserwelt auf 250 m.
Das Castell ist ein Treffpunkt für Menschen ganz unterschiedlicher Generationen und Lebensstile.

Per Juni 2012 suchen wir zur Ergänzung unserer Castell-Crew folgende Persönlichkeiten:

MEDIZINISCHE/R MASSEUR/IN

CHEF DE RANG

CHEF DE PARTIE

COMMIS DE CUISINE

Mehr Informationen zu den herausfordernden Stellen finden Sie unter www.hotelcastell.ch/services/jobs

Eine spannende Aufgabe erwacht Sie!

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien und werden Ihnen gerne mehr darüber erzählen, was Sie im Hotel Castell erwarten!

Melanie & Silvan Auf der Maur, Direktion
Ladina Tarnuzzer, Direktionsassistentin

HOTEL CASTELL • CH-7524 ZUOZ

Tel. +41 (0)81 851 52 53 • Fax: +41 (0)81 851 52 54

www.hotelcastell.ch • ladina.tarnuzzer@hotelcastell.ch



19027-8320



STEIGENBERGER GRANDHOTEL BELVÉDÈRE DAVOS

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)

F&B Controller und Einkäufer

- Sicherstellen eines optimalen Einkaufs: erstklassige Qualität zu den bestmöglichen Konditionen unter Berücksichtigung der konzernweiten Richtlinien
- fachgerechte und ordentliche Lagerhaltung
- genaue Stockkontrollen in allen Verkaufsstellen sowie physische Inventuren
- Kontrolle der Rechnungen und Lieferfische (Rechnungskontierung)
- Erstellen des F&B-Monatsabschlusses
- Erfassen sämtlicher F&B- und Non-Food-Warenbewegungen
- Erstellen und Einhalten des IKS-Konzeptes nach Konzernvorgaben
- Angebotsstellung der Getränke in sämtlichen Outlets
- Risikomanagement im Einkauf
- Steuerung des Einkaufs über Kennzahlen
- Pflege der Kassensysteme
- Planung und Durchführung des logistischen Ablaufs vor, während und nach dem World Economic Forum

Fachliche und persönliche Anforderungen:

- abgeschlossene Ausbildung idealerweise in der Hotellerie und bereits etwas Erfahrung in einer ähnlichen Position
- betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- Zahlenserständnis
- strategisches und unternehmerisches Denken und Handeln
- selbständige und eigenverantwortliche Arbeit
- Verantwortungsbewusstsein
- Eigeninitiative
- Verhandlungsgeschick
- Organisations- und Planungsfähigkeit
- gute MS-Office-Kenntnisse

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:
Steigenberger Grandhotel Belvédère, Frau Christine Grandjean
Promenade 89, 7270 Davos Platz
Telefon +41 81 415 60 60
christine.grandjean@steigenberger.ch

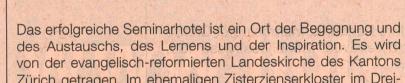
19029-9330



Kategorie: Unikat

Kloster Kappel

Seminarhotel und Bildungshaus



Das erfolgreiche Seminarhotel ist ein Ort der Begegnung und des Austauschs, des Lernens und der Inspiration. Es wird von der evangelisch-reformierten Landeskirche des Kantons Zürich getragen. Im ehemaligen Zisterzienserkloster im Dreieck Zürich-Luzern-Zug gelegen, finden inmitten von Natur und Ruhe Firmenseminare, theologische Weiterbildungen und Bankette statt.

Wir suchen per 1. April 2012 oder nach Vereinbarung einen fachlich fundierten

Sous-chef/Chef de partie 100%

Ihr Aufgabengebiet umfasst die saisonale und regionale Angebotsgestaltung nach biologischen Grundsätzen und wirtschaftlichen Aspekten. Sie arbeiten dabei eng mit der hauseigenen Gärtnerei zusammen, welche Hauptlieferantin unserer Küche ist. Sie sind dienstleistungsorientiert, flexibel, belastbar, ideenreich und überzeugen durch sicheres und zuvorkommendes Auftreten. Sie haben ein Flair für die vegetarische Küche und lieben die Abwechslung. Abende besteht keine öffentliche Verkehrsanbindung.

Es erwarten Sie eine abwechslungsreiche, anspruchsvolle Aufgabe mit attraktiven Anstellungsbedingungen. Für nähere Auskünfte steht Ihnen gerne Benny Wiese (Küchenchef), Telefon 044 764 88 10, zur Verfügung – oder besuchen Sie uns unter www.klosterkappel.ch. Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Diese senden Sie bitte bis 20. März 2012 an:
Kloster Kappel, Jürgen Barth, Geschäftsführer,
8926 Kappel am Albis

Für erfolgreiche Inserate

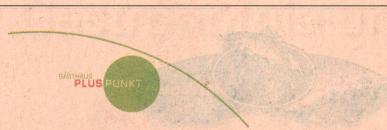
Mediadokumentation

anfordern unter

inserate@htr.ch

htr **hotelrevue**

19361-8331



Das Gasthaus PLUSPUNKT in Brunnen legt grossen Wert auf eine exklusive Küche und bietet einen gepflegten Service. Unsere Gäste verwöhnen wir mit Frischprodukten aus der Region und erlesenen Weinen aus unserem Keller. Mit unserer Philosophie verbinden wir Herzlichkeit, Genuss und Freude.

Wir sind als ein aussergewöhnliches Restaurant bekannt, auch über die Kantongrenze hinaus schätzen die Gäste unsere Küche und unseren Service. Wir sind ein Betrieb der BSZ Stiftung Schwyz. Bei uns arbeiten Gastprofis und Menschen mit einer Beeinträchtigung Hand in Hand.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. Mai 2012 oder nach Vereinbarung einen

Commis de Cuisine/Jungkoch 100% (w/m)

Aufgabengebiet

- Zubereitung von qualitativ hochstehenden Produkten
- Ausbildung von Lernenden
- Anleitung und Begleitung von Menschen mit einer Beeinträchtigung

Anforderungsprofil

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch
- Saubere und speditive Arbeitsweise
- Flexible, belastbar, teamfähig, kreativ
- PC-Kenntnisse
- Freude am Umgang mit Menschen mit einer Beeinträchtigung

Unser Angebot

In der BSZ Stiftung ist es erwünscht, sich als Angestellter auf allen Stufen einzubringen, um unsere lernende Organisation aktiv zu unterstützen. Wir bieten fortschrittliche Anstellungsbedingungen mit besonderen Sozialleistungen. Zusätzlich ermöglichen wir interne und externe Weiterbildungen. Sie arbeiten in einem jungen, motivierten und dynamischen Team.

Auskunft

Christian Meier
Leiter Gasthaus PLUSPUNKT
Telefon 041 825 11 80

Neugierig? Dann senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung bis 26. März 2012 an:

BSZ Stiftung
HR Beratung & Services
Daniela Eller
Postfach 169
6423 Seewen SZ
daniela.eller@bsz-stiftung.ch
www.pluspunkt.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)

Serviceausflüster (m/w)

Praktikant (m/w)

Buffetmitarbeiter (m/w)

Lehrling (m/w)

sowie

Réceptionistin / 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

Hotel Restaurant Niesenblick

Längenschachen 28, 3653 Oberhofen
033 243 15 - 12 - 079 334 02 69

Wir suchen für die Sommersaison 2012

Jungkoch (Commis de cuisine) Küchenpraktikant Servicefachangestellte

Wir erwarten gute Deutschkenntnisse, Flexibilität, Kreativität und Freude daran, in unserem aufgestellten Team ihre Persönlichkeit einzubringen.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Esther und Jürg Minder

Stellengesuche

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

Schweizer Gastronomen-Paar sucht eine neue Herausforderung

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

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

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

htr hotelrevue - stellen revue / marché d'emploi - immobilienrevue / marché d'immeubles

Der Stellen- und Immobilienmarkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Le marché des emplois et des marchés d'immeubles pour l'hôtellerie, la restauration et le tourisme

Herausgeber / Editeur: hotelleresuisse, 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/Denis Karam

Anzeigenentarif (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 160 | 4-farbig/quadrif CHF 2.10 |
| - Stellenangebote / Demandes d'emploi | CHF 160 | 4-farbig/quadrif CHF 2.10 |
| - Kaderrubrik / rubrique cadres / Petites annonces | CHF 180 | 4-farbig/quadrif CHF 2.30 |

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

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/quadrif CHF 2.10 |
|--|----------|---------------------------|

1 GZD bis spätestens Freitag vor Erscheinen – zusätzliche GZD werden mit je CHF 30,- verrechnet.

International

FERIEN
VEREIN

CLUB-HOTEL TIRRENO

Cala Liberotto, Sardegna

Das ***Club-Hotel Tirreno unter Schweizer Leitung liegt auf der wunderschönen Insel Sardinien – 12 km von Orosei entfernt und in unmittelbarer Nähe des Sandstrandes mit kristallklarem Wasser. Die über 160 Appartements und Studios, umgeben von einem 50.000 m² Park mit spektakulärer Badelandschaft, fügen sich harmonisch in die reizvolle Gegend ein. Unser Hotel ist bekannt für seine kreative Gastronomie und die vielen Freizeit- und Sportangebote.

Wir suchen für die Sommersaison, 8. Apr. – 25. Okt. 2012:

CHEFANIMATEUR/-IN

Ihre Herausforderung

In dieser anspruchsvollen Aufgabe sind Sie zuständig für die Konzeption, Umsetzung und Leitung des Tages-, Sport- und Abendprogramms unseres Hotels. Sie werden in die Rekrutierung des Animationsteams mit einbezogen und sind der direkte Vorgesetzte dieser max. 6 Personen. Dazu gehören deren Arbeitsteilung, Führung und Kontrolle. Gleichzeitig sind Sie ein kompetenter Ansprechpartner für unsere Gäste.

Ihre Kompetenzen

Sie sind mind. 25-jährig und verfügen über mehrjährige Erfahrung in Animation und Moderation. Dabei kommunizieren Sie auf Deutsch und von Vorteil auf Französisch und Italienisch. Wir suchen eine ideenreiche, spontane und aufgeschlossene Persönlichkeit mit Verantwortungsbewusstsein sowie dem Flair für Organisation und Teammotivation.

Unsere Leistungen

Wir bieten Ihnen ein fixes Netto-Saisongehalt sowie freie Kost und Unterbringung im Einzelzimmer mit WC/Dusche und eine monatliche Getränkepauschale. Mit der Ferienverein-Gruppe steht Ihnen eine Arbeitgeberin mit interessanten Weiterentwicklungsmöglichkeiten und verschiedenen Arbeitsfeldern im In- und Ausland zur Seite. Zusätzlich profitieren Sie von attraktiven Ferienvergünstigungen.

Auskünfte: Luc Schwarz, Direktor, T +39 0784 9900

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

luc.schwarz@clubhoteltirreno.it oder Hotel Tirreno S.p.A.,
Luc Schwarz, Località Cala Liberotto, I-08028 Orosei (NU)

www.clubhoteltirreno.it

www.aletscharena.ch



Pacht – Mietausschreibung
Hotel Restaurant Kühboden, Fiescheralp

Die Luftseilbahnen Fiesch Eggishorn AG baut im Sommer 2012 das Restaurant Kühboden zu einem modernen und heimeligen Selbstbedienungsrestaurant um. Der Standort „Kühboden“ wird speziell im Winter stark frequentiert. Mit einer zeitgemässen, komfortablen **SB-Anlage vom System „SB-Markt“** soll im Ski- und Erholungsraum eine Profilierung im Gastronomiebereich geschaffen werden.

Betriebsprofil

- Beherbergung	6 Gästezimmer	10 Betten
- Gastronomie	6 Angestellenzimmer	10 Betten
- Lager / Gruppen	Restaurant 264 Plätze	Terrasse 160 Plätze
	Schlafräume	ca. 100 Betten
	2 Aufenthaltsräume	je ca. 25 m ²
	Küche für Selbstbewirtschaftung	ca. 20 m ²

Pachtdauer

- Pachtbeginn 1. Dezember 2012
- Pachtende Nach Vereinbarung

Spezielle Bedingungen

- Keine Ablöseverpflichtung und Investitionen seitens der Pächter

Ihr Profil

- Sie sind ein motivierter Gastro-Unternehmer/In oder ein starkes Team mit Verständnis und Erfahrung in der Gastronomie, vorzugsweise Berggastronomie.
- Kooperative Arbeitsweise mit Partnern und viel Flair für die Gäste und deren Bedürfnisse im Sommer- und Wintertourismus sind Voraussetzung.
- Eine solide Grundausbildung mit Weiterbildung und regelmässiger Weiterentwicklung in Küche, Service und Hotel sind die tägliche Motivation.

Sind Sie angesprochen? Wollen Sie Ihre Zukunft gemeinsam mit einer mittelgrossen Bergbahn gestalten? Ab in die attraktive Destination Aletsch Arena am Eggishorn. Schicken Sie die üblichen Unterlagen bis am 24. März 2012 an:

Luftseilbahnen Fiesch Eggishorn AG, Fredy Huber, Verwaltungsratspräsident, 3984 Fiesch

Luftseilbahnen Fiesch-Eggishorn AG
3984 Fiesch
T: +41 27 971 27 00
F: +41 27 971 36 30
eggishorn@goms.ch
www.eggishorn.ch

ALETSCHARENA
Wallis-Schweiz

Theil/Lötsche-les-Bains VS, vue panoramique, vente directe parcelle à construire 1260 m² équipée, pour 5 maisons val., Fr. 275 000.–, taxes comprises. Préf. pour résidence seniors, etc. Climat asthmatique. Vente étrangers. 2000 m² parc (20 ans gratuit). Alt. 1140 m. Ø 079 305 27 14

19699-8303

Gastroconsult

FIDUCIAIRE POUR L'HOTELLERIE ET LA RESTAURATION

A remettre

Hôtel de la Poste à Martigny

- emplacement central et attractif
- 32 chambres tout confort
- brasserie 80 places
- bail commercial de 10 ans
- rachat du petit matériel
- date de reprise: 1^{er} novembre 2012

Renseignements et dossier sur demande
R. Süssel ou J.-C. Antille : 021 721 08 08

GASTROCONSULT SA
Général-Guisan 42, 1009 Pully
remi.süssel@gastroconsult.ch

19699-8292

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

19432-7129

Sicher investieren in Kanada

Wir bieten Beteiligungen / Übernahmen von gut eingeführten Tourismusbetrieben

Vermittlungsagentur für FeWos u. -häuser in einem Skirt in British Columbia, Westkanada sucht Teilhaber Investition ab ca. CAD \$ 650.000

Gehobenes B&B im viktorianischen Stil, 1A Zustand, direkt am Fluss mit eigenem Anleger in Ostanada sucht Käufer KP CAD \$ 499.000

www.canada-in-mind.com
e-mail:info@canada-in-mind.com
Kontakt in Deutschland: Dr. C. Schulz
Tel: 0049-(0)40 689 127-44

19699-8291

**Gesucht: Bistrotisch
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch**



**hotel
marktplatz.ch**

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 10 / 8. März 2012

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

htr hotel revue

Hotelimmobilien

Das gezielte Zusammenspiel aus Lage, Konzept, Flächeneffizienz, Betreiberqualität und Vertragskonditionen führt zum Gelingen.



Fotolia

Fünf Erfolgsfaktoren



**MICHAEL KIRSCHNER,
URS ALBRECHT**
PROJEKTLEITER
DEVELOPMENT CONSULTING
HALTER IMMOBILIEN
WWW.HALTER-IMMO.CH

Hotels haben sich in den vergangenen Jahren länderübergreifend zu einer beliebten Immobilien-Asset-Klasse entwickelt. Dieses verstärkte Investoreninteresse in Kombination mit einer immer mobileren Gesellschaft und stark expandierenden Hotelgruppen führt zu zahlreichen Hotelneubauten und konfrontiert Eigentümer von bestehenden Hotels vermehrt mit notwendigen Neupositionierungen. Aufgrund des hohen Spezialisierungsgrades der Hotelimmobilien sowie der Abhängigkeit von diversen externen Faktoren und Beteiligten sind Immobilienentwicklung, Investition und der Betrieb von Hotels zeitaufwendige und sehr branchenspezifische Herausforderungen für Eigentümer, Investoren, Projektentwickler, Betreiber,

Markengeber und Architekten. Das berühmte Zitat von Conrad Hilton, welches «Lage, Lage, Lage» als den Erfolgsfaktor für die rentable Investition in eine Hotelimmobilie bzw. deren profitablen Betrieb beschreibt, lässt sich heute auf die fokussierte Umsetzung von fünf Faktoren erweitern.

Die Erfolgsfaktoren

In ersten Schritt der Planung steht nach wie vor die Lage. Mittels einer Marktbeurteilung lässt sich bei Neuentwicklungen die bestmögliche Lage für das geplante Konzept ermitteln. Bei Neupositionierungen von bestehenden Hotels ist der Ansatz entgegengesetzt, und ein passendes Konzept muss für einen gegebenen Standort entwickelt

werden. Dieser zweite Erfolgsfaktor, das Konzept respektive die Produktdefinition, beinhaltet z.B. eine sorgfältige Zielgruppenanalyse, eine marktgerechte Positionierung und die Wahl einer passenden Marke. In Ergänzung zu den Betriebs- und Marketingaspekten des Konzeptes spielen architektonische Entscheidungen wie Flächeneffizienz, Design und Auswahl der Ausstattung als dritter Faktor eine wirtschaftliche Rolle. Eigentümer, die im Eigenauftrag betreiben, können den vierten Faktor, die Betreiberqualität und das operative Betriebsergebnis (GOP), selber beeinflussen. Investoren, die Hotels betreiben lassen oder verpachten, können weniger Einfluss nehmen und legen somit mehr Wert auf die Bonität und Kom-

petenz des Betreibers. Der fünfte Eckpfeiler sind marktkonforme und für alle Parteien wirtschaftliche Vertragskonditionen. Zu diesen finanziellen und rechtlichen Themen zählen z.B. das richtige Betreibermodell, die Finanzierung und die Mietkonditionen sowie Instanthalterungsreserven und Franchisegebühren.

Strukturiertes Projektmanagement

Mit einem sorgfältigen Entwicklungsprozess und einer professionellen Begleitung entlang des Lebenszyklus wird die langfristige Rentabilität dieser Spezialimmobilien sichergestellt. Ein strukturiertes Projektmanagement steuert diese Faktoren von der ersten Vision bis in den Betrieb hinein.

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

htr hotel revue