

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2012)
Heft: 11

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: 01.04.2026

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

stellenrevue htr marché d'emploi

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

htr hotel revue Nr. 11 / 15. März 2012

Gesucht: Bademantel
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



hotel
marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotellerieuisse

Sprachaufenthalte

Top Angebote von
Annemarie, Barbara + Rolf Frischknecht
Tel 044 926 39 58
www.sprachausbildung.ch

Das Intensivseminar

GASTRO SUISSE

Der Pizzaiolokurs
Pizza, Antipasti, Focaccia & Co.

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

Weitere Informationen
GastroSuisse
Eugenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0041 077 111, www.gastrouisse.ch

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung.....	1
Direktion.....	3
Kaderstellen.....	3-5
Deutsche Schweiz.....	2-8
Suisse romande.....	2
Svizzera italiana.....	2
Stellengesuche/Demandes d'emploi.....	2
Immobilien.....	9

Social Media

Hier findet Mund-zu-Mund-Werbung statt. Da bieten sich Chancen. Aber es braucht Pflege.



#gastgeber_2.0



REGULA WYSLING
INHABERIN REGULA WYSLING
PROJEKTE, ZÜRICH
WWW.WYSLING-PROJEKTE.CH

Viele Hotels und Restaurants sind via Buchungs- und Bewertungsplattformen Teil von Social Media. Was auf diesen Plattformen geschrieben wird, muss einen Betrieb interessieren. 70% der Kunden glauben Online-Kommentaren von anderen Kunden (Quelle: Nielsen Consumer Confidence Survey 2009). Das Beobachten dieser Beiträge zählt zur täglichen Arbeit eines Hauses, auch wenn es sich nicht weiter in Social Media engagieren will. Ein Verzicht auf Aktivitäten in Social Media kann mit Datenschutz-Bedenken oder mangelnden Ressourcen in einem Kleinbetrieb begründet sein. Ein solcher Entscheid soll nicht dem Zufall überlassen, sondern überlegt gefällt werden. Die Nutzung von Social Media gehört heute zum Alltag einer breiten Bevölkerungsschicht. Nehmen wir als Beispiel Facebook: Die Schweiz hat aktuell 2,73 Mio. User (Quelle: www.allfacebook.de). Auch weitere Angebote wie Blogs, Twitter, Youtube, Flickr, Pinterest, Business-Netzwerke wie Xing oder standortbezogene Services wie Four-square erfreuen sich grosser Beliebtheit.

Der virtuelle Stammtisch

Die User tauschen sich auf den Plattformen aus, teilen Inhalte und stellen Fragen. Mobil oder lokal - im Zentrum steht immer der Dialog. Stammtisch-Diskussionen finden nun also auch virtuell statt: unterwegs im Zug, zu Hause, am Flughafen, in den Ferien, im Restaurant, an der Arbeit und auf dem Skifeld. Einem Hotel bietet Social Media die

Möglichkeit, seinen Bekanntheitsgrad zu steigern, den Usern individuelle Hotelgeschichten zu erzählen, mit seinen Gästen verbunden zu bleiben, auf Neuigkeiten oder Veranstaltungen aufmerksam zu machen. Diese Aktivitäten tragen gleichzeitig zur verbesserten Auffindbarkeit im Netz bei.

Profil schärfen

Doch ohne Konzept kein Start mit Social Media! Frustrationen und unnötiger Zeitaufwand lassen sich vermeiden, wenn einige Punkte vorab geklärt sind: Welche Bereiche und Mitarbeitenden werden in die Planung und Umsetzung involviert? Wer sind die Gäste des Hauses? Wie sehen die Strategie und Positionierung des Betriebs aus? Was macht das

Hotel einzigartig? Welche Geschichten hat das Haus seinen Usern zu erzählen? Welche Ziele werden definiert? Welche Plattformen eignen sich? Wie sehen die Massnahmen aus und wie lassen sich diese mit den Aktivitäten ausserhalb von Social Media verbinden? Wie erfolgt die Auswertung der Arbeit? Wie werden die Verantwortlichkeiten organisiert? Es muss sichergestellt sein, dass die geplanten Aufgaben konstant und langfristig wahrgenommen werden können. Erst dann kann das Hotel mit der Umsetzung beginnen. Nun heisst es, die eigene Online-Präsenz aufzubauen, Erfahrungen zu sammeln, Monitoring zu betreiben und Anpassungen vorzunehmen. Es empfiehlt sich ein Vorgehen Schritt für Schritt. Und manchmal ist weniger mehr.

22.

T F A
TOURISMUS
FORUM
ALPENREGIONEN

**Destinationen & Skigebiete
in intelligentem Design**

26. bis 28. März in Zell am See -
Kaprun im Salzburger Land

grischconsulta AG - Tel. +41 (0)81 354 98 00

new colors in tourism

Programm & Online-Anmeldung unter www.tourismusforum.ch



Her nichts nach frisch.

Depuis 130 ans, Bianchi importe et distribue des produits frais et surgelés à la gastronomie. Pour renforcer notre équipe de vente à Zuffikon, nous recherchons une personnalité engagée et dynamique comme :

VENDEUR POUR LA GASTRONOMIE 100%

Entrée en fonction immédiate ou à convenir, au siège de l'entreprise Bianchi à Zuffikon.

En tant que vendeur, vous conseillez notre clientèle au téléphone et assurez un développement commercial par la vente active et l'acquisition de nouveaux clients. Grâce à vos connaissances des produits, vous êtes à même d'accompagner les chefs de cuisine dans leurs achats, de faire des offres et de réagir à un marché très dynamique.

Vous bénéficiez d'une formation dans le secteur de l'hôtellerie/gastronomie ou dans la vente. Vous êtes de langue maternelle française et avez de bonnes connaissances en allemand. Idéalement, vous êtes âgés entre 25 et 35 ans.

Nous vous offrons une activité intéressante et variée, avec de très bonnes perspectives professionnelles, au sein d'une équipe motivée.

Nous nous réjouissons de recevoir votre dossier complet par E-Mail adressé à :

G. Bianchi AG
Marina Hofmann
Allmendweg 6
CH-5612 Zuffikon AG
E-Mail: marina.hofmann@bianchi.ch



www.hotelcareer.fr www.horesto.ch

Offres et recherches d'emploi sur 2 portails de recrutement spécialisés pour l'hôtellerie et la gastronomie

Tél.: 044 721 41 31 — contact@hotel-career.ch

Stellengesuche

Ich suche Arbeit als **Hauswart 60-100%**

Bin auch offen, um bei anderen Arbeiten mitzuhelfen (kein Kochen und kein Service). Raum Deutschschweiz, bevorzugt Zentralschweiz, Mittelland. Bin 41-jährig, m, CH, gelernter Handwerker.

Telefon 077 427 98 53, wenn nicht erreichbar, bitte ein SMS senden. Ich freue mich.

Pensionierter Hotelier

bietet Ihnen seine Unterstützung an für: Marketing, Sales, Ferienabteilung, Nachfolgeregelung, Umsetzung von Unternehmensstrategien etc. Sprachen D, F, I, E, SP, P. Dipl. SHV, VDH, Inland- und Ausländerfahrung.

Habe mein Unternehmen erfolgreich verkauft und Zeit für Sofortentsätze. Absolute Diskretion. Vertrauliche Kontaktnahme unter Chiffre 19676-8356 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.



CASTELLO DEL SOLE
ASCONA



Das Castello del Sole ist eines der führenden Hotels der Südschweiz. Es wurde mehrmals ausgezeichnet, unter anderem im Hotelrating der Sonntagszeitung 2008/2009/2010 als Ferienhotel Nr. 1 in der Schweiz. Unser Restaurant «Locanda Barbarossa» (à la carte) ist mit 17 GaultMillau Punkten bewertet. Der Exklusive SPA-Bereich verfügt über eine Fläche von 2'500m². Den Gästen werden 38 luxuriöse Suiten und Junior-Suiten sowie 43 Zimmer angeboten. Der einzigartige Resort umfasst 14ha.

GESTALTEN SIE MIT UNS DIE SAISON 2012. SAISONDAUER VOM 30. MÄRZ BIS 22. OKTOBER!

Folgende Stellen sind durch kompetente und teamfähige Mitarbeiter zu besetzen:

F&B ADMINISTRATION: **F&B ASSISTENT**
F&B PRAKTIKANT

Senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Frau P. Hungerbühler, Leiterin Human Resources. Wir freuen uns, mit Ihnen zusammen unsere anspruchsvollen Gäste empfangen und verwöhnen zu dürfen.



«GAULTMILLAU HOTEL DES JAHRES 2007»
CASTELLO DEL SOLE

HOTEL CASTELLO DEL SOLE - CH-6612 ASCONA

TELEFON +41 91 791 02 02 - FAX +41 91 792 11 18
www.castellodelsole.com - info@castellodelsole.ch



Seit mehr als 27 Jahren ist Vacanceselect Spezialist für luxuriösen Urlaub in Europa. Wir bieten Ferien mit Eigenanreise in fast jeder Form: Vom komplett eingerichteten Bungalowzelt oder Mobilheim bis hin zur luxuriösen Villa mit privatem Swimmingpool. Dies in Zusammenarbeit mit den besten europäischen Partnern: Ferienpark- und Campingplatzbesitzern sowie Hauseigentümern in 16 Ländern. Ursprünglich in den Niederlanden gegründet, verfügen wir über acht Verkaufsbüros in ganz Europa.

Aufgrund der Wachstumsstrategie und zur Betreuung unserer jährlich 250'000 zufriedenen Kunden zentralisieren wir sämtliche Vertrags-Aktivitäten in Genf. Zur Umsetzung dieses Vorhabens suchen wir Sie:

Mitarbeiterin Sekretariat (60 - 80 %)

Hauptaufgaben

- Rasche und effiziente Erledigung aller administrativen und kommerziellen Aufgaben
- Professionelle und kompetente Beantwortung und Erledigung von Anfragen aller Art
- Organisation von internationalen Sitzungen und deren Protokollführung
- Bearbeitung der Kunden im unternehmensinternen Kundensystem
- Mitwirkung bei der Bearbeitung des schweizerischen sowie des französischen Marktes
- Reporting und Erfassung relevanter Informationen in Bezug auf das Vertragsmanagement

Wir erwarten

- Kaufm. Berufsausbildung und Erfahrung in vergleichbarem internationalen Umfeld
- Kundenfreundliches, dienstleistungsorientiertes und initiatives Verhalten
- Exakte und speditive Arbeitsweise
- Deutsch und Französisch fließend (Bilingue), Englisch sehr gut
- Kenntnisse der Reisebranche von Vorteil

sowie

Mitarbeiterin/Mitarbeiter Finanzen & Controlling (60 %)

Hauptaufgaben

- Verwaltung und Steuerung mehrerer Abrechnungssysteme
- Verarbeitung von Dokumenten und Rechnungen im System
- Abwicklung von in- und ausländischen Finanzgeschäften und Vereinbarungen
- Koordination und Bearbeitung der Gehälter des Teams
- Sehr enge Zusammenarbeit und Berichterstattung an den Office Manager sowie den Leiter Finanzen in den Niederlanden
- Controlling und Reporting der Jahresrechnung und des Budgets
- Pflege eines vorbildlichen und zugänglichen Archives

Wir erwarten

- Entsprechend erfolgreicher Leistungswegweis in vergleichbarer Funktion
- Breite und tiefe Kenntnisse im Rechnungswesen im System (Unternehmenssteuer, Mehrwertsteuer, Quellensteuer sowie der sozialen Sicherheit)
- Sehr gute Kenntnisse der deutschen, französischen und englischen Sprache
- Zuverlässige und exakte Arbeitsweise
- Kenntnisse der Reisebranche von Vorteil

Fühlen Sie sich angesprochen und möchten in einem kleinen Team einer dynamischen internationalen Unternehmung Ihren Beitrag leisten? Dann freuen wir uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto bis zum 31. März 2012.

Vacanceselect International AG, Peter Siegenthaler, Rue Jean-Gabriel Eynard 8, 1205 Genève, welcom@vacanceselect-international.ch, www.vacanceselect.ch

Stellenvermittlungen

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

Verlangen Sie das Anmeldeformular.

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

Deutsche Schweiz



Assistant Hotel *Manager (20 Rooms)**

With a new start-up situation after 10 months operation, we are looking for a full time dynamic assistant manager with at least 2 years experiences!

Certificate in the hotel management & hospitality business, speaking English & German, French will be appreciated!

Strong personality that enjoys the spirit to work in Alpine resort and accepts multi-task responsibilities.

Responsibilities;

- Report to Managing Director, assist and manage daily tasks & operation!
- Supervise and coordinate staff.
- Administration support.
- Coordinate marketing activities.
- Participate actively in the financial target.

Profile;

- Previous experience in small organization
- Pro-active, responsible, self-motivated, delivering exceptional guest services.
- Very good knowledge of PC Software including Protell, Excel, Words ...!
- Swiss working permit /Availability May or June 1th 2012.

Please send introduction letter with salary expectation and CV in English by e-mail to jeanlaporte@bluemail.ch deadline Friday 30th March 2012.

www.TheAngelsLodge.com

Hotel-Restaurant MUNDAUN'S
Ferienregion Obersaxen-Mundaun

Wir suchen per 1. Mai einen **erfahrenen Alleinkoch in Saison- oder Jahresstelle** für gepflegte, kreative Küche

Sie haben...

- ... Freude am Beruf
- ... Organisationstalent
- ... Verantwortungsbewusstsein

wir bieten...

- ... einen Betrieb im Aufbau
- ... familiäres, aufgestelltes Team
- ... ein Konzept mit Spielraum für eigene Ideen

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.
Telefon: 081 933 22 01
Sandra De Antoni verlangen



HOTEL DISTELBODEN
6068 MELCHSEE-FRUTT
www.distelboden.ch
info@distelboden.ch

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die kommende Sommersaison 2012 (Mitte Juni bis Mitte Oktober) folgende Mitarbeiter/Innen

Serviceangestellte/Kellner (nur mit CH-Erfahrung)

Hausangestellte für Zimmer/ Lingerie u. Office

Küchenbursche/Hilfskoch

Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Helen u. Ruedi Steiger
Tel. 041 669 12 66
Fax. 041 669 13 77

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 Hotellerie 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-Schawald, 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.

Say YES to a new career!

Das Radisson Blu Hotel Zurich Airport bietet seinen Gästen 330 Zimmer und Suiten in verschiedenen Designs, exklusive Restaurant-Konzepte und den faszinierenden Wine Tower mit seinen fliegenden Wine Angels. Willkommen in Zürichs erstem Business & Lifestyle Hotel mit direkter Verbindung zum Flughafen und dem mit 3700m2 grössten Konferenzzentrum der Schweiz.

Ab April 2012 oder nach Vereinbarung suchen wir einen

**Director of Sales and Marketing
(m/w) mit Schwerpunkt Marketing**

Tätigkeitsfeld:

- Als Mitglied der Geschäftsleitung sind Sie verantwortlich für alle Verkaufs- und Marketing Aufgaben des gesamten Betriebes
- Maximierung der Ertragslage mittels Verkaufs- und Promotions-Initiativen in Abstimmung mit dem Businessplan
- Planung, Implementierung und Einhaltung der Richtlinien des Unternehmens sowie der Carlson Rezidor Hotel Group
- Ausarbeitung und Implementierung von Marktbearbeitungsstrategien zur Optimierung der Marktpenetration des Unternehmens
- Formulierung und Planung des jährlichen Massnahmenplanes
- Erreichung der Verkaufsziele und Maximierung der Verkaufsproduktivität
- Überwachung und Coaching der Verkaufs- und Marketingteams, inkl. des Meetings und Events Teams
- Optimierung der Mitarbeiterproduktivität, -Effizienz und -Zufriedenheit durch den Einsatz zeitgemässer Leadership- und Motivations- Skills

Ihre sozialen und fachlichen Kompetenzen sind:

- Vertriebsprofi mit Berufserfahrung im internationalen Hotelbetrieb
- Umsatz- und zielorientiertes Arbeiten
- Hohe Kunden- und Qualitätsorientierung
- Hohes Mass an Flexibilität und Belastbarkeit
- Gute Kommunikations- und Präsentationsfähigkeiten, sowie ein professionelles Erscheinungsbild und Auftreten
- Proaktiv, analytisch, resultatorientiert
- Deutsch/Englisch fließend in Wort und Schrift
- Teamfähigkeit und Erfahrung in der Führung eines Teams (derzeit 15 Personen)

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und spannende Aufgabe in einer international expandierenden Hotelkette mit guten Aufstiegs- und Entwicklungsmöglichkeiten.

Radisson Blu Hotel, Zurich Airport
Postfach 295, 8058 Zürich-Flughafen
bewerbung.zurich@radissonblu.com



Operative Führungsaufgabe für Top Executive Chefs

Der rund 2000 m² grosse Spa mit Wellness-Oase, Beauty-Center, Indoor-/Outdoor Pool und Seebad sowie ein eigener Bootshafen und die atemberaubende Aussicht bilden ein Alleinstellungsmerkmal für diesen persönlich und professionell geführten Betrieb! Neueste Kücheninfrastruktur inkl. Induktion, ausgezeichnete exklusive Restaurants, Seelounge und weitere F & B Outlets auf Gourmetstufe sowie die besonders schöne Lage in einer beliebten Deutschschweizer Feriendestination verhelfen dem bekannten 5-Sterne-Resort-Hotel zu einem Vorsprung auf die Wettbewerber.

Dass eine ganzjährige Traum-Auslastungsrate von rund 90% erreicht wird, ist ein weiteres Highlight des Hauses. Ideale Ausgangslage für ambitionierte Chefs, die darauf brennen, in Sachen Weiterentwicklung/Qualitätssicherung und Schaffung eines einzigartigen Angebots Massstäbe zu setzen. Sie wissen es zu schätzen, dass die ambitionierten Ziele mit einem dynamischen jungen Management und einer als weitsichtig und umsichtig geltenden Besiterschaft gemeinsam angegangen werden. Ihre Führungsgrundsätze: Vorbildfunktion, Delegieren, Fördern, Fordern und gelebte Wertschätzung des Teams.

Küchenchef/in eines Wellness Resort Hotels

Leitung einer professionellen Crew mit 17 Mitarbeitenden

Das kulinarische Angebot: Marktfrisch, optisch ansprechend, innovativ sowie einer dem Zeitalter entsprechenden Kombination aus moderner französischer Küche und attraktiven Gerichten der Schweizer Küche. Verbunden mit saisonalen und regionalen Spezialitäten sowie mediterranen Einflüssen ergibt sich eine einzigartige Vielfalt. Dabei liegt Ihnen der punktuelle persönliche Kontakt zum Gast ebenso am Herzen wie der Wunsch Hand in Hand mit Ihrem Profiteam den exzellenten Ruf des Hauses durch ausgesuchte Köstlichkeiten auch für die Zukunft zu sichern.

Kreative Hands-on Chefs de Cuisine mit entsprechenden Leistungsausweisen und guter mentaler Fitness informieren wir gerne über die Vorteile die mit dieser attraktiven Kaderposition verbunden sind! Willkommen im Hotel-Unternehmen der Extraklasse welches regelmässig Höchstnoten in den Gästebewertungen erlangt. Der Eintrittstermin kann flexibel gehandhabt werden; optimal wäre am Herzen wie der Wunsch Hand in Hand mit Ihrem Profiteam den exzellenten Ruf des Hauses durch ausgesuchte Köstlichkeiten auch für die Zukunft zu sichern.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger – Mitglied der GL

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

kantonglarus

Ausschreibung Mandat

Produkte-Management Glarnerland

1. Ausgangslage

Der Kanton Glarus und die drei Glarner Gemeinden haben mit dem Masterplan zur Tourismusstrategie 2012–2015 die mittelfristigen Schwerpunkte und Handlungsfelder der Tourismusförderung im Kanton definiert. Das Glarnerland soll sich als die Tourismusregion der «Kontraste» positionieren. Es verbindet auf einzigartige Weise «Stadt und Land», «Tradition und Moderne» sowie «Erlebnis und Erholung». Als «Erlebnisraum vor den Toren Zürichs» verfügt der Kanton Glarus über ideale Bedingungen für den Tages- und den Übernachtungstourismus.

Die touristischen Angebote des Glarnerlandes werden in den drei strategischen Geschäftsfeldern Sommer, Winter und Familie anhand von vier Hauptproduktlinien und zwei Nebenproduktlinien gebündelt und vermarktet. Kernpunkt der Strategie bildet das Mandat für Produktmanagement, das zusammen mit den Tourismusorganisationen und Leistungsträgern in den Gemeinden buchbare Produkte erarbeitet. Optional wird ab Mitte 2013 zusätzlich auch die Projektleitung «Enjoy Switzerland Glarnerland» zum Aufgabenbereich des Mandats gehören.

2. Aufgaben des Mandats

- Operative Führung des Geschäftsbereichs «Produktmanagement»
- Erarbeitung eines attraktiven, marktfähigen Produktportfolios
 - > Fokus «verkaufbare Produkte»
 - > Inkl. Entwicklung neuer Produkte
 - > Inkl. Förderung der nachfragegeschwachen Zeiten
- Aufbau des Markt-Netzwerks
 - > Inkl. Kooperationen
- Sicherstellung der integral stimmigen Dienstleistungsketten im Glarnerland
- Entwicklung des «Operating-Bereichs»
 - > Verkaufstools
 - > Reservierungssystem
 - > DL-Kompetenz gegenüber dem Gast
- Optional ab 2013: Projektleitung «Enjoy Switzerland Glarnerland»
- Integration und Zusammenarbeit mit den Leistungsträgern und den drei Gemeinden ausbauen

3. Anforderungsprofil

- Ausbildung
 - > Betriebswirtschaftliche Grundausbildung
 - > Fachausbildung Marketing (Vertiefung im Bereich «Produktmanagement»)
- Berufserfahrung
 - > Berufserfahrung in der Führung eines Produktmanagements eines touristischen Betriebs (z. B. einer Destination)
 - > Berufserfahrung im Produktmanagement und/oder in der Reiseveranstaltung
- Kompetenzen und weitere Anforderungen
 - > Hohe Ansprüche an die Produkt- und Dienstleistungsqualität
 - > Starker Bezug zur Region und zu den Produkten
 - > B2B-Netzwerk vorhanden
 - > Fähigkeit, lokale Partner zu begeistern und einzubinden
 - > «Operating-Kompetenz»

4. Rahmenbedingungen

Beginn und Dauer des Mandats

Das Mandat startet 2012 (das genaue Datum wird bei Vertragsabschluss festgelegt) und ist auf zwei Jahre befristet. Es besteht die Option auf Verlängerung des Mandats.

Vertragstyp, Vergütung

Der Vertrag enthält insbesondere eine Kurzbeschreibung des Auftrags und der Leistungen des Auftragnehmers, die Vertragsdauer sowie die Namen der verantwortlichen Personen. Die Vergütung erfolgt nach ausgewiesenem Aufwand mit einem jährlichen Kostendach.

Eingabe von Offerten, Termine

Die Offerten sind bis zum 2. April 2012 an die aufgeführte Kontaktadresse einzureichen. Der Entscheid über die Vergabe des Mandats erfolgt bis 30. April 2012.

5. Kontaktadresse für die Anforderung der detaillierten Ausschreibungsunterlagen

Kontaktstelle für Wirtschaft
Stefan Elmer
Zwinglistrasse 6, 8750 Glarus
Tel 055 646 66 13 | Fax 055 646 66 09
www.glarus.ch | stefan.elmer@gl.ch

Gastroconsult

TREUHAND FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Im touristisch sehr interessanten Dorf Appenzell vermieten wir nach Vereinbarung das traditionsreiche und bestens bekannte **Restaurant Hotel Traube**.

Dieser Betrieb eignet sich für das klassische, gut ausgebildete und erfahrene

Wirtepaar

Bei diesem Unternehmen handelt es sich um einen alt-eingesessenen und traditionsbewussten Gastronomiebetrieb. Dieser liegt in unmittelbarer Nähe des historischen Landsgemeindeplatzes, mitten in Appenzell. Dieser umsatzstarke Betrieb fordert einen hohen persönlichen Einsatz und Ihr ganzes berufliches Können. Faire Mietkonditionen und eine gute Zusammenarbeit mit der Eigentümerschaft belohnen Ihren Einsatz und sichern Ihnen eine sehr gute Existenz.

An nutzbaren Betriebskapazitäten sind vorhanden:

- Restaurant mit typischer Appenzeller Stube und rund 50 Sitzplätzen
- Speise- und Bankettsaal mit insgesamt 80 Sitzplätzen, flexibel unterteilbar
- Gartenrestaurant und Terrasse mit zusammen rund 80 Sitzplätzen
- 7 komfortable Gästezimmer
- Attraktive 4½-Zimmer-Wirtwohnung
- 5 eigene Parkplätze

Wir bitten ernsthafte Interessenten mit uns Kontakt aufzunehmen und die ausführliche Vermietungsdokumentation anzufordern.

Gastroconsult AG, Unternehmensberatung

Bruno Faulhaber und Erich Bühler
Blumenfeldstrasse 20
CH-8046 Zürich

Telefon +41 (0)44 377 54 47
E-Mail zuerich@gastroconsult.ch

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 Menuplanung, den Ausbau der regionalen, partnerschaftlichen Beziehungen im Sport- und Seminarbereich. Wenn Sie zudem eine Affinität 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.

Ihr berufliches Profil

Sie üben Ihren Beruf mit Passion aus und haben Freude im Umgang mit Reisenden aus der ganzen Welt. Für diese anspruchsvolle Tätigkeit setzen wir eine erfolgreiche Führungstätigkeit in einem Betriebsbetrieb voraus. Ein höherer Abschluss (Hotelfachschule, Gast-

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 erwartet 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



Schweizer Jugendherbergen. So muss es sein.

Sehen und gesehen werden mit einem Inserat in der htr hotel revue

htr hotel revue

Lake Side

LUNCHING | DINING | MEETING

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einem dynamischen Umfeld und in einem grossen Gastronomieunternehmen?

Das Lake Side liegt direkt am Seeufer und ist mit Blick auf die Alpen und den See unweit der Zürcher Innenstadt gelegen. Im Obergeschoss befindet sich das grosszügig gestaltete Eventzentrum mit Kapazität von bis zu 1000 Personen für Bankette und Kongresse. Unser A-la-carte-Restaurant mit 13 Gault-Millau-Punkten verfügt über 130 Innen- sowie 120 Terrassenplätze. Die Küche bietet ein vielfältiges mediterranes/euroasiatisches Angebot, und im Restaurant befindet sich ebenfalls unsere bekannte Sushi-Bar.

Nach Vereinbarung suchen wir für unseren spannenden Betrieb einen

Event- und Bankettmanager Front/ Stellvertretenden Direktor w/m

Sie sind zuständig für die komplette operative Abwicklung sowie für einen reibungslosen Ablauf von Anlässen bis zu 1000 Personen. Sie sorgen dafür, dass sich unsere Gäste rundum wohl fühlen, koordinieren die Mitarbeiter, sind verantwortlich für das Setup und die Vorbereitung der Räumlichkeiten. Dabei scheuen Sie sich auch nicht, selbst Hand anzulegen. Bereitschaft zu Mehrarbeit sowie unregelmässige Arbeitszeiten sind für Sie selbstverständlich. Sie sind ein Profi im Bankettbereich mit ausgeprägtem Organisationsflair und einer hohen Belastbarkeit.

Leiter Bankettverkauf w/m

In dieser spannenden und abwechslungsreichen Position sind Sie zuständig für die gesamte administrative Bankettorganisation und den Verkauf von Anlässen bis zu 1000 Personen. Zu Ihren Aufgaben gehören die Beratung und der aktive Verkauf des gesamten F&B-Bereichs, der Räumlichkeiten und der Technik. Weiter sind Sie verantwortlich für die Nachbearbeitung der Anlässe, die Budgetierung, die Debitoren- und Kreditorenkontrolle sowie die Mitarbeiterplanung. Sie arbeiten eng mit unserem Küchenchef sowie dem Bankettmanager zusammen und zeichnen sich durch ein gutes Verkaufsfair, administrative Kenntnisse sowie unternehmerisches Denken aus. Sie sind auch gerne bereit, wenn nötig unsere Mitarbeiter an der Front zu unterstützen.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:
Angelika Baumann, Leiterin Human Resources, Herdernstrasse 56, Postfach 480, 8040 Zürich, oder angelika.baumann@kramergastronomie.ch

ZÜRICH AMBIANCE

sportgastro AG

Die Sportgastro AG ist ein vielseitiges Gastronomie-Unternehmen, welches in diversen Betriebszweigen tätig ist. Unter anderem betreibt die Sportgastro sämtliche Gastronomie-Betriebe im Mutterhaus, der PostFinance-Arena, sechs Sport- und Freizeitbetriebe in der Stadt und Agglomeration Bern, das Restaurant Golfpark Moossee sowie ein eigenes Catering-Unternehmen.

Mit unserem jüngsten Konzept wollen wir einen neuen Weg beschreiten.

Im Herzen der Berner Altstadt, an sehr zentraler Lage, entsteht ein gehobenes Steakhouse mit integrierter Sports-Bar & Lounge mit nordamerikanischem Flair.

Für das Steakhouse-Konzept suchen wir;

Betriebsleiter & Gastgeber

(ab sofort oder nach Vereinbarung)

Sie stehen voll und ganz hinter dem neuen Konzept und trauen es sich zu, diesen frisch zu positionierenden Betrieb engagiert und souverän zum Erfolg zu führen. Sie sind Gastgeber mit Leib und Seele und bringen einen entsprechenden Background mit (Hotelfachschule oder gleichwertige Ausbildung, berufliche Praxis und Führungserfahrung in der Gastronomie). Wir wünschen uns eine junggebliebene Persönlichkeit mit unternehmerischem Denken und Weitsicht. Sie kommen aus der Region und sind mit der Stadt Bern und deren Gegebenheiten eng vertraut.

Küchenchef

(ab sofort oder nach Vereinbarung)

Sie sind eine ambitionierte Persönlichkeit, verantwortungsbewusst und der Gast steht für Sie täglich im Mittelpunkt. Mit Ihrer Eigeninitiative und Ihrem betriebswirtschaftlichen Denken bringen Sie sich in unserem Betrieb ein und versuchen stets, unsere Abläufe zu optimieren. Beim Aufbau unserer Küchencrew sind Sie aktiv mit dabei und wirken anschliessend als Wegbegleiter für neue Mitarbeitende. Sie sind ein Fleisch-Kenner bzw. ein Fleisch-Liebhaber – entsprechende Speisen zu kreieren ist Ihre Passion. Ein gepflegtes, freundliches und sicheres Auftreten rundet Ihr Profil ab.

Wir bieten Ihnen ein vielseitiges und anspruchsvolles Aufgabengebiet in einem jungen und dynamischen Umfeld. Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, bitten wir Sie, uns die vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto zukommen zu lassen. Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und freuen uns, Sie bei einem Gespräch persönlich kennenzulernen.

Im Rekrutierungsprozess sichern wir Ihnen volle Diskretion zu.

Sportgastro AG

Sven Rindlsbacher
Mingerstrasse 12
3014 Bern
Mobil: 079 403 33 82
Telefon: 031 332 56 44
Mail to: svn.rindlsbacher@scb.ch
www.sportgastro.ch



350'000 Hauptmahlzeiten in 5 Outlets mit total 900 Sitzplätzen – 100'000 Übernachtungen – 140 Mitarbeitende – 50 Seminarräume – 750 Betten! Nur ein paar Kilometer von Luzern entfernt steht das grösste Bildungszentrum der Zentralschweiz, ein top-modernes Seminarzentrum für Baufachleute und externe Gäste: der CAMPUS SURSEE (www.campus-sursee.ch). Das innovative Unternehmen baut laufend aus und wächst kontinuierlich. Daher suchen wir nun für die neu geschaffene Position einen innovativen und organisatorisch starken

Bereichsleiter Gastronomie (m/w)

Gastgeber aus Leidenschaft, Mitglied der Geschäftsleitung

Ihre Aufgaben: Sie sind direkt dem Geschäftsführer unterstellt und verantworten den gesamten F & B-Bereich mit 5 Outlets (u.a. Selbstwahl-Restaurant, neues A-la-carte-Restaurant), Küchen und Bankettabteilung mit über 80 Mitarbeitenden. Für Ihren Bereich haben Sie Mitarbeiter- und Budgetverantwortung. Sie übernehmen den F & B-Einkauf, koordinieren die Angebote innerhalb der Gesamtgastronomie und stellen die Qualitätsstandards und die Prozessabläufe sicher. Nebst den strategischen und administrativen Aufgaben will man Sie aber beim Gast an der Front sehen. Für Abwechslung ist gesorgt und Projekte gibt es genug. Bereits nach Ihrem Start werden Sie stark mit eingebunden bei der Realisation des neuen Restaurantkonzepts «Baulüü», das im März 2013 als Neubau wiedereröffnet wird.

Was Sie mitbringen: Nach Ihrer gastronomischen Grundausbildung haben Sie sich entsprechend weitergebildet, idealerweise auch an einer Hotelfachschule. Wie es

sich für einen Gastronomen gehört, bringen Sie sehr gute Kenntnisse in der Küche mit, haben ein ausgeprägtes Organisationstalent und denken vernetzt. Sie sind begabt in positiver Mitarbeiterführung und verfügen über verteilte Anwerdenerkenntnisse in MS-Office sowie Gastrosoftware und Prozesssoftware. Als herzlicher Gastgeber treten Sie gepflegt und natürlich auf und jonglieren den Gastroalltag zwischen Gast und Mitarbeiter souverän.

Wir bieten Ihnen: Eine herausfordernde und anspruchsvolle Führungsaufgabe, die Sie mit diversen motivierten Teams erledigen. Ihre Fach- und Sozialkompetenzen können Sie täglich unter Beweis stellen. Eine moderne Infrastruktur, fortschrittliche Sozialeistungen sowie ein Arbeitsplatz im Grünen, wo Innovation und Dienstleistung erste Priorität hat, warten auf Sie.

Vielen Dank für Ihre Bewerbung via www.mercuriurval.ch. Bei Ihrer Bewerbung per E-Mail an luzern.ch@mercuriurval.com bitten wir Sie die Ref. Nr. **CH-MULU-000204/262** zu vermerken. Gerne geben wir Ihnen weitere Informationen unter **+41 041 228 80 90**. Mercuri Urval mit Sitz in Zürich, Nyon, Basel, Bern und Luzern sowie weltweit über 70 Niederlassungen.

Mercuri Urval

Restaurant Anker Die Wohlfühlbeiz zum Geniessen.

Wir suchen per 1. Mai 2012 für unser junges Team folgende Verstärkung:

Eine Servicefachangestellte (CH) sowie eine Jungköchin oder einen Jungkoch

Wenn Sie Freude am Umgang mit Gästen und Einheimischen haben und motiviert sind, selbstständig zu arbeiten, ist dies das Richtige für Sie.

Das Restaurant liegt im Herzen des Dorfes Lenk. Wir verwöhnen unsere Gäste mit frischen saisonalen und regionalen Spezialitäten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Für weitere Auskünfte zu den Stellen sind wir gerne für Sie da.

Eliane und Irene Zimmermann • Rawilstrasse 2
3775 Lenk i. S. • 033-733 04 40
info@anker-lenk.ch • www.anker-lenk.ch

Lake Side LUNCHING | DINING | MEETING

Das Lake Side liegt direkt am Seeufer und nahe dem Stadtkern. Das A-la-carte-Restaurant (13 Gaut-Milau-Punkte) verfügt über 130 Innenplätze sowie 120 Terrassenplätze und 30 Plätze an der Bar. Zusätzlich bietet unser Selbstbedienungsrestaurant Lake Away auf unserer Terrasse 200 Gassen Platz. Im Obergeschoss befinden sich unsere Bankett-, Seminar- und Kongressräumlichkeiten mit einer Kapazität von bis zu 1000 Personen. Die Küche bietet ein vielfältiges mediterranes-/euroasiatisches Angebot, und im Restaurant befindet sich unsere bekannte Sushi-Bar.

Für die kommende Sommersaison 2012 suchen wir noch folgende motivierte Mitarbeiter:

Chef de Service Chef de Rang Demi-Chef de Partie Gouvernante

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einem dynamischen Umfeld und in einem grossen Gastronomieunternehmen, das Ihnen Perspektiven bieten kann? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung an die untenstehende Adresse.

Kramer Gastronomie, Tanja Meier, Human Resources, Herdernstrasse 56, Postfach 480, 8040 Zürich, oder per E-Mail an tanja.meier@kramergastronomie.ch, Telefon 044 406 85 28, www.kramergastronomie.ch

ZÜRICH AMBIANCE



Sind Sie Gastgeber/in aus Leidenschaft mit einer Gastronomieerfahrung auf hohem Niveau?

Wir suchen nach Vereinbarung für das weitherum bekannte Schlosshotel Adler in Reichenau/Tamins GR neue Gastgeber/Pächter

Angaben zum Betrieb:

- Tagesrestaurant mit Arvenstube (45 Plätze)
- Spezialitätenrestaurant (25 Plätze)
- schicke Terrasse (ca. 70 Plätze)
- grosser Bankett- und Konferenzsaal (max. 100 Plätze)
- 15 Gästezimmer mit total 35 Betten
- grosser Parkplatz
- Mitbenützung des Schlossgartens und des Schwimmbads

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbungsunterlagen an:

RRT AG Treuhand & Revision, Frau Pia Cruffer
p.crufer@rrt.ch Poststrasse 22
7002 Chur 081 258 46 33

Seehotel Rigi Royal Immensee

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für die kommende Saison engagierte und flexible Mitarbeiter.

Folgende Stellen sind zu besetzen:

Jungkoch (m/w) Servicefachangestellter (m/w) (gelernt, zwischen 20 und 35 Jahre)

Wenn Sie zu unserem Team dazugehören möchten, senden Sie uns Ihre Unterlagen per Mail oder Post zu. Wir freuen uns, SIE kennen zu lernen.

Seehotel Rigi-Royal

Daniel Höger
CH-6405 Immensee
Tel: +41 (0) 41 854 06 00 E-Mail: info@hotel-rigi.ch



Eine «Perle» muss ersetzt werden!

Für das ****Hotel Weisses Kreuz im Zentrum von Interlaken suchen wir eine

Stv. Geschäftsführung

mit Schwerpunkt Reception, Reservationen, Hauswirtschaft, Korrespondenz. Der Garni-Betrieb umfasst 56 Zimmer mit 90 Betten.

Ihr Profil: führungssicher, frontorientiert, ausgeprägte Gastgeber-Persönlichkeit, unternehmerisch denkend und handelnd. Sprachen: D/E/F (weitere Sprachen von Vorteil), Erfahrung in Online-Marketing und im Umgang mit Tour Operators und Reservationskanälen.

Eintritt: 1. Mai 2012 oder nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Jürg Zumkehr Unternehmensberatung
Bernstrasse 25 / 3800 Interlaken
033 822 63 84 / jz@hotelforsale.ch



Ganz meine Welt.

Imnitten der Parkanlage von Bad Schinznach liegen das Kurhotel Im Park, die Privatklinik Im Park mit Therapiezentrum, die Bäderlandschaft sowie ein Kurzlochgolplatz und die gediegene magma Bar & Lounge.

Für unser Kurhotel Im Park, ein stilvolles 4*-Hotel, suchen wir eine/n

Leiter/in Réception

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

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

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

BAD SCHINZNACH AG
Brigitte Bartholet, Leiterin Personalabteilung
Postfach 67
5116 Schinznach-Bad
056 463 77 16*
info.personal@bs-ag.ch

www.bad-schinznach.ch

Zermatt Alpenhof HOTEL

Der Alpenhof ist ein modernes, aussergewöhnliches 4-Sterne-Superior-Hotel (120 Betten), mit rustikal-elegantem Ambiente, Gourmetrestaurant, Piano-Bar, einzigartiger Mountain Spa Vanessa Badelandschaft. Junge dynamische, sportliche Atmosphäre. Internationale Kundschaft.

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir

RECEPTIONIST/IN

Jahresstelle
Hotelerfahrung, D, F, E in Wort und Schrift
Eintritt nach Übereinkunft

CHEF DE RANG

Eintritt Juni

Verfügen Sie über Berufserfahrung, Selbständigkeit, Initiative, Engagement, Freude am Beruf, Teamfähigkeit, eine Portion Humor, und Gewandtheit im Umgang mit Menschen, werden Sie sich bei uns wohl fühlen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Alpenhof Hotel
Matterstrasse 43
Annelise und Hans Peter Julen
CH-3920 Zermatt

Telefon +41 (0)27 966 55 55
Telefax +41 (0)27 966 55 56

info@alpenhofhotel.ch
www.alpenhofhotel.ch

NIRA ALPINA

SWITZERLAND

HERZLICH WILLKOMMEN IM MITTELPUNKT IN SURLEJ

und im neuesten und exklusiven 4* Design & Lifestyle-Ferienhotel der Schweiz. Zur Verstärkung für die kommende Sommersaison sind Sie ab Mitte Juni 2012 unsere begeisterungsfähigen Persönlichkeiten als:

- **Chef de rang Rooftop Bar** sprachgewandt (mit Micros- und Berufserfahrung)
- **Chef de rang Rest. Stars** sprachgewandt (mit Microserfahrung)
- **Commis de rang/Tournant**
- **Chef de partie/Tournant** sprachgewandt und mit Berufserfahrung
- **Commis de cuisine**
- **Hilfskoch-Frühstücksdienst**
- **Office-Küchenangestellter/Tournant**
- **Bäcker-Konditor** sprachgewandt (Berufserfahrung zwingend)

mit ausgezeichneten Entwicklungsmöglichkeiten. Sie sind eine ausgewiesene und belastbare Fachperson und auf der Suche nach einer neuen, anspruchsvollen Herausforderung. Im Mittelpunkt Ihres Strebens stehen die Zufriedenheit unserer Gäste und ein dynamisches, motivierendes Miteinander.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten und schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto und Gehaltsvorstellung.

Hotel Nira Alpina
c/o Alpine Hospitality
(Switzerland) AG
Personalabteilung
Via dal Corvatsch 76
7513 Silvaplana-Surlej

Tel.: 081 838 69 69 www.niraalpina.com
Fax: 081 838 69 70 info@niraalpina.com



Unser Haus ist ein stilvolles **** Hotel Garni an bester, zentraler Lage in Zermatt mit 30 Zimmern, Hotelbar mit gediegener Lobby, Gartenterrasse und grosszügigem Wellness-Bereich.

Zur Ergänzung unseres erfahrenen Teams suchen wir ab kommender Sommersaison

eine engagierte, herzliche Persönlichkeit als

RECEPTIONSSEKRETÄRIN/ GÄSTEBETREUERIN

(Anstellung 80 bis 100%)

Sie freuen sich auf

- eine lebhaft, abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Arbeit
- vielseitige administrative Aufgaben
- frontorientiertes, aufmerksames und engagiertes Wirken zum Wohle des Gastes
- und haben ein wenig Flair für Bar/Getränkesservice

Dann könnten wir Ihnen die passende Stelle

- in einem spannenden und interessanten Umfeld
- mit internationaler Kundschaft
- mit genügend Selbstständigkeit
- mit vielen neuen Erfahrungen
- und selbstverständlich zeitgemässen Anstellungsbedingungen

bieten.

Wir freuen uns sehr über Ihre Kontaktaufnahme und stehen jederzeit für weitere Auskünfte zur Verfügung.

SWISS ALPINE HOTEL ALLALIN
Familie Taugwalder-Abgottspon
CH-3920 Zermatt
Telefon 027 966 82 66
Telefax 027 966 82 65
www.hotel-allalin.ch
info@hotel-allalin.ch



Die Anlagen Golf Kyburg sind Teil der europäischen Qualitätsgemeinschaft «Leading Golf Courses». Golf Kyburg liegt mit seinem 18 Loch Championship Course zwischen Zürich und Winterthur, wenige Minuten ab Autobahnausfahrt Effretikon. Über 25 Mitarbeiter arbeiten für rund 700 Mitglieder und viele Gäste. Für unser Restaurant La Gloria suchen wir zur Verstärkung unseres Teams per sofort:

SERVICEMITARBEITER/INNEN

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsbildung als Servicefachfrau/Servicefachmann und/oder können mehrjährige Berufserfahrungen vorweisen.

BANKETT SERVICE AUSHILFEN

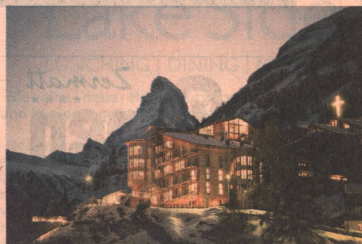
In dieser Funktion arbeiten Sie in einem kleinen Team und decken vom à la carte bis zum 160 Personen-Bankett ein breites Spektrum ab. Sie haben bereits bewiesen, dass Sie mehr können und zu leisten gewillt sind als der Durchschnitt.

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche, kundennahe Aufgabe, ein junges, motiviertes und qualifiziertes Team und ein attraktives Arbeitszeitmodell.

Wenn Sie diese Herausforderung anspricht, senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Golf Kyburg | Personalabteilung | Martina Stierli
CH-8310 Kempthal | Tel. +41 52 355 06 06
martina.stierli@golf-kyburg.ch | www.golf-kyburg.ch

MOUNTAIN LODGE THE OMNIA



Harmonie ist die Übereinstimmung aller Einzelteile zu einem perfekten Ganzen. Die 5-Sterne-Mountain-Lodge mit 30 Zimmern und Suiten zelebriert die Schönheit der Naturlichkeit, sei es im erstklassigen Restaurant, in der Cavern oder auf der Sonnenterrasse im Herzen von Zermatt.

Wir suchen per Juni 2012 einen

ASSISTANT EXECUTIVE HOUSEKEEPER (W/M)

Sie unterstützen kompetent und mit viel Freude unseren Executive Housekeeper und übernehmen die Mitverantwortung für Pflege und Sauberkeit sämtlicher Räumlichkeiten. Sie überwachen und kontrollieren die Arbeitsausführung auf den Etagen, in den öffentlichen Bereichen sowie in der Lingerie und beim Couverture-Service.

Sie haben Berufserfahrung in der gehobenen Hotellerie, einen ausgeprägten Sinn für Ordnung und Sauberkeit, sind motiviert, flexibel und belastbar. Sie weisen gute Sprachkenntnisse (DE von Vorteil, auch I) aus und fühlen sich bereit, Führungsaufgaben und Verantwortung zu übernehmen.

Wir bieten Ihnen einen attraktiven Arbeitsplatz mit geregelten Arbeitszeiten in einem der bekanntesten Ferienorte der Schweizer Alpen. Es erwartet Sie ein dynamisches und angenehmes Arbeitsklima sowie anforderungsgerechte Entlohnung.

THE OMNIA – der Name birgt einen Anspruch. Mit ihm wurde dieser Ort geschaffen und mit demselben wollen wir Sie hier willkommen heissen.

Wir freuen uns auf Ihr Bewerbungsdossier per Post oder E-Mail an:

THE OMNIA
Philipp Thommen, Deputy Director
Auf dem Fels, 3920 Zermatt, Schweiz
Phone +41 (0)27 966 71 71
ph.thommen@the-omnia.com
www.the-omnia.com

Am Ufer des Zürichsees, angrenzend ans Naturschutzgebiet, liegt wunderschön unser Schiff. Mit zwei traumhaften Terrassen, Speiserestaurant, Schiffstube, Saal, Weinstube, Seerosenbar und 30 individuellen Zimmern. In dieser unvergleichlichen Atmosphäre leben wir Gastfreundschaft für unsere Gäste aus Nah und Fern.

Hotelfachfrau Stv. Gouvernante

Sie sind etwa zwischen 22 und 38 Jahre alt, lieben Ihren Beruf und die Menschen. Kundig vertreten Sie unsere Gouvernante, tatkräftig besorgen Sie gemeinsam mit Ihren Fachfrauen und Lernenden ein aussergewöhnliches Haus. Mit Gespür für Schönes und Wesentliches schaffen Sie so für unsere Gäste in der Fremde täglich von Neuem ein echtes Zuhause.

Eine anspruchsvolle, vielfältige und abwechslungsreiche Aufgabe, ein junges Team, Wertschätzung, Unterstützung und Weiterbildung erwarten Sie.

Wir freuen uns darauf, Sie kennen zu lernen.

Beatrice Fuhrer, Hotel Restaurant Schiff
mit Seerosenbar, 8808 Pfäffikon SZ
Tel. 055 416 17 18 www.schiff-pfaeffikon.ch

Für erfolgreiche Inserate
Mediadokumentation
anfordern unter
inserate@htr.ch

htr hotelrevue

Restaurant Mühlebach (Restaurant / A-la-carte-Stube / Aussichtsterrasse)

Aufgestellte und motivierte Mitarbeiter
in Jahresstelle für Wiedereröffnung.

Servicemitarbeiterin und Aushilfen (Ende März)
Jungkoch/Jungköchin (Mitte März)
Casserollier/Hauskeeping (Mitte März)

Kontakt:
Restaurant Mühlebach
Andrea Andress/Heinz Vorderegger
3127 Mühlethurnen
079 937 88 76

Cash hôtel

Spezialisierte Firma für Tischkultur und professionelle Küche, mit Sitz in Givisiez (FR),
sucht

IHREN VERTRETER/ IHRE VERTRETERIN

für die Region Bern, Jura und Solothurn

Sie sind dynamisch und von angenehmer Erscheinung. Sie suchen eine feste Anstellung. Sie verfügen über eine Ausbildung und Erfahrung auf dem Gebiet. Sie leben in der Region von Bern oder Umgebung. Sie sind 30 bis 45 Jahre alt. Schweizerdeutsch ist Ihre Muttersprache, doch Sie sind bilingue oder haben gute Französischkenntnisse.

Sie bringen uns:
Ihre Erfahrung im Verkauf,
Ihren Sinn für Ästhetik,
Ihre ausgesprochene Vorliebe für Tischkultur
und Ihre Leidenschaft für die Küche.

Wir bieten Ihnen:
einen überaus attraktiven und einträglichen Lohn, eine umfassende Schulung, eine angenehme Arbeitsatmosphäre, einen Dienstwagen und alle materiellen Vorteile einer solchen Stellung.

Stellenantritt: sofort oder nach Vereinbarung.
Bitte senden Sie einen handgeschriebenen
Bewerbungsbrief, Lebenslauf und Foto an:
Vent'astic SA - L'Hôpital 2
CH-1029 Villars-Ste-Croix
(Nur Personen, die dem Profil dieser Stelle möglichst genau entsprechen, erhalten eine Antwort.)

KLINIKEN VALENS

Wir suchen per 1. Mai 2012 oder nach Vereinbarung eine motivierte und teamfähige Persönlichkeit als

Leiter/-in Réception (100%)

Sie sind ein routinierter Réceptionsprofi. Sie kümmern sich um das Wohl unserer Patienten und Gäste, übernehmen Marketing- und Werbeaufgaben, sind zuständig für die Rechnungsstellung sowie Tagesabschlüsse und führen das Team der Réception. Sie sind mitverantwortlich für die Ausarbeitung von attraktiven Angeboten im Bereich Hotellerie und fungieren als kompetente Ansprechperson sowohl an der Front als auch im Backoffice.

Vorausgesetzt wird eine abgeschlossene Ausbildung in der Hotellerie oder als Kauffrau/Kaufmann. Idealerweise haben Sie eine Hotelfachschule absolviert und bringen Berufserfahrung in einer ähnlichen Position mit. Sie sind eine kommunikative, verantwortungsvolle Persönlichkeit mit Führungserfahrung. Ihre einwandfreien Umgangsformen und Gastgeberqualitäten, Ihre Italienisch-Sprachkenntnisse und gute EDV-Kenntnisse runden Ihr Profil ab.

Interessiert? Weitere Informationen erteilt Ihnen gerne M. Mantel, Leiter Hotellerie, Tel. 081 303 16 04. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: Kliniken Valens, A. Breiner, Personalleiterin, 7317 Valens. E-mail: a.breiner@klinik-valens.ch. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

KLINIKEN VALENS Rehabilitationszentrum Valens CH-7317 Valens
T +41 (0)81 303 11 11 info@klinik-valens.ch www.kliniken-valens.ch

EUROPÄISCHER HOF HOTEL EUROPE *** Engelberg Switzerland



Im Herzen des Sommer- & Winterparadieses Engelberg, direkt am Kurpark liegt der Europäische Hof. Was 1904 begann, begeistert heute Gäste und Mitarbeiter gleichermaßen, mit dem unvergleichlichen Charme der Belle Epoque. Das Hotel verfügt über 75 Gästezimmer, Seminar- und Bankettmöglichkeiten und ein Restaurant.

Für unser junges und motiviertes Team suchen wir
per 1. April 2012 oder nach Vereinbarung im 100%-Pensum

eine/n erfahrene/n Réceptionistin / Réceptionisten

Sie kennen sich mit dem Hotelreservationssystem PROTEL aus, sind sich selbständiges Arbeiten gewohnt, belastbar und verantwortungsbewusst. Unsere Gäste freuen sich über Ihre freundliche Umgangsart und Ihren kompetenten Gästeservice. Sie beherrschen D/E in Wort und Schrift, dann erwartet Sie bei uns eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche und interessante Aufgabe.

eine/n Restaurationsfachfrau / mann

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir eine aufgestellte jüngere Persönlichkeit, die unsere lokale und internationale Kundschaft gerne als Gastgeber verwöhnt. Sie sind flexibel und verfügen über Servicekenntnisse im à la carte Bereich und sprechen bestens Deutsch und verfügen über Englischkenntnisse, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

per 1. Mai 2012 oder nach Vereinbarung im 100% Pensum

eine Hauswirtschaftsmitarbeitende

für Reinigungsarbeiten in den Gästezimmern und sämtlichen öffentlichen Räumlichkeiten und Toiletten. Sie bringen Erfahrung aus gleicher oder ähnlicher Funktion mit und haben gute Deutschkenntnisse. Weiterentwicklungsmöglichkeiten könnten angeboten werden.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Europäischer Hof Hotel Europe
Frau Daniela Weinmann
Direktionsassistentin
Dorfstrasse 40
6390 Engelberg
daniela.weinmann@hoteleurope.ch
www.hoteleurope.ch

Für unsere Gäste – eine Schöne Zeit!

MOUNTAIN LODGE

THE OMNIA



Harmonie ist die Übereinstimmung aller Einzelteile zu einem perfekten Ganzen. Die 5-Sterne-Mountain-Lodge mit 30 Zimmern und Suiten zelebriert die Schönheit der Natürlichkeit, sei es im erstklassigen Restaurant, in der Cavern oder auf der Sonnenterrasse im Herzen von Zermatt.

Im Restaurant THE OMNIA erleben unsere Gäste kulinarische Höhenflüge kombiniert mit einem zuvorkommenden, persönlichen Service. Werden Sie Teil eines ambitionierten Teams und helfen Sie unserem Restaurant beim Griff nach den Sternen ...

Wir suchen per Juni 2012 einen

SOUS-CHEF (W/M)

Neben dem Führen eines eigenen Postens tragen Sie die Verantwortung der Küchenbrigade während der Abwesenheit des Küchenchefs. Mitverantwortlich sind Sie unter anderem für das Bestellwesen, die Umsetzung der Hygienestandards sowie die Gestaltung der Speisekarten. Sie schulen, fördern und kontrollieren Ihre Kollegen und übernehmen diverse administrative Arbeiten.

Sie verfügen über eine erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung als Koch sowie mehrjährige Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie. Nebst Ihrer Fachkompetenz zeichnen Sie sich durch Organisationstalent und ein hohes Mass an Qualitätsbewusstsein aus. Sie weisen gute Sprachkenntnisse (D/E) aus und fühlen sich bereit, Führungsaufgaben und Verantwortung zu übernehmen.

Wir bieten Ihnen einen attraktiven Arbeitsplatz mit geregelten Arbeitszeiten in einem der bekanntesten Ferienorte der Schweizer Alpen. Es erwarten Sie ein dynamisches und angenehmes Arbeitsklima sowie anforderungsgerechte Entlohnung.

THE OMNIA – der Name birgt einen Anspruch. Mit ihm wurde dieser Ort geschaffen und mit demselben wollen wir Sie hier willkommen heissen.

Wir freuen uns auf Ihr Bewerbungsdossier per Post oder E-Mail an:

THE OMNIA
Philipp Thommen, Deputy Director
Auf dem Fels, 3920 Zermatt, Schweiz
Phone +41 (0)27 966 71 71
ph.thommen@the-omnia.com
www.the-omnia.com

www.assura.ch/jobs

Wir zählen zu den Marktführern in der Kranken- und Unfallversicherung. Dank unserer Beständigkeit sind wir in der Lage, unseren Kunden eine Vielfalt an attraktiven und wettbewerbsfähigen Versicherungsprodukten zu offerieren. Unseren Mitarbeitenden bieten wir ein modernes Arbeitsumfeld mit Aufstiegsmöglichkeiten.

Im Rahmen unserer Wachstumsstrategie suchen wir für unsere bestehenden Standorte **Bern, Camorino, Confignon** und **Zürich** sowie für die neu zu eröffnenden Agenturen in **Aarau, Chur, Schaffhausen** und **Delémont**

Sales Manager (m/f)

Aufgabenbereich

- erfolgreiche Umsetzung der Vertriebsstrategie und Steigerung des Marktanteils in Ihrer Region.
- Weiterentwicklung, Ausbau und Pflege des bestehenden Vertriebsnetzes
- Akquisition neuer Partner im Aussendienst
- Bei Eignung Übernahme der operativen Führung der Agentur

Ihr Profil

- markt- und verkaufsorientiert
- mehrjährige erfolgreiche Verkaufserfahrung in der Assekuranz
- sicheres und gewinnendes Auftreten, kommunikativ
- dienstleistungsorientiert
- initiativ und zielstrebig
- Organisationstalent
- engagiert und belastbar
- idealerweise deutscher Muttersprache mit Französischkenntnissen
- zwischen 30 – 45 Jahre alt

Wir bieten Ihnen attraktive Vorsorgeleistungen und zeitgemässe Anstellungsbedingungen. Es erwartet Sie eine kollegiale Arbeitsatmosphäre in einem motivierten Team.

Sie sind eine junge, aufstrebende und erfolgsorientierte Verkaufspersönlichkeit? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an folgende Adresse:

Human Resources
Assura Kranken- und Unfallversicherung
Front Office
Freiburgstrasse 370
3018 Bern

assura

die günstigsten Prämien
der Schweiz!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

hoteljob.ch

Finden Sie Ihren
Traumjob
mit hoteljob.ch!

Einfach unter www.hoteljob.ch den
gewünschten Job-Code eingeben und
direkt das Stellenangebot ansehen.
Viel Erfolg bei der Suche!



Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Pächter / Pächter Paar	Region Graubünden	J41980
Distribution & Revenue Manager	Region Graubünden	J41629
Gastgeber Berghotel Bühlerberg	Region Bern	J42002
Geschäftsführer	Region Zürich	J42409
Direktionsassistentin/-sekretärin	Region Bern	J42485
Human Resources Manager	Region Graubünden	J42183
JH Richterswil, Betriebsleitung	Region Zürich	J42029
Unternehmerpersönlichkeit als Mieter/Pächter	Region Zürich	J41966
Chef de Réception	Region Bern	J42195
General Manager - Maldives, Luxury Resort	International	J42589
Geschäftsführer/Direktor	Region Zürich	J41944
Betriebsleiter	Region Graubünden	J42039
Geschäftsführer/in - Direktor/in	Region Zürich	J41941
Leiter Human Resources	Region Zürich	J41746
Hüttenwart Berghaus Tälli	Region Bern	J41579
Direktionsassistentin für Reception/Duty Manager	Region Zürich	J42453
Direktionsassistent/in	Region Zürich	J42508
General Direktor - Resort Maldiven	International	J42588
Küchendirektor/Executive Chef	Region Bern	J42383
Direktionsassistent	Region Neuchâtel/ Jura	J42469

Reception / Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
flexible Empfangsmitarbeiterin 50%	Region Bern	J42200
Guest Relation Manager - 5* Malediven	International	J41869
Kaufmännische Angestellte (Réf. Erf.)	Region Oberwallis	J41645
Front Office Manager	Region Zürich	J41658
Assistant Front Office Manager	Region Oberwallis	J42549
Rezeptionsmitarbeiter	Region Graubünden	J42548
Chef de réception	Region Graubünden	J41651
Chef de réception	Region Graubünden	J41647
Chef de Reception	Region Zentralschweiz	J41945
Rezeptionist	Region Bern	J42012
Réceptionist	Region Zürich	J41544
Rezeptionistin/Betriebsassistentin stv.	Region Bern	J42491
Front Office Manager Assistant	Region Oberwallis	J42576
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich	J42423
Réceptionist/in	Region Bern	J42000
Concierge tournant	Region Oberwallis	J41847
Chasseur	Region Bern	J42598
Rezeptionistin 80 - 100%	Region Bern	J42593
Mitarbeiter/in Reservation	Region Zentralschweiz	J42062
Nachtportier Aushilfe	Region Zürich	J42587
sprachgewandte/r Empfangsmitarbeiter/-in	Region Basel	J42434
Rezeptionist - England	International	J42057
Night Manager	Region Basel	J42441
Reservierungsassistent/in	Region Graubünden	J41642
Réceptionist/in	Region Graubünden	J40786
Réceptionist/in	Region Schaffhausen	J41753
Leitung Réception/ Hauswirtschaft	Region Zürich	J41750
Réceptionist/in	Region Zentralschweiz	J42027
Front Office Mitarbeiter	Region Oberwallis	J42541
Rezeptionistin	Region Zürich	J42452
Réceptionist/in	Region Graubünden	J41608
Réceptionniste qualifié(e)	Region Waadt/ Unterwallis	J42072

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Partie	Region Zürich	J41830
Commis de Cuisine	Region Bern	J42522
Sous-Chef	Region Zürich	J41752
Commis pâtissier	Region Graubünden	J41743
Sous-Chef	Region Oberwallis	J42540
Jungkoch	Region Zentralschweiz	J41671
Chef de partie - England	International	J41922
Alleinkoch	Region Graubünden	J41644
Chef de partie	Region Oberwallis	J42552
Chef pâtissier	Region Graubünden	J42551
Chef Gardemanger	Region Graubünden	J41600
Koch/Köchin (Saisonanstellung)	Region Zentralschweiz	J41618
Alleinkoch a la carte / Sous Chef	Region Zürich	J41607
Chef Tournant	Region Graubünden	J41604
Hilfskoch/Hilfsköchin	Region Zentralschweiz	J42590

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Pâtissier/Pâtissière	Region Basel	J41981
Teppan Chef	Region Zürich	J42597
Koch	Region Basel	J42595
Jungkoch	Region Bern	J42376
Chefs de Partie/Commis	Region Mittelland (SO,AG)	J41577
Chefs de Partie/Commis	Region Mittelland (SO,AG)	J41578
Sushi Koch	Region Zürich	J42182
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J42034

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Event-ManagerIn	Region Bern	J42060
Waiter	Region Zürich	J42188
Restaurationsleiter/in Golf & Catering	Region Zürich	J41837
Betriebsassistent/Chef de service	Region Zentralschweiz	J42026
Anlasskordinatorin	Region Basel	J42440
Sous Chef mit Ablöse Küchenchef & Front cooking	Region Zürich	J42454
F&B Manager (m)	Region Graubünden	J42600
AssistentIn Bankette & Events	Region Bern	J41584
Chef de Bar	Region Zürich	J41748
Maitre d'Hôtel	Region Zürich	J41758
Betriebsleiter Assistentin	Region Basel	J42045

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicemitarbeiter/in	Region Graubünden	J42470
Servicemitarbeiter	Region Mittelland (SO,AG)	J41951
Servicfachangestellte/n	Region Ostschweiz	J41988
Service-Praktikant/in	Region Bern	J41992
Commis de Rang / Bar	Region Bern	J41993
Chef de Rang	Region Bern	J41994
Gastgeber/in	Deutschschweiz	J41995
Chef de Service Bankett	Region Bern	J42194
Chef de Bar	Region Bern	J42191
Chef de Rang	Region Bern	J42198
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J42014
Einsteigs Chef de Service	Region Bern	J42279
Chef de Rang	Region Zentralschweiz	J42042
Barmitarbeiter 50-100%	Region Mittelland (SO,AG)	J41575
Servicemitarbeiterin / RestaurantleiterIn	Region Bern	J41582
Commis de rang - England	International	J41551
Chef de rang	Region Zürich	J42594
Servicfachangestellter	Region Graubünden	J41601
Chef de Brigade	Region Waadt/ Unterwallis	J42596
Servicfachmitarbeiter/-in	Region Zentralschweiz	J42591
2. Maitre d'hôtel	Region Oberwallis	J42575
Servicfachangestellte/r	Region Zentralschweiz	J41619
Servicfachangestellter Halbpension	Region Graubünden	J41603
Restaurantfachfrau	Region Zürich	J41634
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J41667
Restaurantfachmann	Region Zentralschweiz	J41652
Barmitarbeiterin The	Deutschschweiz	Region Zentralschweiz
Chef de rang	Deutschschweiz	Region Zentralschweiz
Stv. Restaurantleiter/in	Region Bern	J42537
Servicfachfrau/mann	Region Zentralschweiz	J41745
Servicfachangestellten (Temporäreinsätze 20%)	Region Schaffhausen	J41754
Bar Mitarbeiter/-in	Region Graubünden	J42532
Hostessen/ Promotoren	Region Bern	J42528
Servicfachangestellten (Dauerstelle 20%)	Region Schaffhausen	J41755
Commis de Rang	Region Bern	J42524
Servicfachfrau/mann -	Region Zentralschweiz	J41823
Chef de Rang	Region Bern	J42523
Sommer-Saisonstelle Service 80-100%	Region Basel	J42520
Servicemitarbeiter/Studentin für 2 Monate	Region Zürich	J42507
Restaurationsfachfrau	Region Bern	J41855
Chef de bar- England	International	J41850
Service-Aushilfe auf Abruf (20 - 80 % möglich)	Region Bern	J42487
Chef de Bar	Region Zentralschweiz	J41856
Chef de Rang (ab Anfang Mai 2012)	Region Bern	J42484
Servicemitarbeiter/in	Region Mittelland (SO,AG)	J41860
Servicemitarbeiter/-in	Region Zürich	J42476
ServicemitarbeiterIn	Region Graubünden	J42073
Servicfachfrau/mann	Region Oberwallis	J41883

Sicher investieren in Kanada

Wir bieten Beteiligungen / Übernahmen von gut eingeführten Tourismusbetrieben.

Vermittlungsagentur für FeWos u. -häuser in einem Skort 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 Ostkanada 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

19379-8291

HESSER

Unternehmensberatung

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

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

18432-729

Anzeigen



HOTEL DU LAC ****
LUGANO-PARADISO

INVENTAR AUSVERKAUF!

BETTEN, MATRATZEN, STEHLAMPEN, WANDLAMPEN, RATTAN STÜHLE UND FAUTEUILS, WANDSCHRÄNKE KOMPLETTE BADEZIMMER MIT DORNBRACHT ARMATUREN UND HÄNDTUCHWÄRMER, COLANI-DESIGN BADEZIMMER, BÜROSTUHL, BILDER AUF WWW.DULAC.CH

091 986 47 47 DULAC@DULAC.CH

19651-8344

In **Locarno** an seenernahe **Stadtlage** aus Traditionsbesitz

Hotel im Tessiner-Ambiente-Stil (Seesicht!)

Kaufpreis für dieses baurechtlich umnutz-/erweiterbare Objekt: 5,8 Mio. Franken.

Wenn Sie als Investor, Hotelier oder Quereinsteiger dieses gut geführte 3-Stern-Hotel erwerben möchten, schreiben Sie unter Chiffre JA 3132012, Postfach 1429, 8640 Rapperswil.

19680-8300

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!

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Nachtportier	Region Graubünden	J41635
Floristin	Region Bern	J42521
Etagegouvernante - England	International	J42553
Gouvernante	Region Graubünden	J42570
Hauswirtschaftl. Betriebsleiter/-in FA od. HF	Region Basel	J42443
Gouvernante 100%	Region Zürich	J42402
3. Gouvernante	Region Bern	J41886

Marketing / Verkauf / KV / IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Verkaufsleiter/in	Region Zürich	J42174
Verkaufsleiter/in Event national	Region Zentralschweiz	J42534
Verkaufsleiter/in Schweiz SPORT	Region Zentralschweiz	J41887
Sales Manger	Region Zürich	J42175
Director of Sales & Marketing	Region Zentralschweiz	J41587

Beauty / Wellness / Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Kosmetikerin	Region Oberwallis	J41849
Kosmetikerin / SPA Réceptionistin	Region Bern	J41997

Bäcker / Konditoren

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Pâtissier für Altersresidenz	Region Basel	J42430

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B2768	Alleinkoch oder Koch	56	DE	per sofort	D E
B1361	Alleinkoch / Sous-Chef	44	CH	per sofort	D
B2794	Executive Küchenchef / Küchenchef	42	CH	per sofort	D F E
B1144	Front Office / Events / Reservations Management	30	CH	per sofort	D F E ES
B1374	Küchenchef	54	CH	per sofort	D F E
B2793	Restaurationsleiter / Chef de Service / Service	56	CH	per sofort	D F E
B2780	Rezeption / Reservierung / Verkauf	35	DE	per sofort	D E ES
B2402	Réceptionistin / Seminarkoord. / Sachbearbeiterin Admin.	31	CH	per sofort	D F E
B2513	Service Mitarbeiter	31	HU	per sofort	D E HU
B2222	Bereich Tourismus, Hotellerie und Gastronomie	31	DE	per sofort	D F E CN

- 1 Referenznummer - Numéro des candidats
- 2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (Position souhaitée)
- 3 Alter - Age
- 4 Nationalität - Nationalité
- 5 Eintrittsdatum - Date d'entrée
- 6 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques

Stand per 12.3.2012. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf www.hoteljob.ch

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

htr hotelrevue - stellen revue / marché de l'emploi - immobilienrevue / marché d'immuebles

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

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hofmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Emanuel Müller

Anzeigen-Innenendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo Costa, Patricia Nobs Wyss, Alain Häni

E-Mail: insetrate@htr.ch / **Homepage:** www.htr.ch

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

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

Stellenrevue / marché d'emploi - Aus- und Weiterbildung / formation initiale et continue
- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue CHF 1.60 4-farbig/quadr CHF 2.10
- Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadr CHF 2.10
- Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadr 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'immuebles - Kleinanzeigen / petite annonces

- Immobilien / immuebles - Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadr CHF 2.10

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

Termine

- Ausgabe / Numéro	Nr. 12/2012	Nr. 13/2012	Nr. 14/2012	Nr. 15/2012
- Erscheint / Parution	22. 3. 2012	29. 3. 2012	5. 4. 2012	12. 4. 2012
- Anzeigenschluss / Délai	19. 3. 2012	26. 3. 2012	2. 4. 2012	9. 4. 2012

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

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

Herstellung / Production: NZZ Print, Postfach, 8021 Zürich

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

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

immobilienrevue htr marché immobilier

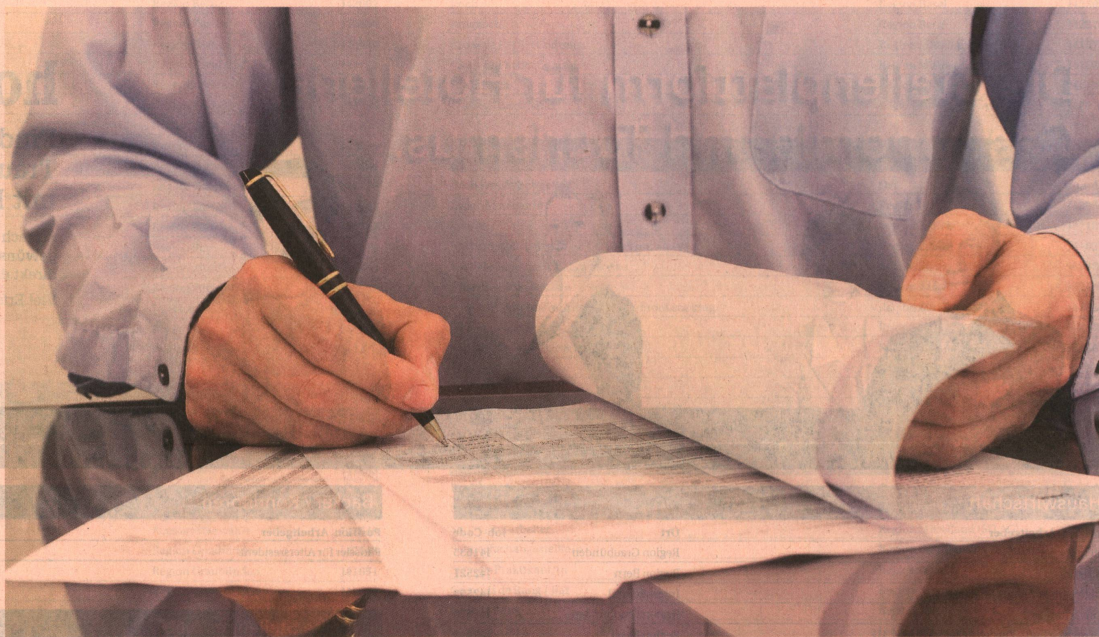
htr hotel revue Nr. 11 / 15. März 2012

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

htr hotel revue

Liegenschaften

Die Wahl der Finanzierungsform einer Immobilie hängt stark von den Bedürfnissen eines jeden Unternehmers ab.



Fotolia

Finanzierungsformen



GABRIEL ZIMMERMANN
MANDATSLEITER
RUEPP & PARTNER DIETIKON AG
WWW.RUEPP.CH

Ein Immobilienkauf sollte im Vorfeld generell gut überlegt sein. Dabei spielt es nicht nur eine Rolle, ob man einen günstigen Zinssatz erhält, sondern auch wie der Wert der Immobilie sich entwickeln wird. Viele Faktoren wie die Höhe des Kaufpreises, die Eigenmittel, das Verhältnis der Kosten zur Ertragskraft, aber auch die Art und Höhe der Amortisation spielen dabei eine Rolle. Es gibt verschiedene Arten der Finanzierung, wie die Betriebsmittelfinanzierung, die Investitionsmittelfinanzierung, die Immobilienfinanzierung, das Leasing, das Factoring, etc. Der Begriff Immobilienfinanzierung stellt eine Form der Finanzierung dar, welche zur Anwendung kommt, wenn man zum Beispiel eine Liegenschaft erwerben möchte. Grund-

sätzlich wird unterschieden zwischen privater und gewerblicher Nutzung.

Hypothekendarfinanzierung

Eine Hypothek ist ein langfristiger Kredit zur Finanzierung einer Liegenschaft, bei welcher ein Schuldbrief oder eine Grundpfandverschreibung als Sicherheit dient. In der Schweiz gibt es drei Hauptarten von Hypotheken, die Festhypothek, welche nach wie vor die beliebteste Variante ist, die variable Hypothek und die Geldmarkthypothek. Bei allen drei Arten hängt die Höhe des Zinssatzes zum einen von der Höhe des Kreditbetrages und dessen Laufzeit, sowie auch von den aktuell gängigen Marktzinsen sowie der Kreditwürdigkeit des Schuldners ab. Eine Hypothek kann die

Liquidität stark belasten, da ein gewisses Mass an Eigenmitteln Voraussetzung ist. Zudem können die Zinsen ansteigen, was einen höheren Liquiditätsbedarf bedeutet. Auf der anderen Seite hat man natürlich eine Immobilie, welche zum Eigentum gehört.

Immobilienleasing

Eine interessante Alternative zur Hypothekendarfinanzierung von Gewerbeimmobilien bietet das Immobilienleasing. Die Vertragsdauer ist sehr langfristig ausgerichtet und kann mehrere Jahrzehnte betragen. Während der Vertragsdauer wird eine Leasingrate für die Nutzung des Objektes bezahlt, und am Ende der Vertragsdauer kann die Immobilie zu einem Restwert übernommen

werden. Eine andere Möglichkeit ist das sogenannte «Sale and Lease back». Dabei wird die bestehende Immobilie von einer Bank erworben und nachher zum Leasing übergeben. Das Immobilienleasing ist eine sehr liquiditätsschonende Finanzierungsform, bei welcher die Kosten besser kalkulierbar sind, die eine höhere Flexibilität ausweist sowie zusätzlich noch für eine Verbesserung der Betriebskennzahlen sorgt. Bei der Finanzierung sollte man grundsätzlich nach der goldenen Bilanzregel vorgehen, welche besagt, dass das Anlagevermögen eines Unternehmens durch das Eigenkapital und das langfristige Fremdkapital gedeckt sein soll. Eine kurzfristige Finanzierung stellt somit ein erhöhtes Risiko dar.



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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association