Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2012)
Heft: 12

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: 18.10.2025

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

stellenrevue htr
marché d'emploi

Der grösste Stellen… che
Le princi… de la…

Osterausgabe Nr. 15 / 2012
erscheint am Do, 12. April 2012
Anzeigenschluss: Do, 5. April 2012, 9 Uhr

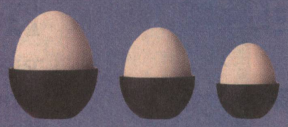
htr hotel revue Nr. 12 / 22. März 2012

AG
ACTIVE GASTRO ENG

Auf Stellensuche?
Zählen Sie auf unsere Erfahrung
– wir zählen auf Sie!

Active Gastro Eng GmbH
www.activegastro.ch

Gesucht: Eierbecher
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



hotel marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

Hotelfinden!

www.swisshotels.com

Auch unterwegs.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung 2
Kader 3–5
Tourismus 5
Deutsche Schweiz 5–8
Suisse romand 8
Svizzera italiana 8
Stellengesuche/Demandes d'emploi .. –
Immobilien 9

Arbeitsrecht

Ein Arbeitszeugnis richtig formulieren will gelernt sein. Dabei gilt es, verschiedene Aspekte besonders zu beachten.

zvg

Arbeitszeugnisse

ANNETTE RUPP
PROJEKTLEITERIN
RECHTSDIENST
WWW.HOTELLERIESUISSE.CH

Gemäss OR Art. 330a kann der Mitarbeitende vom Arbeitgeber jederzeit ein Zeugnis verlangen, das sich über die Art und Dauer des Arbeitsverhältnisses sowie über seine Leistungen und sein Verhalten ausspricht. Auf besonderes Verlangen des Mitarbeitenden hat sich das Zeugnis auf Angaben über die Art und Dauer des Arbeitsverhältnisses zu beschränken, was einer Arbeitsbestätigung entspricht.

Wahrheitspflicht

Die Wahrheitspflicht steht über dem Wohlwollen, auch wenn das Arbeitszeugnis das berufliche Fortkommen des Mitarbeitenden schützen soll. Entgegen der häufig vertretenen Meinung gehören auch Negativäusserungen in ein Zeugnis. So müssen beispielsweise strafrechtliche Verfehlungen (welche in Zusammenhang mit dem Arbeitsverhältnis stehen), Trunkenheit am Arbeitsplatz oder Missachtung von Weisungen des Arbeitgebers im Zeugnis erwähnt werden. Erwähnt werden müssen also Vorfälle oder Verhaltensweisen, die gravierenden Einfluss auf die Leistung des Arbeitnehmers haben. Wird ein Mitarbeitender entlassen, weil er Waren entwendet hat, muss dies im Zeugnis erwähnt werden. Dies deshalb, weil der Arbeitgeber gegenüber zukünftigen Arbeitgebern, für den korrekten Inhalt des Zeugnisses haftet. Nicht erwähnt werden dürfen folgende drei Punkte: Krankheiten oder Angaben über den Gesundheitszustand, die keinen wesentlichen Einfluss auf die Leistung und das Verhalten des Arbeitnehmers am Arbeitsplatz hatten; Beanstandungen und negative Beurteilungen, welche während des Arbeitsverhältnisses nie geäussert wurden sowie einzelne Vorkommnisse, die nicht typisch für das Verhalten des Arbeitnehmers im Arbeitsverhältnis waren. Wir empfehlen, im Arbeitszeugnis zuerst die positiven Eigenschaften des Mitarbeitenden hervorzuheben. Allfällige Negativpunkte werden anschliessend klar, jedoch in gemässigten Worten umschrieben.

Schlussformulierung und Codes

Das Zeugnis muss über den Umstand des Austritts nichts enthalten, ausser es sei für das Gesamtbild notwendig, wie beispielsweise bei einer gerechtfertigten fristlosen Entlassung. Dankesworte oder Zukunftswünsche sollten dann geschrieben werden, wenn sie ehrlich gemeint sind und die Leistungen dementsprechend erbracht worden sind.

Die Zeugnissprache oder die so genannten Codes werden nach wie vor sehr häufig verwendet (Zufriedenheit, volle Zufriedenheit, vollste Zufriedenheit). Die rechtlichen Anforderungen an das Arbeitszeugnis sind jedoch eindeutig: Das Zeugnis muss klar formuliert sein. Eine besondere Zeugnissprache und Codes sind deshalb rechtlich nicht zulässig. Wir empfehlen deshalb auf dem Zeugnis den Vermerk «dieses Zeugnis ist nicht codiert».

Das Intensivseminar
GASTROSUISSE
Der Barkurs
Termine: Blockkurs
Start Frühling: 7. 05.2012, Start Sommer: 27.08.2012, Start Herbst: 12.11.2012
Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111, www.gastrosuisse.ch

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

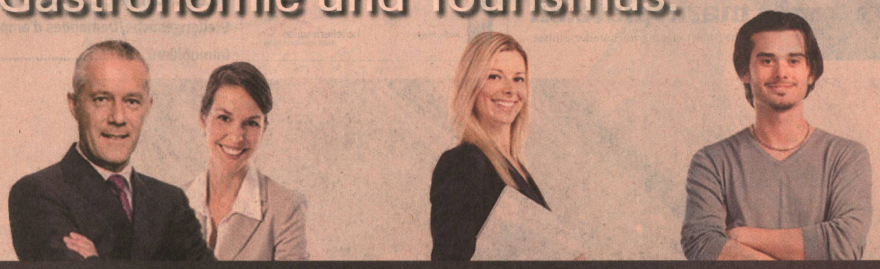
2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag, in kleiner Gruppe und Unterbringung in Einzelzimmer, total 499 Euro.

Wein und Küche, Kurs 699 Euro

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

18687-7917

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!

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de rang Bankett	Region Zürich	J42728
Barmitarbeiter/in	Region Bern	J42742
ServicemitarbeiterIn / RestaurantleiterIn	Region Bern	J42745
Gastgeberpersönlichkeit	Region Ostschweiz	J42824
Restaurationsfachmann	Region Neuchâtel/ Jura	J42880
Chef de Rang	Region Zürich	J42919
Restaurationsfachfrau-/mann	Region Zentralschweiz	J42933
Serviceaushilfen	Region Zürich	J42925
Praktikant/in Restauration	Region Mittelland (SO,AG)	J42937
Restaurationsfachmann/fachfrau	Region Bern	J42942
Betriebsleiter/in	Region Bern	J42940
Saalservice-Mitarbeiter/in	Region Bern	J42944
Chef de Service	Region Zürich	J42964
Restaurationsfachangestellte/r	Region Zürich	J42965
Chef de Service	Region Zentralschweiz	J42959
Servicefachmitarbeiter/-in	Region Zentralschweiz	J42591
Restaurantleiter	Region Bern	J43010
Chef de rang	Region Zürich	J43004
Servicemitarbeiter/-in	Region Zürich	J43017
2. Chef de service	Region Oberwallis	J43039
Chef de service Gourmet	Region Zentralschweiz	J43037
Chef de service	Region Bern	J43041
Service-Praktikant/in	Region Bern	J43095
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J42014
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J42041
Chef de Bar	Region Bern	J43100
Chef de Rang	Region Zentralschweiz	J42042

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Floristin	Region Bern	J42521
Gouvernante	Region Zürich	J42921
Hausdame	Region Graubünden	J42662
Stv. Gouvernante	Region Bern	J42945
Etagengouvernante	Region Zürich	J42734
Gouvernante	Region Graubünden	J42570
Assistant Executive Housekeeper	Region Oberwallis	J43114
Verkaufsleiter/in	Region Zürich	J42174
Sales Manager	Region Ostschweiz	J42821
Cluster Director of Sales	Region Basel	J42748
Sales Manager Bankett & Seminar	Region Zürich	J43042
Sales Manager	Region Zürich	J42705
Sales Manger	Region Zürich	J42175
Marketing Manager Assistant	Region Oberwallis	J42578
Marketing Manager	Region Oberwallis	J42577
Sales & Marketing Coordinator	Region Zentralschweiz	J43013
Sales Manager Hotelkonzern	Region Zürich	J42957

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Verkaufsleiter/in Event national	Region Zentralschweiz	J42946
Kaufmännische Angestellte (Réc. Erf.)	Region Oberwallis	J42900
MitarbeiterIn Verkaufsabteilung	Region Zürich	J42906
Marketing & Sales Praktikant	Region Graubünden	J43030

Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Spa Praktikant	Region Graubünden	J43028
Spa Therapeut/ Kosmetiker	Region Bern	J43091
2. Wellness Manager	Region Graubünden	J42573
Beauty Leiterin	Region Zentralschweiz	J42468
Kosmetiker/in	Region Oberwallis	J42529
Masseur	Region Graubünden	J42668
Kosmetikerin / SPA Réceptionistin	Region Bern	J43101
Kosmetikerin	Region Oberwallis	J43025
Kosmetikerin & Spa Rezeptionistin	Region Bern	J43026
Kosmetikerin	Region Zentralschweiz	J43029

Bäcker-Konditoren

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
2. Bäcker-Konditor	Region Graubünden	J42616
Pâtissier für Altersresidenz	Region Basel	J42430
Mitarbeiter Naturbäckerei (60%)	Region Zürich	J42982

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Human Resources Praktikant	Region Graubünden	J43031
Human Resources Manager	Region Basel	J42569
Personalverantwortlicher	Region Basel	J42436
Direktionssekretärin	Region Bern	J42385
Leiter Human Resources ZH	Region Zürich	J42993

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
B2707	Allrounder Hotellerie	47	GB	per sofort	D|F|E
B1972	Assistentin GL/Team-Assistentin/Projektleitungsass./Sekretariat	30	CH	per sofort	D|F|E
B2720	Betriebsleiter / Gastgeber	53	FR	per sofort	D|F|E
B2794	Executive Küchenchef / Küchenchef	42	CH	per sofort	D|F|E
B2599	F&B, Sales,Küche	31	CH	per sofort	D|F|I|E
B2430	Front Office	24	MV	per sofort	D|E
B1144	Front Office/Events/Reservations Management	30	CH	per sofort	D|F|I|E|ES
B29	Hotelfachmann/ Mittleres Kader/Chef de Service	31	DE	per sofort	D|E
B1374	Küchenchef	54	CH	per sofort	D|F|I|E
B2809	Küchenhilfe	27	CH	per sofort	D
B2793	Restaurationleiter / Chef de Service / Service	56	CH	per sofort	D|F|I|E
B2780	Rezeption / Reservierung / Verkauf	35	DE	per sofort	D|E|ES
B2402	Réceptionistin / Seminarkoordinatorin / Sachbearbeiterin Admin.	31	CH	per sofort	D|F|E
B2709	Tourismus	27	CH	per sofort	D|E|CN
B2702	Verkaufs- und/oder Marketing-, Bereichs-, Geschäftsleitung	42	CH	per sofort	D|F|E
B1850	Vize Direktor, Director F&B, F&B Manager	43	CH	per sofort	D|F|E

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 19.3.2012. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf www.hoteljob.ch

CRESTA PALACE

Chef de réception

Wir suchen eine junge, engagierte Persönlichkeit, welche mit Herzblut und Freude die Position als Chef de réception in unserem traditionsreichen Haus übernehmen möchte.

Ein erfüllter Arbeitstag bedeutet für Sie Gäste kompetent zu betreuen und Wohlfühlatmosphäre schaffen, Mitarbeiter führen, administrative Herausforderungen lösen und mit offenen Augen im Unternehmen zu agieren. Wenn Sie sich selbst als Organisationstalent sehen, selbständiges und verantwortungsvolles Arbeiten gewohnt sind und Sie sich in einem gut eingespielten, dynamischen Team wohlfühlen würden…

dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen.

★★★★

CRESTA PALACE . CH-7505 Celerina/St. Moritz
T +41 (0)81 836 56 56 . www.crestapalace.ch

das Berghotel

19068-8112

Spannende Position für «Experts in Sachen Hauswirtschaft»

Willkommen bei unserem Auftraggeber, ein Juwel unter den führenden europäischen 5-Sterne-Superior-Hotels; optimal gelegen in einer weltbekannten Top Resort Destination der Deutschschweiz. Mit den Aspekten des Themas «Schöner Wohnen» sind Sie bestens vertraut! Gemeint sind das geschulte Auge fürs Detail und Sinn für Ästhetik. Im Rahmen spannender Umbau- und Renovationsprojekte organisatorische Aufgaben zu übernehmen könnte Sie reizen.

30–40 Mitarbeitende unterstehen Ihrem Verantwortungsbereich inkl. zwei bis drei Assistant Executive Housekeepers. Mit Ihrem Team stellen Sie hohe Qualitätsansprüche sicher und setzen Akzente in den Bereichen Einkauf, Schulung, Hofa-Ausbildung und Nachwuchsförderung. Sie pflegen einen engen Kontakt zu den Verantwortlichen für Rooms Division, Réception, F & B, Pool, Wellness & Spa. In Entscheidungsprozesse werden Sie mit einbezogen und erhalten grosszügigen Freiraum.

Executive Housekeeper m/w

in einem der attraktivsten Luxushotels der Schweiz

Ziel der Stelle: Verantwortung für die gesamte Hauswirtschaft. Dabei sind Ihnen die Einhaltung der Standards sowie Planung, Führung, Kontrolle und Einsatz der Mittel wichtig. Sie berichten direkt an die Direktion. Beispiele attraktiver Zusatzaufgaben: Einmal wöchentlich Übernahme des Managers on Duty oder persönliche Anwesenheit als Mitglied des Kaders bei Events, Apéros und anderen guten Gelegenheiten dem Gast persönlich zu begegnen.

Sprachliche Gewandtheit – idealerweise D/E/I, evtl. F – bringen Sie mit, weitere Sprachkenntnisse willkommen. Erfahrung aus der Luxushotellerie und Hauswirtschafts-Praxis sind ein «Must». Trotz saisonaler Strukturen sind Sie ganzjährig mit grosszügigen Ferienregelungen engagiert. Der Eintritt wird flexibel gehandhabt: Per sofort möglich oder später nach Vereinbarung. – Interesse? Dann sind wir gespannt auf Sie. Am besten vorab CV/Foto per Mail einsenden oder ganz einfach anrufen.

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger

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

19773-8414

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 integere 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 Ansporn. Die Schwerpunkte Ihrer Tätigkeit liegen im 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 6. 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

19776-8416

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 unser

Restaurant St. Peter

In Gassen 10, 8001 Zürich

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Gastgeber/in

Das Restaurant St. Peter befindet sich im Herzen der Stadt Zürich, direkt neben der Bahnhofstrasse. Der lebhafte Betrieb umfasst zwei Selbstbedienungsrestaurants, das neuzeitliche Kaffeebarkonzept «Momento – Caffé Bar & Lounge» sowie einen umfassenden Ausliefer- und Cateringservice. Täglich werden rund 1'000 Gäste kulinarisch verwöhnt.

Ihre Aufgaben: In dieser anspruchsvollen Funktion übernehmen Sie die gesamte Führung des Betriebes gemäss den ZFV-Richtlinien. Als leidenschaftliche/r Gastgeber/in mit hohen Qualitätsansprüchen nehmen Sie die Anliegen unserer Gäste direkt wahr und setzen sich mit überdurchschnittlichem Engagement für deren Wohl ein. Sie organisieren Spezialitätenwochen sowie Sonderaktivitäten und sorgen für die Weiterentwicklung des Betriebes sowie die Gewinnung neuer Gäste. Daneben sind Sie verantwortlich für die betriebswirtschaftliche Organisation des Betriebes sowie die Führung, Einsatzplanung sowie Aus- und Weiterbildung der Ihnen unterstellten 25 Mitarbeitenden. Die Erledigung allgemeiner Administration, Tagesabrechnungen, Inventuren und Monatsabschlüsse gehören ebenso zu Ihren Aufgaben.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine Gastgeberpersönlichkeit, welche neben dem Abschluss einer Hotelfachschule oder einer Weiterbildung zum eidg. dipl. Betriebsleiter bereits mehrjährige Führungserfahrung in einer ähnlichen Funktion mitbringt. Zudem kennen Sie sich mit den gängigen EDV-Systemen aus und können Bankett- oder Cateringerfahrung vorweisen. Sie verfolgen neue Ideen mit Energie und setzen sich selbst klare sowie anspruchsvolle Ziele. Zudem sind Sie bestrebt, die Qualität der Dienstleistungen und Produkte stetig zu verbessern. Als Führungsperson fördern Sie die Zusammenarbeit und Weiterentwicklung des Teams und fordern sowie ermutigen die Mitarbeitenden in ihren Leistungen. Sie arbeiten von Montag bis Freitag, sind jedoch auch für Spezialanlässe am Abend sowie 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 Tauro, Leiterin Personalwesen, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

19757-8402

jz

Zeigen Sie, was Sie drauf haben!

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

Stv. Geschäftsführung

mit Schwerpunkt Reception, Reservationen.
Der Garni-Betrieb umfasst 56 Zimmer mit 90 Betten.
Ihr Profil: führungssicher, frontorientiert, ausgeprägte Gastgeber-Persönlichkeit, unternehmerisch denkend und handelnd.
Sprachen: D/E (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
Bernastrasse 25 / 3800 Interlaken
033 822 63 84 / jz@hotelforsale.ch

19779-8417

Am Ufer des Zürichsees liegt wunderschön unser Schiff. Mit traumhafter Terrasse, Speiserestaurant, Schifflistube, Saal, Aufenthaltsraum, Weinstube, Seerosenbar und 30 individuellen Zimmern.

In dieser unvergleichlichen Atmosphäre leben wir Gastfreundschaft für unsere Gäste aus nah und fern

Koch/Chef de partie (w/m)

Sie sind etwa 20 bis 28 Jahre alt, aufgestellt, lieben Ihren Beruf und die Menschen, schätzen einen gut organisierten und sehr schönen Arbeitsplatz in einem jungen Team, wollen sich einbringen und gerne auch noch dazulernen ... – dann freuen wir uns auf Sie und beantworten gern auch alle Ihre Fragen! Schreiben oder telefonieren Sie an:

Caesar Huber, Hotel Restaurant Schiff
8808 Pfäffikon SZ
Tel. 055 416 17 18 www.schiff-pfaeffikon.ch

19788-8421

coop bildungszentrum

Für neue Perspektiven.

Ein Betrieb ist immer nur so gut wie seine Mitarbeitenden! Wir sind bestrebt hochstehende Qualität und einen einwandfreien Service anzubieten – denn Gastlichkeit ist unsere Stärke.

Für unser Coop Bildungszentrum in Muttenz suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/-in Coop Bildungszentrum (Hotel/Restaurant)

Zu den Hauptaufgaben in dieser abwechslungsreichen und verantwortungsvollen Position gehören die Betriebsführung inkl. Erreichung der Budget- und Ertragsziele sowie die Akquirierung von Neukunden und die Förderung des Bekanntheitsgrades unseres Betriebs. Weiter sind Sie zuständig für die Planung und Umsetzung der Verkaufsförderungsmassnahmen sowie die Betreuung und Entwicklung von bestehenden Kundenbeziehungen. Sie organisieren Events und Anlässe, betreuen und empfangen die Gäste vor Ort. Die Mitarbeit in Projekten, die Preis- und Vertragsverhandlungen, die Zusammenarbeit mit dem Schwesterbetrieb Jongny sowie die Führung der 28 Mitarbeitenden runden Ihr Tätigkeitsfeld ab.

Sie bringen einen Hotelfachabschluss und/oder kaufmännischen Abschluss mit entsprechender Weiterbildung im Bereich Hotellerie/Marketing mit. Mehrjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position in einem Hotelbetrieb, von Vorteil mit Schwerpunkt Seminar. Wir wenden uns an Persönlichkeiten mit hoher Sozialkompetenz und guten Kommunikationsfähigkeiten, die bereit sind, mit einem überdurchschnittlichen Einsatz den anspruchsvollen Aufgaben zu begegnen. Sie verfügen zudem über analytische Fähigkeiten, haben ein gutes Zahlenflair und erkennen betriebswirtschaftliche Zusammenhänge. Umfassende IT-Anwendungskenntnisse (MS-Office, Fidelio), gute Französisch- und Englischkenntnisse runden Ihr Profil ab.

Wir bieten Ihnen ein modernes, dynamisches Arbeitsumfeld, in dem Sie Ihre Fähigkeiten und Ihre Persönlichkeit tagtäglich einbringen und so etwas bewegen können. Für den gemeinsamen Erfolg. Für eine gemeinsame Zukunft.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen: Coop Hauptsitz, Personal, Daniel Meier, Postfach 2550, 4002 Basel, Tel. 061 336 66 75, daniel.meier@coop.ch.

Für Ihre Zukunft.
Coop Jobs & Karrieren
www.coop.ch/jobs

19745-8394

PUR
DIE REINE WELT DER GEPFLEGTEN GASTFREUNDSCHAFT

****Hotel, Seminar und Kongresszentrum SEEDAMM PLAZA mit 230 Betten, Restaurant PUNTO, PULS Bar & Lounge, Original Japan Restaurant Nippon Sun, Restaurant PUR (15GM) und Swiss Casinos Pfäffikon. Für Bankette und Events stehen 9 Räume inklusive der Plaza Event Hall für bis zu 800 Personen zur Verfügung. Das Seminar- und Kongresszentrum bietet 40 Räumlichkeiten mit modernster und weitumfassender Kommunikationsinfrastruktur für Konferenzen, Schulungen, kulturelle Veranstaltungen und Produktepräsentationen von 4 bis 600 Personen.

GastgeberIn Restaurant PUR

Die reine Welt der Gastfreundschaft

Das Restaurant PUR verfügt über 15 Punkte GaultMillau sowie über eine Auszeichnung im Guide bleu. Die Weinbibliothek umfasst rund 750 Positionen und wurde dafür im Wine Spectator mit dem Best of Award of Excellence ausgezeichnet.

Als Gastgeber lenken Sie sämtliche Serviceangelegenheiten, befähigen Ihre rund 9 Mitarbeitenden zu belastbaren, weltoffenen Persönlichkeiten und motivieren Sie zu Höchstleistungen. Sie pflegen einen zuvorkommenden, unkomplizierten Gästekontakt und schaffen damit im trendigen, leichten Ambiente das Gefühl von Entspannung und natürlicher Herzlichkeit. Dabei ist es Ihre Herausforderung, täglich die Gäste neu zu verblüffen.

Unter Berücksichtigung der Unternehmensstrategie, der Vision und des Budgets fokussieren Sie die gemeinsam gesetzten Ziele. Sie schätzen die weitaus selbständige Aufgabe in Ihrem Wirkungskreis sowie die Möglichkeit zur eigenen Weiterentwicklung und nutzen optimal die Synergien im dynamischen Hotel-Umfeld.

Sie verfügen über Führungserfahrung und besitzen daher die benötigte Fach- und Sozialkompetenz. Sie erbringen den klaren Nachweis einer soliden Gastgeber-Ausbildung, inkl. ausgeprägter Weinkenntnisse und der erworbenen Praxis – von Vorteil in der gehobenen Gastronomie. Sie sprechen Schweizerdeutsch und gutes Englisch. Idealalter 28 bis 35 Jahre, Eintritt Juni 2012 oder nach Vereinbarung.

Für weitere Einzelheiten steht Ihnen der direkte Vorgesetzte, unser F&B Manager, Ueli Knobel, Tel. 055 417 17 03 gerne zur Verfügung. Ihr komplettes Dossier, inkl. Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto senden Sie bitte an: SEEDAMM PLAZA, Ursula Keist, Leiter Human Resources, Seedammstrasse 3, 8808 Päffikon, ursula.keist@seedamm-plaza.ch, Tel. 055 417 17 83.

Lust zu surfen? www.restaurant-pur.ch

SEEDAMM PLAZA
SEEDAMMSTRASSE 3, CH-8808 PFÄFFIKON SZ
TELEFON +41 55 417 17 17, FAX +41 55 417 17 18
www.seedamm-plaza.ch

19747-8395

culture convention cuisine KKL luzern

Professionell und gästeorientiert?

Das KKL Luzern ist ein international renommiertes Kultur- und Konzerthaus mitten in der Schweiz. Mehr als eine halbe Million Menschen besuchen jährlich dieses Werk des französischen Stararchitekten Jean Nouvel. Festivals und Konzerte, Jubiläen, Tagungen, Kongresse und Präsentationen verschmelzen mit den Angeboten der KKL cuisine zu einmaligen Erlebnissen für Veranstalter und Gäste. Um die Qualität und Ausstrahlung dieses Hauses weiter auszubauen, sucht die KKL Luzern Management AG eine/n

Leiter/in Seebar

Sie sorgen für das Wohlbefinden der Gäste, sind zuständig für das Daily Business inkl. Tagesabrechnungen und pflegen die Einhaltung der Qualitätsstandards. Im Rahmen des definierten Outlet-Konzepts sind Ihre innovativen Ideen zur Gestaltung eines überzeugenden Food- und Beverage-Angebotes gefragt. Das Bestreben nach kontinuierlicher Optimierung von Abläufen sowie eine ausgeprägte Gästeorientierung charakterisieren Ihr Arbeitsverständnis.
Sie bringen mehrjährige Erfahrung als Barkeeper mit, idealerweise sind Sie Mitglied der Barkeeper-Union und verfügen über vertiefte Wein- und Spirituosenkenntnisse. In Zusammenarbeit mit Ihrem Vorgesetzten und der Marketingabteilung verankern Sie die Seebar in der Wahrnehmung der Gäste als attraktiven Treffpunkt zum Verweilen und Geniessen.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Serviceausbildung aus der gehobenen Gastronomie und können fundierte Führungserfahrung in einer vergleichbaren Position vorweisen. Sie verständigen sich fliessend in Deutsch und Englisch, und es gelingt Ihnen ausgezeichnet, sich auf unterschiedliche Gäste und Wünsche einzustellen. Sie sind belastbar, behalten stets den Überblick und bringen ein hohes professionelles Engagement mit.

Das engagierte KKL-Team freut sich auf eine verantwortungsbewusste Führungspersönlichkeit, die sich mit einem modernen, zentral gelegenen Arbeitsplatz identifiziert.

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an die KKL Luzern Management AG, Human Resources, Europaplatz 1, 6005 Luzern. Alternativ senden Sie ein aussagekräftiges PDF-File an Ursula Meyer, Leiterin Human Resources (personal@kkl-luzern.ch). Ihre Fragen beantwortet gerne Kai Bregenzer, Leiter Restaurants, unter Telefon 041 226 70 44.

19728-8318

Das Sunstar Style Hotel *ist ein kleines Design Hotel im Herzen von Zermatt. In unseren 77 Betten beherbergen wir Feriengäste aus aller Welt. Wir bieten in unserem gemütlichen Restaurant Halbpension an und unsere Hausgäste geniessen dann an unserer kleinen Hotelbar ihren Schlummertrunk. Unsere Gäste erholen sich nach dem Wandern oder Skifahren in unserer ansprechenden Wellnessanlage, die aus einem Schwimmbad, Sprudelbad, Sauna und Dampfbad besteht.*

Zur Vervollständigung unseres Style Teams suchen wir ab der kommenden Sommersaison (01.06.2012) noch einige Mitarbeiter in Saisonstelle:

Réception/Service

- **Hotelfachfrau/-mann, welche(r) bereit ist, abwechslungsweise in unserem Réceptionsteam und in unserem Serviceteam zu arbeiten (Voraussetzung: 3-sprachig)**
- **Aushilfe (ca. 50 %) zur Unterstützung im Frühstücksservice**
- **Nachtportier (einheimischer Rentner)**

Küche

- **Commis de cuisine**
- **Chef de Partie**
- **Officebursche**

Technik

Wir suchen einen pensionierten Elektriker oder anderweitig talentierten Handwerker für eine 20 % Tätigkeit in unserem kleinen Hotel

Wir erwarten von Ihnen:
Beherrschung der deutschen Sprache, Integrität, Flexibilität, Seriosität und Fachwissen

Wir bieten Ihnen:
Aussicht auf eine Dauerstelle, arbeiten in einem kleinen Team, gute und zeitgemässe Sozialleistungen sowie Weiterbildungen auf Kettenbasis

Fühlen Sie sich angesprochen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf für ein persönliches Vorstellungsgespräch:

Sunstar Style Hotel Zermatt****
Frau Sonja Amstutz, Gastgeberin/Direktion
Untere Mattenstrasse 50
3920 Zermatt/Schweiz
Tel. +41 (0)27 966 56 66 oder direktion.zermatt@sunstar.ch

Sunstar ZEIT, DIE BLEIBT.
HOTELS ****
klimaneutrale Ferien myclimate
AROSA | DAVOS | FLIMS | KLOSTERS | LENZERHEIDE | GRINDELWALD | WENGEN | SAAS-FEE | ZERMATT
www.sunstar.ch

19781-8420

---

jz

Aussichtsreiche Jobs!

Für das ****Hotel Caprice Wengen
im Berner Oberland suchen wir eine/n

Betriebsassistent/in (d/e/f)

PC-Kenntnisse, Erfahrung im
Online-Marketing, führungssicher,
flexibel, selbständig

Küchenchef/Chef de Partie

mit Begeisterung für hochstehende Küche

Küchenhilfe/Allrounder

Der Betrieb: www.caprice-wengen.ch
stilvoller, familiärer 2-Saison-Betrieb,
20 Zimmer mit fantastischer Aussicht.

Eintritt: 1. Mai 2012 oder nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen
Bewerbungsunterlagen an:

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

19765-8409

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 unser

Restaurant OVAL

in der Gastronomie im Stadion Letzigrund, Badenerstrasse 500, 8048 Zürich

suchen wir per sofort eine/n

Chef de Service (m/w)

Ihre Aufgabe: Zu Ihren Aufgaben gehören, das tägliche Erstellen der Mise en Place, das Bedienen und Betreuen unserer Gäste im Restaurant sowie bei Spezialanlässen im VIP Bereich. Sie unterstützen die Restaurationsleitung bei der Führung der Mitarbeitenden und Erstellen die Tagesabrechnungen sowie Offerten. Des Weiteren sind Sie für das Bestellwesen, den Unterhalt des Getränkelagers und das Inventar zuständig.

Ihr Profil: Wir suchen für diese Stelle eine vertrauenswürdige, einsatzbereite Person, die über eine abgeschlossene Fachausbildung im Restaurationsbereich verfügt, den Service mit Direktinkasso gewohnt ist und über Führungserfahrung verfügt. Sie sind es sich gewohnt unter Arbeits- und Zeitdruck effizient zu arbeiten und verfolgen Aufgaben sowie Anliegen konsequent sowie ausdauernd. Die Arbeitszeiten sind an 5 Tagen zwischen Montag und Sonntag zwischen 08.00 bis 23.00 Uhr, das heisst, diese variieren und Sie leisten Früh- sowie Spätdienste.

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 Frau Anina Gentsch, Personalassistentin, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

19761-8404

---

switzerland travel centre SBB CFF FFS
Ein Unternehmen der Schweizer Bahn

Switzerland Travel Centre AG: Ihr Ferienspezialist für die Schweiz
Als Tochterfirma der SBB und von Schweiz Tourismus sorgen wir für einen möglichst umfassenden und einfachen Zugang zum Ferienland Schweiz. Dazu betreiben wir eine online Hotelbuchungsplattform für die Schweiz, ein Call Center und Tochterfirmen in Stuttgart und London.

Für die Leitung unserer Finanzabteilung und des Bereiches Personal der Switzerland Travel Centre AG suchen wir in Zürich per sofort oder nach Vereinbarung ein(e)

Leiter(in) Finanzen/HR (CFO) und Mitglied der Geschäftsleitung

Das vielfältige Aufgabengebiet umfasst

- Sicherstellung und Weiterentwicklung einer korrekten und termingerechten finanziellen Führung des Gesamtunternehmens, inkl. Planung, Controlling, Reporting, Steuer-/Versicherungswesen sowie Treasury Management
- Controlling/Coaching Finanz- und Rechnungswesen der Tochtergesellschaften in Stuttgart und London
- Sicherstellung von IKS, Risikomanagement und Prozess Optimierung
- Mitverantwortung, Entwicklung und Umsetzung der Unternehmensstrategie
- Umsetzung, Kontrolle sowie Weiterentwicklung des Personalmanagements, Personaladministration und Personalbuchhaltung
- Führung von 5 Mitarbeitenden

Sind Sie offen für eine neue Herausforderung? Für diese **Top-Position** wenden wir uns an Persönlichkeiten mit

- Praktischer Erfahrung in ähnlicher Position, idealerweise Tourismus
- Aus-/Weiterbildung im Bereich Betriebswirtschaft und/oder Accounting und Controlling (z.B. Betriebsökonom FH, dipl. Experte in Rechnungslegung und Controlling)
- Führungserfahrung und eine „hands-on" Mentalität
- Guten Englisch- und Französischkenntnissen

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, sich in einem KMU sowohl operativ wie auch strategisch aktiv einzubringen und in einem spannenden und dynamischen Tätigkeitsgebiet zu arbeiten.

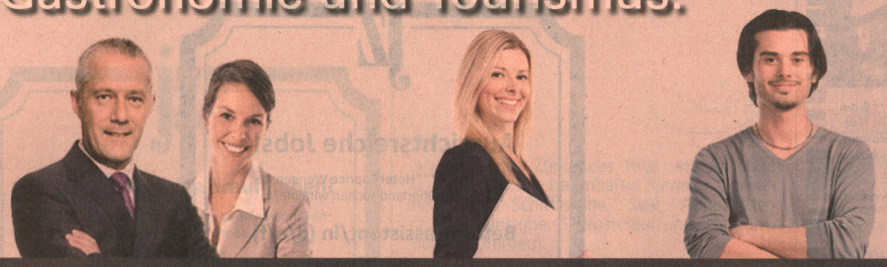
Haben Sie Interesse? Dann senden Sie Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen an:

Switzerland Travel Centre AG
Andrea Furrer, Assistentin CEO
Binzstrasse 38
8045 Zürich
oder andrea.furrer@stc.ch
Telefon +41 43 210 55 84

Switzerland. get natural.

19796-8427

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
Direktionsassistentin/-sekretärin	Region Bern	J42485
Geschäftsführer/Direktor	Region Zürich	J42954
Direktionsassistent/in	Region Zürich	J42901
General Direktor - Resort Malediven	International	J42588
Leiter Human Resources (Dauerstelle 100%)	Region Zürich	J42907
Direktionsassistent	Region Neuchâtel/ Jura	J42469
Geschäftsführer	Region Zürich	J42926
Geschäftsführer/in - Direktor/in	Region Zürich	J42951
Executive Housekeeper m/w	Ganze Schweiz	J42717
Gastgeber	Region Bern	J43105

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Rezeptionist	Region Zentralschweiz	J43022
Reservierungsleiter	Region Zürich	J43108
Assistant Front Office Manager	Region Oberwallis	J42983
Night Auditor	Region Oberwallis	J43115
Front Office Mitarbeiter	Region Oberwallis	J43118
Receptionist	Region Zürich	J42189
Alleinrezeptionist/in (60-100%)	Region Bern	J42486
Reservationssekretärin	Region Bern	J43106
RezeptionistIn 80-100%	Region Bern	J42593
Chasseur	Region Bern	J42598
Night Manager	Region Basel	J42441
Receptionistin	Region Bern	J42621
Rezeptionist - England	International	J42057
stv. Chef de réception	Region Bern	J43009
2. Chef de Réception	Region Bern	J43104
Guest Services Agent/ Empfangsmitarbeiter	Region Bern	J43093
Réceptionniste qualifié(e)	Region Waadt/ Unterwallis	J42072
RéceptionistIn	Region Graubünden	J40786
Front Office Manager	Region Zürich	J42720
Nachtportier Aushilfe	Region Zürich	J42929
Chef de Réception	Region Bern	J42683
Chef de Reception	Region Zentralschweiz	J42650
Rezeptionsmitarbeiter	Region Graubünden	J42548
RéceptionistIn	Region Bern	J43103
Rezeptionist	Region Oberwallis	J43043
Receptionistin	Region Zürich	J42452
Rezeptionist	Region Zentralschweiz	J42938
2. Chef de réception	Region Graubünden	J42572
Reservationsleiter/-in	Region Graubünden	J42874

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Mitarbeiter/in Reservation	Region Zentralschweiz	J42815
Commis de cuisine	Region Basel	J42431
Commis Pâtissier	Region Ostschweiz	J43123
Küchenleiter/-in	Region Bern	J42624
Jungkoch	Region Zentralschweiz	J42626
Chef de partie	Region Bern	J42685
Commis de Cuisine	Region Bern	J43094
Demi-chef de partie	Region Zentralschweiz	J42666
Koch / Chef de partie	Region Ostschweiz	J43089
Chef de Partie	Region Bern	J42690
Motivierter Jungkoch	Region Bern	J42691
Diätkoch Gesundheitsunternehmen	Region Basel	J42446
Küchenchef	Region Bern	J42478
Alleinkoch	Region Graubünden	J42898
Koch über Ostern	Region Basel	J42904
Chef de Partie	Region Schaffhausen	J42913
Sous-Chef	Region Oberwallis	J43117
Chef de partie	Region Graubünden	J42914
Chef de Partie	Region Bern	J42525
Chefs/Commis de Partie	Region Zentralschweiz	J42934
Demi-Chef de Partie	Region Zürich	J42924
Alleinkoch	Region Zentralschweiz	J42931
Commis und Chefs de Partie	Region Mittelland (SO,AG)	J42936
Chef de Partie A la Carte	Region Zürich	J42979
Sushi Koch	Region Zürich	J42182
Commis de Cuisine	Region Bern	J42522
Koch	Region Zürich	J42975
Chef de Partie Entremetier	Region Zürich	J42186

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Küchenchef/in	Region Zentralschweiz	J42974
Koch/ Köchin	Region Zürich	J42976
Sous Chef	Region Zentralschweiz	J42968
Chef de partie	Region Graubünden	J43018
Commis de Pâtisserie	Region Zürich	J43016
Chef de Partie (Entremetier)	Region Zürich	J42962
A la carte Bistro Koch (Alleinkoch)	Region Zürich	J42977
Sous-Chef	Region Oberwallis	J42540
Thai Spezialitätenkoch	Region Zentralschweiz	J42986
Sous Chef	Region Zürich	J42991
Chef de partie	Region Bern	J42059
Jungkoch	Region Zürich	J43003
Koch	Region Bern	J43007
Chef pâtissier	Region Bern	J42466
Chef de partie	Region Graubünden	J42472
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J42034
Chef de Partie	Region Oberwallis	J43121
Commis de cuisine	Region Zürich	J42584
Küchenchef	Region Basel	J42432
Hilfskoch/Hilfsköchin	Region Zentralschweiz	J42590
Küchenchef	Region Mittelland (SO,AG)	J42427
Küchenchef in Dauerstelle	Region Oberwallis	J43122
Sous-Chef	Region Oberwallis	J43049
Commis pâtissier	Region Zürich	J42736
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J42737
Chef de partie	Region Zürich	J42176
Koch temporär für Basel	Region Basel	J42766
Chef de Partie	Region Ostschweiz	J42813
Küchenchef Congress	Region Ostschweiz	J42822
Sous Chef	Region Zürich	J41836
Sous-Chef	Region Oberwallis	J42877
Sous-chef	Region Neuchâtel/ Jura	J42883
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J42035
Chef de partie	Region Bern	J42492

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Betriebsassistent/Chef de service	Region Zentralschweiz	J42026
Assistent(in) für Bankett und Verkauf	Region Graubünden	J42727
Leiter/in Events, Sales und Marketing	Region Zürich	J42967
Convention Coordinator	Region Zürich	J42703
Anlasskoordinator	Region Bern	J42536
Bankettleiter	Region Bern	J42692
Bankett Supervisor	Region Zürich	J42704
Chef de Rang	Region Ostschweiz	J42818
Anlasskoordinatorin	Region Basel	J42440
F&B Praktikant	Region Graubünden	J43032
Event Coordinator	Region Zürich	J42639
Executive Meeting Manager	Region Waadt/ Unterwallis	J42625
Event- und Bankettmanager Front	Region Zürich	J42928
Leiterin Seminar- und Bankettverkauf	Region Zürich	J42730
Betriebsleiter Assistentin	Region Basel	J42045
Bankett Sales Praktikanten	Region Zürich	J42526
Restaurant-Leitung	Region Bern	J42481
F&B Assistant	Region Bern	J43099
AssistentIn Bankette & Events	Region Bern	J42747

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Rang	Region Bern	J42523
Commis de Rang	Region Bern	J42524
Bar Mitarbeiter/-in	Region Graubünden	J42532
Stv. Restaurantleiter/in	Region Bern	J42537
Maître d-hôtel	Region Graubünden	J42467
Chef de service	Region Freiburg	J42546
Servicefachmitarbeiter	Region Graubünden	J42547
Restaurationsfachmann	Region Graubünden	J42556
Barfachmann	Region Oberwallis	J42557
Chef de Brigade	Region Waadt/ Unterwallis	J42596
Chef de rang	Region Zürich	J42594
Servicemitarbeiterin / Servicemitarbeiter	Region Bern	J42618
Barmaid / Barman	Region Bern	J42619
Chef de Rang	Region Graubünden	J42623

OBC Suisse — Das clevere Konzept rund ums Büro.

Wir suchen per sofort eine

Reinigungskraft und Konferenzzimmer-Betreuerin

Für unser Business-Center im Herzen der Stadt Zürich. Sie sind für die Reinigung der zirka 40 Büros und Konferenzräume verantwortlich. Des Weiteren betreuen Sie unsere Gäste mit Catering.

Wir erwarten Ihren Einsatz werktags von 6 bis 15 Uhr und wenden uns vorzugsweise an eine Dame mit HoFa-Abschluss.

Ihre Bereitschaft, vielseitige Aufgaben zu übernehmen, macht die Aufgabe äusserst abwechslungsreich.

Bitte kontaktieren Sie vor Zusendung Ihrer Dossiers Frau M. Noser unter Telefon 079 691 30 45.

Weitere Informationen erhalten Sie auf www.obc-suisse.ch

Besten Dank für Ihre Unterstützung!

19777-8418

Schilthorn Piz Gloria

Für unser international bekanntes Drehrestaurant Piz Gloria suchen wir per 1. April 2012 oder nach Vereinbarung eine/n

Betriebsassistent/in

Ihre Aufgaben: Vielseitige Tätigkeit (Büro und Front). F&B, Eventorganisation, Kontakt mit internationaler Kundschaft, sowie die Stellvertretung der Geschäftsführung.

Ihr Profil: Ausbildung und Erfahrung im Gastgewerbe (F&B), evtl. Handelsschule, KV. Sehr gute Englisch- und EDV-Kenntnisse, deutsche Muttersprache. Flexibel, belastbar, zwischen 30 und 40 Jahre alt und bereit, Verantwortung zu übernehmen.

Ihre Chance: Abwechslungsreiche Tätigkeit in motiviertem Team, gute Anstellungsbedingungen, Arbeit im Tagesbetrieb einer erfolgreichen Bergbahn im Berner Oberland.

Sind sie interessiert? Bitte senden Sie Ihr komplettes Bewerbungsdossier **mit Foto** an:

SCHILTHORNBAHN AG
Drehrestaurant Piz Gloria
Christine Hari, Geschäftsführerin
CH-3825 Mürren
Tel. 033 856 21 56
christinehari@schilthorn.ch
www.schilthorn.ch

19769-8411

Hotel Bellevue ISELTWALD

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft ein

gelernter Koch m/w

für die gepflegte Gastronomie am Brienzersee

IHRE AUFGABEN
- vertritt den Küchenchef bei dessen Abwesenheit
- Lehrlingsausbildung
- trägt Mitverantwortung für das gesamte Bestell- und Lagerwesen

IHRE FÄHIGKEITEN
- Sie besitzen guten Geschmackssinn, sind kreativ, initiativ und ehrgeizig
- entsprechender Ausbildungs- und Leistungsnachweis
- Sie sind qualitäts- und hygienebewusst
- besitzen eine hohe Sozialkompetenz
- Sie arbeiten teamorientiert
- hohes Mass an Belastbarkeit und Flexibilität

WIR BIETEN
- einen innovativen Arbeitsort direkt am Brienzersee
- zeitgemässe Anstellungsbedingungen
- Wir sind Mitglied der *Tafelgesellschaft zum goldenen Fisch/CCCB*

BEWERBUNG
Wenn Sie sich angesprochen fühlen, freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Lebenslauf und Foto an

Hotel Bellevue
Andreas Unterberger
Postfach 36
3807 Iseltwald

+41 (0)33 845 11 10

info@bellevue-iseltwald.ch
www.bellevue-iseltwald.ch

19795-8426

---

hirslanden Klinik Hirslanden

Lernende/r Restaurationsfachfrau /-mann August 2012

Interessiert? Das vollständige Stelleninserat finden Sie unter: www.hirslanden.ch / Jobs & Karriere / Job Finder / Freie Stellen

Hirslanden Head Office
Fabio Blasi
HR Consultant
Seefeldstrasse 214
8008 Zürich
Tel. 044 388 85 60
bewerbung@hirslanden.ch

Wenn es um alles geht - Privatklinikgruppe Hirslanden

19766-8409

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

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

Stellvertretenden Betriebsleiter (m/w)

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

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

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

Senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:

Direktor Herr Rolf Biedermann
A1 Hotel Restaurant Grauholz AG
Wolfackerweg 15 / Autobahn A1,
3063 Ittigen/Bern oder per Mail an direktion@a1grauholz.ch

19770-8412

Wir suchen Verstärkung

Die Waldegg, nicht einfach ein Restaurant, sondern ein Gesamterlebnis. Eingebettet in einer wunderbaren Landschaft, pflegen wir die traditionelle appenzellische Gastfreundschaft mit einer gutbürgerlichen Küche. Tag für Tag, seit mehr als einem halben Jahrhundert.

Im Service sind zur Zeit folgende Stellen frei:

- Chef de Service
- Servicefachangestellte

In der Küche sind zur Zeit folgende Stellen frei:

- Chef de Partie
- Jungkoch

Überzeugen Sie uns von Ihren Qualitäten – und vielleicht überzeugen Sie schon bald unsere Gäste. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Erlebnis Waldegg, Waldeggstr. 977
9053 Teufen, Telefon 071 333 12 30
www.waldegg.ch

Quality. Our Passion. — Erlebnis Waldegg

19775-8415

SCHWEIZERISCHE NATIONALBANK
BANQUE NATIONALE SUISSE
BANCA NAZIONALE SVIZZERA
BANCA NAZIUNALA SVIZRA
SWISS NATIONAL BANK

Die Wohlfahrtsstiftung für das Personal der Schweizerischen Nationalbank betreibt auf dem Hasliberg im Berner Oberland ein Ferien- und Ausbildungszentrum. Die bisherige Betriebsleiterin nimmt nach 15-jähriger, erfolgreicher Tätigkeit auf Ende des laufenden Betriebsjahres eine neue Herausforderung wahr. Deshalb suchen wir auf den Ende 2012 eine qualifizierte Führungskraft mit mehrjähriger Erfahrung in leitender Stellung in der Hotel-/Gastro-Branche als

Betriebsleiter/in

Sie übernehmen auf die Wintersaison 2012/13 die betriebliche Leitung des Zentrums mit 12 Doppelzimmern und 11 Wohnungen, Pensions-Restaurant (keine öffentliche Gastronomie) sowie Hallenbad. Sie führen ein eingespieltes Team von 13 Personen. Wir erwarten von Ihnen hohe Sozialkompetenzen, einen kooperativen Führungsstil, eine hohe Dienstleistungsbereitschaft und ausgewiesene Erfahrungen in der Branche. Als Gastgeber/in kommunizieren Sie gewandt in Deutsch, Französisch und Englisch und verstehen es, die Stammgäste aus dem Kreis der Mitarbeitenden der Nationalbank sowie die ausländischen Gäste anderer Zentralbanken zu verwöhnen.

Es erwartet Sie eine interessante und anspruchsvolle Aufgabe an traumhafter Lage mit viel Freiraum für die Umsetzung eigener Ideen. Wir bieten Ihnen nebst attraktiven Bedingungen eine Wohnmöglichkeit im Zentrum sowie auch eine Arbeitsmöglichkeit für eine/n allfällige/n Partner/in.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Wohlfahrtsstiftung für das Personal
der Schweizerischen Nationalbank
Dr. Walter Näf
Münzgasse 6
6000 Luzern 7
Tel. 041 227 20 40
E-Mail walter.naef@snb.ch

19769-8422

Wir suchen für unseren Saisonbetrieb eine selbstständige

Hotelfachfrau für Hauswirtschaft und Service

Wir freuen uns auf Ihren Anruf,
Ihr E-Mail oder Ihre schriftliche Bewerbung!

Hotel Chemihüttli
Heidi und Ruedi Rubi-Stachel, 3855 Axalp/Brienz
Tel. 033 952 10 10/Fax 033 952 10 11
info@chemihuettli.ch/www.chemihuettli.ch
46°43'24.85 N/8°02'15.48 0/1465 m. ü. M.

19750-8390

Hotel EDELWEISS Mürren

Für unser gepflegtes 3-Stern-Hotel im Herzen des Berner Oberlands suchen wir auf die Sommersaison 2012 junge, aufgestellte und motivierte Mitarbeiter:

- **Réceptionistin mit KV-Abschluss D/E**
- **Servicemitarbeiter/in D/E**
- **Aushilfe Servicemitarbeiter/in D/E**
- **Koch**
- **Commis de cuisine**

Senden Sie uns Ihr vollständiges Bewerbungsdossier mit Foto oder rufen Sie uns an.

Hotel Edelweiss
Sandra & Daniel Kuster-von Allmen
3825 Mürren
Tel. 033 856 56 00
www.edelweiss-muerren.ch
info@edelweiss-muerren.ch

19731-8387

SCHWANEN Hotel Bar Restaurant Rapperswil

Küchenmitarbeiter (100%)

Zur Unterstützung unseres Schwanen-Teams suchen wir:
- Commis Patissier
- Commis Entremetier
- Commis Saucier

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:

Hotel Schwanen
Seequai 1
8640 Rapperswil

Telefon 055 220 85 00

19797-8428

HOTEL KREUZ KONOLFINGEN

Wir suchen:

versierten Kellner
Servicefachmitarbeiterin

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie an
rschauss@kern.ch
oder
Hotel Kreuz
z. Hd. R. Schauss
Hotel Kreuz
3510 Bern/Konolfingen

18557-7891

Für erfolgreiche Inserate Mediadokumentation anfordern unter inserate@htr.ch

htr hotel revue

Hotel zur alten Gasse
BELLWALD – WALLIS

14 Punkte Gault Millau

EINFACH ANDERS...

Eigentlich ist die «Alte Gasse» ein Betrieb wie alle andern auch – an einem der schönsten Fleckchen Erde gelegen... zum Verweilen und Geniessen.
Ein Team, das versucht, Sie nach Strich und Faden zu verwöhnen, eine raffinierte Küche, die Sie hier kaum erwarten würden. Und doch sind wir vielleicht ein bisschen anders als alle andern...

Wir suchen ab Juni 2012

die «einfach andere **Servicefachangestellte**»

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen.
Hotel Zur alten Gasse
Familie Philipp und Regula Lagger
CH-3997 Bellwald, 027 971 21 41 Fax: 027 971 12 04
E-Mail: alte-gasse@rhone.ch, internet: www.alte-gasse.ch

19780-8419

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

19674-8354

RESTAURANT
MOO
HERISAU

Das im Juni 2011 neu eröffnete Restaurant MOO in Herisau ist Teil des Seminar- und Businesshotels Herisau. Das MOO ist der trendige Treffpunkt für Geniesser am Tor zum Appenzellerland und verbindet gekonnt traditionelle Elemente mit der Moderne. www.mooherisau.ch

Wir legen Wert auf eine marktfrische, fantasievolle Küche und pflegen diese entsprechend.

Zur Unterstützung unserer langjährigen Küchencrew suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen motivierten

Jungkoch oder Chef de Partie 100%

der mit Freude seiner Leidenschaft, dem Kochen, nachgeht. Sie verstehen es, sich in ein Team einzubringen, und sind interessiert, Neues zu lernen. Ihre fachlichen Kenntnisse würden Sie abwechselnd auf allen Posten der warmen und kalten Küche anwenden.

Wir bieten einen modernsten Arbeitsplatz, ein junges motiviertes Team und die Möglichkeit, sich in einem spannenden Umfeld weiterentwickeln zu können.

Gerne stehen wir Ihnen für weitere Informationen zur Verfügung. Sie erreichen uns unter Tel. 071 354 83 83.

Ihre vollständige Bewerbung senden Sie bitte an:

Hotel Herisau AG
Herr René Wohnlich
Bahnhofstrasse 14
9100 Herisau

19771-8413

Restaurant Event Cruise Hotel
RECH Management

www.hotel-restaurant-roessli.ch www.kreuz-jona.ch

Die Oase am Zürichsee zwischen Pfäffikon und Rapperswil, Restaurant Kreuz Jona Chill & Grill und Hotel Drei Linden Wetzikon ZH suchen wir noch folgendes qualifiziertes Personal in Saison und Jahresstellung:

Sous-Chef (m/w)
Sie ersetzen den Küchenchef, sind teamfähig mit ausgezeichneten Kochkenntnissen.

Chef de Partie (m/w)
Ihre Leidenschaft als Koch, die Sie in den letzten Jahren nach der Lehre schon erfolgreich einsetzten konnten.

Chef de Service (m/w)
mit Erfahrung

Chef de Rang (m/w)
Gäste zu verwöhnen

Servicefachangestellte (m/w)
mit Erfahrung

Hotelfachfrau
mit 3 Jahren Erfahrung

Kochlehrling 1. bis 2. Lehrjahr (m/w)
Ihre Leidenschaft als Koch

Restaurationsfachlerhling (m/w)
1. bis 2. Lehrjahr

Sind Sie flexibel, motiviert, teamfähig und haben Freude am Beruf?
Möchten Sie dazu beitragen, unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.
RECH Management AG
H. Krammer, Hurdnerstrasse 137, CH-8640 Hurden
Tel +41 78 603 82 06 Fax +41 55 416 21 90
www.rech-management.com
E-Mail: info@rech-management.com

19748-8396

Svizzera italiana

*****
Grand Hotel
Villa Castagnola

Il Grand Hotel Villa Castagnola au Lac, l'unico albergo 5 stelle superior a Lugano, rinomato per la sua tradizione ed il suo prestigio e situato direttamente sulle rive del Lago di Lugano, offre ai suoi ospiti 50 camere e 28 suites, il ristorante gastronomico «Le Relais» con terrazza sul giardino, il Ristorante Galleria «Arté al Lago» con 1 stella Michelin, sale banchetti e conferenze nonché due residenze.

Per potenziare il nostro giovane e dinamico team di lavoro cerchiamo una/un

segretaria/o di ricevimento
(impiego annuale)

Entrata: da aprile 2012 oppure data da convenire.

Siamo alla ricerca di una persona dinamica, con almeno 5 anni di comprovata esperienza in alberghi di 5 stelle ed eccellenti attitudini al lavoro di gruppo, flessibile, versatile nel lavoro di front, back office e conciergerie, con spirito d'iniziativa ed entusiasmo nell'offrire alla nostra esigente clientela un servizio accurato e personalizzato.
Sono indispensabili ottime conoscenze di italiano, tedesco, francese e inglese sia a livello scritto che parlato, inoltre costituisce un titolo preferenziale la conoscenza del programma di riservazioni alberghiere Fidelio 7.

I candidati interessati sono invitati a inviare una documentazione completa con foto e certificati via posta oppure via e-mail all'indirizzo sottostante.
Verranno prese in considerazione UNICAMENTE le candidature complete e in possesso dei requisiti richiesti.

Simona Perrone, Responsabile Risorse Umane
Grand Hotel Villa Castagnola au Lac
Viale Castagnola, 31
CH-6906 Lugano
jobs@villacastagnola.com

19755-8401

HOTEL SPLENDIDE ROYAL
LUGANO

L'Hotel Splendide Royal è un albergo di cinque stelle, affiliato alla Leading Hotels of the World e membro di Swiss Deluxe Hotels, con il marchio di Qualità QQQ

Albergo Splendide seleziona:

Assistente Ufficio Risorse Umane
Responsabile della Qualità

Il candidato deve conoscere il CCNL del settore alberghiero, assistere la direzione nella pianificazione e gestione del budget e valutazioni retributive del personale, conoscenza tecnica di selezione del personale, gestione del fabbisogno di formazione.

Dovrà collaborare alla progettazione di sistemi di valutazione delle prestazioni dei collaboratori ed al raggiungimento degli obiettivi qualitativi.

Il candidato dovrà inoltre occuparsi della gestione del sistema di qualità in linea con quanto stabilito dalla politica aziendale e standard qualitativi.

Si richiede una buona conoscenza della normativa ISO 9001, un esperienza pregressa di 3/4 anni nella mansione.

Altri requisiti: ottime conoscenze informatiche: pacchetto Office e Mirus (per la gestione del personale) e ottima conoscenza del Tedesco e Inglese; gradita laurea in materie economiche, giuridiche o gestionali.

Offriamo: possibilità di avanzamento di carriera, una retribuzione in linea con esperienza e professionalità; contratto a tempo indeterminato.

Saranno prese in considerazione unicamente le candidature corrispondenti al profilo richiesto inviando un dettagliato C.V. con fotografia e certificati di lavoro a:

Swiss Deluxe Hotels

DIREZIONE HOTEL SPLENDIDE ROYAL
Riva Caccia 7 - 6900 LUGANO
e-mail: hr@splendide.ch

THE LEADING HOTELS OF THE WORLD

19752-8399

Stellenvermittlungen

19080-8124

Suisse romande

HOTEL CAREER
www.hotelcareer.fr

HORESTO Jobs
www.horesto.ch

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

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

18974-8053

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

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

htr hotel revue

Im Auftrag des Eigentümers wird verkauft:

4* Superior Congress Hotel Villach

direkt neben dem Congress Center Villach

- » Neuerrichtung im Jahre 2007
- » 135 modernste Zimmer (270 Betten) inkl. 4 Suiten
- » attraktive Gastronomie (rd. 600 m²)
- » Top-Konferenz- und Seminarbereich mit direktem Anschluss an das Congress Center über eine Brücke (rund 700 m²)
- » grosszügiger Wellness- und Wohlfühlbereich (rund 800 m²)
- » Direktanschluss an die Tiefgarage des Congresszentrums mit insgesamt rund 230 Stellplätzen

Unterlagen erhältlich bei

ETB Edinger Tourismusberatung GmbH
MMag. Markus Zwölfer
Kaufmannstrasse 58, A-6020 Innsbruck
Telefon: +43 512 344 231 24/+43 676 311 8229
E-Mail: m.zwoelfer@etb.co.at

19768-8410

Sicher investieren in Kanada

Wir bieten Beteiligungen / Übernahmen von gut eingeführten Tourismusbetrieben

Vermittlungsagentur für FeWos u. –häuser in einem Skiort 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

19579-8291

Neuvermietung

Restaurant und Minigolfanlage am See Düdingen FR

Restaurant Seepark Schiffenen

Für das gepflegte Restaurant Seepark suchen wir per 1. März 2013 einen innovativen und engagierten Gastgeber, der das Restaurant auch zukünftig auf Erfolgskurs führt. Der Gastronomiebetrieb bietet abwechslungsreiche Möglichkeiten für Geschäftsessen, Kundenessen, Familienanlässe und Bewirtung von Ausflugsgästen. Die angrenzenden touristischen Infrastrukturen Campingplatz, Tennisplätze, Bootshafen und Golf Driving Range bieten einem innovativen Gastgeber gastronomische Chancen und ein Bestehen.

Lage
Das Restaurant Seepark liegt an ruhiger, idyllischer Lage mit Blick auf den Schiffenensee und an der Hauptverkehrsachse Düdingen–Murten.

Angebot
- Restaurant ca. 100 Plätze
- Gartenterrasse 100–120 Plätze
- Sitzungsraum für 20 Personen
- gut eingerichtete Gastroküche
- Minigolfanlage
- genügend Restaurantparkplätze
- grosszügige Mieterwohnung 4½ Zimmer
- Mitarbeiterzimmer

Suchen Sie einen neuen Wirkungsbereich?
Senden Sie uns einen kurzen Lebenslauf mit Angabe der Personalien, Berufsbildung und bisheriger Berufstätigkeit. Gerne senden wir Ihnen eine ausführliche Mietdokumentation.

Camping Schiffenen AG
Verwaltung
Schiffenen 15
3186 Düdingen

Tel. 026 493 34 86
info@camping-schiffenen.ch
www.camping-schiffenen.ch

19732-8388

HESSER
Unternehmensberatung

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

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

18432-7129

RECH Management
Restaurant Event Cruise Hotel

Zu vermieten (evtl. zu verkaufen)
Nähe Flughafen-Kloten, an zentraler Lage. Bestehendes Gastrokonzept kann übernommen werden. Beliebter Treffpunkt im gesellschaftlichen und politischen Leben der Region.

Hotel, Speiserestaurant und Bar

Der eigenständige Gastronomiebetrieb ist gut ausgebaut und umfasst folgende Räumlichkeiten:
- 25 Hotelbetten (3 Sterne)
- 2 Restaurants
- 2 Bars
- grosse Gartenwirtschaft
- grosser Parkplatz
- sehr zentrale Lage
- sehr interessantes Objekt

Unsere Erwartungen an den neuen MieterIn:
- ausgewiesene Erfahrung in der Gastronomie, kann auch Restaurantkette sein
- wirtschaftliches Denken und Handeln

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Senden Sie uns Ihre schriftliche Kurzbewerbung an:

RECH MANAGEMENT AG
Hurdnerstrasse 137, CH-8640 Hurden
Tel.: ++41 78 603 82 06 / Fax: ++41 55 416 21 25
info@rech-management.com www.rech-management.com

19749-8397

Liebhaberobjekt

Altershalber im Grossraum Davos zu verkaufen

renommierter Landgasthof mit Hotelzimmer, VP 3,2 Mio.

Solvente Interessenten melden sich unter Chiffre 19754-8400 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

19754-8400

people – wissen, welche Sessel frei werden

10 Wochen lang für CHF 29.00

Verfolgen Sie 10 Wochen lang das Sesselrücken für CHF 29.00!
Oder beziehen Sie die htr hotel revue gleich im Jahresabonnement für CHF 159.00 und sparen so 30% gegenüber dem Einzelverkauf.
Telefon 031 740 97 93, abo@htr.ch, www.htr.ch

htr hotel revue

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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

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

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

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier
Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König
Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Emanuel Müller
Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo Costa, Patricia Nobs Wyss, Alain Hänni

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

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

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

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

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'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/quadri CHF 2.10

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

Termine

– Ausgabe / Numéro	**Nr. 13/2012**	**Nr. 14/2012**	**Nr. 15/2012**	**Nr. 16/2012**
– Erscheint / Parution	29. 3. 2012	5. 4. 2012	12. 4. 2012	19. 4. 2012
– Anzeigenschluss / Délai	26. 3. 2012	2. 4. 2012	Do, 5. 4. 2012 / 9 Uhr	16. 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. Gratisauflage / tirage gratuit: 811 Ex.
Druckauflage / tirage imprimé: 12 000 Ex.

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

immobilienrevue htr
marché immobilier

htr hotel revue Nr. 12 / 22. März 2012

Jede Woche attraktive Gewinnmöglichkeit auf www.hotelmarktplatz.ch

hotel marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

Hotelliegenschaft

Zahlreiche Schweizer Hoteliers halten ihre Liegenschaft im Privatvermögen und führen das Hotel als Einzelunternehmen.

Alain D. Boillat

Immo-Besteuerung

HUGO SCHMID
DIPL. STEUEREXPERTE/
WIRTSCHAFTSPRÜFER
BOMMER + PARTNER
TREUHANDGESELLSCHAFT BERN

Jahre oder Jahrzehnte lang hat sich mancher Hotelier auf den Gewinn aus dem Verkauf seiner Einzelfirma gefreut. Doch oft musste er die Hälfte seines Verkaufsgewinnes an den Fiskus und die Ausgleichskasse abliefern. Mancher verbrachte dadurch seinen dritten Lebensabschnitt mit einem bescheideneren Budget als vorgesehen.

Steuer-Reformen und Alternativen

Mit der Unternehmenssteuerreform II verschaffte die Politik in der von Klein- und Mittelunternehmungen geprägten Schweiz Abhilfe, indem Liquidationsgewinne – darunter fallen auch Gewinne aus Geschäftsliegenschaften – bei alters- oder invaliditätsbedingter Beendigung der selbstständigen Geschäftstätigkeit privilegiert besteuert werden. Auf der Überführung von Liegenschaften vom Geschäfts- in das Privatvermögen (bei Geschäftsaufgabe) kann der Pflichtige die Abrechnung dank Steueraufschub auf den Betrag der wiedereingebrachten Abschreibungen beschränken. Erst wenn er oder seine Erben die Liegenschaft an Dritte veräussern, werden Steuern und AHV-Beiträge abgerechnet. Der vom Gesetzgeber gut gemeinte Steueraufschub enthält die Tücke, dass der Wertzuwachs nach Aufgabe der Erwerbstätigkeit bei der späteren Veräusserung hinzugerechnet und mit Abgaben belastet wird. Die AHV-Beiträge sind infolge Pension oder Tod nicht mehr rentenbildend und werden somit wirtschaftlich zu einer reinen Steuer. Auch wenn sich die steuerlichen Rahmenbedingungen entschieden verbessert haben, empfiehlt es sich, folgende drei Gestaltungsmöglichkeiten zu prüfen:

Hotelliegenschaft privat halten und Vermietung an die Betriebs-Aktiengesellschaft.

Die Liegenschaft gilt als Privatvermögen, solange keine Einzelfirma betrieben wird. Beim Verkauf fällt die Grundstücksgewinnsteuer an und bei Geschäftsaufgabe erfolgt keine steuerliche Abrechnung. Der Nachteil der fehlenden Abschreibungen im Privatvermögen wird im Falle einer Rohbaumiete relativiert: Der Betrieb kann auf seinen Ausbauten Abschreibungen vornehmen.

Hotelliegenschaft in eine Betriebs-Aktiengesellschaft integrieren.

Ein Verkauf der Aktien gilt grundsätzlich als steuerfreier Kapitalgewinn und es fallen keine AHV-Beiträge an. Nachteilig wirkt sich diese Struktur aus, wenn ein Käufer nur den Betrieb übernimmt: Der Verkauf des Betriebes löst Gewinnsteuern aus, eine steuerneutrale Abspaltung ist für diesen Fall nicht möglich.

Integration der Hotelliegenschaft in eine Immobiliengesellschaft.

Die Gesellschaft kann von Abschreibungen zur teilweisen Kompensation von Mietzinserträgen profitieren. Der Verkauf einer Immobiliengesellschaft wird nachteiligerweise einem Direktverkauf gleichgestellt und mit Grundstückgewinnsteuer belastet.

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen
Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

CURAVIVA.CH hotelleriesuisse Swiss Hotel Association