Zeitschrift: HTR Hotel-Revue **Herausgeber:** hotelleriesuisse

Band: - (2012)

Heft: 13

Anhang: Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr

Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 07.12.2025

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

htr hotel revue Nr. 13 / 29. März 2012

Gesucht: Bistrotisch
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch

hotel
marktplatz.ch

Jede Woche attraktive Gewinnmöglichkeit auf www.hotelmarktplatz.ch

hotel marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

Inhalt /	Sommaire	
Aus-und W	eiterbildung	

us-una weiterbitaung	
irektion	
ader3	
ourismus	
eutsche Schweiz3	
uisseromand	2

Milestone

Auf der Wissensplattform
htr-milestone.ch
sind die kreativen
Ideen der Tourismusbranche
handlich zusammengefasst.



Kreative Ideen online



SABRINA JÖRG PROJEKTLEITERIN MILESTONE WWW.HTR-MILESTONE.CH

Der Milestone, der wichtigste Innovationspreis im Schweizer Tourismus, zeichnet jedes Jahr die besten Projekte aus, die innovative Touristiker kreiert haben. Und das seit zwölf Jahren. In dieser Zeit sind 941 Projekte eingereicht worden. Wenige sind sich bewusst, dass dieser Schatz an Ideen an einem Ort

Sammlung von innovativen Ideen

Die Seite www.htr-milestone.ch enthält die komplette Sammlung aller ehemaligen Milestone-Projekte. Rekordjahr war 2010 mit 110 Eingaben. Gestartet wurde 2001 mit 54 Projekten. Über die Jahre gesehen stammen 84% der Projekte aus der Deutschschweiz, 13% aus der Romandie und 3% aus der italienischen Schweiz. Das Durchstöbern der Seite lohnt sich aus drei Gründen:

Erstens: Sie erhalten Ideen für Ihre Arbeit und müssen das Rad nicht neu erfinden. Beim Stöbern trifft man auf altbekannte, kleine und grosse Gewinner-Projekte wie Switzerland Destination Management (heute Switzerland Travel Center STC), Valais excellence, Riders Palace Laax, Kneipp-Anlage Schwandalpweiher, Enjoy Switzerland, Stanserhorn Ranger, Matterhorn Valley Hotels oder die Grimselwelten. 2005 heimste das Projekt «Trekking mit Packziegen» zudem den ersten Nachhaltigkeitspreis ein. Diese und andere Ideen lassen sich vielleicht auch in Ihrer Tourismusregion oder in Ihrem Hotelbetrieb mit kleinen

Anpassungen umsetzen. Zweitens: www. htr-milestone.ch ist eine Plattform zum Austausch und zur Vernetzung innerhalb der Branche. Jeder Milestone-Bewerber ist auf der Seite ausführlich beschrieben. Die Projektverantwortlichen sind genannt, und Freunde können per Link sofort auf ein Projekt aufmerksam gemacht werden. Ein Film portraitiert die Nominierten und Gewinner noch zusätzlich. Und zu guter Letzt: Es macht pure Freude zu sehen, was die Tourismusbranche in den letzten Jahren alles geschaft hat.

Der Milestone 2012 ist lanciert

Die Branche steht nicht still, sondern lebt und kreiert immer wieder aufs Neue Erlebnisse für einheimische und ausländische Gäste, die die Schweiz besuchen. Innovation bleibt im hart umkämpften (Preis-) Wettbewerb auch in Zukunft unerlässlich. Der Milestone 2012 ist lanciert. Die genauen Teilnahmekriterien sind auf der Internetseite ersichtlich. Die mit insgesamt 33000 Franken dotierte, wichtigste Auszeichnung der Schweizer Tourismusbranche wird am Dienstag, 13. November 2012 im Kursaal in Bern verliehen. Sie können Ihr Projekt online für die Kategorie Herausragendes Projekt, Nachwuchspreis oder Umweltpreis anmelden. Bis am 31. August 2012 besteht also die Gelegenheit, Ihre innovativen Projekte und Ideen zusammenzustellen und sich damit für die diesjährige Preisvergabe zu bewerben. Viel Erfolg!



Einzigartig in der Schweiz: Die eidg. anerkannte General Management Ausbildung für Branchenprofis, die zu den Besten ihres Fachs gehören wollen – ausgezeichnet mit dem Titel diplomierter Hotelmanager NDS HF. Die praxisnahe Weiterbildung sorgt für Durchblick. Dies in vier Teilen mit den zentralen Themen aktueller Unternehmensführung MENSCH – MARKT – MITTEL und HOSPITALITY.

Kursbeginn am 17. Oktober 2012 (Zyklus 39)

Informationsveranstaltungen:

2. April 2012 30. Mai 2012 8. August 201 Hotel Seedamm Plaza, Pfäffikon Hotel Ambassador, Bern

Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

Anmeldung, Administration, Information hotelleriesuisse, Weiterbildung
Monhijoustrasse 130

Telefon +41 (0)31 370 43 01 weiterbildung@hotelleriesuisse.ch www.hotelleriesuisse.ch/nds













Sprachaufenthalte

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



L'Hôtel Rallye est un établissement 3 étoiles situé à Bulle en Gruyère. Il dispose de 50 chambres, 2 salles de séminaires, un restaurant avec spécialité Thai et française et 1 terrasse de 80 places. L'établissement magnifiquement situé en ville de Bulle vient de subir un agrandissement de 30 chambres d'un niveau 4 étoiles. Ces chambres disposes de la climatisation, de parquet et d'un mobilier fait de bois massif noble. Notre volume d'activité étant en constante évolution la direction recherche :

Réceptionniste à 50%

Profil souhaité : Sens développé de l'accueil Maitrise de l'allemand, bonne connaissances de l'anglais Polyvalence puisqu'il faut assumer quelques taches au bar de l'établissement Expérience en tant que réceptionniste d'hôtel

Chef(fe) de rang qualifié(e)

Profil souhaité

Sens dévelopé de l'accueil
Années d'expérience dans un poste similaire
Ouverture d'esprit
Polyvalence puisqu'il faut assumer quelques taches
à la réception de l'hôtel

Rémunération en rapport avec les capacités professionnelles Un cadre de travail de qualité Prestations sociales de premier ordre

NOUS ATTENDONS VOTRE CV AVEC PHOTO A



L'Hôtel Cailler est un établissement 4 étoiles situé à Charmey en Gruyère. Il dispose de 140 lits, 6 salles de banquets et séminaires, blistro, 1 restaurant gastronomique et 1 terrasse de 100 places. L'établissement est relié au centre thermal par un tunnel et nous permet de proposer à notre importante clientèle des packages offrant en plus du gîte et de la gastronomie, du bien-être. Notre volume d'activité étant en constante évolution la direction recherche pour compléter notre brigade de 15 personnes au service :

Découvrez notre établissement sur : hotel-cailler.ch

MAITRE D'HOTEL 100%

Grand sens de l'accueil

Ayant une personnalité de leader

Chef(fe) de rang qualifié(e) 100%

Profil souhaité : Sens développé de l'accueil Années d'expérience dans un poste similaire Ouverture d'esprit

Réceptionniste bilingue 100%

Profil souhaité :

From sounante:

Sens développé de l'accueil

Langue maternelle français ou allemand et bonne maîtrise de
l'autre

Bonnes connaissances de l'anglais

Expérience en tant que réceptionniste d'hôtel

Nous offrons

Rémunération en rapport avec les capacités professionnelles Un cadre de travail de qualité Prestations sociales de premier ordre

NOUS ATTENDONS VOTRE CV AVEC PHOTO A

HOTEL CAILLER 1637 CHARMEY MONSIEUR STEPHANE SCHLAEPPY, DIRECTEUR

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!

Beauty/Wellness/Fitness		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Kosmetikerin / SPA Réceptionistin	Region Bern	J43537
MasseurIn	Region Graubünden	J43372
Kosmetikerin	Region Oberwallis	J43025

Diverses		
Position, Arbeitgeber	Ort Ort	Job-Code
Human Resources Praktikant	Region Graubünden	J43031
Facility Manager	Region Bern	J43138
TeilzeitmitarbeiterIn im Bergrestaurant	Region Graubünden	J43376
Veranstältungstechniker	Region Bern	J43142

veranstaltungstechniker		Region Bern			1	J43142	
Express Stellengesuche							
1	2 Paramanas a Managara a musica de la companya del companya del companya de la co	3	4	5	6		
B2768	Alleinkoch oder Koch	1956	DE	per sofort	DIE	1190	
B1361	Alleinkoch/ Sous-Chef	1968	CH	per sofort	D	i.Thirt -	
B2707	Allrounder Hotellerie	1965	GB	per sofort	D F E	18157 10	
B1972	Assistentin GL/Team-Assistentin/Projektleitungsass./Sekretariat	1982	CH	per sofort	D F E		
B2720	Betriebsleiter / Gastgeber	1959	FR	per sofort	D F E		
B1896	Chef de Service, F & B Managementassistent	1979	DE	per sofort	DIFIE	all the	
B2029	Dir./Geschäftsleit./Verwaltungsr./Projektm./Coaching/Strategie/NR	1960	CH	persofort	D F E	The same	
B2843	Direktion/HR	1976	DE	per sofort	D F E		

	2 pensie state and the particular of the particu	3 4	5	6
32794	Executive Küchenchef / Küchenchef	1970 CH	per sofort	DIFIE
2599	F&B, Sales, Küche	1981 CH	per sofort	D F I E
32430	Front Office MSSA MOVING MOVING MANAGEMENT	1988 MV	per sofort	DE
31144	Front Office/Events/Reservations Management	1982 CH	per sofort	D F I E ES
329	Hotelfachmann/ Mittleres Kader/Chef de Service	1981 DE	per sofort	DE
2830	Kellner / Bar / Theke / Küchenaushilfe / Office	1989 DE	per sofort	DIE
1374	Küchenchef	1958 CH	per sofort	D F I E
2809	Küchenhilfe sis radu passelona at tim 1000 show	1985 CH	per sofort	D
32402	Réceptionistin / Seminarkoordinatorin / Sachbearb. Administration	1981 CH	per sofort	D F E
2827	Reinigung/Zimmermädchen	1969 BR	per sofort	D I
32793	Restaurationleiter / Chef de Service / Service	1956 CH	per sofort	D F I E
2780	Rezeption / Reservierung / Verkauf	1977 DE	per sofort	DIEIES
2709	Tourismus 48 20 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	1985 CH	per sofort	DJEJCN
2702	Verkaufs- und/oder Marketingleitung, Bereichsl. Geschäftsleitung	1970 CH	per sofort	D F E
1850	Vize Direktor, Director Food & Beverage, F&B Manager	1969 CH	per sofort	D F E

- Beruf (gewünschte Position) Profession (Position souhaitée)

- 6 Sprachkenntnisse Connai

Stand per 26. 3. 2012. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf www.hoteljob.ch

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 sekönber Wohnens 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

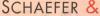
reizen.
30-40 Mitarbeitende unterstehen Ihrem Verantwortungsbereich inkl. zwei bis drei Assistant Executive
Housekeepers. Mit Ihrem Team stellen Sie hohe Qualitätsansprüche sicher und setzen Akzente in den Bereichen
Einkauf, Schulung, Hofa-Ausbildung und Nachwuchsförderung. Sie pflegen einen engen Kontakt zu den
Verantwortlichen für Romen Division, Réception, F. H. 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, Föhrung, 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 Luzushotellerie und Hauswirtschafts.-Praxis sind ein «Musts- Trotz säsonaler 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

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

Nr. 13 / Donnerstag, 29. März 2012



suchen wir in unser Fischspezialitätenrestaurant am Zürichsee mit angegliedertem Cateringbetrieb fachkun-

Servicefachangestellte

Haben Sie eine abgeschlossene Berufslehre, Freude am Beruf und liebe Sie die selbständige Arbeit in einer gepflegten Betrieb mit verschiedene gästronomischen Auszeichnungen?

Fredi Bloch Seestrasse 189 8806 Bäch am Zürichsee info@see.li / www.see.li Tel. 044 784 03 07 Sonntag und Montag Ruhetag

HOTEL KLEINER PRINZ

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Köchin/Koch auf den Saucier-Entremetier- oder Tournantposten

Serviceangestellte mit etwas Berufserfah

und

Hofa/Gafa mit Freude am Beruf

Sie finden bei uns ein sehr angenehmes Arbeitsklima in jungem, fröhlichem Team. Wir führen eine abwechslungs-reiche Küche und bedienen in- und aus-ländische Stammkunden.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Familie Fritz und Käthi Graber CH-4950 Huttwil/Schweiz Tel. +41 (0)62 962 20 10 Fax +41 (0)62 962 20 11 Internet: www.kleiner-prinz.ch E-Mail: info@kleiner-prinz.ch



Saanenmöser bei Gstaad

Nach einem Besitzerwechsel und einigen Investitionen wird das Z'Loft Hotel ab

Nach einem Besitzerwechset und einigen investitionen wird das Z Loft Hotel ab Dezember 2012 wieder Gäste empfangen.

Das 30-Doppelzimmer-Hotel befindet sich im Chlyne Saanewald, auf den Schipisten von Saanenmöser und einen Holz-3-Schlag vom Gstaader Golf Club entfernt. Die einzigartige Lage des Hotels macht es zu einem natürlichen Treffpunkt für Slow-Life- und Mountain-Sports-Aficionados. Die fantastische Sonnenterrasse – Le Deck –, auf der bis zu 150 Gäste bedient werden können, ist der perfekte Platz für eines alekte und reitlese Gewirzet Feld. fekte Platz für eine relaxte und zeitlose Gourmet-Pause.

Das Z'Loft Hotel

HOTELDIREKTOR (M/F)

- thre/Seine Verantwortung inkludiert:

 Mitwirkung bei der Erstellung des Business-Plans und der Marketing-Strategie, für deren operative Umsetzung der Direktor/Manager Verantwortung trägt.

 Auswahl, Training und Management des jungen, aber professionellen Teams. Alle Angestellten sollten die Saanenland-Region und deren Aktivitäten schätzen. Das ganze Team sollte dazu beitragen, den Erfolg, das Image und Ansehen der Lodge zu unterstützen und zu pflegen.

 Operative Ziele zu erreichen, d. h. die Aktivitäten Übernachtungen (Zimmer) und den Restaurantbetrieb des Hotels zu dynamisieren sowie effizient und profitabel zu strukturieren. So müssen innerhalb der Vorlagen des Marketing-Plans, Budgets und Einkommens Vorausschätzungen getätigt werden.

Profil:

- Natürlicher Manager/in mit viel Eigeninitiative und einem Auge fürs Detail. Kreative und kommunikative «hands on»-Persönlichkeit mit sehr guten Kommunikationsfähigkeiten.
- Ein Absolvent einer bekannten Hotel-Management-Schule und mit Hotel-

- Ein Absolvent einer bekannten Hotel-Managément-Schule und mit Hotel-betriebsbewilligung.
 Sie/Er sollte bereits mehrere Jahre als Nummer 2 gearbeitet haben oder als Direktor eines Hotels von ungefährt gleicher Grösse.
 Sprachen: Perfektes Deutsch und Englisch ein Muss. Französisch ein Plus. Der/Die Kandidat/in muss die schweizerische oder europäische Nationalität haben und den Posten schnell besetzen können.
 «On site living» ist erwünscht, speziell im ersten Jahr.

Bitte senden Sie Ihre kompletten Unterlagen (Lebenslauf, Motivationsbrief und Referenzen) an: Akoleo SA, 16, chemin de la Fraidieu, 1223 Cologny/Genève, Frederic.vandenberghe@akoleo.com www.zloft.ch

Operative Führungsaufgabe für Top Executive Chefs

Der rund 2000 m³ 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 Fe B Dutlets 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 80% 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 Massstiäbe zu setzen. Sie wissen es zu schätzen, dass die ambitionierten Ziele mit einem dynamischen jungen Management und einer als weitsichtig und umsichtig geltenden Besitzerschaft gemeinsam angegangen werden. Ihre Führungsgrundsätze: Vorbildfunktion, Delegieren, Förderm, 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 Zeitgeist entsprechenden Kombination aus moderner französischer Küche und attraktiven Gerichten der Schweizer Küche. Verbunden mit salsonalen 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 informie-ren wir gerne über die Vorteile die mit dieser attraktiven Kaderposition verbunden sind! Willkommen im Hotel-Unternehmen der Extraklasse welches regelmässig Höchstnoten in den Gästebeurteilungen erlangt. Der Eintritistermin kann flexible gleahandbabt werden; optimal wäre auf Juni/Juli. Wir freuen uns, Sie persönlich ken-nenzulernen. Idealerweise vorab CV/Foto elektronisch einsenden oder ganz einfach anrufen.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger – Mitglied der GL

hotelfachschule thun

soul, passion & system







Die Hotelfachschule Thun ist eine eidgenössisch anerkannte Höhere Fachschule und bildet junge Erwachsene in 3 Jahren Managementausbildung zum «Dipl. Hôtelier-Restaurateur HF» aus.

Zur Verstärkung unseres Schulteams suchen wir auf Beginn des Wintersemesters 2012 (zirka Mitte Oktober 2012) eine/n

Referent/-in in Mitarbeiterführung (Beschäftigungsgrad 15-25%)

In dieser Funktion unterrichten Sie in den verschiedenen Semestern des Bildungsgangs und übernehmen evtl. Koordinationsaufgaben in diesem Ausbildungsbereich. Die konkret von Ihnen zu unterrichtenden Unterrichtsinhalte bestimmen Sie mit. Das Pensum steigt innerhalb eines Jahres einlaufend auf den erwähnten Beschäftigungsgrad.

Sie verfügen über eine fundierte höhere Ausbildung (z. B. Hotelfachschule und Unternehmerseminar SHV bzw. NDS Hotelmanagement HF). Ihre mehrjährige Führungsverantwortung haben Sie im Bereich der Hotellerie und/oder der Restauration erworben. Erfahrungen in der Ausbildung von jungen Berufsleuten ergänzen Ihr Profil. Zudem verfügen Sie über eine berufspädaggische und didaktische Ausbildung für nebenamtliche Lehrpersonen an Höheren Fachschulen oder sind bereit, eine solche zu absolvieren (ca. 300 Lernstunden).

Wir bieten Ihnen eine spannende, herausfordernde Nebentätigkeit mit vielen Gestaltungsmög-

Auskünfte erteilt gerne Therese Scheibler, Leiterin Wirtschaft und Recht (033 227 77 78 oder Therese.Scheibler@hfthun.ch). Bewerbungen richten Sie bitte bis 23. April 2012 an Hotelfachschule Thun, Therese Scheibler, Mönchstrasse 37, Postfach 113, 3602 Thun.

Spital Einsiedeln

Das Spital Einsiedeln ist ein Akutspital mit einer Notfallstation/Ambulatorium und 50 Betten. Das Ärzteteam besteht aus Klinikärzten (Innere Medizin und Rheumatologie) und Belegärzten (Orthopädie, Chirurgie), Traumatologie, ORL, Gynäkologie, Geburtshilfe und Neurochirurgie) sowie mehreren Konsillarärzten.

Der Room-Service ist unter anderem für den Speise- und Getränkeservice, den Empfang der Gäste und für hauswirtschaftliche Tätigkeiten rund um das Patientenbett auf den Pflegestationen zuständig.

Für unseren Room-Service suchen wir per 1. Juni 2012 oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in Room-Service und Gastronomie 100%

Ihre Aufgaben beinhalten:

- ire Aurgaben beinhalten:
 Einführung und Leitung unserer neuen Hotellerie-Dienstleistung
 Mithilfe bei der Evaluation eines geeigneten Room-Service-Teams
 Verantwortung für unser Gäste- und Personalrestaurant
 Führung und Koordination der Teams Restaurant und Room-Service
 Guest Relation (Empfang und Gastronomie)
 Angebots- und Anlassplanung (Catering) in Zusammenarbeit mit dem Leiter Küche
 Erledigung von diversen administrativen Arbeiten

- abgeschlossene Hotelfachschule oder Ausbildung als HOFA, SEFA, REFA, GAFA abgeschlossene Hotelfachschule oder Ausbildung als HOFA, SEFA, Rimit Berufserfahrung motivierte, freundliche Persönlichkeit mit gepflegten Umgangsformen Erfahrung in gehobener Hotellerie Führungserfahrung dienstleistungs- und kundenorientiert hohe Flexibilität und Belastbarkeit selbständige, teamfähige, offene und ehrliche Arbeitsweise sehr gute PC-Anwenderkenntnisse

Wir bieten Ihnen:

- eine interessante, vielseitige und anspruchsvolle Tätigkeit ein aufgestelltes Team ein angenehmes Arbeitsklima zeitgemässe Anstellungsbedingungen

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Für nähere Auskünfte wenden Sie sich bitte an unseren Leiter Hotellerie & Infrastruktur, Herr Jean-Claude von Rotz (Tel. 055 418 53 55). Ihre Unterlagen senden Sie bitte an: Spital Einsiedeln, Personaldienst, Postfach 462, 8840 Einsiedeln. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!





Gehobene Gastronomiekultur mit italienischen und internationalen Speisen sowie Holzofenpizzas.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir kompetente und

Koch Sie sind auf allen Posten einsetzbar und haben

Serviceangestellte/r (m/w)

Sind Sie eine aufgeweckte, motivierte Persönlichkeit und lassen die Gäste die Freude an Ihrem Beruf spüren und haben eine solide Berufserfahrung?

Buffetdame aufgestellte, motivierte und belastbare

Wir bieten moderne Infrastruktur am Arbeitsplatz. wir bieten möderne nijfdistaktin din Arbeitsplatz, geregelte Arbeitszeiten und zeitgemässe Entlöhnung. Haben wir Ihre Neugier geweckt und möchten Sie meh über unseren Betrieb erfahren, dann zögern Sie nicht, sich bei uns schriftlich zu bewerben.

NOKI GASTRO GmbH, Weierstrasse 10, 9500 Wil E-Mail: info@laghetto.ch www.laghetto.ch Fax 071 920 15 17



WALDHOTEL DOLDENHORN **** Landgasthof Ruedihus

3718 KANDERSTEG Für unser **** Superior Hotel mit exklusivem Restaurant (15 Pkt G+M) exkusivem Restaurant (15 Pkt G+M) suchen wir ab kommender. Sommersaison ehrgeizige und engagierten Mitarbeiter (m/W) in mittlere Brigade, mit Freude an einer kreativen, frischen Küche. CHEF DE PARTIE

COMMIS DE CUISINE
Mit Spannung erwarten wir Ihr
Bewerbung
Tel 033 675 81 81 Fax 675 81 85 info@doldenhorn.ch www doldenhorn-ruedihus.ch

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 gut-bürgerlichen 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







HOTEL KREU7

Wir suchen:

versierten Kellner Servicefachmitarbeiterin

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie

rschauss@kern.ch oder Hotel Kreuz z. Hd. R. Schauss Hotel Kreuz 3510 Bern/Konolfingen



Wir brauchen Verstärkung!

Select Service Partner gehört weltweit zu den führenden Betreibern in der Verkehrsgastronomie. In der Schweiz führt SSP verschiedene Betriebe auf Flughäfen und Bahnhöfen in Zürich, Genf, Aarau und Basel. Nebst den bekannten Marken «Caffè Ritazza» und «Upper Crust» sind auch lokale Konzepte Teil des vielfältigen Portfolios von SSP.

Für unseren Standort am **Flughafen Zürich** suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung:

- gelernte Servicefachangestellte 80-100% im Stundenlohn
- Chef de Partie Produktionsküche Demi Chef de Partie Produktionsküche
- Commis de Cuisine

- warten:
 einige Jahre Berufserfahrung in der jeweiligen Position
 dienstleistungsorientierte Persönlichkeit mit Gastgeberflair
 Teamgeist sowie Belastbarkeit
 Flexibilität ("-Tage-Woorhe)
 Sie sprechen fliessend Deutsch und haben gute Englischkenntnisse

- sten:
 abwechslungsreiche Tätigkeit in einem internationalen Umfeld
 Schicht-Dienste ohne Zimmerstunde
 zeitgemässe Entlöhnung
 vergünstigte Mitarbeiterverpflegung
 vergünstigtes Parken am Flughafen, Zugabonnement

Gerne erwarten wir Ihr komplettes Bewerbungsdossier inkl. Foto an die untenstehende Adresse und stehen Ihnen bei Fragen gerne zur Verfügung.

Select Service Partner (Schweiz) AG
Tom Landolt
Postfach 2472
CH-8060 Zürich-Flughafen
Tel. 043 816 84 84
tom.landolt@ssp-ch.com

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, ein Restaurant, eine Hotelbar und eine Weinstube.

Für unser junges und motiviertes Team suchen wir per sofort 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 erfahrene/n

Chef de Service

In unser junges motiviertes Restaurantteam suchen wir <u>die</u> Gastgeberpersönlichkeit für unser Restaurant BELLE EPOQUE sowie für unsere Halbpensionsgäste. Sie kümmern sich um das Wohl unserer Gäste und sind für den Ablauf des Tagesgeschäftes verantwortlich. Ihre Aufgaben beinhalten unter anderem das tägliche Erstellen der Mise en Place, das Bedienen und Betreuen unserer Gäste. Sie führen unser Serviceteam und sind für die Arbeitseinteilungen verantwortlich. Des Weiteren sind Sie für die Kellnerabrechnungen, das Kassensystem, Bestellwesen, den Unterhalt des Getränkelagers, die Inventur sowie für die Gestaltung der Getränke-und Speisekarten zuständig. Sie sind fachkompetent, motiviert, verfügen über sehr gute Deutschkenntnisse, gute Englischkenntnisse und haben bereits Führungserfahrung.

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.

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.

Fühlen Sie sich angesprochen, so freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen und erwarten Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Europäischer Hof Hotel Europe Frau Daniela Weinmann Direktionsassistentin Dorfstrasse 40 6390 Engelberg daniela.weinmann@hoteleurope.ch Wir suchen auf den 1. Juni 2012 oder nach Vereinbarung

LeiterIn Finanzen/ Rechnungswesen (100%)

In dieser Kaderposition sind Sie verantwortlich für das Führen der Finanzbuchhaltung: Dies umfasst alle Aspekte der Buchhaltung wie Kreditoren, Debitoren inkl. Mahnwesen, Zahlungsverkehr, Buchführung und Abschluss, MwSt.-Abrechnungen, Verrechnungssteuer, Liquiditätsplanung, Mithilfe Budgetierung, diverse administrative Arbeiten wie Veranlagung und Inkasso der Tourismusförderungsabse swie Veranlagung und Inkasso der Kurtaxe der Kurtaxen. gabe sowie Veranlagung und Inkasso der Kurtaxen

Sie haben eine buchhalterische, kaufmännische oder gleichwertige Ausbildung absolviert und praktische Erfahrung in der Debitoren- und Kreditorenbunchhaltung. Sie verfügen über gute mündliche Fremdsprachenkenntnisse in Französisch und Englisch.

Es erwartet Sie ein abwechslungsreiches, dynamisches und unkompliziertes Arbeitsumfeld in einem kleinen Team. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung.

Gstaad Saanenland Tourismus, Michel Matti, Haus des Gastes, 3780 Gstaad, Telefon 033 748 81 86, E-Mail: m.matti@gstaad.ch, www.gstaad.ch



Für unsere erfolgreiche, top moderne und preisgekrönte **Jugendherberge** in Scuol suchen wir auf den 1. Mai 2012 ein ausgewiesenes und füh-

Betriebsleitung (in Jahresanstellung)

Nr. 13 / Donnerstag, 29, März 2012.



Schweizer Jugend-

Die Gastronomiegruppe

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

Für die von uns im Auftrag geführte

Cafeteria Zentrum für Zahnmedizin

Plattenstrasse 11 - 8032 Zürich

suchen wir nach Vereinbarung einer

Betriebsleiter mit Kochfunktion

Ihre Aufgabe: In dieser Funktion fungieren Sie als Gastgeber und Ansprechpartner für unsere Kunden des UZH Zentrums für Zahnme-dizin. Sie arbeiten aktiv an der Front und bei der Menüproduktion mit. Sie sind für die wirtschaftliche Organisation und Führung des gesamten Betriebes, das Erreichen der finanziellen und qualitatigesamten Betriebes, das Erreichen der finanziellen und qualitätiven Zielsetzungen, die Führung und Schulung der drei Ihnen unterstellten Mitarbeitenden sowie die Umsetzung der Vorgaben der ZPV-Unternehmungen verantwortlich. Die Bearbeitung diverser administrativer Aufgaben, die Einhaltung der Hyglene- und Arbeitssicherheitsvorschriften sowie die Umsetzung der EKAS- und Qualitätsrichtlinien gehören ebenfalls zu Ihren Aufgaben. Der Betrieb verfügt, inklusive Sommerterrasse, über 120 Sitzplätze. Im Vollsemester werden pro Tag circa 200 – 300 Menüs verkauft, webei Mealitätigenopensten einem Broduktienschriften Appellisfort. wobei Menükomponente von einem Produktionsbetrieb angeliefert werden. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag von 7:00 bis 17:00 Uhr, sind jedoch auch bei Spezialanlässen flexibel im Einsatz. Speziell zu erwähnen ist, dass der Betrieb zwischen Weihnachten und Neujahr jeweils 1 Woche geschlossen bleibt.

Ihr Profil: Wir suchen eine dienstleistungsorientierte und innovati ve Gastgeberpersönlichkeit, welche über langjährige Führungsund Berufserfahrung in der Küche verfügt. Nebst guten betriebs wirtschaftlichen Kenntnissen bringen Sie Erfahrung in der Gemein-schaftsgastronomie mit und verfügen über gute EDV Kenntnisse. Zudem liegt Ihre Stärke in der Organisation und Planung, Selbständigkeit, Flexibilität und Verantwortungsbewusstsein sind für Sie beenso keine Fremdwörter. Sie vermitteln eine wohlwollende, unterstützende Atmosphäre und können andere für sich gewinnen sowie Vertrauen schaffen. Die Bedürfnisse des Gegenübers nehmen Sie wahr, begeistern und überraschen dieses bei passender Gelenheit mit Zusatzleistungen.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem einzigartigen Restaurant mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungs-

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

Gasthaus Schlosshalde, Mörsburgstrasse 36, 8404 Winterthur-Stadel traditionell und innovativ

Das Gasthaus Schlosshalde steht vor der Wiedereröffnung (August 2012). Neben den traditionellen Aufgaben als Ausflugsrestaurant und Gasthaus für Hochzeiten, Taufen, Konfirmationen und Geburtstagen, sollen die Gäste mit einer regionalen, saisonalen und biologischen Küche, die einfache und qualitativ hochstehenden Speisen produziert, angelockt werden.

Die auserlesenen Weine sind ebenfalls aus der Region, können zum Essen genossen werden. Sie stehen auch zur Degustation und zum Kauf bereit. Einmal im Monat ist die Schlosshalde Treffpunkt für Freunde und Freundinnen der Kleinkunstszene. Im Arbeitsalltag werden Jugendliche, die während ihren letzten Schuljahren Unterstützung oder einen Unterbruch brauchen, pädagogisch und arbeitsagogisch betreut.

Für ein kleines dynamisches Team suchen wir auf Mitte Juli folgende Persönlichkeiten:

Küchenchef, Jungkoch und Chef de Service

Sind Sie motiviert, mit persönlichem Engagement und Weitsicht ein neues Unternehmen mit unkonventionellem Konzept mitzuprägen? Dann schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bis Ende April 2012 an Mathias Wehrli, Im Tröttli 2, 8468 Guntalingen. Detaillierte Auskünfte erhalten Sie unter 052 745 20 04 oder mathias.wehrli@grundhof.ch.

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

htr hotel revue

«It's all about emotions and personality!»

Zur Führung unseres Bergrestaurants auf der Tschenten-Alp in Adelboden suchen wir ab kommenden Sommer einen Gastgeber mit Herz und Seele, dem es Freude bereitet, zusammen mit seinem motivierten Team unsere Gäste zu verwöhnen.

Was bieten wir?

Die Führung eines grossen Restaurants mit einmaliger Aussichtsterrasse auf dem Adelbodner Hausberg inmitten eines schönen Wander-/Schneesportgebiets, selbstständiges Arbeiten mit viel Kompetenz und Verantwortung, interessante Entlöhnung mit attraktiver Beteiligung am erwirtschafteten Erfolg.

Sind Sie innovativ, zwischen 30- und 40-jährig oder jung im Herzen geblieben, bringen Sie Führungserfahrung im Gastgewerbe mit, und sind zudem Begriffe wie Verkaufsförderung, Qualitätsmanagement, Marketing, Public Relations und Controlling keine Fremdwörter für

Dann senden Sie Ihre Bewerbung an: Hotel Jean-Jacques Rousseau z. H. Herr Oliver Tura Promenade J. J. Rousseau 1 2520 La Neuveville

Die Gastronomiegruppe



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

Für die von uns im Auftrag geführte

Mensa der Universität Zürich Zentrum

Künstlergasse 10 - 8001 Zürich

suchen wir nach Vereinbarung eine

Ihre Aufgabe: Sie vertreten den Betriebsleiter in allen Belangen und Führen die Mensa der Universität Zürich Zentrum sowie die 47 Mitarbeitenden bei dessen Abwesenheiten. Sie arbeiten aktiv an der Front mit, erstellen Offerten für Anlässe und verkaufen diese. Sie organisieren Caterings sowie Events und führen diese durch. Administrative Arbeiten gehören ebenso zu Ihrem Aufgabengebiet. Sie vertreten die Philosophie der ZFV-Unternehmungen und kom-munizieren offen und direkt. In der Regel arbeiten Sie zwischen Montag und Samstag jeweils an 5 Tagen in verschiede ten zwischen 07.00 und 20.00 Uhr, sind jedoch auch bei Spezialanlässen flexibel im Einsatz

Ihr Profil: Für diese Position bringen Sie eine Grundausbildung in der Gastronomie mit und verfügen über einen Abschluss eine Hotelfachschule oder eine höhere Ausbildung in der Gastronomie. Sie verfügen über Erfahrung im Event- und Cateringbereich, haben bereits Führungs- und Praxiserfahrung in einem Grossbetrieb. Unternehmerisches Denken und Handeln ist für Sie eine Selbstverständlichkeit und die administrativen Arbeiten bereiten Ihnen Freude. Wir wenden uns für diese Stelle an eine Initiative Frontper-son, welche gerne Verantwortung übernimmt und neue Herausforderungen mit Elan anpackt. In besonderen Situationen sind Sie bereit, Aussergewöhnliches zu leisten, sind belastbar und bleiben auch bei kaum überschaubaren Aufgaben handlungsfähig. Sie erkennen rasch die wesentlichen Elemente und Zusammenhänge, lösen Probleme systematisch und sind an neuen Aufgaben interesisiert. Vorgegebene Qualitätsstandards setzen Sie konsequent um und handeln stets im Interesse der Unternehmung. Sie vermitteln eine wohlwollende, unterstützende Atmosphäre, nehmen die Bedürfnisse des Gegenübers wahr und sind bestrebt, diese im Rahmen des Möglichen zu erfüllen. Als Führungsperson setzen Sie sich anspruchsvolle Ziele und gewinnen die Mitarbeitenden dafür und verstehen die Personalentwicklung als wesentliche Führungsaufgabe. Sie sorgen für eindeutige Zuteilung von Aufgaben, Befugen, Verantwortlichkeiten und notwendigen Ressourcen.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem einzigartigen Restaurant mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungs-

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

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-Ct		
Geschäftsführer/in	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	
THE PERSON NAMED IN COLUMN TWO IS NOT THE OWNER.		
Gastgeber/Betriebsleiter	Region Graubünden J43563	
General Direktor - Malediven	International J43497	
Geschäftsführer/in - Direktor/in	Region Zürich J43423	
Direktionsassisten/in (6 and 6	Region Oberwallis J43267	
Gastgeber D6922UOX 250936U0X3U930H	Region Bern J43541	
Geschäftsführer/Direktor	Region Zürich J43420	

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Cod
Reservationsleiter/in	Region Mittelland (SO,AG)	J4314
Teamleader Rezeption	Region Zürich	J4323
Receptionistin	Region Bern	J4356
stv. Chef de réception	Region Bern	J4321
Guest Relations Manager	Region Graubünden	J4316
2. Chef de réception	Region Graubünden	J4316
Assistant Reservations Manager	Region Zürich	J4359
Chef de réception (w)	Region Graubünden	J4352
Front Office Manager	Region Zentralschweiz	J4345
RéceptionistIn	Region Bern	J4353
Rezeptionistin	Region Berner Oberland	J4344
Réceptionist/in access ball grant films, ball ou and films are more films.	Region Zentralschweiz	J43450
Concierge for figure sign of the second description of the second	Region Bern	J4351
Rezeptionist	Region Mittelland (SO,AG)	J4351
Chef de réception Q 7 9 1	Region Zentralschweiz	J4350
Night Auditor	Region Oberwallis	J4352
Rezeptionist/in	Region Zürich	J4325
Chef de Reception	Region Ostschweiz	J43595

Nasiio	
Position, Arbeitgeber	Ort Job-Code
Sous-Chef country and was a series and a ser	Region Oberwallis A J43526
Commis pâtissier	Region Zürich J43550
Küchenchef /in	Region Freiburg/VD J43564
Commis de Cuisine - MS Columbus 2	International J43579
Commis de Cuisine av bou services de la service de la fill autoria de allo anora de la	Region Zürich J43596
Küchenchef	Region Zürich J43597
Chef de Partie (Entremetier)	Region Zürich J43431
Chef de Partie	Region Zentralschweiz J43430
Koch-doirdo denaheldose vivil negot a ris chewei gerzninz bina goznak - i	Region Zürich J43429
Diatkoch and led doue Pooling and 00.02 brid 00.070 periodick net	Region Mittelland (SO,AG) J43428
Sous-Chef	Region Bern Spill ashiew go J43487
Chef de Partie Bankett	Region Bern J43140
Commis de cuisine	Region Graubünden J43374
Bäcker/ Patissier - Flusskreuzfahrtschiff	International J43397
Chef de Partie - Flusskreuzfahrtschiffe	International J43398
Sous Chef - Flusskreuzfahrtschiffe	International J43399
Küchenchef/-in alisabet nestigota newtocataminus allo polici establishede	Region Zürich J43409
Commis de cuisine	Region Graubünden J43045
Sous-Chef Sous-Chef	Region Oberwallis J43049
Chef de partie	Region Bern J43200
Chefs/Commis de Partie	Region Zentralschweiz J43201
Koch ankilnaminant, and a nameta padultnacky ad doze naminas	Region Bern J43202
Chef de Partie	Region Zentralschweiz J43215
Koch / Chef de partie	Region Ostschweiz J43089
Commis de Cuisine	Region Bern J43094
Pizzaiolo ne seata desaged pere transfer conduction a seat accomplish	Region Graubünden J43259
Jungkoch and housed and the post the up and the post and make	Region Bern J43207
Souschef	Region Oberwallis J43331
Chef de Partie	Region Ostschweiz J43377
Koch	Region Zentralschweiz J43383
Chef pâtissier- England	International J43351
Sous-Chef	Region Zürich J43427
Küchenchef/in	Region Zentralschweiz J43406
Koch/ Köchin	Region Zürich J43404
Commis de cuisine Olympische Spiele - England	International J43438
Sous chef	Region Mittelland (SO,AG) J43440
Commis de Cuisine	Region Zürich J43460
Sous-Chef	Region Oberwallis J43502
Demi-chef de partie Olympische Spiele - England	International J43437
Chef de partie Gourmet	Region Zentralschweiz J43334
Commis de cuisine	Region Oberwallis J43470
Chefs/Commis de Partie	Region Zentralschweiz J43475

Position, Arbeitgeber	Ort Dibudia Action	Job-Code
Barkeeper - MS Columbus 2	International	J43580
Demi-Chef de Partie	Region Zürich	J43346
Butler - MS Columbus 2	International	J43583
Sous Chef - Phoenix Reisen	International	J43396
Betriebsassistent/Chef de service	Region Zentralschweiz	J43493
Praktikant/in F&B	Region Zürich	J43574
Event- und Bankettmanager Front	Region Zürich	J43464
Stv. Leiter Bankettorganisation Administration	Region Zürich	J43463
Leiter/in F&B/Product Management	Region Zürich	J43444
Leiter/in Events, Sales und Marketing	Region Zürich	J43413
RestaurationsleiterIn	Region Zürich	J43367
Assistant Bar Manager - Phoenix Reisen	International	J43393
Koch für Front Cooking	Region Basel	J43505

Service / Restauration	
Position, Arbeitgeber	Ort Job-Code
Servicemitarbeiter/in	Region Mittelland (SO,AG) J43566
Commis de rang - England	International J43551
Restaurantleiter	Region Berner Oberland J43509
Chef de Rang	Region Zürich J43242
Chef de bar	Region Zentralschweiz J43249
Barfachmann	Region Bern J43250
Serviceangestellte/-r-	Region Zürich J43432
Restaurationsfachfrau-/mann	Region Zentralschweiz J43204
Head Barman	Region Zürich J43577
Commis de Rang / Bar	Region Bern J43532
Chef de Bar	Region Zentralschweiz J43401
Chef des Bars (Clubleiter/in)	Region Zentralschweiz J43402
Servicefachangetellete/r 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	Region Zentralschweiz J43416
Gastgeber/in	Region Bern J43534
Chef de Rang	Region Zentralschweiz J43452
Chef de Bar	Region Bern J43535
Kellnerin (d,f)	Region Oberwallis J43327
Commis de Rang	Region Zürich J43568
Chef de Service	Region Zürich J43415
Chef de Service	Region Zentralschweiz J43417

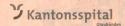
Hauswirtschaft		
Position, Arbeitgeber	nationed Ortalites are with all	Job-Code
Portier	Region Zürich	J43256
Anfangsgouvernante	Region Oberwallis	J43513
Gouvernante	Region Zürich	J43459
2. Gouvernante	Region Oberwallis	J43466
Gouvernante 200 000000000000000000000000000000000	Region Graubünden	J43151
Hotelfachfrau	Region Ostschweiz	J43522
Generalgouvernante	Region Basel	J43179
Aushilfe als Mitarbeiter/in Housekeeping 50%-80%	Region Zürich	J43257

Marketing/Verkauf/KV/IT		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales & Marketing Coordinator	Region Zentralschweiz	J43338
Kaufmännische Angestellte (Réc. Erf.)	Region Oberwallis	J43492
Leiter/In CRM und Unternehmenskommunikation SPORT	Region Zentralschweiz	J43426
Mitarbeiter/in für die Debitorenbuchhaltung	Region Zürich	J43575
Sales Manager	Region Zürich	J43593
Sales Manager	· Region Zürich	J43354

heiseleitung/Tourismus		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Travel Concierge - MS Columbus 2	International	J43587

Beauty/Wellness/Fitness			
Position, Arbeitgeber	Ort Job-Code		
Spa Manager	Region Berner Oberland J43548		
2. Wellness Manager	Region Graubünden J43162		
Rezeptionist Spa - England	International J43337		
Kosmetikerin	Region Zentralschweiz J43029		
Empfangsmitarbeiterin Therme	Region Graubünden J43373		
Kosmetikerin / SPA Réceptionistin	Region Bern 143537		

Bei uns sind Sie in besten Händer



Das Kantonsspital Graubünden verfügt als Zentrumsspital der Südostschweiz über ein sehr breites, spezialisiertes und qualita-tiv hoch stehendes Angebot.

Sie bringen das Hotel ins Spital! Für das Room-Service-Team des Kantonsspitals Graubünden suchen wir per 1. April 2012 oder nach Vereinbarung eine/n

Hotel- oder Servicefachfrau /-mann

(eine 50 %-Stelle und eine 90 – 100 %-Stelle)

- Hauptaufgaben

 Empfangen der Patienten auf der Station

 Verwöhnen der Patienten mit einem professionellen Mahl-
- Ansprechperson bei Fragen rund um die Infrastruktur im
- Verantwortlich für die tägliche Sauberkeit rund um's Bett
- und die Wäscheversorgung im Zimmer Betreuen der Lernenden zur/zum Fachfrau /-mann Gesund-

- Anforderungsprofil

 Abgeschlossene Ausbildung als SEFA, HOFA, REFA, GAFA

 Erfahrung in gehobener Hotellerie

 Selbständiges und ruhiges Arbeiten in hektischen Situatio-
- Motivierte und freundliche Persönlichkeit mit gepflegten
- Kundenorientierung ist ihr oberstes Gebot Teamfähige und flexible Persönlichkeit
- Beherrschen der deutschen Sprache in Wort und Schrift
 EDV-Kenntnisse in Word und Outlook

Unser Angebot

- nte, verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Interessante, Verantwortungs-Tätigkeit
 Moderner Arbeitsplatz im Zentrumsspital
 Vielseitige Fortbildungsmöglichkeiten
 Attraktive Arbeitszeiten zwischen 07.00 und 19.00 Uhr

Für weitere Informationen steht Ihnen Christa Heierli, Leiterin Room-Service, gerne zur Verfügung (Telefon 081 255 23 30).

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto unter Angabe der Referenznummer 19/12 an: Kantonsspital Grau-bünden, Personaldienst, Loëstrasse 170, 7000 Chur. www.ksgr.ch

Luzerner **Psychiatrie**

ambulant · stationär · kinder- und jugendpsychiatrie

Die Luzerner Psychiatrie ist die grösste Anbieterin von psychiatrischen Dienstleistungen im Kanton Luzern. Das Unternehmen ist an 21 Standorten vertreten und beschäftigt rund 900 Mitarbeitende

Für die Klinik St. Urban mit 228 Patientenbetten und für den gehobenen Bankettbereich des Ehemaligen Klosters St. Urban, suchen wir per 1. August 2012 oder nach Vereinbarung einen /

Diätkoch / Diätköchin 100%

Ist Kochen Ihre grosse Leidenschaft? Verbindet Ihre Küchenphilosophie aussergewöhnliche Kreativität mit Qualitätsbewusstsein?

In unserer modernen Küche, bieten wir Ihnen als initiative, team- und leistungsorientierte Persönlichkeit eine interessante Stelle an, in welcher Sie unsere Patienten mit Ihrem Ideenreichtum verwöhnen können. Dienstleistungsbereitschaft sowie Flexibilität sind für Sie selbstverständlich.

Voraussetzung für diese Stelle ist eine abgeschlossene Lehre als Diätkoch / Diätköchin ergänzt mit Erfahrung in der klassischen Gastronomie.

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich an Marcel Pauli, Küchenchef, Telefon 062 918 50 71.

Luzerner Psychiatrie

Personaldienst Schafmattstrasse 1 CH-4915 St. Urban www.lups.ch





Unser 4-Sterne-Hotel Cailler in Charmey im Greyerzerland besitzt 140 Betten, 6 Seminarräume, 1 Gourmet-Restaurant, 1 Bistro und eine grosse Terrasse. Durch den direkten Zugang zu den Gruyér-Bädern bieten wir unseren Gästen zahlreiche Pauschalen, welche keine Wünsche offen lassen.

Um unser Team zu vervollständigen, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

MAITRE D'HOTEL 100%

Kundenorientiertes Handeln Erfahrung in einer ähnlichen Funktion sowie einer fundierten Ausbildung Erfahrung im A-la-carte- und Bankettbereich Erfahrung in Aus- und Weiterbildung Führungspersönlichkeit

Chef(fe) de rang 100%

Gewünschtes Profil

Kundenorientiertes Handelr Erfahrung in einer ähnlichen Funktion Offenes Wesen

Réceptionistin, zweisprachig 100%

Gewünschtes Profil

Kundenorientiertes Handeln deutsche oder französische Muttersprache und gute Kenntnisse der jeweiligen Sprache gute Englischkenntnisse Erfahrung als Réceptionistin in der Hotellerie

Bezahlung nach persönlichen Fähigkeiten qualitativ hochwertiger Arbeitsplatz gute Sozialleistungen

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto:

HOTEL CAILLER 1637 CHARMEY MONSIEUR STEPHANE SCHLAEPPY, DIRECTEUR

Wir suchen Sie....

Als Verstärkung für unser Team in unseren modernen Betriebe im Berner Seeland / Bielersee.

Chef de Partie und Jungkoch ab sofort oder nach Vereinbarung



Restaurant Stadthaus Urs Cieli Hauptstrasse 18 2560 Nidau www.stadthausag.ch/stadthaus

Chef de Partie und Jungkoch Servicefachangestellte / er

ab sofort oder nach Vereinbarung



Restaurant La Péniche Nick Ruch Schlossstrasse 25 2560 Nidau www.stadthausag.ch/peniche

International

Well known 5 star Landmark Amman Hotel & Conference Center offers job opportunity for a young and ambitious professional in the position of

Restaurant Manager

in charge of a Fine Dining Restaurant, Bar and Terrace restaurant, the meeting point of the Amman society. Fluent English speaking obligatory.

Please send your CV to: Peter Schiess General Manager Landmark Amman Hotel & Conference Center peter.schiess@landmarkamman.com

www.hotel-restaurant-roessli.ch www.kreuz-iona.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)

Chef de Rang (m/w)

Servicefachangestellte (m/w)

Hotelfachfrau

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

Restaurationsfachlerhling (m/w)

. bis 2. Lehrjah

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



STEIGENBERGER GRANDHOTEL BELVÉDÈRE

DAVOS

Davos verbindet Sommerspass mit Winterfreuden, den Charme eines Schweizer Bergdorfs mit dem Flair einer Metropole. Kein Wunder, dass sich hier promi-nente Besucher gern ein Stelldichein geben. Und wie sieht es mit Ihnen aus?

Ab Juni 2012 eröffnen sich in unserem Hause folgende

Restaurant «Belvédère»

- Chef de Rang Commis de Rang

Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Hotel-oder Restaurantfachmann und haben Idealerweise erste Be-rufserfahrungen. Sie sind eine dienstleistungsorientierte Gast-geberpersönlichkeit, haben Verantwortungsbewusstsein, sind freundlich, aufgestellt, flexibel und haben Freude am Umgang mit einem Internationalen Publikum. Ihr Profil runden Sie weiter mit guten Englisch-Kenntnissen ab.

Bar/Bistro «Carigiet»

- Chef de Rang BarCommis de Rang Bar

Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Hoteloder Restaurantfachmann, einen Kurs an einer Barfachschule
sowie idealerweise erste Berufserfahrung einer Bar. Sie haben Freude am Kreieren von Cocktalls und am Umgang mit
einem internationalen Publikum. Ihr Profil runden Sie weiter mit
guten Englisch-Kenntnissen ab.

- KücheChef de Partie
- Chef Pâtissier
 Commis de Cuisine

Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Koch (Berufserfahrung von Vorteil). Sie haben Verantwortungsbewusstsein, sind freundlich, aufgestellt und flexibel. Die Freude an der Verarbeitung von frischen Produkten ist für Sie selbstverständlich.

Wir bieten einen abwechslungsreichen und anspruchsvollen Arbeitsplatz in einem teamorientierten und freundlichen Arbeitsklima. Ebenso stehen Mitarbeiter-Unterkünfte direkt im Haus zur Verfügung. Ausserdem bieten wir gute Karrieremöglichkeiten.

Auf Ihre Bewerbungsunterlagen freuen wir uns.

Steigenberger Grandhotel Belvédère Herr Rolf Hammann Promenade 89, CH-7270 Davos Platz Tel. +41 81 415 60 60 E-Mail: personal.davos@steigenberger.ch

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 13 / 29. März 2012

Gestalten, berechnen und disponieren Sie Ihr Immobilieninserat selber unter www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue

Liebhaberobiekt

Altershalber im Grossraum Davos zu verkaufer

renommierter Landgasthof mit Hotelzimmer, VP 3,2 Mio.

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

hotel cresta in savognin

120 betten, hallenbad, sauna fitness und squashbox

info unter 081 684 17 55

HESSER

Unternehmensberatung

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



SwissSleepINN-Hotel-Konzept sucht

Hotelbetriebe

für die eine Zwischennutzung gesucht wird.

Verlangen Sie Unterlagen bei: davoshotelevent@swissonline.ch oder kontaktieren Sie DavosHotel-Event 081 534 14 55 (Herrn Vetsch).

Immobilien jetzt auch online unter www.htr.ch/immobilien

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 Getheur: hotelleriesulsse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition: hotelleriesulsse, 3001 Bern

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

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

E-Mall: 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
- Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus
CHF 1.80
4-farbig/quadri CHF 2.30
4-farbig/quadri CHF 2.30

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'enploi) 1 Woche / semaine CHF 50.–, 2 Wochen / semaines CHF 70.–, 4 Wochen / semaines CHF 100.–

Immobilienrevue / marché d'immeubles – Kleinanzeigen / petite annonces – Immobilien / immeubles – Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadri CHF 2.10 1 GzD bis spätestens Freitag vor Erscheinen – zusätzliche GzD werden mit je CHF 30. – verrechnet.

- Ausgabe / Numéro - Erscheint / Parution - Anzeigenschluss / Délai

Numéros couplés

Nr. 14/2012 5. 4. 2012

Nr. 28/29 / 12. 7. 2012

Nr. 15/2012 12. 4. 2012

Do. 5. 4. 2012 / 9 Uhr

Nr. 16/2012 19. 4. 2012

Nr. 17/2012 26. 4. 2012

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

Nr. 30/31 / 26, 7, 2012

Nr. 51/52 / 20. 12. 2012

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.