

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2012)

Heft: 15

Anhang: Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr

Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 07.02.2026

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

stellenrevue htr marché d'emploi

Der grösste Stellenmarkt der Branche

Le principal marché de l'emploi
de la branche

htr hotel revue Nr. 15 / 12. April 2012

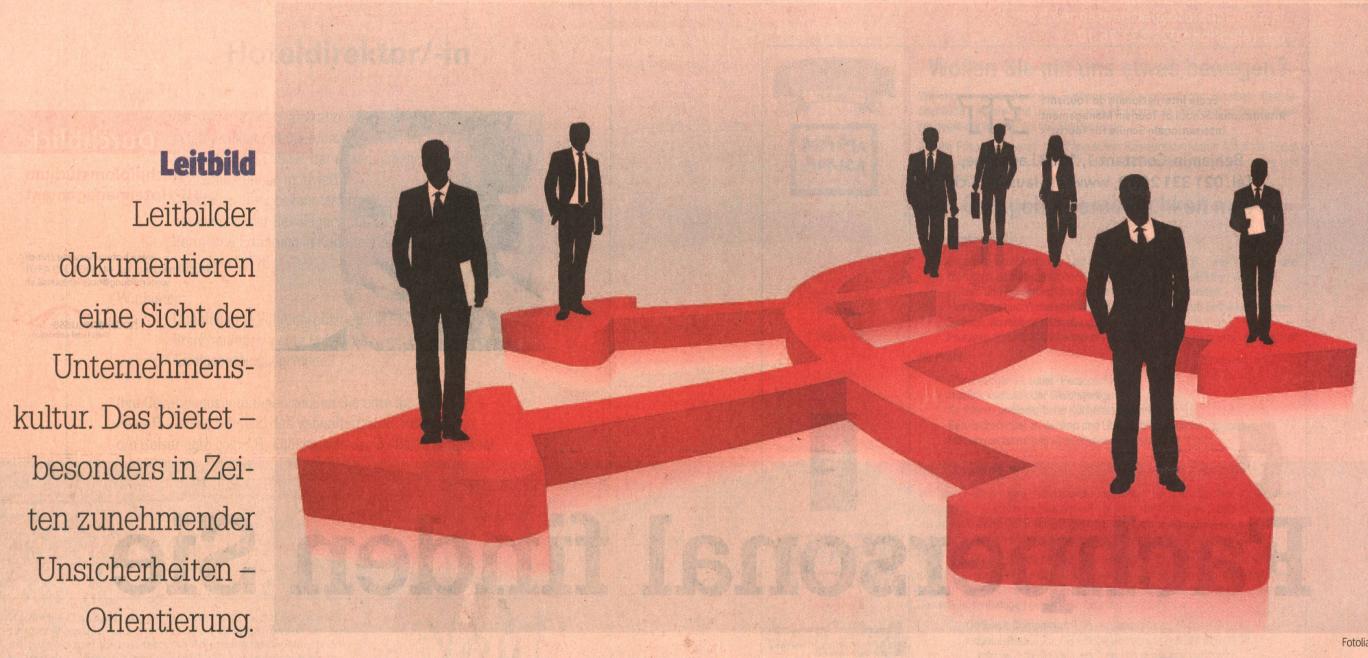
Jede Woche attraktive
Gewinnmöglichkeit auf
www.hotelmarktplatz.ch

hotel
marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

Alles über Aus-
und Weiterbildung
www.hoteljob.ch

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung.....	2
Direktion/Kader.....	3-4
Tourismus.....	4
Deutsche Schweiz.....	4-7
Suisse romande.....	7
Svizzera italiana.....	7
Stellengesuche/Demandes d'emploi.....	
Immobilien.....	8



Fotolia

Werte als Orientierung



HANS PETER SPRENG
HOTELIER EHL
SYSTEMISCHER COACH UND
ORGANISATIONSBERATER
INHABER CONCLUSO, BERN
WWW.CONCLUSO.CH

Wenn Menschen, die zusammen arbeiten das Gleiche denken und das Gleiche wollen, dann entsteht eine Identität und ein individuelles, unverwechselbares gemeinsames Denken, Handeln und Auftreten durch eine gemeinsame Haltung. Die Unternehmenskultur wird Basis der Corporate Identity. Abgesehen von Stabilität und Veränderbarkeit ist den Werten als handlungsprägende Variable in einem Hotel eine grosse Bedeutung beizumessen. Hotels sollten ihre tatsächlichen Werte kennen und Entscheidungen und Handlungen danach richten. Das Problem ist oft nicht, dass man den Werten zu wenig Bedeutung beimisst, sondern, dass man nicht mit ihnen umgehen kann oder will. Durch die bewusste Steuerung und Vernetzung dieser Teil-

systeme (das heisst, die verschiedenen Persönlichkeiten) werden einzelne Werte zu einem Ganzen, zu einem gemeinsamen Verhaltenskodex, der durch das Leitbild dokumentiert wird.

Leitbilder als PR-Instrument

Wenn Unternehmensleitbilder erstellt werden, dann geht es meist um die wohlgemeinte Absicht, eine gemeinsam angestrebte oder bereits gelebte Unternehmenskultur im Hause abzubilden. Da es sich dabei normalerweise um tatsächlich gelebte Werte handelt, geht es beim Leitbild folglich auch um ein wirkungsvolles PR-Instrument, vorausgesetzt, das Haus hat das Augenmerk nicht nur der Erstellung, sondern ganz besonders der

Einführung beigemessen. Mitarbeitende müssen die geltenden Werte «in Fleisch und Blut» haben. Mitarbeitende füllen Werte mit Leben. Das Leitbild lebt nicht durch den Hochglanzprospekt, sondern durch das direkte Erleben zwischen Gast und Mitarbeitendem. Ist ein Unternehmensleitbild bereits bestehend, ermöglicht das Instrument der Systemdiagnose, die im Verborgenen wirkenden Kulturmerkmale aufzudecken und bewusst zu machen, latente Ebenen wahrzunehmen und intuitive Einschätzungen bewusst zu reflektieren. Das Ziel liegt darin, die Wirklichkeit des Systems ans Licht zu bringen und so die Wahrnehmung des Gastes «füllbar» zu machen sowie gleichzeitig dem Hotelier und dem Führungsteam eine distanzierte Wahr-

nehmung des eigenen Systems zu ermöglichen und wo nötig Feinkorrekturen vorzunehmen.

Leitbilder als Führungsinstrument

Leitbilder sind damit nicht nur «Werbe-Bilder», sondern – richtig eingesetzt – klassisches, wirkungsvolles Führungsinstrument. «Führen» bedeutet immer auch aktive Beziehungsgestaltung. Erst Beziehungen ermöglichen nämlich ein ausgewogenes Geben und Nehmen, ein Austauschen, ein Schenken und auch die Einladung an das Gegenüber für eine gelingende Zusammenarbeit Hand in Hand, oder in Bezug auf den Gast, die Einladung zu einem netten Wort und einer Kommunikation auf Augenhöhe.

Gesucht: Fischmesser
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch

hotel
marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

Pour une carrière dans le tourisme,

optez pour le diplôme fédéral de Gestionnaire en tourisme ES, à plein temps ou en emploi.

Soirée d'informations:

Jeudi 19 avril 2012, 18h30–20h00
Ecole Internationale de Tourisme,
Av. Benjamin-Constant 1, 1003 Lausanne,
Inscription: info@eit-lausanne.ch ou
par téléphone 021 331 26 10

Ecole Internationale de Tourisme
International School of Tourism Management
Internationale Schule für Touristik

Benjamin-Constant 1, 1003 Lausanne,
Tél. 021 331 26 10, www.eit-lausanne.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

Das Intensivseminar

GASTROSUISSE

Der Rezeptionskurs
Professioneller Gästeempfang im Hotel

Termine: berufsbegleitend

Start Frühling: Mittwoch, 28. April 2012

Start Herbst: Dienstag, 10. Oktober 2012

Weitere Informationen

Gastrosuisse

Blumenfeldstrasse 20 8046 Zürich

Tel. 0848 377 111 www.gastrosuisse.ch

18990-8062

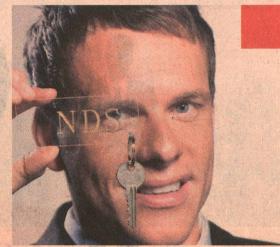
19616-8319

Durchblick

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

www.hotelieriesuisse.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01
westerbildung@hotelieriesuisse.ch

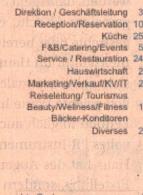
hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association



Fachpersonal finden Sie auf hoteljob.ch!

hoteljob.ch

SUCHEN LOGIN REGISTRIEREN KONTAKT DE FR IT



Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



DIREKTION / GESELLSCHAFTSLEITUNG
Reception/Reservierung 103
Küche 250
F&B/Catering/Events 55
Service / Restauration 242
Haushaltsschiff 27
Marketing/Vertrieb/CRM 29
Reiseleitung/Touristik 19
Beauty/Wohnelemente/Fitness 14
Bäcker-Konditoren 7
Diverses 22



01 31 12 83 12 50 40

01 31 12 83 12 72 00 00

01 31 12 83 12 72 00 00

01 31 12 83 12 72 00 00

01 31 12 83 12 72 00 00

01 31 12 83 12 72 00 00

htr hotel revue

HOTEL BÄREN
LANGENTHAL

www.baeren-langenthal.ch

Das Hotel Bären ist der führende Hotel- und Gastronomiebetrieb im Herzen Langenthal und der Region Oberaargau. Die gepflegten Restaurationsräume, 37 renovierte Hotelzimmer *** superior und der schönste Barocksaal des Mittellandes bilden das gesellschaftliche Zentrum unserer Metropole. Das Aktionariat ist lokal verankert und die Finanzierung kerngesund. Nach 16 Jahren erfolgreichen Wirkens verlässt uns unser Geschäftsführer auf eigenen Wunsch.

Per 1. Oktober 2012 oder nach Übereinkunft suchen wir eine/n

Hoteldirektor/-in

Profil:

- Dynamische, kommunikationsfreudige Unternehmerpersönlichkeit mit überdurchschnittlicher Einsatzbereitschaft
- Begeisternder Leader, der unsere jugendliche Crew zu Höchstleistungen motiviert
- Abschluss einer bekannten Hotelfachschule mit entsprechender Bewilligung zur Berufsausübung
- Berufliche Erfahrung in Kaderstellen der Hotellerie
- Sprachen D/F/E

Wir bieten:

- Unabhängige Führungsposition mit Freiraum zur Kreativität
- Branchenmässig gute Entlöhnung mit interessantem Erfolgsbeteiligungssmodell

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Peter R. Geiser, Mitglied des Verwaltungsrats Hotel Bären,
c/o Geiser-agro.com AG, Kühnhausstrasse 6, 4901 Langenthal

Haben Sie Lust, tatkräftig spannende und vielfältige Marketingprojekte und -aktivitäten für die Destination Gstaad zu entwickeln und umzusetzen. Im Rahmen unserer Neustrukturierung suchen wir per 1. Juli 2012 oder nach Vereinbarung eine kommunikative und dienstleistungsorientierte Persönlichkeit als

Leiter/in Marketing (100%)
Mitglied der Geschäftsleitung

Das sind Ihre Aufgaben:

In dieser Schlüsselfunktion übernehmen Sie die Gesamtverantwortung für das breit gefächerte Aufgabenportfolio im Aufenthalts- und Destinationsmarketing und stellen gemeinsam mit Ihrem Team die Erreichung der gesteckten Ziele sicher. Dabei sind Sie für die langfristige Marketing- und Kommunikationsplanung ebenso verantwortlich, wie für das Erkennen der wesentlichen Trends und Faktoren, von denen Sie sich bei der Gestaltung von Angeboten und Produkten leiten lassen. Durch die generelle Weiterentwicklung des Marketings und der dazu eingelegten Massnahmen stellen Sie sicher, dass sich die Tourismusdestination im Sinne der angestrebten Ziele entwickelt. Neben der Budgetierung und der Umsetzung der Marketingaktivitäten gehören auch die entsprechende Wirkungskontrolle sowie die Entwicklung der Kooperationen mit Partnern zu diesem spannenden und attraktiven Aufgabengebiet.

Was wir von Ihnen erwarten:

Sie verfügen über geeignete fachliche Aus- und Weiterbildungen (z.B. FH mit Vertiefung Marketing, Marketingleiter etc.) und über mehrjährige Erfahrung in diversen Marketingfeldern. Ihr Know-how in Tourismusmarketing sowie Ihre Sensibilität für Trends und Bedürfnisse erlauben es Ihnen, das aus unternehmerischer Sicht Notwendige und Machbare zu realisieren und so die unterschiedlichen Zielgruppen optimal anzusprechen. Als Führungspersönlichkeit verstehen Sie es, gemeinsam mit Ihren Mitarbeitenden die gesteckten Ziele zu erreichen. Ihre starke Affinität zu Internet und Informationstechnologie sowie Ihre sehr guten Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch runden Ihr Profil ab. Wenn Sie zudem ortsgesunden sind, um Ihren Lebensmittelpunkt an den Arbeitsort zu verlegen, erwarten wir gern Ihre Bewerbung.

Und das können wir Ihnen bieten:

Es erwarten Sie eine spannende, selbständige und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem dynamischen und strukturierten Umfeld mit fortschrittenlichen Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto und dem Vermerk der Referenznummer 12-1373 senden Sie auf dem Postweg oder per E-Mail an das von uns exklusiv mit der Rekrutierung beauftragte Beratungsunternehmen proper.ch.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen der zuständige Berater, Herr Dieter Blaser, unter der Nummer 034 420 01 23 gerne zur Verfügung.

proper.ch Referenz-Nummer 12-1373 Eystrasse 16 3422 Kirchberg bewerbung@proper.ch

GSTAAD
COME UP - SLOW DOWN

20155-852

«Brandneue» High Tech-Küche für Top Sous-chefs

Highlights sind die gelungenen, mit sehr viel Liebe zum Detail konzipierten Um- und Ausbauten des beliebten 5-Sterne-Resort-Hotels, die kürzlich erfolgte Wiederröffnung und die beeindruckende Innenarchitektur! Es erwarten Sie ausgezeichnete, exclusive Restaurants und F & B Outlets auf Gourmetstufe, eine nigelnagelneue, grosszügig konzipierte High Tech-Küche mit viel Tageslicht, Show-Küche (Front Cooking) sowie ein imposanter auf höchstem Niveau ausgestatteter Spa.

Dies an bester Lage in einer der exklusivsten, international bekannten Deutschschweizer Premium Ferien-destinationen. Ambitionierte Sous-chefs brennen darauf in Sachen Weiterentwicklung, Qualitätssicherung und Schaffung eines einzigartigen Angebots Maßstäbe zu setzen und wissen es zu schätzen, dass die ambitionierten Ziele mit einem dynamischen jungen Management und einer als weitsichtig geltenden Besitzerschaft gemeinsam angegangen werden.

Executive Sous-chef/in
eines namhaften Deluxe Resort Hotels

Kulinarike: Marktfrisch, innovativ; ein attraktiver Mix aus moderner französischer Küche, mediterranen Einflüssen sowie saisonalen und regionalen Spezialitäten. Der punktuelle persönliche Kontakt zum Guest liegt Ihnen ebenso am Herzen wie der Wunsch mit einem Profiteam - Sie führen in Abwesenheit des Executive Chefs bis zu 22 Küche und Mitarbeitende - den exzellenten Ruf des Hauses durch ausgesuchte Köstlichkeiten auch für die Zukunft zu sichern.

Kreative Hands-on-Sous-chefs oder starke Chefs de partie auf dem Sprung zur nächst höheren Stufe informieren wir gerne über die Vorteile, die mit dieser attraktiven Kaderposition verbunden sind. Willkommen im Hotel-Unternehmen der Extraklasse. Der Eintrittstermin kann per sofort oder später nach Vereinbarung erfolgen. Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen. Idealerweise vorab CV/Foto elektronisch einsenden oder ganz einfach anrufen.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger - Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

20160-852

Wollen Sie mit uns etwas bewegen?

Wir sind ein expandierendes Gastronomieunternehmen und vermitteln lifestyle-orientierte Erlebnis- und Unterhaltungsgastronomie. In 25 Betrieben beschäftigen wir gegenwärtig mehr als 450 Mitarbeitende.

Für die Führung unserer südafrikanischen Restaurants „Mama Africa“ in Zürich West suchen wir per 1. Juni 2012 oder nach Vereinbarung eine innovative und qualitätsbewusste

Gastgeberpersönlichkeit m/w

Ihre Hauptaufgaben:

- Ergebnisverantwortliche Leitung des Betriebes mit zwei Küchen- und mehreren Betriebsteilen nach klaren betriebswirtschaftlichen Vorgaben
- Führen und Förderung des Kaders und der Mitarbeitenden
- Umsetzung und Weiterentwicklung des Marketing- und Betriebskonzeptes
- Einkauf, Warenbeschaffung, F & B Controlling
- Fronteinsatz und Gästebetreuung als Gastgeber mit Herz und Leidenschaft

Ihr Profil:

- Frontbezogene Leader-Persönlichkeit
- Hotelfachschule oder Gleichwertiges
- Kochlehre und/oder hohe Küchenkompetenz
- Bereitschaft quer zu denken und Überdurchschnittliches zu leisten.
- Führungserfahrung in einer ähnlichen Position

Unser Angebot:

Wir bieten Ihnen eine herausfordernde Stelle, bei der Sie Ihre Ideen direkt einbringen und umsetzen können sowie eine selbständige Tätigkeit innerhalb der gegebenen Rahmenbedingungen mit viel Fachverantwortung. Unsere Erwartungshaltung ist hoch ebenso Ihre Chance für eine spannende Zukunft.

Wenn Sie diese anspruchsvolle und vielseitige Stelle interessiert und Sie in einem klar leistungsorientierten Unternehmen mitarbeiten und etwas bewegen wollen, dann melden Sie sich noch heute. Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Outback Company AG, Personalabteilung, Michael Schibli,
Industriestrasse 25, CH - 8604 Volksdorf Tel. 044 826 02 30
michael.schibli@outback-lodge.ch www.mamaafrica.ch

20123-852



lintharena sgu

Die lintharena sgu ist ein Sport- und Kongresszentrum in Näfels. Um den kulinarischen Ansprüchen unserer Gäste verschiedenster Altersgruppen und Herkünfte gerecht zu werden, führen wir ein Restaurant mit 150 Plätzen, ein Cateringservice sowie werden Bankette bis zu 1800 Gästen im Hause durchgeführt.

Wir bieten Ihnen folgende anspruchsvolle, abwechslungsreiche Stelle in einem modernen und dynamischen Unternehmen mit Weiterentwicklungsmöglichkeiten:

Bankett- und Restaurantleiter
Servicemitarbeiter für Frühstück- und Mittagsservice
Sous-Chef mit Lehrlingsausbildner

Profil

- Eidg. Fähigkeitsausweis
- Mit langjährigen Erfahrungen in den dementsprechenden Bereichen
- Führungserfahrung sowie Führungs- und Sozialkompetenz
- Sie sind kreativ und lieben auch eine gewisse Tradition
- Sie sind mindestens 30 Jahre jung und haben ein gepflegtes Erscheinungsbild
- Sie verfügen über einen PW-Führerausweis

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

lintharena sgu
Frau Andrea Brönnimann
Leiterin Gastronomie
Postfach
8752 Näfels
andrea.broennimann@lintharena.ch
Telefon 055 618 70 60
www.lintharena.ch hier passiert!

«momente di passione...»



FRAPOLLI
SOMMERAU-TICINO
HOTEL RESTAURANTS
CATERING
GOLFRESTAURANT

FRAPOLLI BETRIEBE AG

SOMMERAU-TICINO

Hotel Restaurants & Catering

Dietikon, sucht:

per sofort oder nach
Vereinbarung

Restaurationsleiter mit
Entwicklungspotential
(m/w)

Das bekannte Tessiner Familienunternehmen Frapolli, sucht eine/n Restaurationsleiter/in mit Entwicklungspotential. Einsatzorte: Restauration und Catering.

Sie haben Erfahrung im selbstständigen Leitung von Restaurationen, Banketten und Servicebrigaden.

Sie werden eingeführt in die vielfältigen Aufgaben, arbeiten die ersten Jahre als Restaurationsleiter in einem unserer Restaurants mit gehobener Gastronomie. Zudem werden Sie im CATERING teilweise eingesetzt, um Erfahrung mit Anlässen von 15 bis 12'000 Gästen zu sammeln, um dann die operative Leitung dieses Sektors zu übernehmen.

Wir erwarten eine fundierte Berufsbildung und profunde Berufserfahrung. Sie sind flexibel einsetzbar und führen mit Stil und Herz. Geboten wird nebst guten finanziellen Konditionen ein attraktiver, intensiver und langfristiger Arbeitsplatz in einem modernen Betrieb mit einem sehr Gut ausgebildetem Team, inkl. Lehrlinge. Interessiert? Dann kontaktieren Sie: Frapolli Betriebe AG, Sommersau-Ticino, Frau A. Rose, Zürcherstrasse 72, 8953 Dietikon, admin@sommersau-ticino.ch www.sommersau-ticino.ch

20160-852

KANTON LUZERN
Justiz- und Sicherheitsdepartement

LUZERN

Die Zufriedenheit unserer Gäste ist Ihr Verdienst!
Sie haben Erfahrung im Frontbereich, einen kaufmännischen Hintergrund oder eine Ausbildung im Hotelfach und besitzen angenehme Umgangsformen. Wenn Sie den Kontakt mit Gästen schätzen, dienstleistungsorientiert, flexibel und belastbar sind, ergänzen Sie unser Team ideal.

Réceptionist/in

im **Armée-Ausbildungszentrum Luzern (AAL)**. Dank Ihrer Erfahrung bewältigen Sie die Arbeiten an unserer lebhaften Réception problemlos. Nähere Informationen zu dieser Stelle finden Sie unter www.stellen.lu.ch oder im Kantonsschulblatt vom 14.04.2012.

www.stellen.lu.ch

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung junge, ambitionierte Persönlichkeiten, welche mit viel Herzblut und Freude Ihren Beruf ausüben.

Chef de Service
Sie verfügen über Erfahrung in der gehobenen Gastronomie und sprechen einwandfrei Deutsch und vorzugsweise Französisch. Sie sind ein Organisations- und Verkaufstalent und können ein kleines Team professionell und harmonisch führen.

Servicefachangestellte
Sie haben Ihre Ausbildung in einem Betrieb gehobenen Niveaus absolviert und haben eine positive Ausstrahlung.

Lernende/r Restaurationsfachfrau/-mann
Sie haben ein klares Ziel vor Augen und freuen sich, dieses gemeinsam mit uns in Angriff zu nehmen.

Chef de Partie
Sie sind Koch aus Leidenschaft, arbeiten selbstständig und sind auch bereit, Neues zu lernen. Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung und bringen Erfahrung aus der Sterneküche mit.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns über Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Foto:

**LA CUISINE
DU Soleil**
PHILIPPE DAMAS

RESTAURANT SONNE, Baslerstrasse 4, 4103 Bottmingen
Info@sonne-bottmingen.ch / Tel. 061 422 20 80

HOTEL KLEINER PRINZ
RESTAURANT ZUM MORGENKOIN

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

2 junge Köchinnen/Köche für Entremetier- und Gardemanger-Posten sowie

Serviceangestellte mit etwas Berufserfahrung und

Hofa/Gafa mit Freude am Beruf

Sie finden bei uns ein sehr angenehmes Arbeitsklima in jungem, fröhlichem Team. Wir führen eine abwechslungsreiche Küche und bedienen in- und ausländische 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

HOTEL LUGANO DANTE Center

L' Hotel Lugano Dante Center (www.hotel-luganodante.com)

cerca per il suo team

SEGRETARIO/A DI RICEVIMENTO

(età 25 - 40), dinamico/a, estroverso/a ed affidabile, con il desiderio di entrare in un Team affiatato e competitivo.

Sono richieste: comprovata esperienza in hotel di pari categoria, predisposizione al contatto interpersonale, buona conoscenza della lingua italiana, inglese, tedesca e francese, conoscenza pacchetto Office.

Indispensabile: utilizzo del sistema gestionale Fidelio/Opera.

Si offre:

- assunzione a tempo indeterminato;
- corsi di aggiornamento professionale;
- valida remunerazione ed un ambiente di lavoro molto piacevole.

Verrà dato seguito solo ai curriculum che rispondono ai requisiti richiesti. Curriculum vitae (gradita foto) al seguente indirizzo:

HOTEL LUGANO DANTE Center SA - Ufficio Personale
Piazza Cioccaro 5 - 6900 Lugano - Fax 091 910 57 08
e-mail: amministrazione@hotel-luganodante.com

Hotel-Restaurant Eierhals am Ägerisee
Familie Hanspeter Merz-Betschart
6315 Oberägeri/Morgarten
www.hotel-eierhals.ch

Geniessen Sie das Arbeiten am schönen Ägerisee!!!
Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für unser «à la carte»-Restaurant

einen Jungkoch (m/w), der seine erlernten Fähigkeiten gerne in unserer Küche vertiefen möchte.
Wir bieten geregelte Arbeitszeiten und ein Wochenende im Monat frei. Auf Wunsch Zimmer im Haus.

Senden Sie uns Ihre Unterlagen, damit wir alles Weitere mit Ihnen besprechen können, oder melden Sie sich telefonisch bei Herrn Hanspeter Merz, Tel. 041 754 50 50.
Wir freuen uns auf Sie.

Barmelweid
BETRIEBE

Die Barmelweid besteht aus Klinik, Pflegezentrum, Betriebe und Hotel Geissflue und beschäftigt rund 480 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Zur Verstärkung unseres Teams in der Küche suchen wir per 1. Juni 2012 oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in kalte Küche/Patisserie 100%

Ihr Tätigkeitsfeld

- Selbstständige Führung der gesamten kalten Küche und Patisserie
- Führung von 3 bis 4 Mitarbeitern
- Unterstützung bei der Weiterentwicklung der gesamten Küchenprozesse
- Mitverantwortung bei der Ausbildung der Lernenden zum Koch EFZ

Ihr Profil

- Abgeschlossene Kochlehre
- Weiterbildung Diätkoch und/oder Chefkoch von Vortell
- Mehrjährige Berufserfahrung in der gehobenen Hotel- oder Restaurationsgastronomie
- Führungsberufserfahrung
- Ausgeprägtes Dienstleistungsverständnis
- Strukturierte Arbeitsweise
- Kreative, ideenreiche Persönlichkeit

Als Dienstleistungsunternehmen bietet Ihnen die Betriebe Barmelweid AG ein interdisziplinäres Arbeitsumfeld, zeitgemäße Anstellungsbedingungen, gute Sozialleistungen, günstige Verpflegungs- und Freizeitmöglichkeiten sowie eine Kindertagesstätte im Hause.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Foto an: Betriebe Barmelweid AG, Human Resources, 5017 Barmelweid. Elektronische Bewerbungen schicken Sie an hr@barmelweid.ch. Für telefonische Auskünfte: 062 857 23 76.

Telefon +41 62 857 21 11, Telefax +41 62 857 27 37, info@barmelweid.ch, www.barmelweid.ch

Wahr und weitsichtig – viel warmes Holz, eine unkomplizierte und sportliche Einfachheit: Das ist das kürzlich renovierte HOTEL CAPRICORNS im bündnerischen Wergenstein.

Auf die Sommersaison 2012 suchen wir einen naturnahen Servicepartner.

Betriebsassistenten (m/w)

Sie unterstützen die Betriebsleiterin in allen Belangen und übernehmen auch Aufgaben im Service von Restaurant, Bar und Sonnenterrasse. Ebenso helfen Sie an der Rezeption mit und erfüllen die Wünsche unserer Gäste mit natürlicher Herzlichkeit und Freude.

Das bringen Sie mit: 25–30 Jahre alt, deutsche Muttersprache, einige Jahre Berufserfahrung in der Hotellerie, Rezeptionskenntnisse, gute Office-Anwenderkenntnisse. Wenn Sie ausserdem gerne selbstständig arbeiten, engagiert und teamfähig sind, dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

HOTEL CAPRICORNS
Barbara Gätz, Betriebsleiterin
7433 Wergenstein,
Tel. 081 630 71 72
hotel@capricorns.ch, www.capricorns.ch

20136-8509



Braunwald ist ein kleiner familienfreundlicher Sommer- und Winterferienort auf einer Sonnenterrasse in Glarus Süd, eine gute Autofahrstunde von Zürich entfernt.

Braunwalder Gastgeber suchen

für die kommende Sommersaison

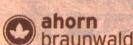
Ahorn Braunwald

Gourmet-Restaurant und Chalet-Hotel

- **Servicemitarbeiter**
- **Küchen- und Hauswirtschaftsmitarbeiter**

Kontakt:

Telefon +41 (0)55 653 50 50
beat.schittenhelm@ahorn-braunwald.ch
www.ahorn-braunwald.ch



Restaurant Uhu

Charmante Gaststube mit hausgemachten und regionalen Spezialitäten

- **Koch/Köchin** (ab August)

Kontakt:

Telefon +41 (0)55 643 17 36
uhu.braunwald@yahoo.com
www.restaurant-uhu.ch



Märchenhotel Bellevue****

Kinderfreundliches Hotel mit höchstem Komfort

- **Assistant Chef de Service**
- **Servicemitarbeiter/-in**

Kontakt:

Telefon +41 (0)55 653 71 71
nadj.vogel@maerchenhotel.ch
www.maerchenhotel.ch



Restaurant Nussbüel

Ausflugsrestaurant mit Bauernspezialitäten und Sonnenterrasse

- **Servicemitarbeiterin/**

Allrounderin

Kontakt:

Telefon +41 (0)55 643 11 40
info@nussbuell.ch
www.nussbuell.ch



Für unser Restaurant mit gutbürgerlicher Küche suchen wir auf den 1. Mai 2012 oder nach Vereinbarung jüngere

Servicemitarbeiterin

auch Teilzeit möglich.

Sie haben gute Deutsch- und Französischkenntnisse, mit Charme und Kompetenz gewinnen Sie einheimische wie auch ausländische Gäste, dann melden Sie sich.

Kurt Laubscher, Rest. Jäger
Hauptgasse 47, 3280 Murten
026 670 22 20

10914-8406



THE CAMBRIAN Adelboden

In einer der schönsten Landschaften der Schweizer Alpen gelegen, mit einem atemberaubenden Bergpanorama, ist das Cambrian ein Zufluchtsort der besonderen Art.

Für unser wundervolles Hotel suchen wir engagierte Mitarbeiter, die Spass haben, unsere Gäste zu verwöhnen, zu umsorgen und zu betreuen.

Eintritt per 15. Mai 2012 oder nach Vereinbarung.

- **Servicemitarbeiter Voll-/Teilzeit (m/w)**
- **SPA Kosmetiker/Therapeut (m/w)**
- **Portier/Allrounder (m/w)**
- **Küchenhilfe (50%, m/w)**

Um diesen anspruchsvollen Aufgaben gerecht zu werden, stellen wir uns Kandidaten vor mit:

Erfahrung möglichst in der Hotellerie oder vergleichsweise Tätigkeit

Guten Deutschkenntnissen in Wort, englische Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil, Französisch wünschenswert

Zuverlässigkeit und Teamgeist

Hoher Belastbarkeit und Flexibilität

Verantwortungs- und Qualitätsbewusstsein mit sehr guten Umgangsformen und gepflegtem Erscheinungsbild

Wir bieten Ihnen ein aussergewöhnliches Ambiente, gute Weiterentwicklungsmöglichkeiten und das Vertrauen, dass Sie eigenverantwortlich und selbstständig arbeiten können.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung.

The Cambrian
Frau Stefanie Frei

Dorfstrasse 7, 3715 Adelboden

Telefon 033 673 83 83

stefanie.frei@thecambrianadelboden.com

www.thecambrianadelboden.com

20161-8530

Matterhorn Valley Hotels
ursprünglich vielfältig - Gröschen

Die Matterhorn Valley Hotels AG ist eine Hotelkooperation mit Vorbild-Charakter, welche zur Zeit acht Betriebe umfasst. Für die kommende Sommersaison sind noch folgende Stellen - mit Menschen, welche die damals Pioniergeist teilen - zu besetzen.

Walliserhof: Betriebs-Assistent/in
Receptionist/in
La Collina: Chef de partie
Küchenchef/in
Service-Mitarbeiter/in

Kontakt:
Christine Kölmel
+41 (0)27 955 23 16
christine.koelmel@matterhornvalleyhotels.ch

Grächenhof: Betriebs-Assistent/in Jahresstelle
(Hauptaufgabe Reception)
Hilfskoch mit Erfahrung

Kontakt:
Peter Schetter
+41 (0)27 956 25 15
p.schetter@bluewin.ch

Hannigalp: Servicemitarbeiter/in - à la carte
Servicemitarbeiter/in - im Spitzesaal
Servicemitarbeiter/in - 25-30%
Portier / Offiziemitarbeiter/in
(Elektrotaxi Hotel-Office-Hallenservice)

Kontakt:
Olivier Andermatten
+41 (0)27 955 1000
olivier@hannigalp.ch

Die detaillierten Angaben zu den aufgeführten Stellen finden Sie unter www.matterhornvalleyhotels-jobs.ch oder bei den entsprechenden Kontaktpersonen.

20140-8511

Wir suchen für die kommende Sommersaison
ab 1. Mai 2012 oder nach Vereinbarung

Servicefachmitarbeiter/in f/d 100% und Aushilfe Jungkoch m/w für Gardemanger 100%

Sie sind fröhlich, flexibel, verantwortungsbewusst und an selbstständiges Arbeiten gewöhnt!

Sie haben Freude, unsere Gäste kompetent zu betreuen, dann sind Sie bei uns herzlich willkommen.

Unser Restaurant mit 15 Pkt. Gault Millau,

liegt am Fusse des Mont Vully mit Blick auf den Murtensee.

Auberge des Clefs
Werner Rätz
1789 Lugnoro 026 673 31 06
www.aubergedesclefs.ch
info@aubergedesclefs.ch



20164-8532



Zermatt –
einer der bekanntesten Ferienorte der Alpen bietet für Berg- und Schneebegleiste mit seinen zahlreichen Freizeitaktivitäten den idealen Ort für eine Jahreszeit.

Unser traditionelles 4***-Romantik-Hotel Julien wurde durch herzliche Gastlichkeit und ungezwungenes Ambiente zur Legende.

Um unsere anspruchsvollen Gäste auch weiterhin hervorragend verwöhnen zu können, suchen wir noch folgende qualifizierte und motivierte Mitarbeiter/innen:

ab sofort oder nach Vereinbarung

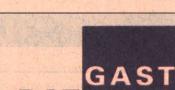
Receptionistin Koch

in Saison- oder Jahresstellung

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Lebenslauf an folgende Adresse:

Romantik Hotel Julien
Familie Daniela und Paul Julian
CH-3920 Zermatt
Telefon +41-27-966 76 00,
Telefax +41-27-966 76 76
Internet: www.julien.com
E-Mail: info@julien.com

19917-8500



Wir suchen möglichst ab sofort oder nach Vereinbarung einen

PATISSIER (m oder w)

für Jahresstelle (Vollzeit).

Ihre Bewerbung richten Sie bitte per E-Mail oder schriftlich an Gasthaus Rathauskeller AG, Herr Kuno Trevisan, Ober Altstadt 1, CH-6300 Zug, Telefon 041 711 00 56, E-Mail: contact@rathauskeller.ch

19881-8569

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
Chef de Service/Stv. Chef de Service	Region Bern	J43895
Hoteldirektor/in	Region Zürich	J43993
Assistant Hotel Manager	Region Bern	J43999

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Mitarbeiter/in Reservation	Region Zentralschweiz	J43866
Réceptionistin	Region Bern	J4299
Nachtpfortier Aushilfe	Region Zürich	J44071
Réceptionist/in	Region Graubünden	J41608
Réceptionniste qualifié(e)	Region Waadt/ Unterwallis	J43829
Réceptionist/In	Region Zürich	J44078
Receptionist	Region Basel	J43883
Night Auditor	Region Oberwallis	J43961
Teammitglied Réception	Region Mittelland (SO,AG)	J44112
Rezeptionist/in	Region Zentralschweiz	J43860
Assistant Front Office Manager	Region Oberwallis	J43960
Front Office Mitarbeiter	Region Oberwallis	J43963
Chefrezptionist/in	Region Oberwallis	J44004
Night Auditor	Region Zentralschweiz	J44127

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Demi Chef de Partie	Region Zürich	J43899
Tournant	Region Graubünden	J44303
Demi-chef de partie	Region Zürich	J44020
Commis pâtissier	Region Zürich	J43818
Commis de Cuisine	Region Zürich	J43900
Chef de partie / Anfangs Sous-Chef	Region Ostschweiz	J44061
Demi Chef de Partie	Region Bern	J44300
Commis de Pâtisserie	Region Zürich	J44074
Küchenchef Catering (m)	Region Zürich	J43844
Commis de Cuisine	Region Zürich	J44077
Koch	Region Zürich	J44080
Chefs/Commis de Partie	Region Mittelland (SO,AG)	J44115
Chef de partie	Region Waadt/ Unterwallis	J43828
Thai-Köchin/Koch	Region Zürich	J44302
Chef de Partie	Region Waadt/ Unterwallis	J44205
Koch	Region Zentralschweiz	J43865
Asiatischer Koch	Region Bern	J44214
Sous Chef	Region Zürich	J44216
Offiziemitarbeiter mit Kochkenntnissen (befristet)	Region Zürich	J43965
Chef de Partie	Region Bern	J44228
Küchenchef	Region Berner Oberland	J44261
Executive Sous-chef/in	ganze Schweiz	J43977
Sous-Chef	Region Oberwallis	J44288
Commis de Cuisine	Region Zentralschweiz	J43881
Chef de Partie	Region Zürich	J43918

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Stv. Leiter Bankettorganisation Administration	Region Zürich	J44070
F&B Assistentin	Region Graubünden	J44292
Food & Beverage Assistant	Region Bern	J44129

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sommer-Saisonstelle Service 80-100%	Region Basel	J43822
Servicemitarbeiter 80-100%	Region Basel	J43823
Frühstücksmitarbeiter 80% Mo-Fr	Region Zürich	J43825
Servicefachangestellter	Region Zentralschweiz	J43859
Chef de Rang Bar	Region Zürich	J43901
Chef de Service/Stv. Chef de Service	Region Bern	J43894
Chef de Rang mit Weinkenntnissen	Region Zürich	J43898
Servicemitarbeiter Frühstück 20-80%	Region Zürich	J43964
Teamleiter Restaurant (Heidiland)	Region Graubünden	J43994
Servicedame 40% über den Mittag	Region Zürich	J44000
Restaurant Manager	Region Graubünden	J44009
Chef de rang Bankett	Region Zürich	J44018
Servicemitarbeiter 80 %	Region Bern	J44053
Servicemitarbeitende/n	Region Bern	J43702

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Rang	Region Zürich	J44064
Serviceaushilfen	Region Zürich	J44067
Commis de Rang	Region Zürich	J44076
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Mittelland (SO,AG)	J44120
Serviceaushilfe	Region Zürich	J44133
Restaurant-Leiter	Region Graubünden	J43815
Servicefachangestellte/r	Region Berner Oberland	J44283
Barfrau / Barmann	Region Graubünden	J44293
Barmitarbeiter	Region Zürich	J44294
Service-Praktikant/in	Region Bern	J44295
Chef de Rang	Region Bern	J44297
Gastgeber/in	Region Bern	J44298
Servicemitarbeiter/in	Region Graubünden	J44304
Restaurationsfachmann/fachfrau	Region Bern	J44313
Operativen Bankettkoordinator	Region Bern	J44316

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Etagegouvernante	Region Zürich	J43819
Zimmerfrau	Region Zürich	J44019
Etagengouvernante	Region Bern	J44301
Gouvernante	Region Bern	J44312
Gouvernante	Region Zürich	J44066
Leiterin Housekeeping	Region Zürich	J43868

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sachbearbeiter Finanzbuchhaltung	Region Zürich	J44139

Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Spa Manager		J44016
Beauty Leiterin	Region Zentralschweiz	J44317
Wellnessleiterin	Region Zentralschweiz	J43879

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
MICE Manager	Region Graubünden	J43909
Collaborateur technique	Region Waadt/ Unterwallis	J43827
Housekeeping/Allround	Region Berner Oberland	J43867
Assistent Einkauf	Region Bern	J43915
Verkäufer Delikatessengeschäft	Region Bern	J44264
Human Resources Manager	Region Ostschweiz	J43998

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B2188	Arbeitssstelle als Koch	1989	CH	per sofort	D
B592	Chef de partie/Gardemanger/Konditor/Confiseur/Pâtissier	1986	CH	per sofort	D/F/E
B1896	Chef de Service, F&B Managementass.	1979	DE	per sofort	D/F/E
B329	Chef de service - Gastgeber	1957	AT	per sofort	D/F/E
B2029	Direktion/Geschäftsleitung/Verwaltungsrat/Projektmanagem./Coaching/Strategieplanung/Nachfolgereg.	1960	CH	per sofort	D/F/E
B2843	Direktion/HR	1976	DE	per sofort	D/F/E
B2856	Direktorin / Vizedirektorin / Rooms Division Manager / Chef de Réception	1980	CH	per sofort	D/F/E
B2675	Fachkraft Service oder Bar	1966	CH	per sofort	D/F/E
B2418	F&B Manager, Vizedirektion, Geschäftsleitung, Direktion	1978	CH	per sofort	D/F/E
B2430	Front Office	1988	MV	per sofort	D/E
B2852	Hauswirtschaft/ Empfang	1989	CH	per sofort	D
B2875	Housekeeper	1986	CZ	per sofort	E
B2855	Kader mit extremer Frontarbeit, aber auch administrativ	1965	CH	per sofort	D/F/E/PT
B2830	Kellner / Bar / Theke / Küchenhilfe / Office	1989	DE	per sofort	D/E
B2809	Küchenhilfe	1985	CH	per sofort	D
B2402	Réceptionistin / Seminarcoordinatorin / Sachbearbeiterin Administration	1981	CH	per sofort	D/F/E
B2827	Reinigung/Zimmermädchen	1969	BR	per sofort	D/J
B2868	Servicearbeit	1980	HU	per sofort	D/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 10. 4. 2012. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf www.hoteljob.ch

Hotel Vorab

Für unser bestbekanntes Hotel a-la-carte-Restaurant suchen wir ab 10. Mai in Jahresschleife:

Sous-Chef oder Chef de partie

Wir bieten Ihnen zeitgemäss Arbeits- und Freizeitbedingungen sowie leistungsgerechte Entlohnung, tolle Atmosphäre in jungem Team sowie viele Freizeit- und Sportmöglichkeiten.

Ja, Sie fühlen sich angesprochen? So senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hotel Vorab
z. Hd. Herrn G. R. Meiler
7017 Flims Dorf

20162-8531

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

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

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

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

Aufgabengebiet

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

Anforderungsprofil

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

Unser Angebot

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

Auskunft

Christian Meier
Leiter Gasthaus PLUSPUNKT
Telefon 041 825 11 80

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

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

www.pluspunkt.ch

10904-8299



Als expandierende Hotelkette der ZPV-Unternehmungen beschäftigen die Sorell Hotels Switzerland in 13 Hotels in Zürich, Winterthur, Bern, Arosa, Aarau, Bad Ragaz, Schaffhausen und St. Gallen über 300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven geben.

Für uns

Sorell Hotel Krone

Marktgasse 49, 8400 Winterthur

suchen wir sofort oder nach Vereinbarung einen

Chef de Partie (w/m)

Ihre Aufgabe: Als Chef de Partie führen Sie einen eigenen Posten und gestalten das Angebot aus marktfähigen Zuständen für das Gourmet-Restaurant Pearl mit, welches mit 16 Gault Millau-Punkten ausgezeichnet ist, sowie auch für unser Bistro La Courne. Zudem sind Sie für die Einhaltung und Umsetzung der Arbeitssicherheits- und Hygienerichtlinien zuständig und übernehmen allgemeine Aufräum- und Reinigungsarbeiten. In der Regel arbeiten Sie an 5 Tagen zwischen Montag und Samstag hauptsächlich mit Zimmerstunde und teilweise auch im Früh- oder Spätdienst.

Ihr Profil: Sie können eine abgeschlossene Ausbildung zum Koch vorweisen und haben bereits Erfahrungen in der gehobenen Gastronomie gesammelt. Sie sind neugierig und bereit, Neues zu entwickeln und sind bestrebt, die Qualität der Dienstleistungen und Produkte ständig zu verbessern. Zudem packen Sie neue und herausfordernde Aufgaben mit Elan an und beteiligen sich gerne an der Erarbeitung gemeinsamer Ziele.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld 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 Monika Frei, Personalassistentin, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch oder www.sorellhotels.com.

Sorell Hotels Switzerland
ZPV-Unternehmungen
Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
www.zfv.ch

20143-8513

Svizzera italiana



CONTINENTAL
PARKHOTEL
LUGANO

www.continentalparkhotel.ch

Zur Ergänzung unseres Teams
bieten wir ab sofort
folgende Arbeitsstelle an:

SERVICE Fachangestellte/er

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

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

19921-8402



VILLA ORSELINA

Resort & Suite Hotel

Die Villa Orselina, oberhalb von Locarno gelegen, bietet einen traumhaften Ausblick auf den Lago Maggiore. Das Hotel verfügt über 28 Zimmer (meist Suiten), ein schickes italienisches Restaurant, eine Bar, ein neukonzipierter Spa und eine subtropische Gartenanlage.

Die Wiedereröffnung des 4-Stern-Superior-Hotels ist am 28. Juni 2012. Per Mitte Juni oder nach Vereinbarung suchen wir ein aufgestelltes und kompetentes Team:

Front-Office-Manager, Reception-Mitarbeitende und Night Auditor

Restaurant-Manager und Service-Mitarbeitende

Küchenchef und Köche

F&B Assistant

Masseuse/innen und Kosmetikerinnen

Gouvernante, Raumpflegerinnen und Portier

Sind Sie interessiert, die Wiedereröffnung mitzustalten und unser Team motiviert zu unterstützen?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung per E-Mail an hr-orselina@gmx.ch
Christoph Schlosser, Direktor
Villa Orselina, Via Santuario 10, 6644 Orselina, Tel.-Nr. 091 735 73 73.

20146-8516

Lake Side

LUNCHING | DINING | MEETING

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

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

Ab Herbst 2012 oder nach Vereinbarung suchen wir für unseren spannenden Betrieb einen

Leiter Event- und Bankettverkauf w/m

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

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

ZÜRICH AMBIANCE

20153-8021

Suisse romande



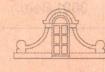
www.hotelcareer.fr

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

18974-8053



ANGLETERRE & RÉSIDENCE

LAUSANNE SWITZERLAND

L'Hôtel «Angleterre & Résidence» **** cherche dès le 15 mai 2012 pour reprendre la gestion de l'équipe du restaurant gastronomique italien «L'Accademia»:

MAÎTRE D'HÔTEL Restaurant gastronomique italien Bilingue français/italien

Votre profil:

- Formation en restauration et expérience réussie dans un poste d'encadrement d'équipe
- Bilingue français/italien et excellente maîtrise de l'anglais à l'oral et à l'écrit
- Sens de l'accueil et du service personnalisé
- Organisé et diplomate
- Aisance en communication et savoir vendre
- Flexible et disponible

Vos tâches principales:

- Prendre les réservations et assurer l'accueil des clients
- Entretenir de bons contacts avec la clientèle
- Organiser le travail de l'équipe
- Contrôler la qualité des prestations
- Effectuer divers travaux administratifs (plannings, contrôle des temps de travail, etc...)
- Contrôler et coordonner l'intégration et le suivi des nouveaux collaborateurs

Nous vous offrons une activité enrichissante et une formation adaptée à la fonction dans une société privilégiant les relations humaines et la qualité des prestations.

Nous remercions les personnes intéressées de nous faire parvenir leur dossier complet par courrier à l'adresse suivante: Beau Rivage Palace, Ressources humaines, place du Port 17-19, 1006 Lausanne, Suisse, ou par email à: rh@brp.ch.



PREFERRED HOTEL GROUP

20146-8014

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 15 / 12. April 2012

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

htr hotel revue

HESSER

**Wir suchen
für unsere Kundenschaft**

Ferienhotels

Geschäftshotels

Restaurants

Für Hotelgruppen suchen wir:

4-5 Sterne-Hotel in Stadt
oder bekanntem Ferienort

3-4 Sternehotels in grösseren
Städten und Agglomerationen

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055/410 15 57 - Fax 055/410 41 06
hesser@bluewin.ch

20147-8510

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

18432-129

Liebhaberobjekt

Altershalber im Grossraum Davos zu verkaufen

**renommiert 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

Gastroconsult

TREUHAND FÜR HÖTELLERIE & RESTAURATION

In Graubünden

auf der Sonnenterasse des Albulatals verkaufen oder verpachten wir
nach Vereinbarung das gepflegte und beliebte

Hotel Restaurant Belfort

7492 Alvaneu Dorf

In diesem Betrieb finden Sie eine Atmosphäre, in der Sie sich rundum wohlfühlen.
Die jahrzehntige Existenz des Betriebs ist gekennzeichnet durch eine köstliche,
regionale Landesküche und ausserlesene Weine. Die modernen Hotelzimmer mit
ihren rustikalen Elementen laden zum Entspannen ein.

Der Betrieb befindet sich in unmittelbarer Nähe zum Golfclub und Bad Alvaneu,
Davos, Lenzerheide, Savognin oder Bergün erreichen Sie in 15 bis 20 Autominuten.

GILDE-Restaurant

• 45 Sitzplätze im Restaurant, 60 Sitzplätze im Saal, 20 Sitzplätze im Stübli und
50 Sitzplätze auf der geschützten Südterrasse

• Grosses, sehr gut ausgestattete Küche und viele Lagermöglichkeiten

Hotel

- 11 komfortable, neu eingerichtete Doppelzimmer, 4 rustikale und 7 moderne
- Alle Zimmer sind mit DU/WC oder Bad/WC, TV und W-Lan ausgestattet,
- teilweise mit Balkon
- Touristenlager mit 28 Liegestätten
- Sauna
- Parkfläche im Freien für ca. 20 Autos

Wirtwohnung und Personalzimmer

• Attraktive 4½-Zimmer-Wohnung im Dachgeschoss, Wohnraum mit Kachelofen,
Küche, 2 Nasszellen und grosser Balkon

• 3 Personalzimmer mit Aufenthaltsraum

Dieser Betrieb bietet für ausgewiesene Fachleute (z.B. Er Küche, Sie Service/
Front) eine sehr gute Existenz.

Bei Interesse kann eine ausführliche Dokumentation zugestellt werden. Miet-
interessenten senden einen kurzen Lebenslauf mit Angabe der Personalien,
Berufsbildung und bisherige Berufstätigkeit an:

Gastroconsult AG

Urban Augustin

Alexanderstrasse 2, Postfach 708, 7002 Chur

Poste 081 252 36 42 | Fax 081 252 15 62

E-Mail: urban.augustin@gastroconsult.ch

www.gastroconsult.ch

19894-8475

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 / *Édition et rédaction*:

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

Chiefredaktion / *Rédactrice en chef*: Gery Niervergelt

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/quadrat CHF 2.10
- Stellenangebote / Demande d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10

- Kaderkatalog / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrat CHF 2.30

Zuschlag Aufschaltung 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/quadrat CHF 2.10

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

Termine

- Ausgabe / *Numéro* Nr. 16/2012

- Erscheint / *Parution* 19. 4. 2012

- Anzeigenschluss / *Délai* 16. 4. 2012

Nr. 17/2012

26. 4. 2012

23. 4. 2012

Nr. 18/2012

3. 5. 2012

30. 4. 2012

Nr. 19/2012

10. 5. 2012

7. 5. 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-beglubigt 2011 / tirage contrôlé REMP 2011**: Verkaufta Auflage / *tirage vendu*: 9476 Ex. Gratisauflage / *tirage gratuit*: 811 Ex.
Druckauflage / *tirage imprimé*: 12 000 Ex.

In dieser Zeitung publizierte 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.

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

htr hotel revue