

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** - (2012)  
**Heft:** 16

**Anhang:** Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr  
**Autor:** [s.n.]

### **Nutzungsbedingungen**

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

### **Conditions d'utilisation**

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

### **Terms of use**

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

**Download PDF:** 01.05.2026

**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. 16 / 19. April 2012

**AG**  
ACTIVE GASTRO ENG  
Ihre professionelle  
und persönliche  
Personalberatung in Zürich  
Active Gastro Eng GmbH  
www.activegastro.ch

Weiterbildung  
aktuell

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

hotelleriesuisse  
Hotel & Restaurant

Jede Woche attraktive  
Gewinnmöglichkeit auf  
[www.hotelmarktplatz.ch](http://www.hotelmarktplatz.ch)

hotel  
marktplatz.ch  
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung.....	2
Direktion/Kader.....	3-5
Tourismus.....	3-6
Deutsche Schweiz.....	2-6
Suisse romande.....	2
Svizzera italiana.....	2
Stellensuche/Demandes d'emploi.....	7
Immobilien.....	7

## Arbeitsrecht

Saisonverträge werden befristet abgeschlossen. Häufig bestehen Unsicherheiten, ob diese Verträge gekündigt werden müssen und welche Fristen gelten.



Fotoka

# Kündigung Saisonverträge



**BETTINA BALTENSPERGER**  
PROJEKTLEITERIN  
RECHTSDIENST  
WWW.HOTELLERIESSUISSE.CH

Befristete Verträge wie Saisonverträge müssen nicht gekündigt werden, sondern sie enden ohne Kündigung auf den vereinbarten Termin. Befristete Verträge sind grundsätzlich unkündbar, wenn nicht schriftlich ausdrücklich eine Kündigungsmöglichkeit vereinbart wurde. Selbst wenn die Verträge eine solche Kündigungsmöglichkeit während der Dauer des Arbeitsverhältnisses vorsehen, müssen diese Kündigungsfristen nicht eingehalten werden und der Vertrag endet mit der Befristung. Dies gilt auch, wenn eine Mitarbeiterin schwanger ist oder wenn Mitarbeitende krank oder verunfallt sind. Die gesetzlichen Sperrfristen wie bei einer ordentlichen Kündigung kommen nicht zur Anwendung. Allerdings gilt auch hier, dass die

Leistungen der Krankentaggeldversicherung über das Ende des Arbeitsvertrages hinauslaufen, wie dies der Landes-Gesamtarbeitsvertrag der Branche (L-GAV) in Artikel 23 vorsieht.

### Besondere Bestimmungen bei der Befristung

Die Befristung des Saisonvertrages kann festgelegt werden durch ein klares Datum, eine Vertragsdauer, zum Beispiel für drei Monate, oder auch indirekt durch Bezugnahme auf ein bestimmtes Ereignis. In der Hotellerie ist es oft so, dass als Vertragsende das Saisonende angegeben wird. Die Formulierung «bis Saisonende» oder «bis ca. Mitte April» wird als klare Befristung des Vertrages auch von den Gerichten anerkannt, da

sie sich auf objektive Kriterien wie beispielsweise das Wetter abstützt. Wenn der Vertrag ohne konkretes Datum auf Ende Saison befristet wird, gelten einige besondere Bestimmungen. Wenn das Datum nicht klar festgelegt ist, ist der Arbeitgeber nach L-GAV verpflichtet, den letzten Arbeitstag mindestens 14 Tage vor dem Austritt bekannt zu geben. Die rechtzeitige Bekanntgabe des Saisonendes ist keine Kündigung, kann also auch während einer Krankheit, Schwangerschaft oder einem sonstigen Verhinderungsgrund bekannt gegeben werden. Weiter gilt, dass der letzte Tag des Arbeitsverhältnisses für alle Mitarbeitenden identisch sein muss. Es ist nicht zulässig, die Mitarbeitenden «gestaffelt» zu entlassen. Möchte ein Hotelier einzel-

ne Mitarbeitende bereits vor Saisonende entlassen, muss in den befristeten Saisonverträgen eine Kündigungsfrist vereinbart werden, die dann auch eingehalten werden muss. Die Kündigungsfrist beträgt mindestens einen Monat, ab dem sechsten Arbeitsjahr muss sie zwei Monate betragen. Für diese Kündigung gelten die normalen Regeln einer Kündigung, also auch die Sperrfristen.

### Der Aufhebungsvertrag

Grundsätzlich immer möglich ist ein sogenannter Aufhebungsvertrag, mit dem ein Arbeitsvertrag, auch ein befristeter ohne Kündigungsfrist, im gegenseitigen Einvernehmen zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer auf ein beliebiges Datum hin aufgelöst wird.

Über 2'600 Lehrstellen auf  
[www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)

[hoteljob.ch](http://hoteljob.ch)

## Deutsche Schweiz

**Das Intensivseminar** **GASTROSUISSE**

**Der Weinberater**  
Kompaktes Weinwissen für GastroProfis

**Termine** berufsbegleitend:  
Start Prüfung: Montag, 12. März 2012  
Start Herbst: Montag, 1. Oktober 2012

**Weitere Informationen**  
GastroSuisse  
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich  
Tel. 0688 377 111 [www.gastro Suisse.ch](http://www.gastro Suisse.ch)

18998-9067

**ROMANTIK HOTEL**  
**Julen**  
ZERMATT

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

Unser traditionelles 4\*\*\*\*-Romantik-Hotel Julen 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 Julen  
Familie Daniela und Paul Julen  
CH-3920 Zermatt  
Telefon +41-27-966 76 00,  
Telefax +41-27-966 76 76  
Internet: [www.julen.com](http://www.julen.com)  
E-Mail: [info@julen.com](mailto:info@julen.com)

19911-9066

**Kloster Kappel**  
Seminarhotel und Bildungshaus

Kategorie: Unikat

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

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen fachlich, fundierten

**Chef de partie / Koch 100%**

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

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche, anspruchsvolle Aufgabe mit attraktiven Anstellungsbedingungen. Für nähere Auskünfte steht Ihnen gerne Benny Wiese (Küchenchef), Tel. 044 764 88 15, zur Verfügung – oder besuchen Sie uns unter [www.klosterkappel.ch](http://www.klosterkappel.ch). Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Diese senden Sie bitte bis 30. April 2012 an:  
Kloster Kappel, Jürgen Barth, Geschäftsführer, 8926 Kappel am Albis



## Durchblick

Nachdiplomstudium  
HF Hotelmanagement

[www.hotelleriesuisse.ch/nds](http://www.hotelleriesuisse.ch/nds)  
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01  
[weiterbildung@hotelleriesuisse.ch](mailto:weiterbildung@hotelleriesuisse.ch)



## Stellenvermittlungen

**Gastro Express**

Die führende Stellenbörse für  
das Schweizer Gastgewerbe

[www.gastro-express.ch](http://www.gastro-express.ch)

18060-8104

## Svizzera italiana

## Ristoranti Fred Feldpausch

In Locarno, am Ufer des Lago Maggiore, betreiben wir seit dem Sommer 2009 das äusserst erfolgreiche und populäre Restaurant SENSI. Wir bieten eine nicht alltägliche Chance und suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

## Restaurantleiter/Gerente

Sie sind ein unermüdlicher Gastgeber und Serviceprofi zugleich, der Konstanz und Qualität liebt und Sie überzeugen durch Fachkompetenz und Bereitschaft zur stetigen Weiterentwicklung. Sie verstehen es die Gäste zu begeistern und Ihre Mitarbeiter zu motivieren.

Sie führen ein Team von ca. 20 Mitarbeitern mit dem nötigen Drive und Spass an der Sache. Den für den Kanton Tessin erforderlichen Fachausweis bringen Sie ebenso mit, wie fließendes italienisch und deutsch mit guten Kenntnissen in französisch und ev. englisch.

Es erwarten Sie in unserem Familienunternehmen eine sorgfältige Einarbeitung, eine eingespielte Equipe und ein erfahrener Stellvertreter.

**Haben wir Ihr Interesse geweckt? Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Post oder e-mail an: Hanspeter Jakob, Direttore Ristoranti Fred Feldpausch SA, Via Varenna 20, 6600 Locarno [hjakob@ristoranti-ff.ch](mailto:hjakob@ristoranti-ff.ch) / [www.ristoranti-ff.ch](http://www.ristoranti-ff.ch)**

10438-8072



**CONTINENTAL  
PARKHOTEL  
LUGANO**

[www.continentalparkhotel.ch](http://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](mailto:edgar.fassbind@continentalparkhotel.com)

19921-8492

**hotel basel**  
★★★★

[www.hotel-basel.ch](http://www.hotel-basel.ch)

Unser Haus mit 72 Zimmern ist das einzige \*\*\*\* Hotel in der malerischen Altstadt von Basel. Dazu gehören auch unser Restaurant Brasserie Steiger, die Sperber-Bar, der Basler Keller sowie unser Boulevard. Das Hotel Basel ist ISO und 3Q zertifiziert.

Als Ergänzung unseres Serviceteams suchen wir nach Vereinbarung einen/eine

**2. Chef de Service**

**Ihr Profil:**

- Sie haben erste Führungserfahrungen
- Grundausbildung im Service
- gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch
- kundenorientierte Persönlichkeit mit Verkaufsfair
- Herzlichkeit am Gast
- fundierte Selbstorganisation
- Eigeninitiative und Flexibilität

**Ihre Hauptaufgaben:**

- Stellvertretung Chef de Service
- Wahrnehmung der Gastgeberrolle
- Organisation und Überwachung eines reibungslosen Serviceablaufs
- Durchführung von Banketten und Caterings
- Verantwortung für Sauberkeit & Hygiene
- Durchführung von Schulungen

**Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einer spannenden und anspruchsvollen Umgebung.**

Gerne erwarten wir Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen:  
Markus Wenger, Hotel Basel AG, Münzgasse 12, 4001 Basel  
Tel. +41 61 264 68 12, [markus.wenger@hotel-basel.ch](mailto:markus.wenger@hotel-basel.ch)



## Suisse romande



[www.hotelcareer.fr](http://www.hotelcareer.fr)



[www.horesto.ch](http://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](mailto:contact@hotel-career.ch)

18974-9003

**Spannende Führungsaufgabe für kreative Chefs de Cuisine**

Es wartet auf Sie eines der besten und best ausgestatteten Wellnesshotels der Schweiz – persönlich und professionell geführt! Neueste Kücheneinrichtung inkl. Induktion, ausgezeichnete exklusive Restaurants und weitere F & B Outlets auf Gourmetstufe sowie die traumhaft schöne Lage in einer beliebten Deutschschweizer Feriendestination verleihen dem bekannten 5-Sterne-Resort-Hotel zu einem Vorsprung auf die Wettbewerber.

Ideale Ausgangslage für ambitionierte Chefs, die in Sachen Weiterentwicklung/Qualitätssicherung und Schaffung eines einzigartigen Angebots Massstäbe setzen wollen; die es zu schätzen wissen, dass die ambitionierten Ziele mit einem dynamischen jungen Management und einer umsichtig agierenden Besitzerschaft gemeinsam angegangen werden. Interne Führungsgrundsätze: Vorbildfunktion, Delegieren, Fördern, Fordern und gelebte Wertschätzung des Teams.

**Executive Chef**

Leitung einer gut eingespielten Crew mit 17 Mitarbeitenden

Kulinarisches: Gerichte der modernen französischen Küche, innovative Gerichte der Schweizer Küche, saisonale und regionale Spezialitäten, zeitgemäss, innovativ, frisch, optisch ansprechend und mediterrane Einflüsse. Optimal für Küchenchefs, denen der punktuelle persönliche Kontakt zum Gast ebenso am Herzen liegt wie der Wunsch mit seiner Crew den exzellenten Ruf des Hauses durch ausgesuchte Köstlichkeiten auch für die Zukunft zu sichern.

Kreative Hands-on Chefs de Cuisine mit entsprechenden Leistungsausweisen informieren wir gerne über die Vorteile, die mit dieser attraktiven Kaderposition verbunden sind! Willkommen im Hotel-Unternehmen der Extraklasse mit regelmässigen Höchstnoten in den Gästebewertungen. Flexibler Eintrittstermin ab Juni/Jul. – Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen. Idealerweise vorab CV/Foto elektronisch einsenden oder 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

**Exklusives Boutique Hotel am Lago Maggiore.**

Highlights sind die gelungenen, mit sehr viel Liebe zum Detail eingerichteten luxuriösen Suiten des First Class Resort-Hotels, der neu konzipierte Spa sowie die einmalige Lage mit traumhaften subtropischem Park und fantastischer Aussicht auf den Lago Maggiore! Es erwarten Sie ausgezeichnete, exklusive Restaurants und F & B Outlets auf Gourmetstufe, darunter das Hauptrestaurant im Stil eines schicken «italieners» mit italienischer High-Class-Küche auf Niveau 15 Punkte GaultMillau. Ambitionierte Chefs wissen es zu schätzen, dass die Anstellung trotz saisonaler Strukturen ganzjährig erfolgt und die ehrgeizigen Ziele mit einem dynamischen Management gemeinsam angegangen werden.

**Küchenchef/in**

dem CEO direkt unterstellt

Der punktuelle persönliche Kontakt zum Gast liegt Ihnen ebenso am Herzen wie der Wunsch mit einem Profiteam – Sie führen bis zu acht Köche und Mitarbeitende – die erfolgreiche Zukunft des Hauses durch ausgesuchte Köstlichkeiten mitzugestalten. Kreative Hands-on-Küchenchefs oder starke Sous-chefs mit hoher Affinität zur italienischen und mediterranen Küche heissen wir herzlich willkommen im Hotel-Unternehmen der Extraklasse. Der Eintrittstermin kann flexibel gehandhabt werden, z. B. per 1. Juni bzw. nach Vereinbarung. 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

**Neueröffnung Restaurant Halbmond**

Wir suchen folgende Mitarbeiter:  
**Küchenchef, Pizzaiolo, Grillmeister, Küchen- und Servicepersonal.**

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Restaurant Halbmond  
Solothurnerstrasse 8  
4622 Egerkingen  
Telefon 079 422 80 25

SEEPARK THUN  
CONGRESS  
HOTEL\*\*\*\*



Unser Haus liegt an einmaliger Lage im bekannten Schadaupark, direkt am Thunersee. Es verfügt über 91 Hotelzimmer, einschliesslich 2 Panorama Suiten, 4 Junior Suiten und 17 Konferenzräume, sowie einen vielfältigen Restaurants- und Bankettbetrieb.

Für unseren anspruchsvollen Betrieb suchen wir per sofort, oder nach Vereinbarung einen kreativen, dynamischen

**STV. KÜCHENCHEF (W/M)**

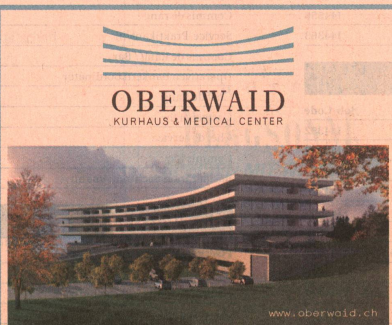
Sie bringen eine abgeschlossene Lehre als Koch sowie eine Weiterbildung zum Gastronomie-Koch mit. Auch haben Sie bereits Erfahrung in der 4\* oder 5\* Hotellerie mit Gault Millau Restauration und Bankettbereich gesammelt. Sie sind ein begnadeter Fachmann, belastbar und teamfähig, haben Organisationstalent und Durchsetzungsvermögen. Vorzugsweise sind Sie zwischen 30–35 Jahre jung.

Unser Haus ist bekannt für eine internationale Gästestruktur im Seminar- und Businessbereich. Zahlreiche wiederkehrende Wochenendgäste geniessen unser kulturelles und kulinarisches Angebot sowie die Nähe des Sees. Eine spannende Aufgabe in einem jungen Team wartet auf Sie.

Hat Sie unser Angebot überzeugt? Wollen Sie mit uns die Zukunft gestalten? Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an **Susanna Schwendimann**, susanna.schwendimann@seepark.ch.

Congress Hotel Seepark  
Seestrasse 47 · Postfach · CH-3602 Thun  
T +41 33 226 12 12 · F +41 33 226 15 10  
info@seepark.ch · www.seepark.ch

A subsidiary of UBS AG



**OBERWAID**  
KURHAUS & MEDICAL CENTER

Die Oberwaid – Kurhaus und Medical Center – wird nach Fertigstellung des modernen Neubaus in St. Gallen im November 2012 eröffnet. Sie wird ein medizinisches Zentrum auf dem Gebiet der Prävention mit Schwerpunkt Ernährung, Stoffwechsel und Mentale Gesundheit sein. In einem Nachsorgebereich werden Kurgäste bei ihrer Genesung optimal unterstützt. Das Medical Center ist eingebettet in eine erstklassige Hotellerie, welche auf das medizinische Gesamtkonzept ausgerichtet ist.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir geeignete Kandidaten für die folgenden Positionen:

Sales Manager (m/w)	zum 01.06.2012
Restaurantleiter (m/w)	zum 01.07.2012
Reservation Manager (m/w)	zum 01.07.2012
Front Office Manager (m/w)	zum 01.07.2012
Einkäufer (m/w)	zum 01.08.2012
Training & Quality Manager (m/w)	zum 01.08.2012

Stellenbewerber senden ihre Bewerbungsunterlagen bitte an Herrn Marcel Imgrüt, Personalleiter unter marcel.imgruet@oberwaid.ch

Oberwaid – Kurhaus & Medical Center, Rorschacher Strasse 311,  
9016 St. Gallen, Tel. +41 71 282 00 00



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 offrono:**

- 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

**Privates Restaurant in der Zürcher Altstadt**

Im Auftrag einer Loge suchen wir per September 2013 ein erfahrenes Wirtepaar.

Zu Ihrem zukünftigen Aufgabengebiet gehören:  
Führung des Restaurantbetriebes und der Küche.  
(Restaurant ca. 50 Plätze, Saal ca. 100 Plätze)

Personalführung von Teilzeitarbeitenden.  
Führung der Gastro-Buchhaltung und Büroarbeiten.  
Unterhalt und Pflege der Liegenschaft.

Eine aussergewöhnliche Wirtwohnung befindet sich im Hause.

Möchten Sie mehr über diese interessante und selbständige Aufgabe wissen? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbung an:

Robert Kaufmann  
Haslemstrasse 28  
8954 Geroldswil

**Say YES to a new career!**

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

Ab April 2012 oder nach Vereinbarung suchen wir einen

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

**Tätigkeitsfeld:**

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

**Ihre sozialen und fachlichen Kompetenzen sind:**

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

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

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



# Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

# hoteljob.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter [www.hoteljob.ch](http://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
Stv. Geschäftsführer	Region Zürich	J44557
Rooms Division Manager	Region Graubünden	J44613
Director of Food & Beverage	Region Graubünden	J44612
Gérant (e)	Region Genf	J44556
Geschäftsführer/in	Region Zürich	J44363

## Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Réceptionist/-in	Region Graubünden	J44392
Réceptionist/In	Region Zürich	J44602
Praktikant/-in Réception (Praktikum für ein Jahr)	Region Zürich	J44398
Nachportier Aushilfe (ca. 2 Wochenende pro Monat)	Region Zürich	J44399
Chef de Réception	Region Berner Oberland	J44583
Receptionist/-in / Empfangsmitarbeiter/-in	Region Berner Oberland	J44626
Teammitglied Réception	Region Mittelland (SO,AG)	J44401
Réceptionist/in	Region Bern	J44623
Night Auditor	Region Zentralschweiz	J44127
Front Office Manager	Region Zentralschweiz	J44549
Restaurationsleiter/-in	Region Freiburg	J44606

## Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Partie	Region Zürich	J44598
Hilfspâtissier	Region Graubünden	J44374
Chefs und Commis de Partie	Region Mittelland (SO,AG)	J44406
Chef de partie	Region Graubünden	J44596
Commis de cuisine	Region Ostschweiz	J44547
Chef de Partie	Region Bern	J44228
Sous Chef	Region Bern	J44517
Stv. Küchenchef Tagesstelle	Region Basel	J44384
Cook	Region Basel	J44491
Sous-Chef	Region Oberwallis	J44288
Chef de partie / Anfangs Sous-Chef	Region Ostschweiz	J44061
Asiatischer Koch	Region Bern	J44214
Commis de Pâtisserie	Region Zürich	J44597
Stv. Küchenchef	Region Bern	J44565
Frühstücks-Koch 50%	Region Zürich	J44081
Thai-Köchin/Koch	Region Zürich	J44302
Koch	Region Zentralschweiz	J44522
Chefs/Commis de Partie	Region Zentralschweiz	J44400
Demi-Chef de Partie	Region Ostschweiz	J44607
Küchenchef/in	Region Tessin	J44407
Tournant	Region Graubünden	J44303
Chef de Partie	Region Waadt / Unterwallis	J44205
Sous-Chef	Region Berner Oberland	J44411
Küchenchef	Region Berner Oberland	J44261
Executive Chef	ganze Schweiz	J44637
Commis de Cuisine	Region Zürich	J44600

## F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leiter Event- und Bankettverkauf	Region Zürich	J44366
Seminar / Kongressmitarbeiter/In	Region Bern	J44594
Food & Beverage Assistent	Region Bern	J44129

## Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicemitarbeiter/in	Region Graubünden	J44304
Barmitarbeiter	Region Zürich	J44294
Chef de Service	Region Zürich	J44360
Chef de Rang	Region Zürich	J44359
Shiftleader	Region Zürich	J44284
Restaurationsfachfrau/mann 60%	Region Zürich	J44507
Servicefachfrau/mann	Region Zürich	J44084
Chef de Bar	Region Zürich	J44593
Servicemitarbeiter/in	Region Berner Oberland	J44585
Barfrau / Barmann	Region Graubünden	J44587
Maitre d'hôtel	Region Graubünden	J44318
Barmitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J44548
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J44405
Jungsommelier	Region Ostschweiz	J44609
Commis de rang	Region Ostschweiz	J44381

## Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Praktikum Restauration HF	Region Berner Oberland	J44413
Servicefachangestellte/r	Region Berner Oberland	J44414
Weinbarmitarbeiterin (w) 80%	Region Basel	J44344
Commis de rang	Region Zürich	J44564
Service-Praktikant/in	Region Bern	J44619
Commis de Rang / Bar	Region Bern	J44620
Operativen Bankettkoordinator	Region Bern	J44316
Chef de Rang	Region Bern	J44621
Gastgeber/in	Region Bern	J44622
Chef de service	Region Zürich	J44412
Commis Bar	Region Zürich	J44368
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Mittelland (SO,AG)	J44397

## Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Gouvernante	Region Zürich	J44361
Hauswirtschaftsmitarbeiterin	Region Bern	J44315
Gouvernante	Region Bern	J44311
Teamleader Housekeeping	Region Ostschweiz	J44608
Etagegouvernante	Region Bern	J44625
Etagenportier	Region Ostschweiz	J44610
Gouvernante	Region Bern	J44312

## Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
PR Managerin	Region Graubünden	J44611
Sales Manager	Region Zürich	J44246
Sales Manager	Region Zürich	J44592

## Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leiterin Treatment Center	Region Graubünden	J44563
Beauty Leiterin	Region Zentralschweiz	J44317

## Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Human Resources Manager	Region Mittelland (SO,AG)	J44490
Verkäufer Delikatessengeschäft	Region Bern	J44264
Verkaufsberaterinnen / Promotion - Hostessen	Region Ostschweiz	J44605
Officemitarbeiter	Region Ostschweiz	J44380

## Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B2188	Arbeitsstelle als Koch	1989	CH	per sofort	D
B592	Chef de partie garde manger/Konditor/Confiseur/Pâtissier	1986	CH	per sofort	D F E
B1896	Chef de Service, F&B Managementassistent	1979	DE	per sofort	D F E
B329	Chef de service - Gastgeber	1957	AT	per sofort	D F E
B2029	Direktion/Geschäftsleitung/Verwaltungsrat/Projektmanag./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
B2899	Eventorganisation/Betriebsassistent	1977	CH	per sofort	D F E
B2675	Fachkraft Service oder Bar	1966	CH	per sofort	D F E 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 P T
B2830	Kellner/Bar/Theke/Küchenaushilfe/Office	1989	DE	per sofort	D E
B1374	Küchenchef	1958	CH	per sofort	D F E
B2508	Küchenchef/Leiter Gastronomie	1960	CH	per sofort	D E
B2402	Réceptionistin/Seminarkoordinatorin/Sachbearbeiterin Administration	1981	CH	per sofort	D F E
B2827	Reinigung/Zimmermädchen	1969	BR	per sofort	D I
B2868	Servicearbeit	1980	HU	per sofort	D E
B2895	Servicefachangestellte	1965	DE	per sofort	D E
B2889	Sous Chef, Chef de Partie	1973	BG	per sofort	D E
B835	Spitalhotellerie, Gesundheitswesen, Konzeption, Consulting	1980	DE	per sofort	D F E

1 Referenznummer - Numéro des candidats  
2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (Position souhaitée)  
3 Alter - Age

4 Nationalität - Nationalité  
5 Eintrittsdatum - Date d'entrée  
6 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques

Stand per 16. 4. 2012. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)

HOTEL BÄREN  
LANGENTHAL

www.baeren-langenthal.ch

Das Hotel Bären ist der führende Hotel- und Gastronomiebetrieb im Herzen Langenthals und der Region Oberraugau. Die gepflegten Restaurationsmöglichkeiten, 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 Entlohnung mit interessantem Erfolgsbeteiligungsmodell

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

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



Nach Vereinbarung suchen wir:  
**1 aufgestellte und gelernte Persönlichkeit Service Vollzeit, m/w (CH)**

Sie sind flexibel, motiviert, belastbar und teamorientiert und arbeiten gerne in einem aktiven Team?

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:

Conny und Gerry Kulnik-Michel  
Hotel-Restaurant Seegarten  
Seestrasse 66  
9320 Arbon

Tel. 071 447 57 57  
www.hotelseegarten.ch



Auf der Rigi am Vierwaldstättersee stilvolles \*\*\*Unique-Hotel mit 15 Zimmern/Suiten und exklusivem Restaurant (14 GM-Punkte).

In unser erfolgreiches Team suchen wir ab Anfang Mai oder nach Übereinkunft

**Servicefachangestellte/n**  
Sie lieben die Betreuung anspruchsvoller Gäste.

**Chef de Partie**

Sie sind bereit für eine kreative, marktfrische und neuzeitliche Küche.

Wir freuen uns auf Sie.  
Dorly und Willy Camps-Stalder  
CH-6356 Rigi Kaltbad  
www.bergsonne.ch  
hotel@bergsonne.ch  
T 041 399 80 10

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.



Hotels & Gastronomie  
www.berest.com

Wir suchen für eines der beliebtesten Ausflugsziele der Schweiz eine topmotivierte Führungspersönlichkeit als

**Leiter/in Gastronomie  
Knies Kinderzoo Rapperswil**

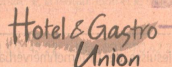
Als Persönlichkeit mit besten Umgangsformen und unternehmerischem Denken führen Sie Ihr Team aktiv und spornen es zu Höchstleistungen an. Sie tragen die Verantwortung für die frontorientierte Leitung der beiden Selbstbedienungs-Outlets, diverser Verkaufspunkte sowie verschiedener Bankettanlässe.

Idealerweise haben Sie eine Ausbildung als Koch und eine Weiterbildung absolviert. Zusammen mit Ihrem Team betreuen Sie unsere kleinen und grossen Gäste. Sie sind Gastgeber mit Leib und Seele und handeln jederzeit unternehmerisch.

Frisch, bereit anzupacken und stets gästeorientiert soll unser Wunsch Kandidat sein. Topmotiviert wollen Sie einen weiteren Schritt in Ihrer Zukunftsplanung unternehmen.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, freue ich mich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail (CV, Foto, Zeugnisse).

BEREST AG  
Roland Högger  
Thannerstrasse 30, 4054 Basel  
Tel. 061 228 95 55  
r.hoegger@berest.com



Die Hotel & Gastro Union vereint fünf nationale Berufsverbände des Gastgewerbes, der Hotellerie und der Bäcker- und Konditoreibranche.

**Der Schweizer Kochverband** ist der Berufsverband der Köchinnen, Köche und Küchenchefs. Er organisiert die Berufsleute aus den Bereichen der Küche, Foodproduktion, Verpflegungszubereitung, Systemgastronomie, der Spital-, Heim- sowie Gemeinschaftsgastronomie und des Caterings.

Infolge Nachfolgeregelung des Stelleninhabers suchen wir eine/n

**Geschäftsführerin Schweizer Kochverband (100%)**

**Ihre Herausforderung**

Sie führen die Geschäftsstelle des Schweizer Kochverbandes inkl. Kommissionen und Fachbereichen mit allen dazugehörigen administrativen und konzeptionellen Tätigkeiten. Sie organisieren Vorstandssitzungen, erstellen das jährliche Arbeitsprogramm und planen Events sowie Weiterbildungsangebote. Sie sind für die Einhaltung der Ziel- und Budgetvorgaben verantwortlich und arbeiten dabei eng mit dem Vorstand zusammen. Als wichtige Kernaufgabe pflegen Sie das Networking zu den Regionen und bauen das Netzwerk von engagierten Berufsleuten weiter aus. Bei all diesen Aktivitäten ist die Mitgliederwerbung und somit die systematische Sicherstellung des Wachstums Ihr zentrales Ziel. Zudem wirken Sie aktiv in Prüfungskommissionen und Projektgruppen mit und koordinieren die bildungs- und wirtschaftspolitischen Aufgaben unserer Berufsorganisation.

**Ihr Profil**

Wir wenden uns an eine offene, gewinnende und kommunikative Persönlichkeit mit einer fundierten Grundbildung als Koch/Köchin, entsprechender Weiterbildung auf Stufe Berufsprüfung/höhere Fachprüfung vorzugsweise in der Hotellerie/Gastronomie. Zudem haben Sie ein Nachdiplomstudium im Bereich NPO abgeschlossen oder zeigen Bereitschaft dazu, dieses noch in Angriff zu nehmen. Weiter verfügen Sie über mehrjährige Berufspraxis und waren schon mit viel Freude und Erfolg in der Aus- und Weiterbildung tätig. Sie zeigen reges Interesse am berufs- und sozialpolitischen Geschehen und sind motiviert, sich mit viel Engagement für die Anliegen der Berufsangehörigen zielorientiert einzusetzen. Als Geschäftsführerin liegt es Ihnen sehr am Herzen, das künftige Berufsbild Koch sowie das Image des Berufes und somit den Schweizer Kochverband gegen aussen weiter mitzuprägen und zu positionieren.

Zu Ihren Stärken zählen Überzeugungskraft, Organisationsgeschick, Flexibilität und Belastbarkeit. Zudem verfügen Sie über ein gutes Durchsetzungsvermögen, eine selbständige, effiziente Arbeitsweise sowie EDV-Anwenderkenntnisse (MS-Office). Sie sind stilsicher in Deutsch, Gute Englisch- und Französischkenntnisse runden Ihr Profil ab; weitere Sprachen sind von Vorteil.

**Wir bieten**

Eine vielseitige und verantwortungsvolle Tätigkeit in einem spannenden Umfeld. Im Weiteren bieten wir Ihnen sehr gute Sozialleistungen, 6 Wochen Ferien und einen äusserst attraktiven Arbeitsplatz im Zentrum von Luzern.

Stellenantritt Januar 2013 oder nach Vereinbarung.

Fühlen Sie sich angesprochen und sind mit der Hotel & Gastro Union emotional verbunden?  
Sandra Stadelmann, Leiterin Human Resources, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lohnvorstellungen und Foto.

Hotel & Gastro Union  
Adligenswilerstrasse 29/22  
Postfach 3027, 6002 Luzern  
www.hoteltgastrounion.ch



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

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

**Serviceangestellte  
(nur mit CH-Erfahrung)**

\*\*\*

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

Hotel Distelboden  
Helen u. Ruedi Steiger  
6068 Melchsee-Frutt  
Tel. 041 669 12 66  
Fax 041 669 13 77

**Stelle suchen –  
Stelle finden**

www.hoteljob.ch

**La CAPRIOLA**  
... bereit fürs Leben

La Capriola ist eine Stiftung, die jungen Menschen mit Handicap eine Chance auf Ausbildung und damit den Einstieg in die Hotellerie und Restauration ermöglicht. In Zusammenarbeit mit renommierten Hotels in Davos und Luzern setzt La Capriola sein schweizweit einzigartiges Konzept der Integration in den ersten Arbeitsmarkt seit nunmehr acht Jahren erfolgreich um.

**In unser Team im Ausbildungszentrum La Capriola Davos suchen wir ab 1. Juni 2012 oder nach Vereinbarung**

**eine/n AusbilderIn (80% – 100%)**

**zu Ihren Aufgaben gehören ...**

Förderung der Lernenden am Ausbildungsplatz (Küche, Service, Housekeeping, Réception). Zusammenarbeit/Koordination mit den Kadermitarbeitenden der beiden Partnerhotels Morosani Schweizerhof und Pöstli sowie mit den Mitarbeitenden des Bereichs Wohnen/ Freizeit. Unterstützung der Lernenden beim Erarbeiten der theoretischen Fachkenntnisse. Mitwirken im Rahmen der Aufnahmeverfahren.

**Sie verfügen über ...**

eine Berufsbildung in der Gastronomie/Hotellerie sowie pädagogische Erfahrung. Zudem sind Sie geduldig, einfühlsam, belastbar, flexibel und wissen, Jugendliche zu motivieren.

**Interessiert und neugierig, mehr über La Capriola zu erfahren?**

Rufen Sie mich an oder schicken Sie mir Ihre Bewerbung bis am 30. April 2012!

Stiftung La Capriola · Marlis Saladino · Via Spinatsch 22 · 7014 Trin  
Tel. 081 530 01 63 · saladino@lacapriola.ch · www.lacapriola.ch

## Lake Side

LUNCHING | DINING | MEETING

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

Für die Sommersaison 2012 suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung in Saison- oder Jahresstelle noch folgende motivierte Mitarbeiter:

### Chef de Service Chef de rang Gouvernante

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

Kramer Gastronomie, Tanja Meier, Human Resources,  
Herdenstrasse 56, Postfach 480, 8040 Zürich oder per E-Mail  
an [tanja.meier@kramergastronomie.ch](mailto:tanja.meier@kramergastronomie.ch), 044 406 85 28  
[www.kramergastronomie.ch](http://www.kramergastronomie.ch)

## ZÜRICH AMBIANCE

20016-8010

Sie sind unser Gastgeber!

*olivo*  
Mediterrane Gastronomie



Das vielseitige Unterhaltungsangebot, die exzellente Gastronomie und die malerische Lage am Ufer des Vierwaldstättersees – nur drei aus vielen weiteren Gründen, weshalb das Grand Casino Luzern als eines der attraktivsten Casinos der Schweiz gilt. Das Grand Jeu bietet Spielerlebnis in eleganter Atmosphäre und das Jackpot Casino spannendes Vergnügen mit einem Hauch von Las Vegas. Im stimmungsvollen Restaurant Olivo lassen sich mit der leichten mediterranen Küche die schönen Momente geniessen. Das Catering des Grand Casinos Luzern sorgt für das Kulinarische Wohl an grossen und kleinen Anlässen in der ganzen Schweiz. Und im Casineum begeistern Konzerte und vielfältige Veranstaltungen Besucherinnen und Besucher.

Für unser professionelles und motiviertes Olivo-Team suchen wir per 15. Juni 2012 oder nach Vereinbarung eine/n

## Chef de Restaurant 100% (m/w)

Das Restaurant Olivo, mit 15 Gault Millau-Punkten ausgezeichnet, ist ein Aushängeschild des Grand Casino Luzern und gehört zu den besten Restaurants auf dem Platz. Es besticht durch mediterrane Gastfreundschaft und kulinarische Spezialitäten rund ums Mittelmeer. An warmen Tagen werden unsere Gäste auf der einzigartigen Terrasse mit Blick auf den Vierwaldstättersee und die Berge bedient.

In dieser abwechslungsreichen und interessanten Führungsfunktion leiten Sie ein kleines Team, stellen reibungslose Betriebsabläufe sicher und gewährleisten einen konstant hohen Servicestandard. Sie sind verantwortlich für die Dienstpläne, Rekrutierung und Entwicklung der Serviceangestellten sowie das betriebliche Kontrollwesen und wirken bei der Angebotsgestaltung mit. Bei der aktiven Mitarbeit im Service pflegen Sie engen Kontakt zu unseren anspruchsvollen Gästen und erfüllen ihnen jeden Wunsch. Als Top-Gastgeber/in repräsentieren Sie das überaus beliebte Restaurant Olivo und prägen die gepflegte Kultur mit Ihrer charmanter und überzeugenden Persönlichkeit.

Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung im Gastgewerbe und konnten Ihre Fähigkeiten und Kenntnisse bereits in einem ähnlichen Umfeld der gehobenen Gastronomie einsetzen. Ihre Stärken liegen in sehr guten organisatorischen und kommunikativen Fähigkeiten sowie hervorragenden Umgangsformen. Als erfahrene Führungsperson sind Sie Vorbild und überzeugt, dass nur das Team als Ganzes ausgezeichnete Leistungen erbringen kann. Auch in hektischen Zeiten sind Sie perfekte/r Gastgeber/in und behalten jederzeit den Überblick. Sie beherrschen die deutsche Sprache in Wort und Schrift und verfügen über gute mündliche Englischkenntnisse. Jede weitere Fremdsprache ist von Vorteil.

Es erwartet Sie ein aufgestelltes Team, eine optimale Einführung in Ihre Aufgabe sowie viel Eigenverantwortung. Zudem geniessen Sie zielorientierte, fachtechnische Weiterentwicklungsmöglichkeiten sowie attraktive Anstellungsbedingungen mit einer Arbeitswoche von Montag bis Samstag.

Haben wir Ihr Interesse an dieser unbefristeten Vollzeitstelle geweckt? Dann freut sich Corinne Kälin auf Ihre vollständigen und aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

### GRAND CASINO LUZERN AG

Frau Corinne Kälin, Leiterin Personal  
Haldenstrasse 6, Postfach, 6002 Luzern  
Telefon 041 418 56 56  
[mailto:recruiter@grandcasinoluzern.ch](mailto:mailto:recruiter@grandcasinoluzern.ch)  
<http://www.grandcasinoluzern.ch>



[www.grandcasinoluzern.ch](http://www.grandcasinoluzern.ch)

20099-8554



Das Hotel Schweizerhof\*\*\* befindet sich in Weggis am Vierwaldstättersee und verfügt über 28 Zimmer und verschiedene F&B-Bereiche. Wir suchen auf den 1. Mai 2012 eine junge, motivierte

### Servicemitarbeiterin (w/m)

welche auch an der Réception ausshelfen kann. Perfekte Deutschkenntnisse, Englisch von Vorteil.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an Hotel Schweizerhof  
Beat Koch  
Gotthardstrasse 3  
6353 Weggis  
[info@schweizerhof-weggis.ch](mailto:info@schweizerhof-weggis.ch)

20097-8503



## Strandhotel

CH-3807 Iseltwald

Für unser 3-Sterne-Hotel direkt am Brienzsee mit 40 Betten und regem Restaurationsbetrieb (10 Autom. von Interlaken) suchen wir ab sofort oder nach Übereinkunft für Saisonstelle

### Réceptionistin (auch Anfängerin)

Computer- und Sprachkenntnisse D/F/E

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freuen wir uns.

Familie Hornung-Hornberger  
Strandhotel  
3807 Iseltwald  
[info@strandhotel.ch](mailto:info@strandhotel.ch)  
[www.strandhotel.ch](http://www.strandhotel.ch)  
Tel. 033 845 13 13

20409-8507



Wir sind das führende 4-Sterne Hotel im Appenzeller-Vorderland mit 66 Zimmern, verschiedenen Seminarräumlichkeiten, neuem Wellnessbereich und einem vielseitigen Gastronomieangebot.

Nach 10-jähriger erfolgreicher Zusammenarbeit übernimmt der jetzige Stelleninhaber eine neue grosse Herausforderung. Dazu gratulieren wir ihm ganz herzlich. Wir suchen ab Juni oder nach Vereinbarung eine/n gästerorientierte/n, kommunikative/n, begeisterungsfähige/n Nachfolger/in.

## Betriebsassistent/in mit Sales- & Marketingaufgaben

- Aktive und persönliche Verkaufstätigkeiten
- Ausarbeiten der Offerten
- Produktgestaltung (erstellen der Pauschalangebote)
- Seminar- und Bankettbesprechungen
- Betreuung der Veranstaltungen (Seminare und teilweise Bankette)
- Ausarbeiten von Mailings, Verwaltung der Website, etc.

Wir wünschen von Ihnen: Ausbildung und Fronterfahrung in der Hotellerie, erste Sales-Erfahrungen in der Praxis, Kreativität und Ideen, Kommunikationsstärke und Teamfähigkeit. Sie haben eine Affinität zum Appenzellerland.

Es handelt sich um eine anspruchsvolle, vielseitige und verantwortungsvolle Stelle. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freut sich Caspar Lips auf Ihre elektronischen Bewerbungsunterlagen mit Foto und Lohnvorstellung per Email an [caspar.lips@hotelheiden.ch](mailto:caspar.lips@hotelheiden.ch).

Hotel Heiden - Seeläe 8 - CH-9410 Heiden  
Telefon +41 (0)71 898 15 15 - [www.hotelheiden.ch](http://www.hotelheiden.ch)



20002-8506

hotelleriesuisse, der Unternehmensverband der Schweizer Hoteliers, steht zusammen mit seinen 3'200 Mitgliedern für eine qualitätsbewusste und zukunftsorientierte Schweizer Hotel- und Beherbergungswirtschaft. Der Hauptsitz des Verbandes ist in Bern, Geschäftsstellen in Lausanne und Bellinzona sowie sechs Schulhotels in der ganzen Schweiz. hotelleriesuisse beschäftigt rund 100 Mitarbeitende.

Für das Schulhotel Regina in Matten b. Interlaken suchen wir per 1. Juli 2012 oder nach Vereinbarung eine versierte und engagierte Persönlichkeit als

## Fachbereichsleitung und Lehrperson Berufskunde Hotelfachfrau/mann und Hotellerieangestellte/r (100 %)

Das ganzjährig geführte Schulhotel Regina ist eine vom Bund anerkannte Berufsfachschule, die interkantonale Fachkurse (5-wöchige Blockkurse) für die gastgewerbliche berufliche Grundbildung durchführt.

### Ihre Aufgaben

- Fachliche und personelle Führung der rund zehn Lehrpersonen Berufskunde
- Lehrperson Berufskunde
- Einhaltung des Schullehrplans gemäss Verordnung und Bildungsplan
- Qualitätssicherung im Unterricht
- Zusammenarbeit mit dem Verband sowie Mitarbeit in verschiedenen Arbeitsgruppen

### Ihr Profil

Sie verfügen über eine hauswirtschaftliche Grundbildung in der Hotellerie, in einem Spital oder Heim mit mehrjähriger Erfahrung (Berufsprüfung von Vorteil) sowie über pädagogische Kenntnisse mit Berufserfahrung. Dabei stellen Sie Ihre ausgeprägten Sozialkompetenzen als Führungs- und Lehrperson unter Beweis. Ihre guten mündlichen und schriftlichen Deutschkenntnisse wenden Sie im Unterricht gekonnt an. Ein gutes Planungs- und Organisationsvermögen runden Ihr Profil ab.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

**Können wir Ihr Interesse wecken?** Für weitere Auskünfte steht Ihnen Daniel Thomet, Leiter Schulhotels, unter 031 370 43 02 oder [daniel.thomet@hotelleriesuisse.ch](mailto:daniel.thomet@hotelleriesuisse.ch) gerne zur Verfügung.

hotelleriesuisse - Kompetent. Dynamisch. Herzlich.

Brigitte Näf  
Sachbearbeiterin Human Resources  
Monbijoustrasse 130  
Postfach, 3001 Bern  
[brigitte.naef@hotelleriesuisse.ch](mailto:brigitte.naef@hotelleriesuisse.ch)  
[www.hotelleriesuisse.ch](http://www.hotelleriesuisse.ch)

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

20015-8502

**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

16432-7129

**Liebhaberobjekt**

Altershalber im Grossraum Davos zu verkaufen

**renommierter Landgasthof mit Hotelzimmer, VP 3,2 Mio.**

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

19754-8400

**TRZ TREUHAND ZULAUF AG**

Unser **Landgasthof** liegt an der Durchgangsstrasse nach Affoltern i. Emmental. Ein langjähriger Familienbetrieb mit grosser Stammkundschaft und gutbürgerlicher Küche. Aus Altersgründen suchen wir einen Nachfolger.

**ZU VERKAUFEN**

ein Betrieb, mit einigen Hotelbetten, eigener Quelle, Kegelbahn, Gaststube, Sälli, Saal und grossam Kundenparkplatz. Als Speiseloal über die Region hinaus bestens bekannt. Der Betrieb bietet eine gute Existenzgrundlage für ein engagiertes, fachlich ausgewiesenes Team.

Für Besichtigung und Kaufbedingungen nehmen Sie bitte mit der Beauftragten Kontakt auf.

TRZ Treuhand Zulauf AG, Bahnhofstrasse 22, 3294 Büren an der Aare  
Tel. 032 351 18 22, Fax 032 351 46 33  
E-Mail info@trz-treuhand.ch

**Anzeigen**

**Suche versilbertes**

Besteck, Kannen, Platten usw.  
zahle Fr. 5.– pro Kilo  
079 656 38 08

20439-8073

**IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE**

**htr hotelrevue – stellen revue / marché de l'emploi – immobilierrevue / 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 / Editeurs:** hotelleriesuisse, 3001 Bern

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

**Chefredaktion / Rédactrice en chef:** Gery Nievèrgelt

**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 Hännli

**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/quadrif CHF 2.10  
– Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10  
– Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrif CHF 2.30

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

**Immobilienrevue / marché d'immeubles – Kleinanzeigen / petite annonces**  
– Immobilien / immeubles – Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10

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

**Termine**

<b>– Ausgabe / Numéro</b>	<b>Nr. 17/2012</b>	<b>Nr. 18/2012</b>	<b>Nr. 19/2012</b>	<b>Nr. 20/2012</b>
<b>– Erscheint / Parution</b>	26. 4. 2012	3. 5. 2012	10. 5. 2012	Mi. 16. 5. 2012
<b>– Anzeigenschluss / Délai</b>	23. 4. 2012	30. 4. 2012	7. 5. 2012	Fr. 11. 5. 2012/12 Uhr

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

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

**Herstellung / Production:** NZZ Print, Postfach, 8021 Zürich

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

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

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



**hotel**  
**marktplatz.ch**  
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

# immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 16 / 19. April 2012

## Liegenschaften verkaufen – neu auch online [www.htr.ch/immobilien](http://www.htr.ch/immobilien)

htr hotel revue

### Energie

Klassische Energieträger wie Erdgas und Heizöl werden immer teurer. Alternative Energieformen gewinnen zunehmend an Wirtschaftlichkeit.



## Regenerative Energien



DIPL. ING. FH STEPHAN HEINZ  
BFE INSTITUT FÜR ENERGIE  
UND UMWELT GMBH  
INFO@BFE-INSTITUT.COM  
WWW.BFE-INSTITUT.COM

Anhaltend steigende Preise auf den Energiemärkten zwingen alle Verbraucher, sich über das Thema Nachhaltigkeit und die Nutzung regenerativer Energien Gedanken zu machen. Nicht zuletzt durch den Druck der Öffentlichkeit sind ökologische Konzepte im Energiebereich inzwischen zu relevanten Wettbewerbsfaktoren geworden – herkömmliche Möglichkeiten zur Senkung des Energieverbrauchs genügen dem Anspruch einer langfristigen Optimierung nicht mehr. Auch der Hotelbranche stehen die neuen Wege der Energieversorgung offen.

### Alternative Energien

Folgende Möglichkeiten zur Nutzung alternativer Energieformen bestehen für

die Hotellerie: Photovoltaik (Stromerzeugung aus solarer Energie), Solarthermie (Warmwassererzeugung aus solarer Energie), Holzhackschnitzel, Pellets, Erdwärme/Wärmepumpen, Kraft-Wärme-Koppelung (Blockheizkraftwerke) sowie Wärmerückgewinnung. Letzteres auch durch Nutzung von Abwärmepotenzialen.

### Wirtschaftlichkeit der einzelnen Lösungen

Bei den Lösungen mit dem nachwachsenden Rohstoff Holz ist zu beachten, dass die Holzhackschnitzel ab einer Kesselleistung von 500 kW und günstigem Holzankauf wirtschaftlich sind. Die Pellet-Lösung lohnt sich bereits ab einer Kesselleistung zwischen 20 bis 1000 kW.

Bei der Photovoltaik und der Kraft-Wärme-Koppelung ist für eine wirtschaftliche Lösung eine Einspeisung ins öffentliche Stromnetz notwendig. Durch die Nutzung der kostendeckenden Einspeisevergütung (KEV) kommt es zu einer weiteren Entlastung der Energiekosten.

### Machbarkeit und Fördermittel

Machbarkeit wie auch Wirtschaftlichkeit der einzelnen Massnahmen müssen jeweils vor Ort geprüft und die notwendigen Investitionen berechnet werden. Zur Reduzierung der ermittelten Kosten stehen den Schweizer Hoteliers unterschiedliche Fördertöpfe, zum Beispiel des Bundes und der Kantone, zur Verfügung. Diese sind aber nicht unerschöpf-

lich: Konstanten Fördergeldern steht eine steigende Nachfrage gegenüber, wodurch es zwangsläufig zu Engpässen kommt. Derzeit kann die Nachfrage nach Fördermitteln nicht vollständig gedeckt werden, einige Anträge werden erst in den nächsten Jahren zum Zuge kommen. Für diejenigen, die diese Fördermöglichkeiten nutzen möchten, ist also Eile geboten.

Für eine ganzheitliche Betrachtung hinsichtlich der technischen Machbarkeit, die Einhaltung der Antragsfristen auf Fördermittel und die Berechnung der möglichen Einsparungen ist es ratsam, die Hilfe von Energiespezialisten in Anspruch zu nehmen. So ist sichergestellt, dass alternative Energien nachhaltig und erfolgreich eingesetzt werden.

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter:  
[www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk](http://www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk)

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association