

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** - (2012)  
**Heft:** 17

**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

htr hotel revue Nr. 17 / 26. April 2012

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

**htr** hotel revue

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

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

Der grösste Stellenmarkt der Branche

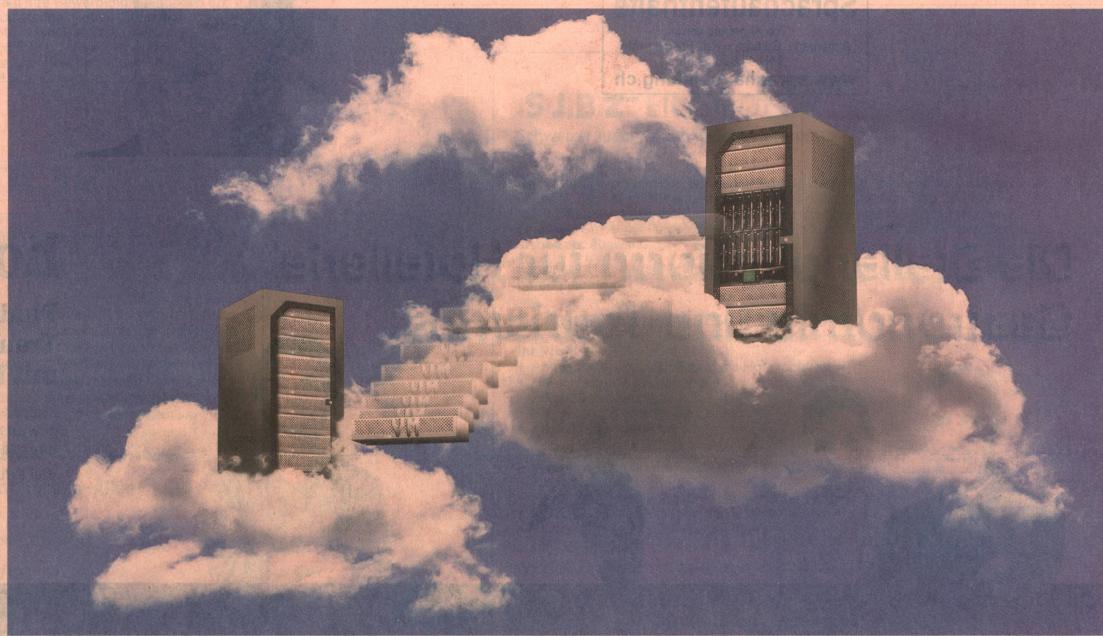
Le principal marché de l'emploi  
de la branche

## Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung.....	2
Direktion/Kader.....	3-5
Tourismus.....	-
Deutsche Schweiz.....	5-7
Suisse romande.....	7
Svizzera italiana.....	7
Stellengesuche/Demandes d'emploi.....	-
Immobilien.....	8

## Informatik

Mit der Grösse eines Unternehmens wachsen auch die Anforderungen an die IT. Gleichzeitig stoßen Mitarbeitende an ihre Grenzen.



Fotolia

# Cloud-Computing



**PRISKA SCHOCH**  
GESCHÄFTSFÜHRUNG  
GRYPS OFFENTENPORTAL AG  
[WWW.GRYP.S.CH](http://WWW.GRYP.S.CH)

Schnell reicht in einem komplexer wendenden Unternehmen das vorhandene IT-Wissen nicht mehr aus. Doch bevor ein Firmenchef die Entscheidung trifft, einen neuen IT-Spezialisten einzustellen, lohnt es sich, die Angebote rund um Cloud-Computing zu prüfen.

### Dienstleistungen aus der Wolke

Viele Standardbereiche können heute einfach und kostengünstig aus der IT-Cloud bezogen werden. Dazu gehören beispielsweise E-Mail- inkl. Kalenderfunktion und ein Daten-Management-System. Ebenso werden Branchenlösungen, Finanzsoftware oder CRM-Systeme angeboten. Der Betrieb dieser Anwendungen vor Ort hat zur Folge, dass das

KMU für die Installation, das Back-up der Daten, die regelmässigen Updates der Applikationen und für die Sicherheit sorgen muss. Dies erfordert einiges an IT-Wissen, welches jedoch oft nicht vorhanden ist. Mit der Verlagerung der IT in die Cloud kann viel Zeit gespart und zusätzliche Sicherheit im Betrieb gewonnen werden.

### Anwendungsmöglichkeiten für KMU

Als einfacher Einstieg in die Cloud bietet sich Office-Anwendungen, CRM-Software oder das Back-up an. Ein wirklich grosser Schritt ist die Auslagerung des ganzen Desktops, die sogenannte Desktop-Virtualisierung. Die komplette Benutzeroberfläche wird im professio-

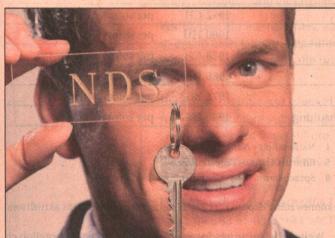
nellen Rechenzentrum auf hochperformanten Servern betrieben. Die Anwender können dadurch von praktisch jedem Gerät und Standort aus auf den personalisierten Desktop zugreifen. Back-ups, Updates und die Sicherheit der Unternehmerdaten liegen nun in der Verantwortung der Outsourcing-Firma und werden kostengünstig, zentral verwaltet.

### Vorteile für das Unternehmen

Durch das Auslagern des Desktops entledigt sich das KMU nicht nur von viel Arbeit und Verantwortung, sondern ermöglicht gleichzeitig den Mitarbeitern, von überall her zu arbeiten. Das Arbeiten beim Kunden oder von zu Hause aus

wird so zum Kinderspiel. Das Auslagern des Desktops bietet demnach nicht nur mehr Sicherheit und weniger Arbeit, sondern erhöht die Flexibilität in einem noch nie da gewesenen Umfang.

Viele KMU zögern vor dem Schritt in die Cloud, da sie Bedenken bezüglich der Sicherheit, der Abhängigkeit vom eigenen Cloud-Provider und der Unkenntnis des Datenstandorts haben. Dabei sollte man bedenken, dass das Sicherstellen der Datensicherheit zur Kernkompetenz der IT-Cloud-Anbieter gehört und in der Regel professioneller aufgesetzt ist als bei den meisten KMU. Auch die Suche nach geeigneten Cloud-Service Providern kann heute kostenlos ausgelagert werden, was Zeit und Geld spart.



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

Kursbeginn am 17. Oktober 2012 (Zyklus 39)

#### Informationsveranstaltungen:

30. Mai 2012, im Hotel Ambassador, Bern  
8. August 2012, im Hotel zum Storchen, Zürich

## Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement  
Unternehmerseminar hotelieruisse

Telefon +41 (031) 370 43 01  
weiterbildung@hotelieruisse.ch  
[www.hotelieruisse.ch/nds](http://www.hotelieruisse.ch/nds)

Anmeldung, Administration, Information  
hotelieruisse, Weiterbildung  
Monbijoustrasse 130,  
Postfach, 3001 Bern

hotelfachschule thun  
hotelfachschule zurich  
Swiss School of Tourism and Hospitality  
Hochschule Luzern  
Wirtschafts Hochschule für Tourismus HFT  
hotellerieuisse  
Swiss Hotel Association

**Das Intensiv-seminar**

**GASTROSUISSE**

**Der Weinberater**  
Kompass des Weinwissen für GastroProfis

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

**Weitere Informationen:**  
GastroSuisse  
Blumenfeldstrasse 20 8046 Zürich  
Tel. 0848 377 111 [www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch)

18998-8067

Lucerne University of Applied Sciences and Arts

**HOCHSCHULE LUZERN**  
Wirtschaft  
Institut für Tourismuswirtschaft ITW

FH Zentralschweiz

**CAS Nachhaltiges Tourismus-Management**

Vermittlung von Schlüsselkompetenzen, um im Tourismus nachhaltig und wirtschaftlich erfolgreich zu sein.

**Info-Veranstaltung**

1. Mai 2012, 18.15 bis 19.15 Uhr, Dufourstrasse 18, Biel (sana)  
14. Mai 2012, 17.00 bis 18.00 Uhr (online Info-Abend)



18978-8468

**Anmeldung**  
[www.hslu.ch/c231](http://www.hslu.ch/c231), T +41 41 228 41 45

**Sprachaufenthalte**

Top Angebote von  
Annemarie, Barbara + Rolf Frischknecht  
Tel 044 926 39 58  
[www.sprachausbildung.ch](http://www.sprachausbildung.ch)

18998-7868

**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)

**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!

**Die Stellenplattform für Hotellerie,  
Gastronomie und Tourismus.****Service / Restauration**

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J44744
Barmitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J44907
Servicefachmitarbeiter(in)	Region Zentralschweiz	J44927
Chef de Rang	Region Zürich	J45033
Service-Mitarbeiter/in	Region Bern	J45010
Servicemitarbeiter/in	Region Berner Oberland	J44985

**Hauswirtschaft**

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Etagenporter/in	Region Ostschweiz	J44610
Gouvernante	Region Zürich	J45047
Teamleiter Housekeeping	Region Ostschweiz	J44608
Executive Housekeeper	Region Zentralschweiz	J45031
Hauswirtschaftsleiter/in	ganze Schweiz	J44965
Praktikant Housekeeping	Region Zürich	J44826
Mitarbeiter/-in Hauswirtschaft	Region Basel	J44988
Zimmermädchen / Gouvernante	Region Bern	J45011

**Marketing/Verkauf/KV/IT**

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
F&B und Sales-Assistant/in	Region Graubünden	J44913
PR Managerin	Region Graubünden	J44611
Sales Manager	Region Ostschweiz	J44700
Sales Manager	Region Zürich	J44592
Revenue Manager	Region Bern	J45019
Sales Manager FIT	Region Bern	J45018
MitarbeiterIn Saläradministration (60-80%)	Region Zürich	J44828
Sales & Marketing Coordinator	Region Zentralschweiz	J44827

**Beauty/Wellness/Fitness**

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leiterin Treatment Center	Region Graubünden	J44563
Masseurin	Region Graubünden	J44911
Wellnesstrainerin	Region Graubünden	J44908

**Diverses**

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leiter Veranstaltungstechnik	Region Bern	J44836
Sachbearbeiter Buchhaltung & Personalwesen	Region Tessin	J45009
Haustechniker	Region Zürich	J44904
Housekeeping & Portier de nuit	Region Genf	J45023
Mitarbeiter Administration (50%)	Region Zürich	J44681
Aushilfe für unsere Kindervilla	Region Ostschweiz	J44829

**Express Stellengesuche**

1	2	3	4	5	6
B2188 Arbeitsstelle als Koch	1989 CH	perso soft	D		
B592 Chef de partie garde manger/ Konditor/Confiseur/ Patissier	1986 CH	per soft	D/F/E		
B2910 Chef de service / Betriebsassistent	1986 AT	per soft	D/F/E		
B1893 Chef de Service, F&B-Managementassistent	1979 DE	per soft	D/F/E		
B329 Chef de service - Gastgeber	1957 AT	per soft	D/F/E		
B2856 Direktorin/Vizedirektorin/Rooms Division Manager/Chef de Recept.	1980 CH	per soft	D/F/E		
B2899 Eventorganisation / Betriebsassistent	1977 CH	per soft	D/F/E		
B2675 Fachkraft Service oder Bar	1966 CH	per soft	D/F/E		
B2852 Hauswirtschaft/ Empfang	1989 CH	per soft	D		
B2875 Housekeeper	1986 CZ	per soft	E		
B2855 Kader mit extremer Frontarbeit, aber auch administrativ	1965 CH	per soft	D/F/E/P/T		
B1374 Küchenchef	1958 CH	per soft	D/F/E		
B2508 Küchenchef/Leiter Gastronomie	1960 CH	per soft	D/E		
B2402 Réceptionistin/Seminarkoordinatorin/Sachbearbeiterin Admin.	1981 CH	per soft	D/F/E		
B2564 Restaurationsfachmann/ Servicefachangestellter	1992 CH	per soft	D/F/PT		
B2668 Servicearbeit	1980 HU	per soft	D/E		
B2915 Service, Bar	1978 CH	per soft	D		
B2895 Servicefachangestellte	1965 DE	per soft	D/E		
B2889 Sous-Chef, Chef de Partie	1973 BG	per soft	D/E		
B835 Spitalhotellerie, Gesundheitswesen, Konzeption, Consulting	1980 DE	per soft	D/F/E		

1 Referenznummer – Numéro des candidats

4 Nationalität – Nationalité

2 Beruf (gewünschte Position) – Profession (Position souhaitée)

5 Eintrittsdatum – Date d'entrée

3 Alter – Age

6 Sprachkenntnisse – Connaissances linguistiques

Stand per 23.4.2012. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

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



**mittenza**  
hotel restaurant kongresszentrum muttenz

32 Zimmer, 2 Restaurants, Bar, Terrasse, mit 9 Bankett- und Kongressräumlichkeiten bis über 900m<sup>2</sup>, unmittelbare Nähe des Sportstadions St. Jakob 6 km vom Basel-Zentrum sucht folgende Mitarbeiter/innen zur Verstärkung des Teams:

per sofort oder nach Vereinbarung

**Chef de partie oder Commis de cuisine**  
wenn möglich mit Erfahrung in ähnlichen Betrieben mit Bankett und A-la-carte-Küche.

weiter suchen wir:

**Servicefachmitarbeiter/innen**

Welche Fragen beantwortet Ihnen unser Küchenchef Herr Christian Arnould oder Herr Enrique Marles, Direktor.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen an:  
Enrique Marles, Hotel Mittenza  
Hauptstrasse 4, 4132 Muttenz  
Tel. 061 465 50 50 / Fax: 061 465 50 51  
www.mittenza.ch / E-Mail: info@mittenza.ch

**Die Gastronomiegruppe** 

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

Für die Neueröffnung des von uns im Auftrag geführten

#### UBS Restaurant Europa-Allée

Europa-Allee 21, 8004 Zürich

suchen wir per 1. Oktober 2012 eine/n

#### Betriebsleiter/in

**Ihr Aufgabe:** In dieser äusserst interessanten und anspruchsvollen Funktion übernehmen Sie die operative Führung des Betriebes mit 3 Outlets sowie durchschnittlich 850 Essen pro Tag und sind in der Rolle als Gastgeber aktiv an der Front präsent. Zudem sind Sie verantwortlich für das Budget, die Angebots- und Aktivitätsplanung sowie für die Verkaufsförderungsmaßnahmen. Für Caterings erstellen Sie Angebote und setzen die Durchführung um, erledigen diverse administrative Arbeiten und führen, schulen und rekrutieren Ihre 23 unterstellten Mitarbeitenden. Ausserdem übernehmen Sie diverse Projektaufgaben.

**Ihr Profil:** Wir wenden uns an eine erfahrene Fachperson mit einer gastgewerblichen Ausbildung sowie entsprechender Weiterbildung. Führungserfahrung sowie Erfahrungen in der Grossgastronomie/Hotellerie sind zwingend. Ausserdem könnten Sie auch schon an grösseren Projekten Ihre Erfahrungen sammeln oder haben bereits Neueröffnungen geführt. Zudem verfügen Sie auch über Fremdsprachenkenntnisse und sind versiert im Umgang mit dem PC. Sie setzen sich selbst klare Ziele, verbessern fortlaufend die Qualität der Dienstleistungen und sind in der Lage Aussergewöhnliches zu leisten. Prioritäten setzen Sie richtig, bleiben auch bei schwer überschaubaren Aufgaben handlungsfähig und lösen Probleme mit Systematik. Durch klare Kommunikation schaffen Sie Transparenz, kommunizieren jederzeit angemessen und bleiben auch in kritischen Situationen offen für die Anliegen anderer. Das eigene Wissen und Können geben Sie mit Freude weiter und fördern dadurch die Weiterentwicklung des Teams. Bedürfnisse anderer erkennen Sie und begeistern das Gegenüber mit Zusatzleistungen. Als Führungsperson scheuen Sie sich nicht, auch schwierige Entscheidungen zu treffen, fordern die Mitarbeitenden und fördern die Eigeninitiative. Die Bedürfnisse der Gäste und Kunden ermitteln Sie systematisch, entwickeln neue Ideen und setzen die Verbesserung von bestehenden Dienstleistungen und Produkten um. Den Ressourcenbedarf planen Sie vorausschauend, betreiben fortlaufend Budgetplanung und -controlling und denken über die Grenzen des eigenen Bereichs hinaus. Sie arbeiten von Montag bis Freitag während verschiedener Schichten zwischen 6.00 und 20.00 Uhr. Sie sind jedoch auch für Spezialanlässe an Abenden und Wochenenden flexibel sowie einsatzbereit.

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

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personalwesen, senden. Weitere Stellenangebote finden Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch).

**ZFV-Unternehmungen**  
Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich  
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36

#### «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 Wiedereröffnung und die beeindruckende Innenarchitektur! Es erwarten Sie ausgezeichnete, exklusive 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 Feriendestinationen. 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

Kulinarik: Marktfrisch, innovativ; ein attraktiver Mix aus moderner französischer Küche, mediterranen Einflüssen sowie saisonalen und regionalen Spezialitäten. Der pünktuelle persönliche Kontakt zum Guest liegt Ihnen ebenso am Herzen wie der Wunsch mit einem Profitteam – Sie führen in Abwesenheit des Executive Chefs bis zu 22 Köche 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

20550-8529

#### SJBiZI EINSIEDELN

Schweizer Jugend- und Bildungszentrum



Das Hotel Allegro und das Schweizer Jugend- und Bildungszentrum verfügen über 55 Zimmer im Hoteltrakt, 20 Zimmer im Gruppenhaus und 26 Zimmer mit 94 Betten in den beiden Jugendhäusern, 12 Seminar-, Konferenz- und Gruppenräume mit Tageslicht und einer Kapazität bis zu 110 Personen stehen zur Auswahl.

Für unser Hauswirtschaftsteam suchen wir per 1. Juni oder nach Vereinbarung eine

#### Leiterin Hauswirtschaft 100%

##### Ihr Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung als Hotelfachfrau
- Hervorragende Fachkenntnisse
- Führungserfahrung
- Fähigkeit, kostenorientiert zu handeln
- Flexibel und kontaktfreudig

##### Ihre Kompetenz:

- Verantwortung für die Sauberkeit der ganzen Anlage inkl. Lingerie/Wäscherei
- Führung und Schulung des Hauswirtschaftsteams
- Planung und Organisation der Arbeitseinsätze
- Sicherstellung der Qualitätsstandards
- Stellvertretung des Chef de Service

Wir bieten Ihnen eine vielseitige und interessante Tätigkeit.

Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns. Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Allegro und Schweizer Jugend- und Bildungszentrum

Frau Hedwig Füchsli

Lincolnweg 23

8840 Einsiedeln

Tel. 055 418 88 55

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

hedi.fuechsli@hotel-allegro.ch

20452-579

#### Wollen Sie mit uns etwas bewegen?

Wir sind eine expandierende Gastronomieunternehmung und vermitteln lifestyle-orientierte Erlebnis- und Unterhaltungsgastronomie. Rund 450 Mitarbeiter/innen sind gegenwärtig bei uns beschäftigt.

Für unser Restaurants in den Bereichen **Australien, Südafrika und Grill** suchen wir nach Vereinbarung eine/n engagierte/n

#### Gruppen-Leiter/in

##### Ihre Hauptaufgaben:

- Leitung einer Anzahl bestehender Betriebe mit Budgetverantwortung
- kontinuierliche Qualitätsverbesserung in allen Belangen
- Planen und umsetzen der Verkaufs- und Marketingaktivitäten
- Ergebnis- und kundenorientiertes Coachen der direktunterstellten Geschäftsführer/innen
- aktive Mitarbeit an der konzeptionellen Weiterentwicklung der bestehenden Betriebe
- Sicherstellung des Informations- und Kommunikationsflusses zur Unternehmungseitung
- Ausbau einer ganzheitlichen Systemgastronomie
- Unterstützung bei der Expansion

##### Ihr Profil:

Neben einem Fachabschluss und praktischen Erfahrungen in der Gastronomie bringen Sie vor allem Führungserfahrung im Bereich Systemgastronomie mit. Ihr ausgewiesenes Fachwissen beinhaltet ausgeprägte betriebswirtschaftliche Kenntnisse sowie konzeptionelle und strategische Fähigkeiten. Sie sind belastbar, durchsetzungsfähig und eine gewinnende Persönlichkeit. Als Vollblutgastronom/in sind Sie ein/e kreative/r Querdenker/in mit Sinn für optimale Betriebsabläufe und besitzen ein Flair für die Ethnoküche.

##### Unser Angebot:

Wir bieten eine herausfordernde Stelle, wo Sie Ihre Ideen und Visionen direkt einbringen und umsetzen können sowie eine selbstständige Tätigkeit innerhalb der gegebenen Rahmenbedingungen mit viel Führungs- und Fachverantwortung. Unsere Erwartungshaltung ist hoch, aber auch Ihre Chance für eine spannende Zukunft!

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

**Outback Company AG**, Michael Schibli, Leiter Human Resources

Industriestrasse 25, CH - 8600 Volksdorf

Tel. 044 826 02 30 [michael.schibli@outback-lodge.ch](mailto:michael.schibli@outback-lodge.ch)

20550-8591

# 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
Geschäftsführer/in	Region Zürich	J45049
Stv. Direktor	Region Zürich	J44644
Stv. Geschäftsführer	ganze Schweiz	J44557
Executive Chef	ganze Schweiz	J44638
Hotel Manager	International	J44753
Rooms Division Manager	Region Graubünden	J44613
stv. Betriebsleitung	Region Mittelland (SO,AG)	J45022
Hauswirtschaftsleiter/in – Executive Housekeeper	ganze Schweiz	J44966
Gérant (e)	Region Genf	J44556
Director of Food & Beverage	Region Graubünden	J44612

## Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Réception	Region Berner Oberland	J44583
Nachtpoter Aushilfe	Region Zürich	J44399
Praktikant/-in Réception	Region Zürich	J44398
Réceptionist/-in	Region Graubünden	J44392
Receptionist/in	Region Tessin	J45007
Réceptionist/in	Region Berner Oberland	J44584
Mitarbeiter/in Reservation	Region Zentralschweiz	J45037
Réceptionist/-in	Region Zürich	J44928
Réceptionist/in	Region Graubünden	J44909
Reservierungs- & Rezeptionsleiter	Region Tessin	J45008
Nachtpoter Aushilfe	Region Zürich	J45050
Chef de Réception	Region Bern	J44575
Receptioniste	ganze Schweiz	J44906
Front Office Manager	Region Zürich	J44902
Teammitglied Réception	Region Mittelland (SO,AG)	J44747
ReceptionistIn	ganze Schweiz	J44872
RéceptionistIn	Region Bern	J44842
Chef de Réception	Region Zentralschweiz	J44693
Restaurationsleiter/-in	Region Freiburg	J44606

## Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Stewarding Staff	Region Zürich	J44789
Officemitarbeiter/ Küchenhilfe	Region Berner Oberland	J44853
Executive Chef	ganze Schweiz	J44637
Sous-chef	Region Graubünden	J44883
Chef de Partie Bankett	Region Bern	J44835
Sous-Chef	Region Bern	J44837
Chefs und Commis de Partie	Region Mittelland (SO,AG)	J44748
Chefs/ Commis de Partie	Region Zentralschweiz	J44746
Commis de Cuisine	Region Zürich	J44901
Chef de partie	Region Graubünden	J44596
Commis de cuisine Gourmet	Region Tessin	J44554
Demi-Chef de Partie	Region Ostschweiz	J44607
Chef saucier	Region Tessin	J45034
Koch	Region Basel	J44559
Hilfspâtissier	Region Graubünden	J44374
Hilfskoch	Region Zürich	J44379
Chef de partie in der Pâtisserie	Region Graubünden	J44538
Commis de cuisine	Region Ostschweiz	J44547
Küchenchef/in	Region Tessin	J44407
Koch für Mitarbeiterrestaurant	Region Zürich	J44485
Chef de Partie	Region Zürich	J44486
Cook	Region Basel	J44491
Chef de partie	Region Oberwallis	J44679
Chef de partie/Jungkoch	Region Oberwallis	J44691
Chef de Partie	Region Zentralschweiz	J44701
Commis de Cuisine	Region Zentralschweiz	J44703
Küchenchef	Region Ostschweiz	J44698
Chef de Partie	Region Bern	J44832
Demi-Chef de Partie/ Commis Pâtissier	Region Bern	J44834
Demi Chef de Partie	Region Bern	J44843
Servicemitarbeiter	Region Bern	J44845
Teamleiter Küche	Region Bern	J44846
Koch	Region Bern	J44847
Commis de cuisine	Region Zürich	J44874
Chef de Partie	Region Bern	J44873
Demi-chef de partie	Region Zürich	J44980
Koch	Region Zentralschweiz	J45025

## Küche

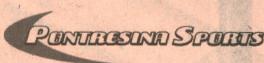
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de Cuisine	Region Bern	J45020
Chef de Partie	Region Zürich	J45024
Teamleader Food	Region Graubünden	J45026
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J45028
Chef de Partie & Demi Chef	Region Bern	J45029
Stv. Küchenchef	Region Bern	J44565
Küchenchef	Region Basel	J45027
Commis de cuisine/Chef de partie	Region Graubünden	J45032
Koch	Region Zentralschweiz	J45036

## F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Event Koordinator	Region Bern	J44830
Bankettkoordinator/in	Region Zürich	J44979
Event Manager	Region Zentralschweiz	J45030
Junior F&B Assistant	Region Zentralschweiz	J44964
Management Trainee	Region Zürich	J44840
Business & Events/F&B-Praktikanten	Region Graubünden	J44765
Leiter Event- und Bankettverkauf	Region Zürich	J45052
Seminar & Kongressmitarbeiter/in	Region Bern	J44594
Praktikum F&B/Bankettbüro	Region Zürich	J44778

## Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Rang/ Commis de Rang	Region Bern	J44833
Waiter/ Waitress	Region Zürich	J45035
Praktikum Restauration HF	Region Berner Oberland	J44852
Chef de Rang	Region Bern	J44840
Gastgeber/in	Region Bern	J44841
Stv. Restaurationsleiter	Region Zentralschweiz	J45016
Commis de Rang	Region Graubünden	J44604
Servicefachmitarbeiter/in	Region Bern	J45021
Servicefachangestellte/r	Region Zürich	J44903
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Mittelland (SO,AG)	J44745
Mitarbeiter Self-Service (60%)	Region Zentralschweiz	J44900
Restaurationsleiter	Region Neuchâtel / Jura	J45074
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J45015
ServicemitarbeiterIn	Region Zentralschweiz	J44702
Servicemitarbeiter/in	Region Tessin	J45012
Servicemitarbeiter	Region Zentralschweiz	J44704
Reception- und Servicemitarbeiter/in	Region Tessin	J45013
Chef de Service ab 30 Jahren	Region Ostschweiz	J44699
Sommelier	Region Tessin	J45014
Commis de rang Olympische Spiele - England	International	J45005
Chef de Rang für Gourmet Restaurant	Region Bern	J44716
Barfrau / Barmann	Region Graubünden	J44587
Kellner/in oder Chef de Service	ganze Schweiz	J44905
Chef de Bar	Region Zürich	J44593
Service Praktikanten	Region Zürich	J44825
Servicefachangestellte/r	Region Mittelland (SO,AG)	J44550
Chef de Service	Region Zürich	J45046
Chef de rang	Region Zürich	J44526
Servicemann/frau	Region Zürich	J44511
Maitre d'hôtel	Region Graubünden	J44318
Weinbarmitarbeiter/in (w) 80%	Region Basel	J44344
Commis Service	Region Zürich	J44367
Commis Bar	Region Zürich	J44368
Chef de Rang	Region Zürich	J45045
Stv. Chef de Service	Region Bern	J44871
Servicefachangestellte/r	Region Berner Oberland	J44851
Restaurationsfachfrau/mann 60%	Region Zürich	J44507
ServicemitarbeiterIn	Region Zürich	J44558
Chef de service	Region Zürich	J44412
Commis de rang	Region Zürich	J44564
Servicefachkräfte	Region Graubünden	J44910
Commis de rang	Region Ostschweiz	J44381
Jung sommelier	Region Ostschweiz	J44609
Mitarbeiter Service & Küche (80%)	Region Zürich	J44682
Teamleader Service	Region Zürich	J44683
Commis de Rang / Bar	Region Bern	J44839
Service-Praktikant/in	Region Bern	J44838
Chef de rang	Region Zürich	J44875



Pontresina Sports AG  
sucht per 1. Oktober 2012 oder nach Vereinbarung eine/n

Geschäftsführer/in

Pontresina Sports AG ist eine erfolgreiche Unternehmung im Dienstleistungssektor mit den Bereichen Ski, Snowboard, Langlauf, Bike und einem Restaurant. Ein kompetentes und motiviertes Team von rund 80 Mitarbeitenden sowie eine moderne Infrastruktur sorgen während des ganzen Jahres für ein attraktives Dienstleistungsangebot.

Ihre Aufgaben:

Sie tragen die unternehmerische Gesamtverantwortung für die Pontresina Sports AG und führen ein eingespieltes Team. Ihr Aufgabenbereich ist vielschichtig, anspruchsvoll und beinhaltet einen breiten Handlungsspielraum wie Marketing, Gästebetreuung, Produktgestaltung, Personalentwicklung, allgemeine betriebswirtschaftliche Führung, Zusammenarbeit und Unterstützung der örtlichen Tourismusbetriebe und Sportorganisationen.

Ihr Profil:

Sie verfügen über ein abgeschlossenes Studium in Betriebswirtschaft (Uni, FH) oder über eine äquivalente Aus- und Weiterbildung sowie über ausgewiesene, mehrjährige Erfahrung als Bereichs- oder Unternehmensleiter im touristischen Umfeld. Sie überzeugen mit klaren Konzepten und wissen diese gekonnt umzusetzen, verstehen IT-Systeme, beweisen grosses Fingerspitzengefühl im Umgang mit Menschen und besitzen Durchhaltevermögen. Ausgezeichnetes Dienstleistungsverständnis ist Ihre grösste Stärke. Sprachgewandtheit (D,I,F,E) sowie Freude an der Bewegung werden vorausgesetzt. Kenntnisse der Sport- und Freizeitbranche sowie Ihr Fachausweis zum Schneesportlehrer sind von grossem Vorteil.

Wir bieten Ihnen:

Eine spannende Herausforderung, zeitgemäss Entlohnung und einen modernen Arbeitsplatz.

Erfüllen Sie diese Anforderungen?

Dann überzeugen Sie uns! Gerne nehmen wir Ihre digitalen Bewerbungsunterlagen mit Foto bis spätestens 20. Mai 2012 unter: [bewerbung-pontresina-sports@bluewin.ch](http://bewerbung-pontresina-sports@bluewin.ch) entgegen. Für Auskünfte steht Ihnen der VR-Präsident Koni Feller unter +41 79 300 45 29 gerne zur Verfügung.

20569-8597

Die Gastronomiegruppe

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

Für die Neuöffnung des von uns im Auftrag geführten

**UBS Restaurant Europa-Allée**

Europa-Allée 21, 8004 Zürich

suchen wir per 1. November 2012 einen

**Küchenchef**

**Ihre Aufgabe:** In dieser höchst interessanten und anspruchsvollen Funktion führen Sie die Küchenbrigade von 9 Mitarbeitenden. Sie sind verantwortlich für die Organisation der Küche, den Einkauf, die Lagerbewirtschaftung sowie die Angebotsplanung und haben zusätzlich die Obhut über die Warenkosten und das Budget. Außerdem sind Sie aktiv bei der Produktion der täglich ca. 850 Menüs tätig, erstellen die Arbeitspläne, schulen die Mitarbeitenden und sind zuständig für die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien.

**Ihr Profil:** Wir wenden uns an einen erfahrenen, kreativen und leidenschaftlichen Fachmann mit abgeschlossener Lehre zum Koch sowie entsprechender Weiterbildung. Führungserfahrung sowie Erfahrungen in der Grossgastronomie sind zwingend. Von Vorteil verfügen Sie auch über Fremdsprachenkenntnisse und sind versiert im Umgang mit dem PC. Sie setzen sich selbst anspruchsvolle Ziele, sind bestrebt, die Qualität der Dienstleistungen und Produkte fortlaufend zu verbessern und zeigen eine überdurchschnittliche Leistungsbereitschaft. Prioritäten setzen Sie richtig, bleiben auch bei schwer überschaubaren Aufgaben handlungsfähig und nutzen Synergien mit anderen Bereichen. Durch klare Kommunikation schaffen Sie Transparenz, bleiben auch in kritischen Situationen offen für die Anliegen anderer, argumentieren plausibel und sind überzeugend. Das eigene Wissen und Können geben Sie mit Freude weiter, fördern die Weiterentwicklung des Teams und begreifen Unterschiedlichkeiten als Bereicherung. Als Führungsperson fordern Sie die Mitarbeitenden und fördern die Eigeninitiative. Relevanten Trends und Entwicklungen schätzen Sie frühzeitig ein, entwickeln neue Ideen und setzen die Verbesserung von bestehenden Dienstleistungen und Produkten um. Den Ressourcenplaner planen Sie vorausschauend, betreiben fortlaufend Budgetplanung und -controlling und denken über die Grenzen des eigenen Bereichs hinaus. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag zwischen 6.00 und 16.00 Uhr. Sie sind jedoch auch für Spezialanlässe zu Abenden sowie am Wochenende flexibel sowie einsatzbereit.

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

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauri, Leiterin Personalressourcen, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch).

**ZfV-Unternehmungen**

Flüelistrasse 51, Postfach, 8047 Zürich  
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36

20566-8594



**CAMPUS SURSEE – Lernen/Leben/Erleben**

Der CAMPUS SURSEE ([www.campus-sursee.ch](http://www.campus-sursee.ch)) ist mit über 50 modularen Seminar- und Gruppenräumen, mehr als 340 Hotelzimmern, einem breiten Gastronomieangebot in 3 Restaurants und einem multimedialen Konferenzsaal (bis 500 Personen) eines der grössten Seminar- und Tagungszentren im Herzen der Zentralschweiz. Unsere umfassende Infrastruktur mit ihren vielseitigen Sport- und Freizeitmöglichkeiten bildet zusammen mit unseren professionellen Dienstleistungen die ideale Plattform für Seminare, Tagungen und Veranstaltungen jeder Art. Deshalb schätzen und nutzen Veranstalter aus allen Bereichen der Wirtschaft, Bildung und Kultur sowie die Gäste unserer Partnerschulen den Campus als attraktiven Begegnungsort und inspirierendes Lernumfeld.

**Als Verstärkung unseres Réceptions-Teams suchen wir per 1. Juli 2012 oder nach Vereinbarung eine ausgebildete**

**Réceptionistin (m/w)**

**Ihr Profil**

- Ausbildung als Réceptionistin oder Kaufmann in der Hotellerie
- Teamorientierte, gut organisierte und selbständige Persönlichkeit
- Flair und Freude im Umgang mit unterschiedlichsten Gästegruppen
- Hohe Belastbarkeit auch in Spitzenzeiten
- Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten inkl. Wochenende
- Gepflegte Erscheinung mit sehr guten Umgangsformen
- Deutsch, Französisch, ev. Englisch oder Italienisch
- ECDL oder gleichwertiger Abschluss in MS-Programmen, Protel-Kenntnisse von Vorteil



**Wir bieten Ihnen**

- Junges, motiviertes Réception-Team
- Mehrjahresstelle, 100%
- Standardreise Reception von 06:30 – 20:00 Uhr
- Fortschriftliche Anstellungsbedingungen

Allfällige Fragen beantwortet Ihnen gerne Frau Jeannette Fläcklin, Bereichsleiterin Empfang, [jeannette.flaecklin@campus-sursee.ch](mailto:jeannette.flaecklin@campus-sursee.ch) oder Tel. 041 926 22 82.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an:  
Persönlich, Frau Natalie Baams, Bereichsleiterin Personalwesen,  
CAMPUS SURSEE, Postfach, 6210 Sursee.

20562-8592

**RESTAURANT EGGHÖLZLI**

Unser Betrieb besteht aus einem gut frequentierten, öffentlichen Restaurant mit Terrasse, Atrium und einem Speisesaal, in dem die Bewohnerinnen und Bewohner der Senioren-Appartements Egghölzli mittags verpflegt und abends Bankette abgehalten werden.

Wir suchen nach Vereinbarung einen

**Chef de Partie (m/w)**

Sie sind ausgebildeter Koch und verfügen über mehrjährige Berufserfahrung. Sie sind engagiert, motiviert, flexibel und haben Freude. Ihr Wissen an Auszubildende weiterzugeben? Dann sind Sie bei uns richtig - es erwartet Sie ein vielseitiges Aufgabengebiet in einer modernen Küche und mit einem eingespielten, jungen Team.

Wir suchen ebenfalls nach Vereinbarung einen

**Sous Chef (m/w)**

Für diese Stelle haben Sie bereits erste Führungserfahrung sammeln können und/oder sich entsprechend weitergebildet. Selbstständiges Arbeiten, Durchsetzungsvermögen und Detailgenauigkeit sind für Sie selbstverständlich. Sie sind es gewohnt, für Ihr Team ein gutes Vorbild zu sein und den Küchenchef zu unterstützen.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an

Restaurant Egghölzli  
Herr Christian Joye, Küchenchef  
Weltpoststrasse 16, 3015 Bern, 031 350 66 66  
[www.egghoelzli.ch](http://www.egghoelzli.ch), [info@egghoelzli.ch](mailto:info@egghoelzli.ch)

20459-8583

**Schützenhaus**

Für unser gepflegtes Speiselokal suchen wir per 1. Juni 2012 oder nach Vereinbarung eine

**Restaurationsfachfrau (80–100%)**

Sie haben eine abgeschlossene Servicelehre und sind zwischen 20 und 35 Jahre alt. Arbeiten Sie gerne in einem kleinen Team, sind freundlich, aufgestellt, flink und verfügen über eine rasche Auffassungsgabe, dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Katja Thöni  
Restaurant Schützenhaus  
Langacher 6  
8634 Hombrechtikon  
[info@schuetzenhaus-hombli.ch](mailto:info@schuetzenhaus-hombli.ch)  
[www.schuetzenhaus.ch](http://www.schuetzenhaus.ch)

20556-8580

**idea creation**

Arbeiten beim Milestone-Gewinner in Zürich

**Junior Project Manager (m/w)**

Leiten Sie spannende Projekte rund um unser innovatives Gutscheinsystem E-GUMA und arbeiten Sie mit führenden Betrieben aus der Hotellerie zusammen.

**Ihr Profil:**

- Abgeschlossene Ausbildung (Hotelbranche, KV, usw.)
- Muttersprache Deutsch, sehr gute Französisch- und Englisch-Kenntnisse
- Sehr gute Kommunikationsfähigkeit, Freude am Umgang mit Kunden
- Gute PC-Anwender-Kenntnisse, schnelle Auffassung
- Selbständigkeit, Teamfähigkeit, Organisationsfähigkeit

Mehr Informationen: [www.idea-creation.ch/jobs](http://www.idea-creation.ch/jobs)  
Bewerbung per E-Mail an: [ic@idea-creation.ch](mailto:ic@idea-creation.ch)

Idea Creation GmbH • 8003 Zürich • 044 500 54 00



**keine News mehr  
verpassen mit htrnews!  
Anmelden unter  
[www.htr.ch](http://www.htr.ch)**

**htr hotel revue**

20544-8580



**NUR WER LIEST, WIRD KLÜGER.**

Kompetente Journalisten und Journalistinnen schreiben für Sie in Schweizer Zeitungen und Zeitschriften über Aktualitäten und ihre Hintergründe. Damit Sie besser informiert sind und sich eine eigene Meinung bilden können. Bestellen Sie jetzt per Mausklick ein Probeabo Ihrer gewünschten Zeitung oder Zeitschrift auf [www.presseabo.ch](http://www.presseabo.ch) und mit etwas Glück gewinnen Sie Einkaufsgutscheine von Coop City im Gesamtwert von CHF 100'000.– **Ihre Schweizer Zeitungen und Zeitschriften.**



Swiss Re  
Mythenquai 50/60  
8022 Zürich

If you are interested in pursuing this opportunity or other opportunities with Swiss Re, you may apply by visiting our website at [www.swissre.com/careers](http://www.swissre.com/careers). The reference code for this position is EXT4-NB50452233. Applications will only be accepted through our website.

**Swiss Re**  
Conference-, Meeting  
and Event Logistics Manager

Our internal events such as conferences, meetings, banquets and incentives play a key role in communicating Swiss Re values, our mission and goals, so they need to be memorable and cost-effective, and to run smoothly. Could we count on your experience, vision and flair?

You will be responsible for developing, planning, organising, coordinating and executing internal events such as conferences, meetings, banquets and incentives (mainly in the Zurich area), cost effectively and to a standard which reflects our identity, values and reputation.

Your role will require you to liaise with venues, manage projects and coordinate all the parties involved, create and monitor the budget, organise outside suppliers and carry out any appropriate post production such as invoice handling, supplier debriefing and guest feedback.

You will be expected to comply with Swiss Re company procedures and policies.

You have a tertiary qualification, ideally in Tourism or Hospitality Management, or a minimum of two years of work experience in a related field, along with the ability to direct small, medium and large events, meetings, conferences or off-sites from concept to execution.

Your Microsoft Office skills are strong.

You are a friendly, diplomatic and personable team player with strong verbal and written skills, and feel comfortable working alongside high-ranking executives. You have vision and attention to detail. Working independently in a fast-paced environment, under pressure and to tight deadlines is not a problem for you, and you are happy to travel.

**SCHWEIZERHOF**  
Hotel & Restaurant • Weggis

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 Reception 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)

20297-8553

**Suisse romande**

**HOTEL CAREER** **HORESTO**  
Jobs

[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

16974-8053

**Svizzera italiana**

La Hotel & Gastro formazione è alla ricerca di  
**un/a istruttore/trice cuoco/a  
per i corsi interaziendali (100%)**

Il bando di concorso è pubblicato su  
[www.gastroticino.ch](http://www.gastroticino.ch) (homepage).

Le candidature che verranno prese in considerazione saranno valide se corrispondenti al profilo richiesto e se accompagnate dai documenti necessari. Da inoltrare a Hotel & Gastro formazione, via Gemmo 11, 6900 Lugano, con la dicitura «Istruttore corsi interaziendali» entro e non oltre il 31 maggio 2012.

20568-8500

# hoteljob.ch – der Online-Stellenmarkt der htr hotel revue

Für mehr Informationen zum führenden  
Schweizer Stellenportal kontaktieren Sie uns  
über [inserate@htr.ch](mailto:inserate@htr.ch) oder 031 370 42 42

**htr** **hotel revue**

# immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 17 / 26. April 2012

## Immobilien jetzt auch online unter [www.htr.ch/immobilien](http://www.htr.ch/immobilien)

### 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

Zu verkaufen: Einmalige Lage, oberhalb Ascona-Locarno TI, 180-Grad-Seesicht (Lago Maggiore)

### Parzelle mit ca. 5000 m<sup>2</sup>

mit grossem Haus (25 Zimmer) + kl. 3-Zimmer-Wohnung (Hotel). Dies wird zum Landpreis verkauft, 6 Mio.

kontakt: verkauf@bluemail.ch

20567-8595

TRZ

### TREUHAND ZULAF AG

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

### ZU VERKAUFEN

ein Betrieb, mit einigen Hotelbetten, eigener Kegelbahn, Gaststube, Säli, Saal und grossem Kundenparkplatz. Als Speise- lokal 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

### Kanton St. Gallen Nähe Sargans

Zu verkaufen nach Vereinbarung  
bekannter Gasthof an bester Lage im  
Dorfkern.

### Restaurant-Gasthof

Restaurant ca. 50 Sitzplätze, Gartenwirtschaft ca. 35 Sitzplätze, Speisesaal und Sitzungszimmer, gut eingerichtete Gastronomieküche, 3½-Zimmer-Wohnung, diverse Studios und Zimmer, genügend Parkplätze, 731 m<sup>2</sup> Grundstückfläche, Bewirtschaftungsmöglichkeit für grossen angegliederten Gemeindesaal, günstige und faire Kaufbedingungen.

Auskunft erteilt gerne  
Prefera Immobilien- und  
Verwaltungs-AG  
Tel. 081 720 48 48  
immobilien@prefera.ch

20554-8598

### Liebhaberobjekt

Altershalber im Grossraum Davos zu verkaufen

### renommiertes Landgasthof mit Hotelzimmer, VP 3,2 Mio.

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

### Anzeigen

#### Suche versilbertes

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

20439-8573

### IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

#### htr hotel revue - stellenn 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: hotellerieuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

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

Chefredaktion / Rédaction 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](mailto:inserate@htr.ch) / Homepage: [www.htr.ch](http://www.htr.ch)

Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)/Denise Karam

Anzeigenentarif (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 / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10  
- Kadernubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrat 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/quadrat CHF 2.10

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

#### Termine

- Ausgabe / Numéro Nr. 18/2012
- Erscheint / Parution 3.5.2012
- Anzeigenschluss / Délai 30.4.2012

#### Nr. 19/2012

10.5.2012

7.5.2012

#### Nr. 20/2012

Mi, 16. 5. 2012

Fr, 11. 5. 2012 / 12 Uhr

#### Nr. 21/2012

24.5.2012

21.5.2012

#### Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

Liegenschaften-Rubriken / immobilier-rubrique Fr / Ve 12 Uhr

#### Doppelnummern

Numméros 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-begläubigt 2011 / tirage contrôlé 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.

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

hoteljob.ch