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

Band: - (2012)

Heft: 19

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: 10.12.2025

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

htr hotel revue Nr. 19 / 10. Mai 2012

Gesucht: Fischmesser

Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



hotel marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

Stelle suchen – Stelle finden www.hoteljob.ch

Inhalt/Sommaire

Aus-und Weiterbildung
Direktion
arrnor referm Statement
Kader
minim attamatic safes -
Tourismus
Deutsche Schweiz2-
Deutsche Schweiz2-
Suisse romand
Confidence and Addison
Stellengesuche/Demandes d'emploi
Davin - Kill - noise to span
Immobilien

Karriere

Sichtbarkeit und
Erreichbarkeit
auf Facebook,
Xing und Co.
Spielregeln für die
Poleposition im
Bewerbermarkt
von morgen.



Traumjob via Social Media



ANSGAR SCHÄFER
INHABER UND GRÜNDER
SCHÄFER UND PARTNER GMBH
WWW SCHAFFFRPARTNER CH

In der Zukunft, die von den Social Media geprägt sein wird, reicht blosses Dabeisein allein nicht aus, um im Bewerbermarkt den persönlichen Erfolg zu sichern. Wer nicht auffällt, wird nicht beachtet. Was nützt es, gut zu sein, wenn niemand es weiss? Was nützt es, besser zu sein, wenn andere sich besser verkaufen? Es gibt zwei Möglichkeiten: Differenzieren oder Verlieren! Nur mit der richtigen Plattform und einem sorgfältig aufgemachten Profil lassen sich Aufmerksamkeit, Begehrlichkeit und Erfolgschancen gewinnen.

Unaufhaltsame Trends

Wer auf Facebook, Twitter & Co nicht dabei ist, lebt ruhiger. Keine Frage. Wer sich jedoch auf Arbeitssuche befindet

und nicht auf den sozialen Netzwerken à la Xing (11.4 Mio, Mitglieder), LinkedIn oder Facebook (geschätzte 750 Mio. Mitglieder) vertreten ist, steht abseits dynamisch wachsender Jobplattformen. Fakt ist: Heutzutage wird von Unternehmensleitern, Linienverantwortlichen, Perso nalchefs und Headhuntern auf genau diesen genannten Plattformen aktiv nach potenziellen Kandidaten und Kandidatinnen gesucht. Die hohe Reichweite machen die genannten Netzwerke für Firmen zu einer immer wichtigeren Plattform. Sie publizieren via Verlinkung zur eigenen Website aktuelle Stellenangebote. Eines der oft zitierten Argumente gegen Facebook ist der Punkt mit den berüchtigten Party- und Urlaubsfotos in sozialen Netzwerken. Aus meiner Sicht

sind soziale Netzwerke für die Karriere nicht so gefährlich, wie häufig angenommen. «Ich kenne keinen Personalberater-Kollegen, der jemanden ausschliesslich wegen eines unglücklichen Fotos auf Facebook nicht berücksichtigen wirde.»

Online-Präsenz steuern

Entscheidend für Stellensuchende ist die Sichtbarkeit und Erreichbarkeit in sozialen Netzwerken. Es ist vorteilhaft, zusätzlich auch auf einer Personensuchmaschine und Online-Reputationsplattform, zum Beispiel Yasni, präsent zu sein. Mit einem kostenlosen Profil kann man seine Online-Präsenz optimal steuern. Es geht darum, für den Personalberater auffindbar und als Fachspezialist oder Kadermitarbeiter identifizierbar zu

sein. Dies macht sogar dann Sinn, wenn man selbst nicht aktiv auf Jobsuche ist, da man durch entsprechende Profile auch als latent Jobsuchender gefunden und angesprochen werden kann. Warum also freiwillig auf solche Möglichkeiten verzichten?

Fazit

Lassen Sie die Social Media für sich arbeiten und etablieren Sie sich mit einem attraktiv gestalteten Profil auf den Business-Network-Plattformen Xing und/oder Linkedtn. Nicht vergessen, ein qualitativ gutes und ansprechendes Foto hochzuladen. Wer sich dem unaufhaltbaren Trend gegenüber nicht verschliesst, beherrscht die Spielregeln für die Poleposition im Bewerbermarkt.

reception@hotelleriesuisse: Die willkommene Weiterbildung



hotelleriesuisse als Kompetenzträger für Hotelempfang bietet Ihnen für Ihre persönliche Weiterentwicklung und Ihr berufliches Fortkommen:

- Festigung Ihrer Persönlichkeit und Sozialkompetenz
 Flexibles Online-Learning
- Direkter Transfer des Gelernten in die Praxis
- Anerkannte und zertifizierte Modulabschlüsse
 Steigerung Ihres persönlichen Marktwertes

Modul 1: 01.–06.10.2012

Modul 2: E-Learning, Self Learning

Modul 3: 26.11.–01.12.2012

weiterbildung@hotelleriesuisse.ch, www.hotelleriesuisse.ch/reception, Tel. +41 (0)31 370 43 01





GASTR® SUISSE

Sprachaufenthalte

www.sprachausbildung.ch

Suisse romande





www.hotelcareer.fr

www.horesto.ch

Offres et recherches d'emploi pour l'hôtellerie et la gastronomie

Tél.: 044 721 41 31

contact@hotel-career.ch

Stellengesuche



Restaurantleiter

sucht neuen Wirkungskreis

Stotin tieden Windigskeis.

55 J., langjähr, gastronom. Berufserfahrung in führenden Positionen. Besondere Schwerpunkte in den Bereichen Hoteleröffnung und Prozessoptimierung. Aktive Mitarbeit, effiziente Mitarbeiterführung, betriebswirtschaftlich orientliert. Gerne auch in Familienunternehmen.

E-Mail: roland.rommel@gmx.de Tel.: 0049 (0) 172 620 88 17

Deutsche Schweiz



Das 3-Stern-Erlebnis-Hotel am magischen Brienzersee mit 40 Themenzimmern und über 80 Betten, 2 Restaurants, grosse Seeterrasse, ideale Bankett- und Seminarräumlichkeiten mit Hallenbad und Wellnessangebot. Alles in ruhiger, grosszügiger und grüner Umgebung.

Für die Sommersaison 2012 suchen wir noch folgendes Team-Mitglied:

Receptionist/in (d/f/e) - per sofort bis Dezember Sie haben eine kaufmännische Grundausbildung und Berufspraxis im Réceptions- und Frontbereich, eine saubere Arbeitsweise verbunden mit einem hohen Qualitätsanspruch an sich selbst, gute EDV Kenntnisse in Office und evtl. Gastrodat. Sie bewahren auch in hektischen Situationen den Ueberblick und sind bereit, Ihre Erfahrungen und wenn nötig auch Ihre Arbeitskraft Departements übergreifend einzubringen. Wenn Sie sich zudem freuen, unsere Gäste mit einem herzlichen und ehrlichen Lachen empfangen, professionell betreuen und "leider" auch wieder verabschieden zu müssen ... dann freuen auch wir uns, Sie bei uns im "Haus im Grünen" - wo echte Gastfreundschaft noch gelebt wird - begrüssen zu dürfen:

Senden Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen oder kontaktieren Sie uns telefonisch für weitere Fragen. Frau Gerber erteilt Ihnen gerne Auskunft. Hotel Lindenhof 3855 Brienz / 033 952 20 30 / www.hotel-lindenhof.ch

Profil – Die neue Beilage von htr hotel revue und der Hotellerie et Gastronomie Zeitung! Mit 40 000 Exemplaren erscheint ab 24. Mai die grösste Stellen- und Immobörse der Branche.

Buchungen unter inserate@htr.ch

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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

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

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

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

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

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

Stellenrevue / marché d'emploi - Aus- und Welterbildung / formation initiale et continue
- Aus- und Welterbildung / formation initiale et continue
- Aus- und Welterbildung / Formation initiale et continue
- Aus- und Welterbildung / Formation initiale et continue
- Kleff 1,60
- Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus
- CHF 1,80
- Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus
- CHF 1,80
- Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus

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

nobilienrevue / marché d'immeubles - Kleinanzeigen / petite annonces mobilien / immeubles - Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadri CHF 2.10

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

- Ausgabe / Numéro - Erscheint / Parution

Nr. 20/2012 Mi 16 5 2012

Nr. 28/29 / 12. 7. 2012

24 5 2012

21. 5. 2012

Nr. 22/2012 31 5 2012

Fr, 25. 5. 2012 / 10 Uhr Liegenschaften-Rubriken / immobilier-rubrique Fr / Ve 12 Uhr

7, 6, 2012 4. 6. 2012

Nr. 23/2012

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

Nr. 30/31 / 26. 7. 2012

Nr. 51/52 / 20. 12. 2012

Herstellung / Production: NZZ Print, Postfach, 8021 Zürich

- Anzeigenschluss / Délai Fr, 11. 5. 2012 / 12 Uhr

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.

Wir wollen unseren Kunden die wunderbaren Weine Italiens zugäng-lich machen - und das zu vernünftigen Preisen. Seit über 20 Jahren, heute, in Zukunft.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir einen

Kundenberater Gastronomie

Mit einem einzigartigen Sortiment italienischer Meisterweine betreuon Sie Ihre Gastronomiekunden im Grossraum Zürich. Sie beraten und begleiten diese, wenn es darum geht, die Geschäftsmöglichkeiten unserer Weine auszuschöpfen, sind ihnen ein kompetenter Ge-sprächspartner für alle Fragen der Sortimentsgestaltung, der Weinpräsentation und des Verkaufs.

Sie sind eine gewinnende Persönlichkeit, Sie haben ein überzeugendes Auftreten, lieben die Italianità und teilen unsere Begeisterung für Italienische Weine. Sie kennen die Welt der Gastronomie, der Abschluss einer Schweizer Hotelfachschule ist von Vorteil. Vor allem aber sind Sie es gewohnt selbständig zu arbeiten und sich für das, was Sie tun, voll und ganz zu engagieren.

Natürlich wäre es schön, Sie sprächen etwas italienisch. Sicher aber gehören Sie zu den Geniessern dieser Welt.

Wenn dem so ist und Sie gleichzeitig bereit sind, mit viel Schwung eine neue Aufgabe anzupacken, sollten wir uns kennenlernen. Schicken Sie Ihre Dokumentation per Email oder Post ausschliesslich an unseren Beauftragten.

> Unser Haus liegt an einmaliger Lage im bekannt Schadaupark, direkt am Thunersee. Es verfügt über 91

Hotelzimmer, einschliesslich 2 Panorama Suiten,

Für unseren anspruchsvollen Betrieb suchen wir

4 Junior Suiten und 17 Konferenzräume, sowie einen vielfältigen Restaurations- und Bankettbetrieb.

per sofort, oder nach Vereinbarung einen kreativen,

STV. KÜCHENCHEF (W/M)

Sie bringen eine abgeschlossene Lehre als Koch sowie

und teamfähig, haben Organisationstalent und Durchsetzungsvermögen. Vorzugsweise sind Sie zwischen

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 junger

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.

Seestrasse 47 - Postfach - CH-3602 Thun

T+41 33 226 12 12 · F+41 33 226 15 10 info@seepark.ch · www.seepark.ch

eine Weiterbildung zum Gastronomie-Koch mit. Auch haben Sie bereits Erfahrung in der 4*- oder 5*-Hotellerie mit Gault Millau Restauration und Bankettbereich ge-sammelt. Sie sind ein begnadeter Fachmann, belastbar

CHEF DE PARTIE & DEMI CHEF

CARATELLO WEINE

SEEPARK THUN CONGRESS HOTEL****

Felsenstrasse 88 9000 St. Gallen otto.belz@persens.com



Wir suchen nach Vereinbarung einen

Corp. KEY ACCOUNT MANAGER (m/w)

ACCOR Gestion Hötelière et Services SA Schweiz ist eine Niederlassung der ACCOR Gruppe – Paris, europäischer Marktführer und ein weltweites Unternehmen im Hotel- und Dienstleistungssektor mit über 4000 Hotels. Zu ACCOR Schweiz gehören 46 Hotels weltbekannter Marken mit hervorragendem

Preis-/Leistungsverhältnis.

Ihre Aufgaben: In dieser höchst interessanten und anspruchsvollen Funktion tragen. Sie die Gesamtverantwortung für den Zürcher Corporate Markt und führen ein eingespieltes Team. Ihr Aufgabenbereich ist vielseitig, anspruchsvoll und beinhaltet einen breiten Handlungsspielraum wie kundenbetreuung inkl. Datenbankverwaltung, Eventplanung, Personalentwicklung, allgemeine betriebswirtschaftliche Führung, Zusammenarbeit und Unterstützung des Direktor of Sales & Marketing Schweiz und der lokalen Hoteldirektoren.

Wir erwarten:

- Berufserfahrung in der Hotellerie oder Reisebranche

- Berufserfahrung von Vorteil
 Systemkenntnisse von GDS's, MS Office, RFP Tools
 Akquisitionstalent und Flair für Kalkulationenanalyse
 Verkaufsflair und dynamischer Teamplayer
 Belastbarkeit, selbständiges, flexibles und zuverlässiges

- Wir bieten Ihnen: Anspruchsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit

 - Kollegiales, junges und motiviertes Team
 Zeitgemässes Salär und Bonus-Gewinnbeteiligung

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen an Julio.fadel@accor.com oder Accor Gestion SA Julio Fade Heidi-Abel-Weg 5 8050 Zürich www.accorjobs.com



Die Freizeit- und Sportarena Adelboden ist ein Sportcenter mit Eishalle, Curlinghalle, Bowlinghalle, Kletterhalle und einem Restaurant mit Panoram terrasse. Die Arena von Adelboden wurde im Dezember 2010 neu eröffnet

Nach anderthalb Jahren Erfahrung ist es an der Zeit, das Betriebskonzept des Arena-Restaurants zu optimieren. Für die Umsetzung des Gastronomie-konzepts suchen wir per 1. November 2012 (oder nach Vereinbarung) eine/n

Leiter/in Gastronomie (100%)

- re Aufgabert.
 Führung des Arena-Restaurants und der Restaurant-Mitarbeiter
 Mitentwicklung und Umsetzung des Gastronomiekonzepts für das Arena-Restaurant unter Berücksichtigung der Bowling-Bar als Nebenangebot
 Angebotsplagung
- Angebotsplanung
 Verantwortung für den Wareneinkauf und für die Warenlagerung
 Zubereitung des Speise- und Getränkeangebots
 Budgetverantwortung und Reporting
 Verantwortung für das Hygienekonzept

- Insere Erwartungen:
 Eine innovative, dynamische Persönlichkeit mit abgeschlossener
 Koch-Lehre und einer weiterführenden Ausbildung in der Gastronomiebranche (Hotelfachschule, Restaurateur, Küchenchef oder ähnliches)
 Haufenweise Motivation und Wille, einen bestehenden Gastronomiebetrieb mitzugestalten und weiterzuentwickeln
 Affinität zum Sport, Verständnis für die Ansprüche der Sportler
 Kundenorientierung, Einsatzbereitschaft, Idealismus, Flexibilität,
 Belastbarkeit und Teamfähigkeit

- Die spannende Gelegenheit, das Gastronomiekonzept im Rahmen der vorhandenen Infrastruktur zu gestalten und umzusetzen
 Vielseitiges Tätigkeitsgebiet in einem jungen, sportlichen Umfeld im Ferienort Adelboden
- Lohnsystem mit Erfolgsbeteiligung

Für die Erledigung der konzeptionellen Arbeiten ist eine Teilzeitanstellung vor Einsatzbeginn vorgesehen. Sind Sie bereit, sich dieser spannenden Heraus-forderung zu stellen? Dann freuen wir uns über Ihre schriftliche Bewerbung bis Freitag, 25. Mai 2012.

Für Informationen steht Ihnen Adrian Haueter (Geschäftsführer Gesamtanlage) unter Tel. 033 673 17 77 und Chris Rosser (Verwaltungsrat Ressort Restaurant) unter Tel. 076 442 00 95 gerne zur Verfügung.

Freizeit- und Sportarena Adelboden AG, Landstrasse 30, 3715 Adelboden info@arena-adelboden.ch / www.arena-adelboden.ch

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 Teilzeitmitarbeitenden. Führung der Gastro-Buchhaltung und Büroarbeiten. Unterhalt und Pflege der Liegenschaft.

Eine aussergewöhnliche Wirtewohnung befindet sich im

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

Robert Kaufmann Haslernstrasse 28 8954 Geroldswil

**** Hotel Restaura

Jungkoch/Jungköchin

Die Stelle eignet sich sowohl für einen Lehrabgänger als auch für einen Jungkoch mit 1–2 Jahren Erfahrung.

Der Restaurantbetrieb ist jeweils von Sonntag bis Donnerstag

Wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung.

Silke & Valentin Kirchhofer-Kindle Hotel Meierhof 9495 Triesen, info@meierhof.li

Die Gastronomiegruppe (ZV)



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

Für das von uns im Auftrag geführte

SRF Restaurant Schwarztorstrasse

Schwarztorstrasse 21, 3004 Bern 14

suchen wir per 15. Juni 2012 eine/n

Betriebsleiter/in mit Kochfunktion

Ihre Aufgabe: In Ihrer Funktion sind Sie für die gesamte Führung und Organisation des Betriebes (100 Sitzplätze, circa 70 Mittages-sen und circa 30 Auslieferungen) zuständig und übernehmen nebst der Gastgeber- auch die Küchencher-Rolle. Zu Ihren Aufgaben gehören hauptsächlich die innovative und abwechslungsreiche Angebotsplänung nach ZFV-Richtlin sowie die Sicherstellung der Qualitätsstandards und Hygienerichtli-nien. Zudem sind Sie für das Bestell- und Inventarwesen, die Mise en place, die Produktion in der kalten und warmen Küche, das Fronttooking sowie die Betreuung der Gäste zuständig. Die Planung von Aktionen und Events, die Schulung und Führung des Ihnen unterstellten 3-köpfigen Teams sowie diverse administrative Arbeiten runden Ihr Aufgabengebiet ab.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine flexible, initiative und einsatzbereite Gastgeberpersönlichkeit, die eine Ausbildung zum Koch, einige Jahre Führungserfahrung sowie vorzugsweise Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie mitbringt. Sie haben einen hohen Qualitätsanspruch, verlieren auch bei hohem Arbeitsanfall den Überbilck nicht und sind neuglerig und bereit, Neues zu entwi-ckeln. Zudem pflegen Sie einen offenen Kommunikationstil, gehen aktiv auf andere zu und können Vertrauen schaffen. Im Weiteren zeichnen Sie sich durch Dienstleistungsorientierung, Team- und Kooperationsfähigkeit aus. Sie setzen sich anspruchs-volle Ziele und gewinnen die Mitarbeitenden dafür. Ausserdem lieben Sie Ihren Beruf sowie grosse Herausforderungen und haben Freude am Umgan mit Gästen. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag von circa 06:30 bis 16:00 Uhr, sind aber bei Spezialanlässen am Abend oder am Wochenende flexibel und

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Astrid Kaiser, Stv. Leiterin Personalwesen, sen-

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

A subsidiary of UBS AG

30-35 Jahre jung.

Team wartet auf Sie.

Congress Hotel Seepark

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

consider the first radius of the state of th





hoteljob.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter www.hoteljob.ch den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen.

Viel Erfolg bei der Suche!

Direktion / Geschäftsleitung		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Stv. Direktor/in	Region Zürich	J45439
Chef de Service / Stv. Chef de Service	Region Bern	J45346
Geschäftsführerin	Region Zentralschweiz	J45176
Pächterpaar oder Einzelperson	Region Bern and paned the	J45195
Vizedirektor/in	Region Zürich	J45220
Direktionsassistentin für Reception/Duty Manager	Region Zürich	J45520

Region Bern	J45137
Region Waadt/ Unterwallis	J45406
Region Bern	J45291
Region Zürich	J45150
Region Bern (188	J45401
Region Bern	J45548
Region Berner Oberland	J45413
Region Zürich	J45499
Region Zürich	J45436
Region Zentralschweiz	J45456
Region Zürich	J45459
Region Zentralschweiz	J45214
Region Zentralschweiz	J45337
Region Zürich	J45332
Region Zürich	J45519
Region Basel	J45545
Region Zentralschweiz	J45199
Region Zürich	J45252
	Region Bern Region Bern Region Bern Region Berner Oberland Region Zürich Region Zürich Region Zürich Region Zürich Region Zürich Region Zentralschweiz Region Zentralschweiz Region Zentralschweiz Region Zürich Region Zürich Region Zürich Region Zürich Region Zürich Region Zürich Region Basel Region Zentralschweiz

Küche		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Patissier	Region Zentralschweiz	J45458
Jungkoch 41 mg 8 4008 s.c. sezentziotxipwris?	Region Ostschweiz	J45511
Cuisinier / Chef de partie	Region Waadt/ Unterwallis	J45405
Allrounder Buffet / Office	Region Bern	J45392
Frühstückskoch	Region Bern and BunkereV noe	J45453
Stv. Küchenleiter	Region Zürich	J45498
- Küchenchef 14 d.V. Sandasselling Mozer, D. and a steel and no its emerge of a mini-	Region Zürich	J45442
Sous-chef	Region Bern	J45365
Thai Spezialitätenkoch Thai Spezialitätenkoch	Region Zentralschweiz	J45204
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J45212
Commis Patissier	Region Bern	J45248
Chef Patissier	Region Bern	J45249
Commis pâtissier	Region Zentralschweiz	J45213
Küchenchef	Region Zürich	J45429
Commis de Cuisine	Region Bern	J45152
Chefs / Commis de Partie	Region Mittelland (SO,AG)	J45326
Koch	Region Zürich	J45155
Commis de Cuisine	Region Zürich	J45534
Pâtissier	Region Graubünden	J45229
Teamleiter Küche	Region Bern	J45394
Patissier & Gardemanger (Frühdienst)	Region Zürich	J45521
Chef de partie	Region Zürich	J45156
Koch will peltarize rejusthed negrated beguns erebne the value gadeg	Region Bern	J45393
Chef de partie	Region Berner Oberland	J45536

Ort Job-Code
Region Graubünden J45309

F&B/Catering/Events	-sea Hossel Integrit	Job-Code
Take-Away Mitarbeiter	Region Zürich	J45510
Leiter Event- und Bankettverkauf	Region Zürich	J45438
Seminar & Bankett Servicemitarbeiter	Region Zentralschweiz	J45373
F&B Manager 12-1/12-19-19-19-19-19-19-19-19-19-19-19-19-19-	Region Zürich	J45508
F&B Assistant Manager	Region Graubünden	J45430
F&B Controller	Region Zürich	J45440
Kaderpositionen F&B	Region Zentralschweiz	J4523
F&B Assistant	Region Zürich	J45445

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Cod
Servicemitarbeiter 40-50%	Region Zürich	J4532
Chef de Rang	Region Graubünden	J4523
Servicemitarbeiter/in	Region Berner Oberland	J4541
Serviceaushilfen	Region Zürich	J4543
Chef de rang 90% anone come a service	Region Zürich	J4517
Chef de Rang	Region Zentralschweiz	J4520
Restaurant Manager	Region Zürich	J4515
Gastgeber/in Jungfrau	Region Berner Oberland	J451
Restaurationsfachfrau/mann	Region Zürich	J4519
Barmitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J4520
Operativen Bankettkoordinator	Region Bern	J4521
Restaurationsfachfrau-/mann	Region Zentralschweiz	J4532
Gastgeber/in	Region Bern	J4539
Service-Praktikant/in	Region Bern	J4539
Commis de Rang / Bar	Region Bern	J4539
ServicemitarbeiterIn	Region Berner Oberland	J454
Chef de Rang	Region Zürich	J4540
Chef de Service Bankett	Region Zürich	J4549
Chef de Service AZ HOITZS & 1933A	Region Zürich	J455
Stv. Restaurantleiter/in lebel offut	Region Ostschweiz	J4553

Hauswirtschaft		
Position, Arbeitgeber	Ort Assistance	Job-Code
Gouvernante	Region Zürich	J45434
Housekeeping Assistant	Region Graubünden	J45196

Marketing/Verkauf/KV/IT		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Kosmetikverkäuferin	Region Graubünden	J45349
PR Managerin	Region Graubünden	J45428
Verkäuferin none ban - hesiert eid	Region Graubünden	J45350
Sales Executive III/Q Telisopolitulo	Region Zürich	J45491
Director of Sales	Region Zentralschweiz	J45518

Beauty/Wellness/Fitness		
Position, Arbeitgeber	Ort partide in the second	Job-Code
Kosmetikerin mit Massage-Ausbildung	Region Graubünden	J45386
Kosmetikerin	Region Graubünden	J45348
Leiterin Treatment Center	Region Graubünden	. J45427
Spa Manager	Region Graubünden	J45431

Diverses		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Cluster Director of Human Resources	Region Basel	J45472
Personalchef/in	Region Graubünden	J45290
Portier Manus Smy estle Jandov Sms 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	Region Zentralschweiz	J45336
Leiter Einkauf	Region Berner Oberland	J45272
Lohnisachbearbeiter/in	Region Zürich	J45500
Collaborateur technique	Region Waadt/ Unterwallis	J45407

Exp	ress Stellengesuche			
1, Herli	2) Godagnik resilo	3 4	prus 5	6
B592	Chef de partie garde manger/ Konditor/Confiseur/ Patissier	1986 CH	per sofort	D F E
B2910	Chef de service / Betriebsassistent	1986 AT	per sofort	D F E
B2758	Direktor, Vizedirektor, F&B	1973 CH	per sofort	DIFIE
B2899	Eventorganisation / Betriebsassistenz	1977 CH	per sofort	D F E
B2946	Geschäftsführer / Leiter Hotellerie Gastronomiekoch FA	1956 CH	per sofort	D .
B1067	Service lens of proveded .	1960 ES	per sofort	D F I E ES
B2895	Servicefachangestellte	1965 De	per sofort	DE
B2868	Sommerarbeit	1980 HU	per sofort	DE
B2889	Sous Chef, Chef de Partie	1973 BG	per sofort	DE
B835	Spitalhotellerie, Gesundheitswesen, Konzeption, Consulting	1980 DE	per sofort	D F E
B2942	Tourismus	1970 DE	per sofort	DIFIE
WHO WAY	ha nepodiebs-s, electria	destar and when		
1 Refer	renznummer – Numéro des candidats	4 Nationalit	ăt - Nationalité	

Stand per 7.5. 2012. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein

 $We itere\ Bewerbungs dossiers\ finden\ Sie\ auf\ www.hoteljob.ch$



Mitarbeiterin Administration

Arbeitsbeginn nach Absprache

Leben und arbeiten, wo andere ihre Ferien verbringen – Der Marktleader im Bereich BackOffice Software für die Schweizer Hotellerie und Gastronomie freut sich auf Ihre Unterstützung!

Wir, eine erfolgreiche Softwarefirma mit Sitz in Davos, haben uns auf die Entwicklung von betriebswirtschaftlicher Software für die Hotellerie und Gastronomie spezialisiert. In unserem jungen, dynamischen und zukunfts-orientierten Unternehmen bieten wir Ihnen eine abwechslungsreiche, entwicklungsfähige Aufgabe mit grosser Eigenverantwortung und direktem Kundenkontakt. Modernste Infrastrukturen und ein ungezwungenes Arbeitsklima in einem motivierten Team ermöglichen eine kontinulerliche Weiterentwicklung Ihrer persönlichen Fähigkeiten.

- Ihre Aufgaben:

 Allgemeine Sekretariatsarbeiten

 Administrative Arbeiten im Zusammenhang mit der Offertenund Auftragsabwicklung

 Unterstützung bei Projektarbeiten wie z. B. das Erstellen von
 Auswertungen und Statistiken

- ir Profil:
 Kaufmännische Grundausbildung
 Gute Umgangsformen sowie Freude am Kontakt mit Kunden
 Sicherer Umgang mit den MS-Office-Programmen
 Französischkenntnisse
 Selbständiges und exaktes Arbeiten

Von Vorteil bringen Sie zudem zusätzlich mit:

- Arbeitserfahrung in der Hotellerie Italienischkenntnisse

Wenn Sie eine neue Herausforderung suchen und sich von dieser vielseitigen und spannenden Aufgabe angesprochen fühlen, erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto und stehen Ihnen für ergänzende Fragen jederzeit zur Verfügung.

Herr Paul Petzold freut sich auf den ersten Kontakt.

Kontakt:
Mirus Software AG
Tobelmühlestrasse 11
7270 Davos Platz
Felefon 081 415 66 88
Info@mirus.ch Info@mirus.ch www.mirus.ch



Das Sonnen-Team mit 20 Mitarbeiterr sucht auf ca. Mitte Mai qualifizierten Chef de Partie und Restaurationsfachfrau

in Saison- oder Jahresstelle. Wir wün-schen uns motivierte Persönlichkeiten mit welchen wir unsere naturnahe und kreative Küche weiter verfeinern und unsere Gäste aufmerksam und mit viel Freude verwöhnen können.
Bewerbungen an:
Petra Federer - Beutler, Direktion
Hotel Sonne, Wildhaus 071/9992333





Wir suchen zur Ergänzung unseres jungen dynamischen Teams ab Juli/August

Jungkoch (Commis de Cuisine)

(Deutsche Sprache)

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung per E-Mail oder telefonisch 071 913 97 50

> Toggenburgerstrasse 59, 9500 Wil info@roessli-wil.ch www.roessli-wil.ch



KLINIK SCHLOSS MAMMERN

In grossem Park direkt am Untersee (Bodensee) gelegen, mittelgrosse Rehabilitationsklinik mit 200 Mitarbeitenden

Zur Verstärkung unserer Diätküche suchen wir nach Übereinkunft einen oder eine

Diätkoch/-köchin



Sie sind gelernter Koch/Köchin, im Idealfall mit einer Ausbildung zum Diätkoch, begeisterungsfähig, kreativ, genau, aufgestellt, teamorientiert und selbständiges Arbeiten gewöhnt.

Das Aufgabengebiet umfasst die Zubereitung und das Anrichten aller Diätformen, der vegetarischen Gerichte, Zwischenmahlzeiten und Diätdesserts. Ebenfalls gehören die Planung der vegetarischen Menüs sowie die Warenbestellung für die Diät-küche zu Ihren Aufgaben. Die Einhaltung und Kontrolle der Hygienestandards sind für Sie selbstverständlich. Eine enge Zusammenarbeit mit der Hauptküche, der Ernährungs-

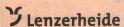
beratung und dem Service ist Teil der täglichen Arbeit.

Wir bieten Ihnen eine Ihrer Ausbildung entsprechende Verdienstmöglichkeit, gute Sozialleistungen sowie die Möglichkeit zur beruflichen Weiterbildung. Es erwarten Sie geregelte Arbeitszeiten vom 8.30 bis 13.15 Uhr und von 16.20 bis 20.15 Uhr. Bei Bedarf stellen wir Ihnen eine Wohnmöglichkeit zur Verfügung.

Für telefonische Auskünfte steht Ihnen das Ernährungsteam zur Verfügung, Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Post mit Lebenslauf, Zeugnissen und Passfoto.

KLINIK SCHLOSS MAMMERN AG Flandrina C. von Salis, Vizedirektorin/Personalchefin CH-8265 Mammern (Bodensee) TG Tel. 0041 52 742 11 11 www.klinik-schloss-mammern.ch

THE SWISS LEADING D HOSPITALS



Die Lenzerheide Marketing und Support AG (LMS) ist die schlagkräftige touristische Marketing- und Verkaufsorganisation (DMO) der Destination Lenzerheide und der Lenzerheide Bergbahnen, gegründet vor 21/2 Jahren.

Nach erfolgreichem Aufbau der Unternehmung orientiert sich unser Geschäftsführer neu. Wir suchen per Oktober 2012 oder nach Vereinbarung seine(n) Nachfolger(in) als

GESCHÄFTSFÜHRER(IN)

Schlüsselfunktionen:

- Führung der LMS als effiziente und effektive Marketing- und Verkaufsorganisation
 Weiterentwicklung und Umsetzung der bestehenden Destinations- und Marketingstrategie
- Umsetzen von national ausgezeichneten Marketingmassnahmen und erarbeiten von
- nachhaltig erfolgreichen Angeboten

 Proaktive Rolle bei der Umsetzung der gemeinsamen Vermarktung «Arosa-Lenzer-
- Verantwortlichkeit für die betriebswirtschaftlichen Bereiche der LMS
- Intensivierung des Netzwerkes mit sämtlichen Leistungsträgern und Schlüsselpartnern inner- und ausserhalb der Tourismusbranche
- Erfolgreiche Positionierung der Destination gemäss dem vorgegebenen Werteprofil

Anforderungsprofil:

- Fachhockschul- oder Uni-Abschluss
 Ausgewiesene Marketingerfahrung und vertiefte Kenntnisse in Betriebswirtschaft
 Solide Branchenkenntnisse und Netzwerke im Tourismus
- Führungserfahrung, Verhandlungsgeschick und Leadership
 begeisterungsfähige, extrovertierte und integre Persönlichkeit
- kreativer «Machertyp» mit Kommunikationstalent
- gute Englisch-KenntnisseAlter: zirka 35 bis 50 Jahre

Die LMS bietet Ihnen ein interessantes Arbeitsumfeld im Herzen Graubündens, attraktive Anstellungsbedingungen und spannende Projekte.

Anspruchsvolle Aufgaben warten auf Ihren Umsetzer und ein motiviertes und kompetentes Team auf seinen Coach!

Wir freuen uns auf Ihr komplettes Bewerbungsdossier mit Foto bis 5, Juni 2012 ausschliesslich per E-Mail an:

Lenzerheide Marketing und Support AG

Dr. Roland Zegg Verwaltungsratspräsident rzegg@grischconsulta.ch

Anrufe von anderen Zeitungen NICHT erwünscht!



Perspektiven

Die Anstalten Witzwil, Schweizerisches Zentrum für Arbeitsagogik, voll-ziehen Strafen an männlichen Gefangenen in Giaranten Gefangenen Gefangen Gefangenen Gefangenen Gefangenen Gefangen Gefangenen Gefangenen Gefangenen Gefangenen Gefangenen Gefangen Die Anstalten Witzwil, Schweizerisches Zentrum tur Arbeitsagogik, Voliziehen Strafen an männlichen Gefangenen in einer geschlossenen Abteilung, in offenen Wohngruppen und im Arbeitsexternat. 160 Mitarbeitende arbeiten konsequent am Ziel der Sozialisierung und Rückfallverminderung der rund 190 Gefangenen. Die Anstalten Witzwil sind mit insgesamt 825 ha der grösste Landwirtschaftsbetrieb.

Fachverantwortliche/r Küche/ Stv. Küchenchef/in (100%)

- Führen und fördern der Gefangenen nach agogischen Grundsätzen
 Produzieren moderner und ernährungsphysiologisch wertvoller
 Mahlzeiten und Produkte
 Einhalten, umsetzen und dokumentieren der Vorschriften
 Mitographisch für Langender
- Mitverantwortlich f
 ür Lernende

- Berufsprüfung als Koch, Diätkochausbildung und Berufserfahrung
 Lösungsorientiert, teamfähig, belastbar, unvoreingenommen gegenüber Menschen aus fremden Kulturen
- Deutsch in Wort und Schrift, Französisch mündlich

- Herausfordernde und abwechslungsreiche Aufgaben für und mit Menschen

- Moderne Arbeitsräume, gute Infrastruktur

 Berufsbegleitende Ausbildung zur Fachperson im Justizvollzug

 Arbeitsplatz in einer einzigartigen Naturlandschaft

 Stellenantritt. 1. Juli 2012 oder nach Vereinbarung

Auskünfte erteilt Ihnen gerne Rasmus Springbrunn, Küchenchef und Stv. Cost Center Leiter Versorgung, Telefon 031 635 65 11. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Anstalten Witzwil, Personal, 3236 Gampelen. Mail: personal.witzwil@pom.be.ch / Homepage: www.be.ch/witzwil

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 19 / 10. Mai 2012

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

htr hotel revue

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 Restaurant auf Mallorca in Colonia Sant Jordi. Günstige Miete. Aktuell geöffnet v. März - Oktober.

restaurante-escanto.com

Testaurante - escanto.com
Etabliertes Lokal mit grosser
Stammkundschaft mit 90 Innenund 100 Aussenplätzen. Inkl.
sämtlichen, neuwertigem Mobiliar,
Küchenmaschinen und
Kleinmaterial. Kleine
Einliegerwohnung.
Euro 250'000.
Erstkontakt in der Schweiz via
rolf.sallenbach@gmail.com

Zu vermieten das namhafte und bekannte

Restaurant "Le Chef"

Kanonengasse 29, 8004 Zürich

Im aufstrebenden Zürcher Stadtkreis 4. direkt hinter dem Kasernenareal gelegen. Folgende Räumlichkeiten und Flächen gehören zum Mietobiekt:

- Gastraum (ca. 50 Plätze)
- **Bedientes Fumoir / Lounge (mit Restaurantbestuhlung** 20 Sitzplätze)
- Nostalgie-Kochherd im Gastraum (Erlebnisgastronomie)
- Separate Küche
- Kühl-, Lager- und Nebenräume

Nach erfolgreicher Eröffnung und zweieinhalbjährigem intensiven Aufbau, möchte sich der bekannte Zürcher Gastronom, nicht zuletzt aus Altersgründen, von seinem Lieblingsobiekt trennen.

Es handelt sich um ein traditionell gutbürgerliches Lokal mit hohem Qualitätsstandard. Kapitalkräftigen und innovativen Fachleuten wird Gelegenheit geboten, entweder das aktuelle Konzept zu übernehmen, oder ihr eigenes Betriebskonzept einzubringen.

Nähere Informationen und eine Dokumentation erhalten Sie beim Beauftragten:

Peter Gschellhammer pgschellhammer@bluewin.ch Tel. 079 447 98 33

Restaurant, Tischgolf- und Minigolfanlage

- Sonnenterrasse ca. 30 Sitzplätze gedeckte Terrasse zur Minigolfanlage ca. 40 Sitzplätze ca. 60 Sitzplätze innen ca. 40 eigene Parkplätze schone Minigolfanlage/Garten 100m* separater Raum für Tischgolf und Pool-Billard Gewölbter Keller kann auch als Partyraum benutzt werden

Interessenten melden sich unter: A. Piffaretti, Fahrwangerstrasse 9, 5614 Sarmenstorf oder apiffaretti@bluewin.cb

Im Auftrag unseres Kunden vermieten wir das

Boutique Hotel St. Georg in Einsiedeln

Zentral gelegen und gut sichtbar, an der Hauptstrasse, in unmittelbarer Nähe zum Kloster, Die Liegenschaft wird derzeit umfassend saniert. Modern, frisch und fröhlich, 40 Zimmer mit attraktivem Mix, Lounge mit 40 Sitzplätzen, kleine aber feine Erholungszone. Optional: Restaurant mit 70 Sitzplätzen.

Wir wenden uns an einen leistungsstarken Mieter mit Erfolgsausweis in der Hotellerie. Sie haben die nötige Energie, die konzeptionellen Fähigkeiten und Lust auf ein längerfristiges Engagement, um den Betrieb neu am Markt zu positionieren. Übernahme des Mietobiektes im 2013.

Mietinteressenten senden einen kurzen Lebenslauf mit Angabe der Personalien inkl. Foto, Berufsbildung und bisheriger Berufstätigkeit an

Dr. Marcus Frey, Mob. +41 79 455 11 43, marcus.frev@cfbnetwork.ch

Etzelstrasse 42, CH-8038 Zürich Telefon +41 43 810 02 25

Anzeigen

Adleu... danke vielmals liebe Kunden für die jahrelange Treuel HAENNI Danke. Sehen Sie die **Welcome** Anzeig





Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter: www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

