

Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Appendix**

Zeitschrift: **HTR Hotel-Revue**

Band (Jahr): - **(2011)**

Heft 37

PDF erstellt am: **26.04.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

stellenrevue htr marché d'emploi

Der grösste Stellenmarkt der Branche

Le principal marché de l'emploi
de la branche

htr hotel revue Nr. 37 / 15. September 2011

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

htr hotel revue

**Karriereplanung –
einfach gemacht
www.hoteljob.ch**

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung.....	2
Kaderstellen.....	3-5
Tourismus.....	6
Deutsche Schweiz.....	6-9
Suisse romande.....	9
Svizzera italiana.....	10
Stellensuche/Demandes d'emploi.....	-
Immobilien.....	12

Work Life Balance

Haben Sie nicht
auch die Nase voll,
von all den guten
Ratschlägen zur
gesunden Lebens-
weise rund um die
geflügelten Worten
der «work life
balance»?



Fotolia

Life Balance Marketing



YVONNE SCHUBERT
EXPERTIN FÜR NONVERBALE
KOMMUNIKATION UND
PHYSIOGNOMIE
WWW.YPSIOLOGIE.CH

Trotz Wellness-Weekend und wunderbaren Strandurlauben: Kommen wir nach Hause, sind kaum im Büro angekommen, fühlen wir uns bereits schon wieder ausgebrannt und frustriert. Was ist das? Dieses Gefühl, dass einem alles zu viel wird und man am liebsten gleich wieder zurückfliegen möchte, wo man gerade herkommt. Die Anforderungen in Job und Alltag haben in den letzten Jahren dramatisch zugenommen. Die hohe Belastung führt bei vielen Menschen zu dem Gefühl, überfordert zu sein, zu innerer Unruhe und zur Angst, dem nicht mehr standhalten zu können.

Die kleinen Dinge

Es sind die kleinen und einfachen Dinge, die wir uns ins Gedächtnis rufen sollten,

um wieder mehr Zufriedenheit und Ausgleich erreichen und erleben zu können. Beginnen wir bei der Flut an E-Mails – überlegen Sie sich einmal wie viele Mails häufig hin und her gehen, nur um ein Mittagessen zu vereinbaren – ich habe es gezählt. Es sind bis zu zehn. Das ist unglaublich und verursacht nicht nur unnötigen Zeitaufwand sondern eben auch Stress. Rufen Sie Ihren Kollegen lieber wieder einmal mehr an. Sie werden sehen, es wirkt Wunder auch für die zwischenmenschliche Beziehung. Setzen wir die Reihe mit der Informationsflut fort. Wenn Sie mit dem öffentlichen Verkehr fahren, nutzen Sie die Gelegenheit, wieder in Ruhe aus dem Fenster zu schauen und Ihrem Geist Entspannung zu gönnen, als noch mehr

Informationen durch Lesestoff oder andere Medien auf sich einwirken zu lassen. Ihr Körper wird es Ihnen danken. Des Weiteren sollten Sie probieren, am Abend vor 19 Uhr zu essen, wenn möglich eine leichte, warme und gut verdauliche Mahlzeit. Das Ergebnis – Sie schlafen besser und fühlen sich am Morgen fit und entspannt.

Freuen Sie sich

Kennen Sie das Gefühl, dass mit jedem Jahr des Alterwerdens, Sie den Eindruck haben, die Zeit vergeht immer schneller. Das verursacht zusätzlichen Stress in unserer Psyche, denn unweigerlich drängt sich der Gedanke auf – ich wollte doch noch so viel machen, so viel erleben und dieses und jenes Hobby aus-

probieren, mich weiterbilden, die Welt sehen. Auf der Suche nach Glück und dauerhafter Zufriedenheit geraten wir zunehmend unter Druck. Vermeiden Sie, sich selbst durchs Leben zu hetzen. Nehmen Sie sich ein Hobby, ein Reiseziel oder eine neue Sportart pro Jahr vor und genießen Sie es. Kommen Sie mit sich als freudigem Menschen in Kontakt. Freude ist die Emotion, die für Ihr Selbstwertgefühl und damit für Ihre Zufriedenheit unendlich wichtig ist. Wenn wir uns freuen, gibt uns das gute Energie und wir reduzieren automatisch den oftmals selbstgemachten Stress. Seien Sie daher souverän. Passen Sie auf sich auf und beginnen Sie immer wieder etwas Neues. Lernen Sie aber auch zu akzeptieren, wenn es nicht mehr geht.

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hotelleriesuisse.ch Rubrik Beratung «Beraternetzwerk»

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Sprachaufenthalte

Top Angebote von
Annemarie, Barbara + Rolf Frischnecht
Tel 044 926 39 58

www.sprachausbildung.ch

10400-5531



10073-0642

**Durchblick**

**Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement**

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

**Planen Sie Ihre Karriere mit uns**

Wir führen Sie zu eidgenössischen Fachausweisen und Diplomen

• **Lehrgang auf die Berufsprüfungen für**

Beginn jährlich März – Chefkoch/köchin
– Bereichsleiter/in Restauration
– Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft
Beginn Januar 2012 – Chef de Réception

• **Lehrgang auf die Höheren Fachprüfungen für**

Beginn Juni 2012 – Küchenchef/in
– Leiter/in Restauration
– Leiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft
– Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie

Profitieren Sie von Vergünstigungen durch den Gesamtarbeitsvertrag
im Schweizer Gastgewerbe.

Ausbildungskurse für Berufsbildner/in (Lehrmeisterkurse)

4 x jährlich: Januar, Juni, September, Oktober

Rufen Sie uns an – wir beraten Sie gerne!

| **Hotel & Gastro formation** | Eichstrasse 20 | 6353 Weggis
| Telefon +41 (0)41 392 77 09 | Fax +41 (0)41 392 77 70
| hbb@hotelgastro.ch | www.hotelgastro.ch

10108-7241

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

**hoteljob.ch**

**Finden Sie Ihren
Traumjob
mit hoteljob.ch!**

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Hauswirtschaft

Position	Region	Job-Code
Gruppenleiter/-in Restauration 80–100 %	Region Basel	J33896
Assistant Executive Housekeeper	Region Oberwallis	J33519
Gouvernante	Region Zürich	J33907
Hotelfachassistentin	Region Zürich	J33803

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position	Region	Job-Code
Sachbearbeiterin Einkauf 80 %	Region Basel	J33824
Veranstaltungs- & Eventkoordinator	Region Zentralschweiz	J33804
Event Sales Manager	Region Zentralschweiz	J33863
Sales & Marketing Assistant	Region Zürich	J33908
Hotel Account Manager	Region Zürich	J33862
Finanzcontroller	Region Zürich	J33916
IT-Fachmann/-Fachfrau	Region Zürich	J33914
Market Manager	Region Zürich	J33542
Account Manager Hotels	Region Zürich	J33412
Account Manager Hotels	Region Zürich	J33413
Coordinator Hotels Switzerland	Region Zürich	J33411

Beauty/Wellness/Fitness

Position	Region	Job-Code
Kosmetikerin / SPA Réceptionniste	Region Bern	J33852
Fitnesstrainer 60–100 %	Region Zentralschweiz	J33847

Bäcker-Konditoren

Position	Region	Job-Code
Chef Pâtissier	International	J33864

Diverses

Position	Region	Job-Code
Assistentin für ein internat. Transportunternehmen	Region Basel	J33825
Leiter/-in Weiterbildung	Region Bern	J33814

Diverses

Position	Region	Job-Code
Kurs- und Schulungsleiter/-in Weiterbildung	Region Bern	J33815
Steward	Region Zürich	J33869
Personalassistent/-in	Region Zürich	J33525
Tourant/-e	ganze Schweiz	J33821

Express-Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B2171	Administrative Tätigkeit in Hotellerie / Tourismus	33	CH	per sofort	D/E
B354	Empfangsassistentin, Meetingassistentin, Event-Assistentin	25	DE	per sofort	D/E/ITR
B1893	Front Desk Manager, Asst. Hotel Director	52	CH	per sofort	D/E
B2172	Front- oder Backoffice 60–80 % im Dienstleistungsgewerbe	28	CH	per sofort	D/E
B2217	Interessante Tätigkeit im Hotelfach	58	CH	per sofort	D/E/E
B2175	Kaderposition Gastronomie	41	AT	per sofort	D/E
B2178	Küchenhilfe	28	HU	per sofort	D
B2210	Management	46	CH	per sofort	D/E
B275	Marketingassistentin / Betriebsassistentin	29	CH	per sofort	D/E/E/E/S
B2209	Réceptionist	37	CH	per sofort	D/E/E/E/S
B2220	Reception, KV, Sekretariat, Büroarbeiten Allgemein	27	CH	per sofort	D/E
B2164	Service, Hauswirtschaft, Arbeit in der Küche	19	CH	per sofort	D/E
B133	Sous Chef / Chef de partie	43	DE	per sofort	D/E
B1753	Tourismus	28	HU	per sofort	D/E/E/HU
B2222	vielfältige Tätigkeiten im Bereich Tourismus, Hotellerie und Gastronomie	30	DE	per sofort	D/E/E/CN

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 12.9.2011. Aufgeführte Stellengänge können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf www.hoteljob.ch



Wir suchen per 1. November 2011 oder nach Vereinbarung einen

Leiter/in Berghotel Trübsee

Als Leiter/in Berghotel Trübsee sind Sie dem Direktor Hotels & Restaurants Titlis Rotair unterstellt und in erster Linie für das operative Tagesgeschäft verantwortlich. Sie sind der geborene Gastgeber und haben Erfahrung in der Führung eines Kleinhotels (37 Zimmer, ca. 30 Mitarbeitende). Zudem erledigen Sie problemlos alle anfallenden administrativen Aufgaben. Dabei werden Sie von der zentralen Verwaltung von Titlis Rotair unterstützt. Sie kennen sich im Bereich Systemgastronomie und Bankette/Events aus und sprechen nebst Deutsch und Englisch von Vorteil noch weitere Fremdsprachen.

Interessiert? Gerne informieren wir Sie über die Details dieser abwechslungsreichen und vielseitigen Jahresstelle. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an unsere Personalabteilung: **Titlis Rotair**, Sandra Waser, Leiterin Personal, Poststrasse 3, 6390 Engelberg, 041 639 50 53, www.titlis.ch / hr@titlis.ch

TITLIS ENGELBERG LUZERN SWITZERLAND 15748-7244



Tavolago – Gastronomie zu Wasser & Land

Als Tochtergesellschaft der Schifffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees (SGV) verwöhnt die Tavolago AG ihre Gäste nebst der Gastronomie «zu Wasser» auch «zu Land» in 8 Betrieben und bei Caterings. Zu den gastronomischen «Leuchttürmen» zu Land gehören: Caterings und Grossanlässe, das LUZ Seebistro, die Bistros Brunnen und Flüelen sowie die Mensa HSLU. Als offizieller Gastronomiepartner garantieren wir auch den Gästen der SwissLife Arena und der Messe Luzern einen optimalen kulinarischen Genuss. Für die Organisation und Durchführung von Caterings und Anlässen suchen wir per 1. November 2011 oder nach Vereinbarung eine

Leitung Event- & Cateringküche (m/w)

100%

Ihr Aufgaben- und Verantwortungsgebiet:

In dieser spannenden Tätigkeit sind Sie die Koordinations- und Ansprechperson im Bereich Küche für alle Caterings und Grossanlässe. Sie gestalten und kalkulieren das kulinarische Angebot, sind für die Warenkosten verantwortlich, planen den Mitarbeiter- und Materialbedarf und organisieren die gesamte Logistik. Dabei arbeiten Sie intern eng mit diversen Schnittstellen zusammen und koordinieren Ihre Anliegen selbständig. Vor Ort tragen Sie die Gesamtverantwortung für einen reibungslosen Ablauf in der Küche und eine konstant hohe Qualität der Speisen. Sie beteiligen sich bei der Weiterentwicklung der Abteilung, helfen mit bei der Angebotsgestaltung und optimieren Prozesse und Abläufe.

Unser Anforderungsprofil:

Sie sind zwischen 26 und 40 Jahre alt und haben nach Ihrer erfolgreich abgeschlossenen Kochlehre einige Jahre Erfahrungen in der Küche, vor allem auch im Cateringbereich, sammeln können. Möglicherweise verfügen Sie gar über einen Abschluss einer Hotelfachschule. Als junge, flexible und umsetzungsstarke Persönlichkeit sind Sie es sich gewohnt, Planungsaufgaben zu erledigen und Ihre Führungsaufgaben wahrzunehmen. Zudem bringen Sie einen Führerschein, sehr gute Deutschkenntnisse sowie gute PC-Anwenderkenntnisse mit. Sie üben Ihren Beruf mit Begeisterung aus und sind gewillt den Bereich «Catering» bei der Tavolago weiter voranzubringen. Dank Ihrem unternehmerischen Handeln und Denken, Ihrem hohen Qualitätsbewusstsein und Ihrem grossen Organisationstalent können Sie die Ansprüche der Kunden und der Unternehmung überbieten.

Es erwartet Sie eine interessante Aufgabe, in einer Funktion, die noch Handlungs- und Gestaltungsspielraum offen lässt. Die Tavolago AG als dynamische Gastronomieunternehmung bietet ein gutes Arbeitsklima in einem jungen und aufgestellten Team. Als Mitarbeiter profitieren Sie dabei von zeitgemässen Anstellungsbedingungen und interessanten Lohnnebenleistungen.

Wollen Sie sich gemeinsam mit uns weiterentwickeln? Dann freuen wir uns auf Ihre komplette und aussagekräftige Bewerbung mit Foto per Post oder E-Mail.

Tavolago AG
Reto Fries, Leiter Corporate Services
Werftstrasse 5, 6002 Luzern
personal@tavolago.ch
www.tavolago.ch



15748-7258

Verkaufschef/in Gastronomie



Ihr Schritt in die Zukunft?

Verkaufschef/in Gastronomie

per 1. Januar 2012

Ihr Aufgabengebiet

Sie führen eine Gruppe von Verkaufsstellen unserer Gastronomie. Im Mittelpunkt steht der Dienst am Kunden und ein täglich frisches und qualitativ hochwertiges Angebot. Sie sind verantwortlich für die Bewirtschaftung von Nettoumsatz, Marge, Personalkosten und beeinflussbaren Betriebskosten. Sie betreiben ein effizientes Controlling und sind zuständig für die Budgetierung.

Sie sind zuständig für die Förderung des Kaders und der Mitarbeitenden, führen Führungs- und Personalgespräche und kontrollieren die Einhaltung von Vorschriften und Zielen. Sie überwachen die Qualitätssicherung und fördern die Warenfrische, Lebensmittelsicherheit und HACCP-Richtlinien sind Ihnen vertraut. Sie stellen den Informationsfluss sicher und nehmen an den Marketingsitzungen teil.

Sie unterstützen die Verkaufsförderung und stellen die administrativen Prozesse sicher. Zudem leiten Sie selbständig Projekte und bringen diese zielorientiert und fristgerecht zum Abschluss.

Unsere Anforderungen

- Höhere Fachprüfung bzw. Eidg. Diplom
- Betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- Mehrjährige Führungsverantwortung in ähnlicher Position
- Kenntnisse in der Systemgastronomie
- Hohe kommunikative Kompetenz: Begeisternd, organisierend, koordinierend, steuernd, fördernd
- Gute schriftliche Deutschkenntnisse und mündl. Französischkenntnisse
- Erfahrung im Projektmanagement

Wir bieten

Details zu dieser spannenden, vielseitigen Kaderposition und die interessanten Anstellungsbedingungen erläutern wir gerne in einem persönlichen Gespräch.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:
Chiffre 171477, Prospective Media Services AG
Hofackerstrasse 32, CH-8032 Zürich

15748-7244



Die historische Gaststube mit Tradition

Seit 17 Jahren führt die Stiftung Arbeitskette erfolgreich Gastronomiebetriebe in der Stadt Zürich und bietet rund 100 Menschen mit einer Leistungsbeeinträchtigung einen herausfordernden Arbeitsplatz.

Im Frühjahr 2012 erweitern wir unsere Betriebe um das charmante, historische und gepflegte **Restaurant Krone** (mit 60 Innenplätzen und 100 Aussenplätzen) in Zürich-Alttetten.

Zur Umsetzung dieses spannenden Konzeptes suchen wir

auf März 2012 oder n. V. eine/n

Gastgeber/in mit Herzblut (Betriebsleiter/in 100%),

der/die sich voll und ganz mit «seinem/ihrer» Betrieb identifiziert und den direkten Gästekontakt seine Passion nennt.

Ihre hohe Fach- und Sozialkompetenz ist für unsere Gäste und Mitarbeitenden vom ersten Moment an spürbar. Als versierte/r Gastronom/in motivieren und führen Sie Ihr Team unter Berücksichtigung der wirtschaftlichen und sozialen Zielsetzungen. Sie sind bereits in der Eröffnungsphase stark eingebunden und helfen in der Planung des Gesamtangebotes mit. Das Tagesgeschäft organisieren Sie mühelos. Als ausgesprochen front-orientierte Persönlichkeit verstehen Sie es, Ihre gastronomische Begeisterung, das unternehmerische Interesse und die soziale Herausforderung in Einklang zu bringen.

Zudem suchen wir auf April 2012 oder n. V. eine/n

Küchenchef/in mit Ehrgeiz (Bereichsleiter/in 100%),

mit Herz für die gepflegte regionale Küche. Sie sind eine Persönlichkeit mit vielen Ideen und mit Phantasie, mit feinem Geruchs- und Geschmackssinn und mit mehrjähriger Erfahrung in der gehobenen Gastronomie. Sie stecken sich ehrgeizige kulinarische Ziele und begeistern Ihre Gäste und Ihre Mitarbeiter/innen mit einzigartigen Kreationen und mit Ihrem Flair für modern interpretierte historische Gerichte.

Haben Sie eine Grundausbildung im jeweiligen Bereich und sich laufend weitergebildet? Verfügen Sie über Führungserfahrung in einer vergleichbaren Position und ausgewiesene hohe Sozialkompetenz? Haben Sie bereits einmal beim Aufbau eines neuen Betriebes mitgewirkt? Sie sind eine offene, herzliche Person, die über eine gesunde Portion Humor verfügt? Sprechen Sie Schweizerdeutsch und haben mündliche Englischkenntnisse? Dann sind Sie unsere Frau/unser Mann!

Wir sind ein sozial engagierter Arbeitgeber mit einem motivierten und lebendigen Team. Wir bieten Ihnen dem Verantwortungsbereich entsprechende Kompetenzen, viel eigenen Gestaltungsspielraum zur Erreichung unserer Zielsetzungen und attraktive Arbeitszeiten (Schichtbetrieb).

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto bis am 7. Oktober 2011 an: Stiftung Arbeitskette, Alain L'Allemand, Baslerstrasse 30, 8048 Zürich. Weitere Informationen zur Stiftung Arbeitskette finden Sie unter www.arbeitskette.ch

15740-7258



Stellenangebote

Swiss Deluxe Hotels.com
Committed to quality and individuality

Marché d'emploi

RAUM FÜR KARRIERE



Seit über hundert Jahren gehören wir zu den besten Adressen der Luxushotellerie am Fusse von Eiger, Mönch und Jungfrau; und das nicht allein für unsere Gäste sondern auch für Sie, als Mitarbeiterin oder Mitarbeiter. Heute pflegen wir unsere Traditionen, echte Gastfreundschaft und das permanente Streben nach Perfektion in der Collection mit 4 führenden Häusern der Schweiz.

Wir bieten einen innovativen, einzigartigen Arbeitsort mit Potenzial für engagierte, initiative Persönlichkeiten als:

Reservations Manager

ab 1. Oktober 2011 oder nach Vereinbarung

Concierge

ab 1. November 2011 oder nach Vereinbarung

Kongress & Event Assistentin

ab 1. November 2011 oder nach Vereinbarung

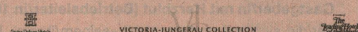
Sous-Chef La Terrasse

ab 1. November 2011 oder nach Vereinbarung

Unter www.victoria-jungfrau-collection.ch/jobs finden Sie alles Weitere. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.



Höheweg 41, 3800 Interlaken
Human Resources, Herr Markus Steiner, Telefon 033 828 26 77
hr@victoria-jungfrau.ch, www.victoria-jungfrau.ch



RAUM FÜR VISIONEN



Seit über hundert Jahren gehören wir zu den besten Adressen der Luxushotellerie an den eindrucklichsten Orten der Schweiz; und das nicht allein für unsere Gäste sondern auch für Sie, als Mitarbeiterin oder Mitarbeiter. Unsere Traditionen, echte Gastfreundschaft und das permanente Streben nach Perfektion führen uns gemeinsam in eine erfolgreiche Zukunft.

Im Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa bieten wir einen innovativen, einzigartigen Arbeitsort mit Potential für eine engagierte, initiative Persönlichkeit als:

Director of Sales w/m

Ihre Aufgaben:

Ihnen obliegt die direkte Führungsverantwortung des Sales Bereichs sowie die aktive Unterstützung der Direktion und des VP Sales & Marketing in den Bereichen Hotel Marketing und PR. Dies beinhaltet die Mithilfe bei der Entwicklung, Planung und Umsetzung der Verkaufs- und Promotionsstrategie des Hotels sowie der übergreifenden Strategie der Victoria-Jungfrau Collection. Sie bearbeiten aktiv den Schweizer Markt und betreuen ausgewählte Key Accounts sowie europäische Märkte für die Victoria-Jungfrau Collection.

Ihr Anforderungsprofil:

Sie bringen mehrjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position mit und kennen die nationalen und europäischen Märkte im Bereich der Luxushotellerie. Sie überzeugen mit ausgewiesenen Führungs- und Verkaufserfolgen und können Verkaufsstrategien erfolgreich umsetzen. Dank Ihrer überzeugenden, professionellen und kommunikativen Art gewinnen Sie rasch das Vertrauen bereits bestehender und auch neuer Kunden. Flexibilität, Reisebereitschaft sowie geschicktes Verhandeln in Deutsch, Französisch und Englisch sind eine Selbstverständlichkeit für Sie.

Haben wir Ihr Interesse für diese vielseitige und spannende Herausforderung geweckt? Unter www.victoria-jungfrau-collection.ch finden Sie alle weiteren Informationen zum Unternehmen.

Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Foto richten Sie bitte direkt an:

Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa
Herr Philip Schneider, Leiter Human Resources
Höheweg 41, 3800 Interlaken
Telefon 033 828 26 28
hr@victoria-jungfrau.ch
www.victoria-jungfrau.ch



VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION



Für das Gasthaus Löwen in Menzingen/Zug suchen wir

Pächterpaar oder Pächter/in mit frischen Ideen.

Das Gasthaus in historischem Gebäude verfügt über ca. 40 Plätze. Die Küche bietet eine moderne Infrastruktur. Zwei Wohnungen stehen zur freien Verfügung. Sowohl das benötigte Startkapital wie auch der Pachtzins sind sehr moderat.

Für diesen einzigartigen Betrieb mit langjähriger Tradition suchen wir Persönlichkeiten mit frischen Ideen. Das Konzept soll zur Lage und zur Liegenschaft passen. Die Inhaber stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Ist das die Herausforderung, die Sie suchen? Dann senden Sie uns bitte Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen zuhanden von Herrn Christoph Hürlimann.

Bentom AG

Vorstadt 32 Postfach 49 CH-6301 Zug
Telefon +41 41 728 09 09 Fax +41 41 728 09 08
info@bentom.ch www.bentom.ch
Mitglied Schweizerische Maklerkammer SMK



familiär geführtes Erstklasshotel mit 70 Betten und Gourmet-Restaurant „Le Bistro“ sucht auf kommende Wintersaison einen jungen und kreativen:

Küchenchef

in Jahresstelle sowie einen Saucier



In Frage käme auch ein best. ausgewiesener Koch, der sich diese Stelle zutraut. Logis auf Wunsch im Hause. Senden Sie Ihre Bewerbungen an:

Hotel Cristallo, 7050 Arosa,
Tel. 081 378 68 68 oder an
hotel@cristalloarosa.ch



Panoramahotel vor den Toren der Stadt St. Gallen

ermöglicht

kreativem, unternehmerischem Pächterpaar

per 1. Februar 2012, oder nach Vereinbarung, eine Zukunft in die Selbstständigkeit.

Das Ausflugs-/Seminarhotel Santsblick in Abtwil mit 12 Zimmern, 2 Restaurants (ca. 120 Plätze), Seminarräume, Sonnenterrasse und Biergarten liegt in ruhiger, ländlicher Gegend mit ca. 50 Parkplätzen. Die kürzlich erneuerte Küche und der Gastrobereich bieten eine sehr moderne Infrastruktur die es ermöglichen, an die Tradition des Betriebes anzuknüpfen unter Berücksichtigung dessen Lage. Das Inventar wird kostenlos zur Verfügung gestellt.

Gerne erwarten wir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

Bergblick Immobilien AG, Grimm 27, 9030 Abtwil



Hotels & Gastronomie

Wir sind eine erfolgreiche Verwaltungs- und Management-Gesellschaft für gastronomische Betriebe in der Deutschschweiz.

Für das renommierte und über die Region Basel hinaus bekannte Restaurant Schloss Bottmingen BL suchen wir per sofort einen

Stv. Küchenchef

der die Küchenbrigade aktiv mit leitet und zu Höchstleistungen motivieren kann.

Zusammen mit dem engagierten Team betreuen Sie unsere anspruchsvollen Gäste dieses traditionellen Hauses (15 Punkte Gault Millau) mit dem edlen Speiserestaurant, dem Schlossgarten und den verschiedenen historischen Räumlichkeiten für Hochzeiten und Bankette.

Als versierte Kochpersönlichkeit wollen Sie unsere Gäste mit einer abwechslungsreichen Küche in höchstehender Qualität begeistern.

Sie sind dynamisch und zählen Durchhaltewillen, Durchsetzungsvermögen und unternehmerisches Denken zu Ihren Stärken.

Wir erwarten für diese Position einen Fachmann mit Führungserfahrung. Der Bereitschaft für Ihr grosses Engagement stehen interessante Verdienstmöglichkeiten und ein tolles Team gegenüber.

Wer wagt gewinnt! Rufen Sie mich an unter 061 228 95 55 oder senden Sie mir direkt Ihre Unterlagen mit Foto:

Roland Högger
BEREST AG
Thannerstrasse 30
4054 Basel
r.hoege@berest.com
www.berest.com

Direkt im Herzen des beliebten Ferienortes Arosa auf 1800 Metern Höhe bietet das Sporthotel Valsana 73 komfortable Zimmer und Suiten. Im und um das Viersterne-Superior-Haus herum lockt ein grosszügiges Sport- und Wellnessangebot. Wir suchen Sie zur Verstärkung unseres jungen, kreativen und dynamischen Teams.

AROSA PUR

Wir suchen ab ca. Mitte November 2011 einen engagierten, motivierten, einsatzfreudigen und aufgestellten **KÜCHENCHEF** (m/w) in Jahresstelle, welcher zusammen mit dem gesamten Küchenteam unsere anspruchsvollen Feriengäste vom In- und Ausland kulinarisch aufs höchste verwöhnen möchte.

Haben Sie bereits Erfahrung als Küchenchef oder Sous-Chef in der Vier- oder Fünfsterne-Saisonhotellerie im In- und Ausland gemacht? Kennen Sie sich mit dem Schweizer Lebensmittel- und Hygienegesetz aus? Können Sie sich vorstellen ein elfköpfiges Küchenteam zu führen und zu motivieren? Wenn ja, dann freuen wir uns auf Sie!

Wir sind ein junges und dynamisches Team und bieten Ihnen die Möglichkeit sich und Ihre Ideen einzubringen und somit die Zukunft unseres Hauses aktiv mitzugestalten.

Mehr über unser Sporthotel und die Tschuggen Hotel Group erfahren Sie unter www.valsana.ch. Bitte senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an: Daniel Durrer-Fässler, Direktion.



CH-7050 Arosa
Tel. +41 (0)81 378 63 63 Fax +41 (0)81 378 63 64
www.valsana.ch info@valsana.ch

MEMBER OF TSCHUGGEN HOTEL GROUP



GAMAG MANAGEMENT AG
HOTELS & RESTAURANTS



Im Herzen der Luzerner Altstadt befindet sich das unter Denkmalschutz stehende Musik-Restaurant Stadtkeller.

Stadtkeller

Über die Sommermonate finden für Touristen Original Swiss Folklore Shows mit traditionsreichen Schweizer Sitten und Bräuchen statt. Die Wintermonate gehören vollumfänglich dem Liebhaber der legendären Stadtkeller-Konzerte, mit Schweizer Mundartrock, Pop-, Blues- und Jazzkonzerten. Der Stadtkeller ist ebenso Fasnachtshochburg in Luzern.

Für diesen abwechslungsreichen und interessanten Betrieb suchen wir per 1. November 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

Geschäftsführer/in

Für die Betreuung unserer internationalen Gäste stellen wir uns eine aktive, aufgestellte und gepflegte Persönlichkeit vor, welche stark frontorientiert ist.

Sie sind mindestens 30 Jahre alt und haben eine Grundausbildung in der Gastronomie, das Wirtpatent oder eine Hotelfachschule absolviert. Zudem verfügen Sie über Führungserfahrung aufgrund einer Kadertätigkeit in einem lebhaften Gastrobetrieb und sprechen fließend Englisch.

Neugierig? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bitte an Herrn Wolfgang Gehrig, Geschäftsleiter/CEO (w.gehrig@gamag.ch).

Habenerstrasse 22 Tel. +41 (0)41 227 30 10 www.gamag.ch
6002 Luzern Fax +41 (0)41 227 30 20 info@gamag.ch

GAMMACATERING®

GAMMA CATERING plant und realisiert zuverlässig und kompetent unvergessliche kulinarische Erlebnisse im passenden Ambiente. Die massgeschneiderten Konzepte setzt Gamma Catering mit handwerklicher Perfektion, Innovation und leidenschaftlichem Gastgeberum detailorientiert und verlässlich um.

Zur Ergänzung unseres Teams am Hauptsitz in Hünenberg (ZG) suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

ANLASSLEITER/IN

In dieser Funktion tragen Sie die Verantwortung für den reibungslosen Ablauf der Caterings von der Detailplanung über die Durchführung bis hin zum Rücktransport an den Hauptsitz. Für unsere anspruchsvollen Kunden sind Sie während des Anlasses Ansprechperson und Troubleshooter zugleich. Um der herausfordernden Aufgabe gerecht zu werden, bringen Sie eine solide Ausbildung einer Hotelfachschule, Erfahrung in der Serviceleitung sowie gute organisatorische Fähigkeiten mit. Diese benötigen Sie, um den Auf- und Abbau zu koordinieren, das Service-Team zu führen und auf Unvorhergesehenes rasch und situationsgerecht reagieren zu können. Sie scheuen sich nicht, selber anzupacken, schätzen unregelmässige Arbeitszeiten und sind mobil.

Wenn Sie sich mit den Aufgabenstellungen identifizieren können, freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Silvia Thalmann gerne zur Verfügung.

GAMMA MANAGEMENT AG
Silvia Thalmann, Personalverantwortliche
Industrie Bösch 43, 6331 Hünenberg
Telefon +41 41 784 22 15 Fax +41 41 784 22 10
s.thalmann@gammamangement.ch

Mitarbeiter suchen –
Mitarbeiter finden
www.hoteljob.ch

Wir suchen ab Frühling 2012 Indischen Spezialitätenkoch

z. Hd. Restaurationsbetriebe
Jungfrauoch und Eigergletscher
Martin Soche
3823 Eigergletscher

15562-7221



Wintersaison im Unesco-Gebiet «Aletsch», ideal für Wintersport!

Wir suchen ab dem 15. Dezember bis ca. 10. April 2012 folgende Mitarbeiter/innen:

CHF DE PARTIE – TOURNANT COMMIS DE CUISINE SERVICEFACHANGESTELLTE (w)

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Familie Armin Berchtold-Lampart, Telefon 027 927 22 23, Fax 027 927 31 49.

www.walliser-spycher.ch
E-Mail: mail@walliser-spycher.ch

15184-7242

Die Gastronomiegruppe (zfv)

Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der Schweiz sowie mehr als 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckeri-Konditorei in Zürich.

Für das von uns im Auftrag geführte

Restaurant uniTurm

Rämistrasse 71 – 8006 Zürich

suchen wir per Mitte Oktober 2011 eine/n

Service-Mitarbeiter/in

Das Restaurant uniTurm, bestehend aus einem Restaurant mit 70 Plätzen und zwei Seminarräumen mit je 15 Plätzen, bietet seinen Gästen einen attraktiven Treffpunkt. Die Küche bietet einerseits ein à la carte-Angebot, welches aus einem täglich wechselnden Fleisch-, einem Fisch- sowie einem «Wellness»-Menü besteht, und andererseits verschiedene Bankettmenüs.

Ihre Aufgabe: Sie sind in Ihrer Funktion für die Beratung und Betreuung unserer Gäste, das selbständige Führen einer Servicestation mit Einzelkassio sowie das Abrechnen der Tageseinnahmen zuständig. Zusätzlich führen Sie mit unseren Gästen Anlassbesprechungen durch und haben Freude an der Organisation von exklusiven Abendveranstaltungen. Auch die Erstellung der Mise en place, das Erledigen von Reinigungsaufgaben im Restaurant sowie die Einhaltung der Arbeitssicherheitsrichtlinien gehören zu Ihren Aufgaben. Sie arbeiten zwischen Montag und Samstag an 5 Tagen vorwiegend mit Zimmerstunde. Jedoch sind Sie bei Spezialanlässen jederzeit flexibel einsatzbereit. Speziell zu erwähnen ist, dass der Betrieb während 3 Wochen im Sommer und 2 Wochen im Winter geschlossen bleibt.

Ihr Profil: Wir wünschen uns eine kommunikative, verantwortungsbewusste und selbständige Gastgeberpersönlichkeit mit entsprechender Ausbildung in der Gastronomie. Zudem haben Sie hohe Qualitätsansprüche, sind leistungsbereit und flexibel. Unter Arbeits- und Zeitdruck arbeiten Sie ruhig und effizient, finden kreative Ansätze zur Problemlösung und sind an neuen Aufgaben interessiert. Sie kommunizieren stets angemessen und vermitteln eine positive Atmosphäre. Im Weiteren fördern Sie durch Ihren Einsatz die Zusammenarbeit und Weiterentwicklung des Teams.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

15561-7220

Restaurant Adler de la Gare in Brienz

Per 3. Oktober 2011 oder nach Vereinbarung suche ich in der Funktion als neuer Geschäftsführer des Restaurants Adler de la Gare in Brienz MitarbeiterInnen die teamfähig, motiviert und freundlich sind und über eine abgeschlossene Berufsausbildung verfügen. Sind Sie

■ Koch | Köchin

■ ServicemitarbeiterIn

■ AllrounderIn (Buffet, Küche und Reinigungsdienst)

und behalten Sie in hektischen Situationen den Überblick? Wenn Gastronomie Ihre grosse Leidenschaft ist, dann sind Sie die richtige Person.

Gerne erwarte ich Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen:

Herr François Gaspar
Oberfeldweg 20
3072 Ostermündigen
Telefon 076 419 30 10 14.00 bis 17.00 Uhr
E-Mail fraga@gmx.ch

15304-1718

Wir suchen

nach Vereinbarung für das Restaurant Red-Box mit Selbstbedienung in Nesselbach AG folgende Mitarbeiter:
Chef de Rang, Leitung Service/Teilproduktion 100%
Service und Lebensmittelverkauf mit Ausbildung für Allroundproduktion 50% und mehr
1 Servicefachfrau 100% sowie **1 Koch** 100% für das Hauptgeschäft Lohren in Fischbach-Götslikon AG

Unsere Anforderungen an Sie:

Abgeschlossene Berufsausbildung im Service- oder Lebensmittelbereich, Alter 20 bis 30 Jahre. Sie sind kreativ interessiert, leistungsbereit, belastbar und selbständiges Arbeiten gewohnt. Sie sprechen perfekt Deutsch und sind teamorientiert.

Wir bieten:

Zeitgemässe Anstellungsbedingungen sowie ein dynamisches und familiäres Arbeitsumfeld in einem modernen Betrieb. Sind Sie interessiert? Nutzen Sie Ihre Chance. Bei uns haben Sie eine sichere Zukunft. Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an

Restaurant Lohren
Handels GmbH Hr. Schmid
Schulstrasse 1
5525 Fischbach-Götslikon

15184-7220

Sie sind eine kreative Köchin, eine kreativer Koch, die/der unsere Gäste kulinarisch verwöhnt.

Zur Unterstützung unseres kleinen Küchenteams suchen wir auf den 15. November 2011 oder nach Vereinbarung eine/einen

Köchin/Koch RomeroHaus (80% - 100%)

Das RomeroHaus ist unser Tagungs- und Bildungszentrum in Luzern und arbeitet unter dem Leitsatz «Welten verbinden». Hier führen wir Veranstaltungen und Kurse durch und empfangen Gastgruppen sowie Hotelgäste.

Ihre Aufgaben

- Die Zubereitung interkultureller, kreativer, saisonaler und kindergerechter Menüs
- Kalkulation, Menüplanung, Einkauf
- Bereichsübergreifende Zusammenarbeit
- Reinigungs- und Abwaschaufgaben

Sie bringen mit

- Ausbildung und Erfahrung als Köchin / Koch
- Freude am Beruf
- gute MS Office Anwender-Kenntnisse
- Selbständigkeit
- Teamfähigkeit und Aufgeschlossenheit

Wir bieten Ihnen

- eine interessante und abwechslungsreiche Arbeit
- flexible Arbeitszeiten, vorwiegend tagsüber
- zeitgemässe Anstellungsbedingungen

Waltraud Christon, Leiterin Verwaltung und Gastbereich, RomeroHaus Luzern, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte: 041 375 72 00.

Wir freuen uns auf Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen. Senden Sie diese bitte an:

Bethlehem Mission Immensee
Ressort Personal, Postfach 62
CH-6405 Immensee
www.bethlehem-mission.ch



Bethlehem Mission Immensee

15184-7221



Die Davos Klosters Bergbahnen AG ist ein Saisonbetrieb in den herrlichen Bündneralpen. Neben einem abwechslungsreichen und imposanten Skigebiet bieten wir unseren Gästen auch 1'500 Hotelbetten.

Für die Marketingabteilung der Davos Klosters Mountains suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n verantwortungsbewusste/n

Key Account Manager m/w

In dieser spannenden Funktion sind Sie für die Betreuung, Akquirierung und Bearbeitung der Kernmärkte und Key-Account Kunden der Davos Klosters Bergbahnen AG zuständig.

Für diese verkaufsorientierte Aufgabe setzen wir Verkaufserfahrung im Tourismus, ein intaktes Netzwerk, Durchsetzungsvermögen sowie fundierte Branchenkenntnisse voraus. Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung sowie Weiterbildung im Bereich Marketing und/oder Verkauf. Verhandlungen auf Englisch sind für Sie eine Selbstverständlichkeit, zudem überzeugen Sie durch ausgezeichnete Organisations- und Koordinationsfähigkeiten sowie Ihre ausgeglichene Persönlichkeit.

Möchten Sie diese abwechslungsreiche Aufgabe annehmen? – Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige schriftliche Bewerbung.

Davos Klosters Bergbahnen AG
Yves Bugmann
Brämbühlstrasse 11
7270 Davos Platz
yves.bugmann@davosklosters.ch

15560-7219



KANTONALE PSYCHIATRISCHE DIENSTE

In den Kantonalen Psychiatrischen Diensten (KPD) sind die Einrichtungen der öffentlichen psychiatrischen Versorgung zusammengefasst. Die Psychiatrische Klinik in Liestal, die Externen Psychiatrischen Dienste mit drei Ambulatorien und zwei Tageskliniken, der Kinder- und Jugendpsychiatrische Dienst mit drei Polikliniken und der Psychiatrische Dienst für Abhängigkeitskrankheiten mit drei Beratungsstellen. Ebenfalls zu den KPD gehören die Wohnheime Windspil und Wägwiiler sowie Beschäftigungs- und Werkstätten für Menschen mit psychischer Behinderung. Insgesamt engagieren sich in den KPD rund 900 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Leiterin/Leiter Hauswirtschaft

(Beschäftigungsgrad 100%)

Wir wenden uns an eine diplomierte hauswirtschaftliche Betriebsleiterin HF/einen diplomierten hauswirtschaftlichen Betriebsleiter HF oder eine Absolventin/einen Absolventen von Advanced Studies in Facility Management mit Berufs- und Führungserfahrung.

Zusammen mit rund 50 Mitarbeitenden sind Sie für ein gepflegtes, einladendes Erscheinungsbild unserer Häuser und Räumlichkeiten verantwortlich. Darüber hinaus bringen Sie neue Ideen ein und entwickeln Ihren Bereich laufend weiter - immer mit dem Fokus auf Qualität, Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit.

Der eigentliche Schwerpunkt der Funktion bildet die Unterhalts- und Grundreinigung in sämtlichen Gebäuden. Zudem stellen Sie mit Ihrer Fachkompetenz im Textilbereich und in Zusammenarbeit mit der externen Wäscherei die Wäscheversorgung für die gesamten Psychiatrischen Dienste sicher. Als ausgewiesene Fachperson sind Sie für die Ausbildung der Lernenden sowie für die Begleitung der Praktikantinnen und Praktikanten in Ihrem Bereich zuständig.

Wir bieten eine vielfältige, interessante Aufgabe in einem aktiven und zukunftsgerichteten Unternehmen mit interessanten beruflichen Entwicklungsmöglichkeiten, Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten sowie fortschrittlichen Arbeitsbedingungen. Sind Sie eine engagierte Persönlichkeit, welche über Kreativität, Organisationsgeschick sowie Durchsetzungsvermögen verfügt? Und wenn auch unternehmerisches Denken und Handeln zu Ihren Stärken zählt, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Markus Schwehr, Leiter Hotelrie, 061 927 70 61. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an: Kantonale Psychiatrische Dienste, Personaldienst, Bientalstrasse 7, 4410 Liestal, Telefon 061 927 70 11, www.kpd.ch.

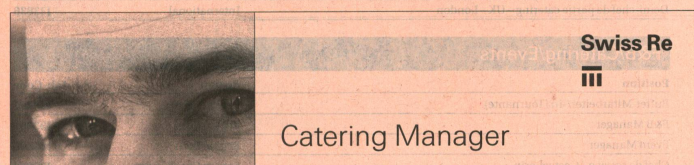
15184-7221



Post Hotel Weggis
chef hat in style

Crewmitglieder gesucht!

Front Office, Anfangsgouvernante, Chef de Rang, (m/w)
Jetzt bewerben unter www.crew.poho.ch



Catering Manager

Herausforderungen reizen Sie. Sie möchten sich weiterentwickeln und suchen eine neue berufliche Perspektive? Als weltweit führendes Unternehmen im Risiko- und Kapitalmanagement bauen wir auf Mitarbeitende, die sich durch vorausschauendes Verhalten, Qualitätsdenken und persönliches Engagement auszeichnen. Nehmen Sie die Herausforderung an?

Stellenbeschreibung
Die qualitativ hochwertige und innovative Gastronomie der Swiss Re wird vom Departement Guest Services geführt. Die Standorte der drei internen Restaurants und des Direktionsrestaurants sind im Raum Zürich, das Konferenzzentrum befindet sich in Rüschlikon.

Für unseren Betrieb in Adliswil suchen wir einen Catering Manager für die Gemeinschaftsgastronomie. Das Augenmerk richtet sich auf die Verpflegung der Swiss Re Mitarbeitenden (zwischen 800-1'100 Mittagessen), sowie auf den vielseitigen, qualitativ hochwertigen Service in der bedienten Zone und den individuellen Kunden- und Mitarbeiteranlässen. Als leidenschaftlicher Gastgeber führen Sie mit viel Engagement und Begeisterung ein Team von 25 Mitarbeitenden, wobei Sie Ihre Kadermitarbeitenden aktiv unterstützen. Als Führungspersönlichkeit delegieren Sie Aufgaben zielorientiert und vermitteln Ihr fundiertes Wissen an Ihre Mitarbeitenden. Sie führen selbstständig, strukturiert, haben eine klare Linie und handeln nachvollziehbar. Im Weiteren überzeugen Sie durch Ihr betriebswirtschaftliches Wissen, welches Sie als Strategie und Dienstleister gezielt und innovativ nutzen. Sie sind wissbegierig, übernehmen Verantwortung und verfügen über Verhandlungsgeschick, welches Sie dank Ihrer sehr guten Deutsch- und Englischkenntnisse in einem internationalen Umfeld einsetzen. Neben Personalführung und administrativen Aufgaben sind Sie verantwortlich für die Organisation und Durchführung von verschiedenen Dienstleistungen. Sie sind dienstleistungs- und gästeorientiert und können täglich eine internationale, wiederkehrende Kundschaft begeistern.

Voraussetzungen

- Höhere Fachausbildung (z.B. Hotelfachschule, betriebswirtschaftliche Weiterbildung)
- Ausgewiesene Führungserfahrung als Restaurantleiter (von Vorteil auch in der Gemeinschaftsgastronomie)
- Mindestens 6 Jahre Führungserfahrung in Kaderpositionen
- Fundierte Kenntnisse im betriebswirtschaftlichen und administrativen Bereich
- Erfahrung im internationalen Umfeld (ev. Auslandserfahrung)
- Kundenorientiert, engagiert, initiativ und proaktive Grundeinstellung
- Gepflegtes Auftreten und diplomatisches Geschick
- Leidenschaftlicher Gastronom
- Ausgeprägte, klare und nachvollziehbare Kommunikation
- Sehr gute mündliche und schriftliche Deutsch- und Englischkenntnisse
- Gute IT-Kenntnisse (MS Office)

Wir bieten Ihnen:

- Vielseitigen und verantwortungsvollen Aufgabenbereich in einem internationalen Umfeld
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Gute Sozialleistungen
- Moderne Arbeitsplätze mit zeitgemässer Infrastruktur

Bitte bewerben Sie sich direkt über unser online Portal.

Kantonsspital Münsterlingen Spital Thurgau AG

Im Dienste der Patienten, Mitarbeitenden und Gäste am Spitalplatz Münsterlingen (Kantonsspital Münsterlingen, Psychiatrische Dienste Thurgau) produzieren wir ein breites Angebot ernährungstherapeutischer Kostformen („Kochsystem“, „Kalte Linie“). In unseren Restaurants, Betrieben und bei diversen Anlässen bieten wir vom einfachen Tellergericht bis zum Galadiner ein grosses Spektrum der Gastronomie an. Wir suchen nach Vereinbarung eine/einen

Postenchef/in Kalte Küche (Chef de partie) 100 %

Aufgaben: Nach der Einführungsphase im Küchenbetrieb führen Sie ein Team von 2 bis 4 Mitarbeitenden und Auszubildenden.

Profil:

- Höhere Fachausbildung (Gastronomie- oder Spitalkoch) oder abgeschlossene Diätköchlehre
- Erfahrung in renommierten Restaurant- und Hotelbetrieben und Spitalgastronomie sind von Vorteil
- 27 - 35 Jahre alt
- Grosse Begeisterungsfähigkeit, hohes Dienstleistungsbewusstsein, kommunikative, teamorientierte und verantwortungsvolle Persönlichkeit mit grosser Leistungsbereitschaft
- Sie besitzen die Fähigkeit Mitarbeitende zu motivieren, sind flexibel und ergebnisorientiert
- Bereitschaft für Abend- und Wochenenddienste
- Sie verfügen über Erfahrung in Führungs- und Organisationsfragen und über eine kooperative, effiziente und kundenorientierte Arbeitsweise. PC-Kenntnisse (Microsoft-Produkte) sind von Vorteil.

Auskunft: Herr Christoph Lisser, Leiter Küchen Spitalplatz Münsterlingen, Tel. 071 686 43 08.

Bewerbung: Kantonsspital Münsterlingen, Personaldienst, Postfach, 8596 Münsterlingen



Die Bergbahnen Sörenberg AG ist Betreiberin von 17 Wintersportanlagen und 5 Restaurants in einem sympathischen, familienfreundlichen Skigebiet im Herzen der Zentralschweiz. Für die Wintersaison 2011/2012 suchen wir in unseren Gastrobotrieben folgende Mitarbeiter/innen:

Bergrestaurant Rossweid

- Koch oder Jungkoch w/m
- Mitarbeiter/innen Schneebar w/m
- Mitarbeiter/innen Kasse/Buffer w/m

Bergrestaurant Rossweid
Franziska Fässler und Stephan Steiner
Hinterschöniseistrasse 4
6174 Sörenberg
041 488 14 70

Skihütte Schwarzenegg

- Koch w/m
- Mitarbeiter/In Kasse/Buffer w/m
- Servicefachangestellte/r w/m

Skihütte Schwarzenegg
Familie Bieri
6174 Sörenberg
033 951 12 21

Gipfelrestaurant Rothorn

- Koch w/m
- Gipfelrestaurant Rothorn
Urs Muri
6174 Sörenberg
033 951 26 27

Bergrestaurant Eisee

- Koch w/m
- Gipfelrestaurant Rothorn
Urs Muri
6174 Sörenberg
033 951 26 27

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre Bewerbung bitte direkt an die jeweiligen Restaurants.

Bergbahnen Sörenberg AG
Hinterschöniseistrasse 4
6174 Sörenberg
041 488 21 21
www.soerenberg.ch/bahnen



Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

hoteljob.ch

Finden Sie Ihren
Traumjob
mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Direktion / Geschäftsleitung

Position	Region	Job-Code
Gastgeber	Region Bern	J33399
Leiter/-in Weiterbildung	Region Bern	J33828
Kurs- und Schulungsleiter/-in Weiterbildung	Region Bern	J33827
Verantwortlicher Gastronomie	Region Bern	J33391
Produktionsleiter/Küchenchef	Region Bern	J33393
Geschäftsführer/-in	Region Bern	J33389
Direktionsassistent/-in	Region Ostschweiz	J33817
Direktionsassistent/-in	Region Zentralschweiz	J33395
Pächterpaar	Region Zürich	J33538
Geschäftsführer	Region Zürich	J33841

Reception/Reservation

Position	Region	Job-Code
Réceptionist/-in 60-80%	Region Basel	J33895
Empfangsmitarbeiterin	Region Bern	J33819
Chef de réception	Region Bern	J33392
Reservationsmitarbeiter/-in	Region Bern	J33823
Rezeptionsmitarbeiter/-in	Region Graubünden	J33813
Praktikant Front Office	Region Oberwallis	J33518
Chef de réception	Region Ostschweiz	J33816
Telefonistin / Réceptionistin	Region Zentralschweiz	J33414
Réceptionist/-in	Region Zürich	J33842
Réceptionist/-in	Region Zürich	J33912
Nachtportier Aushilfe	Region Zürich	J33919
Réceptionist/-in	Region Zürich	J33892
Front Office Shiftleader	Region Zürich	J33890
Front Office Manager	Region Zürich	J33536
Réceptionist/-in	Region Zürich	J33537
Réceptionspraktikant/-in	Region Zürich	J33800
Nachtportier Aushilfe ca. 20%	Region Zürich	J33887
Réceptionist/-in Stv. Teamleitung	Region Zürich	J33878
Receptionist/-in	Region Zürich	J33873
Rezeptionsmitarbeiter/-in	Region Zürich	J33846
Mitarbeiter/-in Hotelreservation	Region Zürich	J33859
Réceptionist/Réceptionistin	Region Zürich	J33858
Reservationsmitarbeiter - UK - Hampshire	International	J33867
Chef de réception - UK - Region London	International	J33523
Rezeptionist Spa - UK - Region Hampshire	International	J33868

Küche

Position	Region	Job-Code
Chef de Partie / Anfangs-Sous Chef	Region Basel	J33516
Chef Pâtissier	Region Bern	J33397
Pâtissier	Region Bern	J33390
Chef de Partie	Region Bern	J33396
Chef pâtissier	Region Bern	J33883
Junior Sous Chef	Region Bern	J33857
Chef Gardemanger	Region Bern	J33856
Frühstückskoch	Region Bern	J33853
Commis de cuisine / Jungkoch	Region Bern	J33860
Demi Chef Pâtisserie	Region Bern	J33854
Chef de partie	Region Bern	J33903
Chef Saucier	Region Bern	J33855
Koch	Region Graubünden	J33898
Chef de partie	Region Graubünden	J33901
Küchenchef	Region Graubünden	J33530
Sous-chef	Region Graubünden	J33409
Küchenchef	Region Graubünden	J33822
Sous-chef	Region Mittelland (SO,AG)	J33533
Garde Manger / Pâtissier	Region Mittelland (SO,AG)	J33418
Sous-chef	Region Mittelland (SO,AG)	J33881
Koch	Region Zentralschweiz	J33511
Koch-Lehrstelle	Region Zentralschweiz	J33423
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J33513
Jungkoch	Region Zentralschweiz	J33848
Koch	Region Zürich	J33839
Commis de cuisine	Region Zürich	J33527
Koch im Frühdienst (Gardemanger)	Region Zürich	J33874
Chef pâtissier	Region Zürich	J33801
Sous-Chef Bankett	Region Zürich	J33802
Officemitarbeiter/-in	Region Zürich	J33889
Chef de Partie (Hauptküche)	Region Zürich	J33514
Commis de cuisine	Region Zürich	J33543
Commis de Cuisine	Region Zürich	J33402

Küche

Position	Region	Job-Code
Commis de Cuisine	Region Zürich	J33904
Chef de Partie	Region Zürich	J33524
Commis de cuisine - UK - Region London	International	J33866
Commis de cuisine catering - UK - London	International	J33837
Chef de partie catering - UK - Region London	International	J33835
Demi-chef de partie catering - UK - London	International	J33836

F&B/Catering/Events

Position	Region	Job-Code
Buffet-Mitarbeiter/-in (Tournante)	Region Bern	J33891
F&B Manager	Region Bern	J33897
Event Manager	Region Bern	J33885
Chef de service / Gastgeberin	Region Graubünden	J33879
Gastgeberin / Chef de Service (w)	Region Graubünden	J33531
Event Sales & Coordinator Manager	Region Zentralschweiz	J33899
Sous Chef als Tournant a la carte & Front cooking	Region Zürich	J33871
Sales Support Coordinator (MICE Operation Europe)	Region Zürich	J33861
F&B Assistent/-in	Region Zürich	J33820
Bankett Chef de Rang	Region Zürich	J33818
Bankettverantwortliche/-r	Region Zürich	J33539
Meetings & Events Host	Region Zürich	J33400
Mitarbeiter Einkauf / Purchasing Clerk	Region Zürich	J33535
Meetings & Events Waiter	Region Zürich	J33401
Barmitarbeiter/-in	Region Zürich	J33528
Leiter Bankette & Events	Region Zürich	J33913

Service / Restauration

Position	Region	Job-Code
Verantwortlicher Take Away	Region Bern	J33394
Servicemitarbeitende/-r	Region Bern	J33894
Servicfachangestellte	Region Bern	J33398
Chef de rang	Region Bern	J33882
Chef de service	Region Bern	J33886
Servicfachangestellte	Region Graubünden	J33902
Chef de service / Gastgeberin	Region Graubünden	J33880
Servicfachmitarbeiter	Region Graubünden	J33811
Servicfachangestellte	Region Graubünden	J33900
Barmitarbeiter/-in	Region Graubünden	J33844
Servicemitarbeiter/-in	Region Graubünden	J33845
Praktikant Restauration	Region Oberwallis	J33517
Restaurantleiter/-in	Region Oberwallis	J33884
Lehrstelle Restaurationsfachmann/-frau	Region Zentralschweiz	J33424
Servicfachangestellter	Region Zentralschweiz	J33512
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J33849
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J33850
Servicfachmitarbeiter/-in	Region Zentralschweiz	J33877
Praktikumsstelle Service	Region Zentralschweiz	J33422
Chef de Service	Region Zürich	J33534
Bankett-Aushilfen	Region Zürich	J33544
Servicfachfrau	Region Zürich	J33838
Stv. Restaurationsleiter/-in	Region Zürich	J33893
Chef de Rang	Region Zürich	J33909
Chef de Service	Region Zürich	J33870
Servicemitarbeiter/-in	Region Zürich	J33875
Geschäftsführer Assistent	Region Zürich	J33917
Frühdienst - Servicemitarbeiterin	Region Zürich	J33872
Chef de Rang	Region Zürich	J33526
TeamleaderIn Bar	Region Zürich	J33829
Barmitarbeiter/-in	Region Zürich	J33911
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J33906
BetriebsleiterIn für 2 Cafés	Region Zürich	J33826
Baraushilfe (w)	Region Zürich	J33922
Servicfachfrau	Region Zürich	J33805
Servicemitarbeiter/-in	Region Zürich	J33888
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zürich	J33515
Demi-chef de rang - UK - Region Hampshire	International	J33521
Commis de rang - UK - Region Hampshire	International	J33520
Chef de rang - UK - Region Hampshire	International	J33388
Chef de rang - UK - Region Sussex	International	J33865
Commis de rang catering - UK - Region London	International	J33833
Demi-chef de rang catering - UK - London	International	J33832
Chef de rang catering - UK - Region London	International	J33831
Commis de rang - UK - Region Dorset	International	J33386
Chef de service - UK - Region London	International	J33522



Im Herzen der Sozialversicherungen

Unser Unternehmen mit rund hundertachtzig Mitarbeitern bietet sämtliche Sozialversicherungen und Dienstleistungen in der Personalverwaltung für über 4000 Kunden in der Gastronomie, Hotel- und Tourismusbranche an.

Für die Region Ost-Schweiz und Graubünden suchen wir eine(n)

Kundenberater/in (100%)**Ihr Auftrag**

Sie denken und Handeln unternehmerisch und sind verantwortlich für eine exzellente Kundenpflege. Sie übernehmen ein eigenes Kundenportfeuille, welches Sie ganzheitlich betreuen und gezielt weiterentwickeln. Sie besuchen und beraten Ihre Kunden selbständig und verkaufen aktiv unsere Produkte und Dienstleistungen.

Ihr Profil

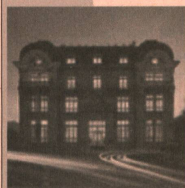
Sie haben eine kaufmännische Ausbildung und verfügen über mehrere Jahre Berufserfahrung in der Gastronomie, Hotel und Tourismusbranche oder in den Sozialversicherungen. Sie besitzen eine ausgeprägte Kundenorientierung und Verhandlungsgeschick, gepaart mit einem verkäuferischen und unternehmerischen Flair. Sie wohnen in der Deutschschweiz und Ihre Muttersprache ist Schweizerdeutsch (jede weitere Sprache ist ein Vorteil).

Unser Angebot

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit mit einer umfassenden Ausbildung und guten Anstellungsbedingungen. Bürostandort zu Hause oder nach Absprache. Sind Sie interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

HOTELA, Ressources Humaines, Rue de la Gare 18, Case Postale 1251, 1820 Montreux 1
Tel. 021 962 47 75, E-Mail: hr@hotela.ch

www.hotela.ch
hr@hotela.ch

**gesucht wird...**

Im Kronen-Team ist nach Vereinbarung folgende Stelle neu zu vergeben:

Chef de Partie

Einsatz auf allen Posten in der Küche, Mitverantwortung für Lehrlings-Ausbildung, saisonale und marktfrische Gerichte, Umsetzung Hygienekonzept

Sie haben Freude an der Gastronomie? Sie bringen eine entsprechende Ausbildung und/oder mehrjährige Erfahrung mit?

Bitte senden Sie die üblichen Bewerbungsunterlagen an:

Hotel-Restaurant Krone
Hr. Christoph Müller
Stadtplatz 29 | 3270 Aarberg
Tel. 032 391 99 66

Info@krone-aarberg.ch
www.krone-aarberg.ch

10548-7215

**Swiss Re**

Die hochstehende Gastronomie der Swiss Re wird vom Departement Guest Services geführt. Der Standort der drei internen Restaurants und des Gästereaurants ist im Raum Zürich, das Swiss Re Centre für Global Dialoge befindet sich in Rüschlikon.

Chef de Partie**Aufgabenbereich**

Sie sind für die professionelle, exakte und erstklassige Vor- und Zubereitung der rund 1'100 Mittagessen in unserem Personalrestaurant in Adliswil mitverantwortlich. Sie führen diese Aufgaben selbstständig, mit grosser Begeisterung, viel Leidenschaft und Engagement aus. Sie schätzen es in einem internationalen Umfeld zu arbeiten und sind stolz täglich hochstehende Dienstleistungen zu erbringen. Sie arbeiten gerne im Team und Ihre Einsatzfreudigkeit sowie Ihre umgängliche Art tragen zum guten Betriebsklima bei. Die Leidenschaft für Ihre Arbeit ist spürbar. Sie arbeiten unter Einhaltung der höchsten Sorgfaltspflicht und richten sich nach den strengen Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften.

Anforderungsprofil

- Erfolgreich abgeschlossene Berufsschule als Koch
- mind. 7 jährige Berufserfahrung, die Sie im à la carte Bereich und der Gemeinschaftsgastronomie erworben haben
- Kenntnisse der internationalen Küche (Auslandserfahrung von Vorteil)
- Koch aus Leidenschaft
- flexibel, engagiert und initiativ
- erbringen von kontinuierlicher Top Leistung
- gepflegtes Auftreten und gute Umgangsformen
- offene, ehrliche und loyale Art
- hohes Ökologie- und Nachhaltigkeitsverständnis

Was bieten wir Ihnen

- arbeiten auf Topniveau mit Frischprodukten
- modern ausgerichtetes Arbeitsumfeld
- einen vielseitigen Aufgabenbereich
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- gute Sozialleistungen

Ihre Human Resources Kontaktperson:

Michèle Schaer, 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. The reference code for this position is EXT-NB50360041. Applications will only be accepted through our website.

10519-7225

Gastfreundschaft ist Ihnen wichtig und Sie tragen gerne dazu bei.

Zur Unterstützung unseres kleinen Receptions-Teams suchen wir als Nachfolge wegen Pensionierung auf den 1. Januar 2012 oder nach Vereinbarung einen/eine

Mitarbeiter/in Empfang RomeroHaus (60%)

Das RomeroHaus ist unser Tagungs- und Bildungszentrum in Luzern und arbeitet unter dem Leitsatz «Welten verbinden». Hier führen wir Veranstaltungen und Kurse durch und empfangen Gastgruppen sowie Hotelgäste in den umgebauten Zimmern mit 44 Betten.

Ihre Aufgaben

- Annahme und Bearbeitung von Reservationen
- Check-in / Check-out, Gästebetreuung
- Korrespondenz D/E/F
- Allgemeine Receptionsarbeiten
- Bereichsübergreifende Zusammenarbeit

Sie bringen mit

- Hotel-, Tourismusfachschule oder kaufm. Ausbildung
- Berufserfahrung aus gleicher oder ähnlicher Tätigkeit
- Sehr gute EDV-Anwenderkenntnisse (Protel, MS Office)
- Freude am Umgang mit Gästen, Organisationstalent
- Selbstständigkeit

Wir bieten Ihnen

- ein interessantes Arbeitsumfeld im interkulturellen Bereich
- flexible Arbeitszeit bis max. 21.00 Uhr
- zeitgemässe Anstellungsbedingungen

Waltraud Christon, Leiterin Verwaltung und Gastbereich, RomeroHaus Luzern, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte: 041 375 72 00.

Wir freuen uns auf Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen. Senden Sie diese bitte an:

Bethlehem Mission Immensee
Ressort Personal, Postfach 62
CH-6405 Immensee
www.bethlehem-mission.ch

**Bethlehem Mission Immensee**

10791-7220

Suisse romande

Nous cherchons avec entrée au 1^{er} novembre 2011 ou à convenir.

**DIRECTEUR/DIRECTRICE
(OU COUPLE DE DIRECTION)**

(poste à l'année)

pour un restaurant d'altitude situé dans le domaine des 4 Vallées.
Le complexe dispose d'un restaurant à la carte avec service, de 2 self-services et d'un bar externe.

Ce poste à l'année est idéal pour une personne (couple) qui souhaite s'investir, qui a le contact facile avec une clientèle internationale, excellent organisateur, bon gestionnaire, connaissances approfondies dans le domaine F/B et qui est à l'aise dans les langues française, anglaise et allemande.

La bonne marche du complexe de la restauration est sous la responsabilité de/s personne/s ayant le métier «dans l'âme» et quelques années d'expérience dans une place similaire.

Nous attendons avec intérêt votre dossier complet:
Hospitality Management Sarl, Robert Pontet,
chemin du Petit Bois 6, 1113 Saint-Saphorin-sur-Morges
ou par e-mail: robert.pontet@bluewin.ch, T 079 239 84 09

10743-7226



Um unser Kaderteam zu verstärken, suchen wir Sie, einen hoch motivierten Gastroprofi mit Herzblut, welcher die Gelegenheit ergreift, sein Können in einem erfolgreichen Restaurants- und Hotelbetrieb am Lungago von Ascona unter Beweis zu stellen, ab sofort oder nach Übereinkunft.

F&B-Manager

Ihre Hauptaufgabe:

- die Führung unserer Restaurants- und Küchenbereiche
- den direkten Verkauf und Promotion unserer Restaurants
- die Verantwortung für Einkauf, für die Angebotsentwicklung, -planung und -umsetzung sowie für die Kalkulation
- Mitarbeiterselektion sowie Mitarbeiterführung und -weiterbildung
- die Stellvertretung des Direktors in seiner Abwesenheit

Ihr Berufsprofil:

- Sie verfügen über einen erfolgreichen Hotelfachschulabschluss und haben eine 10-jährige Erfahrung im Bereich F&B, wovon mind. 3 Jahre in Kaderfunktion
- Sie haben Erfahrung in quantitativ und qualitativ grossen Restaurants
- Sie haben Freude am Umgang mit Menschen und sind ein leidenschaftlicher Gastgeber
- Sie organisieren professionell Bankette, Anlässe und Partys
- Sie sind kreativ, innovativ und offen für konstruktive Feedbacks
- Sie sind fähig, ein Kaderteam sowie Mitarbeiter zu führen und weiterzuentwickeln
- Sie besitzen ein sensibles Verständnis für Zahlen, sind lösungsorientiert und haben gute EDV-Kenntnisse

Es erwarten Sie:

- eine interessante Herausforderung in einem dynamischen Betrieb mit ambitionierten Zielen
- interessante Lohnbedingungen mit Möglichkeit zu einer Erfolgsbeteiligung

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto, CV und Zeugnissen an unsere Postadresse, DANIZIA SA, Piazza Motta 29, 6612 Ascona

15747-7243

Stellenvermittlungen



www.hotelcareer.fr



www.horesto.ch

Offres et recherches d'emploi
sur 2 portails de recrutement spécialisés
pour l'hôtellerie et la gastronomie

Tél.: 044 721 41 31 contact@hotel-career.ch

9691-3005



Cool Jobs in Flumserberg

Saison- und Jahresstellen
in Gastronomie und Gewerbe
Keine Vermittlungsgebühren
Alle Infos unter:

www.flumserberg.ch

Link „Jobs“ auf Startseite

15559-7218



www.gastro-express.ch

News aus Gastronomie,
Hotellerie und Tourismus

www.baizer.ch

12807-6487

Tod im Zirkus

Kommissar Wacker stand im Sägemehl der Zirkusmanege. Ein Hochseilartist war abgestürzt. Ausgerechnet bei seiner Paradennummer – dem Überqueren der Manege mit verbundenen Augen – stürzte der Seiltänzer kurz vor dem Ziel in die Tiefe und verunglückte tödlich. Wacker befragte die Zeugen: Der Zirkusdirektor, der Löwenbändiger, die Schlangenfrau und die Eisverkäuferin hatten nichts Besonderes beobachtet und bezeugten übereinstimmend: «Als der Trommelwirbel aufhörte, fiel er.» Kommissar Wacker war skeptisch und kombinierte die Fakten. Dann rief er den Zirkusdirektor zu sich und sagte: «Der Artist wurde ermordet! Und der Mörder ist  »

RÄTSELN SIE MIT!

Nehmen Sie am grossen Gewinnspiel der Schweizer Presse teil und gewinnen Sie ein Trading Konto der Swissquote Bank: 1x CHF 25'000.– und 10x CHF 5'000.–

1. Laden Sie die BeeTagg-App gratis auf Ihr iPhone oder Ihr Android-Handy. Für alle übrigen Handys: <http://get.beetagg.com>
2. Fotografieren Sie den BeeTagg-Code auf dem Inserat mit dem BeeTagg-QR-Reader und lösen Sie den Fall.

Alternativteilnahme: www.das-kann-nur-ein-inserat.ch/zirkus

Das kann nur ein Inserat.

Interaktivität ist nur einer der vielen Vorzüge von Inseraten, beworben von Manuel Rohrer und Patrick Ryffel von der Werbeagentur Contexta. Eine Aktion der Schweizer Presse in Zusammenarbeit mit dem Kreativnachwuchs der Schweizer Werbeagenturen. www.schweizermedien.ch



SCHWEIZER MEDIEN
MÉDIAS SUISSES | STAMPA SVIZZERA | SWISS MEDIA

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 IM TESSIN

Nähe Lugano 3-Sterne-Hotel
Mit 50 Zimmern, Restaurants, gepflegter Park mit Schwimmbad, grosse Liegewiese, Parkplätze, Absolut ruhige Lage.
Anfrage 079 621 83 72.

An grüner, ruhiger Lage zu vermieten schönes,

kleines Garni-Hotel mit 11 Zimmern
mit Restaurant und Pizzeria im Bliental.
Tel. 076 434 33 90

Restaurant LANDHAUS Manor Farm Interlaken

Das in Unterseen-Interlaken am oberen Ende des Thunersees gelegene Restaurant gelangt nach 15-jähriger Vermietung auf Frühjahr 2012 zur Neuvermietung.

Der rustikale Landgasthof umfasst im Parterre zwei Gaststuben (40, 60 Plätze) sowie eine Terrasse (150 Plätze) und im 1. OG zwei Säle (20, 30 Plätze). Zum Betrieb gehören ferner ein grosser Parkplatz, ein Minigolfplatz sowie ein Take-away-Snack (30 Plätze). Bei Bedarf steht in der Nachbarschaft eine Wohnung für die Betriebsleiter zur Verfügung.

Interessenten melden sich mit persönlichen Angaben und Lebenslauf bei:
NEUHAUS MANOR FARM AG
Postfach 549, 3800 Interlaken

Für Auskünfte steht Herr Jürgen Ritschard über Telefon 033 822 93 30 oder manorfarm@quicknet.ch zur Verfügung.

A vendre / To sale
Région Verbier, La Tzoumaz
Hôtel, 30 chambres
future App. Hotel, etc.
à rénover, prix Fr. 2 500 000.–
CONTACT
www.guinard.com
info@swissrealestategroup.com

!!!! Auswandern jetzt !!!!

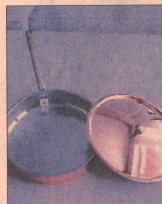
Günstiger wird es nie mehr. **Verkaufe** mein gut eingeführtes

Restaurant

im Paradies von Spanien (Costa Blanca).
Nach 15 Jahren, grosse Stammkundschaft, gute Existenz, Ganzjahresbetrieb, ausbaufähig. VP € 350 000.–
Betrieb kann ohne Unterbruch weitergeführt werden.
Nur Verkauf, Pacht nicht möglich!

Potentielle Interessenten erhalten von mir mehr Infos unter Tel. 0034 600 88 14 07.

Anzeigen



Zu verkaufen

3 neue Pfannen

(Chromnickelstahl 18/18, aussen Kupfer)

Tel.-Nr. 044 481 87 49, vormittags

hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Le No 1 parmis les plates-formes de l'emploi suisses pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.

hotellerieuisse
Swiss Hotel Association
Eine Dienstleistung von hotellerieuisse.

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

htr hotel revue – stellen revue / marché de l'emploi – immobilier / 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 / Rédactrice en chef: Elisabeth Hofmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Emanuel Müller

Anzeigen-innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo Costa, Patricia Nobs Wyss, Alain Hänni

E-Mail: inserate@htr.ch / Homepage: www.htr.ch

Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.hoteljob.ch/Denise Karam

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

Stellenrevue / marché d'emploi – Aus- und Weiterbildung / formation initiale et continue

– Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue CHF 1.60 4-farbig/quadré CHF 2.10

– Stellenausschreibungen / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadré CHF 2.10

– Kadernubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadré CHF 2.30

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenausschreibungen / 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/quadré CHF 2.10

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

Termine

– Ausgabe / Numéro	Nr. 38/2011	Nr. 39/2011	Nr. 40/2011	Nr. 41/2011
– Erscheint / Parution	22. 9. 2011	29. 9. 2011	6. 10. 2011	13. 10. 2011
– Anzeigenschluss / Délai	19. 9. 2011	26. 9. 2011	3. 10. 2011	10. 10. 2011

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

Doppelnummern Numéros couplés	Nr. 27/28 / 7.7.2011	Nr. 29/30 / 21.7.2011	Nr. 51/52 / 22.12.2011
----------------------------------	----------------------	-----------------------	------------------------

Herstellung / Production: NZZ Print, Postfach, 8021 Zürich

Auflage WEMF-beglaubigt 2010 / tirage contrôlés REMP 2010: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 9814 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 467 Ex.
Druckauflage / tirage imprimé: 13 000 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.

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 37 / 15. September 2011

Lehr- und Praktikumsstellen kostenlos
ausschreiben auf www.hoteljob.ch

htr hotel revue

Verträge

Der Trend bei der
Ausgestaltung der
Verträge geht zu
erhöhter Flexibilität
mit vermehrter Ver-
teilung des Risikos
auf Investor und
Betreiber.

VERTRAG



Fotolia

Hotelbetreiberverträge



LIC. IUR. G. BÜRGI-SCHNEIDER
PARTNERIN BEI BÜRGI NÄGELI
RECHTSANWÄLTE, ZÜRICH
WWW.BNLAWYERS.CH

Den Parteien eines Hotelbetreibervertrages stehen viele Gestaltungsmöglichkeiten offen:

Vertragsverhältnisse

Mietvertrag: Der Hotelinvestor stellt dem Mieter die Räumlichkeiten zur Benutzung zur Verfügung und erhält als Entschädigung einen Mietzins.

Pachtvertrag: Der Hotelinvestor stellt dem Pächter zur Nutzung nicht nur die Räumlichkeiten, sondern auch die Betriebsmittel/das Inventar zur Verfügung und erhält dafür einen Pachtzins. Der Vertrag kann in jeglicher Hinsicht individualisiert werden, so kann eine Pacht mit Umsatzkomponente, eine reine Umsatzpacht, eine reine Umsatzpacht mit Mindestergebnisgarantie oder eine

Pacht mit Risk- und Profitsharing (Anreizkomponenten oder abweichende Risikoverteilung) definiert werden.

Unternehmenspachtvertrag: Der Hotelinvestor überlässt seinem Pächter das eingerichtete Hotelunternehmen zum Gebrauch; dieser betreibt das Hotel und zahlt an den Investor einen Pachtzins, der verschieden definiert werden kann (vgl. oben).

Managementvertrag: Der Betreiber wird vom Investor beauftragt, das Hotel zu betreiben; die Entschädigung wird zusammengesetzt aus einer Basicfee (ca. 2%-4% des Hotelumsatzes), einer Incentivefee (ca. 8%-12% des Bruttobetriebsergebnisses des Hotelbetriebs) und einer Marketingfee (ca. 1,5% des Hotelumsatzes). Die Rendite des Investors ergibt

sich aus dem Betriebsergebnis; sie fällt in der Regel höher aus, liegt doch das Risiko beim reinen Managementvertrag allein beim Hotelinvestor, da der Betreiber das Hotel in eigenem Namen, aber auf Rechnung des Investors betreibt. Von Seiten des Investors wird im Managementvertrag häufig eine Mindestergebnisgarantie verlangt. Mit dem Pachtvertrag wie auch dem Managementvertrag verbinden die Partner sinnvollerweise eine Instandhaltungsverpflichtung; diese regelt, wer Modernisierungen durchführt und bezahlt.

Hybridvertrag: Die Elemente aus Pacht- und Managementverträgen werden in einem Vertrag zusammengeführt; den Ausgestaltungsvarianten sind kaum Grenzen gesetzt. Daraus resultieren ein

Flexibilitätsgewinn und erhöhte Sicherheit für den Investor.

Franchisevertrag: Der Franchisegeber stellt dem Franchisenehmer sein Geschäftskonzept gegen Entgelt zur Nutzung zur Verfügung. Elemente des Kaufs, des einfachen Auftrags, der Nutzung von Markenrechten usw. werden in diesem Innominatkontrakt zusammengeführt. Das Konzept sieht in der Regel die Nutzung des internationalen Buchungssystems, die Markennutzung, Vermittlung von Vertriebs- und Betriebs-Know-how und nicht zuletzt die Schulung von Management und Servicepersonal vor. Die Vorgabe der genauen Ausstattung des Hotels ist üblich. Der Franchisevertrag wird meist zusätzlich zu einem der üblichen Nutzungsverträge abgeschlossen.

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

htr hotel revue