

# Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr

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

Objekttyp: **Appendix**

Zeitschrift: **HTR Hotel-Revue**

Band (Jahr): - **(2010)**

Heft 1

PDF erstellt am: **09.05.2024**

## **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. 1/7. Januar 2010

reception@hotelleriesuisse

Schlüsselkompetenzen für  
den Hotelpfang erwerben

www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung  
Telefon 031 370 43 01

Veränderungen  
beginnen hier  
htr stellenrevue

www.hoteljob.ch

htr hotel revue

Jobs  
online

www.luzern-hotels.ch

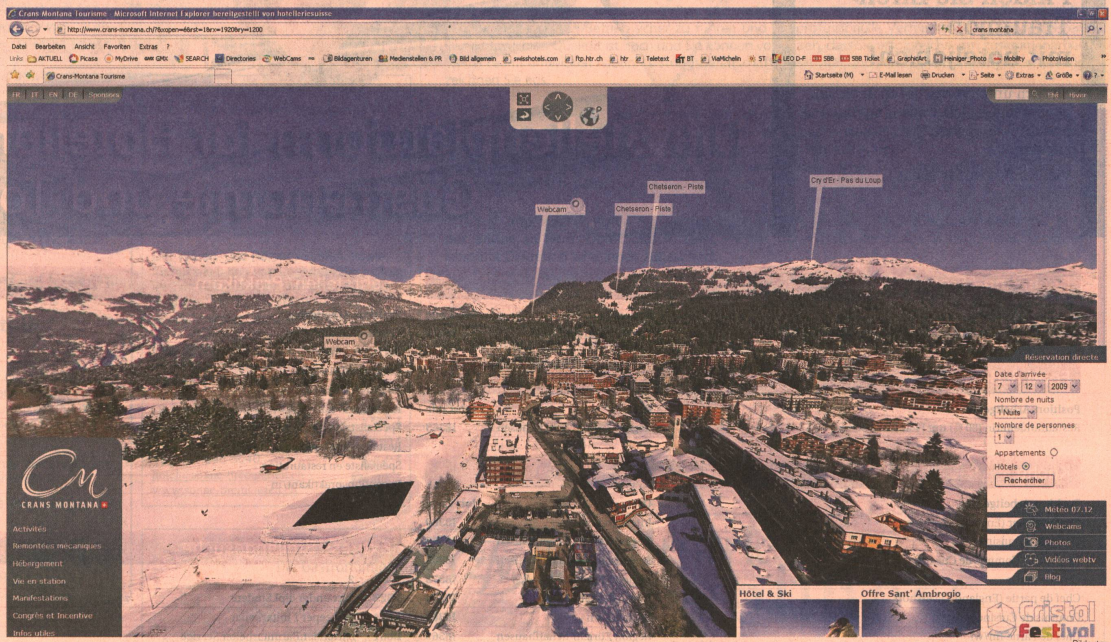
Luzern  
hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

## Inhalt / Sommaire

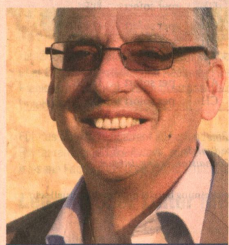
|                                          |     |
|------------------------------------------|-----|
| Aus- und Weiterbildung .....             | 2   |
| Direktion/Kaderstellen .....             | 3-5 |
| Deutsche Schweiz .....                   | 5-7 |
| Suisse romande .....                     | 7   |
| Svizzera italiana .....                  | 8   |
| International/Marché international ..... | 8   |
| Stellengesuche/Demandes d'emploi .....   | 8   |
| Immobilien .....                         | 9   |

## E-Marketing

Wird das Potenzial  
des World Wide Web  
erkannt und richtig  
eingesetzt?



# Internet ist wichtiger als Sex



MARTIN BLATTER  
LIC. PHIL. I, UNTERRICHTET AN  
DER HESSO-VS, UND IST  
REFERENT AM NDS HF  
HOTELMANAGEMENT.

«Fast jede zweite Frau in den USA könnte vorübergehend eher auf Sex verzichten als auf das Internet», berichtet die SDA von einer Studie aus den USA, bei der mehr als 2100 Menschen befragt wurden. «Die Studie zeigte zudem, welche Bedeutung das Internet für die Freizeitgestaltung hat: Für rund 65% der Befragten ist der Zugang zum World Wide Web wichtiger als ein Fernseher oder eine Shopping-Tour...»

Dem Grossteil unserer Hoteliers ist gottlob Sex noch wichtiger, sonst wäre es wohl schlecht um die Nachfolge der Schweizer Hotels bestellt. Aber auf der anderen Seite erkennen viele die Bedeutung des World Wide Web im Marketing leider immer noch nicht. Der Highlandbusiness-Research-Blog schrieb: «Die Tourismusorganisation von Montreal gibt dieses Jahr das gesamte

Marketingbudget für online aus...» – spricht: keine anderen Marketingmassnahmen mehr!

## Suchmaschinen-Marketing

Und Sie? Nutzen Sie eigentlich die Gratiswerbung im Internet? Ist Ihre Website bei den Suchmaschinen gut referenziert? Oder haben Sie etwa gar einen dieser schönen Website-Grabsteine, die nur mit dem Suchbegriff des eigenen Hotelnamens gefunden werden?

Jedes Jahr gibt es erschreckende Resultate bei den Website-Analysen, welche unsere Studenten/-innen an der HES-SO durchführen: Der Grossteil der Websites sind auf Schönheit und nicht auf die Suchmaschinetauglichkeit getrimmt. Ein häufiger

Grund dafür ist, dass die Verantwortlichen ihre Website, just wie den ganzen IT-Bereich, an externe Techniker oder Grafiker abgeben. Beim IT-Bereich ist das richtig! Bei der Website ist dies indes katastrophal, denn Marketing und Kommunikation sind nun mal Chefsache. Kurzum: Sie können wohl die technische Umsetzung, aber nie und nimmer die Marketing-Konzeption einem Techniker anvertrauen.

Aus diesem Grund ist es wichtig, sich selber klug zu machen und sich selber mit diesem Thema auseinanderzusetzen. Um «Online-Marketing» zu verstehen, braucht es weder technische Kenntnisse noch braucht es anhaltende Internet-Euphorie. Wenn Hotels aber mehr Buchungen übers Internet generieren wollen, dann müssen sie etwas unternehmen. Denn sehr viele

sind süchtig nach diesem World Wide Web. Seien Sie also präsent.

## Weiterbildung im E-Marketing

hotelleriesuisse bietet ab Frühjahr 2010 einen neuen Lehrgang zum Thema Online-Marketing an. Der Kurs ist auf den Praktiker zugeschnitten und soll Möglichkeiten aufzeigen, wie für den eigenen Betrieb das Potenzial des E-Marketings erkannt und umgesetzt werden kann. Ein wichtiger Schwerpunkt wird dabei auch das Suchmaschinenmarketing sein.

Interessenten können sich bereits heute unter [weiterbildung@hotelleriesuisse.ch](mailto:weiterbildung@hotelleriesuisse.ch) melden. Sobald die Kursausschreibung erstellt ist, erhalten sie die entsprechenden Unterlagen zugestellt.

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter:  
[www.hotelleriesuisse.ch](http://www.hotelleriesuisse.ch) Rubrik Beratung «Beraternetzwerk»

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association



## Sprachaufenthalte

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

HOCHSCHULE  
LUZERN

Wirtschaft

FH Zentralschweiz

## CAS Kommunikation in Tourismus + Mobilität

- Kundenbeziehungsmanagement, Online-, Interkulturelle- und Krisen-Kommunikation, Public Relations, etc.
- modularer Teil des MAS Communication Management oder des MAS Brand and Marketing Management
- berufsbegleitende Weiterbildung: Freitag Nachmittag und Samstag (Dauer: 4 Monate)

Nächster Kursstart: 5. März 2010 (Anmeldeschluss: 22. Januar 2010)

Mehr Informationen unter: [www.hslu.ch/c187\\_itw@hslu.ch](http://www.hslu.ch/c187_itw@hslu.ch)Finden Sie Ihren  
Traumjob  
mit hoteljob.ch!

Einfach unter [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch) den  
gewünschten Job-Code eingeben  
und direkt das Stellenangebot  
ansehen.

Viel Erfolg bei der Suche!

Die Stellenplattform für Hotellerie,  
Gastronomie und Tourismus.

hoteljob.ch

## Réception / Front Office

| Position, Arbeitgeber                                | Ort                   | Job-Code |
|------------------------------------------------------|-----------------------|----------|
| SeminarkoordinatorIn / LeiterIn der Seminarabteilung | Region Zentralschweiz | J8371    |

## Food &amp; Beverages

| Position, Arbeitgeber                           | Ort                         | Job-Code |
|-------------------------------------------------|-----------------------------|----------|
| Restaurantleiterin (80 %) mit Flair fürs Kochen | Region Zürich/ Schaffhausen | J8365    |

## Küche

| Position, Arbeitgeber               | Ort                         | Job-Code |
|-------------------------------------|-----------------------------|----------|
| Chef pâtissier (England - London)   | International               | J8390    |
| Commis de cuisine                   | Region Zürich/ Schaffhausen | J8383    |
| Jungkoch / Commis de Cuisine        | Region Zürich/ Schaffhausen | J8385    |
| Chef de partie                      | Region Mittelland (SO,AG)   | J8373    |
| Chef de partie (England - Evershot) | International               | J8374    |
| Commis de Cuisine                   | Region Bern                 | J8367    |
| Chef de Partie (m/w)                | Region Zürich/ Schaffhausen | J8369    |
| Chef de partie                      | Region Ostschweiz           | J8379    |
| Küchenchef Gault/Millau             | Region Zürich/ Schaffhausen | J8370    |
| Chef de partie (m/w)                | Region Zürich/ Schaffhausen | J8366    |

## Service / Restauration

| Position, Arbeitgeber                    | Ort                         | Job-Code |
|------------------------------------------|-----------------------------|----------|
| Commis de Rang                           | Region Graubünden           | J8377    |
| Restaurantmanager/in (England - Dunkeld) | International               | J8378    |
| Chef de rang (England - Newick)          | International               | J8382    |
| Praktikant/in Service                    | Region Genf                 | J8381    |
| Serviceaushilfe ca. 30-60% (M/W)         | Region Zürich/ Schaffhausen | J8384    |
| Sommelier (Luxury river cruise liner)    | International               | J8372    |
| Chef de rang                             | Region Neuchâtel/ Jura      | J8375    |
| Servicefachangestellte/r                 | Region Graubünden           | J8368    |

## Bar / Events / Bankett

| Position, Arbeitgeber                     | Ort           | Job-Code |
|-------------------------------------------|---------------|----------|
| Bartender m/w (Luxury river cruise liner) | International | J8376    |

## Lehrstellen/ Praktikum

| Position, Arbeitgeber       | Ort                         | Job-Code |
|-----------------------------|-----------------------------|----------|
| Hotelfachmann/-frau         | Ganze Schweiz               | J5419    |
| Koch/Köchin                 | Ganze Schweiz               | J5422    |
| Cuisinier/Cuisinière        | Toute la suisse             | J5551    |
| Employé/e de commerce HGT   | Toute la suisse             | J5427    |
| Kaufmann/-frau HGT          | Ganze Schweiz               | J5423    |
| Spécialiste en hôtellerie   | Toute la suisse             | J5426    |
| Restaurationsfachmann/-frau | Ganze Schweiz               | J5421    |
| Spécialiste en restauration | Toute la suisse             | J5424    |
| Réceptionspraktikant/in     | Region Zürich/ Schaffhausen | J5337    |

## Express Stellengesuche

| 1    | 2                                                          | 3  | 4  | 5          | 6          |
|------|------------------------------------------------------------|----|----|------------|------------|
| B823 | Allrounder dipl.Student                                    | 21 | CH | per sofort | D F E R/SP |
| B504 | Barkeeper / mitarbeiter                                    | 20 | CH | per sofort | D E        |
| B801 | Bartender,Barmitarbeiter,Service                           | 38 | BG | per sofort | D E RU/BU  |
| B332 | Betriebsassistent / Stv. Geschäftsführer / Chef de Service | 30 | CH | per sofort | D F E      |
| B314 | Eventleiterin, Hotel Manager, Front Office                 | 47 | CH | per sofort | D F E      |
| B613 | Geschäftsleitung, Food & Beverage                          | 30 | CH | per sofort | D F E      |
| B636 | GF/BL/Pächter/Gerant                                       | 42 | DE | per sofort | D F E      |
| B800 | Hausdamenassistent/ Housekeeper/ Gouvernant                | 23 | CH | per sofort | D F E      |
| B199 | Hoteldirektion oder Dir. in Parahotellerie                 | 45 | CH | per sofort | D F E      |
| B350 | Küchenchef                                                 | 42 | CH | per sofort | D F E      |
| B807 | Küchenchef/Sous-Chef                                       | 38 | DE | per sofort | D E        |
| B810 | Oberkellner                                                | 56 | DE | per sofort | D          |
| B670 | Receptionistin/ Reservation                                |    | DE | per sofort | D E        |
| B8   | Restaurantleiter/Chef de Service                           | 49 | CH | per sofort | D F E      |
| B687 | Rezeption                                                  | 20 | CH | per sofort | D F E      |
| B819 | Servicefachangestellte                                     | 34 | SK | per sofort | D          |
| B329 | Servicefachangestellter mit Verantwortung, Chef de service | 53 | AT | per sofort | D F E      |
| B783 | Serviceangestellte/r                                       | 56 | CH | per sofort | D E        |

1 Referenznummer - Numéro des candidats

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

3 Alter - Age

4 Nationalität - Nationalité

5 Eintrittsdatum - Date d'entrée

6 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques

Stand per 7.1.2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

hoteljob.ch

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

Le changement commence ici!  
[www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)  
Maintenant aussi en français.

La plate-forme de l'emploi pour l'hôtellerie,  
la gastronomie et le tourisme.  
Novatrice, moderne et fonctionnelle.  
Grâce à elle, les rencontres sur le marché du  
travail deviennent plus conviviales.





## Südafrika in Zürich West

Seit mehr als zwei Jahren ist das Restaurant Mama Africa die Adresse für südafrikanische Küche, Wein und Lebensfreude. Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir einen belastbaren Unternehmer als

### Geschäftsführer m/w

In einem Team, zusammengestellt aus Mitarbeitern verschiedenster Regionen und Kulturen zu arbeiten fällt Ihnen leicht und macht Ihnen Spass. Durchsetzungsvermögen, unternehmerisches Handeln und Zuverlässigkeit sind weitere zwingende Eigenschaften, die Sie mitbringen sollten. Kochlehre, Hotelfachschule und Erfahrungen als Geschäftsführer runden Ihr Profil ab.

In einer gesunden Unternehmung mit top motivierten Mitarbeitern bieten wir Ihnen eine **grosse Herausforderung**. Wenn Sie diese anspruchsvolle, vielseitige und erfüllende Stelle interessiert, und Sie etwas bewegen wollen, senden Sie Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen bitte an:

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

5207-2880

### Sie wollen eine Herausforderung?

Hoch über einer bekannten und seit vielen Jahren beliebten Winter- und Sommerdestination in der Zentralschweiz mit unverbaubarem Blick auf die beeindruckenden Berge thront das \*\*\*\*Hotel mit neuzeitlichem Wellness-Bereich und Solebad, rund sechzig grosszügigen Gästezimmern, einem A-la-carte-Restaurant, dem Hotel-Restaurant, Bar, Seminarräumen und Autocenterhalle.

Ich bin durch die Eigentümerschaft beauftragt, auf 1. Mai 2010 Sie als

### Hoteliere oder Hotelier

für diese reizvolle Aufgabe zu engagieren.

Sie denken und handeln unternehmerisch und praktisch. Sie können Hand anlegen, haben ein Flair für Menschen, für Verkauf und Gastronomie. Sie gehen gerne mit IT und Zahlen um. Sie können Ziele erarbeiten, festlegen und umsetzen, Sie nehmen Ihre Führungsverantwortung wahr.

Eine solide Aus- und Weiterbildung ist ebenso selbstverständlich wie Branchenerfahrung in vergleichbarer Position.

Ihr Partner oder Ihre Partnerin ergänzt Sie eventuell in Ihren Stärken.

Auf Ihre Bewerbung freue ich mich. Sie erreichen mich auf elektronischem oder auf postalischem Weg: Raeto Steiger, Postfach 893, 4001 Basel oder raeto.steiger@gmail.com

5208-2880

## Leiter/in MR Zugerland



Die Genossenschaft Migros Luzern arbeitet mit 5'500 Mitarbeitenden in über 60 Verkaufsstellen und Restaurants einen Umsatz von rund 1.3 Mrd. Franken. Im Bereich Systemgastronomie sind wir eines der führenden Unternehmen.

Für das Migros Restaurant Zugerland in Steinhausen, das Grösste der 12 Restaurants und Take Aways, suchen wir nach Vereinbarung eine ausgewiesene Fach- und Führungspersönlichkeit als

### Leiterin oder Leiter MR Zugerland

#### Ihr Aufgabengebiet

Wir bieten Ihnen eine herausfordernde Funktion, in welcher Sie für die Umsätze und Erträge des Restaurants mit über 600 Sitzplätzen und die sozialkompetente Führung von mehr als 30 Mitarbeitenden verantwortlich sind. Neben dem Migros Restaurant liegen die Führung eines Coffee&Time, Partyservice und das Kompetenzzentrum für Fachausbildung Gastronomie in Ihrer Verantwortung. Weitere Entwicklungsschritte in der Gastronomie der Migros Luzern werden unterstützt.

#### Unsere Anforderungen

Sie bringen eine fundierte Ausbildung im Bereich der Gastronomie und Betriebswirtschaft (FA) mit und verfügen über eine erfolgreiche Fach- und Führungsverantwortung in der Systemgastronomie. Wichtige Voraussetzungen sind auch Ihr hoher Qualitätsanspruch und Ihre Umsetzungskompetenz. Die Fähigkeit, als überzeugende Persönlichkeit Beziehungen partnerschaftlich zu gestalten, rundet Ihr Profil ab.

Haben wir Sie angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihre vollständige Online-Bewerbung unter [www.migros.ch/stellen](http://www.migros.ch/stellen).

Genossenschaft Migros Luzern  
Geschäftssitz Dierikon  
Bettina Kneubühler,  
Leiterin Personelles/Ausbildung  
Postfach, 6031 Ebikon

**MIGROS**

5206-2887

Wir suchen Sie per sofort als unseren neuen

### Küchenchef

Der mit seiner Kreativität neuen Wind in unser schwerzeisler und mediterranes Angebot bringt.

Der Waren- und Personalkosten, sowie Menükalkulation und Lagerbewirtschaftung im Griff hat und einer, der seine Brigade motiviert und die Verantwortung für die Ausbildung der Lernenden übernimmt.

Bitte senden Sie die kompletten Bewerbungsunterlagen an Herrn Matthias Kyburz.

Hotel Sonne Bremgarten  
Marktstrasse 1  
5620 Bremgarten  
Tel. 056 648 8040  
hotel@sonne-bremgarten.ch  
www.sonne-bremgarten.ch



5208-2880

## Die Gastronomiegruppe



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 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 Konditorei-Bäckerei AG in Zürich.

Für das von uns im Auftrag geführte

### Restaurant der AKAD Jungholz

Jungholzstrasse 43, 8050 Zürich,  
suchen wir per Mitte Februar 2010 eine

### Betriebsleiter mit Kochfunktion (m/w)

**Ihre Aufgabe:** Sind hauptsächlich für die aktive Mitarbeit bei der Menüproduktion, die Erledigung der Bestellungen, die Einsatzplanung, die Führung und Schulung der Mitarbeitenden, das Erstellen des Monats- und Jahresbudgets sowie die wirtschaftliche Organisation und Führung des gesamten Betriebes verantwortlich. Zudem gehören die Bearbeitung diverser administrativer Aufgaben, die Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften sowie die Umsetzung der EKAS- und Qualitätsrichtlinien zu Ihren Aufgaben.

**Ihr Profil:** Wir suchen eine dienstleistungs- und gästerorientierte Gastgeberpersönlichkeit, welche über eine Ausbildung als Koch verfügt. Nebst guten betriebswirtschaftlichen Kenntnissen bringen Sie Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie mit. Selbstständigkeit, Flexibilität und Verantwortungsbewusstsein sind für Sie ebenso keine Fremdwörter. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag von 06.30 bis ca. 19.00 Uhr, je nach Stundenplan der Schulen. Zu beachten ist, dass der Betrieb während 5 Wochen Schulferien pro Jahr geschlossen bleibt.

**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 Angela Taurio, Leiterin Personaldienst, senden.

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

ZFV-Unternehmungen  
Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich  
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36  
info@zfv.ch, [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)

5207-2880

# blaue ente

Das Restaurant Blaue Ente – bekannte Adresse und Ikone in der Mühle Tiefenbrunnen im Zürcher Seefeld-Quartier – wird 2010 mit einem erfrischenden Neuauftritt aufwarten. Neben dem Restaurant verfügt die Blaue Ente über eine Bar, Banketträume, Catering-Service wie auch über die Espresso-Bar Nuno. Für den Neustart dieses spannenden Gastronomie-Unternehmens sind wir beauftragt, Sie als

## Geschäftsführender Gastgeber (m/w)

anzusprechen. Als echte Persönlichkeit sind Sie das neue Gesicht der Blauen Ente. Sie repräsentieren die neue Blaue Ente, wo sich auch Stammgäste aus der über zwanzigjährigen Geschichte wohl fühlen. Mit natürlicher Gastfreundschaft, Begeisterung und Lebensfreude verwöhnen Sie die Gäste und motivieren Sie Ihr Team. Sie leiten an der Front umsichtig die Geschicke und verstehen es, die Philosophie des Hauses mit Liebe für Qualität und Details zu leben. Unter Einbezug des Bankett- und Cateringgeschäfts hat das Haus enormes Potenzial – gute Verhandlungs- und Verkaufsfähigkeiten sind wichtige Schlüssel zum Erfolg.

Wir wenden uns an eine Persönlichkeit zwischen 35 und 50 Jahren, die als Gastgeber überzeugende Gastronomiekenntnisse und gefestigte Erfahrung in der ergebnisverantwortlichen Leitung eines Restaurantbetriebs vergleichbarer Grösse und vergleichbaren Standings ausweisen kann. Sie sind in der Lage, den vielfältigen Betrieb sicher zu führen und die professionelle Vermarktung zu gewährleisten. Der Anspruch an Qualität ist hoch und Sie können vorweisen, dass Sie erfolgreiche, gut zusammenarbeitende Teams entwickelt haben. Leistungsbereitschaft, Kreativität und praktische Handlungsorientierung zeichnen Sie aus.

Ihnen als hoch motiviertem, resultatsorientiertem Gastgeber – Geschäftsführerpaare sind ebenfalls sehr willkommen – bietet sich eine spannende Herausforderung mit vielfältigen Gestaltungsmöglichkeiten, insbesondere in der Mitgestaltung der neuen «Ente». Erwünscht ist die finanzielle Beteiligung am Unternehmen. Stellenantritt im Frühjahr 2010 oder nach Vereinbarung – [www.blaue-ente.ch](http://www.blaue-ente.ch), [www.muehle-tiefenbrunnen.ch](http://www.muehle-tiefenbrunnen.ch).

Interessiert? Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto per E-Mail an Herrn Dominique A. Seiler, Partner, [dominique.seiler@ZugerManagementGroup.com](mailto:dominique.seiler@ZugerManagementGroup.com). Absolute Diskretion wird Ihnen zugesichert.

## ZugerManagementGroup

Dominique A. Seiler, Executive Search

Blegistrasse 3 • CH-6340 Baar  
Tel. +41 (0)41 763 15 93  
[www.ZugerManagementGroup.com](http://www.ZugerManagementGroup.com)

5207-2880

# sihlpark wellness

SAUNA • HAMAM • SOLEBAD • FITNESS

Für den «Sihlpark», 1500 m² Wellnessoase mit 3-Sterne-Hotel und 160 Betten, suchen wir in Jahresstelle ab sofort eine/n

## Wellnessleiter/-in

### Aufgaben

- organisatorische und operative Verantwortung für den gesamten Spa- und Wellnessbereich
- Personalführung sowie Rekrutierung und Schulung der 14 Spa-Mitarbeiter
- Qualitätskontrolle und Einsatzplanung der Mitarbeiter
- Gestaltung und Vorschläge für verkaufsfördernde Aktionen
- Organisation und Umsetzung des qualitativ hochwertigen Spa-Angebotes
- Sicherstellen eines entsprechenden Betriebsmanagements und Budgeteinhaltung
- fachkundige Gästeberatung und -betreuung
- Kosmetik- und Pflegeproduktmanagement
- aktive Mitarbeit an der Konzeption und Weiterentwicklung von neuen Angeboten
- zielorientiertes und wirtschaftliches Ausrichten der eingesetzten Ressourcen und Mitarbeiter
- Zusammenarbeit mit anderen administrativen Betriebsteilen wie Technik, Buchhaltung, Marketing
- Einkauf und Lagerhaltung

### Ihr Profil

- mehrjährige Erfahrung in einer vergleichbaren Position in der Hotellerie
- Kenntnisse von anerkannten Hotel-Standards
- Befähigungsprüfung Kosmetik/Massage/Fusspflege/Therapie
- anerkannte Fachdiplome in spezifischen Fachbereichen
- Führungskompetenz und Durchsetzungsvermögen zur Erreichung der Budgetziele und der Gästezufriedenheit
- ein hohes Mass an Dienstleistungsorientierung
- Deutsch- und Englischkenntnisse (jede weitere Fremdsprache von Vorteil)
- betriebswirtschaftliche Fachkenntnisse inkl. Verkaufsförderung
- Team- und Begeisterungsfähigkeit
- Kenntnisse gängiger Spa-Software und EDV-Programme
- Hygienemanagement und Umsetzung höchster Standards
- Administration (Bestellwesen, Rechnungskontrolle, Korrespondenz, Mirussystem Frei- und Ferientagkontrolle)
- Verhandlungen und Kontaktpflege mit Lieferanten
- Repräsentation gegenüber Gästen und Sicherstellung der Gästezufriedenheit

Sich melden mit üblichen Bewerbungsunterlagen und Diplomen bei:

Sihlpark Wellness AG  
Dominique Grab, Chaltenbodenstrasse 16, 8834 Schindellegi  
Telefon 044 787 51 00

5205-2882



Hotel-Restaurant  
KERENZERBERG

Stets auf der Höhe.

700 m ü.M.  
300 m ü. Walensee

Ob für Gedanken- oder Körpertraining – wir sind mit unseren Anlagen und unserer Seminarorganisation auf der Höhe. 700 Meter über Meer und 300 Meter über dem Walensee.

Für unser sehr gut positioniertes Seminarhotel mit moderner Infrastruktur, trendigem À-la-carte-Restaurant, gemütlicher Dorfbeiz und grosszügigen Banketträumlichkeiten suchen wir per 1. April 2010 ein fachlich bestens ausgewiesenes

## Gastgeberpaar

Nach erfolgreichen Grundausbildungen in Küche, Service und Rezeption haben Sie sich gezielt weitergebildet und verfügen mittlerweile über einige Jahre Berufserfahrung im Gast- und Hotelleriegewerbe. Idealerweise führen Sie unseren Betrieb als Paar. Sie teilen sich die Aufgaben vor und hinter den Kulissen und stellen so den reibungslosen Ablauf mit viel Eigenverantwortung und Sinn fürs Detail sicher – in allen Belangen so, als wäre es Ihr eigener Betrieb.

Wir stellen Ihnen sehr interessante Anstellungsbedingungen in einem ISO-zertifizierten Betrieb sowie eine grosszügige Wirtswohnung in Aussicht.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen unser Herr Walter Hofmann telefonisch unter +41 55 614 1717 gerne zur Verfügung.

Bitte senden Sie die vollständigen Bewerbungsunterlagen, mit Foto an: Walter Hofmann, c/o Sportzentrum Kerzenberg, Kerzenzerstrasse, 8757 Filzbach oder w.hofmann@szk.ch.

Hotel-Restaurant  
Kerzenberg  
CH-8757 Filzbach  
Fon +41 (0)55 614 66 66  
Fax +41 (0)55 614 66 99  
hotel@szk.ch  
www.szk.ch



Für Hotel in St. Stephan/Lenk suchen wir tüchtiges

## Pächter-Ehepaar

Bewerbung an: Dr. med. E. Hefti  
Postfach 144  
6083 Hasliberg-Höhfluh

Die Gastronomiegruppe



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 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 Konditorei-Bäckerei AG in Zürich.

Für die neu zu eröffnenden, innovativen und vielseitigen

## Gastronomiebetriebe der BEA bern expo

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

## Küchenchef (m/w)

**Ihre Aufgabe:** Wir suchen eine belastbare und kreative Persönlichkeit, welche die Leitung der Produktionsküche und 4 Satellitenküchen an verschiedenen Standorten auf dem Messegelände übernimmt. Sie sind für die gesamte Führung, Angebotsplanung und Kalkulation nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen in sämtlichen Outlets, die Umsetzung der jeweiligen F&B-Konzepte, die Herstellung der Speisen in konstant hoher Qualität, die Organisation und Durchführung von internen und externen Caterings sowie das Bestell- und Inventarwesen verantwortlich. Des Weiteren umfasst Ihr Aufgabengebiet die Führung und Einsatzplanung der Mitarbeitenden sowie deren Schulung und Förderung.

**Ihr Profil:** Wir suchen eine selbstständige, zuverlässige, kreative und vorbildliche Person mit Durchhaltevermögen, welche über Organisationstalent und ein hohes Qualitätsbewusstsein verfügt. Sie bringen ausgewiesene Führungserfahrung mit und arbeiten ziel- und lösungsorientiert. Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung zum Koch und eine Zusatzausbildung zum Gastronomiechef oder eidg. dipl. Küchenchef absolviert. Sie haben vorzugsweise Erfahrungen im Eventbereich sowie im Qualitätsmanagement gesammelt. EDV-Kenntnisse, Kalkulationen sowie Hygiene- und Arbeitssicherheit gehören ebenfalls zu Ihren Stärkenbereichen.

**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 Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

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

ZFV-Unternehmungen  
Filielstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich  
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36  
[info@zfv.ch](mailto:info@zfv.ch), [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)

Gesucht nach Übereinkunft  
in Jahresstelle, zur Verstärkung unseres Teams

## Küchenchef

für gepflegten Speiseservice, CH-Gilde-Betrieb

sowie **Jungkoch/-köchin** ab 1. März 2010

Interessante Tätigkeit in einem motivierten Team.  
Dienstag/Mittwoch frei. Kost + evt. Logis im Hause.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf und Ihre  
detaillierten Bewerbungsunterlagen mit Foto.



## HOTEL ALTE POST BONADUZ

Fam. Bruno + Erna Theus-Wellinger  
Versamerstrasse 1, 7402 Bonaduz (bei Chur)  
Tel. 081 641 12 18, Fax 081 641 29 32  
[www.altepost-bonaduz.ch](http://www.altepost-bonaduz.ch)

Der Landgasthof Heidelberg in Aadorf (TG), seit 25 Jahren ein selbstständiger Betriebszweig der erfolgreichen Unternehmung GRESSEL AG. Er befindet sich an sehr guter, zentraler Lage und umfasst ca. 140 Sitzplätze sowie einen Hotelbereich. Im Zuge einer Nachfolgeregelung suchen wir eine/n

## Küchenchef/in

Ihr Aufgabenbereich umfasst die Führung der Küchenbrigade, die Gestaltung des kulinarischen Angebots, den Einkauf und die Kalkulation, sowie eine aktive Mitarbeit.

Wir erwarten von Ihnen Organisationsgeschick, Führungs- und Sozialkompetenz, ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein und ein hohes Mass an Eigenverantwortung.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen an:

DeKa Gastronomie-Treuhand AG  
z.H. Hr. Daniel Deutscher, Postfach, 8501 Frauenfeld  
Tel. 052 720 12 10 E-Mail: [deka@gastro-treuhand.ch](mailto:deka@gastro-treuhand.ch)

hotellerieuisse, der Unternehmerverband der Schweizer Hoteliers, steht zusammen mit seinen 3'200 Mitgliedern für eine qualitätsbewusste und zukunftsorientierte Schweizer Hotel- und Beherbergungswirtschaft. Der Arbeitgeberverband führt die Schulhotels gesamtschweizerisch aufgrund einer Leistungsvereinbarung mit den Kantonen. Die Schulhotellkurse werden in Blockkursen internsmässig durchgeführt und es werden Theorie und Praxis (ÜK) vermittelt.

Nach Vereinbarung oder spätestens am Beginn des Schuljahres 2010/2011 (Mitte Juli) suchen wir eine/n

## REKTOR / REKTORIN

für das Ganztages-Schulhotel Regina, Matten b. Interlaken, mit ca. 550 Lernenden in den Berufen Hotelfachleute und Hotellerieangestellte und das temporär geführte Schulhotel mit ca. 180 Lernenden Restaurationsfachleuten.

## Ihre Aufgaben

In dieser Funktion tragen Sie die Gesamtverantwortung für die personelle, pädagogische, organisatorische und administrative Führung des Schul- und Internatsbetriebes, erstellen und überwachen das Budget und die Infrastruktur. Sie tragen massgeblich zur Weiterentwicklung der Schule und zum Qualitätsmanagement im Sinne von hotellerieuisse bei. Ein Team von ca. 35 Personen unterstützt Sie bei dieser herausfordernden Aufgabe.

## Ihr Profil

- Lehrbefähigung als Berufsschullehrperson
- Weiterbildung im Bereich Schulführung, vorzugsweise Schulleiternausbildung
- Führungserfahrung (im beruflichen Bildungswesen)
- Kompetenz und Erfahrung im Bereich Organisation und Administration
- Betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- Bereitschaft, eine Vorbildfunktion zu übernehmen, gezielt und offen zu kommunizieren und sich für die Ziele der Schule und hotellerieuisse einzusetzen
- Belastbarkeit und Durchsetzungsvermögen verbunden mit sicherem und engagiertem Auftreten
- Erfahrung in der Branche von Vorteil

Interessiert? Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Barbara Holzhaus, Leiterin Gastgewerbliche Berufsbildung, unter 031 370 42 64, ab 4. Januar 2010 gerne zur Verfügung



Selbstständig sein –  
eine neue  
Herausforderung anpacken



## Eiger Guesthouse heisst ihre neue Chance:

Das unkomplizierte Hotel im autofreien Murren mit 12 neu renovierten Zimmern, à la carte Restaurant (20 Plätze), Bar/Restaurant (40 Plätze), Terrasse im Sommer (50 Plätze) und Spielsalon ist ein Treffpunkt für Gäste und Einheimische.

Wir suchen per Mitte April oder nach Vereinbarung

Betriebsleiterpaar oder  
Betriebsleiter/in

- Ihre Aufgaben und Verantwortung:
- Sie verfügen über eine Ausbildung und Führungserfahrung in der Gastronomie; das Wirtepatent ist von Vorteil
  - Sie führen das Eiger Guesthouse mit bis zu 7 Mitarbeiter selbstständig
  - dazu gehören Hotelreservierungen, Gästebetreuung, Angebots- und Preisplanung, Lagerverwaltung, Einhaltung der Hygieneregeln, allgemeine administrative Tätigkeiten
  - Sie sind organisationsstark und belastbar
  - Sie haben Freude am Umgang mit Gästen und Menschen unterschiedlicher Herkunft
  - Sie sind Gastgeber/in mit Herzblut
  - Sie packen an und gehen gerne voraus
  - Sie bringen gute Sprachkenntnisse in D/E/F mit

Wir bieten Ihnen eine Jahresanstellung mit Erfolgsbeteiligung. Sie werden in den administrativen Aufgaben der Buchhaltung, Lohnwesen, Sozialversicherungen unterstützt. Sie haben die nötige Energie, Fähigkeiten und Lust auf ein längerfristiges Engagement, um das Eiger Guesthouse weiterhin erfolgreich in die Zukunft zu führen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto

Familie Stähli, Hotel Eiger, 3825 Murren  
[sandra@hoteleiger.com](mailto:sandra@hoteleiger.com)  
Tel 033 856 54 54 Fax 033 856 54 56

Mehr Infos zum Betrieb: [www.eigerguesthouse.com](http://www.eigerguesthouse.com)



Die Gastronomiegruppe



Wir sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschen Schweiz sowie mehr als 1700 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Für die neu zu eröffnenden, innovativen und vielseitigen

### Gastronomiebetriebe der BEA bern expo

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

#### Leiter/in Gastronomie BEA bern expo

**Ihre Aufgaben:** Wir suchen eine innovative und belastbare Persönlichkeit, welche die gesamte Gastronomie (verschiedene Restaurants, Bars, Events, interne und externe Caterings) der BEA bern expo leitet. Ihr Aufgabengebiet umfasst die gesamte Führung und Organisation der Gastronomiebetriebe nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen, die Umsetzung und Mitgestaltung neuer innovativer Konzepte, die Mitarbeiterplanung und -führung sowie die Koordination, Akquisition und Überwachung von internen und externen Caterings. Zudem arbeiten Sie eng mit den zuständigen Verantwortlichen der BEA bern expo zusammen. Im Weiteren sind Sie für die Qualitätssicherung in sämtlichen Outlets verantwortlich.

**Ihr Profil:** Wir wünschen uns eine souveräne, begeisterungsfähige und vorbildliche Persönlichkeit, welche die Betriebe mit Leidenschaft und Motivation führt. Selbstständigkeit, Flexibilität und Verantwortungsbewusstsein sind für Sie keine Fremdwörter. Mit Enthusiasmus und Abenteuerlust bringen Sie Ihre Erfahrung und Ihr Wissen ein. Sie haben eine Hotelfachschule oder eine höhere Fachschule absolviert und können eine Weiterbildung in Marketing und Betriebswirtschaft vorweisen. Sie besitzen ein ausgeprägtes Zahlenverständnis und verfügen über eine gute Vernetzung im Raum Bern. Vorzugsweise haben Sie bereits Erfahrungen im Event- und Cateringbereich gesammelt.

**Wir bieten** Ihnen 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 Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

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

**ZFV-Unternehmungen**  
Flüelstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich  
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36  
[info@zfv.ch](http://info@zfv.ch), [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)

5335-387

## Grand Hotel Villa Castagnola

Das Grand Hotel Villa Castagnola – einziges 5-Sterne-Superior-Hotel in Lugano – ist direkt am Ufer des Sees gelegen. Das Hotel bietet 65 Zimmer und 22 Suiten, das elegante Restaurant «Le Relais» mit seiner Panorama-Sommerterrasse, das renommierte «Arté al Lago», Bankett- und Seminarräume sowie das Wellness Corner. Zur Vervollständigung unseres jungen und dynamischen Teams suchen wir ab 1. März 2010:

#### ein F&B Allround / F&B Assistant (Jahresstelle)

mit guten Sprachkenntnissen (I, D, E, F), Erfahrung mit dem PMS «Fidello», gastorientiert, flexibel, qualitätsbewusst sowie Enthusiasmus im Umgang mit unseren anspruchsvollen Gästen.

Diese verantwortungsvolle Position verlangt profundes Fachwissen. Sie haben ausgewiesene Service-Erfahrung, sehr gute administrative Kenntnisse. Ebenfalls verkaufen Sie Seminare und Bankette, besprechen Menüs und Weine, betreuen unsere Kunden während den Veranstaltungen.

Wir bieten ein traditionelles Haus an bester Lage, gutes Arbeitsklima, eine Einführungszeit von fast einem Jahr und interne Entwicklungsmöglichkeiten.

Es können nur Kandidaten, die dem gesuchten Profil entsprechen, berücksichtigt werden. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien.

Ivan Zorloni, Direttore  
Grand Hotel Villa Castagnola  
Viale Castagnola, 31 – CH-6906 Lugano  
Tel. + 41 (0)91 973 25 35 – Fax + 41 (0)91 973 25 50  
E-Mail: [info@villacastagnola.com](mailto:info@villacastagnola.com) – Website: [www.villacastagnola.com](http://www.villacastagnola.com)

5336-387

## Hotel Krone

In unserem Team hat es wieder Platz. Wir sind ein aussergewöhnliches Familienunternehmen, das sich hohe Ziele zugunsten des Gastes (16 Pt. Gault Millau, Jeunes Restaurateurs d'Europe) und der Mitarbeiter gesetzt hat.

Dürfen wir Sie ab sofort, oder für die kommende Spielzeit engagieren?

#### Service/Aide du Patron

Spricht aus Ihren Augen die Faszination für die Gastronomie? Möchten Sie mit viel Begeisterung und Einsatz unser anspruchsvolles Publikum verwöhnen? Können Sie sich eine Bühnenrolle mit Schwerpunkt Wein/Käse vorstellen?

#### Servicemitarbeiterin (mit Erfahrung im Gourmetbereich)

Als Requisition stellen wir Ihnen ein topmotiviertes Team und eine wunderschöne Kleinbühne. Möchten Sie mit viel Begeisterung und Engagement in unserem Team mitspielen? ...dann freuen wir uns sehr, Sie bei einem persönlichen Gespräch kennenzulernen.

Hotel Krone AG, Thomas Huber, 8816 Sihlbrugg-Hirzel  
(20 Minuten von Zürich und Luzern)  
044 729 83 33 / 079 739 84 58  
[www.krone-sihlbrugg.ch](http://www.krone-sihlbrugg.ch)

5311-325

## HOTEL LAUDINELLA

KULTUR KONGRESSE FERIEN

CH-7500 St.Moritz

Unser Hotel verfügt über 203 Zimmer, 6 Restaurants, 2 Bars, Kongress- und Seminarräumlichkeiten, einen Wellnessbereich sowie über ein grosses kulturelles Angebot.

Zur Ergänzung unseres motivierten, jungen Teams suchen wir SIE!

In Jahresanstellung, ab 1. Februar 2010, oder nach Vereinbarung:

#### Thai-Koch (m/w)

**Ihre Aufgaben:** Zubereitung der Speisen im 4er Thai-Team Stellvertretung des Thai-Chefs in dessen Abwesenheit Sushi-Kenntnisse erwünscht

**Ihr Profil:** Fundierte Kenntnisse und Freude am Beruf Erfahrung in ähnlicher Position vorhanden Sprachkenntnisse Englisch, Deutsch von Vorteil Sie sind belastbar, flexibel, verfügen über gute Umgangsformen und ein gepflegtes Äusseres

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Hotel Laudinella  
Josy Caduff, Human Resources Manager  
7500 St. Moritz  
Telefon +41 (0)81 836 06 04, [www.laudinella.ch](http://www.laudinella.ch)

5316-388

## ferienregion HEIDILAND

Zur Ergänzung der Infostelle Flumserberg suchen wir engagierte und motivierte Personen als

## Infostellenleiter/in

Anforderungsprofil, Aufgabenbereich und weitere Informationen finden Sie unter [www.flumserberg.ch](http://www.flumserberg.ch), Rubrik Jobs.

5321-388

## Wallis★Tourismus

Wallis Tourismus ist die Dachorganisation des Walliser Tourismus. Als privatrechtlicher Verein im öffentlichen Interesse hat sie zum Ziel, den Walliser Tourismus zu fördern. Das Wallis ist in den letzten Jahren zur ersten Ferienregion der Schweiz avanciert. Diese Stellung wollen wir weiter ausbauen.

**Wir suchen:**

junge(n), aufgestellte(n)

#### Leiter(in) Produktemarketing

Zu den hauptsächlichen Aufgabengebieten gehören die Entwicklung von Angeboten in Zusammenarbeit mit unseren touristischen Partnern, die Entwicklung der Geschäftsbeziehungen mit Reiseveranstaltern sowie die Planung, Organisation und Umsetzung von Marketingaktivitäten.

Sie bringen mit:

- Diplom einer Tourismusfachschule oder andere gleichwertige Ausbildung im Bereich Marketing/Kommunikation.
- Erfahrung im Tourismus und im Marketing.
- Muttersprache Deutsch oder Französisch sowie sehr gute Kenntnisse der anderen Sprache in Wort und Schrift.
- Sehr gute Englischkenntnisse. Weitere Sprachkenntnisse von Vorteil.
- Engagierte und kommunikative Persönlichkeit.
- Selbstständige Arbeitsweise und sicheres Auftreten.
- Leistungsbereitschaft, Belastbarkeit und Zuverlässigkeit.

Wir bieten eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit, die Flexibilität und Teamfähigkeit voraussetzt.

Stellenantritt: 1. März 2010 oder nach Übereinkunft.

Interessierte Kandidaten/-innen werden gebeten, ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und einem aktuellen Foto an folgende Adresse zu senden:

Wallis Tourismus, Direktion, Postfach 1469, 1951 Sion.

Bruno Huggler, Vizedirektor und Leiter Gästemarketing, steht Ihnen gerne für weitere Auskünfte zur Verfügung. Telefon 027 327 35 70; [bruno.huggler@valais.ch](mailto:bruno.huggler@valais.ch)

5347-388



Für unseren lebhaften \*\*\*\*Hotel- und Restaurationsbetrieb mit 25 Zimmern und 3 Restaurants (Sommer 150 Gartenplätze) sowie Konferenz- und Bankettmöglichkeiten für bis zu 135 Personen haben wir für die Sommersaison folgende Stellen zu besetzen:

#### RESTAURATIONSFACHFRAU

Wir suchen eine herzliche, teamfähige, belastbare und selbständige Persönlichkeit mit abgeschlossener Berufslehre oder langjähriger Berufserfahrung in der gehobenen A la carte Gastronomie.

#### CHEF DE PARTIE

Sie verfügen über einige Jahre Berufserfahrung, sind bereit Verantwortung zu übernehmen und suchen eine neue Herausforderung.

#### COMMIS DE CUISINE

mit abgeschlossener Berufslehre: Sie wollen sich weiterentwickeln und zusätzliche Erfahrungen sammeln. Dafür setzen Sie sich mit Begeisterung ein.

Wir bieten Ihnen eine vielseitige Aufgabe, eine fortschrittliche Mitarbeiterpolitik und einen wunderschönen Arbeitsplatz direkt am Vierwaldstättersee.

Haben Sie Interesse, mit Freude und Einsatzbereitschaft in unserem motivierten Team zu arbeiten, dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Wir freuen uns, Sie schon bald persönlich kennenzulernen.



Daniel Untermaher, Direktor  
Winkelstrasse 46 • 6048 Horw/Luzern/Schweiz  
Telefon +41 (0)41 348 24 82 • Fax +41 (0)41 348 24 83  
[info@seehotel-sternen.ch](mailto:info@seehotel-sternen.ch) • [www.seehotel-sternen.ch](http://www.seehotel-sternen.ch)

5339-387

## Frutigen



#### Frutigen Tourismus

Infolge Pensionierung suchen wir auf den 1. August 2010 oder nach Vereinbarung

**Geschäftsführerin oder Geschäftsführer**  
Einstellungsgrad 80-100%

#### Ihr Profil

- Kaufm. Ausbildung und Weiterbildung in der Tourismus-Branche
- Sprachgewandt D/F/E
- Flair und Know-how im Umgang mit Gästen, Behörden und Partnern
- Teamorientierte, belastbare und gut organisierte Persönlichkeit
- Bereitschaft für flexible Arbeitszeiten

#### Ihre Aufgaben

- Führung des Tourismusvereins mit Geschäftsstelle (1 Mitarbeiterin)
- Aktive Mitarbeit in der Destination Adelboden-Frutigen, im Sportzentrum Frutigen und im Skizentrum Eltigen-Metsch

**Wir bieten** Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Arbeitsbedingungen.

Sind Sie interessiert?  
Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bis Ende Januar 2010 an den bisherigen Geschäftsführer

Frutigen Tourismus  
Arthur Grossen, Postfach 59, 3714 Frutigen  
Telefon 033 671 14 21, [arthur.grossen@bluewin.ch](mailto:arthur.grossen@bluewin.ch)



5346-388





## CLARIDGE HOTEL ZÜRICH

\*\*\*\*

The charming and quiet Business Boutique Hotel right in the City Center

Das **CLARIDGE HOTEL ZÜRICH** ist ein Superior-Business-Boutique-Hotel mit 31 sehr komfortablen und individuell klimatisierbaren Wohn-/Schlafzimmern und 8 Junior-Suiten mit total 70 Betten, alle im Stil Louis XV möbliert mit integriertem Schreibtisch mit einer Computer-Workstation mit Office-Software, Internet-TV und einem gratis Highspeed Internet-Kabel-Anschluss, einem kostenpflichtigen Highspeed Wireless LAN und unserem trendigen Gourmet-Restaurations-Konzept **Orson's** – Restaurant, Lounge & Bar – (mit 50 Plätzen) mit dem romantischen Gartenrestaurant mit 60 Plätzen und dem bürgerlichen Schweizer Restaurant **ACE** – Alternativ **CHuchi Erleben** – mit einer vorgelagerten Bar-Terrasse (30 Plätze).

Per Übereinkunft werden in unserem Superior Swiss Quality Boutique Hotel mit der QQ-Auszeichnung folgende Stellen frei:

### RÉCEPTIONIST/IN (60 bis 100%)

Wir erwarten Erfahrung auf Fidelio 7 und MS Office, möglichst mit KV-Abschluss im Hotelfach, absolut fließend in Englisch und Deutsch (Wort und Schrift) und guten F-Kenntnissen (zumindest mündlich). PW-Führerausweis und viel Initiative, Enthusiasmus und Freude an internationalem und sehr anspruchsvollem Gästekontakt, denn unser besonderes USP ist die ausgesprochen persönliche und sehr freundliche, zuvorkommende Gästebetreuung.

### RÉCEPTIONSPRAKTIKANTIN (100%)

Sie sind fließend in Englisch und Deutsch und haben gute mündliche F-Kenntnisse und verfügen wenn möglich über den PW-Führerausweis.

### Stv. ETAGEN-GOUVERNANTE

mit abgeschlossener Hofa-Lehre zur Unterstützung unserer Gouvernante. Sie arbeiten aktiv mit auf der Etage und in der Lingerie, kontrollieren die Zimmer auf Vollständigkeit und Sauberkeit und leiten unsere Lernenden an.

Wir bieten selbständige, abwechslungsreiche Tätigkeiten, wobei uns viel an einem lebhaften, fröhlichen und kollegialen Arbeitsklima liegt, in dem Sie sich wohlfühlen und sich voll einbringen können. Die Arbeitszeiten sind attraktiv und die Anstellungsbedingungen entsprechen der heutigen Zeit.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre vollständige Offerte mit aktuellem Foto und Ihren Salärvorstellungen an unsere Frau Lisa Hobi. Ein vertrauliches E-Mail können Sie senden an [hobi@claridge.ch](mailto:hobi@claridge.ch)

SWISS  
QUALITY HOTEL  
SUPERIOR

**CLARIDGE HOTEL ZÜRICH \*\*\*\***  
Steinwiesstrasse 8-10, 8032 Zürich  
Tel. 044 267 87 87, Fax 044 251 24 76

## WALDMANNBURG - DÜBENDORF

...feiern & geniessen...

Wir suchen per 1. März 2010

### CHEF ENTREMETIER

w/m

Sie erwartet ein stilvolles Haus im Grünen mit klassischer à la carte und Bankettküche. Die saisonalen Themen wie: Servus Austria, California Dine & Wine, Saporì del Sud oder Amarone Festival bilden erfrischende Alternativen für Gast und Mitarbeiter.

Wir sind keinen Bewertungen verpflichtet. Trotzdem arbeiten wir mit Frischprodukten, veredeln diese mit bestem Küchenhandwerk und präsentieren sie je nach Thema – klassisch bis modern.

Sie ergänzen die **längjährige Stammbrigade** (Chef, Tournant/Sous-Chef, Garde Manger, 4 Lehrlinge, 2 Hilfskräfte) und profitieren von geregelten Arbeitszeiten und echten Werten.

#### Anforderungen:

Sie sind um die 24 Jahre alt, bringen eine klassische Koch-Ausbildung mit und sind Entremetier mit Leib und Seele. Sie scheuen weder Quantität noch Qualität und bereiten à la carte und Bankettgerichte in ausgezeichneter konstanter Qualität zu. Sie sind eine zuverlässige und belastbare Persönlichkeit mit einer ausgeprägten Sozialkompetenz.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (inkl. Foto) so bald als möglich.

Peter Aegerter, Besitzer und Gastgeber

**RESTAURANT WALDMANNBURG – 8600 DÜBENDORF**  
[www.waldmannsburg.ch](http://www.waldmannsburg.ch) – 043/355 10 00

## GAST RATHAUSKELLER

Wir suchen ab 1. Februar 2010 oder nach Vereinbarung einen

### Patissier (m oder w)

für Jahresstelle (Vollzeit).

Ihre Bewerbung richten Sie bitte schriftlich an Gasthaus  
Rathauskeller AG, Herr Stefan Meier, Inhaber,  
Ober Altstadt 1, CH-6300 Zug. Tel. 041 711 00 56.  
E-Mail: [contact@rathauskeller.ch](mailto:contact@rathauskeller.ch), [www.rathauskeller.ch](http://www.rathauskeller.ch)



In gepflegten, lebhaften Betrieb suchen wir

### Erfahrene Servicefach-Angestellte (m/w) 60–100%

Jahresstelle und Sommersaison

sowie

### Küchen- und Service-Praktikant(in)

(Hotelfachschul-Absolventen)

ab April/Mai 2010

Sie sind freundlich, deutschsprachig,  
arbeiten gerne selbstständig und flexibel in einem familiären  
Jugend Team (inkl. Sa/So)?

Wir freuen uns, Sie kennenlernen zu dürfen!  
Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto richten Sie bitte an:

Restaurant Bad-Stübli, Badstrasse 52,  
5116 Schinznach-Bad AG  
056 443 24 43  
[www.bad-stuebli.ch](http://www.bad-stuebli.ch)

## HOTEL UCLIVA

WALTENSBURG-VUORZ

Das nachhaltige  
Familien- und Seminarhotel

Direkt neben der Talstation der Berg-  
bahnen gelegen.

Ab sofort oder nach Vereinbarung  
für die laufende Wintersaison (evtl. auch  
Sommer 2010) suchen wir noch einen

### Koch/Chef de partie f/m

in Frischproduktküche sowie eine

### Servicefachangestellte f/m

Hotel Ucliva, CH-7158 Waltensburg/GR

Tel. +41 81 941 22 42  
[johan.zegg@ucliva.ch](mailto:johan.zegg@ucliva.ch) [www.ucliva.ch](http://www.ucliva.ch)

Die Gastronomiegruppe



Wir sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomie-  
unternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschen Schweiz  
sowie mehr als 1700 Mitarbeitenden, denen wir Raum für  
Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für unser

### Restaurant Mishio Bern

Bärenplatz 2, 3011 Bern,

welches wir neu eröffnen, suchen wir per 22. März 2009

### asiatische Köche (m/w)

Ihre Aufgabe: In Ihr Aufgabengebiet gehören hauptsächlich die  
Mise en place in Ihrem Aufgabenbereich, die aktive Mitarbeit bei  
der Menüproduktion, das selbständige Arbeiten an der WOK-  
Station sowie die Einhaltung und Umsetzung der HACCP- und EKAS-  
Richtlinien.

Ihr Profil: Wir suchen motivierte, engagierte und innovative Köche,  
welche Erfahrung in der asiatischen Küche mitbringen. Das  
Restaurant ist jeweils von Montag bis Samstag geöffnet.  
Öffnungszeiten Montag bis Freitag sind 08.30 – 20.30 Uhr, am  
Samstag ist das Restaurant von 08.00 – 17.00 Uhr geöffnet.

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 Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

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

#### ZfV-Unternehmungen

Mühlebachstrasse 86, Postfach, 8032 Zürich  
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36  
[info@zfv.ch](http://info@zfv.ch), [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)



Katharina + Herbert Balz-Michel

Oltenstrasse 10 Tel. 062 295 20 33  
4653 Obergösgen Fax 062 295 04 83  
[www.kreuz-obergoesgen.ch](http://www.kreuz-obergoesgen.ch)

Wir sind ein innovativer und lebendiger Landgasthof mit viel Charme.  
Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir zur Verstärkung für unser  
junges Team eine/n

### Servicefachangestellte/n

### Service-Aushilfe

Sie verfügen über eine gastgewerbliche Ausbildung im Service und  
sind nicht älter als 35 Jahre.

Ihre gewinnende und fröhliche Art schätzt sowohl unser À-la-carte-  
sowie Bankettgast.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie noch heute Ihre  
schriftliche Bewerbung an:

**Landgasthof Kreuz AG**  
Familie Balz-Michel, Oltenstrasse 10, 4653 Obergösgen  
[info@kreuz-obergoesgen.ch](mailto:info@kreuz-obergoesgen.ch)

## bothanien

Haus für Ferien und Kurse  
CH-6066 St. Niklausen/OW

Das Gästehaus des Klosters der Dominikanerinnen liegt auf  
800 m ü.M. und bietet eine grossartige Rundschau über den  
Sarnersee und in die Obwaldner Berge. Unsere 65 Betten werden  
durch Ferien- und Seminargäste belegt.

Per 1. März 2010 oder nach Vereinbarung suchen wir eine flexible,  
initiativ

### Betriebsassistentin (40% Service / 60% Administration)

#### Anforderungen:

Hotelfachschulabschluss oder Ausbildung im Gastgewerbe in  
Service und Administration und Protel-Kenntnisse

#### Wir bieten:

Interessante, abwechslungsreiche Aufgaben einer neu geschaffenen  
Stelle in einem angenehmen Arbeitsumfeld

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an Barbara Durrer,  
Hausleitung

## Küchenchef/in



Interessante und  
vielseitige Aufgaben.

Weitere Jobs unter [www.migros.ch](http://www.migros.ch)

Kommt der Appetit? Die grosse Palette der Migros-Gastronomie deckt  
vielseitige kulinarische Bedürfnisse ab. Migros-Take Away, Selbstwahl-  
Restaurants und der Party-Service der Migros Luzern sorgen für einen  
rundum feinen Genuss. Für unser Personalrestaurant timeout in Dierikon  
suchen wir eine/n

### Küchenchef/in

#### Ihr Aufgabengebiet

- Fachgerechtes Zubereiten von warmen und kalten Speisen unter Einhaltung von Rezept, Qualität sowie Hygiene
- Führen eines Teams nach partizipativen und kundenorientierten Grundsätzen (inkl. Personalbeurteilung)
- Bewirtschaften der Arbeitsstunden
- Prüfen und Einführen neuer Angebote
- Entgegennahme von Bestellungen und Reservationen
- Einsatz und Produktion bei Bankettanlässen
- Ausbildung des Koch-Lernenden
- Gästebetreuung

#### Unsere Anforderungen

- Abgeschlossene Berufsausbildung im Bereich der Gastronomie bzw. der Hotellerie
- Einige Jahre Berufs- und Führungserfahrung
- Grosse Einsatz- und Leistungsbereitschaft
- Zuverlässigkeit, Teamfähigkeit und Verantwortungsbewusstsein
- Selbstständige und saubere Arbeitsweise

#### Wir bieten

Eine abwechslungsreiche Stelle mit attraktiven Arbeitszeiten und überdurchschnittlichen Sozialleistungen sowie einen Arbeitsplatz in einem fortschrittlichen Unternehmen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre vollständige Online-Bewerbung unter [www.migros.ch/stellen](http://www.migros.ch/stellen).

**Genossenschaft Migros Luzern**  
Geschäftssitz Dierikon  
Patrizia Steinmann, Personelles  
Postfach  
6031 Ebikon

**MIGROS**





**BADRUTT'S PALACE**  
ST. MORITZ SWITZERLAND

Das Badrutt's Palace Hotel ist das führende 5\*-Deluxe-Hotel in der Region, mit 160 Zimmern und Suiten, 7 Restaurants und 5 Bars, Veranstaltungsräumen bis zu 400 Gästen, einem grosszügigen Sport- und Wellnessbereich mit Pool, Natureisbahn und dem Kid's Club «Palazzino». Das mehrfach international ausgezeichnete Badrutt's Palace Hotel ist seit der Eröffnung im Juli 1896 in Familienbesitz und ist Mitglied der «Leading Hotels of the World», der «Swiss Deluxe Hotels» als auch der «Swiss Historic Hotels».

**Für Fachfrauen mit «Soul & Passion»**

Wir suchen auf 1. Februar 2010 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle

**Personalsachbearbeiterin**

Vielseitig – spannend – manchmal stressig – anspruchsvoll –  
lehrreich – befriedigend

Wir betreuen im Winter 550 Mitarbeitende, im Sommer 260, inbegriffen sind 65 Jahresmitarbeitende. Unsere Aufgaben sind im Wesentlichen: Budgetierung des Mitarbeiterbedarfs, Rekrutierung, Vertrags- und Bewilligungswesen, Sozialversicherungen, Mitarbeiterunterkünfte, Einführung und Schulung der Mitarbeitenden, Organisation von verschiedenen Anlässen, Betreuungsaufgaben, Zeiterfassung, Saisonschlussabrechnungen, Verabschiedung und diverse Nachbearbeitungen. Wir sind ein Team von vier Voll- und zwei «Teilzeiterinnen» und freuen uns auf Sie als unsere neue Personalsachbearbeiterin.

Sie haben nach Ihrer Ausbildung zur Kauffrau HGT oder nach einer Hotelfachschule mindestens 1-2 Jahre erfolgreich im Human Resources eines grösseren Schweizer 5-Sterne-Hotels gearbeitet. Sie bringen gute mündliche und schriftliche Fremdsprachenkenntnisse mit (inkl. Italienisch), haben eine ausgeprägte «Can Do Attitude» und Sie sind sattelfest in den Programmen von MS-Office, Teamplayer, Belastbarkeit, gewinnendes Auftreten, gepflegte Umgangsformen, erste Erfahrung mit den Schweizer Sozialversicherungen und mit Zeiterfassungssystemen sind weitere Punkte im Anforderungsprofil unserer Personalsachbearbeiterin. Sie sind an einer längerfristigen Zusammenarbeit interessiert.

Wenn Sie motiviert sind, in einem renommierten Hotel Verantwortung zu übernehmen, erwartet Sie im wunderschönen Oberengadin ein Arbeitsumfeld, das Ihre Erwartungen übertrifft. Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Kurt Altörfer, Personalleiter. Vielen Dank.



**BADRUTT'S PALACE HOTEL**  
Via Serlas 27, 7500 St. Moritz, Switzerland  
Tel. +41 (0)81 837 26 12  
E-Mail: kaltorfer@badruttsplace.com



Wir suchen Sie per sofort als  
unsere/n neue/n

**Chef de Service**

Gastgeber/in sein, und auf die Gäste eingehen können, setzen wir voraus, ebenso ausgeprägte Fachkenntnisse. Idealerweise im Alter von 25-30.

Bitte senden Sie die kompletten Bewerbungsunterlagen an Herrn Matthias Kyburz.

Hotel Sonne Bremgarten  
Marktstrasse 1  
5620 Bremgarten  
Tel. 056 648 8040  
hotel@sonne-bremgarten.ch  
www.sonne-bremgarten.ch



**RESTAURANT  
REUSSBRÜCKE**



**Kochen mit Leidenschaft  
auf hohem Niveau**

Wenn Sie dieser Satz anspricht, dann sind Sie unser Mann (oder Frau). Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.  
**Für Infos Telefon 044 760 11 61,**  
Herr Klaus Imhof verlangen

Restaurant Reussbrücke,  
Muristrasse 32, 8913 Ottenbach  
Telefon 044 760 11 61  
www.reussbruecke.ch

**campus  
Muristalden**

Der Campus Muristalden bietet seit 150 Jahren eine Alternative zu den öffentlichen Schulen.

Wir sind eine moderne Bildungsstätte mit einem breit angelegten und zukunftsgerichteten Angebot.

Das Bistro mit Selbstbedienung wird erfolgreich in eigener Regie geführt und ist ein wichtiger Teil des Schullebens. Für die Qualität der täglich fast 350 Mahlzeiten (Schüler und Erwachsene) und für unser Ambiente erhalten wir regelmässig erstklassige Feedbacks.

Wir suchen eine neue Gastgeberin als

**Co-Leiterin Bistro (100%)**

Sie führen den Betrieb zusammen mit unserem bisherigen Küchenchef und sind dabei für die Bereiche Front und Administration verantwortlich. Dies setzen Sie mit viel Charme und fachlich sehr kompetent um. Sie haben vergleichbare Führungserfahrung in einem ähnlichen Betrieb und ein gutes Gespür für die Balance zwischen Qualität und Kostenbewusstsein; ebenfalls ist ein guter, lebensbejahender, kommunikativer Draht zu Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen gleichermassen wichtig.

Sie finden bei uns einen gut eingeführten und optimal eingerichteten Betrieb, den es mit Engagement zu pflegen und weiterzuentwickeln gilt. Ihre Jahresarbeitszeit beträgt 100%, bei Anlässen sind teilweise Einsätze über die normalen Tageszeiten hinaus und an Wochenenden nötig. Unsere Zusammenarbeit startet im kommenden Mai 2010 oder nach Vereinbarung und soll langfristig orientiert sein.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit einem kurzen handgeschriebenen Brief bis zum 15. Januar 2010 an

Campus Muristalden AG  
z. Hd. Andreas Schudel, Verwaltungsdirektor  
Muristrasse 8  
3000 Bern 31

Für erste Auskünfte steht Ihnen die Bistro-Co-Leitung Frau Susanne Bieri oder Herr Franz Loosli unter 031 350 42 27 oder 28 gerne zur Verfügung.

Campus Muristalden AG  
Gymnasium, Fortbildungsklassen  
Volksschule, H-I-K, Internat, Weiterbildung  
Muristrasse 8, CH-3000 Bern 31  
Tel 031 350 42 50, Fax 031 350 42 00  
www.muristalden.ch

**WALDMANNBURG - DÜBENDORF**

...feiern & geniessen...

Wir suchen per 1. März 2010

**Restaurationsfachfrau/-mann**

Sie erwartet ein stilvolles à la carte- und Bankettrestaurant im Grünen mit vielen Möglichkeiten für grosse und kleine Feste rund ums Jahr.

Wir sind keinen Bewertungen verpflichtet.

Trotzdem punkten wir bei unseren anspruchsvollen Gästen mit klassischer Küche und saisonalen Angeboten (Servus Austria, California Dine & Wine, Saporì del Sud, Amarone Festival) und einer engagierten und persönlichen Betreuung.

Sie ergänzen unsere langjährige Brigade mit 3 Lehrlingen und können in gepflegtem Umfeld Ihre Passion leben und Ihre Fertigkeiten perfektionieren.

Anforderungen:

Sie sind um die 19-25 Jahre alt, bringen eine abgeschlossene Berufsausbildung mit und sind Gastgeberin mit Leib und Seele. Sie sind eine zuverlässige und belastbare Persönlichkeit mit einer ausgeprägten Sozialkompetenz.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (inkl. Foto) so bald als möglich.

Peter Aegerter, Besitzer und Gastgeber

**RESTAURANT WALDMANNBURG – 8600 DÜBENDORF**  
www.waldmannsburg.ch – 043/355 10 00



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

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

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

ab sofort

**Chef de Rang**  
in Jahresstellung

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

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

**HOTEL\*\*\*\*  
à Lausanne**  
cherche de suite  
ou date à convenir

**un/e chef/fe pâtissier**

Horaires continus.  
Samedi et dimanche congé.  
Bonne rémunération.

Veuillez s.v.p. envoyer vos offres sous chiffre 5320-2885 à htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne.

**Hôtel-Restaurant  
BEL-AIR**

Cuisine bourgeoise, spécialités de poissons et  
diverses quinzaines selon les saisons.

Wir suchen, Nous recherchons  
pour compléter notre brigade

1 cuisinier/ère / Koch oder Köchin

R. CHERVET 026 673 14 14 / 079 684 86 66

1788 Praz-Vully (bord du lac de Morat)

www.bel-air-lac.ch, e-mail: bel-air@bel-air-lac.ch



Hôtel 4\*\*\*\* 136 lits, 2 restaurants, 1 bar, 1 dancing,  
11 salles de conférences, service traiteur, boutiques.

**POSTES DISPONIBLES**

**UN SOUS-CHEF DE CUISINE &  
DEUX CHEF DE PATISserie**

Travaille au sein d'une équipe sous la direction du chef  
Cuisine variée adaptée à la clientèle internationale  
Seconde le Chef de cuisine, le remplace en son absence  
Motivé, compétent et avec minimum 2 années d'expérience

Entrée : à convenir

**RÉCEPTIONNISTE**

Votre profil : Au bénéfice d'une formation et d'une  
expérience de quelques années dans un poste similaire  
hôtellerie, vous possédez un savoir-faire informatique.

Maîtrise des langues allemande et anglaise

Travail à plein temps ou temps partiel 80%

Entrée : Février 2010 ou à convenir

Merci nous envoyer votre candidature à :

Au Parc Hôtel - Rte de Villars 37  
1700 Fribourg  
026 / 429 56 56  
direction@auparc-hotel.ch

hoteljob.ch

Veränderungen beginnen hier

www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association



## Verantwortlicher für Restaurant

Arbeitsort: Swissminiatur, Melide-Lugano  
Beschäftigungsgrad: 100% von Anfang März bis Ende Oktober  
(Saisonöffnung)

## Ihre Eigenschaften:

- Mindestens 40 Jahre alt
- Italienisch, Deutsch, Englisch und evtl. Französisch unentbehrlich
- Gaststättengewerbe-Schule gewünscht (Gewerbetreiber-Lizenz nicht nötig)
- Gastfreundlich und an internationale Kundschaft gewöhnt
- Unternehmergeist, Flexibilität, Kreativität und guter Charakter für die Führung und Organisation des Personals
- Identifizierung in die Betriebsphilosophie

## Ihre Aufgaben:

- Personalführung
- Verwaltung der Warenbestellungen
- Verwaltung der Offerten/Reservationen/Gruppen-Empfang/ usw.
- Kasse
- Veranstaltungen/Bankette

## Wir offerieren:

- Professionelle Herausforderung mit verschiedenen Aufgaben
- Lohn gemäss den Kapazitäten, der Befähigung und der Erfahrung des Kandidaten

Offerten mit Lebenslauf, Referenzen, Zeugnisabschriften und Lohnanspruch sind zu richten an Swissminiatur SA, 6815 Melide, z.H. Direktion.

502-4802



## Grand Hotel Villa Castagnola

Il Grand Hotel Villa Castagnola, unico 5 stelle superior di Lugano, ricco di tradizione e prestigio, situato sulle sponde del lago di Lugano conta 65 camere e 22 suites, i ristoranti gastronomici «Le Relais» con terrazza nel parco e «Arté al Lago», sale banchetti e sale conferenze.  
Per potenziare il nostro giovane e dinamico team cerchiamo:

Cucina

### Chef de Partie Commis di Cucina

Ristorante

### Chef de Rang Commis di Ristorante

con esperienza nel settore alberghiero, spirito d'iniziativa ed entusiasmo nell'offrire alla nostra esigente clientela un servizio accurato e personalizzato.

Aspettiamo con piacere la vostra candidatura completa di C.V., foto e copie dei certificati tramite posta o via e-mail.  
Verranno prese in considerazione unicamente le candidature complete e in possesso dei requisiti richiesti.  
Ivan Zorloni, Dir., Grand Hotel Villa Castagnola  
hr@villacastagnola.com

Grand Hotel Villa Castagnola  
Viale Castagnola, 31 - CH-6906 Lugano  
Tel. +41 (0)91 973 25 55 - Fax +41 (0)91 973 25 50  
E-Mail: info@villacastagnola.com - Website: www.villacastagnola.com

517-2101



\*\*\*\*Familienhôtel im Tessin, direkt am See, mit Restaurant «Grotto Al Porto» und «Millefiori», Lagobar, Sirennabar, Schwimmbad, Beautysalon und Miniclub Pinocchio sucht für die kommende Sommersaison mit Eintritt 1. 4. 2010 oder nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter:

### RéceptionistIn (D/F/I) ServicemitarbeiterIn (D/I) Barman (D/F/I) und ServicepraktikantIn (15. 6. 2010-31. 8. 2010)

### Chef de partie Commis Officebursche Buffethilfe

### Zimmermädchen KinderbetreuerIn und AnimateurIn (D/I/F)

**WILLKOMMEN IM TEAM!**  
Beste Lage direkt am See, mediterranes Ambiente und ein junges, dynamisches Team erwarten Sie.  
Über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto freut sich Frau Rosiello Anna, Human Resources,  
Hotel Lago di Lugano - Via Campione 65 - 6816 Bissone  
E-Mail: job@hotellagodilugano.ch  
Tel. 091 641 98 15, Fax 091 641 98 01

535-2893



## GRAND HOTEL EDEN LUGANO

Per completare il nostro team, cerchiamo un/una

### Responsabile Prenotazioni

Si richiede:  
Esperienza minima di 3/4 anni nel settore alberghiero  
Ottima conoscenza delle lingue I/D/E/F sia orale che scritta  
Ottima conoscenza della corrispondenza internazionale  
Ottima capacità organizzativa  
Capacità di relazionarsi con i clienti sia di persona ma soprattutto al telefono  
Buona conoscenza del programma Fidelio (Versione 7)  
Buona conoscenza dei programmi Word ed Excel

## Offriamo:

Un posto di lavoro stimolante e uno stipendio adeguato.  
La possibilità di crescere professionalmente e di ottimizzare redditività dell'albergo (yield management).  
Contratto a tempo indeterminato.

Gli interessati/interessate in linea con il profilo sono pregati di inviare un dettagliato CV allegando foto, certificati di lavoro e referenze a:



Grand Hotel Eden  
Ufficio Personale  
Riva Paradiso 1 - 6900 Lugano  
E-Mail: personale@edenlugano.ch

501-2946

## DELTA ASCONA



Wählen Sie jetzt Ihre neue Arbeitsstelle am Lago Maggiore! Das Parkhotel Delta gehört zu den besten Ferienhotels im Tessin. Zur Verstärkung unseres jungen, kollegialen Teams suchen wir hervorragende und herzliche Mitarbeiter. Wenn Sie Engagement und Freude am Beruf mitbringen, bewerben Sie sich bitte bei uns. Die folgenden Stellen sind frei:

Wir suchen ab Anfang März 2010 oder nach Vereinbarung einen

**2. Chef de réception (w/m)**, mit deutscher Muttersprache, Sprachkenntnisse in I/F/E, mit mindestens 2 Jahre Berufserfahrung in der gleichen Position

**Réceptionist/in** mit Erfahrung und I/D/E-Kenntnisse  
**Réception-Praktikant/in** von Mitte März bis Mitte Oktober

**Verantwortliche Kinderbetreuerin, D/I**  
ab Mitte März bis Ende Oktober

Wir freuen uns, wenn auch Sie bald zum Delta-Team zählen.  
A presto in Ticino,

Irene Rianda, Human Resources [risorse@parkhoteldelta.ch](mailto:risorse@parkhoteldelta.ch)  
Via Delta 137  
6612 Ascona  
Tel. 091 785 77 85  
Fax 091 785 77 27

531-2565

## International

Wir suchen im Auftrag der TILAK – Tiroler Landeskrankenanstalten GmbH ein(e) Leiter(in)

der Zentralküche des Landeskrankenhaus – Universitätsklinik Innsbruck.

Wir wenden uns an eine(n) dynamische(n) Systemgastronom(in) mit reichhaltiger Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie (Cook & Chill-Verfahren), hoher Einsatzbereitschaft, Verantwortungsbewusstsein und Teamgeist.

Als Küchenchef(in) der Zentralküche sind Sie für folgende Arbeitsergebnisse verantwortlich:

- Personelle und fachliche Führung, Förderung und Betreuung von ca. 135 Mitarbeiterinnen in 4 Abteilungen
- Optimale Organisation und Produktion der täglich rd. 6.000 Essen für Patienten und Mitarbeiter in bester Qualität.
- Sicherstellung und laufende Verbesserung einer bedürfnisgerechten, abwechslungsreichen und saisonalen Angebotsplanung
- Effizientes Kostenmanagement und Budgetdisziplin
- Umfassende Qualitätssicherung sowie lückenlose Einhaltung der HACCP-Hygiene Richtlinien

Auf Sie wartet per 01.04.2010 eine herausfordernde und spannende Führungstätigkeit in einem fachlich versierten, motivierten und gut eingespielten Team. Als Vertragsbediensteter des Landes Tirols genießen Sie eine sichere Anstellung mit geregelten Arbeitszeiten (5-Tage-Woche).

Gemäss § 7 Tiroler Landes-Gleichbehandlungsgesetz 2005 werden ausdrücklich qualifizierte Frauen zur Bewerbung eingeladen.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen und sichern Ihnen absolute Diskretion zu.

ETB Edinger Tourismusberatung GmbH

zH Herr MMag. Markus Zwölfer  
Kaufmannstraße 58, 6020 Innsbruck  
Tel.: 0512/344 231-13; E-Mail: [m.zwoelfer@etb.co.at](mailto:m.zwoelfer@etb.co.at)



5343-2835



Für die kommende Sommersaison mit Stelleneintritt März/April suchen wir folgende Mitarbeiter/innen:

### Service-Restaurant Brigade: Chef de Rang Servicefachangestellte Servicepraktikanten/-in

## Küche:

Chef Tournant  
Chef Saucier  
Chef Entremetier  
Chef Gardemanger  
Commis de cuisine

Romantik Hotel  
Castello Seeschloss, Piazza Motta  
CH-6612 Ascona

Tel. +41 (0) 91 791 01 61

Fax +41 (0) 91 791 18 04

[www.castello-seeschloss.ch](http://www.castello-seeschloss.ch)

[hotel@castello-seeschloss.ch](mailto:hotel@castello-seeschloss.ch)



5252-5834



Wir suchen für die nächste Sommersaison 2010 (ab Februar/März) noch folgende Mitarbeiter:

### Betriebsassistent/in Stellvertreter/in der Geschäftsführer Chef Entremetier oder Commis de cuisine Servicemitarbeiter/in

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:  
Hotel-Ristorante-Pizzeria  
AL FARO  
CP 959  
6612 Ascona

524-2162

## Stellengesuche

Homme/CH/47 ans – très qualifié  
cherche un emploi de night-auditor  
à temps complet. Région riviera  
vaudoise (de Nyon à Villeneuve).  
Contact au 021 905 13 11.

515-5156

## Stellenvermittlungen

**Gastro Express**  
Stellen suchen  
Stellen anbieten  
Kostenlos  
[www.gastro-express.ch](http://www.gastro-express.ch)

News aus Gastronomie  
Hotellerie und Tourismus  
[www.baizer.ch](http://www.baizer.ch)

524-2162

**GUTE INVESTITION.**

SCHAFFEN SIE SCHUTZBEDÜRFTIGEN KINDERN EINE MENSCHENWÜRDIGE LEBENSGRUNDLAGE MIT NEUER PERSPEKTIVE.

☐ Ja, ich engagiere mich für schutzbedürftige Kinder und investiere ein Jahr lang monatlich:  
☐ CHF 15 ☐ CHF 25 34588

☐ Schicken Sie mir weitere Informationen.

Name

Vorname

Strasse/Nr.

PLZ/Ort

E-Mail

Datum

Unterschrift

In einem Couvert senden an:  
Terre des hommes - Kinderhilfe  
Avenue de Montchoisi 15  
1006 Lausanne  
Telefon: 058 611 06 11  
[www.tdh.ch](http://www.tdh.ch)

Terre des hommes  
Spendet Zukunft.



**HESSER**

Unternehmensberatung  
für Hotellerie & Restauration  
seit 35 Jahren

Sie haben einen Betrieb  
zu verkaufen – zu vermieten  
oder Sie suchen einen Betrieb?

Wir sind die Drehscheibe  
für interessante Betriebe –  
teilen Sie uns Ihre  
Anforderungskriterien mit

Wir sind auch die Spezialisten für:

- Verbesserung Wirtschaftlichkeit/  
Marketingkonzepte
- Projektentwicklung/Optimierung
- Rekrutierung Direktion, Kader,  
Betriebsgruppe
- Nachfolgeregelung, Vermittlung  
bei Rechtsstreitigkeiten u.a.m.

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

Zum Kaufen suchen wir Hotels in Zürich, Basel, Bern, Luzern,  
Zug, bekannte Skorte in Graubünden und Tessin, gute La-  
gen. Des Weiteren suchen wir für einen Betreiber in Franchise  
(Managementvertrag) Hotels in den Hauptstädten GE, ZH,  
SG, BS, Bern, Lausanne sowie in guten Feriendestinationen.  
**Gasser Consulting AG**, Zürichbergstrasse 36, 8044 Zürich.  
beatricegasser@bluewin.ch, Tel. 079 404 76 56 und  
044 881 24 44.

**HESSER**

Unternehmensberatung  
für Hotellerie & Restauration

Wir haben interessante Betriebe zu  
verkaufen:

- Grosses Stadtrestaurant  
mit 7 Mio Umsatz
- 3-Sterne-Hotel im Oberengadin  
mit 80 Betten und Bauland
- 3-Sterne-Hotel in Arosa  
mit 70 Betten
- 4-Sterne-Hotel in Zürich  
mit über 200 Zimmer
- 3-Sterne-Hotel Kt. ZH  
mit 100 Zimmer, Restaurants

Suchen Sie einen anderen Betrieb,  
geben Sie uns Ihre Kriterien bekannt

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

# Marktplatz – immer am ersten Donnerstag im Monat

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, [insetate@htr.ch](mailto:insetate@htr.ch)

**htr hotel revue**

## IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

### htr hotel revue – stellen revue / marché de l'emploi – immobilienrevue / marché immobilier

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

Herausgeber / Editeur: hotellerieuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction: Barbara König

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

Chefredaktion / Rédaction en chef: Elisabeth Hobmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Bëda-Urs Schönenberger

Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Patricia Nobs Wyss, Monika Hausammann

E-Mail: [insetate@htr.ch](mailto:insetate@htr.ch) / Homepage: [www.htr.ch](http://www.htr.ch)

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

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

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

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

– Stellengänge / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10

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

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'emploi)

1 Woche / semaine CHF 50.–, 2 Wochen / semaines CHF 70.–, 4 Wochen / semaines CHF 100.–

Immobilienrevue / marché immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces

– Immobilien / immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10

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

#### Termine

– Ausgabe / Numéro Nr. 2/2010

– Erscheint / Parution 14. 1. 2010

– Anzeigenschluss / Délai 11. 1. 2010

Nr. 3/2010

21. 1. 2010

18. 1. 2010

Nr. 4/2010

28. 1. 2010

25. 1. 2010

Nr. 5/2010

4. 2. 2010

1. 2. 2010

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

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

Doppelnummern

Numéros couplés Nr. 27/28 / 8. 7. 2010

Nr. 29/30 / 22. 7. 2010

Nr. 50/51 / 16. 12. 2010

Herstellung / Production: Büchler Grafino AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern

Auflage WEMF-begabugt 2009 / tirage contrôlés REMP 2009: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 10 732 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 769 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. 177, Januar 2010

## Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, [insetate@htr.ch](mailto:insetate@htr.ch)

**htr** hotel revue

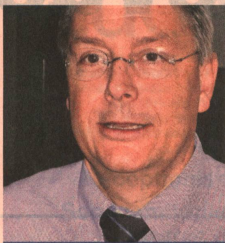
### Kostenreduktion

Mietzinse als  
gewichtiger  
Kostenblock geben  
immer häufiger  
Anlass zu  
Diskussionen.



Alan D. Bollat

## Zankapfel Mietzins



**STEPHAN KURMANN**

EIDG. DIPL. IMMOBILIEN-  
TREUHÄNDER, GESCHÄFTS-  
FÜHRER & PARTNER  
KATAG TREUHAND AG, KRIENS

Schwankende Umsätze in der Hotellerie und im Gastgewerbe sowie erhöhte Kosten bei den Waren und Mitarbeitenden haben dazu geführt, dass in den vergangenen Jahren die Margen in der Branche immer mehr unter Druck gerieten. Um den drohenden Renditezerfall zu verhindern, sind Kostenreduktionen unumgänglich. Nebst den Waren-, Personal- und Betriebskosten, die vom Betreiber selber beeinflusst werden können, geben bei den Mietbetrieben die Mietzinse, als weiterer gewichtiger Kostenblock, immer häufiger Anlass zu Diskussionen.

### Grundproblematik

Seit Anfang der Neunzigerjahre driften in der Branche die Substanz- und Ertragswerte von Hotel- und Restaurantliegen-

schaften immer weiter auseinander. Die traditionellen Betriebe sind deshalb je länger je weniger in der Lage, mit den erwirtschafteten Erträgen die Substanz zu erhalten, das heisst, Mittel für Unterhalt, Ersatz, Zinsen und Amortisationen in genügendem Ausmass zu generieren.

Wird bei einem Mietbetrieb der Zins vom Substanzwert der Liegenschaft abgeleitet, ist in vielen Fällen die Belastung für den Betreiber zu hoch. Um den Exodus zu verhindern, müssen die beiden Parteien, Mietvertrag hin oder her, an einen Tisch sitzen und das Problem gemeinsam zu lösen versuchen.

### Das Modell

Als vernünftiger Mittelweg hat sich das Modell der umsatzabhängigen, stufenwei-

sen und degressiven Mietzinsgestaltung in den letzten Jahren sehr gut bewährt. Dabei wird von einem Minimalumsatz ausgegangen. Dieser wird mit dem Prozentsatz der ersten Stufe verzinst und gilt gleichzeitig als Minimalmietzins. Auf der Basis des Minimalumsatzes werden zusätzliche Umsatzstufen eingebaut, die dann mit stetig abnehmenden (degressiven) Prozentsätzen verzinst werden.

### Fazit

Mit dieser Mietzinsgestaltung soll einerseits dem Umstand Rechnung getragen werden, dass der Eigentümer, wenn er schon keine genügende Bruttorendite erzielt, doch wenigstens teilweise an den steigenden Erträgen des Betreibers partizipiert und so mittel- bis langfristig seine Investi-

on zurückführen kann. Andererseits wird dem Betreiber der Anreiz geboten, mit dem Erreichen der nächsten Umsatzstufe seine durchschnittliche Mietzinsbelastung zu senken.

Auch das degressive Zinsstufenmodell kann die Problematik, die sich aus der mangelnden Ertragslage in der Gastgewerbebranche ergibt, nicht vollumfänglich lösen. Es bietet aber durchaus einen gangbaren Kompromiss. Zudem unterstreicht es – im Gegensatz zum früher gängigen Gegeneinander von Mieter und Vermieter – ein eher partnerschaftliches Vertragsverhältnis, in dem die Parteien in Form einer so genannten Schicksalsgemeinschaft aufeinander angewiesen sind.

Weitere Informationen unter [www.katag.ch](http://www.katag.ch)



Auch unterwegs.

Hotelfinden! Sie haben die Wahl. [www.swisshotels.com](http://www.swisshotels.com)

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association