

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** - (2011)  
**Heft:** 2

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

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 14.03.2025

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



# stellenrevue htr marché d'emploi

Der grösste Stellenmarkt der Branche  
Le principal marché de l'emploi  
de la branche

htr hotel revue Nr. 2 / 13. Januar 2011



Neu Useforderig im neue Jahr?  
Bi Eus bisch richtig!

www.activegastro.ch  
Active Gastro Eng GmbH,  
Postfach, 8048 Zürich

Alles über Aus-  
und Weiterbildung  
www.hoteljob.ch

www.hotelleriesuisse.ch

Unser  
Beraternetzwerk –  
Ihr Erfolg

Auf unserer  
Website unter:  
Rubrik Beratung  
«Beraternetzwerk»

CURAVIVA.CH  
hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

## Inhalt / Sommaire

|  |     |
|--|-----|
| Aus- und Weiterbildung .....             | 2   |
| Direktion/Kaderstellen .....             | 3-5 |
| Deutsche Schweiz .....                   | 4-8 |
| Suisse romande .....                     | -   |
| Svizzera italiana .....                  | 9   |
| International/Marché international ..... | -   |
| Stellengesuche/Demandes d'emploi .....   | -   |
| Immobilien .....                         | 11  |

## Die Réception

«Visitenkarte»  
eines jeden Hotels,  
erster und letzter  
Eindruck;  
Informations-,  
Dreh- und  
Angelpunkt.



Alain D. Bollat

# Karriere an der Front



**KATRIN WOLF**  
EXECUTIVE ASSISTANTE  
MANAGER, MÖVENPICK HOTEL  
ZÜRICH-AIRPORT  
PRÄSIDENTIN AICR

Was macht die Arbeit einer Réceptionistin aus? Réceptionist sein bedeutet Passion, Professionalität und Persönlichkeit zu haben. Für Réceptionisten sollte insbesondere die Freude am Umgang mit Menschen im Vordergrund stehen. Es gehört dazu, sich in die Situation des Gastes hinein versetzen und ihm für seine Wünsche und Fragen Lösungen und Antworten anbieten zu können. Die höhere Schule hierzu ist das Antizipieren, das heisst Vorauszusehen, was der Gast für Bedürfnisse hat und dann proaktiv auf ihn mit einem Vorschlag, einer Geste zuzugehen. Und das immer auf eine charmante und freundliche Art – unabhängig von der eigenen Tagesform. Menschenkenntnis hilft dabei. Und je individueller der/die Réceptionist/-in auf den einzelnen Gast eingehen kann, umso besser fühlt sich

dieser betreut. Als Réceptionist/-in bedarf es zum einen an Fachkenntnissen über das Hotel, das Computerprogramm, aber auch der Stadt in welcher sich das Hotel befindet, um Empfehlungen und Wegbeschreibungen abgeben zu können.

### Berufseignung

Wer für diesen Beruf geboren ist, kann sich kaum etwas Spannenderes vorstellen als die täglich wechselnden Aufgaben an einer Hotel-Réception. Geschäftsreisende, Wochenendgäste, Familien und Alleinreisende aus aller Welt wechseln sich ab. Sie sehen in der Réceptionistin den ersten wichtigen Anlaufpunkt bei der Anreise im Hotel sowie die hilfsbereite Ansprechperson rund um die Uhr als Hilfestellung in der Fremde, welche es schafft, ein «home away

from home feeling» zu vermitteln durch gute Beratung und professionelle Betreuung.

Mehrsprachigkeit ist ein weiteres Schlüsselement für die Arbeit an der Réception. Deutsch, Englisch, Französisch werden täglich benötigt und unterstützen die freundliche und klare Kommunikation mit dem Gast möglichst in dessen Muttersprache. Wer seine Sprachkenntnisse ausbauen und verfestigen möchte, hat die Möglichkeit, sich direkt im Ausland zu bewerben und zu arbeiten. Zukünftige Arbeitgeber schätzen diesen Ausflug in eine andere Kultur und Sprache ebenso wie die Gäste den sprachgewandten Réceptionisten.

### «Bucherer Trophy»

Für engagierte Réceptionisten der 4- und 5-Sterne-Hotels besteht die Möglichkeit,

am Wettbewerb zum besten jungen Réceptionisten, der «Bucherer Trophy», in der Schweiz teilzunehmen. Dieser Contest wird jährlich durch die A.I.C.R. (Amicale de Sous Directeurs et Chefs de Réception) zu erst auf nationaler und im zweiten Schritt auf internationaler Ebene durchgeführt. Der Erstplatzierte jedes Landes nimmt an der internationalen Ausschreibung teil. Für den diesjährigen Gewinner steht somit eine Reise zum Austragungsort in Christchurch, New Zealand im Januar 2011 an.

Die Weiterbildungsmöglichkeiten und damit die weiteren Karriereschritte dieser engagierten Gastgeber können sich sehen lassen. Ob als Chef de Réception, als Guest Relations Manager oder als Hoteldirektor/-direktorin: der Einsatz zählt sich auf jeden Fall aus.



Auch unterwegs.

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





**Sprachaufenthalte**

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

10405591

**Italienisch in Florenz**

Spezialangebot:  
2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag,  
in kleiner Gruppe und Unterbringung  
in Einzelzimmer, total sFr. 790.-.

1 Woche Tourismus Superintensiv,  
Gruppe+Einzelunterricht und Unterbrin-  
gung in Einzelzimmer, total sFr. 900.-.

Scuola Toscana, Via dei Benci 23  
50122 Firenze/Italia  
Tel. und Fax 0039 055 244 583  
[www.scuola-toscana.com](http://www.scuola-toscana.com)

10495940

**Deutsche Schweiz**

Swiss Sales Conferences ist die führende Sales- und Marketingorganisation für die Schweizer Hotellerie im MICE-Markt. Für nationale und internationale Unternehmen platzieren, konzipieren und organisieren wir Konferenzen in unseren Partnerhotels in der Schweiz und im Ausland. Mit unseren Partnerunternehmen Premium Speakers und Premium Conferences bieten wir unseren Konferenzkunden eine ganzheitliche Kompetenz- und Servicestruktur.

Swiss Sales Conferences ist auf Wachstumskurs! Da wir unseren Kunden eine Top-Qualität bieten, suchen wir zur Verstärkung und Erweiterung des Verkaufsteams eine/n

**Verkaufsmitarbeiter/in / Sales Manager**

Sie sind engagiert, zielstrebig, initiativ, verantwortungsbewusst und brauchen Ihre täglichen Erfolgserlebnisse. Sie verfügen über Erfahrung in den Bereichen Konferenzen, Seminare und Meetings und haben fundierte Kenntnisse in der Seminarhotellerie. Kommunikation, Beratung und Verkauf sind Ihre Stärken – auch in französischer Sprache. Sie reisen gerne und Genauigkeit ist für Sie eine Selbstverständlichkeit.

**Sind Sie bereit und haben Lust für diese spannende Aufgabe?**

Ja? Dann freuen wir uns darauf, Sie kennen zu lernen. Bitte senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen per Email oder Post an Oliver Stoldt (Inhaber).

Swiss Sales Conferences, Steinbruchstrasse 30a, CH - 8810 Horgen,  
Tel.: +41 44 718 48 00 / Fax +41 44 718 48 11, [www.swiss-sales.ch](http://www.swiss-sales.ch)

10661001

**hotel sedartis**

for business, culture and fine food



Wir haben uns zum Ziel gesetzt, die Gäste mit unseren Leistungen zu begeistern. Dafür suchen wir zur Ergänzung unseres Teams einen engagierten

**Chef de partie m/w**

Eintritt per 1. Februar 2011 oder nach Vereinbarung

Sie sind fachlich ausgebildet und erfahren, teamfähig und spüren den Puls der modernen Gastronomie. Sie beherrschen das selbständige Führen des Postens, kennen den à la Carte- und Bankett-Service und die 4\* Hotellerie aus Erfahrung. Freude am Beruf und die Motivation, ein spannendes Gastrokonzept zu leben, spürt man Ihnen an.

Gerne würden wir Sie in unserem Hotel willkommen heissen und freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung per Post oder E-Mail.

Christian Pfund, Direktor  
Bahnhofstrasse 15/16, 8800 Thalwil  
ch.pfund@sedartis.ch  
mehr Stellenangebote [www.sedartis.ch](http://www.sedartis.ch)



10601914

**HOTEL LINDENHOF**

Das 3-Stern-Erlebnis-Hotel am schönen Brienzsee mit 40 Themenzimmern und über 80 Betten, 2 Restaurants, grosse Seelertasse, ideale Bankett- und Seminarräumlichkeiten mit Hallenbad und Wellnessangebot. Alles in ruhiger, grosszügiger, grüner Umgebung, für Gäste, die das Besondere suchen!

Für die bevorstehende Sommersaison suchen wir folgende Team-Mitglieder:

**Chef de Partie Saucier/Sous-Chef** - Ende März

welcher unseren Küchenchef in allen Belangen tatkräftig unterstützt und ihn während seiner Abwesenheit kompetent vertritt.

**Servicefachangestellte** - d/f/e ab April & Mai

welche unseren grossen Stammgastkreis während einer langen Sommersaison aufs Feinste verwöhnen möchten.

**Receptionspraktikantin** - d/f/e ab Juni

welche unsere Gäste mit einem herzlichen und ehrlichen Lachen empfängt, professionell umsorgt und betreut.

**Zimmerdame** - d/f ab April & Mai

die unseren Gästen mit den Erlebniszimmern die spezielle Ambiente vermitteln.

Wenn Sie Lust haben in unserem jungen, motivierten Team mitzuwirken, dann senden Sie uns Ihre Unterlagen oder greifen für weitere Fragen zum Telefon. Herr Imhof und Frau Gerber geben Ihnen gerne Auskunft.

Hotel Lindenhof 3855 Brienz / 033 952 20 30 / [www.hotel-lindenhof.ch](http://www.hotel-lindenhof.ch)

10617002

**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: hotelleriesuisse, 3001 Bern

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

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Hübner

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

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

E-Mail: [inserte@htr.ch](mailto:inserte@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  
– Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10  
– Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrif CHF 2.30

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

**Immobilienrevue / marché 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. 3/2011 | Nr. 4/2011 | Nr. 5/2011 | Nr. 6/2011 |
|---------------------------|------------|------------|------------|------------|
| – Erscheint / Parution    | 20.1.2011  | 27.1.2011  | 3.2.2011   | 10.2.2011  |
| – Anzeigenschluss / Délai | 17.1.2011  | 24.1.2011  | 31.1.2011  | 7.2.2011   |

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: Büchler Grafino AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern

Auflage WEMF-begtaubigt 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.





**Wir sind der grösste Ferien- und Freizeitpark im Herzen der Zentralschweiz, mit einzigartiger Verbindung von 4-Sterne-Hotellerie, Ferien-Wohnungen, Wellness- & Spa, Sport- und Erlebnispark sowie modernem Meetings- & Events-Bereich.**

Wir bieten Übernachtungsmöglichkeiten für 850 Gäste (125 Hotelzimmer, 86 Ferienwohnungen und 27 Mehrbettzimmer).

Zur Ergänzung unseres 1. Kadern suchen wir eine/n:

### Leiter/in Rezeption & Reservation

#### Ihre Aufgaben:

Sie führen und schulen unser Team mit 12 Mitarbeitern. Sie betreuen die internationale Kundschaft und sorgen für den reibungslosen Ablauf in der Abteilung. Sie verbessern unsere Qualität laufend und unterstützen die Mitarbeiter im Tagesgeschäft.

#### Sie bringen mit:

Sie haben fundierte Kenntnisse im Bereich Rezeption/Reservation sowie einige Jahre Führungs-Erfahrung. Hohes Qualitätsbewusstsein und Kunden-Orientierung sind für Sie ebenso selbstverständlich wie unternehmerisches Denken und Handeln. Sie sind belastbar, innovativ sowie lösungsorientiert. Sie sprechen Englisch, optimalerweise Französisch und Italienisch.

#### Wir bieten:

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und vielseitige Aufgabe in einem interessanten Umfeld sowie diverse Fringe-Benefits.

Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an Frau Cornelia Andres, Swiss Holiday Park, 6443 Morschach, Telefon 041 825 50 22, cornelia.andres@shp.ch.



## SWISS HOLIDAY PARK

Immer ein Erlebnis

Swiss Holiday Park AG - CH-6443 Morschach - Telefon +41 41 825 50 50  
info@shp.ch - www.swissholidaypark.ch

Alle Jobangebote auf [www.hotel-belvoir.ch](http://www.hotel-belvoir.ch)

Neueröffnung April 2011

**Belvoir** HOTEL

Das Hotel mit Seeblick für Mitarbeiter mit Weiblick  
Hotel Belvoir, Säumerstrasse 37, 8903 Rüschlikon

Auf Frühjahr 2011 suchen wir für unser historisches 3-Sterne-Hotel in der Altstadt von Rapperswil ein

### Geschäftsführer-Paar oder Geschäftsführer/in

Das Haus wurde 1999 komplett renoviert. Der Betrieb ist aufgeteilt auf 20 Zimmer, Restaurant mit Terrasse «auf der Gasse», Bar/Lounge sowie Saal und Weinkeller für besondere Anlässe.

Was suchen wir? Sie als Gastgeber mit einer fundierten Ausbildung im Hotel-/Gastgewerbe. Ein paar Jahre Berufspraxis, Führungserfahrung und Flair für das Einzigartige. Betriebswirtschaftlich sind Sie auf der Höhe, Organisations-talent ist Ihnen gegeben. Dass Sie initiativ, glaubwürdig und erfolgsorientiert sind, setzen wir voraus. Und dass Sie Lust auf eine nicht alltägliche Herausforderung haben, ebenso.

Sie tragen die Verantwortung für einen vielseitigen und entwicklungs-fähigen Betrieb. Sie werden täglich gefordert von unseren Gästen und auch von Ihren Mitarbeitenden. Dank Ihrer fachlichen und menschlichen Kompetenz halten Sie die Fäden stets in der Hand und behalten den Überblick. Rasch im Agieren und erfolgreich im Umsetzen, mutig im Umgang und gradlinig im Handeln – dies sind Eigenschaften, die Sie charakterisieren.

#### Ein paar Stichworte zu Ihren Kernaufgaben:

- Planen, organisieren und kontrollieren der Abläufe und Aktivitäten
- Umsetzen des Konzepts, der Führungsrichtlinien und unseres Leitbildes
- Pflegen des persönlichen Kontakts zu Ihren Gästen allen Alters
- Organisieren und realisieren verschiedener Anlässe
- Sicherstellen einer hochstehenden Qualität auf allen Ebenen
- Zielorientierte Führung und Förderung Ihres Teams inkl. Lernende

Trauen Sie sich diese Aufgabe zu? Senden Sie uns Ihre komplette, aussagekräftige Bewerbung mit Foto per Post oder E-Mail.

Fritz Schlagenhaut, Seestrasse 1013, 8706 Meilen  
Telefon 044 924 20 30  
E-Mail m.ackermann@schlagenhaut.ch

## HOTEL ALLEGRO BERN

KURSAAL BERN

Das 4\* Superior Lifestyle Hotel im Kursaal Bern bietet stilvolles und trendiges Wohnen an zentraler Lage. Es ist Teil einer einzigartigen ALL IN ONE Dienstleistungskombination mit Kongress- und Kulturzentrum, Grand Casino sowie Bars und Restaurants.

#### Wir begeistern!

Wenn dies auch auf Sie zutrifft, sollten wir uns unbedingt kennen lernen! Für die Betreuung unserer internationalen Gäste suchen wir nach Vereinbarung eine Persönlichkeit, die sich durch Leidenschaft, Begeisterung und Dienstleistungswillen auszeichnet. Als unser neuer

### Front Office Manager (m/w)

erwartet Sie ein vielseitiges Aufgabengebiet. Qualitätsorientiertes Arbeiten und Kommunikationsfreude im Umgang mit internationalen Gästen und Mitarbeitenden sind für Sie selbstverständlich. Zu Ihrem vielseitigen Aufgabengebiet gehört die optimale Zimmerverwaltung, die aktive Gästebetreuung sowie das Führen des Front Office-Teams inkl. Portiers.

Für diese verantwortungsvolle Position erwarten wir eine fundierte Ausbildung sowie mehrjährige Berufserfahrung als Front Office Assistent oder Manager in der 4\*/5\*-Hotellerie (idealerweise mit abgeschlossener Hotelfachschule). Sie zeichnen sich durch ausgeprägte Führungsqualitäten sowie eine professionelle und leistungsorientierte Arbeitsweise aus. Weiter verfügen Sie über ein gepflegtes, repräsentatives Auftreten und D/F/E Sprachkenntnisse. Eigenverantwortung und ein gesundes Durchsetzungsvermögen setzen wir voraus.

Wenn Sie bereit sind, zeitlich unregelmässige Einsätze während der ganzen Woche zu leisten, bieten wir Ihnen ein interessantes, vielseitiges Aufgabengebiet und die Möglichkeit, sich in einem modernen, innovativen Grossbetrieb mit internationaler Kundschaft weiter zu entwickeln.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto:

Hotel Allegro Bern  
z.H. Alexandra Lemann, Leiterin Human Resources  
Kornhausstrasse 3, 3000 Bern 25  
Tel: 031 339 55 00, e-mail: alexandra.lemann@kursaal-bern.ch

Engadin St. Moritz, die Tourismusorganisation im Oberengadin, hat den Auftrag das touristische Angebot des Tals weltweit zu vermarkten.

Weiter betreut die Destination die Gäste vor Ort und ist diesen mit Rat und Tat behilflich, den Aufenthalt im Engadin so unvergesslich wie möglich zu gestalten.

Wir suchen per 1. April 2011 oder nach Vereinbarung einen

### Leiter Gäste- und Informationsstellenmanagement (m/w, 100 %)

Diese Stelle beinhaltet die Verantwortung für die qualifizierte Betreuung der Gäste, dies in Zusammenarbeit mit den MitarbeiterInnen der 14 Infostellen zwischen Maloja und Zernez. Der oder die LeiterIn ist dem CEO direkt unterstellt.

#### Ihre Aufgaben:

- Führung und Schulung der rund 42 Mitarbeitenden der Infostellen.
- Gewährleistung langfristiger Kundenbindung und -zufriedenheit durch optimale, qualifizierte und zielgruppenorientierte Beratung in Kenntnis der Produkte/Dienstleistungen.
- Betreuung der Schnittstellen mit lokalen Touristikern und Gemeinden.
- Erarbeitung und Weiterentwicklung von Standards für die Leistungserbringung sowie die Erstellung und Verbreitung von Gästeinformationen.
- Weiterentwicklung des internen Informations-Materials.

#### Unsere Erwartungen:

Wir suchen eine kommunikative Persönlichkeit mit hoher Dienstleistungsbereitschaft sowie der Fähigkeit, team- und ergebnisorientiert zu führen. Sie verfügen über eine mehrjährige Berufserfahrung in der Kommunikation sowie der Kundenbetreuung. Ihre stillichere schriftliche Ausdrucksweise übertrifft den Durchschnitt. In Deutsch, Englisch und Italienisch können Sie sich zudem gewandt artikulieren. Eine gute Allgemeinbildung rundet Ihr Profil ab.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden oder mailen Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Bild an:

Engadin St. Moritz, Herr Michael Baumann, Personalleiter  
Via San Gian 30, 7500 St. Moritz, Tel. 081 830 09 22,  
[michael.baumann@support-engadin.ch](mailto:michael.baumann@support-engadin.ch), [www.engadin.stmoritz.ch](http://www.engadin.stmoritz.ch)

- Maloja
- Sils
- Silvaplana
- St. Moritz
- Celerina
- Pontresina
- Samedan
- Bever
- La Punt Chamues-ch
- Madulain
- Zuoz
- S-chanf
- Zernez



### Leiter/in Hotel & Gastronomie Mitglied der Geschäftsleitung

**Auf dem Pilatus, dem weltberühmten Hausberg von Luzern, tut sich einiges: Auf 2132 M. ü. M. werden Gipfelträume verwirklicht! Ein geniales Angebot in Hotellerie und Gastronomie erwartet die Tages- und Über-Nacht-Gäste nach dem Umbau 2009 – 2011. Urchig und urban, historisch und frisch, am Sternenhimmel und stadtnah, für Sport, Erlebnis und Musse. Geht das? Ja!**

Im vergangenen Jahr eröffnete das neu renovierte historische Hotel Pilatus-Kulm mit Business Center. Im Februar folgt die neue Gastronomie im Hotel Bellevue und im Mai die neue spektakuläre Panorama-galerie – herrlich, wie sich auf dem Pilatus jetzt Visionen in Ambiente verwandeln. Damit der Pilatus in Zukunft alle seine Möglichkeiten ausspielen kann: Nicht nur als Ziel für Fahrrad- und Wanderfreunde, sondern auch als unvergleichlicher Treffpunkt für Business-, Gruppen und Einzelgäste, die sich einfach nur einzigartig verwöhnen lassen wollen. Nun sind wir beauftragt, Sie als Gastgeber, als Promoter, als Seele und Kopf des rund 60-köpfigen Gastronomieteams und als

**Leiter/in Hotel & Gastronomie Mitglied der Geschäftsleitung der Pilatus-Bahnen AG**

zu gewinnen. Sie verstehen es, das Hotellerie- und Gastronomieangebot in seinen Mög-

lichkeiten als perfekte Ergänzung zum Gesamtpaket Pilatus im touristischen Umfeld zu positionieren. Die Aufgabe ist also eine Doppelte: Auf dem Berg der Gastgeber, der 100-prozentig für seine Gäste da ist und für hervorragende Qualität und das unvergleichlich Besondere bürgt. In operativer Betriebsverantwortung, mit dem Willen zum Erfolg. Darüber hinaus sind Sie auch der Entwickler, der in der GL-Team über das Tagesgeschäft hinaus denkt, kooperativ Angebote schafft und zusammen mit dem Verkauf und Marketing neue Gäste akquiriert und den Berg mit einem starken Team laufend weiter entwickelt.

Sie sind ein Gastropezialist mit Leib und Seele. Mit solider Ausbildung und Hotelfachschule sowie einem überzeugenden Leistungsausweis in Hotellerie und Gastronomie sowohl im Bereich FIT wie im Gruppentourismus. Sie sind vertraut mit Tourismus – von Vorteil Bergtourismus – kennen das Touroperating und sind in der Lage, die ganze Klaviatur des MICE zu nutzen. Sprachgewandt, stil- und verhandlungssicher. Wir freuen uns!

Kontakt: Jörg Lienert  
Jean-Pierre von Burg

Jörg Lienert AG  
Hirschmattstrasse 15, Postfach  
CH-6002 Luzern  
Telefon 041 227 80 20  
[luzern@joerg-lienert.ch](mailto:luzern@joerg-lienert.ch)

Luzern, Zug, Zürich, Basel  
und new wch in  
→ Bern.

## JÖRG LIENERT

SELEKTION VON FACH- UND FÜHRUNGSKRÄFTEN



Am Ufer des Zürichsees, angrenzend ans Naturschutzgebiet, liegt wunderschön unser Schiff. Mit zwei traumhaften Terrassen, Speiserestaurant, Schiffliste, Saal, Weinstube, Seerosenbar und 30 individuellen Zimmern.

In dieser unvergleichlichen Atmosphäre leben wir Gastfreundschaft für unsere Gäste aus nah und fern.

## 1. Gouvernante

Sie sind etwa zwischen 22 und 38 Jahre alt, lieben Ihren Beruf und die Menschen. Kundig und tatkräftig besorgen Sie gemeinsam mit Ihren Fachfrauen und Lernenden ein aussergewöhnliches Haus. Mit Gespür für Schönes und Wesentliches schaffen Sie so für unsere Gäste in der Fremde täglich von Neuem ein echtes Zuhause.

Eine anspruchsvolle, vielfältige und abwechslungsreiche Aufgabe, ein junges Team, Wertschätzung, Unterstützung und Weiterbildung erwarten Sie.

Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen.

Beatrice Fuhrer, Hotel Restaurant Schiff  
mit Seerosenbar, 8808 Pfäffikon SZ  
Tel. 055 416 17 18 www.schiff-pfaeffikon.ch

SHS Hotel Services AG erbringt Dienstleistungen für Hotelbetriebe auf höchstem Niveau.

Wir suchen nach Vereinbarung im Raum St. Gallen sowie Zürich

## Executive Housekeeper 100%

### Ihr Profil:

- Sie haben Ihre Ausbildung in der Hotellerie erfolgreich abgeschlossen
- Sie besitzen eine hervorragende Kommunikationsfähigkeit im Umgang mit Mitarbeitern und Gästen
- Sie besitzen ein hohes Mass an Durchsetzungsvermögen, Flexibilität und Belastbarkeit
- Ihr Anspruch auf Qualität und Service ist sehr hoch
- Die Gästezufriedenheit ist Ihre oberste Priorität

### Ihre Aufgaben:

- Unterweisung und Ausbildung von Mitarbeitern
- Kontrolle der Zimmerreinigung und der öffentlichen Bereiche
- Dienst- und Urlaubsplanerstellung
- Abwicklung der anfallenden administrativen Aufgaben
- Enge Zusammenarbeit mit dem Frontoffice und der Haustechnik

Wir bieten Ihnen ein spannendes Arbeitsumfeld und attraktive Anstellungsbedingungen. Als Teil unseres motivierten Teams sind Sie in Entscheidungsprozesse involviert, bringen Ihre Ideen aktiv ein, setzen und bestimmen Erfolg und Zukunft der SHS Services AG.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto per Mail an [claudelach@shs-service.ch](mailto:claudelach@shs-service.ch)

**Tram und Gastronomie** – diese Kombination bieten wir, die Kramer Gastronomie zusammen mit der VBZ, in der Stadt Zürich an. Durch abwechslungsreiche Themen wie Fondue, Thailand, Österreich oder Bella Italia möchten wir den Gästen zeigen, wie schön ein Abendessen auf rollenden Rädern sein kann. Für dieses lebhaft und abwechslungsreiche Restaurant suchen wir per Mitte Februar 2011 eine/n

## Leiter/in Gastro-Tram

Sie haben bereits Erfahrungen in einer ähnlichen Führungsposition sammeln können und besitzen eine gastronomische Grundausbildung. In Ihrer Funktion sind Sie für die Organisation im Tram von A-Z verantwortlich und die direkte Ansprechperson für die VBZ. Sie lieben den Kontakt zu Gästen und es liegt Ihnen am Herzen, den Qualitätsstandard auf höchstem Niveau zu halten. Tagesabrechnungen, Monatsabschlüsse, Mitarbeiterplanung, Bestellwesen und Warenkontrolle gehören zu Ihren täglichen Tätigkeiten. Reizt Sie diese vielseitige Aufgabe in einem dynamischen Umfeld, dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung an:

Kramer Gastronomie, Tatjana Amstutz, Leiterin Human Resources, Herdernstrasse 56, Postfach 1767, 8040 Zürich, Tel. 044 406 85 20

**ZÜRICH AMBIANCE**  
KRAMER LIFESTYLE TRADITION DREAMS

## hotel sedartis

for business, culture and fine food

Wir haben uns zum Ziel gesetzt, die Gäste mit unseren Leistungen zu begeistern. Dafür suchen wir zur Ergänzung unseres Teams eine/n engagierte/n

## Service Mitarbeiter m/w

per 1. Februar 2011 oder nach Vereinbarung

Sie haben einen Lehrabschluss als Restaurantfachmann/-frau und sind erfahren, teamfähig und spüren den Puls der modernen Gastronomie. Sie lieben den Umgang mit Menschen, kennen den à la Carte- und Bankett-Service und die 4\* Hotellerie aus Erfahrung. Freude am Beruf und die Motivation, ein spannendes Gastrokonzept zu leben, spürt man Ihnen an.

Gerne würden wir Sie in unserem Hotel willkommen heissen und freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung per Post oder E-Mail.

Christian Pfund, Direktor  
Bahnhofstrasse 15/16, 8800 Thalwil  
[ch.pfund@sedartis.ch](mailto:ch.pfund@sedartis.ch)  
mehr Stellenangebote [www.sedartis.ch](http://www.sedartis.ch)

## Belvédère

Seerestaurant

Herzlich Willkommen im Nidwaldner Gourmet-Paradies

Das neu geborene Seerestaurant Belvédère in Hergiswil bietet ab Ende März 2011 eine marktfrische, regionale Küche mit einem Hauch Exotik an. Garantie dafür ist Küchenchef Fabian Inderbitzin (15 Gault Millau-Punkte) mit seinem höchst motivierten Team. Direkt am See mit eigenen Bootsplätzen gelegen, inspiriert das aussergewöhnliche, moderne Restaurant mit 80 Innen- und 60 Aussenplätzen den Gaumen kulinarischer Genieserinnen und Genieser von Nah und Fern.

Für unser überdurchschnittliches Service-Team suchen wir noch eine qualifizierte, aufgestellte und jüngere

## Servicefachangestellte

(20-35 jährig)

### Ihr Profil:

- abgeschlossene Servicefachausbildung
- Muttersprache Deutsch, mündliche Englisch-Kenntnisse
- höfliches und stilvolles Auftreten
- verantwortungsbewusstes und loyales Teammitglied
- herzliche und gepflegte Erscheinung
- kompetent und hilfsbereit im Umgang mit Gästen
- Weinkenntnisse

Senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen bis 15. Januar 2011 an: [info@seerestaurant-belvedere.ch](mailto:info@seerestaurant-belvedere.ch) oder Barest AG, Herr Saemi Honegger, Postfach 7034, 6000 Luzern 7

## Sie sind unser Gewinn!



## Assistant F&B Manager (m/w) 100%

In dieser abwechslungsreichen Position mit Führungsaufgaben unterstützen Sie den Leiter F&B proaktiv in allen Bereichen und Sie sorgen für einen reibungslosen Event- und Barbetrieb.

**Interessiert?** Detaillierte Informationen finden Sie unter [www.grandcasinoluzern.ch](http://www.grandcasinoluzern.ch)

**Ihre vollständige Bewerbung** senden Sie bitte an: Grand Casino Luzern AG - Personalabteilung - Haldenstrasse 6 - Postfach - 6002 Luzern

GRAND  
CASINO LUZERN

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

Das UniversitätsSpital Zürich (USZ) ist mit seinen rund 6'200 Mitarbeitenden eines der wichtigsten Zentren des schweizerischen Gesundheitswesens. Es bietet in neun Medizinbereichen und einem Zentrum für Klinische Forschung medizinische Leistungen von höchster Qualität. Die Direktion Betrieb ist Dienstleistern innerhalb unseres Spitals. Sie erbringt eine Fülle von Dienstleistungen für Patienten, Besucher sowie für interne Kunden. Für die Abteilung Gastronomie suchen wir per 1. März 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

## Stv. Leiter/in Diätküche

### Ihre Hauptaufgaben

Als versierte Fachperson gewährleisten Sie eines nach neuesten ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen ausgerichtetes attraktives und abwechslungsreiches Gastronomieangebot für Patienten und Mitarbeitende. Sie stellen alle Diätkosten her sowie prüfen und erstellen Diätrezepte. Zudem unterstützen Sie den Leiter der Diätküche und übernehmen seine Aufgaben während seiner Abwesenheit. Die Mitarbeitenden setzen Sie entsprechend ihrer Fähigkeiten ein und fördern sie. Im Weiteren sind Sie mitverantwortlich für die Ausbildung von Lernenden.

### Ihr Profil

Sind Sie aus Leidenschaft Diätkoch/-kochen mit Berufserfahrung und wollen in einer der grössten Diätküchen der Schweiz in der Führung mitwirken? Um diese anspruchsvolle Aufgabe wahrnehmen zu können, bringen Sie eine abgeschlossene Ausbildung als Diätkoch/köchin und Erfahrung in der Diätküche mit. Wenn Sie bereits erste Führungserfahrungen sammeln konnten, ist dies von Vorteil. Verfügen Sie über Sozialkompetenz, Einsatzbereitschaft, Belastbarkeit und Flexibilität, welche Ihnen helfen, herausfordernde Situationen zu meistern.

### Unser Angebot

Wir bieten Ihnen ein interessantes und vielseitiges Aufgabengebiet in einem offenen, multikulturellen, qualifizierten und motivierten Team sowie ein vielseitiges Angebot an internen Weiterbildungsmöglichkeiten und eine Besoldung nach kantonalen Richtlinien.

Nehmen Sie die Herausforderung an! Richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung bitte per Post an: UniversitätsSpital Zürich, Human Resources Management, Herr Ralph Weller, Schmelzbergstrasse 24, 8091 Zürich. Für Fragen stehen wir Ihnen gerne unter der Telefonnummer 044 255 38 13 zur Verfügung. [www.usz.ch](http://www.usz.ch)



UniversitätsSpital  
Zürich

## La Capriola

... bereit fürs Leben

La Capriola ist eine Stiftung, die jungen Menschen mit Handicap eine Chance auf Ausbildung und damit den Einstieg in die Hotellerie und Restauration ermöglicht. Mit unserem schweizweit einzigartigen Konzept der Integration in den ersten Arbeitsmarkt eröffnen wir – nach sechs Jahren Erfahrung in Davos – im kommenden Sommer ein weiteres Ausbildungszentrum in Luzern.

### Suchen Sie eine neue, berufliche Herausforderung?

ab 1. Juni 2011 oder evtl. mit sporadischem Einsatz bereits ab März 2011

## als LeiterIn des Ausbildungszentrums La Capriola Luzern

### Zu Ihren Aufgaben gehören ...

das Führen und Fördern von Lernenden und Mitarbeitenden; das Organisieren und Koordinieren zwischen Ausbildungsbereich (Hotels), Berufsschulen und Bereich Wohnen/Freizeit; das Zusammenarbeiten mit Eltern, Erziehungsberechtigten, Verantwortlichen der IV-Stellen; das Planen und Leiten von Teamsitzungen, Standort- und Abklärungsgesprächen sowie des Blockwochenunterrichtes; das Erledigen administrativer Aufgaben.

### Sie verfügen über ...

eine höhere Berufsbildung in der Gastronomie/Hotellerie und möglicherweise in Sozialpädagogik (oder anderweitige pädagogische Erfahrung); mehrere Jahre Berufserfahrung; Führungs- und Sozialkompetenzen; Flexibilität, Geduld und Belastbarkeit.

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

Rufen Sie mich an oder schicken Sie mir Ihre Bewerbung bis am 28. Januar 2011!

Stiftung La Capriola · Marlis Saladino · Via Spinatsch 22 · 7014 Trin  
Tel. 081 530 01 63 · [saladino@lacapriola.ch](mailto:saladino@lacapriola.ch) · [www.lacapriola.ch](http://www.lacapriola.ch)





Jobs auf dem Silber-tablett.

Wenn Sie etwas bewegen wollen, steigen Sie am besten bei der SV Group ein: In Sachen Gemeinschaftsgastronomie macht uns niemand etwas vor. Mit Kernaktivitäten in der Personalgastronomie, im Care und Eventcatering, Hotelmanagement und in öffentlichen Restaurants bieten wir Ihnen spannende Möglichkeiten innerhalb eines der vielfältigsten Unternehmen der Branche. Und unser internationales Engagement sorgt für zusätzliche Dynamik in Ihrer Karriere.

Wir suchen per 1. März eine/n

**Mitarbeiter/in Rezeption 80 - 100 %**

Das zertifizierte Seminarhotel Gerzensee, der Stiftung der Schweizerischen Nationalbank, bietet 54 moderne Zimmer. Für Seminare und Tagungen sind diverse Räume verschiedenster Grössen vorhanden. Der gastronomische Bereich umfasst ein GästereRestaurant, die Orangeirie und ein Carnotzet. Der ganze Betrieb schliesst neben dem Hotel eine Gärtnerie, ein Bauernhof, Wald, stehende und fliessende Gewässer ein.

In Ihrer Funktion sind Sie für folgende Tätigkeiten zuständig:

Übernahme von Receptionsschichten, Gästeeempfang, Betreuung und Verabschiedung der Seminar- und Übernachtungsgäste, Telefondienst, Reservation und Administration.

**Ihr Profil**

- Reception-, Hotelfach-, KV Ausbildung oder Receptionserfahrung
- Sprachen: Deutsch, Englisch, Französisch von Vorteil
- Freundliches, kundenorientiertes und gepflegtes Auftreten
- Kommunikationsfähig, belastbar, flexibel und dienstleistungsorientiert

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung an:

Clemens Stampfli  
Restaurant Manager  
SV (Schweiz) AG  
Seminarhotel Gerzensee  
Dorfstrasse 2  
CH-3115 Gerzensee

**SVGroup**  
Passion for quality. Since 1914.

**CENTRAL**  
AFFOLTERN AM ALBIS

**"Aufstrebender Betrieb sucht Verstärkung"**

Wenn Sie mit Leidenschaft kochen und Freude an einer mediterranen Küche haben, dann habe ich für Sie den richtigen Arbeitsplatz. Wir suchen in unser junges Team auf Februar einen kreativen, motivierten

**Koch w/m**

Sind Sie interessiert, dann senden Sie bitte Ihre Unterlagen an:

info@central-affoltern.ch oder  
Restaurant Central, Zürichstr. 100,  
8910 Affoltern am Albis  
Tel. 044 761 61 15  
www.central-affoltern.ch

**Top of Bad Ragaz**  
Das sind wir!



Auf Sie wartet eine neue Herausforderung, eine nicht alltägliche Stelle in einem traditionellen Schloss mit internationaler Kundschaft. Bei uns sind folgende attraktive Arbeitsplätze ab 1. März oder nach Vereinbarung neu zu belegen:

**Servicefachgestellte  
Chef de Partie w/m  
Jungköche w/m**

Suchen Sie einen teamorientierten Arbeitsplatz, bei dem Selbstständigkeit und Kreativität gefragt sind?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen. Rufen Sie uns an, Tel. 081 302 40 47 oder info@schloss-wartenstein.ch

Schreiben Sie ganz einfach an:  
**HOTEL SCHLOSS WARTENSTEIN**  
Postfach 164  
7310 BAD RAGAZ

**Hotel Wildhorn**  
LAUENEN



**GSTAAD**

COME UP SLOW DOWN

Das traditionsreiche  
Folklore-Hotel/Restaurant

**Wildhorn**  
in Lauenen bei Gstaad sucht  
**motivierte/n  
Pächter/-in oder Paar,**  
welche unsere einheimischen und internationalen Gäste  
ab 1. Mai 2011 verwöhnen.

Interessiert?  
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

**Kurt Annen**  
Dorfstrasse 33  
3782 Lauenen  
Tel. 033 744 63 76



Wir brauchen mehr flinke Hände, fröhliche Gesichter und kreative Verkaufstalente, um unseren Gästen weiterhin den Service zu bieten, welchen sie von uns gewöhnt sind.

Unser junges Team freut sich auf ein(e)

**Servicemitarbeiter(in)**

mit mehrjähriger Berufserfahrung im Service (Servicelehre von Vorteil), hohem Qualitätsbewusstsein und viel Begeisterung für Kaffee und Wein. Vollzeitstelle, Eintritt im März/April 2011.

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an: **Markus Mani**  
mani's coffee & wine bar  
Panoramastrasse 1A, 3600 Thun

Info: [www.manis.ch](http://www.manis.ch)  
Sie haben noch Fragen?  
Rufen Sie an. 033 / 221 60 65

Grand Hotel  
**EUROPE**  
LUCERNE

Das 1872 erbaute Grand Hotel Europe, eines der führenden 4-Sterne-Häuser der Stadt Luzern, blickt auf eine lange Tradition zurück. Es verfügt über 180 geschmackvoll renovierte Gästezimmer und ein Convention Center mit 10 Seminar- und Gruppenräumlichkeiten mit modernster Infrastruktur. Es verbindet grosse Vergangenheit mit lebendiger Gegenwart und empfiehlt sich mit unaufdringlicher Eleganz, aufmerksamem Service und herzlicher Gastfreundschaft.

Wir suchen ab Mitte März oder nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter:

- Empfang:** **Réceptionistin**  
sprachgewandt, gastorientiert und mit Réceptionserfahrung
- Küche:** **Sous-Chef/Anfangs-Sous-Chef  
Chef de partie tournant  
Commis pâtissier  
Commis de cuisine**
- Service:** **Chef de rang (Seminarbereich,  
Restaurant)**
- Etage:** **Etagenportier  
Zimmerfrau**

Wir bieten Ihnen eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe in einem jungen, gästerorientierten Team. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an:

Grand Hotel Europe  
Personalabteilung  
Haldenstrasse 59  
6006 Luzern  
Tel. 041 370 00 11  
Fax 041 370 10 31  
[www.europe-luzern.ch](http://www.europe-luzern.ch)  
Info@europe-luzern.ch

Sie lieben die marktfrische, regionale Küche und haben Erfahrung im A-la-carte-Bereich?

Gepflegter Gasthof sucht zur Verstärkung seines jungen Teams:

**Koch (100%)**

Interessiert?  
Bitte rufen Sie Roger Aschwanden an:  
044 492 23 12.

**Gasthof zum weissen Rössli**  
Albisriederstrasse 379  
8047 Zürich  
[www.zumweissenroessli.ch](http://www.zumweissenroessli.ch)

**GASTHOF  
ZUM GOLDENEN  
STERNEN**

Für unser stadtbekanntes Restaurant mit einem gehobenen Speiselokal, zwei Sommerterrassen sowie verschiedenen Banketträumlichkeiten bis zu 100 Personen suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

**Betriebsassistent / - in**

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören die Mithilfe bei der Angebotsplanung und dem Service, das Kostenmanagement, die Organisation von verschiedenen Anlässen sowie die Administration. **Aufgestellt und verantwortungsbewusst wie Sie sind, zählt Durchhaltewillen ebenso zu Ihren Stärken wie ein gesundes Durchsetzungsvermögen.**

Wir erwarten eine/n junge/n Kaderfrau/mann mit fundierter Ausbildung und grossen Ambitionen. Mit uns kommen Sie vorwärts!  
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Gasthof zum Goldenen Sternen  
Johannes Tschopp  
St. Alban-Rheinweg 70, 4052 Basel  
Tel. 061 272 16 66  
[www.sternen-basel.ch](http://www.sternen-basel.ch)  
johannes.tschopp@sternen-basel.ch

**Ihr Einsatz zählt!**



**Servicemitarbeiter/in 60-100%**  
befristet April - September 2011

Für unser Restaurant Seegarten mit 200 Sitzplätzen an der grössten Flaniermeile Luzerns, suchen wir erfahrene und dynamische Servicemitarbeiter. Sie jonglieren gerne mit dem Tablett, verwöhnen unsere Gäste nach Herzenslust und gehen am Nachmittag gerne in die Badi? Dann sind Sie die richtige Person für uns!

Interessiert? Detaillierte Informationen finden Sie unter [www.grandcasinoluzern.ch](http://www.grandcasinoluzern.ch)

Ihre Bewerbung: Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an folgende Adresse: Grand Casino Luzern AG - Personalabteilung - Haldenstrasse 6 - Postfach - 6002 Luzern



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

**Hotel Seeburg Luzern**

In the Sign of Times

Lifestyle und Romantik direkt am Vierwaldstättersee.

Wir suchen ab März 2011 oder nach Vereinbarung...

**RESTAURATIONSLEITER-IN**

Ihr Aufgabenbereich ist sehr vielfältig: Verantwortung für den reibungslosen Serviceablauf & Gästekontakt im traditionellen Seerestaurant (60) mit Seeterrasse (100), im modernen Restaurant Alexander (40) und an der Bar Lounge at Seeburg (25). Führen und Schulen der Servicebrigaden (ca. 15 Mitarbeiter). Verantwortlich für die Ausbildung der Lernenden. Sie sind sprachgewandt, aufgeschlossen und verfügen über eine mehrjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position. Sie sind motiviert, stets eine Dienstleistung auf hohem Niveau zu erbringen.

Dann sind Sie bei uns genau richtig!  
Auf Ihre Bewerbungsunterlagen freut sich Pascal Vonaesch, F&B Manager.

Hotel Seeburg Luzern Seeburgstrasse 53-61, 6006 Luzern  
Tel: 041-375 55 55, Fax: 041-375 55 50, [www.hotelseeburg.ch](http://www.hotelseeburg.ch)



# 3.2.1

hubert erni

„the blinker“ ist kein gewöhnliches Lokal, er ist einiges mehr. Gleichzeitig Beiz, Bar und Living Room, wo es sich gediegen lunchen, dinieren und clubben lässt.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unser Team professionelle Unterstützung:

#### Chef Pâtissier m/w 100%

für das Lokal „the blinker“ und unser Catering „comme il faut“

#### Betriebsassistent/in 100%

für das Lokal „the blinker“ zur Unterstützung des Leiter Lokal und in der Funktion als Serviceleiter/in

#### Restaurationsfachangestellte/r 100%

für eine gepflegten, lockeren à la Carte Service

Sind Sie interessiert?

Senden Sie uns Ihre kompletten

Bewerbungsunterlagen an:

Hubert Erni

erni@3-2-1.ch

3.2.1 hubert erni ag

gewerbestrasse 9

postfach

ch-6330 cham 2

fax +41-41 710 40 64

phone +41-41 710 40 60

contact@3-2-1.ch

www.3-2-1.ch

## RESTAURANT FROHSINN Restaurant FROHSINN Illigenwil

Gesucht per sofort  
oder nach Vereinbarung

**Koch  
evtl. Jungkoch**  
in Spezialitäten-Restaurant  
(ausserhalb der Stadt Luzern).

Wir freuen uns auf Ihren Anruf

Fam. Röthlin  
Tel. 041 371 13 16

## GASTHOF SUR ALTEN KANZLEI

Wir sind ein Familienbetrieb  
mit gutbürgerlicher Küche.  
Unser Haus besteht aus einem  
Restaurant mit 50 Sitzplätzen,  
einem Saal mit 90 Sitzplätzen und einer  
Terrasse mit 120 Sitzplätzen.  
Wir verfügen auch  
über 29 Gästezimmer.

Wir suchen folgende Mitarbeiter:

**Service Mitarbeiter/in  
(mit A-la-carte-Erfahrung)**  
**Serviceaushilfe für Festanlässe**

**Allrounderin  
(Buffet, Etage, Lingerie)**

**Jungkoch (m/w)**

Beginn nach Übereinkunft  
Zimmer im Hause möglich.

Wenn Sie u. a. Freude am Beruf und  
Teamfähigkeit besitzen, dann senden  
Sie Ihre vollständigen Bewerbungs-  
unterlagen an:

H. und H. Jochum  
Dorfstrasse 13, 8606 Greifensee  
Telefon 044 940 58 87  
info@gasthofkanzlei.ch

## FERIEN VEREIN

Die POSCOM Ferien Holding AG betreibt unter der Marke «Ferienverein» vier Hotels in der Schweiz und zwei Hotels im Mittelmeerraum sowie zahlreiche weitere Ferienangebote. Dank unserer konsequenten Multigenerationenausrüstung und einer Infrastruktur, die in der Mittelklasshotellerie ihresgleichen sucht, verfügen wir über eine starke Marktposition.

An unserem Hauptsitz in Bern suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n

## MARKETINGASSISTENT/IN (100%)

#### Ihre Herausforderungen

- Unterstützung der Marketing & Sales Abteilung
- Förderung und Pflege von Vertriebskanälen via Tour Operators und Busunternehmen sowie entsprechende Angebotsgestaltung
- Planung und Umsetzung von Marketingkommunikationsaufträgen
- Bereitstellen von Marketingmaterial (Drucksachen, Kataloge)
- Qualitätssicherung der Website, Koordination des Newsletters, Pflege der Social Media
- Selbständiges Erstellen von Analysen, Statistiken, Präsentationen
- Administrative Verwaltung des Treueprogramms «Ferienkarte»
- Administrative Unterstützung des Bikeholiday-Verantwortlichen
- Selbständige Projekte
- Kundenkorrespondenz

#### Ihre Erfahrungen und Kompetenzen

- Fundierte Ausbildung und mehrjährige Erfahrung im Tourismus und/oder in der Hotellerie
- Stilsicheres Deutsch mit gewandter Ausdrucksweise
- Französisch und Englisch in Wort und Schrift (Muttersprache Französisch und Italienischkenntnisse von Vorteil)
- Sehr gute Office-Anwenderkenntnisse
- Strukturierte, effiziente und exakte Arbeitsweise
- Überdurchschnittliches Engagement
- Ausgeprägte Kommunikationsfähigkeit
- Verhandlungsgeschick
- Innovatives Denken
- Zuverlässigkeit
- Zielorientierung

#### Wir freuen uns auf Sie!

Ferienverein  
POSCOM Ferien Holding AG  
z.Hd. Linda Hunziker  
Tschammerstr. 37, 3007 Bern oder  
linda.hunziker@ferienverein.ch

www.ferienverein.ch

## Barmelweid BETRIEBE

Die Barmelweid liegt in einer wunderschönen Landschaft oberhalb von Aarau und beschäftigt rund 380 Mitarbeitende. Die Betriebe Barmelweid AG erbringt Dienstleistungen für die Klinik mit ihren 130 Betten, das Pflegezentrum mit den 50 Bewohnerinnen und Bewohnern und das Hotel Geissflue.

Für die Führung und Weiterentwicklung der Abteilung des infrastrukturellen Facility Managements (IFM) mit den Dienstleistungen der **Reinigung, der Wäscherversorgung, der Logistik und der Dekorationen** suchen wir per 1. April 2011 oder nach Übereinkunft eine kompetente und selbstständige Person als

### Leitung Infrastrukturelles FM, 80–100 %

Verfügen Sie über ein ausgeprägtes Dienstleistungsverständnis, denken Sie betriebswirtschaftlich, handeln organisiert und haben Freude, konzeptionell und zielgerichtet zu arbeiten? Sind Sie kommunikativ und verfügen über gute Sozialkompetenzen, didaktisches Geschick und ausreichend Führungserfahrung? Weisen Sie eine abgeschlossene Ausbildung als Hauswirtschaftsleiter/in (BP, HFP) oder eine Fachschule im Hospitality- und Gebäudemanagement auf? Dann bieten wir Ihnen eine interessante und selbstständige Tätigkeit in einem modernen Umfeld, in dem Sie 4 Teamleiter führen und eng mit anderen Abteilungen zusammenarbeiten.

Wir bieten Ihnen eine herausfordernde Aufgabe in einem dynamischen Umfeld, flexible Arbeitszeiten, eine moderne Infrastruktur, Teamarbeit und günstige Verpflegungsmöglichkeiten. Eine Kindertagesstätte ist im Hause vorhanden.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre Bewerbung an: Betriebe Barmelweid AG, Human Resources, 5017 Barmelweid

Detaillierte Informationen erhalten Sie durch Andreas Kammer, Leiter Hotellerie / Facility Management, andreas.kammer@barmelweid.ch, Tel. 062 857 24 16.

Besuchen Sie uns auf unserer Homepage: [www.barmelweid.ch](http://www.barmelweid.ch)

## Victoria Davos

Ab sofort  
suchen wir für unser schönes Erstklasshotel in **DAVOS Schweiz**

### Koch oder Köchin

**Ihre Herausforderung:** Führen eines eigenen Postens, erstellen der Mis en place, verpflegen der HP-Gäste, A-la-carte-Küche, Tatkräftige Unterstützung bei der Durchführung diverser Bankette sowie allgemein interessante Tätigkeiten eines Kochs.

#### Ihre Kompetenz

- Sie fühlen sich wohl in der gehobenen Gastronomie und sind motiviert und flexibel.
- Sie wollen mit uns eine lebendige Hotelwelt mit internationalen Gästen weiter ausbauen und festigen?
- Sie sind kompetent und halten den Überblick in hektischen Momenten?

Genau die richtige Herausforderung für Sie?

Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf  
oder Ihre schriftliche Bewerbung.

\*\*\*\*TURMHOTEL VICTORIA  
Judith & Ralph Pfiffner, Direktion

7260 Davos Dorf  
Telefon 081 417 53 00, Fax 081 417 53 80  
hotel@victoria-davos.ch [www.victoria-davos.ch](http://www.victoria-davos.ch)

## LE VIEUX MANOIR

LAC DE MORAT

Sie lieben die Vielseitigkeit eines Relais & Châteaux Hauses und den Anspruch einer 5\* Klientele. Durch ihr Fachwissen tragen Sie zur Qualität und zum Erfolg unseres Landhauses bei.  
Für die Saison 2011 bieten wir die folgenden Stellen:

#### HAUSWIRTSCHAFT (D, F)

- 1 Hausdame
- Zimmerfrau
- Portier

#### REZEPTION (D, F, E)

- Stv. Chef de Réception
- Rezeptionist/in
- Reservationsmitarbeiter/in

#### SERVICE (D, F, E)

- Chef de Rang
- Chef de Bar
- Commis de Rang
- Commis de Bar
- Buffetdame

#### KÜCHE (D, F)

- Chef de Partie
- Demi-Chef de Partie
- Commis de Cuisine
- Commis Pâtissier
- Casserolier

Sind Sie eine offene, charmante und kompetente Persönlichkeit? Dienstleistungsbereitschaft, Flexibilität und niveauvolles Auftreten sind für Sie selbstverständlich?

Wir bieten Ihnen eine vielseitige Stelle in einem aussergewöhnlichen Landhaus. Eintritt nach Vereinbarung. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung per Post oder per E-Mail an, Regula Beglinger, Human Resources. Für Fragen stehen wir telefonisch gerne zur Verfügung.

Besuchen Sie uns unter [www.vieuxmanoir.ch](http://www.vieuxmanoir.ch) für weitere Stellenangebote.



Relais & Châteaux, Hôtel Le Vieux Manoir, 3280 Murten  
T +41 (0)26 678 61 61, [humanresources@vieuxmanoir.ch](mailto:humanresources@vieuxmanoir.ch)



## Unwiderstehlich



Für die Abteilung CC/Gastronomie suchen wir eine/n

### Key Account Manager

Wir sind die Nummer 1 der Schweizer Fleischbranche und mittlerweile in ganz Europa vertreten. Seit 1869 stehen die Bell Produkte für Genuss und Innovation.

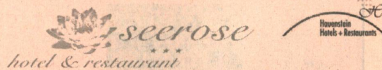
Die Herzen unserer über 450 Mitarbeitenden in Zell/LU schlagen für Geflügelprodukte. Diese Leidenschaft verbindet uns tagtäglich. Wie steht es mit Ihnen?

mit Ausbildung in der Lebensmittelbranche und Weiterbildung im Verkauf. Sie verfügen über Verkaufserfahrung, besitzen Kenntnisse in der Mitarbeiterführung und können sich versiert in Deutsch und Französisch ausdrücken.

Mehr Informationen und weitere Stellenangebote finden Sie unter [www.bell.ch/jobs](http://www.bell.ch/jobs)

Gerne steht Ihnen Julia Peyer für weitere Auskünfte unter +41 41 989 8605 zur Verfügung. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Bell AG, Personal/Ausbildung, Julia Peyer, Postfach 61, 6144 Zell.





Für unser bekannter Restaurationsbetrieb mit grosser Seeferrasse direkt am Thunersee suchen wir für die Sommersaison mit Stellenantritt März/April folgende versierte und erfahrene Mitarbeiter:

- Chef de partie m/w 100%
- Servicefachangestellte m/w 100%
- Aushilfe Frühstückservice (Teilzeit)

Sie haben eine abgeschlossene Berufslehre und verfügen über Erfahrung in einem Saisonbetrieb. Ihre Muttersprache ist Deutsch und Sie sind belastbar, motiviert und haben Freude an Ihrem Beruf. Wenn Ihnen Teamwork in einer aufgestellten Crew wichtig ist, dann sind Sie bei uns am richtigen Ort. Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Seerose; Sibylle Maegli  
Interlakenstrasse 87 - CH-3705 Faulensee  
www.seerose-faulensee.ch  
info@seerose-faulensee.ch

1068-508

Mercuri Urval (www.mercuriurval.com) wurde vor mehr als 40 Jahren in Schweden gegründet, ist global vertreten und seit über 25 Jahren erfolgreich in der Schweiz tätig. Wir beraten und unterstützen Unternehmen/Organisationen in allen Fragen des Human Resources Management. Um unser Team in Zollikon zu verstärken, suchen wir eine/n dienstleistungsorientierte/n und engagierte/n

## Assistenten/in

zur Unterstützung unserer Management Consultants

**Ihre Aufgaben:** Gemeinsam mit Ihren Kolleginnen bilden Sie das starke Team zur Unterstützung unserer Berater/innen. Während sich «Ihre» Berater/innen auf den Markt konzentrieren, übernehmen Sie die Administration und die Dienstleistungen im Hintergrund. Sehr selbstständig koordinieren Sie Termine, organisieren Meetings und kommunizieren mit Kunden und Bewerbern. Ihr tägliches Ziel ist es, die Erwartungen unserer Kunden und Kandidaten zu übertreffen.

**Was Sie mitbringen: Ganz einfach:** Sie sind im kaufmännischen Bereich ausgebildet und verfügen über einige Jahre Berufserfahrung. **Schon anspruchsvoller:**



Sie kommunizieren gerne und gut, nebst Deutsch auch in Englisch und idealerweise Französisch. **Das Wichtigste:** Der Dienstleistungsgedanke entspricht Ihrem Naturell. «Multitasking» ist dabei für Sie nicht nur ein Modewort, sondern gelebter Alltag. Mit Ihrem Qualitätsdenken werden Sie hohen Ansprüchen gerecht.

**Wir bieten Ihnen:** It's all about people! Unter diesem Motto können Sie in dieser dynamischen und abwechslungsreichen Tätigkeit viel bewegen und zum Erfolg beitragen. Interessiert? Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen!

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an [zollikon.ch@mercuriurval.com](mailto:zollikon.ch@mercuriurval.com) mit dem Vermerk **CH-279.20987** oder an Mercuri Urval AG, Rietstrasse 41, 8702 Zollikon. Gerne gibt Ihnen Frau Katharina Nievergelt weitere Informationen unter **044 396 11 82**. Mercuri Urval mit Sitz in Zürich, Nyon, Basel und Bern sowie weltweit über 70 Niederlassungen. [www.mercuriurval.ch](http://www.mercuriurval.ch)

Mercuri Urval

Zertifiziert  
DIN 33430

Berufsbefähigung  
Eignungsdiagnostik

10478-5027



### AUF DER SONNENSEITE LEBEN UND ARBEITEN

Haben Sie Lust, an einem phantastischen Ort Gäste zu begeistern? Dann passen Sie zu unserer «sonnigen Familie». Ab April bis Oktober 2011 oder für längerfristige Engagements nach Vereinbarung suchen wir noch folgende Mitarbeitende:

#### Chefs / Commis De Partie

Kompromisslos im Geschmack – für den anspruchsvollen Gaumen

#### Restaurationsfachfrau / mann

Ihr Lachen und Ihr Auftreten ist wie unser Name – sonnig und ausgeglichen

#### Service-Aushilfen (Bankett und/ oder à la carte)

Unsere Servicecrew freut sich auf Ihre Unterstützung

#### Praktikanten Service / Junior Kader (F&B)

Wir begleiten Sie sicher bei Ihrem nächsten Karriereschritt

#### Réception (Teilzeit)

Ideal für die Wiedereinsteigerin mit Berufserfahrung

#### Etage / Lingerie / Reinigung (Teilzeit)

Sie wissen wie man Gäste auf Rosen bettet und dass Düfte verzaubern

#### Kioskaushilfen Seebad

Ein toller Job für Sonnenhungrige an einem idyllischen Ort

#### FAKTEN

26 stilvoll renovierte Zimmer mit atemberaubendem Seeblick • Bankett/Seminarsaal mit 80 Plätzen - à la carte Restaurant mit 80 Plätzen • Sonnen-Terrasse mit 100 Plätzen open Air Lounge • eigenes Seebad • nur 15 Autominuten von Luzern • familiäres, fröhliches Arbeitsklima

#### KONTAKT

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an: Stefan Fuchs, Hotelfier & Gastgeber

HOTEL • RESTAURANT • SONNENTERRASSE • LOUNGE • SEEBAD

Sonne • Balance Hotel am See • Seestrasse 23 • 6205 Eich  
Tel. 041 202 01 01 • Fax 041 202 01 00  
[hotel@sonnebalance.ch](http://hotel@sonnebalance.ch) • [www.sonnebalance.ch](http://www.sonnebalance.ch)

Zur selben Familie gehören: seerose.ch • muerset.ch • badubendorf.ch

1064-5022

### GAST RATHAUSKELLER

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

#### Chef de partie in Jahresstelle/Vollzeit (m/w)

Für unseren neuen Betrieb, Restaurant Zugerberg.

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

1048-5021



### Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens

Das Hotel Astoria ist das führende First Class Hotel mit 250 voll klimatisierten Hotelzimmern und 12 lichtdurchfluteten Tagungsräumen im Herzen der Stadt Luzern. Unsere Restaurants der Extraklasse bieten Aussergewöhnliches. Im «Thai Garden» zelebrieren wir eine mit 15 Punkten Gault Millau ausgezeichnete königlich-thailändische Küche vom Feinsten. Im Trendlokal «Mekong» bekochen wir unsere Gäste mit heiss geliebtem asiatischem «Street-Food». Hausgemachte Pasta und Holzofen-Pizza servieren wir im wohl schönsten Restaurant der Stadt «La Cucina» mit 13 Punkten Gault Millau.

Sie suchen per sofort oder nach Vereinbarung

#### ReservationsmitarbeiterIn

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung im Hotelfach und haben bereits erste Erfahrungen in der Reservationsabteilung gesammelt. Sie begeistern unsere Kunden am Telefon sowohl auf Deutsch als auch auf Englisch. Nebst Ihrem organisatorischen Flair überzeugen Sie unsere Kunden auch durch Ihr Verkaufstalent und Ihre Kommunikationsstärke.

#### Generalgouvernante

Sie motivieren Ihr Team bestehend aus rund 30 Mitarbeitenden zu Bestleistungen. Sie planen und koordinieren geschickt und handeln betriebswirtschaftlich. Ihnen unterliegt ebenfalls die Ausbildung unserer Lernenden für den Beruf Hotelfachfrau/-mann. Sie verfügen über eine Berufsausbildung als Hotelfachfrau sowie über mehrjährige Führungserfahrung in einer ähnlichen Position. Sie sind detailorientiert, verantwortungsbewusst und führungsstark. Ihre sympathische und freundliche Art sowie Ihre guten Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch runden Ihr Profil ab.

#### Restaurantleiterin Restaurant Mekong

Sie sind eine Gastgeberpersönlichkeit. Zudem führen Sie unser Restaurant mit Charme und Professionalität. Es unterstützt Sie ein eingespieltes Team um unsere Gäste zu empfangen und in einem Umfeld ganz besonderer Art zu verwöhnen. Dank Ihrer fundierten Ausbildung und mehrjährigen Erfahrung in einer ähnlichen Position meistern Sie diese Herausforderung vom ersten Tag an. Sie zeichnen sich aus durch Flexibilität und Einsatzbereitschaft. Ihr sympathisches Wesen und Ihre Ausstrahlung runden Ihr Profil ab. Sie beherrschen die englische Sprache sehr gut.

#### Bankett Küchenchef (Stv. des Executive Chefs)

Sie sind verantwortlich für die Produktion der Speisen für unsere Halbpensionsgäste aus Asien und den USA. Ebenfalls unterliegt Ihnen die Zubereitung für die Bankett-, Seminar- und Mitarbeiterverpflegung. Um diese Herausforderung meistern zu können, bringen Sie eine erfolgreich abgeschlossene Beruflehre zum Koch sowie mehrjährige Berufserfahrung in einer ähnlichen Position mit. Ihre Mitarbeitenden führen Sie als sympathische und aufgeschlossene Führungsperson motivierend und qualitätsbewusst. Sie sind Koch aus Leidenschaft, flexibel und belastbar. Wir bieten Ihnen ein optimales Arbeitsumfeld, mit geregelten Arbeitszeiten von Mo-Fr 07.00-16.00 Uhr (auch flexibel einsetzbar).

#### Thai-Spezialitätenkoch

Sie sind in Thailand ausgebildeter und berufserfahrener Thai-Koch, welcher sein Handwerk mit Passion ausübt. Dank Ihrer langjährigen Berufserfahrung zaubern Sie unsere grosse Auswahl an thailändischen Gerichten problemlos und lassen sich durch keine Hektik aus der Ruhe bringen.

Wir bieten Ihnen ein optimales Arbeitsumfeld und die Herausforderung in einem sich immer weiter entwickelnden Hotelunternehmen tätig zu sein. **Neugierig?** Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto. Frau Karine Schweizer freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme!

Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29, 6002 Luzern  
+41 41 226 88 22, [hrmanager@astoria-luzern.ch](mailto:hrmanager@astoria-luzern.ch), [www.astoria-luzern.ch](http://www.astoria-luzern.ch)

1061-5088

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einem neuen 3-Sterne-Hotel?

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung

#### Chef de Service

Wir stellen uns eine kommunikative und frontorientierte Persönlichkeit vor, die unserem jungen Team kompetent vorsteht. Sie überzeugen uns durch Ihr Organisationsstalent und die Liebe zum Detail. Sie sind verkaufsorientiert, führungsstark und verfügen über Fachkompetenz.

#### Servicefachangestellte

für den gepflegten À-la-carte- und Bankettservice, mit einer regionalen und saisonalen Gourmetküche.

#### Koch/Chef de partie

für die regionale und saisonale Gourmetküche.

Wir erwarten selbstständiges Arbeiten und Eigenverantwortung. Bieten aber auch die Möglichkeit eigene Ideen einzubringen.

Sind Sie unser neuer Mitarbeiter im Service? Reto Hollenstein gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte zu Ihrem neuen Job.



Hotel Rössli  
9524 Zuzwil, bei Wil  
Tel. 071 944 11 33  
[www.roessli-zuzwil.ch](http://www.roessli-zuzwil.ch)

1069-5058

## KURSAAL BERN

Der Kursaal Bern bietet eine einzigartige ALL IN ONE Dienstleistungs-Kombination mit Kongress- und Kulturzentrum, dem grössten 4\* Superior Lifestyle Hotel Berns, einem Grand Casino sowie Bars und Restaurants.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

#### Sous-Chef m/w

Wir wenden uns an eine aufgestellte, begeisterungsfähige und motivierte Persönlichkeit mit abgeschlossener Kochausbildung und Berufserfahrung in der Küche. Kreatives, exaktes und selbständiges Arbeiten sowie gutes fachliches Können und hohe Einsatzbereitschaft zeichnen Sie aus. Auch in hektischen Situationen bewahren Sie einen kühlen Kopf und unterstützen unsere Teams in der Produktionsküche, den Restaurants Allegretto und Giardino.

Suchen Sie eine längerfristige Herausforderung? Wenn Sie in einem modernen, innovativen Grossbetrieb mit internationaler Kundenchaft Grosses leisten möchten, so bieten wir Ihnen ein interessantes, vielseitiges Aufgabengebiet mit der Möglichkeit, sich weiter zu entwickeln.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:

Kursaal Bern  
z.Hd. Alexandra Lemann-Münger, Leiterin Human Resources  
Kornhausstrasse 3, 3000 Bern 25  
Tel: 031 339 55 00, e-mail: [alexandra.lemann@kursaal-bern.ch](mailto:alexandra.lemann@kursaal-bern.ch)

1058-5056





KARTAUSE  
ITTINGEN

Wir machen uns fit für die Saison...

### ...und Sie haben uns gerade noch gefehlt

Die Kartause Ittingen zählt zu den führenden Seminar- und Kulturzentren der Schweiz. Unseren Gästen stehen ein Hotel mit 68 Zimmern, ein Restaurant- und Bankettbereich mit fast 1'000 Plätzen und über 20 Kursräume mit bis zu 450 Plätzen zur Verfügung. In einzigartiger historischer Umgebung bieten wir einen unvergleichlichen Rahmen für vielfältige gesellschaftliche und kulturelle Anlässe.

haben Sie Lust, in diesem reizvollen Umfeld zu unserem Team zu gehören? Wir bieten attraktive Anstellungsbedingungen und suchen für Fest- oder Saisonstellen folgende Profis:

**Seminar- und Eventkoordinatoren**  
**Restaurantfachleute**

**Köche**

**Begleiter von Anlässen**

**Küchenhilfen**

**Aushilfen Service und Etage/Lingerie**

Weitere Informationen über unseren faszinierenden Betrieb und **detaillierte Stellenangebote** finden Sie unter [www.kartause.ch](http://www.kartause.ch). Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

Stiftung Kartause Ittingen  
Karin Bühlmann, Personalassistentin  
CH 8532 Warth  
Telefon +41 52 748 44 11  
karin.buehlmann@kartause.ch

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

### Wir suchen per sofort einen japanischen Spezialitätenkoch

mit japanischer Kochausbildung und mehr-  
jähriger Erfahrung.

Von Vorteil sind gute Kenntnisse in der  
Sushi-Zubereitung.

Unser Restaurant befindet sich in der  
Stadt Zürich.

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Be-  
werbung an Chiffre 10612-5598 htr hotel  
revue, Monbijoustrasse 130, Postfach,  
3001 Bern.

Für unser Restaurant mit gutbürgerlicher  
Küche suchen wir auf den 1. März 2011  
oder nach Vereinbarung jüngere

### Servicemitarbeiterin

auch Teilzeit möglich.

Sie haben gute Deutsch- und Französisch-  
kenntnisse, mit Charme und Kompetenz  
gewinnen Sie einheimische wie auch aus-  
ländische Gäste, dann melden Sie sich.

Kurt Laubscher, Rest. Jäger  
Hauptgasse 47, 3280 Murten  
026 670 22 20

### GAST RATHAUSKELLER

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

### Servicemitarbeiter in Jahresstelle/Vollzeit (m/w)

Für unseren neuen Betrieb, Restaurant Zugerberg.

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

### \*\*\*HOTEL aarau GOLF WEST TENNIS OBERENFELDEN

Für unser Golfrestaurant suchen wir per 1. März 2011  
oder nach Vereinbarung einen motivierten  
Mitarbeiter als

### Sous-Chef m/f

Verfügen Sie über fundiertes Fachwissen und  
Erfahrung. Haben Sie den Wunsch, Ihr kreatives  
Talent, Ihren vollen Einsatz und Ihre Persönlichkeit in  
Ihren Beruf miteinzubringen und dadurch zum  
Vorankommen des Golfrestaurants beizutragen?...

...dann gehören Sie unbedingt in unser Team!

#### Was Sie erwartet:

lebhafter Betrieb mit marktfreier à-la-carte- und  
Bankettküche  
gediegenes Restaurant & wunderschöne Terrasse  
im Grünen  
aufgestelltes, junges Team  
Jahresanstellung

Wir freuen uns von Ihnen zu hören!

Senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen  
an:

HOTEL aarau-WEST  
Theresia Volgger  
Muhenstrasse 58/ 5036 Oberenfelden/Aarau  
[www.aarau-west.ch](http://www.aarau-west.ch) / [rv@aarau-west.ch](mailto:rv@aarau-west.ch)

ein Betrieb der AARGAUHOTELS.CH

### Adlisberg

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

Für unser Schweizer Restaurant Adlisberg  
in Zürich oberhalb des Dolders  
suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung:

### Service-Mitarbeiter/In mit Erfahrung (100%) und Koch (100%)

Perfekte Deutschkenntnisse sind  
Voraussetzung. Mitarbeiterzimmer  
sind vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige  
Bewerbung (mit Foto)!

Carlton Zürich AG, Stephan Ramseier  
Bahnhofstrasse 41, CH-8001 Zürich  
Tel. +41 44 227 19 13 Fax. +41 44 227 19 27  
E-Mail: [ramseier@carlton.ch](mailto:ramseier@carlton.ch)

Alles echt italienisch - vom Antipasto über das Bistecca bis hin  
zum Grappa mit Ristretto! Diese "Italianità pura" gibt es in unserem  
**Ristorante Da Ernesto in Luzern!** Für diesen Betrieb suchen  
wir per sofort oder nach Vereinbarung **einer/n**

### Geschäftsführer-Assistenten/-in

Sie sind in der Lage, den Geschäftsführer zu unterstützen und  
zu vertreten. Sie legen Wert auf konsequente Umsetzung des  
Konzeptes, haben die Kompetenz, Mitarbeitende zu führen und  
zu motivieren und sind lösungsorientiert. Als Teamplayer behalten  
Sie auch in hektischen Situationen den Überblick und ergänzen  
unsere junge Crew mit Ihrer freundlichen und umgänglichen Art.  
Für diese Aufgaben bringen Sie mit:

- Abgeschlossene Hotelfachschule oder gleichwertige Ausbildung
- Berufserfahrung und Führungserfahrung
- Gute Kommunikationsfähigkeiten (Muttersprache Deutsch, gute  
Englisch- und allenfalls Französischkenntnisse)
- Ideales Alter zwischen 25 und 30 Jahre
- PC-Anwenderkenntnisse

Des Weiteren suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung  
einen

### Chef de service

Sie sind bis 25 Jahre jung und bringen sowohl Serviceerfahrung  
als auch gute Kenntnisse im Bereich der Küche mit. Sie sind frank-  
bezogen, scheuen sich nicht, Führungsverantwortung zu über-  
nehmen und verstehen es, die Mitarbeitenden zu motivieren.  
Sind Sie interessiert, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunter-  
lagen an:



#### Ristorante Da Ernesto

Richard A. Fries  
Furrengasse 17  
6004 Luzern  
Telefon 041 410 17 44 - [www.da-ernesto.ch](http://www.da-ernesto.ch)



Die Weisse Arena Gruppe betreibt und vermarktet erfolgreich das Winterresort LAAX  
in Graubünden. Als Anbieterin alpiner Freizeiterlebnisse begeistern wir unsere Gäste  
mit Leidenschaft und Servicequalität. Unsere Arbeitsumgebung ist von Offenheit und  
Respekt getragen, denn nur gemeinsam können wir unsere Ziele erreichen.

Für unsere Abteilung Marketing und Sales suchen wir mit Eintritt Anfang Mai 2011  
einen

### Sales Manager (m/w)

Ihre Aufgaben

Sie sind für den aktiven Verkauf der Destination Films Laax Falera in den Märkten ver-  
antwortlich. Dabei positionieren Sie unsere Produkte in den definierten internationalen  
Märkten und sind für die Akquirierung neuer Kunden in unseren strategischen  
Geschäftsfeldern zuständig. Mit Ihrem Team von drei Mitarbeitenden steuern Sie  
sämtliche Vertriebsaktivitäten, pflegen den Kontakt zu Reiseveranstaltern und sind  
verantwortlich für die Erstellung von Angeboten und den Abschluss von nationalen  
und internationalen Rahmenverträgen. Zudem betreuen Sie unsere Auftritte bei inter-  
nationalen Messen.

Ihr Profil

- abgeschlossene Berufsausbildung oder Studium.
- fundierte Erfahrungen im aktiven Verkauf, wenn möglich im Hotelbereich.
- Erfahrungen im Projektmanagement und -controlling, in der Mitarbeiterführung und  
in der Zusammenarbeit mit Agenturen und weiteren Dienstleistern.
- hohe Eigenmotivation und Selbstständigkeit, ausgeprägte Teamfähigkeit und Kom-  
munikationsstärke sowie sicheres Auftreten.
- sympathische, offene Ausstrahlung, gutes Erscheinungsbild.
- sehr gute Deutsch- und Englisch-Kenntnisse in Wort und Schrift.
- sicherer Umgang mit der gängigen PC-Software.

Unser Angebot

Wir sind ein dynamisches Team mit Spass an der Arbeit. Wir gehen bewusst Risiken  
ein und haben keine Angst vor Fehlern, weil wir konsequent neue Wege gehen und  
Veränderungen anstreben. Wir bieten unseren Mitarbeitern Förderung in Weiterbil-  
dungsmassnahmen, ein leistungsbezogenes Gehalt sowie umfangreiche Vergünstigun-  
gen.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto. Nutzen Sie die  
Möglichkeit sich mittels Online-Formular zu bewerben. Zur Klärung von Fragen steht  
Ihnen Herr Andreas Bärtsch gerne zur Verfügung, Telefon +41 (0)81 927 7007.

#### WEISSE ARENA GRUPPE

Christina Darms | Personaladministration | CH-7023 Laax  
Tel. 081 927 70 14 | E-Mail [christina.darms@laax.com](mailto:christina.darms@laax.com)  
[www.laax.com](http://www.laax.com) | [www.weissearena.ch](http://www.weissearena.ch)



Das Hotel Schiff am Rhein ist ein vielseitiger Hotel- und  
Restaurantsbetrieb und zählt zu den führenden Häu-  
sern im Fricktal!

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir in Jahres-  
stellung eine praxiserfahrene, verantwortungsbewusste

### Hotel-Réceptionistin

Alter ca. 22 - 30 Jahre

D, E, F in Wort und Schrift

Fidelio Front Office-Praxis von Vorteil  
Sehr gute Computer-Kenntnisse

Ihre Tätigkeit umfasst die tägliche operationelle und  
administrative Leitung des Front Office in einem moder-  
nen und lebhaften \*\*\*-Stadthotelbetrieb verbunden mit  
einer vielseitigen Seminaraktivität. Sie lieben den inter-  
nationalen Gästekontakt, sind ein Organisationsstalent,  
belastbar und zeitlich flexibel.

Wenn Sie diese neue Herausforderung fasziniert und an-  
spricht, bieten wir Ihnen ein modernes Arbeitsfeld mit  
äusserst interessanten Arbeitszeiten (Sa/So frei), sowie ein  
sehr ansprechendes Salär. Ein anspruchsvolles Tätig-  
keitsfeld also, das Ihren Fähigkeiten entsprechend grossen  
Handlungsspielraum lässt.

Alles was Sie jetzt noch wissen möchten, erfahren Sie  
am besten bei einem ersten unverbindlichen Kennen-  
lernen!

Interessiert? Senden Sie uns Ihre kompletten Bewer-  
bungs-Unterlagen mit einem aktuellen Foto.

Wir freuen uns auf Sie!

#### HOTEL RESTAURANT SCHIFF AM RHEIN

Susanne & Remo Köchli, Gastgeber  
4310 Rheinfelden, 061 836 22 22  
Besuchen Sie uns online unter  
[www.hotelschiff.ch](http://www.hotelschiff.ch)



### Belvédère Hotels, Scuol - eine starke Gemeinschaft.

**Hotel Belvédère:** Das traditionsreiche, lebendige 4-Sterne-Superior Hotel mit SPA Vita Nova.  
**Boutique-Hotel GuardaVal:** Erstes Untereingadiner 4-Sterne-Boutique-Hotel mit ausge-  
zeichnetem Gourmetrestaurant (GM).

**Badehotel Belvaire:** Das 3-Sterne Badehotel direkt beim Engadin Bad Scuol mit thailändi-  
schem Spezialitäten-Restaurant NamThai.

Das 1876 im Jugendstil gebaute Belvédère ist ein Lifestyle-Hotel mit Grandhotel-Flair, mit  
zeitgemässer Architektur und Design, eigenem Wellnessbereich Vita Nova mit diversen  
Anwendungen, für alle Gäste der Belvédère Hotels Scuol zugänglich. Bar und Wine Lounge  
mit einzigartigem Panorama. Verbindung mit beheizter Passarelle ins Engadin Bad Scuol.  
**Per Mitte 2011 oder nach Vereinbarung** ist folgende Stelle zu besetzen:

#### F&B Manager/in (Mitglied der Geschäftsleitung)

Ihr Profil

- fachlich fundierte Ausbildung evtl. Abschluss Hotelfachschule
- mehrjährige Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie
- verhandlungssicheres Auftreten gegenüber Lieferanten
- führungsstarker Teamleader
- Sie sind innovativ, kreativ, flexibel und ehrgeizig
- Kenntnisse betriebswirtschaftlicher Kennzahlen

Ihre Aufgaben

- Sie führen und motivieren ein Team von 30-40 Mitarbeitenden
- Gesamtüberwachung des Servicebereiches
- Organisation und Durchführung von Banketten und Anlässen
- Einkauf Non-Food und Beverages für die Gruppe der Belvédère Hotels
- Mitarbeiter-Schulungen nach ISO-Vorgaben
- Monatliches Rapporting sowie jährliche Inventur
- Führung und Überwachung Spezialitäten-Restaurant Nam Thai
- eine interessante und vielseitige Tätigkeit mit Verantwortung
- zeitgemässe Anstellungsbedingungen in Jahresstelle
- zahlreiche Mitarbeiter-Benefits
- Kader-Spesenregelung
- wunderschöne Natur mit vielen Freizeitaktivitäten
- neues Studio oder Wohnung vorhanden


Wir bieten



Nähere Infos zu den Hotels unter [www.belvedere-hotels.ch](http://www.belvedere-hotels.ch)  
Auf Ihre komplette Bewerbung mit Foto freuen wir:

Belvédère Hotels Scuol, Kurt Baumgartner, Direktor und Besitzer, CH-7150 Scuol,  
Tel. +41 81 861 06 06, [direktion@belvedere-scuol.ch](mailto:direktion@belvedere-scuol.ch)



 Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Dipartimento federale della difesa, della  
protezione della popolazione e dello sport  
DPS  
Ufficio federale dello sport USPO

C S T

Le persone interessate sono pregate di  
inviare la documentazione completa fino  
al 21.1.2011 al  
Centro sportivo nazionale della gioventù,  
Risorse umane, 6598 Tenero

Troverà altre offerte interessanti  
d'impiego della Confederazione nel sito  
seguente:  
[www.posto.admin.ch](http://www.posto.admin.ch)

Il Centro sportivo nazionale della gioventù a Tenero (CST) è una filiale dell'Ufficio federale dello sport USPO di Macolin. Ospitiamo settimanalmente fino a 800 sportivi alloggiati in ostelli ed in campeggio per un totale di circa 130'000 pernottamenti annui e oltre 270'000 pasti serviti. La clientela è caratterizzata da campi sportivi provenienti da tutta la Svizzera ed organizzazioni sportive estere. Alla clientela con alloggio si aggiungono numerose attività di allenamento serali e eventi sportivi nei fine settimana. Per completare il nostro organico cerchiamo

**un/una sostituto/a «Chef de Réception»**

**Compiti principali:** Collaborare nella gestione del ricevimento del CST quale luogo centrale d'incontro con la clientela, con gli utenti e i fornitori del centro. Svolgere tutti i compiti tipici di un ricevimento e ha funzione di sostituto/a della titolare.

**Requisiti:** Formazione scuola alberghiera o formazione equivalente. Competenza gestionale, capacità di lavoro in team e in modo autonomo, disponibilità a un carico di lavoro importante, flessibilità di impiego. Padronanza delle tre lingue ufficiali e ev. inglese. Facilità di contatto con la clientela. Conoscenza dei programmi informatici di gestione alberghiera (preferibilmente Protel). La conoscenza del mondo dello sport può costituire titolo preferenziale.

**Entrata in servizio:** 1° aprile 2011 o data da convenire.

**Un/una commis di cucina o giovane cuoco/a**

**Compiti:** preparazione dei menù per la clientela con o senza alloggio e per eventi particolari.

**Requisiti:** diploma di cuoco, piacere della professione e creatività. Conoscenza delle lingue nazionali, disponibilità al lavoro flessibile e secondo turni serali e/o durante i fine settimana.

**Entrata in servizio:** 1° marzo 2011 o data da convenire.

Wir möchten die Welt auf den Kopf stellen ...



**ALBERGO LOSONE**

personale@albergolosone.ch  
[www.albergolosone.ch](http://www.albergolosone.ch)

Albergo Losone, Manuela Kast, PF 865  
CH-6616 Losone

Gespannt erwarten wir Ihre vollständige Online-Bewerbung.

Wir bieten einen attraktiven Arbeitsplatz, gemütl. sympathisches Team, das sich auf Ihre Mitarbeit liche, voll ausgestattete Personalskaf und ... ein

**Chef de Partie und Commis de Partie**

**Chef de Rang und Chef de Rang mit Barkenntnissen (D/I)**

**Receptionist/-in mit guten Sprachkenntnissen**

Für die Saison 2011, von Mitte März bis Ende Oktober, haben wir folgenden Stellen anzubieten:

Dann sind Sie bei uns richtig.

Bringen aber auch eine solide Ausbildung und Erfahrung in der Gastronomie mit?

Sind Sie offen für Neues, kreativ, neugierig und motiviert?

**Stehen aber mit beiden Beinen fest auf dem Boden!**



«Benvenuti» – dürfen wir vielleicht auch Sie in unserem Erstklass-Hotel (24 Zimmer), umrahmt von dem südlichen Ambiente des Tessins, begrüssen?

Ab März 2011 suchen wir eine

**Réceptionistin/  
evtl. Praktikantin**

Wenn Sie

- den Umgang mit anspruchsvollen Feriengästen schätzen
- über eine Ausbildung in der Hotellerie verfügen
- möglichst Erfahrung an der Réception haben
- gute Sprachkenntnisse in D/F/E evtl. 1 besitzen
- zwischen 20 und 35 Jahren alt sind

dann bieten wir Ihnen gerne

- viel Freude an einer motivierten Mitarbeiterin
- gute Arbeitsbedingungen in einem jungen Team

Neugierig? Dann schicken Sie einfach Ihre

Bewerbungsunterlagen mit Foto z. Hd.

Frau Silke Cingari, Direktionsassistentin.

(Unvollständige Bewerbungen werden nicht berücksichtigt.)

Relais du Silence ALBERGO REMORINO  
VIA VERBANO 29 6648 MINUSIO-LOCARNO  
TEL. 091 743 10 33 FAX 091 743 74 29  
[albergo@remorino.ch](mailto:albergo@remorino.ch) [www.remorino.ch](http://www.remorino.ch)



\*\*\*\*Familienhotel im Tessin, direkt am See, mit Restaurant «Grotto Al Porto» und «Millefiori», Lagobar, Sirenarbar, Schwimmbad, Beautysalon und Miniclub Pinocchio sucht für die kommende Sommersaison mit Eintritt 1. 4. 2011 oder nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter:

**RéceptionistIn (D/F/I)**

**ServicemitarbeiterIn (D/I)**

**Barman (D/F/I)**

und

**Servicepraktikantin**

**Chef de partie**

**Commis**

**Officebursche**

**Buffethilfe**

**Gouvernante**

**Zimmermädchen**

**KinderbetreuerIn**

**und AnimateurIn (D/I/F)**

**WILLKOMMEN IM TEAM!**

Beste Lage direkt am See, mediterranes Ambiente und ein junges, dynamisches Team erwarten Sie.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an Anna Rosiello – Human Resources

Hotel Lago di Lugano

Via Campione 65 – 6816 Bissone

E-Mail: [job@hotellagodilugano.ch](mailto:job@hotellagodilugano.ch)

Tel. 091 641 98 15, Fax 091 641 98 01

**Wo sich Angebot  
und Nachfrage  
trifft**

htr stellenrevue –  
der grösste  
Stellenmarkt der  
Branche

Wir schicken Ihnen gerne  
unsere Mediadokumentation  
**Telefon 031 370 42 37**  
**insetate@htr.ch**

**hoteljob.ch**

La piattaforma per l'impiego leader nei campi dell' industria alberghiera, della gastronomia e del turismo.

  
**hotelleriesuisse**  
Swiss Hotel Association  
Un servizio di hotelleriesuisse



# Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

# hoteljob.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!



## Diraktion / Geschäftsleitung

| Position, Arbeitgeber                        | Ort                   | Job-Code |
|--|-----------------------|----------|
| Geschäftsführer-Paar oder Geschäftsführer/in | Region Ostschweiz     | J23241   |
| Vizedirektor / Executive Assistant Manager   | Region Zentralschweiz | J23091   |
| Assistent Qualitätsmanager                   | Region Zürich         | J23214   |
| HR Leitung                                   | Region Zürich         | J23311   |
| Verantwortlicher Gastronomie                 | Region Bern           | J23224   |
| Empfangsleitung                              | Region Bern           | J23230   |
| Betriebsassistent mit leitender Funktion     | Region Bern           | J23222   |
| Betriebsassistent/in                         | Region Bern           | J23274   |

## Marketing/Verkauf/KV/IT

| Position, Arbeitgeber                          | Ort           | Job-Code |
|--|---------------|----------|
| Sales Manager                                  | Region Bern   | J23249   |
| Sales Manager/ Küchenprofi                     | Region Zürich | J23261   |
| Leiter/in Kommunikation                        | Region Basel  | J23202   |
| Gesamtverantwortliche/n Informatik / Réception | Region Basel  | J23201   |
| Controller                                     | Region Zürich | J23213   |
| Convention Sales Executive                     | Region Zürich | J23338   |

## Reception/Reservation

| Position, Arbeitgeber                      | Ort                       | Job-Code |
|--|---------------------------|----------|
| Receptionist/in                            | Region Zentralschweiz     | J23106   |
| Réceptionist(in)                           | Region Oberwallis         | J23354   |
| Front Desk Supervisor                      | Region Waadt/ Unterwallis | J23281   |
| Mitarbeiter Reservation                    | Region Bern               | J23221   |
| Réceptionniste                             | Region Waadt/ Unterwallis | J23282   |
| Chef de Réception (w)                      | Region Zürich             | J23316   |
| Rezeptionist/in                            | Region Oberwallis         | J23089   |
| Rezeptionist/in                            | Region Oberwallis         | J23090   |
| Rezeptionspraktikant/in                    | Region Zentralschweiz     | J23289   |
| Chef de réception                          | Region Bern               | J23309   |
| Front Office Manager                       | Region Bern               | J23324   |
| Réceptions-Sekretärin                      | Region Zentralschweiz     | J23248   |
| Rezeptionspraktikant/in                    | Region Bern               | J23299   |
| Rezeptionist/in                            | Region Bern               | J23298   |
| Réceptionist/in                            | Region Bern               | J23228   |
| Leiter/in Rezeption & Reservation          | Region Zentralschweiz     | J23205   |
| Rezeptionist/in                            | Region Zürich             | J23303   |
| Chef Réception (w)                         | Tessin                    | J23094   |
| 2. Front Office Manager/in                 | Region Freiburg           | J23234   |
| Front Office Manager/in (Europa)           | International             | J23238   |
| Rezeptionist/in                            | Region Bern               | J23134   |
| Rezeptionist (w)                           | Tessin                    | J23092   |
| Night Auditor                              | Region Waadt/ Unterwallis | J23283   |
| Teamleader Empfänge / Hospitality Services | Region Bern               | J23096   |
| Night Auditor                              | Region Zürich             | J23308   |
| Rezeptionist/in                            | Region Zürich             | J23218   |
| Chef de réception                          | Region Bern               | J23226   |

## F&B/Catering/Events

| Position, Arbeitgeber     | Ort                       | Job-Code |
|---------------------------|---------------------------|----------|
| F&B Manager               | Region Graubünden         | J23263   |
| F&B Trainee               | Region Zentralschweiz     | J23291   |
| F&B-Manager/Vizedirektor  | Region Bern               | J23223   |
| Food & Beverage Assistent | Region Zürich             | J23239   |
| Teamleiter/in Bistro      | Region Zürich             | J23215   |
| Chef de Service Bankett   | Region Bern               | J23250   |
| F&B Verantwortlicher      | Region Zürich             | J23136   |
| Commis de cuisine         | Region Bern               | J23135   |
| Koch                      | Region Zürich             | J23305   |
| Commis de cuisine         | Region Zürich             | J23095   |
| Commis de Cuisine         | Region Zürich             | J23116   |
| Commis de Cuisine         | Region Zentralschweiz     | J23207   |
| Köchin / Koch             | Region Zentralschweiz     | J23304   |
| Küchenchef                | Region Zürich             | J23137   |
| Demi-chef de partie       | Region Zürich             | J23138   |
| Chef de partie            | Region Zürich             | J23139   |
| Chef de partie            | Region Oberwallis         | J23140   |
| Commis de cuisine         | Region Zentralschweiz     | J23287   |
| Chef patissier            | Region Graubünden         | J23204   |
| Küchenchef/in             | Region Mittelland (SO,AG) | J23260   |
| Küchenchef                | Region Zürich             | J23216   |
| Koch (m)                  | Region Zürich             | J23262   |
| 1. Sous-chef              | Region Graubünden         | J23236   |
| Chef de partie            | Region Zürich             | J23266   |
| Hilfskoch / Pizzaiolo     | Region Zürich             | J23267   |

## F&B/Catering/Events

| Position, Arbeitgeber                | Ort                       | Job-Code |
|--------------------------------------|---------------------------|----------|
| Koch / Chef de partie                | Region Bern               | J23296   |
| Chef de partie                       | Region Zentralschweiz     | J23270   |
| Chef de partie                       | Region Zentralschweiz     | J23294   |
| Demi-chef de Partie                  | Region Bern               | J23251   |
| Sous-Chef                            | Region Bern               | J23252   |
| Commis de cuisine                    | Region Zentralschweiz     | J23269   |
| Chef de partie                       | Region Bern               | J23302   |
| Chef de Partie                       | ganze Schweiz             | J23306   |
| Chef de partie / Demi-chef de partie | Region Waadt/ Unterwallis | J23279   |
| Sous chef                            | Region Bern               | J23310   |
| Commis de cuisine                    | Region Waadt/ Unterwallis | J23280   |
| Chef de partie                       | Region Zürich             | J23277   |
| Chef de Partie, Entremetier          | Region Graubünden         | J23313   |
| Chef Gardemanger                     | Region Graubünden         | J23315   |
| Sous Chef                            | Region Zürich             | J23317   |
| Chef de partie                       | Region Freiburg           | J23321   |
| Demi Chef de Partie                  | Region Bern               | J23329   |
| Sous-chef                            | Region Freiburg           | J23323   |
| Sous-Chef                            | Region Zürich             | J23337   |

## Service / Restauration

| Position, Arbeitgeber       | Ort                       | Job-Code |
|-----------------------------|---------------------------|----------|
| 2. Chef de service          | Region Bern               | J23286   |
| Sommelier / Sommelière      | Region Bern               | J23300   |
| Restaurationsfachfrau/-mann | Region Bern               | J23301   |
| Mitarbeiter für die Bar     | Region Bern               | J23220   |
| Chef de rang                | Region Zürich             | J23278   |
| Servicefachangestellte      | Region Mittelland (SO,AG) | J23212   |
| Restaurant Supervisor       | Region Basel              | J23257   |
| Servicepraktikant/in        | Region Zentralschweiz     | J23288   |
| Commis de Bar               | Region Bern               | J23330   |
| Gastgeberin Bar             | Region Bern               | J23203   |
| Chef de rang                | Region Zentralschweiz     | J23200   |
| Chef de service             | Region Bern               | J23259   |
| Servicefachangestellte/-r   | ganze Schweiz             | J23230   |
| Chef de rang                | ganze Schweiz             | J23258   |
| Frühstücksdame(w)           | ganze Schweiz             | J23318   |
| Chef de brigade             | Region Zentralschweiz     | J23235   |
| Commis de bar               | Region Zentralschweiz     | J23292   |
| Chef de Rang                | Region Zürich             | J23240   |
| Chef de rang                | Region Zentralschweiz     | J23293   |
| 2. Chef de service          | Region Zentralschweiz     | J23295   |
| Commis / Chef de rang       | Region Ostschweiz         | J23322   |
| Servicefachprofil           | Region Zentralschweiz     | J23103   |
| Servicefachfrau             | Region Graubünden         | J23285   |
| stv. Restaurantleiter       | Region Bern               | J23229   |
| Chef de service             | Region Bern               | J23227   |
| Chef de brigade             | Region Zentralschweiz     | J23271   |
| Servicemitarbeiter/in       | Region Zentralschweiz     | J23272   |
| Stv. Gastgeber              | Region Zentralschweiz     | J23273   |
| Servicefachangestellte      | Region Bern               | J23219   |
| Restaurantleiter/in         | Region Zentralschweiz     | J23217   |
| 2. Chef de Service          | Region Bern               | J23328   |
| Serviceangestellte/r        | Region Schaffhausen       | J23307   |
| Chef de rang                | Region Zürich             | J23275   |
| Restaurationsfachfrau/-mann | Region Zentralschweiz     | J23290   |

## Hauswirtschaft

| Position, Arbeitgeber            | Ort               | Job-Code |
|----------------------------------|-------------------|----------|
| Hilfsgouvernante                 | Region Zürich     | J23284   |
| Hausdame (w)                     | Region Freiburg   | J23333   |
| Hausbursche                      | Region Freiburg   | J23332   |
| Aushilfe Zimmerreinigung         | Region Zürich     | J23232   |
| Portier                          | Region Bern       | J23325   |
| Housekeeping Manager/in (Europa) | International     | J23237   |
| Generalgouvernante               | Region Ostschweiz | J23314   |
| Reinigungshilfe ca. 30%          | Region Zürich     | J23339   |
| Gouvernante                      | Region Bern       | J23225   |
| Leiterin Hauswirtschaft 80%      | Region Zürich     | J23253   |

## Beauty/Wellness/Fitness

| Position, Arbeitgeber                  | Ort               | Job-Code |
|--|-------------------|----------|
| Poolaufsicht                           | Region Graubünden | J23109   |
| Fitness-Trainer (Teilzeit)             | Region Bern       | J23326   |
| Wellnesstrainerin / SPA Réceptionniste | Region Bern       | J23327   |



**HESSE**

Unternehmensberatung  
für Hotellerie & Restauration  
seit 35 Jahren

Wir sind die Drehscheibe für die Vermietung-Verkauf von Hotels u. Restaurants und die Spezialisten für bessere Betriebsergebnisse

Wir erarbeiten vorgängig eine kostenlose Betriebsanalyse und Offerte

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

1061-555

Zu verkaufen

**Restaurant Walliserkanne im Musikdorf Ernen**

- Gut gehendes Speiserestaurant mit folgenden Räumen
- Speiserestaurant mit Bar ca. 40 Plätze
- Küche mit Abstellraum
- Saal UG 26 Plätze
- Sonnenterrasse 60 Plätze
- Eigene Parkplätze, weitere gute Parkmöglichkeiten
- Der Betrieb liegt im Zentrum von Ernen
- Ernen verfügt über 2300 Fremdenbetten
- liegt im Landschaftspark Binntal
- im Sommer internationale Musikfestwochen
- liegt am schweizerischen Radweg
- gute Wintersaison: In unmittelbarer Nähe Aletschgebiet, Loipe Goms.
- angrenzend Lebensmitteladen mit Migros Produkten

Eignet sich sehr für ein innovatives Wirtepaar.

Auskunft erteilt: Renata Kalbermatten  
Inhaberin, 3995 Ernen, 079 678 02 62

9949-555

**À VENDRE  
Restaurant-Pizzeria**

dans le Nord Vaudois

style moderne et design,  
sur un concept: «chaîne internationale»

Renseignements:  
**079 616 79 70**

1069-555

**Suchen Sie als Ergänzung zu Ihrem Sommerbetrieb (Hotel/Pension) eine neue Herausforderung für die Wintersaison in Arosa?**

Unser Haus verfügt über drei voneinander unabhängige Betriebe:

- a) 36 Hotelzimmer mit Réception, Bar und grossem Aufenthaltsraum
- b) 2 Restaurants
- c) Disco

Wir suchen per 1. Oktober 2011 oder nach Vereinbarung

**Mieter/in** für den Bereich a.

Es kommen nur fachlich ausgewiesene Interessenten mit Kapitaleinsatz in Frage.

Bitte senden Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen per E-Mail an alexrbernet@hotmail.com

1064-555

Zu verkaufen oder zu verpachten nach Vereinbarung

**Hotel Restaurant 3 Rosen\*\*\* in Biel**

Zentrale Lage, mit 17 ZL., Restaurant mit total 165 Sitzplätzen.  
VP Fr. 2,95 Mio. inkl. Inventar im Wert von Fr. 350.000.-

Kontakt: S. Hunziker, 058 680 34 00 oder info@busos.ch

1062-555

**Weltkurort Berner Oberland**

Zu verkaufen ein 1985 neu erbautes, an Toplage liegendes

**Boutique-Hotel-Rarität mit Ausbaupotenzial**

Der Betrieb umfasst u.a.:  
18 Hotelzimmer mit allem Komfort, diverse Apartments in verschiedener Grösse, Restauration, Bar, Lounge, Sonnenterrasse, grosser Parkplatz, über 2500 m<sup>2</sup> Hall.

VP CHF 5,3 Mio.  
Gebäudeversicherungswert (ohne Land) CHF 6,1 Mio.  
Eigenkapitalbedarf ca. CHF 2,7 Mio.

Anfragen sind an Chiffre 10595-5582 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, zu richten

1066-555

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

**hoteljob.ch**

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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



Diverses

| Position, Arbeitgeber               | Ort                   | Job-Code |
|-------------------------------------|-----------------------|----------|
| Mitarbeiterin in der Administration | ganze Schweiz         | J23264   |
| Kinderbetreuerin                    | Tessin                | J23093   |
| Café Verkäufer/in (60-80%)          | Region Zürich         | J23265   |
| Bäcker                              | Region Zürich         | J23335   |
| Human Resources Assistent/in        | Region Zürich         | J23297   |
| Portier                             | Region Zentralschweiz | J23231   |
| Concierge                           | Region Zentralschweiz | J23233   |
| Sachbearbeiter/in Buchhaltung       | Region Zentralschweiz | J23268   |

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 |
|-------|--|----|----|------------|----------|---|
| B948  | Direktion, Geschäftsführung, Management        | 54 | CH | per sofort | D F E    |   |
| B1142 | Direktion/Réception/Marketing                  | 48 | DE | per sofort | D F E    |   |
| B1674 | F&B Bereich, Service                           | 47 | AT | per sofort | D F E    |   |
| B1368 | Kellner  | 36 | CH | per sofort | D E      |   |
| B1538 | Kellner - Barkeeper                            | 27 | SK | per sofort | D E      |   |
| B731  | Küchenschef                                    | 43 | DE | per sofort | D F E    |   |
| B275  | Marketingassistentin                           | 29 | CH | per sofort | D F E ES |   |
| B1636 | Nacht-Concierge, Restauration-Service, Kellner | 59 | CH | per sofort | D F E ES |   |
| B140  | Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung         | 45 | DE | per sofort | D E      |   |
| B1574 | Réceptionist oder Back Office                  | 53 | CH | per sofort | D F E    |   |

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

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

Stand per 10. 1. 2011. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerberdossier finden Sie unter [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)



# immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 2 / 13. Januar 2011

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

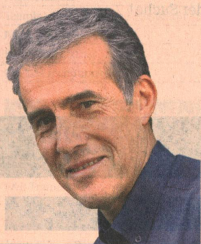
htr hotel revue

### Stichwort

Bei der Renovation eines Hotels sind die Badezimmer einer der kostspieligsten und komplexesten Bereiche.



## Hotelbadezimmer



**RUDOLF SCHWEIZER**  
INNENARCHITEKTUR, THUN  
[WWW.DESIGNRS.CH](http://WWW.DESIGNRS.CH)

Beim aktuellen Renovationsstau in vielen Hotels aus den Fünfziger-Jahren sind neue Lösungen zur Sanierung angesagt. Die klassische konventionelle Sanierung mit fest eingebauten Leitungen und Boden- und Wandplatten scheidet oft an den hohen Kosten. Kostengünstige neue Konzepte mit Vorwandinstallationen als steckfertige Anschlussstellen für die Ver- und Entsorgung bieten die Möglichkeit für den flexiblen Einbau von Nasszellen.

### Auf dem Markt entdeckt

Die Vollkunststoffzellen der Firma Altor aus dem Schiffsbau in verschiedenen Grössen sind anschlussfertige, festverklebte Zellen von 1,4 bis 4,5 m<sup>2</sup> Grundfläche.

Die Glaeser Baden AG hat für easyhotel Schweiz eine zweiseitig verglaste Zelle G2

mit 3 m<sup>2</sup> Grundfläche entwickelt, welche durch transluzides farbiges Glas in der Zimmergestaltung viele Möglichkeiten bietet. Tiefgezogenes ABS, ein Produkt aus dem Fahrzeugbau, geklebt auf Plattensegmenten welche hinterlüftet in eine Tragkonstruktion eingehängt werden, ermöglichen eine reversible Bauweise, die kurzfristigen Eingriff auf die Vorwandinstallation zulässt. Die Weiterentwicklung G3 mit geschlossenem Dusch-, WC-Teil und freistehendem Waschtisch erweitert die Gestaltungsmöglichkeiten.

Das neueste Produkt ist das ROC-POD mit Verbundplatten aus Granit und Aluabensplatten für die Wände und Boden mit ca. 4 m<sup>2</sup> Grundfläche. Die sichtbare Tragkonstruktion aus Aluminiumprofilen ermöglicht ein Baukastensystem zur Planung der

Zelle in verschiedenen Grössen. Die zweiseitige Trockenverglasung, die Trennwände und Türen bei WC und Dusche sind ohne Silikon feuchtdicht fixiert. Das Zusammenspiel mit Stein und Glas ermöglicht es, die Palette bis in den 4-Sterne-Bereich zu erweitern. Durch die Anforderungen des Facility-Managements liegt im Unterhalt der Nasszellen ein grosses Kostenpotenzial.

### Kosten und Unterhalt

Die Gestehtungs- und die Unterhaltskosten bedürfen einer eingehenden Planung und Analyse. Undichte Badezimmer ergeben grosse Folgeschäden bezüglich der direkten Baukosten wie des Ertragsausfalls in der Sanierungszeit. Grundsätzlich haben Nasszellen eine Einbauzeit von 2–3 Tagen und können am Schluss des Innenausbaus

ausgeführt werden, was Beschädigungen am Bau praktisch eliminiert. Bei der Evaluation des geeigneten Modells ist ausschlaggebend, ob der Investitionspreis oder die Nachhaltigkeit Priorität hat. Nasszellen sind, fertig eingebaut und komplett eingerichtet, je nach Stückzahl ab 6000 Franken für die Version Altor, ab 8000 Franken für die G2/G3 der Glaeser Baden AG und ab 15000 Franken für ROC-POD.

Die Verblendung der Zellen gegen das Zimmer ermöglichen den Einbau von Klimageräten/Lüftung. Kombiniert mit der Materialisierung und Lichtgestaltung kann den Zimmern eine umfassende und abgestimmte Identität gegeben werden. Der Lebenszyklus der Nasszellen beträgt ca. 10 Jahre bis zur Grundüberholung aller Anschlüsse.

## Alles für eine erfolgreiche Karriere! [hoteljob.ch](http://hoteljob.ch)

htr hotel revue