

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2012)
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: 16.03.2025

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 / 12. Januar 2012

AG
ACTIVE GASTRO ENG

Mit uns starten Sie durch –
auch im neuen Jahr!

Active Gastro Eng GmbH
www.activegastro.ch

Gesucht: Bistrotisch
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



hotel
marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotellerieuisse

Sprachaufenthalte

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

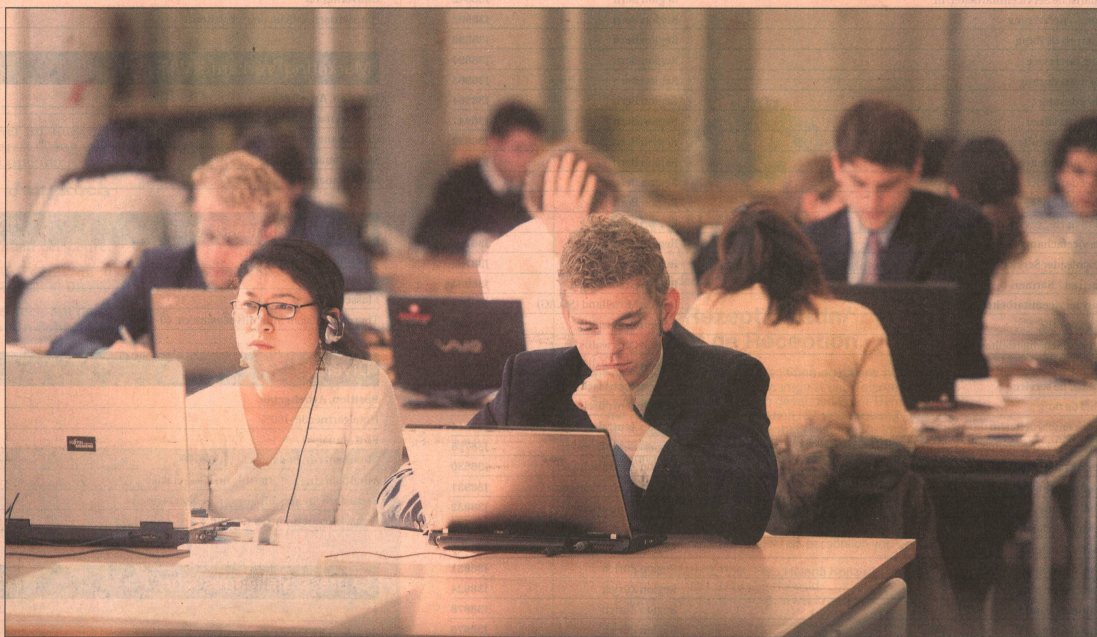
www.sprachausbildung.ch

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung.....	1
Direktion.....	-
Kaderstellen.....	3-5
Deutsche Schweiz.....	2-7
International.....	-
Svizzera italiana.....	7
Stellengesuche/Demandes d'emploi.....	-
Immobilien.....	9

Persönlichkeit

Die Entwicklung der Persönlichkeit ist ein kontinuierlicher und individueller Prozess. Das lebenslange Lernen ist dabei selbstverständlich geworden.



Lebenslanges Lernen



LIANNE FRAVI
PSYCHOLOGIN FH/SBAP
FRAVI & FRAVI AG
WWW.FRAVIUNDFRAVI.CH

Biologische Wachstumsprozesse, Umweltbedingungen, historische Ereignisse, persönliche Lebensaufgaben, die Kultur, die Arbeit im Unternehmen u. v. a. m. prägen die Bildung der Persönlichkeit. Früher waren die Menschen im Unternehmen wie Maschinen. Die Produktion stand im Vordergrund, die Lebenserwartung war im Vergleich zu heute viel niedriger, die Menschen arbeiteten sehr viel, freie Zeit war kaum ein Thema. Durch die Industrialisierung und Technologisierung hat die Entwicklung des Softfaktors Mensch stetig an Bedeutung gewonnen. Persönliche Verhaltensweisen und Wertvorstellungen sind heute für eine erfolgreiche Berufsausübung genauso entscheidend wie gute fachliche Kompetenzen. Autonomes Handeln,

Verantwortungs- und Leistungsbereitschaft, Eigeninitiative, Anpassungs- und Kommunikationsfähigkeit sowie die Fähigkeit, ein berufsbezogenes soziales Netzwerk zu schaffen und zu pflegen, sind nur einige der heute unbedingt notwendigen Schlüsselkompetenzen.

Lernfeld Arbeitsplatz

Der individuelle Arbeitsplatz im Unternehmen bildet eine optimale Basis für die Entwicklung der Selbst- und der Sozialkompetenz. Hier können die elementaren Kompetenzen täglich geübt werden. Das Zusammenarbeiten im Team, das Sammeln von Erfahrungen, das Lernen durch Beobachten und aufgrund von eigenen und fremden Fehlern, das Durchführen einer Poten-

zianalyse für zukünftige Kadermitarbeitende, die Teilnahme an spezifischen Coaching-Sitzungen oder das Absolvieren einer Weiterbildung sind nur einige Entwicklungsmöglichkeiten. So können Führungskräfte und Mitarbeitende während der Arbeit in einem wechselseitigen Feedbackprozess voneinander lernen – vorausgesetzt natürlich, der Wille, die Motivation und die Überzeugung, das eigene Verhalten und die eigene Leistung reflektieren zu wollen, sind gegeben. Dieser Vorgang kommt in der innerbetrieblichen Kommunikation besonders gut zum Tragen, zum Beispiel in einem Konflikt- oder Qualifikationsgespräch. Die Motivation zur Entwicklung der Persönlichkeit basiert auf der Eigenverantwortung jedes Einzelnen

und auf dem Interesse des Arbeitgebers. Denn ein Unternehmer muss sich u. a. folgende Fragen häufig stellen: Wo sind die Schwachstellen in meinem Unternehmen? Welche Herausforderungen werden in absehbarer Zeit auf mich zukommen? Und wie kann ich dafür sorgen, dass meine Mitarbeitenden für die zukünftigen Herausforderungen gewappnet sind?

Beidseitige Interessen

Die persönliche und die unternehmerische Investition in die Persönlichkeitsbildung fördern sowohl die individuelle Entfaltung und die Beschäftigungsfähigkeit des Mitarbeitenden als auch die erfolgreiche Weiterentwicklung des Unternehmens.

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

htr hotel revue

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

hoteljob.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!



Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Serviceemitarbeiter/in	Region Basel	J38808
Restaurationsfachfrau 70-80%	Region Basel	J38905
Asiatische Serviceemitarbeiter/in	Region Bern	J38842
Demi-chef de rang	Region Bern	J38962
Commis de Rang	Region Bern	J38898
Chef de service	Region Bern	J38894
Commis de rang	Region Bern	J38963
Chef de rang	Region Bern	J38964
Bankettkellner	Region Bern	J38947
Service-Aushilfe auf Abruf 20-40%	Region Bern	J38812
Restaurantleiter	Region Bern	J38775
Chef de Service	Region Bern	J38777
Chef de Service Bankett	Region Bern	J38759
motivierte Serviceemitarbeiter	Region Bern	J38762
Servicefachangestellte	Region Bern	J38764
Teamleader Service	Region Bern	J38767
Barfrau / Barman	Region Graubünden	J38994
Bar/Serviceemitarbeiter/in	Region Mittelland (SO,AG)	J38954
Chef de rang	Region Oberwallis	J38943
Servicefachangestellte	Region Oberwallis	J38948
Chef de rang	Region Oberwallis	J38923
2. Chef de service	Region Zentralschweiz	J38933
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J38860
Serviceemitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J38814
Servicefachangestellte	Region Zentralschweiz	J38798
Restaurationsfachmann	Region Zentralschweiz	J38930
Commis de bar	Region Zentralschweiz	J38931
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J38932
Teamleiter Service	Region Zentralschweiz	J38818
Barfachmann	Region Zentralschweiz	J38959
Chef de Service	Region Zürich	J38851
Commis de rang	Region Zürich	J38924
Chinakoch (m)	Region Zürich	J38878
Chef de Rang	Region Zürich	J38976
Chef de Rang	Region Zürich	J38874
Servicefachkraft/Stv. Chef de Service	Region Zürich	J38873
Servicefachangestellte	Region Zürich	J38896
Servicefachmitarbeiter	Region Zürich	J38906
Chef de rang Bankett	Region Zürich	J38942
Chef de rang	Region Zürich	J38892
Chef de rang	Region Zürich	J38813
Servicepraktikant	Region Zürich	J38876
Restaurant Manager	International	J38751

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Etagenportier	Region Ostschweiz	J38436
Anfangsgouvernante	Region Zentralschweiz	J38934
Gouvernante	Region Zentralschweiz	J38810
Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin	Region Zentralschweiz	J38977

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sachbearbeiterin Einkauf 80%	Region Basel	J38800
Consultant	Region Mittelland (SO,AG)	J38857
Sales Manager	Region Zürich	J38897
Sales Manager	Region Zürich	J38859

Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Masseur	Region Bern	J38945
Masseur	Region Graubünden	J38946
Thermenaufsicht (Aushilfspensum ca. 40-60%)	Region Zentralschweiz	J38917

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hoteltätler 80-100%	Region Bern	J38795
F&B Manager	Region Graubünden	J38973
Mitarbeiter/in Badaufsicht (60-100%)	Region Zentralschweiz	J38757
Mitarbeiterin Rekrutierung und Sekretariat	Region Zürich	J38849
Sachbearbeiter Buchhaltung & Personalwesen	Tessin	J38754
Housekeeping & Portier de nuit	Region Genf	J38815

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B2579	Direktion, Management	52	CH	per sofort	D E
B2146	Etagengouvernante, Anfangsgouvernante, Assistant Gouvernante	22	CH	per sofort	D E
B2430	Front Office	24	MV	per sofort	D E
B2586	Geschäftsführung, Teamleitung, Eventorganisation	31	CH	per sofort	D F E
B2589	HR/Wein/Marketing/Management	26	CH	per sofort	D F E
B1361	Koch/ Sous-Chef	44	CH	per sofort	D
B1374	Küchenchef	54	CH	per sofort	D F E
B731	Küchenchef, Geschäftsführer, Leitung	44	DE	per sofort	D F E
B2223	Küchenchef, Koch	39	CH	per sofort	D
B2588	Restaurationsleiter/ Verkauf/ Marketing/ HR Management	24	CH	per sofort	D F E
B1067	Service	52	ES	per sofort	D F E ES
B2578	Servicefachangestellte/ Chef de Service	34	DE	per sofort	D E
B2144	Sous Chef / Chef de partie	30	DE	per sofort	D E
B2557	Sous Chef Saucier, Entremetier, Gardemanger	32	DE	per sofort	D

- 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 9.1.2012. Aufgeführte Stellengesuche können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf www.hoteljob.ch

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

hotelrevue - stellen revue / marché de l'emploi - immobilienrevue / marché d'immeubles

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

Herausgeber / Editeur: hotellerieuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

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

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Hobeimer

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

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

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

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

Anzeigenarbit (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
- Stellengesuche / Demandes d'emploi	CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10
- Kadertribüne / rubrique cadres / Tourismus	CHF 1.80 4-farbig/quadrif CHF 2.30

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

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

Immobilienrevue / marché d'immeubles - Kleinanzeigen / petite annonces

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

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

Termine

- Ausgabe / Numéro	Nr. 3/2012	Nr. 4/2012	Nr. 5/2012	Nr. 6/2012
- Erscheint / Parution	19. 1. 2012	26. 1. 2012	2. 2. 2012	9. 2. 2012
- Anzeigenschluss / Délai	16. 1. 2012	23. 1. 2012	30. 1. 2012	6. 2. 2012

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

Doppelnummern Numéros couplés Nr. 28/29 / 12. 7. 2012 Nr. 30/31 / 26. 7. 2012 Nr. 51/52 / 20. 12. 2012

Herstellung / Production: NZZ Print, Postfach, 8021 Zürich

Auflage WEMF-beglaubigt 2011 / tirage contrôlés REMP 2011: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 9476 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 811 Ex.

Druckauflage / tirage imprimé: 12 000 Ex.

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.

Starke Gastgeberpersönlichkeit für ein Highlight der CH-Hotelszene

Gastfreundschaft auf oberstem Level zelebrieren. Verantwortung für ein Spitzen-Restaurant, ein weiteres F & B-Outlet und für das Banqueting übernehmen. Im Team hochgesteckte Ziele erreichen. – Sind das Herausforderungen für Sie? Dann heissen wir Sie bei unserem Auftraggeber – ein attraktives Luxushotel – herzlich willkommen. Dies an besonders schöner Lage in einer der exklusivsten, international bekannten Deutschschweizer Premium Destinationen.

Was können Service-Profis erwarten: Die einmalige Chance im Umfeld eines der renommiertesten Schweizer Hotels als Gastgeber an der Front Akzente zu setzen. Die praktisch ausschliesslich operativen Aufgaben kommen Ihrem Naturell entgegen! Sie wissen genau was es braucht, um bei internationaler Topkundschaft – darunter auch langjährige, anspruchsvolle Stammgäste – zu reüssieren und täglich neu höchste Servicequalität zu bieten.

Restaurantleiter

Sie kennen die Besonderheiten der 5-Sterne-Hotellerie à fonds, haben einen exklusiven Restaurationsbetrieb bereits erfolgreich geleitet oder besitzen einen Leistungsausweis als Maitre d'hôtel. Mit überzeugendem Auftritt, Kompetenz und mitreissendem Engagement führen Sie Ihr Team, 20–25 Mitarbeitende, zu Höchstleistungen. Effiziente Mitarbeiterschulungen und Lehrlingsausbildung sehen Sie als attraktive Zusatzaufgabe. Sehr gute Fremdsprachenkenntnisse bringen Sie mit.

Die Herausforderung, Spitzenleistungen zu erzielen in einem fantastischen Ambiente, könnte Sie reizen. Wenn Sie hohe Zielsetzungen als Chance sehen, ein weit über die Landesgrenzen hinaus bekanntes Highlight der CH-Hotelszene suchen, ca. 35–45 Jahre alt sind und einen Meilenstein für Ihre weitere Karriere setzen wollen, sollten Sie uns Ihren Lebenslauf mit Foto via Mail einsenden oder anrufen. Wir freuen uns auf das Gespräch mit Ihnen.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Coming Soon: Eines der renommiertesten CH-Luxushotels

«Hier genießt man Hotellerie von absolutem Weltklasseformat...». So wird man zukünftig in den Medien berichten. Das schenswerte Small Luxury Hotel der Extraklasse wird es mit seiner gelungenen Symbiose aus Tradition und Moderne schaffen in einem Atempzug mit den besten europäischen 5-Sterne-Superior-Hotels genannt zu werden. Dies an besonders schöner Lage in einer der exklusivsten, international bekannten Deutschschweizer Premium Destinationen.

Was können Hands-On F & B-Profis erwarten: Die einmalige Chance bereits mehrere Monate vor der Eröffnung einzusteigen bzw. das zukünftige «Produkt» aktiv mitzugestalten! Die Highlights: Ausgezeichnete Restaurants und F & B Outlets, grosse Bar-Lounge, exklusiver Spa und ein auf Top Niveau ausgestatteter Ballroom plus Tagungs- und Convention Facilities für höchste Ansprüche. Rund 50 bis 60 Mitarbeitende unterstehen Ihrem Verantwortungsbereich.

Vizedirektor

als Food & Beverage Manager w/m

Sie sind selbstbewusst, kommunizieren brillant auf allen Ebenen und verhelpen ehrgeizigen Performance-, Budget- & Standards-Vorgaben zum Durchbruch. Gastgeberqualitäten, Versiertheit in organisatorischen und F & B-administrativen Belangen sowie konsequente Qualitätskontrolle als Führungstool sind die Eckpfeiler Ihres Erfolges. Dafür erwarten Sie Freiraum, Selbstständigkeit, Kompetenzen und die Zusammenarbeit mit einem der erfahrensten Hoteliers der internationalen Luxushotellerie.

Erfahrung in einer ähnlichen Funktion wird vorausgesetzt. Mehrere Jahre internationale (Führungs-) Erfahrung und Praxis aus dem gehobenen Conference-, Banqueting- & Eventbereich sind Musskriterien. Angedachter Eintritt: März/April 2012. Hoteleröffnung gegen Ende zweite Hälfte 2012. – Stehen Sie für Service Excellence und suchen die ultimative Herausforderung? Dann CV/Foto via Mail einsenden oder anrufen: +41 44 802 12 00. Welcome on board.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Ich bin Küchenchef im Kulturhotel Krone, Giswil, und suche zur Verstärkung unseres Küchenteams einen engagierten und interessierten

Jungkoch

mit abgeschlossener Kochlehre in der Schweiz, Deutschland oder Österreich sowie 2 bis 3 Jahren Berufserfahrung nach der Lehre.

Ruf mich bitte an, wenn du dich angesprochen fühlst. Telefon 078 842 93 08.

Ich freue mich auf deinen Anruf.
Alain Schachinger



GRINDELWALD

Für unser ****Haus im Herzen von Grindelwald suchen wir auf den 1. März 2012 oder nach Vereinbarung

**1. Rezeptionist/
Chef de Réception**

Sie sprechen D, E, evtl. F, haben Führungstalent, hohes Verantwortungsbewusstsein, Teamgeist und Tatendrang. Sie sind verantwortlich für den gesamten Front-Bereich mit Reservation, Administration, Gästebetreuung, Kassenführung und Debitorenbuchhaltung. Zu Ihrer Qualifikation gehören eine entsprechende Ausbildung und Erfahrung an der Rezeption mit Praxis im Fidello und Freude am Rezeptionsalltag.

Wir bieten Ihnen eine attraktive Jahresstelle mit vielseitigen und interessanten Aufgaben in einem jungen Team. Gerne stellen wir Ihnen unser Haus und Ihren neuen Wirkungskreis persönlich vor.

Hotel Kreuz & Post, Frau Helena Konzett
CH-3818 Grindelwald
Telefon: ++41 33 854 54 92, www.kreuz-post.ch

Hotel Therme Vals

Die weltberühmte Therme von Peter Zumthor bringt uns ein dynamisches Publikum aus der ganzen Welt nach Vals. Wir stellen den Anspruch, unseren Gästen ein einmaliges Hotel-Erlebnis zu bieten – pure Badekultur im Zeichen von Stein und Wasser und sinnliche Kunst des Wohlbefindens im Hotel, wo wir auch kulinarische Akzente setzen.

Möchten Sie in einem Team mitarbeiten, das Hotelgeschichte geschrieben hat? Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir Sie als

F&B Manager

Für diese spannende Position – rund 80 Mitarbeitende unterstehen Ihrem Verantwortungsbereich – bringen Sie einige Jahre Berufserfahrung in einer vergleichbaren Position in der gehobenen Hotellerie mit. Sie kennen die Kundenbedürfnisse und Kennzahlen eines grossen Betriebes mit mehreren F&B Outlets, stellen unsere ehrgeizigen Qualitätsvorgaben sicher, übernehmen das zentrale Management des F&B-Einkaufs, erarbeiten Konzepte und widmen sich der aktiven Schulung und Förderung unserer Mitarbeiter.

Idealprofil: Chefkoch mit eidg. Fachausweis, evtl. Weiterbildung an einer Hotelfachschule, Restaurationsleiterin mit eidg. Fachausweis, ausgeprägtes Zahlenflair, selbstbewusst, sprachlich fit (D/E werden vorausgesetzt, F/ sind von Vorteil).

Interessiert?
Wir freuen uns auf Ihr Bewerbungsdossier.
Eintritt: Frühjahr 2012 oder nach Vereinbarung

Therme Vals
Sonja Dietrich
7132 Vals
T 081 926 80 80
sonjadietrich@therme-vals.ch
www.therme-vals.ch



SONNMATT
LUZERN
KURHOTEL
RESIDENZ
PRIVATKLINIK

Gesund werden – gesund bleiben. Die Sonnmatt Luzern betreibt ein traditionsreiches Kurhotel 4 Sterne Superior, eine Privatklinik und eine Seniorenresidenz mit Blick in die Berge und auf den Vierwaldstättersee.

Nach Vereinbarung suchen wir zur Führung unseres Réceptions-Teams eine(n) erfahrene(n)

Réceptions-Chef(in)

Sie haben bereits Führungserfahrung gesammelt und üben Ihren Beruf mit Freude und Engagement aus. Im Fokus Ihres Schaffens liegen die Gästebetreuung und eine hohe Qualität Ihrer Arbeit. Mit Protel und allen administrativen Aufgaben an der Réception sind Sie vertraut.

Sie zeichnen sich aus durch sicheres Auftreten einerseits und einfühlsamen Umgang mit unserer anspruchsvollen Klientel andererseits. Sie gehen ganz einfach gerne mit Menschen um und sind in der Lage, Ihr ganzes Wissen und Know-how an Ihre Mitarbeiterinnen weiterzugeben und diese entsprechend zu motivieren.

Ihre Weiterbildung ist uns genauso wichtig! Die Möglichkeiten sind vielfältig. Zudem erwartet Sie eine offene und enge Zusammenarbeit mit der Direktion. Die Begeisterung für eine ständige Verbesserung der Arbeitsprozesse sowie die Pflege kleiner, alltäglich scheinender Details sind für Sie Selbstverständlichkeiten.

Wenn Sie an einer längerfristigen Anstellung interessiert sind, senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto. Frau C. Zimmermann, Direktionsassistentin, gibt Ihnen gerne mehr Informationen.

SONNMATT Luzern AG
Hemschlenstrasse
Postfach
6000 Luzern 15
Tel. 041 375 32 32
Mail: sana@sonnmatt.ch
www.sonnmat.ch

HOLBEINHOFF הולביין הוף

Der Holbeinhof ist ein aussergewöhnliches Alters- und Pflegeheim im Zentrum von Basel. Das Besondere sind seine Bewohner. Juden, Christen und Angehörige anderer Religionen und Lebensweisen finden hier zusammen, leben ohne trennende Mauern unter demselben Dach.

Per 1. März oder nach Vereinbarung suchen wir unseren neuen, sehr qualifizierten

Chef de Service

(m/w, 80-100%)

Diese verantwortungsvolle Aufgabe umfasst:

- Für das Wohlbefinden der Bewohner im Speisesaal und der Gäste des öffentlichen Restaurants sorgen
- Führen und schulen des Serviceteams
- Aktive Mithilfe im Frontbereich
- Verantwortung für die Durchführung von Caterings auf Service-Seite (Fahrausweis von Vorteil)
- Organisatorische und administrative Arbeiten

Setzen Sie sich zudem mit Freude und Engagement für die Betreuung unserer 111 betagten Bewohnerinnen und Bewohner ein und arbeiten gerne in einem aufgestellten, kollegialen Team? Beherrschen Sie die deutsche Sprache in Wort und Schrift, evtl. auch Schweizerdeutsch? Weitere Sprachen von Vorteil.

Wir bieten Ihnen einen attraktiven Arbeitsplatz in einem qualitätsorientierten Unternehmen sowie gute Entlohnung, angepasste Sozialleistungen und Unterstützung bei Fort- und Weiterbildungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Alters- und Pflegeheim HOLBEINHOFF

Marcel Schildt, Leiter Gastronomie
Leimenstrasse 67, 4051 Basel
www.holbeinhof.ch



HOTEL
KREUZ
KONOLFINGEN

Wir suchen:

versierten Kellner Servicefachmitarbeiterin

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie an
rschauss@kern.ch
oder
Hotel Kreuz
z. Hd. R. Schauss
Hotel Kreuz
3510 Bern/Konolfingen

18087-7891

ELITE HOTEL THUN

Wir sind ein komfortables
***Stadthotel mit 40 Zimmern
mit vermieteter Restauration,
Bar-Lounge und Kegelbahnen.

Wir suchen auf 1. April 2012 oder
nach Übereinkunft in Jahresstelle

Réceptionistin

mit abgeschlossener Hotel-
KV-Ausbildung und guten EDV-
Kenntnissen.
D/F/E in Wort und Schrift.
Kleines Team.
Internationale Kundschaft.

Empfangen – Verkaufen –
Administration.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung!
Wir können nur Schweizerinnen oder
Ausländerinnen aus umliegenden
Ländern berücksichtigen.

Kontakt: Hans Riesen, Dir. Inhaber
Tel. 033 223 28 23

18048-7904



SEEPARK THUN
CONGRESS
HOTEL *****



Unser Haus liegt an einmaliger Lage im bekannten Schadaupark, direkt am Thunersee. Es verfügt über 91 Hotelzimmer, einschliesslich 2 Suiten und 17 Konferenzräume, sowie einen vielfältigen Restaurations- und Bankettbetrieb.

Für unsere Wiedereröffnung am 1. März 2012 suchen wir ab
Mitte Februar 2012 oder nach Vereinbarung einen kreativen, dynamischen

STV. KÜCHENCHEF (W/M)

Sie bringen eine abgeschlossene Lehre als Koch sowie eine Weiterbildung zum Gastronomie-Koch oder -Küchenmeister mit. Auch haben Sie bereits Erfahrung in der 4*- oder 5*-Hotellerie mit Gault-Millau-Restauration und Bankettbereich gesammelt. Sie sind eine begnadete Fachkraft, belastbar und teamfähig, haben Organisationstalent und Durchsetzungsvermögen. Vorzugsweise sind Sie zwischen 28 und 35 Jahre jung.

Unser Haus ist bekannt für eine internationale Gästestruktur im Seminar- und Businessbereich. Zahlreiche wiederkehrende Wochenendgäste geniessen unser kulturelles und kulinarisches Angebot sowie die Nähe des Sees. Eine spannende Aufgabe in einem jungen Team erwartet Sie!

Hat Sie unser Angebot überzeugt? Wollen Sie mit uns die Zukunft gestalten?
Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an **Susanna Schwendimann**, susanna.schwendimann@seepark.ch.

Congress Hotel Seepark · Seestrasse 47 · Postfach · CH-3602 Thun
T +41 33 226 12 12 · F +41 33 226 15 10 · info@seepark.ch · www.seepark.ch

A subsidiary of UBS AG

18390-7902

HOTEL LAUDINELLA

KULTUR KONGRESSE FERIE

CH-7500 St. Moritz

Unser Hotel (200 Zimmer, 6 Restaurants, 2 Bars, Kongress- und Seminarräume, Wellnessbereich, grosses Kulturangebot) ist vielseitig, kreativ und immer offen – so stellen wir uns auch unsere zukünftigen Mitarbeitenden vor.

Für unser Rezeptions-Team suchen wir, mit Eintritt per 1. März 2012 oder nach Vereinbarung, eine begeisterungsfähige, kulturinteressierte Führungspersönlichkeit.

Unseren

FRONT OFFICE MANAGER (M/W)

erwarten folgende Aufgaben:

- Verantwortung für die ganze Rezeption und Reservation
- Betreuung einer grossen Stammkundschaft sowie eines grossen Gästesegments (vom Spitzensportler über den Genossenschaftler bis hin zum Seminarteilnehmer und zu Familien)
- Führung von 10 bis 12 Mitarbeitenden
- Vertragsverhandlungen mit Reiseveranstaltern, aktive Gästeakquisition
- Preisgestaltung (Yield Management)/Debitoren
- Pflege und Betreuung der verschiedensten Onlineportalen

Wir wünschen uns eine Person mit folgenden Fähigkeiten:

- Abgeschlossene Hotelfachschule
- Entsprechende Berufs- und Führungserfahrung
- Sprachkenntnisse D/I/E, weitere Sprachen von Vorteil
- PC Kenntnisse: MS Office, Protel, Outlook
- Gepflegtes Erscheinungsbild und gute Umgangsformen
- Kunden- und qualitätsorientiert, flexibel, belastbar

Wir bieten Ihnen:

- Mitgestaltungsmöglichkeiten auf der strategischen Ebene und im Managementbereich
- Junges Kaderteam und flache Organisationsstruktur
- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freuen wir uns!

Hotel Laudinella
Josy Caduff
Human Resources Manager
7500 St. Moritz
Telefon +41 (0)81 836 06 04/josy.caduff@laudinella.ch
Viel Interessantes finden Sie auch unter www.laudinella.ch

18047-7885

Ochsen Zug



Für unser lebhaftes Stadthotel im Zentrum von Zug mit 48 Zimmern suchen wir zur Ergänzung unseres jungen Teams eine(n):

Rezeptionisten (w/m)

Sie sind zuverlässig, selbstsicher, offen und selbständiges Arbeiten gewohnt? Sie verfügen über gute Englischkenntnisse sowie Rezeptionserfahrung?
Mitarbeiterzimmer vorhanden.
Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen.

City-Hotel Ochsen Zug
Matthias Hegglin
Kollplatz 11, 6300 Zug
Tel. 041 729 32 32
mh@ochsen-zug.ch

18091-7760



Als erste Bergbahn Europas betreibt die RIGI BAHNEN AG zwei Zahnradbahnen, eine Luftseilbahn sowie mehrere Skilifte. Insgesamt führen die Bahnen jährlich mehr als eine halbe Million Gäste auf „die Königin der Berge“.

Ab 2012 erweitern wir unsere Geschäftstätigkeit mit der Übernahme des Restaurants „Bahnhöfi“ auf Rigi Staffel und suchen per April 2012 folgende Verstärkungen:

- **Küchenschef/in**
als Stellvertretung operativer Betriebsführung
- **Jungkoch / Allrounder/in**
- **Mitarbeiter/in Buffet / Küche / Service**

Detaillierte Informationen zu den Stellenausschreibungen finden Sie unter www.rigi.ch

Haben wir Ihr Interesse an einer neuen Herausforderung geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

RIGI BAHNEN AG

Frau Barbara Streiff, Postfach 162, 6354 Vitznau
Telefon 041 399 87 11, barbara.streiff@rigi.ch, www.rigi.ch



RIGI BAHNEN AG, CH-6354 Vitznau, TEL +41 41 399 87 87, FAX +41 41 399 87 00, rigi@rigi.ch, www.rigi.ch

18062-7901



Das Sunstar Hotel Grindelwald**** ist ein Grossbetrieb mit 400 Betten, zwei Restaurants sowie grossem Wellness- und Seminarbereich mit fantastischer Aussicht. Die Angebotspalette im heimeligen Gletscherdorf Grindelwald und in der ganzen Jungfrau Region ist gross.

Für den baulich/technischen Bereich suchen wir nach Vereinbarung Sie als:

Leiter Haustechnik

Sie betreuen mit 2 Mitarbeitenden alle technischen Anlagen des Hauses und sorgen für die einwandfreie Instandhaltung. Zusätzlich übernehmen Sie auch die Verantwortung für die kleineren Hotels in Wengen, Saas-Fee und Zermatt, was mit regelmässiger Reisetätigkeit verbunden ist.

In den Schliessungszeiten werden Spezialprojekte realisiert, wobei Sie die Planung und Bauleitung teilweise selber übernehmen. Eine handwerkliche Ausbildung mit sehr guten Kenntnissen in Elektro, Sanitär und Klima sowie breite Berufserfahrung setzen wir voraus. Ihr Verhandlungsgeschick und Ihre Führungserfahrung können Sie täglich unter Beweis stellen.

Neugierig geworden?

Dann senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

Sunstar Hotel Grindelwald****

Yves P. Timonin, Direktor

3818 Grindelwald/Schweiz

Tel. +41 (0)33 854 77 77, Fax. +41 (0)33 854 77 70

E-Mail direktion.grindelwald@sunstar.ch

Sunstar ZEIT, DIE BLEIBT.
HOTELS *****

AROSA | DAVOS | FILMS | KLOSTERS | LENZERHEIDE | GRINDELWALD | WENGEN | ZERMATT

1851-7885



Suchen Sie einen Arbeitsplatz, der Ihnen nebst der täglichen Verantwortung auch Selbständigkeit, Freiheiten und Kompetenzen bietet?

Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Mitarbeiter/in in unserem Hauswirtschaftsteam

Sie sind der/die umsichtige, gästerorientierte, freundliche Mitarbeiter/in der/die mit Freude, Einsatz und der nötigen Fachkompetenz unser Hauswirtschaftsteam bei der täglichen Arbeit unterstützt? Sie tragen Mitverantwortung bei der Reinigung und arbeiten gerne auch in der Lingerie mit.

Bitte senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

Claudia Zürcher-Künzi
& Markus Deutsch
Gastgeber & Direktion



Parkhotel Schloss Hünigen
CH-3510 Konolfingen
Telefon 031 791 26 11
www.schlosshuenigen.com

oder per E-Mail an:
c.zuercher-kuenzi@schlosshuenigen.com

18561-7895



Haberli's Schützenhaus ist ein moderner Gastronomiebetrieb vor den Toren der Stadt Bern mit Bistro, Brasserie, Gourmet- und Bankettsaal. Eine gedeckte Sommerterrasse sowie die Vinothèque Le Millésime ergänzen das Angebot.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in Jahresstelle

Servicefachmitarbeiter/in
für den gepflegten A-la-carte-Service

Lehrling Küche und Service
Motivierten Bewerber/-innen mit guten schulischen Leistungen bieten wir eine interessante und anspruchsvolle Ausbildung als Koch/Köchin resp. Restaurationsfachfrau/-mann an.

Aushilfskoch
für Tages- oder Halbtageeinsätze

Wenn Sie Freude haben, in einem jungen motivierten Team mitzuarbeiten, und eine Portion Eigenverantwortung mitbringen, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf. Nur Schweizer und Bewilligung B oder C.

Haberli's Schützenhaus
Jakob Haberli
Oberdorfstrasse 10
3053 Münchenbuchsee
www.haberlis.com

18563-7902



Zur Schützen Rheinfelden AG gehören die Klinik Schützen, die zwei dynamischen, innovativen und nicht alltäglichen Hotels Schützen*** und EDEN im Park**** mit Seminar-, Wellness- und Kulturbetrieb sowie das Hotel Schiff am Rhein ab 19. Januar 2012. Die Firma beschäftigt insgesamt 300 Mitarbeitende.

Wir suchen per 1. Februar 2012 temporär bis zirka Ende August 2012 und in Festanstellung zwei engagierte

Réceptionisten (w/m) 80-100%

Sie haben Erfahrung in der Hotel-Tourismusbranche gesammelt, sind kommunikativ und gastfreundlich. Genaue administrative Arbeiten stehen für Sie nicht im Widerspruch zu einer ausserordentlichen Kundenorientierung. Sie sprechen ausser Deutsch auch Englisch und Französisch und kennen sich am PC aus (Erfahrung mit PROTEL von Vorteil).

Wir bieten Ihnen ein angenehmes und interessantes Arbeitsumfeld. Aus- und Weiterbildung werden bei uns gefördert und unterstützt.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne unser Stv. Chef de Réception, Attila Beydil, unter Telefon 061 836 25 24. Ihre Bewerbung mit Foto senden Sie bitte per E-Mail an: alexandra.haemmerle@schuetzen-ag.ch

www.hotelschuetzen.ch www.hoteleden.ch www.klinikschuetzen.ch

18391-7900



Unser Haus liegt an einmaliger Lage im bekannten Schadaupark, direkt am Thunersee. Es verfügt über 91 Hotelzimmer, einschliesslich 2 Suiten und 17 Konferenzräume, sowie einen vielfältigen Restaurations- und Bankettbetrieb.

Für unsere Wiedereröffnung am 1. März 2012 suchen wir ab Mitte Februar 2012 oder nach Vereinbarung neue Mitarbeitende für folgende Positionen:

Im Bereich Réception

RÉCEPTIONISTIN

CONVENTION & SALES MITARBEITENDE (M/W)

Im Servicebereich

SERVICEFACHANGESTELLTE (M/W) mit Bar-Erfahrung

SERVICEANGESTELLTE in Teilzeit 50-60%

SERVICEAUSHILFEN im Stundenlohn

BUFFETMITARBEITERIN im Stundenlohn

In der Küche

CHEF DE PARTIE, DEMI CHEF PÂTISSERIE,

COMMIS DE CUISINE mit Erfahrung in gehobener Gastronomie

Für die Etage

MITARBEITERINNEN HAUSWIRTSCHAFT im Stundenlohn

AUSHILFS-ALLROUNDER im Bereich Technik/Portier

Unser Haus ist bekannt für eine internationale Gästestruktur im Seminar- und Businessbereich. Zahlreiche wiederkehrende Wochenendgäste geniessen unser kulturelles und kulinarisches Angebot sowie die Nähe des Sees. Eine spannende Aufgabe in einem jungen Team erwartet Sie!

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an **Susanna Schwendimann**, susanna.schwendimann@seepark.ch.

Congress Hotel Seepark · Seestrasse 47 · Postfach · CH-3602 Thun
T +41 33 226 12 12 · F +41 33 226 15 10 · info@seepark.ch · www.seepark.ch

A subsidiary of UBS AG

18391-7903

Am Ufer des Zürichsees liegt wunderschön unser Schiff. Mit traumhafter Terrasse, Speiseraum, Schifflistube, Saal, Aufenthaltsraum, Weinstube, Seerosenbar und 30 individuellen Zimmern.

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

Jungkoch (w/m)

Sie sind etwa 20 bis 24 Jahre alt, aufgestellt, lieben Ihren Beruf und die Menschen, schätzen einen gut organisierten und sehr schönen Arbeitsplatz in einem jungen Team, wollen sich einbringen und gerne auch noch dazulernen ... - dann freuen wir uns darauf, Sie kennen zu lernen und alle Ihre Fragen zu beantworten! Schreiben oder telefonieren Sie an

Caesar Huber, Hotel Restaurant Schiff
8808 Pfäffikon SZ
Tel. 055 416 17 18 www.schiff-pfaeffikon.ch

18504-7855

**Hoteldirektorin
gesucht und gefunden**
htr stellenrevue –
der grösste Stellenmarkt
der Branche

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation
Telefon 031 370 42 37, insertate@htr.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

hoteljob.ch

Finden Sie Ihren
Traumjob
mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!



Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
F&B Director	Region Bern	J38921
Betriebs-Assistent/in	Region Graubünden	J38969
Geschäftsführer/Wirte Paar (evtl. auch zur Pacht)	Region Ostschweiz	J38841
Assistant Manager	Region Zentralschweiz	J38847
Direktor Sales & Marketing	Region Zentralschweiz	J38975
Duty Manager	Region Zentralschweiz	J38893
Leitung Tourist Informationen	Region Zentralschweiz	J38789
Geschäftsführer/in	Region Zürich	J38884
Bereichsleiterin Gastrobetriebe	Region Zürich	J38915
Nachwuchskraft für Führungsposition	Region Zürich	J38889
Geschäftsführer/in	Region Zürich	J38882
Direktor/In	Region Zürich	J38883
Geschäftsführer/in	International	J38970

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Direktionsassistent/in	Region Neuchâtel/ Jura	J38958
Reservationsmitarbeiter/-in	Region Basel	J38802
Sicherheitsfachperson	Region Basel	J38971
2 RéceptionistInnen 80 - 100%	Region Basel	J38724
Night Auditor	Region Bern	J38901
Réceptionist/in	Region Bern	J38765
Receptionistin	Region Bern	J38772
Alleinrezeptionist/in / Chef de Réception	Region Bern	J38811
RezeptionistIn 80 - 100%	Region Bern	J38792
Rezeptionist/in	Region Bern	J38957
Reservationsmitarbeiter/in	Region Bern	J38965
RéceptionistIn	Region Bern	J38902
Rezeptionist/in	Region Bern	J38928
Rezeptionist/in	Region Graubünden	J38968
Rezeptionistin	Region Mittelland (SO,AG)	J38953
Rezeptionist/in	Region Zentralschweiz	J38809
Réceptionist/in	Region Zentralschweiz	J38950
Réceptionist/in	Region Zentralschweiz	J38819
Réceptionistin	Region Zentralschweiz	J38846
Night Auditor Aushilfe 40%	Region Zürich	J38780
Stv. Leitung Réception & SeminarkoordinatorIn	Region Zürich	J38850
RéceptionistIn	Region Zürich	J38854
Reservationsmitarbeiter/in	Region Zürich	J38972
Receptionist	Region Zürich	J38979
Chef de réception	Region Zürich	J38746
Rezeptionist	Region Zürich	J38966
Réceptionist/In	Region Zürich	J38739
Intern in Front Office	Region Zürich	J38845
Rezeptionist - England - Region London	International	J38925
Rezeptionist	Tessin	J38891
Reservierungs- & Rezeptionsleiter	Tessin	J38755
Rezeptionist	Tessin	J38756
Réceptioniste qualifié	Region Waadt/ Unterwallis	J38750

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Koch temporär	Region Basel	J38983
Chef de Partie	Region Basel	J38725
Koch temporär	Region Basel	J38737
Diätkoch Gesundheitsunternehmen	Region Basel	J38807
Chef de Partie	Region Basel	J38806
Köchin Tagesstelle	Region Basel	J38804
Chef de Partie	Region Basel	J38803
kommunikativer Chef de Partie	Region Basel	J38797
Chef de Partie	Region Basel	J38791
Patissier Tagesstelle	Region Basel	J38790
Sous Chef Tagesstelle	Region Basel	J38786
Sous Chef Produktion	Region Basel	J38781
Küchenchef	Region Bern	J38951
Chef de partie	Region Bern	J38927
Chef de Partie	Region Bern	J38770
Chef de partie	Region Bern	J38955
Commis de cuisine	Region Bern	J38940
Chef de Partie	Region Bern	J38760
Küchenchef / Produktionsleiter	Region Bern	J38774
Küchenchef	Region Bern	J38908
Sous-chef	Region Bern	J38920

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Küchenchef	Region Bern	J38895
Motivierter Jungkoch	Region Bern	J38778
Koch	Region Bern	J38974
Chef de partie	Region Bern	J38941
Diätkoch	Region Bern	J38771
Chef pâtissier	Region Bern	J38956
Chef Saucier	Region Bern	J38899
Koch	Region Bern	J38864
Küchenchef	Region Bern	J38863
Chef de Partie	Region Bern	J38776
Commis de cuisine	Region Bern	J38926
Küchenchef - Head Chef	Region Bern	J38748
Hilfskraft Küche	Region Graubünden	J38981
Innovativer Küchenchef	Region Mittelland (SO,AG)	J38784
Sous-chef	Region Mittelland (SO,AG)	J38794
Commis de cuisine	Region Oberwallis	J38944
Commis de cuisine	Region Oberwallis	J38936
Demi-chef de partie	Region Oberwallis	J38935
Chef de Partie/ Sous Chef	Region Schaffhausen	J38858
Jungkoch/köchin	Region Zentralschweiz	J38887
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J38918
Küchenchef	Region Zentralschweiz	J38978
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J38929
Küchenchef Junior	Region Zentralschweiz	J38922
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J38939
Chef de Partie	Region Zürich	J38855
Sous Chef	Region Zürich	J38747
Sous chef	Region Zürich	J38732
Küchenchef	Region Zürich	J38817
Commis de Cuisine	Region Zürich	J38799
Küchenchef Catering und Produktion	Region Zürich	J38886
Koch & Pâtissier	Region Zürich	J38885
Commis de Cuisine	Region Zürich	J38881
Koch	Region Zürich	J38861
Sous-Chef	Region Zürich	J38856
Chef de Partie	Region Zürich	J38853
Küchenchef	Region Zürich	J38852
Sous-Chef	Region Zürich	J38848
Sous-Chef / Tourmant	Region Zürich	J38916
Commis de Cuisine	Region Zürich	J38900
Chef de partie	Region Zürich	J38937
Chef pâtissier	Region Zürich	J38938
Koch temporär	Region Zürich	J38982
Chef de Partie Tournant	Region Zürich	J38980
Executive Pastry Chef and Sous Chef	International	J38752
Executive Chef	International	J38749

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Frontorientierte Führungspersönlichkeit	Region Bern	J38763
Bankett- und Seminarkoordinator	Region Bern	J38866
Gastgeber	Region Bern	J38904
Verantwortlicher Take Away	Region Bern	J38773
F&B Projektmanager	Region Bern	J38769
Abgänger Hotelfachschule	Region Bern	J38768
Event ManagerIn	Region Bern	J38903
Bar/Service mitarbeiter/in	Region Mittelland (SO,AG)	J38952
Chef de Rang	Region Oberwallis	J38949
Küchenchef/-chefin Catering und Produktion	Region Zürich	J38779
Stv. Leiter Bankettorganisation Administration	Region Zürich	J38879
Event- und Bankettmanager Front	Region Zürich	J38880
Restaurantleiter/in	Region Zürich	J38843
Geschäftsführer Assistent m	Region Zürich	J38877
Restaurant- & Bar-Manager (must be male)	International	J38872
F&B Director	International	J38753

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurationsfachmitarbeiter	Region Basel	J38801
Weinbarmitarbeiterin 80%	Region Basel	J38967
Chef de Service	Region Basel	J38787
Frühstücksverantwortliche	Region Basel	J38785
Servicepersönlichkeit Gourmetrestaurant 80-100%	Region Basel	J38796



**GRAND HOTEL NATIONAL
LUZERN**

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per 1. März 2012 oder nach Vereinbarung eine/n

Financial Controller
80-90%-Pensum

Sie verfügen über eine solide Ausbildung und vorzugsweise Erfahrung in der Hotellerie, sind versiert in Buchhaltung und bilanzieller. Zudem haben Sie sehr gute Kenntnisse im Excel.

Eigenständiges Arbeiten und unternehmerisches Denken sind eine weitere Voraussetzung.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige und aussagekräftige Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an:

THP Touristic & Hotel Projects Ltd.
c/o Grand Hotel National
Barbara Gremmel
Postfach 4239, 6002 Luzern
oder E-Mail: b.gremmel@national-luzern.ch

18505-7867

1871

Essen. Trinken. Sein.

LSDST – Luzern Sucht Das Super Talent
Ab 1. März 2012 oder nach Vereinbarung.

Für das Casting jetzt anmelden:

Sous-Chef für Bankette/Catering (w/m)
Für die Neupositionierung eines Schlosses in der Zentralschweiz.

Chef de Partie tournant (w/m)
Für das Restaurant 1871, Luzern

Von einem Supertalent erwarten wir:
Kochkünstler vom Hackbraten bis Rinderfilet.
Organisationsvirtuose von der Kochkelle bis zum Teller.
Flexibilität einer Ballerina.
Führungsgeneral für den Lehrling bis zum Chef de Partie.
Fahrausweis für den Sous-Chef notwendig

Servicefachangestellte/r
Mit einem Hang zur Perfektion, einer grossen Portion Charme, Fachwissen und Durchhaltewillen, auch wenn es chlopft u tätscht.

Gerne informieren wir Sie bei einem persönlichen Gespräch über unseren Betrieb und unsere Philosophie. Senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto per Post oder Mail an:
Küchenchef, Jürg Bischof – kueche@1871.ch
Chef de Service, Irene Hadorn – restaurant@1871.ch

1871 Essen. Trinken. Sein.
im Grand Hotel National
Haldenstrasse 4
6005 Luzern

18351-7819

SCHLÖSSLIBIEL-BIENNE
Zentrum für Langzeitpflege / Centre pour malades chroniques

Für unsere 130 Bewohnerinnen und Bewohner bedeuten die Mahlzeiten Höhepunkte im Alltag und sollen Freude und Lebensqualität vermitteln.

Möchten Sie als

DIPL. DIÄTKOCH 100%

mit Ihrem kulinarischen Können einen Beitrag dazu leisten? Ab **Mitte Januar 2012**, oder nach Vereinbarung, bieten wir Ihnen Gelegenheit dazu.

Sie haben Berufserfahrung in einer Grossküche sowie im Patisseriebereich, Teamfähigkeit, Engagement, Selbstständigkeit und Kreativität sind für Sie eine Selbstverständlichkeit, und Sie verfügen über einen Fahrausweis Kategorie B.

Wir bieten eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Tätigkeit mit Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten und fortschrittlichen Anstellungsbedingungen.

Für Fragen steht Ihnen der Küchenchef, Herr Roger Güntensperger, Telefon 032 344 08 14, gerne zur Verfügung.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Zentrum für Langzeitpflege
SCHLÖSSLIBIEL-BIENNE AG
Personaladministration
Mühlestasse 11, 2504 Biel-Bienne

18351-7819

Sind Sie bereit für etwas Grosses?
In unserem lebhaften und vielseitigen
5* Superior Hotel sind folgende Stellen offen:

Gourmet-Restaurant Annex

- Sous Chef
- Chef de Rang

Restaurant Sparks

- Chef de Partie
- Demi Chef de Cuisine
- Commis de Cuisine
- Chef de Rang
- Demi Chef de Rang

Restaurant The Grape

- Commis de Cuisine
- Praktikant/in Service

Empfang

- Réceptionist/in

Mehr Informationen unter
www.phw.ch/jobs

Fasten Seat Belts, it's Check In Time

Runway34 – ein weltweit einzigartiges Restaurantkonzept lässt Sie die Faszination des Fliegens und Reisens hautnah erleben.

Wir begeistern unsere Gäste mit einem einzigartigen Ambiente rund um die Ilyushin 14 (russisches Fracht- und Passagierflugzeug, Jahrgang 1957) und entführen diese mit unseren aufgestellten, motivierten und internationalen Mitarbeitern auf eine kulinarische Reise rund um die Welt. Das Runway34 ist ein nicht alltägliches Gastronomiekonzept und bietet eine Vielfalt an kulinarischen Höhenflügen mit einem A-la-carte-Bereich bis zu 300 Personen, Bankettmöglichkeiten bis zu 450 Personen und Partys bis zu 1300 Personen. Wir legen sehr viel Wert auf Exaktheit im Service, hohe Qualität und Innovation bei der Bordverpflegung sowie vor allem Professionalität und Herzlichkeit. Wir bieten ein äusserst spannendes Arbeitsumfeld, ein tolles Team, Weiterbildungen und vor allem Liebe für die Arbeit!

Zur Vervollständigung unserer Crew suchen wir per 1. März 2012 oder nach Vereinbarung folgende Persönlichkeiten

Service Mitarbeiter/in

Mit Ihrer aufgestellten, flexiblen Art und Liebe zum Detail ergänzen Sie unsere junge und tolle Cabin Crew optimal. Dank Ihrer Erfahrung im Service und Ihren Sprachkenntnissen D/E/F lassen Sie unsere Gäste unvergesslich schöne Momente erleben.

Sous Chef Bankett (m/w)

Sie lieben Ihren Beruf und konnten sich in der internationalen Kunst des Kochens bereits unter Beweis stellen. Sie haben Erfahrung in der Mitarbeiter-Führung, im Umgang mit Lehrlingen und sind es gewohnt, Menüs zu kalkulieren. Einsatzbereitschaft ist für Sie kein Fremdwort und Ihre aufgestellte Art motiviert Sie im Team zu Höchstleistungen.

Keine Frage, es ist Check in Time!
Senden Sie uns noch heute Ihr vollständiges Bewerbungsdossier an Tina Soltermann (Geschäftsleitung) oder Sonja Roser (Direktionsassistentin).

RUNWAY RESTAURANTS AG
Rohholzstrasse 67, 8152 Glattbrugg
www.runway34.ch, E-Mail info@runway34.ch
Tel. 043 816 34 34, Fax 043 816 34 16

18507-7869

Italienische Schweiz

direkt am See, mit Restaurants, Bar, Schwimmbad und Miniclub sucht für die kommende Sommersaison folgende Mitarbeiter:

RéceptionistIn (D/F/I)
SachbearbeiterIn Mitarbeiterwesen 50%
(Mirus, I/D)

Service MitarbeiterIn (D/I)
Barman (D/F/I)
ServicepraktikantIn

Chef de partie
Commis
Officebarsche
Buffethilfe

Etagenportier
Zimmermädchen

KinderbetreuerIn
und AnimaterIn (D/I/F)

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an
Hotel Lago di Lugano
Via Campione 65 – 6816 Bissone
E-Mail: job@hotellagodiugano.ch
Tel. 091 641 98 15, Fax 091 641 98 01

18488-7850

ESPLANADE *****
HOTEL RESORT & SPA

Moderne Hotelkultur in historischen Räumen; 67 Zimmer und Suiten; Restaurant, Panoramaterrasse, Bar, Konferenzmöglichkeiten; erholsame Oase für Wellness, Schönheit und Fitness.

Ab Anfang März / April suchen wir Mitarbeiter mit Erfahrung in 4* oder 5* Hotels für folgende freie Stellen:

REZEPTIONIST m/w
Muttersprache D, Sprachkenntnisse I/E/F, Protel Kenntnisse

ASSISTENT GOUVERNANTE m/w
Sprachkenntnisse D/I

PORTIER m/w
Sprachkenntnisse D/I

PRAKTIKANT SERVICE m/w
Sprachkenntnisse D/I

KOSMETIKER / SPA REZEPTIONIST 50% (m/w)
Sprachkenntnisse D/I, Computerkenntnisse

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen
ESPLANADE HOTEL RESORT & SPA
Via delle Vigne 149 • CH-6648 Locarno-Minusio
Email: sonja.nowaczyk@esplanade.ch • www.esplanade.ch

18473-7852

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

Für die Sommersaison 2012 suchen wir folgende Team-Mitglieder:

Receptionist/in (d/i/e) - April bis Dezember
welche/r unsere treue Stammkundschaft mit einem herzlichen und ehrlichen Lachen empfängt, professionell betreut und "leider" auch wieder verabschiedet. Jahresanstellung möglich.

Servicefachangestellte/r (d/f) ab Mai
welche/r unseren grossen Stammgästekreis während einer langen Sommersaison aufs Feinste verwöhnen und betreuen wollen.

Chefs de Partie Garde-manger & Entremetier - ab April & Mai
welche mit Leib und Seele dem Kochen verfallen sind und aus unserer marktfrischen Kräuterküche Gerichte hervorzaubern, welche man nicht an jede Ecke geniessen kann.

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

18486-7854

Die stellenrevue
der htr hotel revue – jede
Woche der grösste
Stellenmarkt der Branche

Für weitere Informationen zur stellenrevue, Preisanfragen oder für ein Abonnement kontaktieren Sie uns direkt: **031 370 42 42/37**, insetrate@htr.ch, www.htr.ch

htr hotel revue

**Gesucht:
Lieferanten**

**Gefunden:
www.hotelmartplatz.ch**



**hotel
marktplatz.ch**

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

Die Hauenstein AG realisiert in ihrem Garten-Center in Rafz per Herbst 2012 angrenzend an die bestehenden Verkaufsflächen und den Schaugarten ein Gastronomiezentrum mit Restaurant, Bar, Seminar- bzw. Banketträumlichkeiten. Für den Betrieb dieses vielseitigen Gastrokonzeptes suchen wir auf 1. August 2012 oder nach Vereinbarung eine(n)

Gastronomieleiter/in

Ihr Profil

- fachlich fundierte Ausbildung, vorzugsweise als Koch
- mehrjährige Berufserfahrung in der Gastronomie
- führungsstarker Teamleader
- Sie sind innovativ, kreativ, flexibel und belastbar
- Kenntnisse betriebswirtschaftlicher Kennzahlen

Ihre Aufgaben

- Übernahme der gesamten Gastronomieverantwortung
- aktiver Verkauf von externen Seminaren und Bankettenanlässen
- intensive Zusammenarbeit mit der Geschäftsleitung Hauenstein AG

Wir bieten

- Interessante und vielseitige Tätigkeit mit Verantwortung
- Mithilfe bei der Eröffnungsplanung
- Pachtverhältnis

Erstinformationen zum Projekt unter www.hauenstein-rafz.ch

Auf Ihre Kontaktaufnahme mit Kurz-Lebenslauf und Referenzen freut sich:

Herr Peter Ramsauer, Mitglied der Geschäftsleitung,
ramsauer@hauenstein-rafz.ch



HESSER

Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen – zu vermieten – oder suchen Sie einen Betrieb, wir sind die Drehscheibe für Hotels und Restaurants seit 35 Jahren

Poststrasse 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57, hesser@bluewin.ch

18432-7129

KäuferIn gesucht

B&B + Bar in Zürichs Kreis 4

InteressentInnen melden sich schriftlich bei sleep@dakini.ch

18465-7898

Für Naturliebhaber

Wir vermieten im Bleniotal TI auf den 1. März 2012

Restaurant-Pizzeria

mit 11 herzigen Gästezimmern. Kleininventar zu übernehmen. Sehr schöne Gegend.

Auskunft: Telefon 076 434 33 90

18497-7862

Anyl (23), Küchenangestellte EBA in Ausbildung, und Michel Loretan, Berufsbildner und Koch in einer Werkkantine



Berufsattest EBA:
+ praxiserprobt
+ produktiv
+ loyal
= Junior-Fachkraft

Die 2-jährige berufliche Grundbildung mit eidgenössischem Berufsattest (EBA) ermöglicht praktisch begabten Jugendlichen einen anerkannten Abschluss und bietet Zugang zur 3- oder 4-jährigen Grundbildung mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ). Im Ausbildungsbetrieb haben sie Berufserfahrung gesammelt – an einer zukünftigen Stelle arbeiten sie vom ersten Tag an produktiv. Wir engagieren uns für Lehrabgängerinnen und -abgänger. **Damit die Rechnung für alle aufgeht.**

netzwerk EBA

Initianten www.lemwerk.ch
www.overall.ch
www.fribap.ch
www.chance.ch
www.bildungsnetz.zug.ch

Partner www.credit-suisse.com

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 2 / 12. Januar 2012



Auch unterwegs.

Hotelfinden! Sie haben die Wahl. www.swisshotels.com



Management

Eine realistische Unternehmensbewertung stellt die Weichen für die Zukunft der Unternehmung.



Unternehmensbewertung



DANIEL DEUTSCHER
DIPL. TREUHANDEXPORTE
INHABER DEKA GASTRONOMIE-
TREUHAND AG
WWW.GASTRO-TREUHAND.CH

Ob ein grosses Investitionsvorhaben, eine Nachfolgeregelung oder ein Verkauf anstehen: Kenntnisse über Praxis und Einflussfaktoren einer Unternehmensbewertung bilden die Basis für den zukünftigen Erfolg. Über 80% aller 5500 Hotelbetriebe der Schweiz können in den Bereich Klein- und Mittelbetriebe mit 5 bis 50 Zimmern eingeteilt werden. Die weiterhin hohe Anzahl an Betrieben, die rückläufige Investitionstätigkeit sowie die Tendenz zu grösseren Betrieben dokumentieren neben steigendem Investitionstau, sinkenden Renditen und ungelösten Nachfolgeproblemen die typischen Probleme in der Hotellerie. Aufgrund der wirtschaftlichen und regionalpolitischen Wichtigkeit der Hotellerie griff der Bund bereits 1915 erstmals mit

einer Möglichkeit der Stundung von Zinsen und Kapitalien und einer so genannten Hotelbedürfnisklausel in die Struktur der Schweizer Hotellerie ein. Durch die Gesetzesreform von 2002 wurde auch die Bewertungspraxis überarbeitet. Heute wird vorwiegend die ertrags- und zukunftsorientierte Discounted Cashflow-Methode angewendet.

Discounted Cash Flow-Methode

Mit der gesetzlichen Änderung erfolgte in der Branche ein Wechsel vom vergangenheits- zum zukunftsorientierten Ansatz. Die Bewertung basiert nicht mehr auf erreichten Werten und Substanzen, sondern orientiert sich an zukünftigen Planrechnungen. Diese wer-

den über einen Zeitraum von fünf Jahren erstellt, wobei das letzte Jahr mit einem Residualwert als ewige Rente berücksichtigt wird und somit oft bis zu 70% zum Unternehmenswert beiträgt. Es gibt aber auch Schwachstellen bei der DCF-Methode. So ist sie geeignet für Unternehmen mit kurzfristigen Investitionszyklen. Bei der Planung sollte mindestens ein ganzer Investitionszyklus berücksichtigt werden, welcher in der Hotellerie jedoch ca. 35 bis 40 Jahre beträgt.

Anwendung in der Praxis

Die mit Experten geführten Interviews, welche im Rahmen der Masterarbeit des Autors erfolgten, zeigen ein differenzierendes Bild. Keiner wendet die DCF-Methode in ihrer klassischen

Art an. Bereits bei der Ermittlung der Planerfolgsrechnung und dem Auswertungszeitraum bestehen Unterschiede. Die Ermittlung der Planerfolgsrechnung stellt alle Experten vor die grösste Herausforderung. Einflussfaktoren wie der zu berücksichtigende Reinvestitionsbedarf oder der einzusetzende Unternehmerlohn zeigen nur zwei Beispiele dieser Problematik. Die zukunftsorientierten ertragswertbasierten Berechnungsmodelle haben sich in der Praxis durchgesetzt. Für eine Unternehmensbewertung ist es wichtig, gut und fundiert vorbereitet zu sein. Genaue Kenntnisse über den aktuellen Investitionsbedarf und genaue Vorstellungen über die zukünftigen Ertragszahlen sind unentbehrliche Voraussetzungen.

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

htr hotel revue