

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2010)
Heft: 27-28

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: 01.04.2025

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

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 27 / 8. Juli 2010

Der grösste Stellenmarkt der Schweiz
Le principal marché de la branche

Doppelnummer 29/30
erscheint am Do. 22. Juli 2010
Anzeigenschluss Mo. 19. 7. 2010, 12.00 Uhr

AG
ACTIVE GASTRO ENG
Persönlich und aktuell
bi dinere Stellervermittlig!
www.activegastro.ch
Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

HOTEL CAREER

Aktuell über 750 Hotel- und
Gastronomiejobs in der
Schweiz.

Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH

www.hotellerieuisse.ch
**Unser
Berater Netzwerk –
Ihr Erfolg**
Auf unserer
Website unter:
Rubrik Beratung
»Berater Netzwerk»
CURAVIVA.CH
hotellerieuisse
Swiss Hotel Association

www.gastrojob.ch
Topjobs und Gastroprofis – ganze Schweiz
GastroJob
Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-6
Deutsche Schweiz	5-7
Suisse romande	7
Svizzera italiana	7
International/Marché international	-
Stellengesuche/Demandes d'emploi	2
Immobilien	9

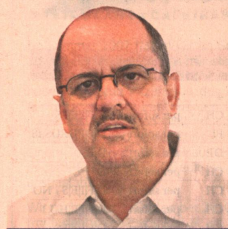
Weiterbildung

Mangelnde Kenntnisse, Fähigkeiten und Kompetenzen können zu verhängnisvollen Lücken führen.



Alain D. Bollat

Von Löchern und Fallen



PETER B. GROSSHOLZ
LIC. PHIL. I
LEITER WEITERBILDUNG
HOTELLERIEUSISSE

Das momentan wohl berühmteste Loch ist jenes unerschöpfliche im Golf von Mexiko. Die Medien fürchten sich vor dem ominösen Sommerloch, in dem alle News an Bedeutung verlieren. Ein Loch im Sommergeschäft der Hotellerie wünsche ich niemandem. Allerdings gibt es gerade in der Hotellerie ein paar ziemlich heikle Löcher, Interessanterweise haben zu viele sie anscheinend noch nicht bemerkt oder nicht bemerken wollen. Ich weiss, es ist nicht angenehm, ins Leere zu starren. Ich weiss aber, dass es ziemlich schlimm ist, in ein Loch zu fallen. Also ist Hinschauen und entsprechendes Handeln gefragt.

Das Réceptions-Loch

Kennen Sie das Réceptions-Loch? Haben Sie die Kälte auch schon gespürt, die

entsteht, wenn wenig kompetente Mitarbeitende ohne Aussicht auf Erfolg versuchen, Gästen gerecht zu werden? Haben auch Sie schon Mitarbeitende erlebt, die sich hinter dem PC verkriechen und nicht wirklich für den Gast da sind? Kennen Sie die dunkle Schwärze, die sich ausbreitet, wenn an der zentralen Schaltstelle angestellte Mitarbeitende fehlen? Enttäuschte Kunden werden solch schaurige Orte in Zukunft meiden. Und ebensolche Geschichten erzählen. Und denken Sie daran, die schlechten Nachrichten verbreiten sich bekanntlich schneller als die guten.

Internet-Löcher

Sind Ihnen die kleinen Löcher in Ihrem Internet-Business vertraut? Dieser kleine Riss in der glänzenden Hülle etwa, der von

der zu wenig präzise definierten Zielgruppe verursacht wird? Der sich plötzlich ausbreiten und ein Loch in die glänzende elektronische Plattform reissen kann? Sind Sie sicher, dass alle Links, die man bei Ihnen anklicken kann, an den richtigen Ort führen und sich nicht in den Weiten dieses endlosen Netzes verlieren? Sind Sie sicher, dass die Abläufe geregelt sind, alle Mails auch ankommen und auch in der vom Kunden erwarteten Frist beantwortet werden? Es gibt für verloren gegangene Kunden keine Rückkehr aus diesem schwarzen Loch.

Führungslöcher

Und dann ist da noch diese getarnte Fallgrube Führung. Diese Grube ist gespickt mit spitzen Pfählen und oberflächlich abgedeckt. Mitarbeitende kennen sie und

meiden sie gekonnt. Die billigen Tarnungen, die ungeschickte Chefs basteln, sind schnell durchschaut. Die ausgelegten Köder sind nicht wirklich attraktiv und schlagen engagierte Mitarbeitende in die Flucht. Nur die wirklich Harmlosen fallen in solche Führungsfallen. Und mit denen ist der Unternehmenserfolg bös kompromittiert. Das Loch in der Führungskompetenz ist der Zugang zur unendlichen Finsternis, zur ewigen Erfolglosigkeit.

Es kann nicht darum gehen, solche Löcher bloss zu stopfen oder zuzudecken. Füllen Sie sie professionell mit Weiterbildung, mit entsprechenden Kompetenzen. Effektive Führung verlangt nach wirklichen Persönlichkeiten, die sich ihrer Wirkung und ihrer Kompetenzen bewusst sind.

Zusammen mit der htr hotel revue
das Blaue Wunder miterleben.

Registrieren Sie sich unter htr.ch/_newsletter für den kostenlosen Newsletter der htr hotel revue und erleben Sie das Element Wasser zusammen mit Ernst Bromeis, der die Schweiz durchschwimmt. Tägliche Berichterstattung unter www.htr.ch



htr hotel revue

PIZZA, ANTIPASTI, FOCACCIA & CO.

DER PIZZAIOLO KURS

DAS INTENSIV-SEMINAR VON GASTROSUISSE

TERMIN: Herbst / 20.09. bis 24.09.2010
WERTIGE INFORMATIONEN? GastroSuisse, 4046 Zürich, Tel. 0848 327 111, weiterbildung@gastrouisse.ch, www.gastrouisse.ch

PREIS: CHF 990.- inkl. Diplom

GASTRO_SUISSE 0773 3184

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag, in kleiner Gruppe und Unterbringung in Einzelzimmern
Total SFR 790.-

Fragen Sie uns bezüglich längerer Kursdauer bzw. spezielle Kurse für den Tourismus.

Scuola Toscana
Via dei Benci, 23
50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 0039/055 244583
www.scuola-toscana.com

ERSTE BAusteINE FÜR DEN START AM «FRONT-OFFICE»

DER REZEPTIONS KURS

DAS INTENSIV-SEMINAR VON GASTROSUISSE

TERMIN: 4 mal 3 Seminare
WERTIGE INFORMATIONEN? GastroSuisse, 4046 Zürich, Tel. 0848 327 111, weiterbildung@gastrouisse.ch, www.gastrouisse.ch

HERBST / Start: 20.10.2010
PREIS: Mitglied GastroSuisse bzw. Mitarbeiter von Mitglied GastroSuisse CHF 2.800.- inkl. Diplom

GASTRO_SUISSE 0773 3184

Stellengesuche

Flexibler, loyaler und aufgeschlossener **Hotel- und Gastronomiefachmann** sprachgewandt, Hotelfachschulabschluss, langjährige Erfahrung in Service, Réception, Administration und Verwaltung sucht ab November/nach Vereinbarung, neue Herausforderung als Führungskraft im administrativen Bereich. Unter Chiffre 7554-4388 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Stellenvermittlungen

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der **ganzen Schweiz** für **qualifiziertes Hotelpersonal**. Verlangen Sie das Anmeldeformular. **Stellenvermittlungsbüro Hotella**
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Birmingen (Schweiz), Tel./Fax 061 421 10 09
www.hotella.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!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

hoteljob.ch

Technik / Hauswart

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
BetriebsökonomIn FH Facility Management	Region Basel	J15607

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Projektleiter/-in Wirtschaftspolitik	Region Bern	J15470
Officemitarbeiter	Region Zürich	J15588

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Réceptionspraktikant/in	Region Bern	J15572
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

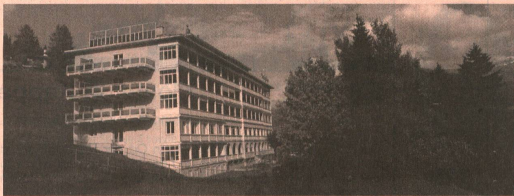
Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1261	Alleinkoch/Küchenchef/Sous-Chef	50	CH	per sofort	D F I E S
B1243	Allrounder/Küchenhilfe/Abwäscher	50	PL	per sofort	D E P L R U S I S
B1213	Aushilfe für Service/Etage oder Réception	29	DE	per sofort	D E
B1220	Betriebsleitung / Geschäftsführung	51	CH	per sofort	D
B872	Direktion Geschäftsleitung	47	CH	per sofort	D F I E S / NO
B362	Event/Bankett/Administration	50	CH	per sofort	D F I E H U
B275	Eventkoordinator / Marketingassistentin	28	CH	per sofort	D F I E S
B1241	Eventmanagement/Marketing/Sales/Diverse	27	CH	per sofort	D F E
B1229	Hotel Direktor	52	CH	per sofort	D F I E S
B763	Küchenchef	56	CH	per sofort	D E S
B1206	Marketing	34	CH	per sofort	D F I E S
B1208	Mittleres Kader HF/Marketing/Reception	32	CH	per sofort	D F E
B140	Personal/ Geschäftsleitung/Verwaltung	44	DE	per sofort	D E
B1265	Réceptionist	28	ES	per sofort	D E S
B1264	Regionale Leitung	33	DE	per sofort	D E
B354	Restaurantassistent/ Empfangsassistent/Serviceangestellter/Barmitarbeiterin	24	DE	per sofort	D F I E T R
B1148	Servicefachangestellte	26	CH	per sofort	D
B835	Spitalhotellerie/Gesundheitswesen/Konzeption/Consulting	30	DE	per sofort	D F E
B1272	Srv. Direktor/F&B Manager	31	DE	per sofort	D F I E S P S V
B656	Team- oder Gruppenleiterin	38	CH	per sofort	D E
B1260	Teilzeit / Service / Reinigung / Administration	24	CH	per sofort	D
B1170	Zimmermädchen/Küchenhilfe/Kellnerin/Service	25	HU	per sofort	D

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1252	Praktikum/Anstellung im touristischen Bereich (60-80%)	21	CH	per sofort	D F I E
B170	Administrativer Bereich / Front Office	32	IT	per sofort	D F I 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



Für unsere erfolgreich positionierte, wunderschön gelegene Jugendherberge 'Youthpalace' in Davos, suchen wir auf den **1. September 2010** oder nach Vereinbarung eine/n Gastro- und Beherbergungserfahrene/r

BetriebsleiterIn

Ihre Hauptaufgaben Nach einer intensiven internen Schulung und Einführung vor Ort übernehmen Sie auf die Wintersaison 2010/2011 die unternehmerische Leitung und damit alle Bereiche der Betriebsführung. Sie sind zudem verantwortlich für die Weiterentwicklung des F&B-Angebotes und den Ausbau der partnerschaftlichen, regionalen Beziehungen im Sport- und Tagungsbereich.

Ihr Profil Sie üben Ihren Beruf mit Passion aus und haben Freude am Umgang mit Individualreisenden und Gruppen aus aller Welt. Wir setzen eine langjährige und fundierte Führungserfahrung im Gastro- oder Beherbergungssektor voraus. Idealerweise haben Sie Ihre Grundausbildung in der Hotellerie (Koch) absolviert und sich später zum Gastrobetriebsleiter oder Hotelier weitergebildet. Sie sind belastbar, zielstrebig, innovativ und bereit, in allen Teilbereichen des Betriebes mit anzupacken. Es fällt Ihnen leicht, ein Mitarbeiterteam von bis zu 19 Personen kooperativ zu führen. **Zusätzliches Plus** Ein Flair für Technik und Fremdsprachenkenntnisse (Englisch Bedingung, Französisch, Spanisch optimal) runden Ihr Profil ab.

Was wir Ihnen anbieten Eine vielseitige Aufgabe in einem gut eingeführten und bestens bekannten Haus inmitten einer Top-Destination. Freiraum und Selbstständigkeit, interne Weiterbildungsmöglichkeiten. Intensive Unterstützung durch die Geschäftsstelle der Jugendherbergen. Eine grosszügige Betriebsleiterwohnung im Haus, deren Bezug obligatorisch ist.

Ich freue mich auf Ihre **Bewerbung mit Foto bis 5. August 2010**.
Schweizer Jugendherbergen | Kathrin Weber | Schaffhauserstrasse 14 | CH-8042 Zürich | k.weber@youthhostel.ch | Tel. +41(0)79 279 98 99 | Mehr Infos unter: www.youthhostel.ch/davos.



HOTEL LORZE CHAM www.hotel-lorze.ch

Wir suchen für unseren Hotel-Garnibetrieb mit 35 modernen Zimmern per sofort oder nach Vereinbarung

Geschäftsführer/in

Wir erwarten:
Mehrfache Rezeptionserfahrung
Mehrsprachigkeit
Führungserfahrung im Rahmen eines kleinen Teams

Wir bieten:
Modernen Betrieb
Zeitgemässe Arbeitsbedingungen
Selbstständiges Arbeiten
Interessante Entlohnung

Sollten Sie sich angesprochen fühlen, so senden Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto und Salärvorstellung an:
Andreas Messmer – Hotel Lorze – Dorfplatz 1 – 6330 Cham
Telefonische Auskunft unter: +41 79 334 54 26

METROPOL

RESTAURANT * CAFE/BAR * VERANSTALTUNGEN

Im Sommer 2007 haben wir im Gebäude der Bank Clariden Leu an der Börsenstrasse/Fraumünstergasse mitten im Herzen Zürichs das Restaurant Metropol eröffnet. Mit unserem Konzept haben wir neue Akzente in der Zürcher Gastronomie gesetzt. Als urbanes Restaurant werden hier aussergewöhnliche Highlights aus der ganzen Welt angeboten. Mit seiner einzigartigen Infrastruktur und seiner stilvollen Atmosphäre, verbunden mit einem Top-Service ist das Haus mit Konferenzräumen, einem A-la-carte-Restaurant auf Gault-Millau Niveau und einer Café-Bar ausgestattet.

Wir suchen per 1. September 2010 oder nach Vereinbarung eine frontorientierte Persönlichkeit als

Direktor/in

In dieser Funktion leiten Sie den Betrieb nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen, führen vierzig Mitarbeiter sozial kompetent, begeistern mit Motivation und als Vorbild.

Mit Ihrer langjährigen Erfahrung, Ihrer überzeugenden Ausstrahlung und Ihrer Persönlichkeit sind Sie der Ansprechpartner für unsere hochstehende Klientel. Sie zeichnen sich durch unternehmerisches Denken mit Weitsicht, mit ausgeprägtem Organisationsflair sowie einem teamorientierten Arbeitsstil aus.

Wir kultivieren ein Klima für gute Ideen und bieten eigenverantwortliche Selbstständigkeit mit allen Entwicklungsmöglichkeiten einer expandierenden Unternehmung.

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, Herdern-strasse 56, Postfach 1767, 8040 Zürich, Tel. 044 406 85 20 www.kramergastronomie.ch



Boutique Hotel – Spitzengastronomie – Michelin-Stern

Drei Schwerpunkte prägen das Ziel der Stelle: Die Fähigkeit ein gut eingespieltes Serviceteam optimal zu führen, aktiv zu verkaufen sowie durch hervorragende Weinkenntnisse zu brillieren! Erkennen Sie sich wieder? Willkommen bei unserem Auftraggeber – eine Top-Adresse der Branche, Standort: An bevorzugter Lage der Deutschschweiz mit Panoramablick in die herrliche Bergwelt – gleichwohl nur einen Katzensprung von grösseren Stadtzentren entfernt. Das perfekte Küchenmanagement unter der Leitung eines bekannten Grand Chef Relais Château prägt den ausgezeichneten Ruf dieses kleinen aber feinen Betriebes «Typ Bijou» auch weit über die Landesgrenzen hinaus. Der mit Raritäten wohl sortierte Weinkeller ist beeindruckend. Was jetzt noch fehlt sind Sie: Exzellenter Gastgeber an der Front, Botschafter des Hauses und vertraut mit den Mechanismen eines optimalen Guest Relation Managements.

Restaurantleiter/in

Mitglied des Geschäftsführungsteams

Sie sind sprachlich gewandt, rhetorisch geschickt und schätzen die Atmosphäre eines exklusiven Gourmet Restaurants. Im Umfeld von hoch anspruchsvollen Gästen, wichtigen Persönlichkeiten des täglichen Lebens und internationaler Prominenz fühlen Sie sich wohl. Eine Servicefach-Ausbildung sowie einen Leistungsausweis als Chef de service oder Restaurantleiter bringen Sie mit und gelten als selbstbewusst, lösungsorientiert und organisatorisch starker Gastroprofi.

Weitere Aspekte: Attraktive Ganzjahresstelle oder auf Wunsch Saison-Anstellung, flache Hierarchie, klare Vorgaben, Eintrittstermin auf Ende Sommer/Herbst; cvtl. früher/später nach Vereinbarung. – Interessiert? Bereit für eine echte Herausforderung in einer der beliebtesten Schlemmeradressen der Schweiz? Dann bitte Lebenslauf mit Foto via Mail senden oder Infoline +41 44 802 12 00 anrufen. Ausserhalb der Bürozeiten +41 79 402 53 00 – Bin gespannt auf Sie und das Gespräch mit Ihnen!

Ralf-Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 · Fax 044 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch



SV
catering & services

SV Schweiz ist die nationale Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie. Als professionelle Gastgeberin bringen wir Genuss und Wohlbefinden in den Alltag unserer Gäste. Für das Geschäftsfeld Business suchen wir per **1. August 2010** oder nach Vereinbarung eine/n

Assistant Restaurant Manager (w/m) 100 %

Im ISO 9001:2000 wie auch OHSAS 18001 und ISO 14001 zertifizierten **Novartis-Personalrestaurant St. Johann in Basel** werden pro Tag 4'000 bis 5'200 Konsumationen an Selbstwahlbuffets, in der Cafeteria sowie an verschiedenen Kiosken und Outlets getätigt. 80 bis 100 Business-Lunches werden für das bediente à la carte Restaurant und die Banketträumlichkeiten zubereitet. Ausserdem werden täglich rund 40 bis 60 Auditorien und Sitzungszimmer durch die Inhouse-Catering-Abteilung bedient. Zusätzlich ist dem Betrieb eine Patisserie-Produktionsstätte angeschlossen, welche täglich 9 verschiedene Stationen beliefert.

In dieser anspruchsvollen und vielseitigen Kaderposition sind Sie für die innovative Führung der Selbstbedienungsrestaurants sowie der Cafeteria nach den geschäftspolitischen Grundsätzen und Richtlinien von SV Schweiz verantwortlich. Sie sind eine frontorientierte Persönlichkeit und verstehen es, ein Team von 60 Mitarbeitenden zu führen. Kompetent überwachen Sie den Service und die Abläufe im Restaurant. Des Weiteren sind Sie für die Planung, Organisation und Durchführung von Sonderanlässen zuständig. Diverse administrative Arbeiten runden Ihr Aufgabengebiet ab.

Ihr Profil

- Gastgewerbliche Grundausbildung
- Abgeschlossene Hotelfachschule sowie betriebswirtschaftliche Weiterbildung
- Mehrjährige Berufserfahrung in einem Grossbetrieb
- Mindestens 5 Jahre Führungserfahrung, wenn möglich mit entsprechender Weiterbildung
- Innovative, kommunikative und dienstleistungsorientierte Gastgeberpersönlichkeit
- Fundiertes PC- und Administrationswissen
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse
- Gepflegte Erscheinung und zuvorkommende Umgangsformen

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen Annamarie Rusch, Human Resources Consultant, Tel. +41 43 814 14 40. Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und Angaben zu Ihren Lohnvorstellungen an:

SV (Schweiz) AG
Annamarie Rusch
Human Resources Consultant
Memphispark
Wallisellenstrasse 57
CH-8600 Dübendorf 1



Die Gastronomiegruppe (ZfV)

Die ZfV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZfV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für das von uns im Auftrag geführte

Personalrestaurant der DOW Europe GmbH

Bächtobelstrasse 3, 8810 Horgen

suchen wir per sofort einen

Küchenchef (m/w)

Ihre Aufgabe: Sie übernehmen die Organisation des gesamten Küchenbereichs sowie die aktive Mitarbeit auf allen Posten der Produktions- und à la carte Küche. Die Führung, Schulung und Qualifikation der Ihnen unterstellten 8 Mitarbeitenden liegt ebenso in Ihrer Verantwortung wie die Durchführung von Caterings. Zudem sind Sie für die Küchenrendite, die Erstellung der Menüpläne, den Einkauf sowie die Inventarbearbeitung zuständig und überwachen die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften.

Ihr Profil: Wir suchen eine selbstständige, innovative und verantwortungsbewusste Person, welche über eine abgeschlossene Berufsausbildung und Erfahrung in ähnlicher Position verfügt. Zudem besitzen Sie ein hohes Qualitätsbewusstsein, unternehmerisches Denken sowie gute PC-Kenntnisse. Sie stecken sich anspruchsvolle Ziele, bleiben auch bei kaum überschaubaren Aufgaben arbeits- und handlungsfähig und verfügen über Englischkenntnisse. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag von 6.00 bis 15.00 Uhr, sind jedoch auch bei Spezialanlässen flexibel einsetzbar.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZfV-Unternehmungen
Flüelstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

Gastroconsult

UNTERNEHMENSBERATUNG FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Im Auftrag der Gemeinde Visp suchen wir per 1. Dezember 2010 für das **Restaurant La Poste**, welches im **Kultur- und Kongresszentrum Visp** integriert ist eine/n

Mieter/in oder eine/n Geschäftsführer/in

www.lapostevisp.ch

Nach über 4 Jahren erfolgreicher Tätigkeit übernimmt der bisherige Betreiber eine neue Herausforderung. Das Restaurant La Poste ist ausgerichtet auf ein breites Gästesegment, verbunden mit einer aussergewöhnlichen gastronomischen Dienstleistung. Ein gepflegter à la Carte Service, die Ausrichtung von gesellschaftlichen Anlässen (Bankette) sowie der unkomplizierte Mittagsservice, sind Qualitätsmerkmale die diesen interessanten Betrieb heute auszeichnen.

Sie sind eine Gastgeberpersönlichkeit mit einer abgeschlossenen Berufslehre im Hotelfach mit eidg. Fachausweis und verfügen über mehrjährige Erfahrung mit fundierten Fachkenntnissen in der Gastronomie (Küche, Service, inklusive Fähigkeitsausweis). Ihr Profil wird abgerundet durch Unternehmergeist, Führungskraft und Organisationsstalent.

Die Gemeinde Visp bietet Ihnen einen spannenden Arbeitsplatz im lebhaften Kultur- und Kongresszentrum zu fairen und zeitgemässen Anstellungs- bzw. Mietbedingungen.

Der Betrieb verfügt über folgende Räumlichkeiten:
EG: Restaurant 60 Sitzplätzen, Saal 30 Sitzplätze, Sitzungszimmer, 40 Sitzplätze, Gartenterrasse 80 Sitzplätze. UG: Kegelbahn. Im Obergeschoss, in Zusammenarbeit und Absprache mit dem Kultur- und Kongresszentrum im Bereich Catering: Bankettplätze 600 und 590 Theaterplätze.

Sie sind Gastgeber/in aus Leidenschaft und Ihre Gastronomieerfahrung ist auf hohem Niveau?

Dann sind Sie bereit, das Restaurant La Poste in Visp zu übernehmen. Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bis zum **30. Juli 2010**.

Für Fragen melden Sie sich bei:

Gastroconsult AG
Unternehmensberatung, Tina Müller
Standstrasse 8, Postfach, 3000 Bern 22
Tel. 031 340 66 29 | Fax 031 340 66 33
tina.mueller@gastroconsult.ch
www.gastroconsult.ch

welcome hotels & restaurants

Die Gaho Holding AG verwaltet acht Hotelbetriebe und zehn Restaurants. Alle Betriebe sind Mitglieder der **welcome hotels & restaurants**, befinden sich in unmittelbarer Nähe des Flughafens Zürich und sind trendige Unternehmen im 3- bis 4-Sterne-Bereich.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Personalfachfrau/-mann 100%

- Ihre Hauptaufgaben:
Mithilfe und Unterstützung
- Mitarbeiterbetreuung/ -entwicklung
 - Mitarbeiterrekrutierung/ -marketing
 - Lohnbuchhaltung (mit MIRUS-Software)
 - Personaladministration

Wir bieten:
- selbstständige Tätigkeit innerhalb gut eingespieltem HR-Team
- zeitgemässe Entlohnung
- langfristiges Engagement

Sie verfügen über eine kaufmännische oder gastronomische Grundausbildung und praxisorientierte Personalfachausbildung. Haben mehrjährige Erfahrung in allen operativen Tätigkeiten des HR (vorzugsweise im Gastgewerbe). Sie besitzen ein breites Fachwissen im operativen Bereich des Personalmanagements (Arbeitsrecht, L-GAV, Sozialversicherung, Bewilligungswesen) sowie Kenntnisse des Mitarbeitermanagements MIRUS?

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihr komplettes Bewerbungsossier.

Für Auskünfte steht Ihnen Herr Antonio Nigg unter Tel. 044 8047526 zur Verfügung.

GAHO Holding AG
Herr Antonio Nigg
Holbergstrasse 1
8302 Kloten
www.welcomgroup.ch

Ihr Gastgeber mit Herz



Kategorie: Unikart Kloster Kappel

Seminarhotel und Bildungshaus

Das erfolgreiche Seminarhotel ist ein Ort der Begegnung und des Austauschs, des Lernens und der Inspiration. Es wird von der evangelisch-reformierten Landeskirche des Kantons Zürich getragen.

Im ehemaligen Zisterzienserkloster im Dreieck Zürich – Luzern – Zug gelegen, finden inmitten von Natur und Ruhe Firmenseminare und theologische Weiterbildungen statt.

Wir suchen per 15. August 2010 oder nach Vereinbarung eine/n fachlich fundierte/n, kommunikative/n und verkaufsorientierte/n

Leiter/in Reservation und Verkauf 100%


Ihr Aufgabengebiet: Sie führen ein Team von ca. 6 Mitarbeitenden in den Bereichen Seminarorganisation und Réception. Sie sind dabei verantwortlich für die Organisation, den Verkauf und die Administration. Sie unterstützen aktiv bestehende Werbemaassnahmen, gestalten unsere Website und beeinflussen das Wachstum des Betriebes nachhaltig. Sie sind direkt der Geschäftsführung unterstellt.

Ihr Profil: Sie sind dienstleistungsorientiert und sprachgewandt (D/E/F), überzeugen durch ein sicheres und zuvorkommendes Auftreten, haben bereits Erfahrung in der Seminarorganisation der Hotellerie (evtl. auch im Sales- und Marketingbereich), verfügen über fundierte EDV-Kenntnisse (MS- Applikationen, Fidelity V8) und haben Freude am Verkauf der einzigartigen Klosteranlage Kappel am Albis.

Es erwartet Sie ein vielseitiges, forderndes Aufgabengebiet in einem spannenden und dynamischen Umfeld.

Für nähere Auskünfte steht Ihnen gerne Jürgen Barth (Geschäftsführer) Telefon 044 764 88 10, zur Verfügung – oder besuchen Sie uns unter www.klosterkappel.ch. Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Diese senden Sie bitte bis 18. Juli 2010 an:
Kloster Kappel, Jürgen Barth, Geschäftsführer, 8926 Kappel a. A.



HOTEL SEEROSE

CLASSIC & ELEMENTS

Herzlich willkommen in unserem aussergewöhnlichen Designhotel SEEROSE CLASSIC & ELEMENTS.

Ein 4-Stern Hotel, bekannt für seine Atmosphäre, Innovation und erfolgreiche Entwicklung. Als Familienbetrieb orientieren wir uns am Wohl des Gastes und leben unsere Vision vor:

Ja-Philosophie, Harmonie und ganzheitliche Führung.




Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine

LEITUNG ANLÄSSE OPERATIV (M/W)

Die operative Gastronomie entspricht ganz ihrem Naturell: Sie sind offen, gewandt, dynamisch und verstehen es ausgezeichnet, Stimmungen im Team und bei den Gästen wahrzunehmen und harmonisch zu beeinflussen. Als Fundament stärkt sie im Alltag unter anderem eine abgeschlossene Berufsausbildung im Bereich Service sowie der Erfahrungswert aus einigen Praxisjahren mit Führungsaufgaben.

Sie sind deshalb bereit, die herausfordernde Aufgabe anzunehmen, sich mit einem eingespieltem Team für alle operativen «food & beverage» – Service-Dienstleistungen in den Bereichen Bankette und Meetings verantwortlich zu zeigen.

Dann freuen wir uns über Ihren Besuch auf unserer Website, welche weitere Informationen zu dieser interessanten Stelle für sie bereit hält sowie die Zusendung ihrer kompletten Bewerbungsunterlagen via Post oder E-Mail an Manuela Villiger, Verantwortliche Mitarbeiter

HOTEL SEEROSE AM HALLWILERSEE 5616 MEISTERSCHWANDEN
TEL. +41 (0)56 676 68 68 (DIREKT 60) HOTEL@SEEROSE.CH
WWW.SEEROSE.CH



Bernaqua, Erlebnisbad & Spa, ist die Wohlfühl-Adresse der Extraklasse. In der atemberaubenden Architektur erwarten unsere Gäste einzigartige Bades- und Wellnessangebote. Das Leistungsspektrum umfasst ein Erlebnisbad, Fitness, Spa, Römisch-Irisch Dampfbad und Sauna.

Wir suchen per 1. August 2010 oder nach Vereinbarung eine/n

Stv. Leiter/in Spa & Wellness

Ihre Aufgaben:
Zu Ihrem Aufgabengebiet gehören die professionelle Beratung und Betreuung unserer Gäste, das Durchführen diverser Massagen sowie die Bewirtschaftung unseres Reservierungsprogramms mit seinen Stammdaten. Sie sind für die Behandlung von Gästebemerkungen, die Bearbeitung von Gruppenanfragen und für diverse administrative Arbeiten zuständig. Dazu kommt die Stellvertretung unserer Leiterin Spa & Wellness während ihrer Abwesenheit. Dabei sind Sie verantwortlich für die Qualitätssicherung des gesamten Massageangebots.

Ihr Profil:
Sie haben bereits Erfahrungen als Leiter/in oder Stellvertretung in einem Spa gesammelt. Vorzugsweise verfügen Sie über Berufserfahrung in der gehobenen Hotellerie, sowie Anwenderkenntnisse mit dem Reservierungsprogramm «Bella Vita». Des Weiteren verfügen Sie über eine abgeschlossene Ausbildung als Masseur/in. Sie übernehmen gerne Verantwortung, sind zuverlässig und zielorientiert. In stressigen Situationen können Sie schnell handeln und verlieren Ihr Ziel nicht aus den Augen. Den Gast beraten und behandeln bereitet Ihnen ebensoviel Freude wie administrative und organisatorische Arbeiten im Hintergrund. Sie sind flexibel und zuverlässig, bereit für unregelmässige Arbeitszeiten (auch abends und an Wochenenden) und besitzen ein gepflegtes Erscheinungsbild. Professionalität, Belastbarkeit und Teamfähigkeit sowie gute Französischkenntnisse runden Ihr Profil ab.

Wir bieten Ihnen:
Eine anspruchsvolle und herausfordernde Tätigkeit in einem dynamischen Team mit attraktiven Anstellungsbedingungen. Sie werden gefordert und tragen mit Ihrer Kompetenz zum Gesamtprojekterfolg bei.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann erwartet Frau Nicole Meili, Personelles, gerne Ihre vollständige Online-Bewerbung unter www.migros.ch/jobs

Bei Fragen steht Ihnen Frau Seraina. Schütz, Leiterin Spa & Wellness, unter Tel. 031 556 95 41 oder E-Mail: seraina.schuetz@bernaqua.ch, zur Verfügung.

www.bernaqua.ch
www.westside.ch



Die Gastronomiegruppe (zfv)

Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für das von uns im Auftrag geführte

Personalrestaurant der Helvetia Versicherungen
Engelgasse 9, 4052 Basel
suchen wir per 01. August 2010 einen

Küchenchef (m/w)

Ihre Aufgabe: Sie sind für das Führen der Küchenbrigade (ca. 4 Mitarbeiter) sowie die aktive Mitarbeit bei der Menüproduktion zuständig. Zudem sind Sie für eine innovative Angebotsplanung, den gesamten Einkauf, die Schulung der Mitarbeitenden sowie die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien verantwortlich.

Ihr Profil: Sie sind eine selbständige, flexible und zuverlässige Person, welche über eine abgeschlossene Berufsausbildung und Erfahrung in ähnlicher Position verfügt. Zudem besitzen Sie ein hohes Qualitätsbewusstsein sowie unternehmerisches Denken und Handeln und ein grosses Mass an Kreativität. Sehr gute IT- und Kalkulationskenntnisse sind ein Muss. Sie arbeiten ziel- und erfolgsorientiert, sind offen für Neues und können Verantwortung übernehmen. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag von 6.00 bis 15.00 Uhr, sind jedoch auch bei Spezialanlässen flexibel einsetzbar.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

Votre sourire a de l'avenir

Vous avez le sens du service, l'esprit d'équipe et l'envie de progresser. Alors rejoignez les équipes de Accor, leader de l'hôtellerie en Europe avec plus de 40 hôtels en Suisse.

Revenue Manager Pays (H/F)

Mission :

- Il / Elle est responsable de la mise en œuvre des méthodes RM multimarques dans le pays afin d'optimiser le chiffre d'affaires selon les stratégies marketing des marques, du pays, de la région, de l'hôtel et selon les besoins des clients.
- Il / Elle est chargé(e) du déploiement des ressources humaines, des processus, des formations, des méthodes et des outils adaptés en Revenue Management.
- Il / Elle s'assure que tous les processus RM sont en place dans son périmètre et que les stratégies soient connues, distribuées et mises en œuvre dans les hôtels.
- Il / Elle fait augmenter la qualité et le volume du chiffre d'affaires des hôtels.

Profil :

- Expérience confirmée en RM
- Français/Anglais indispensable, Allemand un plus
- Lieu de travail : Zürich ou Crissier

Envoyez votre candidature (CV+Lettre+certificats) à :
Nathalie Morel-Favre (nathalie.morel-favre@accor.com)

Consultez toutes nos offres sur accor.com

ACCOR

Die Gastronomiegruppe (zfv)

Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für das von uns im Auftrag geführte

Restaurant Forum im WBZ
Schaffhauserstrasse 228, 8057 Zürich
suchen wir per 01. September 2010 einen

Koch mit Stellvertreterfunktion (m/w)

Ihre Aufgabe: In Zusammenarbeit mit der Betriebsleitung erarbeiten Sie das Tagesangebot für unsere Gäste, bereiten die saisonalen, frischen Spezialitäten vor, regenerieren angelernte Menükomponenten und präsentieren diverse Snacks sowie Salate am Buffet. Zudem betreuen Sie die Gäste während des Mittagsservices am Buffet, schulen die Mitarbeitenden und sind für die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien zuständig. Im Weiteren erledigen Sie diverse administrative Arbeiten und vertreten die Betriebsleitung bei deren Abwesenheiten. In der Regel arbeiten Sie an 5 Tagen zwischen Montag und Samstag von 8.00 bis 15.30 Uhr. Bei Spezialanlässen sind Sie zudem flexibel und einsetzbar.

Ihr Profil: Sie haben eine Ausbildung zum Koch absolviert, sind fronitorientiert, verfügen über gute PC-Kenntnisse (Word/Excel) und haben von Vorteil Erfahrung im Cook & Chill-Verfahren. Zudem sind Sie kreativ, entwickeln neue Ideen, stecken sich anspruchsvolle Ziele und verlieren auch bei hohem Arbeitsanfall die Übersicht nicht. Im Weiteren beschreiben Sie sich als engagiert, teamfähig und initiativ.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

ARENA
FREIZEIT UND SPORT ADELBODEN

In Adelpoden wird eine neue Sportanlage gebaut! Ein Teilangebot der neuen Freizeit- und Sportarena Adelpoden ist das Restaurant mit 100 Innenplätzen und Panoramaterrasse. Das Betriebskonzept sieht ein Restaurant mit Bar vor, welches im Normalbetrieb über den Mittag Menüs und zu den restlichen Tageszeiten Snacks anbietet. Das Restaurant wird von Juni bis April während sieben Tagen geöffnet sein.

Die Freizeit- und Sportarena Adelpoden AG sucht per Ende November/Anfang Dezember 2010 (abhängig vom Baufortschritt) eine/n

Leiter/in Restaurant (100%)

Ihre Aufgaben:

- Führung des Restaurants in der Freizeit- und Sportarena Adelpoden
- Umsetzung und Weiterentwicklung des Gastronomiekonzepts
- Führung der Restaurant-Mitarbeiter
- Planung und Zubereitung des Speise- und Getränkeangebots
- Bedienung des Buffets, der Bar und Kasse, ausfallweise Speise- und Getränkeservice
- Wareneinkauf und Verwaltung des Warenlagers
- Kostenkontrolle, Einhalten der Budgetvorgaben und Reporting
- Verantwortung für die Hygiene in der Restaurant-Infrastruktur

Unsere Erwartungen:

- Eine junge, innovative, dynamische Persönlichkeit mit Gastronomie-Erfahrung (vorzugsweise abgeschlossene Koch-Lehre)
- Haufenweise Motivation und Wille, einen neuen Betrieb aufzubauen, mitzugestalten und weiterzuentwickeln
- Hohe Einsatzbereitschaft und Idealismus
- Kundenorientierung, Verantwortungsbewusstsein, Selbstständigkeit, Flexibilität, Belastbarkeit, Teamfähigkeit

Unser Angebot:

- Die einmalige Gelegenheit, einen neuen Gastronomiebetrieb in einer Sportanlage aufzubauen und weiterzuentwickeln
- Vielseitiges Arbeitsgebiet
- Ideale Einstiegsmöglichkeit in eine leitende Position
- Lohnsystem mit Erfolgsbeteiligung

Für Auskünfte und Informationen zum Betriebskonzept steht Ihnen Geschäftsführer Adrian Haueter unter Tel. 078 866 27 28 gerne zur Verfügung. Sind Sie bereit, sich dieser Herausforderung zu stellen? Dann senden Sie uns bitte Ihre schriftliche Bewerbung bis 22. Juli 2010.

Freizeit- und Sportarena Adelpoden AG, Postfach 130, 3715 Adelpoden
info@arena-adelpoden.ch / www.arena-adelpoden.ch

Wir suchen für unser tolles Küchenteam:

Jung-Koch m/w
mit Freude am Kochen

Wir bieten:
Super Lohn
Zimmer im Hause
Abwechslungsreiche Küche
mit saisonalen Aktivitäten

Bitte Bewerbungsunterlagen an
Martina Meier oder Leonhard Büttnier
info@restaurantheimat.ch
www.restaurantheimat.ch

8953 Dietikon Vorort von Zürich 15 km
044 740 83 47

Wädenswil am Zürichsee...

Aussergewöhnliches Gasthaus mit eigener Brauerei sucht dich, zur Verstärkung unseres Teams, einen

Restaurantsfachmann/-frau Koch/Köchin

Für unseren jungen, lebhaften Betrieb wünschen wir uns eine Persönlichkeit, die freundlich, aufgestellt und belastbar ist, zudem Schweizerdeutsch spricht und mit Herzblut unsere Gäste verwöhnt. Bist du dich zuverlässiges Arbeiten gewohnt, beharrst auch in hektischen Zeiten einen kühlen Kopf und wünschst du in einem jungen, aufgestellten Team zu arbeiten? Dann zögere nicht, uns zu kontaktieren. Auf deinen Anruf ab 11.00 Uhr (noch besser, auf die vollständige Bewerbung) freut sich Stefan D. Schlegel.

Wädi-Brau-Huus AG, Florhofstrasse 13
8820 Wädenswil, Telefon 044 783 93 92

hotelfachschule thun
soul, passion & system

Die Hotelfachschule Thun ist eine Vollzeitschule von hotellerieuisse, an der sich junge Erwachsene während 2 1/2 Jahren zur **Dipl. Hôtellerie-Restauratrice HF** und zum **Dipl. Hôtellerie-Restaurateur HF** ausbilden lassen.

Auf Anfang 2011 suchen wir eine/n

Küchenchef/in (100%)

Sie erwartet das folgende Umfeld:

- In einem über den Mittag lebhaften Betrieb erbringen wir unsere Dienstleistungen gegenüber den Studierenden und anderen Kunden gemäss unserem Credo «soul, passion & system».
- Neben den Studierenden unserer Schule werden unsere Dienstleistungen in den Bereichen Beherbergung, Restauration und Catering auch von externen Kunden beansprucht.
- Unseren Gästen erbringen wir die F&B-Dienstleistungen im Selbstbedienungsrestaurant und an der Kaffeebar.
- Die Küchen-Infrastruktur dient nebst der täglichen Speisezubereitung auch als Ausbildungsstätte für unsere Studierenden.

Ihre vielseitigen Aufgaben bei uns sind:

- Produktionsplanung und Umsetzung für täglich 200 Mittagessen (Mo.-Fr.)
- Tägliche Mitarbeit in der Küche
- Organisation und Durchführung von Anlässen bis 250 Personen und Caterings (ab 50 Personen bis zum Grossanlass von über 1000 Gästen)
- Führen der Küchenbrigade (2 Köche, 2 Lernende, 1 Mitarbeiter Werterhaltung)
- Ausbildung von Lernenden
- Sehr enge Zusammenarbeit mit den Küchenfachlehrern

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Berufslehre als Koch
- Berufliche Weiterbildung: Gastronomiekoch oder dipl. Küchenchef/Produktionsleiter
- Führungserfahrung
- Mehrjährige Kocherfahrung auf gehobenen Niveau
- Grundkenntnisse in der Gemeinschaftsverpflegung
- Idealerweise zwischen 28 und 40 Jahre

Wir bieten Ihnen in einem schulischen Umfeld eine herausfordernde Tätigkeit in einem kleinen Team. Das vielfältige Arbeitsgebiet verlangt Teamfähigkeit, gute Planung und Organisation sowie Selbstständigkeit. Haben Sie zusätzliche Fragen? Auskünfte erteilt Ihnen gerne Samuel Menti, Leiter Gastronomie, oder der jetzige Stelleninhaber Stephan Marof. Telefon 033 227 77 77.

Sind Sie interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung bis **5. August 2010** an:

Hotelfachschule Thun
Samuel Menti, Mönchstrasse 37, Postfach 113, 3602 Thun
Unter www.hfthun.ch erfahren Sie mehr über uns!

GASTRONOMIE AM RHEIN **güterhof**

Direkt an der Schiffflände in Schaffhausen gelegen, sind wir ein toller Trendbetrieb mit Restaurant, Terrasse, Bar/Lounge, Sushi-Bar, Café Caterings und einem sehr guten Küchenchef.

Küchenchef gesucht

Die Küchenbrigade mit Sous-Chef, 5 ausgebildeten Köchen, 2 Hilfsköchen und 3 Lehrlingen freut sich auf einen neuen Küchenchef. Wir bieten eine grosse Produktionsküche und eine Showküche direkt beim Gast. Das A-la-carte-Restaurant mit 80-90 Sitzplätzen und 120 auf der Terrasse, dem Bankettaum für 90 Gäste, Caterings und vor allem eine grosse Spanne im Angebot, garantieren einen abwechslungsreichen, trendigen, jungen, modernen Arbeitsplatz.

Alle unsere Karten finden Sie im Inhaltsverzeichnis unter «Downloads» auf der Homepage www.gueterhof.ch.

Wir suchen einen Küchenchef zwischen 34 bis 50 Jahren – ein Organisationstalent mit Freude & Kreativität beim Kochen. Als sehr wichtig erachten wir die Präsenz in der Showküche, die gleichbleibende Qualität und Standards. Den guten Mix zwischen vorzeigen, vorbereiten und doch die Organisation, Abläufe, Mitarbeiterplanung und -führung, Verbesserungen usw. im Griff haben. Das ist die Herausforderung. Wir sind ein Sieben-Tage-Betrieb.

Wir freuen uns über Ihre Bewerbungen per E-Mail info@gueterhof.ch.

Sehr gerne können Sie mich vorgängig auch anrufen, um mehr über die offene Küchenchef-Stelle zu erfahren.
Linda Prager, 052 630 40 40

Güterhof – Gastronomie am Rhein
Linda Prager, Freier Platz 10, 8200 Schaffhausen
Tel. 052 630 40 40
ein Betrieb der prager. gastronomie AG
<http://www.gueterhof.ch>



Für unser Papa Joe's American Restaurant & Caribbean Bar an der Schauplatzasse in Bern suchen wir per 1. August 2010 oder nach Vereinbarung eine/n

Barmitarbeiter/in

Du solltest aufgestellt, belastbar und freundlich sein. Wenn Du ausserdem über ein gepflegtes Ausseres und gute Deutschkenntnisse verfügst bist Du bei uns genau richtig. Service- oder Barerfahrung sind von Vorteil. Hast Du Lust in einem jungen motivierten Team und in einem angenehmen Umfeld zu arbeiten, dann sende Deine Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Papa Joe's American Restaurant & Caribbean Bar
Markus Jäggi, Schauplatzasse 23, 3011 Bern
Telefon 031 310 11 55 • pjbe@gastrag.ch • www.papajoes.ch



**SORELL HOTEL
ZÜRICHBERG**

Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäftigen die Sorell Hotels Switzerland in 12 Hotels in Zürich, Winterthur, Bern, Arosa, Aarau, Bad Ragaz und Schaffhausen über 280 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für unser schönes

Sorell Hotel Zürichberg

Orellistrasse 21, 8044 Zürich

suchen wir per 23. August 2010 eine/n

Bankett- und Seminarassistent/in

Ihre Aufgabe: Sie sind zuständig für den Verkauf von Banketten und Seminaren, die Menüsprache und Beratung der Kunden, das Erstellen von Menükarten und Verkaufsdossiers sowie den Empfang und die Betreuung der Gäste vor Ort. Zudem helfen Sie aktiv bei der Organisation von internen Events und Messeauftritten mit.

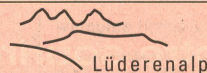
Ihr Profil: Wir wenden uns an eine flexible, kreative und neugierige Persönlichkeit, welche über einen Hotelfachabschluss, Erfahrung im F&B-Bereich sowie gute Sprachkenntnisse in D/F/E verfügt. Sie zeichnen sich zudem durch eine hohe Leistungsbereitschaft aus und arbeiten auch unter Druck ruhig und effizient. Ausserdem bringen Sie Empathie, Teamfähigkeit und Dienstleistungsorientierung mit und lieben den Kontakt mit Gästen und Kunden.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch oder www.sorellhotels.com.

Sorell Hotels Switzerland
ZFV-Unternehmungen
Flüelastrasse 51, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch



Lüderenalp

*** Hotel Restaurant
3457 Wasen im Emmental

*** Hotel-Restaurant 1150m

Seminar-Hotel mit 60 Betten, Restaurant für 200 Personen, mit schönster Aussichtsterrasse zu den Berner Alpen

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams ab August

**Aide du Patron
Restaurationsfachfrau/-mann
Hotelfachfrau/-mann**

auch mit Service-Einsatz
Lieben Sie die abwechslungsreiche Arbeit in einem jungen Team, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Fam. L. u. B. Held
3457 Wasen i. Emmental
Tel. 034 437 16 76, Fax 034 437 19 80
www.luederenalp.ch
hotel@luederenalp.ch

*****HOTEL BÄREN**

BERNSTR. WEST 56
CH-5034 SUHR

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine Person mit einem grossen



für unsere Gäste. Verfügen Sie über gründliche Fachkenntnisse und viel Motivation, als

Servicefachangestellte/r

unsere Gäste einen bärenstarken Service zu bieten? Sind Sie ausserdem zuverlässig, flexibel, charmant, haben Sie Erfahrung in der gehobenen Gastronomie und arbeiten gerne in einem jungen Team, so sind Sie genau die richtige Person. Wir freuen uns von Ihnen zu hören!

Im neu renovierten Hotel Bären verwöhnen wir nationale und internationale Gäste im gemütlichen Suhrstübli sowie im 14-Punkte-Restaurant Bärenstübli. Stilvolle Bankette und Caterings bis 600 Personen runden unser Angebot ab.

Hotel Bären Suhr Karina Wodrich
Bernstrasse West 56; 5034 Suhr/Aarau
www.baeren-suhr.ch mailbox@baeren-suhr.ch

**Luzerner
Psychiatrie**

ambulant · stationär · kinder- und jugendpsychiatrie

Die Luzerner Psychiatrie ist die grösste Anbieterin von psychiatrischen Dienstleistungen im Kanton Luzern. Das Unternehmen ist an 21 Standorten vertreten.

Für die Klinik St. Urban mit 228 Patientenbetten und für den gehobenen Bankettbereich des Ehemaligen Klosters St. Urban, suchen wir per 1. September 2010 oder nach Vereinbarung einen / eine

Diätkoch / Diätköchin 100%

Ist Kochen Ihre grosse Leidenschaft? Verbindet Ihre Küchenphilosophie aussergewöhnliche Kreativität mit Qualitätsbewusstsein?

In unserer modernen Küche, bieten wir Ihnen als initiative, team- und leistungsorientierte Persönlichkeit eine interessante Stelle an, in welcher Sie unsere Patienten mit Ihrem Ideenreichtum verwöhnen können. Dienstleistungsbereitschaft sowie Flexibilität sind für Sie selbstverständlich.

Voraussetzung für diese Stelle ist eine abgeschlossene Lehre als Diätkoch / Diätköchin ergänzt mit Erfahrung in der klassischen Gastronomie.

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich an Marcel Pauli, Küchenchef, Telefon 062 918 50 71.

Luzerner Psychiatrie
Personaldienst
Schafmattstrasse 1
CH-4915 St. Urban
Telefon 062 918 55 55
www.lups.ch

club zur geduld

Ein Haus – ein Lebensstil
Ein Club nach angelsächsischem Muster, einen in höchstem Mass kultivierten Ort privater Geselligkeit und der älteste noch bestehende Club der Schweiz.
Im Club zur Geduld in Winterthur trifft sich alles, was Rang und Namen hat – sei es in Politik, Wirtschaft, Kultur oder Wissenschaft.

Um unsere hohen gastronomischen Ziele zu erreichen, suchen wir (m/w) per 1. September 2010 oder nach Übereinkunft

Chef de Partie

jung, flexibel, dynamisch, gewohnt selbstständig zu arbeiten und mit Freude an internationaler Spitzenküche

Servicefachangestellte

jung, gepflegt, deutsche Muttersprache, herzliche Gastgeberin mit Freude am Beruf

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen. Für nähere Auskünfte stehe ich gerne zur Verfügung

Club zur Geduld
Martin Marty
Postfach
8402 Winterthur
info@zurgeduld.ch
052 212 14 79



Das Hotel Holiday ist das *** Standard Seminar- und Businesshotel in Thun. Das Hotel verfügt über 58 Zimmer und 15Uite, mit 110 Betten, einen gepflegten Gastronomiebetrieb mit einzigartiger Gartenterrasse sowie Bankett- und Cateringbereich. Wir sind gemäss Q-Gütesiegel zertifiziert.

Für unseren lebhaften und abwechslungsreichen Betrieb suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung zur Verstärkung erfahrene Teamplayer

Réceptionist/in

Fidelio-Kenntnisse sind von Vorteil sowie beherrschen von Fremdsprachen.

UND

Service Mitarbeiter/in

Sie verfügen über Erfahrung im gepflegten A-la-carte-Service.

Ihr Profil: Sie haben eine erfolgreich abgeschlossene Ausbildung. Sie sind aufgestellt, selbstständig, Flexibilität und Teamgeist zählen zu Ihren Stärken.

Eine spannende Aufgabe erwarten Sie.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freuen wir uns.

HOTEL RESTAURANT HOLIDAY
z. H. Rudolf Hauri, Gwattstrasse 1, 3604 Thun
Telefon 033 334 67 67
www.holidaythun.ch info@holidaythun.ch

Hotel Therme Vals

Das einzigartige Hotel mit der einzigartigen Therme an einem einzigartigen Ort.

Hier suchen wir Sie für die laufende Saison:

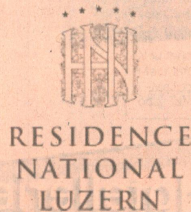
Im Roten Saal
Service MitarbeiterIn

In der Blauen Halle
Chef/in de bar
Service MitarbeiterIn

Auf der Etage
Nachportier
Ferienablosung Portier
Zimmerfrau

Die Saison dauert bis 3. April 2011.
Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto oder melden Sie sich per e-mail bei uns.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
Sonja Dietrich
Therme Vals, 7132 Vals
Telefon 081 926 80 80
Fax 081 926 80 00
e-mail: sonjadietrich@therme-vals.ch
homepage: www.therme-vals.ch



Die RESIDENCE NATIONAL in Luzern bietet an unvergleichlicher Lage seit über 20 Jahren individuell möblierte Wohnungen für Kurz- und Daueraufenthalte. Das Gebäude Grand Hotel National bildet die Kulisse für dieses einzigartige Wohnerlebnis mit 5-Sterne-Service.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. August 2010 oder nach Vereinbarung eine

HOUSEKEEPINGMITARBEITERIN 100%

Sie unterstützen unser Team in der Reinigung unserer Suiten und tragen mit Ihrem Einsatz und Ihrer Liebe zum Detail bei, die hohen Ansprüche unserer Gäste zu erfüllen.

Sie haben bereits Erfahrungen in 4 oder 5-Sterne Häusern gesammelt. Als vertrauenswürdige Mitarbeiterin arbeiten Sie gerne im Team. Sprachkenntnisse in Deutsch und eventuell Englisch zeichnen Sie aus.

Wir bieten ein kleines dynamisches Team, geregelte Arbeitszeiten und einen Arbeitsplatz in schönster Umgebung.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Referenzen und Foto an: Grand Hotel National AG, Frau Nicole Winkler, Haldenstrasse 4, 6006 Luzern, Tel. 041 419 08 08



Die Mitarbeitenden des Etagenservice im Stadtspital Triemli Zürich leisten einen wesentlichen Beitrag zum Komfort und dem Wohlbefinden unserer Patientinnen und Patienten. Für das Team mit 2 Gruppenleitungen und 45 Mitarbeitenden suchen wir per 1. Oktober 2010 oder zum nächst möglichen Termin eine/einen

Leiterin/Leiter Etagenservice, 80–100%

In dieser Funktion sind Sie für die Planung, Organisation und Entwicklung der Dienstleistungsprozesse Ihrer Abteilung verantwortlich. Sie führen und unterstützen die Gruppenleitungen im Tagesgeschäft und sorgen für eine unterstützende Zusammenarbeit mit den vernetzten Bereichen. Im Mittelpunkt stehen die Bedürfnisse unserer Kundinnen und Kunden. Sie setzen Ihre Visionen, Vorstellungen und Grundsätze gezielt in den Alltag ein und verlieren dabei nicht den Sinn für die Realität.

Die Funktion erfordert:

- Abschluss in Hotelfachschule, Facility Management oder Hauswirtschaftlicher Betriebsleitung
- Führungsbildung und/oder Erfahrung in Prozessorganisation und Führung
- Initiative, Offenheit, Belastbarkeit und Durchsetzungsvermögen
- Vernetztes Denken und Handeln
- Ausgeprägte Sozialkompetenz

Wir bieten Ihnen:

- Interessante Führungsaufgabe mit hoher Eigenverantwortung und Kompetenzen
- Unterstützung durch das eingespielte Führungsteam
- Gezielte Fortbildungen
- Attraktive Anstellungsbedingungen der Stadt Zürich

Trifft das Anforderungsprofil auf Sie zu und suchen Sie eine neue Herausforderung?

Peter Wirz, Leiter Hotellerie, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte unter Telefon 044 466 12 13.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto richten Sie an:

Stadtspital Triemli Zürich, Bereich Human Resources
Patrick Böhler, HR Berater
Birmensdorferstrasse 497, 8063 Zürich

Nähere Information erhalten Sie unter: www.triemli.ch/jobs

An Ihrer Seite
Stadtspital Triemli

Svizzera italiana



Tschuggen Hotel Group
-dieser Name ist Synonym für drei Luxushäuser und ein Sporthotel an den Traumorten der Schweiz: **Arosa, Ascona und St. Moritz**. Ob inmitten imposanter Bergwelten oder am glitzernden See, ob auf 1800 Metern oder 200 Metern Höhe – machen Sie Ihren nächsten Karriereschritt mit uns.

LIFESTYLE PUR

Für unsere vier luxuriösen Hotels suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine(n) erfahrene(n)

PUBLIC RELATIONS MANAGER

Ihre Herausforderung: Sie sorgen für eine perfekte Kommunikation der unzähligen News unserer dynamischen Hotelgruppe und pflegen den engen Kontakt zu Journalisten und Partnern aus aller Welt. Sie sind Hauptansprechpartner für die drei PR-Agenturen in London, Mailand und Dubai. Sie repräsentieren die Gruppe an Veranstaltungen in unseren Hauptmärkten und betreuen die Pressevertreter vor Ort in unseren Hotels. Sie optimieren die interne Kommunikation und schreiben stilischer Texte für alle Häuser. Zusammen mit der zentralen Marketingabteilung unterstützen Sie die einzelnen Hotels bei ihren diversen Aktivitäten.

Ihre Qualitäten: Sie verfügen über fundierte, langjährige PR-Erfahrung in ähnlicher Position, haben einen modernen sowie sicheren Schreibstil und Freude am journalistischen Texten. Als PR-Profi verfügen Sie über ein starkes Beziehungsnetzwerk zu Medienvertretern in der Schweiz und in Deutschland. Sie sind eine engagierte, flexible und kommunikative Persönlichkeit mit sehr guten Fremdsprachenkenntnissen (e/f/ w.m. i) und der notwendigen Bereitschaft zur Mobilität (Ascona, St. Moritz, Arosa).

Auf Ihre Bewerbung mit Foto und Ihren Anruf freut sich:
Corinne Denzler, Group Director Tschuggen Hotel Group
c/o Hotel Eden Roc, 6612 Ascona
c.denzler@tschuggenhotelgroup.ch, Tel. +41 (91) 785 71 71.



MEMBER OF TSCHUGGEN HOTEL GROUP

Suisse romande



Industry Hiring Managers rank Glion among the top 3 Hospitality Management Schools in the world for an international career!

(Source: TNS, UK, Global Research, September 2007)



GLION INSTITUTE OF HIGHER EDUCATION provides quality education to some 1'500 international students per semester in the fields of Hospitality, Tourism, Event, Sport and Entertainment Management. Glion is accredited by the Commission on Institutions of Higher Education, New England Association of Schools and Colleges (www.neasc.org). Glion Management Services SARL is the shared services company for the School.

Glion is part of Laureate Education Inc. (www.laureate-inc.com) – a worldwide leader in education services. The Laureate Company has a network that stretches from North & South America to Europe and Asia. Laureate has a total of 59 universities in 21 countries currently enrolling over 550,000 students.

Glion Institute of Higher Education is looking for a full time:

KITCHEN INSTRUCTOR

TASKS AND RESPONSIBILITIES

- Operate a kitchen unit with a group of international students
- Follow prescribed curriculum to create a challenging and consistent education for every student
- Guarantee existing standards are respected
- Ensure the safety and sanitation of the kitchen, classroom, equipment and students within their area of instruction
- Motivate and guide students to adhere to the company's standards of excellence
- Ability to combine academic and operations tasks within the same environment
- Evaluate and administrate teaching documents

YOUR PROFILE

- 5 years experience in an international environment in Food & Beverage as Head chef (or equivalent)
- Fluent in English and French
- Training or teaching skills qualifications would be an added value
- Excellent interpersonal skills, confident communicator and ability to motivate students
- Innovator in kitchen concepts and processes

PLACE OF WORK: Glion (Switzerland)

START DATE: Immediately or upon agreement

Interested candidates should e-mail their CV including certificates and motivation letter to: jobs@glion.edu

www.glion.edu - info@glion.edu

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!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Geschäftsführer (m/w)	Region Basel	J15587
Geschäftsführer (w/m)	Region Zürich	J15486
Direktor/In	Region Zürich	J15539
Geschäftsführer (w/m)	Region Zürich	J15629
BetriebsökonomIn FH Facility Management	Region Basel	J15606
BetriebsleiterIn	Region Graubünden	J15608
Pächter für Neukonzept	Region Bern	J15569

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Convention Coordinator (m/w)	Region Zürich	J15466
Vermögensberater	Region Basel	J15591
Regionalleiter Catering	Region Bern	J15582
Assistant Convention Manager (m/w)	Region Zürich	J15628

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Betriebsassistent/in	Region Zürich	J15487

Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Rezeptionistin / Receptionist	Region Zentralschweiz	J15485
Guest Relation Mitarbeiter/in	Region Zürich	J15491
Front Office- & Reservationsmitarbeiter/in	Region Zürich	J15492
Réceptionist (m)	Region Zürich	J15339
Junior Rezeptionist/in (Spanien - Costa Brava)	International	J15542
Réceptionist/in	Region Bern	J15574
Réceptionsmitarbeiter (m/w)	Region Bern	J15585
Rezeptionist/in	Region Zürich	J15595
Nachtportier	Region Zürich	J15598
Réceptionist/en	Region Zentralschweiz	J15627
Chef de Réception (w)	Tessin	J15621
Front Office, Guest Relation Angestellte/r	Region Zürich	J15603

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicemitarbeiter/in	Region Bern	J15570
F&B Manager/in	International	J15564
Commis de Cuisine (m/w)	Region Zürich	J15462
Bankett & F&B Leiter	Region Bern	J15560
Teamleiter Catering Services	Region Bern	J15557
Restaurant Manager (m/w)	Region Zürich	J15614
Verantwortlicher Take away	Region Bern	J15552
Gastgeber	Region Zürich	J15480
Weinverkäufer	Region Zürich	J15494
Restaurantleiter / F&B Manager	Region Zürich	J15483
Chef de cuisine	Region Waadt/ Unterwallis	J15473

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de partie	Region Bern	J15579
Koch / Aushilfskoch	Region Zürich	J15467
Commis de cuisine	Region Zürich	J15343
Commis de cuisine (Irland - Carlow)	International	J15461
Chef Pâtissier	ganze Schweiz	J15497
Commis de Cuisine (m/w)	Region Zürich	J15489
Küchenchef	Region Zürich	J15482
Exec. Sous Chef	International	J15481
Chef de partie	Region Bern	J15479
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J15478
Chef de partie	Region Zürich	J15476
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J15475
Commis de Cuisine	Region Ostschweiz	J15597
Sous Chef	Region Graubünden	J15596
Chef de Partie	Region Zürich	J15593
Sous Chef (m/w)	Region Zürich	J15586
Koch	Region Bern	J15581
Küchenchef/in	International	J15623
Chef de partie (Irland - Cork)	International	J15626
Sous-Chef	International	J15615
Chef de partie	International	J15617
Alleinkoch (w/m)	Region Bern	J15613
Commis de cuisine	Region Oberwallis	J15543
Sous-chef	International	J15562
Chef pâtissier	International	J15565

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de partie	International	J15566
Chef de partie tournant	International	J15567
Chef de partie (England - London)	International	J15568
Chef de Partie (m/w)	Region Bern	J15576
Executiv Küchenchef	Region Bern	J15578
Chef de partie	Region Bern	J15580

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Buffetaushilfe	Region Bern	J15561
Chef de rang	Region Bern	J15545
Chef de rang	Region Bern	J15549
Chef de service	Region Bern	J15551
Chef de service	Region Bern	J15553
Chef de rang	Region Bern	J15554
Servicefachangestellte (m/w)	Region Bern	J15555
Servicefachangestellte (m/w)	Region Mittelland (SO,AG)	J15558
Servicefachangestellte (m/w)	Region Mittelland (SO,AG)	J15559
Service - / BarmitarbeiterIn	Region Zürich	J15571
Commis de Rang (m/w)	Region Bern	J15573
Chef de Rang (m/w)	Region Bern	J15575
Betriebsassistent	Region Bern	J15584
Junior Chef de Service (m/w)	Region Zürich	J15589
Chef de Rang	Region Zürich	J15592
Commis de rang (Irland - Carlow)	International	J15474
Chef de rang (Irland - Carlow)	International	J15477
Service-Mitarbeiter (m/w)	Region Zürich	J15490
Stv. Restaurationsleiter/in	Region Zürich	J15493
Servicefachmitarbeiter(in)	Region Zürich	J15495
Commis de rang	Tessin	J15459
Demi-chef de rang	Region Oberwallis	J15460
Bankett-Aushilfe	Region Zürich	J15344
Demi-chef de rang (Irland - Carlow)	International	J15624
Chef de rang	International	J15616
Praktikant/in Service	Region Bern	J15618
Demi-chef de rang	Tessin	J15619
Chef de service (England - Wiltshire)	International	J15620
Commis de rang	Region Oberwallis	J15600
Sommelier/Sommelière (England - London)	International	J15601
Commis de rang	Region Zentralschweiz	J15602
Servicefachangestellte	Region Basel	J15604
Chef de Rang	Region Graubünden	J15609
Chef de Service	Region Graubünden	J15610
Servicefachkräfte	Region Graubünden	J15611
Servicemitarbeiter 80% (m/w)	Region Zürich	J15612
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J15540
Chef de rang	Region Oberwallis	J15541

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Serviceaushilfen	Region Mittelland (SO,AG)	J15556
Serviceaushilfen	Region Bern	J15550
Barmitarbeiter	Region Bern	J15548
Barmaid/ Barman (Spanien - Costa Brava)	International	J15599
Barmaid/ Barman (England - London)	International	J15625
Seminarmitarbeiterin (m/w)	Region Mittelland (SO,AG)	J15468
Barmanager/in (England - London)	International	J15458
LeiterIn Bankett & Events	Region Zürich	J15484
Chef de bar (w/m)	Region Zürich	J15488
Chef de bar	Region Graubünden	J15594
Bar Manager/in	International	J15563

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Zimmerfrau	Region Zürich	J15465
Zimmerfrau	Region Zürich	J15464
Hauswirtschafts-MitarbeiterIn	Region Bern	J15547
2. Gouvernante	Region Bern	J15544
1. Gouvernante	Region Graubünden	J15622

Beauty / Wellness / Fitness / Spa

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Masseurin	Region Bern	J15577
Kosmetikerin / SPA Réceptionniste	Region Bern	J15471
SPA Réceptionniste	Region Bern	J15472

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

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

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

Wir sind auch die Spezialisten für:

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

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

Altershalber im Zentrum der Hauptstadt
von Costa Rica

zu verkaufen, (evtl. zu vermieten)

Neu renoviertes Hotel mit 17 Zimmern.
Mehr Infos über
E-Mail: bucanero1@racsas.co.cr
oder Tel. 00506 8837 0737

Altershalber möchten wir unser schönes
und weit über die Landesgrenzen
bekanntes

Berggasthaus

verkaufen. Weitere Infos über Grösse,
Standort und Umsätze erhalten Sie
unter Chiffre 7553-4387 an htr
hotel revue, Monbijoustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern.

Zu vermieten ab September oder nach
Vereinbarung

Kleine gemütliche Bar in Cham

Altershalber geben wir die seit 18 Jahren
bestehende beliebte Bar weiter. Das
Raucherlokal ist voll eingerichtet inkl. Kfz.
Küche. Das Inventar muss abgekauft
werden.
Tel. 079 288 27 88



Bourgeoisie de Fribourg

A louer dès le 1^{er} février 2011

Restaurant «Aigle Noir», joyau architectural de notre patrimoine immobilier avec excellent potentiel de développement (rue des Alpes 10 à Fribourg).

Les locaux sont constitués d'une importante surface exploitable à l'usage exclusif d'un restaurateur et de plusieurs salles complémentaires (banquets, conférences, cocktails dînatoires, etc.) mises gratuitement à la disposition du tenancier.

L'offre s'adresse à un professionnel passionné et dynamique, capable de garantir une qualité gastronomique d'un très bon niveau tout en exploitant une salle à boire traditionnelle.



Les intéressés-es au bénéfice d'un capital financier personnel sont priés-es de s'adresser à la:

Régie de Fribourg SA, anne-marie.perroud@rfsa.ch, tél. direct 026 350 55 21



www.rfsa.ch



Hoch über dem Walensee
direkt an der Skipiste

**HOTEL ARVENBÜHL
AMDEN**

Einmalige Gelegenheit mit Potenzial!
Hotel mit 21 Apartments, Top Küche,
Restaurant mit grosser Terrasse,
grosszügigem Speisesaal, Sauna/Solarium, Ski- und
Spielräumen etc. etc.

Ausserdem: eine 5.5 Zi. Hotelier-
wohnung, diverse Personalzimmer
und Parkplätze.

Kaufpreis auf Anfrage.
Variante: Kauf Aktiengesellschaft
oder nur Liegenschaft

roland.gempeler@privera.ch
043 233 38 08

PRIVERA AG
Hüscherstrasse 3
8304 Wallisellen

Adecco Hotel & Catering
better work, better life

Basel – Bern – Genève – St. Gallen
Luzern – Lausanne – Zürich

0800 880 830

adecco.ch

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

**htr hotelrevue – stellen revue / marché de l'emploi
– immobilienrevue / marché immobilier**

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

Herausgeber / Editeur: hotellerieuisse, 3001 Bern

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

Chefredaktion / Rédacteur en chef: Elisabeth Hobmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

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

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

Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: 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/quadr. CHF 2.10
– Stellenausschreibung / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadr. CHF 2.10
– Kadernrubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadr. 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/quadr. CHF 2.10

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

Termine	Doppelnummer	Nr. 31/2010	Nr. 32/2010	Nr. 33/2010
– Ausgabe / Numéro	Nr. 29/30/2010	5. 8. 2010	12. 8. 2010	19. 8. 2010
– Erscheint / Parution	22. 7. 2010	2. 8. 2010	9. 8. 2010	16. 8. 2010
– Anzeigenschluss / Délai	19. 7. 2010	2. 8. 2010	9. 8. 2010	16. 8. 2010

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

Doppelnummern	Nr. 29/30/2010	Nr. 29/30/22. 7. 2010	Nr. 50/51/16. 12. 2010
Numéros couplés	Nr. 27/28 / 8. 7. 2010	Nr. 29/30 / 22. 7. 2010	Nr. 50/51 / 16. 12. 2010

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

Auflage WEMF-beglaubigt 2009 / tirage contrôlé REMP 2009: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 10 732 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 769 Ex.
Druckauflage / tirage imprimé: 13 000 Ex.

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

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 27 / 8. Juli 2010



htrnews – jetzt registrieren und gewinnen

Mit der htr hotel revue und dem neuen wöchentlichen newsletter htrnews sind Sie rundum informiert über die Branche, die Trends und die Konkurrenz.
Jetzt unter htr.ch registrieren und eine exklusive Geschenk-Packung der Selection-Dyhrberg gewinnen. Anmeldeschluss für die Verlosung ist der 31. Juli 2010.

htr **hotel revue** www.htr.ch

Wasser
Innovatives
Wassermanage-
ment – gut für die
Umwelt und das
Portemonnaie.



Swissimage

Wassermanagement



BEAT HAGMANN
LIC. RER. POL., PROJEKTLEITER
WIRTSCHAFTSPOLITIK UND
NACHHALTIGKEITSBEAUF-
TRAGTER HOTELLERIE SUISSE

Als Grundlage jeglichen Lebens ist Wasser unsere wertvollste Ressource. Obwohl nur gerade 3% der global vorhandenen Wasserressourcen zum Trinken geniessbar sind, steigt die Nachfrage nach Wasser seit Jahrzehnten. In den letzten 50 Jahren hat sich der Konsum vervierfacht. Als Folge des Klimawandels, der Verschwendung und Verschmutzung sowie des Bevölkerungswachstums soll der weltweite Wasserverbrauch bis 2040 um weitere 50% zunehmen (A.T. Kearny). Als endliche Ressource wird Wasser (wir trinken noch immer dasselbe Wasser wie die Dinosaurier) zunehmend zu einem knappen und entsprechend kostbaren Gut. Prognosen gehen davon aus, dass 2050 vier Milliarden Menschen in Regionen mit akuten Wasserproblemen leben werden. Effizientes Wassermanagement ist

deshalb gefragt denn je. Das gilt insbesondere für die Hotellerie in den alpinen Regionen, die vom Klimawandel stark betroffen sein werden (Schmelzen der Gletscher). Dabei geht es auch darum, das Lebenselixier Wasser für die kommenden Generationen zu sichern.

Der Wasserkonsum

Der Wasserkonsum in der Schweiz beträgt heute rund 400 Liter pro Person und Tag. Davon entfallen rund 30% auf Toilettenspülung, 20% auf Baden und Duschen, 19% auf Waschmaschinen, 15% auf Kochen und Trinken, der Rest auf Körperpflege, Geschirrspüler und sonstiges. Diese Zahlen können nicht (teil)weil auf den durchschnittlichen Hotelgast übertragen werden (es gibt keine verlässlichen Daten für die Hotellerie).

Doch sie weisen auf Handlungsfelder eines effizienten Wassermanagements hin.

Handlungsfelder Hotellerie

Bei herkömmlichen Toilettenspülkästen gehen 9 bis 14 Liter Wasser pro Spülung durch das Abflussrohr. Für ausreichende Hygiene genügen jedoch schon 6 bis 8 Liter. Es empfiehlt sich deshalb, zeitgemässe Spülkästen mit wassersparender Zweimeinigen-Spültechnik oder mit individueller Spül-/Stopp-Technik zu verwenden. Bei Duschen kann der Wasserverbrauch mit dem Einbau von Durchflussreduzierern bis zu 50% Wasser reduziert werden. Solche Ventile mischen Luft unter das durch den Schlauch fliessende Wasser. Damit bleibt der gefühlte Wasserdruck gleich und das

Duscherlebnis wird nicht negativ beeinträchtigt. Solche wassersparende Ventile können auch anderswo eingebaut werden. Mit modernen wasser- und energieeffizienten Waschmaschinen lässt sich Wasser und Geld sparen. Einsparungen können jedoch auch mit einfachen Mitteln mit herkömmlichen Maschinen erzielt werden. Vorwaschen beispielsweise rechtfertigt sich nur bei tatsächlich stark verschmutzter Wäsche. Am effektivsten arbeitet eine Maschine zudem, wenn die Ladekapazität ausgenutzt wird, und für leicht verschmutzte Wäsche reicht auch ein Sparprogramm. Falls sich die Waschmaschine an die Kalt- und Warmwasserleitung anschliessen lässt, wird der Heizstab der Maschine entlastet, die Programmlaufzeit wird verkürzt und es werden 10 bis 20% Energiekosten gespart.

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

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

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association