

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue  
**Band:** - (2011)  
**Heft:** 12

**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:** 09.11.2024

**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 hotelrevue Nr. 12 / 24. März 2011

**AG**  
ACTIVE GASTRO ENG  
Die Stellenvermittlung  
für die Gastronomie & Hotellerie!

[www.activegastro.ch](http://www.activegastro.ch)  
Active Gastro Eng GmbH,  
Postfach, 8048 Zürich

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

htr hotelrevue



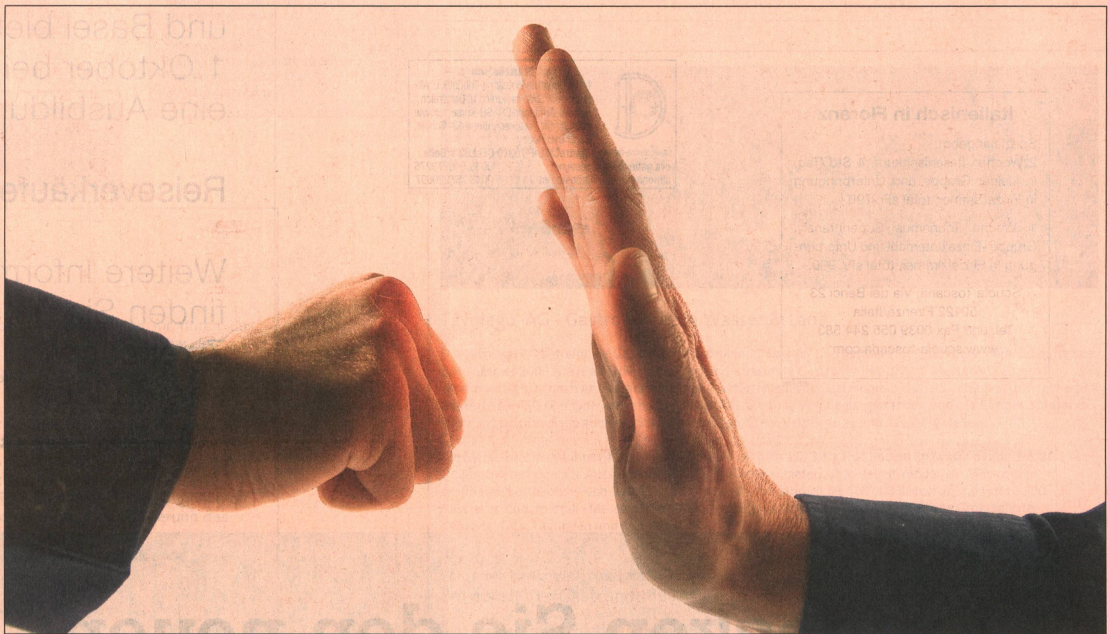
Aktuell über 1.100 Hotel-  
und Gastronomiejobs  
in der Schweiz.

Besuchen Sie  
[WWW.HOTEL-CAREER.CH](http://WWW.HOTEL-CAREER.CH)

## Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung .....	2
Direktion/Kaderstellen .....	3-6
Deutsche Schweiz .....	3-9
Suisse romande .....	10
Svizzera italiana .....	10
International/Marché international .....	-
Stellengesuche/Demandes d'emploi .....	10
Immobilien .....	11

**Mediation**  
Ein Weg zur profes-  
sionellen Konflikt-  
lösung in Unterneh-  
men, in Teams und  
zwischen Koopera-  
tionspartnern.



Fotolia

# Hurra, ein Konflikt



**YVONNE SCHUBERT**  
EXPERTIN FÜR NONVERBALE  
KOMMUNIKATION  
UND PHYSIOGNOMIE  
YPSIOLOGIE GMBH  
[WWW.YPSIOLOGIE.CH](http://WWW.YPSIOLOGIE.CH)

Viel und gern verwechselt mit der Medita-  
tion, welche man in Ruhe sitzend auf einem  
Kissen oder andernorts seiner Wahl durch-  
lebt, ist die Mediation in der Wirtschaft ein  
nicht wegzudenkendes Instrument zur  
konsenszielenden Konfliktlösung.

## Definition

Mediation versteht sich als strukturier-  
tes aussergerichtliches Verfahren zur Kon-  
fliktlösung in allen Bereichen der Wirt-  
schaft, des öffentlichen Service sowie  
selbstverständlich auch für private und  
partnerschaftliche Konfliktsituationen.  
Mediation ist eine Verhandlungsstrategie,  
welche den Menschen und seine Werte in  
den Mittelpunkt des Geschehens stellt. Me-  
diatoren versuchen als geschulte neutrale  
Drittpersonen, gemeinsam mit den Kon-

fliktparteien eine Einigung in Form einer  
für beide Seiten stimmigen Lösung zu  
erzielen.

## Vorgehen

Zusammen mit den Parteien arbeiten sie  
die rechtlichen, wirtschaftlichen und per-  
sönlichen Aspekte des Konflikts auf. Eines  
der Zwischenziele der Mediation ist es, die  
den Konflikt bestimmenden Parteiinter-  
essen herauszuarbeiten und diese von den  
häufig pauschalen Ausgangsforderungen  
abzugrenzen. Durch das Herausfiltern von  
Gemeinsamkeiten gelingt die Verzahnung  
von Interessen der Parteien. Gerade im Fall  
von Konflikten zwischen Kooperations-  
partnern geht es vielmehr um die Aufrecht-  
erhaltung einer bestehenden Geschäfts-  
beziehung, die Realisierung von Kostenvor-

teilen, die Vermeidung von Wertverlusten  
und die Beschleunigung von Projektläu-  
fzeiten, als einfach «Recht zu bekommen».

## Ergebnisse

Das Ergebnis der Mediation ist es, den  
bewerteten Ist-Zustand als Ausgangsbasis  
für die zu entwickelnden Sollzustände zu  
nutzen. Mediatoren unterstützen Sie bei  
der Lösungsfindung für die Bewältigung  
Ihrer Situation. Gelingt am Ende eine Ein-  
gung, wird diese mit Ihnen gemeinsam in  
eine rechtlich verbindliche Form umge-  
setzt, in eine so genannte Umsetzungsver-  
einbarung. Das Potenzial der Mediation be-  
steht neben einer gewaltfreien Lösung Ihrer  
Situation ebenfalls in der massiven Einspa-  
rung hoher Anwalts- und Gerichtskosten.  
Spannend ist dennoch, dass im Falle

des Entscheids für eine Mediation häufig  
eine Kosten-Nutzen-Analyse durchgeführt  
wird. Die Berechnung des Prozesserver-  
wartungswerts alleine genügt nicht, vielmehr  
werden Zeitwert, Risikoneigung und Kos-  
ten von Handlungsalternativen (Gutach-  
ter) genauer betrachtet. Bei einem Prozess  
wird diese Vorgehensweise weniger beach-  
tet. Warum das? Der Mensch neigt trotz al-  
len Wissens über kommunikative Instru-  
mente und gewaltfreie Kommunikation  
immer wieder gerne dazu, doch «Recht be-  
kommen zu wollen». Der psychologische  
Effekt, als Gewinner eines Rechtsstreites  
hervorzugehen, löst einen echten Adrena-  
linschub aus, wohingegen eine Konsens-  
lösung, die für beide Seiten sinnvoll, effi-  
zient und obendrein günstiger ist, weniger  
oft in Erwägung gezogen wird.



Bei uns treffen Talent und offene Stellen zusammen.  
Talente finden und vermitteln ist unsere Leidenschaft.

**Adecco** Hotel & Catering  
better work, better life

**0800 880 830**

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

[adecco.ch](http://adecco.ch)



**PIZZA ANTIPASTI  
FIOCCA & CO.**

**DER  
PIZZAIOLO  
KURS**

**DAS  
INTENSIV-  
SEMINAR  
VON GASTROSUISSE**

2011

TERMINE: WEITERE  
Blockkurs: INFORMATIONEN?

FRÜHLING: 6. – 10.06.11  
HERBST: 19. – 23.09.11

GastroSuisse  
8046 Zürich  
Tel. 0043 277 111  
www.gastrouisse.ch

GASTR. SUISSE  
10075/044

**Sprachaufenthalte**

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

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

10489/053



Für die Standorte Zürich  
und Basel bieten wir per  
1. Oktober bei vollem Lohn  
eine Ausbildung an zum/r

**Reiseverkäufer/in SBB**

Weitere Informationen  
finden Sie unter der Rubrik  
Zweitausbildungen auf  
[sbb.ch/jobs](http://sbb.ch/jobs)

Gemeinsam täglich eine Meisterleistung. [sbb.ch/jobs](http://sbb.ch/jobs)

**Französisch**

f. Gastronomie/Hotellerie/Touristik u. All-  
gemein in SW-Frankreich u. Österreich.  
Special-Anfänger-CRASH-Kurse sowie  
Intensiv für Fortgeschrittene für Schule,  
Beruf und Hobby.

www.ciel.eu **Centre CIEL-F 79370 CELLES s/Belle**  
eva.gattringer@laposte.net 0033 549279275  
simonnet.gilles@laposte.net 0043 756220697

11800/070

**Italienisch in Florenz**

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

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

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

10409/046

# Entdecken Sie den neuen hoteljob.ch – jetzt auch mit Aus- und Weiterbildung!

**hoteljob.ch**

LOGIN | REGISTRIEREN | KONTAKT | DE FR IT

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

 DIREKTION / GESCHÄFTSLEITUNG	 MARKETING/VERKAUF/KVIT	 REISELEITUNG/ TOURISMUS	 DIREKTION / GESCHÄFTSLEITUNG 16 Marketing/Verkauf/KVIT 14 Reiseleitung/ Tourismus 0 Reception/Reservation 36 F&B/Catering/Events 21 Küche 142 Service / Restauration 136 Hauswirtschaft 12 Beauty/Wellness/Fitness 2 Lehrstellen/ Praktikum 8 Diverses 9
Jobangebote per sofort 4	Jobangebote per sofort 6	Bewerberprofile	online <a href="http://www.hoteljob.ch">www.hoteljob.ch</a> Lüftung
Alle Jobangebote 16	Alle Jobangebote 14		HoREGA Personal & Kaderberatung

Arosa – ein renommierter  
Wintersportort im Herzen  
von Graubünden



Wir suchen für unser 3\*\*\* Hotel Hohenfels ab Frühjahr 2011 oder nach Übereinkunft

**Direktionspaar**

Als frontorientierte und kreative Persönlichkeiten übernehmen Sie die Verantwortung für die Gesamtführung. Sie leiten ein motiviertes und junges Team von ca. 20 Mitarbeitern und werden in den Bereichen Personelles, Administration, Buchhaltung und Budgetierung von einer internen Stabsstelle unterstützt.

Sie haben im Hotellerie-Bereich bereits eine leitende Position bekleidet und sich neben Berufs- auch Führungserfahrung aneignen können. Belastbarkeit, Flexibilität und strukturiertes Arbeiten sind weitere Stärken von Ihnen. Präsenz und täglicher Gäste-kontakt sind für Sie selbstverständlich.

Eine Person ist für die Reception, Service und Etage zuständig und die zweite Person leitet den Bereich Küche, Einkauf und Instandhaltung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Arosa Bergbahnen AG  
Andy Abplanalp  
CH - 7050 Arosa  
Tel.: 081 378 84 01  
www.arosabergbahnen.ch



11907-627



**Kochen kann jeder!  
Und gut kochen?**

Du hast Freude am wirklichen Kochhandwerk! Willst Du regionale und saisonale Produkte verarbeiten? Bist du kreativ und möchtest Dich weiterentwickeln? Dann freuen wir uns auf Deine Bewerbung als

**Küchenchef**

**und Koch mit Erfahrung**

den wir suchen. Schicke deine Bewerbung und Lebenslauf doch sofort an:

**Restaurant National Bern**  
Thomas Schleusser  
Hirschengraben 24, CH-3011 Bern  
Telefon 0041 (0)31 391 19 88  
thomas.schleusser@nationalbern.ch  
www.nationalbern.ch

Öffnungszeiten:  
Montag bis Freitag 06.30 - 23.30 Uhr  
Samstag 18.00 - 23.30 Uhr  
Sonntag geschlossen

11164-827

**Top CH-Destination | Bekanntes First Class Hotel | Profi-Management**

Anspruchsvolle internationale Kundschaft von A-Z verwöhnen, betriebswirtschaftliche Aspekte im Auge behalten, umsichtig und vorausschauend Angebote planen, hohe Qualität sicherstellen sowie attraktives Präsentieren kulinarischer Köstlichkeiten sind die Schwerpunkte! In einer lebendigen professionellen Umgebung, Hand in Hand mit einem jungen erfolgreichen Management, werden Sie im Unternehmen eine zentrale Rolle spielen! In einem anerkannten Grossbetrieb haben Sie bereits einige Jahre Führungspraxis gesammelt. Diese wertvollen Erfahrungen in einem namhaften Hotelbetrieb umzusetzen sehen Sie gleichermaßen als Chance und Herausforderung.

**Lebendige, attraktive Umgebung  
Hervorragende Gästebeurteilungen  
Ausgezeichnete Anstellungsbedingungen**

**Küchenchef/in – Executive Chef**

**Unternehmerisch geprägte Aufgabe  
Führung einer 20-köpfigen Brigade  
Dem General Manager direkt unterstellt**

Weitere Highlights der Stelle: Ganzjährige Anstellung trotz saisonalen Charakters, kurze Entscheidungswege, Mitglied des Kaders. Idealprofil: Starker «Hands-on Chef de Cuisine» oder erfahrener starker Sous-chef mit entsprechenden Leistungsausweisen auf dem Sprung zum Executive Chef. Der Eintrittstermin kann flexibel gehandhabt werden. – Interessiert? Organisatorisch und mental starke Head-Chefs informiere ich gerne in einem persönlichen und absolut vertraulichen Gespräch! Idealerweise vorab CV/Foto online senden oder ganz einfach anrufen. Ich freue mich auf den Kontakt zu Ihnen!

Ralf-Ansgar Schäfer

**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

11940-828



**Tavolago AG - Gastronomie zu Wasser & Land**

Die Tavolago AG betreibt die Gastronomie auf allen 21 Dampf- und Motorschiffen auf dem Vierwaldstättersee. Seit Sommer 2009 ist sie als Exklusivcaterer für die gesamte Gastronomie auf dem Messeplatz Luzern verantwortlich. Je nach Anlass werden bis zu 7 unterschiedliche Gastronomie-Outlets betrieben und servierte Bankette bis 4500 Personen angeboten. Neben Restaurants, Verpflegungsständen und à la Carte-Restaurants kümmert sich Tavolago auch um Standleistungen, Crew-Verpflegung und das VIP-Catering.

Die Messe Luzern mit ihren 4 bestehenden Hallen wird bis 2013 ergänzt und im Endausbau rund 15'000 Quadratmeter gedeckte Ausstellungs- und Eventfläche anbieten. Vom neuen, modernen Messeplatz profitieren bestehende Fach- und Publikumsmessen, mit jährlich bis 500'000 Besucher und rund 2'500 Aussteller. Zudem ist die Messe Luzern allwöchentlich Veranstaltungsort für sportliche Grossanlässe, Konzerte, GV's, Tagungen und Kongresse.

**Wir suchen ab April/Mai oder nach Vereinbarung einen jungen  
Betriebsleiter Gastronomie Messe Luzern**

**Ihr Aufgaben- und Verantwortungsgebiet:**

- operative Leitung der Gastronomie Messe Luzern mit eigenem Patent
- Verkauf, Koordination und Durchführung von Caterings, Banketten und Verpflegungsständen
- Konsequente Umsetzung der hohen quantitativen und qualitativen Zielsetzungen
- Personalkoordination, -schulung, -führung und Einsatzplanung
- Budgetverantwortung bis EBITDA

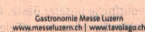
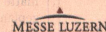
**Unser Anforderungsprofil:**

- Abschluss einer Schweizer Hotelfachschule
- Erfahrung in Gastronomie, F&B und Organisation von Anlässen
- erste Erfahrung in der direkten und indirekten Führung
- starkes Qualitätsbewusstsein und Organisationstalent
- hohe Belastbarkeit und Bereitschaft für lange Präsenzzeiten sowie unregelmäßige Einsatztage
- Unternehmerisches Denken und Handeln, selbständiges gut strukturiertes Arbeiten
- Alter bis 35 Jahre

Es erwartet Sie eine sehr vielseitige, interessante Aufgabe, die Spass macht und Sie gleichzeitig täglich fordert. Wir bieten ein tolles Arbeitsklima in einem jungen, aufgestellten Team sowie zeitgemässe Anstellungsbedingungen mit interessanten Lohnnebenleistungen.

Wollen Sie sich gemeinsam mit uns weiterentwickeln? Dann freuen wir uns auf Ihre kompletten und aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Foto per Post oder Email.

**Tavolago AG**  
Katja Mathis, Leiterin Personal  
Wertfeststrasse 5, 6002 Luzern  
personal@tavolago.ch  
www.tavolago.ch



11962-828



Als gemeinnützige Vereinigung, die im Rahmen des ihr durch das kantonale Tourismusgesetz verliehenen Mandats tätig ist, hat der

**FREIBURGER TOURISMUSVERBAND (FTV)**

insbesondere die Aufgabe:

- die touristischen Interessen des Kantons Freiburg auf kantonaler, nationaler und internationaler Ebene zu vertreten;
- die Kommunikationsstrategien und -aktionen für das allgemeine Angebot des Freiburgetandes zu planen und zu leiten;
- Dienstleistungen für den Kanton zu erbringen und Stellungnahmen im Zusammenhang mit der kantonalen Politik zur Förderung des Tourismus abzugeben.

Aufgrund des Ausscheidens unseres Direktors wird folgende Stelle ausgeschrieben:

**Direktor/in**

**Ihr Profil**

- Master in Wirtschafts- oder Rechtswissenschaften oder Ausbildung mit Berufserfahrung im Tourismusbereich oder gleichwertige Ausbildung.
- Ausgeprägtes Interesse für die wirtschaftliche und touristische Entwicklung des Kantons und Kenntnis der politischen, behördlichen, wirtschaftlichen, touristischen, kulturellen und sozialen Gegebenheiten des Kantons Freiburg.
- Gute Marketingkenntnisse und Beherrschung der Instrumente zur Tourismusförderung auf nationaler und internationaler Ebene.
- Führungspersönlichkeit mit Eigeninitiative und kreativem Geist, kommunikations- und kontaktfreudig, mit ausgeprägten analytischen Fähigkeiten, Flexibilität, Disponibilität und Einfühlungsvermögen.
- Organisationssinn und hohe Kompetenzen in Personalführung und Finanzverwaltung.
- Deutsche oder französische Muttersprache mit ausgezeichneten Kenntnissen in der Partnersprache und im Englischen, Gewandtheit im schriftlichen Ausdruck.

**Unser Angebot**

Vielfältige und motivierende Tätigkeit in gehobener Stellung, angenehmes Arbeitsumfeld, gleiche Bedingungen wie in der Kantonsverwaltung – Stellenantritt: zum 1. Juni 2011 oder nach Vereinbarung.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen – mit Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien, Namen und Adressen von Referenzpersonen – bis spätestens zum 5. April 2011 an folgende Adresse: Hr. Jean-Jacques Marti, Präsident des FTV, Postfach 1022, 1701 Freiburg.

11975-828

**Das PANORAMA Suitenhotel in Lenzerheide/Valbella hat eine  
aussergewöhnliche Führungsposition zu vergeben.**

Die operative - ganz persönliche Führung - dieses einmaligen Hotels wollen wir einem angehenden Gastgeber anvertrauen, der seine Zukunft an einer attraktiven Destination auf 1500 bis 2800 m sieht. Wir verwöhnen unsere Gäste in 50 Suiten die bis 90m<sup>2</sup> gross sind. Wenn Sie **Der Gastgeber** für unsere Gäste sind, werden wir Ihnen nach etwa drei erfolgreichen Jahren eine Position als Mitunternehmer anbieten.

Sie sind 30 bis 40 Jahre alt und würden Ihre Stelle bei uns nach Vereinbarung antreten. Sie können Ihre Möglichkeiten mit Herr Ralph-Marc Diebold besprechen (0041 81 413 23 73). Er ist Gastgeber des Davos PANORAMA Hotels und Delegierter des Verwaltungsrates.

Ihre Bewerbung senden Sie an die:  
**PANORAMA Hotels AG · Malixerstrasse 60 · CH 7001 Chur**

11980-815







Sind Sie Gastgeber/in aus Leidenschaft mit Gastronomieerfahrung?  
Wir suchen für das freundliche Mittelklasse-

**HOTEL JÜRIG JENATSCH IN PARPAN**

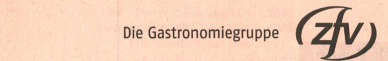
infolge Pensionierung des langjährigen Mieters des auf 1500 m.d.M. in der Ferienregion Lenzheide gelegenen Patrizierhauses einen/e

**PÄCHTER/IN**

Mit Ihrem unternehmerischen Denken und Handeln führen Sie ab dem Jahr 2012 das gepflegte Hotel mit einer langjährigen Stammkundschaft und gutem Ruf.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Riedi - Ruffner - Theus AG  
Treuhand- und Revisionsgesellschaft  
Herr H.M. Zanetti, E-Mail: hm.zanetti@rrt.ch  
Poststrasse 22, 7002 Chur, Tel. 081/ 258 46 46



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

Für die von uns im Auftrag geführten

**Gastronomiebetriebe der BEA bern expo**

Mingerstrasse 6, 3014 Bern  
suchen wir per 01. April 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

**Betriebsassistenten (Bankett/Catering)**

**Ihre Aufgabe:** Zu Ihrem Verantwortungsbereich gehören die Überwachung der Messerestaurants sowie die Mitarbeiterführung während der Messen. Ausserdem übernehmen Sie das Offertwesen für Bankette & Caterings, inklusive deren Angebotsplanung, führen Anlassesprechungen mit Kunden durch und koordinieren die Mitarbeiterplanung für Events. Zusätzlich erledigen Sie die Beveragebestellungen für die Anlässe.

**Ihr Profil:** Wir wenden uns an ein Koordinations- und Organisations-talent mit Grundkenntnissen im Bankett und Catering und vorzugsweise bereits mit Erfahrungen in der Durchführung von Anlässen. Für Offerten- und Kundenbesprechungen bringen Sie das nötige Verhandlungsgeschick mit und überzeugen durch ein gepflegtes Erscheinungsbild. Sie sind verantwortungsbewusst und zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft. Im Alltag verlieren Sie die übergeordneten Ziele nicht aus den Augen und bleiben auch bei schwer überschaubaren Aufgaben arbeits- und handlungsfähig. Wesentliche Zusammenhänge erkennen Sie rasch und fördern die Weiterentwicklung des Teams. Unausgesprochene Bedürfnisse anderer erkennen Sie und suchen nach Alternativen, wenn diese nicht direkt befriedigt werden können. Die Arbeitszeiten sind an 5 Tagen zwischen Montag und Sonntag, je nach Anlass während unterschiedlichen Schichten.

**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 Personalwesen, senden.

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

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

Der Natur- und Tierpark Goldau ist ein einzigartiger, wildromantischer Zoo mit Europäischen Wildtierarten. Für unser, an 365 Tagen geöffnetes Selbstbedienungsrestaurant und unser wachsendes Bankettangebot suchen wir per 1. April 2011 eine/n innovative/n

**Chefkoch / Chefköchin (100%)**

Das detaillierte Stelleninserat mit den interessanten Aufgaben und den angenehmen Arbeitszeiten finden Sie unter [www.tierpark.ch](http://www.tierpark.ch)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung bis 31.03.2011 an: **Natur- und Tierpark Goldau**  
Ruth Imhof, Postfach 161,  
6410 Goldau



Die Primus Verlag AG – führender Verlag für touristische Publikationen, Events und Messen – baut aus und sucht zur Verstärkung seines Teams nach Vereinbarung eine/n Kontakter/in als

**Sales Account Manager**

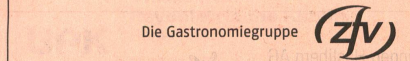
In dieser Funktion akquirieren, beraten und betreuen Sie für unsere Print- und Onlinepublikationen sowie für touristische Messen und Events im persönlichen Kontakt unsere nationalen und internationalen anspruchsvollen Kunden, pflegen den bestehenden Kundenstamm und vergrössern diesen durch aktive Neukundengewinnung. Im Weiteren gehören die Ausarbeitung von Offerten, der Abschluss von Verträgen sowie administrative Tätigkeiten zu Ihrem Arbeitsgebiet.

Als dynamische Persönlichkeit lieben Sie Verkaufsgespräche, verfügen über eine positive Ausstrahlung und sind verhandlungssicher in Deutsch, Französisch und Englisch.

Sie sind eine 25- bis 35jährige, verkaufsorientierte Person mit mehrjähriger Berufserfahrung und einer guten kaufmännischen Allgemeinbildung, die gerne im Team arbeitet. Das interessante und vielseitige Aufgabengebiet verlangt im hektischen und unter Termindruck arbeitenden Verlags-team eine selbständige Arbeitsweise.

Bei uns erwarten Sie ein motiviertes, kompetentes Umfeld und moderne Anstellungsbedingungen.

Interessiert?  
Dann schicken Sie bitte Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen an: TRAVEL INSIDE, Primus Verlag AG, Muriel Bassin, Hammerstrasse 81, 8032 Zürich, E-Mail: [staff@travelinside.ch](mailto:staff@travelinside.ch)



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

Für die Neueröffnung des von uns im Auftrag geführten

**Personalrestaurants «platform»**

auf dem Maag Areal in Zürich West  
suchen wir per 01. Mai 2011 einen

**Küchenchef (w/m)**

**Ihre Aufgabe:** In der Funktion als Küchenchef sind Sie hauptsächlich für die Angebotsplanung der verschiedenen Menüs und des Cateringangebots, den Einkauf der Waren und die Kalkulation der Menüs, die Lagerbewirtschaftung sowie die aktive Mitarbeit auf allen Posten zuständig. Im Weiteren gehören die Führung und Schulung der Ihnen unterstellten 4 Mitarbeitenden, die Erledigung administrativer Arbeiten sowie die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien zu Ihren Aufgaben.

**Ihr Profil:** Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung und können nebst mehrjähriger Berufserfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie auch Führungserfahrung vorweisen. Zudem sind Sie eine leidenschaftliche Fachperson mit einem hohen Qualitätsbewusstsein und Kreativität. Neben guten IT-Kenntnissen gehört unternehmerisches Denken und Handeln sowie Kosten- und Preisbewusstsein zu Ihren Stärken. Sie handeln im Interesse der Unternehmung, entwickeln neue Ideen und verfolgen diese mit Energie. Auch unter Arbeits- und Zeitdruck arbeiten Sie ruhig und effizient. Im Weiteren sind Sie bestrebt, die Qualität der Produkte ständig zu verbessern. Sie vermitteln eine wohlwollende Atmosphäre und schaffen durch klare Kommunikation Transparenz. Zudem vertreten Sie als Führungskraft die Interessen der Unternehmung. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag in drei Schichten entweder von 06.00 - 16.00 Uhr, von 07.00 - 17.00 Uhr oder von 08.00 - 18.00 Uhr. Bei Spezialanlässen sind Sie flexibel und einsatzbereit.

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

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



**STIFTUNG BALM**  
FÜR MENSCHEN MIT EINER GEISTIGEN BEHINDERUNG

**PRODUKTION UND DIENSTLEISTUNGEN**  
8645 JONA

Die Stiftung Balm betreut an dezentralen Standorten in den Bereichen Heilpädagogische Schule, Produktion & Dienstleistungen und Wohnen etwa 310 Menschen mit einer geistigen Behinderung. Die Institution ist zertifiziert nach ISO 9001 und BSV/IV-2000. Der Bereich Produktion & Dienstleistungen mit den Abteilungen Industriewerkstatt, Werkatelier, Gärtnereien und Küche bietet ca. 160 betreuten Mitarbeiter/innen in verschiedenen Gruppen einen Arbeits- oder Ausbildungsplatz an.

Das Küchenteam ist verantwortlich für eine ausgewogene, gesunde und qualitativ einwandfreie und abwechslungsreiche Verpflegung. Es setzt sich zusammen aus Küchenchef, Sous Chef/Diätkoch, 4 Köche, 1 Mitarbeiter, 2 Chauffeurs, 9 betreute Mitarbeiter/innen und 2 Lernenden (PrA-Anlehren). Das Team kocht täglich rund 400 Mittagessen für interne und externe Kunden. Der interne Wohnbereich bezieht zusätzlich ca. 80 Frühstücke und Abendessen.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

**Küchenchef/in 100%**

**Ihre Aufgaben:**

- Operative Führung und Organisation der Küche, Diätküche, Mahlzeitendienst und Catering
- Verantwortlich für Angebotsplanung, Warenbewirtschaftung sowie Planung und Produktion einer saisongerechten und abwechslungsreichen Verpflegung
- Sicherstellung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien
- Verantwortung für eine optimale Betreuung, Förderung und Anleitung der betreuten Mitarbeiter/innen
- Verantwortung für die Qualität und Quantität bei der Herstellung und Auslieferung der Mahlzeiten
- Verschiedene administrative Tätigkeiten und Budgetverantwortung
- Verantwortung für die Ausbildung von Lernenden mit einer geistigen Behinderung

**Sie bringen mit:**

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch und Gastronomiekoch oder gleichwertig und zusätzlicher Abschluss als eidg. dipl. Küchenchef wünschenswert
  - Mehrjährige Führungserfahrung und idealerweise Erfahrung als Lehrlingsausbilder
  - Hohes Qualitätsdenken, Organisationsgeschick und Verhandlungsgeschick mit internen und externen Stellen
  - Hohe Sozialkompetenz und einen offenen Kommunikationsstil, sowie Freude an einem Aufgabengebiet in einer sozialen Institution
  - Gute EDV-Kenntnisse (Word / Excel)
- Unser Angebot:**
- Selbständiges, vielseitiges Aufgabengebiet mit viel Eigenverantwortung in einer modern ausgestatteten Grossküche
  - Geregelte Arbeitszeiten (Montag-Freitag)
  - Weiterbildungsmöglichkeiten

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns. Sie können zu lernen. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie an: STIFTUNG BALM, Frau Heidi Seifert, Personalverantwortliche, Balmstrasse 49, 8645 Jona. Für Fragen und Informationen stehen Ihnen Herr Christian Murer, Stv. Küchenchef unter Tel. 055 220 11 73 oder Herr Erich Bertschi, Leiter Produktion & Dienstleistungen unter Tel. 055 225 54 00 gerne zur Verfügung. Einen ersten Einblick erhalten Sie unter [www.stiftungbalm.ch](http://www.stiftungbalm.ch).

Wir suchen ab April 2011 oder nach Übereinkunft in Jahresstelle für unsere Trattoria AL PORTO folgende Mitarbeiter

**Chef de partie**

Nach Möglichkeit mit Erfahrung in der italienischen Küche

**Commis de cuisine**

Interessenten senden Ihre kompletten Unterlagen an:  
Trattoria Al Porto  
Harissenbucht 3, 6362 Stansstad  
Tel. 041 610 79 07, Fax: 041 610 76 98  
[info@al-porto.ch](mailto:info@al-porto.ch)

Wir suchen für unser gepflegtes First-Class-Hotel in Zürich ab sofort oder nach Vereinbarung:

**eine Housekeeping Managerin**

Sie sind eine junge Persönlichkeit mit HO-FA-Ausbildung und verfügen über Erfahrung in ähnlicher Position. Zudem sind Sie gepflegt, kommunikationsfreudig und gern bereit, zusätzliche Verantwortung zu übernehmen. Sie sprechen Deutsch als Muttersprache und haben Englischkenntnisse.

Als Führungspersönlichkeit sollten Sie mit Ihrer positiven Ausstrahlung überzeugen und Freude im Umgang mit unserer anspruchsvollen, internationalen Kundschaft haben. Sie verfügen über Grundkenntnisse mit dem Hotelssystem Fidelio und beherrschen alle gängigen Microsoft-Office-Anwendungen? Dann erwartet Sie eine spannende Herausforderung, ein attraktives Grundgehalt und ein junges Team!

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Foto an Chiffre 11899-6271 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

**Activ Kronen Hotel** in 6490 Andermatt

Andermatt im Herzen der Alpen –  
von überall her leicht erreichbar

**Wir suchen auf den Sommer 2011 einen/eine  
Pächter/in oder ein Pächterpaar**

welche/welcher die anspruchsvolle Aufgabe als Gastgeber/in  
mit viel Freude und Elan übernehmen möchte.

Das \*\*\*Hotel mit 43 Hotelzimmern befindet sich im Dorfzentrum. Gut frequentierter Restorationsbetrieb mit Bankett- und Seminarsaal und Bar. Wellness- und Fitnesscenter. 4½-Zimmer-Pächterwohnung. Lebhafter Sommer- und Winterbetrieb.

Fühlen Sie sich angesprochen?  
Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Andrea Bonetti, Axenstrasse 6, 6454 Flüelen  
info@bonetti.ch, Telefon 041 875 03 03

1190-620

**Hotel-Restaurant Blüemlisalp\*\* Grindelwald**

Unser bekannter und gepflegter Hotel-Restorationsbetrieb verfügt über 16 gemütliche Zimmer sowie über ein heimeliges Restaurant mit ca. 70 Sitzplätzen. Die Speisekarte bietet eine gutbürgerliche Küche mit Spezialitäten aus eigener Landwirtschaft. Von der Sonnenterrasse (ca. 40 Sitzplätze) hat man einen wunderbaren Blick auf unsere schöne Bergwelt.

Zur Vervollständigung unseres kleinen Teams suchen wir per 1. April 2011 resp. 1. Mai 2011 folgende Teammitglieder:

Zuverlässigen und engagierten **Koch**, der sich selbstständiges Arbeiten gewohnt ist sowie pflichtbewusste und freundliche **kaufmännische Mitarbeiterin** für sämtliche Büroarbeiten und Mithilfe im Hotel/Restaurant (D/F/E).

Falls Sie sich angesprochen fühlen, so senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen zu.

Herr A. Lohner, Hotel Blüemlisalp, 3818 Grindelwald  
Telefon: 033 853 63 60 / Natel: 079 311 12 31  
info@bluemlisalp-hotel.ch / www.bluemlisalp-hotel.ch

1190-611

Arosa – ein renommierter  
Feriendestination im  
Herzen von Graubünden



Für unser zentral gelegenes 3\* Hotel suchen wir für die kommende Sommersaison noch folgende motivierte und fröhliche Mitarbeiter:

- **Receptionistin**
- **Hotel Sekretärin**

Sie betreuen unsere Gäste beim Check-in und Check-out selbstständig, bedienen die Telefonanlage und bearbeiten die eingehenden Reservationen mit dem Protel-Reservationsprogramm.

Sie sind eine frontorientierte Persönlichkeit und haben bereits Erfahrungen an der Reception gesammelt. Sie setzen vorgegebene Qualitätsstandards konsequent um und bleiben auch in schwierigen Situationen ruhig.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Arosa Bergbahnen AG  
Hotel Hohenfels  
CH - 7050 Arosa  
Tel.: 081 378 56 56  
www.arosabergbahnen.ch



1190-629

CASINO restaurants bern  
CASINO Oratsstube CASINO relais

Das junge, engagierte Team  
der Casino Restaurants Bern sucht SIE

**als Assistent/in des Bankettleiters**

ca. 25–35-jährig  
per sofort oder nach Vereinbarung

**Sie bringen mit**

Eine fundierte kaufmännische Ausbildung in der Gastronomie oder eine entsprechende Weiterbildung (z.B. Hotelfachschule). Berufserfahrung im Bankettbereich. Sehr guter Umgang mit MS-Office (Word, Excel, Powerpoint) ist Voraussetzung. Verkaufstalent mit Grundkenntnissen aus dem Küchen- und Servicebereich. Unternehmerisches Denken, Loyalität, Gastfreundschaft, Eigeninitiative und aktive Mitarbeit sowie Flexibilität sind für Sie selbstverständlich. Als gewinnende Persönlichkeit haben Sie eine offene, freundliche Ausstrahlung und arbeiten gerne im Team. Sie suchen eine langfristige Anstellung. Neben Deutsch als Muttersprache können Sie sich in der französischen und englischen Sprache problemlos mündlich und schriftlich ausdrücken

**Es erwartet Sie**

Ein aktiver Betrieb am Puls des Geschehens mit drei Restaurants, einer grossen Terrasse und vielseitigen Banketträumen mit Kapazitäten bis zu 1400 Personen.

Als Mitglied des erweiterten Kadern gehören Sie zu einem kompetenten, motivierten Team und sind dem Bankettleiter direkt unterstellt.

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören das Bearbeiten von Bankettanfragen, die Beratung und Betreuung unserer Gäste vor Ort, allgemeine administrative Arbeiten. Sie sind die Drehscheibe in der Bankettadministration und die rechte Hand des Bankettleiters. Ab und zu empfangen Sie auch unsere Gäste im Restaurant.

Eine selbstständige Arbeit mit viel Eigenverantwortung und zeitgemässen Anstellungsbedingungen sowie gute Entlohnung dürfen Sie voraussetzen.

**Das sind wir:**

Die Casino Restaurants Bern AG ist eine junge und dynamische Firma in einem klassischen, geschichtsträchtigen Haus mit viel Kultur. Freundlich – Flexibel – Frisch ist unser Credo.

Ein aufgestelltes, fröhliches Team freut sich auf eine selbstständige, sozialkompetente Persönlichkeit. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wenn ja, senden Sie Ihre Unterlagen an untenstehende Adresse, oder rufen Sie uns an, wenn Sie weitere Fragen haben.

Casino Restaurants Bern AG  
Kontaktperson Frau Laila Zoller  
Herrengasse 25, 3011 Bern  
laila.zoller@casinobern.ch oder 031 328 03 01  
www.casinobern.ch

1190-625



**Stadt Zürich**  
Entsorgung + Recycling

ERZ Entsorgung + Recycling Zürich verwandelt Abfall in Lebensqualität: Wertstoffe werden zu neuen Produkten, Kehricht wird zu Heizwärme, Sperrgut zu Ökostrom, Abwasser zu sauberem Wasser und Gartenabfall zu Naturdünger. für die saubere Zukunft von Zürich setzen sich in der grössten Dienstabteilung des Tiefbau- und Entsorgungsdepartements über 850 Mitarbeitende ein.

Für das einzigartige und attraktive Seminar- und Eventzentrum «ara glatt, bilden + begegnen» suchen wir eine dynamische und engagierte Gastgeberpersönlichkeit als

**Food & Beverage Assistent/in****Aufgaben:**

- Umsetzung einer vorbildlichen Gästebetreuung
- Kundenberatung und Verkauf sämtlicher Dienstleistungen der ara glatt
- Organisation, Betreuung und Kontrolle von Seminar-Anlässen sowie Banketten und Seminarverpflegungen
- Planung, Einteilung und aktive Führung der Serviceaushilfen und Lernenden
- Mise en place Arbeiten «Service»
- Einkauf im Bereich Nonfood & Beverage
- Gestaltung und Organisation von Rahmenprogrammen und anderen Nebenleistungen
- Korrespondenz mit Kunden und Zulieferern
- Verwaltung der Konferenzräume und Kontrolle der Seminereinrichtungen
- Koordination zwischen Küche, Hauswartung und externen Schnittstellen
- Mithilfe bei Salesmassnahmen und bei der Rechnungsstellung
- Dekoration und Pflege der Einrichtung

**Anforderungen:**

- Ausbildung als Hotel- oder Restaurantsfachfrau/-mann
- Abgeschlossene Hotelfachschule und erste Erfahrung als Chef de Service sind von Vorteil
- Erfahrung im Service- und Eventbereich
- Überzeugendes, gepflegtes Auftreten und einwandfreie Umgangsformen
- Ausgeprägtes Qualitätsdenken und hohe Eigenverantwortung
- Gute EDV-Kenntnisse und Sprachkenntnisse (D/E/F)
- Ergebnisorientierte Denkweise und Verhandlungsstärke
- Organisationstalent und Teamplayer
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten
- Führerausweis Kat. B

Auf Sie wartet eine abwechslungsreiche und spannende Tätigkeit. Fortschrittliche Anstellungsbedingungen, ein moderner Arbeitsplatz und gute Sozialleistungen sind selbstverständlich.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an: Stadt Zürich, ERZ Entsorgung + Recycling Zürich, Markus Epper, Personalbereichsleiter/POE, Hagenholzstrasse 110, Postfach, 8050 Zürich, Telefon direkt: 044 645 77 46 oder bewerben Sie sich online unter [www.erz.ch](http://www.erz.ch)

Nähere Auskünfte zur Stelle erteilt Ihnen gerne Melanie Senti, Leiterin Gruppe ara glatt, Telefon direkt: 044 645 67 77

Eine Dienstabteilung des Tiefbau- und Entsorgungsdepartements

1168-622

**Bergbahnen Meiringen-Hasliberg AG**

Bahnhofstrasse 22 - 3860 Meiringen  
Telefon 033 972 50 10 - Telefax 033 972 50 15  
www.meiringen-hasliberg.ch



Die Bergbahnen Meiringen-Hasliberg AG erschliesst ein bekanntes und beliebtes Ausflugs- und Schneisportgebiet im Berner Oberland. Über eine halbe Million Gäste lassen sich von uns jährlich in die herrliche Bergwelt und an die Sonne transportieren.

**Engagieren Sie sich im Haslital/Berner Oberland als****Leiter/in Kommunikation**

Als Mitglied der Geschäftsleitung sind Sie zuständig für die Konzeption und Umsetzung verschiedener Kommunikationsmassnahmen in den Bereichen Kundeninformation, interne Kommunikation und Medienarbeit. Mit unserem Partner Haslital Tourismus koordinieren Sie den gemeinsamen Marktauftritt; zudem sind Sie für die Preisgestaltung zuständig. Ein weiterer Schwerpunkt Ihrer Tätigkeit ist die Betreuung und Unterstützung unserer Gastronomiebetriebe. Ferner bereiten Sie die Verwaltungsratsitzungen vor und unterstützen die Geschäftsleitung im Bereich Qualitätssicherung.

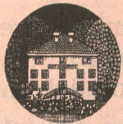
Für diese vielseitige Tätigkeit setzen wir eine kaufmännische Grundausbildung sowie betriebswirtschaftliche Kenntnisse voraus. Ferner verfügen Sie über eine Weiterbildung im Bereich Marketing/Kommunikation und/oder bringen eine mehrjährige Berufserfahrung auf diesem Gebiet mit. Gute PC-Kenntnisse (MS-Office) sowie eine ausgezeichnete Ausdrucksfähigkeit (mündlich und schriftlich) gehören zu Ihren Stärken. Unternehmerisches Denken in einem dynamischen Umfeld, eine rasche Auffassungsgabe und Freude an Teamarbeit runden Ihr Profil ab.

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:

Bergbahnen Meiringen-Hasliberg AG, Hans Beerli, Direktor,  
Postfach 607, 3860 Meiringen, Telefon 033 972 50 10

1191-621

**Weiterbildungsangebote**  
[www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)



**RESTAURANT MOOSPINTE**  
MÜNCHENBUCHSEE

Das Restaurant Moospinte in Münchenbuchsee bei Bern erstrahlt in neuem Glanz.

Unsere Liebe zum Detail zeigt sich überall: im Restaurant, wo moderne Akzente den familiären Charme des Hauses unterstreichen, oder in unserem gepflegten Kräutergarten. Bewährtes erhalten, tagtäglich mit Kreativität und Inspiration ans Werk gehen und stets mit Leidenschaft dabei sein: Das ist unser Motto.

Ab sofort oder nach Vereinbarung freuen wir uns auf eine/n

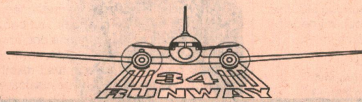
**Servicefachangestellte/n**

Sie haben Freude an Ihrem Beruf, lernen gerne Neues dazu und entwickeln auch Eigeninitiative. Sie sind flexibel, belastbar und arbeiten gerne in einem jungen Team?  
Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Restaurant Moospinte  
Stefanie Weber, Lyssstrasse 39, 3053 Münchenbuchsee  
031 869 01 13 www.moospinte.ch

Der Löwen in Nänikon bei Uster, ein gepflegtes Speiserestaurant (16 Gault/Millau), sucht:  
**Servicefachfrau/-mann 100%**  
Eintritt nach Vereinbarung.  
Carmen Stalder, Telefon 044 942 33 55  
www.loewen-naenikon.ch



**Fasten Seat Belts, it's Check-in Time**

**Runway34 – ein weltweit einzigartiges Restaurant-konzept 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 unserem aufgestellten und internationalen Team auf eine kulinarische Reise rund um die Welt.

Zur **Vervollständigung unserer Cabin Crew** suchen wir nach **Vereinbarung eine/einen motivierte/n und belastbare/n**

**SERVICEMITARBEITER/IN**  
(Vollzeit oder Teilzeit)

Mit Ihrer aufgestellten, flexiblen Art und hohen Einsatzbereitschaft ergänzen Sie unsere junge und tolle Crew optimal. Dank Ihrer Erfahrung im Service und Ihren Sprachkenntnissen D/E/F lassen Sie unsere Gäste unvergesslich schöne Momente erleben. Es erwartet Sie ein breites Aufgabenspektrum in den Bereichen à la carte, Bankette, Partys, Ausstellungen, Bar und Smokers Lounge.

Schicken Sie uns noch heute Ihr vollständiges Bewerbungs-dossier an Tina Soltermann, GL oder Sonja Roser, DA.

**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

**Achtung!!** Wir, Isabelle von Siebenthal und Hans Schenker, suchen ab 1. Juni 2011 für unser Restaurant im Wildhorn in Lauenen einen

**Koch (m/w)**

der uns mit seiner Kreativität und Energie hilft, aus dem Wildhorn einen Geheimtipp zu machen. Wir garantieren ihm eine Plattform, wo er sein Können und seine Kunst ausleben kann sowie eine fröhliche und menschliche Arbeitsatmosphäre. Wir setzen voraus, dass er sowohl eine interessante Speisekarte zusammenstellen kann, als auch Kalkulation und Wareneinkauf beherrscht.

Willkommen in unserem Powerteam!  
Bewerbungen unter: i.vonsiebenthal@gmail.com



**Sachbearbeiter/in Kundenbetreuer/in**

**Leben und arbeiten, wo andere ihre Ferien verbringen. Der Marktleader im Bereich BackOffice Software für die Schweizer Hotellerie und Gastronomie freut sich auf Ihre Unterstützung!**

Wir, eine erfolgreiche Softwarefirma mit Sitz in Davos, haben uns auf die Entwicklung von betriebswirtschaftlicher Software für die Hotellerie und Gastronomie spezialisiert. In unserem jungen, dynamischen und zukunftsorientierten Unternehmen bieten wir Ihnen eine abwechslungsreiche, entwicklungsfähige Aufgabe mit grosser Eigenverantwortung und direktem Kundenkontakt. Modernste Infrastrukturen und ein ungezwungenes Arbeitsklima in einem motivierten Team ermöglichen eine kontinuierliche Weiterentwicklung Ihrer persönlichen Fähigkeiten.

**Ihre Aufgaben:**

- Unterstützung und Beratung unserer Kunden und Partner am Telefon
- Analyse von Supportfällen und Lösungsfindung
- Qualitätssicherung durch das Testen von neuen Programmversionen
- Mithilfe bei der konzeptionellen Weiterentwicklung der Programme
- Leitung von Kursen für MIRUS-Anwender/innen in Davos und beim Kunden vor Ort
- Präsentation der Programme an Fachmessen und bei Interessenten

**Ihr Profil:**

- Kaufmännische Grundausbildung
- Kenntnisse im Human-Ressource-Bereich und/oder im Finanz- und Rechnungswesen
- Freude am Kontakt mit Kunden
- Sprachkenntnisse F und/oder I ist von Vorteil
- Gute Kenntnisse der MS-Office-Programme und eventuell Erfahrung mit Mirus-Programmen

**Von Vorteil bringen Sie zudem zusätzlich mit:**

- Arbeitsfahrung in der Hotellerie
- Abschluss einer Hotelfachschule

Wenn Sie eine neue Herausforderung suchen und sich von dieser vielseitigen und spannenden Aufgabe angesprochen fühlen, erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Für ergänzende Fragen stehen wir jederzeit zur Verfügung.

Herr Paul Petzold freut sich auf den ersten Kontakt.

**MIRUS Software AG**

Tobelmühlestrasse 11, 7270 Davos Platz  
Telefon 081 415 66 88, Fax 081 415 66 78  
hr@mirus.ch / www.mirus.ch

**UPK**  
Universitäre  
Psychiatrische Kliniken  
Basel

**KOCH / KÖCHIN 100%**  
**BETRIEB / GASTRONOMIE**

Die Universitären Psychiatrischen Kliniken Basel erfüllen mit rund 1000 Mitarbeitenden anspruchsvolle Aufgaben in der psychiatrischen Versorgung und Ausbildung sowie der universitären Lehre und Forschung.

Für die Abteilung Hotellerie suchen wir zur Ergänzung unseres 25-köpfigen Teams per 1. April 2011 oder nach Vereinbarung *eine Köchin / einen Koch* 100%.

Eine gesunde, qualitativ hochwertige Ernährung bedeutet sowohl für Patientinnen und Patienten wie auch Mitarbeitende Lebensqualität. Deshalb messen wir diesem Bereich einen hohen Stellenwert zu. Nebst ca. 250 Personen, welche ihre Mahlzeit im Personalrestaurant einnehmen, werden täglich 280 Patientinnen und Patienten verpflegt.

Ihr Aufgabengebiet umfasst die fach- und termingerechte Zubereitung der Speisen, die Mitarbeit bei der Menü- und Arbeitsplanung, die Qualitäts-Sicherung, das Umsetzen und Einhalten der gesetzlichen Vorschriften sowie die Weitergabe von Fachwissen an andere Mitarbeitende und Lernende.

**SIE VERFÜGEN** über eine fundierte Grundausbildung als Köchin / Koch und eine entsprechende Weiterbildung in der gehobenen Gastronomie. Sie identifizieren sich mit einem marktfrischen regionalen und saisonalen Angebot. Solides Fachwissen im Bereich Bankett und eine mehrjährige Berufserfahrung runden Ihr Profil ab. Wir stellen uns eine selbständige, flexible und belastbare Person mit einer hohen Dienstleistungsbereitschaft vor. Sie sind kommunikativ, können sich durchsetzen und haben viel Freude und das Flair, qualitativ hoch stehende Speisen für unsere Gäste zuzubereiten.

**WIR BIETEN** Ihnen Anstellungsbedingungen und Löhne nach kantonalen Richtlinien und haben ein internes Weiterbildungsangebot. Bei Bedarf unterstützt Sie unsere Abteilung Personal bei der Suche nach einem Kinderkrippenplatz.

Für Fragen und weitere Auskünfte steht Ihnen unser Küchenchef, Herr Gerhard Ridler, Tel. +41 61 325 52 64 zur Verfügung.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an die Universitäre Psychiatrische Kliniken (UPK), Barbara Steiger, Personalfachfrau, Wilhelm Klein-Strasse 27, 4012 Basel.

**Universitäre Psychiatrische Kliniken Basel**  
Wilhelm Klein-Strasse 27 | 4012 Basel | Tel. +41 61 325 51 11  
Fax +41 61 325 52 58 | info@upkbs.ch | www.upkbs.ch

Per 1. Mai oder n.V. suchen wir einen motivierten, kreativen

**CHEF ENTREMETIER (100%)**

für welchen Kochen nicht nur ein Job ist, sondern eine Passion. Sie haben eine abgeschlossene Kochlehre und bereits Erfahrung auf dem Entremetier-Posten und sind mindestens 22 Jahre alt. Sie garantieren Konstanz auf hohem Niveau und arbeiten auch unter Stress äusserst genau und zuverlässig.

Es erwartet Sie ein eingespieltes Team unter der Leitung von Küchenchef Gion Spescha. Wir pflegen eine frische, leichte, saisonale Küche. Wir kochen für unser A la Carte-Restaurant vom Mittagsmenu bis zum Gourmet-Dinner sowie für Bankette mit bis zu 500 Gästen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an:  
**Casinotheater Winterthur**, Karin Grob  
Stadthausstrasse 119, 8400 Winterthur  
karin.grob@casinotheater.ch  
Telefon 052 260 58 80





# Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

# hoteljob.ch

Finden Sie Ihren  
Traumjob  
mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!



## Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Pächter	Region Ostschweiz	J26801
Gastgeber	Region Zentralschweiz	J26714
Gastgeber/In	Region Zürich	J26713
Geschäftsführer/In	Region Zürich	J26694

## Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Reservationsmitarbeiter/in	Region Bern	J26671
Réceptionist/in	Region Bern	J26718
Front Office Manager	Region Bern	J26773
Rezeptionist/in	Region Bern	J26738
Rezeptionistin	Region Bern	J26372
Rezeptionist/in	Region Bern	J26786
Front Office Manager	Region Bern	J26705
Réceptionistin	Region Bern	J26692
Assistent/in Administration	Region Bern	J26720
RéceptionistIn	Region Bern	J26765
Front Office Manager	Region Bern	J26766
Rezeptionist/in	Region Bern	J26346
1. Concierge	Region Bern	J26708
Rezeptionist/in	Region Bern	J26783
Rezeptionistin	Region Bern	J26790
Praktikum an der Réception	Region Mittelland (SO,AG)	J26746
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J26369
Chef de reception	Region Zentralschweiz	J26371
1. RezeptionistIn	Region Zentralschweiz	J26697
Mitarbeiter/in Reservation	Region Zentralschweiz	J26737
RezeptionistIn 50% (flexibel, auf Abruf)	Region Zürich	J26715
Nachtportier Aushilfe 40-60%	Region Zürich	J26366
Front Office Mitarbeiter/in	Region Zürich	J26356
Nacht-Rezeptionist/in 60%	Region Zürich	J26667
Rezeptionist (Frankreich-Region Paris)	International	J26787
Rezeptionist/in	Tessin	J26664
Reservationsmitarbeiter/in	Region Freiburg	J26771
Rezeptionist/in	Region Freiburg	J26772
Rezeptionist/in	Region Waadt/ Unterwallis	J26349
Réceptionniste qualifié(e)	Region Waadt/ Unterwallis	J26350

## Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Partie Tagesstelle	Region Basel	J26704
Chef de Partie Tagesstelle	Region Basel	J26347
Chef de Partie Tagesstelle	Region Basel	J26703
Chef de partie	Region Bern	J26345
Teamleiter/in Küche (Sous Chef)	Region Bern	J26764
Küchenchef/in - Executive Chef	Region Bern	J26343
Frühstückskoch	Region Bern	J26761
Sous chef	Region Bern	J26723
Chef de partie	Region Bern	J26673
Küchenchef	Region Bern	J26359
Jungkoch/ Jungköchin	Region Bern	J26660
Koch	Region Bern	J26770
Commis de Cuisine/Chef de Partie	Region Bern	J26733
Commis de Cuisine	Region Bern	J26762
Chef de partie	Region Bern	J26729
Chef de Partie	Region Bern	J26763
Commis Pâtissier	Region Bern	J26719
Koch	Region Bern	J26712
Chef de Partie / Alleinkoch	Region Bern	J26789
Sous-Chef / Chef de partie Saucier	Region Bern	J26702
Commis de cuisine	Region Bern	J26730
Commis pâtissier	Region Bern	J26731
Demi-chef de partie	Region Bern	J26732
Sous chef	Region Bern	J26706
Koch	Region Graubünden	J26330
II. Chef pâtissier	Region Graubünden	J26797
Chef pâtissier	Region Graubünden	J26363
Chef de partie	Region Graubünden	J26796
Chef de Partie	Region Graubünden	J26791
Commis de cuisine	Region Graubünden	J24699
Pizzaiole	Region Graubünden	J26799
Sous-Chef	Region Mittelland (SO,AG)	J26693
Stv. Küchenchef	Region Mittelland (SO,AG)	J26657
Chef Saucier	Region Mittelland (SO,AG)	J26755
Commis de cuisine	Region Oberwallis	J26360
Commis de cuisine	Region Oberwallis	J26669

## Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de partie	Region Oberwallis	J26668
Chef de partie	Region Oberwallis	J26368
Chef de partie pâtisserie	Region Oberwallis	J26361
Sous-chef	Region Oberwallis	J26670
Chef de partie	Region Ostschweiz	J26663
Commis de cuisine	Region Ostschweiz	J26775
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J26325
Commis de Cuisine	Region Zentralschweiz	J26734
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J26691
Chefs/Commis de Partie	Region Zentralschweiz	J26747
Koch/ Köchin	Region Zentralschweiz	J26735
Chef de partie/Sous chef	Region Zentralschweiz	J26739
Chef pâtissier	Region Zentralschweiz	J26327
Commis de Cuisine	Region Zentralschweiz	J26661
Küchenpraktikant	Region Zürich	J26342
Chef de partie	Region Zürich	J26339
Chef de partie m.Stv. Funktion	Region Zürich	J26674
Küchenchef	Region Zürich	J26355
Commis de Cuisine	Region Zürich	J26792
Jungkoch	Region Zürich	J26344
Koch evtl. Küchenchef	Region Zürich	J26753
Koch / Küchenchef	Region Zürich	J26711
Demi-chef de partie (England - Buckinghamshire)	International	J26328
Chef pâtissier (England - Region Buckinghamshire)	International	J26373
Commis de cuisine	Tessin	J26774
Commis de cuisine	Region Freiburg	J26725
Commis pâtissier	Region Freiburg	J26727
Demi-chef de partie	Region Freiburg	J26784

## F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Assistant/e Direction	Region Waadt/ Unterwallis	J26351

## Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Service	Region Bern	J26760
Chef de rang	Region Bern	J26728
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Bern	J26362
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Bern	J26364
Barfachfrau/-mann	Region Bern	J26672
Chef de rang	Region Bern	J26752
Commis de Bar	Region Bern	J26757
Buffet-Mitarbeiter/in	Region Bern	J26756
Commis de Rang	Region Bern	J26758
Chef de Bar	Region Bern	J26759
Leiter Restauration	Region Bern	J26707
Restaurantleiter	Region Bern	J26710
Servicefachangestellte	Region Bern	J26716
Teamleader	Region Bern	J26724
Leiter Take away & Catering	Region Bern	J26717
stv. Restaurantleiter/in	Region Bern	J26721
Teamleiter Take away	Region Bern	J26722
Chef de Rang	Region Bern	J26793
Service Mitarbeiterin	Region Bern	J26798
Chef de service	Region Graubünden	J26778
Service Mitarbeiter/in	Region Graubünden	J26788
2. Restaurantleiter/in	Region Graubünden	J26326
Gastgeber(in) / Service	Region Graubünden	J26800
Restaurationsfachfrau	Region Mittelland (SO,AG)	J26665
Chef de service/w	Region Mittelland (SO,AG)	J26690
Servicemitarbeiter(in)	Region Mittelland (SO,AG)	J26754
Chef de rang	Region Oberwallis	J26367
Servicepraktikant/in	Region Ostschweiz	J26779
Chef de Service	Region Zentralschweiz	J26794
Restaurationsfachfrau / -mann	Region Zentralschweiz	J26736
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J26777
Restaurationsfachfrau / -mann	Region Zentralschweiz	J26370
Service-Praktikanten	Region Zentralschweiz	J26751
Service-Aushilfen (Bankett und/oder à la Carte)	Region Zentralschweiz	J26750
Restaurationsfachfrau / -mann	Region Zentralschweiz	J26749
ServicemitarbeiterIn	Region Zentralschweiz	J26696
Chef de rang	Region Zürich	J26340
Restaurationsleiter/in	Region Zürich	J26337
Barmitarbeiter/in	Region Zürich	J26658
Servicefachangestellte	Region Zürich	J26700
ServicemitarbeiterIn - Chef de Rang	Region Zürich	J26701

# strauss

restaurant · vineria

welcher angefressene innovative, kreative und vielseitige

## chef gardemanger / tournant

mit erfahrung in der gehobenen gastronomie und freude am umgang mit lehrlingen (lehmeisterkurs von vorteil) will sich in trendigem, gehobenem gourmetlokal im herzen der winterthurer altstadt mit seinen ideen einbringen?

wer zwischen 24 und 30 jahre alt und belastbar ist, kann per sofort oder nach vereinbarung bei uns starten.

denn der strauss bietet einiges: viel freiraum für eigene anregungen und vorstellungen, viel attraktive und abwechslungsreiche arbeit und viele aufgestellte gäste & kollegInnen. – und: sonn- und feiertage frei.

danke für eine schriftliche bewerbung an: restaurant strauss, roland häusermann, stadthausstrasse 8, 8400 winterthur

[www.strauss-winterthur.ch](http://www.strauss-winterthur.ch)

11891-6258



il gusto italiano  
**SPIGA**

Seit Oktober 2008 verwöhnen wir Liebhaber der italienischen Küche im **Berner Westside**. SPIGA steht für modern, gemütlich, einfach und preiswert. SPIGA das ist eine Reise durch die beliebtesten italienischen Rezepte und Getränke Italiens. Schnell und frisch, so unser Credo. Von hausgemachter Pasta, feinsten Sugos und knusprigen Pizzen bis zum zartcremigen Tiramisù. Auserlesene Weine, echter italienischer Kaffee und eine Bar, die keine Wünsche offen lässt, runden das Angebot ab.

Wir suchen per **1. Mai 2011** einen motivierten Profi für das italienische Gastrokonzept als

## Stv. Restaurant Manager (w/m) 100 %

In dieser Funktion sind Sie für folgende Arbeiten zuständig:

- Stellvertretung des Restaurant Managers während dessen Abwesenheit
- Einhaltung des Budgets
- Operative Gesamtverantwortung
- Führung, Planung und Qualifizierung der Mitarbeitenden
- Qualitätskontrolle und Umsetzung der ISO-Richtlinien
- Aktive Mitarbeit im Service und in der Küche
- Sicherstellung der Gästezufriedenheit
- Diverse administrative Arbeiten
- Tagesabrechnungen, Debitoren, Kreditoren
- Zusammenarbeit mit der Kontaktperson für Arbeitssicherheit (KOPAS) und Umweltkontaktperson (UKP)

Arbeitszeiten: Montag bis Sonntag zw. 08.00 und 01.00 Uhr

### Ihr Profil

- Gastgewerbliche Ausbildung (Koch- oder Servicelehre)
- Höhere Fachausbildung von Vorteil
- 2 Jahre Führungserfahrung
- Erfahrung in der Systemgastronomie von Vorteil
- Positive Grundeinstellung zu Convience Produkten
- Betriebswirtschaftliche Kenntnisse und Zahlenflair
- Muttersprache Deutsch, Englisch und Französisch Sprachkenntnisse
- PC-Anwender Kenntnisse

Allora andiamo!

Auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Foto und Lohnvorstellungen freut sich:

SPIGA Ristorante Westside  
Rainer F. Hoffer, Restaurant Manager  
Gilberte de Courgenay Platz 2  
CH-3027 Bern-Brünnen

Tel + 41 31 991 99 77  
rainer.hoffer@spiga-ristorante.ch  
[www.spiga-ristorante.ch](http://www.spiga-ristorante.ch)

Grazie e a presto.

11840-6211

CASINO restaurants bern

CASINO ratsstube

CASINO relais

## Commis oder Demi Chef de Pâtisserie (m/w) ab 1. April 2011

Als unser zukünftiger Mitarbeiter bringen Sie eine abgeschlossene Berufsausbildung als Konditor mit Erfahrung in der Pâtisserie mit. Sie sind eine organisierte und engagierte Persönlichkeit und haben Freude, mit frischen Produkten zu arbeiten. Ihrer Kreativität können Sie bei uns freien Lauf lassen! Team- und Gästeorientierung, Qualitätsbewusstsein sowie Flexibilität und Belastbarkeit gehören zu Ihren Stärken, Sie haben immer ein Lächeln für unsere Gäste und Ihre Teamkollegen.

## Jungkoch oder Demi Chef de Partie (m/w) per sofort oder nach Vereinbarung

Als unser zukünftiger Mitarbeiter bringen Sie eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch mit. Bei uns können Sie Ihre ersten Berufserfahrungen sammeln oder Ihre Kenntnisse vertiefen. Sie sind eine organisierte und engagierte Persönlichkeit und haben Freude, selbstständig in einem sehr gut frequentierten Restaurant zu arbeiten. Kochen ist für Sie eine Leidenschaft. Team- und Gästeorientierung, Qualitätsbewusstsein sowie Flexibilität und Belastbarkeit gehören zu Ihren Stärken, Sie haben immer ein Lächeln für unsere Gäste und Ihre Teamkollegen.

### Das sind wir:

Die Casino Restaurants Bern AG ist eine junge und dynamische Firma in einem klassischen, geschichtsträchtigen Haus mit viel Kultur. Freundlich – Flexibel – Frisch ist unser Credo.

Casino Restaurants Bern AG,  
Kontaktperson Frau Laila Zoller  
Herrngasse 25, 3011 Bern  
laila.zoller@casinobern.ch oder 031 328 03 01  
[www.casinobern.ch](http://www.casinobern.ch)

11873-6252

## Restaurant «Wirtschaft zur Höhe» in Zollikon/Zürich

Wir suchen für unsere «Front» einen positiv denkenden und aufgestellten **Mitarbeiter** (m/w).

Wir sind ein kleiner, gepflegter Restaurationsbetrieb (14 GM) mit einer Frischmarktküche.

Wir pflegen einen klassischen Service.

Sind Sie gut ausgebildet, verstehen Sie Schweizerdeutsch und haben Freude, nette Gäste zu bedienen, dann möchten wir Ihnen gerne unseren Betrieb vorstellen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Nehmen Sie mit uns unverbindlich Kontakt auf.

Eintritt ca. anfangs Mai oder nach Vereinbarung.

Tony Scherrer  
044 391 59 59

11889-6207

## GAST RATHAUSKELLER

Wir suchen ab 1. Mai oder nach Vereinbarung einen

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

für unser Restaurant Zugerberg.

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

11781-6136



Das familiär geführte 3\*\*\*-Panorama-hotel am See mit 26 modern ausgestatteten Zimmern, diverse Restaurants mit spezieller und kreativer Fischküche, ausgezeichnet mit dem «Goldenen Fisch»...

...sucht auf ca. 1. Mai 2011 oder nach Vereinbarung für die Sommersaison junge, gelernte und sprachgewandte

## Restaurantfachperson w/m für unseren vielseitigen Servicebetrieb

Ausserdem hätten wir noch eine

## freie Lehrstelle als Restaurantfachfrau/mann Lehrbeginn Sommer 2011

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Fam. Beat Wettach  
CH-3855 Brienz  
Telefon 033 951 35 51  
[www.hotel-brienz.ch](http://www.hotel-brienz.ch)  
[info@hotel-brienz.ch](mailto:info@hotel-brienz.ch)

11778-6193



ISELT WALD bei Interlaken

## Für unser Team 2011 suchen wir noch junge, aufgestellte Berufsleute

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung

- Service** (deutschsprachig)  
**Serviceangestellte** (m/w)  
**SEFA / REFA / GAFA** (m/w)  
**Serviceaushilfen** (m/w)  
**Praktikant** (m/w)  
**Buffetmitarbeiter** (m/w)  
**Lehrling** (m/w)

### Küche

- Chef de Partie** (m/w)  
**Commis** (m/w)  
**Hilfskoch** (m/w)  
**Praktikant** (m/w)  
**Lehrling** (m/w)  
**Office Mitarbeiter** (m/w)

### sonje

**Receptionistin / Administration** (auch Teilzeit möglich)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto!

Hotel Chalet Du Lac  
Sascha Abegglen  
3807 Iseltwald

Tel. 033 845 84 58  
Mail: [abegglen@dulac-iseltwald.ch](mailto:abegglen@dulac-iseltwald.ch)

11804-6274

### INTERLAKEN



JUNG-FRAUREGION

... auch im 2011 im Trend: die «Ferien-ecke» und schönste Terrasse in Interlaken ... und im Du Lac suchen wir noch in unser Profi-Team:

## Produktion/Küche: – Commis/Jungkoch m/w

### Praktikum:

- Frontoffice (D/E gute Kenntnisse)
- Frontoffice-Service («go-between»)

Haben wir Ihr Interesse geweckt...  
**Bitte nur Kurzbewerbung**, vollst. Dossier erst nach Kontakt mit Ernst Hofmann, Tel. 033 822 29 22.  
[dulac@bluewin.ch](mailto:dulac@bluewin.ch)

11814-6203

# LA POSTE

RESTAURANT LA POSTE VISP

## Erstklassiges Speiserestaurant im Kultur- und Kongresszentrum La Poste in Visp

Zur Ergänzung unseres Küchenteams suchen wir nach Vereinbarung einen erfahrenen

## Chef de Partie

Wir erwarten von Ihnen selbstständiges und motiviertes Arbeiten in einem jungen, dynamischen Team.

Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto und Zeugnissen per E-Mail oder Post.

**Restaurant La Poste**  
Flavio Seematter, Küchenchef  
La Poste Platz 2, CH-3930 Visp

Telefon: 027 948 33 88, Telefax: 027 948 33 89  
E-Mail: [restaurantlaposte@visp.ch](mailto:restaurantlaposte@visp.ch)

11886-6252

**HOTEL CAREER** **HORESTO Jobs**  
www.hotelcareer.fr www.horesto.ch

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

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

**Suisse romande**

hotel restaurant catering  
www.randstad.ch  
Zürich, Tel. 058 201 45 30 oerlikon@ch.randstad.com  
Bern, Tel. 058 201 42 00 bern@ch.randstad.com  
Basel, Tel. 058 201 41 00 basel@ch.randstad.com  
Genève, Tel. 058 201 49 00 geneve@ch.randstad.com  
Lausanne, Tel. 058 201 48 00 lausanne@ch.randstad.com  
**Jobs à la carte**

**Svizzera italiana**

**HOTEL RESTAURANT**  
VIA PATRIZIA 47  
6612 ASCONA  
MICHELE E VERENA SOLZI  
TEL. 091 791 10 15 / 16  
FAX. 091 791 95 13

**HOTEL RESTAURANT ARCADIA**,  
6612 ASCONA  
beim Golfplatz und Lido, 10 Min. von der Piazza entfernt.

Haben Sie Lust, im Tessin zu arbeiten? Für unser Restaurant suchen wir zur Ergänzung unseres Teams per sofort - ab April

**1 Servicemitarbeiterin**  
**1 Servicepraktikantin**

Senden Sie uns Ihre Unterlagen oder rufen Sie uns einfach an.

Wir freuen uns auf Sie.  
Familie Michele und Verena Bolz  
Hotel ARCADIA  
Via Patrizia 47, 6612 Ascona  
Tel. 091 791 10 15  
www.arcadia.li  
info@arcadia.li

**Stellengesuche**

**Gastfreundschaft = Leidenschaft**  
**Ambiente = Wohlfühlen**  
**Zufriedenheit = Gesundheit**

Businesslady mit breit gefächerten Fach-, Methoden- und Sozialkompetenz unterstützt Sie in allen Bereichen der Gästebetreuung.

Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme.  
julber@bluemail.ch

**Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.**

**hoteljob.ch**

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

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



**Service / Restauration**

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Service Rôtisserie	Region Zürich	J26676
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J26677
Geschäftsführer/in	Region Zürich	J26781
Praktikant Restauration	Region Zürich	J26338
Servicepraktikant	Region Zürich	J26341
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J26678
Servicepraktikant/in	Region Zürich	J26679
Shifflerleader Bar / Stv. Barchef	Region Zürich	J26358
Servicemitarbeiterin	Region Zürich	J26769
Chef de rang	Region Zürich	J26768
Chef de rang	Region Zürich	J26767
Chef de Service / Stv. Restaurantleiter	Region Zürich	J26354
ServicemitarbeiterIn	International	J21680
BuffetmitarbeiterIn	International	J22040
Commis de bar	Region Freiburg	J26726
Restaurationsfachfrau	Region Neuchâtel/ Jura	J26324

**Hauswirtschaft**

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hauswirtschaftl. BetriebsleiterIn FA od. HF	Region Basel	J26656
Gouvernante	Region Bern	J26709
Mitarbeiter/in Zimmerdienst 40-50%	Region Bern	J26329
Hauswirtschaftsleiterin	Region Graubünden	J26680
Portier	Region Graubünden	J24700
1. Gouvernante	Region Zentralschweiz	J26785
Stv. Leiter Technik / Unterhalt	Region Zürich	J26675
Hauswirtschaftsleiterin	Region Zürich	J26352

**Marketing/Verkauf/KV/IT**

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Head of Marketing & Communication	Region Zürich	J26780
Personalberaterin (w)	Region Zürich	J26695
Mitarbeiter/in Beratung/Verkauf	ganze Schweiz	J26659
Verkaufsmitarbeiter/in	Tessin	J26699

**Beauty/Wellness/Fitness**

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Disponent/in	Region Graubünden	J24031
Masseurin	Region Graubünden	J26795
Kosmetikerin	Region Graubünden	J26681
Kosmetikerin	International	J21678
Kosmetikerin	Tessin	J26776

**Diverses**

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Quality Management	Region Basel	J26662
Koch	Region Bern	J26802
Haustechniker	Region Graubünden	J23673
Haustechniker	Region Graubünden	J26782

**Express Stellengesuche**

1	2	3	4	5	6
B1788	Catering, Events, Service	41	IT	per sofort	D I
B329	Chef de service / Gastgeber	54	AT	per sofort	D F E
B1142	Direktion/ Réception/ Marketing	48	DE	per sofort	D F I E
B1752	Events, Assistenz, Betreuung, Empfang, Reception, Houskeeping etc.	28	CH	per sofort	D E
B1674	F&B Bereich, Service, auch Aushilfsweise	47	AT	per sofort	D F E
B1830	interessante Führungsposition, Gouvernante	48	CH	per sofort	D F E
B752	Nachtportier	59	CH	per sofort	D F I E
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	45	DE	per sofort	D E
B1822	Réceptionist	35	CH	per sofort	D F E
B1813	Rezeptionist, Housekeeping, Service Mitarbeiter	32	HU	per sofort	D E
B1148	Servicefachangestellte	27	CH	per sofort	D
B1753	Tourismus	28	HU	per sofort	D F E HU

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

**HESSER**  
 Unternehmensberatung  
 für Hotellerie & Restauration  
 seit 35 Jahren

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

Wir erarbeiten vorgängig eine kostenlose Betriebsanalyse und Offerte

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

**Kleines, feines Café Bar/  
 Bistro/Cocktail Bar/**  
 Gesucht in Miete, Sommer/Herbst

Möchte mir einen Traum erfüllen:  
 Bin mit Herz und Seele Gastgeber.

Unter Chiffre 11779-6195 an htr  
 hotel revue, Monbijoustrasse 130,  
 Postfach, 3001 Bern

Zu verkaufen an guter Lage direkt an der Skipiste in einem bekannten 2-Saison-Kurort im Berner Oberland:

**Hotel/Restaurant mit Pub**  
 90 Betten in Zimmern und Massnlager; Restaurant mit 70 Plätzen; Terrasse mit 60 Plätzen; Pub mit Fumoir mit 40 Plätzen. Teilfinanzierung möglich.

Solvente Interessenten melden sich für weitere Auskünfte und Besichtigung bitte unter Chiffre 11877-6256 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

**Anzeigen**

**Schädlingsbekämpfung**

Probleme mit Ungeziefer, Tauben, Marder? Wir befreien Sie davon!



**RATEX AG**

Servicestellen: Zürich, Basel, Bern, Ostschweiz, Innerschweiz  
 Austrasse 38 8045 Zürich  
 www.ratex.ch info@ratex.ch

**SCHNELL. DISKRET. GARANTIRT.**  
 24H-PIKETT: 044 241 33 33

# hoteljob.ch – der Online-Stellenmarkt der htr hotel revue

Für mehr Informationen zum führenden Schweizer Stellenportal kontaktieren Sie uns über [insetate@htr.ch](mailto:insetate@htr.ch) oder **031 370 42 42**

**htr hotel revue**

**IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE**

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

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

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

**Chefredaktion / Rédactrice en chef:** Elisabeth Hobmeier  
**Verlagsleitung / Chef d'édition:** Barbara König  
**Kundenberatung / Conseiller à la clientèle:** Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger  
**Anzeigen-Immediat / Service des annonces:** Angela Di Renzo Costa, Patricia Nobs Wyss, Alain Hännli

**E-Mail:** [insetate@htr.ch](mailto:insetate@htr.ch) / **Homepage:** [www.htr.ch](http://www.htr.ch)  
**Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi:** [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)

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

**Stellenrevue / marché d'emploi – Aus- und Weiterbildung / formation initiale et continue**  
 – Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10  
 – Stellenausschreibungen / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10  
 – Kaderrubrik / rubrique cadres / tourisme CHF 1.80 4-farbig/quadrif CHF 2.30

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

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

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

Termine	Nr. 13/2011	Nr. 14/2011	Nr. 15/2011	Nr. 16/2011
– Ausgabe / Numéro	31. 3. 2011	7. 4. 2011	14. 4. 2011	21. 4. 2011
– Erscheint / Parution	31. 3. 2011	7. 4. 2011	14. 4. 2011	21. 4. 2011
– Anzeigenschluss / Délai	28. 3. 2011	4. 4. 2011	11. 4. 2011	18. 4. 2011

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

**Doppelnummern**    Nr. 27/28 / 7. 7. 2011    Nr. 29/30 / 21. 7. 2011    Nr. 51/52 / 22. 12. 2011

**Numeros couplés**

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

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

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

# immobilienrevue htr marché immobilier

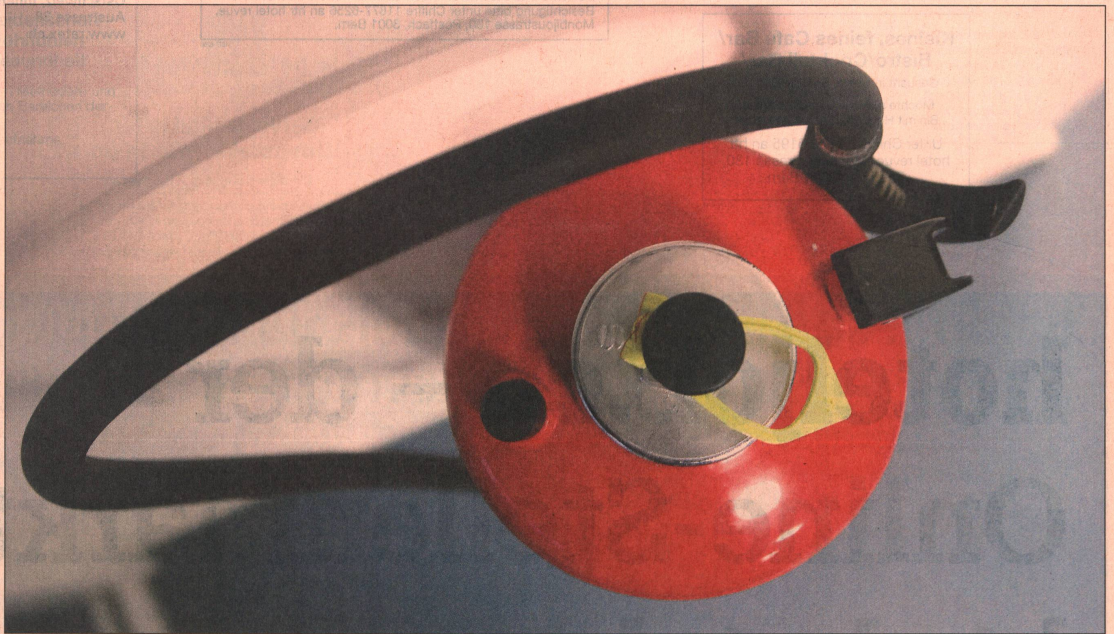
htrhotelrevue Nr. 12/24. März 2011

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

htr hotel revue

### Sicherheit

Mit den neuen Klassifikationsnormen treten auch neue Regeln für den Brandschutz im Hotel in Kraft.



Alain D. Bollat

# Brandschutz im Hotel



**JEAN-PAUL FAVRE**  
DIPLOMIERTER BAUINGENIEUR  
ETHZ/SIA

Um klassifiziert zu werden, wird die Einhaltung minimaler, wesentlicher organisatorischer Massnahmen zur Gewährleistung der Gästesicherheit im Falle eines Brandes gefordert. Dabei wird vom Grundsatz ausgegangen, dass der Personenschutz von prioritärer Bedeutung ist. Über das Baubewilligungsverfahren und die Kontrolle bestehender Bauten sorgt in den meisten Fällen die zuständige kantonale Behörde für die Einhaltung dieser Regeln. Grundsätzlich ist aber der Betreiber eines Hotels als Erster für die Sicherheit zuständig und ganz speziell um das Wahrnehmen des organisatorischen Brandschutzes. Aus diesem Grunde wird ohne Einhaltung der minimalen, wesentlichen organisatorischen Massnahmen ein Hotel nicht mehr klassifiziert und kann demnach auch nicht

als hotellerieisuisse-Mitglied aufgenommen werden.

### Minimale Massnahmen

Die persönliche Sicherheit im Zimmer und auf dem Hotelareal hat die höchste Priorität. Die folgenden minimalen Massnahmen sind gemäss Klassierungsgrundsätzen neben der gesetzlichen Vorschriften dabei zwingend umzusetzen: Eine Alarmorganisation für Notfälle ist rund um die Uhr sicherzustellen. Ein Sicherheitsverantwortlicher mit eigenem Pflichtenheft ist zu bestimmen. Die Brandschutz-Checkliste ist wahrheitsgetreu auszufüllen, und alle Mitarbeitenden sind über die Sicherheitsmassnahmen schriftlich zu orientieren. Sämtliche Zimmer müssen mit einem Telefon ausgerüstet sein, oder am Informa-

tionsschalter muss ein gebührenfreies Nottelefon mit SOS-Nummer vorhanden sein. Sämtliche Zugangsbereiche (Haupt-, Neben-, Personal- und Lieferanteneingänge) müssen überwacht und nachts geschlossen werden. Die Fluchtpläne müssen in jedem Zimmer gut sichtbar angebracht sein. Während der Nacht muss der Nachtportier, der Hotelier oder der Sicherheitsbeauftragte direkt von aussen und innen erreichbar und innert max. 10 Minuten vor Ort sein. Die Nachtglocke resp. das Nottelefon muss direkt mit dem Nachtdienst verbunden sein.

### Um- und Neubauten

Bei massgeblichen Renovationen, Aufstockungen oder Erweiterungen sollte zwingend mit den Brandschutzbehörden

zusammengearbeitet werden. Nachträgliche Kontrollen und Forderungen können teuer zu stehen kommen. Grundsätzlich gelten die Brandschutznormen für alle Neubauten und bestehende Hotels, wenn die Gefahr für Personen besonders gross ist oder wenn wesentliche bauliche oder betriebliche Veränderungen oder Nutzungsänderungen vorgenommen werden.

### Beratung

Für Fragen rund um den Brandschutz stehen Ihnen auch gerne die Spezialisten von hotellerieisuisse zur Verfügung. Für Mitglieder von hotellerieisuisse sind telefonische Auskünfte sowie eine erste Sitzung (Dauer ca. 3 Stunden) vor Ort kostenlos.

Infos unter [www.hotellerieisuisse.ch](http://www.hotellerieisuisse.ch)

★ [WWW.SWISSHOTELFILMAWARD.CH](http://WWW.SWISSHOTELFILMAWARD.CH)

stars & hotels  
Swiss Hotel Film Award