

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2011)
Heft: 24

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: 30.03.2025

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

stellenrevue htr marché d'emploi

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

htr hotelrevue Nr. 24 / 16. Juni 2011

AG
ACTIVE GASTRO ENG

Die passend Stell findsch bi Eus!

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

HOTEL CAREER

Aktuell über 950 Hotel- und Gastronomiejobs in der Schweiz.

Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH

Ecole de commerce
Hôtellerie-Tourisme:

**La clé pour
une carrière
à succès!**

Ecole Internationale de Tourisme
International School of Tourism Management
Internationale Schule für Touristik

Benjamin-Constant 1, 1003 Lausanne
Tél. 021 323 30 90, www.eit-lausanne.ch

**Liegenschaften
verkaufen –
neu auch online**

[www.htr.ch/
immobilien](http://www.htr.ch/immobilien)

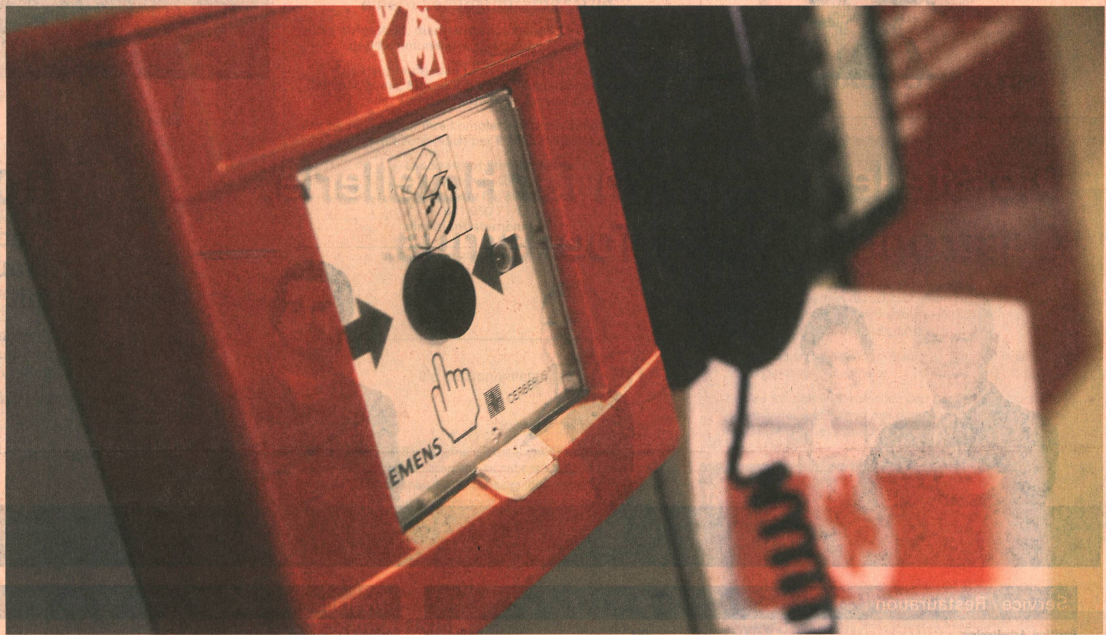
Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-4
Deutsche Schweiz	3-5
Suisse romande	-
Svizzera italiana	5
International/Marché international	5
Stellengesuche/Demandes d'emploi	-
Immobilien	7

htr hotelrevue

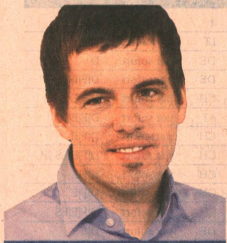
Sicherheit

Sicherheit in einem
Hotelbetrieb ist
unverzichtbar und
bedingt eine dau-
ernde Überprüfung
und Anpassung.



Alain D. Bollat

Ganzheitliche Sicherheit



DAVID STIRNIMANN
PROJEKTLITER RECHTSDIENST
HOTELLERIESUISSE

Das Streben nach ganzheitlicher Sicherheit in einem Hotelbetrieb ist wichtig. hotelleriesuisse trägt diesem Umstand Rechnung, indem das Erfüllen der gesetzlichen Mindestanforderungen im Bereich des Brandschutzes seit 2006 eine Grundvoraussetzung für eine Klassifikation ist. Im Rahmen der Hotelklassifikation 2011–2015 werden in einem erweiterten Formular zum Thema Sicherheit auch die organisatorischen Massnahmen im Bereich Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz (Lebensmittelhygiene) ermittelt. Weitere Teilbereiche runden die ganzheitliche Sicherheit für einen Hotelbetrieb ab.

Entwicklung eindeutig

Die neueste Entwicklung bringt zum Ausdruck, dass Touristen, Geschäftsreisende,

Grossfirmen und Konzerne ihre Auswahl von Hotel-, Restaurant- und Seminarlokalitäten nicht nur nach der Qualität der Beherbergung und Verpflegung tätigen, sondern auch nach den baulichen, technischen und organisatorischen Sicherheitsmassnahmen. Die Betriebssicherheit sollte daher Teil der Unternehmungspolitik sein und als Managementaufgabe mit den weiteren unternehmerischen Zielsetzungen gleichgesetzt werden.

Durchblick in den Sicherheitsbereichen

hotelleriesuisse hat einen eintägigen Kurs entwickelt, der dem Hotelier praxisnah aufzeigt, wie er eine systematische Gefahrenermittlung in seinem Betrieb durchführen kann und auf welche Sicherheits-

bereiche besonders zu achten ist. Der Kurs wird praxisnah in einem Hotelbetrieb durchgeführt. Nebst Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz werden ebenso die Bereiche Brandschutz, Lebensmittelsicherheit, Informatikssicherheit, Umweltsicherheit, Security sowie eine Notfallorganisation behandelt. Auf einen Blick kann der Hotelier so einschätzen, ob in seinem Betrieb Sicherheitslücken vorhanden sind. Falls es in einem Bereich Handlungsbedarf gibt, zeigt der Kurs auf, wie vorzugehen ist und wo entsprechende Hilfsmittel zu beziehen sind.

Kurs «Ganzheitliche Sicherheit»

Mit dem Kurs «Ganzheitliche Sicherheit in der Hotellerie» verfügt der Hotelier über

hotelspezifische Grundlagen für Sicherheitsthemen als Ergänzung zur Branchenlösung «Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz», welche im KOPAS-Kurs vermittelt werden. Der hier beschriebene Kurs richtet sich an Inhaber, Betriebsleiter und Führungskräfte, welche für Sicherheitsfragen im Hotelbetrieb verantwortlich sind. Voraussetzung für eine Teilnahme ist die Absolvierung des KOPAS-Kurses.

Der Kurs findet an den folgenden Daten statt: am 15. Juli 2011 in St. Gallen, am 18. Oktober 2011 in Zürich und am 23. November in Sursee / Luzern. Die Anmeldung ist über die Homepage von hotelleriesuisse unter www.hotelleriesuisse.ch, Beruf und Bildung > Weiterbildung > Sicherheit Hotel, möglich oder telefonisch unter der Nummer 031 370 43 01.



Auch unterwegs.

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

KOMPAKTES WEINWISSEN FÜR GASTROPROFIS

DAS INTENSIV-SEMINAR VON GASTRO SUISSE

DER WEIN BERATER

Mit international anerkannten Zertifikat VSEIT Level 2

WEITERE INFORMATIONEN?

GastroSuisse
8048 Zürich
Tel. 0848 377 111
www.gastrouisse.ch

TERMIN
berufsbegleitend

HERBST: Start 03.10.11

GASTRO SUISSE

Sprachaufenthalte

Top Angebote von
Annemarie, Barbara + Rolf Frischknecht
Tel 044 926 39 58
www.sprachausbildung.ch

Hotel & Gastro formation

by Hotel & Gastro Union
Canton St. Gallen
Südostschweiz

Ausschreibung der Höheren Fachprüfung 2011 für:

- Küchenchef/in / Produktionsleiter/in
- Restaurationsleiter/in
- Hauswirtschaftsleiter/in

Prüfungsdaten	November/Dezember 2011
Prüfungsorte	Weggis und Sursee
Zulassungsbedingung	gemäss Prüfungsreglement
Prüfungsgebühr	Prüfungskosten CHF 2'000 (ohne Mahlzeiten/Logement) L-GAV Unterstützung gemäss Ausbildungsvereinbarung
Anmeldeschluss	5. September 2011

Hotel & Gastro formation | Höhere Berufsbildung
Eichstrasse 20 | CH-6353 Weggis
Telefon +41 (0)41 392 77 09 | Fax +41 (0)41 392 77 70
hbb@hotelgastro.ch | www.hotelgastro.ch



Durchblick

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

www.hotelleriesuisse.ch/nbs
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch



Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

hoteljob.ch

Finden Sie Ihren
Traumjob
mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de rang - England - Region London	International	J30118
Commis de rang - UK - Region Sussex	International	J30089
Demi-chef de rang - England - London	International	J29902
Restaurationsfachmann	Region Neuchâtel/ Jura	J29983

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
1. Gouvernante	Region Bern	J30033
Florist Aushilfe	Region Bern	J29926
Lingeriemitarbeiter	Region Bern	J30094
2. Gouvernante - UK - Region Sussex	International	J30088

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales & Marketing Executive	Region Graubünden	J29923
Buchhalter(in)	Region Zürich	J30070
Sales Manager MICE	Region Zürich	J29909
Account Manager Hotels Switzerland	ganze Schweiz	J29936

Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Physiotherapeutin/Masseurin	Region Graubünden	J29917
Masseurin / Kosmetikerin	Region Graubünden	J29984
Kosmetikerin mit Massageerfahrung	Region Graubünden	J30042
Leiter/in Sport & Gästebetreuung	Region Zentralschweiz	J30038

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Personalverantwortliche/-r	Region Basel	J30014
Sachbearbeiter/in Einkauf 50%	Region Basel	J29987
Human Resources Assistant	Region Bern	J29982
Portier im Nachtdienst	Region Zentralschweiz	J30062
Crow Purser - Mein Schiff	International	J30064
Human Resources Assistant	Tessin	J30039

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B2023	Barmaid, Kellnerin, Reception	21	LI	ab sofort	D E
B2028	Chef de Service, stv. Restaurantleiterin, Restaurantleiterin, Rezeption	30	DE	per sofort	D
B354	Empfangsassistentin, Meetingassistentin, Event-Assistentin	25	DE	per sofort	D F E I T
B1972	Event-/Seminar-/Reiseorganisation	29	CH	per sofort	D F E
B1674	F&B Bereich, Service, auch Aushilfsweise	47	AT	per sofort	D F E I
B1994	Front Office, Reservation, Events	25	CH	per sofort	D F E
B174	Küchenchef, Koch	46	CH	per sofort	D F E S,JP
B1702	KV, Reservierung, Empfang	27	CH	per sofort	D F E
B1822	Réceptionist	35	CH	per sofort	D F E
B2007	Receptionist	22	CH	per sofort	D F E S
B133	Sous Chef/ Chef de partie	43	DE	per sofort	D E

1 Referenznummer - Numéro des candidats
2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (Position souhaitée)
3 Alter - Age
4 Nationalität - Nationalité
5 Eintrittsdatum - Date d'entrée
6 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques

Stand per 14. 6. 2011. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerberdossier finden Sie unter www.hoteljob.ch

htrnews

Newsletter der htr hotel revue

htr hotel revue

Renommierte Einrichtung im Engadin

sucht

HOTELDIREKTOR

mit Organisationsfähigkeit, Erfahrung
sowie ausgezeichneter Beherrschung
von Englisch und der Nationalsprachen.

Bei Interesse vollständigen
Lebenslauf senden an chiffré
F 024-740091, an Publicitas S.A., Post-
fach 48, 1752 Villars-s-Glâne 1



Der Landgasthof Sternen Muri mit 44 Zimmern ist bekannt
als Seminar- und Geschäftshotel. Unsere Restauration um-
fasst Gaststube, A-la-carte-Restaurant Laubli, Gartenterrasse
sowie Bankett- und Seminarräumlichkeiten bis zu 300 Per-
sonen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per August 2011
eine/n Servicefachangestellte/n

Anforderungen:
Abgeschlossene Servicelehre, freundlich, offen und
kommunikativ, sprachlich versiert D/F/E;

eine/n Seminarmitarbeiter/in

Jung, aufgestellt, dienstleistungsbewusst, freundlich, offen
und kommunikativ, sprachlich versiert D/F/E.

Die Hauptaufgaben bestehen aus Einrichten der
Seminarräume, Betreuung der Kaffeepausen, Installation
der Technik, Mithilfe im Service usw.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen
mit Foto (auch per E-Mail möglich).

Landgasthof Sternen Muri
Thomas König
Thunstrasse 80, 3074 Muri
031 950 71 11
direktion@sternenmuri.ch

***HOTEL BÄREN

BERNST. - WEST 56
CH-5034 SUHR

Per Oktober 2011 oder nach Vereinbarung suchen wir
eine/n

Direktor/Direktorin – Gastgeber/-in

mit hohem Frontanteil. Unsere jetzige Direktion übernimmt
auf Ende 2011 eine neue Herausforderung in unserer
Gruppe der AARGAUHOTELS.CH. Darum suchen wir Sie
als fähigen Hotelier und echten Gastgeber. Sind Sie die
offene Führungspersönlichkeit mit sicherem Auftreten
und Erfahrung in der gehobenen Gastronomie?
Dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen!

Es freuen sich auf Sie:

25 motivierte Wohlfühlmanager, die mit Ihnen zusammen
weiterhin die Gäste erfolgreich verwöhnen. Sei es im
gemütlichen 15-GM-Punkte-Restaurant sowie an stillvollen
Banketten und Caterings bis 600 Personen. 31 Hotelzimmer
runden das Angebot ab. Alles Weitere unter:
www.baeren-suhr.ch

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen!

AARGAUHOTELS.CH

c/o HOTEL AARGAU-WEST

Dominik Wyss, Hoteller

Muhlenstrasse 58, 5036 Oberehfelden

www.aargauhotels.ch dominik.wyss@aargau-west.ch

AARGAUHOTELS.CH

IZUM WOHLFÜHLEN

CLOUDS

Bei uns fangen Sie ganz oben an.

Hoch über Zürich, in den beiden obersten Stockwerken
des stadtbekannten Prime Tower, eröffnen wir Ende
Jahr einen aussergewöhnlichen Gastronomiebetrieb mit
Restaurant, Bistro-Bar, Lounge und Conference Center.

Dafür suchen wir per November 2011 engagierte
MitarbeiterInnen (Voll- oder Teilzeit), welche unsere
Gäste verwöhnen und begeistern können:

KÜCHE

Chef de Partie
Demi-Chef de Partie
Commis
Office

SERVICE

Chef de Service
Chef de Rang
Buffet/Barista
Bartender
Commis

EMPFANG/

ADMINISTRATION

Reservation/Telefon
Empfang/Administration
Garderobe
Hausdienst

DIVERSE

WIR BIETEN Ihnen interessante Perspektiven.
Neben einer einmaligen Aussicht in einem unvergleich-
lichen Rahmen erwarten Sie ein attraktiver Arbeitsplatz
und garantierte Dynamik in der Eröffnungsphase.
Mit einem Arbeitgeber, der ebenso wie Sie den Willen
zum nachhaltigen Erfolg hat.

IHRE BEWERBUNGSUNTERLAGEN
senden Sie bitte elektronisch inklusiv Foto an:
jobs@clouds.ch

www.clouds.ch

Die Gastronomiegruppe



Die ZfV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsge-
richtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der
Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für
Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZfV-Unter-
nehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants,
Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von
Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäcker-Konditorei in
Zürich.

Für das von uns im Auftrag geführte

Restaurant Cloud auf dem Novartis Campus

Fabrikstrasse 15, 4056 Basel

suchen wir per Mitte Juli 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

Betriebsassistent/in Restaurant

Ihre Aufgabe: Sie sind für die Organisation, Koordination sowie
Schulung der 20 Service-Mitarbeitenden im Restaurant zuständig,
schreiben die Arbeitspläne und führen die Arbeitszeitkontrolle. Sie
planen und leiten Verkaufsfaktionen und Sonderanlässe, bearbeiten
die Tages- und Monatsabschlüsse und unterstützen die Betriebslei-
tung in sämtlichen administrativen sowie operativen Belangen. Sie
arbeiten aktiv an der Front mit und sind für die Sicherstellung der
Gästeszufriedenheit sowie die Einhaltung der Hygiene- und Arbeits-
sicherheitsrichtlinien zuständig. Diverse administrative Arbeiten
sowie die intensive Zusammenarbeit mit sämtlichen Abteilungen
runden Ihr Aufgabenfeld ab. Sie arbeiten in der Regel von Mon-
tag bis Freitag in verschiedenen Diensten ohne Zimmerstunde.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine selbständige, flexible sowie
loyale Persönlichkeit, welche über eine fundierte Ausbildung in der
Gastronomie sowie erste Führungserfahrung verfügt. Zudem besit-
zen Sie gute Deutsch-, Englisch- und Französisch-Kenntnisse in
Wort und Schrift. Im Weiteren sind Ihre PC-Anwenderkenntnisse
auf aktuellem Stand. Sie erkennen und nutzen Synergien mit
anderen Bereichen, arbeiten strukturiert und zeigen eine hohe
Einsatzbereitschaft. Zudem haben Sie ein gepflegtes und souverä-
nes Auftreten, sind teamorientiert, kommunizieren offen und
zeigen Sensibilität für Personen und Situationen. Sie begeistern
und überraschen das Gegenüber bei passender Gelegenheit mit
Zusatzleistungen, beteiligen sich gern an der Erarbeitung gemein-
samer Ziele und suchen stets nach Lösungen im Interesse aller
Beteiligten. Nicht zuletzt denken und handeln Sie betriebswirt-
schaftlich sowie unternehmerisch.

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.

ZfV-Unternehmungen

Flüelstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
www.zfv.ch

Für unser ****Ferien & Seminarhotel Santis im herrlichen
Toggenburg/SG suchen wir nach Vereinbarung in Jahresstellung

Stv. Chef de Service m/w

Sie wissen, wie man die Wünsche und Bedürfnisse der
kleinen und grossen Gäste erfolgreich umsetzt und über-
zeugen durch Qualitätsbewusstsein.

Ein kleines und motiviertes Team freut sich auf einen Jungen,
führungsstarken Fachmann.

Fühlen Sie sich angesprochen und bringen die entspre-
chenden Voraussetzungen mit, dann erwarten wir sehr gerne
Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen oder Ihren ge-
schätzten Anruf.



**** Ferien- & Seminarhotel Santis CH-9557 Unterwasser b. Wildhaus

J.C. Bieler, Direktor - Telefon: 071 986 5020 - Fax: 071 986 5021

www.hotel-santis.ch - santis@beutler-hotels.ch

Ein Hotel der **Beutler Hotel Gruppe**

Sous Chef (w/m) swissporarena



Die Migros Luzern wird ab Sommer 2011 exklusiver Caterer sämtlicher
Gastronomie-Dienstleistungen für alle Veranstaltungen in der neuen swis-
sporarena. Rund 800 VIP-Gäste lassen sich an den Fussballspielen durch
den Catering Services verwöhnen.

Für die Zubereitung der kulinarischen Köstlichkeiten an den Fussballspie-
len und an Bankettanlässen suchen wir eine kundenorientierte und selbst-
ständige Persönlichkeit als

Sous Chef (w/m)

Ihr Aufgabengebiet

- Produktion der warmen und kalten Speisen
- Einhaltung von Rezepten, Qualität- und Hygienestandards
- Arbeiten unter HACCP-Vorschriften
- Bei Abwesenheit des Küchenchefs übernehmen Sie dessen Stellvertre-
tung

Unsere Anforderungen

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch sowie Erfahrung als Sous
Chef
- Berufserfahrung im Catering- und Bankettbereich
- Organisationstalent, Eigeninitiative, selbstständiges Arbeiten
- Freundliche, sympathische und kommunikative Persönlichkeit
- Sehr gute Deutschkenntnisse

Wir bieten

Eine abwechslungsreiche und interessante Stelle in einem fortschrittlichen
Unternehmen in der Zentralschweiz.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre voll-
ständige Online-Bewerbung unter www.migros.ch/jobs

Genossenschaft Migros Luzern

Geschäftssitz Dienikon

Sarah Gisler, Personelles

Postfach, 6031 Ebikon

swissporarena

CATERING SERVICES
MIGROS

MY STOP

Die Autobahn-Raststätte MY STOP/KNOAUEAMT liegt an der Sonnenseite der Albiskette auf der A4, der Autobahnverbindung zwischen dem Grossraum Zürich und Zug/Luzern. Die kulinarische Vielfalt im MY STOP RESTAURANT und die umfangreichen Einkaufsmöglichkeiten in den MY STOP SHOPs sowie in den weiteren Stores offerieren Reisenden wie Pendlern ein attraktives Angebot. Für Nachtschwärmer ist ein Shop rund um die Uhr geöffnet.

Wir suchen eine erfahrene und ausgewiesene Gastgeberpersönlichkeit als

Betriebsleiter/in

Ihre Hauptaufgaben

- Hauptverantwortlich für die gesamte Raststätte
- Führung der Restaurationsbetriebe
- Übergeordnete Verantwortung für die Tankstellenshops
- Führung der rund 60 Mitarbeitenden und Kader
- Vorbereiten und Planen von Marketing-Events
- Ausbauen der Standards in der Servicequalität
- Vorbereiten und Planen von Mitarbeiterschulungen
- Erstellen der Arbeitspläne und Zeitabrechnungen
- Kontaktstelle zur externen Buchhaltung
- Aktive Pflege der internen und externen Schnittstellen
- Weiterentwicklung des Qualitätsmanagements/IKS
- Administration der Kasse und weitere administrative Aufgaben
- Aktive Unterstützung aller Frontbereiche

Ihr Anforderungsprofil

Wir erwarten eine abgeschlossene gastgewerbliche Ausbildung mit Weiterbildung zum Restaurationsleiter oder den Abschluss einer Hotelfachschule. Sie verfügen über mehrjährige Führungserfahrung in der Gastronomie. Ihr Auftreten ist sicher und versiert. Sie arbeiten gerne selbstständig und strukturiert und sind ein Teamplayer, der durch seine Sozialkompetenz überzeugt. Als belastbare, dynamische und dienstleistungsbereite Gastgeberpersönlichkeit bewahren Sie auch in einem hektischen Umfeld die Übersicht und setzen sich jederzeit für die Zufriedenheit des Gastes ein. Sie sind bereit, Dienste auch abends und am Wochenende zu leisten.

Unser Angebot

Wir bieten eine vielseitige und herausfordernde Stelle in einem interessanten Umfeld. Die Autobahn-Raststätte zeichnet sich zudem durch attraktive Arbeits- und Anstellungsbedingungen aus. In dieser Funktion rapportieren Sie direkt dem Delegierten des Verwaltungsrates.

Sind Sie interessiert? Dann freut sich Herr Dr. Karl E. Schroeder, GastroZürich, Blumenfeldstrasse 22, 8046 Zürich, auf Ihre Bewerbung.

www.mystop.ch

Autobahn-Raststätte A4 AG, Moosbachstrasse 1, 8910 Affoltern am Albis



Haberi's Schützenhaus ist ein moderner Gastronomiebetrieb vor den Toren der Stadt Bern mit Brasserie, Gourmet und Bankettsaal. Eine gedeckte Sonnenterrasse sowie die Vinothèque ergänzen das Angebot.

Zur Ergänzung unseres Teams haben wir folgende Stellen neu zu besetzen:

Commis de cuisine/Chef de Partie

Wir erwarten von Ihnen eine gute Ausbildung, Freude mit frischen Lebensmitteln zu arbeiten und die Fähigkeit, in einem kleinen Team mitzuarbeiten. Wenn Ihnen die Hygienestandards nicht fremd sind und Sie auch in hektischen Zeiten den Überblick bewahren, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung.

Hilfskoch/Küchenhilfe

Ihre Hauptaufgabe ist die Zubereitung von einfachen kalten Speisen wie Salate, Sandwiches und Desserts. Zusätzlich sind Sie für die Sauberkeit in der Küche mitverantwortlich.

Fühlen Sie sich durch eine dieser Stellen angesprochen, so erwarten wir gerne Ihre Bewerbung.

Haberi's Schützenhaus

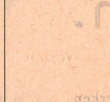
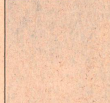
Jakob Haberi

Oberdorfstrasse 10

3053 Münchenbuchsee

www.haberis.com

keine News mehr
verpassen mit
htrnews! Anmelden
unter www.htr.ch

Barmelweid
BETRIEBE

Die Barmelweid besteht aus der Klinik, dem Pflegezentrum sowie dem Hotel Geissflue und beschäftigt rund 480 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Für die Führung und Weiterentwicklung unseres Selbstbedienungsrestaurants Piazza suchen wir per 1. Januar 2012 oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in Cafeteria 100 %

Ihr Tätigkeitsfeld

- Personelle und fachliche Führung der Cafeteria sowie des dazugehörigen Ladens
- Sicherstellung der abteilungsbezogenen Prozesse sowie der optimalen Zusammenarbeit mit Schnittstellen
- Mitarbeit in strategischen/konzeptionellen Themen
- Operative Tätigkeiten wie Service/Gästebetreuung etc.

Ihr Profil

- Abg. Aus- bzw. Weiterbildung im Bereich Restauration
- Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie
- Ausgeprägtes Dienstleistungsverständnis sowie betriebswirtschaftliches und zielorientiertes Denken und Handeln
- Selbstständige, zielorientierte, strukturierte Arbeitsweise

Die Betriebe Barmelweid AG bietet Ihnen ein interdisziplinäres Arbeitsumfeld, zeitgemässen Anstellungsbedingungen, gute Sozialleistungen, günstige Verpflegungs- und Freizeitmöglichkeiten sowie eine Kindertagesstätte im Hause.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Foto an: Betriebe Barmelweid AG, Human Resources, 5017 Barmelweid. Elektronische Bewerbungen schicken Sie an hr@barmelweid.ch.

Weitere Auskünfte zur Stelle erhalten Sie von Herrn Andreas Kammer, Leiter Hotellerie/Facility Management, Tel. 062 857 24 16; E-Mail andreas.kammer@barmelweid.ch.

Betriebe Barmelweid AG, CH-5017 Barmelweid

Telefon +41 62 857 24 16, Telefax +41 62 857 27 37, info@barmelweid.ch, www.barmelweid.ch



Sie suchen eine Herausforderung in einem Restaurant mit sozialem Auftrag? Wir, ein gut eingeführtes Restaurant im Herzen der Stadt Baden, in einem abwechslungsreichen Umfeld und aufgestellter Atmosphäre, können Ihnen diese bieten. Ein Fachteam aus Gastronomie und sozialer Arbeit leitet die rund 25 psychisch beeinträchtigten Mitarbeitenden an und begleitet sie in ihren jeweiligen Arbeitsbereichen.

Für zwei 100%-Pensen per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir

eine/n Chef de Service / stv. Geschäftsleiterin

Sie haben eine fundierte gastgewerbliche Ausbildung und verfügen über eine abgeschlossene Hotelfachschule oder ähnliche Weiterbildung. Sie leiten die Servicebrigade mit Professionalität und übernehmen die Stellvertretung der Geschäftsleitung in deren Abwesenheit.

sowie eine/n Servicefachangestellte/n mit Ausbildung Restaurationsfach.

Sie behalten in hektischen Situationen Ruhe und Übersicht und beweisen Ihr Organisationsgeschick und Ihre Belastbarkeit. Eigeninitiative und ein offenes, fröhliches Wesen zeichnen Sie aus. Sie können sich zudem vorstellen, in einem integrativen Projekt mit psychisch beeinträchtigten Menschen ihren Platz zu finden.

Wenn für Sie Flexibilität und Teamfähigkeit selbstverständlich sind, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto, an Stollenwerkstatt, Frau Nadja Santschi, Wassermattstrasse 8, 5001 Aarau. Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an Frau Marlen Lüscher unter Tel. 056 222 85 25 oder informieren Sie sich unter www.restaurant-rotterturm.ch.

Bocken:

Unser stilvolles Seminar- und Eventhotel hat eine auf vier Häuser verteilte einmalige Ambiance. Es verfügt über 40 Hotelzimmer, 14 Seminarräume sowie eine Eventhalle. Das Seminarhotel, im Besitz einer Schweizer Grossbank, liegt eingebettet inmitten von Kunstwerken in der Natur und doch in Stadtnähe. Unsere anspruchsvollen Gäste geniessen internationale Gerichte mit saisonalen Akzenten sowie den Charme unserer Mitarbeiter. Für unser junges, 12-köpfiges Küchenteam suchen wir per 1. August oder nach Vereinbarung eine/n

Chef de Partie/Tournant

Wir bieten

- hohe Eigenständigkeit
- spannendes, abwechslungsreiches und herausforderndes Umfeld
- strukturierte Betriebsabläufe

Sie bieten

- abgeschlossene Berufslehre als Koch
- Berufserfahrung in einem renommierten Restaurant/Hotel
- teamorientierte Persönlichkeit und gepflegtes Auftreten

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann freut sich unser Küchenchef Andreas Fasching auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Seminarhotel Bocken
Andreas Fasching
Bockenweg 4, 8810 Horgen
andreas.fasching@bocken.ch
www.bocken.ch

CENTRAL
AFFOLTERN AM ALBIS"Aufstrebender Betrieb
sucht Verstärkung"

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

Koch w/m
oder Chef de Partie

Sind Sie interessiert, dann senden Sie bitte Ihre Unterlagen an:
info@central-affoltern.ch oder
Restaurant Central, Zürichstr. 100,
8910 Affoltern am Albis
Tel. 044 761 61 15

Das Arena-Restaurant mit 100 Innenplätzen, Bar und Panoramaterrasse ist ein Teilangebot der neuen Freizeit- und Sportarena Adelboden. Für unser kleines Restaurant-Team suchen wir per Ende Juli/Anfang August 2011 einen

Koch (w/m, 100% oder Teilzeit)

Deine Aufgaben:

- Zubereitung des täglichen Speiseangebots und des Speiseangebots bei Veranstaltungen (Firmen- und Gruppenanlässe, Sportveranstaltungen im Haus)
- Betreuung der Bar und des Buffets mit Zubereitung und Verkauf des Getränkeangebots
- Stellvertretung des Leiters Produktion und der Leiterin Buffet/Service

Unsere Erwartungen:

- Eine junge, dynamische Persönlichkeit mit abgeschlossener Koch-Lehre
- Motivation und Wille, bei der Weiterentwicklung unseres neuen Betriebes mitzuhelfen
- Kundenorientierung, Verantwortungsbewusstsein, Selbstständigkeit, Flexibilität, Belastbarkeit, Teamfähigkeit

Unser Angebot:

- Vielseitiges Arbeitsgebiet in einem jungen, sportlichen Umfeld
- Die spannende Möglichkeit mit abgeschlossener Koch-Lehre in einer Sportanlage mitzugestalten
- Arbeitsort in der Sommer- und Winterferiendestination Adelboden

Für Auskünfte steht dir Geschäftsführer Adrian Häueter gerne zur Verfügung. Bist du bereit, dich dieser abwechslungsreichen und spannenden Herausforderung zu stellen? Dann sende uns bitte bis 27. Juni deine schriftliche Bewerbung mit Foto.

Freizeit- und Sportarena Adelboden AG,
Landstrasse 30, 3715 Adelboden
Tel.: 033 673 17 77 / Fax: 033 673 17 61
info@arena-adelboden.ch / www.arena-adelboden.ch

ARENA
FREIZEIT UND SPORT ADELBODEN

Die Gastronomiegruppe (zfv)

Die ZFV-Unternehmen 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-Unternehmen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Zur Ergänzung unseres Teams im

Hauptsitz

Füelästrasse 51 in Zürich-Albisdrieden

suchen wir per 01. Juli 2011 eine

Sachbearbeitung Lohnwesen (m/w)

Ihre Aufgabe: Sie sind für die Mitarbeit der Führung der Lohnbuchhaltung im Rahmen der gesetzlichen Vorschriften und der ZFV-Richtlinien zuständig. Zudem helfen Sie bei der termingerechten Lohnverarbeitung, diversen Abrechnungen sowie der Erstellung von Kennzahlen mit. Sie wickeln Versicherungsfälle ab, erstellen Abrechnungen zuhanden der Sozialleistungsinstitutionen und übernehmen die Ferien- und Feiertageabrechnungen sowie die Absenckontrollen. Ebenfalls stellen Sie den nötigen Informationsfluss innerhalb der Abteilungen und den Betrieben sicher und erledigen diverse Korrespondenz.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine entsprechende Ausbildung sowie Erfahrung in ähnlicher Funktion und sind sich eine selbstständige und exakte Arbeitsweise gewohnt. Zudem beherrschen Sie die französische Sprache in Wort und Schrift und bringen gute EDV-Kenntnisse mit. Sie handeln im Interesse der Unternehmung und arbeiten auch unter Arbeits- und Zeitdruck ruhig und effizient. Im Weiteren setzen Sie vorgegebene Qualitätsstandards konsequent um und zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft. Im Alltag verlieren Sie die übergeordneten Ziele nicht aus den Augen und lassen sich durch Rückschläge nicht bremsen. Sie pflegen einen offenen und ehrlichen Kommunikationsstil und fördern die Zusammenarbeit und Weiterentwicklung des Teams.

Wir bieten: Eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe im Gastronomiebereich mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

Füelästrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
www.zfv.ch

GASTROSUISSE

GastroSuisse ist der führende nationale Verband für Hotellerie und Restauration. Rund 21'000 Mitglieder (Hotels, Pensionen, Gasthöfe, Restaurants und Cafés), organisiert in 26 Kantonssektionen und vier Fachgruppen, gehören dem grössten gastgewerblichen Arbeitgeberverband an.

Per Anfang Oktober 2011 oder nach Vereinbarung suchen wir für unsere Abteilung Berufsbildung und Dienstleistungen an unserem Hauptsitz in Zürich-Affoltern eine/n

Trainer/in 100%

Ihr Aufgabengebiet umfasst:

- Die Vorbereitung, Durchführung und Evaluation von betrieblichem Training & Coaching in der Deutschschweiz.
- Umfangreiche Referententätigkeit in den Bereichen Qualitätsmanagement, Verkauf, Gästebetreuung und Servicequalität
- Akquisition von Trainings und Seminaren

Wir bieten Ihnen:

- Eine abwechslungsreiche Aufgabe mit hoher Selbständigkeit und Eigenverantwortung
- Zeitgemässe Arbeitsbedingungen und ein moderner Arbeitsplatz in Zürich Affoltern
- Auf Sie und Ihren Job zugeschnittene Aus- und Weiterbildungsmöglichkeit
- Die Möglichkeit, ein grosses Beziehungsnetz aufbauen zu können

Wir erwarten:

- Eine Grundausbildung in der Hotellerie bzw. Gastronomie
- Abschluss einer Hotelfachschule bzw. mind. G2 der Gastro Unternehmerausbildung
- mind. zwei Jahre Erfahrung in der Führung von Mitarbeitern
- erwünscht ist eine pädagogische Grundausbildung, z.B. SWEB 1, sowie praktische Erfahrung im Trainingsbereich
- Sicherheit in der Administration sowie in der deutschen Sprache
- Gewinnender Auftritt und Engagement für die Branche
- Französischkenntnisse

Wenn Sie überzeugend und begeisterungsfähig sind und bereits auf einige Jahre Berufserfahrung zurückschauen können, dann senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail oder per Post mit Foto an:

GastroSuisse
Verband für Hotellerie und Restauration
Personal
Frau Simone Baumgartner
Blumenfeldstrasse 20/ 8046 Zürich
Tel.: 044 377 52 53 / personal@gastrosuisse.ch
Besuchen Sie unsere informative Homepage unter: www.gastrosuisse.ch



Wir sind ein sehr bekanntes, gut frequentiertes Restaurant in der Altstadt von Aarau, mit einer Tex-Mex, aber auch bürgerlichen und internationalen Küche.

Wir suchen:

Koch

Sie suchen eine neue Aufgabe und Herausforderung. Sie kochen sehr gerne, haben eine solide Grundausbildung. Im Team zu arbeiten macht Ihnen Freude und Sie sind in hektischen Zeiten belastbar. Wenn Sie dazu noch fröhlich und positiv denkend sind, dann passen Sie zu uns.

Unser Betrieb ist an Sonn- und Feiertagen geschlossen.

Interessiert uns kennenzulernen? Wir freuen uns auf Sie.

A.O.C. Gastro GmbH, Grabenweg 17, 5103 Mönken - www.elcamino-arau.ch - oder Herr Othmar Gruber, 079 636 95 48



SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN · TAGEN · SEIN

Zwischen Baden und Koblenz gelegen, beherbergt das Schloss Böttstein 32 Hotelzimmer, zwei Restaurants, festliche Säle und Kellergewölbe und einen schönen Schlosshof. Infolge Mutterschaftsurlaub der Stellentinhaberin ist per 1. September 2011 folgende Stelle neu zu besetzen:

F&B Verkaufsassistent/in 80-100%

Hauptaufgaben: Verkauf von Banketten, Seminaren & Tagungen inkl. Administration, das Durchführen von Hausführungen sowie Detailbesprechungen.

Anforderungen: Hotelfachschulabschluss und/oder KV mit entsprechender Berufserfahrung, Muttersprache Deutsch und sehr gute Englischkenntnisse.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung an folgende Anschrift: Schloss Böttstein, Brigitte & Thomas Bischofberger, Schlossweg 20, CH-5315 Böttstein.

www.schlossboettstein.ch

Das Hotel Schiff am Rhein ist ein vielseitiger Hotel- und Restaurationsbetrieb und zählt zu den führenden Häusern im Fricktal!
Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir in Jahresstellung eine praxiserfahrene, verantwortungsbewusste

Hotel-Réceptionistin

Alter ca. 22-30 Jahre

D, E, F in Wort und Schrift

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

Ihre Tätigkeit umfasst die tägliche operationelle und administrative Leitung des Front Office in einem modernen und lebhaften ***-Stadthotelbetrieb verbunden mit einer vielseitigen Seminararbeit. Sie lieben den internationalen Gästekontakt, sind ein Organisationstalent, belastbar und zeitlich flexibel.

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

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

Interessiert? Senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit einem aktuellen Foto. Wir freuen uns auf Sie!

HOTEL RESTAURANT SCHIFF AM RHEIN

Susanne & Remo Köchli, Gastgeber
4310 Rheinfelden, 061 836 22 22
Besuchen Sie uns online unter
www.hotelschiff.ch

Hotel Brienz



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 ab sofort oder nach Vereinbarung, für Sommersaison, evtl. in Jahresstelle

junge, gelernte und sprachgewandte **Restaurantfachperson w/m** für unseren vielseitigen Servicebetrieb

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
info@hotel-brienz.ch

International



Frigoulet

Servicefachangestellte/HOFA

Wir suchen per sofort eine aufgestellte und initiative Persönlichkeit, die den direkten Kontakt zu unseren Gästen schätzt.

Wir bieten ein kleines, einzigartiges und familiär geführtes Sporthotel im Süden Frankreichs.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und stehen Ihnen jederzeit für weitere Auskünfte zur Verfügung.

Aktivferien AG
z. Hd. Herrn Hansruedi Büchi, Weidstrasse 6, Postf. 331, CH-8472 Seuzach, Tel. 0041 (0) 52 335 13 10
www.suedfrankreich.ch

Svizzera italiana



Für unser SUITENHOTEL PARCO PARADISO**** in Lugano suchen wir zur Verstärkung unseres Frontoffice-Teams ab sofort

Rezeptionistin

Wir offerieren:
ein junges Team, selbstständiges Arbeiten, interessantes Arbeitsumfeld sowie ein angemessenes Gehalt.

Wenn Sie bereits Erfahrungen in gleichwertigen Positionen gesammelt haben, etwas Italienisch-Kenntnisse mitbringen und Teil eines aufgeschlossenen und hochmotivierten Teams werden möchten, dann erwarten wir gerne Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

SUITENHOTEL PARCO PARADISO****
Frau Rusca, Via Carona 27, CH-6900 Lugano oder
per E-Mail an: d.rusca@parco-paradiso.com
www.parco-paradiso.com

Weiterbildungsangebote www.hoteljob.ch

Stellenvermittlungen

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der ganzen Schweiz für qualifiziertes **Hotelpersonal**.
Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz), Tel./Fax 061 421 10 09
www.hotelia.ch

Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

News aus Gastronomie
Hotellerie und Tourismus

www.baizer.ch

Seit 30 Jahren ein renommiertes Restaurant auf Curaçao, Niederländische Antillen

Zur Verstärkung unserer Kuechen- und Servicebrigade suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de Partie
Service Angestellte/r

BISTRO LE CLOCHARD
Cuisine Suisse & Française
★★★★★
SINCE 1978

Der/die unser bestehendes Team voller Kreativität, Einsatz, Mitverantwortung und Motivation unterstützt.

Sie sprechen Englisch, sind ehrgeizig und zwischen 25 und 30 Jahre alt.

Sie haben gute Umgangsformen und Erfahrung im Gastgewerbe und das Teamdenken ist für Sie selbstverständlich.

Sie haben das Flair, sich an einer fremden Kultur anzupassen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung

Rf Fort unit 1 - Oranjestad | Curaçao, N.A. | Tel. + 599 9 462 5466 | Fax. + 599 9 462 0355
Email: info@bistroleclochard.com | Website: www.bistroleclochard.com

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

hoteljob.ch

Finden Sie Ihren
Traumjob
mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Betriebsleiter/-in	Region Basel	J30000
Direktionsassistent	Region Zentralschweiz	J30012
Personalassistentin (Italienisch sprechend)	Region Zürich	J30061
Operation Manager on Duty (Operative Führung)	Region Zürich	J29992
Küchenchef als Geschäftsführer/in	Region Zürich	J30053
Leiter/in Bereich Betrieb und Mitglied der Spitalleitung	Region Zürich	J30004
Geschäftsführer/-in	ganze Schweiz	J30027
Chief Purser - Mein Schiff	International	J29913
Directeur adjoint	Region Waadt/ Unterwallis	J30079

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Front Desk Mitarbeiter/in	Region Basel	J30002
Front Office Manager	Region Bern	J30112
Stv. Chef de Reception	Region Bern	J30071
Supervisor Front Office, Reception	Region Graubünden	J30006
Praktikant Front Office/Rooms Division	Region Graubünden	J29916
Receptionist/in	Region Graubünden	J30005
Receptionist/in	Region Graubünden	J29918
Réceptionist/-in	Region Graubünden	J30116
Night Auditor (m) im Bereich Front Office	Region Graubünden	J29922
3. Concierge / Logentourant	Region Graubünden	J29921
Teammitglied Reception	Region Mittelland (SO,AG)	J30068
Betriebsassistent/in	Region Schaffhausen	J29929
Teamleiter/in Reception	Region Zentralschweiz	J30048
Réceptionist	Region Zentralschweiz	J30043
Mitarbeiter/in Reservation	Region Zentralschweiz	J30040
Rezeptionist/in	Region Zentralschweiz	J30085
Rezeptionisten mit Nachtportierabläse	Region Zentralschweiz	J30051
Night Audit (30%)	Region Zürich	J29928
Réceptionist/in	Region Zürich	J30008
Nachtportier in Aushilfe	Region Zürich	J29991
Rezeptionistin	Region Zürich	J30076
Rezeptionist/ Night Auditor/ AYS Associate/ Bellman/ Public Cleaner	Region Zürich	J30046
Rezeptionist (w)	Tessin	J30102
Chef de Réception (w)	Tessin	J30101

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Diätkoch mit Adminaufgaben	Region Basel	J30095
Chef de Partie	Region Basel	J30001
Commis de cuisine	Region Bern	J30120
Chef de partie	Region Bern	J30098
Chef pâtissier	Region Bern	J30100
Frühstückskoch	Region Bern	J30109
Commis de Cuisine	Region Bern	J30110
Junior Sous Chef	Region Bern	J30111
Commis de Cuisine	Region Bern	J30047
Chef saucier	Region Bern	J30030
Commis de cuisine	Region Bern	J29901
Sous-chef Junior	Region Bern	J30034
Sous-chef	Region Bern	J30036
Demi-chef de Partie	Region Graubünden	J29920
Chef Gardemanger	Region Graubünden	J29910
Sous Chef	Region Graubünden	J30074
Chef de Partie	Region Graubünden	J29915
Koch-Saucier	Region Mittelland (SO,AG)	J30066
Commis de cuisine (auch temporär Juli-August)	Region Mittelland (SO,AG)	J29924
Commis de Cuisine	Region Mittelland (SO,AG)	J29933
Jungkoch	Region Mittelland (SO,AG)	J29978
Commis de cuisine	Region Oberwallis	J29996
Jungkoch	Region Zentralschweiz	J30122
Jungkoch	Region Zentralschweiz	J29975
Chef de Partie	Region Zentralschweiz	J30052
Chef de Partie (Tagesdienst)	Region Zentralschweiz	J30044
Koch	Region Zentralschweiz	J30041
Chef pâtissier	Region Zentralschweiz	J30084
Commis de Cuisine	Region Zentralschweiz	J30072
Jungkoch/ Koch/ angelernter Koch	Region Zürich	J30059
Küchenchef	Region Zürich	J30058
Jungkoch/ Hilfskoch (50-80%)	Region Zürich	J30056
Jungkoch	Region Zürich	J30092
Küchenchef	Region Zürich	J30073
Koch temporär	Region Zürich	J29976
Koch bis Ende September 2011	Region Zürich	J30009
Chef de Partie	Region Zürich	J29979
Sous Chef	Region Zürich	J29980

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Koch	Region Zürich	J30003
Chef de Partie	Region Zürich	J30060
Demi-chef de partie - UK - East Sussex	International	J29986
Sous-chef - UK - Region London	International	J30087
Commis de cuisine - UK - Region Sussex	International	J30090
Demi-chef pâtissier - UK - Region Sussex	International	J30091
Commis de cuisine - England - London	International	J30082
Demi-chef de partie - UK - Buckinghamshire	International	J29985
Demi-chef de partie - UK - Hampshire	International	J30031
Chef de cuisine	Region Waadt/ Unterwallis	J30080

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sachbearbeiter/in Einkauf 50%	Region Basel	J29988
Mitarbeiter/innen Aussenstände (auf Abruf)	Region Bern	J30081
F&B Manager	Region Zentralschweiz	J30011
Event Sales Coordinator/ Hostess/ Waiter/ Cook/ Steward	Region Zürich	J30069
Rezeptionist/ Night Auditor/ AYS Associate/ Bellman/ Public Cleaner	Region Zürich	J30054
Operative Assistant / -in inkl Duty Management	Region Zürich	J29994
Bankett & Event Leiter	Region Zürich	J30049
Bankettaushilfen	Region Zürich	J29981

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Bar-Lounge Mitarbeiter/in	Region Basel	J30115
Chef de Rang	Region Basel	J29931
Chef de bar	Region Bern	J30106
Chef de service	Region Bern	J29899
Maitre d'hôtel	Region Bern	J30035
Chef de service	Region Bern	J30032
Chef de rang	Region Bern	J30028
Chef de rang	Region Bern	J29999
Commis de rang	Region Bern	J29998
Restaurationsfachmann	Region Bern	J29997
Restaurantleiter	Region Bern	J30086
Chef de Service	Region Bern	J30077
Chef de Service	Region Bern	J30108
Chef de Rang	Region Bern	J30107
Servicemitarbeiter/in	Region Bern	J30105
Commis de Rang	Region Bern	J30104
Servicemitarbeiter	Region Bern	J30103
Restaurationsfachmann	Region Bern	J30099
Servicemitarbeiter/in	Region Bern	J30114
Servicemitarbeiter/in	Region Bern	J30113
Commis de rang	Region Bern	J30119
Barfachfrau	Region Graubünden	J30121
Maitre de rang	Region Graubünden	J29919
Chef de rang	Region Graubünden	J30083
Commis de rang	Region Graubünden	J30029
Commis de rang	Region Graubünden	J30096
Demi-chef de rang	Region Graubünden	J30097
Service- oder Restaurationsfachfrau	Region Mittelland (SO,AG)	J30065
Chef de service	Region Ostschweiz	J30037
Servicemitarbeiter/in	Region Ostschweiz	J30075
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Ostschweiz	J30063
Servicemitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J30010
Servicemitarbeiter	Region Zentralschweiz	J30045
Restaurationsfachmann	Region Zentralschweiz	J29900
Servicemitarbeiter	Region Zentralschweiz	J30055
Servicemitarbeiter	Region Zentralschweiz	J29927
Servicefachangestellte	Region Zentralschweiz	J29908
Stv. Chef de service / m	Region Zentralschweiz	J30093
Chef de Rang	Region Zürich	J29930
Praktikant Restauration	Region Zürich	J29935
Stv. Chef de Service	Region Zürich	J30013
Chef de service	Region Zürich	J30007
Servicemitarbeiter (Tagesdienst)	Region Zürich	J29449
Bar-/Servicemitarbeiter	Region Zürich	J29912
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J30050
Teamleader Service	Region Zürich	J29977
Barmitarbeiter	Region Zürich	J30067
Chef de service	Region Zürich	J29990
Barmitarbeiter/in	Region Zürich	J29989
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zürich	J30078
Demi-chef de rang - England - London	International	J29995
Commis de rang - England - Region London	International	J29903
Commis de rang - England - Region London	International	J30117

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 kosten-
lose Betriebsanalyse und Offerte

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

13481-9304

In Riffenmatt verkaufen wir an bester Lage,
Gasthof mit Potential

In ländlicher Umgebung auf 1'201 m² Fläche.



Vielseitig sein, für die Zukunft Neues realisieren!
Verlangen Sie eine detaillierte Verkaufsdokumentation.
Wir freuen uns auf Sie!

GlobalPlan
ImmobilienTreuhand

Global Plan AG, Känzlistrasse 74, 3008 Bern
Tel. +41 31 311 92 92, www.globalplan.ch

13489-9726

ZU VERMIETEN AUF APRIL 2012

Der ideale Standort für Ihr gastronomisches Erfolgskonzept!

In Gurmels, rasch erreichbar von Murten, Fribourg und Bern, entsteht eine Mehrgenerationen-Überbauung mit 5 Häusern und einem grosszügigen Dorfplatz zum Spielen und Erholen. Ein gemütliches Restaurant im Bistro-Stil verwöhnt die Gäste von morgens bis abends mit einer gesunden und leichten Küche.

FRISCH, GESUND, FÜR JUNG UND ALT
RESTAURANT NÄHE MURTEN

Das bestehende Restaurant im Zentrum von Gurmels wird vollständig neu gestaltet und soll im April 2012 wieder eröffnet werden. Für Ihr Konzept stehen rund 50 Plätze im Innern und eine grosse Terrasse zur Verfügung. Sind Sie bereit zu dieser Herausforderung?

Ihre Fragen beantwortet Ihnen Yvonne Kurzmeyer,
079 658 45 93 oder y.kurzmeyer@gmx.ch

13613-9157

Schweizer Inhaberin verkauft charmantes, etabliertes **Boutiquenhotel** (5 Bungalows, 3 Zimmer, 1 Haus, Pool) mit Restaurantbetrieb, gelegen an einem der schönsten und attraktivsten Surfstrände in Costa Rica. VP 1.6 Mill. US-\$.
Solvente Interessenten mit seriöser Kaufabsicht sind herzlich willkommen unter:
khansaha@hotmail.com
Tel. 00506.87019940
Webseite: www.theplacemalpals.com

13615-6756

Landgasthof zu verpachten in Cordast / FR

- Gaststube mit Fumoir
- Bar mit 2-Zimmerwohnung
- 2 Hotelzimmer
- Grosser Saal
- Wirtswohnung

➤ Erfolgsversprechendes Betriebskonzept!
Pachtzins Fr. 6'000.--

Quadrat AG ☎ 033 251 19 90

13645-6756

Engadina,
ottima opportunità,
affittiamo da subito

PRESTIGIOSO RISTORANTE

completo di arredi.

Interessati scrivere a cifra
C 024-741081 a Publicitas SA,
casella postale 48, 1752 Villars-sur-Glâne 1.

13620-6756

Anzeigen

Lebenshilfe: Es gibt kein Problem ohne Lösung!

M. Dramé – sehendes Medium – dank ihm kann sich alles ändern. Spezialist bei Liebesproblemen, sofortige Rückkehr der geliebten Person. Mit grossem Können durch Telepathie. Glück garantiert. Bezahlung erst nach Erfolg!
Tel. 0033 472 76 92 68, 0033 684 34 04 66.
3, rue de Marseille, F-69007 Lyon

13636-6956

SIG-Seeliegenschaftengesellschaft Kärnten Verwaltungs GmbH

(SIG)

KLH
GRUPPE

Betrieb der Hotel- und Gastgewerbeeinrichtungen an den im Eigentum der SIG Seeliegenschaftengesellschaft Kärnten Verwaltungs- GmbH stehenden Standorten am Hafnersee, Malschacher See und Ossischer See

Öffentliche Ausschreibung

des Betriebes der Hotel- und Gastgewerbeeinrichtungen an den im Eigentum der SIG Seeliegenschaftengesellschaft Kärnten Verwaltungs- GmbH stehenden Standorten am Hafnersee, Malschacher See und Ossischer See

Auftraggeber: SIG Seeliegenschaftengesellschaft Kärnten Verwaltungs- GmbH, vertreten durch die G&O Gößeringer Oman Rechtsanwälte, Alter Platz 12/II, 9020 Klagenfurt am Wörthersee. Die Teilnahmeunterlagen können bis 30.06.2011 bei den G&O Gößeringer Oman Rechtsanwälten, Alter Platz 12/II, 9020 Klagenfurt am Wörthersee, Ansprechperson: Ing. Mag. Andreas Oman, Email: seeliegenschaften@gorechtsanwaelt.at, angefordert bzw. abgeholt werden. Die weiteren Vorgaben hinsichtlich des Vergabeverfahrens und der Leistungsbeschreibung sind den Teilnahmeunterlagen zu entnehmen. Die Teilnahmeanträge sind jedenfalls ordnungsgemäss gekennzeichnet bis spätestens 07. Juli 2011, 12.00 Uhr, einlegend bei den G&O Gößeringer Oman Rechtsanwälten, Alter Platz 12/II, 9020 Klagenfurt am Wörthersee, abzugeben. Die Öffnung der Teilnahmeanträge wird unmittelbar nach Ablauf der Teilnahmefrist vorgenommen. Die Bewerber sind nicht berechtigt, an der Öffnung der Teilnahmeanträge teilzunehmen. Verspätet eingelangte Teilnahmeanträge sind aus dem Vergabeverfahren auszuschneiden.

Für die SIG Seeliegenschaftengesellschaft Kärnten Verwaltungs- GmbH

Friedrich Morri eh.
Mag. Reinhard Zechner eh.

13481-9304



ZU VERKAUFEN
Hotel-Restaurant
in Grindelwald/Berner Oberland

Wenn Sie vor einer der schönsten Bergkulissen der Alpen Ihren neuen Arbeits- und Lebensmittelpunkt suchen, haben wir das ideale Objekt für Sie.

Der, 1995 komplett umgebaute, Familienbetrieb hat eine lange Tradition im Gletscherdorf. Das Restaurant mit etwa 80 Innen- und 50 Aussensitzplätzen sowie 16 Hotelzimmer bilden die Eckpfeiler Ihres neuen Betriebes, der durch seine Lage, am Fusse des Ski- und Wandergebietes First-Große Scheidegg, nicht nur durch einheimische Gäste stark frequentiert ist.

Gerne erzählen wir Ihnen mehr über diese Liegenschaft.
Nehmen Sie Kontakt mit uns auf.

GriwaTreuhand AG, Immobilien & Architektur
Chalet Diamant, Dorfstrasse 20
CH-3818 Grindelwald
Tel. 033 854 11 60 . Fax 033 854 11 61
info@griwaplan.ch . www.griwaTreuhand.ch

13480-6142

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

hotel revue – stellen revue / marché de l'emploi – immobilierrevue / 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 Hölzle

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

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

E-Mail: inserte@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
– Stellenausschreibungen / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadr CHF 2.10
– Kadernotiz / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadr 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/quadr CHF 2.10

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

Termine

– Ausgabe / Numéro Nr. 25/2011
– Erscheint / Parution 23. 6. 2011
– Anzeigenschluss / Délai 20. 6. 2011

Nr. 26/2011
30. 6. 2011
27. 6. 2011

Doppelnummer

Nr. 27/28/2011
7. 7. 2011
4. 7. 2011

Doppelnummer

Nr. 29/30/2011
21. 7. 2011
18. 7. 2011

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

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

Doppelnummern

Nr. 27/28 / 7. 7. 2011

Numeros couples

Nr. 29/30 / 21. 7. 2011

Nr. 51/52 / 22. 12. 2011

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

htr hotelrevue Nr. 24 / 16. Juni 2011

www.hotelpower.ch

Neu mit News Mail!
Jetzt abonnieren und an
Verlosung teilnehmen



Effizienter wirtschaften mit weniger Energie

Partner
BKW
www.bkw.ch

**ROMANDE
ENERGIE**

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Open Air

Bestens gerüstet für
die Launen des
Wetters und grösste
Flexibilität dank
ganzjährig nutz-
baren Glasdach-
systemen.



Fotolia

Cleverer Wetterschutz



MARTIN ANNEN
VERKAUFSLEITER
STOBAG SCHWEIZ

Die Freiluftgastronomie boomt weiter. Leider ist es in unseren Breitengraden jedoch nicht immer einfach, das Wetter für die nächsten Stunden zu «kalkulieren». Gerade im Sommer kann ein Platzregen so manchen Gastwirt zur Verzweiflung bringen. Kaum aufgedeckt, muss wieder alles ins Trockene geräumt werden – noch schlimmer ist es, wenn die Gäste das Weite suchen.

Ganzjährig nutzbarer Aussenbereich

Gelassen sieht man solchen Wetterkapriolen entgegen, wenn der Gartensitzplatz mit einer kombinierten Sonnen- und Wetterschutzlösung ausgestattet ist. Ein Glasdachsystem kann grundsätzlich ganzjährig genutzt werden und bringt zahlreiche Vorteile mit sich. Im Zusammenspiel mit einer

optionalen Dachbeschattung sorgt diese Art von Wetterschutz jederzeit für ein angenehmes Klima im Gastgarten – egal, ob die Sonne brennt oder ein unerwarteter Regenguss niederprasselt. Auf Knopfdruck fährt das Markisentuch aus und verwandelt die Terrasse in eine kühle Schattenoase. Wenn Wind oder Regen aufzieht, sorgt eine optionale Steuerung dafür, dass die Beschattung rechtzeitig eingezogen wird. Auch die Rauer sind dankbar, wenn sie während ihrer Nikotinpause nicht im Regen oder Schnee stehen müssen. Denn auch im Winter schützt ein Glasdach vor Niederschlägen. Die wetterfesten und langlebigen Konstruktionen aus Aluminium verfügen über eine VSG-Dachverglasung und eignen sich auch für grossflächige Einsatzbereiche. Sie werden in verschiedenen Formen auf Mass

gefertigt. Eine umfassende Auswahl findet sich ebenso bei den Markisentüchern. Die UV-geprüften Qualitätsstoffe können so optimal auf die Architektur und die Umgebung angepasst werden. Dank moderner Tuchdruckverfahren eignen sie sich auch hervorragend als plakative Werbefläche. Die «Open-Air-Saison» lässt sich durch sinnvolle Optionen noch weiter verlängern. Zum Beispiel bieten frei verschiebbare vertikale Glaselemente zusätzlichen Schutz gegen Regen oder störenden Wind. Diese flexiblen Glasfassaden lassen sich seitlich oder frontal anbringen und sind schnell einsatzbereit. Somit bleibt der Panoramablick ins Freie gewährleistet. Schutz gegen tief stehende Sonne aber auch gegen Wind und fremde Einblicke bieten Vertikalmarkisen in verschiedenen Ausführungen. Und

schliesslich sorgen diverse optionale Lichtsysteme für ein stimmungsvolles Ambiente nach Einbruch der Dunkelheit.

Frühzeitige Planung lohnt sich

Damit die nötigen Abklärungen getroffen und allfällige Bewilligungen rechtzeitig eingeholt werden können, lohnt sich eine gründliche Beratung vor Ort durch den Fachmann. Dieser kennt die Möglichkeiten der Systeme, er kann die baulichen Gegebenheiten richtig einschätzen und in die Planung integrieren. Wer also künftig mit der Aussengastronomie echten Mehrwert generieren möchte, kann dank einer optimalen Glasdachlösung seinen Gästen eine geschützte und gepflegte Oase für jede Wetterlage bieten.

★ WWW.SWISSHOTELFILMAWARD.CH

stars&hotels
Swiss Hotel Film Award