

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2010)

Heft: 3

Anhang: Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr

Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 29.01.2026

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

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr.3 / 21. Januar 2010

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



Hoteldirektorin gefunden htr stellenrevue

www.hoteljob.ch

htr hotel revue

www.gastrojob.ch

Topjobs und Gastropfis – ganze Schweiz

GastroJob

Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-6
Deutsche Schweiz	5-11
Suisse romande	11
Svizzera italiana	12
International/Marché international	12
Stellengesuche/Demandes d'emploi	12
Immobilien	13

Bewerbung

Drei Punkte gelten als Erfolgsfaktoren für eine Bewerbung:
gründliche Recherche, attraktive Aufmachung und lösungsorientierte Vorgehensweise.



Fotolia

Die gute Bewerbung



ANSGAR SCHÄFER
INHABER UND GRÜNDER
DER SCHÄFER & PARTNER GMBH
DÜBENDORF/ZÜRICH

Haben Sie sich auch schon gefragt, warum Ihre Bewerbung zum wiederholten Mal bei Firmen auf dem Stapel «Wir bedauern, Ihnen mitteilen zu müssen...» gelandet ist? Fazit vorweg: Gut gemachte Bewerbungen sind die halbe Miete. Was optimale Bewerbungen auszeichnen: Sich vorgängig informieren, ansprechend gestalten und auf die Vorgehensweise achten!

Die Recherche

Erkundigen Sie sich über die Ansprechperson im Inserat und recherchieren Sie über das Unternehmen. Es lohnt sich, einen Aufhänger zu finden und ihn im Begleitschreiben bzw. im Bewerbungsgespräch je nach Bedarf einzufliessen zu lassen. Wenn Sie sich via Personalberatungsfirma bewerben, empfiehlt sich's, zum Berater einen

persönlichen Draht herzustellen. Je mehr Informationen Sie haben, desto grösser die Chance. Entscheider im Rekrutierungsverfahren für sich zu gewinnen und den Identifikationswillen zum potenziellen Arbeitgeber zu zeigen. Das spürt Ihr Gegenüber bereits beim ersten Kontakt und wird Sie bevorzugen. Im Zeitalter von Google und Co. hält sich der Aufwand hierfür im Rahmen.

Die Aufmachung

Üntübersichtliche, unvollständige und fehlerhafte Lebensläufe sind chancenlos. Mit oder ohne Foto? Eine Frage die kontrovers geführt wird; zugegebenermassen selbst unter Fachleuten. Was spricht für das Foto? Die Grundlagen des Marketings besagen: «Eine Marke, die mit klaren und anziehenden Bildern ausgestattet ist, wird ge-

genüber anderen Marken bevorzugt». Heisst: Auf die Verpackung kommt es an! Unattraktiv präsentierte Produkte bleiben in den Regalen liegen. Bei Bewerbungsunterlagen ist das nicht anders. Was sind schon die Ausgaben für optimales Fotomaterial, verglichen mit dem möglichen Gewinn eines neuen Lebensabschnitts bei einem Top-Arbeitgeber. Ein kurzes individuelles Begleitschreiben, aus dem hervorgeht, warum Sie glauben, für das Unternehmen einen echten Mehrwert darzustellen, rundet eine gute Bewerbung ab.

Die Vorgehensweise

Lösungsorientiertes Vorgehen bzw. die richtige Approach wird immer wichtiger! Während man früher noch in Inseraten las: «Bewerben Sie sich in der von Ihnen bevor-

zugten Form...», steht heute zunehmend für den Erstkontakt «der persönliche Anruf und/oder «Lebenslauf & Foto via Mail» auf der Wunschliste der Personalverantwortlichen. Grund: HR-Teams und Mitglieder eines Entscheidungsgremiums sind immer häufiger dezentral organisiert. Wenn also Online-Bewerbungen explizit gewünscht werden, empfiehlt sich's, Ihre Dokumente einzuscanen und via Mail zu schicken. Damit zeigen Sie erst noch eindrücklich, dass Sie mit den neuen Medien bestens vertraut sind. Unsere Empfehlung: Wenn es um Ihre Bewerbung geht, sollten Sie keine Kosten und Mühe scheuen, um einen attraktiven Auftritt zu erhalten. Verbinden Sie Text und Bild. Ihre Chancen steigen. Garantiert! Wir wünschen Ihnen viel Glück bei Ihrer beruflichen Neuorientierung.

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

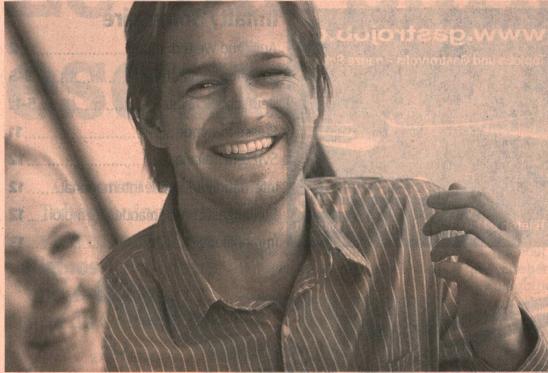
Alle Netzwerkpartner unter:

www.hotelleriesuisse.ch Rubrik Beratung «Beraternetzwerk»

CURAVIVA.CH hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association



Gastro-Unternehmerausbildung
In drei Stufen. Berufsbegleitend.



NEU!

Gastro-Betriebsleiterseminar mit eidg. Fachausweis

- Zusätzliche Ausbildungsinhalte
- Modularer Aufbau
- Wahlpflichtmodule Systemgastronomie, Beherbergung, Gastronomie
- Lernreflexionskonzept
- Eidgenössische Anerkennung

GastroSuisse
Berufsbildung

Telefon 0848 377 111
Telefax 0848 377 112

E-Mail info@gastrosuisse.ch
Internet www.gastrosuisse.ch

GASTRO SUISSE



Caritas ist Partnerin der Glückskette,
www.caritas.ch



Weiterbildung aktuell.

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

Erstes eidgenössisch anerkanntes Nachdiplomstudium auf der Stufe HF zugeschnitten auf Unternehmer/innen und Kader aus Hotellerie und Gastronomie. Modularer Weiterbildung in vier Teilen mit den zentralen Themen aktueller Unternehmensführung inkl. BW und Real Project Management. Nachhaltiger Erfahrungsaustausch und permanente Betreuung. General Management Review auf strategischer Ebene mit direktem Bezug zur Praxis.

Kursbeginn Zyklus 37: 20. Oktober 2010

Informationsveranstaltungen:

11. Mai 2010, Hotel Allegro, Bern
09. August 2010, Hotel Schweizerhof, Zürich

Führungsfrau/-mann FA

Lehrgang Leadership, 5 Module: Selbstkenntnis, Selbstmanagement, Teamführung, Kommunikation, Information Konfliktmanagement.

Mit diesen Ausweisen und mindestens 1 Jahr Führungserfahrung sind Sie zur Berufsprüfung Führungsfrau/-mann mit eidg. Fachausweis zugelassen.

Lehrgang MANAGEMENT, 6 Module: Betriebswirtschaft, Rechnungswesen, Personalwesen, Teamorganisation, Projektmanagement, Recht.

Diese Weiterbildung wird mit L-GAV-Bildungsbeträgen unterstützt.
Die Ausbildung erfolgt in Kooperation mit www.akad.ch/business

Alle Infos unter www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung

Qualitäts-Programm des Schweizer Tourismus

Stufe I:

26./27.01.2010, Thalwil	20./21.04.2010, Sarnen
08./09.02.2010, Luzern	10./11.05.2010, Meisterschwanden
17./18.03.2010, Interlaken	24./25.06.2010, Muri b. Bern
22./23.03.2010, St. Gallen	10./11.08.2010, Pfäffikon

Weitere Kursdaten finden Sie unter:
www.quality-our-passion.ch

KOPAS-Ausbildung:

25.03.2010, Basel	25.08.2010, Luzern
11.05.2010, Gwatt	17.12.2010, Bern

reception@hotelleriesuisse.ch, Zyklus 4

Modul 1 Persönlichkeit: 08.-13.03.2010

Modul 2 Front Desk Skills: E-Learning, Self Learning

Modul 3 Kommunikation: 17.-22.05.2010

Seminarhotel Sempachersee, Nottwil

Infos und Unterlagen
hotelleriesuisse Weiterbildung, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 43 01,
Telefax 031 370 42 62, www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung – weiterbildung@hotelleriesuisse.ch



CRYSTAL HOTEL
★★★

Wir suchen für unser Hotel eine neue Direktion
welche die erfolgreiche Führung unseres Hauses fortsetzt.

Das Crystal Hotel ist ein Viersterne-Superior Hotel und Mitglied der exklusiven «Small Luxury Hotels of the World». Das Hotel ist baulich und technisch in bestem Zustand und wird dank einer soliden Gesellschaftsstruktur laufend auf dem neuestem Stand gehalten.

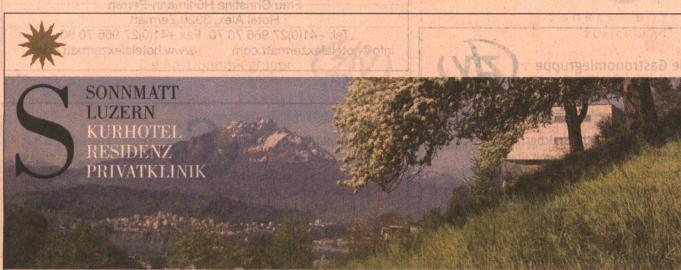
Wir sprechen sprachgewandte Persönlichkeiten mit guten Deutsch-, Englisch- und Italienischkenntnissen an, die fähig sind, dieses einmalige Hotel nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen dynamisch zu führen und gleichzeitig eine herzliche Gastfreundschaft ausstrahlen.

Wir freuen uns, mit ambitionierten, fachlich und sozial kompetenten Interessenten mit Abschluss einer anerkannten Hotelfachschule und mehrjähriger Erfahrung in ähnlicher Position in Verbindung zu treten. Ihre Anfragen und Bewerbungen behandeln wir mit grösster Diskretion.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung an:

Ferdinand Zoller
Weihenbachhalde 49
CH-8053 Zürich
ferdinand.zoller@bluewin.ch

Crystal Hotel - 7500 St. Moritz
www.crystalhotel.ch



WILLKOMMEN als DIREKTOR/DIREKTORIN

im Kurhotel, in der Residenz und in der Privatklinik Sonnamm Luzern.

Die Direktion der Sonnamm Luzern AG geht Ende 2010 in die verdiente Pension.

Für die Nachfolge suchen wir eine kommunikative und organisationsstarke Führungsperson, welche mit Inspiration, Kreativität und Leidenschaft die Sonnamm Luzern erfolgreich in die Zukunft führt.

Als unternehmerisch denkende Persönlichkeit handeln Sie professionell und verfügen über wertvolle Führungserfahrung in der Hotellerie oder in einer privaten Residenz. Ihr Auftreten ist geprägt von verlässlicher Intuition, mentaler Präsenz und Energie. Sie besitzen fundiertes betriebswirtschaftliches Know-how, sehen Veränderungen als Chance und bringen innere Sicherheit als verhandlungssicher Unternehmer mit.

KURHOTEL I RESIDENZ I PRIVATKLINIK: In diesem anspruchsvollen Dienstleistungsumfeld überzeugen Sie als Gastgeber für das Leben und Wohnen im Alter und für die Pflege des Wohlbefindens. Sie haben ein Auge für das Detail und die Motivation für das Aussergewöhnliche. Wir bieten Ihnen dazu den einzigartigen Ort und Raum für persönliche Gestaltung. Unsere Zusammenarbeit soll im November/Dezember 2010 beginnen.

Interesse? Wir freuen uns auf die Bewerbung an folgende Adresse. Ihre Bewerbung wird mit höchster Diskretion behandelt.

Erwin Kunz | OPES Treuhand AG | Hübelistrasse 18 | 6020 Emmenbrücke

Weitere Informationen finden Sie unter: www.sonnamm.ch

Hotel der Superlative.

«Hier geniesst man Hotellerie von absolutem Weltklasseformat...». So urteilt jüngst eine der führenden Schweizer Medien. Dieses Luxushotel hat es mit einer gelungenen Symbiose aus Tradition und Modernität geschafft in einem Atemzug mit der Schweiz genannt zu werden. Es gehört zweifellos zum Besten was die heimische Hospitality Branche zu bieten hat. Dies an besonders schöner Lage einer international bekannten Deutschschweizer Topdestination. Eine echte berufliche Herausforderung also für eine versierte Verkaufspersönlichkeit.

Die Führungsverantwortung der Bereiche Sales und Business Development beinhaltet: die Bearbeitung und Betreuung bestehender und neuer Kunden, Key Accounts und Key Markets; die Analyse und Auswertung von Marktdaten und die Entwicklung und Umsetzung von entsprechenden Massnahmen sowie die aktive Unterstützung der Direktion in den hotelpezifischen Marketing und PR Aktivitäten. Weiter gehören dazu die aktive Mithilfe bei der Entwicklung, Planung und Umsetzung der Verkaufs-, Promotions- und Kommunikationsstrategie des Hotels.

Director of Sales w/m

Mitglied der erweiterten Geschäftsleitung

Alle Segmente werden gleichermaßen angesprochen, ob MICE, Leisure oder Business. Sie erkennen Trends und Business-Opportunitäten und verkaufen erfolgreich eine unverwechselbare Dienstleistung. Excellente Kommunikation auf allen Ebenen und Verhandlungssicherheit in D/E/F zählen zu Ihren Stärken. Mit nationalen und internationalem Märkten sind Sie bestens vertraut. Im Bereich Luxushotellerie/Tourismus fühlen Sie sich zu Hause. Verkaufserfolg ist Ihr grösster Anspruch.

Flair für Exklusivität & Lifestyle, Reisebereitschaft und Sinn für Humor bringen Sie mit. Mehrjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position oder als Asst. DOS wird vorausgesetzt. - Interesse? Sales-Profis zwischen ca. 28 und 35 Jahren mit entsprechendem Leistungsausweis lade ich gerne zu einem vertraulichen Gespräch ein! Optimal für den Erstkontakt: Vorab CV/Foto einsenden – idealerweise per Mail – oder ganz einfach anrufen. Infoline +41 44 802 12 00. Ausserhalb der Büroöffnungszeiten und am Wochenende bin ich ebenfalls erreichbar: +41 79 402 53 00

Ansgar Schäfer

SCHAFFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 · Fax 044 802 12 07
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

5407-2010

Esprit, Charme und die jugendliche Frische der Mitarbeitenden prägen das Ambiente des Unternehmens.

Qualitative und organisatorische Weiterentwicklung des kleineren bis mittelgrossen Betriebes. Optimierung des Auftritts & Angebots. Gewinne erwirtschaften sowie «sich durch exzellente Gastgeberqualitäten im lokalen Markt stärker verankern», sind die erklärten Ziele dieser herausfordernden Stelle mit Potential! Trifft sich das mit Ihren Vorstellungen und Neigungen? Willkommen bei unserem Auftraggeber – ein Blue Chip der Branche. Standort: An top City-Lage einer angesehenen Deutschschweizer Metropole. Sie werden innerhalb einer Famous Collection of Boutique- und Business-Hotels – im Raum EU & CH – gründlich auf Ihre Tätigkeit vorbereitet. Dann erfolgt Ihr Einstieg als Stv. Restaurant Manager –ER oder SIE – Typ «Maître de la gastronomie» bzw. als Botschafter des Hauses! Für den Betrieb an 365 Tagen des Jahres geöffnet ist, hat das der Vorteil, hauptsächlich in Schichten zu arbeiten! Mit dem Restaurantleiter teilen Sie sich die anspruchsvollen Führungsaufgaben und vertreten ihn bei Abwesenheiten.

Stv. Leiter/in Restaurant-Brasserie & Bar

Mitglied des oberen Kaders

Kundenwünsche werden sorgfältig analysiert und systematisch erfasst. Mit entsprechend professionell umgesetztem bedürfnisorientiertem Marketing, erreicht das Unternehmen den spürbaren Vorsprung auf die Wettbewerber. – Eine Servicefach-Ausbildung sowie einen Leistungsausweis als Teamleader bringen Sie mit und gelten als selbstbewusster, lösungsorientierter bzw. organisatorisch starker Gastronomo! Mit den Mechanismen eines optimalen Guest Relation Managements sind Sie vertraut. Der Eintrittstermin auf Feb./Marz bzw. früher oder später nach Vereinbarung käme Ihnen entgegen. – Ärmel hochkrempeln und Commitment sind für Sie keine Schlachtworte? Want to join one of the best companies? Dann sollen wir uns kennen lernen. Vorab bitte CV mit Foto via Mail senden oder anrufen. Wir sind auch ausserhalb der Bürozeiten und am Wochenende für Sie erreichbar: +41 79 402 53 00 – Mit Spannung erwarten wir Ihren Kontakt!

Ansgar Schäfer

SCHAFFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

5406-3000

Münstener & Thomas

Bei Personalfragen persönlicher

Unsere Mandantin

Ist ein ***Hotel (Halbpension) mit 50 Betten und einem Restaurant mit 50 Sitzplätzen in einer bekannten Sommer- und Wintersportkurst-Destination im landschaftlich einzigartigen Oberengadin. Dieses Hotel im gemütlichen Engadinerstil befindet sich an bester Lage und bietet Naturliebhabern, Sportlern, Ruhesuchenden und Geniessern Erholung in einem unkomplizierten und familiären Umfeld. Im Rahmen der Nachfolgeregelung suchen wir im Auftrag der Besitzer eine/n qualifizierte/n

Gerantin/en oder ein Gastgeberpaar für ein Hotel im Oberengadin

Die Hauptaufgaben

Mit einer natürlichen Gastfreundschaft und Begeisterung verwöhnen Sie die Gäste und motivieren die teilweise langjährigen Mitarbeitenden in den Bereichen Küche, Restauration, Service, Reception, Zimmer/Lingerie täglich ihr Bestes zu geben. Qualität und das Wohlbefinden des Gastes stehen dabei stets im Zentrum (Q-zertifiziert).

Das Anforderungsprofil

Nach erfolgreichen Gastronomie-Grundausbildungen haben Sie sich gezielt weitergebildet, besitzen Leistungsausweise in ähnlichen Betrieben und sind so organisiert, dass Sie vor und hinter den Kulissen alle Aufgaben kompetent wahrnehmen können. Macher-Qualitäten, gute Kommunikationsfähigkeiten und Fremdsprachenkenntnisse in Italienisch und Englisch runden Ihr Profil ab.

Das Angebot

Es erwarten Sie ein rentables und sehr persönlich geführtes Haus mit einer treuen Stammkundschaft, grossem Entwicklungspotenzial und in jeder Hinsicht attraktiven Anstellungsbedingungen. Eine gründliche Einführung ist dabei gewährleistet und eine Wohnung kann zur Verfügung gestellt werden.

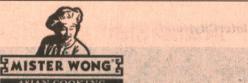
Ihre Kontaktperson

Auf Ihre schriftliche Bewerbung oder telefonische Kontaktaufnahme für Erstauskünfte freut sich: André Thomas, Geschäftsführer. Für Diskretion und Kompetenz bürgt unser Name.

Münstener & Thomas Personal- und Unternehmensberatung AG
CH-7002 Chur, Hartbergstrasse 9, e-mail: info.chur@job-online.ch

+41 81 257 15 00

5628-3000



MISTER WONG'S
ASIAN COOKING

Das Erfolgsrezept in unserem Restaurant MISTER WONG ist einfach: frische Zutaten, raffiniert und abwechslungsreich gewürzt, schnell und mit Flair zubereitet und mit einem Lächeln serviert. Unser Restaurant Laomai verführt zu einer kulinarischen Reise durch den geheimnisvollen, farbigen und vielfältigen Fernen Osten. Die Spezialitäten aus der japanischen Küche sind Sushi und Sashimi.

Für diesen grossen Restaurationsbetrieb in Zürich am Hauptbahnhof suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Geschäftsführer

Sie sind eine starke Frontpersönlichkeit und verfügen über eine Ausbildung in der Gastronomie, wenn möglich, über eine abgeschlossene Hotelfachschule. Sie bringen Führungserfahrung mit und sind ein kommunikativer und begeisterungsfähiger Gastgeber. Sie lieben das internationale Flair von Zürich und unsere internationalen Gäste. Wir bieten ein aufgestelltes, motiviertes Team und interessante Karrieremöglichkeiten in einem wachstumsorientierten Unternehmen der Markengastronomie. Genau die richtige Herausforderung für Sie? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen:

Gastrag - friendly Restaurants, Pubs & Hotels

Herr Camille Derron, Postfach, 4002 Basel
c.derron@gastrag.ch • www.mister-wong.ch • www.laomai.ch

5548-3048

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

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung oder März

Chef de Service/Stv. der Besitzerfamilie

Wir stellen uns eine kommunikative und frontorientierte Persönlichkeit vor, die unserem jungen Team kompetent vorsteht.

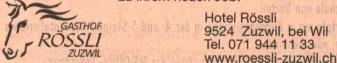
Sie überzeugen uns durch Ihr Organisationstalent und die Liebe zum Detail. Sie sind verkäuferorientiert, führungsstark und verfügen über Fachkompetenz.

Servicefachangestellte

für den gepflegten à-la-carte- und Bankettenservice, mit einer regionalen und saisonalen Gourmetküche.

Sind Sie unserer Mitarbeiter im Service?

Reto Hollenstein gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte zu Ihrem neuen Job.



Die Gastronomiegruppe zfv

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

Restaurant Technorama

Technoramastrasse 1, 8404 Winterthur

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

BetriebsassistentIn (80%)

Ihre Aufgaben: Sie unterstützen die Betriebsleitung in allen Belangen, helfen während den Servicezeiten an der Kasse sowie am Buffet und übernehmen die Serviceleitung bei Caterings und Banketten. Zudem sind Sie mitverantwortlich für die Schulung und Unterstützung bei der Rekrutierung von Mitarbeitenden und helfen bei der Angebots- und Aktionsplanung sowie beim Offertwesen mit. Diverse Projektaufgaben, die Mithilfe beim Bestellwesen, Inventuren, Tages- und Monatsabschlüsse sowie die Umsetzung und Sicherstellung unserer Qualitätsstandards und Richtlinien gehören ebenfalls zu Ihrem Tätigkeitsbereich.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine Grundausbildung im Gastgewerbe sowie über mindestens 2 Jahre Führungserfahrung. Zudem bringen Sie gute Anwenderkenntnisse im MS Office mit und verfügen über gute mündliche sowie schriftliche Deutsch- und Englischkenntnisse. Sie sind eine flexible und teamfähige Person, arbeiten lösungsorientiert, haben ein hohes Qualitätsbewusstsein und bringen unternehmerisches Denken und Handeln mit. In der Regel arbeiten Sie an 5 Tagen zwischen Dienstag und Sonntag je nach Arbeitsplan von 9.00 - 16.30, 10.00 - 17.30 oder 11.00 - 18.30 Uhr, bei Spezialanlässen sind Sie jedoch auch am Abend einsatzbereit.

Wir bieten Ihnen 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 Tauri, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

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



Für unser Ristorante Celina im Herzen von Bern suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung je eine/n

Küchenchef/in

Ihnen obliegt die Führung unserer Küche. Mit Ihrem Team gewährleisten Sie reibungslose Abläufe und einen grösstmöglichen Kundennutzen. Gästefriedenheit ist unser oberstes Gebot. Sie sind gelernter/gelernte Koch/Köchin, entspringt in der traditionellen italienischen Küche und bringen breite Erfahrung in ähnlicher Position mit. Sie sind eine dynamische Persönlichkeit mit viel Kreativität, ein Macher mit Organisationstalent und Durchsetzungskompetenz. Für Sie ist Flexibilität eine Selbstverständlichkeit.

Koch/Köchin

Sie sind gelernte/r Koch/Köchin mit einigen Jahren Berufserfahrung. Sie verfügen über fundierte Fachkenntnisse und Liebe zu Ihrem Beruf. Teamgeist, Belastbarkeit und Flexibilität zeichnen Sie aus. Sie sind kreativ und behalten auch in hektischen Momenten die Übersicht.

Pizzaiolo (m/w)

Sie haben Erfahrung als Pizzaiolo, arbeiten speditiv und sauber und bewahren in hektischen Zeiten den Überblick.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann zögern Sie nicht, uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto zukommen zu lassen.

Ristorante Celina AG, Herr Carlo Fehlmann
Spitalgasse 2, 3011 Bern
Tel. 031 311 37 37, E-Mail: email@celina-be.ch



Südafrika in Zürich West

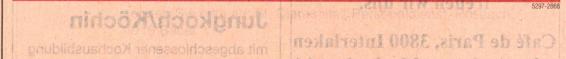
Seit mehr als zwei Jahren ist das Restaurant Mama Africa die Adresse für südafrikanische Küche, Wein und Lebensfreude. Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir einen belastbaren Unternehmer als

Geschäftsführer m/w

In einem Team, zusammengestellt aus Mitarbeitern verschiedenster Regionen und Kulturen zu arbeiten fällt Ihnen leicht und macht Ihnen Spass. Durchsetzungsvermögen, unternehmerisches Handeln und Zuverlässigkeit sind weitere zwingende Eigenschaften, die Sie mitbringen sollten. Kochlehre, Hotelfachschule und Erfahrungen als Geschäftsführer runden Ihr Profil ab.

In einer gesunden Unternehmung mit tollen motivierten Mitarbeitern bieten wir Ihnen eine grosse Herausforderung. Wenn Sie diese anspruchsvolle, vielseitige und erfüllende Stelle interessiert, und Sie etwas bewegen wollen, senden Sie Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen bitte an:

Outback Company AG, Personalabteilung, Michael Schibil,
Industriestrasse 25, 8604 Volkswill, Tel. 044 826 02 30
michael.schibil@outback-lodge.ch www.mamaafrica.ch



TESMAG

TREUHAND UND MANAGEMENT FÜR

GASTROMIE UND HOTELLERIE

Gut eingeführtes Lokal im Herzen von Zürich sucht ab sofort

Geschäftsführer/in (Paar möglich)

mit Möglichkeit für spätere Betriebsübernahme. Die aktuellen Inhaber/Geschäftsführer möchten den Betrieb gut vorbereitet in neue Hände übergeben und suchen eine verantwortungsvolle Persönlichkeit mit Gastgeberflair, die sich die Führung eines kleinen, sympathischen Teams von fünf Mitarbeitern zutraut.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen schicken Sie per E-Mail oder Post an

TESMAG, Lionel Blumberg, Renggerstrasse 8, 8038 Zürich, info@tesmag.ch



Der innovative und moderne Zoo Zürich ist ein viel besuchter, attraktiver Erlebnis-, Erholungs- und Bildungsraum. Er leistet einen wichtigen Beitrag für die Tierwelt und zur Erforschung und zum Schutz von Arten und Lebensräumen. Nicht nur die Tiere und deren Lebensräume sind uns wichtig, sondern auch die Verpflegung aller Zoobesucher, sei es am Tag oder am Abend. Wir suchen den Kontakt zu einer innovativen, unternehmerisch denkenden, service- und zielorientierten Persönlichkeit als

LeiterIn Zoo Restaurant GmbH

Ihre Aufgaben:
Sie fragen die Verantwortung für die Bewirtschaftung und Führung der Zoo Restaurant GmbH (eine 100%-Tochter der Zoo Zürich AG) gemäss den Vorgaben und Zielsetzungen der Zoo Zürich AG. Die Zoo Restaurant GmbH setzt sich aus unterschiedlich positionierten Betrieben zusammen mit Selbstbedienungsrestaurants und bedienten Restaurants ausserhalb des Zoos. Zusätzlich sind Sie mitverantwortlich für gastronomische Projekte im Zoo.

Was Sie mitbringen:

Sie sind ein Profi in der Gastronomie mit entsprechenden Weiterbildungen (Hotelfachschule/Betriebswirtschaft) und haben Erfahrung in der Leitung grösserer gastronomischer Betriebe (ca. 80 Mitarbeitende). Gastronomie-Banketterfahrung in der Selbstbedienung ist dabei zwingend erforderlich, bediente Gastronomie erwünscht. Sie sind für die gesamte Planung, Budgetierung, Koordination sowie Personalführung zuständig. Sie agieren erfolgreich nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen und haben fundierte Kenntnisse im Wareneinkauf. Erfahrung im Umgang mit Gastro-IT-Infrastruktur und Finanzplanungsinstrumenten gehören ebenfalls zum Anforderungsprofil. Ihre sympathische und gewinnende Wesensart sowie Ihre sehr guten Kommunikationsfähigkeiten auf allen Ebenen runden Ihr Profil ab.

Wir bieten Ihnen:

Direkt dem Leiter Marketing der Zoo Zürich AG unterstellt, erwarten Sie ab April 2010 an einem nicht alltäglichen Arbeitsort eine verantwortungsvolle und spannende Aufgabe. Sie erhalten viel kreativen Spielraum im Rahmen klar definierter Zielsetzungen. Ein entsprechendes Salär und gut ausgebaute Sozialeinsungen ergänzen dieses interessante Angebot optimal.

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an die Zoo Zürich AG, Personalabteilung, Zürcherbergstrasse 221, 8044 Zürich.

5518-3030

5518-3030

5517-3002

INTERLAKEN



Wir suchen kreativen, verantwortungsbewussten und teamfähigen

KÜCHENCHEF

Sous-Chef

Wir legen grossen Wert auf eine gepflegte, frische und saisonale Küche

Auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen freuen wir uns.

Café de Paris, 3800 Interlaken
Alex Auderset, Marktplatz 14
tel 033 821 69 10

Für unsere Auftraggeber (Region Lau-sanne) suchen wir nach Vereinbarung ein erfahrendes und tieriebendes Haushälter-Ehepaar

mit sehr guten Referenzen. Sie sind für den Haushalt, die Gartenanlage, Versorgung der Tiere (Esel, Hunde, Katzen) sowie den Unterhalt der technischen Anlagen verantwortlich. Ihre Wohnung befindet sich in einem separaten Chalet. Wenn Sie Deutsch und Französisch sprechen, beide über Führerausweise verfügen, erwarten Sie eine vielseitige Aufgabe mit sehr guten Anstellungsbedingungen. Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

RIO & SELECT, A. Haggmann,
Stellenvermittlung für Privatpersonal
Feldeggstrasse 85, 8008 Zürich,
Telefon 044 211 61 73

Hotel-Restaurant Bellevue

Sie haben Freude, in einem Top-Team mitzuhelfen, die Gäste der bekannten Winterdestination Flims-Laax-Falera zu verwöhnen, dann suchen wir Sie:

Restaurationsfachfrau/-mann oder Serviceangestellte/r mit Erfahrung

für unsere Bürndüster mit anspruchsvollem A-la-carte-Service.

Eintritt möglichst per sofort. Englisch-Kenntnisse erwünscht. Ich wünsche Ihnen eine schnelle und einfache Bewerbung.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren unverbindlichen Anruf.

HOTEL RESTAURANT
BELLEVUE
CH-7017 Flims
Marianne Tobler und Rolf Joos
Tel. 081 911 31 31
E-Mail: info@bellevuefilms.ch
http://bellevuefilms.ch



Restaurant
Weissensteinstrasse 61
3007 Bern

Wir suchen per 22. Februar 2010 für unsere Neueröffnung am 1. März zur Vervollständigung unseres jungen Teams einen motivierten und kreativen

Küchenchef m/w

sowie einen

Jungkoch m/w

mit abgeschlossener Kochausbildung
Unser Konzept - saisonal, regional, frisch und hausgemacht!

Für nähere Informationen rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen per Mail oder Post zu.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen

Martin Moser

Niesenstrasse 2

3600 Thun

033 221 83 43

martinmoser@bluemail.ch



RESTAURANT ZUR Post

Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Dann haben Sie es hiermit vielleicht schon gefunden!

Unser Familienunternehmen sucht per 1. März 2010 oder nach Vereinbarung eine aufgeschlossene, gelernte und zuverlässige

Service-Mitarbeiterin (100%)

Wir bieten ein familiäres Umfeld, selbstständiges Arbeiten mit Führung von Lehrlingen, eine sehr gute, saisonale Marktküche mit verschiedenen Spezialitäten und zeitgemäss Erhöhung.

Dienstag, Mittwoch Ruhetag. Über eine Bewerbung freuen wir uns unter folgender Adresse:

Restaurant zur Post, Karin Häberling, Hauptstrasse 11,
Postfach 38, 5453 Remetschwil



STEIGENBERGER
HOTELS AND RESORTS

Werden Sie Teil einer einzigartigen Hotelkultur.

„A Step into Excellence“ ist Ihr Lebens-Motto, wenn Sie in diesem 4*-Hotel arbeiten möchten, wo andere Ihre Ferien verbringen. Gelegen in einer der berühmtesten Feriendestinationen der Schweiz, bietet das wunderschöne Chalet hotel mit 122 Zimmern, 8 Suiten, 1 Appartement, 1 Halbpension-restaurant mit 200 Sitzplätzen, 1 à la carte Restaurant mit urigem Charme und 53 Sitzplätzen, 1 Hollenbar mit Lounge-Charakter und grossem Kamin, 1 Käse-Chalet sowie 6 Tagungsräumen für bis zu 130 Personen und einem grosszügigen Wellnessangebot alles, um sowohl den Feriengast wie auch den anspruchsvollen Togungsgast zu verwöhnen.

Wir suchen ab Ende März 2010 oder nach Vereinbarung eine(n)

Stellvertretenden Direktor (m/w)

Ihre Aufgaben:

- Vertretung und Unterstützung des Direktors
- Hotelbetriebsführung mit Schwerpunkten in den Veranstaltungen, Sales & Marketing
- Unterstützung im Revenue Management
- F&B Management & Controlling
- Gästebetreuung
- Mitarbeiterführung und Mitarbeitermotivierung
- Organisation der Abläufe im Hotelbetrieb
- Teamfunktion und -entwicklung

Ihre Qualifikation:

- Abgeschlossene Ausbildung im Hoteltgewerbe, Abschluss einer Hotelfachschule von Vorteil
- Erfahrung in Kaderpositionen in der 4- und 5-Sterne-Ferienerholerrie im In- oder Ausland
- Fundierte Kenntnisse in Opera sowie der MS-Office- Programme
- Sehr gute Deutsch-, Englisch- und Französischkenntnisse in Wort und Schrift
- Sehr gutes Verkaufsbewusstsein und Zahlenverständnis
- Planungs- und Organisationsfähigkeit
- Kommunikations- und Teamfähigkeit
- Belastbarkeit und Flexibilität
- Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein
- Einsatzbereitschaft, Initiative und Engagement
- Unternehmerisches Denken und Handeln

Wir suchen Bewerber, die in einer attraktiven Ferieregion den alltäglichen Arbeitsablauf mit viel Hingabe und Engagement pflegen und bereit sind, motiviert jeden Tag aufs Neue an jedem Kunden gleich bleibend perfekte Dienstleistungen mit einem Lächeln zu bringen. Sie erwarten ein Arbeitsplatz in einem modernen Unternehmen mit Tradition und zukunftsorientierten Aufgabenstellungen mit Spielraum für persönliche Kreativität.

Konnten wir Ihr Interesse wecken? Dann freuen wir uns auf Ihre komplette Online-Bewerbung an:

Steigenberger Hotel Gstaad-Saanen
Martin Sonderegger, Direktor

Auf der Holen • CH-3792 Saanen

martin.sonderegger@steigenberger.ch • www.steigenbergerhotelgroup.com

★★★★★

STEIGENBERGER HOTEL GROUP

a step into excellence



Swiss Hotel Association

Le changement commence ici!
www.hoteljob.ch
Maintenant aussi en français.

La plate-forme de l'emploi pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme. Novatrice, moderne et fonctionnelle. Grâce à elle, les rencontres sur le marché du travail deviennent plus conviviales.



Hotel Restaurant
Rössli Hürden
www.hotel-restaurant-roessli.ch

Die Oase am Zürichsee zwischen Pfäffikon und Rapperswil, Hotel Restaurant Drei Linden in Wetzikon (ZH), sucht nach Übereinkunft noch folgendes qualifiziertes Personal in Saison- und Jahreszeitung:

Frontofficemanagerin Réceptionistin

Chef de Service Stv. Restauranteleiter (m/f)

Chef der Rang (m/f) Restaurationsfachfrau (m/f)

Wir bieten: 25 komfortable Hotelzimmer, Seminarräume. Eine der schönsten Seeterrasse, Seepavillon, Weinkeller, gepflegter Service, hochstehende Küche, junges, aufgestelltes Team. 365 Tage offen.

Sind Sie teamfähig, belastbar, haben Freude am Beruf und würden gerne unsere anspruchsvollen Gäste verwöhnen?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung

Hotel Restaurant Rössli/RECH Management

H. Krammer

Hurderstrasse 137

CH-8640 Hürden

Tel. +41 78 603 82 06

Fax +41 55 416 21 90

E-Mail: info@rech-management.com

5039-3072

Bergheim
Private Altersklinik Uetikon

Das Bergheim in Uetikon am See ist eine private Altersklinik mit 125 Behandlungsplätzen für die psychiatrische Langzeitbehandlung älterer Menschen.

Auf den 1. April oder nach Vereinbarung suchen wir einen

Stv. Leiter/in Restaurant

In dieser Position sind Sie verantwortlich für den reibungslosen Ablauf im öffentlichen Selbstbedienungsrestaurant Panorama. Sie arbeiten aktiv mit, nehmen administrative Aufgaben wahr, führen Anlassbesprechungen durch und koordinieren die Bankette und Anlässe.

Haben Sie Erfahrung in der Mitarbeiterführung und den Bereichen Restauration und Catering? Verfügen Sie über eine ausgeprägte Kundenerorientierung und Fähigkeit im Umgang mit Menschen? Beherrschten Sie Deutsch in Wort und Schrift und verfügen über Computer- sowie Administrationskenntnisse?

Wenn Sie an einem herausfordernden Posten mit adäquaten Anstellungsbedingungen in einem nicht alltäglichen Betrieb interessiert sind, dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung an unseren Leiter Restauration, Herrn Urs Büri, Cletia Schlössli AG, Schlossstrasse 8, 8618 Oetwil am See, der Ihnen gerne unter Tel. +41 (0)44 929 83 30 für erste Informationen zur Verfügung steht.

Bergheim Uetikon AG
Private Altersklinik
8707 Uetikon am See | www.bergheim.ch
Telefon +41 (0)44 929 87 11 | Telefax +41 (0)44 929 88 14

5037-3072

**Grand Hotel
EUROPE
LUCERNE**

130 Jahre im Sinne der Gastfreundschaft

Für unser Erstklasshotel mit 350 Betten, wettbewerbsfähigen Konferenzräumen und schlanken Führungsstrukturen, suchen wir per Ende März 2010

zur Verstärkung unseres jungen kollegialen Teams noch folgende kompetente, verantwortungsbewusste Mitarbeiter:

Empfang/Administration: Direktionsassistent (w/m)
(Seminarbereich, Réception, Restauration)

Réceptionistin
sprachgewandt, Réceptionserfahrung, qualitätsbewusst

Küche: Chef de partie tournant (w/m)
Commis pâtissier (w/m)
Commis de cuisine

Service: Stv. Oberkellner (w/m)
(Seminarbereich, Restaurant)
Chef de rang

Etage: Etagenportier

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

Grand Hotel Europe
Personalabteilung
Haldestrasse 53
6006 Luzern
Tel. 041 370 00 11
Fax 041 370 10 31
www.europe-luzern.ch
Info@europe-luzern.ch

5039-3068



SOUS-CHEF (m/w)

welcher unseren Küchenchef und die 7-köpfige Küchenbrigade kreativ und tatkräftig unterstützt. Wir achten – getreu unserem Namen – auf die Balance: Mal einfach – mal luxuriös, mal regional – mal mediterran, mal feurig – mal mild, mal mit – mal ohne Fleisch.

Es erwarten Sie ein traumhafter Arbeitsplatz, ein junges, gut eingespieltes Team und beste Entafftungsmöglichkeiten.

Fakten

26 stilvoll renovierte Zimmer | Eventsaal mit 100 Plätzen | A-la-Carte Restaurant mit 80 Sitzplätzen | Sonnen-Terrasse mit 100 Sitzplätzen | Sonnen-Lounge mit 45 Sitzplätzen | eigenes Seebad | 15 Autominuten von Luzern | familiäres, fröhliches Arbeitsklima |

Kontakt

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an:

Erica und Stefan Fuchs-Liesbach

Hotelliere & Gastgeber

WIR FREUEN UNS AUF SIE!

Sonne • Balance Hotel am See • Seestrasse 23 • 6205 Eich

Tel. 041 202 01 01 • Fax 041 202 01 00

• hotel@sonnebalance.ch | www.sonnebalance.ch

zur selben Familie gehören: Seerose.ch | Badubendorf.ch | Mürset.ch

www.claraspatial.ch

Wir sind ein modernes Privatspital mit qualifizierten Dienstleistungen im stationären und ambulanten Bereich. Es hat Stadtspitalfunktion mit erweiterter Grundversorgung und bietet mit seinen Schwergewichten in der Viszeralchirurgie und der Onkologie hochspezialisierte Versorgung für die ganze Region an.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Diätköchin / Diätkoch 100%

Voraussetzungen für diese vielseitige Aufgabe sind eine abgeschlossene Berufsausbildung als Diätkoch/in mit Fähigkeitsausweis und mit mehrjähriger Berufserfahrung im Bereich Diätküche. Es erwarten Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem dynamischen Team, bei der Sie Ihre Fähigkeiten unter Beweis stellen können.

Wir werden uns an eine teamfähige, kreative, motivierte und flexible Persönlichkeit, die Freude hat in einem lebhaften Umfeld zu arbeiten. Fühlen Sie sich angesprochen – dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen.

Unseren Mitarbeitenden bieten wir zeitgemäße Anstellungsbedingungen, grosszügige Sozialversicherungsleistungen und gute Weiterbildungsmöglichkeiten.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Jacques Navarro, Küchenchef, Telefon 061 685 86 11. Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an: St. Claraspatial, Personalien, Postfach, 4016 Basel.

Schwerpunktspital für Magen-Darmleiden, Onkologie und Stoffwechsel

ST CLARA SPITAL

5039-306



Alex HOTEL RESTAURANT LOUNGE + COCKTAILBAR

Wenn die Norm nicht gefragt und die Kreativität grenzenlos ist...

Das bei seinen Gästen äusserst beliebte «Alex» sucht ab kommender Sommersaison eine charmante Persönlichkeit als:

Hotelsekretärin

Sie sind mitverantwortlich für den Front-Bereich mit Reservation, Gästebetreuung und Korrespondenz.

Sie bringen mit:

- Berufserfahrung im Front-Bereich / Reception eines Hotels
- Erfahrung mit Reservationssystemen
- gute PC-Kenntnisse
- geläufig in den Sprachen D/E/F in Wort und Schrift
- Verantwortungsbewusstsein und Einsatzbereitschaft

Wir bieten Ihnen:

- ein unvergleichliches Ambiente in einem einzigartigen Hotel in Zermatt
- eine Jahresstelle
- eine attraktive Entlohnung

Gerne stellen wir Ihnen unser Haus persönlich vor. Wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Frau Christina Hürlimann-Perron
Hotel Alex, 3920 Zermatt
Tel. +41(0)27 966 70 70 | Fax +41(0)27 966 70 90
info@hotalexzermatt.com | www.hotalexzermatt.com

5439-2658

An alle deutschsprachigen Rezeptionistinnen zwischen 20 und 24 Jahren, die auf der Suche nach einer neuen Herausforderung sind:

Möchten Sie in Zukunft

50% Rabatt auf Ihr Ferienarrangement?

Lesen Sie hier, wie Sie das starke, junge Receptions-Team im Conti unterstützen und Ihre Ferien zum halben Preis geniessen können!

Sie wollten schon lange wieder einmal etwas Neues wagen. Sie möchten Ihre Erfahrungen an der Reception anwenden und eine neue Herausforderung annehmen. Sie kennen Fideli wie ihre Westentasche und freuen sich darauf, Ihre Englisch- und Französisch-Kenntnisse regelmässig einzusetzen.

Im einzigen 4-Sterne-Hotel im Limmattal suchen wir zur Ergänzung unseres Teams auf den 1. März 2010 eine freundliche, aufgestellte und flexible

Persönlichkeit an die Réception

Nach einer ausführlichen Einarbeitung sind Sie in dieser abwechslungsreichen Aufgabe selbstständig für den reibungslosen Ablauf des Dienstes verantwortlich. Sie lachen gerne und mit ihrem unermesslichen Charme empfangen Sie unsere Business-Gäste.

Am besten, Sie überzeugen sich selbst. Senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto jetzt gleich an diese Adresse und bald wissen Sie mehr.

Hotel Conti, Heimstrasse 41, 8953 Dietikon

Ihre Ansprechperson ist Frau Barbara Rüedi

Telefon 044 745 86 86

Übrigens... Unser Inhaber ist

Palma de Mallorca. Dort gehören

weitere 50 Hotels in seine Gruppe Optura.



5039-3051



WERBRINGEN SIE DEN NÄCHSTEN SOMMER AUF DEM UFER DES RHEINS!

Im Seminarhotel Unterhof harmonieren geschichtsträchtige Mauern und modernes Design in reizvollem Kontrast: 5 multifunktionale Plenarräume, 12 Gruppenräume sowie 88 helle Gästezimmer bieten eine erstklassige Infrastruktur für Seminare und Privatevents. Das à la carte Restaurant Fischerstube mit 40 Sitzplätzen und das Gartenrestaurant "Rheinpromenade" mit 120 Sitzplätzen garantieren kulinarische Höhepunkte.

Von April bis Oktober 2010 freuen wir uns auf Ihre wertvolle Unterstützung als:

RÉCEPTIONIST(IN) 100%

Sie haben Berufserfahrung an einer Hotelreception, verfügen über sehr gute EDV-Kenntnisse (MS-Office und vielleicht sogar Excel) und gute Sprachkenntnissen in Englisch und evtl. Französisch.



SERVICEANGESTELLTE(R) 60 - 100%

Ob gelernt oder reich an Erfahrung im gepflegten à la carte Service, Sie lieben Ihren Beruf und leben echte, herzliche Gastfreundschaft.



KOCH/KÖCHIN 100%

Sie konnten nach Ihrer Ausbildung bereits Berufserfahrung sammeln und schätzen die Herausforderung einer kreativen und abwechslungsreichen Küche.



Für alle Positionen werden gute bis sehr gute Deutschkenntnisse vorausgesetzt. Bringen Sie Berufserfahrung in einer ähnlichen Position mit und schätzen das lebhafte und abwechslungsreiche Umfeld des Gastgewerbes?

Dann werden Sie Teil eines gut eingespielten Teams...

Christine Schnoor, Human Resources, freut sich auf Ihre Bewerbung.

Seminarhotel Unterhof Schaffhauserstrasse 8 8253 Diessenhofen
Tel 052 846 38 11 www.unterhof.ch christine.schnoor@unterhof.ch



Confiserie Speck, Alpenstrasse 12, Postfach 4716, 6304 Zug

Wir suchen für die Führung und Betreibung unseres Gelateria-Kiosks an Ostern

eine(n) Betriebsassistent(in)

Sie führen ein Team von ca. 6 Mitarbeitern (davon 4 Teilzeit). Unsere Gelateria besteht aus einem Kiosk mit 60 Aussenplätzen, in bester Lage am Zugersee. Keine Innenplätze, deshalb sehr wetterabhängig. Sie sind für alle administrativen Arbeiten verantwortlich, sind aber vor allem vor Ort an der Front tätig.

Wenn Sie bereit sind, flexibel zu arbeiten und junge Mitarbeiter an einem der schönsten Sommer-Arbeitsplätze zu führen, sind Sie bei uns an der richtigen Stelle.

Peter Speck, Confiserie Speck
Alpenstrasse 12, Zug
www.speck.ch, mail@speck.ch



Das Bergrestaurant First (2200 m ü.M.) liegt unmittelbar bei der Bergstation der 6er-Gondelbahn, mitten im sonnigen Wander- und Schneesporthotel Grindelwald-First.

Für diesen Betrieb an bester Lage suchen wir per **1. November 2010** (Betriebszeit Mitte Mai bis Ende Oktober sowie Mitte November bis Mitte April) eine dynamische Persönlichkeit als

Pächter Bergrestaurant First

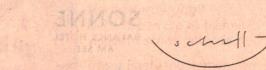
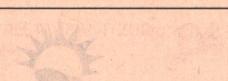
Arbeitsort Grindelwald-First

Der Restaurationsbetrieb umfasst ein bedientes Restaurant (140 Plätze), ein Selbstbedienungsrestaurant (200 Plätze), eine grosse Sonnenterrasse (300 Plätze) sowie diverse Säale (20–100 Plätze). Das grosszügige Touristenlager bietet rund 90 Personen (Mehrbettzimmer) eine Übernachtungsgelegenheit. Die Gepäck-Bar, eine gemütliche Skibar mit 30 Innen- sowie 80 Aussenplätzen, rundet das vielfältige Gastronomieangebot ab.

Reizt Sie die Herausforderung unseren internationalen Gästen eine qualitativ hochstehende Gastronomie bieten zu können? Zeichnen Sie sich durch Belastbarkeit, Durchsetzungsfähigkeit und Ausdauer aus, und sind Sie an einem langfristigen Mietverhältnis interessiert?

Gerne erwarten wir Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen an:
Jungfraubahnen, Therese Jaun Schmid, HR-Abteilung, Harderstrasse 14, 3800 Interlaken

Nähere Auskünfte erteilt Ihnen gerne: Christoph Egger, Leiter Firstbahn, Telefon 033 828 77 01



SONNEN

WIR HILFEN MENSCHEN

medicall ist ein internationales Dienstleistungsunternehmen der Sozial-Unterstützung, welches im Auftrag von verschiedenen renommierten Versicherungsgesellschaften für die Organisation und Durchführung von Hilfeleistungen rund um den Globus zuständig ist.



Ab dem 1. März 2010 suchen wir zur Verstärkung unseres Teams eine/einen

Mitarbeiter/in (80-100%) Medizinische Auslands-Notrufzentrale

Was Sie bei uns erwarten:

- Verantwortung für Kunden in medizinischen Notfällen weltweit und rund um die Uhr
- Selbständige Organisation von bedarfsgerechten Lösungen unter Einbeziehung unseres weltweiten Partnernetzwerkes
- Kommunikative Tätigkeit unter Anwendung ihrer versierten Fremdsprachenkenntnisse
- Ausgeprägte Dienstleistungselemente sowohl gegenüber Kunden und Anfragenden als auch innerhalb unseres Unternehmens
- Ihr Engagement und Verhandlungsgeschick sorgt dafür, dass unsere Ausfragenden diese Leistungen zu optimalen Konditionen erhalten
- Abwechslungsreiche Position innerhalb eines erfahrenen Teams

Was Sie mitbringen sollten:

- Abgeschlossene Berufslehre, Maturität oder eine gleichwertige Ausbildung
- Berufserfahrung in einem der folgenden Bereiche: Tourismus, Hotellerie oder Fremdenverkehr
- Hohe Kundinnen- und Kundenorientierung sowie sehr gute kommunikative Geschick
- Gute Deutsch-, Englisch- und Französischkenntnisse in Wort und Schrift sind obligatorisch, Kenntnisse in weiteren Sprachen von Vorteil
- Physische und psychische Belastbarkeit
- Selbständige sowie sorgfältig arbeitende Persönlichkeit mit Organisationstalent
- Fähigkeit zu mehrgleisigem Arbeiten und vernetztem Denken
- Reiseerfahrung sowie interkulturelle Kompetenz
- Zeitliche Flexibilität im Schichtdienst (inkl. Nacht- und Wochenendarbeit)
- Diskretion im Umgang mit vertraulichen Daten

Medicall AG · Herr Wolfgang Seeger · Zürichstrasse 38
8306 Brüttisellen · E-Mail: wolfgang.seeger@medicall.ch · www.medicall.ch

Hotelfachfrau Gouvernante

Am Ufer des Zürichsees, angrenzend ans Naturschutzgebiet, liegt wunderschön unser "Schiff". Mit zwei traumhaften Terrassen, Speiserestaurant, Schiffslustue, Saal, Weinsteuer, Seerosenbar und 30 individuellen Zimmern. In dieser unvergleichlichen Atmosphäre leben wir Gastfreundschaft für unsere Gäste aus nah und fern.

Gastronomie, Service und Unterhaltung für jeden Geschmack und jedes Budget.

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

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

Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen.

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



her rechts nach frisch

Für unseren lebhaften Lebensmittel-Großhandels-Betrieb in Zufikon AG, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen flexiblen

Mitarbeiter für den Verkauf

Sie haben fundierte Kenntnisse in der Lebensmittelbranche und können auf eine mehrjährige Tätigkeit im Verkauf oder Aussenvertrieb zurückblicken. Eine kaufmännische Grundausbildung ist Voraussetzung.

Gute Deutschkenntnisse werden verlangt.

Sie nehmen telefonische Bestellungen entgegen und sind voll motiviert, sich einen Kundenkreis im Bereich Gastronomie aufzubauen.

Sie beraten und betreuen die Kunden am Telefon, bereiten Aktionen vor und führen diese auch selbstständig durch.

Sie sind bereit, bei Bedarf Kunden zu besuchen. Ihr sicheres Auftreten hilft Ihnen dabei. Ihre Kenntnisse im Bereich Fisch, Geflügel, Wild, Fleisch und Delikatessen können Sie bei uns voll umsetzen. (Nur Vollzeitbeschäftigung möglich – 42½-Stunden-Woche)

Italienisch- und Französisch-Kenntnisse sind von Vorteil aber keine Voraussetzung.

Wir bieten Ihnen eine interessante, selbständige Tätigkeit mit zeitgemässer Entlohnung.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte schriftlich an:

G. Bianchi AG
Frau M. Hofmann
Allmendweg 6
CH-5621 Zufikon AG

stiftung sbe

Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Wir suchen
**eine Fachfrau Hauswirtschaft/
Hauswirtschafterin 50–80%,**
Einsatz nach Absprache

eine/n Koch/Köchin 40–50%

Einsatz Mo. bis Fr. morgens
Gemeinsam mit der Leiterin Hauswirtschaft kümmern Sie sich um die operativen Belange in den Bereichen Reinigung, Wäscheversorgung und Verpflegung. Sie helfen mit, unsere vier Lernenden im Fachbereich Hauswirtschaft anzubinden und auszubilden.

Wir erwarten
eine abgeschlossene Berufsausbildung in einem der obengenannten Berufen oder in einem arverwandten Bereich mit einigen Jahren Berufserfahrung. Sie sind eine Person mit hoher Sozialkompetenz und emotionaler Stabilität, die sich mit Überzeugung, Freude und Humor für die berufliche Integration von jungen Menschen einsetzen möchte. In Ihrem Alltag spielt der christliche Glaube eine wichtige Rolle.

Wir bieten
Arbeitsstellen, in denen Sie Herz, Hand und Verstand zum Wohle junger Menschen einsetzen können. Zudem zeitgemäss Anstellungsbedingungen und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Arbeitsort
Therapiezentrum Mettleneggen, 3665 Wattwil

Arbeitsbeginn
Ab März 2010 oder nach Übereinkunft

Wer sind wir

Die Einrichtungen der Stiftung sbe für berufliche und soziale Eingliederung in den drei Zentren Trubschachen, Les Breuleux und Wattwil unterstützen junge Menschen mit psychischen Problemen und Einschränkungen. Sie nehmen Jugendliche und junge Erwachsene beiden Geschlechts in Krisen psychischen und teilweise sozialen Ursprungs zur Ausbildung, Therapie und Betreuung auf.

Ihre Bewerbung
richten Sie bitte an Mettleneggen sbe, Therapiezentrum, Werner Käser, Heimleitung, Postfach 112, 3665 Wattwil. Für Fragen steht Ihnen Karin Brenzikofer Aeberhard, Leiterin Hauswirtschaft, jederzeit gerne zur Verfügung, Tel. 033 359 20 20.

Weitere Infos
finden Sie unter www.stiftung-sbe.ch
E-Mail: mettleneggen@stiftung-sbe.ch

JUNGFRABAHNEN

WIR SUCHEN FÜR UNSEREN TAGESBETRIEB AUF APRIL ODER NACH VEREINBARUNG INITIATIVEN UND AN SELBSTÄNDIGES ARBEITEN GEWÖHNTEN

WIR SUCHEN FÜR UNSEREN TAGESBETRIEB AUF APRIL ODER NACH VEREINBARUNG INITIATIVEN UND AN SELBSTÄNDIGES ARBEITEN GEWÖHNTEN

Jung-Koch.

Schriftliche Bewerbung mit Foto

S. Binoth AG, Seestr. 40, 3700 Spiez

5655-3000

Wir suchen ab Frühling 2010

Indischen Spezialitätenkoch

z. Hd. Restaurationsbetriebe

Jungfraujoch und Eigergletscher

Martin Soche

3823 Eigergletscher

5625-3000

WIR SUCHEN FÜR UNSEREN TAGESBETRIEB AUF APRIL ODER NACH VEREINBARUNG INITIATIVEN UND AN SELBSTÄNDIGES ARBEITEN GEWÖHNTEN

WIR SUCHEN FÜR UNSEREN TAGESBETRIEB AUF APRIL ODER NACH VEREINBARUNG INITIATIVEN UND AN SELBSTÄNDIGES ARBEITEN GEWÖHNTEN

SEEHOTEL RIGI-ROYAL IMMENSEE AM ZUGERSEE

Das gepflegte Haus an wunderschöner Lage direkt am See.

Wir suchen für unseren Familienbetrieb

Aide du Patron m. Ch zu unserer Stütze

Eintritt nach Absprache

Receptionistin mit etwas Erfahrung

Eintritt demnächst oder sofort

Servicefachangestellte CH oder D

März / April / Saison

Wir freuen uns auf Ihre Meldung.

Bewerbungsunterlagen mit Foto an

Seehotel Rigi Royal, 6405 Immensee.

Betriebsferien bis 25. Januar 2010.

Veränderungen beginnen hier

www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Swiss Hotel Association



Hotel Krone

Wangen a.d. Aare
Servicefachangestellte, für unseren Frühstücks-, Mittag und Abendservice
Wenn Ihnen Gastfreundschaft am Herzen liegt und Sie es verstehen, Gäste aus aller Welt, charmant und fachmännisch zu betreuen, senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns doch an. Wir bieten Ihnen eine interessante, attraktive und verantwortungsvolle Stelle.
Tel. 032 / 631 70 70
Hotel Krone Städtli 1 3380 Wangen an der Aare
hotel@krone-wangen.ch

Für unser sympathisches ***Hotel mit 22 Zimmern, Restaurant, Gaststube und verschiedene Banketträume suchen wir zur Verstärkung:

Servicefachangestellte,

für unseren Frühstücks-, Mittag und Abendservice

Wenn Ihnen Gastfreundschaft am Herzen liegt und Sie es verstehen, Gäste aus aller Welt, charmant und fachmännisch zu betreuen, senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns doch an. Wir bieten Ihnen eine interessante, attraktive und verantwortungsvolle Stelle.

Tel. 032 / 631 70 70

Hotel Krone Städtli 1 3380 Wangen an der Aare
hotel@krone-wangen.ch

Golf & Bad Alvanau

Inmitten wunderschöner Bergidylle auf 900 Meter über Meer im Albulatal liegt Alvanau Bad. Die Landschaft ist lieblich, das Klima mild. Hier entstanden in den vergangenen Jahren einer der schönsten 18-Loch-Golfplätze der Alpen mit rustikalem Restaurant sowie ein Heilbad mit Wellnessanlage.

Ab Mitte April 2010 suchen wir für das Golfclub-Restaurant eine/n engagierte/n

Gastronomiekoch/-köchin

Ihr Aufgabengebiet:

- Optimale Organisation der Küchen- und Betriebsabläufe
- Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsstandards
- Mitarbeiterführung und Dienstplanerstellung
- Budgetverantwortung
- Schulung der Mitarbeiter

Ihr Profil:

- Fundierte Gastro-Aus- und -Weiterbildung
- Führungserfahrung
- EDV-Kenntnisse
- Große Flexibilität in Bezug auf Arbeitszeit und Ferien setzen wir als Saisonbetrieb voraus
- Flair für einen teilweise hektischen Betrieb
- Engagement und Selbstständigkeit

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:
Eva Marty, Golfclub Alvanau Bad, Albulastrasse 120
7473 Alvanau Bad, info@golf-alvanau.ch
Telefon 081 413 33 74

Belvédère
STRANDHOTEL & RESTAURANT
SPIEZ AM THUNERSEE

Seit über 100 Jahren im Zeichen der Gastfreundschaft

Das Strandhotel & Restaurant Belvédère ist ein elegantes 4* Hotel mit einer bunten durchmischtens Gästeschicht. Es liegt idyllisch mittenin eines Parks am Thunersee. Seit Jahren garantieren 15 Punkte Gault Millau und eine hervorragende Bewertung im Guide bleu für einen kulinarischen Hochgenuss. Der sehr persönlich geführte Betrieb spricht Jung und Junggebliebene gleichermaßen an.

Für die kommende Saison ab Mitte Februar 2010 suchen wir folgende motivierte Mitarbeiter als:

Sous Chef

(Gastronomiekoch von Vorteil)

Chef de partie (Gardemanger) Jungkoch

sowie

Réceptions-Praktikantin

Sie sind ein aufgestiegener Mitarbeiter mit Ambitionen, etwas zu erreichen. Sie haben den Willen, Ihren persönlichen Touch in die Belvédère-Familie einzubringen und viel Neues zu lernen und zu erleben.

Wir bieten interessierten Mitarbeitern neuzeitliche Anstellungsbedingungen und die Möglichkeit sich zu entwickeln.

Auf ein vollständiges Bewerbungsdossier mit Bild freut sich

Markus Schneider, Direktor
Strandhotel Belvédère CH-3700 Spiez
Telefon 033 654 66 66 oder Fax 033 654 66 33
Internet: www.belvedere-spiez.ch
E-Mail: info@belvedere-spiez.ch

RESTAURANT EGGHÖLZLI

Unser Betrieb besteht aus einem gut frequentierten öffentlichen Restaurant mit Terrasse, Atrium und einem Speisesaal, in dem die BewohnerInnen der Senioren-Appartements Egghölzli mittags versorgt und abends Bankette durchgeführt werden.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per Anfang Mai oder nach Vereinbarung eine/n

Servicefachangestellte/r

Sind Sie kontaktfreudig, motiviert und schätzen einen zukommenden, freundlichen Service? Arbeiten Sie gerne im Team und haben Freude, Gäste zu verwöhnen?

Dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen und Ihnen unseren Betrieb vorzustellen.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Restaurant Egghölzli
Frau Julia Fernandez, Restaurationsleiterin,
Weltpoststrasse 16, 3015 Bern
www.egghoelzli.ch, info@egghoelzli.ch



GIESSBACH

Mit Ihnen gemeinsam möchten wir einen spannenden und erfolgreichen Sommer im Märchenschloss am Brienzsee erleben!

Ab Mitte April bis Mitte Oktober 2010 suchen wir:
PraktikantIn Eventmanagement (d/f/e)
mit Serviceeinsatz

Réceptionist/in mit Erfahrung (d/f/e)

Anfangsréceptionist/in (d/f/e)

Réceptionspraktikant/in (d/f/e)

von Schweizer Hotelfachschulen

Night Audit (d/e)

Chef de Service (d/f/e)

Erfahrene Gastro-Personlichkeit

mit Organisationstalent und Führungserfahrung

Chefs de Rang

Parkrestaurant oder Gourmet-Restaurant

Service-EinsteigerInnen

Bar-MitarbeiterInn

ServicepraktikantInnen

von Schweizer Hotelfachschulen

Buffet/Stewarding MitarbeiterInnen

Chef de partie Gourmet-Restaurant

14 Punkte GaultMillau, gourmet-vegetarische Kreationen

Chefs de partie

Saucier, Entremetier, Gardemanger, Tournaire

Commis de cuisine

KüchenpraktikantInnen

von Schweizer Hotelfachschulen

Casseroliers

FloristIn

für die stil- und liebevolle Dekoration des Hotels,
Herstellung von Blumenarrangements für zahlreiche Anlässe
und Mithilfe in der hauseigenen Gärtnerei

Portier und Zimmermädchen

Deutsch sprechend

Genauere Stellenbeschreibungen finden Sie unter
www.giessbach.ch / Kontakt Info / Stellenanzeigen

Bitte senden Sie uns Ihre kompletten
Bewerbungsunterlagen mit Foto.

70 individuell eingerichtete Hotelzimmer • Parkrestaurant (140 Plätze) mit grosser Terrasse gegenüber den Giessbachfällen • Gourmet-Restaurant Le Tapis Rouge (40 Plätze) mit der atemberaubenden Aussichtsterrasse • Hotelbar La Cascade • Seminar- und Konferenzräume bis 100 Personen • Baskettätrumlichkeiten bis 250 Personen • 22 ha parkähnlicher Umschwung, Naturschwimmbad, Tennisplatz • Europa älteste Standseilbahn zur eigenen Schiffstation

Grandhotel Giessbach****, CH-3855 Brienz
Suisse Crichton-Cocoglia, Leitung Personalwesen
Tel. +41(0) 33 992 25 26 Fax +41(0) 33 932 25 30
personal@giessbach.ch www.giessbach.ch

GUTE INVESTITION.

SCHAFFEN SIE SCHUTZBEDÜRFIGEN KINDERN EINE MENSCHENWÜRDIGE LEBENSGRUNDLAGE MIT NEUER PERSPEKTIVE.

Ja, ich engagiere mich für schutzbedürftige Kinder und investiere ein Jahr lang monatlich:
 CHF 15 CHF 25 34588

Schicken Sie mir weitere Informationen.

Name _____
Vorname _____
Strasse/Nr. _____
PLZ/Ort _____
E-Mail _____
Datum _____
Unterschrift _____

In einem Couvert senden an:
Terre des hommes – Kinderhilfe
Avenue de Montchoisi 15
1006 Lausanne
Telefon: 058 611 06 11
www.tdh.ch

Terre des hommes
Spendet Zukunft.

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

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 / Geschäftsführung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Personalconsultant (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J9156
Restaurantleiter Restaurantleiter w/m	Region Graubünden	J9683
Direktionsassistent/in	Region Graubünden	J9165

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Purchase Manager Switzerland	International	J8679
Kassen - Teamleiter / In	Region Mittelland (SOAG)	J9143

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Mitarbeiter/in für die Administration unserer ESL - Sprachschulen	Region Bern	J9142

Reiseleitung/ Tourismus

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Gästeberaterin / Web Gästeberaterin / Web (80-100%)	Region Bern	J9145

Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Rezeptionist - Gstaad	Region Bern	J9149
Rezeptionist/in (England - Scotland)	International	J9150
Front Office Managerin	Region Graubünden	J9893
Front Office Manager/in	Region Graubünden	J8661
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J8662
Receptionistin	Region Graubünden	J8680
Receptionist/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J8664
Receptionist/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J9153

Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Reservations Manager (m/w)	Region Zentralschweiz	J8673

Food & Beverages

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leiter Gastronomie (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J8999

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Demi-chef de partie	Region Oberwallis	J9171
Küchenchef	Region Ostschweiz	J8682
Chef de Partie m/w (Tourname)	Region Zentralschweiz	J8663
Sous-Chef	Region Bern	J8665
Koch/Köchin	Region Zürich/ Schaffhausen	J8667
Sous Chef/m und Chef de Partie w/m	Region Zürich/ Schaffhausen	J8675
Chef Tournant	Region Zentralschweiz	J8671
Commis und Chef de partie	Region Zentralschweiz	J8679
Sous-chef	Region Bern	J8984
Commis de cuisine - (England - London)	International	J8985
Jungkoch in internationalem Umfeld	Region Bern	J8987
Operativer Küchenchef	Region Zürich/ Schaffhausen	J8988
Chef pâtissier/ Gardemanager	Region Zürich/ Schaffhausen	J9148
Küchenchef Gourmetreisen	Region Zürich/ Schaffhausen	J9151
Chef de Partie (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J9152
Demi-chef de partie (England - London)	International	J9158
Küchenchef	Region Neuchâtel/ Jura	J9160
Chef de partie/ Gardemanger	Region Zürich/ Schaffhausen	J9161
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J9163
Chef de partie m/w	Region Zentralschweiz	J9164
Commis de cuisine	Region Mittelland (SOAG)	J9166
Chef pâtissier	Region Graubünden	J9167
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J9168
Chef de partie	Region Ostschweiz	J9169
Chef de partie	Region Oberwallis	J9170

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sv. Restaurantleiterin	Region Zürich/ Schaffhausen	J9892
Restaurationsleiter/in	Region Graubünden	J9155
Seviertochter	Region Bern	J9002
Servicefachangestellte m/w	Region Zentralschweiz	J8978
Serviceaushilfe Zürich	Region Zürich/ Schaffhausen	J9890
Commis de rang (England - London)	International	J8671

Service / Restauration

Servicemitarbeitende	Region Bern	J9146
Demi-chef de rang - (England - London)	International	J8670
Verkäuferin Backwaren & Service	Region Bern	J8988
Chef de service in schönem Stadshotel	Region Bern	J8989
Servicefachangestellte/r in gehobenem Restaurant	Region Mittelland (SOAG)	J8990
Chef de service (M)	Region Zürich/ Schaffhausen	J8992
Servicemitarbeiter/in	Region Graubünden	J9154
Commis sommelier/sommelière (England - London)	International	J8672
Chef de Service	Region Zürich/ Schaffhausen	J8969
Commis de rang - Neuenburgersee	Region Neuchâtel/ Jura	J9157
Servicemitarbeiterin	Region Zürich/ Schaffhausen	J8681
Serviceangestellte/r	Region Zürich/ Schaffhausen	J8666
Stv. Leiter/in Restaurant/Brasserie & Bar	Region Zürich/ Schaffhausen	J9159
Cuisinier/ère, Koch oder Köchin Extra pour le service / Haushilfe	Region Bern	J8968

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Seminärverantwortliche	Region Zürich/ Schaffhausen	J8976
Barmitarbeiterin	Region Graubünden	J8678

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Reinigungsmitarbeiterin 40-60%	Region Zürich/ Schaffhausen	J8994
Seminartechniker	Region Bern	J8991
Gouvernante für bekanntes Luxushotel	Region Bern	J8986
Assistant Executive Housekeeper at The Setai, South Beach	International	J9147
Gouvernante	Region Graubünden	J8677

Beauty / Wellness / Fitness / Spa

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Spa Therapeutin 80%	Region Zentralschweiz	J8674

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hotelfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5419
Koch/Köchin	Ganze Schweiz	J5422
Cuisinier/Cuisinière	Toute la suisse	J5551
Employé/e commerce HGT	Toute la suisse	J5427
Kaufmann/-frau HGT	Ganze Schweiz	J5423
Spécialiste en hôtellerie	Toute la suisse	J5426
Restaurationsfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5421
Spécialiste en restauration	Toute la suisse	J5424
Receptionspraktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J5337

Express Stellengesuche

	1	2	3	4	5	6
B504	Barkeeper	20	CH	per sofort	DJE	
B801	Barmitarbeiter/Service	38	B	per sofort	D E R U,BG	
B322	Betriebsassistent/Stv. Geschäftsführer/Chef de Service	30	CH	per sofort	D F E	
B292	Betriebsleiterassistent /Chef de Service /Chef de Rang	29	CH	per sofort	D F E ES	
B847	CEO/GM/Direktion/Verwaltung/Bereichsleitung	44	CH	per sofort	D F E PT	
B772	Direktion/Geschäftsleitung	47	CH	per sofort	D F I E E	
B314	Eventleiterin/Hotel Manager/Front Office	47	CH	per sofort	D F E	
B853	F&B/HR	26	CH	per sofort	D F I E E	
B566	Führungspositionen in diversen Rubriken	24	CH	per sofort	D F E	
B613	Geschäftsleitung	30	DE	per sofort	D F I E	
B636	Pächter/Gerant	42	DE	per sofort	D F E	
B800	Hausdamenassistent/ Housekeeper/ Gouvernant	23	CH	per sofort	D F I E	
B743	Küchenchef	39	CH	per sofort	D F R U	
B807	Küchenchef	38	DE	per sofort	D F E	
B835	Direktionsassistent/Betriebsassistent	30	DE	per sofort	D F E	
B8	Restaurantleiter/Chef de Service	49	CH	per sofort	D F I E	
B687	Rezeption	20	CH	per sofort	D F E	
B550	Service/Betriebsassistent/Geschäftsleitung/Events	35	DE	per sofort	D F E	
B819	Servicefachangestellte	34	SK	per sofort	D	
B329	Servicefachangestellter/Chef de service	53	AT	per sofort	D F E	
B783	Servicemitarbeiterin	56	CH	per sofort	D F E	
B590	Sous Chef/Chef de partie	35	HU	per sofort	D F I 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

Stand per 18. 1. 2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.



SwissDeluxeHotels.com

Committed to quality and individuality

Stellenangebote

Marché de l'emploi

**Fairmont
LE MONTREUX PALACE**

FOOD & BEVERAGE MANAGER

Fairmont Le Montreux Palace is a five-star hotel situated on the shores of Lake Geneva in Switzerland, overlooking the Alps. Built in 1906, this Jewel of Belle-Époque architecture offers a traditional and elegant atmosphere. Fairmont Le Montreux Palace is a member of Leading Hotels of the World and has 235 rooms and suites that are luxuriously furnished, offering both comfort and the latest technology.

The F&B Manager will be responsible for the daily leadership of the outlets operations as well for the establishment of short and long term goals.

If you are dynamic, a great team player, you have two years of experience in a responsible and leading role in the field of F&B, you are fluent in French and English, German is an asset and you are looking for your this kind of challenge please send your CV and a letter of motivation to attention of Human Resources by e-mail hr_montreux@fairmont.com

Fairmont le Montreux Palace web page : www.montreux-palace.ch

THE 1 THING MISSING IS YOU

A member of The Leading Hotels of the World

Swiss Deluxe Hotels

RAUM FÜR KARRIERE



Seit über hundert Jahren gehören wir zu den besten Adressen der Luxushotellerie im Machtzentrum der Schweiz; und das nicht allein für unsere Gäste sondern auch für Sie, als Mitarbeiterin oder Mitarbeiter. Heute pflegen wir unsere Traditionen, echte Gastfreundschaft und das permanente Streben nach Perfektion in der Collection mit 4 führenden Häusern der Schweiz.

Wir bieten einen innovativen, einzigartigen Arbeitsort mit Potenzial für eine engagierte, initiative Persönlichkeit als:

Event- & Gruppenkoordinator/In ab März 2010 oder nach Vereinbarung

Sie unterstützen die Event Managerin und Ihr Team bei der Organisation jeglicher Veranstaltungen in unserem Hause. Sie sind eine selbständige, verkaufsorientierte, charmante und belastbare Persönlichkeit und verfügen bereits über Erfahrung in einer ähnlichen Position (Hotelfachschule, Front Desk oder F&B) in der 5*Hotellerie. Außerdem sprechen Sie fließend d/f/e.

Unter www.victoria-jungfrau-collection.ch/jobs finden Sie alles Weitere. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

BELLEVUE PALACE
Kochergasse 3-5, 3000 Bern 7
Leiterin Human Resources, Frau Simone Brogli, Telefon 031 320 45 45
hr@bellevue-palace.ch www.bellevue-palace.ch

Wunderschönes Ferienhotel am Lago Maggiore, Ticino, nur 15 Autominuten von Locarno-Ascona entfernt, 63 Zimmer, Park, Panoramarestaurant mit Terrasse, Grotto-Bar und Gartenschwimmbad, sucht ab April bis Ende Oktober 2010 oder nach Vereinbarung

- **Receptionist/in, D/F evtl. I. von Vorteil**
- **Receptionspraktikant/in mit guten Sprachkenntnissen**
- **Commis de Cuisine**
- **Servicemitarbeiter/in**

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto.

Hotel Bellavista, CH-6574 Vira Gambarogno
G. Gazzola, Dir., Tel. 091 795 11 15 Fax 091 795 25 18
E-Mail: info@hotelbellavista.ch
Internet: www.hotelbellavista.ch

0504-3007



CONTINENTAL PARKHOTEL LUGANO

Für die Sommersaison 2010
bieten wir in folgenden Bereichen
Arbeitsstellen an:

FRONT-OFFICE Mitarbeiter/in

SERVICE Fachangestellte/r und Commis

SWIMMING-POOL und POOLBAR Mitarbeiter/in

NIGHT-AUDIT Mitarbeiter

KÜCHE Koch/Köchin und Office Mitarbeiter

ZIMMERREINIGUNG-ETAGE Mitarbeiterin

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

CONTINENTAL PARKHOTEL

Edgar Fassbind
Via Basilea 28
CH-6900 Lugano

Tel. 0041(0)91 966 11 12
Fax 0041(0)91 966 12 13

www.continentalparkhotel.ch

info@continentalparkhotel.ch

0504-3007

Zur Vervollständigung unseres jungen Teams,
als motivierte/r und fröhliche/r Mitarbeiterin/e, die/der
ihren/seinen Beruf liebt, suchen wir Sie!

Folgende Stellen sind für die kommende Sommersaison
Mitte März bis ca. 2. November 2010 zu besetzen:

- **Receptionist/in D/F, mit Hotelerfahrung**
- **Chef de rang D/I/F, ftr à la carte und Saal**
- **Commis de rang D/F, für Saal 100% und 50%**

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeiten, Urlaub während der Saison sowie Benützung unserer Sport-Infrastruktur.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Natascha Rothermann, Direktions-Ass./Personalchefin
Via Sacro Monte 12, 6614 Brissago
Tel. 091 786 81 11/Fax 091 793 40 56
www.brenscino.ch E-Mail: team@brenscino.ch

0504-3007



www.montarina.ch

Ab März/April 2010
suchen wir zur Ergänzung
unseres Teams ein/e:

Front Office Mitarbeiter/in

Bewerbungen bitte an:

Hotel&Hostel Montarina
Bernadette Heinrich
Via Montarina 1
6900 Lugano

www.montarina.ch
info@montarina.ch

Stellengesuche

Homme/CH/47 ans - très qualifié
cherche un emploi de night-auditor
à temps complet. Région riviera
vaudoise (de Nyon à Villeneuve).
Contact au 021 905 13 11.

Ristorante nel LOCARNESE presente
nelle maggiori guide cerca per data da
convenire

CAMERIERE/A

motivato/a, solare e flessibile. Età max.
35 con comprovata esperienza, lingue
nazionali (dipi. di sommeliere costituirà ti-
tolo preferenziale)

Seri interessati inviare CV con certificazio-
ne foto a cifra: H024-556530,
Publicitas SA, case postale 48,
1752 Villars-sur-Glâne 1.

0504-3007

Stellenvermittlungen

HOTEL CAREER

www.hotelcareer.fr

HORESTO Jobs

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

0501-3001

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: hotelrevueuisse, 3001 Bern

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

Chlefredaktion / Rédaction en chef: Elisabeth Hobmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

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

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

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

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

Stellenrevue / marché d'emploi - Aus- und Weiterbildung / formation initiale et continue

- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10
- Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10
- Kaderpublik / rubrique cadres / tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrif CHF 2.30

Zuschläge Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'emploi)

1 Woche / semaine CHF 0.50, - 2 Wochen / semaines CHF 0.70,- 4 Wochen / semaines CHF 1.00,-

Immobilienrevue / marché immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces

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

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

Termine

- Ausgabe / Numéro Nr. 4/2010

- Erschein / Parution 28.1.2010

- Anzeigenschluss / Délai 25.1.2010

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

Nr. 5/2010

4.2.2010

1.2.2010

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

Nr. 6/2010

11.2.2010

8.2.2010

Nr. 7/2010

18.2.2010

15.2.2010

Doppelnummern
Numéros couplés

Nr. 27/28 / 8.7.2010

Nr. 29/30 / 22.7.2010

Nr. 50/51 / 16.12.2010

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

Auflage WEMF-begläubigt 2009 / tirage contrôlé REMP 2009: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 10 732 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 769 Ex.

Druckauflage / tirage imprimé: 13 000 Ex.

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.

Svizzera italiana

12

HOTEL RESTAURANT ARCADIA, 6612 ASCONA

beim Golfplatz und Lido, 10 Min.
von der Piazza entfernt. Zur Ergän-
zung unseres Teams suchen wir für
die Sommersaison 2010 (ab März)

Servicemitarbeiterin Zimmermädchen Officebursche

Wir freuen uns auf Ihre Bewer-
bungsunterlagen mit Foto per Mail
oder Post.

Familie M. Bolz
Hotel Arcadia
6612 Ascona
Tel. 091 791 10 15
www.arcadia.li info@arcadia.li

0504-3007

International

Trophy Mountain Buffalo Ranch CANADA

We are a small guest ranch, located in British Columbia, close to the Wells Gray Provincial Park. We are looking to find qualified young staff.

2 Koch / Kochin
2 Servicefachangestellte
1 Zimmermädchen
1 Zimmermann

For job positions and ranch information, please contact us at:
info@buffaloranch.ca www.buffaloranch.ca

0503-3003

BISTRO LE CLOCHARD

Cuisine Suisse & Française
★★★★★ SINCE 1978

Seit 30 Jahren ein renommiertes Restaurant auf Curaçao,
Niederländische Antillen.

Zur Verstärkung unserer Küchenbrigade suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

CHEF DE PARTIE - ENTREMETIER –
SAUCIER UND PARTISIER

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

Sie sprechen Englisch, sind erneut 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 Fühl, sich an einer fremden Kultur
anzupassen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

0504-3007

HOTEL INTERNATIONAL, LUGANO

80-Zimmer, renomiertes zentral gelegenes

Hotel sucht ab sofort:

RECEPTIONIST(IN)

Sprachen: I,D,F,E

Als fachlich kompetente Persönlichkeit
verfügen Sie über Berufserfahrung und
gute Fidelio-Kenntnisse.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit
Zeugnisse, Lebenslauf und Foto.

Fam. Schmid, Hotel International au Lac
Via Nassa 68, 6901 Lugano

Tel: 091/ 922 75 41, Fax: 091/ 922 75 44

e-mail: schmid@hotel-international.ch

0504-3007

Rif Fortuna 1 - Otrobanda | Curaçao, N.A.
Tel. +1 599 962 5666 | Fax: +599 962 6355

E-mail: info@bistroleclochard.com | Website: www.bistroleclochard.com

0504-3007

Impressum

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

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

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

Wir sind auch die Spezialisten für:

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

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

5012-2013

AROGNO-Ticino – cedesi attività ristorante-pizzeria con cessione inventario.
A disposizione appartamento 5 locali
ammobiliato. Per info. tel. 079 617 70 71

5013-204

We Buy and Lease Ski Hotels!

A Swiss based Holding Company is looking
to buy or lease Hotels in Ski Resorts.
Does your hotel offer the following?

1. Located at a resort with skiing up
to 2500 meters
2. More than 20 rooms

If so, please contact us on the below
email address. We have a proven track
record and we are open to most ideas!
skihotels@gmail.com

5012-209

Wollen Sie sich Ihren Traum im Tessin
erfüllen?

Im Auftrag eines Mandanten verkaufen
wir:

**Hotel/Restaurant und
Grotto im Kt. Tessin**

Das einladende Objekt befindet sich im
Sopracceneri.

Restaurant/Bar und Grotto 85 Sitzplätze,
wetterfeste Terrasse 80 Sitzplätze, 12
Zimmer mit max. 32 Betten.

Das Objekt ist für ein junges Ehepaar
ideal, um sich nachhaltig eine Existenz
aufzubauen.

Verhandlungspreis CHF 1'800 000.–.
Interessenten erhalten weitere Informationen
von: Frau Gabriele Ingold
Ingold Treuhandpartner AG
Zugerstrasse 40, 6314 Unterägeri
Tel. 041 754 48 00
E-Mail: g@ingold-treuhandpartner.ch

5006-304

ZU VERPACHTEN

evtl. zu verkaufen

Kleinhotel/Restaurant

35 Betten
30 Sitzplätze
IN DAVOS

Auskunft unter Chiffre 236193
an Davoser Inserate-Service,
Postfach, 7270 Davos Platz

5536-3019

Anzeigen

Fumoirsteller Deniz GmbH 6030 Ebikon + 8052 Zürich

Trennwände und/oder Kabinen,
Sicherheitsglas mit Aluprofilen
Lüftungsanpassung/-projekt
Baugesuch bis und mit Abnahme

076 495 59 62 E-Mail: Deniz-LG.GmbH@hotmail.com

5012-300

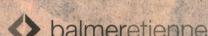
Zu verkaufen in der **Zentralschweiz**
in bekanntem Sommer- und Winterferienort

Hotel 4****

mit 120 Betten, Restauration, modernem
Hallenbad und Wellness an bester Lage
mit Personalhaus und Einstellgarage.

Preisbasis CHF 11,5 Mio.

Weitere Auskünfte:



joerg.reinecke@balmer-etienne.ch
oder unter 041 228 11 86.

5006-307

SIGMA SOLUTION

Immobilien · Treuhand · Consulting

Zu vermieten in Moutier**Discothek**

Langjährig bekanntes
und einziges Tanzlokal in der
Gegend mit guter Stammkun-
dschaft. 2 Bars, Galerie.

Frisch renoviert
und mit guter Infrastruktur.

Interessanter Mietzins.

Tel. 034 423 90 45

SIGMA SOLUTION AG
Tiergartenstr. 14 • 3400 Burgdorf
Tel. 034 423 90 45 • Fax 034 423 90 46
info@sigma-solution.ch

5540-3022

Marktplatz –

immer am ersten Donnerstag im

Monat

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr.3 / 21. Januar 2010



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



Energie
SIA 386.110
als neuer Standard
für Energieeffizienz
auch im Hotel.



Mehr Energieeffizienz



DR. JÜRGEN BAUMANN
EXPERTE FÜR MODERNISIERUNG
UND ENERGIEEFFIZIENZ
SIEMENS SCHWEIZ AG,
BUILDING TECHNOLOGIES

Moderne Gebäudeautomation verknüpft Heizung, Lüftung, Klima, Beleuchtung und Beschattung energieeffizient miteinander und stellt Ressourcen nur dann zur Verfügung, wenn auch ein konkreter Nutzer, z.B. ein Gast vorhanden ist. Heute sind anwesenheits- und bedarfsgesteuerte Programme Stand der Technik. Das Ziel lautet klar: Kein Betrieb ohne Nutzer!

Der neue Standard für Energieeffizienz, die SIA 386.110, kategorisiert die Gebäudeautomation nach ihrer Energieeffizienz in vier Energieeffizienzklassen A bis D. Ein konventionelles Gebäude, das leicht an der Verwendung von Thermostaten zu erkennen ist, befindet sich in der Klasse C. Thermostate sorgen für eine gleichmässige Temperierung des Raumes, nehmen aber

keinerlei Rücksicht auf die Anwesenheit von Nutzern. Durch moderne Gebäudeautomation werden in Gebäuden erhebliche Energieeinsparpotenziale erschlossen. Die Energieeffizienzklasse A entspricht einem hoch energieeffizienten Gebäudeautomationssystem mit vernetzter Raumautomation, mit automatischer Bedarfsersatzung, regelmässiger Wartung, monatlichem Energiemonitoring und nachhaltiger Energieoptimierung durch ausgebildete Fachkräfte.

Thermische Energie

Bei einem Wechsel der Gebäudeautomation von der Effizienzklasse C nach A beträgt in Hotels die Einsparung der thermischen Energie 10%. Die elektrische Energie setzt sich zusammen aus den nötigen Energien für die Beleuchtung sowie für Hilfsgeräte wie z.B. Motoren, Ventile etc.

für die Erwärmung und für die Kühlung (meist elektrisch).

Elektrische Energie

Bei einem Wechsel der Gebäudeautomation von der Effizienzklasse C nach A beträgt in Hotels die Einsparung der elektrischen Energie 10%. Die elektrische Energie setzt sich zusammen aus den nötigen Energien für die Beleuchtung sowie für Hilfsgeräte wie z.B. Motoren, Ventile etc.

Gründe für Einsparung

Die Effizienzsteigerung wird durch eine Raumautomation erreicht. In den einzelnen Räumen wird geprüft ob a) ein Nutzer vorhanden ist und b) ob Energie benötigt wird. Beispiel: In einem Restaurants sind wenige Personen anwesend. Das natürliche

Licht ist ausreichend, die Luft ist nicht verbraucht, die Temperatur und Luftfeuchtigkeit sind innerhalb des Behaglichkeitsfeldes. Die künstliche Beleuchtung, die Belüftung und die Heizung/Kühlung im Raum werden automatisch reduziert bzw. sogar ganz ausgeschaltet. Oder: Ein Hörraum und Vortragssaal wird in der Regel vormittags und nachmittags an den Arbeitstagen genutzt. Ausserhalb dieser Zeiten werden künstliche Beleuchtung, Belüftung und Heizung/Kühlung automatisch reduziert bzw. ganz ausgeschaltet.

Die SIA 386.110 unterliegt einem Copyright und kann bei der SIA kostenpflichtig bestellt werden – siehe www.sia.ch unter «Normen».

Für Interessierte steht unter www.siemens.ch/energieeffizienz eine gute Interpretation der SIA 386.110 als PDF unter Downloads zur Verfügung.

Gelesen von Entscheidungsträgern!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue