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: 05.12.2025

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

stellenrevue htr marché d'emploi

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

htr hotel revue Nr.3 / 21. Januar 2010

reception@hotelleriesuisse
Schlüsselkompetenzen für den Hotelempfang erwerben
www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung
Telefon 031 370 43 01
hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

Hoteldirektorin gefunden
htr stellenrevue
www.hoteljob.ch
htr hotel revue

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

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung 2
Direktion/Kaderstellen 3-6
Deutsche Schweiz 5-11
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 auszeichnet : 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 einfliessen 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

Unübersichtliche, 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 gegenüber 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. der richtige Approach wird immer wichtiger! Während man früher noch in Inseraten las: «Bewerben Sie sich in der von Ihnen bevorzugten 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 einzuscannen 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

G3 2+

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

GASTROSUISSE

5284-2858

Caritas ist Partnerin der Glückskette.
www.caritas.ch

ZEWO

Weiterbildung aktuell.

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

Erstes eidgenössisch anerkanntes Nachdiplomstudium auf der Stufe HF zugeschnitten auf Unternehmer/innen und Kader aus Hotellerie und Gastronomie. Modulare 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

Führungsfachfrau/-mann FA

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

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

Mit diesen Ausweisen und mindestens 1 Jahr Führungserfahrung sind Sie zur Berufsprüfung Führungsfachfrau/-mann mit eidg. Fachausweis zugelassen.
Diese Weiterbildung wird mit L-GAV-Bildungbeiträgen 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
08./09.02.2010, Luzern
17./18.03.2010, Interlaken
22./23.03.2010, St. Gallen
20./21.04.2010, Sarnen
10./11.05.2010, Meisterschwanden
24./25.06.2010, Muri b. Bern
10./11.08.2010, Pfäffikon

Stufe II:
18./19.05.2010, Zürich
09./10.06.2010, Luzern
30./31.08.2010, Gwatt
25./26.11.2010, Bern

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

KOPAS-Ausbildung:
25.03.2010, Basel
11.05.2010, Gwatt
25.08.2010, Luzern
17.12.2010, Bern

reception@hotelleriesuisse, 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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

5386-2922

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
Wehrenbachhalde 49
CH-8053 Zürich
ferdinand.zoller@bluewin.ch

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

SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD
slh.com

5576-3046

Hotel der Superlative.

«Hier geniesst man Hotellerie von absolutem Weltklasseformat...». So urteilte jüngst eine der führenden Schweizer Medien. Dieses Luxushotel hat es mit einer gelungenen Symbiose aus Tradition und Moderne geschafft in einem Atemzug mit der Schweiz genannt zu werden. Es gehört zweifellos zum Besten was die einheimische 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 hotelspezifischen 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-Opportunities und verkaufen erfolgreich eine unverwechselbare Dienstleistung. Exzellente Kommunikation auf allen Ebenen und Verhandlungssicherheit in D/E/F zählen zu Ihren Stärken. Mit nationalen und internationalen Märkten sind Sie bestens vertraut. Im Bereich Luxushotellerie/Tourismus fühlen Sie sich zuhause. Verkaufserfolg ist Ihr grösster Ansporn.

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

SCHAEFER & 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

5467-2976

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 angesagten Deutschweizer 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 «Maitre de la gastronomie» bzw. als Botschafter des Hauses! Da der Betrieb an 365 Tagen des Jahres geöffnet ist, hat das den 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

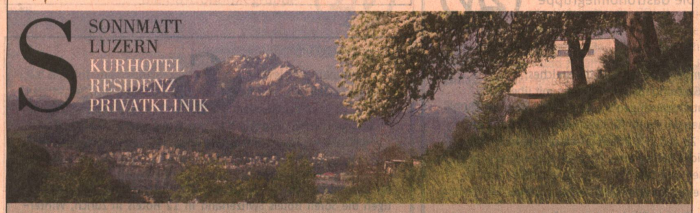
Kundenwünsche werden sorgfältig analysiert und systematisch erfasst. Mit entsprechend professionell umgesetztem «bedürfnisorientiertem Marketing» erreicht das Unternehmen den spürbaren Vorsprung auf die Wettbewerber. – Eine Servicefach-Ausbildung sowie einen Leistungsausweis als Teamleader bringen Sie mit und gelten als selbstbewusster, lösungsorientierter bzw. organisatorisch starker Gastroprofi. Mit den Mechanismen eines optimalen Guest Relation Managements sind Sie vertraut. Der Eintrittstermin auf Feb./März bzw. früher oder später nach Vereinbarung käme Ihnen entgegen. – Ärmel hochkrempeln und Commitment sind für Sie keine Schlagworte!? Want to join one of the best companies? Dann sollten 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

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

5596-3080



WILLKOMMEN als DIREKTOR/DIREKTORIN

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

Die Direktion der Sonnmatt 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 Sonnmatt 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 Auftritt ist geprägt von verlässlicher Intuition, mentaler Präsenz und Energie. Sie besitzen fundiertes betriebswirtschaftliches Know-how, sehen Veränderungen als Chance und bringen innere Sicherheit als verhandlungsstarker Unternehmer mit.

KURHOTEL | RESIDENZ | 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.sonnmatt.ch

5507-3001

Müntener & Thomas

Bei Personalfragen persönlicher

Unsere Mandantin

ist ein ***Hotel (Halbpension) mit 50 Betten und einem Restaurant mit 50 Sitzplätzen in einer **bekannten Sommer- und Wintersportkurort-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 erwartet 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, Geschäftsleiter. Für **Diskretion und Kompetenz** bürgt unser Name.

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

swissstaffing

+41 81 257 15 00

www.job-online.ch

5628-3080

Gastgeber/in

Für unseren Mandanten suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine(n) aufgestellte(n) und kommunikative(n) Gastgeber/in.

Für die Führung eines Restaurants mit rund 130 Innen- und ebenso vielen Aussenplätzen am linken Zürichseeufer suchen wir eine einsatzfreudige, motivierte und selbständige Persönlichkeit. Mit natürlicher Gastfreundschaft, Begeisterung und Lebensfreude verwöhnen Sie die Gäste und motivieren Ihr Team und führen Ihre Mitarbeiter konsequent und fair. Sie sind verantwortlich für die operative Leitung des Betriebs nach unseren Vorgaben und bringen Ihre Ideen mit ein. Unter Einbezug des Bankett- und Cateringgeschäfts hat das Haus enormes Potenzial. Gute Verhandlungs- und Verkaufsfähigkeiten sind wichtige Schlüssel zum Erfolg. Sie verfügen über eine fundierte gastronomische Ausbildung und haben die Hotelfachschule abgeschlossen.

Bewerber, welche diese äusserst interessante Herausforderung mit Platz für viel Selbständigkeit, grossem Entwicklungspotenzial und langfristigen Perspektiven angehen wollen und dem Anforderungsprofil entsprechen, senden das vollständige Dossier samt farbigem, aktuellen Passfoto, allen Diplomen und Arbeitszeugnissen bitte an:

QP QUALITY PRODUCTION GmbH
Eichstrasse 29, 8045 Zürich d.vongeyr@qualityproduction.ch

Absolute Diskretion wird Ihnen zugesichert.

5598-3062

NEUE BLUMENAU Lömmenschwil

Werden Sie die Nummer Eins!

Die neue Blumenau wurde im Sommer 2008 komplett renoviert wiedereröffnet und begeistert ihre Gäste mit dem Gourmetrestaurant (17 Punkte GaultMillau), dem trendigen Bistro, dem lauschigen Garten und der herrlichen Terrasse. Professionalität, herzliche Gastfreundschaft und aussergewöhnliche Leistungsbereitschaft sind die Eckpfeiler dieses ehrgeizigen Gastroprojekts. Diese Eigenschaften wünschen wir uns auch von Ihnen, als aussergewöhnliche Persönlichkeit, welche das kulinarische Angebot der Neuen Blumenau mit Stil und Kreativität prägen wird. Als unser

Küchenchef (m / w)

bieten wir einem ambitionierten, teamfähigen Nachwuchskochkünstler eine einmalige Plattform, um den nächsten entscheidenden Karriereschritt zu machen. Wir wünschen uns einen Cuisiner aus Leidenschaft mit Profil und Ideen, welcher über die notwendige Erfahrung in der gehobenen Gastronomie verfügt und nun mit viel Schwung die Herausforderung annehmen möchte, die Nummer Eins zu werden (z.B. arbeiten Sie zurzeit als Sous-chef in einer gepflegten Küche). Wir bieten einen Arbeitsplatz mit Verantwortung und Perspektiven, attraktive Anstellungsbedingungen und ein modernes, aufgeschlossenes Arbeitsumfeld.

Besuchen Sie die Neue Blumenau auf www.neueblumenau.ch und machen Sie sich ein erstes Bild. Anschliessend steht Ihnen der Besitzer, Felix Bertschinger, unter Tel. 0041 (0)79 662 47 06 für weitere Auskünfte zur Verfügung. Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen senden Sie an: Felix Bertschinger, Seeweg 12, 8807 Freienbach.

5633-3084

CRYSTAL ★★★★ HOTEL

Das **Crystal Hotel **** Superior,** mitten im Herzen von St. Moritz, gehört zu den Small Luxury Hotels of the World. Es verfügt über 71 Zimmer mit 136 Betten, das Ristorante Grissini, die Crystal Piano Bar und das Wellfit sowie Konferenz- und Bankettmöglichkeiten.

Wir suchen ab Mitte März oder nach Vereinbarung für eine langfristige Zusammenarbeit in Jahresstelle eine administrativ starke Gastgeberpersönlichkeit als:

Chef de Réception (m/w)

Ihr Profil:
- Alter zwischen 25–35 Jahren
- Hotelfachschulabschluss oder vergleichbare Ausbildung
- mehrjährige Erfahrung im Bereich Gästeempfang und Reservation
- Deutsch, Englisch, Italienisch und Französisch
- Führungskompetenz
- offene und herzliche Gastgeberpersönlichkeit
- verantwortungsbewusst, hoch motiviert, sozialkompetent, diskret und selbständig
- Erfahrungen mit MS-Office-Palette sowie dem Reservationsprogramm Amadeus

Ihre Aufgaben:
- Leitung eines Mitarbeiterstabes von 7 Personen inkl. KV-Lehrling
- Führen Front Office mit Gästebetreuung auf 5*-Niveau
- Führen Back Office mit komplettem Reservationsbereich inkl. Yield Management
- Mitarbeiterausbildung, Mitarbeiterführung
- Arbeitsplanung
- Führen der Hauptkasse
- Duty Management

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an:

Persönlich
c/o Marlene Beer, Direktion
Crystal Hotel
7500 St. Moritz
Tel. 081 836 26 11, Fax 081 836 27 21
m.beer@crystalhotel.ch

SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD ENGADIN GOLF HOTEL

5545-3027

---

schuh

Am Ufer des Zürichsees, angrenzend ans Naturschutzgebiet, liegt wunderschön unser Schiff. Mit zwei traumhaften Terrassen, Speiserestaurant, Schifflistube, Saal, Weinstube, Seerosenbar und 30 individuell gestalteten Zimmern.

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

Gastgeberin/ Chef de Service (w/m)

Sie sind warmherzig, humorvoll, etwa 23–36 Jahre jung, haben bereits gute Service- und erste Führungserfahrung. Sie verstehen Ihr Handwerk, wissen 4–8 MitarbeiterInnen vorzustehen und unsere Gäste echt zu begeistern.

Ein wunderschöner Ort, eine anspruchsvolle Aufgabe, ein junges Team und Unterstützung erwarten Sie. Ich freue mich darauf, Sie kennen zu lernen.

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

5600-3064

Die Gastronomiegruppe zfv

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

Für die von uns im Auftrag geführte

Mensa der Hochschule für Wirtschaft

Zentralstrasse 9, 6003 Luzern

suchen wir per Mitte März 2010 eine

Betriebsleitung mit Kochfunktion (w/m)

Ihre Aufgabe: Sie sind hauptsächlich für die Führung und Organisation des Betriebes zuständig. Dies beinhaltet im Wesentlichen die Zubereitung der Mahlzeiten, die aktive Mitarbeit im Betrieb, die Durchführung von Sonderanlässen, die Sicherstellung der Gästezufriedenheit sowie die Akquisition neuer Gäste, die Angebots- und Aktionsplanung, die Erledigung des Bestellwesens, die Erledigung der Inventarisierung sowie die Bearbeitung der Tages- und Monatsabschlüsse, die Ausführung allgemeiner administrativer Arbeiten, die Führung und Schulung der Ihnen unterstellten Mitarbeitenden sowie die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien.

Ihr Profil: Wir suchen eine motivierte, engagierte und innovative Betriebsleitung, die über eine abgeschlossene Berufslehre als Koch verfügt. Sie haben bereits Erfahrung in ähnlicher Position in der Gemeinschaftsgastronomie gesammelt und besitzen gute EDV-Kenntnisse sowie ein gutes Zahlenflair. Sie sind sich selbständiges und organisiertes Arbeiten gewohnt und können auf verschiedene Situationen flexibel reagieren. Zudem sind Sie verantwortungsbewusst und dienstleistungsorientiert. Sie arbeiten in der Regel an 5 Tagen zwischen Montag und Samstag entweder von 07.30 – 14.00 Uhr oder 07.30 – 17.00 Uhr. Suchen Sie eine neue, interessante Herausforderung? Dann sind Sie bei uns richtig.

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 Tauro, Leiterin Personaldienst senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

5541-3023

Pizzeria Bierlialp ENGELBERG

Die bestbekannte **Pizzeria Bierlialp,** im Dorfzentrum von **ENGELBERG,** besticht durch die einmalige Architektur, einfache Betriebsabläufe und hohe Gästeakzeptanz.

Nach langjähriger, äusserst erfolgreicher Pachtzeit der bisherigen Pächterin, suchen wir per **Anfang April 2010** oder nach Vereinbarung die kompetente Nachfolgerschaft:

Pächter(in)/Pächterehepaar

Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie an:
Meierhans Immobilien AG, Am Dürrbach 2
6390 Engelberg, Tel. 041 639 55 55 oder 079 447 09 00

5554-3034

ALEX ★★★★ HOTEL RESTAURANT LOUNGE + COCKTAILBAR

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

Das bei seinen Gästen äusserst beliebte «Alex» sucht ab sofort oder nach Übereinkunft eine charmante Persönlichkeit als:

Gouvernante

Sie sind verantwortlich für den ganzen Etagenbereich und die Lingerie.

Sie bringen mit:
- Berufs- und Führungserfahrung als ausgebildete Gouvernante
- Geläufig in den Sprachen D/E/F
- Verantwortungsbewusstsein und Einsatzbereitschaft

Wir bieten Ihnen:
- ein unvergleichliches Ambiente in einem einzigartigen Hotel in Zermatt
- eine Jahresstelle
- eine attraktive Entlöhnung

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

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

5438-2987

SORELL HOTEL RIGIBLICK

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

Für unser

Gault-Millau Restaurant Rigiblick

Germaniastrasse 99, 8044 Zürich

suchen wir per sofort einen versierten

Restaurantleiter (w/m)

Ihre Aufgabe: In dieser interessanten Funktion sind Sie hauptsächlich für die Führung des Bistros Quadrino verantwortlich. Das Aufgabengebiet beinhaltet die Durchführung verschiedener Anlässe und Bankette, die aktive Mitarbeit im Service, die Gestaltung sowie der Einkauf des Weinangebots, die Einführung und Schulung der Ihnen unterstellten Mitarbeitenden sowie die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien.

Ihr Profil: Wir suchen eine verantwortungsbewusste und initiative Person, welche über eine abgeschlossene Berufslehre in der gehobenen Gastronomie oder ein Hotelfachschulabschluss verfügt. Sie haben Erfahrung in der Mitarbeiterführung und Kenntnisse im Bereich Wein / Weineinkauf. Sie können Ihre Mitarbeitenden motivieren und besitzen ein organisatorisches Talent. Suchen Sie eine anspruchsvolle Position, in der Sie mit viel Eigeninitiative wirken können? Dann sind Sie bei uns richtig.

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

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

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

Sorell Hotels Switzerland
ZFV-Unternehmungen
Mühlebachstrasse 86, Postfach, 8032 Zürich
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

5578-3045

MISTER WONG
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

5582-3048

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einem neuen 3-Sterne-Hotel?
Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung oder 1. 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 verkaufsorientiert, führungsstark und verfügen über Fachkompetenz.

Servicefachangestellte

für den gepflegten À-la-carte- und Bankettservice, mit einer regionalen und saisonalen Gourmetküche.

Sind Sie unser neuer Mitarbeiter im Service?

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

GASTHOF ROSSLI ZUZWIL

Hotel Rössli
9524 Zuzwil, bei Wil
Tel. 071 944 11 33
www.roessli-zuzwil.ch

5597-3061

Die Gastronomiegruppe zfv

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

Für das von uns im Auftrag geführte

Restaurant Technorama

Technoramastrasse 1, 8404 Winterthur

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Betriebsassistent/In (80%)

Ihre Aufgaben: Sie unterstützen die Betriebsleitung in allen Belangen, helfen während den Servicezeiten an der Kasse sowie am Buffet mit 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 Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

5548-3030

Celina

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. Gästezufriedenheit ist unser oberstes Gebot. Sie sind gelernter/gelernte Koch/Köchin, versiert 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 Durchsetzungsvermögen. 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

5557-3037

SORELL HOTEL
ZÜRICHBERG

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

Für unser

Sorell Hotel Zürichberg

Orellistrasse 21, 8044 Zürich

suchen wir per 01. Februar 2010 einen

Küchenchef (w/m)

Ihre Aufgabe: umfasst die Planung und Organisation des Küchenbereiches, die Führung der 18-köpfigen Küchenbrigade inklusive den Lernenden, die Verantwortung für eine saisonale und frische Angebotsplanung sowie die Mitarbeit bei der Produktion der Speisen. Zudem sind Sie für die Gewährleistung einer hohen und gleichbleibenden Qualität, den Einkauf der gesamten Ware in Ihrem Verantwortungsbereich, das Schulen und Weiterbilden der Küchenbrigade sowie alle anfallenden administrativen Arbeiten verantwortlich. Ebenfalls gehören die Einhaltung und Durchsetzung der Hygiene- und EKAS-Richtlinien zu Ihrem Aufgabengebiet.

Ihr Profil: Sie sind Fachfrau/Fachmann mit entsprechender Ausbildung sowie einer Zusatzausbildung zum Gastronomiekoch oder eidg. dipl. Küchenchef, bringen Berufs- und Führungserfahrung in der gehobenen Gastronomie und Hotellerie mit und verfügen über ein sehr hohes Qualitätsbewusstsein. Zudem haben Sie ein Flair für ein neuzeitliches, saisonales und marktfrisches Küchenangebot im gehobenen Rahmen. Gute EDV-Kenntnisse, organisatorisches Geschick und eine hohe Sozialkompetenz gehören ebenfalls zu Ihrem Stärkebereich. Weiter erwarten wir Teamfähigkeit, Selbständigkeit und ein hohes Mass an Kreativität. Dank Ihrer Persönlichkeit und Kompetenz fällt es Ihnen leicht, die hohen Erwartungen zu erfüllen. In der Regel arbeiten Sie an 5 Tagen zwischen Montag und Sonntag in drei Schichten: 09.00 – 18.00 Uhr, 14.30 – 23.30 Uhr oder mit Zimmerstunde von 09.00 – 14.00 Uhr und 18.00 – 22.00 Uhr.

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

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

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

Sorell Hotels Switzerland
ZFV-Unternehmungen
Mühlebachstrasse 86, Postfach, 8032 Zürich
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

5518-3003

MAMA AFRICA
Flavours of South Africa

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 topp 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 Schibli,
Industriestrasse 25, 8604 Volketswil, Tel. 044 826 02 30
michael.schibli@outback-lodge.ch www.mamaafrica.ch

5597-2868

TESMAG
Treuhand und Management für Gastronomie 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

5589-3056

---

zooh!

Z Ü R I C H

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 tragen 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, erwartet 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 Sozialleistungen ergänzen dieses interessante Angebot optimal.

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

5517-3032

INTERLAKEN

CAFÉ DE PARIS

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

5606-3069

Für unsere Auftraggeber (Region Lausanne) suchen wir nach Vereinbarung

ein erfahrenes und tierliebendes
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 Châlet. Wenn Sie Deutsch und Französisch sprechen, beide über Führerausweise verfügen, erwartet Sie eine vielseitige Aufgabe mit sehr guten Anstellungsbedingungen. Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

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

5630-3081

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 Service-angestellte/r mit Erfahrung

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

Eintritt möglichst per sofort. Englisch-Kenntnisse erwünscht.

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@bellevueflims.ch
http://bellevueflims.ch

5588-3094

---

dr Süder

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

5608-3071

Jungkoch/Köchin

mit abgeschlossener Kochausbildung für mindestens 2 Monate, eventuell in Dauerstelle, auf Wunsch Kost und Logis im Hause
geregelte Arbeitszeit
Schweizer bevorzugt
rufen Sie uns an, kommen Sie vorbei oder senden Sie uns Ihre Bewerbung wir freuen uns, Sie kennenzulernen

Fam. Rubli-Reichmuth
Hotel Passhöhe
8843 Ibergeregg
rubli@ibergeregg.ch
www.ibergeregg.ch

Tel. 041 811 20 49 Fax 041 811 56 33

5436-2955

**** ROMANTIK HOTEL Julen ZERMATT

Zermatt –

einer der bekanntesten Ferienorte der Alpen bietet für Berg- und Schneebegeisterte mit seinen zahlreichen Freizeitaktivitäten den idealen Ort für eine Jahresstelle.

Unser traditionelles 4****-Romantik-Hotel Julen wurde durch herzliche Gastlichkeit und ungezwungenes Ambiente zur Legende.

Um unsere anspruchsvollen Gäste auch weiterhin hervorragend verwöhnen zu können, suchen wir noch folgende qualifizierte und motivierte Mitarbeiter un Mitarbeiterinnen:

ab sofort
Servicefachangestellte/r

ab 1. März 2010
Grill-Koch

und ab 1. Mai 2010
Réceptionist/in

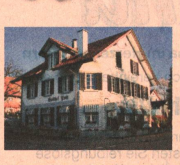
in Saison- oder Jahresstellung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Lebenslauf an folgende Adresse:

Romantik Hotel Julen
Familie Daniela und Paul Julen
CH-3920 Zermatt
Telefon +41 27 966 76 00
Telefax +41 27 966 76 76
Internet: www.julen.com
E-Mail: info@julen.com

5599-3083

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 zeitgemässe Entlöhnung.

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

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

5618-3074

BEAU RIVAGE

Hotel Beau Rivage Weggis

Ihre Leidenschaft und Motivation sind zufriedene und glückliche Gäste? Ihre Freude am Beruf spornt Sie an?
Möchten Sie mit uns, während der kommenden Sommersaison, unsere anspruchsvollen Gäste verwöhnen? Für unser direkt am Vierwaldstättersee gelegenes ****Sterne-Ferienhotel suchen wir noch folgende fachlich ausgewiesene und freundliche Mitarbeiter/innen:

Für die Administration und den Empfang unserer Gäste

Réceptions-Sekretärin
(D/E/F/Fidelio)

Zur Verstärkung unserer Küchenbrigade (14 Pkt. G&M)

Chefs de partie m/w
Commis de cuisine m/w

Für unseren gehobenen À-la-carte-Service

Chef de rang/Servicefachangestellte m/w

Gerne erwarten wir Ihren Anruf, um einen Termin für ein Vorstellungsgespräch vereinbaren zu können, oder Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.
Der Eintritt kann Ende März oder Anfang April erfolgen.

Hotel Beau-Rivage
6353 Weggis am Vierwaldstättersee
Dorly und Urs-Peter Geering
Telefon 041 392 79 00
info@beaurivage-weggis.ch
www.beaurivage-weggis.ch

Mitglied von Sélection Suisse
Vereinigung führender
Vierstern-Hotels im Familienbesitz

5558-3038

InterCityHotel 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 Chalethotel mit 122 Zimmern, 8 Suiten, 1 Appartement, 1 Halbpensionsrestaurant mit 200 Sitzplätzen, 1 à la carte Restaurant mit urigem Charme und 56 Sitzplätzen, 1 Hallenbar 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 Tagungsgast 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 Mitarbeitermotivation
- Organisation der Abläufe im Hotelbetrieb
- Teamführung und -entwicklung

Ihre Qualifikation:
- Abgeschlossene Ausbildung im Hotelgewerbe, Abschluss einer Hotelfachschule von Vorteil
- Erfahrung in Kaderpositionen in der 4- und 5-Sterne-Ferienhotellerie 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 Ferienregion den alltäglichen Arbeitsablauf mit viel Hingabe und Engagement pflegen und bereit sind, motiviert jeden Tag aufs Neue an jedem Kunden gleich bleibend perfekte Dienstleistung mit einem Lächeln zu bringen. Sie erwartet 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 Halten • CH-3792 Saanen
martin.sonderegger@steigenberger.ch • www.steigenbergerhotelgroup.com

STEIGENBERGER HOTEL GROUP
a step into excellence

5530-3014

---

hoteljob.ch

hotelleriesuisse
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 DREI LINDEN
Wetzikon ZH
www.hoteldreilinden.ch

Hotel Restaurant Rössli Hurden
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 Jahresstellung:

Frontofficemanagerin **Réceptionistin**
Chef de Service **Stv. Restaurantleiter (m/f)**
Chef der Rang (m/f) **Restaurationsfachfrau (m/f)**

Wir bieten: 25 komfortable Hotelzimmer, Seminarräume. Eine der schönsten Seeterrassen, 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
Hurdnerstrasse 137
CH-8640 Hurden
Tel. +41 78 603 82 06
Fax +41 55 416 21 90
E-Mail: info@rech-management.com

5609-3072

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 Kundenorientierung und Fähigkeit im Umgang mit Menschen? Beherrschen 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 schriftlich Bewerbung an unseren Leiter Restauration, Herrn Urs Burri, Clienia Schlössli AG, Schlösslistrasse 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
Telefon +41 (0)44 929 87 11
www.bergheim.ch
Telefax +41 (0) 44 929 88 14

5607-3070

★ ★ ★ ★
Grand Hotel
EUROPE
LUCERNE
130 Jahre im Sinne der Gastfreundschaft

Für unser Erstklasshotel mit 350 Betten, wettbewerbsfähigem Konferenzzentrum 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, gästeorientierten Team. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an:

Grand Hotel Europe
Personalabteilung
Haldenstrasse 59
6006 Luzern
Tel. 041 370 00 11
Fax 041 370 10 31
www.europe-luzern.ch
Info@europe-luzern.ch

5605-3088

SONNE
BALANCE HOTEL AM SEE

Herzlich willkommen im SONNE-Balance-Hotel am See. Umgeben von Wiesen, direkt am Ufer des Sempachersees, steht unser innovatives, im Frühjahr 2009 neu eröffnetes und familiär geführtes ***-Superior-Hotel. Die drei Elemente SONNE – SEE & BALANCE prägen unser Haus und unsere Werte.

Per 1. März 2010 oder nach Vereinbarung suchen wir einen engagierten

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 Entfaltungsmöglichkeiten.

Fakten
26 stilvoll renovierte Zimmer | Eventsaal mit 100 Plätzen | À-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-Lisebach
Hotelier & 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 | Badbubendorf.ch | Mürset.ch

5587-3053

Das Parkhotel Gunten ist ein 3-Sterne-Hotel an Top Lage am Thunersee und verfügt über 52 Gästezimmer, ein Restaurant sowie Bankett- und Seminarräumlichkeiten.
Unser Team hat Spass an der Arbeit und sucht zur Vervollständigung auf März 2010 oder nach Vereinbarung:

Küche **Chef de Partie Saucier / Junior Sous Chef**
Chef Entremetier
Chef Pâtissier
Jungkoch / Commis de Cuisine

Service **Chef de Service Stv.**
Saalservice-Mitarbeiter/in

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Saisonstelle in unserem Wohlfühl-Hotel am Thunersee. Gastfreundschaft, Herzlichkeit und Berufung sind Eigenschaften die wir leben.

Auf Ihre Bewerbung mit Passfoto freuen wir uns.

Parkhotel Gunten ***

Hotel – Restaurant – Seeterrasse | Philemon Zwygart
Seestrasse 90 | CH-3654 Gunten | Telefon +41 (0)33 252 88 52
info@parkhotel-gunten.ch | www.parkhotel-gunten.ch

5594-3057

Aussendienstmitarbeiter/in Systemberatung Dialock-Hotelanwendung

Um das Marktsegment Hotellerie weiter ausbauen zu können, verstärken wir unser Team und suchen für die Französisch sprechende Schweiz eine/n

Vertriebsmitarbeiter/in Systemberatung Dialock-Hotelanwendung

Ihre Aufgaben:
- Beraten/Betreuen des Kunden bei Systemlösungen für Hotels & Resorts mit Objektbeschlägen für Türen, elektronischen Schliesssystemen und funktionalen Einrichtungslösungen
- Bedarf ermitteln/wecken und kundenspezifische Lösungspakete erarbeiten
- Akquisition und Vertragsverhandlung
- Zusammenarbeit mit bzw. Unterstützung des technischen Aussendienstes

Mit unserem berührungslosen multifunktionalen Identifikations- und Schliesssystem Dialock verfügen wir über die digitale Schliesstechnik der Zukunft und sind weltweit in renommierten Objekten erfolgreich.

Voraussetzungen:
- kaufmännische Ausbildung und Verkaufserfahrung
- Sprachen: Französisch, Deutsch, Englisch
- Engagement, Kontaktfreude und Erfolgsorientierung
- Erfahrung im organisatorischen Ablauf des Hotelalltags
- Kenntnisse von elektronischen Schliesssystemen in Hotelanwendungen

Interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Häfele Schweiz AG
Herr Antonio Pace, Dammstr. 29, 8280 Kreuzlingen
Tel. 071 686 82 00

5581-3047

---

www.claraspital.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 erwartet Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem dynamischen Team, bei der Sie ihre Fähigkeiten unter Beweis stellen können.

Wir wenden 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. Claraspital, Personaldienst, Postfach, 4016 Basel.

Schwerpunktspital für Magen-Darmleiden, Onkologie und Stoffwechsel

ST CLARA SPITAL

5593-3056

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 / Réception 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 Entlöhnung

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

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

5439-2988

An alle deutschsprachigen Réceptionistinnen 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 Réceptions-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 Réception anwenden und eine neue Herausforderung annehmen. Sie kennen Fidelio 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 selbständig 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 ★★★★

Hotel Conti, Heimstrasse 41, 8953 Dietikon
Ihre Ansprechperson ist Frau Barbara Rüedi
Telefon 044 745 86 86
Übrigens… Unser Inhaber ist in Palma de Mallorca. Dort gehören weitere 50 Hotels in seine Grupo Optursa.

Grupo Optursa GLOBALES Hotels & Resorts

5585-3051

VERBRINGEN SIE DEN NÄCHSTEN SOMMER AM 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 Bankette bis 100 Personen. Das à la carte Restaurant Fischerstube mit 40 Sitzplätzen und das Gartenrestaurant "Rheinpromenade" mit 120 Sitzplätzen garantieren kulinarische Höhenflüge.

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

RÉCEPTIONIST(IN) 100%

Sie haben Berufserfahrung an einer Hotelréception, verfügen über sehr gute EDV-Kenntnisse (MS-Office und vielleicht sogar Protel) 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 052 646 38 11 www.unterhof.ch christine.schnoor@unterhof.ch

Unterhof am Rhein Hotel Restaurants Seminare

5565-3043

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

Hotelfachfrau Gouvernante

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

5574-2799

Medicall ist ein international tätiges Dienstleistungs- und Assistance-Unternehmen, welches im Auftrag von verschiedenen renommierten Versicherungsgesellschaften für die Organisation und Durchführung von Hilfeleistungen rund um den Globus zuständig ist.

medicall *Wir helfen Menschen*

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

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

Was Sie bei uns erwartet:

- Verantwortung für Kunden in medizinischen Notlagen weltweit und rund um die Uhr
- Selbständige Organisation von bedarfsgerechten Lösungen unter Einbeziehung unseres weltweiten Partnernetzwerkes
- Kommunikative Tätigkeit unter Anwendung Ihrer versierten Fremdsprachenkenntnisse
- Ausgeprägte Dienstleistungsmentalität sowohl gegenüber Kunden und Auftraggebern als auch innerhalb unseres Unternehmens
- Ihr Engagement und Verhandlungsgeschick sorgt dafür, dass unsere Auftraggeber 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: Touristik, Hotellerie oder Fremdenverkehr
- Hohe Service- und Kundenorientierung sowie sehr gutes kommunikatives 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

5559-3039

Confiserie Speck, Alpenstrasse 12, Postfach 4716, 6304 Zug

Wir suchen für die Führung und Betreibung unseres Gelateria-Kiosks ab 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

5590-3056

BIANCHI

Wer riechts 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 Aussendienst 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 selbständig 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 oder Französisch-Kenntnisse sind von Vorteil aber keine Voraussetzung.

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

Ihre Bewerbung richten Sie **bitte schriftlich** an:

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

5605-3000

---

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 anzuleiten und auszubilden.

Wir erwarten
eine abgeschlossene Berufsausbildung in einem der obengenannten Berufen oder in einem artverwandten 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 zeitgemässe Anstellungsbedingungen und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Arbeitsort
Therapiezentrum Mettleneggen, 3665 Wattenwil

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 Wattenwil 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 Wattenwil. 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

5555-3035

JUNGFRAUBAHNEN

Das Bergrestaurant First (2200 m ü.M.) liegt unmittelbar bei der Bergstation der 6er-Gondelbahn, mitten im sonnigen Wander- und Schneesportgebiet 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 Sääle (20 – 100 Plätze). Das grosszügige Touristenlager bietet rund 90 Personen (Mehrbettzimmer) eine Übernachtungsgelegenheit. Die Genepi-Bar, eine gemütliche Skibar mit 30 Innen- sowie 80 Aussenplätzen, rundet das vielfältige Gastronomieangebot ab.

Sie bringen ausgewiesene unternehmerische und gastronomische Fähigkeiten sowie Führungserfahrung in ähnlicher Stellung mit. Gute Sprachkenntnisse (D/E/F) sind für die Gastgeberrolle und Repräsentationsaufgaben eine wichtige Voraussetzung.
Reizt Sie die Herausforderung unseren internationalen Gästen eine qualitativ hochstehende Gastronomie bieten zu können? Zeichnen Sie sich durch Belastbarkeit, Durchsetzungsvermögen 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

5562-3032

Wir suchen für unseren Tagesbetrieb auf April oder nach Vereinbarung initiativen und an selbstständiges Arbeiten gewöhnten

Jung-Koch.

Schriftliche Bewerbung mit Foto
S. Binoth AG, Seestr. 40, 3700 Spiez

5523-3002

Wir suchen ab Frühling 2010

Indischen Spezialitätenkoch

z. Hd. Restaurationsbetriebe
Jungfraujoch und Eigergletscher
Martin Soche
3823 Eigergletscher

5528-3003

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

Réceptionistin 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.

5577-3044

---

hoteljob.ch hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

Veränderungen beginnen hier
www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Hotel Krone
Wangen a.d. Aare

Für unser sympathisches ***Hotel mit 22 Zimmer, Restaurant, Gaststube und verschiedene Bankettträume 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

5444-2962

★★★★

Belvedere
STRANDHOTEL & RESTAURANT
SPIEZ AM THUNERSEE

Seit über 100 Jahren im Zeichen der Gastfreundschaft
Das Strandhotel & Restaurant Belvédère ist ein elegantes 4* Hotel mit einer bunt durchmischten Gästeschicht. Es liegt idyllisch inmitten 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 aufgestellter 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 033 655 66 66 oder Fax 033 654 66 33
Internet: www.belvedere-spiez.ch
E-Mail: info@belvedere-spiez.ch

5543-3024

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 verpflegt 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 zuvorkommenden, 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

5547-3029

Golf & Bad Alvaneu

Inmitten wunderschöner Bergidylle auf 900 Meter über Meer im Albulatal liegt Alvaneu 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 Alvaneu Bad, Albulastrasse 120
7473 Alvaneu Bad, info@golf-alvaneu.ch
Telefon 081 413 33 74

5226-2824

Mit Ihnen gemeinsam möchten wir einen spannenden und erfolgreichen Sommer im Märchenschloss am Brienzersee 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-Persönlichkeit
mit Organisationstalent und Führungserfahrung

Chefs de Rang
Parkrestaurant oder Gourmet-Restaurant

Service-EinsteigerInnen
Bar-MitarbeiterIn
ServicepraktikantInnen
von Schweizer Hotelfachschulen

Buffet/Stewarding MitarbeiterInnen

Chef de partie Gourmet-Restaurant
14 Punkte GaultMillau, gourmet-vegetarische Kreationen

Chefs de partie
Saucier, Entremetier, Gardemanger, Tournant

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 ✶ Bankettträumlichkeiten bis 250 Personen ✶ 22 ha parkähnlicher Umschwung, Naturschwimmbad, Tennisplatz ✶ Europas älteste Standseilbahn zur eigenen Schiffsstation

Grandhotel Giessbach**, CH-3855 Brienz**
Susanne Crillovich-Cocoglia, Leitung Personalwesen
Tel. +41(0) 33 952 25 25 Fax +41(0) 33 952 25 30
personal@giessbach.ch www.giessbach.ch

5544-3026

GUTE INVESTITION.

SCHAFFEN SIE SCHUTZBEDÜRFTIGEN 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.

---

hirslanden
Klinik Hirslanden

Die führende Privatklinikgruppe Hirslanden setzt mit ihren Kliniken Standards. Erstklassige medizinische Leistungen und das Wohl des Menschen stehen im Mittelpunkt.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine engagierte Persönlichkeit als

RÉCEPTIONISTIN / TELEFONISTIN 100 %

Ihre Hauptaufgaben in dieser vielseitigen Funktion umfassen:
– Bedienung der Telefonzentrale
– Verschiedene Sekretariatsarbeiten
– Empfang der Patienten und Besucher

Zu dieser Tätigkeit gehören unregelmässige Arbeitszeiten sowie Abend- und Wochenenddienste.

Wir wenden uns an eine dienstleistungsorientierte, ausgeglichene, flexible und belastbare Persönlichkeit mit guten Umgangsformen und positiver Erscheinung. Ihre fundierte Erfahrung im gepflegten Umgang mit Kunden erlaubt es Ihnen auch in hektischen Situationen professionell zu agieren. Ihr Alter ist zwischen 20 und 35 und Sie verfügen über mündliche Sprachkenntnisse (D/E/F), sowie gute PC-Anwenderkenntnisse (Word).

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Für zusätzliche Informationen steht Ihnen Frau Marianne Hess, Leiterin Réception, T **044 387 21 11,** gerne zur Verfügung.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Klinik Hirslanden Frau Mina Blasi Personalverantwortliche
Witellikerstrasse 40 8032 Zürich T **+41 (0)44 387 24 18**
F **+41 (0)44 387 24 16** mina.blasi@hirslanden.ch
www.hirslanden.ch

5551-3031

hoteljob.ch

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 / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Personalconsultant (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J9156
Restaurantleiter Restaurantleiter w/m	Region Graubünden	J8683
Direktionsassistent/in	Region Graubünden	J9165

Verkauf / Marketing

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

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

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

Reiseleitung/ Tourismus

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
GästeberateraterIn / Web GästeberateraterIn / 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	J8983
Front Office Manager/in	Region Graubünden	J8661
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J8662
Receptionistin	Region Graubünden	J8680
Réceptionist(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 (Tournant)	Region Zentralschweiz	J8663
Sous-Chef	Region Bern	J8665
Koch/Köchin	Region Zürich/ Schaffhausen	J8667
Sous Chef w/m und Chef de Partie w/m	Region Zürich/ Schaffhausen	J8675
Chef Tournant	Region Zentralschweiz	J8971
Commis und Chef de partie	Region Zentralschweiz	J8979
Sous-chef	Region Bern	J8984
Commis de cuisine - (England - London)	International	J8985
Jungkoch in internationalem Umfeld	Region Bern	J8987
Operativer Küchenchef	Region Zürich/ Schaffhausen	J8998
Chef patissier/ Gardemanager	Region Zürich/ Schaffhausen	J9148
Küchenchef Gourmeterfahren	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 (SO,AG)	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
Stv. Restaurantleiterin	Region Zürich/ Schaffhausen	J8982
Restaurationsleiter/in	Region Graubünden	J9155
Seviertochter	Region Bern	J9002
Servicefachangestellte m/w	Region Zentralschweiz	J8978
Serviceaushilfe Zürich	Region Zürich/ Schaffhausen	J8980
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 Stadthotel	Region Bern	J8989
Servicefachangestellte/r in gehobenem Restaurant	Region Mittelland (SO,AG)	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		J9159
Cuisinier/ère, Koch oder Köchin Extra pour le service / Haushilfe		J8968

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Seminarverantwortliche	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 de commerce HGT	Toute la suisse	J5427
Kaufmann/-frau HGT	Ganze Schweiz	J5423
Spécialiste en hôtellerie	Toute la suisse	J5426
Restaurationsfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5421
Spécialiste en restauration	Toute la suisse	J5424
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J5337

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B504	Barkeeper	20	CH	per sofort	D|E
B801	Barmitarbeiter/Service	38	B	per sofort	D|E|RU,BG
B332	Betriebsassistent/Stv. Geschäftsführer/Chef de Service	30	CH	per sofort	D|F|E
B92	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
B872	Direktion/Geschäftsleitung	47	CH	per sofort	D|F|I|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
B856	Führungspositionen in diversen Rubriken	24	CH	per sofort	
B613	Geschäftsleitung	30	CH	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|E|RU
B807	Küchenchef	38	DE	per sofort	D|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|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|E
B590	Sous Chef/Chef de partie	35	HU	per sofort	D|E|HU

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

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

Fairmont
LE MONTREUX PALACE

Is looking for a

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 your 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 sent 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

Swiss Deluxe Hotels

Quality, Our Passion.

A member of The Leading Hotels of the World

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
Bern

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

VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION

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

- **Réceptionist/in, D/F evtl. I von Vorteil**
- **Réceptionspraktikant/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

5604-3087

Parkhotel Brenscino
BRISSAGO

Laddove non è facile partire!
Dort wo Ihnen der Abschied nicht leicht fällt!
L'endroit qu'il n'est pas facile de quitter!

Zur Vervollständigung unseres jungen Teams, als motivierte/r und fröhliche/r Mitarbeitende/r, 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:

- **Réceptionist/in** D/I/F, mit Hotelerfahrung
- **Chef de rang** D/I/F, für 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 21, 6614 Brissago
Tel. 091 786 81 11/Fax 091 793 40 56
www.brenscino.ch E-Mail: team@brenscino.ch

5548-3028

CONTINENTAL
PARKHOTEL
LUGANO

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

FRONT-OFFICE Mitarbeiter/in
SERVICE Fachangestellte/er und Commis
SWIMMING-POOL und POOLBAR Mitarbeiter/in
NIGHT-AUDIT Mitarbeiter
KÜCHE Koch/Köchin und Office Mitarbeiter
ZIMMERREINIGUNG-ETAGE Mitarbeiterin

Schrifliche 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

5411-2942

Ascona LAGO MAGGIORE ****

Für die kommende Sommersaison mit Stelleneintritt März/April suchen wir folgende Mitarbeiter/innen:

Büro/Front-Desk:
Réceptionist(in) D/E/F

Service-Restaurant-Brigade:
Chef de Rang
Servicefachangestellte
Servicepraktikant(in)

Küche:
Chef Tournant
Chef Saucier
Chef Entremetier
Commis de cuisine

Romantik Hotel
Castello Seeschloss, Piazza Motta
CH-6612 Ascona
Tel. +41 (0) 91 791 01 61
Fax +41 (0) 91 791 18 04
www.castello-seeschloss.ch
hotel@castello-seeschloss.ch

Castello — Romantik Hotels & Restaurants

5564-3042

HOTEL RESTAURANT ARCADIA, 6612 ASCONA

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

Servicemitarbeiterin
Zimmermädchen
Officebursche

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto per Mail oder Post.

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

5429-2940

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 / Koechin
2 Servicefachangestellte
1 Zimmermadchen
1 Zimmermann

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

5553-3033

HOTEL
Sass da Grüm

Wir sind ein wunderschön gelegenes Familienhotel mitten im Kastanienwald an einem «Ort der Kraft» im Tessin und suchen einen motivierten Mitarbeiter für die Saison 2010 (Anf. April bis Anf. Nov.)

KOCH

haben Sie Lust, Ihrer Fantasie freien Lauf zu lassen? Dann sind Sie in unserer Vegi-Vollwert-Küche (BIO-Knospe-Zertifikat) am richtigen Ort!

Sie arbeiten zu zweit oder alleine und können so Ihre Ideen einbringen und verwirklichen.

Wenn Sie zudem sportlich sind und Freude an der Natur haben, zögern Sie nicht mehr!

Serviceangestellte (m/w)

mit Ital.-Kenntnissen, selbstständig und einsatzbereit.

Wir bieten eine vielseitige Tätigkeit in jungem, kollegialem Team, mit regelmässigen Arbeitszeiten und neuem Mitarbeiterhaus.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Unterlagen (mit Foto) via E-Mail oder Post:

Hotel **Sass da Grüm** «Unique»
Gabriella Mettler und Stefan Büschi
6575 San Nazzaro
Tel. 091 785 21 71
www.sassdagruem.ch
info@sassdagruem.ch

5602-3069

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 PARTISSIER

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.

Rif Fort unit 1 – Otrobanda | Curaçao, N.A.
Tel.: + 599 9 462 5666 | Fax.: +599 9 462 6355
*Email: info@bistroleclochard.com | Website: www.bistroleclochard.com

5634-3089

---

hotel&hostel montarina
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

5410-2941

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.

5125-2766

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 (dipl. di somelier costituirà titolo preferenziale)

Seri interessati inviare CV con certificati e foto a cifra: H024-656530, Publicitas SA, case postale 48, 1752 Villars-sur-Glâne 1.

5524-3006

Stellenvermittlungen

HOTEL CAREER — HORESTO Jobs

www.hotelcareer.fr **www.horesto.ch**

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

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

5601-3065

HOTEL INTERNATIONAL, LUGANO
80-Zimmer, renomiertes zentralgelegenes 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

5595-3059

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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

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

Herausgeber / Editeur: 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: Elsbeth Hobmeier
Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König
Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger
Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Patricia Nobs Wyss, Monika Hausammann

E-Mail: inserate@htr.ch / **Homepage:** www.htr.ch
Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.hoteljob.ch

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

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

– Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue	CHF 1.60	4-farbig/quadri CHF 2.10
– Stellenangebote / Demandes d'emploi	CHF 1.60	4-farbig/quadri CHF 2.10
– Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus	CHF 1.80	4-farbig/quadri CHF 2.30

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'enploi)
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/quadri CHF 2.10

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

Termine

– Ausgabe / Numéro	**Nr. 4/2010**	**Nr. 5/2010**	**Nr. 6/2010**	**Nr. 7/2010**
– Erscheint / Parution	28. 1. 2010	4. 2. 2010	11. 2. 2010	18. 2. 2010
– Anzeigenschluss / Délai	25. 1. 2010	1. 2. 2010	8. 2. 2010	15. 2. 2010

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

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

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

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

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten 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.

HESSER
Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

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

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

Wir sind auch die Spezialisten für:

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

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055/410 15 57 – Fax 055/410 41 06
hesser@bluewin.ch
5212-2815

AROGNO-Ticino – cedesi attività ristorante-pizzeria con cessione inventario. A disposizione appartamento 5 locali ammobiliato. Per info. tel. 079 617 70 71
5561-3041

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
5481-2990

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 Sopraceneri.
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 Gabriela Ingold
Ingold Treuhandpartner AG
Zugerstrasse 40, 6314 Unterägeri
Tel. 041 754 48 00
E-Mail: gi@ingold-treuhandpartner.ch
5560-3040

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

SIGMA SOLUTION
Immobilien · Treuhand · Consulting
Zu vermieten in Moutier
Discothek
Langjährig bekanntes und einziges Tanzlokal in der Gegend mit guter Stammkundschaft. 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
5543-3022

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
5632-3065

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:
balmeretienne
joerg.reinecke@balmer-etienne.ch
oder unter 041 228 11 86.
5616-3075

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

Auch unterwegs.

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

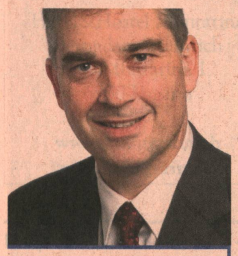
hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Energie

SIA 386.110 als neuer Standard für Energieeffizienz auch im Hotel.

Bildautor

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 Bedarfserfassung, 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 32%. Die thermische Energie besteht aus der oft fossilen Energie 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 der nötigen Energie für die Beleuchtung sowie für Hilfsgeräte wie z.B. Motore, 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 Restaurant 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 Hör- und Vortragsaal 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