

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** - (2010)  
**Heft:** 3

**Anhang:** Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr  
**Autor:** [s.n.]

#### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 29.01.2026

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

# stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr.3 / 21. Januar 2010

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



## Hoteldirektorin gefunden htr stellenrevue

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

**htr** hotel revue

Director  
Mitglied der

**www.gastrojob.ch**  
Topjobs und Gastropfis – ganze Schweiz

**GastroJob**  
Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

### Inhalt / Sommaire

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



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

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

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

#### Die Vorgehensweise

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

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

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

**Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg**

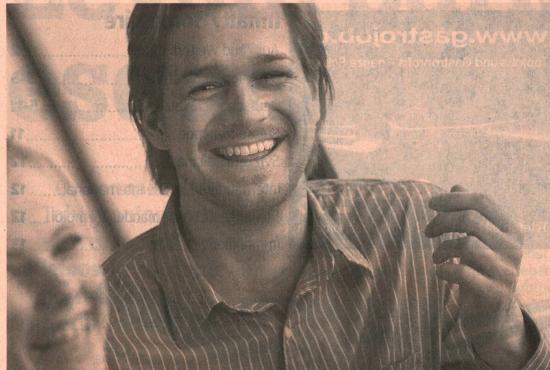
Alle Netzwerkpartner unter:

[www.hotelleriesuisse.ch](http://www.hotelleriesuisse.ch) Rubrik Beratung «Beraternetzwerk»

**CURAVIVA.CH** hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association



Gastro-Unternehmerausbildung  
In drei Stufen. Berufsbegleitend.



NEU!

### Gastro-Betriebsleiterseminar mit eidg. Fachausweis

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

GastroSuisse  
Berufsbildung

Telefon 0848 377 111  
Telefax 0848 377 112

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

**GASTRO SUISSE**



Caritas ist Partnerin der Glückskette,  
[www.caritas.ch](http://www.caritas.ch)



# Weiterbildung aktuell.

### Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

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

Kursbeginn Zyklus 37: 20. Oktober 2010

### Informationsveranstaltungen:

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

### Führungsfrau/-mann FA

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

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

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

Diese Weiterbildung wird mit L-GAV-Bildungsbträgen unterstützt.

Die Ausbildung erfolgt in Kooperation mit [www.akad.ch/business](http://www.akad.ch/business)

Alle Infos unter [www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung](http://www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung)

### Qualitäts-Programm des Schweizer Tourismus

#### Stufe I:

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

#### 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](http://www.quality-our-passion.ch)

### KOPAS-Ausbildung:

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

[reception@hotelleriesuisse.ch](mailto:reception@hotelleriesuisse.ch), Zyklus 4

Modul 1 Persönlichkeit: 08.-13.03.2010

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

Modul 3 Kommunikation: 17.-22.05.2010

Seminarhotel Sempachersee, Nottwil

Infos und Unterlagen  
hotelleriesuisse Weiterbildung, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 43 01,  
Telefax 031 370 42 62, [www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung](http://www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung) – [weiterbildung@hotelleriesuisse.ch](mailto:weiterbildung@hotelleriesuisse.ch)

**hotelleriesuisse**  
Swiss Hotel Association



**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.

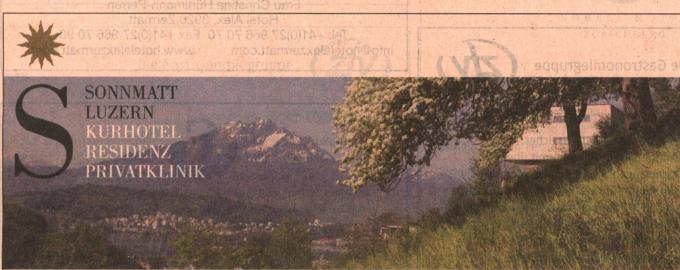
Wir sprechen sprachgewandte Persönlichkeiten mit guten Deutsch-, Englisch- und Italienischkenntnissen an, die fähig sind, dieses einmalige Hotel nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen dynamisch zu führen und gleichzeitig eine herzliche Gastfreundschaft ausstrahlen.

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](http://www.crystalhotel.ch)



## WILLKOMMEN als DIREKTOR/DIREKTORIN

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

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

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

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

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

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

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

Weitere Informationen finden Sie unter: [www.sonnamm.ch](http://www.sonnamm.ch)

## Hotel der Superlative.

«Hier geniesst man Hotellerie von absolutem Weltklasseformat...». So urteilt jüngst eine der führenden Schweizer Medien. Dieses Luxushotel hat es mit einer gelungenen Symbiose aus Tradition und Modernität geschafft in einem Atemzug mit der Schweiz genannt zu werden. Es gehört zweifellos zum Besten was die 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 hotelpezifischen Marketing und PR Aktivitäten. Weiter gehören dazu die aktive Mithilfe bei der Entwicklung, Planung und Umsetzung der Verkaufs-, Promotions- und Kommunikationsstrategie des Hotels.

## Director of Sales w/m

### Mitglied der erweiterten Geschäftsleitung

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

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

Ansgar Schäfer

**SCHAEFER & PARTNER**  
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf  
Tel. 044 802 12 00 · Fax 044 802 12 07  
[www.schaeferpartner.ch](http://www.schaeferpartner.ch)  
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

5407-2010

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

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

## Stv. Leiter/in Restaurant-Brasserie & Bar

### Mitglied des oberen Kaders

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

Ansgar Schäfer

**SCHAEFER & PARTNER**  
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf  
Tel. 044 802 12 00 · Fax 044 802 12 01  
[www.schaeferpartner.ch](http://www.schaeferpartner.ch)  
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

5406-3000

## 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 Wintersportkurst-Destination im landschaftlich einzigartigen Oberengadin. Dieses Hotel im gemütlichen Engadinerstil befindet sich an bester Lage und bietet Naturliebhabern, Sportlern, Ruhesuchenden und Geniessern Erholung in einem unkomplizierten und familiären Umfeld. Im Rahmen der Nachfolgeregelung suchen wir im Auftrag der Besitzer eine/n qualifizierte/n

## Gerantin/en oder ein Gastgeberpaar für ein Hotel im Oberengadin

#### Die Hauptaufgaben

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

#### Das Anforderungsprofil

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

#### Das Angebot

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

#### Ihre Kontaktperson

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

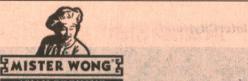
**Müntener & Thomas Personal- und Unternehmensberatung AG**  
**CH-7002 Chur, Hartberstrasse 9, e-mail: [info.chur@job-online.ch](mailto:info.chur@job-online.ch)**

**+41 81 257 15 00**



5608-3000





**MISTER WONG'S**  
ASIAN COOKING

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

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

#### Geschäftsführer

Sie sind eine starke Frontpersönlichkeit und verfügen über eine Ausbildung in der Gastronomie, wenn möglich, über eine abgeschlossene Hotelfachschule. Sie bringen Führungserfahrung mit und sind ein kommunikativer und begeisterungsfähiger Gastgeber. Sie lieben das internationale Flair von Zürich und unsere internationales 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.gastrag.ch

5522-3248

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

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung oder März

#### Chef de Service/Stv. der Besitzerfamilie

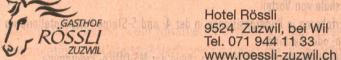
Wir stellen uns eine kommunikative und frontorientierte Persönlichkeit vor, die unserem jungen Team kompetent vorsteht. Sie überzeugen uns durch Ihr Organisationstalent und die Liebe zum Detail. Sie sind verkaufsoorientiert, führungsstark und verfügen über Fachkompetenz.

#### 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 Rossli  
9524 Zuzwil, bei Wil  
Tel. 071 944 11 33  
www.rossli-zuzwil.ch

5522-3251

#### Die Gastronomiegruppe zfv

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

#### Restaurant Technorama

Technoramastrasse 1, 8404 Winterthur

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

#### BetriebsassistentIn (80%)

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

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

#### ZFV-Unternehmungen

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

# 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. Gästefriedenheit ist unser oberstes Gebot. Sie sind gelernter/gelernte Koch/Köchin, entsiert in der traditionellen italienischen Küche und bringen breite Erfahrung in ähnlicher Position mit. Sie sind eine dynamische Persönlichkeit mit viel Kreativität, ein Macher mit Organisationstalent und Durchsetzungskompetenz. Für Sie ist Flexibilität eine Selbstverständlichkeit.

#### Koch/Köchin

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

#### Pizzaiolo (m/w)

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

Fühlen Sie sich angesprochen?

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

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



#### Südafrika in Zürich West

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

#### Geschäftsführer m/w

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

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

Outback Company AG, Personalabteilung, Michael Schibl,  
Industriestrasse 25, 8604 Volketswil, Tel. 044 826 02 30  
[michael.schibl@outback-lodge.ch](mailto:michael.schibl@outback-lodge.ch) [www.mamaafrica.ch](http://www.mamaafrica.ch)



TESMAG  
TREUHAND UND MANAGEMENT FÜR  
GASTROMIE UND HOTELLERIE

Gut eingeführtes Lokal im Herzen von Zürich sucht ab sofort

## Geschäftsführer/in (Paar möglich)

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

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

TESMAG, Lionel Blumberg, Renggerstrasse 8, 8038 Zürich, [info@tesmag.ch](mailto:info@tesmag.ch)

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

#### Was Sie mitbringen:

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

#### Wir bieten Ihnen:

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

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

5519-3030

5519-3030

5517-3030

## INTERLAKEN



**Wir suchen kreativen, verantwortungsbewussten und teamfähigen**

## KÜCHENCHEF

## Sous-Chef

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

**Auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen freuen wir uns.**

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

Für unsere Auftraggeber (Region Lau-  
sanne) suchen wir nach Vereinbarung

## ein erfahrendes und tierliebendes Haushälter-Ehepaar

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

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

## Hotel-Restaurant Bellevue

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

## Restaurationsfachfrau/-mann oder Serviceangestellte/r mit Erfahrung

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

Eintritt möglichst per sofort. Englisch-Kenntnisse erwünscht. Ich bin eine geschäftige Person und kann mich auf die Arbeit konzentrieren.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren unverbindlichen Anruf.

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



Restaurant  
Weissensteinstrasse 61  
3007 Bern

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

## Küchenchef m/w

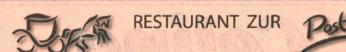
sowie einen

## Jungkoch m/w

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

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

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen  
Martin Moser  
Niesenstrasse 2  
3600 Thun  
033 221 83 43  
martinmoser@bluemail.ch



RESTAURANT ZUR Post

Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Dann haben Sie es hiermit vielleicht schon gefunden!

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

## Service-Mitarbeiterin (100%)

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

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

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

## 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 Chalet hotel mit 122 Zimmern, 8 Suiten, 1 Appartement, 1 Halbpension-restaurant mit 200 Sitzplätzen, 1 à la carte Restaurant mit urigem Charme und 53 Sitzplätzen, 1 Hollenbar mit Lounge-Charakter und grossem Kamin, 1 Käse-Chalet sowie 6 Tagungsräumen für bis zu 130 Personen und einem grosszügigen Wellnessangebot alles, um sowohl den Feriengast wie auch den anspruchsvollen Togungsgast zu verwöhnen.

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

## Stellvertretenden Direktor (m/w)

Ihre Aufgaben:  

- Vertretung und Unterstützung des Direktors
- Hotelsbetriebsführung mit Schwerpunkten in den Veranstaltungen, Sales & Marketing
- Unterstützung im Revenue Management
- F&B Management & Controlling
- Gästebetreuung
- Mitarbeiterführung und Mitarbeitermotivierung
- Organisation der Abläufe im Hotelbetrieb
- Teamförderung 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
- Belaßbarkeit und Flexibilität
- Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein
- Einsatzbereitschaft, Initiative und Engagement
- Unternehmerisches Denken und Handeln

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

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

Steigenberger Hotel Gstaad-Saanen

Martin Sonderegger, Direktor

Auf der Holen • CH-3792 Saanen

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

★★★★★

★★★★★

STEIGENBERGER HOTEL GROUP

a step into excellence

hotelleriesuisse

Swiss Hotel Association

**hoteljob.ch**

**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.



www.hotel-dreilinden.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. Restauranteleiter (m/f)

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

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

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

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung

Hotel Restaurant Rössli/RECH Management

H. Krammer

Hundnerstrasse 137

CH-8640 Hürden

Tel. +41 78 603 82 06

Fax +41 54 416 21 90

E-Mail: info@rech-management.com

Hotel Restaurant  
Rössli Hürden

www.hotel-restaurant-roessli.ch

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

**Frontofficemanagerin** Réceptionistin

**Chef de Service** Stv. Restauranteleiter (m/f)

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

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

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

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung

Hotel Restaurant Rössli/RECH Management

H. Krammer

Hundnerstrasse 137

CH-8640 Hürden

Tel. +41 78 603 82 06

Fax +41 54 416 21 90

E-Mail: info@rech-management.com



SONNE  
BALANCE HOTEL  
AM SEE

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

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

**Kontakt**

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an:

Erica und Stefan Fuchs-Liesbach  
Hotellerie & Gastronomie

**WIR FREUEN UNS AUF SIE!**

Sonne • Balance Hotel am See • Seestrasse 23 • 6205 Elch  
Tel. 041 202 01 01 • Fax 041 202 01 00  
• hotel@sonnebalance.ch • www.sonnebalance.ch

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

www.claraspatial.ch

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

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

**Diätköchin / Diätkoch 100%**

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

Wir 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. Claraspatial, Personalien, Postfach, 4016 Basel.

**Schwerpunktspital für Magen-Darmleiden, Onkologie und Stoffwechsel**

ST CLARA SPITAL

**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? Beherrschten Sie Deutsch in Wort und Schrift und verfügen über Computer- sowie Administrationskenntnisse?

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

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



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

Kochjunge / Commis de Cuisine

**Service**

Chef de Service Stv.

Saalservice-Mitarbeiter/in

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

Auf Ihre Bewerbung mit Passfoto freuen wir uns.



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

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

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

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

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

**Réceptionistin** sprachgewandt, Réceptionserfahrung, qualitätsbewusst

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

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

**Etage:** **Etagenportier**

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

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

**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/Betreuhen 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 Erfolgserzielung
- 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

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 Fideli wie ihre Westentasche und freuen sich darauf, Ihre Englisch- und Französisch-Kenntnisse regelmäßig einzusetzen.

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

**Persönlichkeit an die Réception**

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

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

Hotel Conti, Heimstrasse 41, 8953 Dietikon

Ihre Ansprechperson ist Frau Barbara Rüedi

Telefon 044 745 86 86

Übrigens... Unser Inhaber ist in

Palma de Mallorca. Dort gehören

weitere 50 Hotels in our Grupo Optusa.

**HOTEL CONTI**

**GLOBALES**  
Hotels & Resorts

598-301



## VERBRINGEN SIE DEN NÄCHSTEN SOMMER AUF DEM UFER DES RHEINS!

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

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

### RÉCEPTIONIST(IN) 100%

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



### SERVICEANGESTELLTE(R) 60 - 100%

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



### KOCH/KÖCHIN 100%

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



Für alle Positionen werden gute bis sehr gute Deutschkenntnisse vorausgesetzt.

Bringen Sie Berufserfahrung in einer ähnlichen Position mit und schätzen das lebhafte und abwechslungsreiche Umfeld des Gastgewerbes?

### Dann werden Sie Teil eines gut eingespielten Teams...

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

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



Confiserie Speck, Alpenstrasse 12, Postfach 4716, 6304 Zug

Wir suchen für die Führung und Betreibung unseres Gelateria-Kiosks 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 witterabhängig. 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



5605-3040

Restaurantbetrieb auf dem Berg  
-café oder Service-  
- und Frühstück

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 Säale (20–100 Plätze). Das grosszügige Touristenlager bietet rund 90 Personen (Mehrbettzimmer) eine Übernachtungsgelegenheit. Die Gepäck-Bar, eine gemütliche Skibar mit 30 Innen- sowie 80 Aussenplätzen, rundet das vielfältige Gastronomieangebot ab.

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, Durchsetzungsfähigkeit und Ausdauer aus, und sind Sie an einem langfristigen Mietverhältnis interessiert?

Gerne erwarten wir Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen an:

Jungfraubahnen, Therese Jaun Schmid, HR-Abteilung, Harderstrasse 14, 3800 Interlaken

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

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040

5605-3040



Hotel Krone  
Wangen a.d. Aare

**Servicefachangestellte, für unseren Frühstücks, Mittag und Abendservice**

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

Tel. 032 / 631 70 70

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

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

**Servicefachangestellte,**

**für unseren Frühstücks, Mittag und Abendservice**

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

Tel. 032 / 631 70 70

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

**Golf & Bad Alvanau**

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

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

**Gastronomiekoch/-köchin**

**Ihr Aufgabengebiet:**

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

**Ihr Profil:**

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

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

**GUTE INVESTITION.**

SCHAFFEN SIE SCHUTZBEDÜRFIGEN KINDERN EINE MENSCHENWÜRDIGE LEBENSGRUNDLAGE MIT NEUER PERSPEKTIVE.

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

Schicken Sie mir weitere Informationen.

Name

Vorname

Strasse/Nr.

PLZ/Ort

E-Mail

Datum

Unterschrift

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

**Terre des hommes**  
Spendet Zukunft.

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

**Belvédère**  
STRANDHOTEL & RESTAURANT  
SPIEZ AM THUNERSEE

**Seit über 100 Jahren im Zeichen der Gastfreundschaft**

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

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

**Sous Chef**  
(Gastronomiekoch von Vorteil)  
**Chef de partie (Gardemanger)**  
**Jungkoch**

sowie

**Réceptions-Praktikantin**

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

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

Auf ein vollständiges Bewerbungsdossier mit Bild freut sich

Markus Schneider, Direktor  
Strandhotel Belvédère CH-3700 Spiez  
Telefon 033 655 66 66 oder Fax 033 654 66 33  
Internet: [www.belvedere-spiez.ch](http://www.belvedere-spiez.ch)  
E-Mail: [info@belvedere-spiez.ch](mailto:info@belvedere-spiez.ch)

**RESTAURANT EGGHÖLZLI**

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

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

**Servicefachangestellte/r**

Sind Sie kontaktfreudig, motiviert und schätzen einen 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](http://www.egghoelzli.ch), [info@egghoelzli.ch](mailto:info@egghoelzli.ch)



**GIESSBACH**

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-Personlichkeit

mit Organisationstalent und Führungserfahrung

**Chefs de Rang**

Parkrestaurant oder Gourmet-Restaurant

**Service-EinsteigerInnen**

**Bar-MitarbeiterInn**

**ServicepraktikantInnen**

von Schweizer Hotelfachschulen

**Buffet/Stewarding MitarbeiterInnen**

**Chef de partie Gourmet-Restaurant**

14 Punkte GaultMillau, gourmet-vegetarische Kreationen

**Chefs de partie**

Saucier, Entremetier, Gardemanger, Tournaire

**Commis de cuisine**

**KüchenpraktikantInnen**

von Schweizer Hotelfachschulen

**Casseroliers**

**FloristIn**

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

**Portier und Zimmermädchen**

Deutsch sprechend

Genauere Stellenbeschreibungen finden Sie unter  
[www.giessbach.ch](http://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 • Basketturmhügel, Tennisplatz • Europa älteste Standseilbahn zur eigenen Schlifffestung

Grandhotel Giessbach\*\*\*\*, CH-3851 Brienz  
Suisse C. Crivelli-Cocchia, Leitung Personalwesen  
Tel. +41(0) 33 923 25 26 Fax +41(0) 33 923 25 30  
personal@giessbach.ch [www.giessbach.ch](http://www.giessbach.ch)

## Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

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

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

Viel Erfolg bei der Suche!

### Direktion / Geschäftsführung

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

### Verkauf / Marketing

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

### Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

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

### Reiseleitung/ Tourismus

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

### Reception / Front Office

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

### Reservation

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

### Food & Beverages

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

### Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Demi-chef de partie	Region Oberwallis	J9171
Küchenchef	Region Ostschweiz	J8682
Chef de partie m/w (Tourname)	Region Zentralschweiz	J8663
Sous-Chef	Region Bern	J8665
Koch/Köchin	Region Zürich/ Schaffhausen	J8667
Sous Chef/m und Chef de partie w/m	Region Zürich/ Schaffhausen	J8675
Chef Tournant	Region Zentralschweiz	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	J8988
Chef pâtissier/ Gardemanager	Region Zürich/ Schaffhausen	J9148
Küchenchef Gourmetreisen	Region Zürich/ Schaffhausen	J9151
Chef de Partie (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J9152
Demi-chef de partie (England - London)	International	J9158
Küchenchef	Region Neuchâtel/ Jura	J9160
Chef de partie/ Gardemanger	Region Zürich/ Schaffhausen	J9161
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J9163
Chef de partie m/w	Region Zentralschweiz	J9164
Commis de cuisine	Region Mittelland (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
Sv. Restaurantleiterin	Region Zürich/ Schaffhausen	J9892
Restaurationsleiter/in	Region Graubünden	J9155
Sevirotochter	Region Bern	J9002
Servicefachangestellte m/w	Region Zentralschweiz	J8978
Serviceaushilfe Zürich	Region Zürich/ Schaffhausen	J9890
Commis de rang (England - London)	International	J8671

### Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
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	Region Zürich/ Schaffhausen	J9159
Cuisinier/ère, Koch oder Köchin Extra pour le service / Haushilfe	International	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 commerce HGT	Toute la suisse	J5427
Kaufmann/-frau HGT	Ganze Schweiz	J5423
Spécialiste en hotellerie	Toute la suisse	J5426
Restaurationsfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5421
Spécialiste en restauration	Toute la suisse	J5424
Receptionspraktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J5337

### Express Stellengesuche

	1	2	3	4	5	6
B504	Barkeeper	20	CH	per sofort	DJE	
B801	Barmitarbeiter/Service	38	B	per sofort	D E R U,BG	
B322	Betriebsassistent/Stv. Geschäftsführer/Chef de Service	30	CH	per sofort	D F E	
B292	Betriebsleiterassistent /Chef de Service /Chef de Rang	29	CH	per sofort	D F E ES	
B847	CEO/GM/Direktion/Verwaltung/Bereichsleitung	44	CH	per sofort	D F E PT	
B772	Direktion/Geschäftsführung	47	CH	per sofort	D F I E E	
B314	Eventleiterin/Hotel Manager/Front Office	47	CH	per sofort	D F E	
B853	F&B/HR	26	CH	per sofort	D F I E E	
B856	Führungspositionen in diversen Rubriken	24	CH	per sofort	D F E	
B613	Geschäftsleitung	30	DE	per sofort	D F I E	
B636	Pächter/Gerant	42	DE	per sofort	D F E	
B800	Hausdamenassistent/ Housekeeper/ Gouvernante	23	CH	per sofort	D F I E	
B743	Küchenchef	39	CH	per sofort	D F R U	
B807	Küchenchef	38	DE	per sofort	D F E	
B835	Direktionsassistent/Betriebsassistent	30	DE	per sofort	D F E	
B8	Restaurantleiter/Chef de Service	49	CH	per sofort	D F I E	
B687	Rezeption	20	CH	per sofort	D F E	
B550	Service/Betriebsassistent/Geschäftsleitung/Events	35	DE	per sofort	D F E	
B819	Servicefachangestellte	34	SK	per sofort	D	
B329	Servicefachangestellter/Chef de service	53	AT	per sofort	D F E	
B783	Servicemitarbeiterin	56	CH	per sofort	D F E	
B590	Sous Chef/Chef de partie	35	HU	per sofort	D F I HU	

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

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



Stellenangebote

## SwissDeluxeHotels.com

Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi

**Fairmont**  
LE MONTREUX PALACE

**FOOD & BEVERAGE MANAGER**

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

The F&B Manager will be responsible for the daily leadership of the outlets operations as well for the establishment of short and long term goals. If you are dynamic, a great team player, you have two years of experience in a responsible and leading role in the field of F&B, you are fluent in French and English, German is an asset and you are looking for your this kind of challenge please send your CV and a letter of motivation to attention of Human Resources by e-mail [hr\\_montreux@fairmont.com](mailto:hr_montreux@fairmont.com)

Fairmont le Montreux Palace web page : [www.montreux-palace.ch](http://www.montreux-palace.ch)

**THE 1 THING MISSING IS YOU**

**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](http://www.victoria-jungfrau-collection.ch/jobs) finden Sie alles Weitere. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

**BELLEVUE PALACE**  
Kochergasse 3-5, 3000 Bern 7  
Leiterin Human Resources, Frau Simone Brogli, Telefon 031 320 45 45  
[hr@bellevue-palace.ch](mailto:hr@bellevue-palace.ch) [www.bellevue-palace.ch](http://www.bellevue-palace.ch)

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

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

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

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



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**

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

CONTINENTAL  
PARKHOTEL

Edgar Fassbind  
Via Basilea 28  
CH-6900 Lugano

Tel. 0041(0)91 966 11 12  
Fax 0041(0)91 966 12 13  
www.continentalparkhotel.ch  
info@continentalparkhotel.ch



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

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

**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



ROMANTIK HOTELS  
& RESTAURANTS

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 Bewerbsunterlagen mit Foto per Mail  
oder Post.

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

5624-3040

International

Trophy Mountain Buffalo Ranch  
CANADA

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

2 Koch / Kochin  
2 Servicefachangestellte  
1 Zimmermädchen  
1 Zimmermann

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

5624-3033



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 Saisonsaison 2010 (Anf. April bis Anf. Nov.)

**KOCH**

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

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

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

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 Büschli

6575 San Nazzaro

Tel. 091 785 21 71

www.sassda grüm.ch

info@sassda grüm.ch

BISTRO  
LE  
CLOCARD

Cuisine Suisse & Française  
★★★★★  
SINCE 1978

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

Zur Verstärkung unserer Küchenbrigade suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

**CHEF DE PARTIE - ENTREMETIER - SAUCIER UND PARTISIER**

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

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

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

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

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

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

5624-3030

**HESSER**

Unternehmensberatung  
für Hotellerie & Restauration  
seit 35 Jahren

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

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

Wir sind auch die Spezialisten für:

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

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

5012-2013

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

5013-204

**We Buy and Lease Ski Hotels!**

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

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

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

5013-209

Wollen Sie sich Ihren Traum im Tessin  
erfüllen?

Im Auftrag eines Mandanten verkaufen  
wir:

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

Das einladende Objekt befindet sich im  
Sopracceneri.

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

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

Verhandlungsspreis CHF 1 800 000.–.  
Interessenten erhalten weitere Informationen  
von: Frau Gabriele Ingold  
Ingold Treuhandpartner AG  
Zugerstrasse 40, 6314 Unterägeri

Tel. 041 754 48 00

E-Mail: g@ingold-treuhandpartner.ch

5006-304

**ZU VERPACHTEN**

evtl. zu verkaufen

**Kleinhotel/Restaurant**

35 Betten  
30 Sitzplätze  
IN DAVOS

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

5536-3019

**Anzeigen**

Fumoirsteller Deniz GmbH 6030 Ebikon + 8052 Zürich

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

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

5012-300

Zu verkaufen in der **Zentralschweiz**

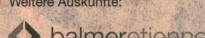
in bekanntem Sommer- und Winterferienort

**Hotel 4\*\*\*\***

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

Preisbasis CHF 11,5 Mio.

Weitere Auskünfte:



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

5006-305

**SIGMA SOLUTION**

Immobilien · Treuhand · Consulting

**Zu vermieten in Moutier****Discothek**

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

Frisch renoviert  
und mit guter Infrastruktur.

Interessanter Mietzins.

Tel. 034 423 90 45

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

5540-3022

# Marktplatz –

# immer am ersten Donnerstag im

# Monat

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

**htr hotel revue**

# immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr.3 / 21. Januar 2010



Hotelfinden! Sie haben die Wahl. [www.swisshotels.com](http://www.swisshotels.com)



hotelleriesuisse 

Swiss Hotel Association

PO Box 61270 8008 Zürich

tel. +41 58 201 22 20 fax +41 58 201 22 20

da raus und rein

**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 10%. Die elektrische Energie setzt sich zusammen aus den nötigen Energien für die Beleuchtung sowie für Hilfsgeräte wie z.B. Motore, Ventile etc.

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

### Elektrische Energie

Bei einem Wechsel der Gebäudeautomation von der Effizienzklasse C nach A beträgt in Hotels die Einsparung der elektrischen Energie 10%. Die elektrische Energie setzt sich zusammen aus den nötigen Energien für die Beleuchtung sowie für Hilfsgeräte wie z.B. 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 Restaurants sind wenige Personen anwesend. Das natürliche

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

Die SIA 386.110 unterliegt einem Copyright und kann bei der SIA kostenpflichtig bestellt werden – siehe [www.sia.ch](http://www.sia.ch) unter «Normen».

Für interessierte steht unter [www.siemens.ch/energieeffizienz](http://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](mailto:inserate@htr.ch)

**htr hotel revue**