

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2010)

Heft: 17

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. 17 / 29. April 2010

Der grösste Stellenmarkt der
Le principal marché de la branche
Auffahrtausgabe Nr. 19
erscheint am Mi. 12. Mai 2010 12.00 Uhr
Anzeigenchluss Fr. 7. Mai 2010 12.00 Uhr

Berufsbegleitend
weiterkommen im
Tourismus.

IST – die Höhere
Fachschule für den
nächsten Karriereschritt.

Internationale Schule für Tourismus
International School of Tourism Management
Ecole Internationale de Tourisme
Josefstrasse 59, 8005 Zürich,
Tel. 044 440 30 90, www.ist-zurich.ch

Karriereplanung
beginnt hier
htr stellenrevue

www.hoteljob.ch

www.gastrojob.ch

Topjobs und Gastropros - ganze Schweiz

GastroJob

Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt/Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-4
Deutsche Schweiz	2-10
Suisse romande	10
Svizzera italiana	10
International/Marché international	-
Stellengesuche/Demandes d'emploi	10
Immobilien	11

Führung
Interkulturelle
Kompetenz ist eine
grundlegende Füh-
rungskompetenz
und die Vorausset-
zung zum Nutzen
von brachliegenden
Potenzialen.



Alain D. Bollat

Führen über Kulturgrenzen



REGULA FISCHER
MASTER OF ARTS INTERKULTU-
RELLE KOMMUNIKATION &
MANAGEMENT, DOZENTIN IM
NDS HF HOTELMANAGEMENT

Die Globalisierung bringt Menschen unter-
schiedlichster kultureller Prägungen im
Arbeitsalltag zusammen. Speziell in der
Hotellerie sind international zusam-
mengesetzte Teams die Regel. Dies ist Chance
und Gefahr zugleich. Wissen wir die Ge-
winnmaßnahmen geschickt zu nutzen, eröffnen
sich unentdecktes Potenzial und ungeahnte
Ressourcen. Verpassen wir es, führt die
kulturelle Verschiedenheit der Mitarbei-
tenden zu Missverständnissen und er-
schwert so eine Zusammenarbeit. Wie mit
diesen Schwierigkeiten umzugehen ist, ist
nicht einfach, aber durchaus lernbar.

Der Eisberg

Der erste Schritt zum Erfolg besteht dar-
in, Kultur ähnlich einem Eisberg zu verste-
hen. Sprache und bestimmte Verhalte-

nisse, die sich für uns täglich offensicht-
lich offenbaren, sind nur die Spitze des Eis-
bergs. Unter der Wasseroberfläche ist all das
verborgen, was uns – wie einst der Titanic –
zum Verhängnis werden kann, wenn wir es
ignorieren: unterschiedliche Kommunika-
tionssstile, Wahrnehmungsmuster, Werte
und Normen einer Kultur.

Werte und Einstellungen

Treffen wir mit Menschen aus verschie-
denen Kulturen zusammen, neigen wir
dazu, das Verhalten unseres Gegenübers
anhand unserer eigenen Werte und Einstel-
lungen zu interpretieren. Um das Verhalten
von Mitarbeitenden wirklich verstehen und
ihre Potenzial nützen zu können, brauchen
Führungskräfte das Interesse, den verbor-
genen Teil des Eisbergs zu entdecken. Da-

bei genügt es nicht, die Wertemuster einer
Kultur auswendig zu lernen, denn sie sind
bei keinem Individuum gleich ausgeprägt.

Führen im interkulturellen Umfeld ver-
langt interkulturelle Kompetenz. Diese be-
fähigt in herausfordernden Situationen zu
lösungsorientiertem Vorgehen und führt zu
gewinnbringender Zusammenarbeit über
die Kulturgrenze.

Interkulturelle Kompe- tenz

Interkulturelle Kompetenz ist somit die
Fähigkeit, mit Menschen anderer Kultur-
kreise erfolgreich zu agieren. Interkulturell
kompetent sein bedeutet: 1. Die eigene
Kultur verstehen. 2. Wahrnehmungsmuster
und Werte anderer Kulturen verstehen. 3.
Dadurch fähig sein, Reaktionen von Perso-

nen aus fremden Kulturen nachzuverfolgen.
4. Immer wieder bereit sein, die eigene
Sichtweise zu hinterfragen. 5. Offen und
fähig sein, neue, ungewohnte Handlungs-
formen zu erproben.

Der Erwerb interkultureller Kompetenz
ist ein nie abgeschlossener Prozess, der Geduld
und Zeit erfordert, sich aber lohnt.
Denn für diejenigen, die sich auf eine solche
Entwicklung einlassen, gibt's einen weite-
ren Nutzen: Interkulturelle Kompetenz hilft
nicht nur beim Führen von Menschen ver-
schiedener Nationalitäten, sondern ge-
nerell bei der Zusammenarbeit mit Men-
schen aus unterschiedlichen Unterneh-
mens- und Branchenkulturen.

Ausbildungslöhne: NDS Hotelmanagement
Infos unter www.hotelieruisse.ch



Hotelfinden! Sie haben die Wahl.

www.swisshotels.com

hotellerieruisse
Swiss Hotel Association

Aus- und Weiterbildung



Deutsche Schweiz



Wir realisieren in Unterägeri ZG ein neues, unkompliziertes Restaurant mit Front-Cooking und suchen den Junior Küchen-Chef

der Freude und Begeisterung mitbringt, ein Grill- und Pouletkonzept erfolgreich zu positionieren.

Eintritt: 15. Juni 2010 oder nach Vereinbarung

Weitere Infos bei:

Samuel Stauffacher 079 222 98 94

Bewerbungen richten Sie bitte an SeminarHotel am Ägerisee Tanja Fess, Seestrasse 10, 6314 Unterägeri, www.seminarhotelaegerisee.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J5337

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
BB47	CEO/GM/Direktion/Verwaltung/Bereichsleitung/COO	44	CH	per sofort	D F E P
B1081	Chef de rang	32	DE	per sofort	D E
B1059	Commie /Demi chef de cuisine	33	DE	per sofort	D E ES
B434	Direktor / Geschäftsführung	39	CH	per sofort	D F E
B994	Eventmanager / Projektkoordinatorin/ Gastgeber/ Organisatorin	28	CH	per sofort	D F E
B1019	Kellner	48	BiH	per sofort	D J E
B957	Koch	41	CH	per sofort	D F E
B1051	Küchenchef	41	CH	per sofort	D
B174	Küchenchef/Koch	45	CH	per sofort	D F E ES,JAP
B140	Personal/Geschäftsleitung/Verwaltung	44	DE	per sofort	D E

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1080	Pizzaiolo/Koch/Konditor	33	TN	per sofort	D F E P
B1100	Portier	42	IT	per sofort	D F E ES
B670	Receptionistin/ Reservation/Assistenz	28	DE	ab sofort	D E
B354	Restaurantass./Empfangsass./Serviceangestellte/Barmitarbeiterin	24	DE	per sofort	D F E ETR
B1025	Seminar/ Event/ Küche	45	CH	per sofort	D F E IT
B473	Service	28	AT	per sofort	D E
B1106	Servicefachangestellte	26	CH	per sofort	D
B1074	Servicemitarbeiterin	24	SK	per sofort	D B UHU
B133	Sous Chef	42	DE	per sofort	D E
B1119	Souschef-koch	47	DE	per sofort	D
B835	Spitalhotellerie (Leitung oder Assistenz), Direktionsassistenz	30	DE	per sofort	D F E

Stand per 26.4.2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

1 Referenznummer – Numéro des candidats

4 Nationalität – Nationalité

2 Beruf (gewünschte Position) – Profession (Position souhaitée)

5 Eintrittsdatum – Date d'entrée

3 Alter – Age

6 Sprachkenntnisse – Connaissances linguistiques

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

htr hotel revue - sternen 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

Chlefédaction / 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 Hausmann

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/quadrat CHF 2.10
- Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10
- Kaderubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrat CHF 2.30

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

Immobilienrevue / marché immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces
- Immobilien / immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10

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

Termine

- Ausgabe / Numéro
- Erscheint / Parution
- Anzeigenschluss / Délai

Nr. 18/2010

Nr. 19/2010

Nr. 20/2010

Nr. 21/2010

3. 5. 2010

12. 5. 2010

20. 5. 2010

27. 5. 2010

3. 5. 2010

7. 5. 2010

17. 5. 2010

21. 5. 2010

12. Uhr

12. Uhr

9. 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-begläubigt 2009 / tirage contrôlé REMP 2009: Verkauft 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 unterschreiben ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.

HOF MARAN

Arosa**** Golf- & Sporthotel

Für unser schönes 4*-Hotel an privilegieter Lage, mit 110 Betten und verschiedenen Spezialitätenrestaurants, suchen wir für die bevorstehende Sommersaison 2010 noch folgende Mitarbeiter:

Service:	Chef de Rang
	Demi Chef de Rang
	Commis de Rang
Buffet:	Buffetmitarbeiter/in
Küche:	Chef de Partie (Garde-manger)

Um ein Teil unseres Teams zu werden, senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an folgende Adresse:

Golf- & Sporthotel Hof Maran
Herr Thomas Häring
Postfach 274
CH-7050 Arosa

Tel.: 081 378 51 51
Fax: 081 378 51 00
E-Mail: hotel@hofmaran.ch
www.hofmaran.ch

Arosa 

Die Gastronomiegruppe 

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 Sorelli Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Menschen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Konditorei-Bäckerei in Zürich.

Für die von uns im Auftrag geführte

Gastronomie im Stadion Letzigrund

Badenerstrasse 500, 8048 Zürich
suchen wir per 1. Juni 2010 oder nach Vereinbarung einen

Betriebsleiter

Ihr Aufgabe: In dieser anspruchsvollen Funktion tragen Sie die Gesamtverantwortung für das Restaurant Oval, den Verpflegungsbereich der Aussenstände am Fussballspielen, den VIP-Bereich mit Logen und Lounges sowie verschiedene Banketten und Spezialanlässe. Dies beinhaltet die gesamte Führung des Betriebes, insbesondere die Budgetverantwortung, die Weiterentwicklung des Betriebskonzeptes, die Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien sowie die aktive Mitarbeit an der Front. Sie führen und schulen ein Team von 7 Festangestellten sowie einen Pool von ca. 300 Aushilfen.

Ihr Profil: Sie sind eine belastbare und dienstleistungsorientierte Fachkraft mit entsprechender Aus- und Weiterbildung (Hotelfachschule), von Vorteil bringen Sie bereits Catering- oder Stadionfahrung mit. Ihr Auftritt ist professionell, Sie haben Eigeninitiative, verfügen über betriebswirtschaftliche Kenntnisse und haben Freude an der Erledigung von Marketingaufgaben. Sie erkennen und nutzen Synergien mit anderen Betrieben und arbeiten lösungsorientiert. Zudem gehen Sie aktiv auf andere zu und informieren rechtzeitig. Sie setzen sich klare Ziele, beziehen das Team in Ihre Entscheidungen mit ein und stehen dem Unternehmen loyal gegenüber.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZfV-Unternehmungen

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

Wir suchen per 1. Juni 2010 einen

Sushikoch

mit japanischer Kochausbildung und langjähriger Erfahrung.
Von Vorteil sind gute Kenntnisse in der traditionellen japanischen Küche.
Unser Restaurant befindet sich in der Stadt Zürich.

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung unter Chiffre 6885-3944 an hr hotel revue, Monbijoustrasse 130, PF, 3001 Bern.

6885-3944

HOTEL STERNEN UNTERWASSER

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine versierte:

Restaurantleiterin

mit einer fundierten Erfahrung im Bannett- und A-la-carte-Service. Im Weiteren sind Sie in den Bereichen Mitarbeiterführung, Lehrlingsausbildung und Beverage - Bestellungen zuständig.

Sie sind selbstständiges Arbeiten gewohnt, kommunikativ und lieben es Gastgeber zu sein. Sie verfügen über eine belastbare, qualitätsorientierte und aktive Persönlichkeit. Dann zögern Sie nicht und rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Unterlagen. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Roland Hofstetter & das Sternen-Team
Dorf, 9657 Unterwasser
Tel. 071 998 62 62 Fax 071 998 62 63
info@sternen.blz
www.sternen.blz

6885-3943

DIREKTIONSSISTENTEN GIBT ES VIELE!

WIR SUCHEN ABER EINEN GANZ BESTIMMTEN!

Begleiten Sie uns auf unserem Weg zum neuen Waldhotel National und wir bieten Ihnen das Sprungbrett auf Ihrem Weg zum erfolgreichen Gastgeberprofi.

Wenn Sie zwischen 25 und 30 Jahre alt sind sowie Begriffe wie aktiver Verkauf, Marketing, Mitarbeiterführung, Qualitätsmanagement, Detailpflege, Food & Beverage, Gastgeber mit Leidenschaft und als Vorbild auch selber Hand anlegen für Sie keine Fremdwörter sind, dann sind Sie die richtige Person!

Alles Weitere erfahren Sie bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch.
Wir freuen uns, Sie schon bald kennen zu lernen!

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Post an:

Herr Steffen Volk
Waldhotel National
7050 Arosa
www.waldhotel.ch

PRIVATE SELECTION
HOTELS
zweckmäßig gepackt



6885-3940



Direkt im Herzen des beliebten Bündner Ferienortes Arosa bietet das Sporthotel Valsana 73 komfortable Zimmer und Suiten mit allem Komfort, den man sich für seinen perfekten Urlaub auf 1800 Metern wünschen kann. Im und um das Viersterne-Superior-Haus herum lockt ein grosszügiges Sport- und Wellnessangebot. Wir suchen Sie zur Verstärkung unseres jungen, kreativen und dynamischen Teams.

AROSA PUR

Wir suchen zur Ergänzung unseres Kaders noch folgende Stellen:

Direktionsassistent (m/w)

Sie bringen folgende Qualifikationen mit:
Sie arbeiten frontorientiert und haben bereits Erfahrungen in einer ähnlichen Position, möglichst im Bereich der Luxushotellerie. Sie führen selbstständig unser Front Office Team und übernehmen Aufgaben im Sales-, Seminar- und Eventbereich. Sie bringen bereits erste Führungserfahrung, starke EDV-Kenntnisse (bevorzugt Protec-Erfahrung) mit und sind sprachgewandt in Englisch und Französisch (andere Sprachen v. Vorteil). Sie vertreten und unterstützen die Direktion in deren Abwesenheit. Eintritt ab ca. November.

Restaurantsleiter (Chef de Service) (m/w)

Leitung unseres gesamten Serviceteams mit gehobener Halbpension, Hotelbar sowie à la carte Restaurant. Einkaufs-Verantwortlicher von Non-Food und Beverages. Sie bringen eine Ausbildung und Erfahrung im gehobenen Servicebereich mit. Sprachen: D.F.E. Eintritt ab ca. Juni.

Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an die untenstehende Adresse. Bei offenen Fragen wenden Sie sich an die Direktion: Andrea & Daniel Durrer-Fässler.

Weitere offene Stellen finden Sie auf unserer Homepage.



CH-7050 Arosa
Tel. +41(0)81 378 63 63 Fax +41(0)81 378 63 64
www.valsana.ch info@valsana.ch

MEMBER OF TSCHUGEN HOTEL GROUP

6819-3806

Mitarbeiten in einem innovativen Gastronomie-Betrieb

tibits steht für hochstehende, genussvolle, vegetarische Schnellgastronomie und begeistert in Zürich, Winterthur, Bern, Basel und London ein bunt gemischtes Publikum. Wir wachsen weiter und zur Verstärkung unserer Front-Führungsteams in unseren Betrieben suchen wir **per sofort** oder nach Vereinbarung einen/eine

ServiceleiterIn tibits Zürich ServiceleiterIn tibits Winterthur

Für die Position der **Serviceleiterin in Zürich** bringen Sie idealerweise eine gastgewerbliche Grundausbildung mit sowie erste Führungserfahrung im Gastgewerbe.

Für die Position der **Serviceleiterin in Winterthur** bringen Sie eine Servicefach- oder eine Hotelfachschulausbildung mit sowie mindestens 3 Jahre Führungserfahrung.

In dieser frontorientierten, aktiven Aufgabe sind Sie für einen reibungslosen Ablauf während Ihrer Schicht verantwortlich. Sie unterstützen, fordern und fördern unsere Mitarbeitenden. Sie lieben einen gäste- sowie teamorientierten Arbeitsweise. Wir suchen jüngere, offene, gewinnende und belastbare Persönlichkeiten. Sehr gute Deutschkenntnisse in W/S sind ein Muss.

Wir bieten Ihnen ein spannendes, abwechslungsreiches Tätigkeitsgebiet in einem jungen, dynamischen und erfolgreichen Unternehmen. Sind Sie bereit, Früh- und Spätschichten zu übernehmen (ohne Zimmerstunde), dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung. Mehr Informationen über die offenen Stellen finden Sie auf unserer Website (www.tibits.ch); Bewerbungsunterlagen: tibits ag, Teresa Eichholzer, Leiterin Personal, Seefeldstrasse 7, 8008 Zürich, teresa@tibits.ch.

tibits

6903-3900

HOTEL STERNEN UNTERWASSER

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine versierte:

Restaurantleiterin

mit einer fundierten Erfahrung im Bannett- und A-la-carte-Service. Im Weiteren sind Sie in den Bereichen Mitarbeiterführung, Lehrlingsausbildung und Beverage - Bestellungen zuständig.

Sie sind selbstständiges Arbeiten gewohnt, kommunikativ und lieben es Gastgeber zu sein. Sie verfügen über eine belastbare, qualitätsorientierte und aktive Persönlichkeit. Dann zögern Sie nicht und rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Unterlagen. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Roland Hofstetter & das Sternen-Team
Dorf, 9657 Unterwasser
Tel. 071 998 62 62 Fax 071 998 62 63
info@sternen.blz
www.sternen.blz

6885-3943

KADI®
Swiss Premium Quality

Die KADI AG, Langenthal, gehört zu den führenden Schweizer Herstellern qualitativ hochwertiger Convenience-Produkte im Kühl- und Tiefkühlbereich für alle Bereiche der Gastronomie sowie den Detailhandel.

Zur Verstärkung unsres Forschungs- und Entwicklungs-Teams suchen wir eine/n kreative/n

Küchenchef/in als Produkte-Entwickler/in

Hauptaufgaben:

Durchführung einer innovativen, effizienten und zielorientierten Produktentwicklung von der Projektidee bis zum definitiv akzeptierten Handmuster in enger Zusammenarbeit mit Marketing & Verkauf. Dies beinhaltet:

- Management aller Projekte in der Handmusterphase, d.h. Organisation, Durchführung und Auswertung der Handmustererstellung inklusive Degustationen
- Ausarbeitung der Rezepturen für neue Produkte unter Berücksichtigung der Firmenstrategie, der geltenden Qualitätsstandards und Gesetze sowie der klar definierten Rahmenbedingungen des Projektes
- Evaluation industrieller Rohstoffe in Zusammenarbeit mit dem Einkauf und der Qualitätssicherung
- Fachlicher Support an den Verfahrensingenieur während den Anlagenversuchen
- Sicherstellen der Dokumentation und Administration gemäss Rückverfolgbarkeitsystem
- Sicherstellen einer effizienten und abteilungsübergreifenden Projekt-Kommunikation

Sie bringen mit:

- Koch mit Weiterbildung zum Gastronomiekoch, Heim- und Spitalkoch oder Ähnliches
- Mehrjährige Berufserfahrung in verschiedenen Betrieben
- Berufserfahrung in der Industrie wird vorausgesetzt
- Fachwissen: fundierte Kenntnisse in Rezeptierung, sehr gute sensorische Fähigkeiten, grosses kulinarisches Wissen und Kenntnisse industrieller Rohstoffe
- Gute Kenntnisse der gängigen Softwareprodukte

Persönliche Eigenschaften:

- Hohe Innovationskraft und Offenheit für Neues
- Interesse an Technik und industrieller Produktion
- Systematische, strukturierte und selbstständige Arbeitsweise
- Begeisterungsfähige, offene und kommunikative sowie belastbare und flexible Persönlichkeit mit einer positiven Grundeinstellung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung. Es werden nur komplette Unterlagen (aktueller Lebenslauf, alle Zeugnisse und Fähigkeitsausweise) berücksichtigt. Wir freuen uns auf passende Dossiers von motivierten Kandidaten. Für telefonische Auskünfte wenden Sie sich an Frau Tanja Lickel, Telefonnr. 062 916 05 30.

KADI AG, Kühl- und Tiefkühlprodukte
Tanja Lickel, Personalabteilung
Thunstettstrasse 27, 4901 Langenthal
Internet www.kadi.ch, E-Mail tanja.lickel@kadi.ch

6935-3900



GastroNews
Das Branchen-Kommunikationsunternehmen

expresso

F & B
Food & Beverage

GastroNews ist ein Unternehmen der Hotel & Gastro Union (www.gastronews.ch). Das führende Branchen-Kommunikationsunternehmen der Schweizer Hotellerie und Gastronomie ist Herausgeber der Wochenzeitung expresso und verschiedener Fachzeitschriften. Mit rund 70'000 Adressen verfügt GastroNews über die grösste Gastro-Adressdatenbank der Schweiz und bietet auch Dienstleistungen im Directmailing und Telemarketing an. Im Zuge eines kontinuierlichen Ausbaus ihrer Tätigkeiten suchen wir einen:

engagierten, visionären und führungserprobten

Verlagsleiter/Chefredaktor (m/w)

Ihre Aufgaben: Als Mitglied der Geschäftsleitung sind Sie direkt dem Geschäftsführer unterstellt und sind für das Branchen-Kommunikationsunternehmen GastroNews verantwortlich. Mit viel Durchsetzungskraft coachen und motivieren Sie ein gut eingespieltes Team. Sie sind bestrebt, die definierten Unternehmensziele zu erreichen, Prozesse zu vereinfachen und Massnahmen zur Effizienzsteigerung zu ergreifen. Ihre Führungssfähigkeiten sowie Ihr Verkaufs- und Verhandlungsgeschick haben Sie bereits in einer ähnlichen Tätigkeit, vorzugsweise als Verlagsleiter, erfolgreich bewiesen. Sie beraten und begleiten Key Accounts professionell und schaffen intensive und nachhaltige Kundenkontakte. Als integrative Persönlichkeit legen Sie viel Wert auf einen tadellosen Kundendienst und handeln unternehmerisch sowie ergebnisorientiert.

Was Sie mitbringen: Sie sind eine kommunikative Persönlichkeit mit einer soliden kaufmännischen Grundausbildung. Dazu haben Sie eine Fachhochschule respektive eine Weiterbildung in Betriebswirtschaft, im Verkauf und/oder in Marketing/Kommunikation absolviert. Journalistische und/oder publizistische Berufserfahrung ist für diese Stelle unabdingbar. Außerdem verfügen Sie über Erfahrung in der Gastrobranche, deren Zuliefererindustrie sowie in Projektmanagement. Eine Affinität zu Verbänden und/oder Gewerkschaften resp. NGOs rundet Ihr Profil ab. Sie handeln stets im Gesamtinteresse der Hotel & Gastro Union und sind bestrebt, die Branche weiterzubringen. Sie sind stilistisch in Deutsch und Französisch (m/v).

kation absolviert. Journalistische und/oder publizistische Berufserfahrung ist für diese Stelle unabdingbar. Außerdem verfügen Sie über Erfahrung in der Gastrobranche, deren Zuliefererindustrie sowie in Projektmanagement. Eine Affinität zu Verbänden und/oder Gewerkschaften resp. NGOs rundet Ihr Profil ab. Sie handeln stets im Gesamtinteresse der Hotel & Gastro Union und sind bestrebt, die Branche weiterzubringen. Sie sind stilistisch in Deutsch und Französisch (m/v).

Wir bieten Ihnen: Eine vielseitige, generalistische und anspruchsvolle Tätigkeit, welche Sie innovativ mit grossem Engagement und hoher Kreativität anpacken. Ihr fachliches Know-how, Ihre Führungs- und Kommunikationsfähigkeiten, Ihr breites Beziehungsnetz sowie Ihre Dienstleistungsorientierung können Sie täglich beweisen. Wir bieten Ihnen ein hohes Mass an Eigenverantwortung sowie Freiraum für Ihre Kreativität. Ein äusserst attraktiver Arbeitsplatz im Zentrum von Luzern rundet das Angebot ab. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an zollikon@mercuriurval.com mit dem Vermerk CH-708.20325 oder an Mercuri Urval AG,
Rietstrasse 41, 8702 Zollikon. Gerne geben wir Ihnen weitere Informationen unter 044 396 11 11. Mercuri Urval mit Sitz in
Zürich, Nyon, Basel und Bern sowie weltweit über 70 Niederlassungen. www.mercuriurval.ch

Mercuri Urval

Zertifiziert
DIN 33430
Berufsbegrenzte
Eignungsdiagnose

BBT-3594

Gesucht nach Übereinkunft
in Jahresstelle, zur Verstärkung unseres Teams

Küchenchef

für gepflegten Speiseservice, CH-Gilde-Betrieb.
Interessante Tätigkeit in einem motivierten Team.
Dienstag/Mittwoch frei. Kost + evtl. Logis im Hause.
Gerne erwarten wir Ihren Anruf und Ihre
detaillierten Bewerbungsunterlagen mit Foto.



HOTEL ALTE POST BONADUZ

Fam. Bruno + Erna Theus -Wellingen"
Versamerstrasse 1, 7402 Bonaduz (bei Chur)
Tel. 081 641 12 18 Fax 081 641 29 32
www.altepost-bonaduz.ch

RAUM FÜR VISIONEN

und preisgekrönte Räume im Angesicht von imposanten Bergen, prächtigen Seen, für Wellness, Fitness & Schönheit, Meetings, Kongresse, Familienfeiern, kulinarische Höhepunkte oder einfach für Entscheidungen mit Weitsicht.

Unser zukünftiger

Leiter Human Resources m/w

sollte eine kommunikative, unternehmerisch denkende und lösungsorientierte Persönlichkeit mit gutem Durchsetzungskraft, diplomatischem Geschick und hoher Sozialkompetenz sein. Eine exakte und vorausschauende Arbeitsweise sind für Sie selbstverständlich. Zusammen mit Ihrem Team sind Sie für sämtliche Bereiche des Mitarbeiterwesens zuständig, inklusive der Lohnverarbeitung und Budgetierung. Sie stehen Führungskräften und Mitarbeitenden beratend zur Seite. Dafür haben Sie erfolgreiche Erfahrungen im HRM, idealerweise in der Hotellerie, gesammelt und sind in sämtlichen Personalthemen auf neuestem Stand. Als Mitglied der erweiterten Geschäftsleitung, sind Sie bereit die Zukunft unseres erfolgreichen Unternehmens mitzubestimmen.

Haben wir Ihr Interesse für diese vielseitige und spannende Herausforderung geweckt? Unter www.victoria-jungfrau.ch finden Sie alle weiteren Informationen zum Unternehmen.

Ihre aussagekräftige Bewerbung richten Sie bitte direkt an Herrn Hans-Rudolf Rütti, Direktor.



Höhenweg 41, 3800 Interlaken
Herr Hans-Rudolf Rütti, Direktor, Telefon 033 828 28 28
www.victoria-jungfrau.ch

VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION
The Leading Hotels of the World

Die Gastronomiegruppe

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 Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Wir übernehmen per Mitte Jahr die Betriebsführung des

Personalrestaurants SRG SSR idée suisse

Giacomettistrasse 3 in Bern und suchen per Mitte Juni 2010 eine

Betriebsleitung mit Kochfunktion (w/m)

Ihre Aufgabe: In dieser Funktion sind Sie hauptsächlich für die operative Betriebsleitung zuständig. Dies beinhaltet die gesamte Führung des Betriebes, insbesondere die aktive Mitarbeit an der Front, die Budgetverantwortung, die Weiterentwicklung des Betriebskonzeptes sowie die Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien. Zudem sind Sie für das Kassa- und Inventarwesen, die Mitarbeiterführung, -qualifikation und -schulung sowie allgemeine administrative Arbeiten verantwortlich.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine teamorientierte Persönlichkeit, welche über eine abgeschlossene Berufsbildung als Koch verfügt. Sie bringen Erfahrung in ähnlicher Position inkl. mehrjähriger Erfahrung an der Front sowie gute EDV- und IT-Kenntnisse mit und haben vorzugsweise eine Weiterbildung zum eidg. dipl. Betriebsleiter absolviert. Sie haben die Fähigkeit neue Ideen zu entwickeln und diese mit Energie zu verfolgen. Sie besitzen ein ausgeprägtes Qualitätswusste und bleiben auch in hektischen Situationen effizient und ruhig. Sie denken und handeln vernetzt, unternehmerisch und lösungsorientiert. Als Vorbild pflegen Sie einen offenen Kommunikationsstil, haben ein ausgeprägtes Einfühlungsvermögen und lösen Probleme konstruktiv und zielgerichtet. Ihre hohe Dienstleistungsbereitschaft machen Sie zu einem hervorragenden Gastgeber. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag, sind aber an Spezialanlässen flexibel 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 Angelika Taura, Leiterin Personaldienst senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

RRP 12-3594

Suchen Sie eine neue Herausforderung?
Dann sollten Sie unser Haus kennenlernen.

Wir suchen für unser schönes, modern eingerichtetes Hotel mit Seminarbereich im Oberengadin, per 1. Juli 2010

GESCHÄFTSFÜHRER/IN GASTGEBER/IN

(Es können auch 2 Personen sein.)

Das Hotel wurde im Jahr 2008 eröffnet. Unser Haus liegt in unmittelbarer Nähe zum Dorfzentrum, Bahnhof, Golplatz und Loipe und verfügt über 1½-Zl. und 3½-Zimmer-Apartments. Im Erdgeschoss befinden sich der Eingangsbereich mit Rezeption, Seminarraum, Frühstücksräum und eine gemütliche Lounge.

Wir suchen Persönlichkeiten mit viel Engagement, unternehmerischem Denken und Handeln, Management- und Marketingkenntnissen. Sprachen: Deutsch und Italienisch.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit!
Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Zuschriften unter Chiffre 6952-3990 an hr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

RRP 12-3594



Kloster Kappel

Seminarhotel und Bildungshaus

Das erfolgreiche Seminarhotel ist ein Ort der Begegnung und des Austauschs, des Lernens und der Inspiration. Es wird von der evangelisch-reformierten Landeskirche des Kantons Zürich getragen. Im ehemaligen Zisterzienserklöster im Dreieck Zürich - Luzern - Zug gelegen, finden inmitten von Natur und Ruhe Firmenseminare und theologische Weiterbildungsstatt.

Um der stetig steigenden Nachfrage gerecht zu werden, suchen wir sofort oder nach Vereinbarung eine/n fachlich fundierte/n

Réceptionist/in (60 %)

(Reservierungenswesen auf Fidelio Suite V8)

Es erwartet Sie, eine abwechslungsreiche, anspruchsvolle Aufgabe mit entsprechenden Kompetenzen und attraktiven Anstellungsbedingungen. Für nähere Auskünfte steht Ihnen gerne Cornelia Patzen, (Chef de Réception), Telefon 044 764 88 10, zur Verfügung – oder beschreiben Sie uns unter www.klosterkappel.ch. Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbungsunterlage mit Foto.

Diese senden Sie bitte bis 10. Mai 2010 an:
Kloster Kappel, Jürgen Barth, Geschäftsführer, 8926 Kappel am Albis

RRP 12-3594

ZÜRICH AMBIANCE
LIFESTYLE TRADITION DREAMS

6952-3974

Swiss Deluxe Hotels

VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION
The Leading Hotels of the World

6952-3974

Für einen sehr anspruchsvollen Unternehmer-Haushalt (1 Person) in Luzern suchen wir ein auf höchstem Niveau erfahrene

Hauswirtschafts-Ehepaar

Sie kümmern sich diskret, professionell und vollkommen selbstständig mit einer weiteren Hausangestellten um die Ordnung und Reinlichkeit des Hauses, die Einkäufe, die Pflege der Antiquitäten und Kunstwerke sowie die Garderobe und Wäsche. Bei Abwesenheit des Koches oder Chauffeurs sollten Sie auch deren Aufgaben übernehmen können. Des Weiteren sind Sie auch um das Wohlergehen des Arbeitgebers besorgt und nehmen Butler-Aufgaben wahr: Sie servieren zu Tisch, packen seine Koffer und bieten weitere kleine Handreichungen.

Diese absolute Vertrauensposition bedingt eine sehr flexible Einsatzbereitschaft sowie **beste Spanisch-/Deutsch- oder Spanisch-/Englischkenntnisse**.

Im Haupthaus stehen Ihnen 2 Zimmer mit eigener Küche und 2 Bäder zur Verfügung.
Es wird auch ein Dienstwagen gestellt,

Hätten Sie Freude, diese abwechslungsreiche, interessante und anspruchsvolle Aufgabe zu übernehmen und in einem angenehmen Arbeitsumfeld Ihr Wissen und Können einzusetzen?

Wenn Sie über mehrjährige Erfahrung in ähnlicher Position oder in 5-Sterne-Hotels, beste Referenzen und einen tadellosen Leumund verfügen, dann freuen wir uns auf Ihren Anruf.

Bonne ménagère

VERMITTLUNG VON HAUSPERSONAL

Forchstrasse 432 CH-8702 Zollikon Tel +41 44 396 22 96 www.hauspersonal.ch



Einwohnergemeinde Cham

Cham, die idyllische Gemeinde am Zugsee mit rund 15000 Einwohnerinnen und Einwohnern so wie einer dienstleistungsorientierten Verwaltung sucht per **1. August 2010** oder nach Vereinbarung infolge Beförderung der bisherigen Stelleninhaberin für den **Lorzensaal**

eine Assistentin/einen Assistenten der Geschäftsführung (80-100%)

Der Lorzensaal bietet die passende Bühne für fast jeden Anlass. Dank flexibler Raumtopografie bietet sich eine nahezu unbegrenzte Zahl von unterschiedlichen Gestaltungskonzepten – ob festlicher Empfang, Galadiner, Hochzeitsfest, Seminar, Ausstellung, Theater oder Kongress – der Lorzensaal schafft den passenden Rahmen für Events aller Art. Für diese attraktive Arbeitsumgebung suchen wir eine Person, die sich unter den folgenden Voraussetzungen einbringen möchte:

Ihre Aufgaben

- Administration des Veranstaltungsmanagements von der Anfrage bis zur Rechnungsstellung
- Korrespondenz und Telefondienst
- Koordination von Marketing-Aktivitäten
- Unterhalt und Pflege der Website
- Vertretung der Geschäftsführung bei deren Abwesenheit
- Mitarbeit bei der Organisation von eigenen Anlässen und Veranstaltungen
- Unterstützung bei der Planung und Organisation von Arbeitseinsätzen in den verschiedenen Bereichen (Restauration, Küche, Technik)
- Mitarbeit an der Front bei Bedarf (z.B. Grossanlässe, Seminare usw.).

Unser Angebot

- Selbstständige und abwechslungsreiche Tätigkeit
- Verantwortungsvoller Wirkungsbereich
- Motiviertes, professionelles und hilfsbereites Team
- Gute Einarbeitung
- Zeitgemäss Entlohnung und gute Sozialleistungen

Ihr Profil

- Abgeschlossene Hotelfachschule (oder gleichwertige Ausbildung) mit Berufserfahrung oder kaufmännische Ausbildung mit fundierter Aus- oder Weiterbildung in Gastronomie, Hotellerie
- Erfahrung im Marketing und Eventmanagement
- Fundierte MS-Office-Anwenderkenntnisse
- Stilisiertes Deutsch
- Bereitschaft für unregelmässige Arbeitszeiten
- Teamfähigkeit, Belastbarkeit, exakte und selbstständige Arbeitsweise
- Gute Organisations- und Koordinationsfähigkeit
- Betriebswirtschaftlich denkend und handelnd

Wünschen Sie sich eine abwechslungsreiche Aufgabe in einer attraktiven Verwaltung? Senden Sie Ihre schriftlichen Unterlagen bis **10. Mai 2010** an die Gemeindeverwaltung Cham, Zentrale Dienste, Postfach 265, 6330 Cham. Für Auskünfte steht Ihnen die stv. Geschäftsführerin Lorzensaal, Marianne Sidler, 041 784 49 55 (ab 5. Mai 2010: 041 723 89 75), marianne.sidler@lorzensaal.ch, gerne zur Verfügung. Informationen zur Gemeinde und zum Lorzensaal finden Sie auch unter www.cham.ch und www.lorzensaal.ch.

Kochin / Koch

Wir bieten:

Neu eröffnetes Wellnesshotel Golf Panorama in Lippiswil mit 55 Zimmern Doppelzimmern und Suiten, Tagungs- und Konferenzräumen, Wellness-Oase «FLEUR DE POMME», sowie à-la-carte- und Hotelrestaurant «LION D'OR» (ca. 120 Sitzplätze) mit Hotelbar, Fumoir und Terrasse (ca. 60 Sitzplätze).

Aufgabenbereich:

Unser Küchenchef und das Küchensteam wollen mit Ihnen gemeinsam qualitativ hochstehende Menüs und anspruchsvolle à-la-carte-Gerichte zubereiten. Absolute Frische ohne Fertigprodukte. Sie verarbeiten und servieren das Beste, was unser Bodeenserum an regionalen und saisonalen Produkten zu bieten hat.

Anforderungen:

- Sie haben die Kochlehre erfolgreich absolviert und somit gute Voraussetzungen, die hohen Ansprüche unserer Gäste zu erfüllen.
- Sie bringen Erfahrung und Kreativität am Kochen mit und Sie setzen Ihre Begeisterung und Philosophie gerne im Team um.
- Sie haben Freude am organisierten und selbstständigen Arbeiten.
- Sie sind fit genug für eine Neueröffnung mit neuem Team, neuen Gästen und dem Neustart von Neuesten in allen Bereichen.

Eintritt: Ab Juni/Juli 2010

Kontakt: Caroline Thoma

Bitte bewerben Sie sich schriftlich per Email oder Post mit vollständigen Bewerbungsunterlagen unter:

**Wellnesshotel
Residenz Golfpanorama AG**
CH-8564 Lippiswil, Schweiz
Telefon 052 208 08 08
www.golfpanorama.ch
info@golfpanorama.ch



Gesucht nach Vereinbarung

Serviceangestellte mit Barservice

(evtl. Amt)

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, zeitgemäss Entlohnung und selbstständiges Arbeiten.

Kost und Logis im Hause möglich.

L. & B. Eberle, 8873 Amden
Tel. 055 611 11 94
www.roessli-amden.ch

6924-3960

Küchenchef (w/m)



«Ein Job mit Perspektiven.»
weitere Jobs unter www.migros.ch

Feines Essen, Kaffeespezialitäten, knusprige Sandwiches, Events und Anlässe; die Migros Aare betreibt in den Kantonen Aargau, Solothurn und Bern erfolgreich über 50 Migros-Restaurants, Take Aways und Catering Services.

Frische, Qualität und begeisterte Gäste - im **Migros-Restaurant Markt-gasse** stehen wir täglich dafür. Sie suchen nach einer herausfordernden Tätigkeit mit neuen Perspektiven? Dann suchen wir Sie als

Küchenchef (w/m) 100% (Teamleiter/in Produktion)

Ihr Aufgabenbereit

- operative Leitung der Produktion
- Gästebetreuung
- sicherstellen der Verkaufsbereitschaft und der Warenpräsentation
- Qualitäts- und Prozesssicherung
- Budget- und Kostenbereichsverantwortung
- Mitarbeiterförderung und -beurteilung
- aktiver Mitarbeiter im Kadettteam MR Marktgaesse

Unsere Anforderungen

- Küchenprofil
- umsetzungsfähig
- verkaufsorientiert
- Teamplayer
- Kochausbildung
- fachliche Weiterbildung
- Führungserfahrung in anspruchsvoller Position
- idealerweise Erfahrung in der Systemgastronomie
- gute PC-Kenntnisse

Wir bieten

Eine herausfordernde Führungsaufgabe in einem kooperativen und anspruchsvollen Führungsumfeld in unserem grössten Migros-Restaurant (Komplettumbau 2010). Sie dürfen davon ausgehen, dass Sozialleistungen, Karrieremöglichkeiten und zusätzliche Einrichtungen bei der Migros über dem Durchschnitt liegen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann erwarten wir gerne Ihre vollständige Online-Bewerbung unter www.migros.ch/DE/Stellenboerse.

Genossenschaft Migros Aare
Frau Karin Aeschbacher, Personelles

MIGROS

6923-3960



CAMPUS SURSEE

C / CAMPUS SURSEE

Lernen / Leben / Erleben

CAMPUS SURSEE – Lernen/Leben/Erleben!

Der CAMPUS SURSEE (www.campus-sursee.ch) ist mit über 50 modularen Seminar-, Gruppen- und Plenumsräumen, mit 340 Hotelzimmern, einem vielseitigen Gastronomieangebot (3 Restaurants, total 920 Sitzplätze), einem top-modernen Konferenzsaal (bis 500 Personen) eines der grössten Seminar- und Tagungszentren im Herzen der Zentral-schweiz. Unsre vielseitige Infrastruktur mit ihren attraktiven Sport- und Freizeitmöglichkeiten bildet zusammen mit unseren professionellen Dienstleistungen die ideale Plattform für Seminare, Tagungen und Veranstaltungen jeder Art. Deshalb schätzen und nutzen Veranstalter aus allen Bereichen der Wirtschaft, der Bildung und des Gesellschaftslebens sowie die Gäste unserer Partnerschulen unseren Campus als zeitgemässen Begegnungsort und inspirierendes Lernumfeld.

Wir suchen per sofort einen engagierten und motivierten

Nachtportier 70 – 100%

Ihre Aufgaben

- Sie sind nachts unser Repräsentant und die Ansprechperson für alle unsere Gäste
- Check-in und Späteinchecken
- Bedienung der Telefonzentrale
- Erstellen des Tagesabschlusses auf dem Hotelreservierungssystem „Protel“
- Die nachste administrative Aufgaben
- Verantwortung für die Nachschlüsselung
- Pflichtbewusste Erfüllung von Reinigungsarbeiten
- Unterstützung der anderen Nachtdeinst-Mitarbeitenden

Ihr Profil

- Auserst zuverlässig und gewissenhaft
- Dienstleistungsorientiert, Gästebetreuung ist Ihnen wichtig
- Stattliche, robuste Statur (Körpergrösse mind. 170cm), Mindestalter 30 Jahre
- Gute PC-Anwenderkenntnisse (Windows Office-Programme, ev. Hotelprogramm Protel)
- Bereitschaft zur regelmässigen Nachtarbeit inkl. 2 Wochenende/Monat
- Muttersprache (Schweizer-)Deutsch
- Wohnhaft in der Region oder bereit zum Umzug

Wir bieten Ihnen

- Selbstständige, verantwortungsvolle und repräsentative Arbeitsstelle
- Bei Eignung Langzeitperspektive mit Dienstwohnung
- Weiterentwicklungs möglichkeiten
- Sehr gute, fortschritteliche Anstellungsbedingungen



Allfällige Fragen beantwortet Ihnen gerne Herr Tobias Bernhard, Bereichsleiter Freizeit-Sport, Tel. 041 926 23 01 oder tobias.bernhard@campus-sursee.ch (keine Bewerbungen via E-Mail).

Sind Sie an einer längerfristigen, abwechslungsreichen und spannenden Aufgabe interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an: Persönlich, Frau Claudia Tschopp, Bereichsleiter Personalwesen, CAMPUS SURSEE, Postfach, 6210 Sursee.

6887-3960

**SAGA KHAN**

Gehören ein sicheres Auftreten, gute Umgangsformen, Spass am Umgang mit Menschen und Flexibilität zu Ihren Stärken? Haben Sie zudem einige Jahre Erfahrung im Gastgewerbe und sind bereit, sich zu engagieren?

Für unser Spezialitätenrestaurant suchen wir nach Vereinbarung eine

**Servicemitarbeiterin /
Gästebetreuerin (80 bis 100%)**

die Reservationen entgegen nimmt, sich um das Wohl unserer Gäste kümmert und den Geschäftsführer wirkungsvoll unterstützt. Nebenbei scheuen Sie sich auch nicht, Reinigungsarbeiten selber zu übernehmen.

Wenn Sie diese verantwortungsvolle und vielseitige Herausforderung anspricht, dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen!

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung an:

Restaurant Saga Khan, Hauptstrasse 38, 5506 Mägenwil
Telefon 062 896 22 20, Herr P. Kaufmann (ab 10.00 Uhr),
www.sagakan.ch

**Hotel du Commerce**
Das Hotel bei der Messe Basel

Das persönliche ***Hotel bei der Messe Basel freut sich über eine neue oder einen neuen

**Réceptionsmitarbeiterin
oder Mitarbeiter 80%-100%**

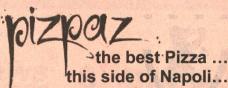
Diese sehr interessante und abwechslungsreiche Stelle erfordert eine dynamische, exakte und gleichwohl charmante Persönlichkeit. Sie bringen Erfahrung im Rezeptions-/Verkaufsbereich oder eine Ausbildung in der Hotellerie mit.

Sie stehen in engem Kontakt mit den Kunden, geben die Zimmerreservierungen im PMS ein, bearbeiten die laufende Korrespondenz, sind mitverantwortlich für die optimale Zimmerauslastung und erstellen Rechnungen.

Sprachkenntnisse: D, E, und Französisch in Wort und Schrift flüssig, Italienisch vorteilhaft.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel du Commerce
Patrik Bucher und Raffaella Pedrazzetti Bucher
Riehenring 91, 4058 Basel Tel. 061 690 23 23
www.ducommerce.ch / patrik.bucher@ducommerce.ch

**pizpaz**
the best Pizza ...
this side of Napoli...

Für unser italienisches Restaurant im Herzen von Interlaken suchen wir motivierte/n

Servicemitarbeiterin

Eintritt per 1. Juni 2010

Zeitgemäss Arbeits- und

Entlohnungsbedingungen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

RESTAURANT PIZZERIA PIZ PAZ
Bahnhofstrasse 1, 3800 INTERLAKEN
Herr Arcangelo Corvaglia
Tel. 033 822 25 33
E-Mail: pizpaz@tcnet.ch

**Restaurant Dählhölzli**

In Jahresstelle suchen
wir einen dynamischen

Sous – Chef

Das Restaurant Dählhölzli ist bekannt für seine frische, saisonale Küche und pflegt die Fischgerichte.

Markus Hofer, erfahrener Küchenchef pflegt das motivierte Team,

7 Berufsleute und 3 Lehrlinge stehen ihm zur Seite. Herr Markus Hofer freut sich auf Ihre Bewerbung.

H.R. Haller Tiefparkeweg 2 - 3005 Bern
Telefon 031 351 18 94 www.daelhohelzli.ch

Restaurant Neuhof

Sternenstrasse 30

8164 Bachs

Telefon 044 858 11 80

Telefax 044 858 11 26

[www.neuhof-bachs.ch](mailto:neuhof@neuhof-bachs.ch)

neuhof@neuhof-bachs.ch

Der Gasthof Neuhofer in Bachs (Zürcher Unterland) ist ein Gasthof mit einer 25-jährigen soziokulturellen Tradition (www.neuhof-bachs.ch).

Heute sind wir ein bio-zertifiziertes Restaurant mit Bankett-, Catering- und Seminarangebot sowie Kulturlässen und bilden über 20 Jugendliche in einem sozialpädagogischen Umfeld in den Gastroberufen aus. Der Neuhofer ist Partnerbetrieb des Lehrbetriebsverbundes axisBildung (www.axisbildung.ch).

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir

**Restaurationsfachfrau/Restaurationsfachmann,
Assistenz Berufsbildung und Bankett 100%**

Für unser Restauranteam suchen wir eine Fachperson mit Flair für die Berufsbildung und Freude an einem lebendigen, vielseitigen Betrieb.

Eine abgeschlossene Ausbildung als Restaurationsfachmann/-frau oder eine abgeschlossene Hotelfachschule und mehrjährige Berufserfahrung ist Voraussetzung für diese Stelle. Sie arbeiten in unserem A-la-carte-Restaurant im Früh- und Spätdienst (keine Zimmertunde) und führen Caterings und Bankette durch. Bei Eignung arbeiten Sie nach einer intensiven Einarbeitungsphase als Assistentin/Assistant der Leiterin Restaurierung. Zu Ihren Aufgaben gehören die intensive Ausbildung und Förderung lernbeeinträchtigter Jugendlicher sowie Verkauf, Organisation und Durchführung von Banketten und Caterings.

Für Fragen steht Ihnen der Betriebsleiter, René Hartmann, gerne zur Verfügung (079 513 1867). Richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an: Restaurant Neuhofer, Betriebsleitung, Sternenstrasse 30, 8164 Bachs oder elektronisch an: rene.hartmann@axisbildung.ch

Das Restaurant Limmathof in Zürich ist bekannt für seine frische, kreative und leichte Küche. Wir verwöhnen unsere Gäste vom frühen Morgen bis Mitternacht mit vorwiegend regionalen Produkten aus nachhaltiger Produktion. Als Sozialfirma engagieren wir uns für die berufliche Integration von Mitarbeiter/innen mit einer psychisch bedingten Leistungsbeeinträchtigung.

Wir suchen per Mitte Juni oder nach Vereinbarung eine/n

Stellvertreter/in Bereichsleiter/in Küche 100%

dessen/deren Herz für die gepflegte moderne Küche schlägt. Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Kochin sowie über Erfahrung in der Lehrlingsbetreuung und verstehen es, in einem lebhaften Betrieb Mitarbeiter/innen zu motivieren,agogisch anzuleiten und zu unterstützen. Administrative Arbeiten am PC bewältigen Sie mühelos. Durch Ihre klare Sprache und Haltung sowie einem feinen Gespür, führen Sie die Küchencrew optimal. Erfahrung im Umgang mit leistungsbeträchtigten Menschen ist von Vorteil. Sie sind kommunikativ, arbeiten gerne im Team und verfügen über eine gesunde Portion Humor? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Bei uns finden Sie ein aufgestelltes, motiviertes und junges Team, attraktive Arbeitszeiten (Schichtbetrieb) und einen sozial engagierten Arbeitgeber.

Ihre Bewerbung mit Foto richten Sie bitte bis spätestens am 7. Mai 2010 an: Nadja Hochreutiner, Restaurant Limmathof, Limmatstrasse 217, 8005 Zürich oder elektronisch an: n.hochreutiner@arbeitskette.ch. Weitere Informationen unter: www.arbeitskette.ch

Receptionistin / Réceptionist

Wir bieten:

Neu eröffnetes Wellnesshotel Golf Panorama in Lippiswil mit 55 Zimmern, Doppelzimmern und Suiten, Tagungs- und Konferenzräumen, Wellness-Oase «FLEUR DE POMMÉ», sowie A-la-carte- und Hotelrestaurant «LION D'OR» (ca. 120 Sitzplätze) mit Hotelbar, Fumoir und Terrasse (ca. 60 Sitzplätze).

Aufgabenbereich:

Sie erledigen alle Aufgaben im Frontoffice- und Backofficebereich und sind dabei im ständigen Gätekontakt.

Anforderungen:

- Ihre Muttersprache ist Deutsch/Schweizerdeutsch. Sie haben sehr gute Sprachkenntnisse in Wort und Schrift (E/F/D).
- Sie haben eine gastronomische oder kaufmännische Lehre erfolgreich abgeschlossen und bereits Erfahrungen im Empfangsbereich mit der Software Fidelio gesammelt. Kenntnisse der SPA-Software Bella Vita sind von Vorteil. Die Office-Programme von Windows beherrschen Sie sehr gut.
- Sie haben Freude am Gätekontakt und am selbstständigen Arbeiten.
- Sie sind fit genug für eine Neueröffnung mit neuem Team, neuen Gästen und dem Neustarten vom Neuesten in allen Bereichen.

Eintritt: Ab Juni/Juli 2010

Kontakt: Caroline Thomas

Bitte bewerben Sie sich schriftlich per Email oder Post mit vollständigen Bewerbungsunterlagen unter:

Wellnesshotel
Residenz Golfpanorama AG
CH-8864 Lippiswil, Schweiz
Telefon 052 208 08 08
www.golfpanorama.ch
info@golfpanorama.ch

Rezeptionist/-in (50%)

Arbeitsort:
Switzerland – Adliswil

Das Unternehmen

Herausforderungen reizen Sie. Sie möchten sich weiterentwickeln und suchen eine neue berufliche Perspektive? Als Weltweit führendes Unternehmen im Risiko- und Kapitalmanagement bauen wir auf Mitarbeitende, die sich durch vorausschauendes Verhalten, Qualitätsdenken und persönliches Engagement auszeichnen. Nehmen Sie die Herausforderung an?

Stellenbeschreibung

Als Front-Office-Mitarbeiter/-in empfangen und betreuen Sie unsere internationalen Gäste und Besucher und sind somit die erste Kontaktperson des Unternehmens. Sie arbeiten gerne in einem internationalen und multikulturellen Umfeld und tragen durch Ihre professionelle und zuvorkommende Art zu einer angenehmen Atmosphäre bei.

Anforderungen

- abgeschlossene Fachausbildung im Hotel- oder kaufmännischen Bereich
- mehrjährige Berufserfahrung in der Erstklass-Hotellerie
- hohes Dienstleistungsbewusstsein und angenehme Umgangsformen
- gepflegtes Auftreten
- diskrete, loyale, zuverlässige und teamorientierte Persönlichkeit
- sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse, weitere Sprachen von Vorteil
- gute PC-Kenntnisse (MS Office)

Agency Code: AGN-NB37141316

Bitte beachten Sie, dass wir nur diejenigen Kandidaten berücksichtigen, welche sich über das Online-Portal bewerben. Für weitere Informationen über die Stelle und den Rekrutierungsprozess kontaktieren Sie bitte Marlis Angst unter Marlis.Angst@swissrec.com.

Reference Code
EXT4-NB50203062

6922-3952

**Marketing-Assistenz
(100%, m/w, Jahresstelle)**

Sie unterstützen das Produktmanagement bei der Umsetzung der Marketing- und Verkaufsförderungsmassnahmen, der Planung und Koordination sämtlicher Werbe- und PR-Anlässe, der Organisation von Promotionen und der Pflege unseres Internetauftritts. Sie sind verantwortlich für die operative Leitung der Engadincard (Umsetzung der Kommunikationsmassnahmen, Customer Care, Card Management wie auch die Erledigung sämtlicher administrativer Aufgaben).

Sie verfügen über eine abgeschlossene Grundausbildung im kaufmännischen Bereich sowie Berufserfahrung in einer ähnlichen Funktion. Sie sind eine teamfähige, unternehmerisch denkende Persönlichkeit und haben gute Deutsch-, Englisch- und Italienischkenntnisse in Wort und Schrift. Sie sind ein Organisationstalent, flexibel und belastbar. Sie übernehmen gerne Verantwortung und verfügen über Einsatz- und Leistungsbereitschaft. Sie beherrschen die MS-Office-Palette und allenfalls Photoshop und sind mit neuen Informationstechnologien vertraut.

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

Bergbahnen ENGADIN St. Moritz AG,
Herr Dieter Bogner, Via San Gian 30, 7500 St. Moritz,
Tel. 081 830 00 00, dieter.bogner@best.ch, www.best.ch



6914-392

6922-3952

6922-3952

Herzlich Willkommen im Paradies.

Das Boutique-4-Sterne-Superior Hotel über dem Thunersee, in der schönsten Buchti-Europas, ist bekannt durch sein innovatives Konzept und seine ausgezeichneten Leistungen als eines der Top 50 Ferienhotels der Schweiz. Zusätzlich wurde unser Angebot ab März 2010 mit einem aussergewöhnlichen Tagungs- und Eventbereich bereichert – dem perfekten Rahmen für Anlässe von der privaten Sitzung bis zur Hochzeit. Auch unser Fir- und Wellnessbereich wurde mit neuen Räumen ergänzt.

Es erwarten Sie eine einzigartige Atmosphäre und viel „Raum zum Sein“, unter anderem mit 43 wunderschönen Zimmern, einer Gastronomie mit Restaurant, Bar und Terrasse sowie einem wunderbaren Park und einer gemütlichen Bibliothek.

Wir suchen per sofort
oder nach Vereinbarung eine(n)



RAUM
ZUM SEIN

Restaurationsfachfrau/mann

(Vollzeit oder Teilzeit, Ganzjahresschicht)

Sie haben Freude am Umgang mit Menschen, sind flexibel und belastbar. Ob à-la-carte, Bar- oder Bankettservice, sie fühlen sich überall wohl und suchen eine Herausforderung mit Entwicklungspotential.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung als Servicefachkraft und haben schon erste Erfahrungen gesammelt. Muttersprache Deutsch bzw. Schweizerdeutsch sowie gute Kenntnisse der englischen Sprache sind Voraussetzung. Französischkennntnisse von Vorteil.

Gespannt warten wir auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, auch als E-Mail, an Gerald Nowak, Hotelier und Gastgeber.

Seestrasse 58
Postfach 221
CH-3700 Spiez
T +41 33 655 99 00
F +41 33 655 99 01
welcome@eden-spiez.ch
www.eden-spiez.ch

0807-3946



Mit der Eröffnung der «BOSSARD-Arena» im August 2010 wird für den EV Zug ein neues Kapitel starten.

Das für Eishockey gebaute Minerie-Stadion wird das modernste der Schweiz sein und bietet Platz für rund 7000 Zuschauer (4000 Sitzplätze, 3000 Stehplätze).

Zum F&B-Bereich, der von der EV Zug Gastro AG betrieben wird, gehören ein öffentliches Sportbar-Restaurant mit Terrasse, 10 Logen, ein VIP-Restaurant, eine Eventterrasse und 6 Verkaufsstände. Unser Angebot reicht von der Bratwurst bis zum gediegenen à-la-carte-Service.

Die neu gegründete EV Zug Gastro AG sucht per August oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter (m/w):

- Sous-Chef
- Chef de Partie
- Commis de Cuisine
- Stewarding-Mitarbeiter
- Köche für temporäre Einsätze
- Service-Supervisor
- Service-Mitarbeiter
- Temporäre Service-Mitarbeiter
- Chef Verkaufsstand
- Aushilfen für die Verkaufsstände

Wenn für Sie die Begriffe Qualität, Dynamik und Dienstleistungsbereitschaft selbstverständlich sind, dann sind Sie bei uns an der richtigen Stelle. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inklusive Foto, vorzugsweise elektronisch.

EV Zug Gastro AG

Silvio Tschudi, Weststrasse 11, CH-6303 Zug, s.tschudi@evz.ch



Best Western
HOTEL & RESTAURANT
GRAUHOLZ
A1 - Hotel Restaurant Grauholz AG, CH-3063 Ittigen/Bern

Best Western Hotel Grauholz*** befindet sich direkt am Waldrand mit herrlicher Aussicht auf die Berner Alpen. Es ist über die Autobahn A1 leicht zu erreichen, verfügt über 62 Zimmer und 3 Seminarräume.

Wir suchen per 1. Juni 2010 oder nach Vereinbarung

eine charmante Persönlichkeit für unser Rezeptions-Team. 100% oder als Teilzeit 60-80% möglich.

Wir bieten Ihnen zeitgemäss Anstellungsbedingungen, ein spannendes Umfeld, vielseitige Aufgaben sowie die Möglichkeit, selbstständig zu arbeiten. Zudem wartet ein junges, aufgestelltes und energieloses Team auf Sie!

Voraussetzungen, die Sie mitbringen sollten:
 - Abgeschlossene Lehre KV Hotellerie oder Hotelhandelsschule
 - Gute Kenntnisse in Microsoft Office
 - Erfahrung mit Hogatec oder einem anderen Hotelprogramm
 - Sprachkenntnisse D, F, E in Wort und Schrift
 - Kommunikatives, gepflegtes, stilistisches Auftreten
 - Offener und herzhafte Gastgeber/in
 - Idealerweise verfügen Sie über einen Führerausweis und ein Auto

Sind Sie jung, voller Elan und möchten sich auf eine neue Herausforderung einlassen und Neues lernen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Christine Bleuler, Chef de Réception, Stv. Direktion
Best Western Hotel Grauholz**, Autobahn A1, 3063 Ittigen/Bern,
Tel. 031 915 12 12 / c.bleuler@hotelgrauholz.ch

0807-3972

Im Mittelpunkt steht bei uns der Mensch!
„mitarbeiten – mitgestalten“

Sax Fee / Wallis

Für die kommende Sommersaison oder auch für länger suchen wir in unserem jungen, dynamischen Team folgende begeisterungsfähige Mitarbeiter:

verantwortungsbewussten, kreativen Chef de partie oder Jungkoch m/w

Stv. bei Abwesenheit des Küchenchefs.

pflichtbewussten Réceptionisten m/w

gute Sprachkenntnisse

Mithilfe im Service und in der Gästebetreuung.

*möbliertes Studio oder kleine Wohnung vorhanden!

Der GletscherGarten ist ein kleiner Familienbetrieb mit persönlicher Atmosphäre und internationalem Gästepublikum.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf und Ihre Bewerbungsunterlagen und schenken Ihnen gerne unser Vertrauen!

Chalet-Hotel GletscherGarten

Spezialitäten-Restaurant «Carl Zuckmayer-Stube»
Familie Wendelin & Monika Bumann-Anthamatten
CH-3906 Saas Fee

Telefon 027 957 21 75, Fax 027 957 30 00
E-Mail: welcome@hotulgletschergarten.ch
www.hotelgletschergarten.ch

0807-3904



Hochgebirgsklinik Davos

Die Hochgebirgsklinik Davos ist eine hoch spezialisierte Akut- und Rehabilitationsklinik zur Behandlung von Allergien, Erkrankungen der Atemwege, der Lunge, der Haut und der Augen.

Wir suchen eine/n

Diätkoch/Diätköchin

Sie sind eine teamfähige, flexible und belastbare Persönlichkeit mit hoher Fachkompetenz. Sie verfügen über eine Diätkochausbildung und können Berufserfahrung vorweisen.

Wir bieten Ihnen ein sehr interessantes Arbeitsgebiet in einem angenehmen Umfeld.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie an Frau A. Gujan, Personalbüro. Für stellenbezogene Auskünfte wenden Sie sich an Herrn M. Belz, Leiter Küche.

Hochgebirgsklinik Davos
Herman-Burchard-Strasse 1 – CH-7265 Davos Wolfgang
Tel. 0041 417 44 44 – www.hochgebirgsklinik.ch –
E-Mail: annagret.gujan@hkg.ch

0804-3951

Die Bergbahnen ENGADIN St. Moritz AG ist eines der grössten Bergbahnunternehmen der Schweiz. Wir betreiben die Ski- und Wandergebiete Corviglia, Diavolezza/Lagabla sowie den Schlittel- und Ausflugsberg Muottas Muragl und einige Hotels und Restaurants.



WORLD GOURMET CLUB
ENGADINER WEIN FESTIVAL

Das 1907 erbaute und historisch gewachsene Berghotel wird im Sommer 2010 komplett renoviert. Auf 2456 M.U.M. mit der schönsten Aussicht auf die Engadiner Seenplatte bieten wir emotionale Erlebniswelten der besonderen Klasse. Mit einem gepflegtem à la carte und Bankettangebot in den Restaurants, Terrasse und Lounge feiern wir Mountain Dining auf höchstem Niveau. 16 stilvoll eingerichtete Zimmer runden das Erlebnis ab. Um dem individuellen Ambiente eine persönliche Note zu verleihen suchen wir per 1. Dezember 2010 einen

Küchenchef (100%, m/w, Jahresstelle)

Ihr Aufgabengebiet:

- Sie führen ein Team von ca. 7 Mitarbeitenden
- Sie lieben es Gäste kulinarisch, abwechslungsreich, individuell zu verwöhnen
- Angebotsplanung für Speisekarte, Tagesmenüs und Bankette
- À la carte und Bankets bis zu 200 Personen nebeneinander zu organisieren
- Einkauf und Lagerbewirtschaftung
- Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien

Ihr Anforderungsprofil:

- Versierte Kochpersönlichkeit mit dem Ziel einer längerfristigen Anstellung
- Führerserfahrung, unternehmerisches Denken und Handeln
- Hohes Qualitätsbewusstsein und Kreativität bei der Angebotsplanung
- MS-Office-Erfahrung
- Kommunikationsstärke in Deutsch, Italienisch- und Englisch-Kenntnissen

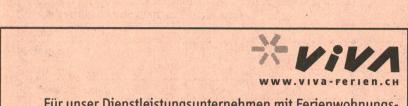
Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:

Berghotel Muottas Muragl, Herr Ewald Vlcek, 7503 Samedan, Tel.: 081 842 82 32, E-Mail: ewald.vlcek@best.ch

Weitere Informationen: www.best.ch und www.muottasmuragl.ch



6005-3965



Für unser Dienstleistungsunternehmen mit Ferienwohnungsvermietung und Reisebüro suchen wir nach St.Moritz

TouristikerIn/ReceptionistIn

Ihr Verantwortungsbereich:

Sie führen selbstständig die Organisation und Administration der Ferienwohnungs-Vermietung. Dazu gehören Reservation, Planung und Koordination unseres grossen Kontingents, sowie Kontakte mit unseren Internationalen Gästen. Betreuung Ankunft und Abreise.

Ihr Profil:

Kaufmännisch, verkaufsoorientierte Ausbildung, auch Reception. Sie sind ein guter Teamplayer und sind sich an speditives, selbstständiges und qualitätsorientiertes Arbeiten gewohnt. Sie haben eine freundliche, sympathische Ausstrahlung. Kontaktfreudigkeit liegt in Ihrem Natur. Sie sprechen und schreiben Deutsch, Italienisch und Englisch. Fahrausweis.

Wir bieten:

Auf Sie wartet eine sehr interessante, selbstständige Tätigkeit in einem abwechslungsreichen Umfeld. Einarbeiten in die Reisebranche möglich. Modern ausgerüsteter Arbeitsplatz in einem aufgestellten, kleinen Team. Reisevergünstigungen sowie gute Entlohnung und Ferien.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung mit Foto: **VIVA-Ferien**, H.Gantzenbein, Via Maistra 41, 7500 St.Moritz heini@viva-ferien.ch

Für unseren Kunden suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

Koch (w/m)

Ihre Herausforderung

Sie produzieren im Team Mahlzeiten für Fluggesellschaften und kochen für das interne Personalrestaurant.

Ihre Kompetenz

Sie verfügen neben einer abgeschlossenen Berufslehre als Koch über mehrjährige Berufserfahrung. Die Arbeit in einem Grossbetrieb mit Schicht-Arbeitszeiten spricht Sie an und Sie haben Interesse an einer längerfristigen Anstellung im Stundenlohn. Des Weiteren verfügen Sie über gute Deutschkenntnisse und haben ein einwandfreies Leumundszeugnis.

Ihre Perspektiven

Auf Sie wartet eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit, in der Sie Ihre Fähigkeiten unter Beweis stellen können.

Interessiert? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen: Adecco Human Resources AG, Hotel & Catering, Silena Wegmann, Gessnerallee 46, 8021 Zürich, Tel: 044 297 79 79, silena.wegmann@adecco.ch

Adecco Hotel & Catering
better work, better life

6001-3966

6001-3989

hoteljob.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Le changement commence ici!

www.hoteljob.ch

Maintenant

aussi en français.

La plate-forme emplois 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.

**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!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurant Manager (w/m)	Region Zürich	J12994
Assistent/in der Geschäftsleitung (80-100%)	Region Mittelland (SO,AG)	J12993

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales Manager (m/w)	Region Basel	J13409
Sales Representative (m/w)	Region Basel	J12964

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sachbearbeiter/in Kreditorenbuchhaltung (60-80%)	Region Zürich	J12990

Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Rezeptionist/in	Region Bern	J13446
Receptionistin	Region Oberwallis	J12972
Chef de Reception	Region Graubünden	J13458
2. Chef de reception	Region Bern	J12953
Receptionistin	Region Zürich	J13402
Nachtportier	Region Graubünden	J13428
Receptionistin	Region Ostschweiz	J13424
Receptionistin (m/w)	Region Zürich	J13415
Receptionistin	Region Graubünden	J12965
Night Auditor	Region Graubünden	J13423
Rezeptionist/in	Region Bern	J12956

Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Reservations Manager/in (England - London)	International	J12958
Reservationsleiter/in	Region Zürich	J13419

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
F&B Praktikant (m)	Region Zürich	J12841
Tournant /Jungkoch/ mit Ablöse Chef de partie	Region Zürich	J12983
F&B Assistent (m)	Region Zürich	J12840
Aushilfe für Frühstücks-Service	Region Bern	J12999
Chef de Service tournant	Region Zürich	J13407
Event- und F&B Manager/in	Region Zentralschweiz	J13461

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de partie, (Garde manger / Pâtissier)	Region Zürich	J13414
Koch/in	Region Zürich	J13442
Pizzaiolo	Region Zürich	J13451
Sous-Chef (w/m)	Region Zürich	J13450
Stv. Restaurantleiter	Region Graubünden	J13454
Chef de Partie	Region Zürich	J13455
Commis de Cuisine	Region Zürich	J13457
Chef Tournant	Region Zentralschweiz	J13459
Koch/Jungkoch	Region Bern	J12955
Chef pâtissier/ gardemanager	Region Ostschweiz	J12967
Küchenchef/in	International	J12974
Koch (Chef de Partie) (m/w)	Region Zürich	J12976
Chef Entremetier (w/m)	Region Zürich	J12977
Chef Saucier (w/m)	Region Zürich	J12979
Koch (Chef Tournant) (w/m)	Region Zürich	J12978
Chef Saucier (w/m)	Region Zürich	J12980
Office-Mitarbeiter (befristet von Mai - September 2010)	Region Zürich	J12981
Thaikoch	Region Zürich	J12985
Commis- und Demi chef de partie	Region Zürich	J12992
Demi-chef de partie	Region Bern	J13001
Sous-Chef / Stv. Leitung Küche	Region Bern	J12995
Koch (m/w)	Region Zürich	J13408
Chef de partie tournant	Region Zürich	J13416
Küchenchef/in als Produkte-Entwickler/in	Region Mittelland (SO,AG)	J13418

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef pâtissier (Ireland - Kerry)	International	J13430
Chef pâtissier	Region Graubünden	J13431

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Alleinkoch	Region Graubünden	J13420
Diät-Koch	Region Ostschweiz	J13421
Jungkoch	Region Graubünden	J13427
Sous chef oder Küchenchef	Region Zentralschweiz	J13288
Sous chef/Küchenchef	Region Mittelland (SO,AG)	J13289
Chef de partie	Region Zürich	J13434
Jungkoch	Region Zürich	J13290
Chef de partie	Region Bern	J13435
Commis de cuisine	Region Bern	J13436
Demi-chef de partie	Region Bern	J13437
Stv. Executive Küchenchef (m/w)	Region Zürich	J13440
Chef Pâtissier (m/w)	Region Zürich	J13441
Chef de partie (England - London)	International	J13443
Chef de partie	Region Graubünden	J13405

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de rang	Region Bern	J12957
Commis de rang	Region Bern	J12952
Chef de rang	Region Bern	J12951
Demi-chef de rang	Region Bern	J13444
Servicepraktikant/In	Region Zürich	J13417
Chef de rang (England - London)	International	J13445
Demi-chef de rang - (England - London)	International	J12950
Chef de service	Region Zentralschweiz	J13404
Leiterin Frühstücksservice (50%)	Region Zürich	J13403
ServicemitarbeiterIn	Region Bern	J12997
Restaurantleiter/in	Region Zürich	J13406
Commis de rang	Region Graubünden	J13432
Commis de rang	Region Bern	J13447
Servicemitarbeiter Teilzeit (60- 80%)	Region Zürich	J13115
Servicemitarbeiter Teilzeit (ca. 40-60%) (M/W)	Region Zürich	J13116
Commis de rang	Region Zürich	J12954
Service-Praktikant/- (6-12 Monate)	Region Zürich	J13460
Servicemitarbeiterin	Region Ostschweiz	J13425
Servicefachmitarbeiterin	Region Ostschweiz	J13426
Commis de rang	Region Zürich	J12844
Servicemitarbeiter/in	Region Ostschweiz	J13456
Servicefachfrau/ mann	ganze Schweiz	J13401
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J13453
Loungeservicemitarbeiterin (Bar & a la carte)	Region Zürich	J12982
Chef de Rang (w/m)	Region Zürich	J12975
Servicemitarbeiter/- in A la carte	Region Zürich	J12984
Service-Mitarbeiter/in	Region Zürich	J12973
Assistent/In Geschäftsführer w/m	Region Zürich	J12988
Chinakoch Hilfskoch Chef de service Chef de rang Kassenaushilfe	Region Zürich	J12989
Servicemitarbeiter (w/m)	Region Zürich	J12991
Chef de rang	Region Graubünden	J13000
Chef de rang	Region Bern	J13433
Teamleader Service (w/m)	Region Zürich	J13452
Restaurantsfachfrau - Mann	Region Bern	J12996

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sous Chef (w/m)	Region Schaffhausen	J13438
Bardame	Region Ostschweiz	J13422
Chef de partie (w/m)	Region Schaffhausen	J13449
Commis de Cuisine (w/m)	Region Schaffhausen	J13429
ServicemitarbeiterIn (Sommersaison)	Region Schaffhausen	J13439
Barfachangestellte	Region Graubünden	J12969

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Köche / Chef de partie	Region Basel	J12970
Köche / Chef de partie	Region Basel	J12971

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

Deutsche Schweiz

Die Bergbahnen ENGADIN St. Moritz AG ist eines der größten Bergbahnunternehmen der Schweiz. Wir betreiben die Ski- und Wandergebiete Corviglia, Diavolezza/Lagab sowie den Schlittel- und Ausflugsberg Muottas Muragl und einige Hotels und Restaurants.

Muottas Muragl



ENGADINER WEINFESTIVAL

Das 1907 erbaute und historisch gewachsene Berghotel wird im Sommer 2010 komplett renoviert. Auf 2456 M.ü.M. mit der schönsten Aussicht auf die Engadiner Seenplatte bieten wir emotionale Erlebniswelten der besonderen Klasse. Mit einem gepflegtem à la carte und Bankettangebot in den Restaurants, Terrasse und Lounge zelebrieren wir Mountain Dining auf höchstem Niveau. 16 stilvoll eingerichtete Zimmer runden das Erlebnis ab. Um dem individuellen Ambiente eine persönliche Note zu verleihen suchen wir per 1. Dezember 2010 einen

Restaurantleiter (100%, m/w, Jahresstelle)

Ihr Aufgabengebiet:

- Sie sind Gastgeber/in und verantwortlich für den Leistungsauftrag im Restaurant
- Stellvertretung des Betriebsleiters
- Führung und Weiterentwicklung der 6-8 Servicemitarbeitenden
- Verkauf und komplette Abwicklung von Banketten

Ihr Anforderungsprofil:

- Begeisterung als Gastgeber/in
- Fundierte Führungserfahrung in der Gastronomie/Hotellerie
- Breites und vertieftes Weinwissen
- MS-Office-Erfahrung, idealerweise Protel-Erfahrung
- Kommunikationssicher in Deutsch, Italienisch und Englisch

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:

Berghotel Muottas Muragl, Herr Ewald Vlcek, 7503 Samedan, Tel.: 081 842 82 32, E-Mail: ewald.vlcek@best.ch

Weitere Informationen: www.best.ch und www.muottasmuragl.ch**Suisse romande**

Courant de l'été 2010 **Henri BADOUX SA – Vins** inaugure un nouvel espace vin de 240 m² dans sa cave «En Socretta», à la sortie de l'autoroute d'Aigle.

Cet endroit innovatif et convivial sera confié de préférence à un

Couple de gérants indépendant

responsable de dynamiser les ventes à l'emporter et recevoir les clients avec compétence et charme dans le Caveau et Bar à Vins.

Cette activité nécessite:

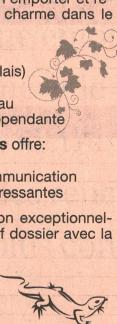
- la maîtrise des langues (allemand/anglais)
- l'esprit du vin et la facilité de contact
- une petite restauration / caveau
- l'expérience de gestion d'affaires indépendante

En contrepartie **Henri BADOUX SA Vins** offre:

- un site neuf, bien agencé
- un large soutien publicitaire et de communication
- des conditions d'exploitation très intéressantes

Si vous êtes prêts à saisir une occasion exceptionnelle, veuillez nous faire parvenir votre bref dossier avec la mention «Socretta» à

Henri BADOUX SA – Vins
Direction
Case postale 448
1860 Aigle



6940-3964

Stellenvermittlungen

GASTRO SUISSE
JOBSERVICE

SUCHEN? VERMITTELN? FÖRDERN!

WIR VERMITTELN >

ATTRAKTIVE STELLEN FÜR FACHPERSONEN IM GASTGEWERBE!

Aussichtsreiche Positionen für Führungspersönlichkeiten.
Job Service - Stellenvermittlung von GastroSuisse
T 044 377 55 35 · www.jobservice.ch

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der ganzen Schweiz für qualifizierte Hotelpersonal.

Verlangen Sie das Anmeldeformular.
Stellenvermittlungsbüro Hotella
A. Noth, Bollerwerkstrasse 84, 4102 Binning (Schweiz), Tel./Fax 061 421 10 09
www.hotella.ch

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

Svizzera italiana**HOTEL INTERNATIONAL, LUGANO**

80-Zimmer, renomiertes zentralgelegenes Hotel sucht auf anfangs Mai:

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 Zeugnissen, 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

HOTEL Sass da Grüm

Wir sind ein wunderschön gelegenes Familienhotel mittler im Kastanienwald an einem „Ort der Kraft“ im Tessin und suchen einen motivierten Mitarbeiter für die Saison 2010 (Anf. Mai bis Anf. Nov.)

Wir suchen eine motivierte

Serviceangestellte (w) ab sofort

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 Mettier und Stefan Büschi
6575 San Nazzaro
Tel. 091 7852171
www.sassdagrum.ch
info@sassdagrum.ch

...einfach fantastische "Aussichten"!

Hotel an fantastischer Aussichtslage über dem Lago Maggiore, inmitten mediterraner Parkanlage mit 52 Zimmer und Appartements. Modernes à la carte Restaurant und rustikale Tessiner Grotto mit total 180 Sitzplätzen.

Von Juni – Oktober 2010 suchen wir eine/n

Rezeptionspraktikant/in

...die/der die Gäste mit ihrer/seiner fröhlichen Art und effizienter Arbeit täglich auf's Neue für sich gewinnen kann.

...die/der schriftlich und mündlich die Sprache Deutsch beherrscht - Französisch ist von Vorteil, Italienisch noch lernbar.

...für/den Verantwortung, Pflichtbewusstsein und Loyalität keine Fremdwörter sind.

...die/der motiviert ist, in einem kleinen Team sämtliche Aufgaben an einer Rezeption zu erlernen.

Interesse? www.campagnola.ch. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen:
La Campagnola, Hotel-Ristorante-Grotto,
Direktion, 6575 S. Nazzaro-Vairano

Stellengesuche

Top-Coiffeuse sucht
eigenen Coiffeursalon

mit internationaler Kundenschaft.
Informationen:
E-Mail: Christina.Birrer@gmx.net
Tel. 076 468 7603

HESSE

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

0212-2815

Zu verkaufen**Berghotel im Berner Oberland**

Einmalige Gelegenheit im Berner Oberland, Restaurant mit Hotelbetrieb, mit 80 Betten mit Gruppenzimmern, grosse Sonnenterrasse, idyllisch abgelegen, mit Sommer- und Winterattraktionen. VP Fr. 1,69 Mio.

079 741 88 88* / 026 322 22 88*

www.immostema.ch

kocher@immostema.ch

6099-3941

Zu verkaufen**6-Zl.-Chalet mit 3-Zl.-Ferienwhg.**

Einmalige Gelegenheit in Weissenburg BE. Grundstückfläche 2079 m², BGF 251 m², 960 ü. M., komplett renoviert, an sonniger Hanglage, 20 Min. von Thun, 35 Min. Flughafen Belp, 10 Min. im Skigebiet Rossberg. VP Fr. 995.000.–, frei nach Vereinbarung. 079 741 88 88* / 026 322 22 88*

www.immostema.ch

kocher@immostema.ch

6099-3942

Thailand Imbiss mit Bartheke

Gelegenheit für Einsteiger
auch ideal für Paare
Langfristige Verträge ab
Fr. 18.000.– Kapital.
Palmen und Meer, Visum
und Arbeitserlaubnis

Hr. Struebin, Tel. 076 442 46 98

gastrothailand@gmail.com

6015-3961

Im schönen warmen
Thailand unter Palmen.

ICE-CAFÉ

Eisdiele, evtl. mit Konditorei.
Zu verkaufen/vermieten inmitten Plaza/
Nacht-Bazar, ca. Fr. 45.000.–
Arbeits- und Jahresvisum garantiert.

Start ab August 2010.

Bitte nur seriöse Anfragen.

Hr. Struebin CH
Tel. 076 442 46 98, Fax 061 831 36 22
gastrothailand@gmail.com

6025-3883

Anzeigen**Sehr schöne Säulen-Balustrade**

aus Serpentin-Granit aus dem Gotthard-Massiv, angerundet, dunkelgrün/schwarz.

Masse: 2,65 m und 3,08 m

Ideal für Hotel / Restaurant / Café / Bar / Reception, Mode-Geschäft, Garten / Park-Anlage usw...

Preis-Anfragen: 041 360 29 58 oder 079 699 33 99



6945-3983

Deutlich mehr Gäste!

Übersetzung Ihrer Webseite in Russisch:

Tel. 044 310 38 13 / nsmail@gmx.ch

6777-3834

hoteljob.ch

Veränderungen beginnen hier
www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus


hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 17 / 29. April 2010

Gelesen von Entscheidungsträgern!

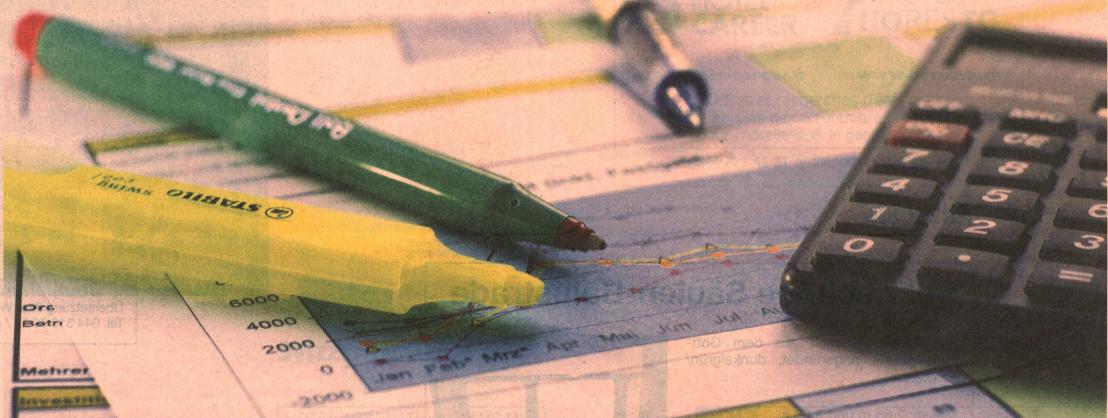
Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

Betriebsergebnis

Wie kann man das Betriebsergebnis um 30 bis 70 Prozent verbessern?



Alain D. Boillat

Besseres Betriebsergebnis



WALTER HESSER

HESSER UNTERNEHMENSBERATUNG FÜR HOTELLERIE UND RESTAURATION, PFÄFFIKON

In vielen Betrieben wird nicht das optimale Betriebsergebnis erwirtschaftet. Um hier substantielle Verbesserungen erreichen zu können, können verschiedene Massnahmen getroffen werden. Oft hilft dabei auch der Blick von aussen. So werden neue Sichtweisen und die Erfahrung aus verschiedenen Betrieben in den Prozesse eingebracht.

Ist-/Soll-Zustand

Eine genaue Betriebsanalyse, basierend auf den vergangenen drei Geschäftsjahren, gibt Aufschluss über den wirtschaftlichen **Ist**-Zustand. Erfasst werden sollten folgende Daten: Umsatz- und Absatzzahlen der einzelnen Sparten, der Warenaufwand, die Warenrendite, die Personalkosten, inkl. Personalstellenplan sowie die allgemeinen

Betriebskosten. Weiter müssen die Kosten für den Unterhalt, für die laufenden Ersatzinvestitionen sowie die Finanzkosten bekannt sein. Die Aufnahme des baulichen Zustandes liefert zudem Informationen über anstehende Investitionen. Aufgrund dieser Angaben wird ein realistisches **Soll**-Budget erstellt; z.B. Umsatzsteigerung um 5% bei gleichzeitiger Kostenreduktion von 5% ergibt in der Summe eine Verbesserung des Betriebsergebnisses von 38%.

Umsatz

Mögliche Massnahmen zur Umsatzsteigerung können sein: wirkungsvollere Werbung, ein neues oder verändertes Angebot, bessere Auslastung von schwächeren Öffnungszeiten, Verbesserung der Gastfreundschaft für die verstärkte Kundenbin-

dung, Einführung eines Mitarbeiterbeteiligungsplanes, usw.

Kosten

Auch im Bereich der Kostenoptimierung gibt es verschiedene Möglichkeiten wie, Lagerbewirtschaftung optimieren, Einkaufskonditionen überprüfen, Angebotskalkulation anpassen, Personaleinsatzplanung flexibler gestalten, die Betriebskosten wie Strom, Wasser, Versicherungen, Werbung usw. überprüfen und gegebenenfalls auch zusammen mit den Anbietern nach kostengünstigeren und effizienteren Möglichkeiten suchen, usw.

Umsetzung

Bei der Umsetzung eines solchen Programms ist es unerlässlich, auch die Mitar-

beitenden rechtzeitig ins Boot zu holen. Da nicht alle Massnahmen gleiche Priorität haben und die gleichzeitige Umsetzung den Betrieb überfordern würde, ist es wichtig, einen detaillierten Massnahmenplan inkl. Termine (in der Regel 3 bis 6 Monate) auszuarbeiten. Dieser Umsetzungsplan sollte außerdem abgestimmt sein auf die Gästebedürfnisse, denn als oberstes Gebot gilt es, keine Gäste zu verlieren. Die Umsetzung ist außerdem von der Betriebsleitung laufend zu kontrollieren, und allfällige Korrekturen sind sofort anzubringen. Aber auch Erfolge sollten laufend an die beteiligten Mitarbeitenden weitergegeben werden. So entwickelt sich ein kontinuierlicher Verbesserungsprozess, denn sicherstellt, dass auch in Zukunft das Betriebsergebnis optimal bleibt.

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