

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2010)

Heft: 19

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: 17.02.2026

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

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 19 / 12. Mai 2010

Der grösste Stellenmarkt der
Le principal marché de la branche
Anzeigenschluss Fr. 21. Mai 2010, 9.00 Uhr
Pfingstausgabe Nr. 21
erscheint am Do. 27. Mai 2010, 9.00 Uhr

Hoteldirektorin gefunden htr stellenrevue

www.hoteljob.ch

htr hotel revue

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

www.gastrojob.ch
Topjobs und Gastropros - ganze Schweiz

Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire

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

Businessplan

Ein sauber aufge-
stellter Business-
plan kann als
Führungs- und
Kommunikations-
mittel erfolgreich
genutzt werden.



Fotolia

Businessplan - wozu?



URS BACHMANN
Dipl. Hotelier/Restaurateur
SHV/VDH

Viele Unternehmer erstellen erst auf Verlangen einer Bank – meist für ein Finanzierungsge-
geschäft – einen Businessplan und verpassen es so, Chancen und Vorteile des
Businessplans als Führungs- und Kom-
munikationshilfsmittel im betrieblichen
Alltag zu nutzen.

Führungs hilfsmittel

Ein Businessplan ist für viele gastgewerbe-
liche Unternehmer leider nach wie vor
ein Buch mit sieben Siegeln, und sie wissen
oft nicht, was zu tun ist, wenn eine Bank
oder ein anderer Kapitalgeber im Rahmen
einer Finanzierungsanfrage einen Busi-
nessplan verlangt. Das ist schade, denn ein
Businessplan kann auch im betrieblichen
Alltag ein wertvolles Führungshilfsmittel
sein. Erstens müssen bei der Erarbeitung

eines Businessplans das Umfeld, die Märkte
und der Betrieb systematisch analysiert
werden. Die Massnahmen in den einzelnen
Managementbereichen müssen danach
konsequent auf die Bedürfnisse und Erwar-
tungen der verschiedenen Anspruchsgrup-
pen ausgerichtet werden. Dadurch wird
dem Unternehmer immer wieder der Spie-
gel vorgehalten, und er muss die Betriebs-
führung objektiv und systematisch hinter-
fragen.

Arbeitspapier

Bei der Erarbeitung von Jahreszielen
kann der Businessplan für das gesamte
Kader ein wertvolles Arbeitspapier sein,
das man laufend den neuen Gegebenheiten
anpassen sollte. Damit wird bei allen Beteilig-
ten Einigkeit und gleicher Wissensstand

über die vereinbarten Massnahmen er-
reicht. Der Betrieb wird agiler und fitter,
wenn er sich verändernden Marktstitua-
tionen anpassen muss. Die Betriebsleitung
und das Kader kennen und verstehen die
Zusammenhänge der Unternehmensfüh-
rung und können so gemeinsam an einem
Strick in die gleiche Richtung ziehen.

Kommunikationsmittel

Ein zusätzlicher Vorteil eines guten
Businessplans ist, dass die Grundlagen der
Geschäftsleitung schriftlich festgehalten
sind. Der gesamte Plan oder Teile davon
können ohne Probleme weiter verbreitet
werden. So kann der aktuelle Businessplan
zusammen mit dem Jahresabschluss dem
Kapitalgeber zur Verfügung gestellt werden,
neue Mitarbeiter erhalten einen Auszug aus

dem Businessplan, um sich in den Betrieb
einzulesen, oder Werber und Architekten
wissen rasch, welches die Bedarfsgruppen,
die Vision und die Marketingziele sind. Oft-
mals hat der Unternehmer seinen Busi-
nessplan zwar im «Kopf», aber von dort
kann er nur unzureichend an berechtigte
oder interessierte Personen kommuniziert
werden.

Aus diesem Grund wird an der Hotel-
fachschule Thun und im Nachdiplomstu-
dium HF Hotelmanagement von hotelleriesuisse
die Erarbeitung eines Businessplans an praktischen
Beispielen geübt. Ziel der Ausbildung ist es, dass die Studierenden die
Systematik und Vorgehensweise der Erar-
beitung möglichst oft üben, damit sie den
Businessplan als hilfreiche Kür und nicht
als lästige Pflicht erkennen.

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



Svizzera italiana



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

Folgende Stellen sind ab sofort bis 31. Oktober 2010 zu besetzen:

- **Réceptionist/in** D/I/F, mit Hotelerfahrung
- **Chef de rang** D/I/F für à la carte

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

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!
Natascha Rothermann, Direktions-Ass./Personalchefin
Via Sacro Monte 21, 6614 Brissago
Tel. 091 786 81 11/Fax 091 793 40 56
www.brenscino.ch E-Mail: team@brenscino.ch

707-401

International

Wir suchen im Auftrag unseres Klienten eine(n)

HOTELDIREKTOR/IN

für die Leitung eines 5-Sterne-Boutique- und Traditionshotels an einem besonders wertvollen Standort.

Der Betrieb umfasst rd. 40 Zimmer und Suiten sowie ein kleines Restaurant, richtet sich ausschließlich an ausgewähltes Privatkleinkundt und wird 2-saisonal geführt.

Für diese Position sollen Sie – nach einer grundlegenden Hotelausbildung und Erfahrung in der Führung eines alpenländischen Top-Ferienhotels – vor allem Motivationsfähigkeiten zur Sicherung des Mitarbeiterstammes (Stampfpersonal) sowie Freude an direktem Gästekontakt zur Bindung von Stammgästen mitbringen.

Falls Sie eine derartige Herausforderung interessiert und Sie gerne in Westösterreich leben wollen, so übermitteln Sie uns bitte Ihre vollständigen Unterlagen (Post, Fax, Mail).

Wir freuen uns auf den Kontakt mit Ihnen. Selbstverständlich wird Ihre Bewerbung mit absoluter Diskretion behandelt.

ETB Edinger Tourismusberatung GmbH
z.H. Herrn MMag. Markus Zwölfer
Kaufmannstrasse 58, A-6020 Innsbruck
Fax: 0512/344231-10
Mail: m.zwölfer@etb.co.at

707-402

Stellengesuche

SWISS MANAGER, 51, G/E/F/I/D
LOOKS FOR A NEW CHALLENGE AS A
RESIDENT MANAGER IN DUBAI****
HOTEL & RESORT, HIGHLY QUALIFIED,
COULD START 1. JUNE.

707-403

Stellenvermittlungen

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

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

707-404

hoteljob.ch

La piattaforma per l'impiego leader nei campi dell'industria alberghiera, della gastronomia e del turismo.



IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

htr hotel revue - stellennrevue / marché d'emploi
- immobilienrevue / marché immobilier

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

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern

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

Chefredaktion / Rédaction 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 Häusemann

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
– Kadernubrik / 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

| | Nr. 20/2010 | Nr. 21/2010 | Nr. 22/2010 | Nr. 23/2010 |
|---------------------------|-------------|---------------------|-------------|-------------|
| – Erschein / Parution | 20.5. 2010 | 27.5. 2010 | 3. 6. 2010 | 10. 6. 2010 |
| – Anzeigenschluss / Délai | 17.5. 2010 | 21.5. 2010 9.00 Uhr | 31.5. 2010 | 7.6. 2010 |

Anzeigenschluss / Délai

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

Doppelnummern

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

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

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

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.

Impressum



Club zum Rennweg



Wir suchen per Mitte Dezember 2010 einen

Executive Chef

Im Club zum Rennweg trifft sich die jüngere Generation der Exponenten aus Schweizer Wirtschaft, Politik und Kultur und deren Gäste zum Gespräch bei einem vorzüglichen Essen oder einfach nur zu einem Drink.

Unser sehr exklusiver Betrieb befindet sich an einer erstklassigen Lage in der Zürcher Altstadt. Der Club besteht aus einem Restaurant, einer Bar, Banketträumlichkeiten und einer Dachterrasse.

Für diese Aufgabe suchen wir den ausgewiesenen dipl. Küchenchef mit sehr guten Leistungsnachweisen und mindestens 5 Jahren Berufserfahrung, sehr gute Umgang mit den Lieferanten EDV Kenntnissen und grosse Einsatzbereitschaft herzlichst unserer anspruchsvollen Gäste. Ihre Kreativität nutzen Sie, um alle zwei Monate mit Ihrem Team neue Speisekarte zu entwerfen und diese von montags bis freitags mit demselben Elan zu präsentieren.

Sie tragen die Kosten und Budgetverantwortung für den Küchenbetrieb und engagieren sich mit persönlicher Note als Chef und Teamspieler in der Küche. Sie zeichnen sich ferner aus durch ihr organisatorisches Geschick, Loyalität dem Unternehmen gegenüber und als stetiges Vorbild ihrer Crew.

Den Kandidaten im Idealalter von 32 bis maximal 40 Jahren erwarten eine gut dotierte, interessante, vielseitige, langjährige und mit grosser Selbstständigkeit vorsehene Aufgabe in einem der besten Business Clubs der Schweiz.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung per Post oder Mail.
Es werden nur Bewerbungsdossiers mit vollständigem Lebenslauf, Foto, Zeugnissen und Referenzen berücksichtigt.

Club zum Rennweg
Nadia Bühler, Club Manager
Fortsongasse 13
8001 Zürich
www.clubzumrennweg.ch

Oberengadin 4 **** Hotel sucht

Hoteldirektionsehepaar

Da es viel aufzubauen gibt, können Sie sich optimal einbringen.

Wir erwarten:

- Ausserordentlichen Einsatz
- Arbeits- und Führungspersönlichkeit
- Erfahrung in ähnlicher Stellung
- Sprachen: I, E, D

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte unter Chiffre 7074-4059 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.




Verantwortliche/r Relais und Ratsstube (m/w) 100% ab 1. Juli oder nach Vereinbarung

Als unser zukünftiger Mitarbeiter bringen Sie eine abgeschlossene Berufsausbildung als Restaurationsfachfrau/-mann mit Praxiserfahrung mit. Von Vorteil besitzen Sie eine Weiterbildung als Chef de Service oder Restaurantleiter mit Fachausweis. Sie sind zwischen 25-35 Jahre alt und können zwei kleinere Betriebe mit Unterstützung von ca. 3 Mitarbeitenden selbstständig führen. Sie sind dem Restaurationsleiter unterstellt, sind jedoch verantwortlich für einen reibungslosen Ablauf und haben die Miterantwortung bei der Angebotsplanung. Sie sind ein zuvorkommender Gastgeber, Weinkenner und ein Verkaufstalent.

Deutsch ist Ihre Muttersprache, Sie kommunizieren mühelos in Französisch und als frontorientierte Persönlichkeit sind Sie ein Organisationstalent. Auch in hektischen Situationen behalten Sie jederzeit den Überblick. Flexibilität, Belastbarkeit und die Liebe zum Detail sind keine Fremdwörter für Sie!

Eine Stelle, die ebensoviel Innovation zulässt, wie sie Verantwortung, Loyalität und Sozialkompetenz verlangt.

Sind Sie das neue Mitglied unseres professionellen Teams?

Das sind wir:

Casino Restaurants Bern AG ist eine junge und dynamische Firma in einem klassischen, geschichtsträchtigen Haus mit viel Kultur. Freundlich - flexibel - frisch ist unser Credo.

Casino Restaurants Bern AG
Kontaktperson Frau Laila Zoller
Herengasse 25, 3011 Bern
laila.zoller@casinobern.ch oder 031 328 03 01
www.casinobern.ch

Le Poisson

Damit das Restaurant Le Poisson (40 Plätze) das Top-Fischrestaurant in Zürich bleibt und das italienische Restaurant Vivace (40 Plätze), die Bar (22 Plätze) und der Banketttraum (50 Plätze) seine anspruchsvolle Kundenschaft weiterhin mit einer qualitativ konstant guten Leistung verwöhnen kann, suchen wir Sie auf Mitte Juni, Anfangs Juli 10 als unseren neuen gesamt verantwortlichen

KÜCHENCHEF

Ein bestens motiviertes Team (5 Köche, 3 Lehrlinge) steht Ihnen für die Bewältigung dieser vertrauens- und anspruchsvollen Aufgaben zur Seite. Das fachlich gut ausgewiesene Service-Team unter Leitung von Werner Klement garantiert dafür, dass Ihr Endprodukt bei den Gästen mit Begeisterung verkauft wird. Eine aussergewöhnliche Kaderstellung, mit einem ausgezeichneten Entwicklungspotential! Unser Haus gehört zu den Top****Hotels im Herzen von Zürich. www.hotelglaernischhof.ch informiert Sie über alles weitere unseres vielfältigen Innenlebens. Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung.



GLÄRNISCHOF
STADT & BUSINESSHOTEL ZÜRICH

Claridenstrasse 30 - 8022 Zürich 2
Rolf Benz, Direktor - Tel 044 286 22 33

7071-4059

hoteljob.ch 

Veränderungen beginnen hier
www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus



Qualitätsmanagement • Strategie • Training

Das weit herum bekannte Weiherschloss Bottmingen hat sich in den letzten Jahren durch eine konstante Führung und eine qualitativ hochstehende Leistung einen sehr guten Namen bei der Bevölkerung in der Region und den Firmen aus Basel und Umgebung gemacht.

Nach fast 40 erfolgreichen Jahren möchte das heutige Mieterhepaar etwas kürzer treten.

Für unseren Kunden suchen wir deshalb per Februar 2011 für die erfolgreiche Weiterführung zwei passionierte, führungsprobte und charmante Persönlichkeiten als

Mieterpaar

Das denkmalgeschützte Weiherschloss aus dem 14. Jh. ist ein Ganzjahresbetrieb mitten in Bottmingen. Es verfügt über sechs stilvolle Räumlichkeiten für Bankette von 8-300 Personen, ein Gourmet A-la-carte-Restaurant im Stil von Louis XVI und eine Gartenterrasse.

Als Schlossherr/in sind Sie für die Führung des gesamten Betriebes verantwortlich.

Sie verfügen über eine solide Grund-, Aus- und Weiterbildung in der Hotellerie sowie erfolgreichen Leistungsnachweis in der Führung (mind. 5 Jahre) eines vergleichbaren Betriebes.

Sie packen an der Front mit an, haben Erfahrungen im Verkauf von Banketten, sind ein Organisationstalent und haben ein Flair für historische Bauten. Korrespondenz und Bankettbesprechungen in Deutsch, Englisch und Französisch fallen Ihnen leicht.

Mit Ihrer Dienstleistungsbereitschaft und Ihrer Freude am Beruf begeistern Sie Ihre Gäste und freuen sich, Schlossherr/in dieser einzigartigen Lokalität zu sein.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte per E-Mail an Sandra Pacheco senden.

tune management & training ag,
Sandra Pacheco
spa@tune-quality.ch
www.tune-quality.ch

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059

7084-4059



HOTEL ANTIIKA
GARNI ZERMATT

Gesucht
auf Wintersaison 2010

**Geschäftsleiter/in
Hoteldirektor/in**

zur selbstständigen Führung unseres
*** Garni-Hotels (70 Betten)

Zu Ihrem Aufgabenbereich zählt die operative, personelle und betriebswirtschaftliche Leitung. Dazu sind gute Sprachkenntnisse D/E/F, touristische Ausbildung und mehrjährige Berufserfahrung in der Hotellerie zuvorzuweisen.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Alois Julen
BK Anlage 125, Chumme 2, 3911 Ried-Brig
079 353 73 53, alois.julen@antika.ch

7074-4054

CARLTON
RESTAURANTS & BAR
www.carlton.ch

Für unser Restaurant Carlton im Zentrum von Zürich suchen wir zur Verstärkung unseres Teams:

**Chef de Partie Garde-Manger
(100%)**

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung
Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung
(mit Foto!)

Carlton Restaurants & Bar, Andi D'Alberti
Bahnhofstrasse 41, CH-8001 Zürich
Tel. +41 44 227 19 19 Fax +41 44 227 19 27
E-Mail: dalberti@carlton.ch

7042-4054

Die Gastronomiegruppe **zfv**

Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 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 Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für das von uns im Auftrag geführte

Bistro Steinhalle

Helvetiaplatz 5, 3005 Bern
suchen wir per sofort einen

Junior-Küchenchef (m/w)

Ihr Aufgabe: Sie sind für die Organisation der Bistroküche mit mediterranem Einfluss verantwortlich und arbeiten auf allen Posten der Küche aktiv mit. Zudem erstellen Sie die Angebots-, Aktions- und Aktivitätsplanung und sind für das Offertenwesen, den Einkauf sowie die Lagerbewirtschaftung verantwortlich. Sie führen und schulen ein Team von 2 Personen und sind für die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien zuständig. Verschiedene administrative Arbeiten sowie das Durchführen von Caterings gehören ebenfalls zu Ihrem Aufgabengebiet. In der Regel arbeiten Sie an 5 Tagen zwischen Dienstag und Sonntag von 9.00 bis 14.00 und von 18.00 bis 22.00 Uhr. Bei Spezialanlässen sind Sie zudem flexibel und einsatzbereit.

Ihr Profil: Sie bringen fundierte Kenntnisse als Koch und evtl. bereits als Sous-Chef sowie sehr gute à la carte-Erfahrung mit und verfügen über PC-Kenntnisse (Word/Excel). Zudem sind Sie leidenschaftlicher Koch mit hohem Qualitätsbewusstsein und Kreativität, bringen Begeisterungsfähigkeit mit und arbeiten strukturiert. Führungserfahrung ist ebenfalls wünschenswert. Sie sind es gewohnt mit minimaler Infrastruktur Höchstleistungen zu erbringen und verfügen über unternehmerisches Denken und Handeln.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

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

7060-4054

Seegerie und Bistro

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

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

**Gastgeberin /
Chef de Service (w/m)**

(ganzjährig oder Saison)

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

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

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

7078-4054

6706-3557

ALTES TRAMDEPOT
BRAUEREI & RESTAURANT

Für unser lebhafte Restaurant mit integrierter Bierbrauerei suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung einen engagierten

CHEF DE SERVICE (M/W)

Aufgabenbereich:

Gästebetreuung, Bankett- und Serviceorganisation, Mitarbeiter-Coaching, Kontrolle der Tagesabrechnungen, Qualitätskontrolle und F&B-Bestellungen runden den abwechslungsreichen Aufgabenbereich ab.

Ihr Profil:

Sie verfügen über den Abschluss einer Hotelfachschule oder langjährige Erfahrung in einer Führungsposition im Gastgewerbe. Sie sind eine Person mit Pfliff und diplomatischer Durchsetzungskraft. Wenn Sie eine belastbare, qualitätsorientierte und aktive Persönlichkeit sind sollten wir uns kennenlernen.

Herr Marco Maeder, Geschäftsführer, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Am Bärengraben
Gr. Muristalden 6, 3006 Bern
T 031 368 14 15 F 031 368 14 16
www.altestramdepot.ch

6706-3557

BEREST AG

Unternehmensführung, Beratung und Treuhand für Hotels und Gastronomie

Wir sind eine Verwaltungs- und Management-Gesellschaft für gastronomische Betriebe in der Deutschschweiz.

In der historischen Brasserie Löwenzorn mit Gaststube, Sälen und Hofgarten mitten in der Basler Altstadt verwöhnen wir unsere Gäste mit einem gepflegten à la Carte und Bankettangeboten.

Da Küchenchef J. Siquoir innerhalb der Berest-Gruppe eine neue Aufgabe übernimmt, suchen wie seinen Nachfolger.

Sind Sie der neue

Küchenchef

der dir Löwenzorn-Küchenbrigade aktiv leiten und zu Höchstleistungen motivieren kann?

Als versierte Kochpersönlichkeit wollen Sie unsere Gäste mit einer abwechslungsreichen Küche in hochstehender Qualität begeistern.

Sie sind dynamisch und zählen Durchhaltewillen, Durchsetzungsvermögen und unternehmerisches Denken zu Ihren Stärken.

Wir erwarten für diese Position einen Fachmann mit Führungserfahrung. Der Bereitschaft für Ihr grosses Engagement stehen interessante Verdienstmöglichkeiten und ein tolles Team gegenüber.

Wer wagt gewinnt! Rufen Sie mich an unter 061 228 95 55 oder senden Sie mir direkt Ihre Unterlagen mit Foto:

Roland Högger
BEREST AG
Thannerstrasse 30
4054 Basel
r.hoegger@berest.com
www.berest.com

**Karriereplanung
beginnt hier**
htr stellenrevue

Online unter
www.hoteljob.ch

KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Akutspital für Innere Medizin
mit integrierter Rehabilitation



Im grossen Park direkt am Untersee (Bodensee) gelegen,
125 Betten und 200 Mitarbeiter

Für den gepflegten Speiseservice im Speisesaal, auf dem Zimmer, im Garten oder in den Salons suchen wir eine/n

Demi-chef de rang (m/w)
(als Tournant) 100 %-Pensum

Könnten Sie sich vorstellen, in einer der führenden Kliniken, mit privater Trägerschaft, zum Wohle der Patienten tätig zu sein und sich in einem traditionellen Ambiente wohlzufühlen? Dann lesen Sie weiter...

Die Einführung und Tätigkeit als Demi-chef de rang ermöglicht es später, eine eigene Station zu übernehmen.

Was erwarten wir?

Ein gutes Fachwissen für den professionellen und reibungslosen Arbeitsablauf. Sie sind zwischen 25 und 35 Jahre alt, haben eine gepflegte Erscheinung und gute Umgangsformen sowie eine abgeschlossene Berufsschule. Fremdsprachen sind von Vorteil.

Was bieten wir?

Ein aufgestelltes Team, angenehme Arbeitsbedingungen bei einer geregelten 42-Stunden-Woche sowie fortschrittliches Personalmanagement. Die Abenddienste im Sommer dauern bis 22.00 Uhr und im Winter bis 21.30 Uhr.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Passfoto, Zeugnissen an die nachfolgende Adresse. Für telefonische Auskünfte verlangen Sie bitte Herrn Harry van Eeuwijk, Maître d'hôtel.

KLINIK SCHLOSS MAMMERN AG
Flandrina C. von Salis, Vizedirektorin/Personalchefin
CH-8265 Mammern (Bodensee) TG
Tel. 0041 52 742 11 11
fvs@klinik-schloss-mammern.ch
www.klinik-schloss-mammern.ch



7060-4054



Für die Lindner Hotels & Alpentherme Leukerbad suchen wir sofort oder nach Vereinbarung

Commis de Cuisine (m/w)

Night Auditor (m/w)

Mitarbeiter Spa Rezeption (m/w)

Rezeptionist (m/w)

Commis de Bar (m/w)

Für nähere Informationen rufen Sie uns an oder besuchen Sie unsere Homepage:

www.lindnerhotels.ch

Lindner Hotels & Alpentherme Leukerbad
Andrea Kuonen, Human Resources
Dorfplatz 1, CH-3954 Leukerbad
andrea.kuonen@lindnerhotels.ch
Tel. 027 472 17 06

RESTAURANT EGGHÖLZLI

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

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

Servicefachangestellte/r

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

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

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

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



Die Region Freiamt des Kantons Aargau verbindet das schweizerische Mittelland mit der Innerschweiz und weist ein Einzugsgebiet von rund 100'000 Einwohnern auf. Frisch, farbig, neu, so präsentiert sich unser modernes Spital mit 135 Betten.

Zur Verstärkung unseres Küchenteams suchen wir per 1. September 2010 oder nach Vereinbarung eine/n

Diätköchin/Diätkoch 90-100%

Ihre Aufgaben
In dieser Funktion sind Sie verantwortlich für die Zubereitung warmer und kalter Diätkostformen, Menüplanung, Betreuung des Menüwahlsystems LogiMen und des auszubildenden Diätkochs. Sie können auch in der Hauptküche eingesetzt werden und verwöhnen unsere Patienten und unser Personal mit feinen Kreationen.

Ihr Profil
Wir suchen eine dynamische Persönlichkeit mit abgeschlossener Ausbildung als Diätkoch/Diätköchin und einige Jahre Berufserfahrung. Sie sind es gewohnt exakt, zuverlässig, sauber zu arbeiten und haben Freude an administrativen Arbeiten. Als Diätkoch/Diätköchin werden Sie regelmässig auch am Wochenende eingesetzt.

Bei uns haben Sie die Möglichkeit, selbstständig zu arbeiten, sich in einem jungen, aufgestellten Team zu engagieren und Ihre Ideen einzubringen. Wir bieten eine anspruchsvolle und vielseitige Tätigkeit in einem zukunftsgerichteten Spital.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Auf Fragen gibt Ihnen Markus Weishaupt, Leiter Verpflegungsbetrieb Tel. 056 675 11 68 gerne Auskunft. Die schriftliche Bewerbung inkl. Foto senden Sie bitte an Karin von Wyl, Leiterin Personal, Kreisspital für das Freiamt, 5630 Muri (karin.vonwyl@spital-muri.ch).

www.spital-muri.ch



Das Parkhotel Waldau am Bodensee ist ein Haus mit Esprit und Charme. Eingebettet in eine herrliche Parkanlage bietet es seinen Gästen 42 Zimmer, einen Wellnessbereich, ein à la carte Restaurant „Giardino“ mit Seeterrasse und Gartenwirtschaft, 3 Seminarräume, 3 Gruppenräume und zwei grosse topmoderne Säle für Bankette und Hochzeiten.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n motivierten, jungen, dynamischen

Koch (m/w) Servicemitarbeiter (m/w)

Sie sind an einer abwechslungsreichen, verantwortungsvollen Tätigkeit interessiert, bei der Sie Ihr Fachwissen, und Ihr gastgeberisches sowie gastronomisches Flair einsetzen können?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

PARKHOTEL WALDAU****

Parkhotel Waldau am Bodensee
Petra Beutler, Direktion
Seebleichestrasse 71, 9404 Rorschacherberg
Tel: 071 858 70 70 Fax: 071 858 70 71
www.beutler-hotels.ch



Wir haben folgende Positionen zu vergeben (m/w):

Management Position :
Chef de Reception D/F/E (ab Oktober '10)
Gouvernante (ab Oktober '10)

Andere Position :
Receptionist/in D/F/E (ab Oktober '10)
Night Auditor (ab Oktober '10)
Housekeeping (ab Oktober '10)

Wir bitten Sie Ihre Bewerbung per email zu senden.

BLUMENRAIN 19 CH 4001 BASEL SWITZERLAND
RESERVATIONS +41 61 272 20 20 FAX +41 272 20 21
SLEEP@HOTELD.CH WWW.HOTELD.CH

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Koch/Cuoco m/w

Per il nostro Ristorante italiano für unser italienisches Restaurant mit exklusivem Partyservice.

Sie sind zwischen 20 und 35 Jahre alt und haben Erfahrung in der marktfrischen italienischen Küche. Möchten Sie in einem kleinen Team unsere Gäste mit hausgemachten Pasta und Dolce sowie täglichen frischen Fischen verwöhnen, dann sind wir auf Ihre Bewerbung gespannt.

Ristorante Pizzeria Dario
(Da Pippo)
Hauptstrasse 71
4133 Pratteln
[www.ristoratedario.ch](http://www.ristorantedario.ch)
restaurantdario@vbxmail.ch

703-4051



Die PILATUS-BAHNEN AG mit der steilsten Zahnradbahn der Welt und dem «Berg voller Möglichkeiten» bietet Ihren Gästen aus der Schweiz, Europa und Übersee das ganze Jahr ein vielseitiges Angebot an Freizeiterlebnissen. Auf 2132 m ü.M. werden in den herrlich gelegenen Hotels Bellevue und Pilatus-Kulm nicht nur die Ausflugs- und Hotelgäste verwöhnt, sondern auch hervorragende Möglichkeiten für Tagungen, Familienfeste und Events aller Art und Grösse geboten. Weitere Verpflegungsmöglichkeiten gibt es in den Bergrestaurants Krienseregg, Fräkmünegg und im Restaurant Chalet.

Zur Verstärkung unseres Hotel- & Gastronomieteams suchen wir – per Juni oder nach Vereinbarung

Restaurantsfachmitarbeitende - Chef de Rang

mit abgeschlossener Berufsausbildung und guten Englischkenntnissen. Sie sind zwischen 22 und 30 Jahre alt, Ihre Muttersprache ist Deutsch. Sie sind freundlich, zuvorkommend, kommunikativ, in lebhaften Situationen belastbar und gewohnt in der eigenen Station selbstständig zu arbeiten. Zudem können Sie sich mühelos mit unseren internationalen Gästen in Englisch unterhalten.

Jungkoch/in

mit abgeschlossener Berufsausbildung und Englischkenntnissen. Idealerweise haben Sie bereits einen Leistungsausweis in der anspruchsvollen Gastronomie erworben. Sie sind qualitätsorientiert und möchten aktiv zu innovativen Kreativen beitragen. Das engagierte Pilatusteam freut sich auf Mitarbeitende, die ihre Aufgabe mit Begeisterung ausüben.

Hilfskoch/in

mit sehr guten Deutschkenntnissen und Erfahrung

Wir bieten befristete Anstellungen bis Ende Oktober/November, bei welchen Selbständigkeit und Eigenverantwortung gefragt sind. Es erwartet Sie ein offenes und kollegiales Arbeitsklima in einer dynamischen Unternehmung, vorwiegend mit Tagdienst. Alle unsere Hotel- & Gastronomiemitarbeitende sind bereit gelegentlich auf Pilatus Kulm zu übernachten.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige und schriftliche Bewerbung mit Foto an Frau Ruth Ott, Leiterin Personal. Telefon 041 329 11 30.

PILATUS-BAHNEN AG
Schlossweg 1 CH-6010 Kriens/Luzern
Tel +41 (0)41 329 11 11 Fax +41 (0)41 329 11 12
E-Mail: info@pilatus.ch Internet: www.pilatus.ch



704-4051

Wir sorgen für Nachwuchs

htr stellenrevue

Online unter
www.hoteljob.ch

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

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion / Geschäftsleitung

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|--|-----------------------|----------|
| StellvertreterIn/ AssistentIn des Geschäftsführers | Region Zürich | J13783 |
| Betriebsleiter | Region Bern | J13880 |
| Filialleiter | Region Zürich | J13903 |
| Leiterin Hauswirtschaft | Region Bern | J13878 |
| Assistentin CEO / Leiterin Administration | Region Zentralschweiz | J13791 |
| Gastgeber als Co-Betriebsleiter | Region Graubünden | J13782 |

Verkauf / Marketing

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|----------------------------|---------------|----------|
| Aussendienstmitarbeiter/in | Region Zürich | J13901 |

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|--|-----------------------|----------|
| Personalasistentin | Region Bern | J13894 |
| Assistent/in | Region Zürich | J13781 |
| Verantwortlichen für das Personalwesen (m/w) | Region Zentralschweiz | J13912 |

Réception / Front Office

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---|-----------------------|----------|
| Nachtpoter (m) | Region Bern | J13808 |
| Chef de reception | Region Oberwallis | J13748 |
| Front Office Assistant Manager (m/w) | Region Zürich | J13809 |
| Chef de réception | Region Graubünden | J13802 |
| Koordination der Patientinnen und Patienten | Region Schaffhausen | J13747 |
| Rezeptionistin / Rezeptionist | Region Zentralschweiz | J13898 |
| Rezeptionist/in (England - Dorset) | International | J13908 |

Food & Beverage

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|----------------------------|---------------|----------|
| Verantwortlicher Take-away | Region Bern | J13875 |
| Tournant /Jungkoch | Region Zürich | J13892 |
| F&B Assistent | Region Zürich | J13746 |

Küche

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---|------------------------|----------|
| Demi-chef pâtissier | Region Bern | J13872 |
| Chef de Partie | Region Bern | J13792 |
| Chef de partie (England - London) | International | J13750 |
| Chef de partie (England - Aviemore) | International | J13751 |
| Koch / Hilfskoch | Region Bern | J13907 |
| Chef de partie | Region Neuchâtel/ Jura | J13752 |
| Koch temporär | Region Zürich | J13900 |
| Produktionsleiter | Region Bern | J13876 |
| Tournant (m/w) | Region Zürich | J13753 |
| Koch für befristeten Einsatz | Region Bern | J13877 |
| Chef de partie | Region Bern | J13879 |
| Chef de Cuisine | Region Ostschweiz | J13755 |
| Bäcker/In/ Konditor/In oder Koch/In mit Erfahrung als Bäcker/In | Region Zentralschweiz | J13756 |
| Chef de partie (Irland - Galway) | International | J13772 |
| Küchenchef | Region Ostschweiz | J13904 |
| Chefs de partie | Region Graubünden | J13803 |
| Hilfskoch (m/w) | Region Zürich | J13905 |
| China-Koch | Region Zürich | J13807 |
| Sous-Chef / Stv. Leitung Küche | Region Bern | J13788 |
| Sous-chef | International | J13785 |
| Demi-chef de partie (England - London) | International | J13734 |
| Sous-chef (England - Channel Islands) | International | J13735 |
| Commis de cuisine | Region Zürich | J13779 |
| Chef de partie tournant | Region Zürich | J13744 |
| Chef de Partie Garde-Manger | Region Zürich | J13780 |
| Pizzaiolo | Region Bern | J13737 |
| Chef de partie (Irland - Kerry) | International | J13909 |
| Chef pâtissier | International | J13869 |
| Chef de partie (England - Evershot) | International | J13870 |
| Sous-chef | Region Basel | J13749 |
| Commis de Cuisine | Region Bern | J13793 |

Service / Restauration

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|--|-------------------|----------|
| Chef de rang (England - Newick) | International | J13911 |
| Commis de rang | Region Zürich | J13742 |
| Servicepraktikant/In | Region Zürich | J13745 |
| Glacé Verkäufer Teilzeit ca. 80% (m/w) | Region Zürich | J13895 |
| Commis de rang | Region Oberwallis | J13736 |

Service / Restauration

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---|---------------------------|----------|
| Servicefachmitarbeiter (w/m) | Region Bern | J13738 |
| Chef de Service (w/m) | Region Bern | J13754 |
| Chef de rang | Region Neuchâtel/ Jura | J13773 |
| Demi-chef de rang (Irland - Carlow) | International | J13774 |
| Chef de service | Region Bern | J13776 |
| Betriebsassistent/In | Region Zürich | J13878 |
| Chef de Service (m/w) | Region Bern | J13778 |
| ServicemitarbeiterIn | Region Bern | J13898 |
| Servicefachmitarbeiter w/m | Region Bern | J13784 |
| Servicefachmitarbeiter (w/m) 40-60% | Region Zürich | J13899 |
| Chef de Service (m/w) | Region Zürich | J13896 |
| Servicemitarbeiter (m/w) 60-80% | Region Zürich | J13897 |
| Restauranteleiterin | Region Ostschweiz | J13794 |
| Bankett- und Serviceaushilfen | Region Zürich | J13902 |
| Restaurantfachfrau-mann | Region Bern | J13883 |
| Servicefachfrau | Region Mittelland (SO,AG) | J13884 |
| Servicemitarbeiter | Region Graubünden | J13804 |
| Servicemitarbeiterin 50% | Region Zürich | J13805 |
| Serviceangestellte / -r | Region Basel | J13889 |
| Servicemitarbeiterin | Region Bern | J13906 |
| Restaurantsfachfrau - Mann | Region Bern | J13790 |
| Servicemitarbeiter/-in à la carte | Region Zürich | J13890 |
| Loungeservicemitarbeiterin (Bar & à la carte) | Region Zürich | J13891 |
| Demi-chef de rang | Region Mittelland (SO,AG) | J13910 |
| Servicefachmitarbeiter(in) | Region Zürich | J13739 |

Bar / Events / Bankett

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|-------------------------------------|---------------|----------|
| Stv. Banketteleiter | Region Basel | J13873 |
| Barmaid / Barman (England - London) | International | J13775 |
| Barmitarbeiter für den Sommer | Region Bern | J13862 |

Hauswirtschaft

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---------------------------------|------------------------|----------|
| Zimmerfrau | Region Zürich | J13743 |
| Etagengouvernante (w/m) | ganze Schweiz | J13913 |
| 1. Gouvernante | Tessin | J13786 |
| Fachfrau Hauswirtschaft 80-100% | Region Neuchâtel/ Jura | J13757 |
| Hotelfachassistentin | Region Zürich | J13741 |

Lehrstellen/ Praktikum

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

Express Stellengesuche

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-------|--|----|----|------------|--------------|
| B847 | CEO, GM, Direktion, Verwaltung, Bereichsleitung, COO | 44 | CH | per sofort | D F E P T |
| B1081 | Chef de rang | 32 | DE | per sofort | D E |
| B51 | Hoteller/ Direktion/CEO/Tourismus/Marketing | 53 | CH | per sofort | D F E |
| B994 | Eventmanager / Projektkoordinatorin/ Gastgeber/ Organisatorin | 28 | CH | per sofort | D F E |
| B617 | Hauswirtschaft/Office/Front-Office | 21 | CH | per sofort | D F E |
| B957 | Koch | 41 | CH | per sofort | D F E |
| B174 | Küchenchef,Koch | 45 | CH | per sofort | D F E S JAP |
| B752 | Nachtpoter | 56 | CH | per sofort | D F I E |
| B140 | Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung | 44 | DE | per sofort | D E |
| B1100 | Portier | 42 | IT | per sofort | D F I E ES |
| B354 | Restaurantasis., Empfangsass., Serviceangestellte/Barmitarbeiterin | 24 | DE | per sofort | D F E I TR |
| B1025 | Seminar, Event, Küche, mit der Möglichkeit zur Weiterbildung | 45 | CH | per sofort | D F E I E ES |
| B1067 | Service | 50 | S | per sofort | D F I E ES |
| B1106 | Servicefachangestellte | 26 | CH | per sofort | D |
| B1119 | Souschef-koch | 47 | DE | per sofort | D |
| B835 | Spitalhötelerei, Gesundheitswesen, Konzeption, Consulting | 30 | DE | per sofort | D F E |
| B656 | Team- oder Gruppenleiterin | 38 | CH | per sofort | D E |

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

Stand per 7.5.2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

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

2012-0514



zu verkaufen

Hotel Mohren Willisau Eingangs Städtchen

Hotel/Restaurant
Gaststube
Saal & Säali
12 Gästezimmer
moderne Küche
Einstellhalle

Martin Wicki
Menzbergstrasse 9
6130 Willisau T 041 485 71 30
www.cas-verwaltungen.ch

7037-4044

CAS VERWALTUNGEN
SCHÜPFHEIM WILLISAU LUZERN

Zu verkaufen (evtl. zu vermieten) auf Cardada, dem Hausberg von Locarno mit atemberaubender Aussicht auf den Lago Maggiore und die umliegenden Berge

Bergrestaurant / Pension Colmanicchio Mitsamt Inventar

Typisches Bergrestaurant mit 50 SP
1. Stock und Mansarde, total 14 Betten, Toilette auf der Etage
Terrasse mit Seeblick 70 SP
Gesamthaft 1.899 m², überbaut 257 m²
+ kleiner Außenanbau

Verkaufspreis CHF 790'000.–

Interessenten wenden sich bitte an
Cardada Impianti Turistici SA, Herr Gb. Vetterli
Tel. 079 346 87 70 gbvetterli@cardada.ch

7039-4047

Gastroconsult

UNTERNEHMENSBERATUNG FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Im Auftrag unserer Kundin vermieten wir per
1. Juli 2010 oder nach Vereinbarung das

Spezialitätenrestaurant Wildenmann in Buonas am Zugersee

www.wildenmann-buonas.ch

Das stilvolle Haus befindet sich abseits von der
Strasse und verfügt über folgende Räumlichkeiten:

- Innenbereich 80 Plätze
(aufgeteilt in verschiedene Stuben)
- Außenbereich 80 Plätze
(kleine Terrasse und Garten)

Während den Sommermonaten ist der Wildenmann ein beliebtes Ausflugsziel, welches mit dem Schiff erreichbar ist (Anlegestelle Buonas). Auf dem grosszügigen Umschwung befinden sich genügend Parkplätze, ein Ökonomiegebäude sowie das private Seebad mit Kiosk und Badekabinen.

Sie sind Gastgeber/in aus Leidenschaft und möchten die langjährige Tradition dieses Gourmet-Restaurants auf hohem Niveau weiterführen? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

Bitte melden Sie sich bei:

Gastroconsult AG
Unternehmensberatung | Tina Müller
Standstrasse 8 | Postfach | 3000 Bern 22
Tel. 031 340 66 29 | Fax 031 340 66 33
tina.mueller@gastroconsult.ch
www.gastroconsult.ch

7038-4042

Heute mit neuer immobilienrevue und stellenrevue.

immobilienrevue htr
marché immobilier

stellenrevue htr
marché d'emploi



Mehr Informationen zum neuen
lachsfarbenen Bund unter
www.htr.ch, inserate@htr.ch, 031 370 42 42/37

htr hotel revue

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 19 / 12. Mai 2010

Gelesen von Entscheidungsträgern!

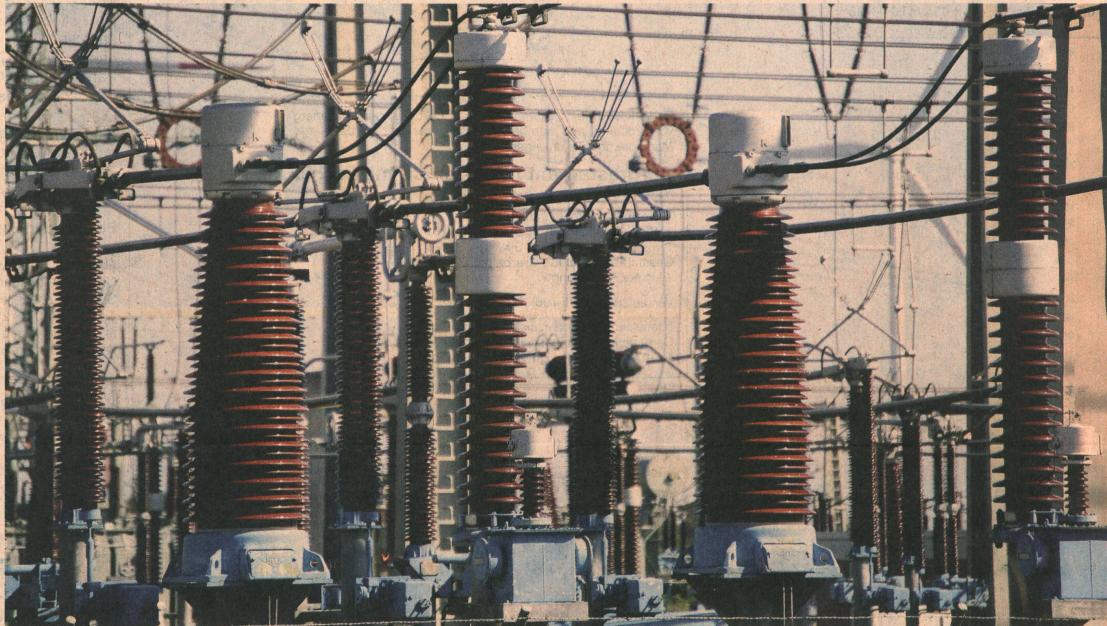
Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

Finanzierung

Höhere Energieeffizienz hat ihren Preis. Energiecontracting kann eine mögliche Finanzierungsoption sein.



Fotolia

Energiecontracting



BEAT HAGMANN
LIC. RER. POL., PROJEKTLINTER
WIRTSCHAFTSPOLITIK UND
NACHHALTIGKEITSBEAUF-
TRAGTER HOTELLERIESUSS

Aufgrund der schlechten Energiebilanz des Schweizer Hotelparks werden steigende Energiepreise die Branche weiter unter Kostendruck setzen. Jeder Hotelier ist daher angehalten, sich rechtzeitig mit dem Thema Energieeffizienz in seinem Betrieb zu beschäftigen.

Es geht darum, die Wirksamkeit fossiler Energieträger im Gebäudebereich zu erhöhen, sei es durch Massnahmen im Bereich der Gebäudehülle (Dach, Fassade und Fenster) oder in der Gebäudetechnik (Heizung, Warmwasser, Kühlung, Lüftung). Zudem müssen erneuerbare Energien verstärkt zur Anwendung gelangen. Höhere Energieeffizienz hat allerdings ihren Preis. Im heutigen Kapitalmarktfeld stoßen selbst wirtschaftlich sinnvolle Investitionen oft an Grenzen. Hier bietet sich das

Energiecontracting als alternatives Finanzierungsmodell an. Für die Hotellerie sind zwei Contractingmodelle von Interesse.

Energiespar-Contracting

Der Energiespar-Contractor plant, finanziert, baut und betreibt die neue Anlage aufgrund umfassender Abklärungen vor Ort und garantiert Energieeinsparungen. Als Gegenleistung erhält er einen Teil der eingesparten Energiekosten, bis seine Aufwendungen bei Vertragsende abgegolten sind. Die erforderlichen Investitionen werden vollständig über die gesparten Energie- und Betriebskosten amortisiert.

Anlagecontracting

Bei diesem Modell lagert der Contractingnehmer die Energieversorgung an ei-

nen Contractor aus. Dieser plant, finanziert, baut und betreibt die Energieversorgungsanlage. Abgerechnet wird auf der Grundlage der gelieferten Energiemenge. Nach Vertragsende kann der Kunde die Anlage zum Zeitwert übernehmen oder den Vertrag mit dem Contractor verlängern.

Vorteile und Hindernisse

Contracting entlastet das Investitionsbudget des Hoteliers. Weiter wird das Investitionsrisiko verringert und eine hohe Betriebssicherheit durch externe Spezialisten garantiert. Der Hotelier kann sich vermehrt seinen Kernaufgaben widmen. Energiecontracting eignet sich jedoch nur für Betriebe mit langfristig existenzsichernden Ertragsaussichten. Contracting kann die strukturellen Finanzierungsprobleme der

Hotellerie nicht lösen. Für wettbewerbswillige und -fähige Hoteliers kann es jedoch ein Vehikel sein für die raschere Verbreitung innovativer Energietechnologien.

Externe Unterstützung

Der interessierte Hotelier sollte sich jedoch bewusst sein, dass Energiecontracting ressourcenintensiv und technisch anspruchsvoll ist. Es ist daher ratsam, dass er bei der Planung und Umsetzung professionelle externe Unterstützung bezieht. Swiss Contracting ist das Schweizer Kompetenzzentrum für Energie-Contracting. Der Verband unterstützt interessierte Hoteliers bei der Realisierung eines geplanten Contracting-Projekts. Mehr Informationen zum Thema Energiecontracting findet man unter www.swisscontracting.ch.

Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue