

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>

ERSTE BAUSTEINE FÜR DEN
START AM «FRONT-OFFICE»
**DAS
INTENSIV-
SEMINAR
VON GASTROSUISSE**

TERMINI
FRÜHLING: Start: 05.05.2010
HERBST: Start: 20.10.2010
PREIS
Mitarbeiter mit Mitglied Gastrosuisse: CHF 2'800.- inkl. Diplom
GASTROSUISSE 5773-3186

WEITERE
INFORMATIONEN?
Gastrosuisse
8056 Zürich
Tel. 044 372 111
weiterbildung@
gastrosuisse.ch
www.gastrosuisse.ch

Svizzera italiana

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

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

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-saisonell 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.zwoelfer@etb.co.at

7073-4040

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.

7073-4033

Stellenvermittlungen

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in
guten Hotels der ganzen Schweiz für
qualifiziertes Hotelpersonal.
Verlangen Sie das Anmeldeformular.
Stellenvermittlungsbüro Hotelia
A. Noth, Böhlwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09
www.hotelia.ch

7073-4033

hoteljob.ch

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Un servizio di hotelleriesuisse

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 Häusmann

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

Anzeigenkosten (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
– Kaderrubrik / 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
– Anzeigenchluss / Délai	17.5. 2010	21.5. 2010 9.00 Uhr	31.5. 2010	7.6. 2010

Anzeigenchluss / 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-begläubigt 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 exklusiven Lage in der Zürcher Altstadt. Der Club besteht aus einem Restaurant, einer Bar, Bankettsälen und einer Dachterrasse.

Für diese Aufgabe suchen wir den ausgewiesenen dipl. Küchenchef mit sehr guten Leistungsweisen und mindestens 5 Jahren Berufsfeld- und Führungserfahrung im F&B. Wichtig ist Sicherheit in der Kalkulation, einwandfreie Produktemmisse, erstklassige Mitarbeiterförderung, sehr gute Umgang mit den Lieferanten, EDV Kenntnisse 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.

Wir 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 ihre organisatorischen Geschick, Loyalität dem Unternehmen - ausgeprägter 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.




7074-4059

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:

Die 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
Herrengasse 25, 3011 Bern
laila.zoller@casinobern.ch oder 031 328 03 01
www.casinobern.ch



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 Bankettraum (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 gesamtvorstandlichen

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.



7074-4059

GLÄRNISCHOF
STADT & BUSINESSHOTEL ZÜRICH
Claridenstrasse 30 - 8022 Zürich 2
Rolf Benz, Direktor - Tel 044 286 22 33

7071-4059

LINDNER
HOTELS & ALPENTHERME
LEUKERBAD

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

F&B Manager (m/w)
Front Office Manager (m/w)
Executive Housekeeper (m/w)
Stv. Restaurantleiter (m/w)

Für nähere Informationen rufen Sie uns an oder besuchen Sie unsere Homepage:
www.lindnerhotels.ch

7078-4072

LOCALNET ARENA
REGIONALES EISSPORTZENTRUM EMME

Mitte Oktober 2010 wird das Restaurant «Overtime» in der neu erstellten Localnet-Arena in Burgdorf (www.localnet-arena.ch) eröffnet. Ein aussergewöhnlicher Restaurationsbetrieb mittendrin in einer modernen Eis-Sportinfrastruktur, verkehrstechnisch günstig gelegen mit rund 200 Parkplätzen und auch für eine Sommernutzung vorgesehen. Dafür suchen wir im Auftrag unseres Kunden per 1. Oktober 2010 oder evtl. früher eine erfahrene Persönlichkeit als

Teamleiter Gastronomie (100%) m/w

Das sind Ihre Aufgaben:
In dieser interessanten und abwechslungsreichen Funktion sind Sie u.a. verantwortlich für das attraktive Mittagsangebot für das umliegende Industrie- und Gewerbegebiet sowie für die Matchevents mit speziellen Cateringlösungen. Sie beteiligen sich aktiv am Aufbau und bringen Ideen zur Weiterentwicklung des Betriebes ein. Als Vorgesetzter/ werden Sie tatkräftig von einem Team von 8 – 10 Mitarbeitenden unterstützt, für welches Sie die Gesamtverantwortung tragen. Um den reibungslosen Service und eine hohe Qualität des Kundenservices sicher zu stellen arbeiten Sie natürlich auch selber tatkräftig an «der Front» mit.

Was wird von Ihnen erwartet:
Als unternehmerisch denkende/r «Gastgeberin» verfügen Sie über eine fundierte gastgewerbliche Ausbildung mit Weiterbildung zur/zum Chef de Service oder Restaurationsleiter mit Fachausweis. Als team- und frontorientierte Persönlichkeit zeichnet Sie Ihr Motivations- und Organisationstalent aus und Sie blicken auf Erfahrung in einer vergleichbaren Position zurück. Eigeninitiative und aktive Mitarbeit sind für Sie selbstverständlich und Ihre Übersicht und Flexibilität überzeugen auch in hektischen Situationen. Sie verfügen über sehr gute Deutschkenntnisse und sprechen idealerweise weitere Fremdsprachen.

Und das bieten wir Ihnen:
Sie finden in dieser Position eine abwechslungsreiche Herausforderung die viel Eigenverantwortung und Selbstständigkeit erfordert. Es erwarten Sie ein teamorientiertes Arbeitsumfeld mit moderner Infrastruktur und zeitgemässen Anstellungsbedingungen gemäss L-GAV.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto, welche Sie mit Vermerk der Referenznummer 10-1177 auf dem Postweg oder per E-mail zustellen. Diskretion ist für uns oberstes Gebot; deshalb behandeln wir auch Ihre Unterlagen unter Berücksichtigung dieses Anspruches. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Dieter Blaser unter der Nummer 034 420 01 23 gerne zur Verfügung.

Die wichtigste Investition, ist die in den
Menschen

proper.ch
Referenznummer 10-1177

7080-4065
Estrasse 16
3422 Kirchberg

bewerbung@proper.ch

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047

7080-4065

7081-4047



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 zu verweisen.

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: d'Alberti@carlton.ch

7005-4054

Die Gastronomiegruppe **zfv**

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

Ihre 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

7050-4054

gastgeberin und chef de partie

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

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

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

(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 echt 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

7075-4054

ALTES TRAMDEPOT
BRAUEREI & RESTAURANT

Für unser lebhaftes 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 Pfiff 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

7076-3557

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 wir 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?

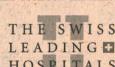
Ein gutes Fachwissen für den professionellen und reibungslosen Arbeitsablauf. Sie sind zwischen 25 und 35 Jahre alt, haben eine gepflegte Erscheinung und gute Umgangsformen sowie eine abgeschlossene Berufsschule. Fremdsprachen sind von Vorteil.

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

7090-4073

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

7090-4073

Für ein bekanntes und sehr erfolgreiches 3*-Hotel Region Bielersee suchen wir nach Vereinbarung eine/n jüngere/n, flexible/n

Küchenchef/in

Unser Hotel hat ca. 90 Zimmer. Das Restaurant hat ca. 60 Sitzplätze.

Sie haben den Willen und die Entschlossenheit, Ihr Restaurant an die Spitze zu bringen. Die Zielgruppe ist der regionale Gast. Seminare und Gruppen sind bei uns ebenfalls herzlich willkommen.

Das regionale Umfeld ist schwierig und verlangt nach überdurchschnittlicher Qualität und Durchhaltewillen. Der Grundstein wurde gelegt. Es gilt nun, dass Sie die Arbeit Ihres/Ihrer Vorgängers/Vorgänger weiterentwickeln. Ihre Stärke ist die Verarbeitung von Frischprodukten, wie der optimale Einkauf. Wir suchen den/ die Kochkunstler/in der/die aus den regionalen Produkten göttliche Gerichte zaubert.

Wir bieten Ihnen ein modernes Umfeld mit möglicher finanzieller Beteiligung. Vorwiegend Samstag und Sonntag frei. Garantierte Ferien über Weihnachten und Neujahr.

Ihre FührungssQualitäten sind gefragt. Hungrige Souschefs, welche den Sprung auf die nächst höhere Stufe wagen, sind möglicherweise bei uns richtig. Wenn Sie Interesse haben, dann senden Sie Ihre komplette Offerte unter Chiffre 6986-4011 an hr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

7090-4091



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

7090-4091



Wir sind ein gut eingeführtes, erfolgreiches Unternehmen der Gastronomie-Ausstattungsbranche.

Unser Marktangebot umfasst ein vollständiges Sortiment für den gedeckten Tisch sowie für Küche und Service für die Profis der Gastronomie.

Zum Ersatz unseres Reisevertreters im Gebiet Deutsch-Freiburg, Oberwallis und grossen Teilen des Kantons Bern suchen wir eine engagierte und erfolgsorientierte Persönlichkeit als

Verkaufsprofi im Aussendienst

Ihre Aufgaben

- Beratung und Verkauf für unser Sortiment an einen bedeutenden bestehenden Kundenkreis
- Neukundengewinnung durch überzeugende Präsentation unseres Dienstleistungs-Paketes
- Mithilfe bei der ständigen Qualitätsteigerung unserer Produktangebote und Serviceleistungen
- Sicherstellung des Informationsflusses der Marktvorkommnisse an den Innendienst

Was Sie mitbringen

- Gastronomische Grundausbildung sowie nachweisbare Verkaufserfolge im Aussendienst
- Volle Reisebereitschaft über die ganze Woche
- Hohe Affinität für die Gastronomiebranche in ihrer ganzen Bandbreite
- Effizienter, teamorientierter Arbeitsstil sowie Verhandlungsgeschick und Abschlussstärke

Was bieten wir Ihnen

- Sorgfältige Einarbeitung und Integrierung in ein motiviertes Team
- Selbstständiger Verantwortungsbereich in einem wachsenden Umfeld
- Einen Innendienst, welcher fast das gesamte Backoffice für Sie erledigt
- Langzeitperspektive in einem bekannten Traditionssubnehmen mit klaren Führungsstrukturen und überschaubaren Organisationsprozessen

Mit Interesse erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Selbstverständlich sichern wir Ihnen volle Diskretion zu.

Victor Meyer Hotelbedarf AG
Industriestrasse 15, Postfach 256, 6203 Sempach Station
www.victor-meyer.ch rebekka.beerli@victor-meyer.ch

7094-4092



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 :
Rezeptionist/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

7098-4062

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

7093-4051



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 Kreationen 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 Selbstständigkeit 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



7040-4048

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 réception	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	J13777
Chef de Service (m/w)	Region Bern	J13778
ServicemitarbeiterIn	Region Bern	J13789
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
Restaurantleiterin	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
Restaurationsfachfrau - 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	J13882

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	Hotellerie/ 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 J S J AP
B752	Nachtpoter	56	CH	per sofort	D F E B
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	44	DE	per sofort	D E
B1100	Portier	42	IT	per sofort	D F I E J ES
B354	Restaurantass., 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 J ES
B1067	Service	50	S	per sofort	D F E J 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
 2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (Position souhaitée)
 3 Alter - Age
 4 Nationalität -Nationalité
 5 Eintrittsdatum - Date d'entrée
 6 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques

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

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 19 / 12. Mai 2010

Gelesen von Entscheidungsträgern!

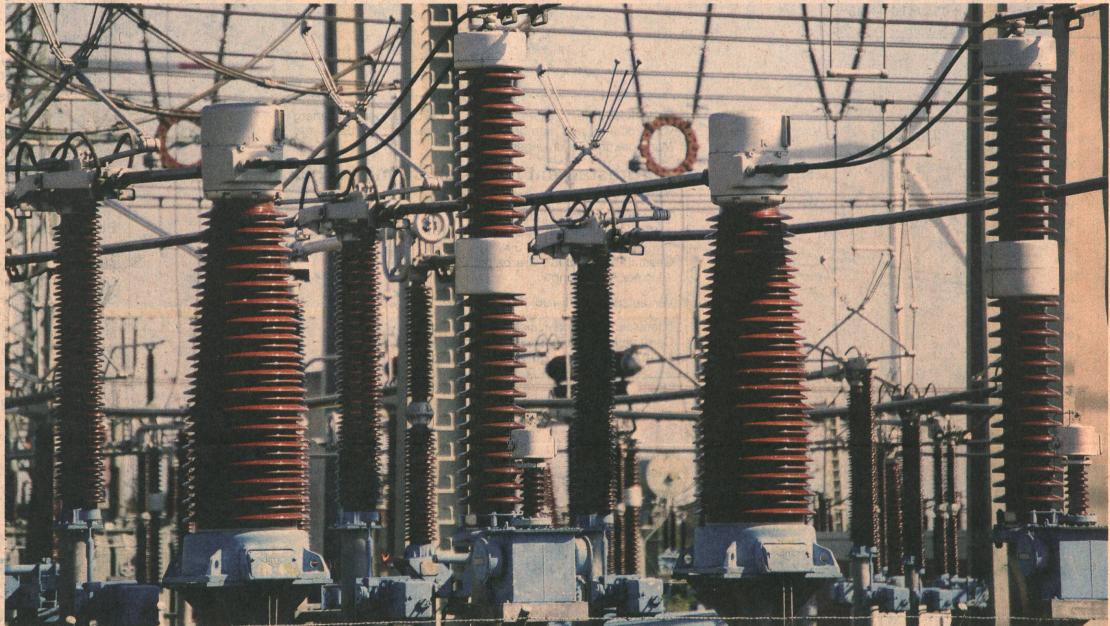
Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

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 NACHHALTIGKEITSBEAUFTRAGTER 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 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