

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2010)
Heft: 23

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

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

htr hotel revue Nr. 23 / 10. Juni 2010

reception@hotelleriesuisse
Schlüsselkompetenzen für
den Hotelführungserwerb
www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung
Telefon 021 370 43 01
hotelleriesuisse
Schlüsselkompetenzen für
den Hotelführungserwerb

Veränderungen
beginnen hier
htr stellenrevue

www.hoteljob.ch

htr hotel revue

www.gastrojob.ch
Topjobs und Gastroprofis – ganze Schweiz

GastroJob
Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-4
Deutsche Schweiz	3-8
Suisse romande	-
Svizzera italiana	8
International/Marché international	-
Stellengesuche/Demandes d'emploi	8
Immobilien	9

Lebensqualität

Work-Life-Balance

– nur für flexible

Menschen.

Doch wer will schon

nicht flexibel sein?



SBB/Alain D. Bollat zvg

Work-Life-Balance



FRANZISKA BISCHOF-JÄGGI
GESCHAFTSFÜHRERIN
FAMILIENMANAGEMENT GMBH

Gelebte Work-Life-Balance bedeutet, sein Berufs- und Privatleben so zu vereinbaren, dass sowohl soziale Kontakte als auch die Gesundheit auf geistiger, emotionaler und körperlicher Ebene nicht auf der Strecke bleiben. Das rönt nachvollziehbar, einleuchtend und attraktiv.

Menschen ohne Work-Life-Balance hingegen funktionieren wie steuerbare Marionetten durch den Tag, durch die Woche, durch das Leben und entschuldigen sich damit, dass sie gefangen seien in Strukturen und Verantwortlichkeiten und gar nicht anders könnten – eben unflexibel sind. Die Folge ist, dass sie sich eingengt und permanent fremdgesteuert fühlen und längerfristig auf einen gesundheitlichen oder beziehungsmässigen Absturz hin zielen. Das rönt genauso nachvollziehbar

und einleuchtend, doch ganz ehrlich wenig attraktiv.

Kritisches Hinterfragen

Im Allgemeinen tendieren wir Menschen dazu, den Weg des geringsten Widerstandes zu beschreiten. Weil es bequem ist, weil es sich bewährt hat, weil es auch viel zu anstrengend wäre, Gewohntes immer wieder zu hinterfragen. Wer aber nicht hinterfragt, verpasst enorm viel Innovation und Kreativität! Denn nur, wer sich an Grenzen wagt und Höchstleistungen anstrebt, sein Ganzes geben will – beruflich und privat – muss immer wieder nach neuen Lösungen suchen, kommt letztlich aber weiter! Menschen mit Work-Life-Balance haben eine hohe Selbstwirksamkeitsüberzeugung, weil sie die Erfahrung gemacht haben, dass

sie – trotz allen Anforderungen im Leben – Herr und Frau ihrer selbst sind. Sie setzen sich Ziele – beruflich und privat: Was möchte ich in der Beziehung dieses Jahr noch erleben? Entspricht die Aufgabenteilung im Beruf und im Privatleben mit der aktuellen Lebensphase überein? Wie ernst setze ich mich im Alltag für meine Gesundheit ein? Wie wichtig ist mir die Beziehung zu Menschen über alle Generationen hinweg? Wie zufrieden bin ich mit meinem Leben?

Veränderung durch Krise

Solche Fragen können «gefährlich» sein, indem sie Zweifel und Lust auf Veränderung auslösen können. Entwicklungen aber – das ist bekannt aus der Entwicklungspsychologie – entstehen oft erst bedingt durch eine Krise. Sie lassen den Lei-

densdruck gross genug werden, damit die Motivation und die Bereitschaft überhand nehmen, die Komfortzone zu verlassen und Veränderungen zuzulassen und anzupacken, Widerstände im Kopf zu durchbrechen, gegen sie und die Gewohnheiten anzukämpfen und ganz bewusst neue Wege einzuschlagen.

Dabei gehören anfängliche Widerstände bei sich und im Umfeld mit zur «Krise», die überwunden werden muss. Der Weg raus aus den Gewohnheiten, raus aus den Ängsten, raus aus festgefahrenen Schnellschüssen ist riskant. Ohne Risiko aber kein Gewinn! Es lohnt sich, flexibel zu sein und die Komfortzone ab und an zu verlassen! Sie werden belohnt durch einen grösseren Handlungsspielraum und durch mehr Lebensqualität!



Travel Industry Club Schweiz

der Wirtschaftsclub für Entscheidungsträger der Reiseindustrie

Nächster Anlass: 23. Juni 2010 „Business Travel“

www.travelindustryclub.ch

ERSTE BAUSTEINE FÜR DEN START AM «FRONT-OFFICE»

DER REZEPTIONSKURS

DAS INTENSIV-SEMINAR VON GASTRO SUISSE

TERMIN: 4 mal 3 Seminare
FRÜHLING: Start: 06.05.2010
HERBST: Start: 26.10.2010

PREIS: Mitglied GastroSuisse bzw. Mitarbeiter von Mitglied GastroSuisse CHF 2'800,- inkl. Diplom

WEITERE INFORMATIONEN?
GastroSuisse
8046 Zürich
Tel. 0049 977 111
weiterbildung@gastrouisse.ch
www.gastrouisse.ch

GASTRO SUISSE
07/93 31 01

Sprachaufenthalte

Top Angebote von
Annemarie + Rolf Frischknecht
Tel 044 926 39 58

www.sprachausbildung.ch

5100-2846



Die branchenspezifische Ausbildung an der Hotel und Tourismus-Handelsschule hotellerieuisse ist eine praxisnahe Alternative zur KV-Lehre. Bereits nach zwei Jahren (inkl. Praktikum) kann die Ausbildung mit dem Diplom für kaufmännische Mitarbeitende in Hotellerie und Tourismus von hotellerieuisse abgeschlossen werden, nach drei Jahren folgt der Eidg. KV-Abschluss B-/E-/M-Profil der Branche Hotel-Gastro-Tourismus (HGT). Die Ausbildung kann auch zweisprachig (Englisch/Deutsch) absolviert werden.

www.minervaschulen.ch

Aarau Baden Bern Luzern Zürich

Jetzt
Info-Anlässe!

Hotel- und Tourismus-Handelsschule hotellerieuisse

Vorteil
MINERVA
Eine Schule der Katalana Bildungsgruppe Schweiz
1020-418

hoteljob.ch

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

hotellerieuisse
Swiss Hotel Association
Un servizio di hotellerieuisse

Weiterbildung aktuell.

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

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

Führungsfachfrau/-mann FA

Lehrgang Leadership, 5 Module: Selbstkenntnis, Selbstmanagement, Teamführung, Kommunikation, Informationsmanagement.

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

Qualitäts-Programm des Schweizer Tourismus

Stufe I:

24./25.06.2010, Muri b. Bern
10./11.08.2010, Pfäffikon
14./15.09.2010, Basel
21./22.09.2010, Winterthur
10./11.11.2010, Lenzenburg
15./16.11.2010, Chur

KOPAS-Ausbildung:

25.08.2010, Luzern
17.12.2010, Bern

Kursbeginn Zyklus 37: 20. Oktober 2010

Informationsveranstaltungen:

14. Juni 2010, Hotel Schweizerhof, Luzern
09. August 2010, Hotel Schweizerhof, Zürich
31. August 2010, Victoria-Jungfrau Grand Hotel + Spa, Interlaken

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

Diese Weiterbildung wird mit L-GAV-Bildungsbeiträgen unterstützt.

Die Ausbildung erfolgt in Kooperation mit www.akad.ch/business

Alle Infos unter www.hotellerieuisse.ch/weiterbildung

Stufe II:

30./31.08.2010, Gwatt
25./26.11.2010, Bern
13./14.12.2010, Lenzerheide

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

reception@hotellerieuisse, Zyklus 5

Modul 1 Persönlichkeit: 04.–09.10.2010
Modul 2 Front Desk Skills: E-Learning, Self Learning
Modul 3 Kommunikation: 29.11.–04.12.2010
Seminarhotel Sempachersee, Nottwil

Infos und Unterlagen
hotellerieuisse Weiterbildung, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 43 01,
Telefax 031 370 42 62, www.hotellerieuisse.ch/weiterbildung – weiterbildung@hotellerieuisse.ch

hotellerieuisse
Swiss Hotel Association

We Are In Search Of Excellence. What About You?

Manchmal ist weniger mehr: Das trifft sowohl auf das kleine eingespielte Team von 5-6 Mitarbeitenden zu als auch auf die sich im Aufschwung befindliche Privatklinik mit überschaubarer Grösse – übrigens an optimaler Citylage eines zentralen Kantonshauptorts. Das Gebäude wird zur Zeit aktiv um- und ausgebaut, spannende Zukunftsprojekte werden umgesetzt und in Sachen Kulinarik geht alles in Richtung frisch, speziell und innovativ, dem Zeitgeist entsprechend.

Genau hier wollen wir mit Ihnen in Zukunft Akzente setzen: Traumjob für experimentierfreudige Kochkünstler mit dem Auge fürs Detail, die gerne selber Hand mit anlegen wollen; ja sogar müssen! Die noch selbst auf den Markt gehen und Ideen umsetzen können. Dafür werden Sie entschädigt mit Foodcosts, die Ihnen praktisch keine Grenzen setzen. Sie haben freie Lieferantenwahl und dürfen Ansprechpartner auf Augenhöhe erwarten: Ein Profil-Management aus der Luxushotellerie stammend, das darauf wartet mit Ihnen zusammen das Unternehmen weiterzubringen.

Chef de cuisine – Küchenchef/in
einer exklusiven Privatklinik auf Stufe Deluxe-Hotellerie

Uns schwebt vor, dass Sie neuen Wind hineinbringen, dass man von «Ihrer Küche» spricht und die anspruchsvollen Privatpatienten das Gefühl bekommen in einem First-Class-Restaurant verwöhnt zu werden. Ohne Berührungängste besuchen Sie die Patienten regelmässig persönlich! Nehmen Wünsche und Anregungen entgegen und führen eine peppy, trendige Küche mit mediterranem Einschlag ergänzt durch saisonale und regionale Spezialitäten. Das Ganze leicht, knackig, marktfähig bei top Qualität und optisch ansprechend serviert.

Vorteile dieser spannenden unternehmerisch geprägten Pionieraufgabe: Abends und bei entsprechender Organisation jedes zweite Wochenende frei sowie eine absolut attraktive Entlohnung. Idealerweise können Sie sich auf Französisch verständigen oder bringen ausbaufähige Französischkennnisse mit. Diätkoch-Erfahrung ist nicht nötig. – Are You In Search Of Excellence? Dann bitte Lebenslauf mit Foto per E-Mail einsenden oder anrufen. Unter +41 79 402 53 00 – auch ausserhalb der Büroöffnungszeiten. Ich freue mich auf den Kontakt und das Gespräch mit Ihnen.

Ralf-Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources ConsultantsÜberlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 · Fax 044 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

One of the most beautiful towns in the world.

Gastfreundschaft auf hohem Level zelebrieren. Die Wettbewerbsvorteile des lokalen Besten und zugleich grössten First-Class-Hotels mit über 100 Komfortzimmern und Deluxe-Suiten an allerbesten Lage optimal nutzen. Verantwortung für mehrere Restaurants und für die Abteilung Rooms Division übernehmen. Die gesamten Operations leiten. Im Team hochgesteckte Ziele erreichen. Nach einem Jahr die geplante Nachfolge als Direktorin antreten. – Sind das Herausforderungen für Sie? Dann heissen wir Sie bei unserem Auftraggeber – einem Blue Chip der Branche – herzlich willkommen.

Das infrastrukturell einzigartige Hotel mit architektonisch herausragend gestaltetem Wellness-Bereich inkl. Indoor-Pool, Saunen und Erlebnisduschen sowie Conference-Center und Kids-Club gehört zu einer der exklusivsten CH-Hotelgruppen im Premium-Segment! Auch der attraktive Standort, ein weltbekannter CH-Ferienort, ist Teil des Erfolgsrezepts: Im entsprechenden europäischen Destinationsvergleich nimmt er regelmässig im Ranking einen Spitzenplatz ein und erreicht als eine der wenigen Destinationen in den Bereichen Nachfrageentwicklung, Auslastung und Ertragskraft hohe Indexwerte.

Resident Manager

als zukünftige Direktorin, zukünftiger Direktor 4**** Superior Hotel

Für diese spannende Executive Position mit geplanter Nachfolgeplanung benötigen Sie einige Jahre Erfahrung auf Kaderebene, z.B. als Director of F & B, RDM oder Vize, sind ab ca. 30plus und verstehen sich als kommunikativer Gastgeber mit Flair für Erlebnisgastronomie. Sie entsenden den Direktor in allen wichtigen Bereichen, verfügen über den Abschluss einer der etablierten, vorzugsweise schweizerischen Hotelfachschulen und haben Erfahrung in Sachen Führung mehrerer Teams bzw. starker Department Heads. Rhetorisch sind Sie fit; sprachlich auch: D/E/F sind ein Must.

Sie sind selbstbewusst, abgeklärt, kommunizieren und stimmen sich eng ab mit den Entscheidungsträgern innerhalb der Hotelgruppe und sehen eine an Sie gestellte hohe Erwartungshaltung als Steigbügel zum Erfolg. Auf den Punkt gebracht: Sie sind der Junghoteliere, die Junghoteliere mit Potential! Wenn Sie die ultimative Herausforderung suchen und einen gehörigen Touch «Swissness» mitbringen, sollten wir uns unbedingt kennen lernen. Für den Erstkontakt reicht uns Ihr Lebenslauf mit Foto via Mail oder Ihr Anruf. Ausserhalb der Bürozeiten erreichen Sie Ihren Berater auf Mobile +41 79 402 53 00.

Ralf-Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources ConsultantsÜberlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 · Fax 044 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Hotel Restaurant AESCH Walchwil, am Zugersee

per sofort oder nach Vereinbarung

versierter Küchenchef

Betriebsassistentin 60- bis 100%-Pensum
(idealerweise als Paar)

In lebhaften und aufstrebenden 3-Sterne-Hotelbetrieb in 4. Generation von der Familie Hürlimann geführt, sympathisches à la carte-Restaurant, ausgezeichnete Fischküche, Seminare und Bankette, 40 Gästezimmer, an wunderschöner Lage in Walchwil vor den Toren von Zug.

Kleines, motiviertes Team, sucht neuen Chef, der unsere gepflegte Küche leitet und organisiert, Freude an der Ausbildung junger Leute mitbringt und grossen Wert auf konstante Qualität legt.

Betriebsassistentin

zur tatkräftigen Unterstützung des Geschäftsführers in diversen Bereichen vor und hinter den Kulissen eines Hotelbetriebes.

Sie möchten neue Ideen einbringen und erfolgreiche Angebote weiterführen?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

Beat Hürlimann erteilen Ihnen gerne nähere Auskünfte.

Hotel Aesch
z. H. Beat Hürlimann
Hinterbergstrasse 31
6318 Walchwil
Tel. 041 758 11 26
www.hotelaesch.ch
info@hotelaesch.ch

Die Gastronomiegruppe (zfv)

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

Für das von uns im Auftrag geführte

Restaurant Technorama

Technoramassstrasse 1, 8404 Winterthur

suchen wir per sofort einen

Küchenchef (m/w)

Ihre Aufgabe: Ihr Aufgabengebiet umfasst das Führen der Küchenbrigade (ca. 4 Mitarbeitende) sowie die aktive Mitarbeit bei der Menüproduktion. Zudem sind Sie für eine innovative Angebotsplanung, den gesamten Einkauf, die Schulung der Mitarbeitenden sowie die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien verantwortlich.

Ihr Profil: Sie sind eine selbständige, flexible und belastbare Person, welche über eine abgeschlossene Berufsausbildung und Erfahrung in ähnlicher Position verfügt. Zudem besitzen Sie hohes Qualitätsbewusstsein, unternehmerisches Denken und Handeln sowie ein grosses Mass an Kreativität. Sie arbeiten ziel- und ergebnisorientiert, sind offen für Neues und können Verantwortung übernehmen. In der Regel arbeiten Sie an 5 Tagen zwischen Dienstag und Sonntag von 8.00 bis 17.00 Uhr, sind jedoch auch bei Spezialanlässen flexibel einsatzbereit. In Ausnahmefällen bleibt das Restaurant auch am Montag und an Feiertagen geöffnet.

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 Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

lenkerhof
alpine resort

Möchten Sie Ihren Beitrag zur weiteren Erfolgsgeschichte des Lenkerhofs leisten und mit uns zu weiteren Höhenflügen durchstarten?

Wir suchen in Jahresstelle

RéceptionistIn (D/E/F) mit Aufstiegsmöglichkeiten zum
Stellvertretenden Front Office Manager

Chef de rang (D/E/F)

Bringen Sie Leidenschaft für den Beruf mit? Sind Sie ehrgeizig und motiviert, Neues zu bewegen und verfügen über mehrjährige Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie?

Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Lenkerhof alpine resort
Daniela Borter
3775 Lenk im Simmental
Tel. 0041 (0)33 736 36 36
E-Mail: bewerbung@lenkerhof.ch

www.lenkerhof.ch

Wir suchen ab August 2010 oder nach Vereinbarung

Fachfrau für
Réception und Administration

Ihr Aufgabenbereich umfasst:

Führen der Réception mit der dazugehörigen Administration
Entgegennahme von Reservationen für Hotel und Restaurant
Mithilfe bei Personaladministration und Buchhaltung
Beantwortung von Telefonanrufen
Mithilfe am Buffet von 12.00 bis 13.00 Uhr

Sie bieten uns:

Kaufmännische Ausbildung
Hotelrezeption-Erfahrung mit Geschäftskundschaft
Sehr gute Sprachkenntnisse in Wort und Schrift (D/E, F von Vorteil)
Alter ca. 25-35 Jahre alt

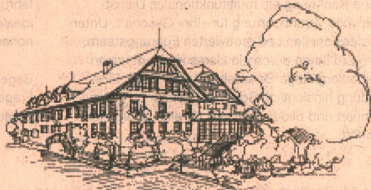
Wir bieten Ihnen:

Hohe Eigenverantwortung und abwechslungsreiche Tätigkeit
Samstag und Sonntag frei, Abend frei
Familiales Arbeitsklima

Wir sind ein Familienbetrieb von der 5. Generation geführt und haben 35 Hotelzimmer, einen Restaurationsbetrieb mit 120 Plätzen und eine trendige Bar.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an folgende Adresse:

Landgasthof Linde
Sarah Schibli
Niederrohrdorferstrasse 1
5442 Fislisbach
Telefon 056 493 12 80
www.linde-fislisbach.ch

Hotel Taverne zur Linde
9220 Bischofszell

Wir sind ein lebhafter Betrieb im Herzen des Rosenstädtchens, und suchen per sofort oder nach Überkinnunft aufgestellte, flinke

Serviceangestellte

Muttersprache Deutsch, Englisch- oder Französischkennntnisse von Vorteil.
Schichtbetrieb.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Familie Aeberhard Annelies
Gruebplatz
Tel. 071 422 16 10, info@hotel-linde.ch
www.hotel-linde.ch

SV

catering & services

SV Schweiz ist die nationale Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie. Als professionelle Gastgeberin bringen wir Genuss und Wohlbefinden in den Alltag unserer Gäste. Für das Geschäftsfeld Business suchen wir per 1. August 2010 oder nach Vereinbarung eine/n

Stv. Leiter/in Küche 100 %

Das ISO 9001:2000 wie auch OHSAS 18001 und ISO 14001 zertifizierte Zurich Development Center in Zürich ist ein Lern-, Arbeits-, Präsentations- und Konferenzzentrum der Zurich Versicherungs-Gesellschaft. Der Betrieb umfasst 83 komfortable Hotelzimmer, 15 verschiedenen grosse Laborräume eingerichtet mit der modernsten technischen Infrastruktur, 2 Restaurants, 2 Lounges und diverse Outlets. Den Gästen steht ein Dienstleistungsangebot auf hohem Niveau zur Verfügung. In dieser spannenden Kaderfunktion sind Sie für die operative Produktion und Fertigung des Speisenangebots zuständig sowie mitverantwortlich bei der Führung des Küchenteams (8 Mitarbeitende, 1 Lernerder). In Zusammenarbeit mit dem Küchenchef erarbeiten Sie die Angebotsplanung der Semi-à la carte Verpflegung und führen sämtliche anfallenden Administrationsaufgaben aus. Zudem sind Sie mitverantwortlich für den Einkauf von Lebensmitteln und Betriebsmaterial sowie für die Kontrolle der Bestellungen. Die Übernahme von Duty Management Diensten für das Center rundet Ihre Tätigkeit ab.

Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufslehre als Koch und einige Jahre Berufserfahrung
- Abgeschlossene Weiterbildung als Gastronomiekoch
- Kreative, dynamische und kommunikationsfähige Fachpersonlichkeit
- Flexibilität sowie Teamfähigkeit
- Gepflegte Erscheinung
- ISO Kenntnisse und PC-Anwenderkenntnisse
- Englischkenntnisse von Vorteil

Robert Suter, Hotel Manager, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte, Telefon +41 44 625 75 75, www.sv-group.ch. Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto an:

SV (Schweiz) AG
Zurich Development Center
Keltenstrasse 48
CH-8044 Zürich

Die Gastronomiegruppe



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

Für das von uns im Auftrag geführte

Personalrestaurant Allegra

der Helsana AG beim Bahnhof Zürich-Stettbach

suchen wir per August 2010 einen

Küchenchef

Ihre Aufgabe: Sie führen die Küchenbrigade mit ca. 8 Mitarbeitenden und arbeiten aktiv bei der Menüproduktion mit. Zudem übernehmen Sie die Angebots-, Aktions- und Aktivitätenplanung, den Einkauf sowie die Lagerhaltung. Die Einsatzplanung der Mitarbeitenden, das Schulen und Weiterbilden der Küchenmannschaft sowie alle anfallenden administrativen Arbeiten gehören ebenfalls zu Ihrem Verantwortungsbereich. Sie kontrollieren die Einhaltung und Durchsetzung der Hygiene- und EKAS-Richtlinien und führen regelmässige Teamsitzungen durch.

Ihr Profil: Sie üben Ihren Beruf mit Freude aus, bringen Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie sowie als Küchenchef mit und sind sich eine selbständige Arbeitsweise gewohnt. Sie sind kreativ, innovativ, engagiert und auch bei Anlässen ausserhalb der üblichen Arbeitszeiten (zwischen Montag und Freitag im Tagesdienst) einsatzbereit. Zudem verfügen Sie über ein hohes Qualitätsbewusstsein, unternehmerisches Denken und Handeln sowie PC-Kenntnisse. Sie setzen sich selber anspruchsvolle Ziele, vertreten eine eigenständige Meinung und sind bereit Neues zu entwickeln. Ihre Mitarbeitenden fördern und fordern Sie und können Aufgaben delegieren.

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 Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZfV-Unternehmungen

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



Persönliches 3-Sterne-Hotel mit attraktivem Restaurationsangebot sucht

den initiativen Küchenchef

Aufgaben

- Personelle und betriebswirtschaftliche Führung der Küche mit max. 10 Mitarbeitenden
- Planung und Umsetzung des gesamten Food-Angebotes
- Ausbildung der Lehrlinge

Anforderungen

- Führungspersönlichkeit mit Erfahrung
- Fachlich ausgewiesen
- Offener Teamplayer mit viel Freude am Beruf
- Idealerweise zwischen 28–40 Jahre
- Zeitgemässe EDV-Kenntnisse

Angebot

- Interessante selbstständige Kaderstelle

Entsprechen Sie dem Stellenprofil, so freue ich mich auf Ihre vollständige Bewerbung an:
Gasthof Hirschen AG, Frau E. Bader Keller
Watterstrasse 9, 8105 Regensdorf
e.bader@hirschen-regensdorf.ch



38 Betten
www.hotelcalifornia.ch

Hotel California
Marco Caliaro
Schiffände 18
8001 Zürich
m.caliaro@gastrag.ch

Im Herzen von Zürichs Altstadt am Hechtplatz im ***Hotel California suchen wir zur Unterstützung unseres Teams per sofort oder nach Vereinbarung eine

Réceptionistin

Sie sind zwischen 20 bis 30 Jahre alt und fühlen sich wohl in einem lebhaften Betrieb. Sie beherrschen die Sprachen Deutsch und Englisch in Wort und Schrift und haben gute EDV-Kenntnisse. Sie führen unsere Réception mit viel Flair und Kompetenz und haben Freude am Umgang mit unseren Gästen.

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Die Gastronomiegruppe



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

Für das von uns im Auftrag geführte

Personalrestaurant SIG Hus

Wücherstrasse 6, 8212 Neuhausen

suchen wir per 02. August 2010 einen

Küchenchef (m/w)

Ihre Aufgabe: Sie sind für die Organisation des gesamten Küchenbereichs sowie die Führung von 3 Mitarbeitenden verantwortlich. Zudem sind Sie für die Gewährleistung einer frischen, saisonalen Küche von ca. 350 Essen sowie die Durchführung von Caterings zuständig. Ebenfalls in Ihren Aufgabenbereich gehören die Erstellung der Menüpläne, das Schulen der Mitarbeitenden, der Einkauf aller Food-Artikel, die Inventarverbearbeitung, die Überprüfung der Warenkosten und die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften.

Ihr Profil: Sie sind eine selbständige, innovative und verantwortungsbewusste Person, welche über eine abgeschlossene Berufsausbildung und Erfahrung in ähnlicher Position verfügt. Zudem besitzen Sie ein hohes Qualitätsbewusstsein, unternehmerisches Denken und Handeln sowie PC-Kenntnisse. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag von 6.00 bis 15.30 Uhr, sind jedoch auch bei Spezialanlässen flexibel einsatzbereit. Zudem setzen Sie sich selber anspruchsvolle Ziele und sind offen für Neues. Ihre Mitarbeitenden fördern und fordern Sie und können selbständig Entscheidungen treffen.

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 Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZfV-Unternehmungen

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

RüttiHubelbad · Walkringen bei Bern

RESTAURANT HOTEL RÜTTIHUBELBAD

Die RüttiHubelbad AG, mit neu umgebautem Restaurant sucht per 1. August 2010 oder nach Vereinbarung

Küchenchef / Küchenchefin

Ihre Aufgaben

- ✓ Operative, personelle und betriebswirtschaftliche Führung der Küche
- ✓ Sicherstellung der Qualität
- ✓ Kreativ und leidenschaftlich unsere neuzeitliche Emmentaler Küche mit biologischen und regionalen Produkten erfolgreich positionieren
- ✓ Planung der à la carte-, Bankett- und Tagesmenü sowie saisonale Angebote
- ✓ Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien

Ihr Profil

- ✓ Führungserfahrung einer Küchenbrigade und in der Lehrlingsausbildung
- ✓ Hohe Sozialkompetenz und Belastbarkeit
- ✓ Kenntnisse der vegetarischen Küche
- ✓ Offener Kommunikationsstil, team- und lösungsorientiert
- ✓ Ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein
- ✓ Vernetztes Denken und Handeln
- ✓ Gute Kenntnisse von Word, Excel

Wir bieten

- ✓ Interessante, abwechslungsreiche Kaderstelle sowie modernes Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Entfaltung.
- ✓ Eingepreistenes Team.
- ✓ Neuzzeitliche Anstellungsbedingungen.

Informationen zu unserer Institution finden Sie unter

www.ruettihubelbad.ch.

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne Herr Max Gugelmann,

Leiter Hotellerie&Gastronomie, Tel. 031 700 86 88

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bis 30. Juni 2010.



Hotel Restaurant RüttiHubelbad AG
Personalwesen
RüttiHubel 29
3512 Walkringen



Freie Stellen in Zürich
für begeisterte Berufsleute:

Tournante Chef de rang/ Servicemitarbeiter (w/m)

Réceptionistin/Empfangs- mitarbeiter (w/m)

Eichwatt, Dorfstrasse 20
CH-8105 Zürich-Regensdorf/Watt
Tel. +41 44 870 88 88
Fax: +41 44 870 88 99
rg@trend-hotel.ch www.trend-hotel.ch



ankommen und geniessen

Wir suchen nach Vereinbarung

CHEF DE PARTIE

Wir sind ein beliebtes, vor zwei Jahren total saniertes Altstadtrestaurant und ***Hotel mitten in Bern. Wenn Sie leidenschaftlich kochen, teamorientiert und kreativ sind, dann passen Sie ideal in unsere Brigade von 5 Mitarbeitenden.

Gerne stelle ich Ihnen den künftigen Arbeitsplatz vor und erwarte die Bewerbungsunterlagen unter folgender Adresse:

HOTEL-RESTAURANT GOLDENER SCHLÜSSEL

Jost Troxler
Rathausgasse 72, 3011 Bern
Telefon +41 31 311 02 16
Fax +41 31 311 56 88

Internet: www.goldener-schluesel.ch
Mail: troxler@goldener-schluesel.ch

Franchisenehmer/in

Sind Sie startbereit für eine neue Herausforderung?

Die migrolino AG, eine Tochtergesellschaft des Migros-Genossenschaftsbundes, betreibt an ausgewählten Standorten ein erfolgreiches Franchise-Konzept mit Convenience-Shops, in welchen der anspruchsvolle Kunde alles findet, was sein Herz begehrt: Ein grosses Lebensmittelsortiment mit Frischprodukten, eine Cafeteria und zahlreiche Kiosk- und Presseartikel.

Wir suchen einen/eine Franchisenehmer/in für die Standorte
Horgen Oberdorf, Zürich-Affoltern und Oberwinterthur.

Was Sie erwartet:

Als Vertragspartnerin mit ausgezeichneter Marktposition in der Schweiz bieten wir Ihnen ein Shop-Konzept, das den Convenience-Trend der Kunden voll abdeckt. Sie betreiben auf eigene Rechnung ein multifunktionales Dienstleistungszentrum und tragen die volle Verantwortung für «Ihr» Geschäft. Unterstützt werden Sie von einem professionellen und motivierten Führungsteam. Der Einstieg als Unternehmer/in wird Ihnen durch ein klares Konzept, einen idealen Standort sowie durch eine sorgfältige Einarbeitung erleichtert. Eine permanente Aus- und Weiterbildung hinsichtlich Sortimentsplanung, Verkauf, Werbung und Finanzen ist garantiert und bildet die Basis für eine erfolgreiche Zusammenarbeit und Partnerschaft.

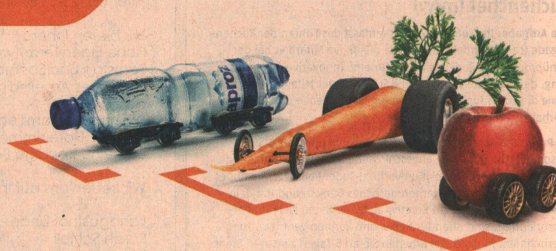
Was wir erwarten:

Als unternehmerisch und kundenorientiert denkende Persönlichkeit mit grossem Verkaufsgeschick, betriebswirtschaftlichem Know-how, Führungserfahrung und Einsatzbereitschaft, weisen Sie eine erfolgreiche Berufslaufbahn, idealerweise mit Erfahrung im Detailhandel, auf. Ihre Kunden betreuen Sie mit hoher Dienstleistungsbereitschaft und Sie haben ein Flair für Zahlen.

Begeistert? Dann machen Sie sich startklar und bewerben sich!

Fragen beantwortet Ihnen gerne Robert Schärz.

Telefon: 031 326 57 65, hr@migrolino.ch



migrolino

migrolino AG, Schauplatzgasse 11, Postfach 493, CH-3000 Bern 7, www.migrolino.ch

Zur Ergänzung unseres Bar-Teams suchen wir ab August 2010 einen

Barmitarbeiter (70%-100%)

mit mehrjähriger Erfahrung. Du bist etwa 25 bis 35 Jahre alt, liebst deinen Beruf und die Menschen, schätzt einen gut organisierten Arbeitsplatz in einem jungen Team, willst dich einbringen und gerne auch noch dazu lernen... Dann freuen wir uns darauf, dich kennenzulernen und all deine Fragen zu beantworten!

Gerne erhalten wir eine schriftliche Bewerbung.

Hotel Linde
Sarah Schibli
Niederrohrdorferstrasse 1
5442 Fislisbach
Tel. 056 493 12 80
www.barlind.ch
www.linde-fislisbach.ch



barlinde
Fislisbach
www.barlind.ch

STERNEN Gesucht Service- Fachangestellte 100%

Auf Ende Juli 2010
Wir bieten Ihnen:
Zeitgemässe Entlohnung, jeden 2. Sonntag,
Montag und Dienstag frei, familiäres Arbeits-
klima, Jahresstelle, Schichtbetrieb.
Wir erwarten:
Selbstständiges Arbeiten, Ehrlichkeit, freund-
lichen Umgang mit unseren Gästen, Deutsch in
Wort und Schrift.
Melden Sie sich mit den üblichen Unterlagen
bei Eugen Kalberer, Gasthof Sternen, Dorf-
strasse 12, 7323 Wangs, Tel. 081 723 11 81,
E-Mail: info@sternen-wangs.ch, www.ster-
nen-wangs.ch
Betriebsferien: 26. Juni bis 22. Juli 2010. Er-
reichbar während dieser Zeit unter Telefon
079 565 64 57.



GRINDELWALD • WENGEN • MÜRREN • LAUTERBRUNNEN

Jungfrau Region Marketing AG sucht zur Ergänzung ihres Teams

MitarbeiterIn Verkauf/Callcenter

Ihre Hauptaufgaben

- Buchungen von A (Anfrage) bis Z (Zahlung) über Reservationssystem
- Deskline vornehmen
- Offertenstellung und Follow-ups
- Durchführung von aktiven Verkaufsförderungsaktivitäten
- Akquisition, Pflege von Daten und Kontingenten im Reservationssystem
- Gestaltung von Verkaufsangeboten
- Führen von verschiedenen Statistiken

Von unserem Teammitglied erwarten wir

- Erfahrung in der Bearbeitung von Buchungen, wünschenswert auf Deskline
- Stilsichere Korrespondenz in den Sprachen Deutsch, Französisch und Englisch (schriftlich und mündlich, Grundkenntnisse in Italienisch und Spanisch von Vorteil)
- Freude am Verkauf
- Gästeorientiertes Denken und Handeln
- Kontaktfreude
- Begeisterung für die Jungfrau-Region
- Bereitschaft zum unregelmässigen Arbeiten

Wir bieten Ihnen

- Abwechslungsreiche Arbeitsstelle mit vielen Kontakten, Mitgestaltungs-
möglichkeit und Verantwortung
- Freie Benützung der Sportanlagen in der Jungfrau-Region
- Saisonpässe der Jungfrau-Region

Stellenantritt: Herbst 2010 oder nach Vereinbarung

Arbeitsort: Grindelwald

Sind Sie interessiert?

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

Jungfrau Region Marketing AG, Frau Ursula Mühlemann, Postfach 131,
3818 Grindelwald, ursula.muehlemann@myjungfrau.ch
Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Philippe Sproll, CEO,
Tel. 033 854 12 70, zur Verfügung. www.myjungfrau.ch



CH - 3775 Lenk im Simmental

Unser 3*-Sterne-Hotel wird zurzeit komplett erneuert und in die 4*-Sterne-Klassifizierung gebracht. Das traditionsreiche Haus verfügt über 46 Zimmer und eine grosszügige Infrastruktur mit gutem Restaurantbereich und Hotelbar mit Kaminzimmer, Hallenbad mit Wellness.

Wir suchen ab sofort

Réceptionistin w/m Chef de Service Servicemitarbeiter

Sie haben einige Jahre Berufserfahrung und haben gerne Gäste-
kontakt und Freude an der Hotellerie in den Bergen, dann sind Sie
bei uns im Hotel Wildstrubel am richtigen Ort.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen und auf ein per-
sönliches Gespräch, um Ihnen unser Haus und unsere Vision von
Gastfreundschaft vorstellen zu können.

Hotel Wildstrubel, Direktion, Lenkstrasse 8, 3775 Lenk im Sim-
mental



Unser Restaurant ist im Posthotel integriert und verfügt
über 80 Plätze. Die Gäste geniessen eine Frischprodukte
Küche mit klassischen und modernen Ansätzen, sowie
Spezialitäten vom Grill. Im Sommer belebt der Biergarten
an der Oberseepromenade das Geschäft. Angegliedert ist
das Restaurant Peking, wo authentische, hausgemachte
Spezialitäten serviert werden.

Auf die kommende Wintersaison suchen wir in unseren
lebhaften, saisonal geprägten à la carte Betrieb einen

Küchenchef (m/w) in Jahresstelle

mit Fachkompetenz, Kreativität und Belastbarkeit. Sie
gestalten ein aktuelles, saisongerechtes Angebot und
prägen mit Ihrer Handschrift unsere Küche.

- Sie planen selbstständig den Einkauf
 - organisieren die Küche und Führen das MA-Team
 - Ihr Ziel: Hohe und konstante Qualität aus der Küche
- Interessiert? Gerne erwarten wir Ihre vollständigen
Bewerbungsunterlagen.

Rest. Pöstli, Agi & Hans Tobler
Oberseepromenade, 7050 Arosa Tel 081 / 356 57 27
agi.tobler@poestli-arosa.ch / www.poestli-arosa.ch



Siamo leader di mercato e innovazioni nel settore della
tavola gastronomica e specialisti nel sistema distribu-
zioni alimentari (ospedali, case di cura e banchetti).

Il nostro rappresentante per il Ticino, e per i cantoni Uri,
Ob- e Nidwalden adotta una nuova sfida. Quindi siamo alla
ricerca di una vivace e socievole personalità nel settore

rappresentante vendita esterna

I suoi compiti

- Consulenza e vendita per la nostra gamma di
prodotti, con una grande base di clienti esistenti
- Acquisire nuovi clienti da convincente presentazione
del nostro servizio-pacchetto
- Garantire il flusso d'informazioni e esigenze di
mercato ai servizi interni

I suoi requisiti

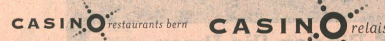
- Formazione di base nel settore di gastronomia e
dimostrabile successo di vendita
- Pronto a viaggiare durante tutta la settimana
- Ottima conoscenza dell'italiano e tedesco
- Efficiente, orientato verso il team, come la capacità
negoziale e spessore finale

Cosa le offriamo

- Un'attenta induzione e integrazione in un team
motivato
- Auto-responsabilità in un ambiente sempre più vasto
- Una collaboratrice interna che svolge tutto
il Backoffice per lei
- Prospettiva a lungo termine in una ben nota
azienda tradizionale con chiare strutture di conduzioni
e processi organizzativi gestibili

Siete interessati a cogliere quest'importante sfida e dis-
posti a fornire il Vostro personale contributo al succes-
so della nostra azienda? Naturalmente le garantiamo la
massima discrezione. In tal caso inoltrate la Vostra con-
datura possibilmente in tedesco completa di certificati a:

Berndorf Luzern AG
Industriestrasse 15
6203 Sempach-Station
www.berndorf.ch
rebecka.beerli@krevavita.ch



Commis oder Demi Chef de Pâtisserie (m/w) 100%, per sofort

Als unser zukünftiger Mitarbeiter bringen Sie eine abgeschlos-
sene Berufsausbildung als Konditor mit Erfahrung in der Pâtis-
serie mit. Sie sind eine organisierte und engagierte Persönlich-
keit und haben Freude, mit frischen Produkten zu arbeiten. Ihrer
Kreativität können Sie bei uns freien Lauf lassen! Team- und
Gästeorientierung, Qualitätsbewusstsein sowie Flexibilität und
Belastbarkeit gehören zu Ihren Stärken. Sie haben immer ein
Lächeln für unsere Gäste und Ihre Teamkollegen. Deutsch ist
Ihre Muttersprache, weitere Sprachkenntnisse sind selbstver-
ständlich willkommen!

Es erwartet Sie:

Eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit mit Wei-
terbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten. Ein multikulturelles
Team, welches Freude daran hat, unsere Gäste zu verwöhnen.
Unsere Anstellungsbedingungen sind gemäss L-GAV.

Verpassen Sie nicht die Gelegenheit, in einem jungen, innovati-
ven Team mitzuwirken!

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. Ein auf-
gestelltes, fröhliches Team freut sich auf eine selbstständige,
sozialkompetente Persönlichkeit. Haben wir Ihr Interesse ge-
weckt? Wenn ja, senden Sie Ihre Unterlagen an untenstehen-
de Adresse, oder rufen Sie uns an, wenn Sie weitere Fragen
haben.

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



KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Akutspital für Innere Medizin
mit integrierter Rehabilitation

In grossem Park direkt am Untersee (Bodensee) gelegen,
125 Betten und 200 Mitarbeiter

Zur Verstärkung unserer Diätküche suchen wir per sofort einen
oder eine

Diätkoch/-köchin 100 % Pensum



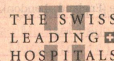
Sie sind gelernter Koch/Köchin, im Idealfall mit einer Weiter-
bildung zum Diätkoch, begeisterungsfähig, kreativ, genau, auf-
gestellt, teamorientiert und selbstständiges Arbeiten gewöhnt.

Das Aufgabengebiet umfasst die Zubereitung und das Anrich-
ten aller Diätformen, der vegetarischen Gerichte, Zwischen-
mahlzeiten und Diätdesserts. Ebenfalls gehört die Planung der
vegetarischen Menüs sowie die Warenbestellung für die Diät-
küche zu Ihren Aufgaben. Die Einhaltung und Kontrolle der
Hygienestandards sind für Sie selbstverständlich. Eine enge Zusammen-
arbeit mit der Hauptküche, der Ernäh-
rungsberatung und dem Service ist Teil der täglichen Arbeit.

Wir bieten Ihnen eine Ihrer Ausbildung entsprechende
Verdienstmöglichkeit, gute Sozialleistungen sowie die Mög-
lichkeit zur beruflichen Weiterbildung. Es erwarten Sie gere-
gelte Arbeitszeiten von 8.30 bis 13.15 Uhr und von 16.20 bis
20.15 Uhr. Bei Bedarf stellen wir Ihnen eine Wohnmöglichkeit
zur Verfügung.

Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Frau Claudia Ehrlicher,
Leiterin Ernährungsberatung zur Verfügung. Gerne erwarten
wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Post mit
Lebenslauf, Zeugnissen und Passfoto.

KLINIK SCHLOSS MAMMERN AG
Flandrina C. von Salis, Vizedirektorin/Personalchefin
CH-8265 Mammern (Bodensee) TG
Tel. 0041 52 742 11 11
www.klinik-schloss-mammern.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
Pächter / Pächter-Paar	Region Graubünden	J14622
Geschäftsleiter (w/m)	Region Zürich	J14701
Resident Manager	ganze Schweiz	J14703
Hoteldirektor	Region Zürich	J14609
Geschäftsführer/in	Region Basel	J14603

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Assistant Convention Manager	Region Zürich	J14617
Personalvermittlungsprofil (w)	Region Zürich	J14730
Marketing und Controlling Koordinator	Region Zürich	J14699

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Letterin Administration	Region Basel	J14636
Personalverantwortliche/r	Region Zürich	J14602
Sachbearbeiter/in Rechnungswesen 60-70%	Region Zürich	J14725

Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Réception	Region Zürich	J14717
Réceptionist/-in	Region Basel	J14630
Front Office Agent	Region Zürich	J14604
Réceptionist/in	Region Bern	J14610
Front Office Manager/in	Region Oberwallis	J14611
Guest Relation Mitarbeiter/in	Region Oberwallis	J14612
Réceptionist (in)	Region Zürich	J14615
Réceptionist (in)	Region Zürich	J14616
Junior Réceptionist/in (Spanien - Costa Brava)	International	J14618
Réceptionist/Night Auditor (m)	Region Zürich	J14722
Réceptionist	Region Oberwallis	J14683
Réceptionist (w/m)	Region Zürich	J14675
Réceptionist (in)	Tessin	J14672
Sous-chef (England - Kent)	International	J14691
Chef de Réception	Region Zürich	J14697
Night assistant / Nachtreception & controlling	Region Zürich	J14705
Réceptionist	Region Zürich	J14712

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Service	Region Zürich	J14681

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Partie	Region Bern	J14719
Commis de cuisine	Region Oberwallis	J14608
Sous-chef (m/w)	Region Freiburg	J14605
Chef de Partie (m/w)	Region Mittelland (SO,AG)	J14688
Pâtissier (m/w)	Region Basel	J14638
Koch	Region Zürich	J14635
Demi-chef de partie (England - London)	International	J14628
Küchenchef/in	International	J14626
Chef pâtissier	International	J14677
Chef de partie (England - Evershot)	International	J14680
Commis de cuisine (Irland - Cork)	International	J14673
Chef de partie (Irland - Cork)	International	J14674
Sous-chef	International	J14726
Küchenchef	Tessin	J14731
Chef de Partie	Tessin	J14732
Chef de Partie	Tessin	J14735
Chef de partie (Irland - Galway)	International	J14692
Chef de partie (England - Aviemore)	International	J14693
Chef de partie	Region Neuchâtel/ Jura	J14694
Pâtissier (w/m)	Region Zürich	J14702
Chef de cuisine - Küchenchef/in	ganze Schweiz	J14704
Hilfskoch (m)	Region Zürich	J14710
Sous Chef (m/w)	Region Zürich	J14718
Commis de Cuisine	Region Zürich	J14720

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sommelier/Sommelière (England - London)	International	J14625
Aide du Patron	Region Bern	J14721
Commis de rang	Region Zürich	J14724

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de rang conference and banqueting (England - London)	International	J14627
Commis de rang	Region Zentralschweiz	J14629
Servicecaushilfe	Region Zentralschweiz	J14631
Serviceangestellte/r	Region Zürich	J14633
Servicecaushilfen	Region Zürich	J14637
Serviceangestellte/r	Region Basel	J14639
Serviceangestellte/r	Region Basel	J14641
Serviceangestellte/r	Region Zürich	J14687
Serviceangestellte/r	Region Bern	J14689
Commis de rang	Region Bern	J14678
Demi-chef de rang	Region Mittelland (SO,AG)	J14879
Serviceangestellte/r - in A la carte	Region Zürich	J14876
Chef de rang	Region Neuchâtel/ Jura	J14727
Demi-chef de rang (Irland - Carlow)	International	J14728
Commis de rang oder Servicepraktikant /-in	Tessin	J14734
Chef de Service	Tessin	J14733
Praktikant/in Service	Region Bern	J14690
Chef de service (England - Wiltshire)	International	J14696
Stv. Geschäftsführerin (w)	Region Zürich	J14700

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de bar	Region Oberwallis	J14606
Operations manager private dining & events (England - London)	International	J14621
Barmaid/ Barman (Spanien - Costa Brava)	International	J14619
Commis de bar	Region Oberwallis	J14607
Barmitarbeiter für den Sommer	Region Zürich	J14634
Barmaid/ Barman (England - London)	International	J14729

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
1. Gouvernante	Region Oberwallis	J14613
Alleingouvernante	Region Zürich	J14698
2. Gouvernante	Region Bern	J14614
Head Housekeeper (Paris - Frankreich)	International	J14620
Zimmerfrau	Region Zürich	J14723
Gouvernante	Region Zürich	J14716

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Charcuterieverkäuferin	Region Zürich	J14695

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich	J14642
Hotelfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5419
Koch/Köchin	Ganze Schweiz	J5422
Cuisinier/Cuisinière	Toute la suisse	J5551
Employé/de 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
B1188	Chef de partie/Souchef	40	DE	per sofort	D/F/E
B014	Director of Sales & Marketing / Vizedirektor / Direktor	39	CH	per sofort	D/F/E
B362	Event/Bankett/Administration	50	CH	per sofort	D/F/E/HU
B137	Küchenchef	58	DE	per sofort	D/F/E
B763	Küchenchef	56	CH	per sofort	D/E
B140	Personal/ Geschäftsleitung/Verwaltung	44	DE	per sofort	D/E
B354	Restaurantass./Empfangass./Serviceangestellte/Barmitarbeiterin	24	DE	per sofort	D/F/E/TR
B1153	Service	35	DE	per sofort	D/E
B835	Spitalhotellerie/ Gesundheitswesen/ Konzeption/ Consulting	30	DE	per sofort	D/F/E
B656	Team- oder Gruppenleiterin	38	CH	per sofort	D/E
B1170	Zimmermädchen/ Küchenhilfe/ Kellnerin	25	HU	per sofort	D

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 7.6.2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.



Kategorie: Unikat

Kloster Kappel

Seminarhotel und Bildungshaus

Das erfolgreiche Seminarhotel ist ein Ort der Begegnung und des Austauschs, des Lernens und der Inspiration. Es wird von der evangelisch-reformierten Landeskirche des Kantons Zürich getragen.

Im ehemaligen Zisterzienserkloster im Dreieck Zürich – Luzern – Zug gelegen, finden inmitten von Natur und Ruhe Firmenseminare und theologische Weiterbildungen statt.

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

Réceptionisten/-in (60%) (Reservationswesen auf Fidello Suite V8)

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

Diese senden Sie bitte bis 18. Juni 2010 an:
Kloster Kappel, Jürgen Barth, Geschäftsführer, 8926 Kappel am Albis



Zu unserem lebhaften Hotelbetrieb, nur eine halbe Stunde von Zürich und Luzern entfernt, gehören 14 modern eingerichtete Seminarräume, 69 komfortable Hotelzimmer, eine moderne Bar und zwei Restaurants.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung eine

Leiterin Hauswirtschaft

Sie haben eine Berufslehre als Hotelfachfrau oder –assistentin abgeschlossen, sind sehr qualitäts- und pflichtbewusst und haben eine gut organisierte Arbeitsweise. Zudem schätzen Sie den Umgang mit internationaler Kundschaft und Mitarbeitern.

Es erwartet Sie ein lebhafter und interessanter Hotel- und Gastronomiebetrieb mit moderner Einrichtung.

Haben wir Interesse geweckt? Dann freut sich Tanja Fess, Leiterin Personal, auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

SeminarHotel am Ägerisee
Seestrasse 10, 6314 Unterägeri
Telefon 041 754 81 61
Telefax 041 754 81 71
www.seminarhotelaegerisee.ch

Für unser wunderschönes Weinrestaurant im Herzen von Zürich suchen wir per sofort eine/n



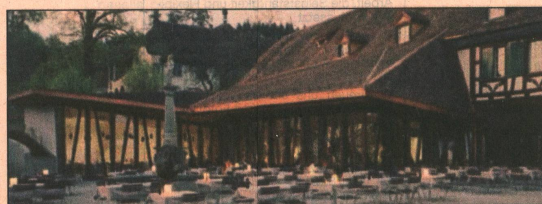
Servicemitarbeiter/-in mit guten Weinkenntnissen

Wir suchen eine kundenorientierte, flexible und teamfähige Persönlichkeit mit ausgeprägtem Weininteresse. Lieben Sie den Umgang mit Menschen und haben Sie das Talent Kundenwünsche zu erkennen und darauf einzugehen? Haben Sie Ihre Ausbildung im Service abgeschlossen und evtl. bereits erste Berufserfahrung gesammelt? Auch Wiedereinsteiger/-innen sind bei uns herzlich willkommen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Mövenpick Restaurant Bündrestube
Stefanie Rosche
Nüschelestrasse 1
8001 Zürich
stefanie.rosche@moevenpick.com

MARCHÉ INTERNATIONAL



Einzigartiger Arbeitsplatz

Die Kartause Ittingen ist ein vielseitiges, faszinierendes Unternehmen und gehört zu den führenden Seminar- und Kulturzentren der Schweiz. In dieses höchst interessante Umfeld suchen wir **per sofort oder nach Vereinbarung:**

• Restaurationsfachleute

Neben einer einmaligen Umgebung und einem tollen Arbeitsklima bieten wir **überdurchschnittliche** Arbeitsbedingungen.

Weitere Informationen und Jobangebote finden unter www.kartause.ch – Über uns – offene Stellen oder rufen Sie uns an.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Stiftung Kartause Ittingen
Karin Bühlmann, Personalassistentin
CH 8532 Warth
karin.buehlmann@kartause.ch
Telefon +41 52 748 44 11



An bevorzugter Lage in Zürich Wallisellen bietet das Hotel Belair Geschäftsleuten und Individualgästen eine kleine Oase der Erholung. Das Hotel verfügt über 47 Zimmer, einen Seminarraum sowie das Restaurant La Cantinella mit seiner gehobenen italienischen Küche.

Zur Unterstützung der Geschäftsleitung suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n aufgestellte/n

Direktionsassistenten/-in

In dieser Position sind Sie für folgende Aufgaben verantwortlich:

- Gesamtverantwortung über den Réceptionsbereich
- Bearbeitung der Buchungsplattformen inkl. Preisgestaltung
- Organisation von Banketten und Seminaren
- Mithilfe in der Buchhaltung und der Personaladministration
- Hauptverantwortung über die Umsetzung der ISO-9001-Richtlinien
- Diverse administrative Aufgaben sowie Marketing- und Sales-Aktivitäten
- Stellvertretung des Direktors bei Abwesenheit

Für diese äusserst spannende und abwechslungsreiche Tätigkeit suchen wir eine motivierte Persönlichkeit, die es schätzt, selbstständig zu arbeiten und neue Ideen einzubringen. Sie verfügen über einen Abschluss einer anerkannten schweizerischen Hotelfachschule und bringen bereits Erfahrung in den oben erwähnten Aufgaben mit. Von Vorteil kennen Sie bereits das Frontoffice-System Protel, sprechen E und F und haben bereits erste Führungserfahrungen sammeln können.

Auf Sie warten ein junges, gut eingespieltes Team und eine berufliche Herausforderung mit vielen Entwicklungsmöglichkeiten. Wenn Sie an einem langfristigen Engagement interessiert sind und Sie sich beruflich weiterentwickeln möchten, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

Bitte senden Sie uns Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an folgende Adresse:

Hotel Belair
Herr Peter K. Jörg
Alte Winterthurerstrasse 16
8304 Wallisellen-Zürich

Tel. +41 44 839 55 55
www.belair-hotel.ch
joerg@belair-hotel.ch



BAKER & MCKENZIE

Wir sind eine international tätige Anwaltskanzlei und beraten und vertreten schweizerische und ausländische Unternehmen in lokalen Angelegenheiten und internationalen Transaktionen. Wir gehören zu Baker & McKenzie International, zusammen mit weltweit mehr als 3400 Anwälten/innen in 70 Büros in 38 Ländern.

Nach unserem Umzug an die Holbeinstrasse 30 im Zürcher Seefeld suchen wir zur Ergänzung unseres Teams per sofort oder nach Vereinbarung aufgrund der Teamkonstellation eine jüngere

Mitarbeiterin Rezeption/Empfang 60–70%

Idealerweise: Montag: 16.45–20.15, Dienstag: 7.30–12.00, Mittwoch: 8.30–17.45, Donnerstag: 7.30–12.00, Freitag: 8.00–14.00 Uhr.

Bereitschaft zu Ferienvertretungen

Ihr Arbeitsbereich umfasst folgende Bereiche:

- Betreuung Telefon/Empfang im Dreierteam
- Organisation und Koordination der Konferenzzimmer
- Betreuung von Klienten und Gästen
- Verschiedene administrative Tätigkeiten im Zusammenhang mit Telefon- und Kurierwesen
- Erfassen interner Abwesenheiten / Datenbankpflege
- Mitarbeit in Projekten

Vorzugsweise haben Sie bereits an einer Rezeption gearbeitet oder verfügen über Erfahrung im Dienstleistungsbereich. Sie zeichnen sich durch ein hohes Mass an Dienstleistungsorientierung aus und sind gerne in permanentem Kontakt mit Menschen verschiedenster Nationalität. Nebst Deutsch verstehen und sprechen Sie sehr gut Englisch und verfügen über gute Französischkenntnisse. Ihr Profil wird abgerundet durch gute PC-Anwenderkenntnisse. Sie sind eine selbstständige, zuverlässige sowie pflicht- und verantwortungsbewusste Persönlichkeit, die auch in hektischen Situationen einen kühlen Kopf bewahrt. Auf Ihre Flexibilität, Teamfähigkeit und Ihr freundliches und gepflegtes Wesen legen wir grossen Wert.

Für zusätzliche Informationen steht Ihnen Frau Petra Iruen, Leiterin Empfang, Tel. 044 384 14 14 (Montag, Mittwoch und Donnerstag anwesend), gerne zur Verfügung. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an folgende Adresse:

Baker & McKenzie Zurich

Frau Simone Blättler, Leiterin Human Resources, Holbeinstrasse 30, CH-8034 Zürich
Telefon: 044 384 14 14, Telefax: 044 384 12 84, E-Mail: simone.blaettler@bakermckenzie.com



Engadin St. Moritz, die Tourismusorganisation im Oberengadin, hat den Auftrag das touristische Angebot des Tals weltweit zu vermarkten. Unser Ziel ist es, das führende Tourismusteam zu werden und Engadin St. Moritz zur bekanntesten und insbesondere begehrtesten Feriendestination der Alpen zu machen.

Wir suchen per 1. August oder nach Vereinbarung einen

Junior Public Relations (100%, m/w)

In Ihrer Funktion organisieren und betreuen Sie Medienreisen, schreiben und distribuieren Medienmitteilungen und zeichnen für die Organisation und reibungslose Abwicklung interner Veranstaltungen verantwortlich. Zudem sind Sie die Stellvertretung des Leiters PR und beantworten Medienanfragen.

Anforderungen:

- Aus- oder Weiterbildung im Bereich PR
- Erste Berufserfahrung auf Unternehmens- oder Agenturseite
- Kenntnis moderner Kommunikationsmittel
- Stilsicheres und zielgruppenspezifisches Schreiben
- Schweizerdeutsch als Muttersprache, Englisch und Italienisch von Vorteil
- Besitz eines PKW-Führerscheins
- Organisations- und Kommunikationstalent
- Hohe Loyalität, Diskretion und Dienstleistungsbereitschaft
- Bereitschaft für Wochenendseinsätze
- Gepflegtes sowie sicheres Auftreten

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden oder mailen Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Bild bis zum 18. Juni 2010 an: Engadin St. Moritz, Herr Michael Baumann, Personalleiter, Via San Gian 30, 7500 St. Moritz, Tel. +41 81 830 09 22
michael.baumann@sesag.ch, www.engadin.stmoritz.ch

Maloja
Sils
Silvaplana
St. Moritz
Celerina
Pontresina
Samedan
Bever
La Punt Chamues-ch
Madulain
Zuoz
S-chanf
Zernez

Wir suchen für unseren lebhaften Landgasthof
per Anfangs August oder nach Vereinbarung eine

**Servicemitarbeiter/in (m oder w)
sowie Serviceaushilfen (w)
und einen gelernten Koch (m oder w)
sowie ein Sous-Chef de cuisine**

Wir bieten: eine abwechslungsreiche und selbstständige Tätigkeit
Mitarbeit in aufgestelltem Team
Montag und Dienstag frei
geregelter Arbeitszeiten
auf Wunsch Personalzimmer
8 km von der Stadt Bern entfernt
traditionelle, marktfrische Küche

Für einen ersten Kontakt melden Sie sich per Telefon an



Doris und Peter Tschannen (031 829 11 00)
Gasthof zum Kreuz
3033 Wohlern
www.kreuzwohlern.ch
info@kreuzwohlern.ch

Svizzera italiana



Wir sind ein wunderschön gelegenes
Familienhôtel mitte im Kastanienwald
an einem «Ort der Kraft» im Tessin und
suchen motivierte Mitarbeiter ab sofort:

Servicefachangestellte

selbstständiges Arbeiten, Betreuung der
Hotelgäste (Vollpension) und A-la-carte-
Gäste am Mittag, einsatzbereit und Flexibi-
lität vorausgesetzt.

Allrounder

Junger, motivierter Mitarbeiter für alle
anfallenden Arbeiten von Poolputzen
zur Mithilfe in der Küche und Abwaschen
ist alles dabei. Sehr abwechslungsreiche
Arbeit, die Selbstständigkeit und Flexibi-
lität voraussetzt.

Wir bieten eine vielseitige Tätigkeit in ein-
em jungen, kollegialen Team, mit regel-
mässigen Arbeitszeiten und neuem Mit-
arbeiterhaus.

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

Hotel Sas da Grüm
G. Mettler und S. Büschi
6575 San Nazzaro
Tel. 091 785 21 71
www.sasdagruem.ch
info@sasdagruem.ch



Zur Vervollständigung unseres jungen Teams,
als motivierte/r und fröhliche/r Mitarbeitende/r, die ihren
Beruf lieben, suchen wir Sie!

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

- **Réceptionist/in** D/I/F mit Hotelerfahrung
- **Commis de rang** 50% D/I/F für HP-Saal
- **Tournante** 60% I für Etage/Lingerie/Office

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

Stellengesuche

Koch

22 Jahre, Schweizer, sucht eine
Jahresstelle per sofort oder nach
Vereinbarung (Deutschschweiz).
Daniel Ruoss, Hotel Hiltfegg,
9613 Mühlrüti
Tel. 079 427 41 55

Stellenvermittlungen

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

Stellenvermittlungsbüro Hotelia
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Bin-
ningen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09
www.hotelia.ch



Unser Team sucht Sie in Jahresstelle als

Receptionsmitarbeiter/-innen Commis de rang

Jobdescription auf serpiano.ch
Gute Italienisch-Kenntnisse sind Bedingung
Mitarbeiter-Zimmer im Hotel verfügbar
Einfach erreichbar auch mit öffentlichen Verkehrsmitteln
Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung

Wir freuen uns über Ihre Bewerbung!

Hotel Serpiano, Matthias Thomann, Direktor, 6867 Serpiano
Tel. 091 986 20 00 direzione@serpiano.ch inkl. WebCam und Fotogalerie

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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

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

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern

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

Chefredaktion / Rédaction en chef: Elisabeth Homelner

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger

Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Patricia Nobs Wyss, Monika Hausammann

E-Mail: inserate@htr.ch / Homepage: www.htr.ch

Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.hoteljob.ch

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

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

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

Termine

– Ausgabe / Numéro	Nr. 24/2010	Nr. 25/2010	Nr. 26/2010	Doppelnummer Nr. 27/28/2010
– Erscheint / brution	17. 6. 2010	24. 6. 2010	1. 7. 2010	8. 7. 2010
– Anzeigenschluss / Délai	14. 6. 2010	21. 6. 2010	28. 6. 2010	5. 7. 2010

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

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

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

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

Die in diese 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.

htr hotel revue

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 23 / 10. Juni 2010

Gelesen von Entscheidungsträgern!

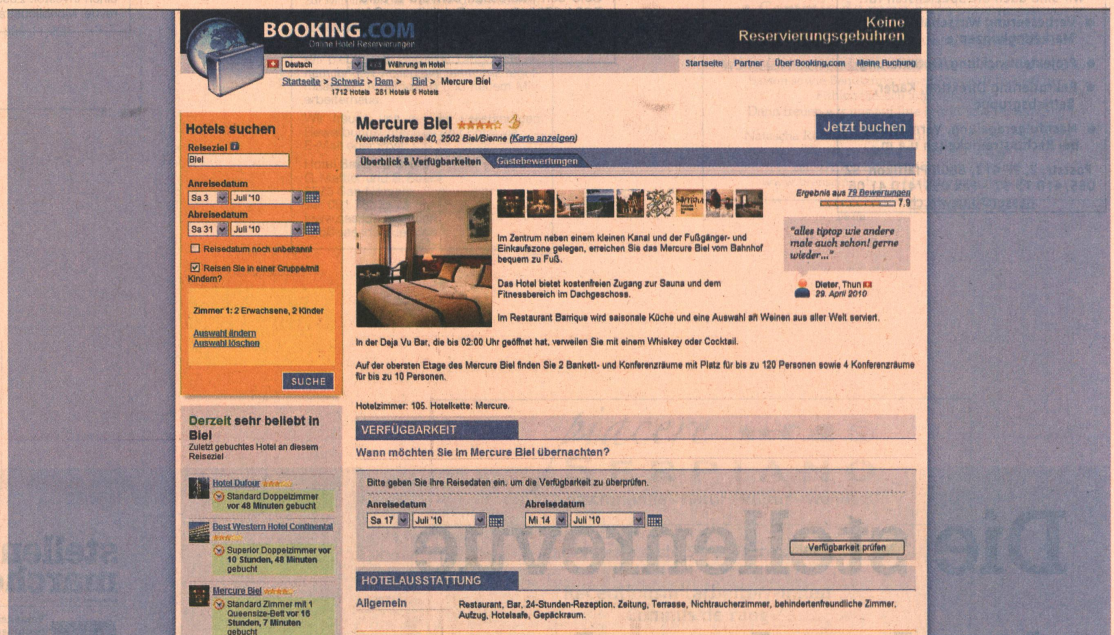
Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, insetrate@htr.ch

htr hotel revue

Marktpreise

Das Internet und neue Vergleichtools werden die Entwicklung hin zu transparenten Marktpreisen weiter vorantreiben.



Screenshot: ad

Listenpreis ist Vergangenheit



OLIVER ZURRERRA
CEO HOTELPARTNER

Seit der starken Verlagerung der Buchungsabwicklung vom traditionellen Weg des Reise- und Verkehrsbüros sowie des Telefonbuchs auf den neuen Weg des Internet ist der Hotelpreis transparent. Nicht nur der Gast (Nachfrager) sieht innerhalb von wenigen Minuten die Preise aller Hotels, sondern auch der Hotelier (Anbieter). Die komplette Transparenz zwischen der Nachfrage (Gast) und dem Angebot (Hotelier) führt nahezu zu einer Preisdynamik wie in einem theoretischen Marktmodell.

Dynamische Preise

Durch das Internet hat der Hotelier die Möglichkeit, über internationale Buchungsplattformen wie Expedia, Booking, HRS und die eigene Internetseite (Buchungsmaske), seine Zimmerpreise jeder-

zeit zu ändern und in Echtzeit zu veröffentlichen. Die Verzögerung zwischen der Entscheidung, den Zimmerpreis zu senken oder zu steigern, und dem Moment der Veröffentlichung des neuen Preises ist minimal. Aus diesem Grund publizieren Reiseveranstalter wie Kuoni, Hotelplan etc. die Preise in den Katalogen nicht mehr, sondern passen diese täglich der Nachfrage an (dynamische Preise). Je nach Entwicklung der Nachfrage und dem Angebot anderer Veranstalter sind die Preise noch während dem Drucken der Kataloge bereits veraltet. Viele Hoteliers drucken bereits keine Preislisten mehr. Der Hotelier (Anbieter) sieht jederzeit die Preisentwicklung seiner Destination und kann ohne Verzögerung darauf reagieren, indem er seine eigenen Zimmerpreise entsprechend anpasst.

Für den Gast sind Preistransparenz und Buchungsabwicklung über das Internet sehr vorteilhaft, weil er weder mit dem Hotel für eine Anfrage in Kontakt treten muss, noch ist er gezwungen sich telefonisch oder schriftlich bei anderen Hotels eine Offerte einzuholen. Da Fluggesellschaften früh erkannt haben, dass der Gast sich Informationen elektronisch beschafft sowie online buchen will, können Flugbuchungen teilweise nur noch über das Internet getätigt werden, und der Kontakt über telefonische Hotlines werden durch automatisierte Sprachsysteme und sehr teure Minuten-tarife bewusst erschwert (z.B. Easyjet).

Zukünftig wird die Mehrzahl der Buchungen über die bekannten internationalen Buchungsplattformen und über die Homepage der Hotels abgewickelt. Dies be-

deutet, dass alle Gäste die verschiedenen Angebote im Internet vergleichen werden und der Hotelier einem täglichen Vergleich mit anderen Hotels ausgesetzt ist.

Aktuelle Marktpreise

Der Hotelier wird zwangsläufig auf den Marktpreis reagieren müssen, wenn er nicht Buchungsvolumen verlieren will. Der Marktpreis ist der täglich aktuelle Preis und kann an einzelnen Tagen deutlich vom früheren Listenpreis abweichen. Gewinner von dieser neuen Dynamik wird der Hotelier sein, der den täglichen Marktpreis versteht und sich schnell und 365 Tage pro Jahr diesem anpassen kann. Verlierer ist der Hotelier, der dies nicht tut. Nicht mehr der Hotelier bestimmt seinen Zimmerpreis (Listenpreis), sondern der Markt (Marktpreis).



htrnews – jetzt registrieren und gewinnen

Mit der htr hotel revue und dem neuen wöchentlichen newsletter htrnews sind Sie rundum informiert über die Branche, die Trends und die Konkurrenz.

Jetzt unter htr.ch registrieren und eine exklusive Geschenk-Packung der Selection-Dyhrberg gewinnen. Anmeldeschluss für die Verlosung ist der 31. Juli 2010.

htr hotel revue www.htr.ch