**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:** 05.12.2025

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

# stellengevue htr Le principal marché de l'emploi de la branche marche march



# Veränderungen beginnen hier htr stellenrevue

www.hoteljob.ch

htr hotel revue



#### Inhalt/Sommaire

## Lebensqualität

Work-Life-Balance - nur für flexible Menschen. Doch wer will schon nicht flexibel sein?



# Work-Life-Balance



FRANZISKA BISCHOF-JÄGGI FAMILIENMANAGEMENT GMBH

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 tönt 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 eingeengt und permanent fremdgesteuert fühlen und längerfristig auf einen gesundheitlichen oder beziehungsmässigen Absturz hin zielen. Das tönt genauso nachvollziehbar

#### 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 Selbstwirksamkeitsüberzeugung, weil sie die Erfahrung gemacht haben, dass

Gelebte Work-Life-Balance bedeutet, sein und einleuchtend, doch ganzehrlich wenig 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 - das ist bekannt aus der Entwicklungspsychologie - entstehen oft erst bedingt durch eine Krise. Sie lassen den Leidensdruck gross genug werden, damit die Motivation und die Bereitschaft überhand nehmen, die Komfortzone zu verlassen und Veränderungen zuzulassen und anzupa-cken, 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 Schnellspurstrassen 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

www.travelindustryclub.ch



## **Sprachaufenthalte**

www.sprachausbildung.ch



Die branchenspezifische Ausbildung an der Hotel und Tourismus-Handelsschule hotelleriesuisse 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 hotelleriesuisse 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

hotelleriesuisse

Swiss Hotel Association Un servizio di hotelleriesuisse

# Weiterbildung aktuell

#### Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

hoteljob.ch

La piattaforma per l'impiego leader

gastronomia e del turismo.

nei campi dell' industria alberghiera, della

Erstes eidgenössisch anerkanntes Nachdiplomstudium auf der Stufe HF zugeschnitten auf Unternehmer/innen 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.

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

#### Führungsfachfrau/-mann FA

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

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

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

Diese Weiterbildung wird mit L-GAV-Bildungbeiträgen unterstützt.

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

Alle Infos unter www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung

#### Qualitäts-Programm des Schweizer Tourismus

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, Lenzburg 15./16.11.2010. Chur

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

www.quality-our-passion.ch

#### **KOPAS-Ausbildung:**

25.08.2010, Luzern 17.12.2010, Bern

#### reception@hotelleriesuisse, 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

hotelleriesuisse

Infos und Unterlagen hotelleriesuisse Weiterbildung, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 43 01,

#### We Are In Search Of Excellence. What About You?

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

dem Zeitgeist einsprecient.

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 estzen. Sie haben friet Lieferantenwahl und dürfen Ansprechpartner auf Augenhöhe erwarten: Ein Profi-Management aus der Luxushotellerie stammend, das darauf wartet mit Ihnen zusammen das Unternehmen weitermbehotene.

#### 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
Berührungsängste besuchen Sie die Patienten regelmässig persönlich Nehmen Wünsche und Amregungen ent
gegen und führen eine peppigs, trendige Küche mit mediterranem Einschlag ergänzt durch saisonale und regionale Spezialitäten. Das Ganze leicht, knackig, markfrisch bei top Qualität und optisch ansprechend serviert.
Vorteile dieser spannenden untermehmerisch geprägten Pionieraufgabe: Abends und bei entsprechender
Organisation jedes zweite Wochenende frei sowie eine absolut attraktive Entlöhnung, Idealerweise können Sie
sich auf Französisch verständigen oder bringen ausbaufähige Französischkenntnisse mit. Diätkoch-Erährung
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 Consultants

Oberlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
1El. 044 802 12 00 · Fax 044 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Hotel Restaurant AESCH Walchwil, am Zugersee

#### versierter Küchenchef

Betriebsassistentin 60- bis 100%-Pensum

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

Kleines, motiviertes Team, sucht neuen Chef, der unsere ge-pflegte 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. Tel. 041 758 11 26

Hotel Aesch z. H. Beat Hürlimann Hinterbergstrasse 31 6318 Walchwil

www.hotelaesch.ch

Die Gastronomiegruppe



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsge richtetes 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

#### Restaurant Technorama

Technoramastrasse 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 Angebotspia-nung, den gesämten 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 Chairtians anniciner Position vertigit. Zudem besitzen sie nones Qualitätsbewustsein, unternehmerisches Denken und Handeln sowie ein grosses Mass an Kreativität. Sie arbeiten ziel- und er-folgsorientiert, sind offen für Neues und können Verantwortung übernehmen. In der Regel arbeiten Sie an 5 Tagen zwischen Diens-tag 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 Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36 info@zfv.ch, www.zfv.ch

#### One of the most beautiful towns in the world.

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

inen winkommen.

Das infrastrukturell einzigartige Hotel mit architektonisch herausragend gestaltetem Wellness-Bereich inkl. IndoorPool. Saunen und Erfebnisduschen sowie Conference-Center und Kids-Club gehört zu einer der exklusivsten CHHotelgruppen im Premium-Segment! Auch der attraktive Standort, ein weltbekannter CH-Ferienort, ist Tell 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 Nachfolgeregelung benötigen Sie einige Jahre Erfahrung auf Kaderebene, z.B. als Director of F et B, RDM oder Vize, sind ab ca. 30plus und verstehen sich als kommunikativer Gastgeber mit Flair für Erlebnisgastronomic. Sie entlasten 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 Departement Heads. Rhetorisch sind Sie füt; sprachlich auch: DFJFF sind ein Must.

Sch auch: Delf's Burd ein Music.

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 Steigbugel zum Erfolg. Auf den Punkt gebracht: Sie sind der Junghotelierier, 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! Inz. Lebenslauf mit Foto via Mail oder Ihr Anzuf. Ausserhalb der Bürozeiten erreichen Sie Ihren Berater auf Mobile +41 79 402 53 00. Ralf-Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER TIL. 044 802 12 00 Fax 044 802 12 01 www.schaeferpatren.ch

lenkerhof PREFER

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 moti-viert, Neues zu bewegen und verfügen über mehrjährige Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie?

Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

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

Wir suchen ab August 2010 oder nach Vereinbarung

#### Fachfrau für Réception und Administration

Ihr Aufgabenbereich umfasst: Föhren der Réception mit der dazugehörenden Administration Entgegennahme von Reservationen für Hotel und Restaurant Mithillfe bei Personaladministration und Buchhaltung Beantwortung von Telefonanrufen Mithilfe am Buffet von 12.00 bis 13.00 Uhr

Sie bieten uns: Kaufmännische Ausbildung Hotelréception-Erfahrung mit Geschäftskundschaft Sehr gute Sprachkennthisse 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 Familiäres 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:

Landgasthôf 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 Übereinkunft aufgestellte, flinke

#### Serviceangestellte

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

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Familie Aeberhard Annelies Gruebplatz Tel. 071 4221610, info@hotel-linde.cc www.hotel-linde.cc

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 in Lern, Arbeits, Präsentations- und Konferenzentrum der Zürich Versicherungs-Gesellschaft. Der Betrieb umfasst 83 komfortable Hotelzimmer, 15 verschieden grosse Labräume 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 Lernen-der). 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 Kon-trolle 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 Fachpersönlichkeit
- 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.

Zurich Development Center Keltenstrasse 48 CH-8044 Zürich



Die Gastronomiegruppe



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsge-richtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Kaum 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-

Für das von uns im Auftrag geführte

#### **Personalrestaurant Allegra**

der Helsana AG beim Bahnhof Zürich-Stettbach

suchen wir per August 2010 einen

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 Küchemmannschaft 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) einsatz-bereit. 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 part-nerschaftliche 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** Flüelastrasse **51**, Postfach, 8047 Zürich T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36 info@zfv.ch, www.zfv.ch

Best Western



Freie Stellen in Zürich für begeisterte Berufsleute

Tournante Chef de rang/

Réceptionistin/Empfangsmitarbeiter (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 "Hotei mitten in Bern.
Wenn Sie leidenschaftlich kochen, teamorientiert und kreativ sind, dann passen Sie ideal in unsere Brigade von 5 Mitar

Gerne stelle ich Ihnen den künftigen Arbeitsplatz vor und erwarte die Bewer-bungsunterlagen unter folgender Adresse:

HOTEL-RESTAURANT GOLDENER SCHLÜSSEL



Persönliches 3\*Sterne-Hotel mit attraktivem Restaurationsange-bot sucht

#### den initiativen Küchenchef

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

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

· Walkringen bei Bern

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

RESTAURANT HOTEL

RUTTIHUBFIBAD

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

re 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 Tagesmenu sowie saisonale Angebote √ Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien

r 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

Interessante, abwechslungsreiche Kaderstelle sowie modernes Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Entfaltung. Eingespieltes Team.

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.

Küchenchef / Küchenchefin

Eingespieltes Team. Neuzeitliche Anstellungsbedingungen.

Hotel Restaurant Rüttihubelbad AG

Ihre Aufgaben



38 Betten www.hotelcalifornia.ch

Hotel California Marco Caliaro Schifflände 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 ZPV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsge-richtetes Gästronomieunternehmen 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

Wüscherstrasse 6, 8212 Neuhausen

suchen wir per 02. August 2010 einen

#### Küchenchef (m/w)

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

Ihr Profil: Sie sind eine selbständige, innovative und verantutungsbewusste Person, welche über eine abgeschlossene Beunfasubildung 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** Flüelastrasse **51**, Postfach, 8047 Zürich T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36 info@zfv.ch. www.zfv.ch

# Personalwesen Rüttihubel 29 3512 Walkringen

# Franchisenehmer/in

#### Sind Sie startbereit für eine neue Herausforderung?

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

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

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. Unter stützt 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 erlejchtert. Eine permanente Aus- und Weiterbildung hinsichtlich Sortimentsplanung, Verkauf, Werbung und Finanzen ist garantiert und bildet die Basis für eine erfolgreiche Zusammenarbeit und Partnerschaft.



Als unternehmerisch und kundenorientiert denkende Persönlichkeit mit grossem Verkaufsgeschick, betriebswirtschaftlichem Know-how, Führungserfahrung und Einsatzbereitschaft, weisen Sie eine erfolgreiche Berufslaufbahn, eise 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

# Jost Troxler Rathausgasse 72, 3011 Bern Telefon +41 31 311 02 16 Fax +41 31 311 56 88 Internet: www.goldener-schluessel.ch Mail: troxler@goldener-schluessel.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 Be-ruf und die Menschen, schätzt einen gut organi-sierten Arbeitsplatz in einem jungen Team, willst dich einbringen und gerne auch noch dazu-

lernen... Dann freuen wir uns darauf, dich kennenzu-lernen und all deine Fragen zu beantworten!

Gerne erhalten wir eine schriftliche Bewerbung

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



STERNEN

#### **Gesucht Service** Fachangestellte 100%

Auf Ende Juli 2010
Wir bieten Ihnen:
Zeitgemässe Entlöhnung, jeden 2. Sönntag,
Montag und Dienstag frei, familiäres Arbeitsklima, Jahresstelle, Schichtbetrieb.

Wir erwarten: Selbstständiges Arbeiten, Ehrlichkeit, freundli

Seinststalinges Arbeiten, Einflichen, Heinlich hein 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. 0817231181, E-Mail: info@sternen-wangs.ch, www.ster

nen-wangs.ch nen-wangs.ch

Betriebsferien: 26. Juni bis 22. Juli 2010. Erreichbar während dieser Zeit unter Telefon 0795656457.

JUNGFRAU D

Jungfrau Region Marketing AG sucht zur Ergänzung ihres Teams

MitarbeiterIn Verkauf/Callcenter

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

Stillsichere Korrespondenz in den Sprachen Deutsch. Französisch und

Englisch (schriftlich und mündlich, Grundkenntnisse in Italienisch und Spanisch von Vorteil)

Abwechslungsreiche Arbeitsstelle mit vielen Kontakten, Mitgestaltungs-

Von unserem Teammitglied erwarten wir

• Erfahrung in der Bearbeitung von Buchungen, wünschenswert auf



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 gediegenem Restaurantsbereich und Hotelbar mit Kaminzimmer, Hallenbad mit Wellness.

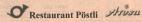
Wir suchen ab sofort

### Réceptionistin w/m Chef de Service Servicemitarbeiter

Sie haben einige Jahre Berufserfahrung und haben geme Gäste-kontakt und Freude an der Hotelerie 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-



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, saisonalgeprägten 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 distribuzioni 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. Qundi siamo alla ricerca di una vivace e socievole personalità nel settore

#### rappresentante vendita esterna

I suoi compiti

- suoi compti
  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-paccetto
  Garantire il flusso d'informazioni e esigenze di
  mercato ai servizi interni

I suoi requisiti

- 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

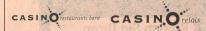
- negoziale e spessore finale

#### Cosa le offriamo

- Un'attenta induzione e integrazione in un team motivato Auto-responsabilità in un ambiente sempre piu 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 condidatura possibilmente in tedesco completa di certificati a:

Berndorf Luzern AG Industriestrasse 15 6203 Sempach-Station www.berndorf.ch rebekka.beerli@kreavita.ch



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

Too vo, per Solort

Als unser zukünftiger Mitarbeiter bringen Sie eine abgeschlossene Berufsausbildung als Konditor mit Erfahrung in der Pätisserie mit. Sie sind eine organisierte und engagierte Persönlichkeit und haben Freude, mit frischen Produkten zu arbeiten. Ihrer Kreatwität können Sie bei uns freien Lauf lassen! Team- und Gästeorientierung, Qualitätsbewusstein 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 selbstverständlich willkommen!

Eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit mit Wei-terbildungs- und Aufstlegsmöglichkeiten. 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 – llexibel – frisch ist unser Credo. Ein aufgestelltes, fröhliches Team freut sich auf eine selbstständige, sozialkompetente Persönlichkeit. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wenn ja, senden Sie Ihre Unterlagen an untenstehende Adresse, oder rufen Sie uns an, wenn Sie weitere Fragen haben.

Casino Restaurants Bern AG Kontaktperson Frau Laila Zoller Herrengasse 25, 3011 Bern Iaila.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

Diätkoch/-köchin 100% Pensum



Sie sind gelernter Koch/Köchin, im Idealfall mit einer Weiter bildung zum Diätkoch, begeisterungsfähig, kreativ, genau, aufgestellt, teamorientiert und selbständiges Arbeiten gewöhnt.

Das Aufgabengebiet umfasst die Zubereitung und das Anrichten aller Diätformen, der vegetarischen Gerichte, Zwischenmahlzeiten und Diätdesserts. Ebenfalls gehört die Planung der vegetarischen Menüs sowie die Warenbestellung für die Diätküche zu Ihren Aufgaben. Die Einhaltung und Kontrolle der Hygienestandards sind für Sie selbstverständlich.
Eine enge Zusammenarbeit 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 Möglichkeit zur beruflichen Weiterbildung. Es erwarten Sie geregelte Arbeitszeiten vom 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

THE SWISS LEADING THOSPITALS

Arbeitsort: Grindelwald Sind Sie interessiert?

Ihre Hauptaufgaben

Deskline

· Freude am Verkauf

Gästeorientiertes Denken und Handeln

möglichkeit und Verantwortung

Gasteorieritet Beriteri and Frances:
 Kontaktfreude
 Begeisterung für die Jungfrau-Region
 Bereitschaft zum unregelmässigen Arbeiten

Stellenantritt: Herbst 2010 oder nach Vereinbarung

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

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

Freie Benützung der Sportanlagen in der Jungfrau-Region Saisonpässe der Jungfrau-Region

## 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!

Food & Beverage

# Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion / Geschäftsleitung		
Position, Arbeitgeber	old lore model Bergen, dann trol Sie	
Pächter / Pächter-Paar	Region Graubünden J14622	
Geschäftsleiter (w/m)	Region Zürich	
Resident Manager and entered DA mad a manustra 9 onless of edit	ganze Schweiz	
Hoteldirektor Hoteldirektor	Region Zürich J14609	
Geschäftsführer/in.	Region Basel A San Bara J14603	

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Assistant Convention Manager	Region Zürich	J14617
Personalvermittlungsprofi (w) 30 assessment and a second	Region Zürich	ripolei Istorigo J14730
Marketing und Controlling Koordinator	Region Zürich	J14699

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leiterin Administration	Region Basel	J14636
Personalverantwortliche/r	Region Zürich	J14602
Sachbearbeiter/in Rechnungswesen 60-70%	Region Zürich	114725

Réception / Front Office	if a objection of the original
Position, Arbeitgeber	Ort hashed acts & both and Job-Code
Chef de Réception	Region Zürich J14717
Réceptionist/-in	Region Basel 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11
Front Office Agent	Region Zürich J14604
Réceptionist/in A A POSTO TILLO NITIAT TO	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
Réceptionistin 15 d'IEMN 802 bau naria de Cal	Region Oberwallis J14883
Réceptionistin (w/m)	Region Zürich J14875
Réceptionist (in) W Bodode Silotration 1979800 Entitalistes 1875	Tessin J14872
Sous-chef (England - Kent)	International J14691
Chef de Réception	Region Zürich J14697
Night assistent / Nachtreception & controlling	Region Zürich J14705
Réceptionistin 4 10 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00	Region Zürich J14712

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Service	Region Zürich a a a a a a	J14881
	lova stide. Ougdi siamo alla	btta una ni
Küche		
Position, Arbeitgeber	endita estenora	Job-Code
Chef de Partie	Region Bern	J14719
Commis de cuisine	Region Oberwallis	J14608
Sous-chef (m/w) millioned A albanathra 49, wayne dayno A and	Region Freiburg	J14605
Chef de Partie (m/w) 40 Hornstogov role mannethiste world not	Region Mittelland (SO,AG)	5 J14688
Pâtissier (m/w) madag alfamad II. amazashari (ili hin mazashari ili ma	Region Basel	J14638
Kochib nift gautietzednem Waith biwcz zinet woroskiejowy	Region Zürich	J14635
Demi-chef de partie (England - London)	International	J1462
Küchenchef/in Hanistatoviad joz ai Z nut finite a trabits for a surface	International	J14620
Chef pâtissier	International tage is any	J1487
Chef de partie (England - Evershot)	International	J1488
Commis de cuisine (Irland - Cork)	International 1198 M B 159	J1487
Chef de partie (Irland - Cork)	International	J1487
Sous-cheft was negative state Soxialization and the solve and solv	International	J14720
Küchenchef 2012 83 gnublidestraW regolffered aus trokholf	Tessin	J14731
Chef de Partie	Tessin	J14732
Chef de Partie Wante wond in whole Staboline Broth and February	Tessin	J1473
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	290 J14710
Sous Chef (m/w)	Region Zürich	J14718
Commis de Cuisine	Region Zürich	J14720

Service / Restauration	A LONG TO STATE OF THE PARTY OF	(a. (2.14) (3.14) (4.14)
Position, Arbeitgeber (1989-2011) A Statistics of the Statistics o	Ort	Job-Code
Sommelier/Sommelière (England - London)	International	J14625
Aide du Patron	Region Bern	J14721
Commis de rang	Region Zürich	J14724

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de rang conference and banqueting (England - Londo	n) International	J14627
Commis de rang	Region Zentralschweiz	J14629
Serviceaushilfe	Region Zentralschweiz	J14631
Serviceangestellte/r	Region Zürich	J14633
Serviceaushilfen	Region Zürich	J14637
Servicemitarbeiterin Catering 50%	Region Basel	J14639
Serviceangestellte/r	Region Basel	J14641
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J14687
Servicemitarbeiterin	Region Bern	J14689
Commis de rang	Region Bern	J14878
Demi-chef de rang	Region Mittelland (SO,AG)	J14879
Servicemitarbeiter/ -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 (D. Spirit)	J14733
Praktikant/in Service	Region Bern	J14690
Chef de service (England - Wiltshire)	International	J14696
Stv. Geschäftsführerin (w)	Region Zürich	J14700

hoteljob.ch

Position, Arbeitgeber	Fachanogestelli	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

Ort Special Job-Co
Region Oberwallis J146
Region Zürich
Region Bern J146
International J146
Region Zürich J147
Region Zürich J147

Diverses		Mar and
Position, Arbeitgeber	A S Ort	Job-Code
Charcuterieverkäuferin	Region Zürich	J14695

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich	J14642
Hotelfachmann/-frau	Ganze Schweiz	stqusi <b>J</b> 5419
Koch/Köchin . meiayaasiolisviaasi	Ganze Schweiz	nunau8 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/ Schaffhaus	en J5337

2	3	4	150/14V mg	6
Chef de partie/Souchef	40	DE	per sofort	DIFILE
Director of Sales & Marketing / Vizedirektor / Direktor	39	CH	per sofort	D F E
Event/Bankett/Administration	50	CH	per sofort	D F I E HU
Küchenchef	58	DE	per sofort	D F I E
Küchenchef	56	CH	per sofort	D ES DIO
Personal/ Geschäftsleitung/Verwaltung	44	DE	per sofort	DIE
Restaurantassi/Empfangassi/Serviceangestellte/Barmitarbeiterin	24	DE	per sofort	D F I E TR
Service Service	35	DE	per sofort	DIE
Spitalhotellerie/ Gesundheitswesen/ Konzeption/ Consulting	30	DE	per sofort	D F E
Team- oder Gruppenleiterin Only ad file (a) I	38	CH	per sofort	DIE BROND
Zimmermädchen/ Küchenhilfe/ Kellnerin	25	HU	per sofort	D
	Chief de partie/Souchef Director of Sales & Marketing / Vizedirektor / Direktor Event/Bankett/Administration Küchenchef Küchenchef Personal/ Geschäftsleitung/Verwaltung Restaurantassl/Empfangassi/Serviceangestellte/Barmitarbeiterin Service Spitalhotellerie/ Gesundheitswesen/ Konzeption/ Consulting Team- oder Gruppenleiterin	Chef de partie/Souchef         # 40           Director of Sales & Marketing / Vizedirektor / Direktor         39           Event/Bankett/Administration         50           Küchenchef         58           Küchenchef         56           Personal/ Geschäftsleitung/Verwaltung         44           Restaurantassi/Empfangassi/Serviceangestellte/Barmitarbeiterin         24           Service         Spitalhotellerie/ Gesundheitswesen/ Konzeption/ Consulting         30           Team- oder Gruppenleiterin         38	Chef de partie/Souchef         40         DE           Director of Sales & Marketing / Vizedirektor / Direktor         39         CH           Event/Bankett/Administration         50         CH           Küchenchef         58         DE           Küchenchef         56         CH           Personal/ Geschäftsleitung/Verwaltung         44         DE           Restaurantassi/Empfangassi/Serviceangestellte/Barmitarbeiterin         24         DE           Service         Service         35         DE           Spitalhotellerie/ Gesundheitswesen/ Konzeption/ Consulting         30         DE           Team- oder Gruppenleiterin         38         CH	Chef de partie/Souchef         40         DE         per sofort           Director of Sales & Marketing / Vizedirektor / Direktor         39         CH         per sofort           Event/Bankett/Administration         50         CH         per sofort           Küchenchef         58         DE         per sofort           Küchenchef         56         CH         per sofort           Personal/ Geschäftsleitung/Verwaltung         44         DE         per sofort           Restaurantassi/Empfangassi/Serviceangestellte/Barmitarbeiterin         24         DE         per sofort           Service         Spritalhotellerie/ Gesundheitswesen/ Konzeption/ Consulting         30         DE         per sofort           Team- oder Gruppenleiterin         38         CH         per sofort

- 1 Referenznummer Numéro des candidats 2 Beruf (gewünschte Position) Profession (Position souhaitée) 3 Alter Age



Kloster & Kappel

Seminarhotel und Bildungshaus

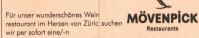
Das erfolgreiche Seminarhotel ist ein Ort der Begegnung und des Austauschs, des Lernens und der Inspiration. Es wird von der evangelisch-reformierten Landeskirche des Kantons Zürich getragen.
Im ehemaligen Zisterzienserkloster im Dreieck Zürich – Luzern – Zug gelegen, finden inmitten von Natur und Ruhe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

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

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

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

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



## Servicemitarbeiter/-in

mit guten Weinkemtnissen

Nr 23 / 10 Juni 2010

Wir suchen eine kundenorientirte, flexible und teamfähige Persönlichkeit mit ausgeprägten Weininteresse. Lieben Sie den Umgang mit Menschen und haben Sie das Talent Kunden-wünsche zu erkennen und daruf einzugehen? Haben Sie Ihre Ausbildung im Service abeschlossen und evtl. bereits erste Berufserführung gesammilt? Auch Wiedereinsteiger/-innen sind bei uns herzlich willkommn

Wir freuen uns auf Ihre Bewerlung!

Mövenpick Restaurant Bündrestube Stefanie Rosche Nüschelerstrasse 1

8001 Zürich

MARCHÉ INTERNATIONA MÖVENPICK





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

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung

#### Leiterin Hauswirtschaft

Sie haben eine Berufsiehre 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 61 61 Telefax 041 754 61 71 www.seminarhotelaegerisee.ch



#### **Einzigartiger Arbeitsplat**

Die Kartause Ittingen ist ein vielsetiges, faszinierendes Unternehmen und gehört zu den führenden Seninar- 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 <u>überdurchschnittliche</u> Alstellungsbedingungen.

Weitere Informationen und Jobangbote finden unter www.kartause.ch – Über uns – Offene Stellen oder rufen Sie uns

Bitte senden Sie Ihre vollständigen lewerbungsunterlagen mit Foto an:

Stiftung Kartause Ittingen Karin Bühlmann, Personalassistentii 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 verant-wortlich:

   Gesamtverantwortung über den Réceptionsbereich

   Bearbeitung der Buchungsplattformen inkl. Preisge-
- staltung
   Organisation von Banketten und Seminaren
   Mithilfe in der Buchhaltung und der Personaladminis-
- tration
  Hauptverantwortung über die Umsetzung der ISO9001-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





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 Effahrung im Dienstleistungsbereich. Sie zeichnen sich durch ein hohes Mass an Dienstleistungsorientierung aus und sind gerne in permanentem Kontakt mit Menschen verschiedenster Nationalität. Nebser 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 Inauen, 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



Moritz. die Tourismusorganisation Engadin St. 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 begehrenswertesten 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 Stell-vertretung 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
- Silvaplana St. Moritz
  - Besitz eines PKW-Führerscheins
    Organisations- und Kommunikationstalent
  - Hohe Loyalität, Diskretion und Dienstleistungsbereitschaft
- Celerina Pontresina Bereitschaft für Wochenendeinsätze Samedan Bever
  - Gepflegtes sowie sicheres Auftreten

La Punt Chamues-ch 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



Madulain Zuoz

S-chanf

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

eine abwechslungsreiche und seit Tättigkeit Mitarbeit in aufgestelltem Team Montag und Dienstag frei geregelte 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 Wohlen www.kreuzwohlen.ch

#### Stellengesuche

#### Koch

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

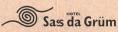
### Stellenvermittlungen

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

#### Svizzera italiana



Wir sind ein wunerschön gelegenes Familienhotel mitte im Kastanienwald an einem «Ort der Iraft» im Tessin und suchen motivierte Marbeiter ab sofort:

#### Servicefaclangestellte

selbstständiges Arbiten, Betreuung der Hotelgäste (Vollpenson) und A-la-carte-Gäste am Mittag, einsatzbereit und teamfähig;

#### Allrounder

Junger, motivierter kitarbeiter für alle anfallenden Arbeiten von Poolputzen zur Mithilfe in der Kücle und Abwaschen ist alles dabei. Sehr albechsigkeit und Flexibilität voraussetzt.

Wir bieten eine vielseige Tätigkeit in einem jungen, kollegiale Team, mit regelmässigen Arbeitszeite und neuem Mitarbeiterhaus.

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

E-Mail oder Post: Hotel Sass da Grüm G. Mettler und S. Büsci 6575 San Nazzaro Tel. 091 7852171 www.sassdagruem.ch info@sassdagruem.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
- Tournate 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



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

hatrinotel 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 / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeler
Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König
Kundenberatung / Conseiller d'a Cilentèle: 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):

Anzeigentarin (or omn und Spatier) i tarri des aninorizes (par initi et colonie):

Stellenrevue (marché d'emploi) – Aus- und Weiterbildung / formation initiale et continue

- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue

- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue

- Stellenangebote / Demandes d'emploi

- CHF 1.60

- 4-farbig/quadri CHF 2.10

- KHF 1.60

- 4-farbig/quadri CHF 2.10

- VHF 1.60

- Erscheint / Brution

- Ausgabe / Nméro

Nr. 24/2010 17. 6. 2010 14. 6. 2010 - Anzeigenscluss / Délai

Nr. 25/2010 24. 6. 2010 21, 6, 2010

Nr. 26/2010 1.7.2010 28, 6, 2010

Nr. 27/28/2010 8.7.2010

Anzeigenschlas / Délai

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

Doppelnummrn

Nr. 27/28 / 8, 7, 2010

Nr 29/30 / 22 7 2010

Nr. 50/51 / 16, 12, 2010

Herstellung / roduction: 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 tellweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden Der Verlegeund die inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserati zu diesem Zireck bearbeitet werden oder rücht.

#### **HESSER**

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration seit 35 Jahren

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

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

Wir sind auch die Spezialisten für:

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

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

#### **Hotel ristorante pizzeria**

con 28 camere in centro Bellinzona.

Solo seri interessati scrivere a cifra T024-679840 à Publicitas SA, casella postale 48, 1752 Villars-sur-Giâne 1. Kreolisches Restaurant Investor gesucht

Gelesen von Entscheidur

Die Finesse der Kreolischen Küche habe ich von meiner Grossmutter gelernt und durch diverse internationale Stationen weiterenttwickelt und verfeinert. Um meine Geschäftsidee, ein Edel-Kreolisches Restaurant in Zürich zu realisieren, suche ich einen Investor. Zuschrifften unter Chiffer 7344-4252 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Marktpreise

transparenten \*\*

Die stellenrevue der htr hotel revue – jede Woche der grösste Stellenmarkt der Branche SECULDANCE OF THE PROPERTY OF

Für weitere Informationen zur stellenrevue, Preisanfragen oder für ein Abonnement kontaktieren Sie uns direkt: 031 370 42 42/37, inserate@htr.ch, www.htr.ch

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, inserate@htr.ch

# hotel revue

## **Marktpreise**

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



# Listenpreis ist Vergangenheit



**OLIVER ZURWERRA** 

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 (Buzeit 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, Hotelpan 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 iederzeit 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 Ho tel 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 Sprechsysteme und sehr teure Minutentarife bewusst erschwert (z.B. Easviet).

Zukünftig wird die Mehrzahl der Buchungen über die bekannten internationalen Buchungsplattformen und über die Homepage der Hotels abgewickelt. Dies bedeutet, 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 Hote lier 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