

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2010)
Heft: 25

Anhang: Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr
Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 17.02.2026

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

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 25 / 24. Juni 2010

Der grösste Stellenmarkt der Schweiz
Le principal marché de la branche
Anzeigenschluss Mo. 5. Juli 10, 12.00 Uhr
Doppelnummer Nr. 27/28
erscheint am Do. 8. Juli 2010



Zusammen mit der htr hotel revue
das Blaue Wunder miterleben.



Registrieren Sie sich unter
htr.ch/...Newsletter für den
kostenlosen Newsletter der htr hotel
revue und erleben Sie das Element Wasser
zusammen mit Ernst Bromeis, der die
Schweiz durchschwimmt. Tägliche Be-
richterstattung unter www.htr.ch

htr hotel revue

www.gastrojob.ch

Topjobs und Gastropfis – ganze Schweiz



Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-4
Deutsche Schweiz	4-6
Suisse romande	-
Svizzera italiana	-
International/Marché international	-
Stellengesuche/Demandes d'emploi	-
Immobilien	7

Ergebnis-
optimierung

Wie man
Umsatz, Kosten
und Ergebnis
kontrollierbar
macht.



Alain D. Bollat

Ergebnisoptimierung



DR. MARCUS FREY
MANAGING PARTNER,
CFB NETWORK AG, ZÜRICH

0105.8.2

0105.8.3

Der hohe Anteil an Fixkosten eines Hotels, haben in Verbindung mit der hohen Nachfragevolatilität und der geringen Angebotselastizität eine verhängnisvolle Wirkung auf die Ergebnisentwicklung des Hotelbetriebs. Die Hotelbetriebe sind gefordert, umsatz- und kostenseitige Massnahmen auszuschöpfen, um ihre Ergebnissituation zu optimieren.

Umsatzmaximierung

Der Degressionseffekt drängt den Hotelbetrieb zu möglichst hoher Ausnutzung seiner Leistungskapazität. Jede zusätzlich verkaufte Leistungseinheit, die über die Deckung der variablen Kosten einen Deckungsbetrag erwirtschaftet, trägt zur Deckung der Fixkosten bei. Dies kann durch Yield-Management, Optimierung der Leis-

tungspalette oder der Flächennutzung erfolgen. Ein weiterer wesentlicher Ansatzpunkt zur Ergebnisverbesserung ist die Optimierung der Umsatzstruktur.

Kostenreduzierung

Es ist laufend zu prüfen, ob beispielsweise durch ein vermehrtes F&B-Controlling, durch Optimierung der Dienstleistungsplatzierung der Mitarbeiter, durch multifunktionalen Mitarbeitereinsatz, durch Optimierung von Arbeitsabläufen, durch Anpassung des Leistungs-/Qualitätsniveaus an das erzielbare Umsatzniveau, durch Überprüfung der Notwendigkeit bestimmter Leistungen, durch Rationalisierungsinvestitionen etc. niedrigere Kosten erzielt werden können. Ein weiterer kostenorientierter Ansatzpunkt sind Energieterwa-

chungs- und Steuerungssysteme. Make-or-Buy-Entscheidungen, resp. Optimieren der Finanzierungsstruktur können ebenfalls einen Teil der fixen Kosten variabilisieren.

Entkoppelung

Die funktionelle Entkoppelung setzt die Unterteilung der Funktionen eines Hotels in zwei Kernbereiche voraus: Eigentum (Investorenfunktion) und Betrieb (Betriebsfunktion). Durch die Trennung von Eigentum und dem Betrieb entsteht neben der Konzentration auf die jeweilige Kernkompetenz auch eine Verantwortungs- und Risikoteilung zwischen den beiden Partnern. Für den Betreiber reduziert sich der Kapitalbedarf, was zu einem erhöhten Return on Investment (ROI) führt. Der Investor seinerseits hat den Vorteil, dass er einen

professionellen und kompetenten Partner für das Betreiben seines Hotels auswählen kann, der seine Renditeerwartungen erfüllen kann.

Grössenvorteile

Die Ausnutzung von Grössenvorteilen zielt auf eine Maximierung des Umsatzes und eine Minimierung der Kosten, aber auch auf qualitative Verbesserungen ab. Kettenhotels haben signifikante Wettbewerbsvorteile gegenüber Individualhotels. Neben den Skaleneffekten stehen auch Kostenvorteile aufgrund höherer Ausbringungsmenge, akkumulierter Erfahrung, grösserer Verhandlungsmacht im Mittelpunkt. Weitere Pluspunkte sind branchenspezifische Marktzugangs-, Flexibilitäts-, Zeit-, Know-how- und Ressourcenvorteile.

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hotelleriesuisse.ch Rubrik Beratung «Beraternetzwerk»

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association



Gemeinsam
ÜBER FÜHRUNG
diskutieren

Nachdiplomstudium HF
Hotelmanagement

www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung, Telefon 031 370 43 01

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

hoteljob.ch

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

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

Viel Erfolg bei der Suche!

**Die Stellenplattform für Hotellerie,
Gastronomie und Tourismus.**

Beauty / Wellness / Fitness / Spa

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Spinning Instruktor/in	Region Zürich	J15316
Fatburner Instruktor/in	Region Zürich	J15314
Bodytoning Instruktor/in	Region Zürich	J15315
Wellnesstrainer (m/w)	Region Bern	J15280

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Butler (England - London)	International	J15249
Personalvermittlerin	Region Zürich	J15096

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Praktikant/in Rezeption - Gstaad	Region Bern	J15168
Hotelfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5419
Koch/ Köchin	Ganze Schweiz	J5422
Cuisinier/Cuisinière	Toute la suisse	J5551
Employé/e de commerce HGT	Toute la suisse	J5427
Kaufmann/-frau HGT	Ganze Schweiz	J5423
Spécialiste en hotellerie	Toute la suisse	J5426
Restaurationsfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5421
Spécialiste en restauration	Toute la suisse	J5424
Receptionspraktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J5337

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B170 Administrativer Bereich / Front Office	32 IT per sofort	D/F/E			
B1213 Aushilfe für Service/Etage oder Réception	29 DE per sofort	D/E			
B1220 Betriebsleitung / Geschäftsführung	51 CH per sofort	HERR			
B1188 Chef de partie/Souschef	40 DE per sofort	D/F/E			
B362 Event/Banquet/Administration	50 CH per sofort	D/F/E/HU			
B1203 Executive Housekeeper	37 CH per sofort	D/F/E/PT			
B1144 Front Office/Events/Reservations Management	28 CH per sofort	D/F/E/ES			
B1229 Hotel Direktor	52 CH per sofort	ES			
B763 Küchenchef	56 CH per sofort	D/ES			
B831 Management/Direktion/Verwaltung	54 CH per sofort	D/F/E			
B1206 Mittleres Kader HF/Marketing/Reception	32 CH per sofort	D/F/E			
B140 Personal/Geschäftsleitung/Verwaltung	44 DE per sofort	D/E			
B354 Restaurantassistent/Empfangsassistent/Serviceangestellte/Barmitarbeiterin	24 DE per sofort	D/F/E/ETR			
B1148 Servicefachangestellte	26 CH per sofort	D			
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/Service	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 Sprachenkenntnis – Connaissances linguistiques

Stand per 21. 6. 2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

**hotel revue - stellen revue / marché de l'emploi
- immobilienrevue / marché immobilier**

De Stellen- und Immobilienmarkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus
Le marché d'emploi et le marché immobilier pour l'hôtellerie, la restauration et le tourisme
Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédaction en chef: Elsbeth Hobmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

Anzeigen-Immobilien-Service / Service des annonces: Angela Di Renzo, Patricia Nobs Wyss, Monika Hausmann

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

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

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

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

- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10
- Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10
- Kaderkuri / 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 spätestens Freitag vor Erscheinung - zusätzliche GzD werden mit je CHF 30,- verrechnet.

Terme

- Ausgabe / Numéro Nr. 26/2010
- Erscheint / Parution 1.7.2010
- Anzeigenschluss / Délai 28.6.2010

Doppelnummer

Nr. 27/28/2010 Nr. 29/30/2010
8.7.2010 22.7.2010
5.7.2010 19.7.2010

Nr. 31/2010

5.8.2010
2.8.2010

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

Liegenschaften- Rubriken / immobilier - rubrique Fr / Ve 12 Uhr

Doppelnummern
Numéros couplés

Nr. 27/28 / 8.7.2010

Nr. 29/30 / 22.7.2010

Nr. 50/51 / 16.12.2010

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

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

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

**Ein Juwel unter den Feinschmecker-Restaurants
unweit von Zürich an herrlicher Lage**

Ein genialer Mix aus gutbürgerlichem Landgasthof und Spitzenrestaurant erwartet Sie. Treffpunkt für Genießer einer hochstehenden, professionellen und ehrlichen Gastronomie. Ihrer unternehmerischen Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt. Your Home is your Castle. Im rustikal-gemütlichen, allein stehenden Gebäude im Landhausstil wartet eine 5-Zimmerwohnung mit zwei Etagen mit grosser Terrasse darauf, von Ihnen bewohnt zu werden! Das Renommee des Hauses, der hohe Bekanntheitsgrad und die besonders schöne Lage mit fantastischer Aussicht – auf einer Anhöhe, nur wenige Autominuten vom Stadtstrand Zürich entfernt – bilden ein Alleinstellungsmerkmal. Und das Wichtigste: Sie übernehmen ein hervorragend laufendes Restaurant mit grosser Stammkundenschaft, die Ihnen treu erhalten bleibt, wenn für Sie der Gast im Mittelpunkt steht und Ihnen eine exquisite Küche am Herzen liegt.

**Unternehmerpersönlichkeiten
als Pächterin – Geschäftsführerin**

Der perfekt eingerichtete Betrieb mit 40-50 Plätzen und wunderschöner, grosszügig angelegter Terrasse immiten von Grün – abseits vom Lärm und der Hektik des Altags – bietet viel konzeptionelle Freiheit und Potential! Klar bevorzugt wird die Variante «Miete/Pacht». Geschäftsführung in einer Anfangsphase ist denkbar. Ein gastronomisch erfolgreich eingespieltes Paar/Duo wäre optimal. Idealerweise übernimmt «Er» oder «Sie» in dieser Konstellation die Küche. Die sympathischen Besitzer bieten Ihnen nicht nur eine überaus günstige Einstiegsvariante, sondern auch absolut faire, vorteilhafte Konditionen. Sie übernehmen einen schlüsselfertigen Betrieb, müssen nichts verändern oder in die Technik investieren: die Top Infrastruktur ist neuwertig. – Interesse geweckt? Optimal für den Erstkontakt: Vorab CV mit Foto via Mail senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf das Gespräch mit Ihnen. Überzeugen Sie sich selbst und uns!

Ihr Gastro-Beraterteam: Ansgar Schäfer & Christina Kaegi (Mitglied der Geschäftsleitung)

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 - 8600 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 - Fax 044 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Die Gastronomiegruppe 

Wir sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschen Schweiz sowie mehr als 1700 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für das von uns als Annexbetrieb der Hauptmensa UNI Bern geführte

Bistro UNI

Schanzeneggstrasse 1, 3012 Bern

suchen wir sofort eine/n im Bereich Management/Service, die eine hohe Sozialkompetenz, Eigeninitiative und vernetztes Denken verfügt. Als christliche Institution zuständig und ersetzen den Koch bei dessen Abwesenheiten. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag, je nach Arbeitsplan von 08.00 bis 17.00 Uhr oder von 11.00 bis 19.30 Uhr. Bei Sonderanlässen sind sie jedoch jederzeit flexibel und einsatzbereit. Speziell zu beachten ist, dass während der Semesterferien, die im Sommer 4 und im Winter 1 Woche dauern, keine Einsätze geplant sind.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine Grundausbildung im Gastronomie- bzw. Hotelfachschule, gute PC-Kenntnisse sowie Erfahrung im Kalkulieren und Planen von Events mit. Zudem könnten Sie bereits erste Führungserfahrungen sammeln. Sie sind eine vertrauenswürdige Persönlichkeit, die belastbar sowie leistungs- und einsatzbereit ist und eigene Ideen entwickelt und diese mit Elan verwirklicht. Im Weiteren verfügen Sie über eine gute Kooperationsfähigkeit und pflegen einen konstruktiven Konfliktstil. Nicht zuletzt denken und handeln Sie betriebswirtschaftlich und unternehmerisch.

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 Taura, Leiterin Personalien, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

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

hoteljob.ch

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


Swiss Hotel Association
Un servizio di hotelieruisse

**Internationales Publikum und Gäste der Kantonshauptstadt
kulinarisch verwöhnen.**

Im Nr. 1-Hotel der City Inhouse-Gäste und die Gäste der Stadt nach allen Regeln der Koch-Kunst zu verwöhnen liegt unserem Auftraggeber besonders am Herzen! Dabei übernehmen Sie die Leitungsfunction für das hochstehende à la carte-Geschäft des hotelierigen neuen Restaurants der Extraklasse und arbeiten Hand in Hand mit der Führungs-Crew an ehrgeizigen Projekten für die Zukunft. Abgerundet wird das Angebot des Hauses mit kulinarischen Höhepunkten in den Bereich Meeting, Events und Bankette mit bis zu 200 Personen im Rahmen einer sehenswerten perfekten Infrastruktur.

In diesem hervorragend geführten Hotel der Business Class – es gehört zu einer nachhaltigen, dynamisch wachsenden europäischen Hotelgruppe – werden anspruchsvolle Kunden von A-Z verwöhnt. Ob exklusiver Late Night Dinner, Quick Business Lunches, After Work Partys, Grillabende im einzigen haushohen Kräutergarten der Stadt, Special Events auf der Penthouse-Terrasse oder Chef's Table als kulinarische Workshops mit einem erfrischenden prickelnden Apéro in der topmodernen Deluxe-Tageslicht-Küche: es bleiben keine noch so ausgefallenen Wünsche offen.

**Sous-Chef = Küchenchef-Stellvertreterin
für das grösste und modernste 4-Sterne Superior-Hotel der Stadt**

Was wir suchen ist eine organisatorisch starke Küchenchef-Stellvertreter-Persönlichkeit, die mit uns neue Wege beschreitet, anfang an Teams führt und für bestimmte Bereiche – den Neigungen und Stärken angepasst – zuständig sein wird. In einer lebendigen professionalen Umgebung, begleitet von einem jungen effizienten Management, werden Sie im Unternehmen mitwachsen und im Sinne der Karriereplanung langfristig weitere Zusatzaufgaben oder eine Küchenchefstelle in einem der neuen entstehenden Hotels in der näheren Umgebung übernehmen.

Highlights der Stelle: Top Hotel in super Lage, regelmässige Höchstnoten in Gästebeurteilungen und die Verwendung von ausschliesslich marktfrischen Produkten, die in feinst mediterrane Gerichte umgesetzt werden! Wollen Sie anspruchsvolle Kunden aus aller Welt und die Gäste der Kantonshauptstadt kulinarisch verwöhnen? Sind Sie der Profi auf dem Weg zu neuen Ufern, der darauf brennt seine hohe Leistungsfähigkeit unter Beweis zu stellen? Dann bitte sofort CV mit Foto per E-Mail senden oder anrufen. Ausserhalb der Büroöffnungszeiten: +41 79 402 53 00. Wir sind gespannt auf Sie!

Ralf-Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 - 8600 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 - Fax 044 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Das Unique Hotel Post Zermatt hat Kultstatus!

Das Design und Lifestyle **** superior Hotel mit 4 Restaurants, 5 Bars & Clubs ist eines der trendigsten Unterhaltungshotels im Alpenraum.

Zur Ergänzung unseres dynamischen Management Teams suchen wir nach Vereinbarung in Jahresstelle: eine initiativ, leistungsorientierte und überzeugende Persönlichkeit als

Sales & Marketing Manager (m/w)

In dieser Position sind Sie verantwortlich für soziale Verkaufs- und Marketingaktivitäten des Unternehmens sowie die strategische Entwicklung unseres Hauses zielstrebig voranzutreiben. Zu Ihren Hauptaufgaben gehören der Ausbau und die Umsetzung von verkaufsfördernden und zukunftsorientierten Maßnahmen.

Sie verfügen über einen Hotelfachschulabschluss und bringen einige Jahre Berufserfahrung in der Hotellerie & Gastronomie in leitender Position mit. Sie sind verkaufs- und resultatorientiert, innovativ, flexibel und übernehmen gerne Verantwortung. Als loyale und unternehmerisch denkende Persönlichkeit sind Sie sich gewohnt, selbstständig zu arbeiten und überzeugen Ihr Umfeld menschlich wie auch fachlich.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Unique Hotel Post Zermatt
z.H. Martin Perren, Direktor
Bahnhofstrasse 41, 3920 Zermatt
martin.perren@hotelpost.ch, Tel. 027 967 1931, www.hotelpost.ch

Unique
HOTEL POST
Zermatt
restaurants • bars • clubs

protel
hotelssoftware

Fasziniert Sie die Kombination IT und Hotellerie? Möchten Sie nach einer umfassenden Einarbeitung eigene Hotelinformatik-Projekte in der ganzen Schweiz betreuen und Ihre Kunden nachhaltig unterstützen?

rebadata ag | hotel management solutions

Als Schweizer Vertriebspartner der protel hotelsoftware GmbH und Preferred Partner von hotelieruisse betreuen wir ein breit gefächertes und entsprechend spannendes Kundenportfolio. protel-Lösungen bestechen durch erstklassige Funktionalität, Intuitive Bedienbarkeit, erfrischende Innovationskraft und hohe Stabilität.

Unser Projektleitungsteam sucht eine hoch motivierte Verstärkung als

Projektleiter/Projektleiterin

Sie haben Ihre Erstausbildung erfolgreich abgeschlossen und kennen den Bereich FrontOffice aus eigener Erfahrung. Im Bereich IT (PC und PC-Netzwerke) sowie betriebswirtschaftlich sind Sie schon fit, wollen aber Zeit und Geist investieren, um ein echter protel-Profi zu werden.

Sie arbeiten engagiert auf ein Ziel hin, drücken sich in deutscher sowie französischer oder italienischer Sprache gekonnt aus und behalten auch in hektischen Situationen den Überblick.

Sie denken und handeln ebenso proaktiv wie dienstleistungsorientiert – und das aus Überzeugung!

Und zu guter Letzt sind Sie nicht nur fachlich, sondern auch sozial kompetent.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung an:

wanted@rebadag.ch

rebadata ag | Einsiedlerstrasse 53 | Postfach 20 | 8813 Horgen

Für zusätzliche Informationen wenden Sie sich bitte an Walter Badertscher (walter.badertscher@rebadag.ch oder +41 79 404 19 81)

www.rebadag.ch

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, Menschen 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)

Ihr Aufgabe: Ihr Aufgabengebiet umfasst das Führen der Küchenbrigade (ca. 4 Mitarbeiter) sowie die aktive Mitarbeit bei der Menüplanung. 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 erfolgsorientiert, 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 Tauri, 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

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, Menschen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Zur Ergänzung unseres Teams im

Hauptsitz

Flüelastrasse 51 in Zürich-Albisrieden

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Gruppenleiter/in

Ihr Aufgabe: Sie sind für den Bereich der öffentlichen Gastronomie mit den Mishio Restaurants, Museumsbetrieben sowie weiteren öffentlichen Restaurants zuständig und helfen bei der Betreuung im ganzen Gastronomiesegment mit. Dazu gehört die Weiterentwicklung der erfolgreichen bestehenden Restaurantkonzepte und –angebote sowie die Sicherstellung der konstanten hohen Qualität der Dienstleistung, auch im Sinne von einheitlichen Standards und Prozessen. Zudem tragen Sie die Führungs- und Budgetverantwortung der zugeteilten Betriebe und helfen bei neuen Projekten mit.

Ihr Profil: Sie haben eine Ausbildung in der Gastronomie abgeschlossen, von Vorteil eine entsprechende Weiterbildung absolviert oder bereits Erfahrungen in ähnlicher Funktion gesammelt. Sie haben ein hohes Qualitätsverständnis und bringen gute Kenntnisse im Bereich F&B, Erfahrung beim Analysieren und Bewerten von Betriebsrechnungen sowie gute EDV-Kenntnisse und langjährige Führungserfahrung mit. Sie sind eine motivierte, flexible Person mit einer selbständigen, strukturierten und konzeptionellen Arbeitsweise.

Wir bieten: Eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe im Gastronomiektor mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZfV-Unternehmungen

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

**SEDRUN
ANDERMATT**
Gotthard Oberalp Skirena

Die Sedrun Bergbahnen AG betreibt im Skigebiet in der Wintersaison das Bergrestaurant Milz sowie zwei Schneebars mit insgesamt rund 1'000 Sitzplätzen und im Snowpark Valtgeva-Sedrun ein Familien- und Kinderrestaurant mit rund 70 Sitzplätzen. Für die Sommersaison prüfen wir die Übernahme eines weiteren Gastrobetriebes.

Für die Führung & Zuständigkeit unserer Gastrobetriebe suchen wir einen/eine

Bereichsleiter/-in Gastronomie

Wir offerieren eine anspruchsvolle, attraktive und selbständige Arbeitsstelle. Sie sind für die selbstständige Führung der eigenen Gastrobetriebe der Sedrun Bergbahnen AG, den Wareneinkauf, die Personaleinstellung und -planung, die Administration, die Events sowie die Gästebetreuung zuständig.

Wir suchen für diese spannende und abwechslungsreiche Tätigkeit eine motivierte Persönlichkeit, die es schätzt selbstständig zu arbeiten, Gastro- und Führungserfahrung mitbringt, bereit ist sich für die Unternehmung einzusetzen und auch neue Ideen einzubringen. Sie verfügen über eine für diese Aufgabe nötige Ausbildung in der Gastronomie (bspw. Koch, Restaurateur, Betriebsleiter) und freuen sich, ihren Bereich in einem kompetenten Führungsteam unserer Unternehmung zu vertreten.

Auf Sie wartet ein junges, gut eingespieltes Team und eine berufliche Herausforderung mit verschiedenen Entwicklungsmöglichkeiten. Wenn Sie an einem langfristigen Engagement interessiert sind und Sie die Aufgabe interessiert, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

Bitte senden Sie uns Ihre vollständige Bewerbung mit Foto bis Ende Juni 2010 an folgende Adresse:

SEDRUN BERGBAHNEN AG
Silvio Schmid | Direktor | Dieni | 7189 Rüters
Telefon 081 920 40 92 | silvio.schmid@sedrunbergbahnen.ch

SEDRUN - auf der Sonnenseite des Winters.

**landgasthof
LENGMATT**
lenger weilen

Bei uns ist es nie LENGweilig...

Unser lebhafter Landgasthof*** bietet 16 Zimmer (40 Betten) und eine Gruppenunterkunft mit 60 Betten. In der Gaststube finden 70 und auf der sonnigsten Terrasse 100 Gäste Platz. Für unsere LENGe Saison – durchgehend bis Ostern 2011 – suchen wir ab sofort:

Servicemitarbeitende

Sie sind Gastgeber aus Leidenschaft, sind flexibel, fröhlich und charmant und sprechen neben Schweizerdeutsch auch Englisch oder Französisch? Sie schätzen regionale Spezialitäten aus Küche und Keller und beraten mit Freude unsere einheimischen und internationalen Gäste?

Praktikantin Réception/Service

Sie haben Freude an administrativen Aufgaben und besorgen mit mir zusammen die Réception. Zusätzlich sind Sie auch im Service tätig. In diesem vielseitigen Praktikum lernen Sie viele Seiten der Hotellerie kennen.

Warten Sie nicht LENGer – Gaby Furrer freut sich, Sie kennenzulernen.

Landgasthof Lengmatta I CH-7276 Davos-Frauenkirch
Telefon +41 (0)81 413 55 79 | Fax +41 (0)81 413 60 53
www.lengmatta.ch | info@lengmatta.ch

7414-400

HOTEL DES BALANCES
LUZERN

Unser trendiges Boutique Hotel verfügt über 56 aussergewöhnliche Gästezimmer und Suiten, ein von Gault Millau mit 14 Punkten bewertetes Restaurant mit Lounge, Bar und einziger Terrasse zur Reuss sowie über individuelle Seminar- und Banketträumlichkeiten. Wir suchen nach Vereinbarung eine wisierte Gastgeberpersönlichkeit als

FRONT OFFICE MANAGER

«Unsere positive und kompetente Ausstrahlung wird vom Gast reflektiert» lautet unser Credo. Weil Sie auch kommunikativ und sprachgewandt sind, bereitet Ihnen der Umgang mit Menschen Freude und befriedigt Sie, die Erwartungen unserer internationalen Gäste wenn immer möglich zu übertreffen. Reservierungssysteme, Yield Management und Protel sind für Sie keine Fremdwörter. Sie verfügen zudem über die nötige Erfahrung, sind flexibel und belastbar.

Wir bieten Ihnen einen modernen eingerichteten Arbeitsplatz in einem harmonischen Umfeld mit einem jungen, gut eingespielten Team welches sich freut, mit Ihnen die anspruchsvollen und vielseitigen Herausforderungen anzuheben und unser Haus mit Elan und Verkaufstärke optimal auszulasten. Entsprechende Kompetenzen sowie attraktive Anstellungsbedingungen sind für uns eine Selbstverständlichkeit.

Interessiert? Für nähere Auskünfte steht Ihnen Herr Peter E. Büsser gerne zur Verfügung oder freut sich über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

WEINMARKT CH-6004 LUZERN SWITZERLAND
TEL +41 41 418 28 28 FAX +41 41 418 28 38
INFO@BALANCES.CH WWW.BALANCES.CH

7404-427

hoteljob.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Veränderungen beginnen hier www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Die Bergbahnen ENGADIN St. Moritz AG ist eines der grössten Bergbahnenunternehmen der Schweiz. Wir betreiben die Ski- und Wандерgebiete Corviglia, Davolezza/Lagabell sowie den Schlittel- und Ausflugsberg Muottas Muragl und einige Hotels und Restaurants.

Muottas Muragl



ENGADINER WEIN FESTIVAL
WORLD GOURMET CLUB

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

Küchenchef (100%, m/w, Jahresstelle)

Ihr Aufgabengebiet:

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

Ihr Anforderungsprofil:

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

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

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

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



7414-429

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine

Stellvertreterin der Betriebsleitung (80-100%)

Die Jugendherberge Valbella gehört zu unseren Top-Betrieben, ein schönes Haus mit 140 Betten, direkt im Skigebiet. Im Sommer besteht das Hostel durch attraktive Gruppenangebote, ebenso zieht das Haus viele Wanderer und Biker an. Familien, Schulklassen, Seminargäste und Individualtouristen gehören zu unseren Stammkunden.

Ihr zukünftiges Aufgabengebiet: In dieser herausfordernden und vielschichtigen Tätigkeit führen Sie zusammen mit der Betriebsleitung das top positionierte Haus. Die Aufgaben umfassen im Wesentlichen folgende Bereiche: Administration, Beratung der Kunden vor Ort, Verkauf, Mitarbeiterführung, Mithilfe auf den Etagen im Hauseinstieg und allgemeine Unterhaltsarbeiten. Falls Sie unsere Küchenbrigade in hektischen Zeiten beim Vorbereiten der Speisen und im Service unterstützen, ist das ein zusätzliches Plus.

Ihr Profil: Sie sind sich gewohnt, als Generalistin Verantwortung zu tragen und sind ein Dienstleistungs-profi mit profunder Ausbildung aus dem Sektor des Tourismus oder/ und Beherbergung. Sie packen überall mit an und gehen mit gutem Beispiel Ihrem Team als Vorbild voran. Sie bringen sehr gute administrative Kenntnisse mit, arbeiten genau und selbstständig. Fremdsprachenkenntnisse in Deutsch und Französisch runden Ihr Profil ab.

In dieser lebhaften Arbeit werden Sie von der Betriebsleitung vor Ort und von der Geschäftsstelle der Schweizer Jugendherbergen in vielen Belangen aktiv unterstützt.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit aktuellem Foto an: Schweizer Jugendherbergen | Frau Kathrin Weber | Schaffhauserstrasse 14 | CH-8042 Zürich | k.weber@youthhostel.ch Tel. +41 (0)79 279 98 99. Mehr Infos finden Sie unter: www.youthhostel.ch/valbella

Einsendeschluss: 5. Juli 2010



7404-427

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, Menschen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für das von uns im Auftrag geführte

UBS Restaurant UBStairs

Paradeplatz, 8001 Zürich

suchen wir per Mitte Juli 2010 eine

Betriebsleitung (m/w)

Ihre Aufgabe: In dieser Funktion sind Sie hauptsächlich für die operative Betriebsführung des qualitativ hochstehenden und einzigartigen Betriebes am Zürcher Bankenplatz unter Berücksichtigung betriebswirtschaftlicher Aspekte zuständig. Der exclusive Betrieb bietet eine raffinierte Gastronomie auf gehobenem Niveau und verfügt über ein Gäste-Restaurant mit 60 Sitzplätzen, 10 VIP-Kunden-Lunchräumen sowie eine einzigartige Terrasse mit Blick auf den Paradeplatz. Die Durchführung von Caterings, Sonderanlässen und -aktionen gehört zum erweiterten Aufgabenbereich. Im Weiteren sind Sie für die Planung und Qualitätssicherung des hochstehenden Angebotes verantwortlich. Als Gastgeber/in pflegen Sie einen zuvorkommenden Kontakt zu den anspruchsvollen Gästen. Die Mitarbeiterführung, -qualifikation und -schulung und die Einsatzplanung gehören zu Ihren Alltagsaufgaben. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag im Tagesdienst, sind aber bei Spezialanlässen flexibel einsatzbereit.

Ihr Profil: Sie sind ein Gastro-Profi mit einer Grundausbildung im Gastgewerbe sowie Abschluss einer Hotelfachschule oder einer vergleichbaren Qualifikation. Sie sind die geborene Gastgeberpersönlichkeit mit Charisma, Souveränität und Einfühlungsvermögen und bringen mehrjährige Führungserfahrung sowie Erfahrungen im gehobenen Segment mit. Sie weisen ein äußerst hohes Qualitätsbewusstsein, Eigeninitiative, Belastbarkeit sowie Kommunikationsfähigkeit auf. Ein stillesches Auftreten, gute Englischkenntnisse, vernetztes Handeln und Denken, Kreativität sowie gute EDV-Kenntnisse runden Ihr Profil ab.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZfV-Unternehmungen

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



Sie haben Freude in einem Top-Team mitzuheften die Gäste der bekannten Feriendestination Flims-Laax zu verwöhnen, dann suchen wir Sie!

Ca. Mitte Juli oder nach Übereinkunft:

Rezeptionistin oder Anfangs-Rezeptionistin

für Aufgaben am Empfang und übrigen administrativen Bereichen des Betriebes

Servicefachangestellte/r

in Bündnerstube für anspruchsvollen A-la-carte-Service. Ihre Kenntnisse in der englischen Sprache wenden Sie mit Freude an.

Jungkoch/-köchin

zum Mitwirken in unserer kreieren Brigade

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren unverbindlichen Anruf.

HOTEL RESTAURANT

BELLEVUE

CH-7017 Flims

Marianne Tobler und Rolf Joos

Tel. 081 911 31 31

E-Mail: info@bellevueflims.ch

<http://bellevueflims.ch>

Deutsche Schweiz

5



Herzlich willkommen an Bord!

«Der Meeting Point» direkt beim Flughafen freut sich auf Sie. Heben Sie mit uns ab!

Zur Verstärkung unserer Crew suchen wir die Fachperson mit Flair am Beruf, der richtigen Prise Kreativität und Freude an einem abwechslungsreichen und vielseitigen saisonalen Angebot.

Per August 2010 suchen wir

Jungkoch/-köchin

mit absolviertem Berufslehr.

Servicefachangestellte

mit Berufserfahrung, Französisch- und Englischkenntnisse von Vorteil

Auf ihr komplettes Bewerbungsdossier mit Bild freut sich:

Frau Rosmarie Seiler-Bigler

Airport Hotel Bern-Belp GmbH

Flugplatzstrasse 57

3123 Belp, Tel. 031 961 61 81

www.airhotel.ch info@airhotel.ch

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 Binningen (Schweiz), Tel./Fax 061 421 10 09

www.hotelia.ch

RESIDENZ



Unser gepflegte Residenz Vivo liegt im Herzen von Köniz und besteht aus 48 Eigentums- und Mietwohnungen, 30 Residenzwohnungen und einem Bereich für betreutes Wohnen für 18 Bewohner, sowie dem öffentlichen Restaurant Sinfonie mit 50 Sitzplätzen, einer Terrasse mit 30 Sitzplätzen und einem Veranstaltungsräum bis zu 80 Sitzplätzen.

Zur Ergänzung unseres Hotellerieteams suchen wir **ab sofort** oder **nach Vereinbarung** fröhliche, verantwortungsbewusste, engagierte und gelehrte MitarbeiterInnen mit Berufserfahrung:

Mitarbeiterin Restauration (30 - 45 Jahre) 80%

Für den gepflegten Service in unserem öffentlichen Restaurant Sinfonie (ganztags), aber auch für den Mittags- und Abendservice unserer belagten und teils pflegebedürftigen Bewohnern.

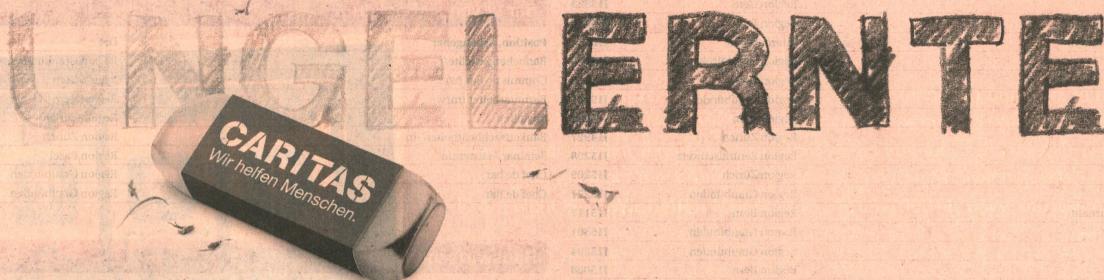
Sous Chef mit Erfahrung im A la Carte Bereich m/w (28 - 40 Jahre) 100%

Für die Produktionsküche, sowie den A la Carte Bereich, für die Warenbestellung, -annahme, -kontrolle und -bewirtschaftung.

Sie legen Wert auf ausgeprägte Gastfreundschaft und Liebe zum Detail. Sie arbeiten teamorientiert und sind bereit, sich persönlich zu engagieren.

Für Ausküfte steht Ihnen Frau Nathalie Burkhalter, Teamleiterin Restauration, oder Jörg von der Planitz, Teamleiterin Küche, gerne telefonisch zur Verfügung. In einem persönlichen Gespräch stellen wir Ihnen gerne unsere Philosophie und unser Angebot im Detail vor.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an
Rahel Kunz, Residenz Vivo, Schlossstrasse 30, 3098 Köniz
Telefon 031 978 46 78 www.schloss-strasse.ch



Mit Ihrer Spende ermöglichen Sie Kleinbauern im Tschad eine Ausbildung, in der sie lernen, mit einfachen Mitteln ihre Ernte zu verdoppeln.
PC 60-7000-4, www.caritas.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!

Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Geschäftsführer (m)	Region Zürich	J15110
Stellvertreterin der Betriebsleitung (80-100%)	Region Graubünden	J15311
Betriebsleiter	Region Bern	J15082
Geschäftsführer/ in	Region Zürich	J15318
Innovativer Geschäftsführer	Region Bern	J15079
Geschäftsführer (m/w)	Region Ostschweiz	J15107

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Praktikum Sales und Marketing	Region Zürich	J15124
Seminarverantwortliche	Region Zürich	J15109

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Betriebsassistentin Administration (80%-100%)	Region Bern	J15259

Reception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Receptionistin (w/m)	Region Zürich	J15289
Reception shift leader (England - London)	International	J15255
Réceptionistin	Region Bern	J15260
Receptionistin	Region Bern	J15087
Réceptionist / -in	Region Zürich	J15296
Réceptionistin	ganze Schweiz	J15286
Nachportier	Region Oberwallis	J15256
Night Auditor (w/m)	Region Zürich	J15313
Chef de Réception	Region Zürich	J15305
Réceptionistin	Region Oberwallis	J15072
Guest Relation Mitarbeiter/in	Region Zürich	J15102
Front Office- & Reservationsmitarbeiter/in	Region Zürich	J15103
Receptionistin / Reservationsmitarbeiterin	Region Ostschweiz	J15112
Réceptionist/In (Sommersaison)	Tessin	J15312
Rezeptionistin	Region Graubünden	J15300
Réceptionist/In	Region Zürich	J15122
Rezeptionist/in (England - Wiltshire)	International	J15304

Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Reservationssekretär/ in	Region Bern	J15167
Reservations Manager/in (England - London)	International	J15306

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
F&B Assistent	Region Graubünden	J15270
Stv. Verkaufsleiterin Gastronomie	Region Zürich	J14989
F&B Einkäufer & Controller	Region Zürich	J14926
Chef de Rang	Region Zürich	J15105
Chef de Service (m/w)	Region Zürich	J15104
Verantwortlicher Take away	Region Bern	J15077

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Pâtissier	Region Zentralschweiz	J15095
Koch	ganze Schweiz	J15097
Commis de Cuisin	Region Graubünden	J15098
Chef de cuisine	Region Genf	J15323
Koch	Region Bern	J15085
Sous-chef (England - London)	International	J15254
Sous-Chef	Region Graubünden	J15266
Koch	Region Bern	J15232
Commis pâtissier	Region Graubünden	J15101
Produktionsleiter	Region Bern	J15083
Küchenchef	Region Zürich	J14927
Jungkoch	Region Zentralschweiz	J15298
Küchenchef	Region Zürich	J15269
Chef de partie	Region Graubünden	J15271
Commis de Cuisine Tournant	Region Bern	J15117
Chef pâtissier	Region Graubünden	J15301
Chef de Partie	Region Graubünden	J15294
Chef de partie	Region Bern	J15088
Koch/Köchin	Region Zürich	J15115
Commis Pâtissier	Region Zürich	J15293
Tournant /Jungkoch	Region Zürich	J15291
Commis de Cuisine	Region Zürich	J15283

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Koch/Köchin 60-80%	Region Zürich	J15257
Sous Chef	Region Zürich	J15284
Chef de partie	Region Zürich	J15288
Chef de partie (England - London)	International	J15252
Sous-Chef	Region Zentralschweiz	J15320
Chef de partie	Region Graubünden	J15273
Commis de cuisine (England - London)	International	J15253
Küchenchef (m/w)	Region Zürich	J15121
Alleinkoch / Sous-Chef	Region Zürich	J15297
Chef de partie	Region Bern	J15080
Chef Pâtissier	Region Mittelland (SOAG)	J15324

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicemitarbeiterin	Region Bern	J15091
Servicefach-MitarbeiterIN	Region Mittelland (SOAG)	J15317
Commis de rang	Region Graubünden	J15071
Chef de rang	Region Graubünden	J15073
Commis de rang	Region Bern	J15074
Chef de service	Region Bern	J15076
Serviceaushilfe	Region Bern	J15086
Chef de service	Region Bern	J15078
Servicefachangestellte	Region Bern	J15081
Chef de rang	Region Bern	J15084
Servicemitarbeiterin	International	J15090
Praktikant/in Service (Tschechische Republik - Prag)	Region Oberwallis	J15092
Servierfröchter	Region Zentralschweiz	J15093
Servicefachangestellte	Region Graubünden	J15099
Restauranteleiter/in	Region Zürich	J15100
Geschäftsführer/in	International	J15108
Chef de rang (Spanien - Costa Brava)	Region Zürich	J15123
Serviceangestellte	Region Zürich	J15114
Servicemitarbeiterin	Region Graubünden	J15119
selbständige Barmitarbeiterin	Region Graubünden	J15120
Stv. Restaurantleiter	Region Graubünden	J15123
Chef de rang	Region Bern	J15250
Chef de rang (England - London)	International	J15251
Commis de rang (England - London)	International	J15258
Chef de Service (w/m)	Region Bern	J15265
Servicemitarbeiterin	Region Zürich	J15267
Servicemitarbeiter	Region Graubünden	J15268
Buffet-Verantwortlicher (m/w)	Region Bern	J15281
Chef de rang	Region Graubünden	J15272
Commis de rang	Region Graubünden	J15274
2. Restauranteleiter/in	Region Graubünden	J15275
Commis de rang	Region Bern	J15276
Servicemitarbeiter/- in à la carte	Region Zürich	J15290
Loungeservicemitarbeiterin (Bar & à la carte)	Region Zürich	J15292
Serviceeinsatz	Region Graubünden	J15295
Commis de rang	Region Zürich	J15302
Commis de rang	Region Neuchâtel/ Jura	J15303
Chef de rang	Region Graubünden	J15307
Chef de rang	Region Bern	J15308
Chef de rang	Region Bern	J15309
Commis de rang	Region Bern	J15310
Chef de Service	Region Zentralschweiz	J15319
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J15321
Stv. Geschäftsführerin (w)	Region Zürich	J14700

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Barfachangestellte/r	Region Graubünden	J15166
Commis de Bar (w)	Region Bern	J15279
Barmitarbeiter (m/w)	Region Bern	J15106
Aushilfen	Region Zürich	J15299
Bankettzachbearbeiter/-in	Region Zürich	J15116
Seminar Assistentin	Region Basel	J15277
Chef de bar	Region Graubünden	J15070
Chef de Bar	Region Graubünden	J15287

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chasseur / Portier	Region Bern	J15278
Etagengouvernante	Region Bern	J15282
Head Housekeeper (Ireland - Galway)	International	J15075

HESSE

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

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

Wir sind die Drehscheibe
für interessante Betriebe -
teilen Sie uns Ihre
Anforderungskriterien mit

Wir sind auch die Spezialisten für:

- Besserung 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

5012-2815



Barmettler
Immobilien | 033 437 76 30
barimmo.ch

In Uetendorf, in Dorfmitte, vermieten wir
ab sofort oder nach Vereinbarung das

Restaurant/Hotel Krone

Das Restaurant hat ca. 65 Plätze und
einen Saal.
Die Terrasse bietet für ca. 30 Gäste
Platz.
Es stehen 7 Hotelzimmer zur Verfügung.
Einstellhalleplätze sind zum Mieten
vorhanden.

Miete: Fr. 4000.-/Mt. zzgl. Nebenkosten-
Akonto Fr. 1000.-.

Gerne stehen wir Ihnen für eine Besichti-
gung und weitere Fragen zur Verfü-
gung.

7460-4330

Gastroconsult

UNTERNEHmensBERATUNG FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Im Auftrag der Baudirektion Grenchen vermieten wir ab der
Sommersaison 2011 das alkoholfreie, bediente

Restaurant Schwimmbad

in Grenchen.

Das Restaurant Schwimmbad verfügt über 50 Plätze im
Restaurant und 220 Plätze auf der Gartenterrasse. Der Betrieb
ist während den Monaten Mai bis September geöffnet, kann
jedoch für spezielle Anlässe (Geburtstage u. ä.) auch
ausserhalb der Badesaison geöffnet werden. Für die
kommende Badesaison 2011 wird der gesamte
Gastronomiebereich sanft renoviert.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihre
Bewerbung bis 31. Juli 2010. Die Übernahmekonditionen sind
in einer umfassenden Dokumentation zusammengestellt. Bitte
melden Sie sich bei:

Gastroconsult AG | Unternehmensberatung

Frau Tina Müller
Standstrasse 8 | Postfach | 3000 Bern 22
Tel. 031 340 66 29 | Fax 031 340 66 33

tina.mueller@gastroconsult.ch | www.gastroconsult.ch



7460-4314



Barmettler
Immobilien | 033 437 76 30
barimmo.ch

Am Dorfzentrum von Blumenstein ver-
mieten wir ab sofort oder nach Verein-
barung. Wir vermieten einer schönen Um-
gebung ein

Restaurant mit Hotelzim- mern

Das Restaurant hat ca. 60 Plätze, eine
Grillstube mit kleinem Sali, eine Bar und
den einzigen Saal in Blumenstein und 6
Hotelzimmer.

Miete Fr. 7000.-/Mt. inkl. Inventar und
Kleinventar.

Interessiert? Wir stehen Ihnen gerne für
eine Besichtigung zur Verfügung.

7460-4332

Sportbahnen Hochwang AG, St. Peter GR

auf halber Strecke zwischen Chur und Arosa

zu verpachten per sofort oder nach Vereinbarung

Die Sportbahnen Hochwang AG wollen das sehr attraktive Gastronomieangebot im
wunderschön gelegenen Ski- und Wandergebiet Hochwang koordinieren und für die
Bahnen und die Restaurations- und Hotelbetriebe eine optimale Ausgangslage schaffen.

Für die folgenden, sehr unterschiedlich gelagerten Betriebe zwischen St. Peter/Pagig
und dem Hochwang suchen wir deshalb per sofort oder nach Vereinbarung
hochmotivierte Pächterpaare.

Sporthotel Tanne in Fatschél, 1500 m ü.M.

Zum Pachtobjekt gehören:

- Gemütlich eingerichtetes Restaurant mit 80 Sitzplätzen
- Sonnenterrasse mit 40 Sitzplätzen und herrlicher Aussicht
- 8 Doppelzimmer mit DU + WC
- 2 Familienzimmer mit DU + WC
- Touristenlager für 22 Personen
- 5-Zimmer-Wirtwohnung

Panorama-Bergrestaurant Triemel, 1800 m ü.M.

Zum Pachtobjekt gehören:

- modernes Restaurant mit 80 Innenplätzen mit Panoramablick
- Sonnenterrasse mit ca. 300 Aussenplätzen mit Außenbuffetanlage
- moderne Gastronomieküche mit allen notwendigen Nebenräumen
- Top-Zustand; vor einem Jahr neu erstellt

Hotel/Restaurant Pagigerstüli, in St. Peter/Pagig

Zum Pachtobjekt gehören:

- Restaurant mit 54 Sitzplätzen
- Sali mit 40 Sitzplätzen
- Sonnenterrasse mit 50 Sitzplätzen
- 2 Doppelzimmer mit DU + WC
- 1 Dreizimmer mit DU + WC und Balkon
- 1 Einzelzimmer mit DU + WC
- 1 1/2-Zimmer-Wohnung mit DU + WC
- 1 3/4-Zimmer-Wohnung mit Balkon
- Touristenlager für 18 Personen mit Aufenthaltsraum und DU + WC

Sie verfügen über eine Gastronomie-Ausbildung mit fundiertem Grundwissen,
sind Gastgeber/in aus Leidenschaft und interessieren sich für einen der Betriebe, dann
senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bitte an:

Sportbahnen Hochwang AG, 7028 St. Peter
Telefon 079 682 26 06, www.hochwang.ch



Das Kurhaus Chalet Bergblick in Aeschi sucht per 1. 1. 2011 einen Pächter für das Restaurant

Das Hotel/Restaurant befindet sich auf einer leichten Anhöhe
an ruhiger Lage in der Tourismusgemeinde Aeschi. Das Haus,
welches aus viel Holz im Chaletstil erbaut ist, bietet

Innenbereich 82 Plätze
Aussenbereich 40 Plätze
(Terrasse)

Im heimeligen Restaurant und auf der sonnigen Terrasse mit
wunderschönem Bergpanorama lassen sich die Gäste gerne
kulinarisch verwöhnen. Das Hotel mit 12 Zimmern wird vor
allem als Kurhaus geführt. Die Kurgäste werden im Restaurant
verpflegt.

Gerne zeigen wir Ihnen unser Haus vor Ort und erzählen Ihnen
mehr darüber. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Bitte senden Sie diese an: Heinrich Meichtry
Scheidgasse 46
3703 Aeschi
033 654 43 76
www.bergblick-aeschi.ch

7460-4317

1 Barmettler Immobilien

033 437 76 30
barimmo.ch

An gut frequentierter Lage im Kronen-
zentrum von Uetendorf vermieten wir
ab sofort eine

Bar

Miete: Fr. 1800.-/Mt., NK: Fr. 500.-
Akkonto

Gerne stehen wir Ihnen für eine Besichti-
gung zur Verfügung.

7460-4331

Anzeigen

2 Profi-Kaffeemaschinen

für höchste Heissmilch- und Milch-
schaumleistung.

Thermoplan, «Black & White» CTMF5-T,
2 Mahlwerke, 5-l-Heissmilchtank.
http://www.thermoplan.ch/bw.html

Ext. Wasserpumpe auf Anfrage.
Revidiert ab Werk.

Tel. 079 753 39 13

7405-4307

Wer wettet auf den Hunger?



Spekulanten tragen dazu bei, dass immer mehr Menschen hungern. Ihre Wetten an
den Agrarbörsen auf steigende Nahrungsmittelpreise sorgen dafür, dass Weizen, Mais
oder Reis erst recht teurer werden. Viele Arme können sich deshalb selbst Grund-
nahrungsmittel nicht mehr leisten. Spekulationen, die Schwachen das Leben kosten,
dürfen nicht sein. Wir helfen Menschen. PC 60-7000-4, www.caritas.ch

CARITAS

Switzerland
Schweiz
Suisse
Svizzera

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 25 / 24. Juni 2010



htrnews – jetzt registrieren und gewinnen

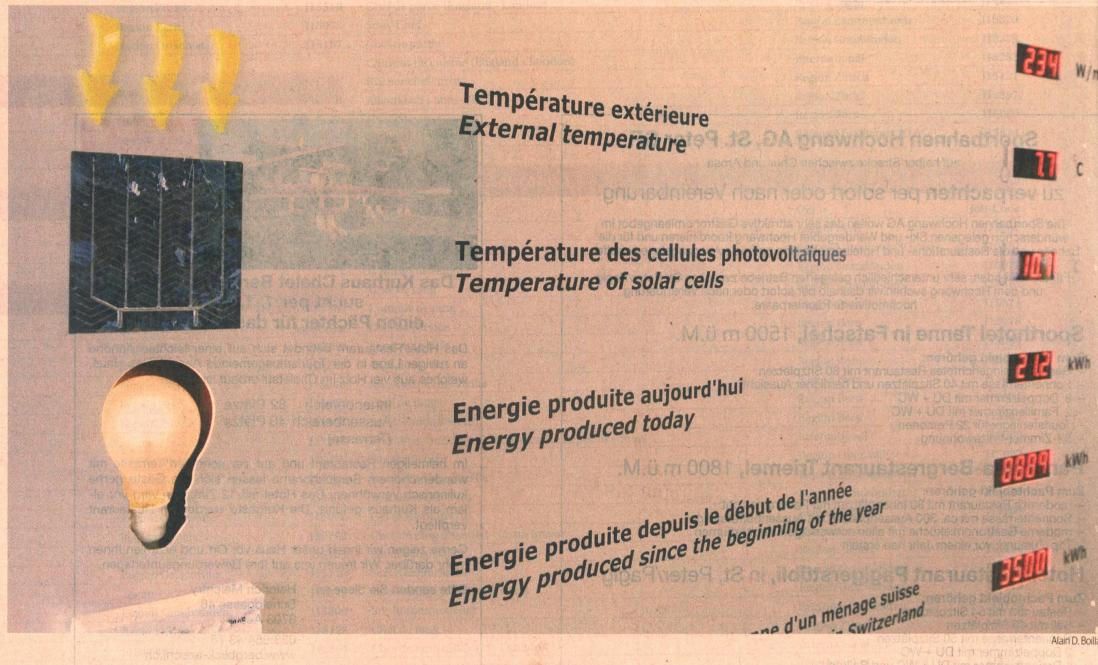
Mit der htr hotel revue und dem neuen wöchentlichen **Newsletter htrnews** sind Sie rundum informiert über die Branche, die Trends und die Konkurrenz. Jetzt unter htr.ch registrieren und eine exklusive **Geschenk-Packung** der Selection-Dyhrberg gewinnen. Anmeldeschluss für die Verlosung ist der 31. Juli 2010.

htr hotel revue

Energie-controlling

Ein Messkonzept erlaubt zum Beispiel

Aussagen zum Wirkungsgrad der Heizung.



Energieeffizienz messen



DR. JÜRGEN BAUMANN
EXPERTE FÜR MODERNISIERUNG
UND ENERGIEEFFIZIENZ
SIEMENS SCHWEIZ AG,
BUILDING TECHNOLOGIES

Energieeffizienz ohne Messen kann man vergessen. Vorbei sind die Zeiten, als die Energierrechnung aus der Portokasse gezaubert wurde. Wersich heute mit dem Thema Energieeffizienz beschäftigt, der merkt schnell, dass ihm ein Messkonzept und klare Ziele gut anstehen würden. Das Minus-Energie-Haus war gestern, das Minus-Energie-Haus ist heute. Morgen haben wir das Null-Energie-Haus und übermorgen das Plus-Energie-Haus. Wo aber steht ein Gebäude heute und wie soll es sich weiter entwickeln? Kann das Erreichen eines Zwischenzschritts auch überprüft werden?

Messkonzept

Alle diese Überlegungen laufen auf ein Energie-Messkonzept hinaus, ähnlich wie im finanziellen Controlling.

Die Erstellung eines Messkonzeptes wird in der Regel dazu führen, dass Löcher in den Erfassungsmöglichkeiten entdeckt werden. Beispielsweise versorgt eine Kältemaschine mehrere Nutzer in verschiedenen Gebäuden. Die Abrechnung der Leistung erfolgte in der Vergangenheit über die gemietete Fläche oder vielleicht auch gar nicht, sie war Bestandteil der Miete. Schön für den Nutzer, wenn er eine «Flatrate» für den Energiebezug hat. Sind es signifikante Energieströme (z.B. > 10% des Gesamtenergiebedarfs), dann bietet sich hier jetzt eine Einzelmessung an.

Vielelleicht steht in naher Zukunft ohnehin ein Umbau an, bei dem eine automatisierte Einzelmessung gleich ohne grosse Zusatzkosten mitrealisiert werden kann? Hier beginnen sich das Messkonzept und

die geplante Gebäudemodernisierung zu verzehnen.

Messwerterfassung

Manuell oder automatisch – das ist hier die Frage. Natürlich ist eine automatische Messwerterfassung viel eleganter. Aber für den Start vielleicht noch gar nicht nötig. Häufig reichen zunächst manuelle Erfassungen an den ohnehin vorhandenen Zählern in monatlichem, besser wöchentlichem Rhythmus.

Gute Erfassungssysteme kommen gleichzeitig mit manuellen und automatischen Zählern zurecht. Sie erinnern auch automatisch an die Ablesung und melden sich, wenn es bei der Automatik Probleme gibt. Hier gilt: Gelegenheiten zur Automatisierung nutzen! Der Stromversorger baut

neue automatische Zähler ein? Die Heizung wird erneuert? Rüsten Sie gleich einen automatischen Energiezähler nach. Jetzt können Sie nicht nur den Verbrauch erfassen sondern auch die erzeugte Wärme. Damit können Sie neu den Wirkungsgrad der Heizung kontrollieren.

Auswertungen

Das Anlegen von Datenfriedhöfen kann nicht das Ziel sein, wichtig ist die zeitnahe Auswertung der Energiedaten. Liegen die Daten im üblichen Bereich? Gibt es – auch nur kurzzeitige – Ausreisser? Wie sieht die Trend über Jahre aus? Was zeigt der Trend wenn klimatische Unterschiede berücksichtigt werden (Korrektur der Heizgradtage)? Was bedeutet der Energiebedarf für meine Emissionen in CO₂, SO₂, NO_x, Staub, etc.

Biologisch und fair



Schwob
textiles of Switzerland
Schwob AG
Leinenwäsche und Textilpflege
Kirchbergstrasse 19
3401 Burgdorf
Tel. 034 428 11 11
www.htrweb.ch