

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: 03.04.2026

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

stellenrevue htr marché d'emploi

Der grösste Stellenmarkt
Le principal marché
de la branche

Doppelnummer Nr. 27/28
erschient am Do. 8. Juli 2010
Anzeigenschluss Mo. 5. Juli 10, 12.00 Uhr

htr hotel revue Nr. 25 / 24. Juni 2010

Wo Experten sich treffen!
Wissen, was in der
Schweizer Reisebranche
läuft!
www.travelindustryclub.ch

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 Bromels, der die
Schweiz durchschwimmt. Tägliche Be-
richterstattung unter www.htr.ch

htr hotel revue

www.gastrojob.ch

Topjobs und Gastroprofis – ganze Schweiz



GastroJob

Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-4
Deutsche Schweiz	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.



Alan D. Boller

Ergebnisoptimierung



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

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 Dienstleistungseinsatzplanung der Mitarbeiter, durch multifunktionalen Mitarbeiterinsatz, 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 Energieüberwa-

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 (Betreiberfunktion). 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, grosserer 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»

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

PIZZA, ANTPASTI, FOCACCIA & CO.

DAS INTENSIV-SEMINAR VON GASTROSUISSE

DER PIZZAIOLO KURS

TERMIN: 2010
WEITERE INFORMATIONEN: GASTRO SUISSA

BRUNNEN: 031 370 43 03
HETZEL: 079 460 4000
FRIEDL: 031 370 43 03
CHF 900.- inkl. Diner
www.gastroswiss.ch

GASTRO SUISSA
0771-3194

Gemeinsam
ÜBER FÜHRUNG
diskutieren

**Nachdiplomstudium HF
Hotelmanagement**

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

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.

hoteljob.ch

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 hôtellerie	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/Souchef	40	DE	per sofort	D F E
B362	Event/Bankett/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
B1208	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 TR
B1148	Servicefachangestellte	26	CH	per sofort	D
B835	Spitalhotellerie/Gesundheitswesen/Konzeption/Consulting	30	DE	per sofort	D F E
B856	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 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques

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

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

htr **stellenrevue - 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: Elisabeth Hübner
Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König
Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger
Anzeigen-Innenendienst / 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
- Stellenausschreibungen / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10
- Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrif CHF 2.30

Zuschlag Aufschlagung Internet / Affichage Internet (nur Stellenausschreibungen / seulement demande d'emploi)
1 Woche / semaine CHF 50.-, 2 Wochen / semaines CHF 70.-, 4 Wochen / semaines CHF 100.-

Immobilienrevue / marché immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces
- Immobilien / immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10

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

Termine	Doppelnummer	Doppelnummer	Doppelnummer
- Ausgabe / Numéro	Nr. 26/2010	Nr. 27/28/2010	Nr. 29/30/2010
- Erscheint / Parution	1. 7. 2010	8. 7. 2010	22. 7. 2010
- Anzeigenschluss / Délai	28. 6. 2010	5. 7. 2010	19. 7. 2010

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

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

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

Auflage WEMF-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 dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Der Verleger und die Inserenten übernehmen 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 auf 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 Stadtrand Zürich entfernt – bilden ein Alleinstellungsmerkmal. Und das Wichtigste: Sie übernehmen ein hervorragend laufendes Restaurant mit grosser Stammkundschaft, die Ihnen treu erhalten bleibt, wenn für Sie der Gast im Mittelpunkt steht und Ihnen eine exquisite Küche am Herzen liegt.

**Unternehmerpersönlichkeiten
als Pächter/In – Geschäftsführer/In**

Der perfekt eingerichtete Betrieb mit 40-50 Plätzen und wunderschöner, grosszügig angelegter Terrasse inmitten von Grün – abseits vom Lärm und der Hektik des Alltags – 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

**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 Leitungsfunktion für das hochstehende à la carte-Geschäft des hoteleigenen 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 Bereichen Meeting, Events und Banquette mit bis zu 200 Personen im Rahmen einer sehr wertvollen perfekten Infrastruktur.

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

**Sous-Chef – Küchenchef-Stellvertreter/In
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 beschreiben, von Anfang an Teams führt und für bestimmte Bereiche – den Neigungen und Stärken angepasst – zuständig sein wird. In einer lebendigen professionellen 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 Gästebewertungen und die Verwendung von ausschliesslich marktführenden Produkten, die in feinste 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

Die Gastronomiegruppe **(zfv)**

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 UNIESS

Schanzengasse 1, 3012 Bern
suchen wir per sofort ein/e/n

Betriebsassistent/In

Ihre Aufgabe: Sie führen und organisieren den Betrieb selbständig, übernehmen die Führung und Schulung der Mitarbeitenden und planen deren Einsätze. Die Gestaltung der Menüplanung, die Budgetierung in Zusammenarbeit mit dem Betriebsleiter sowie die Offenstellung und Durchführung von Caterings gehören ebenfalls zu Ihrem Verantwortungsbereich. Zudem sind Sie für die Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien 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 Spezialanlässen 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 Gastgewerbe – vorzugsweise als Koch –, bringen den Abschluss einer Hotellschule, gute PC-Kenntnisse sowie Erfahrung im Kalkulieren und Planen von Events mit. Zudem konnten Sie bereits erste Führungserfahrungen sammeln. Sie sind eine vertrauenswürdige Persönlichkeit, die belastbar sowie leistungsfähig 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 Taurio, 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

hupp.

Haus des Mann Kneiser für Tagungen und Partys, Wiesen 90

Die Hupp (www.hupp.ch) ist ein kleines Seminarhotel mit 50 Betten, idyllisch gelegen am Fusse des Wisenberges im Kanton Solothurn. Neben der alkoholfreien Tagesgastronomie soll das Seminarangebot ausgebaut werden.

Infolge Pensionierung der bisherigen Leitung suchen wir auf anfangs 2011 oder nach Vereinbarung eine

Betriebsleitung

Wir suchen eine belastbare Persönlichkeit, im Alter von 35 bis 50 Jahren, welche über eine Ausbildung und Erfahrung in der Gastronomie und der Betriebsökonomie verfügt. Wichtig ist uns, dass Sie über Führungserfahrung, eine hohe Sozialkompetenz, Eigeninitiative und vernetztes Denken verfügen. Als christliche Institution setzen wir einen lebendigen Glauben voraus. Eine ausführliche Stellenbeschreibung stellen wir Ihnen gerne zu.

In der Rekrutierung unterstützt uns die Personal- und Unternehmensberatungsfirma **vita perspektiv ag**. Absolute Diskretion ist Ihnen zugesichert.

Unser Mandatsleiter, Oliver Panier, freut sich über Ihre E-Mail-Bewerbung oder Ihr komplettes Dossier via Post an folgende Adresse:

vita perspektiv ag, Winterhaldenstr. 12, 3627 Heimberg, Tel. 033 439 30 90,
opancier@vitaperspektiv.ch www.vitaperspektiv.ch

VG

Valentino Gastronomie AG

Für eines unserer italienischen Ristoranti im Ramuz Zürich suchen wir per 15. August 2010 oder nach Vereinbarung ein/e/n

Geschäftsführer/-in

Ihre Aufgabe: Ihnen obliegt die Führung des Restaurants. Mit Ihrem Team gewährleisten Sie reibungslose Abläufe und einen grösstmöglichen Kundennutzen. Gästezufriedenheit ist unser oberstes Gebot.

Was Sie mitbringen: Sie sind eine dynamische Persönlichkeit mit Organisationstalent und Flair für die italienische Küche.

Dank Ihrer sympathischen und vertrauensvollen Art ist es leicht für Sie, auf allen Ebenen zu kommunizieren. Sie haben eine Hotelfachschule abgeschlossen und/oder verfügen über Erfahrung in der Führung eines Restaurants. Italienisch ist keine Fremdsprache für Sie.

Das Innehaben eines Wirtepatentes für den Kanton Bern ist von Vorteil.

Wir bieten Ihnen: eine sehr herausfordernde Kaderstelle, wo Sie Ihre Ideen direkt einbringen und umsetzen können. Viel Führungs- und Fachverantwortung sowie eine selbstständige Tätigkeit innerhalb von gegebenen Rahmenbedingungen, eine motivierte Crew und gute Entwicklungsmöglichkeiten. Alles in allem die Chance, Ihr Können unter Beweis zu stellen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto.

Valentino Gastronomie AG
Herr Peter Vespa, Lerzenstrasse 19, 8953 Dietikon
Telefon 043 322 45 30 E-Mail: p.vespa@vgag.ch

Weitere interessante Stellen finden Sie auf unserer Homepage www.vgag.ch

Das Unique Hotel Post Zermatt hat Kultstatus!

Das Design und Interieur **** 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 Jannesstalle: eine initiativ-, leistungsorientierte und überzeugende Persönlichkeit als

Sales & Marketing Manager (m/w)

In dieser Position sind Sie verantwortlich für sämtliche Verkaufs- und Marketingaktivitäten des Unternehmens, um somit die erfolgreiche Entwicklung unseres Hauses züsterblich voranzutreiben. Zu Ihren Hauptaufgaben gehören der Ausbau und die Umsetzung von verkaufsfördernden und zukunftsorientierten Massnahmen.

Sie verfügen über einen Hotellachschulabschluss 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

Bahnhofstrasse 41
027 967 19 31
www.hotelpost.ch

Unique HOTEL POST Zermatt
restaurants • bars • clubs



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?

rebagdata ag | hotel management solutions

Als Schweizer Vertriebspartner der protel hotelsoftware GmbH und Preferred Partner von hotellerieuisse 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@rebag.ch
rebagdata ag | Einsiedlerstrasse 535 | Postfach 20 | 8813 Horgen

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

www.rebag.ch

hoteljob.ch

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

hotellerieuisse
Swiss Hotel Association
Un servizio di hotellerieuisse

Die Gastronomiegruppe



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

Für das von uns im Auftrag geführte

Restaurant Technorama

Technoramstrasse 1, 8404 Winterthur
suchen wir per sofort einen

Küchenchef (m/w)

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

Ihr Profil: Sie sind eine selbständige, flexible und belastbare Person, welche über eine abgeschlossene Berufsausbildung und Erfahrung in ähnlicher Position verfügt. Zudem besitzen Sie hohes Qualitätsbewusstsein, unternehmerisches Denken und Handeln sowie ein grosses Mass an Kreativität. Sie arbeiten ziel- und 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 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

Die Gastronomiegruppe



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

Zur Ergänzung unseres Teams im

Hauptszit

Flüelastrasse 51 in Zürich-Albisrieden

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Gruppenleiter/in

Ihre 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 Gastronomiebereich mit. Dazu gehört die Weiterentwicklung der erfolgreichen bestehenden Restaurantkonzepte und –angebote sowie die Sicherstellung der konstant 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 Gastronomiebereich 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



Die Sedrun Bergbahnen AG betreibt im Skigebiet in der Wintersaison das Bergrestaurant Mielez 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 | Dien | 7189 Ruera
Telefon 081 920 40 92 | silvio.schmid@sedrunbergbahnen.ch

SEDRUN - auf der Sonnenseite des Winters.

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 Bergbahnunternehmen der Schweiz. Wir betreiben die Ski- und Wandergebiete Corviglia, Diavolezza/Lagalb sowie den Schüttel- und Ausflugsberg Muottas Muragl und einige Hotels und Restaurants.

Muottas Muragl

ENGADINER
WEIN FESTIVAL

Das 1907 erbaute und historisch gewachsene Berghotel wird im Sommer 2010 komplett renoviert. Auf 2456 M.ü.M. mit der schönsten Aussicht auf die Engadiner Seenplatte bieten wir emotionale Erlebniswelten der besonderen Klasse. Mit einem gepflegtem a 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
- Angebotsplanung für Speisekarte, Tagesmenüs und Banketts
- A la carte und Banketts bis 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
- Kommunikationssicher in Deutsch, Italienisch- und Englisch-Kenntnisse

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

Berghotel Muottas Muragl, Herr Ewald Vcsek, 7503 Samedan, Tel.: 081 842 82 32, E-Mail: ewald.vcsek@best.ch

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

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 sonnigen 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 Ferrer freut sich, Sie kennenzulernen.

Landgasthof Lengmatta | CH-7276 Davos-Frauenkirch
Telefon +41 (0)81 413 55 79 | Fax +41 (0)81 413 80 53
www.lengmatta.ch | info@lengmatta.ch

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 einzigartiger Terrasse zur Reuss sowie über individuelle Seminars- und Bankettmöglichkeiten. Wir suchen nach Vereinbarung eine visierte 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 befugelt Sie, die Erwartungen unserer internationalen Gäste wenn immer möglich zu übertreffen. Reservationssysteme, Yield Management und Protel sind für Sie keine Fremdwörter: Sie verfügen zudem über die nötige Erfahrung, sind flexibel und belastbar.

Wir bieten Ihnen einen modernst eingerichteten Arbeitsplatz in einem harmonischen Umfeld mit einem jungen, gut eingespielten Team welches sich freut, mit Ihnen die anspruchsvollen und vielseitigen Herausforderungen anzugehen und unser Haus mit Elan und Verkaufstärkte 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

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 besticht das Hotel 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 Betriebsleiterin das top positionierte Haus. Die Aufgaben umfassen im Wesentlichen folgende Bereiche: Administration, Beratung der Kunden vor Ort, Verkauf, Mitarbeiterführung, Mithilfe auf den Etagen im Hausdienst und allgemeine Unterhaltsarbeiten. Falls Sie unsere Küchenbrigade in hektischen Zeiten beim Vorbereiten der Speisen oder 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 profundem Ausbildung aus dem Sektor des Tourismus oder/und Beherbergung. Sie packen überall mit an und gehen mit gutem Beispiel Ihrem Team als Vorbild voraus. Sie bringen sehr gute administrative Kenntnisse mit, arbeiten genau und selbständig, Fremdsprachenkenntnisse in Englisch 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



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 Sorrell 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

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 exklusive Betrieb bietet eine raffinierte Gastronomie auf gehobenem Niveau und verfügt über ein Gäste-Restaurant mit 60 Sitzplätzen, 10 VIP-Kunden-Lunchräume 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 GastgeberIn 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 Gastgeberpersonlichkeit 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 stilicheres 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 Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

Füelistrasse 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 mitzuhelfen die Gäste der bekannten Feriendestination Films-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 kreativen Brigade

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren unverbindlichen Anruf.

HOTEL RESTAURANT BELLEVUE CH-7017 Films
Marianne Tobler und Rolf Joos
Tel. 081 911 31 31
E-Mail: info@bellevuefilms.ch
<http://bellevuefilms.ch>



Herzlich willkommen an Bord!

«Der Meeting Point» direkt beim Flughafen freut sich auf Sie. Haben 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 absolvierter Berufslehre.

Servicefachangestellte

mit Berufserfahrung, Französisch- und Englischkenntnissen von Vorteil

Auf Ihr komplettes Bewerbungsossier 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 

Unsere 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 Veranstaltungsraum bis zu 80 Sitzplätzen.

Zur Ergänzung unseres Hotellerieerteams 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 Abendessens unserer betagten und teils geflügelbedürftigen 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 Auskünfte steht Ihnen Frau Nathalie Burkhalter, Teamleiterin Restauration, oder Jörg von der Planitz, Teamleitung 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

spmas/gempere

UNGELEHRTE



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!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

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

Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Réceptionistin (w/m)	Region Zürich	J15289
Reception shift leader (England - London)	International	J15255
Réceptionistin	Region Bern	J15260
Réceptionistin	Region Bern	J15087
Réceptionist /-in	Region Zürich	J15296
Réceptionistin	ganze Schweiz	J15286
Nachtportier	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
Réceptionistin / Reservationsmitarbeiterin	Region Ostschweiz	J15112
Réceptionist/in (Sommerseason)	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. VerkaufsführerIn 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 Cuisine	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	J15322
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
Pâtissier / Pâtissière	Region Mittelland (SO,AG)	J15324

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicemitarbeiterin	Region Bern	J15091
Servicefach-MitarbeiterIN	Region Mittelland (SO,AG)	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	Region Bern	J15089
Praktikant/in Service (Tschechische Republik - Prag)	International	J15090
Serviertöchter	Region Oberwallis	J15092
Servicefachangestellte	Region Zentralschweiz	J15093
Restaurantleiter/in	Region Graubünden	J15099
Stv. Restaurantleiter	Region Graubünden	J15100
Geschäftsführer/in	International	J15108
Chef de rang (Spanien - Costa Brava)	Region Zürich	J15114
Serviceangestellte	Region Graubünden	J15118
Servicemitarbeiter	Region Graubünden	J15119
selbständige Barmitarbeiterin	Region Graubünden	J15120
Stv. Restaurantleiter	Region Graubünden	J15121
Chef de rang	Region Zürich	J15123
Chef de rang (England - London)	International	J15250
Commis de rang (England - London)	International	J15251
Chef de Service (w/m)	Region Bern	J15258
Commis de rang (England - Dorset)	International	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. Restaurantleiter/in	Region Graubünden	J15275
Commis de rang	Region Bern	J15276
Servicemitarbeiter/-in à la carte	Region Zürich	J15290
Loungeservicemitarbeiterin (Bar & a 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
Bankettsachbearbeiter/-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
Etagegouvernante	Region Bern	J15282
Head Housekeeper (Irland - Galway)	International	J15075

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

Barmettler Immobilien | 033 437 76 30
barimmo.ch svit

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.
Einstellhallenplätze sind zum Mieten
vorhanden.

Miete: Fr. 4000.–/Mt. zzgl. Nebenkos-
ten-Akonto Fr. 1000.–

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

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

Barmettler Immobilien | 033 437 76 30
barimmo.ch svit

Am Dorfczentrum von **Blumenstein**
vermieten wir ab sofort oder nach Verei-
barung wir inmitten 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
Kleininventar.

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

Barmettler Immobilien | 033 437 76 30
barimmo.ch svit

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

Bar

Miete: Fr. 1800.–/Mt., NK: Fr. 500.–
Akonto

Gerne stehen wir Ihnen für eine Besich-
tigung zur Verfügung.

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 Fatsché, 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 Panoramasischt
- Sonnenterrasse mit ca. 300 Aussenplätzen mit Aussenbuffetanlage
- moderne Gastronomieküche mit allen notwendigen Nebenräumen
- Top-Zustand; vor einem Jahr neu erstellt

Hotel/Restaurant Pagigerstübli, 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 Dreibettzimmer mit DU + WC und Balkon
- 1 Einzelzimmer mit DU + WC
- 1 2½-Zimmer-Wohnung mit DU + WC
- 1 3½-Zimmer-Wirt-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

Anzeigen

2 Profi-Kaffeemaschinen

für höchste Heissmilch- und Milch-
schaumleistung.

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

Ext. Wasserpumpe auf Anfrage.
Revidiert ab Werk.

Tel. 079 753 39 13

Wer wettet auf den Hunger?



Spekulationen 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

Schweiz
Suisse
Svizzera
Svizra

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 25 / 24. Juni 2010



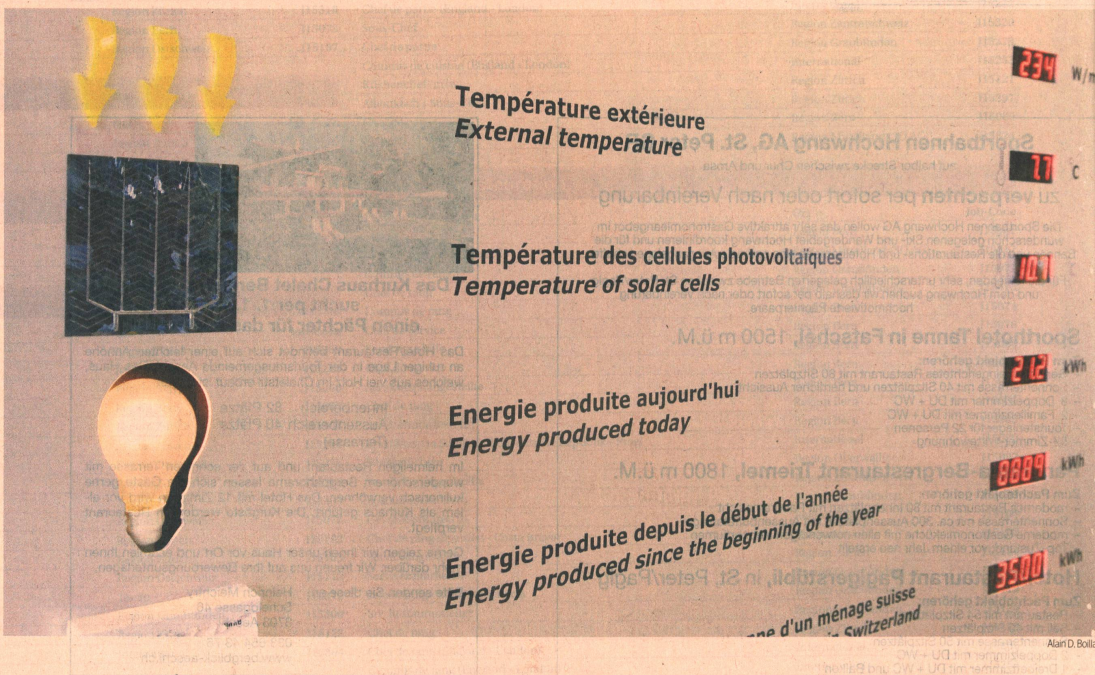
htrnews – jetzt registrieren und gewinnen

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 www.htr.ch
hotel revue

Energiecontrolling

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 Energierechnung aus der Portokasse gezahlt wurde. Wer sich 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 Minergie-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 Zwischenschritts 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.

Vielleicht 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 verzahnen.

Messwarterfassung

Manuell oder automatisch – das ist hier die Frage. Natürlich ist eine automatische Messwarterfassung 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 der Trend über Jahre aus? Was zeigt der Trend wenn klimatische Unterschiede bereinigt werden (Korrektur der Heizgradtage)? Was bedeutet der Energiebedarf für meine Emissionen in CO₂, SO₂, NO_x, Staub, etc.



Biologisch und fair



Schwob AG
Leinwanderei und Textilpflege
Kirchbergstrasse 19
3401 Burgdorf
Tel. 034 428 11 11
www.schwob.ch