Zeitschrift: HTR Hotel-Revue Herausgeber: hotelleriesuisse

Herausgeber: hotelleriesuis **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: 09.12.2025

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

stellenrevue htr Le principal ma de la branche marche d'emplement de la branche marche d'emplement de la branche d

htr hotel revue

Nr. 25 / 24 Juni 2010



steliob.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 Bromeis, der die Schweiz durchschwimmt. Tägliche Berichterstattung unter www.htr.ch

htr hotel revue



Inhalt/Sommaire

innait/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

Ergebnisoptimierung

Wie man Umsatz, Kosten und Ergebnis kontrollierbar macht.



Ergebnisoptimierung



DR. MARCUS FREYMANAGING 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 Leistungspalette oder der Flächennutzung erfolgen. Ein weiterer wesentlicher Ansatzpunkt zur Ergebnisverbesserung ist die Optimierung der Umsatzstruktur.

Kostenreduzierung

Es istlaufend zu prüfen, ob beispielsweise durch ein vermehrtes F&B-Controlling, durch Optimierung der Diensteinsatzplanung der Mitarbeiter, durch multifunktionellen Mitarbeitereinsatz, durch Optimierung von Arbeitsabläufen, durch Anpassung des Leistunges-/Qualitätsniveaus an das erzielbare Umsatzniveau, durch Überprüfung der Notwendigkeit bestimmter Leistungen, durch Rationalisierungsinvestitionen etc. niedrigere Kosten erzielt werden können. Ein weiterer kostenorienterter Ansatzpunkt sind Energieüberwa-

chungs- und Steuerungssysteme. Make-or-Buy-Entscheidungen, resp. Optimieren der Finanzierungsstrukur 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 Kernkompetenzaucheine/Verantwortungs- und Risikoteilung zwischen den beiden Partnern. Für den Betreiber reduziert sich der Kapitalbedarf, was zu einem erhöhten Return on Investment (ROI) führt. Der Investors einerseits hat den Vorteil, dass er einen

professionellen und kompetenten Partner für das Betreiben seines Hotels auswählen kann, der seine Renditeerwartungen erfül-

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»









Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

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



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!

hoteljob.ch

optimierung

Die Stellenplattionn für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

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

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
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J5337

Exp	ress Stellengesuche				
1	2	3	4	5	6
B170	Administrativer Bereich / Front Office	32	IT	per sofort	D F I E
B1213	Aushilfe für Service/Etage oder Réception	29	DE	per sofort	DE
B1220	Betriebsleitung / Geschäftsführung	51	CH	per sofort	HERR
B1188	Chef de partie/Souchef	40	DE	per sofort	D F I E
B362	Event/Bankett/Administration	50	CH	per sofort	D F I E HU
B1203	Executive Housekeeper	37	CH	per sofort	D F I E PT
B1144	Front Office/Events/Reservations Management	28	CH	per sofort	D F I E ES
B1229	Hotel Direktor	52	CH	per sofort	ES
B763	Küchenchef	56	CH	per sofort	DIES
B831	Management/Direktion/Verwaltung	54	CH	per sofort	D F I 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	Restaurantassist./Empfangsassist./Serviceangestellte/Barmitarbe	iterin 24	DE	per sofort	D F I E TR
B1148	Servicefachangestellte	26	CH	per sofort	D -
B835	Spitalhotellerie/Gesundheitswesen/Konzeption/Consulting	30	DE	per sofort	DIFIE
B656	Team- oder Gruppenleiterin	38	CH	per sofort	DE
B1170	Zimmermädchen/Küchenhilfe/Kellnerin/Service	25	HU	per sofort	D

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

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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

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

Le marcne demplos et le marcne immooiller pour torelenet, la restauration et le tourisme
Herausgeber / Editeur, hoteldiresiusiuse, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction.
Monbijloustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23
Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier
Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König
Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger
Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Patricia Nobs Wyss, Monika Hausammann
E-Mali incredabltr. M. Menazera wanust her

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 Welterbildung / formation initiale et continue
- Aus- und Welterbildung / Formation initiale et continue
- Aus- und Welterbildung / Formation initiale et continue
- Stellenangebote / Demandes d'emploi
- Stellenangebote / Demandes d'emploi
- Kaderrubnik / rubrique cadres / Tourismus
- CHF 1.80
- Handing / Guadri CHF 2.10
- Handing / Guadri CHF 2.30
-

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'enploi) 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/quadri CHF 2.10

- Ausgabe / Numéro Nr. 26/2010 Nr. 27/28/2010 Nr. 29/30/2010 Nr. 31/2010 - Erscheint / Parution 22.7.2010 5. 8. 2010 1.7.2010 8.7.2010 19. 7. 2010 2.8. 2010

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

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

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

ge WEMF-begtaubigt 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 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 gutbürgerlichen Landgasthof und Spitzenrestaurant erwartet Sie. Treftpunkt für Geniesser einer hochstehenden, professionellen und ehrlichen Gastronomie. Ihrer unternehmerischen Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt. Vour Home is your Castle, im nustikal-gemültlichen, allein stehenden Gebäude im Landhausstil wartet eine 5-Zimmerevohnung auf zwie 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 Anhohe, 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 Pächterlin - Geschäftsführerlin

Der perfekt eingerichtete Betrieb mit 40-50 Plätzen und wunderschöner, grosszügig angelegter Terrasseinmitten von Grün— abseits vom Lärm und der Hektik des Alltags— bietet viel konzeptionelle Freiheit und Potentiall Klarbevorzugt wird die Variante «Miete/Pacht». Geschäftsführung in einer Anfangsphase ist denkbar. Ein gastronomisch erfolgreich eingespieltes Paat/Duo wäre optimal. Idealerweise übernimmt «En 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 Beteich, müssen nichts verändern oder in die Technik investieren: die Top Infrastrukur 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 TIL 04 4802 12 00 Fax 044 802 12 01 www.schaefepartner.ch

Nr. 25 / 24. Juni 2010

Die Gastronomiegruppe



Wir sind ein traditionsreiches, zukunftgerichtetes Gastronomle-unternehmen 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

Bistro UNIESS

Schanzeneckstrasse 1, 3012 Bern suchen wir per sofort eine/n

Betriebsassistent/in

Ihre Aufgabe: Sie führen und organisieren den Betrieb selbständig, inre Aurgabet: Sie tunnen und organisieren den beerteit Seitostanolig übernehmen die Führung und Schulung der Mitarbeitlenden und planen deren Einsätze. Die Gestaltung der Menüplanung, die Budgetierung in Zusammen-arbeit mit dem Betriebsleiter sowie die offferstellung und Durchführung von Caterings gehören ebenfalls zu Ihrem Verantwortungsbereich. Zudem sind Sie für die Einhaltung der Hyglene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien ihr 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 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

Ihr Profil: Sie verfügen über eine Grundausbildung im Gast-gewerbe – vorzugsweise als Koch –, bringen den Abschluss einer Hotelfachschule, 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 leistungs-und einstabrent ist und dienen Idene nachte kelt und diese mit. und einsatzbereit ist und eigene Ideen entwickelt und diese mit Elan verwirklicht. Im Weiteren verügen Sie über eine gute Kooperationshinigkeit und pflegen einen konstruktiven Konfliktstil. Nicht zuletzt denken und handeln Sie betriebswirtschaftlich und nehmerisch.

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

hoteljob.ch

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



HUPP

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

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

Betriebsleitung

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

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, opanier@vitaperspektiv.ch www.vitaperspektiv.ch

Valentino Gastronomie AG

Für eines unserer italienischen Ristoranti im Raum Zürich su-chen wir per 15. August 2010 oder nach Vereinbarung eine/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 Herflachschule 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 Tätigkett 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

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 Bankette mit bis zu 200 Personen im Rahmen einer sehenswerten perfekten Infrastruktur.

sehenswerten pertekten 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 einzigen hauseigenen Kräutergarten der Stadt, Special Events auf der Penthouse-Terases oder Chef's Table als kulmarische Workshops mit einem erfrischenend 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, 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 efflizienten Management, werden Sie im Unternehmen mitwachsen und im Sinne der Kariereplanung langfristig weitere Zusatzaufgaben oder eine Küchenchefstelle in einem der neuen entstehenden Hotels in der näheren Umgebung

uormennen. Highlights der Stelle: Top Hotel in super Lage, regelmässige Höchstnoten in Gästebeurteilungen und die Verwendung von ausschliesslich markfrischen Produkten, die in feinste mediterrane Gerichte umgesetzt werden! Wollen Bie anspruchvolle Kunden aus aller Welt und die Gäste der Kantonshauptstadt kultinarisch ver-wöhnen? Sind sie der Profi auf dem Weg zu neuen Ufern, der darauf bremit 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 TIL. 044 802 12 00: Fax 044 802 12 01 www.schaeferpatrer.ch

Das Unique Hotel Post Zermatt hat Kultstatus!

Sales & Marketing Manager (m/w)

n dieser Position sind Sie verantwortlich für sämtliche Verkauts- und karketingsklivitätien des Unternehmens, um somit bie einfolgseiche Ertwicklung unserest Hauses seistreblig voranzufteiben. Zu litren Hauptaufgaben gehören der Ausbau und die Umsetzung vom verkaudisföremden und zukunftijorlenfleren Mossnohmen.

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





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 hotelleriesuisse betreuen wir ein breit gefächertes und entsprechend spannendes Kundenportfolio. protel-Lösungen bestechen durch erstklassige Funktionalität, intultive 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

Die Gastronomiegruppe



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsge-Die ZP-Unternehmungen sind ein träditionsreiches, zukunttsge-richtetes, Gastroomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZP-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, nsen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die ner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für das von uns im Auftrag geführte

Restaurant Technorama

Technoramastrasse 1, 8404 Winterthur

suchen wir per sofort einen

Küchenchef (m/w)

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

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

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

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit - wi freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welch 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 (ZV)



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 ZPV-Unternehmungen gehören die Sorgell 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

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 Gastronomiesegment mit. Dazu gehört die Weiterentwicklung der erfolgreichen bestehenden Restaurant-konzepte 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 Qualitätsyerständnis 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 Gastronomiesektor 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 Milez 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 pröfen wir die Übernahme eines "weiteren Gastrobetriebes.

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

Bereichsleiter /-in Gastronomie

Wir offerieren eine anspruchsvolle, attraktive und selbständige Arbeitsstelle. Sie wir unterheiten einspruchsvollie, auf aktive und seitsstanluge 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 Personlichkeit, die es schätzt selbständig 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 Rueras
Telefon 081 920 40 92 | silvio.schmid@sedrunbergbahnen.ch

SEDRUN - auf der Sonnenseite des Winters

hoteljob.ch



Veränderungen beginnen hier www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Die Bergbahnen ENGADIN St. Moritz AG ist eines der grössten Bergbahn-unternehmen der Schweiz. Wir betreiben die Ski- und Wandergebiete Corviglia, Diavolezza/Lagalb sowie den Schlittel- und Ausflugsberg Muottas Muragl und einige Hotels und Restaurants.

Muottas Muragi



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, Tagesmenus 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
- Kommunikationssicher in Deutsch, Italienisch- und Englisch-Kenntnisse

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

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

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



landgasthof LENGMATTA

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.

dgasthof Lengmatta | CH-7276 Davos-Frauenkiro fon +41 (0)81 413 55 79 | Fax +41 (0)81 413 60 5 www.lengmatta.ch | info@lengmatta.c

HOTEL DES BALANCES

Unser trendiges Boutique Hotel verfügt über 56 außergewöhnliche Gästazimmer und Suiten, ein von Gäut Millau mit 14 Punkten bewertetes Restaurant mit Lounge, Ber und einzigartiger Terrasse zur Reuss sowie über individuelle Seminar- und Banketträumlichkeiten. Wir suchen nach Vereinbarung eine visierte Gastgeberpersönlichkeit als

FRONT OFFICE MANAGER

«Unsere positive und kompetente Ausstrahlung wird vom Gast reflek vollsere posture unser Credo. Weil Sie auch kommunikativ nur dass reehe-wandt sind, bereitet Ihnen der Umgang mit Menschen Freude und beflü-gelt. Sie, die Erwartungen unserer internationalen Gäste wenn immer möglich zu übertreffen. Reservationssysteme, Yield Management und Protal sind für Sie keine Freimdwörter. Sie verfügen zudem über die nöti-ge Erfahrung, sind flexibel und belastbar.

Wir bieten Ihnen einen modernst eingerichteten Arbeitspletz in einem harmonischen Umfeld mit einem jungen, gut eingespielten Team welches sich freut, mit Ihnen die anspruchsvollen und vielseitigen Herausforderungen enzugehen und unser Haus mit Elan und Verkudstärke optimal auszulasten. Entsprechende Kompetenzen sowie attrektive Anstellungsbedingungen sind für uns eine Selbstverständlichkeit.

Interessiert? Für nähere Auskünfte steht Ihnen Herr Peter E. Büssel gerne zur Verfügung oder freut sich über Ihre vollständigen Beweibungsunterlagen 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 be-sticht das Hostel durch attraktive Gruppenangebote, ebenso zieht das Haus viele Wanderer und Biker an. Familien, Schulklasse Seminargäste und Individualtouristen gehören zu unseren Stamm-

Ihr zukünftiges Aufgabengebiet In dieser herausfordernden und vielschichtigen Tätigkeit führen Sie zusammen mit der Betriebslei terin das top positionierte Haus. Die Aufgaben umfassen im We sentlichen folgende Bereiche: Administration, Berätung 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 profunder Ausbildung aus dem Sektor des Tourismus oder/ und Beherbergung. Sie packen überall mit an und gehen mit gutem Beispiel Ihrem Team sly Vorbild voraus. Sie bringen sehr gute administrative Kenntnisse mit, arbeiten genau und selbständig. Fremdsprachenkenntnisse in Englisch und Französisch runden Ihr Profil ab.

dieser lebhaften Arbeit werden Sie von der Betriebsleitung vor Ort und von der Geschäftsstelle der Schweizer Jugendherberge 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



Die Gastronomiegruppe



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsge-Die ZPV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsge-richtetes Gästronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Soreil 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 Gäster Restaurant mit Go 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 16 efür die Planung und Qualitätssicherung des hochstehenden Angebotes verantwortlich. Als Gastgeberlin pflegen Sie einen zuvorkommenden Kontakt zu den anspruchsvollen Gäsien. 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 Qualitäts-bewusstsein, Eigeninitiative, Belastbarkeit sowie Kommunikationsfähigkeit auf. Ein stilsicheres 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 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



Sie haben Freude in einem Top-Team mitzuhelfen die Gäste der bekannten Feriendestination Flims-Laax zu verwöh-nen, 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 À-la-carte-Service. Ihre Kenntnisse in der englischen Sprache wenden Sie mit

Jungkoch/-köchin

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren unverbindlichen

HOTEL RESTAURANT HOTEL RESTAURANT BELLEVUE CH-7017 Films Marianne Tobler und Rolf Joos Tel. 081 9113131 E-Mall: info@bellevueflims.ch http://bellevueflims.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 Bin-ningen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09 www.hotelia.ch



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 Kreativität und Freude an einem abwechslungsreiche und vielseitigen saisonalen Angebot.

Per August 2010 suchen wir

Jungkoch/-köchin

mit absolvierter 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



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 Hotellerieteams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung fröhliche, verantwortungsbewusste, engagierte und gelernte MitarbeiterInnen mit Berufserfährung:

Mitarbeiterin Restauration (30 - 45 Jahre) 80%

Für den gepflegten Service in unserem öffentlichen Restaurant Sinfonie (ganztags), aber auch für den Mittags- und Abendservice unserer betagten 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 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

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



Direktion / Geschäftsleitung		The same of the sa
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Geschäftsführer (m)	Region Zürich	J15110
Stellvertreterin der Betriebsleitung (80–100%)	Region Graubünden	J15311
Betriebsleiter no la com a toom in do la comis. Warwar	Region Bern	J15082
Geschäftsführer/ in	Region Zürich	J15318
Innovativer Geschäftsführer	Region Bern	J15079
Geschäftsführer (m/w)	Region Ostschweiz	J15107
Promise and the second distribution and all the second distributions and the second distribution and distribution	The state of the second	

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Viel Erfolg bei der Suche!

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

rt	The state of the s	Job-Code
egior	n Bern	J15259
	-	rt egion Bern

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Réceptionistin (w/m)	Region Zürich	J15289
Reception shift leader (England - London)	International	J15255
Réceptionistin	Region Bern	J15260
Réceptionistin 24 02 mais mastes anno par still	Region Bern	J15087
Réceptionist /-in	Region Zürich	J15296
Réceptionistin	ganze Schweiz	J15286
Nachtportiere 5. georgia depend alleronu neighted rejazeu	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 (Sommersaison)	Tessin	J15312
Rezeptionistin 4.091919.0019 UK.	Region Graubünden	J15300
Réceptionist/In	Region Zürich	J15122
Rezeptionist/in (England - Wiltshire)	International	J15304

Job-Code
ion Bern J15167
ernational 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-Cod
Pâtissier	Region Zentralschweiz	J1509
Koch	ganze Schweiz	J1509
Commis de Cuisine	Region Graubünden	J1509
Chef de cuisine	Region Genf	J1532
Koch	Region Bern	J1508
Sous-chef (England - London)	International	J1525
Sous-Chef	Region Graubünden	J1526
Koch	Region Bern	J1532
Commis pâtissier	Region Graubünden	J1510
Produktionsleiter	Region Bern	J1508
Küchenchef	Region Zürich	J1492
Jungkoch	Region Zentralschweiz	J1529
Küchenchef	Region Zürich	J1526
Chef de partie	Region Graubünden	J1527
Commis de Cuisine Tournant	Region Bern	J1511
Chef pâtissier	Region Graubünden	J1530
Chef de Partie	Region Graubünden	J1529
Chef de partie	Region Bern	J1508
Koch/Köchin	Region Zürich	J1511
Commis Pâtissier	Region Zürich	J1529
Tournant / Jungkoch	Region Zürich	J1529
Commis de Cuisine	Region Zürich	J1528

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)	usevia monegoring to International	J15252
Sous-Chef	- 91V 0	J15320
Chef de partie	We will find example of Region Graubünden	J15273
Commis de cuisine (England - London)	dez, Die Durchfu Ianoitanieria eungs, Sonderaniagsen	J15253
Küchenchef (m/w)	Region Zürich	J15121
Alleinkoch / Sous-Chef	Region Zürich	J15297
Chef de partie	Region Bern	J15080
Patissier / Patissière	Region Mittelland (SO,AG)	J15324

Service / Restauration		
Position, Arbeitgeber	Ort and deposits a separate	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
Geschäftsführer/in	Region Zürich	J15100
Chef de rang (Spanien - Costa Brava)	International	J15108
Serviceangestellte	Region Zürich	J15114
Servicemitarbeiter	Region Graubünden	I15118
selbständige Barmitarbeiterin	Region Graubünden	J15119
Stv. Restaurantleiter	Region Graubünden	J15120
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
		J15292 J15295
Serviceeinsatz	Region Graubünden	
Commis de rang	Region Zürich	J15302 J15303
Commis de rang	Region Neuchâtel/ Jura	
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

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

Stv. Geschäftsführerin (w)

Region Zürich

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

Barmettler | 033 437 76 30 | barimmo.ch svit

Am Dorfzentrum von **Blumenstein** ver-mieten wir ab sofort oder nach Verein-barung wir inmitten einer schönen Um-

Restaurant mit Hotelzim-

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

Interessiert? Wir stehen Ihnen gerne für

eine Besichtigung zur Verfügung

HESSER

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration

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

1 033 437 76 30 Immobilien barimmo.ch svit

Nr. 25 / 24. Juni 2010

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 Besichtigung und weitere Fragen zur Verfü-

Gastroconsult

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 matte bis in be bei

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

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.

033 654 43 76

Innenbereich 82 Plätze Aussenbereich 40 Plätze

(Terrasse)

Bitte senden Sie diese an: Heinrich Meichtry

Gastroconsuit AG | Unternehmensberatung
Frau Tina Müller
Standstrasse 6 | Postfach | 3000 Bern 22
Fel. 031 340 66 29 | Fax 031 340 66 33
tina.mueller@gastroconsuit.ch | www.gastroconsuit.ch



Barmettler | 033 437 76 30 | barimmo.ch

An gut frequentierter Lage im Kronenzentrum von Uetendorf vermieten wir ab sofort eine

Bergblick

Miete: Fr. 1800.-/Mt., NK: Fr. 500.-Akonto Gerne stehen wir Ihnen für eine Besichti-gung zur Verfügung.

Anzeigen

2 Profi-Kaffeemaschinen

für höchste Heissmilch- und Milch-The horiste Heissmiler and Miller-schaumleistung. Thermoplan, «Black&White» CTMF5-T, 2 Mahlwerke, 5-I-Heissmilchtank. http://www.thermoplan.ch/bw.html

Tel. 079 753 39 13

Ext. Wasserpumpe auf Anfrage. Revidiert ab Werk.

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 der nach Vereinbarung hochmotivierte Pächterpaare.

Sporthotel Tanne in Fatschél, 1500 m ü.M.

- Zum Pächtobjekt gehören:

 Gemütlich eingerichtetes Restaurant mit 80 Sitzplätzen

 Sonnenterrasse mit 40 Sitzplätzen und herrlicher Aussicht

 8 Doppelzimmer mit DU + WC

 2 Fämilienzimmer mit DU + WC

 Touristenlager für 22 Personen

 5%-Zimmer-Wirtewohnung

Panorama-Bergrestaurant Triemel, 1800 m ü.M.

- Zum Pachtobjekt gehören:

 modernes Restaurant mit 80 Innenplätzen mit Panoramasicht
 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
 Salim int 40 Sitzplätzen
 Sonnenterrasse mit 50 Sitzplätzen
 Sonnenterrasse mit 50 Sitzplätzen
 2 Doppetzimmer mit DU + WC
 1 Dreibettzimmer mit DU + WC und Balkon
 1 Einzelzimmer mit DU + WC und Balkon
 1 Einzelzimmer mit DU + WC
 1 2½-Zimmer-Wohnung mit DU + WC
 1 3½-Zimmer-Winder-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



Wer wettet auf den Hunger?



Spekulanten tragen dazu bei, dass immer mehr Menschen hungern. Ihre Wetten an oder Reis erst recht teurer werden. Viele Arme können sich deshalb selbst Grundnahrungsmittel nicht mehr leisten. Spekulationen, die Schwachen das Leben kosten, dürfen nicht sein. Wir helfen Menschen. PC 60-7000-4, www.caritas.ch





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 Energierechnung aus der Portokasse gezahltwurde. 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. 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 wirdinder Regeldazuführen, 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

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 Zählerein? Die Heizun wirderneuert? Rüsten Sie gleich einen auto matischen Energiezähler nach. Jetzt kön nen Sie nicht nur den Verbrauch erfassen sondern auch die erzeugte Wärme. Dami können Sie neu den Wirkungsgrad der Hei zung kontrollieren.

Auswertungen

Das Anlegen von Datenfriedhöfen kan nicht das Ziel sein, wichtig ist die zeitnah Auswertung der Energiedaten. Liegen die Daten im üblichen Bereich? Gibt es – auch nur kurzzeitige – Ausreisser? Wie sieht de Trend über Jahre aus? Was zeigt der Trend wenn klimatische Unterschiede bereinig werden (Korrektur der Heizgradtage)? Wabedeutet der Energiebedarf für meine Emissionen in CO₂, SO₃, NOx, Staub, etc.

Biologisch und fair

Schwob textiles of Scottzerland

Schwob AG Leinenweberei und Textilpflege Kirchbergstrasse 19 1401 Burgdorf Tel. 034 428 11 11