

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2010)
Heft: 29-30

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: 08.12.2025

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

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 29/30 / 22. Juli 2010

Der grösste Stellenmarkt der Branche

Le principal marché de l'emploi
de la branche



**Sunneklar! Mier mached
din Jobtraum wahr.**

www.activegastro.ch
Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich



Aktuell über 850 Hotel-
und Gastronomiejobs
in der Schweiz.

Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH



www.horega.ch 061 281 95 75

Gastropolis und seriöse
Miet- und Pachtobjekte:
HoReGA bringt Sie zusammen.

Personalmanagement und -rekrutierung
für die Hotellerie, die Gastronomie, den
Tourismus und das Gesundheitswesen



reception@hotelleriesuisse

Schlüsselkompetenzen für
den Hotelempfang erwerben

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-6
Deutsche Schweiz	4-10
Suisse romande	10
Svizzera italiana	10
International/Marché international	10
Stellengesuche/Demandes d'emploi	10
Immobilien	11



Fotolia

Die Teamlei(s)tung zählt



NORA FEHR
EIDG. DIPL. PR-BERATERIN,
DR. SCHENKER
KOMMUNIKATION AG BERN

Spätestens seit der Fussball-WM wissen wir dank Alain Sutter & Co., was einen Erfolgs-trainer ausmacht: «Der Coach muss die besten verfügbaren Leute aufs Spielfeld schicken. Er muss das Leistungspotenzial seiner Mannschaft genau kennen. Und er muss die Spielaktik konsequent darauf aufbauen. Erst dann kann ein Team seine volle Stärke entfalten.» Mit diesen Fähigkeiten wäre ein Trainer auch in der Business-Welt spitze. Auch hier muss der Coach dafür sorgen, dass seine Leute ihr ganzes Können ausspielen.

Teamspirit in der Hotellerie

Das gilt für die Hotellerie als klassisches «People-Business» ganz besonders. Denn seien wir ehrlich: Es sind in allerster Linie

die Mitarbeitenden, durch die sich ein Hotel von seinen Mitbewerbern unterscheidet – und nicht etwa die moderne Infrastruktur, die erstklassige Küche oder die atemberaubende Lage. Doch welche Rezepte gibt es, um ein Team aufzustellen, das sich nicht durch einzelne Promadonnen, sondern durch eine unschlagbare Gesamtleistung auszeichnet? Wie kommuniziert man mit Mitarbeitenden aus unterschiedlichsten Kulturen, in unterschiedlichsten Positionen? Wie spricht man sie an, ihre Aufgaben möglichst gut zu erfüllen und sich für die gemeinsamen Ziele einzusetzen, auch wenn sie vielleicht nur für eine Saison oder in Teilzeit im Einsatz sind? Der Schlüssel zum Erfolg liegt in kommunikativ überzeugenden Leadern. Basis für ein versiertes, engagiertes und verlässliches Team ist eine Füh-

rungscrew, welche die Bedeutung einer starken Unternehmenskultur und einer lebendigen Kommunikation kennt. Die weiss, wie wichtig der Dialog über alle Hierarchiestufen für die Leistungsfähigkeit, aber auch für den «Geist» eines Hauses und das Image eines Hotels ist.

Mitarbeiterkommunikation

Die Mitarbeiterkommunikation muss gezielt aufgebaut und kontinuierlich gepflegt werden. Sie hat zum Ziel, Kompetenz, Loyalität und Motivation bei den Mitarbeitenden zu stärken, überale Aufgabenbereiche hinweg ein Wir-Gefühl zu schaffen und damit die Produktivität und die Gästezufriedenheit zu erhöhen. Um diese Zielsetzungen zu erreichen, kennt die Mitarbeiter-

kommunikation zahlreiche Instrumente – von der Teamsitzung über die Sommerparty und die Mitarbeiterzeitung bis hin zum Familientag. Die Wahl der richtigen Instrumente ist matchentscheidend. So müssen auch in der internen Kommunikation Zielsetzung, Aufwand und Wirkung genau geprüft werden. Mehr ist nicht unbedingt besser, wichtig ist die Aufrichtigkeit des Managements. Nichts ist schlimmer, als wenn die Mitarbeitenden einen Event oder eine Geburtstagskarte als Alibiübung empfinden! Mitarbeiterkommunikation verlangt ehrlichen Einsatz, sorgfältige Planung und Fingerspitzengefühl. Eine authentische Mitarbeiterkommunikation schafft das Fundament für diesen einzigartigen Team-Spirit, der Stolz, Einsatzfreude und ungeahnte Kräfte weckt und Wunder bewirkt.

Weiterbildung aktuell.

Qualitätsgütesiegel für den
Schweizer Tourismus, Stufe I
20.21.04.2010, Sarnen
10.11.05.2010, Meisterschwanden
24.25.06.2010, Muri b. Bern
10.11.08.2010, Pfäffikon
14.15.09.2010, Basel
21.22.09.2010, Winterthur
10.11.11.2010, Lenzburg

Qualitätsgütesiegel für den
Schweizer Tourismus, Stufe II
18.19.05.2010, Zürich
09.10.06.2010, Luzern
30.31.08.2010, Gwatt
KOPAS-Ausbildungen
11.05.2010, Gwatt / 25.08.2010, Luzern
17.12.2010, Bern

Beginn Nachdiplomstudium HF
Hotelsmanagement, Zyklus 37
10.10.2010
Informationsveranstaltungen
11.05.2010, Hotel Allegro, Bern
14.06.2010, Hotel Schweizerhof, Luzern
09.08.2010, Hotel Schweizerhof, Zürich
31.08.2010, Victoria-Jungfrau Grand Hotel + Spa, Interlaken

reception@hotelleriesuisse
Zyklus 5
Modul 1 Persönlichkeit:
Modul 2 Front Desk Skills: E-Learning, Self Learning
Modul 3 Kommunikation: 29.11. – 04.12.2010
Seminarhotel Sempachersee, Nottwil
www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch, Telefon +41 (031) 370 43 01

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association



4-wöchiger Intensivkurs Réception
für Ein- und Umsteiger an die Hotelréception mit FIDELIO Front Office

4. Oktober bis 29. Oktober 2010

Verlangen Sie bitte unser Kursprogramm oder besuchen Sie uns auf unserer Homesite www.hotelschule-loetscher.ch

HOTELSCHULE LÖTSCHER

Föhrstrasse 1B, 7270 Davos Platz - Fon 081 420 65 26 - E-Mail: info@hotelschule-loetscher.ch

736-473

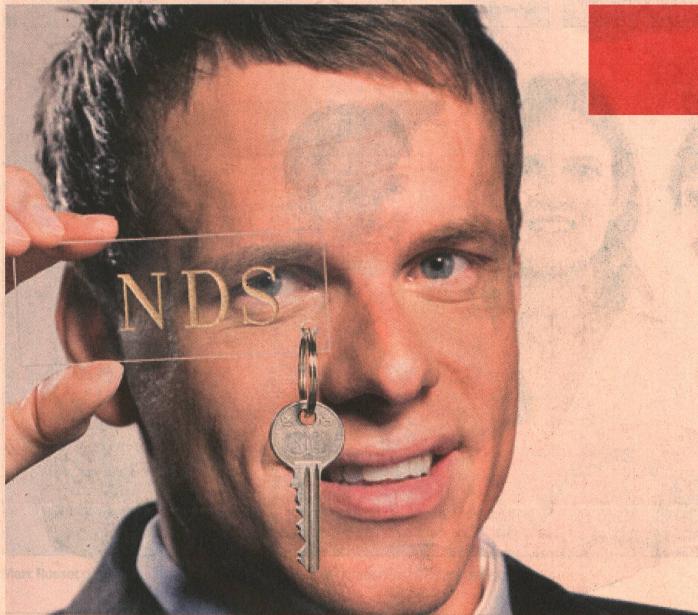
Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

www.hotelleriesuisse.ch/nds

Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch


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!

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1252	Praktikum/Anstellung im touristischen Bereich (60-80%)	21	CH	per sofort	D F E E
B170	administrativer Bereich / Front Office	32	IT	per sofort	D F E E
B1261	Alleinkoch, Küchenchef, Sous-Chef	50	CH	per sofort	D F E E ES
B1243	Allrounder, Küchenhelfer, Abwäscher oder ähnlich	50	PL	per sofort	D F E PL RUS,IS
B1279	Assistant F&B Manager,Assistant Event Manager	32	CH	per sofort	D F E DA EN IS
B1213	Aushilfe für Service, Etage oder Reception	29	DE	per sofort	D E
B1275	Bar / Kellner	36	DE	per sofort	D E
B1264	Bereichsleitung / regionale Leitung / Administration	33	DE	per sofort	D E
B948	Direktion, Geschäftsführung, Management	53	CH	per sofort	D F E
B872	Direktion Geschäftsführung	47	CH	per sofort	D F E S / NO
B362	Event/ Banket/ Administration	50	CH	per sofort	D F E E HU
B275	Eventkoordinator / Marketingassistentin	28	CH	per sofort	D F E E ES
B1229	Hotel Direktor	52	CH	per sofort	D F E E ES
B1287	Koch	20	DE	per sofort	D F E

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1206	Marketing	34	CH	per sofort	D F E ES
B1208	Mittleres Kader HF/Marketing/Reception	32	CH	per sofort	D F E
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	44	DE	per sofort	D E
B1265	Receptionist	28	ES	per sofort	D F E ES
B354	Restaurantassistent,Empfangsassistent,Serviceangestellte / Barmitarbeiterin	24	DE	per sofort	D F E E TR
B1294	Rezeption, Administration, Kommunikation, Verkauf, Tourismus	18	CH	per sofort	D F E ES
B1286	Service / Restauration	55	CH	per sofort	D
B835	Spitshotellerie, Gesundheitswesen, Konzeption, Consulting	30	DE	per sofort	D F E
B1272	Stv. Direktor, F&B Manager	31	DE	per sofort	D F E E ES PT SV
B1260	Teiltzeit / Service / Reinigung / Administration / etc.	24	CH	per sofort	D

1 Referenznummer - Numéro des candidats

2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (Position souhaitée)

3 Alter - Âge

4 Nationalität - Nationalité

5 Eintrittsdatum - Date d'entrée

6 Sprachenkenntnisse - Connaissances linguistiques

Stand per 19.7.2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

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

hoteljob.ch

HESSER
Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Direktion

Wir suchen für ein bekanntes Hotel im Heidiland mit 56 Zimmer auf den Herbst 2010 / Frühling 2011 eine erfahrene Direktion. Der Betrieb verfügt über eine grosse Stammkundschaft von Ferien-, Seminar- und Firmengästen.

Wenn Sie sich für einen vielseitigen Betrieb interessieren und ein frontorientierter Gastgeber sind, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung, welche absolut vertraulich behandelt wird.

Poststrasse 2, PF 413, CH-8808 Pfäffikon SZ
055 / 410 15 57 – FAX 055 / 410 41 06
hesser@bluewin.ch

Mirihi
as unique as you

Mirihi – as unique as you!

The Mirihi Island Resort is a very successful, unique, elegant and small boutique hotel in the South Ari Atoll in the Republic of the Maldives. Only 36 tastefully appointed villas are spread over the island. We have one main restaurant, one over-water a-la-carte restaurant, one main bar and one sunset cocktail bar (included in the over-water restaurant). Besides that, we spoil our guests with a very professional dive-centre, some non-motorized water-sport equipments, with a wonderful sailing yacht and with a small and elegant SPA-area. But the most important is our personal and unique service – as unique as you!

After more than 3½ years, our current General Manager will leave the island by end of April 2010. Therefore, to complete our dynamic and successful team, we are looking for a

General Manager

Date of joining by agreement

A couple-contract for a GM and a Guest-relations-Supervisor could be considered

Who we are:

- A very unique and elegant, yet laid-back niche-product in the middle of the Indian Ocean
- A resort to be rated as a 4.5* boutique-resort with a year-occupancy of around 90%
- Our guests are mainly from Switzerland, Germany, the UK, Japan and Scandinavia
- Overall year we have about 45% repeating-guests
- The Mirihi Island Resort is a privately owned company with three owners (two Maldivians and one Swiss)
- We are one of the most successful resorts in the Maldives and we are operating with around 130 team members, mainly coming from the Maldives, Sri Lanka and India

What we expect from you:

- You will be in full charge of the entire resort operation, including all operational departments (rooms division, food & beverage, maintenance, etc.) as well as human resources, finance and sales & marketing, together with the experienced local Assistant General Manager and an excellent team of Senior Managers
- You like to train and lead local talents to assist you in the junior management positions and you enjoy working in a team environment, breaking down barriers between different levels of staff, making everyone feel equally important
- You will report directly to the owners

What kind of person you should be:

- An out-going, hands-on, dynamic, professional leader with excellent communication skills
- A natural team player providing a very personal and unique service to our guests
- You should have excellent skills in German and very good skills in English (in speaking and writing), an additional language may be a plus-point
- Some working experience on an island or generally in the Asian region would be an advantage

What we can offer you:

- Probably the most beautiful place on earth to live daily the wonderful vocation of hotel business
- USD net. salary (tax free) and attractive annual bonus scheme
- Return flight ticket to the passport country twice a year
- Single accommodation in a two-room apartment
- All meals and reasonable beverages in the main restaurant
- 30 days annual holiday and 1 day off per week
- Additionally 7-days R&R per year, including a flight allowance
- Health insurance (paid by Mirihi)
- Free laundry and reasonable discounts for all further resort facilities

What does it need to contact us?

It does need the enthusiasm to work on a small island in the middle of the Indian Ocean and the consciousness of what this means for your life and for your personal environment. It does need your conviction about yourself, your skills and especially the joy of working with a young, international team. And last but not least it does need you as a person and your humanness.

We are looking forward to receive your detailed CV with your photo and the most important references via e-mail to gm@mirihi.com (please file-size not more than 2MB). For more impressions about Mirihi, please visit our homepage, www.mirihi.com. **Please take notice that only short-listed candidates will be contacted.**

For any further information regarding your application, please contact Mr. Martin Vossen, General Manager, Mirihi Island Resort, South Ari Atoll, Republic of the Maldives, E-mail: gm@mirihi.com, Mobile: +960 778 63 31

Boutique Hotel – Spitzengastronomie – Michelin-Stern

Drei Schwerpunkte prägen das Ziel der Stelle: Die Fähigkeit ein gut eingespieltes Serviceteam optimal zu führen, aktiv zu verkaufen sowie durch hervorragende Weinkenntnisse zu brillieren! Erkennen Sie sich wieder? Willkommen bei unserem Auftraggeber – eine Top-Adresse der Branche! Standort: An bevorzugter Lage der Deutschschweiz mit Panoramablick in die herrliche Bergwelt – gleichwohl nur einen Katzensprung von grosseren Stadtzentren entfernt.

Das perfekte Küchenmanagement unter der Leitung eines bekannten Grand Chef Relais Château prägt den ausgezeichneten Ruf dieses kleinen aber feinen Betriebes (Typ Bistro) auch weit über die Landesgrenzen hinaus. Der mit Raritäten wohl sortierte Weinkeller ist beeindruckend. Was jetzt noch fehlt sind Sie: Exzenterler Gastgeber an der Front, Botschafter des Hauses und vertraut mit den Mechanismen eines optimalen Guest Relation Managements.

Restauranteleiter/in
Mitglied des Geschäftsführungsteams

Sie sind sprachlich gewandt, rhetorisch geschickt und schätzen die Atmosphäre eines exklusiven Gourmet Restaurants. Im Umfeld von hoch anspruchsvollen Gästen, wichtigen Persönlichkeiten des täglichen Lebens und internationaler Prominenz fühlen Sie sich wohl. Eine Servicefach-Ausbildung sowie einen Leistungsausweis als Chef de service oder Restauranteleiter bringen Sie mit und gelten als selbstbewusst, lösungsoorientiert und organisatorisch starker Gastprof.

Weitere Aspekte: Attraktive Ganzjahressetze oder auf Wunsch Saison-Anstellung, flache Hierarchie, klare Vorgaben, Eintrittstermin auf Ende Sommer/Herbst; evtl. früher/später nach Vereinbarung. – Interessiert? Bereit für eine echte Herausforderung in einer der beliebtesten Schlemmeroasen der Schweiz? Dann bitte Lebenslauf mit Foto via Mail senden oder InfoLine +41 44 802 12 00 anrufen. Aussenhalb der Bürozeiten +41 79 402 53 00 – Bin gespannt auf Sie und das Gespräch mit Ihnen!

Ralf-Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

Das Unique Hotel Post Zermatt hat Kultstatus!

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

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

Sales & Marketing Manager (m/w)

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

Sie verfügen über einen Hotelfachschulabschluss und bringen einige Jahre Berufserfahrung in der Hotellerie & Gastronomie in helender Position mit. Sie sind verantwortlich für resultatenorientiertes Marketing und übernehmen gerne Verantwortung. Als loyale und unternehmerisch denkende Persönlichkeit 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 Peeren, Direktor
Bahnhofstrasse 41, 3920 Zermatt
martin.peeren@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

**KULTUR
CASINO
BERN**

IHRE BEGEISTERUNGSFÄHIGKEIT IST GEFRAKT

Das Kulturcasino, als Teil der Burgergemeinde Bern, liegt mitten in der Stadt Bern. Das über 100-jährige Gebäude ist der ideale Ort, um Konzerte und kulturelle Anlässe durchzuführen und bietet eine vielfältige, gepflegte Gastronomie. Im Hinblick auf die Pensionierung des heutigen Stelleninhabers suchen wir auf den 1. Juli 2011 Sie als

Direktor/Direktorin

Ihr Verantwortungsbereich:

Als Direktor/in tragen Sie die Gesamtverantwortung und sind insbesondere zuständig für:

- die fachliche und personelle Führung einer grösseren Zahl von Vollzeit- und Teilzeitmitarbeitenden
- das Event-Management, die aktive Saalvermietung und den professionellen Kongressbetrieb
- die Akquisition von neuen und Betreuung bestehender Kunden
- die Pflege des Kontaktes zum Berner Symphonieorchester, zur Casino Restaurants Bern AG und weiteren burgerlichen Gastbetrieben
- die Festlegung der Leitlinien für den Unterhalt von Gebäuden und Einrichtungen
- die selbstständige Führung des Rechnungswesens
- den Kontakt zu Behörden und zur Burgergemeinde

Ihr Profil:

Für diese anspruchsvolle Stelle bringen Sie folgende Voraussetzungen mit:

- Kommunikative, reife Persönlichkeit
- Mehrjähriger, erfolgreicher Führungsabschweis
- Höhere Fachausbildung in den Bereichen Gastronomie, Marketing, Tourismus, Kommunikation oder gleichwertige Ausbildung
- Nachgewiesener Erfolgsausweis im Verkauf von Dienstleistungen
- Gutes Verhandlungsgeschick und Durchsetzungsfähigkeit
- Verhandlungssichere Kommunikationsfähigkeiten in Deutsch und Französisch, eventuell Englisch

Im Spannungsfeld zwischen Kultur und Kommerz bieten wir Ihnen eine abwechslungsreiche Aufgabe, in welcher Sie sich aktiv einbringen und etwas bewegen können.

Die Attraktivität dieser Position liegt in der Chance, den Erfolg einer traditionellen bernischen Institution zu verantworten. Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, dann freuen wir uns über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen, die wir mit absoluter Diskretion behandeln werden. Ihre Bewerbung leiten Sie bitte an:

Burgergemeinde Bern, Herr Thomas Studer, Leiter Zentraler Personaldienst Amthausgasse 5, Postfach 234, 3000 Bern 7, thomas.studer@bgbern.ch
www.bgbern.ch und www.kultur-casino.ch

Gastroconsult

UNTERNEHMENSBERATUNG FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Im Auftrag der Gemeinde Visp suchen wir per 1. Dezember 2010 für das Restaurant **La Poste**, welches im **Kultur- und Kongresszentrum Visp** integriert ist eine/n

Mieter/in oder eine/n Geschäftsführer/in

www.lapostevisp.ch

Nach über 4 Jahren erfolgreicher Tätigkeit übernimmt der bisherige Betreiber eine neue Herausforderung. Das Restaurant **La Poste** ist ausgerichtet auf ein breites Gästesegment, verbunden mit einer aussergewöhnlichen gastronomischen Dienstleistung. Ein gepflegerter à la Carte Service, die Ausrichtung von gesellschaftlichen Anlässen (Bankette) sowie der unkomplizierte Mittagsservice, sind Qualitätsmerkmale die diesen interessanten Betrieb heute auszeichnen.

Sie sind eine Gastgeberpersönlichkeit mit einer abgeschlossenen Berufslehre im Hotelfach mit eidg. Fachausweis und verfügen über mehrjährige Erfahrung mit fundierten Fachkenntnissen in der Gastronomie (Küche, Service, inklusive Fähigkeiten auswählen). Ihr Profil wird abgerundet durch Unternehmergeiste, Führungskräfte und Organisationstalent.

Die Gemeinde Visp bietet Ihnen einen spannenden Arbeitsplatz im lebhaften Kultur- und Kongresszentrum zu fairen und zeitgemässen Anstellungs- bzw. Mietbedingungen.

Der Betrieb verfügt über folgende Räumlichkeiten: EG: Restaurant 60 Sitzplätze, Saal 30 Sitzplätze, Sitzungsräume, 40 Sitzplätze, Gartenterrasse 80 Sitzplätze. UG: Kegelbahn. Im Obergeschoss, in Zusamenarbeit und Absprache mit dem Kultur- und Kongresszentrum im Bereich Catering: Banketträume 600 und 590 Theaterplätze.

Sie sind Gastgeber/in aus Leidenschaft und Ihre Gastronomieerfahrung ist auf hohem Niveau?

Dann sind Sie bereit, das Restaurant **La Poste** in Visp zu übernehmen. Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bis zum 30. Juli 2010.

Für Fragen melden Sie sich bei:

Gastroconsult AG

Unternehmensberatung, 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

InteressenGemeinschaft arbeit

www.igarbeit.ch

Leiter/in Gästebereich Haus Bruchmatt

Können Sie sich für ein soziales Hotelprojekt begeistern?

Die IG Arbeit ist ein modernes Sozialunternehmen und setzt sich für Menschen ein, die auf dem freien Arbeitsmarkt wenig Chancen haben. Die Schwesterngemeinschaft der Helferinnen Luzern vermietet ab Januar 2011 den Gästebereich des Hauses Bruchmatt an die IG Arbeit, welche den Betrieb in eigener Regie als Ganzjahresbetrieb weiterführt. Im Rahmen dieses Projektes werden neue Betreuungsansätze umgesetzt und ausgewertet. Das Haus Bruchmatt befindet sich mitten in der Stadt Luzern und bietet neben 28 einfaichen Gästezimmern ein vielfältiges Raumangebot, Verpflegung und eine gute Infrastruktur für Tagungen und Seminare – inklusive einem idyllischen Garten. Wir sind beauftragt für diesen herausfordernden Betrieb eine organisationsstarke Persönlichkeit als

Leiter/in Gästebereich Haus Bruchmatt

zu suchen. In dieser Funktion haben Sie Profi-Kontakt-Verantwortung und leiten das kleine Team von Fachspezialisten und Arbeitsagogen und sind selbst auch operativ tätig. Sie sind verantwortlich für den Aufbau einer effizienten Struktur mit klaren Abläufen und hohem Dienstleistungsanspruch. Weiter gehören die Personal- und Einsatzplanung sowie das Controlling zu Ihren Aufgaben.

JÖRG LIENERT

SELEKTION VON FACH-
UND FÜHRUNGSKRÄFTEN

TRANSfair

Dienstleistungen, die bewegen

TRANSfair ist eine dynamische Sozialfirma, die Arbeitsplätze für Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung anbietet. Im Gastronomiebereich suchen wir für unser Restaurant Zündkäpfli per 1. September 2010 eine

Gruppenleitung Restaurant (80 bis 100%)

Aufgaben: Sie betreuen die Gäste und helfen im Service mit. Sie instruieren, fördern und begleiten unsere psychisch beeinträchtigten Mitarbeitenden und Personen in IV-Massnahmen im Arbeitsprozess. Zudem unterstützen Sie die Teamleitung bei der Umsetzung des Betriebs- und Hygienekonzeptes.

Anforderungen: Ihre hohe Sozialkompetenz setzen Sie gerne im täglichen Kontakt mit unseren Mitarbeitenden ein. Sie sind teamfähig und kommunizieren überzeugend und klar. Als belastbare und ausgewogene Persönlichkeit verfügen Sie über eine Ausbildung im Gastronomiebereich und bringen zudem Führungs- und Serviceerfahrung mit. Gute EDV-Kenntnisse runden Ihr Profil ab.

Angesucht: Eine sinnvolle, vielseitig herausfordernde Tätigkeit in einem motivierten Team und fortschrittliche Anstellungsbedingungen.

Neugierig? Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an: Stiftung TRANSfair, Bierigutstrasse 1A, 3608 Thun. Weitere Auskünfte: Martin Dummermuth Eggermann, Bereichsleiter Gastronomie, 033 334 04 44, oder www.trans-fair.ch.

115 offene Stellen!

Viele interessante Stellen sind zu besetzen. Wir suchen u. a. ab sofort oder nach Vereinbarung:

Commis de Cuisine, Chef de Partie Service, Chef de Rang Réceptionist/in

Haben Sie Interesse? Für weitere Angaben stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und freuen uns von Ihnen zu hören.

Gastro S Howald GmbH
Hauptstrasse 47
4105 Biel-Benken
E-Mail: jobs@gastro-s.ch, Tel. 061 485 80 80

Weitere Angebote unter www.gastro-s.ch

7640-4402



Das Sunstar Hotel Flims **** ist ein nostalgisches Ferien-Hotel im Bündner Stil mit 81 Zimmern und 143 Betten befindet sich an idyllischer Lage am Ortsrand und ist bei Sportbegeisterten und Erholungssuchenden gleichermassen beliebt.

Flims
Ferien Luxus Flims

Zur Verstärkung unseres Kaderteams suchen wir ab Dezember in Jahresstellung unser neuen

Küchenchef

Als Sport- und Ferienhotel bieten wir unseren Gästen eine abwechslungsreiche Halbpension in Form eines 4-Gang Menüs – aufgelockert durch Buffetelemente – ein grosszügiges Frühstückbuffet sowie eine à-la-carte Karte an. Je nach Saison in unserem Carigiet-Stübli urchig und traditionell oder auf unserer Terrasse leicht und saisonal.

Sie übernehmen die Gesamtverantwortung für den Food-Bereich und setzen die nachhaltige Sunstar Philosophie mit Überzeugung in die Tat um. Ihr Aufgabengebiet umfasst Menuplanung, Einkauf, Produktion und Fertigung aller Speisen, Ausarbeitung der saisonalen Karten und Qualitätssicherung. Sie führen Ihre Brigade von 5 - 7 Mitarbeitern selbstständig und sind zuständig für die Hygiene im gesamten Küchenbereich. Sie überwachen die quantitativen und qualitativen Zielvorgaben und sind am Ergebnis des Unternehmens entsprechend beteiligt.

Wir stellen uns in dieser Position einen ruhigen und selbstsicheren Kandidaten mit Organisationstalent und Kreativität vor. Ein freundliches Arbeitsklima, zeitgemäss Anstellungsbedingungen und ein junges und motiviertes Team erwarten Sie bei uns.

Wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto: Sunstar Hotel Flims, Andrea & Jago Leyssens, Gastgeber 7018 Flims Waldhaus oder direktion.flims@sunstar.ch

ZEIT, DIE BLEIBT

Minimale
Emissions
Climate

www.sunstar.ch

7703-5421



Gesucht

auf Wintersaison 2010

Geschäftsleiter/in Hoteldirektor/in

zur selbstständigen Führung unseres
*** Garni-Hotels (70 Betten)

Zu Ihrem Aufgabenbereich zählt die operative, personelle und betriebswirtschaftliche Leitung. Dazu sind gute Sprachkenntnisse D/E/F, touristische Ausbildung und mehrjährige Berufserfahrung in der Hotellerie vorzuweisen.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Alois Julen
BK Anlage 125, Chumme 2, 3911 Ried-Brig
079 353 73 53, alois.julen@antika.ch

7077-0003



Das im Chalet-Stil erbaute Grandhotel Schönenegg **** Superior mit 36 Zimmern und zwei Suiten liegt an einer der schönsten Lagen in Zermatt. Die Küche bereitet Tagesmenüs für die Hotelgäste zu sowie Speisen für unser A-la-carte-Restaurant «Gourmet-Stübli». Unsere Küche ist im GaultMillau aufgeführt und mit 15 Punkten bewertet.

Hier suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle

ein/e Chef de Reception/ Option auf Direktionsassistentz

eine kompetente, freundliche und charmante Person, die die Freude am Gastgewerbe hat und Verantwortung übernehmen kann.

Sie sind Absolvent einer Hotelfachschule mit Rezeptions- Erfahrung, sind Gastgeber aus Überzeugung und suchen eine langfristige Anstellung.

Sie sind verantwortlich für die Rezeption inkl. täglichen Rezeptionsarbeiten, Monatsabschlüssen, Debitorenbuchhaltung, Kommissionsrechnungen und Betreuung unserer internationale Gäste.

Gute Sprachkenntnisse in D/F/E sind erforderlich. Sind Sie interessiert, dann senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto zu.

Wir freuen uns, Sie dann zu einem persönlichen Vorstellungsgespräch einzuladen.

Grandhotel Schönenegg
Frau M.-J. Metry-Julen
Konrad Metry
3920 Zermatt
3920 Zermatt
027 966 34 34
Fax 027 966 34 35
E-Mail: direktion@schonegg.ch
www.schonegg.ch

Hier werden anspruchsvollste Ferien- und Wellnessräume wahr. Das einzigartige Hotelresort besteht aus vier verbundenen Gästehäusern mit der Eleganz und der Größe der «Belle Epoque».

Das «Grand Hotel» gehört dem exklusiven Zusammenschluss der «Leading Hotels of the World» an.

Das ultramoderne «Delight – spa & beauty» ist Member bei den «Leading Spas» und setzt mit umfassenden Spa- und Wellnessangeboten auf über 2'500 m2 neue Massstäbe. Die kulinarische Vielfalt in sieben Restaurants, Tennis & Golf, Kunst & Kultur in den eigenen Hotelmuseen und ein betreuter Junior Club sorgen für einen mehr als abwechslungsreichen Aufenthalt.

Für unser Gourmet-Restaurant EPOCA (17 Gault Millau-Punkte) suchen wir ab September 2010 eine/n Gastgeber aus Leidenschaft als

Restaurantleiter/in

Mit Herzlichkeit und exzellenten handwerklichen Fähigkeiten verwöhnen Sie unsere anspruchsvollen Gäste. Organisations-talent und professionelle Führungsqualitäten helfen Ihnen, das kleine Serviceteam zu führen und unsere Gäste zu begeistern.

Stilsicherheit in D/F/E (evtl. I) zeichnen Sie ebenso aus wie Ihre ausgezeichneten Kenntnisse von Weinen und der gehobenen Gastronomie. Sie sind Garant für einen verblüffenden Service und bieten den exzellenten Part zu den kulinarischen Gaumenfreuden von Chef Sandro Steingruber und seinem Team. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Ansprechpartner: Herr Bernd Sinzig, Human Resources Manager

Waldhaus Flims | Via del Parc | 7018 Flims | Switzerland
T +41 928 48 48 | +41 (0)81 928 48 58
b.sinzig@waldhaus-flims.ch | www.waldhaus-flims.ch

The Leading
Spa & Hotels
of the World

7645-4403

hotelfachschule thun
soul, passion & system

Die Hotelfachschule Thun ist eine Vollzeitschule von hotelleriesuisse, an der sich junge Erwachsene während 2½ Jahren zur Dipl. Hôtelier-Restaurateur HF und zum Dipl. Hôtelier-Restaurateur HF ausbilden lassen.

Auf Anfang 2011 suchen wir eine/n

Küchenchef/in (100%)

Sie erwartet das folgende Umfeld:

- In einem über den Mittag lebhaften Betrieb erbringen wir unsere Dienstleistungen gegenüber den Studierenden und anderen Kunden gemäss unserem Credo «soul, passion & system».
- Neben den Studierenden unserer Schule werden unsere Dienstleistungen in den Bereichen Beherbergung, Restauration und Catering auch von externen Kunden beansprucht.
- Unseren Gästen erbringen wir die F&B-Dienstleistungen im Selbstbedienungsrestaurant und an der Kaffebar.
- Die Küchen-Infrastruktur dient nebst der täglichen Speisezubereitung auch als Ausbildungsstätte für unsere Studierenden.

Ihre vielseitigen Aufgaben bei uns sind:

- Produktionsplanung und Umsetzung für täglich 200 Mittagessen (Mo.-Fr.)
- Tägliche Mitarbeit in der Küche
- Organisation und Durchführung von Anlässen bis 250 Personen und Caterings (ab 50 Personen bis zum Grossanlass von über 1000 Gästen)
- Führen der Küchenbrigade (2 Köche, 2 Lernende, 1 Mitarbeiter Werterhaltung)
- Ausbildung von Lernenden
- Sehr enge Zusammenarbeit mit den Küchenfachlehrern

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Berufslehre als Koch
- Berufliche Weiterbildung: Gastronomiekoch oder dipl. Küchenchef/Produktionsleiter
- Führungserfahrung
- Mehrjährige Kocherfahrung auf gehobenem Niveau
- Grundkenntnisse in der Gemeinschaftsverpflegung
- Idealalter zwischen 28 und 40 Jahre

Wir bieten Ihnen in einem schulischen Umfeld eine herausfordernde Tätigkeit in einem kleinen Team. Das vielfältige Arbeitsgebiet verlangt Teamfähigkeit, gute Planung und Organisation sowie Selbstständigkeit. Haben Sie zusätzliche Fragen? Auskünfte erteilt Ihnen gerne Samuel Menti, Leiter Gastronomie, oder der jetzige Stelleninhaber Stephan Marolf. Telefon 033 227 77 77.

Sind Sie interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung bis **5. August 2010** an:

Hotelfachschule Thun
Samuel Menti, Mönchstrasse 37, Postfach 113, 3602 Thun
Unter www.hfthun.ch erfahren Sie mehr über uns!

Nr. 29/30 / 22. Juli 2010



Wir suchen auf Mitte August
oder nach Absprache einer/eine

Koch/Köchin mit A-la-carte- und Banketterfahrung.

Lieben Sie es selbstständig zu arbeiten, können Sie mit Stresssituationen umgehen und bringen gerne Ihre Ideen ein? Wir bieten Ihnen ein junges Team, faire Entlohnung und flexible Zeiteinteilung. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Außerdem suchen wir per sofort eine

Serviceaushilfe

Moritz und Pia Rogger-Riechsteiner

Hotel Restaurant Feld AG

Lucernstrasse 46
6208 Oberkirc
www.hotel-feld.ch
info@hotel-feld.ch



„Nach 5 ½ Jahren Leidenschaft und Engagement für das Park Hotel Weggis habe ich eine neue Herausforderung angenommen. Nun suche ich SIE als meine Nachfolger/in, um Ihnen die Geschicke des PHW Front Office in die Hände zu legen!“ Sandra Martin, Teamleiterin Front Office

Per 1. Oktober suchen wir eine kompetente, gastorientierte Persönlichkeit für die Position als

Teamleiter Front Office (m/w)

Wir wollen die Sehnsüchte des Gastes nach Erholung, Aktivität, Sinnlichkeit und Genuss jederzeit erfüllen. Durch positive Überraschungen verblüffen wir ihn immer wieder aufs Neue. Dieses Ziel erreichen Sie zusammen mit Ihnen ca. 13 Mitarbeitenden, welche Sie zielorientiert führen, fördern und unterstützen.

Unsere Anforderungen an Sie:

- Kaufmännische Ausbildung, Hotelhandelschule oder Hotelfachschule.
- Einige Jahre Berufserfahrung in leitender Position im Bereich Front Office in der 5* Sterne-Hotellerie (CH und/oder Ausland), vorzugsweise in Swiss Deluxe Hotels-, Relais & Châteaux- und/oder The Leading Hotels of the World-Betrieben.
- Selbständige, strukturierte und organisierte Arbeitsweise
- Hohe Sozialkompetenz
- Kommunikative, verkaufstarke, belastbare, führungsstarke und teamorientierte Persönlichkeit
- Gute EDV Kenntnisse (Online-Portale, MS-Office und Protel) mit Interesse und Wissensdrang nach neuesten Online-Technologien
- Schweizerdeutsche / deutsche Muttersprache und sehr gute mündliche und schriftliche Sprachkenntnisse in E und F, weitere Sprachen von Vorteil
- Kundenorientiertes Denken, freundliches und sicheres Auftreten
- Liebe zur Gastgeberrolle

Fühlen Sie sich angesprochen und würden gerne in die Fußstapfen von Sandra Martin treten? Dann zögern Sie nicht – wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen mit Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien und Referenzangaben an:

Park Hotel Weggis
Frau Elisabeth Isenegger
Hertensteinstrasse 34
CH-6353 Weggis
elisabeth.isenegger@phw.ch
[Internet www.phw.ch](http://www.phw.ch)

7656-4463

tune quality

Qualitätsmanagement · Strategie · Training

Das ganzjährig geöffnete 4-Sterne-Superior-Hotel Schweizerhof St. Moritz ist für seine abwechslungsreiche, gutbürgerliche Küche mit dem gewissen Schuss Raffinesse bekannt. Der Schweizerhof St. Moritz, als Gründungsmitglied und teilnehmender Betrieb des St. Moritz Gourmetfestivals, hat sich durch eine konstante Führung und eine qualitativ hochstehende Leistung einen sehr guten Namen sowohl bei Hotelgästen als auch bei Einheimischen und Firmen in der Region gemacht.

Für unseren Kunden suchen wir per Oktober 2010 oder nach Vereinbarung eine passionierte, kreative und führungserprobte Persönlichkeit als

Küchenchef (m/w)

Ihre vielseitigen Aufgaben sind:

- Umsetzung der Betriebsziele
- Attraktive Angebotsgestaltung (HP, à la carte, Bankette) und Führen einer zeitgemässen Küche
- Überwachung der geforderten Qualität und attraktive Präsentation der Gerichte
- Führen einer Küchenbrigade bis zu 20 Köchen und Hilfskräften
- Erarbeiten von guten Küchenergebnissen durch gezielten Einsatz von Mitarbeitenden und Waren
- Förderung der Mitarbeitenden durch Zielvereinbarungen und Orientierungsgesprächen inkl. Lehrlingsausbildung
- Leben und Umsetzen des Qualitätsmanagement-Systems (ISO 9001)

Ihr Profil:

- abgeschlossene Berufslehre als Koch
- berufliche Weiterbildung zum dipl. Restaurationskoch oder dipl. Küchenchef und abgeschlossener Lehrmeisterkurs
- 10 Jahre Berufserfahrung, davon mind. 4 Jahre in einem 4-Sterne-Hotel
- 4 Jahre Führungserfahrung als Küchenchef oder Sous Chef
- gute mündliche und schriftliche Deutschkenntnisse und gute mündliche Italienischkenntnisse
- Freude am Arbeiten mit dem Qualitätsmanagementsystem des Schweizerhof St. Moritz

Mit Ihrer kreativen und zeitgemässen Küche und Ihrer Freude am Beruf begeistern Sie unsere Gäste und motivieren Ihr Küchenteam.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte per E-Mail an Sandra Pacheco senden.

tune management & training ag
Sandra Pacheco
sandra.pacheco@tune-quality.ch
www.tune-quality.ch

www.clarspital.ch

Wir sind ein modernes Privatspital mit qualifizierten Dienstleistungen im stationären und ambulanten Bereich. Es hat Stadtspitalfunktion mit erweiterter Grundversorgung und bietet mit seinen Schwergewichten in der Viszeralchirurgie und der Onkologie hochspezialisierte Versorgung für die ganze Region an.

Wir suchen per Januar 2011 oder nach Vereinbarung eine/n



Assistentin / Assistent Hotellerie 100% mit Schwerpunkt Hauswirtschaft

Als Assistentin Hotellerie planen, organisieren und arbeiten Sie im Bereich Hauswirtschaft. Sie führen, instruieren und unterstützen die Mitarbeitenden in enger Zusammenarbeit mit dem Leiter Hotellerie. Sie sind die Kontaktperson und das Bindeglied zwischen dem externen Wäscheversorger sowie der Reinigungsfirma. Als Persönlichkeit mit repräsentativen Aufgaben haben Sie das Flair und die entsprechenden Umgangsformen für einen gehobenen Service und für eine kundenorientierte Dienstleistung.

Ihr Profil:

- abgeschlossene Berufsausbildung als Hotelfachassistentin
- mehrjährige Berufserfahrung in einem 4- 5* Hotel oder Privatspital
- ausgezeichnete Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- gute Auffassungsgabe, exaktes Arbeiten
- Bereitschaft zu flexiblen Arbeitseinsätzen
- fundierte PC-Kenntnisse (Word, Excel, Power-Point)
- sozialkompetentes Führungstal
- hohe kommunikative Fähigkeiten
- gepflegtes und selbstsicheres Auftreten im Umgang mit Kunden und Mitarbeitern

Wir bieten

Unsere Mitarbeitenden bieten wir zeitgemäss Anstellungsbedingungen, grosszügige Sozialversicherungsleistungen und gute Weiterbildungsmöglichkeiten.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:

St. Clara Spital AG, Personaldienst, Postfach, 4016 Basel.

St. CLARA SPITAL
Schwerpunktspital für
Magen-Darmleiden, Onkologie
und Stoffwechsel

7615-4463

HOTEL eiger MÜRREN

Natur umgibt unser 4-Sterne Haus im autofreien Mürren auf rund 1650m. Als junger Familienbetrieb pflegen wir eine herzliche Gastfreundschaft und eine persönliche Atmosphäre mit Gästen und Mitarbeiter. Unser Küchenteam besteht aus 4 gelernten Köchen und 2 Hilfsköchen. Wir bieten à-la-carte Restauration und tägliche 5-Gang Kreationen zur Halbpension an. Wir suchen einen

Küchenchef

als Führungspersönlichkeit. Sie sind ein Organisationstalent mit Freude und Kreativität und verstehen es Neues mit Bewährtem zu kombinieren. Sie arbeiten gerne mit Frischprodukten und übernehmen die Selbstverantwortung beim Einkauf in der Produktion und bei Ihren Kreationen. Die Mitarbeiterplanung und Führung gehört genauso zu Ihren Aufgaben wie die Menügestaltung. Wir sind ein Zweisaisonbetrieb und freuen uns auf Ihre Bewerbung per Post oder Email.

Hotel Eiger Mürren
Familie Stähli
3825 Mürren
Tel: 033 856 54 54, www.hoteleiger.com
Ihr Ansprechpartner: Adrian Stähli, adrian@hoteleiger.com



Gasthof Hirschen

Personelles 3*-Stern-Hotel mit 30 Zimmern sucht:

Gouvernante/Hotelfachfrau

- Sie haben Berufserfahrung und begleiten/führen aktiv ein kleines (5 Mitarbeiter) Team, inkl. Lehrlingsausbildung
- Wir bieten eine 100% Jahresstelle mit Eintritt per September oder Oktober 2010

Fühlen Sie sich angesprochen, dann freue ich mich auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto:

Gasthof Hirschen AG, Frau E. Bader Keller
Watterstrasse 9, 8105 Regensdorf
e.bader@hirschen-regensdorf.ch

welcome hotels & restaurants

Die Gaho Holding AG verwaltet acht Hotelbetriebe und zehn Restaurants. Alle Betriebe sind Mitglieder der welcome hotels & restaurants, befinden sich in unmittelbarer Nähe des Flughafens Zürich und sind trendige Unternehmen im 3- bis 4-Sterne-Bereich.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Personalfachfrau/-mann 100%

Ihre Hauptaufgaben:

Mithilfe und Unterstützung

- Mitarbeiterbetreuung/-entwicklung
- Mitarbeiterrekruiterung/-marketing
- Lohnbuchhaltung (mit MIRUS- Software)
- Personaladministration

Wir bieten:

- selbstständige Tätigkeit innerhalb gut eingespieltem HR-Team
- zeitgemäße Entlohnung
- langfristiges Engagement

Sie verfügen über eine kaufmännische oder gastronomische Grundausbildung und praxisorientierte Personalfachausbildung. Haben mehrjährige Erfahrung in allen operativen Tätigkeiten des HR (vorzugsweise im Gastgewerbe). Sie besitzen ein breites Fachwissen im operativen Bereich des Personalmanagements (Arbeitsrecht, L-GAV, Sozialversicherung, Bewilligungsweisen) sowie Kenntnisse des Mitarbeitermanagements MIRUS?

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihr komplettes Bewerbungsdossier.

Für Auskünfte steht Ihnen Herr Antonio Nigg unter Tel. 044 804 7526 zur Verfügung.

GAHO Holding AG,
Herr Antonio Nigg, Holbergstrasse 1, 8302 Kloten
www.welcomegroup.ch

Ihr Gastgeber mit Herz.

SV catering & services



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

Assistant Restaurant Manager

100 % (w/m)

Im ISO zertifizierten Post Restaurant Oasi in Basel verpflegen sich täglich rund 60 Gäste mit einem abwechslungsreichen, qualitativ hoch stehenden Angebot, bestehend aus drei Menüs, einem Free-Choice-Buffet, einem reichhaltigen Salatbuffet, à la carte Gerichten sowie zahlreichen Zwischenverpflegungen. Außerdem werden 500 Mahlzeiten für Auslieferungen produziert und es finden zahlreiche Sonderanlässe statt. Dem Betrieb ist die Post Cafeteria Hauptpost in Aarau angeschlossen.

In dieser anspruchsvollen Kaderfunktion sind Sie für folgende Aufgaben zuständig:

- Führung, Schulung und Betreuung von 6 Mitarbeitenden
- Personaleinsatzplanung
- Gewährleistung eines reibungslosen Serviceablaufs
- Sicherstellen der Qualitätsstandards
- Mitarbeiter an der Front
- Diverse administrativen Arbeiten
- Bestellwesen und Inventur
- Stellvertretung des Restaurant Managers und der Assistentin Catering

Ihr Profil

Abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie, Führungserfahrung zwingend erforderlich, Gastgeber/in mit Charme sowie tadellosen Umgangsformen und gepflegtem Erscheinungsbild, sehr gute Deutschkenntnisse, Englisch- und Französischkenntnisse von Vorteil, verantwortungsbewusst, flexibel, loyal, organisatorisch stark und sozialkompetent.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen

Renata Rossini, Restaurant Manager, Telefon +41 61 361 46 91

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto und Angabe zu Ihrer Lohnvorstellung an:

SV (Schweiz) AG
Renata Rossini
Restaurant Manager
Post Restaurant Oase Basel
Postfach
Post-Passage 5
CH-4002 Basel

SV

zürich tourismus

Adecco Hotel & Catering
better work, better life
Basel – Bern – Genève – St. Gallen
Luzern – Lausanne – Zürich
0800 880 830 adecco.ch

Zürich Tourismus entwickelt, pflegt und stärkt die touristische Marke «Zürich». Ziel ist es, den Tourismusstandort Zürich und Umgebung auf den wichtigsten ausländischen Märkten optimal zu promoten und insbesondere vor Ort Logiernächte zu generieren, so dass die Region Zürich in den definierten Märkten als eine der begehrten Reise-Destinationen wahrgenommen wird. Eine Aufgabe mit grossen Herausforderungen, denn Zürich hat unendlich viele Gesichter. Deshalb setzt Zürich Tourismus erfolgreich Themen schwerpunkte, um dies auch weiterhin erfolgreich umzusetzen.

Wir suchen eine erfahrene und gewinnende Netzwerker-Persönlichkeit als

Direktor/in Zürich Tourismus

Als Gesicht einer der wichtigsten Schweizer Destinationen nehmen Sie entscheidenden Einfluss auf den weiteren Erfolg der Tourismusregion Zürich. Mit Ihnen rund 60 Mitarbeitenden setzen Sie die nachhaltige Markenprofilierung für die Region Zürich in in- und ausländischen Zielmärkten konsequent um und steigern damit die Anzahl der Hotelübernachtungen. Sie überprüfen regelmässig die touristischen Dienstleistungen und Produkte und entwickeln diese in Zusammenarbeit mit den entsprechenden Leistungs trägern kontinuierlich weiter. In diesem Zusammenhang stellen Sie adäquate Vertriebs- und Buchungskanäle sicher, welche am Puls der Zeit sind. Ihre Partner binden Sie aktiv in die Produktgestaltung ein und formen so Kooperationen und Netzwerke, welche die Attraktivität der Destination Zürich weiter erhöhen. An der Schnittstelle zwischen Wirtschaft, Politik und Gesellschaft vertreten Sie Zürich Tourismus gegen Innen und Aussen.

Wir wenden uns an eine ausgewiesene Führungspersönlichkeit mit hoher Affinität zum Tourismus. Sie basieren auf einer höheren betriebswirtschaftlichen Ausbildung und sammelten ihre Marketing- und Führungserfahrung im Produkte- und Dienstleistungsumfeld. In charakterlicher Hinsicht sind Sie ein unternehmerischer Macher-Typ, der Kreativität fördert, Strategien lebt und diese konsequent umsetzt. Sie gehen mit gutem Beispiel voran, nehmen Herausforderungen als Chancen wahr und suchen den Erfolg im Team. Sie finden sich in den föderalistischen Strukturen der Schweiz gut zurecht und sind vertraut mit der politischen Entscheidungsfindung. Als erfahrener Netzwerker und geübter Multi-Stakeholder-Manager fällt es Ihnen leicht, die Interessen unterschiedlichster Anspruchsgruppen auf ein gemeinsames Ziel auszurichten. Sie verfügen über ein gewinnendes Auftreten sowie gute Kommunikations- und Präsentationsfähigkeiten und bewegen sich gerne im internationalen Kontext. Verhandlungssicherheit in Deutsch, Französisch und Englisch wird vorausgesetzt.

Wenn Sie diese vielseitige Herausforderung in der attraktiven Tourismusdestination Zürich interessiert, senden Sie Ihre Unterlagen an die von uns beauftragte Personalberatung guido schilling ag, Brandenkestrasse 150, Postfach 3218, 8021 Zürich (info@guidoschilling.ch). Gerne steht Ihnen Guido Schilling vorgängig für Fragen unter Tel. 044 366 63 33 zur Verfügung.



Die Sportbahnen Melchsee-Frutt, eine attraktive Ferienregion im Herzen der Schweiz sucht per sofort zur Ergänzung des Teams eine motivierte, selbstständig agierende und engagierte Persönlichkeit als

melchsee
frutt
Sportbahnen

LeiterIn Info & Verkauf

Die verschiedenen Tätigkeiten beinhalten die Führung und Einsatzplanung des gesamten Teams Info und Verkaufs sowie deren Schulung. Als LeiterIn Info & Verkauf sind Sie verantwortlich für die operative Umsetzung der Angebote, für das Reservierungsmanagement und die Geldbewirtschaftung. Sie erstellen selbstständig Verkaufsdokumentationen und koordinieren die Tagesabschlüsse. Außerdem sind Sie Ansprechperson für Frontoffice-MitarbeiterInnen.

Sie haben eine kaufmännische Ausbildung, mit Vorteil im Bereich Verkauf oder Tourismus abgeschlossen (mit oder ohne eidg. Fachausweis) und haben Führungserfahrung. Sie sind belastbar, verantwortungsbewusst und fühlen sich in einem unkomplizierten Team wohl. Der Umgang mit den gängigen MS-Office Tools ist für Sie eine Selbstverständlichkeit.

Wir bieten Ihnen eine vielseitige und interessante Herausforderung für eine erfolgreiche, ausserordentlich schneesichere sowie schöne Ferienregion zu arbeiten. Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Senden Sie die Bewerbung an:
Korporation Kerns, Sportbahnen Melchsee-Frutt, Frau Karin Reinhard,
Särnerstrasse 1, 6064 Kerns, Tel. 041 669 70 60, Fax 041 666 31 09, E-Mail: karin.reinhard@melchsee-frutt.ch

Panorama-Bergrestaurant Triemel

im Freizeitgebiet Hochwang zwischen Chur und Arosa

Per 1. Dezember 2010 suchen wir für das mitten im exklusiven Ski- und Wanderegebiet auf 1800 m ü. M. gelegene, vor einem Jahr neu erstellte Panorama-Bergrestaurant Triemel eine/n erfahrene/n und kreative/n

Pächter/in oder Gerant/in

Zum Pachtobjekt gehören:

- modernes Restaurant mit 80 Innenplätzen mit Panoramablick
- Sonnenterrasse mit ca. 300 Aussenplätzen mit Aussenbuffet-anlage
- moderne Gastronomieküche mit allen notwendigen Nebenräumen
- Top Zustand
- Sommer- und Winterbetrieb

Wir suchen eine einfallreiche und belastbare Persönlichkeit mit ausgewiesener Erfahrung in Gross-Gastronomie und Betriebswirtschaft, welche gewillt ist, den Betrieb an vorderster Front selber zu führen und die Schneesporter und Wanderer mit guter Bürgerlicher Küche mit Bedienung im Restaurant und Selbstbedienung auf der Terrasse zu verwöhnen.

Wenn Sie sich von dieser neuen Herausforderung angesprochen fühlen, richten Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Sportbahnen Hochwang AG, 7028 St. Peter
Auskünfte: Telefon 079 682 26 06
info@hochwang.ch / www.hochwang.ch



Unsere "Original English Pubs" sind Treffpunkt für kontaktfreudige und sportinteressierte Leute. Viele Expats gehören zu unseren Stammgästen. Für unser erfolgreiches Mr. Pickwick Pub in Zug suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung Mitarbeitende für die Funktionen

Assistent/-in / Bartender / Koch

Sie sprechen Deutsch und Englisch und sind zwischen 25 und 35 Jahre jung. Als Gastropfrofessioneller oder irischer Abstammung (von Vorteil) bringen Sie Führungserfahrung und viel Engagement mit und ergänzen unser Team mit Ihrer kompetenten, freundlichen und offenen Art.

Sind Sie interessiert, eine dieser Herausforderungen anzunehmen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen:

Mr. Pickwick Pub, David Court
Alpenstrasse 11, 6300 Zug, www.pickwick.ch



Die geschickträchtige Dietiker Krone feiert nach einer umfangreichen Renovation im April 2010 Wiedereröffnung.

Das Gastronomiekonzept gliedert sich wie folgt:

- ein Restaurant mit 40 Plätzen
- eine Café-Bar mit 30 Plätzen
- eine Lounge mit 30 Plätzen
- einen Gewölbekeller mit 60 Plätzen
- eine Gartenwirtschaft mit 80 Plätzen

Auf August 2010 suchen wir Mitarbeiter/innen

**Servicefachangestellte/
Restaurationsfachfrau/-mann**

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:

Heinz Schenkel
Taverne zur Krone
Kronenplatz 1
CH-8953 Dietikon

Telefon: 044 744 25 35 info@taverne-zur-krone.ch

BELVOIRPARK

Das öffentliche Restaurant der Belvoirpark Hotelfachschule Zürich ist ein Betrieb mit vielen Besonderheiten. Von den herrlichen Freilandtischen bis zur Hochzeitstorte, vom Dessertwagen bis zum Dessertbuffet, bei uns wird von der Cremeschnitte bis zur Charlotte Royale alles aus Frischprodukt hergestellt.

Für Sie eine Selbstverständlichkeit?

Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir nach Vereinbarung eine/n:

Pâtissier

Ihre Kreativität ist gefragt und Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!

Neben den traditionellen und begehrten Hausspezialitäten sind Sie für das gesamte Dessertangebot mitverantwortlich. In unserer Pâtisserie werden Sie von Studierenden unserer Schule und unseren Lehrlingen unterstützt, welche von Ihnen im Bereich Pâtisserie geschult werden.

Wenn Sie eine Ausbildung als Konditor/Confiseur oder Bäcker/Konditor und/oder Koch mitbringen, dann freuen wir uns auf Sie.

Es erwarten Sie ein aufgestelltes Team sowie partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:
Belvoirpark Hotelfachschule Zürich
Herr Marius Casanova
Seestrasse 141
8002 Zürich
Tel. 044 286 88 69

swisspersonal

für-nägel-mit-köpfe-macher



RestaurationsleiterIn

Ihr neuer Arbeitgeber: Für ein gediegnes Restaurant im Bündner Rheintal suchen wir eine gepflegte, sprachlich gewandte und repräsentative Persönlichkeit, die sich mit Leib und Seele um das Wohl der Gäste kümmert. Der Betrieb bietet ein beeindruckendes Ambiente und eine hervorragende Küche, was ihn zu einem beliebten Ziel für Feinschmecker macht.

Stellenprofil: Sie sind zuständig für den Verkauf und die Organisation von Banketten, Seminaren und Gästeevents. Im Weiteren leiten Sie den Service, rekrutieren, schulen und führen das Personal und bilden die Lehrlinge aus. Dabei helfen Sie selber aktiv in der Gästebetreuung und an der Front mit. Zudem gehören das Bestellwesen, die Budgetierung und das Controlling in das vielseitige Tätigkeitsgebiet eines Gastropfros.

Anforderungen: Sie verfügen über eine gastgewerbliche Ausbildung und Erfahrung in der Führung eines ähnlichen Betriebes. Ihr Flair im Umgang mit Gästen und Personal setzen Sie auf sympathische Art und Weise in Ihrer täglichen Arbeit ein. Als perfekte/r Gastgeberin machen Sie jeden Restaurantbesuch zum Erlebnis für Ihre Gäste.

swisspersonal ag Personalberatung für kaufmännische, technische, handwerkliche und IT-Berufe Ihre Beraterin: Sonja Schwendeler info@swisspersonal.ch Alexanderstrasse 1 7002 Chur 01 801 258 48 38 www.swisspersonal.ch



Hier werden anspruchsvolle Ferien- und Wellnessräume wahr. Das einzigartige Hotelresort besteht aus vier verbundenen Gästehäusern mit der Eleganz und der Grandezza der "Belle Epoque".

Das "Grand Hotel" gehört dem exklusiven Zusammenschluss der "Leading Hotels of the World" an.

Das ultramoderne "delight - spa & beauty" ist Member bei den "Leading Spas" und setzt mit umfassenden Spa- und Wellnessangeboten auf über 2'500 m² neue Massstäbe. Die kulinarische Vielfalt in sieben Restaurants, Tennis & Golf, Kunst & Kultur in den eigenen Hotelmuseen und ein betreuter Junior Club sorgen für einen mehr als abwechslungsreichen Aufenthalt.

Ab sofort suchen wir:

Receptionisten (m/w)

Mit Herzlichkeit und Engagement sind Sie Ansprechpartner für unsere Gäste. Sie unterstützen unser Team an der Reception und verstehen es durch Organisationstalent den Überblick zu behalten.

Ihre Sprachgewandtheit in D/E/F und evtl. I sowie Ihre Fidelio-Erfahrung runden Ihr Profil ab.

Sie haben bereits Erfahrungen in einem 4- oder 5-Sterne Hotel sammeln können? Dann freuen wir uns auf Ihr vollständiges Bewerbungsdossier mit Foto, Lebenslauf und Zeugnissen!

Entzückt – Erleuchtet? Dann gehören Sie in unser Team.

Ansprechpartner: Herr Bernd Sinzig, Human Resources Manager

Waldhaus Flims | Via del Parc 7018 Flims | Switzerland
T +41 (0)81 928 48 48 | F +41 (0)81 928 48 58
b.sinzig@waldhaus-flims.ch | www.waldhaus-flims.ch

S SONNMATT
LUZERN
KURHOTEL
RESIDENZ
PRIVATKLINIK

Wir sind ein renommiertes ****Kurhotel mit Klinikabteilung und Seniorenenresidenz und verfügen über 120 Betten. Die Sonnmatt liegt idyllisch oberhalb der Stadt Luzern, mit einmaliger Sicht auf den Vierwaldstättersee und die Berge.

Zur Verstärkung unseres Réceptions-Teams suchen wir auf den 1. Oktober 2010 eine(n)

charmanter(n) Réceptions-Sekretär(in) mit Erfahrung

Sie haben:

- eine kaufmännische Lehre oder eine Handelsschule abgeschlossen
- fundierte theoretische und praktische Erfahrungen am Hotel-empfang
- gute PC-Kenntnisse (Microsoft Word/Excel, Fidelio von Vorteil)
- das nötige Flair für eine anspruchsvolle Clientèle sowie sehr gute Umgangsformen

Gleichzeitig haben Sie Freude, an der Front zu arbeiten und sind geschickt im Umgang mit Menschen und deren Anliegen.

Es erwarten Sie ein moderner Arbeitsplatz in einem jungen und kreativen Team sowie interessante Anstellungsbedingungen und Arbeitszeiten.

Wenn Sie an einer längerfristigen Anstellung interessiert sind, senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto. Frau C. Zimmermann, Direktionsassistentin, gibt Ihnen gerne mehr Informationen.

SONNMATT Luzern AG

Christine Zimmermann
Hemmenhofstrasse, Postfach,
6000 Luzern 15,
Tel. 041 375 32 32
mail: sana@sonnmatt.ch, www.sonnmat

SOLARIA

Feriensiedlung in Davos

Die Solaria ist die ideale Kombination zwischen individuellem Wohnen wie in den "eigenen 4 Wänden" und dem Dienstleistungs Komfort eines Hotels. Unsere innovative Ferienanlage umfasst mit 220 Betten ein vielfältiges Wohnangebot → vom Studio über die Maisonetten-Wohnung bis zur luxuriösen eingerichteten Panorama-Attikawohnung. Mit ausgeprägter Bedürfnisorientierung betreuen wir unsere internationalen Gäste.

Zur Unterstützung unseres Solaria-Teams suchen wir nach Vereinbarung

Mitarbeiter/in Réception 100%

Diese Aufgabe umfasst im Wesentlichen:

- Administrative Arbeiten im Bereich Réception
- Aktiver Telefonverkauf des vielfältigen Angebots der Solaria (Apartments, Dienstleistungen, usw.)
- Entgegennahme von Reservierungsanfragen und Erstellen der Reservierungs korrespondenz
- Sicherstellung der Qualitätsstandards im Bereich Reservation

Wir erwarten:

- Hotel-KV-Lehre oder vergleichbare Ausbildung und Erfahrung in einer ähnlichen Funktion
- Freude im Umgang mit internationaler Kundenschaft
- Kenntnisse der Microsoft-Office-Programme sowie eines der gängigen Front-Office-Systeme, vorzugsweise "Protel"
- Kenntnisse von Reservierungssystemen (z. B. DeskLine) sowie weiterer Online Booking Engines
- Flair für aktives Revenue- & Yield Management
- Verkaufstalent und sehr gute Fremdsprachenkenntnisse (vor allem Englisch, weitere Sprachen von Vorteil)

Hotelfachfrau, für die Réception und das Housekeeping 100%

Diese Aufgabe umfasst im Wesentlichen:

- Administrative Arbeiten im Bereich Réception
- Mitarbeit im Empfangsteam
- Mitarbeit im Housekeeping
- Kontrolle der Mitarbeitenden im Housekeeping
- Einarbeitung neuer Mitarbeitenden

Wir erwarten:

- Abgeschlossene Berufsausbildung einer Hotelfachschule oder Ausbildung als Hofscha
- Berufserfahrung mit selbstständigem Arbeiten und Organisieren
- Flüssig in Deutsch und Englisch (Wort und Schrift)
- EDV-Kenntnisse, MS-Office (Protel von Vorteil)
- Mithilfe im Housekeeping
- Durchsetzungsvermögen

Wir bieten:

- Abwechslungsreiche, selbstständige Tätigkeit
- Verantwortung und Mitgestaltung in einem kollegialen Team
- Angenehmes Arbeitsklima
- Arbeitsplatz wo andere Ferien machen
- Zeitgemäss Entlohnung

Herr Stephan Huber, Geschäftsführer Solaria Feriensiedlung, freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (mit Foto) und steht Ihnen für Ihre Fragen unter Tel. 081 416 35 35 oder stephan.huber@solaria.ch gerne zur Verfügung.

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/in	Region Zürich	J15911
Innovativer Gastronom	Region Bern	J15904
Pächter für Neukonzept	Region Bern	J15905

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Marketing & PR Manager/in	International	J15882
Sales Manager m/w	Region Zürich	J15831
Bankettassistentin	Region Bern	J15903
Sales & Account Manager (m/w)	ganze Schweiz	J15906

Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Receptionistin	Region Bern	J15901
Receptionistin (w/m)	Region Basel	J15878
Reception/in	Region Graubünden	J15867
Guest Relation Mitarbeiter/in	Region Zürich	J15915
Receptionist/in	Region Zürich	J15912
Teilzeit-Empfangsdame (30 - 40% Jahrespensum)	Region Zürich	J15907
Receptionist/in	Region Bern	J15887
Receptionistin	Region Bern	J15890
Réception / Back Office	Region Oberwallis	J15810
Receptionist (m/w)	Region Zürich	J15875

Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Bankett- und Verkaufsassistentin (m/w)	Region Bern	J15859
Reservationssekretär/in	Region Oberwallis	J15886

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Shiftleiter/in	Region Zürich	J15819
Betriebsassistent mit leitender Funktion	Region Bern	J15899
Chef de Rang	Region Zürich	J15914
Servicemitarbeiter / Servicemitarbeiterin	Region Bern	J15863
Sommelier	Region Graubünden	J15869
Koch / Fachberater (w/m)	Region Mittelland (SO,AG)	J15876
Allrounder Service Kaffeepause / Bankett	Region Zürich	J15843
Geschäftsführer / In	Region Bern	J15852
F&B Wirt m/w	Region Zürich	J15829
Servicefachangestellte/r	Region Mittelland (SO,AG)	J15832
Mitarbeiter/in Restauration (50%)	Region Mittelland (SO,AG)	J15834
Servicefachangestellte/r	Region Mittelland (SO,AG)	J15835
Chef de service (w/m)	Region Mittelland (SO,AG)	J15837
Restauranteur (w/m)	Region Mittelland (SO,AG)	J15838
Koch m/w	Region Bern	J15839

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Küchenchef	Region Zürich	J15819
Küchenchef/in	Region Mittelland (SO,AG)	J15830
Koch (w/m)	Region Mittelland (SO,AG)	J15833
Koch (w/m)	Region Mittelland (SO,AG)	J15836
Temaleader Küche m/w	Region Zürich	J15805
Chef de Partie m/w	Region Zürich	J15808
Patisserie	Region Zürich	J15820
Commis de cuisine	Region Neuchâtel/ Jura	J15884
Sous chef	Region Bern	J15889
Executive Küchenchef	Region Bern	J15891
Chef de partie	Region Bern	J15892
Chef de partie	Region Bern	J15893
Koch für temporären Anlass	Region Bern	J15897
Jungkoch	Region Bern	J15900
Diätkoch/köchin	Region Zürich	J15908
Chef patissier/ère	Region Zürich	J15909
Demi Chef de Partie	Region Zürich	J15916
Koch	Region Bern	J15864
Sous Chef	Region Bern	J15866
Chef patissier (w/m)	Region Bern	J15877
Chef de partie (w/m)	Region Bern	J15879
Commis de cuisine	Region Bern	J15860
Demi Chef de partie	Region Zürich	J15845
Chef de partie (saucier)	Region Zürich	J15846
Commis de cuisine	Region Zürich	J15848
Commis de cuisine	Region Zürich	J15849

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sous Chef (m/w)	Region Bern	J15844
Leiter/in Gastronomie	ganze Schweiz	J15851
Chef de partie (saucier)	Region Zürich	J15854
Chef de partie	Region Mittelland (SO,AG)	J15816
Commis de cuisine	Region Mittelland (SO,AG)	J15817

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicefachangestellte/r	Region Mittelland (SO,AG)	J15811
Service Mitarbeiter/in Rösti	Region Zürich	J15874
Servicefachmitarbeiter/in	Region Zürich	J15840
Servicefachmitarbeiter/in	Region Zürich	J15841
Bankett-Aushilfe	Region Zürich	J15847
Servicefach-Mitarbeiterin	Region Mittelland (SO,AG)	J15815
Servicemitarbeiterin	Region Zürich	J15818
Servicemitarbeiter 80% (m/w)	Region Zürich	J15799
Frühstücksmitarbeiter/in/leiterin TZ	Region Zürich	J15800
BarmitarbeiterInnen & LogenkellnerInnen (Aushilfen)	Region Zürich	J15806
Chef de Rang m/w	Region Bern	J15807
Chef de rang	Region Graubünden	J15885
Serviceaus hilfen auf Abruf	Region Bern	J15894
Chef de rang	Region Bern	J15895
Barmitarbeiter (m,w)	Region Bern	J15896
Servicemitarbeiter (m,w)	Region Bern	J15898
Teamleiter Catering Services	Region Basel	J15902
Servicefachangestellte 50%	Region Basel	J15910
Stv. Restaurationsleiter/in	Region Zürich	J15913
Restaurantfachfrau/mann	Region Zentralschweiz	J15917
Restaurant Manager 90% (w/m)	Region Mittelland (SO,AG)	J15881
Serviceangestellte/r	Region Basel	J15883
Restaurationsfachfrau 60%	Region Basel	J15857
Chef de partie	Region Zürich	J15861
Frühstücksservice	Region Zürich	J15870
Frühstückskleiter/in 50%	Region Zürich	J15871
Servicefachangestellte/r	Region Zürich	J15872

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Meetings & Events Waiter m/w	Region Zürich	J15828
Teamleiter/in Catering Services	Region Bern	J15858

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hotelfachfrau	Region Zürich	J15801
Gouvernante	Region Graubünden	J15868
Hauswirtschaftsmitarbeiterin	Region Zürich	J15634

Beauty / Wellness / Fitness / Spa

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Instruktor/in für je eine Lektion	Region Zürich	J15842

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Einkäufer m/w	Region Zürich	J15827
Foodredaktor Fernsehproduktion für Betty Bossi TV	Region Zürich	J15821

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Lehrstelle als Kauffrau/Kaufmann E-Profil, Branche HGT	Region Bern	J15803
F&B Praktikant/in	Region Zürich	J15873
Receptionspraktikant/in	Region Bern	J15572
Hotelfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5419
Koch/Kochin	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

Best Western
HOTEL & RESTAURANT
GRAUHOLZ
A1 - Hotel Restaurant Grauholz AG, CH-3063 Ittigen/Bern

Das Best Western Hotel Grauholz** befindet sich direkt am Waldrand mit herrlicher Aussicht auf die Berner Alpen. Es ist über die Autobahn A1 leicht zu erreichen, verfügt über 62 Zimmer und 3 Seminarräume.

Wir suchen:

*** per sofort eine charmante Persönlichkeit
für unser Rezeption-Team (100%)**

Voraussetzungen, die Sie mitbringen sollten:
- Abgeschlossene Lehre KV Hotellerie oder Hotelhandelschule
- Gute Kenntnisse in Microsoft Office
- Erfahrung mit Hogatex oder einem anderen Hotelprogramm
- Sprachkenntnisse D, F, E in Wort und Schrift
- Kommunikatives, gepflegtes, stilistisches Auftreten
- Offene und herzliche Gastgeberin
- Idealerweise verfügen Sie über einen Führerausweis und ein Auto

*** per 17. August 2010 eine Fröhlichkeit,
die unseren Gästen zum Frühstück das erste
Lächeln aufs Gesicht zaubert!**

Wir bieten Ihnen zeitgemäss Anstellungsbedingungen, ein spannendes Umfeld, vielseitige Aufgaben sowie die Möglichkeit selbstständig zu arbeiten. Zudem wartet ein junges, aufgestelltes und energievolles Team auf Sie!

Sind Sie jung, voller Elan und möchten sich auf eine neue Herausforderung einlassen und Neues lernen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Christine Bleuler, Chef de Reception, Stv. Direktion
Best Western Hotel Grauholz**, Autobahn A1, 3063 Ittigen/Bern,
Tel. 031 915 12 12 / c.bleuler@hotelgrauholz.ch

Sporthotel Tanne in Fischenthal/St. Peter/GR

Für den attraktiven, ganzjährigen Restaurations- und Hotelbetrieb «Sporthotel Tanne» im schön gelegenen Ski- und Wandergebiet Hochwang, zwischen Chur und Arosa, direkt neben der Talstation der Bergbahnen, auf 1500 m ü. M.

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung erfahrene und kreative

Pächter/in oder Gerant/in

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
- 5½-Zimmer Wirtewohnung

Sie verfügen über eine Gastronomie-Ausbildung mit fundiertem Grundwissen und sind Gastgeber/in aus Leidenschaft. Sie sind unternehmungslustig, können auch mit Druck umgehen und suchen eine neue interessante Herausforderung.

Zudem: Sie fühlen sich in der herrlichen Schanfigger Bergwelt wohl!

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an:

Sportbahnen Hochwang AG, 7028 St. Peter
Auskünfte: Telefon 079 682 26 06
info@hochwang.ch / www.hochwang.ch

Gastrag

friendly Restaurants, Pubs & Hotels

Als Unternehmen der Systemgastronomie sind wir bestrebt, die ständig wechselnden Bedürfnisse unserer Gäste zu erfüllen. Deshalb suchen wir zur Ergänzung unseres Teams im Head Office in Basel per sofort oder nach Vereinbarung eine/-n

**Assistent/-in Brand Support
(F&B/Non-Food / 50%-80% Pensum)**

Ihr Aufgabengebiet umfasst unter anderem:

- Mitarbeit in den Bereichen Einkauf und Administration
- Kontrolle und Überwachung der Bestellplattform Scana Integrale
- Pflege der Spezifikation in der Datenbank Filemaker
- Laufende Überprüfung und Kontrolle aller Kalkulationen
- Erstellung von Fotorezepturen
- Überprüfung und Kontrolle der Umsetzung der Rezepturen in den Betrieben
- Erarbeitung und Durchführung von Schulungen
- Mitarbeit bei der Durchführung der monatlichen Degustationen

Sie sind selbstständiges arbeiten gewohnt, 25 bis 30 Jahre jung, flexibel, kreativ und bereit, sich der neuen Herausforderung zu stellen.

Ihr Profil:

- Eine abgeschlossene Berufslehre als Koch oder ein Diplom der Hotelfachschule.
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse
- Kenntnisse Microsoft Office und Filemaker

Genau das Richtige für Sie?

Dann senden Sie Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen bis spätestens Freitag, 30. Juli 2010 an:

Gastrag - friendly Restaurants, Pubs & Hotels
Jonathan Southworth
Elisabethenstrasse 7, 4002 Basel
j.southworth@gastrag.ch - www.gastrag.ch

Luzerner Psychiatrie

ambulant - stationär - kinder- und jugendpsychiatrie

Die Luzerner Psychiatrie ist die grösste Anbieterin von psychiatrischen Dienstleistungen im Kanton Luzern. Das Unternehmen ist an 21 Standorten vertreten.

Für den Gastronomiebereich der Luzerner Psychiatrie und des Ehemaligen Klosters St. Urban, suchen wir per 1. September 2010 oder nach Vereinbarung eine kundenorientierte

Gastronomiepersönlichkeit

100%

Grundausbildung Köchin / Koch

In der Funktion als Allrounderin unterstützen Sie den gesamten Gastronomiebereich mit Ihren fundierten Kenntnissen und Fähigkeiten im Bereich Küche und Gastronomie. Sie pflegen Kontakte zu Kunden, koordinieren Einsätze und führen Einsätze vor Ort durch.

Voraussetzung für diese Stelle ist eine abgeschlossene Lehre als Köchin / Koch sowie vielseitige Gastronomieerfahrung, perfekte Umgangsformen und ein gästeorientiertes Denken. Dienstleistungsbereitschaft sowie Flexibilität sind für Sie selbstverständlich. Zudem besitzen Sie den Führerausweis B.

Wir bieten Ihnen eine vielseitige, abwechslungsreiche Tätigkeit in einem dynamischen Team.

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich an Marcel Pauli, Küchenchef, Telefon 062 918 50 71.

Luzerner Psychiatrie

Personaldienst

Schafmattstrasse 1

CH-4915 St. Urban

Telefon 062 918 55 55

www.lups.ch

Hotel zur alten Gasse
14 Punkte GaultMillau
«THE LOUNGE»

Ab Mitte Dezember 2010 begrüssen wir unsere Gäste in der neuen Lounge.

Wir suchen einen charmanten, erfahrenen Gastgeber, der während der Wintersaison als

BARKEEPER die Gäste zu Partys animieren kann.

Zur Verstärkung des Teams suchen wir ebenfalls eine

BARDAME/BARMAN

Für eine gelernte **SERVICEFACHFRAU/ SERVICEFACHMANN**

bieten wir eine freie Stelle in unserem 14-Punkte-GaultMillau Restaurant.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen.

Hotel Zur alten Gasse

Familie Philipp und Regula Lagger, CH-3997 Bellwald

Tel. 027 971 21 41 Fax: 027 971 12 04

E-Mail: alte-gasse@phone.ch Internet: www.alte-gasse.ch

SPITAL LACHEN
IHR GESUNDHEITSCENTRUM AM SEE

Das Spital Lachen, am oberen Zürichsee, ist ein modern eingerichtetes Spital mit 119 Betten und ist zuständig für die erweiterte Grundversorgung von rund 65'000 Einwohnern. Das Spital verfügt über die Kliniken Chirurgie mit Orthopädie, Innere Medizin, Geburtshilfe/Gynäkologie, Institute Anästhesiologie und Radiologie sowie eine interdisziplinäre Intensiv- und Notfallstation und eine Tagesklinik.

Zur Ergänzung unseres engagierten Küchen-Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Koch / Köchin

In dieser Tätigkeit unterstützen Sie das junge Küchenteam bei der täglichen Zubereitung von frischen, qualitativ hochstehenden Speisen für Patientinnen und MitarbeiterInnen und bringen Ihre kreativen Vorschläge mit ein.

Sie verfügen über eine Grundausbildung als Koch / Köchin, haben ein gutes Fachwissen und ein hohes Qualitätsbewusstsein. Die Arbeit im Team bereitet Ihnen Freude, Sie haben ein gepflegtes Auftreten, eine selbstständige, organisierte Arbeitsweise, sind flexibel und bringen die Bereitschaft für Wochenend- und Feiertageinsätze mit.

Nähre Auskünfte erteilt Ihnen gerne der Personaldienst, Frau Monica Berg,

Telefon 055 451 30 13

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Spital Lachen, Personalabteilung, Oberdorfstrasse 41, 8853 Lachen und per Email an: monica.berg@spital-lachen.ch

STV. ABTEILUNGSLEITER/IN

ÖKONOMIE 80-100%

In dieser vielseitigen Leitungsfunktion arbeiten Sie eng mit der Leitung Ökonomie zusammen und führen rund 80 Mitarbeitende. Der Bereich Ökonomie umfasst die Abteilungen Hauswirtschaft und Hotel-service. In dieser Funktion arbeiten Sie in engem Kontakt mit diversen internen Stellen und haben Kontakt mit Patienten.

Sie verfügen über einen Studiumsabschluss im Bereich Facility Management oder eine ähnliche Ausbildung. Sehr gute PC-Anwendkenntnisse und stilistisches Deutsch sind weitere Voraussetzungen für diese Stelle.

Sie bringen nebst kommunikativen Kompetenzen eine hohe Teamfähigkeit mit und verfügen über Führungserfahrung. Ihr Organisationsstalent lässt sie auch hektische Situationen ruhig meistern. Sie sind fähig ins Detail zu gehen, verlieren trotzdem den Blick fürs Ganze nicht. Sie haben Sinn für Innovations- und handeln dienstleistungsorientiert. Ebenso verfügen Sie über eine eigenständige, vernetzte Denkweise und gelten als kundenorientierte Person, welche ihre zuverlässige und umsichtige Art gezielt einsetzen kann. Nebst einem hohen Qualitätsbewusstsein entsprechen Ihre Umgangsformen dem Standard der Klinik St. Anna.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Gerne steht Ihnen Frau Livia Lampert, Leiterin Ökonomie, für weitere Auskünfte zur Verfügung (Direktwahl 041 208 34 27).

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Klinik St. Anna AG, Frau Mirjam Ebner, St. Anna-Strasse 32, 6006 Luzern T 041 208 30 24 F 041 208 31 79 mirjam.ebner@hirslanden.ch www.hirslanden.ch



TROPENHAUS
FRUTIGEN

Das Tropenhaus ist ein attraktives Ausflugsziel und nimmt im Alpenraum die führende Rolle in der Nutzung erneuerbarer Energien ein. Es züchtet Stor und Kaviar in einer Aquakultur und Früchte im Gewächshaus. In 2 Restaurants kommen die eigenen Produkte frisch auf den Tisch. Der Eventbereich bietet Raum für Anlässe jeglicher Art bis 150 Personen.

Wir suchen ab 1.9. 2010 Mitarbeiter/in Eventverkauf

In dieser Funktion betreuen Sie aktiv den Verkauf von Sitzungen, Gruppenveranstaltungen und Galadinners. Sie nehmen die Reservationen entgegen, betreuen die Kunden, organisieren die Anlässe, machen die Rechnungsstellungen und stellen sicher, dass die wichtigen Informationen in die verschiedenen Abteilungen weitergeleitet werden.

Idealerweise haben Sie Hotelfachschule absolviert. Sie haben bereits Erfahrung gesammelt im Bankettverkauf. Sie können Zusammenhänge innerhalb des Betriebs gut erkennen und abteilungsübergreifend denken. Sie sind kommunikativ, teamfähig und haben ein Verkaufsfaible. Sie sind ein Organisationstalent und lieben den Kontakt zu den Gästen. Ihre Muttersprache ist deutsch, englisch und französisch sind für Sie kein Problem.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre Bewerbung an:

Tropenhaus Frutigen
Frau Beatrice Wirth, Leiterin Zentrale Dienste
Postfach 14
3714 Frutigen
beatrice.wirth@tropenhaus-frutigen.ch
Tel: 033 672 11 44

International

Um unsere Visionen und Pläne umzusetzen, benötigen wir top-motivierte, qualitäts- und dienstleistungsorientierte Mitarbeiter/-innen, resp. in Jahresschleife bieten wir ab sofort noch folgende Stellen an:

Küche Jungkoch/-köchin mit abgeschlossener Berufslehre

Bäckerei Bäcker/Konditor/in mit abgeschlossener Berufslehre

Wir suchen eine/n Bäcker-Konditor/in und Jungkoch/-köchin für unser erfolgreiches Start up in der Provinzstadt Queretaro, ca. 2½ Stunden von Mexiko City entfernt. Wir haben schon einen Schweizer Bäcker vor Ort, der die neuen Interessierten gerne professionell einführen wird.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto per E-Mail an philipp@moser-cafe-kultur.com www.lafabrica.org.net unter «Actividades», anschliessend «Noticias» - CAFE - KULTUR Ebenfalls sind wir unter Facebook unter MOSER CAFE - KULTUR anzutreffen.

Das Relais & Châteaux Post Hotel & Spa liegt in den "Canadian Rockies", im Zentrum des Banff National Parkes. Mit 100 Zimmern und Suiten, seiner renommierten Küche und dem 25'000-Flaschen Weinkeller, gehört es heute zu den besten Adressen Nordamerikas.

Für naturverbundene Bewerber, mit Ausbildung in den entsprechenden Bereichen und Freude am Kontakt mit internationalen Gästen, offerieren wir auf 20. November 2010 die folgenden Positionen:

Chef de Partie
Etagengouvernante
Reception
Chef de Rang
Bar

Falls Sie die nötigen Voraussetzungen mitbringen und sich für ein Jahr Auslandaufenthalt verpflichten können, empfangen wir Ihre Unterlagen gerne per Mail, Fax oder Post.

Relais & Châteaux Post Hotel & Spa
P.O. Box 69
Lake Louise, AB T0L 1E0
Canada
E-mail: andrea@posthotel.com
Fax 001 403 522 3966

Ein einjähriges Visum ist für qualifizierte Bewerber bis zum 35. Altersjahr über International Experience Canada unter Young Professionals erhältlich. Bitte besuchen Sie unsere Website: www.posthotel.com

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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

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

Herausgeber / Editeur: hotelieruisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédaction en chef: Elsbeth Holmeyer

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

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

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

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

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

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

- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10

- Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10

- Kadernubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrat CHF 2.30

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'emploi)

1 Woche / semaine CHF 50.-, 2 Wochen / semaines CHF 70.-, 4 Wochen / semaines CHF 100.-

Immobilienrevue / marché immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces

- Immobilien / immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10

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

Suisse romande



Nous recherchons dès cet automne:

- 1 Chef de cuisine (CDI)**
- 1 pâtissier polyvalent (CDD)**
- 1 chef de partie**
- 1 commis**

Nous offrons:

- possibilité de logement

Nous demandons:

- expérience en hôtel 4***
- polyvalence des postes

Envoyez des CV et lettres de motivation par courrier ou e-mail:

Hôtel du Golf Tél. 024 496 38 38
1884 Villars direction@hoteldulg.ch

L'Institut le Rosey à Rolle et Gstaad en hiver

cherche pour le 1^{er} septembre 2010

un chef de partie

Préparez un dossier complet avec photo et lettre manuscrite à:
Institut Le Rosey, Monsieur Reynier,
1180 Rolle.

700-4459

Svizzera italiana



Villa Sassa CH-6900 LUGANO
HOTEL & RESIDENCE | WELLNESS & SPA

Das Villa Sassa Hotel Residence & SPA ist ein 4* Superior Haus und verfügt über 120 Zimmer, Suiten und Appartements sowie einem grossen SPA- und Wellness Bereich.

Die Anlage erstreckt sich über 16'000 m². Zur Leitung unserer gesamten Hauswirtschaft suchen wir ab 1. Oktober 2010 nach Vereinbarung eine

GENERALGOUVERNANTE

Sie führen Ihre 45 - 50 Mitarbeiter kompetent und motivierend. Sie haben mind. 5 Jahre Erfahrung in einer ähnlichen Position. Sie sind ein Organisationstalent, entscheidungsfreudig, belastbar und besitzen ein Auge fürs Detail.

Sie sprechen I/E und evtl. D/F. EDV-Kenntnisse runden Ihr Profil ab.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Referenzen und Foto an:

Tessal SA • Villa Sassa Hotel, Residence & SPA
Frau Brigitte Iadonisi, HR Manager • brigitte.iadonisi@villasassa.ch
Via Tesserete 10 • CH-6900 Lugano

700-4460

Stellengesuche

Innovatives Gastgeberpaar

sucht eine neue Herausforderung.

Wir verfügen über eine solide Grundausbildung in der Gastronomie und beide über Abschluss einer Hotelfachschule.

Suchen Sie einen Nachfolger? Haben Sie einen Hotel- und Restaurationsbetrieb zu vermieten oder zu verkaufen? Dann melden Sie sich bitte unter folgender Chiffre 7704-4472 an hr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Stellenvermittlungen

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der ganzen Schweiz für **qualifizierte Hotelpersonal**.

Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia

A. Noth, Böllikerstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz), Tel./Fax 061 421 10 09
www.hotelia.ch

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

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

Termeine

- Ausgabe / Numéro Nr. 31/2010 Nr. 32/2010
- Erscheint / Parution 5. 8. 2010 12. 8. 2010
- Anzeigenschluss / Délai 2.8. 2010 9. 8. 2010

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

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

Auflage WEMF-beglubigt 2009 / tirage contrôlé REMP 2009: Verkauft Auflage / tirage vendu: 10 732 Ex. Gratistaufage / 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.

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 zur
Optimierung der Wirtschaftlichkeit von
Hotels, Restaurants, Um- und Neu-
bauprojekte. Eine erste Analyse zum
Aufzeigen der Verbesserungsmög-
lichkeiten ist kostenlos.

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

Im Zürcher Seefeld per sofort oder nach Vereinbarung
zu vermieten:

HESSER
Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
Zu vermieten per Winter 2010/2011
Neues Bergrestaurant
im Zentrum vom Skigebiet
Obersaxen als Winterbetrieb

Der Betrieb verfügt über ein
Selbstbedienungsrestaurant mit 120
Plätzen, bedientes Restaurant mit 60
Plätzen sowie Sonnenrestaurant mit 130
Plätzen und Sonnenbar mit 20
Plätzen. Die ganze Infrastruktur
entspricht dem neusten Stand der
Technik und befindet sich auf dem
gleichen Geschoss.
Keine Uebernahme des Kleininventars.

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

Altershalber im Zentrum der Hauptstadt von Costa Rica
zu verkaufen, (evtl. zu vermieten)
Neu renoviertes Hotel mit 17 Zimmern.
Mehr Infos über
E-Mail: bucanero1@racsca.co.cr
oder Tel. 00506 8837 0737

Anzeigen

HESSER
Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
Wir vermieten
Neues Restaurant
im Zentrum Rapperswil
Der Betrieb umfasst 150 m²
Ausschankfläche plus Nebenräume
sowie Aussen-Restaurant von ca.
100 m². Der Mieter hat die Möglichkeit
Konzeptideen einzubringen oder der
Innenausbau selbst zu übernehmen.
Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055/410 15 57 - Fax 055/410 41 06
hesser@bluewin.ch

The image is a black and white advertisement. At the top, the word 'zu vermieten' is written in a large, bold, sans-serif font. Below it is a decorative border consisting of a series of arches. Inside this border, the word 'ZIER' is written vertically on the left, 'B' is in the center, and 'ORCHA' is written vertically on the right. Below 'B' is the word 'EYHOLZ'. At the bottom of the border, the words 'RESTAURANT' and 'PIZZERIA' are written in a bold, sans-serif font. Below the border, there is text in a smaller, regular font: 'Restaurant/Pizzeria mit ca. 66 Sitzplätzen', 'Sommerterrasse mit ca. 40 Sitzplätzen', 'Pizzeria mit Holzofen', and 'ausreichend Parkplätze an der Kantonsstrasse vorhanden'. At the bottom, there is a section for a job application: 'Schriftliche Bewerbung an: Thomas Spadaro Oberdorfstrasse 2 3930 Eyholtz 079/281.97.67'.

minas|gmeinde

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

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr.29/30 / 22. Juli 2010



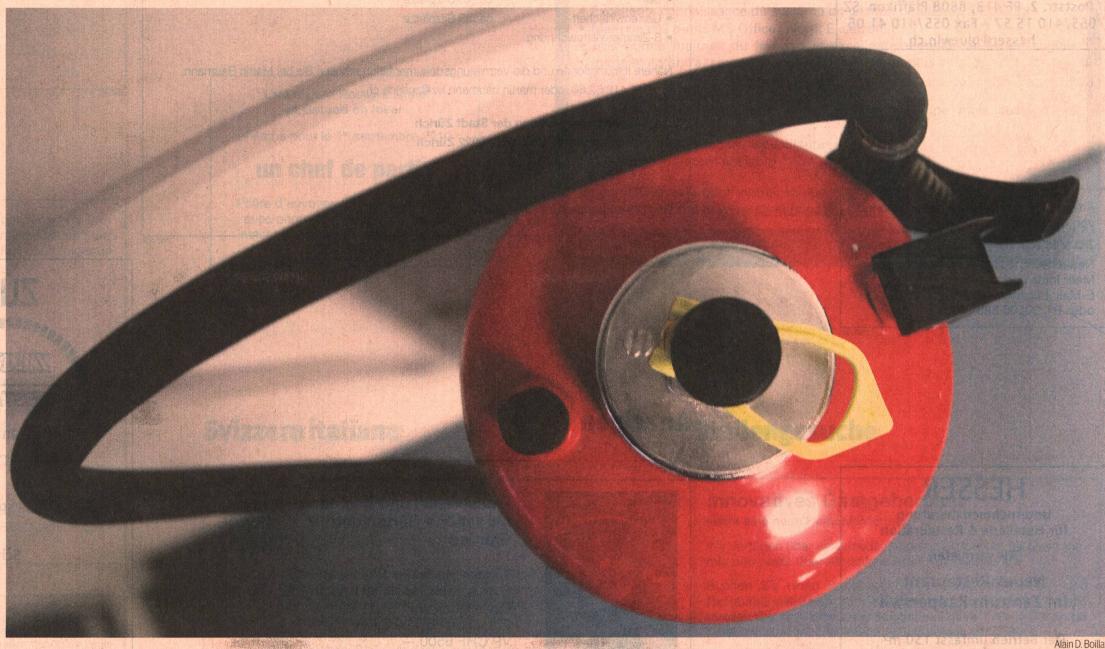
htrnews – jetzt registrieren und gewinnen

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 www.htr.ch



Sicherheit

Wirkungsvoller

Brandschutz
in Hotels:

Das 3-Säulen-
Konzept

Brandschutz in Hotels



RENZO BIANCHI

BRANDSCHUTZEXPERTE BFB,
BERATUNGSSSTELLE FÜR
BRANDVERHÜTTUNG

200 Mal kommt es in Schweizer Hotels pro Jahr zu einem Brand. Bereits heute wird jedoch der Brandschutz in der Hotellerie ernst genommen. Bewährt hat sich zur Brandsicherheit in Hotels ein 3-Säulen-Konzept, das auf den baulichen Voraussetzungen sowie der Direktion mit dem Personal und den Gästen baut. Menschen kommen glücklicherweise nur selten zu Schaden, wenn es in einem Hotel in der Schweiz brennt. Dafür summieren sich die Schäden an Gebäuden und Mobilen sowie die Folgekosten aufgrund von Betriebsunterbrüchen auf rund 7 Millionen Franken jährlich. Ein vorbeugender Brandschutz, der auf einem 3-Säulen-Konzept baut, trägt wesentlich dazu bei, Brandfälle zu vermeiden resp. das Schadensmass erheblich zu begrenzen.

Im Rahmen des 3-Säulen-Konzepts kommt dem baulichen Brandschutz die grösste Bedeutung zu:

Die Gebäude

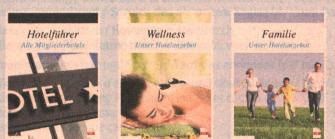
Durch eine feuerwiderstandsfähige Bauweise wird die Brandausbreitung verhindert. Immer frei zugänglich gehaltene Fluchtwege erlauben eine geordnete Evakuierung und einen gezielten Einsatz der Löschekräfte. Ein weiteres Glied des vorbeugenden Brandschutzes sind Brandmeldeanlage, Blitzschutzanlage, Rauch- und Wärmeabzugsanlagen in Treppenhäusern, Brandfallsteuerungen von Türen, Brandschutzklappen, Lüftungs- und Aufzugsanlagen. Diese Brandschutzeinrichtungen bedürfen eines regelmässigen Unterhalts. Besonders müssen Fluchtwegmarkierun-

gen und -beleuchtungen funktionieren, Brandfallsteuerungen dürfen nicht umgangen werden und hauseigene Löschmittel müssen jederzeit einsatzbereit sein. Jeder Alarm ist Folge zu leisten. Bei wiederholten Fehlalarmen sind die Ursachen zu evaluieren. Sonst könnte es mit verheerenden Folgen schnell einmal heissen: «sicher wieder nur ein Fehlalarm».

Die Menschen

Die zweite und dritte Säule haben den Menschen im Fokus. Er ist mit seinen Reaktionen, Überschätzungen und seinem Fehlverhalten das schwache Glied in der Brandschutzkette und beeinflusst damit das Schadensmass direkt. Das Hotelmanagement und der Sicherheitsbeauftragte sind dafür verantwortlich, dass die

Mitarbeitenden periodisch geschult werden. Die Verinnerlichung des organisatorischen Brandschutzes durch das regelmässige Training stellt sicher, dass im Notfall alle richtig handeln. Erreicht wird aber auch, dass die Sicherheitsdenken bei den Angestellten einen festen Platz erhält und sie sensibilisiert sind. Das dritte Glied in der Brandschutzkette ist der Gast. Er ist dafür verantwortlich, sich bei Rauch und Feuer entsprechend zu verhalten und die Sicherheitsregeln der Hotelleitung zu befolgen. Das Hotelmanagement sorgt für die Sicherheit seiner Gäste, indem im Zimmer an gut sichtbarer Stelle Verhältnishinweise bei Brand oder Bombendrohung verfügbar sind und ein Orientierungsplan über Fluchtmöglichkeiten an der Tür befestigt ist. Weitere Infos: www.bfb-cipi.ch



Auch unterwegs.

Hotelfinden! Sie haben die Wahl.

www.swisshotels.com

hotelleresuisse
Swiss Hotel Association