

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2010)

Heft: 33

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: 29.01.2026

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

stellenrevue htr marché d'emploi

Der grösste Stellenmarkt der Branche
Le principal marché de l'emploi
de la branche

htr hotel revue Nr. 33 / 19. August 2010



Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

www.hotelleriesuisse.ch
Unser Beraternetzwerk – Ihr Erfolg

Auf unserer Website unter:
Rubrik Beratung «Beraternetzwerk»

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

www.gastrojob.ch
Topjobs und Gastroprofis – ganze Schweiz

GastroJob

Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-4
Deutsche Schweiz	4-7
Suisse romande	-
Svizzera italiana	7
International/Marché international	8
Stellengesuche/Demandes d'emploi	-
Immobilien	9

rb.dollettBenchmarking

Kundenbefragungen ermöglichen, die Erwartungen der Kundschaft zu erfahren und leisten wertvolle Dienste bei der Angebots-
gestaltung.



Kundenerwartungen



ALEXANDER FLÄCKEL
IRC-SWISS GMBH
WWW.IRC-SWISS.CH

Waren die Kunden begeistert, zufrieden oder «nur» anwesend? Um diese scheinbar offensichtlichen Unterschiede systematisch zu erfassen, braucht es wirksame Erhebungen und Auswertungen. Mit einem Benchmarking gelingt der Vergleich zu anderen Unternehmen. Die brancheninterne Gegenüberstellung oder der Vergleich in einem Konzern oder Netzwerk zeigen, was «state of the art» ist und spornen zu Verbesserungen an.

Gemäss dem Loyalitätsprinzip von E.F. Reichheld gibt es, vereinfacht dargestellt, drei Arten von Gästen:

- die Förderer: das sind Gäste, die begeistert sind und die den Marketingprozess durch aktive Weiterempfehlung umsetzen;
- die passiv Zufriedenen: jene Gäste, die grundsätzlich zufrieden sind, dies aber

auch so erwarten. Sie verhalten sich loyal, solange alles so bleibt, wie es ist;

- die Kritiker: all diejenigen, welche mit den Leistungen nicht zufrieden waren oder deren Erwartungen nicht erfüllt wurden. Nur der kleinste Teil dieser Gruppe gibt die Chance auf Wiedergutmachung.

In harten Wettbewerb um neue Zielgruppen und Wachstum können die Gäste aus einer immer grösseren Anzahl von Angeboten auswählen. Daher wird es immer wichtiger, die Wünsche und Bedürfnisse des Gastes zu kennen, um ein hohes Mass an Kundenzufriedenheit und Begeisterung zu erreichen. Zufriedenheit wird zum Mittelmass, nur durch Begeisterung erzielt man nachhaltige Erfolge.

Kundenzufriedenheit entsteht immer durch Vergleichsprozesse. Gäste stimmen auch ihre Erwartungen an das Hotel und den Service mit den tatsächlich wahrgenommenen Leistungen ab. Dabei spielt nicht nur die «Hardware» – saubere Zimmer, Lage des Hotels, Größe der Wellnessabteilung – eine Rolle, sondern vor allem die «Software» bzw. das Einfühlungsvermögen der Mitarbeitenden. Um diese feinen Unterschiede zu messen, braucht es effiziente Instrumente.

ihre Erwartungen an das Hotel und den Service mit den tatsächlich wahrgenommenen Leistungen ab. Dabei spielt nicht nur die «Hardware» – saubere Zimmer, Lage des Hotels, Größe der Wellnessabteilung – eine Rolle, sondern vor allem die «Software» bzw. das Einfühlungsvermögen der Mitarbeitenden. Um diese feinen Unterschiede zu messen, braucht es effiziente Instrumente.

Benchmarking

«Kunden kritisieren nicht, sie kommen einfach nicht wieder», lautet ein bekannter Satz aus dem Qualitätsmanagement. Dies macht es notwendig, feine Zufriedenheitsunterschiede inklusive deren Auswirkungen auf den Geschäftserfolg durch den Vergleich mit Mitbewerbern deutlich zu machen. Benchmarking stellt dazu das geeignete Instrument dar. Dieses «Matchen» macht erst eine Standortbestimmung des eigenen Betriebes möglich. Anhand der gewonnenen Erkenntnisse können Schlussinformationen für Verbesserungen effizient gewonnen werden.

Laufende Online-Umfrage

Eine Online-Kundenbefragung kann individuell erstellt, durchgeführt und «just in time» ausgewertet werden. Der Hotelier kann somit einen täglichen Qualitätscheck per Mausklick vornehmen. Die Textantworten der Gäste geben teilweise schon gute Lösungsansätze für Problemfelder. Mehr als 40% Rücklauf in der Urlaubshotellerie bestätigen die Akzeptanz der Befragung.

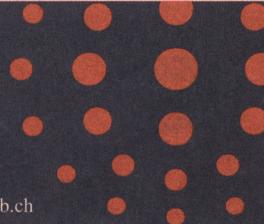


Travel Industry Club Schweiz

der Wirtschaftsclub für Entscheidungsträger der Reiseindustrie

Nächster Anlass: 23. Juni 2010 „Business Travel“

www.travelindustryclub.ch



KOMPAKTES WEINWISSEN FÜR GASTROPROFS
DER WEINBERATER
VOR GASTROSUSS

Mit international anerkanntem Zertifikat WSET Level 3

TERMINI
10 Seminartage konftigentiert
Start: Montag, 6. September 2010
PREIS:
CHF 2'990,-
GASTROSESS
GASTROSESS

WEITERE INFORMATIONEN?
Gastrosuisse
Tel. 0648 577 111
wetterbildung@
www.gastrosuisse.ch

GASTROSESS
GASTROSESS

Italienisch in Florenz**Spezialangebot:**

2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag, in kleiner Gruppe und Unterbringung in Einzelzimmern
Total SFR 790.-

Fragen Sie uns bezüglich längerer Kursdauer bzw. spezielle Kurse für den Tourismus.

Scuola Toscana
Via dei Benci, 23
50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 0039/055 244583
www.scuola-toscana.com

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.hotelsschule-loetscher.ch

HOTELSCHULE LÖTSCHER

Förbistrasse 18, 7270 Davos Platz - Fon 081 420 65 26 - E-Mail info@hotelschule-loetscher.ch

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

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

Viel Erfolg bei der Suche!

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

hoteljob.ch

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1243	Allrounder, Küchenhilfe	50	PL	per sofort	D E P R U S J S
B1305	Buffetdame	51	IT	per sofort	I J E
B1318	Empfang/Service	31	CH	per sofort	D F I U S
B275	Eventkoordinator / Marketingassistentin	28	CH	per sofort	D F I U E S
B1091	Hoteleröffnung, Hotelführung	54	DE	per sofort	D E
B1206	Marketing	34	CH	per sofort	D F E S
B1310	Meeting & Events Account Managerin	30	DE	per sofort	D F E
B1321	Personalassistentin	30	CH	per sofort	D E
B140	Personal, Geschäftsführung, Verwaltung	44	DE	per sofort	D E
B1302	Reception, Assistenz, Events/Kongress/Seminar, Reserv.	23	DE	per sofort	D E
B354	Restaurantass./Empfangsass./Bankettassistentin	24	DE	per sofort	D F I E T R
B1358	Restauranteleiter/Geschäftsführer	35	DE	per sofort	D

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1353	Rezeption	20	CH	per sofort	D F E
B1148	Servicefachangestellte	26	CH	per sofort	D
B1337	Service/Reception	23	CH	per sofort	D E
B835	Spitalhotellerie, Gesundheitswesen, Konzeption, Consulting	30	DE	per sofort	D F E
B1272	stv. Direktor: F&B Manager	31	DE	per sofort	D F I E S P T SV
B1332	Tourismus / Hotellerie	29	AI	per sofort	D F E S
B1339	Wäscherei- Etagenmitarbeiterin	26	CH	per sofort	D F

1 Referenznummer - Numéro des candidats

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

3 Alter - Age

4 Nationalität - Nationalité

5 Eintrittsdatum - Date d'entrée

6 Sprachenkenntnisse - Connaissances linguistiques

Stand per 16. 8. 2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

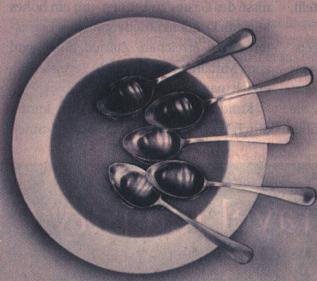
Machen Sie am 16. Oktober mit! Dank Ihrer Hilfe werden viele Kinder satt.

Spenden Sie einen Teil der Einnahmen vom Weltahrungstag an Terre des hommes - Kinderhilfe.

In Partnerschaft mit:

10. Genusswoche
16.-26.09.2010
www.gsw.ch

Mit 60 Franken können 10 Kits mit Grundnahrungsmitteln für schwangere Frauen und ihre Neugeborenen in Afghanistan gekauft werden. 120 Franken reichen aus, um ein Kind während einem Jahr zu pflegen und zu ernähren! Unterstützen Sie uns: PC-Konto 10-11504-8 oder www.tdh.ch



 **Terre des hommes**

Aide à l'enfance | Kinderhilfe
aiuto all'infanzia | child relief | www.tdh.ch



Die Gastronomiegruppe 

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

Für das von uns im Auftrag geführte

Personalrestaurant der DOW Europe GmbH

Bachtobelstrasse 3, 8810 Horgen
suchen wir sofort einen

Küchenchef (m/w)

Ihre Aufgabe: Sie übernehmen die Organisation des gesamten Küchenbereichs sowie die aktive Mitarbeit auf allen Posten der Produktions- und à la carte Küche. Die Führung, Schulung und Qualifikation der Ihnen unterstellten 8 Mitarbeitenden liegt ebenso in Ihrer Verantwortung wie die Durchführung von Caterings. Zudem sind Sie für die Küchenrendite, die Erstellung der Menüpläne, den Einkauf sowie die Inventarbearbeitung zuständig und überwachen die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften.

Ihr Profil: Wir suchen eine selbständige, innovative und verantwortungsbewusste Person, welche über eine abgeschlossene Berufsausbildung und Erfahrung in ähnlicher Position verfügt. Zudem besitzen Sie ein hohes Qualitätsbewusstsein, unternehmerisches Denken sowie gute PC-Kenntnisse. Sie stecken sich anspruchsvolle Ziele,bleiben auch bei kaum überschaubaren Aufgaben arbeits- und handlungsfähig und verfügen über Englischkenntnisse. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag von 6.00 bis 15.00 Uhr, sind jedoch auch bei Spezialanlässen flexibel einsatzbereit.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZfV-Unternehmungen

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

8026-401



Just be as you are

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir einen

Stv. Geschäftsführer/in

für unseren Betrieb in Basel / Altschwil

Zic Zac Basel verfügt über 400 Plätze in den verschiedenen Restaurants und 300 Sitzplätze in der Gartenwirtschaft. Der Staff umfasst 45 Mitarbeiter.

Aufgabenbereich:

Operative Leitung der verschiedenen Restaurants / Bars
Mitarbeiterausbildung und Schulung
Mitarbeiterentwicklungsplanung / Lohnbuchhaltung
Diverse administrative Arbeiten

Anforderungen:

Abgeschlossene Hotelfachschule
Deutsch und Englischkenntnisse in Wort und Schrift
25 bis 35 Jahre alt
Verlässlichkeit und Organisationstalent gehören zu Ihren Stärken

Sind Sie interessiert und erfüllen die obengenannten Anforderungen?
Dann senden Sie Ihre Bewerbung z.Hd. Urs Kohler!

Zic Zac Basel

Baslerstrasse 355 | 4123 Altschwil | Tel. 061 302 12 20 | info@ziczac-basel.ch

Das Unique Hotel Post Zermatt hat Kultstatus!

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

Zur Ergänzung unseres dynamischen Management Teams und zur Weiterführung unseres bisherigen und zukünftigen Erfolges, suchen wir nach Übereinkunft in Jahresstelle eine initiativ, leistungsorientierte und überzeugende Persönlichkeit als

Direktionsassistent/in – Stv. Direktion mit Schwerpunkt F&B

- Sie sind zwischen 25 und 35 Jahre alt und verfügen über einen Hotelfachschulabschluss.
- Als loyale, verantwortungsvolle und unternehmerisch denkende Persönlichkeit überzeugen Sie Ihr Umfeld menschlich wie auch fachlich.
- Sie sind verkaufs- und resultatenorientiert, flexibel, einsatzbereit und übernehmen gerne Verantwortung.
- Sie sind es gewohnt selbstständig zu arbeiten, mit anzupacken, und lieben den Kontakt mit den Gästen.

Wir bieten Ihnen ein äußerst interessantes, abwechslungsreiches und professionelles Arbeitsumfeld mit grossen Entfaltungsmöglichkeiten.

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

Bahnhofstrasse 41
027 967 19 31
www.hotelpost.ch



8026-4026



Für unser Papa Joe's Restaurant & Bar am Hechtplatz im Herzen von Zürichs Altstadt suchen wir sofort oder nach Vereinbarung einen

F & B Manager

Sie sind mindestens 25 Jahre jung, haben eine abgeschlossene Berufslehre als Koch und die Hotelfachschule erfolgreich absolviert. Sie sprechen Deutsch, sind ein Organisationstalent und bringen sowohl Berufsausbildung als auch Führungserfahrung mit. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Papa Joe's Restaurant & Bar
Mr Marco Calario, Schiffliände 18
8001 Zürich, Telefon 044 269 88 88
www.papajoes.ch
papajoes.zurich@gastrag.ch



- Restaurant
- Terrasse
- Bistro
- Küchentisch
- Newton Dining Room
- Bar/Lounge
- Seminare/Konferenzen

Leitung Service (Kader)

- Sie führen und motivieren ein Team von 5 bis 8 Service-MitarbeiterInnen sowie einem Chef de Service
- Sie sorgen als Vorbild Ihres Teams für grösstmögliche Gästezufriedenheit
- Sie sind auch in hektischen Momenten sympathisch und souverän
- Sie sind stark im Organisieren und haben ein hohes Mass an Verantwortungsbewusstsein
- Sie arbeiten Dienstag bis Samstag von 16:00 bis Schluss (keine Zimmerstunde)
- Sie lieben den schönsten Beruf der Welt!

Ja? – Senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:
Einstein AG, Jeannette Zehnder, Bahnhofstrasse 43, 5000 Aarau, info@restauranteinstein.ch

8026-4012

SCHWEIZERHOF BERN

Seit 150 Jahren ist das Hotel Schweizerhof Bern ein Begriff für Kunden aus aller Welt.

Im April 2011 eröffnet das Traditionshaus in neuem Glanz seine Pforten; in modern-elegantem Design wird es zum führenden, persönlich geführten Luxushotel und Business-Treffpunkt der Schweizer Bundeshauptstadt.

Im neuen «Schweizerhof» entstehen 100 grosszügig angelegte Zimmer und Suiten. Die einmalige Lage unmittelbar beim Bahnhof macht den «Schweizerhof» mit seiner modernen Infrastruktur - über 800 Quadratmeter Konferenzräumlichkeiten und ein hochstehendes Businesscenter mit kleineren, vollständig ausgestatteten Räumlichkeiten - zum idealen Seminar- und Konferenz-Hotel. Integrierender Bestandteil des neuen «Schweizerhof» ist die traditionsreiche Brasserie «Jack's».

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir einen sehr erfahrenen

SALES & MARKETING MANAGER (M/W)

In dieser Funktion sind Sie miterantwortlich für die Strategie, den Aufbau und die Entwicklung der Sales & Marketing Abteilung. Sie betreiben aktive Verkaufsmassnahmen und bauen Beziehungen zu Kunden und Vertriebskanälen auf. Sie sind direkt dem General Manager unterstellt und kennen sich in der internationalen Luxushotelindustrie bestens aus, idealerweise haben Sie bereits Erfahrungen im Verkauf eines führenden Hotels.

Wir wenden uns an kommunikationsstarke, teamorientierte, motivierende und selbständig arbeitende Verkaufs- und Organisationstalente. Resultat- und kundenorientiertes Arbeiten macht Ihnen Freude, Verhandeln und Kommunizieren in Deutsch, Englisch und Französisch sind für Sie eine Selbstverständlichkeit, ebenso wie ein sicheres und gepflegtes Auftreten.

Sind Sie an dieser anspruchsvollen und herausfordernden Position interessiert, erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an untenstehende Adresse. Für Fragen steht Ihnen Herr Michael Thomann, General Manager, per Email an sales@schweizerhof-bern.ch gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Schweizerhof Bern
Herr Michael Thomann
Bahnhofplatz 11
3001 Bern
www.schweizerhof-bern.ch



Stadt Zürich
Stadtpital Triemli

Unsere Verpflegungs-Mitarbeitenden des Bereichs Hotellerie leisten einen wesentlichen Beitrag zum Wohlbefinden unserer Patientinnen und Patienten und als Dienstleistung für unsere Mitarbeitenden. Wir suchen auf den 1. Januar 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

Leiterin / Leiter Küche 100%

Sie sind mit einem Team von rund 50 Mitarbeitenden für die konstante Qualität der täglich rund 2000 Mahlzeiten in unserem Haus verantwortlich. Zielgruppen sind unsere Patientinnen und Patienten, Mitarbeitende und Besuchende des Personalrestaurants und der Cafeteria und für unsere Gäste bei grossen und kleinen Anlässen.

Sie gewährleisten eine Organisation, die das Tagesgeschäft wie auch Spezialanlässe und Aktionen gut bewältigt.

Das Stadtpital Triemli befindet sich im Wandel, die Arbeitsprozesse der Küche werden neu organisiert. In Ihrer Funktion als Leiterin Küche haben Sie in der Formgebung der Prozessorganisation eine tragende Rolle und viel Gestaltungsspielraum

Die Funktion erfordert:

- Eidg. dipl. Küchenchefin mit Erfahrung im Spitalbereich
- Ausgewiesene Führungspraxis und Erfahrung im Aufbau einer Prozessorganisation
- Verhandlungsgeschick und Erfahrung in interdisziplinärer Zusammenarbeit
- Offenheit, Initiative, Belastbarkeit und Durchsetzungsvermögen
- Interesse an Entwicklungen und Trends zum Aufbau einer modernen und zeitgerechten Gastronomie, deren Integration in den Arbeitsalltag, unter Bezugnahme der Aspekte der Kundenorientierung und Wirtschaftlichkeit steht

Herr Peter Wirz, Leiter Hotellerie, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte, Tel. 044/ 466 12 13. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto richten Sie bitte an:

Stadtpital Triemli
Herr Patrick Böhler, HR Berater
Birmensdorferstrasse 497
8063 Zürich www.triemli.ch/jobs

An Ihrer Seite
Stadtpital Triemli

793-4022



Das Schilthorn ist ein international bekanntes Schweizer Ausflugsziel. Zur Verstärkung unseres Marketing-Teams suchen wir per 1. Oktober 2010 oder nach Vereinbarung eine/n engagierte/n

Product ManagerIn (100%)

- Marktbeobachtung (Schweiz und Ausland)
- Planung und Durchführung von Verkaufs- und Werbeaktionen
- Produkt-Entwicklung für unsere Bahnen und Gastronomiebetriebe
- Medienarbeit
- Key Account Management

Ihr Aufgabe: Wir bieten eine interessante Tätigkeit bei einer erfolgreichen Bergbahn in der Jungfrau Region. Arbeitsort Interlaken.

Ihr Profil: Sie sind 25 – 35 Jahre jung, flexibel, gästeorientiert und begeisterungsfähig.

Sie haben einen Verkaufsflair, eine gepflegte Erscheinung und Verfügen über gute Sprachkenntnisse (D/F, evtl. Sp).

Haben Sie eine Aus- oder Weiterbildung zum Verkaufskoordinatorin, Tourismusfachmann/-frau o. ä. und die Motivation den Berg mit der besten Sicht auf Eiger, Mönch und Jungfrau zu verkaufen?

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

SCHILTHORNBahn AG

Patricia Haar
Leiterin Marketing
Höheweg 2, 3800 Interlaken
Tel. 033 82 60 007
patricia.haar@schilthorn.ch
www.schilthorn.ch



SONNMAITT
LUZERN
KURHOTEL
RESIDENZ
PRIVATKLINIK

Wir sind ein renommiertes ****Kurhotel mit Klinikabteilung und Seniorenresidenz und verfügen über 120 Betten. Die Sonnmaitt 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

Charmante(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 Klientele 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

Postfach, 6000 Luzern 15
mail: sana@sonnmatt.ch, www.sonnmat.ch

club zur Geduld

Ein Haus – ein Lebensstil
Ein Club nach angelsächsischem Muster, einen in höchstem Mass kultivierten Ort privater Geselligkeit und der älteste noch bestehende Club der Schweiz.
Im Club zur Geduld in Winterthur trifft sich alles, was Rang und Namen hat – sei es in Politik, Wirtschaft, Kultur oder Wissenschaft.

Um unsere hohen gastronomischen Ziele zu erreichen, suchen wir (m/w) per 1. September 2010 oder nach Übereinkunft

Chef de Partie

jung, flexibel, dynamisch, gewohnt selbstständig zu arbeiten und mit Freude an internationale Spitzenküche

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen. Für nähere Auskünfte stehe ich gerne zur Verfügung

Club zur Geduld
Martin Marty
Postfach
8402 Winterthur
Info@zungeduld.ch
052 212 14 79

7991-4093

7991-4093

5048-4030



bader gastronomie & consulting
Notre mandat est une entreprise dynamique, innovatrice et en plein essor active dans le secteur de la gastronomie, et qui jouit d'un grand succès au plan national. Pour son Ristorante Gemelli, nous cherchons pour le 1^{er} octobre 2010 ou à l'avenir une personnalité dotée d'un esprit d'entreprise pour occuper le poste de

gérant/e

Votre tâche principale consiste à diriger de manière indépendante le Ristorante Gemelli avec 120 places au cœur de Fribourg. Épaulé/e par une équipe rodée de 18 collaborateurs et collaboratrices, vous exercez des responsabilités d'ordre opérationnel et organisationnel et vous souciez du bien-être de la clientèle. Vous aimez travailler en première ligne et vendez l'offre attrayante avec professionnalisme et amour du détail. Vous savez mener votre équipe dans le souci du respect de l'autre, et vous savez l'encourager et toujours la motiver.

Pour cette fonction de cadre exigeante et pleine de défi, notre client recherche une personnalité très créative et flexible dotée d'une capacité à s'imposer et de talents d'organisation. Ouvert/e d'esprit et facile à vivre, vous parvenez aisément à communiquer à tous les niveaux et à instaurer rapidement un solide rapport de confiance. Vous êtes titulaire d'un diplôme d'école hôtelière et/ou disposez d'une attestation de gestion indépendante d'un restaurant. Vous partez couramment le français et si vous maîtrisez l'allemand et l'italien c'est un atout supplémentaire.

Notre client vous offre un challenge passionnant et intéressant dans lequel vous pourrez apporter vos propres idées et les mettre en pratique grâce à vos connaissances professionnelles. Une initiation rigoureuse, une équipe motivée, des conditions cadres optimales et de bonnes possibilités de carrière vous attendent.

Nous avons éveillé votre intérêt? Envoyez-nous votre dossier de candidature avec photo.

Bader Gastronomie & Consulting,
Madame Margherita Bonaventura,
Riedstrasse 3, 6330 Cham
Téléphone 041 725 29 00, E-Mail: m.bonaventura@bagc.ch

7991-4093

7991-4093

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

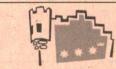
5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030

5048-4030



Hotel Fravi
Bade-, Kur- & Ferienhotel
Anderer

Unser 3-Stern Superior, QQ Kur- und Ferienhotel ist ein traditionssicherer, moderner Ganzjahresbetrieb in Anderer, Graubünden, mit 75 gut ausgestatteten Betten, einem Restaurant mit Gartenterrasse und mehreren Sälen mit insgesamt 180 Plätzen.

Für unser Hauswirtschaftsteam suchen wir per 1. Dezember 2010 oder n.v. eine

Leiterin Hauswirtschaft
(Pensum 80 – 100%)

Ihr Profil:

- abgeschlossene Berufsschule
- mehrjährige, fundierte Berufserfahrung in der Hauswirtschaft
- Führungserfahrung
- Fähigkeit kostenorientiert zu handeln
- offene und kreative Persönlichkeit
- italienische oder portugiesische Sprachkenntnisse

Ihre Aufgaben:

- Hauptverantwortliche für die gesamte Hauswirtschaft:
 - > Etagen
 - > Lingerie/Wäscherie
 - > Umgebungsarbeiten Garten und Terrasse
 - > öffentliche Räumlichkeiten
 - > Dekoration und Blumen
 - Führung und Schulung der Mitarbeitenden
 - Ausbildung der Lernenden
 - Planung und Organisation der Arbeitsinsätze
 - Einkauf für die Abteilung
 - Sicherstellung der Qualitätsstandards

Wir bieten Ihnen eine vielseitige und interessante Tätigkeit in einem lebhaften und jungen Team (9 Mitarbeiter).

Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns. Senden Sie diese bitte inkl. Foto, Lebenslauf, Arbeitszeugnissen und Referenzen an:

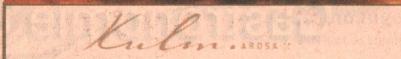
HOTEL FRAVI
Reto Rey / Direktion
Via Granda 1
7440 Anderer

Tel. 081 660 01 01
www.fravi-hotel.ch
direktion@fravi-hotel.ch

8024-4619



Nicht das schönste Gebäude zählt, sondern die Menschen darin!



Das charmante 5* Generationenhotel in den Bergen. Erholung pur im neuen Alpin Spa. Idealer Ausgangspunkt für Schlitten- und Kutschenfahrten sowie für vielfältige Wanderungen im Sommer und Winter. Mit den Skier bis ans Hotel. An unverbauter Südlage mit reichem kulinarischem Angebot in verschiedenen Restaurants mit Sonnenterassen. Geborgenheit in 119 gediegenen, alpinen Zimmern und Suiten.

Um unsere Expansion in unseren Stammmarkten, sowie in neuen Märkten voranzutreiben, suchen wir nach Vereinbarung einen hoch motivierten und eigenverantwortlichen

Sales Manager (m/w)
in Jahressetzung

Wir erwarten:

- Verantwortungsbewusstsein, Belastbarkeit
- sicheres Auftreten, ausgeprägte Kommunikationsfähigkeit
- Mehrjährige Erfahrung in ähnlicher Position
- Verhandlungssicherheit in Deutsch und Englisch (Italienisch und Französisch von Vorteil)

Hauptaufgaben

- Betreuung, Pflege und Weiterentwicklung bestehender Kundenbeziehungen
- Freude an Schaffung neuer Geschäftsbeziehungen
- Erschließung neuer Märkte
- Teilnahme an Kundenevents und Messen im In- und Ausland

Wir bieten:

- Flexible Arbeitszeiten und eine angemessene, leistungsabhängige Entlohnung (Fixum, Bonus)
- Anstellung in einem modernen Unternehmen
- Klare Zielvereinbarungen
- Eine anspruchsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit

André Salamin, General Manager, freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen

AROSA KULM HOTEL CH-7050 Arosa
Fon +41 (0)81 378 88-88 Fax -89
jobs@arosakulm.ch www.arosakulm.ch

Das Hotel Schiff am Rhein ist ein vielseitiger Hotel- und Restaurantsbetrieb und zählt zu den führenden Häusern im Fricktal!

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir in Jahreszeitung eine praxiserfahrene, verantwortungsbewusste

Hotel-Réceptionistin

Alter ca. 22 – 30 Jahre

D, E, F in Wort und Schrift

Fidelio Front Office-Praxis von Vorteil
Sehr gute Computer-Kenntnisse

Ihre Tätigkeit umfasst die tägliche operative und administrative Leitung des Front Office in einem modernen und lebhaften ***Stadt hotelbetrieb verbunden mit einer vielseitigen Semantikartigkeit. Sie lieben den internationalen Gätekontakt, sind ein Organisationstalent, belastbar und zeitlich flexibel.

Wenn Sie diese neue Herausforderung fasziniert und angesprochen, bieten wir Ihnen ein modernes Arbeitsfeld mit äußerst interessanten Arbeitszeiten (Sa/So frei), sowie ein sehr ansprechendes Salär. Ein anspruchsvolles Tätigkeitsfeld also, das Ihren Fähigkeiten entsprechend grossen Handlungsspielraum lässt.

Alles was Sie jetzt noch möchten, erfahren Sie am besten bei einem ersten unverbindlichen Kennenlernen!

Interessiert? Senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungs-Unterlagen mit einem aktuellen Foto.

Wir freuen uns auf Sie!



HOTEL RESTAURANT SCHIFF AM RHEIN

Susanne & Remo Köchli, Gastgeber
4310 Rheinfelden, 061 836 22 22
Besuchen Sie uns online unter
www.hotelschiff.ch

Hotel Taverne zur Linde
9220 Bischofszell

Wir sind ein lebhafter Betrieb im Herzen des Rosenstädchens, und suchen per sofort oder nach Übereinkunft zwei aufgestellte, flinke

Serviceangestellte

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

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Familie Aeberhard Annelies

Grubplatz
Tel. 071 422 16 10, info@hotel-linde.cc
www.hotel-linde.cc

8024-4616

JUNGFRAU LODGE
SWISS MOUNTAIN HOTEL
Grindelwald

Wir, das Hotel Jungfrau Lodge, ein 3*-Haus mit total 90 Betten im Herzen von Grindelwald, bieten für die kommende Wintersaison folgende Arbeitsstellen an:

Servicefachkraft
für Frühstück, Halbpension & Hotelbar

Zimmermädchen
für Etage & Lingerie

Koch/Jungkoch
für unsere Skibar «Bäggleg» im Skigebiet First

Sind Sie jung, motiviert, bereit eine Überdurchschnittliche Leistung in einem eingespielten, einsatzfreudigen Team zu erbringen? Dann wollen wir SIE kennenlernen!

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freut sich:
Jungfrau Lodge, Renata Märkle,
3818 Grindelwald, info@jungfraulodge.ch
www.jungfraulodge.ch

8024-4617

Für unser sympathisches ***Hotel mit 22 Zimmern, Restaurant, Gaststube und verschiedenen Bankettäumen suchen wir zur Verstärkung:



Servicefachangestellte

für unseren Frühstücks-, Mittag und Abendservice

Wenn Ihnen Gastfreundschaft am Herzen liegt und Sie es verstehen, Gäste aus aller Welt charmant und fachmännisch zu betreuen, senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns doch an. Wir bieten Ihnen eine interessante, attraktive und verantwortungsvolle Stelle.

Telefon 032 / 631 70 70.

Hotel Krone, Städtli 1, 3380 Wangen an der Aare
hotel@krone-wangen.ch

7095-407

Gastronomie in der swissporarena



weitere Jobs unter www.migros.ch

Die Migros Luzern wird ab Sommer 2011 exklusiver Caterer sämtlicher Gastronomie-Dienstleistungen für alle Veranstaltungen in der neuen swissporarena. Bis zu 17'000 Zuschauer und Fans lassen sich von Emotionen packen, wenn der FC Luzern zur Hochform aufläuft. Das ist (Fussball-)Genuss pur!

Für das topmoderne Stadion suchen je eine unternehmerische, kommunikative, kundenorientierte und belastbare Persönlichkeit.

Küchenchef/in VIP / Publikumsbereich swissporarena

In dieser Funktion sind Sie für die Organisation und Durchführung von Anlässen sowie für die Planung und Umsetzung von Angeboten verantwortlich. Sie sind kreativ und erfüllen die hohen kulinären Anforderungen unserer Kunden.

Leiter/in Publikumsgastronomie swissporarena

Sie übernehmen die Verantwortung für das abwechslungsreiche Angebot in den zehn Foodboxen, für die effiziente Bedienung der Gäste sowie die Führung der rund 150 unterstellten Mitarbeitenden.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Weitere Informationen sowie die Möglichkeit zur Online-Bewerbung finden Sie unter: www.migros.ch/stellen.



8024-4618

BEREST AG

Wir sind eine Verwaltungs- und Management-Gesellschaft für gastronomische Betriebe in der Deutschschweiz und expandieren weiter.

Für ein erfolgreiches historisches Restaurant in Basel, suchen wir per 01. September 2010 oder nach Vereinbarung eine/n

Stv. Geschäftsführer/in

Sie unterstützen den Geschäftsführer in allen Bereichen und sind während seiner Abwesenheit für den Betrieb verantwortlich. Als Gastro-Profi mit Spass am Umgang mit Menschen können Sie unternehmerisch denken.

Wenn Sie eine gute Ausbildung und erste Führungserfahrungen mitbringen, bieten wir Ihnen die ideale Stelle, Ihre Karriere konsequent und zukunftsorientiert weiter zu entwickeln. Eine gute Leistung wird immer grosszügig honoriert.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (CV, Foto, Zeugnisse).

Ihre Kontaktperson:

Reto Grohmann
BEREST AG

Thannerstrasse 30, 4054 Basel

Tel. 061 228 95 55

r.grohmann@berest.com

www.berest.com

swissporarena

CATERING SERVICES

8024-4619

**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

Geschäftsführer (m/m)

Direktor/in

Betriebsleiterin

Restauranteleiter

Geschäftsführer / Mieter Restaurant Take-off

Ort

Region Zürich

Region Zürich

Region Basel

Region Mittelland (SO,AG)

Region Bern

Job-Code

J17185

J17145

J17193

J17197

J17397

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber

Sales & Marketing Manager

Ort

Region Bern

Job-Code

J17374

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber

HR Coordinator/in

Direktions-Assistentin.

Ort

Region Zürich

Region Bern

Job-Code

J17371

J17186

Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber

Réceptionist/in.

Leitung Reservation

Assistant Front Office Manager (w/m)

Doorman / Chasseur

Hotelskretärin

Chef de reception

Praktikant/in Rezeption

Anfangsrezeptionistin

Betriebsassistent/in / Chef de Reception

Front Office Mitarbeiterin

Rezeptionist/in

2. Chef de reception

Front Office Manager

Receptionistin w/m für unser Seminar- und Geschäftshotel

Ort

Region Basel

Region Zürich

Region Zürich

Region Zürich

Region Osts Schweiz

Region Zentralschweiz

Region Zentralschweiz

Region Graubünden

Region Zürich

Region Bern

Region Bern

Region Bern

Region Bern

Job-Code

J17184

J17428

J17191

J17155

J17158

J17425

J17423

J17432

J17378

J17401

J17195

J17209

J17396

J17391

Reservation

Position, Arbeitgeber

Group Coordinator

Ort

Region Zürich

Job-Code

J17213

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber

Betriebsassistent / Chef de Service

Stv. Geschäftsführer (w/m)

un (e) coordinateur (trice) séminaires et banquets/Ass.(te) de Direction

Sommelier/ère

F&B-Assistenten

Ort

Region Bern

Region Zürich

Region Waadt/ Unterwallis

Region Osts Schweiz

Region Graubünden

Job-Code

J17390

J17189

J17435

J17172

J17169

Küche

Position, Arbeitgeber

Chef de Partie m/w

Commis de cuisine

Demi-chef de partie

Demi-chef de partie

Chef de cuisine

Demi-Chef de Partie (m/w) Commis de Cuisine (m/w)

Chef de partie

Chef de partie (m/w)

Alleinkoch

Koch Tagesstelle (m/w)

Chef de partie

Küchenchef - Landgasthof

Küchenchef

Jungkoch

Küchenchef

Kreative/r Koch/Köchin

Chef de partie

Alleinkoch, Sous-Chef

Jungkoch

Kocheinsetz von Mitte August bis ca. Mitte Oktober

Sous Chef

Küchenchef / Produktionsleiter

Chef de partie

Comis de cuisine m/w

Chef de partie

Chef de partie

Commis de Cuisine

Pâtissier (m/w)

Ort

Region Graubünden

Region Zürich

Region Zürich

Region Zürich

Region Waadt/ Unterwallis

Region Zürich

Job-Code

J17398

J17405

J17406

J17408

J17402

J17414

J17175

J17181

J17171

J17182

J17174

J17192

J17175

J17176

J17194

J17207

J17208

J17221

J17222

J17224

J17227

J17372

J17376

J17399

J17421

J17424

J17426

J17430

Küche

Position, Arbeitgeber

Sous Chef

Pâtissier m/w

Ort

Region Zürich

Job-Code

J17431

Region Zürich

J17438

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber

Chef de Service

Mitarbeitende/r Allegro Bar

Verantwortlicher Take Away / Verkauf

Restaurantfachfrau/-mann - Direktionsrestaurant

Serviceaushilfe für einen Schwing- & Alplerfest in Frauenfeld vom 20.-22. August 2010

Ort

Region Zürich

Job-Code

J17188

Region Bern

J17433

Region Bern

J17375

Region Zürich

J17190

Region Ostschweiz

J17441

Region Graubünden

J17427

Region Zürich

J17407

Region Zürich

J17223

Region Zürich

J17225

Region Ostschweiz

J17439

Region Zürich

J17409

Region Bern

J17373

Region Graubünden

J17379

Region Zentralschweiz

J17380

Region Zürich

J17381

Region Basel

J17389

Region Graubünden

J17160

Region Zürich

J17392

Region Zürich

J17412

Region Zürich

J17411

Region Zürich

J17437

Region Zürich

J17440

Sommelier (m/w)

J17429

Chef sommelier/ somelière (England - Hampshire)

International

Chef de Service

Region Graubünden

Chef de Service

J17219

Region Zürich

J17220

Bar / Events / Bankett



LABOURDONNAIS
WATERFRONT HOTEL

FOOD & BEVERAGE MANAGER IN MAURITIUS

ANFORDERUNG:

Junger dynamischer Senior F&B Assistant Manager oder F&B Manager in mittelgrossem Betrieb, der bereit ist, für den nächsten Schritt als Food and Beverage Manager in renommiertem 5* Business Hotel in Mauritius die Verantwortung zu übernehmen, sowie für das Schwesterhotel gleich neben an. Das ideale Alter wäre zwischen 25-30 Jahren mit Single-Status.

Zu den Anforderungen gehören das Garantieren einer reibungslosen Operation im F&B, Aufrechterhaltung und Verbesserung des gesetzten Standards, Durchführung von Trainings, sicher in Schrift und Sprache in Englisch vorausgesetzt und Französisch erwünscht, selbstsicher mit Führungserfahrung sowie ein Selbst-Motivator.

WIR BIETEN:

Anspruchsvolles Aufgabefeld mit viel Kompetenz und Verantwortung, Führung von zwei verschiedenen renommierten Hotels unter der selben Leitung, interessantes Anstellungsverhältnis mit entsprechendem Lohn, Beherbergung und zusätzlichen Vorteilen wie Transport, Verpflegung, Steuerentlastung und jährliches Flugticket in den Heimatort.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung in Englisch oder Französisch.

KONTAKT:

Herr Ralph Schmid – General Manager
Hotel Labourdonnais Waterfront Hotel
Phone # +230 202 4002
E-Mail: gm@labourdonnais.com

Besuchen Sie uns auch auf unserer Website:
www.labourdonnais.com

EINTRITTSTERMIN

Per sofort oder nach Vereinbarung

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

Für einen erfahrenen Chef de Rang

bieten wir eine Service Position im Abendservice mit guten Verdienstmöglichkeiten. Gewandter Weinservice und gute mündliche Englischkenntnisse sind Voraussetzung. Falls Sie sich für ein Jahr Auslandaufenthalt verpflichten können, empfangen wir Ihre Unterlagen per Mail, Fax oder Post. Ein einjähriges Visum ist für qualifizierte Bewerber bis zum 35. Altersjahr über International Experience Canada unter Young Professionals erhältlich.

Relais & Châteaux Post Hotel & Spa
P.O. Box 630
Lake Louise, AB T0L 1E0
Kanada

E-mail: andrea@posthotel.com
Fax 001 403 522 3966
www.posthotel.com



Relais & Châteaux Post Hotel & Spa
P.O. Box 630
Lake Louise, AB T0L 1E0
Kanada

Wer wettet auf den Hunger?



spazio / spazio

Wheatleigh

Boutique Luxus Hotel zwischen Boston und New York sucht für Oktober, November junge, dynamische Mitarbeiter.

Chef de Rang

Assistant Restaurant Manager

Assistant Head Housekeeper

Senden oder mailen Sie uns bevorzugt in englischer Sprache Ihre Bewerbung.

Gerne treffen wir Sie für ein persönliches Interview anfangs September in Zürich.

Visa sind erhältlich und wir sind gerne bereit, Ihnen dabei zu helfen.

Wheatleigh, Mr. Marc Wilhelm
P.O. Box 824, Lenox, MA 01240, USA
Website: www.wheatleigh.com
E-Mail: hr@wheatleigh.com

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

CARITAS Schweiz
Switzerland
Svizzera

Hier bestimmen Sie den Inhalt!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

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: hotelrevuesuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 23, 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-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 160 4-farbig/quadrat CHF 2.10

– Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 160 4-farbig/quadrat CHF 2.10

– Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 180 4-farbig/quadrat CHF 2.30

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

1 Woche / semaine CHF 70.–, 2 Wochen / semaines 100.–, 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 GzD bis spätestens Freitag vor Erscheinen – zusätzliche GzD werden mit je CHF 30.– verrechnet.

Termine	Nr. 34/2010	Nr. 35/2010	Nr. 36/2010	Nr. 37/2010
– Ausgabe / Numéro	26. 8. 2010	2. 9. 2010	9. 9. 2010	16. 9. 2010
– Erscheint / Parution	23. 8. 2010	30. 8. 2010	6. 9. 2010	13. 9. 2010

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

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

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

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

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

HESSE

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restaurations
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

5052-4005

Betreibungsrechtliche Liegenschaftsstelgerung

Das Betreibungsamt des Sensebezirks, Schwarzeestrasse 5, 1712 Tafers (Tel.-Nr. 026 3057444, E-Mail:
Betreibungsamt.Sense@fr.ch) versteigert öffentlich am

Mittwoch, dem 15. September 2010, um 14.30 Uhr
im Gantlokal des Amthaus in Tafers

folgende Liegenschaften:

Art. 1086 der Gemeinde Plaffeien
Hotel Bad Schwarzesee, Fläche total von 14541 m²
Art. 1834 der Gemeinde Plaffeien
Weg, Fläche von 134 m²

Betreibungsamtliche Schätzung: Fr. 2545 000.–

Das Hotel befindet sich an einer ruhigen und sonnigen
Lage am Schwarzeesee.

Es beinhaltet eine Gaststube (70 Plätze), 2 kleine Säle (60
Plätze), einen grossen Saal (120 Plätze), eine Terrasse
(100 Plätze), 20 Hotelzimmer, einen grossen Parkplatz,
ein Dancing (142 Plätze).

Die Liegenschaft wurde 1978 erbaut. Es sind einige
Renovationen vorzunehmen.

Für weitere Auskünfte verweisen wir auf die Steigerungsbedingungen, das Lastenverzeichnis und den Be-
richt des Experten. Diese können auf unserer Homepage
www.fr.ch/opf eingesehen werden.

Der Grundbuchzugang und der ganze Schätzungsbericht
liegen beim Betreibungsamt des Sensebezirks auf.

Der Zuschlag erfolgt an den Meistbietenden gemäss
den Steigerungsbedingungen. Es wird ausdrücklich auf
die Bestimmungen über den Erwerb von Grundstücken
durch Personen im Ausland sowie die dazugehörige
Verordnung aufmerksam gemacht. Die Ersteigerer ha-
ben einen Identitätsausweis vorzulegen, juristische Per-
sonen einen aktuellen Handelsregisterauszug.

**Besichtigung: Mittwoch, 1. September 2010
um 14.30 Uhr (auf Voranmeldung)**

Betreibungsamt des Sensebezirks, 1712 Tafers

B. Jörg, Vorsteher

BRISSAGO zu verkaufen

GARNI mit 20 Zimmern sowie einer sep.
Einlegerwohnung, an zentraler Lage, mit
voller Seesicht,
Grundstück ca. 1200 m², die Zimmer-
zahl kann noch erweitert werden, hohe
AZ 1,5%, dazu sind 15 Aussenparkplätze
vorhanden, es könnte ohne Weiteres in
Eigentumswohnungen umgewandelt
werden.
VP CHF 2'750'000.–
FENDONI immobili, www.fendoni.ch
Tel. 0584 336 366 – info@fendoni.ch

7700-4005

Landgasthof an der Nordseeküste D.

Familienbetrieb aus gesundheitlichen Gründen zu ver-
kaufen. Renommierte Küche. Brauerei frei.

Ca. 700 Quadratmeter, Gaststube, Clubraum, grosser
Saal, Hof/Garten, Lagerraum, 4-Zimmer-Wohnung im
Obergeschoss. Parkplätze vor dem Haus.

Ab sofort zu verkaufen **Preis 210'000 Euro.**

Kontaktaufnahme:
Günther Mehrens, Tel. 00491744751511.

7700-4005

Wir wenden uns an leistungsstarke
Catering-Firmen

Raum Innerschweiz-Mittelrand
welche einen Verkauf/Beteiligung
durch solventen Gastronomie-
Unternehmer suchen.

Gerne erwarten wir Ihre Kontakt-
Aufnahme, welche wir absolut
vertraulich behandeln.

Kontaktaufnahmen sind zu richten unter
Chiffre 8004-4602 an htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, Postfach,
3001 Bern.

8004-4602

HESSE

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restaurations

Gelegenheit für die Uebernahme
eines grossen Hotel-Restaurant-
betriebes mit Fr. 7 MIO Umsatz und
nur 10% Eigenmittel

Wir verkaufen ein attraktives Hotel-Restaurant mit
verschiedenen Lokalitäten und suchen einen Nachfolger.
Der Betrieb befindet sich in einer grösseren CH-Stadt,
er verfügt über eine grosse Stammkundschafft und ist in
einem sehr guten baulichen und technischen Zustand.
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

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

8012-4004

Zu vermieten oder zu verkaufen in der Altstadt von Freiburg

Rue d'Or 5 Restaurant-Pub-Pizzeria-Weinbar

Mit einwandfreiem Ruf, ca. 80 Plätze,
inkl. grosses Inventar von CHF. 650'000.00 und
kleines Inventar von CHF. 20'000.00.

Miete CHF. 4000.00 pro Monat +

CHF. 400.00 Nebenkosten.

Möglichkeit 1 oder 2 grosse 3½-Zimmer-Wohnungen

von ca. 96 m² zu kaufen.

Preis CHF. 280'000.00 pro Wohnung.

Frei per sofort oder nach Vereinbarung.

Auskünfte + Besichtigung unter 079 827 91 73
(erreichbar 9.00 Uhr–11.30 Uhr und 14.00 Uhr–17.00 Uhr)

8015-4002

Anzeigen

Wunderschöne Repräsentations-Limousine zu verkaufen Rolls-Royce Silver Seraph,

10-jährig, Zustand wie neu, 54 000 km,
Farbe bordeaux/beige, nur Fr. 125 000.–
Tel. 079 212 85 85

7700-4005

RICHISAU

Neue Pächterschaft gesucht per Anfang 2011

In oberen Klöntal an der Pragelpassstrasse (Kanton Glarus), inmitten prachtvoller Bergahornbäume auf rund
1100 m ü. M. gelegen, vereint das Gasthaus Richisau
moderne Architektur mit alpiner Landschaft, Kunst und
Kultur. Das Richisau ist ein Kraftort.

Angebot

- Drei miteinander kombinierbare Gaststuben mit je 30 bis 40 Plätzen, Gartenwirtschaft mit bis zu 100 Plätzen, separates Sitzungszimmer, 11 komfortable Doppelzimmer, einfache Mehrbettzimmer mit total 40 Plätzen, Wirtewohnung und Personalhaus
- Die Ausstattung ermöglicht einen vielseitigen Restaurations- und Hotelbetrieb. Bewährt hat sich ein Saisonbetrieb von März bis Anfang November
- Fairer Pachtzins, vollständiges Pächterinventar unbegriffen, durchgehender Betrieb während der Postautosaison, Verzicht auf Fremdwerbung

Anforderungen

Sie verfügen über Erfahrung in der Führung eines
Gastronomiebetriebs und sind in der Lage, ein den
Besonderheiten des Ortes Richisau entsprechendes,
eigenständiges gastronomisches Angebot zu ent-
wickeln und auch selbst umzusetzen.

Weitere Informationen sowie Kontakt
unter www.richisau.ch/aktuell bzw.
Melchior und Katharina Kamm-Menzli Stiftung
c/o Peter Sauter, Obmoos, 8767 Elm
peter.sauter@sardona.ch, Tel. 055 642 68 68

7699-4599

hoteljob.ch

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Un servizio di hotelleriesuisse

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 33 / 19. August 2010



Hotelfinden! Sie haben die Wahl. www.swisshotels.com

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Energiekosten

Aufgrund der stetig steigenden Energiekosten in Hotels, Altersheimen und

Spitälern, sind diese längst zu einem relevanten Kostenpunkt geworden.



Energie-Management



VIKTOR BACH
DIPL. EL.-ING. ETH
PRODUCT MANAGER
BRECOM BETRIEBS AG

Energie-Management unter Einbezug aller notwendigen Faktoren hat zum Ziel, einen effizienten Energiedienstleistungsangebot zu ermöglichen, ihn zu visualisieren, zu dokumentieren, zu verwalten und ständig zu verbessern. Energie-Management schafft umfassend Klarheit über den gesamten Energiekonsum aller Energieträger. Mit einem Energie-Management-System wird der Energieverbrauch sofort mess- und sichtbar. Somit kann umgehend korrigierend auf diesen eingewirkt werden, und nicht erst nach dem Vorliegen von Energie-Rechnungen.

Energie-Management ist somit das geeignete Instrument, um die Reduktion des Energieverbrauchs und damit die Energiekosten wie auch den Umweltschutzgedanken systematisch und langfristig bei Betrieben zu verankern. Es setzt die strukturellen

Rahmenbedingungen, um kontinuierlich ganzheitliche Energieeffizienz-Massnahmen umzusetzen und somit den kompletten Energieeinsatz vom Energieeinkauf bis zum Energieverbrauch und Umweltschutz – ökonomisch und ökologisch zu optimieren.

Umsetzungsphasen

Die Umsetzung eines ganzheitlichen Energie-Management-Systems umfasst vier Phasen. Phase 1: Die Energie-Situation wird analysiert und die heutige Energienutzung in einem Gesamtbild dargestellt. Dabei werden auch die Kundenerwartungen und -bedürfnisse berücksichtigt. Das Gesamtbild muss mit punktuellen Messungen der Energieträger erhärtet werden. In der Phase 2 muss das erstellte Gesamtbild

ausgewertet und das Energiesparpotenzial beschrieben werden. In einem zweiten Schritt werden die Investitionskosten für die Umsetzung des Energiesparpotenzials aufgestellt und mit den entsprechenden Vertragspartnern im Rahmen einer «Geld-zurück-Garantie» vertraglich festgehalten.

In der Phase 3 werden die Massnahmen zur Umsetzung eingeleitet. Dabei werden die technischen Geräte und Systeme optimiert, infrastrukturelle Anpassungen werden vorgenommen und die nötigen Überwachungselemente zur permanenten Verbrauchskontrolle werden eingebaut. Die umfassende und rechteitige Schulung der verantwortlichen Personen stellt sicher, dass die Einführung und der Betrieb reibungslos über die Bühne gehen. In der 4. Phase gilt es, den laufenden Betrieb zu

überwachen. Dabei muss die permanente Effizienz-Auswertung des gesamten Energieverbrauchs sichergestellt werden. Aufgrund dieser Auswertungen können dann laufend Geräte- und System-Optimierungen vorgenommen werden.

Ausblick

Der Einsatz eines Energie-Management-Systems bietet die Chance, Energieeffizienz-Massnahmen, wie beispielsweise automatische Raumtemperatur-Regulierung in Abhängigkeit der Raumbelegung, kosteneffektiv umzusetzen. Es gewährleistet so kontinuierliche Verbesserungen zu systematisieren sowie eine fortwährende Weiterentwicklung. Betriebe sind gut beraten, heute schon die Weichen für diese Energie-Zukunft zu stellen.

Gelesen von Entscheidungsträgern!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue