

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2010)
Heft: 43

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. 43 / 28. Oktober 2010



Aktuell über 950 Hotel- und Gastronomiejobs in der Schweiz.

Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH



www.horega.ch 061 281 95 75

**Chancen.
Perspektiven.
Karriere.**

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

**Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement**

**Der Weg
zum Ziel...**

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



www.gastrojob.ch

Topjobs und Gastrojobs – ganze Schweiz



GastroJob

Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire

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

Weiterbildung

Weiterbildung
von Ausbildungs-
verantwortlichen
erhöht die Glaub-
würdigkeit – auch
bei Lernenden.



Fotolia

Learning by Doing



CLAUDIA WAGNER
DIPL. RESTAURATRICE HÔTELIÈRE
GASTGEWERBLICHE
BERUFSBILDUNG
HOTELLERIE SUISSE

Seit Jahren bietet hotelleriesuisse die verschiedensten Weiterbildungen an. In diese Palette gehört auch das Angebot «Learning by Doing», welches sich an Ausbildungsverantwortliche in der Hotellerie richtet. Lanciert wurden diese halbtägigen Kurse zum ersten Mal im Juni 2006. Seither haben über 60 Anlässe mit knapp 1000 Personen im deutschsprachigen Raum stattgefunden. Das Ziel dieser Kurse ist, Ausbildungsverantwortliche bei ihrer täglichen Arbeit mit Lernenden kompetent zu unterstützen und sie während dem Schuljahr zu begleiten.

Direkt an der Basis

Durch meine langjährige Erfahrung als Lehrperson im Fach Berufskunde im Schulhotel Pontresina und als Lehrbetriebsbesucherin kenne ich beide Seiten – sowohl die

der Ausbildungsverantwortlichen als auch die der Lernenden.

Die Kursinhalte werden praxisnah und aktuell ausgewählt. Themen sind zum Beispiel: «Vorbereitung auf das Qualifikationsverfahren», «Inkrafttreten der Jugendchutzverordnung» oder «Selektion von Lernenden». Gleichzeitig kann mit der Weitergabe von Wissen und Erfahrung einen wertvollen Beitrag an eine fundierte Ausbildung von Lernenden geleistet werden. Indirekt profitiert auch der Gast von «Learning by Doing» – denn die Lernenden von heute sind die Gastgeber von morgen!

Weiterbildung motiviert

«Ich lerne immer wieder sehr viel Neues und werde motiviert, das Erlernte im Betrieb umzusetzen» sagt Sandra Röllin vom

Campus Sursee, die «Learning by Doing» in Luzern besuchte. Solche Aussagen bestärken uns, die Angebote der Aktualität anzupassen, laufend zu verbessern und auszubauen.

Erfolgreich – aber

Obwohl «Learning by Doing» bisher sehr erfolgreich war, hat sich hotelleriesuisse entschieden, diesen Kurs ab 2011 neu als kompakten Bildungszyklus anzubieten. Der Lehrgang umfasst dann sechs ganztägige Module – verteilt von März bis November. Die Module beinhalten sowohl Theorie, praktische Übungen wie auch Gespräche. Sie sind stark aufgebaut nach der «QualiCarte», einem praxisorientierten Hilfsmittel für die Qualitätsentwicklung in der betrieblichen Bildung.

Dem Erfahrungsaustausch und dem intensiven Trainieren von Situationen wird ein noch höherer Stellenwert als bis anhin beigemessen. Am Ende der Weiterbildung erhalten die Teilnehmenden ein komplett ausgestattetes Arbeitsbuch, das als Nachschlagewerk mit Checklisten und Übungsbeispielen dient. Das Angebot richtet sich nächstes Jahr noch an Berufsbildnerinnen und Berufsbildner von Hotel- und Restaurationsfachleuten, die ihre Lernenden in die Schulhotels von hotelleriesuisse schicken. Eine Öffnung für alle gastgewerblichen Berufe ist aber bereits ab 2012 vorgesehen. Die bisherigen Halbtageskurse für Schulhotel-Berufsbildner werden ab 2012 in einer neuen Form durchgeführt. Weitere Informationen sind bei hotelleriesuisse erhältlich.

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

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

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ERSTE BAusteINE FÜR DEN START AM «FRONT-OFFICE»

DAS INTENSIV-SEMINAR VON GASTROSUISSE

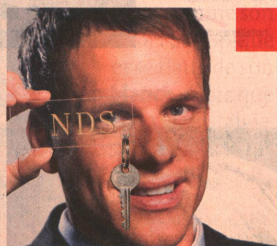
DER REZEPTIONSKURS

TERMIN: 4 mal 3 Seminare
HERBST: Start: 20.10.2010
GASTROSUISSE: 8040 Zürich
Tel. 0944 372 111
www.gastro.ch
PREIS: Mitglied Gastrosuisse: CHF 2'800.- inkl. Diplom
Mitarbeiter von Mitglied Gastrosuisse: CHF 2'600.- inkl. Diplom

WEITERE INFORMATIONEN:
GASTROSUISSE
0793 3186

Sprachaufenthalte

Top Angebote von
Annemarie + Rolf Frischknecht
Tel 044 926 39 58
www.sprachausbildung.ch



Durchblick

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

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



Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

hoteljob.ch

Finden Sie Ihren
Traumjob
mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1538	Kellner - Barkeeper	26	SK	per sofort	D E
B350	Küchenchef	42	CH	per sofort	D F I
B731	Küchenchef	42	DE	per sofort	D F I E
B1486	Manager MK/Komm/VK mit Schwerp. Marketing, Verkauf, Kommunikation	41	CH	per sofort	D E
B275	Marketingassistentin	28	CH	per sofort	D F I E S
B1388	Night Auditor; Kfm. Sachbearbeiter; Kellner	45		per sofort	D
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	44	DE	per sofort	D E
B1443	Projektleitung	51	CH	per sofort	D F E
B970	Réception/Housekeeping	35	CH	per sofort	D F E

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1516	Receptionist, Night Auditor, Allrounder	24	CH	per sofort	D F E
B354	Restaurant-, Empfangsassi., Banketassistentin, Meetingassistentin	24	DE	per sofort	D F I E TR
B1465	Service	32	CH	per sofort	D F E
B1148	Servicefachangestellte	26	CH	per sofort	D
B3	Service-mitarbeiter	43	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 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques

Stand per 25. 10. 2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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

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

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Holmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Patricia Nobs Wyss, Alain Hänni

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

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

Anzeigenentwurf (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/quadr CHF 2.10

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

- Kadernubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadr 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/quadr CHF 2.10

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

Termine

	Nr. 44/2010	Nr. 45/2010	Nr. 46/2010	Nr. 47/2010
- Ausgabe / Numéro	4. 11. 2010	11. 11. 2010	18. 11. 2010	25. 11. 2010
- Erscheint / Parution	4. 11. 2010	11. 11. 2010	18. 11. 2010	25. 11. 2010
- Anzeigenschluss / Délai	1. 11. 2010	8. 11. 2010	15. 11. 2010	22. 11. 2010

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

Doppelnummern

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

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

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

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

GSTAAD
COME UP - SLOW DOWN

BUCHMANN & PARTNER AG

Gstaad-Saenenland Tourismus (GST) ist die Tourismusorganisation der Ferienregion Gstaad, einer der führenden Schweizer Tourismusmarken mit jährlich über einer Million Übernachtungen und ebenso vielen Tagesgästen. Gstaad verfügt über eine klares und einzigartiges Profil, das konsequent gepflegt und weiterentwickelt wird.

Der langjährige, erfolgreiche Stelleninhaber verlässt das Unternehmen per Ende März 2011, um die Leitung einer national tätigen Unternehmung zu übernehmen. Aus diesem Anlass suchen wir den/die

Direktor/in Gstaad-Saenenland-Tourismus

Der Direktor ist verantwortlich für die Führung von GST inklusive Ergebnisentwicklung. Als zentrale Tourismus-Organisation der attraktiven Ferienregion Gstaad obliegt der Unternehmung neben ihren operativen Arbeitsbereichen (Destinationsmanagement, Incoming, Gästeberatung, Infrastrukturen) in strategischer Hinsicht die Funktion der Wirtschaftsförderung in Sachen Tourismus. Darüber hinaus nimmt sie diverse Mandate für Dritte wahr, wie das Marketing der regionalen Bergbahnen oder das Ticketing der Gstaader Grossveranstaltungen. Der Direktor rapportiert dem Vorstand und führt ca. 40 Mitarbeitende.

Wir richten uns an eine überzeugende Führungspersönlichkeit mit einer abgeschlossenen betriebswirtschaftlichen Ausbildung und mehreren Jahren erfolgreicher operativer Führungsverantwortung. Als versierter Allrounder haben Sie gute Kenntnisse im Bereiche Marketing /PR und ein fundiertes Wissen sowie Erfahrungen in den Sparten Finanzen und Controlling. Sie kennen idealerweise die Tourismusbranche oder haben konkrete Berührungspunkte dazu. Sie sind eine offene, umgängliche und umsetzungsstarke Persönlichkeit. Sehr gute Sprachkenntnisse in Französisch und Englisch sind Bedingung.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (mit Foto) senden Sie bitte bis spätestens 22.11.2010 mit dem Vermerk „Gstaad“ an:

Buchmann & Partner AG, z.Hd. von Rolf Buchmann, Postfach 9683, 8036 Zürich
oder per E-Mail an: r.buchmann@buchmannpartner.ch

WINTERSAISON IN AROSA

Bist du jung, flexibel und motiviert?
Wir suchen von Dezember 2010
bis Ostern 2011 noch

SERVICEMITARBEITER/INNEN

Bitte sende deine Bewerbung an
suemer72@yahoo.de oder an

Ali Sümer
Postfach 363, 7050 Arosa

Die Gastronomiegruppe



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

Für das von uns im Auftrag geführte - sehr schön mitten in der Stadt Bern gelegene

Bistro Steinhalle (www.steinhalle.ch)

Helvetiaplatz 5, 3005 Bern

suchen wir per 01. Januar 2011 eine herzliche

Gastgeberpersönlichkeit (w/m)

Ihre Aufgabe: Das Bistro Steinhalle ist ein kleines, aber feines Lokal, welches mit einem wunderschönen Garten direkt neben dem Historischen Museum aufwarten kann. Sie bedienen und beraten sowohl Museumsbesucher als auch Gäste, die sich speziell bei Ihnen mit einem guten Essen verwöhnen oder bei einem Glas Wein den Abend ausklingen lassen möchten. Die Lancierung und Umsetzung eines neuen Konzepts sowie die operative Führung des Bistros gehören ebenso zu Ihrem Wirkungskreis wie das Bestellwesen von Non Food Artikeln, die Offertierung und die Durchführung von Caterings sowie Apéros. Nicht zuletzt tragen Sie die Kosten- und Umsatzverantwortung des Betriebes und übernehmen die Führung und Schulung der Mitarbeitenden. Kurz: Im Bistro Steinhalle erhalten Sie die Gelegenheit, sich voll und ganz zu entfalten!

Ihr Profil: Wir wünschen uns eine herzliche, innovative und kreative Persönlichkeit, die ihre Rolle als Gastgeber/in mit Leidenschaft und viel Elan ausübt. Sie haben vorzugsweise die Hotelfachschule oder eine vergleichbare Ausbildung mit Wirtepatent vorzuweisen. Idealerweise verfügen Sie auch über einige Jahre Erfahrung in einer ähnlichen Position und Ihre IT-Kenntnisse befinden sich auf einem guten Niveau. Sie lassen sich von Missfallen nicht beeindrucken, verfolgen Ziele konsequent und finden kreative Ansätze zur Problemlösung. Ausserdem sind Sie in der Lage, sich in andere hineinzuversetzen, tragen Konflikte konstruktiv aus, gehen aktiv auf andere zu und kommunizieren transparent.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

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

Spitzenküche | Anspruchsvolle Führungsaufgaben | Kreative Angebote

Auf sehr hohem Niveau kochen, im Bereich Führung klare Akzente setzen sowie Kompetenzen in Sachen Angebotsplanung, Kalkulation und Rezepturen einbringen. Das sind die drei Schwerpunkte! Spricht Sie der Mix aus modernstem Küchenmanagement, Top Cuisine und anspruchsvollen Führungsaufgaben an? Dann sollten wir miteinander sprechen! Unser Auftraggeber ist übrigens ein Firstclass-Hotel in einer Deutschschweizer Destination.

In Sachen Kulinarik geht alles in Richtung frisch, speziell, optisch ansprechend und innovativ, dem Zeitgeist entsprechend mit mediterranem Einschlag, ergänzt durch saisonale und regionale Spezialitäten. Das Ganze leicht, bei 1A-Qualität und unter Verwendung einheimischer Frischprodukte. Dabei liegen Ihnen Nachhaltigkeit und ökologische Aspekte ebenso am Herzen wie der Wunsch für anspruchsvolle Gäste aus aller Welt verführerische Kreationen zu produzieren.

Küchenchef/in mit Flair für Top Cuisine

oder starker Sous-chef mit Potential zur Führung der gut 20-köpfigen Brigade

In einem z.B. von Punkten, Sternen, Hauben oder ähnlich ausgezeichneten Erstklassbetrieb haben Sie bereits einige Jahre in einer Führungsposition Erfahrungen gesammelt. Diese hohe Qualitätsstufe in einem grosseren Umfeld umzusetzen sehen Sie gleichermassen als Chance und Herausforderung. Idealprofil: Exzellenter Hands-on Chef de Cuisine oder ein erfahrener starker Sous-chef mit entsprechenden Leistungsausweisen auf dem Sprung zum Executive Chef. Highlights der Stelle: Ganzjährige Anstellung trotz saisonalen Charakters, kurze Entscheidungswege, Mitglied des Kaders, klare Vorgaben, attraktive Entlohnung. Der Eintrittstermin kann flexibel gehandhabt werden. Interessiert? Organisatorisch starke Küchenfachpersönlichkeiten informieren Sie gerne! Am besten vorab Lebenslauf mit Foto online senden oder anrufen. Auch ausserhalb der Büroöffnungszeiten: +41 79 402 53 00. Ich freue mich auf 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

*****HOTEL aarau WEST
OBERENTFELDEN**

Das Hauswirtschaftsteam

ist

charmant – kreativ – flink

und

hält Ausschau nach einem neuen Mitglied als

Leiterin Hauswirtschaft

Ihr Aufgabengebiet:

- Mithilfe und Organisation von Reinigungsarbeiten -
- Einteilung und Gestaltung der Mitarbeiterpläne -
- Teilnahme und Durchführung regelmässiger Schulungen -

... und das sollten Sie mitbringen:

- Abgeschlossene Lehre im Hauswirtschaftsbereich -
 - Erfahrung in leitender Position oder grosser Wille -
 - Ausgeprägter Sinn für Sauberkeit -
 - Muttersprache deutsch -
 - Mündliche Englischkenntnisse -
 - Spass am Organisieren -
 - Flexibilität und Improvisationstalent -
- Das HOTEL aarau-WEST in Oberentfelden ist ein neues *** Business-Sport Hotel, Nesten 70 Doppelzimmern verfügt das Hotel über ein modernes Sportcenter sowie eine 18-Loch Golfanlage. Zur Infrastruktur gehören unter anderem das Golfrestaurant sowie Seminarräume.

Wir freuen uns Sie kennen zu lernen! Bis bald!

HOTEL aarau-WEST

Theresia Volgger

rv@aarau-west.ch

Muhenstrasse 58, 5036 Oberentfelden

062 737 01 01

ein Betrieb der AARGAUHOTELS.CH

Die Chance am Bodensee

Ein am Bodensee bekannter Hotelbetrieb mit Restaurant/Bar sucht ab sofort oder nach Vereinbarung eine engagierte Führung durch

**Versiertes Pächterehepaar /
erfahrene/r Geschäftsführer/in**

für ein gutgelegenes, neu renoviertes Hotel mit zeitgemäss eingerichteter Gastronomie und Saal von 100 Plätzen, modern eingerichtete Hotelzimmer, Ferienwohnungen, Business Appartements, attraktive Gartenterrasse, grosszügige Parkierungsmöglichkeiten, ganzjährig offen

Personen, die sich als Pächter oder Geschäftsführer mit den notwendigen Referenzen für diese anspruchsvolle und vielseitige Führungsaufgabe interessieren, senden das Bewerbungsdossier, welches mit voller Vertraulichkeit behandelt wird, an Chiffre 9336-5177 htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

BEREST AG

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

Für das renommierte Restaurant Schloss Bottmingen BL suchen wir per 1. Februar 2011 oder nach Vereinbarung eine/n excellenten Gastgeber/in als

Geschäftsführer/in

Als Persönlichkeit mit besten Umgangsformen und unternehmerischem Denken tragen Sie die Verantwortung für die frontorientierte Führung dieses traditionellen Hauses (15 Punkte GM) mit dem edlen Speiserestaurant, dem Schlossgarten und den verschiedenen Räumlichkeiten für Hochzeiten und Bankette.

Zusammen mit dem eingespielten Team betreuen Sie unsere anspruchsvollen Gäste. Sie sind Gastgeber mit Leib und Seele, lieben den Gästekontakt und denken und handeln trotzdem unternehmerisch.

Mit Ihrem soliden Werdegang, der gezielten Weiterbildung und der bereits gesammelten Führungserfahrung sind Sie für diese Aufgabe prädestiniert. Wollen Sie einen weiteren wichtigen Schritt in Ihre erfolgreiche Zukunft unternehmen?

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, freue ich mich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (CV, Foto, Zeugnisse).

Herr Roland Högger steht Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.

BEREST AG

Thannerstrasse 30, 4054 Basel

Tel. 061 / 228 95 55

r.hogger@berest.com

www.berest.com

Der besondere Reiz des Casinotheaters Winterthur liegt in der Verbindung von Theater, Restaurant und Event unter einem Dach. Das Casinotheater will vor allem eines: das Publikum gut unterhalten – sowohl im Theater als auch in der Gastronomie und an über 500 jährlich stattfindenden privaten Events.

Für diese Events suchen wir per 1. Februar 2011 eine/n

Event-ManagerIn

mit folgenden Hauptaufgaben:

- Planung, Organisation, Koordination und Durchführung der verschiedensten Anlässe
- Koordination der administrativen Aufgaben
- wie Offertstellung, Korrespondenz, Rechnungsprüfung, Künstlerorganisation, Dekoration und Blumenbestellung
- Gesamtverantwortung für den Anlass vom Empfang bis zur Schlussabrechnung
- Führen eines Team von bis zu 30 Bankett-Aushilfen
- Mitbestimmen des Wein- und Getränkeangebots für das ganze Haus inkl. Bestellwesen

Sie haben ein Diplom einer Hotelfachschule und/oder mehrere Jahre Erfahrung in guten Schweizer Häusern. Führungserfahrung ist Bedingung. Kenntnisse im Reservationssystem Fidelio V8 sind ein Vorteil. Sie sind eine kommunikative und verantwortungsbewusste Person mit einem guten Gespür für Menschen. Sie organisieren bis ins Detail, ohne den Sinn fürs Wesentliche zu verlieren. Weitere Infos unter www.casinotheater.ch

Wir freuen uns auf Ihre
Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Casinotheater Winterthur

Karin Grob

Stadthausstrasse 119, 8400 Winterthur

052 260 58 80, karin.grob@casinotheater.ch





SOMMERAU-TICINO

Hotel-Restaurants-Catering
Dietikon-Zürich

sucht per sofort od. Vereinbarung
KOCH/Tournant (m/w)

für unsere südländische, kreative Küche. Menus, Bankette, Partyservice, und abwechslungsreiche Aufgaben in unserer mediterranen und Schweizer Kulmark in den Restaurants. Eine internationale, moderne Küche fürs Catering für Anlässe von 10 bis mehrere 1000 Gäste. Dafür steht modernste Infrastruktur wie Induktions-/Ceranherd, Self cooking stations, shockfroster etc. zur Verfügung. Eine nicht alltägliche, kreative Karte, individuelle Bankette, grosser Cateringbereich, fordern und fördern die Erfahrung, Einsatzwillen und Selbstständigkeit. Bringen Ihnen aber viel Erfreuliches, nebst einer erstklassigen Referenz. Aus-/Weiterbildung ist uns wichtig, auch Ihre eigene. Teamarbeit und Lehrungsbetreuung sind unser Credo. Geboten wird ein attraktiver, intensiver, ausbaufähiger Arbeitsplatz in einem modernen Tessiner Familienbetrieb mit 180 Betten, div. Restaurants, BAR, Bankett- und Seminarmöglichkeiten, Cateringangebot. Interessiert? Dann kontaktieren Sie:

Hotel-Restaurants SOMMERAU-TICINO
Personalverwaltung, Beatrice Zanoni
Zürcherstrasse 72, 8953 DIETIKON-ZÜRICH
www.sommerau-ticino.ch

Sie sind unser Gewinn!



Chef de Partie (m/w) 100%

Sie bekochen unsere Gäste mit Leidenschaft und machen für jeden Gast den Besuch in unserem 15-Punkte-Gault-Millau-Restaurant Olivo zum Erlebnis.

Interessiert? Detaillierte Informationen finden Sie unter www.grandcasinoluzern.ch

Ihre Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an: Grand Casino Luzern AG, Personalabteilung, Haldenstrasse 6, 6002 Luzern



www.grandcasinoluzern.ch



Wir, ein führender Betrieb in der Zürcher Gastro- und Unterhaltungsszene (Restaurant, Bar, Hof Restaurant, Festsaal und Klubsaal), suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Servicemitarbeiter/in 80% für das Restaurant
(Mittags- und Abenddienst)

Servicemitarbeiter/in 80% für die Pelikanbar
(Abenddienst)

Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung, einige Jahre Berufserfahrung im Service- und/oder Barbereich oder sind ein geborener Gastgeber, der sich im Gastgewerbe zu Hause fühlt. Zudem sprechen Sie fließend Schweizerdeutsch, sind flexibel und belastbar und verstehen es, Ihr Team in allen Situationen zu unterstützen. Selbst in hektischen Momenten lassen Sie sich nicht aus der Ruhe bringen und wissen, wie Sie unsere internationalen Gäste mit Ihrem Charme begeistern können. Sie sind eine dienstleistungsorientierte Persönlichkeit, die gerne Verantwortung übernimmt und auf der Suche nach einer herausfordernden Position mit Aufstiegsmöglichkeiten ist?

Wir bieten Ihnen zeitgemässe Anstellungsbedingungen in einem interessanten und abwechslungsreichen Arbeitsumfeld, in welchem Sie mit Ihrer Initiative und Ihrem Fachwissen etwas bewegen können.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen
Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Kaufleuten Restaurants, Andrina Dietrich, Pelikanplatz
8001 Zürich, 044 225 33 35
personal@kaufleuten.ch www.kaufleuten.ch

KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Akutspital für Innere Medizin
mit integrierter Rehabilitation

Die Klinik Schloss Mammern ist ein Akutspital für Innere Medizin mit integrierter Rehabilitation mit 125 Betten und 200 Mitarbeitenden. Wir sind Mitglied von «The Swiss Leading Hospitals».

Zur Verstärkung unserer Spitalverwaltung suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

**Réceptionistin
(Verwaltungsmitarbeiterin) 100%
&
Telefonistin Mutterschafts-
vertretung
100% für ca. 4 Monate**

Wenn Sie eine neue Herausforderung mit vielseitigem Tätigkeitsgebiet reizt, dann... lesen Sie weiter.

Das Aufgabengebiet:

- Erfassen von medizinischen Leistungen
- Erstellen der Patientenrechnungen bei Abreise
- Tagesabschluss und administrative Aufgaben beim Empfang der Patienten
- Mithilfe bei der Bedienung der Telefonzentrale und Personensuchanlage
- diverse Sekretariatsarbeiten auf PC (Microsoft Word/Excel).

Wir bieten:

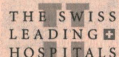
- attraktiven Arbeitsplatz mit modernen technischen Hilfsmitteln
- Qualitätsmanagement nach EFQM Modell
- Attraktives internes und externes Fortbildungsangebot
- Gratis Parkplätze bei der Klinik
- 42 Std.-Woche und 5 Wochen Ferien
- Teilnahme am Sportprogramm

Wir erwarten:

- eine Grundausbildung im Bereich Hotellerie, Gesundheitsbranche oder kaufm. Lehre
- Berufserfahrung in einem dieser Bereiche
- Bereitschaft für Wochenend- und Schichtarbeit
- ein Flair für Zahlen und gute PC-Kenntnisse
- sehr gute Umgangsformen
- Kenntnisse der englischen, von Vorteil auch der französischen und/oder italienischen Sprache
- Kenntnisse über die Abrechnung mit Krankenkassen und in der medizinischen Terminologie

Sollten wir Sie neugierig gemacht haben, so senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Unterlagen zu. Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen selbstverständlich telefonisch jederzeit zur Verfügung. Wir garantieren Ihnen absolute Diskretion.

KLINIK SCHLOSS MAMMERN AG
Flandrina C. von Salis, Vizedirektorin/Personalchefin
CH-8265 Mammern (Bodensee) TG
Tel. 0041 52 742 11 11
fvs@klinik-schloss-mammern.ch
www.klinik-schloss-mammern.ch



Für die Wintersaison 2010/11
oder länger ... suchen wir

**Servicefachangestellte/n
Chef de partie/Sous chef**

Reto Bumann
Hotel Bristol • 3906 Saas Fee
Tel. 027 958 12 12
info@hotel-bristol-saas-fee.ch
www.hotel-bristol-saas-fee.ch
Hotel: Trip Advisor Nr. 1



Aussergewöhnliches Gasthaus mit eigener Brauerei sucht dich, einen aussergewöhnlichen

Chef de Service!

Für unseren jungen und lebhaften Betrieb wünschen wir uns einen Teamplayer (bis max. 30 J.), welcher freundlich, aufgestellt und belastbar ist, zudem Schweizerdeutsch spricht und mit Herzblut unsere Gäste verwöhnt. Ist dir das Ausbilden von Lernenden kein Fremdwort? Bist du dich zuverlässiges Arbeiten gewohnt und bewährst auch in hektischen Zeiten einen kühlen Kopf? Dazu wünschst du dir in einem aufgestellten Team zu arbeiten? Dann zögere nicht, uns deine Bewerbungsunterlagen per E-Mail: stefan.schlegel@waedenswiler.ch zu senden.



SPEISEN MIT WEITBLICK

Auf der Rigi am Vierwaldstättersee, stilvolles ***Unique-Hotel mit 15 Zimmern/Suiten und exklusivem Restaurant (14 GM Punkte).

In unser erfolgreiches Team suchen wir ab Mitte Dezember.

Servicefachangestellte/n
Sie lieben die Betreuung anspruchsvoller Gäste.

Chef de Partie

Sie sind bereit für eine kreative, marktfreudige und neuzeitliche Küche.

Wir freuen uns auf Sie,
Dorly & Willy Camps-Stalder
CH-6356 Rigi Kaltbad
www.bergsonne.ch
welcometo@bergsonne.ch
T 041 399 80 10
F 041 399 80 20

Hotelbusiness Zug AG

Seit Anfang 2010 verfügt das Unternehmen Hotelbusiness Zug AG nebst dem Parkhotel Zug mit dem City Garden Hotel über ein zweites eigenständiges Business Hotel und kann insgesamt rund 200 Zimmer für Hotelgäste in der Kategorie Vierstern Superior anbieten. Im Januar 2011 übernimmt die Hotelbusiness Zug AG zudem zwei weitere Apartmenthäuser für Longstay-Gäste und wird dann über rund 50 Serviced City Apartments verfügen, die in einem eigenen Unternehmensbereich zusammengefasst werden. Im Weiteren wird ebenfalls auf Anfang 2011 die Gastronomie im Theater Casino Zug übernommen.

Um diese annähernde Verdoppelung unserer Kapazität erfolgreich zu meistern, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung erfahrene Persönlichkeiten in den Bereichen Service, Küche und Housekeeping.

PARKHOTEL ZUG

SERVICE

Commis de rang 100% (m/w)

Chef de rang 100% (m/w)

KÜCHE

Chef de partie entremetier (m/w)

HOUSEKEEPING

Stv. Leiterin Housekeeping (w)

CITY GARDEN HOTEL – CU RESTAURANT

SERVICE

Ausgelernte Servicemitarbeiter 100% (m/w)

Frühstücksauflage 50% (m/w)

THEATER CASINO ZUG

SERVICE

Chef de rang (m/w)

Commis de rang (m/w)

KÜCHE

Chef de partie (m/w)

Jungsköche (m/w)

Ihr Profil

Als engagierte und verantwortungsvolle Persönlichkeit, die sich mit unseren hohen Ansprüchen identifiziert, treten Sie die Stelle per sofort oder nach Vereinbarung an. Von Vorteil sind Ihr freundliches Auftreten und Ihr teamorientiertes Arbeiten.

Wir bieten

Interessante Anstellungsbedingungen in einem jungen und motivierten Team. Sind Sie interessiert?

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und ergänzenden Informationen betreffend Verfügbarkeit richten Sie an:

Hotelbusiness Zug AG
Personalabteilung
Industriestrasse 14, 6304 Zug

www.parkhotel.ch
www.citygarden.ch
www.cu-restaurant.ch
www.cityapartment.ch
www.theatercasino.ch



DIE HOTELBUSINESS ZUG AG IST MIT DEN BEIDEN BUSINESS-HOTELS PARKHOTEL ZUG UND CITY GARDEN HOTEL – INKL. 50 SERVICED CITY APARTMENTS UND ÜBER 200 ZIMMER IM 4-STERN-SUPERIOR-BEREICH – SOWIE DREI RESTAURANTS, EINER BAR UND EINEM CONGRESS CENTER MARKTFÜHRERIN AUF DEM PLATZ ZUG. AUF ANFANG 2011 ÜBERNIMMT DIE HOTELBUSINESS ZUG AG ZUDDEM DIE GASTRONOMIE IM THEATER CASINO ZUG.



CARLTON

RESTAURANTS & BAR
www.carlton.ch

Unser Art Déco-Restaurant - im Herzen von Zürich - mit 160 Sitzplätzen erinnert an die Zeit der 1920er Jahre, wo der Genuss ganz im Vordergrund stand. In unserem Weinkeller, wie auch in der Locanda verwöhnen wir unsere internationale Kundschaft kulinarisch.
Mit über 900 verschiedenen Weinen sind wir eine Top-Adresse für Weinliebhaber.

Unser Team sucht Verstärkung:

Servicemitarbeiter/in (100%)

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung (mit Foto)!

Carlton Restaurants & Bar, Daniela Segmüller
Bahnhofstrasse 41, CH-8001 Zürich
Tel. +41 44 227 19 19 Fax. +41 44 227 19 27
E-Mail: dsegmueller@carlton.ch

8023 5164



Grössere Brötchen backen.

Wenn Sie etwas bewegen wollen, steigen Sie am besten bei der SV Group ein: In Sachen Gemeinschaftsgastronomie macht uns niemand etwas vor. Mit Kerntätigkeiten in der Personalgastronomie, im Care und Eventcatering, Hotelmanagement und in öffentlichen Restaurants bieten wir Ihnen spannende Möglichkeiten innerhalb eines der vielfältigsten Unternehmen der Branche. Und unser internationales Engagement sorgt für zusätzliche Dynamik in Ihrer Karriere.

Wir suchen per 1. Dezember 2010 oder nach Vereinbarung eine/n:

Servicemitarbeiter/in 100 %

Das Zurich Development Center in Zürich ist ein Lern-, Arbeits-, Präsentations- und Konferenzzentrum der Zürich Versicherungs-Gesellschaft. Der Betrieb umfasst 83 komfortable Hotelzimmer, 15 verschiedene grosse Labräume eingerichtet mit der modernsten technischen Infrastruktur, 2 Restaurants, 2 Lounges und diverse Outlets. Den Gästen steht ein Dienstleistungsangebot auf hohem Niveau zur Verfügung.

In Ihrer Funktion sind Sie für folgende Aufgaben zuständig:

Frühstück, Mittag- und Abendservice inkl. Speiservice im bedienten Restaurant, Mise en place, allgemeine Reinigungsarbeiten, Bankett- und Buffetservice.

Ihr Profil

- Abgeschlossene Servicelehre
- Einige Jahre Erfahrung im Service v. V.
- Sehr gute Deutschkenntnisse sowie Englisch mündliche Kenntnisse
- Flexibilität bezüglich Arbeitszeiten (7 Tage Betrieb)
- Teamfähig und verantwortungsbewusst
- Höfliches und gepflegtes Auftreten
- Hohe Dienstleistungsbereitschaft

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto an:

Robert Suter
Hotel Manager
Tel. +41 44 625 75 75
SV (Schweiz) AG
Zurich Development Center
Kaltenstrasse 48
CH-8044 Zürich

SVGroup

Passion for quality. Since 1914.

8023 5147

Reha Rheinfelden

• Klinik • Tageszentrum • Ambulatorium

Die Reha Rheinfelden ist ein medizinisches Rehabilitationszentrum. Sie verfügt über 184 Betten für neurologische und muskuloskelettale Rehabilitation, eine Station für Frührehabilitation für schwerstbetroffene neurologische Patientinnen und Patienten, ein Neurologisches Tageszentrum, ein Ambulatorium für neurologische und muskuloskelettale Behandlungen und ambulante Rehabilitationsprogramme, verschiedene Spezialprechstunden, eine Memory Clinic, ein Schmerz-zentrum, ein Spine-and-Brain Center, ein Rehazentrum für Sklerodermie und ein Pädiatrisches Therapiezentrum.

Zur Ergänzung unseres Küchenteams von 18 Mitarbeitenden suchen wir ab 1. Januar 2011 oder nach Vereinbarung eine/n motivierte/n

Diätköchin / Diätkoch

Beschäftigungsgrad 100%

Wir bieten Ihnen

- In der Regel jedes zweite Wochenende frei
- Durchschnitt 42 Std./Woche
- Arbeitszeiten von 08.00–13.15 Uhr und 16.00–19.10 Uhr

Es erwarten Sie bei uns

- Ein aufgestelltes und motiviertes Team
- Eine sehr moderne und helle Küche
- Ein interessantes Tätigkeitsfeld
- Permanente Fort- und Weiterbildung

Wir legen besonderen Wert auf

- Sauberes und hygienisches Arbeiten
- Teamfähigkeit
- Fachkompetenz
- Flexibilität, Einsatzbereitschaft und Belastbarkeit
- Selbstständigkeit

Nähere Informationen gibt Ihnen Herr H.P. Frey, eidg. dipl. Küchenchef, Telefon 061 836 50 80.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an das Personalwesen, Kennwort Küche. E-Mail: bewerbung@reha-rhf.ch

• Salinenstrasse 98 • CH-4310 Rheinfelden • www.reha-rheinfelden.ch
• Telefon 061 836 51 51 • Fax Medizin 061 836 53 53 • Info@reha-rhf.ch
• Fax Administration 061 836 52 52 •

Für neue Perspektiven.

«Da Giovanni» – ein authentisch italienisches Pastarestaurant, das geprägt ist durch die Einmaligkeit des Designs, die hohe Qualität und Frische ihrer angebotenen Produkte und der mit Leidenschaft gelebten Umsetzung des Konzepts.



Für die Organisationseinheit Gastronomie in Basel suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Formatleiter/-in Da Giovanni

Aufgaben

In dieser herausfordernden Position sind Sie verantwortlich für die Budget- und Margenrealisierung der Da Giovanni-Betriebe; zudem arbeiten Sie bei der Entwicklung und Umsetzung des Konzepts Da Giovanni mit. Weiter planen und erstellen Sie die Marketing-Verkaufsaktivitäten nach den Marktbedürfnissen in Koordination mit dem Stammhaus. Die Planung und Erarbeitung von Markt-, Konkurrenz- und Standortanalysen in Zusammenarbeit mit dem Marketing sowie die personelle und fachliche Führung der Direktunterstellten runden Ihr Aufgaben-gesamt ab.

Anforderungen

Sie verfügen über eine abgeschlossene Hotelfachschule oder eine vergleichbare Ausbildung und konnten bereits mehrjährige Berufserfahrung in einer ähnlichen Funktion mit Schwerpunkt im Bereich von Franchisebetrieben sammeln. Zudem können Sie einige Jahre Führungserfahrung, ausgezeichnete Deutschkenntnisse in Wort und Schrift sowie gute Kenntnisse in Französisch und Englisch weise. Im Umgang mit MS Office sind Sie versiert; idealerweise verfügen Sie auch über Erfahrung mit SAP R/3 und können sich in Italienisch verständigen.

Wir bieten Ihnen ein modernes, dynamisches Arbeitsumfeld, in dem Sie Ihre Fähigkeiten und Ihre Persönlichkeit tagtäglich einbringen und so etwas bewegen können. Für den gemeinsamen Erfolg. Für eine gemeinsame Zukunft.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen: Coop Genossenschaft, Personal Hauptstz, Frau Susanne Winzler, Postfach 2550, 4002 Basel, Tel: +41 61 336 73 49, Susanne.Winzler@coop.ch

Für Ihre Zukunft.
Coop Jobs & Karrieren
www.coop.ch/jobs

8023 5168

Im Mittelpunkt steht bei uns der Mensch!
«mitarbeiten – mitgestalten»



Für die kommende Wintersaison suchen wir in unserem dynamischen Team folgende begeisterungsfähige Mitarbeiter:

- pfllichtbewussten Réceptionisten m/w**
gute Sprachkenntnisse
Mithilfe im Service und in der Gästebetreuung
- verantwortungsbewussten, kreativen Chef de partie oder Jungkoch m/w**
- motivierten Servicemitarbeiter m/w**
für den Speisesaal der Hausgäste
(Frühstück- und Abendservice)

*Gute Entlohnung *Studio/Wohnung vorhanden
Der GletscherGarten ist ein kleiner Familienbetrieb mit persönlicher Atmosphäre und internationalem Gästepublikum.

Sie lieben es, selbstständig zu arbeiten und haben Freude, wahre Gastfreundschaft zu pflegen. – Dann sind Sie bei uns genau richtig.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf und Ihre Bewerbungsunterlagen!

Chalet-Hotel GletscherGarten
Spezialitäten-Restaurant «Carl Zuckmayer-Stube»
Familie Wendelin & Monika Burmann-Anthamatten
CH-3906 Saas Fee
Telefon 027 957 21 75, Fax 027 957 30 00
E-Mail: welcome@hotelgletschergarten.ch
www.hotelgletschergarten.ch

806 9182

Psychiatrische Universitätsklinik Zürich

Zu den Restaurantbetrieben der Psychiatrischen Universitätsklinik Zürich gehört das Restaurant Zaubenberg in der Klinik für Alterspsychiatrie am Hegibachplatz. Das Selbstbedienungsrestaurant mit 60 Sitzplätzen und einer Terrasse mit 34 Sitzplätzen ist Montag bis Freitag von 08.30 Uhr bis 17.00 Uhr, am Wochenende und an Feiertagen von 12.00 Uhr bis 16.00 Uhr geöffnet. In der Küche werden täglich rund 130 Mahlzeiten für Mitarbeitende und Patienten zubereitet. Das Restaurant wird vorwiegend von Mitarbeitenden der Klinik, von Angehörigen zusammen mit Patientinnen und Patienten sowie von Gästen aus dem umliegenden Quartier besucht.

Per 1. Dezember 2010 oder nach Vereinbarung bieten wir einer selbstständigen und teamorientierten Gastgeberpersönlichkeit als

Betriebsleiter/in Gastronomie

eine attraktive Aufgabe in einem kleinen, gut eingespielten Team. Sie sind verantwortlich für die personelle und administrative Führung der zwei Restaurantmitarbeiterinnen und des Küchenchefs. Ihre Hauptaufgaben in der Betriebsführung umfassen neben der Kundenbetreuung auch die Einsatzplanung, Kassenabrechnung, Bestellungen, Warenkontrolle sowie Mitarbeit im Restaurant und in übergeordneten Gastronomieprojekten der Psychiatrischen Universitätsklinik Zürich.

Wir wenden uns an eine innovative Persönlichkeit mit Führungserfahrung in einer ähnlichen Position. Sie haben eine Ausbildung in der Gastronomie abgeschlossen und von Vorteil eine Hotelfachschule besucht oder eine Weiterbildung in Facility Management abgeschlossen. Zudem bringen Sie gute PC Anwenderkenntnisse (Word und Excel), ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein, eine hohe Einsatzbereitschaft und eine selbstständige Arbeitsweise mit. Sie sind überdurchschnittlich belastbar und haben stets den Überblick über Ihren Bereich.

Wir bieten Ihnen eine interessante und vielseitige Tätigkeit mit attraktiven Arbeitszeiten, fortschrittlichen Anstellungsbedingungen nach dem Personalgesetz des Kantons Zürich sowie preiswerte Verpflegungsmöglichkeiten.

Sie suchen eine neue Herausforderung, bei der Sie Ihre kreativen Ideen einbringen können und tatkräftig mitpacken dürfen? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen an: Psychiatrische Universitätsklinik Zürich, Frau M. Lang, Human Resources, Postfach 1931, 8032 Zürich.

Bei Fragen freut sich Herr Robert Boetschi, Leiter Restaurantbetriebe (Tel. 044 384 21 64) über Ihre Kontaktaufnahme.



Universität Zürich

8070 5953

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

hoteljob.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!



Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Geschäftsführer	Region Zürich	J21081
Innovativer Gastronom	Region Bern	J21022
Pächter für Neukonzert	Region Bern	J21021
Geschäftsführer/in / Gastgeberin	Region Freiburg	J21065
Albergatore/Albergatrice	Tessin	J21053
Betriebsassistentin mit leitender Funktion	Region Bern	J21023
Vizedirektor	Region Bern	J21019
Geschäftsführer/in	Region Schaffhausen	J21054
Direktionsassistent (m,w)	Region Oberwallis	J21015

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales und Marketing Manager	ganze Schweiz	J20940
Assistent/in Lohnadministration 80%	Region Zürich	J20932
HR Assistent	Region Zürich	J20949
Sales Manager	Region Zürich	J21057
Group & Tour Coordinator	Region Zentralschweiz	J20946

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Assistant Front Office Manager	Region Bern	J21038
Chef de Reception	Region Zentralschweiz	J20947
Receptionistin	Region Zürich	J21061
Front Office Manager	ganze Schweiz	J21091
Chef de reception	Tessin	J21077
Rezeptionsmitarbeiter	Region Zürich	J21051
Réceptionist	Region Zürich	J21085
Assistant Crew Purser - TUI Cruises	International	J20957
Rezeptionist	Region Bern	J21013
Réceptionist-in	Region Zürich	J21011
Empfangssekretärin	Region Bern	J21093
Chef de Réception	Region Bern	J21018
Front Office Manager	Region Bern	J21020
Receptionist/in	Region Zürich	J20935
Chef de Réception	Region Neuchâtel/ Jura	J20937
Réceptionniste	Region Neuchâtel/ Jura	J20938
Empfangsleiter/in	Region Basel	J21031
Empfangsleiter/-in	Region Basel	J21033

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Küchenchef	Region Zürich	J21092
Chef de Rang & Bar	Region Oberwallis	J21049
MICE & Event Koordinator	Region Zürich	J21052
Verantwortlicher Gastronomie	Region Bern	J21017
Betriebsassistent/in	Region Zürich	J20933

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef pâtissier	Region Graubünden	J21090
Koch für temporäre Einsätze	Region Bern	J21043
Küchenverantwortliche/n	Region Bern	J21056
Koch	Region Bern	J21079
Commis de Cuisine	Region Zürich	J21060
Sous Chef	Region Graubünden	J20934
Commis de cuisine	Region Bern	J21025
Temp. Köche für Cateringveranstaltungen	Region Bern	J21042
Koch / Köchin	Region Bern	J20929
Diätkoch/in	Region Bern	J21029
Commis de cuisine	Region Bern	J21087
Sous-chef	Region Bern	J21066
Commis de cuisine	Region Bern	J21067
Chef pâtissier	Region Mittelland (SO,AG)	J21069
Küchenchef	Region Graubünden	J20948
Sous Chef	Region Bern	J21080
Commis pâtissier	Region Mittelland (SO,AG)	J21068
Sous Chef	Region Zürich	J21058
Küchenchef (England - Region Sussex)	International	J20926
Temporärkoch	Region Basel	J21010
Chef de Partie	Region Zürich	J21084
Chef de partie	Region Bern	J21045
Demi-chef de partie	Region Bern	J21086
Chef de partie	Region Graubünden	J21088
Chef de Partie	Region Zürich	J21059
Diätkoch	Region Bern	J21047

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de service Bankett	Region Zürich	J21070
2. Restaurantleiter/in	Region Oberwallis	J20943
Chef de rang	Region Oberwallis	J21014
Chef de rang	Region Graubünden	J20922
Commis de rang	Region Graubünden	J20923
Demi-chef de rang (England - Region London)	International	J20924
Gastgeber/In	Region Zürich	J20921
Restaurant Manager/in (England - Region Wiltshire)	International	J20925
Service/Barfachfrau	Region Zürich	J20927
Barfachfrau	Region Mittelland (SO,AG)	J20928
Chef de Service	Region Graubünden	J20930
Barfachfrau	Region Basel	J20931
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Graubünden	J20941
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Graubünden	J20942
Servicefachmitarbeiter	Region Zürich	J21009
Chef de rang	Region Zürich	J16259
Chef de rang (Irland - Kerry)	International	J21012
Servicefachmitarbeiter	Region Bern	J21024
Servicefachmitarbeiter	Region Bern	J21026
Servicefachmitarbeiter	Region Bern	J21027
VIP Serviceaushilfe	Region Bern	J21028
Servicefachangestellter	Region Bern	J21040
Serviceaushilfe	Region Bern	J21041
Serviceaushilfe	Region Bern	J21039
Serviceaushilfe	Region Bern	J21044
Servicefachangestellte	Region Mittelland (SO,AG)	J21046
Servicefachangestellte	Region Bern	J21048
Servicefachangestellte	Region Bern	J21078
Servicefachangestellte	Region Zürich	J21062
Chef de Service	Region Zürich	J21063
Commis de rang	Region Bern	J21073
Chef de service	Region Oberwallis	J21071
Chef de rang	Region Graubünden	J21072
Chef de rang	Region Bern	J21074
Barfachfrau/-mann	Region Bern	J21075
Sommelier/ Sommelière (England - Region London)	International	J21089

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Gouvernante	Region Zürich	J20936
Hotelfachfrau	Region Mittelland (SO,AG)	J21076
Allrounderin Hauswirtschaft	Region Zürich	J21055
Leiter/in Hauswirtschaft	Region Zürich	J21050

Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Wellnessleiterin	Region Graubünden	J21064
Spa Manager - TUI Cruises	International	J20945

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Praktikumsstelle 60 % - 100 %	Region Zürich	J21094
Praktikant/in Restauration	Region Zürich	J20815
Praktikum Front Office	Region Zürich	J20911
Management-Trainee	Region Ostschweiz	J20880
Praktikant/in Sales & Marketing	Region Bern	J20521
Praktikant/in Service	Region Bern	J20519
Praktikant/in Rezeption	Region Bern	J20516
Kaderpraktikant/in Service	Region Zentralschweiz	J20518
Praktikant/in Rezeption	Region Graubünden	J20517
Praktikant/in Service	Region Oberwallis	J20520

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Personalassistent	Region Basel	J20950

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1520	Chef de Service	46	CH	per sofort	D E
B1507	Empfang	22		per sofort	D E
B1514	Führungsposition in der Gastronomie	30	CH	per sofort	
B1452	Geschäftsleitung/ stv. Geschäftsleitung/ F&B	43	CH	per sofort	D F E

HOTEL GSTAADERHOF

Das Hotel Gstaaderhof ist ein familiär geführter 4-Sterne-Saisonbetrieb. Mit seinen 64 Zimmern, Wellness - Anlage und seinen 2 Restaurants, sowie einer Bar und Catering-Service bietet unser Betrieb ideale Voraussetzungen für eine abwechslungsreiche Tätigkeit. Wir haben auf kommende Wintersaison folgende Stellen zu besetzen:

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung:

Réceptionist / in (Jahresstelle)

Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung, bereits etwas Berufserfahrung und Freude am Umgang mit unseren Gästen. Die Konversation und Korrespondenz in Deutsch, Englisch und Französisch bereitet Ihnen keine Probleme.

Wenn Sie gerne im Team arbeiten und eine „aufgestellte“ Persönlichkeit sind, fühlen Sie sich sicher wohl bei uns. Neben den guten Arbeitsbedingungen, fairer Bezahlung und geregelten Arbeitszeiten erwartet Sie die herrliche Bergwelt des Saanenlandes.

Für weitere Informationen besuchen Sie unsere Website oder kontaktieren Sie Doris Huber.

Doris und Jost Huber-Schärli CH-3780 Gstaad
Tel +41 (0)33 748 63 63 - www.gstaaderhof.ch

Neueröffnung des legendären Restaurant&Bar Löwen in Bassersdorf (bis 31. 12. 10 unter Trés Amigos und Argentina bekannt)



Für Neueröffnung im Januar suchen wir noch folgendes qualifiziertes Personal in Jahresstellung:

- Betriebsassistent (m/w)
- Restaurantmanager (m/w)
- Réceptionist (m/w)
- Barmanager (m/w)
- Chef de Partie (m/w)
- Service-Mitarbeiter (m/w)
- Commis de Cuisine (m/w)
- Hilfsskocch (m/w)
- Zimmerdame (m/w)
- Abwascher (m/w)

Auch für folgende Betriebe suchen noch wir Mitarbeiter:

Hotel Restaurant Rössli Hurdén,
www.hotel-restaurant-roessli.ch
und
Hotel Restaurant Drei Linden Wetzikon,
www.hoteldreilinden.ch

Wir bieten: moderne Arbeitsplätze, gute Infrastruktur, Seminarräume, erstklassige Restaurants, trendige Bars, komfortabel eingerichtete Hotelzimmer, zentrale Lage, 365 Tage offen.

Sind Sie flexibel, motiviert, teamfähig und haben Freude am Beruf?

Möchten Sie dazu beitragen, unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung:

RECH Management AG
H. Krammer, Hurdnerstrasse 137, CH-8640 Hurdén
Tel. +41 78 603 82 06 Fax +41 55 416 21 90
E-Mail: info@rech-management.com
www.rech-management.com

Kurhaus-Résidence Haldenegg
Panorama-Restaurant
CH-3625 Heiligenschwendi
Ärztli. Leitung/Praxis im Hause:
Dr. med. Kuno Hutter
Allg. Medizin FMH und
komplementäre Heilmethoden



Unser Haus hoch über dem Thunersee bietet ca. 60 Kurgästen und 13 Dauergästen eine heilende Oase für Körper, Seele und Geist. Daneben verfügen wir über ein öffentliches A-la-carte-Panorama-Restaurant mit einem Bankettsaal und einer grossen Gartenterrasse.

Wir suchen in Jahresstelle per sofort oder nach Vereinbarung:

Chef de Réception/Administration, 100%, m/w

Sie lieben den Umgang mit Mensch - und Materie. Eine Portion Humor, Herzlichkeit, Teamfähigkeit, Flexibilität und Zuverlässigkeit gehört zu Ihren Stärken.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? - Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen und Sie kennenlernen zu dürfen.

Kurhaus-Résidence HALTENEGG
z. Hd. Th. Noti, Direktion / PF 44
3625 Heiligenschwendi, 365 Tage offen

Tel. 033 244 81 11
haldenegg@popnet.ch
www.haldenegg.ch

Wir suchen nach Vereinbarung einen tüchtigen

Service-Mitarbeiter (m/w)

Sie sind deutschsprachig aufgewachsen und haben im Speiseservice Erfahrung, sind teamfähig und freuen sich, unsere Gäste mit marktfrischen Spezialitäten und ausserlesenen Weinen zu verwöhnen. Sie sind einsatzfreudig und haben Spass, in einem nicht alltäglichen Betrieb mit Ihrem Können einen wertvollen Beitrag zu leisten.

Wir bieten Ihnen interessante Bedingungen. Die Stelle kann als Vollzeitstelle oder als Saisonstelle angetreten werden.

Rufen Sie uns für ein unverbindliches Gespräch an oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Szenario Restaurant & Partyhaus, Herr M. Gwerder
Spinnereistrasse 2, 8135 Langnau am Albis
Tel. direkt 079 631 01 22

Wir suchen ab sofort in Jahresstellung noch
Verstärkung in unserer Feinschmecker-Küche:

Commis / Chef de partie de cuisine

Haben Sie eine abgeschlossene Berufslehre, sprechen einwandfrei Deutsch und konnten bereits Erfahrung in der gehobenen Gastronomie sammeln, dann schicken Sie uns Ihre vollständige Bewerbung per Mail oder Post:

A. Kirchmayr & A. Bourquin - Taggenbergstr. 79, 8408 Winterthur,
052 222 05 22, info@taggenberg.ch



RESTAURANT
TAGGENBERG

Adecco Hotel & Catering
better work, better life

Aarau - Basel - Bern - Genève -
St. Gallen - Luzern - Lausanne - Zürich

0800 880 830

adecco.ch

hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie,
Gastronomie und Tourismus.

Le No 1 parmi les plates-formes de l'emploi suisses
pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Tertianum

Residenza Al Parco - Muralto Locarno

La Residenza Al Parco è una struttura alberghiera privata specializzata nell'offerta di servizi di alta qualità per le persone della terza e quarta età con importanti valori e principi della collaudata filosofia del gruppo TERTIANUM.

Per completare il nostro team del Ristorante Al Parco cerchiamo uno/a

chef di servizio al 100%

a partire da subito o data da convenire

Diploma di cameriere/a con esperienza nella gestione del personale o formazione alberghiera. Indispensabile ottime conoscenze parlate e scritte dell'italiano e del tedesco, nonché disponibilità a lavorare anche nei fine settimana.

Le persone interessate in possesso dei requisiti richiesti inoltrano la propria candidatura scritta corredata di Curriculum Vitae, foto e certificati a: TERTIANUM Ticino SA, Residenza Al Parco, Ufficio del personale, Via San Gottardo 8, 6600 Muralto.

Candidature senza i requisiti richiesti non verranno prese in considerazione.

TERTIANUM Ticino SA Via San Gottardo 8 Tel. 091 759 12 12 alparco@tertiarium.ch
Residenza Al Parco 6600 Muralto Locarno Fax 091 759 12 50 www.alparco.tertiarium.ch

Ristoranti - Alberghi

al pontile

AL FARO - PIAZZA

sul Lungolago di Ascona

Siamo situati nel cuore dell'incantevole lungolago di Ascona e abbiamo degli obiettivi ambiziosi.

Per il 01.12.10 o data da convenire cerchiamo

l'ALBERGATORE / ALBERGATRICE

e quale membro della Direzione è responsabile della conduzione operativa dell'albergo.

Dirigerà il reparto "Rooms & Front-Office" e sarà responsabile dello svolgimento delle procedure quotidiane e della pianificazione del team e coordinerà i 3 ristoranti-centri di profitto con il supporto del responsabile risorse umane e del co-direttore dei 3 ristoranti.

Parteciperà con il suo team al progetto dell'ampliamento dell'albergo che passerà da 32 a oltre 50 camere.

Compiti principali:

- Organizzazione e conduzione dei reparti alloggio, front-office, amministrazione e manutenzione.
- Supervisione e collaborazione nello svolgimento dei lavori di routine, check-in, check-out, assistenza clienti sul posto, prenotazioni.
- Acquisizione e contatto periodico con gli intermediari turistici e marketing.
- Incremento delle vendite e cura dell'immagine dell'azienda.

Il suo profilo:

- Dispone di una solida formazione di base, ha conseguito il diploma di scuola alberghiera e seguito ulteriori formazioni.
- Ha un'età compresa tra 35 e 45 anni e disposto a collaborare per 10 o più anni.
- Ha maturato esperienze nella conduzione di un team di medie dimensioni, ha un carattere aperto, leale e ha facilità nei rapporti interpersonali.
- Ha ottima conoscenza delle lingue, in particolare italiana e tedesca.
- Padroneggia l'informatica e in particolare i programmi del pacchetto MS-Office e i programmi di prenotazione gestione alberghiera più diffusi.
- E' una persona propositiva, con capacità di conduzione ed è abituato a raggiungere gli obiettivi con precisione e puntualità.
- Conosce le dinamiche e la legislazione di base del mercato svizzero e ticinese.

E' pronto ed interessato a ricoprire questo incarico di responsabilità ?

Se ritiene di possedere i requisiti richiesti ed è attratto da un lavoro interessante e variato, invii la sua candidatura per posta (non per e-mail), con fotografia, referenze e certificati degli ultimi 10 anni.

Ci ralleghiamo di fare la sua conoscenza. Troverà un ambiente unico e variegato nel quale portare le sue conoscenze e capacità.

Per ulteriori informazioni contatti il Sig. Adrian Stalder, delegato del proprietario; 079 629 61 88 - adrian@stalderprojects.ch

Albergo Piazza au Lac
Sig. Adrian Stalder
Casella Postale 517 - 6612 Ascona

Svizzera romanda



Le **Service de maison** du CHUV a pour mission de garantir la propreté et l'hygiène des surfaces exploitées et d'assurer l'approvisionnement du linge et des uniformes. Pour compléter son équipe, il recherche un-e :

Coodinateur-trice en propreté et hygiène (80%, taux évolutif)

Activités principales :

- Assurer et développer le management qualité pour l'ensemble du service en collaboration avec le responsable qualité du département (ISO 9001).
- Occuper la fonction de répondant qualité du service.
- Etablir les offres concernant les prestations MAI pour les futures constructions de même que pour des demandes ponctuelles.
- Participer à l'établissement des budgets (exploitation et achats) et suivre les indicateurs y relatifs.
- Conduire des projets au sein du service.
- Etablir et suivre le plan des formations internes et externes.
- Administrer la gestion du matériel et des produits et être la personne de référence du service dans les contacts avec les fournisseurs.

Profil souhaité :

Personne à l'aise dans les contacts humains, ouverte, flexible, organisée et capable de s'intégrer au sein d'une équipe dynamique.

Exigences du poste :

- Diplôme d'une école hôtelière ou titre jugé équivalent.
- Au minimum 6 ans de pratique en milieu hospitalier, hôtelier ou "facility management".
- Parfaite maîtrise du français.
- Connaissance d'une 2^{ème} langue souhaitée.
- Excellente maîtrise des outils bureautiques courants (Word, Excel, Powerpoint, Internet).
- Bonnes connaissances de la gestion de projet.

Renseignements : Mme Hanhart, tél. 021 314 18 81

Si vous êtes intéressé-e par un nouveau défi professionnel, n'hésitez pas à nous faire parvenir votre dossier complet à l'adresse :

Ressources humaines du Département de la logistique hospitalière du CHUV, réf. VD1313, Mont-Paisible 18-1011 Lausanne

Cahier des charges disponible sur : www.chuv.ch

Stellenvermittlungen

Cool Jobs in Flumserberg

FLUMSERBERG
Saison- und Jahresstellen
in Gastronomie und Gewerbe
Keine Vermittlungsgebühren
Alle Infos unter:
www.flumserberg.ch
Link „Jobs“ auf Startseite

hoteljob.ch

Veränderungen beginnen hier

www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

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

8320-0815

OBERSAXEN MUNDAUN

Zu verpachten ab Frühling 2011
im Ski- und Wandergebiet Mundaun

Hotel / Restaurant / Lounge
- 75 Betten
- 80 Sitzplätze Restaurant
- 35 Sitzplätze Saal
- Lounge / Bar

Interessenten melden sich unter:

bia gu ag
Misanenga, 7133 Obersaxen
Tel: 081/ 920 50 60
Fax: 081/ 920 50 69

8320-0175

Renommiertes Restaurant in Wattwil SG zu vermieten



- Wunderschön ausgebautes Restaurant mit total 64 Sitzplätzen (Gaststube, Bistro/Bar und Lounge)
- Schöne Gartenwirtschaft mit altem Baumbestand (50 Sitzplätze)
- Moderne Küche, Kühl- u. Lagerräume
- Interessante Pachtkonditionen
- Optional Wirtswohnung

Für weitere detaillierte Auskünfte steht Ihnen gerne Guido Zehnder zur Verfügung.

zoller & partner

Immobilien-Management AG
zoller & partner Immobilien-Management AG
Toggenburgerstrasse 139, CH-9500 Wil
Tel. 071 929 50 50, guido.zehnder@zollerpartner.ch

8320-0146

Hotel zu verkaufen

in einem herrlichen Wandergebiet

18 Gästezimmer, 36 Betten, Speisesaal,
neue Wellnessanlage, schöner Garten, grosser Parkplatz.
Solvente Interessenten melden sich unter der Tel. 076 306 84 32.

8320-0172

Zu vermieten per sofort oder nach Absprache in der
Region Baden/Brugg an bevorzugter Lage direkt an der Aare

Restaurant Schiffflände in Stilli-Villigen

Komplett eingerichtetes Restaurant mit 70 Plätzen,
Gartensitzplätze (40 P.) sowie zusätzlicher Pavillon,
grosszügige Wohnung mit 7 Zimmern.

Gesamtes Mobiliar wird kostenlos zur Verfügung gestellt.
Günstiger Mietzins, da die Liegenschaft mittelfristig
renoviert und ausgebaut wird. Der zukünftige Pächter
kann seine langfristigen Vorstellungen einbringen.

Weitere Infos: theres.oesch@hispeed.ch, Tel. 056 284 2555
Riviera Stilli AG, Therese Oesch, Haldenstr. 13, 5233 Stilli

8320-0173

HOSPITALITY SPARRING PARTNERS

Wir suchen für Mandanten folgende Objekte:

Restaurant

Stadt Zürich
40–50 Plätze, evtl. mit Nebenraum
Miete

Restaurant

Region Oberer Zürichssee
80 Plätze plus 1–2 Nebenräume
Miete evtl. Kauf

Für die erste Kontaktaufnahme freuen wir uns auf Ihren Anruf
oder Ihr E-Mail!

HOSPITALITY SPARRING PARTNERS

Ronald Grob
Grützenstrasse 1 8807 Freienbach
079 448 29 11 ronald.grob@ronaldgrob.ch

8320-0176

Suche Bar/Dancing

mit Live-Musik in der deutschsprachi-
gen Schweiz zum Pachten. Wirtepatent
vorhanden. Eintritt nach Vereinbarung.
Zuschriften unter Chiffre 9332-5174,
htr hotel revue, Monbijoustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern.

8320-0174

Delphintherapie-Hotel Einzigartig in Deutschland zu verkaufen

Mit nurzeit 63 Zimmern, Restaurant, Free-
Flow, Kiosk, grosser Saal für 600–800
Personen sowie diverse Nebenräume,
insgesamt 5500 m² Nutzfläche, erweiter-
ungsfähig, Grundstücksgrösse 8900 m²
im Erbaurecht. Das Delphinarium ist zu
Fuss vom Hotel erreichbar.

Gesucht wird Käufer, Hotelentwickler,
Makler oder Investor.

Zuschriften unter Chiffre 9322-5166 htr
hotel revue, Monbijoustrasse 130, Post-
fach, 3001 Bern.

8320-0166

Anzeigen

Komplettes Restaurant- Betriebsinventar zu verkaufen.

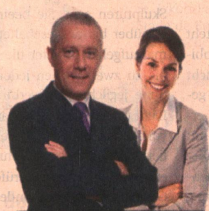
Interesse? Melden Sie sich bei
R. Wöhrlich 071 354 83 83

8720-0002

Entdecken Sie den neuen hoteljob.ch – jetzt auch mit Aus- und Weiterbildung!

hoteljob.ch

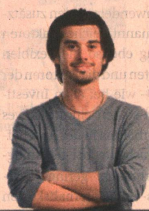
Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



DIREKTION / GESCHÄFTSLEITUNG



MARKETING/VERKAUF/KVIT



REISELEITUNG / TOURISMUS

Jobangebote
per sofort

4

Jobangebote
per sofort

6

Bewerber-
profile

16

Alle
Jobangebote

16

Alle
Jobangebote

14

- Direktion / Geschäftsleitung 16
- Marketing/Verkauf/KVIT 14
- Reiseleitung/ Tourismus 0
- Rezeption/Reservation 35
- F&B/Catering/Events 21
- Küche 142
- Service / Restauration 135
- Hauswirtschaft 12
- Beauty/Wellness/Fitness 2
- Lehrstufen/ Praktikum 8
- Diverses 0

online
www.kuzen-hotels.ch
Luzern

HOREGA
Personale & Kaderberatung

htr hotel revue

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 43 / 28. Oktober 2010



Auch unterwegs.

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Mobiles Licht
Die Kombination
von kreativ anspre-
chendem Design
mit neuer LED- und
Akku-Technologie
ermöglicht neue
Lösungen.



Fotolia

Erfolgsfaktor Licht



MARCEL EGGER
GESCHÄFTSFÜHRER,
LEDAGIO LUZERN

In grossen Schritten haben sich die Anwendungsmöglichkeiten kreativer Beleuchtung in den letzten Jahren weiterentwickelt. Die reine Zweckbeleuchtung ergänzt sich in zwei miteinander korrespondierenden Stossrichtungen: Gestaltung mit Ambiente-Licht und Energie-Effizienz.

Kreativität und Design

Der Kreativität von Design sind kaum Grenzen gesetzt. Die Auswahl aus Stil-Elementen wie direkte oder indirekte Beleuchtung, punktuell fokussierendes Licht oder raumintegrierte Leuchtflächen, stabiles, veränderbares oder sich bewegendes Licht, verschiedenste Farbtöne in Weiss oder in Farbe, umgebungsangepasste Materialisierung, variable Helligkeit und/oder Farbe in Abhängigkeit zum momentanen Tages-

licht – und dies ist bloss eine kleine Auswahl. Die Kombination all dieser Elemente, sowie die situativ richtige Platzierung mit gezieltem Licht-Schatten-Spiel, ergibt eine nahezu uneingeschränkte Anzahl von Gestaltungsmöglichkeiten mit Licht.

Kosten und Nutzen

Aus Sicht des Anwenders zählen zusätzlich zu diesen so genannt weichen Faktoren der Lichtgestaltung ebenso die flexiblen Einsatzmöglichkeiten und die Faktoren der Wirtschaftlichkeit – wie bei allen Investitionsgütern. Dabei stehen ein attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis in der Anschaffung, hohe Lichtausbeute bei tiefstmöglichem Energieverbrauch, geringe Wartungs-, Reinigungs- und Unterhaltskosten und nicht zuletzt die zweckmässige einfache

Handhabung im Vordergrund. Um all diese Kriterien bestmöglich unter einen Hut, respektive in eine Leuchten-Produktfamilie zu bringen, arbeiten Produkt-Designer, Lichtgestalter sowie kreative Leute aus unterschiedlichsten Design-Disziplinen und Ingenieure Hand in Hand.

Mobilität des Lichts

Speziell die Mobilität des Lichtes steht erst am Beginn einer neuen Epoche. Mobiles Licht ist flexibles Licht, welches nicht unmittelbar an die Stromversorgung gebunden ist, also ohne störende Kabel erzeugt wird. Die Leuchten werden dabei mit einem Hochleistungsakku gespeist. Diese neue Technologie ermöglicht es, Leuchten unabhängig von der Stromversorgung zu platzieren. Echte Überraschungseffekte

für Geniesser durch unkonventionelle Lichtplatzierungen sind damit heute noch möglich. Die Kombination von kreativer Formgebung mit energiesparenden, lichtstarken LED-Leuchtdioden führt zu ganz neuen Lösungen.

Die Leuchtkörper können beispielsweise schlichte aber dennoch formschöne Skulpturen sein. Sie beeindrucken auch tagsüber bei ausgeschaltetem Licht. Einmal aufgeladen, bieten die Akkumulatoren bis zu zwei Wochen jeden Abend Licht, ohne jegliche Kabelverbindung. Mobiles Licht versteht sich als kreativ stimmungsvolle Ergänzung zu bestehenden, fix installierten Lichtquellen. Es lohnt sich, die neuen Möglichkeiten zu prüfen und seinen Gästen damit ein besonderes Erlebnis zu bieten. – Neu und einzigartig.

Hier bestimmen Sie den Inhalt!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.
Telefon 031 370 42 37, insetrate@htr.ch

htr **hotel revue**