

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

www.gastrojob.ch

Topjobs und Gastropros - 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 Ausbildungsverantwortlichen erhöht die Glaubwürdigkeit – auch bei Lernenden.



Fotolia

Learning by Doing



CLAUDIA WAGNER

DIPL. RESTAURATRICE HÔTELIERE
GASTGEWERBLICHE
BERUFSBILDUNG
HOTELLERIESUISSE

Seit Jahren bietet hotelleriesuisse die verschiedenen 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 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.

Kursinhalte werden praxisnah und aktuell ausgewählt. Themen sind zum Beispiel: «Vorbereitung auf das Qualifikationsverfahren», «Inkrafttreten der Jugendschutzverordnung» 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 kompakte Bildungszyklus anzubieten. Der Lehrgang umfasst dann sechs ganztagige 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.

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

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

hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

CURAVIVA.CH



Sprachaufenthalte

Top Angebote von
Annemarie + Rolf Frischknecht
Tel 044 926 39 58

www.sprachausbildung.ch

300-294



Durchblick

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

www.hoteleriesuisse.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. 041 (031) 370 43 01
weiterbildung@hoteleriesuisse.ch

hotellerie suisse
Swiss Hotel Association

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 J ES
B1388	Night Auditor; Kfm. Sachbearbeiter; Kellner	45		per sofort	D
B140	Personal, Geschäftsführung, Verwaltung	44	DE	per sofort	D E
B1443	Projektleitung	51	CH	per sofort	D F E
B970	Reception/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	Restaurantassi., Empfangsassi., Bankettsassistentin, 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	Servicemitarbeiter	43	CH	per sofort	D F

1 Referenznummer - Numéro des candidats / 2 Anzahl - Nombre de candidats / 3 Beruf (gewünschte Position) - Profession (Position souhaitée) / 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

htr hotel revue - stellen revue / marché d'emploi
- immobilienrevue / marché immobilier

Der Stellen- und Immobilienmarkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus
Le marché d'emploi et le marché immobilier pour l'hotellerie, la restauration et le tourisme
Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

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

Chefredaktion / Rédaction 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, Alain Hänni

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

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

Anzeigenkatalog (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 2.10
- Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10
- Kaderrubrik / rubriques cadres / Tourismus CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10
CHF 1.80 4-farbig/quadrif 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/quadrif CHF 2.10

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

Termine

- Ausgabe / Numéro Nr. 44/2010

Nr. 45/2010

Nr. 46/2010

- Erscheint / Parution 4. 11. 2010

11. 11. 2010

18. 11. 2010

- Anzeigenchluss / Délai 1. 11. 2010

8. 11. 2010

25. 11. 2010

Anzeigenchluss / 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: Verkauft 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 ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.



Gstaad-Saanenland 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 klare und einzigartige 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-Saanenland-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 Bereich 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 Osten 2011 noch

SERVICEMITARBEITER/INNEN

Bitte sende deine Bewerbung an
suermer72@yahoo.de oder an
Ali Sümer
Postfach 363, 7050 Arosa

9338-5179

Die Gastronomiegruppe



Die ZVF-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 ZVF-Unternehmungen gehören die Sorelli Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für das 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 aufwartet 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 Gastgeberin mit Leidenschaft und viel Elan auslebt. Sie haben vorzugsweise die Hotelfachschule oder eine vergleichbare Ausbildung mit Wittpatent 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 Misserfolgen nicht beeindrucken, verfolgen Ziele konsequent und finden kreative Ansätze zur Problemlösung. Ausserdem sind Sie in der Lage, sich in andere hineinzufühlen, 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 Tauri, Leiterin Personalienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zvf.ch.

ZVF-Unternehmungen

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

9014-5157

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 mediterranen 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 verfremdete 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 grösseren 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: Ganztägige Anstellung trotz saisonaler Charakter, kurze Entscheidungsweg, Mitglied des Kaders, klare Vorgaben, attraktive Entlohnung. Der Eintrittstermin kann flexibel gehandhabt werden. – Interessiert? Organisatorisch starke Küchenfachpersönlichkeiten informieren ich 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

9213-0156



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

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 / 229 95 55
r.hoegger@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 etwas: das Publikum gut unterhalten – sowohl im Theater als auch in der Gastronomie und an über 50 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 Teams 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 guter Schweizer Häusern. Führungserfahrung ist Bedingung, Kenntnisse im Reservationssystem Fidelio V8 sind ein Vorteil. Sie sind eine kommunikative und bewegungsbewusste Person mit einem guten Gespür für Menschen. Sie organisieren bis ins Detail, ohne den Sinn fürs Wesentliche zu verlieren. Weitere Infos unter www.casinoteater.ch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:
Casinoteater Winterthur
Karin Grob
Stadtstrasse 119, 8400 Winterthur
052 260 58 80, karin.grob@casinoteater.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 gutgelegtes, 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.

9336-5177

9336-5177

9216-0162



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 Kulinarik in den Restaurants. Eine internationale, moderne Küche für Catering für Anlässe von 10 bis mehrere 1000 Gäste. Dafür steht moderne 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 Selbständigkeit. Bringen Ihnen aber viel Erfreuliches, nebst einer erstklassigen Referenz. Aus-Weiterbildung ist uns wichtig, auch Ihre eigene. Teamarbeit und Lehrungsbelebung sind unser Credo. Geben wird ein aktiver, interessanter und ausbeauftragter 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 Zanon
Zürcherstrasse 72, 8953 DIETIKON-ZÜRICH

www.sommerau-ticino.ch



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

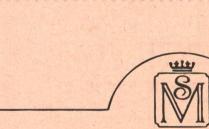
(Abenddienst)

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 zeitgemäss 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
Receptionistin (Verwaltungsmitarbeiterin) 100% & Telefonistin Mutterschaftsvertretung 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:

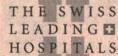
- attraktiven Arbeitsplatz mit modernen technischen Hilfsmitteln
- Qualitätsmanagement nach EFQM Modell
- Attraktives internes und externes Fortbildungsangebot
- Gratis Parkplätze bei der Klinik
- 42 Std.-Woche und 5 Wochen Ferien
- Teilnahme am Sportprogramm

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.

8557-0709



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, marktfrische und neuzeitliche Küche.

Wir freuen uns auf Sie.

Dorly & Willy Camps-Stalder
CH-6356 Rigi Kaltbad
www.bergsonne.ch
welcome@bergsonne.ch
T 041 399 80 10
F 041 399 80 20

9199-5124

Hotelbusiness Zug AG

Seit Anfang 2010 verfügt das Unternehmen Hotelbusiness Zug AG neben 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 Verdopplung 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)

Frühstücksasshilfe 50% (m/w)

THEATER CASINO ZUG

SERVICE

Chef de rang (m/w)

Commis de rang (m/w)

KÜCHE

Chef de partie (m/w)

Jungköche (m/w)

Ihr Profil

Als engagierte und verantwortungsvolle Persönlichkeit, die sich mit uns 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

PARKHOTEL
200
CITY GARDEN

CU
RESTAURANT
THEATER
CASINO
ZUG

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 MARKTFÜHRER AUF DEM PLATZ ZUG.
AUF ANFANG 2011 ÜBERNIMMT DIE HOTELBUSINESS ZUG AG ZUDER DIE GASTRONOMIE IM THEATER CASINO ZUG.





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.

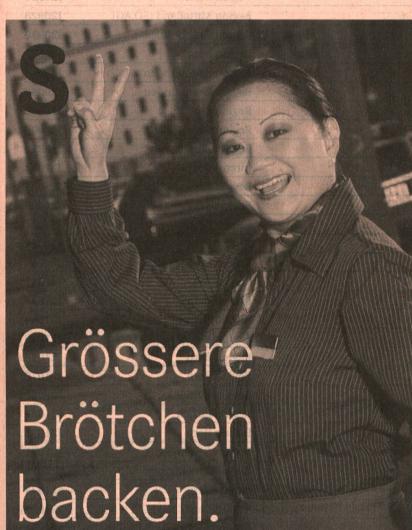
Unser Team sucht Verstärkung:

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



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. Speiseservice 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
Kellerstrasse 48
CH-8044 Zürich

SV Group

Passion for quality. Since 1914.

Reha Rheinfelden

* Klinik * Tageszentrum * Ambulatorium

Die Reha Rheinfelden ist ein medizinisches Rehabilitationszentrum. Sie verfügt über 184 Betten für neurologische und musculoskeletale Rehabilitation, eine Station für Frührehabilitation für schwerstbetroffene neurologische Patientinnen und Patienten, ein Neurologisches Tageszentrum, ein Ambulatorium für neurologische und musculoskeletale Behandlungen und ambulante Rehabilitationsprogramme, verschiedene Spezialpraxen, eine Memory Clinic, ein Schmerzzentrum, ein Spine-and-Brain Center, ein Rehabzentrum 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 *

reha-rhf.ch

«Da Giovannix» – 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 neue Perspektiven.

DA GIOVANNI



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 Margeneralisierung 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 Direktunterstellen runden Ihr Aufgaben-gebot 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 vorweisen. Im Umgang mit MS Office sind Sie versiert; idealerweise verfügen Sie auch über Erfahrung mit SAP R/3 und können sich in Italienisch verstehen.

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 Hauptstift, Frau Susanne Winzeler, Postfach 2550, 4002 Basel, Tel.: +41 61 336 73 49, Susanne.Winzeler@coop.ch

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

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



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

pflichtbewussten 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 Haustiere

(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 Bumann-Anthamatten

CH-3906 Saas Fee

Telefon 027 957 21 75, Fax 027 957 30 00

E-Mail: welcome@hotelgletschergarten.ch

www.hotelgletschergarten.ch

Zu den Restaurantbetrieben der Psychiatrischen Universitätsklinik Zürich gehört das Restaurant Zuberberg 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 Restaurantbetrieberinnen 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, fortschritten Anstellungsbedingungen nach dem Personalgesetz des Kantons Zürich sowie preiswerte Verpflegungsmöglichkeiten.

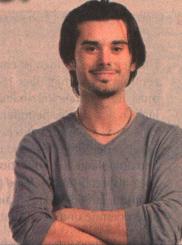
Sie suchen eine neue Herausforderung, bei der Sie Ihre kreativen Ideen einbringen können und tatkraftig mitpacken dürfen? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen an: Psychiatrische Universitätsklinik Zürich, Frau M. Lang, Human Resources, Postfach 1931, 8032 Zürich.

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



903-5153

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



hoteljob.ch

Finden Sie Ihren
Traumjob
mit [hoteljob.ch!](http://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	J2108
Innovativer Gastronom	Region Bern	J21023
Pächter für Neukonzept	Region Bern	J21021
Geschäftsführerin/ Gastgeberin	Region Freiburg	J21063
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	J21019

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales und Marketing Manager	ganze Schweiz	J20940
Assistent/in Lohnadministration 80%	Region Zürich	J20933
HR Assistant	Region Zürich	J20945
Sales Manager	Region Zürich	J21057
Group & Tour Coordinator	Region Zentralschweiz	J20946

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Assistant Front Office Manager	Region Bern	J21030
Chef de Reception	Region Zentralschweiz	J20947
Receptionist/in	Region Zürich	J21067
Front Office Manager	ganze Schweiz	J21097
Chef de reception	Tessin	J21077
Rezeptionsmitarbeiter	Region Zürich	J21057
Receptionist/-in	Region Zürich	J21087
Assistant Crew Purser - TUI Cruises	International	J20957
Rezeptionist	Region Bern	J21017
Rezeptionist/-in	Region Zürich	J21017
Empfangssekretärin	Region Bern	J21097
Chef de Réception	Region Bern	J21017
Front Office Manager	Region Bern	J21027
Receptionist/in	Region Zürich	J20937
Chef de Réception	Region Neuchâtel/ Jura	J20937
Receptionist/-in	Region Neuchâtel/ Jura	J20937
Empfangsleiter/-in	Region Basel	J21037
Empfangsleiter/-in	Region Basel	J21037

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Küchenchef	Region Zürich	J2109
Chef an Rang & Bar	Region Oberwallis	J21049
MICE & Event Koordinator	Region Zürich	J21052
Verantwortlicher Gastronomie	Region Bern	J21011
Betriebsassistent/in	Region Zürich	J20933

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef pâtissier	Region Graubünden	J2109
Koch für temporäre Einsätze	Region Bern	J2104
Küchenverantwortliche/n	Region Bern	J2105
Koch	Region Bern	J2107
Commis de Cuisine	Region Zürich	J2106
Sous Chef	Region Graubünden	J2093
Commis de cuisine	Region Bern	J2102
Temp. Koch für Cateringanlässe	Region Bern	J2104
Koch / Köchin	Region Bern	J2092
Diätkoch/in	Region Bern	J2102
Commis de cuisine	Region Bern	J2108
Sous-chef	Region Bern	J2106
Commis de cuisine	Region Bern	J2106
Chef pâtissier	Region Mittelland (SO,AG)	J2106
Küchenchef	Region Graubünden	J2094
Sous Chef	Region Bern	J2108
Commis pâtissier	Region Mittelland (SO,AG)	J2106
Sous Chef	Region Zürich	J2105
Küchenchef (England – Region Sussex)	International	J2092
Temporärkoch	Region Basel	J2101
Chef de Partie	Region Zürich	J2108
Chef de partie	Region Bern	J2104
Demi-chef de partie	Region Bern	J2108
Chef de partie	Region Graubünden	J2108
Chef de Partie	Region Zürich	J2105
Diätkoch	Region Bern	J2104

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de service Bankett	Region Zürich	J21070
2. Restauranteleiter/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
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J20927
Service/Barfachfrau	Region Mittelland (SO,AG)	J20928
Barfachfrau	Region Graubünden	J20930
Chef de Service	Region Basel	J20931
Barfachfrau	Region Graubünden	J20941
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Graubünden	J20942
Restaurationsfachfrau/mann	Region Zürich	J17442
Servicefachmitarbeiter	Region Oberwallis	J21009
Chef de rang	Region Zürich	J16259
Chef de rang (Ireland - Kerry)	International	J21012
Servicemitarbeiter	Region Bern	J21024
Servicemitarbeiter	Region Bern	J21026
Servicemitarbeiter	Region Bern	J21027
Servicemitarbeiter	Region Bern	J21028
VIP Serviceaushilfe	Region Bern	J21040
Servicefachangestellter	Region Bern	J21041
Serviceaushilfe	Region Bern	J21039
Serviceaushilfe	Region Bern	J21044
Servicefachangestellte	Region Mittelland (SO,AG)	J21046
Servicefachangestellte	Region Bern	J21048
Servicemitarbeitende	Region Bern	J21078
Servicemitarbeiter/in	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	J21099

Hauswirtschaft

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

Report/MH/EE

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Wellnessleiterin	Region Graubünden	J21064

1922-1923 Perspektivisches Beziehungsdiagramm

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Praktikumstelle 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

Office 2003

Express Stellengesuch

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 I 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 erwarten 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

9325-5169

**Neueröffnung des legendären Restaurant&Bar
Löwen in Bassersdorf**
(bis 31. 12. 10 unter Très 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)
Servicemitarbeiter (m/w)
Commis de Cuisine (m/w)
Hilfskoch (m/w)
Zimmerdame (m/w)
Abwascher (m/w)

Auch für folgende Betriebe suchen noch wir Mitarbeiter:

Hotel Restaurant Rössli Hürden,
www.hotel-restaurant-roessli.ch
und

Hotel Restaurant Drei Linden Wetzikon,
www.hotel-dreilinden.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, Hürderstrasse 137, CH-8640 Hürden
Tel. +41 78 603 82 06 Fax +41 55 416 21 90
E-Mail: info@rech-management.com
www.rech-management.com

9325-5172

Kurhaus-Résidence Haltenegg
Panorama-Restaurant
CH-3625 Heiligenschwendi
Ärzt. 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
www.haltenegg.ch

9325-102

**Wir suchen nach Vereinbarung einen tüchtigen
Service-Mitarbeiter (m/w)**

Sie sind deutschsprachig aufgewachsen und haben im Speiservice Erfahrung, sind teamfähig und freuen sich, unsere Gäste mit marktreichen Spezialitäten und auserlesenen 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

9325-102

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



RESTAURANT
TAGGENBERG

6319-5163

Adecco Hotel & Catering

better work, better life

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

0800 880 830

adeco.ch

9325-102

hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Le No 1 parmis 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. Indispensabili 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@tertianum.ch
Residenza Al Parco 6600 Muralto Locarno Fax 091 759 12 50 www.alparco.tertianum.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 tedesco.
- 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, invi 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

Suisse romande



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 :

Coordinateur-trice en propriété 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).
- Occupier 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.
- Administre 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

Coole Jobs in 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

HESSE

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

9312-5116

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:

ebia gu ag
Misanenga, 7133 Obersaxen

Tel: 081/ 920 50 60
Fax: 081/ 920 50 69

9333-5175

**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 Pachtbedingungen
- Optional Wirtwohnung

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

9309-5146

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.

9209-5152

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

Restaurant Schiffände in Stilli-Villigen

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

Gesamtes Mobilial 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@hspeed.ch, Tel. 056 284 25 55
Riviera Stilli AG, Therese Oesch, Haldenstr. 13, 5233 Stilli

9321-5110

Suche Bar/Dancing

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

9332-5174

Delphintherapie-Hotel
Einzigartig in Deutschland
zu verkaufen

Mit zurzeit 63 Zimmern, Restaurant Free-
Flow, Kiosk, grosser Saal um 600-800
Personen sowie diversen Nebenräumen,
insgesamt 5500 m² Nutzfläche, erweiterungs-
fähig. 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.

9322-5166

HOSPITALITY SPARRING PARTNERS

Wir suchen für Mandanten folgende Objekte:

Restaurant

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

Restaurant

Region Oberer Zürichsee
80 Plätze plus 1-2 Nebenräume
Miete evtl. Kauf

Für die erste Kontaktnahme 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

9321-5165

Anzeigen

**Komplettes Restaurant-
Betriebsinventar
zu verkaufen.**

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

9220-5000

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

hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



DIREKTION / GESELLSCHAFTSLEITUNG

Jobangebote per sofort



Jobangebote per sofort



Jobangebote per sofort



Bewerber-profile

Job online
www.luzern-hotels.ch

HoREGA
Personal- & Kaderberatung

LOGIN REGISTRIEREN KONTAKT DE FR IT

Direktor / Geschäftsführer 16
Marken-/Verkauf/KVIT 4

Reiseleitung / Tourismus 0
Reception/Reservation 35

F&B/Catering/Events 21

Küche 142

Service / Restauration 135

Hausherrschafft 12

Beauty/Wellness 2

Lehrstellen/Praktikum 8

Diverses 9

Hotels & Restaurants
Sektor 123000
Gastronomie 123000
Tourismus 123000

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 43 / 28. Oktober 2010

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

Hotelführer Unter Hotellagebot DTEL Wellness Unter Hotellagebot Familie Unter Hotellagebot Kongress Unter Hotellagebot Rollstuhlgängig Unter Hotellagebot Design & Lifestyle Unter Hotellagebot Gourmet Unter Hotellagebot Unikat Unter Hotellagebot Silhov feiern Unter Hotellagebot

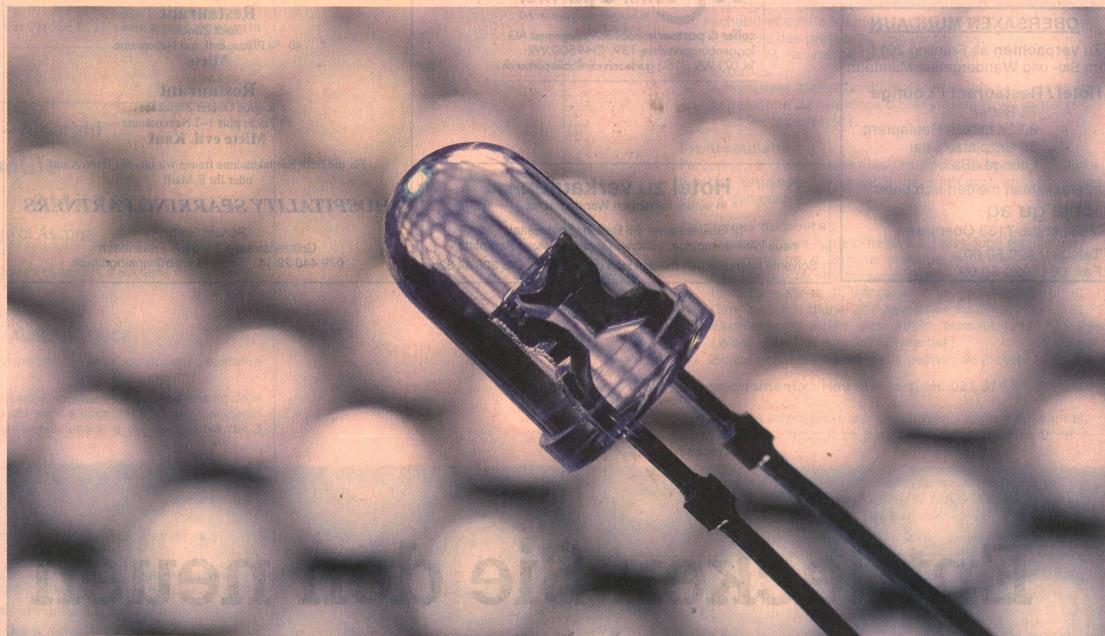
Auch unterwegs.

hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

Auszeitgen

Mobiles Licht

Die Kombination von kreativ ansprechendem Design mit neuer LED- und Akku-Technologie ermöglicht neue Lösungen.



Erfolgsfaktor Licht



MARCEL EGGER
GESCHÄFTSFÜHRER,
LEDAGIO LUZERN

In grossen Schritten haben sich die Anwendungsmöglichkeiten kreativer Beleuchtungen in den letzten Jahren weiterentwickelt. Die reine Zweckbeleuchtung ergänzt sich in zwei miteinander korrespondierenden Stossrichtungen: Gestaltung mit Ambiance-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 Leuchtfächen, stabiles, veränderbares oder sich bewegendes Licht, verschiedene Farbtöne in Weiss oder in Farbe, umgebungsangepasste Materialisierung, variable Helligkeit und / oder Farbe in Abhängigkeit zum momentanen Tages-

licht – und dies ist blos 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 genannten 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 tiefstmöglichen Energieverbrauch, geringe Wartungs-, Reinigungs- und Unterhaltskosten und nicht zuletzt die zweckmässig 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 Ingénieurs 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 Hochleistungskku gespiesen. Diese neue Technologie ermöglicht es, Leuchten unabhängig von der Stromversorgung zu platzieren. Echte Überraschungseffekte

für Genieser 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, inserate@htr.ch

htr hotel revue