Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

- (2010)

Herausgeber: hotelleriesuisse

Heft: 45

Band:

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: 21.10.2025

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

stellenge d'emploi de la branche Le principal marché de l'emploi de la branche marche mar

htr hotel revue Nr. 45 / 11. November 2010



Bi Eus wirsch persönlich und professionell berate!

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







Inhalt/Sommaire	
Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-5
Deutsche Schweiz	5-8
Suisse romande	7
Svizzera italiana	7
International/Marché international	
Stellengesuche/Demandes d'emploi	7
Immobilien	9

Weiterbildung

Weiterbildung zahlt sich aus, wenn das Gelernte in die Praxis umgesetzt werden kann.



Fotolia

Return on Investment



GION J. FRAVI
DIPL. TREUHANDEXPERTE
FRAVI & FRAVI - FÜR DIE
ENTWICKLUNG VON MENSCHEU
UND UNTERNEHMEN
WWW. FRAVIUND FRAVI.CH

Wir leben in einer sich immer schneller wandelnden Gesellschaft. Auch das Berufsleben wird anspruchsvoller und komplexer und die Halbwertszeit des Wissens sinkt kontinuierlich – auch in der Hotellerie. Dies sind lediglich zwei Argumente, welche für eine kontinuierliche Aus- und Weiterbildung sprechen. Doch selbst das beste Weiterbildungskonzept nützt wenig, wenn das Gelernte nicht im Betriebsalltag umgesetzt wird – beziehungsweise nicht umgesetzt

Lernkonzept

Gerade in der heutigen Zeit, wo generell Kostensenkungsprogramme favorisiert werden, begegnen Budgetanträge oder Kostengutsprachen für Weiterbildungen teilweise hohe Barrieren. Es ist unabdingbar, dass die Weiterbildung der Mitarbeitenden das Budget des Unternehmens beansprucht. Es fallen beispielsweise Kosten an für Kurs- oder Seminarleiter, für die Reise sowie für Löhne infolge Abwesenheit der Mitarbeitenden. Der Return on Investment (ROI) hat daher auch bei der Weiterbildung einen elementaren Stellenwert. Es lohnt sich für alle Beteiligten, intensiver darüber nachzudenken, wie es gelingt, einen nachhaltigen Lerntransfer sicherzustellen, und zwar möglichst kosteneffizient.

Lerntransfer

Lerntransferbeschreibt die Fähigkeit, eine gelernte Aufgabe auf eine andere, vergleichbare Situation zu übertragen. Über Lerntransfer wird zwar viel geredet, aber nur selten legen Unternehmen und Trainer

gemeinsamfest, welche Ziele mit einer Weiterbildungsmassnahme erreicht werden sollen und wie die Teilnehmenden später aktiv und gezielt unterstützt werden, damit es ihnen gelingt, ihr neues Wissen im Betriebsalltag gewinnbringend umzusetzen.

Lernziele

Eine fundierte Soll-Ist-Analyse beginnt mit dem Auftragsgespräch zwischen dem Ausbildungsverantwortlichen und dem Trainer; Je gründlicher gleich zu Beginn erörtert wird, welche Ziele mit dem möglichen Auftrag erreicht werder sollen und können, desto leichter lässt sich bestimmen, welches Förderinstrument – wie beispielsweise ein mehrtägiges Seminar, ein Training oder ein individuelles Coaching – am sinnvollsten und effizientesten für die

Auftragsklärung und Bedarfsanalyse fliessen in die praxisnahe Wissensvermittlung ein und bilden schliesslich auch eine gute Basis für die Schlussevaluation und für einen nachhaltigen Lerntransfer in den Praxisalltag. Eine kontinuierliche Kontrolle darüber, wie die langfristigen Ziele, die mit der Aus- und Weiterbildung verfolgt werden, erreicht werden, ist unabdingbar, Denn nur eine konsequente Umsetzung bringt langfristig und nachhaltig den gewünschten Erfolg oder eben den positiven Return on Investment. Wann haben Sie zum letzten Mal eine Weiterbildung, ein Training oder dergleichen besucht? Ein aktuelles und interessantes Thema könnte sein: Online-Marketing - mit Profit; Details unter www.hotelleriesuisse.ch



Travel Industry Club Schweiz

der Wirtschaftsclub für Entscheidungsträger der Reiseindustrie

Nächster Anlass: 25. November 2010 "Akademisierung des Tourismus - Welches Wissen braucht der Tourismus"

www.travelindustryclub.ch



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

Durchblick

Nachdiplomstudium **HF Hotelmanagement**



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

- Ausgabe / Numéro

- Erscheint / Parution

Anzeigenschluss / Délai

Doppelnummerr

- Anzeigenschluss / Délai

Nr. 46/2010

18. 11. 2010

15. 11. 2010

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

Nr. 27/28 / 8. 7. 2010



htr hotel revue

Nr. 48/2010

2.12.2010

Nr. 49/2010

9.12.2010

Nr. 50/51 / 16. 12. 2010

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

ht 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: 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

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

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

- Aus- und Welterbildung / Formation initiale et continue

- Aus- und Welterbildung / Formation initiale et continue

- CHF 1.60

- Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus

- CHF 1.80

- Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'enploi) 1 Woche / semaine CHF 50.--, 2 Wochen / semaines CHF 70.--, 4 Wochen / semaines CHF 100.-

nobilienrevue / marché immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces mobilien / immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 1 GzD bis spätestens Freitag vor Erscheinen – zusätzliche GzD werden mit je CHF 30. – verrechnet.

Druckauflage / tirage imprimé: 13 000 Ex.

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

Nr. 47/2010

25. 11. 2010

22. 11. 2010

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilwelse 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.

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

Nr. 29/30 / 22, 7, 2010



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 klares und einzigartiges Profil, das konsequent geoflegt 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 Gstäad 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 Berlingung.

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



9633-623



Betriebsdienst Irchel

Der Betriebsdienst der Universität Zürich-Irchel stellt die technischen Rahmenbedingungen für einen geordneten und effizienten Lehr-, Forschungs- und Dienstleistungsbetrieb sicher.

Die Dienste Irchel sind zuständig für den fachgerechten Betrieb und Unterhalt der Gebäude. Mit der Unterhalts- und Grundreinigung gewährleisten wir die Pflege und Werterhaltung der Gebäude. Wit bewirtschaften eine Reinigungsfläche von 200'000 m² mit einem ökologischen Reinigungssystem und modernem, zweckmässigem Maschinenpark. Im angegliederten Veranstaltungsdienst laufen die Fäden der Kongress- und Hörsaaltechnik, des Hörsaaldienstes, der Parkhausverwaltung, des Fundbüros und des Informationsschalters Irchel zusammen.

Infolge Pensionierung des bisherigen Stelleninhabers suchen wir auf Frühjahr 2011 Sie als unsere/n neue/n

Leiter/in Dienste

In dieser Position sind Sie für das reibungslose Funktionieren der zu erbringenden Dienstleistungen verantwortlich. Im Bereich Gebäudereinigung werden Sie von vier Teamleitenden unterstützt, die Mitarbeitenden des Veranstaltungsdienstes sind Ihnen direkt unterstellt. Sie sind verantwortlich für einen wirtschaftlichen Ressourcen-Einsatz, personell und materiell. Die Pflege und Weiterentwicklung der dafür eingesetzten Software liegt ebenfalls in Ihrer Verantwortung. Ein wichtiger Bestandteil dieser vielseitigen und anspruchsvollen Aufgabe bildet, neben der Führungsverantwortung, die Budgetverantwortung, die Qualitätssicherung und die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften in Ihrem Zuständigkeitsbereich.

Wir wenden uns an eine Persönlichkeit mit einer abgeschlossenen Ausbildung als Hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in HHF, HF, FA, Betriebsökonom/in FH in Facility Management oder einer gleichwertigen Aus-/Weiterbildung. Sie sind eine selbstständige, team- und dienstleistungsorientierte Persönlichkeit mit ausgewiesener, leistungsorientierter Führungserfahrung und guter Kommunikationsfähigkeit, mündlich auch in Italienisch. Ausserdem bringen Sie Erfahrung in der Leitung und Begleitung von Projekten mit.

Weitere Auskünfte erteilt gerne Herr Karl Rüesch, Leiter Betriebsdienst Irchel, Tel. 044 635 41 18

Wenn Sie eine breit gefächerte und abwechslungsreiche Tätigkeit schätzen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Senden Sie diese bitte mit den üblichen Unterlagen an: Universität Zürich, Personalabteilung, Frau Gabriele Fritz, Schönberggasse 2, 8001 Zürich. Wir berücksichtigen keine E-Mail-Bewerbungen.

Für unser **** Sterne-Hotel «Ascovilla» in Ascona (www.ascovilla.ch) suchen wir ab sofort oder spätestens zu Beginn der nächsten Saison im März 2011

eine/

Hoteldirektor/in

In dieser Funktion sind Sie mit unserem schon bewährten und vorhandenen Mitarbeiterstamm für die komplette Führung unseres schönen Hauses verantwortlich.

Wir bieten Ihnen eine Dauerstellung und sind an einer langfristigen Zusammenarbeit interessiert.

Von Ihnen erwarten wir fundierte Führungserfahrung im Hotelwesen, Organisationstalent sowie Mehrsprachigkeit.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto, Referenzen und Zeugnissen (bitte nicht per E-Mail). Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an

Frau Heseler, Dreier Immobilien, Untere Brinkstrasse 81–89

44141 Dortmund, Deutschland



Hotel Seeburg Luzern

Lifestyle und Romantik direkt am Vierwaldstättersee

Wir suchen ab März 2011 oder nach Vereinbarung...

RESTAURATIONSLEITER-IN

Ihr Aufgabenbereich ist sehr vielfältig: Verantwortung für den reibungslosen Serviceablauf & Gästekontakt im traditionellen Seerestaurant (60) mit Seeterrasse (100), im modernen Restaurant Alexander (40) und an der Bar Lounge at Seeburg (25). Führen und Schulen der Servicebrigaden (ca. 15 Mitarbeiter). Verantwortlich für die Ausbildung der Lernenden. Sie sind sprachgewandt, aufgeschlossen und verfügen über eine mehrjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position. Sie sind mottviert, stets eine Dienstleistung auf hohem Niveau zu erbringen.

Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Auf Ihre Bewerbungsunterlagen freut sich Pascal Vonaesch, F&B Manager.

Hotel Seeburg Luzern Seeburgstrasse 53-61, 6006 Luzern Tel: 041-375 55 55, Fax: 041-375 55 50, www.hotelseeburg.ch



Das St. Mauritius, Haus für Betreuung und Pflege, befindet sich im Zentrum von Zermatt und begleitet insgesamt 65 Bewohner(innen) durch den Alltag. Die wohnliche Anlage ist ergänzt durch eine öffentliche Cafeteria.

Der langjährige Heimleiter geht in Pension. Daher suchen wir eine qualifizierte Persönlichkeit als

Heimleiter/Heimleiterin, (100%)

Sie sind direkt dem Stiftungsrat unterstellt und führen den gesamten Betrieb selbstverantwortlich nach Budgetvorgaben. Sie selbst stehen dem Administrations- und Finanzbereich vor und werden in den Fachbereichen Pflege und Betreuung sowie Hotellerie durch engagierte und kompetente Bereichsleitungen unterstützt.

Sie verfügen über ausgeprägte Führungsstärke, Organisations- und Kommunikationsfähigkeiten und die Kompetenz, ein motiviertes Team von 80 Mitarbeitenden und 6 Lehrlingen zu führen. Der Dienstleistungsbetrieb verlangt von Ihnen die klare Orientierung am Menschen, eine hohe persönliche Flexibilität, ein ausgesprochenes Qualitätsbewusstsein und die Fähigkeit, gesetzte Ziele sicher zu erreichen. Sie verfügen weiter über menschliche Reife und sind bereit, sich persönlich zu engagleren und weiterzuentwickeln. Berufserfahrung in vergleichbaren Betrieben (auch in der Assistentenrolle) ist erwünscht, gute Kenntnisse im Finanzbereich und in Informatik sind zwingend. Die Funktion verlangt zudem nach einem Heimleiterdiplom oder einem gleichwertigen Ausbildungsniveau resp. der Bereitschaft, diese Ausbildung berufsbegleitend zu absolvieren.

Auf Sie wartet ein vielseitiges und spannendes Aufgabengebiet mit langfristigen Perspektiven in einem Haus, wo der Bewohner im Mittelpunkt steht. Der Eintritt ist auf den 1. April 2011 geplant. Das Gehalt richtet sich nach den Vorgaben der AVALEMS.

Ihre komplette schriftliche Bewerbung mit Foto senden Sie bitte bis spätestens 25. November 2010 an:

St. Mauritius Haus für Betreuung und Pflege z. Hd. Herrn Robert Guntern Präsident des Stiftungsrates Obere Mattenstrasse 28 3920 Zermatt



Sind Sie Gastgeber/in aus Leidenschaft mit Gastronomieerfahrung? Wir suchen für das freundliche Mittelklasse-

HOTEL JÜRG JENATSCH IN PARPAN

infolge Pensionierung des langjährigen Mieters des auf 1500 m.ü.M. in der Ferienregion Lenzerheide gelegenen Patrizierhauses einen/e

PACHTER/IN

Mit Ihrem unternehmerischen Denken und Handeln führen Sie ab dem Jahr 2012 das gepflegte Hotel mit einer langjährigen Stammkundschaft und gutem Ruf.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Riedi - Ruffner - Theus AC Treuhand- und Revisionsgesellschaft Herr H.M. Zanetti, E-Mail: hm.zanetti@rrt.ch Poststrasse 22, 7002 Chur, Tel. 081/ 258 46 46

Die Gastronomiegruppe (ZTV



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunf Die ZPV-Unternehmungen sind ein traditionsretcies, zukuntige-richtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu der ZPV-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 Bestellwe-sen von Non Food Artikeln, die Offertierung und die Durchführung von Caterings sowie Apéros. Nicht zuletzt tragen Sie die Kostenund Umsatzverantwortung des Betriebes und übernehmen die Führung und Schulung der Mitarbeitenden. Kurz: Im Bistro Stein-halle 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 auslebt. 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 Misserfolgen nicht beeindrucken, verfolgen Ziele konsequent und finden kreative Ansätze zur Prob-lemlösung. Ausserdem sind Sie in der Lage, sich in andere hinein-zufühlen, 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 Das Familiär geführte Hotel Restaurant Landhaus n Münster / VS sucht auf Dezember 2010 oder nach übereinkunft eine Persönlichkeit als

Direktionsassistent/in – Stv. Direktion

Wir bieten Ihnen ein äussert interessantes abwechslungsreiches und familiäres Arbeitsumfeld mit grossen Entfaltungsmöglichkeiten.

Für Fragen wenden Sie sich bitte ar Frau Elisabeth Weger Tel. 027 973 22 73

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung die Sie wie folgt senden: Weger AG, Dorfweg 20, 3985 Geschinen

www.landhaus-muenster.ch

Das Hotel RömerTurm hat sich als Seminar-, Bankett- und Hochzeitshotel etabliert und führt ein wunderschönes à la carte Restaurant

Nach Vereinbarung suchen wir folgende Mitarbeiter/Inn:

ein/e Seminarkoordinator/In und Empfangsleiter/In

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung im Hotelfach oder KV-Bereich Aktives und selbstständiges Verkaufen von Seminaren und Individualangeboten bereitet Ihnen Freude Sie haben einige Erfahrung im Führen eines kleinen Teams und
- in der Lehrlingsbetreuung
- Kompetente Betreuung unserer anspruchsvollen Seminargäste
- erfügen über gute PC-Kenntnisse und sprechen gut

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse. Wir freuen uns auf Sie!

> Rosemarie & Willi J. Gmür, Direktion RÖMERTURM WALENSES

8757 Filzbach 2 055 614 62 62, Fax 055 614 62 63gmuer@seminarhotel.com/www.seminarhotel.com





Unser Haus liegt an einmaliger Lage im bekannten Schadaupark, direkt am Thunersee, verfügt über 90 Hotelzimmer, davon 2 Suiten, 17 Konferenzräume und einen vielfältigen Re-staurations- und Bankettbetrieb.

Für unseren anspruchsvollen Betrieb, mit 14 Punkten GaultMillau ausgezeichnet, suchen wir nach Vereinba-

Chef de Service (m/w)

Unser Haus pflegt eine internationale Gästestruktur im Seminar- und Businessbereich sowie einer Vielzahl von wiederkehrenden Wochenendgästen, die unser kulturel-les und kulinarisches Angebot sowie die Nähe zum See geniessen. Eine spannende Aufgabe in einem jungen Team wartet auf Sie.

Sie bringen eine abgeschlossene Lehre im Service sowie mehrjährige Erfahrung in der gehobenen Gastronomie mit und verfügen über Führungserfahrung in einer ähnlichen Position. Weiter sind Sie eine selbstsichere und qualitätsorientierte Verkaufspersönlichkeit, die über Organisationsgeschick, Sprachkenntnisse D/E/F verfügt. Hat Sie unser Angebot überzeugt? Wollen Sie mit uns die Zukunft gestalten?

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunter-

Susanna Schwendimann, Hotel Seepark AG Seestrasse 47, 3602 Thun. Tel. +41 33 226 12 12 susanna.schwendimann@seepark.ch www.seepark.ch

spital interlaken restauration / hotellerie

Das Spital Interlaken nimmt innerhalb der Spitalgruppe fmi (Frutigen, Meiringen, Interlaken) eine führende Stellung in der medizinischen Versorgung unserer Region ein. Daneben leger wir auch Wert auf einen hohen Standard in der

Im Hinblick auf personelle Veränderungen ist

Leiterin / Leiter **Hotellerie und Restauration**

Sie verwöhnen die Patientinnen und Patienten auf den Stationen sowie das Personal, die Besucher und Gäste in unserem Restaurant Inter mezzo mit einem zeitgemässen, ernährungs-physiologischen und kreativen Angebot und stellen einen gepflegten Service sicher. Sie gewähren einen reibungslosen Betriebsablauf in der Hotellerie, setzen das Betriebskonzept um und verstehen es, in kulinarischer und ge-sellschaftlicher Hinsicht im Betrieb Akzente zu setzen. Im Bereich der Qualitätsprüfung HACCP sind Sie auf dem neusten Stand und kontrollieren die Arbeitsabläufe regelmässig. Zusammen mit Ihrem Kader führen und betreuen Sie die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter verschiedener Nationen mit viel Geschick und fördern die Arbeitsmotivation und somit die Qualität und Quantität der Leistungen

Detailierte Angaben finden Sie unter

Für Fragen steht Ihnen Fritz Nyffenegger, Vizedirektor, gerne zur Verfügung. Telefon 033 / 672 23 60.

Ihre schriftliche Bewerbung mit den voll ständigen Unterlagen senden Sie bis Ende November 2010 an: spitäler fmi ag, spital interlaken

personaldienst, weissenaustrasse 27, 3800 unterseen oder personaldienst@spitalfmi.ch

Hotel Gasthof ZUM OCHSEN

Fleischgenuss mit Tradition ist unser Trumpf. Wir wollen unser Team mit 25 eingespielten Mitarbeitern neu organisieren und suchen

Geschäftsführer/in

die frontorientierte Führung dieses äusser gepflegten Restaurants mit Bankettsälen und ****Hotel.

haben die entsprechende Ausbildung und Führungserfahrung.

ich mich auf Ihre vollständigen Bewe unterlagen per Post oder per E-Mail.

Ermitagestrasse 16 4144 Arlesheim

Servicefachkraft (m/w, 100%)

Dann freut sich das Sonnen-Team auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Per Mitte Dezember/Anfang Januar suchen wir eine gelernte Servicefachkraft, die uns mit Ihrer freundlichen und zuvorkommenden Art unterstützt. Sie verfügen über genügend Erfahrung im gepflegten A-la-Carte-Service, sind flexibel, selbständig, gästeorientiert, teamfahig, zuverlässig und geraten auch in hektischeren Zeiten nicht ins Schleudern? Auch Fremdsprachen (E/F) sind uns sehr willkommen.

Hotel - Restourent - Prizente Houptstresse 82, CH-8840 Einsiedeln

5 O N N E ** Tel. 441 55 412 821, Fax 441 55 412 41 45

20 info@Notel-some.ch, www.hatel-some.ch

Der Gasthof St. Mauritz in Schötz ist ein renommierter Gastbetrieb im Kanton Luzern und sucht per 31. März 2011 oder nach Vereinbarung ein

Pächter-/Geschäftsführer-Paar

Der Gasthof St. Mauritz besteht aus einer schönen Gartenwirtschaft (40 Gäste), einer gemütlichen, heimeligen Gaststube (50 Gäste), einem modernen und unterteilbaren Moritz-Saal für Seminare, Konzerte oder sonstige grössere Anlässe (270 Gäste) sowie einer Pizzeria mit Bar.

- Sind Sie engagiert, gästeorientiert und verfügen über ausreichende Erfahrung in der Führung eines Gasthauses?
 Sind Sie kommunistenstark, aufgestellt und verfügen über einen guten
- Umgang mit Menschen?
- Sie sind an einer langjährigen Pacht- oder Geschäftsführung interessiert?

Dann freuen wir uns über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen. Bitte senden Sie diese an unsere Verwaltung, die Revirnag Treuhand AG, z. Hd. Herrn Franz Zeder, Baselstrasse 44, 6252 Dagmersellen, Tel. 062 748 31 42.

Hotel Kreuz mitten an der Lenk, das schöne Drei-Sterne-Haus mit Tradition. Unsere 84 Zimmer sind modern und individuell einge-richtet. Das Haus im Chaletstil erfreut sich einer zentralen, jedoch ruhigen Lage.

Ab 1. Dezember suchen wir für die Wintersaison:

Servicemitarbeiter/in Commis de cuisine

Nr. 45 / 11. November 2010

Sind Sie teamfähig, motiviert und arbeiten gerne im kleinen Team? Wir bieten eine neuzeitige Anstellung in einem interessanten Umfeld.

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen und stehen Ihnen für weitere Fragen jederzeit zur Verfügung.

BELVOIRPARK

Ihre Kreativität ist gefragt

Chef À-la-carte-Küche

Sie bringen Ihre Ideen, Teamgeist und eine grosse Portion Lie-be zum Kochen mit. Ihre Wanderjahre als Koch haben Sie in guten Betrieben abgeschlossen, sind zwischen 25–35 Jahren jung und haben Freude, Ihr Wissen auch an unsere Studieren-den weiterzugeben und unsere Gäste auf höchstem Niveau in unserem öffentlichen Restaurant zu verwöhnen?

Unregelmässige Arbeitszeiten mit Zimmerstunden sind für Sie selbstverständlich, dafür haben Sie regelmässig Sonntag/ Montag frei.

An der Hotelfachschule Belvoirpark bilden wir jährlich 144 Studierende aus aller Welt aus, welche auch bei Ihnen, in der Praxis mitarbeiten. Bei uns können Sie Ihr Know-how einbrin-

Sind Sie neugierig auf diese spannende Herausforderung? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit

Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF Herr Marius Casanova Seestrasse 141 8002 Zürich

Tel. 044 286 88 69 Wir freuen uns auf Sie!

Hotel Lenk Aegertenstrasse 1, 3775 Lenk i.S. Tel. 033 733 13 87 / www.kreuzlenk.ch r.stettler@kreuzlenk.ch

Wir suchen nach Vereinbarung eine/n

gen und stetig erweitern.

Im Mittelpunkt steht bei uns der Mensch!



Für die kommende Wintersaison suchen wir in unserem dy-namischen 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 Hausgäste (Frühstück- und Abendservice)

*Gute Entlöhnung *Studio/Wohnung vorhanden

Der GletscherGarten ist ein kleiner Familienbetrieb mit per-sönlicher 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 Bewerbung

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-Maii: welcome@hotelgletschergarten.ch
www.hotelgletschergarten.ch

Für das Quai 2 am Waldstätteraugi in Brunnen suchen wir per Dezember 2010

GeschäftsführerIn



- Unser zukünftiger Leader

 hat langjährige Erfahrung im Gastgewerbe

 veftigt schon über erste Führungserfahrungen und arbeitet gerne an der Front

 arbeitet am neuen Konzept mit, setzt dieses um und entwickelt es weiter

 besitzt Zohlenflair sowie Organisationstalent

 übernimmt Verantwortung für Mitarbeitende, Lagerhaltung und den Einkauf

Sind Sie unser neuer Gastgeber? Wir bieten Ihnen eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.



QUAL 2 Bewerbung mit Bild on: Woldstätterquai 2 | 6440 Brunnen

Rasten inmitten der Bündner Berge Bei uns werden Sie bedient! An 365 Tage von 6 - 22 Uhr

viamala



Rasten in Thusis hat Tradition. Einst nutzten Säumer und Postkutschenge-spanne die Gelegenheit, sich vor der beschwerlichen Reise zu stärken. Mit der erfolgreichen Eröffnung der Viamala Raststätte Thusis an der Auto-bahn A13 – San Bernardino Route – krüpfen wir an diese Tradition. Wir sind eine einladende Raststätte mit Ein- und Ausblicken in die Region, als Schaufenster zu einem attraktiven und gastfreundlichen Tal, sowie einem umfas-senden Dienstleistungs-Angebot: bedientes Restaurant mit offener Küche -Bar und Gartenterrasse mit Kinderspielplatz · Konferenzaum · Take Away · Shop-Kiosk · Tankstelle · Regionalmarkt · Touristikinfopoint

Wir suchen nach Vereinbarung:

Mitarbeiter/-innen Küche / Restaurant & Bar / Shop

Koch/Konditor/Bäcker/Servicefachangestellte/Verkäufer (m/w)

die Spass haben am Kochen & Backen in unserer offenen Küche im direkten Kontakt mit unseren Gästen oder die gerne dafür sorgen, dass sich unsere Gäste im Restaurant wohlfühlen oder die unseren Gästen und Tankstellen-Kunden gerne unser umfangreiches Shopangebot zum Verkauf präsentieren und redegewandt anbieten.

und redegewandt anbieten.

Aufgaben - Zübereitung von Speisen/Getränken - Präsentation & Verkauf von Speisen, Getränken & Shopartikeln - Gästebetreuung - Reinigung - Zusammenarbeit mit dem Team Küche, Restaurant und Shop - Reinigung - Siene Berufsausbildung ist von Vorteil, äber nicht Bedingung.

- Sie haben Freude an vielen Gästen, besonders an den Wochnenden und in den Ferienzelten. - Sie betätigen sich gerne kreativ und sind teamfähig. - Sie verfügen über ausgezeichnete Deutschkenntnisse und eventuell Fremdsprachen wiel tralingsich und Ginder und Ferienzen und Genäter. verfügen über ausgezeichne wie Italienisch und Englisch.

Wir bieten · Teil- oder Vollzeitstellen mit vielseitigen Entwicklungs-möglichkeiten. Freundliche Arbeitsatmosphäre in einem motivierten Team Moderne Einrichtung · Flexible Arbeitszeiten · Marktgerechte Personal- und Lohnpolitik · Schulung und Weiterbildungsmöglichkeiten. Auch Studenten, Hausfräuen oder «Freizeitköche» sind bei uns herzlich willkommen. Keine Bedenken, wir zeigen Ihnen alles was Sie wissen müssen.

Haben wir ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie ihre schriftlichen und kom-pletten Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugnissen und mit einem Bild mit ihrem besten Lächeln an:

Viamala Raststätte Thusis AG . Martin Rohner . 7430 Thusis www.viamala-raststaette.ch

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 gendes 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 Hurden, 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 Hurden
Tel. +41 78 603 82 06 Fax +41 55 416 21 90
E-Mall: info@ech-management.com
www.rech-management.com



Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäfti-gen die Sorell Hotels Switzerland in 12 Hotels in Zürich, Winterthur, Bern, Arosa, Aarau, Bad Ragaz und Schaffhausen über 280 Mitar-beiterinnen und Mitarbeiter, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Sorell Hotel und Kongresszentrum Ador

Laupenstrasse 15, 3001 Bern

suchen wir per 01. Januar 2011 eine/n

Réceptionist/in

Ihre Aufgabe: Sie betreuen unsere Gäste beim Check-in und heek-out, verwalten die Kontingente, bedienen die Telefonzent-rale und erledigen allgemeine administrative Aufgaben. Zudem helfen Sie bei der Ausbildung neuer Praktikanten mit und bei Bedarf werden Sie an der hötelbar und im Frühstücksservice einge-

Ihr Profil: Wir wünschen uns eine dienstleistungsorientierte Person, die in der Lage ist, die Bedürfnisse unserer Gäste aufmerksam wahrzunehmen. Zudem arbeiten Sie auch unter Arbeits- und Zeitdruck ruhig sowie effizient und agieren flexibel. Ausserdem sind Sie eine sprachgewandte Persönlichkeit mit guten Deutsch-Englisch- und Französischkenntnissen, die bereits Erfahrung als Hotelréceptionist/in gesammelt hat. Im Weiteren kennen Sie sich bestens mit der Anwendung des Reservationsprogramms Fidelio aus – vorzugsweise auch mit Fidelio Suite 8. Sie arbeiten je nach Arbeitsplan von 06.00 bis 24.30 Uhr oder von 14.00 bis 23.00 Uhr.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeits-umfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbe-

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Evi Baumann, Personalassistentin, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch oder www.sorellhotels.com

Sorell Hotels Switzerland ZFV-Unternehmungen Zweigstelle Bern, Postfach 933, 3000 Bern 9 T +41 31 301 31 02 info@zfv.ch. www.zfv.ch



Ihr Einsatzort ist im 3er-Team unserer Abteilung für Bankett- und Seminarveranstaltungen. Pro Saison erwarten uns ca. 60 Hochzeitsfeiern, ebenso viele Seminare sowie weitere 400 Veranstaltungen, die genau geplant und organisiert werden wollen. Von der Kundenberatung telefonisch und vor Ort bis zur Bestätigung und Erstellung der Menukarten betreuen Sie die Anlässe.

Neben Ihrem Flair für den Verkauf bringen Sie Organisationstalent, ein gutes Auftreten und eine gehörige Portion Flexibilität mit. In Französisch und Englisch sind Sie verhandlungssicher.

Wenn Sie sich in dieser Beschreibung wiederfinden, dann sollten wir uns unbedingt kennenlernen. Wir freuen uns auf Sie!

Bitte senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

70 Individuell eingerichtere Hotelzimmer * Farkresaurant (140 Plaze) mit grosser Terrasse gegenüber den Giessbachfallen * Gourmer-Restaurant Le Tapis Rouge (40 Platze) mit erantberauberden Aussichsterrasse * Hotelbar + La Cascades Seminar- und Konferenziaume bis 100 Personen * Sankettraumlichkeiten bis 300 Personen * 22 Da parkahlicher Unschwung, Nautorsilwimmbald, Tennisplatz * Europas álteste Sandseilbahn zur eigenen Schiffsstation

Grandhotel Giessbach****, CH-3855 Brienz Monika Looser, Leiterin Eventmanagement Tel. +41(0) 33 952 25 25 Fax +41(0) 33 952 25 30 seminar-bankett@giessbach.ch www.giessbach.ch



Auf kommende Wintersaison (Eintritt nach Vereinbarung) suchen wir für unser schönes Erstklasshotel in DAVOS Schweiz

Restaurationsfachfrau/mann Rezeptionsmitarbeiter/in

Sie fühlen sich wohl in der gehobenen Gastronomie und sind motiviert und flexibel.
Sie wollen mit uns eine lebendige Hotelweit mit internationalen Gästen weiter ausbauen und festigen?
Sie sind kompetent und halten den Überblick in hektischen Momenten?

Genau die richtige Herausforderung für Sie? Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

****TURMHOTEL VICTORIA Judith & Ralph Pfiffner, Direktion 7260 Davos Dorf Telefon: 081 417 53 00 Fax: 081 417 53 80 hotel@victoria-davos.ch www.victoria-davos.ch



Wer hätte Freude, neben seiner Arbeit gratis jeden Tag mit Sportpferden auszureiten?

Wir suchen für unser Hotel, Spezialitäten-Restaurant, Thai-Restaurant und Party-Service nach Übereinkunft

Commis de cuisine Chef de partie Thai-Koch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf an:

Hotel Hippel Krone Hr. R. Notz, Bernstrasse 2, 3210 Kerzers, (Tel. 079 222 58 77)

PARK HÖTEL

Attraktive Herausforderung gefällig?

Das Park Hotel Winterthur ist das führende Businesshofel der Region und verfügt nebst 73 erstklässigen Zimmern über das stilvolle Restauran UBar Bloom sowie Seminar- und Banketträumlichkeiten. Für unser Team suchen wir nach Vereinbarung eine/n ambitionierte/n

Stv. Réceptionsleiter mit Format (m/w)

Als herzliche, engagierte und kommunikative Gastgeberpersönlichkeit liegt Ihnen nichts so am Herzen wie die zuvorkommende Betreuung u Beratung unserer Gäste. Sie unterstützen unseren Rooms Division Manager bei der Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufs des Front-und Backoffice und führen die Réception während seiner Abwesenheit.

Ihr Drive und Elan sind ansteckend, ihre Freude am Beruf eine Bereicherung für unser Team. Die Hotellerie ist ihre Leidenschaft und Sie suchen eine Herausforderung mit langfristigem Charakter in einer gesunden und familiären Gesellschaft. Unternehmerisches Denken, Ihre Loyalität, Flexibilität und geoflegte Umgangsformen, Ihr hohes Verantwortungsbewussteln und grosser Einsatzville ziechnen Sie aus. Sie verfügen über mehrere Jahre Berufsserfahrung an der Röception und waren schon in einer ähnlichen Position tätig. Sie sind versiert im Umgang mit EDV (Protel) und zur Ergänzung ihrer deutschen Muttersprache beherrschen Sie Englisch und Französisch.

Wir haben hochgesteckte, Ziele. Helfen Sie mit bei der Umsetzung! Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Bitte senden Sie uns Ihre vollständige, aussagekräftige Bewerbung mit Foto am besten elektronisch an: Eva Heller, eva.heller@ibiscusmanagement.ch; IBISCUS Management AG, Stadthausstrasse 4, 8402 Winterthur

Landgasthof zum Bahnhof

Servicefachangestellte

Anfangs-Sous-Chef

Wir bieten:

Einen jungen topmodernen Familienbetrieb Mitten auf dem Land mit einer starken A-la-carte- und Bankettküche. Unseren Gästen bieten wir jeden Tag das Beste. Sie bringen mit:

A-la-carte Erfahrung, grosse Freude am Beru und gute Deutschkenntnisse in Sprache und Schrift.lhre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien, Lebeslauf und Foto erreicht uns unter

Restaurant Bahnhot Peter Hatt
Alte Andelfingerstrasse 2 8444 Henggart peter_hatt@hotmail.com

Haben Sie Lust auf einen Winter mit Schnee und Sonne. Dann hätten wir noch folgende Stellen zu besetzen:

Waldhüs Bodmen 3906 Saas Fee

Kellner/in

Koch/Köchin

in schönes, rustikales Restaurant mit guter Küche.

Restaurant zur Schäferstube

Kellner/in

Koch/Köchin

sehr schönes, traditionelle estaurant mit feiner Küche.

Bewerbungen an:

Manser Sepp Restaurant Waldhüs Bodmen z. Hd. Martin Beutler 3906 Saas Fee E-Mail: morenia@bluewin.ch

Bocken:

Unser stilvolles und aussergewöhnliches Seminar- und Eventhotel hat eine auf vier Häuser verteilte einmalige Ambiance. Es verfügt über 40 Hotelzimmer und 14 Semi-narräume sowie einer Eventhalle für 200 Personen. Das Hotel, im Besitz eine Schweizer Grossbank, liegt inmitten von einzigartigen Kunstwerken eingebettet in der Natur und doch in Stadtnähe. Unsere anspruchsvollen Gäste geniessen internationale Gerichte mit saisonalen Akzenten sowie den Charme und die Professionalität unserer Mitarbeiter.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n Mitarbeiter/in für die

Administration 60-70% Personal und Buchhaltung

Sie sind zuständig für die gesamte Administration des Personalwesens von A–Z eines dezentralen Betriebes mit 70 Mitarbeitern in Zusammenarbeit mit dem Hauptsitz. Die monatliche Eingabe im SAP der Absenzen und Stundenmeldungen sowie die administrativen Aufgaben beim Ein- und Austritt der Mitarbeiter gehören zu Ihren Hauptaufgaben. Ausserdem unterstützen Sie die Buchhaltung bei Ihren Aufgaben der Debitoren- und Kreditorenkontrolle sowie beim Monatsabschluss.

- Wir bieten
 hohe Eigenständigkeit
 spannendes und herausforderndes Umfeld
- strukturierte Betriebsabläufe

- Sie bieten

 Erfahrung im Personaiwesen und Buchhaltung

 stilsicheres Deutsch (mündlich und schriftlich) ist
 Voraussetzung

 Kenntnisse im Gastgewerbe sind von Vorteil

 Flexibilität bei den Arbeitszeiten/Tagen
- Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann freut sich Herr Stephan Schué auf Ihre vollständigen Bewerbungsunter-

Seminarhotel Bocken Stephan Schué, Hotel Manager Bockenweg 4 8810 Horgen stephan.schue@bocken.ch www.bocken.ch

managed by SV



SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF BRUNNEN

Unser Erstklass-Hotel liegt an allerschönster Lage direkt am Vierwaldstättersee. Wir engagieren uns mit Herzlich-keit und Leidenschaft für das Wohl unserer Gäste und bieten einen hohen Standard betreffend Qualität des Angebotes und der Dienstleistungen.

Auf den 1. Dezember 2010 in Jahresstelle

Pâtissier (m/w)

In unser gut eingespieltes Küchenteam suchen wir eine dynamische, flexible und selbstständige Persönlichkeit, welche unsere Gäste immer wieder aufs Neue verwöh-nen möchte.

Wir bieten: ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem engagierten Team.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit - wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

> SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF Carmen Willimann, Personalwesen CH-6440 Brunnen Tel. 041 825 06 06 team@waldstaetterhof.ch www.waldstaetterhof.ch

SiebeDupf Weine

Weine
Die Siebe Dupf Kellerei AG ist ein führendes Weinfachunternehmen in der Nordwestschweiz. Die unabhängige Liestaler Kellerei produziert regionale Weine von anerkannt hoher Qualität. Es werden Weine aus eigenen Reben wie auch für rund 100 Winzer aus 12 Gemeinden der Region gekelter. Das Sortiment umfasst neben den Eigenproduktionen über 500 Weine aus den wichtigsten Weinregionen der Welt. Besonders stolz sind wir auf die zahlreichen Exklusiv-Vertretungen renommierter Spitzen-Weingüter.

Zur Verstärkung unseres Gastro-Aussendienstes suchen wir

Weinfachmann/-frau

- Ihre Aufgaben:

 Planen und Realisieren von Besuchen bei unseren bestehenden und bei neuen Castrokunden in der Region Nordwestschweiz.

 Organisation und Durchführung von Degustationen und Kundenanlässen.

 Mitarbeit an Messen

- Mitarbeit an iwessen
 Ihre Qualifikation:
 Leidenschaft für Wein
 Sommelier oder gleichwertige Ausbildung
 Verkaufspersönlichkeit
 Eigeninitiative, Selbstständigkeit und Begeisterungsfähigkeit
 Gute mündliche und schriftliche Kommunikationsfähigkeit
 Idealalter 28 bis 40 Jahre
 Wohnort in der Region erwünscht

- Unsere Leistungen:

 Attraktives Verkaufs-Sortiment

 Fortschrittliche Entschädigung

 Motiviertes Mitarbeiter-Team

Unser Verkaufsleiter, Herr Nicolas Neuhaus, erwartet gerne Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf (061 921 13 33). SIEBE DUPF KELLEREI AG

Kasernenstrasse 25, 4410 Liestal www.siebe-dupf.ch

Nr. 45 / 11. November 2010

Der Landgasthof zum Löwen, Nänikon bei Uster, ein gepflegtes Speise-restaurant (16 Gault Millau), sucht:

Junge Servicefachmitarbeiter/-in nstagmittag, Sonntag und Monta Ruhetage

Carmen Stalder, Telefon 044 942 33 55

Für unseren stilvollen Gastronomiebetrieb in Dornach, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung Sie zur Verstärkung unseres Küchenteams

Sous-Chef (w/m)

Sie sind aufgestellt, engagiert, verantwortungsbewusst und es macht Ihnen Spass mit Fisch und Fleisch unwiderstehliche Köstlichkeiten zuzubereiten. Ein Bankett mit anspruchs-vollen Gästen zu verwöhnen bereitet Ihnen ebenso viel Vergnügen, wie die Teller im à la carte Restaurant schmackhaft zu präsentieren. Es bereitet Ihnen Freude Ihre eigenen ldeen im Team einzubringen und Sie behalten auch in hektischen Zeiten die Ruhe und Übersicht.

Wir erwarten für diese Position einen Fachmann (28 bis 35 Jahre jung) mit abgeschlossener Kochlehre und mehreren Jahren Berufserfahrung.

Bei Fragen gibt Ihnen Geschäftsführer Freddy Buess gerne Auskunft - 061 701 12 72 oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Stiftung Kloster Dornach Amthausstrasse 7, 4143 Dornach www.klosterdornach.ch

Svizzera italiana



Zur Vervollständigung unseres jungen Teams, als motivierte/r und fröhliche/r Mitarbeitende/r, die ihren Beruf lieben, suchen wir Sie!

Folgende Stellen sind für die kommende Sommersaison Mitte März/April bis ca. 5. November 2011 zu besetzen:

- · Réceptionist/in D/I/F mit Hotelerfahrung
- Réceptions-Praktikant/in D/F/I von Vorteil
- Chef de partie garde-manger (I-sprechend)
- Commis de cuisine (I-sprechend)
- Casserolier (I-sprechend)
- Chef de rang D/I/F, für À-la-carte-Rest. «Brenscino Blu»
- Commis de rang 50% D/F für Saal
- Raumpflegerin (I-sprechend)
- Portier (I-sprechend) (Mit Führerschein und hand-werklich begabt)

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeiten, Urlaub während der Saison sowie Benittzung unserer Sport-Infrastruktur. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Natascha Rothermann, Direktions-Ass./Personalchefin
Via Sacro Monte 21 6614 Brissago
Tel. 091 786 811 1 Fax 091 793 40 56
www.brenscino.ch
E-Mail: team@brenscino.ch

Stellenvermittlungen





www.hotelcareer.fr

www.horesto.ch

Offres et recherches d'emploi sur 2 portails de recrutement spécialisés pour l'hôtellerie et la gastronomie









Hôtel & Gastro Formation VAUD Organisation de formation professionnelle pour l'hôtellerie-restauration

met au concours les postes suivants:

- enseignant(e) de cuisine pour les cours interentreprises (100%)

- titulaire du brevet fédéral de «Cuisinier/-ère en hôtellerie et restauration»
 disposant d'une solide expérience professionnelle
 ayant déjà formé des apprenti-e-s
 âge minimum: 30 ans
 doué d'entregent et d'un esprit pédagogique
 capable de çadrer les apprenti-e-s et de s'adapter à leurs préoccupations
 disposé à animer un thème relatif aux cours de formation pour formateurs en entrenrise.
- expérience dans l'enseignement: un plus maîtrisant les outils informatiques courants

Nous vous offrons un poste intéressant et varié, riche en échanges et en expériences humaines et un salaire en rapport avec le poste.

Lieu de travail: Pully. Délai de postulation: 30 novembre 2010. Date d'entrée en fonction: 1er février 2011 ou à convenir.

- 1 commissaire professionnel(le) principal(e) 70 à 80%

- des commissaires professionnel(le)s 20 à 30%

avec pour tâche principale, au sens de l'article 90 de la loi vaudoise sur la for-mation professionnelle du 9 juin 2009, le contrôle de la qualité de la formation à la pratique professionnelle en entreprise.

- Profil de chacun des postes:

 titulaire d'un CFC ou d'un diplôme de l'hôtellerie-restauration

 disposant d'une solide expérience professionnelle

- dage minimum: 30 ans casier judiciaire vierge autonome, souple d'esprit et doué du sens de l'initiative titulaire du permis de conduire et disposé à se déplacer dans tout le canton de
- capable de s'adapter à des horaires de travail variables
 maîtrisant les outils informatiques courants

Nous vous offrons un poste intéressant et varié, riche en échanges et en expéri-ences humaines, une grande autonomie dans la gestion de votre temps de travail, un salaire en rapport avec le poste.

En cas d'intérêt, merci de faire parvenir votre dossier à

Hôtel & Gastro Formation VAUD Secrétariat Avenue Général-Guisan 42 Case postale 445

Stellengesuche

Suche gerne auf März/April 2011, Kt. SG, TG, ZH (interessantes, charmantes, herziges, gepflegtes Bijou)

Café Bar/Bistro

Vorerst nehme ich gerne die Herausforderung an als

Geschäftsführer/Gastgeber

Danach sehr interessiert als Mieter/Pächter, der Vollgas gibt. Ich, 41-jährig, männlich, habe langjährige Toprestaurant- und Bar-Erfahrung.

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 9543-5235 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

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.



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!

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
F&B Verantwortlicher	Region Bern	J21629
Betriebsassistent	Region Bern	J21615
Stellvertretende Geschäftsführerin - Bankettleiterin (w)	Region Zentralschweiz	J21363
Direktionsassistent/in	Region Zentralschweiz	J21636
Geschäftsführer/in	Region Zentralschweiz	J21458
Gastgeber	Region Graubünden	J21476
Pächter/Pächter Paar	Region Mittelland (SO,AG)	J21609
Direktionsassistent/in	Region Oberwallis	J21618
BetriebsleiterIn	Region Zürich	. J21634

Position, Arbeitgeber	met au control les postes suivents	Job-Code
Sales Manager	Region Zürich	J21656
Fischverkäufer/in	Region Zürich	J21490
Mitarbeiter/in Welcome Desk	Region Bern	J21333
Sales & Account Manager	Region Mittelland (SO,AG)	J21471
Leitung Personal	Region Zentralschweiz	J21325
Sales Managerin & Assistentin	Region Zürich	J21649

Reiseleitung/ Tourismus		
Position, Arbeitgeber	remine Ort Aconsid +	Job-Code
Receptionist/-In / Reservationsmitarbeiter/-In	Region Zürich	J21654

Position, Arbeitgeber algo el peve trogger ne evistas n	u te serOrt un eegen	Job-Code
stv. Réceptionsleiter/in	Region Zürich	J21459
Réceptionist	Region Zürich	J21341
Guest Relations/Front Office MitarbeiterIn	Region Zürich	J21589
Chasseur	Region Zürich	J21588
Receptionist (w)	Tessin	J21475
Nachtportier 80%	Region Basel	J21492
Receptionistin US 6 01 2 91 191100 P291018 201103	Region Zentralschweiz	, J21481
2. Chef de reception	Region Oberwallis	J21330
Revenue / Reservations Manager	Region Bern	J21313
Chef de réception	Region Zürich	J21658
Receptionist/in	Region Zentralschweiz	J21337
Rezeptionist/in getagar	Region Oberwallis	J21343
Réceptionist/in notificable at entendant et entendant suite uc	Region Zürich	J21653
Receptionist/in	Region Zürich	J21655
Chef de Reception	Region Zürich	J21360
Rezeptionist/in evde and et anea ud apoble ingest	Region Bern	J21637
Chef de reception 2000 1900 Hab be a decorb to out by	Region Oberwallis	J21451
Assistent Front Office Manager	Region Bern	J21621
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J21456
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J21457

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Anlassorganisator/in	Region Zürich	J21473
Convention & Banqueting Coordinator (m/w)	Region Bern	J21316
Seminarfrontleiter/in	Region Zentralschweiz	J21362
Serviceaushilfe	Region Bern	J21619
Chef de Service Bankett (80-100%)	Region Bern	J21364
Cost Controller	Region Bern	J21315
F&B Assistant	Region Basel	J21443
Gesucht Aushilfen (Office, Küche)	Region Zürich	J21311
Serviceaushilfe	Region Bern	J21622
F&B Logistiker	Region Basel	J21318
F&B Director (5*-Sri Lanka)	International	J21591
F& B-Assistant	Region Bern	J21331
F&B Manager	Region Graubünden	J21640
Eventleiter/in Catering Services	Region Bern	J21329
Purchasing Mitarbeiter 50%	Region Basel	J21326
Leiter Gastronomie	Region Bern	J21616

Küche		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de partie	Region Graubünden	J21488
Executive Chef	Region Bern	J21314
Sous-chef	Region Zürich	J21306
Küchenchef	Region Zürich	J21317
Chef de Partie	Region Bern	J21332
Demi-chef de partie	Region Bern	J21334

Küche	
Position, Arbeitgeber	Ort Manage desired Job-Code
Sous-Chef	Region Zürich J21335
Chef de partie	Region Zentralschweiz J21336
eidg.dipl.Küchenchef	Region Zürich J21338
Chef pâtissier	Region Basel J21348
Bäcker/in	Region Basel J21347
Chef de partie	Region Oberwallis J21455
Chef de cuisine/Sous-chef	Region Waadt/ Unterwallis J17623
Küchenchef	Region Bern J18680
Koch temp.	Region Zürich J21479
Chef patissier	Region Graubünden J21487
Commis de cuisine	Region Zürich
Chef de partie	Region Zürich
Commis de cuisine de la	Region Zürich
Sous chef-Chef de partie	Region Mittelland (SO,AG) J21598
Küchenchef (2013) Samoly and Engl	Region Zentralschweiz J21600
Demi-chef de Partie	Region Bern J21606
Commis de cuisine	Region Bern J21612
Küchenchef	Region Bern 9 3 3 4 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
Koch für temporäre Einsätze	Region Bern J21627
Commis de Cuisine	Region Zürich
Chef de partie	Region Bern J21632
Alleinkoch	Region Bern J21633
Küchenchef	Region Graubünden J21635
Commis de cuisine	Region Graubünden J21638
Chef de partie	Region Freiburg J21645
Sous-chef	Region Freiburg J21642
Pâtissier	Region Zentralschweiz J21647
Sous-Chef	Region Graubünden J21660
Chef Entremetier	Region Zürich
Chef de Partie/Garde-Manger/Pâtissier	Region Bern J21661
Küchenchef	Region Ostschweiz J21662

Position, Arbeitgeber Ort	Jo	b-Code
Chef de rang Regi	ion Graubünden	J21599
Chef de bar) Tostinos and AA (157 AAU 191 Regi	ion Oberwallis	J21463
Barmitarbeiter/in Regi	ion Zürich	J21611
Chef de service (m) Regi	ion Zürich	J21462
Restaurantleiter Regi	ion Zürich	J21651
Bankettaushilfe Regi	ion Zürich	J21652
Servicemitarbeiter/in Regi	ion Bern	J21614
Servicemitarbeiter/in Regi	ion Zürich	J21657
Servicemitarbeiter/-in Regi	ion Graubünden	J21489
Servicemitarbeiter/in Regi	ion Basel	J21593
Servicefachangestellte/r Regi	ion Zürich	J21594
Maître d' hôtel (m) Regi	ion Neuchâtel/ Jura	J21470
Restaurant Leiter/ Chef de Service Regi	ion Ostschweiz	J21597
Commis de rang 4-5,07,08,108,100 Regi	ion Graubünden	J21350
Servicefachangestellte/r Regi	ion Zürich	J21650
Servicefachangestellte Regi	ion Bern	J21617
Operation Manager on Duty Region	on Zürich	J21447
Servicemitarbeiter/-in Regi	ion Zürich	J21446
Operative Assistent / -in Service Region Reg	ion Zürich	J21445
Gastgeberpersönlichkeit Jan Beollov nach geftage Green Regional Region R	Danach sein internad no	J21623
Verkäufer/in pounds as a bour and a pounds a region	ion Bern and mason, paris	J21624
Servicefachmitarbeiter/-in Regi	ion Graubünden	J21365
Verantwortlicher Take away Regi	ion Bern	J21620
Servicemitarbeiter Regi	on Zürich	J21361
VIP Serviceaushilfen und Hostessen Regie	ion Bern	J21625
Chef de service Region	ion Bern	J21626
2. Chef de service Region	on Oberwallis	J21450
Serviceaushilfe Region	on Bern	J21628
Serviceaushilfe Region	on Bern	J21630
Chef de rang Region	on Bern	J21342
Chef de Service/Sommelier Region	on Zürich	J21359
Allrounder (m) Regio	on Zürich	J21327
Chef de service Region	on Zürich	J21340
Servicefachangestellte	on Oberwallis	J21358
Chef de rang Regie	on Basel	J21449
Barfachfrau/-mann Regio	on Oberwallis	J21639
Chef de rang Regio	on Graubünden	J21351
Frühstücksverantworliche(w) ganz	ze Schweiz	J21643
Servicefachangestellte/-r ganz	ze Schweiz	J21644
Chef de Service Regio	on Schaffhausen	J21663
Assistant F&B Manager Region	on Basel	J21448
Serviceaushilfe Regio	on Zürich	J21483
Serviceaushilfe Region	on Zürich	J21480

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.

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

Historisches, exklusives Hotel und Res-taurant im Naturschutzpark New Forest im Südwesten Englands aus Altersgrün-den zu verpachten. www.thatchedcottage.co.uk

Auskunft: manfredmatysik@yahoo.com

TREUHAND FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Im Auftrag der Gemeinde Ennenda GL vermieten wir per sofort oder nach Vereinbarung, das

Restaurant Gesellschaftshaus

Dieser Betrieb eignet sich besonders für erfahrene und innova-

Gastronomen

welche bereit sind, sich einer neuen Herausforderung zu stellen und ein grösses persönliches Engagement zu erbringen. Das Restaurant liegt im Dorfzentrum von Ennenda.

An nutzbaren Betriebskapazitäten sind vorhanden:

- Restaurant mit rund 40 Sitzplätzen
 Säli mit rund 35 Sitzplätzen
 Sitzungszimmer mit rund 10 Sitzplätzen
 Gemeindestube mit rund 80 Sitzplätzen
 Terrasse mit rund 65 Sitzplätzen
 Kinderspielplatz
 40 Parkollätze

- 40 Parkplätze4½-Zimmer-Wirtewohnung

Dazu gehört ferner der angegliederte Dorfsaal mit rund 300 Sitz-plätzen inkl. Infrastruktur wie Office, Künstlergarderobe usw. Über den Betrieb/Vermietung des Saals informieren wir Sie ger-ne. Wir streben eine beidseitig befriedigende Saallösung an.

Verlangen Sie unsere Vermietungsdokumentation und senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Bruno Faulhaber oder Erich Bühler **Gastroconsult AG**, Unternehmensberatung, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich Mail: ub@gastroconsult.ch Tel. 044 377 754 54*

Hotel zu verkaufen

Solvente Interessenten melden sich unter der Tel. 076 306 84 32.

Anzeigen

Komplettes Restaurant-Betriebsinventar zu verkaufen.

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

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!

Service / Restauration	Ort Job-Code
ServicemitarbeiterIn	Region Zentralschweiz J21482
Commis de rang	Region Oberwallis J21484
Commis de rang	Region Oberwallis J21485
Demi-chef de rang	Region Oberwallis J21486
Restaurantmanager Assistent/in (England)	International J21646
Service Mitarbeiter	Region Zürich J21339
Servicemitarbeiter 60-80%	Region Zürich J21461
Servicemitarbeiter	Region Graubünden J21491

The second secon	Representative and the Student and the	
Hauswirtschaft		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
1. Gouvernante	Region Oberwallis	J21452
Hauswirtschaftliche BetriebsleiterIn	Region Zürich	J21592
Gouvernante	Region Zürich	J21641
Housekeeping Manager	Region Bern De	J21312
gett wheth und sade actes i'm noven werder in	tumble has a first or confidence on the confidence of	plantit.

Diverses		
Ort	Job-Code	
Region Basel	J21478	
Region Bern	J21477	
Region Mittelland (SO,AG)	J21648	
Region Zürich	J21460	
	Region Basel Region Bern Region Mittelland (SO,AG)	

Lehrstellen/ Praktikum				
Position, Arbeitgeber		Ort	Job-Code	
Hotelfachmann/-frau	1	Ganze Schweiz	J5419	
Koch/Köchin		Ganze Schweiz	J5422	
Cuisinier/Cuisinière		Toute la suisse	J5551	
Employé/e de commerce HGT		Toute la suisse	J5427	
Kaufmann/-frau HGT		Ganze Schweiz	J5423	

Lehrstellen/ Praktikum				
Position, Arbeitgeber	Ort Job	Job-Code		
Spécialiste en hôtellerie	Toute la suisse	J5426		
Restaurationsfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5421		
Spécialiste en restauration	Toute la suisse	J5424		
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J5337		

31578	60% bis 80% Service oder Reception Mo.bis Do. bis 18h	32	DE	per sofort	DE
31328	Anfangsgouvernante/Hotelfachfrau	20	BR	per sofort	D F I E PT
31520	Chef de Service	46	CH	per sofort	DE
31507	Empfang	22	DE	per sofort	DE
31581	Erststelle nach der Ausbildung als Hotelfachfrau	-26	PH	per sofort	DE
31514	Führungsposition in der Gastronomie	30	CH	per sofort	D
3180	Housekeeping, Gouvernante, Buffet, Frühstückservice, Lingerie	31	CH	per sofort	D
31538	Kellner - Barkeeper	26	SK	per sofort	DIE
31522	Koch, Chef de Partie, Sous Chef	30	GR	per sofort	D E GR/BG/T(
3174	Küchenchef, Koch	45	CH	per sofort	D F E ES/JP
31486	Manager MK/VK Marketing, Verkauf, Kommunikation	41	CH	per sofort	DE
31388	"Night Auditor; Kfm. Sachbearbeiter; Kellner"	45	DE	per sofort	DE
3140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	44	DE	per sofort	DE
31443	Projektleitung	51	CH	per sofort	DIFIE
3970	Réception/Housekeeping	35	CH	per sofort	D F E
31516	Receptionist, Night Auditor, Allrounder	24	CH	per sofort	D F E
31574	Réceptionist oder Back Office	52	CH	per sofort	D F I/E
33	Servicemitarbeiter	43	CH	per sofort	DF

Stand per 8. 11, 2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein

immobilienrevue htr marché immobilier

htrhotel revue Nr. 45 / 11. November 2010























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



Sicherheit

Bestehende Aufzüge müssen regelmässig auf ihre Sicherheit überprüft werden.



Sicherheit bei Liften



BERNHARD EMCH EMCH AUFZÜGE AG, WWW.EMCH.COM

werden und gelten allgemein als eines der sichersten Transportmittel, Stimmt das? Jaaber nur, wenn sie den neuesten Sicherheitsanforderungen angepasst sind und dem Stand der Technik entsprechen.

Sicherheitsanforderungen im Wandel der Zeit

Lifte wurden und werden immer für die Sicherheitsanforderungen ihrer Epoche und entsprechend dem aktuellen Stand der Technikkonstruiert. Ein Blick in die Vergangenheit zeigt, dass sich die einschlägigen Normen über die Jahrzehnte hinweg zu Recht verschärft haben: 1919 wurde erstmals die Norm 106 für Aufzüge aufgestellt. Diese wurde in regelmässigen Abständen den Anforderungen angepasst. Aber erst ab

1939 wurde zum Beispiel sichergestellt, dass sich Schachttüren beim Vorbeifahren des Lifts nicht öffnen lassen. Weitere Verschärfungen forderten ab 1952 kleinere Abstände zwischen Schacht und Kabine sowie die Wiedereinführung einer Kabinentür. Weitere Meilensteine auf dem Weg zu mehr Sicherheit waren die Revision der Normvon 1960 und schliesslich die Einführung der umfassenden Normenreihe SIA 370 von 1979, welche im Jahr 2001 in die Europäische Aufzugsnormenreihe EN81 überging.

Risiko bei älteren nicht erneuerten Liftanlagen

Die Verschärfung dieser Massnahmen war richtig und sinnvoll. Liftanlagen haben oft eine sehr lange Lebensdauer. Deshalb finden wir heute noch viele Aufzüge aus der nie erneuert wurden. Wie hoch das Sicherheitsrisiko dieser Anlagen ist, hängt von ihrem Alter ab. Heute können wir feststellen, dass generell Lifte, welche vor 1979 gebaut und nicht erneuert wurden, für unsere heutigen Benützungsgewohnheiten ein be-

Gesetzliche Grundlagen

Hausbesitzer müssen sich im Klaren sein, dass sie gemäss OR58 für Personenund Sachschäden innerhalb ihrer Liegenschaft haftbar sind. Damit sind sie auch für die Sicherheit ihrer Liftanlagen verantwortlich. Regelmässige Anpassungen an die neusten Sicherheitsanforderungen sind deshalb sehr zu empfehlen – kommt es zu einem Unfall, hat dies nicht selten schwergen. Schwere Körperverletzungen werden von Amtes wegen untersucht.

Modernisierung

Soll ein älterer Lift an die neusten Sicherheitsstandards angepasst werden, stehen sierung, Umbau oder Totalersatz. Für Laien ist es meistens nicht möglich, diesen Entscheid selber zu treffen. Ältere Lifte können an ein heutiges Sicherheitsniveau angepasst werden, ohne dass die ganze Anlage ersetzt werden muss. Die Kosten für den Umbau oder die Modernisierung sind gegenüber einer Ersatzanlage vergleichbar oder sogar tiefer. Am besten wendet man sich deshalb an ein gemäss Aufzugsverordnung zertifiziertes Unternehmen.

Gestalten, berechnen und disponieren Sie Ihr Immobilieninserat selber unter www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue