

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2011)
Heft: 6

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: 02.02.2026

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

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 6 / 10. Februar 2011

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



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

Adecco Hotel & Catering
better work, better life

Aarau – Basel – Bern – Genève –
St. Gallen – Luzern – Lausanne – Zürich
0800 880 830 adecco.ch



Auf unserer
Website unter:
Rubrik Beratung
«Beraternetzwerk»

CURAVIVA.CH
hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-5
Deutsche Schweiz	3-10
Suisse romande	10
Svizzera italiana	2
International/Marché international	10
Stellengesuche/Demandes d'emploi	10
Immobilien	11

Bewilligungen

Informationen über die Zulassung von Spezialitätenköchen und gastgewerblichen Praktikanten aus Nicht-EU- und EFTA-Staaten.



Fotolia

Arbeitsbewilligungen

Die Schweiz kennt bei der Zulassung ausländischer Arbeitskräfte ein duales System. EU- und EFTA-Angehörige haben grundsätzlich freien Zugang zum Arbeitsmarkt (Personenfreizügigkeit), währenddem für Angehörige aus Staaten ausserhalb des EU-/EFTA-Raums die Bestimmungen des Ausländergesetzes AuG (inklusive Weisungen zum AuG) gelten.

Die Schweiz kennt bei der Zulassung ausländischer Arbeitskräfte ein duales System. EU- und EFTA-Angehörige haben grundsätzlich freien Zugang zum Arbeitsmarkt (Personenfreizügigkeit), währenddem für Angehörige aus Staaten ausserhalb des EU-/EFTA-Raums die Bestimmungen des Ausländergesetzes AuG (inklusive Weisungen zum AuG) gelten.

Spezialitätenrestaurant

Ein Restaurationsbetrieb kann als ausgewiesenes Spezialitätenrestaurant (klare Ausrichtung, überwiegend fremdländische Speisen) eine Bewilligung bspw. für einen Spezialitätenkoch erhalten. Nebst einer ge-

sunten Bilanz und Erfolgsrechnung, d.h. kein Verlust und Löhne gemäss L-GAV-Gastgewerbe für alle im Betrieb tätigen Personen, wird ein Stellennetz von 500 Stellenprozenten verlangt. Bewilligungen an Betriebe mit Take-away oder mit Fast-Food-Konzept können nicht erteilt werden.

Spezialitätenköche

Bewilligungen werden erteilt, falls für die offene Stelle nachweislich keine Personen mit Vorrang (Inländer, EU-/EFTA-Angehörige) gefunden werden können. Der Arbeitgeber muss darlegen, dass trotz umfassender Rekrutierungsbemühungen (RAV/EURES, Fachzeitschriften, Zeitungen, In-

ternetportale) kein Stellensuchender mit Vorrang rekrutiert werden konnte. Diese Suchbemühungen haben in angemessinem Zeitraum vor Abschluss eines Arbeitsverhältnisses zu erfolgen. Als Qualifikationsvoraussetzung für einen Arbeitnehmer gelten eine mehrjährige Ausbildung mit Diplom und ein Nachweis mehrjähriger Berufserfahrung in der entsprechenden Spezialitätenküche. Der Abschluss einer Hotelfachschule gilt hingegen nicht als Kochausbildung im Sinne der Qualifikationsbedingungen des Ausländerrechts. Bei einer Umwandlung in eine Aufenthaltsbewilligung ist ein Nachweis der Kenntnisse einer Landessprache zu erbringen. Der Lohn

müssen den orts-, berufs- und branchenüblichen Verhältnissen entsprechen. Als Minimum gilt Kat. III, lit. b/c gemäss L-GAV-Gastgewerbe.

Gastgewerbliche Praktikanten/Praktikantinnen

Eine Bewilligung ohne Vorrangsprüfung kann nur im Sinne einer Weiterbildung erteilt werden. Diese ist auf zwölf Monate begrenzt und ausschliesslich in Zusammenarbeit mit den Branchenverbänden möglich. Ferner darf höchstens ein Viertel der Stellen im Betrieb von Personen in Ausbildung besetzt sein. Als Qualifikationskriterien gelten eine abgeschlossene Hotelfach-

schulausbildung im Ausland und ein Höchstalter von dreissig Jahren. Massgebend für den Lohn ist Kat. II, lit. b nach L-GAV-Gastgewerbe.

Die Ansprechpartner für die Arbeitgeber sind die kantonalen Arbeitsmarkt- und Migrationsbehörden. Bei diesen reichen die Gesuchsteller einen Antrag für eine Arbeits- und Aufenthaltsbewilligung ein. Falls sämtliche Zulassungsbedingungen erfüllt sind, unterbreitet der Kanton das Dossier dem BFM zur Zustimmung. Ein Anspruch auf eine Bewilligungserteilung besteht nicht.

Eidgenössisches Justiz- und Polizeidepartement EDJP,
Bundesamt für Migration BFM, Zulassung Arbeitsmarkt

Karriereplanung – einfach gemacht
www.hoteljob.ch

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag, in kleiner Gruppe und Unterbringung in Einzelzimmer, total sFr. 790.–.

1. Woche Tourismus Superintensiv, Gruppe+Einzelunterricht und Unterbringung in Einzelzimmer, total sFr. 900.–.

Scuola Toscana, Via dei Benci 23
50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 0039 055 244 583
www.scuola-toscana.com

10409-5540

Sprachaufenthalte

Top Angebote von
Annelmarie, Barbara + Rolf Frischknecht
Tel 044 926 39 58

www.sprachausbildung.ch

10409-5531

ERSTE BAUSTEINE FÜR DEN
START AM «FRONT-OFFICE»

**DER
REZEPTIONS
SEMINAR
KURS**

INTENSIV-
SEMINAR
VON GASTROLUSSE

TERMINE
berufsbegleitend

FRÜHJ: Start 02.05.11
HERBST: Start 12.10.11

WEITERE
INFORMATIONEN?

Gastrolusse
8046 Zürich
Tel. 044 377 111
www.gastrolusse.ch

GASTR. SUISSE
10614-5640

Durchblick

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

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



6043-4628

Svizzera italiana



Für die Sommersaison 2011
bieten wir in folgenden Bereichen
Arbeitsstellen an:

FRONT-OFFICE Mitarbeiter/in
SERVICE Fachangestellte/er und Commis
Koch/Köchin

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

Edgar Fassbind
Via Basilea 28
CH-6900 Lugano
edgar.fassbind@continentalparkhotel.com

...einfach fantastische "Aussichten"!

Hotel an fantastischer Aussichtslage über dem Lago Maggiore, inmitten mediterraner Parkanlage mit 52 Zimmer & Appartements. Modernes à la carte Restaurant & rustikales Tessiner Grotto mit ca. 180 Sitzplätzen. Von März/April bis Oktober 2011 suchen wir:

Erfahrener Chef de Partie
(D/I)

...der/die eine abwechslungsreiche Arbeit in einem aussergewöhnlichen Dreisterne-Hotel im Süden sucht.

...der/die ein teamorientiertes Denken besitzt und bereit ist, Verantwortung zu übernehmen.

...der/die mithilft, das kreative Konzept zu festigen und weiterzuentwickeln.

Rezeptionist/in (D/F/evtl. I)

...die/der die Gäste mit ihrer/seinem freundlichen Au und effizienter Arbeit täglich auf's Neue für sich gewinnen kann.

...für die/den Verantwortung, Fluchtbewusstsein und Loyalität in einem kleinen Team keine Fremdwörter sind.

Interesse? www.campagnola.ch. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen: La Campagnola, Direktion, 6575 S. Nazzaro

11145-5600

hoteljob.ch

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

CASTELLO DEL SOLE
ASCONA

CASTELLO DEL SOLE
ASCONA

Das Castello del Sole ist eines der führenden Hotels der Südschweiz. Es wurde mehrmals ausgezeichnet, unter anderem im Hotelrating der Sonntagszeitung 2008/2009/2010 als Ferienhotel Nr. 1 in der Schweiz. Unser Restaurant «Locanda Barbarossa» (à la carte) ist mit 17 GaultMillau Punkten bewertet.

Im Sommer 2008 eröffnete das Haus den neuen Castello «SPA & Beauty» auf 2'500m² mit eigener Kosmetiklinie «Vineasole-Cosmetica» und eigener Körperlinie «VinoAqua-Therapie». Selbstverständlich werden noch andere Produkte angeboten. Für das Behandlungsspiel stehen den Gästen 8 bis zu 40m² grosse Behandlungsräume, SPA-Suiten, Wasserwelt, Saunas etc. zur Verfügung. Tauchen Sie ein in die Welt des Castello «SPA & Beauty» unter <http://www.castellodelsole.com>.

DIE SAISON 2011 DAUERT IM CASTELLO
«SPA & BEAUTY»
VOM 8. APRIL BIS 23. OKTOBER.

Für diesen exklusiven Bereich in unserem Hause suchen wir noch folgende erfahrene, teamfähige und immer freundliche Mitarbeiter:

EMPFANG:

RECEPTIONISTIN D,E,F

KOSMETIK:

KOSMETIKERIN

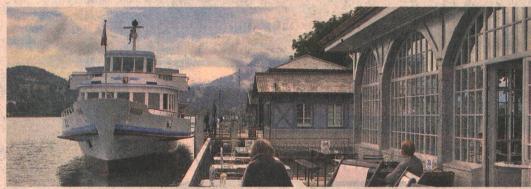
Senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Frau P. Hungerbühler, Leiterin Human Resources. Wir würden uns sehr freuen, Sie im «Castello-Team» aufzunehmen zu dürfen.

GAULTMILLAU
GAULTMILLAU HOTEL DES JAHRES 2007
CASTELLO DEL SOLE

HOTEL CASTELLO DEL SOLE - CH-6612 ASCONA
TELEFON +41 91 791 02 02 - FAX +41 91 792 11 18
www.castellodelsole.com - info@castellodelsole.ch

RELAIS & CHATEAUX
11146-5600

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Un servizio di hotelleriesuisse



Tavolago – Gastronomie zu Wasser & Land

Die Tavolago AG verfügt über eine ausgezeichnete Infrastruktur und ein grosses logistischen Knowhow, um neben der Gastronomie «zu Wasser» auf den 21 Dampf- und Motorschiffen auch «zu Land» in unseren 10 Betrieben und bei Caterings einen optimalen kulinarischen Genuss zu garantieren.

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n

- Betriebsleiter «Bistro Brunnen»
- Stv. Leiter Serviceplanung
- Servicemitarbeiter «Seebistro LUZ»
- Sous-Chef «Küche Produktion»
- Alleinkoch «Swiss Life Arena»
- Service-Aushilfen für Messen (4-Tages-Einsätze à 4 h über Mittag)

und für die Sommersaison 2011 von Anfang Mai bis Ende September

- Gelernte Servicemitarbeiter (Festanstellung und Aushilfen)
- Köche (60-100%-Pensum)

Ihr berufliches Können und Ihre aufgestellte und freundliche Art machen Sie zum wertvollen Mitarbeitenden. Wir bieten ein gutes Arbeitsklima und attraktive Anstellungsbedingungen mit interessanten Lohnnebenleistungen.

Wollen Sie sich gemeinsam mit uns weiterentwickeln? Dann freuen wir uns auf Ihre komplette und aussagekräftige Bewerbung mit Foto per Post oder E-Mail. Nähere Informationen zu unseren vakanten Stellen finden Sie auf unserer Homepage unter www.tavolago.ch.

Tavolago AG

Katja Mathis, Leiterin Personal
Werfestrasse 5, 6002 Luzern
personal@tavolago.ch



Therme Vals

Schon zwei Jahre nach ihrer Eröffnung wurde die Therme Vals unter Denkmalschutz gestellt. Die Bilder der Therme gingen um die Welt: eine Lektion in Sachen Mut und Ästhetik, eine einzigartig archaische Bade- und Therapielandschaft voll stiller Schönlichkeit.

Die weitberühmte Therme von Peter Zumthor bringt uns ein dynamisches Publikum aus der ganzen Welt nach Vals. Hier stellen wir den Anspruch, unseren Gästen ein einzigartiges Spa-Erlebnis zu bieten – pure Badekultur in der Therme und simile Kunst des Wohlbefindens im Zeichen von Stein und Wasser.

Sind Sie auf der Suche nach einer neuen beruflichen Herausforderung? Sie kennen sich in Sachen Wellness und haben ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein, vielleicht sogar Ihre Kenntnisse auch auf internationaler Ebene gefestigt? Die Bewertung und Analyse neuer Trends gehört zu Ihrem Fachgebiet?

Wir suchen per 1. Juni 2011 oder nach Vereinbarung ein Talent, das zu uns passt.

Spa ManagerInn

In dieser anspruchsvollen Kaderposition sind Sie als Teil eines dynamischen Führungsteams für die Gestaltung und Umsetzung des Angebotskonzepts der Therme Vals verantwortlich.

Ihre Mission ist die professionelle Beratung der Gäste hinsichtlich aller Angebote im Therapie- und Beauty-Bereich, die Organisation und Kontrolle der Arbeitsabläufe vom Empfang der Gäste bis zur Qualitätskontrolle, die Koordination des Einkaufs und der Inventur, die Führung der ca. 30 Mitarbeiter sowie das Erarbeiten von betriebswirtschaftlichen Kennzahlen für die Direktion. Dabei arbeiten Sie aktiv und frontorientiert bei der Gästebetreuung und Beratung mit und führen auch Behandlungen selber durch.

Sie haben einige Jahre Erfahrung in einer vergleichbaren Position gesammelt und pflegen einen klaren, teamorientierten Führungssinn. Ihr Auftakt ist geprägt von verlässlicher Intuition, positiver Ausstrahlung und fundiertem Fachwissen. Sie bringen eine abgeschlossene Berufsausbildung als Kosmetikerin und/oder Masseurin mit. Idealerweise rundet eine betriebswirtschaftliche Grundausbildung oder Weiterbildung Ihr Profil ab. Sehr gute Kenntnisse von Deutsch und Englisch in Wort und Schrift setzen wir voraus, weitere Sprachkenntnisse sind von Vorteil. Das versierte Arbeiten mit den neuen Medien (MS Office, Internet) bereitet Ihnen keine Schwierigkeiten. Möchten Sie in einem kompetenten Team mitarbeiten, welches Hotelgeschichte geschrieben hat? Dann schicken Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inklusive Lohnvorstellungen an unsere Mitarbeiterin Sonja Dietrich:

Hotel Therme Vals
Sonja Dietrich
7132 Vals
T 081 926 80 80
sonjadietrich@therme-vals.ch
www.therme-vals.ch

NEUMARKT In der Altstadt von Zürich

Wir kochen noch richtig. Mit saisonalen, regionalen Frischprodukten von einwandfreier Herkunft.

Wir suchen einen Co-Küchenchef der Kochen nicht einfach als handwerkliche Tätigkeit versteht sondern als Berufung. Freude an der Perfektion sollte Ihnen wichtig sein. Wir pflegen eine gradlinige Küche bei der guter Geschmack mehr zählt als Dekoration.

Aus diesem Grund setzen wir vor allem auf authentische Gerichte aus der Schweiz und dem mediterranen Raum. Das nennt sich bei uns "Grenzenlose Schweizerküche". Die erstklassigen Produkte unserer ausgewählten Lieferanten stehen im Mittelpunkt. Wir wollen sie zu wunderbaren Gerichten verarbeiten bei denen der ursprüngliche Charakter des Grundproduktes zum Tragen kommt.

Unser Team ist mit Freude und grossem Engagement bei der Arbeit, Eigeninitiative, gute Ideen und Mitverantwortung sind sehr gefragt. Wenn Sie mit Begeisterung kochen und sich einbringen wollen, werden Sie mit einem guten Teamgeist und mit fairen, angenehmen Arbeitsbedingungen entschädigt. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

www.wirtschaft-neumarkt.ch
Neumarkt 5, 8001 Zürich Tel 044 252 79 39

Unser führendes ****-Superior-Ferienhotel mit 40 Zimmern, einem Restaurant, Bar und einem Wellnessbereich lädt zum Wohlfühlen und Entspannen ein. Das Beausite Park Hotel liegt herrlich inmitten einer schönen Parkanlage in Wengen. Der Zwei-Saison-Betrieb (Sommer/Winter) spricht nationale und internationale Individualgäste an.

Im Zuge einer Nachfolgeregelung suchen wir per 1. Mai 2012 zwei qualifizierte Persönlichkeiten als

Direktionspaar

Ihre Aufgabe besteht darin, den gesund finanzierten Betrieb (www.parkwengen.ch) mit all seinen Angeboten mit hohen Qualitätsansprüchen zu führen, das Produkt zu pflegen und weiterzuentwickeln sowie die Nachfrage zu sichern und auszubauen. Mit Professionalität und gelebter Gastfreundschaft setzen Sie die unternehmerischen Jahresziele um.

Für diese Aufgabe wenden wir uns an Persönlichkeiten mit fundierter Hotelfachausbildung und nachgewiesener Führungserfahrung in der Hotellerie. Spezielle Kenntnisse der Ferienhotellerie bzw. des Freizeit-Marktes sind von Vorteil. Ihr Idealalter liegt zwischen 30 und 45 Jahren.

Sie haben ein besonderes Flair für eine internationale Kundschaft, sind sprachgewandt (d, e, f erforderlich, i, sp wünschbar), verkaufs- und marketingorientiert, in der Lage Ihr Team motivierend zu führen und die regionalen Beziehungsnetze sowie unsere Kooperationen zu pflegen.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto bis zum 10. März 2011 an Beausite Park Hotel, Erich Leemann, Besitzer und Präsident des Verwaltungsrates, 3823 Wengen. Für weitere Informationen steht Ihnen Erich Leemann telefonisch (Tel. +41 33 856 51 61) oder per E-Mail (leemann@parkwengen.ch) gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Die Gastronomiegruppe (zfv)

Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für das von uns im Auftrag geführte

Restaurant Cloud auf dem Novartis Campus

Fabrikstrasse 15, 4056 Basel

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Betriebsassistent/in (Administration)

Ihre Aufgabe: Sie unterstützen die Betriebsleitung in sämtlichen administrativen Belangen. Dies beinhaltet die Betreuung des Telefons, die Entgegennahme von Reservationen, die Bearbeitung von Cateringanfragen sowie das Erstellen von Offerten. Zudem sind Sie für sämtliche Korrespondenz in DE/EN und die Betreuung von Statistiken und Listen verantwortlich. Bei Bedarf helfen Sie auch aktiv an der Front mit. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag im Tagesdienst, sind aber bei Speziallässen flexibel einsatzbereit.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine dienstleistungsorientierte, genaue und selbständige Person, welche über eine Ausbildung im kaufmännischen Bereich sowie Erfahrung in der Gastronomie mitbringt. Sie verfügen über sattefeste Deutsch-, Englisch- und Französisch-Kenntnisse und finden sich im Reich der Zahlen zurecht. Zudem bringen Sie gute EDV-Kenntnisse mit. Sie bleiben auch in schwierigen Situationen ruhig und besonnen und lassen sich von Misserfolgen nicht nachhaltig beeindrucken. Sie setzen vorgegebene Qualitätsstandards konsequent um, entwickeln neue Ideen und verfolgen diese mit Energie. Sie gehen auf andere zu, informieren rechtzeitig und schaffen durch klare Kommunikation die nötige Transparenz. Sie kommunizieren ehrlich und direkt, fragen bei Unklarheiten nach und nehmen die Bedürfnisse des Gegenübers wahr. Zudem begeistern und überraschen Sie Gäste und Kunden bei passender Gelegenheit mit Zusatzleistungen.

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 Personalwesen, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

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

**Restaurant Wirtschaft zur Höhe
in Zollikon bei Zürich**

Wir suchen einen Köchenchef (kann auch weiblich sein)
mit vielen guten Ideen.

Vier gelehrte Köche, zwei Lehrlinge sowie zwei Hilfskräfte
freuen sich auf einen Chef, der am «Ferd steht».

Wir pflegen eine Frischmarktküche mit klassischem Hinter-
grund. (14 GM)
Eintrittsdatum ca. Mitte April.

Wir freuen uns, Ihnen unseren Betrieb vorstellen zu dürfen.

Esther und Tony Scherer, Höhestrasse 73, 8702 Zollikon
Telefon 044 391 59 59, Fax 044 392 00 02
E-Mail: Scherrersholt@bluewin.ch
www.wirtschaftzurhoehe.ch

Montag geschlossen

**Grand Hotel
Villa Castagnola**

Il Grand Hotel Villa Castagnola au Lac, l'unico albergo 5 stelle
superior a Lugano, rinnovato per la sua tradizione ed il suo pre-
stigio e situato direttamente sulle rive del Lago di Lugano, offre ai
suoi ospiti 60 camere e 23 suites, il ristorante gastronomico «Le
Relais» con terrazza sul giardino, il ristorante Galleria «Arté al
Lago», sale banchetti e conferenze nonché due residenze.

Per rinforzare la nostra squadra giovane e dinamica del risto-
rante gastronomico

«Le Relais» in albergo, cerchiamo

Chef di Cucina

(impiego annuale)

Entrata: da marzo 2011 oppure data da concordare.

Siamo alla ricerca di una persona dinamica con ottime capacità
organizzative e di leadership, affermate esperienze in hotel di
pari livello, ottimi attitudini ad una cucina classica e creativa di
alta ristorazione.

La conoscenza, oltre all'italiano, del tedesco e del francese co-
stituiscono titolo preferenziale.

Preghiamo i candidati interessati di inviare la completa docu-
mentazione con foto e certificati via posta oppure via e-mail
all'indirizzo sottostante. Non possiamo prendere in considera-
zione CV non in linea con i profili ricercati o documentazioni non
complete.

Ivan Zorloni, Direttore
Grand Hotel Villa Castagnola au Lac
Viale Castagnola, 31
CH-6906 Lugano
jobs@villacastagnola.com

Honegger AG

Als führendes Schweizer Unternehmen im Bereich Facility Services und als
Familienunternehmen sind wir ein beliebter Arbeitgeber.

Wir suchen für unser Team per sofort oder nach Vereinbarung für die Region
Sölden/Biel/eine/n

**Einsatzleiter/in 100%
mit Führungs- und Organisationsleistung**

Wir bieten: Als Einsatzleiter/in stellen Sie den einwandfreien Ablauf in den
Ihnen zugeteilten Objekten zur Unterhalterreinigung sicher. Von der Mithilfe
bei der Offerterstellung über die gesamte administrative, logistische und fi-
nanzielle Vorbereitung und Überwachung bis hin zu engem Kundenkontakt
erledigen Sie Ihre Aufgaben selbstständig. Ihre direkt unterstellten Mitarbei-
tenden sehen Sie als konsequente Führungsperson und kompetente An-
sprechpartner.

Sie sind belastbar, spontan und flexibel. Sie bringen einige Jahre Berufs- und
Führerungserfahrung mit, idealerweise im Umfeld der Gastronomie, arbeiten
gerne auch bis ca. 20 Uhr und haben Freude am Betreuen von verschiede-
nen Kunden. Gutes Deutsch und Kenntnisse einer 2. Landessprache runden
Ihr Profil ab.

Interessiert an einer nicht alltäglichen und spannenden Herausforderung?

Zögern Sie nicht und senden Sie Ihr Dossier an:

Klaus Lorenz, Marktgebietsleiter Espace Mittelland,
Honegger AG, Bläuerackerstrasse 1, 3098 Künz.

E-Mail: k.lorenz@honegger.ch

Gratis Beratungs-Hotline 0800 466 344
info@honegger.ch - www.honegger.ch

Facility Services

honegger

Die Gastronomiegruppe 

Die ZfV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsge-
richtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der
Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für
Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZfV-
Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restau-
rants, Personalrestaurants von Unternehmen, Menschen und Cafetaria-
ren von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-
Konditorei in Zürich.

Für die von uns im Auftrag geführte

Mensa der Kantonschule Rämibühl

Freiestrasse 26, 8032 Zürich

suchen wir per 01. Mai 2011 einen

Küchenchef (w/m)

Ihre Aufgabe: Sie sind für die Führung und Organisation des ge-
samten Küchenbereiches zuständig. Dies beinhaltet die Produktion
von täglich 1'400 Mittagessen, wovon circa 1'000 an 22 Betriebe
ausgeleitet werden. Sie übernehmen die marktorientierte Ange-
botsplanung sowie Kalkulation der Menüs, Caterings und Anlässe
und sind sich gewohnt, Ihre Kochkunst aktiv einzubringen. Die
Umsetzung von neuen Konzepten sehen Sie als Herausforderung
und die Sicherstellung, Umsetzung und Kontrolle der gegebenen
Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien sind für Sie selbstver-
ständlich. Die Erstellung der Einsatz- und Hygienepläne sowie die
Führung und Schulung der Ihnen unterstellten 6 Mitarbeitenden
gehören ebenso zu Ihren Tätigkeiten. Die Verantwortung über das
Bestell- und Inventarwesen, die Rechnungsstellung an die Anlie-
ferbetriebe, die Warenbewirtschaftung sowie diverse administra-
tive Aufgaben runden Ihr Aufgabengebiet ab.

Ihr Profil: Wir suchen einen versierten Fachmann/-frau mit
entsprechender Ausbildung, Berufs- und Führungserfahrung sowie
Qualitäts- und Kostenbewusstsein. Sie bringen gute PC-Kenntnisse
und von Vorteil die Weiterbildung zum Gastronomiekoch mit. Sie
verfügen bereits über Erfahrung im Cateringbereich sowie be-
triebswirtschaftliche Kenntnisse und sind ein zielorientierter Orga-
nizer. Sie ermitteln die Bedürfnisse der Gäste und Kunden syste-
matisch und treiben die Weiterentwicklung von Strukturen und
Prozessen voran. Kosten-Nutzen-Aspekte wägen Sie vor Entschei-
dungen sorgfältig ab. Auch unter Arbeits- und Zeitdruck arbeiten
Sie ruhig sowie effizient, erkennen rasch die wesentlichen Elemente
und sind bestrebt, die Qualität der Dienstleistungen und Pro-
dukte ständig zu verbessern. In der Regel arbeiten Sie von Montag
bis Freitag von 6.15 bis 15.30 Uhr, sind jedoch auch bei Spezialan-
lässen am Wochenende flexibel und einsatzbereit.

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 Personalwesen, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZfV-Unternehmungen

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

Zur Neueröffnung im April 2011 suchen wir

CHEF DE BAR m/w

STV. GOUVERNANTE m/w

SERVICE MITARBEITER m/w

Stellenantritt per 15. März 2011

Mehr Infos und weitere Jobangebote auf www.hotel-belvoir.ch

Belvoir HOTEL

Das Hotel mit Seeblick für Mitarbeiter mit Weitblick.
Hotel Belvoir, Säumerstrasse 37, 8803 Rüschlikon
Telefon +41 44 723 83 83, info@hotel-belvoir.ch

x-TRA

Die X-TRA Production AG ist ein führendes Unternehmen in der schweizeri-
schen Unterhaltungs- & Gastronomieszene und betreibt das Veranstaltungs-
lokal X-TRA in Zürich. Einer vielschichtigen Kundschaft bieten wir unver-
gessliche Erlebnisse in den Bereichen Partys, Konzerte, Firmen-Events und
Gastronomie sowie Hotellerie an.

Zur Ergänzung unseres jungen Hotel-Teams suchen wir per 1. April 2011
eine

Frontoffice-Réceptionistin 100%

Anforderungen:

- Sie sind weiblich, zwischen 22 und 30 Jahre alt und haben bereits Berufs-
erfahrung am Hotelempfang.
- Sie besitzen Kenntnisse des Fidelio- sowie der MS-Office-Programme.
- Sie sind eine freundliche, ruhige Persönlichkeit und verlieren auch in
hektischen Zeiten nicht den Überblick.
- Ein stilsicheres Deutsch, gute Englisch-Kenntnisse in Wort und Schrift und
wenn möglich weitere Fremdsprachen-Kenntnisse zeichnen Sie aus.
- Sie stellen sich gerne neuen Herausforderungen, sind flexibel und
gästeorientiert.

Unsere Réception ist 24 Stunden, 7 Tage die Woche besetzt. Sie werden
dementsprechend sowohl im Früh- wie auch Spätdienst und an Wochen-
enden eingesetzt werden.

Wir bieten eine spannende und anspruchsvolle Aufgabe in einem interessan-
ten Umfeld sowie attraktive Anstellungsbedingungen. Wenn Sie diese Stelle
ansprechen, freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per
Post oder Mail an:

X-TRA Production AG, Mitarbeiteradministration, Limmatstrasse 118, Post-
fach, 8031 Zürich | www.x-tra.ch; Mail: jobs@x-tra.ch



Das Kurhaus Bergün ist eine einzigartige und unkomplizierte Mischung aus
Hotel, Familien-Ferienwohnungen, Restaurant, Showküche, Hochzeits- und
sonstige Bankette, Veranstaltungen und Zeitreise; kurzum eine authentische
Jugendstil-Erlebniswelt im Albulatal.

Als Ergänzung zu unserem jungen und dynamischen Team suchen wir per
sofort oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef/Alleinkoch in Jahresstelle

Bist Du bereit, die Zukunft dieser historischen Perle mitzuprägen und zu
gestalten? Wir freuen uns auf Deine schriftliche Bewerbung.

Maya & Christof Steiner

KURHAUSBERGÜN

Kurhaus Bergün AG, 7482 Bergün
www.kurhausberguen.ch
info@kurhausberguen.ch
T: +41 (0)81 407 22 22

**Seehotel Rigi-Royal****WIR SUCHEN - SIE MELDEN SICH**

Seehotel Rigi-Royal, 6405 Immenseee bei Luzern / Zentralschweiz
70-Betten-Hotel, direkt am See
Renommierte Küche

Jungkoch in kleine Brigade**Réceptionistin** mit etwas Erfahrung und Fremdsprachen.**Zimmerfrau** mit Erfahrung**Servicefachangestellte** A-la-Carte Bedienung
Englisch erforderlich

Wir erwarten Ihre Bewerbung und freuen uns
Etsy Ruckstuh 041 850 31 31

11380-5017



Am idyllischen Wiler Stadtweier befindet sich das **RISTANTE LAGHETTO**. Gebohne Gastronomiekultur mit italienischen und internationalen Speisen sowie Holzofenpizzas.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir kompetente und kreative Mitarbeiter:

Küchenchef Stv. mit Führungsqualitäten für unsere anspruchsvolle Gastronomie.

Koch Sie sind auf allen Posten einsetzbar und haben Interesse, sich kulinarisch zu entfalten?

Serviceangestellte (w)

Sind Sie eine aufgeweckte, motivierte Gastgeberin und lassen die Gäste die Freude an Ihrem Beruf spüren und haben eine solide Berufserfahrung?

Wir bieten moderne Infrastruktur am Arbeitsplatz, geregelte Arbeitszeiten und zeitgemäss Eröffnung.

Haben wir Ihre Neugier geweckt und möchten Sie mehr über unseren Betrieb erfahren, dann zögern Sie nicht, sich bei uns schriftlich zu bewerben.

NOKI GASTRO GmbH, Weierstrasse 10, 9500 Wil
E-Mail: info@laghetto.ch www.laghetto.ch, Fax 071 920 15 17

Zürich, Tel. 058 201 45 30
oerlikon@ch.randstad.comBern, Tel. 058 201 42 00
bern@ch.randstad.comBasel, Tel. 058 201 41 00
basel@ch.randstad.comGenève, Tel. 058 201 49 00
geneve@ch.randstad.comLausanne, Tel. 058 201 48 00
lausanne@ch.randstad.com

11169-5075

Jobs à la carte

In gepflegten, lebhaften Betrieb suchen wir nach Vereinbarung

Erfahrene Servicefach-Angestellte (m/w) 50-100%
Sommersonn und Jahresstelle

Sie besitzen Teamgeist, arbeiten gerne selbstständig,
Sie sind freundlich, flexibel, deutschsprachig und sind mit
Freude und Engagement dabei!

JA?

Dann freuen wir uns sehr, Sie bald kennenzulernen zu dürfen!
Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto richten Sie bitte an:

Restaurant Bad-Stübeli, Badstrasse 52,
5116 Schinznach-Bad AG
056 443 24 43
www.bad-stuebeli.ch

11175-5001

Mit Sicherheit gehört unser Auftraggeber zu den leistungsfähigsten Unternehmen überhaupt, wenn es darum geht, den Gastronomen dabei zu unterstützen, die Stärken der italienischen Weinwelt für sein Geschäft zu nutzen. Hochspezialisiert, seit Jahrzehnten im Markt eingeführt, ein einzigartiges Sortiment italienischer Meisterweine.

Der Verkäufer und Kundenberater, der heute die Kunden der Zentral- und Nordwestschweiz betreut, möchte sich schrittweise pensionieren lassen. Deshalb suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen

Gastronomieberater

für dieses Gebiet, eventuell auch für den Raum Zürich. Zu Ihren Aufgaben gehört die Begleitung unserer anspruchsvollen Kunden, die Sie in der Sortimentsgestaltung ebenso wie in sämtlichen Fragen der Weinpräsentation und des Weinverkaufs beraten.

Sie haben eine gewinnende Persönlichkeit, ein überzeugendes Auftreten, Sie lieben die Italiänita und teilen unsere Begeisterung für italienische Weine. Vielleicht kommen Sie aus dem Verkauf, möglicherweise sogar aus der Branche – oder Sie wollen ganz einfach Ihr Wein-Hobby zu Ihrem Beruf machen. Sie sind es gewohnt, selbstständig zu arbeiten und können sich für eine Sache, die Sie begeistert, voll und ganz engagieren.

Schön wäre es, wenn Sie ein bisschen Italienisch sprechen und, was das Essen anbetrifft, zu den Geniessern dieser Welt gehören. Ist das so? Rufen Sie uns an oder schicken Sie uns Ihre Unterlagen.

persens

Der Weg zur Einzigartigkeit.

perSens AG
Otto Belz
Felsenstrasse 88, 9000 St. Gallen
T 071 228 45 45
otto.belz@persens.com

HOTEL CHESA RANDOLINA

Für unser sehr persönlich geführtes *** Hotel mit 68 Betten an absolut schöner Lage am Silsersee suchen wir ab Juni 2011 die folgenden, qualifizierten Mitarbeiter:

BETRIEBSASSISTENTIN/TOURNANTE

für die Bereiche Réception/Bar/Kaminhalle
deutschsprachig, mit Erfahrung

SERVICEFACH-MITARBEITER/IN

deutschsprachig

KOCH (Commis oder Chef de partie)

Wenn Sie an einer längerfristigen Anstellung bei sehr attraktiven Bedingungen und Arbeitszeiten interessiert sind, senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto zu, oder rufen Sie uns einfach an:

Tomas Courtin, Hotel Chesa Randolina,
7515 Sils-Baselgia, Tel. 081-838 54 54
E-Mail: hotel@randolina.ch

Internet: www.randolina.ch

11175-5001

Suchen Sie den aussergewöhnlichen Arbeitsplatz? Mit täglichem, einzigartigem Ausblick auf die Alpen des Berner Oberlands, zum Beispiel auf Eiger, Mönch und Jungfrau? Für unser klassisches Berghotel auf 2'266 m ü. M. auf dem Grat des Brienzer Rothorns im Berner Oberland gebaut, suchen wir für unseren gepflegten Service auf die kommende Saison (ab 4. Juni – 23. Oktober 2011)

- Koch/Köchin (gelernt)*
- Chef de Service*
- Service(fach)angestellte(r)*
- Receptionist(in)*
- Sous Chef*

* Nur Personal mit abgeschlossener Berufslehre und/oder Erfahrung

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an folgende Adresse:
Brienzer Rothorn Bahn AG, Hotel Rothorn Kulm Ref. PHRK
Postfach, 3855 Brienzer Rothorn

Für telefonische Auskünfte bitte 041 488 14 20
Familie Bieri, Gastgeber Hotel Rothorn



11146-5002

Ferienlandschaft mit gutem Arbeitsklima.**Brigels**
Surseva

Für unser Restaurant mit gutbürgerlicher Küche suchen wir auf den 1. März 2011 oder nach Vereinbarung jüngere

Servicemitarbeiterin

auch Teilzeit möglich.
Sie haben gute Deutsch- und Französischkenntnisse, mit Charme und Kompetenz gewinnen Sie einheimische wie auch ausländische Gäste, dann melden Sie sich.

Kurt Laubscher, Rest. Jäger
Hauptgasse 47, 3280 Murten
026 670 22 20

11074-5001

Die Bergbahnen Brigels-Waltensburg-Andiast AG betreiben im Skigebiet 7 Gastronomiebetriebe, im Sommer 3 Betriebe inkl. Golfrestaurant. Geplant ist die Übernahme der betrieblichen Leitung des projektierten Ressorts in Breil/Brigels.

Für die Führung unserer Gastronomiebetriebe suchen wir einen/eine

Bereichsleiter/-in Gastronomie

Stellenantritt 1. August 2011

Wir offerieren eine anspruchsvolle, attraktive Arbeitsstelle. Sie beaufsichtigen und koordinieren die jeweiligen Gastronomiebetriebe und führen selbst einen Betrieb.

Sie koordinieren mit den jeweiligen Geranten/Bereichsleitern den Wareneinkauf, die Personaleinstellung und -planung, Events und Gästebetreuung.

Wir suchen für diese spannende und abwechslungsreiche Tätigkeit eine motivierte Persönlichkeit, die es schätzt, selbstständig und verantwortungsvoll zu Arbeiten, Gastro- und Führungserfahrung mitbringt und bereit ist, sich für die Unternehmung einzusetzen und neue Ideen einzubringen.

Sie verfügen über die nötige Ausbildung in der Gastronomie und Hotellerie und freuen sich, ihren Bereich in einem kompetenten Führungsteam unserer Unternehmung zu vertreten.

Auf Sie warten ein dynamisches und gut eingespieltes Team und eine berufliche Herausforderung mit verschiedenen Entwicklungsmöglichkeiten. Wenn Sie an einem langfristigen Engagement interessiert sind und sich der Herausforderung stellen möchten, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Bitte senden Sie uns Ihre vollständige Bewerbung bis Ende Februar 2011 an folgende Adresse:

Bergbahnen Brigels-Waltensburg-Andiast AG
z.H. Herr Marcus Hasler, Direktor
Casa Quader, 7165 Breil/Brigels
Tel. 081 941 16 12; direktion@brigels.ch

OS DE BBE 24 12. 2010 10.12.2010

graubünden

11131-5001

City Weissenstein***

Das moderne und fortschrittliche Business-Stadthotel im Herzen der Stadt St. Gallen mit 22 individuell gestalteten Gästezimmern und 13 Appartements sucht herzliche, aufgestellte, junge

Réceptionistin

wenn möglich mit kaufmännischer Grundausbildung. Gute Fremdsprachenkenntnisse sind selbstverständlich.

Sie arbeiten exakt, schnell und zuverlässig. Auch in Stresssituationen behalten Sie einen kühlen Kopf. Sie sind loyal und hilfsbereit. Der Umgang mit Gästen bereitet Ihnen Freude.

Sie haben bereits erste Erfahrungen im Beruf gesammelt und kennen vorzugsweise bereits das Fidelio-Front-Office-System.

Sie fühlen sich anggesprochen und sind an dieser Position interessiert? Ein junges, aufgestelltes Team erwartet Sie. Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Frau Ursula Frei, Hotel City Weissenstein, Davidstrasse 22-24, 9000 St. Gallen
info@cityweissenstein.ch, www.cityweissenstein.ch

11134-5001



Management und Service AG

Wir sind der Housekeeping-Profi für anspruchsvolle Hotels.

Zur Verstärkung unserer Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiterinnen:

- **Hauswirtschaftsleiter/in Zürich**
- **Gouvernante Zürich**
- **Gouvernante Basel**
- **Gouvernante Solothurn**
- **Gouvernante Bern**
- **Gouvernante Luzern**

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung.

CRS Management und Service AG
Thurgauerstrasse 111
8152 Glattbrugg

doris.cassier@crsms.ch

11141-5001

Ein Betrieb der Gamag Management AG - www.gamag.ch



Die Pizzeria Trocadero liegt im Zentrum von Bad Ragaz im idyllischen Heidiland. Ob drinnen oder draussen - das Trocadero bietet jedem Gast ein angenehmes Ambiente.

Zur Ergänzung unseres aufgestellten Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Jungkoch m/w (18 - 30-jährig)

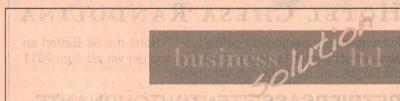
Servicemitarbeiter/in (18 - 40-jährig)

Für die vielseitige und abwechslungsreiche Tätigkeit haben Sie eine fachbezogene Ausbildung und sprechen gut Deutsch. Italienischkenntnisse sind von Vorteil. Sie sind teamfähig, flexibel und behalten auch in hektischen Zeiten den Überblick und einen kühlen Kopf.

Auf Ihre Bewerbung freut sich Herr Severino Ocelli, Geschäftsführer.

Sarganserstrasse 43 Tel. +41 (0)81 302 22 88 info@trocadero-ragaz.ch
CH-7310 Bad Ragaz Fax +41 (0)81 302 22 80 www.trocadero-ragaz.ch

11154-5869



Wir erarbeiten für unsere Kunden und Partner massgeschneiderte praxisnahe Treuhand Dienstleistungen im KMU, Hotel- und Gastronomiebereich, verbunden mit einer umfassenden und persönlichen Beratung.

Unser Büro ist 7/7 Tage besetzt.

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

Sachbearbeiter/in (50 - 100 %) Teilzeit/Vollzeit

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören:

- Telefonist, Kundenbetreuung per Telefon und E-Mail
- Mithilfe Debitoren- und Kreditkontrollbuchhaltung / Kassenbuch
- Allgemeine Administrationsarbeiten

Ihr Profil:

- Kaufmännische Grundausbildung oder gleichwertige Ausbildung (vorzugsweise in der Hotellerie/Gastronomie)
- Gute Informatikkenntnisse (Word, Excel, Outlook, Sesam)
- Selbstständige, exakte Arbeitsweise
- Kommunikativ, teamorientiert, flexibel

Fühlen Sie sich angesprochen so freuen wir uns auf Ihr vollständiges, schriftliches Bewerbungsdossier mit Foto an:

Business Solution GmbH, Herr Stefan Hunziker, Romontweg 14, 2542 Pieterlen, e-mail: info@busos.ch, www.busos.ch
Telefon 058 680 34 00 Fax 058 680 34 10

11096-5872



...und Sie haben uns gerade noch gefehlt

Die Kartause Ittingen zählt zu den führenden Seminar- und Kulturzentren der Schweiz. Unseren Gästen stehen ein Hotel mit 68 Zimmern, ein Restaurant und Bankettbereich mit fast 1'000 Plätzen und über 20 Kursräumen mit bis zu 450 Plätzen zur Verfügung. In einzigartiger historischer Umgebung bieten wir einen unvergleichlichen Rahmen für vielfältige gesellschaftliche und kulturelle Anlässe.

Haben Sie Lust, in diesem reizvollen Umfeld zu unserem Team zu gehören? Wir bieten Fest- oder Saisonstellen mit sehr attraktiven Anstellungsbedingungen an.

Chef de Service/Stv. Restaurationsleiter

Seminar- und Eventkoordinatoren

Restaurantfachleute

Köche

Begleiter von Anlässen

Küchenhilfen

Aushilfen Service und Etage/Lingerie

Weitere Informationen über unseren faszinierenden Betrieb und detaillierte Stellenangebote finden Sie unter www.kartause.ch.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

Stiftung Kartause Ittingen
Karin Bühlmann, Personalassistentin
CH 8532 Warth
Telefon +41 52 748 44 11
karin.buehlmann@kartause.ch

www.kartause.ch

11154-5869

Unsere Catering-Firma betreut die attraktiven Dreiseen-Aare- und Eventschiffahrt der BSG Flotte, sowie die Brasserie Joran in Biel am See. Für die Saison 11 (ab April oder nach Übereinkunft bis Oktober) bieten wir folgende abwechslungsreiche Voll- oder Teilzeitstellen:

**Teamleiterin / Chef de service
Köche / Servicemitarbeiterinnen / Kellner
Hilfskräfte für Küche und Reinigung**

BIELERSEE Bielersee-Gastro AG
Gastro Lac de Bielne SA
gastro

Joran
RESTAURANT DU PORT

Bielersee-Gastro AG, Barbara Stähli, Badhausstr. 1a, 2501 Biel / 032 329 88 22 / www.bielersee.ch.
Oder per E-Mail an: gastro@bielersee.ch

11154-5869

Restaurant Bar Neumühle in Baar

Das Restaurant Neumühle mit integrierter Bar ist ein beliebter Treffpunkt für ein gut gemischtes Publikum von Jung- bis Junggebliebenen.

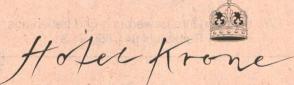
Wir suchen nach Vereinbarung zuverlässige und kommunikative Persönlichkeit als

Chef de Bar/Teamleiter Service

mit entsprechender Ausbildung in der Gastronomie. Sie sind deutschsprachig, legen Wert auf ein gepflegtes Auftreten und die Gastronomie ist Ihre Leidenschaft, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Mawag Restaurations GmbH
Restaurant Neumühle
Bahnhofstrasse 9, 6340 Baar, Telefon 041 760 85 85

11159-5867



Wir sind ein aussergewöhnliches Familienunternehmen, das sich hohe Ziele zugunsten des Gastes (16 Pt. Gault Millau, Jeunes Restaurateurs d'Europe, Grandes Tables) und der Mitarbeiter gesetzt hat.

Wir bieten Ihnen ein Engagement als

- Chef de partie commis de cuisine

Als **Requisiten** stellen wir Ihnen ein topmotiviertes Team und eine wunderschöne Kleinküche mit einem anspruchsvollen und dankbaren Publikum.

Spricht aus Ihren Augen die **Faszination** für die Gastronomie? Möchten Sie mit viel **Begeisterung** und Einsatz unser anspruchsvolles Publikum verwöhnen? Können Sie sich eine Bühnenrolle mit Schwerpunkt in einem Gourmetrestaurant vorstellen?

... dann freuen wir uns sehr, Sie bei einem persönlichen Gespräch kennenzulernen.

Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen. Gute Mitarbeiter stehen hinter unserem Erfolg!

Hotel Krone

Monika Jans und Thomas Huber, 8816 Sihlbrugg-Hirzel
(20 Minuten von Zürich und Luzern)
044 729 83 33 / 079 739 84 58
www.krone-sihlbrugg.ch

11152-5867



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

Für unser

Sorell Hotel Krone

Marktgasse 49, 8401 Winterthur

suchen wir per 01. März 2011 eine/n

Réceptionist/in

Ihre **Aufgabe**: Sie betreuen unsere Gäste beim Check-in und Check-out selbstständig, bedienen die Telefonanlage und bearbeiten die eingehenden Reservationen mit dem Fidelio-Reservierungsprogramm. Zudem sind Sie für diverse Korrespondenz in Deutsch, Englisch und Französisch sowie für die Tagesabschlüsse und Re-Staurantabrechnungen zuständig.

Ihr **Profil**: Sie sind eine frontorientierte und sprachgewandte Persönlichkeit mit guten Deutsch- und Englischkenntnissen sowie von Vorteil Französisch- und Italienischkenntnissen. Sie haben eine Ausbildung im Hotelfach abgeschlossen und bereits Erfahrung an der Réception gesammelt. Sie setzen vorgegebene Qualitätssäkten konsequent um und bleiben auch in schwierigen Situationen ruhig und besonnen. Sie zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft, packen neue Aufgaben mit Elan an und begeistern das Gegenüber bei passender Gelegenheit mit Zusatzleistungen. In der Regel arbeiten Sie an 5 Tagen zwischen Montag und Sonntag in drei Schichten entweder von 06.30 - 15.30 Uhr, 08.00 - 18.00 Uhr oder von 14.00 - 22.30 Uhr.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauri, Leiterin Personalwesen, senden.

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

Sorell Hotels Switzerland

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

11147-5865

Kloster Kappel
Seminarhotel und Bildungshaus

Das erfolgreiche Seminarhotel ist ein Ort der Begegnung und des Austauschs, des Lernens und der Inspiration. Es wird von der evangelisch-reformierten Landeskirche des Kantons Zürich getragen. Im ehemaligen Zisterzienserkloster im Dreieck Zürich – Luzern – Zug gelegen, finden inmitten von Natur und Ruhe Firmenseminare, theologische Weiterbildungen und Bankette statt.

Wir suchen per 01. April 2011 oder nach Vereinbarung einen fachlich, fundierten

Sous Chef 100%

Ihr Aufgabengebiet umfasst die saisonale und regionale Angebotsgestaltung nach biologischen Grundsätzen und wirtschaftlichen Aspekten. Als Sous Chef unterstützen Sie hauptsächlich unseren Küchenchef und vertreten ihn bei seiner Abwesenheit. Sie sind flexibel, belastbar, ideenreich und überzeugen durch sicheres und zuverkommendes Auftreten. Dank Ihrem Organisationstalent sowie Ihren guten Kommunikationsfähigkeiten sind Sie motiviert, unsere anspruchsvollen Gästen immer wieder neu zu begeistern. Abends besteht keine öffentliche Verkehrsanbindung.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, freuen wir uns, auf Ihre vollständige Bewerbungsunterlagen mit Foto bis 23. Februar 2011: Kloster Kappel, Jürgen Barth, Geschäftsführer, 8926 Kappel am Albis

AMERICAN BAR & RESTAURANT



Neueröffnung
jetzt auch in Chur ab ca. Anfang/Mitte April 2011

das trendige American Restaurant
Stars & Stripes

Wir suchen „Dich“
als Servicemitarbeiterin
Du bringst Erfahrung mit
und bist schon längere Zeit im Speiservice tätig
und hast auch Erfahrung an der Bar gesammelt
dann bist du genau die richtige

Du kannst in Teilzeit, Festanstellung
oder im Stundlohn in diesem
unkomplizierten Konzept
dein „Können und deinen Charme“
spielen lassen.

Wir bieten ein interessante,
vielseitige Arbeit in einem jungen Team.

Melde dich unter
Tel. 081 252 30 13
oder per E-Mail
masti@tresamigos.ch
es geht auch per Post
Restaurant Tres Amigos
Ueli Mast
Bahnhofplatz 1
7000 Chur

UPTOWN ZUG

Arbeiten mit besten Aussichten.

Im Juli 2011 eröffnen wir die Restaurants UPTOWN und SKY LOUNGE in Zug. Wir bieten modernste Arbeitsplätze im neusten Gastronomie-Betrieb der Zentralschweiz.

Sind Sie dabei in unseren Betrieben mit bester Aussicht?

- **Küchenchef**, der ein fanatischer Koch ist (auch geeignet für einen ambitionierten Sous Chef)

- **Barkeeper**, welche die besten Cocktails drauf haben

Interessierte deutschsprachige Bewerber senden Ihre Unterlagen mit Foto an:

Uptown Gastro AG
Postfach, Neugasse 14, 6342 Baar
oder per Mail an: ugag@baumag.ch

11353-5907

Hotelfinden!



www.swisshotels.com

Auch unterwegs:

hotellerieuisse
Swiss Hotel Association



Direkt am Brienzsee

ISETWALD

bei Interlaken

Für unser Team 2011
suchen wir noch junge,
aufgestellte Berufsleute

Eintritt per sofort oder
nach Vereinbarung

Service (deutschsprachig)

Serviceangestellte (m/w)

SEFA / REFA / GAFA (m/w)

Serviceaushilfen (m/w)

Praktikant (m/w)

Buffetmitarbeiter (m/w)

Lehrling (m/w)

Küche

Sous Chef (m/w)

Chef de Partie (m/w)

Commis (m/w)

Hilfskoch (m/w)

Praktikant (m/w)

Lehrling (m/w)

Office Mitarbeiter (m/w)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche
Bewerbung mit Foto!

Hotel Chalet Du Lac

Sascha Abegglen

3807 Isetwald

Postfach

Tel. 033 845 84 58

Mail: abegglen@duac-iseltwald.ch

11353-5902



Zur Erweiterung unseres Sales Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung für
ZÜRICH und GRAUBÜNDEN eine/n talentierte/n und unternehmerische/n

Regional Account Manager(in)

Im Bereich HORECA, Grossisten und Convenience/MT Support

Es erwartet Sie ein spannendes Aufgabengebiet:

- Eigenverantwortliches Steuern und Managen der regionalen Kundenbeziehungen
- Initiieren, Planen und Umsetzen der Kundenkontakte und profitabler Kundenentwicklungspläne für ein nachhaltiges Wachstum
- Laufende Analyse, Aufdecken weiterer Potentiale und selektive Aquisition
- Enge Teamarbeit insbesondere auch mit dem nationalen KAM, Marketing, Finance und Supply Chain

Damit sind Sie bei uns richtig:

- Wir verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung und besitzen erste, nachweislich erfolgreiche Erfahrungen im Verkauf - bevorzugt im Bereich FMCG.
- Sie sind sehr ambitioniert, kreativ, lösungsorientiert, können autonom und dennoch im Team arbeiten, sind entscheidungsfreudig und verantwortlich.
- Sie sind eine sehr konkretfreudige, beziehungs- und kommunikationsstarke Persönlichkeit im Einklang mit unserer Evian Markenpositionierung „LIVE YOUNG“. Dementsprechend wissen Sie, was in Ihrer Stadt im Bereich HORECA sowie sportlich & kulturell „abgeht“.
- Sie wohnen in Zürich, kommunizieren stilsicher in Deutsch, und Französisch als Unternehmenssprache ist für Sie kein Fremdwort.

Sie reizt die Herausforderung Ihr Talent an Märken mit viel Wachstumspotential zu beweisen. Dann sollten wir uns kennenlernen - senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen mit Lichtbild, CV, Arbeitszeugnissen an:
jobs@evian.ch Stichwort: RAM Zürich/Graubünden

11146-5864

11146-5864

11146-5864

11146-5864

11146-5864

11146-5864

11146-5864

11146-5864



Die JOWA AG ist ein modernes Unternehmen der Migros, das hochwertige Brot- und Backwaren sowie Teigwaren herstellt. Für unser Verkaufsgebiet Schweiz ausserhalb des Migros-Kanals suchen wir für die **Region Innerschweiz/AG/SO** eine engagierte, kundenorientierte, jüngere Persönlichkeit als

Aussendienstmitarbeiter Gebiet Zentralschweiz (m/w)

Ihre Aufgaben

Ihre Kunden sind aus der Gastronomie und dem Food-Service. Der Vertrieb erfolgt über unsere nationalen und regionalen Grosshändler und Depositäre. Sie unterstützen unser Verkaufsteam bei der Gewinnung von neuen Kunden und bei der Beratung und Betreuung unserer bestehenden Kundschaft. Nebst der Akquisition und Betreuung von Kunden, gehören auch die Planung der Umsätze und Ergebnisse Ihres Kundenkreises pro Produktgruppe (tiefgekühlte Backwaren, Trockenleigwaren, Frischteige, Reis und Ice-Cream) sowie das Führen der Kundendatenbank zu Ihren Aufgaben.

Ihr Profil

Als Verkaufsprofi überzeugen Sie durch Ihr ausgeprägtes Verkaufsstil, Ihr gewinnendes Auftreten und Ihr abschluss- und kundenorientiertes Denken und Handeln. Wir wenden uns an einen Kenner der Gastronomie- und Food-Service-Branche, mit Schwerpunkt Region Innerschweiz und mit ausgewiesener Fachkompetenz im Verkauf von Lebensmittelprodukten. Sie verfügen neben einer Grundausbildung im Gastronomie- oder Lebensmittelbereich über einige erfolgreiche Jahre Verkaufserfahrungen im Aussendienst. Um Ihr Gebiet optimal zu betreuen haben Sie Ihren Wohnsitz vorzugsweise in der von Ihnen betreuten Region, z.B. im Umkreis von Luzern/Zug. Ihre Muttersprache ist (Schweizer)Deutsch.

Interessiert Sie diese spannende Herausforderung?
Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung.

JOWA AG

Kathrin Siegenthaler, Postfach, 8603 Scherzenbach
jobs-RBZH@jowa.ch, www.jowa.ch



... für gesunde und
motivierte
Mitarbeitende

11175-5879

Gastronomie in der swissporarena



weitere Jobs unter www.migros.ch

Die Migros Luzern wird ab Sommer 2011 exklusiver Caterer sämtlicher Gastronomie-Dienstleistungen für alle Veranstaltungen in der neuen swissporarena. Rund 800 VIP-Gäste lassen sich an den Fussballspielen durch den Catering Services verwöhnen.

Für die Zubereitung der kulinarischen Köstlichkeiten sowie die Bedienung der VIP-Gäste an den Fussballspielen und/oder an Bankettanlässen suchen wir kundenorientierte und selbständige Persönlichkeiten.

Koch/Kochin (Teil- und Vollzeit)

Als Koch/Kochin verwöhnen Sie unsere Gäste kulinarisch.

Servicemitarbeiter/in (Teil- und Vollzeit)

Sie sind verantwortlich für die professionelle Bedienung und Betreuung unserer Kunden an den Fussballspielen und/oder an Bankettanlässen.

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



CATERING SERVICES

11346-5888

11346-5888



ochsenlenzburg

♥ -lich willkommen im OCHSEN....

Hier wird Gastfreundschaft zelebriert, werden neue Ideen verwirklicht und auch Traditionen gepflegt.....

Haben Sie Lust in einem jungen, motivierten Team mitzuwirken?

Ab sofort haben wir folgenden Mitarbeitern /innen eine interessante Anstellung zu bieten:

- Chef de Partie Saucier „Sous Chef“**
- Direktionssekretärin 50%**
- Servicemitarbeiter „à la carte“**

Wollen Sie mehr über unseren vielseitigen Betrieb oder Ihre zukünftige Stelle erfahren?

www.ochsen-lenzburg.ch

Madeleine und Chris Schatzmann freuen sich auf Ihre schriftliche Bewerbung und Sie persönlich zu kennen zu lernen!

Bis bald.....

burghaldenstrasse 33 / 5600 Lenzburg / info@ochsen-lenzburg.ch / 062 886 40 80



Zur Erweiterung unseres Sales Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung für

ZÜRICH und GRAUBÜNDEN eine/n talentierte/n und unternehmerische/n

Regional Account Manager(in)

Im Bereich HORECA, Grossisten und Convenience/MT Support

Es erwartet Sie ein spannendes Aufgabengebiet:

- Eigenverantwortliches Steuern und Managen der regionalen Kundenbeziehungen
- Initiieren, Planen und Umsetzen der Kundenkontakte und profitabler Kundenentwicklungspläne für ein nachhaltiges Wachstum
- Laufende Analyse, Aufdecken weiterer Potentiale und selektive Aquisition
- Enge Teamarbeit insbesondere auch mit dem nationalen KAM, Marketing, Finance und Supply Chain

Damit sind Sie bei uns richtig:

- Wir verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung und besitzen erste, nachweislich erfolgreiche Erfahrungen im Verkauf - bevorzugt im Bereich FMCG.
- Sie sind sehr ambitioniert, kreativ, lösungsorientiert, können autonom und dennoch im Team arbeiten, sind entscheidungsfreudig und verantwortlich.
- Sie sind eine sehr konkretfreudige, beziehungs- und kommunikationsstarke Persönlichkeit im Einklang mit unserer Evian Markenpositionierung „LIVE YOUNG“. Dementsprechend wissen Sie, was in Ihrer Stadt im Bereich HORECA sowie sportlich & kulturell „abgeht“.
- Sie wohnen in Zürich, kommunizieren stilsicher in Deutsch, und Französisch als Unternehmenssprache ist für Sie kein Fremdwort.

Sie reizt die Herausforderung Ihr Talent an Märken mit viel Wachstumspotential zu beweisen. Dann sollten wir uns kennenlernen - senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen mit Lichtbild, CV, Arbeitszeugnissen an: jobs@evian.ch Stichwort: RAM Zürich/Graubünden

11146-5864

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

hoteljob.ch

Finden Sie Ihren
Traumjob
mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!



Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Gouvernante	Region Bern	J24536
Betriebsassistent/in	Region Zürich	J24648
Betriebsleiter	Region Bern	J24654
Geschäftsführer/in	Region Zürich	J24647
Bereichsführer Catering	Region Bern	J24529
Teamleiter Gastronomie	Region Bern	J24540
Geschäftsführer/-in	Region Zentralschweiz	J24338
Leiter Gastronomie	Region Bern	J24525

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Mitarbeiter HR	Region Bern	J24353
Sales Representative	Region Ostschweiz	J24565
Sachbearbeiter Buchhaltung	Region Bern	J24352
Junior HR Manager	Region Zürich	J24662
Sales & Marketing Executive	Region Graubünden	J24574
Tabak-Promoter/innen ZH/SG	Region Zürich	J24564
Developmentmanager Gastronomie Prozesse	Region Basel	J24390
Sales Manager/in	Region Graubünden	J24610
Sales Manager/in	Region Mittelland (SO,AG)	J24608
Junior Human Resources Manager	Region Zürich	J24658
Bankettkoordinatorin	Region Zürich	J24547
Mitarbeiter/in Controlling & Administration	Region Zürich	J24661
Promotion- & Event-Manager	ganze Schweiz	J24622
Leiter/in Verkauf Seminare, Bankette und Events	Region Mittelland (SO,AG)	J24667
Sales & Marketing Praktikant/in	Region Zürich	J24598

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
3. Concierge / Logentournant	Region Graubünden	J24568
Night Manager	Region Bern	J24333
Receptionist	Region Graubünden	J24573
ReservationssekretärIn D/E	Region Zürich	J24594
Front Office Mitarbeiter	Region Bern	J24332
Receptionistin	Region Zürich	J24548
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich	J24597
1. Receptionistin	Region Zentralschweiz	J24645
Assistant Front Office Manager	Region Bern	J24323
Shift Leader Front Office	Region Bern	J24329
Rezeptionist/in (England - Region Dorset)	International	J24370
Nachtpartner Aushilfe 20 - 40%	Region Zürich	J24643
Night Auditor (m) Bereich Front Office	Region Graubünden	J24572
Receptionist/-in / Empfangsmitarbeiter/-in	Region Bern	J24617
Chef de réception	Region Bern	J24523
Réceptionist	Region Bern	J24526
Rezeptionist/in (England - Region Cotswolds)	International	J24379
Réceptionist	Region Mittelland (SO,AG)	J24533
Nachtpartner (ca. 40%)	Region Zürich	J24506
Réceptionist/in	Region Zürich	J24505
Rezeptionist/in	Tessin	J24315
Mitarbeiter/in Reservation	Region Zentralschweiz	J24560
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J24515
Nacht-Concierge	Region Ostschweiz	J24401
Réceptionistin	Region Bern	J24578
Concierge	Region Bern	J24336
2. Front Office Manager/in	Region Freiburg	J24629
Praktikant/in Rezeption & Reservation	Tessin	J24316
Rezeptionist/in	Region Bern	J24601
Réceptionist/in	Tessin	J24519
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J24633
Receptionist (m,CH)	Region Zürich	J24652
Chef de reception	Region Oberwallis	J24520
Reservationsmitarbeiter/in	Region Oberwallis	J24634
Chasseur	Region Bern	J24337
Chef Concierge	Region Bern	J24335
Supervisor Reservations/Groups & Events	Region Graubünden	J24575

&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Meeting & Event Coordinator	Region Zentralschweiz	J24368
Serviceaushilfen	Region Basel	J24510
Aushilfsmitarbeiter als Koch/ Pâtissier/ Konditor	Region Zürich	J24562
Mitarbeiter/in Sport & Spiel mit Kinderhort	Region Zentralschweiz	J24514
Bankett & Convention Coordinator	Region Bern	J24345
Catering Manager	Region Zürich	J24659
VIP Serviceaushilfe/Hostessen	Region Bern	J24528

&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Serviceaushilfen auf Abruf	Region Bern	J24532
Chef de service Bankett	Region Bern	J24531
Buffetaushilfe	Region Bern	J24537
Leiter/in Bankett	Region Bern	J24367
Director of F&B	Region Zürich	J24321
Teamleiter/in Küche	Region Basel	J24383
Bankett Manager/In	Region Zürich	J24375
Operativen Mitarbeiter Meeting & Event	Region Ostschweiz	J24561

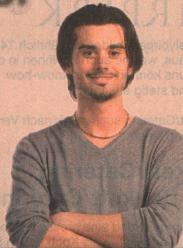
Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Partie / Koch	Region Bern	J24612
Chef de partie	Tessin	J24671
2. Chef pâtissier	Region Oberwallis	J24635
Commis de cuisine	Region Zürich	J24314
Chef de partie	Region Zürich	J24603
Koch für temporäre Einsätze	Region Bern	J24530
Commis de Cuisine / Koch	Region Bern	J24616
Küchenchef	Region Zürich	J24665
Chef patissier	Region Mittelland (SO,AG)	J24609
Commis de Cuisine	Region Zentralschweiz	J24644
Executive Chef	Region Zürich	J24320
Sous Chef	Region Bern	J24542
Privatkoch	Region Bern	J24544
Commis de cuisine	Region Bern	J24543
Chef de partie Entremetier	Region Zürich	J24545
Demi-chef de cuisine	Region Graubünden	J24570
Hilfskoch	Region Zürich	J24330
Chef de partie	Region Bern	J24522
Chef de partie	Region Ostschweiz	J24670
temp Koch für Cateringanlässe	Region Bern	J24521
Diätkoch	Region Basel	J24640
Hilfskoch / Hilfsköchin	Region Zürich	J24508
Chef de Partie	Region Mittelland (SO,AG)	J24600
Commis de Cuisine	Region Bern	J24349
Chef de partie	Region Freiburg	J24625
Officemitarbeiter	Region Bern	J24351
Jungkoch/-koch	Region Zürich	J24618
Chef de Partie	Region Bern	J24350
Chef de partie	Region Zürich	J24549
Sous-chef	Region Freiburg	J24624
Chef Gardemanger	Region Graubünden	J24569
Teamleiter Küche	Region Mittelland (SO,AG)	J24623
Sous Chef	Region Bern	J24348
Sous-chef Junior	Region Zentralschweiz	J24672
Köche, Pizzaiole	Region Bern	J24607
Küchenchef (Tagesstelle)	Region Basel	J24663
Sous-Chef/Koch	Region Bern	J24628
Commis de Cuisine	Region Bern	J24593
Commis de Cuisine	Region Zürich	J24589
Küchenchef	Region Bern	J24655
Jungkoch 80-100%	Region Zürich	J24393
Chef de partie (Irland - Region Wexford)	International	J24517
Chefs de partie	Region Graubünden	J24576
Sous-chef (Irland - Region Wexford)	International	J24516
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J24673
Chef de partie	Region Zürich	J24363
Diätkoch/Koch mit Diäterfahrung	Region Zürich	J24557
Chef de Partie & Jungkoch/-köchin	Region Zürich	J24621
Mediamatiker/in	Region Zentralschweiz	J24511
Hilfskoch / Pizzaiole	Region Zürich	J24364
Sous Chef	Region Bern	J24535
Koch	Region Bern	J24539
Demi-chef de partie	Region Bern	J24377
Chef gardemanger	Region Mittelland (SO,AG)	J24668
Office Mitarbeiter	Region Zürich	J24507
Demi-chef de partie	Region Zürich	J24602

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de bar	Region Zentralschweiz	J24367
Chef de service	Region Bern	J24378
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J24605
ServicemitarbeiterInnen	Region Bern	J24606
Commis de rang / Servicefachangestellte/-er	Region Bern	J24614
Chef de rang / Servicefachangestellte/-er	Region Bern	J24613
Serviceaushilfe	Region Basel	J24319

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

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Mitarbeiter Service Bankett	Region Bern	J24343
Leiter Lobby Bar	Region Bern	J24346
Aushilfen für Bankettservice	Region Bern	J24344
Leiter Bankett	Region Bern	J24342
Mitarbeiter Service Lobby Bar	Region Bern	J24347
Waiter	Region Basel	J24358
Servicemitarbeiter/in	Region Bern	J24527
Verkaufsstellenleiter/in	Region Zürich	J24362
Café Verkäufer/in 60-80%	Region Zürich	J24361
Chef de rang	Region Bern	J24524
Schichtleiter/in	Region Zürich	J24365
Restaurationsleiter/in	Region Bern	J24366
Servicefachangestellte	Region Bern	J24538
Commis de rang (England - Region Dorset)	International	J24369
Chef de rang	Region Bern	J24541
Servicemitarbeiter/in Rôtisserie	Region Zürich	J24371
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J24373
Praktikant/in Restaurantmanagement	Region Zürich	J24374
Chef de rang	Region Zürich	J24546
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J24372
Chef de rang (Sommersaison)	Region Zürich	J24550
Voll- & Teilzeit Servicefachkräfte	Region Zürich	J24619
Voll- & TeilzeitServicefachkräfte	Region Zürich	J24620
Restaurationsfachfrau / -mann	Region Zentralschweiz	J24391
Lehrlinge für den Service	Region Bern	J24356
Chef de brigade	Region Zentralschweiz	J24630
Restaurationsleiter	Region Mittelland (SO,AG)	J24566
Chef de rang	Region Bern	J24631
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J24559
Chef de Bar	Region Bern	J24509
Chef de service	Region Bern	J24632
Maitre de rang	Region Graubünden	J24571
Serviceperle	Region Zentralschweiz	J24577
Chef de bar	Region Bern	J24590
Chef de rang (Ireland - Region Wexford)	International	J24518
Barfachfrau/-mann	Region Bern	J24587
F& B Trainee - Service (Room Service)	Region Zürich	J24588
Commis de Rang	Region Zürich	J24591
Chef de Rang	Region Zürich	J24592
F&B Trainee Service	Region Zürich	J24586
Frühstückshotess(w)	ganze Schweiz	J24627
Chef de service	Region Zürich	J24595
Mitarbeiterin Sportclub	Region Basel	J24596
Servicefachangestellte/-r	ganze Schweiz	J24626
Betriebsleiter/-in Tagesstelle	Region Basel	J24636
Mitarbeiterin Bar	Region Zentralschweiz	J24639
Servicefachangestellte/-r	Region Zürich	J24641
Leiterin Frühstück / Administration 50 - 60%	Region Bern	J24638
Chef de Rang	Region Bern	J24651
Bereichsleiter Verkauf	Region Bern	J24656
Verantwortlicher Take away	Region Bern	J24657
Chef de Rang	Region Zentralschweiz	J24649
Commis de Rang	Region Bern	J24650
Stv. Restaurationsleiterin	Region Bern	J24653
Chef de bar	Region Zürich	J24660
Barmaid	Region Zürich	J24666
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J24669
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J24675
2. Chef de service	Region Zentralschweiz	J24677
Restaurationsleiter/in	Region Zentralschweiz	J24674

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Economatgouvernante	Region Zürich	J24376
Stv. Leiter Technik / Unterhalt	Region Zürich	J24360
Portier / Nachtportier	Region Bern	J24340
Hauswirtschaftsleiter/in	Region Zürich	J24664
Ausbildner/-in Hauswirtschaft	Region Basel	J24637
Reinigungshilfe (ca. 30%)	Region Zürich	J24599
Mitarbeiterin Patientenservice 40%	Region Basel	J24402
Hotelfachfrau	Region Bern	J24615
Florist/in	Region Bern	J24354
Etagenmitarbeiter/in	Region Bern	J24339
Aushilfe Zimmerreinigung (ca. 50-70%)	Region Zürich	J24380

Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Spa Managerin	Region Graubünden	J24359
Kosmetikerin	Tessin	J24317
Wellness Manager/in	Region Graubünden	J24611
Masseur/in	Tessin	J24318

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leiterin Personalabteilung & Administration (ca. 50-60%)	Region Zürich	J24242
Sachbearbeiter/in Einkauf Fleisch	Region Basel	J24392
Mitarbeiter technischer Dienst	Region Bern	J24341
Praktikanten	Region Bern	J24355
Promotor/in für Tabakpromotionen	Region Zürich	J24563
Technischer Leiter	Region Bern	J24357

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1279 Ass.F&B Manager,Event manager,Reception,Marketing,Bar	33 CH	per sofort	D F E DK		
B1739 Chef de Rang	33 SK	per sofort	D E SK		
B329 Chef de service/ Gastgeber	54 AT	per sofort	D F E		
B948 Direktion, Geschäftsführung, Management	54 CH	per sofort	D F E		
B1142 Direktion/ Récéption/Marketing	48 DE	per sofort	D F E JE		
B1752 Empfang, Reception, Houskeeping	28 CH	per sofort	D E		
B1674 F&B Bereich, Service	47 AT	per sofort	D F E DK		
B1632 F&B/Event/Marketing/Direktionsassistent	28 CH	per sofort	D F E DK		
B1368 Kellner	36 CH	per sofort	D I		
B1486 Manager mit Schwerpunkt Marketing, Verkauf, Kommunikation	42 CH	per sofort	D E		
B140 Personal, Geschäftsführung, Verwaltung	45 DE	per sofort	D E		
B1719 Reception/Betreuung von Gruppen/Sonstiges	21 RU	per sofort	D F E RU		
B1574 Rezeptionist oder Back Office	53 CH	per sofort	D F E		
B1736 Reiseleitung / Reception	24 CH	per sofort	D F E PS		
B1725 Rezeption/Administration	43 CH	per sofort	D ES		
B1746 Service	27 GR	per sofort	D E GR		
B1148 Servicefachangestellte	27 CH	per sofort	D F E DK		
B1747 Sous-Chef/ Küchenchef	32 CH	per sofort	D F		
B1753 Tourismus	28 HU	per sofort	D F E		

1 Referenznummer – Numéro des candidats
2 Beruf (gewünschte Position) – Profession (Position souhaitée)
3 Alter – Age

4 Nationalität – Nationalité
5 Eintrittsdatum – Date d'entrée
6 Sprachkenntnisse – Connaissances linguistiques

Stand per 7.2.2011. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerberdossiers finden Sie unter www.hoteljob.ch

Alles über Aus- und Weiterbildung

www.hoteljob.ch

ROMANTIK HOTEL JULEN
ZERMATT

einer der bekanntesten Ferienorte der Alpen bietet für Berg- und Schneegäste begeisterte mit seinen zahlreichen Freizeitaktivitäten den idealen Ort für eine Jahresstelle.

Unser traditionelles 4***-Romantik-Hotel wurde durch herzliche Gastlichkeit und ungewöhnliches Ambiente zur Legende.

Um unsere anspruchsvollen Gäste auch weiterhin hervorragend verwöhnen zu können, suchen wir noch folgende qualifizierte und motivierte Mitarbeiter/innen:

- ab sofort
Servicefachangestellte/r
- und nach Vereinbarung
Chef de Partie
- und ab 1. April 2011
Réceptionistin

jeweils in Jahresstellung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Lebenslauf an folgende Adresse:

Romantik-Hotel Julen
Familie Daniela und Paul Julen
CH-3920 Zermatt
Telefon +41 27 966 76 00
Telefax +41 27 966 76 76
Internet: www.julen.com
E-Mail: info@julen.com

BELVOIRPARK

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 einbringen und stetig erweitern.

Für unsere Abteilung Bankett/Catering suchen wir nach Vereinbarung eine/n:

Chef Bankett/Catering
Chef de partie Bankett/Catering

Sie bringen Ihre Ideen, Teamgeist und eine grosse Portion Liebe zum Kochen mit. Ihre Wanderjahre als Koch haben Sie in guten Betrieben abgeschlossen, sind zwischen 25 und 35 Jahre jung und haben Freude, Ihr Wissen auch an unsere Studierenden weiterzugeben und unsere Gäste auf höchstem Niveau in unserem öffentlichen Restaurant zu verwöhnen.

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

Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF
Herr Marius Casanova
Seestrasse 141
8002 Zürich
044 286 88 69

Wir freuen uns auf Sie!

BRAUHAUS

Aussergewöhnliches Gasthaus mit eigener Brauerei sucht Verstärkung!

Chef de Service
Restaurants-
fachmitarbeiter m/w

Für unseren jungen und lebhaften Betrieb wünschen wir uns einen Teamplayer m/w, welcher freundlich, aufgestellt und belastbar ist, zudem Schweizerdeutsch spricht und mit Herzblut unsere Gäste verwöhnt.

Bist du doch zuverlässiges Arbeiten gewohnt und bewährst auch in hektischen Zeiten einen kühlen Kopf? Dazu wünschst du dir in einem jungen, aufgestellten Team zu arbeiten? Dann zögere nicht uns deine Bewerbungsunterlagen per Mail zu senden.

stefan.schlegel@waedenswiler.ch
044 783 93 92
www.waedenswiler.ch

Attisholz
RESTAURANT

Mitten in der Natur und doch in nur fünf Autominuten von Solothurn zu erreichen, liegt das Restaurant Attisholz.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine(n)

Restaurationsfachangestellte(n)

der/die für das Wohl unserer Gäste in unserem Gourmetrestaurant sorgt (17 Punkte GaultMillau und 1 Michelin Stern).

Wann dürfen wir Sie kennenlernen? Schicken Sie Ihre schriftliche Bewerbung gerne auch per Mail: info@attisholz.ch oder rufen Sie uns an 032 623 06 06.

Wir informieren Sie gerne. www.attisholz.ch

REGULA UND JÖRG SLASCHEK-HÜGLI
4533 RIEDHOLZ
T 032 623 06 06 F 032 623 06 07
info@restaurant-attisholz.ch

MONTAG UND DIENSTAG GESCHLOSSEN

International



Für unser Hotel im Herzen von Südfrankreich suchen wir per 1. Mai bis Ende Oktober 2011 (oder nach Vereinbarung) eine

Directrice/Gastgeberin

die sich mit Herz und Seele für die Führung unseres charmanten Betriebes mit 18 Hotelzimmern und 46 Betten verbunden fühlt. Wir stellen uns eine kompetente Persönlichkeit mit gastronomischer Ausbildung, abgeschlossener Schweizer Hotelfachschule und Begeisterung zur Führung eines unkomplizierten, stilvollen Betriebes vor.

Diese vielseitige Aufgabe beinhaltet die erfolgreiche Führung des Betriebes, die Verantwortung für ein gut eingespieltes Team von 12 Mitarbeiter/-innen sowie die Sicherstellung eines optimalen Betriebsablaufes. Einfache Buchhaltung, allgemeine administrative Arbeiten, die Mithilfe im Restaurant sowie in der Küche sind für Sie kein Problem?

Sie sind zwischen 25 und 35 Jahre jung und haben gute Kenntnisse in der französischen Sprache? Dann sollten wir uns kennenzulernen.

Haben Sie Power und suchen eine neue Herausforderung im schönen Süden von Frankreich mit 300 Sonnentagen? Dann erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Aktiverien AG, z.H. Herrn Büchi
Postfach 331, CH-8472 Seuzach, Tel. 0041 (0)52 335 13 10
www.suedfrankreich.ch

Stellenvermittlungen

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der ganzen Schweiz für **qualifiziertes Hotelpersonal**.
Verlangen Sie das Anmeldeformular.
Stellenvermittlungsbüro Hotella
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Birningen (Schweiz), Tel./Fax 061 421 10 09
www.hotella.ch

Stellengesuche

Erfahrene Köchin/FA
(43 J., CH., verh., ohne Kinder) mit zusätzl. Service/Hofa-Ausbildung sucht selbstständige und kreative Tätigkeit (80-100%) in Tagesbetrieb, vorzugsweise von MO-FR.
Bevorzuge professionelle Strukturen von städtischen Institutionen wie Hort, Krippen, Tagesschulen, Personalrestaurants oder Gemeinschaftsgastronomie.
Region: Stadt Zürich, rechte Seeseite, ZH-Oberland.
Eintritt nach Vereinbarung.
Bitte kontaktieren Sie mich per E-Mail unter: koechinsucht@gmail.com
Gerne sende ich Ihnen danach mein Dossier zu.
PS: ich bin gewohnt speditiv und sorgfältig zu arbeiten!

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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

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

Herausgeber / Editeur: 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 / 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 Costa, Patricia Nobs Wyss, Alain Hänni

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

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

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

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

- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10
- Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10
- Kadernubrik / rubrique cadres / Tournismus CHF 1.80 4-farbig/quadrat CHF 2.30

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

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

Immobilienrevue / marché immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces

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

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

Termine

Ausgabe / Numéro	Nr. 7/2011	Nr. 8/2011	Nr. 9/2011	Nr. 10/2011
- Erscheint / Parution	17.2. 2011	24. 2. 2011	3. 3. 2011	10. 3. 2011
- Anzeigenschluss / Délai	14. 2. 2011	21. 2. 2011	28. 2. 2011	7. 3. 2011

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

Doppelnummer
Numéros couplés Nr. 27/28 / 7. 7. 2011 Nr. 29/30 / 21. 7. 2011 Nr. 51/52 / 22. 12. 2011

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

Auflage WEMF-beglaubigt 2010 / tirage contrôlé REMP 2010: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 9814 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 467 Ex. Druckauflage / tirage imprimé: 13 000 Ex.

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

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

Wir sind die Drehscheibe für die
Vermietung-Verkauf von Hotels u.
Restaurants und die Spezialisten
für Marketing u. Betriebsanalysen
für bessere Betriebsergebnisse

Wir erarbeiten vorgängig eine kosten-
lose Betriebsanalyse und Offerte

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

Gesucht von Künstlerin

Kleines, feines Hotel-Garni in die Berge
oder Kleinstadt, Miete oder Pacht.

Möchtest du meinen Traum erfüllen:
Mit Herz und Seele Gastgeber sein!

Zuschriften unter Chiffre 11356-5910 an
htr hotel revue, Monbijoustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern

11356-5910

Mit dem Newsletter der htr hotel revue verpassen Sie keine News mehr. Registrieren Sie sich kostenlos unter www.htr.ch

Schon gespannt? Die Themen von morgen.

Können Sie es kaum erwarten, die hotel revue in Ihren Händen zu halten? Hier erfahren Sie bereits jetzt, welche Themen Sie morgen lesen.

aktuell

Savognin hat am Montag Ja gesagt zum Parc Ela. Bei einem Nein wäre der Park in zwei Teile aufgespalten worden. Das hätte der Bund bei der Vergabe des Naturpark Thunersee-Hönggital kämpft mit einem Wegbrechen der Gemeinden. Es sind die Bergbahnen und Bäume, die Vorbehalte anmelden.

fokus

Reicht es, wenn eine für Mitarbeitende wichtige Mitteilung am Schweren Brett hängt? Oder soll man sie besser per Mail verbreiten? Und, falls es um die direkte mündliche Ansprache geht: Müssen die Gesprächspartner ein Formular ausfüllen und visieren? Gerade in der Hotellerie gibt es viele Kommunikations-Schnittstellen. Eine gut funktionierende Interne Kommunikation ist deshalb wichtig.

dolce vita

Für eine Hotelkette ebenso ungewöhnlich wie für ein Stadthotel: der hauseigene Kräutergarten. Das «Radisson Blu» in St.Gallen hat den Versuch gewagt. Rund hundert Quadratmeter sind es, die auf dem eher kargen Vordach des Hotels mitten im Geschäftsviertel von St.Gallen jährlich bepflanzt werden.

cahier français

La multiplication des éoliennes dans l'Arc jurassien fait débat. Si Tourismus neuchâtelois se dit inquiet, les autres OT de la région ne voient pas ces constructions d'un trop mauvais œil.

Alles zu diesen Themen und vieles mehr erfahren Sie morgen in der htr hotel revue. An Ihrem Kiosk oder direkt in Ihrem Briefkasten.

Die htr auf Facebook und Twitter



Bereits folgen viele Follower
der hotel revue auf Twitter, die
Facebook-Seite der
Branchenzeitung zählt 383
Facebook-Mitglieder. Sind Sie
schon dabei? [mehr](#)

Was verdienen Sie?



Über 1000
Lohnempfängerinnen und
Lohnempfänger haben bereits
an der anonymen Lohnumfrage
2010 von fit (Frauen im
Tourismus) und VSTM
(Verband Schweizer Tourismusmanager) mitgemacht.
Nehmen auch Sie sich zehn Minuten Zeit. [mehr](#)

Salle Modularis: Entscheid folgt Ende Jahr



Ob das Musiktheaterhaus Salle Modularis in Luzern realisiert wird, ist seit dem Rückzug der Gönner offener denn je. Die Vision einer künftigen
Musikstadt Luzern wurde durch
die Planungsarbeiten aber gestärkt. Bis Ende Jahr soll über die Machbarkeit des Projekts entschieden werden. [mehr](#)

Deutscher Wein wird teurer



Deutscher Wein wird wegen
dramatischer Erhöhungsbussen in
diesem Jahr voraussichtlich
teurer. Die deutschen
Weinbauer werden diesen
Herbst voraussichtlich die
kleinsten Ernten seit 25 Jahren einbringen. [mehr](#)

Piloten-Mangel: Traumberuf im Sinkflug

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 6 / 10. Februar 2011

Liegenschaften verkaufen – neu auch online www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue

Schliesssysteme

Elektronische Schliesssysteme haben die klassischen mechanischen Beschläge im Hotel abgelöst und erhöhen so die Sicherheit.



Alain D. Boillat

Sicherheit mit Komfort



ANTONIO PACE

EIDG. DIPL. SCHREINERMEISTER,
LEITER ELEKTRONISCHE
SICHERHEITSSYSTEME UND
OBJEKTE, HÄFELE SCHWEIZ AG

Galten Magnetkartensysteme vor vielen Jahren noch als sicher, geht heute kein Weg an modernen RFID-Schliesssystemen (RFID = Radio Frequency Identification) vorbei, will man in ein zukunftssicheres und modernes Schliesssystem investieren. Der wesentliche Vorteil der modernen Transpondertechnologie liegt in der einmalig vom Chip-Hersteller vergebenen und nicht veränderbaren oder überschreibbaren Unikatnummer. Bereits vor 15 Jahren wurde Dialock aufgrund dieses Trends entwickelt. Das Dialock Schliesssystem verwendet die einmalige Unikatnummer der Transponder zur Verschlüsselung der Zutrittsrechte. Damit ist es unmöglich, eine Kopie eines Dialock-Zutrittsmediums zu erstellen. Neben der Sicherheit der RFID-Technologie bietet sie ganz nebenbei auch

noch einen deutlichen Gewinn an Komfort für den Anwender, resp. für die Gäste.

Einfache Anwendung

Dialock lässt sich gerade für Benutzer, die nicht tagtäglich mit einem elektronischen Schliesssystem umgehen, sehr einfach bedienen. Schon bei Annäherung der Gätekarte wird das Dialock-Schliesssystem aktiv und gibt den Zutritt frei, ganz berührungslos und komfortabel. Dialock ist aber nicht nur in der Lage, die Zutrittsrechte der Hotelgäste zu organisieren. Neben der Zutrittskontrolle der Gäste gewinnt die Organisation der Zutrittsrechte im «Back of House» einen immer grösser werdenden Stellenwert. In diesem Bereich gelten ganz andere Anforderungen an das Schliesssystem. Bedingt durch die steigende Anzahl an

Mitarbeitern und einer erhöhte Fluktuation in bestimmten Bereichen, verliert man schnell den Überblick, wer wann wo Zutritt hat. Auch für diesen Bereich bietet Dialock massgeschneiderte Lösungen an: So lassen sich zum Beispiel an im System definierbaren Zutrittspunkten die Schliessrechte der Mitarbeiter täglich neu aktualisieren, was das Risiko unberechtigter Zutritte deutlich minimiert.

Funkvernetzte Lösung

Ab diesem Jahr wird mit Dialock auch eine funkvernetzte Lösung angeboten. Dadurch wird die Sicherheit Ihres Hauses und der Komfort für die Gäste nochmal verbessert. Schliessrechte und Zutrittsprofile können damit umgehend erteilt, geändert oder entzogen werden, ohne die einzelnen Zutrittspunkte mittels Programmiergerät umprogrammieren zu müssen, ganz einfach und komfortabel vom PC aus.

Auch die Gäste profitieren von der neuen Lösung. Mit der funkvernetzten Lösung lassen sich Gäste einfach auf ein anderes Zimmer umbuchen, ohne dass der Gast nochmals zur Rezeption kommen muss. Mit dem funkvernetzten Dialock-Terminal ist ebenfalls eine Anbindung an das Room-Management-System möglich, und es lassen sich die Steuerung von «Welcome-Szenarien», eingeschaltetes Licht beim Betreten des Zimmers und viele weitere Komfortfunktionen für Ihre Gäste realisieren. Durch die Anbindung von Dialock an das Room-Management-System ergeben sich zudem deutliche Einsparmöglichkeiten im Bereich Heizungs-, Licht-, Klimasteuering.

**Für erfolgreiche Inserate Mediadokumentation
anfordern unter inserate@htr.ch**

htr hotel revue