

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

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

htr hotel revue Nr. 6 / 10. Februar 2011

AG
ACTIVE GASTRO ENG
Bi Eus findsch immer öpis
Passends!

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

Jobs
online
www.luzern-hotels.ch
Luzern
hotellerie suisse Swiss Hotel Association

www.hotelleriesuisse.ch
Unser
Beraternetzwerk –
Ihr Erfolg
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
Spezialitäten-
köchen 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.

Spezialitätenrestaurant

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

sunden Bilanz und Erfolgsrechnung, d.h. kein Verlust und Löhne gemäss L-GAV Gastgewerbe für alle im Betrieb tätigen Personen, wird ein Stellenetat 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 angemessenem 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

muss 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 Vorrangprüfung 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 Geschsteller 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 Unterbrin-
gung 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

Sprachaufenthalte

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

10400-5031

ERSTE BAUSTEINE FÜR DEN
START AM «FRONT-OFFICE»

**DAS
INTENSIV-
SEMINAR
VON GASTROSUISSE**

DER
**REZEPTIONS-
KURS**

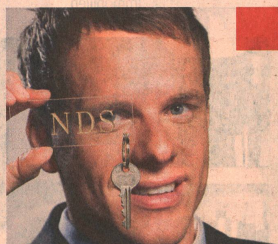
TERMINE
berufsbegleitend

WEITERE
INFORMATIONEN?

FRÜHLING: Start 02.05.11
HERBST: Start 12.10.11

GastroSuisse
8040 Zürich
Tel. 0645 377 111
www.gastrouisse.ch

GASTR. SUISSE
10674-0043

**Durchblick****Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement**

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



8043-4078

Svizzera italiana

**CONTINENTAL
PARKHOTEL
LUGANO**

www.continentalparkhotel.ch

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

FRONT-OFFICE Mitarbeiter/in
SERVICE Fachangestellte/r und Commis
KOCH/KÖCHIN

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

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

11155-5010

...einfach fantastische "Aussichten"!

Hotel an fantastischer Aussichtslage über dem
Lago Maggiore, inmitten mediterraner Parkan-
lage 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/seiner
freundlichen Art und effizienter Arbeit täglich
auf's Neue für sich gewinnen kann.

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

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

11146-5003



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-Cosmetics» und eigener Körperlinie «VinoAqua-Therapie».
Selbstverständlich werden noch andere Produkte angeboten. Für das Behandlungsangebot
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, team-
fähige und immer freundliche Mitarbeiter:

EMPFANG:

RÉCEPTIONISTIN 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» aufnehmen zu dürfen.



«GAULTMILLAU HOTEL DES JAHRES 2007»
CASTELLO DEL SOLE



Swiss Deluxe Hotels

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

11146-5003

hoteljob.ch

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Un servizio di hotelleriesuisse



Tavolago – Gastronomie zu Wasser & Land

Die Tavolago AG verfügt über eine ausgezeichnete Infrastruktur und ein grosses logistisches 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
Wertstrasse 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 Sinnlichkeit.

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

Sind Sie auf der Suche nach einer neuen beruflichen Herausforderung? Sie kennen sich aus 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 ManagerIn

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 Führungsstil. Ihr Auftritt 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 Mitarbeiterchefin 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 zeitgemässe, 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 30

Strandhotel

CH-3807 Iseltwald

Für unser 3-Stern-Hotel direkt am Brienzsee mit 40 Betten und regem Restaurationsbetrieb (10 Autom. von Interlaken) suchen wir ab 15. April oder nach Übereinkunft für Saisonstelle folgende Mitarbeiter

Service
Serviceangestellte (w/m)
mit A-la-carte-Erfahrung

Küche
Koch (w/m)

Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns.

Familie Hornung-Hornberger
Strandhotel
3807 Iseltwald
info@strandhotel.ch
www.strandhotel.ch
Tel. 033 845 13 13

National BERN

Kochen kann jeder! Und gut kochen?

Du hast Freude am wirklichen Kochhandwerk!
Willst Du regionale und saisonale Produkte verarbeiten? Bist du kreativ und möchtest Dich weiterentwickeln? Dann freuen wir uns auf Deine Bewerbung als

Küchenchef und

Koch mit Erfahrung

den wir suchen. Schicke deine Bewerbung und Lebenslauf doch sofort an:

Restaurant National Bern
Thomas Schluesser
Hirschengraben 24, CH-3011 Bern
Telefon 0041 (0)31 381 19 88
thomas.schluesser@nationalbern.ch
www.nationalbern.ch

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag 06.30 – 23.30 Uhr
Samstag 18.00 – 23.30 Uhr
Sonntag geschlossen

Beausite Park Hotel



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 qualifizierete 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



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 Bäcker-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 Cateringaufträgen sowie das Erstellen von Offerten. Zudem sind Sie für sämtliche Korrespondenz in D/E/F 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 Spezialanlässen flexibel einsetzbar.

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 sattelfeste 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 verteilte 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 Personalwesen, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZfV-Unternehmungen

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

Restaurant Wirtschaft zur Höhe in Zollikon bei Zürich

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

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

Wir pflegen eine Frischmarktküche mit klassischem Hintergrund. (14 GM)

Eintrittsdatum ca. Mitte April.

Wir freuen uns, Ihnen unseren Betrieb vorstellen zu dürfen.

Esther und Tony Scherrer, Höhestasse 73, 8702 Zollikon
Telefon 044 391 59 59, Fax 044 392 00 02
E-Mail: Scherrershohe@bluewin.ch
www.wirtschaftzurhoehe.ch
Montag geschlossen

11144-002

Grand Hotel Villa Castagnola

Il Grand Hotel Villa Castagnola au Lac, l'unico albergo 5 stelle superior a Lugano, rinomato per la sua tradizione ed il suo prestigio è 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 ristorante 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 costituiscono titolo preferenziale.

Pregiamo i candidati interessati di inviare la completa documentazione con foto e certificati via posta oppure via e-mail all'indirizzo sottostante. Non possiamo prendere in considerazione 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

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

HOTEL
Belvoir

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

11300-008

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 Solothurn/Biel eine/n

Einsatzleiter/in 100%
mit Führungs- und Organisationstalent

Wir bieten: Als Einsatzleiter/in stellen Sie den einwandfreien Ablauf in den Ihnen zugeteilten Objekten zur Unterhaltsreinigung sicher. Von der Mittheilfe bei der Offertstellung über die gesamte administrative, logistische und finanzielle Vorbereitung und Überwachung bis hin zu engem Kundenkontakt erledigen Sie Ihre Aufgaben selbstständig. Ihre direkt unterstellten Mitarbeitenden sehen Sie als konsequente Führungsperson und kompetenten Ansprechpartner.

Sie sind belastbar, spontan und flexibel. Sie bringen einige Jahre Berufs- und Führungserfahrung mit, idealerweise im Umfeld der Gastronomie, arbeiten gerne auch bis ca. 20 Uhr und haben Freude am Betreuen von verschiedenen 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, Bläuerstrasse 1, 3098 Köniz.
E-Mail: k.lorenz@honegger.ch

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

+ Facility Services

honegger

11304-004

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 die von uns im Auftrag geführte

Mensa der Kantonsschule 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 gesamten Küchenbereiches zuständig. Dies beinhaltet die Produktion von täglich 1'400 Mittagessen, wovon circa 1'000 an 22 Betriebe ausgeliefert werden. Sie übernehmen die marktorientierte Angebotsplanung 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 selbstverständlich. 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 Anlieferbetriebe, die Warenbewirtschaftung sowie diverse administrative 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 betriebswirtschaftliche Kenntnisse und sind ein zielorientierter Organisator. Sie ermitteln die Bedürfnisse der Gäste und Kunden systematisch und treiben die Weiterentwicklung von Strukturen und Prozessen voran. Kosten-Nutzen-Aspekte wägen Sie vor Entscheidungen 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 Produkte ständig zu verbessern. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag von 6.15 bis 15.30 Uhr, sind jedoch auch bei Spezialanlässen am Wochenende flexibel und einsatzbereit.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorwiegend harte und partnerschaftliche Arbeitsbedingungen.

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

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 Berufserfahrung am Hotelpfand.
- 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 gästeeorientiert.

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

Wir bieten eine spannende und anspruchsvolle Aufgabe in einem interessanten Umfeld sowie attraktive Arbeitsbedingungen. Wenn Sie diese Stelle anspricht, freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Post oder Mail an:

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

11305-001

AROSA PUR

Wir suchen ab Juni 2011 einen engagierten, motivierten

und einsatzfreudigen **KÜCHENCHEF** in Jahresstellung, welcher zusammen mit dem gesamten Küchenteam unsere anspruchsvollen Feriengäste vom In- und Ausland kulinarisch auf das Höchste verwöhnen möchte.

Haben Sie bereits Erfahrung als Küchenchef oder Sous-Chef in der Vier- oder Fünfstern-Seasonhotellerie im In- und Ausland gewonnen? Kennen Sie sich mit den Schweizer Lebensmittel- und Hygienevorschriften aus? Können Sie sich vorstellen, ein eiförmiges Küchenteam zu führen und zu motivieren? Wenn ja, dann freuen wir uns auf Sie!

Wir sind ein junges und dynamisches Team und bieten Ihnen die Möglichkeit sich und Ihre Ideen einzubringen und somit

Mehr über unser Sporthotel erfahren Sie unter www.rosapure.ch. Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an: Direktor Daniel Durrer, Sporthotel Valsana, Erste Fragen beantworten wir auch gerne telefonisch.

valsana

CH-7050 Arosa
Tel. +41 (0)81 378 63 63, Fax +41 (0)81 378 63 64
www.valsana.ch; info@valsana.ch

MEMBER OF SCHLOSSER HOTEL GROUP

11178-002



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

11349-006



Seehotel Rigi-Royal

WIR SUCHEN – SIE MELDEN SICH

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

Jungkoch in kleine Brigade

Réceptionist mit etwas Erfahrung
und Fremdsprachen.

Zimmerfrau mit Erfahrung

Servicefachangestellte / A-la-Carte Bedienung
Englisch erforderlich

Wir erwarten Ihre Bewerbung und freuen uns
Elsy Ruckstuhl 041 850 31 31

hotel
restaurant
catering

www.randstad.ch

randstad

Zürich, Tel. 058 201 45 30
oerlikon@ch.randstad.com

Bern, Tel. 058 201 42 00
bern@ch.randstad.com

Basel, Tel. 058 201 41 00
basel@ch.randstad.com

Genève, Tel. 058 201 49 00
geneve@ch.randstad.com

Lausanne, Tel. 058 201 48 00
lausanne@ch.randstad.com

Jobs à la carte

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 Italianità 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

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

Service-mitarbeiterin

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

Ferienlandschaft mit gutem Arbeitsklima.

Brigels
Surselva

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/Betriebsleitern 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

graubünden



In gepflegten, lebhaften Betrieb suchen wir nach Vereinbarung
Erfahrene Servicefach-Angestellte (m/w) 50-100%
Sommersaison und Jahresstelle

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

JA?
Dann freuen wir und sehr, Sie bald kennenlernen zu dürfen!
Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto richten Sie bitte an:

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

HOTEL CHESA RANDOLINA

Für unser sehr persönlich geführtes *** Hotel mit 68 Betten an absolut schönster 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

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 Brienzner Rothorns im Berner Oberland gebaut, suchen wir für unsere 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 Berufsausbildung und/oder Erfahrung

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

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



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

City Weissenstein***

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

Réceptionist

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 angesprochen 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

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

TROCADERO

RESTAURANT · PIZZERIA

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 Olcetti, Geschäftsführer.

Sargensestrasse 43 Tel. +41 (0)81 902 22 88 info@trocadero-ragaz.ch
CH-7310 Bad Ragaz Fax +41 (0)81 902 22 80 www.trocadero-ragaz.ch

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

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

BIELERSEE Gastroloc de Bienne SA

Joran

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

HANS im GLÜCK

MÄRCHENHAFT FRISCH

Wir suchen per 1. April 2011 oder nach Vereinbarung

Köchin/Koch 100% MIT DEM BESONDEREN ETWAS

Die Stiftung Pigna führt in der Stadt Kloten das Gasthaus Hans im Glück. Die Besonderheit des Gasthauses liegt in der Zusammenarbeit von Menschen mit Behinderung und Gastronomie-profis.

Sie führen...

...selbständig einen Posten zusammen mit Lernenden und/oder Menschen mit Behinderung. Mithilfe bei der Angebotsplanung und mitdenken bei der Umsetzung ist für uns Selbstverständlichkeit.

Sie verfügen...

...über eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch. Eine Zusatzausbildung als Diätkoch oder Erfahrung in diesem Bereich sind wünschenswert. Eine grosse Sozialkompetenz und arbeiten mit für Menschen sind neben Ihrer Fachkompetenz weitere Fähigkeiten, die Sie bei uns einsetzen wollen.

Wir bieten...

...Ihnen einen Arbeitsplatz in einem lebhaften Betrieb, faire und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen und fortschrittliche Sozialleistungen.

Fühlen Sie sich angesprochen, so müssen wir uns kennenlernen!

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Gasthaus Hans im Glück, Beat Schmid, Leiter Gastronomie,
Graswinkelstrasse 54, 8302 Kloten, Telefon 044 800 15 18

ENGIADINA

Was bringt Sie Ihrem Ziel näher als ein Job im Hotel Engiadina?

Das 4 Stern Hotel Engiadina ist 1876 im Zentrum von Zuoz erbaut worden und noch heute geniessen unsere Gäste die Grosszügigkeit und Eleganz der traditionellen Hotellerie des 19. Jahrhunderts.

Auf 1. Juni 2011 suchen wir zur Verstärkung unseres Teams eine/n

Direktionsassistent/-in

Wir können nur gut sein, wenn Sie gut sind.

Deshalb suchen wir Mitarbeiter, die an sich selbst die höchsten Ansprüche stellen.

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung im Hotelfach und konnten bereits Erfahrungen in dieser Position sammeln.
 - Mit Ihrer strukturierten Arbeitsweise und Ihrer Koordinationsfähigkeit unterstützen Sie die Geschäftsleitung bei allen anfallenden administrativen Aufgaben.
 - Sie führen selbständig die Buchhaltung und die Personaladministration.
 - Sie übernehmen die Leitung und die Organisation des Rezeptionsteams und arbeiten dort operativ mit.
 - Vertretung der Direktion bei Abwesenheit
 - Mit Ihrer offenen Kommunikation und natürlichen Ausstrahlung sind Sie ein aufmerksamer Ansprechpartner für unsere Gäste.
 - Sie verfügen über gute MS-Office und Fidelio Kenntnisse, Sesam Sage und Mirus von Vorteil
 - Sie sprechen Deutsch, Englisch und vorzugsweise Italienisch
- Im Frühling 2011 werden die Gästezimmer und ein Teil des Hotels grundlegend modernisiert als erster grosser Schritt auf unserem Weg zum Ziel: 4 Sterne Superior.

Wollen Sie uns auf diesem Weg unterstützen und begleiten?
Dann freuen Sie sich auf:

- Arbeiten in einem aufstrebenden und zukunftsorientierten Hotel in Jahresstelle
 - Verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Aufgaben
 - Ein junges, engagiertes und qualifiziertes Team
 - Ein offenes und kommunikatives Arbeitsklima
 - Die einzigartige Ferienregion Engadin/St. Moritz
 - Unterbringung und Verpflegung sind im Haus möglich
- Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

HOTEL ENGIADINA
Andreas A. Haag, Direktor
San Basiliaun 13
7524 Zuoz

Tel. 081 / 851 54 54
Fax. 081 / 854 33 03
a.haag@hoteleniadina.ch
www.hoteleniadina.ch

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

Hotel Krone

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 Kleinbühne mit einem anspruchsvollen und dankbaren Publikum.

Sprüht 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

S

SORELL HOTEL
KRONE

Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäftigen die Sorell Hotels Switzerland in 12 Hotels in Zürich, Winterthur, Bern, Arosa, Aarau, 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 selbständig, bedienen die Telefonanlage und bearbeiten die eingehenden Reservationen mit dem Fidelio-Reservationsprogramm. Zudem sind Sie für diverse Korrespondenz in Deutsch, Englisch und Französisch sowie für die Tagesabschlüsse und Restaurantabrechnungen 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 Erfahrungen an der Réception gesammelt. Sie setzen vorgegebene Qualitätsstandards 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 Tauro, 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



Wir machen uns fit für die Saison...

...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 Kursräume 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

**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 zuvorkommendes Auftreten. Dank Ihrem Organisationstalent sowie Ihren guten Kommunikationsfähigkeiten sind Sie motiviert, unsere anspruchsvollen Gäste immer wieder neu zu begeistern. Abends besteht keine öffentliche Verkehrsbindung.

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

11335 9907

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

11349 9902

JOWA

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 Depots. 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, Trockenteigwaren, Frischteige, Reis und Ice-Cream) sowie das Führen der Kundendatenbank zu Ihren Aufgaben.

Ihr Profil

Als Verkaufsprofi überzeugen Sie durch Ihr ausgeprägtes Verkaufsfair, 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 Schwerzenbach
jobs-RBZH@jowa.ch, www.jowa.ch



... für gesunde und
motivierte
Mitarbeitende

11373 5870

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 Spiceservice tätig
und hast auch Erfahrung an der Bar gesammelt
dann bist du genau die richtige

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

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

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

11335 9908

Hotelfinden!

www.swisshotels.com

Auch unterwegs: hotellerieuisse



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)
Serviceassistenten (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 Iseltwald

Tel. 033 845 84 58
Mail: abegglen@dulac-iseltwald.ch

11336 5862

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 selbstständige Persönlichkeiten.

Koch/Köchin (Teil- und Vollzeit)

Als Koch/Köchin 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.

swissporarena

CATERING SERVICES
MIGROS



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
kennen zu lernen!

Bis bald.....

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

11346 5864



Danone Waters Schweiz
gehört zur Danone
Firmengruppe, dem
international erfolgreichen
Lebensmittelunternehmen
und Weltmarktführer in
den Kategorien natürliches
Mineralwasser,
Milchrisenprodukte und
Babyernährung.

Danone Waters Schweiz
vermarktet Evian, Volvic
und Badoit in der Schweiz
und in Österreich. Evian
ist Marktführer
im Schweizer
Markt der natürlichen
stillen
Mineralwässer.



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 Akquisition
- Enge Teamarbeit insbesondere auch mit dem nationalen KAM, Marketing, Finance und Supply Chain

Damit sind Sie bei uns richtig:

- Sie 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 kontaktfreudige, 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 Problem. Sie haben gute MS Office Kenntnisse und Facebook ist für Sie kein Fremdwort.

Sie reizt die Herausforderung Ihr Talent auf Marken 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



11338 5862

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
Bereichsleiter 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 / Logentourant	Region Graubünden	J24568
Night Manager	Region Bern	J24333
Receptionist	Region Graubünden	J24573
Reservationssekretärin D/E	Region Zürich	J24594
Front Office Mitarbeiter	Region Bern	J24332
Réceptionistin	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
Receptionist/-in (England - Region Dorset)	International	J24370
Nachtportier 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
Receptionist/-in (England - Region Cotswolds)	International	J24379
Réceptionist	Region Mittelland (SO,AG)	J24533
Nachtportier (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 Reception & Reservation	Tessin	J24316
Rezeptionist/-in	Region Bern	J24601
Réceptionist/-in	Tessin	J24519
Rezeptionist/-in	Region Oberwallis	J24633
Rezeptionist (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

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Meeting & Event Coordinator	Region Zentralschweiz	J24368
Serviceaushilfen	Region Basel	J24510
Aushilfsmitarbeiter als Koch/ Patissier/ 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

F&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 pâtissier	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 Cateringveranstaltungen	Region Bern	J24521
Diätisch	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
Jungköchin/- 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
Küche, Pizzaiolo	Region Bern	J24607
Küchenchef (Tagestelle)	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
Diätisch/Koch mit Diäterfahrung	Region Zürich	J24557
Chef de Partie & Jungkoch/- köchin	Region Zürich	J24621
Mediamatiker/-in	Region Zentralschweiz	J24511
Hilfskoch / Pizzaiolo	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	J24676
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 (Irland - 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
Frühstückshostess(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/Reception/Marketing	48	DE	per sofort	D F E
B1752	Empfang, Reception, Housekeeping	28	CH	per sofort	D E
B1674	F&B Bereich, Service	47	AT	per sofort	D F E
B1632	F&B/Event/Marketing/Direktionsassistent	28	CH	per sofort	D F E
B1368	Kellner	36	CH	per sofort	D I
B1486	Manager mit Schwerpunkt Marketing, Verkauf, Kommunikation	42	CH	per sofort	D E
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	45	DE	per sofort	D E
B1719	Reception/Betreuung von Gruppen/Sonstiges	21	RU	per sofort	D F E RU
B1574	Receptionist oder Back Office	53	CH	per sofort	D F E
B1736	Reiseleitung / Reception	24	CH	per sofort	D F E ES
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
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 Bewerberdossier finden Sie unter www.hoteljob.ch

Alles über Aus- und Weiterbildung

www.hoteljob.ch



Zermatt – einer der bekanntesten Ferienorte der Alpen bietet für Berg- und Schnee-begeisterte mit seinen zahlreichen Freizeitaktivitäten den idealen Ort für eine Jahresstille.

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

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

ab sofort

Servicefachangestellte/r

und nach Vereinbarung

Chef de Partie

und ab 1. April 2011

Réceptionist/in

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!



Aussergewöhnliches Gasthaus mit eigener Brauerei sucht Verstärkung!

Chef de Service Restaurations- 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 dich 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 Mails zu senden.

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

Attisholz RESTAURANT

Mitten in der Natur und doch in nur fünf Minuten 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



Domaine
Frigoulet

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 Leitung 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 kennenlernen.

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

Aktivferien 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 Hotelia
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz), Tel./Fax 061 421 10 09
www.hotelia.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 *speedily* und *sorgfältig* zu arbeiten!

Suisse romande

Pour une grande propriété à Genève (rive gauche)

nous cherchons un

COUPLE NOURRI-LOGÉ EXPÉRIMENTÉ

Tâches:

Entretien intérieur, cuisine, linge, achats, service de table, surveillance des installations techniques (alarmes, piscine, etc.).

Permis de conduire souhaité pour les deux personnes.

Il est offert:

Excellent salaire, logement indépendant (pouvant accueillir un couple avec un enfant), congés réguliers et place stable à personnes de toute confiance.

Renseignements volontiers donnés par téléphone aux heures de bureau.

Totale discrétion garantie.

Faire offres à:

Agence Asserma
63, avenue de Lavaux
CH - 1009 Pully/Vaud
Tél. 0041 21 729 74 94
Fax 0041 21 728 51 79

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: hotellerieuisse, 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: Elisabeth Homberger

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

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

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

– Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue CHF 1.60 4-farbig/quadr. CHF 2.10

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

– Kadernubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadr. CHF 2.30

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

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

Immobilienrevue / marché immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces

– Immobilien / immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadr. CHF 2.10

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

Termine

– 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

Liegenschaften- Rubriken / immobilier - rubrique Fr / Ve 12 Uhr

Doppelnummern

Numéros couplés

Nr. 27/28 / 7. 7. 2011

Nr. 29/30 / 21. 7. 2011

Nr. 51/52 / 22. 12. 2011

Herstellung / Production: Büchler Grafino 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

10801-0004

Gesucht von Künstlerin

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

Möchte mir meinen Traum erfüllen:
Mit Herz und Seele Gastgeberin 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-Labels nicht akzeptiert. Auch
der Naturpark Thunersee-Hohgant
kämpft mit einem Wegbrechen der
Gemeinden. Es sind die Bergbahnen und
Bauern, die Vorbehalte anmelden.

fokus
Reicht es, wenn eine für Mitarbeitende
wichtige Mitteilung am Schwarzen Brett hängt? Oder soll man sie besser per
Mail verteilen? 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 Vorhof des Hotels
mitten im Geschäftsviertel von St.Gallen jährlich bepflanzt werden.

cahier français

La multiplication des écoliers dans l'Arc jurassien fait débat. Si Tourisme
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 Followers
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 ft (Frauen im
Tourismus) und VSTM
(Verband Schweizer Tourismusmanager) mitgemacht.
Nehmen auch Sie sich zehn Minuten Zeit. [mehr »](#)

Salle Modulable: Entscheid folgt Ende Jahr



Ob das Musiktheaterhaus Salle
Modulable in Luzern realisiert
wird, ist seit dem Rückzug der
Gönner offener denn je. Die
Valon 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 Ernteeinbußen in
diesem Jahr voraussichtlich
teurer. Die deutschen
Weinbauer werden diesen
Herbst voraussichtlich die
kleinste Ernte 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.



Alan D. Bollat

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 zukunftsicheres und modernes Schliesssystem investieren. Der wesentliche Vorteil der modernen Transpondertechnologie liegt in der einmalig vom Chip-Hersteller vergebenen und nicht veränderbaren oder überschreibbaren Unikatsnummer. Bereits vor 15 Jahren wurde Dialock aufgrund dieses Trends entwickelt. Das Dialock Schliesssystem verwendet die einmalige Unikatsnummer 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 Gästekarte 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 erhöhten 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 Zu-

trittspunkte 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-, Klimasteuerung.

Für erfolgreiche Inserate Mediadokumentation anfordern unter inserate@htr.ch

htr hotel revue