

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2011)
Heft: 12

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 hotelrevue Nr. 12 / 24. März 2011

AG
ACTIVE GASTRO ENG
Die Stellenvermittlung
für die Gastronomie & Hotellerie!

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

**Sehen und gesehen
werden mit einem Inserat
in der htr hotel revue**

htr hotel revue



Aktuell über 1.100 Hotel-
und Gastronomiejobs
in der Schweiz.

Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-6
Deutsche Schweiz	3-9
Suisse romande	10
Svizzera italiana	10
International/Marché international	-
Stellengesuche/Demandes d'emploi	10
Immobilien	11

Mediation
Ein Weg zur profes-
sionellen Konflikt-
lösung in Unterneh-
men, in Teams und
zwischen Koopera-
tionspartnern.



Fotolia

Hurra, ein Konflikt



YVONNE SCHUBERT
EXPERTIN FÜR NONVERBALE
KOMMUNIKATION
UND PHYSIOGNOMIE
YPSIOLOGIE GMBH
WWW.YPSIOLOGIE.CH

Viel und gern verwechselt mit der Medita-
tion, welche man in Ruhe sitzend auf einem
Kissen oder andernorts seiner Wahl durch-
lebt, ist die Mediation in der Wirtschaft ein
nicht wegzudenkendes Instrument zur
konsenszielenden Konfliktlösung.

Definition

Mediation versteht sich als strukturier-
tes aussergerichtliches Verfahren zur Kon-
fliktlösung in allen Bereichen der Wirt-
schaft, des öffentlichen Service sowie
selbstverständlich auch für private und
partnerschaftliche Konfliktsituationen.
Mediation ist eine Verhandlungsstrategie,
welche den Menschen und seine Werte in
den Mittelpunkt des Geschehens stellt. Me-
diatoren versuchen als geschulte neutrale
Drittpersonen, gemeinsam mit den Kon-

fliktparteien eine Einigung in Form einer
für beide Seiten stimmigen Lösung zu
erzielen.

Vorgehen

Zusammen mit den Parteien arbeiten sie
die rechtlichen, wirtschaftlichen und per-
sönlichen Aspekte des Konflikts auf. Eines
der Zwischenziele der Mediation ist es, die
den Konflikt bestimmenden Parteiinter-
essen herauszuarbeiten und diese von den
häufig pauschalen Ausgangsforderungen
abzugrenzen. Durch das Herausfiltern von
Gemeinsamkeiten gelingt die Verzahnung
von Interessen der Parteien. Gerade im Fall
von Konflikten zwischen Kooperations-
partnern geht es vielmehr um die Aufrecht-
erhaltung einer bestehenden Geschäfts-
beziehung, die Realisierung von Kostenvor-

teilen, die Vermeidung von Wertverlusten
und die Beschleunigung von Projektlaf-
zeiten, als einfach «Recht zu bekommen».

Ergebnisse

Das Ergebnis der Mediation ist es, den
bewerteten Ist-Zustand als Ausgangsbasis
für die zu entwickelnden Sollzustände zu
nutzen. Mediatoren unterstützen Sie bei
der Lösungsfindung für die Bewältigung
Ihrer Situation. Gelingt am Ende eine Ein-
gung, wird diese mit Ihnen gemeinsam in
eine rechtlich verbindliche Form umge-
setzt, in eine so genannte Umsetzungsver-
einbarung. Das Potenzial der Mediation be-
steht neben einer gewaltfreien Lösung Ihrer
Situation ebenfalls in der massiven Einspa-
rung hoher Anwalts- und Gerichtskosten.
Spannend ist dennoch, dass im Falle

des Entscheids für eine Mediation häufig
eine Kosten-Nutzen-Analyse durchgeführt
wird. Die Berechnung des Prozesserswar-
tungswerts alleine genügt nicht, vielmehr
werden Zeitwert, Risikoneigung und Kos-
ten von Handlungsalternativen (Gutach-
ter) genauer betrachtet. Bei einem Prozess
wird diese Vorgehensweise weniger beach-
tet. Warum das? Der Mensch neigt trotz al-
len Wissens über kommunikative Instru-
mente und gewaltfreie Kommunikation
immer wieder gerne dazu, doch «Recht be-
kommen zu wollen». Der psychologische
Effekt, als Gewinner eines Rechtsstreites
hervorzugehen, löst einen echten Adrena-
linschub aus, wohingegen eine Konsens-
lösung, die für beide Seiten sinnvoll, effi-
zient und obendrein günstiger ist, weniger
oft in Erwägung gezogen wird.



Bei uns treffen Talent und offene Stellen zusammen.
Talente finden und vermitteln ist unsere Leidenschaft.

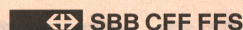


Hotel & Catering
better work, better life

0800 880 830

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

adecco.ch



PIZZA, ANTIPASTI, FOCACIA & CO.
DER PIZZAIOLLO KURS
DAS INTENSIV-SEMINAR VON GASTROSUISSE

TERMINE:
Blockkurs
FRÜHLING: 6. – 10.06.11
HERBST: 19. – 23.09.11

WEITERE INFORMATIONEN?
GastroSuisse
8046 Zürich
Tel. 0043 277 111
www.gastrouisse.ch

GASTR. SUISSE
10079/944

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

10450/931

Französisch
f. Gastronomie/Hotellerie/Touristik u. Allgemein in SW-Frankreich u. Österreich.
Spezial-Anfänger-CRASH-Kurse sowie Intensiv für Fortgeschrittene für Schule, Beruf und Hobby.

Centre CIEL-F 79370 CELLES s/Belle
eva.gattringer@laposte.net 0033 549279275
simonnet.gilles@laposte.net 0043 756220697

11850/470

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

10429/926



Für die Standorte Zürich und Basel bieten wir per 1. Oktober bei vollem Lohn eine Ausbildung an zum/r

Reiseverkäufer/in SBB

Weitere Informationen finden Sie unter der Rubrik Zweitausbildungen auf sbb.ch/jobs

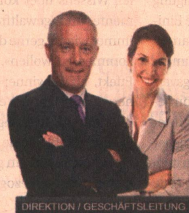
Gemeinsam täglich eine Meisterleistung. sbb.ch/jobs

11860/425

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

hoteljob.ch

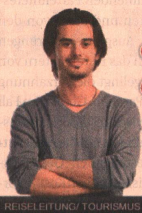
Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



DIREKTION / GESCHÄFTSLEITUNG



MARKETING/VERKAUF/KVIT



REISELEITUNG/ TOURISMUS

Jobangebote
per sofort

Alle
Jobangebote

Jobangebote
per sofort

Alle
Jobangebote

Bewerber-
profile

Alle
Bewerber-
profile

Direktion / Geschäftsleitung 16
Marketing/Verkauf/KVIT 14
Reiseleitung/ Tourismus 0
Rezeption/Reservation 36
F&B/Catering/Events 21
Küche 142
Service / Restauration 136
Hauswirtschaft 12
Beauty/Wellness/Fitness 2
Lehrstellen/ Praktikum 8
Diverses 9



htr hotel revue

Arosa – ein renommierter
Wintersportort im Herzen
von Graubünden



Wir suchen für unser 3*** Hotel Hohenfels ab Frühjahr 2011 oder nach Übereinkunft

Direktionspaar

Als frontorientierte und kreative Persönlichkeiten übernehmen Sie die Verantwortung für die Gesamtführung. Sie leiten ein motiviertes und junges Team von ca. 20 Mitarbeitern und werden in den Bereichen Personelles, Administration, Buchhaltung und Budgetierung von einer internen Stabsstelle unterstützt.

Sie haben im Hotellerie-Bereich bereits eine leitende Position bekleidet und sich neben Berufs- auch Führungserfahrung aneignen können. Belastbarkeit, Flexibilität und strukturiertes Arbeiten sind weitere Stärken von Ihnen. Präsenz und täglicher Gäste-Kontakt sind für Sie selbstverständlich.

Eine Person ist für die Reception, Service und Etage zuständig und die zweite Person leitet den Bereich Küche, Einkauf und Instandhaltung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Arosa Bergbahnen AG
Andy Abplanalp
CH - 7050 Arosa
Tel.: 081 378 84 01
www.arosabergbahnen.ch



**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 Schleusser
Hirschengraben 24, CH-3011 Bern
Telefon 0041 (0)31 391 19 88
thomas.schleusser@nationalbern.ch
www.nationalbern.ch

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

Top CH-Destination | Bekanntes First Class Hotel | Profi-Management

Anspruchsvolle internationale Kundschaft von A-Z verwöhnen, betriebswirtschaftliche Aspekte im Auge behalten, umsichtig und vorausschauend Angebote planen, hohe Qualität sicherstellen sowie attraktives Präsentieren kulinarischer Köstlichkeiten sind die Schwerpunkte! In einer lebendigen professionellen Umgebung, Hand in Hand mit einem jungen erfolgreichen Management, werden Sie im Unternehmen eine zentrale Rolle spielen! In einem anerkannten Grossbetrieb haben Sie bereits einige Jahre Führungspraxis gesammelt. Diese wertvollen Erfahrungen in einem namhaften Hotelbetrieb umzusetzen sehen Sie gleichermassen als Chance und Herausforderung.

**Lebendige, attraktive Umgebung
Hervorragende Gästebeurteilungen
Ausgezeichnete Anstellungsbedingungen**

Küchenchef/in – Executive Chef

**Unternehmerisch geprägte Aufgabe
Führung einer 20-köpfigen Brigade
Dem General Manager direkt unterstellt**

Weitere Highlights der Stelle: Ganzjährige Anstellung trotz saisonalen Charakters, kurze Entscheidungswege, Mitglied des Kaders. Idealprofil: Starker «Hands-on Chef de Cuisine» oder erfahrener starker Sous-chef mit entsprechenden Leistungsausweisen auf dem Sprung zum Executive Chef. Der Eintrittstermin kann flexibel gehandhabt werden. – Interessiert? Organisatorisch und mental starke Head-Chefs informiere ich gerne in einem persönlichen und absolut vertraulichen Gespräch! Idealerweise vorab CV/Foto online senden oder ganz einfach anrufen. Ich freue mich auf den Kontakt zu Ihnen!

Ralf-Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch



Tavolago AG - Gastronomie zu Wasser & Land

Die Tavolago AG betreibt die Gastronomie auf allen 21 Dampf- und Motorschiffen auf dem Vierwaldstättersee. Seit Sommer 2009 ist sie als Exklusivcaterer für die gesamte Gastronomie auf dem Messeplatz Luzern verantwortlich. Je nach Anlass werden bis zu 7 unterschiedliche Gastronomie-Outlets betrieben und servierte Bankette bis 4500 Personen angeboten. Neben Restaurants, Verpflegungsständen und à la Carte-Restaurants kümmert sich Tavolago auch um Standleistungen, Crew-Verpflegung und das VIP-Catering.

Die Messe Luzern mit ihren 4 bestehenden Hallen wird bis 2013 ergänzt und im Endausbau rund 15'000 Quadratmeter gedeckte Ausstellungs- und Eventfläche anbieten. Vom neuen, modernen Messeplatz profitieren bestehende Fach- und Publikumsmessen, mit jährlich bis 500'000 Besucher und rund 2'500 Aussteller. Zudem ist die Messe Luzern allwöchentlich Veranstaltungsort für sportliche Grossanlässe, Konzerte, GV's, Tagungen und Kongresse.

**Wir suchen ab April/Mai oder nach Vereinbarung einen jungen
Betriebsleiter Gastronomie Messe Luzern**

Ihr Aufgaben- und Verantwortungsgebiet:

- operative Leitung der Gastronomie Messe Luzern mit eigenem Patent
- Verkauf, Koordination und Durchführung von Caterings, Banketten und Verpflegungsständen
- Konsequente Umsetzung der hohen quantitativen und qualitativen Zielsetzungen
- Personalkoordination, -schulung, -führung und Einsatzplanung
- Budgetverantwortung bis EBITDA

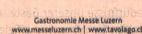
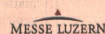
Unser Anforderungsprofil:

- Abschluss einer Schweizer Hotelfachschule
- Erfahrung in Gastronomie, F&B und Organisation von Anlässen
- erste Erfahrung in der direkten und indirekten Führung
- starkes Qualitätsbewusstsein und Organisationstalent
- hohe Belastbarkeit und Bereitschaft für lange Präsenzzeiten sowie unregelmäßige Einsätze
- Unternehmerisches Denken und Handeln, selbständiges gut strukturiertes Arbeiten
- Alter bis 35 Jahre

Es erwartet Sie eine sehr vielseitige, interessante Aufgabe, die Spass macht und Sie gleichzeitig täglich fordert. Wir bieten ein tolles Arbeitsklima in einem jungen, aufgestellten Team sowie zeitgemässe Anstellungsbedingungen mit interessanten Lohnnebenleistungen.

Wollen Sie sich gemeinsam mit uns weiterentwickeln? Dann freuen wir uns auf Ihre kompletten und aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Foto per Post oder Email.

Tavolago AG
Katja Mathis, Leiterin Personal
Werftstrasse 5, 6002 Luzern
personal@tavolago.ch
www.tavolago.ch



Als gemeinnützige Vereinigung, die im Rahmen des ihr durch das kantonale Tourismusgesetz verliehenen Mandats tätig ist, hat der

FREIBURGER TOURISMUSVERBAND (FTV)

insbesondere die Aufgabe:

- die touristischen Interessen des Kantons Freiburg auf kantonaler, nationaler und internationaler Ebene zu vertreten;
- die Kommunikationsstrategien und -aktionen für das allgemeine Angebot des Freiburgetandes zu planen und zu leiten;
- Dienstleistungen für den Kanton zu erbringen und Stellungnahmen im Zusammenhang mit der kantonalen Politik zur Förderung des Tourismus abzugeben.

Aufgrund des Ausscheidens unseres Direktors wird folgende Stelle ausgeschrieben:

Direktor/in

Ihr Profil

- Master in Wirtschafts- oder Rechtswissenschaften oder Ausbildung mit Berufserfahrung im Tourismusbereich oder gleichwertige Ausbildung.
- Ausgeprägtes Interesse für die wirtschaftliche und touristische Entwicklung des Kantons und Kenntnis der politischen, behördlichen, wirtschaftlichen, touristischen, kulturellen und sozialen Gegebenheiten des Kantons Freiburg.
- Gute Marketingkenntnisse und Beherrschung der Instrumente zur Tourismusförderung auf nationaler und internationaler Ebene.
- Führungspersönlichkeit mit Eigeninitiative und kreativem Geist, kommunikations- und kontaktfreudig, mit ausgeprägten analytischen Fähigkeiten, Flexibilität, Disponibilität und Einfühlungsvermögen.
- Organisationssinn und hohe Kompetenzen in Personalführung und Finanzverwaltung.
- Deutsche oder französische Muttersprache mit ausgezeichneten Kenntnissen in der Partnersprache und im Englischen, Gewandtheit im schriftlichen Ausdruck.

Unser Angebot

Vielfältige und motivierende Tätigkeit in gehobener Stellung, angenehmes Arbeitsumfeld, gleiche Bedingungen wie in der Kantonsverwaltung – Stellenantritt: zum 1. Juni 2011 oder nach Vereinbarung.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen – mit Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien, Namen und Adressen von Referenzpersonen – bis spätestens zum 5. April 2011 an folgende Adresse: Hr. Jean-Jacques Marti, Präsident des FTV, Postfach 1022, 1701 Freiburg.



www.panoramahotels.com



**Das PANORAMA Suiteshotel in Lenzerheide/Valbella hat eine
aussergewöhnliche Führungsposition zu vergeben.**

Die operative - ganz persönliche Führung - dieses einmaligen Hotels wollen wir einem angehenden Gastgeber anvertrauen, der seine Zukunft an einer attraktiven Destination auf 1500 bis 2800 m sieht. Wir verwöhnen unsere Gäste in 50 Suiten die bis 90m² gross sind. Wenn Sie **Der Gastgeber** für unsere Gäste sind, werden wir Ihnen nach etwa drei erfolgreichen Jahren eine Position als Mitunternehmer anbieten.

Sie sind 30 bis 40 Jahre alt und würden Ihre Stelle bei uns nach Vereinbarung antreten. Sie können Ihre Möglichkeiten mit Herr Ralph-Marc Diebold besprechen (0041 81 413 23 73). Er ist Gastgeber des Davos PANORAMA Hotels und Delegierter des Verwaltungsrates.

Ihre Bewerbung senden Sie an die:
PANORAMA Hotels AG · Malixerstrasse 60 · CH 7001 Chur

Mercure

Sind Sie flexibel, einsatzfreudig, haben ein Flair für den Service und Teamgeist? Dann werden Sie Teil unseres internationalen Teams.

Wir suchen per sofort:

■ **1 Küchenchef mit abgeschlossener Lehre, 8-10 Jahren Erfahrung**
Er oder Sie verfügt über den berufsbildner Kurs, hat gute Führungsqualitäten und Erfahrung darin ein Team zu leiten, kennt die HACCP Normen und Regeln und setzt diese konsequent um, kennt oder ist bereit die Gruppeninterne und Stillker Richtlinien und Regeln zu lernen und hält sich daran, kann Windowsprogramme bedienen und hat gute Französisch-, Deutsch und eventuell Englischkenntnisse ausserdem braucht er ein gutes Gespür für die Gäste sowie für Kosten.

■ **1 Jungkoch mit abgeschlossener Lehre und 1-2 Jahren Erfahrung**

Als Mitglied der ACCOR GRUPPE bieten wir:

- Eine abwechslungsreiche Arbeit mit internationalen Gästen
- Regelmässige Schulungen
- Und alle Vorteile, die eine weltweit tätige Gruppe bietet.

Senden Sie Ihre Bewerbung (Bewerbungsbrief und Lebenslauf) an:

MERCURE HOTEL PLAZA BIEL - Sabine Feldges

Neumarktstrasse 40 - 2502 Biel / Bienne

E-Mail: h6166-gl@accor.com

Telefon: 0041 32 328 68 68 - Fax: 0041 32 328 68 69.

Weitere Jobangebote finden Sie unter accor.com

Vous avez le sens du service et du travail en équipe, vous êtes flexible, motivé ? Alors rejoignez notre équipe internationale.

Nous recherchons dès maintenant :

■ **1 chef de cuisine, 8 à 10 ans d'expérience.**

Il ou elle devra être pédagogue pour pouvoir bien former les apprentis, avoir une expérience significative de management d'équipe et des normes HACCP, devra apprendre le règlement et les normes internes du groupe Accor, maîtriser les applications Windows et avoir un bon niveau en allemand, français et éventuellement anglais. Il devra également avoir des qualités relationnelles et savoir maîtriser les coûts.

■ **1 cuisinier/cuisinière, 1 à 2 ans d'expérience.**

Devenir un collaborateur du groupe Accor implique de nombreux avantages :

- Un travail varié avec des clients internationaux
- Des formations régulières et des opportunités de carrières
- Des avantages liés à un Groupe international.

Merci d'envoyer votre candidature (Lettre de motivation et CV) à :

MERCURE HOTEL PLAZA BIEL - Sabine Feldges

Neumarktstrasse 40 - 2502 Biel/Bienne

E-mail : h6166-gl@accor.com

Téléphone : 0041 32 328 68 68

Fax : 0041 32 328 68 69.

Consultez toutes nos offres sur accor.com



11802-020



Unsere Philosophie: Der Gast und Sie im Mittelpunkt!

Alle unsere Bemühungen haben zum Ziel, einen umweltbewussten Ort der Begegnung zu schaffen, in welchem unsere Gäste und unsere Mitarbeiter im Mittelpunkt stehen, Vertrauen geniessen und ein Gefühl von Zufriedenheit erlangen.

Unser Angebot an Sie:

Eine verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Stelle in einem schönen und vielseitigen 4-Sterne-Stadthotel als

Front Office Manager

Ihre Herausforderung:

Sie führen ein engagiertes Empfangs-Team mit Umsicht und Professionalität. Sie übernehmen Verantwortung und optimieren den Zimmerverkauf, vergessen dabei aber nicht, dass der Gast bei uns im Mittelpunkt steht.

Ihr Profil:

Sie haben eine renommierte Hotelfachschule besucht und bringen einige Jahre Berufserfahrung in einer vergleichbaren Stelle mit. Sie verfügen über sehr gute Sprachkenntnisse. Mit dem Umgang von GDS/IDS und Channel-Management sind Sie vertraut. Sozialkompetenz, sicheres Auftreten und Weitblick sind Ihnen eigen.

Wir bieten:

Eine weitere Stufe in Ihrer Karriereleiter. Ein junges, gutes Team in einem abwechslungsreichen Arbeitsumfeld mit vorteilhaften, partnerschaftlichen Anstellungsbedingungen.

Eintritt:

Anfangs/Mitte April oder nach Übereinkunft.

Interessiert? – Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Foto an:

Direktion
GLÄRNISCHHOF****
STADT & BUSINESSHOTEL
Claridenstr. 30, 8022 ZÜRICH 2
www.hotelglaernischhof.ch



11788-618

Die Gastronomiegruppe



Die ZfV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der Schweiz sowie mehr als 2'000 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

Cafeteria der Kantonsschule Engel/Freudenberg

Brandschenkestrasse 125, 8002 Zürich

suchen wir per Mitte April 2011 eine

Cafeterialeitung (m/w)

Ihre Aufgabe: Sie sind für die operative Führung und Organisation des Betriebes verantwortlich und verfügen über betriebswirtschaftliche Kenntnisse. Zudem übernehmen Sie die Herstellung sowie Regeneration von Speisen und arbeiten aktiv an der Front mit. Im Weiteren gehören die Budgetverantwortung, die Weiterentwicklung des Betriebskonzeptes, allgemeine administrative Arbeiten und die Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien zu Ihren Aufgaben. Ausserdem sind Sie für das Kassa- und Inventarwesen, die Mitarbeiterführung, –qualifikation und –schulung des Ihnen unterstellten 3er-Teams verantwortlich und können gute EDV-Kenntnisse vorweisen.

Ihr Profil: Für die Ausübung dieser Funktion verfügen Sie über eine abgeschlossene Ausbildung als Koch und bringen die nötige Erfahrung in der Küche mit. Sie handeln im Interesse der Unternehmung, bleiben auch in schwierigen Situationen ruhig und besonnen, zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft und planen Aktivitäten immer mit Blick auf die Bedürfnisse unserer Gäste. Auch unter Arbeits- und Zeitdruck arbeiten Sie ruhig und effizient und verlieren den Überblick nicht. Sie fördern die Zusammenarbeit und Weiterentwicklung des Teams und suchen nach Lösungen um Interesse aller Beteiligten. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag jeweils von 06.30 – 16.00 Uhr, sind aber bei Spezialanlässen flexibel und einsatzbereit. Zudem gilt zu beachten, dass der Betrieb während 13 Wochen Schulferien geschlossen bleibt und keine Einsätze vorgesehen sind.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

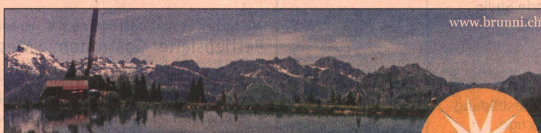
ZfV-Unternehmungen

Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich

T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36

www.zfv.ch

11802-020



Leiter/in Gastronomie Mitglied der GL

Das Brunni Engelberg bietet rund um's Jahr eine unvergleichliche Erlebniswelt für Leib und Seele. Und für Jung und Alt. Für Verspielte und Sportliche. Das Besondere ist die relaxte Stimmung, die einladend zum Geniessen. Und ebenfalls besonders: Die Sonne hier oben – und dass es auch schön ist, wenn es einmal nicht so schön ist...

Das Brunni ist ein Geheimtipp. Jetzt ist die initiative Unternehmung rund um die neue Luftseilbahn daran, die Stärken des Engelberger Sonnenhanges weiter auszubauen. Am Familientreffpunkt Klostermatte ist eine attraktive Restaurantanlage geplant. Zum vielfältigen Gastroangebot, das neu aus einer Hand geführt wird, gehört auch die Brunni-Terrasse, das unvergleichbar schön gelegene Ristis hoch über Engelberg – mit Verweilmöglichkeiten und Attraktionen bis hinauf zum Sommer-High-Light Hätzlisee. Als

Leiter/in Gastronomie und Mitglied der GL

setzen Sie mit dem initiativen VR die Entwicklungsstrategie für das gesamte Brunni-Gebiet um. Der besondere Erlebnisberg soll, sukzessive optimiert, Magnetwirkung über die Region hinaus erzeugen. Die Investitionen im Bereich Bau/Bahnen

zielen auf ein Gesamtkonzept, in dem sich die Gäste mit ihren individuellen Bedürfnissen rundum wohl fühlen. Als Leiter der Gesamtgastronomie führen Sie diese in Personal-, Budget- und Ergebnisverantwortung. Sie verfeinern die Strategie und setzen sie mit Integrationskraft und Professionalität um. Ziel ist, die Gäste zu verwöhnen und mit perfekten Gastgeber-Qualitäten immer wieder zu berühren, zu überraschen und zu erfreuen. Das A und O sind glückliche Gäste, die wieder und wieder kommen.

Sie sind ein begeisterter, event-erfahrener Touristiker und Gastronom, der in der Lage ist, eine Gesamtgastronomie dezentral und differenziert aufzubauen, das Tagesgeschäft zu steuern und selbstverständlich aktiv an der Front mitzuarbeiten. Ihre Bewerbung zeigt uns, wie Sie sich die Zukunft der Brunni-Gastronomie aus angedachten und betriebstechnischer Sicht und aus der Warte der unterschiedlichen Gäste-segmente denken können. Wir freuen uns!

Kontakt: René Barmettler
Jörg Lienert

Jörg Lienert AG

Hirschmattstrasse 15, Postfach

CH-6002 Luzern

Telefon 041 227 80 30

luzern@joerg-lienert.ch

Luzern, Zug, Zürich, Basel
und neu auch in
→ Bern.

JÖRG LIENERT

SELEKTION VON FACH-
UND FÜHRUNGSKRÄFTEN

11802-020

Gesucht nach Übereinkunft in Jahresstelle, zur Verstärkung unseres Teams Küchenchef mit Erfahrung

sowie

Jungkoch/-köchin

für gepflegten Speiseservice, CH-Gilde-Betrieb.
Interessante Tätigkeit in einem motivierten Team.
Dienstag/Mittwoch frei. Kost + evtl. Logis im Hause.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf und Ihre
detaillierten Bewerbungsunterlagen mit Foto.



HOTEL ALTE POST BONADUZ

Fam. Bruno + Erna Theus-Wellinger
Versamerstrasse 1, 7402 Bonaduz (bei Chur)
Tel. 081 641 12 18 Fax 081 641 29 32
www.altepost-bonaduz.ch

11807-020

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



Das Restaurant Borromini ist ein beliebter Treffpunkt für
Jung und Alt und ist in der Nähe vom Bahnhof. Per sofort
oder nach Vereinbarung suchen wir

Küchenchef (m/w) 100%

Sie sind jung, flexibel, haben bereits erste Erfahrung in der
Kaderfunktion und sind Renditenorientiert, dann freut sich
Herr David Hitler, Geschäftsführer, auf Ihre Bewerbung.

Pilatusstrasse 2
Fon +41 (0)41 210 44 35
www.borromini.ch

6003 Luzern
Fax +41 (0)41 210 84 35
info@borromini.ch

11802-020

Die Gastronomiegruppe



Die ZfV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der Schweiz sowie mehr als 2'000 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 Oerlikon

Birchstrasse 103, 8050 Zürich

suchen wir per Mitte April 2011 eine

Betriebsleitung mit Kochfunktion (w/m)

Ihre Aufgabe: In dieser Funktion sind Sie für die operative Führung des Betriebes zuständig und übernehmen neben der Gastgeberrolle auch die Funktion als Koch. Im Weiteren gehören die Budgetverantwortung, die Weiterentwicklung des Betriebskonzeptes, die Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien sowie die aktive Mitarbeit an der Front zu Ihren Aufgaben. Zudem sind Sie für das Kassa- und Inventarwesen, die Mitarbeiterführung, –qualifikation und –schulung der Ihnen unterstellten 10 Teilzeit-Mitarbeitenden sowie allgemeine administrative Arbeiten verantwortlich.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine flexible, initiative und dienstleistungsorientierte Person, welche über eine abgeschlossene Ausbildung zum Koch verfügt. Sie bringen Erfahrung in ähnlicher Funktion sowie gute IT-Kenntnisse mit, haben ein Zahlenflair und gute betriebswirtschaftliche Kenntnisse. Sie handeln im Interesse der Unternehmung, vertreten eine eigenständige Meinung und setzen sich selbst klare und anspruchsvolle Ziele. Auch begeben Sie Veränderungswünschen mit Kreativität und Offenheit, zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft und verlieren den Überblick nicht. Sie fördern und ermutigen die Mitarbeitenden in ihren Leistungen, delegieren Verantwortung und Aufgaben und ermitteln systematisch die Bedürfnisse der Gäste. Sie planen den Ressourcenbedarf vorausschauend und vertreten als Führungskraft die Interessen der Unternehmung. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag jeweils von 06.00 – 15.30 Uhr, sind aber auch bei Spezialanlässen flexibel und einsatzbereit. Zudem gilt zu beachten, dass der Betrieb während 13 Wochen Schulferien geschlossen bleibt und keine Einsätze vorgesehen sind.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZfV-Unternehmungen

Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich

T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36

www.zfv.ch

11802-020

RRT Treuhand & Revisionsgesellschaft

Sind Sie Gastgeber/in aus Leidenschaft mit Gastronomieerfahrung?

Wir suchen für das freundliche Mittelklasse-

HOTEL JÜRG JENATSCH IN PARPAN

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

PÄCHTER/IN

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

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

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

Die Gastronomiegruppe **(zfv)**

Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der Schweiz sowie mehr als 2'000 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 Neueröffnung des von uns im Auftrag geführten

Personalrestaurants «platform»

auf dem Maag Areal in Zürich West

suchen wir per 01. Mai 2011 einen

Küchenchef (w/m)

Ihre Aufgabe: In der Funktion als Küchenchef sind Sie hauptsächlich für die Angebotsplanung der verschiedenen Menüs und des Cateringangebots, den Einkauf der Waren und die Kalkulation der Menüs, die Lagerbewirtschaftung sowie die aktive Mitarbeit auf allen Posten zuständig. Im Weiteren gehören die Führung und Schulung der Ihnen unterstellten 4 Mitarbeitenden, die Erledigung administrativer Arbeiten sowie die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien zu Ihren Aufgaben.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung und können nebst mehrjähriger Berufserfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie auch Führungserfahrung vorweisen. Zudem sind Sie eine leidenschaftliche Fachperson mit einem hohen Qualitätsbewusstsein und Kreativität. Neben guten IT-Kenntnissen gehört unternehmerisches Denken und Handeln sowie Kosten- und Preisbewusstsein zu Ihren Stärken. Sie handeln im Interesse der Unternehmung, entwickeln neue Ideen und verfolgen diese mit Energie. Auch unter Arbeits- und Zeitdruck arbeiten Sie ruhig und effizient. Im Weiteren sind Sie bestrebt, die Qualität der Produkte ständig zu verbessern. Sie vermitteln eine wohlwollende Atmosphäre und schaffen durch klare Kommunikation Transparenz. Zudem vertreten Sie als Führungskraft die Interessen der Unternehmung. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag in drei Schichten entweder von 06.00 - 16.00 Uhr, von 07.00 - 17.00 Uhr oder von 08.00 - 18.00 Uhr. Bei Spezialanlässen sind Sie 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 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
www.zfv.ch

Die Gastronomiegruppe **(zfv)**

Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der Schweiz sowie mehr als 2'000 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 geführten

Gastronomiebetriebe der BEA bern expo

Mingerstrasse 6, 3014 Bern

suchen wir per 01. April 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

Betriebsassistenten (Bankett/Catering)

Ihre Aufgabe: Zu Ihrem Verantwortungsbereich gehören die Überwachung der Messerestaurants sowie die Mitarbeiterführung während der Messen. Ausserdem übernehmen Sie das Offertwesen für Bankette & Caterings, inklusive deren Angebotsplanung, führen Anlassbesprechungen mit Kunden durch und koordinieren die Mitarbeiterplanung für Events. Zusätzlich erledigen Sie die Beveragebestellungen für die Anlässe.

Ihr Profil: Wir wenden uns an ein Koordinations- und Organisations-talent mit Grundkenntnissen im Bankett und Catering und vorzugsweise bereits mit Erfahrungen in der Durchführung von Anlässen. Für Offerten- und Kundenbesprechungen bringen Sie das nötige Verhandlungsgeschick mit und überzeugen durch ein gepflegtes Erscheinungsbild. Sie sind verantwortungsbewusst und zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft. Im Alltag verlieren Sie die übergeordneten Ziele nicht aus den Augen und bleiben auch bei schwer überschaubaren Aufgaben arbeits- und handlungsfähig. Wesentliche Zusammenhänge erkennen Sie rasch und fördern die Weiterentwicklung des Teams. Unausgesprochene Bedürfnisse anderer erkennen Sie und suchen nach Alternativen, wenn diese nicht direkt befriedigt werden können. Die Arbeitszeiten sind an 5 Tagen zwischen Montag und Sonntag, je nach Anlass während unterschiedlichen Schichten.

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

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

Der Natur- und Tierpark Goldau ist ein einzigartiger, wildromantischer Zoo mit Europäischen Wildtieren. Für unser, an 365 Tagen geöffnetes Selbstbedienungsrestaurant und unser wachsendes Bankettangebot suchen wir per 1. April 2011 eine/n innovative/n

Chefkoch / Chefköchin (100%)

Das detaillierte Stelleninserat mit den interessanten Aufgaben und den angenehmen Arbeitszeiten finden Sie unter www.tierpark.ch

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung bis 31.03.2011 an: **Natur- und Tierpark Goldau**
Ruth Imhof, Postfach 161,
6410 Goldau

Primus Verlag AG
Publikationen im Tourismus

travel INSIDE
die Schweizer Fachzeitschrift für Reisen

Die Primus Verlag AG – führender Verlag für touristische Publikationen, Events und Messen – baut aus und sucht zur Verstärkung seines Teams nach Vereinbarung eine/n Kontaktperson/in als

Sales Account Manager

In dieser Funktion akquirieren, beraten und betreuen Sie für unsere Print- und Onlinepublikationen sowie für touristische Messen und Events im persönlichen Kontakt unsere nationalen und internationalen anspruchsvollen Kunden, pflegen den bestehenden Kundenstamm und vergrössern diesen durch aktive Neukundengewinnung. Im Weiteren gehören die Ausarbeitung von Offerten, der Abschluss von Verträgen sowie administrative Tätigkeiten zu Ihrem Arbeitsgebiet.

Als dynamische Persönlichkeit lieben Sie Verkaufsgespräche, verfügen über eine positive Ausstrahlung und sind verhandlungssicher in Deutsch, Französisch und Englisch.

Sie sind eine 25- bis 35jährige, verkaufsorientierte Person mit mehrjähriger Berufserfahrung und einer guten kaufmännischen Allgemeinbildung, die gerne im Team arbeitet. Das interessante und vielseitige Aufgabenfeld verlangt im hektischen und unter Termindruck arbeitenden Verlags-team eine selbständige Arbeitsweise.

Bei uns erwarten Sie ein motiviertes, kompetentes Umfeld und moderne Anstellungsbedingungen.

Interessiert?

Dann schicken Sie bitte Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen an: **TRAVEL INSIDE, Primus Verlag AG, Muriel Bassin, Hammerstrasse 81, 8032 Zürich, E-Mail: staff@travelinside.ch**

STIFTUNG BALM
FÜR MENSCHEN MIT EINER GEISTIGEN BEHINDERUNG

PRODUKTION UND DIENSTLEISTUNGEN
8645 JONA

Die Stiftung Balm betreut an dezentralen Standorten in den Bereichen Heilpädagogische Schule, Produktion & Dienstleistungen und Wohnen etwa 310 Menschen mit einer geistigen Behinderung. Die Institution ist zertifiziert nach ISO 9001 und BSV/IV-2000. Der Bereich Produktion & Dienstleistungen mit den Abteilungen Industriewerkstatt, Werkatelier, Gärtnereien und Küche bietet ca. 160 betreuten Mitarbeiter/innen in verschiedenen Gruppen einen Arbeits- oder Ausbildungsplatz an.

Das Küchenteam ist verantwortlich für eine ausgewogene, gesunde und qualitativ einwandfreie und abwechslungsreiche Verpflegung. Es setzt sich zusammen aus Küchenchef, Sous Chef/Diätkoch, 4 Köche, 1 Mitarbeiterin, 2 Chauffeure, 9 betreute Mitarbeiter/innen und 2 Lernenden (PrA-Anlehren). Das Team kocht täglich rund 400 Mittagessen für interne und externe Kunden. Der interne Wohnbereich bezieht zusätzlich ca. 80 Frühstücke und Abendessen.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Küchenchef/in 100%

Ihre Aufgaben:

- Operative Führung und Organisation der Küche, Diätküche, Mahlzeitendienst und Catering
- Verantwortlich für Angebotsplanung, Warenbewirtschaftung sowie Planung und Produktion einer saisongerechten und abwechslungsreichen Verpflegung
- Sicherstellung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien
- Verantwortung für eine optimale Betreuung, Förderung und Anleitung der betreuten Mitarbeiter/innen
- Verantwortung für die Qualität und Quantität bei der Herstellung und Auslieferung der Mahlzeiten
- Verschiedene administrative Tätigkeiten und Budgetverantwortung
- Verantwortung für die Ausbildung von Lernenden mit einer geistigen Behinderung

Sie bringen mit:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch und Gastronomiekoch oder gleichwertig und zusätzlicher Abschluss als eidg. dipl. Küchenchef wünschenswert
- Mehrjährige Führungserfahrung und idealerweise Erfahrung als Lehrlingsausbilder
- Hohes Qualitätsdenken, Organisationsgeschick und Verhandlungsgeschick mit internen und externen Stellen
- Hohe Sozialkompetenz und einen offenen Kommunikationsstil, sowie Freude an einem Aufgabengebiet in einer sozialen Institution
- Gute EDV-Kenntnisse (Word / Excel)

Unser Angebot:

- Selbständiges, vielseitiges Aufgabengebiet mit viel Eigenverantwortung in einer modern ausgestatteten Grossküche
- Geregelte Arbeitszeiten (Montag-Freitag)
- Weiterbildungsmöglichkeiten

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie an: **STIFTUNG BALM, Frau Heidi Seifert, Personalverantwortliche, Balmstrasse 49, 8645 Jona**. Für Fragen und Informationen stehen Ihnen Herr Christian Murer, Stv. Küchenchef unter Tel. 055 220 11 73 oder Herr Erich Bertschi, Leiter Produktion & Dienstleistungen unter Tel. 055 225 54 00 gerne zur Verfügung. Einen ersten Einblick erhalten Sie unter www.stiftungbalm.ch.

Wir suchen ab April 2011 oder nach Übereinkunft in Jahresstelle für unsere Trattoria AL PORTO folgende Mitarbeiter

Chef de partie

Nach Möglichkeit mit Erfahrung in der italienischen Küche

Commis de cuisine

Interessenten senden Ihre kompletten Unterlagen an:

Trattoria Al Porto
Harissenbucht 3, 6362 Stansstad
Tel. 041 610 79 07, Fax: 041 610 76 98
info@al-porto.ch

Wir suchen für unser gepflegtes First-Class-Hotel in Zürich ab sofort oder nach Vereinbarung:

eine Housekeeping Managerin

Sie sind eine junge Persönlichkeit mit HO-FA-Ausbildung und verfügen über Erfahrung in ähnlicher Position. Zudem sind Sie gepflegt, kommunikationsfreudig und gern bereit, zusätzliche Verantwortung zu übernehmen. Sie sprechen Deutsch als Muttersprache und haben Englischkenntnisse.

Als Führungspersönlichkeit sollten Sie mit Ihrer positiven Ausstrahlung überzeugen und Freude im Umgang mit unserer anspruchsvollen, internationalen Kundschaft haben. Sie verfügen über Grundkenntnisse mit dem Hotelsystem Fidelio und beherrschen alle gängigen Microsoft-Office-Anwendungen? Dann erwartet Sie eine spannende Herausforderung, ein attraktives Grundgehalt und ein junges Team!

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Foto an Chiffre 11899-6271 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Activ Kronen Hotel in 6490 Andermatt

Andermatt im Herzen der Alpen –
von überall her leicht erreichbar

**Wir suchen auf den Sommer 2011 einen/eine
Pächter/in oder ein Pächterpaar**

welche/welcher die anspruchsvolle Aufgabe als Gastgeber/in
mit viel Freude und Elan übernehmen möchte,

Das ***Hotel mit 43 Hotelzimmern befindet sich im Dorfzentrum. Gut frequentierter Restaurantsbetrieb mit Bankett- und Seminarsaal und Bar. Wellness- und Fitnesscenter. 4½-Zimmer-Pächterwohnung. Lebhafter Sommer- und Winterbetrieb.

Fühlen Sie sich angesprochen?
Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Andrea Bonetti, Axenstrasse 6, 6454 Flüelen
info@bonetti.ch, Telefon 041 875 03 03

Hotel-Restaurant Blüemlisalp Grindelwald**

Unser bekannter und gepflegter Hotel-Restaurantsbetrieb verfügt über 16 gemütliche Zimmer sowie über ein heimeliges Restaurant mit ca. 70 Sitzplätzen. Die Speisekarte bietet eine gutbürgerliche Küche mit Spezialitäten aus eigener Landwirtschaft. Von der Sonnenterrasse (ca. 40 Sitzplätze) hat man einen wunderbaren Blick auf unsere schöne Bergwelt.

Zur Vervollständigung unseres kleinen Teams suchen wir per
1. April 2011 resp. 1. Mai 2011 folgende Teammitglieder:

Zuverlässigen und engagierten
Koch, der sich selbstständiges Arbeiten gewohnt ist
sowie pflichtbewusste und freundliche **kaufmännische Mitarbeiterin** für sämtliche Büroarbeiten und Mithilfe im Hotel/
Restaurant (D/F/E).

Falls Sie sich angesprochen fühlen, so senden Sie uns Ihre
vollständigen Bewerbungsunterlagen zu.

Herr A. Lohner, Hotel Blüemlisalp, 3818 Grindelwald
Telefon: 033 853 63 60 / Natel: 079 311 12 31
info@bluemlisalp-hotel.ch / www.bluemlisalp-hotel.ch

Arosa – ein renommierter
Feriendestination im
Herzen von Graubünden



Für unser zentral gelegenes 3* Hotel suchen wir für die
kommende Sommersaison noch folgende motivierte
und fröhliche Mitarbeiter:

- **Receptionistin**
- **Hotel Sekretärin**

Sie betreuen unsere Gäste beim Check-in und Check-out
selbständig, bedienen die Telefonanlage und bearbeiten
die eingehenden Reservationen mit dem Protel-
Reservationsprogramm.

Sie sind eine frontorientierte Persönlichkeit und haben
bereits Erfahrungen an der Reception gesammelt. Sie
setzen vorgegebene Qualitätsstandards konsequent um
und bleiben auch in schwierigen Situationen ruhig.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Arosa Bergbahnen AG
Hotel Hohenfels
CH - 7050 Arosa
Tel.: 081 378 56 56
www.arosabergbahnen.ch



CASINO restaurants bern

CASINO Oratsstube

CASINO relais

Das junge, engagierte Team
der Casino Restaurants Bern sucht SIE

als Assistent/in des Bankettleiters

ca. 25–35-jährig
per sofort oder nach Vereinbarung

Sie bringen mit

Eine fundierte kaufmännische Ausbildung in der Gastronomie oder eine entsprechende Weiterbildung (z.B. Hotelfachschule). Berufserfahrung im Bankettbereich. Sehr guter Umgang mit MS-Office (Word, Excel, Powerpoint) ist Voraussetzung. Verkaufstalent mit Grundkenntnissen aus dem Küchen- und Servicebereich. Unternehmerisches Denken, Loyalität, Gastfreundschaft, Eigeninitiative und aktive Mitarbeit sowie Flexibilität sind für Sie selbstverständlich. Als gewinnende Persönlichkeit haben Sie eine offene, freundliche Ausstrahlung und arbeiten gerne im Team. Sie suchen eine langfristige Anstellung. Neben Deutsch als Muttersprache können Sie sich in der französischen und englischen Sprache problemlos mündlich und schriftlich ausdrücken.

Es erwartet Sie

Ein aktiver Betrieb am Puls des Geschehens mit drei Restaurants, einer grossen Terrasse und vielseitigen Banketträumen mit Kapazitäten bis zu 1400 Personen.

Als Mitglied des erweiterten Kaders gehören Sie zu einem kompetenten, motivierten Team und sind dem Bankettleiter direkt unterstellt.

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören das Bearbeiten von Bankettanfragen, die Beratung und Betreuung unserer Gäste vor Ort, allgemeine administrative Arbeiten. Sie sind die Drehscheibe in der Bankettadministration und die rechte Hand des Bankettleiters. Ab und zu empfangen Sie auch unsere Gäste im Restaurant.

Eine selbstständige Arbeit mit viel Eigenverantwortung und zeitgemässen Anstellungsbedingungen sowie gute Entlohnung dürfen Sie voraussetzen.

Das sind wir:

Die Casino Restaurants Bern AG ist eine junge und dynamische Firma in einem klassischen, geschichtsträchtigen Haus mit viel Kultur. Freundlich – Flexibel – Frisch ist unser Credo.

Ein aufgestelltes, fröhliches Team freut sich auf eine selbständige, sozialkompetente Persönlichkeit. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wenn ja, senden Sie Ihre Unterlagen an untenstehende Adresse, oder rufen Sie uns an, wenn Sie weitere Fragen haben.

Casino Restaurants Bern AG
Kontaktperson Frau Laila Zoller
Herrengasse 25, 3011 Bern
laila.zoller@casinobern.ch oder 031 328 03 01
www.casinobern.ch



Stadt Zürich
Entsorgung + Recycling

ERZ Entsorgung + Recycling Zürich verwandelt Abfall in Lebensqualität: Wertstoffe werden zu neuen Produkten, Kehrriech wird zu Heizwärme, Sperrgut zu Ökostrom, Abwasser zu sauberem Wasser und Gartenabfall zu Naturdünger. für die saubere Zukunft von Zürich setzen sich in der grössten Dienstabteilung des Tiefbau- und Entsorgungsdepartements über 850 Mitarbeitende ein.

Für das einzigartige und attraktive Seminar- und Eventzentrum «ara glatt, bilden + begegnen» suchen wir eine dynamische und engagierte Gastgeberpersönlichkeit als

Food & Beverage Assistent/in**Aufgaben:**

- Umsetzung einer vorbildlichen Gästebetreuung
- Kundenberatung und Verkauf sämtlicher Dienstleistungen der ara glatt
- Organisation, Betreuung und Kontrolle von Seminar-Anlässen sowie Banketten und Seminarverpflegungen
- Planung, Einteilung und aktive Führung der Serviceaushilfen und Lernenden
- Mise en place Arbeiten «Service»
- Einkauf im Bereich Nonfood & Beverage
- Gestaltung und Organisation von Rahmenprogrammen und anderen Nebenleistungen
- Korrespondenz mit Kunden und Zulieferern
- Verwaltung der Konferenzräume und Kontrolle der Seminareinrichtungen
- Koordination zwischen Küche, Hauswartung und externen Schnittstellen
- Mithilfe bei Salesmassnahmen und bei der Rechnungsstellung
- Dekoration und Pflege der Einrichtung

Anforderungen:

- Ausbildung als Hotel- oder Restaurantsfachfrau/-mann
- Abgeschlossene Hotelfachschule und erste Erfahrung als Chef de Service sind von Vorteil
- Erfahrung im Service- und Eventbereich
- Überzeugendes, gepflegtes Auftreten und einwandfreie Umgangsformen
- Ausgeprägtes Qualitätsdenken und hohe Eigenverantwortung
- Gute EDV-Kenntnisse und Sprachkenntnisse (D/E/F)
- Ergebnisorientierte Denkweise und Verhandlungsstärke
- Organisationstalent und Teamplayer
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten
- Führerausweis Kat. B

Auf Sie wartet eine abwechslungsreiche und spannende Tätigkeit. Fortschrittliche Anstellungsbedingungen, ein moderner Arbeitsplatz und gute Sozialleistungen sind selbstverständlich.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an: Stadt Zürich, ERZ Entsorgung + Recycling Zürich, Markus Epper, Personalbereichsleiter/POE, Hagenholzstrasse 110, Postfach, 8050 Zürich, Telefon direkt: 044 645 77 46 oder bewerben Sie sich online unter www.erz.ch

Nähere Auskünfte zur Stelle erteilt Ihnen gerne Melanie Senti, Leiterin Gruppe ara glatt, Telefon direkt: 044 645 67 77

Eine Dienstabteilung des Tiefbau- und Entsorgungsdepartements

Bergbahnen Meiringen-Hasliberg AG

Bahnhofstrasse 22 - 3860 Meiringen
Telefon 033 972 50 10 - Telefax 033 972 50 15
www.meiringen-hasliberg.ch



Die Bergbahnen Meiringen-Hasliberg AG erschliesst ein bekanntes und beliebtes Ausflugs- und Schneesportgebiet im Berner Oberland. Über eine halbe Million Gäste lassen sich von uns jährlich in die herrliche Bergwelt und an die Sonne transportieren.

Engagieren Sie sich im Haslital/Berner Oberland als**Leiter/in Kommunikation**

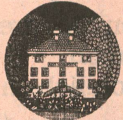
Als Mitglied der Geschäftsleitung sind Sie zuständig für die Konzeption und Umsetzung verschiedener Kommunikationsmassnahmen in den Bereichen Kundeninformation, interne Kommunikation und Medienarbeit. Mit unserem Partner Haslital Tourismus koordinieren Sie den gemeinsamen Marktauftritt; zudem sind Sie für die Preisgestaltung zuständig. Ein weiterer Schwerpunkt Ihrer Tätigkeit ist die Betreuung und Unterstützung unserer Gastronomiebetriebe. Ferner bereiten Sie die Verwaltungsratsitzungen vor und unterstützen die Geschäftsleitung im Bereich Qualitätssicherung.

Für diese vielseitige Tätigkeit setzen wir eine kaufmännische Grundausbildung sowie betriebswirtschaftliche Kenntnisse voraus. Ferner verfügen Sie über eine Weiterbildung im Bereich Marketing/Kommunikation und/oder bringen eine mehrjährige Berufserfahrung auf diesem Gebiet mit. Gute PC-Kenntnisse (MS-Office) sowie eine ausgezeichnete Ausdrucksfähigkeit (mündlich und schriftlich) gehören zu Ihren Stärken. Unternehmerisches Denken in einem dynamischen Umfeld, eine rasche Auffassungsgabe und Freude an Teamarbeit runden Ihr Profil ab.

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:

Bergbahnen Meiringen-Hasliberg AG, Hans Beerli, Direktor,
Postfach 607, 3860 Meiringen, Telefon 033 972 50 10

Weiterbildungsangebote
www.hoteljob.ch



RESTAURANT MOOSPINTE MÜNCHENBUCHSEE

Das Restaurant Moospinte in Münchenbuchsee bei Bern erstrahlt in neuem Glanz.

Unsere Liebe zum Detail zeigt sich überall: im Restaurant, wo moderne Akzente den familiären Charme des Hauses unterstreichen, oder in unserem gepflegten Kräutergarten. Bewährtes erhalten, tagtäglich mit Kreativität und Inspiration ans Werk gehen und stets mit Leidenschaft dabei sein: Das ist unser Motto.

Ab sofort oder nach Vereinbarung freuen wir uns auf eine/n

Servicefachangestellte/n

Sie haben Freude an Ihrem Beruf, lernen gerne Neues dazu und entwickeln auch Eigeninitiative. Sie sind flexibel, belastbar und arbeiten gerne in einem jungen Team?

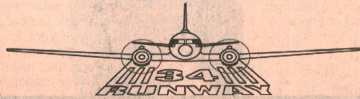
Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Restaurant Moospinte
Stefanie Weber, Lyssstrasse 39, 3053 Münchenbuchsee
031 869 01 13 www.moospinte.ch

Der Löwen in Nänikon bei Uster, ein gepflegtes Speiserestaurant (16 Gault/Millau), sucht:
Servicefachfrau/-mann 100%
Eintritt nach Vereinbarung.
Carmen Stalder, Telefon 044 942 33 55
www.loewen-naenikon.ch

10222-5041



Fasten Seat Belts, it's Check-in Time

Runway34 – ein weltweit einzigartiges Restaurantkonzept lässt Sie die Faszination des Fliegens und Reisens hautnah erleben.

Wir begeistern unsere Gäste mit einem einzigartigen Ambiente rund um die Ilyushin 14 (russisches Fracht- und Passagierflugzeug, Jahrgang 1957) und entführen diese mit unserem aufgestellten und internationalen Team auf eine kulinarische Reise rund um die Welt.

Zur Vervollständigung unserer Cabin Crew suchen wir nach Vereinbarung eine/einen motivierte/n und belastbare/n

SERVICEMITARBEITER/IN (Vollzeit oder Teilzeit)

Mit Ihrer aufgestellten, flexiblen Art und hohen Einsatzbereitschaft ergänzen Sie unsere junge und tolle Crew optimal. Dank Ihrer Erfahrung im Service und Ihren Sprachkenntnissen D/E/F lassen Sie unsere Gäste unvergesslich schöne Momente erleben. Es erwartet Sie ein breites Aufgabenspektrum in den Bereichen à la carte, Bankette, Partys, Ausstellungen, Bar und Smokers Lounge.

Schicken Sie uns noch heute Ihr vollständiges Bewerbungsossier an Tina Soltermann, GL oder Sonja Roser, DA.

RUNWAY RESTAURANTS AG
Rohrholzstrasse 67, 8152 Glattbrugg
www.runway34.ch E-Mail info@runway34.ch
Tel. 043 816 34 34 Fax 043 816 34 16

11806-6212

Achtung!! Wir, Isabelle von Siebenthal und Hans Schenker, suchen ab 1. Juni 2011 für unser Restaurant im Wildhorn in Lauenen einen

Koch (m/w)

der uns mit seiner Kreativität und Energie hilft, aus dem Wildhorn einen Geheimtipp zu machen. Wir garantieren ihm eine Plattform, wo er sein Können und seine Kunst ausleben kann sowie eine fröhliche und menschliche Arbeitsatmosphäre. Wir setzen voraus, dass er sowohl eine interessante Speisekarte zusammenstellen kann, als auch Kalkulation und Wareneinkauf beherrscht.

Willkommen in unserem Powerteam!

Bewerbungen unter: i.vonsiebenthal@gmail.com

11805-6210



Sachbearbeiter/in Kundenbetreuer/in

Leben und arbeiten, wo andere ihre Ferien verbringen.
Der Marktleader im Bereich BackOffice Software für die Schweizer Hotellerie und Gastronomie freut sich auf Ihre Unterstützung!

Wir, eine erfolgreiche Softwarefirma mit Sitz in Davos, haben uns auf die Entwicklung von betriebswirtschaftlicher Software für die Hotellerie und Gastronomie spezialisiert.

In unserem jungen, dynamischen und zukunftsorientierten Unternehmen bieten wir Ihnen eine abwechslungsreiche, entwicklungsfähige Aufgabe mit grosser Eigenverantwortung und direktem Kundenkontakt.

Modernste Infrastrukturen und ein ungezwungenes Arbeitsklima in einem motivierten Team ermöglichen eine kontinuierliche Weiterentwicklung Ihrer persönlichen Fähigkeiten.

Ihre Aufgaben:

Unterstützung und Beratung unserer Kunden und Partner am Telefon
Analyse von Supportfällen und Lösungsfindung
Qualitätssicherung durch das Testen von neuen Programmversionen
Mithilfe bei der konzeptionellen Weiterentwicklung der Programme
Leitung von Kursen für MIRUS-Anwender/innen in Davos
und beim Kunden vor Ort
Präsentation der Programme an Fachmessen und bei Interessenten

Ihr Profil:

Kaufmännische Grundausbildung
Kenntnisse im Human-Ressource-Bereich und/oder im Finanz- und Rechnungswesen
Freude am Kontakt mit Kunden
Sprachkenntnisse F und/oder I ist von Vorteil
Gute Kenntnisse der MS-Office-Programme und eventuell Erfahrung mit Mirus-Programmen

Von Vorteil bringen Sie zudem zusätzlich mit:

Arbeitsfahrung in der Hotellerie
Abschluss einer Hotelfachschule

Wenn Sie eine neue Herausforderung suchen und sich von dieser vielseitigen und spannenden Aufgabe angesprochen fühlen, erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Für ergänzende Fragen stehen wir jederzeit zur Verfügung.

Herr Paul Petzold freut sich auf den ersten Kontakt.

MIRUS Software AG

Tobelmühlestrasse 11, 7270 Davos Platz
Telefon 081 415 66 88, Fax 081 415 66 78
hr@mirus.ch / www.mirus.ch

11805-6210

UPK

Universitäre Psychiatrische Kliniken Basel

KOCH / KÖCHIN 100% BETRIEB / GASTRONOMIE

Die Universitären Psychiatrischen Kliniken Basel erfüllen mit rund 1000 Mitarbeitenden anspruchsvolle Aufgaben in der psychiatrischen Versorgung und Ausbildung sowie der universitären Lehre und Forschung.

Für die Abteilung Hotellerie suchen wir zur Ergänzung unseres 25-köpfigen Teams per 1. April 2011 oder nach Vereinbarung eine Köchin / einen Koch 100%.

Eine gesunde, qualitativ hochwertige Ernährung bedeutet sowohl für Patientinnen und Patienten wie auch Mitarbeitende Lebensqualität. Deshalb messen wir diesem Bereich einen hohen Stellenwert zu. Nebst ca. 250 Personen, welche ihre Mahlzeit im Personalrestaurant einnehmen, werden täglich 280 Patientinnen und Patienten verpflegt.

Ihr Aufgabengebiet umfasst die fach- und termingerechte Zubereitung der Speisen, die Mitarbeit bei der Menü- und Arbeitsplanung, die Qualitäts-Sicherung, das Umsetzen und Einhalten der gesetzlichen Vorschriften sowie die Weitergabe von Fachwissen an andere Mitarbeitende und Lernende.

SIE VERFÜGEN über eine fundierte Grundausbildung als Köchin / Koch und eine entsprechende Weiterbildung in der gehobenen Gastronomie. Sie identifizieren sich mit einem marktfreien regionalen und saisonalen Angebot. Solides Fachwissen im Bereich Bankett und eine mehrjährige Berufserfahrung runden Ihr Profil ab. Wir stellen uns eine selbständige, flexible und belastbare Person mit einer hohen Dienstleistungsbereitschaft vor. Sie sind kommunikativ, können sich durchsetzen und haben viel Freude und das Flair, qualitativ hoch stehende Speisen für unsere Gäste zuzubereiten.

WIR BIETEN Ihnen Anstellungsbedingungen und Löhne nach kantonalen Richtlinien und haben ein internes Weiterbildungsangebot. Bei Bedarf unterstützt Sie unsere Abteilung Personal bei der Suche nach einem Kinderkrippenplatz.

Für Fragen und weitere Auskünfte steht Ihnen unser Küchenchef, Herr Gerhard Ridler, Tel. +41 61 325 52 64 zur Verfügung.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an die Universitäre Psychiatrische Kliniken (UPK), Barbara Steiger, Personalfachfrau, Wilhelm Klein-Strasse 27, 4012 Basel.

Universitäre Psychiatrische Kliniken Basel

Wilhelm Klein-Strasse 27 | 4012 Basel | Tel. +41 61 325 51 11
Fax +41 61 325 52 58 | info@upkbs.ch | www.upkbs.ch

11806-6212

Per 1. Mai oder n.V. suchen wir einen motivierten, kreativen

CHEF ENTREMETIER (100%)

für welchen Kochen nicht nur ein Job ist, sondern eine Passion. Sie haben eine abgeschlossene Kochlehre und bereits Erfahrung auf dem Entremetier-Posten und sind mindestens 22 Jahre alt. Sie garantieren Konstanz auf hohem Niveau und arbeiten auch unter Stress äusserst genau und zuverlässig.

Es erwartet Sie ein eingespieltes Team unter der Leitung von Küchenchef Gion Spescha. Wir pflegen eine frische, leichte, saisonale Küche. Wir kochen für unser A la Carte-Restaurant vom Mittagsmenu bis zum Gourmet-Dinner sowie für Bankette mit bis zu 500 Gästen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an:

Casinotheater Winterthur, Karin Grob
Stadthausstrasse 119, 8400 Winterthur
karin.grob@casinotheater.ch
Telefon 052 260 58 80



11805-6210

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
Pächter	Region Ostschweiz	J26801
Gastgeber	Region Zentralschweiz	J26714
Gastgeber/In	Region Zürich	J26713
Geschäftsführer/In	Region Zürich	J26694

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Reservationsmitarbeiter/In	Region Bern	J26671
Réceptionist/In	Region Bern	J26718
Front Office Manager	Region Bern	J26773
Rezeptionist/In	Region Bern	J26738
Rezeptionistin	Region Bern	J26372
Rezeptionist/In	Region Bern	J26786
Front Office Manager	Region Bern	J26705
Réceptionistin	Region Bern	J26692
Assistent/In Administration	Region Bern	J26720
RéceptionistIn	Region Bern	J26765
Front Office Manager	Region Bern	J26766
Rezeptionist/In	Region Bern	J26346
1. Concierge	Region Bern	J26708
Rezeptionist/In	Region Bern	J26783
Rezeptionistin	Region Bern	J26790
Praktikum an der Réception	Region Mittelland (SO,AG)	J26746
Rezeptionist/In	Region Oberwallis	J26369
Chef de reception	Region Zentralschweiz	J26371
1. RezeptionistIn	Region Zentralschweiz	J26697
Mitarbeiter/In Reservation	Region Zentralschweiz	J26737
RezeptionistIn 50% (flexibel, auf Abruf)	Region Zürich	J26715
Nachtportier Aushilfe 40-60%	Region Zürich	J26366
Front Office Mitarbeiter/In	Region Zürich	J26356
Nacht-Rezeptionist/In 60 %	Region Zürich	J26667
Rezeptionist (Frankreich- Region Paris)	International	J26787
Rezeptionist/In	Tessin	J26664
Reservationsmitarbeiter/In	Region Freiburg	J26771
Rezeptionist/In	Region Freiburg	J26772
Rezeptionist/In	Region Waadt/ Unterwallis	J26349
Receptionniste qualifié(e)	Region Waadt/ Unterwallis	J26350

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Partie Tagesstelle	Region Basel	J26704
Chef de Partie Tagesstelle	Region Basel	J26347
Chef de Partie Tagesstelle	Region Basel	J26703
Chef de partie	Region Bern	J26345
Teamleiter/In Küche (Sous Chef)	Region Bern	J26764
Küchenchef/In - Executive Chef	Region Bern	J26343
Frühstückskoch	Region Bern	J26761
Sous chef	Region Bern	J26723
Chef de partie	Region Bern	J26773
Küchenchef	Region Bern	J26359
Jungkoch/ Jungköchin	Region Bern	J26660
Koch	Region Bern	J26770
Commis de Cuisine/Chef de Partie	Region Bern	J26733
Commis de Cuisine	Region Bern	J26762
Chef de partie	Region Bern	J26729
Chef de Partie	Region Bern	J26763
Commis Pâtissier	Region Bern	J26719
Koch	Region Bern	J26712
Chef de Partie / Alleinkoch	Region Bern	J26789
Sous-Chef / Chef de partie Saucier	Region Bern	J26702
Commis de cuisine	Region Bern	J26730
Commis pâtissier	Region Bern	J26731
Demi-chef de partie	Region Bern	J26732
Sous chef	Region Bern	J26706
Koch	Region Graubünden	J26330
II. Chef pâtissier	Region Graubünden	J26797
Chef pâtissier	Region Graubünden	J26363
Chef de partie	Region Graubünden	J26796
Chef de Partie	Region Graubünden	J26791
Commis de cuisine	Region Graubünden	J26499
Pizzaio	Region Graubünden	J26799
Sous-Chef	Region Mittelland (SO,AG)	J26693
Stv. Küchenchef	Region Mittelland (SO,AG)	J26657
Chef Saucier	Region Mittelland (SO,AG)	J26755
Commis de cuisine	Region Oberwallis	J26360
Commis de cuisine	Region Oberwallis	J26669

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de partie	Region Oberwallis	J26668
Chef de partie	Region Oberwallis	J26368
Chef de partie pâtisserie	Region Oberwallis	J26361
Sous-chef	Region Oberwallis	J26670
Chef de partie	Region Ostschweiz	J26663
Commis de cuisine	Region Ostschweiz	J26775
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J26325
Commis de Cuisine	Region Zentralschweiz	J26734
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J26691
Chefs/Commis de Partie	Region Zentralschweiz	J26747
Koch/Köchin	Region Zentralschweiz	J26735
Chef de partie/Sous chef	Region Zentralschweiz	J26739
Chef pâtissier	Region Zentralschweiz	J26327
Commis de Cuisine	Region Zentralschweiz	J26661
Küchenpraktikant	Region Zürich	J26342
Chef de partie	Region Zürich	J26339
Chef de partie m.Stv. Funktion	Region Zürich	J26674
Küchenchef	Region Zürich	J26355
Commis de Cuisine	Region Zürich	J26792
Jungkoch	Region Zürich	J26344
Koch evtl. Küchenchef	Region Zürich	J26753
Koch / Küchenchef	Region Zürich	J26711
Demi-chef de partie (England - Buckinghamshire)	International	J26328
Chef pâtissier (England - Region Buckinghamshire)	International	J26373
Commis de cuisine	Tessin	J26774
Commis de cuisine	Region Freiburg	J26725
Commis pâtissier	Region Freiburg	J26727
Demi-chef de partie	Region Freiburg	J26784

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Assistant/e Direction	Region Waadt/ Unterwallis	J26351

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Service	Region Bern	J26760
Chef de rang	Region Bern	J26728
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Bern	J26362
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Bern	J26364
Barfachfrau/-mann	Region Bern	J26672
Chef de rang	Region Bern	J26752
Commis de Bar	Region Bern	J26757
Buffet-Mitarbeiter/In	Region Bern	J26756
Commis de Rang	Region Bern	J26758
Chef de Bar	Region Bern	J26759
Leiter Restauration	Region Bern	J26707
Restaurantleiter	Region Bern	J26710
Servicefachangestellte	Region Bern	J26716
Teamleader	Region Bern	J26724
Leiter Take away & Catering	Region Bern	J26717
stv. Restaurantleiter/In	Region Bern	J26721
Teamleiter Take away	Region Bern	J26722
Chef de Rang	Region Bern	J26793
Service Mitarbeiterin	Region Bern	J26798
Chef de service	Region Graubünden	J26778
Service Mitarbeiter/In	Region Graubünden	J26788
2. Restaurantleiter/In	Region Graubünden	J26326
Gastgeber(in) / Service	Region Graubünden	J26800
Restaurationsfachfrau	Region Mittelland (SO,AG)	J26665
Chef de service/w	Region Mittelland (SO,AG)	J26690
Servicemitarbeiter(in)	Region Mittelland (SO,AG)	J26754
Chef de rang	Region Oberwallis	J26367
Servicepraktikant/In	Region Ostschweiz	J26779
Chef de Service	Region Zentralschweiz	J26794
Restaurationsfachfrau / -mann	Region Zentralschweiz	J26736
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J26777
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J26370
Service-Praktikanten	Region Zentralschweiz	J26751
Service-Aushilfen (Bankett und/oder à la Carte)	Region Zentralschweiz	J26750
Restaurationsfachfrau / mann	Region Zentralschweiz	J26749
ServicemitarbeiterIn	Region Zentralschweiz	J26696
Chef de rang	Region Zürich	J26340
Restaurationsleiter/In	Region Zürich	J26337
Barmitarbeiter/In	Region Zürich	J26658
Servicefachangestellte	Region Zürich	J26700
ServicemitarbeiterIn - Chef de Rang	Region Zürich	J26701

strauss

restaurant · vineria

welcher angefressene innovative,
kreative und vielseitige

chef gardemanger / tournant

mit erfahrung in der gehobenen
gastronomie und freude am um-
gang mit lehrlingen (lehmeisterkurs
von vorteil) will sich in trendigem,
gehobenem gourmetlokal im herzen
der winterthurer altstadt mit seinen
ideen einbringen?

wer zwischen 24 und 30 jahre alt und
belastbar ist, kann per sofort oder
nach vereinbarung bei uns starten.

denn der strauss bietet einiges:
viel freiraum für eigene an-
regungen und vorstellungen, viel
attraktive und abwechslungsreiche
arbeit und viele aufgestellte gäste &
kollegInnen. – und: sonn- und feier-
tage frei.

danke für eine schriftliche bewer-
bung an: restaurant strauss, roland
häusermann, stadthausstrasse 8,
8400 winterthur

www.strauss-winterthur.ch

11801-6208



Seit Oktober 2008 verwöhnen wir Liebhaber der italienischen Küche im **Berner Westside**. SPIGA steht für modern, gemütlich, einfach und preiswert. SPIGA das ist eine Reise durch die beliebtesten italienischen Rezepte und Getränke Italiens. Schnell und frisch, so unser Credo. Von hausgemachter Pasta, feinsten Sugos und knusprigen Pizzen bis zum zartcremigen Tiramisù. Auserlesene Weine, echter italienischer Kaffee und eine Bar, die keine Wünsche offen lässt, runden das Angebot ab.

Wir suchen per **1. Mai 2011** einen motivierten Profi für das italienische Gastrokonzept als

Stv. Restaurant Manager (w/m) 100 %

In dieser Funktion sind Sie für folgende Arbeiten zuständig:

- Stellvertretung des Restaurant Managers während dessen Abwesenheit
- Einhaltung des Budgets
- Operative Gesamtverantwortung
- Führung, Planung und Qualifizierung der Mitarbeitenden
- Qualitätskontrolle und Umsetzung der ISO-Richtlinien
- Aktive Mitarbeit im Service und in der Küche
- Sicherstellung der Gästezufriedenheit
- Diverse administrative Arbeiten
- Tagesabrechnungen, Debitoren, Kreditoren
- Zusammenarbeit mit der Kontaktperson für Arbeitssicherheit (KOPAS) und Umweltkontaktperson (UKP)

Arbeitszeiten: Montag bis Sonntag zw. 08.00 und 01.00 Uhr

Ihr Profil

- Gastgewerbliche Ausbildung (Koch- oder Servicelehre)
- Höhere Fachausbildung von Vorteil
- 2 Jahre Führungserfahrung
- Erfahrung in der Systemgastronomie von Vorteil
- Positive Grundeinstellung zu Convience Produkten
- Betriebswirtschaftliche Kenntnisse und Zahlenflair
- Muttersprache Deutsch, Englisch und Französisch Sprachkenntnisse
- PC-Anwender Kenntnisse

Allora andiamo!

Auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Foto und Lohnvorstellungen freut sich:

SPIGA Ristorante Westside
Rainer F. Hoffer, Restaurant Manager
Gilberte de Courgenay Platz 2
CH-3027 Bern-Brünnen

Tel + 41 31 991 99 77
rainer.hoffer@spiga-ristorante.ch
www.spiga-ristorante.ch

Grazie e a presto.

11800-6201

CASINO restaurants bern

CASINO ratsstube

CASINO relais

Commis oder Demi Chef de Pâtisserie (m/w) ab 1. April 2011

Als unser zukünftiger Mitarbeiter bringen Sie eine abgeschlossene Berufsausbildung als Konditor mit Erfahrung in der Pâtisserie mit. Sie sind eine organisierte und engagierte Persönlichkeit und haben Freude, mit frischen Produkten zu arbeiten. Ihrer Kreativität können Sie bei uns freien Lauf lassen! Team- und Gästeorientierung, Qualitätsbewusstsein sowie Flexibilität und Belastbarkeit gehören zu Ihren Stärken. Sie haben immer ein Lächeln für unsere Gäste und Ihre Teamkollegen.

Jungkoch oder Demi Chef de Partie (m/w) per sofort oder nach Vereinbarung

Als unser zukünftiger Mitarbeiter bringen Sie eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch mit. Bei uns können Sie Ihre ersten Berufserfahrungen sammeln oder Ihre Kenntnisse vertiefen. Sie sind eine organisierte und engagierte Persönlichkeit und haben Freude, selbstständig in einem sehr gut frequentierten Restaurant zu arbeiten. Kochen ist für Sie eine Leidenschaft. Team- und Gästeorientierung, Qualitätsbewusstsein sowie Flexibilität und Belastbarkeit gehören zu Ihren Stärken. Sie haben immer ein Lächeln für unsere Gäste und Ihre Teamkollegen.

Das sind wir:

Die Casino Restaurants Bern AG ist eine junge und dynamische Firma in einem klassischen, geschichtsträchtigen Haus mit viel Kultur. Freundlich – Flexibel – Frisch ist unser Credo.

Casino Restaurants Bern AG,
Kontaktperson Frau Laila Zoller
Herrngasse 25, 3011 Bern
laila.zoller@casinobern.ch oder 031 328 03 01
www.casinobern.ch

11803-6202

Restaurant «Wirtschaft zur Höhe» in Zollikon/Zürich

Wir suchen für unsere «Front» einen positiv denkenden und aufgestellten **Mitarbeiter** (m/w).

Wir sind ein kleiner, gepflegter Restaurationsbetrieb (14 GM) mit einer Frischmarktküche.

Wir pflegen einen klassischen Service.

Sind Sie gut ausgebildet, verstehen Sie Schweizerdeutsch und haben Freude, nette Gäste zu bedienen, dann möchten wir Ihnen gerne unseren Betrieb vorstellen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Nehmen Sie mit uns unverbindlich Kontakt auf.

Eintritt ca. anfangs Mai oder nach Vereinbarung.

Tony Scherrer
044 391 59 59

11800-6207

GASTHAUS RAUHAUSKELLER

Wir suchen ab 1. Mai oder nach Vereinbarung einen

Servicemitarbeiter in Jahresstelle/Vollzeit (m/w)

für unser Restaurant Zugerberg.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte schriftlich an
Gasthaus Rathauskeller AG, Herr Kuno Trevisan,
Ober Altstadt 1, CH-6300 Zug. Telefon 041 711 00 56.
E-Mail: contact@rathauskeller.ch www.rathauskeller.ch

11781-6136



Das familiär geführte 3***-Panorama-
hotel am See mit
26 modern ausgestatteten Zimmern,
diverse Restaurants mit spezieller und
kreativer Fischküche, ausgezeichnet mit
dem «Goldenen Fisch»...

...sucht auf ca. 1. Mai 2011 oder nach
Vereinbarung für die Sommersaison
junge, gelernte und sprachgewandte

Restaurantfachperson w/m für unseren vielseitigen Servicebetrieb

Ausserdem hätten wir noch eine

freie Lehrstelle als Restaurantfachfrau/mann Lehrbeginn Sommer 2011

Wenn Sie sich angesprochen fühlen,
dann freuen wir uns über Ihre
Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Fam. Beat Wettach

CH-3855 Brienz

Telefon 033 951 35 51

www.hotel-brienz.ch

info@hotel-brienz.ch

11778-6193



Direkt am Brienzensee

ISELTWALD

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

- Chef de Partie** (m/w)
Commis (m/w)
Hilfskoch (m/w)
Praktikant (m/w)
Lehrling (m/w)
Office Mitarbeiter (m/w)

sonstige

Réceptionistin / Administration
(auch Teilzeit möglich)

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

11804-6203

INTERLAKEN



JUNG- FRAUREGION

... auch im 2011 im Trend: die «Ferien-
ecke» und schönste Terrasse in Inter-
laken ... und im Du Lac suchen wir noch
in unser Profi-Team:

Produktion/Küche: – Commis/Jungkoch m/w

Praktikum:

- Frontoffice (D/E gute Kenntnisse)
- Frontoffice-Service
(«go-between»)

Haben wir Ihr Interesse geweckt...
Bitte nur **Kurzbewerbung**, vollst. Dos-
sier erst nach Kontakt mit
Ernst Hofmann, Tel. 033 822 29 22.
dulac@bluewin.ch

11804-6203

LA POSTE

RESTAURANT LA POSTE VISP

Erstklassiges Speiserestaurant im Kultur- und Kongresszentrum La Poste in Visp

Zur Ergänzung unseres Küchenteams suchen wir nach
Vereinbarung einen erfahrenen

Chef de Partie

Wir erwarten von Ihnen selbstständiges und motiviertes
Arbeiten in einem jungen, dynamischen Team.

Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto und Zeug-
nissen per E-Mail oder Post.

Restaurant La Poste
Flavio Seematter, Küchenchef
La Poste Platz 2, CH-3930 Visp

Telefon: 027 948 33 88, Telefax: 027 948 33 89
E-Mail: restaurantlaposte@visp.ch

11805-6202



www.hotelcareer.fr



www.horesto.ch

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

Tél.: 044 721 41 31 contact@hotel-career.ch

Suisse romande

hotel
restaurant
catering

www.randstad.ch

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

Stellengesuche

Gastfreundschaft = Leidenschaft
Ambiente = Wohlfühlen
Zufriedenheit = Gesundheit

Businesslady mit breit gefächelter Fach-, Methoden- und
Sozialkompetenz unterstützt Sie in allen Bereichen der
Gästekbetreuung.

Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme.

julber@bluemail.ch

Svizzera italiana



HOTEL RESTAURANT
VIA PATRIZIA 47
6612 ASCONA

MICHELE E VERENA BOLZ
TEL. 091 791 10 15 / 16
FAX 091 791 05 15

HOTEL RESTAURANT ARCADIA,
6612 ASCONA
beim Golfplatz und Lido, 10 Min. von
der Piazza entfernt.

Haben Sie Lust, im Tessin zu arbeiten?
Für unser Restaurant suchen wir zur
Ergänzung unseres Teams per sofort –
ab April

1 Servicemitarbeiterin
1 Servicepraktikantin

Senden Sie uns Ihre Unterlagen oder
rufen Sie uns einfach an.

Wir freuen uns auf Sie.
Familie Michele und Verena Bolz
Hotel ARCADIA

Via Patrizia 47, 6612 Ascona
Tel. 091 791 10 15
www.arcadia.li
info@arcadia.li

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
Chef de Service Rôtisserie	Region Zürich	J26676
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J26677
Geschäftsführer/in	Region Zürich	J26781
Praktikant Restauration	Region Zürich	J26338
Servicepraktikant	Region Zürich	J26341
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J26678
Servicepraktikant/in	Region Zürich	J26679
Shiftleader Bar / Stv. Barchef	Region Zürich	J26358
Servicemitarbeiterin	Region Zürich	J26769
Chef de rang	Region Zürich	J26768
Chef de rang	Region Zürich	J26767
Chef de Service / Stv. Restaurantleiter	Region Zürich	J26354
ServicemitarbeiterIn	International	J21680
BuffetmitarbeiterIn	International	J22040
Commis de bar	Region Freiburg	J26726
Restaurationsfachfrau	Region Neuchâtel/ Jura	J26324

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hauswirtschaftl. Betriebsleiterin FA od. HF	Region Basel	J26656
Gouvernante	Region Bern	J26709
Mitarbeiter/in Zimmerdienst 40-50%	Region Bern	J26329
Hauswirtschaftsleiterin	Region Graubünden	J26680
Portier	Region Graubünden	J24700
1. Gouvernante	Region Zentralschweiz	J26785
Stv. Leiter Technik / Unterhalt	Region Zürich	J26675
Hauswirtschaftsleiterin	Region Zürich	J26352

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Head of Marketing & Communication	Region Zürich	J26780
Personalberaterin (w)	Region Zürich	J26695
Mitarbeiter/in Beratung/Verkauf	ganze Schweiz	J26659
Verkaufsmitarbeiter/in	Tessin	J26699

Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Disponent/in	Region Graubünden	J24031
MasseurIn	Region Graubünden	J26795
Kosmetikerin	Region Graubünden	J26681
Kosmetikerin	International	J21678
Kosmetikerin	Tessin	J26776

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Quality Management	Region Basel	J26662
Koch	Region Bern	J26802
Haustechniker	Region Graubünden	J23673
Haustechniker	Region Graubünden	J26782

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1788	Catering, Events, Service	41	IT	per sofort	D I
B329	Chef de service / Gastgeber	54	AT	per sofort	D F E
B1142	Direktion/Réception/Marketing	48	DE	per sofort	D F I E
B1752	Events, Assistenz, Betreuung, Empfang, Reception, Houskeeping etc.	28	CH	per sofort	D E
B1674	F&B Bereich, Service, auch Aushilfsweise	47	AT	per sofort	D F E
B1830	Interessante Führungsposition, Gouvernante	48	CH	per sofort	D F E
B752	Nachtportier	59	CH	per sofort	D F I E
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	45	DE	per sofort	D E
B1822	Réceptionist	35	CH	per sofort	D F E
B1813	Receptionist, Housekeeping, Service Mitarbeiter	32	HU	per sofort	D E
B1148	Servicefachangestellte	27	CH	per sofort	D
B1753	Tourismus	28	HU	per sofort	D F E HU

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

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

Stand per 21. 3. 2011. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerberdossier finden Sie unter www.hoteljob.ch

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

Wir sind die Drehscheibe für die
Vermietung-Verkauf von Hotels u.
Restaurants und die Spezialisten
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

10461-0504

**Kleines, feines Café Bar/
Bistro/Cocktail Bar/**

Gesucht in Miete, Sommer/Herbst

Möchte mir einen Traum erfüllen:
Bin mit Herz und Seele Gastgeber.

Unter Chiffre 11779-6195 an htr
hotel revue, Monbijoustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern

11779-6195

Zu verkaufen an guter Lage direkt an der Skipiste in einem be-
kannten 2-Saison-Kurort im Berner Oberland:

Hotel/Restaurant mit Pub

90 Betten in Zimmern und Massnlager; Restaurant mit 70 Plät-
zen; Terrasse mit 60 Plätzen; Pub mit Fumoir mit 40 Plätzen.
Teilfinanzierung möglich.

Solvente Interessenten melden sich für weitere Auskünfte und
Besichtigung bitte unter Chiffre 11877-6256 an htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

11877-6256

Anzeigen

**Schädlings-
bekämpfung**

Probleme mit Ungeziefer,
Tauben, Marder?
Wir befreien Sie davon!



RATEX AG
Servicestellen: Zürich, Basel, Bern,
Ostschweiz, Innerschweiz
Austrasse 38 8045 Zürich
www.ratex.ch info@ratex.ch

SCHNELL. DISKRET. GARANTIERT.
24H-PIKETT: 044 241 33 33

10796-5661

hoteljob.ch – der Online-Stellenmarkt der htr hotel revue

Für mehr Informationen zum führenden
Schweizer Stellenportal kontaktieren Sie uns
über inserate@htr.ch oder **031 370 42 42**

htr hotel revue

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 / Rédactrice en chef: Elisabeth Hübner

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 Hännli

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/quadrif CHF 2.10
– Stellenausschreibungen / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10
– Kadernubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrif CHF 2.30

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

Immobilienrevue / marché immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces

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

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

Termine

	Nr. 13/2011	Nr. 14/2011	Nr. 15/2011	Nr. 16/2011
– Ausgabe / Numéro	31. 3. 2011	7. 4. 2011	14. 4. 2011	21. 4. 2011
– Erscheint / Parution				
– Anzeigenschluss / Délai	28. 3. 2011	4. 4. 2011	11. 4. 2011	18. 4. 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 contrôlés 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.

immobilienrevue htr marché immobilier

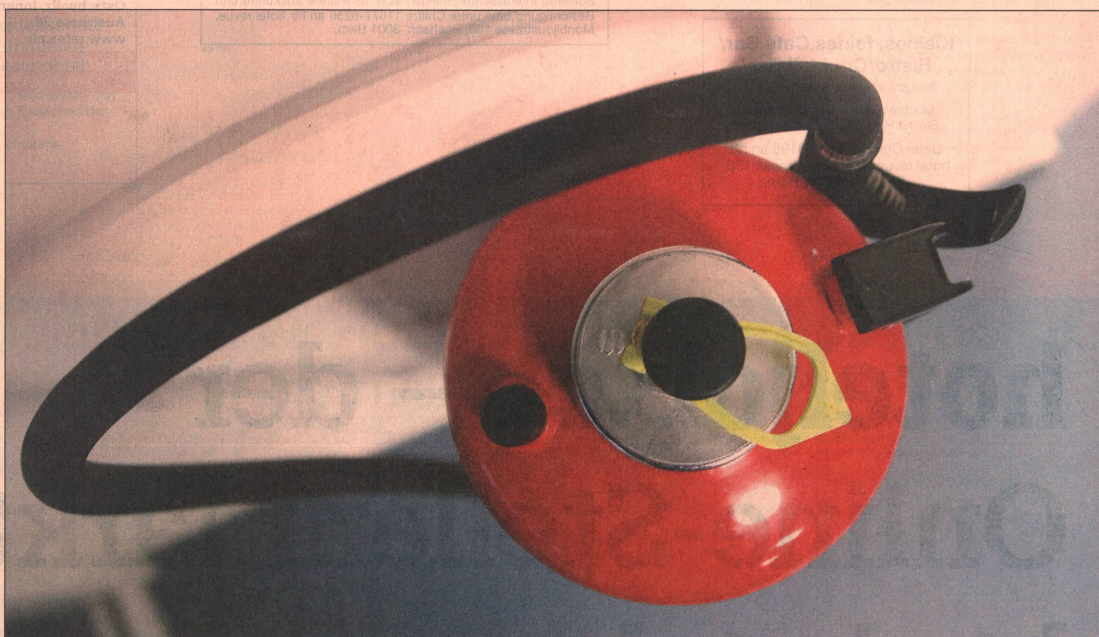
htrhotelrevue Nr. 12 / 24. März 2011

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

htr hotel revue

Sicherheit

Mit den neuen Klassifikationsnormen treten auch neue Regeln für den Brandschutz im Hotel in Kraft.



Alan D. Bollat

Brandschutz im Hotel



JEAN-PAUL FAVRE
DIPLOMIERTER BAUINGENIEUR
ETHZ/SIA

Um klassifiziert zu werden, wird die Einhaltung minimaler, wesentlicher organisatorischer Massnahmen zur Gewährleistung der Gästesicherheit im Falle eines Brandes gefordert. Dabei wird vom Grundsatz ausgegangen, dass der Personenschutz von prioritärer Bedeutung ist. Über das Baubewilligungsverfahren und die Kontrolle bestehender Bauten sorgt in den meisten Fällen die zuständige kantonale Behörde für die Einhaltung dieser Regeln. Grundsätzlich ist aber der Betreiber eines Hotels als Erster für die Sicherheit zuständig und ganz speziell um das Wahrnehmen des organisatorischen Brandschutzes. Aus diesem Grunde wird ohne Einhaltung der minimalen, wesentlichen organisatorischen Massnahmen ein Hotel nicht mehr klassifiziert und kann demnach auch nicht

als hotellerieuisse-Mitglied aufgenommen werden.

Minimale Massnahmen

Die persönliche Sicherheit im Zimmer und auf dem Hotelareal hat die höchste Priorität. Die folgenden minimalen Massnahmen sind gemäss Klassierungsgrundsätzen neben der gesetzlichen Vorschriften dabei zwingend umzusetzen: Eine Alarmorganisation für Notfälle ist rund um die Uhr sicherzustellen. Ein Sicherheitsverantwortlicher mit eigenem Pflichtenheft ist zu bestimmen. Die Brandschutz-Checkliste ist wahrheitsgetreu auszufüllen, und alle Mitarbeitenden sind über die Sicherheitsmassnahmen schriftlich zu orientieren. Sämtliche Zimmer müssen mit einem Telefon ausgerüstet sein, oder am Informa-

tionsschalter muss ein gebührenfreies Nottelefon mit SOS-Nummer vorhanden sein. Sämtliche Zugangsbereiche (Haupt-, Neben-, Personal- und Lieferanteneingänge) müssen überwacht und nachts geschlossen werden. Die Fluchtpläne müssen in jedem Zimmer gut sichtbar angebracht sein. Während der Nacht muss der Nachtportier, der Hotelier oder der Sicherheitsbeauftragte direkt von aussen und innen erreichbar und innert max. 10 Minuten vor Ort sein. Die Nachtglocke resp. das Notfalltelefon muss direkt mit dem Nachdienst verbunden sein.

Um- und Neubauten

Bei massgeblichen Renovationen, Aufstockungen oder Erweiterungen sollte zwingend mit den Brandschutzbehörden

zusammengearbeitet werden. Nachträgliche Kontrollen und Forderungen können teuer zu stehen kommen. Grundsätzlich gelten die Brandschutznormen für alle Neubauten und bestehende Hotels, wenn die Gefahr für Personen besonders gross ist oder wenn wesentliche bauliche oder betriebliche Veränderungen oder Nutzungsänderungen vorgenommen werden.

Beratung

Für Fragen rund um den Brandschutz stehen Ihnen auch gerne die Spezialisten von hotellerieuisse zur Verfügung. Für Mitglieder von hotellerieuisse sind telefonische Auskünfte sowie eine erste Sitzung (Dauer ca. 3 Stunden) vor Ort kostenlos.

Infos unter www.hotellerieuisse.ch

★ WWW.SWISSHOTELFILMAWARD.CH

stars & hotels
Swiss Hotel Film Award