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: 05.12.2025

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

stellengevue htr der Branche Le principal marché de l'emploi de la branche marche de la branche de la branche la branche de la branche la branc

htr hotel revue Nr. 12 / 24. März 2011



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

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 professionellen Konfliktlösung in Unternehmen, in Teams und zwischen Kooperationspartnern.



Hurra, ein Konf



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

on, welche man in Ruhe sitzend auf einem Kissen oder andernorts seiner Wahl durchlebt, ist die Mediation in der Wirtschaft ein nicht wegzudenkendes Instrument zur konsenserzielenden Konfliktlösung.

Definition

Mediation versteht sich als strukturiertes aussergerichtliches Verfahren zur Konfliktlösung in allen Bereichen der Wirtschaft, 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. Mediatoren versuchen als geschulte neutrale Drittpersonen, gemeinsam mit den Konfliktparteien eine Einigung in Form einer für beide Seiten stimmigen Lösung zu erzielen.

Vorgehen

Zusammen mit den Parteien arheiten sie die rechtlichen, wirtschaftlichen und persönlichen Aspekte des Konflikts auf. Eines der Zwischenziele der Mediation ist es, die den Konflikt bestimmenden Parteiinteressen 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 Kooperationspartnern geht es vielmehr um die Aufrechterhaltung einer bestehenden Geschäftsbeziehung, die Realisierung von Kostenvor-

teilen, die Vermeidung von Wertverlusten und die Beschleunigung von Projektlaufzeiten, 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 Einigung, wird diese mit Ihnen gemeinsam in eine rechtlich verbindliche Form umgesetzt, in eine so genannte Umsetzungsvereinbarung. Das Potenzial der Mediation be $steht neben einer gewalt freien L\"{o}sung Ihrer$ Situation ebenfalls in der massiven Einsparung 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 Prozesserwartungswerts alleine genügt nicht, vielmehr verden Zeitwert, Risikoneigung und Kos ten von Handlungsalternativen (Gutachter) genauer betrachtet. Bei einem Prozess wird diese Vorgehensweise weniger beachtet. Warum das? Der Mensch neigt trotz allen Wissens über kommunikative Instrumente und gewaltfreie Kommunikation immer wieder gerne dazu, doch «Recht bekommen zu wollen». Der psychologische Effekt, als Gewinner eines Rechtsstreites hervorzugehen, löst einen echten Adrenalinschub aus, wohingegen eine Konsenslösung, die für beide Seiten sinnvoll, effizient 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.

Adecco Hotel & Catering better work, better life

Agrau - Basel - Bern - Genève - St. Gallen - Luzern - Lausanne - Zürich

adecco.ch

⇔ SBB CFF FFS



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

www.sprachausbildung.ch

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

- 2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag, in kleiner Gruppe und Unterbringung in Einzelzimmer, total sFr. 790.–.
- 1 Woche Tourismus Superintensiv, Gruppe+Einzelunterricht und Unterbringung in Einzelzimmer, total sFr. 900.–.

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





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

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



htr hotel revue



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

Direktionspaar

Als frontorientierte und kreative Persönlichkeiten is nontonenterte und weature Personnetweiten berenehmen Sie die Verantwortung für die esamtführung, Sie leiten ein motiviertes und junges eam von ca. 20 Mitarbeitern und werden in den ereichen Personelles, Administration, Buchhaltung und udgetierung von einer internen Stabsstelle unterstützt.

Sie haben im Hotellerie-Bereich bereits eine leitende Sie nlaber ihn noteinerberlicht befalls ein eiterner Position bekleidet und sich neben Berufs- auch Führungserfahrung aneignen können. Belastbarkeit, Fleixblität 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

FRIBOURG REGION

insbesondere die Aufgabe:

Tourismus abzugeben.

im schriftlichen Ausdruck **Unser Angebot**

Vereinbarung.

ausgeschrieben:

Ausbildung.



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

FREIBURGER TOURISMUSVERBAND (FTV)

die touristischen Interessen des Kantons Freiburg auf kantonaler, nationaler und internationaler Ebene zu vertreten;

im Zusammenhang mit der kantonalen Politik zur Förderung des

Direktor/in

Master in Wirtschafts- oder Rechtswissenschaften oder Ausbildung mit Berufserfahrung im Tourismusbereich oder gleichwertige

Ausgeprägtes Interesse für die wirtschaftliche und touristische Entwicklung des Kantons und Kenntnis der politischen, behördlichen, wirtschaftlichen, touristischen, kulturellen und sozialen Gegebenheiten des Kantons Freiburg.

sozialen Gegebenneiten 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

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

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.

Kenntnissen in der Partnersprache und im Englischen, Gewandtheit

Aufgrund des Ausscheidens unseres Direktors wird folgende Stelle

die Kommunikationsstrategien und -aktionen für das allgemeine Angebot des Freiburgerlandes zu planen und zu leiten; Dienstleistungen für den Kanton zu erbringen und Stellungnahmen



National

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

Küchenchef

Koch mit Erfahrung

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

Restaurant National Bern

Hischengraben 24, CH-3011 Bern Telefon 0041 (0)31 381 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 Schwerpunktel In einer lehendigen professionellen Ungebung, Hand in Hand mit einem jungen erfolgreichen Management, werden Sie im Unternehmen eine zentrale Rolle spielent In einem anerkannten Grössbetrieb haben 5 bereits einige Jahre Führungspraxis gesammelt. Diese wertvollen Erfahrungen in einem namhaften Hötelbeiteib 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 d-Hands-on Chef de Cuisines oder erfahrener starker Sous-chef mit entsprechenden Leistungsausweisen auf dem Sprung zum Executive Chef. Der Eintrittstermin kann flexibel gehandhabt werden. – Interessier? Organisatorisch und mental starke Head-Chefs informiere ich gerein ei neimen personlichen 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





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 Standlieferungen, 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

Frährung 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 Einsatztage
 Unternehmerisches Denken und Handeln, selbständiges gut strukturiertes Arbeiten

Alter his 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 Emai

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







Das PANORAMA Suitenhotel 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 Möglich-keiten mit Herr Ralph-Marc Diebold besprechen (0041 81 413 23 73). Er ist Gastgeber des Davos PANORAMA Hotels und Delegieter des Verwaltungsrates.

Ihre Bewerbung senden Sie an die:

PANORAMA Hotels AG · Malixerstrasse 60 · CH 7001 Chur

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.

\mathcal{M} ercure

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

Wir suchen per sofor

■ 1 Küchenchef mit abgeschlossener Lehre, 8-10 Jahren Erfahrunge Er oder Sie verfügt über den berufsbildene Kurs, hat gute Führungsqualitäten und Erfahrung darie ein Team zu leiten, kennt die HACOP Nomen und Regeln und setzt diese konsequent um, kennt oder ist bereit die Gruppenintemen und Silliker Klothlinien und Regeln zu lenne und halt sich daran, kann Windowsprogramme bedienen und hat gute Französiech. Deutsch und eventuel Englischkenntnisse ausserdem bracht er ein gutes Gespihr für die Sate sowie für Kostrian.

all 1 Jungkoch mit abgeschlossener Lehre und 1-2 Jahren Erfahr Als Mitglied der ACCOR GRUPPE bieten wir: Eine abwechlungsreiche Arbeit mit internationalen Gästen Regelmässige Schulungen Und alle Vorteile, die eine weltweittätige 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 :

NOUS recifercions de similar.

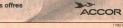
Il chef de cuisine, 8 à 10 ans d'expérience.
Il cu elle devra être pédagogue pour pouvoir bien former les apprentis, a expérience significative de management d'équipe et des nomes l'Accor, mait annandre le réglement et les nomes internee du groupe Accor, mait

Il culsinier/culsinière, 1 à 2 ans d'expérience.

Devenir un collaborateur du groupe Accor implique de nombreux avantages :

- 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 Neumarktstrase de 2502 Biel/Bienne E-mail : h6166-gl@accor.com Téléphone : 0041 32 328 68 68 Fax : 0041 32 328 68 68 Pax : 0041 32 328 68 68 Pax : 0041 32 328 68 68

Consultez toutes nos offres sur accor.com





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.

Int Profil: Sie haben eine renommierte Hotelfachschule besucht und bringen einige Jahre Berufserfahrung in einer vergleichbaren Stelle mit.

Saile berüserlaufgil einer vergeichzeit Steller int.
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.

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

Anfangs/Mitte April oder nach Übereinkunft.

Interessiert? - Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen

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



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

HOTEL ALTE POST BONADUZ



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 Hiller, Geschäftsführer, auf Ihre Bewerbung.

susstrasse 2 6003 Luzern +41 (0)41 210 44 35 Fax +41 (0)41 210 84 35

Die Gastronomiegruppe



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der Schweiz soudomienten einem in in und 20 besteben met Schweiz sowie mehr als 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZPI-Unter-nehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in

Für die von uns im Auftrag geführte

Cafeteria der Kantonsschule Enge/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 betriebswirtschaft-liche Kenntnisse. Zudem übernehmen Sie die Herstellung sowie Regeneration von Speisen und arbeiten aktiv an der Front mit. Im Weiteren gehören die Budgetverantwortung, die Weiterentwick-lung 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 verlie-ren den Überblick nicht. Sie fördern die Zusammenarbeit und Welterentwicklung 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



Das Brunni Engelberg bietet rund um's Jahr eine unvergleich-liche Erlebniswelt für Leib und Seele. Und für Jung und Alt. Für Verspielte und Sportliche. Das Besondere ist die relaxte Stim-mung, die einlädt 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 auszu-bauen. Am Familientreffpunkt Klosterbauen. Am rammentrenpunkt klöster-matte ist eine attraktive Restaurantanlage geplant. Zum vielfältigen Gastroangebot, das neu aus einer Hand geführt wird, ge-hört auch die Brunni-Terrasse, das unver-gleichbar schön gelegene Ristis hoch über Engelberg – mit Verweilmöglichkeiten und Attraktionen bis hinauf zum Sommer-High-Light Härzlisee. Als

Leiter/in Gastronomie und Mitglied der GL

setzen Sie mit dem initiativen VR die Ent-wicklungsstrategie für das gesamte Brunni-Gebiet um. Der besondere Erlebnis-berg soll, sukzessive optimiert, Magnet-wirkung über die Region hinaus erzeugen. Die Investitionen im Bereich Bau/Bahnen

zielen auf ein Gesamtkonzept, in dem sich die Gäste mit ihren individuellen Bedürf-nissen rundum wohl fühlen. Als Leiter der nissen rundum won tunien. Als Letter der Gesamtgastronomie führen Sie diese in Personal-, Budget- und Ergebnisverantwor-tung. Sie verfeinern die Strategie und setzen sie mit Integrationskraft und Pro-fessionalität um. Ziel ist, die Gäste zu verwöhnen und mit perfekten Gastgeber-Dulltäten immer visider zu herühren. 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 Tages-geschäft zu steuern und selbstverständlich aktiv an der Front mitzuarbeiten. Ihre akuv an der Front mitzuarbeiten. Ihre Bewerbung zeigt uns, wie Sie sich die Zu-kunft der Brunni-Gastronomie aus an-gebots- und betriebstechnischer Sicht und aus der Warte der unterschiedlichen Gästesegmente denken können. Wir freuen

Kontakt: René Barmettler

Jörg Lienert AG Hirschmattstrasse 15, Postfach CH-6002 Luzern Telefon 041 227 80 30 luzern@joerg-lienert.ch

JÖRG LIENERT SELEKTION VON FACH-UND FÜHRUNGSKRÄFTEN



Die Gastronomiegruppe (ZV)

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 Iassen. Zu den ZFV-Unter-nehmungen 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 nebst der Gastgeberrolle auch die Funktion als Koch. Im Weiteren gehören die Budgetver-antwortung, 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 verant-

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine flexible, initiative und dienst-leistungsorientierte 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 betriebewirtschaftliche Kenntnisse. Nie handeln im Interesse der Unternehmung, vertreten eine eigenständige Meinung und setzen sich selbst klare und anspruchsvolle Ziele. Auch begegnen 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 systema-tisch 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

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



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

HOTEL JÜRG JENATSCH IN PARPAN

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

PACHTER/IN

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

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

Riedi - Ruffner - Theus 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 (ZV)



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunft richtetes 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

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 Menlis, die Lagerbewirtschaftung sowie die aktive Mitarbeit auf allen Posten zuständig. Im Weiteren gehören die Führung und Schulung der Ihnen unterstellten 4 Mitarbeitenden, die Fledigung 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 Gemeinschafts gastronomie auch Führungserfahrung vorweisen. Zudem sind Sie eine leidenschaftliche Fachperson mit einem hohen Qualitätsbe-wusstsein und Kreativität. Neben guten T-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 Welteren 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 Unter-nehmung. 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 er von 08.00 – 18.00 Uhr. Bei Spezialanlässen sind Sie flexibel

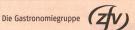
Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen

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



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsge-richtetes 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 ZP/-Unter-nehmungen gehören die Sorell Hotels, öffernliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in

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 Organisationstalent 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 überzugen durch ein ge-pflegtes Erscheinungsbild. Sie sind verantwortungsbewusst und pflegtes 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 anbeits- 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 interschiedlichen Schichten 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 Flüelastrasse 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 Wildtierarten. Für unser, an 365 Tagen geöffnetes Selbstbedienungs restaurant 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,





Die Primus Verlag AG - führender Verlag für touristische Publikationen, Events und Messen – baut aus und sucht zur Verstärkung seines Teams nach Vereinbarung eine/n Kontakter/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 Aufgabengebiet verlangt im hektischen und unter Termindruck arbeitenden Verlagsteam 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



PRODUKTION UND DIENSTLEISTUNGEN **8645 JONA**

Die Stiftung Balm betreut an dezentralen Standorten in den Bereichen Heilpädagogische Schule, Produktion & Dienstleistungen und Wöhnen 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 Ver pflegung. Es setzt sich zusammen aus Küchenchef, Sous Chef/Diätkoch, 4 Köche, 1 Mitarbeiterin, 2 Chauffeure, 9 betreute Mita arbeiter/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%

- hre Aufgaben:

 Operative Führung und Organisation der Küche, Diätküche, Mahlzeitendienst und Catering

 Verantworflich 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
- Nucheriner Winscheinwert
 Mehrjährige Führungserfahrung und idealerweise Erfahrung als Lehrlingsausbildner
 Hohes Qualitätsdenken, Organisationsgeschick und Verhandlungsgeschick mit internen und externen Stellen
 Hohe Sozialkompetenz und einen offenen Kommunikationsstil, sowie Freude an einem Aufgabengebiet in einer sozialen

- 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 (5 V. Küchencher) dunter 1e. 105 5.2 201 117 3 oder Herr Erich Berstchi, 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 Mitarbei-

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 Verein-

eine Housekeeping Managerin

Sie sind eine junge Persönlichkeit mit HO-FA-Ausbildung und verfügen über Erfah-rung in ähnlicher Position. Zudem sind Sie gepflegt, kommunikationsfreudig und gern bereit, zusätzliche Verantwortung zu über-nehmen. Sie sprechen Deutsch als Mutter-sprache 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 Heraufsorderung, ein attraktives Grundgehalt und ein junges Team!

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Be-werbung 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 Dorfzent-rum. Gut frequentierher Restaurationsbetrieb 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 Flüeler info@bonetti.ch, Telefon 041 875 03 03

Hotel-Restaurant Blüemlisalp** Grindelwald

Unser bekannter und gepflegter Hotel-Restaurationsbetrieb 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 Bergweit.

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 Mit- arbeiterin** 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

– ein renommiert ndestination im n von Graubünde



- 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 See single einer internet eine Fersoninitäter und haber bereits Erfahrungen an der Reception gesammelt. Sie setzen vorgegebene Qualitätsstandards konsequent um und bleiben auch in schwierigen Situationen ruhig.

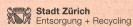
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

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









ERZ Entsorgung + Recycling Zürich verwandelt Abfall in Lebensqualität: Wertstoffe werden zu neuen Produkten, Kehricht 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

- 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:

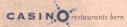
- Ausbildung als Hotel- oder Restaurantionsfachfrau/-mann
- Abgeschlossene Hotelfachschule und erste Erfahrung als Chef de Service sind von Vorteil
- Erfahrung im Service- und Eventbereich
- Überzeugendes, gepflegtes Auftreten und einwandfreie Umgangsformen
- Ausgeprägtes Qualitätsdenken und hohe Eigenverantwortung
- Gute EDV-Kenntnisse und Sprachkenntnisse (D/E/F)
- Ergebnisorientierte Denkweise und VerhandlungsstärkeOrganisationstalent 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



CASIN Oratsstube

CASIN Orelais

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 Küchenund Servicebereich. Unternehmerisches Denken, Loyalität,

Unternehmerisches Denken, Lovalität. Gastfreundschaft, Eigeninitiative und aktive Mitarbeit sowie Flexibilität sind für Sie selbstverständlich.

Als gewinnende Persönlichkeit haben Sie eine offene, freundliche Ausstrah-lung 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

Es erwarret sue
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 Entlöhnung dürfen Sie voraussetzen. Bankettleiter direkt unterstellt

Das sind wir:

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

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 Verwaltungsratssitzungen 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 Beeri, 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 geoffegten Kräutergarten. Bewährtes erhalten, tagtäglich mit Kreativität und Inspi-

ration ans Werk gehen und stets mit Leidenschaft dabei sein: Das ist unser Motto.

Ab sofort oder nach Vereinbarung freuen wir uns auf

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 GaultMillau), sucht:

Servicefachfrau/-mann 100%

Eintritt nach Vereinbarung Carmen Stalder, Telefon 044 942 33 55 www.loewen-naenikon.ch



Fasten Seat Belts, it's Check-in Time

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

Wir begeistern unsere Gäste mit einem einzigartigen Ambiente rund um die liyushin 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 Einsatzbereit-schaft ergänzen Sie unsere junge und tolle Crew optimal. Dank Ihrer Erfahrung im Service und Ihren Sprachkenntnissen DIE/F lassen Sie unsere Gäste unvergesslich schöne Momente er-leben. Es erwartet Sie ein breites Aufgabenspektrum in den Bereichen à la carte, Bankette, Partys, Ausstellungen, Bar und

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

RUNWAY RESTAURANTS AG

Rohrholzstrasse 67, 8152 Glattbrugg ww.runway34.ch E-Mall info@runway34 Tel. 043 816 34 34 Fax 043 816 34 16



Universitäre Psychiatrische Kliniken

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

Ihr Aufgabengebiet umfasst die fach- und termingerechte Zubereitung der Speisen, die Mitarbeit bei der $\label{lem:memory:mem$

SIE VERFÜGEN über eine fundierte Grundausbildung als Köchin / Koch und eine entsprechende Weiterbildung in der gehobenen Gastronomie. Sie identifizieren sich mit einem marktfrischen 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 Ritler, Tel. +41 61 325 52 64 zur Verfügung.

lhre 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

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 Ge-heimtipp 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



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 mottvierten 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 Earbmassen und bei Interessenten

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:

Arbeitserfahrung 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

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



Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.







hoteljob.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter www.hoteljob.ch den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen. Viel Erfolg bei der Suche!

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Pächter Pächter	Region Ostschweiz	J26801
Gastgeber	Region Zentralschweiz	J26714
Gastgeber/In	Region Zürich	J26713
Geschäftsführer/in	Region Zürich	J26694

Reception/Reservation	LOCAL SHOP WILL TO SEE	
Position, Arbeitgeber	Ort	lob-Cod
Reservationsmitarbeiter/in	Region Bern	J2667
Réceptionist/in	Region Bern	J2671
Front Office Manager	Region Bern	J2677
Rezeptionist/in (1901s) (300/S) (310/S) (310/S) (310/S)	Region Bern	J2673
Receptionistin	Region Bern	J2637
Rezeptionist/in	Region Bern	J2678
Front Office Manager	Region Bern	J2670
Réceptionistin	Region Bern	J2669:
Assistent/in Administration	Region Bern	J2672
RéceptionistIn	Region Bern	J2676
Front Office Manager	Region Bern	J2676
Rezeptionist/in	Region Bern	J2634
1. Concierge	Region Bern	J2670
Rezeptionist/in	Region Bern	J2678
Receptionistin	Region Bern	J2679
Praktikum an der Réception	Region Mittelland (SO,AG)	J2674
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J26369
Chef de reception	Region Zentralschweiz	J2637
1. ReceptionistIn	Region Zentralschweiz	J2669
Mitarbeiter/in Reservation	Region Zentralschweiz	J2673
ReceptionistIn 50% (flexibel, auf Abruf)	Region Zürich	J2671
Nachtportier Aushilfe 40-60%	Region Zürich	J2636
Front Office Mitarbeiter/in	Region Zürich	J2635
Nacht-Receptionist/in 60 %	Region Zürich	J2666
Rezeptionist (Frankreich-Region Paris)	International	J2678
Rezeptionist/in	Tessin	J2666
Reservationsmitarbeiter/in	Region Freiburg	J2677
Rezeptionist/in The Rezeptionist in The Rezeption	Region Freiburg	J2677
Receptionist/in	Region Waadt/ Unterwallis	J26349
Réceptionniste qualifié(e)	Region Waadt/ Unterwallis	J2635

Küche		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Cod
Chef de Partie Tagesstelle	Region Basel	J2670
Chef de Partie Tagesstelle	Region Basel	J2634
Chef de Partie Tagesstelle	Region Basel	J2670
Chef de partie	Region Bern	J2634
Teamleiter/in Küche (Sous Chef)	Region Bern	J2676-
Küchenchef/in - Executive Chef	Region Bern	J2634
Frühstückskoch	Region Bern	J2676
Sous chef	Region Bern	J2672
Chef de partie	Region Bern	J2667
Küchenchef	Region Bern	J2635
Jungkoch/ Jungköchin	Region Bern	J2666
Koch	Region Bern	J2677
Commis de Cuisine/Chef de Partie	Region Bern	J2673:
Commis de Cuisine	Region Bern	J26762
Chef de partie	Region Bern	J2672
Chef de Partie	Region Bern	J2676
Commis Pâtissier	Region Bern	J2671
Koch	Region Bern	J2671:
Chef de Partie / Alleinkoch	Region Bern	J2678
Sous-Chef / Chef de partie Saucier	Region Bern	J2670:
Commis de cuisine	Region Bern	J2673
Commis pâtissier	Region Bern	J2673
Demi-chef de partie	Region Bern	J2673
Sous chef	Region Bern	J2670
Koch	Region Graubünden •	J2633
II. Chef pâtissier	Region Graubünden	J2679
Chef pâtissier	Region Graubünden	J2636
Chef de partie	Region Graubünden	J2679
Chef de Partie	Region Graubünden	J2679
Commis de cuisine	Region Graubünden	J24699
Pizzaiolo	Region Graubünden	J26799
Sous-Chef Sous-Chef	Region Mittelland (SO,AG)	J26693
Stv. Küchenchef	Region Mittelland (SO,AG)	J2665
Chef Saucier	Region Mittelland (SO,AG)	J2675
Commis de cuisine	Region Oberwallis	J26360
Commis de cuisine	Region Oberwallis	J26669

Küche		
Position, Arbeitgeber	Ort mante	Job-Code
Chef de partie	Region Oberwallis	J26668
Chef de partie	Region Oberwallis	J26368
Chef de partie pâtisserie	Region Oberwallis	J26361
Sous-chef 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

Hotel Brienz

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 Sommersalson junge, gelernte und sprachgewandte

Restaurantfachperson w/m ür 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

welcher angefressene innovative kreative und vielseitige

chef gardemanger / tournant

mit erfahrung in der gehobenen gastronomie und freude am um-gang mit lehrlingen (lehrmeisterkurs von vorteil) will sich in trendigem,

belastbar ist, kann per sofort ode nach vereinbarung bei uns starten.

denn der strauss bietet einiges: viel freiraum für eigene anre-gungen und vorstellungen, viel attraktive und abwechslungsreiche arbeit und viele aufgestellte gäste & kolleginnen. – und: sonn- und feier-

danke für eine schriftliche bewerbung an: restaurant strauss, roland häusermann, stadthausstrasse 8,

www.strauss-winterthur.ch

CASINO restaurants bern

CASINOratsstube

CASINOrelais

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 Pätisserie 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 Gästerorientierung, Qualitätisbewusstsein 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 Kennthisse 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 Lalla Zoller Herrengasse 25, 3011 Bern laila.zoller@casinobern.ch oder 031 328 03 01 www.casinobern.ch

Restaurant «Wirtschaft zur Höhe» in Zollikon/Zürich

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

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



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

INTERLAKEN

Wir sind ein kleiner, gepflegter Restaurationsbetrieb (14 GM) mit einer Frischmarktküche. Wir pflegen einen klassischen Service.



ISELTWALD

Für unser Team 2011 suchen wir noch junge, aufgestellte Berufsleute

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung

Service (deutschsprachig) Service (deutscrispracing)
Serviceangestellte (m/w)
SEFA / REFA / GAFA (m/w)
Serviceaushilfen (m/w)
Praktikant (m/w)
Buffetmitarbeiter (m/w)

Lehrling (m/w)

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

Réceptionistin / Administration

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto!

Hotel Châlet Du Lac Sascha Abegglen 3807 Iseltwald

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



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 knuspigen Pizzen bis zum zartcremigen Tiramisù. Auserlesene Weine, echter italienischer Kaffee und eine Bar, die keine Nünsche 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
- Cyclauve Gestantwortung
 Führung, Planung und Qualifizierung der Mitarbeitenden
 Qualitätskontrolle und Umsetzung der ISO-Richtlinien
 Aktive Mitarbeit im Service und in der Küche
 Sicherstellung der Gästzufriedenheit
 Planese admisstation Abstätzellen bei
- 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

- 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 andiamol

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



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:

- Frontoffice (D/E gute Kenntnisse)

Haben wir Ihr Interesse geweckt...

Bitte nur Kurzbewerbung, vollst. Dossier erst nach Kontakt mit

Ernst Hofmann, Tel. 033 822 29 22.

dulac@bluewin.ch

Produktion/Küche: - Commis/Jungkoch m/w

- Frontoffice-Service

Praktikum:

(«go-between»)

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 Zeugnissen 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



HORESTO Jobs

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

Stellengesuche

Gastfreundschaft **Ambiente**

Leidenschaft Wohlfühlen

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

Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme. iulber@bluemail.ch

Suisse romande



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

carte

O

100

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

Svizzera italiana



HOTEL RESTAURANT VIA PATRIZIA 47 6612 ASCONA

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 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 Traumiob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Position, Arbeitgeber	- Frontoffice of 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
Pactaurationefachfrau	Pagion Nauchâtal / Jura	126224

Hauswirtschaft	建来的压制等的数据是是不用的设计 。	
Position, Arbeitgeber	REMONAURANT LA PO	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	STED 4 61 Ort BEJOES	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

Position, Arbeitgeber	2 00 (m/w/a	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 AND Free and Association of the WARDA free the content of the	Region Bern	J26802
Haustechniker	Region Graubünden	J23673
Haustechniker	Region Graubünden	J26782

1	2 All Maries	3	4	5	6
B1788	Catering, Events, Service	41	IT	per sofort	DI
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, Betreung, Empfang, Reception, Houskeeping etc.	28	CH	per sofort	DE
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	DE
B1822	Réceptionist	35	CH	per sofort	D F E
B1813	Rezeptionist, Housekeeping, Service Mitarbeiter	32	HU	per sofort	DE
B1148	Servicefachangestellte	27	CH	per sofort	D
B1753	Tourismus	28	HU	per sofort	DIFIEIHU

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

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

Kleines, feines Café Bar/ Bistro/Cocktail Bar/

Gesucht in Miete, Sommer/Herbst Möchte mir einen Traum erfüllen: Bin mit Herz und Seele Gastgeber.

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 Massenlager; Restaurant mit 70 Plätzen; 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.

Anzeigen

Schädlingsbekämpfung

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

Servicestellen: Zürich, Basel, Bern, www.ratex.ch info@rate info@ratex.ch

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

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

htrhotel 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: hoteleriesuisse, 3001 Bern Verlag und Redaktion / Edition et rédaction: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeler Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König Kundenberatung / Conseiller à la Clientèler. 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/qua
Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/qua
(CHF 1.80 4-farbig/qua
4-farbig/qua 4-farbig/quadri CHF 2.10 4-farbig/quadri CHF 2.10 4-farbig/quadri CHF 2.30

Auschiag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'enploi)
1 Woche / semaine CHF 50.–, 2 Wochen / semaines CHF 70.–, 4 Wochen / semaines CHF 100.–
Immobilienrevue / marché immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces
– immobilien / Immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces
– through immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces
– 4 farbig/quadri CHF 2.10

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

- Ausgabe / Numéro Erscheint / Parution

Numéros couplés

31. 3. 2011 28. 3. 2011 Nr. 14/2011 7.4.2011 4, 4, 2011

Nr. 15/2011 14. 4. 2011 11. 4. 2011

Nr. 16/2011 21, 4, 2011

Anzeigenschluss / Délai Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

Nr. 29/30 / 21. 7. 2011

Nr 51/52/22 12 2011

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

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

Nr. 27/28 / 7. 7. 2011

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

immobilienrevue htr marché immobilier

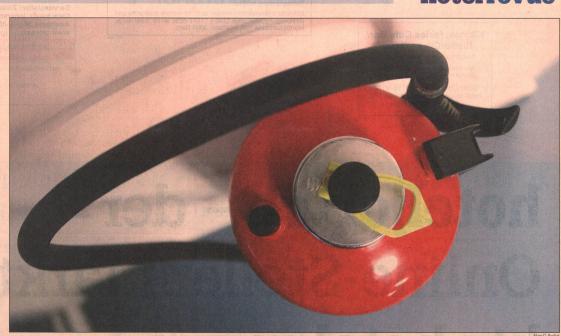
htr hotel revue Nr. 12 / 24. März 2011

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.



Brandschutz im Hotel



JEAN-PAUL FAVRE
DIPLOMIERTER BAUINGENIEUR
ETHZ/SIA

Um klassifiziertzu werden, wird die Einhaltung minimaler, wesentlicher organisatorischer Massnahmen zur Gewährleistung der Gästesicherheit im Falle eines Brandes gefordert. Dabei wird vom Grundsatzausgegangen, 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 Ersterfürdie Sicherheitzuständig 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 hotelleeriesuisse-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 Nachtsein. Während der Nacht muss der Nachtsein. Teile 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 vonhotelleriesuissezur/Verfügung. Für Mitglieder von hotelleriesuisse sind telefonische Auskünfte sowie eine erste Sitzung (Dauer ca. 3 Stunden) vor Ort kostenlos.

Infos unter www hotelleriesuisse ch

* WWW.SWISSHOTELFILMAWARD.CH

