Zeitschrift: HTR Hotel-Revue **Herausgeber:** hotelleriesuisse

Band: - (2011)

Heft: 20

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: 06.12.2025

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

stellenrevue htr marché d'empl

htr hotel revue Nr. 20 / 19. Mai 2011

teressante Stellen – persönliche Beratung –

professionelle Vermittlung! www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH, Postfach, 8048 Zürich

Weiterbildung aktuell weiterbildung



Beruf und Hobby.
CentreCIFL-F 79370 CELLES s/Belle 0043 756220697



Inhalt/Sommaire

Aus- und Weiterbildung	1
Direktion/Kaderstellen3	-4
Deutsche Schweiz	1-8
Suisse romande	7
Svizzera italiana	
International/Marché international	
Stellengesuche/Demandes d'emploi	7
mmobilien	. 9

Weiterbildung

Graubünden vernetzt Aus- und Weiterbildungen über die klassische Berufslehre zur Höheren Fachschule und Fachhochschule.



Campus Tourismus



BEAT WICKI MSC ETH, CEO AN DER SSTH SWISS SCHOOL OF TOURISM AND HOSPITALITY LTD. IN CHUR/PASSUGG

Eine gute Ausbildung nimmt einen immer eren und wichtigeren Stellenwert ein. Nicht jede oder jeder ist jedoch gewillt, einen akademischen Bildungsweg einzuschlagen. Umso wichtiger sind Aus- und Weiterbildungsangebote, welche vernetzt sind und einen Bildungsweg über die klassische Berufslehre zur Höheren Fachschule bis hin zur Fachhochschule ermöglichen.

Über klassische Bildungsstufen hinweg

Im Moment kämpfen die Bildungs-anbietermit einer demografischen Herausforderung: die Jahrgänge, welche im Bildungsalter sind, werden immer kleiner. Anstatt sich gegenseitig abzugrenzen oder gar zu bekämpfen, haben drei Bildungsinstitutionen in Graubünden einen ande

ren Weg eingeschlagen. Sie haben vor zwei Jahren mit dem Campus Tourismus Graubünden eine gemeinsame Plattform etabliert und die Studiengänge insbesondere auf der Tertiärstufe aktiv aufeinander abgestimmt, Ziel ist es, durch die Koordination ihrer Angebote und Kompetenzen Graubünden als Tourismusbildungsdestination zu stärken. Dank gegenseitiger Anpassung der entsprechenden Lehrpläne können heute die Studierenden der Hotelfachschule in Passugg und der Höheren Fachschule für Tourismus Graubünden in Samedan während ihrem Studium die Pre-Bachelor Tourism Class an der HTW Chur absolvie ren. Dieser Vorbereitungslehrgang ermöglicht es den HF-Absolventen in einem Zu-FH zu erlangen. Dominik, Student an der

tet den einfachen Zugang zu einem Bachelor-Abschluss als sehr wertvoll. «Dank Campus Tourismus muss ich nicht auf den praktischen Ansatz einer Höheren Fachschulausbildung verzichten; kann aber auf dem Arbeitsmarkt doch mit Fachhochschulabsolventen konkurrieren. Ich halte sogar eine Trumpfkarte in der Hand: die praktischen Erfahrungen.» Um die Vernetzung innerhalb der Branche abzurunden, steht derzeit der Schulterschluss mit Graubünden Ferien, der regionalen Branchenorganisation, kurz vor der Realisierung.

Praxisorientierung als Grundelement

In der beruflichen Grundbildung werden primär Fachkenntnisse und Grundfertigkeiten vermittelt. Die Höheren Fachschulen dagegen kombinieren dieses Grundlagenwissen praxisnah mit der Befähigung, Fach- und Führungsverantwortung zu übernehmen. An den Fachhochschulen schlussendlich geht es, nebst der theoretischen Grundlagenvermittlung, um die Entwicklung von Führungskompetenz basierend auf Management-, Fach- und Methodenwissen. So ist ein aufeinander abgestimmtes System entstanden.

AuszubildendeundStudierendekönnen im Sinne des lebenslangen Lernens die verschiedenen Bildungsstufen kontinuierlich oder im eigenen Rhythmus durchlaufen. Dabei können die Vorzüge jeder Bildungs-stufenachindividuellen Wünschen genutzt und schlussendlich das berufliche Ziel er reicht werden.

Ecole de commerce Hôtellerie-Tourisme:

une carrière à succès!

Soirée d'informations: Lundi 18 avril 2011, 18h30 - 20h00, Ecole Internationale de Tourisme, Av. Benjamin-Constant 1, 1003 Lausanne / Inscription: info@eit-lausanne.ch ou par téléphone 021 323 30 90



Ecole Internationale de Tourisme International School of Tourism Management Internationale Schule für Touristik

Benjamin-Constant 1, 1003 Lausanne, Tél. 021 323 30 90, www.eit-lausanne.ch

hotelleriesuisse

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!

Ort	Job-Code
Region Zentralschweiz	J29126

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Gästebetreuerin	Region Basel	J29143
RéceptionistIn	Region Bern	J29103
MitarbeiterIn Reservation	Region Bern	J29112
Front Office Manager	Region Bern	J29104
Hotel-Sekretärin	Region Graubünden	J29080
Leiter Reservation	Region Zentralschweiz	J29158
Receptionisten mit Nachtportierablöse	Region Zentralschweiz	J28927
Receptionist	Region Zentralschweiz	J29071
Reservations Manager	Region Zürich	J29151
Concierge/ Navigator	Region Zürich	J29090
2. Chef de Réception	Region Zürich	J28930
Nachtportier	Region Zürich	J28937
Front Office Supervisor	Region Zürich	J29123
Night Audit Supervisor	Region Zürich	J29124
Réceptionist/in	Region Zürich	J28933
Guest Relation Supervisor	Region Zürich	J29122
Cluster Reservations Agent	Region Zürich	J29138
Schulungsleiterin Réception: Fidelio V8	ganze Schweiz	J29159
Chef de reception - England - Canterbury	International	J29064

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Cod
Diätkoch	Region Basel	J2914
2. Sous Chef	Region Basel	J2914
Sous Chef	Region Basel	J2914
Chef de Partie Tagesstelle	Region Basel	J2914
Küchenchef	Region Basel	J2875
Allrounderin Cafeteria	Region Basel	J2890
Chef de partie	Region Bern	12892
Chef de partie	Region Bern	J2889
Chef pâtissier	Region Bern	J2892
Frühstückskoch	Region Bern	J2910
Commis de Cuisine	Region Bern	J2910
Jungkoch / Koch	Region Bern	12889
Commis de cuisine	Region Bern	12889
Koch für temporäre Einsätze	Region Bern	J2913
Jungkoch für Sommersaison	Region Bern	J2891
Jungkoch / Koch	Region Bern	J2031
Commis de cuisine	Region Bern	J2910
Alleinkoch für temporär Einsatz Mai & Juni	Region Bern	J2891
Garde Manger	Region Bern	J2907
Chef de Partie	Region Bern	J2910
Sous chef	Region Graubünden	J290
Commis de cuisine	Region Mittelland (SO,AG)	J2892
Commis de cuisine	Region Mittelland (SO,AG)	J2910
Chef de partie/Garde manger	Region Mittelland (SO,AG)	J2891
Sous-Chef Sous-Chef	Region Mittelland (SO,AG)	J2891
Chef de partie	Region Mittelland (SO,AG)	J291
Demi-chef de partie	Region Mittelland (SO,AG)	J2915
Garde Manger/Pâtissier	Region Mittelland (SO,AG)	J290
Commis de cuisine	Region Mittelland (SO,AG)	J2900
Chef de Partie	Region Mittelland (SO,AG)	J2910
Sous-chef (1984) particular and the sound in the sound and the sound in the sound i	Region Oberwallis	J2910
Chef de partie Tournant	Region Oberwallis	J2913
Chef saucier m/w	Region Ostschweiz	J2888
Jungköchin/Jungkoch	Region Zentralschweiz	J2912
Chef de Partie / Junior Sous-Chef	Region Zentralschweiz	J2915
Chef de Partie	Region Zentralschweiz	J2892
Jungkoch	Region Zürich	J2905
Sous Chef	Region Zürich	J2915
Koch	Region Zürich	J2893
Pâtissier / Tournant	Region Zürich	J2893
Sous Chef	Region Zürich	J2907
Chef Pâtissier	Region Zürich	J2907
Jungkoch	Region Zürich	J2908
Mitarbeiter Food	Region Zürich	J2912
Jungkoch/ Chef de partie	Region Zürich	J2911
Koch	Region Zürich	12891
Chef de Partie ab ca Juni / Juli 2011	ganze Schweiz	J2912
Chef de Partie	ganze Schweiz	12907
	International	J2910
Demi-chef de partie - Irland - Kerry		
Demi-chef de partie - Irland - Kerry Demi-chef de partie - Neuseeland	International	J2910

Ort Job-Cod
International J2910
International J2906
International J2916
International J2916
International J2906
Tessin J2889
Region Freiburg J2916
Region Bern J2909

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Bankettkoordinatorin	Region Basel	¹ J29142
F&B Assistant	Region Bern	J29097
Sales und Convention Coordinator	Region Bern	J29086
Bankett Supervisor	Region Zürich	J29119
AssistentIn des Geschäftsführers	Region Zürich	J29083
Anlassleiter/in	Region Zürich	J29113
Chef de Service	Region Zürich	J29085
Restaurant Supervisor	Region Zürich	J29121
Anlassleiter	Region Zürich	J29139
Commis de Cuisinne (50% übermittag)	Region Zürich	J29144
LeiterIn Restaurationen / GastgeberIn	Region Zürich	J29111
Barmaid	Region Zürich	J29082
Store Manager Bakery (Singapore)	International	J29169

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicemitarbeiter/in im Aushilfsverhältnis	Region Basel	J29099
Servicemitarbeiter/in	Region Basel	J29146
Servicefachangestellte/r	Region Basel	J29125
ServicemitarbeiterIn	Region Basel	J29141
Servicefachmitarbeiter	Region Bern	J29088
Commis de rang	Region Bern	J28891
Chef de rang	Region Bern	J28892
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Bern	J2889
Serviceangestellte(r)	Region Bern	J2891
Teammember Service	Region Bern	J2891
Restaurationsfachmann	Region Bern	J2892
Servicemitarbeiter/innen (Teilzeit)	Region Bern	J2894
Mitarbeiter/innen Aussenstände (auf Abruf)	Region Bern	J28949
Commis de rang	Region Bern	J2906
Servicemitarbeiter/-in		
	Region Bern	J2908
Servicemitarbeiter/in	Region Bern	J2909
Commis de Rang	Region Bern	J2909:
Commis de Bar	Region Bern	J2909
Chef de Service	Region Bern	J2909
Chef de Bar	Region Bern	J2909
Serviceaushilfen Stadioneröffnung Thun	Region Bern	J2913
Restaurationsfachmann	Region Bern	J2916
Barfachfrau	Region Graubünden	J29150
Servicemitarbeiter	Region Graubünden	J29070
Restaurationsleiter/in	Region Graubünden	J2917
Commis de rang	Region Graubünden	J2892
Demi-chef de rang	Region Graubünden	J2892
Chef de rang	Region Graubünden	J2889
Restaurationsfachfrau	Region Oberwallis	J29154
Restaurationsfachmann/ Rezeptionist	Region Zentralschweiz	J2915
Service/Gastgeberpersönlichkeit	Region Zentralschweiz	J29132
Waiter wolf and read of the sale of the sa	Region Zürich	J2911
Mitarbeiter Service	Region Zürich	J29130
Servicefachkraft	Region Zürich	J2913
Operation Manager on Duty	Region Zürich	J2906
Servicemitarbeiter/ -in A la carte	Region Zürich	J2906
Operative Assistent / -in inkl Duty Management	Region Zürich	J2905
Commis de Rang	Region Zürich	J2905
Servicefachprofis	Region Zürich	J2905
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J28939
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J2893
Bar-Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J28932
Chef de Rang	Region Zürich	128926
	Region Zürich	J2891
		J2890
ServicemitarbeiterIn ServicemitarbeiterIn		
ServicemitarbeiterIn Servicefachangestellte/r	Region Zürich	Part Carlotte Control
ServicemitarbeiterIn Servicefachangestellte/r Betriebsassistent/in	Region Zürich	J2916
Servicemitarbeiterin Servicefachangsetellte/r Betriebasssistent/in Commis de rang - England - Region London	Region Zürich International	J29167 J29062
ServicemitarbeiterIn Servicefachangestellte/r Betriebsassistent/in	Region Zürich	J29167



Dis Hotel Astoria ist, das führenhe First Clars Notel mit 250 voll klimatisierten Hotelzimmern und ze lichtdurchflüteten Tagungsräumen im Herzen der Stadt vrhal Cardens selektioren wir eine mit 35 Punkten Gault Millau ausgezeichnete Königlich-thalifacise Küche vom Feinsten. Im Trendioliai wiekkonge bekohen wir unsere Gäste mit heiss geliebtem asiatischem östreet-Foods. Hausgemachte Pasta und Holzofen-Pizza servieren wir im wohl schönsten Restaurant der Stadt wir der Gault mit der Stadt wir der Gault mit 15 Punkten Gault Millau.

Duty Manager

In dieser abwechslungsreichen Position helfen Sie in unseren verschiedenen Restaurants die Spitzen zu brechen oder übernehmen kurafristig sogar die leitung eines der Restaurants. Duty-Dienste, Hygienekontrollen, Betreuung der Kassensysteme und Ausschankanlagen sowie die Vertretung der Direktion bei deren Abwesenhelt sind einige von vielen weiteren Aufgaben und Verantwortungen die Sie in dieser äusserst spannenden Position übernehmen.
Sie haben eine Hotelfachschule absolvielt und bringen mehrjährige Berufserfahrung in verschiedenen Bereichen der Hotellerie mit. Ihre Stärken liegen im F&B und Sie sind frontorientiert und kommunikativ. Welter zeichnen Sie sich durch Flexibilität und Einsatzbereitschaft aus.

Direktionsassistent/Hotelsekretär

DIREKTIONSASSISTENT/HOTEISEKYETAT
In dieser hotelübergreifenden Funktion (Hotel Astoria, Renissance Lucerne Hotel,
The Hotel) sorgen Sie für einen reibungslosen Ablauf hinter den Kulissen. Sie
übernehmen spannende und abwechslungsreiche Aufgaben in administrativen
Bereich, Sie sind erste Ansprechperson für Computer-Probleme und übernehmen
ablösungsweise die Kontrolle und Verbuchung sämtlicher Restaurant- und Barabrechnungen.
Sie haben eine kaufmännische Grundausbildung, bereits Erfahrungen in der
Hotellerie oder Gastronomie gesammelt und bringen ein gutes technisches Verständnis in Sachen EDV sowie ein Flati für Informatik mit. Den sicheren Umgang
mit den gängigen MS-Office Programmen setzen wir voraus. Zudem kommunizieren Sie problemios auf Deutsch und Englisch. Sie arbeiten diskret, selbständig und
präzis und verfügen über Organisations- und Administrationstalent.

Wir bieten ihnen ein optimales Arbeitsumfeld und die Herausforderung, in einem sich immer weiter entwickelnden Hotelunternehmen tätig zu sein. Es erwartet Sie eine abwechsungsreiche und anspruchvolle Arbeit in einem dynamischen und aufgeschlossenen Team.

Neugierig? Gerne erwarten wir ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.
Frau Karine Schweitzer freut sich auf ihre Kontaktaufnahmel

Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29, 6002 Luzern Tel. +41 (0)41 226 88 22, hrmanager@astoria-luzern.ch, www.astoria-luzern.ch



HERZLICH WILLKOMMEN IM MITTELPUNKT IN SURLEJ

und im neuesten und exklusiven 4*-Ferienhotel der Schweiz. Zur Verstärkung für die kommende Sommersaison und teilweise in Ganzjahresstelle sind Sie unsere begeisterungsfähigen Per-sönlichkeiten als:

- Chef Rezeption D/E/I (mit Hotel-Front-Office-Fidelio-Suite-8-Erfahrung) per anfangs Juni 2011
- Rezeptionist/in D/E/I (mit Hotel-Front-Office-Fidelio-Suite-8-Erfahrung) per ca. 13. Juni 2011
- Rezeptionspraktikant sprachgewandt (mit Hotel Front-Office Fidelio Suite 8 Erfahrung) per ca. 13. Juni 2011

mit ausgezeichneten Entwicklungsmöglichkeiten. Sie sind eine ausgewiesene und belastbare Fachperson und auf der Suche nach einer neuen, anspruchsvollen Herausforderung. Im Mittelpunkt Ihres Strebens stehen die Zufriedenheit unserer Gäste und ein dynamisches, motivierendes Miteinander.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten und schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto und Gehaltsansprüchen.

Hotel Alpine Rock AG
Joe F. Theiler, Dir., Via dal Corvatsch 76, 7513 Silvaplana-Surlej
Teld 981 838 69 69 Fax 081 838 69 70
www.alpinerock.ch info@alpinerock.ch

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

htr hotel revue



Die Geriatrische Klinik, der Seniorenwohnsitz Singenberg und das Alters- und Pflegeheim Bürgerspital bilden zusammen das Kompetenzzentrum Gesund-heit und Alter der Ortsbürgergemeinde St. Gallen.

Für das Alters- und Pflegeheim Bürgerspital suchen wir auf 1. Juni 2011 oder nach Vereinbarung eine

Leiterin Hauswirtschaft 80-100%

- Ihre Aufgaben
 Fachliche und personelle Führung des Hauswirtschaftsteams
- (16 Mitarbeitende)

 Prozessoptimierung sowie Entwicklung und Koordination von hauswirtschaftlichen Dienstleistungen
- Verantwortung für den reibungslosen Tagesablauf inklusive Service-
- organisation im Speisesaal des Altersheims

 Ansprechperson für Bewohnerinnen und Bewohner im Bereich Hauswirtschaft
- Zusammenarbeit in einem interdisziplinären Team und Mitarbeit in diversen Projektgrupper

Wir erwarten

- Eine entsprechende Ausbildung im Bereich Hauswirtschaft / Hotellerie
 Berufs- und Führungserfahrung im Heim- oder Hotelbereich
 Eigeninitiative, Selbstständigkeit und Durchsetzungsvermögen

- Kunden- und dienstleistungsorientiertes Denken und Handeln
 Freude im Umgang mit betagten Menschen
 Mündlich und schriftlich gewandte Ausdrucksweise
- Gute Anwenderkenntnisse von Microsoft Office

- Wir bieten Ihnen ein Umfeld, in dem

 Mitgestalten und selbstständiges Handeln gefragt und möglich sind
 Sie in einem interprofessionellen Team Ihre Stärken einbringen und
- weiter entwickeln können

 Sie Ihr Fachwissen durch interne und externe Fort- und Weiterbildungen erweitern können Frau Heidi Brassel, Leiterin Alters- und Pflegeheim Bürgerspital, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte, Telefon 071 243 88 62.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: Alters- und Pflegeheim Bürgerspital, Frau Heidi Brassel, Rorschacher Strasse 92, 9000 St. Gallen oder E-Mail: heidi.brassel@buergerspital.ch



Schlossweg 1 6010 Kriens / Luzern Switzerland

Die PILATUS-BAHNEN AG bietet mit ihrem vielseitigen Freizeitangebot nationalen und internationalen Gästen am Pilatus «2132 Möglichkeiten über Meer». 2 Seilbahnen, 2 Hotels, 7 Restaurants, die steilste Zahnradbahn der Welt, der grösste Seilpark der Zentralschweiz und die längste Sommer-Rodelbahn der Schweiz versprechen spannende Ausflugserlebnisse sowie aussergewöhnliche Seminar- und Bankettmöglichkeiten.

Für die Abteilung Hotels & Gastronomie auf Pilatus Kulm suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Teamleiter/in Küche Hotel Pilatus-Kulm 100 %

(Sous Chef Funktion)

- Verantwortlich für die à la carte Restaurants im neurenovierten Hotel Pilatus-Kulm
- Einteilung, Führung oder Förderung von bis zu 12 Mitarbeitenden inklusive
- Stellvertretung bei Abwesenheit des Küchenchefs

Sie bringen mit

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/in
- Führungserfahrung
- Gute mündliche Englischkenntnisse
- . Im Besitz eines Ausbildners/Lehrmeisterkurs
- Erfahrung in der Kochlehrlingsausbildung
- Idealalter 25 35 Jahre

Wir bieten Ihnen

- Eine unbefristete Anstellung bei der Selbständigkeit gefragt ist
- Vorwiegend Tagesdienst ohne Zimmerstunde
- · Vielseitigen Arbeitsplatz auf 2132 m ü.M. Interessante Mitarbeitervergünstigungen
- Ein offenes und kollegiales Arbeitsklima in einer dynamischen Unternehmung

Alle unsere Hotels & Gastronomiemitarbeitende sind bereit gelegentlich auf Pila-

Wir freuen uns über Ihre detaillierte und vollständige Bewerbung mit Foto.

Leiterin Personal ruth.ott@pilatus.ch Telefon 041 329 11 30



****superiorHotel, Seminar und Kongresszentrum SEEDAMM PLAZA mit 230 Betten, Restaurant PUNTO, PULS Bar & Lounge, Original Japan Restaurant Nippon Sun, Restaurant PUR (156M) und dem Swiss Casino Pfäffikon Zürichsee. Für Bankette und Events stehen 9 Räume für bis zu 600 Personen zur Verfügung. Das Seminar- und Kongresszentrum bietet 40 Räumlichkelten mit modernster und weitumfassender Kommunikationsinfrastrukturr für Konferenzen, Schulungen, kulturelle Veranstaltungen und Produktepräsentationen von 4 bis 400 Personen.



Setzen Sie einen weiteren Meilenstein in Ihrer Karriere – wir bieten Ihnen die Herausforderung als

LeiterIn Restaurationen/ GastgeberIn

Restaurant PUNTO - Restaurant Nippon Sun - PULS Lounge - Hotelbar - Poolside



Thre Aufgabe Als leidenschaftlicher Gastgeber und Persönlichkeit repräsentieren Sie unseren Hotelmittelpunkt nach aussen und innen. Sie führen und motivieren die rund 20 Mitarbeiter aus den Restaurants PUNTO (65 Plätze), Mippon Sun (35 Plätze, Sushi Bara Ř Teppanyaki Tisch), Hotelbar und Lounge (75 Plätze) sowie Poolside (Terrasse mit 75 Plätzen). Die Freude am Umgang mit regionalen und internationalen Gasten sieht man Ihnen jederzeit an und die gemeinsam erarbeiteten Vorgaben sind Ihre Herausforderung. Daher ist es Ihnen ein Anliegen, die wirtschaftlichen und qualitativen Ziele konsequent und erfolgreich umzusetzen. Sie sind für die Auszubildenden und Praktikanten verhantwortlich und trainieren, fördern und fordern ihre Mitarbeiter täglich. Sie schätzen abwechslungsreiche Projekte, den Vorteil eines beweglichen Qualität Managements situiert in einer prägenden Firmenkultur.



Ihr Profil Sie sind zwischen 30 und 40 Jahre alt und an einer längerfristigen Zusammenarbeit interessiert. Sie haben fundlerte Erfahrungen im Restaurationsbereich, einen Abschluss an einer Hotelfachschule oder sind eidg. Dipl. Restaurationsleiter. Sie besitzen eine positive, herzliche Ausstrahlung und verfügen über Kadererfahrung in einer ähnlichen Position in der gehobenen Hotellerie der Schweiz. Sie sind zielorientiert, engagiert, verantwortungsbewasst, flexibel und absolut belastbar. Organisation und Kommunikation sind Ihre Stärken und Sie sprechen perfekt Schweizerdeutsch, gut Englisch und verfügen von Vorteil über weitere Sprachkenntnisse. Auch sind Sie mit Word, Excel und Gutlook vertraut. Sie hesitzen die nötige Stärke um nach der Einführungsphase alle operativen Belange in Ihren Abteilungen selbständig wahrzunehmen. Als Persönlichkeit leisten Sie täglich Ihren Beitrag zur Unternehmenskultur und tragen zur stettigen Verbesserung bei. Eine erfahrene Stellvertreterin und eingespielte Teams stehen Ihnen zur Seite.

Eintritt per Juli 2011 oder nach Vereinbarung.

Interessiert ein nicht alltägliches Unternehmen mitzuprägen?
Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen, inkl. Lebenslauf, Foto und allen Zeugniskopien an: Seedamm Plaza, Ursula Keist, Leiter Human Resources, Seedammstrasse 3, 8808 Pfäffkon, Telefon: 055 417 17 83, Fax: 055 417 17 83, E-mail: ursula.keist@seedamm-plaza.ch.





Lust zu surfen? www.seedamm-plaza.ch



SEEDAMMSTRASSE 3, CH-8808 PFÄFFIKON SZ TELEFON +41 55 417 17 17, FAX +41 55 417 17 18 info@seedamm-plaza.ch, www.seedamm-plaza.ch



Gesucht

PÄCHTERPAAR zur Übernahme eines Landgasthofes Region Murten

Restaurant mit Gaststube und Terrasse, separate Bar mit Wohnung, grosser Parkplatz

Quadrag AG 2 033 251 19 90

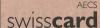


Lieben Sie Qualität und arbeiter Sie gerne im Team? Sind Sie innov und Neuem gegenüber offen?

chinesischer Koch

mit der Bereitschaft sich in unserer internationalen Küche zu engagieren

Grand Café Restaurant Schuh weg 56 | 3800 Interlaken | 033 888 80 50 info@schuh-interlaken.ch





Swisscard AECS AG, ein Joint Venture von American Express und Credit Suisse AG, bietet als einziges Unternehmen alle drei weltweit führenden Kreditkartenmarken mit höchster Beratungs- und Servicequalität.

Für unseren Kundendienst im Top-Segment suchen wir Sie – eine teamfähige Persönlichkeit als

MitarbeiterIn Centurion & Authorisation

(24h Schichtbetrieb - Arbeitspensum 100%)

- Entscheid über Genehmigung von Transaktionsanfragen, welche nicht automatisch verarbeitet werden (Referral Handling)
- Entgegennehmen und Bearbeiten telefonischer. Anfragen unserer Geschäftspartner sowie Privat- und Geschäftskunden
- Bearbeiten aller schriftlichen wie telefonischen Kundenanliegen des Top-Kundensegmentes (Centurion)
- Auslösen von Ersatzkarten in Notfällen
- Überprüfen von American Express Reise Cheques Bestellungen

Ihr Profil

- · Abgeschl. Ausbildung als Hotel-/Gastrofachfrau/mann oder Abschluss der Handels- und Touristikschule
- Praxis im Bereich Reception, Gästebetreuung
- oder Administration
 Erfahrung in einem Schichtbetrieb ist von Vorteil
- Hilfsbereite wie flexible Persönlichkeit sowie genaue und sorgfältige Arbeitsweise Verhandlungsgeschick und Problemlösungsfähigkeit sowie kundenorientiertes Denken und Handeln
- Fundierte Kenntnisse der deutschen, französischen und englischen Sprache, Italienisch v.V.

Unser schön gelegener, moderner Standort in Horgen mit guter Anbindung an den öffentlichen Verkehr rundet die attraktiven Anstellungsbedingungen ab. Möchten Sie mehr erfahren? Weitere Infos finden Sie auf unserer Homepage. Wir freuen uns über Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung an: Swisscard AECS AG, Frau Nadia Schweizer, Manager Human Resources, Postfach 227, 8810 Horgen

Mehr Details und weitere Stellenangebote finden Sie auf unserer Homepage: www.swisscard.ch

RESTAURANT EGGHÖLZLI

Betrieh hesteht aus frequentierten Restaurant mit Terrasse, Atrium und einem Speisesaal, in dem die Bewohnerinnen und Bewohner der Senioren-Appartements Egghölzli mittags verpflegt und abends Bankette abgehalten

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort bis Ende Februar 2012 einen

Commis de Cuisine (m/w)

Engagieren Sie sich gerne kreativ, sind motiviert, flexibel und haben Freude, unsere Gäste kulinarisch zu verwöhnen? Geben Sie gerne Ihr Fachwissen als gelernter Koch im Team weiter? Dann bieten wir Ihnen ein interessantes, vielseitiges und herausforderndes Aufgabengebiet in einer modernen Infrastruktur zu attraktiven Konditionen. Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an folgende Anschrift:

Herr Christian Joye, Küchenchef Postfach 271, 3000 Bern 15 Tel: 031 350 66 40

www.egahoelzli.ch / info@egahoelzli.ch

HOTEL

ENGADINERHO

CH-7504 PONTRESINA

Wir sind ein familiär geführtes Traditionshaus mit 135 Betten im Herzen von Pontresina. Gastfreundschaft steht für uns an erster Stelle! Für Sie auch?

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab 1. Juni 2011

Réceptionist/in

Sie sind eine freundliche, fröhliche Persönlichkeit, haben Freude am Umgang mit Gästen und verlieren nicht so schnell den Überblick. Sie arbeiten präzise, auch wenn es hektisch wird. Sie haben eine abgeschlossene Berufslehre, mindestens 2 Jahre Berufserfahrung und sind deutscher Muttersprache

Wir bieten faire Arbeitsbedingungen, sehr gute Bezahlung und geregelte Arbeitszeiten

Bitte nur schriftliche Bewerbungen an: Hotel Engadinerhof, Kathrin Achini, Via Maistra 203, 7504 Pontresina www.engadinerhof.ch / info@engadinerhof.ch

Für unsere Lounge mit Fumoir und Vinothek suchen wir eine diskrete, belastbare und flexible

Mitarbeiterin für 80-100%

- Erfahrung im gepflegten Service und Sie schätzen die Stammgäste genauso wie unser internationales Publikum
- Muttersprache Deutsch
- Erwünscht sind Französisch- und Englischkenntnisse

Schriftliche Bewerbung an: Lattmann's Bar & Lounge GmbH AVO CIGAR LOUNGE N° 4, Am Platz 10, 7310 Bad Ragaz







Die Vereinigung Pro Zürcher Berggebiet fördert regionale Potenziale, realisiert Projekte im Rahmen der neuen Regio-nalpolitik, ist Eigentümerin der Marke natürliß und führt die Geschäftsstelle der Tourismus Region Zürcher Oberland.

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

PraktikantIn Regionalmanagement

- re Aufgaben

 Übernahme von Projektaufgaben

 Betreuung Internet-CMS (zürioberland.ch)

 Unterstützung bei der Planung von Veranstaltungen und Erstellung von Drucksachen

 Administrative Arbeiten

Ihr Profil
Sie haben eine Grundausbildung, studieren oder haben Ihr Studium abgeschlossen und wollen berufliche Erfahrung sammeln.
Ihr Profil ist in den Bereichen (Agrar-)Wirtschaft, Tourismus, Kommunikation oder Geographie anzusiedeln. Sie verfügen über sehr gute PC-Kenntnisse und sind stilisicher in Deutsch. Hohe Motivation und Verantwortungsbewusstesien zeichnen Sie aus.

Wir bieten Ihnen ein spannendes Umfeld im Netzwerk der ländlichen Entwicklung, der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft und

Ihre Fragen und Bewerbung richten Sie an: Pro Zürcher Berggebiet, Michael Dubach, Regionalmanager, Heinrich Gujerstrasse 20, 8494 Bauma, Tel. 052 396 50 90, E-Mail: michael.dubach@prozb.ch

Stadt Zürich Stadtspital Triemli

Die Verpflegungs-Mitarbeitenden des Bereichs Betrieb leisten einen wesentlichen Bei-trag zum Wohlbefinden unserer Patientlinnen und Patienten und als Dienstleistung für unsere Mitarbeitenden. Für unsere Küche suchen wir per 1. August 2011 oder nach Vereinbarung einre/einen

Leiterin/Leiter Hygiene und Projekte, 80-100%

Die Küche besteht aus rund 70 Mitarbeitenden. Sie gliedert sich in vier Teams (Küche warm, Küche kalt, Hyglene und Projekte sowie Administration und Bereitstellung) und ist für die konstante Qualität der täglich rund 2000 Mahlzeiten in unserem Haus verant-wortlich. Wir bieten Ihnen die Chance, in dieser neu geschaffenen Stelle entscheidend mitzuwirken beim Aufbau einer modernen und zeitgerechten Spitalküche.

Introvince in the Control of the Con

Ihre Chancen

Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem dynamischen und abwechslungsreichen Arbeitsumfeld. Zudem profitieren Sie von gezielten Bildungsmassnahmen sowie attraktiven Anstellungsbedingungen der Stadt Zürich.

Ihr Ansprechpartner
Herr Karl Suter, Leiter Küche, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte unter Tel. 044 466 23 50.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an: Stadtspital Triemli, Human Resources, Herr Hansruedi Saam, HR Berater Birmensdorferstrasse 497, 8063 Zürich www.triemli.ch/jobs

KREUZBERN

notel/restaurant/kongress

Wir sind ein Dreisterne-Kongresshotel im Zentrum der Stadt Bern mit 103 wir sind ein Dreisterne-Kongressnotei im Zehtrum der Stadt Bern filt i Ub-Zimmern, 2 Restaurants, einer Bar sowie 9 Seminar- und Banketträumen. Nach einer zweimonatigen Umbauphase werden wir unser Restaurant Bärenhöffi mit moderner Einrichtung und neuem Konzept Mitte August wieder eröffnen. Zur Ergänzung unserer Führungscrew suchen wir deshalb per 1. August 2011 oder nach Vereinbarung

Chef de Service (m/w)

Ihre Aufgaben
Sie übernehmen die Leitung des Restaurants Bärenhöfli und sorgen mit einer Servicecrew von 6 Mitarbeitern für das Wohl unserer Gäste. Sie helfen mit, unser neues Angebot zu verkaufen und sind verantwortlich für Mitarbeiterplanung und Tagesabrechnungen.

Anforderungen

Wir suchen eine gästeorientierte Persönlichkeit, die durch Organisationstalent und Flexibilität überzeugt. Sie sind verkaufsorientiert, kommunikativ, verfü-gen über eine abgeschlossene Berufslehre im Servicebereich und Erfahrung in einer ähnlichen Position. Ihr Profil wird durch Sprachkenntnisse in Deutsch (Mundart) und Französisch abgerundet und auch in hektischen Situationen bewahren Sie einen kühlen Kopf.

Bei uns erwarten Sie eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Aufgabe in einem interessanten und lebhaften Umfeld sowie die Herausforderung und Gestaltungsmöglichkeiten einer Neueröffnung.

Wir freuen uns auf qualifizierte Kandidaten, die mit uns gemeinsam die Atmosphäre des neuen Restaurants Bärenhöfli prägen wollen.

Ihre Bewerbungsunterlagen (mit Bild) senden Sie bitte an:

Ihre Bewerbungsunterragen (m.s.)

Hotel Kreuz Bern AG

Susanne Gfeller, Direktionsassistentin

Zeughausgasse 41, 3011 Bern, Tel. 031 329 95 95

Zeughausgasse 41, 3011 Bern, Tel. 031 329 95 95

homepage: www.kreuzbern.ch

Die Gastronomiegruppe



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 ZFV-Unter-nehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerel-Konditorei in Zürich.

Für die von uns im Auftrag geführte

Mensa der Universität Zentrum

Künstlergasse 10 – 8001 Zürich

suchen wir nach Vereinbarung einen

Betriebsleiter

Ihre Aufgabe: Die Mensa der Universität Zentrum verfügt über 1'600 Sitzplätze und es werden täglich ca. 3500 Mittagsmenüs, 400 Nachtessen und 400 ausgelieferte Menüs produziert. In der interessanten Funktion als Betriebsleiter sind Sie für die gesamte Führung und Organisation des Betriebse gemäss den ZPV-Richt-linien sowie des Betriebsführungsvertrages mit der Universität Zürich zuständig. Dies beinhaltet die Kosten- und Budgetverantwortung und die Sicherung der Erreichung der finanziellen sowie qualitativen Zielsetzungen. Das Inventar- und Bestellwesen gehö ren ebenso zu Ihren Verantwortlichkeiten wie das Jahresbudget und die Tages- und Monatsabschlüsse. Zudem sind Sie für die Sicherstellung der Qualitätsstandards und der Gästezufriedenheit sowie für die Organisation und Durchführung von Sonderallässen, Caterings und Seminaren zuständig. Sie arbeiten aktiv an der Front mit, fungieren als Ansprechpartner und Gastgeber und pflegen den Kundenkontakt. Im Weiteren sind Sie für die Schulung, Führung sowie Einsatzplanung der Ihnen unterstellten 50 Mitarbeitenden zuständig. Diverse Projektarbeiten sowie die Einhaltung und Überwachung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinjen runden Ihr Arbeitsgebiet ab. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag im Tagesdienst, sind jedoch im Vollsemester sowie bei Spezialan-lässen auch abends und am Wochenende im Einsatz.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine kommunikative, selbständige und verantwortungsbewusste Persönlichkeit, welche über den Abschluss einer gastronomischen Aus- und Weiterbildung, den Abschluss einer Hotelfachschule sowie eine Weiterbildung wie z.B. zum dipl. Betriebsleiter verfügt. Zudem sind Sie eine Gastgeberper-sönlichkeit mit mehrjähriger Führungserfahrung in einem Grossbe-rithe. Eigeninitative und organisatorische Fähigkeiten bringen Sie ebenso mit wie ein hohes Qualitätsbewusstsein. Sie zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft, packen neue Herausforde Elan an und wenden zielführende Methoden an. Sie können angemessen kommunizieren, gehen aktiv auf andere zu und setzen sich anspruchsvolle Ziele. Sie delegieren Verantwortung sowie Aufgaben, überprüfen die Aufgabenerfüllung und kontrollieren die Arbeitsergebnisse.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem einzigartigen Restaurant mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungs-

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



Der historische Gasthof Hirschen liegt direkt am Rhein, ist ca. 12 Min. vom Zürich-Flughafen entfernt und verfügt neben einem Bistro mit lebhafter Terrasse (ca. 80 Plätze), einem Gourmetrestaurant (14 Punkte und 25 Plätze), Bankettmöglichkeiten bis zu 70 Personen auch über 7 grosszügige Hotelzimmer.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per Oktober 2011 einen jungen, motivierten und kompetenten

Demi Chef Pâtissier (m/w)

Anforderungen: Sie verfügen über eine abgeschlossene Fachlehre und konnten bereits Erfahrung in der gehobenen Gastronomie (GaultMillau, Michelin) oder in einer renomierten Confiserie sammeln. Sie können Prioritäten setzen, sind kreativ, zielstrebig und flexibel. Sie arbeiten selbstständig, schätzen aber auch ein gut funktionierendes Team.

Wir bieten einen modernen Arbeitsplatz mit vielseitigen und interessanten Aufgaben in einem dynamischen Umfeld. Unser Küchenchef Christian Kuchler wurde vom GaultMillau als Entdeckung des Jahres 2010 prämiert. Sie profitieren als Mitarbeiter von verschiedenen Rabatten zu Partnerhotels und internen Vergünstigungen. Kost und Logis sind möglich.

Falls Sie über die nötigen Voraussetzungen verfügen, eine grosse Portion Motivation mitbringen und unsere hohen gas-tronomischen Ansprüche teilen möchten, dann freuen wir uns darauf, Sie persönlich kennenzulernen.

Mehr Informationen auf: www.hirschen-eglisau.ch

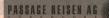
Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte

Gasthof Hirschen Christian Kuchler, Untergasse 28, CH-8193 Eglisau

Phone +41 (0)43 411 11 21 kuchler@hirschen-eglisau.ch

Ferien- und ReiseberaterIn

Nr. 20 / 19. Mai 2011







Die führende Privatklinikgruppe setzt mit ihren 14 Privatkliniken, über 100 integrierten Kompetenzzentren und mehr als 50 spezialisierten Instituten Standards. Erstklassige medizinische Leistungen und das Wohl des Menschen stehen für uns im Mittelpunkt.

Unserer private Belegarztklinik im Osten der Stadt St. Gallen verfügt über 85 Betten und eine moderne Tagesklinik. Im Selbstbedienungsrestaurant werden täglich ca. 150 Mahlzeiten für Mitarbeiter und Gäste serviert. Zur Ergänzung unseres Küchenteams suchen wir Sie per 01. August 2011 oder nach Vereinbarung als

Stellvertretender Küchenchef (m/w)

In dieser verantwortungsvollen Position arbeiten Sie aktiv bei der täglichen Produktion unserer Mahlzeiten mit. Sie sind mitverantwortlich für die Erstellung von kreativen Menüplänen, die Umsetzung und Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien sowie für die Lagerbewirtschaftung. Zudem führen und schulen Sie gemeinsam mit dem Küchenchef ein Team von ca. 15 Mitarbeitenden und Lernenden und vertreten diesen bei dessen Abwesenheit.

Wir suchen eine kompetente Fachperson, welche bereits Erfahrungen in dieser Funktion sammeln konnte und über eine Führungsweiterbildung verfügt oder bereit ist eine zu absolvieren. Zur Weiterentwicklung unseres Küchenangebots können Sie Kenntnisse aus der gepflegten, saisonalen Gastronomie vorweisen. Ihr Organisationstalent beweisen Sie bei der Mitgestaltung von Spezialanlässen ausserhalb des täglichen Geschäftes.

Wir setzen zudem gute PC-Anwenderkenntnisse und Erfahrung im administrativen Küchenbereich voraus. Eine gepflegte Erscheinung, offene Kommunikation und gute Umfangsformen runden Ihr Profil ab.

Wir bieten Ihnen eine anspruchsvolle und vielseitige Aufgabe in einem angenehmen Arbeitsumfeld. Es erwartet Sie ein motiviertes Team, welches eine gute Zusammenarbeit bietet und eine selbständige Arbeit in der Sie Verantwortung übernehmen können.

Konnten wir Ihr Interesse wecken?

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Daniel Zeller, Leiter Hotellerie, gerne zur Verfügung. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte zu Handen des Personaldienstes.

Klinik Stephanshorn

Brauerstrasse 95 CH-9016 St. Gallen T+41 71 282 71 11 personal@stephanshorn.ch

Wenn es um alles geht - Privatklinikgruppe Hirslanden



Wallis*Tourismus

Wallis Tourismus ist die Dachorganisation des Walliser Tourismus. Als privatrechtlicher Verein im öffentlichen Interesse hat sie zum Ziel, den Walliser Tourismus zu fördern. Das Wallis ist in den letzten Jahren zur ersten Ferienregion der Schweiz avanciert. Diese Stellung wollen wir weiter aus-

Marktverantwortliche(r) **Deutschschweiz und Deutschland**

- Umsetzung und Entwicklung der Medienarbeit. Zusammenarbeit mit den Distributionspartnern. Planung, Organisation und Umsetzung von Promotionsmassnahmen.

Anforderungsprofil:

- Diplom der Schweizerischen Tourismusfachschule und/oder Ausbildung im Medienbereich.

 Erfahrung im Tourismus und im Marketing.
- Muttersprache Deutsch mit sehr guten Französisch- und Englischkenntnissen. Engagierte und kommunikative Persönlichkeit. Selbstständige Arbeitsweise und sicheres Auftreten. Hohe Leistungsbereitschaft, Belastbarkeit und Zuverlässigkeit.

Wir bieten eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit, die Flexibilität und Teamfähigkeit voraussetzt.

Stellenantritt: sofort oder nach Übereinkunft.

Interessierte Personen werden gebeten, ihre Bewerbung mit den üblichen interessierte Personen werden gebeten, inne bewerbung mit den ublichen Unterlagen und einem aktuellen Foto an folgende Adresse zu senden: Wallis Tourismus, Direktion, Postfach 1469, 1951 Sion. Bruno Huggler, Vizedirektor und Leiter Gästemarketing, steht für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung, Telefon 027 327 35 70.



Wallis

Weiterbildungsangebote www.hoteljob.ch



Engadin St. Moritz, die Tourismusorganisation im Oberengadin, hat den Auftrag das touristische Angebot des Tals weltweit zu vermarkten.

Weiter betreut die Destination die Gäste vor Ort und ist diesen mit Rat und Tat behilflich, den Aufenthalt im Engadin so unvergesslich wie möglich zu gestalten

Wir suchen per 1. August 2011 oder nach Vereinbarung für unser Sales Team einen

Sales Manager (100%, m/w)

In enger Zusammenarbeit mit den Bereichen Product Management und Public Relations sowie den touristischen Leistungsträgern und verschiedenen Partnern von Engadin St. Moritz sind Sie verant-wortlich für das Entwickeln und Umsetzen von Verkaufsstrategien in den Märkten Japan, China, Golfstaaten sowie für das Backoffice für den Markt Skandinavien. Als Vermittler betreuen Sie Reiseveranstalter, akquirieren Neukunden und identifizieren neue Markt- und Kundenpotenziale.

Als Mitglied des Verkaufsteams sind Sie direkt dem Leiter Sales unterstellt. Ihre Arbeit wird einen rund 50%igen Reiseanteil beinhalten.

Ihr Profil: fundierte Marketing- oder Tourismus-Ausbildung, erfolgreiche Verkaufspraxis, Ziel- und Ergebnisorientierung, hohe Leistungsbereitschaft und Belastbarkeit, ausgeprägte persönliche Integrität und Glaubwürdigkeit, Dialogfähigkeit und Diplomatie, ausgezeichnete Deutsch- und Englischkenntnisse.

Madulain S-chanf Zernez

La Punt Chamues

Maloja

Celerina

Pontresina Samedan

> Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden oder mailen Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Bild an: Herr Michael Baumann, Personalleiter, Engadin St. Moritz, Via San Gian 30, 7500 St. Moritz, Tel. +41 81 830 09 22, www.engadin.stmoritz.ch michael.baumann@support-engadin.ch

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!

Service / Restauration		
Position, Arbeitgeber but shuttenbetzumzenot ned zenestewite de	Ort	Job-Code
Serviceaushilfen für Grossanlass	Region Freiburg	J29137
Employé(e) de service	Region Waadt/ Unterwallis	J29055

Hauswirtschaft		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hauswirtschaftsmitarbeiter/in 40-60%	Region Zürich	J28947
Hauswirtschaftsmitarbeiter/in	Region Zürich	J28935
Team Leader Housekeeping	Region Waadt/ Unterwallis	J29168

Position, Arbeitgeber	Ort Ort	Job-Code
Sales Manager	Region Bern	J29081
Direktionsassistentin (w)	Region Bern	J28912
Hotel-Sekretärin	Region Graubünden	J29079
E-Commerce Coordinator	Region Zürich	J29117
Accounting Clerk	Region Zürich	J28917
Sales Representative	Region Zürich	J29115

Diverses		
Position, Arbeitgeber	Ort . Job-Cod	
Allrounderin Cafeteria	Region Basel J2890	
Betriebscontroller	Region Graubünden J2908	
Assistent Finanzen	Region Zürich J2914	
Supervisor Stewarding	Region Zürich J2916	

Lehrstellen/ Praktikum		
Position, Arbeitgeber	The state of the second of the state of the second of the	Job-Code
Réception Praktikant/in	Region Zentralschweiz	J28931
F&B Praktikant/in	Region Zürich	J29058
Praktikant Restauration	Region Zürich	J29057

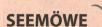
Express Stellengesuche					
1	2	3	4	5	6
B1927	Arbeiten in der Kueche oder im Putzdienst	44	CH	per sofort	D F E
B1788	Catering, Events, Service	41	IT	per sofort	DJI
B1939	Chef de rang, chef d´étage, kellner	51	ES	per sofort	D F I E ES
B1946	Chef de Servcie/ Betriebsassistent	28	CH	per sofort	DIFIE
B1923	Empfang, Réception, Reservation	28	CH	per sofort	DIIE
B1971	Empfangssekretärin	38	DE	per sofort	EDIE 19- auc
B1972	Event-/Seminar-/Reiseorganisation	29	CH	per sofort	D F E
B1967	Hoteldirektor, Front Office Manager, F&B Manager oder anderes	35	DE	per sofort	D F E RU
B746	Küchenchef	56		per sofort	D F E
B1973	Marketing & Kommunikation	28	CH	per sofort	D F E
B1863	Patissiere / Konditor	55	CH	per sofort	D I E
B1891	"Patissier; Konditor"	31	CH	per sofort	D
B1822	Réceptionist	35	CH	per sofort	D F E
B1919	Servicefachkraft mit viel Verantwortung	42	DE	per sofort	DIEIF
B1952	Souschef, Chef Gardemanger	48	DE	per sofort	DE
B1943	Wellness-Therapeutin, Reiki, Energie-Heilung	38	CH	per sofort	D F E

Stand per 16. 5. 2011. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein

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

hoteljob.ch Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus. HOREGA

htr hotel revue



HOTEL & RESTAURANT

Das bekannte Hotel und Restaurant Seemöwe in Güttingen TG sucht per sofort oder nach Vereinbarung einen

Jungkoch

Der gut gelegene, neu renovierte Betrieb ist zeitgemäss einge-richtet und verfügt über ein Restaurant mit 70 Plätzen, ein Saal mit 90 Plätzen und eine attraktive Gartenterrasse mit Seesicht.

Sie haben die fachliche Grundausbildung und sind motiviert, in einem dynamischen Team mitzuarbeiten, dann sind Sie herzlich willkommen.

Wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung

Hotel & Restaurant Seemöwe AG Karsten Fuchs, Hauptstrasse 54, 8594 Güttingen Telefon: 071 695 10 10 / E-Mail: info@seemoewe.ch



Entfaltung und Perspektiven lassen.

Sorell Hotel Ador

Laupenstrasse 15, 3001 Bern

suchen wir per 01. Juni 2011 ein/e

Réceptionist/in

Check-out selbständig, bedienen die Telefonanlage und bearbeiten die eingehenden Reservationen mit dem Fidelio-Reservationsprogramm. Zudem verwärlen Sie die Kontingente im Internet und sind für diverse Korrespondenz in Deutsch und Englisch zuständig. Im Weiteren bieten Sie Unterstützung bei der Ausbildung unsere Praktikanten

Hotelfach abgeschlossen und bereits Erfahrungen an der Réception gesammelt. Sie zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft, packen neue Aufgaben mit Elan an und begeistern das Gegenüber bei passender Gelegenheit mit Zusatzleistungen

dingungen.

CHEF BANKETT-KÜCHE (100%) Sie haben eine abgeschlossene Kochlehre, mehrjährige Erfahrung auf verschiedenen Posten und sind mindestens 24 Jahre alt. Sie führen ein Team von 2-3 Mitarbeitenden und tragen die Verantwortung für die Bankett-

CHEF DE PARTIE (100%)

Eine abgeschlossene Kochlehre, 1-2 Jahre Erfahrung in ähnlicher Funktion.

CHEF ENTREMETIER (100%)

Dann 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

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





Sommersaison im
***CHALET HOTEL ALTE POST 3818 Grindelwald im Zentrum direkt neben Bergbahn First.

Wir suchen auf 1. Juli 2011

in unser heimeliges Spezialitätenrestaurant mit guter, anspruchsvoller Stamm-kundschaft

nette, freundliche und kontaktfreudige Servicefachangestellte

Es freut sich auf Ihre Bewerbung: Annagret Gruber-Abegglen Tel:: 033 853 42 42 Fax: 033 853 42 88 E-Mail: altepost@grindelwald.ch www.altepost-grindelwald.ch

Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäftigen die Sorell Hotels Switzerland in 12 Hotels in Zürich, Winter-thur, Bern, Arosa, Aarau, Bad Ragaz und Schaffhausen über 280 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, denen wir Raum für Kreativität,

Ihre Aufgabe: Sie betreuen unsere Gäste beim Check-in und

Ihr Profil: Sie sind eine frontorientierte und sprachgewandte Persönlichkeit mit guten Deutsch- und Englischkenntnissen sowie von Vorteil Französischkenntnisse. Sie haben eine Ausbildung im

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeits-umfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbe-

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 oder www.sorellhotels.com.

Sorell Hotels Switzerland

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

Stellenvermittlungen

Kiosktreff Snack Bar GmbH / Adelboden Adelboden liegt im Frutigtal (Berner Oberland)

Für unseren vielseitigen Betrieb mit Kiosk, Lotto, Lebensmitteln und Snack-Bar mit den bestbekannten Hamburger und Pommes suchen wir

jüngere, freundliche

Mitarbeiterinnen

Wenn Sie interessiert sind, in einem jungen, aufgestellten Team mitzuarbeiten, erwarten wir gerne Ihre **schriftliche** Kurzbewerbung.

Kiosk-Treff GmbH z. Hd. Herrn Ruedi Buchser Dorfstrasse 56, 3715 Adelboden Tel. 033 673 45 89, E-Maii: kiosktreff@bluewin.ch

Gastro = Express das Schweizer Gastgewerbe www.gastro-express.ch

News aus Gastronomie, Hotellerie und Tourismu

www.baizer.ch

Stellengesuche

Suisse romande



Zürich, Tel. 058 201 45 30

Bern, Tel. 058 201 42 00 Basel, Tel. 058 201 41 00

Lausanne, Tel. 058 201 48 00

carte 0 9 Jobs

Küchenchef/Alleinkoch

sucht per sofort oder nach Vereinbarung im Raum Innerschweiz in Mittel- oder Kleinbetrieb Jahres- oder Saisonstelle. Bin kreativ, organisationsstark, bilde und führe gern junge Mitarbeiter aus.

Hygiene, Qualitätsdenken, betriebswirt-schaftliche Zusammenhänge sehen, zielorientiertes Arbeiten sind für mich eine Selbstverständlichkeit.

Dies wird gemischt mit Humor, viel Fachwissen und einer Menge Erfahrung.
Wenn dieses Rezept Ihnen zusagt, erreichen Sie mich unter Chiffre 13290-6617 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

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

Montiplostaasse 104, Tostaati, 2001.

Khefredaktion / Rédactrice en chef. Elsbeth Hobmeler

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

Kundenberatung / Conseiller à la clientâte 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

- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue

- CHF 1.60

- Kalernubrik / rubrique cadres / Tourismus

CHF 1.80

- Kalernubrik / rubrique cadres / Tourismus

CHF 1.80

- Kalernubrik / rubrique cadres / Tourismus

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'enploi)
1 Woche / semaine CHF 50.—, 2 Wochen / semaines CHF 70.—, 4 Wochen / semaines CHF 100.—
Immobilienrevue / marché immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces
– 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 - Anzeigenschluss / Délai

Numéros couplés

Nr. 21/2011 26. 5. 2011

Nr. 22/2011

Mi 1, 6, 2011

Fr 27. 5. 2011/12.00 Uhr

Nr. 23/2011 9, 6, 2011 6, 6, 2011

Nr. 24/2011 16. 6. 2011 Fr. 10. 6. 2011/9.00 Uhr

Anzeigenschluss / Délai Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr Liegenschaften- Rubriken / immobilier - rubrique Fr / Ve 12 Uhr

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.





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

Ab sofort oder nach Uebereinkunft suchen wir für die laufende Sommersaison 2011 (bis Ende Oktober) folgende kompetente und teamfähige Mitarbeite

LOCANDA BARBAROSSA: 1. SOMMELIER/VERTRETUNG CHEF DE SERVICE à la carte Restaurant

Sie sind ein versierter Berufsmann mit Sommelierdiplom und mehrjähriger Erfahrung im à la carte Bereich und beraten und verwöhnen unsere anspruchsvollen Gäste mit Freude. Zu Ihrem Vorteil gereichen sehr gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Italienisch, Englisch und Französisch. Wir pflegen die «Italianità» was unsere Gäste sehr schätzen.

rranzosskut, will piggen die virdiamities was unisere dasie sein schazent, Zu Ihrem Aufgabenbereich gehört die Zusammenarbeit mit dem F&B Manager (Weineinkauf, Erstellen der Weinkarte, Kontrolle Weinbestand und Weinkeller).

Das Team besteht aus sechs Mitarbeitern. Als Stellvertreter des Chef de Service küm-mern Sie sich um den guten Ablauf innerhalb des Teams sowie die Administration des Freitage-/Arbeitsplans.

RESTAURANTS:

CHEF DE RANG

Mit Erfahrung in der gehobenen Gastronomie

Senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Frau P. Hungerbühler, Leiterin Human Resources. Wir freuen uns, mit Ihnen zusammen unsere anspruchsvollen Gäste empfangen und verwöhnen zu dürfen

(GAULT-MILLAU)

«GAULTMILLAU HOTEL DES JAHRES 2007» CASTELLO DEL SOLE



HOTEL CASTELLO DEL SOLE - CH-6612 ASCONA

TELEFON +41 91 791 02 02 - FAX +41 91 792 11 18 www.castellodelsole.com - info@castellodelsole.ch







Eine der anspruchsvollsten und interessantesten Positionen der Schweizer Hotellerie ist neu zu

Per 1. November 2011 oder nach Vereinbarung suchen wir für unser luxuriöses und mehrfach ausgezeichnetes 5-Sterne-Haus in Interlaken eine berufserfahrene, engagierte und integre Führungspersönlichkeit als

Direktor (m/w) und Mitglied der Geschäftsleitung der VJC

Gemeinsam mit dem bestehenden Team führen Sie das Flaggschiff unserer Hotelgruppe weiter

zum Erfolg. Als Mitglied der Geschäftsleitung der börsenkotierten VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION nehmen Sie zudem strategische Aufgaben und Projekte in Zusammenarbeit mit den anderen Hoteldirektoren unserer Gruppe wahr und rapportieren direkt an den Delegierten des Verwaltungsrats respektive den Verwaltungsrat.

Fühlen Sie sich, auch als Direktionspaar, angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:



VICTORIA-IUNGFRAU COLLECTION Beat R. Sigg, Delegierter des Verwaltungsrats Utoquai 45, 8008 Zürich b.sigg@vjc.ch / Telefon 044 266 27 05 www.victoria-jungfrau-collection.ch



VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION

VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA | PALACE LUZERN EDEN AU LAC, ZÜRICH | BELLEVUE PALACE, BERN



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

Restaurant mit 40 Sitzplätzen

und kleinem Boulevard

zu vermieten.

Erwünscht sind Personen mit Erfahrung und finanziellen

Ihre schriftlichen Anfragen senden Sie an: Lirag AG, Zugerstrasse 53, 6330 Cham.



Das Historic Hotel La Posta in Astano/TI sucht einen Pächter.

Infos: per E-Mail: astano@leemann.ch DasBüro Leemann GmbH. Fröschweid 7. CH4310 Rheinfelden. 0041 (0)61 833 17 17

Zu verpachten auf 1. Oktober 2011 das gefällige

Gasthaus Gubel

in Zuger Moränenlandschaft mit 70 Plätzen, Gartenwirtschaft, Ideal für Paar mit gastronomischer Ausbildung

nformationen Tel. 041 757 10 31 laria Theresia Weyermann Gubel 6313 Menzingen

Restaurant Murenberg in Bubendorf BL

Das gut eingeführte Speiselokal (Fischspezialitäten), an der Hauptstrasse in Bubendorf gelegen, sucht auf Anfang 2012 einen neuen Mieter/Pächter. Das Restaurant verfügt über ca. 40 Sitzplätze. Das Sääli bietet zusätzlichen Platz für 12 Personen. Im Sommer lädt die lauschige Terrasse zum Verweilen ein.

Im Haus stehen eine 3-Zimmer-Wirtewohnung, eine 2-Zimmer-Personalwohnung sowie zwei Garagenboxen zur Verfügung. Genügend Parkplätze für die Gäste sind vorhanden. Die Bushaltestelle befindet sich direkt vor dem Haus

Die Vermieterin will den Charakter des Betriebes soweit möglich erhalten. Einen ersten Eindruck bietet die aktuelle Internetseite www.murenberg.ch.

Für weitere Auskünfte oder eine Besichtigung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Urs Meier Immobilien-Treuhand, Gellertstrasse 224, 4020 Basel 061/319 50 55 oder u.meier@musfeld.ch

Anzeigen

Schädlingsbekämpfung

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

Zu verkaufen (evtl. zu vermieten) auf Cardada, dem Hausberg von Locarno, mit atemberaubender Aussicht auf den Lago Maggiore und die umliegenden Berge

Bergrestaurant / Pension Colmanicchio

Typisches Bergrestaurant mit 50 SP 1. Stock und Mansarde, total 14 Betten, Toilette auf der Etage Terrasse mit Seeblick 70 SP Gesamthaft 1899 m², überbaut 257 m² + kleiner Aussenanbau

Verkaufspreis CHF 790'000.-

Interessenten wenden sich bitte an Cardada Impianti Turistici SA, Herr Gb. Vetterli Tel. 079 346 87 70 gbvetterli@cardada.ch

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

Schon gespannt? Die Themen von morgen.



halten? Hier erfahren Sie bereits jetzt, welche Themen Sie morgen lesen

aktuell
Savognin hat am Montag Ja gesagt
zum Parc Ela. Bel einem Nein wäre der
Park in zweil Teite aufgespatien worden.
Das hätte der Bund bei der Vergabe des
Naturpark-Labels nicht akzeptiert. Auch
der Naturpark Trunerise-ei-Hogan
klämpft mit einem Wegtwochen der
Gemeinden. Es ein die Bengünhen
und Bauern, die Vorbenäte anmeiden.

Tokus
Raicht es, wenn eine für Mitarbeitende wichtige Mittellung am Schwarzen Brett hängt? Oder soll man sie besser per Mail verbreiten? Und, falls es um die direkte mündliche Ansprache geht. Müssen die Gesprächspartre ein Formular ausfüllen und visieren? Geradie in der Motellerie gibt es viele Kommunikations-Schnittstellen. Eine guf funktionierende insteme Kommunikation ist deshalb wichtig.

La multiplication des éoliennes dans l'Arc jurassien fait débat. Si Tourisme neuchâtelois se dit inquiet, les autres OT de la région ne voient pas ces









Piloten-Mangel: Traumberuf im Sinkflug

htr hotel revue

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 20 / 19. Mai 2011

Lehr- und Praktikumsstellen kostenlos ausschreiben auf www.hoteljob.ch

htr hotel revue

Klimastiftung

Mit Fördergeldern die Energieeffizienz steigern und den Verbrauch von fossilen Brennstoffen reduzieren.



Sparen mit Fördermitteln



VINCENT ECKERT GESCHÄFTSFÜHRER DER KLIMASTIFTUNG SCHWEIZ

Eine sparsame und nachhaltige Nutzung der uns zur Verfügung stehenden Energieressourcen macht aus ökologischer wie auch ökonomischer Sicht Sinn. Neben dem zeitlichen Aufwand spielen häufig aber auch finanzielle Gründe dazu mit, dass entsprechende Massnahmen nicht durchgeführt werden.

Klimastiftung Schweiz

Auf freiwilliger Basis von Schweizer Dienstleistungsunternehmen gegründet, setzt die Klimastiftung Schweizhieran, und spricht Fördergelder für Klimaschutzprojekte von grossen und kleinen Schweizer Unternehmen (KMU). Letztes Jahr kamen bereits mehrere Hotellerie-Betriebe in den Genuss von Fördergeldern, so zum Beispiel für einfache Massnahmen wie den Ersatz

von alten Leuchten durch effizientere Modelle, den Einbau von Präsenzschaltern oder den Ersatz von alten Geräten durch effizientere Neuanschaffungen. Grössere Projekte wie beispielsweise der Ersatz der Ölheizung durch eine Holzschnitzelheizung oder die energetische Sanierung der Gebäudehülle werden ebenfalls finanziell unterstützt. Was sind die Antragsvarianten und wo kann der Antrag gestellt werden?

Fördergelder für Effizienzmassnahmen

Um den Aufwand für den Antragsteller möglichst gering zu halten und Fördergelder unbürokratisch zu sprechen, können energiesparende Projekte – zum Beispiel oben aufgelistete Massnahmen – einfach über das Web-Portal der Stiftung eingegeben werden: www.klimastiftung.ch/energiesparen.html. Mit Hilfe eines einfachen Excel-Tools wird das Einsparpotenzial für eine Vielzahl von Massnahmen erhoben und der resultierende Förderbeitrag anschliessend berechnet. Das online eingereichte Antragsformular wird innerhalb von 2 Wochen geprüft und der Antragsteller über den Förderbeitrag informiert.

KMU-Modell der Energie-Agentur der Wirtschaft

Oft lohnt es sich, dass man das Einsparpotenzial in seinem Betrieb durch einen Energieberater bestimmen lässt. Ein entsprechendes Angebot besteht durch das KMU-Modell der Energie-Agentur der Wirtschaft (EnAW). Teilnehmer profitieren dabei nicht nur vom Fachwissen der EnAW sondern erhalten auch die Hälfte der jährlichen Teilnahmegebühr von der Klimastiftung Schweiz zurückerstattet.

Wer ist förderberechtigt?

Förderberechtigt sind Schweizer KMU mit bis zu 250 Vollzeitstellen. Hotelleriebetriebe, welche Franchisenehmer sind, können ebenfalls von den Fördermöglichkeiten profitieren, sofern die finanzielle Beteiligung des Franchisegebers nicht grösser als 50 Prozent ist. Die geplanten und geförderten Massnahmen müssen in der Schweizumgesetztwerden.

Weitere Informationen:

www.klimastiftung.ch/kmu-modell.html
Online-Antragsformular:

www.klimastiftung.ch/energiesparen.html

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

htr hotel revue