

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2011)

Heft: 22

Anhang: Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr

Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 02.02.2026

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

stellenrevue htr marché d'emploi

Der grösste Stellenmarkt der Branche
Le principal marché de la branche
Anzeigenschluss Fr., 10. Juni 2011, 9.00 Uhr
Pfingstausgabe Nr. 24
erscheint am Do., 16. Juni 2011

htr hotel revue Nr. 22 / 1. Juni 2011

AG
ACTIVE GASTRO ENG
Dini persönlich Stellevermittlung!
www.activegastro.ch
Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

Job online
www.luzern-hotels.ch
Luzern
hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

Mitarbeiter suchen – Mitarbeiter finden
www.hoteljob.ch

www.hotelleriesuisse.ch
Unser Beraternetzwerk – Ihr Erfolg
Auf unserer Website unter:
Rubrik Beratung «Beraternetzwerk»
CURAVIVA.CH
hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-4
Deutsche Schweiz	4-5
Suisse romande	-
Svizzera italiana	5
International/Marché international	-
Stellengesuche/Demandes d'emploi	-
Immobilien	7



Alain D. Bollat

Arbeitsmarkt

Erfolg im Arbeitsmarkt erlangen Absolventinnen und Absolventen höherer Bildungsgänge mit den nötigen Kompetenzen und ersten Praxiserfahrungen.

Rezept: Employability



HANNA E. RYCHNER
LIC. PHIL.I
DIREKTORIN UND INHABERIN
DER INTERNATIONALEN SCHULE
FÜR TOURISTIK AG IN ZÜRICH
UND IN LAUSANNE

Als Präsident Obama 2008 in seinem Wahlkampf seine Parole lancierte, ging diese um die ganze Welt. «Yes we can» und das implizierte noch viel mehr: «We need change».

Dieser «Change» scheint generell die Welt erobert zu haben. Das hat nicht nur Symbol-Charakter für Amerika. Es hat ganz besonders in der aktuellen Zeit Bedeutung für uns alle. Die Weltwirtschaft erfordert von uns allen den Wechsel. Auch in der Bildung muss die Frage gestellt werden, wie die Zukunft aussehen wird, was zu tun ist und wie sich die Entwicklungen in der Bildungslandschaft abzeichnen werden.

Eines ist sicher: gute Schulen brauchen es mehr denn je. Gerade in schwierigen Zeiten ist es äusserst wichtig, sich aus- und weiterzubilden, um noch besser bestehen zu können und um noch besser vorbereitet zu sein für

die Zukunft. Die Schulen müssen sich den Herausforderungen stellen, genau wie die Unternehmungen aller Branchen. Vor allem müssen sie nahe am Puls der Wirtschaft sein. Ein permanenter Austausch zwischen den Bildungsstätten und der Arbeitswelt ist unerlässlich.

Kompetenzen und praktische Erfahrung

Die Schulen müssen Absolventinnen und Absolventen hervorbringen, welche mit den notwendigen Kompetenzen ausgerüstet sind. Sie müssen Absolventinnen und Absolventen hervorbringen, welche arbeitsmarktfähig, also vermittelbar sind. Im Englischen sprechen wir von der so genannten «Employability». Gutes Basiswissen in der Allgemeinbildung, eine solide

theoretische Grundlage in den gefragten Fachbereichen müssen gepaart sein mit Erfahrungswerten aus der angewandten Praxis. Nur so können die notwendigen Kompetenzen für einen erfolgreichen Einstieg und Einsatz in der Arbeitswelt gewährleistet werden. Insbesondere die Höheren Fachschulen erfüllen diese Vorgaben in hohem Mass und nehmen einen nicht zu unterschätzenden Platz ein.

Fachhochschulen versus Fachschulen

In den letzten Jahren wurde zwar viel mehr von den Fachhochschulen gesprochen – von den Bachelor- und Master-Abschlüssen. Doch mehr und mehr gewinnen Höhere Fachschulen mit eidgenössisch anerkannten Diplomabschlüssen Boden

zurück. In diesen Lehrgängen gelingt die Verknüpfung von Praxisnähe und fundiertem theoretischen Background optimal. Abgängerinnen und Abgänger von Fachhochschulen und noch viel mehr von den Universitäten sind primär betriebswirtschaftlich, wissenschaftlich und forschungsorientiert ausgebildet. Zweifelsohne braucht es diese Kompetenzen in unserer Wirtschaft ebenso. Es hängt deshalb vom Umfeld ab, wo die zukünftigen Arbeitnehmer/-innen eingesetzt werden sollen, um zu erkennen, aus welcher Bildungsschiene die geeigneten Kandidatinnen oder Kandidaten kommen sollen. Ganz besonders im Tourismus schlägt der Puls in vielen Bereichen für den praxisorientierten Bildungsweg, da die Front-Erfahrung eine zentrale Rolle spielt.

www.hotelpower.ch

Neu mit News Mail!
Jetzt abonnieren und an
Verlosung teilnehmen

Effizienter wirtschaften mit weniger Energie



Partner
BKW
BWM PMI Energy AG

ROMANDE ENERGIE

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ERSTE BAUSTEINE FÜR DEN START AM «FRONT-OFFICE»

DER INTENSIV-SEMINAR VON GASTROSUISSE

TERMINI WEITERE berufsbegleitend. INFORMATIONEN?

HERBST: Start 12.10.11 GastroSuisse Tel. 0848 377 111 www.gastrosuisse.ch

GASTRO-SUISSE 10674-5545

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

**Durchblick**

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

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

Hotellerie Suisse
Swiss Hotel Association

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

**Finden Sie Ihren
Traumjob
mit hoteljob.ch!**

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de rang	Region Zürich	J29607
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J29534
Servicefachmitarbeiter/in	Region Zürich	J29412
Servicefachangestellte/r	Region Zürich	J29548
Chef de rang (SA/SO frei)	Region Zürich	J29449
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J27699
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J29467
Banketteleiter/in	Region Zürich	J29472
Servicefachfrau	Region Zürich	J29317
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J29417
Servicemitarbeiter/-in A la carte	Region Zürich	J29633
Teamleitung Service	Region Zürich	J29419
Serviceausfliefe	Region Zürich	J29420
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J29426
Praktikant Restaurant	Region Zürich	J29431
Servicefachangestellte/r	Region Zürich	J29439
Chef de Rang	Region Zürich	J29432
Demi chef de rang	Region Zürich	J29603
Banquet-Aushilfen	Region Zürich	J29604
Demi-chef de rang - Italien - Südtirol	International	J29406
Chef de Rang - MS Europa	International	J29539
Chef de rang	Tessin	J29620
Commis de rang	Tessin	J29444

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
2. Gouvernante	Region Bern	J29518
Hauswirtschaftsmitarbeiter/in 40-60%	Region Zürich	J29469
Hauswirtschaftsmitarbeiter/in	Region Zürich	J29466

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Convention Sales Manager	Region Bern	J29590
Sales Manager	Region Bern	J29545
Verkaufsleiter	Region Mittelland (SO/AG)	J29450

Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Masseurin	Region Graubünden	J29599
Fitnesstrainer/in 80%	Region Zentralschweiz	J29598
Leiter/in Sport & Gästebetreuung	Region Zentralschweiz	J29595
Diverses		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
GL-Assistentin in Gastronomieunternehmen	Region Basel	J29514
Betriebsleiter	Region Bern	J29610
Assistent Finanzen	Region Zürich	J29453
Kaufmännische/n Praktikant/in	Region Zürich	J29538

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1788 Catering, Events, Service	41	IT	per sofort	D J	
B354 Empfangsassistentin, Meetingassistentin, Event-Assistentin	25	DE	per sofort	D F J E TR	
B1971 Empfangssekretärin	38	DE	per sofort	D E	
B1972 Event-/Seminar-/Reiseorganisation	29	CH	per sofort	D F E	
B1674 F&B Bereich, Service, auch Aushilfsweise	47	AT	per sofort	D F E	
B1994 Front Office, Reservation, Events	25	CH	per sofort	D F E	
B1967 Hoteldirektor, Front Office Manager, F&B Manager	35	DE	per sofort	D F E RU	
B1973 Marketing & Kommunikation	28	CH	per sofort	D F E	
B1822 Réceptionist	35	CH	per sofort	D F E	
B2007 Receptionistin	22	CH	per sofort	D F E ES	
B133 Sous-chef	43	DE	per sofort	D E	
B1952 Sous-chef, Chef Gardemanger	48	DE	per sofort	D E	

1 Referenznummer – Numéro des candidats

2 Beruf (gewünschte Position) – Profession (Position souhaitée)

3 Alter – Age

4 Nationalität – Nationalité

5 Eintrittsdatum – Date d'entrée

6 Sprachenkenntnisse – Connaissances linguistiques

Stand per 30.5. 2011. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerberdossier finden Sie unter www.hoteljob.ch

Wollen Sie sich Ihren Traum im Engadin erfüllen?

Zwecks Nachfolge suchen wir einen neuen

Pächter

für einen attraktiven Gastronomiebetrieb. Sämtliches Equipment, Kundenstamm, Know-how usw. kann übernommen werden. Sofern gewünscht, wird Unterstützung bei der Betriebsführung gegeben.

Das Objekt bietet einem jungen Gastronomen/Hotelfachmann die Chance, sich eine eigene Existenz aufzubauen.

Bei Interesse wenden Sie sich bitte unter Chiffre 13356-6658 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.



Das Sunstar Parkhotel Arosa**** ist ein international beliebtes 4-Sterne-Sport- und Ferienhotel, idyllisch am Waldrand gelegen, mit 190 Betten, einem Hallenbad und einer grosszügigen Wellness-Oase. Das Hotel bleibt diesen Sommer geschlossen; die Lobby, das Restaurant mit einer integrierten Showküche, der Barberbereich und die Produktionsküche werden innovativ und sorgfältig umgebaut.

Wir wollen zusammen mit Ihnen als Gastgeber die neue Epoche des Sunstar Parkhotel Arosa**** gestalten.

Daher suchen wir auf die nächste Wintersaison per 1. Oktober 2011 oder nach Vereinbarung:

Hoteldirektion m/w oder Direktionspaar/-team

Sie sind eine gut ausgebildete und humorvolle Gastgeberpersönlichkeit und haben schon Erfahrungen in der Ferienhotellerie gesammelt. Sie pflegen einen herzlichen Gästekontakt und wissen, wie wichtig die Gastgeberrolle in einem Ferienhotel ist. Die Direktion soll sichtbar und deren ganz persönlicher Stil spürbar sein. Durch ihr betriebswirtschaftliches Denken und Ihren Weitblick schaffen Sie effektive und effiziente Organisationsstrukturen. Sie sind eine starke und integre Führungspersönlichkeit, die Aufgaben anpackt und Sie verfügen über genügend Selbstmotivation, auch hochgesteckte Ziele zu erreichen.

Neben den hohen Erwartungen an Sie haben wir auch einiges zu bieten. Als Direktor/in eines Hotels der Sunstar Gruppe gestalten Sie das Angebot und die Positionierung einer starken, soliden und expandierenden Schweizer Hotelgruppe mit. Sie sind Teil eines Führungsteams, das sich gegenseitig unterstützt, fordert und fördert.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.

Bitte per E-Mail an Herrn Thomas Keel, keel.t.ho@sunstar.ch

Sunstar Hotels Management AG

Thomas Keel, Projektleiter

Galmstrasse 5, 4410 Liestal

Tel. 061 925 70 77 (Montag bis Mittwoch)

Sunstar ZEIT, DIE BLEIBT. HOTELS ****

AROSA | DAVOS | FLIMS | KLOSTERS | LENZERHEIDE | GRINDELWALD | WENGEN | ZERMATT



Hacienda San Pedro

restaurante mexicano

Das trendige mexikanische Restaurant Hacienda San Pedro in Dornach (nahe Basel) sucht zur Verstärkung seines jungen und motivierten Team:

Servicemitarbeiter

Einsatz als Service & Bar
Selten Zimmerstunde

Koch

Einsatz als Entremetier
Keine Zimmerstunde / Nur Abends

Beide Stellen ab sofort oder spätestens Oktober 2011

Bewerbung an:
Christiaan Koellreuter
ckoell@sanpedro.ch

Hacienda San Pedro
Amthausstrasse 21 | 4145 Dornach
Telefon 061 703 24 04 www.sanpedro.ch

Sehen und ge- sehen werden mit einem Inserat in der htr hotel revue

The Gastronomiegruppe



Die ZFV-Gastronomieunternehmen sind ein traditionsreiches, kulturgeprägtes 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, Menschen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Gastronomie an der BERNEXPO

Mingerstrasse 6, 3014 Bern

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef (w/m)

Ihre Aufgabe: In dieser Funktion sind Sie verantwortlich für die Führung, Rekrutierung, Qualifikation und Schulungen der gesamten Küchenbrigade, welche ca. 30 Mitarbeitende umfasst. Sie leiten die Produktionsküche und 4 Satellitenküchen an verschiedenen Standorten auf dem Messegelände und arbeiten aktiv auf allen Posten mit. Zudem sind Sie zuständig für die Angebotsplanung der Tagesmenüs, Caterings, Bankette, Aktionen und Aktivitäten sowie deren Kalkulationen nach unseren betriebswirtschaftlichen Grundsätzen in sämtlichen Outlets. Im Weiteren gehören die Umsetzung der F&B-Konzepte, das Bestellwesen, die Lagerbewirtschaftung sowie die Kontrolle und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien zu Ihrem Verantwortungsbereich.

Ihr Profil: Für diese anspruchsvolle Aufgabe suchen wir eine Persönlichkeit mit abgeschlossener Kochlehre sowie mehrjährige Erfahrung in der Führungserfahrung. Sie verfügen über gute PC-Kenntnisse und bringen von Vorteil bereits Erfahrung im Catering- sowie Messe-/Grossveranstaltungsbereich mit. Sie entwickeln gerne neue Ideen und sind bestrebt, die Qualität der Dienstleistungen und Produkte stetig zu verbessern. Durch klare Kommunikation schaffen Sie Transparenz, können andere für sich gewinnen und Vertrauen schaffen. Als Führungsperson setzen Sie sich anspruchsvolle Ziele, ermutigen die Mitarbeitenden in ihren Leistungen und fördern die Zusammenarbeit des Teams. Die Arbeitszeiten sind an 5 Tagen zwischen Montag und Sonntag, je nach Arbeitsplan zwischen 7.00 und 24.00 Uhr.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

Filialestrasse 51, Postfach, 8047 Zürich

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

www.zfv.ch

Bei uns fangen Sie ganz oben an.

Hoch über Zürich, in den beiden obersten Stockwerken des stadtbekannten Prime Tower, eröffnen wir Ende Jahr einen aussergewöhnlichen Gastronomiebetrieb mit Restaurant, Bistro-Bar, Lounge und Conference Center.

Dafür suchen wir per November 2011 engagierte MitarbeiterInnen (Voll- oder Teilzeit), welche unsere Gäste verwöhnen und begeistern können:

KÜCHE

Chef de Partie
Demi-Chef de Partie

Commis

Office

Chef de Service

Chef de Rang

Buffet/Barista

Bartender

Commiss

EMPFANG/

ADMINISTRATION

Reservation/Telefon

Empfang/Administration

Garderobe

Hausdienst

DIVERSE

WIR BIETEN Ihnen interessante Perspektiven.

Neben einer einmaligen Aussicht in einem unvergleichlichen Rahmen erwarten Sie ein attraktiver Arbeitsplatz und garantieren Dynamik in der Eröffnungsphase.

Mit einem Arbeitgeber, der ebenso wie Sie den Willen zum nachhaltigen Erfolg hat.

IHRE BEWERBUNGSUNTERLAGEN

senden Sie bitte elektronisch inklusiv Foto an:
jobs@clouds.ch

www.clouds.ch

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauri, Leiterin Personalwesen, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauri, Leiterin Personalwesen, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

Crewmitglieder gesucht!
Direktionsassistent/in und Front Office-Mitarbeiter/in
Jetzt bewerben unter www.crew.poho.ch



Eingebettet in die reizvolle Natur des Baselbieter Tafeljuras liegt der Leuenberg. Er ist eines der grössten Seminarzentren der Nordwestschweiz. Wir betreiben einen Gästebetrieb, der jährlich von rund 10 000 Menschen unterschiedlichster Herkunft besucht wird. Wir verpflegen unsere Gäste mit einem täglich wechselnden Tagesmenü und bieten einen gepflegten Bankettservice an.

Wir suchen mit Eintritt nach Vereinbarung Sie als neue/n

Küchenchef/in

im Durchschnitt 80 bis 100 Prozent.

Die Hauptaufgaben beinhalten:

- Einsatzplanung des Küchenteams mit vier bis fünf Personen
- Menüplanung
- Wareninkauf, Lagerbewirtschaftung
- Qualitätssicherung
- Mitarbeit in der täglichen Produktion der Mahlzeiten
- Aktives Mitarbeiten in der Leitung des Gästebetriebes

Wir suchen eine kompetente Fachperson, welche bereits Erfahrung in ähnlicher Position (Leitung, Stellvertretung) vorweisen kann. Sie verfügen über Erfahrung in der gutbürglerischen Küche. Gerne probieren Sie auch wieder etwas Neues aus. Ihr Organisationstalent beweisen Sie bei der Mitgestaltung von Spezialanlässen ausserhalb des Tagesgeschäfts. Eine offene Kommunikation, gute Umgangsformen und Flexibilität runden Ihr Profil ab.

Wir bieten eine anspruchsvolle und vielseitige Aufgabe in einem angenehmen Arbeitsumfeld zu attraktiven Bedingungen. Unsere Küche wurde vor fünf Jahren umfassend saniert.

Interessiert? Dann bitten wir um Zustellung Ihrer Unterlagen an

Leuenberg, Herbert Burkhard, Postfach 316, 4434 Höhstein

Telefon 061 956 12 12, www.leuenberg.ch

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft eine(n) gut ausgewiesene(n), junge(n) und engagierte(n)

Direktor(in)

zur Führung eines Erstklasshotels in den Bündner Bergen.

Für weitere Informationen senden Sie einen kurzen Lebenslauf an:

Chiffre A37/1694 Buchdruckerei Davos AG
Werbemacher, Promenade 60, 7270 Davos Platz

Hotel Kleiner Prinz★★★

Restaurant zum Mohrenkönig. Im der Schweiz
Wir suchen per Juli/August oder nach Vereinbarung

Köchin und Jungkoch

auf dem Entremetier- oder Tournantposten

Sie finden bei uns ein sehr angenehmes Arbeitsklima in jungem, fröhlichem Team. Wir führen eine abwechslungsreiche Küche und bedienen in- und ausländische Stammkunden.

Unsere zum Teil langjährigen Mitarbeiter führen Sie gerne auf ihrem neuen, interessanten Posten ein und stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

F. Gruber
Hotel Kleiner Prinz
Marktgasse 5, CH 4950 Huttwil
info@kleiner-prinz.ch

13329-657

**keine News mehr
verpassen mit
htrnews! Anmelden
unter www.htr.ch**



Hotel Seeburg Luzern

In the Sign of Times

Lifestyle und Romantik am Vierwaldstättersee.
Lust neue Wege zu gehen? Wir suchen ab sofort...

SERVICEFACHANGESTELLTE/R

der/dem das Wohl unserer anspruchsvollen, internationalen Kundschaft am Herzen liegt.

Sie verfügen über ein fundiertes Fachwissen und sind kreativ, belastbar und selbstständig. Es erwartet Sie eine vielseitige und interessante Tätigkeit in einem motivierten Team.

Wir freuen uns auf qualifizierte und motivierte Mitarbeiter/-innen, die mit uns gemeinsam die Atmosphäre der Seeburg prägen wollen.

Auf Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung freut sich David Konceny, unser Restaurationsleiter.

Hotel Seeburg Luzern, Seeburgstrasse 53-61, 6006 Luzern
T +41 41 375 55 55 F +41 41 375 55 50
E-Mail restauration@hotelseeburg.ch

13305-664

Sie sind unser Gastgeber!



Zur Erweiterung des F&B Teams suchen wir eine/n

Executive F&B Assistant Manager (m/w) 100%

Ihr anspruchsvolles und abwechslungsreiches Aufgabengebiet:

- Unterstützung des Geschäftsführers und Sicherstellen des wirtschaftlichen Erfolgs
- Erarbeiten von Konzepten, professionelle Umsetzung der Projekte im Catering- und Bankettbereich
- Kundenbetreuung und Verkauf unserer hochstehenden Produkte
- Gastgeber/in, Teamführung und Mithilfe bei Anlässen vor Ort, teils auswärts
- Marketing- und Administrationsarbeiten wie Präsentationen, Statistiken, Kassawesen

Sie bringen mit:

- Abgeschlossene Ausbildung im Gastgewerbe oder Hotelfach
- Praktische Erfahrung im Catering- und Eventbereich
- Verkäuferisches Flair, kommunikatives, gewinnendes Auftreten
- Sehr gute Sprach- (D/E/F) und PC-Kenntnisse (MS-Office)
- Engagement, Selbstständigkeit, Durchsetzungsvermögen, Organisationstalent

Interessiert? Weitere Informationen unter www.grandcasinoluzern.ch. Ihre Bewerbung mit Foto bitte an: Corinne Kälin, Leiterin Personal, GRAND CASINO LUZERN GASTRO AG, Haldenstrasse 6, Postfach 3566, 6002 Luzern. mailto:recruiter@grandcasinoluzern.ch.



www.grandcasinoluzern.ch



frutigen

meiringen

interlaken

spital interlaken

Die Küche am spital interlaken versorgt täglich die Patienten im Spital, die Bewohner im Heim Weissnau und die Mitarbeitenden und Besucher im öffentlichen Restaurant Intermezzo. Das Küchenteam mit über 20 Mitarbeitenden stellt sich so der Herausforderung, täglich ein vielseitiges, gesundes und attraktives Angebot für gegen 1000 Mahlzeiten bereit zu stellen.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung befristet nach einem krankheitsbedingten Ausfall, mit Option auf Festanstellung eine/n

Chef de Partie/Diätkoch als Tournant/Postamentarbeiter/in

Zur Erfüllung dieser Aufgabe erwarten wir:

- Ausbildung als Koch EFZ und Diätkoch
- Berufe- und Führungserfahrung
- Selbstständiges, exaktes und sauberes Arbeiten
- Flair für gesunde Ernährung
- Teamorientierung und Flexibilität

Wir bieten Ihnen:

- Eine interessante und abwechslungsreiche Aufgabe
- Strukturierte Arbeitszeiten
- Anstellungsbedingungen nach GAV für das Personal bernischer Spitäler

Für Fragen steht Ihnen Markus Strobel, Küchenchef, gerne zur Verfügung
Telefon 033 826 29 08

Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden Sie an:
spital fmi ag, spital interlaken
personaldienst, weissenaustrasse 27, 3800
unterseen oder hr@spitalfmi.ch
www.spitalfmi.ch



13307-666



Inmitten einer faszinierenden Bergwelt erwarten Sie ein vielseitiger, moderner und attraktiver Arbeitsplatz!

Wir suchen nach Vereinbarung als Ergänzung zu unserem aufgestellten GriwaRent Team eine motivierte und erfahrene Fachkraft mit kaufmännischer oder touristischer Grundausbildung als

Sachbearbeiter/in 100% Ferienwohnungsvermietung

Wir erwarten sehr gute Englischkenntnisse (gute mündliche Französischkenntnisse erwünscht) sowie Computerkenntnisse und den Fahrtausweis Kat. B (PKW). Zudem bringen Sie Erfahrung aus der Tourismusbranche mit und sind den Umgang mit Kunden gewohnt. Selbstständiges, exaktes und verantwortungsvolles Arbeiten bereiten Ihnen keine Mühe und in hektischen Situationen behalten Sie den Überblick. Wochenendeinsätze sind kein Fremdwort für Sie. Wenn Sie ein Teamplayer auf der Suche nach einer neuen Herausforderung sind, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an Herr Markus Friedl.

GriwaRent AG
Galeriehaus Stotzhalten, 3818 Grindelwald
Telefon 033 854 11 40, welcome@griwarent.ch

13355-657



KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Akutspital für Innere Medizin
mit integrierter Rehabilitation

Die Klinik Schloss Mammern ist ein Akutspital für Innere Medizin mit integrierter Rehabilitation mit 125 Betten und 200 Mitarbeitenden.

Wir sind Mitglied von «The Swiss Leading Hospitals».

Zur Verstärkung unserer Spitalverwaltung suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Réceptionistin (Verwaltungsmitarbeiterin) 100%

Réceptionistin (Verwaltungsmitarbeiterin) 60–80%

Wenn Sie eine neue Herausforderung mit vielseitigem Tätigkeitsbereich reizt, dann ... lesen Sie weiter.

Das Aufgabengebiet:

- Erfassen von medizinischen Leistungen
- Erstellen der Patientenrechnungen bei Abreise
- Tagesabschluss und administrative Aufgaben beim Empfang der Patienten
- Mithilfe bei der Bedienung der Telefonzentrale und Personenbeschaltung
- diverse Sekretariatsarbeiten auf PC (Microsoft Word/Excel).

Wir bieten:

- attraktiver Arbeitsplatz mit modernen technischen Hilfsmitteln
- Qualitätsmanagement nach EFQM Modell
- Attraktives internes und externes Fortbildungsangebot
- Gratis Parkplätze bei der Klinik
- 42 Std. Woche und 5 Wochen Ferien
- Teilnahme am Sportprogramm

Wir erwarten:

- eine Grundausbildung im Bereich Hotellerie, Gesundheitsbranche oder kaufm. Lehre
- Berufserfahrung in einem dieser Bereiche
- Bereitschaft für Wochend- und Schichtarbeit
- ein Flair für Zahlen und gute PC-Kenntnisse
- sehr gute Umgangsformen
- Kenntnisse der englischen, von Vorteil auch der französischen und/oder italienischen Sprache
- Kenntnisse über die Abrechnung mit Krankenkassen und der medizinischen Terminologie

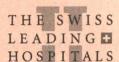
Sollten wir Sie neugierig gemacht haben, so senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen per Post zu. Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen selbstverständlich telefonisch jederzeit zur Verfügung. Wir garantieren Ihnen absolute Diskretion.

KLINIK SCHLOSS MAMMERN AG
Flandrina C. von Salis, Vizedirektorin/Personalchefin
CH-8265 Mammern (Bodensee) TG

Tel. 052 742 11 11

fvs@klinik-schloss-mammern.ch

www.klinik-schloss-mammern.ch



13306-658

MÖVENPICK®

THE ART OF SWISS ICE CREAM

Mövenpick Ice Cream ist eine Marke von Nestlé Super Premium, eine operative Geschäftseinheit der Nestlé Group, welche Super Premium Ice Cream entwickelt und vermarktet.

Für unser Business Team Schweiz suchen wir in Vevey VD per sofort oder nach Vereinbarung eine engagierte und dienstleistungsorientierte Persönlichkeit als

Selling Systems & Event Manager

In dieser vielseitigen und herausfordernden Position sind Sie zuständig für alle Belange im Zusammenhang mit Ice Cream Boutiquen, Kiosks, Tiefkühltruhen sowie Merchandising Material und unterstützen so unsere Verkaufseinheiten Gastronomie und Retail. Zudem planen und koordinieren Sie interne und externe Events. Dem Country Business Manager direkt unterstellt, werden Sie Ihre Aufgaben in enger Zusammenarbeit mit verschiedenen internen sowie externen Dienstleistern erledigen.

Hauptaufgaben

- Expansion und Entwicklung von hoch frequentierten Verkaufsstellen sicherstellen
- Evaluation, Testen und Einkauf von geeigneten Verkaufsgeräten (wie Tiefkühltruhen, Schöpfvitrinen, Verkaufsständen) und Werbemitteln
- In enger Kooperation mit OOH- und Boutique-Channel-MitarbeiterInnen sind Sie verantwortlich für Kiosks, Selling Systems und Merchandising Material; insbesondere Mitentwicklung, Ausarbeiten, Testen, Platzieren, Lagerbewirtschaftung sowie Sicherstellung der Funktionstüchtigkeit von platzierten Verkaufsgeräten
- Planen und Koordinieren von Events (Retail & Out-of-Home), internen Anlässen und Sponsoring-Aktivitäten für die ganze Schweiz
- Projektmanagement bei speziellen Aktivitäten
- Regelmäßige Auswertung der Events und Scooping Stations
- Erstellen von Vereinbarungen mit Grosskunden für die zur Verfügung gestellten Geräte
- Unterstützung unserer Sales Force (technische Ausbildung, Merchandising und Materialbewirtschaftung)
- Koordination mit internen Stellen (Verkauf, Marketing, Controlling, Tiefkühltruhenabteilung) sowie externen Dienstleistern
- Vollständige Verantwortung über die Ihnen übertragenen Kostenstellen

Ihr Profil:

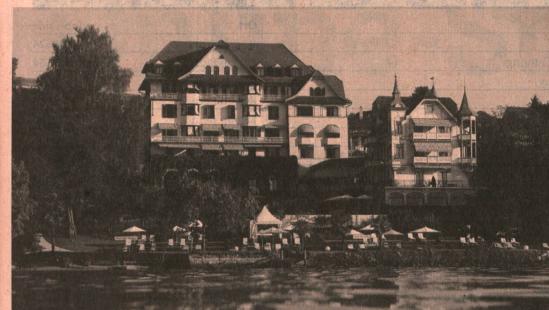
Idealerweise verfügen Sie über Gastronomieerfahrung, eine betriebswirtschaftliche Ausbildung sowie gutes technisches Verständnis. Sie arbeiten gerne selbstständig, sind flexibel, verantwortungsbewusst, zuverlässig und strukturiert. Des Weiteren verfügen Sie über analytische und konzeptionelle Fähigkeiten, kommunizieren gewandt in Deutsch/Schweizerdeutsch und bringen sehr gute Kenntnisse in der französischen Sprache mit. Computerkenntnisse sowie Erfahrungen in der Konsumgüterindustrie sind weitere wesentliche Pluspunkte Ihres Profils.

Sie interessieren sich für diese Stelle? Dann bewerben Sie sich bei:

Nathalie Ruepp
Nestlé Suisse S.A.,
c/o Mövenpick Ice Cream,
Ave. Reller 14,
1800 Vevey



Good Food. Good Life



Wir verstehen uns als einen vielseitigen, einzigartigen Ferienerlebnis-Anbieter mit aussergewöhnlichen Beherbergungs-, zahlreichen Aktivitäts- und vielfältigen Vergnügungsmöglichkeiten im innen einer intakten Natur.

Mit einem überaus freundlichen, dynamischen und flexiblen Team wollen wir unsere Gäste einen unvergesslichen und erholsamen Aufenthalt ermöglichen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir einen

COMMIS-SOMMELIER (m/w)

Unsere Anforderungen an Sie:

Sie bringen Erfahrung in ähnlicher Position in der Top Gastronomie mit und sprechen deutsch, englisch und w.m. französisch. Ihr Arbeitsstil ist service- und qualitätsorientiert und Ihr Auftreten und Ihre Umgangsformen sind höflich, sicher und gewandt.

Sie sind mitverantwortlich für die Kellerkontrolle und den Weinverkauf des umfangreichsten Weinsortiments der Schweiz von über 2500 verschiedenen Weine. Weiter arbeiten Sie mit dem einzigen Master Sommelier der Schweiz, Herr Christian Bock und profitieren von seinem enormen Wissen.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und sich dieser interessanten Position mit viel Engagement stellen wollen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung, 100% Stellenpensum.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen mit Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien und Referenzangaben an:

sparkle
Park Hotel Weggis

Human Resources
Frau Cathy Schoedler
Hertensteinstrasse 34
CH-6353 Weggis

E-Mail: bewerbungen@sparklinggroup.ch
Internet www.phpw.ch

Stellenvermittlungen



HOTEL CAREER
www.hotelcareer.fr



HORESTO Jobs
www.horesto.ch

Offres et recherches d'emploi
sur 2 portails de recrutement spécialement pour l'hôtellerie et la gastronomie
Tél.: 044 721 41 31 contact@hotel-career.ch

Die Gastronomiegruppe



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

Zur Ergänzung unseres Teams am

Hauptsitz

Flüelastrasse 51 in Zürich-Albisrieden

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Personalassistent/in

Ihre Aufgabe: Sie sind verantwortlich für die aktive Mitarbeit bei der Personaladministration unter Einhaltung der vorgegebenen Ablaufprozesse sowie Qualitätsstandards, welche das Arbeitsvertragswesen, die Bearbeitung von Bewilligungsanträgen für Stellenantritte sowie das Schreiben von Einladungen, Absagen, Arbeitszeugnissen und -bestätigungen beinhaltet. Zudem führen Sie Vorstellungsgespräche und arbeiten bei konzeptionellen sowie organisatorischen Aufgaben mit.

Ihr Profil: Sie sind eine motivierte, selbständige und verantwortungsbewusste Person, welche gerne in einem aufgestellten Team mitarbeitet und den Umgang mit verschiedenen Personengruppen schätzt. Sie verfügen über eine kaufmännische Grundausbildung sowie Erfahrung in der Gastronomie. Sie bringen bereits Erfahrung in ähnlicher Funktion mit und können gute PC-Kenntnisse vorweisen. Zudem sind Sie von Vorteil zweisprachig aufgewachsen oder verfügen über sehr versierte mündliche sowie schriftliche Französischkenntnisse und ein stilsicheres Deutsch. Sie handeln stets im Interesse der Unternehmung, bleiben auch in schwierigen Situationen ruhig und besonnen und setzen die vorgegebenen Qualitätsstandards konsequent um. Den betrieblichen Gegebenheiten passen Sie sich an und erkennen rasch die wesentlichen Elemente und Zusammenhänge.

Wir bieten: Eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe im Gastronomiektor mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

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

Svizzera italiana

PARK PARADISO
LUGANO
SUITEN HOTEL

Für unser
SUITENHOTEL PARCO PARADISO**** in Lugano
suchen wir zur Verstärkung
unseres Frontoffice-Teams ab sofort

Rezeptionistin

Wir offerieren:
ein junges Team, selbständiges Arbeiten,
interessantes Arbeitsumfeld sowie ein angemessenes Gehalt.

Wenn Sie bereits Erfahrungen in gleichwertigen Positionen gesammelt haben, etwas Italienisch-Kenntnisse mitbringen und Teil eines aufgeschlossenen und hochmotivierten Teams werden möchten, dann erwarten wir gerne

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen
mit Foto
an:

SUITENHOTEL PARCO PARADISO****
Frau Rusca, Via Carona 27, CH-6900 Lugano oder
per E-Mail an: d.rusca@parco-paradiso.com
www.parco-paradiso.com

Gastro Express

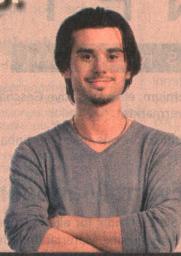
Die führende Stellenbörse für
das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

News aus Gastronomie,
Hotellerie und Tourismus

www.baizer.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



hoteljob.ch

Finden Sie Ihren
Traumjob
mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurantleiter/in	Region Mittelland (SOAG)	J29436
Direktionsassistent	Region Zentralschweiz	J29513
Operation Manager on Duty (Operative Führung)	Region Zürich	J29634
Küchenchef als Geschäftsführer/in	Region Zürich	J29411

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
GL-Assistentin in Gastronomieunternehmen	Region Basel	J29512
Réceptions- & Reservationsmitarbeiter/in	Region Basel	J29464
Rezeptionist/in	Region Bern	J29443
Rezeptionist/Night Auditor	Region Bern	J29572
Rezeptionist/in Empfang 60-80%	Region Bern	J29592
Rezeptionist/in	Region Bern	J29571
Reservationsmitarbeiter/in	Region Bern	J29527
Night Auditor	Region Bern	J29528
Rezeptionist/in	Region Bern	J29532
Front Office Manager	Region Bern	J29632
Receptionistin	Region Bern	J29631
Rezeptionist/in	Region Bern	J29447
Anfangsrezeptionist/in	Region Graubünden	J29567
Chef de réception	Region Graubünden	J29546
Assistant Rooms Division Manager	Region Graubünden	J29618
Rezeptionist/in	Region Graubünden	J29566
Praktikant/in Reception	Region Mittelland (SOAG)	J29473
Reservationsmitarbeiter/in	Region Oberwallis	J29642
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J29616
Réceptionistin / Reservationsmitarbeiterin	Region Ostschweiz	J29612
Réceptionistin/ Réceptionist	Region Schaffhausen	J29413
Chef de reception Junior	Region Zentralschweiz	J29640
Réceptionist/in	Region Zentralschweiz	J29415
Rezeptionist/in	Region Zentralschweiz	J29591
Mitarbeiter/in Reservation	Region Zentralschweiz	J29597
Front Office Manager	Region Zürich	J29611
Front Office Manager	Region Zürich	J29602
Director of Reservation & Yield/Revenue Management	Region Zürich	J29442
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich	J29536
Réceptions- und Logentournant	Region Zürich	J29537
Night Assistant / Nachtreception & Controlling	Region Zürich	J29637
Nachtpoter	Region Zürich	J29470
Praktikant/in Front Office	Region Zürich	J29434
Cabin Stewardess - MS Europa	International	J29540

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Jungkoch	Region Basel	J29582
Sous-Chef/Saucier	Region Basel	J29433
Chef de Partie	Region Basel	J29583
Diätkoch	Region Bern	J29428
Diätkoch temporär	Region Bern	J29429
Sous-chef	Region Bern	J29517
Jungköchin/Commis de cuisine	Region Bern	J29462
Casseroller	Region Bern	J29627
Frühstückskoch	Region Bern	J29628
Commis de Cuisine	Region Bern	J29629
Chef de Partie	Region Bern	J29556
Küchenchef / Produktionsleiter	Region Bern	J29555
Küchenchef	Region Bern	J29552
Jungkoch	Region Bern	J29551
Küchenchef	Region Bern	J29550
Jungkoch	Region Bern	J29547
Chef de Partie	Region Bern	J29630
Commis de cuisine	Region Bern	J29564
Commis de cuisine	Region Bern	J29531
Küchenchef	Region Bern	J29437
Demi-chef de partie	Region Bern	J29565
Koch/Köchin	Region Graubünden	J29440
Demi-chef pâtissier	Region Graubünden	J29638
Commis pâtissier	Region Graubünden	J29619
Jungkoch	Region Mittelland (SOAG)	J29465
Köchin Tagesdienst (SA/SO frei)	Region Mittelland (SOAG)	J29451
Starker Chef de partie oder Sous chef	Region Mittelland (SOAG)	J29544
Chef de Partie, Commis de Cuisine, Kochlehrling	Region Mittelland (SOAG)	J29448
Commis de cuisine	Region Mittelland (SOAG)	J29617
Koch-Saucier	Region Mittelland (SOAG)	J29613
Commis de cuisine	Region Oberwallis	J29641
Jungkoch / Chef de partie	Region Ostschweiz	J29573
Küchenchef	Region Ostschweiz	J29579

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de partie	Region Ostschweiz	J29577
Commis Pâtissier	Region Ostschweiz	J29580
Jungkoch	Region Zentralschweiz	J29522
kreativer Jungkoch	Region Zentralschweiz	J29416
Koch temporär	Region Zentralschweiz	J29423
Sous-chef	Region Zentralschweiz	J29543
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J29438
Koch/Köchin	Region Zentralschweiz	J29521
Chef de partie Gardemanger	Region Zürich	J29606
Chef de Partie Tournant	Region Zürich	J29455
Chef de Partie	Region Zürich	J29454
Chef de Service (SA/SO frei)	Region Zürich	J29452
Küchenchef/in	Region Zürich	J29475
Jungkoch/ Hilfskoch (50-80%)	Region Zürich	J29474
Chef de Partie (15GM)	Region Zürich	J29594
Sous Chef	Region Zürich	J29589
Chef de partie	Region Zürich	J29418
Jungkoch	Region Zürich	J29587
Koch temporär	Region Zürich	J29421
Gardemanger	Region Zürich	J29586
Chef de partie	Region Zürich	J29424
Commis de Cuisine	Region Zürich	J29593
Chef de partie - England - Region Dorset	International	J29605
Chef de partie/Commis de cuisine	Region Waadt/ Unterwallis	J29480

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sous-chef	Region Basel	J29524
Evenkoordinator / Leiter Catering	Region Bern	J29554
Verantwortlicher Take Away	Region Bern	J29557
F&B Assistant	Region Bern	J29626
Veranstaltungskoordinator/in	Region Bern	J29520
Teammiglied Anlassorganisation	Region Mittelland (SOAG)	J29468
Barprofis und Chef de bar	Region Mittelland (SOAG)	J29560
Chef de Service	Region Ostschweiz	J29584
F&B Manager / Restauranteleiter/in	Region Ostschweiz	J29574
Barprofis	Region Zürich	J29542
Operative Assistant / -in inkl Duty Management	Region Zürich	J29636
Servicemitarbeiter Bankett	Region Zürich	J29609
F&B Praktikant/in	Region Zürich	J29430
Büffeter /F&B-MitarbeiterIn	Region Freiburg	J29435

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de rang	Region Bern	J29530
Servicemitarbeiter/in	Region Bern	J29623
Chef de rang	Region Bern	J29569
Chef de Service	Region Bern	J29625
Chef de rang	Region Bern	J29525
Chef de Bar	Region Bern	J29624
Commis de Rang	Region Bern	J29622
Chef de rang	Region Bern	J29622
Commis de Bar	Region Bern	J29621
Restauranteleiter	Region Bern	J29553
Demi-chef de rang	Region Bern	J29570
Commis de rang	Region Bern	J29529
Servicemitarbeiter/in	Region Graubünden	J29588
Servicefachangestellte	Region Mittelland (SOAG)	J29563
Restaurant Manager	Region Mittelland (SOAG)	J29562
Barprofis und Chef de bar	Region Mittelland (SOAG)	J29614
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Mittelland (SOAG)	J29471
Commis de rang	Region Oberwallis	J29407
Chef de service	Region Oberwallis	J29568
Restaurationsfachmann	Region Oberwallis	J29408
Barmitarbeiterin mit Verantwortung (w)	Region Ostschweiz	J29575
Barmitarbeiter/in	Region Ostschweiz	J29581
Servicefachangestellte/r	Region Ostschweiz	J29576
Servicefachangestellte/r	Region Zentralschweiz	J29541
stv. Chef de service	Region Zentralschweiz	J29427
Serviceaushilfe	Region Zentralschweiz	J29425
Servicefachangestellte/r	Region Zentralschweiz	J29519
stv. Chef de service / m	Region Zentralschweiz	J29463
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J29526
Servicemitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J29615
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J29596
Servicemitarbeiter/in mit Weinflair	Region Zürich	J29585

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 kostenlose Betriebsanalyse

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



Landgasthof direkt am Vierwaldstättersee

zu vermieten ab Januar 2012

Seehotel Schwert, Gersau

Restaurant, Seeterrasse und Bankettsaal
15 freundliche Hotelzimmer
heimelige Atmosphäre
Küche mit moderner Infrastruktur

Welches junge Paar möchte gerne die Chance nutzen, einen Betrieb mit guter Gästefrequenz direkt am See zu übernehmen?

Ich bin gespannt auf Ihre Bewerbung!
Franz Dörig, Gersauerstrasse 120
6440 Brunnen, Tel. 076 585 11 34
franz.doerig@schwyz.net

HESSER
Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Zu verkaufen:

Hotel-Restaurant in Rüti ZH
2 Restaurants und 20 Betten
Preis Fr. 1,5 MIO

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



Zu vermieten auf den 1. November 2011 oder nach Vereinbarung

Restaurant / Jahresbetrieb
ca. 70 Plätze in guter Passantenlage, längerfristiger Vertrag möglich. Interessenten, mit Vorzug ein Wirtsperson, melden sich unter Chiffre 13366-6664 an hr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Anzeigen

Lebenshilfe: Es gibt kein Problem ohne Lösung!
M. Dramé – sehendes Medium – dank ihm kann sich alles ändern. Spezialist bei Liebesproblemen, sofortige Rückkehr der geliebten Person.
Mit grossem Können durch Telepathie. Glück garantiert. Bezahlung erst nach Erfolg!
Tel. 0033 472 76 92 68, 0033 684 34 04 66.
3, rue de Marseille, F-69007 Lyon

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

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

htr hotel revue

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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

Der Stellen- und Immobilienmarkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus
Der Marché d'emploi et le marché immobilier pour l'hôtellerie, la restauration et le tourisme.
Herausgeber / Editeur: hotelieruisse, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédaction en chef: Elsbeth Hohmeyer

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Emanuel Müller

Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo Costa, Patricia Nobs Wyss, Alain Hanni

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

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

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

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

- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10
- Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10
- Kadernummer / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrif CHF 2.30

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

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

Immobilienrevue / marché immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces

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

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

Termine

- Ausgabe / Numéro Nr. 23/2011
- Erscheint / Parution 9. 6. 2011
- Anzeigenschluss / Délai 6. 6. 2011

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

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

Doppelnummern Numéros couplés

Nr. 27/28 / 7.7.2011

Nr. 29/30 / 21.7.2011

Nr. 51/52 / 22.12.2011

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

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

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

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 22 / 1. Juni 2011

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

htr hotel revue

Sicherheit

Mit neuen Leitlinien wird eine schweizweit einheitliche Umsetzung und Kontrolle der Lebensmittelsicherheit gewährleistet.



Alain D. Bollat

Lebensmittelsicherheit



PATRICK HANHART
DIVERSEY CONSULTING
WWW.DIVERSEY.COM

In der neuen Leitlinie GVG (Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe), welche ab Herbst erhältlich sein wird, werden unter anderem regelmässige Schulungen und der Nachweis der Kenntnisse der Mitarbeiterinnen verlangt. Zahlreiche Studien bestätigen, wie wichtig die gute und kontinuierliche Ausbildung für eine wirksame Lebensmittelsicherheit im Betrieb ist.

Diversey Consulting führt weltweit über 300 000 Qualitäts-Inspektionen pro Jahr durch. In einer vertieften Analyse in Westeuropa konnte über drei Jahre hinweg die Wirkung der Schulung auf die Parameter der Lebensmittelsicherheit nachgewiesen werden: Alle durch die Studie begleiteten Betriebe wiesen einen oder mehrere Fehler bei den Parametern für "Guten Hygienepraxis" auf. Drei Jahre später und mit Schu-

lung im normalen Umfang, hatten 58% der Betriebe in diesem Bereich Beanstandungen zu verzeichnen. Hatten zu Beginn 93% der Betriebe Probleme mit der Händehygiene, waren es am Ende der Beobachtungsperiode noch 55%.

Der Mehrwert für den Betrieb

Viel wichtiger ist, dass der Nutzen der Kenntnisse von den Teams erkannt und die Schulungen gefördert werden. Das heisst **Effizienz**: Eine gründliche Schulung zu Beginn hilft Zeit zu sparen. So muss weniger Zeit für die Kontrollen und die Umsetzung von Korrekturmassnahmen eingesetzt werden. Das Team arbeitet selbstständiger und effizienter, wenn es die notwendigen Massnahmen nicht als Schikanen, sondern

als wichtiger Bestandteil der Qualität seiner Arbeit erkennt. **Motivation**: Der Betrieb zeigt seinen Mitarbeitenden seine Wertschätzung, und ein professionelles Umfeld hilft im täglichen Umgang im Team. Die Mitarbeitenden können sich gegenseitig bei der Umsetzung unterstützen und mit Verbesserungsvorschlägen die Qualität erhöhen. **Schutz der Marke**: Gibt es etwas Schlimmeres für den Betrieb, als wenn sich der Gast nur noch an die Magenkämpfe, anstatt an die frisch verschennten Skipisten der Winterferien erinnert?

Das optimale Schulungs-Konzept

Bei der Erstellung eines Schulungskonzepts gilt es auf folgende Punkte zu achten: Die Schulungen sollten empfängergerecht

und betriebsbezogen organisiert werden. Schulungen durch externe, als neutral empfundene Trainer erhöhen die Konzentration der Teilnehmenden und fördern so die bessere Aufnahme des Lehrstoffes. Es empfiehlt sich, mehrere kleine Lehrmodule anzubieten, statt zu viel Lehrstoff in möglichst kurzer Zeit vermitteln zu wollen. Die Schulungen sollten unter Einsatz von unterschiedlichen Medien und mittels Interaktionen spannend und abwechslungsreich gestaltet werden. Die praktische Umsetzung des vermittelten Stoffs sollte möglichst zeitnah durch den Betrieb begleitet und überprüft werden wobei auch die aktive Mitarbeit des Teams gefordert und gefordert werden soll. Und last but not least: Das Qualitätsdenken muss von den Teamleitern vorgelebt werden.

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hotelleriesuisse.ch Rubrik Beratung «Beraternetzwerk»

CURAVIVA.CH hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association