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: 09.12.2025

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

stellenrevue htr marché d'empl

htr hotel revue Nr. 22 / 1. Juni 2011



Dini persönlichi Stellevermittlig!

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH, Postfach, 8048 Zürich



Mitarbeiter suchen – Mitarbeiter finden www.hoteljob.ch



Inhalt/Sommaire

2
4
-5
5
7

Arbeitsmarkt

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



Rezept: Employability



HANNA E. RYCHENER
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 brauchtes mehr denn je. Gerade in schwierigen Zeiten ist es äusserst wichtig, sich aus- und weiterzubilden, um noch besser vorbereitet zu sein für 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 sienahe 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 mitdennotwendigen 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 Alleemeinbildung, 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 Einstiegund 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

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. Zweifels-ohne 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





Effizienter wirtschaften mit weniger Energie









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

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.







hoteljob.ch

Arbeitsmarkt

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 seeds at abitage grouperlog rab ni agolome	Region Zürich	J29548
Chef de rang (SA/SO frei)	Region Zürich	J29449
Servicemitarbeiter/in management man annuagement with the fee	Region Zürich	J27699
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J29467
Bankettleiter/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
Serviceaushilfe	Region Zürich	J29420
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J29426
Praktikant Restauration	Region Zürich	J29431
Servicefachangestellte/r	Region Zürich	J29439
Chef de Rang Walls (1901) 1904 O'A 1911	Region Zürich	J29432
Demi chef de rang anglasg, sub anguas down new obnow residuit ne	Region Zürich	J29603
Bankett-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-C
Convention Sales Manager	Region Bern J29
Sales Manager and Total Control of the Control of t	Region Bern J29
Verkaufsleiter	Region Mittelland (SO,AG) J29

Ort	Job-Code
Region Graubünden	J29599
Region Zentralschweiz	J29598
Region Zentralschweiz	J29595
	Region Graubünden Region Zentralschweiz

Diverses		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
GL-Assistentin in Gastronomieunternehmen	Region Basel	J29514
Betriebselektriker	Region Bern	J29610
Assistent Finanzen	Region Zürich	J29453
Kaufmännische/n Praktikant/in	Region Zürich	J29538

ress Stellengesuche				
20 dA Dato and macure assurbing former as flegicial site.	3	4	5	6
Catering, Events, Service Catering State of the Sale and	41	IT	per sofort	D I
Empfangsassistentin, Meetingassistentin, Event-Assistentin	25	DE	per sofort	D F I E TR
Empfangssekretärin	38	DE	per sofort	DE
Event-/Seminar-/Reiseorganisation	. 29	CH	per sofort	D F E
F&B Bereich, Service, auch Aushilfsweise	47	AT	per sofort	D F E
Front Office, Reservation, Events	25	CH	per sofort	D F E
Hoteldirektor, Front Office Manager, F&B Manager	35	DE	per sofort	DIFIEIRU
Marketing & Kommunikation	28	CH	per sofort	DIFIE
Réceptionist '	35	CH	per sofort	DIFIE
Receptionistin	22	CH	per sofort	DIFIEIES
Sous-chef	43	DE	per sofort	DE
Sous-chef, Chef Gardemanger	48	DE	per sofort	DE
	Catering, Events, Service Empfangsassistentin, Meetingassistentin, Event-Assistentin Ewent-/Seminar-/Reiseorganisation F&B Bereich, Service, auch Aushilfsweise Front Office, Reservation, Events Front Office Manager, F&B Manager Marketing & Kommunikation Réceptionist Receptionist Receptionistin Sous-chef	2 3 Catering, Events, Service 41 Empfangsassistentin, Meetingassistentin, Event-Assistentin 25 Empfangssekretärin 38 Event-/ Seminar-/ Reiseorganisation 29 F&B Bereich, Service, auch Aushilfsweise 47 Front Office, Reservation, Events 25 Hoteldirektor, Front Office Manager, F&B Manager 35 Marketing & Kommunikation 28 Réceptionist 35 Receptionistin 22 Sous-chef 43	2 3 4 Catering, Events, Service 41 IT Empfangsassistentin, Meetingassistentin, Event-Assistentin 25 DE Empfangssekretärin 38 DE Ement-/ Seminar-/ Reiseorganisation 29 CH F&B Bereich, Service, auch Aushilfsweise 47 AT Front Office, Reservation, Events 25 CH Holedlichtekn, Front Office Manager, F&B Manager 35 DE Marketing & Kommunikation 28 CH Receptionist 35 CH Receptionistin 22 CH Sous-chef 43 DE	2 3 4 5 Catering, Events, Service 41 IT per sofort Empfangsassistentin, Meetingassistentin, Event-Assistentin 25 DE per sofort Empfangssekretärin 38 DE per sofort Ewent-/ Seminar- Reiseorganisation 29 CH per sofort F&B Bereich, Service, auch Aushilfsweise 47 AT per sofort Front Office, Reservation, Events 25 CH per sofort Hoteldirektor, Front Office Manager, F&B Manager 35 DE per sofort Marketing & Kommunikation 28 CH per sofort Réceptionist 35 CH per sofort Receptionistin 22 CH per sofort Sous-chef 43 DE per sofort

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. So 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.



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 SERVICE

Chef de Service Chef de Rang Buffet/Barista Bartender

Commis

EMPEANG/

ADMINISTRATION Reservation/Telefon Empfang/Administration

Garderobe

DIVERSE

Hausdienst

WIR BIETEN Ihnen interessante Perspektiven. Neben einer einmaligen Aussicht in einem unvergleichlichen Rahmen erwartet Sie ein attraktiver Arbeitsplatz und garantierte 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





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 Barbereich und die Produktionsküche werden innovativ und sorgfältig umgebaut.

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

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

Hoteldirektion m/w oder Direktionspaar/-team

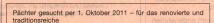
Sie sind eine gut ausgebildete und humorvolle Gastgeberpersönlichkeit und haben schon Erfahrungen in der Ferienhotellerie gesammelt. Sie pflegen einen herzlichen Gästekontakt und wissen, wie wichtig die Gastgeberrolle in einem Ferienhotel ist. Die Direktion soll sichtbar und deren ganz persönlicher Stil 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 expandieren Schweizer Hotelgruppe mit. Sie sind Teil eines Führungs-teams, 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 Galmsstrasse 5, 4410 Liestal Tel. 061 925 70 77 (Montag bis Mittwoch)

Sunstar ZEIT, DIE BLEIBT.



Restaurant «Zum Durstigen Wanderer»

Beste Lage an der Hauptstrasse Solothurn-Olten, 1 km vom Stadtzentrum Solothurn entfernt.

Mietzins inkl. Grossinventar

Interessenten melden sich schriftlich bei der Finanzverwaltung der Gemeinde Feldbrunnen-St.Niklaus, Baselstrasse 16, 4532 Feldbrunnen.



Chef de service (w/m)

Stellenantritt per 1. August (oder nach Vereinbarung)

Wir pflegen Gastronomie zum Wohlsein am Dorfplatz in Menzin-gen/Zug (30 Automin. von Zürich und Luzern) und verwöhnen unsere Gäste gerne mit einer leichten, saisonalen Küche und guten Weinen. Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima in einem traditionsreichen, aber modernen Betrieb.

Sind Sie die berufserfahrene, gepflegte Gastgeberpersönlich-keit an der Front mit perfekten Umgangsformen, die uns kom-petent und aufmerksam unterstützt? Nebst der Stellivertretung an unseren Freitagen übernehmen Sie auch wenig administra-tive Aufgaben. Sie haben PC-Kenntnisse, können sich auch in Englisch verständigen und arbeiten gerne am Abend.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung. Für telefonische Auskünfte rufen Sie uns an!

Andrea & Peter Hegglin-Manser, 6313 Menzinger Tel. 041 755 13 88, www.ochsenmenzingen.ch

Wir suchen für unser 4*-Hotel in Luzern ab 1. August 2011 oder nach Vereinbarung eine/n motivierte/n

Leiter/in Technik

Wir wünschen uns einen selbstständigen Mitarbeiter mit einer Grundausbildung in einem technischen Beruf, mit handwerkli-chem Geschick und Sie besitzen mindestens 3 Jahre Berufser-fahrung als Technischer Leiter. Erfahrung in einem Hotel oder eine Weiterbildung als Haustechniker sind von Vorteil.

eine weiterbildung als Haustechniker sind von Voreil. Sie sind für die Wartung und Instandhaltung der Maschinen, Gerätschaften und des Gebäudes zuständig. Sie koordinieren Fahrigkeiten seibstständig vor. Als Sicherheitsbeauftragter in unserem Hause sind Sie für die Umsetzung des KOPAS zuständig, um unseren Gästen und Mitarbeitern die grösstmögliche Sicherheit zu gewährleisten. Ebenfalls schulen Sie unsere Mitarbeiter regelmässig in den wichtigsten Bereichen wie Feueralarm, Überfälle, medizinische Notfälle usw.

saann, Obertale, nieubzinische drottalle daw.
Sie verantworten selbständig die gesamte Instandhaltung sowie Einhaltung der Sicherheitsstandards in den technischen Bereichen gemäss gesetzlichen Vorgaben und Firmenstandards. Sie sind verantwortlich für die Dokumentation sämtlicher technischen Sachverhalte und berichten direkt an die Direktion.

Ein sicheres, repräsentatives Auftreten, eine positive Ausstrahlung und Begeisterungsfähigkeit sowie Zuverlässigkeit, Flexibilität und Belastbarkeit gehören zu Ihren Stärken.

Konnten wir Ihr Interesse wecken? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen unter Angabe Ihrer Gehaltsvorstellungen unter Chiffre 13324-6637, an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 300



Verstärkung seines jungen und

Servicemitarbeiter

Selten Zimmerstunde

Einsatz als Entremetier Keine Zimmerstunde / Nur Abends

Bewerbung an: Christiaan Koellreuter ckoell@sanpedro.ch

isse 21 | 4143 Dornach 702 24 04 www.sanpedro.ch

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

Die Gastronomiegruppe



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

Zur Ergänzung unseres Teams in der

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 gesam-ten 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 Posen int. Zuderings, Bankette, Aktionen unde Abbejanung von Tagesmenüs, Caterings, Bankette, Aktionen und Aktivitäten sowie deren Kalkulationen nach unseren betriebswirtschaftlichen Grundsätzen in sämtlichen Outlets. Im Welteren gebrieren die Um-setzung der FRB-Konzepte, das Bestellwesen, die Lagerbewirt-schaftung sowie die Kontrolle und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitsicherheitsrichtlinien zu Ihrem Verantwortungsbereich.

Ihr Profil: Für diese anspruchsvolle Aufgabe suchen wir eine Per-sönlichkeit mit abgeschlossener Kochlehre sowie mehrjähriger Führungserfahrung. Sie verfügen über gute PC-Kenntnisse und bringen von Vorteil bereits Erfahrung im Catering- sowie Messe-/-Grossveranstaltungsbereich mit. Sie entwickeln gerine 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 wischen Montag und Sonntag, je nach Arbeitsplan zwischen 7.00

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 – wi freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personalwesen, senden.

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





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 unterschied-lichster Herkunft besucht wird. Wir verpflegen unsere Gäste mit einem täglich wechselnden Tagesemenü 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
 Wareneinkauf, 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 gutbürgerlichen Küche. Gerne probieren Sie auch wieder etwas Neues aus. Ihr Organisationstalent beweisen Sie bei der Mitgestaltung von Spezialaniässen ausserhalb des Tagesgeschäftes. 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 Hölstein

Telefon 061 956 12 12, www.leuenberg.ch

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

Direktor(in)

zur Führung eines Erstklasshotels in den Bündner Bergen.

Für weitere Informationen senden Sie einen kurzen Lebenslauf an:

Chiffre A371694 Buchdruckerei Davos AG Werbemacher, Promenade 60, 7270 Davos Platz

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:

- 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

- Abgeschlossene Ausbildung im Gastgewerbe oder Hotelfach
- Augeschlossene Ausbildung im Gastigeweite oder Hotelacht 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



Hotel Kleiner Prinz***

Wir suchen per Juli/August oder nach Ver-einbarung

Köchin und Jungkoch

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

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

"hotel revue



Inmitten einer faszinierenden Bergwelt erwartet 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%

Wir erwarten sehr gute Englischkenntnisse (gute mündliche Französischkenntnisse erwünscht) sowie Computerkenntnisse und den Fahrausweis Kat. B (PKW). Zudem bringen Sie Erfahrung aus der Tourismusbranche mit und sind den Umgang mit Kunden gewohnt. Selbständiges, 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 des Suehe arbeitens veran Hereurferden vor den den freuen wären gerüften der Suche nach einer neuen Herausforderung sind, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an Herr Markus Friedli.



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 selbständig. 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 Konecny, 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



frutigen

interlaken

spital interlaken

Die Küche am spital interlaken veprflegt täglich die Patienten im Spital, die Bewohner im Heim Weissenau un die Mitarbeitenden und Besu-cher 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/Postenverantwortliche/r

- Ausbildung als Koch EFZ und Diätkoch Berufs- und Führungserfahrung Selbständiges, exaktes und sauberes A
- Flair für gesunde Ernährung Teamorientierung und Flexibilität

Wir bieten Ihnen:

- Anstellungsbedingungen nach GAV für das Personal bernischer Spitäler

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

Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden Sie an:

spitäler fmi ag, spital interlakeh personaldienst, weissenaustrasse 27, 3800 unterseen oder hr@spitalfmi.ch





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 Tätigkeitsgebiet reizt, dann . lesen Sie weiter

Das Aufgabengebiet:

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

- · attraktiver Arbeitsplatz mit mordernen 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 Wochenend- und Schichtarbeit
- ein Flair für Zahlen und gute PC-Kenntnisse sehr gute Umgansformen
- Kenntnisse der englischen, von Vorteil auch der französichen
- und/oder italienischen Sprache
 Kenntnisse über die Abrechnung mit Krankenkassen und in der medizinischen Terminologie

Sollten wir Sie neugierig gemacht haben, so senden Sie uns 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 THE SWISS LEADING THOSPITALS

VENPICK

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 Einkaufen von geeigneten Verkaufsgeräten (wie Tiefkühltruhen, Schöpfvitrinen, Verkaufsständen) und Werbemitteln
- Schöpfvitrinen, Verkaufsständen) und Werbemitteln
 In enger Kooperation mit OOH- und Boutique-Channel-Mitarbeitern 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 SponsoringAktivitäten für die ganze Schweiz
 Projektmanagement bei speziellen Aktivitäten
 Regelmässige Auswertung der Events und Scooning Stations

- 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

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, kommunizieern gewandt in Deutsch/Schweizerdeutsch und bringen sehr gute Kenntnisse in der französischen Sprache mit. Computerkenntnisse sowie Erfahrungen in der Konsumgüterindustrie sind weitere wesentliche Plus-punkte 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





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

inem überaus freundlichen, dynamischen und flexiblen Team wollen wir unsere Gäste 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:



Frau Cathy Schoedler Hertensteinstrasse 34





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



Ab sofort bis Ende Oktober 2011 suchen wir:

- Chef de Partie Entremetier
- · Demi-Chef Saucier

• Commis Tournant

Unser äusserst lebhafter Saisonbetrieb bietet ein spannendes Betätigungsfeld. Wir decken eine Bandbreite von einfachen Ter-rassengerichten bis zum hochstehenden kulinarischen Menü für Veranstaltungen ab.

Die Speisekarten sind vielfältig, auf Qualität wird grossen Wert gelegt und das Gästeaufkommen ist gross. Wir freuen uns auf überzeugte Berufsleute mit Freude am Koehen, die in einer grossen Brigade von insgesamt 25 Köchen und unter Druck nicht die Übersicht verlieren.

Genauere Stellenbeschreibungen finden Sie unter Jobs auf: www.giessbach.ch

Auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen freut sich

Grandhotel Giessbach, CH-3855 Brienz Susame Crillovich-Cocoglia, Leitung Personalwesen Tel. +41 (0) 33 952 25 25 Fax +41 (0) 33 952 25 30 personal@giessbach.ch www.giessbach.ch

Stellenvermittlungen





www.hotelcareer.fr

www.horesto.ch

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

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

Die Gastronomiegruppe



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunfts-gerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der Schweiz sowie mehr als 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Agum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZPV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen 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 vorgegebener Ablaufprozesse sowle Qualitätsstandards, welche das Arbeits-vertragswesen, die Bearbeitung von Bewilligungsanträger in Stellenantritte sowie das Schreiben von Einladungen, Absagen, Arbeitszeugnissen und –bestätigungen beinhaltet. Zudem führen Sie Vorstellungsgespräche und arbeiten bei konzeptionellen sowie organisatorischen Aufgaben mit.

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 PCkenntnisse vorweisen. Zudem sind Sie von Vorteil zweisprachtig
aufgewachsen oder verfügen über sehr versierte mündliche sowie
schriftliche Französischkenntnisse und ein stilsicheres Deutsch. Sie
handeln steft im Intersese der Ultstrenbungs helben auch in 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 Gastronomiesektor mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch

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

Svizzera italiana



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

Rezeptionistin

Wir offerieren: ein junges Team, selbstständiges 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

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



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!

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

organisatorischen Aufgaben mat,			
Reception/Reservation			
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code	
GL-Assistentin in Gastronomieunternehmen	Region Basel	J29512	
Réceptions- & Reservationsmitarbeiter/in	Region Basel	J29464	
Rezeptionist/in 500 day to the control of the contr	Region Bern	J29443	
Rezeptionist/Night Auditor	Region Bern	J29572	
Receptionist/in Empfang 60-80%	Region Bern	J29592	
Rezeptionist/in	Region Bern 2970 2970	J29571	
Reservationsmitarbeiter/in	Region Bern Bizzali 1999	J29527	
Night Auditor	Region Bern - Sixinum	J29528	
Rezeptionist/in Turno data also also necessary replenting people in the desirable of the research representation of the rese	Region Bern Orlos qc	J29532	
Front Office Manager	Region Bern	J29632	
RéceptionistIn	Region Bern	J29631	
Rezeptionist/in	Region Bern	J29447	
Anfangsrezeptionist/in allapada antiffactoramben bad affordanoy	Region Graubünden	J29567	
Chef de réception	Region Graubünden	J29546	
Assistant Rooms Division Manager	Region Graubünden	J29618	
Rezeptionist/in	Region Graubünden	J29566	
Praktikant/in Réception	Region Mittelland (SO,AG)		
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	
Receptionist/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 Assistent / Nachtreception & Controlling	Region Zürich	J29637	
Nachtportier	Region Zürich	J29470	
Praktikant/in Front Office	Region Zürich	J29434	
Cabin Stewardess - MS Europa RAS CORAS LET CHIVETIDE	International	J29540	
Completes on impropries		10 Val. (1)	

Position, Arbeitgeber		Ort	Job-Code
Jungkoch		Region Basel	J29582
Sous-Chef/Saucier	100	Region Basel	J29433
Chef de Partie amount, que en voz que muentem a aprinca en procesamento.		Region Basel	J29583
Diätkoch	1396	Region Bern	J29428
Diätkoch temporär		Region Bern	J29429
Sous-chef Andrew Paristra St. 6W198119U.S. J. John M. S.		Region Bern	J29517
Jungköchin/Commis de cuisine	604	Region Bern	J29462
Casserolier		Region Bern	J29627
Frühstückskoch	21. 原件	Region Bern	J29628
Commis de Cuisine		Region Bern	J29629
Chef de Partie		Region Bern	J29556
Küchenchef / Produktionsleiter DRAS (3) OMAS (4)		Region Bern	J29555
Küchenchef Alleud 2006 HD AS soons AsiA sozual basia et al		Region Bern	J29552
Jungkoch 100 Weiber Ed of hed (Deposits the NeW-3 red		Region Bern	J29551
Küchenchef Küchenchef 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	mk	Region Bern	J29565
Koch/Köchin		Region Graubünden	J29440
Demi-chef pâtissier		Region Graubünden	J29638
Commis pâtissier		Region Graubünden	J29619
Jungkoch		Region Mittelland (SO,AG)	J29465
Köchin Tagesdienst (SA/SO frei)		Region Mittelland (SO,AG)	J29451
Starker Chef de partie oder Sous chef	ke.	Region Mittelland (SO,AG)	J29544
Chef de Partie, Commis de Cuisine, Kochlehrling		Region Mittelland (SO,AG)	J29448
Commis de cuisine		Region Mittelland (SO,AG)	J29617
Koch-Saucier September 1997		Region Mittelland (SO,AG)	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	J2957
Commis Pâtissier	Region Ostschweiz	J29580
Jungkoch	Region Zentralschweiz	J2952
kreativer Jungkoch	Region Zentralschweiz	J29410
Koch temporär	Region Zentralschweiz	J29423
Sous-chef	Region Zentralschweiz	J29543
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J2943
Koch/Köchin	Region Zentralschweiz	J2952
Chef de partie Gardemanger	Region Zürich	J29600
Chef de Partie Tournant	te de main and Region Zürich	J2945
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	J2947
Chef de Partie (15GM)	Region Zürich	J29594
Sous Chef and assistant and sugar and sugar and sugar	rieBron Danton	J29589
Cher de l'airle	Region Zürich	J29418
Jungkoch	Region Zürich	J2958
Koch temporär	Region Zürich	J2942
Gardemanger - Japan Asia and rewed Mass Se	Region Zürich	J29586
Chef de partie	Region Zürich	J29424
Commis de Cuisine	Region Zürich	J29593
Chef de partie	Region Zürich	J29605
Chef de partie - England - Region Dorset	International avA	J29639
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
Teammitglied Anlassorganisation	Region Mittelland (SO,AG)	J29468
Barprofis und Chef de bar	Region Mittelland (SO,AG)	J29560
Chef de Service	Region Ostschweiz	J29584
F&B Manager / Restaurantleiter/in	Region Ostschweiz	* J29574
Barprofis	Region Zürich	J29542
Operative Assistent / -in inkl Duty Management	Region Zürich	J29636
Servicemitarbeiter Bankett	Region Zürich	J29609
F&B Praktikant/in	Region Zürich	J29430
Büffetier /F&B-MitarbeiterIn	Region Freiburg	J29435

Service / Restauration		
Position, Arbeitgeber	Ort lockerists from and over 1 Joh	ь-С
Chef de rang	Region Bern	J29
Servicemitarbeiter/in	Region Bern	J29
Chef de rang	erragiona distribit Region Bern	J29
Chef de Service	Region Bern	J29
Chef de rang	Region Bern Region Bern	J29
Chef de Bar	Region Bern	J25
Commis de Rang	Region Bern	J29
thef de rang	Region Bern	J29
Commis de Bar	Region Bern	J29
lestaurantleiter	Region Bern	J29
emi-chef de rang	Region Bern	J29
ommis de rang	Region Bern]	J2:
ervicemitarbeiter/in	Region Graubünden	J2:
ervicefachangestellte	Region Mittelland (SO,AG)	J2
estaurant Manager	Region Mittelland (SO,AG)	J2
arprofis und Chef de bar	Region Mittelland (SO,AG)	J2:
estaurationsfachfrau/-mann	Region Mittelland (SO,AG)	J2:
ommis de rang	Region Oberwallis	J2:
hef de service	Region Oberwallis J	J2:
estaurationsfachmann	Region Oberwallis	J29
armitarbeiterin mit Verantwortung (w)	Region Ostschweiz	J2:
armitarbeitet/in	Region Ostschweiz	J29
ervicefachangestellte/r	Region Ostschweiz	J25
ervicefachangestellte/r	Region Zentralschweiz J	J29
tv. Chef de service	Region Zentralschweiz	J29
erviceaushilfe	Region Zentralschweiz	J29
ervicefachangestellte/r	Region Zentralschweiz	J29
rv. Chef de service / m		J29
hef de rang.	Region Zentralschweiz	J29
ervicemitarbeiter/in		J29
estaurationsfachfrau/ -mann		J29
ervicemitarbeiter/in mit Weinflair		129

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 und Offerte

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



direkt am Vierwaldstättersee

Seehotel Schwert Gersau

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

Welches junge Paar möchte gerne die Chance nützen, 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

Restaurant / Jahresbetrieb

ca. 70 Plätze in guter Passantenlage, längerfristiger Vertrag möglich. Interes-senten, mit Vorzug ein Wirtepaar, mel-den sich unter Chiffre 13366-6664 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Post-fach, 3001 Bern.

Anzeigen

Lebenshilfe: Es gibt kein Problem ohne Lösung!

M. Dramé - sehendes Medium - dank ihm kann sich alles ändern. Spezialist bei Liebesproble-men, sofortige Rückehr der gelleibein 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 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

Montipustrasse 150, vostiaut, 3001 beth, reason of Chefredaktion, Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier
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 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):

Ketlelnerevue / marché d'emploi – Aus- und Wetterbildung / formation initiale et continue
Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue
- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue
- Stellenangeboré / Demandes d'emploi
- Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus

CHF 1.60
- CHF 1.80
- CHF 1.80
- 4-farbig/quadri CHF 2.30

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 – Immobilien / immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 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 Nr. 23/2011 9 6 2011 6. 6. 2011

16. 6. 2011

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

Nr. 25/2011 23. 6. 2011 20. 6. 2011

Nr. 26/2011 30. 6. 2011 27. 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

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

uflage WEMF-beglaubigt 2010 / tirage contrôlés REMP 2010: Verkaufte Auflage / tirage vendu; 9814 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 467 Ex. Druckauflage / tirage imprimé: 13 000 Ex.

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

immobilienrevue htr marché immobilier

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. Boillat

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 anderemregelmässige Schulungenund der Nachweis der Kenntnisse der Mitarbeitenden verlangt. Zahlreiche Studien bestätigen, wie wichtig die gute und kontinuierliche Ausbildung für eine wirksame Lebensmittelsicherheit im Betrieb ist.

Diversey Consulting führt weltweit über 300000 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 Beginnhülft Zeit zusparen. 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 alswichtiger 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 Magenkrämpfe, anstatt an die frisch verschneiten Skipisten der Winterferien erinnert?

Das optimale Schulungskonzept

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 abwechslungs reich 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 gefördert 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»



