

**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

htr hotelrevue Nr. 22 / 1. Juni 2011

Der grösste Stellenmarkt der Schweiz  
Le principal marché de la branche

Pfingstausgabe Nr. 24  
erscheint am Do., 16. Juni 2011  
Anzeigenschluss Fr., 10. Juni 2011, 9.00 Uhr

**AG**  
ACTIVE GASTRO ENG  
Dini persönliche Stellungsvermittlung!  
[www.activegastro.ch](http://www.activegastro.ch)  
Active Gastro Eng GmbH,  
Postfach, 8048 Zürich

**Jobs online**  
[www.luzern-hotels.ch](http://www.luzern-hotels.ch)  
Luzern  
hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

**Mitarbeiter  
suchen –  
Mitarbeiter  
finden**  
[www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)

[www.hotelleriesuisse.ch](http://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

## Arbeitsmarkt

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



Alan D. Borlat

# 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 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.

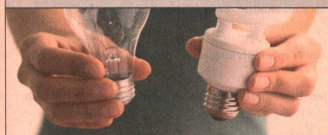
## Fachhochschulen versus Fachschulen

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 fundierten 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](http://www.hotelpower.ch)

Effizienter wirtschaften mit weniger Energie



Partner  
**BKW**  
BKW Power Energy AG

**ROMANDE**  
ENERGIE

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

Neu mit News Mail!  
Jetzt abonnieren und an  
Verlosung teilnehmen



ERSTE BAUSTEINE FÜR DEN START AM «FRONT-OFFICE»

### DAS INTENSIV-SEMINAR VON GASTRO SUISSE

## DER REZEPTIONSKURS

TERMINE berufsbegleitend  
HERBST-Start 12.10.11

WEITERE INFORMATIONEN?  
GastroSuisse  
3046 Zürich  
Tel. 0848 277 111  
www.gastro-suisse.ch

GASTRO SUISSE  
1974/994

### 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 Unterbrin-  
gung 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.hotelleriesuisse.ch/nds  
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01  
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

## Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

## hoteljob.ch

Finden Sie Ihren  
Traumjob  
mit hoteljob.ch!

Einfach unter [www.hoteljob.ch](http://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
Service Mitarbeiter/in	Region Zürich	J29534
Servicefachmitarbeiter/In	Region Zürich	J29412
Servicefachangestellte/r	Region Zürich	J29548
Chef de rang (SA/SO frei)	Region Zürich	J29449
Service Mitarbeiter/in	Region Zürich	J27699
Service Mitarbeiter/in	Region Zürich	J29467
Bankettleiter/in	Region Zürich	J29472
Servicefachfrau	Region Zürich	J29317
Service Mitarbeiter/in	Region Zürich	J29417
Service Mitarbeiter/-in A la carte	Region Zürich	J29633
Teamleitung Service	Region Zürich	J29419
Serviceaushilfe	Region Zürich	J29420
Service Mitarbeiter/in	Region Zürich	J29426
Praktikant Restauration	Region Zürich	J29431
Servicefachangestellte/r	Region Zürich	J29439
Chef de Rang	Region Zürich	J29432
Demi chef de rang	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-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
Betriebselektriker	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 I
B354	Empfangsassistentin, Meetingassistentin, Event-Assistentin	25	DE	per sofort	D F 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	Receptionist	22	CH	per sofort	D F E S
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 Sprachkenntnisse - 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](http://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.



# 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**  
**Commis**

**SERVICE**

**EMPFANG/**

**ADMINISTRATION**

**Reservation/Telefon**  
**Empfang/Administration**  
**Garderobe**

**DIVERSE**

**Hausdienst**

**WIR BIETEN Ihnen interessante Perspektiven.**

Neben einer einmaligen Aussicht in einem unvergleichlichen Rahmen erwarten 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](mailto:jobs@clouds.ch)

[www.clouds.ch](http://www.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\*\*\*\* 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.tho@sunstar.ch](mailto:keel.tho@sunstar.ch)

Sunstar Hotels Management AG  
Thomas Keel, Projektleiter  
Galmisstrasse 5, 4410 Liestal  
Tel. 061 925 70 77 (Montag bis Mittwoch)

## Sunstar ZEIT, DIE BLEIBT.

AROSA | DAVOS | FILMS | KLOSTERS | LENZERHEIDE | GRÜNDELWALD | WENGEN | ZERMATT

Pächter gesucht per 1. Oktober 2011 – für das renovierte und traditionsreiche

### Restaurant «Zum Durstigen Wanderer»

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

Mietzins inkl. Grossinventar.

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

## OCHSEN

Hotel & Restaurant Menzingen

### Chef de service (w/m)

Stellenantritt per 1. August (oder nach Vereinbarung)

Wir pflegen Gastronomie zum Wohlsin am Dorfplatz in Menzingen/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 Gastgeberpersönlichkeit an der Front mit perfekten Umgangsformen, die uns kompetent und aufmerksam unterstützt? Nebst der Stellvertretung an unseren Freitagen übernehmen Sie auch wenig administrative 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 Heggin-Manser, 6313 Menzingen  
Tel. 041 755 13 88, [www.ochsenmenzingen.ch](http://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 handwerklichem Geschick und Sie besitzen mindestens 3 Jahre Berufserfahrung als Technischer Leiter. Erfahrung in einem Hotel oder eine Weiterbildung als Haustechnikler sind von Vorteil.

Sie sind für die Wartung und Instandhaltung der Maschinen, Gerätschaften und des Gebäudes zuständig. Sie koordinieren Reparaturen durch Handwerker oder nehmen diese je nach Fähigkeiten selbstständig 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.

Sie verantworten selbstständig 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.

Können 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, 3001 Bern.



Hacienda San Pedro  
restaurante mexicano

Das trendige mexikanische Restaurant Hacienda San Pedro in Dornach (nähe 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](mailto:ckoell@sanpedro.ch)

Hacienda San Pedro  
Amthausstrasse 21 | 4143 Dornach  
Telefon 061 702 21 04 [www.sanpedro.ch](http://www.sanpedro.ch)

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

Die Gastronomiegruppe



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

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 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 mehrjähriger Führungserfahrung. Sie verfügen über gute PC-Kenntnisse und bringen von Vorteil bereits Erfahrung im Catering- sowie Messe-/Grossveranstaltungsbranche 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 Tauro, Leiterin Personalwesen, senden. Weitere Stellenangebote finden Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch).

### ZfV-Unternehmungen

Filialstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich  
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36  
[www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)



Post Hotel Weggis  
0000  
0000  
0000  
0000

## Crewmitglieder gesucht!

Direktionsassistent/in und Front Office-Mitarbeiter/in  
Jetzt bewerben unter [www.crew.poho.ch](http://www.crew.poho.ch)

IMMENSE ERFAHRUNGEN ORIENTIERUNG  
**LEUENBERG**

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
- 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 Organisationsstalent beweisen Sie bei der Mitgestaltung von Spezialanlässen 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](http://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 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:

- 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
- Sehr gute Sprach- (D/E/F) und PC-Kenntnisse (MS-Office)
- Engagement, Selbstständigkeit, Durchsetzungsvermögen, Organisationstalent

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](http://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>.

GRAND CASINO LUZERN  
[www.grandcasinoluzern.ch](http://www.grandcasinoluzern.ch)

### Hotel Kleiner Prinz\*\*\*

Restaurant zum Mohrenkönig Im der Schweiz

Wir suchen per Juli/August oder nach Vereinbarung

#### Köchin und Jungkoch

auf dem Extremetier- 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. Graber  
Hotel Kleiner Prinz  
Marktgasse 5, CH 4950 Huttwil  
[info@kleiner-prinz.ch](mailto:info@kleiner-prinz.ch)

### keine News mehr verpassen mit htrnews! Anmelden unter [www.htr.ch](http://www.htr.ch)

htr hotelrevue



### 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 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](mailto:restauration@hotelseeburg.ch)

## fmi

frutigen  
meiringen  
interlaken

### spital interlaken

Die Küche am spital interlaken verpflegt täglich die Patienten im Spital, die Bewohner im Heim Weissenau 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/Postenverantwortliche/r

Zur Erfüllung dieser Aufgabe erwarten wir:

- Ausbildung als Koch EFZ und Diätkoch
- Berufs- 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 Ströbel, 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](mailto:hr@spitalfmi.ch)  
[www.spitalfmi.ch](http://www.spitalfmi.ch)



grawarent®  
Ferienwohnungen

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


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

### Sachbearbeiter/in 100%

#### Ferienwohnungsvermittlung

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. 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 Friedli.

GrwaRent AG  
Galeriehaus Stotzhallen, 3818 Grindelwald  
Telefon 033 854 11 40, [welcome@grwarent.ch](mailto:welcome@grwarent.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

#### Réceptionist (Verwaltungsmitarbeiterin) 100%

#### Réceptionist (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 der Patienten
- Mithilfe bei der Bedienung der Telefonzentrale und Personensuchanlage
- 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 Wochenend- 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 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](mailto:fvs@klinik-schloss-mammern.ch)  
[www.klinik-schloss-mammern.ch](http://www.klinik-schloss-mammern.ch)

THE SWISS LEADING HOSPITALS



# MÖVENPICK®

THE ART OF SWISS ICE CREAM

Mövenpick Ice Cream ist eine Marke von Nestlé Super Premium, eine operative Geschäftseinheit der Nestlé Group, welche Vevey 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
- 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 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



1338-9678



Wir verstehen uns als einen vielseitigen, einzigartigen Ferienlebens-Anbieter mit aussergewöhnlichen Beherbergungs-, zahlreichen Aktivitäts- und vielfältigen Verpflegungsmöglichkeiten inmitten 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:

**pare**  
Park Hotel Weggis

Human Resources  
Frau Cathy Schoedler  
Hertensteinstrasse 34  
CH-6353 Weggis

E-Mail: [bewerbungen@sparklinggroup.ch](mailto:bewerbungen@sparklinggroup.ch)  
Internet [www.phw.ch](http://www.phw.ch)



13379-8870



Ab sofort bis Ende Oktober 2011 suchen wir:

- Chef de Partie Entremetier
- Demi-Chef Saucier
- Commis Tournaier

Unser äusserst lebhafter Saisonbetrieb bietet ein spannendes Betätigungsfeld. Wir decken eine Bandbreite von einfachen Terrängengerichten 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 Berufslleute mit Freude am Kochen, 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](http://www.giessbach.ch)

Auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen freut sich:

Grandhotel Giessbach, CH-3855 Brienz  
Susanne Crilovich-Cocaglia, Leitung Personalwesen  
Tel. +41 (0) 33 952 25 25 Fax +41 (0) 33 952 25 30  
[personal@giessbach.ch](mailto:personal@giessbach.ch) [www.giessbach.ch](http://www.giessbach.ch)

1338-9685

## Stellenvermittlungen



[www.hotelcareer.fr](http://www.hotelcareer.fr)



[www.horesto.ch](http://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](mailto:contact@hotel-career.ch)

9601-9555

Die Gastronomiegruppe



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

Zur Ergänzung unseres Teams am

## Hauptstz

Flüelstrasse 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 Stellenanträge 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 stilvolles 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 Gastronomiebereich 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](http://www.zfv.ch).

## ZfV-Unternehmungen

Flüelstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich  
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36  
[www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)

1338-9685

## 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  
an:

SUITENHOTEL PARCO PARADISO\*\*\*\*  
Frau Rusca, Via Carona 27, CH-6900 Lugano oder  
per E-Mail an: [d.rusca@parco-paradiso.com](mailto:d.rusca@parco-paradiso.com)  
[www.parcoparadiso.com](http://www.parcoparadiso.com)

1337-8895



**Gastro Express**

Die führende Stellenbörse für  
das Schweizer Gastgewerbe

[www.gastro-express.ch](http://www.gastro-express.ch)

News aus Gastronomie  
Hotellerie und Tourismus  
[www.baizer.ch](http://www.baizer.ch)

1337-846



# Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

## hoteljob.ch

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

Einfach unter [www.hoteljob.ch](http://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
Restaurateur/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

### 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
Réceptionist/in	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 Réception	Region Mittelland (SO,AG)	J29473
Reservationsmitarbeiter/in	Region Oberwallis	J29642
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J29616
Réceptionist/in / ReservationsmitarbeiterIn	Region Ostschweiz	J29612
Réceptionist/in Réceptionist	Region Schaffhausen	J29413
Chief de reception Junior	Region Zentralschweiz	J29640
Rezeptionist/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 Logentourant	Region Zürich	J29537
Night Assistant / Nachtreception & Controlling	Region Zürich	J29637
Nachtportier	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
Diätisch	Region Bern	J29428
Diätisch temporär	Region Bern	J29429
Sous-chef	Region Bern	J29517
Jungkochin/Commis de cuisine	Region Bern	J29462
Casserolier	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 (SO,AG)	J29465
Köchin Tagesdienst (SA/SO frei)	Region Mittelland (SO,AG)	J29451
Starker Chef de partie oder Sous chef	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	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	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	Region Zürich	J29605
Chef de partie - England - Region Dorset	International	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
Veranstaltungskordinator/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 / Restaurateur/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	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	J29409
Commis de Bar	Region Bern	J29621
Restaurateur/in	Region Bern	J29553
Demi-chef de rang	Region Bern	J29570
Commis de rang	Region Bern	J29529
Servicemitarbeiter/in	Region Graubünden	J29588
Servicefachangestellte	Region Mittelland (SO,AG)	J29563
Restaurant Manager	Region Mittelland (SO,AG)	J29562
Barprofis und Chef de bar	Region Mittelland (SO,AG)	J29614
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Mittelland (SO,AG)	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
Servicemitarbeiter	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 und Offerte

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

13491/004



**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 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

13390/001

**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

13390/002



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 Wirtespaar, melden sich unter Chiffre 13366-6664 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

13366/004

**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

13396/002

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

Für mehr Informationen zum führenden  
Schweizer Stellenportal kontaktieren Sie uns  
über [inserate@htr.ch](mailto:inserate@htr.ch) oder **031 370 42 42**

**htr hotel revue**

**IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE**

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

Der Stellen- und Immobilienmarkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus  
Le marché d'emploi et le marché immobilier pour l'hôtellerie, la restauration et le tourisme

**Herausgeber / Editeur:** hotelleriesuisse, 3001 Bern

**Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:**

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

**Chefredaktion / Rédactrice en chef:** Elsbeth Hübner

**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](mailto:inserate@htr.ch) / **Homepage:** [www.htr.ch](http://www.htr.ch)

**Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi:** [www.hoteljob.ch](http://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/quadr CHF 2.10  
– Stellenausschreibungen / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadr CHF 2.10  
– Kadernrubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadr CHF 2.30

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

**Immobilienrevue / marché immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces**

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

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

**Termine**

	Nr. 23/2011	Nr. 24/2011	Nr. 25/2011	Nr. 26/2011
– Ausgabe / Numéro	9. 6. 2011	16. 6. 2011	23. 6. 2011	30. 6. 2011
– Erscheint / Parution				
– Anzeigenschluss / Délai	6. 6. 2011	Fr.10. 6. 2011/9.00 Uhr	20. 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 Nr. 29/30 / 21. 7. 2011 Nr. 51/52 / 22. 12. 2011

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

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

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



# immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 22 / 1. Juni 2011

## Liegenschaften verkaufen – neu auch online [www.htr.ch/immobilien](http://www.htr.ch/immobilien)

htr hotel revue

### Sicherheit

Mit neuen Leitlinien  
wird eine schweiz-  
weit einheitliche  
Umsetzung und  
Kontrolle der  
Lebensmittelsicher-  
heit gewährleistet.



Alan D. Bollat

# Lebensmittelsicherheit



**PATRICK HANHART**  
DIVERSEY CONSULTING  
[WWW.DIVERSEY.COM](http://WWW.DIVERSEY.COM)

In der neuen Leitlinie GVG (Gute Verfahrens-  
praxis im Gastgewerbe), welche ab  
Herbst erhältlich sein wird, werden unter  
anderem regelmässige Schulungen und der  
Nachweis der Kenntnisse der Mitarbei-  
tenden verlangt. Zahlreiche Studien bestäti-  
gen, wie wichtig die gute und kontinuierliche  
Ausbildung für eine wirksame Lebens-  
mittelsicherheit im Betrieb ist.

Diversey Consulting führt weltweit über  
300 000 Qualitäts-Inspektionen pro Jahr  
durch. In einer vertieften Analyse in West-  
europa 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 Hygiene-  
praxis» auf. Drei Jahre später und mit Schu-

lung im normalen Umfang, hatten 58% der  
Betriebe in diesem Bereich Beanstandun-  
gen zu verzeichnen. Hatten zu Beginn 93%  
der Betriebe Probleme mit der Händehygi-  
ene, waren es am Ende der Beobachtungs-  
periode 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 Wert-  
schätzung, und ein professionelles Umfeld  
hilft im täglichen Umgang im Team. Die  
Mitarbeitenden können sich gegenseitig  
bei der Umsetzung unterstützen und mit  
Verbesserungsvorschlägen die Qualität er-  
höhen. **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 Schulungs- konzept

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

und betriebsbezogen organisiert werden.  
Schulungen durch externe, als neutral  
empfundene Trainer erhöhen die Konzen-  
tration der Teilnehmenden und fördern so  
die bessere Aufnahme des Lehrstoffes. Es  
empfiehlt sich, mehrere kleine Lehrmodule  
anzubieten, statt zu viel Lehrstoff in mög-  
lichst kurzer Zeit vermitteln zu wollen. Die  
Schulungen sollten unter Einsatz von un-  
terschiedlichen Medien und mittels Inter-  
aktionen spannend und abwechslungs-  
reich gestaltet werden. Die praktische Um-  
setzung des vermittelten Stoffs sollte mög-  
lichst 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 Team-  
leitern vorgelebt werden.

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

**Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg**

Alle Netzwerkpartner unter:  
[www.hotelleriesuisse.ch](http://www.hotelleriesuisse.ch) Rubrik Beratung «Beraternetzwerk»

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association