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

Band: - (2011)

Heft: 26

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

stellengevue htr de Branche Le principal marché de l'emploi de la branche Marche de l'emploi de la branche de l'emploi de l'emploi de la branche de l'emploi de l'emploi de l'emploi de l'emploi de l'emploi de la branche de l'emploi de l'empl

htr hotel revue Nr. 26 / 30. Juni 2011



Dini persönlichi Stellevermittlig!

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH, Postfach, 8048 Zürich



Aarau – Basel – Bern – Genève – St. Gallen – Luzern – Lausanne – Zürich

0800 880 830 adecco.ch

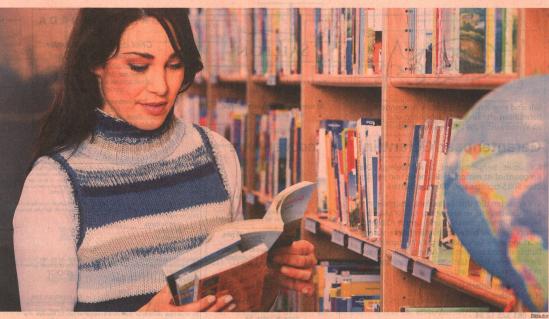
Alles über Ausund Weiterbildung www.hoteljob.ch

Inhalt/Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-5
Deutsche Schweiz	3-6
Suisse romande	2
Svizzera italiana	
nternational/Marché international	2
Stellengesuche/Demandes d'emploi	2
mmobilien	7

Marketing

Wissen Sie, wann
der Gast welches
Medium für seine
Urlaubsplanung
nutzt? Abgestimmtes Crossmarketing
hilft, Gäste zu
gewinnen.



info@gruesch-danusa.ch

Cross-Marketing



MARTIN BLATTER
LIC. PHIL. I, DIPL. PUBL.
PROFESSOR HES-SO WALLIS —
STUDIENGANG TOURISMOND
DOZENT AM NDS HF
HOTEL MANAGEMENT

Einige Web-Gurus stimmen in ihren Blogs das Requiem der klassischen Medien an. Im Klartext: Prospekte seien ein Relikt des letzten Jahrhunderts. Der ADAC-Reisemonitor zeigt ein anderes Bild: Das Medium Nummer eins bei der Urlaubsplanung ist nach wievor der Reiseführer. Für über 70 Prozent der Reisenden ist der Reiseführer das wichtigste Medium für den Urlaub. An zweiter Stelle folgt das Internet mit rund 60 Prozent, dicht gefolgt von Katalogen und Prospekten. Fingerzeige fürs Marketing geben diese Zahlen all jenen, welche deutsche Gäste im

Internet als Ideensammlung

Je nach Stadium der Urlaubsplanung werden ganz andere Medien genutzt. Für die erste Ideensammlung ist das Internet das wichtigste Medium. Sobald der Gast aber weiss, wohin seine Reise geht, greift er zum Reisführer. Auch der totgesagte Prospekt kommt zum Zuge. Ein ganz anderes Informationsverhalten legt der Gast im Urlaub an den Tag: Jetzt schwingen Reiseführer und Prospekte obenaus, während das Internet mit mickrigen 4,8 Prozent weit abgeschlagen ist. Im Klartext: Solange die Gebühren im Ausland noch so hoch sind, wird kein normaldenkender Gast die Infos übers Handy herunterladen!

Marketing-Wechsel

Das Marketing-Fazit ist damit klar: Ihre Website wirkt in der ersten und zweiten Planungsphase. Deshalb muss ihr virtuelles Hotel von den Suchmaschinen gefunden neuen Medienverhalten der Gäste anpassen - vor allem für die erste Phase. Machen Sie einen kleinen Check und beantworten Sie folgende fünf Fragen: Erscheint Ihre Website ganz oben, wenn Sie in Google nach «Hotel Ferienort» oder nach dem Kernangebot suchen? Haben Sie Google-Places verifiziert, sie mit den besten Fotos bestückt und die richtigen Rubriken eingesetzt? Hat Ihre Website die richtigen Suchbegriffe (= nach denen der künftige Gast sucht) in den Text integriert und hat die Seite einen ganz anderen Text als der Prospekt? Haben Sie eine aussagekräftige Besucherstatistik wie «google-analytics»? Optimieren Sie Ihre Website aus deren Erkenntnissen? Kontrollieren Sie die Bewertungen wie beispielsweise «holidaycheck» täglich und

haben Sie eine Strategie, wie Sie mit diesen Bewertungen umgehen? Wenn Sie alle Fragen mit einem Ja beantworten können, gratuliere ich Ihnen. Wenn nicht, sollten Sie sich mit modernem Marketing auseinandersetzen. Der Gast informiert sich vermehrt über zusätzliche Medien, da braucht es gute Kenntnisse über die neuen Medien und vor allem über Crossmarketing – sprich: den richtigen Verbund der klassischen mit den neuen Medien.

Kursangebot Online-Medien

Hotelleriesuisse bietet einen Lehrgang zum Online-Marketingan, in dem vor allem der Medienverbundim Zentrum steht. Weitere Informationen erhalten Sie bei www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung.

reception@hotelleriesuisse: Die willkommene Weiterbildung



hotelleriesuisse als Kompetenzträger für Hotelempfang bietet Ihnen für Ihre persönliche Weiterentwicklung und Ihr berufliches Fortkommen:

- Festigung Ihrer Persönlichkeit und Sozialkompetenz
- Flexibles Online-Learning
- Direkter Transfer des Gelernten in die Praxis
- Anerkannte und zertifizierte Modulabschlüsse
- Steigerung Ihres persönlichen Marktwertes

Modul 2: F-Learning Self Learning

Modul 2: E-Learning, Self Learning
Modul 3: 28.11.–03.12.2011

Kursdaten Zyklus 8: Modul 1: 05.–10.03.2012 Modul 2: E-Learning, Self Learning

weiterbildung@hotelleriesuisse.ch, www.hotelleriesuisse.ch/reception, Tel. +41 (0)31 370 43 01

hotelleriesuisse Swiss Hotel Association



Sprachaufenthalte

Top Angebote von Annemarie, Barbara + Rolf Frischknecht Tel 044 926 39 58 www.sprachausbildung.ch

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag, in kleiner Gruppe und Unterbringung in Einzelzimmer, total sFr. 790.-

Woche Tourismus Superintensiv, Gruppe+Einzelunterricht und Unterbringung in Einzelzimmer, total sFr. 900 .-.

50122 Firenze/Italia Tel. und Fax 0039 055 244 583 www.scuola-toscana.com

Deutsche Schweiz

GRÜSCH DANUSA

Wir sind eine innovative und aufstrebende Bergbahnunternehmung in Graubünden und suchen ab Wintersaison 2011/12 in Saisonstelle ein

Gerantenpaar/Gerant(in)

für unser Bergrestaurant Schwänzelegg. Der Berggasthof ist mitten im Skigebiet und verfügt über 500 Sitzplätze und 100 Lagerbetten.

Wir erwarten tüchtige, belastbare, ausgewiesene Betriebsleiter, die es verstehen, ca. 20 Mitarbeiter zu führen/motivieren und unsere Gäste zu verwöhnen. Wir bieten eine interessante, verantwortungsvolle Aufgabe, ein gut eingespieltes Arbeitsteam und zeitgemässe Arbeitsbedingungen. Ihr Interesse freut uns! Bewerbungsunterlagen mit Foto richten Sie an

Bergbahnen Grüsch-Danusa AG H. P. Lötscher, Direktor CH-7214 Grüsch Tel. 081 325 12 34 info@gruesch-danusa.ch

Suisse romande

SAILLON

Pour notre Hôtel 4* - 70 chambres

Et notre superbe centre thermal

GOUVERNANTE

activité à 100%

Votre profil

✓ Age: entre 25 et 40 ans

oyale et dynamique, vous savez motivotre team en instaurant une forte dynamique de groupe

avec l'intégralité des copies usuelles et une photo récente à

Route du Centre Thermal 16 1913 Saillon

International

BANFF-KANADA

Chef de Partie - Saucier Patissier - Pastry Chef

Für diese Jahresstellen können wir leider **nu**r Schweizer Bürger mit Lehrabschluss oder Hotelfachschule berücksichtigen.

Restaurant Le Beauiolais P.O. Box 1646
Banff, AB T1L 1B5 - Canada
E-Mail: lebeaujolais@shawcable.com
www.lebeaujolaisbanff.com

sis & Châteaux Post Hotel & Spa liegt im Zentrum des Banff National Parks I adischen Rocky Mountains. Mit 100 Zimmern und Suiten, seiner renomient di einem 25,000 Fläschen Weinkeller, gehört est heute zu einer der besten n Nordamerikas. Lake Louise ist ein Mekka des Sommertourismus und, durc n- und Damenwellcupafbäriner, bekannt auch im Winter.

tte besuchen Sie unsere Website: www.posthotel.com

POST

Stellenvermittlungen

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der ganzen Schweiz für qualifiziertes Hotelpersonal.
Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09 www.hotelia.ch

Stellengesuche

Hotel-/Restaurantleiter sucht

neue Herausforderung! 55 J., langjährige gastronomische Berufserfahrung in führenden Positionen. Aktive Mitarbeit, effektive Mitarbeiterführung, betriebswirtschaftl. orientiert. Besondere Schwerpunkte in den Bereichen Hoteleröffnung und Prozessoptimierung.

E-Mail: RolandRomm@gmx.de oder Tel. 0049 (0)172 620 88 17

Réceptionist

sucht eine neue Herausforderung im Bereich Hotelempfang und Administration.

EDV-Kenntnisse Fidelio, Protel und MS-Office, Sprachenkenntnisse in Französisch und Englisch fliessend in Wort und Schrift

Zuverlässig, teamfähig, freundliches und gepflegtes Auftreten. Ich freue mich auf Ihren Anruf. Telefon 078 807 24 30

htrnews

Newsletter der htr hotel revue

htr hotel revue

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

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

Herausgeber / Editeur hotelleriesuisse, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Monbijoustrases 130, Postfach, 3001 Bern Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23
Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier
Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König
Kundenberatung / Conseiller à la Clientèlee Michael Müller, Emanuel Müller
Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo Costa, Patricia Nobs Wyss, Alain Hänni
F.Mall-incarchaethrich / Homanagene www.htm.

E-Mail: inserate@htr.ch / Homepage: www.htr.ch Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.hoteljob.ch

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

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

- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue

- Stellenangebote / Demandes d'emploi

- Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus

- Kaderrubrik 4-farbig/quadri CHF 2.10 4-farbig/quadri CHF 2.10 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.- | Immobilier verue | marché immobilier - Kleinanzeigen | petite annonces | HF 1.60 | 4-farbig/quadri CHF 2.10 | 4-farbig/quadri

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

- Ausgabe / Numéro

Nr. 27/28/2011

- Anzeigenschluss / Délai

4. 7. 2011

Doppelnummer Nr. 29/30/2011 18, 7, 2011

Nr. 31/2011 29 7 2011

Nr. 32/2011 11.8. 2011 88 2011

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

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

Numéros couplés

Nr. 27/28 / 7. 7. 2011

Doppelnummer

Nr. 29/30 / 21. 7. 2011

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

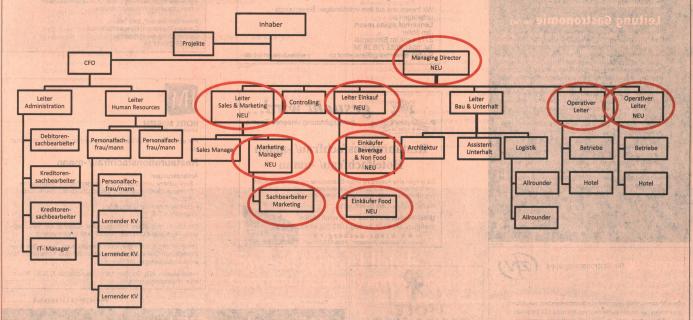
Auflage WEMF-beglaubigt 2010 / tirage contrôlés REMP 2010: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 9814 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 467 Ex. Druckauflage / tirage imprimé: 13 000 Ex.

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

K R A M E R

Wir, die Kramer Gastronomie in Zürich, sind ein kreatives Unternehmen mit Spass und Lust an einer unkomplizierten, kommunikativen, jungen Gastronomie und Hotellerie. Neben dem schweizerischen Tüchtigsein pflegt das Kramer-Team auch das tägliche kleine Augenzwinkern, damit aus dem Alltag ein lächelnder Alltag wird. Zu unserem Team zählen momentan rund 450 Mitarbeiter in 16 Betrieben.

Im Rahmen der Zukunftsplanung organisiert sich die Kramer Gastronomie neu und besetzt folgende Kader-Positionen und Sachbearbeiter-Stellen:



Haben wir Ihr Interesse an einer dieser spannenden und abwechslungsreichen Kader-Positionen und Sachbearbeiter-Stellen geweckt?

Besuchen Sie unsere Website www.kramergastronomie.ch und erfahren Sie mehr über die Unternehmung und die zu besetzenden Stellen. Ihre Bewerbung richten Sie an Frau Angelika Baumann, Leiterin Human Resources, Postfach 480, Herdernstrasse 56, 8040 Zürich, angelika.baumann@kramergastronomie.ch



Q)

Unser Direktor möchte sich nach mehrjähriger Tätigkeit einer neuen Herausforderung widmen. Wir suchen daher per 1. November 2011 oder nach Vereinbarung einer/eine/ein

DIREKTOR/IN ODER DIREKTIONSPAAR

Unser ***Superior, GQ, Bade-, Kur- und Ferienhotel ist ein Ganzjahresbetrieb in Andeer, Graubünden. Es verfügt über 76 Betten, ein Restaurant mit Garten und mehrere Säle mit insgesamt 180 Plätzen. Der Betrieb hat direkten Zugang zum Mineralbad Andeer. Das Hotel Fravi ist ein Traditionshaus mit vielen Stammgästen, hervorragenden Mitarbeitenden, guter Auslastung und moderner Infrastruktur. Weitere Informationen finden Sie auf www.fravi-hotel.ch und www.mineralbadandeer.ch.

Sie verfügen über eine solide Grund-, Aus- und Weiterbildung in der Hotellerie, inkl. Abschluse einer Hotelfachschule sowie erfolgreicher Praxis in Hotellerie und Gastronomie. Sie packen an der Front mit an und haben zudem ein Flair für administrative Aufgaben. Ihre Dienstleistungsbereitschaft und Ihre Freude am Beruf sind für die Gäste und die Mitarbeitenden spürbar. Sie besitzen einwandfreie mündliche und schriftliche Deutschkenntnisse, Italienischkenntnisse sind sehr von Vorteil. Ihr Idealalter liegt zwischen 30 und 40 Jahren.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Passfoto an

Gondini A. Fravi (Verwaltungsratspräsident) Genferstrasse 33 8027 Zürich

Vollste Diskretion ist zugesichert

Sie übernehmen die Leitung des gesamten Hotel- und Restaurationsbetriebes. Ihre Hauptaufgaben bestehen in der Gästebetreuung, der Mitarbeiterführung und -förderung, der Budgetierung und der Planung neuer Angebote sowie im aktiven Verkauf der bestehenden Angebote. Ein gut eingespieltes Team wird Sie während und nach Ihrer Einarbeitung unterstützen. Es erwartet Sie eine interessante und anspruchsvolle Aufgabe. Die Stelle ist im Übrigen auch für jemanden geeignet, der den beruflichen Aufstieg vom Vizedirektor (oder ähnlicher Position) in die Direktion sucht. Wollen Sie Ihren Gastrovirus während den normalen Büroarbeitszeiten leben?



Wir machen es möglich!

Falls Sie der Meinung sind, dass ein geregeltes Familienleben und viel Freizeit bei einem verantwortungsvollen Job als

Jungkoch/Koch (m/w)

per 1. Juli 2011 oder nach Vereinbarung

nicht möglich ist, dann sollten Sie unbedingt weiterlesen!

Das Graf-Z befindet sich im Parterre des Bürohauses «Portikon». Es umfasst ein Restaurant mit einem Selbstbedienungs- und einem A-la-carte-Bereich mit 200 Sitzplätzen und grosser Terrasse mit 240 Sitzplätzen, ein Bistro & Take-away sowie das Catering für die Stockwerkverpflegung, Konferenz- und Sonderveranstaltungen. Der Betrieb ist mehrheitlich auf die Büroöffnungszeiten ausgerichtet.

Sie lieben Ihren Beruf und konnten sich in der Kochkunst bereits unter Beweis stellen, speziell auch in der «Cook & Chill»-Produktion. Sie suchen eine Herausforderung und sind bereit, im Team neue Wege zu gehen. Sie sind engagiert, kreativ, qualitätsbewusst und pflegen ein hohes Verantwortungsbewusstsein. Einsatzbereitschaft ist für Sie kein Fremdwort und Ihre aufgestellte Art motiviert Sie im Team zu Höchstleistungen.

Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen und Sie kommen schon bald in Genuss von geregelten Arbeitszeiten, hoher Eigenverantowrtung und attraktiven Anstellungsbedingungen.

Graf Z AG, Thurgauerstrasse 130, 8152 Glattpark info@graf-z.ch, Frau F. Yancy, Tel.-Nr. 058 680 34 14

wislepark

Im Frühjahr 2012 wird das neue Sportzentrum «Wislepark» in Worb eröffnet. Als moderne Anlage verbindet sie Sport, Freizeit und attraktive Gastronomie unter einem Dach und bietet ihren Gasten ganzjährig ein Restaurant mit Bar. å tounge und Terrasse (140 Stzipaltze) sowie eine Saltbar im Filmes» & Wellnessbereich. Saisonal sorgt für das Wohl der Badegaste im Freibad ein leistungsstarker Self-Kiosk mit Terrasse (50 Sitzplätze) sowie eine Matchbar im Eisstadion für die Horkeylans. Sportliche und kulturelle Anlässe ergänzen die Altlags und Saisongastronomie. Im Mittelpunkt dieser kreativen Gastronomie stehen innovative Gaumenfreuden sowie übernaschende Dienstleistungen auf Livestyle-Niveau. Zur Umsetzung dieser anspruchsvollen und spannenden Gastronomie suchen wir im Auftrag der Sport.Freizeit. Worbewsielparke eine sportliche und erfahrene

Leitung Gastronomie (m/w)

Ab Januar 2012 führen Sie als kompetente/ Partner/in der Geschäftsleitung die gesamte Gastronomie und engagieren sich für die erfolgreiche Eröffnung.

Als kreativer und öffener Gastgeber bieten Sie Ihren Gasten gastronomische und kulinarische Erlebnisse. Sie prägen den vielseitigen Betrieb durch Organisationstalent, Dienstleistungsorienterung und hohe Professionalität. Das einzigartige Ambiente der Räumlichkeiten, ihre öffene Art und ihre Freude am Umgang mit den verschiedensten Gästen verhellen der Sport.Freizeit.Worbewisleparke zum nachgefragten Treffpunkt der Region.
Sie bringen Fach- und Führungskompetenz sowie Erfahrung im Aufbau einer zeitgemässen Gastronomie mit und sind begeistert, diese sportlirche Aufgabe mit Elan anzugehen.

Interessiert?

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung bis spätestens 15. Juli. Geeigneten Bewerber/innen lassen wir geme unsere Dokumentation zukommen, in welcher das Rahmenkonzept sowie Aufgaben und weitere Anforderungen an Sie definiert sind.

Die Gastronomiegruppe (ZV)



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der Schweiz sowie mehr als 2'000 Mitarbeitenden, denen wir der Schweiz sowie mehr als 2*/UU mitarderleitender, deren Wir Raum für Kreutivität, 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.

Für die von uns im Auftrag geführte

Cafeteria der Zentralbibliothek Zürich

Zähringerplatz 6, 8001 Zürich

suchen wir per 20. August 2011 eine

Cafeterialeitung mit Kochfunktion (w/m)

Die Cafeteria der Zentralbibliothek Zürich bietet Platz für ca. 70 Gäste und verfügt über eine Sommerterrasse mit 60 Sitzplätzen. Das Angebot beinhaltet zwei täglich wechselnde Tagesmenüs, verschiedene Sandwiches, Suppen, Toasts, Pizzen sowie selbstgemachte Birchermüesli.

Ihrer Aufgabe: In Ihrer Funktion leiten Sie den Betrieb front- und dienstleistungsorientiert sowie mit dem nötigen Qualitätsbewusst-ein. Sie sind zuständig für die Aktions- und Menüplanung sowie deren Kalkulation, die Produktion der kalten Speisen, Snacks und Desserts sowie das Regenerieren der angelieferten Menüs (ca. 30-50). Zudem übernehmen Sie die Führung und Schulung der Ihnen unterstellten drei Mitarbeiterinnen. Im Welteren gehören Aufgaben nies die Betrung uns der Betrale und Investratieren sich Mitarbeit wie die Betreuung des Bestell- und Inventarwesens, die Mitarbeit an der Front sowie die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene-und Arbeitssicherheitsrichtlinien zu Ihrem Tätigkeitsgebiet. Ebenfalls führen Sie verschiedene Inhousecaterings durch und übernehmen allgemeine administrative Aufgaben.

Ihr Profil: Wir wünschen uns eine charmante, dynamische und frontorientierte Gastgeberpersönlichkeit mit Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie und von Vorteil einer Kochausbildung. Zudem bringen Sie gästeorientiertes Denken und erste Führungserfahrung mit. Im Weiteren verfügen Sie über fundierte PC-Kenntnisse. Sie handeln im Interesse der Unternehmung, zeigen eine hohe Einsatzbereitschaft, entwickeln neue Ideen und verfolgen diese mit Energie. Zudem setzen Sie die vorgegebenen Qualitätsstandards konsequent um, zeigen eine hohe Leistungs-bereitschaft und lösen Probleme systematisch. Sie arbeiten in der Regel an 5 Tagen zwischen Montag und Sonntag von 06.00 bis 16.00 Uhr oder 10.00 bis 18.30 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, welch Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personawesen, senden

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.cb.

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

lenke'rhof

* al pine resort Möchten Sie Ihren Beitrag zur Erfolgsgeschichte des Lenkerhofs leisten und mit uns zu weiteren Höhenflügen durchstarten?

Wir suchen für unser Kader ab sofort oder nach Vereinba-

Front Office Manager (D/F/E)

Bringen Sie Leidenschaft für den Beruf mit?
Sind Sie ehrgeizig und motiviert, Neues zu bewegen und verfügen über mehrjährige Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie?
Als Mitglied unseres 1. Führungsteams sind Sie sowohl verantwortlich für unser Réceptionsteam als auch für die Eventabteilung und die Kinderbetreuung.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungs-

unterlagen an Lenkerhof alpine resort

Jan Stiller 3775 Lenk im Simmental Tel. 0041 (0)33 736 36 36 E-Mail: bewerbung@lenkerhof.ch

Restaurant Rathaus Rapperswil-Jona

Food Fun Friends

Moderne Gastronomie in historischen Mauern am oberen Zürichsee.

Für unser Gourmetrestaurant im 1. Stock mit 28 Plätzen suchen wir

DEN

Chef de Service (m/w)

der gerne selbständig arbeitet

Zu Ihren weiteren Aufgaben gehören die Tagesabrechnung, Inventur und die Unterstützung der Auszubildenden.

Wir erwarten von Ihnen folgende Kompetenzen:
- sehr gute Fremdsprachenkenntnisse
- grosses Verantwortungs- und Qualitätsbewusstsein
- hervorragende Warenkenntnisse

Bewerben Sie sich bitte bei: Carmen Thommen, Geschäftsführerin Carmen,thommen@townhall.ch Tel. 055 210 11 14



Restaurationsfachfrau/-mann Hotelfachfrau/-mann

Sie bringen eine Ausbildung in der Gastronomie mit, sind sich Schicht-und Wochenenddienste gewöhnt und sind auf der Suche nach einer längerfristigen Stelle in einem jungen, dynamischen Team?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an:

Hotel-Restaurant Krone | Christoph Müller Stadtplatz 29 | 3270 Aarberg | 032 391 99 66

www.krone-aarberg.ch aststube | à la carte Restaurant | 4 Săle | 25 Zimme





HOTEL MURTEN

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir Persönlichkeiten als

Restaurationsfachfrau/-mann

- Anforderungen
 Servicelehre und Erfahrung in der gepflegten Gastronomie
 Frontorientiert, dynamisch, freundlich, kommunikativ und
- Zuvorkommender GastgeberSprachen D/F

Wir bieten eine abwechslungsreiche Aufgabe, die Verantwortung, Kompetenz und Selbstständigkeit in sich vereint.

Stellenantritt: sofort oder nach Vereinbarung. Wenn Sie diese interessante Stelle anspricht, senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hotel Murten AG, Stephan Lanz, Bernstrasse 7, 3280 Murten



Ab sofort bis ca. 15. Oktober suchen wir noch einen

Jungkoch

in kleiner Brigade

Über Ihre Bewerbung würden wir uns freuen

> Familie E. Loretan-Possa Klibenstrasse 19 3954 Leukerbad Tel. 027 472 25 25 nfo@reginaterme.ch



Pour notre Hôtel 4* - 70 chambres

Et notre superbe centre thermal dans un second temps

GOUVERNANTE

activité à 100%

✓ Age: entre 25 et 40 ans

Capacité de guider un team de 15 pers

Loyale et dynamique, vous savez motiver votre team en instaurant une forte dynamique de groupe

Veuillez envoyer votre dossier complet avec l'intégralité des copies usue et une photo récente à

Bains de Saillon SA Route du Centre Thermal 16 1913 Saillon



Wir sind ein innovatives Regionalspital mit rund 70 Akutbetten inmitten der grossen Naherholungsgebiete, Flims/Laax/Falera, Obersaxen, Brigels, Disentis. Die medizinische Behandlung der einheimischen Bevölkerung und der zahlreichen in- und ausländischen Feriengäste stellt unterschiedliche Anforderungen an uns.

Zur Führung unseres Küchenteams suchen wir per 1. September 2011 oder nach Vereinbarung

eine/n TeamleiterIn für die Spitalküche

Ihre Aufgaben und Verantwortungen umfassen folgende Schwerpunkte:

- Sicherstellung einer zeitgemässen und gesunden Verpflegung für unsere Patienten, Gäste und Mitarbeitenden
- Führen und Planen des Küchenteams und Office Mitarbeiterinnen
- Lehrlingsausbildung
- Organisation und Qualitätskontrolle des Einkaufs
- Planung und Organisation des täglichen Angebots

Ihr Anforderungsprofil:

- Abgeschlossene Berufslehre als Koch/Köchin EFZ
- Mindesten 8 Jahre Berufserfahrung als Koch/Köchin
- · Teamfähig, loval und belastbar
- Selbständige, saubere, speditive und exakte Arbeitsweise

Eine vielseitige und attraktive Herausforderung in einem anspruchsvollen Unternehmen, in dem Sie Ihre Persönlichkeit mit einbringen können.

schicken Sie bis 31. Juli 2011 an: Regionalspital Surselva Matthias Lutz, Leiter Betrieb

7130 llanz m.lutz@spitalilanz.ch

Anrufe und Zuschriften anderer Zeitungen nicht erwünscht.



3.2.1

Wir suchen für unsere Division «comme il faut» und für das Lokal «the blinker» eine verantwortungsvolle Persönlichkeit. Für eine nicht alltägliche Aufgabe.

Vollzeit ab Ende August oder nach Vereinbarung:
Assistent Projekte und Events (60%) und gleichzeitig Chef de Service (40%), m/w

Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen zuhanden von Hubert Erni Geschäftsleiter

3.2.1 hubert erni ag gewerbestrasse 9 postfach ch-6330 cham 2 fax +41-41 710 40 64 phone +41-41.710 40 60 contact@3-2-1.ch www.3-2-1.ch



SEMINAR- UND
BUSINESSHOTEL
BIEL-BIENNE

Die Hotel Continental Biel, GmbH ist in privatem Besitz und ist angeschlossen an der grössten Hotelkette der Welt. Das Best Western Hotel Continental in Biel mit den zwei Profitcentern Hotel (80 Zimmer) und Seminar (5 Räume) avancierte während den letzten Jahren zum Marktleäder der Region Biel und Seeland.

Commis de cuisine oder Chef de partie

Wir suchen per sofort in unsere 3 Mann oder Frau starke Küchen-brigade eine/n kreative/n und flexible/n Jungkoch oder Chef de

Anforderungsprofil

- Alter zwischen 18 und 35 Jahré alt
 Erfahrung in der Top-Gastronomie
 Kommunikativ

- Was bieten wir Ihnen

 Geregelte Arbeitszeit Montag–Freitag
 (In Ausnahmefällen müssen Sie auch Samstag oder Sonntag
- über die Festtage ca. 22. Dezember-3. Januar
- Gratisparkplatz

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann senden Sie Ihre kompletten Unterlagen mit Foto an Hotel Continental Biel GmbH, Herr Adrian Zumofen, Aarbergstrasse 29, 2503 Biel, oder per E-Mail an zumofen@datacomm.ch



Stellenangebote

erni@3-2-1.ch

SwissDeluxeHotels.com Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi



Das Fairmont Le Montreux Palace ist ein Grandhotel, ausge-zeichnet mit 5° und liegt direkt am Genfersee. Unser Hotel ge-hört zu den Fairmont Hotels & Resorts und ist Mitglied bei «The Leading Hotels of the Word» und den «Swiss Deluxe Hotels».

Leading Hotels of the Works and definition of the State of State o

Executive Meeting Manager

Als Executive Meeting Manager betreuen Sie unsere Kunden, die im Rahmen eines Meetings, Incentive, Konferenz oder Events mit einer Gruppe (ab 10 Zimmer) unser Haus besuchen – vom Angebot angefangen, über die Vertragsverhandlungen bis hin zur Realisation vor Ort.

Der/die ideale Kandidat(in) verfügt über Talent im Verkauf, besitzt Der/die ideale Kandidatiin) vertugt über lalent im Verkauf, besitzt einen exzellenten Teamgeist, arbeitet präzise und ist kompetent im Umgang mit anspruchsvollen, internationalen Kunden. Sie sprechen fliessend Englisch, Französisch und Deutsch. Kenntnisse im Umgang mit MS Office, Opera und Sales & Catering sind ein Plus. Erfahrung in einer ähnlichen Position im Salesund Events-Bereich ist unerlässlich.

Das Fairmont le Montreux Palace bietet hervorragende Sozialleistungen, Weiterbildung und Karrieremöglichkeiten innerhalb der Fairmont Hotels & Resorts.

Bitte bewerben Sie sich per E-Mail mit Lebenslauf inkl. Zeugnissen, Referenzen sowie Gehaltsvorstellungen: fmp.careers@fairmont.com.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!



Das Grand Resort Bad Ragaz steht für Qualität und exzellenten Service. Identifizieren Sie sich damit, dann nutzen Sie die Chance im führenden Wellbeing & Medical Health Resort Europas zu arbeiten.

- Fundierte Sprachkenntnisse in D/E; jede weitere Sprache ist ein Plus (v.a. Russisch, Arabisch)
 Erfahrung im Nachtdienst eines vergleichbaren Hotelbetriebes
 Flexibel, zuverlässig, entscheidungsfreudig, selbständig und belastbar

- Front Nachtdienst / Check-In und Check-Out / Bedienen der Telefonzentrale
 Gästebetreuung und Servieren von Getränken und Speisen während der Nacht
 Verantwortlich für die Sicherheit im Haus inkl. diverser Alarmsysteme
 Tagesabschluss des Gästebuchhaltungssystems und Erstellen von diversen Rapporten

- Generelle administrative Arbeiten

auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (mit Foto) und steht Ihnen bei Fragen unter Telefon 081 303 27 23 oder karrieren@resortragaz.ch gerne zur Verfügung.



Grand Resort Bad Ragaz AG · 7310 Bad Ragaz · Switzerland · www.resortragaz.ch Tel. +41 (0)81 303 30 30 · Toll-free 00800 80 12 11 10 · Fax +41 (0)81 303 30 33

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.







hoteljob.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Direktion / Geschäftsleitung		
Ort	Job-Code	
Region Zürich	J30247	
Region Zürich	J30264	
Region Zürich	esserie Ferien	
Region Zürich	130290 die Festiage ca.	
	Region Zürich Region Zürich Region Zürich	

	(A)	Medsuelo -
Reception/Reservation		
Position, Arbeitgeber	Ort Ort	Job-Code
Front Desk Mitarbeiter/in	Region Basel	J30332
Receptionist/in 80%	Region Basel	J3017
Receptionist/-in / Empfangsmitarbeiter/-in	Region Bern	J3025
Front Office Manager	Region Bern	J3031
Reservationsmitarbeiterin	Region Bern	J30308
Réceptionistin	Region Bern	J30292
Reservationsmitarbeiter	Region Bern	J30209
Hotelsekretärin stv. Chef de Reception	Region Bern	J30267
Bankett- und Verkaufsassistentin 80–100%	Region Bern	J30242
Receptionist/in	Region Graubünden	J30327
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J30322
Rezeptionist/Night Auditor	Region Ostschweiz	J30248
Réceptionspraktikant/in	Region Ostschweiz	J30239
Telefonist/in	Region Ostschweiz	J30235
Réceptionistin	Region Schaffhausen	J30321
Chef de reception	Region Zentralschweiz	J30153
Mitarbeiter/-in Rezeption (80-100%)	Region Zentralschweiz	J30176
Mitarbeiter Seminarorganisation	Region Zentralschweiz	J30172
Night Audit 30%	Region Zürich	J30338
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich	J30162
Réceptions- und Logentournant	Region Zürich	J30163
Director of Reservation & Yield/Revenue Management	Region Zürich	J30261
Reservations Manager	Region Zürich	J30173
Night Auditor	Region Zürich	J30262
Front Office Clerk	Region Zürich	J30233
Reservationsmitarbeiter/in	Region Zürich	J30301
Teilzeit- Réceptionistin 30-40%	Region Zürich	J30234
Chef de réception	Region Zürich	J30221
Chef de Réception	Tessin	J30223

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Cod
Chef de Partie	Region Basel	J3033
Chef de partie	Region Bern	J30170
Koch für vielseitigen Gastronomiebetrieb	Region Bern	J30310
Junior Sous Chef	Region Bern	J30314
Chef de Partie	Region Bern	J30313
Commis de Cuisine	Region Bern	J30312
Frühstückskoch	Region Bern	J3031)
Küchenchef	Region Bern	J30299
Jungkoch	Region Bern	J30298
Chef de Partie (Sommersaison)	Region Bern	J30294
Jungkoch/Jungköchin	Region Bern	J30166
Sous-chef Sous-chef	Region Bern	J30168
Chef de Partie	Region Bern	J30297
Koch/Grilleur	Region Bern	J30254
Küchenchef	Region Bern	J30293
Commis de cuisine	Region Bern '	J30120
Diätkoch	Region Bern	J30283
Demi Chef Patisserie	Region Bern	J30282
Küchenchef/Produktionsleiter	Region Bern	J30280
Küchenchef	Region Bern	J30278
Chef de Partie	Region Bern	J30275
Sous-Chef	Region Bern	J30279
Diäktoch temporär mit Option auf Festanstellung	Region Bern	J30274
Sous-chef Sous-chef	Region Bern	J30270
Koch Sa./So. frei	Region Bern	J30244
Chef de Partie Tournant	Region Bern	J30269
Koch/Köchin	Region Graubünden	J30341
Chef pâtissier	Region Graubünden	J30258
Koch-Saucier	Region Mittelland (SO,AG)	J30145
Koch für Juli und August	Region Mittelland (SO,AG)	J30149
Leiter/-in Verpflegung	Region Mittelland (SO,AG)	J30335
Jungkoch/Commis de cuisine	Region Oberwallis	J30177
Chef de partie	. Region Oberwallis	J30259
Chef de partie Tournant	Region Oberwallis	J30320
Chef saucier Chef saucier	Region Ostschweiz	J30208
Chef de partie	Region Ostschweiz	J30207
Commis de cuisine	Region Ostschweiz	J30236

Küche		
Position, Arbeitgeber	e senden Sie Ihre kom pro en	Job-Code
Demi-Chef de partie	Region Ostschweiz	J30161
Jungkoch s merio ossa-do	Region Zentralschweiz	J30122
Pâtissier 48 04 Orvitanta 4 xst	Region Zentralschweiz	J30255
Chef de partie/Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J30205
Commis de Cuisine	Region Zürich	J30148
Chef de Partie	Region Zürich	J30265
Chef de Partie	Region Zürich	J30337
Pâtissier/Tournant	Region Zürich	J30138
Jungkoch/Hilfskoch (50-80%)	Region Zürich	J30286
Jungkoch/ Koch/ angelernter Koch	Region Zürich	J30284
Küchenchef	Region Zürich	J30285
Küchenchef	Region Zürich	J30249
Commis de Cuisine	Region Zürich	J30228
Chef de Partie	Region Zürich	J30227
Frühstückskoch	Region Zürich	J30231
Demichef de Partie	Region Zürich	J30226
Commis de cuisine	Region Zürich	J30329
Chef de partie	Region Zürich	J30326
Frühstückskoch	Region Zürich	J30174
Pâtissier	Region Zürich	J30230
Personalkoch (Tagdienst)	Region Zürich	J30229
Koch	Region Zürich	J30137
Koch/Köchin	ganze Schweiz	J30134
Koch/Köchin	ganze Schweiz	J30225
Cuisinier/Cuisinière	ganze Schweiz	J30127
Sous-chef - Region Hampshire	International	J30160
Chef de partie - UK - Region Hampshire	International	J30157
Commis de cuisine - UK - Region Hampshire	International	J30158
Demi-chef de partie - UK - Hampshire	International	J30159
Chef de partie - UK - Gloucestershire	International	J30250
Chef de Cuisine	Region Genf	J30140
Pâtissier	Region Waadt/ Unterwallis	J30263
Executive Meeting Manager	Region Waadt/ Unterwallis	J30124

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Senior Events Officer	Region Basel	J30224
Eventkoordinator	Region Bern	J30277
Leiter Catering / Eventkoordinator	Region Bern	J30296
F&B Verantwortlicher (Mitglied der Geschäftsleitung)	Region Bern	J30266
Barprofis und Chef de bar	Region Mittelland (SO,AG)	J30245
Etagengouvernante	Region Ostschweiz	J30237
Executive F&B Assistant Manager		J30212
Stv. Geschäftsführer/in	Region Zürich	J30218
Gastro-Profi (Schwergewicht Food-Entwicklung)	Region Zürich	J30272
Chef de Partie	Region Zürich	J30165
Bankett & Event Leiter	Region Zürich	J30288

Position, Arbeitgeber	Aumaaid admoays	Job-Code
Chef de Rang	Region Basel X 2/A	J30334
Serviceaushilfen auf Abruf	Region Bern	J30252
Chef de bar	Region Bern	J30324
Servicefachangestellte	Region Bern	J30268
Restaurantleiter	Region Bern	J30271
Mitarbeiterin Room Service in Klinik	Region Bern	J30281
Chef de Rang ella nebnu / helsnot	smetri, dellovariounga Region Berngmi imi	J30273
Commis de rang	Academia de le Region Bern de que	J30119
Chef de bar	Region Bern	J30214
Chef de service	Region Bern	J30211
Servicefachangestellte	Region Bern	J30291
stv. Chef de Service bons gangvieri fete	d Bosis T Xuewnold Region Bern 3 280	J30178
Restaurationsfachmann	Region Bern	J30171
Restaurantleiter	Region Bern	J30295
Serviceaushilfe District Australian Serviceaushilfe	Region Bern ettil	J30251
Serviceaushilfen	Region Bern	J30253
BetriebsassistentIn	Region Bern	J30304
Commis de Rang	Region Bern	J30306
Servicemitarbeiter/in	Region Bern	J30307
Chef de Rang	Region Bern	J30308
Chef de Bar	Region Bern	J30309
Chef de Service	Region Bern	J30310
Chef de rang	Region Graubünden	J30330
Commis de rang	Region Graubünden	J30331
Barmitarbeiter	Region Graubünden	J30142
Barfachfrau	Region Graubünden	J30121

HESSER

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration seit 35 Jahren

Wir sind die Drehscheibe für die Vermietung-Verkauf von Hotels u Restaurants und die Spezialisten für bessere Betriebsergebnisse

Wir erarbeiten vorgängig eine kosten lose Betriebsanalyse und Offerte

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

Ristorante da Vinci

Inventar: Fr. 360 000.-Miete: Fr. 12 500.-/Monat

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

Zu verkaufen Thurgau 3 verschiedene Top-Gastroliegenschaften:

- Direkt am Thur-Wasser
 Mit Bodensee-Aussicht
 Rentabler Landgasthof

079 482 36 72

Der Erfolg ist mit einem guten Koch

Zu verpachten:

Ferien- und Seminarhotel mit 120 Zimmern an bester Lage in den Österreicher Alpen.

Kontakt: rent@yourtork.org

WWW

Im Auftrag des Eigentümers suchen wir für ein

Business-Hotel mit 24 Zimmern / 2 Suiten, ****-Standard-«Neu-Ausbau» in bestehender Gewerbeliegenschaft

per 1. November 2011 oder nach Vereinbarung

(7 Zimmer mit bestehender Kundschaft ab sofort verfügbar)

einen Pächter, der im Zürcher Unterland Fuss fassen möchte.

Für ergänzende Auskünfte steht ihnen Frau Buff oder Frau Senn jederzeit gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Interessensbekundung mit Finanzierungsnachweis.

Primag Management AG, Friedheimstrasse 24, 8057 Zürich Tel. 043 311 47 77, primag@primag.ch

RESTAURANT **ZU VERMIETEN AB SOFORT**

strategisch gelegen zwischen SIDERS und Crans-Montana/Wallis

60 Plätze im Restaurant Saal, 40 Plätze im Kaffee, mehr wie 50 Plätze auf der grossen sonnigen Terrasse

40 Aussen-Parkplätze!

Infos: husserl@netplus.ch Tel. 076 58 11 551

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.







hoteljob.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Service / Restauration Position, Arbeitgeber Job-Code Region Mittelland (SO,AG) J30150 Service-Praktikant/in Region Ostschweiz 130241 Restaurationsfachmann Region Zentralschweiz J30323 Chef de brigade 130216 Servicefachangestellte/r Region Zentralschweiz J30319 Servicemitarbeiter/in Region Zürich J30128 Region Zürich J30243 J30133 Restaurationsfachmann Region Zürich J30325 J30340 Praktikant Restauration Region Zürich 130339 Region Zürich vom Empfang in den Verkauf Region Zürich 130220 Servicefachmitarbeiter/In Region Zürich Region Zürich 130300 J30136 Restaurationsfachmann/-frau ganze Schweiz J30130 Chef de rang - England - Region Londor J30118 International Commis de rang - England - Region Dorset 130260 Barfachmann - UK - Region London Commis de rang - UK - Region Hampshire 130155 Chef de rang - UK - Region Hampshire International J30154 Demi-chef de rang - UK - Region Hampshire Commis de rang - England - Region London International J30117

Hauswirtschaft		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Abteilungsleiter/in Reinigung	Region Bern	J30317
2. Gouvernante	Region Bern	J30213
Leiterin Hauswirtschaft 80-100%	Region Zentralschweiz	J30232
Frühstücksmitarbeiterin oder - Leiterin 70% (w)	Region Zürich	J30219
Hauswirtschaftsmitarbeiter/in (40-60%)	Region Zürich	J30135
Hauswirtschaftsmitarbeiter/in (40-60%)	Region Zürich	J30141
Hauswirtschaftsmitarbeiter/in	Region Zürich	J30139
Hauswirtschaftsmitarbeiter/in	Region Zürich	J30125
Spécialiste en hôtellerie	ganze Schweiz	J30126
Hotelfachmann/-frau	ganze Schweiz	130132

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
GL-Assistentin in Gastronomieunternehmen	Region Basel	J30152
Sales Promoter	Region Bern	J30276
Personalassistent/in	Region Bern	J30246
Marketing Manager	Region Oberwallis	J30217
Kaufmann/-frau HGT	ganze Schweiz	J30131
Employé/e de commerce HGT	ganze Schweiz	J30129
dem Sklabo ms Zimmer RFID (= Radio nam sen odak) meb	ganze Schweiz	J30143

Kosmetikerin projektorio en elektronio elekt	Region Graubünden	J30328
table Nutzungder Skilifter und das mit einer die bisbetroe Marme		
Diverses		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
GL-Assistentin in Gastronomieunternehmen	Region Basel	J30151
Officemitarbeiter	Region Ostschweiz	J30238
Techniker - Signal and the house stw satisfication at	Region Zürich	J30303
HR Manager& Director of Conference and Banqueting	International AMATA AND AND AND AND AND AND AND AND AND AN	J30318
des elektronischen Skidasses dereits vor ei- ausgastlatelle ta		

Express Stellengesuche					
rizlete	gen des Passes bei der Abfertigung an Skilif- Zurrittins 20	3	4	THE SCHWELZ	BLEK E, HAFE
B2028	Chef de Service, Stv. Restaurantleiterin, Restaurantleiterin, Rezeption	30	DE	per sofort	D
B2064	F&B / EAM / Leiter Gastronomie / Event Management	53	CH	per sofort	D F E RU
B2057	Gastronomie	27	SR	per sofort	D E PL/RU
B2032	Koch / Barman	40	CH	per sofort	DIE
B174	Küchenchef, Koch	46	CH	per sofort	D F E ES/JP
B1702	KV, Reservierung, Empfang	27	CH	per sofort	DIFIE
B1972	Marketing/Eventorganisation	29	CH	per sofort	DIFIE
B1822	Réceptionist	35	CH	per sofort	DIFIE

Beauty/Wellness/Fitness

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 26 / 30. Juni 2011

www.hotelpower.ch





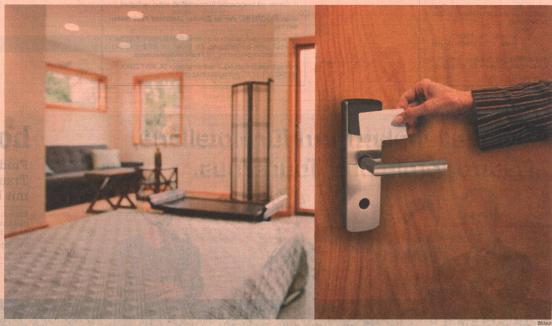
Effizienter wirtschaften mit weniger Energie





RFID-Technologie

Mit der Zimmerkarte im Winter auf die Skipiste. Mit der RFID-Technologie können den Kunden umfassende Lösungen und mehr Komfort geboten werden.



Die Multifunktionskarte



ANTONIO PACE EIDG. DIPL. SCHREINERMEISTER, LEITER ELEKTRONISCHE SICHERHEITSSYSTEME UND OBJEKTE, HÄFELE SCHWEIZ AG

Mit der Zimmerkarte auf die Skipiste oder mit dem Skiabo ins Zimmer? RFID (= Radio Frequency Identification) oder auf Deutsch «Identifizierung mit Hilfe elektromagnetischer Wellen» heisst das Zauberwort. Die RFID-Technologie ermöglicht Ihren Gästen neben dem Zimmerzutritt eine komfortable Nutzung der Skilifte; und das mit einer einzigen Karte.

Zwei Systemeeine Lösung

In der Hotellerie wie auch in den Skigebieten hat das digitale Zeitalter u.a. in Form des elektronischen Skipasses bereits vor einigen Jahren Einzug gehalten und erfreut sich grosser Beliebtheit. Hektisches Vorzeigen des Passes bei der Abfertigung an Skiliften und Seilbahnen gehört somit definitiv reich, in die Parkgarage oder eben neu auch

der Vergangenheit an. Klein, zuverlässig, handlich, praktisch, sicher und einfach in der Handhabung sind sie beide, der elektronische Zimmerschlüssel und der elektronische Skipass. Beide Systeme werden bereits seit einigen Jahren erfolgreich in vielen Skigebieten eingesetzt und haben längstens die bisherige Magnet-oder Sichtkarte abgelöst. Beide elektronischen Systeme bedienen sich der gleichen Technologie, nämlich der RFID-Technologie. Somit liegt der Schluss nahe, beide Systeme auf einer Karte

Multifunktionskarte

Die Dialock Key Cardkann dem Gast jetzt neu mit einer einzigen Karte sowohl den Zutrittins Hotelzimmer, in den Wellnessbe-

an den Skilift ermöglichen. Die RFID-Technologie wird bereits seit den 1990er-Jahren verwendet und ist somit eine erprobte Technologie für den sicheren Zutrittins Hotelzimmer oder für die problemlose Nutzung von Skiliftanlagen. Erstmals werden jetzt aber interne und externe Anwendungen miteinander auf einer einzigen Karte vereinigt. Der Gast erhält so eine einzige Multifunktionskarte, die ihm höchste Sicherheit und gleichzeitig hohen Komfort gewährleistet.

Skilift oder Zimmer

Da die meisten Wintergäste einen Skipass erwerben, kann dieser Skipass auch gleich als Zimmerschlüssel gebraucht werden. Kurz: Das System funktioniert auf beide Seiten; Skipass gleich Zimmerschlüssel

oder eben Zimmerschlüssel gleich Skipass Das bedeutet, dass der Hotelbetreiber keine oder nur wenige Dialock-KeyCards beschaffen muss, aber trotzdem seinen Gästen die kombinierte Karte anbieten kann. Neben Kosteneinsparung für den Hotelier bedeutet dies auch mehr Komfort für der

Die Karte im Einsatz

Dialock ist heute bereits kompatibel mit den Skipass-Systemen der Firmen Skidata und Axess AG. Bei der Firma Skidata werden die Skipassformate Freespace und Flexspace unterstützt. Diese Dialock-Angebote kommen z.B. bei den St. Moritzer Bergbahnen sowie bei den Hotels Innlodge, Celerina (All IN ONE CARD) und im Hotel Rosatsch Pontresina, zum Einsatz.

Immobilien jetzt auch online unter www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue