Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2011) **Heft:** 29-30

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

Stellemeted the Der grösste Stellenmarkt der R. Le principal march de la la segale 31 Massabe 31 Ausgabe 32 Aus



Active Gastro Eng GmbH Postfach, 8048 Zürich www.activegastro.ch





Mitarbeiter suchen -Mitarbeiter finden www.hoteljob.ch

Inhalt/Sommaire Aus- und Weiterbildung.... Direktion/Kaderstellen Deutsche Schweiz..... Suisse romande.. Svizzera italiana International/Marché international...... Stellengesuche/Demandes d'emploi......-

Nachwuchs

Um Jugendliche fürs Hotelfach zu begeistern, sind neue Ideen gefragt. Ein innovatives Beispiel aus Graubünden zeigt, wie es gehen könnte.



Bündner Stars



DR. IUR. IÜRG DOMENIG **GESCHÄFTSFÜHRER** HOTELLERIESUISSE GRAUBÜNDEN

Lehrstellenmangel war einmal. Heute wird vom Lehrlingsmangel gesprochen. Erstmals seit langer Zeit werden in diesem Jahr gesamthaft mehr Lehrstellen angeboten als nachgefragt und zwar nicht nur in der Hotellerie. Angesichts der geburtenschwachen Jahrgänge wird dieser Trend auch weiterhin anhalten. Höchste Zeit also, sich Gedanken zu machen, wie man Jugendliche für eine Ausbildung in der Hotellerie und Gastronomie begeistern kann. Was heute noch Lehrlingsmangel ist, wird sich später zum Fachkräftemangel entwickeln.

Innovative Projekte

Bereits heute sind verschiedene Projekte am Laufen, wie z.B. das Schnuppercamp von hotelleriesuisse, die Aktion «Please Disturb» des Zürcher Hoteliervereins. Neu dazugekommen ist die in diesem Jahr erstmals durchgeführte Aktion «Gesucht: Bündner Stars», welche von hotelleriesuisse Graubünden und GastroGraubünden zusammen durchgeführt wurde. Der Einladung der Hoteliers und Wirte in Graubünden sind total 64 Schulklassen mit über 1200 Schülerinnen und Schülern gefolgt. Mit der Aktion wurden bereits Schüler ab der 4. Klasse angesprochen. Jugendliche notabene, die sich noch überhaupt nicht aktiv mit der Berufswahl auseinandersetzen. Trotzdem kann gerade bei dieser Altersgruppe die Begeisterung für eine bestimmte Branche eher geweckt werden als bei Oberstufenschülern, die bereits sehr konkrete Vorstellungen für die

gewünschte Berufsausbildung haben. Die Begeisterung für die Hotellerie und Gastronomie widerspiegelte sich dann auch in den eingereichten Arbeiten für den ausgeschriebenen Wettbewerb.

Kreativer Wetthewerh

Die Klassen wurden nach dem Besuch in den Betrieben dazu motiviert, ihre Eindrücke künstlerisch zu verarbeiten. Den Jugendlichen wurde dabei bei der Gestaltung völlig freie Hand gelassen. Eingereicht wurden schlussendlich 40 in ihrer Machart total verschiedene Arbeiten, die nach Unter- und Oberstufe getrennt beurteilt und bewertet wurden. Da wurde u.a. aus Pany ein «Tisch der Gastfreundschaft» gebastelt, ein aufwendiger Trick-Kurzfilm gedreht oder ein mehrteiliger, mehrdimensionaler Hotelprospekt produziert.

Nachhaltige Wirkung

Messen lässt sich die Wirkung einer solchen Aktion kurzfristig fast nicht. Ob und wie viele der teilnehmenden Jugendlichen dereinst einen Lehrvertrag für einen Beruf in der Hotellerie abschliessen werden, ist zum heutigen Zeitpunkt offen, obschon es schon vereinzelt zu positiven Rückmeldungen bezüglich abgeschlossener Lehrverträge kam. Um eine nachhaltige Wirkung zu erzielen, ist es wichtig, dass der Kontakt zu den Lehrpersonen und Schulen weitergeführt wird und entsprechende Unterstützung gerade während der Zeit der aktiven Berufswahl geboten wird.

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

htr hotel revue







GASTR® SUISSE



Italienisch in Florenz

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

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

Scuola Toscana, Via dei Benci 23 50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 0039 055 244 583 www.scuola-toscana.com

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.







hoteljob.ch

Finden Sie Ihren Traumiob mit hoteljob.ch!

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

Service / Restauration		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Cod
Servicemitarbeiterin in Altersheim (teilzeit)	Region Bern	J31250
Motivierte Serviceaushilfen	Region Bern	J31344
Chef de Rang	Region Bern	J3125
Sommelier/ère	Region Bern	J3135
Chef de rang	Region Bern	J31359
Restaurantleiter	Region Bern	J3126
Servicefachangestellte	Region Bern	J3127
Servicemitarbeiterin	Region Bern	J31270
Servicefachangestellte	Region Bern	J3127
Chef de rang	Region Graubünden	J31220
Serviceartisten	Region Graubünden	J3138
Commis de rang	Region Graubünden	J3128
Demi-chef de rang	Region Graubünden	J31289
Service- oder Restaurationsfachfrau	Region Mittelland (SO,AG)	J31300
Servicefachangestellte mit Gastgeberflair	Region Mittelland (SO,AG)	J3135
Restaurationsfachmann/-frau	Region Mittelland (SO,AG)	J31214
Chef de rang	Region Oberwallis	J3132
Restaurationsfachmann/-frau	Region Oberwallis	J3136
Barfachmann/-frau	Region Oberwallis	J31360
Chef de Rang	Region Oberwallis	J3135
Chef de rang	Region Oberwallis	J31400
Chef de service	Region Oberwallis	J3140
Commis de rang	Region Oberwallis	J3132
Barfachmann/-frau	Region Oberwallis	J3132
Servicefachangestellte/r	Region Ostschweiz	J3139
Stv. Chef de Service	Region Ostschweiz	J31340
Chef de Rang	Region Ostschweiz	J3130
Stv. Chef de Service	Region Zentralschweiz	J3128
Servicefachangestellte/r	Region Zentralschweiz	J3138
Barmitarbeiter/ Bartender	Region Zürich	J3133
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J3139
Servicefachmitarbeiter/In	Region Zürich	J31334
Chef de Bar	Region Zürich	J31319
Serviceaushilfe	Region Zürich	J3126
Chef de Rang	Region Zürich	J3131
Chef de Rang	Region Zürich	J3126
Chef de Rang	Region Zürich	J31339
Servicefachmitarbeiter/In	Region Zürich	J31330
Chef de service - UK - Region Hampshire	International	J31189
Commis de rang - UK - Region Hampshire	International	J3135
Chef de rang - UK - Region London	International	J31320
Bar Manager - UK - Region Hampshire	International	J3141
Barfachmann - UK - Region London	International	J3139:
Sommelier - UK - Region Hampshire	International	J31410
Bar Manager - UK - Region Sussex	International	J3123
Bar Manager Assistant - UK - Region London	International	J3123
Dat Haringer Vissistant - OK - Region Foundin	HiteHational	10123

Position, Arbeitgeber	Ort COOPE	Job-Code
Commis de rang - UK - Region London	International	J31292
Barfachmann - UK - Region Hampshire	International	J31184

Hauswirtschaft			
Position, Arbeitgeber	Ort Job-Code		
Reinigungsmitarbeiterin für Büroreinigung	Region Basel J31349		
3. Gouvernante	Region Bern J31297		
Hausdame	Region Graubünden J31152		
Etagengouvernante	Region Zürich J31246		
2. Gouvernante - UK - Region Hampshire	International J31412		

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Verkaufsberater stabilistis and brockers allowed and an armount of the stabilistic stabili	Region Bern	J31255
Marketing/Verkauf/Reception	Region Graubünden	J31225
DirektionsassistentIn The Control of	Region Zürich	J31218
Call and Service (w)	Region Zürich	J31302
Conseiller (-ère) clientèle / Kundenberater(-in)	Region Freiburg	J31219

Diverses		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Einsatzleiter/in	Region Bern	J31252
Abgänger Hotelfachschule	Region Bern	J31283
Finanzbuchhalter/in	Region Zürich	J31253
Human Resources Assistant	Tessin	J31180

Express Stellengesuche					
1,9940	2	3	4	5	6
Sucht	Jahrgang	Nat	ionalität	Verfügbar a	b Sprache
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	DE
B2074	Küchenchef	49	IT	per sofort	D I
B2066	Restaurantleiter, Betriebsassistent,	32	CH	per sofort	D
B590	Sous Chef	36	HU	per sofort	D E HU
753 July		(DE) / 12	ALC: 100	ARCHARACTURE	4 305 100

- 2 Beruf (gewünschte Position) Profession (Position souhaitée) 3 Alter Age

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf www.hoteljob.ch

Miete/Pacht ***-Ferienhotel in Flims

Wir suchen **per 1. November 2011** oder nach Vereinbarung einen erfahrenen Pächter, der in der Destination Flims Laax Falera langfristig Fuss fassen will.

Alpenhotel Flims, Ferienhotel mit 42 Zimmern (99 Betten) 3-Sterne-Standard, zentral beim Dorfeingang gelegen, ca. 350 Meter bis zur Talstation Flims, grosszügige öffentliche Bereiche und Bar-/Restaurantkapazitäten.

Für weitere Informationen steht Ihnen Christoph Schmidt gerne zur Verfügung. Bei Interesse wenden Sie sich bitte schriftlich an:

Weisse Arena Gastro AG, Casa Prima, 7032 Laax Telefon 081 927 70 07, christoph.schmidt@laax.com

Bei uns fangen Sie ganz oben an.

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

Für diesen Betrieb suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

GESCHÄFTSFÜHRER(IN)

welcher dieses für Zürich einzigartige Projekt mit Unterstützung von rund 100 Mitarbeitern eröffnet und zum Erfolg führt.

IN DIESER FUNKTION bringen Sie berufliche Erfahrung und Leidenschaft für Gastronomie mit. Sie kennen die anspruchsvollen Mechanismen eines grossen und vielseitigen Gastronomiebetriebs in internationalen Metropolen. Sie übernehmen gerne Verantwortung, sind ein ausgesprochen operativer und gästeorientierter Profi und behalten auch die Übersicht in einer hektischen Eröffnungsphase.

WIR BIETEN Ihnen interessante Perspektiven. Neben der herrlichen Aussicht erwartet Sie ein attraktiver Arbeitsplatz mit einem Top-Führungsteam, eine nicht alltägliche Herausforderung, gute Konditionen und ein Arbeitgeber, der ebenso wie Sie, den Willen zum nachhaltigen Erfolg hat.

IHRE KOMPLETTEN BEWERBUNGSUNTERLAGEN senden Sie bitte elektronisch an peter.herzog@clouds.ch

www.clouds.ch



Top CH-Destination | Bekanntes 4-Sterne Superior Hotel | Profi-Management

Ziel der Stelle: Gastfreundschaft auf hohen Niveau zelebrieren, Verantwortung für mehrere Restaurants übernehmen, Mitarbeiterrekrutierung ilt einestzplanung, Lehrlingsausbildung, Durchführung von Banketten, Gästebetreuung in den Bereicher Seminare und Special Events sowie spannende Zusatzaufgaben im Bereich F el B Management: z.B. Mithilfe in Sachen Einkauf, Angebotsgestaltung/-planung, Controlling und Qualitätssicherung. Sie führen je nach Saison 1 bis 2 Chef de Service und ein Team mit bis zu rund 20 Mitarbeitenden. Weitere Highlights: Ganzjährige Anstellung frozt asisonalen Charakters, kurze Einscheidungswege, Mitglied des Kaders, bestbekannte Lifestyle-geprägte Feriendestination – nur eine gute Autostunde von Zürich entfernt.

Mitglied des Kaders – dem Hotel Manager direkt unterstellt

Leiter/in der Restaurants

Spannende Zusatzaufgaben im Bereich F & B Management

Als selbstbewusste Gastgeberpersönlichkeit packen Sie persönlich mit an und beeindrucken durch Professionalität, sprachliches Flair, rhetorische Fähigkeiten und ein gutes Auge fürs Detail. Eine gastronomische Ausbildung sowie einen Leistungsausweis als Teamleader an der Servicefront bringen Sie mit. Wenn Sie hohe Zielsetzungen als Chance sehen, ein durch regelmäsige Höchstnoten in Gästebeurteilungen ausgezeichnetes Unternehmen suchen, ca. 28–40 Jahre alt sind und einen Meilenstein für Ihre weitere Karriere setzen wollen, sollten wir uns kennenlernen. Eintritt: Aug/Espet bzw. nach Vereinbarung, Optimal für den Erstkontakt: Lebenslauf/Foto online senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf das Gespräch mit Ihnen!

Ralf-Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Tel. +41 (44 802 12 00 - Fax +41 44 802 12 01
Human Resources Consultants ansgarschaefer@schaeferpartner.ch

Die Gastronomiegruppe (ZV)



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

Ab 1. Januar 2011 übernehmen wir die Betriebsführung des

Personalrestaurants des SRF

Fernsehstrasse 1-4, 8052 Zürich

und suchen per 1. Oktober 2011 eine/n

Betriebsleiter/in

Ihre Aufgabe: In dieser Funktion sind Sie zusammen mit einem 40-köpfigen Team während 365 Tagen für die gesamte Führung und Organisation des Betriebes mit mehreren Outlets zuständig. Dies beinhaltet die Kosten- und Budgetverantwortung im Rahmen der ZFV-Richtlinien, die Sicherstellung der Erreichung der finanziel-len Ziele sowie der Gästezufriedenheit. Das Inventar- und Bestellwesen gehören ebenso zu Ihren Verantwortlichkeiten wie das Jahresbudget und die Tages- und Monatsabschlüsse. Zudem sind sie für die Organisation sowie Durchführung von Sonderanlässen und Caterings zuständig. Sie arbeiten aktiv an der Front mit, fungieren als Ansprechpartner/in und Gastgeber/in und pflegen den geren ab Ausgeben und prieger und Kundenkontakt. Im Welteren sind Sie für die Schulung, Führung sowie Einsatzplanung der Ihnen unterstellten Mitarbeitenden zuständig. Die Einhaltung und Überwachung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien sowie das Qualitätsmanagement runden Ihr Aufgabengebiet ab. Die Durchführung von Spezialanläs-sen und Caterings sind für Sie eine Selbstverständlichkeit und auch Einsätze am Abend oder Wochenende scheuen Sie nicht.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine proaktive, selbständige und werantwortungsbewusst e Satgeberpersöhlichkeit mit einem hohen Mass an Leistungs- und Einsatzbereitschaft. Sie sind ein/e Gastro-nom/in mit Herzblut und Leidenschaft, verfügen über den Abschluss einer Hotelfachschule sowie mehrjährige Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie. Ein hohes Qualitätsniveau ist für Sie eine Selbstverständlichkelt. Sie verlieren den Überblick nicht, setzen sinnvolle Prioritäten, delegieren Verantwortung und Aufgaben und überprüfen die Arbeitsergebnisse. Sie können angemesse kommunizieren, sind sprachgewandt, gehen aktiv auf ihre Gäste zu und schaffen dadurch eine Kultur von Öffenheit und Vertäuen. Sie zeigen Wertschätzung im Umgang mit Bedürfnissen anderer und versuchen diese zu erfüllen.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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



Donate coraggio nella lotta alla fame.



CP 30-303-5 www.swissaid.ch



Schweizerisches Alpines Museum Musée Alpin Suisse Museo Alpino Svizzero Swiss Alpine Museum

Das Schweizerische Alpine Museum (SAM) in Bern startet im März Das Schweizerische Alpine Museum (SAM) in Bern startet im Marz. 2012 mit neuem Konzept und umgebauten Räumen in die Zukunft. Das SAM positioniert sich neu als Plattform für aktuelle Alpenthe-men und richtet sich mit seinen Projekten an ein breites Publikum aus der ganzen Schweiz. Zu diesem Angebot gehört künftig auch das Museumsbistro «las alps» mit Spezialitäten aus dem Alpenraum.

Das SAM sucht per Anfang 2012 einen/eine

Mieter/in Museumsbistro «las alps»

Ihre Aufgabe: Sie bespielen das Museumsbistro mit seinen 50 Sitzplätzen als inhaltliche Bühne des neuen Alpenmuseums. Alpine Spezialitäten sind Ihnen ein Anliegen und Teil Ihrer Berufserfahrung in der Gastronomie. Ihre alpine Küche ist kreativ und frisch im Umgang mit traditionellen Rezepten, authentischen Produkten und den unterschiedlichen Bedürfnissen eines breiten Museumspublikums. Das Museumsbistro ist Cafeteria, Mittagslokal, Cateringbetrieb und – wenn Sie es wollen – auch Abendlokal. Sie nutzen die Chance, die Spezialitätenküche mit Aussenterrasse auf den Helvetiaplatz zur stadtbekannten Adresse zu machen. Sie sind an einer Ar-beit in kulturellem Umfeld interessiert, entwickeln ein Gespür für Stil und Sprache des Alpinen Museums und sind bereit, ihr Angebot mit ienem des Museums abzustimmen

Ihr Profil: Sie sind Profi oder kompetenter Quereinsteiger. Idealer-weise verfügen Sie über eine gastronomische Grundausbildung in der Küche, haben den Fähigkeitsausweis und konnten Erfahrung in der Führung eines ähnlichen Betriebes sammeln. In Ihrer Funktion als Gastgeber und eigenständiger Unternehmer leiten und organi-sieren Sie das Museumsbistro in Abstimmung mit dem Museum. Sie nutzen die vielfältigen Gestaltungsmöglichkeiten und prä-gen diesen lebendigen Betrieb mit viel Flair und Liebe an kleinen Details. Ihre offene Art und Ihre Freude am Umgang mit Menschen machen es zum nachgefragten Treffpunkt für Museumsbesucher wie externe Gäste.

Wir bieten: Ein starkes Thema, ein engagiertes Museumsprogramm und Entfaltungsmöglichkeiten in kulturellem Umfeld. Arbeitsort ist Bern. Ihre vollständige Bewerbung erwarten wirb is spätestens 31. Juli in elektronischer Form an jobs@alpinesmuseum.ch (max. E-Mail-Grösse S MB). Geeignete Betreiber erhalten nach ener ersten Beutreilung eine Vermieterdokumentation. Bei Fragen kontaktieren Sie uns über Nicole Herzog, Leiterin Administration, 7-lb. 103 1350 04 441. Tel 031 350 04 41



Das HOTELBERN ist ein ****Stadt- und Kongresshotel mit 95 Zimmern und 150 Betten, einem Stadtrestaurant mit insgesamt 150 Sitzplätzen, einer Kurierstube für gehobene Ansprüche (13 Gault-Millau-Punkt) mit 50 Sitzplätzen sowie einem grossen Bankett- und Kongressgeschoss mit über 3000 Anlässen pro Jahr.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. August 2011 oder nach Vereinbarung einen

Chef de Service (m/w)

Als Verantwortliche/r für das Restaurant (ca. 150 Sitzplätze) stellen Sie einen reibungslosen Serviceablauf sicher. Ihre Hauptaufgaben sind Leiten des Servicedepartementes, Führen der Arbeitszeitkont-rolle und Erstellen der Einsatzpläne.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Servicelehre und konnten bereits Erfahrung in einer ähnlichen Position sammeln. Teamfähligkeit und Belastbarkeit zeichnen Sie ebenso aus wie Verkaufstalent
und gute Fachkenntnisse. Eine gepflegte Erscheinung, sicheres
Auftreten und gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch und
Englisch sowie EDV-Kenntnisse runden ihr Profil ab.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an: HOTELBERN

Tel. 031 329 22 22 E-Mail: hotelbern@hotelbern.ch





Die QDHP Swiss Management AG beschäftigt sich mit der Projektentwicklung sowie dem Betrieb des Bürgenstock Resort® mit Medical-Wellness-, Langzeit- und Tourismusgästen, di Hotels Royal-Savoy Lausanne und des neu eröffneten Hotels Schweizerhof Bern. Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n versierte/n

Group Purchasing Manager (M/F)

Aufgabenbereich umfasst hauptsächlich:

- ufgabenbereich umfasst hauptsächlich:
 Einkauf OSAE (Betriebsmaterial) und FF&E (Möblierung und Ausstattung)
 Standardisierung des Einkaufs
 Optimierung der Prozesse
 Abklärung und Koordination der projektspezifischen Bedürfnisse
 Erstellen der detaillierten Budgets und Überwachung derselben
 Verhandeln von Rahmenverträgen
 Verhandlung von Preisen und Zahlungsbedingungen mit Lieferanten
 Projektspezifischer Einkauf
 Aufbau und Überwachung des operativen Einkaufs der einzelnen Betriebe

Als Group Purchasing Manager begleiten, planen und organisieren Sie die Beschaffung der OS&E- sowie der FF&E-Güter. Sie sind direkt dem Development Manager unterstellt und kennen sich in der internationalen Luxushotelindustrie bestens aus. Idealerweise haben Sie eine Hotelfachschule/Fachhochschule absolviert und verfügen über Erfahrungen im strategischen Einkauf der Hotellerie.

Wir wenden uns an kommunikationsstarke, teamorientierte, motivierende und selbständig arbeitende Organisationstalente. Projekt- und lösungsorientiertes Arbeiten macht Ihnen Freude. Verhandeln und Kommunizieren in Deutsch, Englisch und Französisch sind für Sie eine Selbstverständlichkeit, ebenso wie ein sicheres und gepflegtes Auftreten. Ihr Einsatzort befindet sich in Zug sowie in den Betrieben.

Sind Sie an dieser anspruchsvollen und herausfordernden Position interessiert, erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an untenstehende Adresse. Für Fragen steht Ihnen Frau Susanne Immer per E-Mail an office@qdhp.ch gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

QDHP Swiss Management AG
Bahnhofplatz • CH-6300 Zug • Phone +41 41 725 42 60 • Fax +41 41 725 42 61 • office@qdhp.ch • www.qdhp.ch

EUROPÄISCHER HOF ■ HOTEL EUROPE *** ■

Engelberg Switzerland



stellenrevue htr

marché d'emploi

Im Herzen des Sommer- & Winterparadieses Engelberg, direkt am Kurpark liegt der Europäische Hof. Was 1904 begann, begeistert heute Gäste und Mitarbeiter gleichermassen, mit dem unvergleichlichen Charme der Belle Epoque. Wir verfügen über 75 Gästezimmer, Seminar- und Bankettmöglichkeiten und ein Restaurant.

In unser junges und motiviertes Team suchen wir eine erfahrene

Leiterin Hauswirtschaft

per sofort oder nach Vereinbarung

Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung, Erfahrung aus gleicher Funktion mit Führungserfahrung. Sie zeichnen sich mit unserem Team verantwortlich für die Reinigung und Bereitstellung der Gästezimmer und der Räumlichkeiten im Hotel. Wir bieten Ihnen einen vielseitigen Arbeitsplatz bei dem selbständiges Arbeiten gefragt ist in einem jungen und motivierten Team.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Europäischer Hof Hotel Europe Frau Daniela Weinmann Direktionsassistentin Dorfstrasse 40 6390 Engelberg daniela.weinmann@hoteleurope.ch www.hoteleurope.ch

Für unsere Gäste - eine Schöne Zeit!

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

Ab 1. September 2011 übernehmen wir die Betriebsführung des

SRF Personalrestaurants Schärenmoosstrasse

Schärenmoosstrasse 80 - 8052 Zürich

und suchen eine

Betriebsleitung mit Kochfunktion

Das Selbstbedienungsrestaurant verfügt über 120 Sitzplätze. In einem Team von 6 Mitarbeitenden werden Sie täglich ca. 200-250 Gäste verpflegen.

Ihre Aufgabe: In dieser verantwortungsvollen Funktion als Gastgeberlin sind Sie verantwortlich für die operative Führung und Organisation des Betriebes. Sie übernehmen proaktiv die Gastgeber-und Küchenchefrolle, produzieren die Menüs und arbeiten aktiv an der Front mit. Zusätzlich tragen Sie die Verantwortung für den Einkauf, die Angebots- und Aktionsplanung, erstellen Offerten und erledigen die dazugehörigen administrativen Arbeiten wie Kalkula-tionen, Inventaraufnahme und Monatsabschlüsse. Sie wirken auch an Projekten und Caterings mit und agieren als Schnittstelle zu Auftraggebern. Ihre Mitarbeitenden schulen und qualifizieren sie mit der notwendigen Sozialkompetenz und stellen die Einhaltung und Umsetzung der Qualitätsstandards sowie der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien sicher. Die Arbeitszeiten sind von Montag bis Freitag von 7.00 und 16.00 Uhr. Sie sind jedoch auch an Spezialanlässen flexibel sowie einsatzbereit.

Ihr Profil: Wir wünschen uns eine Gastgeberpersönlichkeit mit einer abgeschlossenen Lehre zum Koch sowie entsprechender Berufs- und Führungserfahrung. Sie sind mit Leib und Seele Koch und haben Freude an Ihrem Beruf. Für eine Neueröffnung bringen Sie die notwendige Portion Motivation und Einsatzbereitschaft mit. Sie vermitteln eine wohlwollende Atmosphäre und können mit verschiedenen Bezugspersonen angemessen kommunizieren. Ihr Wissen und Können geben Sie gerne weiter und fördern aktiv die Weiterentwicklung des Teams. Als Führungsperson setzen Sie sich und Ihren Mitareitenden anspruchsvolle Ziele und treiben die Weiterentwicklung von Strukturen und Prozessen voran. Sie handeln im Interesse der Unternehmung und denken über die Grenzen des eigenen Bereichs hinaus.

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.

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

«Persönlichkeiten werden nicht durch schöne Reden geformt, Wir suchen für unsere 7 Bergrestaurants und 4 (Aprés Ski) Bars Team-Mitglieder für die Wintersaison 2011/12 als Küchenchef, Sous Chef, Chef de Service, Chef de Bar, Koch, Hilfskoch, Servicemitarbeitende, Barmitarbeitende, Kassenmitarbeitende SB Du bist jung, aufgestellt, freundlich, stressgeprüft, hast Spass am Umgang mit Menschen und sprichst fliessend Deutsch? Weitere Infos findest Du unter www.calandagastro.ch!

Wollen Sie Ihren Gastrovirus während den normalen Büroarbeitszeiten leben?



Wir machen es möglich!

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir einen

Sous Chef (m/w)

Das Graf-Z befindet sich im Parterre des Bürohauses "Portikon". Es umfasst ein Restaurant mit einem Selbstbedienungs- und einem à-la-carte-Bereich mit 160 Sitzplätzen und grosser Terrasse mit 200 Sitzplätzen, ein Bistro/ Take-away sowie das Catering für die Stockwerkverpflegung, Konferenzen und Sonderveranstaltungen. Der Betrieb ist hauptsächlich auf die Büroöffnungszeiten ausgerichtet

Haben Sie Erfahrung in der Systemgastronomie und in der Ä-la-carte-Küche und sind Sie interessiert mehr Verantwortung zu übernehmen? Sind Teamleitung, Menugestaltung, Rezepturen, Bestellwesen und HACCP keine Fremdwirter für Sie, so sind Sie unser neuer Sous Cheft Sie lieben Ihren Beruf und konnten sich in der Kochkunst bereits unter Beweis stellen, Sie suchen eine Herausforderung und sind bereit ein motiviertes Team zu führen. Sie sind engagiert, kreativ, qualitätsbewusst und pflegen ein hohes Verantwortungs-bewusstsein. Einsatzbereitschaft ist für Sie kein Fremdwort und Ihre aufge-stellte Art motiviert Sie im Team zu Höchstleistungen.

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

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

Küchenchef

- Niveau 15 Gault-Millau In kleine Brigade Agglomeration Bern
- Agglomeration Bern
 Beginn nach Absprache Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit-Gehaltsvorstellungen an

Gastroprojekte Murtenstrasse 15 3210 Kerzers



Das Chalet Hotel Schönegg ****Superior mit 40 Zimmern, 2 Suiten und 3 Junior-Suiten liegt an einer der schönsten Lagen in Zermatt. Die Küche bereitet Tagesmenüs für die Hotelgäste zu sowie Speisen für unser A-la-carte-Restaurant «Gourmet-Stübli». Unsere Küche ist im GaultMillau aufgeführt und mit 15 Punkten bewertet.

Hier suchen wir nach Vereinbarung in Jahresstelle

eine/n Chef de Réception/ **Option auf Direktionsassistenz**

eine kompetente, freundliche und charmante Person, die Freude am Gastgewerbe hat und Verantwortung übernehmen kann.

Sie sind Absolvent/in einer Hotelfachschule mit Réception-Erfahrung, sind Gastgeber/in aus Überzeugung und suchen eine langfristige Anstellung.

Sie sind verantwortlich für die Réception inkl. täglicher Réceptionsarbeiten, Monatsabschlüsse, Debitoren-buchhaltung, Kommissionsabrechnungen und Betreuung unserer internationalen Gäste. Gute Sprachkenntnisse in D/F/E sind erforderlich.

Sind Sie interessiert, dann senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto zu.

Wir freuen uns, Sie dann zu einem persönlichen Vorstellungsgespräch einzuladen.



Frau M.-J. Metry-Julen 3920 Zermatt Tel. 027 966 34 34 Fax 027 966 34 35 E-Mail: direktion@schonegg.ch www.schonegg.ch



Für unser Papa Joe's American Restaurant & Caribbean Bar am Barfüsserplatz im Herzen von Basel suchen wir per September einen

Chef de Service (w)

Sie sind zwischen 23 und 30 Jahre jung und haben eine Berufslehre in der Gastronomie absolviert. Sie bringen sowohl 2 - 3 Jahre Praxis- als auch Führungserfahrung mit und legen Wert auf ein gepflegtes Äusseres. Als Gastgeber aus Leidenschaft sprechen Sie Deutsch und Englisch, schätzen die Kommunikation mit unseren inter-nationalen Gästen und können dem "American way of life" viele gute Seiten abgewinnen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto:

Restaurant Papa Joe's

Gian-Reto Reize, Steinenberg 14, 4051 Basel Telefon 061 225 93 94 www.papajoes.ch • g.reize@gastrag.ch



Die TERTIANUM AG ist die schweizweit führende Anbiete-rin von residenziellem Leben und Wohnen im Alter und be-treibt derzeit 20 Seniorenresidenzen sowie ein geriatrisches Zentrum.

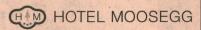
Die TERTIANUM Residenz Sphinxmatte in Solothurn ist eine gepflegte Seniorenresidenz mit 66 grosszügigen 1½-, 2½-, 3½- und 4½-Zimmer-Appartements und 21 Enzetzimmern im Pflegewohnbereich. Für den Bereich Gastronomie mit unseren verschiedenen Restaurants und den vielfältigen Möglichkeiten an Veranstaltungen, Banketten und Seminaren suchen wir

per sofort oder nach Vereinbarung eine Persönlichkeit als

Leiter/-in Service

Wünschen Sie Abwechslung, Selbständigkeit und Wertschätzung in einem angenehmen und modernen Umfeld? Schätzen Sie eine anspruchsvolle Kundschaft und hohe Qualitätsstandards? Verfügen Sie über fundierte Fachkompetenz in der gehobenen Gastronomie und über hohe Sozialkompetenz? Sind Sie führungserfahren und haben Sie gute Umgangsformen? Möchten Sie schliesslich das Ihre dazu beitragen, um ein neues Unternehmen aufzubauen und an den damt verbundenen Teamentwicklungsprozessen aktiv teilzuhaben? Dann sollten wir uns kennenlernen.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte mit Foto an Tertianum Residenz Sphinxmatte, Ruth Betschart, Direktorin, Walter-Schnyder-Strasse 5, 4500 Solothum, sphinxmatte@tertianum.ch



Das Hotel Moosegg, mit Ausblick über das Emmental bis hin zu den Berner Alpen, verfügt über 23 Zimmer. In unserem Restaurant, das mit 15 Ggult-Millau-Punkten ausgezeichnet ist, zelebrieren wir eine moderne, kreative Landküche. Das Hotel Moosegg ist unter anderem bekannt für seine vielseitigen Events wie z. B. das Freilichtheater Moosegg, die Genuss-Wanderung und andere Kultur-Events.

Chef de Service (m/w)

1. September oder nach Vereinbarung

Ihre Herausforderung

Inre Heraustorderung
Nach einer gründlichen Einarbeitung sind Sie für das junge,
eingespielte Serviceteam zuständig sowie erste Ansprechperson. Sie planen, koordinieren und gestalten den täglichen Arbeitsalltag und sind verantwortlich für den reibungslosen A-la-carte-Service und Bankette. Ausserdem sind Sie
das Bindeglied zwischen Küche, Réception und Service.

Unsere Anforderungen

Sie bringen fundierte Fachkenntnisse sowie mehrere Jahre Berufserfahrung mit. Sie sind flexibel, dienstleistungsorien-tiert, belastbar und stellen sich gerne neuen Herausforde-

Ein spannendes, interessantes und vielseitiges Aufgaben-gebiet an einem aussergewöhnlichen Arbeitsort mit vielsei-tigen Anlässen. Zudem steht Ihnen ein hoch motiviertes und gut eingespieltes Team zur Seite.

Über unser 3-Sterne-Hotel im Emmental wird man noch öfters sprechen – tragen Sie dazu bei!

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Für mehr Informationen gibt Ihnen Herr Daniel Lehmann Auskunft oder stellen Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen per Post oder E-Mail zu.

Hotel Moosegg, 3543 Emmenmatt, 034 409 06 06 hotel@moosegg.ch, www.moosegg.ch



Das Einstein St. Gallen ist das erste Haus am Platz und liegt mitten im weltbe-kannten Klosterviertel in der pittoresken Altstadt von St. Gallen. Mit 115 Zimmern und Suiten, dem Panorama-Restaurant, einer Bar, einem Café-Bisto, einem Fit-nesspark sowie modernsten Räumlichkeiten für Bankette und Seminare bis 440 Personen begeistern wir sowohl Business-, wie auch Privatgäste

Zur selbständigen Führung des Personalbüros suchen wir per September 2011 oder nach Vereinbarung einen

Human Resources Manager (m/w)

In dieser Kaderposition sind Sie für das Wohl unserer Mitarbeitenden verantwortlich. Zu Ihren Hauptaufgaben gehören unter anderem die Lohnverarbeitung, die Führung der ganzen Personaladministration von rund 110 Mitarbeitenden, die Zeitwirtschaft, die Rekrutlerung und das Sozialversicherungswesen.

Wir wenden uns an eine motivierte und kompetente Persönlichkeit, welche schon ein paar Jahre Erfahrung in der Personaladministration sammeln konnte. Sie bringen einen gastgewerblichen Hintergrund mit, haben von Vorteil eine Weiterblichung im Personalwesen und sind mit dem L-GAV vertraut. Belastbarkeit, Diskretion und Flexibilität zeichnen Sie ebenso aus wie Durchsetzungsvermögen und eine genaue Arbeitsweise. Gute Kommunikationsfähigkeit und Zuverlässigkeit runden Ihr Profil ab.

Wir bieten Ihnen ein vielseitiges und anspruchsvolles Aufgabengebiet, in welchem Sie sehr selbständig arbeiten können. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Einstein St. Gallen AG Christoph Schlosser Berneggstrasse 2, CH-9000 St. Gallen Telefon 071 227 55 80 myriam.oberholzer@einstein.ch

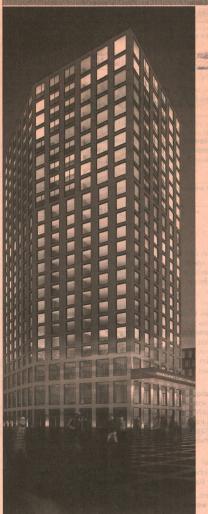
Wir sind ein moderner, urbaner Betrieb in ländlichem Umfeld. Unweit von Basel liegt Rheinfelden und auch das Restaurant Spezaria. Wir bieten zur kalten Jahreszeit im Restaurant 101 Plätze und im Sommer, zusammen mit dem schönen Innenhof, über 150 Sitzplätze. Das Konzept unseres Restaurants ist in der Region und auch über die regionalen Grenzen hinaus einzigartig. Wir bieten unseren Gästen über den Mittag einen gehobenen Selbstbedienungsstandard und am Äbend einen gediegenen A-la-carte-Service an.

Wir suchen einen Jungkoch zu einer 60-80%-Anstellung nach Vereinbarung.

Sind Sie auf der Suche nach einer spannenden und viel-Sind sie auf der Suche nach einer spannenden und viel-seitigen Herausforderung in unserem zweieinhabljähri-gen Restaurant? Verfügen Sie über gute Sprachkennt-nisse (D/E/F) und macht es Ihnen Freude, Ihre Gäste jederzeit optimal zu betreuen und zu begeistern? Dann sind Sie bei uns richtig!

Sie sind in der Küche ein wichtiger Bestandteil des Teams. Über Mittag sind Sie im Frontcookingbereich im Restaurant tätig und übernehmen damit eine grosse Verantwortung den Gästen gegenüber. Am Abend können Sie viel dazulernen, wenn Sie mit unserem sterneverdächtigen Koch den Al-a-carte-Service meistern. Auch die Betreuung diverser Bankertanlässe und Events gehört zu Ihrem Aufgabenbereich. Das Wohl unserer internationalen Gäste liegt Ihnen am Herzen und Sie besitzen gepflegte und freundliche Umgangsformen und ein ebensolches Auftreten. Wir erwarten Ihre Bewerbung auf info@spezaria.ch oder per Post an:

We AR Gmbh, Baslerstrasse 15, 4310 Rheinfelden



UNENTDECKTES ENTDECKEN

Mitten im Trendquartier Zürich West finden Gäste mit einem Flair für den Herzschlag der City 300 Zimmer und Suiten auf 14 Etagen. Das frühere Industriequartier Zürich West prägt die «little big city» wie kein anderer Stadtteil mit Urbanität, Hochhäusern und dem Rhythmus des modernen Zürich. Das neue Flagschiffhotel in der Limmatstadt bietet einen Event Floor auf einer eigenen Etage für Kongresse und mehr, Restaurant und Bar sowie eine sagenhafte Aussicht auf Stadt, See und Berge samt Service und Ausstattung vom Feinsten. Ideal für Stadtforscher, Geschäftsreisende und Gäste mit hohen Ansprüchen

BE PART OF SOMETHING WONDERFULLY NEW

Für unsere Neueröffnung am 15. August 2011 suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung mehrere frontorientierte, motivierte und interessante Persönlich keiten in Vollzeit für folgende Positionen:

- Concierge/ Navigator
- Junior Concierge/ Junior Navigator
- Guest Relation Supervisor
- Bellman/ Runner/ Driver
- Waiter Commis de Cuisine
- Chef de Partie
- Demi Chef de Partie Patissier
- Stewarding Staff
- Trainee Küche*
- Trainee Waiter - Trainee HR*

*Es können nur Bewerberinnen und Bewerber berücksichtigt werden, welche aktuell an einer vom L-GAV anerkannten schweizerischen Hotelfachschule studie-

Sind Sie bereit, Ihr Wissen und Ihre Fähigkeiten bei uns einzusetzen? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung inklusive Foto, aller Zeugnisse und Ihrer Gehaltsvorstellung per Email an barbara.jossi@sv-group.ch.

RENAISSANCE"

Auskünfte erteilt Ihnen: Barbara Jossi, Exec. Asst. HR Renaissance Zurich Tower Hotel Turbinenstrasse 20 CH-8005 Zürich Tel: +41 (0)43 814 19 30

Email: barbara.jossi@sv-group.ch



Sie lieben das Besondere ...

In unserem einzigartigen Opernrestaurant bilden frische und kreative Fischspezialitäten den Hauptakt – dank der meisterhaften Zubereitung unseres jungen Küchenteams.

Sie suchen per August oder nach Vereinbarung: eine abwechslungsreiche, selbständige und verantwortungsvolle Stelle als

Chef de partie

Wir suchen versierten Koch, gerne auch eine Köchin, welche/r gerne Verantwortung übernimmt. Haben Sie Lust, Ihre kreativen Ideen bei der Speise- und Menüplanung einzubringen, bei der Lehrlingsausbildung mitzuhelfen, sich weiterzubilden und unsere Gäste zu verwöhnen? Ja, dann sollten Sie sich bei uns melden!

Per August suchen wir eine/n junge/n, aufgestellte/n

Stv. Chef de Service/ Servicefachangestellte/n

Küchenchef (w/m)

Küchenchef (w/m)

dung als Berufsbildner/in Hohe Leistungsbereitschaft Banketterfahrung

schweizerischen Detailhandel!

tungsbereich.

tagsarbeit

Welche/r Spass am Beruf hat und unsere netten Gäste aus aller Welt aufmerksam betreut. Sie unterstützen unseren Chef de Service beim Führen des Restaurants und vertreten ihn an seinen Freitagen. Wir bieten Ihnen ein tolles Team und Gäste, die einen guten Service zu schätzen wirden.

Wir suchen: junge, motivierte Mitarbeiterin mit Berufs-erfahrung in ähnlichen Betrieben und mit guten D- und E-Kenntnissen.

Wir bieten Ihnen: bessere Anstellungsbedingungen, als mann/frau im 2011 erwarten kann, und Weiterbildungs-möglichkeiten.

Gerne stellen wir Ihnen diese interessanten Stellen per-sönlich vor und freuen uns auf Ihre Unterlagen oder direkte Kontaktnahme:

> Hotels Ambassador und Opera Martin Spycher, Resident Manager Falkenstrasse 6 8008 Zürich Tel. 044 258 98 98 www.ambassadorhotel.ch

Kommt der Appetit? Die grosse Palette der Migros-Gastronomie deckt vielseitige kulinarische Bedürfnisse ab. Migros-Take Away, Seibstwahl-Res-taurant und Bonaparty-Catering der Migros Ostschweiz sorgen für einen rundum feinen Genuss. Für unser Migros-Restaurant Säntispark in Abtwi SG suchen wir nach Vereinbarung eine/n

In dieser Funktion sind Sie für die Führung sowie Förderung von 15 - 20 Mitarbeitenden und für die praktische Ausbildung und Betreuung von 1-3 Koch-Lernenden verantwortlich. Sie freuen sich aktiv im Tagesgeschäft

mitzuarbeiten und begeistern unsere Gäste mit Ihrem kundenorientierten

sowie kommunikativen Gastgeberverhalten. Durch Ihren hohen Qualitäs-anspruch in der Produktion, Präsentation und Inszenierung setzen Sie den Marketing- sowie Verkaufsplan kompromissios um. Zusammen mit Ihrem

Team stellen Sie die qualitativen und quantitativen Ziele sowie unsere Hv

gienevorschriften nach Food Safety sicher. Das Bestellwesen, die Inventu sowie die Personaleinsatzplanung gehören ebenfalls zu Ihrem Verantwor-

Unsere Anforderungen

– Abgeschlossene Ausbildung als Koch (w/m) mit fachbezogener Weiter-

Mehrjährige erfolgreiche Führung einer Küche, von Vorteil in der Sys-temgastronomie Erfahrung mit der Ausbildung von Lernenden, von Vorteil eine Ausbil-

Bereitschaft für unregelmässigen Arbeitszeiten, Sonntag- und Feier-

Die Migros bietet die besten Arbeits- und Anstellungsbedingungen im

Wir suchen frische und qualitätsbewusste Mitarbeitende, die gemeinsam

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Martin Romer, Leiter Migros-Restaurant Säntispark, unter Telefon 071 313 15 88, gerne zur Verfügung

mit uns die Zukunft der Migros erfolgreich mitgestalten



Tagungszentrum Hof de Planis Stels

Das Tagungszentrum Hof de Planis in Stels, hoch über dem Prättigau (1280 m ü. M.) wurde rundum erneuert. 27 Zimmer, 41 Betten, moderne Tagungsräumlichkeiten und gemütliche Speisesäle bilden eine ideale Basis-Infrastruktur für erfolgreiches Wirken. Die lebhafte Nachfrage nach unseren Angeboten (Kurse, Tagungen, Versammlungen, Auszeiten, Privatanlässe) zeigt, dass unsere Zielerwartungen erfolgreich auf Kurs sind.

Zusammen mit Ihnen möchten wir unsere Zukunft neu ausrichten. Wir suchen auf den 1.12.2011 oder nach Vereinbarung eine branchenerfahrer

Geschäftsleitung für das Tagungszentrum Hof de Planis Stels

Diese verantwortungsvolle Aufgabe möchten wir vorzugsweise an ein erfahrenes Führungsteam oder einer Einzelperson übergeben, welche sich durch ausgeprägte Führungseigenschaften auszeichnet und eine ausgeprägte Freude mitbringt, Neues anzupacken und Bewährtes weiterzupflegen.

Fachkompetenz in allen Belangen der Administration, Food & Beverage und Hauswirtschaft sind uns wichtig; kreative, unternehmungsfreudige Kandidaten finden hier auch die Möglichkeit, hauseigene Kurs- und Tagungsangebote zu entwickeln, welche die bestehende Nachfrage im Seminarbereich ideal ergänzen. Ein hohes Mass an Selbstständigkeit, Kreativität und Freude am Umgang mit Menschen sind ideale Voraussetzungen für diese Aufgabe.

Hof de Planis liegt an reizvoller Lage mit Weitblick, bietet fortschrittliche Anstellungsbedingungen und ist mit seiner Infrastruktur auf dem neusten Stand.

www.hofdeplanis.ch – das ist unsere Homepage. Wenn es funkt, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit allen üblichen Unterlagen.

Kontakt: Stiftung Hof de Planis Stels Hansueli Baier, Präsident des Stiftungsrates Hartbertstrasse 11, 7000 Chur, mail@hbaier.ch Tel. 081 253 09 66



Seit drei Generationen steht Kambly für vollendete Schweizer Feingebäck-Tradition. Wir bieten unseren Kunden raffinierte Köstlichkeiten, sorgfältig hergestellt nach allen Regeln der Kunst und mit den besten Rohstoffen als Qualität ohne Kompromisse.

Im Rahmen der weiteren Unternehmensentwicklung suchen wir eine/n

Confiseur/in

In einem lebhaften öffentlichen Umfeld in der Schauconfiserie im Kambly Erlebnis und bei spezifischen Anlässen kreieren Sie frische Biscuit- und Schokoladespezialitäten. Bei dieser anspruchsvollen Aufgabe repräsentieren Sie sinnbildlich unser Unternehmen und unsere sprichwörtliche

Persönlichkeit

Mit Ihrer positiven Wesensart strahlen Sie Lebensfreude und Vertrauen aus. Mit Ihrer Liebe zum Detail verkörpern Sie unsere Qualität. Ihre zuverlässige Arbeitsweise sowie Ihre Freude am Schönen und Echten, gepaart mit Ihrer Kreativität, spornen Sie immer wieder zu Höchstleistungen an. Als kommunikative Persönlichkeit lieben Sie den Kontakt mit Menschen aller Altersgruppen. Sie identifizieren sich mit unseren Werten und möchten unseren kleinen und grossen Kunden Freude bereiten.

Fähigkeiten

Sie haben eine abgeschlossene Lehre als Confiseur/in und einige Jahre Berufserfahrung und Sie haben sich die Fähigkeit, aus edlen Rohstoffen kleine Kunstwerke herzustellen, angeeignet. Sie stehen gerne im Rampenlicht und können mit unterschiedlichen Menschen in kleinen und grösseren Gruppen einfühlsam und begeistert zusammenarbeiten. Sie sind flexibel in der Arbeitszeitgestaltung und sind bereit Ferienvertretungen zu übernehmen.

eine nicht alltägliche, lebendige und vielseitige Aufgabe in einem aufgestellten Team mit Raum für Kreativität und Eigeninitiative.

Marianne Cavallaro, Human Resources, freut sich auf Ihre Bewerbung und gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte (Tel. 034 495 02 33).

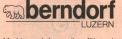
KAMBLY SA

www.kambly.ch

Spécialités de Biscuits Suisses 3555 Trubschachen bewerbungen.trubschachen@kambly.ch

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Online-Bewerbung unter ww gros.ch/jobs. Genossenschaft Migros Ostschweiz Cornelia Willi, Fachleiterin Personal





Wir sind Markt- und Innovationsführer im Bereich gedeckter Tisch für die Gastronomie und die Spezia-listen für Speiseverteilsysteme (Grossküchenlogistik für Spitäler, Heime und Bankette)

Unser langjähriger Vertreter für die Ostschweiz und Graubünden nimmt eine neue Herausforderung an. Wir suchen deshalb eine engagierte und kontaktfreudige Persönlichkeit als

Verkaufsprofi im Aussendienst

Ihre Aufgaben

- Beratung und Verkauf für unser Sortiment an einen bedeutenden bestehenden Kundenkreis Neukundengewinnung durch überzeugende Präsentation unseres Dienstleistungs-Paketes

- Mitwirkung bei der ständigen Qualitätssteigerung unserer Produktangebote und Serviceleistungen Sicherstellung des Informationsflusses der
- Marktvorkommnisse an den Innendienst

Was Sie mitbringen

- Gastronomische Grundausbildung sowie nachweisbare Verkaufserfolge im Aussendienst Volle Reisebereitschaft über die ganze Woche
- Hohe Affinität für die Gastronomiebranche in ihrer
- ganzen Bandbreite Effizienter, teamorientierter Arbeitsstil sowie Verhandlungsgeschick und Abschlussstärke

Was bieten wir Ihnen

- Sorgfältige Einarbeitung und Integrierung in ein motiviertes Team
- Selbständiger Verantwortungsbereich in einem
- Selbstandiger Verlanden und der Schrift einem wachsenden Umfeld Einen Innendienst, welcher fast das gesamte Backoffice für Sie erledigt Langzeitperspektive in einem bekannten Traditions-
- unternehmen mit klaren Führungsstrukturen und überschaubaren Organisationsprozessen

Mit Interesse erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Selbstverständlich sichern wir Ihnen volle Diskretion zu.

Berndorf Luzern AG Frau Rebekka Beerli Industriestrasse 15 6203 Sempach Station rebekka.beerli@berndorf.ch www.berndorf.ch





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

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

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir eine/n

Stv. Teamleiter Hauswirtschaft (w/m)

Unsere Anforderungen an Sie:

Onsere Anforderungen an sie.

Als Stv. Teamleiterin Hauswirtschaft unterstützen Sie die Teamleiterin Hauswirtschaft bei der zielorientierten Führung der ca. 30 Mitarbeitenden und der organisatorischen Umsetzung des gesamten Dienstleistungsangebots sowie des umfassenden Qualitätsmanagements.

Als teamorientierte, praktisch denkende, verantwortungsbewusste und zuverlässige Persönlichkeit vertreten sie die Teamleiterin Hauswirtschaft während deren Abwesenheit. Für diese vielseitige Position bringen Sie eine fundierte Ausbildung und 2-3 Jahre Erfahrung in einer ähnlichen Position in der Luxushotellerie sowie eine hohe Sozialkompetenz mit.

Sie sind gewandt im Umgang mit der MS-Office-Palette und besitzen gute Deutsch-Französisch- und Englischkenntnisse (Portugiesisch v.V.).

Eintritt per 1. Oktober 2011 oder nach Vereinbarung, 100% Stellenpensum.

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

pare Park Hotel Weggis

Human Resources Frau Cathy Schoedler CH-6353 Weggis - Luzern



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



Nr. 29/30 / Donnerstag, 21. Juli 2011



Im Zuge einer Nachfolgeregelung suchen wir eine/r

Account Manager (m/w) Hotel, Restaurant, Catering (HoReCa)

ufsgebiet: BL, BS, SO, AG

Sie sind für das Verkaufsgebiet Baselland, Basel-Stadt, zwei Jahre Arbeitserfahrung im Verkaufsaussi Solothurn und Aargau zuständig und bearbeiten fokussiert die Zielgruppe Hotel, Restaurant, Catering. Ihre Aufgaben bestehen im Wesentlichen darin, neue Kunden zu
über stil- und verhandlungssichere Deutschkenntnisse, akquirieren und bestehende Kunden zu betreuen, auf- und auszubauen und unsere NESPRESSO Kaffeemaschinenorganisationsgeschick. Systeme den Interessenten im Gastgewerbe vor Ort zu präsentieren. Sie unterstützen uns dabei nachhaltig im weiteren Aufbau des relevanten Marktes.

Idealerweise sind Sie zwischen 25-40 Jahre jung, bringen eine Ausbildung im Gastgewerbe (Hotelfachschule) mit einer Zusatzausbildung im Verkauf sowie mindestens vorzugsweise im Umfeld des HoReCa-Marktes, mit. Zudem wohnen Sie in einem der erwähnten Gebiete. Sie verfügen

Wir bieten Ihnen eine seriöse Einführung, ein gutes Arbeitsklima in einem motivierten Team, attraktive Anstellungsbedingungen und 5 Wochen Ferier

Wir freuen uns auf Sie!

www.lyreco.ch

Restaurant
Küchentisch
Asado-Grill
Newton Dining Room
Bar/Lounge
Terrasse/Bistro
Seminare/Konferenzen

Einstein ist «the Place to be» in der Kantonshauptstadt Aarau. Das charmante und unkonventionelle Lokal mit der erfrischenden «Gault Millau»-Küche sucht

SIE! Chef de Partie Saucier/Entremetier

- Sie überzeugen durch Ihren Umgang mit Frischprodukten (Saucier/Entremetier) und Ihrem Sinn fürs Spezielle
- Sie lassen sich von der offenen Küche motivieren und zu Höchstleistungen anspornen
- Sie lieben selbstständiges Arbeiten in einem jungen Team mit flacher Hierarchie

Erfahren Sie mehr über uns und schicken Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto per E-mail an lennart.erwig@restauranteinstein.ch

Einstein AG, Bahnhofstrasse 43, 5000 Aarau, info@restauranteinstein.ch

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

In unserer Produktionsküche entstehen Köstlichkeiten für Caterings, Kantinen und den Verkauf. Sie Arbeiten für unsere Divisionen «comme il faut» und «hubertus» in Cham.

Vollzeit per 15. August: Sous-chef/Küchenchef, grosse Erfahrung, Alter 30–45 Jahre, m/v

Wir suchen gute Leute für das Lokal «the blinker»; die Crew garantiert für Qualität auf hohem Niveau, 364 Tage im Jahr. Der Arbeitsort ist Cham. www.the-blinker.biz

Vollzeit per 15. August: Chef de partie/Junior Sous-chef, innovativ in à la carte, Alter 25–35 Jahre, m/w

Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen zuhanden von Hubert Erni Geschäftsleiter erni@3-2-1.ch

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

EUROPÄISCHER HOF ■ HOTEL EUROPE *** ■ Engelberg Switzerland



Im Herzen des Sommer- & Winterparadieses Engelberg, direkt am Kurpark liegt der Europäische Hof. Was 1904 begann, begeistert heute Gäste und Mitarbeiter gleicher-massen, mit dem unvergleichlichen Charme der Belle Epoque. Das Hotel verfügt über 75 Gästezimmer, Seminar- und Bankettmöglichkeiten und ein Restaurant.

In unser junges und motiviertes Frontteam suchen wir eine erfahrene

Réceptionistin

per sofort oder nach Vereinbarung

Sie kennen sich mit dem Hotelreservationssystem PROTEL aus, sind sich selbständiges Arbeiten gewohnt, belastbar und verantwortungsbewusst. Unsere Gäste freuen sich über Ihre freundliche Umgangsart und Ihren kompetenten Gästeservice. Sie beherrschen D/E in Wort und Schrift, dann erwartet Sie bei uns eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche und interessante Aufgabe.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Europäischer Hof Hotel Europe Frau Daniela Weinmann Direktionsassistentin Dorfstrasse 40 6390 Engelberg daniela.weinmann@hoteleurope.ch www.hoteleurope.ch

Für unsere Gäste - eine Schöne Zeit!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.







hoteljob.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Direktion / Geschäftsleitung		
Position, Arbeitgeber	en Gold , usis A OO Ort Amessal Standards . Job-Code	
Restaurantleiter	Region Bern J31270	
General Manager	Region Graubünden J31311	
Geschäftsführer (w) ZH	Region Zürich J31300	
Pächter/ Pächterpaar	ganze Schweiz J31330	

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Co
Reservationsmitarbeiterin	Region Bern	J312
Stv. Chef de Réception	Region Bern	J312
Rezeptionist/in	Region Bern	J313
Réceptionist/in double la	S HOLEVIC Region Bern Manager	J312
Rezeptionist/in flax foliocas Sellova	Region Bern Sanital	J312
Guest Services Agent/Empfangsmitarbeiter/in	Region Bern	J312
Mitarbeiter/in Reservation	Region Bern	J311
Chef de Réception	Region Bern	J313
RéceptionistIn	Region Bern	J313
Front Office Manager	Region Bern	J313
Chef de réception	Region Graubünden	J313
Rezeptionistin	Region Graubünden	J313
Receptions- & Reservierungsmitarbeiter/in	Region Graubünden	J311
Front Office Mitarbeiter	Region Oberwallis	J313
Chef de reception Spa	Region Oberwallis	J314
Front Office Manager	Region Oberwallis	J313
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J313
Front Office Manager	Region Ostschweiz	J313
Front Office Manager	Region Ostschweiz	J311
Réceptionspraktikant/in	Region Ostschweiz	J311
Réceptionistin	Region Schaffhausen	J312
Réceptionistin (w) 60-80%	Region Zentralschweiz	J312
Chef de reception	Region Zentralschweiz	J313
Rezeptionist/in	Region Zentralschweiz	J313
Réceptionist/in 60-100%	Region Zürich	J313
Guest Relation Supervisor	Region Zürich	J313
Praktikant/in Front Office	Region Zürich	J312
Reservation Agent	Region Zürich	J312
Praktikant Loge und Réception	Region Zürich	J314
Receptionspraktikant/in	Region Zürich	J314
Réceptionist/ Réceptionistin	Region Zürich	J314
Réceptionist/in	Region Zürich	J309
Réceptionist/in	Region Zürich	J312
Rezeptionist/in	Region Zürich	J313
Réceptionist/in	Region Zürich	J313
Sty Teamleiter/in Réception	Region Zürich	J312
Office Manager	Region Zürich	J313
Service Manager/ Réceptionist/in	Region Zürich	J313
Stv. Leitung Réception	TATION SON TO A STATE OF THE SAME OF THE S	J313
THE PROPERTY OF THE PROPERTY O	Region Zürich	J313
Réceptionist/in 80-100% Assistant Front Desk Manager	Region Zürich	D/00/00/00/00
	Region Zürich	J313
Rezeptionist - UK - Region Cumbria	International	J311
Chef de reception - UK - Region London Rezeptionist/in - UK - Region London	International International	J312

Küche	持续等于,最高	
Position, Arbeitgeber programmed nieral/	does not orted to the Marine	Job-Code
Jungköchin / Jungkoch	Region Basel	J31352
Sous Chef doin balle laus 1370 A 9 maje year	Region Bern	J31284
Jungkoch 1921 U 1820 Weg appul nowinstev bru	Andreas Region Bern A Region Bern	J31260
Chef de Partie Tournant	Region Bern	J31259
Sous-chef 190 918 19116W 0 11150 , 1111102 brill	Region Bern	J31390
Küchenchef edspilla omsaseneim onu end	Region Bern	J31285
Commis de cuisine	Region Bern	J31322
Chef de Partie	Region Bern	J31254
Commis de cuisine	Region Bern	J31315
Sous-chef	Region Bern	J31325
Chef de Partie	Region Bern	J31267
Verantwortlicher Take Away	Region Bern	J31279
Junior Sous Chef	Region Bern	J31375
Küchenchef Produktionsleiter	Region Bern	J31264
Sous-chef Junior	Region Bern Region Bern	J31178
Demi-chef de partie	Region Bern	J31314
Chef de Partie	Region Bern	J31345
Grillprofis/Köche	Region Bern	J31346
Koch temporär	Region Bern	J31347

Küche		
Position, Arbeitgeber	ned. Ort in only carries and the	Job-Code
Chef de partie	Region Bern	J31290
Chef de partie	Region Bern	J31293
Commis de cuisine	Region Bern	J31294
Demi-chef de partie	Region Bern	J31295
Frühstückskoch	Region Bern And State	J31371
Commis de Cuisine	Region Bern	J31372
Demi Chef de Partie	Region Bern	J31373
Chef de Partie	Region Bern	J31374
Jungkoch/Chef de partie	Region Graubünden	J31398
Chef de Partie	Region Graubünden	J31370
Chef de partie	Region Graubünden	J31226
Commis (m)	Region Graubünden	J31303
Chef de Partie	Region Graubünden	J31386
Sous-chef SCVV dozbale (chef) section	Region Mittelland (SO,AG)	J31383
Garde Manger/Pâtissier	Region Mittelland (SO,AG)	J31202
Chef de partie	Region Mittelland (SO,AG)	J31197
Sous chef con unalgo izingues of of Austrandes and hear femiliary	Region Mittelland (SO,AG)	J31251
Chef de Partie	Region Mittelland (SO,AG)	J31353
Chef Garde Manger / Pâtissier	Region Mittelland (SO,AG)	J31213
Commis de cuisine	Region Oberwallis	J31369
Chef de partie	Region Oberwallis	J31368
Küchenchef	Region Zentralschweiz	J31203
Chef pâtissier reibeorb2 (816) 4153	Region Zentralschweiz	J31221
Sous-chef (ca. 25-30 J.)	Region Zentralschweiz	J31305
Chinakoch	Region Zürich	J31388
Commis de Cuisine sanda accessage un resultante de la commissa de Cuisine sanda accessage de la commissa	Region Zürich	J31216
Chef pâtissier do wag www doorstal and a state of the	Region Zürich	J31287
Koch temporär	Region Zürich	J31263
Chef de Partie mit Wochenende frei	Region Zürich	J31258
Koch für die Anrichteküche	Region Zürich	J31235
Garde Manger	Region Zürich	J31304
Koch	Region Zürich	J31354
Chef de Partie	Region Zürich	J31335
Commis de cuisine	Region Zürich	J31333
Koch 80-100%	Region Zürich	J31403
Commis- und Chef de partie	ganze Schweiz	J31199
Demi-chef de partie - UK - Region London	International	J31183
Sous-chef Senior - UK - Region London	International	J31414
Chef de Partie	International	J31215
Chef de partie - UK - Region Hampshire	International	J31361
Commis de cuisine - UK - Region Hampshire	International	J31362
Sous-chef m/w - UK - Region London	International	J31223

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Eventkoordinator / Leiter Catering operativ	Region Bern	J31272
Event Manager	Region Bern	J31308
Restaurantleiter Systemgastronomie	Region Bern	J31273
F&B Manager	Region Bern	J31309
Leiter Gastronomie & Catering	Region Bern	J31262
Event ManagerIn	Region Bern	J31379
Assistentin Administration mit Frontarbeit	Region Bern	J31280
F&B-Betriebsassistent/in	Region Graubünden	J31382
Chef de Rang	Region Oberwallis	J31356
Betriebsassistent/in	Region Ostschweiz	J31402
F & B Assistant	Region Zürich	J31269
Chef de partie Tournant /Sous chef	Region Zürich	J31286
Assistant Outlet Manager	Region Zürich	J31217
Bankett/Organisation (m)	Region Zürich	J31206
F&B Manager - UK - Region Hampshire	International	J31230

Service / Restauration			
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code	
Servicefachangestellte/n Frühdienst	Region Basel	J31350	
Serviceverantwortlicher (alleine)	Region Bern	J31275	
Commis de rang	Region Bern	J31227	
Demi-chef de rang	Region Bern	J31228	
Chef de Service	Region Bern	J31299	
Chef de service	. Region Bern	J31191	
Restaurantleiter/in	Region Bern	J31222	
Restaurationsfachmann/-frau	Region Bern	J31291	
Commis de rang	Region Bern	J31321	
Restaurantverantwortliche	Region Bern	J31344	



Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäftigen die Sorell Hotels Switzerland in 13 Hotels in Zürich, Winterthur, Bern, Arosa, Aarau, Bad Ragaz, St. Gallen und Schaffhausen über 280 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für unser neu renoviertes

Sorell Hotel Tamina

Am Platz 3, 7310 Bad Ragaz

suchen wir per sofort einen

General Manager (w/m)

Ihre Aufgabe: In dieser Funktion sind Sie für die operative Führung des gesamten Hotels sowie der Departemente Rooms und F&B inklusive Tagungsbereich verantwortlich. Sie übernehmen die Verantwortung des Controlling Inhouse wie auch die personelle und administrative Gesamtführung. Zudem setzen Sie qualitative Standards gemäss Oll und die Unternehmungsphilosophie der ZPV– Unternehmungen durch, Sie kontrollieren nach Hyglenevoschriften und Arbeitssicherheit und halten sich an die allgemeinen ZPV– Standards. Des Weiteren halten Sie den Kontakt zur Bevölkerung ih

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine Gastgeberpersönlichkeit, welche über einen Abschluss an einer Hotelfachschule sowie eine fundierte Ausbildung in der Organisation und Durchführung von Seminaren und Kongressen verfügt. Ihre Muttersprache ist Deutsch und Sie bringen gute Sprachenkenntnisse in EIFISI und Italienisch mit. Zudem besitzen Sie ein Flair für den Bereich Sales und gute operative Kenntnisse im Bereich Front Office inkl. Flidelio. Mit betriebswirtschaftlichen Kennzahlen gehen Sie sicher um. Sie handeln im Interesse der Unternehmung und sind bestrebt, die Qualität der Dienstleistungen und Produkte ständig zu verbessern. Sie zeigen stets hohe Leistungsbereitschaft und wenden zielfüh-rende Arbeitsmethoden an. Sie estzen sich anspruchsvolle Ziele, gewinnen die Mitarbeitenden dafür, fordern und ermutigen diese n ihren Leistungen und bieten die notwendige Unterstützung zur Zielerreichung. Zudem überprüfen Sie die Aufgabenerfüllung, kontrollieren Arbeitsergebnise und vermittelln systematisch die Bedürfnisse der Gäste und Kunden. Sie betreiben fortlaufend Budgetplanung und -controlling und vertreten als Führungskraft die Interessen der Unternehmung.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeits-umfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre voll-ständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch oder www.sorellhotels.com.

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



Wir suchen im Hilton Basel per 1. September (oder nach Vereinbarung)
Personal Assistant to the General Manager (w/m) mit einem Fokus auf selbständigem Qualitäts- und Brand-Management.

Wenn Sie eine kaufmännische Grundausbildung (oder vergleichbar), mit Vorteil sogar eine Hotelfachschule abgeschlossen haben, erste Erfahrung in ähnlicher Position haben, zusätzlich fliessend Deutsch und sehr gut Englisch beherrschen, dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung. Sie finden detailliertere Angaben online und können sich auch dort bewerben: www.careersathilton.com oder Ihre Dokumente elektronisch an Christian Schmid (Director of HR) schicken: christian.schmid@hilton.com

Das Hotel Schiff am Rhein ist ein vielseitiger Hotelund Restaurationsbetrieb und zählt zu den führenden Häusern im Fricktal! Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir bis

mitte Dezember 2011 eine praxiserfahrene, ver-

Hotel-Réceptionistin

Alter ca. 22-30 Jahre D, E, F in Wort und Schrift Fidelio Front Office-Praxis von Vorteil gute Computer-Kenntnisse

Ihre Tätigkeit umfasst die tägliche operationelle und administrative Leitung des Front Office in einem modernen und lebhaften ***-Stadthotelbetrieb verbunden mit einer vielseitiger Seminartä-tigkeit. Sie lieben den internationalen Gäste-kontakt, sind ein Organisationstalent, belastbar und zeitlich flexibel.

und zeiner riestoer.

Wenn 18e diese neue Herausforderung fasziniert
und anspricht, bieten wir Ihnen ein modernes
Arbeitsfeld mit äusserst interessanten Arbeitszeiten
(u. 3.8. / So. frei), sowie ein sehr ansprechende
Salär. Ein anspruchsvolles Tätigkeitsfeld also, das Ihren Fähigkeiten entsprechend grossen Hand-lungsspielraum lässt.

Alles was Sie jetzt noch wissen möchten, erfahren Sie am besten bei einem ersten unverbindlichen Kennenlernen!

Interessiert? Senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungs Unterlagen mit einem aktuellen Foto. Wir freuen uns auf Sie!

HOTEL RESTAURANT SCHIFF AM RHEIN

Susanne & Remo Köchli, Gastgeber 4310 Rheinfelden, 061 836 22 22 Besuchen Sie uns online unter



3906 Saas Fee

Gesucht ab sofort

Restaurant zur Schäferstube z. Hd.: Martin Beutler Obere Gasse 32 3906 Saas Fee Tel. 027 957 20 75

Gibt es die jungen Leute noch,

- die gerne nachts arbeiten
- die gerne Partys haben
 die gerne mit vielen Menschen in
 Kontakt kommen
 - die gerne in einem jungen Team

Eine traditionelle Disco auf dem Lande in Nidwalden, 15 Min. von Luzern, sucht auf den September

Barmaid und Serviceangestellte

Bitte sende die Unterlagen an Sepp Durrer, Happy Day Postfach 33 6386 Wolfenschiessen sepp@happyday.ch 079 358 65 20



Eine Auszeit von der Geschäftsroutine in 850 Häusern Eine Auszeit von der Geschäftsroutine in 850 Hausern weltweit - die Hotelwelt von Courtyard by Marriott offnet den Gästen auch in Zürich Nord die Türen für Produktivität, bietet genügend Raum für ausserordentliche ldee. Ein Team mit dem Auge fürs Detail und der Servicekompetenz für unverwechselbare Pausen engagiert sich rund um die 152 Zimmer an der verkehrstechnisch hervorragenden Lage. Moderate Preise, ein vielfältiger Eventbereich und das max restäurant, bar & lounge beissen Geschäftsreisende aus aller Welt herzich willheissen Geschäftsreisende aus aller Welt herzlich will

Be part of our Courtyard Team

Für unser junges Team suchen wir **per sofort oder nach Vereinbarung** mehrere dynamische, professionelle und motivierte Persönlichkeiten als

- Waiter
- Receptionist Service Aushilfe
- Trainee Waiter*

*Es können nur Bewerberinnen und Bewerber berück-sichtigt werden, welche aktuell an einer vom L-GAV an-erkannten schweizerischen Hotelfachschule studieren.

Sind Sie bereit, Ihr Wissen und Ihre Fähigkeiten bei uns

Wir würden uns freuen. Sie im Team des Courtyard by Marriott Zürich Nord willkommen zu heissen und erwarten gerne Ihre aussagekräftige Bewerbung inklusive Foto, aller Zeugnisse und Ihrer Gehaltsvorstellung per Email an andreas.rehmann@courtyard.com.







Unser Auftraggeber gehört zu den fünf grössten Champagnerhäusern weltweit. Im Auftrag suchen wir eine/n qualifizierte/n

AUSSENDIENSTMITARBEITER/IN

für die Region Zürich

Ihre Kunden sind insbesondere Hotels. Restaurants, Clubs und Bars. Sie übernehmen einen grossen Kundenstamm und besuchen die Ihnen anvertrauten Kunden regel-mässig und pflichtbewusst.

Massig und pinchoewusst. Wenn Sie mind. 28 Jahre alt sind, über eine kaufmännische Grundausbildung oder eine gleichwertige Ausbildung (Hotelfachschule) verfügen, möglichst Erfahrung haben im Verkauf von Champagner und Wein und interessiert sind, dann senden Sie uns Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen (Photo) an die nachstehende Adresse zu:

Weber & Partner AG Beratung und Verwaltung Vordere Gasse 54 4628 Wolfwil

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

htr hotel revue



Das Erfolgsrezept in unserem Restaurant MISTER WONG ist einfach: frische Zutaten, raffiniert und abwechslungsreich gewürzt, schnell und mit Flair zubereitet und mit einem Lächeln serviert. Für unsere MISTER WONG-Betriebe in der Region Basel suchén wir per sofort eine

Geschäftsführer-Assistentin

Ihre Aufgabe ist die Unterstützung des Geschäftsführers beim "daily business" sowie die Übernahme von Verantwortung bei dessen Abwesenheit. Sie helfen bei der Betreuung der Gäste sowie bei der Erledigung von administrativen und organisatorischen Arbeiten.

Sie haben eine Berufslehre in der Gastronomie absolviert, bringen Fronterfahrung (Bedingung) mit und sind aussel dem eine kommunikative und begeisterungsfähige Gastgeberin. Wir bieten ein aufgestelltes und motiviertes Team.

Genau die richtige Herausforderung für Sie? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen:

Restaurant MISTER WONG

Frau Madlen Loleit
Centralbahnplatz 1, 4051 Basel
wong.basel.bhf@gastrag.ch • www.mister-wong.ch

TRANSfair Dienstleistungen, die bewegen

TRANSfair ist eine dynamische Sozialfirma, die geschützte Arbeitsplätze für Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung anbietet. Im Bereich Gastronomie suchen wir per August oder nach Vereinbarung eine Leitung Produktion Gastronomie. Die zentrale Produktionsküche beliefert vier Restaurationsbetriebe in Thun, einen grossen, überregional tätigen Cateringservice sowie sämtliche Anlässe im neu eröffneten Kultur- und Kongresszentrum KKThun.

Leiter/in Produktion Gastronomie (100%)

Aufgaben: Sie führen die Gruppenleitungen sowie die leis-tungsbeeinträchtigten Mitarbeitenden und sind verantwortlich für das Tagesgeschäft der Produktionsküche.

Anforderungen: Als belastbare, teamfähige und führungs-erfahrene Persönlichkeit verfügen Sie über eine Ausbildung sowie Berufserfahrung als Koch. Idealerweise bringen Sie zu-dem Kenntnisse im Umgang mit leistungsbeeinträchtigten Menschen mit. Gute EDV-Kenntnisse sind Voraussetzung.

ngebot: Eine sinnvolle, vielseitig herausfordernde Tätigkeit einem motivierten Team und fortschrittliche Anstellungs-edingungen.

Neugierig? Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an: Stiftung TRANSfair, Bierigutstrasse 1A, 3608 Thun. Weitere Auskünfte: Martin Dummermuth Eggermann, Bereichsleiter Gastronomie, 033 334 04 44 oder www.trans-fair.ch.

Wir suchen eine nette, flexible und erfahrene Rezeptionistin mit sehr guten Deutsch-, Englisch- und Französischkennt-

nissen. Wir bieten eine 100%-Jahresstelle in Zermatt an. Auf Ihre Bewerbungsunterlagen per Mail hotel.derby@rhone.ch, Post oder auf Ihren Anruf 027 966 39 99 würden wir uns freuen. Ansprechperson Direktor Zaino Giovanni.

Wirtschaft zum Doktorhaus

Wir suchen zur Unterstützung unseres Küchen-Teams

Sous-Chef – Chef Tournant

Ist Kochen Ihre Leidenschaft? Sind Sie kreativ und sen-sibilisiert auf Qualität? Und haben Erfahrung in der gehobenen Gastronomie?

Wir sind ein gastfreundlicher Restaurationsbetrieb in der Agglomeration Zürich (Stadtnähe und doch etwas ländlich) und streben mit motiverten Mitarbeitern und guten Produkten Spitzenleistungen an. Wir versuchen täglich freudvolle und kompetente Dienstleistung von Mensch zu Mensch zu erbringen.

Dies mit einfachen Tellergerichten (in der Bar/Lounge) bis zum exquisiten Diner im A-la-carte-Restaurant so-wie in den verschiedenen Banketträumen (ab 10 bis 250 Personen). Wir sind bestrebt, Classic und Zeitgeist täglich saisonal umzusetzen.

taginch salsonial unitzsetzen. Möchten Sie gerne in einem jungen, aufgeschlossenen Team (Küchenbrigade 11-12 Personen) arbeiten und mehr über Ihren zukünftigen Arbeitsplatz wissen? Rufen Sie uns an (Falk Richter oder Rita Essig geben Ihnen gerne Auskunft). Senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen per Mail an Info@doktorhaus.ch oder schriftlich an untenstehende

Wir freuen uns. Sie kennenzulernen.

Wirtschaft zum Doktorhaus · Alte Winterth CH-8304 Wallisellen · Telefon +41(0)44 830 58 22 · www. Restaurant · Bar/Lounge 8304 · Biergarten · Gart Säle ab 10–250 Personen für Seminare · Konzerte · Eventer



ab sofort ab Sept. 2011 Commis/Chef de partie de cuisine Commis/Chef de rang

Haben Sie eine abgeschlossene Berufslehre, sprechen einwandfrei Deutsch und konnten bereits Erfahrung in der gehöbenen Gastronomie sammeln, dann schicken Sie uns bitte Ihre vollständige Bewerbung per Mail oder Post; z. Hd. Fr. A. Bourquin



Die Kartause Ittingen zählt zu den führenden Seminar- und Kulturzentren der Schweiz. Unseren Gästen stehen zwei Hotels mit 68 Zimmern, ein Restaurantund Bankettbereich mit fast 1'000 Plätzen und über 20 Kursräumlichkeiten mit bis zu 450 Plätzen zur Verfügung. In einzigartiger historischer Umgebung bieten wir einen unvergleichlichen Rahmen für vielfältige gesellschaftliche und

Möchten Sie in diesem reizvollen Umfeld zu unserem Team zu gehören? Wir bieten attraktive Anstellungsbedingungen und suchen per 1. Oktober 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

RéceptionistIn

Weitere Informationen über unseren faszinierenden Betrieb und das detaillierte Stellenangebot finden Sie unter www.kartause.ch Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

Stiftung Kartause Ittingen, Karin Bühlmann, Personalassistentin, CH 8532 Warth
Telefon +41 52 748 44 11, karin.buehlmann@kartause.ch

www.kartause.ch



Nur 20 Minuten von Bern entfernt in Konol fingen liegt Parkhotel Schloss Hünigen, eir gut etabliertes Seminar- und Banketthote mit einem gepflegten Gault Millau – A la carte Restaurant in einem romantischen Park mit über 3000 Rosenstöcken und wohltuender Sicht über die sanften Hüge

Commis de cuisine

Küche begeistert und gerne bereit Neues dazu zu lernen. Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:





familiär geführtes Erstklasshotel mit 70 Betten und angegliedertem Gourmet-Restaurant "Le Bistro" sucht für die kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Küche

Saucier-Souschef Entremetier Gardemanger Chef de Partie

Speisesaal

Service Mitarbeiter

Guter Verdienst. Kost und Logis auf Wunsch im Hause. Wenn Sie Freude haben, in einem jungen und dynamischen Team mitzuwirken, freuen wir uns, wenn Sie sich mit den üblichen Unterlagen bewerben. Hotel Cristallo, 7050 Arosa, Tel. 081 378 68 68 oder an hotel@cristalloarosa.ch

Sunneziel

Seniorenzentrum Sunneziel, Meggen

Wir suchen versierte/n

Koch/Köchin

Weitere Informationen unter

www.sunneziel.ch

ESTURIVATERY

Fasten Seat Belts, it's Check In Time

Runway34 – ein weltweit einzigartiges Restaurant-konzept lässt Sie die Faszination des Fliegens und Reisens hautnah erleben.

Wir begeistern unsere Gäste mit einem einzigartigen Ambiente rund um die liyushin 14 (russisches Fracht- und Passa-gierflugzeug, Jahrgang 1957) und entführen diese mit unse-ren aufgestellten und internationalen Filight Attendants auf eine kulinarische Reise rund um die Welt.

Zur Vervollständigung unserer Cabin Crew suchen wir per sofort eine/einen motivierte/n und belastbare/n

Betriebsassistenten Service/Bar

Sind sie interessiert in einer einmaligen Atmosphäre zu arbeiten? Der Fliegerei nahe sein, ohne Jetlag, Zeitverschiebung und ständiges aus dem Koffer leben? Dann sind Sie bei uns richtig! Mit Ihrer aufgestellten, flexiblen Art und hohen Einsatzbereitschaft ergänzen Sie unsere Crew optimal. Sie verfügen über Erfahrung in der Mitarbeiterführung (unser Team besteht aus 10–15 Flight Attendants), besitzen eine gute Sozialkompetenz und sind ein Teamplayer mit Organisationsflair. Wirtschaftliches Denken bezüglich Mitarbeitereinsatzplanung und Beverage-Einkauf wird vorausgesetzt. Es erwartet Sie ein junges, dynamisches Team und eine interessante abwechslungsreiche Aufgabe.

Senden Sie uns noch heute Ihre vollständigen Unterlagen. Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen unsere Geschäftslei-tung Tina Soltermann oder unsere Betriebsassistentin Sonja Roser.

RUNWAY RESTAURANTS AG Rohrholzstrasse 67, 8152 Glattbrugg ww.runway34.ch, E-Mail: info@runway34.ch Telefon 043 816 34 34, Fax 043 816 34 16

Stellenvermittlungen

www.baizer.ch



HESSER

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration seit 35 Jahren

Wir sind die Drehscheibe für die Vermietung-Verkauf von Hotels u. Restaurants und die Spezialisten für Marketing u. Betriebsanalysen 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

A louer: Hôtel traditionnel et montagnard:

«Le Chamois***»

uax Diablerets, Alpes Vaudoises 52 chambres, salle à manger 100 places Rénové en 2006 Cuisine de production entièrement neuve Bar équipé et terrasse ensoleillée Entrée en jouissance: dès novembre 2011 Contacter Jean-Paul Jotterand Au 024 492 28 14

Alpenpanorama und Seeblick! Zu verkaufen im Chaletstil erstelltes

***-Hotel-Restaurant mit sep. Wohnchalet, Nähe Interlaken

23 Zimmer mit D/Bad und WC, erweiterbar 2300 m² Fläche, GVB-Wert CHF 5,68 Mio. KP CHF 1,72 Mio.

Nur direkte Interessenten! Tel. 079 656 56 88.

Zu verpachten auf 1. Oktober 2011 oder nach

Gasthaus Gubel

in Zuger Moränenlandschaft mit wunder-schöner Aussicht. Gaststube mit 30 Plätzen, Saal 40, kleines Säli 14, Garlenwirtschaft, 5 Doppelzimmer. Ideal für Paar aus der Gastronomie.

Schriftliche Bewerbung an: Theresia Weyermann, Gubel, 6313 Menzingen Tel. 041 757 10 31 Auskünfte: Tel. 041 755 11 42 www.gasthaus@gubel.ch

Zu verkaufen in Form einer aktiven Betriebsgesellschaft (Gesamtaktienpaket) in der Nähe von Interlaken an sehr ruhiger, romantischer Aussichtslage

***Kleinhotel

15 Gästezimmer, Restaurant, Terrasse, Parkplätze und Einstellhallenplätze. Separates 3½-Zimmer-Haus mit Garage. Der Betrieb ist in sehr gutem Zustand. Kaufpreis CHF 2,25 Mio.

Solvente Interessenten (keine Händler) melden sich unter Chiffre 13931-6890 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

A louer: café-crêperie:

«La Grange»

Et 2 appartements non meublés de 5,5 et 3 pièces

et 3 pièces aux Diabierets, Alpes Vaudoises 2 salles de 25 et 15 places entièrement rénovées en 2009 Magnifique terrasse ensoleillée avec jardin En plein centre du village Entrée en jouissance limmédiate ou à conve

Contacter Jean-Paul Jotterand Au 024 492 28 14

Gastroconsult

Im Auftrag der Eigentümerin vermieten wir per 1. November 2011 das

Restaurant Sensi

im Gümligenfeld bei Bern

Wenn Sie eine neue Herausforderung suchen, Inhaber/in des Wirtepatents des Kantons Bern sind, über Gastronomieerfahrung verfügen und einen ähnlichen Betrieb selbstständig geführt haben, dann sind Sie der/die neue/r Gastgeber/in des Sensi.

Wir erwarten bis zum 31. Juli 2011 folgende Unterlagen von Ihnen: Bewerbungsschreiben, Lebenslauf und Kurzkonzept.

Bitte melden Sie sich für die ausführliche Mietdokumentation bei:

Gastroconsult AG
Unternehmensberatung, Tina Müller
Standstrasse 8, Postfach, 3000 Bern 22
Tel. 031 340 66 29 / Fax 031 340 66 33 Web: www.gastroconsult.ch





Zu verkaufen an fachlich qualifizierte und solvente Interessenten www.badstube.ch Speiserestaurant Badstube in Stein am Rhein

Speiserestaurant Badstube in Stein am Rhein

• an bester Lage direkt an der Schifflände

• 2002 renoviert

• befindet sich in Top-Zustand

• inizige Gartenwirtschaft auf privatem Grund

Gutbürgerlicher Betrieb mit Saisonspitzen in den Sommermonaten.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung. Fam. E. Schwegler, Hotel Rheinfels, **8260 Stein am Rhein** Tel.: 052 741 21 44, E-Mail: rheinfels@bluewin.ch

Anzeigen

Zu verkaufen - Industrielle Küche

Neue Küchenelemente zu verkaufen, da neuer Besitzer davon keinen Gebrauch macht.

Inmitten der Schweiz gelegen, die Küche hat eine Fläche von +325 m² und besteht aus 35 Elementen (inkl. Lüftungsanlagen Kühleiemente, Herdplatte, Saladiere, Abwaschmaschine, Puzza-ofen, Brenner, elektrischer Grill, Fryer, Combi-Steamer, Fry-Top, grosse Kühlzeilen ...)

Das ist Ihre Gelegenheit, Ihre Küche zu einem einmalig attraktiven Preis umzubauen und neu einzurichten. Die Preisreduktion be-trägt –50% und mehr vom Originaleinkaufspreis.

Bei Interesse kontaktieren Sie uns schnellstmöglich und wir lassen Ihnen die vollständigen Unterlagen zukommen.

Schädlings-

bekämpfung

Servicestellen: Zürich, Basel, Bern,

Ostschweiz, Innerschweiz
Austrasse 38 8045 Zürich
www.ratex.ch info@ratex.ch

RATEX AG

Probleme mit Ungeziefer, Tauben, Marder? Wir befreien Sie davon!

Jean Laporte jeanlaporte@bluemail.ch 079 704 29 56



Die Stiftung Stockalperturm in Göndo erhielt für den innovativen und aussergewöhnlich qualitätsvollen Wiederaufbau des Stockalperturms in Göndo von der Konferenz der Schweizerischen Denkmalpfleger im Jahr 2009 den Denkmalpreis zuerkannt. Das Hotel zählt gemäss dem Schweizer Heimatschutz zu den 100 schönsten Hotels der Schweiz. Die jetzige Pächterin beendet nach erfolgreicher Aufbauarbeit den Pachtvertrag.

Der Stiftungsrat sucht für den Stockalperturm, welcher beim Grenzübertritt von Italien in die Schweiz als Eingangstor in die Schweiz wahrgenommen wird, nach Übereinkunft einen neuen Pächter für das

HOTEL-RESTAURANT STOCKALPERTURM

Ihre Kenntnisse in der Hotellerie und in der Restauration sind bereits gefestigt. Sie haben ein gewinnendes und vertrauenswürdiges Auftreten. Sie organisieren Seminare, Führungen und weitere Anlässe.

- Das Hotel-Restaurant Stockalperturm verfügt über 42 Betten, davon 20 als Massenlager «de luxe»; zusätzlich 2 Wohnungen für 7 Personen drei Seminarräume mit modernster Infrastruktur in historischen Gemäuern, davon im Dachgeschoss ein 155m² grosser Saal für Anlässe aller Art für ca. 100 Personen Carnotzet in alten Gewölben attraktive Bedingungen (Inventar, Strom, Gebühren, usw.)

Sind Sie an der Herausforderung interessiert? Geschäftsführer Lukas Zenklusen freut sich auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen und beantwortet gerne allfällige Fragen. Ihre Bewerbung senden Sie an die

Stiftung Stockalperturm Gondo Burgerhaus 3907 Gondo T +41 27 979 15 01 F +41 27 979 14 89

gemeinde-zwischbergen@rhone.ch

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

htr hotel revue - stellen revue / marché de l'emploi

- immobilienrevue / marché d'immeubles

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

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Monbijoustrase 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 Clientète: Michael Müller, Emanuel Müller
Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo Costa, Patricia Nobs Wyss, Alain Hänni
F-Mall-inceraciobit ch / Memanagen www.htm.

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

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

— Stellenangebort / Demandes d'emploi

— Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus

— Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus

Stellenangebort / Tourismus

CHF 1.80

4-farbig/quac 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.Immobilienrevue / marché d'immeubles - Kleinanzeigen / petite annonces
- Immobilien / immeubles - Kleinanzeigen / petite annonces
- CHF 1.60
- 4-farbig/quadri CHF 2.10

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

Termine

- Ausgabe / Numéro - Erscheint / Parution - Anzeigenschluss / Délai

4. 8. 2011 29 7 2011 Fr. 12.00 Uhr

Nr. 31/2011

11, 8, 2011

Nr. 32/2011 8. 8. 2011

18. 8. 2011 15. 8. 2011

Nr. 33/2011

22. 8. 2011

Nr. 34/2011

25. 8. 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

Nr. 51/52 / 22.12.2011

Herstellung / Production: NZZ Print, Postfach, 8021 Zürich

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. 29/30 / 21. Juli 2011

Gestalten, berechnen und disponieren Sie Ihr Immobilieninserat selber unter www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue

Design

Designorientierte behindertengerechte Hotelzimmer sind durchgängig vermietbar.



Fotolia

Barrierefreie Lösung



ANDREAS LOHMANN LEITUNG OBJEKTMANAGEMENT WWW.KEUCO.COM

Behindertengerechte Hotelzimmer gelten als nicht besonders attraktiv – weder für den Benutzer im Hinblick auf die Ästhetik und Wohnlichkeit noch für den Hotelier aufgrund der relativ niedrigen Vermietungsquote. Es gibt aber vermehrt Hotels, die erkannt haben, dass barrierefreie Hotelzimmer so gestaltet werden können, dass sie für alle Menschen schön, funktional und komfortabel sind.

Praxisbeispiel in Berlin

Das im Januar 2010 neu eröffnete Designhotel «COSMO Hotel Berlin Mitte» setzt auf Design – auch in den barrierefreien Zimmern. Von den 84 Zimmern und Suiten sind 8 behindertengerecht ausgestattet, auch im Bad, denn in Berlin

müssen mindestens 10 Prozent der Zimmer barrierefrei sein. «Wir haben nach einem besonderen Design gesucht, das unsere behindertengerechten Bäder funktional und gleichzeitig ästhetisch macht», so Hotelmanager Ronald Starke. «Das Ergebnis: In unseren barrierefreien Zimmern fühlt sich jeder Gast wohl. Wir vermieten sie durchgängig – ein grosser Mehrwert für unser Hotel.»

Universal Design

Die Bäder im «COSMO Hotel Berlin Mitte» beruhen auf dem Gedanken des «Universal Design», dem Design für alle. Sie sind für alle Menschen gleichermassen nutzbar und gleichermassen sisthetisch, unabhängig von ihrer Konstitution. Beispielsweise wird im Wasch-

tischbereich der unterfahrbare Waschtisch mit einer Waschtischplatte und einem grossen Lichtspiegel kombiniert, in dem sich sowohl sitzende als auch stehende Menschen sehen können. Der Waschtisch bietet durch seine spezielle Formgebung seitliche Haltemöglichkeiten. Viele durchdachte Extras sorgen für einen komfortablen und reibungslosen Badalltag. Jederzeit griffbereit ist ein Drehknopf an der Waschtischplatte zum Verschliessen des Ab- und Überlauf-Systems im Waschbecken, um Wasser stauen zu können. So kann die gesamte Körperpflege am Waschtisch auch bequem und entspannt im Sitzen erledigt werden. Funktionsgerechte Accessoires fügen sich in durchgängigem Design in das ästhetische Gesamtbild ein und passen perfekt zu den Armaturen und Accessoires. So sorgen in der bodenebenen Dusche Handläufe und Winkelgriffe sowie ein bei Bedarf einhängbarer Klappsitz für Sicherheit und machen den Aufenthalt im Bad so einfach und komfortabel wie möglich.

Vorteile auch für nichtbehinderte Gäste

Ein gutes Beispiel für ein barrierefreies Zimmer, das als solches nicht zu erkennen ist und auch gern als Komfortzimmer an Familien mit Kindern vermietet wird, weil es geräumiger und bequemer ausgestattet ist. Aber auch jeder andere Gast wird den hohen Komfort zu schätzen wissen, ohne dabei die Barrierefreiheit wahrzunehmen.

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

htr hotel revue