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

Band: - (2011)

Heft: 41

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: 10.12.2025

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

stellengevue htr ber grösste Stellenmarkt der Branche Le principal marché de l'emploi de la branche marche de l'emploi de la branche

htr hotel revue Nr. 41 / 13. Oktober 2011



Weiterbildung aktuell



Mitarbeiter suchen -**Mitarbeiter** finden www.hoteljob.ch

Inhalt / Sommaire	
Aus- und Weiterbildung	2
Kaderstellen3-	5
Tourismus	
Deutsche Schweiz5-	7
Suisse romande	
Svizzera italiana	
Stellengesuche/Demandes d'emploi	
Immobilien	9

Führung

Ein neuer Mitarbeiter bedeutet neben viel Einarbeitungsaufwand auch eine Chance für kostenlose Unternehmensentwicklung!



Frischer Wind



SANDRA PFAMMATTER VON SP. VERÄNDERUNG. FÜHRUNG. DIENSTLEISTUNG. WWW.SANDRAPFAMMATTER.CH

Die Einarbeitungszeit eines neuen Mitarbeitenden ist oft von einem hohen Sendungsbewusstsein des neuen Arbeitgebers geprägt. Einwegkommunikation ist die Regel, und der neue Mitarbeitende hat nur ein Ziel, die Arbeitsabläufe und Angebotsstruktur des neuen Arbeitgebers möglichst schnell zu verinnerli-

Einarbeitungszeit als **Dialog**

Dieses Vorgehen hat einen grossen Nachteil. Der neue Mitarbeitende ist genötigt, so schnell wie möglich seine bisherigen Verfahrensweisen zu entlernen und im Kopf Freiraum für die neuen Abläufe und Eigenheiten zu schaffen. Dabei und den Vergleich zu aus früheren weise gefragt ist und dass seine Meinung Arbeitsstellen Vertrautem. Und der neue Arbeitgeber verliert so eine konstruktivkritische Stimme in seinem Team, jemanden, der noch keine Symptome von Betriebsblindheit zeigt und der ihn auf kleine Schwächen in seinem Haus hin-

Vierfacher Nutzen

Da es in der Einführungszeit neuer Mitarbeitender nicht nur um das Erlernen der hausspezifischen Arbeitsabläufe geht, sondern auch um die Vermittlung von Kultur und Werthaltungen des Betriebs, lassen sich durch eine als Dialog verstandene Einführungszeit hier gleich mehrere wichtige Signale setzen: Der Mitarbeitende erlebt, dass seine Sichteinen Stellenwert hat. Er fühlt sich wertgeschätzt, wichtig und ernst genommen und pflegt in der Folge aus dieser Haltung heraus einen Umgang mit seinen Gästen. Als Unternehmer erhalte ich wertvollen Input bezüglich Optimierungen, Serviceverbesserungen und der Möglichkeit, alte Zöpfe zu eliminieren. Der Mitarbeitende erlebt gleich zu Beginn seiner neuen Anstellung einen klar deklarierten Handlungsspielraum. Und genau das ist eine zentrale Voraussetzung für dienstleistungskompetentes Handeln seitens des Mitarbeitenden.

Frischer Wind im Betrieb wird zum Dauerzustand, und die damit verbundene dynamische und lustvolle Arbeitsatmosphäre macht Spass und verleiht dem Arbeitsalltag eine gewisse Leichtig-

Erwünschte Nebenwirkungen

Wird Ihr Haus in dieser Weise bei jedem Neueintritt wieder ein bisschen in Frage gestellt und durchleuchtet, halten Sie dadurch auch Ihre Führungskräfte fit. Die sind es nämlich, die den geforderten Dialog mit dem neuen Mitarbeitenden an vorderster Front führen. Und sie sind es auch, die dadurch immer mal wieder selbst mit Kritik und Fragen nach dem Weswegen konfrontiert werden. Dadurch wird kritisches Hinterfragen zur Kultur und der einzelne Mitarbeitende mit seinen Ideen zum anerkannten und

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

htr hotel revue



Sprachaufenthalte

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



Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement



Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.







hoteljob.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Service / Restauration		
Position, Arbeitgeber	Ort	ob-Code
Chef de rang	Region Bern	J35056
Demi-chef de rang	Region Bern	J35105
Servicefachangestellte	Region Bern	J34911
Chefdebar	Region Bern	J35061
Commis de rang	Region Bern	J34868
Restaurationsfachmann	Region Bern	J34867
Chef de service	Region Bern	J35126
Betriebsassistent / Chef de Service	Region Bern	J34910
Restaurationsfachmann	Region Graubünden	J35083
Chef de rang	Region Graubünden	J34936
Chef de service/ Restaurantleiter	Region Graubünden	J34886
Barfachmann	Region Graubünden	J34869
Chef de Rang	Region Mittelland (SO,AG)	J34906
Barprofis	Region Mittelland (SO,AG)	J34967
Commis de rang	Region Oberwallis	J34980
Chef de rang	Region Oberwallis	J34860
Restaurationsfachmann	Region Oberwallis	J34979
Praktikant Restauration DO	Region Oberwallis	J35102
Servicefachangestellte	Region Ostschweiz	J35119
Servicefachangestellte/n	Region Ostschweiz	J34962
Chef de Service	Region Schaffhausen	J34946
2. Chef de service	Region Zentralschweiz	J35129
Barfachmann	Region Zentralschweiz	J34944
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J35137
Chef de bar	Region Zentralschweiz	J34942
Servicemitarbeiter Frühdienst	Region Zürich	J35080
Chef de Service	Region Zürich	J34986
2. Chef de Service and an analysis and an analysis and an analysis	Region Zürich	J35164
Commis de service appropriate de la commissa de la	Region Zürich	J35158
Chef de rang angligarup han tiletage en sal sep bras reconcresses	Region Zürich	J35155
Service-Praktikanten	Region Zürich	J35099
Chef de service - UK - Region London	International	J35134
Bar Manager - UK - Region Hampshire	International many seconds	J35139
Restaurationsfachmann	Tessin	J35107

	CONTRACTOR PROCESS OF CONTRACTOR OF CONTRACT	
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
2. Gouvernante - Region Saanen	Region Bern	J34891
Etagengouvernante	Region Bern	J35108
Assistant Executive Housekeeper	Region Oberwallis	J35100
2. Generalgouvernante	Region Zentralschweiz	J34981
1. Generalgouvernante	Region Zentralschweiz	J35084
2. Economat Gouvernante	Region Zentralschweiz	J34935
Gouvernante	Region Zentralschweiz	J35044
Gouvernante	Region Zürich	J35144
Etagengouvernante	Region Zürich	J35145
Etagengouvernante	Region Zürich	J35151
Stv. Gouvernante	Region Zürich	J35152
GruppenleiterIn Wäscheservice 80%	Region Zürich	J34925
Gouvernante	Region Zürich	J35069
1. Hausdame	Region Zürich	J35162
Zimmermädchen / Hofa 50 - 60%	Region Zürich	J34407
2. Generalgouvernante - UK - Region Sussex	International	J35141

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales Manager	Region Bern	J34887
Sales Manager	Region Graubünden	J35043
Finanzcontroller	Region Zürich	J35068
Event- /Verkaufskoordinator	Region Zürich	J35166
Coordinator Hotels Switzerland	Region Zürich	J35094
IT-Fachmann / Fachfrau	Region Zürich	J35067
Junior Account Manager Hotels Switzerland	Region Zürich	J35093
Account Manager Hotels Switzerland	Region Zürich A A	J35096
Account Manager Hotels Switzerland - Home office	ganze Schweiz	J35097

Ort	Job-Code
Region Bern	J35109
Region Bern	J35110
	Region Bern

Bäcker-Konditoren		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Demi-chef pâtissier	Region Bern	J35136
Commis pâtissier	Region Bern	J34873
Chef pâtissier	Region Bern	J34896
Chef pâtissier	Region Bern	J34900
Commis pâtissier	Region Graubünden	.J34953
Commis pâtissier madort manua anti-	Region Oberwallis	J34879
Chef pâtissier A - 115 d'A general Banga Banga Banga	Region Oberwallis	J34876

Diverses		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Personalassistent/-in	Region Basel	J35098

O ALL S	e access and the second		3	4	5	6
B2171	Administrative Tätigkeit in Hotellerie / Tourismus	2000	33	CH	per sofort	-
B1325	Chef de Service	23774	33	DE	per sofort	DIE
B329	Chef de service - Gastgeber - Servicefachangestellter mit Verantwortung	REEIN	54	AT	per sofort	DIFIE
B2092	Einkauf / Sous-Chef	2408	36	CH	per sofort	D F E
B354	Empfangsassistentin, Meetingassistentin, Event-Assistentin	Sámes	25	DE	per sofort	D E TR
B2330	F&B Managment, Service, Bankett, Catering	443-3	36	DE	per sofort	DE
B2251	Geschäftsführer		37	CH	per sofort	D'
B2321	Hotel Administration oder Management		24	NL	per sofort	DIEINL
B2329	Kaderstelle Service	12 Ac 1	41	CH	per sofort	DIFIE
B2327	Kauffrau Administration / Empfang		22	CH	per sofort	DIFIE
B2289	Masseurin im Wellnessbereich, Thermalbäder, Sportbereich, Ernährungs	beraterin	26	DE	per sofort	D
B2209	Réceptionist		37	СН	per sofort	DIFILEES
B133	Sous Chef/ Chef de partie		43	DE	per sofort	DE
B2300	Vizedirektor, Manager	A STATE OF	34	CH	per sofort	DIFIE

Stand per 10. 10.2011. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf www.hoteljob.ch



Die Appenzellerland Tourismus AG ist die Tourismusorganisation des Kantons Appenzell Ausserrhoden. Unsere Hauptaufgaben sind die Förderung der touristischen Leistungsträger, die Angebots- und Dienstleistungsgestaltung, die Marktbearbeitung, der Verkauf, die Gästeberatung sowie die Öffentlichkeitsarbeit. Wir betreiben aktives Destinationsmarketing, wobei wir sämtliche Mittel des Marketing-Mix anwenden.

Nach 7½ Jahren verlässt uns unser Geschäftsführer, um sich beruflich weiterzuentwickeln und sich einer neuen Herausforderung zu stellen. Aus diesem Grund suchen wir per 1. April 2012 oder nach Vereinbarung eine/n

Geschäftsführer/in (100%)

In dieser interessanten und herausfordernden Tätigkeit sind Sie verantwortlich für die aktive Förderung und die weitere Entwicklung des Tourismus im Kanton Appenzell Ausserrhoden und in der aufstrebenden Ferien- und Ausflugsregion Appenzellerland. Sie führen die Geschäftsstelle der Appenzellerland Tourismus AG und weiterer Mandatspartner in Heiden mit rund zehn Mitarbeitenden. Durch Ihre Arbeit unterstützen Sie die touristischen Leistungsträger tatkräftig in ihren Bestrebungen, die Wertschöpfung des Tourismus im Appenzellerland zu erhöhen.

Für diese verantwortungsvolle Tätigkeit suchen wir eine motivierte, begeisterungsfähige und kommunikative Persönlichkeit mit grosser Leidenschaft fürs Appenzellerland. Sie verfügen über eine höhere kaufmännische Ausbildung (Universität, Fachhochschule, Höhere Fachschule) sowie Berufs- und Führungserfahrung in den Bereichen BWL, Marketing oder Tourismus. Desweitern bringen Sie Freude an der Zusammenarbeit mit touristischen Leistungsträgern, Medienschaffenden und verschiedenen Organisationen mit. Wirtschaftliche und politische Zusammenhänge interessieren Sie sehr. Sie sind es gewohnt, repräsentative Aufgaben zu übernehmen.

Bei Interesse an dieser Stelle freuen wir uns über Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Foto und Lohnvorstellungen per Email an regina.doerig@appenzellerland.ch. Für Fragen stehen Ihnen unsere Verwaltungsratspräsidentin Frau Regina Dörig-Kramis (079 262 78 39) sowie unser jetziger Geschäftsführer Sandro Agosti (071 898 33 00) gerne zur Verfügung.





Appenzellerland Tourismus AG Regina Dörig-Kramis, Verwaltungsratspräsidentin Bahnhofstrasse 2, CH-9410 Heiden

www.appenzellerland.ch



Wir, die Kramer Gastronomie in Zürich, sind ein kreatives Unternehmen mit Spass und Lust an einer unkomplizierten, kommunikativen, jungen Gastronomie und Hotellerie.

In unserem Restaurant Steinfels im Charme der 60er Jahre gehalten, bieten wir dem Gast ein modernes und frisches Menuangebot. Dieses ist geprägt von pan-pazifischen Einflüssen mit Herausragendem aus der kalifornischen und asiatischen Küche. Abgerundet wird dieser Mix mit einer Auswahl mediterraner Speisen.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef w/m

In dieser Funktion führen sie unsere 7-köpfige Küchenbrigade sozial kompeterit und nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen.

Wir suchen einen innovativen Kochprofi, der mit Spass und Elan seine Kochkünste auf hohem Niveau umsetzt und stetig weiterentwickelt. Sie haben schon erste Führungserfahrungen sammeln können oder fühlen sich bereit für den nächsten Schritt auf der Karriereleiter, dann haben sie in dieser Position die Chance dazu.

Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz, unternehmerischen Spielraum und Selbstständigkeit sowie alle Perspektiven einer grösseren Gastronomieunternehmung.

Reizt Sie diese vielseitige Aufgabe in einem dynamischen Umfeld, dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an: Kramer Gastronomie, Tanja Meier, Human Resources, Herdernstrasse 56, Postfach 480, 8040 Zürich, Tel. 044 406 85 28





Die Urban Food Concepts Ltd. ist in der Beratung und dem Management von gastronomischen Betrieben tätig und betreibt in Zürich zwei Restaurants. In beiden Restaurants bieten wir eine hochwertige, authentische pan-asiatische Küche in einem modernen, urbanen Ambiente an.

Zur Verstärkung unseres Management Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Restaurant Manager (m/w)

In dieser Funktion sind Sie zusammen mit ihrem Team für einen reibungslosen Betriebsablauf verantwortlich und setzen unsere Standards und Richtlinien konsequent um. Als Gastgeber liegt ihnen die Begrüssung und Betreuung unserer internationalen Gäste besonders am Herzen. Zudem unterstützen Sie den F & B Manager mit unternehmerischem Denken und Handeln bei der Erreichung der betriebswirtschaftlichen Ziele.

Wir wenden uns an eine aufgestellte Persönlichkeit mit einer abgeschlossenen Ausbildung im Hotel- oder Restaurantfach und einem umfassendes Fachwissen. Sie begeistern sich für die pan-asiatische Küche und Kultur, verfügen über ein sicheres, gepflegtes Auftreten, ein hohes Mass an Leidenschaft und Qualitätsbewusstsein. Flexibilität und Beständigkeit sind für Sie selbstverständlich. Sie haben mehrjährige Führungserfahrung in ähnlicher Position und verstehen es mit Ihrer Sozialkompetenz Ihre Mitarbeiter zu motivieren. Ihre sehr guten Deutsch— und Englischkenntnisse sowie die problemlose Anwendung der gängigen PC-Programme runden Ihr Profil ab.

Wir bieten Ihnen ein interessantes Aufgabengebiet in einem modernen Umfeld und es erwartet Sie eine abwechselungsreiche Tätigkeit mit der Möglichkeit zur Weiterentwickluna.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto und Gehaltsvorstellung an: werner.wenger@urbanfood.ch

Urban Food Concepts Ltd., Werner Wenger, Human Resources, Wiesenstrasse 4, CH-8008 Zürich, T: +41 44 388 23 84

16760-744

S KURSAAL BERN

Der Kursaal Bern bietet eine einzigartige ALL IN ONE Dienstleistungskombination mit Kongress- und Kulturzentrum, dem grössten 4* Superior Lifestyle Hotel Berns, einem Grand Casino sowie Bars und Restaurants



Wir begeistern!

Wenn dies auch auf Sie zutrifft, sollten wir uns unbedingt kennen lernen! Wir suchen per Dezember 2011 eine/n

Assistant F&B Manager (m/w)

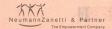
Wir wenden uns an eine engagierte und frontorientierte Persönlichkeit, die unsere Restaurationen sowie die Bar in allen operativen sowie administrativen Bereichen unterstützt. Sie betätigen sich in der Konzeptund Angebotsplanung ebenso aktiv wie bei der Unterstützung der Restaurationen und Befreuung unserer anspruchsvollen internationalen Gäste.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Hotelfachschule, Sprachkenntnisse (D, E, F) und bringen Erfahrungen im F&B Bereich sowie Führungserfahrung mit. Ihre selbständige und flexible Arbeitsweise zeichnet Sie aus und in hektischen Situationen bewahren Sie einen kühlen Konf

Wenn Sie Grosses leisten möchten, so bieten wir Ihnen ein interessantes Aufgabengebiet in einem modernen Umfeld. Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Tätigkeit mit der Möglichkeit sich im Bereich F&B weiter zu entwickeln.

Haben wir Sie angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Kongress + Kursaal Bern AG Alexandra Lemann-Münger, Leiterin Human Resources Kornhausstrasse 3, 3000 Bern 25 Tel: 031 339 55 00, E-Mail: alexandra.lemann@kursaal-bern.ch Shoot for the moon ...





Projektleiter mit Kundenberatungs-Erfahrung im Bereich Market & Mystery Research (100%)

Eintritt ab dem Herbst 2011 m spannenden Market & Mystery Research Umfeld bauen wir unser Team aus.

Sind Sie ein Teamplayer? Sprechen Sie drei Sprachen (d, f, e) fliessend? Sind Sie gut organisiert, stark in den Office Programmen und setzen Sie gut Prionitäten? Treten Sie gerne vor Kunden auf, um Projekte zu steuern und um NeumannZanetti & Partner wertschätzend und gezielt zu repräsentieren?



Das Sportamt der Stadt Zürich sucht auf die Badesaison 2012 (Anfang Mai) eine Mieterin/einen Mieter für den

Gastro-Kiosk im Seebad Utoquai

Der Gastro-Kiosk mit ca. 40 Aussen-Sitzplätzen versorgt zahlende Badegäste während der Sommerbadesaison jeweils von Mai bis September. Die Betriebszeiten richten sich nach den Öffnungszeiten der Badeanlage. Die Anlage steht unseren Badegästen täglich von 7 bis ca. 20 Uhr zur Verfügung, wobei Sportamt-Mitarbeitende für den Badebetrieb verantwortlich sind.

Das 1890 erstellte Seebad Utoquai gilt als wichtiger architektonischer Zeuge und wird pro Saison von bis zu 100 000 Gästen besucht.

Für diesen Betrieb suchen wir eine innovative, ideenreiche Persönlichkeit mit solider Gastronomie-Erfahrung sowie Flair für den Umgang mit unseren Badegästen.

Interessenten sind gebeten, ein aussagekräftiges Dossier (Gastro-Erfahrung, Betriebskonzept usw.) inkl. Mietzinsofferte bis spätestens 20. November 2011 an folgende Adresse zu senden:
Sportamt der Stadt Zürich, Abteilung Badeanlagen, Postfach 2108, 8027
Zürich. Für Fragen steht Ihnen die Bereichsleiterin Daniela Eggs unter Tel.
044 413 93 75 gerne zur Verfügung.

Leiter/in Gastronomie Pächter/in (ev. Paar)

Das Restaurant Atzmännig mit

- Selbstbedienungsrestaurant mit 100 Sitzplätzen
 Saal, unterteilbar bis zu 100 Sitzplätzen
 Grosse Terrasse mit 300 Sitzplätzen
- heimeligem Stübli mit 20 Sitzplätzen
- Massenlager und einfachen Zimmern

bietet einem innovativen, initiativen Gastgeber eine ausgezeichnete Möglichkeit sich zu profilieren. Sie sind nicht nur ein exzellenter Gastgeber, sondern haben mehrjährige Erfahrung in der Gastronomie (inkl. Küche) sowie in der Betriebs- und Personalführung eines ähnlichen Betriebes und verfügen über die nötigen Ausund Weiterbildungen um einen Betrieb zu führen. Sie sind initiativ, flexibel was die Arbeitszeit anbelangt und haben Freude, den Betrieb kontinuierlich weiterzuentwickeln. Die saisonalen Schwankungen betrachten Sie als Chance.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Wir freuen uns auf Ihr vollständiges Bewerbungsdossier mit Foto und Gehalts- resp. Pachtvorstellungen bis 31. Oktober 2011.

Sportbahnen Atzmännig AG, Postfach 69, 8638 Goldingen Marcel Schneller, Geschäftsführer, Telefon 055 284 64 34, marcel.schneller@atzmaennig.ch





Für unser Drei-Stern Ferien- und Seminar-hotel Alpin Sherpa im Zentrum von Meiringen suchen wir ab Wintersaison 2011/2012 eine

Geschäftsführer/In

Das Alpin Sherpa Hotel mit 56 Zimmern, Restaurant, Bar, Seminar- und Relax-Bereich mit Sauna und Whirlpool ist ein ganzjährig gut frequentierter Betrieb im alpinen Umfeld der Destination Haslital Berner Oberland.

Sie verfügen über einen Hotelfachschulabschluss und haben sich an der Praxisfront bereits bewährt. Ihre Kompetenz, Ihre Begeisterung und Ihre Ambitionen sind spürbar und motivieren Ihr Team zu Höchstleistungen. Ihr Denken und Handeln ist verkaufsorientiert, verantwortungsbewusst und geprägt von hoher Dienstleistungs- und Service-

Nutzen Sie Ihr Potential und das Potential unseres Betriebs. Sie sind dem Verwaltungsrat der Betriebsgesellschaft direkt unterstellt. Handeln Sie selbständig und budgetverantwortlich
– Sie werden ergebnisorientiert entlöhnt.

Wenn Sie an dieser Herausforderung interessiert sind erwarten wir geme Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse

Haslital Hotels AG Alpin Sherpa Hotel Herr Alexander Zwahlen, VR-Präsident Lauenenstrasse 51–53 3855 Brienz Telefon 033 952 12 28 alexander.zwahlen@dialog5.ch www.haslitalhotels.ch





Für unser Grand Casino in Bern suchen wir per Januar 2012 oder nach Vereinbarung eine

Shift Manager Cash Desk (m/w, 100%)

Sie arbeiten im Schichtbetrieb und verrichten folgende Aufgaben im Geldflussmanagement sowie im



Das Fairmont Le Montreux Palace ist ein Grandhotel, ausgezeichnet mit 5* und liegt direkt am Genfer See. Unser Hotel gehört zu den Fairmont Hotels & Resorts und ist Mitglied bei «The Leading Hotels of the World» und den «Swiss Deluxe Hotels». Das im Jugendstil erbaute Grandhotel bietet eine gelungene Mischung aus Tradition, Eleganz und exklusivem Service: 236 Zimmer und Suiten, drei Restaurants, Harry's New York Bar, den Willow Stream Spa (2000 m²) sowie 14 Veranstaltungsräume, die für Anlässe bis zu 1200 Personen geeignet sind.

Revenue Manager

Als Revenue Manager führen Sie die Yield-Management-Strategien und -Entscheidungen aus mit dem Ziel, die Logisumsätze des Hotels durch effizientes Management der Buchungskanäle, der Zimmerverfügbarkeit und der Zimmerpreise zu maximieren. Der Revenue Manager übernimmt eine aktive Schlüsselrolle in der Marketingplanung und im Budget- und Forecastprozess wah ist under fils des Poetstrieserte versteuerstelle.

und ist zudem für das Reservationsteam verantwortlich.
Der/die ideale Kandidat/in verfügt bereits über Management-Erfahrung von mindestens einem
Jahr in einer ähnlichen Position und besitzt ausgezeichnete Kompetenzen im Bereich Leadership, Kommunikation, Verkauf, Training und strategisches Denken. Der/die Kandidat/in ist ein Organisationstalent, verfügt über Erfahrung im Bereich Budgeting und Forecasting und ist geübt im Umgang mit Opera, CRS und Social-Media-Plattformen. Gute Sprachkenntnisse in Englisch, Französisch und Deutsch (mündlich wie schriftlich) sind unerlässlich.

Human Resources Coordinator

In dieser spannenden Funktion stellen Sie zusammen mit dem Human-Resources-Team die gesamte Personaladministration sicher und arbeiten ebenfalls aktiv in verschiedenen Projekten mit.

Der/die ideale Kandidat/in besitzt einen Hotelfachschulabschluss und verfügt bereits über Erfahrung in einer ähnlichen Position. Sie sprechen fliessend Französisch, Englisch und Deutsch, sind initiativ, diplomatisch, einfühlsam, lösungsorientiert und verfügen über ein ausgeprägtes Organisationstalent.

Rezeptionist/in

Der/die ideale Kandidat/in verfügt bereits über Erfahrungen in einer ähnlichen Position, ist flexibel, gut organisiert, effizient und besitzt ein gepflegtes Äusseres. Er/Sie spricht fliessend Französisch, Englisch und Deutsch und ist geübt im Umgang mit dem Computer (Opera).

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 Hotel Astoria fet das führensit First Class, Hotel mit 250 voll klimatisierten Hotelzimmern und zu lichtdurchfluteten Tagungszüumen im Herzen der Stadt Lutern. Unsere Restaurants der Estraklasse bleichen Aussergewöhnliches. Im «Thal Garden» zelebrieren wir eine mit 15 Punkten Gault Millau ausgezeichnete Koniglich-Halländische Küche vom Feinsten. Im Terndolkal «Mekong» bekochen wir unsere Gäste mit heiss geliebrem asiatischem "Street-Food». Hausgemachte Pasta und Holzofen-Pitza servieren wir im wohl schönsten Restaurant der Stadt "Ita Cucina» mit 13 Punkten Gault Millau.

Wir suchen eine charakterstarke, dynamische und unternehmerisch denkende Persönlichkeit als

VizedirektorIn Rooms Division

Sie tragen die Verantwortung für die Organisation des gesamten Rooms Division Bereich. Sie bringen langjährige Erfahrung in einer ähnlichen Postition in der gehobenen Gastronomie mit und kennen die Ablüdire in den Bereichen Housekeping. Front Office und Konfreenzen. Sie sind es sich gewöhnt, anspruchsvolle Gäste professionel zu betreuen und Ihre Mitarbeitenden zu schulen, Mit ihrem situativen Führungstill motivieren Sie Ihr Team. Den Abteilungsieltern wermitteln Sie gerne Ihr breites Fachwissen und bringen sie zu Höchstleistungen. Sie lieben Qualität und Präzision, sind ein guter Analytiker und Gastgeber und auch in der Lage, aktiv die verschiedenen Abteilungen zu unterstützen. Sie überzuegen durch ihre Kommunikationsfähigkeit und beherrschen Deutsch und Englisch in Wort und Schrift. Ihr Organisationsgeschick, Ihre Reisbillität und Führungserfahrung kommen dabei vollumfänglich zum Tragen.

Wenn Sie als Initiative, kompetente und teamfähige Fachperson ein längerfristiges Engagement suchen, dann freuen wir uns auf ihr vollständiges Bewerbungsdossier mit Foto. Die vertrauliche Behandlung ihrer Angaben ist für uns Pflicht und Seibstverständichheit. Einrittin And Vereinbarung, Wir beten ihnen ein optimales Arbeitsumfeld und die Herausforderung in einem sich immer weiter entwickein-den Hotelunternehmen tätig zuse ein. Es erwartet Eis eine abwechslungsreiche und anspruchsvolle Arbeit in einem dynamischen und aufgeschlossenen Team.

Neugierig? Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto. Frau Karine Schweizer freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme!

Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29, 6002 Luzern +4141 226 88 22, hrmanager@astoria-luzern.ch, www.astoria-luz



aben auch Sie Interesse daran, Teil unserer dynamischen Equipe zu werden? Dann werfen ie einen Blick in unser aktuelles Jobangebot. Vielleicht treffen wir uns schon bald im Grand Casino Baden!

Um die Entwicklungen unter Beibehaltung unserer traditionell hochstehenden Qualität zu ermöglichen, suchen wir per 1. Januar 2012 oder nach Vereinbarung für unser A-la-carte-Restaurant mit 130 Innen- und 150 Aussenplätzen, unseren Eventsaal Au Premier mit 120 Plätzen und das Spielbank-Restaurant & Bar mit 30 Plätzen eine/n belastbare/n und innovative/n

Küchenchef/in 100%



- Ihr Spiel

 Verantwortung für den reibungslosen Ablauf in der Küche unter Gewährleistung eines hohen Qualitätsanspruchs.

 Personelle und fachliche Führung der unterstellten Mitarbeitenden auf Basis der Führungsleifluinen.

 Verantwortung für die fachgerechte Ausbildung der Lehrlinge und Praktikanten.

 Verantwortung für die Bestellung der Waren im Küchenbereich, für die Angebotsplanung und Rezeptierung.

 Preiskalkulation in Zusammenarbeit mit dem F&B-Manager.

 Köchenanwesenheit über die Haupt-Servicezeiten.

 Verantwortung über die Finhaltung der gesetzlichen.

- Verantwortung über die Einhaltung der gesetzlichen Hygienevorschriften.



Ihr Einsatz

- Ihr Einsatz

 Alter zwischen 30 und 40 Jahre.

 Abgeschlossene Kochlehre und langjährige Berufs- und Führungserfahrung.

 Sehr gute mündliche und schriftliche Deutschkenntnisse und weitere Sprachkenntnisse von Vorteil.

 Ausgeprägte Führungsqualitäten.

 Innovatives und kreatives Organisationstalent.

 Positive Grundeinstellung Freude an der Arbeit.



- Ihr Gewinn

 Vielseitige Tätigkeit in einer motivierten und leistungsfördernden Arbeitsatmosphäre.
- Begeistertes und kompetentes Küchenteam.
 Übernahme einer proaktiven Führungsrolle.
 Zeitgerechte Entlöhnung.

Bringen Sie die Kugel ins Rollen! Gerne erwartet unser Stv. Bereichsleiter HRM/Projekte, Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen (inkl. Foto) per E-Mail oder Post. Wir freuen uns auf Sie!

Spielbank Baden AG Abteilung Human Resources Management Herr Christian Schaffner 5400 Baden Tel +41 (0)56 204 07 32 cschaffner@grandcasinobaden.ch www.grandcasinobaden.ch



Das Sportamt der Stadt Zürich sucht auf die Badesaison 2012 (Anfang Mai) eine Mieterin/einen Mieter für den frisch sanierten

Gastro-Kiosk im Flussbad Oberer Letten

Der Gastro-Kiosk steht den Badegästen der Gratis-Badeanlage Oberer Letten während der Badesaison von jeweils Anfang Mai bis Ende September zur Verfügung. Die Betriebszeiten des Gastro-Kloskes richten sich primär nach den Öffnungszeiten des Badebetriebes (wetterablängig, normalerweise 9 bis ca. 20 Uhr). Ab 20 Uhr besteht für die Mieterin/ den Mieter die Möglichkeit, den Gastro-Kiosk weiterhin für einen ruhigen Barbetrieb (inkl. Food) geöffnet zu halten.

Die Betriebsfläche inkl. einer gut ausgestatteten Küche umfasst einen terrassenähnlichen Aussensitzpiatz (möbliert, 60 m²) mit ca. 40 Sitzplät-zen. Für den Abendbetrieb (Drink&Food) steht eine weitere Terrassen-aussenfläche (nicht möbliert, 240 m²) für max, 240 Personen zur Verfü-gung. Zudem kann optional ein Mehrzweckraum (möbliert, 105 m²) für sporadische Anlässe dazugemietet werden.

Für diesen Betrieb suchen wir eine innovative, ideenreiche Persönlichkeit mit solider Gastronomieerfahrung sowie Flair für die Bedürfnisse unserer Badegäste.

Interessenten sind gebeten, ein aussagekräftiges Dossier (Gastro-Erfahrung, Betriebskonzept usw.) inkl. Mietzinsofferte bis spätestens 20. November 2011 an folgende Adresse zu senden: Sportamt der Stadt Zürich, Abteilung Badeanlagen, Postfach 2108, 8027 Zürich. Für Fragen steht Ihnen der Bereichsleiter Martin Bernasconi unter

Tel. 044 413 93 79 gerne zur Verfügung.

Die Tourismusorganisationen der Region San Gottardo sowie das Programm San Gottardo 2020 engangieren sich für eine starke über-



regionale touristische Entwicklung gemeinsamer Produkte.

Für diesen Mandatsauftrag suchen wir eine selbständige und überzeugende Persönlichkeit als

Produktmanager/in (100 %)

In dieser anspruchsvollen Funktion sind Sie verantwortlich für die Weiterentwicklung bereits bestehender Angebote (z.B. Alpmobil, 4-Quellen-Weg) und die Schaffung von neuen, überregionalen Produkten. Zudem betreuen Sie Medienleute und interessierte Besuchergruppen.

Gerne stellen wir Ihnen diese interessante Stelle auf unserer Homepage www.andermatt.ch (Services/Team) detailliert vor. Andermatt-Urserntal Tourismus GmbH, Tel. 041 888 71 00 bernadette.christen@andermatt.ch



Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung ein fröhliches, lebensl Team für unser neues Konzept "Bayerischer Hof" beim Letzigrund Zürich.

Bayerische Küche, bayerisches Ambiente, bayerisches Bier, bayerischer Biergarten (ab 2012) und vieles mehr erwartet Sie.

Sind Sie Bayer oder Bayerin oder sind Sie aus Deutschland oder haben Sie eine Affinität zu Deutschland oder Bayern und haben einen gastronomischen Hintergrund sowie einen guten Humor, dann melden Sie sich an untenstehende

Wir suchen:

Geschäftsführer m/w

Geschäftsführer Assistent m/w

Küchenchef m/w (mit Erfahrung in der bayerischen Küche)

Chef de Partie m/w Servicemitarbeiter m/w

Sind Sie dabei wenn wir Mitte November 2011 unseren ganz speziellen

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen and Kramer Gastronomie, Tanja Meier, Human Resources, Herdernstrasse 56, Postfach 480, 8040 Zürich, Tel. 044 406 85 28, tanja.meier@kramergastronomie.ch



fassbeiz

restaurant kultur partyservice

Junges & motiviertes Beizenteam in Schaffhausen sucht ab Dezember '11

Kreativen Catering-Koch

Wir bieten:

gute Entlöhnung

wohlgesinnte Kundschaft

abwechslungsreiche Tätigkeiten

Ihr Profil:

- ausgebildete/r Koch/Köchin

- Mindestalter 22 Jahre

- mind. 2 Jahre Berufserfahrung

- Fahrzeugführerschein Kategorie C

- gute Deutschkenntnissen

- gepflegtes Auftreten

- selbstsicher & belastbar

- teamfähig & selbstsfändig

- längerfristiges Engagement

Ihr Profil:

Gasthaus Schumer-Stubli

Das historische Gasthaus Schwyzer-Stubli im Herzen des Kantonshauptorts Schwyz ist der Ort für sagenhafte Geschichte und Geschichten. Unsere fünf Bühnen sind einzigartige Schauplätze für vielseitige kulinarische und kulturelle Inszenierungen: historisches Stubli, gediegener Paradiesli-Saal, gemütlicher Weinkeller, moderne Smoker's Lounge und lauschige Gartenlaube mit wetterfestem Sonnendach. (www.schwyzer-stubli.ch)

Zur Ergänzung des Schwyzer-Stubli-Teams suchen wir per Januar 2012 oder nach Vereinbarung

Koch] (w/m) EFZ

- sind innovativ und kreativ
- können Frischprodukte verarbeiten
- sind belastungsfähig
- sind in der Lage, den Spagat zwischen einfacher, ehrlicher sowie unkomplizierter Küche auf der einen und anspruchsvoller(er) Küche auf der anderen Seite zu vollbringen
- binden regionale Produkte und Gerichte in Ihr Angebot ein sind geschult in Kalkulation und Preisgestaltung
- verfügen über einen ausgeprägten Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- besitzen einen Berufsbildner-Ausweis

- kulinarische Entfaltungs- und Entwicklungsmöglichkeiten selbstständiges Arbeiten in einem kleinen Team
- zeitgemässe Anstellungsbedingungen und Weiterbildungschancen
- einen Arbeitsplatz mit unverwechselbarem, historischem Charme

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Gasthaus Schwyzer-Stubli, Marjlyne Zemp und Kathrin Hügi, Riedstrasse 3, 6430 Schwyz, Telefon 041 811 10 66, info@schwyzer-stubli.ch, www.schwyzer-stubli.ch

Ein Unternehmen der [InGastronomie AG]



Die Rückkehr der Tradition

The Dom präsentiert sich neu als 4-Sterne-Hotel mit grossem Komfort und innovativen Lösungen, mit denen wir unsere Gäste verblüffen und verwöhnen werden.

Um unsere internationale Kundschaft in einer der Top-Wintersport-Desti-nationen der Alpen rundum zufriedenzustellen, suchen wir zur Ergänzung unseres Teams

Köche

Servicemitarbeiter/innen

Bewerbungen:

The Dom Martin und Anett Beutler
Dorfplatz 2
3906 Saas Fee
Tel. 0041 27 958 77 00
E-Mail: dom-saas-fee@bluewin.ch

Wir suchen ab Frühling 2012

Indischen Spezialitätenkoch

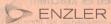
z. Hd. Restaurationsbetriebe Jungfraujoch und Eigergletscher Martin Soche 3823 Eigergletscher

Schützenhaus P Wirtschaft Für unser vielseitiges Restaurant auf der Luzerner Allmend, mit regem à la carte-und Bankettbetrieb, suchen wir;

Koch / Hilfskoch 100% Pizzaiolo 100%

Officemitarbeiter/in Teilzeit (im Stundenlohn)

n bereits Erfahrung und beherrschen die deutsche Sprache sehr gut. Auch schen Zeiten behalten Sie den Überblick und einen kühlen Kopf. ist und Flexibilität setzen wir voraus.



Mit über 2000 qualifizierten Reinigungsfachleuten sorgen wir bei vielen Klein- und Grosskunden für perfekte Sauberkeit und Hygiene. Unsere Fachkräfte arbeiten in der Unterhalts-, Industrie-, Spital-, Labor-, Bau-, und Hotelreinigung in der ganzen Schweiz. Für ein renominiertes Hotel der gehobenen Klasse suchen wir auf dem Platz Zürich City suchen wir per Dezember 2011 und Januar 2012 motivierte, engagierte und freundliche

Mitarbeiter/innen für die Zimmerreinigung

Mitarbeiter/innen Tagesreinigung (Public Area)

Mitarbeiter/innen Nachtreinigung (Public Area)

Erfahrung in der Hotelreinigung und Kenntnisse der deutschen Sprache sind

Sind Sie interessiert und motiviert? Wir freuen uns auf Sie.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte mit Photo an Frau Sandra Weber. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Enzler Reinigungen AG Sandra Weber Edenstrasse 20 CH-8027 Zürich Tel: 044 455 55 39 s.weber@enzler.com



KREUZ

Nach Vereinbarung

Hofa

Ihre Aufgaben: Hotelreception Gästebetreuung Speiseservice

Gerne lernen wir Sie näher

Hotel Restaurant Kreuz Herr Raymond Schauss 3510 Konolfingen

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

Koch (m/w)

ab sofort oder nach Vereinbarung

nicht möglich ist, dann sollten Sie unbedingt weiterlesen!

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

Sie lieben Ihren Beruf, konnten sich in der Kochkunst bereits unter Beweis stellen und lieben die Frischküche. Sie suchen eine Herausforde-rung und sind bereit, im Team neue Wege zu gehen. Sie sind engagiert, kreativ, qualitätsbewusst und pflegen ein hohes Verantwortungsbe-wusstsein. Einsatzbereitschaft ist für Sie kein Fremdwort und Ihre auf-gestellte Art motiviert Sie im Team zu Höchstleistungen.

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

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





Das Spital Schwyz ist ein mittelgrosses Akutspital und für die medizinische Grundversorgung im Einzugsgebiet zuständig. In guten Händen' ist unser zentraler Leitbildsatz. Dazu trägt die Reinigung mit ihren wichtigen Aufgaben viel bei. Wir suchen im Sinne einer Nachfolgeplanung ab 1. Februar 2012 oder nach Vereinbarung eine/e

Leiter/in Reinigung 100%

Als unternehmerisch handelnde, teamorientierte und führungserfahrene Als unternehmensen handelidet, teamorientierte und funrungserfahrene Person sind Sie zuständig für die Optimierung, Standardisierung und konti-nuierliche Verbesserung der Prozesse und Dienstleistungen des Reini-gungsdienstes, Qualität und Weiterentwicklung der vielfältigen Aufgaben sind Ihnen ein wichtiges Anliegen. In dieser Kaderfunktion unterstützen Sie die Leiterin Hotellerie bei der Entwicklung des Bereiches. Sie führen ein Team von 34 Mitarbeitenden, bilden eine Lernende Hauswirtschaft aus und werden kompetent vertreten durch Ihre Stellvertreterin

Dank Ihrer Berufsausbildung in Hauswirtschaft oder Hotellerie auf Fachhochschulniveau, einigen Jahren Berufserfahrung und kontinuierlicher Weiterbildung gelingt es Ihnen in kurzer Zeit, die abwechslungsreichen Aufgaben selbstständig auszuführen. Die Zusammenarbeit mit Menschen aus verschiedenen Kulturen ist Ihnen vertraut. Als Teamplayer/in verfügen Sie über ausgeprägtes kommunikatives Geschick. Mit Ihrer guten Arbeitsorga-nisation erzielen Sie Effizienz und hohe Qualität. Als motivierte, gepflegte Persönlichkeit, die gerne Verantwortung übernimmt, sind Sie Ihrem Team

ein Vorbild.

Wir bieten Ihnen eine interessante und verantwortungsvolle Tätigkeit in einem wirtschaftlichen, dienstleistungsorientierten Unternehmen mit guten in einem einnesnielten und dynamischen Team.

Sind Sie an dieser Herausforderung interessiert und möchten mehr Informationen? Maria Schöpfer, Leiterin Hotellerie, T 041 818 40 57, freut sich auf Ihren Anruf.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:

Waldeggstrasse 10 · 6430 Schwyz pital Schwyz · Personaldienst · Wausanne.schuepbach@spital-schwyz.ch www.spital-schwyz.ch

In auten Händen

HOTEL RESTAURY

Spycher

RIEDERALP

SWISS-CHALET-STYLE-HOTEL

Wintersaison im Unesco-Gebiet «Aletsch», ideal für Wintersport!

Wir suchen ab dem 15. Dezember bis ca. 10. April 2012 folgende Mitarbeiter/innen:

ENTREMETIER - TOURNANT

SERVICEFACHANGESTELLTE (w)

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Familie Armin Berchtold-Lampart, Telefon 027 927 22 23, Fax 027 927 31 49.

www.walliser-spycher.ch E-Mail: mail@walliser-spycher.ch

KRONE

Wir sind ein gepflegter Restaurationsbetrieb im historischen Gebäude mit langjähriger Tradition.

Auf November 2011 suchen wir Servicefachangestellte/ Restaurationsfachfrau/Mann

Sie haben eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie? Sie arbeiten gerne in einem regen gehobenem Service? Sind Sie zwischen 20 und 35 Jahre jung? Ihre Muttersprache ist Deutsch? Dann sind Sie unser/e Frau/Mann

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:

COMMIS DE CUISINE HILFSKOCH/ALLROUNDER

Glarnerland, Braunwald, 1400 m ü. M.

Im Dezember 2011 eröffnen wir das «Ahorn» Braunwald in neuen Gebäuden mit neuem Konzept. Was bleibt, ist die Lage: beste Aussicht auf Berge, Sonne, Mond und Sterne. Und ideal, um vor der Tür loszuwandern oder die Ski anzuschnallen.

Das Zentrum im neuen «Ahorn» ist die Küche: Ehrlich und exzellent soll sie sein und mit lokalen Produkten Gourmets verwöhnen. Tagsüber kommen unsere Gäs in den Wanderschuhen vorbei oder zum Après- Ski. Am Abend geniessen sie ho über dem Tal ein Mehrgangmenü, um danach in unseren Chalets ins Bett zu sin! Das «Ahorn» bieter Ruhe und Rückzug. Es eignet sich aber auch für Feiern, Sen re und Auszelten.

- > Restaurant mit je 80 Innen- und Aussenplätzen auf Aussichts- und Sonnenterrasse
- Stilvolles Wohnen auf dem Berg in 4 Holz-Chalets und 2 grossen Suiten, alle mit 4 Betten

Köche, Küchen-, Service & Hauswirtschafts-Team (Voll- und Teilzeitstellen)

- das führende Haus im Glarnerland mitaufbauen wollen
- > hohe Ansprüche an Dienstleistung stellen > mit Überzeugung und Freude die Gastgeberrolle leben
- > sich selbst und die Kollegen im Team motivieren und inspirieren > offen und kommunikativ sind
- pagerne in den Bergen und mit der Natur leben

Interessiert? Auf Ihre Anfrage oder Bewerbung freut sich

Robert Sutter, Projektleiter, VR Pension Ahorn AG Sutter Projects GmbH Mühlegasse 12a, 6340 Baar ZG info@sutter-projects.ch www.ahorn-braunwald.ch





Machen Sie Ihren nächsten KARRIERESCHRITT ab Dezember 2011!

Sind Sie eine kreative und ideenreiche Persönlichkeit, lieben den Commis de Cuisine (100 %)?

Lieben Sie die persönliche Gästebetreuung? Dann sind Sie bei uns

Servicemitarbeiter/in (100% oder Teilzeit).

Wir bieten Ihnen einen Arbeitsplatz an der «Sonnenseite des Lebens», eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit im familiären Ambiente, mit viel unternehmerischer Freiheit und Eigenver-

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an Frau Mar-tina Kollreider:

Rönklialpweg 25, 6390 Engelberg
Tel.: 041 639 73 73 Fax: 041 639 73 74
martina.kollreider@baenklialp.ch www.baenklialp.ch

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

htr hotel revue

E Job im Schnee, was wotsch no meh!

Berggasthaus Gobeli an der Rinderberg-Skipiste, 1500 m ü. M., 3770 Zweisimmen, Restaurant, Sonnenterrasse, 35 Gästebetten, sucht für die Wintersaison 2011/12 zur Ergänzung des Teams folgende tüchtige und freundliche Mit-

Servicefachangestellte und Kellner

Selbstständige Führung einer Servicestation mit Inkasso, auch A-la-carte-Service, sprachenkundig.

Jungkoch oder Köchin

mit abgeschlossener Lehre, pflichtbewusst und anpassungs-fähig, in kleinem Team, Eintritt Dezember.

Wir bieten gute Entlöhnung, Kost und Logis im Haus.

Es freut sich auf Ihre Bewerbung mit Zeugnissen und Foto:

Fam. Hans Wagner Schmiedengasse 1 3377 Walliswil b. Wangen **☎** ■ 032 631 21 74 www.gobeli.ch



Das 3-Stern-Erlebnis-Hotel am schönen Brienzersee mit 40 Themenzimmern und über 80 Betten, 2 Restaurants, grosse Seeterrasse, ideale Bankett- und Seminarräumlichkeiten mit Hallenbad und Wellnessangebot. Alles in ruhiger, grosszügiger und grüner Umgebung.

Für die Sommersaison 2012 suchen wir folgende Team-Mitglieder:

Receptionist/in (d/f/e) - ab 1.März oder nach Vereinbarung welche/r unsere treue Stammkundschaft mit einem herzlichen und ehrlichen Lachen empfängt, professionell betreut und "leider" auch wieder verabschiedet. Jahresanstellung möglich.

Chefs de Partie - April/Mai

welche mit Leib und Seele dem Kochen verfallen sind und aus unserer marktfrischen Kräuterküche Gericht hervorzaubern, welche man nicht an jede Ecke geniessen kann.

Servicefachangestellte/r - d/f/e ab April/Mai welche/r unseren grossen Stammgästekreis während einer langen Sommersaison aufs Feinste verwöhnen und betreuen wollen

Wenn Sie Lust haben in unserem jungen, motivierten Team mitzuwirken, dann senden Sie uns Ihre Unterlagen oder greifen für weitere Fragen zum Telefon. Herr Imhof und Frau Gerber geben Ihnen gerne Auskunft. Hotel Lindenhof 3855 Brienz / 033 952 20 30 / www.hotel-lindenhof.ch



Taverne zur Krone Kronenplatz 1 CH-8953 Dietikon Telefon: 044 744 25 35 www.kronedietikon.ch

info@taverne-zur-krone.ch

GRÄCHEN BURGERBETRIEBE

Grächen – der familienfreundliche Ort mit 299,5 Sonnentagen – liegt auf einer Sonnenterrasse hoch über dem Mattertal. Das Skigebiet befindet sich zwischen 1620 und 2868 m ü. M. und erstreckt sich über 40 Pistenkliometer. Bergrestaurant Hannig, Walliser Spezialitäten, gutbürgerliche Küche. Gemütliches Selbstbedienungsrestaurant auf 2114 Metern gelegen. Sonnige Terrasse mit prächtigem Bergpanoramablick. Neu mit Kinderhort und Kinderrestaurant Mäc. SISU. Hannighusii (Winterbetrieb), Walliser Spezialitäten, gutbürgerliche Küche. Bei uns essen Sie ausgezeichnete Fonduse und Käseschnitten. Schnöösbar (Winterbetrieb), Apräs-Ski/Bar, Snacks. Die Schnöö-Skibar, direkt an der Piste, bietet ein vielfättiges Gertänkeangebot. Stafelbar (Winterbetrieb), diverse Drinks. Der Treffpunkt für jung und alt. Direkt in der Sportarena, mit guter Musik, leckeren Drinks und happy people, steigt immer eine tolle Partyl

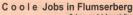
Für die kommende Wintersaison suchen wir in unseren Berg-restaurants zur Ergänzung unseres Teams eine/n

- Serviceangestellte/n
- Restaurationsfachfrau/-mann
- Barman/Barmaid

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit in einem aufgestellten Team, attraktive Arbeitszeiten und zeitgemässe Anstellungsbedingungen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto bis 15. November 2011.

Stellenvermittlungen



www.flumserberg.ch





www.hotelcareer.fr

www.horesto.ch

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

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



Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.







hoteljob.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Gastgeber (billinns) et al selbo furba nextl. Aw nethaws emed	Region Bern	J34919
Geschäftsführer/-in	Region Bern	J34907
Stellvertretende/-r Geschäftsführer/-in	Region Bern	J34908
Gastgeber/-in	Region Graubünden	J34960
Geschäftsführer/in	Region Ostschweiz	J35120
Pächterpaar oder Einzelperson	Region Ostschweiz	J35143
Pächter oder Pächterpaar	Region Zentralschweiz	J35142
Personalassistent/In mit Erfahrung	Region Zürich	J34984
Direktionsassistenten	Region Zürich	J35079
Personalleiter/in	ganze Schweiz	J35054
General Manager	International	J34976

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Rezeptionist/in	Region Bern	J35124
Empfangsmitarbeiterin	Region Bern nephs	J3492
Reservationsmitarbeiter/in	Region Bern	J3492:
Rezeptionistin	Region Bern	J3504
Receptionistin (40%)	Region Bern	J3497
Réceptionist/in notibes T tegnologique lum ablicade nedos	Region Bern	J3496
Reservationsmitarbeiter/in	Region Bern	J3488:
Chef de réception The Land Control of the Chef de réception The Land Chef de reception The Land Chef d	Region Bern	J3495
Night Auditor	Region Bern	J3488
Rezeptionist TEM/USTROBIZMOITE WESTERN	Region Bern	J3488
Chef de réception	Region Bern	J3506
Front Office Praktikant	Region Bern	J3493
Mitarbeiter/in Réception	Region Bern -	J3506
Rezeptionist	Region Graubünden	J3493
Rezeptionist	Region Graubünden	J3505
Receptionistin	Region Graubünden	J3516
Hotel & Direktionssekretärin/Réceptionistin	Region Mittelland (SO,AG)	J3512
Front Office Praktikant	Region Oberwallis	J3495
Praktikant Front Office	Region Oberwallis	J3510
Reservationsmitarbeiter/in	Region Oberwallis	J3511
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J3510
Reservationsmitarbeiter/in	Region Oberwallis	J3511
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J3488
Chef de réception	Region Oberwallis	J3495
Chef de réception	Region Ostschweiz	J3494
Réceptionist / -in	Region Zentralschweiz	J3497
Rezeptionist	Region Zentralschweiz	J3494
2. Chef de réception	Region Zentralschweiz	J3512
Night Auditor 20%	Region Zürich	J3505
Réceptionist/in 60%	Region Zürich	J3516
Receptionspraktikant/in	Region Zürich	J3516:
Garderobemitarbeiter temporär	Region Zürich	J3516
Front Office Praktikant	Region Zürich	J3489
2. Chef de réception	Region Zürich	J3489
Stv. Chef de réception	Region Zürich	J3514
Réceptionspraktikant/In	Region Zürich	J3515
Receptionistin	Region Zürich	J3513
Nachtportier Aushilfe	Region Zürich	J3508:
Réceptionist/in	Region Zürich	J3507
RéceptionistIn	Region Zürich	J3498:
Front Office Manager	Region Zürich	J3505
Réceptionist/in Stv. Teamleitung	Region Zürich	13504

Küche		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de partie same ne vive ne sus a coasse salmin de parmos sus soit	Region Bern	J34895
Demi-chef de partie	Region Bern	J34977
Chef de partie	Region Bern	J34954
Commis de cuisine	Region Bern	J34872
Motivierter Jungkoch	Region Bern	J34913
Chef de Partie	Region Bern	J34915
Produktionsleiter/Küchenchef	Region Bern	J34914
Commis de cuisine Maritta, meet de lle legotus mante préle poité l'	Region Bern	J35058
Sous-chef	Region Bern	J35125
Commis de cuisine equal emuzgradaewed, and this east neuerly NVI-	Region Bern	J35135
Küchenchef	Region Bern	J34940
Chef Tournant	Region Bern	J34947
Chef de partie Space (TS)(0) 184-185 (Space Space Spac	Region Bern	J35059
Koch	Region Bern	J35062
Chef Saucier	Region Bern	J35112

Commis de cuisine Region Bern J3513 Chef de Partie Region Bern J3492 Demi Chef Pătiserie Region Bern J3512 Demi Chef Pătiserie Region Graubünden J3482 Küchenchef Region Graubünden J35485 Chef de partie Saucier Region Graubünden J3512 Küchenchef Region Graubünden J3508 Chef de partie Region Mittelland (SO,AG) J3487 Koch/Köchin Region Mittelland (SO,AG) J3494 Köch/Köchin Region Mittelland (SO,AG) J3494 Pizzaiolo Region Mittelland (SO,AG) J3494 Commis de cuisine Region Mittelland (SO,AG) J3494 Küchenchef Region Oberwallis J3487 Chef de partie Region Oberwallis J3487 Chef de partie Region Oberwallis J3487 Chef de partie Region Oberwallis J3487 Küchenchef Region Oberwallis J3487 Küchenchef Region Oberwallis J3487 Küchenchef Region Zentralschweiz J3487 Küchenchef Region Zentralschweiz J3487 Chef de partie Region Zentralschweiz J3488 Chef de partie Region Zentralschweiz J3488 Chef de partie Region Zentralschweiz J3487 Commis de Cuisine Region Zentral Region Zentral J3507 Chef de Partie Region Zentral J3507 Chef de Partie Region Zentral J3507 Commis de Cuisine Region Zentral J3514 Commis de Cuisine Region Zentral J3515 Commis de Cuisine Region Zentral J3516 Commis de Cuisine Region Zentral J3516 Commis de Cuisine Region Zentral J3516 Commis de Cuisine Region Zentral J3517 Commis de Cuisine Region Zentral J3518 Commis de Cuisine Region Zentral J3518 Commis de Cuisine Region Zentral J3518	Küche		
Chef de Partie Region Bern J3511 Küchenchef Region Graubünden J3552 Küchenchef Region Graubünden J3512 Küchenchef Region Mittelland (SO,AG) J3467 Küchenchef Region Mittelland (SO,AG) J3467 Pizzaiolo Region Mittelland (SO,AG) J3467 Pizzaiolo Region Mittelland (SO,AG) J3467 Küchenchef Region Mittelland (SO,AG) J3467 Küchenchef Region Mittelland (SO,AG) J3467 Küchenchef Region Mittelland (SO,AG) J3516 Commis de cuisine Region Oberwallis J3467 Chef de partie Region Oberwallis J3467 Chef de partie Region Oberwallis J3467 Küchenchef Region Zurich Region Zurich J3516 Chef de partie Region Zurich J3516 Commis de Cuisine Region Zurich J3519	Position, Arbeitgeber	Ort Out Tone selection	Job-Code
Demi Chef Pătisserie Region Bern J3511 Küchenchef Region Graubünden J3485 Chef de partie Region Graubünden J3512 Küchenchef Region Graubünden J3502 Küchenchef Region Graubünden J3502 Chef de partie Region Mittelland (SO,AG) J3467 Koch/Köchin Region Mittelland (SO,AG) J3467 Koch/Köchin Region Mittelland (SO,AG) J3504 Pizzaiolo Region Mittelland (SO,AG) J3504 Pizzaiolo Region Mittelland (SO,AG) J3504 Commis de cuisine Region Mittelland (SO,AG) J3467 Chef de Partie Region Mittelland (SO,AG) J3467 Chef de Partie Region Mittelland (SO,AG) J3467 Chef de partie Region Oberwallis J3467 Chef de partie Region Oberwallis J3488 Chef de partie Region Oberwallis J3488 Chef de partie Region Oberwallis J3487 Küchenchef Region Oberwallis J3487 Küchenchef Region Oberwallis J3487 Küchenchef Region Oberwallis J3487 Chef de partie Region Zurich Region Zurich J35507 Chef de partie Region Zurich J35507 Sous-Chef Region Zurich J35514 Sous-Chef Region Zurich J3515 Sous-Chef Region Zurich J3514 Commis de Cuisine Region Zurich J3515 Commis de Cuisine Region Zurich J3516 Commis de Cuisine Region Zurich J3518 Commis de Cuisine Region Zurich	Commis de cuisine	Region Bern	J35138
Küchenchef Region Graubünden J3485 Chef de partie Saucier Region Graubünden J3512 Küchenchef Region Mittelland (SO,AG) J3467 Koch/Köchin Region Mittelland (SO,AG) J3504 Pizzalolo Region Mittelland (SO,AG) J3494 Commis de cuisine Region Mittelland (SO,AG) J3494 Küchenchef Region Mittelland (SO,AG) J3494 Küchenchef Region Mittelland (SO,AG) J3467 Küchenchef Region Mittelland (SO,AG) J3516 Commis de cuisine Region Oberwallis J3467 Chef de partie Region Oberwallis J3467 Chef de partie Region Oberwallis J3467 Chef de partie Region Oberwallis J3467 Küchenchef Region Oberwallis J3467 Chef de partie Region Stachweiz J3467 Chef de partie Region Zentralschweiz J3467 Chef de partie Region Zurich J3515 Chef de partie Region Zurich J3516 Chef de partie Region Zurich J3507 Sous-Chef Region Zurich J3516 Sous-Chef Region Zurich J3516 Commis de Cuisine Region Zurich J3516 Commis de Cuisine Region Zurich J3516 Commis de Cuisine Region Zurich J3518 Commis de Cuisine Region Zurich J3518 Commis de Cuisine Region Zurich J3516 Commis de Cuisine Region Zurich J3518 Commis de Cuisine Region Zurich J3519	Chef de Partie	Region Bern	J34920
Chef de partie Saucier Region Graubünden J3512 Küchenchef Region Mittelland (SO,AG) J3467 Koch/Köchin Region Mittelland (SO,AG) J3504 Pizzaiolo Region Mittelland (SO,AG) Region Mittelland (SO,AG) Region Mittelland (SO,AG) J3494 Commis de cuisine Region Mittelland (SO,AG) Region Mittelland (SO,AG) Region Mittelland (SO,AG) J3467 Chef de Partie Region Mittelland (SO,AG) Region Derwallis Region Oberwallis Region Zentralschweiz Region Zentr	Demi Chef Pâtisserie	Region Bern	J35111
Küchenchef Region Graubünden J3508 Chef de partie Region Mittelland (SO,AG) J3487 Koch/Köchin Region Mittelland (SO,AG) J3494 Pizzalolo Region Mittelland (SO,AG) J3494 Commis de cuisine Region Mittelland (SO,AG) J3467 Chef de Partie Region Mittelland (SO,AG) J3482 Küchenchef Region Oberwallis J3482 Chef de partie Region Oberwallis J3483 Chef de partie Region Oberwallis J3486 Chef de partie Region Oberwallis J3487 Küchenchef Region Zentralschweiz J3486 Chef de partie Region Zentralschweiz	Küchenchef	Region Graubünden	J34859
Chef de partie Region Mittelland (SO,AG) J3497 Koch/Köchin Region Mittelland (SO,AG) J3504 Pizzaiolo Region Mittelland (SO,AG) J3504 Region Mittelland (SO,AG) J3504 Chef de Partie Region Mittelland (SO,AG) Region Mittelland (SO,AG) Region Mittelland (SO,AG) J3492 Küchenchef Region Mittelland (SO,AG) Region Mittelland (SO,AG) Region Mittelland (SO,AG) Region Oberwallis Region Oberwallis J3495 Chef de partie Region Oberwallis J3495 Chef de partie Region Oberwallis Region Oberwa	Chef de partie Saucier	Region Graubünden	J35121
Koch/Köchin Region Mittelland (SO,AG) J3504 Pizzalolo Region Mittelland (SO,AG) J3494 Commis de cuisine Region Mittelland (SO,AG) J3494 Küchenchef Region Mittelland (SO,AG) J3492 Küchenchef Region Mittelland (SO,AG) J3516 Commis de cuisine Region Oberwallis J3495 Chef de partie Region Oberwallis J3495 Chef de partie Region Oberwallis J3495 Commis de cuisine Region Oberwallis J3497 Küchenchef Region Zentralschweiz J3487 Chef de partie Region Zentralschweiz J3487 Chef de partie Region Zentralschweiz J3496 Chef de partie Region Zentralschweiz J3497 Chef de Partie Region Zentralschweiz J3497 Chef de Partie Region Zentralschweiz J3497 Chef de Partie Region Zurich J3515 Chef de Partie Region Zurich J3507 Sous-Chef Partie Region Zurich J3514 Sous-Chef	Küchenchef	Region Graubünden	J35087
Pizzaiolo Region Mittelland (SO.AG) J3494 Commis de cuisine Region Mittelland (SO.AG) J3467 Chef de Partie Region Mittelland (SO.AG) J3467 Küchenchef Region Mittelland (SO.AG) J3467 Commis de cuisine Region Oberwallis J3468 Chef de partie Region Zuschweiz J3468 Chef de partie Region Zuschweiz J3468 Chef de partie Region Zurich J3516 Chef de partie Region Zurich J3507 Sous-Chef Chef de Partie Region Zurich J3508 Sous-Chef Jartie Region Zurich J3508 Sous-Chef Ranket Region Zurich J3508 Sous-Chef Region Zurich J3508 Sous-Chef Region Zurich J3516 Commis de Cuisine Region Zurich J3518 Commis de Cuisine Region Zurich J3519	Chef de partie	Region Mittelland (SO,AG)	J34870
Commis de cuisine Region Mittelland (SO,AG) J3492 Küchenchef Region Mittelland (SO,AG) Rüchenchef Region Mittelland (SO,AG) Richenchef Region Mittelland (SO,AG) Region Mittelland (SO,AG) Region Oberwallis Regio	Koch/Köchin	Region Mittelland (SO,AG)	J35046
Chef de Partie Region Mittelland (SO,AG) J3492 Küchenchef Region Mittelland (SO,AG) J3516 Commis de cuisine Region Oberwallis J3489 Chef de partie Region Oberwallis J3489 Chef de partie Region Oberwallis J3489 Commis de cuisine Region Oberwallis J3487 Küchenchef Region Ostschweiz J3486 Chef de partie Region Zentralschweiz J3467 Chef de partie Region Zentralschweiz J3467 Chef de partie Region Zentralschweiz J3467 Chef de partie Region Zentralschweiz J3487 Chef de Partie Region Zürich J3515 Chef de partie Region Zürich J3516 Chef de partie Region Zürich J3507 Sous-Chef Jüger de Partie Region Zürich J3516 Sous-Chef Region Zürich J3514 Sous-Chef Region Zürich J3518 Sous-Chef Region Zürich J3518 Commis de cuisine / Anfanigs Chef de partie Region Zürich	Pizzaiolo BISWABSIO	Region Mittelland (SO,AG)	J34948
Küchenchef Region Mittelland (SO,AG) J3516 Commis de cuisine Region Oberwallis J3487 Chef de partie Region Oberwallis J3487 Commis de cuisine Region Oberwallis J3495 Commis de cuisine Region Oberwallis J3495 Commis de cuisine Region Oberwallis J3496 Région Oberwallis J3496 Région Oberwallis J3496 Région Zontralschie J3496 Région Zentralschie J3496 Chef de partie Region Zentralschie J3496 Chef de partie Region Zentralschie J3496 Chef de partie Region Zurich J3507 Sous-Chef Chef de Partie Region Zurich J3508 Sous-Chef Dartie Region Zurich J3508 Sous-Chef Rankett Region Zurich J3508 Sous-Chef Region Zurich J3508 Sous-Chef Region Zurich J3508 Commis de Cuisine Region Zurich J3508 Sous-Chef Region Zurich J3514 Sous-Chef Region Zurich J3514 Commis de Cuisine / Anfangs Chef de partie Region Zurich J3518 Sous-Chef Region Zurich J3519 Commis de Cuisine Region Zurich J3519 Region Zurich J3519 Region Zurich J3519 Region Zurich J3519 Region Zurich J3510 Commis de Cuisine Region Zurich J3510 Roch temporar Region Zurich Region Zurich Region Zurich Region Zurich Region Zurich Region Zurich	Commis de cuisine	Region Mittelland (SO,AG)	J34871
Commis de cuisine Region Oberwallis J3487 Chef de partie Region Oberwallis J3489 Chef de partie Region Oberwallis J3489 Chef de partie Region Oberwallis J3489 Küchenchef Region Oberwallis J3487 Küchenchef Region Oberwallis J3487 Küchenchef Region Oberwallis J3487 Küchenchef Region Zentralschweiz J3488 Chef de partie Region Zentralschweiz J3487 Chef de partie Region Zürich J3507 Chef de partie Region Zürich J3516 Chef de partie Region Zürich J3516 Commis de Cuisine Region Zürich J3508 Sous-Chef Chef de Partie Region Zürich J3508 Sous-Chef Banket Region Zürich J3508 Sous-Chef Region Zürich J3508 Sous-Chef Region Zürich J3509 Commis de cuisine / Anfangs Chef de partie Region Zürich J3509 Chef de Partie Region Zürich J3516 Commis de Cuisine Region Zürich J3498 Commis de	Chef de Partie	Region Mittelland (SO,AG)	J34924
Chef de partie Region Oberwallis J3489 Chef de partie Region Oberwallis J3495 Commis de cuisine Region Oberwallis J3495 Kitchenchef Region Osschweiz J3486 Chef de partie Region Zentralschweiz J3487 Chef de partie Region Zürich J3507 Chef de partie Region Zürich J3507 Chef de partie Region Zürich J3507 Commis de Cuisine Region Zürich J3508 Sous-Chef Region Zürich J3508 Sous-Chef Region Zürich J3508 Comschef Region Zürich J3508 Comschef Region Zürich J3508 Commis de cuisine / Anfangs Chef de partie Region Zürich J3508 Chef de Partie Region Zürich J3511 Commis de Cuisine Region Zürich J3515 Commis de Cuisine Region Zürich J3498 Commis de Cuisine Region Zü	Küchenchef	Region Mittelland (SO,AG)	J35161
Chef de partie Region Oberwallis J3495 Commis de cuisine Region Oberwallis J3467 Küchenchef Region Ostschweiz J3486 Chef de partie Region Contralschweiz J3467 Chef de partie Region Zentralschweiz J3467 Chef de partie Region Zentralschweiz J3467 Chef de partie Region Zentralschweiz J3467 Chef de partie Region Zürich J35516 Chef de partie Region Zürich J35507 Sous-Chef Ünef de Partie Region Zürich J35507 Sous-Chef Banket Region Zürich J35514 Sous-Chef Region Zürich J3514 Sous-Chef Region Zürich J35514 Commis de cuisine / Anfanigs Chef de partie Region Zürich J35514 Commis de cuisine / Anfanigs Chef de partie Region Zürich J35514 Commis de cuisine / Anfanigs Chef de partie Region Zürich J35151 Koch temporăr Region Zürich J3515 Commis de Cuisine Region Zürich J3498 Commis de Cuisine Region Zürich J3496 Commis de Cuisine Region Zürich J3498	Commis de cuisine	Region Oberwallis	J34877
Commis de cuisine Region Oberwallis J3467 Küchenchef Region Zontralschweiz J3488 Chef de partie Region Zentralschweiz J3496 Chef de partie Region Zentralschweiz J3496 Chef de partie Region Zentralschweiz J3467 Chef de Partie Region Zürich J3507 Chef de partie Region Zürich J3507 Chef de partie Region Zürich J3507 Sous-Chef Chef Chef de Partie Region Zürich J3507 Sous-Chef Bankett Region Zürich J3514 Sous-Chef Region Zürich J3514 Sous-Chef Region Zürich J3514 Commis de cuisine / Anfangs Chef de partie Region Zürich J3514 Koch temporär Region Zürich J3514 Koch temporär Region Zürich J3518 Koch temporär Region Zürich J3518 Koch temporär Region Zürich J3518 Commis de Cuisine Region Zürich J3498 Commis de Cuisine Region Zürich <	Chef de partie	Region Oberwallis	J34897
Küchenchef Region Ostschweiz J3488 Chef de partie Region Zentralschweiz J3467 Chef de Partie Region Zürich J3507 Chef de Partie Region Zürich J3507 Chef de partie Region Zürich J3515 Chef de partie Region Zürich J3515 Chef de partie Region Zürich J3508 Chef Def Def de Partie Region Zürich J3508 Sous-Chef Def de Partie Region Zürich J3508 Sous-Chef Bankett Region Zürich J3508 Sous-Chef Region Zürich J3514 Commis de cuisine / Anfangs Chef de partie Region Zürich J3518 Commis de cuisine / Anfangs Chef de partie Region Zürich J3518 Commis de Cuisine Region Zürich J3511 Commis de Cuisine Region Zürich J3498 Chef de Partie Region Zürich J3498 Commis de Cuisine	Chef de partie	Region Oberwallis	J34955
Chef de partie Region Zentralschweiz J3497 Chef de partie Region Zentralschweiz J3496 Chef de partie Region Zentralschweiz J3496 Chef de Partie Region Zürich J3507 Chef de partie Region Zürich J3507 Chef de partie Region Zürich J3506 Commis de Cuisine Region Zürich J3506 Sous-Chef/Chef de Partie Region Zürich J3506 Sous-Chef Region Zürich J3514 Sous-Chef Region Zürich J3514 Commis de cuisine / Anfangs Chef de partie Region Zürich J3516 Chef de Partie Region Zürich J3515 Koch temporär Region Zürich J3515 Commis de Cuisine Region Zürich J3498 Commis de Cuisine Region Zürich J3493 Chef de Partie Region Zürich J3498 Commis de Cuisine Region Zürich J3496 Commis de Cuisine Region Zürich J3496 Commis- und Chef de partie Region Zürich	Commis de cuisine	Region Oberwallis	J34878
Chef de partie Region Zentralschweiz J3496 Chef de partie Region Zentralschweiz J3467 Chef de Partie Region Zürich J3575 Chef de Partie Region Zürich J3515 Chef de partie Region Zürich J3515 Chef de partie Region Zürich J3516 Chef de partie Region Zürich J3556 Commis de Culsine Region Zürich J3507 Sous-Chef Zirich J3506 Sous-Chef Region Zürich J3514 Sous-Chef Region Zürich J3514 Commis de culsine / Anfangs Chef de partie Region Zürich J3514 Commis de culsine / Anfangs Chef de partie Region Zürich J3514 Commis de culsine / Anfangs Chef de partie Region Zürich J3514 Commis de Culsine Region Zürich J3515 Commis de Culsine Region Zürich J3516 Commis de Culsine Region Zürich J3498 Commis und Chef de partie Region Bristol International J3510 Chef de partie catering - UK - Region London International J3510 Chef de partie catering - UK - Region London International J3511	Küchenchef	Region Ostschweiz	J34884
Chef de partie Region Zentralschweiz J3487 Chef de Partie Region Zürich J3507 Chef de partie Region Zürich J3515 Chef de partie Region Zürich J3507 Sous-Chef Chef de Partie Region Zürich J3506 Sous-Chef Bankett Region Zürich J3514 Sous-Chef Region Zürich J3514 Sous-Chef Region Zürich J3514 Commis de cuisine / Anfangs Chef de partie Region Zürich J3519 Chef de Partie Region Zürich J3511 Koch temporar Region Zürich J3511 Commis de Cuisine Region Zürich J3498 Commis de Cuisine Region Zürich J3498 Commis de Cuisine Region Zürich J3498 Commis und Chef de partie Region Zürich J3498 Commis- und Chef de partie	Chef de partie	Region Zentralschweiz	J34875
Chef de Partie Region Zürich J3507 Chef de partie Region Zürich J3515 Chef de partie Region Zürich J3492 Commis de Cuisine Region Zürich J3506 Sous-Chef/Chef de Partie Region Zürich J3506 Sous-Chef Bankett Region Zürich J3514 Sous-Chef Region Zürich J3514 Commis de cuisine / Anfangs Chef de partie Region Zürich J3510 Chef de Partie Region Zürich J3511 Koch temporär Region Zürich J3511 Commis de Cuisine Region Zürich J3498 Commis de Cuisine Region Zürich J3498 Chef de Partie Region Zürich J3498 Commis de Cuisine Region Zürich J3498 Commis- und Chef de partie Region Zürich J3498 Commis- und Chef de partie ganze Schweiz J3496 Sous-chef Junior - UK - Region Bristol International J3510 Chef de partie - UK - Region London International J3511 Sous-chef Laterin	Chef de partie	Region Zentralschweiz	J34969
Chef de partie Region Zürich 13515 Chef de partie Region Zürich 13492 Commis de Cuisine Region Zürich 13506 Sous-Chef Chef de Partie Region Zürich 13506 Sous-Chef Sanket Region Zürich 13514 Sous-Chef Region Zürich 13498 Sous-Chef Region Zürich 13510 Commis de cuisine / Anfangs Chef de partie Region Zürich 13510 Chef de Partie Region Zürich 13511 Koch temporär Region Zürich 13498 Commis de Cuisine Region Zürich 13498 Commis de Cuisine Region Zürich 13498 Chef de Partie Region Zürich 13498 Commis und Chef de partie ganze Schweiz 13496 Commis- und Chef de partie ganze Schweiz 13496 Commis- und Chef de partie International 13510 Chef de partie - UK - Region Bristol International 13510 Chef de partie - UK - Region London International 13511 Sous-chef Lutrie - UK - Region Lon	Chef de partie	Region Zentralschweiz	J34874
Chef de partie Region Zürich J3492 Commis de Cuisine Region Zürich J3507 Sous-Chef / Chef de Partie Region Zürich J3514 Sous-Chef Region Zürich J3514 Sous-Chef Region Zürich J3514 Commis de cuisine / Anfanigs Chef de partie Region Zürich J3515 Commis de Cuisine / Anfanigs Chef de partie Region Zürich J3511 Koch temporär Region Zürich J3515 Commis de Cuisine Region Zürich J3498 Commis de Cuisine Region Zürich J3498 Commis und Chef de partie Region Zürich J3498 Commis- und Chef de partie ganze Schweiz J3496 Sous-chef Junior - UK. Region Bristol International J3510 Chef de partie - UK. Region London International J3510 Sous-chef Latering - UK. Region London International J3511 Sous-chef Latering - UK. Region London International J3511	Chef de Partie nab nedel tiestolinoza e enbierna	Region Zürich	2 J35077
Commis de Cuisine Region Zürich J3507 Sous-Chef Deft de Partie Region Zürich J3506 Sous-Chef Bankett Region Zürich J3514 Sous-Chef Region Zürich J3514 Sous-Chef Region Zürich J3519 Commis de cuisine / Anfangs Chef de partie Region Zürich J3510 Chef de Partie Region Zürich J3511 Koch temporalr Region Zürich J3511 Commis de Cuisine Region Zürich J3496 Commis de Cuisine Region Zürich J3496 Commis- und Chef de partie Region Zürich J3496 Commis- und Chef de partie ganze Schweiz J3496 Sous-chef Junior - UK. Region Bristol International J3510 Chef de partie - UK. Region London International J3510 Sous-chef catering - UK. Region London International J3511 Sous-chef catering - UK. Region London International J3511	Chef de partie zlo netzo 9 negro notzo de	Region Zürich	J35153
Souis-Chef / Chef de Partie Region Zürich J3506 Sous-Chef Bankett Region Zürich J3514 Sous-Chef Region Zürich J3514 Sous-Chef Region Zürich J3514 Commis de cuisine / Anfangs Chef de partie Region Zürich J3509 Chef de Partie Region Zürich J3511 Koch temporär Region Zürich J3515 Commis de Cuisine Region Zürich J3498 Commis de Cuisine Region Zürich J3498 Commis- und Chef de partie ganze Schweiz J3496 Commis- und Chef de partie ganze Schweiz J3496 Sous-chef Junior - UK - Region Bristol International J3510 Chef de partie - UK - Region London International J3510 Chef de partie - UK - Region London International J3511 Sous-chef catering - UK - Region London International J3511	Chef de partie	Region Zürich	J34927
Sous-Chef Bankett Region Zurich J3514 Sous-Chef Region Zurich J3498 Sous-Chef Region Zurich J3516 Commis de cuisine / Anfangs Chef de partie Region Zurich J3509 Chef de Partie Region Zurich J3511 Koch temporār Region Zürich J3515 Commis de Cuisine Region Zürich J3498 Commis de Cuisine Region Zürich J3496 Chef de Partie ganze Schweiz J3496 Commis- und Chef de partie ganze Schweiz J3496 Sous-chef Junior - UK - Region Bristol International J3510 Chef de partie catering - UK - Region London International J3510 Sous-chef catering - UK - Region London International J3511 Sous-chef Latering - UK - Region London International J3511	Commis de Cuisine	Region Zürich	J35070
Sous-Chef Region Zurich 13498 Sous-Chef Region Zürich 13514 Commis de cuisine / Anfangs Chef de partie Region Zürich 1350 Chef de Partie Region Zürich 13515 Koch temporär Region Zürich 13515 Commis de Cuisine Region Zürich 13498 Commis de Cuisine Region Zürich 13498 Chef de Partie Region Zürich 13498 Commis- und Chef de partie ganze Schweiz 13496 Sous-chef Junior - UK. Region Bristol International 13510 Chef de partie - UK. Region London International 13510 Chef de partie catering - UK. Region London International 13511 Sous-chef catering - UK. Region London International 13511	Sous-Chef/Chef de Partie	Region Zürich	J35064
Sous-Chef Region Zürich 13514 Commis de cuisine / Anfangs Chef de partie Region Zürich 13509 Chef de Partie Region Zürich 13511 Koch temporär Region Zürich 13515 Commis de Cuisine Region Zürich 13498 Commis de Cuisine Region Zürich 13498 Chef de Partie Region Zürich 13498 Commis- und Chef de partie ganze Schweiz 13496 Sous-chef Junior - UK - Region Bristol International 13510 Chef de partie - UK - Region London International 13486 Chef de partie - UK - Region London International 13511 Sous-chef catering - UK - Region London International 13511	Sous-Chef Bankett	Region Zürich	J35149
Commis de cuisine / Anfangs Chef de partie Region Zürich J3509 Chef de Partie Region Zürich J3511 Koch temporär Region Zürich J3516 Commis de Cuisine Region Zürich J3498 Commis de Cuisine Region Zürich J3498 Chef de Partie Region Zürich J3498 Commis- und Chef de partie ganze Schweiz J3496 Sous-chef Junior - UK - Region Bristol International J3510 Chef de partie - UK - Region London International J3540 Chef de partie catering - UK - Region London International J3511 Sous-chef catering - UK - Region London International J3511	Sous-Chef	Region Zürich	J34988
Chef de Partie Region Zürich J3511 Koch temporār Region Zürich J3515 Commis de Cuisine Region Zürich J3496 Commis de Cuisine Region Zürich J3496 Chef de Partie Region Zürich J3496 Commis- und Chef de partie ganze Schweiz J3496 Sous-chef Junior - UK - Region Bristol International J3510 Chef de partie - UK - Region London International J3510 Chef de partie catering - UK - Region London International J3511 Sous-chef catering - UK - Region London International J3511	Sous-Chef	Region Zürich	J35148
Koch temporār Region Zūrich J3515 Commis de Culsine Region Zūrich J3498 Commis de Culsine Region Zūrich J3498 Chef de Partie Region Zūrich J3496 Commis- und Chef de partie ganze Schweiz J3496 Sous-chef Junior - UK. Region Bristol International J3510 Chef de partie - UK. Region London International J3511 Sous-chef catering - UK. Region London International J3511 Sous-chef catering - UK. Region London International J3511	Commis de cuisine / Anfangs Chef de partie	Region Zürich	J35095
Commis de Cuisine Region Zürich J3498 Commis de Cuisine Region Zürich J3493 Chef de Partie Region Zürich J3496 Commis- und Chef de partie ganze Schweiz J3496 Sous-chef Junior - UK - Region Bristol International J3510 Chef de partie - UK - Region London International J3486 Chef de partie - UK - Region London International J3511 Sous-chef catering - UK - Region London International J3511	Chef de Partie	Region Zürich	J35113
Commis de Cuisine Region Zürich J3493 Chef de Partie Region Zürich J3498 Commis- und Chef de partie ganze Schweiz J3498 Sous-chef Junior - UK - Region Bristol International J3510 Chef de partie - UK - Region London International J3486 Chef de partie catering - UK - Region London International J3511 Sous-chef catering - UK - Region London International J3511	Koch temporär	Region Zürich	J35154
Chef de Partie Region Zürich J3498 Commis- und Chef de partie ganze Schweiz J3496 Sous-chef Junior - UK - Region Bristol International J3510 Chef de partie - UK - Region London International J3466 Chef de partie catering - UK - Region London International J3511 Sous-chef catering - UK - Region London International J3511	Commis de Cuisine	Region Zürich	J34985
Commis- und Chef de partie ganze Schweiz J3496 Sous-chef Junior - UK - Region Bristol International J3510 Chef de partie - UK - Region London International J3610 Chef de partie catering - UK - Region London International J3511 Sous-chef catering - UK - Region London International J3511	Commis de Cuisine	Region Zürich	J34931
Sous-chef Junior - UK - Region Bristol International J3510 Chef de partie - UK - Region London International J3486 Chef de partie catering - UK - Region London International J3511 Sous-chef catering - UK - Region London International J3511	Chef de Partie	Region Zürich	J34989
Chef de partie - UK - Region London International J3486 Chef de partie catering - UK - Region London International J3511 Sous-chef catering - UK - Region London International J3511	Commis- und Chef de partie	ganze Schweiz	J34965
Chef de partie catering - UK - Region London International J3511 Sous-chef catering - UK - Region London International J3511	Sous-chef Junior - UK - Region Bristol	International	J35104
Sous-chef catering - UK - Region London International J3511	Chef de partie - UK - Region London	International	J34863
	Chef de partie catering - UK - Region London	International	J35115
Sous-chef Senior - UK - Region London International J3486	Sous-chef catering - UK - Region London	International	J35114
	Sous-chef Senior - UK - Region London	International	J34862

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Teamleiter Seminar	Region Basel	J34929
Mitverantwortlicher Bankett und Event	Region Bern	J34917
Servicepraktikant/-In	Region Bern	J28768
Abgänger Hotelfachschule	Region Bern	J34909
Veranstaltungskoordinator	Region Bern	J35127
Chef de service / Gastgeberin	Region Graubünden	J35122
Chef de Service	Region Graubünden	J34987
F&B Manager	Region Graubünden	J34956
F&B Manager Assistant	Region Oberwallis	J34894
F&B Praktikant	Region Ostschweiz	J34963
Seminar- & Bankettleiter	Region Zentralschweiz	J34933
F&B Manager Assistant Einkauf	Region Zentralschweiz	J34943
Bankett & Event Manager	Region Zentralschweiz	J34893
Event Manager	Region Zürich	J34973
Bartender	Region Zürich	J35167
Geschäftsführer Assistent m	Region Zürich	J35086
Leiter Bankette & Events	Region Zürich	J35066
Chef de Bar	Region Zürich	J35133
Sous Chef mit Ablöse Küchenchef & Front cooking	Region Zürich	J35130

Service / Restauration			
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code	
Servicemitarbeiter	Region Bern	J34972	
Chef de Service	Region Bern	J34916	
Chef de rang	Region Bern	J34923	
Restaurationsfachmann	Region Bern	J34938	
Barfachmann	Region Bern	J34866	
Restaurantleiter	Region Bern	J35042	
Demi-chef de rang	Region Bern	J35118	
Servicefachangestellte	Region Bern	J34918	
Restaurantleiter	Region Bern	134892	

HESSER

Haben Sie einen Betrieb zu suchen Sie einen Betrieb, wir sind die Drehscheibe für Hotels und Restaurants seit 35 Jahren

Nachfolger gesucht? Als Gastgeber aus Leidenschaft (Quereinsteiger) suchen wir im Kanton Graubünden, bevorzugt in

eine erfolgreiche Zukunft. Urs Rüegg, 078 715 95 40,

Tourismusdestination mit guter Sommer- und Winterinfrastruktur ein gut geführtes 3-Sterne-Hotel mit Restaurant zum Weiterführen in In Aarau ist per 1. August 2012 das

Restaurant

im Gemeinschaftszentrum Telli

Das Gemeinschaftszentrum wird im kommenden Jahr komplett erneuert und dabei entsteht auch unser Restaurant ganz neu. Es umfasst 50 Innen- und 60

Einem initiativen Wirt bietet sich die Chance, einen neuen, aber dennoch g Chance, einen neuen, aber dennoch gut eingeführten Betrieb zu übernehmen und bereits während der Umbauphase die eine oder andere Idee einzubringen.

Für mehr Informationen steht Ihnen Herr Beat Lauterjung, 079 311 20 48, genzur Verfügung.

gebote an: GZ Telli, Postfach 622,

VERGNÜGUNGSPARK **UND RESTAURANT**

A vendre | To sale Région Verbier, La Tzoumaz

à rénover, prix Fr. 2 500 000.-

Hôtel, 30 chambres

CONTACT www.guinard.com info@swissrealestategroup.com

Jastroconsult

Das Parktheater Grenchen bildet mit seinem Restaurant und grosszügigen Räumlichkeiten einer der wichtigsten Treffpunkte im gesellschaftlichen, kulturellen und politischen Leben der Stadt und Region Grenchen.

Im Auftrag des Verwaltungsrats der Genossenschaft Parktheater Grenchen suchen wir per 1. Juli 2012 einen kreativen, engagierten Wirt / Wirtepaar zur Übernahme des

Restaurant Parktheater in Grenchen

Der eigenständige Gastronomiebetrieb ist mit einer gut ausgebauten Bankettinfrastruktur, grosszügigen Gasträumlichkeiten und Gartenanlage (Park) ausgestattet. Das Restaurant befindet sich mit Bahn-, Bus- und Parkplatzerschliessung an bester Verkehrslage.

Faire Mietzinskonditionen und ein grosses Stammkundenpotential ermöglichen einem ambitionierten Restaurateur/in ab Sommersaison 2012 einen attraktiven Karriereschritt.

Vom zukünftigen Parktheater-Mieter erwarten wir:

Grosse Erfahrung im à la Carte- Geschäft
Organisationstalent im Bankettwesen
Sozialkompetenz und Flexibilität

- wirtschaftliches Denken und Handeln

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, rufen Sie uns an, gerne senden wir Ihnen die detaillierte Mietdokumentation mit Angaben zu den Räumlichkeiten und Mietzinskonditionen. Bitte melden Sie sich bei

Gastroconsult AG

Gashoconshi AG
Unternehmensberatung | Tina Müller
Standstrasse 8 | Postfach | 3000 Bern 22
Tel. 031 340 66 29 | Fax 031 340 66 33
E-Mail: tina.mueller@gastroconsult.ch Web: www.gastroconsult.ch



hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Le No 1 parmi les plates-formes de l'emploi suisses pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.



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:
Monbijoustrasse 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 Clientèle Michael Müller, Emanuel Müller
Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo Costa, Patricia Nobs Wyss, Alain Hänni

E-Mail: inserate@htr.ch / Homepage: www.nu.cu
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
- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue
- Aus- und Weiterbildung / Gremation initiale et continue
- Aus- und Weiterbildung / Gremation initiale et continue
- Aus- und Weiterbildung / Gremation initiale et continue
- Aus- und Weiterbildung / Gremation initiale et continue
- Aus- und Weiterbildung / Gremation initiale et continue
- Aus- und Weiterbildung / Gremation initiale et continue
- Aus- und Weiterbildung / Gremation initiale et continue
- Aus- und Weiterbildung / Gremation initiale et continue
- Aus- und Weiterbildung / Gremation initiale et continue
- Aus- und Weiterbildung / Gremation initiale et continue
- Aus- und Weiterbildung / Gremation initiale et continue
- Aus- und Weiterbildung / Gremation initiale et continue
- Aus- und Weiterbildung / Gremation initiale et continue
- Aus- und Weiterbildung / Gremation initiale et continue
- Aus- und Weiterbildung / Gremation initiale et continue
- Aus- und Weiterbildung / Gremation initiale et continue
- Aus- und Weiterbildung / Gremation initiale et continue
- Aus- und Weiterbildung / Gremation initiale et continue
- Aus- und Weiterbildung / Gremation initiale et continue
- Aus- und Weiterbildung / Gremation initiale et continue
- Aus- und Weiterbildung / Gremation initiale et continue
- Aus- und Weiterbildung / Gremation initiale et continue
- Aus- und Weiterbildung / Gremation initiale et continue
- Aus- und Weiterbildung / Gremation initiale et continue
- Aus- und Weiterbildung / Gremation initiale et continue
- Aus- und Weiterbildung / Gremation initiale et continue
- Aus- und Weiterbildung / Gremation initiale et continue
- Aus- und Weiterbildung / Gremation initiale et continue
- Aus- und Weiterbild

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

4-farbig/quadri CHF 2:10 1 GzD bis spätestens Freitag vor Erscheinen – zusätzliche GzD werden mit je CHF 30.– verrechnet.

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

20. 10. 2011 17, 10, 2011 27, 10, 2011

24. 10. 2011

3, 11 2011 31. 10. 2011 Nr. 45/2011 10 11 2011 7. 11. 2011

Anzeigenschluss / Délai Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

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

Numéros couplés Herstellung / Production: NZZ Print, Postfach. 8021 Zürich

Nr. 51/52 / 22.12.2011

Auflage WEMF-beglaubigt 2010 / tirage contrôlés REMP 2010: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 9814 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 467 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. 41 / 13. Oktober 2011





















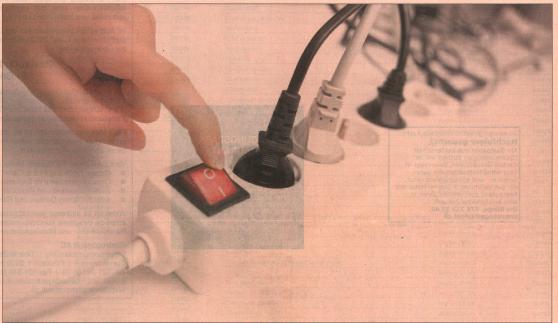
Hotelfinden! Sie haben die Wahl.

www.swisshotels.com



Energieeffizienz

Welche Möglichkeiten stehen dem
Hotelier heute zur
Verfügung, die
Emissionen zu senken ohne grosse
Investitionen tätigen zu müssen?



Fotolia

Gebäudeautomation



KURT PETAK
HEAD VERTICAL MARKET
HOSPITALITY
BAU BUILDING AUTOMATION
SIEMENS SWITZERLAND LTD

Oft haben einfache Vorkehrungen be reits eine grosse Wirkung. Die Sensibilisierung der Mitarbeitenden zu energieeffizientem Handeln ist die wichtigste Massnahme. Das Abschalten unnötiger Lichtquellen gehört da ebenso dazu wie das Schliessen von Türen und Fenstern. Aber Abläufe, die automatisiert werden können, sollten einem Gebäudeautomationssystem übertragen werden. Darunter versteht man die rechnerunterstützte Betriebsführung, Überwachung und Optimierung der Gebäudetechnik. Die Gebäudeautomation stellt eine kostengünstige Energieeffizienzmassnahme mit grosser Wirkung dar. Der Anwendungsbereich reicht von der Beleuchtung, Beschattung bis hin zur Klimaregulierung. Im Hotel sind zwei Bereiche für

deren Einsatz zentral: Die effiziente Aufbereitung aller im Hotel benötigten Energien sowie das effiziente Hotelraummanagement der Gästezimmer.

Energieaufbereitung

Bei der Energieaufbereitung bestehen anlageseitig verschiedene Ansatzpunkte für Effizienzmassnahmen. Gut isolierte Leitungen im Heizverteiler gehören da genauso dazu wie die konsequente Wärmerückgewinnung. Regelungsseitig kann z.B. mit Zeitschaltprogrammen oder CO₂-Fühlern Energie gespart werden. Wichtig ist, dass die Gebäudeautomation systemübergreifend realisiert wird und alle Bereiche kommunikativ verbindet. Die Gästezimmer sind heute in vielen Hotels von der Gebäudeauto-

mation abgekoppelt. Oft kommen Thermostatventile zum Einsatz. Bei Überhitzung des Raumes werden diese durch den Gast verstellt, dem Hotelpersonal fällt die Aufgabe zu, diese beim Checkout wieder zurück auf einen energieeffizienten Modus zu stellen.

Hotelraum-Managementsystem

Ein modernes Hotelraum-Managementsystem mit kommunikativer Einzelraumregelung bietet hier Abhilfe. Dieses muss den Bedürfnissen des Gastes gerecht werden, bedarfsorientiert sowie an das Frontoffice-System angeschlossen sein, um eine maximale Energieeffizienz ohne Einbussen beim Gästekomfort zu erzielen. Mit dem Einsatz von

Gebäudeautomationssystemen profitiert der Nutzer vom optimalen Zusammenspiel der gebäudetechnischen Anlagen bei einem Minimum an Personal-/
Ressourceneinsatz, Trotz «Automatisierung» bleiben gezielte individuelle
Eingriffe durch den Menschen bei modernen Gebäudeautomatisierungskonzepten bestehen. Daraus resultiert ein
maximaler Komfort zu minimalen Gesamtkosten. Energieeinsparungen von
20 bis 40 Prozent sind damit möglich.

hotelpower.ch

hotelleriesuisse hat eigens für Energiefragen ein Internetportal geschaffen: www.hotelpower.ch. Dort finden Sie weitere Anregungen zur Steigerung der Energieeffizienz in Ihrem Hotel.

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

htr hotel revue