

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: 02.02.2026

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

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 41 / 13. Oktober 2011

Der grösste Stellenmarkt der Branche

Le principal marché de l'emploi
de la branche

Jobs online
www.luzern-hotels.ch
Luzern
hotellerieuisse Swiss Hotel Association

Weiterbildung aktuell

Unser Weiterbildungsangebot
finden Sie hier:
www.hotellerieuisse.ch/weiterbildung



Aktuell über 1.000 Hotel-
und Gastronomiejobs
in der Schweiz.

Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH

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

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Kaderstellen	3-5
Tourismus	-
Deutsche Schweiz	5-7
Suisse romande	-
Svizzera italiana	-
Stellengesuche/Demandes d'emploi	-
Immobilien	9

Führung
Ein neuer Mitarbeiter bedeutet
neben viel Ein-
arbeitungsaufwand
auch eine Chance
für kostenlose
Unternehmens-
entwicklung!



Foto: ab strumento

Frischer Wind



SANDRA PFAMMATTER
INHABERIN
VON SP. VERÄNDERUNG.
FÜHRUNG. DIENSTLEISTUNG.
DIPL. HOTELIÈRE EHL
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 Mitarbeiter hat nur ein Ziel, die Arbeitsabläufe und Angebotsstruktur des neuen Arbeitgebers möglichst schnell zu verinnerlichen.

Einarbeitungszeit als Dialog

Dieses Vorgehen hat einen grossen Nachteil. Der neue Mitarbeiter ist benötigt, so schnell wie möglich seine bisherigen Verfahrensweisen zu entlernen und im Kopf Freiraum für die neuen Abläufe und Eigenheiten zu schaffen. Dabei verliert er seine kritische Aussensicht

und den Vergleich zu aus früheren Arbeitsstellen Vertrautem. Und der neue Arbeitgeber verliert so eine konstruktiv-kritische Stimme in seinem Team, jemanden, der noch keine Symptome von Betriebsblindheit zeigt und der ihn auf kleine Schwächen in seinem Haus hinweisen könnte.

Vierfacher Nutzen

Da es in der Einführungszeit neuer Mitarbeiter nicht nur um das Erlernen der hauspezifischen Arbeitsabläufe geht, sondern auch um die Vermittlung von Kultur und Wertvorstellungen des Betriebs, lassen sich durch eine als Dialog verstandene Einführungszeit hier gleich mehrere wichtige Signale setzen: Der Mitarbeiter erlebt, dass seine Sicht-

weise gefragt ist und dass seine Meinung einen 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 erhält ich wertvollen Input bezüglich Optimierungen, Serviceverbesserungen und der Möglichkeit, alte Zöpfe zu eliminieren. Der Mitarbeiter 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 Leichtigkeit.

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. Dies 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 einzelnen Mitarbeitende mit seinen Ideen zum anerkannten und geschätzten Individuum.

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

htr hotel revue

GASTROSUISSE

Das Intensiv-Seminar

Der Weinberater
Kompetentes Weinwissen für Gastro-Profis

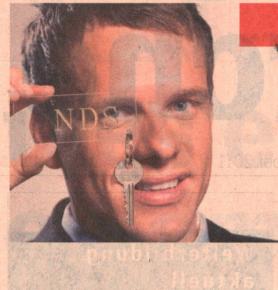
Termine berufsbegleitend
Stadt Fribourg: Montag, 12. März 2012
Start Herrst: Montag, 1. Oktober 2012

Weitere Informationen
Gastronomie- und Hotelberufsschule Fribourg
Baudistrasse 20, 3010 Zürich
Tel. 0848 377 111, www.gastrosuisse.ch

10672-5641

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

10420-5531

**Durchblick**

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



hoteljob.ch

Finden Sie Ihren
Traumjob
mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de rang	Region Bern	J35056
Demi-chef de rang	Region Bern	J35105
Servicefachangestellte	Region Bern	J34911
Chef de bar	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/ Restauranteleiter	Region Graubünden	J34986
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	J34960
Restaurationsfachmann	Region Oberwallis	J34979
Praktikant Restauration	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 Frühstück	Region Zürich	J35080
Chef de Service	Region Zürich	J34986
2. Chef de Service	Region Zürich	J35164
Commis de service	Region Zürich	J35158
Chef de rang	Region Zürich	J35155
Service- Praktikanten	Region Zürich	J35099
Chef de service - UK - Region London	International	J35134
Bar Manager - UK - Region Hampshire	International	J35139
Restaurationsfachmann	Tessin	J35107

Hauswirtschaft

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
Etagengouvernante	Region Zürich	J35144
Etagengouvernante	Region Zürich	J35145
Stv. Gouvernante	Region Zürich	J35151
Gruppenleiterin Wäschесervice 80%	Region Zürich	J34925
Gouvernante	Region Zürich	J35069
1. Hausdame	Region Zürich	J35162
Zimmermädchen / Hofs 50 - 60%	Region Zürich	J34407
2. Generalgouvernante - UK - Region Sussex	International	J35141

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales Manager	Region Bern	J34887
Sales Manager	Region Graubünden	J35043
Finanzcontroller	Region Zürich	J35068
Event- / Verkaufscoordinator	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	J35096
Account Manager Hotels Switzerland - Home office	ganze Schweiz	J35097

Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Masseurin (w)	Region Bern	J35109
Kosmetikerin / SPA Réceptionistin	Region Bern	J35110

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	Region Oberwallis	J34879
Chef pâtissier	Region Oberwallis	J34876

Diverses

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

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B2171	Administrative Tätigkeit in Hotellerie / Tourismus	33	CH	per sofort	D E
B1325	Chef de Service	33	DE	per sofort	D E
B2329	Chef de service - Gastgeber - Servicefachangestellter mit Verantwortung	54	AT	per sofort	D F E
B2092	Einkauf / Sous-Chef	36	CH	per sofort	D F E
B354	Empfangsassistentin, Meetingassistentin, Event-Assistentin	25	DE	per sofort	D E TR
B2330	F&B Managment, Service, Bankett, Catering	36	DE	per sofort	D E
B2251	Geschäftsführer	37	CH	per sofort	D E NL
B2321	Hôtel Administration oder Management	24	NL	per sofort	D E NL
B2329	Kaderstelle Service	41	CH	per sofort	D F E
B2327	Kauffrau Administration / Empfang	22	CH	per sofort	D F E
B2289	Masseurin im Wellnessbereich, Thermalbäder, Sportbereich, Ernährungsberaterin	26	DE	per sofort	D F E ES
B2209	Réceptionist	37	CH	per sofort	D F E ES
B133	Sous Chef/ Chef de partie	43	DE	per sofort	D E
B2300	Vizedirektor, Manager	34	CH	per sofort	D F E

1 Referenznummer - Numéro des candidats

2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (Position souhaitée)

3 Alter - Age

4 Nationalität - Nationalité

5 Eintrittsdatum - Date d'entrée

6 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques

Stand per 10.10.2011. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf www.hoteljob.ch

Appenzellerland.

Vom Bodensee bis zum Säntis.

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 für Appenzellerland. Sie verfügen über eine höhere kaufmännische Ausbildung (Universität, Fachhochschule, Höhere Fachschule) sowie Berufs- und Führungserfahrung in den Bereichen BWL, Marketing oder Tourismus. Des Weiteren bringen Sie Freude an der Zusammenarbeit mit touristischen Leistungsträgern, Medien schaffenden 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

U F C

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 umfassenden 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 erwarten Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit mit der Möglichkeit zur Weiterentwicklung.

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

Bei Interesse daran, Teil unserer dynamischen Team zu werden, senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto und Lohnvorstellung per Email an regina.doerig@appenzellerland.ch.

16330-7431

steinfels

RESTAURANT . BAR . BRAUEREI

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 Menüangebot. 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 kompetenter 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, Herdenstrasse 56, Postfach 480, 8040 Zürich, Tel. 044 406 85 28

ZÜRICH AMBIANCE

LIFESTYLE TRADITION DREAMS

16314-7422

KURSAAL BERN

Der Kursaal Bern bietet eine einzigartige ALL IN ONE Dienstleistungs-kombination 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 Konzept- und Angebotsplanung ebenso aktiv wie bei der Unterstützung der Restaurationen und Befreitung 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 selbstständige und flexible Arbeitsweise zeichnet Sie aus und in hektischen Situationen bewahren Sie einen kühlen Kopf.

Wenn Sie Grosses leisten möchten, so bieten wir Ihnen ein interessantes Aufgabengebiet in einem modernen Umfeld. Es erwarten 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

16289-7412

Shoot for the moon ...

NeumannZanetti & Partner
The Empowerment Company

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

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

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

Einige Ihrer Hauptaufgaben sind:
• Kunden beraten, von der Bedürfnisanalyse bzw. dem Projekt-Kick-off bis zur Präsentation der Ergebnisse
• Projekt in enger Zusammenarbeit mit unseren Spezialisten für Entwicklung und Qualitätssicherung aufgleisen
• Den anspruchsvollen Informationsfluss in Projekten sicherstellen
• Auswertungen und Präsentationen erstellen und durchführen

Wenn Sie gerne Verantwortung übernehmen und dieses wichtige Aufgabenfeld als Chance für Ihre persönliche Weiterentwicklung sehen, dann kontaktieren Sie uns: Ich freue mich sehr auf Ihre Bewerbung.

Josef Andre
josef@nzp.ch

... Even if you miss it you will land among the stars.

Huobmattstrasse 5 CH-6045 Meggen/Luzern Tel 041 379 77 70 www.nzp.ch



Für unser Drei-Stern Ferien- und Seminarhotel Alpin Sherpa im Zentrum von Meiringen suchen wir ab Wintersaison 2011/2012 eine jüngere, dynamische Persönlichkeit als

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 sprühend und motivieren Ihr Team zu Höchstleistungen. Ihr Denken und Handeln ist verkaufsorientiert, verantwortungsbewusst und geprägt von hoher Dienstleistungs- und Servicebereitschaft.

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

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

Haslital Hotels AG
Alpin Sherpa Hotel
Her Alexander Zwahlen, VR-Präsident
Lauenenstrasse 51–53
3855 Brienz
Telefon 033 952 12 28
Mobile 079 432 92 74
alexander.zwahlen@dialog5.ch
www.haslitalhotels.ch



GRAND CASINO BERN KURSAAL BERN

Das Grand Casino Bern bietet seinen Gästen ein Maximum an Spiel, Spass und Unterhaltung. Die prickelnde Atmosphäre und das tolle Ambiente bieten beste Voraussetzungen um einen Abend der besonderen Art zu erleben.

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

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

Sie arbeiten im Schichtbetrieb und verrichten folgende Aufgaben im Geldflussmanagement sowie im Geldspieldienstleister- und Kassenbereich:

- Operatives und motivierendes Führen von 5-12 Mitarbeitenden in der Schicht
- Qualifizieren und Fördern von unterstellten Mitarbeitenden
- Instruieren von Mitarbeitenden in der Benutzung von Notenzählgeräten, Kassentechnik, Chip- und Geldhandling, Softwareanwendungen und von Bargeldbezugssystemen
- Ausbilden von Mitarbeitenden in der Bedienung von Geldspielautomaten
- Sicherstellen einer erstklassigen Gästebehandlung
- Durchsetzen der gesetzlichen Bestimmungen und der Verfahrensweisen des Unternehmens
- Einhalten der abteilungsspezifischen Prozessstandards sowie Mitwirken bei deren Optimierung
- Überwachen des Kassengeschäfts und Prüfen der Tagesabrechnungen
- Durchführen von physikalischen Zählungen und der buchhalterischen Erfassung
- Sicherstellen der Sorgfaltspflicht zur Einhaltung des Geldwertschutzgesetzes
- Durchführen von Präventions- und Restrukturmaßnahmen im Zusammenhang mit dem Sozialkonzept (www.concept.ch)
- Unterstützen des Leiters Cash Desk im administrativen Bereich sowie bei der Bereichsentwicklung
- je nach Eignung besteht die Möglichkeit die Stellvertretung des Ableitungsleiters zu übernehmen)

Wir suchen eine gewissenhafte, offene und analytisch denkende Persönlichkeit mit ausgeprägten kommunikativen Fähigkeiten in deutscher und vorwiegend französischer Sprache. Sie sind administrativ begabt und haben ausgezeichnete PC-Anwenderkenntnisse (MS-Office). Die bestehenden Mitglieder des Shiftmanager-Teams erwarten einen exakten, eigenverantwortlichen und zuverlässigen neuen Kollegen, aber auch einen Teamplayer.

Sie verfügen über eine kaufmännische Ausbildung mit einer entsprechenden Weiterbildung, die Sie nachweislich in Bereichen Personalführung, Buchhaltung und Betriebswirtschaft für die beschriebene Funktion benötigt. Eine mehrjährige Berufserfahrung in einer ähnlichen Position stellt ein Vorteil dar. Ihr sehr gutes Verständnis für Zahlen und deren statistische Verarbeitung erleichtert Ihnen den Einstieg. Ihr gepflegtes Erscheinungsbild sowie ein natürliches Auftreten runden Ihr Profil ab. Zusätzlich haben Sie einen einwandfreien Leumund und arbeiten gerne zu unkonventionellen Arbeitszeiten (Tages-, Nacht- sowie Wochenenddienste).

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

Grand Casino Kursaal Bern AG
Human Resource Management
Stichwort „Shift Manager Cash Desk“
Komphausstrasse 3, 3000 Bern 25
Tel. 031 339 55 68

Fairmont LE MONTREUX PALACE MONTREUX, SWITZERLAND

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 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 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!

Stadt Zürich
Sportamt

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.

16307-7418

Das Sport- und Freizeitgebiet Atzmännig in der Region oberer Zürichsee bietet Freizeitspass für die ganze Familie. Mit einem Familienskigebiet im Winter und einem Freizeitpark mit Sommerrodelbahn, Seilpark und weiteren zahlreichen Attraktionen im Sommer operieren wir einen attraktiven Ganzjahresbetrieb. Für unseren Restaurationsbetrieb suchen wir nach Vereinbarung eine(n):

Leiter/in Gastronomie
im Anstellungsverhältnis oder allenfalls
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 Aus- und 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@atzmennig.ch

Atzmännig

10921-7444

16334-7433

ASTORIA

Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens

Das Hotel Astoria ist das führende First Class Hotel mit 250 voll klimatisierten Hotelzimmern und 12 lichtdurchfluteten Tagungsräumen im Herzen der Stadt Luzern. Unsere Restaurants der Extraklasse bieten Aussergewöhnliches. Im «Thai Garden» zelebrieren wir eine mit 15 Punkten Gault Millau ausgezeichnete königlich-thailändische Küche vom Feinsten. Im Trendlokal «Mekong» bekochen wir unsere Gäste mit heissem geliebtem asiatischem «Street-Food». Hausgemachte Pasta und Holzofen-Pizza servieren wir im wohl schönsten Restaurant der Stadt «La 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 Position in der gehobenen Gastronomie mit und kennen die Abläufe in den Bereichen Housekeeping, Front Office und Konferenzen. Sie sind es gewohnt, anspruchsvolle Gäste professionell zu betreuen und ihre Mitarbeitenden zu schulen. Mit ihrem situativen Führungssinn motivieren Sie Ihr Team. Den Abteilungsleitern vermitteln Sie gerne Ihr breites Fachwissen und bringen sie zu Hochleistungen. Sie lieben Qualität und Präzision, sind ein guter Analytiker und auch in der Lage, aktiv die verschiedenen Abteilungen zu unterstützen. Sie überzeugen durch Ihre Kommunikationsfähigkeit und beherrschten Deutsch und Englisch in Wort und Schrift. Ihr Organisationsgeschick, Ihre Flexibilität und Führungserfahrung kommen dabei vollumfänglich zum Tragen.

Wenn Sie als initiativ, kompetent und teamfähige Fachperson einen längerfristigen Engagement suchen, dann freuen wir uns auf Ihr vollständiges Bewerbungsdossier mit Foto. Die vertrauliche Behandlung Ihrer Angaben ist für uns Pflicht und Selbstverständlichkeit. Eintritt nach Vereinbarung. Wir bieten Ihnen ein optimales Arbeitsumfeld und die Herausforderung in einem sich immer weiter entwickelnden Hotelunternehmen tätig zu sein. Es erwartet Sie 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, Platzerstrasse 29, 6000 Luzern
+41 41 226 88 22, hrmanager@astoria-luzern.ch, www.astoria-luzern.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-Kioskes richten sich primär nach den Öffnungszeiten des Badebetriebes (wetterabhängig, 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 Aussensitzplatz (möbliert, 60 m²) mit ca. 40 Sitzplätzen. Für den Abendbetrieb (Drink&Food) steht eine weitere Terrassen-aussenfläche (nicht möbliert, 240 m²) für max. 240 Personen zur Verfügung. 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. Mietzinsoffer 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.

Kochin
mit abwechslungsreicher
und frischer Küche

Die Kochin ist eine frisch sanierte
Küche mit abwechslungsreicher
und frischer Küche. Sie ist in
einem modernen und hellen
Raum untergebracht. Die
Küche ist mit einer
großen Theke ausgestattet.
Die Kochin ist eine frisch sanierte
Küche mit abwechslungsreicher
und frischer Küche. Sie ist in
einem modernen und hellen
Raum untergebracht. Die
Küche ist mit einer
großen Theke ausgestattet.

GRAND CASINO BADEN

Sind Sie eine kreative Kochin, kennen Sie die Küchenkunst, lieben das Kochen und suchen einen Job in einem tollen Ambiente? Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Wir suchen eine Kochin für unser Restaurant «Comme de Cuisine» (100 % GRAND CASINO BADEN).

Übernehmen Sie die gesamte Küchentechnik und kümmern Sie sich um die Zubereitung von Speisen und Getränken. Haben auch Sie Interesse daran, Teil unserer dynamischen Equipe zu werden? Dann werfen Sie 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 %.

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 Führungsleitlinien.
- 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.
- Kontrolle über die Einhaltung der Rezepturen.
- Küchenanwesenheit über die Haupt-Servicezeiten.
- Verantwortung über die Einhaltung der gesetzlichen Hygienevorschriften.

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 leistungs-fördernden Arbeitsatmosphäre.
- Begeistertes und kompetentes Küchenteam.
- Übernahme einer proaktiven Führungsrolle.
- Zeitgerechte Entlohnung.

Bringen Sie die Kugel ins Rollen! Gerne erwarten unser Stv. Bereichsleiter HRM/Projekte, Christian Schaffner, 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
Haselstrasse 2
5400 Baden
Tel +41 (0)56 204 07 32
cschaffner@grandcasinobaden.ch
www.grandcasinobaden.ch

Andermatt
Die Tourismusorganisationen der Region San Gottardo sowie das Programm San Gottardo 2020 engagieren sich für eine starke überregionale 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-Ursental Tourismus GmbH**, Tel. 041 888 00 00 bernadette.christen@andermatt.ch

Bayerischer Hof

Neueröffnung
Wir lassen es krachen!

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung ein fröhliches, lebenslustiges 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 unterstehende Adresse.

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 Betrieb eröffnen.

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

Gasthaus Schwyzer-Stubli

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

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

[Koch] (w / m) EFZ

Sie...

- ... 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

Wir bieten Ihnen...

- ... 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, Marilyne 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

Ein Betrieb der Gamag Management AG www.gamag.ch

Wirtschaft zum Schützenhaus

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)

Sie haben bereits Erfahrung und beherrschen die deutsche Sprache sehr gut. Auch in hektischen Zeiten behalten Sie den Überblick und einen kühlen Kopf. Teamgeist und Flexibilität setzen wir voraus.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich Herr Max Thoma, Geschäftsführer, Horwstrasse 93, Tel. +41 (0)41 310 15 84, www.schuetzenhaus-allmend.ch, 6005 Luzern, Fax +41 (0)41 311 15 57, info@schuetzenhaus-allmend.ch

ENZLER Reinigungskunden

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 renommiertes 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)

sowie

Mitarbeiter/innen Nachtreinigung (Public Area)

Erfahrung in der Hotelreinigung und Kenntnisse der deutschen Sprache sind Voraussetzung.

Sind Sie interessiert und motiviert? Wir freuen uns auf Sie. www.enzler.com
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

fassbeiz

restaurant kultur partyservice

Junges & motiviertes Beizenteam in Schaffhausen sucht ab Dezember '11

Kreativen Catering-Koch

Wir bieten:

- ... gute Entlohnung
- ... wohliges innen Kundschaft
- ... abwechslungsreiche Tätigkeiten
- Ihr Profil:**
- ... ausgebildete/r Koch/Köchin
- ... Mindestalter 22 Jahre
- ... mind. 2 Jahre Berufserfahrung
- ... Fahrzeugführerschein Kategorie C
- ... gute Deutschkenntnisse
- ... gepflegtes Auftreten
- ... selbstsicher & belastbar
- ... teamfähig & selbstständig
- ... längerfristiges Engagement

Bewerbung bitte an job@fassbeiz.ch

Infos: www.partyservice.fassbeiz.ch



Seit 1881

The Dom
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-Destinationen 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. 041 27 958 77 00
E-Mail: dom-saas-fee@bluewin.ch

16330-7425



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 Person sind Sie zuständig für die Optimierung, Standardisierung und kontinuierliche Verbesserung der Prozesse und Dienstleistungen des Reinigungsdiestes. 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 Fachhochschule, 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 Arbeitsorganisation 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 Anstellungsbedingungen in einem eingespielten 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:

Spital Schwyz - Personalienst - Waldeggstrasse 10 - 6430 Schwyz
susanne.schuepbach@spital-schwyz.ch
www.spital-schwyz.ch

In guten Händen

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 anzuschallen.

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

> 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)**

Wir suchen Menschen die...

- > das fühlende 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
- > gerne 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



16757-7438



Hotel Restaurant ***

**Machen Sie Ihren nächsten
KARRIERESCHRITT ab
Dezember 2011!**

Sind Sie eine kreative und ideenreiche Persönlichkeit, lieben den Kochberuf und suchen einen selbständigen Posten als
Commis de Cuisine (100%)?

Lieben Sie die persönliche Gästebetreuung? Dann sind Sie bei uns genau richtig, als
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 Eigenverantwortung.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an Frau Martina Kollreider:

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

Hotel Restaurant Bänklialp, CH-6390 Engelberg
Tel. 041 639 73 73 • Fax 041 639 73 74
info@baenklialp.ch • www.baenklialp.ch

16759-7439

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



Stellenvermittlungen

Coole Jobs in Flumserberg

Saison- und Jahresstellen
in Gastronomie und Gewerbe
Keine Vermittlungsgebühren
Alle Infos unter:

www.flumserberg.ch
Link „Jobs“ auf Startseite



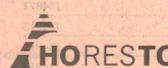
16559-7218



www.hotelcareer.fr

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

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



www.horesto.ch

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

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

16607-3065



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

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

**ENTREMETIER – TOURNANT
COMMIS DE CUISINE
HILFSKUCH/ALLROUNDER
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

16225-2429



K R O N E
DIETIKON

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 gehobenen Service? Sind Sie zwischen 20 und 35 Jahre jung? Ihre Muttersprache ist Deutsch? Dann sind Sie unser/Frau/Mann

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

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

info@taverne-zur-krone.ch

16204-7427



Grächen – der familienfreundliche Ort mit 299,5 Sonnentagen – liegt auf einer Sonnenterrasse hoch über dem Mättatal. Das Skigebiet befindet sich zwischen 1620 und 2868 m. ü. M. und erstreckt sich über 40 Pistenkilometer. Bergrestaurant Hannig, Walliser Spezialitäten, gutbürgerliche Küche. Gemütliches Selbstbedienungsrestaurant auf 2114 Metern gelegen. Sonnige Terrasse mit prächtigem Bergpanoramablick. Neu mit Kinderhort und Kinderrestaurant Mac, SISU, Hannighüsli (Winterbetrieb). Walliser Spezialitäten, gutbürgerliche Küche. Bei uns essen Sie ausgezeichnete Fondues und Käseschnitten. Schnööbar (Winterbetrieb), Après-Ski/Bar, Snacks. Die Schnööbar-Skiab, direkt an der Piste, bietet ein vielfältiges Getränkeangebot. 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 Party!

Für die kommende Wintersaison suchen wir in unseren Bergrestaurants 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 zeitgemäss Anstellungsbedingungen.

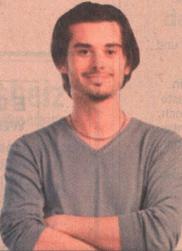
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto bis 15. November 2011.

Bürgergemeinde Grächen
Herr Beat Amstutz
3925 Grächen

Tel.: +41 (0)27 955 60 20
Mail: beat.amstutz@graechen.ch

16205-7413

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Gastgeber	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

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Rezeptionist/in	Region Bern	J35124
Empfangsmitarbeiterin	Region Bern	J34921
Reservationsmitarbeiter/in	Region Bern	J34922
Rezeptionistin	Region Bern	J35041
Receptionistin (40%)	Region Bern	J34975
Réceptionist/in	Region Bern	J34966
Reservationsmitarbeiter/in	Region Bern	J34882
Chef de réception	Region Bern	J34950
Night Auditor	Region Bern	J34880
Rezeptionist	Region Bern	J34881
Chef de réception	Region Bern	J35060
Front Office Praktikant	Region Bern	J34939
Mitarbeiter/in Réception	Region Bern	J35063
Rezeptionist	Region Graubünden	J34937
Rezeptionist	Region Graubünden	J35055
Receptionistin	Region Graubünden	J35165
Hotel & Direktionssekretärin/Réceptionistin	Region Mittelland (SO,AG)	J35123
Front Office Praktikant	Region Oberwallis	J34952
Praktikant Front Office	Region Oberwallis	J35101
Reservationsmitarbeiter/in	Region Oberwallis	J35116
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J35106
Reservationsmitarbeiter/in	Region Oberwallis	J35117
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J34883
Chef de réception	Region Oberwallis	J34951
Chef de réception	Region Ostschweiz	J34949
Réceptionist / -in	Region Zentralschweiz	J34971
Rezeptionist	Region Zentralschweiz	J34945
2. Chef de réception	Region Zentralschweiz	J35128
Night Auditor 20%	Region Zürich	J35050
Réceptionist/in 60%	Region Zürich	J35168
Receptionspraktikant/in	Region Zürich	J35163
Garderobemitarbeiter temporär	Region Zürich	J35160
Front Office Praktikant	Region Zürich	J34898
2. Chef de réception	Region Zürich	J34899
Stv. Chef de réception	Region Zürich	J35146
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich	J35150
Receptionistin	Region Zürich	J35131
Nachporter Aushilfe	Region Zürich	J35082
Réceptionist/in	Region Zürich	J35076
ReceptionistIn	Region Zürich	J34983
Front Office Manager	Region Zürich	J35051
Receptionist/in Stv. Teamleitung	Region Zürich	J35047

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de partie	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	Region Bern	J35058
Sous-chef	Region Bern	J35125
Commis de cuisine	Region Bern	J35135
Küchenchef	Region Bern	J34940
Chef Tournant	Region Bern	J34947
Chef de partie	Region Bern	J35059
Koch	Region Bern	J35062
Chef Saucier	Region Bern	J35112

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!

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de cuisine	Region Bern	J35138
Chef de Partie	Region Bern	J34920
Demi Chef Pâtisserie	Region Bern	J35111
Küchenchef	Region Graubünden	J34859
Chef de partie Saucier	Region Graubünden	J35121
Küchenchef	Region Graubünden	J35087
Chef de partie	Region Mittelland (SO,AG)	J34870
Koch/Köchin	Region Mittelland (SO,AG)	J35046
Pizzaiolo	Region Mittelland (SO,AG)	J34948
Commis de cuisine	Region Mittelland (SO,AG)	J34871
Chef de Partie	Region Mittelland (SO,AG)	J34924
Küchenchef	Region Mittelland (SO,AG)	J35161
Commis de cuisine	Region Oberwallis	J34877
Chef de partie	Region Oberwallis	J34897
Chef de partie	Region Oberwallis	J34955
Commis de cuisine	Region Oberwallis	J34878
Küchenchef	Region Ostschweiz	J34884
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J34875
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J34969
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J34874
Chef de Partie	Region Zürich	J35077
Chef de partie	Region Zürich	J35153
Chef de partie	Region Zürich	J34927
Commis de Cuisine	Region Zürich	J35070
Sous-Chef/Chef de Partie	Region Zürich	J35064
Sous-Chef Bankett	Region Zürich	J35149
Sous-Chef	Region Zürich	J34986
Sous-Chef	Region Zürich	J35148
Commis de cuisine / Anfangs Chef de partie	Region Zürich	J35095
Chef de Partie	Region Zürich	J35113
Koch tempérar	Region Zürich	J35154
Commis de Cuisine	Region Zürich	J34985
Commis de Cuisine	Region Zürich	J34931
Chef de Partie	Region Zürich	J34989
Commis- und Chef de partie	ganze Schweiz	J34965
Sous-chef Junior - UK - Region Bristol	International	J35104
Chef de partie - UK - Region London	International	J34863
Chef de partie catering - UK - Region London	International	J35115
Sous-chef catering - UK - Region London	International	J35114
Sous-chef Senior - UK - Region London	International	J34862

F&B/Catering/Events

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	J34892

In Aarau ist per 1. August 2012 das
Restaurant

im Gemeinschaftszentrum Telli
zu vermieten.

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

Einem initiativen Wirt bietet sich die
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, gerne
zur Verfügung.

Angebote an: GZ Telli, Postfach 622,
5004 Aarau

A vendre | To sale
Région Verbier, La Tzoumaz

Hôtel, 30 chambres

future App. Hotel, etc.

à rénover, prix Fr. 2 500 000.-

CONTACT
www.guillard.com
info@swissrealestategroup.com

15189-7173

HESSER

Unternehmensberatung

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

Poststrasse 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57, hesser@bluewin.ch

14520-7129

Zu kaufen gesucht/allenfalls Pacht Nachfolger gesucht?

Als Gastgeber aus Leidenschaft
(Quereinstieg!) suchen wir im
Kanton Graubünden, bevorzugt in
Tourismusdestination mit guter
Sommer- und Winterinfrastruktur,
ein gut geführtes 3-Sterne-Hotel mit
Restaurant zum Weiterführen in
eine erfolgreiche Zukunft.
Urs Rüegg, 078 715 95 40,
urs.rueegg@solnet.ch

16332-7432

ZU VERKAUFEN!
EINZIGARTIG IN DER SCHWEIZ!
IM ZENTRUM DER SCHWEIZ!

VERGNÜGUNGSPARK UND RESTAURANT

- GEBÄUDE AUF 4 ETAGEN MIT DIVERSEN
RESTAURANTS: ORIENTALISCH
EXOTISCHES KAFFEE; KLEINE PIRATENBAR,
- 3 SHOWS MIT THEMEN
- PIRATEN ABENTEUER UND SPUKSCHLOSS
- UMSCHWUNG: 13 MODERNE KARUSSELLS
UND VERSCHIEDENE ATRAKTIONEN,
WESTERNDORF USW.
GROSSES ENTWICKLUNGSPOTENZIAL
NUR SERIOSE INTERESSENTEN
ANGEBOT:
BÜRO M.P. - POSTFACH 778 - 2501 BIEL

16534-7438

Gastroconsult

UNTERNEHMENSBERATUNG FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

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 / Wirtspaar 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:

- Grosses 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

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



16980-7312

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.



Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse.

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:

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

Chefredaktion / Rédaction 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 Hanni

E-Mail: inserate@htr.ch / Homepage: www.htr.ch

Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.hoteljob.ch/Denise Karam

Anzeigenkatalog / Tarif des annonces (par mm et colonne):

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

- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10
- Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10
- Kaderkatalog / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrat CHF 2.30

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'emploi)

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/quadrat CHF 2.10

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

Termine

- Ausgabe / Numéro

Nr. 42/2011

Nr. 44/2011

Nr. 45/2011

- Erscheint / Parution

20. 10. 2011

3. 11. 2011

10. 11. 2011

- Anzeigenschluss / Délai

27. 10. 2011

24. 10. 2011

7. 11. 2011

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

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

Doppelnummern

Nr. 27/28 / 7.7.2011

Nr. 29/30 / 21.7.2011

Nr. 51/52 / 22.12.2011

Herstellung / Production: NZZ Print, Postfach, 8021 Zürich

Auflage WEMF-beglaubigt 2010 / tirage contrôlé REMP 2010: Verkauft 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.

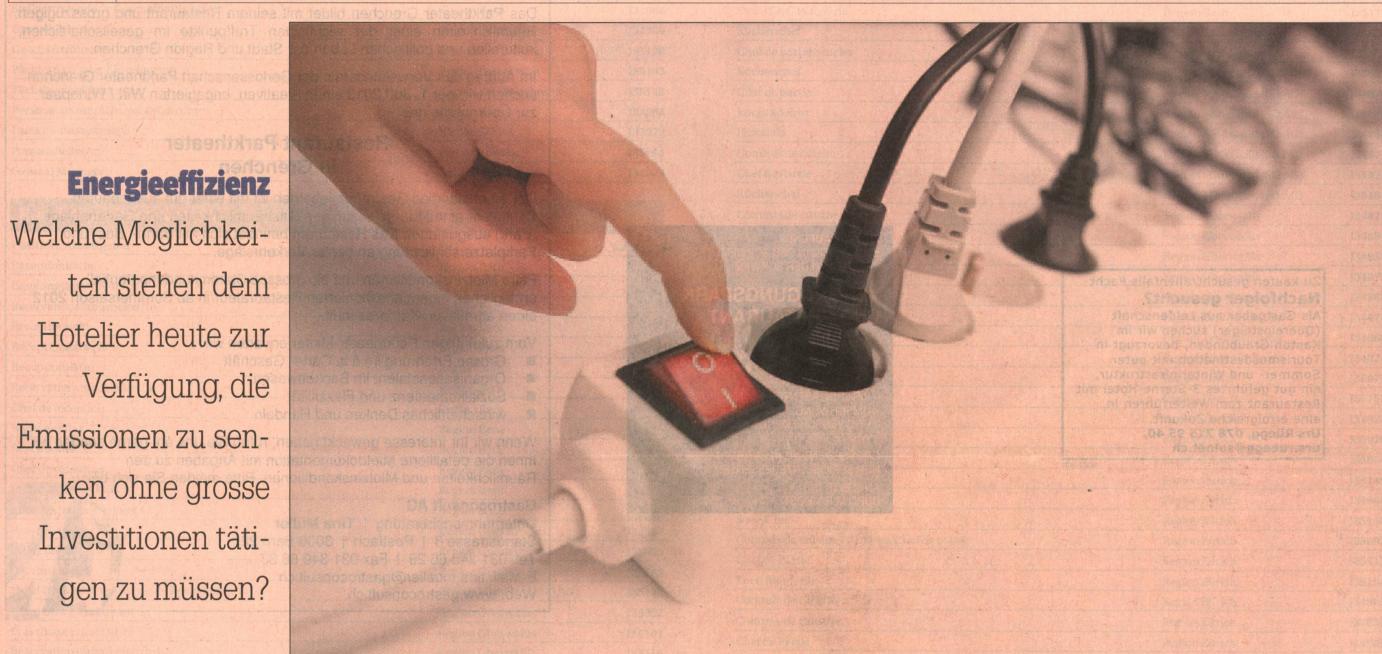
immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 41 / 13. Oktober 2011



Hotelfinden! Sie haben die Wahl. www.swisshotels.com

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association



Foto

Gebäudeautomation



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

Oft haben einfache Vorkehrungen bereits 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 Klimateilung. 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 kommunizieren. Die Gästezimmer sind heute in vielen Hotels von der Gebäudeauto-

mation abgekoppelt. Oft kommen Thermostatkettlen zum Einsatz. Bei Überhitzen des Raumes werden diese durch den Gast verstellt, dem Hotelpersonal fällt die Aufgabe zu, diese beim Check-out wieder zurück auf einen energieeffizienten Modus zu stellen.

Hotelraum-Management-System

Ein modernes Hotelraum-Managementsystem mit kommunikativer Einzelraumregelung bietet hier Abhilfe. Dieses muss den Bedürfnissen des Gastes gerecht werden, bedarfsoorientiert 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