

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2011)
Heft: 47

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

Der grösste Stellenmarkt der Branche

Le principal marché de l'emploi
de la branche

htr hotel revue Nr. 47 / 24. November 2011



Aktuell über 900 Hotel- und Gastronomiejobs in der Schweiz.

Besuchen Sie WWW.HOTELCAREER.CH

Weiterbildung aktuell

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

hotelleriesuisse
Gemeinsame Ausbildung

Alles über Aus- und Weiterbildung www.hoteljob.ch

Inhalt / Sommaire

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

Social Media

Das Facebook-Phänomen «Angst haben, etwas zu verpassen» macht aktuell die Runde – und macht auch vor der Hotellerie nicht halt.

Add as Friend



Fotolia

Fear of missing out



MARTIN BLATTER
LIC-PHIL I DIPL. PUBL.
PROFESSOR HES-SO WALLIS
MARTIN.BLATTER@HEVS.CH

Die Benutzer haben gemäss Verhaltensforschern Angst, Dinge zu verpassen. Neuerdings macht dieses «Fear-of-missing-out»-(FOMO)-Phänomen selbst vor den Hoteliers nicht halt. Mit dieser Angst im Nacken geben die Hoteliers schnell eine Facebookseite in Auftrag und bezahlen hierfür teilweise unverhältnismässige Summen. Der Hotelier ist sich schlichtweg nicht bewusst, wie schnell und einfach es ist, eine eigene Facebook-Unternehmensseite einzurichten. Andere Hoteliers beauftragen in der «Angst etwas zu verpassen» einen in diesem Bereich unerfahrenen Mitarbeiter mit der Erstellung eines Facebookauftrags. Konsequenz: die daraus entstandenen Facebookseiten entsprechen nicht dem heutigen «state of the art» einer profes-

sionellen Unternehmensseite. Beide Wege führen in eine Sackgasse. Denn die Hauptthemauforderung bei Facebook ist nicht die technische Komponente, sondern vielmehr die richtige Marketing-Denkweise.

Mit Fan-Augen betrachten

Viele Hoteliers vergewaltigen Facebook als Propaganda-Instrument. Bei diesem Fehler stehen sie jedoch nicht alleine da, wie eine IBM-Studie zeigt: Bei der Studie wurden einerseits Konsumenten und andererseits Führungskräfte befragt. Während die Führungskräfte glaubten, die Konsumenten hätten nur ein geringes Interesse an Rabatten und Coupons, sind just diese beiden Anreizformen für die meisten Konsumenten

relevante Gründe, um mit einer Unternehmung in Social Networks zu interagieren. So klickt ein Gast bei einem Hotel nur dann auf «gefällt...», wenn er hierfür eine Gegenleistung erhält.

Rabatte für Fans

Fans wollen Rabatte, also kriegen sie Rabatte und alle sind zufrieden. Es wird jedoch schnell der Tag kommen, an dem zumindest eine Seite nicht mehr so zufrieden ist, und wir wissen alle, welche Seite das sein wird..., schreibt Thomas Hendele in seinem Blog. Es braucht viel Kreativität, Fans zu generieren, zu halten und vor allem zum Teilen zu motivieren. Es ist nicht die Anzahl Fans, die bei Facebook ausschlaggebend ist. Viel wichtiger sind die Interaktionen. Wer überstürzt

eine Facebook-Unternehmensseite einrichtet, der schiesst meist über das Ziel hinaus. Facebook muss richtig geplant und mit den anderen Marketing-Instrumenten abgestimmt werden. Hendele bringt es in seinem Blog auf den Punkt: «Es genügt nicht mehr, eine Hotel Fanpage zu erstellen und die Fans im Wochenrhythmus mit Fotos vom «Sorbet der Woche» oder dem letzten Teamausflug zu despasen.»

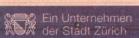
Fazit: jemand im Unternehmen sollte sich im Social-Media-Bereich auskennen. hotelleriesuisse bietet zwei Varianten an: entweder den Besuch des Lehrgangs «Online-Marketing» ab Mitte Januar 2012. Oder das «Webinar» mit Thomas Hendele. Den Link dazu können Sie beim Autor anfordern.

Gesucht: TramführerInnen

Ihr künftiger Chef bewirbt sich bei Ihnen auf www.vbz.ch/jobs



Umsteigen lohnt sich.



Ein Unternehmen
der Stadt Zürich

Das Intensiv-seminar

GASTROSUISSE

Der Rezeptionskurs
Professioneller Gästeempfang im Hotel

Termine: berufsbegleitend
Start Frühling: Mittwoch, 25. April 2012
Start Herbst: Dienstag, 10. Oktober 2012

Weitere Informationen
Gastrosuisse
Blumenfeldstrasse 20 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111 www.gastrosuisse.ch

10674-5643

Italienisch in Florenz**Spezialangebot:**

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

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

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

**Durchblick**

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

www.hoteleriesuisse.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (031) 370 43 01
weiterbildung@hoteleriesuisse.ch



Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

**Service / Restauration**

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commiss de bar	Region Freiburg	J36977
Commiss de rang	Region Freiburg	J36976
Restaurationsleiter	Region Neuchâtel/Jura	J37031

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hauswirtschaftl. Betriebsleiter/-in	Region Basel	J368621
Etengouvernante	Region Bern	J37036
Stv. Leiterin Hauswirtschaft	Region Zentralschweiz	J36940
1. Generalgouvernante	Region Zentralschweiz	J36983
Hofa mit erweitertem Aufgabengebiet	Region Zürich	J37067
Etengouvernante	Region Zürich	J36959
Stv. Gouvernante	Region Zürich	J36927

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Marketing Manager	Region Graubünden	J37029
Marketing-Assistent/-in	Region Oberwallis	J36958
Meeting- und Eventkoordinator/in	Region Zentralschweiz	J37062
Praktikum im Bereich Rezeption und Marketing	Region Zürich	J37078
Sales Manager	Region Zürich	J36814
Sachbearbeiter Finanzen und Controlling	Region Zürich	J37022
Sales Manager	Region Zürich	J36945
Assistant Sales Manager	Region Zürich	J36926
Manager Sales und Marketing	Region Zürich	J36948
Kundenberater Gastronomie	ganze Schweiz	J37060

Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Kosmetikerin	Region Bern	J37035
Masseurin (w)	Region Bern	J37034
Masseur	Region Bern	J36967
2. Spa Manager	Region Graubünden	J36961

Bäcker-Konditoren

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Demi Chef de Pâtisserie	Region Graubünden	J36831
Chef pâtissier – Region Dorset	International	J37030

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Verkäuferin für die Vor- & Weihnachtszeit	Region Bern	J36991
Duty Manager (Tag/Nacht)	Region Zentralschweiz	J37061
Human Resources Manager	Region Zentralschweiz	J36960
Night Auditor	Region Zürich	J36947

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B2435 Back Office Arbeiten	31	CH	per sofort	D F E	
B455 Betriebsleitung, Bereichsleitung, Betriebsassistentin	34	CH	per sofort	D F E	
B2432 Chef de Rang	32	AT	per sofort	D E	
B329 Chef de service – Gastgeber – Servicefachangestellter mit Verantwortung	54	AT	per sofort	D F E	
B2028 Chef de Service, Stv. Restaurantleiterin, Restaurantleiterin, Rezeption	30	DE	per sofort	D	
B2457 Director of F&B, Vizedirektor, Direktor, GM	33	CH	per sofort	D F I E SP RU	
B2430 Front Office	23	MV	per sofort	E	
B2418 Geschäftsleitung, Direktion, Stv. Direktion, F&B Manager	33	CH	per sofort	D F E	
B2456 GL (KMU), Stv. GL, Teamleitung, Bankett-Mgr, FD-Mgr	56	CH	per sofort	D F I E	
B2433 Kellnerin	19	AT	per sofort	D F I E	
B2451 Koch als Aushilfe für Wochenende und Events zu fixem Stundenlohn	42	AT	per sofort	D E	
B2472 Leiter Küche und/oder Service	38	CH	per sofort	D E	
B2428 Mitarbeiter Küche	46	GB	per sofort	D F E	
B2447 Pizzaolo	40	TN	per sofort	F I	
B2408 Servicemitarbeiter, Bar- und Bankettmitarbeiter, Portier, Roomservice	30	TN	per sofort	D F	
B2445 Übergangsstelle bis Ende 2011 – Kanton Bern + umliegende Kantone	48	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 21.11.2011. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf www.hoteljob.ch



Schmeckt nach Zukunft.

Wenn Sie etwas bewegen wollen, steigen Sie am besten bei der SV Group ein: In Sachen Gemeinschaftsgastronomie macht uns niemand etwas vor. Mit Kernfähigkeiten in der Personalgastronomie, im Care und Eventcatering, Hotelmanagement und in öffentlichen Restaurants bieten wir Ihnen spannende Möglichkeiten innerhalb eines der vielfältigsten Unternehmen der Branche. Und unser internationales Engagement sorgt für zusätzliche Dynamik in Ihrer Karriere.

Wir suchen per 1. Februar 2012 eine/n

Restaurant Manager (w/m) 100%

Im Culinarium Schweizerische Nationalbank Bern in Bern verpflegen sich täglich bis zu 110 Gäste mit einem vielseitigen, qualitativ hoch stehenden Angebot, bestehend aus zwei Tagesmenüs, einem vegetarischen Menü, einem Wo-chenhrt, Salatbuffet und diversen Zwischenmahlzeiten. Dem Betrieb sind zwei Cafeterias (eine davon ist unbedient), ein bedientes Direktionsszimmer sowie ein Sitzungszimmer angeschlossen.

Es werden zudem Sonderanlässe in allen Räumlichkeiten der SNB Bern durchgeführt.

In Ihrer Funktion sind Sie für folgende Aufgaben zuständig: **SV** Unterstützung des Area Managers in der Vor- und Eröffnungsphase des umgebauten Restaurants und Rekrutierung aller 7 Mitarbeiter, Führung des Betriebes nach unseren geschäfts politischen Grundsätzen und Richtlinien, tägliche Wahrnehmung der Gastgeberfunktion und Pflege der Kunden- und Gästezufriedenheit, aktive Mitarbeit an der Front und laufende Qualitätskontrolle des Angebots, Verantwortung für die Sicherstellung der operativen Abläufe im Selbstbedienungsrestaurant, bedientes, Gästerestaurant, Cafeterien und dem Inhousecatering, Führung, Schulung und Betreuung von 7 Mitarbeitenden, Kontaktpflege zu den Auftraggebern der Schweizer Nationalbank und den internen Ansprechpartnern, Umsetzung und Überwachung des Qualitätsystems gemäss Vorgaben der SV Group und enge Zusammenarbeit mit dem Betrieb der Schweizerischen Nationalbank in Zürich.

Ihr Profil

- Gastgewerbliche Grundausbildung oder abgeschlossene Hotelfachschule
- Berufs- und Führungserfahrung in ähnlicher Position
- Sehr gute Deutschkenntnisse
- Kommunikative, flexible und teamfähige Persönlichkeit
- Gute Kenntnisse von Office-Anwendungen

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto und Lohnvorstellungen an:

SV (Schweiz) AG
Marina Ricklin
Human Resources Consultant
Memphispark
Wallisellenstrasse 57
CH-8600 Dübendorf 1

SV Group

Passion for quality. Since 1914.

Gesucht ab sofort oder
nach Vereinbarung

Wirtpaar / Geschäftsführer/in

für Hotelbetrieb mit diversen
Gastronomielementen im Kanton Bern

Bewerbungen unter Chiffre
X 005-026346 an Publicitas S.A.,
Postfach 48, 1752 Villars-sur-Glâne 1.

17865-7604

OPENING 2 DECEMBER 2011

SAISON 2012-2013
1. November 2012 - 31. Oktober 2013

Top CH-Leadership Campus & First Class Hotel

Highlights sind die fantastische Lage direkt am See, nur wenige Autominuten vom Zentrum einer der wichtigsten Deutschschweizer Metropolen entfernt, die beeindruckende Infrastruktur und die jetzt stattfindenden substantiellen Renovationen aller Gästezimmer sowie des Plenars innerhalb eines auf hohem Niveau ausgestatteten Congress & Convention Centers. Wiedereröffnung ist am 1. März 2012. Das bis 2011 im Gault Millau aufgeführte, exklusive Restaurant besitzt Ambitionen nach der Wiedereröffnung erneut von GM ausgezeichnet zu werden. Das insgesamt breite Gastronomieangebot mit weiteren F & B Outlets auf Gourmetstufe und einer gut frequentierter Bar verhilft dem First Class Hotel zu einem Vorsprung auf die Wettbewerber.

Ziel der Stelle: Qualitative und organisatorische Weiterentwicklung des Betriebes, Optimierung von Ablaufprozessen, Mitarbeiterrekrutierung/-einsatzplanung, Guest Relation Management, Restaurantleitung, Durchführung von Banketten, Verantwortung für alle gastronomischen Aspekte im Rahmen von Seminaren, Workshops und Special Events sowie spannende Zusatzaufgaben im Bereich F & B Management: z.B. Mithilfe in Sachen Einkauf, Angebotsgestaltung/-planung und Lagerbewirtschaftung. Sie führen zwei Chef de Service, einen Chef de Bar und Service-Teams inkl. Auszubildende mit ca. 15-20 Mitarbeitenden.

Leitung Restaurants

Mitglied der Geschäftsleitung w/m

Idlebesetzung: Selbstbewusste, lösungsorientierte und organisatorisch starke Gastronomie-Persönlichkeit, der die Gastgeberrolle ebenso am Herzen liegt wie der Wunsch für Seminarteilnehmer, Kongressbesucher, namhaften Persönlichkeiten aus Wirtschaft und Politik, Geschäftsfürsleute und anspruchsvolle Individualgäste aus aller Welt einen perfekten Service sicherzustellen. In Kooperation mit dem Küchenchef - einem der besten Köche des Landes übrigens - werden Sie im Unternehmen, ein umsichtig geführter Spitzbetrieb, auf Stufe Geschäftsführungsmitglied eine zentrale Rolle spielen!

Professionelle RestaurantleiterInnen mit entsprechender Aus- & Weiterbildung oder führungserfahrene, starke Stv.-Rest.-LeiterInnen auf dem Sprung zur nächst höheren Stufe, informieren wir gerne über die Vorteile, die mit dieser attraktiven Position verbunden sind. Angedachter Eintrittstermin ist Mitte Februar 2012. Idealalter: ca. 30-40 - Wann hören wir von Ihnen? Wir sind jedenfalls gespannt auf Sie! Idealerweise vorab CV/Foto elektronisch einsenden oder ganz einfach anrufen. Infoline +41 79 402 53 00. Wir sind auch abends (!) und samstags/sonntags für Sie erreichbar: +41 79 402 53 00.

Ansgar Schäfer

SCHAFFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 - 8600 Dübendorf

Tel. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01
www.schaferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaferpartner.ch

Stadthaus

Das 4*-Genuss-Hotel Stadthaus liegt mitten in der idyllischen Altstadt von Burgdorf und ist ein kleines und feines Bijou mit 18 Zimmern und Suiten, dem Restaurant «La Pendule» (15 GM), dem Stadtcafé mit lokalen Spezialitäten, der Laubenbeiz im Sommer, dem originalen Gewölbekeller und den klassischen und grosszügigen Räumlichkeiten für Bankette, Feste und Seminare bis 120 Personen.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Direktor/-in oder Direktions-Paar

Die Direktion ist für die Leitung des gesamten Hotel- und Gastrobetriebes zuständig und führt die Reception und die Serviceabteilung direkt. Sie positioniert sich primär an der Front und ist erste und präsente Gastgeberin in allen F&B Outlets.

Wir freuen uns auf Persönlichkeiten mit einem profunden professionalen Hintergrund, einiger Führungserfahrung und einer hohen Affinität zu kulinarischen Höchstleistungen aus Küche und Keller. Sie verfügen zudem über eine gewisse Internationalität (Sprachen Deutsch, Englisch und Französisch) sowie Kenntnisse in Rechnungswesen und Verwaltung, gutes Anwenderwissen im EDV-Bereich (Microsoft, fidelio, xenia), Fähigkeiten in strategischer und operativer Planung und ein spürbares Organisationstalent.

Der Reiz der Position

Das Hotel Stadthaus ist ein aussergewöhnliches Schmuckstück mit überschaubaren Grösseordnungen und der Möglichkeit, sich wirksam und direkt an der Front einzubringen. Selbstständigkeit und Kreativität werden gefordert und können ausgelebt werden. Eine neuzeitliche und angemessene Entlohnung ist selbstverständlich, die Einbindung in eine ganze Gruppe von Gastronomiebetrieben bietet Potenzial für Weiterentwicklung und Erfahrungsaustausch. Wir können uns auch eine Pachtlösung vorstellen.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an Ruth Rauber, Directrice Berchtold Group, Bahnhofstrasse 90, 3401 Burgdorf, ruth.rauber@berchtold-group.ch, Tf. 034 428 84 28. Weitere Informationen unter www.stadthaus.ch

Gastrag

friendly Restaurants, Pubs & Hotels

- Folgende persönliche Eigenschaften sind uns wichtig:
- ✓ Leidenschaft und Selbstbewusstsein
 - ✓ Eine motivierte und dynamische Persönlichkeit
 - ✓ Beeindruckendes Auftreten
 - ✓ Gute Kommunikationsfähigkeit (D/E)
 - ✓ Organisations- und Koordinationstalent

Gastrag - friendly Restaurants, Hotels & Pubs

Anja Cueni
Elisabethenstrasse 7
4002 Basel
a.cueni@gastrag.ch
www.gastrag.ch

Gute Mitarbeitende machen uns erfolgreich

Als Unternehmen, welches mit verschiedenen Konzepten in der Deutschschweiz tätig ist, suchen wir für einzelne unserer Standorte per sofort oder nach Vereinbarung

Assistenten (m/w)

Sie haben die Hotelfachschule absolviert oder können eine gleichwertige Ausbildung vorweisen. Als Gastprofis bringen Sie sowohl Berufs- als auch Führungserfahrung mit. Sie sind in der Lage, den Geschäftsführer zu unterstützen und zu vertreten und bringen Anwenderkenntnisse im PC-Bereich mit. Sie legen Wert auf konsequente Umsetzung des Konzeptes, haben die Kompetenz, Mitarbeitende zu führen und zu motivieren und sind gästeorientiert. Als Teamplayer behalten Sie auch in heiklichen Situationen den Überblick und ergänzen unsere junge Crew mit ihrer freundlichen und umgänglichen Art. Des Weiteren suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de service (m/w)

Sie bringen sowohl Serviceerfahrung als auch gute Kenntnisse im Bereich der Küche mit. Sie sind frontbezogen, scheuen sich nicht, Führungsvorantwortung zu übernehmen und verstehen es, die Mitarbeitenden zu motivieren. Sind Sie interessiert, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

17866-7643

Das Radisson Blu Hotel, St. Gallen, ist das neuste 4**** Superior Hotel in der Ostschweiz. Mit 123 modern eingerichteten Zimmern, dem mediterranen Restaurant olivé sowie einem für höchste Ansprüche ausgestatteten Tagungszentrum und Seminarzentrum ist es das grösste Hotel in St. Gallen.

Um diesen Ansprüchen weiterhin gerecht zu werden, haben wir folgende Vakanzen zu besetzen:

Director of Sales & Marketing (m/w) – Per 1.2.2012 oder nach Vereinbarung

Abgeschlossene Berufsausbildung in der Hotellerie und Hotelfachschule mit mehrjährigen Erfahrungen im Bereich Sales & Marketing. Verhandlungssichere Persönlichkeit mit ausgeprägten Kommunikationsfähigkeiten, die verkaufs- und zielorientiert arbeitet und fliessende Deutsch- und Englischkenntnisse besitzt. Sie sind qualitätsorientiert und vertraut mit Opera Sales & Catering, In-Design und Social Media.

Human Resources Manager (m/w) – Per 1.1.2012 oder nach Vereinbarung

Abgeschlossene Berufsausbildung und Hotelfachschule sowie eine Zusatzausbildung im HR-Bereich (Personalassistentin oder Personalassistent/ma), ausgewiesene HR-Berufserfahrung. Sicheres, überzeugendes und motivierendes Auftreten gegenüber unseren Mitarbeitern und fundierte Anwenderkenntnisse des Personalmanagement-Programmes Mirus.

Night Manager (m/w) – Per 1.2.2012 oder nach Vereinbarung

Abgeschlossene Berufsausbildung der Hotellerie. Motivierte, kommunikative und diskrete Persönlichkeit, die es gewohnt ist, in der Nacht zu arbeiten, und ein hohes Qualitätsbewusstsein besitzt. Fundierte Kenntnisse des Hotelystems Opera oder Fidelio, sowie gute Deutsch-, Englisch- und Französischkenntnisse sind Voraussetzung.

Demi-Chef de Partie (m/w) – Per sofort oder nach Vereinbarung

Abgeschlossene Kochlehre und einige Jahre Berufserfahrung. Selbständiges, schnelles und qualitätsbewusstes Arbeiten sind Sie gewohnt und können in hektischen Situationen einen kühlen Kopf bewahren. Freude am Umgang mit frischen Lebensmitteln und dem Arbeitsteam ist für Sie selbstverständlich.

Front-Office-Mitarbeiter (m/w) – Per 1.2.2012 oder nach Vereinbarung

Abgeschlossene Berufsausbildung, vorzugsweise KV oder Maturität, sowie Berufserfahrung am Front-Erscheinung in einem Hotel. Sie sind eine überzeugende Persönlichkeit mit einer gepflegten Erscheinung und haben stilsichere mündliche und schriftliche Englischkenntnisse.

Operativen Mitarbeiter Meeting & Event (m/w) – Per sofort oder nach Vereinbarung

Abgeschlossene Berufsausbildung in der Hotellerie/Gastronomie. Sie haben bereits erste Erfahrungen im Meeting&Event-Bereich sammeln können, besitzen Kenntnisse des Kassensystems Micros und haben gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch. Ihre Hauptaufgabe ist der Aufbau und das Bereitstellen der Meeting-Räume.

Servicemitarbeiter/in F&B (m/w) – Per sofort oder nach Vereinbarung

Abgeschlossene Berufsausbildung im Gastgewerbe. Sie haben Freude am Umgang mit Gästen und sind eine aufgestellte Person mit guten mündlichen Englischkenntnissen.

Reservierungsmitarbeiter/in (m/w) – Per 1.1.2012 oder nach Vereinbarung

Abgeschlossene Berufsausbildung in der Hotellerie. Sie arbeiten selbstständig und bewahren in hektischen Situationen Ruhe und Übersicht und besitzen gute Deutsch-, Englisch- und wenn möglich Französischkenntnisse.

Wir bieten Ihnen vielseitige und selbständige Tätigkeiten in einem dynamischen Umfeld und die Möglichkeit, in einer der schnellwachsenden Hotelketten Europas Fuss zu fassen und Karriere zu machen.

Wir sehen unsere Mitarbeiter als Gastgeber, denn sie bilden den Grundstein unseres Erfolges. Möchten Sie Ihren persönlichen Beitrag zum Erfolg beisteuern, dann senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:

Radisson Blu Hotel, St. Gallen
Frau Xenia Facci
St.-Jakob-Strasse 55, CH-9000 St. Gallen
Tel: +41 71 242 12 14, Fax: +41 71 242 12 00
xenia.facci@radissonblu.com
www.radissonblu.de/hotel-stgallen



HOTEL, ST. GALLEN

MÖVENPICK
Hotel Zürich-Regensdorf

www.moevenpick-hotels.com

Zur Leitung unseres Verkaufsteams suchen wir per 1. Februar oder nach Vereinbarung einen/e

Director of Sales (m/w)

In dieser verantwortungsvollen Position übernehmen Sie die Leitung unserer Sales Abteilung und sind als Mitglied der Geschäftsleitung direkt dem General Manager unterstellt.

Zu Ihrem künftigen Aufgabengebiet gehört:

- Betreuung von bestehenden Key Accounts und Akquisition von Neukunden
- Organisation aller Verkaufsaktivitäten
- Realisieren und vermarkten von Verkaufsangeboten
- Vertragsabschlüsse mit Reiseveranstaltern, Crews und Corporate Accounts
- Führen von Preisverhandlungen
- Erschliessen von neuen Absatzmärkten
- Erstellen des jährlichen Business- und Aktivitätenplans
- Verantwortlich für die Erreichung der budgetierten Werte
- Enge Zusammenarbeit mit der Bankettabteilung und dem Front Office
- Messebesuche und Reisebereitschaft

Wir wenden uns an eine kommunikative Führungspersönlichkeit mit Eigeninitiative, verkaufsorientierten Umgangsformen und Sicherheit im Umgang mit Kunden. Kreativität, Verhandlungsgeschick und Flexibilität gehören ebenso zu Ihren Stärken wie die Fähigkeit auf Menschen zuzugehen und Sie mit Ihrem kompetenten und selbstsicheren Auftreten zu überzeugen. Außerdem sind Sie kommunikativ, arbeiten zielstrebig und sind ein Teamplayer.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung.

Mövenpick Hotel Zürich-Regensdorf
Norbert Fontana, General Manager, Im Zentrum, 8105 Zürich-Regensdorf
Tel: 0041 44 871 88 00, Fax: 0041 44 871 58 89, E-Mail: norbert.fontana@moevenpick.com



Tschuggen Hotel Group – dieser Name ist Synonym für drei Luxushäuser und ein Sporthotel an den Traumorten der Schweiz: **Arosa, Ascona und St. Moritz**. Ob inmitten imposanter Bergwelten oder am glitzernden See, ob auf 1800 Metern oder 200 Metern Höhe – machen Sie Ihren nächsten Karriereschritt mit uns.

LIFESTYLE PUR

Für unsere vier luxuriösen Hotels der Tschuggen Hotel Group suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine(n)

ASSISTANT IT MANAGER

IHRE HERAUSFORDERUNG

Sie unterstützen und vertreten unseren IT Manager bei der Betreuung des kompletten IT Bereichs der Hotelgruppe. Sie übernehmen einzelne Teilprojekte selbstständig und helfen mit, sowohl Hard- wie auch Software stets up-to-date zu halten. Die Unterstützung der Gäste und Mitarbeiter in verschiedensten IT-Belangen gehört ebenfalls zum Arbeitsalltag. Sie pflegen einen intensiven Kontakt zu den verschiedenen Systempartnern und bauen ein entsprechendes Power-User Wissen auf. Interne Schulungen werden durch Sie organisiert. Telefon support und Pickett außerhalb der Bürozeiten sind ebenfalls Teil dieser Aufgabe.

IHRE QUALITÄTEN

Sie sind eine dynamische und verantwortungsbewusste Persönlichkeit mit abgeschlossener Informatikausbildung, guten Kenntnissen der Microsoft Produktpalette, wie Windows 2003/2008 Server, MS-SQL, MS-Exchange, sowie Erfahrungen in der Netzwerkadministration und -Installation.

Sie sind kommunikativ und können IT-Probleme schnell analysieren und beheben. Sie verfügen vorteilhaft über Hotelerfahrung und bringen die notwendige Bereitschaft zur Mobilität (Ascona, Arosa, St. Moritz) sowie gute Fremdsprachenkenntnisse in Englisch und wenn möglich Italienisch mit.

Es können nur Bewerber aus Europa berücksichtigt werden.

Wir bieten Ihnen ein sehr interessantes und abwechslungsreiches Tätigkeitsfeld innerhalb der Tschuggen Hotel Group mit Arbeitsplatz Ascona.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und komplettem Dossier oder die telefonische Kontaktaufnahme freut sich:

Kornelia Mattle Assistant HR Hotel Eden Roc 6612 Ascona
team@edenroc.ch - Tel. +41 91 785 71 71



GIARDINO MOUNTAIN
Alpiner Chic, gelebte Gastfreundschaft und unvergleichbarer Urlaubs- genuss - das GIARDINO MOUNTAIN in Champfèr ist mehr als ein erstklassiges Hotel in den Bergen. Es ist der neue Treffpunkt für die moderne Generation von heute, die niveauvolle Service, exklusives Ambiente und alpine Natürlichkeit schätzt. In unmittelbarer Nähe des Nobelskiortes St. Moritz, inmitten des eindrucksvollen Oberengadins, einer der schönsten Regionen in der Schweiz.

Für die Neueröffnung des GIARDINO MOUNTAIN sind folgende Stellen per ANFANG / MITTE DEZEMBER 2011 zu besetzen:

- HUMAN RESOURCES MANAGER/IN**
- KINDERBETREUER/IN**
- SERVICEFACHANGESTELLTE/R - CHEF DE RANG**
- VERKÄUFER/IN FÜR HOTELSHOP**

Für Servicemitarbeiter/in sind gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Italienisch erforderlich.

Sie zeichnet das bisschen Mehr aus, das auch uns auszeichnet?

Dann erwarten wir mit Spannung Ihre komplette schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Arbeitszeugnissen.

Kontakt: Frau Martina Pauchard, Human Resources Manager, Tel. +41 (0)81 836 63 32, m.pauchard@giardino-mountain.ch

OPENING 9 DECEMBER 2011

GIARDINO MOUNTAIN | Via Maistra 3 | CH-7512 Champfèr-St. Moritz
www.giardino-mountain.ch | info@giardino-mountain.ch

18040-7607



Erfolg!

Wir sind eine erfolgreiche Verwaltungs- und Management-Gesellschaft für gastronomische Betriebe in der Region Basel und suchen Sie:

Junge Gastro-Profis m/w

als Geschäftsführer oder Stellvertreter

Sie helfen tatkräftig mit, einen unserer Betriebe erfolgreich zu führen.

Sie helfen tatkräftig mit, einen unserer Betriebe erfolgreich zu führen. Sie sind aufgestellt, frisch, dynamisch, verantwortungsbewusst, engagiert und zählen Durchhaltewillen und Durchsetzungsvermögen ebenso zu Ihren Stärken wie das Aufspüren von neuen Trends und das Veranstalten von attraktiven Anlässen.

Für diese Positionen suchen wir Branchenfachfrauen oder -männer. Der Bereitschaft für frontorientierte Arbeitseinsätze, auch außerhalb von Bürozeiten, stehen interessante Verdienstmöglichkeiten und tolle Aufstiegsschancen gegenüber.

Wer wagt gewinnt! Bitte senden Sie Ihre kompletten Unterlagen mit Foto an:

Roland Högger
BEREST AG
Thannerstrasse 30
4009 Basel
Tel. 061 228 95 55
r.hoegger@berest.com
www.berest.com

18037-7656



Das 3-Stern-Erlebnis-Hotel am schönen Brienzersee mit 40 Themenzimmern und über 80 Betten, 2 Restaurants, grosser 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:

Hotelfachfrau (d/f) - ab 1. März oder nach Vereinbarung welche unser erfahrener Team zielorientiert führen kann, mit diesem überdurchschnittlichen Leistungen erbringen; unsere Auszubildenden Hotelfachfrauen betreut und begleitet, als Teamleiterin motivierend am selben Strick zieht, tatkräftig in Zimmer und Lingerie mithelfen kann und den Gästeaufenthalt zum wirklichen Erlebnis macht.

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. Jahresstellung 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.

Wenn Sie Lust haben in unserem jungen, motivierten Team mizzuwirken, 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

18124-7663



Zur Verstärkung unseres jungen Teams suchen wir auf Anfang Wintersaison 2011/12:

Barmaid/Barman. Wir suchen jung oder junggebliebene Dame oder Herrn für unsere Disco Mescalero sowie unsere Espresso-Bar.

Rezeptionist/in. Wir suchen einen freundlichen, aufgestellten Rezeptionsmitarbeiter (m/w) mit Erfahrung. Erste Eindrücke erhalten Sie auf unseren Homepages: www.spinne.ch und www.central-wolter.ch

Wir bieten allen initiativen und positiv denkenden Berufseleuten eine attraktive, gut bezahlte Stelle in aufgestellter Atmosphäre.

Sind Sie interessiert? Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Frau Monic Kaufmann. monic.kaufmann@spinne.ch Tel. 033 854 88 88

18134-7672

Kanada/Ontario – Sommer 2012
Juni bis September
Gesucht in abgelegenes Buschresort – CH-Führung

2 Hotelfachangestellte

Schweizer Jugendtauschaus mit abgeschlossener Schule. Du unter 30 Jahren, Altersdistanz, flexibel, kreativ, selbst. Arbeiten gewohnt und offen für Neues? Englischeskenntnisse von Vorteil.

Wir freuen uns auf Deine handschriftliche Bewerbung:
Barbara und Martin Seelhofer
Gasterweg 1, 8730 Uznach

17800-7640



Hier werden anspruchsvolle Ferien- und Wellnessräume wahr. Das einzigartige Hotelresort besteht aus vier verbundenen Gästehäusern mit der Eleganz und der Grandeza der «Belle Epoque». Das Flaggschiff – das Waldhaus Grand Hotel – gehört dem exklusiven Zusammenschluss der Leading Hotels of the World an.

Die moderne Wellnessoase delight spa & beauty ist Member bei den Leading Spas und setzt mit umfassenden Spa- und Wellnessangeboten auf über 2'500 m² neue Massstäbe. Die kulinarische Vielfalt in sechs Restaurants, Tennis & Golf, Kunst & Kultur in den eigenen Hotelmuseen und ein betreuter Kids' Club sorgen für einen mehr als abwechslungsreichen Aufenthalt.

Ab Dezember oder nach Vereinbarung suchen wir eine initiativ, gewinnende und kommunikative Persönlichkeit als

Marketing Manager

In dieser Funktion erarbeiten Sie zusammen mit der Geschäftsführung die Marketingstrategie in Einklang mit der Unternehmensphilosophie und setzen diese um. Die strategische Marketingplanung sowie die Positionierung der verschiedenen Hotelprodukte unter der Dachmarke des Waldhaus Flims Mountain Resort AG gehören zu Ihren Hauptaufgaben. Die Erarbeitung und Durchführung der entsprechenden Massnahmen ist für Sie aufgrund Ihrer einschlägigen Erfahrung in diesem Bereich nichts Neues. Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Marketingplaner, konnten bereits erste Erfahrung in der Neupositionierung und/oder Eröffnung eines Hotels sammeln und verfügen über ausgewiesene Berufserfahrung in der Hotellerie, Luxusgüterindustrie oder im Tourismus in der Schweiz. Sie sind engagiert und kreativ, verfügen über ein kompetentes Auftreten sowie unternehmerisches Denken und Handeln.

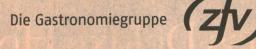
Motiviert? Dann überraschen und begeistern Sie uns mit Ihrer Bewerbung.

Bernd Sinzig, Human Resources Manager, freut sich auf Ihre vollständige Bewerbung.

Waldhaus Flims | Via del Parc 3 | 7018 Flims | Switzerland
T +41 (0)81 928 48 48 | F +41 (0)81 928 48 58
b.sinzig@waldhaus-flims.ch | www.waldhaus-flims.ch



17930-7647



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

Für das von uns im Auftrag geführte

SRF Personalrestaurant Schärenmoosstrasse

Schärenmoosstrasse 80 – 8052 Zürich

suchen wir sofort eine

Betriebsleitung mit Kochfunktion

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

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

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

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personalwesen, senden. Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch
Waldhaus Flims | Via del Parc 3 | 7018 Flims | Switzerland
T +41 (0)81 928 48 48 | F +41 (0)81 928 48 58
b.sinzig@waldhaus-flims.ch | www.waldhaus-flims.ch

18004-7650



Wir suchen nach Vereinbarung einen

Servicemitarbeiter (m oder w)

Für Jahresstelle (Vollzeit).

Ihre Bewerbung richten Sie bitte schriftlich an
Gasthaus Rathauskeller AG, Herr Kuno Trevisan
Ober Altstadt 1, CH-6300 Zug, Telefon 041 711 00 58
E-Mail: contact@rathauskeller.ch, www.rathauskeller.ch

17940-7650



www.mex-bassersdorf.ch
www.hotel-restaurant-roessli.ch www.kreuz-jona.ch

Für die Oase am Zürichsee zwischen Pfäffikon und Rapperswil, Hotel Restaurant Bar Mexican Fiesta, Steakhouse Evita Hotel Restaurant Bar Bassersdorf (Kloten) und Restaurant Kreuz Jona Grill & Grill, suchen wir noch folgendes qualifiziertes Personal in Saison- und Jahresstellung:

Betriebsleiter (m/w) jung und dynamisch
Frontofficemanager (m/w) mit Bankett- und Saleserfahrung

Chef de Service (m/w) in lebhaften Betrieb

Receptionistin (m/w) mit Serviceerfahrung

Bardame/Service

Servicemitarbeiter/in (m/w)

Restaurationsfachfrau (m/w)

1-3 Lehrjahr (m/w)

Sous Chef (m/w)

Wir bieten: moderne Arbeitsplätze, komfortabel eingerichtete Hotelzimmer, Seminarräume, eine der schönsten Seeterrassen, grossen Seepavillon, diverse erstklassige Restaurants, urigen Weinkeller, gepflegten und freundlichen Service, ausgezeichnete Küche, junges aufgestelltes Team, gute Infrastruktur, 365 Tage offen

Sind Sie flexibel, motiviert, teamfähig und haben Freude am Beruf?

Möchten Sie dazu beitragen, unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung

RECH Management AG
H. Krammer, Hunderstrasse 137, CH-8640 Hürden
Tel. +41 (0)81 603 82 06 Fax +41 55 416 21 90
www.rech-management.com
E-Mail: info@rech-management.com

17941-7651



Das Kurhaus Bergün ist eine einzigartige und unkomplizierte Mischung aus Hotel, Familien-Ferienwohnungen, Restaurant, Showküche, mit Hochzeits- und sonstigen Banketten, Veranstaltungen und Zeitreise; kurzum eine authentische Jugendstil-Erlebniswelt im Albulatal.

Als Ergänzung zu unserem jungen und dynamischen Team suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter:

Receptionist/in Jahresstelle

Servicemitarbeiter/in Saison- oder Jahresstelle

Servicepraktikant/in Saisonstelle

Bist Du bereit, die Zukunft dieser historischen Perle mitzuprägen und zu gestalten? Wir freuen uns auf Deine schriftliche Bewerbung.

Maya & Christof Steiner

Kurhaus Bergün AG, 7482 Bergün
www.kurhausberguen.ch
info@kurhausberguen.ch
T: +41 (0)81 407 22 22

Wir sind ein komfortables 3*** Stadt-hotel mit 40 Zimmern, mit vermieteter Restauration, Bar Lounge und Kegel-bahnen.

Wir suchen auf 15. Februar 2012 oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

Hotelsekretärin- Direktionsassistentin

mit abgeschlossener Hotel-KV-Aus-
bildung und guten EDV-Kenntnissen.

Ihr nächster Arbeitsplatz mit Front
Office, Marketing und Verkaufsaktivitä-
tät.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung!
Wir können nur Schweizerinnen oder
Ausländerinnen mit Jahresbewilligung
aus umliegenden Ländern berück-
sichtigen.

Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen
gerne

Hans Riesen, Direktor, Inhaber
Tel. 033 223 28 23
Elte Hotel Thun
Bernstrasse 1
3600 Thun

www.caratello.ch

CARATELLO
WEINE

Caratello ist eine hochspezialisierte, seit Jahrzehnten im Markt ein-
geführte Weinhandlung mit einem einzigartigen Sortiment italienischer
Meisterweine. Um unsere Gastronomie-Kunden in Stadt und Kanton
Zürich kompetent und effizient beraten zu können, suchen wir einen
dynamischen

Kundenberater Gastronomie

Zu Ihren Aufgaben gehört die Begleitung unserer anspruchsvollen
Kunden, die Sie in der Sortimentsgestaltung ebenso wie in sämtlichen
Fragen der Weinpräsentation und des Weinverkaufs beraten.

Sie haben eine gewinnende Persönlichkeit, ein überzeugendes Auftritts-
bild, Sie lieben die Italiatäts und teilen unsere Begeisterung für ita-
lienische Weine. Vielleicht kommen Sie aus dem Verkauf, möglicherweise
sogar aus der Branche – oder Sie wollen ganz einfach Ihr Wein-
Hobby zu Ihrem Beruf machen. Sie sind es gewohnt, selbstständig zu
arbeiten und können sich für eine Sache, die Sie begeistert, voll und
ganz engagieren.

Schön wäre es, wenn Sie ein bisschen Italienisch sprechen und, was
das Essen anbetrifft, zu den Geniesseinen dieser Welt gehören. Ist das
so?

Dann schicken Sie bitte Ihre Bewerbung per E-Mail oder Post an:

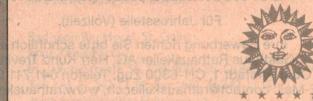
Caratello Weine AG
Zürcher Strasse 204 E, 9014 St.Gallen
T 071 244 88 55, uschiesse@caratello.ch

Stellenangebote

www.kurhausberguen.ch

Swiss Deluxe Hotels.com Committed to quality and individuality

Marché d'emploi



CASTELLO DEL SOLE
ASCONA



Das Castello del Sole ist eines der führenden Hotels der Südschweiz. Es wurde mehrmals
ausgezeichnet, unter anderem im Hotelrating der Sonntagszeitung 2008/2009/2010 als
Ferienhotel Nr. 1 in der Schweiz. Unser Restaurant «Locanda Barbarossa» (à la carte) ist mit
17 GaultMillau Punkten bewertet.

Im Sommer 2008 eröffnete das Haus den neuen Castello «SPA & Beauty» auf 2'500m² mit
eigener Kosmetiklinie «Vineasole-Cosmetica» und eigener Körperlinie «Therapie».
Selbstverständlich werden noch andere Produkte angeboten. Für das Behandlungsbereich
stehen den Gästen 8 bis 40m² grosse Behandlungsräume, SPA-Suiten, Wasservelt, Saunas
etc. zur Verfügung. Tauchen Sie ein in die Welt des Castello «SPA & Beauty» unter
<http://www.castellodelsole.com>.

DIE SAISON 2012 DAUERT IM CASTELLO «SPA & BEAUTY» VOM 30. MÄRZ BIS 22. OKTOBER.

Für diesen exklusiven Bereich in unserem Hause suchen wir noch folgende erfahrene, team-
fähige und immer freundliche Mitarbeiter:

KOSMETIK: **KOSMETIKERIN**

MASSAGE: **MASSEURIN**

Senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Frau P. Hungerbühler, Leiterin
Human Resources. Wir würden uns sehr freuen, Sie im «Castello-Team» aufzunehmen zu dürfen.

GAULTMILLAU

«GAULTMILLAU HOTEL DES JAHRES 2007»
CASTELLO DEL SOLE

HOTEL CASTELLO DEL SOLE - CH-6612 ASCONA
TELEFON +41 91 791 02 02 - FAX +41 91 792 11 18
www.castellodelsole.com - info@castellodelsole.ch

RELAIS & CHATEAUX



CASTELLO DEL SOLE
ASCONA



Das Castello del Sole ist eines der führenden Hotels der Südschweiz. Es wurde mehrmals
ausgezeichnet, unter anderem im Hotelrating der Sonntagszeitung 2008/2009/2010 als
Ferienhotel Nr. 1 in der Schweiz. Unser Restaurant «Locanda Barbarossa» (à la carte) ist mit
17 GaultMillau Punkten bewertet. Der Exklusive SPA-Bereich verfügt über eine Fläche
von 2'500m². Den Gästen werden 38 luxuriöse Suiten und Junior-Suiten sowie 43 Zimmer
angeboten. Der einzigartige Resort umfasst 14ha.

GESTALTEN SIE MIT UNS DIE SAISON 2012. SAISONDAUER VOM 30. MÄRZ BIS 22. OKTOBER!

Folgende Stellen sind durch kompetente und teamfähige Kadermitarbeiter zu besetzen:

F&B ADMINISTRATION:

F&B ASSISTENT

F&B PRAKTIKANT

HOUSEKEEPING:

2. ETAGENGOUVERNANTE

RESTAURANT À LA CARTE:

CHEF DE RANG

Senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Frau P. Hungerbühler, Leiterin
Human Resources. Wir freuen uns, mit Ihnen zusammen unsere anspruchsvollen Gäste
empfangen und verwöhnen zu dürfen.

GAULTMILLAU

«GAULTMILLAU HOTEL DES JAHRES 2007»
CASTELLO DEL SOLE

HOTEL CASTELLO DEL SOLE - CH-6612 ASCONA
TELEFON +41 91 791 02 02 - FAX +41 91 792 11 18
www.castellodelsole.com - info@castellodelsole.ch

RELAIS & CHATEAUX

Post Hotel Weggis
chill out in style

Crewmitglieder gesucht!

Per sofort:
Réceptionist/in, Chef de Service & Commis de Rang

Per 1. Januar 2012:
Chef de Partie, Commis de Cuisine

Jetzt bewerben unter www.poho.ch/jobs

Best Western Trend Hotel Zürich-Regensdorf

RECEPTIONIST M/W

- Empfangsmitarbeiter/in/ Receptionistin (shift leader)
- Chef de rang/Servicemitarbeiter mit Inkasso

Das Best Western Trend Hotel Zürich-Regensdorf ist ein vielseitiges und gut besuchtes Seminar- und Geschäftshotel. Gut qualifizierte Mitarbeiter offerieren wie ein attraktives Gehalt und Anstellungsbedingungen.

ANFORDERUNGSPROFIL:
gute Lehr- oder Erfahrung in guten Betrieben
engagiert
selbstständig
sehr freundlich

Bewerbungen bitte an
Best Western TREND HOTEL****
Roger Gloor
CH-8105 Zürich-Regensdorf/Watt
Tel. +41 44 870 88 88

CHRÄZERLI

Nach einer erfolgreichen Saison verlassen uns leider unsere Wirtslieute.
Deshalb suchen wir auf die Sommersaison 2012 ein

Wirtpaar

für unser Berggasthaus Chräzerli in der Nähe der Schwägalp.

- Restaurant mit ca. 40 Plätzen, Sali für 60 Personen, Gartenwirtschaft, Seminarräum, Nebengebäude.
- 60 Schlafgelegenheiten in einfachen Einzel- und Doppelzimmern, Matratzenlager, Etagenduschen.
- Vorgeschenen ist zuerst ein Gerantenverhältnis, ab 2. Saison Variante Pacht, keine Inventarübernahme.

Für die sehr vielseitige Tätigkeit wünschen wir uns Wirtslieute mit Bezug zum Appenzellerland und Toggenburg (Brauchtum, Gepflogenheiten), aber auch mit Vielseitigkeit, etwas handwerkliches Geschick für die Umgebungspflege ist von Vorteil.
Unser Gästespektrum reicht von Einheimischen über Durchreisende bis zu Gesellschaften (Geburtstage, Hochzeiten, Firmenanstlässe) und Seminarteilnehmern.

Wir freuen uns auf die üblichen Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:
Verein Berggasthaus Chräzerli
z. Hd. Herrn Fredi Witz, Kassier
Postfach 13, 9107 Urnäsch

PERNET
World of Fine Food

GSTAAD

Für unser lebhaftes Comestibles-Geschäft mit internationaler Kundenschaft an der Promenade suchen wir:

Mitarbeiter/in Büro/Kundendienst
Wintersaison 1.12.11 – 30.4.12

Verkäufer/in Früchte & Gemüse
Wintersaison 1.12.11 – 30.4.12

Verkäufer/in Fisch/Fleisch/Käse
Wintersaison 1.12.11 – 31.3.12

Nutzen Sie die einmalige Gelegenheit, Ihre Warenkunde während einer Saison zu vertiefen, und genießen Sie es, mit der vollen Palette an edelsten Frischprodukten arbeiten zu können.

Es erwartet Sie ein dynamisches und motiviertes Arbeitsumfeld mit einem jungen und interessanten Team.

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Roland Pernet AG – Herr Olivier Keller
Promenade 75 – 3780 Gstaad
Telefon 033 748 70 66 – E-Mail ok@pernet.com
www.pernet.com

GAST RATHAUSKELLER

Wir suchen nach Vereinbarung einen
Servicemitarbeiter (m oder w)
Für Jahresschleife (Vollzeit).

Ihre Bewerbung richten Sie bitte schriftlich an
Gasthaus Rathauskeller AG, Herr Kuno Trevisan
Ober Altstadt 1, CH-6300 Zug, Telefon 041 711 00 58
E-Mail: contact@rathauskeller.ch, www.rathauskeller.ch

Auf Anfang Januar 2012 oder nach Vereinbarung suchen wir in unser **Fischspezialitätenrestaurant am Zürichsee** mit angegliedertem Cateringbetrieb fachkundige und motivierte

Servicefachangestellte
und
Chef de Partie/Koch

Haben Sie eine abgeschlossene Berufsschule, Freude am Beruf und lieben Sie die selbständige Arbeit in einem gepflegten Betrieb mit verschiedenen gastronomischen Auszeichnungen?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen per Post oder E-Mail an

Fredi Bloch
Restaurant Seeli
Seestrasse 189
8806 Bäch am Zürichsee
info@see.li / www.see.li
Tel. 044 784 03 07
Sonntag und Montag Ruhetag

Suisse romande



Nyon Région Tourisme,
office de promotion et d'information touristique de la région
nyonnaise, recherche

un(e) responsable pour l'office du Tourisme de St-Cergue – Jura

Votre profil:

- Expérience professionnelle de plusieurs années dans le secteur du tourisme et/ou formation Ecole de Tourisme
- Connaissance de l'offre touristique un avantage
- Maîtrise excellente du français, de l'allemand et de l'anglais
- Excellentes connaissances des outils informatiques courants
- Maîtrise des outils de communication multimédias
- Facilité de communication et d'organisation, polyvalent

Vos principales missions:

- Gouvernance de la destination St-Cergue – Jura
- Gestion du front-office, du site internet et des médias sociaux
- Planification et gestion marketing, création de produits
- Gestion, recrutement et formation du personnel d'accueil
- Réalisation et mise à jour de publications promotionnelles
- Gestion de projets
- Gestion du parc informatique et des points d'information NRT
- Relations médias, partenaires et prestataires
- Relations avec les milieux économiques et politiques

Entrée en fonction à Nyon: 1^{er} janvier 2012 ou à convenir

Préparez votre offre sous pli confidentiel d'ici au 2 décembre à:
Nyon Région Tourisme, Av. Viollier 8, 1260 Nyon.
Tél.: +41 (0)22 365 66 00

Il ne sera répondu qu'aux dossiers complets (CV, certificats, présélections salariales, photo) correspondants au profil ci-dessus.

International

S
Kanada

Sheraton Cavalier Hotel
Calgary, Alberta

Wir suchen zur Vervollständigung unserer Küchenbrigade zum baldmöglichsten Eintritt

Sous Chef
Chef de Partie
Chef de Partie Tournant
Chef de Partie Grill Steakhouse

Für diese Jahresantstellung können wir leider nur Schweizer Bürger unter 30 Jahren mit Lehrabschluss berücksichtigen.
Englische Sprachkenntnisse erforderlich

Bewerbungen senden Sie bitte an
Executive Chef Horst Rosenthal
Fax: +41 403 291 2834
E-Mail: executivechef@sheratoncalgary.ca

Gerne beantworten wir Ihre Fragen
Telefon: +41 403 250 6329

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



hoteljob.ch

Finden Sie Ihren
Traumjob
mit hoteljob.ch!

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

Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hoteldirektor	Region Basel	J36909
Hoteldirektor	Region Bern	J36932
Direktor	Region Zürich	J37019
Geschäftspartner, Franchisenehmer/-in	ganze Schweiz	J36829
Leitung Restaurants	ganze Schweiz	J36784
General Manager	International	J36818
Direktor/-in	Tessin	J37066

Reception / Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Concierge	Region Bern	J36970
Réceptionist/-in / Gruppen und Seminare (80–100%)	Region Bern	J36770
Rezeptionist / Night Auditor	Region Bern	J36761
Receptionistin	Region Bern	J36795
Empfangsmitarbeiter	Region Bern	J36804
Chef de réception	Region Bern	J37058
Praktikant/-in Réception	Region Bern	J37028
Réceptionist/-in	Region Bern	J37037
Hotelsekretärin / Réceptionistin	Region Mittelland (SO, AG)	J37074
Rezeptionist / Marketingmitarbeiter	Region Oberwallis	J36810
Réceptionist/-in	Region Zentralschweiz	J37063
Front Office Agent	Region Zürich	J36946
Night Auditor	Region Zürich	J36956
Receptionistin (w)	Region Zürich	J37072
Réceptionist/-in	Region Zürich	J36786
Praktikum im Bereich Rezeption und Marketing	Region Zürich	J37077
1. Réceptionist/-in	Region Zürich	J37079
Rezeptionist	Region Zürich	J36769
Director of Rooms Operations	Region Zürich	J36806
Receptionist/-in 60%	Region Zürich	J37008
Mitarbeiter/-in Front Office	Region Zürich	J37009
Receptionspraktikant/-in	Region Zürich	J37014
Office Manager/-in	Region Zürich	J36920
Anlasskoordinator/-in	Region Zürich	J36921
Ass. Front Office Director	International	J37006
Chef de Réception (w)	Tessin	J37059
Rezeptionist	Region Freiburg	J36975
Front Office Manager	Region Freiburg	J36962

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de partie Pâtisserie	Region Basel	J37080
Küchenchef	Region Basel	J36939
Chef de partie	Region Bern	J36765
Chef Saucier	Region Bern	J37040
Demi-chef de partie	Region Bern	J36964
Commis de Cuisine	Region Bern	J37039
Chef Pâtissier	Region Bern	J37027
Sous Chef	Region Bern	J36800
Koch/Köchin	Region Mittelland (SO, AG)	J36792
Chef de partie	Region Ostschweiz	J36915
Alleinkoch	Region Ostschweiz	J37073
Commis de cuisine	Region Ostschweiz	J36916
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J37053
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J37064
Sous-Chef	Region Zürich	J36929
Chef de Partie / Bankett Sous Chef	Region Zürich	J37021
Sous Chef	Region Zürich	J37016
Jungkoch	Region Zürich	J36774
Koch/Köchin (Aushilfe auf Basis Stundelohn)	Region Zürich	J36906
Küchenchef	Region Zürich	J37069
Chef de Partie	Region Zürich	J37024
Entremetier	Region Zürich	J36990
Chef Pâtissier	Region Zürich	J36931
Chef de Partie	Region Zürich	J37018
Commis de Cuisine	Region Zürich	J36816
kreier Chef de Partie	Region Zürich	J36817
Chef de Partie	Region Zürich	J36928
Küchenchef	Region Zürich	J36773
Chef de partie – England – Region London	International	J37052
Chef de partie – England – Region Dorset	International	J36809
Commis de cuisine – England – Region London	International	J37054

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de cuisine – UK – Region London	International	J36763
Demi-chef pâtissier – England – Region Dorset	International	J37051
Chef de partie – UK – Region Hampshire	International	J36762

F&B / Catering / Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
F&B Assistant	Region Basel	J37045
Eventkoordinator / Leiter Catering operativ	Region Bern	J36989
Verantwortlicher Take Away	Region Bern	J36801
Event Koordinator	Region Bern	J36968
Restaurantmanager	Region Bern	J36986
Betriebsassistent / Chef de service (m)	Region Mittelland (SO, AG)	J37075
F&B Assistant	Region Oberwallis	J37071
F&B Manager	Region Zentralschweiz	J37065
Einkauf & Warenkontrolle Assistant	Region Zentralschweiz	J36966
Leiter Bankette & Events	Region Zürich	J37011
Geschäftsführer Assistent (m)	Region Zürich	J37017
Event Manager	Region Zürich	J36957
Anlassleiter Bankette & Events	Region Zürich	J36930

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurantfachfrau/-mann	Region Basel	J37076
Chef de rang	Region Bern	J36969
Commis de Rang	Region Bern	J37038
Commis de rang	Region Bern	J36766
Restaurantleiter	Region Bern	J36803
Teamleader Service	Region Bern	J36798
Restaurationsfachmann	Region Bern	J36808
Chef de rang	Region Bern	J36911
Barfachmann	Region Bern	J36912
Chef de rang	Region Bern	J36794
Servicemitarbeiterin	Region Bern	J36805
Restaurantleiter	Region Bern	J37003
Chef de Service Stv.	Region Bern	J36907
Servicepraktikant	Region Bern	J36981
Commis de rang	Region Graubünden	J37032
Commis de rang	Region Graubünden	J36972
Servicefachangestellte / Chef de rang	Region Graubünden	J36782
Barfachfrau	Region Graubünden	J36812
2. Chef de service	Region Graubünden	J37057
Barfachfrau	Region Graubünden	J36767
Chef de rang	Region Graubünden	J36914
Commis de bar	Region Graubünden	J36807
Betriebsassistent / Chef de service (m)	Region Mittelland (SO, AG)	J36790
Barfachmann	Region Mittelland (SO, AG)	J36764
Barfachmann	Region Oberwallis	J36768
Barfachmann	Region Oberwallis	J36813
Servicefachfrau	Region Oberwallis	J36999
Chef de rang	Region Ostschweiz	J36918
Servicemitarbeiter	Region Ostschweiz	J36982
Restaurationsfachmann	Region Ostschweiz	J36917
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J37055
Restaurationsfachmann	Region Zentralschweiz	J37050
Restaurationsfachmann	Region Zentralschweiz	J36965
Allrounder Bar / Service	Region Zentralschweiz	J37068
Restaurationsfachangestellte/-n	Region Zürich	J36923
Chef de Service	Region Zürich	J36925
F&B Walter Bar	Region Zürich	J36942
Servicepraktikant	Region Zürich	J37023
Chef de Rang	Region Zürich	J37020
Chinakoch (m)	Region Zürich	J37015
Baraushilfe (w)	Region Zürich	J37013
Bankettaushilfe	Region Zürich	J37012
Commis de Pâtisserie	Region Zürich	J36785
Leitung Restaurants	ganze Schweiz	J36783
Restaurant Manager	International	J37005
Demi-chef de rang – UK – Region Cheshire	International	J36760
Chef de bar	Region Freiburg	J36974
2. Restaurantleiter	Region Freiburg	J36984
Chef de service	Region Freiburg	J36985
Chef de rang	Region Freiburg	J36980

Zu verkaufen in bedeutendem
Marktort in der Ostschweiz

RESTAURANT – BAR
mit 130 Plätzen und grosser Küche

sowie

Boulevard-Kafi
mit 35 Plätzen.

Teilweise umgebaut und neu
eingerichtet, sehr schönes Ambiente.

Lagerräume, Kühlraum, 2 Parkplätze
in Tiefgarage. In der Umgebung
genügend Parkplätze. 2 Minuten
vom Bahnhof entfernt.

Langjähriger Mietvertrag mit Option.

Solvente Interessenten erreichen
uns unter Telefon 052 534 02 63.

17619-7618

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

14752-7129

**PÄCHTER / GASTGEBER FÜR 3 STERN HOTEL
IN ST. GALLEN GESUCHT**



Das Hotel wird 2012 erbaut und soll im Frühjahr 2013 als 3 Stern
Business Hotel eröffnet werden und umfasst: 47 Zimmer, Gastro Outlet,
2 Seminarräume, Business Corner, Aufenthaltsraum, Rezeption und 41 Parkplätze

Detaillierte Informationen sind bei Kohl & Partner GmbH erhältlich:
zuerich@kohl-int.ch oder Tel. 044 586 22 09

18119-7661

Anzeigen



17937-7648

WIRTEPATENT!

Sie möchten Ihre Zukunft sichern
und mehr Geld verdienen? Unser
moderner Fernkurs führt Sie direkt
zum Ziel – ein Lokal unter Ihrer
Führung. Interessiert?
Senden Sie noch
heute den
Coupon ein.



WIRTE-COUPON

GASTROWIRT AG

Badenerstrasse 808, 8048 Zürich

Name: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

Beruf: _____ Alter: _____

Tel.: _____ htr

16901-7311

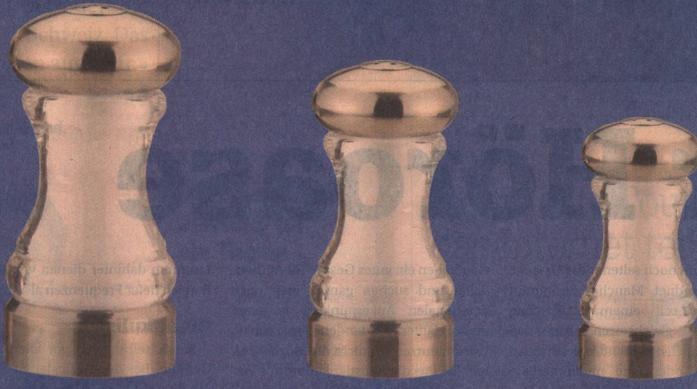
Zu kaufen gesucht gegen Barzahlung:

Gebrachte Gastronomieküchen, div.
Küchenteile und -einrichtungen sowie
Maschinen und Apparate für die
Waschküche wie Tumbler und Klei-
derwaschmaschinen. Die Demontage
kann auch von meiner Firma übernom-
men werden. Die Maschinen und Einrich-
tungen werden im Ausland (Ostblock)
wiederverwendet. Über ein Angebot
würde ich mich jederzeit freuen.

Tel. 079 338 08 63
Fax 044 768 23 34
dragan@samorad.com

18132-7670

Gesucht: Salzstreuer Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



**hotel
marktplatz.ch**

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 / Éditeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

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

Chiefredaktion / 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 Häni

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

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

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

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

– Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue CHF 1.60 4-farbig/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. 48/2011	Nr. 49/2011
– Erscheint / Parution	1.12.2011	8.12.2011
– Anzeigenschluss / Délai	28.11.2011	5.12.2011

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

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

Doppelnummern
Numéros couplés

Nr. 27/28 / 7.7.2011

Nr. 29/30 / 21.7.2011

Nr. 51/52 / 22.12.2011

Herstellung / Production: NZZ Print, Postfach, 8021 Zürich

Auflage WEMF-begläubigt 2011 / tirage contrôlé REMP 2011: Verkauft Auflage / tirage vendu: 9476 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 811 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.

Doppelnummer

Nr. 51/52/2011

Nr. 50/2011

15.12.2011 22.12.2011

12.12.2011 19.12.2011

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 47 / 24. November 2011

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

htr hotel revue

Akustikplanung

In den vergangenen Jahrzehnten verlängerte sich unser Fokus immer mehr auf das Sehen. Das Hören wurde im Zusammenspiel der Sinne stark vernachlässigt.



Foto

Lärm oder Höroase



DANIEL LATHAN
Dipl.-Wirtsch.-Ing. (FH)
GESCHÄFTSFÜHRER
VERWALTUNGSRAT
SONAMI AG
WWW.SONAMI.CH

Räume haben eine Seele, sie strahlen etwas aus und wirken auf die Befindlichkeit der Menschen. Was ist aber, wenn sich die visuelle Absicht nicht mit der akustischen deckt? Immer öfter finden schicke, moderne aber harte Materialien Einzug in Restaurants, Lounges, Bars, Wellness-Bereiche und Hotel-Zimmer. Glas, geschliffene Beton- oder auch Holzböden reflektieren die Schallwellen, statt sie zu absorbieren, man spricht auch von schallharten Oberflächen. Werden Hotels vor allem unter Look-and-Feel-Gesichtspunkten geplant und akustische Vorgaben vernachlässigt, kann sich das negativ auf das Wohlbefinden Ihrer Gäste auswirken. Dabei wirken akustische Parameter meistens unberwusst und werden selten aktiv wahrgenommen und noch seltener der Ursache Lärm zugeordnet. Manches Restaurant kann man mit einem akustischen Schlachtfeld gleichsetzen. Aus den unterschiedlichsten Richtungen ertönen Worfetzen, oder eine undefinierbare Plätschermusik quillt mal leiser mal lauter zwischen den Worfetzen hervor - die einzige Chance dagegen anzukämpfen ist das unbewusste Anheben der eigenen Stimme, was wiederum eine Anhebung des allgemeinen Lärmpegels bewirkt und sogar so weit gehen kann, dass man versucht, gegen die Reflexion (Hall) der eigenen Stimme anzukämpfen.

Akustische Planung

Planer sollten daher viel Wert auf die Raumakustik legen. Moderne Verbrau-

cher haben ein gutes Gespür für Authentizität und suchen ganz gezielt nach emotionalen Ankerpunkten in einer immer lauter werdenden Gesellschaft. Warum nutzen wir nicht die Möglichkeiten, die uns die Akustikplanung zur Verfügung stellt und schaffen ganz gezielt Räume, in denen sich der Gast wieder ganzheitlich - akustisch wie visuell - wohl fühlt?

Für eine angenehme Raumakustik sollte die Nachhallzeit möglichst kurz sein. Glatte Flächen, wie sich parallel gegenüberliegende Wände, Parkettdänen oder eine Betondecke sind ungünstige Voraussetzungen. Ausgleich schaffen hier schallabsorbierende Elemente: Mittschwingende Deckensegel oder Wandverkleidungen mit ausreichend tiefem

Luftraum dahinter dienen vor allem im Bereich tiefer Frequenzen als Absorber.

Klangkulissen

Musik selbst wirkt vor allem auf die Gefühle. Bei der Wahl der Art der Beleuchtung geht es in erster Linie darum, eine vertrauenswürdige, einladende, ehrliche und lebendige Atmosphäre zu schaffen, in der sich auch Mitarbeitende auf ihre Arbeit, die Informationen und die Kunden konzentrieren können. Ein Ansatz einer ausgewogenen, unaufdringlichen Klangkulisse kann die Verwendung von realen Naturklangbildern sein. Diese werden - nah an der Wahrnehmungsschwelle - als belebend, konzentrationsfördernd und gleichzeitig entspannend wahrgenommen.

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hotelleriesuisse.ch Rubrik Beratung «Beraternetzwerk»

