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

Band: - (2012)

Heft: 1

Anhang: Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr

Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.12.2025

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

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

htr hotel revue Nr. 1 / 5, Januar 2012

Gesucht: Bademantel
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



hotel marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

Lingua Natura

Italiano – Français – Rumantsch – Deutsch Sprachen lernen – ganz natürlich in einem Naturpark CH/I Natur – Kulfuur – Kulinarik Kurse: Frühling und Herbst 2012 www.lingua-natura.com

Netzwerk Schweizer Pärke: 031 381 10 71

Inhalt/Sommaire

Aus- und Weiterbildung	1
Direktion	
Kaderstellen	3
DeutscheSchweiz2	-5
nternational	.2
Svizzeraitaliana	2
Stellengesuche/Demandes d'emploi.	
mmobilien	.6

Change Management

Mit den Potenzialen der Mitarbeitenden kann die unternehmerische Zukunft erfolgreich geplant werden.



Fotolia

Intellektuelles Kapital



INHABERIN HUMAN CONSULT
KONSTANZ
WWW.HUMAN-CONSULT.DE

Intellektuelles Kapital ist von jeher die Basis unternehmerischen Erfolges. Die Bedeutung des intellektuellen Kapitals veränderte sich iedoch im Laufe der Jahrhunderte. Ein Unternehmen ist heute komplexer als einfache Betriebe früher und ist auch anderen Schwierigkeiten ausgesetzt. Der Kern bleibt immer der gleiche: die Menschen machen das Unternehmen aus. Wenn man sich diese immer schneller auftretende Entwick-lungen anschaut, stellen sich automatisch Fragen wie: Was werden Aufgaben und Schwierigkeiten in 10, 20 oder 50 Jahren sein? Wie bereitet man sich auf diese Veränderungen vor? Wie begegnet man ihnen? Das Geheimnis langfristig erfolgreicher Unternehmen unterschiedlichster Grössen und Branchen

liegt in der Fähigkeit, mittel- und langfristig zu denken und zu agieren. Diese Firmen haben erkannt, dass kurzfristiger Erfolg ökonomisch und ökologisch gesehen nicht von Dauer ist. Und sie haben noch eines gemeinsam: Sie schätzen und fördern bewusst ihre Mitarbeiter. Sie haben den Mitarbeiter als eine der wichtigsten Qualitätsgarantien im Unternehmen erkannt. Widmet man sich den Menschen, dann steigt auch deren Verpflichtung gegenüber dem Unternehmen; in Zukunft ein entscheidender Wettbewerbsvorteil.

Change Management

Der Mensch als Gewohnheitstier steht in der Regel Veränderungen skeptisch gegenüber. Veränderungen sind mit Un-

sicherheit über die Zukunft verbunden und werden als Gefahren und Risiken wahrgenommen. Es gilt, die Mitarbeiter so früh und so viel wie möglich in Veränderungsprozesse mit einzubeziehen, denn Beteiligung erzeugt Kreativität. Die Mitarbeiter können sich mit der Veränderung besser identifizieren.

Mentale Verfassung im Beruf wird wichtiger

Arbeit wird immer anspruchsvoller. Um im Rennen zu bleiben reicht die fachliche Weiterbildung der Mitarbeiter heute alleine nicht mehr aus. Neben Wissen und Können werden immer mehr auch die Fähigkeit, mit sich selbst und den eigenen Ressourcen optimal umzugehen verlangt. Das gilt in Bezug

auf die Bereitschaft, mit Neuem umzuge hen, wie für den Willen durchzuhalten. Lern- und Kommunikationsbereitschaft sind dabei besonders gefragt. Je frühzeitiger Fähigkeiten, Fertigkeiten und Potenziale erkannt werden, desto besser. Die Wirtschafts - und Arbeitswelt steht vor dem grössten Strukturwandel seit Beginn der Industrialisierung. Neben technologischem und wirtschaftlichem Know-how benötigen die Unternehmen das Wissen über Menschen, deren Erleben und Verhalten. Diese Verbindung macht wettbewerbsfähig. Auf die Anfor derungen der sich immer schneller ändernden Märkte und Rahmenbedingungen flexibel zu reagieren und zu handeln, ist eine der grossen Herausforderungen eines jeden Unternehmens weltweit.

Ein Unternehme

Gesucht: TramführerInnen

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



Bocken:

Unser stilvolles und aussergewöhnliches Seminar- und Eventhotel über 40 Hotelzimmer und mehr als 2000m2 Konferenz- und Event-fläche. Das Seminarhotel, im Besitz einer Schweizer Grossbank, liegt rlache. Das Seminarnotet, im Besitz einer Schweizer Grössbank, liegt eingebette inmitten einzigertiger Kunstwerke in der Natur und doch in Stadtnähe. Unsere anspruchsvollen Gäste geniessen internationale Gerichte mit saisonalen Akzenten sowie den Charme und die Professionalität unserer Mitarbeiter. Für unser 11-köpfiges Küchenteam suchen wir per 1. Februar 2012 oder nach Vereinbarung eine/n

Commis de cuisine (w/m)

Sie sind kreativ, arbeiten professionell und unterstützen unser Team bei Seminaren, Hochzeiten und individuellen Firmenanlässen. Qualität, Sauberkeit und Einhaltung der geforderten Standards sind keine

- hohe Eigenständigkeit
- interessantes und spannendes Umfeld strukturierte Betriebsabläufe

- abgeschlossene Berufslehre als Koch Begeisterungsfähigkeit, Dienstleistungs- und Qualitätsbewusstsein teamorientierte Persönlichkeit

Haben wir Sie neugierig gemacht?! Dann freut sich unser Küchenchef Andreas Fasching auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Seminarhotel Bocken, Andreas Fasching, Bockenweg 4, 8810 Horgen 044 727 55 55, andreas.fasching@bocken.ch, www.bocken.ch

International



Herzlich willkommen im Äusseren Stand! Wir suchen ab anfangs Februar in Jahresanstellung folgende ausgewiesene Fachleute:

Küche:

CHEF DE PARTIE

Ihre Leidenschaft als Koch, die Sie in den letzten Jahren nach der Lehre schon erfolgreich in guten Häusern einsetzen konnten, möchten Sie in einem vielseitigen Stadt-Restaurant weiterführen und perfektionieren. Unsere Küchenchefin, Conny Stucki Hesseler und ihr kleines Team wünschen sich ein tolles Mitglied, das den Kochberuf genau so liebt und lebt wie sie selber.

Service:

RESTAURATIONSFACHFRAU/-MANN

Als ausgewiesene Fachperson, die die Lehre in einem führenden Hotel-Restaurant absolvierte, finden Sie bei uns eine abwechslungsreiche Stelle in einem der führenden Häuser der Bundesstadt. Tranchieren, filetieren, flambieren ist für Sie eine Freude wie das Empfehlen und Gästepflegen. Zur Abwechslung werden unsere Servicemitarbeitenden in Früh-, Mittel- und Spätdienst eingesetzt.

Der Äussere Stand ist am Sonntag geschlossen. Interessentinnen und Interessenten bitten wir um schriftliche Bewerbung mit Foto und handschriftlichem Begleitbrief. Besten Dank.

RESTAURANT ZUM ÄUSSEREN STAND Gerhard Liechti, Inhaber Zeughausgasse 17 3011 Bern

Italienische Schweiz



Zur Vervollständigung unseres jungen Teams, als motivierte/r und fröhliche/r Mitarbeitende/r die ihren Beruf lieben, suchen wir Sie!

olgeride Stelle ist noch für die kommende Somme saison Mitte März bis etwa 31. Oktober 2012 zu besetzen:

• Chef de rang D/I/F, für A-la-carte-Rest. Brenscino Blu

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeiten, Urlaub während der Saison sowie Benützung unserer Sport-Infrastruktur.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Natascha Rothermann Direktions-Assistentin/Personalchefin Via Sacro Monte 21, 6614 Brissago Tel. 091 786 81 11/Fax 091 793 40 56 www.brenscino.ch E-Mail: team@brenscino.ch

The Zurich All Suite Hotel & Serviced Apartments



Für Tage, Wochen oder länger residieren, arbeiten oder ta-gen unsere Gäste in der vielfältigen Welt des EMA house. Einer jungen, initiativen und flexiblen Persönlichkeit offerieren wir eine abwechslungs- und anforderungsreiche Position als

Réceptionistin

Als wichtiges Mitglied eines kleinen Teams erledigen Sie selbständig und zuverlässig alle an einem Front Office/Service Desk vorkommenden Aufgaben. Zudem sind Sie eine gewiefte Verkäuferin und verstehen es, unsere Angebote am Telefon, bei persönlichen Präsentationen vor Ort und bei schriftlicher Offfertstellung ins richtige Licht zu stellen. Vor allem sind Sie aber eine gepflegte, offene und engagierte Person mit Gastgeberflair, die den menschlich anteilnehmenden Kontakt zu unserer anspruchsvollen internationalen Klientel schätzt. Wenn Sie die folgenden Anforderungen erfüllen und Sie diese Aufgabe interessiert, so freuen wir uns auf Ihre vollständige Aufgabe interessiert, so freuen wir uns auf Ihre vollständige

- Hotel KV, HOFA, GAFA, Hotelfachfrau oder andere Berufe/ Tätigkeiten mit Dienstleistungs- und Fronterfahrung Sehr gute D- sowie E-Kenntnisse aus längerem Sprachaufenthalt (m/s); weitere Sprachen von Vorteil Fidelio- oder andere Hotelsoftware-Kenntnisse erwünscht Gute MS-Office-, Internet- und E-Mail-Anwenderkenntnisse

EMA House AG · Nordstrasse 1 · 8006 Zurich · Switzerland T +41 44 368 36 68 · F +41 44 368 36 36 · info@ema-house www.ema-house.ch

Mitarbeiter suchen -Mitarbeiter finden www.hoteljob.ch

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

hotel revue — stellen revue / marché de l'emploi — immobilienrevue / marché d'immeubles

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

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern Verlag und Redaktion / Edition et rédaction: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Monipolistrasse 190, Postrach, 3001 Bern, Telerion 031 370 42 22, Teleriax 031 370 42 23
Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisbeth Hobmeier
Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara Königi
Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Emanuel Müller
Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo Costa, Patricia Nobs Wyss, Alain Hänni
E-Mail: inserate@htr.ch / Homepage: www.htr.ch
Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.hoteljob.ch/Denise Karam

Anaesigentarie from mund Spalte) / Tarif des annonces (gar mm et colonne):

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

- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue

- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue

- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue

- Kellenangebote / Demandes d'emploi

- Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus

- Kellenangebote / Le HF 1.60

- Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus

- Kellenangebote / Le HF 1.80

- Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'enploi) 1 Woche / semaine CHF 50.-, 2 Wochen / semaines CHF 70.-, 4 Wochen / semaines CHF 100.-

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

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

- Ausgabe / Numéro Nr. 2/2012 Nr. 3/2012 Nr. 4/2012 Nr. 5/2012 Erscheint / Parution 12. 1. 2012 19. 1. 2012 26, 1, 2012 2 2 2012 23. 1. 2012 30. 1. 2012 - Anzeigenschluss / Délai 9.1.2012 16. 1. 2012

Liegenschaften-Rubriken / immobilier-rubrique Fr / Ve 12 Uhr Anzeigenschluss / Délai Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

Nr. 28/29 / 12. 7. 2012

Nr. 30/31 / 26. 7. 2012

Nr. 51/52 / 20. 12. 2012

Herstellung / Production: NZZ Print, Postfach, 8021 Zürich

Auflage WEMF-beglaubigt 2011 / tirage contrôlés REMP 2011: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 9476 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 811 Ex. Druckauflage / tirage imprimé: 12 000 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.



GRINDELWALD

Für unser ****Haus im Herzen von Grindelwald suchen wir auf den 1. März 2012

1. Rezeptionistin/ Chef de Réception

Sie sprechen D, E, evtl. F, haben Führungstalent, hohes Verantwortungsbewusstsein, Teamgeist und Tatendrang, Sie sind verantwortlich für den gesamten Front-Bereich mit Reservation, Administration, Gästebetreuung, Kassenführung und Debitorenbuchhaltung, Zu Ihrer Qualifikation gehören eine entsprechende Ausbildung und Erfahrung an der Rezeption mit Praxis im Fidello und Freude am Rezeptionsalltag.

Wir bieten Ihnen eine attraktive Jahresstelle mit vielseitigen und interessanten Aufgaben in einem jungen Team. Gerne stellen wir Ihnen unser Haus und Ihren neuen Wirkungskreis persönlich vor.

Hotel Kreuz & Post, Frau Helena Konzett CH-3818 Grindelwald Telefon: ++41 33 854 54 92, www.kreuz-post.ch

Boutique Hotel ****Sup. an privilegierter Lage mit:

26 Gästezimmern und Suiten Hotelbar und Loggia
Panorama-Restaurant und Terrasse
Seminar- und Banketträumlichkeiten
Spa mit Innen- und Aussenschwimmbad

PACHTER

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen sowie Referenzen:

Chiffre 18472-7851 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern



Als Institution im Massnahmenvollzug bieten wir jun-gen Männern im Alter zwischen 17 und 25 Jahren die Möglichkeit zur Resozialisierung sowie verschiedene Ausbildungsmöglichkeiten. Wir suchen per 01.03.2012 oder nach Vereinbarung eine geeignete Fachperson.

Köchin / Koch Pensum 75%

- Abgeschlossene Fachausbildung als Köchin/Koch Berufs- und Lebenserfahrung Hohe Sozialkompetenz, Belastbarkeit und Verantwor-
- tungsbewusstsein
- Teamfähigkeit Mindestalter 26 Jahre

Ihre Aufgaben:

- Zubereiten der Mahlzeiten für das Kalchrain Mass-nahmenzentrum
- Ausbildung der Lernenden

- alltäglichem Ausbildungsbetrieb Heimküche (keine Abenddienste)
- Attraktive kantonale Anstellungsbedingung

Fühlen Sie sich angesprochen und herausgefordert? Dann melden Sie sich unter T 052 748 23 23 beim Direktor Otto Kliem, oder senden Sie uns Ihre Bewer bungsunterlagen

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an: Kalchrain Massnahmenzentrum für junge Erwachsene, Direktion, 8536 Hüttwilen kalchrain@tg.ch www.kalchrain.ch



Das Hotel frutt LODGE & SPA liegt auf dem sonnigen Hochplateau von Melchsee-Frutt auf 1920 m ü. M. – inmitten intakter Natur und alpiner Bergwelt. Die hoch-alpine Interpretation der klassischen Lodge ist in ihrer Art einzigartig und bildet ein attraktives Hideaway mit Ruhe, Zeit und Raum im Zentrum der Schweiz, umringt von einer mystischen Landschaft, Das Hotel frutt LODGE & SPA bietet 58 Zimmer und drei Suiten, zwei Restaurants, eine Bar sowie einen SPA mit 900 m² Fäche.

Zur Unterstützung unseres motivierten Kernteams suchen wir ab sofort:

- RÉCEPTIONIST/IN
- STV. CHEF DE SERVICE
- CHEF DE RANG
- SERVICEMITARBEITER/IN
- SERVICE PRAKTIKANT/IN
- SERVICEAUSHILEE (FRÜHSTÜCKSSERVICE)
- MITARBEITER/IN KAFFEEKÜCHE

Wir bieten Ihnen eine attraktive Bezahlung sowie, im Rahmen unserer innerbetrieblichen Personalentwicklungsmassnahmen, die Möglichkeit zur persönlichen Weiterentwicklung.

HABEN SIE INTERESSE AN EINER NEUEN HERAUSFORDERUNG? Dann möchten wir Sie gerne kennenlernen. Wir bevorzugen Ihre Onlinebewerbung.

frutt LODGE & SPA | Frutt 9 | 6068 Melchsee-Frutt | Schweiz +41 41 666 38 82 | team@fruttlodge.ch Ansprechpartnerin: Frau IIze Treuthardt, Personalchefin

> culture convention cuisine KKL

Professionell und gästeorientiert?

Das KKL Luzern ist ein international renommiertes Kultur- und Konzerthaus mitten in der Schweiz. Mehr als eine halbe Million Menschen besuchen jährlich dieses Werk des französischen Stararchitekten Jean Nouvel. Festivals und Konzerte, Jubliäen, Tagungen, Kongresse und Präsentationen verschmelzen mit den Angeboten der KKL cuisine zu einmaligen Erlebnissen für Veranstalter und Gäste. Um die Qualität und Ausstrahlung dieses Hauses weiter auszubauen, sucht die KKL Luzern Management AG eine/n

Leiter/in Seebar

Sie sorgen für das Wohlbefinden der Gäste, sind zuständig für das Daily Business und pflegen die Einhaltung der Qualitätsstandards. Im Rahmen des definierten Outlet-Konzepts sind Ihre innovativen Ideen zur Gestaltung eines überzeugenden Angebots gefragt. Das Bestreben nach kontinuierlicher Optimierung von Abläufen sowie eine ausgeprägte Gästeorientierung charakterisieren Ihr Arbeitsverständnis.

Sie bringen mehrjährige Erfahrung als Barkeeper mit, idealerweise sind Sie Mitglied der Barkee-per Union, und verfügen über vertiefte Wein- und Spirituosenkenntnisse. In Zusammenarbeit mit Ihrem Vorgesetzten und der Marketingabteilung verankern Sie die Seebar in der Wahrnehmung der Gäste als attraktiven Treffpunkt zum Verweilen und Geniessen.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Serviceausbildung aus der gehobenen Gastronomie und können fundierte Führungserfahrung in einer vergleichbaren Position vorweisen. Sie verständigen sich fliessend in Deutsch und Englisch, und es gelingt Ihnen ausgezeichnet, sich auf unterschiedliche Gäste und Wünsche einzustellen. Sie sind belastbar, behalten stets den Überblick und bringen ein hohes professionelles Engagement mit.

Das engagierte KKL-Team freut sich auf eine verantwortungsbewusste Führungspersönlichkeit, die sich mit einem modernen, zentral gelegenen Arbeitsplatz identifiziert.

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an die KKL Luzern Management AG, Human Resources, Europaplatz 1, 6005 Luzern. Alternativ senden Sie ein aussagekräftiges PDF-File an Ursula Meyer, Leiterin Human Resources (personal@kkl-luzern.ch). Ihre Fragen beant-wortet gerne Kai Bregenzer, Leiter Restaurants, unter Telefon 041 226 70 44.

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 18 82 related ASP A BOOK 1 2 bury 19 feet 2	ad the ben Ort mesage ager san a now	Job-Code
Restaurantleiter/in 36947 mode and 452 mension was able	Region Bern	J38559
F&B Projektmanager/in	Region Bern	J38598
Restaurantleiter/in	Region Graubünden	J38634
Human Resources Manager	Region Graubünden	J38638
Geschäftsführer/Wirte Paar (evtl. auch zur Pacht)	Region Ostschweiz	J38654
Geschäftsführer/in	Region Zürich	J38661

Position, Arbeitgeber	SHORT ORTHANDINATON OFFE	Job-Code
Réceptionistin (Tagesdienst, MO-FR)	Region Basel	J38647
Rezeptionist/in_	Region Bern	J38682
Empfangsmitarbeiter/in	Region Bern 1 191911 1919	J38558
Réceptionist/in	Region Bern	J38563
Rezeptionist/in	Region Graubünden	J38679
Réceptionistin e A A Louis de Company de la	Region Mittelland (SO,AG)	J38650
Rezeptionist/in	Region Zentralschweiz	J38584
Stv.Leitung Réception & SeminarkoordinatorIn	Region Zürich	J38633
Receptionist/in + Away 114-February	Region Zürich	J38580
Réceptionist/in	Region Zürich	J38603
Réceptionist/in referrolle de la referro	Region Zürich	J38602
Rezeptionsmitarbeiter/in	Region Zürich	J38601
Front Office Agent	Region Zürich	J38663
RéceptionistIn	Region Zürich	J38642
Réceptionist/in	Region Zürich	J38686
1. Réceptionist/in	Region Zürich	J38685
Receptionist/in	Tessin	J38569
Reservierungs- & Rezeptionsleiter/in	Tessin	J38567

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Cod
Demi-chef de partie	Region Bern	J3861
Chef de Partie für Gourmetlokal	Region Bern	J3855
Chef de partie	Region Bern	J3855
Chef de Partie	Region Bern	J3856
Küchenchef/in	Region Bern	J3867
Commis de cuisine	Region Bern	J3858
Chef de partie	Region Bern	J3858
Küchenchef/in	Region Bern	J3862
Küchenchef Executive	Region Bern	J3862
Chef de partie	Region Bern	J3867
Commis de cuisine	Region Bern	J3867
Commis pâtissier	Region Bern	J3868
Chef de Partie Saucier	Region Bern	J3864
Demi-chef de partie	Region Bern	J3858
Commis pâtissier	Region Graubünden	J3862
Chef de Partie Tournant	Region Graubünden	J3863
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J3862
Demi-chef de partie	Region Zentralschweiz	J3862
Küchenchef Executive	Region Zentralschweiz	J3862
Küchenchef	Region Zürich	J3864
Chef de Partie	Region Zürich	J3860
Sous-chefelig bas are have what asbuilt sponst	Region Zürich	J3860
Sous-chef only adoption A-felling netrentile and	Region Zürich	J3868
Hilfskoch 80-100%	Region Zürich	J3868
Chef de Partie	Region Zürich	J3863
Sous-chef	Region Zürich	J3866
Küchenchef - Neueröffnung	Region Zürich	J3864
Sous-Chef	Region Zürich	J3863
Commis de cuisine - England - Region London	International	J3861
Chef de partie	Region Freiburg	J3854
Commis de cuisine	Region Freiburg	J3854

Projektleiter / Leiter Sales	Region Ostschweiz	J38573
Event & Conference Coordinator	Region Zürich	J38644
Restaurantleiter/in	Region Zürich	J38653
Service / Restauration		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code

F&B/Catering/Events Position, Arbeitgeber

Chef de rang Chef de Rang

	NATIONAL PROPERTY AND ADDRESS OF THE PARTY.	NAME OF TAXABLE PARTY.
Service / Restauration		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de rang	Region Bern	J38618
Chef de service	Region Bern	J38596
Barfachmann/-frau	Region Bern	J38620
Chef de Rang (w)	Region Graubünden	J38658
Service Mitarbeiter/-in	Region Graubünden	J38666
Commis de bar	Region Oberwallis	J38675
Chef de service	Region Oberwallis	J38673
Chef de rang	Region Oberwallis	J38677
Restaurationsfachmann/-frau	Region Zentralschweiz	J38585
Bankettleiter/in / Chef de Service	Region Zentralschweiz	J38667
Restaurationsfachfrau	Region Zentralschweiz	J38669
Chef de Service	Region Zürich	J38635
Commis de Pâtisserie	Region Zürich	J38605
Chef de Rang	Region Zürich	J38607
Chef de Service	Region Zürich	J38637
Frühstücksdame dim agal schalpelle	ganze Schweiz	J38536
Servicefachangestellte/-r	ganze Schweiz	J38537
Demi-chef de rang - England - Region London	International	J38672
Chef de rang - England - Region London	International	J38614
Commis de rang - England - Region London	International	J38615
Demi-chef de rang - England - Region London	International	J38616
Chef de rang	Region Freiburg	J38541
Restaurantleiter	Region Freiburg	J38670
Commis de rang	Region Freiburg	J38582
		Control of the second

Commis de rang	participation of the control of the	Region Freiburg	730302
Hauswirtschaft			
Position, Arbeitgeber	ACHTER	Ort	Job-Code
1. Gouvernante	n in the second	Region Bern	J38597
Hauswirtschaftsmitarbeiterin		Region Bern	J38576
Zimmermädchen	TO THE THE MANUE OF THE PARTY O	Region Graubünden	J38665
Gouvernante		Region Ostschweiz	J38566
1. Generalgouvernante		Region Zentralschweiz	J38625
Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin		Region Zentralschweiz	J38656

Marketing/Verkauf/KV/IT		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales Manager	Region Zürich *	J38662
Sales Manager	Region Zürich	J38600
Verkaufs-/Kundenberater Comestibles	Region Zürich	J38645

Bäcker-Konditoren	Assessment of the second	
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis pâtissier	Region Freiburg	J38531
Chef pâtissier	Region Freiburg	J38532

Aussendienstmitarbeiter/in (Region Zürich)	Region Ostschweiz	J38546
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Diverses		
EBSR 1849 (12 COS) 12 COS)	18 AVV TOURS AT ON QUALITY SHOPE HE	

Diverses		
Position, Arbeitgeber	etauange en Ort, "haspdA	Job-Code
MitarbeiterIn Rekrutierung und Sekretariat	Region Zürich	J38632
Sachbearbeiter Buchhaltung & Personalwesen	Tessin	J38568

1	2 metrodied	3	4	5	6
B329	Chef de service/Gastgeber/Servicefachangestellter mit Verantwortung	54	AT	per sofort	D F E
B1144	Front Office/Events/Reservations Management	29	CH	per sofort	DIFILEES
B1374	Küchenchef denradegronkde	53	CH	per sofort	DIFILE
B731	Küchenchef, Geschäftsführer, Leitung	43	DE	per sofort	DIFILE
B2521	Küchenchef / Sous-chef	30	CH	per sofort	DE
B2578	Şervicefachangestellter/Chef de Service	33	DE	per sofort	DE
B2144	Sous-Chef / Chef de partie	29	DE	per sofort	DE
B2557	Sous-Chef Saucier, Entremetier, Gardemanger	31	DE	per sofort	D

J38664

Zur Unterstützung in ein kleines Team suchen wir **per sofort**

einen Jungkoch m/w

Du bist sauberes, selbstständiges und exaktes Arbeiten gewohnt.

Einsatzfreudig und belastbar behältst du in hektischen Situationen den Überblick.

Bist im Alter von 20 bis 35 Jahren und Schweizer

Hast eine abgeschlossene Lehre als Koch mit gesammelter Berufserfahrung.

Dann erwartet dich eine Stelle mit viel Eigenverantwortung mitten im Ski- und Wandergebiet.

Kost und Logis im Hause, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Wir freuen uns auf deinen Anruf oder deine schriftliche Bewerbung.



Familie Rubli-Reichmuth Hotel Passhöhe Postfach 35 8843 Oberiberg Tel. 041 811 20 49 ww.ibergeregg.ch

hotelleriesuisse, der Unternehmerverband der Schweizer Hoteliers, steht zusammen mit seinen 3'200 Mitgliedern für eine qualitätsbewusste und zukunftsorientierte Schweizer Hotel- und Beherbergungswirtschaft. Der Hauptsitz des Verbandes ist in Bern, mit Geschäftsstellen in Lausanne und Bellinzona. hotelleriesuisse beschäftigt rund 100 Mitarbeitende.

Assistent/in der Geschäftsfeldleitung (60 %)

Ihre Aufgaben

- Koordination der Agenda; Koordination von Anlässen, Sitzungen, Unterlagen; Adminstration, Organisation, Ablage
- Betreuung, Info, Doku, Koordination der Fachbereichsleitenden
- Einsitz in verschiedenen Arbeitsgruppen insbesondere AG Kommunikation, Koordination newsletter im Bereich Berufsbildung
- Sicherstellen der Kommunikation des Geschäftsfeldes mit internen und externen Anspruchsgruppen.
- Fachliche und organisatorische Betreuung der Berufsbildungskommission BBK und der internen Sitzungen des Geschäftsfeldes inkl. Protokollführung.
- Koordination der Marketingaufgaben des Geschäftfeldes Berufsbildung.
- Rechnungskontierung, Kontrolle des Budgets
- Unterstützung des Fachbereichs Bildungspolitik durch Informationsbeschaffung, Redaktion, Administration; Stellvertretung

- Sie verfügen über eine solide Grundausbildung (kfm adminsitrative Grundbildung, Matura, HF) und bringen Berufserfahrung u.a. Kenntnisse der Ausbildungswelt und Interesse an bildungspolitischen The-
- Sie haben Erfahrung im Agendamanagment und Ihre Stärken liegen in der Organisation, Planung und im Controlling.
- Sie kennen sich mit Auswertungen von Daten aus und haben einen sicheren Umgang mit Informations- und Kommunikationstechnologien, Internet und Office.
- · Sie sind selbständig, flexibel und teamfähig.
- Sie sind deutscher Muttersprache und beherrschen die Französische Sprache in Wort und Schrift. Englisch- und ev. Italienischkenntnisse

hotelleriesuisse ist ein modern geführtes Unternehmen aus der Verbandswelt und bietet nebst dem faszinierenden Arbeitsgebiet ein produktives Umfeld, eine moderne Infrastruktur und ausgezeichnete Sozial-

Wir freuen uns auf Interessiert? Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Peter B. Gross-Ihre schriftliche Bewerbung. holz, Leiter Berufsbildung, unter Tel. 031 370 42 58 gerne zur Verfü-

hotelleriesuisse

Valérie Gerber Sachbearbeiterin Human Resources Monbijoustrasse 130 Postfach, 3001 Bern valerie.gerber@hotelleriesuisse.ch www.hotelleriesuisse.ch



hotelfachschule thun soul, passion & system





Die Hotelfachschule Thun ist eine Vollzeitschule von hotelleriesuisse, an der sich jurge Erwachseum während 3 Jahren zur diplomierten Hötelier-Restauratrice HF & zum diplomierten Hötelier-Restaurateur HF ausbilden lassen.

Als Ergänzung für unser 5-köpfiges Team suchen wir auf den 10. April 2012 eine/n

Sous Chef w / m

Was Sie erwartet

In einem lebhaften Betrieb erbringen wir unsere Dienstleistungen gegenüber den Studierenden & Mitarbeitenden nach dem Credo 'soul, passion & system' im Selbstbedienungsrestaurant & an der Kaffeebar. Unsere externen Kunden buchen an der Hotelfachschule Bankette, Grossanlässe, Caterings, Seminare und Zimmer. Die Kücheninfrastruktur dient nebst der täglichen Speisezubereitung als Ausbildungsstätte für die Studierenden und Kochkurse.

Ihre Aufgaben

- Stellvertretung des Küchenchefs
 Produktionsplanung und Umsetzung von täglich 200 Mittagessen (Mo Fr)
 Mithilfe bei der Organisation & Durchführung von Anlässen bis zu 1000 Personen
 Mithilfe bei der Ausbildung von Lernenden
 Quantitative und qualitative Kontrollen

- Idealalter zwischen 25 und 35 Jahre Abgeschlossene Berufslehre als Koch und Abschluss als Gastronomiekoch von Vorteil Führungserfahrung & organisatorische Fähigkeiten

- Teamfählg, kommunikativ, selbstständig Sie kochen mit Passion und sind an einer langfristigen Anstellung interessiert Sie arbeiten gerne vor dem Gast und geben Ihr Wissen vorbildlich weiter

Wir bieten Ihnen in einem schulischen Umfeld eine herausfordernde Tätigkeit. Die Anstellung erfolgt gemäss L-GAV zu 100% mit Jahresarbeitszeitmodell. Haben Sie Fragen? Auskünfte erteilen Ihnen gerne Daniel Wyss – Küchenchef, 033 227 77 88 oder Tatjana Jaggy - Leiterin Hotellerie, 033 227 77 70 ab dem 09. Januar 2012.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung bis zum 12. Januar 2012 an:

Hotelfachschule Thun - Tatjana Jaggy - Mönchstrasse 37 - Postfach 113 - 3602 Thun



Die PILATUS-BAHNEN AG bietet mit ihrem vielseitigen Freizeitangebot nationalen und internationalen Gästen am Pilatus «2132 Möglichkeiten über Meer». 2 Seilbahnen, 2 Hotels, 7 Restaurants, die steilste Zahnradbahn der Welt, der grösste Seilpark der Zentralschweiz und die längste Sommer Rodelbahn der Schweiz versprechen spannende Ausflugserlebnisse sowie aussergewöhnliche Seminar- und Bankettmöglichkeiten.

Für die Abteilung Hotels & Gastronomie auf Pilatus Kulm suchen wir per 1. Februar

Rezeptionist/in 100 %

Ihr Aufgabenbereich

- Gästebetreuung unserer nationalen und internationalen Gäste
- · Check in/Check out
- Annahme und Bearbeitung von Anfragen
- · Allgemeine Arbeiten an der Rezeption

- Sie bringen mit

 Gute Erfahrung aus gleicher oder ähnlicher Funktion
- Abgeschlossene Ausbildung im Hotelfach (von Vorteil)
 Deutsch und Englisch beherrschen Sie in Wort und Schrift (weitere
- Fremdsprachen sind erwünscht)
 Sehr gute EDV-Anwenderkenntnisse (MS Office, Protel)
- · Idealalter 22 bis 35 Jahre

Wir bieten Ihnen

- Eine unbefristete Anstellung, bei der Selbstständigkeit gefragt ist
 Vorwiegend Tagesdienst ohne Zimmerstunde
- Interessante Mitarbeitervergünstigungen
- Ein offenes und kollegiales Arbeitsklima in einer dynamischen Unternehmung

Wenn Sie eine organisierte und strukturierte Persönlichkeit sind, die auch in hek tischen Zeiten Ihren Humor nicht verliert und bereit sind, bei Engpässen auch mal in anderen Abteilungen auszuhelfen sowie gelegentlich auf Pilatus Kulm zu übernachten, dann sind Sie die Person, die wir suchen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Begleitschreiben, Lebenslauf, Arbeits-zeugnisse, Fähigkeitsausweis und Foto. Bitte nehmen Sie zur Kenntnis, dass wir nur vollständige Bewerbungsunterlagen beantworten.

Sandra Kreienbühl

Personalabteilung sandra.kreienbuehl@pilatus.ch Telefon 041 329 11 25

2132 Möglichkeiten über Meer



immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 1 / 5. Januar 2012

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

Oberes Wallis - 300 Sonnentage!

Zu verkaufen zwecks Nachfolgeregelung an sehr guter, schneesicherer Lage (mit Beschneiungsanlagen) in attraktivem Ferienort

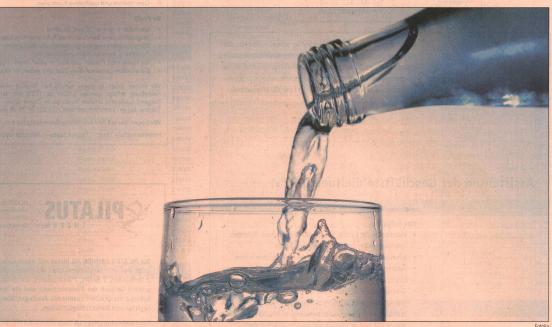
attraktivem Ferienort
Hotel (46 Setten) Dépendance (33 Betten) Restaurant,
weitere Lokalitäten, neue Küche, Heizung, Zimmer neu
umgebaut; Ausbaumöglichkeiten. Familienbetrieb mit
exzellenter Küche. Skigebiet, Wandern, Biken vor der Türe;
langjährige Stammkundschaft Familien, Senioren, Individualtourismus. Ideal als Familienbetrieb, ganzjährig.
VHP Hotel Fr. 2,18 Mio./mit Dépend. Fr. 3,514 Mio.
Chiffre U 025.601268 an Publicitas S.A., Postfach 48, 1752
Villars-sur-Glâne 1.

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

htr hotel revue

Innovation

Die Idee,
Sprudelwasser und
gekühltes stilles
Wasser aus der
Leitung zu
servieren, findet
immer mehr
Anklang.



Fotolia

Wasser ist im Trend



CHRISTIAN STARK LEITER MARKETING & VERKAUF ATLIS AG, SOLOTHURN WWW.ATLIS.CH

Wasser trinken ist bekanntlich gesund und fördert das Wohlbefinden. Häufiges Wassertrinken entschlackt, fördert die Konzentration und kann auch beim Abnehmen helfen. Auch in der Gastronomie werden grosse Mengen Wasser benötigt, um den Durst der Gäste stillen zu können. Dieses Wasser muss aber transportiert, gelagert und noch gekühlt werden, was in den meisten Betrieben eine aufwendige Logistik notwendig macht und viel Platz benötigt. Nicht selten muss das Personal auch in Spitzenzeiten Gebinde bewegen, statt ihre Kapazität für die Gäste zur Verfügung zu haben. Es ist deshalb ein naheliegender Gedanke, das teure und oft mit langen Transportwegen belastete Mineralwasser durch eine günstige und umweltgerechte Alternative zu ersetzen. Festwasserspender sind dafür eine ideale Lösung, da sie das lokale Trinkwasser kühlen und bei Bedarf mit Kohlensäure versetzen.

In der Schweiz ist die Trinkwasserqualität gut

Unser Trinkwasser ist ein streng kontrolliertes Lebensmittel. Das lokale Trinkwasser verfügt über die gleichen gesunden Eigenschaften wie Mineralwasser, ist aber viel günstiger. An vielen Orten ist der Mineralsalzgehalt ähnlich hoch oder sogar höher als bei manchen Mineralwassersorten. Deshalb kann man die Qualität als absolut gleichwertig bezeichnen.

Bei einem Festwasserspender wird das lokale Trinkwasser mittels Durchlaufkühlung auf die gewünschte Temperatur gebracht und kann danach wahlweise über eine Mischeinheit unter Druck mit Kohlensäure versetzt oder einfach als stilles Wasser gekühlt getrunken werden.

Die Geräte sind sowohl als Tisch-Stand- wie auch als Untertischgeräte erhältlich, so dass der Einsatz fast überall möglich ist. Im Gegensatz zu den früher weit verbreiteten Wasserkühlern mit Grossflaschen bzw. Gallonen wird bei leitungsgebundenen Wasserspendern immer frisches Wasser aus der Leitung in das Gerät gefördert, was das mikrobiologische Risiko auf ein Minimum reduziert. Die Gasversorgung wird über Gasflaschen mit lebensmittelkonformer Kohlensäure sichergestellt. Die Betriebskosten von leitungsgebundenen Wasserspendern liegen lediglich bei einem Bruchteil der Kosten für angeliefertes Mineralwasser in Glas-, PET- oder Grossflaschen. Gerade bei Grossflaschen ist das Risiko, dass angefangene Flaschen halbvoll entsorgt werden müssen, besonders gross.

Regionalität ist im Trend

Die meisten Gäste schätzen das umweltfreundliche Angebot und sind auch
bereit, dafür etwas zu bezahlen. Im Zuge
steigender Transportkosten und des
wachsenden Umweltbewusstseins der
Bevölkerung dürften Wasserspender mit
Anschluss an das lokale Trinkwassernetz
sicherlich bald viele Anhäuger haben.
Dies ganz nach dem bekannten Motto:
«Aus der Region, für die Region».

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

htr hotel revue