

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2012)
Heft: 4

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: 07.02.2026

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

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 4 / 26. Januar 2012



Zum Jahresbeginn eine neue Herausforderung?

Active Gastro Eng GmbH
www.activegastro.ch



Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

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



reception@hotelleriesuisse.ch

Schlüsselkompetenzen für den Hotelempfang erwerben

www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung



Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung.....	3-5
Direktion/Kader.....	5
Tourismus.....	5
Deutsche Schweiz.....	5-8
Suisse romande.....	—
Svizzera Italiana.....	2
Stellengesuche/Demandes d'emploi.....	2
Immobilien.....	11



Fotolia

Qualitätsmanagement



ROLAND BERGER
INHABER TUNE MAGEMENT &
TRAINING AG, MURI B. BERN
WWW.TUNE-QUALITY.CH

Immer wieder wird diskutiert, welchen Sinn es macht ein Qualitätsmanagement-System aufzubauen. Kritiker werfen so einem System hohen administrativen Aufwand und Starrheit vor. Dies notabene, obwohl die ganze Branche Qualitätsanstrengungen und Qualitätsprojekte vorantreibt.

Säulen der Qualität

Nach Prof. Hansruedi Müller, FIF Bern wird die Qualität im Tourismus von drei Säulen getragen. Hardware, Umwelt/Kultur und Software (Service, Information, Gastfreundlichkeit). Für mich als Gast ist besonders dieser Software-Faktor immer wieder Anlass für Enttäuschungen. Selbstverständliches klappt nicht und lässt bei den Gästen ein un-

gutes Gefühl bis Ärger aufkommen, da die Erwartungen nicht erfüllt werden.

Prozessabläufe

Folgende Beispiele aus dem Winterurlaub sollen aufzeigen, was damit gemeint ist. Nach einigen Abfahrten stehe ich in der Reihe des Selbstbedienungsrestaurants, wie viele andere auch, und möchte mich mit einer Suppe stärken. An der Kasse arbeitet ein Mitarbeiter, dessen Muttersprache nicht Deutsch ist. Außerdem bereitet ihm das Rechnen Schwierigkeiten. Dies sind unter anderem Gründe, warum die Kolonne vor der Kasse nicht kleiner wurde. Die Suppe dafür derweilen kalt. Der Besuch auf der Toilette ist begleitet von diversen Nebenerscheinungen. So ist auf keiner Toilette

mehr Papier vorhanden, und die Reinigungsliste, welche an der Tür angebracht ist, blickt mir noch jungfräulich (und es ist doch immerhin schon Mittwoch) entgegen.

Servicequalität

Während des gleichen Urlaubs will ich Karten für ein Konzert besorgen. Als ich auf die Schaltermitarbeiterin in die Hand nimmt sie den Telefonhörer in die Hand und führt ein (wie ich dem Gespräch entnehme) internes Gespräch. Sie verweist mich kurzum an den Schalter nebenan. Hier nun kann ich mit Bewunderung die Multitasking-Fähigkeiten dieser Mitarbeiterin beobachten. Während des Verkaufsgesprächs sortiert sie nebenbei noch Couverts. Sieht so Gäste-

orientierung aus? Als ich dann noch nach einen Prospekt frage, weist sie auf den Dispenser am Eingang hin. Unnötig zu sagen, dass sie während des Gesprächs weder Interpret noch Ort der Aufführung weiß.

Da der Urlaub meist nicht ganz billig ist, sind die Erwartungen was Service-Design und Gästeorientierung anbetrifft entsprechend hoch. Damit nun diese Selbstverständlichkeiten aus Gästesicht im entscheidenden Momenten klappen, dafür lohnt es sich, qualitätssichernde Instrumente aufzubauen, einzuführen und zu trainieren. Nicht für ein Label oder ein weiteres Emblem an der Tür. Vielmehr um sicherzustellen, dass die Gäste nicht enttäuscht, sondern begeistert oder zumindest zufrieden sind.

**Gesucht: Eierbecher
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch**

**hotel
marktplatz.ch**
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

Rovio-Lugano/Ticino

Albergo di 3 stelle situato a SUD di Lugano cerca collaboratori motivati e preparati per la stagione 2012 marzo/aprile/ottobre

Reception: Aiuto direzione (ufficio/sala)

Cucina: Cuoco partitato

Servizio: Cameriere/a di sala

Etage: Ausiliaria Lavandaia e piani

Diversi: Stagiere sala/camere/ufficio

Le candidature corredate da curriculum vitae, certificati e

foto sono da inviare a

Park-Hotel Rovio***, 6821 Rovio

Tel 091 649 73 72 / Fax 091 649 79 63, www.parkhotelrovio.ch

PARCO
PARADISO
LUGANO

SUITENHOTEL

Für unser

SUITENHOTEL PARCO PARADISO**** in Lugano suchen wir zur Verstärkung unseres Frontoffice-Teams ab sofort eine

Rezeptionistin

Wir offerieren:

ein junges Team, selbstständiges Arbeiten, interessantes Arbeitsumfeld sowie ein angemessenes Gehalt.

Wenn Sie bereits Erfahrungen in gleichwertigen Positionen gesammelt haben, etwas Italienisch-Kenntnisse mitbringen und Teil eines aufgeschlossenen und hochmotivierten Teams werden möchten, dann erwarten wir gerne Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

SUITENHOTEL PARCO PARADISO,
Frau D. Rusca, Via Carona 27, CH-6900 Lugano oder
per E-Mail an: d.rusca@parco-paradiso.com
www.parco-paradiso.com

International

Ein Jahr in Kanada

Das Relais & Châteaux Post Hotel & Spa, in den «Canadian Rockies», mit international renommierter Küche und einem 25 000-Flaschen-Weinkeller, gehört heute zu den besten Adressen Nordamerikas.

Wir haben ab Anfang Mai 2012 folgende Stellen zu besetzen:

Chef de Partie

Pâtissier

Jungkoch

Service

Réception

Für naturverbundne Bewerber und Bewerberinnen, mit entsprechender Berufsausbildung in der gehobenen Gastronomie, offerieren wir eine interessante Jahresstelle.

Falls Sie sich für einen einjährigen Auslandaufenthalt in Kanada verpflichten können, empfangen wir Ihre Unterlagen gerne per E-Mail oder Fax.



Post Hotel & Spa
Human Resources
P.O. Box 69
Lake Louise, AB T0L 1E0
Kanada

E-Mail: jobs@posthotel.com
Fax 001 403 522 3966
www.posthotel.com

Seit mehr als 30 Jahren ein renommiertes Restaurant auf Curaçao.
Zur Verstärkung unserer Küchen Brigade suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung.

Chef de Partie
Saucier und PartissierBISTRO
LE CLOCHARD

Cuisine Suisse & Française

Depuis 1978

Der/die unser bestehendes Team mit voller Kreativität, Einsatz, Miterverantwortung und Motivation unterstützt.

Sie sprechen Englisch, sind ehrgeizig und zwischen 25 und 30 Jahre alt.

Sie haben gute Umgangsformen und Erfahrung im Gastgewerbe und das Teamdenken ist für Sie selbstverständlich.

Sie haben das Flair, sich an einer fremden Kultur anzupassen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Rif Fort unit 1 – Otrobanda | Curaçao, N.A. | Tel.: +599 9 462 5666 | Fax: +599 9 462 6355
Email: info@bistroleclochard.com | Website: www.bistroleclochard.com

1885-7983

Stellengesuche

Rechte Hand gesucht?

Ehem. Wirtin sucht Herausforderung über dem Nebel. 54-j., Witwe.
079 634 03 64

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Physiotherapeutin / Masseurin	Region Graubünden	J39554
Kosmetikerin / Masseurin	Region Oberwallis	J39373
Spa Manager	Region Oberwallis	J39657
Masseur	Region Oberwallis	J39414
Kosmetikerin	Tessin	J39371

Bäcker-Konditoren

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Pâtissier	Region Bern	J39529
Konditor	Tessin	J39513

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Küchenhilfe u. Buffetmitarbeiter	Region Bern	J39583
Financial Controller	Region Bern	J39652
Hostessen/ Promotoren	Region Bern	J39532
Allrounder/in, Küchenhilfe	Region Bern	J39538
Verkäufer Delikatessengeschäft	Region Bern	J39438
Human Resources Manager	Region Bern	J39653
Chasseur	Region Zentralschweiz	J39650
Anlassleiter/ Anlasskoordinator	Region Zürich	J39540
Reception/ Event- Koordinator	Region Zürich	J39690
Assistant Trainées Systemgastronomie	ganze Schweiz	J39528

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1361	Alleinkoch/ Sous-Chef	44	CH	per sofort	D
B2579	Direktion, Management	52	CH	per sofort	DJE
B2146	Etagengouvernante, Anfangsgouvernante, Assistant Gouvernante	22	CH	per sofort	DJE
B1850	Executive Assistant, Vize Direktor, Hotel Manager, General Manager	43	CH	per sofort	D F E
B2418	F&B Manager, Vizedirektion, Geschäftsleitung, Direktion	34	CH	per sofort	D F E
B2586	Geschäftsleitung, Teamleitung, Eventorganisation	31	CH	per sofort	D F E
B2593	Hotel Leiter, Sales & Marketing, Berater, Verschiedene	55	IT	per sofort	D F E
B2589	HR/Wein/Marketing/Management	26	CH	per sofort	D F E
B2605	Koch	43	CH	per sofort	D F E
B1374	Küchenchef	54	CH	per sofort	D F E
B2223	Küchenchef, Koch	39	CH	per sofort	D
B2621	Marketing, Sales, Events, Human Resources	26	CH	per sofort	D F E
B2588	Restaurationsleiter/ Verkauf/ Marketing/ HR Management	24	CH	per sofort	D F E
B2614	Rezeption	28	CH	per sofort	D F E
B1067	Service	52	ES	per sofort	D F E ES
B2596	Servicefachangestellter	43	AT	per sofort	D
B2578	Servicefachangestellter/Chef de Service	34	DE	per sofort	DJE
B2557	Sous Chef Saucier, Entremetier, Gardemanger	32	DE	per sofort	D

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 23. 1. 2011. Aufgeführt Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf www.hoteljob.ch

U F C

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

Im Rahmen eines neuen Restaurant-Konzepts besetzen wir nach Vereinbarung folgende Positionen.

Asiatischer Küchenchef (m/w)

Asiatische Köche (m/w)

Serviceangestellte (m/w)

Geben Sie Ihren persönlichen Zielen einen fruchtbaren Boden, und setzen Sie Ihre Ideen in einem erfolgreichen Team um. Sie begeistern sich für die panasiatische Küche und Kultur, verfügen über ein hohes Mass an Leidenschaft und Qualitätsbewusstsein. Flexibilität und Beständigkeit sind für Sie selbstverständlich. Sie sind ein Teamplayer, kommunikativ und verfügen über gute Deutsch- oder Englischkenntnisse.

Wir bieten engagierten, professionellen Persönlichkeiten interessante Entwicklungsmöglichkeiten in einem dynamischen, multikulturellen Umfeld.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto und Angaben zur Gehaltsvorstellung freut sich Werner Wenger.

Urban Food Concepts Ltd., Human Resources
Wiesenstrasse 4, CH-8008 Zürich
T: +41 44 388 23 80, werner.wenger@urbanfood.ch

Für unsere lebhafte Barlinde suchen wir ab März 2012 oder nach Vereinbarung einen erfahrenen, talentierten und charmanten

Chef de Bar

Sie haben Erfahrung im Umgang mit anspruchsvollen Bargästen. Sie können Mitarbeiter führen, schulen und motivieren, und Sie verstehen es, Ihr Gastgeber-Flair einzubringen.

Sie sollten schweizerdeutsch sprechen können und zwischen 30 und 45 Jahre alt sein.

Sarah und Felix Schibli freuen sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Landhotel Linde
Niederrohrdorferstrasse 1
5442 Fislisbach
056 493 12 80
www.linde-fislisbach.ch
info@linde-fislisbach.ch



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

Chef de Réception

Sie sprechen D, E, evtl. F, haben Führungstalent, hohes Verantwortungsbewusstsein, Teamgeist und Tatkraft. Sie sind verantwortlich für den gesamten Front-Bereich mit Reservation, Administration, Gästebetreitung, 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

Die Gastronomiegruppe (ZfV)

Die ZfV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomie- und Hotellerieunternehmen mit über 120 Betrieben in den ganzen Schweiz sowie gut 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven geben. 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 den von uns ab August 2012 im Auftrag geführte

Campus der Pädagogischen Hochschule Zürich

suchen wir per 1. Juli 2012 eine/n

Sous-Chef (m/w)

Ihr Aufgabe: Sie sind hauptsächlich für den vom Küchenchef zugeordneten Bereich in der Küche inklusive der Warenbewirtschaftung, tägliche Produktion der frischen Speisen und für Caterings und Apéros zuständig. Dazu gehören eine Mensa, 2 Kaffeebars, eine Mitarbeiterlounge, Automaten und diverse Caterings. Zudem übernehmen Sie die Führung und Schulung der ihnen unterstellten 4 Mitarbeitenden sowie die Überwachung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften. Die Speisen werden gemäss „Bewusst genießen“ vor Ort frisch produziert. Unterstützend können Teilkomponente aus einem ZfV-Konzept bezogen werden und im Cook- und Chill-Verfahren regeneriert werden. In der Regel arbeiten Sie zwischen Montag und Samstag jeweils an 5 Tagen von 06.00 bis 15.30 Uhr, sind jedoch auch bei Spezialanlässen flexibel im Einsatz.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine/n proaktive/n, selbständige/n und verantwortungsbewusste/n Fachfrau/mann mit Erfahrung im produzieren von grösseren Mengen. Sie bringen Erfahrung in der Gemeinschafts- und öffentlichen Gastronomie mit, gute Computerkenntnisse runden Ihr Profil ab. Sie zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft, verlieren im Alltag die übergeordneten Ziele nicht aus den Augen und sind bereit Aussergewöhnliches zu leisten. In schwierigen Situationen bleiben Sie ruhig und besonnen und vertreten eine eigenständige Meinung. Wiederstände begreifen Sie als Herausforderung und wissen damit umzugehen. Sie erkennen rasch die wesentlichen Elemente und Zusammenhänge und setzen angemessene Prioritäten. Sie beziehen Mitarbeitende in Zielstellungs- und Entscheidungsprozesse mit ein, fordern und ermutigen die Mitarbeitenden in ihren Leistungen und bieten die notwendige Unterstützung zur Zielerreichung. Über die Grenzen des eigenen Bereichs denken Sie hinaus und vertreten als Führungskraft die Interessen der Unternehmung. Sie setzen klare, anspruchsvolle Ziele und gewinnen Mitarbeitende dafür. Die Mitarbeitenden fordern und ermutigen Sie in ihren Leistungen und bieten die notwendige Unterstützung zur Zielerreichung.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem einzigartigen Restaurant 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 Tauri, Leiterin Personalwesen, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZfV-Unternehmungen

Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
www.zfv.ch

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

VILLA PRINCIPE LEOPOLDO HOTEL & SPA

Villa Principe Leopoldo Hotel & Spa
Fünf-Stern Boutique Hotel Mitglied von Relais & Châteaux mit Gourmet-Restaurant und Luxus-Spa sucht nach Vereinbarung

Chef de Réception m/w

Anforderungsprofil:
Mehrere Jahre Berufspraxis am Front Office in renommierten 5-Stern-Häusern
Muttersprache Italienisch oder Deutsch
Fachkundig Französisch
Kundenorientiert, kommunikative und sicheres Auftreten
Belastbare und teamorientierte Persönlichkeit
Verhandlungsgeschick, Eigeninitiative und Entscheidungsfähigkeit
Gute EDV Kenntnisse

Wir bieten:
Dynamisches und erfahrene Team
Junges und spannendes Arbeitsumfeld

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen* inklusive Foto und Zeugnisse an:
Villa Principe Leopoldo Hotel & Spa
Via Montebello 5 - CH-6900 Lagoano
z. Hd. Frau Flavia Boffi - Human Resources
T +41 (0)91 985 88 55 • F +41 (0)91 985 88 25
flavia.boffi@leopoldohotel.com • www.leopoldohotel.com

* Es werden nur deutsprachige Bewerber/innen kontaktiert, welche dem Anforderungsprofil entsprechen.
Wir garantieren Ihnen volle Disziplin.



18859-1985

Die Gastronomiegruppe (ZfV)

Die ZfV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomie- und Hotellerieunternehmen mit über 120 Betrieben in den ganzen Schweiz sowie gut 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven geben. 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 die von uns im Auftrag geführte

Mensa der Universität Irchel

suchen wir per 1. Februar 2012 einen

Küchenchef

Ihr Aufgabe: Die Mensa der Universität Irchel besteht aus der Hauptmensa mit 500 Plätzen, der Cafeteria Seerose welche 255 Plätze bietet, dem Atrium mit 150 Plätzen, der Cafeteria Brunnenhof mit 250 Plätzen sowie ca. 150 Terrassenplätzen. Als Küchenchef leiten Sie die Mensa- und Produktionsküche und arbeiten aktiv auf allen Posten mit. Sie sind verantwortlich für das gesamte Produktionsvolumen von täglich etwa 2500 Menüs sowie die circa 800 täglich ausgelieferten Menüs. Zudem sind Sie zuständig für die Menü- und Angebotsplanung, die Organisation von Caterings sowie Banketten und erledigen diverse administrative Arbeiten. Im Weiteren gehören die Umsetzung der F&B-Konzepte, das Bestellwesen und die Lagerbewirtschaftung zu Ihrem Verantwortungsbereich. Außerdem sind Sie verantwortlich für die Führung, Qualifikation, Schulung der Küchenbrigade, welche ca. 13 Mitarbeitende umfasst, sowie die Kontrolle und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien.

Ihr Profil: Für diese anspruchsvolle Aufgabe suchen wir eine Persönlichkeit mit einer abgeschlossenen Weiterbildung zum Gastro- und Küchenchef. Von Vorteil haben Sie bereits Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie, vorzugsweise in einer Grossküche oder einem Produktionsbetrieb. Sie verfügen über mehrjährige Führungserfahrung und ein hohes Qualitäts- und Kostenbewusstsein. Ihre guten PC-Kenntnisse runden Ihr Profil ab. Sie handeln im Interesse der Unternehmung, entwickeln neue Ideen, verfolgen diese mit Energie und bleiben sich dabei selbst treu. In besonderen Situationen leisten Sie Aussergewöhnliches und sind bestrebt, die Qualität der Dienstleistungen und Produkte stetig zu verbessern. Im Alltag verlieren Sie die Ziele nicht aus den Augen und begreifen Widerstände als Herausforderung. Durch klare Kommunikation schaffen Sie Transparenz, können andere für sich gewinnen und Vertrauen schaffen. Das eigene Wissen und Können geben Sie gerne weiter, fördern die Zusammenarbeit des Teams und sind neugierig und bereit, Neues zu entwickeln. Als Führungsperson setzen Sie sich anspruchsvolle Ziele und ermutigen die Mitarbeitenden in ihren Leistungen. Sie denken über die Grenzen des eigenen Bereichs hinaus und handeln im Sinne der übergeordneten Ziele. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag von 06.00 bis 15.15 Uhr, sind jedoch auch bei Spezialanlässen flexibel im Einsatz.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem einzigartigen Restaurant 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 Tauri, Leiterin Personalwesen, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZfV-Unternehmungen

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

18876-9002

Die Gastronomiegruppe 

Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomie- und Hotellerieunternehmen mit über 120 Betrieben in der ganzen Schweiz sowie gut 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven geben. 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 den von uns ab August 2012 im Auftrag geführte

Campus der Pädagogischen Hochschule Zürich

suchen wir per 01. Juli 2012 eine

Betriebsleitung

Ihr Aufgabe: In dieser Funktion sind Sie zusammen mit einem 22-köpfigen Team für die gesamte Führung und Organisation der Mensa, der 2 Kaffeebars, der Mitarbeiterlounge, die Betreuung der Automaten sowie die Durchführung diverser Caterings zuständig. Dies beinhaltet die Kosten- und Budgetverantwortung im Rahmen der ZFV-Richtlinien, die Sicherstellung der Erreichung der finanziellen Ziele sowie der Gästezufriedenheit. Das Inventar- und Bestellwesen, das Jahresbudget und die Tages- und Monatsabschlüsse gehören ebenso zu Ihren Verantwortlichkeiten. Sie arbeiten aktiv an der Front mit, fungieren als Ansprechpartner/in und Gastgeberin und pflegen den Kundenkontakt. Im Weiteren sind Sie für die Schulung, Führung sowie Einsatzplanung der Ihnen unterstehen Mitarbeitenden zuständig. Die Einhaltung und Überwachung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien sowie das Qualitätsmanagement runden Ihr Aufgabengebiet ab. Die Speisen werden gemäss „Bewusst genießen“ vor Ort frisch produziert. Teilkomponenten werden ausgeliefert und im Cook- und Chill-Verfahren regeneriert. In der Regel arbeiten Sie zwischen Montag und Samstag jeweils an 07.00 bis 17.00 Uhr, sind jedoch auch bei Spezialanlässen flexibel im Einsatz.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine proaktive, selbständige und verantwortungsbewusste Gastgeberpersönlichkeit mit einem hohen Mass an Leistungs- und Einsatzbereitschaft. Sie verfügen über den Abschluss einer Hotelfachschule oder einer gleichwertigen Ausbildung sowie über Erfahrung in der Küche, gute Computerkenntnisse und Erfahrung in der Durchführung von Anlässen und Events. Ein hohes Qualitätsniveau ist für Sie eine Selbstverständlichkeit. Sie setzen klare und anspruchsvolle Ziele, gewinnen Mitarbeitende dafür und bieten die notwendige Unterstützung zur Zielerreichung. Sie treffen rasche und sorgfältige Entscheidungen und setzen diese konsequent um. Die Ihnen zur Verfügung gestellten technischen Hilfsmittel nutzen Sie konsequent, denken über die Grenzen des eigenen Bereichs hinaus und vertreten als Führungskraft die Interessen der Unternehmung.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem einzigartigen Restaurant 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 Tauri, Leiterin Personalwesen, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 06
www.zfv.ch

18880-8009

ALTES TRAMDEPOT BRAUEREI & RESTAURANT

Für unser lebhaftes Restaurant mit integrierter Bierbrauerei an schöner Lage in der Altstadt von Bern suchen wir ab Anfang Mai 2012 oder nach Vereinbarung eine/n engagierte/n

RESTAURATIONSLEITER/ F&B-MANAGER 100% (M/W)

Aufgabenbereich
Gästebetreuung, Bankett- und Service-Organisation, Mitarbeiter-Coaching, Kontrolle der Tagesabrechnungen, Qualitätskontrolle, Lagerbewirtschaftung und die Leitung der Hauswirtschaft runden den abwechslungsreichen Aufgabenbereich ab.

Ihr Profil
Sie verfügen über den Abschluss einer Hotelfachschule, fundierte Erfahrungen im F&B-Bereich, Kenntnisse in der Führung von Mitarbeitenden und der Durchführung von Schulungen. Sie lieben die Arbeiten an der Front und bringen das notige administrative Wissen, um auch die anfallenden Arbeiten hinter den Kulissen speditiv und genau zu bewältigen. Ihr Führungsstil ist partizipativ, und organisieren liegt Ihnen im Blut.

Bei uns erwarten Sie ein gut eingespieltes Team, das mit viel Freude und Engagement einen originellen und nicht mehr wegzu denkenden Teil der Berner Gastronomieszene ausmacht.

Herr Marco Maeder, Geschäftsführer, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

A m B ä r e n g r a n n e n
Gr. Muristalden 6, 3006 Bern
T 031 368 14 15 F 031 368 14 16
www.altestramdepot.ch

18880-8009

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

Hotelfachangestellte sowie Koch/Köchin

Schweizer Jugendtausch
Bist Du Allrounder/in, unter 30, mit abgeschl. Berufslehre, flexibel, kreativ, selbst. Arbeiten gewöhnt und offen für Neues? Englischkenntnis von Vorteil!
Wir freuen uns auf deine handschriftliche Bewerbung:

Barbara & Martin Seelhofer
Gasterweg 1, 8730 Uznach

18880-7991

Gesucht

Leukerbad – Hauswartsehepaar im Vollamt

nach Vereinbarung

Aufgaben:

- Vermietung und Bereitstellung der Ferienwohnungen
- sämtliche Reinigungsarbeiten
- Unterhalt von Haus und Umgebung
- Winterdienst und Heizungsüberwachung
- Wohnungsbürgaben

Anforderungen

- Wohnsitz in Leukerbad
- sauberes und korrektes Arbeiten
- handwerklich begabt
- Erfahrung im Tourismus
- Gewissenhaftigkeit und Pflichtbewusstsein
- D, E von Vorteil

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen.

Treuhand & Immobilien Dala GmbH

Loretan Gilbert
Kurparkstrasse 10
3954 Leukerbad
Tel. 027 470 13 43
E-Mail: immodala@bluewin.ch

18882-8009



St. Petersinsel Restaurant & Klosterhotel

Bielersee Loc de Bienna

Sie sind **reif für die Insel?** Dann empfangen wir Sie mit offenen Armen!

Unser Betrieb liegt auf der wunderschönen St. Petersinsel auf dem Bielersee. Das ehemalige Kloster wurde zu einem heimeligen Restaurant und Hotel umgebaut und hat im Jahr 2010 den Preis «Historisches Hotel des Jahres» erhalten. Die 13 verschiedenen Hotelzimmer sind frisch renoviert und laden zum Verweilen ein. Im Klosterkeller sowie im Fasskeller dürfen wir an vielen Wochenenden Bankette und Feste abhalten. Die Seestuben sind klein, gemütlich und einzigartig und an Regentagen ein gutes Pendant zu unserer grossen Terrasse.

Unser aufgestelltes, junges Team von ungefähr 30 Mitarbeitenden ist noch nicht ganz komplett. Deshalb suchen wir für die kommende Sommersaison 2012:

Hotelsekretärin (März bis Oktober, D/F)

Sie haben eine Ausbildung im KV- oder Hotelbereich und verfügen über gute Deutsch- und zwingend sehr gute Französischkenntnisse (bilingue wäre perfekt!). Sie nehmen die zahlreichen Telefonate entgegen, informieren und beraten, bearbeiten Offerten und Reservationen in Briefform und per Mail und stellen Rechnungen aus. Sie empfangen unsere Gäste, geleiten diese auf ihre Zimmer und unterstützen das Gastgebaer bei weiteren Aufgaben. Wir brauchen eine aufgestellte, gastgewerbe liebende, hochmotivierte, charmante Persönlichkeit.

Stv. Chef de Service (März bis Oktober, D/F)

Restaurationsfachangestellte (März bis Oktober, D/F)

Chef de Partie (März bis Oktober)

Commis de Cuisine (März bis Oktober)

Mitarbeiter Shop, 50% (April bis September)

Wir bieten Ihnen faire Anstellungsbedingungen, einen romantischem und aussergewöhnlichen Arbeitsort, Entfaltungsmöglichkeiten und eine super entspannte Arbeitsatmosphäre. Mitarbeiterzimmer sind vorhanden.

Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an Frau Sonja Lanz, unsere Verantwortliche HR. Bevorzugt nehmen wir Ihre Post elektronisch entgegen:
Sonja.Lanz@blausee.ch 033 672 33 33.
Postadresse: Blausee AG, 3717 Blausee

18880-8009

Das Unique Hotel Post Zermatt hat Kultstatus!

Das Design und Lifestyle **** superior Hotel mit 4 Restaurants, 5 Bars & Clubs ist eines der trendigsten Unterkunftshotels im Alpenraum.

Zur Ergänzung unseres dynamischen Management Teams und zur Weiterführung unseres bisherigen und zukünftigen Erfolges, suchen wir nach Übereinkunft in Jahresrhythmus eine initiativ, leistungsorientierte und überzeugende Persönlichkeit als

Direktionsassistent/in – Stv. Direktion

mit Schwerpunkt Sales & Marketing

- Sie sind zwischen 25 und 35 Jahre alt und verfügen über einen Hotelfachschulabschluss.
- Als loyale, verantwortungsvolle und unternehmerisch denkende Persönlichkeit überzeugen Sie Ihr Umfeld menschlich wie auch fachlich.
- Sie sind verkaufs- und resultatenorientiert, flexibel, einsatzbereit und übernehmen gerne Verantwortung.
- Sie sind es gewohnt selbstständig zu arbeiten, mit anpacken, und lieben den Kontakt mit den Gästen.

Wir bieten Ihnen ein äusserst interessantes, abwechslungsreiches und professionelles Arbeitsumfeld mit grossen Entfaltungsmöglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.

Unique Hotel Post Zermatt
z.H. Martin Perner, Direktor
Bahnstrasse 41, 3920 Zermatt
martin.perner@hotelpost.ch, Tel. 027 967 1931, www.hotelpost.ch

Unique HOTEL POST
Zermatt
Bahnstrasse 41
027 967 19 31
www.hotelpost.ch
restaurants • bars • clubs
18880-8000

www.caratello.ch

CARATELLO
WEINE

Caratello ist eine hochspezialisierte, seit Jahrzehnten im Markt eingeführte 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 Auftreten, Sie lieben die Italianità und teilen unsere Begeisterung für italienische 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 Geniessern 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, uschiess@caratello.ch

18882-7980

Für erfolgreiche Inserate
Mediadokumentation
anfordern unter
inserate@htr.ch

htr
hotel revue

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Gastgeber	Region Bern	J39642
Human Resources Manager	Region Graubünden	J39581
Geschäftsführer	Region Zentralschweiz	J39404
Unternehmerpersönlichkeit als Mieter/Pächter	Region Zürich	J39671
Direktionsassistent/in	Region Zürich	J39550
Betriebsassistent	Region Zürich	J39686
General Manager - Maldives, Luxury Resort	International	J39422

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Réceptionist 60-100%	Region Basel	J39595
Receptionist/in	Region Basel	J39394
Empfangsmitarbeiter/-in	Region Basel	J39397
Réceptionist/in	Region Bern	J39566
Chef de Rezeption	Region Graubünden	J39594
Receptionist/ Marketingmitarbeiter	Region Oberwallis	J39573
Nachtconcierge	Region Oberwallis	J39651
Front Office Manager	Region Oberwallis	J39656
Human Resources Praktikant	Region Ostschweiz	J39498
1. Réceptionistin	Region Ostschweiz	J39446
Events Assistant/in	Region Zentralschweiz	J39684
Réceptionistin	Region Zentralschweiz	J39635
Front Office Manager	Region Zürich	J39564
Réceptionist/Abl. Night Auditor	Region Zürich	J39591
Réceptionist/in 60-100%	Region Zürich	J39605
Chef de réception	Region Zürich	J39589
Receptionistin	Region Zürich	J39621
Receptionistin / Hotelsekretärin	Tessin	J39692
Rezeptionist	Region Freiburg	J39660
Junior Rezeptionistin	Region Freiburg	J39402
Réceptionniste	Region Neuchâtel/ Jura	J39530

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Koch Tagesstelle	Region Basel	J39569
Küchenchef	Region Basel	J39403
Koch temporär	Region Basel	J39673
Küchenpraktikum für 4 bis 6 Monate	Region Basel	J39542
Chef de Partie	Region Bern	J39567
Küchenchef für Cateringunternehmen	Region Bern	J39440
Chef de partie	Region Bern	J39508
Chef de Partie Entremetier	Region Bern	J39586
Koch	Region Bern	J39584
Chef de Partie	Region Bern	J39427
Küchenchef - Head Chef	Region Bern	J39420
Chef pâtissier	Region Graubünden	J39675
Jungkoch - Commis de cuisine	Region Graubünden	J39693
Chef Patissier	Region Graubünden	J39689
Chef de partie / Anfangs Sous-Chef	Region Ostschweiz	J39680
Commis de cuisine	Region Ostschweiz	J39627
Sous-Chef	Region Ostschweiz	J39679
Alleinkoch	Region Ostschweiz	J39398
Chef de Partie/ Sous Chef	Region Schaffhausen	J39522
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J39374
Chef pâtissier	Region Zentralschweiz	J39648
Exekutive Küchenchef	Region Zentralschweiz	J39688
Sous-chef	Region Zentralschweiz	J39624
Chef de Partie	Region Zürich	J39521
Küchenchef	Region Zürich	J39553
Commis de Cuisine/ Jungkoch	Region Zürich	J39537
Chef de Partie	Region Zürich	J39524
Küchenchef/in	ganze Schweiz	J39448
Sous-chef Junior - UK - Region Buckinghamshire	International	J39646
Küchenchef in London	International	J39525
Chef pâtissier - UK - Region Buckinghamshire	International	J39645
Chef de partie Senior - England	International	J39644

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicemitarbeiter und Köche Aushilfen 20-80%	Region Bern	J39527
Verantwortlicher Take Away	Region Bern	J39441
Eventkoordinator / Leiter Catering operativ	Region Bern	J39439

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!

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
F&B Projektmanager	Region Bern	J39435
Chef de rang	Region Graubünden	J39636
Projektleiter / Leiter Sales	Region Ostschweiz	J39676
Event Coordinator	Region Zürich	J39516
F&B Manager Assistant	Region Zürich	J39659
Teamleader Service	Region Zürich	J39687
BarmitarbeiterIn für Hotelbar / Lounge	Region Zürich	J39683
Leiter/in Seminar- und Eventzentrum	Region Zürich	J39694
Anlassleiter / Anlasskoordinator	Region Zürich	J39541
F&B Director - 5* Hotel Saudi Arabia	International	J39421
F&B Assistant Administration	Tessin	J39380

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Rang/Sommelier/ère & Buffetmitarbeiter/in	Region Basel	J39451
Hotelfachfrau/-mann	Region Basel	J39486
Demi-chef de rang	Region Bern	J39509
Servicefachangestellte mit Bar-Erfahrung	Region Bern	J39560
Commis de rang	Region Bern	J39571
Servicefachmitarbeiter	Region Bern	J39585
Commis de Rang / Bar	Region Bern	J39639
Servicemitarbeiter/in	Region Bern	J39406
Chef de service	Region Bern	J39418
Teamleader Service	Region Bern	J39425
Chef de Service	Region Bern	J39429
Restaurantleiter	Region Bern	J39426
Frontorientierte Führungspersönlichkeit	Region Bern	J39431
Chef de Service Bankett	Region Bern	J39432
Stellvertretende Betriebsleiterin	Region Bern	J39437
Restaurantleiter	Region Bern	J39443
Restaurationsfachmann	Region Bern	J39634
Service Mitarbeiter/in	Region Graubünden	J39565
Restaurationsfachfrau	Region Mittelland (SO,AG)	J39444
Bar/Servicemitarbeiterin	Region Mittelland (SO,AG)	J39638
Restaurationsfachmann	Region Oberwallis	J39372
Commis de rang	Region Oberwallis	J39577
Chef de rang	Region Ostschweiz	J39630
Restaurantleiter/In	Region Ostschweiz	J39677
Servicefachfrau (oder ital. Mann)	Region Zentralschweiz	J39551
Restaurationsfachmann	Region Zentralschweiz	J39666
Chef de bar	Region Zentralschweiz	J39654
Servicefachkraft	Region Zürich	J39568
Chef de rang	Region Zürich	J39592
Gruppenleitung Hotellerie	Region Zürich	J39392
Commis de bar	Region Zürich	J39514
Chef de rang Bankett	Region Zürich	J39590
Servicefachangestellte/-r	ganze Schweiz	J39401
Frühstücksdame(w)	ganze Schweiz	J39400
Chef de service - England - Region Sussex	International	J39413
Head Sommelier - 5* Hotel Middle East	International	J39423
Chef de rang	Tessin	J39608
Commis de rang	Region Freiburg	J39661
Chef de service	Region Freiburg	J39665

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Portier	Region Basel	J39593
I. Gouvernante	Region Bern	J39511
Leiter Hotellerie 80-100%	Region Bern	J39506
Mitarbeiter Gartenpark/Unterhalt 80-100%	Region Bern	J39405
I. Generalgouvernante	Region Graubünden	J39629
II. Hausdame	Region Graubünden	J39674
Gouvernante	Region Mittelland (SO,AG)	J39546

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Revenue Manager	Region Bern	J39613
Sales & Marketingleiter	Region Mittelland (SO,AG)	J39579
Junior Congress & Event Coordinator	Region Ostschweiz	J39603
Sales Manager	Region Zentralschweiz	J39419
Leiter/in Sales & Marketing	Region Zürich	J39543
IT Manager - 5* Hotel	International	J39424

VA
BENE

Die Kreationen unseres Küchenchefs Jürg Stauffer gehören gemäss Gault-Millau zu den besten der Stadt Chur!

Zur Erweiterung seines gut eingespielten Teams suchen wir einen ambitionierten Chef de Partie / Commis de Cuisine

Wir bieten Ihnen eine Anstellung in einer der Top-Küchen Graubündens und die einmalige Gelegenheit Erfahrungen zu sammeln und beruflich weiterzukommen.

Interessiert und motiviert? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an: Restaurant VA BENE Herr Jürg Stauffer | Gäggelistrasse 60 | 7000 Chur

Fragen? Jürg Stauffer beantwortet sie gerne: 081 258 78 00

www.restaurant-vabene.ch

echt besser

18853-7981

HOTEL **** ZÜRICH AMBASSADOR à l'Opéra

Sie lieben das Besondere...

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

Restaurant 60 Pl., beste Lage bei der Oper, saisonale, vom Mittelmeerraum beeinflusste Fischküche, anspruchsvolle Gäste, 8 Köche – inkl. 2 Lehrlinge, neue Küche, im Guide Bleu eines der besten Restaurants von Zürich ausgezeichnet

SOUS-CHEF (w/m)

Wir suchen per 12. Februar oder nach Vereinbarung einen versierten Chef de partie mit guten Kenntnissen der französischen Küche. Der bereit ist für den nächsten Schritt in seiner Karriere. **Sous-Chef** einer 8-köpfigen Küchenbrigade. Haben Sie Lust, unseren Küchenchef Ludovic Pitrel an seinen Freitagen zu vertreten, Bestellungen zu machen, in der Lehrlingsausbildung mitzuholen, Ihre Ideen für die Speisekarten und Menüplanung einzubringen, sich weiterzubilden und unsere Gäste zu verführen? Ja, dann sollten Sie sich bei uns melden!

Gerne erzählen wir Ihnen mehr über die Stelle und die fortgeschrittenen Anstellungsbedingungen, die man/frau im Jahr 2012 erwarten kann.

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen oder direkte Kontaktnahme:

Hotels AMBASSADOR und OPERA
Martin Spycher, Resident Manager
Falkenstrasse 6, 8008 Zürich
Tel. 044 258 98 98 / Fax 044 258 90 00
spycher@ambassadorhotel.ch

18854-7982

Wir suchen Sie!

Viele interessante Angebote warten auf Sie.
Für Saison- und Jahresstellen suchen wir:

- ♦ Leiter Sales + Marketing
- ♦ Réceptionist/in, Hotelsekretär/in
- ♦ Service, Chef de Rang
- ♦ Commis de Cuisine
- ♦ Chef de Partie

Haben Sie Interesse? Für weitere Angaben stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und freuen uns von Ihnen zu hören.

gastro

18854-7989

Gastro S Hotel Grati
Hauptstrasse 47
4105 Biel-Benken
E-Mail: jobs@gastro-s.ch, Tel. 061 485 80 80

Weitere Angebote unter www.gastro-s.ch

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

18854-7989

GRUHN
GRUHN & KOMMUNAL
GRUHN & KOMMUNAL

Ein Betrieb der Gamag Management AG · www.gamag.ch

Hotel Walensee TRATTORIA 8872 WEESEN

Italienische Lebensfreude und die besondere Lage machen die "Trattoria" zum Treffpunkt der Region Walensee. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir

Sous Chef / Chef de partie m/w (ab März / April 2012)

Um unseren Gästen erstklassige Qualität zu bieten, haben Sie eine abgeschlossene Fachausbildung und bereits einige Jahre Berufserfahrung, von Vorteil in der italienischen Küche. Sie sind motiviert, teamfähig, flexibel und kreativ.

Servicefachangestellte/r (ab April / Mai 2012)

Serviceaushilfen m/w (ab April / Mai 2012)
(Erfahrung von Vorteil aber keine Bedingung)

Für die Betreuung unserer Gäste stellen wir uns eine motivierte, aufgestellte und gepflegte Persönlichkeit vor. Sie haben eine abgeschlossene Fachausbildung, beherrschen die deutsche Sprache und verstehen es, unsere Kund:chaft herzlich und kompetent zu bewirten.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich Herr Reto Ziegler, Geschäftsführer.

Hauptstrasse 27 T +41 (0)55 616 16 04 www.hotel-walensee.ch
CH-8872 Weesen F +41 (0)55 616 16 71 info@hotel-walensee.ch

Seniorenzentrum «Im Morgen», 8104 Weiningen

Unser schönes Seniorenzentrum, im rechten Limmatthal in der Nähe von Zürich gelegen, bietet 90 Bewohnerinnen und Bewohnern aus den fünf Verbandsgemeinden ein familiäres und gepflegtes Zuhause. Wir suchen auf 1. März 2012 oder nach Vereinbarung für unsere anspruchsvolle Heimküche

Sous-Chef (Pensum 100%)

Ihr Aufgabengebiet:

- Übernahme der Verantwortung als Stellvertreter des Küchenchefs Pascal Meyer (jahrelange Erfahrung in Gault-Millau und Michelin-Sterne-Restaurants)
- Lehrlingsbetreuung
- Verantwortlich für Bestellwesen nach Anweisungen des Chefs
- Kreative und abwechslungsreiche Menüs kreieren
- Zuständig für Ordnung und Einhaltung des Hygienekonzeptes

Ihr Profil:

- Solide Ausbildung und Sicherheit auf allen Posten
- Freude an einer kreativen Küche
- Diätkenntnisse
- Verantwortungs- und Qualitätsbewusstsein
- Teamfähigkeit und Führungsqualitäten
- Angenehme Umgangsformen und Verständnis für die Anliegen der BewohnerInnen
- Interesse an einer langfristigen Anstellung
- Erfahrung in der gehobenen Küche

Wir bieten:

- Abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Aufgabe
- Geregelter Arbeitszeiten
- Attraktive Anstellungsbedingungen nach den Richtlinien des Kantons Zürich
- Angenehme Atmosphäre in überschaubarem Rahmen
- Ein junges, dynamisches Küchenteam

Wir freuen uns über Ihre vollständige Bewerbung an Herrn R. Brüggemann, Zentrumsleiter «Im Morgen», Pünzenstrasse 6, 8104 Weiningen. Besuchen Sie unsere Homepage: www.altersheim-weiningen.ch.

Hammam Patumbahpark

Eingebettet in historischer Umgebung wird im Sommer 2012 der „Hammam Patumbahpark“ im Zürcher Seefeld seine Tore öffnen. Das nach orientalischem Vorbild neu gebaute Dampfbad soll vor allem Frauen, aber auch Männern als Ort der Körperpflege und Regeneration dienen.

Für die Neueröffnung und Führung des 500 m² umfassenden Betriebes mit vier Massageräumen, einem Tee-Salon (30 Sitzplätze) sowie einem Hammam-Basar mit hochwertigen Naturprodukten suchen wir im Auftrag unserer Kundin zum nächstmöglichen Termin eine kompetente, herzliche und kommunikative

Betriebsleiterin

In dieser anspruchsvollen Funktion übernehmen Sie in Absprache mit der Initiantin des Projektes die operative sowie die strategische Führung des Hammams. Sie bauen den „Hammam Patumbahpark“ auf und etablieren diesen. In Ihrer Rolle als Gastgeberin sind Sie verantwortlich für die Erfüllung hoher qualitativer Ansprüche. Sie betreuen ein Team von rund 10 Mitarbeitenden und sind auch zuständig für administrative Arbeiten wie die Erstellung des Budgets, der Kosten- und Ertragsübersicht sowie die Angebotsplanung.

In der Zeit bis zur Eröffnung optimieren Sie das bestehende Konzept und erarbeiten die fundierte Ablaufplanung sowie ein Instrumentarium für die Qualitätssicherung. Zudem beraten Sie die Leitung des Bauprojektes in technischen Einrichtungsfragen. Sie sind beteiligt an der Entwicklung der Unternehmensidentität und koordinieren, insbesondere hinsichtlich der Eröffnung, die Öffentlichkeitsarbeit.

Sie sind zwischen 35 und 50 Jahre alt, verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung im Bereich Hotel- oder Spa-Management, Berufserfahrung und idealerweise auch Fachkenntnis im Bereich Neueröffnung. Sie sind ein Organisationstalent und besitzen Verhandlungs- wie auch Verkaufsgeschick. Vertraut mit Konzepten der Qualitätssicherung, arbeiten Sie strukturiert und kostenbewusst.

Falls Sie diese spannende Herausforderung ansprechen, senden Sie bitte Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit handgeschriebenem Brief an: KATAG Treuhand AG, Herrn Martin Küttel, Arsenalstrasse 40, 6011 Kriens, Telefon +41 41 317 37 37 und mkuettel@katach.ch.

Mehr Informationen zum Hammam Projekt finden Sie unter www.hammam.ch.

Stelle suchen –

Stelle finden

www.hoteljob.ch

**HOTEL & RESTAURANT
GRAUHOLZ**
TREFF BEI BERN

A1 – Hotel Restaurant Grauholz AG, CH-3063 Ittigen/Bern

Die Raststätte Grauholz befindet sich an der A1 vor den Toren der Stadt Bern und ist über die Autobahn A1 leicht zu erreichen. Es gehören das Best Western Hotel Grauholz mit 62 Zimmern, das Restaurant Grauholz mit 300 Plätzen, der Märit, ein Kiosk sowie zwei Café-Bars bei den Tankstellen dazu. Die Grauholz AG sucht einen

Stellvertretenden Betriebsleiter (m/w)

der sich in allen Facetten der Gastronomie auskennt. Es erwarten Sie ein motiviertes aufgestelltes Arbeitsumfeld, zeitgemäss Anstellungsbedingungen sowie neben dem bereichernden Daily Business spannende Zusatzaufgaben aus den Bereichen Einkauf & Controlling, HR, Marketing und Buchhaltung.

Wir erwarten: Sie sind zwischen 30 und 50 Jahre jung und mobil. Abgeschlossene Hotelfachschule oder Wirt-Patent, mehrjährige Erfahrung im Gastgewerbe an der Front, haben bereits Führungserfahrung. Sie haben ein gepflegtes Auftreten und sind ein offener und herzlicher Gastgeber. Neben Deutsch sprechen Sie auch Französisch und Englisch.

Haben Sie Lust, Verantwortung zu übernehmen und mit uns die Zukunft im Grauholz erfolgreich zu gestalten? Dann freuen wir uns auf Sie.

Senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:

Direktion Herr Daniel Leuenberger
A1 Hotel Restaurant Grauholz AG
Wolffackerweg 15 / Autobahn A1,
3063 Ittigen/Bern oder per Mail an direktion@a1grauholz.ch

Die Gastronomiegruppe (ZfV)

Die ZfV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomie- und Hotellerieunternehmen mit über 120 Betrieben in der ganzen Schweiz sowie gut 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven geben. Zu den ZfV-Unternehmungen gehören die Sorelli Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für den von uns ab August 2012 im Auftrag geführte

Campus der Pädagogischen Hochschule Zürich

suchen wir per 16. Juli 2012 eine/n

Betriebsassistent/in

Ihr Aufgabe: In dieser Funktion vertreten Sie die Betriebsleitung während deren Abwesenheiten. Sie übernehmen die Verantwortung für Teillbereiche der Mensa, der 2 Kaffeebars, der Mitarbeiterlounge sowie die Betreuung der Automaten und diversen Caterings. Sie sind verantwortlich für die Führung der 15 Frontmitarbeitenden, arbeiten aktiv an der Front mit, fungieren als Ansprechpartnerin und Gastgeberin und pflegen einen proaktiven Kundenkontakt. Die Einhaltung und Überwachung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien sowie des Qualitätsmanagements gehören ebenso zu Ihrem Aufgabengebiet. In der Regel arbeiten Sie zwischen Montag und Samstag jeweils an 5 Tagen von 07.00 bis 17.00 Uhr, sind jedoch auch bei Spezialanlässen flexibel im Einsatz.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine verantwortungsbewusste Gastgeberpersönlichkeit mit einem hohen Mass an Leistungs- und Einsatzbereitschaft. Sie bringen Erfahrung in der Gemeinschafts- sowie öffentlichen Gastronomie mit und verfügen von Vorteil über einen Hotelfachschulabschluss. Zudem bringen Sie Erfahrungen in der Durchführung von Anlässen und gute Computerkenntnisse mit. Ein hohes Qualitätsniveau ist für Sie eine Selbstverständlichkeit. Sie bleiben auch in schwierigen Situationen ruhig und besonnen, setzen sinnvoll Prioritäten, delegieren Verantwortung und Aufgaben und überprüfen die Arbeitsergebnisse. Sie gehen aktiv auf andere zu, informieren rechteinwärts und gewinnen andere für sich. Sie beziehen Mitarbeitende in Zielbildungs- und Entscheidungsprozesse mit ein, fordern und ermutigen die Mitarbeitenden in ihren Leistungen und bieten die notwendige Unterstützung zur Zielerreichung. Sie denken über die Grenzen des eigenen Bereichs hinaus und vertreten als Führungskraft die Interessen der Unternehmung.

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 Tauri, Leiterin Personalwesen, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZfV-Unternehmungen
Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
www.zfv.ch

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

18432-7129

Tessin/Région Lugano:

Restaurant à louer

bonne clientèle, cadre rustique, terrasse, parking.
Svp envoyer lettre d'intention + copies des certificats, patents et références à:
contacto@gmx.ch

18881-8004

Im Zentrum von Jona mit genügend Parkplätzen
wird neu vermietet

attraktives Café/Speiserestaurant/kleine Bar

Wir suchen einen Betreiber, welcher gastronomisch und kulinarisch (bspw. mit gutbürgerlicher Schweizer Küche) dem Gast das bietet, was zur Einkehr und zum Verweilen motiviert.

Wir denken an ein initiatives Wirtpaar, einen erfahrenen Gastronomen oder ein nach Jona expandierendes Gastro-Unternehmen. Der komplett neu gestaltete Betrieb (mit total 100 Plätzen innen – mit 30 Plätzen in der Fussgängerzone für die warme Jahreszeit) bietet viel.

Die Mietbedingungen sind optimal. Ein angemessenes Eigenkapital für die Übernahme des Kleininventars wird vorausgesetzt. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme über Tel. 055 210 00 10, Fax 055 210 00 93, kapasag@hspeed.ch

18846-7975

Paul Gmür möchte sein

Albergo Brè Paese

8 km von Lugano, auf 800 m Höhe, jüngeren Leuten verpachten, die der nachhaltigen Bewirtschaftung verpflichtet sind und Lust haben, eigene Ideen zu verwirklichen. 35 Betten, Restauration, Terrasse, Garten.

Paul Gmür, Albergo Brè Paese, 6979 Brè s. Lugano
Telefon 091 971 47 61

18901-8013

Zu verkaufen

Gasthof Sternen in Cordast/FR

Restaurant/Terrasse/Saal
Umschwung 2'010 m2, Parkplätze
inkl. 2 Wohnungen und Zimmer

WIR-Anteil CHF. 40'000.00 möglich
Verkaufspreis CHF. 490'000.00

Quadrag AG ☎ 033 251 19 90

18848-7977

Einmalige Gelegenheit

Erfolgreiche

**Bäckerei/Konditorei
mit Café**

In den Rocky Mountains von Kanada sehr preiswert zu verkaufen. Einzige Bäckerei in einem weltweit bekannten Ort für Ski und Golf mit über 7000 Einwohnern. Ideal für Familienbetrieb, auch geeignet als Partnerschaft Bäcker-Konditor (oder Koch).

<http://www.businesssellcanada.com/02314001.htm>

Für weitere Informationen:
amstutz.jp@bluewin.ch

18892-2011

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

**htr hotelrevue – stellen revue / marché de l'emploi
– immobilienrevue / marché d'immeubles**

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

Herausgeber / Editeur: hotelrevueuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

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

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Hobmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Emanuel Müller

Anzeigen-Immobilien / 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

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

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

– Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10
– Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10
– Kaderkatalog / rubriques 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
- Erscheint / Parution
- Anzeigenschluss / Délai

Doppelnummer

Nr. 5/2012	Nr. 6/2012	Nr. 7/2012	Nr. 8/2012
2. 2. 2012	9. 2. 2012	16. 2. 2012	23. 2. 2012
30. 1. 2012	6. 2. 2012	13. 2. 2012	20. 2. 2012

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

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

**Doppelnummern
Numéros couplés**

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-begläubigt 2011 / tirage contrôlé 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.

hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie,
Gastronomie und Tourismus.

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

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse.

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 4 / 26. Januar 2012

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

htr hotel revue

Energiekosten

Energiekosten in der Hotellerie sparen? Die Harmonisierung der Prozesse und Infrastruktur macht's möglich.



Energiespitzen weg!



PETER ITEN

LEITER ENERGIEBERATUNG
BKW FMB ENERGIE AG
WWW.BKW-FMB.CH

Hohe Energiekosten in der Hotellerie fallen besonders dann an, wenn leistungsstarke Maschinen und Geräte, wie beispielsweise ein Kombi-Steamer, eine Abwasch- oder Waschmaschine gleichzeitig laufen. Beim Einschalten schnellt die Leistungskurve (kW) zwar für ein paar Sekunden (h) in die Höhe und es gibt eine so genannte Leistungsspitze. Der Energiezähler erfasst jedoch nur den durchschnittlichen 15-Minuten-Wert. Daraus abgeleitet lässt sich sagen, dass die Einschaltspitzen die Energieberechnung (kWh) nur marginal beeinflussen. Der Leistungsbezug und damit die Kosten steigen jedoch stark, wenn mehrere leistungsstarke Maschinen gleichzeitig über eine längere Zeitdauer im Einsatz sind oder in Bereitschaft stehen. Diese

Problematik kann mit einer Leistungsoptimierung verhindert werden.

Die Leistungsoptimierung

Eine einfache Möglichkeit der Leistungsoptimierung ist das Erfassen der Prozesse eines Hotels in einer einfachen Excel-Liste. Auf dieser Basis wird zusammen mit dem Personal der Betrieb der Maschinen und Geräte abgestimmt und zeitlich nacheinander geplant. Diese Version der Leistungsoptimierung kostet zwar nichts, verursacht jedoch hohen personellen Aufwand und setzt grosse Disziplin beim Personal voraus, um den definierten Betrieb einzuhalten. Eine professionelle Variante der Leistungsoptimierung ist die Installation eines Leistungsoptimierungsprogramms (LOP):

Dafür erstellt der Hotelier eine Priorisierung, nach welcher die Geräte abgeschaltet werden können. Abgeschaltet werden nur einzelne Geräte, vor allem deren Heizungen, jedoch nicht die Antriebe oder Steuerungen. Auch die Dauer des Unterbruchs wird definiert. Dieser darf den Hotelbetrieb in keiner Weise beeinträchtigen. Wenn die definierte Höchstleistung erreicht ist, schaltet das LOP die Geräte gemäss der Programmierung ab. Damit «schneidet» es die Leistungsspitzen ab und verschiebt sie in einen «freien Slot», d.h. in einen Bereich, in dem nicht so viel Leistung benötigt wird. Das LOP kostet je nach Automatisationsgrad und Komplexität 8000 bis 20000 Franken. Die Vorteile, wie höhere Versorgungssicherheit, d.h. keine Netzz-

überlastung, mehr Transparenz durch Energiebuchhaltung und -kontrolle, optimale Grundlage für Planung von Investitionen und nicht zuletzt eine verbesserte Wirtschaftlichkeit, rechtfertigen langfristig diese Investition.

Die Wirtschaftlichkeit.

Die Installation des LOP lohnt sich jedoch nur, wenn es sich in weniger als 5 Jahren amortisiert lässt. Grundsätzlich lässt sich sagen, dass ein 3-Sterne-Hotel mit einem LOP rund 20 kW/Jahr einspart, was bei einem Preis von 100 Franken (Preis je nach Energielevergänger unterschiedlich) eine Ersparnis von 2000 Franken/Jahr bedeutet. 4- und 5-Sterne-Hotels können bis zum Doppelten erreichen.

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

htr hotel revue