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: 08.12.2025

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

stellenrevue htr Le principal marché de l'emploi de la branche arché d'emple

htr hotel revue Nr. 4 / 26. Januar 2012



Zum Jahresbeginn eine neue Herausforderung?

Active Gastro Eng GmbH www.activegastro.ch



Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement



reception@hotelleriesuisse Schlüsselkompetenzen für den Hotelempfang erwerb

innatt / Sommaire
Aus- und Weiterbildung
Direktion/Kader3-5
Tourismus5
Deutsche Schweiz5-8
Suisse romande
Svizzera italiana2
Stellengesuche/Demandes d'emploi2
Immobilien

Qualität

Die Einführung eines Qualitätsmanagements soll primär den Gästen dienen, respektive helfen, deren Erwartungen zu erfüllen.



Qualitätsmanageme



ROLAND BERGER INHABER TUNE MANGEMENT & 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 ungutes 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 zugehe. 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 Ge sprächs weder Interpret noch Ort der

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 Türe. Vielmehr um sicherzustellen, dass die Gäste nicht enttäuscht, sondern begeistert oder zumindest zufrieden sind

Gesucht: Eierbecher

Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch

marktplatz.ch Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

Rovio-Lugano/Ticino

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

motivati e preparati per la stagione 2012 marzo/aprile-otte
Reception: Aluto direzione (lifficio/sala)
Cucina: Cuoco partitata
Servizio: Cameriere/a di sala
Etage: Ausiliaria Lavanderia e piani
Diversi: Stagiere sala/camere/ufficio
Le candidature corredate da curriculum vitae, certificati e
foto sono da inviare a
Park-Hotte Reviol** (8321 Revio



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

Rezeptionistin

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

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

Wir haben ab Anfang Mai 2012 folgende Stellen zu besetzen:

Chef de Partie Jungkoch Service Réception

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

POST

Human Resources P.O. Box 69 Lake Louise, AB ToL 1Eo Kanada

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

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



Chef de Partie Saucier und Partissier



Der/die unser bestehendes Team mit voller Kreativität, Einsatz, Mitverantwortung 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.

Stellengesuche

Rechte Hand gesucht?

079 634 03 64

hoteljob.ch Finden Sie Ihren Traumiob

mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Position, Arbeitgeber Physiotherapeutin / Masseuri Region Graubünden 139554 Kosmetikerin/ Masseurin Region Oberwallis 139373 Region Oberwallis Spa Manager J39371

Bäcker-Konditoren	THE RESERVE TO BE SEEN	
Position, Arbeitgeber	Ort and guine	Job-Code
Pâtissier Pâtissier	Region Bern	J39529
Konditor Aleboro Manahala dom base a service de la conditor	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

	2 in the state of	3	4	5 .	6
1361	Alleinkoch/ Sous-Chef	44	CH	per sofort	D
2579	Direktion, Management	52	CH	per sofort	DE
2146	Etagengouvernante, Anfangsgouvernante, Assistant Gouvernante	22	CH	per sofort	D E
1850	Executive Assistant, Vize Direktor, Hotel Manager, General Manager	43	CH	per sofort	DIFIE
2418	F&B Manager, Vizedirektion, Geschäftsleitung, Direktion	34	CH	per sofort	D F E
2586	Geschäftsführung, Teamleitung, Eventorganisation	31	CH	per sofort	D F E
2593	Hotel Leiter, Sales & Marketing, Berater, Verschiedene.	55	IT	per sofort	DIFILE
2589	HR/Wein/Marketing/Management	26	CH	per sofort	DIFIE
2605	Koch	43	CH	per sofort	D F I E
1374	Küchenchef	54	CH	per sofort	DIFILE
2223	Küchenchef, Koch	39	CH	per sofort	D
2621	Marketing, Sales, Events, Human Resources	26	CH	per sofort	DIFIE
2588	Restaurationsleiter/ Verkauf/ Marketing/ HR Management	24	CH	per sofort	DIFIE
2614	Rezeption	28	CH	per sofort	D F E
1067	Service Service	52	ES	per sofort	DIFILIEIES
2596	Servicefachangestellter	43	AT	per sofort	D
2578	Servicefachangestellter/Chef de Service	34	DE	per sofort	DIE
2557	Sous Chef Saucier, Entremetier, Gardemanger	32	DE	per sofort	D

Allerbeste Zentrumslage im Dreieck Zürich-Kloten-Dübendorf

Bars mit 30 resp. 50 Plätzen (Raucherbewilligung für eine Bar vorhanden), grosse Terrasse und ein hervorragend laufendes Gartenrestaurant mit 60 Plätzen, zwei Bars mit 30 resp. 50 Plätzen (Raucherbewilligung für eine Bar vorhanden), grosse Terrasse und ein hervorragend laufendes Gartenrestaurant bieten Platz für 80 bzw. 90 Gäste, Säli mit 30 Plätzen, grosszügige moderne Küche mit Tageslicht sowie ein während des ganzen Jahres sehr gut ausgelastetes, neu renoviertes Hotel mit knapp 30 Betten. Highlight: Trotz absoluter Top Zentrumslage verfügt das sehenswerte Haus über ca. 60 (sechzig!) eigene Parkplätze,

Unternehmerpersönlichkeit

als Mieter/Pächter – evtl. Geschäftsführer w/m

Das gepflegte Haus, ein beliehter Treffpunkt für Jung und Alt, bietet konzeptionelle Freiheit und Potential für ideenreiche Gastronomen, die sich selbständig machen wollen oder bildet eine gute Möglichkeit für Unternehmer auf der
Suche nach einem zusätzlichen Betrieb. Klar bevorzugt wird die Variante «Miete/Pach». Geschäfsführung in einer
Anfangsphase ist evt.l. denkbar. Der Eintrittstermin kann flexibel resp. nach Vereinbarung gehandhabt werden.
Interessiert? Wir freuen uns, Sie kennenzulernen. Idealerweise vorab CV/Foto elektronisch einsenden oder anrufen.
Ansgar Schäfer & Anja Gieger – Mitglied der GL.

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Diberlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 / 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

«Brandneue» High Tech-Küche für Top Executive Chefs

Highlights sind die gelungenen, mit sehr viel Liebe zum Detail konzipierten, Um- und Ausbauten, die erfolgreich verlaufene kürzliche Wiedereröffnung und die beeindruckende Innenarchitektur des hervorragend geführten Spitzenbetriebes! Ausgezeichnete, exklusive Restaurants und F & B Outlets auf Gourmetstufe, nigelnagelneue, grosszügig konzipierte High Tech-Küche mit viel Tageslicht, Show-Küche (Front Cooking) sowie ein imposanter auf höchstem Niveau
ausgestatteter Spa – einer der grössten der Schweiz – verheifen dem bekannten 5-Sterne-Resort-Hotel zu einem klaren
Vorsprung auf die Wettbewerber.

Vorsprung auf die Wettbewerber. Dies an besonders schöner Lage in einer der exklusivsten, international bekannten Deutschschweizer Premium Destinationen. Ambitionierte Chefs brennen darauf in Sachen Weiterentwicklung/Qualitätssicherung und Schaffung eines einzigartigen Angebots Massetäbe zu setzen und wissen es zu schätzen, dass die ambitionierten Ziele mit einem dynamischen jungem Management und einer als weitsichtig und umsichtig geltenden Besitzerschaft gemeinsam angegangen werden. Ihre Führungsgrundsätze: Vorbildfunktion, Delegieren, Fördern, Fordern und gelebte Wertschätzung des Teams.

Küchenchef/in

für die Leitung einer professionellen Crew mit 25 Mitarbeitenden

Das kulinarische Angebot geht in Richtung marktfrisch, optisch ansprechend, innovativ sowie einer dem Zeitgeist ent-sprechenden Kombination basierend auf moderner französischer Küche und attraktiven Gerichten der Schweizer Küche. Verbunden mit saisonalen und regionalen Spezialitien sowie mediterranen Einfülssen ergötis eine einzig-artige Vielfalt. Dabei liegt Ihnen der punktuelle persönliche Kontakt zum Gast ebenso am Herzen wie der Wunsch Hand in Hand mit Ihrem Profiteam den exzellenten Ruf des Hauses durch 1A-Produkte und ausgesuchte Köstlichkeiten auch für die Zukunft zu sichern.

Nerative Hands-on Chefs de Cuisine mit entsprechenden Leistungsausweisen und hoher mentaler Fitness informieren wir gerne über die Vorteile die mit dieser attraktiven Kaderposition verbunden sindt Willkommen im Hotel-Unternehmen der Extraklasse welches regelmässig Hochstnoten in den Gästebeurteilungen erlangt. Der Eintrittstermin kann flexible resp. nach Vereinbarung gehandhabt werden. Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen. Idealerweise vorab CV/Foto elektronisch einsenden oder ganz einfach anrufen.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger – Mitglied der GL

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. 41 / 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch

Die Schwelzer Jugendherbergen betreiben über 50 Betriebe mit rund 450 voll- und teilzei beschäftigten Mitarbeitenden. Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine Führungs

Bereichsleitung der Betriebe West/Süd

uer@vouthhostel.ch

Schweizer Jugendherbergen. So muss es sein.

www.strickhof.ch



Der Strickhof ist das praxisorientierte Deutschschweizer Kompetenzzentrum für Bildung und Dienstleistungen in Land-

Per 1. Juli 2012 suchen wir für den Bereich Internes Facility Management am Standort Wülflingen in Winterthur eine

Bereichsleitung Internes Facility Management (100%)

Als Standortleitung führen und entwickeln Sie die Abläufe im Bereich des internen Facility Management (IFM). Dazu ge-hören die Gastronomie (Verpflegung und Beherbergung), das Anlassmanagement, die Raumdisposition, die Liegenschafts-bewirtschaftung sowie die Hauswartung und der Gebäudeunterhalt. Als Weiterbildungsstandort für die Landwirtschaft kommt dem Standort Wülflingen eine spezielle Bedeutung zu. Die Bestrebungen, den Standort als solches weiter zu positionieren, werden mit Ihrem aktiven Engagement vorangetrieben.

In Ihrer Funktion als Gastgeber/in vor Ort betreuen Sie unsere Kundschaft rund um die Dienstleistung IFM und planen die Durchführung von Kursen, Veranstaltungen, Grossanlässen und Banketten. Sie führen ein Team von 15 Mitarbeitenden. Dazu zählen die Entwicklung im Rahmen der standardisierten Mitarbeitergespräche und die Übernahme der Stellvertretung der Gesamtleitung IFM. Sie leisten Unterstützung als Berufsbildnerfin (Fachpersonen Hauswirtschaft und Betriebsunterhalt sowie Koch), stellen die Umsetzung und Entwicklung der Qualitätsstandards sieher und nehmen an Sitzungen und Projekten im Aufgabenbereich teil. Sie übernehmen die administrativen Aufgaben, leiten den Einkauf sowie die Lagerbewirtschaftung und zeichnen verantwortlich für das Budget.

Diese anspruchsvolle, strategisch und operativ breit gefächerte Aufgabe, bietet einer initiativen und engagieren Persön-lichkeit viel Gestaltungsspielraum. Sie verfügen über einen Abschluss in der Gastronomiebranche oder dem Bereich FM. Mehrjährige Berufserfahrung in einer ähnlichen Position mit Führungsaufgaben runden das Profil ab. Flexible Arbeitszeiten (Wochenend- und Abendanlässe) passen in Ihr Lebenskonzept.

Wenn Sie diese Aufgaben ansprechen, sollten wir uns kennen lernen. Für Fragen steht Ihnen Lea Fuchs, Leiterin Internes Facility Management, Telefon 058 105 99 00, zur Verfügung. Ihre Bewerbung (inkl. Foto) senden Sie bitte an Michael Wyss, Bewerbung Bereichsleitung IFM Wülflingen, Strickhof, Postfach, 8315 Lindau.

Die Gastronomiegruppe (ZIV



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsge Die ZY-Unternehmungen sind ein Traditionsreiches, zukuntisge-richtetes Gastronomie- und Hotellerieunternehmen mit über 120 Betrieben in der ganzen Schweiz sowie gut 2'000 Mitzheitenden, denen wir Raum für Kreativität, Enfaltung und Perspektiven geben. Zu den ZPV-Unternehmungen gehören die Sorell 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

suchen wir per 1. Juli 2012 eine/n

Ihre Aufgabe: Sie sind hauptsächlich für die Organisation der gesamten Küche inklusive der Warenbewirtschaftung, die Planung, Rezeptierung und Kalkulation der Menüs, den Einkauf und die Warenaufwandskontrolle, die Produktion der frischen und salsonalen Tagesspezialitäten für die Mensa und die beiden Kaffeebars sowie diverser Spezialitäten für Caterings und Apéros zuständig. Zudem übernhemen Sie die Führung und Schulung der Ihnen unterstellten 5 Mitarbeitenden sowie die Überwachung und Um untersteilten 5 Mitarbeitenden sowie die überwachung und umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften. Die Speisen werden gemäss "Bewusst geniessen" vor Ott frisch produziert. Unterstützend können Teilkomponente aus einem ZPV-Konzept bezogen werden und im Cook- and 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 mehrjähriger Erfahrung in der Produktion von grösseren Mengen. Sie bringen Fertigkeit in der Gemeinschafts- und der 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 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 Zielbildungs- und Entscheidungsprozesse mit ein, fordern und ermutigen die Mitarbeitenden in Ihren Leistungen und bieten die notwendige Unterstützung zur Zielerreichung. Sie vertreten als Führungskraft die Interessen der Unternehmung, setzen sich klare, anspruchsvolle Ziele und gewinnen Mitarbeitende däfür. 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 Tauro, 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

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 erfolgrei-chen 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

Die Gastronomiegruppe (Z)



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsge-richtetes 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 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 7iirich

suchen wir per 1. Juli 2012 eine/n

Sous-Chef (m/w)

Ihre Aufgabe: Sie sind hauptsächlich für den vom Küchenchef zugeteilten 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. Zuden 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. Unterstüt- zend können Teilkomponente aus einem ZFV-Konzept bezogen werden und im Cook- and 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 produzieren von giosseren mengen. Sie Dringen Erlantung in die Gemeinschafts- und öffentlichen Gastronomie mit, gute Computer-kenntnisse runden ihr Profil ab. Sie zeigen eine hohe Leistungsbe-reitschaft, verlieren im Alitag die übergeordneten Telen 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 Zielbildungs- 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 Anstellungs-

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch

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

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 anspruchsvol-len Bargästen. Sie können Mitarbeiter führen, schu-len und motivieren, und Sie verstehen es, Ihr Gast-geber-Flair einzubringen. Sie sollten schweizerdeutsch sprechen können und zwischen 30 und 45 Jahre alt sein.

Sarah und Felix Schibli freuen sich auf Ihre schriftli-che Bewerbung.

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



GRINDELWALD

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

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 gehrören eine entsprechende Ausbildung und Erfahrung an der Rezeption mit Praxis im Fidelio 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



Erfolg!

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

Junge Gastro-Profis m/w

als Geschäftsführer oder Stellvertreter

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

Sie sind Gastgeber mit Herz, dynamisch, verantwortungsbewusst, engagiert und zählen Durchhaltewillen und Durchsetzungsvermögen ebenso zu Ihren Stärken wie das Aufspüren von neuen Trends und das Veranstalten von attraktiven Anlässen.

Für diese Positionen suchen wir Branchenfachleute mit Top-Ausbildung. Der Bereitschaft für frontorientierte Arbeitseinsätze, auch ausserhalb von Bürozeiten, stehen interessante Verdienstmöglichkeiten und tolle Aufstiegschancen innerhalb der Berest-Gruppe gegenüber.

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

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



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-Stem-Häusem
Muttersprache Italienisch oder Deutsch
Englisch- und Französischkenntnisse
Kundenorientiertes, kommunikatives und sicheres Auftreten
Belastbare und teamorientierte Persönlichkeit
Verhandlungsgeschick. Eigeninitiative und Enscheidungsfähigkeit
Gute EDV Kenntnisse

Wir bieten: Dynamisches und erfahrenes Team Junges und spannendes Arbeitsumfeld

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen*
inklusive Foto und Zeugnisse an:
Villa Principe Leopoldo Hotel & Spa
Via Montalbano 5 · CH-6900 Lugano
z. Hd. Frau Flavia Boffi · Human Resources
T +41 (09) 19 \$88 85 5 · F +41 (09) 19 \$88 25
flavia.boffi@leopoldohotel.com • www.leopoldohotel.com

Es werden nur diejenigen Bewerber/innen kontaktiert, welche dem Anforderungsprofil entsprechen. Wir garantieren Ihnen vollste Diskretion.



Die Gastronomiegruppe (ZIV



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsge-richtetes 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, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schullen sowie die Kleiner Räkerei-ie Knodiftrei in Zirich Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für die von uns im Auftrag geführte

Mensa der Universität Irchel

suchen wir per 1. Februar 2012 einen

Ihre 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 Brunnen-hof 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 Menii- und Angebotsplanung, die Organisation von Caterings sowie Banketten und erledigen diverse administrative Arbeiten. Im Weiteren gehören die Umsetzung der R8b-Konzepte, das Bestelli-wesen 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 Arbeitsicherheitsrichtlinien.

Ihr Profil: Für diese anspruchsvolle Aufgabe suchen wir eine Persönlichkeit mit einer abgeschlossenen Weiterbildung zum Gastro-nomiekoch oder Küchenchef. Von Vorteil haben Sie bereits Erfah-rung 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 Dienstleitungen 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 Führungs-person 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

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 Tauro, 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

Die Gastronomiegruppe (ZV)



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, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die einer 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

Ihre Aufgabe: In dieser Funktion sind Sie zusammen mit einem 22-köpfigen Team für die gesamte Führung und Organisation der Mensa, der Z 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 finanziel-len Ziele sowie der disätezufriedenheit. Das Inventar- und Bestell-wesen, das Jahresbudget und die Tages- und Monatsabschilüse gehören ebenso zu Ihren Verantwortlichkeiten. Sie arbeiten aktiv an der Front mit, fungieren als Ansprechpartner/in und Gastge-ber/in und pflegen den Kundenkontakt. Im Weiteren sind Sie für die Schulung, Führung sowie Einsatzplanung der ihnen unterstell-ten Mitarbeitenden zuständig. Die Einhaltung und Überwachung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien sowie das Quali-tätsmanagement runden Ihr Aufgabengehiet ab. Die Sosiese uer rygene und Arbeissarten Herstrichten werden der des Veur tätsmanagement runden Ihr Aufgabengebiet ab. Die Speisen werden gemäss "Bewusst geniessen" vor Ort frisch produziert. Teilkomponente werden ausgeliefert und im Cook- and Chill-Verfahren regeneriert. 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 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. iste 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 Inte-

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem einzigartigen Restaurant mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungs-

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

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



Für unser lebhaftes Restaurant mit integrierter Bierbrauerei an schönster 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 Gastebetreuung, Bankett- und Service-Organisation, Mitarbei-ter-Coaching, Kontrolle der Tagesabrechnungen, Qualitätskon-trolle; Lagerbewirtschaftung und die Leitung der Hauswirtschaft runden den abwechslungsreichen Aufgabenbereich ab.

sie verrügen über den Abschluss einer Hotelfächschule, fundlierte Erfahrungen im F&B-Bereich, Kenntnisse in der Führung von Mit-arbeitenden und der Durchführung von Schulungen. Sie lieben die Arbeiten an der Front und bringen das nötige administrative Wissen, um auch die anfallenden Arbeiten hinter den Kulissen speditiv und genau zu bewältigen. Ihr Führungsstil ist partizi-pativ, und organisieren liegt Ihnen im Blut.

Bei uns erwartet Sie ein gut eingespieltes Team, das mit viel Freude und Engagement einen originellen und nicht mehr weg-zudenkenden Teil der Berner Gastronomieszene ausmacht.

Herr Marco Maeder, Geschäftsführer, freut sich auf Ihre schriftli-

A m B ären graben Gr. Muristalden 6, 3006 Bern T 031 368 14 15 F 031 368 14 16 www.altestramdepot.ch Kanada/Ontario – Sommer 2012 – Juni bis September gesucht in abgelegenes Buschresort – CH-Führung

Hotelfachangestellte sowie Koch/Köchin

Schweizer Jugendaustausch
Bist Du Allrounder/in, unter 30, mit abgeschl. Berufslehre,
flexibel, kreativ, selbst. Arbeiten gewöhnt und offen
für Neues? Englischkenntnis von Vorteill
Wir freuen uns auf deine handschriftliche Bewerbung:
Barbara & Martin Seelhofer
Gasterweg 1, 8730 Uznach

Gesucht

Leukerbad -Hauswartsehepaar im Vollamt

nach Vereinbarung

Aufgaben:

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

- Winterdienst und Heizungsüberwachung
- Wohnungsübergaben

Anforderungen

- Wohnsitz in Leukerbad sauberes und korrektes Arbeiten handwerklich begabt Erfahrung im Tourismus

- Gewissenhaftigkeit und PflichtbewusstseinD, F, 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



St. Petersinsel Restaurant & Klosterhotel

Bielersee Lac de Bienne

Sie sind reif für die Insel? Dann empfangen

Unser Betrieb liegt auf der wunderschönen St. Petersinsel auf Unser Betrieb liegt auf der wunderschonen St. Petersinste 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 Sie haben eine Ausbildung im KV- oder Hoteloereich und verfügen über gute Deutsch- und zwingend schr gute Französischkenntnisse (bilingue wäre perfekt!). Sie nehmen die zahlreichen Telefonate entgegen, infor-mieren und beraten, bearbeiten Offerten und Reservatio-nen in Briefform und per Mail und stellen Rechnungen aus. Sie empfangen unsere Gäste, geleiten diese auf ihre Zimmer und unterstützen das Gastgeberpaar bei weiteren Aufraben. Wir brauchen eine aufgestellte, gastgewerbe-Aufgaben. Wir brauchen eine aufgestellte, gastgewerbe-liebende, hochmotivierte, charmante Persönlichkeit.

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

Restaurationsfachangestellte

Chef de Partie (März bis Oktober)

Commis de Cuisine (März bis Oktober) Mitarbeiter Shop, 50% (April bis September)

Wir bieten Ihnen faire Anstellungsbedingungen, einen roman-tischen und aussergewöhnlichen Arbeitsort, Entfaltungsmöglich-keiten 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@blausece.th. 033 672 33 33. Postadresse: Blausee AG, 3717 Blausee

Das Unique Hotel Post Zermatt hat Kultstatus!

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

Zur Ergönzung unseres dynamischen Management Teams und zur Wei-terführung unseres bisherigen und zukünfligen Erfolges, suchen wir nach Übereinkunft in Jahresstelle eine intlitätive, leistungsodenlierte und überzeu gende Persönlichkeit ab

Direktionsassistent/in - Stv. Direktion mit Schwerpunkt Sales & Marketing

- hen 25 und 35 Jahre alt und verfügen über einen Ho
- s loyale, verantwortungsvolle und unternehmerisch denkende Persön-hkeit überzeugen Sie Ihr Umfeld menschlich wie auch fachlich.
- sind verkaufs- und resultatorientiert, flexibel, einsatzbereit und über-hmen gerne Verantwortung.
- Sie sind es gewohnt selbständig zu arbeiten, mit anzupacken, und lieben den Kontakt mit den Gästen.

Wir bieten Ihnen ein äusserst interessantes, abwechslungsreiches und professionelles Arbeitsumfeld mit grossen Entfallungsmöglichkeiten. Wir freuen uns auf ihre Bewerbung mit Foto. Unique Hotel Post Zermatt z.H. Martin Perren, Direktor Bahnhofstrass 41, 3920 Zermatt

martin.perren@hotelpost.ch, Tel. 027 967 1931, www.hotelpost.ch



www.caratello.ch

CARAT

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

Für erfolgreiche Inserate Mediadokumentation anfordern unter inserate@htr.ch

htr hotel revue

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	Ort	Job-Code
Gastgeber	Region Bern	J39642
Human Resources Manager	Region Graubünden	Owney 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

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Réceptionist 60-100%	Region Basel	J39595
Receptionist/in	Region Basel	J39394
Empfangsmitarbeiter/-in	Region Basel	739397
Réceptionist/in	Region Bern	J39566
Chef de Rezeption	Region Graubünden	J39594
Rezeptionist/ 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 Assistent/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 Control de la c	Region Neuchâtel/ Jura	J39530

Position, Arbeitgeber 1988 1016 W 165 1905 1916 1016 1016 11	Ort Job-Code
Koch Tagesstelle	Region Basel J39569
Küchenchef	Region Basel J39403
Koch temporär	Region Basel J39673
Küchenpraktikum für 4 bis 6 Monate	Région Basel Agnahaid 2219 Et 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 and the second sec	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 1998 2 080 28W 2011 18 109102 102 102 102	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 DA BURNER DA BURNER DE LA BUR	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 139645
Chef de partie Senior - England	International J39644

San		
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

F&B/Catering/Events		
Position, Arbeitgeber	sbet in dieser Funktion al 170 e zusammen mit einem	Job-Code
F&B Projektmanager	Region Bern and to most to	J39435
Chef de rang malamineV	Region Graubünden	J39636
Projektleiter / Leiter Sales	Region Ostschweiz	J39676
Event Coordinator	-leishenit seb anundsend se Region Zürich eith seinderte	J39516
F&B Manager Assistant	-figited bob - removol as Region Zürich stab tieb siwoa	J39659
Teamleader Service	Region Zürich	J39687
BarmitarbeiterIn für Hotelbar / Lounge	Region Zürich	J39683
Leiter/in Seminar- und Eventzentrum	Region Zürich	J39694
Anlassleiter/ Anlasskoordinator	- Herzietou nendi reb anur Region Zürich - smurdes gou	J39541
F&B Director - 5* Hotel Saudi Arabia	grows wood box grow International Para decoated	J39421
F&B Assistant Administration	Tessin Tessin	J39380
		SI I DET LUCIO

Service / Restauration	
Position, Arbeitgeber	U 00-71 and UE Orthox mass 2 ms allow (value Job-Code
Chef de Rang/Sommelier/ière & Buffetmitarbeiter/in	Region Basel J39451
Hotelfachfrau/-mann	Region Basel Basel 11 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
Demi-chef de rang 1 4c88 nagen many	Jay 100 Region Bern 122 1 10 3 10 10 139509
Servicefachangestellte mit Bar-Erfahrung	Region Bern J39560
Commis de rang	Region Bern J39571
Servicefachmitarbeiter	Region Bern J39585
Commis de Rang / Bar	Region Bern Usavinza J39639
Servicemitarbeiter/in	Region Bern J39406
Chef de service	Region Bern J39418
Teamleader Service	Region Bern J39425
Chef de Service	Region Bern J39429
Restaurantleiter -9201 915 F	S Vegound J et Region Bern 1 246 07 1919 99 J39426
Frontorientierte Führungspersönlichkeit	Region Bern additional J39431
Chef de Service Bankett	Region Bern J39432
Stellvertretende Betriebsleiterin DRU 05	901 10 Region Bern Jay 175 2019 17 J39437
Restaurantleiter	Region Bern J39433
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

Ort	No. of the last of
	Job-Code
Region Basel	J39593
Region Bern	J39511
Region Bern	J39506
Region Bern	J39405
Region Graubünden	J39629
Region Graubünden	J39674
Region Mittelland (SO,AG)	J39546
	Region Basel Region Bern Region Bern Region Bern Region Graubünden Region Graubünden

Marketing/Verkauf/KV/IT		
Position, Arbeitgeber	ort se sus se	b-Code
Revenue Manager	strateriae and the river Region Bern and repeated on all	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

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 weiter zukom-

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

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

www.restaurant-vabene.ch

echt besser

HOTEL *** ZÜRICH

AMBASSADOR à l'Opéra

Sie lieben das Besondere...

In unserem einzigartigen Opernrestaurant bilden frische und kreattive Fischspezialitäten den Haupt-act – dank der meisterhaften Zubereitung unseres Küchenteams.

Restaurant 60 Pl., beste Lage bei der Oper, saisonale, vom Mittelmeerraum beeinflusste Fölischklüche, 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 franzbisischen Küche. Der bereit ist für den nächsten Schrift in seiner Karriere. Sous-Chef einer 8-köpfigen Küchenbrigade. Haben Sie Lust, unseren Küchenchef Ludovic Pitrel an seinen Freitagen zu vererten, Bestellungen zu machen, in der Lehrlingsausbildung mitzuhelfen, ihre Ideen für die Speisekarten und Menüplanung einzubringen, sich weiterzubilden und unsere Gäste zu verwöhnen? Ja, dann sollten Sie sich bei uns melden!

Gerne' erzählen wir Ihnen mehr über die Stelle und die fort-schrittlichen Anstellungsbedingungen, die mann/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 98 00 spycher@ambassadorhotel.ch

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.

0 gastro

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

Weitere Angebote unter www.gastro-s.ch



Fasten Seat Belts, it's Check In Time

Runway34 – ein weltweit einzigartiges Restaurantkonzept lässt Sie die Faszination des Fliegens und Reisens hautnah erleben.

Wir begeistern unsere Gäste mit einem einzigartigen Ambiente rund um die Ilyushin 14 (russische wir begesteren unsere dasse den einem einzeltungen Antoente und um de upsamt zu (aussausser Fracht- und Passagleifungen, Jahringen 1957) und entführen dese mit unsenen aufgestellten, motivierten und internationalem Mitarbeitern auf eine kulinarische Reise und um die Welt. Das Annweg-24 ist ein nicht alfägliches Gastroomeikonzept und bieter eine Velfalt ist aufklansischen Höhenfüligen mit einem äl is carte Bereich bis zu 300 Personen, Banketmöglichkeiten bis zu 450 Personen und Partys bis zu 1300 Personen. Wir legen sehr viel Wert auf Esakhteit im Service, hohe Qualität und Innovich bei der Bordverleheng sowie vor altern Professonalität und Herzichkeit. Wir bieten ein aussenst spannendes Arbeitsumfeld, ein tolles Team, Weiterbüldungen und vor allem Liebe für die Arbeit!

Zur Vervollständigung unserer Crew suchen wir per 1. März 2012 oder nach Vereinbarung folgende Persönlichkeiten

Servicemitarbeiter/in

Mit Ihrer aufgestellten, flexiblen Art und Liebe zum Detail ergfinzen Sie unsere junge und tolle Cabin Crew optimal. Dank ihrer Erfahrung im Service und ihren Sprachkenntnissen D/E/F lassen Sie unsere Gäste unvergesslich schöne Momente erleben.

Chef de Partie / Sous Chef (m/w)

Sie lieben Ihren Benuf und konnten sich in der internationalen Kunst des Kochens bereits unter Beweis stellen. Sie haben Erfahnung in der Mitarbeiter-Führung, im Umping mit Lehtningen und sind, es gewohott, Mesus zu Jakalulieren. Binathzeiterlischaft ist für Sie kein Fremdwort und Ihre auf-gestellte Art motivert Sie im Team zu Möchstleistungen.

Senden Sie uns noch heute Ihr vollständiges Bewerbungsdossier an Tina Soltermann (Geschäftslei tung) oder Sonia Roser (Direktionsassistentin).

RUNWAY RESTAURANTS AG

Rohrholzstrasse 67, 8152 Glattbrugg www.runway34.ch Email info@runway34.ch Tel 043 816 34 34 Fax 043 816 34 16



- 70 individuell eingerichtete Zimmer und Suiten
- Parkrestaurant Les Cascades (140 Platze) mit grosser Terrasse gegenüber den Giessbachfällen
- Gourmet-Restaurant Le Tapis Rouge (40 Plätze / 15 Pkte. GM) mit der atemberaubenden Aussichtsterrasse
- Flotelbar
 Grosszügige Seminar- & Konferenzräume bis 100 Personen
 Banketträumlichkeiten bis 250 Personen
 22 Hektaren Gärten und Park, Naturschwimmbad, Tennisplatz
 Europas alteste Standseilbahn
 Hauseigene Schiffsstation

Mit Ihnen gemeinsam möchten wir einen spannenden und erfolgreichen Sommer im Märchenschloss am Brienzersee erleben!

Ab Mitte April bis Mitte Oktober 2012 suchen wir:

RÉCEPTION (D/F/E)

• RéceptionistIn

Grandhotel Giessbach

- AnfangsréceptionistIn
- PraktikantIn

EVENTS/F&B (D/F/E)

- PraktikantIn Eventmanagement mit Serviceeinsatz
- F&B AssistentIn

SERVICE/BAR

Deutschsprachig, Französischkenntnisse erwünscht)

- Chef de Service Gourmet-Restaurant
- Chef de Service Banquet
- Chefs de Rang
- ServiceeinsteigerInnen
- Serviceaushilfen und Teilzeitmitarbeiter
- PraktikantInnen
- Rar-MitarheiterIn

KÜCHE (PARKRESTAURANT)

- · Chefs de Partie · Demi-chefs de Partie
- Commis de Cuisine
- Frühstückskoch (m/w)
- Personalkoch (m/w)
- PraktikantInnen

Stellenbeschreibungen finden Sie unter Jobs auf: www.giessbach.ch

Auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto

Grandhotel Giessbach, CH-3855 Brienz Frau Gabriele Raffeiner, Leiterin Human Resources Tel. +41 (0) 33 952 25 02 Fax +41 (0) 33 952 25 30 bewerbung@giessbach.ch www.giessbach.ch IPH HITZKIRCH

«Mit Sicherheit am richtigen Ort»
Seminar- und Veranstaltungsgäste nutzen die topmoderne Infrastruktur des
Seminarzentrums Hitzkirch. 35 modern ausgestattete Seminar-, Plenumsund Gruppenräume, 280 Betten und ein vielseitiges Gastronomieangebot
bieten den perfekten Rahmen dazu.
www.seminarhitzkirch.ch

«Wo die Zukunft der Polizei beginnt»

*Wo die Zukunft der Polizei beginnt»
Die Interkantonale Polizeischule Hitzkirch ist das Aus- und Weiterbildungszentrum der elf Konkordatskantone AG, BL, BS, BE, LU, NW, OW, SZ, SO, UR
und ZG, Jährlich werden gegen 300 Absolventinnen und Absolventen auf ihre
künftigen Aufgaben als Polizistin und Polizist vorbereitet.
www.iph-hitzkirch.ch

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir auf den 1. März 2012 oder nach Vereinbarung eine/einen

Stellvertreter/in Leitung Restauration 80-100%

Wir wünschen uns eine kundenorientierte Persönlichkeit, welche unsere Gäste der Polizeischule sowie des Seminarzentrums betreut und bedient. Dazu gehören Aufgaben wie Bankettservice, Mitarbeit in unserem Self-Service-Restaurant und in unserer Cafteria, Kasse bedienen sowie Mithilfe beim Abwaschen und Reinigen des Restaurants.

Als stellvertretende Leiterin organisieren Sie Bankett- und Seminaranlässe und führen diese durch. Zudem übernehmen Sie während der Abwesenheit der Leitung Restauration die operative Leitung des Teams, führen administrative Aufgaben aus und sind für das Bestellwesen verantwortlich. Sie bringen eine fundierte Gastronomieausbildung mit, sind eine professionelle und sympathische junge Person, welche mit Freude und Herz unsere Gäste betreut. In der Arbeitszeitgestaltung sind Sie flexibel (Abendeinsatz, punktivell Wechenenfel).

punktuell Wochenende).

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann möchten wir Sie gerne kennen lernen!

Frau Anett Schönauer, Leiterin Restauration, steht Ihnen bei Fragen unter der Nummer 041 919 63 63 gerne zur Verfügung. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte bis 15. Februar 2012 an IPH Hitzkirch, Eliane Kaufmann, Seminarstrasse 10, 6285 Hitzkirch oder eliane.kaufmann@iph-hitzkirch.ch.



Seniorenzentrum «Im Morgen», 8104 Weiningen

Unser schönes Seniorenzentrum, im rechten Limmattal in der Nähe von Zürich gelegen, bietet 90 Bewohnerin-nen und Bewohnern aus den fünf Verbandsgemeinden ein familiäres und gepflegtes Zuhause. Wir suchen auf 1. März 2012 oder nach Vereinbarung für unsere an-spruchsvolle 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 Cheis Kreative und abwechslungsreiche Menüs kreieren Zuständig für Ordnung und Einhaltung des Hygiene-konzeptes

- Ihr Profil:

 Solide Ausbildung und Sicherheit auf allen Posten
 Fraude 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

- Abwechslungsreiche und verantwortungsvolle
- Abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Aufgabe
 Geregelte 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 Herm R. Brüggemann, Zentrumsleiter «Im Morgen», Püntenstrasse 6, 8104 Weiningen. Besuchen Sie unsere Hornepage: www.altersheim-weiningen.ch.



HOTEL & RESTAURANT GRAUHOLZ

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, zeitgemässe 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 Wirte-Patent, mehrjährige Erfahrung im Gastgewerbe an der Front, haben bereits Führungserfahrung. Sie haben ein gepflegtes Auf-treten 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 Wolfackerweg 15 / Autobahn A1, 3063 Ittigen/Bern oder per Mail an direktion@a1grauholz.ch

Die Gastronomiegruppe



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsge-richtetes 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 Hötels, öffentliche Restqurants, Pesonalrestaurants 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

Betriebsassistent/in

Ihre Aufgabe: In dieser Funktion vertreten Sie die Betriebsleitung während deren Abwesenheiten. Sie übernehmen die Verantwortung für Teilbereiche 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 Ansprechpartner/in und Gastgeber/in und pflegen einen proaktiven Kundenkontakt. Die Einhaltung und Überwachung der Hygiene – und Arbeitssi-cherheitsrichtlinien 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 Gast-geberpersönlichkeit mit einem hohen Mass an Leistungs- und Einsatzbereitschaft. Sie bringen Erfahrung in der Gemeinschafts-sowie öffentlichen Gastronomie mit und verfügen von Vorteil über einen Hotelfachschulabschlusz. Zudem bringen Sie Erfahrungen in der Durchführung von Anlässen und gute Computerkenntnisse mit. der Durchtunrung von Anlassen und gute Computerkenntnisse mit. Ein hohes Qualitätsnieva uit für Sie eine Selbstverständlichkeit. Sie bleiben auch in schwierigen Situationen ruhig und besonnen, setzen sinnvolle Prioritäten, delegieren Verantwortung und Aufgaben und überprüfen die Arbeitsergebnisse. Sie gehen aktiv auf andere zu, informieren rechtzeitig und gewinnen andere für sich. Sie beziehen Mitarbeitende in Zielbildungs- und Entscheidungs-prozesse 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 Unter nehmung.

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

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit - wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personalwesen, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

fie Betreuung unserer Gäste stellen wir uns eine motivierte, aufgestellte und legte Persönlichkeit vor. Sie haben eine abgeschlossene Fachausbildung, rrschen die deutsche Sprache und verstehen es, unsere Kundschaft herzlich und petent zu bewirten.

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

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

Servicefachangestellte/r (ab April / Mai 2012)

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

nseren Gästen erstklassige Qualität zu bieten, haben Sie eine abgeschlor usbildung und bereits einige Jahre Berufserfahrung, von Vorteil in der nischen Küche. Sie sind motiviert, teamfähig, flexibel und kreativ.

Hotel Walensee

TRATTORIA

8872 WEESEN

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 anspricht, 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

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

Restaurant+Pizzeria Grenzstein, Wettingen Wir suchen auf 1. Februar oder nach Vereinbarung

Koch/Serviceangestellte Melden Sie sich bitte schriftlich oder telefonisch.

Restaurant + Pizzeria Grenzstein Landstrasse 1, 5430 Wettingen Telefon 056 426 77 57



Semlic, sucht nach Vereinbarung für die Sommersaison für seine Frischküche noch folgende motivierte Mitarbeiter/innen:

Jungkoch

Möchten Sie in der Zentralschweiz in einem wunderschönen Jugendstilhotel direkt am See diese Herausforderung annehmen? Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen.

Hotel Rigiblick am See**** Seeplatz 3, 6374 Buochs, Tel. 041 624 48 50 www.RigiblickAmSee.ch E-Mail: info@RigiblickAmSee.ch

Stelle suchen -Stelle finden www.hoteljob.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

Restaurant à louer

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

attraktives Café/Speiserestaurant/kleine Bar

Wir suchen einen Betreiber, welcher gastronomisch und kullnarisch (bspw. mit gutbürgerlicher Schweizer Küche) dem Gast das bietet, was zur Einkehr und zum Verweilen motiviert.
Wir denken an ein initiatives Wirtepaar, 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 Mierbedingungen sind optimal. Ein angemessense Eigenkapital für die Übernahme des Kleinirventras wird vorausgesetzt. Wir freuen uns auf thre Kontaktnahme über Tel. 055 210 00 10, Fax 055 210 00 93, kapasag@hispeed.ch

Paul Gmür möchte sein

Albergo Brè Paese

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

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

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 2 033 251 19 90

Einmalige Gelegenheit

Bäckerei/Konditorei

in den Rocky Mountains von Kanada sehr preiswert zu verkaufen. Einzige Bäckerel in einem weltweit bekannten Ort für Ski und Gotf mit über 7000 Ein-wohnern. Idealer Familienbetrieb, auch geeignet als Partnerschaft Bäcker-Konditor (oder Koch).

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

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

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König Kundenberatung / Conseiller à la Clientèle Michael Müller, Emanuel Müller Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo Costa, Patricia Nobs Wyss, Alain Hänni

E-Mail: inserate@htr.ch / Homepage: www.htr.ch Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.hoteljob.ch/Denise Karam Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

Anzeigentamir (pro min und spatier) i tamir des annonces (par min et colonne):

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

- Aus- und Welterbildung / Formation initiale et continue

- Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadri CHF 2.10

- Kaderrubrik / Tubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/qualdri 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/quadri CHF 2.10

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

- Ausgabe / Numéro

Nr. 5/2012 2. 2. 2012

Nr 6/2012 9. 2. 2012

Nr. 7/2012 16. 2. 2012

Nr. 8/2012 23. 2. 2012

Anzeigenschluss / Délai

- Erscheint / Parution

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

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

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

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 we



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

Hohe Energiekosten in der Hotellerie Problematik kann mit einer Leistungs 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 Energierechnung (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

optimierung 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 Priorisie rung, 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 20 000 Franken. Die Vorteile, wie höhere Versorgungssicherheit, d.h. keine Netz-

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 amortisieren 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 Energieversorger 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