

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

Der grösste Stellenmarkt der Branche

Le principal marché de l'emploi
de la branche

htr hotel revue Nr. 4 / 26. Januar 2012

AG
ACTIVE GASTRO ENG

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
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

reception@hotelleriesuisse

Schlüsselkompetenzen für
den Hotellempfang erwerben

www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung
Telefon 031 370 43 01

Inhalt / Sommaire

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

Qualität

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



Fotolia

Qualitätsmanagement



ROLAND BERGER
INHABER TUNE MANAGEMENT &
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 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 einem 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 Türe. 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 partitata

Servizio: Cameriere/a di sala

Etage: Ausiliaria Lavanderia e piani

Diversi: Stagiare sala/camera/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 naturverbundene Bewerber und Bewerberinnen, mit entspre-
chender Berufsausbildung in der gehobenen Gastronomie, offerie-
ren wir eine interessante Jahresstelle.

Falls Sie sich für einen einjährigen Auslandsaufenthalt 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 Jahr ein renommiertes Restaurant auf Curaçao
Zur Verstärkung unserer Kuchen Brigade suchen
wir per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de Partie
Saucier und Partissier

BISTRO
LE
CLOCHARD

Cuisine Suisse & Française
★★★★
Depuis 1978

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.

Rif Fort unit 1 - Oranjestad / Curaçao, N.A. | Tel.: +599 9 462 5666 | Fax: +599 9 462 6355
Email: info@bistrolechard.com | Website: www.bistrolechard.com

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.

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!

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	D E
B2146	Etagegouvernante, Anfangsgouvernante, Assistant Gouvernante	22	CH	per sofort	D E
B1850	Executive Assistant, Vize Direktor, Hotel Manager, General Manager	43	CH	per sofort	D E
B2418	F&B Manager, Vizedirektion, Geschäftsleitung, Direktion	34	CH	per sofort	D E
B2586	Geschäftsführung, Teamleitung, Eventorganisation	31	CH	per sofort	D E
B2593	Hotel Leiter, Sales & Marketing, Berater, Verschiedene	55	IT	per sofort	D E E
B2589	HR/Wein/Marketing/Management	26	CH	per sofort	D E
B2605	Koch	43	CH	per sofort	D E E
B1374	Küchenchef	54	CH	per sofort	D E E
B2223	Küchenchef, Koch	39	CH	per sofort	D
B2621	Marketing, Sales, Events, Human Resources	26	CH	per sofort	D E
B2588	Restaurationsleiter/ Verkauf/ Marketing/ HR Management	24	CH	per sofort	D E
B2614	Rezeption	28	CH	per sofort	D E
B1067	Service	52	ES	per sofort	D E E E
B2596	Servicefachangestellter	43	AT	per sofort	D
B2578	Servicefachangestellter/ Chef de Service	34	DE	per sofort	D E
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. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf www.hoteljob.ch

Hotel, Restaurant, Bar, Lounge
Allerbeste Zentrums- und Dreieck Zürich-Kloten-Dübendorf

Infrastruktur: Stark frequentiertes Restaurant mit 90 Plätzen, attraktives Spezialitätenrestaurant 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, Sali 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 Zentrums- und Dreieckslage verfügt das sehenswerte Haus über ca. 60 (sechzig!) eigene Parkplätze.

Unternehmerpersönlichkeit**als Mieter/Pächter – evtl. Geschäftsführer w/m**

Das gepflegte Haus, ein beliebter 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/Pacht». Geschäftsführung in einer Anfangsphase ist evtl. 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 ConsultantsÜberlandstr. 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, nigelgelaugene, grosszügig konzipierte High Tech-Küche (Front Cooking) sowie ein imposanter auf höchstem Niveau ausgestatteter Spa – einer der grössten der Schweiz – verhelfen dem bekannten 5-Sterne-Resort-Hotel zu einem klaren 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 Massstäbe zu setzen und wissen es zu schätzen, dass die ambitionierten Ziele mit einem dynamischen jungen 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 entsprechenden Kombination basierend auf moderner französischer Küche und attraktiven Gerichten der Schweizer Küche. Verbunden mit saisonalen und regionalen Spezialitäten sowie mediterranen Einflüssen ergibt sich eine einzigartige Vielfalt. Dabei liegt Ihnen der punktuelle persönliche Kontakt zum Gast ebenso am Herzen wie der Wunsch Hand in Hand mit Ihrem Profitem den exzellenten Ruf des Hauses durch 1A-Produkte und ausgesuchte Köstlichkeiten auch für die Zukunft zu sichern.

Kreative Hands-on Chefs de Cuisine mit entsprechenden Leistungsausweisen und hoher mentaler Fitness informieren wir gerne über die Vorteile die mit dieser attraktiven Kaderposition verbunden sind! Willkommen im Hotel-Unternehmen der Extraklasse welches regelmässig Höchstnoten in den Gästebewertungen erlangt. Der Eintrittstermin kann flexibel 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 ConsultantsÜberlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Die **Schweizer Jugendherbergen** betreiben über 50 Betriebe mit rund 450 voll- und teilzeitbeschäftigten Mitarbeitenden. **Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine Führungspersönlichkeit für die**

Bereichsleitung der Betriebe West/Süd

Ihre Aufgabe: Sie führen und koordinieren die 16 Betriebsleitungen in den Kantonen BE, FR, JU, VD, VS und TI in fachlicher, administrativer, personeller und finanzieller Hinsicht und rapportieren direkt an den CEO. Sie prägen die Marktorientierung der Betriebe mit, begleiten aktiv die bevorstehenden Neueröffnungen und bringen Ihr Fachwissen in der Projektierung der Neurealisierungen ein.


Ihr Profil: Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung in der Hotellerie/Gastronomie (Hotelfachschule oder gleichwertige höhere Ausbildung) und über mehrjährige Führungserfahrung. Sie sind eine unternehmerisch denkende Persönlichkeit mit Affinität zu nachhaltigem Handeln und verfügen über gute Kommunikationsfähigkeiten in deutscher, französischer und italienischer Sprache. Sie sind initiativ,

belastbar und haben eine hohe Reisebereitschaft.

Ihre Perspektiven: Diese Aufgabe eröffnet Ihnen die Chance, mit einem hohen Grad an Selbstständigkeit und in einem angenehmen Mitarbeiterumfeld etwas zu bewegen. Daneben bieten wir Ihnen einen modernen Arbeitsplatz mit allen technischen Hilfsmitteln an zentraler Lage in Zürich.

Falls Sie diese anspruchsvolle Kaderposition anspricht, bitten wir Sie, uns Ihre Bewerbungsunterlagen zuzustellen.

Schweizer Jugendherbergen |
Fredi Gmür, CEO |
Schaffhauserstrasse 14 | Postfach |
8042 Zürich |
f.gmu@youthhostel.ch

**Schweizer Jugendherbergen. So muss es sein.**www.strickhof.ch

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

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

Bereichsleitung Internes Facility Management (100%)

Als Standortleitung führen und entwickeln Sie die Abläufe im Bereich des internen Facility Management (IFM). Dazu gehören die Gastronomie (Verpflegung und Beherbergung), das Anlagensmanagement, die Raumdienleistungen, die Legenschaftsbewirtschaftung 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 Berufsbildner/in (Fachpersonen Hauswirtschaft und Betriebsunterhalt sowie Koch), stellen die Umsetzung und Entwicklung der Qualitätsstandards sicher 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 engagierten Persönlichkeit 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



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 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

Küchenchef (m/w)

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 saisonalen Tagesspezialitäten für die Mensa und die beiden Kaffeebars sowie diverser Spezialitäten für Caterings und Apéros zuständig. Zudem übernehmen Sie die Führung und Schulung der Ihnen unterstellten 5 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 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 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, fördern 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 dafür. Die Mitarbeitenden fördern 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**Füelistrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
www.zfv.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 engagierte, 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

18850-7984

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

Chef de Bar

Sie haben Erfahrung im Umgang mit anspruchsvollen Gästen. 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

18850-7987

**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 gehören eine entsprechende Ausbildung und Erfahrung an der Rezeption mit Praxis im Fidelo 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: +441 33 854 54 92, www.kreuz-post.ch

18850-7971

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, 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 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. 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. Unterstützt werden Sie von 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, selbständigen und verantwortungsbewussten 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. Widerstände 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, fördern 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 fördern 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

18834-7986

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
Englisch- und Französischkenntnisse
Kundenorientiertes, kommunikatives und sicheres Auftreten
Belastbare und teamorientierte Persönlichkeit
Verhandlungsgeschick, Eigeninitiative und Entscheidungsfähigkeit
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 (0)91 985 88 55 • F +41 (0)91 985 88 25
flavia.boffi@leopoldohotel.com • www.leopoldohotel.com

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



18850-7985

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, Mensen 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

Ihre Aufgabe: Die Mensa der Universität Irchel besteht aus der Hauptmensa mit 500 Plätzen, der Cafeteria Seerosse 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 Gastronomiechef oder 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 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

18870-7983

**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 Veranlassen von attraktiven Anlässen.

Für diese Positionen suchen wir Branchenfachleute mit Top-Ausbildung. Der Bereitschaft für frontorientierte Arbeitseinsätze, das 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

18874-7988

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, 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 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 2 Kaffeebars, der Mitarbeiterkantine, der 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 Ansprechpartnerin und Gastgeberin und pflegen den Kundenkontakt. Im Weiteren sind Sie für die Schulung, Führung sowie Einsatzplanung der Ihnen unterstellten 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. Teilkomponente werden ausgeliefert und im Cook- und 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. 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 Tauro, Leiterin Personalwesen, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

18830-7901

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 Vorteil
Wir freuen uns auf deine handschriftliche Bewerbung:
Barbara & Martin Seelhofer
Gasterweg 1, 8730 Uznach

18847-7901

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 Pflichtbewusstsein
- D, 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

18850-9005



St. Petersinsel Restaurant & Klosterhotel

Bielsee Lac de Bienn

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

Unser Betrieb liegt auf der wunderschönen St. Petersinsel auf der 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 Gastgeberpaar bei weiteren Aufgaben. Wir brauchen eine aufgestellte, gastgewerbende, 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 romantischen 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

18850-9005

Das Unique Hotel Post Zermatt hat Kultstatus!

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

Zur Ergänzung unseres dynamischen Management Teams und zur Weiterführung unseres bisherigen und zukünftigen Erfolges suchen wir noch Übernehmung in Jahresstelle eine initiative, 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 resultatorientiert, flexibel, einsatzbereit und übernehmen gerne Verantwortung.
- Sie sind es gewohnt selbstständig zu arbeiten, mit anzupacken, 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
c.H. Martin Perren, Direktor
Bahnhofstrasse 41, 3920 Zermatt
martin.perren@hotelpost.ch, Tel. 027 967 1931, www.hotelpost.ch

Bahnhofstrasse 41
027 967 19 31
www.hotelpost.ch



18850-9006

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, uschliess@caratello.ch

18850-7900



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
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 nötige administrative Wissen, um auch die anfallenden Arbeiten hinter den Kulissen schnell und genau zu bewältigen. Ihr Führungsstil ist partizipativ, 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 wegzudenkenden Teil der Berner Gastronomieszene ausmacht.

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

Am Bärengraben
Gr. Muristalden 6, 3006 Bern
T 031 368 14 15 F 031 368 14 16
www.altestramdepot.ch

18850-9005

**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

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
Receptionist/in	Region Bern	J39566
Chef de Réception	Region Graubünden	J39594
Rezeptionist/ Marketingmitarbeiter	Region Oberwallis	J39573
Nachtconclerger	Region Oberwallis	J39651
Front Office Manager	Region Oberwallis	J39656
Human Resources Praktikant	Region Ostschweiz	J39498
1. Réceptionist/in	Region Ostschweiz	J39446
Events Assistent/in	Region Zentralschweiz	J39684
Receptionistin	Region Zentralschweiz	J39635
Front Office Manager	Region Zürich	J39564
Réceptionist/Abl. Night Auditor	Region Zürich	J39591
Receptionist/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 Pâtissier	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 Küche 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	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 Assistent	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	J39433
Restaurantsfachmann	Region Bern	J39634
Service Mitarbeiter/in	Region Graubünden	J39565
Restaurantsfachfrau	Region Mittelland (SO,AG)	J39444
Bar/Servicemitarbeiterin	Region Mittelland (SO,AG)	J39638
Restaurantsfachmann	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
Restaurantsfachmann	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
1. Gouvernante	Region Bern	J39511
Leiter Hotellerie 80-100%	Region Bern	J39506
Mitarbeiter Gartenpark/Unterhalt 80-100%	Region Bern	J39405
1. 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

VABENE

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 | Guggelstrasse 60 | 7000 Chur

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

www.restaurant-vabene.ch

echt besser

18853-7081

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 mitzuhelfen, Ihre Ideen für die Speisekarten und Menüplanung einzubringen, sich weiterzubilden und unsere Gäste zu verwöhnen? Ja, dann sollten Sie sich bei uns melden!

Gerné erzählen wir Ihnen mehr über die Stelle und die fortschrittlichen 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

18854-7082

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**

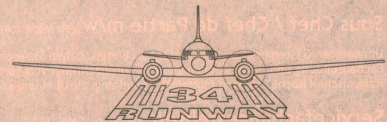
Haben Sie Interesse? Für weitere Angaben stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und freuen uns von Ihnen zu hören.



Gastro 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

18854-7083



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 Iljushin 14 (russisches Fracht- und Passagierflugzeug, Jahrgang 1957) und entführen diese mit unseren aufgestellten, motivierten und internationalen Mitarbeitern auf eine kulinarische Reise rund um die Welt. Das Runway34 ist ein nicht alltägliches Gastronomiekonzept und bietet eine Vielfalt an kulinarischen Höhenflügen mit einem à la carte Bereich bis zu 300 Personen, Bankettmöglichkeiten bis zu 450 Personen und Partys bis zu 1300 Personen. Wir legen sehr viel Wert auf Exaktheit im Service, hohe Qualität und Innovation bei der Bordverpflegung sowie vor allem Professionalität und Herzlichkeit. Wir bieten ein äusserst spannendes Arbeitsumfeld, ein tolles Team, Weiterbildungen 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 ergänzen 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 Beruf und konnten sich in der internationalen Kunst des Kochens bereits unter Beweis stellen. Sie haben Erfahrung in der Mitarbeiter-Führung, im Umgang mit Lehrlingen und sind es gewohnt, Menüs zu kalkulieren. Einsatzbereitschaft ist für Sie kein Fremdwort und Ihre aufgestellte Art motiviert Sie im Team zu Höchstleistungen.

Keine Frage, es ist Check - in Time!

Senden Sie uns noch heute Ihr vollständiges Bewerbungsdossier an Tina Soltermann (Geschäftsleitung) oder Sonja Roser (Direktionsassistentin).

RUNWAY RESTAURANTS AG

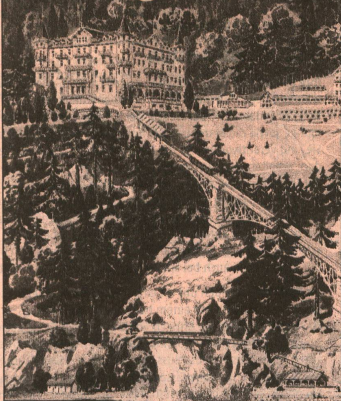
Rohholzstrasse 67, 8152 Glattpburg
www.runway34.ch Email: info@runway34.ch
Tel 043 816 34 34 Fax 043 816 34 16

18872-7094



Grandhotel Giessbach
BRIENZ

180 Tage Sommer



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

RECEPTION (D/E/E)

- **RéceptionistIn**
- **AnfangsreceptionistIn**
- **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**
- **ServiceeinstiegeInnen**
- **Serviceaushilfen und Teilzeitmitarbeiter**
- **PraktikantInnen**
- **Bar-MitarbeiterIn**

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 freut sich:

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

18849-7098



IPH HITZKIRCH
INTERKANTONALE POLIZEISCHULE

«Mit Sicherheit am richtigen Ort»

Seminar- und Veranstaltungsgäste nutzen die topmoderne Infrastruktur des Seminarzentrums Hitzkirch. 35 modern ausgestattete Seminar-, Plenums- und Gruppenräume, 280 Betten und ein vielseitiges Gastronomieangebot bieten den perfekten Rahmen dazu.
www.seminarhitzkirch.ch

«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 Cafeteria, 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 (Abendsatz, 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 041 819 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.

18871-7095

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 Kundschaft 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 Limmattal 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
- 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 Herrn R. Brüggemann, Zentrumsleiter «Im Morgen», Püntenstrasse 6, 8104 Weiningen. Besuchen Sie unsere Homepage: www.altersheim-weiningen.ch.**Hamam Patumbahpark**

Eingebettet in historischer Umgebung wird im Sommer 2012 der „Hamam 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 Massage-räumen, einem Tee-Salon (30 Sitzplätze) sowie einem Hamam-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 „Hamam 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 mkuettel@katag.ch.Mehr Informationen zum Hamam Projekt finden Sie unter www.hamam.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**Rigiblick am See**
Buochs

Unser Küchenchef, Herr Alain Semic, sucht nach Vereinbarung für die Sommersaison für seine Frischküche noch folgende motivierte Mitarbeiter/innen:

**Koch
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****
Seepfad 3, 6374 Buochs,
Tel. 041 624 48 50
www.RigiblickAmSee.ch
E-Mail: info@RigiblickAmSee.ch**Stelle suchen –
Stelle finden**
www.hoteljob.ch**HOTEL & RESTAURANT
GRAUHZ**

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, 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 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
Wolfackerweg 15 / Autobahn A1,
3063 Ittigen/Bern oder per Mail an direktion@a1grauholz.ch**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, 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**Ihre Aufgabe:** In dieser Funktion vertreten Sie die Betriebsleitung während deren Abwesenheiten. Sie übernehmen die Verantwortung für Teilbereiche der Mensa, der 2 Kaffeebars, der Mitarbeiter-lounge 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 Gastgeber/in 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 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 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 Tauro, Leiterin Personalwesen, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.**ZFV-Unternehmungen**Flüelstrasse 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, 8806 Pfäffikon SZ
055 410 15 57, hesser@bluewin.ch

Tessin/Région Lugano:

Restaurant à louer

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

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 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 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@hispeed.ch

Paul Gmür möchte sein

Albergo Brè Paese

8 km von Lugano, auf 800 m Höhe, jüngeren Leuten verpacken, 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

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

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. Idealer Familienbetrieb, auch geeignet als Partnerschaft Bäckerkonditor (oder Koch).

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

Für weitere Informationen:
amstutz.jp@bluewin.ch

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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

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

Herausgeber / Editeur: hotellerieuisse, 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 Hübner

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

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

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

– Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10
– Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10
– Kadernubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrif 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/quadrif 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

2.2.2012

30.1.2012

Nr. 6/2012

9.2.2012

6.2.2012

Nr. 7/2012

16.2.2012

13.2.2012

Nr. 8/2012

23.2.2012

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

Druckauflage / tirage imprimé: 12 000 Ex.

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Der Verleger und die Inserenten versichern 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 parmi les plates-formes de l'emploi suisses pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.

Eine Dienstleistung von hotellerieuisse.

hotellerieuisse
Swiss Hotel Association

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 schnell 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

Problematik kann mit einer Leistungs-optimierung verhindert werden.

Die Leistungsoptimierung

Eine einfache Möglichkeit der Leistungs-optimierung 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 Leistungs-optimierung kostet zwar nichts, verursacht jedoch hohen personellen Aufwand und setzt grosse Disziplin beim Personal voraus, um den definierten Betrieb einzuhalten. Eine professionelle Variante der Leistungs-optimierung ist die Installation eines Leistungs-optimierungsprogramms (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 Automatisierungsgrad und Komplexität 8000 bis 20000 Franken. Die Vorteile, wie höhere Versorgungssicherheit, d.h. keine Netz-

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 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