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

Band: - (2012)

Heft: 16

Anhang: Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr

Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 09.12.2025

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

stellengevue htr Le principal marché de l'emploi de la branche mar

htr hotel revue Nr. 16 / 19. April 2012



Ihre professionelle und persönliche Personalberatung in Zürich

Active Gastro Eng GmbH www.activegastro.ch



Jede Woche attraktive Gewinnmöglichkeit auf www.hotelmarktplatz.ch

hotel marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

Inhalt / Sommaire
Aus- und Weiterbildung
Direktion/Kader
Direktiony Rader

Direktion/Kader	3-5
ourismus	3-6
Deutsche Schweiz	2-6
Guisse romande	2
vizzera italiana	2
stellengesuche/Demandes d'e	mploi

Arbeitsrecht

Saisonverträge
werden befristet
abgeschlossen.
Häufig bestehen
Unsicherheiten, ob
diese Verträge
gekündigt werden
müssen und welche
Fristen gelten.



Kündigung Saisonverträge



BETTINA BALTENSPERGER
PROJEKTLEITERIN
RECHTSDIENST
WWW.HOTELLERIESUISSE.CH

Befristete Verträge wie Saisonverträge müssen nicht gekündigt werden, sondern sie enden ohne Kündigung auf den vereinbarten Termin. Befristete Verträge sind grundsätzlich unkündbar, wenn nicht schriftlich ausdrücklich eine Kündigungsmöglichkeit vereinbart wurde. Selbst wenn die Verträge eine solche Kündigungsmöglichkeit während der Dauer des Arbeitsverhältnisses vorsehen, müssen diese Kündigungsfristen nicht eingehalten werden und der Vertrag endet mit der Befristung. Dies gilt auch, wenn eine Mitarbeiterin schwanger ist oder wenn Mitarbeitende krank oder verunfallt sind. Die gesetzlichen Sperrfristen wie bei einer ordentlichen Kündigung kommen nicht zur Anwendung. Allerdings gilt auch hier, dass die Leistungen der Krankentaggeldversicherung über das Ende des Arbeitsvertrages hinauslaufen, wie dies der Landes-Gesamtarbeitsvertrag der Branche (L-GAV) in Artikel 23 vorsieht.

Besondere Bestimmungen bei der Befristung

Die Befristung des Saisonvertrages kann festgelegt werden durch ein klares Datum, eine Vertragsdauer, zum Beispiel für drei Monate, oder auch indirekt durch Bezugnahme auf ein bestimmtes Ereignis. In der Hotellerie ist es oft so, dass als Vertragsende das Saisonende angegeben wird. Die Formulierung «bis Saisonende» oder «bis ca. Mitte April» wird als klare Befristung des Vertrages auch von den Gerichten anerkannt, da sie sich auf objektive Kriterien wie beispielsweise das Wetter abstützt. Wenn der Vertrag ohne konkretes Datum auf Ende Saison befristet wird, gelten einige besondere Bestimmungen. Wenn das Datum nicht klar festgelegt ist, ist der Arbeitgeber nach L-GAV verpflichtet, den letzten Arbeitstag mindestens 14 Tage vor dem Austritt bekannt zu geben. Die rechtzeitige Bekanntgabe des Saisonendes ist keine Kündigung, kann also auch während einer Krankheit, Schwangerschaft oder einem sonstigen Verhinderungsgrund bekannt gegeben werden. Weiter gilt, dass der letzte Tag des Arbeitsverhältnisses für alle Mitarbeitenden identisch sein muss. Es ist nicht zulässig, die Mitarbeitenden «gestaffelt» zu entlassen. Möchte ein Hotelier einzelne Mitarbeitende bereits vor Saisonende entlassen, muss in den befristeten Saisonverträgen eine Kündigungsfrist vereinbart werden, die dann auch eingehalten werden muss. Die Kündigungsfrist beträgt mindestens einen Monat, ab dem sechsten Arbeitsjahr muss sie zwei Monate betragen. Für diese Kündigung gelten die normalen Regeln einer Kündigung, also auch die Sperrfristen.

Der Aufhebungsvertrag

Grundsätzlich immer möglich ist ein sogenannter Aufhebungsvertrag, mit dem ein Arbeitsvertrag, auch ein befristeter ohne Kündigungsfrist, im gegenseitigen Einvernehmen zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer auf ein beliebiges Datum hin aufgelöst wird.

Über 2'600 Lehrstellen auf

www.hoteljob.ch

hoteljob.ch

Deutsche Schweiz

GASTR® SUISSE



Durchblick

Nachdiplomstudium **HF Hotelmanagement**



WIR ZERMATT

Zermatt -

einer der bekanntesten Ferienorte der Alpen bietet für Berg- und Schneebegeisterte mit seinen zahlreichen Freizeitaktivitäten den idealen Ort für eine Jahresstelle.

Unser traditionelles 4****-Romantik-Hotel Julen wurde durch herzliche
Gastlichkeit und ungezwungenes
Ambiente zur Legende.

Um unsere anspruchsvollen Gäste auch weiterhin hervorragend verwöhnen zu können, suchen wir noch folgende qualifizierte und mottvierte Mitarbeiter/innen:

ab sofort oder nach Vereinbarung

Receptionistin Koch

in Saison- oder Jahresstellung

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Lebenslauf an folgende Adresse:

Adresse:
Romantik Hotel Julen
Familie Daniela und Paul Julen
CH-3920 Zermatt
Telefon +41-27-966 76 00,
Telefax +41-27-966 76 76
Internet: www.julen.com
E-Mail: info@julen.com

Stellenvermittlungen



Svizzera italiana

Ristoranti Fred Feldpausch

In Locarno, am Ufer des Lago Maggiore, betreiben wir seit dem Sommer 2009 das äusserst erfolgreiche und populäre Restaurant SENSI. Wir bieten eine nicht alltägliche Chance und suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

Restaurantleiter/Gerente

Sie sind ein unermüdlicher Gastaeber und Serviceprofi zugleich, der Konstanz und Qualität lebt und liebt. Sie überzeugen durch Fachkompetenz und Bereitschaft zur stetigen Weiterentwicklung. Sie verstehen es die Gäste zu begeistern und Ihre Mitarbeiter zu motivieren.

Sie führen ein Team von ca. 20 Mitarbeitern mit dem nötigen Drive und Spass an der Sache. Den für den Kanton Tessin erforderlichen Fachausweis bringen Sie ebenso mit, wie fliessendes italienisch und deutsch mit guten Kenntnissen in französisch und ev. englisch.

Es erwarten Sie in unserem Familienunternehmen eine sorafältige Einarbeitung, eine eingespielte Equipe und ein erfahrener Stellvertreter.

Haben wir 1hr Interesse geweckt? Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Post oder e-mail an: Hanspeter Jakob, Direttore Ristoranti Fred Feldpausch SA, Via Varenna 20, 6600 Locarno hjakob@ristoranti -ff,ch /www.ristoranti-ff.ch



PARKHOTEL LUGANO

Zur Ergänzung unseres Teams folgende Arbeitsstelle an:

SERVICE Fachangestellte/er

Schriftliche Bewerbungen bitte ans

Edgar Fassbind Via Basilea 28 Via Dasilea 20 CH-6900 Lugano edgar.fassbind@continentalparkhotel.cor



Kloster & Kappel Seminarhotel und Bildungshaus

Das erfolgreiche Seminarhotel ist ein Ort der Begegnung und des Austauschs, des Lernens und der Inspiration. Es wird von der evangelisch-reformierten Landeskirche des Kantons Zürich getragen im ehemaligen Zisterzienserkotser im Dreiseck Zürich – Luzern – Zug gelegen, finden inmitten von Natur und Ruhe Firmenseminare, theologische Weiterbildungen und Bankette statt.

suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen fachlich,

Chef de partie / Koch 100%

Ihr Aufgabengebiet umfasst die saisonale und regionale Angebots-gestaltung nach biologischen Grundsätzen und wirtschaftlichen Aspekten. Sie arbeiten dabei eng mit der hauseigenen Gärtnerei zusammen, welche Hauptlieferantin unserer Küche ist. Sie sind dienstielstungsorientiert, flexibel, belastbar und ideenreich. Sie haben ein Flair für die vegetarische Küche und lieben die Abwechs-lung. Abends besteht keine öffentliche Verkehrsanbindung.

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche, anspruchsvolle Aufgabe mit attraktiven Anstellungsbedingungen. Für nähere Auskünfte steht Ihnen gerne Benny Wiese (Küchenchef), Tel. 044 764 88 15, zur Verfügung – oder besuchen Sie uns unter www.klosterkappel.ch. Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Diese senden Sie bitte bis 30. April 2012 an: Kloster Kappel, Jürgen Barth, Geschäftsführer, 8926 Kappel am Albis



www.hotel-basel.ch

Unser Haus mit 72 Zimmern ist das einzige **** Hotel in der malerischen Altstadt von Basel. Dazu gehören auch unser Restaurant Brasserie Steiger, die Sperber-Bar, der Basler Keller sowie unser Boulevard. Das Hotel Basel ist ISO und 3Q zertifiziert.

Als Ergänzung unseres Serviceteams suchen wir nach Vereinbarung einen/eine

2. Chef de Service

- Ihr Profit:

 Sie haben erste Führungserfahrungen
 Grundausbildung im Service
 gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch
 kundenonenteiter Persönlichkeit mit Verkaufsflair
 Herzlichkeit am Gast

fundierte Selbstorganisation Eigeninitiative und Flexibilität

Ihre Hauptaufgaben: • Stellvertretung Chef de Service

- Wahrnehmung der Gastgeberrolle
 Organisation und Überwachung eines reibungslosen
- Serviceablaufs
 Durchführung von Banketten und Caterings
 Verantwortung für Sauberkeit & Hygiene
 Durchführung von Schulungen

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einer spannenden und anspruchsvollen Umgebung.

Gerne erwarten wir Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlage Markus Wenger, Hotel Basel AG, Münzgasse 12, 4001 Basel Tel: +41 61 264 68 12, markus.wenger@hotel-basel.ch



Suisse romande





www.hotelcareer.fr

www.horesto.ch

Offres et recherches d'emploi sur 2 portails de recrutement spécialisés pour l'hôtellerie et la gastronomie

Tél.: 044 721 41 31 contact@hotel-career.ch

Nr. 16 / Donnerstag, 19. April 2012

Spannende Führungsaufgabe für kreative Chefs de Cuisine

Es wartet auf Sie eines der besten und best ausgelasteten Wellnesshotels der Schweiz – persönlich und professionell geführt! Neueste Kücheninfrastruktur inkl. Induktion, ausgezeichnete exklusive Restaurants und weitere F & B Outlets auf Gourmetstufe sowie die traumhaft schöne Lage in einer beliebten Deutschschweizer Feriendestination verhelfen dem bekannten 5-Sterne-Resort-Hötel zu einem Vorsprung auf die Wettbewerber.

ldeale Ausgangslage für ambitionierte Chefs, die in Sachen Weiterentwicklung/Qualitätssicherung und Schaffung eines einzigartigen Angebots Massstäbe setzen wollen; die es zu schätzen wissen, dass die ambitionierten Ziele mit einem dynamischen jungen Management und einer unsichtig aggerenden Bestizerschaft gemeinsam angegangen werden. Interne Führungsgrundsätze: Vorbildfunktion, Delegieren, Fördern, Fordern und gelebte Wertschätzung des Teams.

Executive Chef

Leitung einer gut eingespielten Crew mit 17 Mitarbeitenden

Kulinarisches: Gerichte der modernen französischen Küche, innovative Gerichte der Schweizer Küche, salsonale und regionale Spezialitäten, zeitgemäss, innovativ, frisch, optisch ansprechend und mediterrane Einflüsse. Optimal ütr Küchenchefs, denen der punktuelle persönliche Kontakt zum Gast ebenso am Herzen liegt wie der Wunsch mit seiner Crew den exzellenten Ruf des Hauses durch ausgesuchte Köstlichkeiten auch für die Zukunft zu sieherm.

Kreative Hands-on Chefs de Cuisine mit entsprechenden Leistungsausweisen informieren wir gerne über die Vorteile, die mit dieser attraktiven Kaderposition verbunden sind! Willkommen im Hotel-Unternehmen der Extraklasse mit gelmässigen Höchstnoten in den Gästebeurteilungen. Petsühle Finitritatermin ab Junij. Juli. – Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen. Idealerweise vorab CV/Folo elektronisch einsenden oder anrufen. Ansgar Schäfer & Ania Gieger – Mitglied der Geschäftsleitung



SCHAEFER & PARTNER
Til. +41 44 802 12 00 - Fax +41 44 802 12 01

Human Resources Consultants

August 103 - 8600 Dübendorf

Til. +41 44 802 12 00 - Fax +41 44 802 12 01

www.schaeferpartner.ch

ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Exklusives Boutique Hotel am Lago Maggiore.

Highlights sind die gelungenen, mit sehr viel Liebe zum Detail eingerichteten luxuriösen Suiten des First Class Resort-Hotels, der neu konzipierte Spa sowie die einmalige Lage mit traumhaften subtropischem Park und fantastischer Aussicht auf den Lago Maggiorel Es erwarten Sie ausgezeichnete, exklusive Restaurants und F n B Outlets auf Gourmetstufe, darunter das Hauptrestaurant im Stil eines schicken dtalieners mit italienischer High-Class-Küche auf Niveau 15 Punkte Gaulfmillau. Ambitonierte Chefs wissen es zu schätzen, dass die Anstellung trotz saisonaler Strukturen ganzjährig erfolgt und die ehrgeizigen Ziele mit einem dynamischen Management gemeinsam angegangen werden.

Küchenchef/in dem CEO direkt unterstellt

Der punktuelle persönliche Kontakt zum Gast liegt Ihnen ebenso am Herzen wie der Wunsch mit einem Profiteam – Sie führen bis zu acht Köche und Mitarbeitende – die erfolgreiche Zukunft des Hauses durch ausgesuchte Köstlichkeiten mitzugestalten. Kreative Hands-on-Küchenchefs oder starke Sous-chefs mit hoher Affinität zur tälleinischen und mediterranen Küche heisen wir herzlich willkommen im Hotel-Unternheme der Extraklasse. Der Eintritistermin kann flexibel gehandhabt werden, z. B. per 1. Juni bzw. nach Vereinbarung. Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen. Idealerweise vorab CV/Foto elektronisch einsenden oder ganz einfach anrufen. Ansgar Schäfer & Ania Gieger – Mitglied der Geschäftsleitung

> Privates Restaurant in der Zürcher Altstadt Im Auftrag einer Loge suchen wir per September 2013 ein erfahrenes Wirtepaar. Zu Ihrem zukünftigen Aufgabengebiet gehören:

Führung des Restaurantbetriebes und der Küche. (Restaurant ca. 50 Plätze, Saal ca. 100 Plätze)

Personalführung von Teilzeitmitarbeitenden. Führung der Gastro-Buchhaltung und Büroarbeiten. Unterhalt und Pflege der Liegenschaft.

Eine aussergewöhnliche Wirtewohnung befindet sich im Hause.

Möchten Sie mehr über diese interessante und selbständige Aufgabe wissen? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbung an:

SCHAEFER & PARTNER Oberlandstr. 103 - 8600 Dübendorf 161. 441 44 802 12 00 - Fax +41 44 802 12 01 WWW whetheremstrate.

Human Resources Consultants www.schaeferpartner.ch ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Neueröffnung **Restaurant Halbmond**

Wir suchen folgende Mitarbeiter: Küchenchef, Pizzaiolo, Grillmeister, Küchen- und Servicepersonal.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an: Restaurant Halbmond Solothurnerstrasse 8 4622 Egerkingen Telefon 079 422 80 25







Unser Haus liegt an einmaliger Lage im bekannter Schadaupark, direkt am Thunersee. Es verfügt über 91 Hotelzimmer, einschliesslich 2 Panorama Suiten, 4 Junior Suiten und 17 Konferenzräume, sowie einen vielfältigen Restaurations- und Bankettbetrieb

Für unseren anspruchsvollen Betrieb suchen wir per sofort, oder nach Vereinbarung einen kreativen,

STV. KUCHENCHEF (W/M)

Sie bringen eine abgeschlossene Lehre als Koch sowie eine Weiterbildung zum Gastronomie-Koch mit. Auch haben Sie bereits Erfahrung in der 4*- oder 5*-Hotellerie mit Gault Millau Restauration und Bankettbereich gesammelt. Sie sind ein begnadeter Fachmann, belastbar und teamfähig, haben Organisationstalent und Durchsetzungsvermögen. Vorzugsweise sind Sie zwischen

Unser Haus ist bekannt für eine internationale Gäste struktur im Seminar- und Businessbereich. Zahlreiche wiederkehrende Wochenendgäste geniessen unser kulturelles und kulinarisches Angebot sowie die Nähe des Sees. Eine spannende Aufgabe in einem jungen

Hat Sie unser Angebot überzeugt? Wollen Sie mit uns die Zukunft gestalten? Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Susanna Schwendimann, susanna schwendimann@seepark.ch.

Congress Hotel Seepark Seestrasse 47 · Postfach · CH-3602 Thun T +41 33 226 12 12 · F +41 33 226 15 10 info@seepark.ch · www.seepark.ch

A subsidiary of UBS AG



Die Oberwaid - Kurhaus und Medical Center - wird nach Fertigstel Die Oberwald - Annals und vorland Eriner - Mit halft Tropset-lung des modernen Neubaus in St. Gallen im November 2012 eröffnet. Sie wird ein medizinisches Zentrum auf dem Gebiet der Prävention mit Schwerpunkt Ernährung, Stoffwechsel und Mentale Gesundheit sein. In einem Nachsorgebereich werden Kurgäste bei ihrer Genesung optimal unterstützt. Das Medical Center ist eingebettet in eine erst-klassige Hotellerie, welche auf das medizinische Gesamtkonzept aus-

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir geeignete Kandidaten für die fol-genden Positionen:

Sales Manager (m/w) Restaurantleiter (m/w) Reservation Manager (m/w) Front Office Manager (m/w) Training & Quality Manager (m/w)

zum 01.06.2012 zum 01.07.2012 zum 01.07.2012 zum 01.07.2012 zum 01.08.2012

Stellenbewerber senden ihre Bewerbungsunterlagen bitte an Herrn Marcel Imgrüt, Personalleiter unter marcel.imgruet@oberwaid.ch

Oberwaid - Kurhaus & Medical Center, Rorschacher Strasse 311, 9016 St. Gallen, Tel. +41 71 282 00 00



L' Hotel Lugano Dante Center (www.hotel-luganodante.com)

cerca per il suo team

SEGRETARIO/A DI RICEVIMENTO

(età 25 - 40), dinamico/a, estroverso/a ed affidabile, con il desiderio di entrare in un Team affiatato e competitivo.

Sono richieste: comprovata esperienza in hotel di pari categoria, predisposizione al contatto interpersonale, buona conoscenza della lingua italiana, inglese, tedesca e francese, conoscenza

Indispensabile: utilizzo del sistema gestionale Fidelio/Opera

- assunzione a tempo indeterminato;
- corsi di aggiornamento professionale;
 valida remunerazione ed un ambiente di lavoro molto piacevole

Verrà dato seguito solo ai curriculum che rispondono ai requisit richiesti. Curriculum vitae (gradita foto) al seguente indirizzo

HOTEL LUGANO DANTE Center SA - Ufficio Personale Piazza Cioccaro 5 - 6900 Lugano - Fax 091 910 57 08 e-mail: amministrazione@hotel-luganodante.com

Robert Kaufmann Haslernstrasse 28 8954 Geroldswil

Say YES to a new career!

Zimmer und Suiten in verschiedenen Designs, exklusive Restaurant-Konzepte und den faszinierenden Wine Tower mit seinen fliegenden Wine Angels. Willkommen in Zürichs erstem Business & Lifestyle Hotel mit direkter Verbindung zum Flughafen und dem mit 3700m2 grössten Konferenzcenter der Schweiz.

Director of Sales and Marketing (m/w) mit Schwerpunkt Marketing

- tigkeitsfeld:

 Als Mitglied der Geschäftsleitung sind Sie verantwortlich für alle Verkaufs- und Marketing Aufgaben des gesamten Betriebes

 Maximierung der Ertragslage mittels Verkaufs- und PromotionsInitiativen in Abstimmung mit dem Businessplan

 Planung, Implementierung und Einhaltung der Richtlinien des

 Unternehmens sowie der Carlson Rezidor Hotel Group

 Ausarbeitung und Implementierung von
 Marktbearbeitungsstrategien zur Optimierung der
 Marktpenetration des Unternehmens

 Formulierung und Planung des jährlichen Massnahmenplanes

 Erreichung der Verkaufsziele und Maximierung der
 Verkaufsproduktivität

 Überwachung und Coaching der Verkaufs- und Marketingsteams.

- Überwachung und Coaching der Verkaufs- und Marketingsteams, inkl. des Meetings und Events Teams
 Optimierung der Mitarbeiterproduktivität, -Effizienz und –
 Zufriedenheit durch den Einsatz zeitgemässer Leadership- und
 Motivations- Skills

- hre sozialen und fachlichen Kompetenzen sind:

 Vertriebsprofi mit Berufserfahrung im internationalen Hotelbetrieb

 Umsatz- und zielorientiertes Arbeiten

 Hohe Kunden- und Qualitätsorientierung

 Hohes Mass an Flexibilität und Belastbarkeit

 Gute Kommunikations- und Präsentationsfähigkeiten, sowie ein professionelles Erscheinungsbild und Auftreten

 Proaktiv, analytisch, resultatorientiert

 Deutsch/Englisch fliessend in Wort und Schrift

 Teamfähigkeit und Erfahrung in der Führung eines Teams (derzeit 15 Personen)

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und spannende Aufgabe in einer international expandierenden Hotelkette mit guten Aufstiegs-und Entwicklungsmöglichkeiten.

Radisson Blu Hotel, Zurich Airport Postfach 295, 8058 Zürich-Flughafen bewerbung.zurich@radissonblu.com



Die Stellenplattiorm 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	mustraS sets Ort	Job-Code
Stv. Geschäftsführer	Region Zürich	J44557
Rooms Division Manager	Region Graubünden	J44613
Director of Food & Beverage	Region Graubünden	J44612
Gérant (e)	Region Genf	J44556
Geschäftsführer/in	Region Zürich	J44363

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Réceptionist/-in mi dals tabrilled propriowahily adollars	Wantesta Region Graubünden	J44392
Réceptionist/In	Region Zürich	J44602
Praktikant/-in Réception (Praktikum für ein Jahr)	Region Zürich	J44398
Nachtportier Aushilfe (ca. 2 Wochenende pro Monat)	LA apionala Region Zürich	J44399
Chef de Réception	Region Berner Oberland	J44583
Receptionist/-in / Empfangsmitarbeiter/-in	Region Berner Oberland	J44626
Teammitglied Réception	Region Mittelland (SO,AG) J44401
RéceptionistIn	Region Bern	J44623
Night Auditor	Region Zentralschweiz	J44127
Front Office Manager	Region Zentralschweiz	J44549
Restaurationsleiter/-in	Region Freiburg	J44606

Küche		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Cod
Chef de Partie	Region Zürich	J4459
Hilfspâtissier	Region Graubünden	J4437
Chefs und Commis de Partie	Region Mittelland (SO,AG)	J4440
Chef de partie	Region Graubünden	J4459
Commis de cuisine	Region Ostschweiz	J4454
Chef de Partie	Region Bern	J4422
Sous Chef	Region Bern *	J4451
Stv. Küchenchef Tagesstelle	Region Basel	J44384
Cook	Region Basel	J4449
Sous-Chef	Region Oberwallis	J4428
Chef de partie / Anfangs Sous-Chef	Region Ostschweiz	J4406
Asiatischer Koch	Region Bern	J4421
Commis de Pâtisserie	Region Zürich	J4459
Stv. Küchenchef	Region Bern	J4456
Frühstücks-Koch 50%	Region Zürich	J4408
Thai-Köchin/Koch	Region Zürich	J4430
Koch	Region Zentralschweiz	J4452
Chefs/Commis de Partie	Region Zentralschweiz	J4440
Demi-Chef de Partie	Region Ostschweiz	J4460
Küchenchef/in	Region Tessin	J4440
Tournant	Region Graubünden	J4430
Chef de Partie	Region Waadt/ Unterwallis	J4420
Sous-Chef	Region Berner Oberland	J4441
Küchenchef	Region Berner Oberland	J4426
Executive Chef	ganze Schweiz	J4463
Commis de Cuisine	Region Zürich	J44600

F&B/Catering/Events		
Ort	Job-Code	
Region Zürich	J44366	
Region Bern	J44594	
Region Bern	J44129	
	Region Zürich Region Bern	

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicemitarbeiter/in	Region Graubünden	J44304
Barmitarbeiter	Region Zürich	J44294
Chef de Service	Region Zürich	5.000 J44360
Chef de Rang	Region Zürich	J44359
Shiftleader	Region Zürich	S 16/CJ44284
Restaurationsfachfrau/mann 60%	Region Zürich	J44507
Servicefachfrau/mann	Region Zürich	J44084
Chef de Bar	Region Zürich	J44593
Servicemitarbeiter/in	Region Berner Oberland	J44585
Barfrau / Barmann	Region Graubünden	J44587
Maître dhôtel	Region Graubünden	J44318
Barmitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J44548
Restaurationsfachfrau-/mann	Region Zentralschweiz	J44405
Jungsommelier	Region Ostschweiz	J44609
Commis de rang	Region Ostschweiz	J44381

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Praktikum Restauration HF	Region Berner Oberland	J44413
Servicefachangestellte/r	Region Berner Oberland	J44414
Weinbarmitarbeiterin (w) 80%	Region Basel	J44344
Commis de rang	Region Zürich	J44564
Service-Praktikant/in	Region Bern	J44619
Commis de Rang / Bar	Region Bern	J44620
Operativen Bankettkoordinator	Region Bern	J44316
Chef de Rang	Region Bern	J44621
Gastgeber/in	Region Bern	J44622
Chef de service	Region Zürich	J44412
Commis Bar	Region Zürich	J44368
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Mittelland (SO,AG)	J44397

Hauswirtschaft	· 对于"多生态"。
Position, Arbeitgeber	Ort Job-Code
Gouvernante	Region Zürich J44361
Hauswirtschaftsmitarbeiterin	Region Bern J44315
Gouvernante	Region Bern J44311
Teamleader Housekeeping	Region Ostschweiz J44608
Etagengouvernante MA - Digwood O of Clarence Control of Clarence C	Region Bern J44625
Etagenportier	Region Ostschweiz J44610
Gouvernante	Region Bern J44312

Marketing/Verkauf/KV/IT	
Position, Arbeitgeber	Ort Job-Co
PR Managerin	Region Graubünden J44
Sales Manager	Region Zürich J44
Sales Manager	Region Zürich J449

Beauty/Wellness/Fitness		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leiterin Treatment Center 10156713871	Region Graubünden	J44563
Beauty Leiterin Types and Alexand Outside State	Region Zentralschweiz	J44317

Diverses	
Position, Arbeitgeber	Ort Job-Code
Human Resources Manager	Region Mittelland (SO,AG) J44490
Verkäufer Delikatessengeschäft	Region Bern J44264
Verkaufsberaterinnen / Promotion - Hostessen	Region Ostschweiz J44605
Officemitarbeiter	Region Ostschweiz J44380

Express Stellengesuche					
LAP	2	3	4	5	6
B2188	Arbeitsstelle als Koch	1989	CH	persofort	D
3592	Chef de partie garde manger/Konditor/Confiseur/Patissier	1986	CH	per sofort	D F E
31896	Chef de Service, F&B Managementassistent	1979	DE	per sofort	DIFIE
3329	Chef de service – Gastgeber	1957	AT	per sofort	DIFE
32029	Direktion/Geschäftsleitung/Verwaltungsrat/Projektmanagm./	TO ALLEY			
	Coaching/Strategieplanung/Nachfolgereg.	1960	CH	persofort	DIFIE
32843	Direktion/HR .	1976	DE	per sofort	DIFIE
32856	Direktorin/Vizedirektorin/Rooms Division Manager/Chef de Réception	1980	CH	persofort	DIFIE
32899	Eventorganisation/Betriebsassistenz	1977	CH	per sofort	D F E
32675	Fachkraft Service oder Bar	1966	CH	per sofort	D F I E
32418	F&B Manager, Vizedirektion, Geschäftsleitung, Direktion	1978	CH	per sofort	D F E
32430	Front Office	1988	MV	per sofort	DE
32852	Hauswirtschaft/Empfang .	1989	CH	persofort	D
32875	Housekeeper .	1986	CZ	persofort	E
32855	Kader mit extremer Frontarbeit, aber auch administrativ	1965	CH	per sofort	DIFILEPT
32830	Kellner/Bar/Theke/Küchenaushilfe/Office	1989	DE	per sofort	DIE
31374	Küchenchef	1958	CH	per sofort	D F I E
32508	Küchenchef/Leiter Gastronomie	1960	CH	per sofort	DIE
32402	Réceptionistin/Seminarkoordinatorin/Sachbearbeiterin Administration	1981	CH	persofort	D F E
32827	Reinigung/Zimmermädchen	1969	BR	persofort	D I
32868	Servicearbeit - COCOTTO Id A Manual Manual Company	1980	HU	persofort	DIE
32895	Servicefachangestellte	1965	DE	persofort	DE
32889	Sous Chef, Chef de Partie	1973	BG	per sofort	DIE
3835	Spitalhotellerie, Gesundheitswesen, Konzeption, Consulting	1980	DE	per sofort	DIFIE

- 1 Referenznummer Numéro des candidats
- itée). 5 Eintri
- on) Profession (Position souhaitée).
- Eintrittsdatum Date d'entrée

 Sprachkenntnisse Connaissances linguistique

No. 2015 A. 2015 A. 2012. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf www.hoteljob.ch

HOTELBÄREN LANGENTHAL

www.baeren-langenthal.ch

Das Hotel Bären ist der führende Hotel-und Gastronomiebetrieb im Herzen Langenthals und der Region Oberaargau. Die gepflegten Restaurationsräumlichkeiten, 37 renovierte Hotelzimmer *** superior und der schönste Barocksaal des Mittellandes bilden das gesellschaftliche Zentrum unserer Metropole. Das Aktionariat ist lokal verankert und die Finanzierung kerngesund. Nach 16 Jahren erfolgreichen Wirkens verlässt uns unser Geschäftsführer auf eigenen Wunsch.

Per 1. Oktober 2012 oder nach Übereinkunft suchen wir eine/n

Hoteldirektor/-in

Profil:

- Dynamische, kommunikationsfreudige Unternehmerpersönlichkeit mit überdurchschnittlicher Einsatzbereitschaft Begeisternder Leader, der unsere jugendliche Crew zu Höchstleistungen motiviert
- Abschluss einer bekannten Hotelfachschule mit entsprechender Bewilligung zur Berufsausübung Berufliche Erfahrung in Kaderstellen der Hotellerie
- Sprachen D/F/E

Wir bieten:

- Unabhängige Führungsposition mit Freiraum zur Kreativität
- Branchenmässig gute Entlöhnung mit interessantem Erfolgsbeteiligungsmodell

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: Peter R. Geiser, Mitglied des Verwaltungsrats Hotel Bären, c/o Geiser-agro.com AG, Kühlhausstrasse 6, 4901 Langenthal



Der Schweizer Kochverband ist der Berufsverband der Köchinnen, Köche und Küchenchefs. Er organisiert die Berufsleute aus den Bereichen der Küche, Foodproduktion, Verpflegungszubereitung, Systemgastronomie, der Spital-, Heim- sowie Gemeinschaftsgastronomie und des Caterings

Infolge Nachfolgeregelung des Stelleninhabers suchen wir eine/r

GeschäftsführerIn Schweizer Kochverband (100%)

Ihre Herausforderung
Sie führen die Geschäftsstelle des Schweizer Kochverbandes inkl. Kommissionen und Fachbereichen mit allen dazugehörigen administrativen und konzeptionellen Tätigkeiten. Sie organisieren Vorstandssitzungen, erstellen das jährliche Arbeitsprogramm und planen Events sowie Weiterbildungsangebote. Sie sind für die Einhaltung der Ziel- und Budgetvorgaben verantwortlich und arbeiten dabei eng mit dem Vorstand zusammen. Als wichtige Kernaufgabe Pfigeen Sie das Networking zu den Regionen und bauen das Netzwerk von engagierten Berufsleuten weiter aus. Bei all diesen Aktivitäten ist die Mitgliederwerbung und somit die systematische Sicherstellung des Wachstums ihr zentrales Ziel. Zudem wirken Sie aktiv in Prüfungskommissionen und Projektgruppen mit und koordinieren die bildungs- und wirtschaftspolitischen Aufgaben unserer Berufsorganisation.

Ihr Profil
Wir wenden uns an eine offene, gewinnende und
kommunikative Persönlichkeit mit einer fundiarten Grundbildung
als Koch/Köchin, entsprechender Weiterbildung auf Stufe
Berufsprüfung-höhere Fachprüfung vorzugsweise in der
Hotellerier/Gastronomie. Zudern haben Sie ein Nachdiptomstudium im Bereich NPO abgeschlossen oder zeigen Bereitschaft
dazu, dieses noch in Angriff zu nehmen. Weiter verfügen Sie
über mehrjährige Berufspraxis und waren schon mit viel Freude
und Erfolg in der Aus- und Weiterbildung tätig. Sie zeigen reges
interesse am berufs- und sozialpolitischen Gescheher und sind
motiviert, sich mit viel Engagement für die Anliegen der Berufsangehörigen ziel oriet ein zustezten. Als Geschäftsführerin liegt
es Ihnen sehr am Herzen, das künftige Berufsbild Koch sowie
das linage des Berufes und somit den Schweizer Kochverband
gegen aussen weiter mitzuprägen und zu positionieren.

Zu Ihren Stärken zählen Überzeugungskraft, Organisations-geschick, Flexibilität und Belastbarkeit. Zudem verfügen Sie über ein gutes Durchsetzungsvermögen, eine selbständige, effiziente Arbeitsweise sowie EDV-Anwenderkenntnisse (MS-Office), Sie sind stillsicher in Deutsch. Gute Englisch- und Französisch-kenntnisse nunden Ihr Profili ab; weltere Sprachen sind von Vorteil.

The visibilities und verantwortungsvolle Tätigkeit in einem spannenden Umfeld. Im Welteren bieten wir Ihnen sehr gute Sozalleilstungen, 6 Wochen Ferien und einen äusserst attraktiven Arbeitsplatz im Zentrum von Luzern.

Stellenantritt Januar 2013 oder nach Vereinbarung

Fühlen Sie sich angesprochen und sind mit der Hotel & Gastro Union emotional verbunden? Sandra Stadelmann, Leiterin Human Resources, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lohnvorstellungen und Foto.



Nach Vereinbarung suchen wir:

1 aufgestellte und gelernte Persönlichkeit Service Vollzeit, m/w (CH)

Sie sind flexibel, motiviert, belastbar und teamorientiert und arbeiten gerne in einem aktiven Team?

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an: Conny und Gerry Kulnik-Michel Hotel-Restaurant Seegarten Seestrasse 66 9320 Arbon

Tel. 071 447 57 57 www.hotelseegarten.ch

HOTEL BERGSONNE

SPEISEN MIT WEITBLICK

Auf der Rigi am Vierwaldstättersee stilvolles ***Unique-Hotel mit 15 Zimmern/Suiten und exklusivem Restaurant (14 GM-Punkte).

In unser erfolgreiches Team suchen wir ab Anfang Mai oder nach Übereinkunft

Servicefachangestellte/n Sie lieben die Betreuung anspruchsvoller Gäste.

Chef de Partie

Sie sind bereit für eine kreative, marktfrische und neuzeitliche Küche.

Wir freuen uns auf Sie Dorly und Willy Camps-Stalder CH-6356 Rigi Kaltbad www.bergsonne.ch hotel@bergsonne.ch T 041 399 80 10

Hotel-Restaurant Eierhals am Ägerisee Familie Hanspeter Merz-Betschart 6315 Oberägeri/Morgarten www.hotel-eierhals.ch

Geniessen Sie das Arbeiten am schönen Ägerisee!!! Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für unser «à la carte»-Restaurant

einen Jungkoch (m/w), der seine erlernten Fähigkeiten gerne in unserer Küche vertiefen möchte.

Wir bieten geregelte Arbeitszeiten und ein Wochenende im Monat frei. Auf Wunsch Zimmer im Haus.

Senden Sie uns Ihre Unterlagen, damit wir alles Weitere mit Ihnen besprechen können, oder melden Sie sich telefonisch bei Herrn Hanspeter Merz, Tel. 041 754 50 50. Wir freuen uns auf Sie.



Leiter/in Gastronomie Knies Kinderzoo Rapperswil

Als Persönlichkeit mit besten Umgangsformen und unter-nehmerischem Denken führen Sie Ihr Team aktiv und spormen es zu Höchstleistungen an. Sie tragen die Ver-antwortung für die frontorientierte Leitung der beiden Selbstbedienungs-Outlets, diverser Verkaufspunkte sowie verschiedener Bankettanlässe.

Idealerweise haben Sie eine Ausbildung als Koch und eine Weiterbildung absolviert. Zusammen mit Ihrem Team betreuen Sie unsere kleinen und grossen Gäste. Sie sind Gastgeber mit Leib und Seele und handeln jederzeit unternehmerisch.

Frisch, bereit anzupacken und stets gästeorientiert soll unser Wunschkandidat sein. Topmotiviert wollen Sie einen weiteren Schritt in Ihrer Zukunftsplanung unternehmen.

Wenn wir ihr Interesse geweckt haben, freue ich mich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail (CV, Foto, Zeugnisse).

Roland Högger
Thannerstrasse 30, 4054 Basel
Tel. 061 228 95 55
r.hoegger@berest.com



HOTEL DISTELBODEN **6068 MELCHSEE-FRUTT**

www.distelboden.ch info@distelboden.ch

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die ommende Sommersaison 2012 (Mitte Juni bis Mitte Oktober)

Serviceangestellte (nur mit CH-Erfahrung)

Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns, Sie kennen zu Iernen.

Hotel Distelboden Helen u. Ruedi Steiger 6068 Melchsee-Frutt Tel. 041 669 12 66 Fax 041 669 13 77

Stelle suchen -Stelle finden www.hoteljob.ch

La Capriola

... bereit fürs Leben

La Capriola ist eine Stiftung, die jungen Menschen mit Handicap eine Chance auf Ausbildung und damit den Einstieg in die Hotellerie und Restauration ermöglicht. In Zusammenarbeit mit renommierten Hotels in Davos und Luzern setzt La Capriola sein schweizweit einzigartiges Konzept der Integration in den ersten Arbeitsmarkt seit nunmehr acht Jahren erfolgreich um

In unser Team im Ausbildungszentrum La Capriola Davos suchen wir ab 1. Juni 2012 oder nach Vereinbarung

eine/n Ausbildnerln (80% - 100%)

zu Ihren Aufgaben gehören...

Förderung der Lernenden am Ausbildungsplatz (Küche, Service, Housekeeping, Réception). Zusammenarbeit/Koordination mit den Kadermitarbeitenden der beiden Partnerhotels Morosani Schweizerhof und Pöstli sowie mit den Mitarbeitenden des Bereichs Wohnen/Freizeit. Unterstützung der Lernenden beim Erarbeiten der theoretischen Fachkenntnisse. Mitwirken im Rahmen der Aufnahmeverfahren.

eine Berufsbildung in der Gastronomie/Hotellerie sowie pädagogische Erfahrung. Zudem sind Sie geduldig, einfühlsam, belastbar, flexibel und wissen. Jugendliche zu motivieren.

Interessiert und neugierig, mehr über La Capriola zu erfahren? Rufen Sie mich an oder schicken Sie mir Ihre Bewerbung bis am 30. April 2012!

Stiftung La Capriola · Marlis Saladino · Via Spinatsch 22 · 7014Trin Tel. 081 530 01 63 · saladino@lacapriola.ch · www.lacapriola.ch

ake Side

Das Lake Side liegt direkt am Seeufer und nahe dem Stadtkern. Das A-la-carte-Restaurant (13 Gault Millau Punkte) Stadtkern. Das A-la-carte-Restaurant (13 Gault Millau Punkte) verfügt über 130 Innenplätze sowie 120 Terrassenplätze und 30 Plätze an der Bar. Zusätzlich bietet unser Selbstbedienungsrestaurant Lake Away auf unserer Terrasse 200 Gästen Platz. Im Obergeschoss befinden sich unsere Bankett-, Seminar- und Kongressräumlichkeiten mit einer Kapazität bis zu 1000 Personen. Die Küche bietet ein vielfältiges mediterranes-euroasiatisches Angebot und im Restaurant befindet sich unsere bekannte Sushi-Bar.

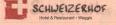
Für die Sommersalson 2012 suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung in Salson- oder Jahresstelle noch folgende motivierte Mitarbeiter:

Chef de Service Chef de rang Gouvernante

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einem dynamischen Umfeld und in einem grossen Gastronomieunternehmen, das Ihnen Perspektiven bieten kann? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung an die untenstehende Adresse.

Kramer Gastronomie, Tanja Meier, Human Resources, Herdernstrasse 56, Postfach 480, 8040 Zürich oder per E-Mail an tanja.meier@kramergastronomie.ch, 044 406 85 28 www.kramergastronomie.ch

ZÜRICH AMBIANCE



Das Hotel Schweizerhof*** befindet sich in Weggis am Vierwaldstättersee und verfügt über 28 Zimmer und verschiedene F&B-Bereiche. Wir suchen auf den 1. Mai 2012 eine junge, motivierte

Servicemitarbeiterin (w/m)

welche auch an der Réception aushelfen kann. Perfekte Deutschkenntnisse. Englisch von Vorteil.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an Hotel Schweizerhof Beat Koch Gotthardstrasse 3 6353 Weggis info@schweizerhof-weggis.ch



CH-3807 Iseltwald

Für unser 3-Sterne-Hotel direkt am Brien-zersee mit 40 Betten und regem Restau-rationsbetrieb (10 Automin. von Interlaken) suchen wir ab sofort oder nach Überein-kunft für Saisonstelle

Réceptionistin (auch Anfängerin)

Computer- und Sprachkenntnisse D/F/E

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freuen

Familie Hornung-Hornberger Strandhotel 3807 Iseltwald info@strandhotel.ch www.strandhotel.ch Tel. 033 845 13 13

hotelleriesuisse - Kompetent. Dynamisch. Herzlich.

Sachbearbeiterin Human Resources Monbijoustrasse 130

Brigitte Näf

Postfach, 3001 Bern brigitte.naef@hotelleriesuisse.ch

www.hotelleriesuisse.ch

Hotel Heiden

Wir sind das führende 4-Sterne Hotel im Appenzeller-Vorderland mit 66 Zimmern, verschiedenen Seminarräumlichkeiten, neuem Wellnessbereich und einem vielseitigen Gastronomieangebot.

Nach 10-jähriger erfolgreicher Zusammenarbeit übernimmt der jetzige Stelleninhaber eine neue grosse Herausforderung. Dazu gratulieren wir ihm ganz herzlich. Wir suchen ab Juni oder nach Vereinbarung eine/n gästeorientierte/n, kommunikative/n, begeisterungsfähige/n Nachfolger/in.

Betriebsassistent/in

mit Sales- & Marketingaufgaben

- Aktive und persönliche Verkaufstätigkeiten
- Ausarbeiten der Offerten
- Produktgestaltung (erstellen der Pauschalangebote)
- Seminar- und Bankettbesprechungen
- Betreuung der Veranstaltungen (Seminare und teilweise Bankette)
- Ausarbeiten von Mailings, Verwaltung der Website, etc.

Wir wünschen von Ihnen: Ausbildung und Fronterfahrung in der Hotellerie, erste Sales-Erfahrungen in der Praxis, Kreativität und Ideen, Kommunikationsstärke und Teamfähigkeit. Sie haben eine Affinität zum Appenzellerland.

Es handelt sich um eine anspruchsvolle, vielseitige und verantwortungsvolle Stelle. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freut sich Caspar Lips auf Ihre elektronischen Bewerbungsunterlagen mit Foto und Lohnvorstellung per Email an caspar.lips@hotelheiden.ch

Hotel Heiden . Seeallee 8 . CH-9410 Heiden





Das vielseitige Unterhaltungsangebot, die exzeliente Gastronomie und die malerische Lage am Ufer des Vierwaldstättersees – nur drei aus vielen weiteren Gründen, weshalb das Grand Casino Luzern als eines der attraktivsten Casinos der Schweiz gilt. Das Grand Jeu bietet Spielerlebnis in eleganter Atmosphäre und das Jackpot Casino spannendes Vergnügen mit einem Hauch von Las Vegas. Im stimmungsvollen Restaurant Olivo lassen sich mit der leichten mediterranen Küche die schönen Momente geniessen. Das Catering des Grand Casinos Luzern sorgt für das Kullinarische Wohl an grossen und kleinen An-lässen in der ganzen Schweiz. Und im Casineum begeistem Konzerte und vielfältige Veranstaltungen Besucherinnen und Besucher.

Für unser professionelles und motiviertes Olivo-Team suchen wir per 15. Juni 2012 oder

Chef de Restaurant 100 % (m/w)

Das Restaurant Olivo, mit 15 Gault Millau-Punkten ausgezeichnet, ist ein Aushänge schild des Grand Casino Luzern und gehört zu den besten Restaurants auf dem Platz. Es besticht durch mediterrane Gastfreundschaft und kulinarische Spezialitäten rund ums Mittelmeer. An warmen Tagen werden unsere Gäste auf der einzigartigen Terrasse mit Blick auf den Vierwaldstättersee und die Berge bedient.

In dieser abwechslungsreichen und interessanten Führungsfunktion leiten Sie ein kleine-res Team, stellen reibungslose Betriebsabläufe sicher und gewährleisten einen konstant hohen Servicestandard. Sie sind verantwortlich für die Dienstpläne, Rekrutierung und Entwicklung der Serviceangestellten sowie das betriebliche Kontrollwesen und wirken bei der Angebotsgestaltung mit. Bei der aktiven Mitarbeit im Service pflegen Sie engen Kontakt zu unseren anspruchsvollen Gästen und erfüllen ihnen jeden Wursch. Als Top-Gastgeber/in repräsentieren Sie das überaus beliebte Restaurant Olivo und prägen die gepflegte Kultur mit Ihrer charmanten und überzeugenden Persönlichkeit.

Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung im Gastgewerbe und konnten Ihre Fähigkeiten und Kenntnisse bereits in einem ähnlichen Umfeld der gehobenen Gastronomie einsetzen. Ihre Stärken liegen in sehr guten organisatorischen und kommunikativen Fähigkeiten sowie hervorragenden Umgangsformen. Als erfahrene Führungsperson sind Sie Vorbild und überzeugt, dass nur das Team als Ganzes ausgezeichnete Leistungen erbringen kann. Auch in hektischen Zeiten sind Sie perfekte/r Gastgeber/in und behalten jederzeit den Überblick. Sie beherrschen die deutsche Sprache in Wort und Schrift und verfügen über gute mündliche Englischkenntnisse. Jede weitere Fremdsprache ist von Vorteil.

Es erwarlet Sie ein aufgestelltes Team, eine optimale Einführung in Ihre Aufgabe sowie viel Eigenverantwortung. Zudem geniessen Sie zielorientierte, fachtechnische Weiterent-wicklungsmöglichkeiten sowie attraktive Anstellungsbedingungen mit einer Arbeits-woche von Montag bis Samstag.

Haben wir Ihr Interesse an dieser unbefristeten Vollzeitstelle geweckt? Dann freut sich Corinne Kälin auf Ihre vollständigen und aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit

GRAND CASINO LUZERN AG

GRAND CASINO LUZERN AG Frau Corinne Kälin, Leiterin Personal Haldenstrasse 6, Postfach, 6002 Luzern Telefon 041 418 56 56 mailto:recruiter@grandcasinoluzern.ch http://www.grandcasinoluzern.ch



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

Fachbereichsleitung und Lehrperson Berufskunde Hotelfachfrau/mann und Hotellerieangestellte/r (100 %)

Das ganzjährig geführte Schulhotel Regina ist eine vom Bund anerkannte Berufsfachschule, die interkantonale Fachkurse (5-wöchige Blockkurse) für die gastgewerbliche berufliche Grundbildung durchführt.

Ihre Aufgaben

- Fachliche und personelle Führung der rund zehn Lehrpersonen Berufskunde
- Lehrperson Berufskunde
- Einhaltung des Schullehrplans gemäss Verordnung und Bildungsplan
- · Qualitätssicherung im Unterricht
- Zusammenarbeit mit dem Verband sowie Mitarbeit in verschiedenen Arbeitsgruppen

Sie verfügen über eine hauswirtschaftliche Grundbildung in der Hotellerie, in einem Spital oder Heim mit mehrjähriger Erfahrung (Berufsprüfung von Vorteil) sowie über pädagogische Kenntnisse mit Berufserfahrung. Dabei stellen Sie Ihre ausgeprägten Sozialkompetenzen als Führungs- und Lehrperson unter Beweis. Ihre guten mündlichen und schriftlichen Deutschkenntnisse wenden Sie im Unterricht gekonnt an. Ein gutes Planungs- und Organisationsvermögen runden Ihr Profil ab.

Wir freuen uns auf Konnten wir Ihr Interesse wecken? Für weitere Auskünfte steht Ihnen Daniel Tho-Ihre schriftliche Bewerbung. met, Leiter Schulhotels, unter 031 370 43 02 oder daniel.thomet@hotelleriesuisse.ch gerne zur Verfügung.



HESSER

Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen - zu vermieten - oder suchen Sie einen Betrieb, wir sind die Drehscheibe für Hotels und Restaurants seit 35 Jahren

Poststrasse 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ 055 410 15 57, hesser@bluewin.ch

Unser Landgasthof liegt an der Durchgangsstrasse nach Affoltern i. Emmental. Ein langjähriger Familienbetrieb mit grosser Stammkundschaft und gutbürgerlicher Küche. Aus Altersgründen suchen wir einen Nachfolger.

ein Betrieb, mit einigen Hotelbetten, eigener Quelle, Kegelbahn, Gaststube, Säli, Saal und grossem Kundenparkplatz. Als Speise-lokal über die Region hinaus bestens bekannt. Der Betrieb bietet eine gute Existenzgrundlage für ein engagiertes, fachlich ausgewiesenes

Für Besichtigung und Kaufbedingungen nehmen Sie bitte mit der Beauftragten Kontakt

3294 Büren an der Aare Tel. 032 351 18 22, Fax 032 351 46 33 E-Mail info@trz-treuhand.ch

Liebhaberobjekt

Altershalber im Grossraum Davos zu verkaufen

renommierter Landgasthof mit Hotelzimmer, VP 3,2 Mio.

Solvente Interessenten melden sich unter Chiffre 19754-8400 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach,

Anzeigen

Suche versilbertes

Besteck, Kannen, Platten usw. zahle Fr. 5.- pro Kilo 079 656 38 08

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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

Der Stellen- und immobilienmarkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus Le marché d'emploi et le marché d'immeubles pour l'hôtellerie, la restauration et le tourisme Herausgeber / Editeurs hotelleriesuisse, 3001 Bern Verlag und Redaktlon / Edition et rédaction: Monbjoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Gery Nievergelt 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):

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

Immobilienrevue / marché d'immeubles – Kleinanzeigen / petite annonces
– Immobilien / immeubles – Kleinanzeigen / petite annonces
CHF 1.60
4-farbig/quadri CHF 2.10
1 GzD bis spätestens Freitag vor Erscheinen – zusätzliche GzD werden mit je CHF 30. – verrechnet.

Ketlelnerevue / marché d'emploi - Aus- und Wetterbildung / formation initiale et continue
Aus- und Wetterbildung / Formation initiale et continue
CHF 1.60
4-farbig/quadri CHF 2.10
Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus
CHF 1.80
4-farbig/quadri CHF 2.30

- Ausgabe / Numéro - Erscheint / Parution

Nr. 17/2012 26 4 2012 23. 4. 2012

Nr. 18/2012 3 5 2012 30. 4. 2012

Nr. 19/2012 10 5 2012 7.5.2012

Nr. 20/2012 Mi. 16. 5. 2012 Fr. 11, 5, 2012/12 Uhr

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

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

Doppelnummern

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.

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.

Gesucht: Bistrotisch Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



marktplatz.ch

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

immobilienrevue htr marché immobilier

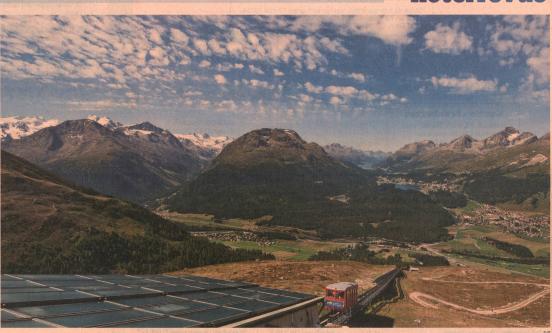
htr hotel revue Nr. 16 / 19. April 2012

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

htr hotel revue

Energie

Klassische Energieträger wie Erdgas und Heizöl werden immer teurer Alternative Energieformen gewinnen zunehmend an Wirtschaftlichkeit.



Regenerative Energien



DIPL ING FH STEPHAN HEINZ **BFE INSTITUT FÜR ENERGIE UND UMWELT GMBH** WWW.BFE-INSTITUT.COM

Anhaltend steigende Preise auf den Energiemärkten zwingen alle Verbraucher, sich über das Thema Nachhaltigkeit und die Nutzung regenerativer Energien Gedanken zu machen. Nicht zuletzt durch den Druck der Öffentlichkeit sind ökologische Konzepte im Energiebereich inzwischen zu relevanten Wettbewerbsfaktoren geworden - herkömmliche Möglichkeiten zur Senkung des Energieverbrauchs genügen dem Anspruch einer langfristigen Optimierung nicht mehr. Auch der Hotelbranche stehen die neuen Wege der Energieversor gung offen.

Alternative Energien

Folgende Möglichkeiten zur Nutzung alternativer Energieformen bestehen für die Hotellerie: Photovoltaik (Stromerzeugung aus solarer Energie), Solarthermie (Warmwassererzeugung aus solarer Energie), Holzhackschnitzel, Pellets, Erdwärme/Wäremepumpen, Kraft-Wärme-Koppelung (Blockheizkraftwer-Wärmerückgewinnung. ke) sowie Letzteres auch durch Nutzung von Abwärmepotenzialen.

Wirtschaftlichkeit der einzelnen Lösungen

Bei den Lösungen mit dem nachwachdass die Holzhackschnitzel ab einer Kesselleistung von 500 kW und günstigem Holzeinkauf wirtschaftlich sind. Die Pellet-Lösung lohnt sich bereits ab einer Kesselleistung zwischen 20 bis 1000 kW. Bei der Photovoltaik und der Kraft-Wärme-Koppelung ist für eine wirtschaftliche Lösung eine Einspeisung ins öffentliche Stromnetz notwendig. Durch die Nutzung der kostendeckenden Einspeisevergütung (KEV) kommt es zu einer weiteren Entlastung der Engergiekosten.

Machbarkeit und Fördermittel

Machbarkeit wie auch Wirtschaftlichkeit der einzelnen Massnahmen müssen jeweils vor Ort geprüft und die notwendigen Investitionen berechnet werden. Zur Reduzierung der ermittelten Kosten stehen den Schweizer Hoteliers unterschiedliche Fördertöpfe, zum Beispiel des Bundes und der Kantone, zur Verfügung. Diese sind aber nicht unerschöpflich: Konstanten Fördergeldern steht eine steigende Nachfrage gegenüber, wodurch es zwangsläufig zu Engpässen kommt. Derzeit kann die Nachfrage nach Fördermitteln nicht vollständig gedeckt werden, einige Anträge werden erst in den nächsten Jahren zum Zuge kommen. Für diejenigen, die diese Fördermöglichkeiten nutzen möchten, ist also Eile geboten.

Für eine ganzheitliche Betrachtung hinsichtlich der technischen Machbarkeit, die Einhaltung der Antragsfristen auf Fördermittel und die Berechnung der möglichen Einsparungen ist es ratsam, die Hilfe von Energiespezialisten in Anspruch zu nehmen. So ist sichergestellt, dass alternative Energien nachhaltig und erfolgreich eingesetzt werden.

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter: www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

