Zeitschrift: HTR Hotel-Revue Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2012)

Heft: 18

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

htr hotel revue Nr. 18 / 3. Mai 2012



Jetzt frühlingshafte Stellenangebote unter: www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH www.activegastro.ch



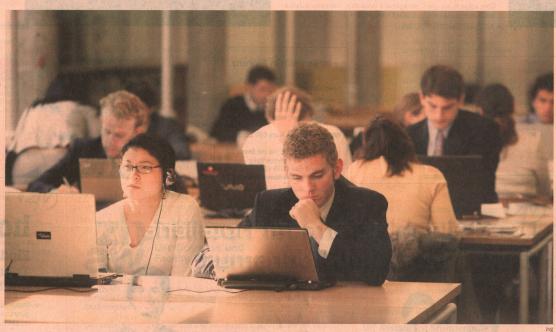
Alles über Ausund Weiterbildung www.hoteljob.ch

Inhalt / Sommaire

milate / Sommian c	
Aus- und Weiterbildung	2
Kader	
Tourismus	
Deutsche Schweiz	3-7
Suisse romande	
Svizzera italiana	
Stellengesuche/Demande	
- Fodusing on the strated	A
Immobilien	8

KV-Ausbildung

Ab Sommer 2012
werden die kaufm.
Lemenden der
Branche HotelGastro-Tourismus
(HGT) nach neuen
Vorgaben ausgebildet.



Bildungsplan ab 2012



MARTIN BAUMANN LEITER KAUFMÄNNISCHE BERUFSBILDUNG WWW.HOTELLERIESUISSE.CH

Das Bundesamt für Berufsbildung und Technologie (BBT) hat eine neue Bildungsverordnung für die kaufmännische Grundbildung mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ) erlassen, welche auf Anfang 2012 in Kraft tritt.

Änderungen ab Sommer 2012

Die betrieblichen Leistungsziele der Branche HGT werden massiv reduziert, von über 130 auf 19 Pflichtleistungsziele. Diese sind dann zwar umfangreicher; gleichzeitig bieten sie jedoch mehr Spielraum in der Umsetzung für den Ausbildungsort. Dazu kommen Wahlpflichtleistungsziele, unter denen die Betriebe vier auszuwählen haben. Jede der 21 Branchen im KV hat eine eigene Anzahl

Leistungsziele im Lernbereich Branche & Betrieb erarbeitet. Das heisst, der bisherige «tronc commun» wird abgeschafft. Die Gemeinsamkeit für das Berufsfeld findet sich in der Berufsfachschule wieder, wo alle Leistungsziele nun gesamtschweizerisch einheitlich sind. Die bisherigen 3 Prozesseinheiten werden abgeschafft, um den/die Berufsbildner/-in zu entlasten. Damit steht mehr Zeit für die ALS zur Verfügung. Im Gegenzug wird am Ende des 1. und 2. Lehrjahres im überbetrieblichen Kurse (üK) je eine Note vergeben, das sind neu 2 Kompetenznachweise (KN) im üK. Zusammen mit den 6 ALS ergeben sich in der betrieblichen Ausbildung 8 Noten, die für das Qualifikationsverfahren (QV) am Ende der Lehre zählen. In der Berufsfachschule findet Ende des ersten, zweiten und dritten Semesters eine Überprüfung der schulischen Leistungsfähigkeit statt, die über den Verbleib im begonne nen Profil oder über den Wechsel in ein anderes Profil entscheidet. Auf die betriebliche Ausbildung hat das schulische Profil keine Auswirkung mehr. Der bisherige Basiskurs wird abgeschafft. Neu erfolgt die Vermittlung dieser Inhalte gestaffelt am Anfang der Lehre. Für die beiden Profile (B und E) stehen an der Berufsfachschule neu gleich viele Lektionen zur Verfügung. Die Vermittlung der Leistungsziele in Information-Kommunikation-Administration (IKA) und Wirtschaft & Gesellschaft (W&G) sind pro Semester festgelegt. Während der Lehre werden im 1. und 2. Lehrjahr jeweils an 6 überbetrieblichen Kurstagen und im 3. Lehrjahr an 4 Kurstagen die Branchenkenntnisse vermittelt.

Was gleich bleibt

Die zwei schulischen Profile, Basis- (B) und erweiterte Grundbildung (E), allenfalls ergänzt mit der lehrbegleitenden Berufsmatura, werden beibehalten. Die Beobachtung von Leistung und Verhalten am Arbeitsplatz erfolgt pro Semester mit je einer ALS. Insgesamt müssen 6 ALS während der betrieblichen Ausbildung erstellt werden. Die Organisation der überbetrieblichen Kurse mit den Kompetenznachweisen und des betrieblichen Qualifikationsverfahrens (QV) mit der mündlichen und schriftlichen Prüfung obliegt der Branche HGT.

Über 2'600 Lehrstellen auf www.hoteljob.ch

hoteljob.ch





Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag, in kleiner Gruppe und Unterbringung in Einzelzimmer, total 499 Euro.

Wein und Küche, Kurs 699 Euro

Scuola Toscana, Via dei Benci 23 50122 Firenze/Italia Tel. und Fax 0039 055 244 583 www.scuola-toscana.com



Durchblick

Nachdiplomstudium **HF Hotelmanagement**



Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomia 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!

Marketing/Verkauf/KV/IT	Maria American	
Position, Arbeitgeber	Temperature delication out well	Job-Code
Kosmetikverkäuferin	Region Grau	ıbünden J45349
Sales & Marketing Coordinator	Region Zent	ralschweiz J45202
Verkäuferin	Region Grav	ıbünden J45350
F&B und Sales-Assistent/in	Region Grau	ıbünden J44913
Sáles Manager Mice	Region Berr	J45017
Sales Manager FIT	Region Berr	J45018
MitarbeiterIn Saläradministration 60-80%	aib 704 anisa 13b at Region Züri	ch J44828
Revenue Manager	Region Berr	J45019
Sales Manager	Region Osts	chweiz J44700
Sales Manager	Region Züri	ch J44592
Revenue Manager	Region Berr	J45019
Sales Manager FIT	Region Berr	J45018

Beauty/Wellness/Fitness		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Kosmetikerin	Region Graubünden	J45348
Masseurin	Region Graubünden	J44911
Wellnesstrainer/in	Region Graubünden	J44908

Diverses	MARKET DE LA PRINCIPALITY	
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leiter Einkauf	Region Berner Oberland	J45272
Sachbearbeiter Buchhaltung & Personalwesen	Tessin	J45009
PersonalchefIn	Region Graubünden	J45290
Portier	Region Zentralschweiz	145336

Ort	Job-Code
Region Zürich	J44904
Region Bern	J44836
Region Genf	J45023
	Region Zürich Region Bern

1	Die petricolichen Letstangsziele der Dianer	3		4	5	6
B2188	Arbeitsstelle als Koch	1989	CH		per sofort	D
B592	Chef de partie Gardemanger/ Konditor/Confiseur/ Patissier	1986	CH		per sofort	DIFIE
32910	Chef de service / Betriebsassistent	1986	AT		per sofort	DIFIE
B2856	Direktorin/Vizedirektorin/Rooms Division Manager/Chef de Réception	1980	CH		per sofort	DIFIE
32899	Eventorganisation / Betriebsassistenz	1977	CH		per sofort	D F E
32675	Fachkraft Service oder Bar	1966	CH		per sofort	DIFILE
B2875	Housekeeper	1986	CZ		per sofort	E
31374	Küchenchef	1958	CH		per sofort	D F I E
32402	Réceptionistin/Seminarkoordinatorin/Sachbearbeiterin Admin.	1981	CH		per sofort	D F E
31067	Service	1960	ES		per sofort	D F I E ES
32915	Service, Bar	1978	CH		per sofort	D
32895	Servicefachangestellte	1965	DE		per sofort	DE
32868	Sommerarbeit	1980	HU		per sofort	DIE
32889	Sous Chef, Chef de Partie	1973	BG		per sofort	DE
B835	Spitalhotellerie, Gesundheitswesen, Konzeption, Consulting	1980	DE		per sofort	DIFIE

 $Stand\ per\ 30.\ 4.\ 2012.\ Aufgeführte\ Stellenangebote\ können\ zum\ Zeitpunkt\ der\ Erscheinung\ bereits\ nicht\ mehr\ aktuell\ sein.$

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf www.hoteljob.ch



hotel restaurant kongresszentrum muttenz

32 Zimmer, 2 Restaurants, Bar, Terrasse, mit 9 Bankett- und Kongressräumlichkeiten bis über 900m², unmittelbare Nähe des Sportstadions St. Jakob 6 km vom Basel-Zentrum sucht folgende Mitarbeiter/innen zur Verstärkung des Teams:

per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de partie oder Commis de cuisine

wenn möglich mit Erfahrung in ähnlichen Betrieben mit Bankett und À-la-carte-Küche.

weiter suchen wir:

Servicefachmitarbeiter/innen

Etwelche Fragen beantwortet Ihnen unser Küchenchef Herr Christian Arnould oder Herr Enrique Marlés, Direktor.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen an: Enrique Marlés, Hotel Mittenza Hauptstrasse 4, 4132 Muttenz Tel. 061 465 50 50 / Fax: 061 465 50 51 www.mjttenza.ch. / E-Mail: info@mittenza.ch

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-Hotel zu einem Vorsprung auf die Wettbewerber. Ideale Ausgangslage für ambitionierte Chefs, die in Sachen Weiterentwicklung/Qualitätssicherung und Schaffung eines einzigartigen Angebots Massstäbe setzen wollen; die es zu schätzer wissen, dass die ambitionierten Ziele mit einem dynamischen jungen Management und einer umsichtig agierenden Bestizerschaft gemeinsam angegangen werden. Interne Führungsgrundsätze: Vorbildfunktion, Delegieren, Fördern, Fordern und gelebte Wertschätzung des Teams.

Leitung einer gut eingespielten Crew mit 17 Mitarbeitenden

Kulinarisches: Gerichte der modernen französischen Küche, innovative Gerichte der Schweizer Küche, saisonale und regionale Spezialitäten, zeitgemäss, innovativ, firsch, optisch ansprechend und mediterrane Einflüsse. Optimal für Küchenchefs, denen der punktuelle persönliche Kontakt zum Gast ebenso am Herzen liegt wie der Wunsch mit seiner Crew den exzellenten Buf des Hauses durch ausgesuchte Köstlichkeiten auch für die Zukunft zu sichern. Kreative Hands-on Chefs de Cüisine mit entsprechenden Leistungsausweisen informieren wir gerne über die Vorteile, die mit dieser attraktiven Kaderposition verbunden sind! Willkommen im Hotel-Unternehmen der Starteklasse mit regelmässigen Höchstnoten in den Gästebeurteilungen. Petsible Eintritistermin ab Junifaluli. – Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen. Idealerweise vorab CV/Foto elektronisch einsenden oder anrufen.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger - Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

UPK

Wir suchen für die Leitung unseres 25-köpfigen Küchenteams der Abteilung Hotellerie der Universitären Psychiatrischen Kliniken Basel per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

KÜCHENCHEFIN/ KÜCHENCHEF 100%

Mit Leidenschaft entwickeln Sie aussergewöhnliche kulinarische Ideen und begeis-tern Ihr Team für die Umsetzung eines Gastronomiekonzeptes mit Topqualität. Mehr über diese herausfordernde und vielfältige Stelle, unsere Erwartungen und die UPK Basel als Arbeitgeber erfahren Sie auf unserer Website.

Universitäre Psychiatrische Kliniken

RECEPTIONSPRAKTIKANTIN

in der schönen Stadt Solothurn in unserem kleinen und feinen Hotel.

Sprachen D und E.

Ideal nach einer Hotelhandelsschule oder als Vorbereitung für eine Hotelfachschule.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an: **Hotel Ambassador** Niklaus-Konrad-Strasse 21 4500 Solothurn www.ambassador-hotel.ch direktion@ambassador-hotel.ch

Die Gastronomiegruppe (ZV)



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgr richtetes Gastronomie- und Hotellerieunternehmen mit über 120 Betrieben in der ganzen Schweiz sowie gut 2'000 Mistheeltenden, dienen wir Raum für Kreativität, Enffaltung und Perspektiven geben. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants. Personalrestaurants von Unternehmen nsen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Zur Ergänzung des Teams in dem von uns im Auftrag geführten

UBS Restaurant Impresso

Henric-Petri Strasse 9, 4051 Basel

suchen wir per Ende Mai eine/n

Betriebsassistenten/in

Ihre Aufgabe: Sie vertreten die Betriebsleitung bei deren Abwesenheiten. Zudem führen Sie ein Team von 7 Mitarbeitenden, sind verantwortlich für das Bestellwesen, die Kassenabrechnung sowie deren Verbuchung und die Bewirtschaftung der Debitoren. Sie stellen die Qualität des Angebots und der Dienstleistungen sicher, erledigen diverse administrative Arbeiten und kontrollieren die Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine Lehre in der Gastronomie, eine entsprechende Weiterbildung sowie Berufserfahrung in der Ge-meinschaftsgastronomie. Führungserfahrung in einer vergleichba-erne Position sowie fundierte Administrations- und PC-Kentntnisse sind ebenfalls Voraussetzung wie auch gute Deutsch- und Engsind ebenfalls Voraussetzung wie auch gute Deutsch- und Eng-lischkenntnisse. Wir wenden uns an eine organisationsstarke Person mit überdurchschnittlicher Leistungsbereitschaft. Die Quali-tät der Dienstleistungen verbessem Sie fortlaufend, verlieren die übergeordneten Ziele nicht aus den Augen und bleiben auch bei schwer überschaubaren Aufgaben handlungsfähig, Bei Problem-stellungen ziehen Sie logische Schlussfolgerungen, entwickeln passende Lösungen und sind in der Lage, gewöhnte Vorgehens-weisen zu hinterfragen. Sie vermitteln eine wöhlwollende Atmo-sphäre, kommunizieren mit den verschiedenen Bezugspersonen sphäre, kommunizieren mit den verschiedenen Bezugspersonen angemessen und gehen proaktiv auf andere zu. An der Erarbeitung gemeinsamer Ziele beteiligen Sie sich mit Freude und sind bereit, von anderen zu Iernen. Als Führungsperson scheuen Sie sich nicht, auch schwierige Entscheidungen zu treffen sowie entsprechend umzusetzen und fordern die Mitarbeitenden in ihren Leistungen. Den Ressourcenbedarf planen Sie vorausschauend und denken über die Grenzen des eigenen Bereichs hinaus. Sie arbeiten von Montag bis Freitag, entweder von 7.30 bis 16.30 Uhr oder von 8.15 bis 17.15 Uhr. Für Spezialanlässe an Abenden und Wochenenden sind Sie flexibel sowie einsatzbereit.

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 n uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Anina Gentsch, Personalassistentin, senden.

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



Life Sciences und **Facility Management**

Die ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ist eine der grössten Mehrsparten-Fachhochschulen der Schweiz mit über 9000

Das Departement Life Sciences und Facility Management befindet sich an aussergewöhnlicher Lage in Wädenswil über dem Zürichsee, Für das Institut Facility Management (IFM) mit seinen Studiengängen BSc, MSc und MAS in Facility Management suchen wir per sofort oder nach Verein-

Dozent/In Hospitality Management (40% - 80%) Schwerpunkt (Gemeinschafts-)Gastronomie

Diese anspruchsvolle Tätigkeit umfasst folgende Aufgaben:

Lehre auf Bachelorstufe sowie in der Weiterbildung im Bereich Verpfle-

- gungsmanagement, ggf. Eventmanagement
 Betreuung von Projekt-, Bachelor- und Masterarbeiten
 Planung und Durchführung von Dienstleistungsprojekten im Bereich
 des Hospitality Management sowie je nach Möglichkeit Mitarbeit in Forschungsprojekten

Um diese anspruchsvolle Tätigkeit ausüben zu können, verfügen Sie über ein abgeschlossenes Hochschulstudium (BSc oder dipl. Betriebs-ökonom/in FH in FM, EHL) mit speziellem Fachwissen in der (Gemein-schafts-)Gastronomie. Zudem verfügen Sie über breite Berufserfahrung in einem Hospitality Bereich oder Umfeld auf Führungsstüfe und bringen Erfahrung im Prozessmanagement mit. Wir stellen uns eine einsatzfreudige, belastbare und selbstständige Persönlichkeit vor. Spricht Sie ein dynamisches Fachhochschulumfeld an? Sind Sie kommunikationsfreudig und teamfähig? Haben Sie Freude an der Lehrtätigkeit und gestalten dank Ihrem Praxisbezug den Unterricht für die motivierten Studierenden interessant und lehrreich? Dann freut sich ein aufgestelltes Team, Sie für ein Gespräch in Wädenswil begrüssen zu dürfen.

Für Fragen steht Ihnen Frau Irene Arnold Moos, Studiengangleiterin, unter Tel. 058 934 56 24 gerne zur Verfügung. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte unter Angabe der Ref. NFD1201 an: bewerbung.lsfm@zhaw.ch oder an ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, Katja Wagen, Human Resources, Postfach

Weitere Informationen finden Sie unter www.ifm.zhaw.ch

Die Gastronomiegruppe (ZIV)



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsge-Die ZPV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, Zukuntsge-richtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der Schweiz sowie mehr als 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZPV-Unter-nehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in

Für das von uns im Auftrag geführte

SRF Restaurant Brunnenhof

Brunnenhofstrasse 22, 8057 Zürich

suchen wir per 01. Juni 2012 eine/n

Betriebsleiter/in mit Kochfunktion

Ihre Aufgabe: In Ihrer Funktion sind Sie für die gesamte Führung und Organisation des Betriebes (110 Sitzplätze und circa 140 Mittagessen) und übernehmen nebst der Gastgeber- auch die Küchenchef-Rolle. Zu Ihren Aufgaben gehören hauptsächlich die innovative und abwechslungsreiche Angebotsplanung nach ZFV-Richtlinien, die Menikalkulationen sowie die Sicherstellung der Qualitätsstandards und Hyglenerichtlinien. Zudem sind Sie für das Bestell– und Inventarwesen, die Mise en place, die Produktion in der kalten und warmen Küche, das Frontcooking sowie die Betreu-ung der Gäste zuständig. Die Planung von Aktionen und Events, die Schulung und Fibrung des Ihnen unterstellten 4-köpfigen Teams sowie diverse administrative Arbeiten runden Ihr Aufgabengebiet

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine flexible, initiative und einsatz-bereite Gastgeberpersönlichkeit, die eine Ausbildung zum Koch, bereite dastgeberfepsnichert, die eine Ausbildung zum Noch, einige Jahre Führungserfahrung sowie vorzugsweise Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie mitbringt. Sie haben einen hohen Qualitätsanspruch, verlieren auch bei hohem Arbeitsanfall den Überblick nicht und sind neuglerig und bereit, Neues zu entwi-ckeln. Zudem pflegen Sie einen offenen Kommunikationsstil, gehen aktiv auf andere zu und können Vertrauen schaffen. Im Weiteren zeichnen Sie sich durch Dienstleistungsorientierung, Team- und Kooperationsfähigkeit aus. Sie setzen sich anspruchsvolle Ziele und gewinnen die Mitarbeitenden dafür. Ausserdem volle Ziele din gewinnen die hindbetenden dien Ausserwie lieben Sie Ihren Beruf und haben Freude am Umgang mit Gästen. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag von circa 06:30 bis 16:00 Uhr, sind aber bei Spezialanlässen flexibel und einsatzbereit.

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 Astrid Kaiser, Stv. Leiterin Personalwesen, sen-

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

Die 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!

Position, Arbeitgeber	Ort /	Job-Code
Geschäftsführerin	Region Zentralschweiz	J45176
Chef de Service / Stv. Chef de Service	. Region Bern	J45346
stv.Betriebsleitung	Region Mittelland (SO,AG)	J45022
Vizedirektor/in	Region Zürich	J45223
Hotel Manager	International	J44753
Stv.Direktor	Region Zürich	J45108
Pächterpaar oder Einzelperson	Region Bern	J45195

Reception/Reservation		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Front Office Manager	Region Zürich	J44902
Night Auditor 25% 1929 1910 9 81 and nebroscottle	Region Zürich	J45332
RéceptionistIn 2008285000A letoH	Region Bern	J44842
Mitarbeiter/in Reservation	Region Zentralschweiz	J45037
Rezeptionistin Application Consessed Tis. Sewiw	Region Zentralschweiz	J45337
Réceptionist/In	Region Westschweiz	J44906
PraktikantIn Empfang & Reservation	Region Zürich	J45252
RecpetionistIn	Region Berner Oberland	J45230
Réceptionist/in	Region Graubünden	J44909
Reservierungs- & Rezeptionsleiter/in	Tessin	J45008
RéceptionistIn	Region Zentralschweiz	J45214
Receptionist/in	Tessin	J45007
stv.Front Office Manager	Region Zürich	J45150
Réceptionist/in	Region Bern	J45291
Empfang / Garderobe temporär	Region Zürich	J45218
RéceptionistIn	Region Zürich	J44928
Teammitglied Réception	Region Mittelland (SO,AG)	J45325
RéceptionistIn	Region Zürich	J45333
Nachtportier Aushilfe	Region Zürich	J45050
RéceptionspraktikantIn	Region Zentralschweiz	J45199
Chef de Réception	Region Zentralschweiz	J45201

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Cod
Chef de Partie	Region Bern	J4483
Demi-Chef de Partie	Region Bern	J4483
Chef de partie	Region Berner Oberland	J4517
Commis de Cuisine	Region Zürich	J4490
Demi Chef de Partie	Region Bern	J4484
Servicemitarbeiter Annual Annu	Region Bern	J4484
Teamleiter Küche	Region Bern	J4484
Koch O 20 HOT THE STORE OF THE STORE THE STORE OF THE STO	Region Bern	J4484
Allrounder Buffet / Office	Region Bern	J4484
Commis de cuisine	Region Zürich	J4487
Koch temporär haunsmolisiA nov grunnsia ald gebrätzur alese asb and	Region Zürich	J4515
Küchenchef (1830) w (1840) Küchenchef (1830) w (1840) w (Region Berner Oberland	J4529
Chef de partie für Indische Spezialitäten	Region Graubünden	J4529
Chef Saucier Chef Saucier	Tessin	J4503
Executive Chef	Tessin ale gapulles page	J4528
Commis de Cuisine	Region Bern 1919 1919 1919	J4515
Commis de cuisine/Chef de partie	Region Graubünden	J4503
Koch nee lighte Hedry, meriod ted days genelitely inturgranges Head	Region Zentralschweiz	J4503
Pâtissier Wille us abuell , end and glaughen brit bru Hall Alldede .	Region Graubünden	J4522
Officemitarbeiter/ Küchenhilfe	Region Berner Oberland	J4485
Sous-chef	Region Graubünden	J4488
Chef de Partie Bankett	Region Bern	J4483
Chef de partie / Jungkoch astantiadasia ath resonness had also silve	Region Oberwallis	J4469
Chef de Partie	Region Zentralschweiz	J4470
Commis de Cuisine	Region Zentralschweiz	J4470
Chef de partie	Region Zürich	J4515
Küchenchef Charles and September 2016 A	Region Ostschweiz	J4469
Stewarding Staff	Region Zürich	J4478
Thai Spezialitätenkoch	Region Zentralschweiz	J4520
Chef Pâtissier	Region Bern	J4524
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J4521
Jungköchin	Region Zentralschweiz	J4522
Commis Pâtissier	Region Bern	J4524
Chef de Partie Tournant	Region Graubünden	· J4530
Commis pâtissier	Region Zentralschweiz	J4521
Chefs/Commis de Partie	Region Mittelland (SO,AG)	14532

Küche		
Position, Arbeitgeber	prusidne ev Ort naby halas ag	Job-Code
Koch	Region Zentralschweiz	J45025
Chef de Partie	Region Bern	J45231
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J45028
Chef de partie	Region Zürich	J45024
Teamleader Food	Region Graubünden	J45026
Chef de Partie & Demi Chef	Region Bern	J45029
Stv. Küchenchef	Region Bern 1914	J44565
Demi-chef de partie	Region Zürich	J44980

F&B/Catering/Events			
Position, Arbeitgeber	ne@mitenza.ch	w.mittenza.ch. E-trO	Job-Code
Junior F&B Assistant		Region Zentralschweiz	J44964
Bankettkoordinator/in		Region Zürich	J44979
Management Trainee		Region Zürich	J44694
Leiter Event- und Bankettverkauf		Region Zürich	J45052
Event Koordinator		Region Bern	J44830
Event Manager		Region Zentralschweiz	J45030

· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	The same of the sa	
Service / Restauration		
Position, Arbeitgeber	Ort	lob-Code
Barmitarbeiter/in,	Region Zentralschweiz	J45203
Service-Praktikant/in	Region Bern	J44838
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J45015
Commis de Rang / Bar (m/w)	Region Bern	J44839
Servicefachangestellte/r	Region Berner Oberland	J44851
Stv. Chef de Service	Automorphical and another Region Bernand all-very nebray a	J44871
Mitarbeiter Self-Service 60%	Region Zentralschweiz	J44900
Servicefachangestellter	Region Zürich	J44903
Kellner/in oder Chef de Service	Region Westschweiz	J44905
Servicefachkraft Servicefachkraft	Region Graubünden	J44910
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Mittelland (SO,AG)	J45323
Servicemitarbeiter 40-50%	Region Zürich	J45327
Chef de Rang	Region Graubünden	J45232
Chef de Rang	Region Zürich Man 1993 Havet	J45045
Serviceaushilfen	Region Zürich	I45051
Servicemitarbeiter	Region Zentralschweiz	J44704
Chef de Service	Region Ostschweiz	I44699
Service Praktikanten	Region Zürich	J44825
Chef de Rang/Commis de Rang	Region Bern	J44833
Praktikum Restauration	Region Berner Oberland	I44852
Chef de Rang	Region Bern	J44840
Gastgeber/in	• Region Bern	J44841
Chef de rang	Region Zürich	J44875
ServicefachmitarbeiterIn	Region Zentralschweiz	I44927
Chef de rang 90%	Region Zürich	J45175
Servicemitarbeiter/in	Region Berner Oberland	144585
ServicemitarbeiterIn	Tessin	J45012
Sommelier	Tessin	J45014
Stv. Restaurationsleiter	Region Zentralschweiz	J45014
Chef de Rang	Region Zürich	J45033
Service-Mitarbeiter/in	Region Bern	J45033
Chef de Service	Region Zürich	J45046
Chef de Rang		
AND DESCRIPTION OF THE PROPERTY OF THE PROPERT	Region Zentralschweiz	J45200 J45154
Restaurant Manager	Region Zürich	THE STREET
Gastgeber/in Restaurationsfachfrau/mann	Region Berner Oberland	J45153
	Region Zürich	J45198
Operativen Bankettkoordinator	Region Bern Region Bern	J45215
Servicefachmitarbeiter/in	Region Bern	J45021
Restaurationsfachfrau-/mann	Region Zentralschweiz	J45322
stv. Restaurationsleiter/in	Region Zürich	J45334
Chef de Service/stv. Chef de service	Region Bern	J45347

Hauswirtschaft		
Position, Arbeitgeber 2/10/05/05/05/05	argan Ort Bore Still and 90 and 100 an	ob-Code
Mitarbeiter/-in Hauswirtschaft	Region Basel	J44898
Praktikant Housekeeping	Region Zürich	J44826
Gouvernante	Region Zürich	J45047
Housekeeping Assistant	Region Graubünden amdanudus	J45196
Hauswirtschaftsleiter/in - Executive Housekeep	per Regon Zürich	J44965

Sind Sie bereit für eine neue Herausforderung?

Für unser 4**** Superior Hotel Grischa suchen wir per 1. Juli 2012 oder nach Vereinbarung eine/einen:

Chef de Réception (m/w)

Mit Ihrer offenen und herzlichen Art schätzen Sie den Kontakt zu unseren internationalen Gästen. Sie verfügen über eine höhere Ausbildung in der Hotellerie und bringen einige Jahre Führungserfahrung in gleicher Position in der 4 oder 5 Sterne Hotellerie mit. Die Verantwortung für die Organisation und für einen reibungslosen Ablauf an der Réception sowie die Lehrlingsbetreuung liegt in Ihren Händen. Das Check In und Check Out, sowie die Korrespondenz in D/E/F, Gästebuchhaltung, Yieldmanagement, Dienstplan-Erstellung und Reservation bereichern Ihren spannenden Arbeitsalltag. Die gängigen EDV Programme sind Ihnen geläufig (Fidelio Suite 8 ist Pflicht), Sie sind bereit zu vollem Einsatz und der individuellen Dienstleistung am Gast.

Auf Sie wartet ein anspruchsvolles und interessantes Arbeitsgebiet mit einem

Interessiert? Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an: Grischa – DAS Hotel Davos, Petra Homberger, Talstrasse 3, 7270 Davos Platz









Swisscard AECS AG, ein Joint Venture von American Express und Credit Suisse AG, bietet als einziges Unternehmen alle drei weltweit führenden Kreditkartenmarken mit höchster Beratungs- und Servicequalität.

Wir suchen Sie - eine dynamische, kommunikative, belastbare und flexible Persönlichkeit als

Kundenberaterin 80-100%

(24h-Schichtbetrieb, während der Schulung für 4 Wochen 100%)

Ihre Aufgaben

- Entgegennehmen und Bearbeiten aller eingehenden Kundenanfragen
- Bearbeiten und Entscheiden von/über
- Transaktionsgenehmigungsanfragen
 Überprüfen und Bearbeiten von Anfragen bezüglich Notfall-Kreditkarten, resp. Notfall-
- Vornehmen von Kartensperrungen
- Bearbeiten des Fraud-(Betrug) Systems
- Erledigen diverser administrativer Aufgaben

Ihr Profil

- Ausbildung als Hotel-/Gastrofachfrau/-mann oder Abschluss der Handels- und
- Praxis im Bereich Reception, Gästebetreuung
- oder Administration

 Erfahrung in einem Schichtbetrieb ist von Vorteil
- rasche Auffassungsgabe
- effiziente wie lösungsorientierte Gesprächsführung
- fundierte Kenntnisse der deutschen und französischen Sprache, Italienisch und Englisch v.V

Unser schön gelegener, moderner Standort in Horgen mit guter Anbindung an den öffentlichen Verkehr rundet die attraktiven Anstellungsbedingungen ab. Möchten Sie mehr erfahren? Weitere Infos finden Sie auf unserer Homepage. Wir freuen uns über Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung an: Swisscard AECS AG, Frau Nadia Schweizer, Manager Human Resources, Postfach 227, 8810 Horgen

Mehr Details und weitere Stellenangebote finden Sie auf unserer Homepage: www.swisscard.ch

culture convention cuisine KKL luzern

engagiert und belastbar?

Das KKL Luzern ist ein international renommiertes Kultur- und Konzerthaus mitten in der Schweiz. Mehr als eine halbe Million Menschen besuchen jährlich dieses Werk des französischen Stararchitekten Jean Nouvel. Am Seebar-Grill bietet KKL-Executive-Chef Christian Iten mediterran inspirierte Grillspezialitäten und Kreationen. Das KKL Luzern sucht dazu eine/n

Köchin/Koch Seebar-Grill (100%, ab sofort bis 31. Oktober 2012)

Sie grillieren gerne professionell und freuen sich, Ihre Gerichte sommerlich-cool zu präsentie-ren. Ausserdem haben Sie Spass an der lebendigen Sommerszene und dem direkten Kontakt mit den Gästen

Als dynamische Person mit abgeschlossener Ausbildung zum Koch/Köchin haben Sie bereits erste fachliche Erfahrungen gesammelt. Sie sind belastbar und schätzen es, sich selbstständig zu organisieren. Auch wenn die Terrasse voll besetzt ist und Sie alle Hände voll zu tun haben, behalten Sie den Überblick.

Das engagierte KKL Team freut sich auf eine Kollegin oder einen Kollegen mit kulturellem e und Enthusiasmus für einen modernen, zentral gelegenen Arbeitsplatz.

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an die KKL Luzern Management AG, Human Resources, Europapiatz 1, 6005 Luzern. Alternativ senden Sie ein aussagekräftiges pdf-File an Ursula Meyer, Leiterin Human Resources (personal@kkl-luzern.ch). Ihre Fragen beantwortet gerne Christian Iten, Executive Chef de cuisine KKL Luzern, unter Telefon 041 226 70 34

ALDHOTELDAU

LUST AUF EINE LUFTVERÄNDERUNG?

Das Waldhotel Davos ist das perfekte Haus für Individualisten und Genussmenschen, die Entspannung und Ruhe suchen. Das geschichtsträchtige Haus war Vorbild für den weltberühmten Roman "Der Zauberberg" von Thomas Mann.

Möchten Sie in diesem besonderen Haus Teil des jungen und motivierten Teams sein?

Für die kommende Sommersaison 2012 sind ab Ende Juli folgende interessante Stellen zu besetzen:

RESTAURANTLEITER Gourmetrestaurant

GHEF DE RANG Gourmetrestaurant/Saalrestaurant CHEF DE SERVICE Saalrestaurant

SOUS CHEF Saalrestaurant

CHEF DE PARTIE

Wir freuen uns auf engagierte Persönlichkeiten und Ihre vollständige Bewerbung, welche Sie bitte an Frau Ulrike Seger (ulrike.seger@waldhotel-davos.ch) oder an unten-stehende Adresse senden.

WALDHOTEL DAVOS
Buolstrasse 3, CH-7270 Davos Platz
Telefon +41 (0)81 415 15 15, Telefax +41 (0)81 415 15 16
info@waldhotel-davos.ch, www.waldhotel-davos.ch



(GAULT-MILLAU)

Die Gastronomiegruppe



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

Zur Ergänzung des Teams in dem von uns im Auftrag geführten

SRF Restaurant Fernsehstrasse

Fernsehstrasse 1 - 4, 8052 Zürich

suchen wir per Mitte Mai 2012 einen

Stv. Betriebsleiter

Ihre Aufgabe: Im Wesentlichen unterstützen und vertreten Sie die Betriebsleitung in sämtlichen Belangen. Dies beinhaltet insbesondere die Sicherstellung eines reibungslosen Betriebsablaufs, die Pithrung, Betreuung sowie Schulung der 37 Mitarbeitenden und die Erledigung von diversen administrativen Arbeiten wie Bestellungen und Inventar. Ausserdem sind Sie für die Kassenabrechnungen und Tagesabschlüsse sowie die Planung und Durchführung von Events und Spezialanlässen verantwortlich. Sie stellen die Qualität des Angebots und der Dienstleistungen sicher und kontrollieren die Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine flexible und frontorientierte Persönlichkeit, welche eine abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie sowie ein Hotelfachschuldiplom mitbringt. Sie weisen Erfahrungen im Eventbereich sowie in der Personalführung vor Zudem verfügen Sie über einen hohen Qualitätsanspruch; verfolgen Ziele konsequent sowie ausdauernd und arbeiten auch unter Arbeits- und Zeitdruck ruhig sowie effizient. Sie sind ein Teamplayer, setzen das eigene Wissen und Können zugunsten des Teams ein und kommunizieren offen sowie direkt, auch bei unangenehmen Mittellungen. Die Bedüffnisse des Gegenübers nehmen Sie stets wahr, ermitteln die Wünsche der G und begeistern sowie überraschen bei passender Gelegenheit mit Zusatzleistungen. Sie bezeichnen Ihren Führungsstil als konstruktiv und lösungsorientiert, fordern und ermutigen die Mitarbeitenden in ihren Leistungen und bieten die notwendige Unterstützung zur Zielerreichung. Sie arbeiten an 5 Tagen zwischen Montag und Sonntag in verschiedenen Schichten zwischen 07.00 und 21.00 Uhr. Für Spezialanlässe sind Sie zudem jederzeit flexibel einsatzbe-

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 Astrid Kaiser, Stv. Leiterin Personalwesen, sen-

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

Per il nostro Ristorante Pizzeria in centro di Interlaken (BE) cerchiame

- Cuoco

(Con esperienza della cucina Italiana)

Per subito o data da convenire

Mandare offerte con curriculum e

RESTAURANT PIZZERIA PIZ PAZ Bahnhofstrasse 1, 3800 Interlaker Herr Arcangelo Corvaglia Tel. 033 822 25 33 E-Mail: pizpaz@tcnet.ch



1 Team, 4 Sterne, 15 Punkte GM suchen:

Sous-Chef (m/w) Koch/Köchin EFZ Chef de Service (ab Herbst 2012) Restaurationsfachmann/ -frau EFZ

Informationen unter www.stadthaus.ch

Hotel Stadthaus Thomas Jann Kirchbühl 2, 3402 Burgdorf thomas.iann@stadthaus.ch



sucht auf ca. Mitte Mai qualifizierten Chef de Partie und Restaurationsfachfrau

in Saison- oder Jahresstelle. Wir wiin schen uns motivierte Persönlichkeiten mit welchen wir unsere naturnahe und kreative Küche weiter verfeinern und unsere Gäste aufmerksam und mit viel

Freude verwöhnen können.
Bewerbungen an:
Petra Federer - Beutler, Direktion
Hotel Sonne, Wildhaus 071/9992333



Für unser 3-Sterne-Hotel direkt am Brienzersee mit 40 Betten und regem Restaurationsbetrieb (10 Autominuten von Interlaken) suchen wir ab sofort oder nach Übereinkunft für Saisonstelle folgende Mitarbeiter

Küche Koch/Jungkoch (w/m)

Réception Réceptionistin (auch Anfängerin) Computer- und Sprachkenntnisse D/F/E

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freuen wir uns

Familie Hornung-Hornberger

'Strandhotel
3807 Iseltwald
info@strandhotel.ch www.strandhotel.ch Telefon 033 845 13 13

SIND SIE INTERESSANT? Wo sind Sie gerade? Im Flugzeug Im Park Auf dem Klo Woanders Was ist es Sind Sie Haben Sie Wo genau? für ein Flugzeug? Detektiv? noch Klopapier? Ein echtes Nein Kinder auf dem Spielplatz Wenn Sie wollen, können Sie hier ein Loch rausschneiden, Sind Sie um unauffällig Leute zu beobachten. Pilot? Danke für Ihre Aufmerksamkeit. Nein Aber passen. Sie bitte auf, wo Sie hinfliegen. Sie dürfen gerne dieses Inserat verwenden. Können Sie lesen? Schön, dass Sie dieses Inserat lesen und nicht Dieses Feld brauchts etwas anderes. eigentlich gar nicht. Nein Interessant. Inserate werden Sind Sie Sind Sie selten von Tieren gelesen, ein Kind? ein Tier? die nicht lesen können. Nein Ihr Interesse macht Sie interessant. Hoi. Du lügst. Du kannst nämlich lesen. (Zumindest für dieses Inserat.) Heute ohne Znacht ins Bett.

EIN INSERAT INVOLVIERT UND INTERESSIERT.

Dieses Inserat macht Werbung für Werbung in Zeitungen und Zeitschriften. Der Verband SCHWEIZER MEDIEN schreibt dazu jedes Jahr einen Wettbewerb für junge Kreative aus. Dabei siegte auch diese Arbeit – kreiert wurde sie von Daniel Gremli und Richard Wegele, Werbeagentur webguerillas. www.das-kann-nur-ein-inserat.ch





CAMPUS SURSEE – Lernen/Leben/Erleben
Der CAMPUS SURSEE (www.campus-sursee.ch) ist mit über 50 modularen Seminar- und Gruppenräumen, mehr als 340 Hotelzimmern, einem breiten Gastronomieangebot in 3 Restaurants und einem multimedialen Konferenzsaal (bis 500 Personen) eines der grössten Seminar-

und Tagungszentren im Herzen der Zentralschweiz.
Unsere umfassende Infrastruktur mit ihren vielseitigen Sport- und Freizeitmöglichkeiten bildet zusammen mit unseren professionellen Dienstleistungen die ideale Plattform für Seminare, Tagungen und Veranstaltungen jeder Art. Deshalb schätzen und nutzen Veranstalter aus allen Bereichen der Wirtschaft, Bildung und Kultur sowie die Gäste unserer Partnerschulen den Campus als attraktiven Begegnungsort und inspirierendes Lernumfeld.

Wir suchen für die Verstärkung unseres Veranstaltungs-Teams per 1. August 2012 oder nach Vereinbarung eine/n

Ihr Profil

- Kauffrau/-mann oder gleichwertige Ausbildung in der Hotellerie Berufserfahrung im Bereich Seminarverkauf und –organisation in einem grösseren Hotelbetrieb Basiswissen und Kommunikationsstärke im Bereich Marketing

- sprachgewandte, kreattive und stillsichere Ausdrucksweise teamorientierte, gut organisierte und belastbare Persönlichkeit Flair im Umgang mit Menschen sowie für Zahlen Bereitschaft für flexible Arbeitszeiten, auch an Wochenenden gepflegte Erscheinung mit sehr guten Umgangsformen

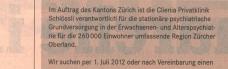
- Muttersprache Deutsch, gute mündliche Englischkenntnisse ECDL oder gleichwertiger Abschluss in MS-Programmen, Protel-Kenntnisse von Vorteil

Wir bieten Ihnen

- Vielseitiges Aufgabengebiet mit persönlichem Verantwortungs-schwerpunkt Mehrjahresstelle, 100%
- fortschrittliche Anstellungsbedingungen

Allfällige Fragen beantwortet Ihnen gerne Jeannette Fläcklin, Bereichsleiterin Empfang, jeannette.flaecklin@campus-sursee.ch oder Tel. 041 926 22 82.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an:
Persönlich, Natalie Baams, Bereichsleiterin Personalwesen, CAMPUS SURSEE, Postfach, 6210 Sursee.



Koch (m/w)

Sie sind verantwortlich für die Front-Cooking-Station in unserem öffentlichen Selbstbedienungsrestaurant Terrasse. Dieses verfügt über 150 Sitzplätze. Pro Tag verpflegen wir über Mittag ca. 180 Mitarbeitende und externe Gäste, wovon ca. 60 Personen ein Menü von der Cooking-Station wählen. Bei der Cooking-Station bieten wir frisch zubereitete à la Carte-Gerichte sowie wöchentlich wechselnde Speziali-

Sie organisieren sich selbständig und übernehmen die Verantwortung für eine qualitativ hochstehende, speditive Zubereitung der Speisen. Sie verstehen es, mit den Gästen zu kommunizieren und sehen diesen Teil des Angebotes als «Ihr eigenes Baby». Normalerweise arbeiten Sie von Montag bis Freitag, Bei Banketten sind auch Wochenendeinsätze

Für diese anspruchsvolle Stelle benötigen Sie einen Abschluss als Koch sowie mindestens 10 Jahre Berufserfahrung in der Gastronomie sowie sehr gute Deutschkenntnisse. In hektischen Zeiten bewahren Sie einen kühlen Kopf.

Wenn Sie diese Anforderungen erfüllen, können wir Ihnen einen herausfordernden Posten mit adäquaten Anstellungsbedingungen in einem nicht alltäglichen Betrieb anbieten.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an unseren Küchenchef Stefan Schenk (stefan schenk@clienia.ch), welcher Ihnen gerne unter Tel. 044 929 83 26 für erste Informationen zur Verfügung steht.

Clienia Schlössli AG

Privatklinik für Psychiatrie und Psychotherapie Schlösslistrasse 8 8618 Oetwil am Se Tel. +41 (0)44 929 81 11 Fax +41 (0)44 929 84 44 info.schloessli@clienia.ch www.clienia.ch



Wir suchen ab 1. Juni 2012

Hotelsekretärin

mit Erfahrung in Jahresstelle. Wenn Sie gerne in einem kleinen Team arbeiten, flexibel, aufgestellt und freundlich sind freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Familie Victor Perren, Hotel Jägerhof, 3920 Zermatt Tel. 027 966 38 00 • jaegerhof@gmx.ch

Schützenhaus

Für unser gepflegtes Speiselokal suchen wir per 1. Juni 2012 oder nach Vereinbarung eine

Restaurationsfachfrau (80-100%)

Sie haben eine abgeschlossene Servicelehre und sind zwischen 20 und 35 Jahre alt. Arbeiten Sie gerne in einem kleinen Team, sind freundlich, aufgestellt, flink und verfügen über eine rasche Auffassungsgabe, dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Katja Thöni Restaurant Schützenhaus Langacher 6 8634 Hombrechtikon info@schuetzenhaus-hombi.ch www.schützenhaus.ch

Stellenvermittlungen



Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der ganzen Schweiz für qualifiziertes Hotelpersonal.

Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Bin-ningen (Schweiz). Fax 061 421 48 11. www.hotelia.ch

Nr. 21/2012

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

htrhotel 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

Lemanue de unipio et en matche di mineriores pour noteiene, la restauration et le fourisme
Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Monbijoustrases 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-Mali incardientèric / Memoragen wewurkte.

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):

Altzeigenram (pro him und place) i min des autorités de l'écherone de l'

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

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

- Ausgabe / Numéro - Erscheint / Parution Anzeigenschluss / Délai Nr. 19/2012 10.5.2012 7.5.2012

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

24. 5. 2012 21, 5, 2012

Nr. 22/2012 31. 5. 2012 Fr, 25. 5. 2012 / 10 Uhr

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 untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 18 / 3. Mai 2012

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

htr hotel revue

LOHAS

Täglich werden wir mit den Auswirkungen des Klimawandels und rasanter gesellschaftlicher Veränderungen auf verschiedenste Weise konfrontiert.



Mehrwert Nachhaltigkeit



DR. ROLAND ZEGG GESCHÄFTSFÜHRER GRISCHCONSULTA AG, CHUR WWW.GRISCHCONSULTA.CH WWW.IBEXFAIRSTAY.CH

Kaum eine Branche lebt so sehr von einer intakten Natur, von Kultur und einem sozialen Miteinander wie das Gastgewerbe. Der «Lifestyle of Health and Sustainability» (LOHAS) bezeichnet die Ausrichtung auf Gesundheit und Nachhaltigkeit, die nach der Einsicht verlangt, dass der Mensch mit all seinen Aktivitäten die Natur und das Leben auf dieser Erde massiv beeinflusst. Eine repräsentative Umfrage in Deutschland hat ergeben, dass sich bereits 44 Prozent der Deutschen mit dieser Weltanschauung identifizieren, Tendenz steigend. Doch wie setzen wir den Begriff für uns und unsere Gäste greifbar und wirkungsvoll um? Reicht es, sich in geschriebenen Worten zu nachhaltigem Engagement zu verpflichten, die Nachhaltigkeitscharta

zu unterzeichnen und die Urkunde im Büro aufzuhängen, Papier zu sparen und Energiesparlampen einzusetzen? Ist CO₂-Kompensation wirklich nachhaltig? Eine aktuelle Studie der Hochschule Luzern bringt ans Tageslicht, dass für 53 Prozent von 6000 Befragten in acht Ländern CO₂-Kompensation und Nachhaltigkeit nicht zusammenpassen. Wo also kann jeder in seinem Betrieb ansetzen und seine «Enkeltauglichkeit» prüfen und verbessern?

Relevante Bereiche

Lieferanten: Bewerten Sie Ihre Lieferanten in allen Bereichen unter den Aspekten. Regionalität, Umweltfreundlichkeit, Qualität, Service und Kosten.
 Wasserverbrauch & Brauchwassernut-

zung: Logis, F&B, Wäscherei, Gartenanlagen (Zeitschaltuhren, Durchlaufstopps etc.). 3. Abfall: System versus Kosten 4. Energie: Die Energie ist ein wachsender Kostenfaktor. Oft wird verkannt, welch hohen Verbrauch allein die Minibar auf dem Zimmer hat, noch dazu, wenn sie falsch eingestellt ist. Gleiches gilt für den F&B-Sektor wie auch für Hotels mit Wellness- und Spa-Bereich. Eine Energiebuchhaltung, separiert auf die einzelnen Betriebsbereiche, zeigt auf, wo genau zu hoher Verbrauch und damit unnötige Kosten entstehen und wie man diese minimieren kann. 5. Investitionsplanung, Anlagebuchhaltung, Abschreibungen. 6. Förderung und Kooperationen bezüglich umweltfreundlicher An- & Abreise sowie Beförderung der Gäste vor

Ort. 7. «Faktor Mensch»: «Investitionen» in Mitarbeiter sind langfristig Erträge.

Nähe zum Gast

Was der Gast am ehesten wahrnimmt, ist die Küche, die Frische und Qualität der Produkte. Es muss nicht zwingend «Bio» sein. Regionalität ist entscheidend. Damit bringt man den Gästen die Schätze der Region nahe, sorgt für Wertschöpfung, nachbarlichen Austausch und für weniger Transportaufwand. Nicht vergessen werden darf, das nachhaltige Engagement auch zu kommunizieren. «Story-Telling» mit lebendig vermittelten Geschichten zu nachhaltigen Aktionen sowie das Inszenieren für den Gast im Ferienprogramm bewirkt für die Gäste nachhaltige Begeisterung.

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

Zu verkaufen

HRM Hotel-Restaurant Mineralbad AG Badstrasse 43, 8867 Niederurnen

Eigene Quelle, zirka 4000 m² Land, grosser Parkplatz an Hauptstrasse, 3 Autobahn-Anschlüsse. Vielseitige Möglichkeiten für Investoren.

Telefon 055 610 17 03 Fax 055 620 17 04

Suche versilbertes

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