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

Band: - (2012)

Heft: 20

Anhang: Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr

Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 07.12.2025

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

stellenrevue htr Le principal v. 22/20/22 de la bring de la bring

htr hotel revue Nr 20 / 16 Mai 2012



Sie planen den nächsten Karriereschritt? Wir helfen dabei!

Active Gastro Eng GmbH www.activegastro.ch Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

für nur 150 Franken

Direkte Online-Erfassung unter: www.htr.ch/jobdispo htr hotel revue - 031 370 42 42 / 77

Weiterbildung aktuell Unser Weiterbildungsangebot * finden Sie hier: www.hotelleriesuisse.ch/ weiterbildung

Inhalt / Sommaire
Aus-undWeiterbildung2
Direktion
Kader3-5
Tourismus
Deutsche Schweiz3-7
Suisse romand7
Stellengesuche/Demandes d'emploi
Immobilien7

Sicherheit

Whistleblowing:
Medien-Hype oder
Notwendigkeit?
Wie sollen Unternehmen mit
Betrugs- und
Missbrauchsfällen
umgehen?



Fotolia

Whistleblowing



MARTIN BIRCHER GESCHÄFTSFÜHRER MOVIS AG WWW.MOVIS.CH

ten von Mitarbeitenden stellen in der Schweiz in vielen Unternehmen ein erhebliches Risiko dar. Das Schadenpotenzial ist gross und bei allfälligen Reputations- und Vertrauensverlusten für das einzelne Unternehmen beträchtlich. Gerade in KMU-Betrieben kann ein einzelner Betrugsfall zu einer existenziellen Gefährdung werden. In diesen Unternehmen mangelt es oft am notwendigen Know-how und an den Strukturen, um das Thema proaktiv und professionell anzugehen. Wie die Erfahrung im Inund Ausland zeigt, werden die meisten Fälle von Betrug und Missbrauch aufgrund von Whistleblowing - sprich aufgrund von Hinweisen - aufgedeckt. Der Aufbau eines Whistleblowing-Systems

mit der Einrichtung einer unabhängigen und anonymen Meldestelle erweist sich dabei als wirkungsvolle organisatorische Massnahme, um illegales und unmoralisches Verhalten im Unternehmen frühzeitig zu erkennen.

Aufbau eines Whistleblowing-Systems

Zentraler Ausgangspunkt für jedes gut funktionierende Whistleblowing-System ist eine klar definierte, gut erreichbare und professionell agierende Anlaufstelle für Personen, die Meldungen über Missstände einreichen möchten. Eine solche Anlaufstelle muss Vertrauen «ausstrahlen» und mit hoch sensiblen Daten professionell umgehen können. Ein Whistleblowing-System ist nur von Nutzen,

wenn es auch benutzt wird. Die Implementierung eines Whistleblowing-Systems erfordert die proaktive KommunikationseitensderUnternehmensführung. Denn die in der Unternehmenskultur verankerten Werte haben einen entscheidenden Einfluss auf dessen Inanspruchnahme. Der «Tone at the Top», das Verhalten der Führungskräfte an der Spitze des Unternehmens, wirkt sich auf sämtliche Mitarbeitende aus.

Das Meldesystem

Ein Meldesystem kann auf verschiedenen Kanälen aufgebaut werden. Neben dem Postweg und dem Telefon steht vor allem die Möglichkeit der Online-Übermittlung der Meldung im Zentrum. Die Kanäle können einzeln oder in unterschiedlichen Kombinationen genutzt werden – je nach unternehmensspezifischen Gegebenheiten und Bedürfnissen. Jeder Kanal hat seine spezifischen Eigenheiten und damit Vor- und Nachteile.

Fazit

Die Bedeutung des Whistleblowings ist gross. Kriminelle Handlungen stellen für ein Unternehmen ein beachtliches Risiko dar. Eine externe Meldestelle bietet dem Hinweisgeber grösstmögliche Anonymität und Vertraulichkeit. Das Unternehmen hat dadurch die Chance, vermehrt und rechtzeitig an Informationen über Betrugs- und Missbrauchsfälle zu gelangen. Das Unternehmen kann aktiv werden, bevor die Öffentlichkeit davon erfährt.

Profil – Die neue Beilage von htr hotel revue und der Hotellerie et Gastronomie Zeitung! Mit 40 000 Exemplaren erscheint ab 24. Mai die grösste Stellen- und Immobörse der Branche.

Buchungen unter inserate@htr.ch





Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

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



Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Region Bern

J45775



Revenue Manager

Sales Executive





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!

Hauswirtschaft		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Etagenportier	Region Ostschweiz	J45763
Marketing/Verkauf/KV/IT		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Director of Sales	Region Zentralschweiz	J45518
PR Managerin	Region Graubünden	J45428
Communications & E-Commerce Manager	Region Waadt/ Unterwallis	J45824
	AND THE RESIDENCE OF THE PARTY	(CHICK) DESCRIPTION

Position, Arbeitgeber	gen wenn es auch Ort	Job-Code
Kosmetikerin	Region Graubünden	J45795
Kosmetikerin / SPA Réceptionistin	Region Bern	J45843
Wellnessleiterin	Region Zentralschweiz	J45799
Spa Manager	Region Waadt/ Unterwallis	J45853
Leiterin Treatment Center	Region Graubünden	J45427
Spa Manager	Region Graubünden	J45431
Kosmetikerin mit Massage-Ausbildung	Region Graubünden	J45386
Masseurin	Region Graubünden	J45796

Diverses		
Job-Code		
J45472		
d J45628		
d J45627		
J45770		
J45690		

Diverses		100
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Direktionssekretärin	Region Bern	J45626
Collaborateur technique (Region Waadt/ Unterwallis	J45407
Leiter Unterhalt & Technik	Region Zentralschweiz	J45517
Assistent Einkauf	Region Bern ·	J45783
Leiter Technik	Region Zürich	J45748
Mitarbeiter Technik	Region Zürich	J45749
Personalchef/ in	Region Graubünden	J45290

1	2	3	4	5	6
B592	Chef de partie Gardemanger/ Konditor/Confiseur/ Patissier	1986	CH	per sofort	DIFIE
B2910	Chef de service / Betriebsassistent	1986	AT	per sofort	DIFIE
B2758	Direktor, Vizedirektor, F&B	1973	CH	per sofort	DIFIE
B2899	Eventorganisation / Betriebsassistent	1977	CH	per sofort	D F E
B2967	Exec.Sous-chef, Küchenchef	1975	DE	per sofort	DE
B2946	Geschäftsführer/Leiter Hotellerie Gastronomiekoch FA	1956	CH	per sofort	D
B2508	Küchenchef/Leiter Gastronomie	1960	CH	per sofort	DE
B2444	Projektleitung, Assistenz Geschäftsleitung, Eventmanager	1975	D	per sofort	DE
B1067	Service Service	1960	ES	per sofort	DIFILE
B2956	Servicemitarbeiter	1982	CH	per sofort	DE
B2868	Sommerarbeit	1980	HU	per sofort	DE
B903	Sous-chef / Küchenchef	1982	CH .	per sofort	DIFIE
B835	Spitalhotellerie, Gesundheitswesen, Konzeption, Consulting	1980	DE	per sofort	D F E
B2942	Tourismus	1970	DE	per sofort	DIFIE

- 1 Referenznummer Numéro des candidats
- 2 Beruf (gewünschte Position) Profession (Position souhaité
- 3 Alter-Age

- 4 Nationalität Nationalité 5 Eintrittsdatum – Date d'entre
- 6 Sprachkenntnisse Connaissances linguistique

Stand per 14. 5. 2012. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf www.hoteljob.ch

Über 2'600 Lehrstellen auf www.hoteljob.ch

hoteljob.ch

unsere unweit vom Stadtzentrum gelegene **Jugendherberge in Baden** hen wir per August 2012 oder nach Vereinbarung eine selbständige innovative

Betriebsleitung und Betriebsleitung-

Stellvertretung (Jahresanstellung – auch für (senes Gästechepaar möglich)

Ihr Aufgabengebiet
Nach einer gründlichen Einführung
und internen Schulung übernehmen Sie die Betriebsleitung unserer
Jugendherberge in Baden. In dieser
wielseitigen und abwechslungsreichen Tatigkeit sind Sie in allen Bereichen der Betriebsführung verantwortlich, unseren Gästen einen unvergesslichen Aufenthalt in dieser
einzigartigen Jugendherberge mit
moderner Infrastruktur zu bieten.
Sie führen kompetent ein kleines
Team nach bewährten Standards.

lem Foto: Schweizer-Jugendherbergen | René Levy | Schaffthauserstrasse 14 | 8042 Zürich | r.levy@youthhostel.ch, | Telefon 044 360 14 36 |



Schweizer Jugend-

herbergen. So mass es sein.

Unser Restaurant mit dem naturnahen Angebot liegt unweit von Bern und ist Teil des Sozial- und Kulturzentrums Rüttihubelbad.

Per 1. August 2012 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Chef de Service m/w

- Ihre Hauptaufgaben
 Personelle, fachliche, organisatorische und wirtschaftliche Führung des Service
 Gewährleistung der Funktionsfähigkeit und der notwendigen Qualität
- Mitwirkung bei der Erarbeitung des Budgets des Restaurant und Einhaltung

- Abgeschlossene Ausbildung als Restaurationsfachfrau/-mann Erfahrung in ähnlicher Position

- Lehrmeisterkurs
 Fundierte Fachkenntnisse und Organisationstalent
 Hohe Sozialkompetenzen
 Flexible Persönlichkeit mit guten Umgangsformen und ausgeprägtem
- Teamgeist

 Freude an der Dienstleistung am Menschen
- Wir bieten
- Abwechslungsreiches und lebhaftes Arbeitsumfeld
 Aufgestelltes Team
 Moderner und schön gelegener Arbeitsort
 Entwicklungsmöglichkeit/Weiterbildung

Nähere Informationen zu unserer Institution finden Sie auf www.ruettihubelbad.ch. Auskünfte zur Stelle erteilt Ihnen gerne Herr Max Gugelmann, Leiter Hotellerie & Gastronomie, Tel. 031 700 81 81

Sind Sie interessiert?

Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

personalwesen@ruettihubelbad.ch

oder

Personalwesen Rüttihubel 29 3512 Walkringen

Restaurant Hotel Rüttihubelbad AG RESTAURANT HOTEL RÜTTIHUBELBAD SCHWEIZER HAUS

ALLES AUSSER GEWÖHNLICH...

ist nicht nur unsere herrliche Lage im himmlischen Engelberg, alles ausser gewöhnlich ist auch unsere Kundschaft. Dafür geben wir unser Bestes. Dies garantieren unsere 14 Gault-Millau-Punkte und schon

bald auch Sie als

KÜCHENCHEF

Stellenantritt per 1. September 2012 oder nach Vereinbarung.

Ihre Bewerbung an: Wirtschaft zum Schweizerhaus Elfi Odermatt, Schweizerhausstrasse 41, 6390 Engelberg Telefon 041 637 12 80, wirtschaft@schweizerhaus.ch



Restaurant und Event unter einem Dach. Das Casinotheater will vor allem eines: das Publikum gut unterhalten – sowohl im Theater als auch in der Gastronomie.

RESTAURANTLEITERIN

Sie verfügen über eine abgeschlossene Lehre als Restaurantfachfrau oder einen Ab-schluss einer Hotelfachschule und über mehrjährige Berufserfahrung in einem erstklas-sigen Restaurant. Sie sind flexibel, teamfähig, herzlich und bewahren stets die Ruhe und Übersicht. Ihre Aufgaben verlangen viel Selbstdisziplin, Durchsetzungsvermögen und gute Umgangsformen, gleichzeitig erwarten wir kreative und produktive Arbeit im Team.

Wir bieten eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem sehr spannenden Umfeld, in welchem Sie Ihre Erfahrungen und Ihre Persönlichkeit einbringen dürfen. Vom schrägen Komiker über den Winterthurer Kulturfreak bis zum Feinschmecker geht alles bei uns ein

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto an: Casinotheater Winterthur, Marc Bürge Stadthausstrasse 119, 8400 Winterthur marc.buerge@casinotheater.ch / Telefon 052 260 58 80



)KZU((((((

Das KZU Kompetenzzentrum Pflege und Gesundheit betreibt die Pflegezentren Bächli in Bassersdorf, Embrach, Kloten und zwei Pflegewohnungen in Nürensdorf. Wir unterstützen unsere Bewohnerinnen und Bewohner in einer selbstbestimmenden Lebensführung und sind unseren rund 430 Mitarbeitenden ein attraktiver Arbeitgeber.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Leitung Gastronomie, 100%

Ihre Aufgaben: Sie sind für die Führung der Bereiche Verpflegung und Restauration mit total rund 50 Mitarbeitenden, davon zwei Ihnen direkt unterstellten Abteilungsleitern sowie 9 Mitarbei-tende Restauration, verantwortlich. Sie kümmern sich um Inhalte und Prozesse innerhalb der Gastronomie, erarbeiten diverse Projekte, sind für die Budgeterarbeitung und -einhal-tung und für die Ausrichtung der Gastronomie gemäss den definierten Strategiezielen verantwortlich. Kurz: Sie stellen eine qualitativ hochstehende, professionelle und effiziente Dienstleistung innerhalb des Unternehmens sicher.

Ihr Profil:

Sie verfügen über einen Bachelor of Science in Facility
Management oder sind Hotelfachschulabsolvent/in und
haben mehrjähre Berufs- und Führungserfahrung als Abteilungs- oder Teamleiter/in. Ausgeprägtes Organisationstalent,
vernetztes Denken, aktives Ziele festlegen gehören ebenso
zu Ihren Stärken, wie der Kontakt zu verschiedenen internen
und externen Kunden. Sie gehen flexibel auf die verschiedenen Bedürfnisse ein, weil Sie gerne Gastgeber/in und Dienstleister/in sind.

Unser Angebot: Als Mitglied des Kaders haben Sie die Chance, im Bereich Assimiglied uder Ausrichtung in einem aufstrebenden Betrieb langristig und selbständig mitzugestalten. Wir bieten Ihnen eine vielseitige und entwicklungsfähige Tätigkeit in einem spannenden Umfeld und einem motiviertem Team, gute Sozialleistungen, fortschrittliche Anstellungsbedingungen sowie Kindertagesstätten in Bassersdorf und Embrach.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterla-gen (mit Foto). Vorzugsweise online (keine Email-Bewerbungen). KZU Kompe-tenzzentrum Pflege und Gesundheit, Marianne Niederer, Personalabteilung, Römerweg 51, 8424 Embrach.

Für fachliche Fragen wenden Sie sich an Sabine Dumas, Leiterin Logistik,

Über weitere oder ähnlich gelagerte Stellen informieren Sie sich am besten über unsere Homepage www.k-z-u.ch



Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.







hoteljob.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Direktion / Geschäftsleitung		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Stv. Direktor/in	Region Zürich	J45815
Direktionsassistentin für Reception/Duty Manager	Region Zürich	J45520
Assistenten für den Leiter Gastronomie	Region Bern	J45592
Vize-Direktor/-in & Mitglied der Geschäftsleitung	Region Graubünden	J45791
Küchendirektor/Executive Chef	Region Bern	J45781

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Assistant Chef concierge	Region Waadt/ Unterwal	lis J45860
Reservation & Yield Manager	Region Waadt/ Unterwal	lis J45854
RéceptionistIn	. Region Graubünden	J45801
Réceptionist/in	Region Graubünden	J45798
Sachbearbeiter/in Reservierung	Region Zentralschweiz	J45863
Mitarbeiter/in Guest Relations / Concierge	Region Zentralschweiz	J45862
Réceptionist/in	Region Zentralschweiz	J45800
Mitarbeiter/in Reservation	Region Zentralschweiz	J45754
Réceptions- & Reservationsmitarbeiter	Region Basel	J45545
Reservations Agent	Region Basel	J45470
Receptionist/in	Region Berner Oberland	J45688
Night Auditor 60-80%	Region Bern	J45864
RéceptionistIn	Region Bern	J45842
Réceptionist-/in 60%	Region Zürich	J45615
Teamleiter Reception	Region Zürich	J45820
Reservierungsmitarbeiter/in	Region Zürich	J45459
Receptionist/in	Region Zürich	J45519
Night Auditor (m)	Region Zürich	J45540
Réceptionniste qualifié(e)	Region Waadt/ Unterwal	lis J4540 6
Agent de réservations	Region Waadt/ Unterwal	lis 145861

Küche		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Küchenchef/in	Region Zürich	J45602
Demi-chef de partie	Region Zürich	J45611
Chef de Partie	Region Zürich	J45620
Stv. Küchenchef	Region Zürich	J45758
Küchenchef	Region Zürich	J45773
Küchenchef	Region Zürich	J45817
Küchenchef	Region Zürich	J45857
Demi-chef de partie	Region Zürich	J45876
Demi-chef de partie banquet	Region Zürich	J45612
Küchenchef	Region Zürich	J45429
Patissier & Gardemanger (Frühdienst)	Region Zürich	J45521
Demi Chef de Partie	Region Zürich	J45537
Commis de Cuisine	Region Zürich	J45534
Küchenchef	Region Basel	J45633
Chef de Partie	Region Zentralschweiz	J45574
Commis de Cuisine	Region Zentralschweiz	J45571
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J45684
Commis pâtissier	Region Zentralschweiz	J45686
Koch	Region Zentralschweiz	J45753
Patissier	Region Zentralschweiz	J45756
Commis de Cuisine	Region Zentralschweiz	J45515
Chef de Partie Tournant	Region Zentralschweiz	J45516
Commis de cuisine	Region Graubünden	J45759
Sous-chef	Region Graubünden	J45760
Chef de partie	Region Graubünden	J45761
Commis de cuisine	Region Graubünden	J45805
Thai Spezialitätenkoch	Region Graubünden	J45797
Chef de Partie	Region Graubünden	J45793
Chef de partie in der Pâtisserie	Region Graubünden	J45802
Hilfspâtissier	Region Graubünden	J45803
Chef de partie	Region Graubünden	J45807
Chef de partie für Indische Spezialitäten	Region Graubünden	J45293
Demi chef de partie	Region Waadt/ Unterwallis	J45855
Chef Pâtissier	Region Waadt/ Unterwallis	J45856
Commis de cuisine	Region Waadt/ Unterwallis	J45858
Chef de cuisine Brasserie	Region Waadt/ Unterwallis	J45859
Cuisinier / Chef de partie (H/F)	Region Waadt/ Unterwallis	J45405
Demi-Chef de Partie	Region Ostschweiz	J45689
Chef de Partie	Region Bern	J45782
Allrounder Buffet / Office	Region Bern	J45832
Koch	Region Bern	J45833
Teamleiter Küche	Region Bern	J45834

Küche		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Demi Chef de Partie	Region Bern	J45840
Frühstückskoch	Region Bern	J45453
Chef de Partie	Region Bern	J45451
Commis de Cuisine	Region Bern	J45452
Officemitarbeiter - 50%	Region Bern	J45454
Chefs/Commis de Partie	Region Mittelland (SO,AG)	J45566
Küchenchef	Region Berner Oberland	J45629
Chef de partie	Region Berner Oberland	J45536

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
F&B Assistant Manager	Region Graubünden	J45430
Business & Events/F&B-Praktikanten	Region Graubünden	J45769
Mitarbeiter/in Meetings & Events	Region Zentralschweiz	J45755
Take-Away Mitarbeiter	Region Zürich	J45819
Junior F&B Assistant	Region Zentralschweiz	J45576
F&B-Manager	Region Zürich	J45508
BankettleiterIn operativ	Region Zürich	J45823
Bankett Supervisor	Region Zürich	J45613
Leiter Event- und Bankettverkauf	Region Zürich	J45814
F&B Assistant	Region Zürich	J45445
F&B-Assistant Administration	Region Bern	J45780
Servicefachmitarbeiter	Region Bern	J457.77
Bankettkoordinator/in	Region Zürich	J45877
F&B Controller	Region Zürich	J45816

Service / Restauration		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Demi-chef de rang	Region Ostschweiz	J45762
Jungsommelier	Region Ostschweiz	J45764
Chef de Rang	Region Ostschweiz	J45767
Commis de rang	Region Ostschweiz	J45771
Stv. Restaurantleiter/in	Region Ostschweiz	J45538
Service-Praktikant/in	Region Ostschweiz	J45766
Serviceaushilfen	Region Zürich	J45812
Chef de Service	Region Zürich	J45810
Chef de Rang	Region Zürich	J45809
Chef de Rang	Region Graubünden	J45794
ServicemitarbeiterIn	Region Graubünden	J45808
Serviceaushilfen Sales Company	Region Zürich	J45813
Verkaufsaushilfen 60-80%	Region Zürich	J45692
. Schichtleiter/in	Region Zürich	J45691
Gastgeber	Region Bern	J45682
Servicefachmitarbeiter/in	Region Bern	J45774
Service-Praktikant/in	Region Bern	J45836
Chef de Rang	Region Bern	J45838
Gastgeber/in	Region Bern	J45839
Commis de Rang / Bar	Region Bern	J45841
Mitarbeiterin Frühstücksservice 50-70%	Region Bern 1919	J45865
ServicemitarbeiterInnen	Region Bern	J45379
Chef de Rang	Region Zürich	J45466
Chef de rang	Region Zürich	J45475
Restaurantionsfachangestellter	Region Zürich	J45465
Barmitarbeiter	Region Zürich	J45851
Chef de Rang	Region Zürich	J45850
Serviceaushilfen	Region Zürich	J45821
Restaurationsfachfrau-/mann	Region Zentralschweiz	J45565
ServicemitarbeiterIn	Region Zentralschweiz	J45573
Servicemitarbeiter	Region Zentralschweiz	J45575
Chef de Bar	Region Zentralschweiz	J45630
Sommelier/stv. Chef de Service	Region Zentralschweiz	J45632
Supervisor Frühstück & HP-Service	Region Zentralschweiz	J45477
Chef de Service	Region Zürich	J45818
ServicemitarbeiterIn	Region Berner Oberland	J45687

Hauswirtschaft		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Anfangsgouvernante	Region Bern	J45778
Stv. 1. Hausdame	Region Bern	J45779
Gouvernante / Housekeeping Manager	Region Bern	J45607
Officemitarbeiter & Ablös Portier	Region Zürich	J45878
Gouvernante	Region Zürich	J45811



Wollen Sie Ihre guten mündlichen Deutsch- und Englisch-kenntnisse einsetzen und bei der praktischen Ausbildung unserer Studierenden Ihre Fachkenntnisse weitergeben?

Bereitet Ihnen der Umgang mit Studierenden aus aller Welt Freude? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Herrn Marco Haas, Leiter Betriebswirtschaft.

SSTH Schweizerische Schule für Touristik und Hotellerie AG Comercialstrasse 19, Postfach, CH-7007 Chur, Tel. +41 (0)81 255 11 11 marco.haas@ssth.ch, www.ssth.ch



ElfenauPark

GEPFLEGT WOHNEN BIS INS HOHE ALTER Per 1. Juli 2012 oder nach Absprache suchen

Chef de Service 100% (w/m)

Weitere Angaben zum Anforderungsprofil finden Sie unter:

http://www.elfenaupark.ch/Stellenangeb stellenang.html

Für erfolgreiche **Inserate Media**dokumentation anfordern unter inserate@htr.ch

htr hotel revue

GASTHAUS



Wir suchen zur Ergänzung unseres jungen dynamischen Teams ab Juli/August

Jungkoch (Commis de Cuisine)

(Deutsche Sprache)

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung per E-Mail oder telefonisch 071 913 97 50

> Toggenburgerstrasse 59, 9500 Wil info@roessli-wil.ch www.roessli-wil.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

Sachbearbeiter/in 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

In dieser spannenden Drehscheibenfunktion sind Sie verantwortlich für einen reibungslosen Ablauf des Schulsekretariates. Sie unterstützen die Leitung des Schulhotels in administrativen Belangen und sind Ansprechperson für die Lernenden und Lehrpersonen. Sie helfen mit bei der Organisation und Bestellung der Schulunterlagen für den Unterricht und koordinieren den Versand mit den übrigen Schulhotelstandorten. Als versierte/r Praktiker/in sind Sie für das Führen von Protokollen, das Rechnungscontrolling sowie die telefonische und schriftliche Bearbeitung von Anfragen zuständig.

Sie verfügen über eine kaufmännische Grundbildung und bringen einige Jahre Berufserfahrung mit, idealerweise in der Hotellerie oder in der Schuladministration. Als Organisationstalent sind Sie belastbar, behalten auch in hektischen Situationen den Überblick und begegnen den unterschiedlichen Bedürfnissen der Lernenden und Lehrpersonen aufgeschlossen. Zu Ihren Stärken zählen Teamfähigkeit, Selbstständigkeit und Zuverlässigkeit. Stilsicher korrespondieren Sie in der deutschen Sprache. Gute Anwenderkenntnisse und Gewandtheit im Umgang mit den Office-Applikationen runden Ihr Profil ab. hotelleriesuisse ist ein modern geführtes Unternehmen aus der Verbandswelt mit angegliederter Berufsfachschule und bietet nebst dem faszinierenden Arbeitsgebiet ein angenehmes Umfeld, eine moderne Infrastruktur und ausgezeichnete Sozialleistungen

Ihre schriftliche Bewerbung. Konnten wir Ihr Interesse wecken? Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Daniel Thomet, Leiter System Schulhotels, unter 031 370 43 02 gerne zur Verfügung.

> hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

In einer der schönen Landschaften der Schweizer Alpen gelegen, mit einem atemberaubenden Bergpanorama zu allen Seiten, ist das The Cambrian Design-Hotel & Spa ***5 ein Zufluchtsort, an den sich termingeplagte Menschen in aller Welt sehnen, wenn sie sich am Schreibtisch ihren Tagträumen bingeben men hingeben

Wir suchen Sie als

Gouvernante/Housekeeping Manager (m/w)

per sofort oder nach Vereinbarung

Sie zeichnen sich durch Professionalität, Kreativität und sehr gute Mitarbeiterführung aus. Neben Berufserfahrung in gleicher oder ähnlicher Position in der gehobenen Hotellerie streben Sie nach Perfektion und besitzen Leidenschaft fürs Schöne. Sie überzeugen, neben den erforderlichen fachlichen und Hauswirtschaftlichen Kenntnissen, durch sehr gute Umgangsformen, überzeugendes Auftreten, Freamgeist und sehr gute Kommunikätionsfähigkeiten. Fremdsprachenkenntnisse in Englisch sowie jede weitere Sprache sind von Vorteil.

- Ihre Aufgaben:
 Fachliche Rekrutierung Ihres Teams
 Führung, Förderung und Entwicklung aller Housekeepingmitarbeiter
 Planung, Organisation und Koordination aller Abläufe im Hauswirtschatfsbereich
 Verantwortung über die fachgerechte und vorschriftsmässige Reinigung und Pflege der Gästezimmer und Etagenflure
 Verantwortung über die Einhaltung und Dokumentation von Trainings

Ihr Profil:

- r Profil:

 Abgeschlossene Berufsausbildung in der Hotellerie
 Berufserfahrung im Housekeeping, vorzugsweise in
 der gehobenen Hotellerie
 Eine strukturierte und selbstständige Arbeitsweise
 Computerkenntnisse (MS-Office Word, Excel,
 Outlook, ggf. Fidelio Suite 8)
 Hohe Sozialkompetenz, Kommunikationsstärke
 und Konfliktfähigkeit
 Engagement und Leidenschaft

Wir bieten Ihnen ein außergewöhnliches Ambiente und das Vertrauen eigenverantwortlich und selbständig arbeiten zu können sowie gute Entwicklungsmöglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung!

The Cambrian Stefanie Frei Human Resources Dorfstrasse 7 3715 Adelboden

Tel: 033 673 83 83 Email: Stefanie.frei@thecambrianadelboden.com Web: www.thecambrianadelboden.com

Sachbearbeiterin Human Resources Monbijoustrasse 130 Postfach, 3001 Bern

hotelleriesuisse - Kompetent. Dynamisch. Herzlich.

brigitte.naef@hotelleriesuisse.ch www.hotelleriesuisse.ch

Wir freuen uns auf

Brigitte Näf



Die führende Privatklinikgruppe setzt mit ihren 14 Privatkliniken, über 100 integrierten Kompetenzzentren und mehr als 50 spezialisierten Instituten Standards. Erstklassige medizinische Leistungen und das Wohl des Menschen stehen für uns im Mittelpunkt.

In unserer privaten Belegarztklinik im Osten der Stadt St. Gallen behandeln wir jährlich rund 6'500 stationäre und ambulante Patienten. Neben bester Medizin und kompetenter Pflege erwarten unsere Patienten eine hochstehende Technologie und umfassende Hotellerieleistun gen. Per 01. August 2012 oder nach Vereinbarung ist die Stelle der

Leitung Hotellerie & Infrastruktur

neu zu besetzen. In dieser Funktion sind Sie, zusammen mit den zuständigen Abteilungs- und Teamleitungen sowie ca. 50 Mitarbeitenden, für die Entwicklung und den Betrieb der auf die Kundenbedürfnisse ausgerichteten Leistungen der Hotellerie und des Technischen Dienstes verantwortlich. Als Fachperson aus der Hotellerie wollen Sie unsere Gastronomie weiter entwickeln und unser Tagesrestaurant selbst führen.

Sie haben die Hotelfachschule erfolgreich abgeschlossen und bereits erste Erfahrungen in der Leitung eines Hotelleriebetriebs gesammelt. Sie haben Verständnis für technische Fragestellungen und Informatikanwendungen und können Projekte leiten und umsetzen. Als Persönlich-keit mit gewinnenden Umgangsformen sind Sie verhandlungssicher und belastbar. Mit ihrer motivierenden Art verstehen Sie es verschiedene Personalgruppen für ein gemeinsames Ziel zu begeistern und die definierten Ziele zu erreichen. Organisationstalent, eine selbständige Arbeitsweise, gute Kommunikationsfähigkeit und eine hohe Kundenorientierung runden Ihr Pro-

Wir bieten Ihnen eine herausfordernde Aufgabe in einem gut eingespielten Team. Als Mitglied des Managementteams vertreten Sie die Interessen Ihres Bereichs in der obersten Führungs ebene der Klinik.

Konnten wir Ihr Interesse wecken?

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Andrea Rütsche, Direktorin, gerne zur Verfügung. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an den Leiter unseres Personaldienstes, Herr Peter

ane

Klinik Stephanshorn Brauerstrasse 95 CH-9016 St. Gallen T+41 71 282 71 11 www.hirslanden.ch

Wenn es um alles geht - Privatklinikgruppe Hirslanden



EUROPÄISCHER HOF ■ HOTEL EUROPE *** ■

Engelberg Switzerland



Im Herzen des Sommer- & Winterparadieses Engelberg, direkt am Kurpark liegt der Europäische Hof. Was 1904 begann, begeistert heute Gäste und Mitarbeiter gleichermassen, mit dem unvergleichlichen Charme der Belle Epoque. Das Hotel verfügt über 75 Gästezimmer, Seminar- und Bankettmöglichkeiten, ein Restaurant, eine Hotelbar und eine Weinstube

> Für unser junges und motiviertes Team suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung im 100%-Pensum

> > einen erfahrenen

Night Audit

Sie kennen sich mit dem Hotelreservationssystem PROTEL aus, sind sich selbständiges Arbeiten gewohnt, belastbar und verantwortungsbewusst. Unsere Gäste freuen sich über Ihre freundliche Umgangsart und Ihren kompetenten Gästeservice. Sie beherrschen D/E in Wort und Schrift, dann erwartet Sie bei uns eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche und interessante Aufgabe.

eine/n erfahrene/n

Chef de Service

In unser junges motiviertes Restaurantteam suchen wir die Gastgebergersönlichkeit für unser Restaurant BELLE EPOQUE sowie für unsere Halbpensionsgäste. Sie kümmern sich um das Wohl unserer Gäste und sind für den Ablauf des Tagesgeschäftes verantwortlich. Ihre Aufgaben beinhalten unter anderem das tägliche Erstellen der Mise en Place, das Bedienen und Betreuen unserer Gäste. Sie führen unser Serviceteam und sind für die Arbeitseinteilungen verantwortlich.

Des Weiteren sind Sie für die Kellnerabrechnungen, das Kassensystem, Bestellwesen, den Unterhalt des Getränkelagers, die Inventur sowie für die Gestaltung der Getränke-und Speisekarten zuständig. Sie sind fachkompetent, motiviert, verfügen über sehr gute Deutschkenntnisse, gute Englischkenntnisse und haben bereits Führungserfahrung.

Restaurationsfachfrau / -mann

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir eine aufgestellte jüngere Persönlichkeit, die unsere lokale und internationale Kundschaft gerne als Gastgeber verwöhnt. Sie sind flexibel und verfügen über Servicekenntnisse im à la carte Bereich und verfügen über gute Deutsch- und Englischkenntnisse.

Hauswirtschaftsmitarbeitende

in 80%-Pensum, saisonal

für Reinigungsarbeiten in den Gästezimmern und sämtlichen öffentlichen Räumlichkeiten und Toiletten.

Casserolier & Officemitarbeiter

in 60 - 100% Pensum mit Grundkenntnissen in deutscher Sprache

Fühlen Sie sich angesprochen, so freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen und erwarten Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

> Europäischer Hof Hotel Europe Frau Daniela Weinmann Direktionsassistentin Dorfstrasse 40 6390 Engelberg daniela.weinmann@hoteleurope.ch www.hoteleurope.ch

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 / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23
Chefredaktion / Rédactrice en chef: 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):

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

- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue

- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue

- Stellenangeborte / Demandes d'emploi

- Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus

CHF 1.80

4-farbig/quadri CHF 2.10

- Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus

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. 21/2012 24. 5. 2012

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

Nr. 23/2012 7. 6. 2012 4. 6. 2012

Nr. 24/2012 14. 6. 2012 11. 6. 2012

Nr. 51/52 / 20. 12. 2012

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

Nr. 28/29 / 12. 7. 2012 Numéros couplés

Nr. 30/31 / 26, 7, 2012

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

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.



Assistant Restaurant Manager 80 - 100 % (w/m)

Im zertifizierten Personalrestaurant ETA SA in Grenchen verpflegen sich täglich 400 - 450 Personen im Personalrestaurant, im Direktionsrestaurant und in den zwei Cafeterias.

In Ihrer Funktion sind Sie für folgende Aufgaben zuständig: Stellvertretung des Restaurant Manager bei dessen Abwesenheit, ver-antwortlich für die Betreuung der Bereiche Cafeteria, Buffet, Klosk sowie dem Direktionsrestaurant, Organisation von Verkaufsaktionen und Son-deranlässen, Bestellwesen und Lagerbewirtschaftung, diverse adminis-trative Arbeiten, Schulung, Betreuung und Förderung der Mitarbeitenden.

- Ausbildung im Gastgewerbe mit erster Führungserfahrung - sehr gute Deutsch- und Französischkenntnisse in Wort und Schrift - gute PC-Kenntnisse

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto ans

SV (Schweiz) AG

SVGroup

Suisse romande

Restaurant brasserie à Sion cherche un(e)

jeune cuisinier(ère) professionnel(le) de très bon niveau

Dynamique, propre et ordré(e). Responsable et stable. Restaurant à spécialités méditerranéennes et de terroirs uniquement à base de produits frais.

Entrée de suite ou à convenir Poste à responsabilités croissantes.

Si vous correspondez au profil et êtes intéressé(e) par cette offre, veuillez envoyer votre CV complet avec photo à l'adresse suivante: Café restaurant Au Cheval Blanc

Rue du Grand-Pont 23 - 1950 Sion ou par mail: restaurantauchevalblanc@netplus.ch

Stellenvermittlungen



HORESTO Jobs

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

Immobilien

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

Anzeigen





Gesucht: Windlicht Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



marktplatz.ch

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 20 / 16. Mai 2012

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

htr hotel revue

Energiesparen

Energieeffizienz ist ein Gebot der Stunde. Mit geeigneten Massnahmen lässt sich in Hotelgebäuden der Energieverbrauch um bis zu 25 Prozent senken.



pixelio

Energieverbrauch senken



MARKUS PEIER PRODUCT MANAGER BRECOM BETRIEBS AG WWW.BRECOM.CH

In den kommenden Jahren werden die Energiepreise massiv ansteigen. Allein bis zum Jahr 2035 für die sogenannte «Kostendeckende Einspeisevergütung» (KEV) mit Zuschlägen von rund 1,82 Rappen pro verbrauchte Kilowattstunde. Derzeit liegt dieser Zuschlag noch bei 0,4 Rappen. Aufgrund der absehbaren allgemeinen Energieknappheit und den Massnahmen zur Verminderung der CO2-Emissionen plant die Landesregierung, die KEV-Gebühr auf weitere Energieformen, wie Erdöl und Gas, auszudehnen. Mit der zweckgebundenen KEV-Gebühr will der Bundesrat in erster Linie Gebäudesanierungen und den Einsatz von erneuerbaren Energien fördern. Für Unternehmen besteht die Möglich-

keit, mit dem Bund Zielvereinbarungen über den Energieverbrauch zu treffen. Werden die Ziele erreicht, so wird das Unternehmen von den Zweckabgaben befreit.

Staatliche Förderprogramme

Bund und Kantone werden das Förderprogramm für die Sanierung von Liegenschaften von heute 200 Millionen auf
600 Millionen Franken pro Jahr aufstocken. Liegenschaftsbesitzer erhalten so
die Möglichkeit, für Sanierungen staatliche Gelder zu beantragen. Die Eigentümer müssen jedoch mit einem «Gebäudeausweis» die langfristige Energieeffizienz ihrer Liegenschaft nachweisen.
Bei der Bewertung einer Liegenschaft

wird der Energiebedarf zu den massgebenden Faktoren zählen. Warten auf die konkrete Umsetzung, beziehungsweise die Einführung der vom Bund vorgesehenen Förderprogramme, lohnt sich jedoch nicht.

Geeignete Sofortmassnahmen

Gerade in Hotelbetrieben lassen sich mit geeigneten Sofortmassnahmen besonders in Bereichen Beleuchtung, Warmwasseraufbereitung und Wärme umgehend spürbare Kosteneinsparungen erzielen. Etwa mit dem Einsatz von LED-Beleuchtungen und Bewegungssensoren, unterstützt von intelligenten Mess- und Gebäudeleitsystemen. Im Wärmebereich sind nachhaltige Einspa-

rungen mittels intelligenten Regulierungssystemen bei der Zu- und Abluftsteuerung und der sektoriellen Abschaltung von Heizkörpern bei Abwesenheit möglich. Konkrete Beispiele aus der Praxis belegen, dass sich mit der Umsetzung solcher Massnahmen der Energieverbrauch sofort um bis zu 25 Prozent senken lässt. Ein Umdenken ist dringend notwendig. Nicht nur mit dem Verweis auf die massiv steigenden Energiepreise und die Einführung von Strafgebühren für Energieverschwender. Wir müssen lernen, mit den Ressourcen unserer Erde schonungsvoll umzugehen. Denn wir sind verantwortlich, dass auch unsere Nachfahren eine Chance zum Leben haben. Mit der intelligenten Nutzung von Energien können wir sofort beginnen.

Immobilien jetzt auch online unter www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue