

Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Appendix**

Zeitschrift: **HTR Hotel-Revue**

Band (Jahr): - **(2010)**

Heft 33

PDF erstellt am: **26.04.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

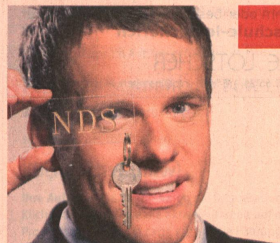
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

stellenrevue htr marché d'emploi

Der grösste Stellenmarkt der Branche

Le principal marché de l'emploi
de la branche

htr hotelrevue Nr. 33 / 19. August 2010



Durchblick

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

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



www.hotelleriesuisse.ch

Unser
Beraternetzwerk –
Ihr Erfolg

Auf unserer
Website unter:
Rubrik Beratung
»Beraternetzwerk«

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

www.gastrojob.ch

Topjobs und Gastroprofis – ganze Schweiz

GastroJob

Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-4
Deutsche Schweiz	4-7
Suisse romande	-
Svizzera italiana	7
International/Marché international	8
Stellensuche/Demandes d'emploi	-
Immobilien	9

Benchmarking

Kundenbefragungen ermöglichen, die Erwartungen der Kundschaft zu erfahren und leisten wertvolle Dienste bei der Angebotsgestaltung.



Kundenerwartungen



ALEXANDER FLÄCKEL
IRC-SWISS GMBH
WWW.IRC-SWISS.CH

Waren die Kunden begeistert, zufrieden oder «nur» anwesend? Um diese scheinbar offensichtlichen Unterschiede systematisch zu erfassen, braucht es wirksame Erhebungen und Auswertungen. Mit einem Benchmarking gelingt der Vergleich zu anderen Unternehmen. Die brancheninterne Gegenüberstellung oder der Vergleich in einem Konzern oder Netzwerk zeigen, was «state of the art» ist und spornet zu Verbesserungen an.

Gemäss dem Loyalitätsprinzip von F.F. Reichheld gibt es, vereinfacht dargestellt, drei Arten von Gästen:

- die Förderer: das sind Gäste, die begeistert sind und die den Marketingprozess durch aktive Weiterempfehlung umsetzen;
- die passiv Zufriedenen: jene Gäste, die grundsätzlich zufrieden sind, dies aber

auch so erwarten. Sie verhalten sich loyal, solange alles so bleibt, wie es ist;

- die Kritiker: all diejenigen, welche mit den Leistungen nicht zufrieden waren oder deren Erwartungen nicht erfüllt wurden. Nur der kleinste Teil dieser Gruppe gibt die Chance auf Wiedergutmachung.

Im harten Wettbewerb um neue Zielgruppen und Wachstum können die Gäste aus einer immer grösseren Anzahl von Angeboten auswählen. Daher wird es immer wichtiger, die Wünsche und Bedürfnisse des Gastes zu kennen, um ein hohes Mass an Kundenzufriedenheit und Begeisterung zu erreichen. Zufriedenheit wird zum Mittelmass, nur durch Begeisterung erzielt man nachhaltige Erfolge.

Kundenzufriedenheit entsteht immer durch Vergleichsprozesse. Gäste stimmen

ihre Erwartungen an das Hotel und den Service mit den tatsächlich wahrgenommenen Leistungen ab. Dabei spielt nicht nur die «Hardware» – saubere Zimmer, Lage des Hotels, Grösse der Wellnessabteilung – eine Rolle, sondern vor allem die «Software» bzw. das Einfühlungsvermögen der Mitarbeitenden. Um diese feinen Unterschiede zu messen, braucht es effiziente Instrumente.

Benchmarking

«Kunden kritisieren nicht, sie kommen einfach nicht wieder», lautet ein bekannter Satz aus dem Qualitätsmanagement. Dies macht es notwendig, feine Zufriedenheitsunterschiede inklusive deren Auswirkungen auf den Geschäftserfolg durch den Vergleich mit Mitbewerbern deutlich zu machen. Benchmarking stellt dazu das geeig-

nete Instrument dar. Dieses «Matchen» macht erst eine Standortbestimmung des eigenen Betriebes möglich. Anhand der gewonnenen Erkenntnisse können Schlüsselinformationen für Verbesserungen effizient gewonnen werden.

Laufende Online-Umfrage

Eine Online-Kundenbefragung kann individuell erstellt, durchgeführt und «just in time» ausgewertet werden. Der Hotelier kann somit einen täglichen Qualitäts-Check per Mausklick vornehmen. Die Textantworten der Gäste geben teilweise schon gute Lösungsansätze für Problemfelder. Mehr als 40% Rücklauf in der Urlaubshotellerie bestätigen die Akzeptanz der Befragung.



Travel Industry Club Schweiz

der Wirtschaftsclub für Entscheidungsträger der Reiseindustrie

Nächster Anlass: 23. Juni 2010 „Business Travel“

www.travelindustryclub.ch

KOMPAKTES WEINWISSEN FÜR GASTROPROFS

DER WEIN BERATER

DAS INTENSIV-SEMINAR VON GASTROPROFS

Mit international anerkanntem Zertifikat WSET® Level 3

TERMIN
10 Seminartage berufsbegleitend
Start: Montag, 6. September 2010

PREIS
CHF 2'990.-

WEITERE INFORMATIONEN?
Gastroschule
8048 Zürich
Tel. 044 277 171
weiterbildung@
gastroschule.ch
www.gastroschule.ch

GASTRO SCHULE
079 7182

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag, in kleiner Gruppe und Unterbringung in Einzelzimmern
Total SFR 790.-

Fragen Sie uns bezüglich längerer Kursdauer bzw. spezielle Kurse für den Tourismus.

Scuola Toscana
Via dei Benci, 23
50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 0039/055 244583
www.scuola-toscana.com

4-wöchiger Intensivkurs Réception

für Ein- und Umsteiger an die Hotelréception mit FIDELIO Front Office

4. Oktober bis 29. Oktober 2010

Verlangen Sie bitte unser Kursprogramm oder besuchen Sie uns auf unserer Homepage **www.hotelschule-loetscher.ch**

HOTELSCHULE LÖTSCHER

Färbstrasse 18, 7270 Davos Platz - Fon 061 420 65 26 - E-Mail info@hotelschule-loetscher.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!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

hoteljob.ch

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1243	Allrounder, Küchenhilfe	50	PL	per sofort	D E PL RUS IS
B1305	Buffetdame	51	IT	per sofort	I E
B1318	Empfang/Service	31	CH	per sofort	D F I E
B275	Eventkoordinator / Marketingassistentin	28	CH	per sofort	D F I E ES
B1091	Hoteleröffnung, Hotelführung	54	DE	per sofort	D E
B1206	Marketing	34	CH	per sofort	D F I E ES
B1310	Meeting & Events Account Managerin	30	DE	per sofort	D F I E
B1321	Personalassistentin	30	CH	per sofort	D E
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	44	DE	per sofort	D E
B1302	Reception, Assistenz, Events/Kongress/Seminar. Reserv.	23	DE	per sofort	D E
B354	Restaurantass./Empfangsass./Banktassistentin	24	DE	per sofort	D F I E TR
B1358	Restaurantleiter/Geschäftsführer	35	DE	per sofort	D

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1353	Rezeption	20	CH	per sofort	D F E
B1148	Servicefachangestellte	26	CH	per sofort	D
B1337	Service/Rezeption	23	CH	per sofort	D E
B835	Spitalhotellerie, Gesundheitswesen, Konzeption, Consulting	30	DE	per sofort	D F E
B1272	stv. Direktor, F&B Manager	31	DE	per sofort	D F I E ES PTSV
B1332	Tourismus / Hotellerie	29	AR	per sofort	D F I E ES
B1339	Wäscherei- Etagenmitarbeiterin	26	CH	per sofort	D F

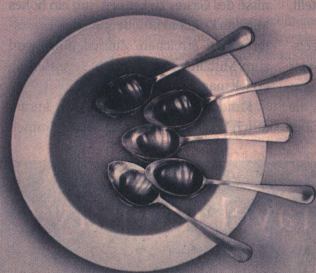
1 Referenznummer - Numéro des candidats
2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (Position souhaitée)
3 Alter - Age

4 Nationalität - Nationalité
5 Eintrittsdatum - Date d'entrée
6 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques

Stand per 16. 8. 2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Machen Sie am 16. Oktober mit! Dank Ihrer Hilfe werden viele Kinder satt.

Spenden Sie einen Teil der Einnahmen vom Welternährungstag an Terre des hommes - Kinderhilfe.



In Partnerschaft mit:

10. Genusswoche
16.-26.09.2010
www.gew.ch

Mit 60 Franken können 10 Kits mit Grundnahrungsmitteln für schwangere Frauen und ihre Neugeborenen in Afghanistan gekauft werden. 120 Franken reichen aus, um ein Kind während einem Jahr zu pflegen und zu ernähren! Unterstützen Sie uns: PC-Konto 10-11504-8 oder **www.tdh.ch**

Terre des hommes

aide à l'enfance / Kinderhilfe
aiuto all'infanzia / child relief / **www.tdh.ch**

50 Jahre

Die Gastronomiegruppe



Die ZfV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZfV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäcker-Konditorei in Zürich.

Für das von uns im Auftrag geführte

Personalrestaurant der DOW Europe GmbH

Bachtobelstrasse 3, 8810 Horgen

suchen wir per sofort einen

Küchenchef (m/w)

Ihre Aufgabe: Sie übernehmen die Organisation des gesamten Küchenbereichs sowie die aktive Mitarbeit auf allen Posten der Produktions- und à la carte Küche. Die Führung, Schulung und Qualifikation der Ihnen unterstellten 8 Mitarbeitenden liegt ebenso in Ihrer Verantwortung wie die Durchführung von Caterings. Zudem sind Sie für die Küchenrendite, die Erstellung der Menüpläne, den Einkauf sowie die Inventarbearbeitung zuständig und überwachen die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften.

Ihr Profil: Wir suchen eine selbständige, innovative und verantwortungsbewusste Person, welche über eine abgeschlossene Berufsausbildung und Erfahrung in ähnlicher Position verfügt. Zudem besitzen Sie ein hohes Qualitätsbewusstsein, unternehmerisches Denken sowie gute PC-Kenntnisse. Sie stecken sich anspruchsvolle Ziele, bleiben auch bei kaum überschaubaren Aufgaben arbeits- und handlungsfähig und verfügen über Englischkenntnisse. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag von 6.00 bis 15.00 Uhr, sind jedoch auch bei Spezialanlässen flexibel einsetzbar.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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



Just be as you are

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir einen

Stv. Geschäftsführer/in

für unseren Betrieb in Basel / Allschwil

Das Zic Zac Basel verfügt über 400 Plätze in den verschiedenen Restaurants und 300 Sitzplätze in der Gartenwirtschaft. Der Staff umfasst 45 Mitarbeitende.

Aufgabenbereich:

Operative Leitung der verschiedenen Restaurants / Bars
Mitarbeiterrekrutierung und Schulung
Mitarbeiterentsatzplanung / Lohnbuchhaltung
Diverse administrative Arbeiten

Anforderungen:

Abgeschlossene Hotelfachschule
Deutsch und Englischkenntnisse in Wort und Schrift
25 bis 35 Jahre alt
Verlässlichkeit und Organisationstalent gehören zu Ihren Stärken

Sind Sie interessiert und erfüllen die obengenannten Anforderungen?
Dann senden Sie Ihre Bewerbung z.Hd. Urs Kohler!

Zic Zac Basel

Baslerstrasse 355 | 4123 Allschwil | Tel. 061 302 12 20 | info@ziczac-basel.ch | www.ziczac-basel.ch

Das Unique Hotel Post Zermatt hat Kultstatus!

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

Zur Ergänzung unseres dynamischen Management Teams und zur Weiterführung unseres bisherigen und zukünftigen Erfolges, suchen wir nach Übereinkunft in Jahresstelle eine initiative, leistungsorientierte und überzeugende Persönlichkeit als

Direktionsassistent/in – Stv. Direktion mit Schwerpunkt F&B

- Sie sind zwischen 25 und 35 Jahre alt und verfügen über einen Hotelfachschulabschluss.
- Als loyale, verantwortungsvolle und unternehmerisch denkende Persönlichkeit überzeugen Sie Ihr Umfeld menschlich wie auch fachlich.
- Sie sind verkaufs- und resolutorientiert, flexibel, einsatzbereit und übernehmen gerne Verantwortung.
- Sie sind es gewohnt selbständig zu arbeiten, mit anzupacken, und lieben den Kontakt mit den Gästen.

Wir bieten Ihnen ein äusserst interessantes, abwechslungsreiches und professionelles Arbeitsumfeld mit grossen Entfaltungsmöglichkeiten. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.

Unique Hotel Post Zermatt
z.H. Martin Perren, Direktor
Bahnhofstrasse 41, 3920 Zermatt
martin.perren@hotelpost.ch, Tel. 027 967 1931, www.hotelpost.ch

Bahnhofstrasse 41
027 967 1931
www.hotelpost.ch

Unique
HOTEL POST
Zermatt
restaurants • bars • clubs



Für unser Papa Joe's Restaurant & Bar am Hechtplatz im Herzen von Zürichs Altstadt suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

F & B Manager

Sie sind mindestens 25 Jahre jung, haben eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch und die Hotelfachschule erfolgreich absolviert. Sie sprechen Deutsch, sind ein Organisationstalent und bringen sowohl Berufs- als auch Führungserfahrung mit. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Papa Joe's Restaurant & Bar
Mr Marco Caliaro, Schiffände 18
8001 Zürich, Telefon 044 269 88 88
www.papajoes.ch
papajoes.zurich@gastag.ch

EINSTEIN

Einstein ist «the Place to be» in Aarau. Das urbane und unkonventionelle Lokal mit der erfindend einfachen «Gault Millau»-Küche sucht Sie per 1.10.2010 oder nach Vereinbarung!

Leitung Service (Kader)

- Sie führen und motivieren ein Team von 5 bis 8 Service-MitarbeiterInnen sowie einem Chef de Service
- Sie sorgen als Vorbild Ihres Teams für grösstmögliche Gästezufriedenheit
- Sie sind auch in hektischen Momenten sympathisch und souverän
- Sie sind stark im Organisieren und haben ein hohes Mass an Verantwortungsbewusstsein
- Sie arbeiten Dienstag bis Samstag von 16:00 bis Schluss (keine Zimmerstunde)
- Sie lieben den schönsten Beruf der Welt!

Ja? – Senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Einstein AG, Jeannette Zehnder, Bahnhofstrasse 43, 5000 Aarau, info@restaurantenstein.ch

SCHWEIZERHOF BERN

Seit 150 Jahren ist das Hotel Schweizerhof Bern ein Begriff für Kunden aus aller Welt. Im April 2011 eröffnet das Traditions Haus in neuem Glanz seine Pforten; in modern-elegantem Design wird es zum führenden, persönlich geführten Luxushotel und Business-Treffpunkt der Schweizer Bundeshauptstadt.

Im neuen «Schweizerhof» entstehen 100 grosszügig angelegte Zimmer und Suiten. Die einmalige Lage unmittelbar beim Bahnhof macht den «Schweizerhof» mit seiner modernen Infrastruktur - über 800 Quadratmeter Konferenzräumlichkeiten und ein hochstehendes Businesscenter mit kleineren, vollständig ausgestatteten Räumlichkeiten - zum idealen Seminar- und Konferenz-Hotel. Integrierender Bestandteil des neuen «Schweizerhof» ist die traditionsreiche Brasserie «Jack's».

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir einen sehr erfahrenen

SALES & MARKETING MANAGER (M/W)

In dieser Funktion sind Sie mitverantwortlich für die Strategie, den Aufbau und die Entwicklung der Sales & Marketing Abteilung. Sie betreiben aktive Verkaufsmassnahmen und bauen Beziehungen zu Kunden und Vertriebskanälen auf. Sie sind direkt dem General Manager unterstellt und kennen sich in der internationalen Luxushotelindustrie bestens aus, idealerweise haben Sie bereits Erfahrungen im Verkauf eines führenden Hotels.

Wir wenden uns an kommunikationsstarke, teamorientierte, motivierende und selbständig arbeitende Verkaufs- und Organisationstalente. Resultat- und kundenorientiertes Arbeiten macht Ihnen Freude, Verhandeln und Kommunizieren in Deutsch, Englisch und Französisch sind für Sie eine Selbstverständlichkeit, ebenso wie ein sicheres und gepflegtes Auftreten.

Sind Sie an dieser anspruchsvollen und herausfordernden Position interessiert, erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an untenstehende Adresse. Für Fragen steht Ihnen Herr Michael Thomann, General Manager, per Email an sales@schweizerhof-bern.ch gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Schweizerhof Bern
Herr Michael Thomann
Bahnhofplatz 11
3001 Bern
www.schweizerhof-bern.ch



Stadt Zürich
Stadtspital Triemli

Unsere Verpflegungs-Mitarbeitenden des Bereichs Hotellerie leisten einen wesentlichen Beitrag zum Wohlbefinden unserer Patientinnen und Patienten und als Dienstleistung für unsere Mitarbeitenden. Wir suchen auf den 1. Januar 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

Leiterin / Leiter Küche 100%

Sie sind mit einem Team von rund 50 Mitarbeitenden für die konstante Qualität der täglich rund 2000 Mahlzeiten in unserem Haus verantwortlich. Zielgruppen sind unsere Patientinnen und Patienten, Mitarbeitende und Besuchende des Personalrestaurants und der Cafeteria und für unsere Gäste bei grossen und kleinen Anlässen.

Sie gewährleisten eine Organisation, die das Tagesgeschäft wie auch Spezialanlässe und Aktionen gut bewältigt.

Das Stadtspital Triemli befindet sich im Wandel, die Arbeitsprozesse der Küche werden neu organisiert. In Ihrer Funktion als LeiterIn Küche haben Sie in der Formgebung der Prozessorganisation eine tragende Rolle und viel Gestaltungsspielraum

Die Funktion erfordert:

- Eidg. dipl. Küchenchefin mit Erfahrung im Spitalbereich
- Ausgewiesene Führungspraxis und Erfahrung im Aufbau einer Prozessorganisation
- Verhandlungsgeschick und Erfahrung in interdisziplinärer Zusammenarbeit
- Offenheit, Initiative, Belastbarkeit und Durchsetzungsvermögen
- Interesse an Entwicklungen und Trends zum Aufbau einer modernen und zeitgerechten Gastronomie, deren Integration in den Arbeitsalltag, unter Einbezug der Aspekte der Kundenorientierung und Wirtschaftlichkeit steht

Herr Peter Wirz, Leiter Hotellerie, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte, Tel. 044/ 466 12 13. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto richten Sie bitte an:

Stadtspital Triemli
Herr Patrick Böhler, HR Berater
Birmensdorferstrasse 497
8063 Zürich www.triemli.ch/jobs

An Ihrer Seite
Stadtspital Triemli



Das Schilthorn ist ein international bekanntes Schweizer Ausflugsziel. Zur Verstärkung unseres Marketing-Teams suchen wir per 1. Oktober 2010 oder nach Vereinbarung eine/n engagierte/n

Product ManagerIn (100%)

Ihre Aufgaben.

- Marktbearbeitung (Schweiz und Ausland)
- Planung und Durchführung von Verkaufs- und Werbeaktionen
- Produkt-Entwicklung für unsere Bahnen und Gastronomiebetriebe
- Medienarbeit
- Key Account Management

Ihre Chance. Wir bieten eine interessante Tätigkeit bei einer erfolgreichen Bergbahn in der Jungfrau Region. Arbeitsort Interlaken.

Ihr Profil. Sie sind 25 – 35 Jahre jung, flexibel, gästerorientiert und begeisterungsfähig. Sie haben ein Verkaufsfair, eine gepflegte Erscheinung und verfügen über gute Sprachkenntnisse (D/E, evtl. Sp/It).

Haben Sie eine Aus- oder Weiterbildung zum VerkaufskordinatorIn, Tourismusfachmann/-frau o. ä. und die Motivation den Berg mit der besten Sicht auf Eiger, Mönch und Jungfrau zu verkaufen?

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

SCHILTHORNBahn AG
Patricia Haari
Leiterin Marketing
Höheweg 2, 3800 Interlaken
Tel. 033 82 60 007
patriciahaari@schilthorn.ch
www.schilthorn.ch



SONNMATT LUZERN KURHOTEL RESIDENZ PRIVATKLINIK

Wir sind ein renommiertes ****Kurhotel mit Klinikabteilung und Seniorenresidenz und verfügen über 120 Betten. Die Sonnmatt liegt idyllisch oberhalb der Stadt Luzern, mit einmaliger Sicht auf den Vierwaldstättersee und die Berge.

Zur Verstärkung unseres Réceptions-Teams suchen wir auf den 1. Oktober 2010 eine(n)

Charmante(n) Réceptions-Sekretär(in) mit Erfahrung

Sie haben:

- eine kaufmännische Lehre oder eine Handelsschule abgeschlossen
- fundierte theoretische und praktische Erfahrungen am Hotel-empfang
- gute PC-Kenntnisse (Microsoft Word/Excel, Fidelio von Vorteil)
- das nötige Flair für eine anspruchsvolle Klientele sowie sehr gute Umgangsformen

Gleichzeitig haben Sie Freude, an der Front zu arbeiten und sind geschickt im Umgang mit Menschen und deren Anliegen.

Es erwarten Sie ein moderner Arbeitsplatz in einem jungen und kreativen Team sowie interessante Anstellungsbedingungen und Arbeitszeiten.

Wenn Sie an einer längerfristigen Anstellung interessiert sind, senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto. Frau C. Zimmermann, Direktionsassistentin, gibt Ihnen gerne mehr Informationen.

SONNMATT Luzern AG
Postfach, 6000 Luzern 15
mail: sana@sonnmatt.ch, www.sonnematt.ch

club zur Geduld

Ein Haus – ein Lebensstil

Ein Club nach angelsächsischem Muster, einen in höchstem Mass kultivierten Ort privater Geselligkeit und der älteste noch bestehende Club der Schweiz.

Im Club zur Geduld in Winterthur trifft sich alles, was Rang und Namen hat – sei es in Politik, Wirtschaft, Kultur oder Wissenschaft.

Um unsere hohen gastronomischen Ziele zu erreichen, suchen wir (m/w) per 1. September 2010 oder nach Übereinkunft

Chef de Partie

jung, flexibel, dynamisch, gewohnt selbstständig zu arbeiten und mit Freude an internationaler Spitzenküche

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen. Für nähere Auskünfte stehe ich gerne zur Verfügung

Club zur Geduld
Martin Marty
Postfach
8402 Winterthur
info@zurgeduld.ch
052 212 14 79



Notre mandant est une entreprise dynamique, innovatrice et en plein essor active dans le secteur de la gastronomie, et qui jouit d'un grand succès au plan national. Pour son Ristorante Gemelli, nous cherchons pour le 1^{er} octobre 2010 ou à parvenir une personnalité dotée d'un esprit d'entreprise pour occuper le poste de

gérant/e

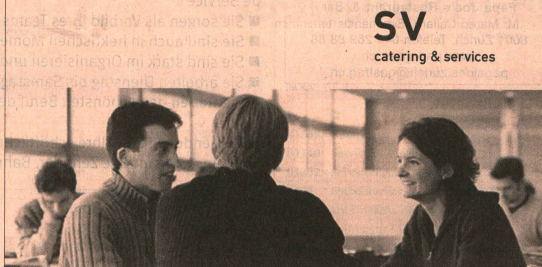
Votre tâche principale consiste à diriger de manière indépendante le Ristorante Gemelli avec 120 places au cœur de Fribourg. Epaulé/e par une équipe rodée de 18 collaborateurs et collaboratrices, vous exercez des responsabilités d'ordre opérationnel et organisationnel et vous souciez du bien-être de la clientèle. Vous aimez travailler en première ligne et vendez l'offre attrayante avec professionnalisme et amour du détail. Vous savez mener votre équipe dans le souci du respect de l'autre, et vous savez l'encourager et toujours la motiver.

Pour cette fonction de cadre exigeante et pleine de défis, notre client recherche une personnalité très créative et flexible dotée d'une capacité à s'imposer et de talents d'organisation. Ouvert/e d'esprit et facile à vivre, vous parvenez aisément à communiquer à tous les niveaux et à instaurer rapidement un solide rapport de confiance. Vous êtes titulaire d'un diplôme d'école hôtelière et/ou disposez d'une attestation de gestion indépendante d'un restaurant. Vous parlez couramment le français et si vous maîtrisez l'allemand et l'italien c'est un atout supplémentaire.

Notre client vous offre un challenge passionnant et intéressant dans lequel vous pourrez apporter vos propres idées et les mettre en pratique grâce à vos connaissances professionnelles. Une initiation rigoureuse, une équipe motivée, des conditions cadres optimales et de bonnes possibilités de carrière vous attendent.

Nous avons éveillé votre intérêt? Envoyez-nous votre dossier de candidature avec photo.

Bader Gastronomie & Consulting,
Madame Margherita Bonaventura,
Riedstrasse 3, 6330 Cham
Téléphone 041 725 29 00, E-Mail: m.bonaventura@bagc.ch



SV Schweiz ist die nationale Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie. Als professionelle Gastgeberin bringen wir Genuss und Wohlbefinden in den Alltag unserer Gäste. Für das Geschäftsfeld Business suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Restaurant Manager 100 % (w/m)

Im ISO zertifizierten Post Restaurant daylis PostFinance Engehalde in Bern verfügen sich täglich bis zu 600 Gäste mit einem qualitativ hoch stehenden Angebot, bestehend aus einem Tagesmenu, einem Vegi-Menu, einem à la carte Angebot, Snacks sowie Bankett- und VIP-Menüs. Es werden Sonderanlässe und zahlreiche Apéros durchgeführt.

Als Restaurant Manager führen Sie den Betrieb im Rahmen des Betriebsführungsvertrags, wobei Sie Wert legen auf die Umsetzung der finanziellen und qualitativen Ziele. Sie sind zuständig für die Qualitätssicherung von Angebot und Dienstleistung unter Berücksichtigung der Unternehmensrichtlinien. Darüber hinaus nimmt bei Ihnen als Gastgeber/in mit Leib und Seele die Kunden-/Gästeszufriedenheit einen hohen Stellenwert ein. In Ihrer Funktion werden Sie wirkungsvoll von einem Team bestehend aus 20 Mitarbeitenden unterstützt.

Ihr Profil

- Grundausbildung in der Gastronomie, Hotelfachschule von Vorteil
- mindestens 2-jährige Führungserfahrung in ähnlicher Position
- Betriebswirtschaftliche Kenntnisse, unternehmerisches Denken
- Gute PC- und Administrationskenntnisse
- Gute Französischkenntnisse
- Initiative und begeisterungsfähige Persönlichkeit
- Hohe Kundenorientierung und Dienstleistungsbereitschaft

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und Lohnvorstellung an unten stehende Adresse.

SV (Schweiz) AG
Annemarie Rusch
Human Resources Consultant
Memphispark
Wallisellenstrasse 57
CH-8600 Dübendorf 1



Das Erfolgsrezept in unserem Restaurant **MISTER WONG** ist einfach: frische Zutaten, raffiniert und abwechslungsreich gewürzt, schnell und mit Flair zubereitet und mit einem Lächeln serviert. Für unsere **MISTER WONG**-Betriebe in der **Region Basel** suchen wir per sofort eine

Geschäftsführer-Assistentin

Ihre Aufgabe ist die Unterstützung des Geschäftsführers beim „daily business“ sowie die Übernahme von Verantwortung bei dessen Abwesenheit. Sie helfen bei der Betreuung der Gäste sowie bei der Erledigung von administrativen und organisatorischen Arbeiten.

Sie haben eine Berufslehre in der Gastronomie absolviert, bringen Fronterfahrung (Bedienung) mit und sind ausserdem eine kommunikative und begeisterungsfähige Gastgeberin. Wir bieten ein aufgestelltes und motiviertes Team.

Genau die richtige Herausforderung für Sie? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen:

Restaurant MISTER WONG
Frau Madlen Loeit
Centralbahnplatz 1, 4051 Basel
wong.basel.bhf@gastrag.ch ♦ www.mister-wong.ch



Für das Kaffee-Restaurant **Spescha** in Ilanz suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Pächter

der mit Freude am Beruf noch etwas erreichen möchte. Das **Caffè Spescha** ist ein stilvolles, weit bekanntes Haus an bester Lage.

Senden Sie Ihre Unterlagen inkl. Foto an:

Caffè Spescha • c/o mobilias fry
7180 Disentis • z.H. Gioni Fry
Tel. 081 920 33 33 • info@mobilias-fry.ch



WALDHAUS FLIMS
MOUNTAIN RESORT & SPA

Hier werden anspruchsvolle Ferien- und Wellnesssträume wahr. Das einzigartige Hotelresort besteht aus vier verbundenen Gästehäusern mit der Eleganz und der Grandezza der «Belle Epoque». Das «Grand Hotel» gehört dem exklusiven Zusammenschluss der «Leading Hotels of the World» an.

Das ultramoderne «delight – spa & beauty» ist Member bei den «Leading Spa's» und setzt mit umfassenden Spa- und Wellnessangeboten auf über 2'500 m² neue Massstäbe. Die kulinarische Vielfalt in sieben Restaurants, Tennis & Golf, Kunst & Kultur in den eigenen Hotelmuseen und ein betreuter Junior Club sorgen für einen mehr als abwechslungsreichen Aufenthalt.

Für unser **Gourmet-Restaurant EPOCA** (17 Gault Millau-Punkte) suchen wir ab September 2010 eine/n Gastgeberin aus Leidenschaft als

Restaurantleiter/in

Mit Herzlichkeit und exzellentem handwerklichen Können verwöhnen Sie unsere anspruchsvollen Gäste. Organisations-talent und professionelle Führungsqualitäten helfen Ihnen, das kleine Serviceteam zu führen und unsere Gäste zu begeistern.

Stilsicherheit in D/E/F (evtl. I) zeichnen Sie ebenso aus wie Ihre ausgezeichneten Kenntnisse von Weinen und der gehobenen Gastronomie. Sie sind Garant für einen verblüffenden Service und bieten den exzellenten Part zu den kulinarischen Gaumenfreuden von Chef Sandro Steingruber und seinem Team. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Ansprechpartner: Herr Bernd Sinzig, Human Resources Manager

Waldhaus Flims | Via di Parc | 7018 Flims | Switzerland
T +41 (0)81 928 48 48 | F +41 (0)81 928 48 58
b.sinzig@waldhaus-flims.ch | www.waldhaus-flims.ch





Hotel Fravi

Bade-, Kur- & Ferienhotel
Anderer

Unser 3-Stern Superior, QQ Kur- und Ferienhotel ist ein traditionsreicher, moderner Ganzjahresbetrieb in Anderer, Graubünden, mit 75 gut ausgestatteten Betten, einem Restaurant mit Gartenterrasse und mehreren Sälen mit insgesamt 180 Plätzen.

Für unser Hauswirtschaftsteam suchen wir
per 1. Dezember 2010 oder n.V. eine

Leiterin Hauswirtschaft (Pensum 80 – 100%)

Ihr Profil:

- abgeschlossene Berufslehre
- mehrjährige, fundierte Berufserfahrung in der Hauswirtschaft
- Führungserfahrung
- Fähigkeit kostenorientiert zu handeln
- offene und kreative Persönlichkeit
- italienische oder portugiesische Sprachkenntnisse

Ihre Aufgaben:

- Hauptverantwortliche für die gesamte Hauswirtschaft:
 - Etagen
 - Lingerie/Wäscherei
 - Umgebungsarbeiten Garten und Terrasse
 - öffentliche Räumlichkeiten
 - Dekoration und Blumen
- Führung und Schulung der Mitarbeitenden
- Ausbildung der Lernenden
- Planung und Organisation der Arbeitseinsätze
- Einkauf für die Abteilung
- Sicherstellung der Qualitätsstandards

Wir bieten Ihnen eine vielseitige und interessante Tätigkeit in einem lebhaften und jungen Team (9 Mitarbeitende).

Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns. Senden Sie diese bitte inkl. Foto, Lebenslauf, Arbeitszeugnissen und Referenzen an:

HOTEL FRAVI
Reto Rey / Direktion
Veia Granda 1
7440 Anderer

Tel. 081 660 01 01
www.fravi-hotel.ch
direktion@fravi-hotel.ch

Nicht das schönste Gebäude zählt, sondern die Menschen darin!



Das charmante 5* Generationenhotel in den Bergen. Erholung pur im neuen Alpin Spa. Idealer Ausgangspunkt für Schlitten- und Kutschenfahrten sowie für vielfältige Wanderungen im Sommer und Winter. Mit den Skiern bis ans Hotel. An unverbaubarer Südlage mit reichem kulinarischem Angebot in verschiedenen Restaurants mit Sonnenterrassen. Geborgenheit in 119 gediegenen, alpinen Zimmern und Suiten.

Um unsere Expansion in unseren Stammmärkten, sowie in neuen Märkten voranzutreiben, suchen wir nach Vereinbarung einen hoch motivierten und eigenverantwortlichen

Sales Manager (m/w)

in Jahresstellung

Wir erwarten:

- Verantwortungsbewusstsein, Belastbarkeit
- sicheres Auftreten, ausgeprägte Kommunikationsfähigkeit
- Mehrjährige Erfahrung in ähnlicher Position
- Verhandlungssicherheit in Deutsch und Englisch (Italienisch und Französisch von Vorteil)

Hauptaufgaben:

- Betreuung, Pflege und Weiterentwicklung bestehender Kundenbeziehungen
- Freude an Schaffung neuer Geschäftsbeziehungen
- Erschliessung neuer Märkte
- Teilnahme an Kundenevents und Messen im In- und Ausland

Wir bieten:

- Flexible Arbeitszeiten und eine angemessene, leistungsabhängige Entlohnung (Fixum, Bonus)
- Anstellung in einem modernen Unternehmen
- Klare Zielvereinbarungen
- Eine anspruchsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit

André Salamin, General Manager, freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen

AROSA KULM HOTEL • CH-7050 Arosa
Fon +41 (0)81 378 88 - 88 • Fax +41 (0)81 378 88
jobs@arosakulm.ch • www.arosakulm.ch



Das Hotel Schiff am Rhein ist ein vielseitiges Hotel- und Restaurationsbetrieb und zählt zu den führenden Häusern im Fricktal!

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir in Jahresstellung eine praxiserfahrene, verantwortungsbewusste

Hotel-Réceptionistin

Alter ca. 22 – 30 Jahre

D, E, F in Wort und Schrift

Fidelio Front Office-Praxis von Vorteil
Sehr gute Computer-Kenntnisse

Ihre Tätigkeit umfasst die tägliche operationelle und administrative Leitung des Front Office in einem modernen und lebhaften ***-Stadthotelbetrieb verbunden mit einer vielseitigen Seminaraktivität. Sie lieben den internationalen Gästekontakt, sind ein Organisationstalent, belastbar und zeitlich flexibel.

Wenn Sie diese neue Herausforderung fasziniert und anspricht, bieten wir Ihnen ein modernes Arbeitsfeld mit äusserst interessanten Arbeitszeiten (Sa/So frei), sowie ein sehr ansprechendes Salär. Ein anspruchsvolles Tätigkeitsfeld also, das Ihren Fähigkeiten entsprechend grossen Handlungsspielraum lässt.

Alles was Sie jetzt noch wissen möchten, erfahren Sie am besten bei einem ersten unverbindlichen Kennenlernen!

Interessiert? Senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit einem aktuellen Foto.

Wir freuen uns auf Sie!

HOTEL RESTAURANT SCHIFF AM RHEIN

Susanne & Remo Köchli, Gastgeber
4310 Rheinfelden, 061 836 22 22
Besuchen Sie uns online unter
www.hotelschiff.ch



Für unser sympathisches ***Hotel mit 22 Zimmern, Restaurant, Gaststube und verschiedenen Banketträumen suchen wir zur Verstärkung:

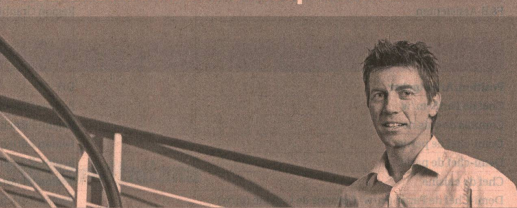
Servicefachangestellte

für unseren Frühstücks, Mittag und Abendservice

Wenn Ihnen Gastfreundschaft am Herzen liegt und Sie es verstehen, Gäste aus aller Welt charmant und fachmännisch zu betreuen, senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns doch an. Wir bieten Ihnen eine interessante, attraktive und verantwortungsvolle Stelle. Telefon 032 / 631 70 70.

Hotel Krone, Städtli 1, 3380 Wangen an der Aare
hotel@krone-wangen.ch

Gastronomie in der swissporarena



weitere Jobs unter www.migros.ch

Die Migros Luzern wird ab Sommer 2011 exklusiver Caterer sämtlicher Gastronomie-Dienstleistungen für alle Veranstaltungen in der neuen swissporarena. Bis zu 17'000 Zuschauer und Fans lassen sich von Emotionen packen, wenn der FC Luzern zur Hochform aufläuft. Das ist (Fussball-)Genuss pur!

Für das topmoderne Stadion suchen wir je eine unternehmerische, kommunikative, kundenorientierte und belastbare Persönlichkeit.

Küchenchef/in VIP / Publikumsbereich swissporarena

In dieser Funktion sind Sie für die Organisation und Durchführung von Anlässen sowie für die Planung und Umsetzung von Angeboten verantwortlich. Sie sind kreativ und erfüllen die hohen kulinarischen Anforderungen unserer Kunden.

Leiter/in Publikumsgastronomie swissporarena

Sie übernehmen die Verantwortung für das abwechslungsreiche Angebot in den zehn Food-boxen, für die effiziente Bedienung der Gäste sowie die Führung der rund 150 unterstellten Mitarbeitenden.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Weitere Informationen sowie die Möglichkeit zur Online-Bewerbung finden Sie unter: www.migros.ch/stellen.



BEREST AG

Wir sind eine Verwaltungs- und Management-Gesellschaft für gastronomische Betriebe in der Deutschschweiz und expandieren weiter.

Für ein erfolgreiches historisches Restaurant in Basel, suchen wir per 01. September 2010 oder nach Vereinbarung einen/n

Stv. Geschäftsführer/in

Sie unterstützen den Geschäftsführer in allen Bereichen und sind während seiner Abwesenheit für den Betrieb verantwortlich. Als Gastro-Profi mit Spass am Umgang mit Menschen können Sie unternehmerisch denken.

Wenn Sie eine gute Ausbildung und erste Führungserfahrungen mitbringen, bieten wir Ihnen die ideale Stelle. Ihre Karriere konsequent und zukunftsorientiert weiter zu entwickeln. Eine gute Leistung wird immer grosszügig honoriert.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (CV, Foto, Zeugnisse).

Ihre Kontaktperson:

Reto Grohmann
BEREST AG
Thannerstrasse 30, 4054 Basel
Tel. 061 228 95 55
r.grohmann@berest.com
www.berest.com



Das Zermatter Hotel, wo sich nicht nur die Gäste wohl fühlen. Entfaltungsmöglichkeiten am Fusse des Matterhorns.

ALL IN ONE
JEDEN TAG DEN FASZINIERENDSTEN BERG DER WELT ZU SEHEN, EIN ÜBER-DIMENSIONALES FREIZEITANGEBOT, ALLE ERDENKLICHEN SPORTARTEN.

SELBSTVERSTÄNDLICH SOMMER WIE WINTER. MULTIKULTURELLE LEUTE, JUNG WIE ALT, KENNENLERNEN.

WIR GEBEN IHNEN DIE CHANCE, IHRE TALENTE IN EINEM RENOMMIERTEN FIRST-CLASS-HOTEL KOMPLETT ZU ENTFALTEN. SIE WERDEN VON PROFIS GEFÖRDERT UND DABEI AKTIV UNTERSTÜTZT, SICH ZU PROFILIEREN.

zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir

RECEPTIONIST/-IN, Jahresstelle,
Hotelerfahrung, D.F.E. in Wort und Schrift
Eintritt nach Übereinkunft

CHEF DE RANG GOURMET RESTAURANT

CHEF DE RANG HOTEL RESTAURANT

Eintritt Dezember

Verfügen Sie über Berufserfahrung, Selbstständigkeit, Initiative, Engagement, Freude am Beruf, Teamfähigkeit, eine Portion Humor und Gewandtheit im Umgang mit Menschen, werden Sie sich bei uns wohl fühlen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Ihr Alpenhof Hotel 3920 Zermatt

0041 9665555
Info@alpenhofhotel.com
www.alpenhofhotel.com

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!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Geschäftsführer (m/m)	Region Zürich	J17185
Direktor/In	Region Zürich	J17415
BetriebsleiterIn	Region Basel	J17193
Restaurantleiter	Region Mittelland (SO,AG)	J17197
Geschäftsführer / Mieter Restaurant Take-off	Region Bern	J17397

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales & Marketing Manager	Region Bern	J17374

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
HR Coordinator/in	Region Zürich	J17371
Direktions-Assistentin.	Region Bern	J17186

Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Réceptionist/in.	Region Basel	J17184
Leitung Reservation	Region Zürich	J17428
Assistant Front Office Manager (w/m)	Region Zürich	J17191
Doorman / Chasseur	Region Zürich	J17155
Hotelsekretärin	Region Ostschweiz	J17158
Chef de reception	Region Zentralschweiz	J17425
Praktikant/in Rezeption	Region Zentralschweiz	J17423
Anfangsrezeptionistin	Region Graubünden	J17432
Betriebsassistent/in / Chef de Reception	Region Zürich	J17378
Front Office Mitarbeiterin	Region Graubünden	J17401
Rezeptionist/in	Region Bern	J17195
2. Chef de reception	Region Oberwallis	J17209
Front Office Manager	Region Zürich	J17396
Rezeptionistin w/m für unser Seminar- und Geschäftshotel	Region Zürich	J17391

Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Group Coordinator	Region Zürich	J17213

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Betriebsassistent / Chef de Service	Region Bern	J17390
Stv. Geschäftsführer (w/m)	Region Zürich	J17189
un (e) coordinateur (trice) séminaires et banquets/Ass.(te) de Direction	Region Waadt/ Unterwallis	J17435
Sommelier/ère	Region Ostschweiz	J17172
F&B-Assistenten	Region Graubünden	J17169

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Partie m/w	Region Graubünden	J17398
Commis de cuisine	Region Zürich	J17405
Demi-chef de partie	Region Zürich	J17406
Demi-chef de partie	Region Zürich	J17408
Chef de cuisine	Region Waadt/ Unterwallis	J17402
Demi-Chef de Partie (m/w) Commis de Cuisine (m/w)	Region Zürich	J17414
Chef de partie	Region Freiburg	J17154
Chef de partie (m/w)	Region Zürich	J17181
Alleinkoch	Region Ostschweiz	J17171
Koch Tagesstelle (m/w)	Region Basel	J17182
Chef de partie	Region Zürich	J17174
Küchenchef - Landgasthof	Region Zürich	J17192
Küchenchef	Region Zürich	J17175
Jungkoch	Region Zentralschweiz	J17176
Küchenchef	Region Graubünden	J17194
kreative/r Koch/Köchin	Region Graubünden	J17207
Chef de partie	Region Freiburg	J17208
Alleinkoch, Sous-Chef	Region Zürich	J17221
Jungkoch	Region Zürich	J17222
Kocheinsatz von Mitte August bis ca. Mitte Oktober	Region Zürich	J17224
Sous Chef	Region Bern	J17227
Küchenchef / Produktionsleiter	Region Bern	J17372
Chef de Partie	Region Bern	J17376
Comis de cuisine m/w	Region Graubünden	J17399
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J17421
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J17424
Commis de Cuisine	Region Zürich	J17426
Pâtissier (m/w)	Region Bern	J17430

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sous Chef	Region Zürich	J17431
Pâtissier m/w	Region Zürich	J17438

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Service	Region Zürich	J17188
Mitarbeitende/r Allegro Bar	Region Bern	J17433
Verantwortlicher Take Away / Verkauf	Region Bern	J17375
Restaurantfachfrau/-mann - Direktionsrestaurant	Region Zürich	J17190
Serviceaushilfen für's Schwing-&Älplerfest in Frauenfeld vom 20.-22. August 2010	Region Ostschweiz	J17441
Chef de Rang	Region Graubünden	J17427
Bankett-Aushilfe	Region Zürich	J17407
Serviceaushilfe	Region Zürich	J17223
Chef de Service/ Bereichsleiterin (w)	Region Ostschweiz	J17225
Loungeservicemitarbeiterin (Bar & a la carte)	Region Zürich	J17439
Commis de rang	Region Zürich	J17409
Servicemitarbeiterin	Region Bern	J17373
Restaurationsfachfrau 60% Tagesstelle	Region Basel	J17183
Restaurationsfachangestellte	Region Zentralschweiz	J17379
Servicefachfrau	Region Zürich	J17380
Servicefachfrau	Region Zürich	J17381
Serviceangestellte 20-60%	Region Basel	J17389
Servicefachmitarbeiterin	Region Ostschweiz	J17160
Servicemitarbeiter/-in A la carte	Region Zürich	J17392
Servicefachangestellte/r (m/w)	Region Graubünden	J17394
Chef de Rang w/m	Region Zürich	J17416
Servicemitarbeiterin oder Kellner	Region Zentralschweiz	J17157
Cameriere	Tessin	J17156
Commis de rang	Region Zürich	J17403
Servicefachmitarbeiterin	Region Graubünden	J17400
Chef de Rang (m/w)	Region Zürich	J17412
Chef de Service w/m	Region Zürich	J17418
Chef de Service m/w	Region Zürich	J17417
Service Mitarbeiter/in Rôtisserie	Region Zürich	J17436
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J17422
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Mittelland (SO,AG)	J17411
Servicefachangestellte/r Barchetta	Region Zürich	J17437
Frühdienst - Servicemitarbeiterin	Region Zürich	J17440
Sommelier (m/w)	Region Bern	J17429
Chef sommelier/sommelière (England - Hampshire)	International	J17196
Chef de Service	Region Graubünden	J17219
Serviceaushilfe	Region Zürich	J17220

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Barmanager/-in	Region Zürich	J17212
Bankettleiter (m,w)	Region Bern	J17377
Barfachangestellte/r	Region Bern	J17198
Barmaid / Bardame	Region Ostschweiz	J17410
Barmaid / Bardame	Region Zentralschweiz	J17173

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Direktionsassistent /-in	Region Graubünden	J17159
2. Gouvernante.	Region Basel	J17434

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Stellen Wintersaison 2010/11	Region Graubünden	J17161

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hotelfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5419
Koch/Köchin	Ganze Schweiz	J5422
Cuisinier/ Cuisinière	Toute la suisse	J5551
Employé/e de commerce HGT	Toute la suisse	J5427
Kaufmann/-frau HGT	Ganze Schweiz	J5423
Spécialiste en hôtellerie	Toute la suisse	J5426
Restaurationsfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5421
Spécialiste en restauration	Toute la suisse	J5424
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J5337

FRISCHFLEISCH

für den Roten Löwen, Oberrohrdorf

Der romantische Gasthof mit Biss und Bar sucht per September 2010 oder nach Vereinbarung zwei neue Teamstützen und Aushilfen.

Wir sind ein junges, sehr ambitioniertes Team und arbeiten im wunderschönen Gasthof zum Roten Löwen in Oberrohrdorf bei Baden. Wir führen ein ziemlich lässiges Angebot für ebensolche Gäste. Appetit, mitzumachen?

Besucht unsere Website, bestellt unser Broschüre, kommt vorbei, macht Euch ein Bild vor Ort, redet mit uns und bewirbt Euch! Wir freuen uns auf Eure Bewerbungen als:

Jungkoch

Garde Manger, 20-25j.

Servicefachangestellte

20-27j., gelernt/gehobener Service

Aushilfen Service/Bar

GASTHOF ZUM ROTEN LÖWEN

Restaurant Bar Bankette Gästezimmer

Frau Claudia Profeta
Ringstrasse 21, 5452 Oberrohrdorf AG
Telefon 056 496 95 05
info@zum-roten-loewen.ch
www.zum-roten-loewen.ch



GRINDELWALD

Für unser 4*-Ferienhotel im Zentrum von Grindelwald suchen wir ab Herbst/Winter für länger fröhliche, charmante, erfahrene Berufsleute (ab 22 Jahren)

Hotelsekretärin/Réceptionistin.

Sie bringen eine KV-Ausbildung & Réceptionerfahrung in 3-5-Stern-Hotellerie mit

Servicemitarbeiterinnen

Snackbar-Verkäuferin

Buffetmitarbeiter

Bardame

für unsere Hotelbar

Barmaid

für unsere Discothek Challi-Bar

Sie sprechen D/E/evtl. F. Wir bieten attraktive Stellen und freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungen mit Foto

Hotel Kreuz & Post, Frau Helena Konzett, 3818 Grindelwald
Telefon: 033 854 54 92 / www.kreuz-post.ch



Das Bergheim in Uetikon am See ist eine private Altersklinik mit 125 Behandlungsplätzen für die psychiatrische Langzeitbehandlung älterer Menschen.

Auf den 1. Oktober oder nach Vereinbarung suchen wir als

Küchenchef (w/m)

eine engagierte Persönlichkeit, die nach einigen Jahren Führungserfahrung einen weiteren Karrierenschritt gehen möchte.

Sie sind verantwortlich für die Verpflegung der Patienten und für den Restaurantsbetrieb, der auch kleinere bis mittlere Anlässe durchführt. Pro Tag fallen ca. 300 Mahlzeiten an, dabei werden Sie von zehn Mitarbeiter/innen unterstützt.

Sie sind sich exaktes, selbständiges und qualitätsbewusstes Arbeiten gewöhnt, Ihre Haltung ist kundenorientiert. Sie bringen gute Deutschkenntnisse mit und lassen sich auch bei hektischen Zeiten nicht aus der Ruhe bringen. Zudem wäre Diäterfahrung von Vorteil.

Wenn Sie an einem herausfordernden Posten mit adäquaten Arbeitsbedingungen in einem nicht alltäglichen Betrieb interessiert sind, dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung an unseren Herrn Stefan Schenk, Clinica Schölssli AG, Schölsslistrasse 8, 8618 Otterwil am See. Für erste Informationen steht Ihnen unser Herr Urs Burri gerne unter der Tel. Nr. +41 (0)44 929 83 30 zur Verfügung.

Bergheim Uetikon AG

Private Altersklinik

8707 Uetikon am See
Telefon +41 (0)44 929 87 11

www.bergheim.ch

Telefax +41 (0)44 929 88 14



GRINDELWALD

Familiäres 3*-Hotel an bester Lage im Zentrum.

Zur Vervollständigung unseres jungen, motivierten Teams, haben wir für die Wintersaison folgende Stellen neu zu besetzen:

Servicefachangestellte (m/w)

Für unser A-la-carte- und/oder HP-Restaurant.

Entremetier (m/w)

Gardemanger (m/w)

Mit Kreativität und Freude am Beruf.

Initiativen und positiv denkenden Berufsleuten bieten wir eine attraktive, gut bezahlte Stelle in aufgestellter Atmosphäre. Besuchen Sie uns auf unserer Homepage.

www.central-wolter.ch

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Central Hotel Wolter

A. & M. Kaufmann

3818 Grindelwald

Tel. 033 854 33 33 E-Mail: hotel@central-wolter.ch

HOTEL ALLEGRA

Hotel Allegra 7504 Pontresina/Engadin

Das Garni-Hotel wurde im Juli 2000 als Neubau eröffnet. 52 moderne, grosszügige Zimmer. Direktzugang zum Hallenbad mit Aussenbecken

Das Hotel im Zentrum von Pontresina

Wir suchen für die kommende Saison, Eintritt nach Übereinkunft oder ab 29. November 2010

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir:

Frühstücksservice (D)

Réceptionist/in (D/E/I)

Réceptions-Praktikum (D/E)

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel Allegra

Via Maistra 171

Daniel Kern, Direktor

7504 Pontresina/Engadin

Tel.: 081 838 99 00 Fax: 081 838 99 99

E-Mail: dakern@allegrahotel.ch



Lebhaftes 4*-Hotel im Herzen des Dorfes.

80 Betten, 2 Restaurants, Bar & Discothek.

Zur Vervollständigung unseres jungen, motivierten Teams, haben wir auf die Wintersaison folgende Stellen neu zu besetzen:

Servicefachangestellte (m/w)

Für unser A-la-carte- und HP-Restaurant

Barmitarbeiter (m/w)

Für unsere populäre Disco Mescalero und die Espresso-Bar

Commis de cuisine - Gardemanger

Mit Kreativität und Freude am Beruf

Initiativen und positiv denkenden Berufsleuten bieten wir eine attraktive, gut bezahlte Stelle in aufgestellter Atmosphäre. Besuchen Sie uns auf unserer Homepage.

www.spinne.ch

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Hotel Spinne

A. & M. Kaufmann

3818 Grindelwald

Tel. 033 854 88 88 E-Mail: hotel@spinne.ch



"Aufstrebender Betrieb sucht Verstärkung"

Wenn Sie mit Leidenschaft kochen und Freude an einer mediterranen Küche haben, dann habe ich für Sie den richtigen Arbeitsplatz. Wir suchen in unser junges Team auf Oktober einen kreativen, motivierten

Saucier-Chef de partie oder einen jungen Küchenchef

Sind Sie interessiert, dann senden Sie bitte Ihre Unterlagen an:

info@central-affoltern.ch oder

Restaurant Central, Zürichstr. 100,

8910 Affoltern am Albis

Tel. 044 761 61 15

www.central-affoltern.ch

Svizzera italiana

ticinoinfo sa

ticinoinfo.ch

La piattaforma ufficiale del turismo e del tempo libero ticinese

ticinoinfo sa, la società che gestisce le informazioni del turismo e del tempo libero del Canton Ticino, cerca a partire da agosto o data da convenire

direttore/direttrice

È una personalità dinamica con spirito giovanile, che conosce le caratteristiche di un settore di servizio quale il turismo e ha nozioni fondate del mondo web e new-media? Cerca una nuova sfida con un team motivato e vuole partecipare allo sviluppo del turismo ticinese? Dispone di ottime conoscenze di italiano, tedesco e inglese?

Invi la sua candidatura e il curriculum vitae al seguente indirizzo:
ticinoinfo sa, casella postale 47, 6644 Orselina



LABOURDONNAIS
WATERFRONT HOTEL

FOOD & BEVERAGE MANAGER IN MAURITIUS

ANFORDERUNG:

Junger dynamischer Senior F&B Assistant Manager oder F&B Manager in mittelgrossen Betrieb, der bereit ist, für den nächsten Schritt als Food and Beverage Manager in renommiertem 5* Business Hotel in Mauritius die Verantwortung zu übernehmen, sowie für das Schwesterhotel gleich neben an. Das ideale Alter wäre zwischen 25-30 Jahren mit Single-Status.

Zu den Anforderungen gehören das Garantieren einer reibungslosen Operation im F&B, Aufrechterhaltung und Verbesserung des gesetzlichen Standards, Durchführung von Trainings, sicher in Schrift und Sprache in Englisch vorausgesetzt und Französisch erwünscht, selbstsicher mit Führungserfahrung sowie ein Selbst-Motivator.

WIR BIETEN:

Anspruchsvolles Aufgabefeld mit viel Kompetenz und Verantwortung, Führung von zwei verschiedenen renommierten Hotels unter der selben Leitung, interessantes Anstellungsverhältnis mit entsprechendem Lohn, Beherbergung und zusätzlichen Vorteilen wie Transport, Verpflegung, Steuerentlastung und jährliches Flugticket in den Heimatort.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung in Englisch oder Französisch.

KONTAKT:

Herr Rolf Schmid – General Manager
Hotel Labourdonnais Waterfront Hotel
Phone # +230 202 4002
E-Mail: gm@labourdonnais.com

Besuchen Sie uns auch auf unserer Website:
www.labourdonnais.com

EINTRITTSSTERMIN

Per sofort oder nach Vereinbarung

Das Relais & Châteaux Post Hotel & Spa liegt in den "Canadian Rockies", im Zentrum des Banff National Parks. Mit 100 Zimmern und Suiten, der renommierten Küche und dem 25'000-Flaschen Weinkeller, gehört es heute zu den besten Adressen Nordamerikas.

Für einen erfahrenen Chef de Rang

bieten wir eine Service Position im Abendservice mit guten Verdienstmöglichkeiten. Gewandter Weinservice und gute mündliche Englischkenntnisse sind Voraussetzung. Falls Sie sich für ein Jahr Auslandsaufenthalt verpflichten können, empfangen wir Ihre Unterlagen gerne per Mail, Fax oder Post. Ein einjähriges Visum ist für qualifizierte Bewerber bis zum 35. Altersjahr über International Experience Canada unter Young Professionals erhältlich.

Relais & Châteaux Post Hotel & Spa
P.O. Box 69
Lake Louise, AB T0L 1E0
Canada

E-mail: andre@posthotel.com
Fax 001 403 522 3966
www.posthotel.com



Wheatleigh

Boutique Luxus Hotel zwischen Boston und New York sucht für Oktober, November junge, dynamische Mitarbeiter.

Chef de Rang

Assistant Restaurant Manager

Assistant Head Housekeeper

Senden oder mailen Sie uns bevorzugt in englischer Sprache Ihre Bewerbung.

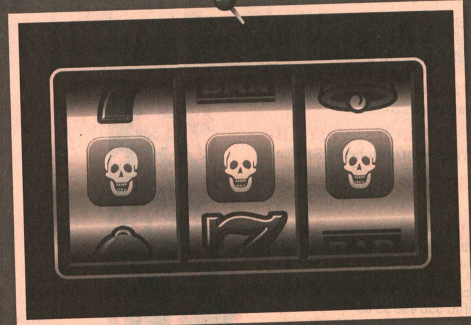
Gerne treffen wir Sie für ein persönliches Interview anfangs September in Zürich.

Visa sind erhältlich und wir sind gerne bereit, Ihnen dabei zu helfen.

Wheatleigh, Mr. Marc Wilhelm
P.O. Box 824, Lenox, MA 01240, USA
Website: www.wheatleigh.com
E-Mail: hr@wheatleigh.com

The Leading Hotels of the World Ltd.
An Equal Opportunity Employer

Wer wettet auf den Hunger?



SpekulantInnen tragen dazu bei, dass immer mehr Menschen hungern. Ihre Werten an den Agrarbörsen auf steigende Nahrungsmittelpreise sorgen dafür, dass Weizen, Mais oder Reis erst recht teuer werden. Viele Arme können sich deshalb selbst Grundnahrungsmittel nicht mehr leisten. Spekulationen, die Schwachen das Leben kosten, dürfen nicht sein. **Wir helfen Menschen.** PC 60-7000-4, www.caritas.ch



CARITAS

Schweiz
Suisse
Svizzera
Svizzera

Hier bestimmen Sie den Inhalt!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, insertate@htr.ch

htr hotel revue

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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

Der Stellen- und Immobilienmarkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus
Le marché d'emploi et le marché immobilier 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: Elisabeth Holmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger

Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Patricia Nobs Wyss, Monika Hausammann

E-Mail: insertate@htr.ch / Homepage: www.htr.ch

Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.hoteljob.ch

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 CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10

– Stellenausschreibungen / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10

– Kadernotizen / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrif CHF 2.30

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenausschreibungen / seulement demande d'emploi)

1 Woche / semaine CHF 50.–, 2 Wochen / semaines CHF 70.–, 4 Wochen / semaines CHF 100.–

Immobilienrevue / marché immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces

– Immobilien / immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10

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

Termine

– Ausgabe / Numéro

Nr. 34/2010

Nr. 35/2010

Nr. 36/2010

Nr. 37/2010

– Erscheint / Parution

26. 8. 2010

2. 9. 2010

9. 9. 2010

16. 9. 2010

– Anzeigenschluss / Délai

23. 8. 2010

30. 8. 2010

6. 9. 2010

13. 9. 2010

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

Liegenschafts- Rubriken / immobilier – rubrique Fr / Ve 12 Uhr

Doppelnummern

Numéros couplés

Nr. 27/28 / 8. 7. 2010

Nr. 29/30 / 22. 7. 2010

Nr. 50/51 / 16. 12. 2010

Herstellung / Production: Büchler Grafino AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern

Auflage WEMF-beglaubigt 2009 / tirage contrôlés REMP 2009: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 10 732 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 769 Ex.

Druckauflage / tirage imprimé: 13 000 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.

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

Sie haben einen Betrieb
zu verkaufen – zu vermieten
oder Sie suchen einen Betrieb?

Wir sind die Drehscheibe
für interessante Betriebe –
teilen Sie uns Ihre
Anforderungskriterien mit.

Wir sind auch die Spezialisten zur
Optimierung der Wirtschaftlichkeit von
Hotels, Restaurants, Um- und Neu-
bauprojekten. Eine erste Analyse zum
Aufzeigen der Verbesserungsmög-
lichkeiten ist kostenlos.

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055/410 15 57 – Fax 055/410 41 06
hesser@bluewin.ch

8012-3815

BRISSAGO zu verkaufen

GARNI mit 20 Zimmern sowie einer sep.
Einlegerwohnung, an zentraler Lage, mit
voller Seesicht,
Grundstück ca. 1200 m², die Zimmer-
zahl kann noch erweitert werden, hohe
AZ 1,5%, dazu sind 15 Aussenparkplät-
ze vorhanden, es könnte ohne Weiteres
in Eigentumswohnungen umgewandelt
werden.
VP CHF 2'750'000.–
FENDONI immobili, www.fendoni.ch
Tel. 0848 336 366 – info@fendoni.ch

7790-4408

Landgasthof an der Nordseeküste D.

Familienbetrieb aus gesundheitlichen Gründen zu ver-
kaufen. Renommierte Küche, Brauerei frei.

Ca. 700 Quadratmeter, Gaststube, Clubraum, grosser
Saal, Hof/Garten, Lagerraum, 4-Zimmer-Wohnung im
Obergeschoss. Parkplätze vor dem Haus.

Ab sofort zu verkaufen Preis 210'000 Euro.

Kontaktaufnahme:
Günther Mehrens, Tel. 00491744751511.

7987-4505

Wir wenden uns an leistungsstarke

Catering-Firmen

Raum Innerschweiz-Mittelland
welche einen Verkauf/Beteiligung
durch solventen Gastronomie-
Unternehmer suchen.

Gerne erwarten wir Ihre Kontakt-
Aufnahme, welche wir absolut
vertraulich behandeln.

Kontaktaufnahmen sind zu richten unter
Chiffre 8004-4602 an htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, Postfach,
3001 Bern.

8004-4602

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Gelegenheit für die Uebernahme
eines grossen Hotel-Restaurant-
betriebes mit Fr. 7 MIO Umsatz und
nur 10% Eigenmittel

Wir verkaufen ein attraktives Hotel-Restaurant mit
verschiedenen Lokalitäten und suchen einen Nachfolger.
Der Betrieb befindet sich in einer grösseren CH-Stadt,
er verfügt über eine grosse Stammkundschaft und ist in
einem sehr guten baulichen und technischen Zustand.
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

Poststrasse 2, PF 413, CH-8808 Pfäffikon SZ
055 / 410 15 57 – FAX 055 / 410 41 06
hesser@bluewin.ch

8012-4004

Zu vermieten oder zu verkaufen in der Altstadt von Freiburg

Rue d'Or 5 Restaurant-Pub-Pizzeria-Weinbar

Mit einwandfreiem Ruf, ca. 80 Plätze,
inkl. grosses Inventar von CHF. 650'000.00 und
kleines Inventar von CHF. 20'000.00.
Miete CHF. 4000.00 pro Monat +
CHF. 400.00 Nebenkosten.

Möglichkeit 1 oder 2 grosse 3½-Zimmer-Wohnungen
von ca. 96 m² zu kaufen.

Preis CHF. 280'000.00 pro Wohnung.

Frei per sofort oder nach Vereinbarung.

Auskünfte + Besichtigung unter 079 827 91 73
(erreichbar 9.00 Uhr–11.30 Uhr und 14.00 Uhr–17.00 Uhr)

8015-4605

Anzeigen

Wunderschöne **Repräsentations-Limousine**
zu verkaufen **Rolls-Royce Silver Seraph**,
10-jährig, Zustand wie neu, 54 000 km,
Farbe bordeaux/beige, nur Fr. 125 000.–.
Tel. 079 212 85 85

8019-4605

Betreibungsrechtliche Liegenschaftssteigerung

Das Betreibungsamt des Sensebezirks, Schwarzsee-
strasse 5, 1712 Tafers (Tel.-Nr. 026 3057444, E-Mail:
Betreibungsamt.Sense@fr.ch) versteigert öffentlich am

Mittwoch, dem 15. September 2010, um 14.30 Uhr
im Gantlokal des Amthauses in Tafers

folgende Liegenschaften:

Art. 1086 der Gemeinde Pfaffeien
Hotel Bad Schwarzsee, Fläche total von 14541 m²

Art. 1834 der Gemeinde Pfaffeien
Weg, Fläche von 134 m²

Betreibungsamtliche Schätzung: Fr. 2545'000.–

Das Hotel befindet sich an einer ruhigen und sonnigen
Lage am Schwarzsee.

Es beinhaltet eine Gaststube (70 Plätze), 2 kleine Säle (60
Plätze), einen grossen Saal (120 Plätze), eine Terrasse
(100 Plätze), 20 Hotelzimmer, einen grossen Parkplatz,
ein Dancing (142 Plätze).

Die Liegenschaft wurde 1978 erbaut. Es sind einige
Renovationen vorzunehmen.

Für weitere Auskünfte verweisen wir auf die Steige-
rungsbedingungen, das Lastenverzeichnis und den Be-
richt des Experten. Diese können auf unserer Homepage
www.fr.ch/opf eingesehen werden.

Der Grundbuchauszug und der ganze Schätzungsbericht
liegen beim Betreibungsamt des Sensebezirks auf.

Der Zuschlag erfolgt an den Meistbietenden gemäss
den Steigerungsbedingungen. Es wird ausdrücklich auf
die Bestimmungen über den Erwerb von Grundstücken
durch Personen im Ausland sowie die dazugehörige
Verordnung aufmerksam gemacht. Die Ersteigerer ha-
ben einen Identitätsausweis vorzulegen, juristische Per-
sonen einen aktuellen Handelsregisterauszug.

Besichtigung: Mittwoch, 1. September 2010
um 14.30 Uhr (auf Voranmeldung)

Betreibungsamt des Sensebezirks, 1712 Tafers
B. Jörg, Vorsteher

8038-4623

hoteljob.ch

La piattaforma per l'impiego leader nei campi dell' industria
alberghiera, della gastronomia e del turismo.

hotelleriesuisse

Swiss Hotel Association

Un servizio di hotelleriesuisse

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 33 / 19. August 2010





Auch unterwegs.

Hotelfinden! Sie haben die Wahl. www.swisshotels.com



Swiss Hotel Association

Energiekosten
Aufgrund der stetig steigenden Energiekosten in Hotels, Altersheimen und Spitälern, sind diese längst zu einem relevanten Kostenpunkt geworden.



Energie-Management



VIKTOR BACH
DIPL.-ING. ETH
PRODUCT MANAGER
BRECOM BETRIEBS AG

Energie-Management unter Einbezug aller notwendigen Faktoren hat zum Ziel, einen effizienten Energieeinsatz zu ermöglichen, ihn zu visualisieren, zu dokumentieren, zu verwalten und ständig zu verbessern. Energie-Management schafft umfassende Klarheit über den gesamten Energiekonsum aller Energieträger. Mit einem Energie-Management-System wird der Energieverbrauch sofort mess- und sichtbar. Somit kann umgehend korrigierend auf diesen eingewirkt werden, und nicht erst nach dem Vorliegen von Energie-Rechnungen.

Energie-Management ist somit das geeignete Instrument, um die Reduktion des Energieverbrauchs und damit die Energiekosten wie auch den Umweltschutzgedanken systematisch und langfristig bei Betreibern zu verankern. Es setzt die strukturellen

Rahmenbedingungen, um kontinuierlich ganzheitliche Energieeffizienz-Massnahmen umzusetzen und somit den kompletten Energieeinsatz vom Energieeinkauf bis zum Energieverbrauch und Umweltschutz – ökonomisch und ökologisch zu optimieren.

Umsetzungsphasen

Die Umsetzung eines ganzheitlichen Energie-Management-Systems umfasst vier Phasen. Phase 1: Die Energie-Situation wird analysiert und die heutige Energienutzung in einem Gesamtbild dargestellt. Dabei werden auch die Kundenerwartungen und -bedürfnisse mitberücksichtigt. Das Gesamtbild muss mit punktuellen Messungen der Energieträger erhärtet werden. In der Phase 2 muss das erstellte Gesamtbild

ausgewertet und das Energiesparpotenzial beschrieben werden. In einem zweiten Schritt werden die Investitionskosten für die Umsetzung des Energiesparpotenzials aufgestellt und mit den entsprechenden Vertragspartnern im Rahmen einer «Geld-zurück-Garantie» vertraglich festgehalten. In der Phase 3 werden die Massnahmen zur Umsetzung eingeleitet. Dabei werden die technischen Geräte und Systeme optimiert, infrastrukturelle Anpassungen vorgenommen und die nötigen Überwachungselemente zur permanenten Verbrauchskontrolle werden eingebaut. Die umfassende und rechtzeitige Schulung der verantwortlichen Personen stellt sicher, dass die Einführung und der Betrieb reibungslos über die Bühne gehen. In der 4. Phase gilt es, den laufenden Betrieb zu

überwachen. Dabei muss die permanente Effizienz-Auswertung des gesamten Energiekonsums sichergestellt werden. Aufgrund dieser Auswertungen können dann laufend Geräte- und System-Optimierungen vorgenommen werden.

Ausblick

Der Einsatz eines Energie-Management-Systems bietet die Chance, Energieeffizienz-Massnahmen, wie beispielsweise automatische Raumtemperatur-Regulierung in Abhängigkeit der Raumbelegung, kostenwirksam umzusetzen. Es gewährleistet so kontinuierliche Verbesserungen zu systematisieren sowie eine fortwährende Weiterentwicklung. Betriebe sind gut beraten, heute schon die Weichen für diese Energie-Zukunft zu stellen.

Gelesen von Entscheidungsträgern!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.
Telefon 031 370 42 37, insetrate@htr.ch

htr hotel revue