

Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr

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

Objekttyp: **Appendix**

Zeitschrift: **HTR Hotel-Revue**

Band (Jahr): **- (2012)**

Heft 1

PDF erstellt am: **24.04.2024**

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 hotel revue Nr. 1 / 5. Januar 2012

Gesucht: Bademantel

Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



**hotel
marktplatz.ch**
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

Lingua Natura

Italiano – Français – Rumantsch – Deutsch
Sprachen lernen – ganz natürlich
in einem Naturpark CH/I

Natur – Kultur – Kulinarik

Kurse: Frühling und Herbst 2012

www.lingua-natura.com

Netzwerk Schweizer Pärke: 031 381 10 71

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung.....	1
Direktion.....	-
Kaderstellen.....	3
DeutscheSchweiz.....	2-5
International.....	2
Svizzeraitaliana.....	2
Stellengesuche/Demandes d'emploi..	-
Immobilien.....	6

Change Management

Mit den Potenzialen
der Mitarbeitenden
kann die unterneh-
merische Zukunft
erfolgreich geplant
werden.



Fotolia

Intellektuelles Kapital



SUSANNE RICHTER
INHABERIN HUMAN CONSULT
KONSTANZ
WWW.HUMAN-CONSULT.DE

Intellektuelles Kapital ist von jeher die Basis unternehmerischen Erfolges. Die Bedeutung des intellektuellen Kapitals veränderte sich jedoch im Laufe der Jahrhunderte. Ein Unternehmen ist heute komplexer als einfache Betriebe früher und ist auch anderen Schwierigkeiten ausgesetzt. Der Kern bleibt immer der gleiche: die Menschen machen das Unternehmen aus. Wenn man sich diese immer schneller auftretende Entwicklungen anschaut, stellen sich automatisch Fragen wie: Was werden Aufgaben und Schwierigkeiten in 10, 20 oder 50 Jahren sein? Wie bereitet man sich auf diese Veränderungen vor? Wie begegnet man ihnen? Das Geheimnis langfristig erfolgreicher Unternehmen unterschiedlichster Grössen und Branchen

liegt in der Fähigkeit, mittel- und langfristig zu denken und zu agieren. Diese Firmen haben erkannt, dass kurzfristiger Erfolg ökonomisch und ökologisch gesehen nicht von Dauer ist. Und sie haben noch eines gemeinsamt: Sie schätzen und fördern bewusst ihre Mitarbeiter. Sie haben den Mitarbeiter als eine der wichtigsten Qualitätsgarantien im Unternehmen erkannt. Widmet man sich den Menschen, dann steigt auch deren Verpflichtung gegenüber dem Unternehmen; in Zukunft ein entscheidender Wettbewerbsvorteil.

Change Management

Der Mensch als Gewohnheitstier steht in der Regel Veränderungen skeptisch gegenüber. Veränderungen sind mit Un-

sicherheit über die Zukunft verbunden und werden als Gefahren und Risiken wahrgenommen. Es gilt, die Mitarbeiter so früh und so viel wie möglich in Veränderungsprozesse mit einzubeziehen, denn Beteiligung erzeugt Kreativität. Die Mitarbeiter können sich mit der Veränderung besser identifizieren.

Mentale Verfassung im Beruf wird wichtiger

Arbeit wird immer anspruchsvoller. Um im Rennen zu bleiben reicht die fachliche Weiterbildung der Mitarbeiter heute alleine nicht mehr aus. Neben Wissen und Können werden immer mehr auch die Fähigkeit, mit sich selbst und den eigenen Ressourcen optimal umzugehen verlangt. Das gilt in Bezug

auf die Bereitschaft, mit Neuem umzugehen, wie für den Willen durchzuhalten. Lern- und Kommunikationsbereitschaft sind dabei besonders gefragt. Je frühzeitiger Fähigkeiten, Fertigkeiten und Potenziale erkannt werden, desto besser. Die Wirtschafts- und Arbeitswelt steht vor dem grössten Strukturwandel seit Beginn der Industrialisierung. Neben technologischem und wirtschaftlichem Know-how benötigen die Unternehmen das Wissen über Menschen, deren Erleben und Verhalten. Diese Verbindung macht wettbewerbsfähig. Auf die Anforderungen der sich immer schneller ändernden Märkte und Rahmenbedingungen flexibel zu reagieren und zu handeln, ist eine der grossen Herausforderungen eines jeden Unternehmens weltweit.

Gesucht: TramführerInnen

Ihr künftiger Chef bewirbt sich bei Ihnen auf www.vbz.ch/jobs

Ein Unternehmen
der Stadt Zürich

VBZ **Zürcher Linie**

Umsteigen lohnt sich.

Bocken:

Unser stilvolles und aussergewöhnliches Seminar- und Eventhotel hat eine auf vier Häuser verteilte einmalige Ambiance. Wir verfügen über 40 Hotelzimmer und mehr als 2000m² Konferenz- und Eventfläche. Das Seminarhotel, im Besitz einer Schweizer Grossbank, liegt eingebettet inmitten einzigartiger Kunstwerke in der Natur und doch in Stadtnähe. Unsere anspruchsvollen Gäste geniessen internationale Gerichte mit saisonalen Akzenten sowie den Charme und die Professionalität unserer Mitarbeiter. Für unser 11-köpfiges Küchenteam suchen wir per 1. Februar 2012 oder nach Vereinbarung eine/n

Commis de cuisine (w/m)

Sie sind kreativ, arbeiten professionell und unterstützen unser Team bei Seminaren, Hochzeiten und individuellen Firmenanlässen. Qualität, Sauberkeit und Einhaltung der geforderten Standards sind keine Fremdwörter für Sie.

Wir bieten

- hohe Eigenständigkeit
- interessantes und spannendes Umfeld
- strukturierte Betriebsabläufe

Sie bieten

- abgeschlossene Berufslehre als Koch
- Begeisterungsfähigkeit, Dienstleistungs- und Qualitätsbewusstsein
- teamorientierte Persönlichkeit

Haben wir Sie neugierig gemacht?! Dann freut sich unser Küchenchef Andreas Fasching auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Seminarhotel Bocken, Andreas Fasching, Bockenweg 4, 8810 Horgen
044 727 55 55, andreas.fasching@bocken.ch, www.bocken.ch

18400-7941

Herzlich willkommen im Äusseren Stand!

Wir suchen ab anfangs Februar in Jahresanstellung folgende ausgewiesene Fachleute:

Küche:

CHEF DE PARTIE

Ihre Leidenschaft als Koch, die Sie in den letzten Jahren nach der Lehre schon erfolgreich in guten Häusern einsetzen konnten, möchten Sie in einem vielseitigen Stadt-Restaurant weiterführen und perfektionieren. Unsere Küchenchefin, Conny Stucki Hessler und ihr kleines Team wünschen sich ein tolles Mitglied, das den Kochberuf genau so liebt und lebt wie sie selber.

Service:

RESTAURATIONSFACHFRAU/-MANN

Als ausgewiesene Fachperson, die die Lehre in einem führenden Hotel-Restaurant absolvierte, finden Sie bei uns eine abwechslungsreiche Stelle in einem der führenden Häuser der Bundesstadt. Tranchieren, filetieren, flambieren ist für Sie eine Freude wie das Empfehlen und Gästeflegen. Zur Abwechslung werden unsere Servicemitarbeitenden in Früh-, Mittel- und Spätdienst eingesetzt.

Der Äussere Stand ist am Sonntag geschlossen.

Interessentinnen und Interessenten bitten wir um schriftliche Bewerbung mit Foto und handschriftlichem Begleitbrief.

Besten Dank.

RESTAURANT ZUM ÄUSSEREN STAND

Gerhard Liechi, Inhaber
Zeughausgasse 17
3011 Bern

18398-7810

Italienische Schweiz



Laddove non è facile partire!

Dort wo Ihnen der Abschied nicht leicht fällt!
L'endroit qu'il n'est pas facile de quitter!

Zur Vervollständigung unseres jungen Teams, als motivierte/r und fröhliche/r Mitarbeitende/r, die ihren Beruf lieben, suchen wir Sie!

Folgende Stelle ist noch für die kommende Sommer-saison Mitte März bis etwa 31. Oktober 2012 zu besetzen:

- Chef de rang D/I/F, für A-la-carte-
Rest. Brissago Blu

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeiten, Urlaub während der Saison sowie Benützung unserer Sport-Infrastruktur.

Fühlen Sie sich angesprochen?
Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Natascha Rothermann
Direktions-Assistentin/Personalchefin
Via Sacro Monte 21, 6614 Brissago
Tel. 091 786 81 11/Fax 091 793 40 56
www.brenscino.ch E-Mail: team@brenscino.ch

18397-7807

International



Suchen auf unser Club-Tauchschiff (18 m) im Mittelmeer (Insel Elba) für Saison 2012 jüngeren, priffigen **ALLE INNOVATIONEN** (m, od. w.) auch zuständig für reines Innenschiff. Anforderungen: seefest, teamfähig, unabhängig. Aufgabe: max. 10 Personen kulinarisch zu verwöhnen. Saison: April bis Ende Oktober
Infos: www.norseman.ch / E-Mail: info@norseman.ch
Club Norseman, St. Alban-Rheinweg 200, 4052 Basel

18487-7809

**Mitarbeiter suchen –
Mitarbeiter finden
www.hoteljob.ch**

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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

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

Herausgeber / Editeur: 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 Hombeler

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 Hännli

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

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

Anzeigenarbit (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
– Kadernrubrik / 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 d'immeubles – Kleinanzeigen / petites annonces
– Immobilien / immeubles – Kleinanzeigen / petites annonces CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10

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

Termine

Ausgabe / Numéro

Erscheint / Parution

Anzeigenschluss / Délai

Doppelnummer

Nr. 2/2012

Nr. 3/2012

Nr. 4/2012

Nr. 5/2012

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

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

Doppelnummern

Numéros couplés

Nr. 28/29 / 12. 7. 2012

Nr. 30/31 / 26. 7. 2012

Nr. 51/52 / 20. 12. 2012

Herstellung / Production: NZZ Print, Postfach, 8021 Zürich

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

Druckauflage / tirage imprimé: 12 000 Ex.

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



GRINDELWALD

Für unser ****Haus im Herzen von Grindelwald suchen wir auf den 1. März 2012

1. Rezeptionistin/ Chef de Réception

Sie sprechen D, E, evtl. F, haben Führungstalent, hohes Verantwortungsbewusstsein, Teamgeist und Tatendrang. Sie sind verantwortlich für den gesamten Front-Bereich mit Reservation, Administration, Gästebetreuung, Kassenführung und Debitorenbuchhaltung. Zu Ihrer Qualifikation gehören eine entsprechende Ausbildung und Erfahrung an der Rezeption mit Praxis im Fidello und Freude am Rezeptionsalltag.

Wir bieten Ihnen eine attraktive Jahresstelle mit vielseitigen und interessanten Aufgaben in einem jungen Team. Gerne stellen wir Ihnen unser Haus und Ihren neuen Wirkungskreis persönlich vor.

Hotel Kreuz & Post, Frau Helena Konzett
CH-3818 Grindelwald
Telefon: ++41 33 854 54 92, www.kreuz-post.ch

18472-776

Boutique Hotel ****Sup. an privilegierter Lage mit:

26 Gästezimmern und Suiten
Hotelbar und Loggia
Panorama-Restaurant und Terrasse
Seminar- und Banketträumlichkeiten
Spa mit Innen- und Aussenschwimmbad

im Raume Locarno/Ascona – Ticino
suchen wir für die Saison 2012
einen fachlich ausgewiesenen Hoteller
oder Hotelkette als

PÄCHTER

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen sowie Referenzen:

Chiffre 18472-7851 an
htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

18472-7851

Thurgau



Als Institution im Massnahmenvollzug bieten wir jungen Männern im Alter zwischen 17 und 25 Jahren die Möglichkeit zur Resozialisierung sowie verschiedene Ausbildungsmöglichkeiten. Wir suchen per 01.03.2012 oder nach Vereinbarung eine geeignete Fachperson.

Köchin / Koch

Pensum 75%

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Fachausbildung als Köchin/Koch
- Berufs- und Lebenserfahrung
- Hohe Sozialkompetenz, Belastbarkeit und Verantwortungsbewusstsein
- Teamfähigkeit
- Mindestalter 26 Jahre

Ihre Aufgaben:

- Zubereiten der Mahlzeiten für das Kalchrain Massnahmenzentrum
- Ausbildung der Lernenden

Unser Angebot:

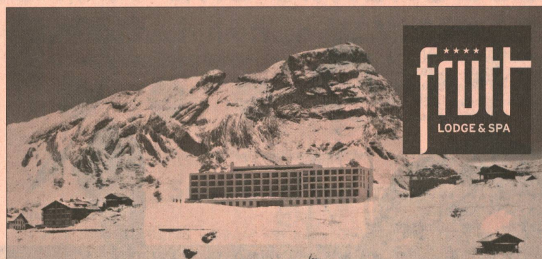
- Interessanter Arbeitsplatz in einem kleinen Team in nicht alltäglichem Ausbildungsbetrieb
- Heimküche (keine Abenddienste)
- Attraktive kantonale Anstellungsbedingungen

Fühlen Sie sich angesprochen und herausgefordert? Dann melden Sie sich unter T 052 748 23 23 beim Direktor Otto Klem, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:

Kalchrain Massnahmenzentrum für junge Erwachsene,
Direktion, 8536 Hüttwilen
kalchrain@tg.ch www.kalchrain.ch

18471-7871



frutt
LODGE & SPA

Das Hotel **frutt** LODGE & SPA liegt auf dem sonnigen Hochplateau von Melchsee-Frutt auf 1920 m ü. M. - inmitten intakter Natur und alpiner Bergwelt. Die hochalpine Interpretation der klassischen Lodge ist in ihrer Art einzigartig und bildet ein attraktives Hideaway mit Ruhe, Zeit und Raum im Zentrum der Schweiz, umringt von einer mystischen Landschaft. Das Hotel **frutt** LODGE & SPA bietet 58 Zimmer und drei Suiten, zwei Restaurants, eine Bar sowie einen SPA mit 900 m² Fläche.

Zur Unterstützung unseres motivierten Kernteams suchen wir **ab sofort**:

- RÉCEPTIONIST/IN
- STV. CHEF DE SERVICE
- CHEF DE RANG
- SERVICE MITARBEITER/IN
- SERVICE PRAKTIKANT/IN
- SERVICEAUSHILFE (FRÜHSTÜCKSSERVICE)
- MITARBEITER/IN KAFFEEKÜCHE

Wir bieten Ihnen eine attraktive Bezahlung sowie, im Rahmen unserer innerbetrieblichen Personalentwicklungsmassnahmen, die Möglichkeit zur persönlichen Weiterentwicklung.

HABEN SIE INTERESSE AN EINER NEUEN HERAUSFORDERUNG?

Dann möchten wir Sie gerne kennenlernen. Wir bevorzugen Ihre Onlinebewerbung.

frutt LODGE & SPA | Frutt 9 | 6068 Melchsee-Frutt | Schweiz

T +41 41 666 38 82 | team@fruttlodge.ch

Ansprechpartnerin: Frau Ilze Treuthardt, Personalchefin

18489-7851

	culture convention cuisine	KKL	
		luzern	

Professionell und gästeorientiert?

Das KKL Luzern ist ein international renommiertes Kultur- und Konzerthaus mitten in der Schweiz. Mehr als eine halbe Million Menschen besuchen jährlich dieses Werk des französischen Stararchitekten Jean Nouvel. Festivals und Konzerte, Jubiläen, Tagungen, Kongresse und Präsentationen verschmelzen mit den Angeboten der KKL cuisine zu einmaligen Erlebnissen für Veranstalter und Gäste. Um die Qualität und Ausstrahlung dieses Hauses weiter auszubauen, sucht die KKL Luzern Management AG eine/n

Leiter/in Seebär

Sie sorgen für das Wohlbefinden der Gäste, sind zuständig für das Daily Business und pflegen die Einhaltung der Qualitätsstandards. Im Rahmen des definierten Outlet-Konzepts sind Ihre innovativen Ideen zur Gestaltung eines überzeugenden Angebots gefragt. Das Bestreben nach kontinuierlicher Optimierung von Abläufen sowie eine ausgeprägte Gästeorientierung charakterisieren Ihr Arbeitsverständnis.

Sie bringen mehrjährige Erfahrung als Barkeeper mit, idealerweise sind Sie Mitglied der Barkeeper Union, und verfügen über vertiefte Wein- und Spirituosenkenntnisse. In Zusammenarbeit mit Ihrem Vorgesetzten und der Marketingabteilung verankern Sie die Seebär in der Wahrnehmung der Gäste als attraktiven Treffpunkt zum Verweilen und Geniessen.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Serviceausbildung aus der gehobenen Gastronomie und können fundierte Führungserfahrung in einer vergleichbaren Position vorweisen. Sie verständigen sich flüssig in Deutsch und Englisch, und es gelingt Ihnen ausgezeichnet, sich auf unterschiedliche Gäste und Wünsche einzustellen. Sie sind belastbar, behalten stets den Überblick und bringen ein hohes professionelles Engagement mit.

Das engagierte KKL-Team freut sich auf eine verantwortungsbewusste Führungspersönlichkeit, die sich mit einem modernen, zentral gelegenen Arbeitsplatz identifiziert.

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an die KKL Luzern Management AG, Human Resources, Europaplatz 1, 6005 Luzern. Alternativ senden Sie ein aussagekräftiges PDF-File an Ursula Meyer, Leiterin Human Resources (personal@kkk-luzern.ch). Ihre Fragen beantwortet gerne Kai Bregenzer, Leiter Restaurants, unter Telefon 041 226 70 44.

18384-7853

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
Restaurantleiter/in	Region Bern	J38559
F&B Projektmanager/in	Region Bern	J38598
Restaurantleiter/in	Region Graubünden	J38634
Human Resources Manager	Region Graubünden	J38638
Geschäftsführer/Wirte Paar (evtl. auch zur Pacht)	Region Ostschweiz	J38654
Geschäftsführer/in	Region Zürich	J38661

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
RéceptionistIn (Tagesdienst, MO-FR)	Region Basel	J38647
Rezeptionist/in	Region Bern	J38682
Empfangsmitarbeiter/in	Region Bern	J38558
Réceptionist/in	Region Bern	J38563
Rezeptionist/in	Region Graubünden	J38679
RéceptionistIn	Region Mittelland (SO,AG)	J38650
Rezeptionist/in	Region Zentralschweiz	J38584
Stv. Leitung Réception & SeminarkoordinatorIn	Region Zürich	J38633
Rezeptionist/in	Region Zürich	J38580
Réceptionist/in	Region Zürich	J38603
Réceptionist/in	Region Zürich	J38602
Rezeptionsmitarbeiter/in	Region Zürich	J38601
Front Office Agent	Region Zürich	J38663
RéceptionistIn	Region Zürich	J38642
Réceptionist/in	Region Zürich	J38686
1. Réceptionist/in	Region Zürich	J38685
Rezeptionist/in	Tessin	J38569
Reservierungs- & Rezeptionsleiter/in	Tessin	J38567

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Demi-chef de partie	Region Bern	J38619
Chef de Partie für Gourmetlokal	Region Bern	J38555
Chef de partie	Region Bern	J38553
Chef de Partie	Region Bern	J38561
Küchenchef/in	Region Bern	J38674
Commis de cuisine	Region Bern	J38588
Chef de partie	Region Bern	J38589
Küchenchef/in	Region Bern	J38626
Küchenchef Executive	Region Bern	J38629
Chef de partie	Region Bern	J38676
Commis de cuisine	Region Bern	J38678
Commis pâtissier	Region Bern	J38681
Chef de Partie Saucier	Region Bern	J38643
Demi-chef de partie	Region Bern	J38587
Commis pâtissier	Region Graubünden	J38622
Chef de Partie Tournant	Region Graubünden	J38636
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J38621
Demi-chef de partie	Region Zentralschweiz	J38627
Küchenchef Executive	Region Zentralschweiz	J38628
Küchenchef	Region Zürich	J38640
Chef de Partie	Region Zürich	J38606
Sous-chef	Region Zürich	J38604
Sous-chef	Region Zürich	J38683
Hilfsskoch 80-100%	Region Zürich	J38687
Chef de Partie	Region Zürich	J38639
Sous-chef	Region Zürich	J38660
Küchenchef - Neueröffnung	Region Zürich	J38646
Sous-Chef	Region Zürich	J38630
Commis de cuisine - England - Region London	International	J38613
Chef de partie	Region Freiburg	J38545
Commis de cuisine	Region Freiburg	J38544

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
F&B Manager Assistant Einkauf	Region Graubünden	J38671
Projektleiter / Leiter Sales	Region Ostschweiz	J38573
Event & Conference Coordinator	Region Zürich	J38644
Restaurantleiter/in	Region Zürich	J38653

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de rang	Region Bern	J38680
Chef de Rang	Region Bern	J38664

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de rang	Region Bern	J38618
Chef de service	Region Bern	J38596
Barfachmann/-frau	Region Bern	J38620
Chef de Rang (w)	Region Graubünden	J38658
Service Mitarbeiter/-in	Region Graubünden	J38666
Commis de bar	Region Oberwallis	J38675
Chef de service	Region Oberwallis	J38673
Chef de rang	Region Oberwallis	J38677
Restaurationsfachmann/-frau	Region Zentralschweiz	J38585
Bankettleiter/in / Chef de Service	Region Zentralschweiz	J38667
Restaurationsfachfrau	Region Zentralschweiz	J38669
Chef de Service	Region Zürich	J38635
Commis de Pâtisserie	Region Zürich	J38605
Chef de Rang	Region Zürich	J38607
Chef de Service	Region Zürich	J38637
Frühstücksdame	ganze Schweiz	J38536
Servicefachangestellte/-r	ganze Schweiz	J38537
Demi-chef de rang - England - Region London	International	J38672
Chef de rang - England - Region London	International	J38614
Commis de rang - England - Region London	International	J38615
Demi-chef de rang - England - Region London	International	J38616
Chef de rang	Region Freiburg	J38541
Restaurantleiter	Region Freiburg	J38670
Commis de rang	Region Freiburg	J38582

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
1. Gouvernante	Region Bern	J38597
Hauswirtschaftsmitarbeiterin	Region Bern	J38576
Zimmermädchen	Region Graubünden	J38665
Gouvernante	Region Ostschweiz	J38566
1. Generalgouvernante	Region Zentralschweiz	J38625
Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin	Region Zentralschweiz	J38656

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales Manager	Region Zürich	J38662
Sales Manager	Region Zürich	J38600
Verkaufs-/Kundenberater Comestibles	Region Zürich	J38645

Bäcker-Konditoren

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis pâtissier	Region Freiburg	J38531
Chef pâtissier	Region Freiburg	J38532

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Aussendienstmitarbeiter/in (Region Zürich)	Region Ostschweiz	J38546

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
MitarbeiterIn Rekrutierung und Sekretariat	Region Zürich	J38632
Sachbearbeiter Buchhaltung & Personalwesen	Tessin	J38568

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B329	Chef de service/Gastgeber/Servicefachangestellter mit Verantwortung	54	AT	per sofort	D F E
B1144	Front Office/Events/Reservations Management	29	CH	per sofort	D F I E S
B1374	Küchenchef	53	CH	per sofort	D F I E
B731	Küchenchef, Geschäftsführer, Leitung	43	DE	per sofort	D F I E
B2521	Küchenchef / Sous-chef	30	CH	per sofort	D E
B2578	Servicefachangestellter/Chef de Service	33	DE	per sofort	D E
B2144	Sous-Chef / Chef de partie	29	DE	per sofort	D E
B2557	Sous-Chef Saucier,Entremetier,Gardemanger	31	DE	per sofort	D

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

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

Stand per 30. 12. 2011. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf www.hoteljob.ch

Zur Unterstützung in ein kleines Team
suchen wir **per sofort**

einen Jungkoch m/w

Du bist sauberes, selbstständiges und
exaktes Arbeiten gewohnt.

Einsatzfreudig und belastbar behältst du
in hektischen Situationen den Überblick.

Bist im Alter von 20 bis 35 Jahren und Schweizer.

Hast eine abgeschlossene Lehre als Koch
mit gesammelter Berufserfahrung.

Dann erwartet dich eine Stelle mit viel Eigen-
verantwortung mitten im Ski- und Wandergebiet.

Kost und Logis im Hause,
geregelter Arbeits- und Freizeit.

Wir freuen uns auf deinen Anruf oder
deine schriftliche Bewerbung.



Familie Rubli-Reichmuth
Hotel Passhöhe
Postfach 35
8843 Oberiberg
Tel. 041 811 20 49
www.ibergeregg.ch

18400-7814

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, mit Geschäftsstellen in Lausanne
und Bellinzona. hotelleriesuisse beschäftigt rund 100 Mitarbeitende.

Neben der Schweizer Hotelklassifikation und der tourismus- und wirtschaftspolitischen Interessens-
vertretung gehören vielfältigste Bildungsaktivitäten zu den Kernaufgaben des Verbandes. Für das
Geschäftsfeld „Berufsbildung“ mit Sitz in Bern suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine
versierte und engagierte Persönlichkeit als

Assistent/in der Geschäftsfeldleitung (60 %)

Ihre Aufgaben

- Koordination der Agenda; Koordination von Anlässen, Sitzungen,
Unterlagen; Administration, Organisation, Ablage
- Betreuung, Info, Doku, Koordination der Fachbereichsleitenden
- Einsitz in verschiedenen Arbeitsgruppen insbesondere AG Kommuni-
kation, Koordination newsletter im Bereich Berufsbildung
- Sicherstellen der Kommunikation des Geschäftsfeldes mit internen
und externen Anspruchsgruppen.
- Fachliche und organisatorische Betreuung der Berufsbildungskom-
mission BBK und der internen Sitzungen des Geschäftsfeldes
inkl. Protokollführung.
- Koordination der Marketingaufgaben des Geschäftsfeldes Berufsbil-
dung.
- Rechnungskontierung, Kontrolle des Budgets
- Unterstützung des Fachbereichs Bildungspolitik durch Informations-
beschaffung, Redaktion, Administration; Stellvertretung

Ihr Profil

- Sie verfügen über eine solide Grundausbildung (kfm administrative
Grundbildung, Matura, HF) und bringen Berufserfahrung u.a. Kennt-
nisse der Ausbildungswelt und Interesse an bildungspolitischen The-
men mit.
- Sie haben Erfahrung im Agendamanagement und Ihre Stärken liegen
in der Organisation, Planung und im Controlling.
- Sie kennen sich mit Auswertungen von Daten aus und haben
einen sicheren Umgang mit Informations- und Kommunikationstech-
nologien, Internet und Office.
- Sie sind selbstständig, flexibel und teamfähig.
- Sie sind deutscher Muttersprache und beherrschen die Französische
Sprache in Wort und Schrift. Englisch- und ev. Italienischkenntnisse
von Vorteil.

hotelleriesuisse ist ein modern geführtes Unternehmen aus der Ver-
bandswelt und bietet nebst dem faszinierenden Arbeitsgebiet ein pro-
duktives Umfeld, eine moderne Infrastruktur und ausgezeichnete Sozial-
leistungen.

Wir freuen uns auf
Ihre schriftliche Bewerbung.

Interessiert? Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Peter B. Gross-
holz, Leiter Berufsbildung, unter Tel. 031 370 42 58 gerne zur Verfü-
gung.

hotelleriesuisse

Valérie Gerber
Sachbearbeiterin Human Resources
Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
valerie.gerber@hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

18407-7840

hotelfachschule thun

soul, passion & system



Die Hotelfachschule Thun ist eine
Vollzeitschule von hotelleriesuisse,
an der sich junge Erwachsene
während 3 Jahren zur diplomierten
Hötelieri-Restauratrice HF & zum
diplomierten Hötelier-Restaurateur
HF ausbilden lassen.

Als Ergänzung für unser 5-köpfiges Team suchen wir auf den 10. April 2012 eine/n

Sous Chef w / m

Was Sie erwartet

In einem lebhaften Betrieb erbringen wir unsere Dienstleistungen gegenüber den
Studierenden & Mitarbeitenden nach dem Credo "soul, passion & system" im
Selbstbedienungsrestaurant & an der Kaffeebar. Unsere externen Kunden buchen an der
Hotelfachschule Bankette, Grossanlässe, Caterings, Seminare und Zimmer. Die
Kücheninfrastruktur dient nebst der täglichen Speisezubereitung als Ausbildungsstätte
für die Studierenden und Kochkurse.

Ihre Aufgaben

- Stellvertretung des Küchenchefs
- Produktionsplanung und Umsetzung von täglich 200 Mittagessen (Mo – Fr)
- Mithilfe bei der Organisation & Durchführung von Anlässen bis zu 1000 Personen
- Mithilfe bei der Ausbildung von Lernenden
- Quantitative und qualitative Kontrollen

Ihr Profil

- Idealter zwischen 25 und 35 Jahre
- Abgeschlossene Berufslehre als Koch und Abschluss als Gastronomiekoch von Vorteil
- Führungserfahrung & organisatorische Fähigkeiten
- Teamfähig, kommunikativ, selbstständig
- Sie kochen mit Passion und sind an einer langfristigen Anstellung interessiert
- Sie arbeiten gerne vor dem Gast und geben Ihr Wissen vorbildlich weiter

Wir bieten Ihnen in einem schulischen Umfeld eine herausfordernde Tätigkeit. Die
Anstellung erfolgt gemäss L-GAV zu 100% mit Jahresarbeitszeitmodell. Haben Sie
Fragen? Auskünfte erteilen Ihnen gerne Daniel Wyss – Küchenchef, 033 227 77 88 oder
Tatjana Jaggy – Leiterin Hotellerie, 033 227 77 70 ab dem 09. Januar 2012.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung bis zum 12. Januar 2012 an:

Hotelfachschule Thun - Tatjana Jaggy - Mönchstrasse 37 - Postfach 113 - 3602 Thun

18408-7850



PILATUS-BAHNEN AG
Schlossweg 1
6010 Kriens / Luzern
Switzerland

Tel +41 (0)41 329 11 11
Fax +41 (0)41 329 11 12
info@pilatus.ch
www.pilatus.ch

Die PILATUS-BAHNEN AG bietet mit ihrem vielseitigen Freizeitangebot nation-
alen und internationalen Gästen am Pilatus «2132 Möglichkeiten über Meer»:
2 Seilbahnen, 2 Hotels, 7 Restaurants, die steilste Zahnradbahn der Welt, der
grösste Seilpark der Zentralschweiz und die längste Sommer-Rodelbahn der
Schweiz versprechen spannende Ausflugs-erlebnisse sowie aussergewöhnliche
Seminar- und Bankettmöglichkeiten.

Für die Abteilung Hotels & Gastronomie auf Pilatus Kulm suchen wir **per 1. Februar
2012** oder nach Vereinbarung eine/n

Rezeptionist/in 100 %

Ihr Aufgabenbereich

- Gästebetreuung unserer nationalen und internationalen Gäste
- Check in/Check out
- Annahme und Bearbeitung von Anfragen
- Allgemeine Arbeiten an der Rezeption

Sie bringen mit

- Gute Erfahrung aus gleicher oder ähnlicher Funktion
- Abgeschlossene Ausbildung im Hotelfach (von Vorteil)
- Deutsch und Englisch beherrschen Sie in Wort und Schrift (weitere
Fremdsprachen sind erwünscht)
- Sehr gute EDV-Anwenderkenntnisse (MS Office, Protel)
- Idealter 22 bis 35 Jahre

Wir bieten Ihnen

- Eine unbefristete Anstellung, bei der Selbstständigkeit gefragt ist
- Vorwiegend Tagesdienst ohne Zimmerstunde
- Interessante Mitarbeitervergünstigungen
- Ein offenes und kollegiales Arbeitsklima in einer dynamischen Unternehmung

Wenn Sie eine organisierte und strukturierte Persönlichkeit sind, die auch in hek-
tischen Zeiten Ihren Humor nicht verliert und bereit sind, bei Engpässen auch mal
in anderen Abteilungen auszuhelfen sowie gelegentlich auf Pilatus Kulm zu über-
nachten, dann sind Sie die Person, die wir suchen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Begleitschreiben, Lebenslauf, Arbeits-
zeugnisse, Fähigkeitsausweis und Foto. Bitte nehmen Sie zur Kenntnis, dass wir
nur vollständige Bewerbungsunterlagen beantworten.

Sandra Kreienbühl
Personalabteilung
sandra.kreienbuehl@pilatus.ch
Telefon 041 329 11 25

2132 Möglichkeiten über Meer

18414-7853

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 1 / 5. Januar 2012

HESSER

Unternehmensberatung

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

Poststrasse 2, PF 413, 8806 Pfäffikon SZ
055 410 15 57, hesser@bluewin.ch

18432-7129

Oberes Wallis – 300 Sonnentage!

Zu verkaufen zwecks Nachfolgeregelung an sehr guter, schneesicherer Lage (mit Beschneidungsanlagen) in attraktivem Ferienort

Hotel (46 Betten) **Dépendance** (33 Betten) **Restaurant**, weitere Lokalitäten, neue Küche, Heizung, Zimmer neu umgebaut, Ausbaumöglichkeiten. Familienbetrieb mit exzellenter Küche, Skigebiet, Wandern, Biken vor der Tür; langjährige Stammkundschaft Familien, Senioren, Individual-tourismus. Ideal als Familienbetrieb, ganzjährig.
VHP Hotel Fr. 2.18 Mio./mit Dépend. Fr. 3.514 Mio.
Chiffre U 025 601268 an Publicitas S.A., Postfach 48, 1752 Villars-sur-Glâne 1.

18466-7948

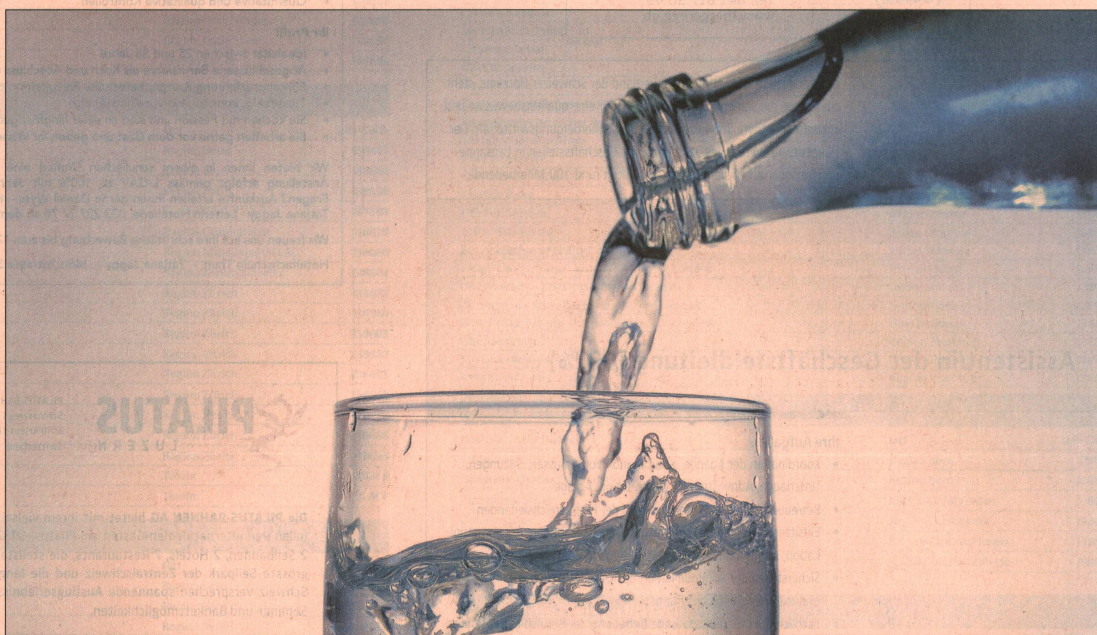
Liegenschaften verkaufen –
neu auch online

www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue

Innovation

Die Idee,
Sprudelwasser und
gekühltes stilles
Wasser aus der
Leitung zu
servieren, findet
immer mehr
Anklang.



Fotolia

Wasser ist im Trend



CHRISTIAN STARK

LEITER MARKETING & VERKAUF
ATLIS AG, SOLOTHURN
WWW.ATLIS.CH

Wasser trinken ist bekanntlich gesund und fördert das Wohlbefinden. Häufiges Wassertrinken entschlackt, fördert die Konzentration und kann auch beim Abnehmen helfen. Auch in der Gastronomie werden grosse Mengen Wasser benötigt, um den Durst der Gäste stillen zu können. Dieses Wasser muss aber transportiert, gelagert und noch gekühlt werden, was in den meisten Betrieben eine aufwendige Logistik notwendig macht und viel Platz benötigt. Nicht selten muss das Personal auch in Spitzenzeiten Gebinde bewegen, statt ihre Kapazität für die Gäste zur Verfügung zu haben. Es ist deshalb ein naheliegender Gedanke, das teure und oft mit langen Transportwegen belastete Mineralwasser durch eine günstige und umweltgerechte Alternative zu ersetzen.

Festwasserspender sind dafür eine ideale Lösung, da sie das lokale Trinkwasser kühlen und bei Bedarf mit Kohlensäure versetzen.

In der Schweiz ist die Trinkwasserqualität gut

Unser Trinkwasser ist ein streng kontrolliertes Lebensmittel. Das lokale Trinkwasser verfügt über die gleichen gesunden Eigenschaften wie Mineralwasser, ist aber viel günstiger. An vielen Orten ist der Mineralsalzgehalt ähnlich hoch oder sogar höher als bei manchen Mineralwassersorten. Deshalb kann man die Qualität als absolut gleichwertig bezeichnen.

Bei einem Festwasserspender wird das lokale Trinkwasser mittels Durchlauf-

kühlung auf die gewünschte Temperatur gebracht und kann danach wahlweise über eine Mischeinheit unter Druck mit Kohlensäure versetzt oder einfach als stilles Wasser gekühlt getrunken werden.

Die Geräte sind sowohl als Tisch-, Stand- wie auch als Untertischgeräte erhältlich, so dass der Einsatz fast überall möglich ist. Im Gegensatz zu den früher weit verbreiteten Wasserkühlern mit Grossflaschen bzw. Gallonen wird bei leitungsgelassenen Wasserspendern immer frisches Wasser aus der Leitung in das Gerät gefördert, was das mikrobiologische Risiko auf ein Minimum reduziert. Die Gasversorgung wird über Gasflaschen mit lebensmittelkonformer Kohlensäure sichergestellt. Die Betriebskosten von leitungsgelassenen Wasser-

spendern liegen lediglich bei einem Bruchteil der Kosten für angeliefertes Mineralwasser in Glas-, PET- oder Grossflaschen. Gerade bei Grossflaschen ist das Risiko, dass angefangene Flaschen halbvoll entsorgt werden müssen, besonders gross.

Regionalität ist im Trend

Die meisten Gäste schätzen das umweltfreundliche Angebot und sind auch bereit, dafür etwas zu bezahlen. Im Zuge steigender Transportkosten und des wachsenden Umweltbewusstseins der Bevölkerung dürften Wasserspender mit Anschluss an das lokale Trinkwassernetz sicherlich bald viele Anhänger haben. Dies ganz nach dem bekannten Motto: «Aus der Region, für die Region».

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

htr hotel revue