

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Band: - (2010)
Heft: 45

Anhang: Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr
Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 24.11.2024

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

stellenrevue htr marché d'emploi

Der grösste Stellenmarkt der Branche

Le principal marché de l'emploi
de la branche

htr hotelrevue Nr. 45 / 11. November 2010



**Bi Eus wirsch persönlich
und professionell berate!**

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

Adecco Hotel & Catering
better work, better life

Aarau – Basel – Bern – Genève –
St. Gallen – Luzern – Lausanne – Zürich
0800 880 830 adecco.ch

reception@hotelleriesuisse

Schlüsselkompetenzen für
den Hotellempfang erwerben

www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung
Telefon 031 370 43 01

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	3-5
Deutsche Schweiz	5-8
Suisse romande	7
Svizzera italiana	7
International/Marché international	-
Stellengesuche/Demandes d'emploi	7
Immobilien	9

Weiterbildung
Weiterbildung zahlt
sich aus, wenn das
Gelernte in die
Praxis umgesetzt
werden kann.



Fotolia

Return on Investment



GION J. FRAVI
DIPLO. TREUHANDEXPORTE
FRAVI & FRAVI – FÜR DIE
ENTWICKLUNG VON MENSCHEN
UND UNTERNEHMEN
WWW.FRAVIUND FRAVILICH

Wir leben in einer sich immer schneller wandelnden Gesellschaft. Auch das Berufsleben wird anspruchsvoller und komplexer und die Halbwertszeit des Wissens sinkt kontinuierlich – auch in der Hotellerie. Dies sind lediglich zwei Argumente, welche für eine kontinuierliche Aus- und Weiterbildung sprechen. Doch selbst das beste Weiterbildungskonzept nützt wenig, wenn das Gelernte nicht im Betriebsalltag umgesetzt wird – beziehungsweise nicht umgesetzt werden kann.

Lernkonzept

Gerade in der heutigen Zeit, wo generell Kostensenkungsprogramme favorisiert werden, begehen Budgetanträge oder Kostengutsprachen für Weiterbildungen teilweise hohe Barrieren. Es ist unabdingbar,

dass die Weiterbildung der Mitarbeitenden das Budget des Unternehmens beansprucht. Es fallen beispielsweise Kosten an für Kurs- oder Seminarleiter, für die Reise sowie für Löhne infolge Abwesenheit der Mitarbeitenden. Der Return on Investment (ROI) hat daher auch bei der Weiterbildung einen elementaren Stellenwert. Es lohnt sich für alle Beteiligten, intensiver darüber nachzudenken, wie es gelingt, einen nachhaltigen Lerntransfer sicherzustellen, und zwar möglichst kosteneffizient.

Lerntransfer

Lerntransfer beschreibt die Fähigkeit, eine gelernte Aufgabe auf eine andere, vergleichbare Situation zu übertragen. Über Lerntransfer wird zwar viel geredet, aber nur selten legen Unternehmen und Trainer

gemeinsam fest, welche Ziele mit einer Weiterbildungsmaßnahme erreicht werden sollen und wie die Teilnehmenden später aktiv und gezielt unterstützt werden, damit es ihnen gelingt, ihr neues Wissen im Betriebsalltag gewinnbringend umzusetzen.

Lernziele

Eine fundierte Soll-Ist-Analyse beginnt mit dem Auftragsgespräch zwischen dem Ausbildungsverantwortlichen und dem Trainer: Je gründlicher gleich zu Beginn erörtert wird, welche Ziele mit dem möglichen Auftrag erreicht werden sollen und können, desto leichter lässt sich bestimmen, welches Förderinstrument – wie beispielsweise ein mehrtägiges Seminar, ein Training oder ein individuelles Coaching – am sinnvollsten und effizientesten für die

Mitarbeitenden ist. Die Erkenntnisse aus Auftragsklärung und Bedarfsanalyse fließen in die praxisnahe Wissensvermittlung ein und bilden schliesslich auch eine gute Basis für die Schlussevaluation und für einen nachhaltigen Lerntransfer in den Praxisalltag. Eine kontinuierliche Kontrolle darüber, wie die langfristigen Ziele, die mit der Aus- und Weiterbildung verfolgt werden, erreicht werden, ist unabdingbar. Denn nur eine konsequente Umsetzung bringt langfristig und nachhaltig den gewünschten Erfolg oder eben den positiven Return on Investment. Wann haben Sie zum letzten Mal eine Weiterbildung, ein Training oder dergleichen besucht? Ein aktuelles und interessantes Thema könnte sein: Online-Marketing – mit Profit; Details unter www.hotelleriesuisse.ch.



Travel Industry Club Schweiz

der Wirtschaftsclub für Entscheidungsträger der Reiseindustrie

Nächster Anlass: 25. November 2010 „Akademisierung
des Tourismus - Welches Wissen braucht der Tourismus“ www.travelindustryclub.ch

PIZZA, ANTIPIASTI,
FOCACCIA & CO.

**DAS
INTENSIV-
SEMINAR
VON GASTROSUISSE**

**DER
PIZZAIOLO
KURS**

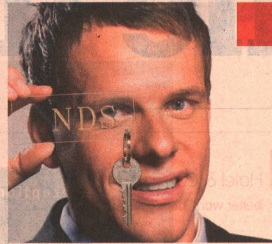
TERMINE
Blockkurs
WEITERE
INFORMATIONEN?
GastroSuisse
8046 Zurich
Tel. 0848 377 111
www.gastrouisse.ch

FRÜHLING: 6. – 10.06.11
HERBST: 19. – 23.09.11

GASTR_SUISSE
0771-3184

Sprachaufenthalte

Top Angebote von
Annemarie + Rolf Frischknecht
Tel 044 926 39 58,
www.sprachausbildung.ch



Durchblick

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Entdecken Sie den neuen hoteljob.ch – jetzt auch mit Aus- und Weiterbildung!

hoteljob.ch

LOGIN REGISTRIEREN KONTAKT DE FR IT

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



DIREKTION / GESCHÄFTSLEITUNG

MARKETING/VERKAUF/KV/IT

REISELEITUNG/ TOURISMUS

Dirktion / Geschäftsleitung	16
Marketing/Verkauf/KV/IT	14
Reiseleitung/ Tourismus	0
Reception/Reservation	35
F&B/Catering/Events	21
Küche	142
Service / Restauration	135
Hauswirtschaft	12
Beady/Wellness/Fitness	2
Lehrstellen/ Praktikum	8
Diverses	9

Jobangebote
per sofort

Jobangebote
per sofort

Bewerber-
profile



Alle
Jobangebote

Alle
Jobangebote



htr hotel revue

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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 Hübner

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, Alain Hänni

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

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

Anzeigenentwurf (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

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

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

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / 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 GzD bis spätestens Freitag vor Erscheinen – zusätzliche GzD werden mit je CHF 30.– verrechnet.

Termine

– Ausgabe / Numéro	Nr. 46/2010	Nr. 47/2010	Nr. 48/2010	Nr. 49/2010
– Erscheint / Parution	18. 11. 2010	25. 11. 2010	2. 12. 2010	9. 12. 2010
– Anzeigenschluss / Délai	15. 11. 2010	22. 11. 2010	29. 11. 2010	6. 12. 2010

Anzeigenschluss / Délai Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr Liegenschaften- 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.

GSTAAD®

COME UP – SLOW DOWN

Gstaad-Saanenland Tourismus (GST) ist die Tourismusorganisation der Ferienregion Gstaad, einer der führenden Schweizer Tourismusmarken mit jährlich über einer Million Übernachtungen und ebenso vielen Tagesgästen. Gstaad verfügt über ein klares und einzigartiges Profil, das konsequent gepflegt und weiterentwickelt wird.

Der langjährige, erfolgreiche Stelleninhaber verlässt das Unternehmen per Ende März 2011, um die Leitung einer national tätigen Unternehmung zu übernehmen. Aus diesem Anlass suchen wir den/die

Direktor/in Gstaad-Saanenland-Tourismus

Der Direktor ist verantwortlich für die Führung von GST inklusive Ergebnisentwicklung. Als zentrale Tourismus-Organisation der attraktiven Ferienregion Gstaad obliegt der Unternehmung neben ihren operativen Arbeitsbereichen (Destinationsmanagement, Incoming, Gästeberatung, Infrastrukturen) in strategischer Hinsicht die Funktion der Wirtschaftsförderung in Sachen Tourismus. Darüber hinaus nimmt sie diverse Mandate für Dritte wahr, wie das Marketing der regionalen Bergbahnen oder das Ticketing der Gstaader Grossveranstaltungen. Der Direktor rapportiert dem Vorstand und führt ca. 40 Mitarbeitende.

Wir richten uns an eine überzeugende Führungspersönlichkeit mit einer abgeschlossenen betriebswirtschaftlichen Ausbildung und mehreren Jahren erfolgreicher operativer Führungsverantwortung. Als versierter Allrounder haben Sie gute Kenntnisse im Bereiche Marketing /PR und ein fundiertes Wissen sowie Erfahrungen in den Sparten Finanzen und Controlling. Sie kennen idealerweise die Tourismusbranche oder haben konkrete Berührungspunkte dazu. Sie sind eine offene, umgängliche und umsetzungsstarke Persönlichkeit. Sehr gute Sprachkenntnisse in Französisch und Englisch sind Bedingung.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (mit Foto) senden Sie bitte bis spätestens 22.11.2010 mit dem Vermerk „Gstaad“ an:

Buchmann & Partner AG, z.Hd. von Rolf Buchmann, Postfach 9683, 8036 Zürich
oder per E-Mail an: r.buchmann@buchmannpartner.ch



BUCHMANN & PARTNER AG

Für unser **** Sterne-Hotel «Ascovilla» in Ascona (www.ascovilla.ch) suchen wir ab sofort oder spätestens zu Beginn der nächsten Saison im März 2011

eine/n

Hoteldirektor/in

In dieser Funktion sind Sie mit unserem schon bewährten und vorhandenen Mitarbeiterstamm für die komplette Führung unseres schönen Hauses verantwortlich.

Wir bieten Ihnen eine Dauerstellung und sind an einer langfristigen Zusammenarbeit interessiert. Von Ihnen erwarten wir fundierte Führungserfahrung im Hotelwesen, Organisationstalent sowie Mehrsprachigkeit.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto, Referenzen und Zeugnissen (bitte nicht per E-Mail). Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an

Frau Hesel, Dreier Immobilien, Untere Brinkstrasse 81–89
44141 Dortmund, Deutschland

9646-520



Hotel Seeburg Luzern

In the Sign of Times

Lifestyle und Romantik direkt am Vierwaldstättersee.

Wir suchen ab März 2011 oder nach Vereinbarung...

RESTAURATIONSLEITER-IN

Ihr Aufgabenbereich ist sehr vielfältig: Verantwortung für den reibungslosen Serviceablauf & Gästekontakt im traditionellen Seerestaurant (60 mit Seeterrasse (100), im modernen Restaurant Alexander (40) und an der Bar Lounge at Seeburg (25). Führen und Schulen der Servicebrigaden (ca. 15 Mitarbeiter). Verantwortlich für die Ausbildung der Lernenden. Sie sind sprachgewandt, aufgeschlossen und verfügen über eine mehrjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position. Sie sind motiviert, stets eine Dienstleistung auf hohem Niveau zu erbringen.

Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Auf Ihre Bewerbungsunterlagen freut sich Pascal Vonaesch, F&B Manager.

Hotel Seeburg Luzern Seeburgstrasse 53-61, 6006 Luzern
Tel: 041-375 55 55, Fax: 041-375 55 50, www.hotelseeburg.ch

9644-520



**Universität
Zürich**

Betriebsdienst Irchel

Der Betriebsdienst der Universität Zürich-Irchel stellt die technischen Rahmenbedingungen für einen geordneten und effizienten Lehr-, Forschungs- und Dienstleistungsbetrieb sicher.

Die Dienste Irchel sind zuständig für den fachgerechten Betrieb und Unterhalt der Gebäude. Mit der Unterhalts- und Grundreinigung gewährleisten wir die Pflege und Werterhaltung der Gebäude. Wir bewirtschaften eine Reinigungsfläche von 200'000 m² mit einem ökologischen Reinigungssystem und modernem, zweckmässigem Maschinenpark. Im angegliederten Veranstaltungsdienst laufen die Fäden der Kongress- und Hörsaaltechnik, des Hörsaaldienstes, der Parkhausverwaltung, des Fundbüros und des Informationsschalters Irchel zusammen.

Infolge Pensionierung des bisherigen Stelleninhabers suchen wir auf Frühjahr 2011 Sie als unsere/n neue/n

Leiter/in Dienste

In dieser Position sind Sie für das reibungslose Funktionieren der zu erbringenden Dienstleistungen verantwortlich. Im Bereich Gebäudereinigung werden Sie von vier Teamleitenden unterstützt, die Mitarbeitenden des Veranstaltungsdienstes sind Ihnen direkt unterstellt. Sie sind verantwortlich für einen wirtschaftlichen Ressourcen-Einsatz, personell und materiell. Die Pflege und Weiterentwicklung der dafür eingesetzten Software liegt ebenfalls in Ihrer Verantwortung. Ein wichtiger Bestandteil dieser vielseitigen und anspruchsvollen Aufgabe bildet, neben der Führungsverantwortung, die Budgetverantwortung, die Qualitätssicherung und die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften in Ihrem Zuständigkeitsbereich.

Wir wenden uns an eine Persönlichkeit mit einer abgeschlossenen Ausbildung als Hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in HfE, HF, FA, Betriebsökonom/in FH in Facility Management oder einer gleichwertigen Aus-/Weiterbildung. Sie sind eine selbstständige, team- und dienstleistungsorientierte Persönlichkeit mit ausgewiesener, leistungsorientierter Führungserfahrung und guter Kommunikationsfähigkeit, mündlich auch in Italienisch. Ausserdem bringen Sie Erfahrung in der Leitung und Begleitung von Projekten mit.

Weitere Auskünfte erteilt gerne Herr Karl Rüesch, Leiter Betriebsdienst Irchel, Tel. 044 635 41 18.

Wenn Sie eine breit gefächerte und abwechslungsreiche Tätigkeit schätzen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Senden Sie diese bitte mit den üblichen Unterlagen an:
Universität Zürich, Personalabteilung, Frau Gabriele Fritz, Schönberggasse 2, 8001 Zürich.
Wir berücksichtigen keine E-Mail-Bewerbungen.

9600-520



St. Mauritius

HAUS FÜR BETREUUNG UND PFLEGE

Das **St. Mauritius, Haus für Betreuung und Pflege**, befindet sich im Zentrum von Zermatt und begleitet insgesamt 65 Bewohner(innen) durch den Alltag. Die wohlliche Anlage ist ergänzt durch eine öffentliche Cafeteria.

Der langjährige Heimleiter geht in Pension. Daher suchen wir eine qualifizierte Persönlichkeit als

Heimleiter/Heimleiterin, (100%)

Sie sind direkt dem Stiftungsrat unterstellt und führen den gesamten Betrieb selbstverantwortlich nach Budgetvorgaben. Sie selbst stehen dem Administrations- und Finanzbereich vor und werden in den Fachbereichen Pflege und Betreuung sowie Hotellerie durch engagierte und kompetente Bereichsleitungen unterstützt.

Sie verfügen über ausgeprägte Führungsstärke, Organisations- und Kommunikationsfähigkeiten und die Kompetenz, ein motiviertes Team von 80 Mitarbeitenden und 6 Lehrlingen zu führen. Der Dienstleistungsbetrieb verlangt von Ihnen die klare Orientierung am Menschen, eine hohe persönliche Flexibilität, ein ausgesprochenes Qualitätsbewusstsein und die Fähigkeit, gesetzte Ziele sicher zu erreichen. Sie verfügen weiter über menschliche Reife und sind bereit, sich persönlich zu engagieren und weiterzuentwickeln. Berufserfahrung in vergleichbaren Betrieben (auch in der Assistentenrolle) ist erwünscht, gute Kenntnisse im Finanzbereich und in Informatik sind zwingend. Die Funktion verlangt zudem nach einem Heimleiterdiplom oder einem gleichwertigen Ausbildungsniveau resp. der Bereitschaft, diese Ausbildung berufsbegleitend zu absolvieren.

Auf Sie wartet ein vielseitiges und spannendes Aufgabengebiet mit langfristigen Perspektiven in einem Haus, wo der Bewohner im Mittelpunkt steht. Der Eintritt ist auf den 1. April 2011 geplant. Das Gehalt richtet sich nach den Vorgaben der AVALEMS.

Ihre komplette schriftliche Bewerbung mit Foto senden Sie bitte bis spätestens 25. November 2010 an:

St. Mauritius Haus für Betreuung und Pflege
z. Hd. Herrn Robert Guntern
Präsident des Stiftungsrates
Obere Mattenstrasse 28
3920 Zermatt

9651-520



Sind Sie Gastgeber/in aus Leidenschaft mit Gastronomieerfahrung?

Wir suchen für das freundliche Mittelklasse-

HOTEL JÜRGEN JENATSCH IN PAPAN

infolge Pensionierung des langjährigen Mieters des auf 1500 m.Ü.M. in der Ferienregion Lenzerheide gelegenen Patrizierhauses einen/e

PÄCHTER/IN

Mit Ihrem unternehmerischen Denken und Handeln führen Sie ab dem Jahr 2012 das gepflegte Hotel mit einer langjährigen Stammkundschaft und gutem Ruf.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Riedi - Ruffner - Theus AG
Treuhand- und Revisionsgesellschaft
Herr H.M. Zanetti, E-Mail: hm.zanetti@rrt.ch
Poststrasse 22, 7002 Chur, Tel. 081/258 46 46



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 Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für das von uns im Auftrag geführte – sehr schön mitten in der Stadt Bern gelegene

Bistro Steinhalle (www.steinhalle.ch)
Helvetiaplatz 5, 3005 Bern

suchen wir per 01. Januar 2011 eine herzliche

Gastgeberpersönlichkeit (w/m)

Ihre Aufgabe: Das Bistro Steinhalle ist ein kleines, aber feines Lokal, welches mit einem wunderschönen Garten direkt neben dem Historischen Museum aufwarten kann. Sie bedienen und beraten sowohl Museumsbesucher als auch Gäste, die sich speziell bei Ihnen mit einem guten Essen verwöhnen oder bei einem Glas Wein den Abend ausklingen lassen möchten. Die Lancierung und Umsetzung eines neuen Konzepts sowie die operative Führung des Bistros gehören ebenso zu Ihrem Wirkungskreis wie das Bestellwesen von Non Food Artikeln, die Offertierung und die Durchführung von Caterings sowie Apéros. Nicht zuletzt tragen Sie die Kosten- und Umsatzverantwortung des Betriebes und übernehmen die Führung und Schulung der Mitarbeitenden. Kurz: Im Bistro Steinhalle erhalten Sie die Gelegenheit, sich voll und ganz zu entfalten!

Ihr Profil: Wir wünschen uns eine herzliche, innovative und kreative Persönlichkeit, die Ihre Rolle als Gastgeberin mit Leidenschaft und viel Elan ausübt. Sie haben vorzugsweise die Hotelfachschule oder eine vergleichbare Ausbildung mit Wirtepatent vorzuweisen. Idealerweise verfügen Sie auch über einige Jahre Erfahrung in einer ähnlichen Position und Ihre IT-Kenntnisse befinden sich auf einem guten Niveau. Sie lassen sich von Misserfolgen nicht beeindrucken, verfolgen Ziele konsequent und finden kreative Ansätze zur Problemlösung. Ausserdem sind Sie in der Lage, sich in andere hineinzuversetzen, tragen Konflikte konstruktiv aus, gehen aktiv auf andere zu und kommunizieren transparent.

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

Das Familiär geführte Hotel Restaurant Landhaus in Münster / VS sucht auf Dezember 2010 oder nach Übereinkunft eine Persönlichkeit als

Direktionsassistent/ in – Stv. Direktion

Wir bieten Ihnen ein äusserst interessantes, abwechslungsreiches und familiäres Arbeitsumfeld mit grossen Entfaltungsmöglichkeiten.

Für Fragen wenden Sie sich bitte an:
Frau Elisabeth Weger Tel. 027 973 22 73

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung die Sie wie folgt senden: Weger AG, Dorfweg 20, 3985 Geschinen

www.landhaus-muenster.ch

Landhaus
HOTEL RESTAURANT

Das Hotel RömerTurm hat sich als Seminar-, Bankett- und Hochzeitshotel etabliert und führt ein wunderschönes à la carte-Restaurant.




Nach Vereinbarung suchen wir folgende Mitarbeiter/Inn:

ein/e Seminarkoordinator/In und Empfangsleiter/In

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung im Hotelfach oder KV-Bereich
- Aktives und selbstständiges Verkaufen von Seminaren und Individualangeboten bereitet Ihnen Freude
- Sie haben einige Erfahrung im Führen eines kleinen Teams und in der Lehrlingsbetreuung
- Kompetente Betreuung unserer anspruchsvollen Seminargäste von A bis Z
- Sie verfügen über gute PC-Kenntnisse und sprechen gut Englisch

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse. Wir freuen uns auf Sie!

Rosemarie & Willi J. Gmür, Direktion
Seminar- und Erlebnishotel
RÖMERTURM
über dem Walensee
8757 Flüzsch
055 614 62 62, Fax 055 614 62
63gmuer@seminarhotel.com / www.seminarhotel.com

Unser Haus liegt an einmaliger Lage im bekannten Schadaupark, direkt am Thunersee, verfügt über 90 Hotelzimmer, davon 2 Suiten, 17 Konferenzräume und einen vielfältigen Restaurants- und Bankettbetrieb.

Für unseren anspruchsvollen Betrieb, mit 14 Punkten GaultMillau ausgezeichnet, suchen wir nach Vereinbarung einen

Chef de Service (m/w)

Unser Haus pflegt eine internationale Gästestruktur im Seminar- und Businessbereich sowie einer Vielzahl von wiederkehrenden Wochenendgästen, die unser kulturelles und kulinarisches Angebot sowie die Nähe zum See geniessen. Eine spannende Aufgabe in einem jungen Team wartet auf Sie.

Sie bringen eine abgeschlossene Lehre im Service sowie mehrjährige Erfahrung in der gehobenen Gastronomie mit und verfügen über Führungserfahrung in einer ähnlichen Position. Weiter sind Sie eine selbstsichere und qualitätsorientierte Verkaufspersönlichkeit, die über Organisationsgeschick, Sprachkenntnisse D/E/F verfügt. Hat Sie unser Angebot überzeugt? Wollen Sie mit uns die Zukunft gestalten?

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:
Susanna Schwendimann, Hotel Seepark AG,
Seestrasse 47, 3602 Thun. Tel. +41 33 226 12 12
susanna.schwendimann@seepark.ch www.seepark.ch



spital interlaken
restauration / hotellerie

Das Spital Interlaken nimmt innerhalb der Spitalgruppe fmi (Frutigen, Meiringen, Interlaken) eine führende Stellung in der medizinischen Versorgung unserer Region ein. Daneben legen wir auch Wert auf einen hohen Standard in der Hotellerie.

Im Hinblick auf personelle Veränderungen ist die Stelle einer/eines

Leiterin / Leiter
Hotellerie und Restauration


zu besetzen.

Sie verwöhnen die Patientinnen und Patienten auf den Stationen sowie das Personal, die Besucher und Gäste in unserem Restaurant Intermezzo mit einem zeitgemässen, ernährungsphysiologischen und kreativen Angebot und stellen einen gepflegten Service sicher. Sie gewähren einen reibungslosen Betriebsablauf in der Hotellerie, setzen das Betriebskonzept um und verstehen es, in kulinarischer und gesellschaftlicher Hinsicht im Betrieb Akzente zu setzen. Im Bereich der Qualitätsprüfung HACCP sind Sie auf dem neusten Stand und kontrollieren die Arbeitsabläufe regelmässig. Zusammen mit Ihrem Kader führen und betreuen Sie die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter verschiedener Nationen mit viel Geschick und fördern die Arbeitsmotivation und somit die Qualität und Quantität der Leistungen.

Detaillierte Angaben finden Sie unter:
www.spitalfmi.ch, Stellen

Für Fragen steht Ihnen Fritz Nyffenegger, Vize-Direktor, gerne zur Verfügung.
Telefon 033 / 672 23 60.

Ihre schriftliche Bewerbung mit den vollständigen Unterlagen senden Sie bis Ende November 2010 an:
spital fmi ag, spital interlaken
personaldienst, weissenaustrasse 27, 3800 unterseen oder personaldienst@spitalfmi.ch



Hotel Gasthof ZUM OCHSEN

Wir führen den Gasthof Ochsen mit separater eigener Metzgerei. Fleischgenuss mit Tradition ist unser Trumpf. Wir wollen unser Team mit 25 eingespielten Mitarbeitern neu organisieren und suchen eine/n

Geschäftsführer/in

Als Leader tragen Sie die Verantwortung für die frontorientierte Führung dieses äusserst gepflegten Restaurants mit Bankettsälen und ****Hotel.

Sie sind Gastgeber mit Leib und Seele und haben die entsprechende Ausbildung und Führungserfahrung.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, freue ich mich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Post oder per E-Mail.

Hotel Gasthof zum Ochsen
Ermitagestrasse 16
4144 Arlesheim
www.ochsen.ch
christoph.jenzer@goldwurst.ch

Fleischgenuss mit Tradition

Der Gasthof St. Maurit in Schötz ist ein renommierter Gastbetrieb im Kanton Luzern und sucht per **31. März 2011 oder nach Vereinbarung** ein

Pächter-/Geschäftsführer-Paar

Der Gasthof St. Maurit besteht aus einer schönen Gartenwirtschaft (40 Gäste), einer gemütlichen, heimeligen Gaststube (50 Gäste), einem modernen und unterteilbaren Moritz-Saal für Seminare, Konzerte oder sonstige grössere Anlässe (270 Gäste) sowie einer Pizzeria mit Bar.

- Sind Sie engagiert, gästeorientiert und verfügen über ausreichende Erfahrung in der Führung eines Gasthauses?
- Sind Sie kommunikationsstark, aufgestellt und verfügen über einen guten Umgang mit Menschen?
- Sie sind an einer langjährigen Pacht- oder Geschäftsführung interessiert?

Dann freuen wir uns über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen. Bitte senden Sie diese an unsere Verwaltung, die Revimag Treuhand AG, z. Hd. Herrn Franz Zeder, Baselstrasse 44, 6252 Dagmersellen, Tel. 062 748 31 42.



Hotel Kreuz mitten an der Lenk, das schöne Drei-Sterne-Haus mit Tradition. Unsere 84 Zimmer sind modern und individuell eingerichtet. Das Haus im Chaletstil erfreut sich einer zentralen, jedoch ruhigen Lage.

Ab 1. Dezember suchen wir für die Wintersaison:

Servicemitarbeiter/in Commis de cuisine

Sind Sie teamfähig, motiviert und arbeiten gerne im kleinen Team? Wir bieten eine neuezeitige Anstellung in einem interessanten Umfeld.

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen und stehen Ihnen für weitere Fragen jederzeit zur Verfügung.

Anschrift:
Hotel Lenk
Aegerenstrasse 1, 3775 Lenk i. S.
Tel. 033 733 13 87 / www.kreuzlenk.ch
r.stettler@kreuzlenk.ch

Für das Quai 2 am Waldstätterquai in Brunnen suchen wir per Dezember 2010 oder nach Vereinbarung:

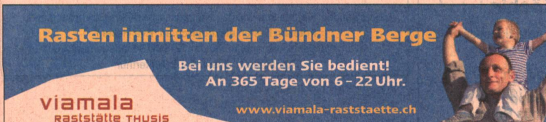
GeschäftsführerIn



- Unser zukünftiger Leader
- hat langjährige Erfahrung im Gastgewerbe
 - verfügt schon über erste Führungserfahrungen und arbeitet gerne an der Front
 - arbeitet am neuen Konzept mit, setzt dieses um und entwickelt es weiter
 - besitzt Zahlenflair sowie Organisationstalent
 - übernimmt Verantwortung für Mitarbeitende, Lagerhaltung und den Einkauf

Sind Sie unser neuer Gastgeber? Wir bieten Ihnen eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

QUAL 2 Bewerbung mit Bild an:
Quai 2 | Geschäftsleitung | Waldstätterquai 2 | 6440 Brunnen



Rasten in Thuis hat Tradition. Einst nutzten Säumer und Postkutschengespanne die Gelegenheit, sich vor der beschwerlichen Reise zu stärken. Mit der erfolgreichen Eröffnung der Viamala Raststätte Thuis an der Autobahn A13 - San Bernardino Route - knüpfen wir an diese Tradition. Wir sind eine einladende Raststätte mit Ein- und Ausblicken in die Region, als Schaufenster zu einem attraktiven und gastfreundlichen Tal, sowie einem umfassenden Dienstleistungs-Angebot: bedientes Restaurant mit offener Küche, Bar und Gartenterrasse mit Kinderspielfeld, Konferenzraum, Take Away Shop-Kiosk, Tankstelle, Regionalmarkt, Touristkinopoint

Wir suchen nach Vereinbarung:

Mitarbeiter/-innen Küche / Restaurant & Bar / Shop

Koch / Konditor / Bäcker / Servicefachangestellte / Verkäufer (m/w)

die Spass haben am Kochen & Backen in unserer offenen Küche im direkten Kontakt mit unseren Gästen oder die gerne dafür sorgen, dass sich unsere Gäste im Restaurant wohlfühlen oder die unseren Gästen und Tankstellenkunden gerne unser umfangreiches Shopangebot zum Verkauf präsentieren und redigewandt anbieten.

Aufgaben: Zubereitung von Speisen/Getränken · Präsentation & Verkauf von Speisen, Getränken & Shopartikeln · Gästebetreuung · Reinigung · Zusammenarbeit mit dem Team Küche, Restaurant und Shop

Anforderung: · Eine Berufsausbildung ist von Vorteil, aber nicht Bedingung. · Sie haben Freude an vielen Gästen, besonders an den Wochenenden und in den Ferienzeiten. · Sie betätigen sich gerne kreativ und sind teamfähig. · Sie verfügen über ausgezeichnete Deutschkenntnisse und eventuell Fremdsprachen wie Italienisch und Englisch.

Wir bieten: Teil- oder Vollzeitstellen mit vielseitigen Entwicklungsmöglichkeiten. Freundliche Arbeitsatmosphäre in einem motivierten Team · Moderne Einrichtung · Flexible Arbeitszeiten · Marktgerechte Personal- und Lohnpolitik · Schulung und Weiterbildungsmöglichkeiten. Auch Studenten, Hausfrauen oder «Freizeitköche» sind bei uns herzlich willkommen. Keine Bedenken, wir zeigen Ihnen alles was Sie wissen müssen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre schriftlichen und kompletten Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugnissen und mit einem Bild mit Ihrem besten Lächeln an:

Viamala Raststätte Thuis AG · Martin Rohner · 7430 Thuis
www.viamala-raststaette.ch

BELVOIRPARK

Ihre Kreativität ist gefragt

Wir suchen nach Vereinbarung eine/n:

Chef À-la-carte-Küche

Sie bringen Ihre Ideen, Teamgeist und eine grosse Portion Liebe zum Kochen mit. Ihre Wanderjahre als Koch haben Sie in guten Betrieben abgeschlossen, sind zwischen 25-35 Jahren jung und haben Freude, Ihr Wissen auch an unsere Studierenden weiterzugeben und unsere Gäste auf höchstem Niveau in unserem öffentlichen Restaurant zu verwöhnen?

Unregelmässige Arbeitszeiten mit Zimmerstunden sind für Sie selbstverständlich, dafür haben Sie regelmässig Sonntag/Montag frei.

An der Hotelfachschule Belvoirpark bilden wir jährlich 144 Studierende aus aller Welt aus, welche auch bei Ihnen, in der Praxis mitarbeiten. Bei uns können Sie Ihr Know-how einbringen und stetig erweitern.

Sind Sie neugierig auf diese spannende Herausforderung? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF
Herr Marius Casanova
Seestrasse 141
8002 Zürich
Tel. 044 286 88 69
Wir freuen uns auf Sie!

Neueröffnung des legendären Restaurant&Bar Löwen in Bassersdorf

(bis 31. 12. 10 unter Trés Amigos und Argentina bekannt)



Für Neueröffnung im Januar suchen wir noch folgendes qualifiziertes Personal in Jahresstellung:

- Betriebsassistent (m/w)
- Restaurantmanager (m/w)
- Réceptionist (m/w)
- Barmanager (m/w)
- Chef de Partie (m/w)
- Servicemitarbeiter (m/w)
- Commis de Cuisine (m/w)
- Hilfskoch (m/w)
- Zimmerdamen (m/w)
- Abwascher (m/w)

Auch für folgende Betriebe suchen noch wir Mitarbeiter:

Hotel Restaurant Rössli Hurden,
www.hotel-restaurant-roessli.ch
und
Hotel Restaurant Drei Linden Wetzikon,
www.hoteldreilinden.ch

Wir bieten: moderne Arbeitsplätze, gute Infrastruktur, Seminarräume, erstklassige Restaurants, trendige Bars, komfortabel eingerichtete Hotelzimmer, zentrale Lage, 365 Tage offen.

Sind Sie flexibel, motiviert, teamfähig und haben Freude am Beruf?

Möchten Sie dazu beitragen, unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung:
RECH Management AG
H. Krammer, Hurdnerstrasse 137, CH-8640 Hurden
Tel. +41 78 603 82 06 Fax +41 55 416 21 90
E-Mail: info@rech-management.com
www.rech-management.com

Servicefachkraft (m/w, 100%)

Per Mitte Dezember/Anfang Januar suchen wir eine gelernte Servicefachkraft, die uns mit Ihrer freundlichen und zuvorkommenden Art unterstützt.

Sie verfügen über genügend Erfahrung im gepflegten A-la-Carte-Service, sind flexibel, selbständig, gästeorientiert, teamfähig, zuverlässig und geraten auch in hektischeren Zeiten nicht ins Schleudern? Auch Fremdsprachen (E/G) sind uns sehr willkommen.

Dann freut sich das Sonnen-Team auf Ihre schriftliche Bewerbung!



Hotel · Restaurant · Pizzeria Hauptstrasse 82, CH-8840 Einsiedeln
** Tel. +41 55 412 28 21, Fax +41 55 412 41 45
info@hotel-sonne.ch, www.hotel-sonne.ch

Im Mittelpunkt steht bei uns der Mensch! «mitarbeiten – mitgestalten»



Für die kommende Wintersaison suchen wir in unserem dynamischen Team folgende begeisterungsfähige Mitarbeiter:

- pflichtbewussten **Réceptionisten** m/w
gute Sprachkenntnisse
Mithilfe im Service und in der Gästebetreuung
- verantwortungsbewussten, kreativen **Chef de partie** oder **Jungkoch** m/w
- motivierten **Servicemitarbeiter** m/w
für den Speisesaal der Hausgäste
(Frühstück- und Abendservice)

*Gute Entlohnung *Studio/Wohnung vorhanden
Der GletscherGarten ist ein kleiner Familienbetrieb mit persönlicher Atmosphäre und internationalem Gästepublikum. Sie lieben es, selbstständig zu arbeiten und haben Freude, wahre Gastfreundschaft zu pflegen. – Dann sind Sie bei uns genau richtig.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf und Ihre Bewerbung!

Chalet-Hotel GletscherGarten
Spezialitäten-Restaurant «Carl Zuckmayer-Stube»
Familie Wendelin & Monika Bumann-Anthamatten
CH-3906 Saas Fee
Telefon 027 957 21 75, Fax 027 957 30 00
E-Mail: welcome@hotelgletschergarten.ch
www.hotelgletschergarten.ch



Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäftigen die Sorell Hotels Switzerland in 12 Hotels in Zürich, Winterthur, Bern, Arosa, Aarau, Bad Ragaz und Schaffhausen über 280 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für unser sehr zentral im City-West gelegene

Sorell Hotel und Kongresszentrum Ador

Laupenstrasse 15, 3001 Bern

suchen wir per 01. Januar 2011 eine/n

Réceptionist/in

Ihre Aufgabe: Sie betreuen unsere Gäste beim Check-in und Check-out, verwalten die Kontingente, bedienen die Telefonzentrale und erledigen allgemeine administrative Aufgaben. Zudem helfen Sie bei der Ausbildung neuer Praktikanten mit und bei Bedarf werden Sie an der Hotelbar und im Frühstücksservice eingesetzt.

Ihr Profil: Wir wünschen uns eine dienstleistungsorientierte Person, die in der Lage ist, die Bedürfnisse unserer Gäste aufmerksam wahrzunehmen. Zudem arbeiten Sie auch unter Arbeits- und Zeitdruck ruhig sowie effizient und agieren flexibel. Ausserdem sind Sie eine sprachgewandte Persönlichkeit mit guten Deutsch-, Englisch- und Französischkenntnissen, die bereits Erfahrung als Hotelréceptionist/in gesammelt hat. Im Weiteren kennen Sie sich bestens mit der Anwendung des Reservationsprogramms Fidelio aus – vorzugsweise auch mit Fidelio Suite 8. Sie arbeiten je nach Arbeitsplan von 06.00 bis 14.30 Uhr oder von 14.00 bis 23.00 Uhr.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Evi Bäumann, Personalassistentin, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch oder www.sorellhotels.com.

Sorell Hotels Switzerland
ZFV-Unternehmungen
Zweigstelle Bern, Postfach 933, 3000 Bern 9
T +41 31 301 31 02
info@zfv.ch, www.zfv.ch



GISSBACH

Auf Anfang Februar 2011 suchen wir:

**Assistent/in Eventmanagement
in unbefristeter Jahresstelle**

Ihr Einsatzort ist im 3er-Team unserer Abteilung für Bankett- und Seminarveranstaltungen. Pro Saison erwarten uns ca. 60 Hochzeitsfeiern, ebenso viele Seminare sowie weitere 400 Veranstaltungen, die genau geplant und organisiert werden wollen. Von der Kundenberatung telefonisch und vor Ort bis zur Bestätigung und Erstellung der Menükarten betreuen Sie die Anlässe.

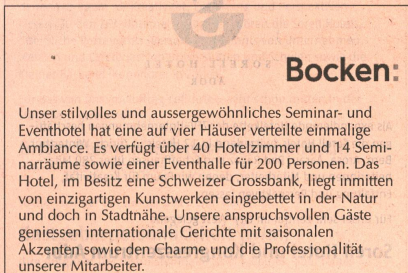
Neben Ihrem Flair für den Verkauf bringen Sie Organisationstalent, ein gutes Auftreten und eine gehörige Portion Flexibilität mit. In Französisch und Englisch sind Sie verhandlungssicher.

Wenn Sie sich in dieser Beschreibung wiederfinden, dann sollten wir uns unbedingt kennenlernen. Wir freuen uns auf Sie!

Bitte senden Sie uns Ihre kompletten
Bewerbungsunterlagen mit Foto.

70 individuell eingerichtete Hotelzimmer * Fariorestaurant (140 Plätze) mit grosser Terrasse gegenüber den Giesbachfällen * Gourmet-Restaurant Le Tapis Rouge (40 Plätze) mit der atemberaubenden Aussichtsterrasse * Hotelbar «La Cascade» Seminar- und Konferenzräume bis 100 Personen * Bankettsaallichkeiten bis 250 Personen * 22 ha parkähnlicher Umschwung, Naturschwimmbad, Tennisplatz * Europas älteste Standseilbahn zur eigenen Schiffsstation

Grandhotel Giessbach****, CH-3855 Brienz
Monika Looser, Leiterin Eventmanagement
Tel. +41(0) 33 952 25 25 Fax +41(0) 33 952 25 30
seminar-bankett@giesbach.ch www.giesbach.ch



Bocken:

Unser stilvolles und aussergewöhnliches Seminar- und Eventhotel hat eine auf vier Häuser verteilte einmalige Ambiance. Es verfügt über 40 Hotelzimmer und 14 Seminarräume sowie einer Eventhalle für 200 Personen. Das Hotel, im Besitz eine Schweizer Grossbank, liegt inmitten von einzigartigen Kunstwerken eingebettet in der Natur und doch in Stadtnähe. Unsere anspruchsvollen Gäste geniessen internationale Gerichte mit saisonalen Akzenten sowie den Charme und die Professionalität unserer Mitarbeiter.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n Mitarbeiter/in für die

Administration 60-70% Personal und Buchhaltung

Sie sind zuständig für die gesamte Administration des Personalwesens von A-Z eines dezentralen Betriebes mit 70 Mitarbeitern in Zusammenarbeit mit dem Hauptsitz. Die monatliche Eingabe im SAP der Absenzen und Stundenmeldungen sowie die administrativen Aufgaben beim Ein- und Austritt der Mitarbeiter gehören zu Ihren Hauptaufgaben. Ausserdem unterstützen Sie die Buchhaltung bei Ihren Aufgaben der Debitoren- und Kreditorenkontrolle sowie beim Monatsabschluss.

Wir bieten

- hohe Eigenständigkeit
- spannendes und herausforderndes Umfeld
- strukturierte Betriebsabläufe

Sie bieten

- Erfahrung im Personalwesen und Buchhaltung
- stilvolles Deutsch (mündlich und schriftlich) ist Voraussetzung
- Kenntnisse im Gastgewerbe sind von Vorteil
- Flexibilität bei den Arbeitszeiten/Tagen

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann freut sich Herr Stephan Schué auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Seminarhotel Bocken
Stephan Schué, Hotel Manager
Bockenweg 4
8810 Horgen
stephan.schue@bocken.ch
www.bocken.ch

managed by SV



VICTORIA Davos

Auf kommende Wintersaison (Eintritt nach Vereinbarung) suchen wir für unser schönes Erstklasshotel in DAVOS SCHWEIZ

**Restaurationsfachfrau/mann
Rezeptionsmitarbeiter/in**

Sie fühlen sich wohl in der gehobenen Gastronomie und sind motiviert und flexibel.
Sie wollen mit uns eine lebendige Hotelwelt mit internationalen Gästen weiter ausbauen und festigen?
Sie sind kompetent und halten den Überblick in hektischen Momenten?

Genau die richtige Herausforderung für Sie?
Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

****TURMHOTEL VICTORIA
Judith & Ralph Pfiffner, Direktion
7260 Davos Dorf
Telefon: 081 417 53 00 Fax: 081 417 53 80
hotel@victoria-davos.ch www.victoria-davos.ch



Waldhüs Bodmen
3906 Saas Fee

**Kellner/in
und
Koch/Köchin**

in schönes, rustikales Restaurant mit guter Küche.

**Restaurant
zur Schäferstube**

**Kellner/in
und
Koch/Köchin**

in sehr schönes, traditionelles Restaurant mit feiner Küche.

Bewerbungen an:
**Manser Sepp
Restaurant Waldhüs Bodmen
z. Hd. Martin Beutler
3906 Saas Fee
E-Mail: morenia@bluewin.ch**

Wir suchen per 1.1.2011
**Servicefachangestellte
Anfangs-Sous-Chef**
Wir bieten:
Einen jungen topmodernen Familienbetrieb
Mitten auf dem Land mit einer starken
A-la-carte- und Bankettküche. Unseren
Gästen bieten wir jeden Tag das Beste.
Sie bringen mit:
A-la-carte Erfahrung, grosse Freude am Beruf
und gute Deutschkenntnisse in Sprache und
Schrift. Ihre schriftliche Bewerbung mit
Zeugnis kopien, Lebenslauf
und Foto erreicht uns unter:
Restaurant Bahnhof
Peter Hatt
Alte Andelfingerstrasse 2
8444 Henggart
peter_hatt@hotmail.com



SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF BRUNNEN

Unser Erstklass-Hotel liegt an allerschönster Lage direkt am Vierwaldstättersee. Wir engagieren uns mit Herzlichkeit und Leidenschaft für das Wohl unserer Gäste und bieten einen hohen Standard betreffend Qualität des Angebotes und der Dienstleistungen.

Auf den 1. Dezember 2010 in Jahresstelle

Pâtissier (m/w)

In unser gut eingespieltes Küchenteam suchen wir eine dynamische, flexible und selbstständige Persönlichkeit, welche unsere Gäste immer wieder aufs Neue verwöhnen möchte.

Wir bieten: ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem engagierten Team.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF
Carmen Willmann, Personalwesen
CH-6440 Brunnen
Tel. 041 825 06 06
team@waldstaetterhof.ch
www.waldstaetterhof.ch



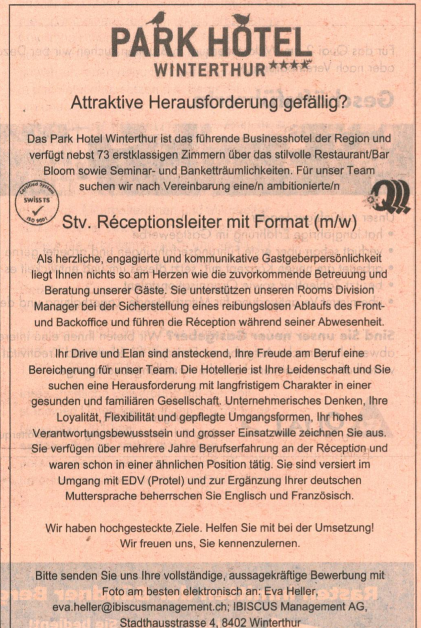
Hotel Hippel Krone

Wer hätte Freude, neben seiner Arbeit gratis jeden Tag mit Sportperden auszureiten?

Wir suchen für unser Hotel, Spezialitäten-Restaurant, Thai-Restaurant und Party-Service nach Übereinkunft

**Commis de cuisine
Chef de partie
Thai-Koch**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf an:
Hotel Hippel Krone Hr. R. Notz, Bernstrasse 2, 3210 Kerzers,
(Tel. 079 222 58 77)



**PARK HOTEL
WINTERTHUR ******

Attraktive Herausforderung gefällig?

Das Park Hotel Winterthur ist das führende Businesshotel der Region und verfügt neben 73 erstklassigen Zimmern über das stilvolle Restaurant/Bar Bloom sowie Seminar- und Bankettsaallichkeiten. Für unser Team suchen wir nach Vereinbarung eine/n ambitionierte/n

Stv. Réceptionsleiter mit Format (m/w)

Als herzliche, engagierte und kommunikative Gastgeberpersönlichkeit liegt Ihnen nichts so am Herzen wie die zuvorkommende Betreuung und Beratung unserer Gäste. Sie unterstützen unseren Rooms Division Manager bei der Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufs des Front- und Backoffice und führen die Réception während seiner Abwesenheit.

Ihr Drive und Elan sind ansteckend, Ihre Freude am Beruf eine Bereicherung für unser Team. Die Hotellerie ist Ihre Leidenschaft und Sie suchen eine Herausforderung mit langfristigen Charakter in einer gesunden und familiären Gesellschaft. Unternehmerisches Denken, Ihre Loyalität, Flexibilität und gepflegte Umgangsformen, Ihr hohes Verantwortungsbewusstsein und grosser Einsatzwille zeichnen Sie aus. Sie verfügen über mehrere Jahre Berufserfahrung an der Réception und waren schon in einer ähnlichen Position tätig. Sie sind versiert im Umgang mit EDV (Protel) und zur Ergänzung Ihrer deutschen Muttersprache beherrschen Sie Englisch und Französisch.

Wir haben hochgesteckte Ziele. Helfen Sie mit bei der Umsetzung!
Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Bitte senden Sie uns Ihre vollständige, aussagekräftige Bewerbung mit Foto am besten elektronisch an: Eva Heller,
eva.heller@ibiscusmanagement.ch, IBISCUS Management AG,
Stadthausstrasse 4, 8402 Winterthur



**Siebe Dupf
Weine**

Die Siebe Dupf Kellerei AG ist ein führendes Weinfachunternehmen in der Nordwestschweiz. Die unabhängige Liestaler Kellerei produziert regionale Weine von anerkannter hoher Qualität. Es werden Weine aus eigenen Reben wie auch für rund 100 Winzer aus 12 Gemeinden der Region gekellert. Das Sortiment umfasst neben den Eigenproduktionen über 500 Weine aus den wichtigsten Weinregionen der Welt. Besonders stolz sind wir auf die zahlreichen Exklusiv-Vertretungen renommierter Spitzen-Weingüter.

Zur Verstärkung unseres **Gastro-Aussendienstes** suchen wir eine/n

Weinfachmann/-frau

Ihre Aufgaben:

- Planen und Realisieren von Besuchen bei unseren bestehenden und bei neuen Gastkunden in der Region Nordwestschweiz
- Organisation und Durchführung von Degustationen und Kundenanlässen
- Mitarbeiter an Messen

Ihre Qualifikation:

- Leidenschaft für Wein
- Sormeller oder gleichwertige Ausbildung
- Verkaufspersönlichkeit
- Eigeninitiative, Selbstständigkeit und Begeisterungsfähigkeit
- Gute mündliche und schriftliche Kommunikationsfähigkeit
- Idealerweise 28 bis 40 Jahre
- Wohnort in der Region erwünscht

Unsere Leistungen:

- Attraktives Verkaufs-Sortiment
- Fortschrittliche Entschädigung
- Motiviertes Mitarbeiter-Team

Unser Verkaufsleiter, Herr Nicolas Neuhaus, erwartet gerne Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf (061 921 13 33).
SIEBE DUPF KELLEREI AG
Kasernenstrasse 25, 4410 Liestal
www.siebe-dupf.ch

Svizzera italiana

Der Landgasthof zum Löwen, Nänikon bei Uster, ein gepflegtes Speiserestaurant (16 Gault Millau), sucht:

Junge Servicefachmitarbeiter/-in
Samstagmittag, Sonntag und Montag Ruhetage
Carmen Stalder, Telefon 044 942 33 55
www.loewen-naenikon.ch

Parkhotel Brenscino
BRISSAGO
*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 Stellen sind für die kommende Sommersaison Mitte März/April bis ca. 5. November 2011 zu besetzen:

- **Réceptionist/in** D/I/F mit Hotelerfahrung
- **Réceptions-Praktikant/in** D/F/I von Vorteil
- **Chef de partie garde-manger** (I-sprechend)
- **Commis de cuisine** (I-sprechend)
- **Casserolier** (I-sprechend)
- **Chef de rang** D/I/F, für A-la-carte-Rest. «Brenscino Blu»
- **Commis de rang** 50% D/F für Saal
- **Raumpflegerin** (I-sprechend)
- **Portier** (I-sprechend) (Mit Führerschein und handwerklich begabt)

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-Ass./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

Stellenvermittlungen

HOTEL CAREER **HORESTO Jobs**
www.hotelcareer.fr www.horesto.ch
Offres et recherches d'emploi sur 2 portails de recrutement spécialisés pour l'hôtellerie et la gastronomie
Tél.: 044 721 41 31 contact@hotel-career.ch

Hôtel Du Peyrou
Cherche pour date à convenir:
1 commis de cuisine
CFC ou équivalent, expérience dans cuisine de haut niveau indispensable
Faire offre avec CV complet à:
Françoise et Craig Penington
Av. Du Peyrou 1 - 2000 Neuchâtel
Tél. 032 725 11 83
dupeyrou@swissonline.ch

STIFTUNG KLOSTER DORNACH
Für unseren stillvollen Gastronomiebetrieb in Dornach, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung Sie zur Verstärkung unseres Küchenteams als

Sous-Chef (w/m)

Sie sind aufgestellt, engagiert, verantwortungsbewusst und es macht Ihnen Spass mit Fisch und Fleisch unwiderstehliche Köstlichkeiten zuzubereiten. Ein Bankett mit anspruchsvollen Gästen zu verwöhnen bereitet Ihnen ebenso viel Vergnügen, wie die Teller im à la carte Restaurant schmackhaft zu präsentieren. Es bereitet Ihnen Freude Ihre eigenen Ideen im Team einzubringen und Sie behalten auch in hektischen Zeiten die Ruhe und Übersicht.

Wir erwarten für diese Position einen Fachmann (28 bis 35 Jahre jung) mit abgeschlossener Kochlehre und mehreren Jahren Berufserfahrung.

Bei Fragen gibt Ihnen Geschäftsführer Freddy Buess gerne Auskunft - 061 701 12 72 oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Stiftung Kloster Dornach
Amthausstrasse 7, 4143 Dornach
www.klosterdornach.ch

GASTRO VAUD



Hôtel & Gastro Formation VAUD
Organisation de formation professionnelle pour l'hôtellerie-restauration

met au concours les postes suivants:

- enseignant(e) de cuisine pour les cours interentreprises (100%)

- titulaire du brevet fédéral de «Cuisinier/-ère en hôtellerie et restauration»
- disposant d'une solide expérience professionnelle
- ayant déjà formé des apprenti-e-s
- âge minimum: 30 ans
- doué d'entregent et d'un esprit pédagogique
- capable de cadrer les apprenti-e-s et de s'adapter à leurs préoccupations
- disposé à animer un thème relatif aux cours de formation pour formateurs en entreprise
- expérience dans l'enseignement: un plus
- maîtrisant les outils informatiques courants

Nous vous offrons un poste intéressant et varié, riche en échanges et en expériences humaines et un salaire en rapport avec le poste.

Lieu de travail: Pully.
Délai de postulation: 30 novembre 2010.
Date d'entrée en fonction: 1^{er} février 2011 ou à convenir.

- 1 commissaire professionnel(le) principal(e) 70 à 80%
- des commissaires professionnel(le)s 20 à 30%

avec pour tâche principale, au sens de l'article 90 de la loi vaudoise sur la formation professionnelle du 9 juin 2009, le contrôle de la qualité de la formation à la pratique professionnelle en entreprise.

- Profil de chacun des postes:
- titulaire d'un CFC ou d'un diplôme de l'hôtellerie-restauration
 - disposant d'une solide expérience professionnelle
 - âge minimum: 30 ans
 - casier judiciaire vierge
 - autonome, souple d'esprit et doué du sens de l'initiative
 - titulaire du permis de conduire et disposé à se déplacer dans tout le canton de Vaud
 - capable de s'adapter à des horaires de travail variables
 - maîtrisant les outils informatiques courants

Nous vous offrons un poste intéressant et varié, riche en échanges et en expériences humaines, une grande autonomie dans la gestion de votre temps de travail, un salaire en rapport avec le poste.

Délai de postulation: 30 novembre 2010.
Date d'entrée en fonction: à convenir.

En cas d'intérêt, merci de faire parvenir votre dossier à:

Hôtel & Gastro Formation VAUD
Secrétariat
Avenue Général-Guisan 42
Case postale 445
1009 Pully

Stellengesuche

Suche gerne auf März/April 2011, Kt. SG, TG, ZH (interessantes, charmantes, herziges, gepflegtes Bijou)

Café Bar/Bistro

Vorerst nehme ich gerne die Herausforderung an als

Geschäftsführer/Gastgeber

Danach sehr interessiert als Mieter/Pächter, der Vollgas gibt. Ich, 41-jährig, männlich, habe langjährige Toprestaurant- und Bar-Erfahrung.

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 9543-5235 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Le No 1 parmi les plates-formes de l'emploi suisses pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse.

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
F&B Verantwortlicher	Region Bern	J21629
Betriebsassistent	Region Bern	J21615
Stellvertretende Geschäftsführerin - Bankettleiterin (w)	Region Zentralschweiz	J21363
Direktionsassistent/in	Region Zentralschweiz	J21636
Geschäftsführer/in	Region Zentralschweiz	J21458
Gastgeber	Region Graubünden	J21476
Pächter/Pächter Paar	Region Mittelland (SO,AG)	J21609
Direktionsassistent/in	Region Oberwallis	J21618
Betriebsleiterin	Region Zürich	J21634

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales Manager	Region Zürich	J21656
Fischverkäufer/in	Region Zürich	J21490
Mitarbeiter/in Welcome Desk	Region Bern	J21333
Sales & Account Manager	Region Mittelland (SO,AG)	J21471
Leitung Personal	Region Zentralschweiz	J21325
Sales Managerin & Assistentin	Region Zürich	J21649

Reiseleitung/ Tourismus

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Receptionist/-in / Reservationsmitarbeiter/-in	Region Zürich	J21654

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
stv. Réceptionniste/in	Region Zürich	J21459
Réceptionniste	Region Zürich	J21341
Guest Relations/Front Office MitarbeiterIn	Region Zürich	J21589
Chasseur	Region Zürich	J21588
Receptionist (w)	Tessin	J21475
Nachtportier 80%	Region Basel	J21492
Receptionistin	Region Zentralschweiz	J21481
2. Chef de reception	Region Oberwallis	J21330
Revenue / Reservations Manager	Region Bern	J21313
Chef de réception	Region Zürich	J21658
Receptionist/in	Region Zentralschweiz	J21337
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J21343
Réceptionniste/in	Region Zürich	J21653
Receptionist/in	Region Zürich	J21655
Chef de Reception	Region Zürich	J21360
Rezeptionist/in	Region Bern	J21637
Chef de reception	Region Oberwallis	J21451
Assistent Front Office Manager	Region Bern	J21621
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J21456
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J21457

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Anlassorganisator/in	Region Zürich	J21473
Convention & Banqueting Coordinator (m/w)	Region Bern	J21316
Seminarfrontleiter/in	Region Zentralschweiz	J21362
Serviceaushilfe	Region Bern	J21619
Chef de Service Bankett (80-100%)	Region Bern	J21364
Cost Controller	Region Bern	J21315
F&B Assistent	Region Basel	J21443
Gesucht Aushilfen (Office, Küche)	Region Zürich	J21311
Serviceaushilfe	Region Bern	J21622
F&B Logistiker	Region Basel	J21318
F&B Director (5* - Sri Lanka)	International	J21591
F&B-Assistent	Region Bern	J21331
F&B Manager	Region Graubünden	J21640
Eventleiter/in Catering Services	Region Bern	J21329
Purchasing Mitarbeiter 50%	Region Basel	J21326
Letter Gastronomie	Region Bern	J21616

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de partie	Region Graubünden	J21488
Executive Chef	Region Bern	J21314
Sous-chef	Region Zürich	J21306
Küchenchef	Region Zürich	J21317
Chef de Partie	Region Bern	J21332
Demi-chef de partie	Region Bern	J21334

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sous-Chef	Region Zürich	J21335
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J21336
eidg.dipl.Küchenchef	Region Zürich	J21338
Chef pâtissier	Region Basel	J21348
Bäcker/in	Region Basel	J21347
Chef de partie	Region Oberwallis	J21455
Chef de cuisine/Sous-chef	Region Waadt/ Unterwallis	J17623
Küchenchef	Region Bern	J18680
Koch temp.	Region Zürich	J21479
Chef pâtissier	Region Graubünden	J21487
Commis de cuisine	Region Zürich	J21590
Chef de partie	Region Zürich	J21595
Commis de cuisine	Region Zürich	J21596
Sous chef-Chef de partie	Region Mittelland (SO,AG)	J21598
Küchenchef	Region Zentralschweiz	J21600
Demi-chef de Partie	Region Bern	J21606
Commis de cuisine	Region Bern	J21612
Küchenchef	Region Bern	J21613
Koch für temporäre Einsätze	Region Bern	J21627
Commis de Cuisine	Region Zürich	J21631
Chef de partie	Region Bern	J21632
Alleinkoch	Region Bern	J21633
Küchenchef	Region Graubünden	J21635
Commis de cuisine	Region Graubünden	J21638
Chef de partie	Region Freiburg	J21645
Sous-chef	Region Freiburg	J21642
Pâtissier	Region Zentralschweiz	J21647
Sous-Chef	Region Graubünden	J21660
Chef Entremetier	Region Zürich	J21659
Chef de Partie/Garde-Manger/Pâtissier	Region Bern	J21661
Küchenchef	Region Ostschweiz	J21662

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de rang	Region Graubünden	J21599
Chef de bar	Region Oberwallis	J21463
Barmitarbeiter/in	Region Zürich	J21611
Chef de service (m)	Region Zürich	J21462
Restaurantleiter	Region Zürich	J21651
Bankettaushilfe	Region Zürich	J21652
Servicearbeiter/in	Region Bern	J21614
Servicearbeiter/in	Region Zürich	J21657
Servicearbeiter/-in	Region Graubünden	J21489
Servicearbeiter/in	Region Basel	J21593
Servicefachangestellte/r	Region Zürich	J21594
Maitre d' hôtel (m)	Region Neuchâtel/ Jura	J21470
Restaurant Leiter/ Chef de Service	Region Ostschweiz	J21597
Commis de rang	Region Graubünden	J21350
Servicefachangestellte/r	Region Zürich	J21650
Servicefachangestellte	Region Bern	J21617
Operation Manager on Duty	Region Zürich	J21447
Servicearbeiter/-in	Region Zürich	J21446
Operative Assistent / -in Service	Region Zürich	J21445
Gastgeberpersönlichkeit	Region Bern	J21623
Verkäufer/in	Region Bern	J21624
Servicefachmitarbeiter/-in	Region Graubünden	J21365
Verantwortlicher Take away	Region Bern	J21620
Servicearbeiter	Region Zürich	J21361
VIP Serviceaushilfen und Hostessen	Region Bern	J21625
Chef de service	Region Bern	J21626
2. Chef de service	Region Oberwallis	J21450
Serviceaushilfe	Region Bern	J21628
Serviceaushilfe	Region Bern	J21630
Chef de rang	Region Bern	J21342
Chef de Service/Sommelier	Region Zürich	J21359
Allrounder (m)	Region Zürich	J21327
Chef de service	Region Zürich	J21340
Servicefachangestellte	Region Oberwallis	J21358
Chef de rang	Region Basel	J21449
Barfachfrau/-mann	Region Oberwallis	J21639
Chef de rang	Region Graubünden	J21351
Frühstücksverantwortliche(w)	ganze Schweiz	J21643
Servicefachangestellte/-r	ganze Schweiz	J21644
Chef de Service	Region Schaffhausen	J21663
Assistent F&B Manager	Region Basel	J21448
Serviceaushilfe	Region Zürich	J21483
Serviceaushilfe	Region Zürich	J21480

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-
bauprojekte. 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

802-2915

Historisches, exklusives Hotel und Res-
taurant im Naturschutzpark New Forest
im Südwesten Englands aus Altersgrün-
den zu verpachten.
www.thatchedcottage.co.uk

Auskunft: manfredmatsik@yahoo.com.

915-2226

Gastroconsult
TREUHAND FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Im Auftrag der Gemeinde Ennenda GL vermieten wir per sofort
oder nach Vereinbarung, das

Restaurant Gesellschaftshaus

Dieser Betrieb eignet sich besonders für erfahrene und innova-
tive

Gastronomen

welche bereit sind, sich einer neuen Herausforderung zu stellen
und ein grosses persönliches Engagement zu erbringen. Das
Restaurant liegt im Dorfkern von Ennenda.

An nutzbaren Betriebskapazitäten sind vorhanden:

- Restaurant mit rund 40 Sitzplätzen
- Säli mit rund 35 Sitzplätzen
- Sitzungszimmer mit rund 10 Sitzplätzen
- Gemeindestube mit rund 80 Sitzplätzen
- Terrasse mit rund 65 Sitzplätzen
- Kinderspielplatz
- 40 Parkplätze
- 4 1/2-Zimmer-Wirtwohnung

Dazu gehört ferner der angegliederte Dorfsaal mit rund 300 Sitz-
plätzen inkl. Infrastruktur wie Office, Künstlergarderobe usw.
Über den Betrieb/Vermietung des Saals informieren wir Sie ger-
ne. Wir streben eine beidseitig befriedigende Saallösung an.

Verlangen Sie unsere Vermietungsdokumentation und senden
Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Bruno Faulhaber oder Erich Bühler
Gastroconsult AG, Unternehmensberatung,
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich Mail: ub@gastroconsult.ch
Tel. 044 377 54 54*

889-5026

Hotel zu verkaufen
in einem herrlichen Wandergebiet

18 Gästezimmer, 36 Betten, Speisesaal,
neue Wellnessanlage, schöner Garten, grosser Parkplatz.
Solvente Interessenten melden sich unter der Tel. 076 306 84 32.

909-8154

Anzeigen

**Komplettes Restaurant-
Betriebsinventar
zu verkaufen.**

Interesse? Melden Sie sich bei
R. Wohnlich 071 354 83 83

8729-5000

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!

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Service MitarbeiterIn	Region Zentralschweiz	J21482
Commis de rang	Region Oberwallis	J21484
Commis de rang	Region Oberwallis	J21485
Demi-chef de rang	Region Oberwallis	J21486
Restaurantmanager Assistent/in (England)	International	J21646
Service Mitarbeiter	Region Zürich	J21339
Service Mitarbeiter 60-80%	Region Zürich	J21461
Service Mitarbeiter	Region Graubünden	J21491

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
1. Gouvernante	Region Oberwallis	J21452
Hauswirtschaftliche BetriebsleiterIn	Region Zürich	J21592
Gouvernante	Region Zürich	J21641
Housekeeping Manager	Region Bern	J21312

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
HR Berater	Region Basel	J21478
Cef de Partie (Commis de cuisine)	Region Bern	J21477
Barmitarbeiterin	Region Mittelland (SO,AG)	J21648
Café Verkäufer (60-80%)	Region Zürich	J21460

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

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
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

Express Stellengesuche

B1578	60% bis 80% Service oder Reception Mo.bis Do. bis 18h	32	DE	per sofort	D E
B1328	Anfangsgouvernante/Hotelfachfrau	20	BR	per sofort	D F I E PT
B1520	Chef de Service	46	CH	per sofort	D E
B1507	Empfang	22	DE	per sofort	D E
B1581	Erststelle nach der Ausbildung als Hotelfachfrau	26	PH	per sofort	D E I
B1514	Führungsposition in der Gastronomie	30	CH	per sofort	D
B180	Housekeeping, Gouvernante, Buffet, Frühstückservice, Lingerie...	31	CH	per sofort	D
B1538	Kellner - Barkeeper	26	SK	per sofort	D E
B1522	Koch, Chef de Partie, Sous Chef	30	GR	per sofort	D E GR BG TU
B174	Küchenchef, Koch	45	CH	per sofort	D F E S JP
B1486	Manager MK/VK Marketing, Verkauf, Kommunikation	41	CH	per sofort	D E
B1388	„Night Auditor, Kim, Sachbearbeiter, Kellner“	45	DE	per sofort	D E
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	44	DE	per sofort	D E
B1443	Projektleitung	51	CH	per sofort	D F E
B970	Réception/Housekeeping	35	CH	per sofort	D F E
B1516	Receptionist, Night Auditor, Allrounder	24	CH	per sofort	D F E
B1574	Réceptionist oder Back Office	52	CH	per sofort	D F I E
B3	Service Mitarbeiter	43	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 8. 11. 2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein

immobilienrevue htr marché immobilier

htrhotelrevue Nr. 45 / 11. November 2010



Auch unterwegs.

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Sicherheit

Bestehende Aufzüge müssen regelmässig auf ihre Sicherheit überprüft werden.



Fotolia

Sicherheit bei Liften



BERNHARD EMCH
GESCHÄFTSLEITER
EMCH AUFZÜGE AG,
WWW.EMCH.COM

Aufzüge können von jedermann bedient werden und gelten allgemein als eines der sichersten Transportmittel. Stimmt das? Ja – aber nur, wenn sie den neuesten Sicherheitsanforderungen angepasst sind und dem Stand der Technik entsprechen.

Sicherheitsanforderungen im Wandel der Zeit

Lifte wurden und werden immer für die Sicherheitsanforderungen ihrer Epoche und entsprechend dem aktuellen Stand der Technik konstruiert. Ein Blick in die Vergangenheit zeigt, dass sich die einschlägigen Normen über die Jahrzehnte hinweg zu Recht verschärft haben: 1919 wurde erstmals die Norm 106 für Aufzüge aufgestellt. Diese wurde in regelmässigen Abständen den Anforderungen angepasst. Aber erst ab

1939 wurde zum Beispiel sichergestellt, dass sich Schachttüren beim Vorbeifahren des Lifts nicht öffnen lassen. Weitere Verschärfungen forderten ab 1952 kleinere Abstände zwischen Schacht und Kabine sowie die Wiedereinführung einer Kabinentür. Weitere Meilensteine auf dem Weg zu mehr Sicherheit waren die Revision der Norm von 1960 und schliesslich die Einführung der umfassenden Normenreihe SIA 370 von 1979, welche im Jahr 2001 in die Europäische Aufzugsnormenreihe EN81 überging.

Risiko bei älteren nicht erneuerten Lifтанlagen

Die Verschärfung dieser Massnahmen war richtig und sinnvoll. Lifтанlagen haben oft eine sehr lange Lebensdauer. Deshalb finden wir heute noch viele Aufzüge aus der

ersten Hälfte des letzten Jahrhunderts, die nie erneuert wurden. Wie hoch das Sicherheitsrisiko dieser Anlagen ist, hängt von ihrem Alter ab. Heute können wir feststellen, dass generell Lifte, welche vor 1979 gebaut und nicht erneuert wurden, für unsere heutigen Benützungsgewohnheiten ein beachtliches Sicherheitsrisiko darstellen.

Gesetzliche Grundlagen

Hausbesitzer müssen sich im Klaren sein, dass sie gemäss OR58 für Personen- und Sachschäden innerhalb ihrer Liegenschaft haftbar sind. Damit sind sie auch für die Sicherheit ihrer Lifтанlagen verantwortlich. Regelmässige Anpassungen an die neuesten Sicherheitsanforderungen sind deshalb sehr zu empfehlen – kommt es zu einem Unfall, hat dies nicht selten schwer-

wiegende finanzielle und rechtliche Folgen. Schwere Körperverletzungen werden von Amtes wegen untersucht.

Modernisierung

Soll ein älterer Lift an die neuesten Sicherheitsstandards angepasst werden, stehen drei Möglichkeiten zur Auswahl: Modernisierung, Umbau oder Totalsatz. Für Laien ist es meistens nicht möglich, diesen Entscheid selber zu treffen. Ältere Lifte können an ein heutiges Sicherheitsniveau angepasst werden, ohne dass die ganze Anlage ersetzt werden muss. Die Kosten für den Umbau oder die Modernisierung sind gegenüber einer Ersatzanlage vergleichbar oder sogar tiefer. Am besten wendet man sich deshalb an ein gemäss Aufzugsverordnung zertifiziertes Unternehmen.

Gestalten, berechnen und disponieren
Sie Ihr Immobilieninserat selber unter
www.htr.ch/immobilien

htr hotelrevue