

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Band: - (2011)
Heft: 18

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: 17.11.2024

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

htrhotelrevue Nr. 18/5. Mai 2011



Hes ch gnueg vom Alltagsstrotz?
Denn chum zu Eus!

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

Der Weg
zum Ziel...

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



htrnews
Newsletter der
htr hotel revue

htr hotelrevue

Inhalt / Sommaire

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

Mehr Auslastung

Nur 55 Prozent
Auslastung?
Wunderbar –
da ist Platz für
weitere 45 Prozent!
Wie? Mit Revenue
Management und
einer optimierten
Website.



Fotolia

Revenue Management



ROLAND OTH
GRÜNDER UND INHABER
VON WWW.IGUMBI.COM

Wo fangen Sie an? Kreieren Sie spannende Produkte & Preise! Starten Sie mit einem Rückblick auf Ihre Buchungshistorie. Überdenken Sie kreativ Ihre Basispreisstruktur und recherchieren Sie vergleichbare Hotels in anderen Orten. Erkennen und visualisieren Sie Ihre Nachfragemuster (Wochenmitte, Wochenende, Saisons, Messen & Events). Erkennen Sie die Potenziale für Mehrumsatz bei den Top-Terminen und seien Sie mutig bei den Preisen. Definieren Sie Ihre langfristige Diskontpreise: Für die Perioden, in denen Sie Geschäft stimulieren müssen, legen Sie Produkte & Preise zu recht. Diese bleiben erst mal in der Schublade und werden erst bei Bedarf aktiviert. Somit vermeiden Sie später Panikpreis-Reaktionen. Ihre entwickelte Pricing-Strategie wird hauptsächlich online angewandt:

über die eigene Website mit integriertem Online-Buchungstool. Ihre Preisstruktur bilden Sie auch in den Buchungsplattformen und OTAs ab. Die Realtime-Antworten Ihres Online-Buchungstools sollte auf der hinterlegten Pricing-Logik basieren. Auch Anfragen via Telefon oder E-Mail bedienen sich dieser Logik. Idealerweise sind diese in die Prozesse eingebunden.

Website optimieren

Wenn Ihre Hotelsoftware & Infrastruktur steht, dann machen Sie sich dran, Ihre Website zu optimieren, um mehr Zugriffe und letztendlich mehr Direktbuchungen zu generieren. Die Logik ist einfach – bessere Google-Platzierung durch SEO und Social Media Engagement sind Assets, deren Aufbau sich lohnt. Dafür sollten Sie Mittel in

Ihrem Marketingbudget vorsehen – Sie sparen später ein Vielfaches bei Provisionen. Optimieren Sie die Performance Ihres Salesfunnels. Search Engine Marketing ist sinnvoll, um taktische Preisaktionen durchzuführen, denn die Schaltung kann sehr gezielt gesteuert werden. Ihr Blog, Ihre Facebook-Seite und die Twitter-Posts können Ihre Anstrengungen unterstützen.

Auslastung und RevPAR steigern

Wenn Sie mitten im Tagesgeschäft stehen, ist eine einfache, robuste Logik zum Managen Ihrer Kapazitäten pro Ankunfts-tag sehr wichtig. «Trapped inventories» sollen tunlichst vermieden werden. Die Methode des «Nestings», wie von Fluglinien angewandt, eignet sich besonders gut da

für. So definieren Sie die Zimmeranzahl, die Sie für höherpreisige Reservierungen aufheben wollen. Man arbeitet hier mit «Buckets» oder «Levels», um die Preisschwellen festzulegen. Die tagesaktuelle Verfügbarkeit der höheren Preise kann immer auf die niedrigeren Levels zurückgreifen und Zimmer ausborgen. Die Kapazität, die dem günstigsten Preis zur Verfügung steht, ist limitiert auf die Kapazität des niedrigsten Levels.

Was bringt Revenue Management?

In einem Stadthotel in Österreich konnte die Auslastung von 2010 zu 2011 von 46% auf 72% gesteigert werden, wobei der RevPAR von €34 auf €55 stieg. Revenue Management zahlt sich auch für kleinere Hotels aus.

Weiterbildung aktuell.

Qualitätsgütesiegel für den Schweizer Tourismus, Stufe I
10./11.05.2011, Zürich
16./17.06.2011, Mari
08./09.08.2011, Pfäffikon
20./21.09.2011, Winterthur
10./11.10.2011, Basel
14./15.11.2011, Chur
06./07.12.2011, Gwatt

Qualitätsgütesiegel für den Schweizer Tourismus, Stufe II
23./24.05.2011, Meisterschwanden
18./19.08.2011, Bern
29./30.11.2011, Lenzenerheide
Weitere Kursdaten finden Sie unter: www.quality-our-passion.ch
KOPAS-Ausbildungen
24.08.2011, Basel / 30.11.2011, Gwatt

Ganzheitliche Sicherheit in der Hotellerie 2011
18.10.2011, Hotel Storch, Zürich
Beginn Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement, Zyklus 38
19.10.2011
Informationsveranstaltungen
26.05.2011, Hotel Allegro, Bern
24.08.2011, Hotel zum Storch, Zürich

reception@hotelleriesuisse
Modul 1 Persönlichkeit: 3. bis 8. Oktober 2011
Modul 2 Front Desk Skills: E-Learning, Self Learning
Modul 3 Kommunikation: 28. November bis 3. Dezember 2011
Seminarhotel Sempachersee, Nottwil
www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung,
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch, Telefon +41 (0)31 370 43 01



Schweizerische Nationalbibliothek IIB
Bibliothèque nationale suisse BN
Biblioteca nazionale svizzera BN
Biblioteca nazionale svizra BN

Französisch
f. Gastronomie/Hotellerie/Touristik u. Allgemein in SW-Frankreich u. Österreich, Spezial-Anfänger-CRASH-Kurse sowie Intensiv für Fortgeschrittene für Schule, Beruf und Hobby.
Centre DEL - F 73070 CELES s/Belle
eva.gattinger@laposte.net 0033 549279275
simonnet.gilles@laposte.net 0043 756220697

Italienisch in Florenz
Spezialangebot:
2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag, in kleiner Gruppe und Unterbringung in Einzelzimmer, total sFr. 790.-.
1 Woche Tourismus Superintensiv, Gruppe+Einzelunterricht und Unterbringung in Einzelzimmer, total sFr. 900.-.
Scuola Toscana, Via dei Benci 23
50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 0039 055 244 583
www.scuola-toscana.com

Kaderfrau, 47, in ungekündigter Stelle, mit langjähriger und breiter Berufs- und Führungserfahrung in Gastronomie und Hotellerie, sucht neue Herausforderung als Geschäftsführerin in kleinem Hotel, als Leiterin Gastronomie/Hotellerie in Privatunternehmen oder in anderen, gastroverwandten Führungspositionen. Sprachen: D, E, F, Sp. Raum Zürich, Ostschweiz. Unter Chiffre 13105-6551 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Stellengesuche

Wer gibt mir DIE Chance?
Bin ein aufgeschlossener, junger, interessierter Arbeitnehmer, der eine Arbeitsstelle als
Hilfskraft / Allrounder
im Gastgewerbe, Spital/Heim oder Ähnliches sucht.
Arbeitsort: Burgdorf und Umgebung.
Ich freue mich auf Ihren Anruf: 079 469 84 77.

Gesucht im Raum **Bern-Burgdorf**
Stelle in Hausdienst
20 bis 40 Prozent (Aushilfe).
Telefon 031 859 12 26

KOMPAKTES WEINWISSEN FÜR GASTROPROFIS
DAS INTENSIV-SEMINAR VON GASTROSUISSE
DER WEINBERATER
Mit international anerkanntem Zertifikat WSET® Level 3
WEITERE INFORMATIONEN?
GastroSuisse
8046 Zürich
Tel. 0848 377 111
www.gastrouisse.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

hoteljob.ch
Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!
Einfach unter www.hoteljob.ch den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen.
Viel Erfolg bei der Suche!

Service / Restauration		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
stv. Chef de Service	Region Zentralschweiz	J28242
Chef de Service	Region Zentralschweiz	J28542
Servicefachangestellte/r	Region Zentralschweiz	J28278
Service/Gastgeberpersönlichkeit	Region Zentralschweiz	J28488
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J28544
Barkeeper	Region Zentralschweiz	J28243
Chef de brigade	Region Zentralschweiz	J28311
Servicepraktikant/in	Region Zürich	J28563
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J28565
Chef de Service	Region Zürich	J28566
Serviceaushilfe	Region Zürich	J28257
Operative Assistent / -in inkl Duty Management	Region Zürich	J28525
Servicemitarbeiter / -in à la carte	Region Zürich	J28529
Chef de Service	Region Zürich	J28494
Servicefachmitarbeiter/in	Region Zürich	J28302
Servicefachmitarbeiter/in	Region Zürich	J28304
Frühstückservice (50%,w)	Region Zürich	J28593
Demi Chef de Rang (w)	Region Zürich	J28594
Chef de Service Teilzeit	Region Zürich	J28577
Chef de service	Region Zürich	J28540
Restaurantleiter/in	Region Zürich	J28555
Restaurantfachfrau/mann	Region Zürich	J28561
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J28564
Praktikum	Tessin	J28319
Service	Tessin	J28310
Chef de rang	Tessin	J28537
Restaurationsfachfrau	Tessin	J28226
Commis de rang	Tessin	J28224
Chef de rang	Region Freiburg	J28586

Beauty/Wellness/Fitness		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Fitnesstrainer 80%	Region Zentralschweiz	J28546

Diverses		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Betriebselektriker	Region Basel	J28579
Chef de partie Diätkoch	Region Ostschweiz	J28291
Junge Hospitality Managerin	Region Zentralschweiz	J28480
HR-Bereichsverantwortliche/n	Region Zürich	J28518
Praktikum	Tessin	J28308

Hauswirtschaft		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
stv. Teamleiter Hauswirtschaft	Region Basel	J28559
Gruppenleiterin Reinigung	Region Bern	J28524
Leiterin Etage	Region Zentralschweiz	J28543
Siv. Hauswirtschaftsleiter/in	Region Zürich	J28551
Housekeeping-Leiterin	Region Zürich	J28580

Express Stellengesuche					
1	2	3	4	5	6
B1927	Küchenhilfe/Hilfskraft	44	CH	per sofort	D F E
B1788	Catering, Events, Service	41	IT	per sofort	D I
B1939	Chef de rang, Chef d'étage, Kellner	51	ES	per sofort	D F E ES
B1946	Chef de Service/ Betriebsassistent	28	CH	per sofort	D F E
B1923	Empfang, Réception, Reservation	28	CH	per sofort	D F E
B1893	Front Desk Manager, Asst. Hotel Director	52	CH	per sofort	D F E
B1914	Koch	31	BG	per sofort	D RU E BG
B1901	Küchenchef	45	CH	per sofort	D F
B174	Küchenchef, Koch	46	CH	per sofort	D F E ES /P
B1089	Nachtportier	55	ES	per sofort	D F E ES
B1863	Pâtissier / Konditor	55	CH	per sofort	D F E
B1891	Pâtissier / Konditor	31	CH	per sofort	D
B1822	Réceptionist	35	CH	per sofort	D F E
B1813	Réceptionist, Housekeeping, Service Mitarbeiter, Anwascher	32	HU	per sofort	D E HU
B1148	Servicefachangestellte	27	CH	per sofort	D
B1919	Servicefachkraft mit viel Verantwortung	42	DE	per sofort	D E F
B1952	Souschef, Chef Gardemanger	48	DE	per sofort	D E
B1943	Wellness-Therapeutin, Reiki, Energie-Heilung	38	CH	per sofort	D F E

Marketing/Verkauf/KV/IT		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Director of Sales	Region Bern	J28504
Mitarbeiter/in Sales	Region Zürich	J28553
Marketing & Sales Executive	ganze Schweiz	J28549

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 2. 5. 2011. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerberdossier finden Sie unter www.hoteljob.ch

BELLE ÉPOQUE
HOTEL BAR CAFE RESTAURANT

NACHFOLGER GESUCHT!
Wir möchten bald den Ruhestand geniessen und suchen für unser einzigartiges *****-Jugendstilhotel in der Berner Altstadt mit 17 Zimmern, Restaurant, Bar und Terrasse eine(n)

PÄCHTER/IN

Seriöse und solvente Interessent/-Innen melden sich bitte bei:
juerg.musfeld@belle-epoque.ch
Besuchen Sie uns auf unserer Website:
www.belle-epoque.ch
Absolute Diskretion zugesichert.

Hotel Belle Epoque
Jürg und Bice Musfeld-Brugnoli
Gerechtigkeitsgasse 18, 3011 Bern

Post Hotel Weggis
chill out in style

Hotelcrew sucht Captain m/w
Jetzt bewerben unter www.captain.poho.ch

MENUMORE

KÜCHE IN BEWEGUNG

Die Menu and More AG ist auf die Herstellung und den Vertrieb von Menüs-, Menükomponenten und Konsumprodukten spezialisiert. Die Aktivitäten finden in den vier Geschäftsfeldern School, Care, Business und Gastronomie & Retail statt. Täglich werden für über 300 Kunden bis zu 10'000 Menüs und 2'000 Spezialprodukte gefertigt, konfektioniert sowie ausgeliefert.

Im Zuge der weiteren Wachstumspläne suchen wir per Mitte 2011 oder nach Vereinbarung einen

Mitarbeiter/in Sales für das Geschäftsfeld School (100%)

Aufgaben:

- Erfolgreiche Akquisition von Neukunden im Geschäftsfeld School:
 - Mittagstische in Schulorten von Gemeinden und Privatschulen
 - Mittagstische von Kinderkrippen
- Durchführung von Offertpräsentationen, Probessens und Vertragsgesprächen
- Selbständige und systematische Kundenkontakte (telefonisch / vor Ort)
- Diverse administrative Grundlagenarbeiten (Offerten und Verträge erstellen und laufend weiterentwickeln, Führen von Gesprächsprotokollen mit Kunden, Versand Menüpläne usw.)
- Aktive Mitwirkung in Projekten
- Stellvertretung Leiter Marketing und Verkauf School

Ihr Profil:

- Von Vorteil bringen Sie eine Ausbildung in Gastronomie / Hotellerie mit (z. Bsp. Abschluss einer Schweizer Hotelfachschule)
- Sie verfügen über mehrjährige, erfolgreiche Verkaufserfahrung, vorzugsweise in der Catering-Branche
- Sie sind eine verkaufstarke und kommunikative Persönlichkeit mit gewinnendem, positiven und sicheren Auftreten sowie gepflegtem Erscheinungsbild
- Sie haben eine positive Einstellung zu Kindern und Betreuungsmitarbeitenden
- Sie sind ein Teamplayer mit grosser Affinität zur Selbständigkeit
- Sie verfügen über ein stilsicheres Deutsch in Wort und Schrift und sehr gute PC Kenntnisse (Word, Excel, Powerpoint)
- Sie haben den Führerausweis Kat. B

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung, die Sie bitte an folgende Post- oder Email-Adresse senden:

Menu and More AG
Nadja Giuffredi
Sihlquai 340
8005 Zürich
nadja.giuffredi@menuanmore.ch

Für die Leitung eines **5-Sterne-Hotels** mit rund **120 Zimmern** im Ländereck Tirol, Vorarlberg, Bayern suchen wir eine/n

HOTELDIREKTOR/IN bzw. DIREKTORENPAAR

Unser Klient führt mehrere Ferienhotels der Top-Klasse. Die Betriebe befinden sich an besonders wertvollen Standorten, werden **ganzjährig geführt** und richten sich an ein ausgewähltes internationales Privatklientel.

Wir wenden uns an **erfahrene, führungsstarke** und **«begeisterter Gastgeber»**.

Ihr Augenmerk liegt im persönlichen Gästekontakt. Ihre Stärke liegt in der Motivation eines Teams von ca. 100 Mitarbeitern und in der Teamentwicklung. Sie führen das Haus weitgehend selbständig. Die weiteren Schwerpunkte umfassen die Bereiche Hotelmanagement, Steuerung der Controllingssysteme, Unterstützung und Mitgestaltung des Marketings bzw. Verkaufs.

Ausgewiesene Erfahrung in der Führung eines alpenländischen Ferienhotels der 4-Sterne-Superior- bzw. 5-Sterne-Kategorie wird vorausgesetzt.

Falls Sie eine derartige Herausforderung interessiert, freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung. Wir sichern Ihnen absolute Diskretion zu.

ETB – Edinger Tourismusberatung GmbH
z.H. Mag. Silvia Krabichler
Kaufmannstrasse 58 • A-6020 Innsbruck
Tel.: +43 (0)512 344 231
s.krabichler@etb.co.at • www.etb.co.at



Bei uns fangen Sie ganz oben an.

Hoch über Zürich, in den beiden obersten Stockwerken des stadtbekanntesten Prime Tower, eröffnen wir Ende Jahr einen aussergewöhnlichen Gastronomiebetrieb mit Restaurant, Bistro-Bar, Lounge und Conference Center.

Dafür suchen wir per Oktober 2011 folgende engagierte KadermitarbeiterInnen, welche unsere Gäste verwöhnen und begeistern können:

- Sous-Chef
- Manager Restaurant
- Manager Bistro-Bar
- Manager Lounge
- Manager Sales & Administration
- Manager Guest Relations
- Betriebsassistent

IN DIESER FUNKTION führen Sie ein Team und bringen Ihre berufliche Erfahrung und Ihre Leidenschaft für Gastronomie ein. Sie bieten erstklassige Dienstleistungen und schaffen es, Ihre Gäste immer wieder aufs Neue zu überraschen. Sie übernehmen gerne Verantwortung und behalten die Übersicht auch in einer hektischen Eröffnungsphase.

WIR BIETEN Ihnen interessante Perspektiven. Neben der herrlichen Aussicht erwartet Sie ein attraktiver Arbeitsplatz mit grosser Gestaltungsfreiheit und einem Arbeitgeber, der ebenso wie Sie den Willen zum nachhaltigen Erfolg hat.

PS. Zur Komplettierung des gesamten Teams werden wir in den nächsten Wochen auch die Rekrutierung für alle Mitarbeiterpositionen in Küche, Service und Guest Relations starten. Bewerbungen sind herzlich willkommen.

IHRE BEWERBUNGSUNTERLAGEN
senden Sie bitte elektronisch inklusiv Foto an:
jobs@clouds.ch

www.clouds.ch

WALDHOTEL DAVOS

«Es gab ein Essen und Trinken, ganz ausser der Zeit.»

THOMAS MANN – ZAUBERBERG



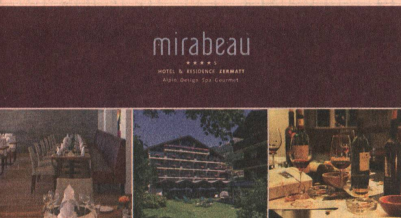
Hoch über den Dächern von Davos. Man ist ganz oben. Trotzdem bieten sich selbst hier noch manche Aufstiegschancen. Zum Beispiel im Gourmet-Restaurant des legendären Waldhotels Davos als neuer

KÜCHENCHEF GOURMETRESTAURANT MANN UND CO.

AB 1. JUNI 2011 ODER NACH VEREINBARUNG

Sie sind ambitioniert und darum hoch motiviert. Ein kreativer Kopf, der mit seiner aussergewöhnlichen Kochkunst die Gäste überraschen und überzeugen kann. Sie haben eine eigene Handschrift und Lust, eine persönliche Note in unsere Speisekarte zu bringen. Ausserdem sind Sie flexibel, verfügen möglicherweise bereits über GaultMillau-Erfahrung und sind gewillt, den bereits bestehenden Standard (15 Punkte) zu halten und zu verbessern. Sie sind ein echter Leader und darum auch ein versierter Teamplayer, der sein kleines Team fördern und zu Höchstleistungen motivieren kann. Sehen Sie das auch so, dann sehen wir uns vielleicht bald. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Waldhotel Davos Herr Marc Demisch
Bulstrasse 3 CH-7270 Davos Platz
Tel. +41 (0)81 415 15 15 Fax +41 (0)81 415 15 16
marc.demisch@waldhotel-davos.ch



Come work at a magic place!

Für unser 4*^{Superior} Mirabeau Hotel & Residence in Zermatt suchen wir ...

Chef de Service / Restaurantleiter

SIE ...

- » leiten den F&B-Bereich: Restaurant zerMatta, Kamin Bar, Gourmetrestaurant, Le Corbeau D'Or und Josef's Wine Lounge
- » helfen beim Frühstücks- und Abendservice aktiv mit
- » sind verantwortlich für die Einhaltung unserer Qualitätsstandards
- » sorgen mit Ihrer strukturierten Organisation des Teams von 15 Mitarbeitern für einen reibungslosen Ablauf
- » bewerkstelligen die F&B Administration: Tischläufe, Einkauf, Bestellungen, Arbeitspläne, Karten, Functionsheets, Handbücher, Checklisten

WIR ...

- » bieten Ihnen eine Jahresstelle in einem der Top-25 Hotels der Schweiz (Bilanzstratig)
- » ein junges Kaderteam, flexible und enge Zusammenarbeit mit der Familie Julien
- » viel Platz für Entwicklung, Ideen und kontinuierliche Verbesserung
- » angemessene Entlohnung und komfortable Unterbringung im Neubau-Doppelstudio

Anforderungsprofil:

- » Erfahrung in gehobener Gastronomie
- » Gute Sprachkenntnisse (D, E, F)
- » Führungserfahrung und Freude an der Arbeit mit jungen Menschen
- » Adäquates Wein- und Fachwissen
- » Sicheres Auftreten und positive Ausstrahlung, sind engagiert, motiviert und leben den Umgang mit internationalen Gästen

Bewerbung bitte an: A. Julien-Kracht, Direktionsassistentin, anna@hotel-mirabeau.ch

Sepp & Rose Julien - Untere Mattenstr. 12-14 - CH-3920 Zermatt
Tel.: +41 (0) 27 966 26 60 - info@hotel-mirabeau.ch - www.hotel-mirabeau.ch



Erfolg!

Wir sind eine erfolgreiche Verwaltungs- und Management-Gesellschaft für gastronomische Betriebe in der Deutschschweiz und suchen Sie:

Junge Gastro-Profis m/w
als Geschäftsführer oder Stellvertreter

Sie helfen tatkräftig mit, einen unserer Betriebe erfolgreich zu führen.

Sie sind aufgestellt, frech, dynamisch, verantwortungsbewusst, engagiert und zählen Durchhaltewillen und Durchsetzungsvermögen ebenso zu Ihren Stärken wie das Aufspüren von neuen Trends und das Veranstalten von attraktiven Anlässen.

Für diese Positionen suchen wir Branchen-fachfrauen oder -männer. Der Bereitschaft für frontorientierte Arbeitseinsätze, auch ausserhalb von Bürozeiten, stehen interessante Verdienstmöglichkeiten und tolle Aufstiegschancen gegenüber.

Wer wagt gewinnt! Bitte senden Sie Ihre kompletten Unterlagen mit Foto an:

Roland Högger, BEREST AG
Thannerstrasse 30, 4009 Basel
Tel. 061 228 95 55
r.hoegger@berest.com
www.berest.com

**Franziska Trachsel
Treuhand**

Vertrauen & Klarheit
Bällli 4, 3714 Frutigen
Tel. 033 671 24 24
www.trachsel-treuhand.ch

Im Dorfkern von **3713 Reichenbach i.K.** wird das Gebäude «Rest. Kreuz» in ein attraktives Wohn- und Geschäftshaus umgebaut. Auf Mitte / Ende Sept. 2011 ergibt sich die Gelegenheit, das ehemalige Restaurant Kreuz mit dem Betrieb **eines Bistros oder eines Café-Restaurants (evtl. mit Vinothek) zu neuem Leben zu erwecken.**

Der Charme der alten Räume mit Modernem verbinden, ein Lokal mit dem gewissen Etwas.

Die Räumlichkeiten inkl. einer kleinen Terrasse bieten Platz für ca. 30-50 Gäste.

Sind Sie interessiert, einen eigenen Gastwirtschaftsbetrieb zu führen? Bei der Gestaltung der Räumlichkeiten können Sie Ihre Idee und Ihr Konzept einbringen und mitbestimmen.

Auf Ihre Kontaktaufnahme für ein Gespräch zusammen mit den Eigentümern freuen wir uns.

Der Landgasthof zum Löwen (16 Gault Milla) in Nänikon bei Uster braucht Verstärkung:

Servicefachfrau/-mann 100%, evtl. auch Teilzeit

Mit Lehrabschluss oder Erfahrung in gepflegtem Speiseservice. Sonntag und Montag frei.
Carmen Stalder Tel. 044 942 33 55
www.loewen-naenikon.ch



Häberli's Schützenhaus ist ein moderner Gastronomiebetrieb vor den Toren der Stadt Bern mit Brasserie, Gourmet und Bankettsaal. Eine gedeckte Sonnenterrasse sowie die Vinothek ergänzen das Angebot.

Zur Ergänzung unseres Teams haben wir folgende Stellen neu zu besetzen:

Commis de cuisine/Chef de Partie
Wir erwarten von Ihnen eine gute Ausbildung, Freude mit frischen Lebensmitteln zu arbeiten und die Fähigkeit, in einem kleinen Team mitzuarbeiten. Wenn Ihnen die Hygienestandards nicht fremd sind und Sie auch in hektischen Zeiten den Überblick bewahren, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung.

Hilfskoch/Küchenhilfe
Ihre Hauptaufgabe ist die Zubereitung von einfachen kalten Speisen wie Salate, Sandwiches und Desserts. Zusätzlich sind Sie für die Sauberkeit in der Küche mitverantwortlich.

Fühlen Sie sich durch eine dieser Stellen angesprochen, so erwarten wir gerne Ihre Bewerbung.

Häberli's Schützenhaus
Jakob Häberli
Oberdorfstrasse 10
3053 Münchenbuchsee
www.haerberlis.com



4**** Hotelbetriebe in Zürich West sucht per sofort:

einen jungen, ambitionierten Küchenchef

Unser Restaurant hat 70 Plätze, auf der Gartenterrasse 80 Plätze. Wir bieten gutbürgerliche und italienische Küche und sind mittags von der lokalen Bevölkerung, abends auch von unseren Hotelgästen gerne besucht.

Sie schaffen es, Ihr kleines Team täglich mit Kreativität und Leidenschaft für das Kochen zu motivieren und unsere Gäste zu verwöhnen und zu überraschen. Sie gestalten gerne ein frisches, saisonales Angebot und sind auch mit Einkauf und Kalkulation vertraut.

Wir bieten Freiraum für Ihre innovativen Ideen an einem spannenden Arbeitsplatz in einem familiären Betrieb. Gerne bieten wir einer engagierten Fachkraft auch den Einstieg als Küchenchef.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung an mohn@senator.ch oder
Hotel Senator
Silvia Mohn
Heinrichstrasse 254/256
8005 Zürich.
www.senator.ch, www.fassbindhotels.com



BAD SCHINZNACH

Die magma Bar & Lounge gehört zur Bad Schinznach AG und liegt inmitten einer wunderschönen Parkanlage. Unser gastronomisches Angebot ergänzt die Thermalbäder, ein 4*-Kuhotel, eine Privatklinik mit Therapiezentrum sowie einen Kurzlochhofplatz.

In unser aufgestelltes und motiviertes Bar-Team suchen wir Sie als

Teamleiter/in Bar

Sie schätzen die Arbeit in unserer wunderschönen magma Bar & Lounge und sind Gastgeber durch und durch. Dank Ihren erstklassigen Umgangformen finden Sie sich in jeder Situation bestens zurecht. Sie sind eine dynamische Persönlichkeit, die es ausgezeichnet versteht Abläufe effizient sowie wirtschaftlich zu organisieren und haben die Geschäfte bestens im Griff. Sie motivieren Ihr kleines Team zu Höchstleistungen und gehen mit bestem Beispiel voran.

Idealerweise verfügen Sie über eine gastronomische Grundausbildung, einen Barfachkurs und vor allem haben Sie bereits erfolgreich eine Bar im gehobenen Stil geführt. Sie sprechen fließend Deutsch und Ihr Auftreten ist jederzeit zuvorkommend und gepflegt.

Wir sind ein qualitätsorientiertes und erfolgreiches Unternehmen, das Ihnen anspruchsvolle Aufgaben sowie interessante Anstellungsbedingungen bietet. Sie haben am Sonntag und Montag frei und mögen lange Sommerferien.

Zögern Sie nicht und senden Sie uns noch heute Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto. Wir freuen uns auf Sie!

BAD SCHINZNACH AG
Brigitte Bartholet, Personalabteilung
Postfach 67
5116 Schinznach-Bad
056 463 77 15/10
info.personal@bs-ag.ch

www.bad-schinznach.ch



Rote Wüste – Ayers Rock – Strände – Krokodile – Freiheit und Abenteuer

Zur Führung unseres erfolgreichen Restaurants in Winterthur suchen wir per 1. Juli 2011 oder nach Vereinbarung eine/n einsatzfreudige/n und belastbare/n

Geschäftsführer/in

Ihre Aufgabe ist es, diesen boomenden Betrieb erfolgreich weiter zu führen und mit aussergewöhnlichen Food, Aussie Cocktails und verrückten Ideen unseren Gästen den Outback-Virus zu übertragen und nach Downunder zu entführen. Dazu braucht es eine/n Gastgeber/in aus Leidenschaft, welcher dem „Aussie way of life“ viele gute Seiten abgewinnt.

Ihr Idealalter liegt zwischen 26 und 39 Jahren und Sie bringen eine gastgewerbliche Aus- und Weiterbildung mit der entsprechenden Führungserfahrung mit. Sie sind in der Lage den Betrieb im Rahmen des bestehenden Konzeptes aktiv und kreativ zu lenken. Als Allrounder/in stehen Sie am Herd sowie im Restaurant und an der Bar Ihre/n Mann/Frau. Eine sympathische und positive Ausstrahlung ist Ihnen eigen und Sie besitzen ein ausgesprochenes Qualitätsdenken. Ein junges, motiviertes und gut eingespieltes Team wartet auf Sie.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann zögern Sie nicht und senden Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

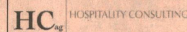
Downunder Company AG, Michael Schibili, Industriestrasse, 25, 8604 Volketswil
Tel. 044/826 02 30 / michael.schibili@outback-lodge.ch www.outback-lodge.ch

Gasthof Krone, im Zentrum von Adliswil

Neue PächterIn für gut erschlossenes Restaurant mit kleiner Aussen Terrasse und eigenen Parkplätzen gesucht. Der Betrieb verfügt über 515 m² Betriebsfläche mit 120 Sitzplätzen (Restaurant 60, Bar/Lounge 20, Saal 40 im 1. OG). Das Lokal und die Küche präsentieren sich in bestem Zustand.

Die Eigentümer-Familie sucht eine langfristige Lösung. Die neuen Pächter können ein eigenes Betriebskonzept umsetzen oder eines gemeinsam mit der Eigentümerin realisieren. Herzblut, Engagement und die Fähigkeit, die Krone langfristig zu führen sowie dem Riegelhaus eine Seele zu geben und sie zu einem lokalen/regionalen Anziehungspunkt zu machen, sind bei der Auswahl ausschlaggebend.

InteressentInnen senden bitte ihr vollständiges Dossier inkl. Foto an Peter Herzog unter peter.herzog@hc-ag.ch.



Servicemitarbeiter/in (Teilzeit)



Die Migros Luzern wird ab Sommer 2011 exklusiver Caterer sämtlicher Gastronomie-Dienstleistungen für alle Veranstaltungen in der neuen swissporarena. Rund 800 VIP-Gäste lassen sich an den Fussballspielen durch den Catering Services verwöhnen.

Für die Bedienung der VIP-Gäste an den Fussballspielen und/oder an Bankettanlässen suchen wir kundenorientierte und selbstständige Persönlichkeiten als

Servicemitarbeiter/in swissporarena (Teilzeit)

Ihr Aufgabengebiet

Sie sind verantwortlich für die professionelle Bedienung und Betreuung unserer Catering-Kunden an den Fussballspielen und/oder an Bankettanlässen.

Unsere Anforderungen

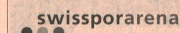
- Sie verfügen über gute Servicekenntnisse, idealerweise mit Berufserfahrung im Bankettbereich
- Im Umgang mit VIP-Kunden sind Sie vertraut und zeigen ein team- und kundenorientiertes Verhalten
- Sie sind jung sowie dynamisch und haben ein gepflegtes Erscheinungsbild
- Ebenso zeichnen Sie Zuverlässigkeit, Belastbarkeit und eine saubere Arbeitsweise aus
- Sie verfügen über sehr gute Deutschkenntnisse
- Zudem sind Sie zeitlich flexibel einsetzbar. Im Bereich der Logen verpflichten Sie sich, an allen Fussballspielen des FC Luzern tätig zu sein.

Wir bieten

Wir bieten eine abwechslungsreiche und interessante Stelle in einem fortschrittlichen Unternehmen in der Zentralschweiz.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre vollständige Online-Bewerbung (inkl. Foto) unter www.migros.ch/jobs

Genossenschaft Migros Luzern
Sarah Gisler



SAASTAL

Stolze Viertausender, Gletscher zum Anfassen, stahlblauer Himmel, Auto-freiheit: das ist das Saas Fee. Inmitten der höchsten Berge der Schweizer Alpen liegt Saas Fee in einem verträumten Talkessel und wurde wieder zum «BEST SKIRESORT EUROPAS» bezüglich Schneesicherheit ausgezeichnet. 13 Viertausender umrahmen das Gletscherdorf und geben ihm den unverwechselbaren Namen «Perle der Alpen». Das HOTEL DOM im Zentrum ist ein ***Sterne-Haus der besonderen Art und ist das ortsälteste Hotel, eröffnet anno 1881. Es sucht ab dem Sommer 2011 oder nach Vereinbarung eine

begeisterungsfähige Persönlichkeit als Gastgeber

Diese vielfältige Aufgabe beinhaltet:

- Führung, Organisation und Sicherstellung eines optimalen Betriebsablaufes
- Kontinuierliche Verbesserungen aller Ablaufprozesse für den Hotelbetrieb
- Neupositionierung des gesamten Gastronomieangebotes im Restaurant und Hotel
- Umsetzung des gemeinsam erarbeiteten Betriebskonzeptes und Erreichung der jährlich festgelegten Ziele
- Planung, Festlegung und Umsetzung der Yieldmanagement-Strategie
- Interpretation und die Analyse der jeweiligen Ergebnisse sowie Einleiten von geeigneten Massnahmen
- Gastgeberrolle wahrnehmen und Pflegen sowie Betreuen unserer Gäste im Restaurant und Hotel
- Verantwortung für die Qualitäts- und Neupositionierung im gesamten Hotel

Zudem spielt die Zusammenarbeit mit internationalen Touroperator eine grosse Rolle und mittelfristig ist die Weiterentwicklung mit einer klaren Positionierung des Hotels von einem 3-Stern- zu einem 4-Stern-Haus beabsichtigt sowie eine Inplace-Bar mit Entertainment, Sport, Action, Snowboard, Shop und Bar.

Sie verfügen über eine solide Aus- und Weiterbildung in der Hotellerie (US oder NDS HF hotellerie suisse) oder über eine vergleichbare Ausbildung, sowie einen Leistungsnachweis in der mehrjährigen und erfolgreichen Führung eines ähnlichen Betriebes.

Sie haben die Fähigkeit, sich in verschiedenen Themen rasch zurechtzufinden, besitzen Fachwissen und Fachautorität, haben Sozialkompetenz, Empathie und Durchsetzungsvermögen. Als engagierte Gastgeberpersönlichkeit mit Herzblut für diese Rolle, Ihren unternehmerischen Fähigkeiten sowie Ihrer Führungserfahrung, lieben Sie es, Ihre Gäste zu verwöhnen. Ihre Mitarbeitenden spornen Sie mit Ihrer natürlichen Art täglich zu Höchstleistungen an.

Nebst Deutsch als Hauptsprache werden sehr gute Kenntnisse in Französisch und Englisch erwartet (weitere Sprachkenntnisse erwünscht). Das Inserat richtet sich auch gerne an Paare, die sich dieser interessanten Aufgabe annehmen möchten.

Sind Sie begeistert und motiviert, dann senden Sie Ihre Unterlagen per Mail an: Hotel Dom Saas Fee AG, z.H. Auguste Supersaxo, Postfach 27, 3906 Saas Fee, supersaxo.auguste@bluewin.ch



Hotel Seeburg Luzern

In the Sign of Times

Lifestyle und Romantik am Vierwaldstättersee.
Lust ab sofort neue Wege zu gehen? Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

SEMINAR- & BANKETTKOORDINATOR/IN 40% befristet bis Ende April 2012
...dem/der das Wohl unserer Gäste am Herzen liegt

IHR AUFGABENGEBIET IST SEHR VIELFÄLTIG UND UMFASST FOLGENDE PUNKTE

Koordination und Verkauf sämtlicher Räumlichkeiten für Events. Führen jeglicher Korrespondenz inkl. Ausarbeitung der Checklisten. Seminar- & Bankettbesprechungen. Betreuung der Veranstaltungen tagsüber.

FOLGENDE ANFORDERUNGEN ERFÜLLT UNSER WUNSCHKANDIDAT
Praxisnahe Küchen- und/oder Service-Erfahrung mit ausgeprägten Kenntnissen der jeweiligen Abläufe sowie eine kaufmännische Aus-/Weiterbildung. Sehr gute administrative Fähigkeiten und Kenntnisse. Beherrschen der wichtigsten Office-Tools. Kultivierte, angepasste Ausdrucksweise. Grosses Verantwortungsbewusstsein.

Sind Sie es gewohnt, exakt und sorgfältig zu arbeiten und das vernetzte, koordinative Denken bei der täglichen Arbeit einzusetzen? Mit Ihrer gewinnenden, engagierten und positiven Art fühlen Sie sich immer wieder motiviert, Dienstleistungen auf hohem Niveau zu erbringen – dann sind Sie die richtige Person für uns.

Wir freuen uns auf qualifizierte Kandidaten, die mit uns gemeinsam die Atmosphäre der Seeburg prägen wollen.
Lea Nauer, Leiterin Seminar- und Bankettkoordination, freut sich auf Ihre vollständige Bewerbung per Post oder Mail.

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



HERSCHAFTSGÄSTLICH IN MALANS

Haben Sie Freude und Spass an einem tollen Umfeld?

Dann suchen wir Sie zur Verstärkung unseres stark expandierenden Restaurants / Hotels+

Servicemitarbeiterin
und
Koch

Katja Wolf und Tieni Theus
Restaurant / Hotel Weiss Kreuz
Dorfplatz 1
7208 Malans
Telefon 081 322 81 61
info@weisskreuzmalans.ch
www.weisskreuzmalans.ch



Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir in unser **Fischspezialitätenrestaurant am Zürichsee** mit angegliedertem Cateringbetrieb fachkundigen und motivierten

Chef de Partie/Koch

Haben Sie Freude am Beruf und lieben Sie die selbstständige Arbeit in einem gepflegten Betrieb mit verschiedenen gastronomischen Auszeichnungen?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen per Post oder E-Mail an

Fredi Bloch
Restaurant Seeli
Seestrasse 189
8806 Bäch am Zürichsee
info@see.li / www.see.li
Tel. 044 784 03 07
Sonntag Ruhetag



Wir brauchen mehr flinke Hände, fröhliche Gesichter und kreative Verkaufstalente, um unseren Gästen weiterhin den Service zu bieten, welchen sie von uns gewohnt sind.

Unser junges Team freut sich auf ein(e) **Servicemitarbeiter(in)**

mit mehrjähriger Berufserfahrung im Service (Servicelehre von Vorteil), hohem Qualitätsbewusstsein und viel Begeisterung für Kaffee und Wein. Vollezeitstelle, Eintritt im Mai/Juni 2011.

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an: **Markus Mani**
mani's coffee & wine bar
Panoramastrasse 1A, 3600 Thun

Info: www.manis.ch
Sie haben noch Fragen?
Rufen Sie an. 033 / 221 60 65

JUNGFRAU LODGE
SWISS MOUNTAIN HOTEL

Grindelwald

Für unser 3-Sterne-Hotel mit 90 Betten in Grindelwald suchen wir ab sofort oder nach Übereinkunft folgende/n Mitarbeiter/in:

Réceptionist/in
Mit Berufserfahrung und Sprachkenntnissen D, F, E in Wort und Schrift
Anfänger wird gerne angelernt

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freut sich:
Jungfrau Lodge, Renata Märkle, Postfach 70, 3818 Grindelwald
Info@jungfraulodge.ch



SCHWEIZERHOF
BERN

WERDEN SIE TEIL EINES FÜHRENDEN EXKLUSIVEN HOTELS DER SCHWEIZ!

Das Traditions- und Wellnesshaus Schweizerhof Bern hat im April 2011 in neuem Glanz seine Pforten eröffnet. Zur Ergänzung unseres Eröffnungsteams suchen wir Sie als dynamische, flexible, einsatzfreudige und leidenschaftliche Persönlichkeit (m/w). Mit Ihrer Erfahrung können Sie zum Erfolg des Hotels Schweizerhof Bern beitragen.

Folgende Stellen sind per sofort oder nach Vereinbarung zu besetzen:

MARKETING

Sales Manager

HOUSEKEEPING

Etagenmitarbeiter
Portier

F&B SERVICE/KÜCHE

Gastgeber Jack's Brasserie
Assistant Manager Lobby-Lounge-Bar
Chef de Rang
Chef de Partie
Commis de Cuisine
Commis Patissier

FRONT OFFICE

Chasseur/Doorman

Für alle Stellen setzen wir gute Deutschkenntnisse sowie Erfahrung in der gehobenen Gastronomie / Hotellerie voraus.

Wenn Sie an einer dieser anspruchsvollen und herausfordernden Position interessiert sind, erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an untenstehende Adresse.

Für Fragen stehen Ihnen Frau Franziska Büschlen oder Frau Mirjam Thomann, Human Resources, gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Schweizerhof Bern – Human Resources – Bahnhofplatz 11 – 3001 Bern – Tel. 031 326 80 88
hr@schweizerhof-bern.ch – www.schweizerhof-bern.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 eine Eventhalle für 200 Personen. Das Hotel, im Besitz einer 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 eine/n Mitarbeiter/in für die

Administration 50-60% Personalwesen 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. Gleichzeitig übernehmen Sie diverse Aufgaben in Zusammenarbeit mit der Direktion in den Bereichen Einkauf Non-Food und Controlling.

Wir bieten

- hohe Eigenständigkeit
- spannendes und herausforderndes Umfeld
- strukturierte Betriebsabläufe

Sie bieten

- Erfahrung im Personalwesen und Buchhaltung
- stilsicheres Deutsch (mündlich und schriftlich) sind Voraussetzung
- Kenntnisse im Gastgewerbe sind von Vorteil
- analytisches und vernetztes Denkvermögen sowie gute Auffassungsgabe
- Verantwortungsbewusstsein
- 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

Bergrestaurant Tignas
1600 m ü. M.



Wir suchen für die Sommersaison 2011 in ein kleines und junges Team

Koch (m/w)

Service-Mitarbeiter/in (40-60%)

Mitarbeiter-Unterkünfte stehen in Savognin zur Verfügung. Hin- und Rückfahrt ist gewährleistet.

Bei gegenseitigem Interesse können wir Ihnen auch für die Wintersaison eine Stelle bieten.

Wir freuen uns auf Ihren Kontakt

Bergrestaurant Tignas
Christoph und Rosmarie Burri
Postfach
CH-7460 Savognin

Tel. 081 684 21 27
E-Mail tignas@savogninbergbahnen.ch



BLUE CITY HOTEL

Für unser 4* design & lifestyle-Hotel mitten in Baden AG suchen wir nach Vereinbarung:

Direktionsassistent – Front Office Manager (m/w)

Stellenantritt:
Mitte Juni 2011 oder nach Vereinbarung.

Aufgabenbereich:
Funktion als Front Office Manager, Betreuung der internationalen Gäste, Stellvertretungsfunktion des Direktors, allgemeine administrative Aufgaben.

Anforderungen:
Mehrjährige Erfahrung im Front Office, umfangreiche Kenntnisse der Branchensoftware prorel, abgeschlossene Ausbildung im Hotelgewerbe wünschenswert. Sprachen: D/E in Wort und Schrift. Leistungsbereitschaft und Verantwortungsbewusstsein.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns, Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inklusive Lebenslauf, Zeugnissen und einem Bild zu erhalten.

Blue City Hotel AG, André Leimgruber, Haselstrasse 17, 5400 Baden, Tel. 056 200 18 18 / E-Mail: a.leimgruber@bluecityhotel.ch / www.bluecityhotel.ch

Weiterbildungsangebote
www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

hoteljob.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!



Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Geschäftsführerassistenz	Region Bern	J28229
stv. Betriebsleitung	Region Bern	J28465
Betriebsleitung	Region Graubünden	J28268
Assistant to Management	Region Zürich	J28519
Geschäftsführer/in Betriebsleiter	Region Waadt / Unterwallis	J28464

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Réceptionist/in	Region Basel	J28298
Réceptionist/in	Region Basel	J28296
Réceptionistin	Region Bern	J28511
Réceptionistin	Region Bern	J28237
Réceptionistin	Region Bern	J28234
Empfangsmitarbeiterin	Region Bern	J28233
Empfangsmitarbeiterin 60%	Region Bern	J28506
Réceptionist/in	Region Bern	J28277
Réceptionist	Region Bern	J28523
Leiter/in Reservation	Region Bern	J28510
Assistant Rooms Division Manager	Region Graubünden	J28468
Rezeptionist/in	Region Graubünden	J28261
Rezeptionist/in	Region Graubünden	J28533
Anfangsrezeptionist/in	Region Graubünden	J28262
Reservationsmitarbeiter/in	Region Oberwallis	J28574
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J28535
Chef de reception Junior	Region Zentralschweiz	J28536
Chef de reception	Region Zentralschweiz	J28575
Rezeptionist/in	Region Zentralschweiz	J28585
Réceptionist/in	Region Zürich	J28255
Front Office Manager/in	Region Zürich	J28287
Réceptionistin/Restaurantempfang	Region Zürich	J28489
Mitarbeiterin Empfang/Reception	Region Zürich	J28552
Nacht-Concièrge 40-100%	ganze Schweiz	J28583
Praktikum	Tessin	J28317

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Pâtissier mit Gourmet-Erfahrung	Region Basel	J28301
Koch/in	Region Basel	J28513
Chef de partie	Region Basel	J28300
Chef Pâtissier	Region Basel	J28299
Commis de cuisine	Region Bern	J28258
Pâtissier	Region Bern	J28590
Commis de cuisine	Region Bern	J28576
Chef de partie Tournant	Region Bern	J28241
Commis Pâtissier	Region Bern	J28239
Koch für asiatische Küche	Region Bern	J28568
Koch	Region Bern	J28571
Commis Pâtissier	Region Bern	J28570
Chef de partie	Region Bern	J28238
Koch für temporären Einsatz	Region Bern	J28496
Jungkoch	Region Bern	J28230
Jungkoch	Region Bern	J28501
Diätkoch	Region Bern	J28502
Koch für temporären Einsatz	Region Bern	J28503
Chef de partie	Region Bern	J28505
Chef Tournant	Region Bern	J28508
Koch 50% für den Mittagsservice	Region Bern	J28514
Konditor-Confiseur	Region Bern	J28516
Koch	Region Bern	J28528
Demi-chef de partie	Region Bern	J28259
Koch für temporäre Einsätze	Region Bern	J28267
Chinesischer Koch	Region Bern	J28270
Commis de cuisine / Commis pâtissier	Region Graubünden	J28463
Küchenchef/in	Region Graubünden	J28592
Demi-chef pâtissier	Region Graubünden	J28470
Commis pâtissier	Region Graubünden	J28469
Jungkoch	Region Mittelland (SO,AG)	J28539
Teamleader Food	Region Mittelland (SO,AG)	J28520
Sous-chef	Region Mittelland (SO,AG)	J28475
Garde Manger/Pâtissier	Region Mittelland (SO,AG)	J28490
Demi-chef de partie	Region Mittelland (SO,AG)	J28314
Commis de Cuisine	Region Mittelland (SO,AG)	J28595
Commis de cuisine	Region Mittelland (SO,AG)	J28313
Commis de cuisine	Region Oberwallis	J28227
Commis de cuisine	Region Oberwallis	J28573
Chef de Partie	Region Oberwallis	J28285

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Asiatischen Koch oder Hilfskoch	Region Ostschweiz	J28295
Chef de partie / Sous-Chef	Region Ostschweiz	J28288
Chef de partie Gardemanger	Region Ostschweiz	J28292
Hilfskoch oder Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J28247
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J28594
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J28315
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J28316
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J28586
Sous-chef	Region Zürich	J28497
Chef de partie bis August	Region Zürich	J28562
Chef de partie	Region Zürich	J28477
Chef de Partie	Region Zürich	J28244
Chef de Partie temporär	Region Zürich	J28245
Koch temporär	Region Zürich	J28256
Chef de partie/Gardemanger	Region Zürich	J28478
Commis pâtissier	Region Zürich	J28481
Pâtissier	Region Zürich	J28550
Kochprofi	Region Zürich	J28284
Asia Koch	Region Zürich	J28530
Koch GM und Michelin Stern	Region Zürich	J28321
Sous-chef	Region Zürich	J28492
Pâtissier / Tournant	Region Zürich	J28532
Commis de Cuisine	Region Zürich	J28578
Chef de Partie	Region Zürich	J28591
Chef de Partie	ganze Schweiz	J28548
Commis de cuisine	ganze Schweiz	J28547
Koch / Köchin	ganze Schweiz	J28582
Chef de partie - England - Region Dorset	International	J28534
Chef pâtissier - England - Region Dorset	International	J28472
Chef de partie	Tessin	J28225

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de rang	Region Basel	J28473
Eventverantwortlicher operativ	Region Bern	J28526
Leiter Bankette & Catering	Region Bern	J28240
Operativer Mitarbeiter im Meeting & Event	Region Ostschweiz	J28263
Chef de Bar	Region Zürich	J28495
Chef de Partie	Region Zürich	J28567
Barmaid	Region Zürich	J28541
Betriebsassistent/in	Region Zürich	J28554

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
stv. Chef de Service	Region Basel	J28269
Servicefachangestellte/n	Region Basel	J28297
Serviceangestellte/in	Region Basel	J28500
Chef de rang	Region Bern	J28228
Sefa / Kellner	Region Bern	J28589
Servicefachangestellte	Region Bern	J28557
Serviceangestellte	Region Bern	J28556
Assistant Manager	Region Bern	J28569
Gastgeber	Region Bern	J28474
Shiftleader Service	Region Bern	J28476
Restaurantfachmann/-frau	Region Bern	J28498
Teamleiter Service	Region Bern	J28499
Leiter Gastronomie und Catering	Region Bern	J28507
Restaurantleiter/in	Region Bern	J28509
Serviceangestellte/in Frühstück 40%	Region Bern	J28512
Servicefachangestellte	Region Bern	J28517
Chef de service	Region Bern	J28521
Serviceangestellte	Region Bern	J28265
Serviceangestellte	Region Bern	J28266
Restaurantfachmann/-frau	Region Bern	J28235
Restaurantleiter	Region Bern	J28236
Barmaid	Region Graubünden	J28246
Chef de rang	Region Graubünden	J28471
Restaurationsfachmann	Region Mittelland (SO,AG)	J28587
Chef de service/w	Region Mittelland (SO,AG)	J28320
Servicefachfrau	Region Mittelland (SO,AG)	J28479
Service- /Restaurationsfachfrau	Region Mittelland (SO,AG)	J28491
Restaurantfachmann	Region Mittelland (SO,AG)	J28515
Restaurationsfachfrau/mann (MI-SO)	Region Mittelland (SO,AG)	J28531
Chef de service	Region Oberwallis	J28312
Servicefachangestellte/r	Region Ostschweiz	J28294
Pächter	Region Ostschweiz	J28558
Koch	Region Ostschweiz	J28293

hotel restaurant catering	www.randstad.ch	Zürich , Tel. 058 201 45 30 oerlikon@ch.randstad.com Bern , Tel. 058 201 42 00 bern@ch.randstad.com Basel , Tel. 058 201 41 00 basel@ch.randstad.com Genève , Tel. 058 201 49 00 geneve@ch.randstad.com Lausanne , Tel. 058 201 48 00 lausanne@ch.randstad.com	Jobs à la carte
			

Das Stadt-Casino Basel – DAS Konzert- und Veranstaltungshaus im Herzen von Basel – sucht per 1. Juli 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

Direktionsassistenten/-in (100%)

Das vielfältige Aufgabengebiet in einem kleinen Team umfasst unter anderem:

- Telefonische Kundenbetreuung
- Korrespondenz, selbständig und nach Stichworten
- Vorbereitung und Betreuung von Anlässen
- Saal- und Personaldisposition
- Vertrags- und Rechnungswesen
- Diverse Büroarbeiten

Wir erwarten:

- Engagierte, zuverlässige und selbständige Persönlichkeit
- Kontaktfreudig und dienstleistungsorientiert
- Kaufmännische Ausbildung und effizienter Umgang mit MS Office
- Sprachkenntnisse in D, F, E
- Interesse am kulturellen Geschehen rund um Basel
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Casino-Gesellschaft Basel
Direktion, Steinenberg 14, 4051 Basel, info@stadtcasino.ch

Sie sind unser Gewinn!



Verkaufsassistent F&B (m/w) 100%

In dieser abwechslungsreichen Position sind Sie verantwortlich für die administrativen Aufgaben rund um die Organisation von Anlässen und vertreten die Grand Casino Luzern Gruppe erfolgreich während Anlässen an der Front. Sie sind kommunikationsgewandt und besitzen ein ausgesprochenes Organisationsflair.

Interessiert? Detaillierte Informationen finden Sie unter www.grandcasinoluzern.ch

Ihre vollständige Bewerbung senden Sie bitte an: Grand Casino Luzern AG – Personalabteilung – Haldenstrasse 6 – Postfach – 6002 Luzern


www.grandcasinoluzern.ch

Suisse romande

AUBERGE DU CHÂTEAU A NYON
8 PLACE DU CHÂTEAU
1260 NYON

NOUS CHERCHONS POUR ENTRE DE SUITE

**SERVEURS OU SERVEUSES QUALIFIES
EN CHEF DE CUISINE
AVEC CONNEXANCES DE LA CUISINE
GASTRO ITALIEN
EN PIZZAIOLO EXPERIMENTER**

CONTACTER PAR TÉLÉPHONE
PAGLIUCA ANTONIO
TEL. 079 401 14 68

Svizzera italiana

Ristoranti Fred Feldpausch

Die Ristoranti Fred Feldpausch betreiben im Locarnese die Restaurants Osteria Nostrana, Grotto Broggin und Sensi. Sie sind Pâtissier aus Leidenschaft und suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine neue Herausforderung.

Pâtissier (m/w)

Mit Ihren hochstehenden Qualitätsansprüchen produzieren Sie das gesamte Dessertangebot aller drei Restaurant. Ihr Arbeitsort ist im Grotto Broggin in Losone.

Idealerweise haben Sie eine Berufsausbildung als Pâtissier oder als Bäcker-Konditor absolviert. Haben wir Sie „gluschtig“ gemacht? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

Senden Sie Ihre Unterlagen an:
Ristoranti Fred Feldpausch SA, Administration
Bea Rivaroli, Via Varenna 20, 6600 Locarno.
Mail: brivaroli@ristoranti-ff.ch
Betreff: Pâtissier

hotelleriesuisse, l'association des entrepreneurs de l'hôtellerie suisse, défend, aux côtés de ses 3'200 membres, un secteur suisse de l'hébergement et de l'hôtellerie axé sur la qualité et tourné vers l'avenir.

Première publication spécialisée dans les domaines de l'hôtellerie, de la gastronomie et du tourisme, l'htr hotel revue possède également le plus grand marché de l'emploi de la branche. En tant qu'éditeur de cet hebdomadaire spécialisé bilingue, nous recherchons, à partir du 1er juillet 2011, une personne motivée et engagée, pour occuper, dans nos locaux à Berne, le poste de

Rédacteur/trice (70 – 80%)

Vos tâches

- Organisation des sujets pour le Cahier français
- Négociations avec les journalistes indépendants, distribution des mandats et contrôle
- Recherche et rédaction d'articles propres
- Production de la partie française
- Préparation et développement de sujets liés au tourisme

Votre profil

- Journaliste et producteur/trice expérimenté(e)
- Idéalement, expérience dans la direction rédactionnelle
- Langue maternelle: française; bonnes connaissances orales de la langue allemande
- Disposition à occuper le poste de chef de service pendant ses congés et donc à le remplacer à 100% en son absence

Vous êtes intéressé(e)?

Pour toute information complémentaire, merci de contacter Elsbeth Hobmeier, rédactrice en chef, par téléphone au 031 370 42 38 ou par e-mail à l'adresse elsbeth.hobmeier@htr.ch.

Nous nous réjouissons de recevoir votre candidature écrite.

hotelleriesuisse
Valérie Gerber
Collaboratrice ressources humaines
Mombijoustrasse 130
Postfach, 3001 Berne
valerie.gerber@hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch






CNP
Centre neuchâtelois
de psychiatrie

Établissement autonome de droit public cantonal, le Centre neuchâtelois de psychiatrie (CNP) a pour but de conduire, en collaboration avec les institutions partenaires, la politique sanitaire publique dans le domaine de la prise en charge des patients souffrant de problèmes de santé psychique.

Pour ses sites de Préfargier et Perreux (psychiatrie hospitalière et résidentielle), la direction des finances et infrastructures du CNP recherche un

chef hôtelier*

(Taux d'activité: 100 %)

Les activités et compétences requises, de même que la description de fonction sont à consulter sur notre site internet www.cnp.ch

Entrée en fonction: à convenir
Délai de postulation: 13 mai 2011
Conditions d'engagement: classification selon la CCT Santé 21

Renseignements: M. Mme Maria Biundo Mazzola, directrice des finances et des infrastructures, tél. 032 755 07 55. La description de fonction complète peut être consultée sur notre site www.cnp.ch

* Toute désignation de personne ou de fonction s'entend indifféremment au masculin et au féminin.

Stellenvermittlungen

Gastro Express

Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

News aus Gastronomie,
Hotellerie und Tourismus

www.baizer.ch

PARKHOTEL
DELTA
ASCONA

Wählen Sie jetzt Ihre neue Arbeitsstelle am Lago Maggiore!

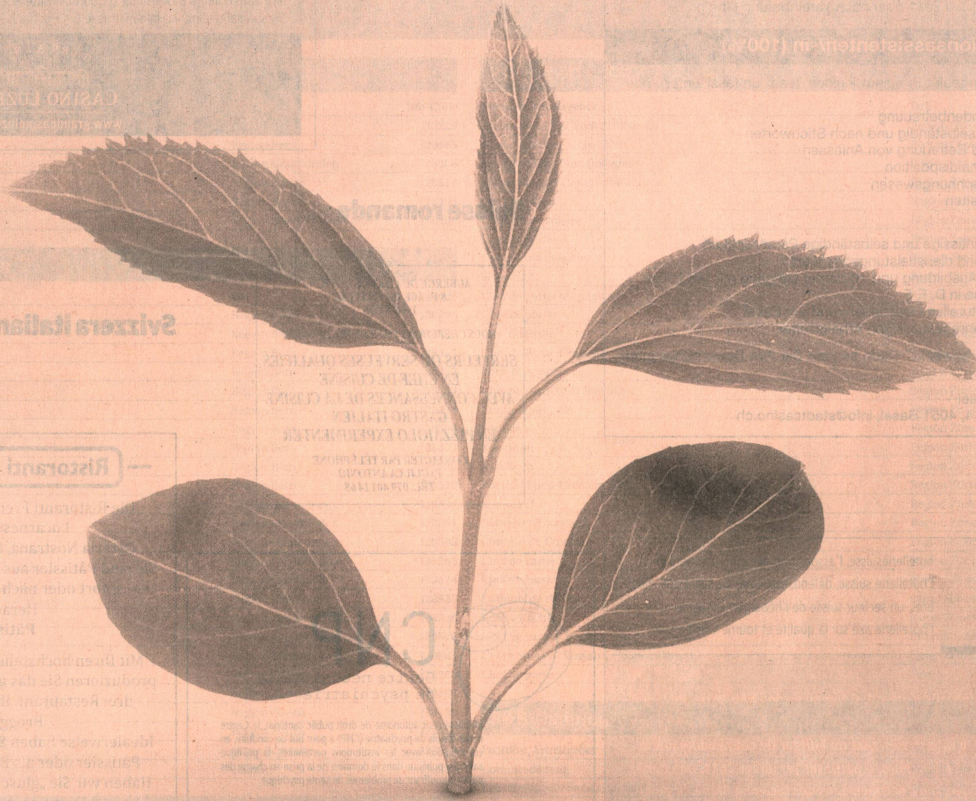
Wir sind ein 5-Sterne-Hotel am Lago Maggiore. Unser Hotel gehört zu den besten Ferienhotels im Tessin. Zur Verstärkung unseres jungen, kollegialen und motivierten Teams suchen wir hervorragende und herzliche Mitarbeiter. Wenn Sie Engagement und Freude am Beruf mitbringen, bewerben Sie sich bitte bei uns. Wir suchen noch ab sofort oder nach Vereinbarung:

2. Chef de Réception (w/m) in Jahresstelle
Ihre Stärken liegen im sicheren und korrekten Umgang mit anspruchsvollen Gästen, in der Organisation eines Tagesablaufes an der Réception, in der Unterstützung des Chef de Réception sowie in der Führung eines eingespielten Teams. Sie sprechen Deutsch, Italienisch und evtl. Englisch sehr gut. Bringen eine min. 3-jährige Berufserfahrung und sehr gute PC-Anwenderkenntnisse MS Office sowie Hotelsoftware Protel mit.

ein Chef de rang von Ende Mai bis Ende Oktober bringen eine gute Berufserfahrung und viel Begeisterung mit und sprechen Italienisch, Deutsch und evtl. Englisch sehr gut.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Curriculum Vitae und Foto:

Parkhotel Delta, Irene Rianda, Human Resources
Via Delta 137-141, 6612 Ascona
Tel. 091 785 77 85 / Fax: 091 785 77 27
E-Mail: risorse@parkhoteldelta.ch
Internet: www.parkhoteldelta.ch



GROSSES BEGINNT MIT EINEM INSERAT.

Sehen Sie, was aus dem Sprössling wird, und gewinnen Sie Einkaufsgutscheine von Coop City im Gesamtwert von CHF 130000.-

- 1. Laden Sie die kostenlose iPhone-App «Kooaba Paperboy» herunter.**
- 2. Fotografieren Sie den Sprössling mit der «Kooaba Paperboy»-App.**

Alternativteilnahme: www.das-kann-nur-ein-inserat.ch/sproessling

Das kann nur ein Inserat.

Interaktivität ist nur einer der vielen Vorzüge von Inseraten, beworben von Manuel Rohrer von der Werbeagentur Contexta. Eine Aktion der Schweizer Presse in Zusammenarbeit mit dem Kreativnachwuchs der Schweizer Werbeagenturen. www.schweizerpresse.ch



SCHWEIZER PRESSE
PRESSE SUISSE | STAMPA SVIZZERA | SWISS PRESS

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

Wir sind die Drehscheibe für die
Vermietung-Verkauf von Hotels u.
Restaurants und die Spezialisten
für bessere Betriebsergebnisse

Wir erarbeiten vorgängig eine kosten-
lose Betriebsanalyse und Offerte

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

10301-5504



Gemeinde Stäfa

In Stäfa am Zürichsee
ist per 1. März 2012 die

Wirtschaft zur Alten Krone

zu vermieten.

Das historische und unter Denkmalschutz stehende Goethe-
Haus verfügt über folgende Gasträume:

- Restaurant mit Kreuzgewölbe unterteilt in
Kronenkeller ca. 30 Plätze
Cheminéeraum ca. 10 Plätze
Itzchner-Stube ca. 30 Plätze
- zwei Säle im Obergeschoss
Heinrich-Meyer-Saal ca. 60 Plätze
Goethe-Saal ca. 30 Plätze
- Gartenrestaurant ca. 60 Plätze

Im selben Gebäude kann auf Wunsch eine 4-Zimmer-Wirtwoh-
nung dazugemietet werden.

Für diesen Betrieb suchen wir erfahrene und innovative Gastro-
nomen. Einen ersten Einblick können Sie virtuell auf der Home-
page www.altekrone.ch gewinnen.

Fragen sowie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, unter
Beilage eines Betriebskonzepts und eines Businessplans für die
Wirtschaft Alte Krone, richten Sie bitte an:

Aebersold & Partner
Hanspeter Aebersold, Wehntalerstrasse 251, 8046 Zürich
Telefon 044 371 71 20, E-Mail: h.aebersold@apartner.ch

10710-8002

Zu verkaufen an der Lenk im Simmental

Gastwirtschaftsbetrieb

An einmaliger Lage direkt bei attraktiven
Wasserfällen, verkaufen wir aus
Altersgründen einen gut laufenden Betrieb.
Gemütliche Restauration in verschiedenen
Räumlichkeiten und sonniger Terrasse.
Hotelzimmer, Massenzimmer und grosser
eigener Parkplatz. Gute Zufahrt Sommer
und Winter, zudem Buszubringer das
ganze Jahr. Besichtigung, Verkaufspreis
und Übernahme auf Anfrage!

Hans-Ueli Hähler 3775 Lenk
Tel. 033 733 18 40 www.haehlen.ch

10711-8028

Zu verkaufen in Herzogenbuchsee

heimeliges Restaurant im Dorf kern

total 150 Sitzplätze und Terrasse.
Grosse Wirtwohnung, nur 780 000.-.
Telefon 079 425 29 05

10308-6004

Zu verkaufen (evtl. zu vermieten) auf Cardada, dem Hausberg
von Locarno, mit atemberaubender Aussicht auf den Lago
Maggiore und die umliegenden Berge

Bergrestaurant / Pension Colmanicchio
mitsamt Inventar

Typisches Bergrestaurant mit 50 SP
1. Stock und Mansarde, total 14 Betten, Toilette auf der Etage
Terrasse mit Seeblick 70 SP
Gesamthaft 1899 m², überbaut 257 m²
+ kleiner Aussenanbau

Verkaufspreis CHF 790'000.-

Interessenten wenden sich bitte an
Cardada Impianti Turistici SA, Herr Gb. Vetterli
Tel. 079 346 87 70 gbvetterli@cardada.ch

10703-6017

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.

Eine Dienstleistung von hotellerieuisse.



IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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

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

Herausgeber / Editeur: hotellerieuisse, 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 Hobmeier
Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König
Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger
Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo Costa, Patricia Nobis Wyss, Alain Hännli

E-Mail: inserate@htr.ch / Homepage: www.htr.ch
Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.hoteljob.ch

Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

Stellenrevue / marché d'emploi - Aus- und Weiterbildung / formation initiale et continue
- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10
- Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10
- Kadernabrik / 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

	Nr. 19/2011	Nr. 20/2011	Nr. 21/2011	Nr. 22/2011
- Ausgabe / Numéro	12. 5. 2011	19. 5. 2011	26. 5. 2011	Mi 1. 6. 2011
- Erscheint / Parution	12. 5. 2011	19. 5. 2011	26. 5. 2011	Fr 27. 5. 2011/9:00 Uhr
- Anzeigenschluss / Délai	9. 5. 2011	16. 5. 2011	23. 5. 2011	

Anzeigenschluss / Délai Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr Liegenschaften- Rubriken / immobilier - rubrique Fr / Ve 12 Uhr

Doppelnummern Numéros couplés Nr. 27/28 / 7. 7. 2011 Nr. 29/30 / 21. 7. 2011 Nr. 51/52 / 22. 12. 2011

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

Auflage WEMF-beglaubigt 2010 / tirage contrôlés REMF 2010: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 9814 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 467 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.

immobilienrevue htr marché immobilier

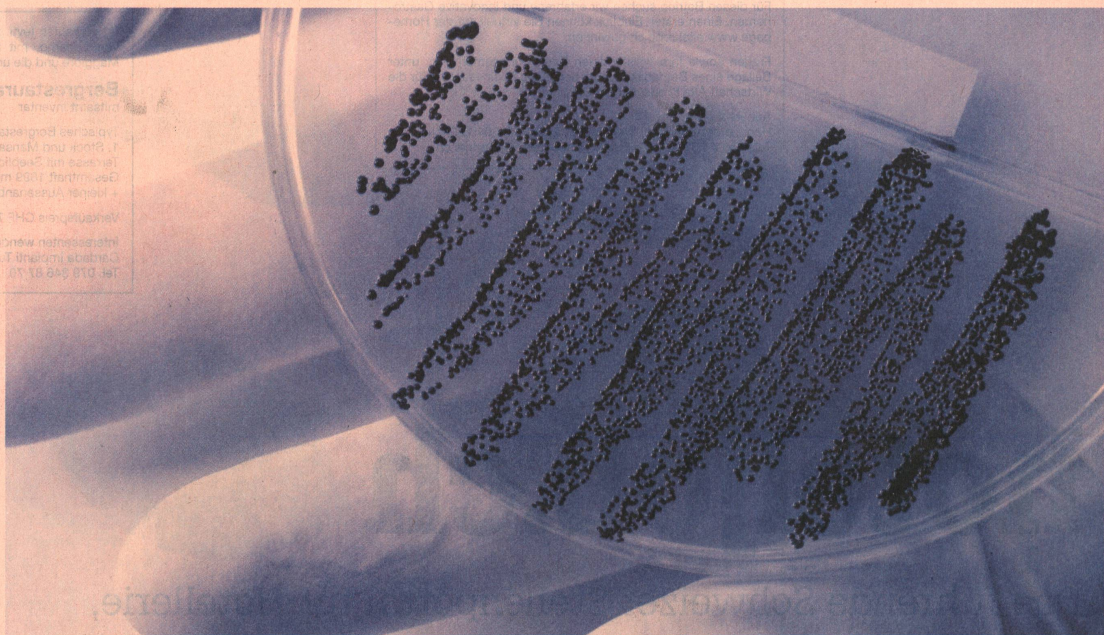
htr hotel revue Nr. 18 / 5. Mai 2011

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

htr hotel revue

Hygiene

Die neuen Leitlinien verschaffen einen Überblick und helfen, die Minimalanforderungen praxisgerecht umzusetzen.



Fotolia

Hygiene-Leitlinien



DAVID STIRNIMANN
PROJEKTLITER RECHTSDIENST
HOTELLERIESUISSE

«Gute Hygienepraxis», «Gute Herstellungspraxis» oder «Gute Verfahrenspraxis» werden in der Hotellerie von jeher angestrebt. Was diese Schlagwörter jedoch genau bedeuten, wissen die wenigsten: Die Minimalanforderungen sind in 3 Gesetzen, über 30 Verordnungen, in HACCP-Leitlinien und weiteren Publikationen verankert und werden durch ISO- und andere Normen ergänzt. Dass dabei der Überblick leicht verloren gehen kann, ist nachvollziehbar.

Gemeinsames Vorgehen

hotelleriesuisse entwickelte gemeinsam mit anderen Branchenverbänden und unter aktiver Beteiligung zahlreicher Praktikerrinnen und Praktiker die Leitlinie «Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe GVG». Mit dieser Leitlinie aus der Praxis für die Praxis

setzt das Schweizer Gastgewerbe ein starkes Zeichen bezüglich Qualität im Hygienebereich und Mindeststandards. Durch die Genehmigung des Bundesamts für Gesundheit (voraussichtlich Juli 2011) erhält die Leitlinie einen verbindlichen Charakter. Sie erhöht die Rechtssicherheit in der ganzen Schweiz, sowohl für den einzelnen Betrieb als auch für den kantonalen Vollzug. Die Leitlinie wird zur unverzichtbaren Grundlage, den Betrieb rechtskonform zu führen und die Selbstkontrolle betriebspezifisch umzusetzen. Sie ist übersichtlich aufgebaut und trägt den Bedürfnissen verschiedener Betriebstypen Rechnung.

Selbstkontrolle

Herzstück der neuen Leitlinie ist die Selbstkontrolle. Die Umsetzung der Selbst-

kontrolle und der Umfang der Dokumentation richten sich nach der Betriebsgröße. Das bringt wesentliche Erleichterungen für die Klein- und Kleinstbetriebe. Die für alle Betriebe geltenden Bestimmungen sind in die Bereiche Organisation, Personenhygiene, Infrastruktur, Produktion und Deklaration gegliedert.

Zusammenarbeit mit Partner

Für die Umsetzung der Leitlinie konnte hotelleriesuisse mit Diversey Consulting einen ausgewiesenen Partner gewinnen. Auf der Grundlage der Leitlinie wird gemeinsam ein Konzept erarbeitet, welches als Umsetzungshilfe im Hotelbetrieb angewendet werden kann. Entsprechende Informationsveranstaltungen, Schulungs-

angebote und die Durchführung von Quick-Checks in den Hotelbetrieben werden regional nach Inkraftsetzung der Leitlinie durchgeführt.

Weiterentwicklung

Die Leitlinie bleibt nicht in Stein gemeißelt, sondern muss und wird sich der Entwicklung der Gesetzgebung anpassen. Auch die Erfahrungen aus den Betrieben werden berücksichtigt. Im Sinne einer lernenden Organisation wollen die Verbände zusammen mit den Betrieben die Leitlinie weiterentwickeln zum Wohl der Gäste und der Branche. Die Leitlinie inkl. deren Umsetzungshilfen erscheint in den drei Landessprachen und wird den Mitgliedern von hotelleriesuisse nach deren definitiven Genehmigung gratis zur Verfügung gestellt.

★ WWW.SWISSHOTELFILMAWARD.CH

stars&hotels
Swiss Hotel Film Award