

Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr

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

Objekttyp: **Appendix**

Zeitschrift: **HTR Hotel-Revue**

Band (Jahr): - **(2011)**

Heft 24

PDF erstellt am: **05.08.2024**

Nutzungsbedingungen

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

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

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

Haftungsausschluss

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

stellenrevue htr marché d'emploi

Der grösste Stellenmarkt der Branche
Le principal marché de l'emploi
de la branche

htr hotelrevue Nr. 24 / 16. Juni 2011

AG
ACTIVE GASTRO ENG

Die passend Stell findsch bi Eus!

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

HOTEL CAREER

Aktuell über 950 Hotel- und Gastronomiejobs in der Schweiz.

Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH

Ecole de commerce
Hôtellerie-Tourisme:

**La clé pour
une carrière
à succès!**

Ecole Internationale de Tourisme
International School of Tourism Management
Internationale Schule für Touristik

Benjamin-Constant 1, 1003 Lausanne
Tél. 021 323 30 90, www.ift-lausanne.ch

**Liegenschaften
verkaufen –
neu auch online**

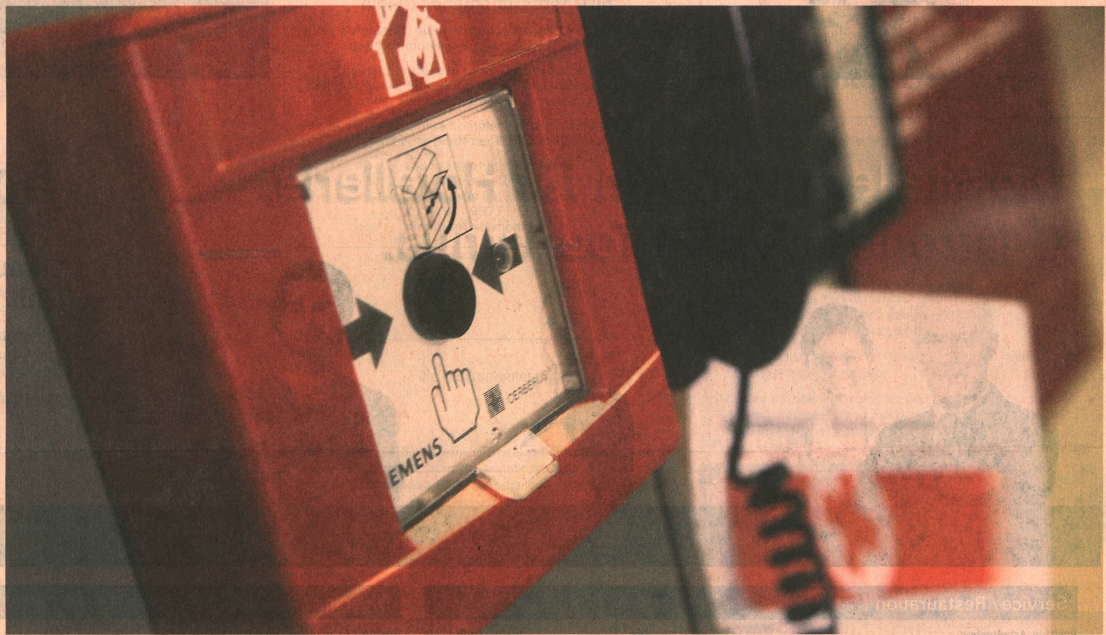
[www.htr.ch/
immobilien](http://www.htr.ch/immobilien)

Inhalt / Sommaire

| | |
|--|-----|
| Aus- und Weiterbildung | 2 |
| Direktion/Kaderstellen | 3-4 |
| Deutsche Schweiz | 3-5 |
| Suisse romande | - |
| Svizzera italiana | 5 |
| International/Marché international | 5 |
| Stellensuche/Demandes d'emploi | - |
| Immobilien | 7 |

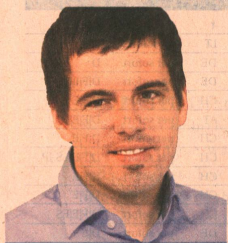
htr hotelrevue

Sicherheit
Sicherheit in einem Hotelbetrieb ist unverzichtbar und bedingt eine dauernde Überprüfung und Anpassung.



Alain D. Bollat

Ganzheitliche Sicherheit



DAVID STIRNIMANN
PROJEKTLIEFERER RECHTSDIENST
HOTELLERIESUISSE

Das Streben nach ganzheitlicher Sicherheit in einem Hotelbetrieb ist wichtig. hotelleriesuisse trägt diesem Umstand Rechnung, indem das Erfüllen der gesetzlichen Mindestanforderungen im Bereich des Brandschutzes seit 2006 eine Grundvoraussetzung für eine Klassifikation ist. Im Rahmen der Hotelklassifikation 2011–2015 werden in einem erweiterten Formular zum Thema Sicherheit auch die organisatorischen Massnahmen im Bereich Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz (Lebensmittelhygiene) ermittelt. Weitere Teilbereiche runden die ganzheitliche Sicherheit für einen Hotelbetrieb ab.

Entwicklung eindeutig

Die neueste Entwicklung bringt zum Ausdruck, dass Touristen, Geschäftsreisende,

Grossfirmen und Konzerne ihre Auswahl von Hotel-, Restaurant- und Seminarlokalitäten nicht nur nach der Qualität der Beherbergung und Verpflegung tätigen, sondern auch nach den baulichen, technischen und organisatorischen Sicherheitsmassnahmen. Die Betriebssicherheit sollte daher Teil der Unternehmungspolitik sein und als Managementaufgabe mit den weiteren unternehmerischen Zielsetzungen gleichgesetzt werden.

Durchblick in den Sicherheitsbereichen

hotelleriesuisse hat einen eintägigen Kurs entwickelt, der dem Hotelier praxisnah aufzeigt, wie er eine systematische Gefahrenermittlung in seinem Betrieb durchführen kann und auf welche Sicherheits-

bereiche besonders zu achten ist. Der Kurs wird praxisnah in einem Hotelbetrieb durchgeführt. Nebst Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz werden ebenso die Bereiche Brandschutz, Lebensmittelsicherheit, Informatiksicherheit, Umweltsicherheit, Security sowie eine Notfallorganisation behandelt. Auf einen Blick kann der Hotelier so einschätzen, ob in seinem Betrieb Sicherheitslücken vorhanden sind. Falls es in einem Bereich Handlungsbedarf gibt, zeigt der Kurs auf, wie vorzugehen ist und wo entsprechende Hilfsmittel zu beziehen sind.

Kurs «Ganzheitliche Sicherheit»

Mit dem Kurs «Ganzheitliche Sicherheit in der Hotellerie» verfügt der Hotelier über

hotelspezifische Grundlagen für Sicherheitsthemen als Ergänzung zur Branchenlösung «Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz», welche im KOPAS-Kurs vermittelt werden. Der hier beschriebene Kurs richtet sich an Inhaber, Betriebsleiter und Führungskräfte, welche für Sicherheitsfragen im Hotelbetrieb verantwortlich sind. Voraussetzung für eine Teilnahme ist die Absolvierung des KOPAS-Kurses.

Der Kurs findet an den folgenden Daten statt: am 15. Juli 2011 in St. Gallen, am 18. Oktober 2011 in Zürich und am 23. November in Sursee / Luzern. Die Anmeldung ist über die Homepage von hotelleriesuisse unter www.hotelleriesuisse.ch, Beruf und Bildung > Weiterbildung > Sicherheit Hotel, möglich oder telefonisch unter der Nummer 031 370 43 01.



Auch unterwegs.

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

KOMPAKTES WEINWISSEN FÜR GASTROPROFIS

DER WEIN BERATER

DAS INTENSIV-SEMINAR VON GASTROSUISSE

Mit international anerkanntem Zertifikat WSET Level 2

WEITERE INFORMATIONEN?
GastroSuisse
8048 Zürich
Tel. 0848 377 111
www.gastrouisse.ch

TERMINE berufs begleitend
HERBST: Start 03.10.11

GASTRO SUISSE

Sprachaufenthalte

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

Hotel & Gastro formation

by Hotel & Catering Union
Canton Solothurn
Hotelkette

Ausschreibung der Höheren Fachprüfung 2011 für:

- Küchenchef/in / Produktionsleiter/in
- Restaurationsleiter/in
- Hauswirtschaftsleiter/in

| | |
|----------------------------|---|
| Prüfungsdaten | November/Dezember 2011 |
| Prüfungsorte | Weggis und Sursee |
| Zulassungsbedingung | gemäss Prüfungsreglement |
| Prüfungsgebühr | Prüfungskosten CHF 2'000 (ohne Mahlzeiten/Logement) LGAV Unterstützung gemäss Ausbildungsvereinbarung |
| Anmeldeschluss | 5. September 2011 |

Hotel & Gastro formation | Höhere Berufsbildung
Eichstrasse 20 | CH-6353 Weggis
Telefon +41 (0)41 392 77 09 | Fax +41 (0)41 392 77 70
hbb@hotelgastro.ch | www.hotelgastro.ch



Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

www.hotelleriesuisse.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hotelleriesuisse.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 |
|--|------------------------|----------|
| Chef de rang - England - Region London | International | J30118 |
| Commis de rang - UK - Region Sussex | International | J30089 |
| Demi-chef de rang - England - London | International | J29902 |
| Restaurationsfachmann | Region Neuchâtel/ Jura | J29983 |

Hauswirtschaft

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|-------------------------------------|---------------|----------|
| 1. Gouvernante | Region Bern | J30033 |
| Florist Aushilfe | Region Bern | J29926 |
| Lingeriemitarbeiter | Region Bern | J30094 |
| 2. Gouvernante - UK - Region Sussex | International | J30088 |

Marketing/Verkauf/KV/IT

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|------------------------------------|-------------------|----------|
| Sales & Marketing Executive | Region Graubünden | J29923 |
| Buchhalter(in) | Region Zürich | J30070 |
| Sales Manager MICE | Region Zürich | J29909 |
| Account Manager Hotels Switzerland | ganze Schweiz | J29936 |

Beauty/Wellness/Fitness

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|-----------------------------------|-----------------------|----------|
| Physiotherapeutin/Masseurin | Region Graubünden | J29917 |
| Masseurin / Kosmetikerin | Region Graubünden | J29984 |
| Kosmetikerin mit Massageerfahrung | Region Graubünden | J30042 |
| Leiter/in Sport & Gästebetreuung | Region Zentralschweiz | J30038 |

Diverses

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|-------------------------------|-----------------------|----------|
| Personalverantwortliche/-r | Region Basel | J30014 |
| Sachbearbeiter/in Einkauf 50% | Region Basel | J29987 |
| Human Resources Assistant | Region Bern | J29982 |
| Portier im Nachtdienst | Region Zentralschweiz | J30062 |
| Crew Purser - Mein Schiff | International | J30064 |
| Human Resources Assistant | Tessin | J30039 |

Express Stellengesuche

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-------|---|----|----|------------|-------------|
| B2023 | Barmaid, Kellnerin, Reception | 21 | LI | ab sofort | D E |
| B2028 | Chef de Service, stv. Restaurantleiterin, Restaurantleiterin, Rezeption | 30 | DE | per sofort | D |
| B354 | Empfangsassistentin, Meetinggassistentin, Event-Assistentin | 25 | DE | per sofort | D F E J TR |
| B1972 | Event-/Seminar-/Reiseorganisation | 29 | CH | per sofort | D F E |
| B1674 | F&B Bereich, Service, auch Aushilfsweise | 47 | AT | per sofort | D F E J |
| B1994 | Front Office, Reservation, Events | 25 | CH | per sofort | D F E |
| B174 | Küchenchef, Koch | 46 | CH | per sofort | D F E J S P |
| B1702 | KV, Reservierung, Empfang | 27 | CH | per sofort | D F E |
| B1822 | Réceptionist | 35 | CH | per sofort | D F E |
| B2007 | Receptionist | 22 | CH | per sofort | D F E J S |
| B133 | Sous Chef/ Chef de partie | 43 | DE | per sofort | D E |

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 14. 6. 2011. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerberdossier finden Sie unter www.hoteljob.ch

htrnews

Newsletter der htr hotel revue

htr **hotel revue**

Renommierte Einrichtung im Engadin

sucht

HOTELDIREKTOR

mit Organisationsfähigkeit, Erfahrung sowie ausgezeichneter Beherrschung von Englisch und der Nationalsprachen.

Bei Interesse vollständigen Lebenslauf senden an chiffré F 024-740091, an Publicitas S.A., Postfach 48, 1752 Villars-s-Glâne 1



Der Landgasthof Sternen Muri mit 44 Zimmern ist bekannt als Seminar- und Geschäftshotel. Unsere Restauration umfasst Gaststube, A-la-carte-Restaurant Läubl, Gartenterrasse sowie Bankett- und Seminarräumlichkeiten bis zu 300 Personen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per August 2011 eine/n **Servicefachangestellte/n**

Anforderungen:
Abgeschlossene Servicelehre, freundlich, offen und kommunikativ, sprachlich versiert D/F/E;

eine/n **Seminarmitarbeiter/in**

Jung, aufgestellt, dienstleistungsbewusst, freundlich, offen und kommunikativ, sprachlich versiert D/F/E.

Die Hauptaufgaben bestehen aus Einrichten der Seminarräume, Betreuung der Kaffeepausen, Installation der Technik, Mithilfe im Service usw.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto (auch per E-Mail möglich).

Landgasthof Sternen Muri
Thomas König
Thunstrasse 80, 3074 Muri
031 950 71 11
direktion@sternenmuri.ch

***HOTEL BÄREN

BERNSTR.-WEST 56
CH-5034 SUHR

Per Oktober 2011 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Direktor/Direktorin – Gastgeber/-in

mit hohem Frontanteil. Unsere jetzige Direktion übernimmt auf Ende 2011 eine neue Herausforderung in unserer Gruppe der AARGAUHOTELS.CH. Darum suchen wir Sie als fähigen Hotelier und echten Gastgeber. Sind Sie die offene Führungspersönlichkeit mit sicherem Auftreten und Erfahrung in der gehobenen Gastronomie? Dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen!

Es freuen sich auf Sie:

25 motivierte Wohlühlmanager, die mit Ihnen zusammen weiterhin die Gäste erfolgreich verwöhnen. Sei es im gemütlichen 15-GM-Punkte-Restaurant sowie an stilvollen Banketten und Caterings bis 600 Personen. 31 Hotelzimmer runden das Angebot ab. Alles Weitere unter:
www.baeren-suhr.ch

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen!

AARGAUHOTELS.CH

c/o HOTEL AARGAU-WEST

Dominik Wyss, Hoteller

Muhensstrasse 58, 5036 Obereifenfelden

www.aargauhotels.ch dominik.wyss@aargau-west.ch

AARGAUHOTELS.CH

IZUM WOHLFÜHLER

CLOUDS

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 November 2011 engagierte MitarbeiterInnen (Voll- oder Teilzeit), welche unsere Gäste verwöhnen und begeistern können:

KÜCHE

Chief de Partie
Demi-Chef de Partie
Commis
Commis

SERVICE

Chief de Service
Chef de Rang
Buffet/Barista
Bartender
Commis

EMPFANG/
ADMINISTRATION

Reservation/Telefon
Empfang/Administration
Garderobe
Hausdienst

DIVERSE

WIR BIETEN Ihnen interessante Perspektiven. Neben einer einmaligen Aussicht in einem unvergleichlichen Rahmen erwarten Sie ein attraktiver Arbeitsplatz und garantierte Dynamik in der Eröffnungsphase. Mit einem Arbeitgeber, der ebenso wie Sie den Willen zum nachhaltigen Erfolg hat.

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

www.clouds.ch

Die Gastronomiegruppe



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der 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

Restaurant Cloud auf dem Novartis Campus

Fabrikstrasse 15, 4056 Basel

suchen wir per Mitte Juli 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

Betriebsassistent/in Restaurant

Ihre Aufgabe: Sie sind für die Organisation, Koordination sowie Schulung der 20 Service-Mitarbeitenden im Restaurant zuständig, schreiben die Arbeitspläne und führen die Arbeitszeitkontrolle. Sie planen und leiten Verkaufsfaktionen und Sonderanlässe, bearbeiten die Tages- und Monatsabschlüsse und unterstützen die Betriebsleitung in sämtlichen administrativen sowie operativen Belangen. Sie arbeiten aktiv an der Front mit und sind für die Sicherstellung der Gästezufriedenheit sowie die Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien zuständig. Diverse administrative Arbeiten sowie die intensive Zusammenarbeit mit sämtlichen Abteilungen runden Ihr Aufgabengebiet ab. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag in verschiedenen Diensten ohne Zimmerstunde.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine selbständige, flexible sowie loyale Persönlichkeit, welche über eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie sowie erste Führungserfahrung verfügt. Zudem besitzen Sie gute Deutsch-, Englisch- und Französisch-Kenntnisse in Wort und Schrift. Im Weiteren sind Ihre PC-Anwenderkenntnisse auf aktuellem Stand. Sie erkennen und nutzen Synergien mit anderen Bereichen, arbeiten strukturiert und zeigen eine hohe Einsatzbereitschaft. Zudem haben Sie ein gepflegtes und souveränes Auftreten, sind teamorientiert, kommunizieren offen und zeigen Sensibilität für Personen und Situationen. Sie begeistern und überraschen das Gegenüber bei passender Gelegenheit mit Zusatzleistungen, beteiligen sich gern an der Erarbeitung gemeinsamer Ziele und suchen stets nach Lösungen im Interesse aller Beteiligten. Nicht zuletzt denken und handeln Sie betriebswirtschaftlich sowie unternehmerisch.

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 Personalwesen, 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
www.zfv.ch

Für unser ****Ferien- & Seminarhotel Säntis im herrlichen Toggenburg/SG suchen wir nach Vereinbarung in Jahresstellung

Stv. Chef de Service m/w

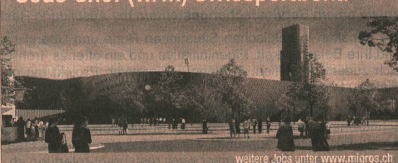
Sie wissen, wie man die Wünsche und Bedürfnisse der kleinen und grossen Gäste erfolgreich umsetzt und überzeugen durch Qualitätsbewusstsein.

Ein kleines und motiviertes Team freut sich auf einen jungen, führungsstarken Fachmann.

Fühlen Sie sich angesprochen und bringen die entsprechenden Voraussetzungen mit, dann erwarten wir sehr gerne Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen oder Ihren geschätzten Anruf.

**** Ferien- & Seminarhotel Säntis CH-9557 Unterwasser b. Wilhaus
J.C. Bieler, Direktor - Telefon: 071 998 5020 - Fax: 071 998 5021
www.hotel-saentis.ch - saentis@beutler-hotels.ch
Ein Hotel der **Beutler Hotel Gruppe**

Sous Chef (w/m) swissporarena



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 Zubereitung der kulinarischen Köstlichkeiten an den Fussballspielen und an Bankettanlässen suchen wir eine kundenorientierte und selbstständige Persönlichkeit als

Sous Chef (w/m)

Ihr Aufgabengebiet

- Produktion der warmen und kalten Speisen
- Einhaltung von Rezepten, Qualität- und Hygienestandards
- Arbeiten unter HACCP-Vorschriften
- Bei Abwesenheit des Küchenchefs übernehmen Sie dessen Stellvertretung

Unsere Anforderungen

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch sowie Erfahrung als Sous Chef
- Berufserfahrung im Catering- und Bankettbereich
- Organisationsstark, Eigeninitiative, selbstständiges Arbeiten
- Freundliche, sympathische und kommunikative Persönlichkeit
- Sehr gute Deutschkenntnisse

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 unter www.migros.ch/jobs

Genossenschaft Migros Luzern

Geschäftsstz Dierikon
Sarah Gisler, Personelles
Postfach, 6031 Ebikon

swissporarena

CATERING SERVICES
MIGROS

MY STOP

Die Autobahn-Raststätte MY STOP/KNONAUERAMT liegt an der Sonnenseite der Albiskette auf der A4, der Autobahnverbindung zwischen dem Grossraum Zürich und Zug/Luzern. Die kulinarische Vielfalt im MY STOP RESTAURANT und die umfangreichen Einkaufsmöglichkeiten in den MY STOP SHOP'S sowie in den weiteren Stores offerieren Reisenden wie Pendlern ein attraktives Angebot. Für Nachtschwärmer ist ein Shop rund um die Uhr geöffnet.

Wir suchen eine erfahrene und ausgewiesene Gastgeberpersönlichkeit als

Betriebsleiter/in

Ihre Hauptaufgaben

- Hauptverantwortlich für die gesamte Raststätte
- Führung der Restaurationsbetriebe
- Übergeordnete Verantwortung für die Tankstellenshops
- Führung der rund 60 Mitarbeitenden und Kader
- Vorbereiten und Planen von Marketing-Events
- Ausbauen der Standards in der Servicequalität
- Vorbereiten und Planen von Mitarbeiterschulungen
- Erstellen der Arbeitspläne und Zeitabrechnungen
- Kontaktstelle zur externen Buchhaltung
- Aktive Pflege der internen und externen Schnittstellen
- Weiterentwicklung des Qualitätsmanagements/IKS
- Administration der Kasse und weitere administrative Aufgaben
- Aktive Unterstützung aller Frontbereiche

Ihr Anforderungsprofil

Wir erwarten eine abgeschlossene gastgewerbliche Ausbildung mit Weiterbildung zum Restaurationsleiter oder den Abschluss einer Hotelfachschule. Sie verfügen über mehrjährige Führungserfahrung in der Gastronomie. Ihr Auftreten ist sicher und versiert. Sie arbeiten gerne selbstständig und strukturiert und sind ein Teamplayer, der durch seine Sozialkompetenz überzeugt. Als belastbare, dynamische und dienstleistungsbereite Gastgeberpersönlichkeit bewahren Sie auch in einem hektischen Umfeld die Übersicht und setzen sich jederzeit für die Zufriedenheit des Gastes ein. Sie sind bereit, Dienste auch abends und am Wochenende zu leisten.

Unser Angebot

Wir bieten eine vielseitige und herausfordernde Stelle in einem interessanten Umfeld. Die Autobahn-Raststätte zeichnet sich zudem durch attraktive Arbeits- und Anstellungsbedingungen aus. In dieser Funktion rapportieren Sie direkt dem Delegierten des Verwaltungsrates.

Sind Sie interessiert? Dann freut sich Herr Dr. Karl E. Schroeder, GastroZürich, Blumenfeldstrasse 22, 8046 Zürich, auf Ihre Bewerbung.

www.mystop.ch

Autobahn-Raststätte A4 AG, Moosbachstrasse 1, 8910 Affoltern am Albis



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

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

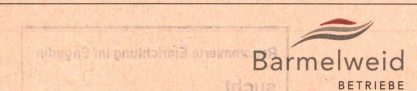
Commis de cuisine/Chef de Partie
Wir erwarten von Ihnen eine gute Ausbildung, Freude mit frischen Lebensmitteln zu arbeiten und die Fähigkeit, in einem kleinen Team mitzuarbeiten. Wenn Ihnen die Hygienestandards nicht fremd sind und Sie auch in hektischen Zeiten den Überblick bewahren, erwarten wir gerne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

Haberli's Schützenhaus
Jakob Haberli
Oberdorfstrasse 10
3053 Münchenbuchsee
www.haberlis.com

keine News mehr
verpassen mit
htrnews! Anmelden
unter www.htr.ch



Die Barmelweid besteht aus der Klinik, dem Pflegezentrum sowie dem Hotel Geissflue und beschäftigt rund 480 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Für die Führung und Weiterentwicklung unseres Selbstbedienungsrestaurants Piazza suchen wir per 1. Januar 2012 oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in Cafeteria 100 %

Ihr Tätigkeitsfeld

- Personelle und fachliche Führung der Cafeteria sowie des dazugehörigen Ladens
- Sicherstellung der abteilungsbezogenen Prozesse sowie der optimalen Zusammenarbeit mit Schnittstellen
- Mitarbeit in strategischen/konzeptionellen Themen
- Operative Tätigkeiten wie Service/Gästepflege etc.

Ihr Profil

- Abg. Aus- bzw. Weiterbildung im Bereich Restauration
- Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie
- Ausgeprägtes Dienstleistungsverständnis sowie betriebswirtschaftliches und zielorientiertes Denken und Handeln
- Selbstständige, zielorientierte, strukturierte Arbeitsweise

Die Betriebe Barmelweid AG bietet Ihnen ein interdisziplinäres Arbeitsumfeld, zeitgemässe Anstellungsbedingungen, gute Sozialleistungen, günstige Verpflegungs- und Freizeitmöglichkeiten sowie eine Kindertagesstätte im Hause.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Foto an: Betriebe Barmelweid AG, Human Resources, 5017 Barmelweid. Elektronische Bewerbungen schicken Sie an hr@barmelweid.ch.

Weitere Auskünfte zur Stelle erhalten Sie von Herrn Andreas Kammer, Leiter Hotellerie/Facility Management, Tel. 062 857 24 16; E-Mail andreas.kammer@barmelweid.ch.

Betriebe Barmelweid AG, CH-5017 Barmelweid
Telefon +41 62 857 24 16, Telefax +41 62 857 27 37, info@barmelweid.ch, www.barmelweid.ch

1580-674



Sie suchen eine Herausforderung in einem Restaurant mit sozialem Auftrag? Wir, ein gut eingeführtes Restaurant im Herzen der Stadt Baden, in einem abwechslungsreichen Umfeld und aufgestellter Atmosphäre, können Ihnen diese bieten. Ein Facteam aus Gastronomie und sozialer Arbeit leitet die rund 25 psychisch beeinträchtigten Mitarbeitenden an und begleitet sie in ihren jeweiligen Arbeitsbereichen.

Für zwei 100%-Pensen per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir

eine/n Chef de Service / stv. Geschäftsleiterin

Sie haben eine fundierte gastgewerbliche Ausbildung und verfügen über eine abgeschlossene Hotelfachschule oder ähnliche Weiterbildung. Sie leiten die Servicebrigade mit Professionalität und übernehmen die Stellvertretung der Geschäftsleitung in deren Abwesenheit.

sowie eine/n Servicefachangestellte/n mit Ausbildung Restaurationsfach.

Sie behalten in hektischen Situationen Ruhe und Übersicht und beweisen Ihr Organisationsgeschick und Ihre Belastbarkeit. Eigeninitiative und ein offenes, fröhliches Wesen zeichnen Sie aus. Sie können sich zudem vorstellen, in einem integrativen Projekt mit psychisch beeinträchtigten Menschen ihren Platz zu finden.

Wenn für Sie Flexibilität und Teamfähigkeit selbstverständlich sind, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto, an Stollenwerkstatt, Frau Nadja Santschi, Wassermattstrasse 8, 5001 Aarau. Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an Frau Marlen Lüscher unter Tel. 056 222 85 25 oder informieren Sie sich unter www.restaurant-roterturm.ch.

Bocken:

Unser stilvolles Seminar- und Eventhotel hat eine auf vier Häuser verteilte einmalige Ambiance. Es verfügt über 40 Hotelzimmer, 14 Seminarräume sowie eine Eventhalle. Das Seminarhotel, im Besitz einer Schweizer Grossbank, liegt eingebettet inmitten von Kunstwerken in der Natur und doch in Stadtnähe. Unsere anspruchsvollen Gäste geniessen internationale Gerichte mit saisonalen Akzenten sowie den Charme unserer Mitarbeiter. Für unser junges, 12-köpfiges Küchenteam suchen wir per 1. August oder nach Vereinbarung eine/n

Chef de Partie/Tournant

Wir bieten

- hohe Eigenständigkeit
- spannendes, abwechslungsreiches und herausforderndes Umfeld
- strukturierte Betriebsabläufe

Sie bieten

- abgeschlossene Berufslehre als Koch
- Berufserfahrung in einem renommierten Restaurant/Hotel
- teamorientierte Persönlichkeit und gepflegtes Auftreten

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

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

Das Arena-Restaurant mit 100 Innenplätzen, Bar und Panoramaterrasse ist ein Teilangebot der neuen Freizeit- und Sportarena Adelboden. Für unser kleines Restaurant-Team suchen wir per Ende Juli/Anfang August 2011 einen

Koch (w/m, 100% oder Teilzeit)

Deine Aufgaben:

- Zubereitung des täglichen Speiseangebots und des Speiseangebots bei Veranstaltungen (Firmen- und Gruppenanlässe, Sportveranstaltungen im Haus)
- Betreuung der Bar und des Buffets mit Zubereitung und Verkauf des Getränkeangebots
- Stellvertretung des Leiters Produktion und der Leiterin Buffet/Service

Unsere Erwartungen:

- Eine junge, dynamische Persönlichkeit mit abgeschlossener Koch-Lehre
- Motivation und Wille, bei der Weiterentwicklung unseres neuen Betriebes mitzuheften
- Kundenorientierung, Verantwortungsbewusstsein, Selbstständigkeit, Flexibilität, Belastbarkeit, Teamfähigkeit

Unser Angebot:

- Vielseitiges Arbeitsgebiet in einem jungen, sportlichen Umfeld
- Die spannende Möglichkeit, einen neuen Gastronomiebetrieb in einer Sportanlage mitzugestalten
- Arbeitsort in der Sommer- und Winterferiendestination Adelboden

Für Auskünfte steht dir Geschäftsführer Adrian Haueter gerne zur Verfügung. Bist du bereit, dich dieser abwechslungsreichen und spannenden Herausforderung zu stellen? Dann sende uns bitte bis 27. Juni deine schriftliche Bewerbung mit Foto.

Freizeit- und Sportarena Adelboden AG,
Landstrasse 30, 3715 Adelboden
Tel.: 033 673 17 77 / Fax: 033 673 17 61
info@arena-adelboden.ch / www.arena-adelboden.ch

ARENA
FREIZEIT UND SPORT ADELBODEN

CENTRAL
AFFOLTERN AM ALBIS"Aufstrebender Betrieb
sucht Verstärkung"

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

Koch w/m
oder Chef de Partie

Sind Sie interessiert, dann senden Sie bitte Ihre Unterlagen an:
info@central-affoltern.ch
Restaurant Central, Zürichstr. 100,
8910 Affoltern am Albis
Tel. 044 761 61 15

Die Gastronomiegruppe



Die ZfV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der Schweiz sowie mehr als 2'000 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.

Zur Ergänzung unseres Teams im

Hauptsitz

Füelästrasse 51 in Zürich-Albrieden

suchen wir per 01. Juli 2011 eine

Sachbearbeitung Lohnwesen (m/w)

Ihre Aufgabe: Sie sind für die Mitarbeit der Führung der Lohnbuchhaltung im Rahmen der gesetzlichen Vorschriften und der ZfV-Richtlinien zuständig. Zudem helfen Sie bei der termingerechten Lohnverarbeitung, diversen Abrechnungen sowie der Erstellung von Kennzahlen mit. Sie wickeln Versicherungsfälle ab, erstellen Abrechnungen zuhanden der Sozialleistungsinstitutionen und übernehmen die Ferien- und Feiertageabrechnungen sowie die Absenzkontrollen. Ebenfalls stellen Sie den nötigen Informationsfluss innerhalb der Abteilungen und den Betrieben sicher und erledigen diverse Korrespondenz.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine entsprechende Ausbildung sowie Erfahrung in ähnlicher Funktion und sind sich eine selbstständige und exakte Arbeitsweise gewohnt. Zudem beherrschen Sie die französische Sprache in Wort und Schrift und bringen gute EDV-Kenntnisse mit. Sie handeln im Interesse der Unternehmung und arbeiten auch unter Arbeits- und Zeitdruck ruhig und effizient. Im Weiteren setzen Sie vorgegebene Qualitätsstandards konsequent um und zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft. Im Alltag verlieren Sie die übergeordneten Ziele nicht aus den Augen und lassen sich durch Rückschläge nicht bremsen. Sie pflegen einen offenen und ehrlichen Kommunikationsstil und fördern die Zusammenarbeit und Weiterentwicklung des Teams.

Wir bieten: Eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe im Gastronomiebereich 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 Taurò, Leiterin Personalwesen, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZfV-Unternehmungen

Füelästrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
www.zfv.ch

GASTROSUISSE

GastroSuisse ist der führende nationale Verband für Hotellerie und Restauration. Rund 21'000 Mitglieder (Hotels, Pensionen, Gasthöfe, Restaurants und Cafés), organisiert in 26 Kantonssektionen und vier Fachgruppen, gehören dem grössten gastgewerblichen Arbeitgeberverband an.

Per Anfang Oktober 2011 oder nach Vereinbarung suchen wir für unsere Abteilung Berufsbildung und Dienstleistungen an unserem Hauptsitz in Zürich-Affoltern eine/n

Trainer/in 100%

Ihr Aufgabengebiet umfasst:

- Die Vorbereitung, Durchführung und Evaluation von betrieblichem Training & Coaching in der Deutschschweiz.
- Umfangreiche Referententätigkeit in den Bereichen Qualitätsmanagement, Verkauf, Gästebetreuung und Servicequalität
- Akquisition von Trainings und Seminaren

Wir bieten Ihnen:

- Eine abwechslungsreiche Aufgabe mit hoher Selbständigkeit und Eigenverantwortung
- Zeitgemässe Arbeitsbedingungen und ein moderner Arbeitsplatz in Zürich Affoltern
- Auf Sie und Ihren Job zugeschnittene Aus- und Weiterbildungsmöglichkeit
- Die Möglichkeit, ein grosses Beziehungsnetz aufbauen zu können

Wir erwarten:

- Eine Grundausbildung in der Hotellerie bzw. Gastronomie
- Abschluss einer Hotelfachschule bzw. mind. G2 der Gastro Unternehmerausbildung
- mind. zwei Jahre Erfahrung in der Führung von Mitarbeitern
- erwünscht ist eine pädagogische Grundausbildung, z.B. SWEB 1, sowie praktische Erfahrung im Trainingsbereich
- Sicherheit in der Administration sowie in der deutschen Sprache
- Gewinnender Auftritt und Engagement für die Branche
- Französischkenntnisse

Wenn Sie überzeugend und begeisterungsfähig sind und bereits auf einige Jahre Berufserfahrung zurückschauen können, dann senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail oder per Post mit Foto an:

GastroSuisse
Verband für Hotellerie und Restauration
Personal
Frau Simone Baumgartner
Blumenfeldstrasse 20/ 8046 Zürich
Tel.: 044 377 52 53 / personal@gastrosuisse.ch
Besuchen Sie unsere informative Homepage unter: www.gastrosuisse.ch



Wir sind ein sehr bekanntes, gut frequentiertes Restaurant in der Altstadt von Aarau, mit einer Tex-Mex, aber auch bürgerlichen und internationalen Küche.

Wir suchen:

Koch

Sie suchen eine neue Aufgabe und Herausforderung. Sie kochen sehr gerne, haben eine solide Grundausbildung. Im Team zu arbeiten macht Ihnen Freude und Sie sind in hektischen Zeiten belastbar. Wenn Sie dazu noch fröhlich und positiv denkend sind, dann passen Sie zu uns.

Unser Betrieb ist an Sonn- und Feiertagen geschlossen.

Interessiert uns kennenzulernen? Wir freuen uns auf Sie.

A.O.C. Gastro GmbH, Grabenweg 17, 5103 Mörken - www.elcamino-araau.ch - oder Herr Othmar Gruber, 079 636 95 48



SCHLOSS BÖTTSTEIN
TAFELN · TAGEN · SEIN

Zwischen Baden und Koblenz gelegen, beherbergt das Schloss Böttstein 32 Hotelzimmer, zwei Restaurants, festliche Säle und Kellergewölbe und einen schönen Schlosshof. Infolge Mutterschaftsurlaub der Stelleninhaberin ist per 1. September 2011 folgende Stelle neu zu besetzen:

F&B Verkaufsassistent/in
80-100%

Hauptaufgaben: Verkauf von Banketten, Seminaren & Tagungen inkl. Administration, das Durchführen von Hausführungen sowie Detailbesprechungen.

Anforderungen: Hotelfachschulabschluss und/oder KV mit entsprechender Berufserfahrung, Muttersprache Deutsch und sehr gute Englischkenntnisse.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung an folgende Anschrift: Schloss Böttstein, Brigitte & Thomas Bischofberger, Schlossweg 20, CH-5315 Böttstein.

www.schlossboettstein.ch

Das Hotel Schiff am Rhein ist ein vielseitiger Hotel- und Restaurationsbetrieb und zählt zu den führenden Häusern im Fricktal!
Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir in Jahresstellung eine praxiserfahrene, verantwortungsbewusste

Hotel-Réceptionistin

Alter ca. 22-30 Jahre

D, E, F in Wort und Schrift
Fidelio Front Office-Praxis von Vorteil
Sehr gute Computer-Kenntnisse

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

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

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

Interessiert? Senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit einem aktuellen Foto.
Wir freuen uns auf Sie!

HOTEL RESTAURANT SCHIFF AM RHEIN

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

Hotel Brienz



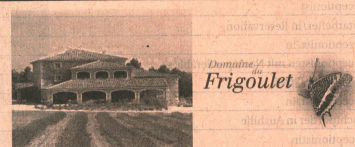
Das familiär geführte 3***-Panorama-hotel am See mit 26 modern ausgestatteten Zimmern, diverse Restaurants mit spezieller und kreativer Fischküche, ausgezeichnet mit dem «Goldenen Fisch»...

...sucht ab sofort oder nach Vereinbarung, für Sommersaison, evtl. in Jahresstelle junge, gelernte und sprachgewandte **Restaurantfachperson w/m** für unseren vielseitigen Servicebetrieb

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Fam. Beat Wettach
CH-3855 Brienz
Telefon 033 951 35 51
www.hotel-brienz.ch
info@hotel-brienz.ch

International



Servicefachangestellte/HOFA

Wir suchen per sofort eine aufgestellte und initiative Persönlichkeit, die den direkten Kontakt zu unseren Gästen schätzt.

Wir bieten ein kleines, einzigartiges und familiär geführtes Sporthotel im Süden Frankreichs.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und stehen Ihnen jederzeit für weitere Auskünfte zur Verfügung.

Aktivferien AG
z. Hd. Herrn Hansruedi Büchi, Weidstrasse 6, Postf. 331, CH-8472 Seuzach, Tel. 0041 (0) 52 335 13 10
www.suedfrankreich.ch

Svizzera italiana



Für unser SUITENHOTEL PARCO PARADISO**** in Lugano suchen wir zur Verstärkung unseres Frontoffice-Teams ab sofort

Rezeptionistin

Wir offerieren:
ein junges Team, selbstständiges Arbeiten, interessantes Arbeitsumfeld sowie ein angemessenes Gehalt.

Wenn Sie bereits Erfahrungen in gleichwertigen Positionen gesammelt haben, etwas Italienisch-Kenntnisse mitbringen und Teil eines aufgeschlossenen und hochmotivierten Teams werden möchten, dann erwarten wir gerne Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

SUITENHOTEL PARCO PARADISO****
Frau Rusca, Via Carona 27, CH-6900 Lugano oder
per E-Mail an: d.rusca@parco-paradiso.com
www.parco-paradiso.com

Weiterbildungsangebote
www.hoteljob.ch

Stellenvermittlungen

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der **ganzen Schweiz** für qualifiziertes **Hotelpersonal**.
Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz), Tel./Fax 061 421 10 09
www.hotelia.ch

Gastro Express
Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe
www.gastro-express.ch
News aus Gastronomie
Hotellerie und Tourismus
www.baizer.ch

Seit 30 Jahren ein renommiertes Restaurant auf Curaçao, Niederländische Antillen
Zur Verstärkung unserer Kuechen- und Servicebrigade suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de Partie
Service Angestellte/r

BISTRO LE CLOCHARD
Cuisine Suisse & Française
SINCE 1978

Der/die unser bestehendes Team voller Kreativität, Einsatz, Mitverantwortung und Motivation unterstützt.

Sie sprechen Englisch, sind ehrgeizig und zwischen 25 und 30 Jahre alt.

Sie haben gute Umgangsformen und Erfahrung im Gastgewerbe und das Teamdenken ist für Sie selbstverständlich.

Sie haben das Flair, sich an einer fremden Kultur anzupassen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung

Rif Fort unit 1 - Oranjestad | Curaçao, N.A. | Tel. + 599 9 462 5466 | Fax. + 599 9 462 6355
Email: info@bistroleclochard.com | Website: www.bistroleclochard.com

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 |
|--|---------------------------|----------|
| Betriebsleiter/-in | Region Basel | J30000 |
| Direktionsassistent | Region Zentralschweiz | J30012 |
| Personalassistentin (Italienisch sprechend) | Region Zürich | J30061 |
| Operation Manager on Duty (Operative Führung) | Region Zürich | J29992 |
| Küchenchef als Geschäftsführer/in | Region Zürich | J30053 |
| Leiter/in Bereich Betrieb und Mitglied der Spitalleitung | Region Zürich | J30004 |
| Geschäftsführer/-in | ganze Schweiz | J30027 |
| Chief Purser - Mein Schiff | International | J29913 |
| Directeur adjoint | Region Waadt/ Unterwallis | J30079 |

Reception/Reservation

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---|---------------------------|----------|
| Front Desk Mitarbeiter/in | Region Basel | J30002 |
| Front Office Manager | Region Bern | J30112 |
| Stv. Chef de Reception | Region Bern | J30071 |
| Supervisor Front Office, Reception | Region Graubünden | J30006 |
| Praktikant Front Office/Rooms Division | Region Graubünden | J29916 |
| Receptionist/in | Region Graubünden | J30005 |
| Receptionist/in | Region Graubünden | J29918 |
| Réceptionist/-in | Region Graubünden | J30116 |
| Night Auditor (m) im Bereich Front Office | Region Graubünden | J29922 |
| 3. Concierge / Logentourmant | Region Graubünden | J29921 |
| Teammitglied Reception | Region Mittelland (SO,AG) | J30068 |
| Betriebsassistent/in | Region Schaffhausen | J29929 |
| Teamleiter/in Reception | Region Zentralschweiz | J30048 |
| Réceptionist | Region Zentralschweiz | J30043 |
| Mitarbeiter/in Reservation | Region Zentralschweiz | J30040 |
| Rezeptionist/in | Region Zentralschweiz | J30085 |
| Rezeptionisten mit Nachtportierablöse | Region Zentralschweiz | J30051 |
| Night Audit (30%) | Region Zürich | J29928 |
| Réceptionist/in | Region Zürich | J30008 |
| Nachtportier in Aushilfe | Region Zürich | J29991 |
| Rezeptionistin | Region Zürich | J30076 |
| Rezeptionist/ Night Auditor/ AYS Associate/ Bellman/ Public Cleaner | Region Zürich | J30046 |
| Rezeptionist (w) | Tessin | J30102 |
| Chef de Réception (w) | Tessin | J30101 |

Küche

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---|---------------------------|----------|
| Diätkoch mit Adminalaufgaben | Region Basel | J30095 |
| Chef de Partie | Region Basel | J30001 |
| Commis de cuisine | Region Bern | J30120 |
| Chef de partie | Region Bern | J30098 |
| Chef pâtissier | Region Bern | J30100 |
| Frühstückskoch | Region Bern | J30109 |
| Commis de Cuisine | Region Bern | J30110 |
| Junior Sous Chef | Region Bern | J30111 |
| Commis de Cuisine | Region Bern | J30047 |
| Chef saucier | Region Bern | J30030 |
| Commis de cuisine | Region Bern | J29901 |
| Sous-chef Junior | Region Bern | J30034 |
| Sous-chef | Region Bern | J30036 |
| Demi-chef de Partie | Region Graubünden | J29920 |
| Chef Gardemanger | Region Graubünden | J29910 |
| Sous Chef | Region Graubünden | J30074 |
| Chef de Partie | Region Graubünden | J29915 |
| Koch-Saucier | Region Mittelland (SO,AG) | J30066 |
| Commis de cuisine (auch temporär Juli-August) | Region Mittelland (SO,AG) | J29924 |
| Commis de Cuisine | Region Mittelland (SO,AG) | J29933 |
| Jungkoch | Region Mittelland (SO,AG) | J29978 |
| Commis de cuisine | Region Oberwallis | J29996 |
| Jungkoch | Region Zentralschweiz | J30122 |
| Jungkoch | Region Zentralschweiz | J29975 |
| Chef de Partie | Region Zentralschweiz | J30052 |
| Chef de Partie (Tagesdienst) | Region Zentralschweiz | J30044 |
| Koch | Region Zentralschweiz | J30041 |
| Chef pâtissier | Region Zentralschweiz | J30084 |
| Commis de Cuisine | Region Zentralschweiz | J30072 |
| Jungkoch/ Koch/ angelernter Koch | Region Zürich | J30059 |
| Küchenchef | Region Zürich | J30058 |
| Jungkoch/ Hilfskoch (50-80%) | Region Zürich | J30056 |
| Jungkoch | Region Zürich | J30092 |
| Küchenchef | Region Zürich | J30073 |
| Koch temporär | Region Zürich | J29976 |
| Koch bis Ende September 2011 | Region Zürich | J30009 |
| Chef de Partie | Region Zürich | J29979 |
| Sous Chef | Region Zürich | J29980 |

Küche

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|--|---------------------------|----------|
| Koch | Region Zürich | J30003 |
| Chef de Partie | Region Zürich | J30060 |
| Demi-chef de partie - UK - East Sussex | International | J29986 |
| Sous-chef - UK - Region London | International | J30087 |
| Commis de cuisine - UK - Region Sussex | International | J30090 |
| Demi-chef pâtissier - UK - Region Sussex | International | J30091 |
| Commis de cuisine - England - London | International | J30082 |
| Demi-chef de partie - UK - Buckinghamshire | International | J29985 |
| Demi-chef de partie - UK - Hampshire | International | J30031 |
| Chef de cuisine | Region Waadt/ Unterwallis | J30080 |

F&B/Catering/Events

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---|-----------------------|----------|
| Sachbearbeiter/in Einkauf 50% | Region Basel | J29988 |
| Mitarbeiter/innen Aussenstände (auf Abruf) | Region Bern | J30081 |
| F&B Manager | Region Zentralschweiz | J30011 |
| Event Sales Coordinator/ Hostess/ Waiter/ Cook/ Steward | Region Zürich | J30069 |
| Rezeptionist/ Night Auditor/ AYS Associate/ Bellman/ Public Cleaner | Region Zürich | J30054 |
| Operative Assistent / -in inkl Duty Management | Region Zürich | J29994 |
| Bankett & Event Leiter | Region Zürich | J30049 |
| Bankettaushilfen | Region Zürich | J29981 |

Service / Restauration

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|--|---------------------------|----------|
| Bar-Lounge Mitarbeiter/in | Region Basel | J30115 |
| Chef de Rang | Region Basel | J29931 |
| Chef de bar | Region Bern | J30106 |
| Chef de service | Region Bern | J29899 |
| Maitre d'hôtel | Region Bern | J30035 |
| Chef de service | Region Bern | J30032 |
| Chef de rang | Region Bern | J30028 |
| Chef de rang | Region Bern | J29999 |
| Commis de rang | Region Bern | J29998 |
| Restaurationsfachmann | Region Bern | J29997 |
| Restaurantleiter | Region Bern | J30086 |
| Chef de Service | Region Bern | J30077 |
| Chef de Service | Region Bern | J30108 |
| Chef de Rang | Region Bern | J30107 |
| Service Mitarbeiter/in | Region Bern | J30105 |
| Commis de Rang | Region Bern | J30104 |
| Serviceprofi | Region Bern | J30103 |
| Restaurationsfachmann | Region Bern | J30099 |
| Service Mitarbeiter/in | Region Bern | J30114 |
| Service Mitarbeiter/in | Region Bern | J30113 |
| Commis de rang | Region Bern | J30119 |
| Barfachfrau | Region Graubünden | J30121 |
| Maitre de rang | Region Graubünden | J29919 |
| Chef de rang | Region Graubünden | J30083 |
| Commis de rang | Region Graubünden | J30029 |
| Commis de rang | Region Graubünden | J30096 |
| Demi-chef de rang | Region Graubünden | J30097 |
| Service- oder Restaurationsfachfrau | Region Mittelland (SO,AG) | J30065 |
| Chef de service | Region Ostschweiz | J30037 |
| Service Mitarbeiter/in | Region Ostschweiz | J30075 |
| Restaurationsfachfrau/-mann | Region Ostschweiz | J30063 |
| Servicefachmitarbeiter/in | Region Zentralschweiz | J30010 |
| Service Mitarbeiter | Region Zentralschweiz | J30045 |
| Restaurationsfachmann | Region Zentralschweiz | J29900 |
| Service Mitarbeiter | Region Zentralschweiz | J30055 |
| Service Mitarbeiter | Region Zentralschweiz | J29927 |
| Servicefachangestellte | Region Zentralschweiz | J29908 |
| Stv. Chef de service / m | Region Zentralschweiz | J30093 |
| Chef de Rang | Region Zürich | J29930 |
| Praktikant Restauration | Region Zürich | J29935 |
| Stv. Chef de Service | Region Zürich | J30013 |
| Chef de service | Region Zürich | J30007 |
| Service Mitarbeiter (Tagesdienst) | Region Zürich | J29449 |
| Bar-/Service Mitarbeiter | Region Zürich | J29912 |
| Servicefachmitarbeiter/in | Region Zürich | J30050 |
| Teamleader Service | Region Zürich | J29977 |
| Barmitarbeiter | Region Zürich | J30067 |
| Chef de service | Region Zürich | J29990 |
| Barmitarbeiter/in | Region Zürich | J29989 |
| Restaurationsfachfrau/-mann | Region Zürich | J30078 |
| Demi-chef de rang - England - London | International | J29995 |
| Commis de rang - England - Region London | International | J29903 |
| Commis de rang - England - Region London | International | J30117 |

HESSE
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 kostenlose Betriebsanalyse und Offerte

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

In Riffenmatt verkaufen wir an bester Lage,
Gasthof mit Potential
in ländlicher Umgebung auf 1'201 m² Fläche.



Vielseitig sein, für die Zukunft Neues realisieren!
Verlangen Sie eine detaillierte Verkaufsdokumentation.
Wir freuen uns auf Sie!

GlobalPlan
ImmobilienTreuhand
Global Plan AG, Könizstrasse 74, 3008 Bern
Tel. +41 31 311 92 92, www.globalplan.ch

ZU VERMIETEN AUF APRIL 2012
Der ideale Standort für Ihr gastronomisches Erfolgskonzept!

In Gurmels, rasch erreichbar von Murten, Fribourg und Bern, entsteht eine Mehrgenerationen-Überbauung mit 5 Häusern und einem grosszügigen Dorfplatz zum Spielen und Erholen. Ein gemütliches Restaurant im Bistro-Stil verwöhnt die Gäste von morgens bis abends mit einer gesunden und leichten Küche.

FRISCH, GESUND, FÜR JUNG UND ALT
RESTAURANT NÄHE MURTEN

Das bestehende Restaurant im Zentrum von Gurmels wird vollständig neu gestaltet und soll im April 2012 wieder eröffnet werden. Für Ihr Konzept stehen rund 50 Plätze im Innern und eine grosse Terrasse zur Verfügung. Sind Sie bereit zu dieser Herausforderung?

Ihre Fragen beantwortet Ihnen Yvonne Kurzmeyer,
079 658 45 93 oder y.kurzmeyer@gmx.ch

Schweizer Inhaberin verkauft charmantes, etabliertes **Boutiquenhotel** (5 Bungalows, 3 Zimmer, 1 Haus, Pool) mit Restaurantbetrieb, gelegen an einem der schönsten und attraktivsten Surfstrände in Costa Rica. VP 1.6 Mill. US-\$.

Solvente Interessenten mit seriöser Kaufabsicht sind herzlich willkommen unter:
khansaha@hotmail.com
Tel. 00506.87019940
Webseite: www.theplacemalpais.com

SIG-Seeliegenschaftengesellschaft Kärnten Verwaltungs GmbH (SIG) **KLH GRUPPE**

Betrieb der Hotel- und Gastgewerbeeinrichtungen an den im Eigentum der SIG Seeliegenschaftengesellschaft Kärnten Verwaltungs-GmbH stehenden Standorten am Hafnersee, Maltschacher See und Ossischer See

Öffentliche Ausschreibung

des Betriebes der Hotel- und Gastgewerbeeinrichtungen an den im Eigentum der SIG Seeliegenschaftengesellschaft Kärnten Verwaltungs-GmbH stehenden Standorten am Hafnersee, Maltschacher See und Ossischer See

Auftraggeber: SIG Seeliegenschaftengesellschaft Kärnten Verwaltungs-GmbH, vertreten durch die G&O Gößeringer Oman Rechtsanwälte, Alter Platz 12/II, 9020 Klagenfurt am Wörthersee. Die Teilnahmeunterlagen können bis 30.06.2011 bei den G&O Gößeringer Oman Rechtsanwälten, Alter Platz 12/II, 9020 Klagenfurt am Wörthersee, Ansprechperson: Ing. Mag. Andreas Oman, Email: seeliegenschaften@gorechtsanwaelt.at, angefordert bzw. abgeholt werden. Die weiteren Vorgaben hinsichtlich des Vergabeverfahrens und der Leistungsbeschreibung sind den Teilnahmeunterlagen zu entnehmen. Die Teilnahmeanträge sind jedenfalls ordnungsgemäß gekennzeichnet bis spätestens 07. Juli 2011, 12.00 Uhr, einlangend bei den G&O Gößeringer Oman Rechtsanwälten, Alter Platz 12/II, 9020 Klagenfurt am Wörthersee, abzugeben. Die Öffnung der Teilnahmeanträge wird unmittelbar nach Ablauf der Teilnahmefrist vorgenommen. Die Bewerber sind nicht berechtigt, an der Öffnung der Teilnahmeanträge teilzunehmen. Verspätet eingelangte Teilnahmeanträge sind aus dem Vergabeverfahren auszuschneiden.

Für die SIG Seeliegenschaftengesellschaft Kärnten Verwaltungs-GmbH
Friedrich Morri eh.
Mag. Reinhard Zechner eh.

griwatreuhand
Nr. 1 in Grindelwald

ZU VERKAUFEN
Hotel-Restaurant
in Grindelwald/Berner Oberland

Wenn Sie vor einer der schönsten Bergkulissen der Alpen Ihren neuen Arbeits- und Lebensmittelpunkt suchen, haben wir das ideale Objekt für Sie.

Der, 1995 komplett umgebaute, Familienbetrieb hat eine lange Tradition im Gletscherdorf. Das Restaurant mit etwa 80 Innen- und 50 Aussensitzplätzen sowie 16 Hotelzimmer bilden die Eckpfeiler Ihres neuen Betriebes, der durch seine Lage, am Fusse des Ski- und Wandergebietes First-Große Scheidegg, nicht nur durch einheimische Gäste stark frequentiert ist.

Gerne erzählen wir Ihnen mehr über diese Liegenschaft.
Nehmen Sie Kontakt mit uns auf.

GriwaTreuhand AG, Immobilien & Architektur
Chalet Diamant, Dorfstrasse 20
CH-3818 Grindelwald
Tel. 033 854 11 60 . Fax 033 854 11 61
info@griwaplan.ch . www.griwatreuhand.ch

Landgasthof zu verpachten in Cordast / FR

- Gaststube mit Fumoir
- Bar mit 2-Zimmerwohnung
- 2 Hotelzimmer
- Grosser Saal
- Wirtwohnung

➤ Erfolgsversprechendes Betriebskonzept!
Pachtzins Fr. 6'000.--

Uadrag AG ☎ 033 251 19 90

Engadina, ottima opportunità, affittiamo da subito

PRESTIGIOSO RISTORANTE
completo di arredi.

Interessati scrivere a cifra
C 024-741081 a Publicitas SA,
casella postale 48, 1752 Villars-sur-Glâne 1.

Anzeigen

Lebenshilfe: Es gibt kein Problem ohne Lösung!
M. Dramé – sehendes Medium – dank ihm kann sich alles ändern. Spezialist bei Liebesproblemen, sofortige Rückkehr der geliebten Person. Mit grossem Können durch Telepathie. Glück garantiert. Bezahlung erst nach Erfolg!
Tel. 0033 472 76 92 68, 0033 684 34 04 66.
3, rue de Marseille, F-69007 Lyon

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 de l'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 / Rédacteur en chef: Elsbeth Hübner
Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König
Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Emanuel Müller
Anzeigen-Innenendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo Costa, Patricia Nobs Wyss, Alain Häni
E-Mail: insertate@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/quadr CHF 2.10
- Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadr CHF 2.10
- Kadernubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadr 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/quadr CHF 2.10

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

| Termine | Doppelnummer | | Doppelnummer |
|--|---|-------------------------|--|
| - Ausgabe / Numéro | Nr. 25/2011 | Nr. 26/2011 | Nr. 27/28/2011 |
| - Erscheint / Parution | 23. 6. 2011 | 30. 6. 2011 | 7. 7. 2011 |
| - Anzeigenschluss / Délai | 20. 6. 2011 | 27. 6. 2011 | 21. 7. 2011 |
| Anzeigenschluss / Délai | Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr | | Liegenschaftens-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 REMP 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 hotelrevue Nr. 24 / 16. Juni 2011

www.hotelpower.ch

Neu mit News Mail!
Jetzt abonnieren und an
Verlosung teilnehmen



Effizienter wirtschaften mit weniger Energie

Partner

BKW
www.bkw-energy.ch



hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Open Air

Bestens gerüstet für die Launen des Wetters und grösste Flexibilität dank ganzjährig nutzbaren Glasdachsystemen.



Foto:...

Cleverer Wetterschutz



MARTIN ANNEN
VERKAUFSLEITER
STOBAG SCHWEIZ

Die Freiluftgastronomie boomt weiter. Leider ist es in unseren Breitengraden jedoch nicht immer einfach, das Wetter für die nächsten Stunden zu «kalkulieren». Gerade im Sommer kann ein Platzregen so manchen Gastwirt zur Verzweiflung bringen. Kaum aufgedeckt, muss wieder alles ins Trockene geräumt werden – noch schlimmer ist es, wenn die Gäste das Weite suchen.

Ganzjährig nutzbarer Aussenbereich

Gelassen sieht man solchen Wetterkapriolen entgegen, wenn der Gartensitzplatz mit einer kombinierten Sonnen- und Wetterschutzlösung ausgestattet ist. Ein Glasdachsystem kann grundsätzlich ganzjährig genutzt werden und bringt zahlreiche Vorteile mit sich. Im Zusammenspiel mit einer

optionalen Dachbeschattung sorgt diese Art von Wetterschutz jederzeit für ein angenehmes Klima im Gastgarten – egal, ob die Sonne brennt oder ein unerwarteter Regenguss niederprasselt. Auf Knopfdruck fährt das Markisentuch aus und verwandelt die Terrasse in eine kühle Schattenoase. Wenn Wind oder Regen aufzieht, sorgt eine optionale Steuerung dafür, dass die Beschattung rechtzeitig eingezogen wird. Auch die Raucher sind dankbar, wenn sie während ihrer Nikotinpause nicht im Regen oder Schnee stehen müssen. Denn auch im Winter schützt ein Glasdach vor Niederschlägen. Die wetterfesten und langlebigen Konstruktionen aus Aluminium verfügen über eine VSG-Dachverglasung und eignen sich auch für grossflächige Einsatzbereiche. Sie werden in verschiedenen Formen auf Mass

gefertigt. Eine umfassende Auswahl findet sich ebenso bei den Markisentüchern. Die UV-geprüften Qualitätsstoffe können so optimal auf die Architektur und die Umgebung angepasst werden. Dank moderner Tuchdruckverfahren eignen sie sich auch hervorragend als plakative Werbefläche. Die «Open-Air-Saison» lässt sich durch sinnvolle Optionen noch weiter verlängern. Zum Beispiel bieten frei verschiebbare vertikale Glaselemente zusätzlichen Schutz gegen Regen oder störenden Wind. Diese flexiblen Glasfassaden lassen sich seitlich oder frontal anbringen und sind schnell einsatzbereit. Somit bleibt der Panoramablick ins Freie gewährleistet. Schutz gegen tief stehende Sonne aber auch gegen Wind und fremde Einblicke bieten Vertikalmarkisen in verschiedenen Ausführungen. Und

schliesslich sorgen diverse optionale Lichtsysteme für ein stimmungsvolles Ambiente nach Einbruch der Dunkelheit.

Frühzeitige Planung lohnt sich

Damit die nötigen Abklärungen getroffen und allfällige Bewilligungen rechtzeitig eingeholt werden können, lohnt sich eine gründliche Beratung vor Ort durch den Fachmann. Dieser kennt die Möglichkeiten der Systeme, er kann die baulichen Gegebenheiten richtig einschätzen und in die Planung integrieren. Wer also künftig mit der Aussengastronomie echten Mehrwert generieren möchte, kann dank einer optimalen Glasdachlösung seinen Gästen eine geschützte und gepflegte Oase für jede Wetterlage bieten.

★ WWW.SWISSHOTELFILMAWARD.CH

stars&hotels
Swiss Hotel Film Award