

Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr

Autor(en): [s.n.]

Objekttyp: **Appendix**

Zeitschrift: **HTR Hotel-Revue**

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

Heft 51-52

PDF erstellt am: **10.07.2024**

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 Schweiz
Le principal marché de l'emploi

Erste Ausgabe 2012
erscheint am Do, 5. Januar 2012
Anzeigenschluss: Fr, 30. 12. 2011, 12.00 Uhr

htr hotel revue Nr. 51/52 / 22. Dezember 2011



Aktuell über 750 Hotel- und Gastronomiejobs in der Schweiz.

Besuchen Sie WWW.HOTEL-CAREER.CH

Mein Karriereziel.

Ich könnte mir vorstellen, ein Day Spa oder den Wellnessbereich in einem Luxushotel zu leiten. Mit dem Besuch der folgenden Weiterbildung eigene ich mir das Wissen und die Kompetenzen an.

LEHRGANG | SPA MANAGEMENT

Mehr Infos: www.swisswellnessacademy.ch

swiss wellness academy
c/o Simon Keller AG | Lysachstr. 83 | 3400 Burgdorf
T 034 420 08 25 | info@swisswellnessacademy.ch

swiss wellness academy
Simon Keller



Weiterbildung aktuell

Unser Weiterbildungsangebot finden Sie hier:
www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung



Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung.....	2
Direktion/Kader.....	2
Tourismus.....	3
Deutsche Schweiz.....	2
Suisse romande.....	-
Svizzera italiana.....	-
Stellengesuche/Demandes d'emploi.....	-
Immobilien.....	6

Marketing

Haben Sie sich schon einmal Gedanken darüber gemacht, wie Ihre Website im Zeitalter der aktuellen Internet-Revolution funktioniert?



Internet fürs Ohr



MAG. IVANA TZSCHOPPE
SALES STRATEGIC SOLUTIONS
MATERNA SCHWEIZ AG
IVANA.TZSCHOPPE@MATERNA.COM

Kunden informieren sich über einen Hotelaufenthalt zunächst über verschiedene Empfehlungsseiten. Geht es dann aber um längere Urlaubsaufenthalte, landet der Kunde letztendlich doch auf der eigentlichen Hotel-Website und möchte sich das Hotel im Detail anschauen. Ist dann Ihre Hotel-Website auf diesen Besuch optimal vorbereitet? Holt Ihre Website in diesem entscheidenden Moment den Kunden optimal ab? Löst Ihre Website auf den ersten Blick Emotionen aus, so dass der Kunde neugierig wird und mehr möchte? Lässt Ihre Website den Besucher Ihr Hotel erleben?

Die Marketing-Manager stehen heute in der Hotellerie immer mehr unter Druck und die tagtäglichen Themen, mit denen sie sich beschäftigen, heissen

Social Media, SEO/SEM Optimierung, usw. Die eigentliche Website des Hotels, ihre Response- und Conversion-Fähigkeit rücken somit immer mehr in den Vordergrund, die Attraktivität und die Ausgestaltung hingegen werden oft entsprechend vernachlässigt. Die Websites wirken langweilig, hören nicht zu und versagen im Moment der eigentlichen «Kaufentscheidung». Der Mensch verrät uns aber mit seinem Klickverhalten in diesem Augenblick alles, man muss nur richtig zuhören und reagieren.

Neuromarketing

Was sich im Kopf des Kunden beim Besuch der Website abspielt, ist vorerst nicht direkt beobachtbar. Die Neuromarketing-Wissenschaft beschäftigt sich ge-

nu mit diesen nicht direkt beobachtbaren Prozessen und sucht nach dem sogenannten «Kaufknopf» im Kopf des Kunden. Die neuesten Erkenntnisse aus dem Bereich Neuromarketing geben uns die Möglichkeit, diese bei der Entwicklung von modernen Website-Konzepten zu berücksichtigen.

Die emotionale Aktivierung des Kunden muss bei einer modernen Website unbedingt in den Vordergrund rücken. Dies sehr wohl in der textuellen Ausgestaltung der Website, als auch durch den Einsatz von interaktiven Rich-Media-Inhalten, die exakt auf die Bedürfnisse des Kunden reagieren, den Kunden an der Hand nehmen, ihn begleiten und ihm die für ihn und nur für ihn relevanten Informationen vermitteln. Statische Web-

sites strengen den Nutzer an, lange komplizierte Texte stressen den Kunden. Websites, bei denen der Kunde direkt und problemlos interagieren kann, maximieren die Response und Conversion.

Voice Flash

Die Interaktion muss heute nicht nur per Mausclick erfolgen, sondern ist auch per Sprache möglich. Diese Sprachsteuerung bietet den maximalen Grad der natürlichen Kommunikation an. Die neueste Technologie in diesem Bereich heisst Voice Flash. Dabei geht es darum, dass nicht nur der Moderator mit dem User interagiert, sondern auch der User mit dem Moderator, indem er mit ihm ganz normal wie im wirklichen Leben ein Gespräch führt.

Gesucht: Bistrotisch

Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch

hotel
marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

Das Intensivseminar **GASTRO SUISSE**

Der Barkurs
Cooler Drinks heisst beliebt

Termine Blockkurs
Start Frühling: 7. 05. 2012, Start Sommer: 27. 08. 2011, Start Herbst: 12. 01. 2012

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0948 377 111, www.gastrouisse.ch

Das Intensivseminar **GASTRO SUISSE**

NEU
Der Schweizer Bier-Sommelier
Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen

Termine berufsbegleitend
Start Frühling: Mittwoch, 29. April 2012
Start Herbst: Mittwoch, 12. September 2012

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0948 377 111, www.gastrouisse.ch

Das Intensivseminar **GASTRO SUISSE**

Der Rezeptionskurs
Professioneller Gästempfang im Hotel

Termine berufsbegleitend
Start Frühling: Mittwoch, 29. April 2012
Start Herbst: Dienstag, 10. Oktober 2012

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0948 377 111, www.gastrouisse.ch

Hotel & Gastro formation by Hotel & Gastro Union

Das Intensivseminar **GASTRO SUISSE**

Der Weinberater
Kompaktes Weinwissen für GastroProfis

Termine berufsbegleitend
Start Frühling: Montag, 19. März 2012
Start Herbst: Montag, 1. Oktober 2012

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0948 377 111, www.gastrouisse.ch

Tourismus

Kanada/Ontario – Sommer 2012 – Juni bis September gesucht in abgelegenes Buschresort – CH-Führung

Hotelfachangestellte sowie Koch/Köchin
Schweizer Jugendaustausch
Bist du Allrounder/in, unter 30, mit abgeschl. Berufslehre, flexibel, kreativ, selbst. Arbeiten gewöhnt und offen für Neues? Englischkenntnis von Vorteil!
Wir freuen uns auf deine handschriftliche Bewerbung:
Barbara & Martin Seelhofer
Gasterweg 1, 8730 Uznach

Planen Sie Ihre Karriere mit uns

Wir führen Sie zu eidgenössischen Fachausweisen und Diplomen

- **Lehrgang auf die Berufsprüfungen für**
Beginn April 2012 – Chefkoch/-köchin
Beginn Februar 2012 – Bereichsleiter/in Restauration
Beginn Februar 2012 – Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft
Beginn Januar 2012 – Chef de Réception
- **Lehrgang auf die Höheren Fachprüfungen für**
Beginn Juni 2012 – Küchenchef/in
– Leiter/in Restauration
– Leiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft
– Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie

Profitieren Sie von Vergünstigungen durch den Gesamtarbeitsvertrag im Schweizer Gastgewerbe.

Ausbildungskurse für Berufsbildner/in (Lehrmeisterkurse)
4 x jährlich: Januar, Juni, September, Oktober

Rufen Sie uns an – wir beraten Sie gerne!

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

Das Intensivseminar **GASTRO SUISSE**

Der Pizzaiolokurs
Pizza, Antipasti, Focaccia & Co.

Termine Blockkurs
Start Frühling: Montag, 11. Juni 2012
Start Herbst: Montag, 3. September 2012

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0948 377 111, www.gastrouisse.ch

Deutsche Schweiz

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

Japanischen Spezialitätenkoch und/oder Sushikoch

mit japanischer Kochausbildung sowie mehrjähriger Erfahrung. Von Vorteil sind gute Kenntnisse in der jeweils anderen Disziplin. Unser Restaurant befindet sich in der Stadt Zürich.

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung unter Chiffre 18395-7805 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

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

einen Jungkoch m/w

Du bist sauberes, selbstständiges und exaktes Arbeiten gewohnt.

Einsatzfreudig und belastbar behältst du in hektischen Situationen den Überblick.

Bist im Alter von 20 bis 35 Jahren und Schweizer.

Hast eine abgeschlossene Lehre als Koch mit gesammelter Berufserfahrung.

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

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

Wir freuen uns auf deinen Anruf oder deine schriftliche Bewerbung.

Hotel Fasshölle BERNESE ALPEN

Familie Rubli-Reichmuth
Hotel Fasshöhe
Postfach 35
8843 Oberberg
Tel. 041 811 20 49
www.oberberg.ch

HOTEL BÄREN

RESTAURANT
ATELIER • BAR • VINOTHEK

Der geniale Job in einem tollen Team!
Das einzigartige Design-Hotel-Restaurant, zentral gelegen, zwischen BS u. ZH, sucht per sofort, bzw. ab August

JUNGKOCHE (m/w)

Schriftliche Bewerbung mit Foto an:
P. Hemmelmayr, Hotel Bären 5242 Birr
www.baeren-birr.ch

BIRR AG /Autobahnkreuz Birrfeld

Herzlich willkommen im Äusseren Stand!
Wir suchen ab anfangs Februar in Jahresanstellung folgende ausgewiesene Fachleute:

Küche:
CHEF DE PARTIE

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

Service:
RESTAURATIONSFACHFRAU/-MANN

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

Der Äusserer Stand ist am Sonntag geschlossen.

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

RESTAURANT ZUM ÄUSSEREN STAND
Gerhard Liechti, Inhaber
Zeughausgasse 17
3011 Bern

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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

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

Herausgeber / Editeur: hoteliersuisse, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Hübner
Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König
Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Emanuel Müller
Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo Costa, Patricia Nobs Wyss, Alain Hänni
E-Mail: inserate@htr.ch / **Homepage:** www.htr.ch
Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.hoteljob.ch/Denise Karam
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
– Kadernubrik / 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 d'immeubles – Kleinanzeigen / petite annonces
– Immobilien / immeubles – 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	Doppelnummer			
– Ausgabe / Numéro	Nr. 1/2012	Nr. 2/2012	Nr. 3/2012	Nr. 4/2012
– Erscheint / Parution	5. 1. 2012	12. 1. 2012	19. 1. 2012	26. 1. 2012
– Anzeigenschluss / Délai	Fr, 30. 12. 2011, 12 Uhr	9. 1. 2012	16. 1. 2012	23. 1. 2012

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

Doppelnummern / Numéros couplés	Nr. 28/29 / 12. 7. 2012	Nr. 30/31 / 26. 7. 2012	Nr. 51/52 / 20. 12. 2012
---------------------------------	-------------------------	-------------------------	--------------------------

Herstellung / Production: NZZ Print, Postfach, 8021 Zürich

Auflage WEMF-beglaubigt 2011 / tirage contrôlés REMP 2011: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 9476 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 811 Ex.
Druckauflage / tirage imprimé: 12 000 Ex.

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

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	Job-Code
Leiter/in Seminar, Hotel & Gastronomie	Region Bern	J38060
Geschäftsführer/in	Region Graubünden	J38083
Restaurantleiter/in	Region Graubünden	J38072
Geschäftsführer/Wirte Paar (evtl. auch zur Pacht)	Region Ostschweiz	J38098
Human Resources / Marketing & Sales	Region Zentralschweiz	J38216
Betriebsleiter / Betriebsleiterin	Region Zentralschweiz	J38272
stv. Geschäftsführer Grosshandelsunternehmen	Region Freiburg	J38095

Reception / Reservation

Position	Arbeitgeber	Job-Code
Reservationsmitarbeiter/-in	Region Basel	J38080
Réceptionist/in	Region Basel	J38346
Rezeptionist/in	Region Bern	J38243
Chef de réception	Region Bern	J38235
Receptionistin	Region Bern	J38094
Empfangsmitarbeiter	Region Bern	J38089
Reservationsmitarbeiter/in	Region Bern	J38092
RéceptionistIn	Region Bern	J38117
Empfangsmitarbeiter	Region Bern	J38342
Receptionistin	Region Bern	J38341
Rezeptionistin/Reservation	Region Bern	J38184
Night Auditor	Region Bern	J38116
Front Office Manager	Region Bern	J38276
Rezeptionist	Region Bern	J38310
Conclerge	Region Bern	J38336
Réceptionist	Region Bern	J38340
Hotelfachmann/-frau	Region Graubünden	J38129
Rezeptionist	Region Oberwallis	J38314
Rezeptionist	Region Oberwallis	J38242
Night Auditor	Region Oberwallis	J38321
Rezeptionist/ Marketingmitarbeiter	Region Oberwallis	J38275
Réceptionistin	Region Ostschweiz	J38250
Réceptionist SPA Empfang	Region Zentralschweiz	J38188
Rooms Division Manager	Region Zentralschweiz	J38337
Réceptionist / -in	Region Zentralschweiz	J38201
Reservation Agent	Region Zürich	J38358
Reservierungsleiter	Region Zürich	J38277
Rezeptionsmitarbeiter	Region Zürich	J38357
Stv. Leitung Réception & Seminarkoordinatorin	Region Zürich	J38217
Réceptionist/in (50%)	Region Zürich	J38131
Nachtportier (80-100%)	Region Zürich	J38244
Night Auditor m/w - Region Zürich	Region Zürich	J38313
Receptionspraktikant/In	Region Zürich	J38327
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J38344
Assistant Front Office Manager	Region Zürich	J38359
Réceptionist/-in	Region Zürich	J38333
Rezeptionist - England - Region London	International	J38125
Front Office Manager	Region Freiburg	J38309

Küche

Position	Arbeitgeber	Job-Code
Chef de Partie Tagesstelle	Region Basel	J38077
Sous-Chef Produktion	Region Basel	J38078
Sous Chef Tagesstelle	Region Basel	J38076
Jungkoch	Region Basel	J38345
Küchenchefin / -chef	Region Basel	J38123
Chef de partie Pâtisserie	Region Basel	J38348
Chef de partie	Region Basel	J38349
Chef de Partie	Region Bern	J38090
Commis de Cuisine	Region Bern	J38119
Chef Saucier	Region Bern	J38120
Demi-chef de partie	Region Bern	J38236
Küchenchef für Cateringunternehmen	Region Bern	J38087
Sous Chef	Region Bern	J38334
Chef de partie	Region Bern	J38233
Küchenchef	Region Bern	J38093
Chef de partie	Region Bern	J38238
Demi-chef de Partie	Region Graubünden	J37167
Chef pâtissier	Region Graubünden	J38335
Chef de Partie Tournant	Region Graubünden	J38074
Küchenchef Wintersaison	Region Ostschweiz	J38099
Commis de cuisine	Region Ostschweiz	J38307
Chef de Partie/ Sous Chef	Region Schaffhausen	J38228

Küche

Position	Arbeitgeber	Job-Code
Koch	Region Zentralschweiz	J38269
Demi-chef pâtissier	Region Zentralschweiz	J38317
Küchenchef	Region Zentralschweiz	J38331
Sous Chef	Region Zentralschweiz	J38355
Sous-chef	Region Zentralschweiz	J38231
Sous-chef	Region Zentralschweiz	J38316
Sous-Chef	Region Zürich	J38225
Chef de partie entremetier / tournant	Region Zürich	J38071
Sous-Chef	Region Zürich	J38227
Küchenchef	Region Zürich	J38351
Jungkoch	Region Zürich	J38191
Chef de partie saucier	Region Zürich	J38324
Küchenchef/-in	Region Zürich	J38212
Commis de cuisine	Region Zürich	J38315
Jungkoch	Region Zürich	J38206
Jungkoch Gardemanger	Region Zürich	J38252
Chef de Partie mit Ambitionen zum Sous-chef	Region Zürich	J38219
Sous Chef	Region Zürich	J38356
Commis de Cuisine	Region Zürich	J38265
Demi-Chef de Partie	Region Zürich	J38264
Commis de cuisine	Region Zürich	J38325
Chef de partie - UK - Region Hampshire	International	J38232
Commis de Cuisine - MS Columbus 2	International	J38280

F&B/Catering/Events

Position	Arbeitgeber	Job-Code
Purchasing Manager	Region Basel	J38350
Waiter	Region Basel	J38189
Event ManagerIn	Region Bern	J38121
Restaurant-Leitung	Region Bern	J38205
Eventkoordinator / Leiter Catering operativ	Region Bern	J38088
Chef de bar	Region Mittelland (SO,AG)	J38198
Stv. Chef de bar	Region Ostschweiz	J38186
Einkauf & Warenkontrolle Assistant	Region Zentralschweiz	J38311
Sales & Bankett Manager	Region Zürich	J38208
Restaurantleiter/in	Region Zürich	J38329
Barmitarbeiter	Region Zürich	J38297
Conference und Event Coordinator	Region Zürich	J38312
Chef de bar	Region Zürich	J38247
Conference & Event Coordinator	Region Zürich	J38306
Assistant Maitre d'Hotel - MS Columbus 2	International	J38283
Sous-chef	International	J38112
Barkeeper - MS Columbus 2	International	J38292
Bar Steward - MS Columbus 2	International	J38294
Butler - MS Columbus 2	International	J38295
Chef de Rang - MS Columbus 2	International	J38290

Service / Restauration

Position	Arbeitgeber	Job-Code
Stv. Teamleiter Bar	Region Basel	J38203
Frühstücksverantwortliche/-r	Region Basel	J38082
stv. Chef de Service	Region Basel	J38075
Servicemitarbeiter/in 50 %	Region Basel	J38190
Servicefachangestellte	Region Basel	J38347
Verantwortlicher Take Away	Region Bern	J38085
Chef de service	Region Bern	J38240
Restaurationsfachmann	Region Bern	J38274
Commis de rang	Region Bern	J38273
Commis de Rang	Region Bern	J38118
Servicemitarbeiter	Region Bern	J38183
Asiatische Servicemitarbeiter/in	Region Bern	J38278
Demi-chef de rang	Region Bern	J38237
Chef de service	Region Bern	J38230
Teamleader Service	Region Bern	J38084
Stv. Betriebsleiterin	Region Bern	J38086
Restaurantmanager	Region Bern	J38096
Chef de Service	Region Bern	J38091
Chef de Rang (w)	Region Graubünden	J38354
Commis de rang	Region Graubünden	J38338
Servicefachangestellte/r 40-60%	Region Mittelland (SO,AG)	J38263
Chef de rang	Region Oberwallis	J38319
Servicefachfrau	Region Oberwallis	J38200
Barpraktikant/in	Region Ostschweiz	J37789

La Capriola

... bereit fürs Leben

Die Stiftung La Capriola ermöglicht jungen Menschen mit Handicap eine Chance auf Ausbildung und damit den Einstieg in die Hotellerie und Restauration. Gemeinsam mit renommierten Hotels in Davos und Luzern setzt La Capriola sein schweizweit einzigartiges Konzept der Integration in den ersten Arbeitsmarkt seit mehr als sieben Jahren erfolgreich um.

Aufgrund interner Reorganisation suchen wir ab 1. Mai 2012 oder nach Vereinbarung für die neu zu besetzende Stelle (100%) eine/n

LeiterIn des Ausbildungszentrums La Capriola in Davos

Zu Ihren Aufgaben gehören...

das Führen und Fördern der Lernenden und Mitarbeitenden; das Organisieren und Koordinieren zwischen Ausbildungsbereich (Hotels), Berufsschulen und Bereich Wohnen/Freizeit; das Zusammenarbeiten mit Eltern, Erziehungsberechtigten, Verantwortlichen der IV-Stellen; das Planen und Leiten von Teamsitzungen, Standort- und Abklärungsgesprächen sowie des Blockwochenunterrichtes; das Erledigen administrativer Aufgaben.

Sie verfügen über...

eine Fachausbildung in Sozialpädagogik und wenn möglich in der Gastronomie/Hotellerie (oder entsprechende Erfahrung); mehrere Jahre Berufserfahrung; Führungs- und Sozialkompetenzen; Flexibilität, Geduld und Belastbarkeit.

Interessiert und neugierig, mehr über La Capriola zu erfahren?

Rufen Sie mich an oder schicken Sie mir Ihre Bewerbung bis am 13. Januar 2012!

Stiftung La Capriola · Marlis Saladino · Via Spinatsch 22 · 7014 Trin
Tel. 081 530 01 63 · saladino@lacapriola.ch · www.lacapriola.ch

HOTEL LAUDINELLA

KULTUR KONGRESSE FERIEN

CH-7500 St.Moritz

Unser Hotel (200 Zimmer, 6 Restaurants, 2 Bars, Kongress- und Seminarräume, Wellnessbereich, grosses Kulturangebot) ist vielseitig, kreativ und immer offen – so stellen wir uns auch unsere zukünftigen Mitarbeitenden vor.

Für unser Rezeptions-Team suchen wir, mit Eintritt per 1. März 2012 oder nach Vereinbarung, eine begeisterungsfähige, kulturinteressierte Führungspersönlichkeit.

Unseren

FRONT OFFICE MANAGER (M/W)

erwarten folgende Aufgaben:

- Verantwortung für die ganze Rezeption und Reservation
- Betreuung einer grossen Stammkundschaft sowie eines grossen Gästesegments (vom Spitzensportler über den Genossenschafter bis hin zum Seminarteilnehmer und zu Familien)
- Führung von 10 bis 12 Mitarbeitenden
- Vertragsverhandlungen mit Reiseveranstaltern, aktive Gästeakquisition
- Preisgestaltung (Yield Management)/Debitoren
- Pflege und Betreuung der verschiedensten Onlineportalen

Wir wünschen uns eine Person mit folgenden Fähigkeiten:

- Abgeschlossene Hotelfachschule
- Entsprechende Berufs- und Führungserfahrung
- Sprachkenntnisse D/I/E, weitere Sprachen von Vorteil
- PC-Kenntnisse: MS Office, Protel, Outlook
- Gepflegtes Erscheinungsbild und gute Umgangsformen
- Kunden- und qualitätsorientiert, flexibel, belastbar

Wir bieten Ihnen:

- Mitgestaltungsmöglichkeiten auf der strategischen Ebene und im Managementbereich
- Junges Kaderteam und flache Organisationsstruktur
- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freuen wir uns!

Hotel Laudinella
Josy Caduff
Human Resources Manager
7500 St. Moritz
Telefon +41 (0)81 836 06 04/josy.caduff@laudinella.ch
Viel Interessantes finden Sie auch unter www.laudinella.ch

Tertianum Gruppe

Gestalten Sie unsere Zukunft mit!

Die TERTIANUM AG ist die schweizweit führende Anbieterin von residenziellen Alterswohnen und betreibt 16 Seniorenresidenzen und 5 Seniorenzentren in der deutschen und italienischen Schweiz. Unsere TERTIANUM Residenz Im Brühl in Zürich Höngg umfasst 95 Appartements, eine integrierte Pflegeabteilung mit 21 Betten und einer betreuten Wohngruppe mit 4 Betten, eine Arztpraxis, ein Hallentherapiebad, Coiffeur und Podologie. Weiter verfügt die Residenz über ein internes Restaurant für die Residenzgäste und ein im Quartier etabliertes externes Restaurant. Rund 80 Mitarbeitende kümmern sich um das Wohl der Gäste. Im Zuge einer Nachfolgeregelung suchen wir per 1. April 2012 oder nach Vereinbarung eine/n

Direktorin / Direktor

Sie:

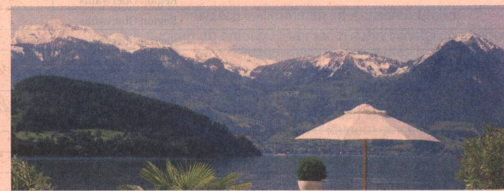
- positionieren Ihre Residenz als Dienstleister/in zielgruppengerecht in der breiten Öffentlichkeit, steuern die Akquisitionsprozesse und pflegen Ihr regionales Netzwerk aktiv;
- leben gerne die Rolle als Gastgeber/in;
- stellen die operative Gestaltung und Führung Ihrer Residenz auf wirtschaftliche Weise sicher und setzen mit Ihren Kadern und Mitarbeitenden die Geschäftsprozesse TERTIANUM im betrieblichen Alltag um;
- führen als Vorbild Ihre Mitarbeitenden auf ziel- und leistungsorientierte sowie fördernde Art und überprüfen laufend deren individuelles Leistungsbild;
- erstellen die Kurz- und Mittelfristplanungen, stellen das Reporting sicher und übernehmen entlang der Schnittstellen zu den Gruppen-Supporteinheiten (z.B. HRM, Rechnungswesen, Marketing) die Verantwortung für die Erledigung der administrativen Aufgaben.

Verfügen Sie über eine qualifizierte Ausbildung vorzugsweise in der Hotellerie und haben Sie sich im Management oder in der Führung einer Altersseinrichtung weitergebildet? Haben Sie während mindestens fünf Jahren ein Unternehmen (Hotel, Alters- oder Sozialeinrichtung, Spital) operativ umfassend und erfolgreich geleitet? Sind Sie erfahren in der Akquisition und im Verkauf? Mögen Sie den direkten Kunden- und Mitarbeitendenkontakt? Mögen Sie ältere Menschen? Sind Sie schliesslich in der Lage, unseren Gästen in Schweizer Mundart zu begegnen?

Wollen Sie diese unternehmerische Herausforderung annehmen?

Herr Winfried Giesel, Leiter HRM, erwartet gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bis 10. Januar 2012 brieflich auf dem Postweg.

TERTIANUM AG · Seminarstrasse 28 · 8042 Zürich
Tel. 043 544 15 15 · www.tertiarium.ch



Herzlich willkommen an der Luzerner Riviera

Im Herzen der Schweiz, idyllisch eingebettet zwischen der Rigi und dem Vierwaldstättersee, liegt das Park Hotel Vitznau. Zurzeit wird das ehrwürdige Luxushotel mit grösster Authentizität und viel Liebe zum Detail um- und ausgebaut. Es entsteht ein exklusives Suitenhotel – das «Märchenschloss der Zukunft».

Gleichzeitig entsteht auf der eigenen Halbinsel im benachbarten Weggis das 4*-Seminar- und Campushotel Hertenstein. Beide Häuser werden im September 2012 wieder eröffnet und gemeinsam als Ganzjahresbetriebe geführt.

Läuten Sie mit uns eine neue Ära in der Schweizer Hotellerie ein.

Wir suchen auf Frühjahr 2012 folgende zwei Kaderpositionen:

Director of Human Resources m/w

Director of Sales & Marketing m/w

Sie sind Hotelprofi aus Leidenschaft und verfügen über mehrjährige Erfahrung in der Schweizer Luxushotellerie in gleicher Position. Als überzeugende Persönlichkeit mit hohem Verantwortungsbewusstsein und grosser Selbstständigkeit schreiben Sie mit uns ein neues Kapitel in der Geschichte der beiden Hotels.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihre elektronische Bewerbung mit Lebenslauf, aktuellem Foto und Zeugnissen.

Park Hotel Vitznau AG
Antonia Müller
Assistentin der Geschäftsleitung
E-Mail: am@pokag.ch
www.parkhotel-vitznau.ch

Bei Fragen stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung unter (+41) 41 399 61 63.

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	Job-Code
Restaurationsfachmann	Region Ostschweiz	J38308
Servicefachkraft	Region Ostschweiz	J38209
Barfachmann	Region Zentralschweiz	J38318
Serviceangestellter	Region Zentralschweiz	J38204
Serviceaushilfe	Region Zürich	J38215
Frühstücksmitarbeiter/-in 80% Di-Sa	Region Zürich	J38111
Chef de Service	Region Zürich	J38073
F&B Waiter	Region Zürich	J38132
Sommelier	Region Zürich	J38214
VIP-Serviceaushilfe	Region Zürich	J38211
Chef de Rang	Region Zürich	J38207
Chef de bar (w)	Region Zürich	J38268
Commis de Rang	Region Zürich	J38267
Chef de Rang	Region Zürich	J38266
Barmitarbeiter	Region Zürich	J38254
Chef de Service	Region Zürich	J38221
Restaurationsfachangestellte/n	Region Zürich	J38218
Servicefachfrau/mann	Region Zürich	J38289
Restaurantleiter/in	Region Zürich	J38330
Chef de rang	Region Zürich	J38328
Chef de rang Bankett	Region Zürich	J38326
Chef de Rang	Region Zürich	J38353
Commis sommelier - England - Region London	International	J38128
Assistant Maitre d'Hotel - MS Columbus 2	International	J38343
Chef de service - England - Region Sussex	International	J38124
Chef sommelier - England - Region London	International	J38126
Chef sommelier - England - Region Hampshire	International	J38127
Chef de bar	Region Freiburg	J38339

Hauswirtschaft

Position	Arbeitgeber	Job-Code
Hauswirtschaftsmitarbeiterin	Region Bern	J37302
Aushilfen Etage	Region Bern	J38177
Etagegouvernante	Region Bern	J38115
1. Gouvernante	Region Bern	J38239
1. Gouvernante	Region Bern	J38241
Zimmermädchen	Region Graubünden	J38130
Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin	Region Zentralschweiz	J38352
Cabin Stewardess/Zimmermädchen - MS Columbus 2	International	J38286
Assistant Housekeeper - MS Columbus 2	International	J38284

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position	Arbeitgeber	Job-Code
Sachbearbeiterin Einkauf 80%	Region Basel	J38079
Sales Manager	Region Bern	J38175
Leiter/-in Marketing & Sales	Region Graubünden	J38304
Sales Manager	Region Graubünden	J38229
Sales & Marketing Manager	Region Graubünden	J38202
Consultant	Region Mittelland (SO,AG)	J38234
Administration MitarbeiterInnen (HR)	Region Zürich	J38305
Assistant Sales Manager	Region Zürich	J38220
Consultant für kaufmännische Berufe	Region Zürich	J38223
Sales Manager	Region Zürich	J38070

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position	Arbeitgeber	Job-Code
Sales Executive	Region Zürich	J38271
Sleisure Sales Manager	Region Zürich	J38187
Sales Manager	Region Zürich	J38192
Sachbearbeiter Kreditorenbuchhaltung	Region Zürich	J38193

Reiseleitung/Tourismus

Position	Arbeitgeber	Job-Code
Travel Concierge - MS Columbus 2	International	J38296
Reiseleiter/Touristikberater - MS Columbus 2	International	J38288

Beauty/Wellness/Fitness

Position	Arbeitgeber	Job-Code
Kosmetikerin	Region Bern	J38065
Masseurin	Region Bern	J38066
Wellness Therapeut	Region Bern	J38113
SPA Rezeptionist und Masseur	Region Bern	J38114
Masseur/in	Region Graubünden	J38291
Kosmetikerin/ Masseurin	Region Oberwallis	J38069
Masseur	Region Oberwallis	J38067
Kosmetikerin	Tessin	J38068

Bäcker-Konditoren

Position	Arbeitgeber	Job-Code
Bäcker - MS Columbus 2	International	J38281
Confectioner - MS Columbus 2	International	J38282

Diverses

Position	Arbeitgeber	Job-Code
MitarbeiterIn Rekrutierung und Sekretariat	Region Zürich	J38226
Sachbearbeiter Buchhaltung & Personalwesen	Tessin	J38220

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1896	Chef de Service, F & B Managementassistent	32	DE	per sofort	D F E
B329	Chef de service - Gastgeber - Servicefachangestellter mit Verantwortung	54	AT	per sofort	D F E
B1144	Front Office/Events/Reservations Management	29	CH	per sofort	D F E ES
B2536	Hoteldirektor	46	DE	ab sofort	D E
B1374	Küchenchef	53	CH	per sofort	D F E
B731	Küchenchef, Geschäftsführer, Leitung	43	DE	per sofort	D F E
B2521	Küchenchef / Souschef	30	CH	per sofort	D E
B2450	Management, Personalführung, Qualitätsmanagement, Assistent	32	DE	per sofort	D F E
B275	Marketingassistentin / Betriebsassistentin	29	CH	per sofort	D F E ES
B2513	Serviceangestellter	30	HU	per sofort	D E HU

- 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 19.12.2011. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerbungsunterlagen finden Sie auf www.hoteljob.ch

hoteljob.ch – der Online-Stellenmarkt der htr hotel revue

Für mehr Informationen zum führenden Schweizer Stellenportal kontaktieren Sie uns über inserte@htr.ch oder 031 370 42 42

htr hotel revue

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 51/52 / 22. Dezember 2011

HESSER

Unternehmensberatung

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

Poststrasse 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57, hesser@bluewin.ch

Traditionsreicher Gasthof

mit diversen Hotelzimmern, an Achse Spiez BE – Gstaad, sucht neuen Besitzer. AG kann übernommen werden.

VP Fr. 950 000.–

079 821 19 19, info@vtmx.com

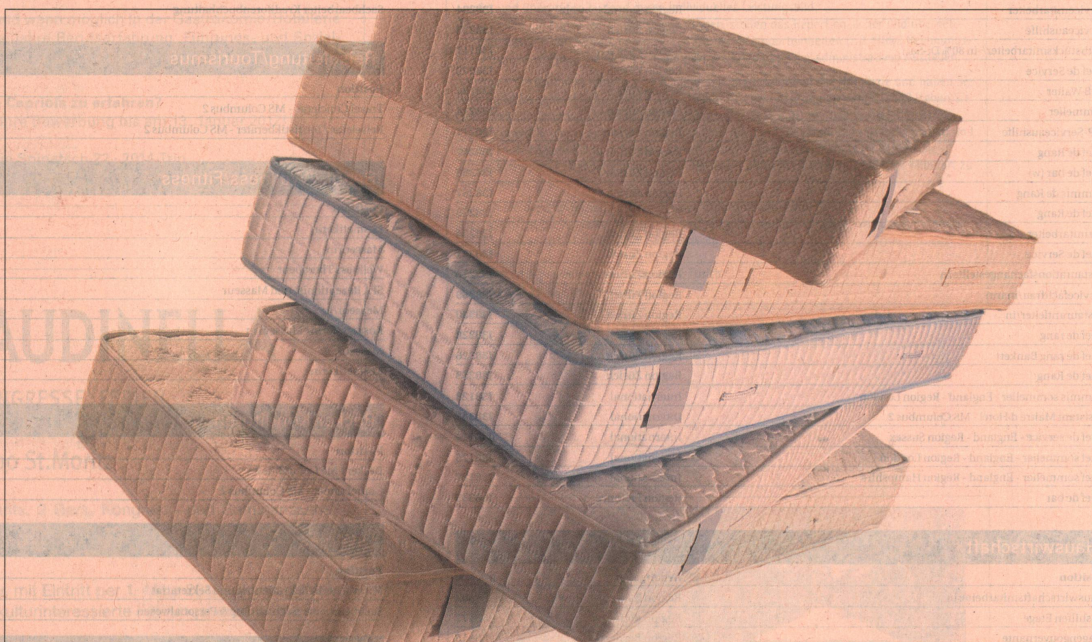
Liegenschaften finden –
neu auch online

www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue

Matratzenkauf

Auch wenn der Matratzenkauf primär Vertrauenssache zwischen Lieferant und Hotelier ist, gilt es doch, einige Punkte zu kennen und zu berücksichtigen.



Fotolia

Sauber gebettet



MARC FERNDRIGER

LEITER OBJEKTTABELLUNG
ROVIVA ROTH + CIE AG
WWW.ROVIVA.CH

Verschiedene Umfragen ergeben, dass sich der Gast beim Besuch in einem Hotel vor allem eines wünscht: ein bequemes und hygienisch frisches Bett. Dank guter und fachkompetenter Beratung im Möbelgeschäft können sich heutzutage alle eine individuell auf ihre Bedürfnisse angepasste Matratze kaufen.

Im Hotel hingegen müssen mehrere unterschiedliche Bedürfnisse mit einer einzigen Matratze abgedeckt werden. So ist es wichtig, dass man einerseits einem sehr leichten Gast, wie auch einem grösseren und schwereren Schläfer eine ideale Unterlage bieten kann. Deswegen wurden zusammen mit Spezialisten aus Medizin und Forschung optimale Lösungen im Bereich der Ergonomie und der natürlichen Hygiene für den Hotel-

gast entwickelt. Daneben gibt es aber auch die Anforderungen der Hotel-Klassifikation, besondere Hygieneanforderungen, Überlegungen zu den Kosten und nicht zuletzt die Bedürfnisse der Hotelmitarbeitenden zu beachten.

Hygieneaspekte

Selbst gut waschbare Hüllen sind nicht unbedingt hygienischer. Bei waschbaren Hüllen sind oft synthetische Hohlfasern, die bis 60 °C waschbar sind, im Einsatz. Diese haben nicht dieselben klimatischen Eigenschaften wie Naturhaarauflagen aus Merino-Wolle, Seide oder Kamelhaar. Diese synthetischen Materialien führen zu mehr Hitze, und der Gast schwitzt dementsprechend stärker. Die vermehrten Schweissabsonderun-

gen wiederum verlangen ein ständiges Waschen und Reinigen der Hülle, was sich schlussendlich auch im Arbeitsaufwand und erhöhten Energieverbrauch niederschlägt. Naturmaterialien dagegen nehmen die Feuchtigkeit auf und sorgen so für ein trockenes und gleichmässiges Schlafklima.

Silber im Einsatz

Seit Jahrhunderten ist die Anwendung des Edelmetalls Silber wegen seiner natürlichen antimikrobiellen Hygiene-Eigenschaften bekannt. Dabei wird ein hauchdünnes Silbergarn in den elastischen Doppelstreich der Matratzenbezüge eingestrickt. Die auf dem Silbergarn aktiven Silberionen kontrollieren die Mikroorganismen mit einem Drei-

fach-Mechanismus (Blockierung, Inaktivierung, Verriegelung) und schalten sie aus. Die Resultate sind mehr Hygiene, mehr Reinheit und wirksamer Schutz der Gesundheit.

Nebst guter Stützkraft und einem angenehmen Komfort sind auch die Punkte Lebensdauer und Handling bei der Matratzenwahl ein grosses Thema. Zum einen möchte der Gast verwöhnt werden und erwartet einen hohen Schlafgenuss, zum andern muss man als Matratzenproduzent auch das Hotelpersonal, welches die ganzen Arbeiten an den Betten ausführt, berücksichtigen. Im Unterhalt sollte eine Matratze deshalb möglichst pflegeleicht, d.h. auch vom Gewicht her nicht allzu schwer, also allgemein gut handlich sein.

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

htr hotel revue