

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2010)
Heft: 17

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

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 21.07.2025

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

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 17 / 29. April 2010

Der grösste Stellenmarkt der Schweiz
Le principal marché de la branche

Auffahrtsausgabe Nr. 19
erscheint am Mi. 12. Mai 2010
Anzeigenschluss Fr. 7. Mai 2010 12.00 Uhr

Berufsbegleitend weiterkommen im Tourismus.

IST – die Höhere
Fachschule für den
nächsten Karriereschritt.

Internationale Schule für Touristik
International School of Tourism Management
Ecole Internationale de Tourisme
IST
Josefstrasse 59, 8005 Zürich,
Tel. 044 440 30 90, www.ist-zurich.ch

Karriereplanung beginnt hier htr stellenrevue

www.hoteljob.ch

htr hotel revue

www.gastrojob.ch

Topjobs und Gastroprofis – ganze Schweiz

GastroJob
Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-4
Deutsche Schweiz	2-10
Suisse romande	10
Svizzera italiana	10
International/Marché international	-
Stellengesuche/Demandes d'emploi	10
Immobilien	11

Führung

Interkulturelle
Kompetenz ist eine
grundlegende Füh-
rungskompetenz
und die Vorausset-
zung zum Nutzen
von brachliegenden
Potenzialen.



Alain D. Bollat

Führen über Kulturgrenzen



REGULA FISCHER
MASTER OF ARTS INTERKULTU-
RELLE KOMMUNIKATION &
MANAGEMENT, DOZENTIN IM
NDS HF HOTELMANAGEMENT

Die Globalisierung bringt Menschen unterschiedlichster kultureller Prägungen im Arbeitsalltag zusammen. Speziell in der Hotellerie sind international zusammengesetzte Teams die Regel. Dies ist Chance und Gefahr zugleich. Wenn wir die Gewinnaussicht geschickt zu nutzen, eröffnen sich unentdecktes Potenzial und ungeahnte Ressourcen. Verpassen wir es, führt die kulturelle Verschiedenheit der Mitarbeitenden zu Missverständnissen und erschwert so eine Zusammenarbeit. Wie mit diesen Schwierigkeiten umzugehen ist, ist nicht einfach, aber durchaus lernbar.

Der Eisberg

Der erste Schritt zum Erfolg besteht darin, Kultur ähnlich einem Eisberg zu verstehen. Sprache und bestimmte Verhaltens-

weisen, die sich für uns täglich offensichtlich offenbaren, sind nur die Spitze des Eisbergs. Unter der Wasseroberfläche ist all das verborgen, was uns – wie einst der Titanic – zum Verhängnis werden kann, wenn wir es ignorieren: unterschiedliche Kommunikationsstile, Wahrnehmungsmuster, Werte und Normen einer Kultur.

Werte und Einstellungen

Treffen wir mit Menschen aus verschiedenen Kulturen zusammen, neigen wir dazu, das Verhalten unseres Gegenübers anhand unserer eigenen Werte und Einstellungen zu interpretieren. Um das Verhalten von Mitarbeitenden wirklich verstehen und ihr Potenzial nutzen zu können, brauchen Führungskräfte das Interesse, den verborgenen Teil des Eisbergs zu entdecken. Da-

bei genügt es nicht, die Wertemuster einer Kultur auswendig zu lernen, denn sie sind bei keinem Individuum gleich ausgeprägt.

Führen im interkulturellen Umfeld verlangt interkulturelle Kompetenz. Diese befähigt in herausfordernden Situationen zu lösungsorientiertem Vorgehen und führt zu gewinnbringender Zusammenarbeit über die Kulturgrenze.

Interkulturelle Kompetenz

Interkulturelle Kompetenz ist somit die Fähigkeit, mit Menschen anderer Kulturkreise erfolgreich zu agieren. Interkulturell kompetent sein bedeutet: 1. Die eigene Kultur verstehen. 2. Wahrnehmungsmuster und Werte anderer Kulturen verstehen. 3. Dadurch fähig sein, Reaktionen von Perso-

nen aus fremden Kulturen nachzuvollziehen. 4. Immer wieder bereit sein, die eigene Sichtweise zu hinterfragen. 5. Offen und fähig sein, neue, ungewohnte Handlungsformen zu erproben.

Der Erwerb interkultureller Kompetenz ist ein nie abgeschlossener Prozess, der Geduld und Zeit erfordert, sich aber lohnt. Denn für diejenigen, die sich auf eine solche Entwicklung einlassen, gibt's einen weiteren Nutzen: Interkulturelle Kompetenz hilft nicht nur beim Führen von Menschen verschiedener Nationalitäten, sondern generell bei der Zusammenarbeit mit Menschen aus unterschiedlichen Unternehmens- und Branchenkulturen.

Ausbildungslehrgänge: NDS Hotelmanagement
Infos unter www.hotelleriesuisse.ch



Auch unterwegs.

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Aus- und Weiterbildung

PIZZA, ANTIPASTI, FOCACCIA & CO.

DAS INTENSIV-SEMINAR DER PIZZAIOLI KURS

TERMIN: 31.05. bis 04.06.2010
HERBST: 20.09. bis 24.09.2010

WEITERE INFORMATIONEN?
Büro: 079 222 98 94
E-Mail: info@seminarhotel.ch
Web: www.seminarhotel.ch

PREIS: CHF 990.- inkl. Degen

GAST: JÜRGEN 079 222 98 94

Deutsche Schweiz

Freihof
GÜGGLI · GRILL · HOTEL

Wir realisieren in Unterägeri ZG ein neues, unkompliziertes Restaurant mit Front-Cooking und suchen den **Junior Küchen-Chef**

der Freude und Begeisterung mitbringt, ein Grill- und Pouletkonzept erfolgreich zu positionieren.

Eintritt: 15. Juni 2010 oder nach Vereinbarung

Weitere Infos bei:
Samuel Stauffacher 079 222 98 94

Bewerbungen richten Sie bitte an SeminarHotel am Ägerisee
Tanja Fess, Seestrasse 10,
6314 Unterägeri
www.seminarhotelaegerisee.ch

HOF MARAN

Arosa**** Golf- & Sporthotel

Für unser schönes 4*-Hotel an privilegierter Lage, mit 110 Betten und verschiedenen Spezialitätenrestaurants, suchen wir für die bevorstehende Sommersaison 2010 noch folgende Mitarbeiter:

Service: Chef de Rang
Demi Chef de Rang
Commis de Rang

Buffet: Buffetmitarbeiter/in

Küche: Chef de Partie (Garde-manger)

Um ein Teil unseres Teams zu werden, senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an folgende Adresse:

Golf- & Sporthotel Hof Maran
Herr Thomas Häring
Postfach 274
CH-7050 Arosa

Tel. 081 378 51 51
Fax: 081 378 51 00
E-Mail: hotel@hofmaran.ch
www.hofmaran.ch

Arosa

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!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

hoteljob.ch

Lehrstellen/Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich / Schaffhausen	J5337

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B847	CEO/GM/Direktion/Verwaltung/Bereichsleitung/COO	44	CH	per sofort	D F E T
B1081	Chef de rang	32	DE	per sofort	D E
B1059	Commie / Demi chef de cuisine	33	DE	per sofort	D E ES
B434	Direktor / Geschäftsleitung	39	CH	per sofort	D E
B994	Eventmanager / Projektkoordinatorin / Gastgeber / Organisatorin	28	CH	per sofort	D E
B1019	Kellner	48	BiH	per sofort	D E
B957	Koch	41	CH	per sofort	D E
B1051	Küchenchef	41	CH	per sofort	D
B174	Küchenchef/Koch	45	CH	per sofort	D F E ES JAP
B140	Personal/Geschäftsleitung/Verwaltung	44	DE	per sofort	D E

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1080	Pizzaiolo/Koch/Konditor	33	TN	per sofort	D F E
B1100	Portier	42	IT	per sofort	D F E ES
B670	Receptionistin/Reservation/Assistenz	28	DE	ab sofort	D E
B354	Restaurantass./Empfangsass./Serviceangestellte/Barmitarbeiterin	24	DE	per sofort	D F E E TR
B1025	Seminar/Event/Küche	45	CH	per sofort	D F E IT
B473	Service	28	AT	per sofort	D E
B1106	Servicefachangestellte	26	CH	per sofort	D
B1074	Serviceangestellte	24	SK	per sofort	D E U H U
B133	Sous Chef	42	DE	per sofort	D E
B1119	Souschef-koch	47	DE	per sofort	D
B835	Spitalhotellerie (Leitung oder Assistenz), Direktionsassistent	30	DE	per sofort	D F 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 26. 4. 2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

hotelrevue – stellen revue / marché de l'emploi
– immobilienrevue / marché immobilier

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

Herausgeber / Editeur: hotellerieuisse, 3001 Bern

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

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Hobeimer

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger

Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Patricia Nobs Wyss, Monika Hausamann

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

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

Anzeigenart (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
– Kaderpublik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrif CHF 2.30

Zusatz 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 / petites annonces
– Immobilien / immobilier – Kleinanzeigen / petites annonces CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10

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

Termine

– Ausgabe / Numéro	Nr. 18/2010	Nr. 19/2010	Nr. 20/2010	Nr. 21/2010
– Erscheint / Parution	6. 5. 2010	12. 5. 2010	20. 5. 2010	27. 5. 2010
– Anzeigenschluss / Délai	3. 5. 2010	7. 5. 2010 12 Uhr	17. 5. 2010	21. 5. 2010 9 Uhr

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

Doppelnummern

Nr. 27/28 / 8. 7. 2010 Nr. 29/30 / 22. 7. 2010 Nr. 50/51 / 16. 12. 2010

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

Auflage WEMF-beglaubigt 2009 / tirage contrôlés REMP 2009: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 10 732 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 769 Ex.
Druckauflage / tirage imprimé: 13 000 Ex.

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

Die Gastronomiegruppe



Die ZfV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZfV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Konditorei-Bäckerei in Zürich.

Für die von uns im Auftrag geführte

Gastronomie im Stadion Letzigrund

Badenerstrasse 500, 8048 Zürich

suchen wir per 1. Juni 2010 oder nach Vereinbarung einen

Betriebsleiter

Ihre Aufgabe: In dieser anspruchsvollen Funktion tragen Sie die Gesamtverantwortung für das Restaurant Oval, den Verpflegungsbereich der Ausstände an Fussballspielen, den VIP-Bereich mit Logen und Lounges sowie verschiedene Bankette und Spezialanlässe. Dies beinhaltet die gesamte Führung des Betriebes, insbesondere die Budgetverantwortung, die Weiterentwicklung des Betriebskonzeptes, die Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien sowie die aktive Mitarbeit an der Front. Sie führen und schulen ein Team von 7 Festangestellten sowie einen Pool von ca. 300 Aushilfen.

Ihr Profil: Sie sind eine belastbare und dienstleistungsorientierte Fachkraft mit entsprechender Aus- und Weiterbildung (Hotelfachschule), von Vorteil bringen Sie bereits Catering- oder Stationierungsfahrung mit. Ihr Auftritt ist professionell, Sie haben Eigeninitiative, verfügen über betriebswirtschaftliche Kenntnisse und haben Freude an der Erledigung von Marketingaufgaben. Sie erkennen und nutzen Synergien mit anderen Betrieben und arbeiten lösungsorientiert. Zudem gehen Sie aktiv auf andere zu und informieren rechtzeitig. Sie setzen sich klare Ziele, beziehen das Team in Ihre Entscheidungen mit ein und stehen dem Unternehmen loyal gegenüber.

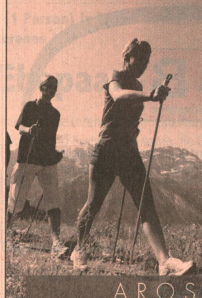
Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZfV-Unternehmungen

Flielaststrasse 51, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch



Direkt im Herzen des beliebten Bündner Ferienortes Arosa bietet das Sporthotel Valsana 73 komfortable Zimmer und Suiten mit allem Komfort, den man sich für seinen perfekten Urlaub auf 1800 Metern wünschen kann. Im und um das Viersterne-Superior-Haus herum lockt ein grosszügiges Sport- und Wellnessangebot. Wir suchen Sie zur Verstärkung unseres jungen, kreativen und dynamischen Teams.

Wir suchen zur Ergänzung unseres Kaderns noch folgende Stellen:

Direktionsassistent (m/w)

Sie bringen folgende Qualifikationen mit:
Sie arbeiten frontorientiert und haben bereits Erfahrungen in einer ähnlichen Position, möglichst im Bereich der Luxushotellerie. Sie führen selbstständig unser Front Office Team und übernehmen Aufgaben im Sales-, Seminar- und Eventbereich. Sie bringen bereits erste Führungserfahrung, starke EDV-Kenntnisse (bevorzugt ProTel-Erfahrung) mit und sind sprachgewandt in Englisch und Französisch (andere Sprachen v. Vorteil). Sie vertreten und unterstützen die Direktion in deren Abwesenheit. Eintritt ab ca. November.

Restaurationsleiter (Chef de Service) (m/w)

Leitung unseres gesamten Serviceteams mit gehobener Halbpension, Hotelbar sowie à la carte Restaurant. Einkauf-Verantwortlicher von Non-Food und Beverages. Sie bringen eine Ausbildung und Erfahrung im gehobenen Servicebereich mit. Sprachen: D, F, E.

Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an die untenstehende Adresse. Bei offenen Fragen wenden Sie sich an die Direktion: Andrea & Daniel Durrer-Fassler

Weitere offene Stellen finden Sie auf unserer Homepage.



CH-7050 Arosa
Tel. +41 (0)81 378 63 63, Fax +41 (0)81 378 63 64
www.valsana.ch, info@valsana.ch



MEMBER OF TSCHUGGEN HOTEL GROUP

HOTEL STERNEN UNTERWASSER ***

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine versierte:

Restaurantleiterin

mit einer fundierten Erfahrung im Bankett- und A-la-carte-Service. Im Weiteren sind Sie in den Bereichen Mitarbeiterführung, Lehrlingsausbildung und Beverage – Bestellungen zuständig.

Sie sind selbstständiges Arbeiten gewohnt, kommunikativ und lieben es Gastgeber zu sein. Sie verfügen über eine belastbare, qualitätsorientierte und aktive Persönlichkeit. Dann zögern Sie nicht und rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Unterlagen. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Roland Hofstetter & das Sternen-Team
Dorf, 9657 Unterwasser
Tel. 071 998 62 62 Fax 071 998 62 63
info@sternen.biz www.sternen.biz

Mitarbeiten in einem innovativen Gastronomie-Betrieb

tibits steht für hochstehende, genussvolle, vegetarische Schnellgastronomie und begeistert in Zürich, Winterthur, Bern, Basel und London ein bunt gemischtes Publikum. Wir wachsen weiter und zur Verstärkung unserer Front-Führungsteams in unseren Betrieben suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen/eine

ServiceleiterIn tibits Zürich ServiceleiterIn tibits Winterthur

Für die Position der **ServiceleiterIn** in Zürich bringen Sie idealerweise eine gastgewerbliche Grundausbildung mit sowie erste Führungserfahrung im Gastgewerbe.

Für die Position der **ServiceleiterIn** in Winterthur bringen Sie eine Servicefach- oder eine Hotelfachschulausbildung mit sowie mindestens 3 Jahre Führungserfahrung.

In dieser frontorientierten, aktiven Aufgabe sind Sie für einen reibungslosen Ablauf während Ihrer Schicht verantwortlich. Sie unterstützen, fördern und fördern unsere Mitarbeitenden. Sie lieben eine gäste- sowie teamorientierte Arbeitsweise. Wir suchen jüngere, offene, gewinnende und belastbare Persönlichkeiten. Sehr gute Deutschkenntnisse in W/S sind ein Muss.

Wir bieten Ihnen ein spannendes, abwechslungsreiches Tätigkeitsgebiet in einem jungen, dynamischen und erfolgreichen Unternehmen. Sind Sie bereit, Früh- und Spätschichten zu übernehmen (ohne Zimmerstunde), dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung. Mehr Informationen über die offenen Stellen finden Sie auf unserer Website (www.tibits.ch); Bewerbungsunterlagen: tibits ag, Teresa Eichholzer, Leiterin Personal, Seefeldstrasse 7, 8008 Zürich, teresa@tibits.ch.

tibits



Wir suchen per 1. Juni 2010 einen

Sushikoch

mit japanischer Kochausbildung und langjähriger Erfahrung.

Von Vorteil sind gute Kenntnisse in der traditionellen japanischen Küche.

Unser Restaurant befindet sich in der Stadt Zürich.

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung unter Chiffre 6885-3944 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Pf, 3001 Bern.



DIREKTIONSASSISTENTEN GIBT ES VIELE!

WIR SUCHEN ABER EINEN GANZ BESTIMMTEN!

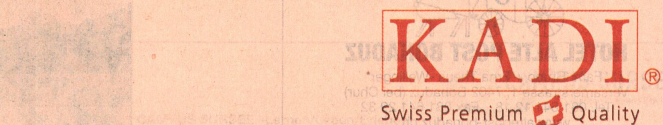
Begleiten Sie uns auf unserem Weg zum neuen Waldhotel National und wir bieten Ihnen das Sprungbrett auf Ihrem Weg zum erfolgreichen Gastgeberprofil.

Wenn Sie zwischen 25 und 30 Jahre alt sind sowie Begriffe wie aktiver Verkauf, Marketing, Mitarbeiterführung, Qualitätsmanagement, Detailpflege, Food & Beverage, Gastgeber mit Leidenschaft und als Vorbild auch selber Hand anlegen für Sie keine Fremdworte sind, dann sind Sie die richtige Person!

Alles Weitere erfahren Sie bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch. Wir freuen uns, Sie schon bald kennen zu lernen!

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Post an:

Herr Steffen Volk
Waldhotel National
7050 Arosa
www.waldhotel.ch



Die KADI AG, Langenthal, gehört zu den führenden Schweizer Herstellern qualitativ hochwertiger Convenience-Produkte im Kühl- und Tiefkühlbereich für alle Bereiche der Gastronomie sowie den Detailhandel.

Zur Verstärkung unseres Forschungs- und Entwicklungs-Teams suchen wir eine/n kreative/n

Küchenchef/in als Produkte-Entwickler/in

Hauptaufgaben:

Durchführung einer innovativen, effizienten und zielorientierten Produktentwicklung von der Projektidee bis zum definitiv akzeptierten Handmuster in enger Zusammenarbeit mit Marketing & Verkauf. Dies beinhaltet:

- Management aller Projekte in der Handmusterphase, d.h. Organisation, Durchführung und Auswertung der Handmustererstellung inklusive Degustationen
- Ausarbeitung der Rezepturen für neue Produkte unter Berücksichtigung der Firmenstrategie, der geltenden Qualitätsstandards und Gesetze sowie der klar definierten Rahmenbedingungen des Projektes
- Evaluation industrieller Rohstoffe in Zusammenarbeit mit dem Einkauf und der Qualitätssicherung
- Fachlicher Support an den Verfahreningenieur während den Anlagenversuchen
- Sicherstellen der Dokumentation und Administration gemäss Rückverfolgbarkeits-system
- Sicherstellen einer effizienten und abteilungsübergreifenden Projekt-Kommunikation

Sie bringen mit:

- Koch mit Weiterbildung zum Gastronomiechef, Heim- und Spitalchef oder Ähnliches
- Mehrjährige Berufserfahrung in verschiedenen Betrieben
- Berufserfahrung in der Industrie wird vorausgesetzt
- Fachwissen: fundierte Kenntnisse in Rezeptierung, sehr gute sensorische Fähigkeiten, grosses kulinarisches Wissen und Kenntnisse industrieller Rohstoffe
- Gute Kenntnisse der gängigen Softwareprodukte

Persönliche Eigenschaften:

- Hohe Innovationskraft und Offenheit für Neues
- Interesse an Technik und industrieller Produktion
- Systematische, strukturierte und selbstständige Arbeitsweise
- Begeisterungsfähige, offene und kommunikative sowie belastbare und flexible Persönlichkeit mit einer positiven Grundeinstellung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung. Es werden nur komplette Unterlagen (aktueller Lebenslauf, alle Zeugnisse und Fähigkeitsausweise) berücksichtigt. Wir freuen uns auf passende Dossiers von motivierten Kandidaten. Für telefonische Auskünfte wenden Sie sich an Frau Tanja Lickel, Telefonnr. 062.916.05.30.

KADI AG, Kühl- und Tiefkühlprodukte
Tanja Lickel, Personalabteilung
Thunstrasse 27, 4901 Langenthal
Internet www.kadi.ch, E-Mail tanja.lickel@kadi.ch



GastroNews
Das Branchen-Kommunikationsunternehmen

eXpresso



GastroNews ist ein Unternehmen der Hotel & Gastro Union (www.gastroline.ch). Das führende Branchen-Kommunikationsunternehmen der Schweizer Hotellerie und Gastronomie ist Herausgeber der Wochenzeitung eXpresso und verschiedener Fachzeitschriften. Mit rund 70 000 Adressen verfügt GastroNews über die grösste Gastro-Adressdatenbank der Schweiz und bietet auch Dienstleistungen im Directmailing und Telemarketing an. Im Zuge eines kontinuierlichen Ausbaus ihrer Tätigkeiten suchen wir einen

engagierten, visionären und führungserprobten

Verlagsleiter/Chefredaktor (m/w)

Ihre Aufgaben: Als Mitglied der Geschäftsleitung sind Sie direkt dem Geschäftsführer unterstellt und sind für das Branchen-Kommunikationsunternehmen GastroNews verantwortlich. Mit viel Durchsetzungsvermögen coachen und motivieren Sie ein gut eingespieltes Team. Sie sind bestrebt, die definierten Unternehmensziele zu erreichen, Prozesse zu vereinfachen und Massnahmen zur Effizienzsteigerung zu ergreifen. Ihre Führungsqualitäten sowie Ihr Verkaufs- und Verhandlungsgeschick haben Sie bereits in einer ähnlichen Tätigkeit, vorzugsweise als Verlagsleiter, erfolgreich bewiesen. Sie beraten und begleiten Key Accounts professionell und schaffen intensive und nachhaltige Kundenkontakte. Als integrative Persönlichkeit legen Sie viel Wert auf einen tadellosen Kundendienst und handeln unternehmerisch sowie ergebnisorientiert.

Was Sie mitbringen: Sie sind eine kommunikative Persönlichkeit mit einer soliden kaufmännischen Grundausbildung. Dazu haben Sie eine Fachhochschule respektive eine Weiterbildung in Betriebswirtschaft, im Verkauf und/oder in Marketing/Kommunikation absolviert. Journalistische und/oder publizistische Berufserfahrung ist für diese Stelle unabdingbar. Ausserdem verfügen Sie über Erfahrung in der Gastrobranche, deren Zulieferindustrie sowie in Projektmanagement. Eine Affinität zu Verbänden und/oder Gewerkschaften resp. NPOs rundet Ihr Profil ab. Sie handeln stets im Gesamtinteresse der Hotel & Gastro Union und sind bestrebt, die Branche weiterzubringen. Sie sind stilischer in Deutsch und Französisch (m/s).

Wir bieten Ihnen: Eine vielseitige, generalistische und anspruchsvolle Tätigkeit, welche Sie innovativ mit grossem Engagement und hoher Kreativität anpacken. Ihr fachliches Know-how, Ihre Führungs- und Kommunikationsfähigkeiten, Ihr breites Beziehungsnetz sowie Ihre Dienstleistungsorientierung können Sie täglich beweisen. Wir bieten Ihnen ein hohes Mass an Eigenverantwortung sowie Freiraum für Ihre Kreativität. Ein äusserst attraktiver Arbeitsplatz im Zentrum von Luzern rundet das Angebot ab. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an zollikon.ch@mercuriurval.com mit dem Vermerk **CH-706.20325** oder an Mercuri Urval AG, Rietstrasse 41, 8702 Zollikon. Gerne geben wir Ihnen weitere Informationen unter **044 396 11 11**. Mercuri Urval mit Sitz in Zürich, Nyon, Basel und Bern sowie weltweit über 70 Niederlassungen. www.mercuriurval.ch

Mercuri Urval

Zertifiziert
DIN 33430

Berufsbegleitet
Eignungsdiagnostik

6876 3034

Gesucht nach Übereinkunft
in Jahresstelle, zur Verstärkung unseres Teams

Küchenchef

für gepflegten Speiservice, CH-Gilde-Betrieb.
Interessante Tätigkeit in einem motivierten Team.
Dienstag/Mittwoch frei. Kost + evtl. Logis im Hause.
Gerne erwarten wir Ihren Anruf und Ihre
detaillierten Bewerbungsunterlagen mit Foto.



HOTEL ALTE POST BONADUZ

Fam. Bruno + Erna Theus -Wellinger*
Versamerstrasse 1, 7402 Bonaduz (bei Chur)
Tel. 081 641 12 18 Fax 081 641 29 32
www.altepost-bonaduz.ch



Zunftthaus zur Zimmerleuten

Wir freuen uns ganz besonders, im Oktober 2010 das Zunftthaus zur Zimmerleuten wieder zu eröffnen. Auch im neuen Glanz bietet das Zunftthaus zur Zimmerleuten wunderschöne Räume für Feste und Konferenzen und zwei «A-la-carte»-Restaurants mit gutbürgerlichen Zürcher und Schweizer Spezialitäten. Mit Eintritt Mitte September/Anfang Oktober 2010 haben wir folgende beiden Kaderstellen zu besetzen:

Bankettleiter/in und Restaurantleiter/in

Sie sind eine führungs- und frontstarke, charmante Gastgeber-Persönlichkeit mit dem notwendigen Auge fürs Detail. Ein hoher Dienstleistungsgedanke und Zielorientierung zeichnen Sie ebenso aus wie Ihre soziale Kompetenz. Sie sind ein Profi aus dem Restaurations- oder Bankettbereich mit ausgeprägtem Organisationsflair, unternehmerischem Denken und Weitsicht. Ihre guten Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch unterstützen Sie zudem in der Kommunikation mit unseren Kunden.

Sie besitzen fundierte Weinkenntnisse und auch die Lehrlingsbetreuung liegt Ihnen am Herzen. Reizen Sie langfristige Perspektiven und Entwicklungsmöglichkeiten in einem dynamischen Gastronomieunternehmen, dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen:

Kramer Gastronomie, Tatjana Amstutz, Leiterin Human Resources,
Herdernstrasse 56, Postfach 1767, 8040 Zürich, Tel. 044 406 85 20,
www.kramergastronomie.ch

ZÜRICH AMBIANCE
LIFESTYLE TRADITION DREAMS

6802 3074



und preisgekrönte Räume im Angesicht von imposanten Bergen, prächtigen Seen, für Wellness, Fitness & Schönheit, Meetings, Kongresse, Familienfeiern, kulinarische Höhepunkte oder einfach für Entscheidungen mit Weitsicht.

Unser zukünftiger

Leiter Human Resources m/w

sollte eine kommunikative, unternehmerisch denkende und lösungsorientierte Persönlichkeit mit gutem Durchsetzungsvermögen, diplomatischem Geschick und hoher Sozialkompetenz sein. Eine exakte und vorausschauende Arbeitsweise sind für Sie selbstverständlich. Zusammen mit Ihrem Team sind Sie für sämtliche Bereiche des Mitarbeiterwesens zuständig, inklusive der Lohnverarbeitend und Budgetierung. Sie stehen Führungskräften und Mitarbeitenden beratend zur Seite. Dafür haben Sie erfolgreich Erfahrungen im HRM, idealerweise in der Hotellerie, gesammelt und sind in sämtlichen Personalthemen auf neuestem Stand. Als Mitglied der erweiterten Geschäftsleitung, sind Sie bereit die Zukunft unseres erfolgreichen Unternehmens mitzubestimmen.

Haben wir Ihr Interesse für diese vielseitige und spannende Herausforderung geweckt? Unter www.victoria-jungfrau.ch finden Sie alle weiteren Informationen zum Unternehmen.

Ihre aussagekräftige Bewerbung richten Sie bitte direkt an Herrn Hans-Rudolf Rütli, Direktor.



Höheweg 41, 3800 Interlaken

Herr Hans-Rudolf Rütli, Direktor, Telefon 033 828 28 28

hr@victoria-jungfrau.ch, www.victoria-jungfrau.ch

Swiss Deluxe Hotels

VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION

The Leading Hotels of the World

6802 3040

Die Gastronomiegruppe



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckeri-Konditorei in Zürich.

Wir übernehmen per Mitte Jahr die Betriebsführung des

Personalrestaurants SRG SSR idée suisse

Giacomettistrasse 3 in Bern und suchen per Mitte Juni 2010 eine

Betriebsleitung mit Kochfunktion (w/m)

Ihre Aufgabe: In dieser Funktion sind Sie hauptsächlich für die operative Betriebsleitung zuständig. Dies beinhaltet die gesamte Führung des Betriebes, insbesondere die aktive Mitarbeit an der Front, die Budgetverantwortung, die Weiterentwicklung des Betriebskonzeptes sowie die Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien. Zudem sind Sie für das Kassa- und Inventarwesen, die Mitarbeiterführung, -qualifikation und -schulung sowie allgemeine administrative Arbeiten verantwortlich.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine teamorientierte Persönlichkeit, welche über eine abgeschlossene Berufsbildung als Koch verfügt. Sie bringen Erfahrung in ähnlicher Position inkl. mehrjähriger Erfahrung an der Front sowie gute EDV- und IT-Kenntnisse mit und haben vorzugsweise eine Weiterbildung zum eidg. dipl. Betriebsleiter absolviert. Sie haben die Fähigkeit neue Ideen zu entwickeln und diese mit Energie zu verfolgen. Sie besitzen ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein und bleiben auch in hektischen Situationen effizient und ruhig. Sie denken und handeln vernetzt, unternehmerisch und lösungsorientiert. Als Vorbild pflegen Sie einen offenen Kommunikationsstil, haben ein ausgeprägtes Einfühlungsvermögen und lösen Probleme konstruktiv und zielgerichtet. Ihre hohe Dienstleistungsbereitschaft machen Sie zu einem hervorragenden Gastgeber. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag, sind aber an Spezialanlässen flexibel einsatzbereit.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

Filielstrasse 51, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

6876 3035

Suchen Sie eine neue Herausforderung?
Dann sollten Sie unser Haus kennenlernen.

Wir suchen für unser schönes, modern eingerichtetes Hotel mit Seminarbereich im Oberengadin, per 1. Juli 2010

GESCHÄFTSFÜHRER/IN GASTGEBER/IN

(Es können auch 2 Personen sein.)

Das Hotel wurde im Jahr 2008 eröffnet. Unser Haus liegt in unmittelbarer Nähe zum Dorfkern, Bahnhof, Golfplatz und Loipe und verfügt über 15 11-20- und 31-Zimmer-Appartements. Im Erdgeschoss befinden sich der Eingangsbereich mit Reception, Seminarraum, Frühstücksraum und eine gemütliche Lounge.

Wir suchen Persönlichkeiten mit viel Engagement, unternehmerischem Denken und Handeln, Management- und Marketingkenntnissen. Sprachen: Deutsch und Italienisch.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit! Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Zuschreiben unter Chiffre 6952-3990 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

6802 3080



Kategorie: Unikult.

Kloster Kappel

Seminarhotel und Bildungshaus

Das erfolgreiche Seminarhotel ist ein Ort der Begegnung und des Austauschs, des Lernens und der Inspiration. Es wird von der evangelisch-reformierten Landeskirche des Kantons Zürich getragen. Im ehemaligen Zisterzienserkloster im Dreieck Zürich – Luzern – Zug gelegen, finden inmitten von Natur und Ruhe Firmenseminare und theologische Weiterbildungen statt.

Um der stetig steigenden Nachfrage gerecht zu werden, suchen wir pers. sofort oder nach Vereinbarung eine/n fachlich fundierte/n

Réceptionist/in (60%)

(Reservationswesen auf Fidelio Suite V8)

Es erwartet Sie, eine abwechslungsreiche, anspruchsvolle Aufgabe mit entsprechenden Kompetenzen und attraktiven Anstellungsbedingungen. Für nähere Auskünfte steht Ihnen gerne Cornelia Patzen, (Chef de Réception), Telefon 044 764 88 10, zur Verfügung – oder besuchen Sie uns unter www.klosterkappel.ch. Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Diese senden Sie bitte bis 10. Mai 2010 an: Kloster Kappel, Jürgen Barth, Geschäftsführer, 8926 Kappel am Albis

6804 3047

Für einen sehr anspruchsvollen Unternehmer-Haushalt (1 Person) in Luzern suchen wir ein auf höchstem Niveau erfahrene

Hauswirtschafts-Ehepaar

Sie kümmern sich diskret, professionell und vollkommen selbständig mit einer weiteren Hausangestellten um die Ordnung und Reinlichkeit des Hauses, die Einkäufe, die Pflege der Antiquitäten und Kunstwerke sowie die Garderobe und Wäsche. Bei Abwesenheit des Koches oder Chauffeurs sollten Sie auch deren Aufgaben übernehmen können. Des Weiteren sind Sie auch um das Wohlergehen des Arbeitgebers besorgt und nehmen Butler-Aufgaben wahr: Sie servieren zu Tisch, packen seine Koffer und bieten weitere kleine Handreichungen.

Diese absolute Vertrauensposition bedingt eine sehr flexible Einsatzbereitschaft sowie **beste Spanisch-/Deutsch- oder Spanisch-/Englischkenntnisse.**

Im Haupthaus stehen Ihnen 2 Zimmer mit eigener Küche und 2 Bädern zur Verfügung.

Es wird auch ein Dienstwagen gestellt.

Hätten Sie Freude, diese abwechslungsreiche, interessante und anspruchsvolle Aufgabe zu übernehmen und in einem angenehmen Arbeitsumfeld Ihr Wissen und Können einzusetzen?

Wenn Sie über mehrjährige Erfahrung in ähnlicher Position oder in 5-Sterne-Hotels, beste Referenzen und einen tadellosen Leumund verfügen, dann freuen wir uns auf Ihren Anruf.

Bonne ménagère

VERMITTLUNG VON HAUSPERSONAL

Forchstrasse 432 CH-8702 Zollikon Tel +41 44 396 22 96 www.hauspersonal.ch

Köchin / Koch

Wir bieten:

Neu eröffnetes Wellnesshotel Golf Panorama in Lipperswil mit 55 Zimmern Doppelzimmern und Suiten, Tagungs- und Konferenzräumen, Wellness-Oase «FLEUR DE POMME», sowie à-la-carte- und Hotelrestaurant «L'ION D'OR» (ca. 120 Sitzplätze) mit Hotelbar, Fumoir und Terrasse (ca. 60 Sitzplätze).

Aufgabenbereich:

Unser Küchenchef und das Küchenteam wollen mit Ihnen gemeinsam qualitativ hochwertige Menüs und anspruchsvolle à-la-carte-Gerichte zubereiten. Absolute Frische ohne Fertigprodukte. Sie verarbeiten und servieren das Beste, was unser Bodenseeumfeld an regionalen und saisonalen Produkten zu bieten hat.

Anforderungen:

- Sie haben die Kochlehre erfolgreich absolviert und somit gute Voraussetzungen, die hohen Ansprüche unserer Gäste zu erfüllen.
- Sie bringen Erfahrung und Kreativität am Kochen mit und Sie setzen Ihre Begeisterung und Philosophie gerne im Team um.
- Sie haben Freude am organisierten und selbstständigen Arbeiten.
- Sie sind fit genug für eine Neueröffnung mit neuem Team, neuen Gästen und dem Neuesten vom Neuesten in allen Bereichen.

Eintritt: Ab Juni/Juli 2010

Kontakt: Caroline Thoma

Bitte bewerben Sie sich schriftlich per Email oder Post mit vollständigen Bewerbungsunterlagen unter:



Wellnesshotel
Residenz Golfpanorama AG
CH-8564 Lipperswil, Schweiz
Telefon 052 208 08 08
www.golfpanorama.ch
info@golfpanorama.ch



Gesucht nach Vereinbarung

Serviceangestellte mit Barservice

(evtl. Anfängerin)

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, zeitgemässe Entlohnung und selbstständiges Arbeiten.

Kost und Logis im Hause möglich.
L. & B. Eberle, 8873 Amden
Tel. 055 611 1194
www.rossli-amden.ch

Küchenchef (w/m)

«Ein Job mit Perspektiven»



Weitere Jobs unter www.migros.ch

Feines Essen, Kaffeespezialitäten, knusprige Sandwiches, Events und Anlässe: die Migros Aare betreibt in den Kantonen Aargau, Solothurn und Bern erfolgreich über 50 Migros-Restaurants, Take Aways und Catering Services.

Frische, Qualität und begeisterte Gäste - im Migros-Restaurant Markgasse stehen wir täglich dafür ein. Sie suchen nach einer herausfordernden Tätigkeit mit neuen Perspektiven? Dann suchen wir Sie als

Küchenchef (w/m) 100 %

(Teamleiter/in Produktion)

Ihr Aufgabengebiet

- operative Leitung der Produktion
- Gästebetreuung
- sicherstellen der Verkaufsbereitschaft und der Warenpräsentation
- Qualitäts- und Prozesssicherung
- Budget- und Kostenbereichsverantwortung
- Mitarbeiterförderung und -beurteilung
- aktive Mitarbeit im Kaderteam MR Markgasse

Unsere Anforderungen

- Küchenprofi
- umsetzungsstark
- verkaufsorientiert
- Teamplayer
- Koachbildung
- fachliche Weiterbildung
- Führungserfahrung in anspruchsvoller Position
- ideale Vorerfahrung in der Systemgastronomie
- gute PC-Kenntnisse

Wir bieten

Eine herausfordernde Führungsaufgabe in einem kooperativen und anspruchsvollen Führungsumfeld in unserem grössten Migros-Restaurant (Komplettumbau 2010).

Sie dürfen davon ausgehen, dass Sozialleistungen, Karrieremöglichkeiten und zusätzliche Einrichtungen bei der Migros über dem Durchschnitt liegen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann erwarten wir gerne Ihre vollständige Online-Bewerbung unter www.migros.ch/DE/Stellenstellenboerse.

Genossenschaft Migros Aare
Frau Karin Aeschbacher, Personelles

MIGROS



Einwohnergemeinde Cham

Cham, die idyllische Gemeinde am Zugersee mit rund 15000 Einwohnerinnen und Einwohnern sowie einer dienstleistungsorientierten Verwaltung sucht per **1. August 2010** oder nach Vereinbarung infolge Beförderung der bisherigen Stelleninhaberin für den **Lorzensaal**

eine Assistentin/einen Assistenten der Geschäftsführung (80-100%)

Der Lorzensaal bietet die passende Bühne für fast jeden Anlass. Dank flexibler Raumtopografie bietet sich eine nahezu unbegrenzte Zahl von unterschiedlichen Gestaltungskonzepten – ob festlicher Empfang, Galadiner, Hochzeitsfest, Seminar, Ausstellung, Theater oder Kongress – der Lorzensaal schafft den passenden Rahmen für Events aller Art. Für diese attraktive Arbeitsumgebung suchen wir eine Person, die sich unter den folgenden Voraussetzungen einbringen möchte:

Ihre Aufgaben

- Administration des Veranstaltungsmanagements von der Anfrage bis zur Rechnungsstellung
- Korrespondenz und Telefondienst
- Koordination von Marketing-Aktivitäten
- Unterhalt und Pflege der Website
- Vertretung der Geschäftsführung bei deren Abwesenheit
- Mitarbeit bei der Organisation von eigenen Anlässen und Veranstaltungen
- Unterstützung bei der Planung und Organisation von Arbeitseinsätzen in den verschiedenen Bereichen (Restauration, Küche, Technik)
- Mitarbeit an der Front bei Bedarf (z.B. Grossanlässe, Seminare usw.).

Unser Angebot

- Selbstständige und abwechslungsreiche Tätigkeit
- Verantwortungsvoller Wirkungsbereich
- Motiviertes, professionelles und hilfsberechtigtes Team
- Gute Einarbeitung
- Zeitgemässe Entlohnung und gute Sozialleistungen

Ihr Profil

- Abgeschlossene Hotelfachschule (oder gleichwertige Ausbildung) mit Berufserfahrung oder kaufmännische Ausbildung mit fundierter Aus- oder Weiterbildung in Gastronomie, Hotellerie
- Erfahrung im Marketing und Eventmanagement
- Fundierte MS-Office-Anwenderkenntnisse
- Stilsicheres Deutsch
- Bereitschaft für unregelmässige Arbeitszeiten
- Teamfähigkeit, Belastbarkeit, exakte und selbstständige Arbeitsweise
- Gute Organisations- und Koordinationsfähigkeit
- Betriebswirtschaftlich denkend und handelnd

Wünschen Sie sich eine abwechslungsreiche Aufgabe in einer attraktiven Verwaltung? Senden Sie Ihre schriftlichen Unterlagen **bis 10. Mai 2010** an die Gemeindeverwaltung Cham, Zentrale Dienste, Postfach 265, 6330 Cham. Für Auskünfte steht Ihnen die stv. Geschäftsführerin Lorzensaal, Marianne Sidler, 041 784 49 55 (ab 5. Mai 2010: 041 723 89 75), marianne.sidler@lorzensaal.ch, gerne zur Verfügung. Informationen zur Gemeinde und zum Lorzensaal finden Sie auch unter www.cham.ch und www.lorzensaal.ch.



CAMPUS SURSEE –Lernen/Leben/Erleben!

Der CAMPUS SURSEE (www.campus-sursee.ch) ist mit über 50 modularen Seminar-, Gruppen- und Plenumsräumen, mit 340 Hotelzimmern, einem vielseitigen Gastronomieangebot (3 Restaurants, total 920 Sitzplätze), einem top-modernen Konferenzsaal (bis 500 Personen) eines der grössten Seminar- und Tagungszentren im Herzen der Zentralschweiz. Unsere vielseitige Infrastruktur mit ihren attraktiven Sport- und Freizeitmöglichkeiten bildet zusammen mit unseren professionellen Dienstleistungen die ideale Plattform für Seminare, Tagungen und Veranstaltungen jeder Art. Deshalb schätzen und nutzen Veranstalter aus allen Bereichen der Wirtschaft, der Bildung und des Gesellschaftlebens sowie die Gäste unserer Partnerschulen unseren Campus als zeitgemässen Begegnungsort und inspirierendes Lernumfeld.

Wir suchen per sofort einen engagierten und motivierten

Nachtportier 70 – 100%

Ihre Aufgaben

- Sie sind nachts unser Repräsentant und die Ansprechperson für alle unsere Gäste
- Check-in von Spätreisenden
- Bedienung der Telefonzentrale
- Erstellen des Tagesabschlusses auf dem Hotelreservationssystem „Protel“
- Diverse administrative Aufgaben
- Verantwortung für die Nachtschliessung
- Pflichtbewusste Erledigung von Reinigungsarbeiten
- Unterstützung der anderen Nachtdienst-Mitarbeitenden

Ihr Profil

- Ausserst zuverlässig und gewissenhaft
- Sehr dienstleistungsorientiert, Gästebetreuung ist Ihnen wichtig
- Statische, robuste Statur (Körpergrösse mind. 170cm), Mindestalter 30 Jahre
- Gute PC-Anwenderkenntnisse (Windows Office-Programme, ev. Hotelprogramm Protel)
- Bereitschaft zur regelmässigen Nachtarbeit inkl. 2 Wochenende/Monat
- Muttersprache (Schweizer-)Deutsch
- Wohnhaft in der Region oder bereit zum Umzug

Wir bieten Ihnen

- Selbstständige, verantwortungsvolle und repräsentative Arbeitsstelle
- Bei Eignung Langzeitperspektive mit Dienstwohnung
- Weiterentwicklungsmöglichkeiten
- Sehr gute, fortschrittliche Anstellungsbedingungen

Allfällige Fragen beantwortet Ihnen gerne Herr Tobias Bernhard, Bereichsleiter Freizeit-Sport, Tel. 041 926 23 01 oder tobias.bernhard@campus-sursee.ch (keine Bewerbungen via E-Mail).

Sind Sie an einer längerfristigen, abwechslungsreichen und spannenden Aufgabe interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an: Persönlich, Frau Claudia Tschopp, Bereichsleiterin Personalwesen, CAMPUS SURSEE, Postfach, 6210 Sursee.



KANTONALE PSYCHIATRISCHE DIENSTE

In den Kantonalen Psychiatrischen Diensten Basel-Landschaft (KPD) sind sämtliche stationären und ambulanten Aufgabenbereiche der öffentlichen psychiatrischen Versorgung zusammengefasst. Insgesamt sind an verschiedenen Standorten rund 870 Mitarbeitende tätig.

Wir suchen nach Vereinbarung eine/einen

Mitarbeiter/-in Roomservice Privatabteilung (70%)

Für diese Aufgabe ist eine Aus-/Weiterbildung im Gastgewerbe notwendig. Solides Fachwissen in den Bereichen Service (à la carte, Etage, Bankett) runden Ihre mehrjährige Berufserfahrung ab.

Als Gastgeberin oder Gastgeber stellen Sie in Zusammenarbeit mit dem ärztlichen und pflegerischen Dienst die Hotellerie-Dienstleistungen auf der Privatabteilung sicher. Sie beraten unsere Patientinnen und Patienten bezüglich ihrer Menüwahl und begleiten die Mahlzeieneinnahmen mit professioneller Bedienung. Sie unterstützen die Patientinnen und Patienten in täglichen Bedürfnissen und erfüllen ihre persönlichen Wünsche.

Wir stellen uns eine sehr selbständige, flexible und belastbare Person mit einer hohen Dienstleistungsbereitschaft vor. Sie sind kommunikativ, können sich durchsetzen und haben Freude an der Arbeit im Umfeld psychisch kranker Menschen. Deutsch als Muttersprache sowie Kenntnisse einer weiteren Landessprache helfen Ihnen dabei. Mit den gängigen PC-Anwenderprogrammen kennen Sie sich aus.

Es erwartet Sie eine interessante Aufgabe mit viel Gestaltungspotenzial. Wir sind ein aktives Unternehmen mit Weiterbildungsmöglichkeiten sowie fortschrittlichen Anstellungsbedingungen nach kantonalen Richtlinien. Sind Sie bereit, diese Herausforderung anzunehmen? Dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen!

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen Herr Iona Böckel. Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an: Kantonale Psychiatrische Dienste, Personaldienste, Bienenlastrasse 7, 4410 Liestal, 061 927 70 11, www.kpd.ch

SAGA KHAN

Gehören ein sicheres Auftreten, gute Umgangsformen, Spass am Umgang mit Menschen und Flexibilität zu Ihren Stärken? Haben Sie zudem einige Jahre Erfahrung im Gastgewerbe und sind bereit, sich zu engagieren? Für unser **Spezialitätenrestaurant** suchen wir nach Vereinbarung eine

Servicemitarbeiterin / Gästebetreuerin (80 bis 100%)

die Reservationen entgegen nimmt, sich um das Wohl unserer Gäste kümmert und den Geschäftsführer wirkungsvoll unterstützt. Nebenbei scheuen Sie sich auch nicht, Reinigungsarbeiten selber zu übernehmen. Wenn Sie diese verantwortungsvolle und vielseitige Herausforderung anspricht, dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen!

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung an:
Restaurant Saga Khan, Hauptstrasse 38, 5506 Mäggenwil
Telefon 062 896 22 20, Herr P. Kaufmann (ab 10.00 Uhr),
www.sagakhan.ch



Hotel du Commerce

Das Hotel bei der Messe Basel

Das persönliche ***Hotel bei der Messe Basel freut sich über eine neue oder einen neuen

Réceptionsmitarbeiterin oder Mitarbeiter 80%-100%

Diese sehr interessante und abwechslungsreiche Stelle erfordert eine dynamische, exakte und gleichwohl charmante Persönlichkeit. Sie bringen Erfahrung im Réceptions-/Verkaufsbereich oder eine Ausbildung in der Hotellerie mit. Sie stehen in engem Kontakt mit den Kunden, geben die Zimmerreservierungen im PMS ein, bearbeiten die laufende Korrespondenz, sind mitverantwortlich für die optimale Zimmerauslastung und erstellen Rechnungen. Sprachkenntnisse: D, E, und Französisch in Wort und Schrift, fließend, Italienisch vorteilhaft.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel du Commerce

Patrik Bucher und Raffaella Pedrazzetti Bucher
Riehenring 91, 4058 Basel Tel. 061 690 23 23
www.ducommerce.ch / patrik.bucher@ducommerce.ch



CASTELL

THE FINE ART OF RELAXING

ZUOZER ZAUBERBERG.

«Das CASTELL in Zuoz gehört ästhetisch und atmosphärisch zum Besten, was die Berghotellerie zu bieten hat.»

Zitat: Claus Schweitzer, BILANZ vom 23. Oktober 2009

Unter der mächtigen Stuckdecke unseres historischen Saales führen wir unser à la carte Restaurant für Hotel- und externe Gäste. Küchenchef Marek Wildenhain findet hier seinen Weg zwischen Brasserie und Pazifik.

Ab Sommersaison 2010 (i. Juni 2010) sind folgende interessante Stellen zu besetzen:

- Stv. Restaurantleiter (m/w)
mit deutscher Muttersprache

Anforderungen:

Abgeschlossene Fachausbildung, mehrjährige Berufserfahrung, Freude am Kontakt mit Gästen, gepflegte Erscheinung und gute Umgangsformen, hohe Dienstleistungsbereitschaft. Gute Sprachkenntnisse in Englisch, Kenntnisse in Italienisch von Vorteil. Gute Auffassungsgabe, Teamgeist, Belastbarkeit, Flexibilität und Loyalität.
Option: Beförderung zum Restaurationsleiter per Sommersaison 2011.

- Sous-Chef (m/w)

Anforderungen:

Abgeschlossene Fachausbildung, mehrjährige Berufserfahrung.

Sie fühlen sich wohl in der gehobenen Gastronomie und sind motiviert, flexibel und ein gut gelaunter Aufsteiger? Wollen Sie aktiv eine erfolgreiche, lebendige Hotelwelt mitgestalten?

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien und werden Ihnen gerne mehr darüber erzählen, was Sie im Hotel Castell alles erwartet!

Bettina Plattner-Gerber, Direktion
Ladina Tarnuzzer, Direktionsassistentin

Das Hotel Castell wurde vom GEO Saison Reise-Magazin (Februar 2009) in der Kategorie Familienhotels als eines der besten 100 Hotels in Europa ausgezeichnet!

HOTEL · RESTAURANT · HAMAM
CH-7524 ZUOZ

Tel +41 (0)81 851 52 53 · Fax +41 (0)81 851 52 54
ladina.tarnuzzer@hotelcastell.ch · www.hotelcastell.ch

pizzapaz

the best Pizza ... this side of Napoli...

Für unser italienisches Restaurant im Herzen von Interlaken suchen wir motivierte/n

ServicemitarbeiterIn

Eintritt per 1. Juni 2010

Zeitgemässe Arbeits- und Entlohnungsbedingungen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

RESTAURANT PIZZERIA PIZ PAZ
Bahnhofstrasse 1, 3800 INTERLAKEN
Herr Arcangelo Corvaglia
Tel. 033 822 25 33
E-Mail: pizzapaz@tinet.ch

**Restaurant Neuhoof**

Sternenstrasse 30
8164 Bachs
Telefon 044 858 11 80
Telefax 044 858 11 26
www.neuhoof-bachs.ch
neuhoof@neuhoof-bachs.ch

Der Gasthof Neuhoof in Bachs (Zürcher Unterland) ist ein Gasthof mit einer 25-jährigen soziokulturellen Tradition (www.neuhoof-bachs.ch).

Heute sind wir ein bio-zertifiziertes Restaurant mit Bankett-, Catering- und Seminarangebot sowie Kulturveranstaltungen und bilden über 20 Jugendliche in einem sozialpädagogischen Umfeld in den Gastroberufen aus. Der Neuhoof ist Partnerbetrieb des Lehrbetriebsverbundes axisBildung (www.axisbildung.ch).

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir

Restaurationsfachfrau/Restaurationsfachmann, Assistenz Berufsbildung und Bankett 100%

Für unser Restaurantteam suchen wir eine Fachperson mit Flair für die Berufsbildung und Freude an einem lebendigen, vielseitigen Betrieb.

Eine abgeschlossene Ausbildung als Restaurationsfachmann/-frau oder eine abgeschlossene Hotelfachschule und mehrjährige Berufserfahrung ist Voraussetzung für diese Stelle. Sie arbeiten in unserem A-la-carte-Restaurant im Früh- und Spätdienst (keine Zimmerstunde) und führen Caterings und Bankette durch. Bei Eignung arbeiten Sie nach einer intensiven Einarbeitungsphase als Assistentin/Assistent der Leiterin Restauration. Zu Ihren Aufgaben gehören die intensive Ausbildung und Förderung lernbeeinträchtigter Jugendlicher sowie Verkauf, Organisation und Durchführung von Banketten und Caterings.

Für Fragen steht Ihnen der Betriebsleiter, René Hartmann, gerne zur Verfügung (079 513 1867). Richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an: Restaurant Neuhoof, Betriebsleitung, Sternenstrasse 30, 8164 Bachs oder elektronisch an: rene.hartmann@axisbildung.ch

Die Bergbahnen ENGADIN St. Moritz AG ist eines der grössten Bergbahnunternehmen der Schweiz. Wir betreiben die Ski- und Wandergebiete Corviglia, Diavolezza/Lagalb sowie den Schlittel- und Ausflugsberg Muottas Muragl. Ebenfalls gehören verschiedene Hotels und Restaurants dazu.

Per 1. Juni oder nach Vereinbarung suchen wir eine

Marketing-Assistenz (100%, m/w, Jahresstelle)

Sie unterstützen das Produktmanagement bei der Umsetzung der Marketing- und Verkaufsförderungsmassnahmen, der Planung und Koordination sämtlicher Werbe- und PR-Anlässe, der Organisation von Promotionen und der Pflege unseres Internetauftritts. Sie sind verantwortlich für die operative Leitung der Engadincard (Umsetzung der Kommunikationsmassnahmen, Customer Care, Card Management wie auch die Erledigung sämtlicher administrativer Aufgaben).

Sie verfügen über eine abgeschlossene Grundausbildung im kaufmännischen Bereich sowie Berufserfahrung in einer ähnlichen Funktion. Sie sind eine teamfähige, unternehmerisch denkende Persönlichkeit und haben gute Deutsch-, Englisch- und Italienischkenntnisse in Wort und Schrift. Sie sind ein Organisationstalent, flexibel und belastbar. Sie übernehmen gerne Verantwortung und verfügen über Einsatz- und Leistungsbereitschaft. Sie beherrschen die MS-Office-Palette und allenfalls Photoshop und sind mit neuen Informationstechnologien vertraut.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre Bewerbung an:

Bergbahnen ENGADIN St. Moritz AG,
Herr Dieter Bogner, Via San Gian 30, 7500 St. Moritz,
Tel. 081 830 00 00, dieter.bogner@best.ch, www.best.ch



Restaurant Dählhölzli

In Jahresstelle suchen wir einen dynamischen

Sous – Chef

Das Restaurant Dählhölzli ist bekannt für seine frische, saisonale Küche und pflegt die Fischgerichte.

Markus Hofer, erfahrener Küchenchef führt das motivierte Team.

7 Berufseule und 3 Lehrlinge stehen ihm zur Seite.

Herr Markus Hofer freut sich auf Ihre Bewerbung.

H.R. Haller Tierparkweg 2 · 3005 Bern
Telefon 031 351 18 94 www.daehtloelzli.ch

LIMMATHOF

Das Feinschmecker-Restaurant in Zürich West

Das Restaurant Limmathof in Zürich ist bekannt für seine frische, kreative und leichte Küche. Wir verwöhnen unsere Gäste vom frühen Morgen bis Mitternacht mit vorwiegend regionalen Produkten aus nachhaltiger Produktion. Als Sozialfirma engagieren wir uns für die berufliche Integration von Mitarbeiter/innen mit einer psychisch bedingten Leistungsbeeinträchtigung.

Wir suchen per Mitte Juni oder nach Vereinbarung eine/n

Stellvertreter/in Bereichsleiter/in Küche 100%

dessen/deren Herz für die gepflegte moderne Küche schlägt. Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin sowie über Erfahrung in der Lehrlingsbetreuung und verstehen es, in einem lebhaften Betrieb Mitarbeiter/innen zu motivieren, agogisch anzuleiten und zu unterstützen. Administrative Arbeiten am PC bewältigen Sie mühelos. Durch Ihre klare Sprache und Haltung sowie einem feinen Gespür, führen Sie die Küchencrew optimal. Erfahrung im Umgang mit leistungsbeeinträchtigten Menschen ist von Vorteil. Sie sind kommunikativ, arbeiten gerne im Team und verfügen über eine gesunde Portion Humor? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Bei uns finden Sie ein aufgestelltes, motiviertes und junges Team, attraktive Arbeitszeiten (Schichtbetrieb) und einen sozial engagierten Arbeitgeber.

Ihre Bewerbung mit Foto richten Sie bitte bis spätestens am 7. Mai 2010 an: Nadja Hochreutiner, Restaurant Limmathof, Limmathofstrasse 217, 8005 Zürich oder elektronisch an n.hochreutiner@arbeitskette.ch. Weitere Informationen unter: www.arbeitskette.ch

Réceptionniste / Réceptionist**Wir bieten:**

Neu eröffnetes Wellneshotel Golf Panorama in Lipperswil mit 55 Zimmern Doppelzimmern und Suiten, Tagungs- und Konferenzräumen, Wellness-Oase «FLEUR DE POMME», sowie A-la-carte- und Hotelrestaurant «LION D'OR» (ca. 120 Sitzplätze) mit Hotelbar, Fumoir und Terrasse (ca. 60 Sitzplätze).

Aufgabenbereich:

Sie erledigen alle Aufgaben im Frontoffice- und Backofficebereich und sind dabei im ständigen Gästekontakt.

Anforderungen:

- Ihre Muttersprache ist Deutsch/Schweizerdeutsch. Sie haben sehr gute Sprachkenntnisse in Wort und Schrift (E/F/D).
- Sie haben eine gastronomische oder kaufmännische Lehre erfolgreich abgeschlossen und bereits Erfahrungen im Empfangsbereich mit der Software Fidelio gesammelt. Kenntnisse der SPA-Software Bella Vita sind von Vorteil. Die Office-Programme von Windows beherrschen Sie sehr gut.
- Sie haben Freude am Gästekontakt und am selbstständigen Arbeiten.
- Sie sind fit genug für eine Neueröffnung mit neuem Team, neuen Gästen und dem Neuesten in allen Bereichen.

Eintritt: Ab Juni/Juli 2010

Kontakt: Caroline Thoma

Bitte bewerben Sie sich schriftlich per Email oder Post mit vollständigen Bewerbungsunterlagen unter:



Wellneshotel
Residenz Golfpanorama AG
CH-8564 Lipperswil, Schweiz
Telefon 052 208 08 08
www.golfpanorama.ch
info@golfpanorama.ch

Rezeptionist/-in (50%)**Arbeitsort:**

Switzerland – Adliswil

Das Unternehmen

Herausforderungen reizen Sie. Sie möchten sich weiterentwickeln und suchen eine neue berufliche Perspektive? Als weltweit führendes Unternehmen im Risiko- und Kapitalmanagement bauen wir auf Mitarbeitende, die sich durch vorausschauendes Verhalten, Qualitätsdenken und persönliches Engagement auszeichnen. Nehmen Sie die Herausforderung an?

Stellenbeschreibung

Als Front-Office-Mitarbeiter/-in empfangen und betreuen Sie unsere internationalen Gäste und Besucher und sind somit die erste Kontaktperson des Unternehmens. Sie arbeiten gerne in einem internationalen und multikulturellen Umfeld und tragen durch Ihre professionelle und zuvorkommende Art zu einer angenehmen Atmosphäre bei.

Anforderungen

- abgeschlossene Fachausbildung im Hotel- oder kaufmännischen Bereich
- mehrjährige Berufserfahrung in der Erstklass-Hotellerie
- hohes Dienstleistungsbewusstsein und angenehme Umgangsformen
- gepflegtes Auftreten
- diskrete, loyale, zuverlässige und teamorientierte Persönlichkeit
- sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse, weitere Sprachen von Vorteil
- gute PC-Kenntnisse (MS Office)

Agency Code: AGN-NB37141316

Bitte beachten Sie, dass wir nur diejenigen Kandidaten berücksichtigen, welche sich über das Online-Portal bewerben. Für weitere Informationen über die Stelle und den Rekrutierungsprozess kontaktieren Sie bitte Marlis Angst unter Marlis_Angst@swissre.com.

Reference Code
EXT4-NB50203062

Herzlich Willkommen im Paradies.

Das Boutique-4-Sterne-Superior Hotel über dem Thunersee, in der schönsten Bucht Europas, ist bekannt durch sein innovatives Konzept und seine ausgezeichneten Leistungen als eines der Top 50 Ferienhotels der Schweiz. Zusätzlich wurde unser Angebot ab März 2010 mit einem aussergewöhnlichen Tagungs- und Eventbereich bereichert – dem perfekten Rahmen für Anlässe von der privaten Sitzung bis zur Hochzeit. Auch unser Fit- und Wellnessbereich wurde mit neuen Räumen ergänzt.

Es erwarten Sie eine einzigartige Atmosphäre und viel «Raum zum Sein», unter anderem mit 43 wunderschönen Zimmern, einer Gastronomie mit Restaurant, Bar und Terrasse sowie einem wunderbaren Park und einer gemütlichen Bibliothek.

Wir suchen per sofort
oder nach Vereinbarung eine(n)

Restaurationsfachfrau/mann

(Vollzeit oder Teilzeit, Ganzjahresstelle)

Sie haben Freude am Umgang mit Menschen, sind flexibel und belastbar. Ob à-la-carte, Bar- oder Bankettservice, sie fühlen sich überall wohl und suchen eine Herausforderung mit Entwicklungspotential.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung als Servicefachkraft und haben schon erste Erfahrungen gesammelt. Muttersprache Deutsch bzw. Schweizerdeutsch sowie gute Kenntnisse der englischen Sprache sind Voraussetzung. Französischkenntnisse von Vorteil.

Gespannt warten wir auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, auch als E-Mail, an Gerald Nowak, Hotelier und Gastgeber.

EDEN HOTEL
RAUM
ZUM SEIN

Seestrasse 58
Postfach 221
CH-3700 Spiez
T +41 33 655 99 00
F +41 33 655 99 01
welcome@eden-spiez.ch
www.eden-spiez.ch

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

Saas Fee / Wallis

Für die kommende Sommersaison oder auch für länger suchen wir in unserem jungen, dynamischen Team folgende begeisterungsfähige Mitarbeiter:

verantwortungsbewussten, kreativen
Chef de partie oder Jungkoch m/w

Stv. bei Abwesenheit des Küchenchefs.

pflichtbewussten **Réceptionisten** m/w
gute Sprachkenntnisse
Mithilfe im Service und in der Gästebetreuung.

*möbliertes Studio oder kleine Wohnung vorhanden!

Der GletscherGarten ist ein kleiner Familienbetrieb mit persönlicher Atmosphäre und internationalem Gästepublikum.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf und Ihre Bewerbungsunterlagen und schenken Ihnen gerne unser Vertrauen!

Chalet-Hotel GletscherGarten

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



Mit der Eröffnung der «BOSSARD-Arena» im August 2010 wird für den EV Zug ein neues Kapitel starten.

Das für Eishockey gebaute Minergie-Stadion wird das modernste der Schweiz sein und bietet Platz für rund 7000 Zuschauer (4000 Sitzplätze, 3000 Stehplätze).

Zum F&B-Bereich, der von der EVZ Gastro AG betrieben wird, gehören ein öffentliches Sportbar-Restaurant mit Terrasse, 10 Logen, ein VIP-Restaurant, eine Eventterrasse und 6 Verkaufsstände. Unser Angebot reicht von der Bratwurst bis zum gediegenen A-la-carte-Service.

Die neu gegründete EVZ Gastro AG sucht per August oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter (m/w)

- **Sous-Chef**
- **Chef de Partie**
- **Commis de Cuisine**
- **Stewarding-Mitarbeiter**
- **Köche für temporäre Einsätze**
- **Service-Supervisor**
- **Service-Mitarbeiter**
- **Temporäre Service-Mitarbeiter**
- **Chef Verkaufsstand**
- **Aushilfen für die Verkaufsstände**

Wenn für Sie die Begriffe Qualität, Dynamik und Dienstleistungsbereitschaft selbstverständlich sind, dann sind Sie bei uns an der richtigen Stelle. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inklusive Foto, vorzugsweise elektronisch.

EVZ Gastro AG
Silvio Tschudi, Weststrasse 11, CH-6303 Zug, s.tschudi@evz.ch



Best Western
HOTEL & RESTAURANT
GRAUHOLOZ

A1 – Hotel Restaurant Grauholz AG, CH-3063 Ittigen/Bern

Das Best Western Hotel Grauholz*** befindet sich direkt am Waldrand mit herrlicher Aussicht auf die Berner Alpen. Es ist über die Autobahn A1 leicht zu erreichen, verfügt über 62 Zimmer und 3 Seminarräume.

Wir suchen per **1. Juni 2010** oder nach Vereinbarung

eine charmante Persönlichkeit für unser Rezeptions-Team. 100% oder als Teilzeit 60–80% möglich.

Wir bieten Ihnen zeitgemässe Anstellungsbedingungen, ein spannendes Umfeld, vielseitige Aufgaben sowie die Möglichkeit, selbstständig zu arbeiten. Zudem wartet ein junges, aufgestelltes und energiegelades Team auf Sie!

Voraussetzungen, die Sie mitbringen sollten:

- Abgeschlossene Lehre KV Hotellerie oder Hotelhandelschule
- Gute Kenntnisse in Microsoft Office
- Erfahrung mit Hogatex oder einem anderen Hotelprogramm
- Sprachkenntnisse D, F, E in Wort und Schrift
- Kommunikatives, gepflegtes, stilvolles Auftreten
- Offene/r und herzliche/r Gastgeber/in
- Idealerweise verfügen Sie über einen Führerausweis und ein Auto

Sind Sie jung, voller Elan und möchten sich auf eine neue Herausforderung einlassen und Neues lernen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Christine Bleuler, Chef de Réception, Stv. Direktion
Best Western Hotel Grauholz***, Autobahn A1, 3063 Ittigen/Bern,
Tel. 031 915 12 12 / c.bleuler@hotelgrauholz.ch



Hochgebirgsklinik Davos

Die Hochgebirgsklinik Davos ist eine hoch spezialisierte Akut- und Rehabilitationsklinik zur Behandlung von Allergien, Erkrankungen der Atemwege, der Lunge, der Haut und der Augen.

Wir suchen eine/n

Diätkoch/Diätköchin

Sie sind eine teamfähige, flexible und belastbare Persönlichkeit mit hoher Fachkompetenz. Sie verfügen über eine Diätkochausbildung und können Berufserfahrung vorweisen.

Wir bieten Ihnen ein sehr interessantes Arbeitsgebiet in einem angenehmen Umfeld.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie an Frau A. Gujan, Personalbüro. Für stellenbezogene Auskünfte wenden Sie sich an Herrn M. Belz, Leiter Küche.

Hochgebirgsklinik Davos
Herman-Burchard-Strasse 1 – CH-7265 Davos Wolfgang
Tel. 0041 (0)81 417 44 44 – www.hochgebirgsklinik.ch –
E-Mail: annagret.gujan@hgk.ch

Die Bergbahnen ENGADIN St. Moritz AG ist eines der grössten Bergbahnunternehmen der Schweiz. Wir betreiben die Ski- und Wandergebiete Corviglia, Diavolezza/Lagalb sowie den Schlittel- und Ausflugsberg Muottas Muragl und einige Hotels und Restaurants.

Muottas Muragl



ENGADINER
WEINFESTIVAL

Das 1907 erbaute und historisch gewachsene Berghotel wird im Sommer 2010 komplett renoviert. Auf 2456 M.ü.M. mit der schönsten Aussicht auf die Engadiner Seenplatte bieten wir emotionale Erlebniswelten der besonderen Klasse. Mit einem gepflegtem à la carte und Bankettangebot in den Restaurants, Terrasse und Lounge zelebrieren wir Mountain Dining auf höchstem Niveau. 16 stilvoll eingerichtete Zimmer runden das Erlebnis ab. Um dem individuellen Ambiente eine persönliche Note zu verleihen suchen wir per 1. Dezember 2010 einen

Küchenchef (100%, m/w, Jahresstelle)

Ihr Aufgabengebiet:

- Sie führen ein Team von ca. 7 Mitarbeitenden
- Sie lieben es Gäste kulinarisch, abwechslungsreich, individuell zu verwöhnen
- Angebotsplanung für Speisekarte, Tagesmenüs und Banketts
- A la carte und Banketts bis 200 Personen nebeneinander zu organisieren
- Einkauf und Lagerbewirtschaftung
- Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien

Ihr Anforderungsprofil:

- Versierte Kochpersönlichkeit mit dem Ziel einer längerfristigen Anstellung
- Führungserfahrung, unternehmerisches Denken und Handeln
- Hohes Qualitätsbewusstsein und Kreativität bei der Angebotsplanung
- MS-Office-Erfahrung
- Kommunikationssicher in Deutsch, Italienisch- und Englisch-Kenntnisse

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:

Berghotel Muottas Muragl, Herr Ewald Vlcek, 7503 Samedan, Tel.: 081 842 82 32, E-Mail: ewald.vlcek@best.ch

Weitere Informationen: www.best.ch und www.muottasmuragl.ch



Für unser Dienstleistungsunternehmen mit Ferienwohnungsvermietung und Reisebüro suchen wir nach **St.Moritz**

TouristikerIn/ReceptionistIn

Ihr Verantwortungsbereich:

Sie führen selbstständig die Organisation und Administration der Ferienwohnungsvermittlung. Dazu gehören Reservation, Planung und Koordination unseres grossen Kontingents, sowie Kontakte mit unseren Internationalen Gästen. Betreuung Ankunft und Abreise.

Ihr Profil:

Kaufmännisch, verkaufsorientierte Ausbildung, auch Reception. Sie sind ein guter Teamplayer und sind sich an speditives, selbstständiges und qualitätsorientiertes Arbeiten gewöhnt. Sie haben eine freundliche, sympathische Ausstrahlung. Kontaktfreudigkeit liegt in Ihrem Naturel. Sie sprechen und schreiben Deutsch, Italienisch und Englisch. Fahrausweis.

Wir bieten:

Auf Sie wartet eine sehr interessante, selbstständige Tätigkeit in einem abwechslungsreichen Umfeld. Einarbeiten in die Reisebranche möglich. Modern ausgerüsteter Arbeitsplatz in einem aufgestellten, kleinen Team. Reisevergünstigungen sowie gute Entlohnung und Ferien.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung mit Foto: **VIVA-Ferien**, H.Gantenbein, Via Maistra 41, 7500 St.Moritz
heini@viva-ferien.ch

Für unseren Kunden suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

Koch (w/m)

Ihre Herausforderung

Sie produzieren im Team Mahlzeiten für Fluggesellschaften und kochen für das interne Personalrestaurant.

Ihre Kompetenz

Sie verfügen neben einer abgeschlossenen Berufsausbildung als Koch über mehrjährige Berufserfahrung. Die Arbeit in einem Grossbetrieb mit Schicht-Arbeitszeiten spricht Sie an und Sie haben Interesse an einer längerfristigen Anstellung im Stundenlohn. Des Weiteren verfügen Sie über gute Deutschkenntnisse und haben ein einwandfreies Leumundzeugnis.

Ihre Perspektiven

Auf Sie wartet eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit, in der Sie Ihre Fähigkeiten unter Beweis stellen können.

Interessiert? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen: Adecco Human Resources AG, Hotel & Catering, Silena Wegmann, Gessnerallee 46, 8021 Zürich, Tel: 044 297 79 79,

silena.wegmann@adecco.ch

Adecco Hotel & Catering
better work, better life

hoteljob.ch

hotelleriesuisse

Swiss Hotel Association



**Le changement
commence ici!**

www.hoteljob.ch

Maintenant

aussi en français.

**La plate-forme emplois pour l'hôtellerie,
la gastronomie et le tourisme.**

Novatrice, moderne et fonctionnelle.

**Grâce à elle, les rencontres sur le marché du travail
deviennent plus conviviales.**

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!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurant Manager (w/m)	Region Zürich	J12994
Assistenten/in der Geschäftsleitung (80-100%)	Region Mittelland (SO,AG)	J12993

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales Manager (m/w)	Region Basel	J13409
Sales Representative (m/w)	Region Basel	J12964

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sachbearbeiter/in Kreditorenbuchhaltung (60-80%)	Region Zürich	J12990

Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Rezeptionist/in	Region Bern	J13446
Rezeptionistin	Region Oberwallis	J12972
Chef de Réception	Region Graubünden	J13458
2. Chef de réception	Region Bern	J12953
Réceptionistin	Region Zürich	J13402
Nachtporlier	Region Graubünden	J13428
Rezeptionistin	Region Ostschweiz	J13424
Réceptionsmitarbeiter (m/w)	Region Zürich	J13415
Rezeptionistin	Region Graubünden	J12965
Night Auditor	Region Graubünden	J13423
Rezeptionist/in	Region Bern	J12956

Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Reservations Manager/in (England - London)	International	J12958
Reservationsleiter(in)	Region Zürich	J13419

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
F&B Praktikant (m)	Region Zürich	J12841
Tourant / Jungkoch/ mit Ablöse Chef de partie	Region Zürich	J12983
F&B Assistent (m)	Region Zürich	J12840
Aushilfe für Frühstücks-Service	Region Bern	J12999
Chef de Service tournant	Region Zürich	J13407
Event- und F&B Manager/in	Region Zentralschweiz	J13461

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de partie	Region Zürich	J13414
Chef de partie, (Garde manger / Pâtissier)	Region Zürich	J13442
Koch/in	Region Zürich	J13448
Pizzaiolo	Region Zürich	J13451
Sous-Chef (w/m)	Region Zürich	J13450
Stv. Restaurantleiter	Region Graubünden	J13454
Chef de Partie	Region Zürich	J13455
Commis de Cuisine	Region Zürich	J13457
Chef Tournant	Region Zentralschweiz	J13459
Koch/Jungkoch	Region Bern	J12955
Chef patissier/ gardemanager	Region Ostschweiz	J12967
Küchenchef/in	International	J12966
Küchenchef	Region Zürich	J12974
Koch (Chef de Partie) (m/w)	Region Zürich	J12976
Chef Entremetier (w/m)	Region Zürich	J12977
Chef Saucier (w/m)	Region Zürich	J12979
Koch (Chef Tournant) (w/m)	Region Zürich	J12978
Chef Saucier (w/m)	Region Zürich	J12980
Office-Mitarbeiter (befristet von Mai - September 2010)	Region Zürich	J12981
Thaiko	Region Zürich	J12985
Commis- und Demi chef de partie	Region Zürich	J12992
Demi-chef de partie	Region Bern	J13001
Sous-Chef / Stv. Leitung Küche	Region Bern	J12995
Koch (m/w)	Region Zürich	J13408
Chef de partie tournant	Region Zürich	J13416
Küchenchef/in als Produkte-Entwickler/in	Region Mittelland (SO,AG)	J13418

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef pâtissier (Irland - Kerry)	International	J13430
Chef pâtissier	Region Graubünden	J13431

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Alleinkoch	Region Graubünden	J13420
Diät-Koch	Region Ostschweiz	J13421
Jungkoch	Region Graubünden	J13427
Sous chef oder Küchenchef	Region Zentralschweiz	J13288
Sous chef/Küchenchef	Region Mittelland (SO,AG)	J13289
Chef de partie	Region Zürich	J13434
Jungkoch	Region Zürich	J13290
Chef de partie	Region Bern	J13435
Commis de cuisine	Region Bern	J13436
Demi-chef de partie	Region Bern	J13437
Stv. Executive Küchenchef (m/w)	Region Zürich	J13440
Chef Pâtissier (m/w)	Region Zürich	J13441
Chef de partie (England - London)	International	J13443
Chef de partie	Region Graubünden	J13405

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de rang	Region Bern	J12957
Commis de rang	Region Bern	J12952
Chef de rang	Region Bern	J12951
Demi-chef de rang	Region Bern	J13444
Servicepraktikant/in	Region Zürich	J13417
Chef de rang (England - London)	International	J13445
Demi-chef de rang - (England - London)	International	J12950
Chef de service -	Region Zentralschweiz	J13404
Leiterin Frühstückservice (50%)	Region Zürich	J13403
Service-MitarbeiterIn	Region Bern	J12997
Restaurantleiter/in	Region Zürich	J13406
Commis de rang	Region Graubünden	J13432
Commis de rang	Region Bern	J13447
Service-Mitarbeiter Teilzeit (60- 80%)	Region Zürich	J13115
Service-Mitarbeiter Teilzeit (ca. 40-60%) (M/W)	Region Zürich	J13116
Commis de rang	Region Zürich	J12954
Service-Praktikant/in (6-12 Monate)	Region Zürich	J13460
Service-Mitarbeiterin	Region Ostschweiz	J13425
Servicefachmitarbeiterin	Region Ostschweiz	J13426
Commis de rang	Region Zürich	J12844
Service-Mitarbeiter/in	Region Ostschweiz	J13456
Servicefachfrau/ mann	ganze Schweiz	J13401
Service-Mitarbeiter/in	Region Zürich	J13453
Loungeservice-Mitarbeiterin (Bar & a la carte)	Region Zürich	J12982
Chef de Rang (w/m)	Region Zürich	J12975
Service-Mitarbeiter/- in A la carte	Region Zürich	J12984
Service-Mitarbeiter/in	Region Zürich	J12973
Assistent/in Geschäftsführer w/m	Region Zürich	J12988
Chinakoch Hilfskoch Chef de service Chef de rang Kassenaushilfe	Region Zürich	J12989
Service-Mitarbeiter (w/m)	Region Zürich	J12991
Chef de rang	Region Graubünden	J13000
Chef de rang	Region Bern	J13433
Teamleader Service (w/m)	Region Zürich	J13452
Restaurationsfachfrau - Mann	Region Bern	J12996

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sous Chef (w/m)	Region Schaffhausen	J13438
Bardame	Region Ostschweiz	J13422
Chef de partie (w/m)	Region Schaffhausen	J13449
Commis de Cuisine (w/m)	Region Schaffhausen	J13429
Service-MitarbeiterIn (Sommersaison)	Region Schaffhausen	J13439
Barfachangestellte	Region Graubünden	J12969

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Köche / Chef de partie	Region Basel	J12970
Köche / Chef de partie	Region Basel	J12971

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hotelfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5419
Koch/Köchin	Ganze Schweiz	J5422
Cuisinier/Cuisinière	Toute la suisse	J5551
Employé/e de commerce HGT	Toute la suisse	J5427
Kaufmann/- frau HGT	Ganze Schweiz	J5423
Spécialiste en hôtellerie	Toute la suisse	J5428
Restaurationsfachmann/- frau	Ganze Schweiz	J5421
Spécialiste en restauration	Toute la suisse	J5424

Deutsche Schweiz

Die Bergbahnen ENGADIN St. Moritz AG ist eines der grössten Bergbahn-Unternehmen der Schweiz. Wir betreiben die Ski- und Wandergebiete Corviglia, Diavolezza/Lagalb sowie den Schlittel- und Ausflugsberg Muottas Muragl und einige Hotels und Restaurants.

Muottas Muragl



ENGADINER
WEINFESTIVAL

Das 1907 erbaute und historisch gewachsene Berghotel wird im Sommer 2010 komplett renoviert. Auf 2456 M.ü.M. mit der schönsten Aussicht auf die Engadiner Seenplatte bieten wir emotionale Erlebniswelten der besonderen Klasse. Mit einem gepflegtem a la carte und Bankettangebot in den Restaurants, Terrasse und Lounge zelebrieren wir Mountain Dining auf höchstem Niveau. 16 stilvoll eingerichtete Zimmer runden das Erlebnis ab. Um dem individuellen Ambiente eine persönliche Note zu verleihen suchen wir per 1. Dezember 2010 einen

Restaurantleiter (100%, m/w, Jahresstelle)

Ihr Aufgabengebiet:

- Sie sind Gastgeberin und verantwortlich für den Leistungsauftrag im Restaurant
- Stellvertretung des Betriebsleiters
- Führung und Weiterentwicklung der 6-8 Servicemitarbeitenden
- Verkauf und komplette Abwicklung von Banketten

Ihr Anforderungsprofil:

- Begeisterung als Gastgeber/in
- Fundierte Führungserfahrung in der Gastronomie/Hotellerie
- Breites und vertieftes Weinwissen
- MS-Office-Erfahrung, idealerweise Protel-Erfahrung
- Kommunikationssicher in Deutsch, Italienisch und Englisch

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:
Berghotel Muottas Muragl, Herr Ewald Vileck, 7503 Samedan, Tel.: 081 842 82 32, E-Mail: ewald.vileck@best.ch

Weitere Informationen: www.best.ch und www.muottasmuragl.ch



Stellenvermittlungen



SUCHEN? VERMITTELN? FÖRDERN!

WIR VERMITTELN

ATTRAKTIVE STELLEN FÜR FACHPERSONEN IM GASTGEWERBE!

sowie

Aussichtsreiche Positionen für Führungspersönlichkeiten.

Job Service - Stellenvermittlung von GastroSuisse

T 044 377 55 35 - www.jobservice.ch

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

Stellenvermittlungsbüro Hotella

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



www.hotelcareer.fr

www.horesto.ch

Offres et recherches d'emploi
sur 2 portails de recrutement spécialisés
pour l'hôtellerie et la gastronomie

Tél.: 044 721 41 31 contact@hotel-career.ch

Svizzera italiana

HOTEL INTERNATIONAL, LUGANO

80-Zimmer, renommiertes zentralgelegenes

Hotel sucht auf anfangs Mai:

RECEPTIONIST(IN)

Sprachen: I,D,F,E

Als fachlich kompetente Persönlichkeit
verfügen Sie über Berufserfahrung und
gute Fido-Kenntnisse.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit
Zeugnissen, Lebenslauf und Foto.

Fam. Schmid, Hotel International au Lac

Via Nassa 68, 6901 Lugano

Tel: 091/922 75 41, Fax: 091/922 75 44

e-mail: schmid@hotel-international.ch



Wir sind ein wunderschön gelegenes Familienhotel mitten im Kastanienwald an einem «Ort der Kraft» im Tessin und suchen einen motivierten Mitarbeiter für die Saison 2010 (Anf. Mai bis Anf. Nov.)

Wir suchen eine motivierte

Serviceangestellte (w)
ab sofort

selbstständig und einsatzbereit.

Wir bieten eine vielseitige Tätigkeit in jungem, kollegialem Team, mit regelmässigen Arbeitszeiten und neuem Mitarbeiterhaus.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Unterlagen (mit Foto) via E-Mail oder Post:

Hotel Sassa da Grüm «Unique»
Gabriella Mettler und Stefan Büschi
6575 San Nazzaro
Tel. 091 7852171
www.sassdagruem.ch
info@sassdagruem.ch

Suisse romande



Courant de l'été 2010 **HENRI BADOUX SA** - Vins inaugure un nouvel espace vin de 240 m² dans sa cave «En Soret-taz», à la sortie de l'autoroute d'Aigle.

Cet endroit innovatif et convivial sera confié de préférence à un

Couple de gérants
indépendant

responsable de dynamiser les ventes à l'emporter et recevoir les clients avec compétence et charme dans le Caveau et Bar à Vins.

Cette activité nécessite:

- la maîtrise des langues (allemand/anglais)
- l'esprit du vin et la facilité de contact
- une patente petite restauration / caveau
- l'expérience de gestion d'affaires indépendante

En contrepartie **HENRI BADOUX SA** Vins offre:

- un site neuf, bien agencé
- un large soutien publicitaire et de communication
- des conditions d'exploitation très intéressantes

Si vous êtes prêts à saisir une occasion exceptionnelle, veuillez nous faire parvenir votre bref dossier avec la mention «Soret-taz» à

HENRI BADOUX SA - Vins
Direction
Case postale 448
1860 Aigle



...einfach fantastische "Aussichten"!

Hotel an fantastischer Aussichtsfläche über dem Lago Maggiore, inmitten mediterraner Parkanlage mit 52 Zimmer und Appartements. Modernes à la carte Restaurant und rustikales Tessiner Grotto mit total 180 Sitzplätzen.

Von Juni - Oktober 2010 suchen wir eine/n

Rezeptionspraktikant/in

...die/der die Gäste mit ihrer/seiner fröhlichen Art und effizienter Arbeit täglich auf's Neue für sich gewinnen kann.

...die/der schriftlich und mündlich die Sprache Deutsch beherrscht - Französisch ist von Vorteil, Italienisch noch lernbar.

...für die/den Verantwortung, Pflichtbewusstsein und Loyalität keine Fremdwörter sind.

...die/der motiviert ist, in einem kleinen Team sämtliche Aufgaben an einer Rezeption zu erlernen.

Interesse? www.campagnola.ch. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen: La Campagnola, Hotel-Ristorante-Grotto, Direktion, 6575 S. Nazzaro-Vairano

Stellengesuche

Top-Coiffeuse sucht

eigenen Coiffeursalon

mit internationaler Kundschaft.

Informationen:
E-Mail: Christina.Birrer@gmx.net
Tel. 076 468 76 03

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

Sie haben einen Betrieb
zu verkaufen – zu vermieten
oder Sie suchen einen Betrieb?

Wir sind die Drehscheibe
für interessante Betriebe –
teilen Sie uns Ihre
Anforderungskriterien mit

Wir sind auch die Spezialisten für:

- Verbesserung Wirtschaftlichkeit/
Marketingkonzepte
- Projektentwicklung/Optimierung
- Rekrutierung Direktion, Kader,
Betriebsgruppe
- Nachfolgeregelung, Vermittlung
bei Rechtsstreitigkeiten u.a.m.

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

0212-2815

Zu verkaufen

Berghotel im Berner Oberland

Einmalige Gelegenheit im Berner Oberland,
Restaurant mit Hotelbetrieb, mit
80 Betten mit Gruppenzimmer, grosse
Sonnenterrasse, idyllisch abgelegen,
mit Sommer- und Winterattraktionen.
VP Fr. 1,69 Mio.
079 741 88 88* / 026 322 22 88*
www.immostema.ch
kocher@immostema.ch

0800-3041

Zu verkaufen

6-Zi.-Chalet mit 3-Zi.-Ferienwhg.

Einmalige Gelegenheit in Weissenburg BE. Grundstückfläche 2073m²,
BGF 251m², 960 m ü. M., komplett
renoviert, an sonniger Hanglage,
20 Min. von Thun, 35 Min. Flughafen
Belp, 10 Min. im Skigebiet Rossberg.
VP Fr. 995 000.–. Frei nach Vereinbarung. 079 741 88 88* / 026 322 22 88*
www.immostema.ch
kocher@immostema.ch

0800-3042

Thailand Imbiss mit Bartheke

Gelegenheit für Einsteiger
auch ideal für Paare
Langfristige Verträge ab
Fr. 18 000.– Kapital.
Palmen und Meer, Visum
und Arbeitserlaubnis
Hr. Struebin, Tel. 076 442 46 98
gastrothailand@gmail.com

0670-3061

Im schönen warmen
Thailand unter Palmen.

ICE-CAFÉ

Eisdiele, evtl. mit Konditorei.
Zu verkaufen/vermieten inmitten Plaza/
Nacht-Bazar, ca. Fr. 45 000.–,
Arbeits- und Jahresvisum garantiert.

Start ab August 2010.
Bitte nur seriöse Anfragen.

Hr. Struebin CH
Tel. 076 442 46 98, Fax 061 831 3622
gastrothailand@gmail.com

0670-3061

Anzeigen

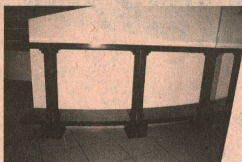
Sehr schöne Säulen-Balustrade

aus Serpentin-Granit aus dem Gott-
hard-Massiv, angerundet, dunkelgrün/
schwarz.

Mass: 2,65 m und 3,08 m

Ideal für Hotel / Restaurant / Café / Bar /
Réception, Mode-Geschäft, Garten /
Park-Anlage usw...

Preis-Anfragen: 041 360 29 58 oder 079 699 33 99



0945-3051

Deutlich mehr Gäste!

Übersetzung Ihrer Webseite in Russisch:
Tel. 044 310 38 13 / nsmail@gmx.ch

0777-3051

hoteljob.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Veränderungen beginnen hier
www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 17 / 29. April 2010

Gelesen von Entscheidungsträgern!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, insetate@htr.ch

htr hotel revue

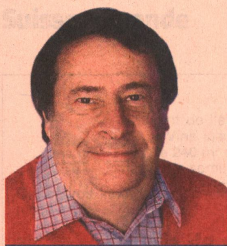
Betriebsergebnis

Wie kann
man das Betriebs-
ergebnis um
30 bis 70 Prozent
verbessern?



Alain D. Bollat

Besseres Betriebsergebnis



WALTER HESSER
HESSER UNTERNEHMENS-
BERATUNG FÜR HOTELLERIE
UND RESTAURATION, PFAFFIKON

In vielen Betrieben wird nicht das optimale Betriebsergebnis erwirtschaftet. Um hier substanzielle Verbesserungen erreichen zu können, können verschiedene Massnahmen getroffen werden. Oft hilft dabei auch der Blick von aussen. So werden neue Sichtweisen und die Erfahrung aus verschiedenen Betrieben in den Prozess eingebracht.

Ist-/Soll-Zustand

Eine genaue Betriebsanalyse, basierend auf den vergangenen drei Geschäftsjahren, gibt Aufschluss über den wirtschaftlichen Ist-Zustand. Erfasst werden sollten folgende Daten: Umsatz- und Absatzzahlen der einzelnen Sparten, der Warenaufwand, die Warenrendite, die Personalkosten, inkl. Personalstellenplan sowie die allgemeinen

Betriebskosten. Weiter müssen die Kosten für den Unterhalt, für die laufenden Ersatzinvestitionen sowie die Finanzkosten bekannt sein. Die Aufnahme des baulichen Zustandes liefert zudem Informationen über anstehende Investitionen. Aufgrund dieser Angaben wird ein realistisches Soll-Budget erstellt: z.B. Umsatzsteigerung um 5% bei gleichzeitiger Kostenreduktion von 5% ergibt in der Summe eine Verbesserung des Betriebsergebnisses von 38%.

Umsatz

Mögliche Massnahmen zur Umsatzsteigerung können sein: wirkungsvollere Werbung, ein neues oder verändertes Angebot, bessere Auslastung von schwächeren Öffnungszeiten, Verbesserung der Gastfreundschaft für die verstärkte Kundenbin-

dung, Einführung eines Mitarbeiterbeteiligungsplanes, usw.

Kosten

Auch im Bereich der Kostenoptimierung gibt es verschiedene Möglichkeiten wie, Lagerbewirtschaftung optimieren, Einkaufskonditionen überprüfen, Angebotskalkulation anpassen, Personaleinsatzplanung flexibler gestalten, die Betriebskosten wie Strom, Wasser, Versicherungen, Werbung usw. überprüfen und gegebenenfalls auch zusammen mit den Anbietern nach kostengünstigeren und effizienteren Möglichkeiten suchen, usw.

Umsetzung

Bei der Umsetzung eines solchen Programms ist es unerlässlich, auch die Mitar-

beitenden rechtzeitig ins Boot zu holen. Da nicht alle Massnahmen gleiche Priorität haben und die gleichzeitige Umsetzung den Betrieb überfordern würde, ist es wichtig, einen detaillierten Massnahmenplan inkl. Termine (in der Regel 3 bis 6 Monate) auszuarbeiten. Dieser Umsetzungsplan sollte ausserdem abgestimmt sein auf die Gästebedürfnisse, denn als oberstes Gebot gilt es, keine Gäste zu verlieren. Die Umsetzung ist ausserdem von der Betriebsleitung laufend zu kontrollieren, und allfällige Korrekturen sind sofort anzubringen. Aber auch Erfolge sollten laufend an die beteiligten Mitarbeitenden weitergegeben werden. So entwickelt sich ein kontinuierlicher Verbesserungsprozess, der sicherstellt, dass auch in Zukunft das Betriebsergebnis optimal bleibt.

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hotelleriesuisse.ch Rubrik Beratung «Beraternetzwerk»

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association