

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2011)
Heft: 26

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

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 18.03.2025

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

stellenrevue htr marché d'emploi

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

htr hotel revue Nr. 26 / 30. Juni 2011



Dini persónlichì Stellevermittlìg!

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

Adecco Hotel & Catering
better work, better life

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

Alles über Aus-
und Weiterbildung
www.hoteljob.ch

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-5
Deutsche Schweiz	3-6
Suisse romande	2
Svizzera italiana	-
International/Marché international	2
Stellengesuche/Demandes d'emploi	2
Immobilien	7

Marketing

Wissen Sie, wann
der Gast welches
Medium für seine
Urlaubsplanung
nutzt? Abgestimm-
tes Crossmarketing
hilft, Gäste zu
gewinnen.



Bildautor
©.santab-beremp@com

Cross-Marketing



MARTIN BLATTER
LIC. PHIL. I, DIPL. PUBL.
PROFESSOR HES-SO WALLIS –
STUDIENGANG TOURISMUS,
DOZENT AM NDS HF
HOTELMANAGEMENT

Einige Web-Gurus stimmen in ihren Blogs das Requiem der klassischen Medien an. Im Klartext: Prospekte seien ein Relikt des letzten Jahrhunderts. Der ADAC-Reisemonitor zeigt ein anderes Bild: Das Medium Nummer eins bei der Urlaubsplanung ist nach wie vor der Reiseführer. Für über 70 Prozent der Reisenden ist der Reiseführer das wichtigste Medium für den Urlaub. An zweiter Stelle folgt das Internet mit rund 60 Prozent, dicht gefolgt von Katalogen und Prospekten. Fingerzeige fürs Marketing geben diese Zahlen all jenen, welche deutsche Gäste im Hotel haben.

Internet als Ideensammlung

Je nach Stadium der Urlaubsplanung werden ganz andere Medien genutzt. Für

die erste Ideensammlung ist das Internet das wichtigste Medium. Sobald der Gast aber weiss, wohin seine Reise geht, greift er zum Reiseführer. Auch der totesagte Prospekt kommt zum Zuge. Ein ganz anderes Informationsverhalten legt der Gast im Urlaub an den Tag: Jetzt schwingen Reiseführer und Prospekte obenaus, während das Internet mit mickrigen 4,8 Prozent weit abgeschlagen ist. Im Klartext: Solange die Gebühren im Ausland noch so hoch sind, wird kein normal denkender Gast die Infos übers Handy herunterladen!

Marketing-Wechsel

Das Marketing-Fazit ist damit klar: Ihre Website wirkt in der ersten und zweiten Planungsphase. Deshalb muss ihr virtuelles Hotel von den Suchmaschinen gefunden

werden. Sie müssen Ihr Marketing dem neuen Medienverhalten der Gäste anpassen – vor allem für die erste Phase. Machen Sie einen kleinen Check und beantworten Sie folgende fünf Fragen: Erscheint Ihre Website ganz oben, wenn Sie in Google nach «Hotel Ferienort» oder nach dem Kernangebot suchen? Haben Sie Google Places verifiziert, sie mit den besten Fotos bestückt und die richtigen Rubriken eingesetzt? Hat Ihre Website die richtigen Suchbegriffe (= nach denen der künftige Gast sucht) in den Text integriert und hat die Seite einen ganz anderen Text als der Prospekt? Haben Sie eine aussagekräftige Besucherstatistik wie «google-analytics»? Optimieren Sie Ihre Website aus deren Erkenntnissen? Kontrollieren Sie die Bewertungen wie beispielsweise «holidaycheck» täglich und

haben Sie eine Strategie, wie Sie mit diesen Bewertungen umgehen? Wenn Sie alle Fragen mit einem Ja beantworten können, gratuliere ich Ihnen. Wenn nicht, sollten Sie sich mit modernem Marketing auseinandersetzen. Der Gast informiert sich vermehrt über zusätzliche Medien, da braucht es gute Kenntnisse über die neuen Medien und vor allem über Crossmarketing – spricht den richtigen Verbund der klassischen mit den neuen Medien.

Kursangebot Online-Medien

Hotelleriesuisse bietet einen Lehrgang zum Online-Marketing an, in dem vor allem der Medienverbund im Zentrum steht. Weitere Informationen erhalten Sie bei www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung.

reception@hotelleriesuisse: Die willkommene Weiterbildung

hotelleriesuisse als Kompetensträger für Hotelpfänger bietet Ihnen für Ihre persönliche Weiterentwicklung und Ihr berufliches Fortkommen:

- Festigung Ihrer Persönlichkeit und Sozialkompetenz
- Flexibles Online-Learning
- Direkter Transfer des Gelernten in die Praxis
- Anerkannte und zertifizierte Modulabschlüsse
- Steigerung Ihres persönlichen Marktwertes

Kursdaten Zyklus 7:

- Modul 1: 03.–08.10.2011
- Modul 2: E-Learning, Self Learning
- Modul 3: 28.11.–03.12.2011

Kursdaten Zyklus 8:

- Modul 1: 05.–10.03.2012
- Modul 2: E-Learning, Self Learning
- Modul 3: 07.–12.05.2012

weiterbildung@hotelleriesuisse.ch, www.hotelleriesuisse.ch/reception, Tel. +41 (0)31 370 43 01

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

PIZZA ANTIPASTI,
FOCACCIA & CO.

**DAS
INTENSIV-
SEMINAR
VON GASTROSUISSE**

**DER
PIZZAIOLO
KURS**

TERMINE
Blockkurs

WEITERE
INFORMATIONEN?

FRÜHLING: 8. – 10.06.11
HERBST: 19. – 23.09.11

GastroSuisse
8046 Zürich
Tel. 0848 377 111
www.gastro-suisse.ch

GASTRO_SUISSE

Sprachaufenthalte

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

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:
2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag,
in kleiner Gruppe und Unterbringung
in Einzelzimmer, total sFr. 790.--

1 Woche Tourismus Superintensiv,
Gruppe+Einzelunterricht und Unterbringung
in Einzelzimmer, total sFr. 900.--

Scuola Toscana, Via dei Benci 23
50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 0039 055 244 583
www.scuola-toscana.com

Deutsche Schweiz



Wir sind eine innovative und aufstrebende Bergbahnunternehmung in Graubünden und suchen ab Wintersaison 2011/12 in Saisonstelle ein

Gerantenpaar/Gerant(in)

für unser Bergrestaurant Schwänzelegg. Der Berggasthof ist mitten im Skigebiet und verfügt über 500 Sitzplätze und 100 Lagerbetten.

Wir erwarten tüchtige, belastbare, ausgewiesene Betriebsleiter, die es verstehen, ca. 20 Mitarbeiter zu führen/motivieren und unsere Gäste zu verwöhnen. Wir bieten eine interessante, verantwortungsvolle Aufgabe, ein gut eingespieltes Arbeitsteam und zeitgemässe Arbeitsbedingungen. Ihr Interesse freut uns! Bewerbungsunterlagen mit Foto richten Sie an:

Bergbahnen Grusch-Danusa AG
H. P. Löttscher, Direktor
CH-7214 Grusch
Tel. 081 325 12 34
info@gruesch-danusa.ch

Suisse romande



Pour notre Hôtel 4* - 70 chambres
dans un premier temps

Et notre superbe centre thermal
dans un second temps

nous engageons une

GOVERNANTE

activité à 100%

Votre profil

✓ Age: entre 25 et 40 ans

- ✓ Expérience de quelques années en qualité de gouvernante ou assistante d'hôtel
- ✓ Capacité de guider un team de 15 pers.
- ✓ Loyale et dynamique, vous savez motiver votre team en restaurant une forte dynamique de groupe

Veillez envoyer votre dossier complet avec l'intégralité des copies usuelles et une photo récente à

Bains de Saillon SA
Route du Centre Thermal 16
1913 Saillon

International

BANFF-KANADA

Suchen per sofort

Chef de Partie - Saucier Pâtissier - Pastry Chef

Für diese Jahresstellen können wir leider nur Schweizer Bürger mit Lehrabschluss oder Hotelfachschule berücksichtigen.

Restaurant Le Beaujolais
P.O. Box 1646
Banff, AB T1L 1B5 - Canada
E-Mail: lebeaujolais@shawcable.com
www.lebeaujolaisbanff.com

Das Relais & Châteaux Post Hotel & Spa liegt im Zentrum des Banff National Parks in den Kanadischen Rocky Mountains. Mit 100 Zimmern und Suiten, seiner renommierten Küche und einem 25.000 Flaschen Weinkeller, gehört es heute zu einer der besten Adressen Nordamerikas. Lake Louise ist ein Mekka des Sommertourismus und, durch die Herren- und Damenweltcupabfahrten, bekannt auch im Winter.

Für naturverbundene Bewerber, mit Ausbildung in den entsprechenden Bereichen und Freude im Umgang mit internationaler Kundschaft, offerieren wir auf mitte November 2011 die folgenden Positionen:

Chef de Partie
Réception
Jungkoch
Service
Bar

Falls Sie die nötigen Voraussetzungen mitbringen und sich für ein Jahr Auslandsaufenthalt verpflichten können, empfangen wir Ihre Unterlagen gerne, per Mail, Fax oder Post.

Relais & Châteaux Post Hotel & Spa
P.O. Box 69
Lake Louise, AB T0L 1E0
Canada

Fax 001 403 522 3966
E-mail: andre@posthotel.com

Ein einjähriges Visum ist für qualifizierte Bewerber bis zum 35. Altersjahr über International Experience Canada unter Young Professionals erhältlich.
Bitte besuchen Sie unsere Webseite: www.posthotel.com

Stellenvermittlungen

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

Stellengesuche

Hotel-/Restaurantleiter sucht

neue Herausforderung! 55 J., langjährige gastronomische Berufserfahrung in führenden Positionen. Aktive Mitarbeit, effektive Mitarbeiterführung, betriebswirtschaftl. orientiert. Besondere Schwerpunkte in den Bereichen Hotelöffnung und Prozessoptimierung.
E-Mail: RolandRomm@gmx.de oder Tel. 0049 (0)172 620 88 17

Réceptionniste

sucht eine neue Herausforderung im Bereich Hotelpflege und Administration.

EDV-Kenntnisse Fidelio, Protel und MS-Office, Sprachkenntnisse in Französisch und Englisch fließend in Wort und Schrift
Zuverlässig, teamfähig, freundliches und gepflegtes Auftreten.

Ich freue mich auf Ihren Anruf.
Telefon 078 807 24 30

htrnews

Newsletter der htr hotel revue

htr
hotel revue

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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

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

Herausgeber / Editeur: hotellerie-suisse, 3001 Bern

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

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Hobmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Emanuel Müller

Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo Costa, Patricia Nobs Wyss, Alain Hänni

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

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

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

Stellenrevue / marché d'emploi – Aus- und Weiterbildung / formation initiale et continue

– Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue CHF 1.60 4-farbig/quadr CHF 2.10
– Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadr CHF 2.10
– Kadernubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadr CHF 2.30

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'emploi)
1 Woche / semaine CHF 50.–, 2 Wochen / semaines CHF 70.–, 4 Wochen / semaines CHF 100.–

Immobilienrevue / marché immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces

– Immobilien / immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadr CHF 2.10

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

Termine

– Ausgabe / Numéro

– Erscheint / Parution

– Anzeigenschluss / Délai

Doppelnummer

Nr. 27/28/2011

7. 7. 2011

4. 7. 2011

Doppelnummer

Nr. 29/30/2011

21. 7. 2011

18. 7. 2011

Nr. 31/2011

4.8. 2011

29. 7. 2011

Nr. 32/2011

11.8. 2011

8.8. 2011

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

Liegenschafts- Rubriken / immobilier - rubrique Fr / Ve 12 Uhr

Doppelnummern

Nr. 27/28 / 7. 7. 2011

Nr. 29/30 / 21. 7. 2011

Nr. 51/52 / 22. 12. 2011

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

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

Druckauflage / tirage imprimé: 13 000 Ex.

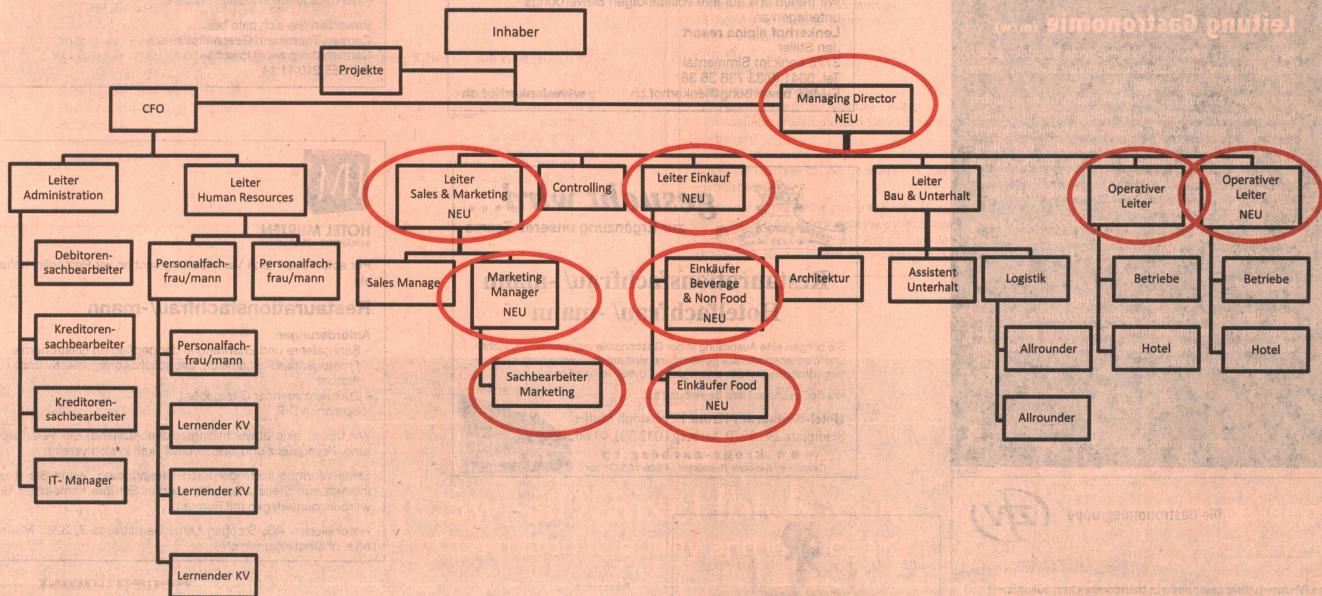
Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Der Verleger und die Inserenten versagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet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

KRAMER

GASTRONOMIE

Wir, die Kramer Gastronomie in Zürich, sind ein kreatives Unternehmen mit Spass und Lust an einer unkomplizierten, kommunikativen, jungen Gastronomie und Hotellerie. Neben dem schweizerischen Tüchtigsein pflegt das Kramer-Team auch das tägliche kleine Augenzwinkern, damit aus dem Alltag ein lächelnder Alltag wird. Zu unserem Team zählen momentan rund 450 Mitarbeiter in 16 Betrieben.

Im Rahmen der Zukunftsplanung organisiert sich die Kramer Gastronomie neu und besetzt folgende Kader-Positionen und Sachbearbeiter-Stellen:



Haben wir Ihr Interesse an einer dieser spannenden und abwechslungsreichen Kader-Positionen und Sachbearbeiter-Stellen geweckt?

Besuchen Sie unsere Website www.kramergastronomie.ch und erfahren Sie mehr über die Unternehmung und die zu besetzenden Stellen. Ihre Bewerbung richten Sie an Frau Angelika Baumann, Leiterin Human Resources, Postfach 480, Herdernstrasse 56, 8040 Zürich, angelika.baumann@kramergastronomie.ch

Hotel Fravi

BADE-, KUR- & FERIENHOTEL
ANDEER

Unser Direktor möchte sich nach mehrjähriger Tätigkeit einen neuen Herausforderung widmen. Wir suchen daher per 1. November 2011 oder nach Vereinbarung einen/eine/ein

DIREKTOR/IN ODER DIREKTIONSPAAR

Unser ***Superior, QQ, Bade-, Kur- und Ferienhotel ist ein Ganzjahresbetrieb in Andeer, Graubünden. Es verfügt über 76 Betten, ein Restaurant mit Garten und mehrere Säle mit insgesamt 180 Plätzen. Der Betrieb hat direkten Zugang zum Mineralbad Andeer. Das Hotel Fravi ist ein Traditionshaus mit vielen Stammgästen, hervorragenden Mitarbeitenden, guter Auslastung und moderner Infrastruktur. Weitere Informationen finden Sie auf www.fravi-hotel.ch und www.mineralbadandeer.ch.

Sie verfügen über eine solide Grund-, Aus- und Weiterbildung in der Hotellerie, inkl. Abschluss einer Hotelfachschule sowie erfolgreicher Praxis in Hotellerie und Gastronomie. Sie packen an der Front mit an und haben zudem ein Flair für administrative Aufgaben. Ihre Dienstleistungsbereitschaft und Ihre Freude am Beruf sind für die Gäste und die Mitarbeitenden spürbar. Sie besitzen einwandfreie mündliche und schriftliche Deutschkenntnisse, Italienischkenntnisse sind sehr von Vorteil. Ihr Idealalter liegt zwischen 30 und 40 Jahren.

Sie übernehmen die Leitung des gesamten Hotel- und Restaurationsbetriebes. Ihre Hauptaufgaben bestehen in der Gästebetreuung, der Mitarbeiterführung und -förderung, der Budgetierung und der Planung neuer Angebote sowie im aktiven Verkauf der bestehenden Angebote. Ein gut eingespieltes Team wird Sie während und nach Ihrer Einarbeitung unterstützen. Es erwartet Sie eine interessante und anspruchsvolle Aufgabe. Die Stelle ist im Übrigen auch für jemanden geeignet, der den beruflichen Aufstieg vom Vizedirektor (oder ähnlicher Position) in die Direktion sucht.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Passfoto an
Gondini A. Fravi
(Verwaltungsratspräsident)
Genferstrasse 33
8027 Zürich

Vollste Diskretion ist zugesichert.

Wollen Sie Ihren Gastrovirus während den normalen Büroarbeitszeiten leben?



Wir machen es möglich!

Falls Sie der Meinung sind, dass ein geregeltes Familienleben und viel Freizeit bei einem verantwortungsvollen Job als

Jungkoch/Koch (m/w)

per 1. Juli 2011 oder nach Vereinbarung

nicht möglich ist, dann sollten Sie unbedingt weiterlesen!

Das Graf-Z befindet sich im Parterre des Bürohauses «Portikon». Es umfasst ein Restaurant mit einem Selbstbedienungs- und einem A-la-carte-Bereich mit 200 Sitzplätzen und grosser Terrasse mit 240 Sitzplätzen, ein Bistro & Take-away sowie das Catering für die Stockwerkverpflegung, Konferenz- und Sonderveranstaltungen. Der Betrieb ist mehrheitlich auf die Büroöffnungszeiten ausgerichtet.

Sie lieben Ihren Beruf und konnten sich in der Kochkunst bereits unter Beweis stellen, speziell auch in der «Cook & Chill»-Produktion. Sie suchen eine Herausforderung und sind bereit, im Team neue Wege zu gehen. Sie sind engagiert, kreativ, qualitätsbewusst und pflegen ein hohes Verantwortungsbewusstsein. Einsatzbereitschaft ist für Sie kein Fremdwort und Ihre aufgestellte Art motiviert Sie im Team zu Höchstleistungen.

Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen und Sie kommen schon bald in Genuss von geregelten Arbeitszeiten, hoher Eigenverantwortung und attraktiven Anstellungsbedingungen.

Graf Z AG, Thurgauerstrasse 130, 8152 Glattpark
info@graf-z.ch, Frau F. Yancy, Tel.-Nr. 058 680 34 14

wisepark

Sport, Freizeit, Worb.

Im Frühjahr 2012 wird das neue Sportzentrum «Wisepark» in Worb eröffnet. Als moderne Anlage verbindet sie Sport, Freizeit und attraktive Gastronomie unter einem Dach und bietet Ihren Gästen ganzjährig ein Restaurant mit Bar & Lounge und Terrasse (140 Sitzplätze) sowie eine Saalbar im Fitness- & Wellnessbereich. Saisonal sorgt für das Wohl der Badegäste im Freibad ein leistungsstarker Self-Kiosk mit Terrasse (50 Sitzplätze) sowie eine Matchbar im Eisstadion für die Hockeyfans. Sportliche und kulturelle Anlässe ergänzen die Alltags- und Saisongastronomie.
Im Mittelpunkt dieser kreativen Gastronomie stehen innovative Gaumenfreuden sowie überraschende Dienstleistungen auf Lifestyle-Niveau.
Zur Umsetzung dieser anspruchsvollen und spannenden Gastronomie suchen wir im Auftrag der **Sport.Freizeit.Worb.wisepark** eine sportliche und erfahrene

Leitung Gastronomie (m/w)

Ab Januar 2012 führen Sie als kompetente/r Partner/in der Geschäftsleitung die gesamte Gastronomie und engagieren sich für die erfolgreiche Eröffnung.
Als kreativer und offener Gastgeber bieten Sie Ihren Gästen gastronomische und kulinarische Erlebnisse. Sie prägen den vielseitigen Betrieb durch Organisationstalent, Dienstleistungsorientierung und hohe Professionalität. Das einzigartige Ambiente der Baumlichkeiten, Ihre offene Art und Ihre Freude am Umgang mit den verschiedensten Gästen verhelfen der Sport.Freizeit.Worb.wisepark zum nachgefragten Treffpunkt der Region.
Sie bringen Fach- und Führungskompetenz sowie Erfahrung im Aufbau einer zeitgemässen Gastronomie mit und sind begeistert, diese sportliche Aufgabe mit Elan anzugehen.

Interessiert?

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung bis spätestens 15. Juli. Geeigneten Bewerber/innen lassen wir gerne unsere Dokumentation zukommen, in welcher das Rahmenkonzept sowie Aufgaben und weitere Anforderungen an Sie definiert sind.

hpmistell, hotel- & gastrokonzepte
wattenylweg 28, 3006 bern
annemarie.schlup@hpmistell.ch | www.hpmistell.ch

lenke'rhof
alpine resort

Möchten Sie Ihren Beitrag zur **Erfolgsgeschichte** des Lenkerhofs leisten und mit uns zu weiteren **Höhenflügen** durchstarten?

Wir suchen für unser Kader ab **sofort** oder nach Vereinbarung eine/n

Front Office Manager (D/F/E)

Bringen Sie **Leidenschaft** für den Beruf mit?
Sind Sie **ehrig** und **motiviert**, Neues zu bewegen und verfügen über **mehrfährige Berufserfahrung** in der gehobenen Gastronomie?
Als **Mitglied unseres 1. Führungsteams** sind Sie sowohl **verantwortlich** für unser **Réceptionsteam** als auch für die **Eventabteilung** und die **Kinderbetreuung**.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an
Lenkerhof alpine resort
Jan Stiller
3775 Lenk im Simmental
Tel. 0041 (0)33 736 36 36
E-Mail: bewerbung@lenkerhof.ch www.lenkerhof.ch

Restaurant Rathaus Rapperswil-Jona

Food Fun Friends

Moderne Gastronomie in historischen Mauern am oberen Zürichsee.

Für unser Gourmetrestaurant im 1. Stock mit 28 Plätzen suchen wir

DEN

Chef de Service (m/w)

der gerne selbstständig arbeitet

Zu Ihren weiteren Aufgaben gehören die Tagesabrechnung, Inventur und die Unterstützung der Auszubildenden.

Wir erwarten von Ihnen folgende Kompetenzen:

- sehr gute Fremdsprachenkenntnisse
- grosses Verantwortungs- und Qualitätsbewusstsein
- hervorragende Warenkenntnisse

Bewerben Sie sich bitte bei:
Carmen Thommen, Geschäftsführerin
Carmen.thommen@townhall.ch
Tel. 055 210 11 14

gesucht wird...
zur Ergänzung unseres Teams

Restaurationsfachfrau/ -mann
Hotelfachfrau/ -mann

Sie bringen eine Ausbildung in der Gastronomie mit, sind sich Schicht- und Wochenenddienste gewöhnt und sind auf der Suche nach einer längerfristigen Stelle in einem jungen, dynamischen Team?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an:

Hotel-Restaurant Krone | Christoph Müller
Stadtplatz 29 | 3270 Aarberg | 032 391 99 66
www.krone-aarberg.ch
Gäststube | à la carte Restaurant | 4 Säle | 25 Zimmer

Die Gastronomiegruppe **(zfv)**

Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der Schweiz sowie mehr als 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Menschen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für die von uns im Auftrag geführte

Cafeteria der Zentralbibliothek Zürich

Zähringerplatz 6, 8001 Zürich

suchen wir per 20. August 2011 eine

Cafeterialeitung mit Kochfunktion (w/m)

Die Cafeteria der Zentralbibliothek Zürich bietet Platz für ca. 70 Gäste und verfügt über eine Sommerterrasse mit 60 Sitzplätzen. Das Angebot beinhaltet zwei täglich wechselnde Tagesmenüs, verschiedene Sandwiches, Suppen, Toasts, Pizzen sowie selbstgemachte Birchermüesli.

Ihre Aufgabe: In Ihrer Funktion leiten Sie den Betrieb front- und dienstleistungsorientiert sowie mit dem nötigen Qualitätsbewusstsein. Sie sind zuständig für die Aktions- und Menüplanung sowie deren Kalkulation, die Produktion der kalten Speisen, Snacks und Desserts sowie das Regenerieren der angelieferten Menüs (ca. 30-50). Zudem übernehmen Sie die Führung und Schulung der Ihnen unterstellten drei Mitarbeiterinnen. Im Weiteren gehören Aufgaben wie die Betreuung des Bestell- und Inventarwesens, die Mitarbeit an der Front sowie die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien zu Ihrem Tätigkeitsgebiet. Ebenfalls führen Sie verschiedene Inhousecaterings durch und übernehmen allgemeine administrative Aufgaben.

Ihr Profil: Wir wünschen uns eine charmante, dynamische und frontorientierte Gastgeberpersönlichkeit mit Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie und von Vorteil einer Kochausbildung. Zudem bringen Sie gästeorientiertes Denken und erste Führungserfahrung mit. Im Weiteren verfügen Sie über fundierte PC-Kenntnisse. Sie handeln im Interesse der Unternehmung, zeigen eine hohe Einsatzbereitschaft, entwickeln neue Ideen und verfolgen diese mit Energie. Zudem setzen Sie die vorgegebenen Qualitätsstandards konsequent um, zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft und lösen Probleme systematisch. Sie arbeiten in der Regel an 5 Tagen zwischen Montag und Sonntag von 06.00 bis 16.00 Uhr oder 10.00 bis 18.30 Uhr.

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

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

Weitere Stellangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen
Filielstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05; F +41 44 388 35 36
www.zfv.ch

hotel
REGIONAL TERME

Ab sofort bis ca. 15. Oktober suchen wir noch einen

Jungkoch
in kleiner Brigade

Über Ihre Bewerbung würden wir uns freuen

Familie E. Loretan-Possa
Klibenstrasse 19
3954 Leukerbad
Tel. 027 472 25 25
info@reginaterme.ch

LES BAINS DE SAILLON
AU CŒUR DU VALAIS

Pour notre Hôtel 4* - 70 chambres dans un premier temps

Et notre superbe centre thermal dans un second temps

nous engageons une

GOVERNANTE

activité à 100%

✓ Votre profil
✓ Age: entre 25 et 40 ans

- ✓ Expérience de quelques années en qualité de gouvernante ou assistante d'hôtel
- ✓ Capacité de guider un team de 15 pers.
- ✓ Loyale et dynamique, vous savez motiver votre team en restaurant une forte dynamique de groupe

Veuillez envoyer votre dossier complet avec l'intégralité des copies usuelles et une photo récente à

Bains de Saillon SA
Route du Centre Thermal 16
1913 Saillon



Wir suchen SIE!

Wir sind ein innovatives Regionalspital mit rund 70 Akutbetten inmitten der grossen Naherholungsgebiete, Films/Laax/Falera, Obersaxen, Brigels, Disentis. Die medizinische Behandlung der einheimischen Bevölkerung und der zahlreichen in- und ausländischen Feriengäste stellt unterschiedliche Anforderungen an uns.

Zur Führung unseres Küchenteams suchen wir per **1. September 2011** oder nach Vereinbarung

eine/n TeamleiterIn für die Spitalküche

Ihre Aufgaben und Verantwortungen umfassen folgende Schwerpunkte:

- Sicherstellung einer zeitgemässen und gesunden Verpflegung für unsere Patienten, Gäste und Mitarbeitenden
- Führen und Planen des Küchenteams und Office Mitarbeiterinnen
- Lehrlingsausbildung
- Organisation und Qualitätskontrolle des Einkaufs
- Planung und Organisation des täglichen Angebots

Ihr Anforderungsprofil:

- Abgeschlossene Berufsbildung als Koch/Köchin EFZ
- Mindestens 8 Jahre Berufserfahrung als Koch/Köchin
- Teamfähig, loyal und belastbar
- Selbständige, saubere, speditive und exakte Arbeitsweise

Wir bieten:

Eine vielseitige und attraktive Herausforderung in einem anspruchsvollen Unternehmen, in dem Sie Ihre Persönlichkeit mit einbringen können.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto

schieken Sie bis **31. Juli 2011** an:
Regionalspital Surselva
Matthias Lutz, Leiter Betrieb
7130 Ilanz
m.lutz@spitalilanz.ch
Telefon +41 81 926 59 09

Anrufe und Zuschriften anderer Zeitungen nicht erwünscht.



3.2.1

hubert erni

Wir suchen für unsere Division «comme il faut» und für das Lokal «the blinker» eine verantwortungsvolle Persönlichkeit. Für eine nicht alltägliche Aufgabe.

Vollzeit ab Ende August oder nach Vereinbarung:

Assistent Projekte und Events (60%) und gleichzeitig Chef de Service (40%), m/w

Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen zuhänden von Hubert Erni, Geschäftsleiter, erni@3-2-1.ch

3.2.1 hubert erni ag
gewerbestrasse 9
postfach
ch-6330 cham 2
fax +41-41 710 40 64
phone +41-41 710 40 60
contact@3-2-1.ch
www.3-2-1.ch



SEMINAR- UND BUSINESSHOTEL



BEST WESTERN CONTINENTAL BIEL-BIENNE

Die Hotel Continental Biel GmbH ist in privatem Besitz und ist angeschlossen an der grössten Hotelkette der Welt. Das Best Western Hotel Continental in Biel mit den zwei Profitcentern Hotel (80 Zimmer) und Seminar (5 Räume) avancierte während den letzten Jahren zum Marktleader der Region Biel und Seeland.

Commis de cuisine oder Chef de partie

Wir suchen per sofort in unsere 3 Mann oder Frau starke Küchenbrigade eine/n kreative/n und flexible/n Jungkoch oder Chef de partie.

Anforderungsprofil

- Alter zwischen 18 und 35 Jahre alt
- Erfahrung in der Top-Gastronomie
- Kommunikativ
- Kreativ
- Gewinnertyp

Was bieten wir Ihnen

- Geregelte Arbeitszeit Montag-Freitag (In Ausnahmefällen müssen Sie auch Samstag oder Sonntag arbeiten)
- Garantierte Ferien
- über die Festtage ca. 22. Dezember-3. Januar
- Grasparkplatz

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann senden Sie Ihre kompletten Unterlagen mit Foto an Hotel Continental Biel GmbH, Herr Adrian Zumofen, Aarbergstrasse 29, 2503 Biel, oder per E-Mail an zumofen@datacomm.ch

RÜSSBRÜGG

RESTAURANT REUSSBRÜCKE

Die Türen für einen ambitionierten Koch stehen offen!

Kochen mit Leidenschaft auf hohem Landgasthofniveau

Wenn Sie dieser Satz anspricht, dann sind Sie unser Mann (oder Frau). Eintritt per 1. September 2011 oder nach Vereinbarung.

Für Infos Telefon 044 760 11 61, Herr Klaus Imhof verlangen

Landbeiz Rüssbrugg,
Muristrasse 32, 8913 Ottenbach
Telefon 044 760 11 61
info@reussbruecke.ch
www.reussbruecke.ch



Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi

Fairmont LE MONTREUX PALACE

MONTREUX, SWITZERLAND

Das Fairmont Le Montreux Palace ist ein Grandhotel, ausgezeichnet mit 5* und liegt direkt am Genfersee. Unser Hotel gehört zu den Fairmont Hotels & Resorts und ist Mitglied bei «The Leading Hotels of the World» und den «Swiss Deluxe Hotels».

Das im Jugendstil erbaute Grandhotel bietet eine gelungene Mischung aus Tradition, Eleganz und exklusivem Service: 236 Zimmer und Suiten, drei Restaurants, Harry's New York Bar, den Willow Stream Spa (2000m²) sowie 14 Veranstaltungsräume, die für Anlässe bis zu 1200 Personen geeignet sind.

Executive Meeting Manager

Als Executive Meeting Manager betreuen Sie unsere Kunden, die im Rahmen eines Meetings, Incentive, Konferenz oder Events mit einer Gruppe (ab 10 Zimmer) unser Haus besuchen – vom Angebot angefangen, über die Vertragsverhandlungen bis hin zur Realisation vor Ort.

Der/die ideale Kandidat(in) verfügt über Talent im Verkauf, besitzt einen exzellenten Teamgeist, arbeitet präzise und ist kompetent im Umgang mit anspruchsvollen, internationalen Kunden. Sie sprechen fließend Englisch, Französisch und Deutsch. Kenntnisse im Umgang mit MS Office, Opera und Sales & Catering sind ein Plus. Erfahrung in einer ähnlichen Position im Sales- und Events-Bereich ist unerlässlich.

Das Fairmont le Montreux Palace bietet hervorragende Sozialleistungen, Weiterbildung und Karrieremöglichkeiten innerhalb der Fairmont Hotels & Resorts.

Bitte bewerben Sie sich per E-Mail mit Lebenslauf inkl. Zeugnissen, Referenzen sowie Gehaltsvorstellungen: fmp.careers@fairmont.com.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Grand Resort Bad Ragaz

Das Grand Resort Bad Ragaz steht für Qualität und exzellenten Service. Identifizieren Sie sich damit, dann nutzen Sie die Chance im führenden Wellbeing & Medical Health Resort Europas zu arbeiten.

Wir suchen per 1. August 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

Nacht-Concierge / Night-Butler (w/m)

Ihr Profil

- Abgeschlossene Lehre in der Hotellerie oder vergleichbare Ausbildung
- Fundierte Sprachkenntnisse in D/E; jede weitere Sprache ist ein Plus (v.a. Russisch, Arabisch)
- Erfahrung im Nachtdienst eines vergleichbaren Hotelbetriebes
- Flexibel, zuverlässig, entscheidungsfreudig, selbständig und belastbar

Ihre Hauptaufgaben

- Front Nachtdienst / Check-In und Check-Out / Bedienen der Telefonzentrale
- Gästebetreuung und Servieren von Getränken und Speisen während der Nacht
- Verantwortlich für die Sicherheit im Haus inkl. diverser Alarmsysteme
- Tagesabschluss des Gästebuchhaltungssystems und Erstellen von diversen Rapporten
- Generelle administrative Arbeiten

Frau Pamela Bareit, Personalleiterin Grand Hotels, freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (mit Foto) und steht Ihnen bei Fragen unter Telefon 081 303 27 23 oder karrieren@resortragaz.ch gerne zur Verfügung.

GRAND RESORT
Bad Ragaz

Grand Resort Bad Ragaz AG · 7310 Bad Ragaz · Switzerland · www.resortragaz.ch
Tel. +41 (0)81 303 30 30 · Toll-free 00800 80 12 11 10 · Fax +41 (0)81 303 30 33

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

hoteljob.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!



Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurant Manager 90%	Region Zürich	J30247
Personalassistentin (Italienisch sprechend)	Region Zürich	J30264
Sales Manager	Region Zürich	J30289
Senior Sales Manager	Region Zürich	J30290

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Front Desk Mitarbeiter/in	Region Basel	J30332
Receptionist/in 80%	Region Basel	J30175
Receptionist/-in / Empfangsmitarbeiter/-in	Region Bern	J30257
Front Office Manager	Region Bern	J30315
Reservationsmitarbeiterin	Region Bern	J30305
Réceptionniste	Region Bern	J30292
Reservationsmitarbeiter	Region Bern	J30209
Hotelsekretärin stv. Chef de Reception	Region Bern	J30267
Bankett- und Verkaufsassistentin 80-100%	Region Bern	J30242
Receptionist/in	Region Graubünden	J30327
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J30322
Rezeptionist/Night Auditor	Region Ostschweiz	J30248
Réceptionspraktikant/in	Region Ostschweiz	J30239
Telefonist/in	Region Ostschweiz	J30235
Réceptionniste	Region Schaffhausen	J30321
Chef de réception	Region Zentralschweiz	J30153
Mitarbeiter/-in Rezeption (80-100%)	Region Zentralschweiz	J30176
Mitarbeiter Seminarorganisation	Region Zentralschweiz	J30172
Night Audit 30%	Region Zürich	J30338
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich	J30162
Réceptions- und Logentourmant	Region Zürich	J30163
Director of Reservation & Yield/Revenue Management	Region Zürich	J30261
Reservations Manager	Region Zürich	J30173
Night Auditor	Region Zürich	J30262
Front Office Clerk	Region Zürich	J30233
Reservationsmitarbeiter/in	Region Zürich	J30301
Teilzeit- Réceptionniste 30-40%	Region Zürich	J30234
Chef de réception	Region Zürich	J30221
Chef de Réception	Tessin	J30223

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Partie	Region Basel	J30333
Chef de partie	Region Bern	J30170
Koch für vielseitigen Gastronomiebetrieb	Region Bern	J30316
Junior Sous Chef	Region Bern	J30314
Chef de Partie	Region Bern	J30313
Commis de Cuisine	Region Bern	J30312
Frühstückskoch	Region Bern	J30311
Küchenchef	Region Bern	J30299
Jungkoch	Region Bern	J30298
Chef de Partie (Sommersaison)	Region Bern	J30294
Jungkoch/Jungköchin	Region Bern	J30186
Sous-chef	Region Bern	J30168
Chef de Partie	Region Bern	J30297
Koch/Grillleur	Region Bern	J30254
Küchenchef	Region Bern	J30293
Commis de cuisine	Region Bern	J30120
Diätkoch	Region Bern	J30283
Demi Chef Pâtisserie	Region Bern	J30282
Küchenchef/Produktionsleiter	Region Bern	J30280
Küchenchef	Region Bern	J30278
Chef de Partie	Region Bern	J30275
Sous-Chef	Region Bern	J30279
Diätkoch temporär mit Option auf Festanstellung	Region Bern	J30274
Sous-chef	Region Bern	J30270
Koch Sa./So. frei	Region Bern	J30244
Chef de Partie Tournant	Region Bern	J30269
Koch/Köchin	Region Graubünden	J30341
Chef pâtissier	Region Graubünden	J30258
Koch-Saucier	Region Mittelland (SO,AG)	J30145
Koch für Juli und August	Region Mittelland (SO,AG)	J30149
Leiter/-in Verpflegung	Region Mittelland (SO,AG)	J30335
Jungkoch/Commis de cuisine	Region Oberwallis	J30177
Chef de partie	Region Oberwallis	J30259
Chef de partie Tournant	Region Oberwallis	J30320
Chef saucier	Region Ostschweiz	J30208
Chef de partie	Region Ostschweiz	J30207
Commis de cuisine	Region Ostschweiz	J30236

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Demi-Chef de partie	Region Ostschweiz	J30161
Jungkoch	Region Zentralschweiz	J30122
Pâtissier	Region Zentralschweiz	J30255
Chef de partie/Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J30205
Commis de Cuisine	Region Zürich	J30148
Chef de Partie	Region Zürich	J30265
Chef de Partie	Region Zürich	J30337
Pâtissier/Tournant	Region Zürich	J30138
Jungkoch/Hilfskoch (50-80%)	Region Zürich	J30286
Jungkoch/ Koch/ angelernter Koch	Region Zürich	J30284
Küchenchef	Region Zürich	J30285
Küchenchef	Region Zürich	J30249
Commis de Cuisine	Region Zürich	J30228
Chef de Partie	Region Zürich	J30227
Frühstückskoch	Region Zürich	J30231
Demichef de Partie	Region Zürich	J30226
Commis de cuisine	Region Zürich	J30329
Chef de partie	Region Zürich	J30326
Frühstückskoch	Region Zürich	J30174
Pâtissier	Region Zürich	J30230
Personal Koch (Tagdienst)	Region Zürich	J30229
Koch	Region Zürich	J30137
Koch/Köchin	ganze Schweiz	J30134
Koch/Köchin	ganze Schweiz	J30225
Cuisinier/Cuisinière	ganze Schweiz	J30127
Sous-chef - Region Hampshire	International	J30160
Chef de partie - UK - Region Hampshire	International	J30157
Commis de cuisine - UK - Region Hampshire	International	J30158
Demi-chef de partie - UK - Hampshire	International	J30159
Chef de partie - UK - Gloucestershire	International	J30250
Chef de Cuisine	Region Genf	J30140
Pâtissier	Region Waadt/ Unterwallis	J30263
Executive Meeting Manager	Region Waadt/ Unterwallis	J30124

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Senior Events Officer	Region Basel	J30224
Eventkoordinator	Region Bern	J30277
Leiter Catering / Eventkoordinator	Region Bern	J30296
F&B Verantwortlicher (Mitglied der Geschäftsleitung)	Region Bern	J30266
Barprofis und Chef de bar	Region Mittelland (SO,AG)	J30245
Etagegouvernante	Region Ostschweiz	J30237
Executive F&B Assistant Manager	Region Zentralschweiz	J30212
Stv. Geschäftsführer/in	Region Zürich	J30218
Gastro-Profi (Schwergewicht Food-Entwicklung)	Region Zürich	J30272
Chef de Partie	Region Zürich	J30165
Bankett & Event Leiter	Region Zürich	J30288

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Rang	Region Basel	J30334
Serviceaushilfen auf Abruf	Region Bern	J30252
Chef de bar	Region Bern	J30324
Servicefachangestellte	Region Bern	J30268
Restaurantleiter	Region Bern	J30271
Mitarbeiterin Room Service in Klinik	Region Bern	J30281
Chef de Rang	Region Bern	J30273
Commis de rang	Region Bern	J30119
Chef de bar	Region Bern	J30214
Chef de service	Region Bern	J30211
Servicefachangestellte	Region Bern	J30291
stv. Chef de Service	Region Bern	J30178
Restaurantsfachmann	Region Bern	J30171
Restaurantleiter	Region Bern	J30295
Serviceaushilfe	Region Bern	J30251
Serviceaushilfen	Region Bern	J30253
Betriebsassistentin	Region Bern	J30304
Commis de Rang	Region Bern	J30306
Servicearbeiter/in	Region Bern	J30307
Chef de Rang	Region Bern	J30308
Chef de Bar	Region Bern	J30309
Chef de Service	Region Bern	J30310
Chef de rang	Region Graubünden	J30330
Commis de rang	Region Graubünden	J30331
Barmitarbeiter	Region Graubünden	J30142
Barfachfrau	Region Graubünden	J30121

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

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

Wir erarbeiten vorgängig eine kosten-
lose Betriebsanalyse und Offerte

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

**Zu verkaufen Thurgau
3 verschiedene Top-
Gastroliegenschaften:**

1. Direkt am Thur-Wasser
2. Mit Bodensee-Aussicht
3. Rentabler Landgasthof

gastro-immo-vermittler@bluewin.ch

079 482 36 72

Der Erfolg ist mit einem guten Koch
sicher garantiert!

Zu verpachten:

Ferien- und Seminarhotel
mit 120 Zimmern an bester Lage
in den Österricher Alpen.

Kontakt: rent@yourtork.org

Ristorante da Vinci

mit 40 Sitzplätzen und kleinem Boule-
vard an bester Lage im Kreis 1 in Zürich
zu vermieten.

Inventar: Fr. 360'000.-
Miete: Fr. 12'500.-/Monat

Ihre schriftlichen Anfragen senden Sie
an: Lirag AG, Zugerstr. 53, 6330 Cham

Im Auftrag des Eigentümers suchen wir für ein
Business-Hotel mit 24 Zimmern / 2 Suiten, **-Standard-
«Neu-Ausbau» in bestehender Gewerbeliegenschaft**

per 1. November 2011 oder nach Vereinbarung

(7 Zimmer mit bestehender Kundschaft ab sofort verfügbar)

einen **Pächter, der im Zürcher Unterland Fuss fassen
möchte.**

Für ergänzende Auskünfte steht Ihnen Frau Buff oder Frau Senn
jederzeit gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre schriftli-
che Interessensbekundung mit Finanzierungsnachweis.

Primag Management AG, Friedheimstrasse 24, 8057 Zürich
Tel. 043 311 47 77, primag@primag.ch

**RESTAURANT
ZU VERMIETEN AB SOFORT**

strategisch gelegen zwischen
SIDERS und Crans-Montana/Wallis

60 Plätze im Restaurant Saal,
40 Plätze im Kaffee,
mehr wie 50 Plätze auf der grossen
sonnigen Terrasse

40 Aussen-Parkplätze!

Infos: husserf@netplus.ch
Tel. 076 58 11 551

Die Stellenplattform für Hotellerie,
Gastronomie und Tourismus.



hoteljob.ch

Finden Sie Ihren
Traumjob
mit hoteljob.ch!

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

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurationsfachfrau/mann (Mi-So)	Region Mittelland (SO,AG)	J30150
Service-Praktikant/in	Region Ostschweiz	J30240
Barpraktikant/in	Region Ostschweiz	J30241
Restaurationsfachmann	Region Zentralschweiz	J30323
Chef de brigade	Region Zentralschweiz	J30216
Servicefachangestellte/r	Region Zentralschweiz	J30319
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J30128
Servicefachangestellte/r	Region Zürich	J30243
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J30133
Restaurationsfachmann	Region Zürich	J30325
Chef de Rang	Region Zürich	J30340
Praktikant Restauration	Region Zürich	J30339
Servicemitarbeiterin	Region Zürich	J30336
vom Empfang in den Verkauf	Region Zürich	J30220
Servicefachmitarbeiter/in	Region Zürich	J30287
Bar-Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J30300
Restaurationsfachmann/-frau	ganze Schweiz	J30136
Spécialiste en restauration	ganze Schweiz	J30130
Chef de rang - England - Region London	International	J30118
Commis de rang - England - Region Dorset	International	J30260
Barfachmann - UK - Region London	International	J30210
Commis de rang - UK - Region Hampshire	International	J30155
Chef de rang - UK - Region Hampshire	International	J30154
Demi-chef de rang - UK - Region Hampshire	International	J30156
Commis de rang - England - Region London	International	J30117

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
GL-Assistentin in Gastronomieunternehmen	Region Basel	J30152
Sales Promoter	Region Bern	J30276
Personalassistent/in	Region Bern	J30246
Marketing Manager	Region Oberwallis	J30217
Kaufmann/-frau HGT	ganze Schweiz	J30131
Employé/e de commerce HGT	ganze Schweiz	J30129
Director of Sales	ganze Schweiz	J30143

Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Kosmetikerin	Region Graubünden	J30328

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
GL-Assistentin in Gastronomieunternehmen	Region Basel	J30151
Officemitarbeiter	Region Ostschweiz	J30238
Techniker	Region Zürich	J30303
HR Manager & Director of Conference and Banqueting	International	J30318

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B2028	Chef de Service, Stv. Restaurantleiterin, Restaurantleiterin, Rezeption	30	DE	per sofort	D
B2064	F&B / EAM / Leiter Gastronomie / Event Management	53	CH	per sofort	D F E RU
B2057	Gastronomie	27	SR	per sofort	D E PL RU
B2032	Koch / Barman	40	CH	per sofort	D E
B174	Küchenchef, Koch	46	CH	per sofort	D F E S JP
B1702	KV, Reservierung, Empfang	27	CH	per sofort	D F E
B1972	Marketing/Eventorganisation	29	CH	per sofort	D F E
B1822	Réceptionist	35	CH	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 27. 6. 2011. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.
Weitere Bewerberdossier finden Sie unter www.hoteljob.ch

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Abteilungsleiter/in Reinigung	Region Bern	J30317
2. Gouvernante	Region Bern	J30213
Leiterin Hauswirtschaft 80-100%	Region Zentralschweiz	J30232
Frühstücksmitarbeiterin oder - Leiterin 70% (w)	Region Zürich	J30219
Hauswirtschaftsmitarbeiter/in (40-60%)	Region Zürich	J30135
Hauswirtschaftsmitarbeiter/in (40-60%)	Region Zürich	J30141
Hauswirtschaftsmitarbeiter/in	Region Zürich	J30139
Hauswirtschaftsmitarbeiter/in	Region Zürich	J30125
Spécialiste en hôtellerie	ganze Schweiz	J30126
Hotelfachmann/-frau	ganze Schweiz	J30132

immobilienrevue htr marché immobilier

htrhotelrevue Nr. 26 / 30. Juni 2011

www.hotelpower.ch

Neu mit News Mail!
Jetzt abonnieren und an
Verlosung teilnehmen



Effizienter wirtschaften mit weniger Energie

Partner

BKW
Bund für Energie AG



hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

RFID-Technologie

Mit der Zimmerkarte im Winter auf die Skipiste. Mit der RFID-Technologie können den Kunden umfassende Lösungen und mehr Komfort geboten werden.



Bildautor

Die Multifunktionskarte



ANTONIO PACE
EIDG. DIPL. SCHREINERMEISTER,
LEITER ELEKTRONISCHE
SICHERHEITSSYSTEME UND
OBJEKTE, HÄFELE SCHWEIZ AG

Mit der Zimmerkarte auf die Skipiste oder mit dem Skiabo ins Zimmer? RFID (= Radio Frequency Identification) oder auf Deutsch 'Identifizierung mit Hilfe elektromagnetischer Wellen' heisst das Zauberwort. Die RFID-Technologie ermöglicht Ihren Gästen neben dem Zimmerzutritt eine komfortable Nutzung der Skilifte; und das mit einer einzigen Karte.

Zwei Systeme – eine Lösung

In der Hotellerie wie auch in den Skigebieten hat das digitale Zeitalter u.a. in Form des elektronischen Skipasses bereits vor einigen Jahren Einzug gehalten und erfreut sich grosser Beliebtheit. Heftisches Vorzeigen des Passes bei der Abfertigung an Skiliften und Seilbahnen gehört somit definitiv

der Vergangenheit an. Klein, zuverlässig, handlich, praktisch, sicher und einfach in der Handhabung sind sie beide, der elektronische Zimmerschlüssel und der elektronische Skipass. Beide Systeme werden bereits seit einigen Jahren erfolgreich in vielen Skigebieten eingesetzt und haben längstens die bisherige Magnet- oder Sichtkarte abgelöst. Beide elektronischen Systeme bedienen sich der gleichen Technologie, nämlich der RFID-Technologie. Somit liegt der Schluss nahe, beide Systeme auf einer Karte zu vereinen.

Multifunktionskarte

Die Dialock KeyCard kann dem Gast jetzt neu mit einer einzigen Karte sowohl den Zutritt ins Hotelzimmer, in den Wellnessbereich, in die Parkgarage oder eben neu auch

an den Skilift ermöglichen. Die RFID-Technologie wird bereits seit den 1990er-Jahren verwendet und ist somit eine erprobte Technologie für den sicheren Zutritt ins Hotelzimmer oder für die problemlose Nutzung von Skiliften. Erstmals werden jetzt aber interne und externe Anwendungen miteinander auf einer einzigen Karte vereinigt. Der Gast erhält so eine einzige Multifunktionskarte, die ihm höchste Sicherheit und gleichzeitig hohen Komfort gewährleistet.

Skilift oder Zimmer

Da die meisten Wintergäste einen Skipass erwerben, kann dieser Skipass auch gleich als Zimmerschlüssel gebraucht werden. Kurz: Das System funktioniert auf beiden Seiten; Skipass gleich Zimmerschlüssel

oder eben Zimmerschlüssel gleich Skipass. Das bedeutet, dass der Hotelbetreiber keine oder nur wenige Dialock-KeyCards beschaffen muss, aber trotzdem seinen Gästen die kombinierte Karte anbieten kann. Neben Kosteneinsparung für den Hotelier bedeutet dies auch mehr Komfort für den Gast.

Die Karte im Einsatz

Dialock ist heute bereits kompatibel mit den Skipass-Systemen der Firmen Skidata und Access AG. Bei der Firma Skidata werden die Skipassformate Freespace und Flexspace unterstützt. Diese Dialock-Angebote kommen z.B. bei den St. Moritzer Bergbahnen sowie bei den Hotels Innlodge, Celerina (All IN ONE CARD) und im Hotel Rosatsch, Pontresina, zum Einsatz.

Immobilien jetzt auch online unter
www.htr.ch/immobilien

htr hotelrevue