

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2011)
Heft: 49

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: 05.05.2025

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. 49 / 8. Dezember 2011

Weiterbildung aktuell

Unser Weiterbildungsangebot
finden Sie hier:
[www.hotelleriesuisse.ch/
weiterbildung](http://www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung)



Gesucht: Salzstreuer
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



hotel
marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

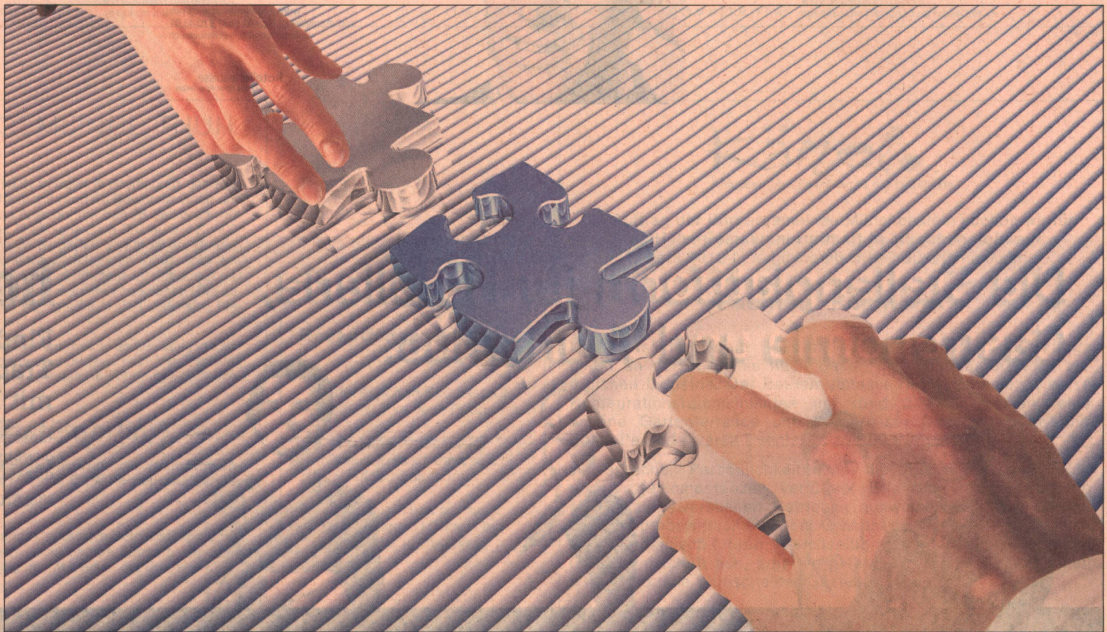
Weiterbildungs-
angebote
www.hoteljob.ch

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung.....	2
Direktion.....	3
Kaderstellen.....	3-5
Deutsche Schweiz.....	5-7
Suisseromande.....	2
Svizzera italiana.....	-
Stellengesuche/Demandes d'emploi.....	-
Immobilien.....	9-10

Berufsbildung

Heute gilt theoretisch gut abgedeckte Methodenkompetenz vermehrt als die Paradedisziplin. Fachkompetenz wird grundsätzlich einfach vorausgesetzt.



Fotolia

Gelernt ist gelernt



PETER B. GROSSHOLZ
LEITER BERUFSBILDUNG
WWW.HOTELLERIESSUISSE.CH

Wann lernen wir eigentlich all das, was wir können? Natürlich schon früh in der Kindheit, insbesondere diese kleinen Geschicklichkeiten, die Sandplatzstrategien und die verbalen oder handgreiflichen Durchsetzungstechniken. Die Jugend ist ein einziger Lernmarathon durch unsere Schulsysteme. Ob sie das Richtige fürs Leben lernen, das bezweifeln nicht nur die Schüler selbst, das bezweifeln oft auch deren Eltern.

Lehre oder Schule

Und dann diese frühen – oft allzu frühen – Entscheide für eine Lehre oder eben, weil man sich nicht entscheiden kann, für keine Grundausbildung, sondern für weitere Schulen, bis sich die attraktive Laufbahn dann doch endlich

zeigt. So landen wir bei viel angehäuftem theoretischem Wissen, das in einigen Fällen durchaus auch mit Fachkompetenz gleichgesetzt werden kann.

Fachkompetenz erlernen

Doch, wo lernt man dann all diese praktischen Dinge? Wo erfährt oder erlebt man, wie sich etwas anfühlt? Und was man tun muss, um etwas zu verstärken, zu beschleunigen, zu verschönern? Und warum funktioniert etwas auf diese Art und auf die nur wenig andere gar nicht? Oder konkret: Wie reinigt man einen blutigen Teppich? Wie zerlegt man einen zarten Fisch? Wie kredenzt man einen teuren Wein? Das kann ja nicht so schwierig sein, denn unsere Hotelzimmer sind sauber – grundsätzlich. Der

Service ist in Ordnung – meistens. Und wenn es ganz prima sein soll, dann sind wir dann auch bereit, einen hohen Preis zu zahlen. Das Essen ist fein – oder zumindest recht. Wer bringt unseren Fachkräften die Erfahrung, die Sicherheit, die Routine, die Kreativität bei? Wer hat die Geduld und nimmt sich die Zeit, ein Training zu leiten, zu überwachen, korrigierend einzugreifen? Wer hat die Nerven, jemanden so lange machen zu lassen, bis er es kann? Wo gibt es noch Raum und Zeit für solches Tun? Ganz einfach: in den ausbildenden Betrieben, da wo man eine Lehre absolvieren kann. Da wo es noch Fachkräfte gibt, die ihr Handwerk gelernt haben, es jetzt beherrschen und auch in der Lage und bereit sind, ihr Können und ihre Fertigkeiten

andern weiterzugeben. Auf dass die Jungen dann sagen können: «Das habe ich gelernt.» Es vergehen nämlich nur wenige Jahre, bis genau diese Nachwuchskräfte selbst ihre Fachkompetenz – eben das, was sie gelernt haben – der nächsten Generation weitergeben. Wir brauchen Fachkompetenz, sonst gibt es keine nächste Generation.

Hilfs- versus Fachkräfte

Mit Hilfskräften Qualitätsarbeit erbringen zu wollen, ist wie mit dem Modellflugpiloten ein Passagierflugzeug zu starten oder dem Velobaster den Autoservice zu überlassen. Ans Selbstbedienungsbuffet haben wir uns schon gewöhnt. Wir zahlen ja sogar dafür. Das haben wir gelernt.

Lehr- und Praktikumsstellen kostenlos
ausschreiben auf www.hoteljob.ch

htr hotel revue

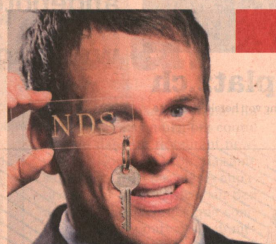
Das Intensivseminar

GASTRO SUISSE

Der Pizzalokurs
Pizza, Antipasti, Focaccia & Co.

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

Weitere Informationen
GastroSuisse
Eugenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0041 022 711 www.gastrouisse.ch



Durchblick

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

www.hotelleriesuisse.ch/nhs
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 270 42 01
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch



Suisse romande

Hôtel DuPeyrou

Restaurant gastronomique au
centre-ville Neuchâtel
15 au Gault/Millau

Cherchez pour janvier 2012 ou à convenir

Chef de rang
(département des banquets)

Vous êtes en possession d'un CFC ou papier
équivalent, vous avez quelques années
d'expérience dans la restauration haut
de gamme, vous savez prendre des initiatives
et aimez les responsabilités, vous avez de
la facilité de contact avec la clientèle et
vos collègues.

Alors ce poste est pour vous !
Faire offres écrites à M. Craig Penington
Hôtel DuPeyrou, avenue DuPeyrou 1,
2000 Neuchâtel

Françoise et Craig Penington
Av. DuPeyrou 1 - 2000 Neuchâtel
Tel. 032 725 11 83
info@dupeyrou.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



hoteljob.ch

Finden Sie Ihren
Traumjob
mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Barfachmann - England	International	J37730
Chef de rang - England	International	J37463
Demi-chef de rang - England	International	J37462
Restaurant Manager - England	International	J37461
Commis de Rang Brasserie	Region Waadt/Unterwallis	J37753
Chef de Rang	Region Waadt/Unterwallis	J37647

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Floristin	Region Bern	J37749
Etageangestellter	Region Bern	J37653
Generalgouvernante	Region Bern	J37468
Etagegouvernante	Region Bern	J37484
Anfangsgouvernante	Region Zentralschweiz	J37736
Generalgouvernante	Region Zentralschweiz	J37460
Anfangsgouvernante	Region Zentralschweiz	J37722

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
GL-Assistentin	Region Basel	J37651
Sales Manager	Region Zürich	J37702
Sales & Marketing Manager	ganze Schweiz	J37503
Sales & Marketing Manager Assistant	Tessin	J37725

Reiseleitung/ Tourismus

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
SH Bereichsleitung	Region Zürich	J37750

Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Kosmetikerin	Region Bern	J37483
Masseurin (w)	Region Bern	J37481

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Night Auditor 80%	Region Basel	J37759
Teamleader Ernährungsberatung	Region Bern	J37777
Mitarbeiter/-in Room-Service	Region Graubünden	J37646
Human Resources Manager	ganze Schweiz	J37505

Lehrstellen/Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Rezeptionspraktikant Spa	Region Zentralschweiz	J37721

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1896	Chef de Service, F&B Managementassistent	32	DE	per sofort	D F E
B329	Chef de service - Gastgeber - Servicefachangestellter mit Verantwortung	54	AT	per sofort	D F E
B2457	Director of F&B, Vizedirektor, Direktor, GM	33	CH	per sofort	D F E S P U R
B1144	Front Office/Events/Reservations Management	29	CH	per sofort	D F E S P
B2458	GL (KMU), Str. GL, Teamleitung, Bankett-Mgr, FD-Mgr	56	CH	per sofort	D F E
B2192	Jungkoch	20	CH	per sofort	D
B2462	Koch, Alleinkoch, Tournant	42	CH	per sofort	D F S P
B2451	Koch als Aushilfe für Wochenende und Events zu fixem Stundenlohn	42	AT	per sofort	D E
B1374	Küchenchef	53	CH	per sofort	D F E
B731	Küchenchef	43	DE	per sofort	D F E
B2521	Küchenchef / Souschef	30	CH	per sofort	D E
B2472	Leiter Küche und/oder Service	38	CH	per sofort	D E
B2450	Management, Personalführung, Qualitätsmanagement, Assistent	32	DE	per sofort	D F E
B275	Marketingassistentin / Betriebsassistentin	29	CH	per sofort	D F E S P
B2513	Servicearbeiter	30	HU	per sofort	D E U N G

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 5.12.2011. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf www.hoteljob.ch

Boutique Hotel der Superlative – Eröffnung 2012

Die Symbiose aus regionaler Tradition, 5-Sterne-Superior-Hotellerie und gleichzeitig elegantem Understatement ist einzigartig. Die besonders schöne Lage in einer der exklusivsten, weltweit bekannten Deutschschweizer Premium Destinationen lässt die Herzen aller derer höher schlagen, die das Aussergewöhnliche suchen. Die Chance bereits mehrere Monate vor der Eröffnung einzusteigen bzw. das zukünftige «Produkt» aktiv mitzugestalten ist einmalig!

Aufmerksamkeit und Grosszügigkeit im Überfluss, unvergleichliches Ambiente, perfekte Serviceleistungen und eine «neu definierte» Hotellerie verwöhnen zukünftig die anspruchsvolle Klientel. Was jetzt noch fehlt sind Sie, eine begeisterungsfähige HR-Persönlichkeit für den Aufbau einer gut funktionierenden HR-Administration. Freiraum, Selbständigkeit, Kompetenzen und die Arbeit Hand in Hand mit einem der erfahrensten Hoteliers in der internationalen Luxushotellerie sind echte Privilegien.

Human Resources Manager

Mitglied der Geschäftsleitung w/m

Sie erkennen rasch komplexe Zusammenhänge und kommunizieren exzellent auf allen Ebenen. Mit HR-Prozessen inkl. Lohnaspekten sind Sie bestens vertraut. Im Bereich Rekrutierung sowie Personalplanung & -entwicklung sind Sie selbstsetzend. Sie berichten direkt an den Managing Director und werden von einer Team-Assistentin oder einem Team-Assistenten unterstützt. Die internen Führungskräfte und GL-Mitglieder optimal zu beraten sehen Sie als Chance.

Hotellerie-Erfahrung wird hoch gewichtet. Angedachter Eintritt: 1. März 2012. Das Hotel eröffnet gegen Ende zweite Hälfte 2012. Ganztagsvertrag trotz saisonalen Charakters ist selbstverständlich. – Interessierte HRM-Jung-Profis, ca. 26–36, vertraut mit den schweizerischen (HR-) Gepflogenheiten bzw. starke Nachwuchskräfte, die einen Karriereanstieg suchen, senden vorab CV/Foto via Mail oder rufen an: Infoline +41 44 802 12 00 – abends und am Wochenende auf Mobile +41 79 402 53 00

Ansgar Schäfer & Anja Gieger

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources ConsultantsÜberlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch**Coming Soon: Eines der renommiertesten CH-Luxushotels**

«Hier genießt man Hotellerie von absolutem Weltklasseformat...». So wird man bald in den Medien berichten. Das schenkswerte Small Luxury Hotel der Extraklasse wird es mit seiner gelungenen Symbiose aus Tradition und Moderne schaffen, in einem Atemzug mit den besten europäischen 5-Sterne-Superior-Hotels genannt zu werden. Dies an besonders schöner Lage in einer der exklusivsten, international bekannten Deutschschweizer Premium Destinationen.

Die Leitung der Bereiche Sales, Guest Relation und Marketing beinhaltet: Geschäftsanalyse von potentiellen Kunden und Wettbewerbern, Anbahnung zukünftiger Geschäfte sowie aktive Unterstützung der Direktion in den Feldern Sales, Hotel Marketing und CRM. Die Entwicklung, Planung und Umsetzung der Verkaufs-, Promotions- und Kommunikationsstrategie des Hotels gehören ebenso dazu wie die Betreuung bestimmter Key Accounts und Märkte.

Director of Sales & Marketing

Mitglied der Geschäftsleitung w/m

Alle Segmente werden gleichermaßen angesprochen, ob MICE, Leisure oder Business. Sie erkennen Trends und Business-Opportunities und verkaufen erfolgreich eine unverwechselbare Dienstleistung. Exzellente Kommunikation auf allen Ebenen und Verhandlungssicherheit in D/E (gute F-Kenntnisse von Vorteil) zählen zu Ihren Stärken. Mit nationalen und internationalen Märkten sind Sie gut vertraut. Flair für Exklusivität & Lifestyle, Reisebereitschaft und Pioniergeist bringen Sie mit.

Erfahrung in einer ähnlichen Position oder als Asst. DOS wird vorausgesetzt. Angedachter Eintritt: 1. März 2012. Hotelleröffnung gegen Ende zweite Hälfte 2012. Flexibler Arbeitsort ist gewährleistet; falls Sie Ihren aktuellen Wohnsitz, z.B. im Raum Zürich, behalten wollen: Kein Problem! Hotel-Sales-Profis, ca. 26–38, senden vorab CV/Foto via Mail oder rufen an: Infoline +41 44 802 12 00 – abends und am Wochenende auf Mobile +41 79 402 53 00

Ansgar Schäfer & Anja Gieger

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources ConsultantsÜberlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch**BURGERGEMEINDE THUN**

Die **BURGERGEMEINDE THUN** betreibt in Steffisburg das **Bürgerheim** (Alters- und Pflegeheim mit rund 60 Bewohnerinnen und Bewohnern). Ergänzt wird das Angebot mit den **28 Seniorenwohnungen Bürgergut Thun**. Das öffentliche **Café Restaurant Schür** in historischen Gemäuern mit Wintergarten und grossem Burgersaal für interne und öffentliche Veranstaltungen runden das Angebot ab. Es ist vorgesehen, mit einem Pflegeheimneubau auch in Zukunft auf die Kundenbedürfnisse reagieren zu können. Die zukünftige Geschäftsleitung soll sich gezielt in den laufenden Planungsprozess einbringen.

Den langjährigen Geschäftsführer zieht es in seine «alte Heimat» zurück. Daher sucht die Bürgergemeinde Thun nach Vereinbarung (April/Mai 2012) eine innovative, engagierte Führungspersönlichkeit, die künftig als

Geschäftsführer(in)

die Verantwortung für das **Bürgerheim** und die **Seniorenwohnungen Bürgergut Thun** sowie das **Café Restaurant Schür** übernimmt.

Aufgaben

Selbständige, wirtschaftliche und innovative Betriebsführung, effiziente Angebotsvermarktung, motivierende Führung von rund 100 Mitarbeitenden, Vertretung der Interessen der Bürgergemeinde Thun.

Wir erwarten

Fundierte Grundausbildung mit höherem Fachausweis, unternehmerisches Denken, gute betriebswirtschaftliche Kenntnisse, Flexibilität, Belastbarkeit, Verhandlungsgeschick, Kontaktfreudigkeit, Durchsetzungsfähigkeit, ausgeprägte Sozialkompetenz, Fähigkeit, auf die Anliegen von Menschen einzugehen, Teamfähigkeit, Führungserfahrung in vergleichbarer Position und/oder abgeschlossene Heilimaterausbildung (oder Bereitschaft, diese nachzuholen) erwünscht.

Wir bieten

Vielseitige, selbständige und verantwortungsvolle Führungsaufgabe mit attraktivem gestalterischem Freiraum sowie einen modern eingerichteten Arbeitsplatz in historischem Gebäude.

Für vorgängige telefonische Auskünfte steht Herr C. Spichiger, Bürgergemeindeverwalter ☎ 033 227 44 44, gerne zur Verfügung.

Bitte senden Sie Ihre vollständige Bewerbung mit Foto bis spätestens **16. Januar 2012** an den Beauftragten:



Institut für systemische Organisations- und Persönlichkeitsentwicklung

Hans Peter Spreng, Bahnhofstrasse 35, Postfach, 3401 Burgdorf

Wir suchen nicht nur einen Koch/Köchin, sondern jemanden, der/die das Kochen liebt und Sinn für gute Produkte und besondere Menschen hat. Unsere Küche ist vollwertig und vorwiegend vegetarisch.

Ihr Engagement und Ihre Initiative sind uns per 1. Februar 2012 willkommen.

Koch/Köchin 60% (2½ Tage pro Woche)

Drei Dauerbeschäftigte und zwei Lehrlinge (Attest Ausbildung) haben in der Küche ihren geschützten Arbeitsplatz und helfen den Berufsleuten, die anfallende Arbeit zu bewältigen.

Wir erwarten eine Fachausbildung sowie Berufserfahrung und ausserdem die Bereitschaft und das Interesse, für und mit behinderten Menschen zu arbeiten.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.
Wohnheim Zürichberg
Zürichbergstrasse 110, 8044 Zürich
www.vze.ch

Für weitere Auskünfte steht Ihnen zwischen 13 und 14 Uhr Herr Eschenmoser gerne zur Verfügung, Telefon 044 250 20 30.

Gesucht

Réceptionspraktikantin
Sprachen D, E (F)

In der schönen Barockstadt Solothurn, Ihre neue Erfahrung

Im Hotel Ambassador
Niklaus-Konrad-Strasse 21
4500 Solothurn

Wir freuen uns auf Ihre
Unterlagen zu Händen von
Herrn W. Im Obersteg

Känel.

Analysen und Coaching in der Hotellerie

Im Auftrag der Bürgergemeinde Münchenstein suchen wir für das Hotel-Restaurant **Hofmatt in Münchenstein** auf 1. April 2012 einen dynamischen / eine dynamische

Pächter / Pächterin

Das Hotel-Restaurant liegt an verkehrstechnisch guter Lage direkt an der Tramlinie nach Basel, in unmittelbarer Nähe zur örtlichen Industrie. Der Betrieb umfasst 15 Hotelzimmer, diverse Restaurationsmöglichkeiten mit rund 200 Sitzplätzen, eine schöne Gartenterrasse und ein grosser Saal mit Bühne für Bankette und diverse Events bis zu 300 Personen.

Wir sprechen Persönlichkeiten an, die über die nötigen Fach- und Sozialkompetenzen verfügen, Erfahrung in der Führung eines gastgewerblichen Betriebes ausweisen und den Betrieb nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen eigenverantwortlich sowie dynamisch führen. Gleichzeitig strahlen Sie eine herzliche Gastfreundschaft aus, arbeiten aktiv im Betrieb mit und können auf individuelle Wünsche der Gäste eingehen.

Weitere Details besprechen wir gerne mit Ihnen persönlich. Ihre Anfragen und Bewerbung richten Sie an Herrn Christoph Känel.

KÄNEL. Sappetenstr. 50 4416 Bubendorf
T 061 931 44 50 kaenel@kaenel.net

DER TEUFELHOF BASEL*Das Gast- und Kulturhaus*

Wir sind ein junges Team und investieren in die Zukunft! Lust diese mitzugestalten? Unser Haus umfasst ein Kunsthôtel und ein Galeriehôtel mit insgesamt 33 Zimmer, das Gourmet-Restaurant Bel Etage, das Restaurant Atelier, die Teufelhof Bar, ein Kleintheater sowie den Weinladen falstaff.

Für unser kreatives Konzept und zur Ergänzung unseres 60köpfigen Teams suchen wir Persönlichkeiten in den folgenden Bereichen:

CHEF DE SERVICE GOURMETRESTAURANT
MITARBEITER/IN
SEMINAR/BANKETT/MARKETING
RESTAURATIONSFACHFRAU/FACHMANN
REZEPTIONSMITARBEITER/IN
BARMITARBEITER/IN
COMMIS DE CUISINE

Haben wir Dein Interesse geweckt?
Steckt der Teufel auch in Dir?
Dann freuen wir uns auf Deine schriftliche Bewerbung mit Foto.

Kontaktperson: Nathalie Reinhardt
Email: nathalie.reinhardt@teufelhof.com
Leonhardsgraben 47-49, 4051 Basel - www.teufelhof.com

RECH Management

Nach Teilrenovation vom Hotel Restaurant Kreuz Rapperswil-Jona SG mit 2 Restaurantkonzepten, Grill + Chill, entspanntes Geniessen im neuen Restaurant Grill + Chill mit offenem Holzgrill und saftigen Steaks. Chrz und quer traditionell speisen mit Schweizer Spezialitäten im heimeligen Ambiente. Grosse Bankettsäle bis 580 Personen. Wir suchen einen oder eine qualifizierte/n Betriebsleiter.

www.kreuz-jona.ch**Betriebsleiter/Restaurantleiter**

Sie überzeugen uns für diese grosse Herausforderung vor allem durch Ihre Persönlichkeit und Ihre positive Wesensart. Sie sind unser Gastgeber. Sie zeichnen sich durch eine natürliche Freundlichkeit, Integrität und Organisationstalent aus. Ein fundiertes Fachwissen bringen Sie mit.

Wir erwarten eine abgeschlossene Ausbildung. Sie haben Erfahrung im Restaurant- und Bankettbereich, ein sehr hohes Qualitätsbewusstsein und viel Engagement. Sie sind flexibel, motiviert und belastbar und möchten dazu beitragen, unsere Gäste zu verwöhnen!

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

RECH Management AG
H. Krammer, Hurdnerstrasse 137, CH-8640 Hurden.
Tel. +41 78 603 82 06, Fax +41 55 416 21 90
www.rech-management.com
E-Mail: info@rech-management.com



Die Schweizer Jugendherbergen betreiben über 50 Betriebe mit rund 450 voll- und teilzeitbeschäftigten Mitarbeitenden. Per 1. März 2012 oder nach Vereinbarung suchen wir eine Führungspersönlichkeit für die

Bereichsleitung der Betriebe West/Süd

Ihre Aufgabe Sie führen und koordinieren die 16 Betriebsleitungen in den Kantonen BE, FR, JU, VD, VS und TI in fachlicher, administrativer, personeller und finanzieller Hinsicht und rapportieren direkt an den CEO. Sie prägen die Marktorientierung der Betriebe mit, begleiten aktiv die bevorstehenden Neueröffnungen und bringen Ihr Fachwissen in der Projektierung der Neurealisierungen ein.

Ihr Profil Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung in der Hotellerie/Gastronomie (Hotelfachschule oder gleichwertige höhere Ausbildung) und über mehrjährige Führungserfahrung. Sie sind eine unternehmerisch denkende Persönlichkeit mit Affinität zu nachhaltigem Handeln und verfügen über gute Kommunikationsfähigkeiten in deutscher, französischer und italienischer Sprache. Sie

sind initiativ, belastbar und haben eine hohe Reisebereitschaft.

Ihre Perspektiven Diese Aufgabe eröffnet Ihnen die Chance, mit einem hohen Grad an Selbstständigkeit und in einem angenehmen Mitarbeiterumfeld etwas zu bewegen. Daneben bieten wir Ihnen einen modernen Arbeitsplatz mit allen technischen Hilfsmitteln an zentraler Lage in Zürich.

Falls Sie diese anspruchsvolle Kaderposition anspricht, bitten wir Sie, uns Ihre Bewerbungsunterlagen bis 31. Dezember 2011 zuzustellen.

Schweizer Jugendherbergen |
Fredi Gmür, CEO |
Schaffhauserstrasse 14 | Postfach |
8042 Zürich |
f.gmuere@youthhostel.ch

Schweizer Jugendherbergen. So muss es sein.

OPRA

www.opra.ch
opra.info@opra.ch

Arbeitsmarktprogramm
tel 027 921 11 77
Fax 027 921 11 70

3900 Brig
Postfach 550
Rhododend: 32

Das qualifizierende Arbeitsmarktprogramm OPRA sucht aufgrund der beruflichen Neuaufrichtung des jetzigen Stelleninhabers per sofort oder nach Vereinbarung eine

Bereichsleiter/in Übungshotel OPeRA (Mitglied der Geschäftsführung)

Aufgabengebiet:

- Selbständige Führung des Übungshotels OPeRA, nach betriebswirtschaftlichen und unternehmerischen Grundsätzen der Abteilungen Administration (Praxisfirma), Küche, Service und Hauswirtschaft, Textilwerkstatt
- Finanzverantwortung unter der Leitung der Geschäftsführung für den verantwortlichen Bereich
- Organisation von In- und Outdoor-Veranstaltungen
- Erstellung und ständige Weiterbearbeitung von Ausbildungskonzepten für Programmteilnehmer und Mitarbeiter und deren Betreuung
- Kontaktperson zu den Auftraggebern und Partnern
- Organisiert die Stellvertretung für sämtliche Bereiche des Übungshotels OPeRA

Anforderungsprofil:

- Hotelfachabschluss oder Höhere Fachprüfung (eidg. Diplom) in der Hotellerie/Gastronomie mit Berufserfahrung
- Sie verfügen über einen administrativen und betriebswirtschaftlichen Background und legen grössten Wert auf hohe Qualitätsstandards
- Erfahrung in der Erwachsenen- und Lehrlingsausbildung von Vorteil
- Hohe Sozialkompetenz, Motivationsfähigkeit und teamorientiertes Führungsverhalten
- Selbständige, flexible und zuverlässige Arbeitsweise sowie Organisationstalent mit Verhandlungsfähigkeit
- Bereitschaft, bei projektbezogenen Anlässen ausserhalb der regulären Arbeitszeiten mitzuarbeiten
- Sehr gute EDV-Kenntnisse (MS Office), Fidelio Suite 8 und Sage 100 von Vorteil
- Deutsche oder französische Muttersprache mit sehr guten Kenntnissen in Wort und Schrift der zweiten Amtssprache

Wir bieten:

- Geregelt Arbeitszeiten von Montag bis Freitag
- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen und Infrastruktur
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Ein motiviertes und gut eingespieltes Team
- Detaillierte Einführung in Ihren neuen Aufgabenbereich

Der Geschäftsführer OPRA, Herr Guido Matter (Telefon 027 921 11 78, guido.matter@opra.ch) gibt Ihnen darüber auf Anfrage gerne Auskunft.

Ihre Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Kopie der Diplome und Zeugnisse sowie Foto) sind dem Geschäftsführer OPRA, Guido Matter, Postfach 550, 3900 Brig, bis zum **23. Dezember 2011** (Datum des Poststempels) zuzustellen.

Für unsere Neueröffnung im Mai 2012 suchen wir...

Hotel
Restaurants
Bar
Bankett
Konferenz
Wellness



engagierte, innovative, kreative, herzliche und motivierte Kadermitarbeiter/innen welche mit uns das neue Projekt angehen wollen. Das Hotel Rigi Kaltbad bietet seinen Gästen mit den 50 Hotelzimmern, 3 Restaurationen, Bar und Lounge sowie diversen Seminar- und Bankettmöglichkeiten den idealen Rahmen um sich vom Alltagsstress entspannen und erholen zu können.

Wir suchen qualifizierte Kadermitarbeiter/innen für folgende Aufgabenbereiche:

Leitung Küche

Sie sind jung, kreativ, motiviert, offen für Neues und haben Erfahrung in der gehobenen Gastronomie (Gault Millau)?

Leitung Hauswirtschaft

Sie sind jung, pflichtbewusst, motiviert, engagiert und packen gerne selber mit an?

Leitung Rezeption

Sie sind jung, dynamisch, motiviert, eine Frontpersönlichkeit und sprechen mehrere Sprachen?

Leitung Service

Sie sind jung, spontan, motiviert, offen und herzlich und sprechen mehrere Sprachen?

Für uns ist Gastfreundschaft, Herzlichkeit und Qualität selbstverständlich!

Weitere Auskünfte erhalten Sie unter 079 232 20 44 (Andreas Kümin). Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto, Lebenslauf und Zeugnissen bis 16. Dezember 2011 an:

Karin Wodrich & Andreas Kümin
Hubelmattstrasse 15, 5723 Teufenthal

HOTEL ELITE

ART DECO HOTEL BIEL/BIENNE

Das **HOTEL ELITE** ist ein ****BUSINESSHOTEL IM ZENTRUM DER UHREN- UND KOMMUNIKATIONS-STADT BIEL UND GILT SEIT 75 JAHREN ALS DAS FÜHRENDE HAUS AM PLATZ. MIT 67 ZIMMERN UND 7 JUNIOR-SUITEN, EINEM BANKETT- UND SEMINARBereich BIS ZU 300 PERSONEN, DER TREND-BAR «BARAMUNDO» UND DEM KLASSISCHEN «BRASSERIE-RESTAURANT ELITE» BIETEN WIR UNSEREN GÄSTEN EIN UMFANGREICHES ANGEBOT.

ZUR UNTERSTÜTZUNG UNSERES TEAMS SUCHEN WIR FÜR UNSERE HOUSEKEEPING-ABTEILUNG

1. GOUVERNANTE (100%)

AB MITTE JANUAR 2012 ODER NACH VEREINBARUNG

VERFÜGEN SIE ÜBER EINE ABGESCHLOSSENE AUSBILDUNG IM BEREICH HAUSWIRTSCHAFT UND HABEN DIE LEHRMEISTERPRÜFUNG ABSOLVIERT? SIND SIE EIN ORGANISATIONSTALENT UND KÖNNEN ARBEITSABLAUFE AUF DER ETAGE SOWIE IN DER LINGERIE DEFINIEREN UND MANAGEN? KÖNNEN SIE IHRE MITARBEITER MOTIVIEREN UND FÜHREN UND SPRECHEN NEBEN DEUTSCH AUCH FRANZÖSISCH? DANN SIND SIE VIELLEICHT DIE PERSON, DIE WIR SUCHEN!

WIR SUCHEN EINE JUNGE, MOTIVIERTE FACHFRAU, WELCHE BEREITS EINIGE ARBEITSERFAHRUNGEN MITBRINGT UND/ODER NOCH WEITERE DAZU GEWINNEN MÖCHTE. ES ERWARTET SIE EIN ANGENEHMES ARBEITSUMFELD UND EIN ENGESPIELTES TEAM. ALS 1. GOUVERNANTE ZÄHLEN SIE ZUM KADER DES HOTELS.

SENDEN SIE UNS IHRE BEWERBUNGSUNTERLAGEN AN UNTERSTEHENDE ADRESSE ODER RUFEN SIE UNS FÜR WEITERE INFORMATIONEN EINFACH AN.

HOTEL ELITE, FRAU THERES HUGI – DIREKTION
BAHNHOFSTRASSE 14, 2501 BIEL/BIENNE
TEL. 032 328 77 20 ODER THERES.HUGI@HOTEL-ELITE.CH

Die Gastronomiegruppe



Die ZfV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomie- und Hotellerieunternehmen mit über 120 Betrieben in der ganzen Schweiz sowie gut 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven geben. Zu den ZfV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für das von uns im Auftrag geführte

Restaurant Technorama

Technoramassstrasse 1, 8404 Winterthur

suchen wir per 01. Januar 2012 eine

Gastgeberpersönlichkeit (w/m)

Ihre Aufgabe: Sie übernehmen die betriebswirtschaftliche Organisation und gesamte Führung des Betriebes, die Einsatzplanung, Führung und Schulung der 12 Mitarbeitenden sowie die Bearbeitung diverser administrativer Aufgaben. Während den Servicezeiten übernehmen Sie die Gastgeberfunktion, helfen aktiv bei der Angebots-, Aktionsplanung und dem Offertwesen mit und sind für die Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien verantwortlich. Zudem führen Sie regelmässig Caterings durch und betreuen diverse Projektaufgaben. In der Regel arbeiten Sie an 5 Tagen zwischen Dienstag und Sonntag und teilen sich die Arbeitszeiten nach den Bedürfnissen des Betriebes selber ein.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine Führungsperson mit Eigeninitiative und hoher Einsatzbereitschaft. Neben einer Ausbildung im Gastgewerbe weisen Sie idealerweise den Abschluss einer anerkannten Hotelfachschule vor oder bringen Erfahrung in einer vergleichbaren Funktion in der Gemeinschaftsgastronomie mit. Sie verfügen über mehrjährige Führungserfahrung, unternehmerisches Denken und Handeln und übernehmen mit Freude die Gastgeberrolle.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZfV-Unternehmungen

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

sportgastro AG

Die Sportgastro AG ist ein vielseitiges Gastrounternehmen mit verschiedenen Betriebszweigen. Das Kerngeschäft der Sportgastro AG ist die kulinarische Verpflegung aller Gäste in der PostFinance-Arena in Bern. Daneben führt sie 6 Sportbetriebe in der Region Bern und bietet einen Cateringservice für die ganze Schweiz an. Für unseren neusten Betrieb, das Restaurant Golfpark Moossee in Moosseedorf, suchen wir zur **Neueröffnung per Februar 2012** für verschiedene Positionen sympathische, initiative und belastbare Mitarbeitende mit entsprechender Berufserfahrung:

Chef de Service (ab 01.01.2012)

Als engagierte Gastgeberpersönlichkeit mit einem hohen Qualitätsbewusstsein und guten Führungsfähigkeiten sind Sie für den reibungslosen Ablauf des gesamten Restaurationsbereichs verantwortlich. Zu Ihren weiteren Hauptaufgaben gehören die Betreuung und Beratung unserer Gäste, das Führen der jungen und motivierten Servicebrigade sowie die Überwachung der Service- und Qualitätsstandards.

Sous Chef (ab 01.01.2012)

Zu Ihren Hauptaufgaben zählen die Unterstützung und Vertretung unseres Küchenchefs. Sie sind mitverantwortlich für die Angebotsplanung, das Bestellwesen sowie die Durchsetzung unserer Qualitäts- und Hygienestandards. Zudem übernehmen Sie einen eigenen Posten und arbeiten mit saisonalen, qualitativ hochwertigen und regionalen Produkten.

Servicefachangestellte Vollzeit und Aushilfen (ab 01.02.2012)

Chef de Partie (ab 01.02.2012)

Commis de Cuisine (ab 01.02.2012)

Praktikant/in Küche (ab 01.04.2012)

Praktikant/in Service (ab 01.04.2012)

Praktikant/in Juniorkader F&B (ab 01.04.2012)

Sie sind eine ambitionierte Persönlichkeit, verantwortungsbewusst und der Gast steht für Sie täglich im Mittelpunkt. Mit Ihrer Eigeninitiative und Ihrem betriebswirtschaftlichen Denken bringen Sie sich in unserem Betrieb ein und versuchen stets, unsere Abläufe zu optimieren. Ein gepflegtes, freundliches und sicheres Auftreten rundet Ihr Profil ab.

Wir bieten Ihnen ein vielseitiges und anspruchsvolles Aufgabengebiet in einem jungen und dynamischen Umfeld. Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, bitten wir Sie, uns die vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto zukommen zu lassen. Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und freuen uns, Sie bei einem Gespräch persönlich kennenzulernen.

Sportgastro AG
Martin Geiger
Mingerstrasse 12
3014 Bern
Mobil: 078 879 17 74
Telefon: 031 332 56 44
Mail to: martin.geiger@scb.ch
www.sportgastro.ch

Ochsen Zug



Für unser lebhaftes Stadthotel im Zentrum von Zug mit 48 Zimmern suchen wir zur Ergänzung unseres jungen Teams eine(n):

Rezeptionisten (w/m)

Sie sind zuverlässig, selbstsicher, offen und selbstständiges Arbeiten gewohnt? Sie verfügen über gute Englischkenntnisse sowie Rezeptionserfahrung? Mitarbeiterzimmer vorhanden. Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen.

City-Hotel Ochsen Zug
Matthias Heggin
Kollplatz 11, 6300 Zug
Tel. 041 729 32 32
mh@ochsen-zug.ch

Gesucht: leidenschaftliche/r

Koch/Köchin

Aleinkoch für Neueröffnung einer Brasserie im Zentrum der Stadt Biel.

5-Tage-Woche, Montag bis Freitag mit Zimmerstunde, Samstag/Sonntag frei, Eintritt nach Vereinbarung.

Schriftliche Bewerbung bitte an Daniel Bötschi, Haslerstrasse 6, 3008 Bern.

GAST RATHAUSKELLER

Wir suchen möglichst ab sofort oder nach Vereinbarung einen

Commis de cuisine (m oder w)

Für Jahresstelle (Vollzeit).

Ihre Bewerbung richten Sie bitte schriftlich an Gasthaus Rathauskeller AG, Herr Kuno Trevisan, Ober Altstadt 1, CH-6300 Zug, Telefon 041 711 00 58, E-Mail: contact@rathauskeller.ch, www.rathauskeller.ch

CARLTON

RESTAURANTS & BAR

Für unser lebhaftes Restaurant Carlton im Zentrum von Zürich suchen wir zur Verstärkung unseres Teams:

Pâtissier (100%)

Service-Mitarbeiter/In (100%)

Eintritt per 1. Februar 2012 oder nach Vereinbarung

Für die Carlton Cocktailbar suchen wir:

Barfachfrau

Eintritt per 1. Januar 2012 oder nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung (mit Foto)!

Carlton Zürich AG, Restaurants & Bar, Daniela Segmüller, Bahnhofstrasse 41, CH-8001 Zürich, Tel. +41 44 227 19 19 Fax. +41 44 227 19 27, E-Mail: dsegmuller@carlton.ch; www.carlton.ch

Die Gastronomiegruppe



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomie- und Hotellerieunternehmen mit über 120 Betrieben in der ganzen Schweiz sowie gut 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven geben. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für das von uns im Auftrag geführte

Personalrestaurant Dällebach der Helsana AG

Worblaufenstrasse 200, 3048 Worblaufen

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Gastgeberpersönlichkeit (w/m)

Ihre Aufgabe: In dieser Funktion sind Sie für die gesamte Führung und Organisation des Betriebes zuständig und übernehmen nebst der Gastgeber- auch die Küchenchef-Rolle. Zu Ihren Aufgaben gehören hauptsächlich die Angebotsplanung, die Menükalkulationen sowie die Sicherstellung der Qualitätsstandards und Hygienrichtlinien. Zudem sind Sie für das Bestell- und Inventarwesen, die Mise en place, die Produktion in der kalten und warmen Küche, das Frontcooking sowie die Betreuung der Automaten zuständig. Die Schulung und Führung des Ihnen unterstellten 5-köpfigen Teams übernehmen Sie ebenso wie alle anfallenden administrativen Aufgaben.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine flexible, initiative und einsatzbereite Gastgeberpersönlichkeit, die eine Ausbildung zum Koch, einige Jahre Führungserfahrung sowie vorzugsweise Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie mitbringt. Sie haben einen hohen Qualitätsanspruch, verlieren auch bei hohem Arbeitsanfall den Überblick nicht und sind neugierig und bereit, Neues zu entwickeln. Mit geringen Platzmöglichkeiten können Sie umgehen und stehen beim bevorstehenden Umbau tatkräftig zur Seite. Sie pflegen einen offenen Kommunikationsstil, gehen aktiv auf andere zu und können Vertrauen schaffen. Im-Weiteren zeichnen Sie sich durch Dienstleistungsorientierung, Team- und Kooperationsfähigkeit aus. Sie setzen sich anspruchsvolle Ziele und gewinnen die Mitarbeitenden dafür. Ausserdem lieben Sie Ihren Beruf und haben Freude am Umgang mit Gästen. In der Regel arbeiten Sie montags bis freitags von 06:30 bis 15:45 Uhr, sind aber bei Spezialanlässen flexibel und einsatzbereit.

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 Taurio, Leiterin Personalwesen, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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



Die Kartaue Ittingen zählt zu den führenden Seminar- und Kulturzentren der Schweiz. Unseren Gästen stehen ein Hotel mit 68 Zimmern, ein Restaurant und Bankettbereich mit fast 1'000 Plätzen und über 20 Kursräume mit bis zu 450 Plätzen zur Verfügung. In einzigartiger historischer Umgebung bieten wir einen unvergleichlichen Rahmen für vielfältige gesellschaftliche und kulturelle Anlässe.

Auf 1. März 2012 oder nach Vereinbarung suchen wir einen **Metzger / Koch 100%**

Sie unterstützen zu 50% unseren Metzger und helfen mit, die Produktion von eigenem Fleisch und Wurstwaren zu steigern. Zu Ihren Aufgaben gehört die Zerlegung von Schlachttieren, die Veredelung von Fleisch und Fleischwaren auf qualitativ höchstem Niveau. Mit den anderen 50% bringen Sie Ihre Berufserfahrung als Koch in einem kreativen Team ein. Dank vielen Produkten aus unserer eigenen Landwirtschaft mit Käseerei, Gärtnerei, Weinbau und natürlich Metzgerei stammt ein wesentlicher Teil des Angebotes aus der Selbstversorgung und wird in unserer Küche frisch zubereitet.

Sie sind gelernter Metzger mit Erfahrung und einer Zusatz- oder Zweitausbildung als Koch. Als engagierte und begeisterungsfähige Persönlichkeit macht es Ihnen Freude, im Team mitzuwirken - sie schätzen aber auch das selbstständige Arbeiten.

Wir bieten eine höchst interessante und abwechslungsreiche Herausforderung im einmaligen Umfeld der schönen Kartaue Ittingen. Weitere Informationen über unseren faszinierenden Betrieb finden Sie unter www.kartaue.ch.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an: Stiftung Kartaue Ittingen, Karin Bühlmann, Personalsassistentin, CH 8532 Warth, Telefon +41 52 748 44 11, karin.buehlmann@kartaue.ch

www.kartaue.ch

HOTEL LINDENHOF

Das 3-Stern-Erlebnis-Hotel am magischen Brienzsee mit 40 Themenzimmern und über 80 Betten, 2 Restaurants, grosse Seelterasse, ideale Bankett- und Seminarräumlichkeiten mit Hallenbad und Wellnessangebot. Alles in ruhiger, grosszügiger und grüner Umgebung.

Für die Sommersaison 2012 suchen wir folgendes Team-Mitglied:

1.Rezeptionist/in (d/f/e) - ab 1. März oder nach Vereinbarung in Jahresstelle

Sie haben eine kaufmännische Grundausbildung und Berufspraxis im Réceptions- und Frontbereich, eine saubere Arbeitsweise verbunden mit einem hohen Qualitätsanspruch an sich selbst, gute EDV Kenntnisse in Office und evtl. Gastrotat. Sie bewahren auch in hektischen Situationen den Überblick und sind bereit, Ihre Erfahrungen und wenn nötig auch Ihre Arbeitskraft Departments übergreifend einzubringen. Wenn Sie sich zudem freuen, unsere Gäste mit einem herzlichen und ehrlichen Lachen empfangen, professionell betreuen und „leider“ auch wieder verschieden zu müssen ... dann freuen auch wir uns, Sie bei uns im „Haus im Grünen“ - wo echte Gastfreundschaft noch gelebt wird - begrüssen zu dürfen.

Chefs de Partie - April/Mai

welche mit Leib und Seele dem Kochen verfallen sind und aus unserer marktfrischen Kräuterküche Gerichte hervorzaubern, welche man nicht an jeder Ecke geniessen kann.

Servicefachangestellte/r - d/f/e ab April/Mai

welche/r unseren grossen Stammgastkreis während einer langen Sommersaison aufs Feinste verwöhnen und betreuen wollen.

Wenn wir Interesse geweckt haben, dann senden Sie uns Ihre Unterlagen oder greifen für weitere Fragen zum Telefon: Herr Imhof oder Frau Gerber geben Ihnen gerne weitere Auskunft.

Hotel Lindenhof 3855 Brienz / 033 952 20 30 / www.hotel-lindenhof.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

hoteljob.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!



Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Food & Beverage Director	Region Bern	J37471
Restaurantleiter/-in	Region Graubünden	J37621
Geschäftsführer / Wirt(e) Paar	Region Ostschweiz	J37690
Duty Manager	Region Zentralschweiz	J37464
Direktionsassistent	Region Zentralschweiz	J37637
Restaurantleitung	Region Zürich	J37741
Sales & Marketing Manager	ganze Schweiz	J37504
Human Resources Manager	ganze Schweiz	J37502
stv. Geschäftsführer Grosshandelsunternehmen	Region Freiburg	J37770
Direktionsassistent	Region Neuchâtel/Jura	J37636

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Night Auditor	Region Bern	J37485
Rezeptionist	Region Bern	J37614
Réceptionist/-in	Region Bern	J37626
Reservationsmitarbeiter	Region Bern	J37723
Empfangsmitarbeiter	Region Bern	J37781
Reservationsmitarbeiter/-in	Region Bern	J37780
Réceptionistin	Region Bern	J37486
Front Office Manager	Region Graubünden	J37664
Hotelsekretärin/Réceptionistin	Region Mittelland (SO, AG)	J37618
Reservationsmitarbeiter	Region Oberwallis	J37766
Réceptionistin	Region Zentralschweiz	J37491
Rezeptionist	Region Zentralschweiz	J37735
Teammember Front Office	Region Zürich	J37719
Rezeptionist	Region Zürich	J37724
Rezeptionist	Region Zürich	J37761
Mitarbeiter/-in Front Office	Region Zürich	J37701
Rezeptionistin (w)	Region Zürich	J37746
Réceptionist	Region Zürich	J37474
Front Office Manager-England	International	J37734

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Partie	Region Bern	J37627
Chef de Partie	Region Bern	J37769
Commis de Cuisine	Region Bern	J37488
Küchenchef	Region Bern	J37771
Fachspezialist aus der Lebensmittelindustrie	Region Bern	J37772
Chef Saucier	Region Bern	J37489
Küchenchef	Region Bern	J37466
Konditor-Bäcker-Pâtissier	Region Bern	J37747
Sous-chef	Region Bern	J37467
Diätkoch	Region Bern	J37775
Küchenchef für Cateringunternehmen	Region Bern	J37776
Sous Chef	Region Bern	J37779
Diätköchin/-koch	Region Bern	J37648
Sous-Chef	Region Bern	J37628
Küchenchef	Region Bern	J35827
Chef de partie	Region Bern	J37612
Chef pâtissier	Region Bern	J37613
Küchenchef(in)	Region Mittelland (SO, AG)	J37652
Demi-Chef de Partie	Region Ostschweiz	J37625
Sous chef	Region Ostschweiz	J37711
Küchenchef/-in	Region Ostschweiz	J37643
Alleinkoch	Region Ostschweiz	J37641
Sous-chef	Region Zentralschweiz	J37729
Sous Chef	Region Zentralschweiz	J37745
Chef pâtissier	Region Zentralschweiz	J37732
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J37728
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J37659
Kreativer Alleinkoch mit Wirtprüfung	Region Zentralschweiz	J37686
Jungkoch	Region Zentralschweiz	J37688
Küchenchef Junior	Region Zentralschweiz	J37498
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J37733
Stv. Küchenchef	Region Zürich	J37501
Koch (m)	Region Zürich	J37472
Commis de Cuisine / Jungköchin/-koch	Region Zürich	J37655
Küchenchef	Region Zürich	J37731
Demi-chef de partie	Region Zürich	J37727
Demi-Chef de Partie	Region Zürich	J37622

Küche

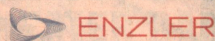
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Jungkoch	Region Zürich	J37738
Commis de Cuisine	Region Zürich	J37708
Sous-Chef mit Führungserfahrung	Region Zürich	J37707
Chef de Partie	Region Zürich	J37705
Jungkoch	Region Zürich	J37704
Chef de cuisine / Küchenchef	Region Zürich	J37703
Commis de Cuisine	Region Zürich	J37754
Küchenchef/-in	ganze Schweiz	J37757
Sous-chef – England	International	J37763

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Verantwortlicher Take Away	Region Bern	J37774
Event ManagerIn	Region Bern	J37490
Stellvertretende Betriebsleiterin	Region Bern	J37773
Meeting & Event Manager/-in	Region Ostschweiz	J37623
Bankette & Events Anlassleiter	Region Zentralschweiz	J37657
Seminar & Kongress Coordinator	Region Zentralschweiz	J37658
Assistant F&B Manager	Region Zentralschweiz	J37706
Anlassleiterin	Region Zürich	J37744
Event Catering Manager	Region Zürich	J37684
F&B Allrounder	Region Zürich	J37500
Stv. Leiter Bankettorganisation Administration (w)	Region Zürich	J37497
Chef de service / Gastgeber	Region Zürich	J37712
Executive Meeting Manager	Region Waadt/Unterwallis	J37606

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Stellvertreter Leiter Service	Region Basel	J37739
Barfachmann	Region Bern	J37764
Asiatische Servicemitarbeiter/-in	Region Bern	J37492
Commis de Rang	Region Bern	J37487
Chef de service	Region Bern	J37465
Leiter/-in Gastronomie	Region Bern	J37629
Teilzeit-Servicemitarbeiter/-in	Region Bern	J37683
Demi-chef de rang	Region Bern	J37661
Chef de rang	Region Bern	J37663
Commis de rang	Region Bern	J37662
Teamleiter/-in	Region Bern	J37748
BetriebsassistentIn	Region Bern	J37737
Leiter Restauration	Region Bern	J37778
Chef de Rang (w)	Region Graubünden	J37742
Servicefachfrau	Region Oberwallis	J37726
Restaurationsfachmann	Region Oberwallis	J37767
Chef de rang	Region Oberwallis	J37610
Chef de rang	Region Oberwallis	J37765
Barfachmann	Region Oberwallis	J37768
Commis de rang	Region Oberwallis	J37609
Chef de Rang	Region Ostschweiz	J37624
Servicefachmitarbeiter/-in	Region Ostschweiz	J37710
BuffetmitarbeiterIn	Region Zentralschweiz	J37714
Restaurationsfachmann	Region Zentralschweiz	J37762
Barfachmann	Region Zentralschweiz	J37660
MitarbeiterIn Bar	Region Zentralschweiz	J37713
Chef de service	Region Zentralschweiz	J37499
Chef de rang Bankett (m)	Region Zürich	J37607
Commis de Pâtisserie	Region Zürich	J37715
Serviceaushilfen gesucht	Region Zürich	J37760
Barfachmann	Region Zürich	J37656
Servicefachangestellter	Region Zürich	J37755
Servicefachangestellter	Region Zürich	J37752
Teilzeit Servicefachkräfte	Region Zürich	J37654
Chef de Rang (m)	Region Zürich	J37743
Servicemitarbeiter/-in	Region Zürich	J37717
Stellvertretende Bereichsleitung Service	Region Zürich	J37740
Betriebsassistent/-in	Region Zürich	J37718
Serviceaushilfe	Region Zürich	J37720
Commis de rang	Region Zürich	J37611
Stv. Teamleiter Service	Region Zürich	J37470
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J37473
Chef de Service	ganze Schweiz	J37758
Commis de rang – England	International	J37608



Mit über 2000 qualifizierten Reinigungsfachleuten sorgen wir bei vielen Klein- und Grosskunden für perfekte Sauberkeit. Unsere Fachkräfte arbeiten in der Unterhalts-, Industrie-, Spital-, Labor-, Bau-, und Hotelreinigung. Zur Verstärkung unseres Gouvernante-Teams in Basel und Zürich suchen wir per sofort für je ein Hotel der gehobenen Klasse eine motivierte, engagierte und flexible

Gouvernante

Tätigkeit

- Kontrolle der Gästezimmer und Allgemeinflächen
- Führen und Betreuen der Etagegouvernanten und Zimmermädchen
- Permanente Schulung der Mitarbeitenden
- Einhalten der Arbeitssicherheit und Hygienevorschriften
- Betreuung der Hotelgäste

Anforderung

- erprobte Erfahrung als Gouvernante
- Im Kundenkontakt ist Englisch erforderlich und Französisch erwünscht
- Exakt, flexibel und belastbar
- Offene Persönlichkeit mit ausgeprägter Dienstleistungsorientierung
- PC-Kenntnisse
- Sehr gute Deutschkenntnisse in Schrift und Wort

Bei uns erwartet Sie eine spannende und herausfordernde Aufgabe. Haben wir Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Photo. Wir freuen uns darauf, Sie kennen zu lernen.

Enzler Reinigungen AG

Sandra Weber · Edenstrasse 20 · 8027 Zürich · Tel: 044 455 55 39 · s.weber@enzler.com



Für einen gehobenen Privathaushalt in Gstaad suchen wir für die kommende Wintersaison einen motivierten

Kellner / Butler

Fundierte Ausbildung, Berufserfahrung und hohe Flexibilität Voraussetzung.

Barbara Matti
Dorfstrasse 106 | CH-3792 Saanen - Gstaad
+41 79 345 86 19 | +41 33 744 30 40
info@matti-recruitment.ch | www.matti-recruitment.ch

18272-7729

Das Widenmoos Resort in Reintau ist ein privater Wirtschaftsklub für Gäste aus Wirtschaft, Politik und Kultur.



Unsere Dependence in Davos ist eines der exklusivsten Chalets in der Schweiz.

Für dieses kleine Bijou suchen wir per sofort zwei junge, motivierte und engagierte Mitarbeiter (gerne auch ein Paar), welche gemeinsam mit unseren beiden Gastgebern für das Wohlergehen unserer Gäste sorgen.

Chef de Partie (100%) Chef de Rang (100%)

Ihr Aufgabengebiet beschränkt sich dabei nicht nur auf die Tätigkeit in Küche und Service, sondern beinhaltet alle Arbeiten eines kleinen Hotelbetriebes, wie die Reinigung der Zimmer, des Hauses und der Wäsche, Chauffeurdienste, kleinere Wartungsarbeiten, Rezeption usw.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihr Bewerbungsdossier. Für weitere Auskünfte setzen Sie sich mit Dani Bühler, Tel. +41 (0) 62 726 20 02, in Verbindung.

Postfach TEL. +41 (0) 62 726 20 02 reitau@widenmoos.ch
CH-5057 Reintau FAX +41 (0) 62 726 20 06 www.widenmoos-davos.ch

18273-7730



Gehobene Gastronomiekultur mit italienischen und internationalen Speisen sowie Holzofenpizzas.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir zur Ergänzung unseres Teams:

Koch Sie sind auf allen Posten einsetzbar und haben Interesse, sich kulinarisch zu entfalten?

Pizzaiolo kreativ und mit Erfahrung

Serviceangestellter (m/w)

Sind Sie ein/e aufgeweckte/r, motivierte/r Gastgeber/in und lassen die Gäste die Freude an Ihrem Beruf spüren und haben eine solide Berufserfahrung?

Wir bieten moderne Infrastruktur am Arbeitsplatz, geregelte Arbeitszeiten und zeitgemässe Entlohnung.

Haben wir Ihre Neugier geweckt und möchten Sie mehr über unseren Betrieb erfahren, dann zögern Sie nicht, sich bei uns schriftlich zu bewerben.

NOKI GASTRO GmbH, Weierstrasse 10, 9500 Wil
E-Mail: info@laghetto.ch www.laghetto.ch
Tel. 071 920 01 01 Fax 071 920 15 17

18285-7737



SCHOREN
RESTAURANT

Das Feinschmecker-Restaurant Schoren St. Gallen liegt im oberen Stadteil von St. Gallen an traumhafter Lage.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung:

Servicemitarbeiter/in gelernt

mit Erfahrung in gehobener Gastronomie.

Frühstück 9 bis 18 Uhr auch möglich

Samstagsvormittag und ganzer Sonntag Ruhetag

Wir bieten Ihnen fortschrittliche Arbeitsbedingungen in einem jungen Team und einen attraktiven Arbeitsplatz in einem spannenden Umfeld.

Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto per Post oder E-Mail. Wir freuen uns, Sie bald persönlich kennen zu lernen.

Rest. Schoren, Dufourstrasse 150, 9000 St. Gallen
Homepage in Bearbeitung
Tel. 071 920 01 01, Frau Gabriel / info@laghetto.ch

18284-7738

Für unsere Neueröffnung im Mai 2012 suchen wir...



engagierte, innovative, kreative, herzliche und motivierte Mitarbeiter/innen welche mit uns das neue Projekt angehen wollen. Das Hotel Rigi Kaltbad bietet seinen Gästen mit den 50 Hotelzimmern, 3 Restaurationen, Bar und lounge sowie diversen Seminar- und Bankettmöglichkeiten den idealen Rahmen um sich vom Alltagsstress entspannen und erholen zu können.

Wir suchen Mitarbeiter/innen für Positionen in den folgenden Bereichen:

- Restauration
- Empfang
- Hauswirtschaft
- Küche

Sie bringen mit: Abgeschlossene Berufsausbildung, Erfahrung in der jeweiligen Position, Teamfähigkeit, Flexibilität und gute Deutschkenntnisse (Fremdsprachen Mehrsprachig)

Für uns ist Gastfreundschaft, Herzlichkeit und Qualität selbstverständlich!

Weitere Auskünfte erhalten Sie unter 079 232 20 44 (Andreas Kümin). Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto, Lebenslauf und Zeugnissen bis 16. Dezember 2011 an:

Karina Wodrich & Andreas Kümin
Hubelmattstrasse 15, 5723 Teufenthal

18286-7742



HOTEL
KREUZ
KONOLFFINGEN

Wir suchen:

versierten Kellner
Servicefachmitarbeiterin
Hotelfachfrau
Restaurantsfachfrau
Koch/Köchin
im Rang Chef de Partie

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie an
rschauss@kern.ch
oder
Hotel Kreuz
z. Hd. R. Schauss
Hotel Kreuz
3510 Bern/Konolfingen

18287-7678



Das Schweizer Bauernrestaurant Adlisberg ist in der Stadt Zürich und doch auf dem Land oberhalb des Dolder Grand Hotels gelegen.

Bei uns auf dem Adlisberg
sind alle willkommen.

Sie auch!

Wir suchen ab Januar 2012 oder nach Vereinbarung:

Service-Mitarbeiter/In (100%)

Wiedereinsteigerinnen sind willkommen. Perfekte Deutschkenntnisse sind Voraussetzung. Mitarbeiterzimmer sind vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung (mit Foto!)

Carlton Zürich AG, Daniela Segmüller
Bahnhofstrasse 41, CH-8001 Zürich
Tel. +41 44 227 19 13 Fax. +41 44 227 19 27
E-Mail: dsegmueller@carlton.ch www.adlisberg.ch

18271-3735



SPITAL OBERENGADIN
OSPIDEL ENGIADIN'OTA

www.spital-oberengadin.ch

Wir suchen zur Unterstützung des CEOs auf 1. März 2012 oder nach Vereinbarung eine/n initiative/n, selbstständige/n und einsatzfreudige/n

Assistent/-in des CEO's

Arbeitspensum 50-80%

Sie sind direkt dem CEO unterstellt und verantworten einen reibungslosen administrativen und organisatorischen Ablauf. Sie koordinieren das Tagesgeschäft, setzen Marketing-, PR- und Event-Massnahmen um und arbeiten bei deren Konzeption mit.

Sie zeichnen sich aus durch:

- einen hohen Selbstorganisationsgrad
- eine gelebte Dienstleistungsorientierung
- Belastbarkeit, Diskretion und Umsetzungsstärke sowie
- sehr gutes Deutsch und Italienisch

Wir erwarten:

- Berufserfahrung in anspruchsvollen Organisationsstrukturen
- eine kaufmännische Ausbildung oder
- eine Ausbildung im Tourismus wie dipl. Tourismusfachfrau/-mann HF

Ihre Bewerbung richten Sie an: Simon Berther, Personaldienst, Spital Oberengadin, 7503 Samedan.

Auskünfte erteilt Ihnen die derzeitige Stelleninhaberin Frau Doris Göpfert (081 851 84 90).

Wir wünschen keine Anfragen von Personalvermittlern.

18287-3744



Wir sind ein Kleinbetrieb mit 9 Hotelzimmern, 80 Sitzplätzen im Restaurant, 30 Terrassenplätzen, Kegelbahnen. Wir bieten unseren Gästen eine gutbürgerliche Küche mit wechselnden Saison- und Spezialangeboten sowie die Liebe zu vielen Details. Der Betrieb inkl. Küche wurde 2011 komplett renoviert.

Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Per 1. Januar 2012 oder nach Vereinbarung suchen wir

Koch/Köchin

100%-Stelle

Besitzen Sie: Teamfähigkeit, Selbstständigkeit, Kreativität, Spontaneität, Liebe zu Ihrem Beruf.

Wir bieten:

Arbeiten in einem aufstrebenden und zukunftsorientierten Hotel. Ein junges, engagiertes Team heisst Sie willkommen. Unterbringung im Haus möglich, sonntags frei.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung. Auskunft erteilt Ihnen gerne Frau Andrea Thomi.

Hotel-Restaurant Rössli
Dornhaldestrasse 35
3627 Heimberg
Tel. 033 437 12 16
info@roessli-heimberg.ch

18288-7726



NUR WER LIEST, WIRD KLÜGER.

Kompetente Journalisten und Journalistinnen schreiben für Sie in Schweizer Zeitungen und Zeitschriften über Aktualitäten und ihre Hintergründe. Damit Sie besser informiert sind und sich eine eigene Meinung bilden können. Bestellen Sie jetzt per Mausclick ein Probeabo Ihrer gewünschten Zeitung oder Zeitschrift auf www.presseabo.ch und mit etwas Glück gewinnen Sie Einkaufsgutscheine von Coop City im Gesamtwert von CHF 100'000.-. **Ihre Schweizer Zeitungen und Zeitschriften.**



SCHWEIZER MEDIEN
MÉDIAS SUISSES | STAMPA SVIZZERA | SWISS MEDIA

THEATER BASEL

GASTRONOMIE

Das Theater Basel ist das grösste Dreipartienhaus der Schweiz. Es bietet in der trinationalen Metropolregion ein gleichsam breites wie anspruchsvolles Spielprogramm in Oper, Schauspiel und Ballett.

Die Gastronomie des Theater Basel soll seine Besucherinnen und Besucher in den Pausen sowie vor den Vorstellungen kulinarisch begeistern, den Mitarbeitenden eine innovative, abwechslungsreiche Verpflegung anbieten und die diversen zusätzlichen Veranstaltungen im gesamten Haus mit einem professionellen Catering umrahmen. Für diesen spannenden Betrieb sucht das Theater Basel einen ausgewiesenen, flexiblen, engagierten und innovativen

PÄCHTER

(PRIVATPERSON ODER BETRIEBSGESELLSCHAFT)

Neben dem Mitarbeiterrestaurant mit seiner Sommerterrasse stehen 4 Haupt- und 1 Nebenbuffet zur Bewirtschaftung der Theatergäste sowie für theatergerechte und externe Veranstaltungen zur Verfügung.

Pachtbeginn ist der 1. August 2012.

Gerne stellen wir Ihnen eine umfassende Dokumentation mit den Konditionen zu. Bei Interesse melden Sie sich bis 13. Januar 2012 bei:

Theater Basel, Verwaltungsdirektion, Frau S. Keller,
Tel.: +41(0)61-295 14 31, Fax: +41(0)61-295 15 75,
s.keller@theater-basel.ch, www.theater-basel.ch

HESSER

Unternehmensberatung

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

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

Sion, à remettre
joli restaurant asiatique
avec 2 salles à manger

– 100 places
– terrasse de 20 places
et 10 places de parking

Climatisation. Prix à discuter.

Tél.: 079 417 09 30



VILLE DE VEVEY
La Municipalité de Vevey
met en location
pour le 1^{er} juin 2012

le Riviera Lodge (établissement de type backpacker) sis dans une maison bourgeoise du 19^e siècle située à la Grande Place. Cet établissement peut accueillir jusqu'à 60 personnes dans des chambres de 2, 4, 6 et 8 lits (www.rivieralodge.ch). Il jouit d'une situation exceptionnelle, au bord du lac Léman, au cœur de la vieille ville et à proximité de toutes les commodités. Cet établissement est né d'une volonté politique d'offrir aux hôtes de la ville une possibilité d'hébergement à prix modérés.

Les personnes intéressées doivent être au bénéfice du certificat cantonal d'aptitude ou du document similaire obtenu dans un autre canton ou à l'étranger. Elles devront demander et obtenir une licence conformément aux dispositions de la loi vaudoise sur les auberges et les débits de boissons.

Reprise du matériel d'exploitation et de la marque selon inventaire dressé par l'ancien exploitant.

Le dossier contenant tous les renseignements utiles peut être obtenu sur simple appel téléphonique auprès de la Direction des finances-gérances (tél. 021 925 53 35, e-mail: gerances@vevey.ch).

Celle-ci se tient également à disposition pour une visite des locaux.

Les personnes intéressées voudront bien remettre leur dossier de candidature comprenant un curriculum vitae complet et actualisé à l'Administration communale, Direction des finances-gérances, rue du lac 2, case postale, 1800 Vevey 2, pour le **lundi 19 décembre 2011** au plus tard, avec mention «Riviera Lodge».

Restaurant und Minigolfanlage am Schiffensee Düdingen / FR



Für das gepflegte Restaurant Seepark suchen wir per 1. März 2013 ein innovatives und engagiertes Mieterpaar, die das Restaurant auch zukünftig auf Erfolgskurs führen. Der Gastronomiebetrieb bietet abwechslungsreiche Möglichkeiten für Geschäftsessen, Kundenessen, Familienanlässe und Bewirtung von Ausflugs Gästen. Die angrenzenden touristischen Infrastrukturen Campingplatz, Tennisplätze, Bootshafen und Golf Driving Range bieten einem innovativen Gastwirt vielfältige gastronomische Chancen.

Lage

Das Restaurant Seepark liegt an ruhiger, idyllischer Lage mit Blick auf den Schiffensee und an der Hauptverkehrsachse Düdingen – Murten.

Angebot

- Restaurant 100-120 Plätze
- Gartenterrasse 100-120 Plätze
- Sitzungsraum für 20 Personen
- gut eingerichtete Gastküche
- Minigolfanlage
- genügend Restaurantparkplätze
- grosszügige Mieterwohnung 4.5 Zimmer
- Mitarbeiterzimmer

Suchen Sie eine neue Herausforderung

Senden Sie uns einen kurzen Lebenslauf mit Angabe der Personalien, Berufsausbildung und bisherigen Berufstätigkeit. Gerne senden wir Ihnen eine ausführliche Mietdokumentation.

Camping Schiffen AG
Verwaltung
Schiffen 15

026 493 34 86
info@camping-schiffen.ch
www.camping-schiffen.ch

Anzeigen

Zu verkaufen: elektronische Stempeluhren

ab Fr. 480,-

- Rechnende Ausführung ab Fr. 620,-
- Badge-System ab Fr. 995,-
- Stets rev. Occ. mit Garantie

Jaeggi Uhrenanlagen

Lyss: 032 384 50 51
Zürich: 044 202 34 61

www.jaeggi-co.ch
info@jaeggi-co.ch

Stellenvermittlungen



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

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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

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

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern

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

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Holmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

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

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

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

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

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

- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue CHF 1.60 4-farbig/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 d'immeubles – Kleinanzeigen / petite annonces

- Immobilien / immeubles – 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.

Termin	Doppelnummer	Nr. 1/2012	Nr. 2/2012
– Ausgabe / Numéro	Nr. 50/2011	Nr. 51/2011	Nr. 52/2011
– Erscheint / Parution	15. 12. 2011	22. 12. 2011	5. 1. 2012
– Anzeigenschluss / Délai	12. 12. 2011	12. 12. 2011	30. 12. 2011
Anzeigenschluss / Délai	Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr	Liegenschaften-Rubriken / immobilier-rubrique Fr / Ve 12 Uhr	
Doppelnummern Numéros couplés	Nr. 27/28 / 7.7.2011	Nr. 29/30 / 21.7.2011	Nr. 51/52 / 22.12.2011
Herstellung / Production: NZZ Print, Postfach, 8021 Zürich			
Auflage WEMF-beglaubigt 2011 / tirage contrôlés REMP 2011: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 9476 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 811 Ex. Druckauflage / tirage imprimé: 13 000 Ex.			

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

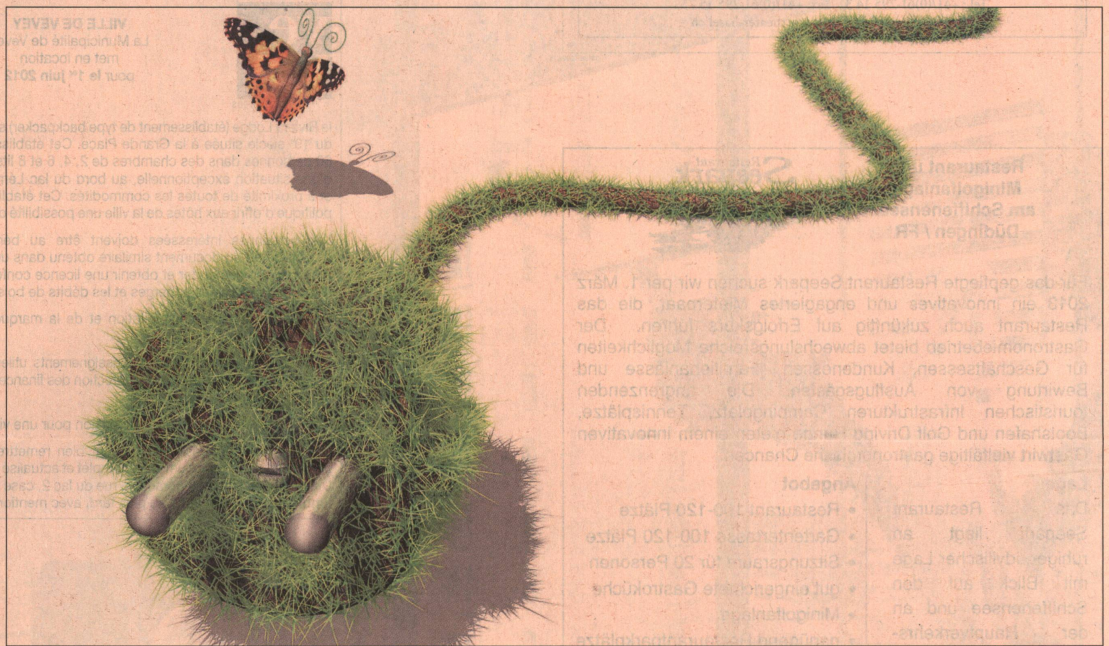
immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 49 / 8. Dezember 2011

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

htr hotel revue

Green Living
Stromsparen,
Energieeffizienz,
und Carbon
Footprint sind nur
drei Beispiele, die
den Trend zu
«green living»
bestätigen.



«Saubere» Träume



PETER ITEN
LEITER ENERGIEBERATUNG
BKW FMB ENERGIE AG
WWW.BKW.CH

Den gesellschaftlichen Trend zu «green living» merkt man überall: Ein Hausbesitzer überlegt sich, ob er seine Ölheizung erneuert oder sie durch eine energieeffiziente Wärmepumpe ersetzt. Eine Hausfrau prüft die Energieetiquette ihrer neuen Waschmaschine und ein Geschäftsführer überlegt sich, ob er ein paar Solarzellen auf dem Dach seines Firmengebäudes montieren lässt.

Gründe für Green Living

Die Gründe aller sind identisch: die Kosten zu sparen. Bei den Geschäftsleuten kommt noch der Imageeffekt dazu. Schon heute tragen diverse Firmen diesem Trend Rechnung: Wer bei Swiss einen Flug bucht, kann den CO₂-Ausstoss seines Fluges mit einem kleinen

Aufpreis kompensieren. In Bern fahren die Trams von Bernmobil CO₂-neutral. Die Druckereien drucken klimaneutral schöne Broschüren. Und so weiter und so fort. Warum könnte also ein Hotelier nicht seinen Gästen einen klimaneutralen Aufenthalt anbieten? Es ist schliesslich auch in seinem Interesse. Die intakte Natur und ihre Schönheit sind wichtige Pfeiler der Schweizer Hotellerie. Jeder Hotelier kann mit einem vernünftigen Aufwand dazu beizutragen, dass uns die Vielfalt und Schönheit erhalten bleibt.

Klimaneutral übernachten

Das «Klimaneutrale Hotel» wurde unter dem Patronat von hotelleriesuisse im Mai 2011 lanciert. Das Energie-Know-how bringt die BKW FMB Energie AG mit

ein. Myclimate sorgt für den korrekten Ablauf bis zur Kompensation der CO₂-Emissionen und zeichnet Hotels mit dem Label «myclimate neutral hotel» aus. Und so funktioniert es: Nach der Erhebung der benötigten Daten wird berechnet, wie viel CO₂-Emissionen der Betrieb verursacht. Anschliessend ermitteln die BKW-Energieberater vor Ort die Energiedaten für den Branchen-Benchmark und führen eine Energieberatung durch. Das Resultat dieser Beratung sind konkrete Massnahmen zur Steigerung der Energieeffizienz und damit zur Reduktion der Energiekosten- und der CO₂-Emissionen.

Eine weitere Massnahme zur CO₂-Reduktion kann der Kauf von Ökostrom sein – ökologisch produziertem Strom

aus Wasser-, Wind- oder Sonnenkraft. Die restlichen, nicht vermeidbaren und nicht reduzierbaren CO₂-Emissionen werden durch Investitionen in Klimaschutzprojekte von myclimate kompensiert. Damit wird das Hotel klimaneutral und erhält das Label «myclimate neutral hotel».

Dieser Leistungsausweis dient dem Hotel als glaubwürdige und transparente Grundlage für die Kommunikation und unterstreicht das nachhaltige Engagement des Hoteliers. Nach Ablauf eines Jahres findet eine zweite Datenerhebung statt. Anhand dieser erfährt der Hotelier, inwiefern sich sein Betrieb in den Bereichen Klimaschutz und Energieeffizienz verbessert hat und wo er im Vergleich zu seinen Mitbewerbern steht.



Auch unterwegs.

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association