

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2012)
Heft: 18

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: 04.05.2025

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

stellenrevue htr marché d'emploi

Der grösste Stellenmarkt der Schweiz

Le principal marché de l'emploi

Auffahrsausgabe Nr. 20/2012
erscheint am Mi, 16. Mai 2012
Anzeigenschluss: Fr, 11. Mai 2012, 12 Uhr

htr hotel revue Nr. 18 / 3. Mai 2012

AG
ACTIVE GASTRO ENG

Jetzt frühlingshafte
Stellenangebote unter:
www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH
www.activegastro.ch

Hotelfinden!



www.swisshotels.com



Auch unterwegs



htelieriesuisse
Swiss Hotel Association

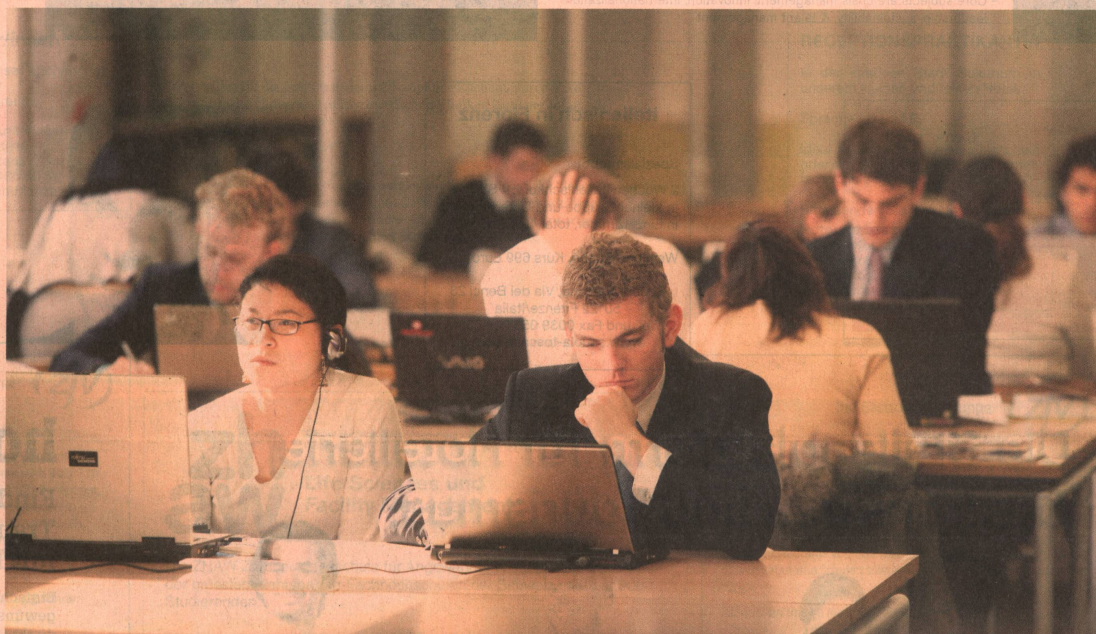
Alles über Aus-
und Weiterbildung
www.hoteljob.ch

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung.....	2
Kader.....	3-5
Tourismus.....	-
Deutsche Schweiz.....	3-7
Suisse romande.....	-
Svizzera italiana.....	-
Stellengesuche/Demandes d'emploi...	-
Immobilien.....	8

KV-Ausbildung

Ab Sommer 2012
werden die kaufm.
Lernenden der
Branche Hotel-
Gastro-Tourismus
(HGT) nach neuen
Vorgaben aus-
gebildet.



zvg

Bildungsplan ab 2012



MARTIN BAUMANN
LEITER KAUFMÄNNISCHE
BERUFSBILDUNG
WWW.HOTELIERIESUISSE.CH

Das Bundesamt für Berufsbildung und Technologie (BBT) hat eine neue Bildungsverordnung für die kaufmännische Grundbildung mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ) erlassen, welche auf Anfang 2012 in Kraft tritt.

Änderungen ab Sommer 2012

Die betrieblichen Leistungsziele der Branche HGT werden massiv reduziert, von über 130 auf 19 Pflichtleistungsziele. Diese sind dann zwar umfangreicher; gleichzeitig bieten sie jedoch mehr Spielraum in der Umsetzung für den Ausbildungsort. Dazu kommen Wahlpflichtleistungsziele, unter denen die Betriebe vier auszuwählen haben. Jede der 21 Branchen im KV hat eine eigene Anzahl

Leistungsziele im Lernbereich Branche & Betrieb erarbeitet. Das heisst, der bisherige «tronc commun» wird abgeschafft. Die Gemeinsamkeit für das Berufsfeld findet sich in der Berufsfachschule wieder, wo alle Leistungsziele nun gesamtschweizerisch einheitlich sind. Die bisherigen 3 Prozesseinheiten werden abgeschafft, um den/die Berufsbildner/-in zu entlasten. Damit steht mehr Zeit für die ALS zur Verfügung. Im Gegenzug wird am Ende des 1. und 2. Lehrjahres im überbetrieblichen Kurse (üK) je eine Note vergeben, das sind neu 2 Kompetenznachweise (KN) im üK. Zusammen mit den 6 ALS ergeben sich in der betrieblichen Ausbildung 8 Noten, die für das Qualifikationsverfahren (QV) am Ende der Lehre zählen. In der Berufs-

fachschule findet Ende des ersten, zweiten und dritten Semesters eine Überprüfung der schulischen Leistungsfähigkeit statt, die über den Verbleib im begonnenen Profil oder über den Wechsel in ein anderes Profil entscheidet. Auf die betriebliche Ausbildung hat das schulische Profil keine Auswirkung mehr. Der bisherige Basiskurs wird abgeschafft. Neu erfolgt die Vermittlung dieser Inhalte gestaffelt am Anfang der Lehre. Für die beiden Profile (B und E) stehen an der Berufsfachschule neu gleich viele Lektionen zur Verfügung. Die Vermittlung der Leistungsziele in Information-Kommunikation-Administration (IKA) und Wirtschaft & Gesellschaft (W&G) sind pro Semester festgelegt. Während der Lehre werden im 1. und 2. Lehrjahr je-

weils an 6 überbetrieblichen Kurstagen und im 3. Lehrjahr an 4 Kurstagen die Branchenkenntnisse vermittelt.

Was gleich bleibt

Die zwei schulischen Profile, Basis- (B) und erweiterte Grundbildung (E), allenfalls ergänzt mit der lehrbegleitenden Berufsmatura, werden beibehalten. Die Beobachtung von Leistung und Verhalten am Arbeitsplatz erfolgt pro Semester mit je einer ALS. Insgesamt müssen 6 ALS während der betrieblichen Ausbildung erstellt werden. Die Organisation der überbetrieblichen Kurse mit den Kompetenznachweisen und des betrieblichen Qualifikationsverfahrens (QV) mit der mündlichen und schriftlichen Prüfung obliegt der Branche HGT.

Über 2'600 Lehrstellen auf
www.hoteljob.ch

hoteljob.ch



HTW Chur

Hochschule für Technik und Wirtschaft
University of Applied Sciences

Tourism

MSc in Business Administration, Major Tourism

- Degree attainable within 3 semesters, 90 ECTS credits
- Taught in English by international lecturers with practical experience in the tourism industry
- Designed not only for tourism bachelors, but specialists in other fields like marketing, architecture, politics, finance, law, etc. who wish to apply their knowledge to the tourism industry
- Focusing on the strategic challenges of the tourism industry through case studies and excursions
- Core subjects are crisis management, innovation, internationalization, leadership, sustainability, & talent management

Open Day für Studieninteressierte
Montag, 14. Mai 2012, 9.00 - 17.00 Uhr
Weitere Informationen und Anmeldung:
www.htwchur.ch/tourismmaster
catharina.feurer@htwchur.ch, Telefon +41 (0)81 286 24 39 69

HTW Chur
Hochschule für Technik und Wirtschaft
Fachbereich Tourismus
Comercialstrasse 22, 7000 Chur

STUDIERN FÜRS LEBEN

➔ www.htwchur.ch

FHO Fachhochschule Ostschweiz

Das
Intensiv-
seminar

GASTRO SUISSE

Der Pizzaiolokurs
Pizza, Antipasti, Focaccia & Co.

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

Weitere Informationen:
Gastro Suisse
Baumfeldstrasse 20, 8040 Zürich
Tel. 0848 377 111 www.gastrocuisse.ch

19000-9205

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag,
in kleiner Gruppe und Unterbringung
in Einzelzimmer, total 499 Euro.

Wein und Küche, Kurs 699 Euro

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

18007-7917

Durchblick

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

www.hotelleriesuisse.ch/nids
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

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!

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Kosmetikverkäuferin	Region Graubünden	J45349
Sales & Marketing Coordinator	Region Zentralschweiz	J45202
Verkäuferin	Region Graubünden	J45350
F&B und Sales-Assistent/in	Region Graubünden	J44913
Sales Manager Mice	Region Bern	J45017
Sales Manager FIT	Region Bern	J45018
MitarbeiterIn Saläradministration 60-80%	Region Zürich	J44828
Revenue Manager	Region Bern	J45019
Sales Manager	Region Ostschweiz	J44700
Sales Manager	Region Zürich	J44592
Revenue Manager	Region Bern	J45019
Sales Manager FIT	Region Bern	J45018

Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Kosmetikerin	Region Graubünden	J45348
Masseurin	Region Graubünden	J44911
Wellnesstrainer/in	Region Graubünden	J44908

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leiter Einkauf	Region Berner Oberland	J45272
Sachbearbeiter Buchhaltung & Personalwesen	Tessin	J45009
Personalchef/in	Region Graubünden	J45290
Portier	Region Zentralschweiz	J45336

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Haustechniker	Region Zürich	J44904
Leiter Veranstaltungstechnik	Region Bern	J44836
Housekeeping & Portier de nuit	Region Genf	J45023

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B2188	Arbeitsstelle als Koch	1989	CH	per sofort	D
B592	Chef de partie Gardemanger / Konditor/Confiseur/ Pâtissier	1986	CH	per sofort	D F E
B2910	Chef de service / Betriebsassistent	1986	AT	per sofort	D F E
B2856	Direktorin/Vizedirektorin/Rooms Division Manager/Chef de Réception	1980	CH	per sofort	D F E
B2899	Eventorganisation / Betriebsassistent	1977	CH	per sofort	D F E
B2675	Fachkraft Service oder Bar	1966	CH	per sofort	D F E
B2875	Housekeeper	1986	CZ	per sofort	E
B1374	Küchenchef	1958	CH	per sofort	D F E
B2402	Réceptionistin/Seminarkoordinatorin/Sachbearbeiterin Admin.	1981	CH	per sofort	D F E
B1067	Service	1960	ES	per sofort	D F E J ES
B2915	Service, Bar	1978	CH	per sofort	D
B2895	Servicefachangestellte	1965	DE	per sofort	D E
B2868	Sommerarbeit	1980	HU	per sofort	D E
B2889	Sous Chef, Chef de Partie	1973	BG	per sofort	D E
B835	Spitalhotellerie, Gesundheitswesen, Konzeption, Consulting	1980	DE	per sofort	D F E

1. Referenznummer - Numéro des candidats

2. Beruf (gewünschte Position) - Profession (Position souhaitée)

3. Alter - Age

4. Nationalität - Nationalité

5. Eintrittsdatum - Date d'entrée

6. Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques

Stand per 30.4.2012. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf www.hoteljob.ch

**mittenza**

hotel restaurant kongresszentrum muttenz

32 Zimmer, 2 Restaurants, Bar, Terrasse,
mit 9 Bankett- und Kongressräumlichkeiten
bis über 900m²,
unmittelbare Nähe des Sportstadions St. Jakob
6 km vom Basel-Zentrum
sucht folgende Mitarbeiter/innen zur Verstärkung
des Teams:

per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de partie oder Commis de cuisine
wenn möglich mit Erfahrung in ähnlichen Betrieben
mit Bankett und A-la-carte-Küche.

weiter suchen wir:

Servicefachmitarbeiter/innen

Etwelche Fragen beantwortet Ihnen unser Küchenchef
Herr Christian Arnold
oder Herr Enrique Marfés, Direktor.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Enrique Marfés, Hotel Mittenza
Hauptstrasse 4, 4132 Muttenz
Tel. 061 465 50 50 / Fax: 061 465 50 51
www.mittenza.ch. / E-Mail: info@mittenza.ch

20558-8806

Spannende Führungsaufgabe für kreative Chefs de Cuisine

Es wartet auf Sie eines der besten und best ausgelasteten Wellnesshotels der Schweiz – persönlich und professionell geführt! Neueste Kücheninfrastruktur inkl. Induktion, ausgezeichnete exklusive Restaurants und weitere F & B Outlets auf Gourmetstufe sowie die traumhaft schöne Lage in einer beliebten Deutschschweizer Feriendestination verhelfen dem bekannten 5-Sterne-Resort-Hotel zu einem Vorsprung auf die Wettbewerber.

Ideale Ausgangslage für ambitionierte Chefs, die in Sachen Weiterentwicklung/Qualitätssicherung und Schaffung eines einzigartigen Angebots Massstäbe setzen wollen; die es zu schätzen wissen, dass die ambitionierten Ziele mit einem dynamischen jungen Management und einer umsichtig agierenden Besitzerschaft gemeinsam angegangen werden. Interne Führungsgrundsätze: Vorbildfunktion, Delegieren, Fördern, Fordern und gelebte Wertschätzung des Teams.

Executive Chef

Leitung einer gut eingespielten Crew mit 17 Mitarbeitenden

Kulinarisches: Gerichte der modernen französischen Küche, innovative Gerichte der Schweizer Küche, saisonale und regionale Spezialitäten, zeitgemäss, innovativ, frisch, optisch ansprechend und mediterrane Einflüsse. Optimal für Küchenchefs, denen der punktuelle persönliche Kontakt zum Gast ebenso am Herzen liegt wie der Wunsch mit seiner Crew den exzellenten Ruf des Hauses durch ausgesuchte Köstlichkeiten auch für die Zukunft zu sichern.

Kreative Hands-on Chefs de Cuisine mit entsprechenden Leistungsausweisen informieren wir gerne über die Vorteile, die mit dieser attraktiven Kaderposition verbunden sind! Willkommen im Hotel-Unternehmen der Extraklasse mit regelmässigen Höchstnoten in den Gästebewertungen. Flexibler Eintrittstermin ab Juni/Juli – Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen. Idealerweise vorab CV/Foto elektronisch einsenden oder anrufen.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger – Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

20615-8621

UPK

Wir suchen für die Leitung unseres 25-köpfigen Küchenteams der Abteilung
Hotellerie der Universitären Psychiatrischen Kliniken Basel per sofort oder
nach Vereinbarung eine/n

KÜCHENCHEFIN/ KÜCHENCHEF 100%.

Mit Leidenschaft entwickeln Sie aussergewöhnliche kulinarische Ideen und begeistern Ihr Team für die Umsetzung eines Gastronomiekonzeptes mit Topqualität. Mehr über diese herausfordernde und vielfältige Stelle, unsere Erwartungen und die UPK Basel als Arbeitgeber erfahren Sie auf unserer Website.

Universitäre Psychiatrische Kliniken
Basel | www.upkbs.ch/stellenmarkt

20598-8804

RECEPTIONSPRAKTIKANTIN

in der schönen Stadt Solothurn in
unserem kleinen und feinen Hotel.

Sprachen D und E.

Ideal nach einer Hotelhandelschule
oder als Vorbereitung für eine Hotel-
fachschule.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:
Hotel Ambassador
Niklaus-Konrad-Strasse 21
4500 Solothurn
www.ambassador-hotel.ch
direktion@ambassador-hotel.ch

20611-8616

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 Bäcker-Konditorei in Zürich.

Zur Ergänzung des Teams in dem von uns im Auftrag geführten

UBS Restaurant Impresso

Henric-Petri Strasse 9, 4051 Basel

suchen wir per Ende Mai eine/n

Betriebsassistenten/in

Ihre Aufgabe: Sie vertreten die Betriebsleitung bei deren Abwesenheiten. Zudem führen Sie ein Team von 7 Mitarbeitenden, sind verantwortlich für das Bestellwesen, die Kassenabrechnung sowie deren Verbuchung und die Bewirtschaftung der Debitoren. Sie stellen die Qualität des Angebots und der Dienstleistungen sicher, erledigen diverse administrative Arbeiten und kontrollieren die Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine Lehre in der Gastronomie, eine entsprechende Weiterbildung sowie Berufserfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie. Führungserfahrung in einer vergleichbaren Position sowie fundierte Administrations- und PC-Kenntnisse sind ebenfalls Voraussetzung wie auch gute Deutsch- und Englischkenntnisse. Wir wenden uns an eine organisationsstarke Person mit überdurchschnittlicher Leistungsbereitschaft. Die Qualität der Dienstleistungen verbessern Sie fortlaufend, verlieren die übergeordneten Ziele nicht aus den Augen und bleiben auch bei schwer überschaubaren Aufgaben handlungsfähig. Bei Problemstellungen ziehen Sie logische Schlussfolgerungen, entwickeln passende Lösungen und sind in der Lage, gewohnte Vorgehensweisen zu hinterfragen. Sie vermitteln eine wohlwollende Atmosphäre, kommunizieren mit den verschiedenen Bezugspersonen angemessen und gehen proaktiv auf andere zu. An der Erarbeitung gemeinsamer Ziele beteiligen Sie sich mit Freude und sind bereit, von anderen zu lernen. Als Führungsperson scheuen Sie sich nicht, auch schwierige Entscheidungen zu treffen sowie entsprechend umzusetzen und fordern die Mitarbeitenden in ihren Leistungen. Den Ressourcenbedarf planen Sie vorausschauend und denken über die Grenzen des eigenen Bereichs hinaus. Sie arbeiten von Montag bis Freitag, entweder von 7.30 bis 16.30 Uhr oder von 8.15 bis 17.15 Uhr. Für Spezialanlässe an Abenden und Wochenenden sind Sie flexibel sowie 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 Anina Gentsch, Personalassistentin, senden.

ZFV-Unternehmungen

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

20592-8808

Zürcher Hochschule für Angewandte
Wissenschaften**Life Sciences und
Facility Management**

Die ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ist eine der grössten Mehrsparten-Fachhochschulen der Schweiz mit über 9000 Studierenden.

Das Departement Life Sciences und Facility Management befindet sich an aussergewöhnlicher Lage in Wädenswil über dem Zürichsee. Für das Institut Facility Management (IFM) mit seinen Studiengängen BSc, MSc und MAS in Facility Management suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

**Dozent/In Hospitality Management (40% - 80%)
Schwerpunkt (Gemeinschafts-)Gastronomie**

Diese anspruchsvolle Tätigkeit umfasst folgende Aufgaben:

- Lehre auf Bachelorstufe sowie in der Weiterbildung im Bereich Verpflegungsmanagement, ggf. Eventmanagement
- Betreuung von Projekt-, Bachelor- und Masterarbeiten
- Planung und Durchführung von Dienstleistungsprojekten im Bereich des Hospitality Management sowie je nach Möglichkeit Mitarbeit in Forschungsprojekten

Um diese anspruchsvolle Tätigkeit ausüben zu können, verfügen Sie über ein abgeschlossenes Hochschulstudium (BSc oder dipl. Betriebsökonom/in FH in FM, EHL) mit speziellem Fachwissen in der (Gemeinschafts-)Gastronomie. Zudem verfügen Sie über breite Berufserfahrung in einem Hospitality Bereich oder Umfeld auf Führungsebene und bringen Erfahrung im Prozessmanagement mit. Wir stellen uns eine einsatzfreudige, belastbare und selbstständige Persönlichkeit vor. Spricht Sie ein dynamisches Fachhochschulumfeld an? Sind Sie kommunikationsfreudig und teamfähig? Haben Sie Freude an der Lehrtätigkeit und gestalten dank Ihrem Praxisbezug den Unterricht für die motivierten Studierenden interessant und lehrreich? Dann freut sich ein aufgestelltes Team, Sie für ein Gespräch in Wädenswil begrüßen zu dürfen.

Für Fragen steht Ihnen Frau Irene Arnold Moos, Studiengangleiterin, unter Tel. 058 934 56 24 gerne zur Verfügung. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte unter Angabe der Ref. NFD1201 an: bewerbung.lsfm@zhaw.ch oder an ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, Katja Wagen, Human Resources, Postfach, 8820 Wädenswil.

Weitere Informationen finden Sie unter www.ifm.zhaw.ch

Zürcher Fachhochschule

20616-8620

Die Gastronomiegruppe



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

Für das von uns im Auftrag geführte

SRF Restaurant Brunnenhof

Brunnenhofstrasse 22, 8057 Zürich

suchen wir per 01. Juni 2012 eine/n

Betriebsleiter/in mit Kochfunktion

Ihre Aufgabe: In Ihrer Funktion sind Sie für die gesamte Führung und Organisation des Betriebes (110 Sitzplätze und circa 140 Mittagessen) und übernehmen nebst der Gastgeber- auch die Küchenchef-Rolle. Zu Ihren Aufgaben gehören hauptsächlich die innovative und abwechslungsreiche Angebotsplanung nach ZFV-Richtlinien, die Menükalkulationen sowie die Sicherstellung der Qualitätsstandards und Hygienekonzepte. 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 Gäste zuständig. Die Planung von Aktionen und Events, die Schulung und Führung des Ihnen unterstellten 4-köpfigen Teams sowie diverse administrative Arbeiten runden Ihr Aufgabengebiet ab.

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. Zudem pflegen Sie 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 von Montag bis Freitag von circa 06:30 bis 16:00 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 Astrid Kaiser, Stv. Leiterin Personalwesen, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.**ZFV-Unternehmungen**

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

20598-8611

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
Geschäftsführerin	Region Zentralschweiz	J45176
Chef de Service / Stv. Chef de Service	Region Bern	J45346
stv. Betriebsleitung	Region Mittelland (SO,AG)	J45022
Vizedirektor/in	Region Zürich	J45223
Hotel Manager	International	J44753
Stv. Direktor	Region Zürich	J45108
Pächterpaar oder Einzelperson	Region Bern	J45195

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Front Office Manager	Region Zürich	J44902
Night Auditor 25%	Region Zürich	J45332
Receptionistin	Region Bern	J44842
Mitarbeiter/in Reservation	Region Zentralschweiz	J45037
Receptionistin	Region Zentralschweiz	J45337
Receptionist/in	Region Westschweiz	J44906
Praktikant/in Empfang & Reservation	Region Zürich	J45252
Receptionistin	Region Berner Oberland	J45230
Receptionist/in	Region Graubünden	J44909
Reservierungs- & Rezeptionsleiter/in	Tessin	J45008
Receptionistin	Region Zentralschweiz	J45214
Receptionist/in	Tessin	J45007
stv. Front Office Manager	Region Zürich	J45150
Receptionist/in	Region Bern	J45291
Empfang / Garderobe temporär	Region Zürich	J45218
Receptionistin	Region Zürich	J44928
Teammitglied Réception	Region Mittelland (SO,AG)	J45325
Receptionistin	Region Zürich	J45333
Nachtportier Aushilfe	Region Zürich	J45050
Rezeptionspraktikantin	Region Zentralschweiz	J45199
Chef de Réception	Region Zentralschweiz	J45201

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Partie	Region Bern	J44832
Demi-Chef de Partie	Region Bern	J44834
Chef de partie	Region Berner Oberland	J45171
Commis de Cuisine	Region Zürich	J44901
Demi Chef de Partie	Region Bern	J44843
Servicemitarbeiter	Region Bern	J44845
Teamleiter Küche	Region Bern	J44846
Koch	Region Bern	J44847
Allrounder Buffet / Office	Region Bern	J44848
Commis de cuisine	Region Zürich	J44874
Koch temporär	Region Zürich	J45155
Küchenchef	Region Berner Oberland	J45292
Chef de partie für Indische Spezialitäten	Region Graubünden	J45293
Chef Saucier	Tessin	J45034
Executive Chef	Tessin	J45289
Commis de Cuisine	Region Bern	J45152
Commis de cuisine/Chef de partie	Region Graubünden	J45032
Koch	Region Zentralschweiz	J45036
Pâtissier	Region Graubünden	J45229
Officemitarbeiter/ Küchenhilfe	Region Berner Oberland	J44853
Sous-chef	Region Graubünden	J44883
Chef de Partie Bankett	Region Bern	J44835
Chef de partie / Jungkoch	Region Oberwallis	J44691
Chef de Partie	Region Zentralschweiz	J44701
Commis de Cuisine	Region Zentralschweiz	J44703
Chef de partie	Region Zürich	J45156
Küchenchef	Region Ostschweiz	J44698
Stewarding Staff	Region Zürich	J44789
Thai Spezialitätenkoch	Region Zentralschweiz	J45204
Chef Pâtissier	Region Bern	J45249
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J45212
Jungköchin	Region Zentralschweiz	J45227
Commis Pâtissier	Region Bern	J45248
Chef de Partie Tournant	Region Graubünden	J45309
Commis pâtissier	Region Zentralschweiz	J45213
Chefs/Commis de Partie	Region Mittelland (SO,AG)	J45326

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Koch	Region Zentralschweiz	J45025
Chef de Partie	Region Bern	J45231
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J45028
Chef de partie	Region Zürich	J45024
Teamleader Food	Region Graubünden	J45026
Stv. Chef de Partie & Demi Chef	Region Bern	J45029
Stv. Küchenchef	Region Bern	J44565
Demi-chef de partie	Region Zürich	J44980

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Junior F&B Assistant	Region Zentralschweiz	J44964
Bankettkoordinator/in	Region Zürich	J44979
Management Trainee	Region Zürich	J44694
Leiter Event- und Bankettverkauf	Region Zürich	J45052
Event Koordinator	Region Bern	J44830
Event Manager	Region Zentralschweiz	J45030

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Barmitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J45203
Service-Praktikant/in	Region Bern	J44838
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J45015
Commis de Rang / Bar (m/w)	Region Bern	J44839
Servicfachangestellte/r	Region Berner Oberland	J44851
Stv. Chef de Service	Region Bern	J44871
Mitarbeiter Self-Service 60%	Region Zentralschweiz	J44900
Servicfachangestellter	Region Zürich	J44903
Kellner/in oder Chef de Service	Region Westschweiz	J44905
Servicfachkraft	Region Graubünden	J44910
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Mittelland (SO,AG)	J45323
Servicemitarbeiter 40-50%	Region Zürich	J45327
Chef de Rang	Region Graubünden	J45232
Chef de Rang	Region Zürich	J45045
Serviceaushilfen	Region Zürich	J45051
Servicemitarbeiter	Region Zentralschweiz	J44704
Chef de Service	Region Ostschweiz	J44699
Service Praktikanten	Region Zürich	J44825
Chef de Rang/Commis de Rang	Region Bern	J44833
Praktikum Restauration	Region Berner Oberland	J44852
Chef de Rang	Region Bern	J44840
Gastgeber/in	Region Bern	J44841
Chef de rang	Region Zürich	J44875
Servicfachmitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J44927
Chef de rang 90%	Region Zürich	J45175
Servicemitarbeiter/in	Region Berner Oberland	J44585
Servicemitarbeiter/in	Tessin	J45012
Sommelier	Tessin	J45014
Stv. Restaurationsleiter	Region Zentralschweiz	J45016
Chef de Rang	Region Zürich	J45033
Service-Mitarbeiter/in	Region Bern	J45010
Chef de Service	Region Zürich	J45046
Chef de Rang	Region Zentralschweiz	J45200
Restaurant Manager	Region Zürich	J45154
Gastgeber/in	Region Berner Oberland	J45153
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zürich	J45198
Operativen Bankettkoordinator	Region Bern	J45215
Servicfachmitarbeiter/in	Region Bern	J45021
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J45322
stv. Restaurationsleiter/in	Region Zürich	J45334
Chef de Service/stv. Chef de service	Region Bern	J45347

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Mitarbeiter/-in Hauswirtschaft	Region Basel	J44898
Praktikant Housekeeping	Region Zürich	J44826
Gouvernante	Region Zürich	J45047
Housekeeping Assistant	Region Graubünden	J45196
Hauswirtschaftsleiter/-in - Executive Housekeeper	Region Zürich	J44965

Sind Sie bereit für eine neue Herausforderung?

Für unser 4**** Superior Hotel Grischa suchen wir per 1. Juli 2012 oder nach Vereinbarung eine/einen:

Chef de Réception (m/w)

Mit Ihrer offenen und herzlichen Art schätzen Sie den Kontakt zu unseren internationalen Gästen. Sie verfügen über eine höhere Ausbildung in der Hotellerie und bringen einige Jahre Führungserfahrung in gleicher Position in der 4 oder 5 Sterne Hotellerie mit. Die Verantwortung für die Organisation und für einen reibungslosen Ablauf an der Réception sowie die Lehrlingsbetreuung liegt in Ihren Händen. Das Check In und Check Out, sowie die Korrespondenz in D/E/F, Gästebuchhaltung, Yieldmanagement, Dienstplan-Erstellung und Reservation bereichern Ihren spannenden Arbeitsalltag. Die gängigen EDV Programme sind Ihnen geläufig (Fidelio Suite 8 ist Pflicht), Sie sind bereit zu vollem Einsatz und der individuellen Dienstleistung am Gast.

Auf Sie wartet ein anspruchsvolles und interessantes Arbeitsgebiet mit einem jungen, motivierten Team.

Interessiert? Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:

Grischa – DAS Hotel Davos, Petra Homberger,
Talstrasse 3, 7270 Davos Platz



2009-8012



Swisscard AECS AG, ein Joint Venture von American Express und Credit Suisse AG, bietet als einziges Unternehmen alle drei weltweit führenden Kreditkartenmarken mit höchster Beratungs- und Servicequalität.

Wir suchen Sie – eine dynamische, kommunikative, belastbare und flexible Persönlichkeit als

KundenberaterIn 80-100%

(24h-Schichtbetrieb, während der Schulung für 4 Wochen 100%)

Ihre Aufgaben

- Entgegennehmen und Bearbeiten aller eingehenden Kundenanfragen
- Bearbeiten und Entscheiden von/über Transaktionsgenehmigungsanfragen
- Überprüfen und Bearbeiten von Anfragen bezüglich Notfall-Kreditkarten, resp. Notfall-Bargeld
- Vornehmen von Kartensperrungen
- Bearbeiten des Fraud-(Betrug) Systems
- Erledigen diverser administrativer Aufgaben

Ihr Profil

- Ausbildung als Hotel-/Gastrofachfrau/-mann oder Abschluss der Handels- und Touristikschule
- Praxis im Bereich Reception, Gästebetreuung oder Administration
- Erfahrung in einem Schichtbetrieb ist von Vorteil
- rasche Auffassungsgabe
- effiziente wie lösungsorientierte Gesprächsführung
- fundierte Kenntnisse der deutschen und französischen Sprache, Italienisch und Englisch v.V.

Unser schön gelegener, moderner Standort in Horgen mit guter Anbindung an den öffentlichen Verkehr rundet die attraktiven Anstellungsbedingungen ab. Möchten Sie mehr erfahren? Weitere Infos finden Sie auf unserer Homepage. Wir freuen uns über Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung an:

Swisscard AECS AG, Frau Nadia Schweizer, Manager Human Resources, Postfach 227, 8810 Horgen

Mehr Details und weitere Stellenangebote finden Sie auf unserer Homepage: www.swisscard.ch

2009-8006



++++

LUST AUF EINE LUFTVERÄNDERUNG?

Das Waldhotel Davos ist das perfekte Haus für Individualisten und Genusssmenschen, die Entspannung und Ruhe suchen. Das geschichtsträchtige Haus war Vorbild für den weltberühmten Roman "Der Zauberberg" von Thomas Mann.

Möchten Sie in diesem besonderen Haus Teil des jungen und motivierten Teams sein?

Für die kommende Sommersaison 2012 sind ab Ende Juli folgende interessante Stellen zu besetzen:

RESTAURANTLEITER Gourmetrestaurant**CHEF DE RANG** Gourmetrestaurant/Saalrestaurant**CHEF DE SERVICE** Saalrestaurant**SOUS CHEF** Saalrestaurant**CHEF DE PARTIE**

Gourmetrestaurant/Saalrestaurant

Wir freuen uns auf engagierte Persönlichkeiten und Ihre vollständige Bewerbung, welche Sie bitte an Frau Ulrike Seger (ulrike.seger@waldhotel-davos.ch) oder an untenstehende Adresse senden.

WALDHOTEL DAVOS

Buolstrasse 3, CH-7270 Davos Platz
Telefon +41 (0)81 415 15 15, Telefax +41 (0)81 415 15 16
info@waldhotel-davos.ch, www.waldhotel-davos.ch



20012-4017

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.

Zur Ergänzung des Teams in dem von uns im Auftrag geführten

SRF Restaurant Fernsehstrasse

Fernsehstrasse 1 – 4, 8052 Zürich

suchen wir per Mitte Mai 2012 einen

Stv. Betriebsleiter

Ihre Aufgabe: Im Wesentlichen unterstützen und vertreten Sie die Betriebsleitung in sämtlichen Belangen. Dies beinhaltet insbesondere die Sicherstellung eines reibungslosen Betriebsablaufs, die Führung, Betreuung sowie Schulung der 37 Mitarbeitenden und die Erledigung von diversen administrativen Arbeiten wie Bestellungen und Inventar. Ausserdem sind Sie für die Kassenabrechnungen und Tagesabschlüsse sowie die Planung und Durchführung von Events und Spezialanlässen verantwortlich. Sie stellen die Qualität des Angebots und der Dienstleistungen sicher und kontrollieren die Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine flexible und frontorientierte Persönlichkeit, welche eine abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie sowie ein Hotelfachschuldiplom mitbringt. Sie weisen Erfahrungen im Eventbereich sowie in der Personalführung vor. Zudem verfügen Sie über einen hohen Qualitätsanspruch, verfolgen Ziele konsequent sowie ausdauernd und arbeiten auch unter Arbeits- und Zeitdruck ruhig sowie effizient. Sie sind ein Teamplayer, setzen das eigene Wissen und Können zugunsten des Teams ein und kommunizieren offen sowie direkt, auch bei unangenehmen Mitteilungen. Die Bedürfnisse des Gegenübers nehmen Sie stets wahr, ermitteln die Wünsche der Gäste und Kunden systematisch und begeistern sowie überraschen bei passender Gelegenheit mit Zusatzleistungen. Sie bezeichnen Ihren Führungsstil als konstruktiv und lösungsorientiert, fordern und ermutigen die Mitarbeitenden in ihren Leistungen und bieten die notwendige Unterstützung zur Zielerreichung. Sie arbeiten an 5 Tagen zwischen Montag und Sonntag in verschiedenen Schichten zwischen 07.00 und 21.00 Uhr. Für Spezialanlässe sind Sie zudem jederzeit flexibel einsetzbar.

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 Astrid Kaiser, Stv. Leiterin Personalwesen, senden.

ZFV-Unternehmungen

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

20024-8022



Per il nostro Ristorante Pizzeria in centro di Interlaken (BE) cerchiamo:

– Cuoco

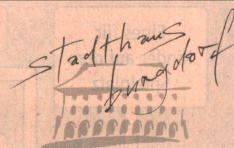
(Con esperienza della cucina Italiana)

Per subito o data da convenire

Mandare offerte con curriculum e foto a:

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

20004-8015



1 Team, 4 Sterne, 15 Punkte
GM suchen:

Sous-Chef (m/w)
Koch/Köchin EFZ
Chef de Service (ab Herbst 2012)
Restaurationsfachmann/-frau EFZ

Informationen unter www.stadthaus.ch

Hotel Stadthaus
Thomas Jann
Kirchbühl 2, 3402 Burgdorf
thomas.jann@stadthaus.ch

20014-8015



Das Sonnen-Team mit 20 Mitarbeitern sucht auf ca. Mitte Mai qualifizierten
Chef de Partie und
Restaurationsfachfrau

in Saison- oder Jahresstelle. Wir wünschen uns motivierte Persönlichkeiten mit welchen wir unsere naturnahe und kreative Küche weiter verfeinern und unsere Gäste aufmerksam und mit viel Freude verwöhnen können.

Bewerbungen an:
Petra Federer - Beutler, Direktion
Hotel Sonne, Wildhaus 071/9992333

20006-8015

engagiert und belastbar?

Das KKL Luzern ist ein international renommiertes Kultur- und Konzerthaus mitten in der Schweiz. Mehr als eine halbe Million Menschen besuchen jährlich dieses Werk des französischen Stararchitekten Jean Nouvel. Am Seebär-Grill bietet KKL-Executive-Chef Christian Iten mediterran inspirierte Grillspezialitäten und Kreationen. Das KKL Luzern sucht dazu eine/n engagierte/n

Köchin/Koch Seebär-Grill
(100%, ab sofort bis 31. Oktober 2012)

Sie grillieren gerne professionell und freuen sich, Ihre Gerichte sommerlich-cool zu präsentieren. Ausserdem haben Sie Spass an der lebendigen Sommerszene und dem direkten Kontakt mit den Gästen.

Als dynamische Person mit abgeschlossener Ausbildung zum Koch/Köchin haben Sie bereits erste fachliche Erfahrungen gesammelt. Sie sind belastbar und schätzen es, sich selbstständig zu organisieren. Auch wenn die Terrasse voll besetzt ist und Sie alle Hände voll zu tun haben, behalten Sie den Überblick.

Das engagierte KKL Team freut sich auf eine Kollegin oder einen Kollegen mit kulturellem Interesse und Enthusiasmus für einen modernen, zentral gelegenen Arbeitsplatz.

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an die KKL Luzern Management AG, Human Resources, Europaplatz 1, 6005 Luzern. Alternativ senden Sie ein aussagekräftiges pdf-File an Ursula Meyer, Leiterin Human Resources (personal@kk-luzern.ch). Ihre Fragen beantwortet gerne Christian Iten, Executive Chef de cuisine KKL Luzern, unter Telefon 041 226 70 34.

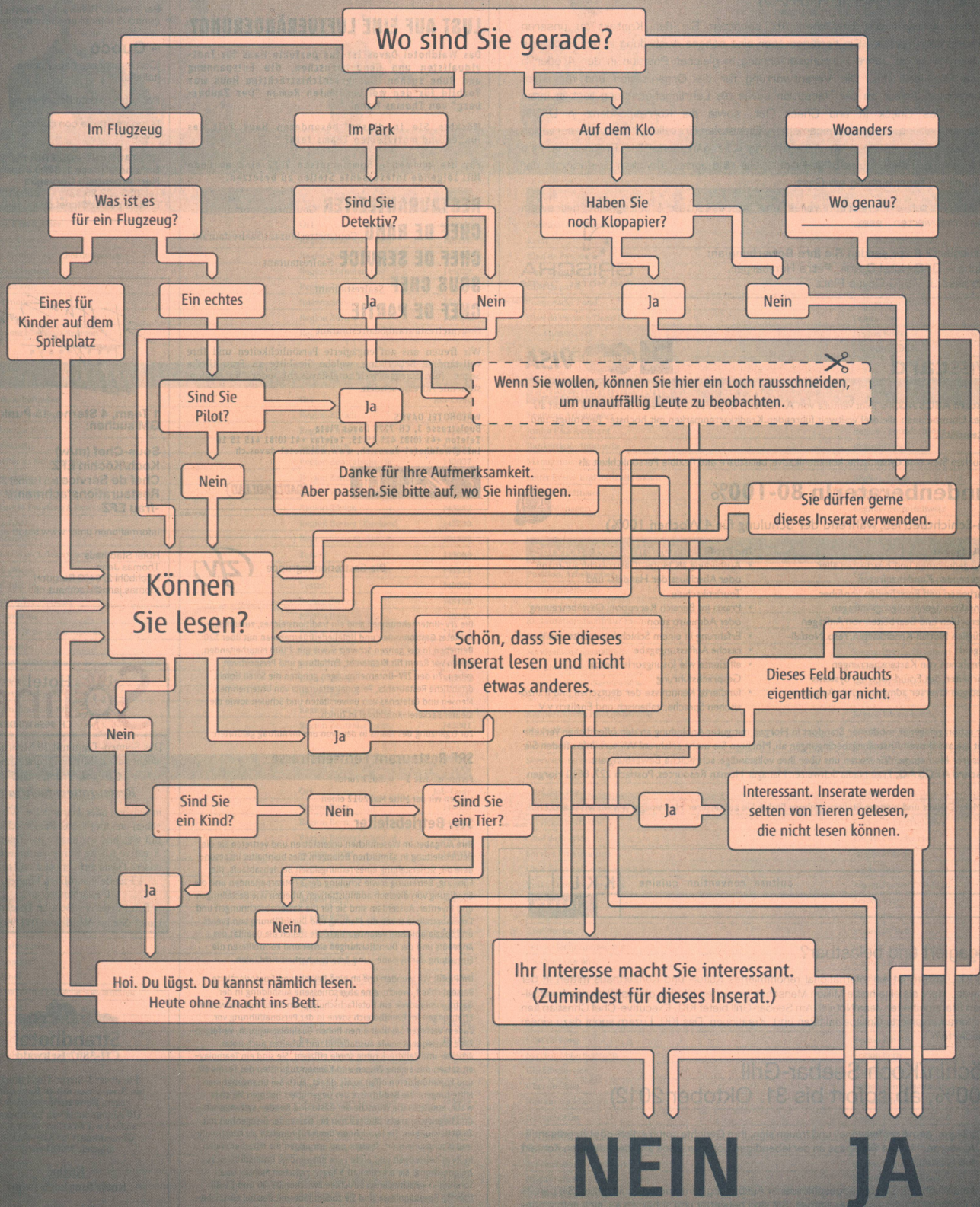
20024-8022

20006-8015

20013-8015

SIND SIE INTERESSANT?

Hier erfahren Sie es.



EIN INSERAT INVOLVIERT UND INTERESSIERT.

Dieses Inserat macht Werbung für Werbung in Zeitungen und Zeitschriften. Der Verband SCHWEIZER MEDIEN schreibt dazu jedes Jahr einen Wettbewerb für junge Kreative aus. Dabei siegte auch diese Arbeit – kreiert wurde sie von Daniel Gremli und Richard Wegele, Werbeagentur webguerillas. www.das-kann-nur-ein-inserat.ch



SCHWEIZER MEDIEN

MÉDIAS SUISSES | STAMPA SVIZZERA | SWISS MEDIA

**CAMPUS SURSEE – Lernen/Leben/Erleben**

Der CAMPUS SURSEE (www.campus-sursee.ch) ist mit über 50 modularen Seminar- und Gruppenräumen, mehr als 340 Hotelzimmern, einem breiten Gastronomieangebot in 3 Restaurants und einem multimedialen Konferenzsaal (bis 500 Personen) eines der grössten Seminar- und Tagungszentren im Herzen der Zentralschweiz.

Unsere umfassende Infrastruktur mit ihren vielseitigen Sport- und Freizeitmöglichkeiten bildet zusammen mit unseren professionellen Dienstleistungen die ideale Plattform für Seminare, Tagungen und Veranstaltungen jeder Art. Deshalb schätzen und nutzen Veranstalter aus allen Bereichen der Wirtschaft, Bildung und Kultur sowie die Gäste unserer Partnerschulen den Campus als attraktiven Begegnungsort und inspirierendes Lernumfeld.

Wir suchen für die Verstärkung unseres Veranstaltungs-Teams per 1. August 2012 oder nach Vereinbarung eine/n

Veranstaltungsbetreuer/In mit Schwerpunkt Marketing**Ihr Profil**

- Kauffrau/-mann oder gleichwertige Ausbildung in der Hotellerie
- Berufserfahrung im Bereich Seminarverkauf und -organisation in einem grösseren Hotelbetrieb
- Basiswissen und Kommunikationsstärke im Bereich Marketing
- sprachgewandte, kreative und stilichere Ausdrucksweise
- teamorientierte, gut organisierte und belastbare Persönlichkeit
- Flair im Umgang mit Menschen sowie für Zahlen
- Bereitschaft für flexible Arbeitszeiten, auch an Wochenenden
- gepflegte Erscheinung mit sehr guten Umgangsformen
- Muttersprache Deutsch, gute mündliche Englischkenntnisse
- ECDL oder gleichwertiger Abschluss in MS-Programmen, Protel-Kenntnisse von Vorteil

Wir bieten Ihnen

- Vielseitiges Aufgabengebiet mit persönlichem Verantwortungsschwerpunkt
- Mehrjahresstelle, 100%
- fortschrittliche Anstellungsbedingungen

Allfällige Fragen beantwortet Ihnen gerne Jeannette Fläcklin, Bereichsleiterin Empfang, jeannette.flaecklin@campus-sursee.ch oder Tel. 041 926 22 82.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an: Persönlich, Natalie Baams, Bereichsleiterin Personalwesen, CAMPUS SURSEE, Postfach, 6210 Sursee.



20603-8614

Im Auftrag des Kantons Zürich ist die Clienia Privatklinik Schöllsli verantwortlich für die stationäre psychiatrische Grundversorgung in der Erwachsenen- und Alterspsychiatrie für die 260 000 Einwohner umfassende Region Zürcher Oberland.

Wir suchen per 1. Juli 2012 oder nach Vereinbarung einen

Koch (m/w)

Sie sind verantwortlich für die Front-Cooking-Station in unserem öffentlichen Selbstbedienungsrestaurant Terrasse. Dieses verfügt über 150 Sitzplätze. Pro Tag verpflegen wir über Mittag ca. 180 Mitarbeitende und externe Gäste, wovon ca. 60 Personen ein Menü von der Cooking-Station wählen. Bei der Cooking-Station bieten wir frisch zubereitete à la Carte-Gerichte sowie wöchentlich wechselnde Spezialitäten an.

Sie organisieren sich selbständig und übernehmen die Verantwortung für eine qualitativ hochstehende, schnelle Zubereitung der Speisen. Sie verstehen es, mit den Gästen zu kommunizieren und sehen diesen Teil des Angebotes als «ihr eigenes Baby». Normalerweise arbeiten Sie von Montag bis Freitag. Bei Banketten sind auch Wochenendeinsätze möglich.

Für diese anspruchsvolle Stelle benötigen Sie einen Abschluss als Koch sowie mindestens 10 Jahre Berufserfahrung in der Gastronomie sowie sehr gute Deutschkenntnisse. In hektischen Zeiten bewahren Sie einen kühlen Kopf.

Wenn Sie diese Anforderungen erfüllen, können wir Ihnen einen herausfordernden Posten mit adäquaten Anstellungsbedingungen in einem nicht alltäglichen Betrieb anbieten.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an unseren Küchenchef Stefan Schenk (stefan.schenk@clenia.ch), welcher Ihnen gerne unter Tel. 044 929 83 26 für erste Informationen zur Verfügung steht.

Clenia Schöllsli AG

Privatklinik für Psychiatrie und Psychotherapie
Schöllslistrasse 8
8618 Oetwil am See
Tel. +41 (0)44 929 81 11
Fax +41 (0)44 929 84 44
info.schoellsti@clenia.ch
www.clenia.ch



Führend in Psychiatrie und Psychotherapie

20091-9607

Wir suchen ab 1. Juni 2012

Hotelsekretärin

mit Erfahrung in Jahresstelle. Wenn Sie gerne in einem kleinen Team arbeiten, flexibel, aufgestellt und freundlich sind, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Familie Victor Perren, Hotel Jägerhof, 3920 Zermatt
Tel. 027 966 38 00 • jaegerhof@gmx.ch



20099-8005

Schützenhaus

Für unser gepflegtes Speiselokal suchen wir per 1. Juni 2012 oder nach Vereinbarung eine

Restaurationsfachfrau (80–100%)

Sie haben eine abgeschlossene Servicelehre und sind zwischen 20 und 35 Jahre alt. Arbeiten Sie gerne in einem kleinen Team, sind freundlich, aufgestellt, flink und verfügen über eine rasche Auffassungsgabe, dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Katja Thöni
Restaurant Schützenhaus
Langacher 6
8634 Hombrechtikon
info@schuetzenhaus-hombi.ch
www.schuetzenhaus.ch

20056-8589

Stellenvermittlungen

**Gastro Express**
Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe
www.gastro-express.ch

19080-9124

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

Stellenvermittlungsbüro Hotelia
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz), Fax 061 421 48 11.
www.hotelia.ch

16170-7027

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE**my hotel revue – stellen revue / marché de l'emploi – immobilienrevue / marché d'immobilier**

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

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern

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

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Gery Nievergelt

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: inserte@htr.ch / Homepage: www.htr.ch

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

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

Stellenrevue / marché d'emploi – Aus- und Weiterbildung / formation initiale et continue
– Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10
– Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10
– Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrif CHF 2.30

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

Immobilienrevue / marché d'immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces

– Immobilien / immeubles – Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10

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

Termine

Ausgabe / Numéro	Nr. 19/2012	Nr. 20/2012	Nr. 21/2012	Nr. 22/2012
Erscheint / Parution	10. 5. 2012	Mi, 16. 5. 2012	24. 5. 2012	31. 5. 2012
Anzeigenschluss / Délai	7. 5. 2012	Fr, 11. 5. 2012 / 12 Uhr	21. 5. 2012	Fr, 25. 5. 2012 / 10 Uhr

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

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

Herstellung / Production: NZZ Print, Postfach, 8021 Zürich

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

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

immobilienrevue htr marché immobilier

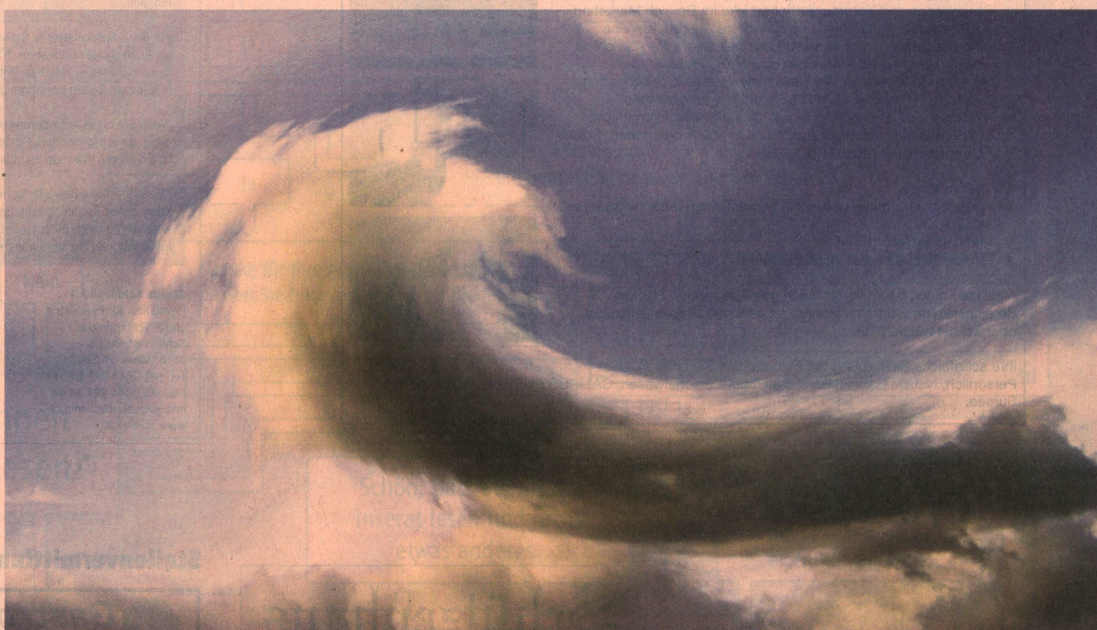
htr hotel revue Nr. 18 / 3. Mai 2012

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

htr hotel revue

LOHAS

Täglich werden wir mit den Auswirkungen des Klimawandels und rasanter gesellschaftlicher Veränderungen auf verschiedenste Weise konfrontiert.



Mehrwert Nachhaltigkeit



DR. ROLAND ZEGG
GESCHÄFTSFÜHRER
GRISCHCONSULTA AG, CHUR
WWW.GRISCHCONSULTA.CH
WWW.IBEXFAIRSTAY.CH

Kaum eine Branche lebt so sehr von einer intakten Natur, von Kultur und einem sozialen Miteinander wie das Gastgewerbe. Der «Lifestyle of Health and Sustainability» (LOHAS) bezeichnet die Ausrichtung auf Gesundheit und Nachhaltigkeit, die nach der Einsicht verlangt, dass der Mensch mit all seinen Aktivitäten die Natur und das Leben auf dieser Erde massiv beeinflusst. Eine repräsentative Umfrage in Deutschland hat ergeben, dass sich bereits 44 Prozent der Deutschen mit dieser Weltanschauung identifizieren, Tendenz steigend. Doch wie setzen wir den Begriff für uns und unsere Gäste greifbar und wirkungsvoll um? Reicht es, sich in geschriebenen Worten zu nachhaltigem Engagement zu verpflichten, die Nachhaltigkeitscharta

zu unterzeichnen und die Urkunde im Büro aufzuhängen, Papier zu sparen und Energiesparlampen einzusetzen? Ist CO₂-Kompensation wirklich nachhaltig? Eine aktuelle Studie der Hochschule Luzern bringt ans Tageslicht, dass für 53 Prozent von 6000 Befragten in acht Ländern CO₂-Kompensation und Nachhaltigkeit nicht zusammenpassen. Wo also kann jeder in seinem Betrieb ansetzen und seine «Enkeltauglichkeit» prüfen und verbessern?

Relevante Bereiche

1. Lieferanten: Bewerten Sie Ihre Lieferanten in allen Bereichen unter den Aspekten Regionalität, Umweltfreundlichkeit, Qualität, Service und Kosten.
2. Wasserverbrauch & Brauchwasserum-

zung: Logis, F&B, Wäscherei, Gartenanlagen (Zeitschaltuhren, Durchlaufstopps etc.). 3. Abfall: System versus Kosten.
4. Energie: Die Energie ist ein wachsender Kostenfaktor. Oft wird verkannt, welcher hohen Verbrauch allein die Minibar auf dem Zimmer hat, noch dazu, wenn sie falsch eingestellt ist. Gleiches gilt für den F&B-Sektor wie auch für Hotels mit Wellness- und Spa-Bereich. Eine Energiebuchhaltung, separiert auf die einzelnen Betriebsbereiche, zeigt auf, wo genau zu hoher Verbrauch und damit unnötige Kosten entstehen und wie man diese minimieren kann. 5. Investitionsplanung, Anlagebuchhaltung, Abschreibungen. 6. Förderung und Kooperationen bezüglich umweltfreundlicher An- & Abreise sowie Beförderung der Gäste vor

Ort. 7. «Faktor Mensch»: «Investitionen» in Mitarbeiter sind langfristig Erträge.

Nähe zum Gast

Was der Gast am ehesten wahrnimmt, ist die Küche, die Frische und Qualität der Produkte. Es muss nicht zwingend «Bio» sein. Regionalität ist entscheidend. Damit bringt man den Gästen die Schätze der Region nahe, sorgt für Wertschöpfung, nachbarlichen Austausch und für weniger Transportaufwand. Nicht vergessen werden darf, das nachhaltige Engagement auch zu kommunizieren. «Story-Telling» mit lebendig vermittelten Geschichten zu nachhaltigen Aktionen sowie das Inszenieren für den Gast im Ferienprogramm bewirkt für die Gäste nachhaltige Begeisterung.

HESSER

Unternehmensberatung

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

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

Zu verkaufen

HRM Hotel-Restaurant Mineralbad AG
Badstrasse 43, 8867 Niederurnen

Eigene Quelle, zirka 4000 m² Land, grosser Parkplatz an Hauptstrasse, 3 Autobahn-Anschlüsse. Vielseitige Möglichkeiten für Investoren.

Telefon 055 610 17 03
Fax 055 620 17 04

Suche versilbertes

Besteck, Kannen, Platten usw.
zahlte Fr. 5.– pro Kilo
079 656 38 08