

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2009)

Heft: 5

Anhang: Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr

Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 28.01.2026

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

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 5 / 29. Januar 2009



TAKE YOUR CHANCE

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

New Challenge Personalberatung & Vermittlung

Für Kader- und Fachstellen in
bestausgewiesene Hotel- und
Gastronomie-Betriebe.

Gabriela Weber

Telefon 044/201 24 66

Seestrasse 160, 8002 Zürich
gabriela.weber@newchallenge.ch

www.newchallenge.ch

reception@hotelleriesuisse

Schlüsselkompetenzen für
den Hotellempfang erwerben

www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung
Telefon 031 370 43 01

www.gastrojob.ch

Topjobs und Gastprofis – ganze Schweiz

GastroJob

Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Der grösste Stellenmarkt der Branche

Le principal marché de l'emploi

de la branche

Inhalt / Sommaire

| | |
|----------------------|--------|
| Kaderstellen | 2 - 5 |
| Deutsche Schweiz | 4 - 11 |
| Switzerland | 11 |
| International | 12 |
| Stellengesuche | - |
| Suisse romande | - |
| Marché international | 12 |
| Demandes d'emploi | - |

Sie sind der Profi

Gastfreundschaft auf oberstem Level zu lebendigen. Durch innovative F & B-Angebote Mehrwert für Kunden generieren. Die Wettbewerbsvorteile einer Schweizer «Hospitality»-Gruppe mit mehreren Hotels im Topsegment optimal nutzen. Verantwortung für mehrere Spitzen-Restaurants, F & B-Outlets und Banqueting übernehmen. Im Team hochgesteckte Ziele erreichen – Sind das Herausforderungen für Sie? Dann heissen wir Sie bei unserem Auftraggeber – ein Blue Chip der Branche – herzlich willkommen.

Hervorragende Dienstleistungen, hoher Bekanntheitsgrad auch über die Landesgrenzen hinweg und einzigartige Infrastruktur haben dem Unternehmen – Sitz an attraktivem Standort in der D-CH – einen ganz besonderen Stellenwert im Markt verschafft. Hier kommen Sie ins Spiel: Als überzeugender Gastgeber-Typ Hotelmanager mit Gespür und klarem Führungsstil tragen Sie aktiv dazu bei, den zukünftigen eingezogenen Performance-, Quality- & Standards-Vorgaben zum Durchbruch zu verhelfen.

Vizedirektor m/w

für den Bereich Corporate Food & Beverage

Für diese spannende und ausbaubare Executive Position benötigen Sie mehrere Jahre internationale Erfahrung als F & B Manager und müssen wissen, wie Entscheidungsprozesse in komplexen Strukturen ablaufen. Sie kennen die Kundenbedürfnisse und Kennzahlen grosserer Luxushotels à fonds und haben Erfahrung in Sachen Führung mehrerer Teams bzw. starker Department Heads. Rhetorisch sind Sie fit; sprachlich auch: D/E/F sind ein Must.

Sie sind selbstbewusst, abgeklärt, kommunizieren brillant auf allen Ebenen und sehen eine an Sie gestellte hohe Erwartungshaltung als Steigbügel zum Erfolg. Auf den Punkt gebracht: Sie sind der Profi! Wenn Sie also die ultimative Herausforderung suchen und einen gehörigen Touch Swissness mitbringen, sollten wir uns unbedingt kennen lernen. Für den Erstkontakt reicht uns Ihr Lebenslauf mit Foto via Mail oder Ihr Anruf. Außerhalb der Bürozeiten erreichen Sie mich auf Mobile +41 79 402 53 00.

Ralf-Ansgar Schäfer

SCHAFFER & PARTNER

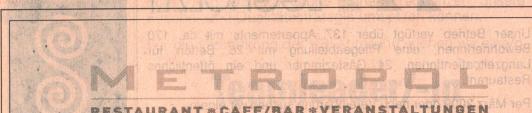
Human Resources Consultants

Oberlandstr. 103 - 8600 Dübendorf

Tel. 044 803 12 00 Fax 044 802 12 07

www.schaafferpartner.ch

565-341



Im Sommer 2007 haben wir im Gebäude der Bank Clariden Leu an der Börsenstrasse/Fraumünsterstrasse mitten im Herzen Zürichs das Restaurant Metropol eröffnet. Mit unserem Konzept haben wir neue Akzente in der Zürcher Gastronomie gesetzt. Als urbanes Restaurant werden hier aussergewöhnliche Highlights aus der ganzen Welt angeboten. Mit seiner einzigartigen Infrastruktur und seiner stilvollen Atmosphäre, verbunden mit einem Top-Service ist das Haus mit Konferenzräumen, einem à la carte Restaurant auf Gault Millau Niveau und einer Café-Bar ausgestattet.

Wir suchen nach Vereinbarung eine frontorientierte Persönlichkeit als

Direktor/in

In dieser Funktion leiten Sie den Betrieb nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen, führen vierzig Mitarbeiter sozial kompetent, begeistert mit Motivation und als Vorbild.

Mit Ihrer langjährigen Erfahrung, Ihrer überzeugenden Ausstrahlung und Ihrer Persönlichkeit sind Sie der Ansprechpartner für unsere hochstehende Clientel. Sie zeichnen sich durch unternehmerisches Denken mit Weitsicht, mit ausgeprägtem Organisationsfokus sowie einem teamorientierten Arbeitsstil aus.

Wir kultivieren ein Klima für gute Ideen und bieten eigenverantwortliche Selbstständigkeit mit allen Entwicklungsmöglichkeiten einer expandierenden Unternehmung.

Reizt Sie diese vielseitige Aufgabe in einem dynamischen Umfeld, dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung an: Kramer Gastronomie, Simonestrasse 56, Postfach 1767, 8040 Zürich, Tel. 044 406 85 20 www.kramergastronomie.ch

732-433

ZÜRICH AMBIANCE
LIFESTYLE TRADITION DREAMS



Tavolago - Gastronomie zu Wasser und Land

Als Tochtergesellschaft der Schiffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersee verfügt die Tavolago AG über eine ausgezeichnete Infrastruktur und ein grosses logistisches Know-How, um neben der Gastronomie "zu Wasser" auf den 20 Dampf- und Motorschiffen auch "zu Land" in unseren Bistros, der Mensa HSLU-SA, Kiosken und bei Caterings einen optimalen kulinarischen Genuss zu garantieren. Ab Mitte dieses Jahres darf die Tavolago nun auch für das gastronomische Wohl der Gäste in der Swiss Life Arena und in der Messe Luzern sorgen.

Für die erfolgreiche Eröffnung, Integration und Führung der Betriebe suchen wir ab Februar 2009, oder nach Vereinbarung einen

Leiter "Gastronomie zu Land" (m/w)

Mitglied der Geschäftsleitung

Ihr Aufgaben- und Verantwortungsgebiet:

- Operative Führung des Geschäftsfeldes "Gastronomie zu Land" als eigenständiges Geschäftsfeld mit 9 Betrieben, rund 80 Mitarbeitenden und circa CHF 8 Mio. Ertrag
- Betriebswirtschaftliche Führung inkl. Budgetierung und Umsetzungscontrolling
- Konsequente Weiterentwicklung und Ausbau des Geschäftsfeldes
- Coaching und Entwicklung von Führungskräften und Schlüsselpersonen
- Überwachung der Qualität, des Angebots und der Einhaltung der Standards
- Eigenständiger operativer Verkauf und Durchführung von Grossanlässen
- Ansprechpartner der Key Accounts der Betriebe

Unser Anforderungsprofil:

- Abgeschlossene Ausbildung im Gastgewerbe
- Dipl. Restaurateur HF/FH
- Weiterbildung im Bereich Finanzen von Vorteil
- Erfahrung im Aufbau und der Führung von Betrieben
- Finanzmanagement-Kenntnisse mit Fokus Gastronomie
- Organisations- und durchsetzungskraft, verantwortungsbewusst, lösungsorientiert

Wollen Sie sich gemeinsam mit uns weiterentwickeln? Dann freuen wir uns auf Ihre komplette und aussagekräftige Bewerbung per Post oder Mail.

Tavolago AG

Samuel Vörös, Geschäftsleiter Tavolago

Werfestrasse 5, 6002 Luzern

s.voroes@tavolago.ch



741-442

734-435

Ein «alte Haus» und ein junges, flexibles, aufgestelltes Team suchen Sie, eine/n

initiative/n Betriebsleiter/in

um gemeinsam alle involvierten Ressourcen zu koordinieren.

Sie sind eine frontorientierte und führungsstarke Persönlichkeit, die mit Passion unseren Ganzjahresbetrieb mit 17 Hotelzimmern, Restaurant, Bar und diversen Banketträumen führen will.

Sie bringen eine gastronomische Grundausbildung mit, haben bereits Erfahrung in Betriebsleitung/ Administration und leben das Credo «es bizzi mee...»

Spricht Sie diese Aufgabe an und haben Sie ein «sonniges» Gemüt, dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen.

Hotel Sonne

Marktgasse 1, 5620 Bremgarten elisabeth.seiler@sonne-bremgarten.ch



Gastroconsult

UNTERNEHMERBERATUNG FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Im Auftrag unseres Kunden suchen wir für eine:

Ferienwohnungssiedlung im Wallis mit rund 1200 Belegungswochen, dazugehörendem Restaurant (zurzeit drittvermietet) und kleinem Hallenbad, mit hauptsächlich Winterbetrieb und reduziertem Sommerbetrieb, ab Mitte März 2009 motivierte, flexible und unternehmischer denkende Allrounder als

Betriebsleiter(in) mit Partner(in)

Anforderungen:

Wir erwarten eine ausgewiesene Erfahrung in den Bereichen Administration, Marketing, Personalwesen, Rezeption, Animation, Wäscherie, Minishop, Wohnungseingang, Hauswartung und Wellness. Die Nähe zu Skisport und Tourismus sowie Führungserfahrung, Teamfähigkeit und Freude am Umgang mit Menschen sind wichtige Eigenschaften.

Idealerweise bringen Sie eine kaufmännische und handwerkliche Grundausbildung mit guten Fremdsprachenkenntnissen mit. Zudem sind sie sich an selbständiges Arbeiten nach Budgetvorgaben gewohnt. Wohnzusage in der Anlage ist erwünscht. Der Besitz des Kantonalen Fähigkeitsausweises zum Führen von Restaurantsbetrieben ist von Vorteil.

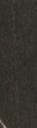
Wir bieten:
Angenehmes Arbeitsklima, einen vielseitigen und interessanten Aufgabenbereich in aufstrebendem Ferienort, inmitten herrlicher Bergwelt. Zeitgemäss Anstellungsbedingungen und die Chance sowohl die persönliche als auch die Entwicklung der Feriensiedlung weiter positiv voranzutreiben.

Sind Sie interessiert?

Wenn Sie sich als Einzelperson oder Paar für diese dynamische Stelle angesprochen fühlen, erwarten wir mit Interesse Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und Referenzen bis

9. Februar 2009 an:

Gastroconsult AG
Tina Müller
Standstrasse 8 / Postfach / 3000 Bern 22
Telefon 031 340 66 29
tina.mueller@gastroconsult.ch
www.gastroconsult.ch



ENGADIN St. Moritz

Engadin St. Moritz, die Tourismusorganisation im Oberengadin, hat den Auftrag das touristische Angebot des Tals weltweit zu vermarkten.

Weiter betreut die Destination die Gäste vor Ort und ist diesen mit Rat und Tat behilflich, den Aufenthalt im Engadin so unvergesslich wie möglich zu gestalten.

Wir suchen per 1. Juni 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in Produktmanagement (100%)

Der Bereich Produktmanagement umfasst den Prozess von der Entwicklung und Bündelung von marktgerechten Produkten bis hin zur Vorbereitung und Umsetzung von Marktbearbeitungsmaßnahmen in enger Kooperation mit den Bereichen Sales und Public Relations sowie den touristischen Leistungsträgern und verschiedenen Partnern von Engadin St. Moritz.

Sie sind Mitglied der Geschäftsleitung von Engadin St. Moritz. Als Leiter/in Produktmanagement koordinieren Sie ein Team von drei Mitarbeitenden und tragen die Prozess-, Budget- und Kostenverantwortung im Produktmanagement. Weiter betreuen Sie die Schnittstellen zu lokalen Touristikern.

Anforderungsprofil

- Fundierte Ausbildung in Marketing
- Mehrjährige Marketingerfahrung im Tourismus von Vorteil
- Hohe Leistungsbereitschaft, Zielstrebigkeit und absolute Integrität
- Hilfsbereitschaft, Belastbarkeit und ausgeprägte Dienstleistungsorientierung
- Gewinnender Umgang mit Kunden und Partnern
- Fähigkeit und Bereitschaft, sich und die Organisation ständig weiterzuentwickeln
- Mündlicher und schriftlicher Ausdruck in deutscher Sprache sowie mündlicher Ausdruck in italienischer und englischer Sprache

Sie brennen darauf, die Begeisterung für das atemberaubende Oberengadin auf andere zu übertragen? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Es erwartet Sie eine anspruchsvolle und vielseitige Tätigkeit in einem faszinierenden Umfeld mit Arbeitsort St. Moritz.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden oder mailen Sie Ihre Bewerbungsunterlagen (mit Bild) an:

Michael Baumann, Engadin St. Moritz, Via San Gian 30,
7500 St. Moritz, Tel. +41 81 830 09 22
michael.baumann@sasag.ch, www.engadin.stmoritz.ch

748-448

FLIEGER-FLAB-MUSEUM

RESTAURANT Holding

Unser Restaurant ist eingebettet in das Flieger-Flab-Museum in Dübendorf. Zurzeit steht das Restaurant im Umbau und bietet später für 200 Gäste Platz.

Zur Neueröffnung ab 3. März 2009 suchen wir:

Küchenchef (w/m)

Vollzeit

Servicemitarbeiter (w/m)

Vollzeit und Teilzeit

Sind Sie erfahren, flexibel, zeigen Eigeninitiative und behalten auch in hektischen Situationen einen kühlen Kopf, dann senden Sie uns noch heute Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Air Force Center

Restaurant Holding
z. Hd. Nicole Matthey-Doret
Überlandstrasse 255
8600 Dübendorf

753-449

bloom

RESTAURANT/BAR

Gastgeber gesucht!

Das attraktive Restaurant Bloom mit gediegener Bar/Lounge gehört zum Park Hotel Winterthur, dem führenden Businesshotel der Region. Zur Vervollständigung unseres professionellen Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen persönlich starken

Restaurantleiter (m/w)

Sie sind Gastgeber mit Leib und Seele und nichts liegt Ihnen so am Herzen wie die Betreuung Ihrer Gäste. Ihre Freude am Beruf ist eine Bereicherung für unser Team, das Gastgewerbe ist Ihre Leidenschaft. Für diese Schlüsselposition in unserem Hause suchen wir eine echte Grösse.

Ihr Aufgabengebiet umfasst die Führung des Restaurants Bloom an der Front. Sie sind verantwortlich für Ihre Mitarbeiter, die Kundenbindung und den reibungslosen Serviceablauf.

Sie suchen eine langfristige Herausforderung in einer gesunden und familiären Unternehmung. Ihre Loyalität, Flexibilität und gepflegte Umgangsformen Ihr hohes Verantwortungsbewusstsein und grosser Einsatzwillen zeichnen Sie aus.

Wir haben hochgesteckte Ziele. Helfen Sie mit bei der Umsetzung! Wir freuen uns, Sie schon bald kennen zu lernen.

Puja Sethi: Direktorin
puja.sethi@phwin.ch

Bitte senden Sie uns Ihre vollständige, aussagekräftige Bewerbung mit Foto: Park Hotel Winterthur, Stadthausstrasse 4, 8402 Winterthur

+41 52 265 02 65, www.phwin.ch

655-380

hotel chesa rosatsch

WWW.ROSATSCH.CH

Das einzigartige 4*** Hotel mit 36 Zimmern, zwei Restaurants, einer Bar und der Gartenterrasse direkt am Inn.

Sind Sie Gastgeber aus Leidenschaft? Haben Sie das Gespür für Geschäft und organisieren Sie gerne? Gehören Reservationsmanagement, Fremdsprachen (D/I/E) und Führungskräfte zu Ihren Kompetenzen? Sind Sie gerne Vorbild und übernehmen Sie gerne Verantwortung?

Auf Frühling/Sommer 2009 suchen wir eine

Chef de Réception

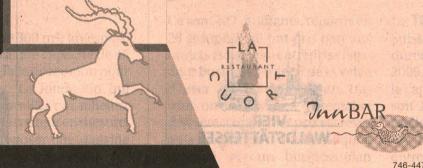
die auf diese Fragen mit einem überzeugten Ja antwortet.

Dank Ihrer guten Fachausbildung und einigen Jahren Erfahrung beherrschen Sie das Front Office System Fidelio (Suite 8) oder sind gewillt, es zu erlernen. Sie sind eine geschickte Verkäuferin und haben die Ehrgeiz, eine optimale Belegung zu erreichen. Die tägliche Korrespondenz und das Reservierungsmanagement fallen Ihnen leicht. Die Herausforderung, das 8-köpfige Beherbergungsteam (Réception, Etage und Portier) zu führen, nehmen Sie gerne an. Dank Ihrer sozialen Kompetenz und Ihrer Belastbarkeit coachen Sie die Mitarbeitenden souverän.

Sie teilen mit uns den Sinn für hohe Qualität, ehrliche Gastfreundschaft und persönliche Gästebetreuung und setzen alles daran, die Erfolgsgeschichte unseres beliebten Hauses weiterzuführen. Wenn Sie sich in dieser anspruchsvollen und faszinierenden Aufgabe sehen und sich vorstellen können, mehrere Jahre im Engadin zu leben, sind Sie für uns die richtige Partnerin.

Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Hotel Chesa Rosatsch
Direktion: Ueli Knobel
7505 Celera/St. Moritz
direktion@rosatsch.ch



Appenzell

altrimo

Das zur Zeit in der Realisierungsphase stehende Projekt "Wohnen im Park" in Appenzell umfasst auch die Erstellung eines Gastgewerbe-Betriebes. Für dieses grosszügig und heimelig eingerichtete Restaurant suchen wir im Auftrage der Bauherrschaft auf den 1. Dezember 2009 eine/n bestens ausgewiesene/n.

Mieter / Inhaber

Dieses neue, im Zentrum von Appenzell liegende Restaurant mit modernem Ausbaustandard befindet sich an der Gaiserstrasse 10. Der Betrieb umfasst nachfolgende nutzbaren Betriebskapazitäten:

- Restaurant mit 52 Sitzplätzen
- Alpsteeterrasse mit 32 Sitzplätzen
- Lounge mit 12 Sitzplätzen
- Terrasse / Garten mit 56 Sitzplätzen
- diverse Außen- und Tiefgaragenparkplätze

Ferner steht eine gut ausgestattete Gastronomieküche mit genügend Lagerräumlichkeiten und Abstellflächen zur Verfügung. Beste Voraussetzungen, um die kulinarischen Wünsche der verschiedenen Gäste und Gruppen erfüllen zu können.

Dieser Betrieb eignet sich hervorragend für einen Unternehmerin oder ein Unternehmer-Paar. Wenn Sie bereit und gewillt sind, sich einer anspruchsvollen Aufgabe zu stellen und ihr Gastronomiekonzept umzusetzen, nutzen Sie diese einmalige Chance.

Die Mietzinsbedingungen sind in jeglicher Hinsicht moderat, belohnen Ihren Einsatz und sichern Ihnen Ihre Zukunft. Auch jüngere im Gastgewerbe gut ausgebildete Bewerber/innen haben mit diesem Angebot die Möglichkeit, ihr Berufsziel zu verwirklichen.

Fühlen Sie sich angesprochen und/oder haben Sie Fragen? Auskunft und weitere Informationen erteilt Ihnen gern Herr Fefi Sutter, Telefon 071 788 02 02. Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an altrimo ag, zh Herrn Fefi Sutter, Weissbadstrasse 1, 9050 Appenzell.

721-423

Websitenen I Schriftposten I Schriftposten 4
CH-9050 Appenzell CH-9010 St. Gallen CH-9010 Herisau

Tel. 071 788 02 02 Tel. 071 243 04 04 Fax 071 359 07 07

Fax 071 788 02 00 Fax 071 243 04 00 Fax 071 359 07 09

E-Mail: info@altrimo.ch

SENIOREN-APPARTEMENTS EGGHÖLZLI

Unser Betrieb verfügt über 137 Appartements mit ca. 170 BewohnerInnen, eine Pflegeabteilung mit 26 Betten für LangzeitpatientInnen, 24 Gästezimmer und ein öffentliches Restaurant.

Per März 2009 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n:

Hauswirtschaftliche(n) Betriebsleiterin, -leiter (80 – 100 %)

Ihr Tätigkeitsbereich:

Sie führen das Reinigungssteam, planen und organisieren die regelmässigen Reinigungen der Senioren-Wohnungen und allgemeinen Räumlichkeiten und stellen den Einkauf der Reinigungs- und Verbrauchsmittel sicher. Sie sind verantwortlich für verschiedene administrative Arbeiten, unterstützen den Küchenchef in der Inventarverarbeitung und Kalkulation mit Calcmenu. Die Bedienung unserer Rezeption als Ferienabholung und das Übernehmen von Pikittdiensten runden das Tätigkeitsfeld ab. Sie arbeiten in einem sechsköpfigen Verwaltungs-Team und sind direkt dem Geschäftsführer unterstellt.

Sie bieten:
Eine hauswirtschaftliche Ausbildung mit Erfahrung in der Hotellerie, Heim- oder Spitalbranche und sind sich gewohnt, MitarbeiterInnen zu führen. Sie verfügen über kaufmännische Kenntnisse (Hotelfachschule, Hauswirtschaftliche BetriebsleiterInnen oder ähnliche Ausbildung) und fühlen sich sicher im Umgang mit „MS-Office“ Programmen. Sie schätzen den Kontakt zu älteren Menschen und können auf ihre Bedürfnisse eingehen.

Wir bieten:
Eine modern eingerichtete Infrastruktur, ein attraktives Arbeitsumfeld mit zeitgemässer Entlohnung und Sozialleistung.

Fühlen Sie sich von dieser Aufgabe angesprochen und reiht Sie die Herausforderung, dann senden Sie Ihre vollständige Bewerbung an:

Rudolf Flüeli, Senioren-Appartements Egghölzli,
Weltpoststrasse 18, Postfach 271, 3000 Bern 15
Tel: 031/350 66 66 / www.egghoelzli.ch

616-358



YACHTSPORT RESORT®

ACADEMY★CLUBHOUSE★MARINA

Im Frühjahr 2009 eröffnen wir am Lago Maggiore das im Stil eines mondänen Yachtclubs geführte YACHTSPORT RESORT.

Für diesen neuen Treffpunkt mit Spitzengastronomie und exklusiven Gästezimmern suchen wir noch erfahrene Mitarbeiter.

Sous-Chef Köche

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

YACHTSPORT RESORT SA

Human Resources, Al Lago, CH-6614 Brissago

659-378

ALTES TRAMDEPOT

BRÄUEREI & RESTAURANT

Für unser lebhaftes Restaurant mit integrierter Bierbrauerei suchen wir ab März 2009 einen engagierten

CHEF DE SERVICE (M/W)

Aufgabenbereich:

Gästebetreuung, Bankett- und Serviceorganisation, Mitarbeiter-Coaching, Kontrolle der Tagesabrechnungen, Qualitätskontrolle und F&B-Bestellungen runden den abwechslungsreichen Aufgabenbereich ab.

Ihr Profil:

Sie verfügen über den Abschluss einer Hotelfachschule oder langjährige Erfahrung in einer Führungsposition im Gastgewerbe. Sie sind eine Person mit Priff und diplomatischer Durchsetzungskraft. Wenn Sie eine belastbare, qualitätsorientierte und aktive Persönlichkeit sind, sollten wir uns kennenlernen.

Herr Marco Maeder, Geschäftsführer, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

A m B a r e n g r a b e n
Gr. Muristalstrasse 6, 3006 Bern
T 031 368 14 15 F 031 368 14 16
www.altestramdepot.ch 733-434

Für unsere Jugendherberge in Sion, in der Hauptstadt des Wallis, suchen wir eine selbständige und innovative Persönlichkeit als

BetriebsleiterIn

9 Monate 100% (März bis November)

Ihre Hauptaufgaben

In dieser vielseitigen und abwechslungsreichen Tätigkeit sind Sie verantwortlich, unseren Gästen einen unvergesslichen Aufenthalt im Wallis zu bieten. Als passionierte/r Gastgeberin führen Sie unsere Jugendherberge kompetent mit einem Team von rund 5 Mitarbeitenden nach bewährten Standards.

Ihr Profil:

Als Gastgeberin haben Sie Freude am täglichen Umgang mit Schül-, Seminar- und Familengästen. Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung und Erfahrung in den Bereichen Beherbergung, Gastronomie und Administration. Sie haben Führungserfahrung und die Ausbildung zum Qualitätscoach Q1 und Kopas bereits abgeschlossen. Sie sprechen fließend Französisch sowie Deutsch und sind bereit, in allen Teilbereichen des Betriebes inkl. der Menzubereitung mitanzupacken. Zudem sind Sie sich gewohnt, Unterhalts- und Gartenarbeiten selbst auszuführen.

Ihre Perspektiven
In diesen Funktionen erwarten Sie ein breites, interessantes Aufgabengebiet mit Freiraum für eigene Ideen, Selbständigkeit und grosser Verantwortung. Sie werden bei Ihrer Arbeit von unserer Geschäftsstelle unterstützt. Der Bezug der Dienstwohnung ist Voraussetzung.

Stellenantrag erfolgt per **16.02.2009** oder nach Vereinbarung. Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Schweizer Jugendherbergen | Berny Huber | Schaffhauserstrasse 14 | Postfach | 8042 Zürich | Tel. 044 360 14 34 | E-Mail: b.huber@youthostel.ch
Mehr Infos über die Jugendherberge Sion finden Sie unter: www.youthostel.ch/sion

667-387

| culture | convention | cuisine | KKL |
|---------|------------|---------|--------|
| | | | Luzern |

gästeorientiert und organisationsbegabt?

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. Festivals und Konzerte, Jubiläen, Tagungen, Kongresse und Präsentationen verschmelzen mit den Angeboten der KKL cuisine zu einmaligen Erlebnissen für Veranstalter und Gäste. Um die Qualität der Leistungen und des Auftrittes weiterhin zu erhalten, sucht die KKL Luzern Management AG einen/eine

Leiter/Leiterin Service Veranstaltungsgastronomie der oder die das Serviceteam professionell leitet. Sie planen in Absprache mit der Leitung Veranstaltungsgastronomie den reibungslosen Serviceablauf von KKL cocktails, lunches und dinners für 50 bis 2000 Gäste in den Sälen, Foyers und auf den Terrassen des KKL Luzern. Für die Organisation des Service an den Konzertbars vor und nach den Veranstaltungen sind Sie zuständig und unterstützen das Team durch Ihre aktive Mitarbeit. Sie instruieren die Chefs de service und Mitarbeiter vorausschauend, und Sie begleiten die Gäste mit einem Sorgfalt, Freundlichkeit und Effizienz geprägten Serviceablauf. Die Beratung der Veranstalter macht Ihnen ebenso Freude wie die anfallenden administrativen Arbeiten.

Ihre Ausbildung zum Servicefachangestellten oder zur Servicefachangestellten sowie Ihre berufliche Laufbahn haben Sie vorzugsweise in Betrieben mit anspruchsvoller Gastronomie absolviert. Organisation und Ablauf von grossen Anlässen sind Ihnen vertraut. Sie legen grossen Wert auf Qualität und auf das Wohlergehen Ihrer Gäste. Zudem weisen Sie sich durch erste erfolgreiche Führungserfahrung in einer vergleichbaren Aufgabe aus. Auch bringen Sie die für diese Position wichtige Flexibilität in Bezug auf Ihre Arbeitszeit sowie Enthusiasmus für das KKL Luzern und für ein kulturelles Umfeld mit. Sie kommunizieren problemlos in Deutsch und in Englisch sowie nach Möglichkeit in weiteren Sprachen.

Im KKL Luzern finden Sie einen modernen, zentral gelegenen Arbeitsplatz in einem kulturellen Umfeld. Die Stelle gibt Ihnen die Chance, von einer bekannten Marke zu profitieren und aktiv an ihrem Ausbau mitzuwirken.

Ihr Bewerbungsdossier 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 (ursula.meyer@kkl-luzern.ch). Ihre Fragen beantwortet gerne Frau Birgit Rösch, Leiterin Veranstaltungsgastronomie, unter Fon 041 226 70 32.

Das elegante, italienische Restaurant im Zentrum Zürichs sucht per sofort oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef

Als gelernte Fachkraft mit Berufserfahrung beherrschen Sie die italienische Kochkunst und überzeugen unsere an spruchsvollen Gäste mit Ihrer Kreativität. Mit Begeisterung stehen Sie persönlich am Herd. Als Führungspersönlichkeit motivieren Sie und vermitteln Ihre Freude am Kochen gerne einem Team von fünf Personen. Verpassen Sie diese Chance nicht und senden Sie noch heute Ihre komplette Bewerbung unter Chiffre 743-444 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

743-444



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

AROSA PUR

Leider verlässt uns die bisherige Stelleninhaberin nach langjähriger Mitarbeit im Frühjahr und übernimmt das Arosa Golfrestaurant. Darum suchen wir für sie eine engagierte Nachfolge. Gesucht wird in Jöhorestelle ein

Direktionsassistent (m/w)

Sie bringen folgende Qualifikationen mit:
Sie arbeiten frontorientiert und haben bereits Erfahrungen in einer ähnlichen Position, möglichst im Bereich der Luxushotellerie. Sie führen selbstständig unser Front Office Team und übernehmen Aufgaben im Sales-, Seminar- und Eventbereich. Sie bringen bereits erste Führungserfahrung, starke EDV-Kenntnisse (bevorzugt Profi-Erfahrung) mit und sind sprachgewandt in Englisch und Französisch (andere Sprachen v. Vorteil). Sie vertreten und unterstützen die Direktion in deren Abwesenheit. Ganzjahresstellung, Eintritt spätestens im Juni 2009.

Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bis spätestens 12. Februar 2009 an die untenstehende Adresse.
Bei offenen Fragen wenden Sie sich bitte an die Direktion:

Andrea & Daniel Durrer-Fässler



MARCHÉ INTERNATIONAL

ein selbständiger Unternehmensbereich der Mövenpick Group mit Hauptsitz in Kemptthal, ist mit über 100 Betrieben weltweit in 9 Ländern vertreten und wir sind heute Marktführer in der Schweiz, Slowenien und Norwegen. Wir sind vor allem an Autobahnen, Flughäfen und Bahnhöfen, wo wir auf Grund hoher Frequenzen unsere Frische- und Qualitätsstrategie umsetzen können.

Für die Verstärkung der HR-Abteilung suchen wir eine/n

Teamleader/-in HR-Administration

Ihre Aufgaben

- Führung eines vierköpfigen HR-Teams
- Fachliche Unterstützung und Beratung der Linienvorgesetzten hinsichtlich aller sozialversicherungs- und arbeitsrechtlichen Fragen
- Verantwortung und Sicherstellung der Personaladministration
- Betreuung eines eigenen Bereiches (alle administrativen Aufgaben vom Eintritt bis zum Austritt inkl. Lohnverrechnung, ohne Rekrutierung)

Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung zur Personalfachfrau
- Mehrjährige Erfahrung im HR-Bereich und in der Lohnbuchhaltung
- Gastgewerblicher Hintergrund (evtl. Hotelfachschule)
- Führungserfahrung
- Effektive und gründliche Arbeitsweise
- Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil (F, I)

Wir bieten Ihnen eine interessante Herausforderung, einen modernen Arbeitsplatz, ein qualifiziertes und motiviertes Team mit attraktiven Anstellungsbedingungen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Marché Restaurants Schweiz AG

Christine Neubacher

Assistant Human Resources

Alte Strasse 2

CH-8310 Kemptthal

christine.neubacher@marche-int.com

736-438



Einzigartige Projekte - einzigartige Mitarbeiter*

Als neue Tropenhaus Frutigen (Berner Oberland) mit exklusiver Stör- und Kaviarproduktion sowie tropischen Früchten aus Eigenproduktion und der Besucher gastronomie wird im Herbst 2009 seinen Betrieb aufnehmen. Damit wird ein für die Schweiz einmaliges und nachhaltiges Projekt umgesetzt.

Die gastronomische Hardware besteht aus dem Tagesrestaurant (bis 200 PL), dem besonderen Eventbereich (bis 400 PL) und der exklusiven Caviar Lounge (50 PL).

Wir suchen per Frühling 2009 eine/n in der Event-Gastronomie erfahrene/n

Leiter/in Gastronomie mit Führungs- und Gastgeberqualitäten

der/die sich persönlich und auf höchstem Niveau mit dem exklusiven Betrieb identifiziert und langfristige Gästebindungen kompetent aufbauen will.

Sie sind kommunikativ, flexibel sowie belastbar, haben idealerweise eine Hotelfachschule abgeschlossen und bringen Ihre Kenntnisse in Küche/ F&B für die Inbetriebnahme und den Betrieb der Gastronomie aktiv ein. Als Teamplayer im neu aufzubauenden Mitarbeiterstamm prägen Sie die kulinarischen Angebote, die Betriebsorganisation und Gastfreundschaft nachhaltig mit.

Wir bieten Ihnen moderne Produktions- und Betriebeseinrichtungen an zentraler Lage mitten im Berner Oberland, langfristige Perspektiven und attraktive Anstellungsmöglichkeiten. Motivierten Nachwuchstalenten mit nachweisbaren Erfolgen bieten wir die Möglichkeit zu einem einmaligen Karrieresprung.

Wir freuen uns auf Ihre persönliche Bewerbung mit vollständigem Dossier (inkl. beruflicher Auszeichnungen) bis zum 15.2.2009.

Für Fragen steht Ihnen Fritz Jost gerne zur Verfügung:

Tel. Mob. 079 247 23 67

info@tropenhaus-frutigen.ch

Tropenhaus Frutigen AG

Postfach 14

CH-3714 Frutigen

Tel. 033 672 11 44

Fax 033 672 11 45.

735-450

Die Schweizer Jugendherbergen. Die exklusivste Hotelkette der Welt.

info@youthostel.ch

Zur Erweiterung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Projektleiter/Projektleiterin

Sie betreuen unsere Kunden in der Hotellerie (Einführung und Support der F&B-Logistiklösung fideHotel) und in weiteren Branchen (Handel und Industrie)

- Sie haben Erfahrung im Support und/oder in der Einführung von ABACUS-Anwendungen (vorzugsweise Auftragsbearbeitung)
- Sie besitzen gute technische Informatikkenntnisse
- Sie schätzen moderne Hilfsmittel und flexible Arbeitszeiten inkl. der Möglichkeit, auch von Zuhause aus zu arbeiten.
- Sie suchen eine neue Herausforderung, die Sie fordert und weiterbringt.
- Wir erwarten Lern- und Leistungsbereitschaft, angenehme Umgangsformen und die Fähigkeit, auf Bedürfnisse und Anliegen unserer Kunden einzugehen.
- Wir bieten eine vielseitige, ausbaufähige 100%-Stelle, ein leistungsbezogenes Salär sowie Weiterbildungsmöglichkeiten.

Interessiert? Senden Sie uns Ihre Bewerbung oder wenden Sie sich an Guido Morger, 044 738 50 70, Guido.Morger@fidevision.ch

fidevision ag
Eichwatt 5
8105 Watt-Regensdorf
www.fidevision.ch

724-426



Mit Ihnen gemeinsam möchten wir einen spannenden und erfolgreichen Sommer im Märchenschloss am Brienzersee erleben!

Ab Mitte April bis Mitte Oktober 2009 suchen wir:

PraktikantIn Eventmanagement (D/F/E)
mit Serviceeinsatz

RéceptionistIn mit Erfahrung (D/F/E)
AnfangsréceptionistIn (D/F/E)
RéceptionspraktikantIn (D/F/E)
von Schweizer Hotelfachschulen

Chef de Service (D/F/E)
Erfahrene Gastro-Persönlichkeit
mit Organisationstalent und Führungserfahrung
Chefs de Rang
Park-Restaurant oder Gourmet-Restaurant
Service-EinsteigerInnen
Bar-MitarbeiterIn
ServicepraktikantInnen
von Schweizer Hotelfachschulen

Buffet/Stewarding MitarbeiterInnen

Chef de partie Gourmet-Restaurant
13 Punkte GaultMillau, gourmet-vegetarische Kreationen

Chefs de partie
Saucier, Entremetier, Gardemanger, Pâtissier, Tourtant
Commis de cuisine
KüchenpraktikantInnen
von Schweizer Hotelfachschulen

FloristIn

für die stil- und liebevolle Dekoration des Hotels,
Herstellung von Blumenarrangements für zahlreiche Anlässe
und Mithilfe den hauseigenen Gärtnerinnen.

Portier und Zimmermädchen
Deutsch sprechend

Genauere Stellenbeschreibungen finden Sie unter
www.giessbach.ch/Kontakt Info / Stellenanzeigen

Bitte senden Sie uns Ihre kompletten
Bewerbungsunterlagen mit Foto.

70 individuell eingerichtete Hotelzimmer • Parkrestaurant (140 Plätze) mit grosser Terrasse gegenüber den Giessbachfällen • Gourmet-Restaurant Le Tapis Rouge (40 Plätze) mit der atemberaubenden Aussichtsterrasse • Hotelbar «La Cascade» Seminar- und Konferenzräume bis 100 Personen • Bankettanlagen bis 250 Personen • 22ha parkähnliche Umchwung, Natur Schwimmbad, Tennisplatz • Europas älteste Standseilbahn zur eigenen Schiffsstation

Grandhotel Giessbach ****, CH-3855 Brienz
Suisse Cibivich-Cocoglia, Leitung Personalwesen
Tel.: +41 (0) 33 952 25 25 Fax: +41 (0) 33 952 25 30
personal@giessbach.ch www.giessbach.ch

688-398



Für unseren erfolgreich positionierten Betrieb suchen wir auf Ende Mai oder nach Übereinkunft eine frontorientierte

Gastgeberin/ Restaurantleiterin

mit Gastgebererfahrung. Idealerweise haben Sie eine Schweizer Hotelfachschule abgeschlossen.

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:
Seminar- und Wellnesshotel
Stoos, René Koch
6433 Stoos
rene.koch@hotel-stoos.ch



723-425

| | | | |
|---------|------------|---------|--------|
| culture | convention | cuisine | K K L |
| | | | luzern |

dynamisch und trendorientiert?

Das KKL Luzern ist ein international renommiertes Kultur- und Kongresshaus mitten in der Schweiz. Mehr als eine halbe Million Menschen besuchen jährlich dieses Werk des französischen Stararchitekten Jean Nouvel. Festivals und Konzerte, Jubiläen, Tagungen, Kongresse und Präsentationen verschmelzen mit den Angeboten der KKL cuisine zu einmaligen Erlebnissen für Veranstalter und Gäste. Um die Qualität und Ausstrahlung dieses Hauses weiter auszubauen, sucht die KKL Luzern Management AG eine/einen

Stellvertreterin/Stellvertreter Leiter Seebar/ Waterfront (100%)

Wir bieten Ihnen einen kreativen, vielseitigen und modernen Arbeitsplatz in einem lebhaften Umfeld von Kongressteilnehmern, Konzertbesuchenden, städtischem Publikum und Touristen. Sie sind mitverantwortlich für die Angebotsgestaltung, stellen das Tagesgeschäft sicher, schreiben Arbeitspläne, erstellen die Tagesabrechnungen und vertreten den Leiter Seebar/Waterfront bei dessen Abwesenheit.

Sie verfügen über eine Serviceausbildung und bringen Barkenkenntnisse sowie praktische Erfahrung aus der anspruchsvollen Gastronomie mit. Idealerweise haben Sie bereits Führungserfahrung in einer vergleichbaren Position gesammelt. Sie können sich flüssig in Deutsch und Englisch mit unseren Gästen verständigen. Ihre Belastbarkeit hilft Ihnen auch in hektischen Zeiten die Ruhe und den Überblick zu behalten. Außerdem bringen Sie professionelles Engagement, Flexibilität in Bezug auf Einsatzzeiten und Enthusiasmus für das KKL Luzern mit.

Das engagierte KKL-Team freut sich auf eine verantwortungsbewusste Persönlichkeit, die sich mit diesem modernen Arbeitsplatz im Herzen der Stadt Luzern identifiziert.

Ihr Bewerbungsdossier 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 (ursula.meyer@kkl-luzern.ch). Ihre Fragen beantwortet gerne Denny Kuhlow, Leiter Seebar/Waterfront, unter Telefon 041 226 73 08.

713-416

Für unsere Griederbar am Paradeplatz suchen wir eine/n

JUNGE/N SERVICE-MITARBEITER/IN, 80-100%

Bringen Sie sehr gute À-la-carte-Erfahrung mit? Haben Sie Freude am Umgang mit anspruchsvollen Gästen? Sind Sie flexibel, belastbar und eine gepflegte Erscheinung? Dann freut sich unser junges Team auf Sie! Wir bieten super Arbeitszeiten: keinen Abenddienst, sonntags frei!

Bitte Bewerbung mit Foto an:

GRIEDER - 4010 Zürich, die grösste gastronomische Gruppe der Schweiz

Gabriela Massey
Human Resources

Bahnhofstrasse 30

8022 Zürich

gmassey@brunschwig.ch

738-439



HOTEL MOOSEGG



Wir brauchen motivierte Mitarbeiter, die mit ihrer Persönlichkeit, Kreativität und Arbeitswillen die „Moosegg Vision“ mittragen möchten.

Servicefachangestellte (m/w)
Sommersaison 2009 / 1. April 2009

Chef de Partie (m/w)
Sommersaison 2009 / 1. April 2009

Ihre Bewerbung richten Sie telefonisch, per Post oder per Email an Daniel Lehmann.

...wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Moosegg AG
Willkommen im Emanuel
CH-3543 Emmenbrücke
Telefon 034 409 05 06
Fax 034 409 05 07
www.moosegg.ch
hotel@moosegg.ch

551-329



Restaurant Pfannenstiel

Das Restaurant Pfannenstiel liegt zwischen Meilen und Egg, auf der Passhöhe. Es verfügt über eine Bureubeiz, ein Stübli (zusammen 90 Plätze) und eine wunderschöne Gartenterrasse (150 Plätze). Per 1. März 2009 oder nach Vereinbarung suchen wir eine fachlich versierte

Servicemitarbeiter/in,

die mit viel Charme unsere Gäste in diesem teils hektischen Betrieb verwöhnt. Perfekte Deutschkenntnisse, eine ruhige, ausgeglichene Art sowie mehrjährige Berufserfahrung sind für diese Stelle wichtig. Auf Wunsch steht ein Zimmer im Hause zur Verfügung. Ansonsten empfiehlt sich ein Auto, da das Restaurant abends mit den öffentlichen Verkehrsmitteln nicht erreichbar ist.

Harald Wiesner und Daniel Cassani freuen sich auf Ihre Bewerbung.

Herrenweg 380 Tel. 044 923 55 44

8706 Meilen Fax 044 923 59 44

E-Mail: info@restaurant-pfannenstiel.ch
Internet: www.restaurant-pfannenstiel.ch

698-405

Fühlen Sie sich von unseren Jahres- oder Saisonstellen angesprochen?

Dann schreiben Sie uns doch einfach (mit Foto) - unser Team freut sich auf fachkompetente und motivierte Unterstützung - vielleicht gemeinsam mit IHNEN?

Hotel Schweizerhof, Claudia Züllig-Landolt
CH-7078 Lenzerheide
Tel.: +41 31 385 25 25
e-mail: direktion@schweizerhof-lenzerheide.ch
www.schweizerhof-lenzerheide.ch

740-441



Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com

Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi

CASTELLO DEL SOLE
ASCONA

Das Castello del Sole ist eines der führenden Hotels der Südschweiz. Es wurde mehrmals ausgezeichnet, unter anderem im Jahr 2007 zum Hotel des Jahres GaultMillau und letztmals im 2008 von der Sonntagszeitung als Ferienhotel Nr. 1 in der Schweiz. Unser Restaurant «Locanda Barborossa» (à la carte) ist mit 17 GaultMillau Punkten bewertet. Der exklusive SPA-Bereich verfügt über eine Fläche von 2'500m². Den Gästen werden 38 luxuriöse Suiten und Junior-Suiten sowie 43 Zimmer angeboten. Der einzigartige Resort umfasst 14ha.

GESTALTEN SIE MIT UNS DIE SAISON 2009. SAISONDAUER VOM 3. APRIL BIS 25. OKTOBER!

Folgende Stellen sind durch kompetente und teamfähige Mitarbeiter zu besetzen:

EMPFANG Réceptionist/in
ADMINISTRATION F & B Mitarbeiter
KÜCHE Chef_Garde-Manger
Demi-Chefs de cuisine
Commis de cuisine

RESTAURANTS Chefs de Rang
Commis de Rang

Senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Frau P. Hungerbühler, Leiterin Human Resources. Wir freuen uns, mit Ihnen zusammen unsere anspruchsvollen Gäste empfangen und verwöhnen zu dürfen.

GaultMillau

«GAULTMILLAU HOTEL DES JAHRES 2007»

CASTELLO DEL SOLE

HOTEL CASTELLO DEL SOLE - CH-6612 ASCONA
TELEFON +41 91 792 02 02 - FAX +41 91 792 11 18
www.castellodelsole.com - info@castellodelsole.ch

REPAIRS & CHATEAUX
719-422

2008 FERA
Beste Leistungshotel

GRAND RESORT
Bad Ragaz

AUF DEM WEG
ZUM FÜHRENDEN RESORT EUROPAS!

Wir begegnen dem Zeitgeist der Zukunft und führen die historisch gewachsene Tradition unseres Resorts in eine neue Epoche. Die ehemalige Kombination von Luxushotellerie, Gastronomie, Wellbeing, Gesundheit, Business und Golf machen uns unverwechselbar und einzigartig. Gastfreundschaft heißt für unser motiviertes und engagiertes Team ein Mehr an Lebensqualität in einem grosszügigen Ambiente zu bieten. Durch einen Service von erlesener Aufmerksamkeit machen wir dadurch für unsere Gäste das «Hier sein ist herrlich» zum einmaligen Erlebnis. Im Moment suchen wir:

GRAND HOTELS

| | |
|---------------------------------|---|
| Réceptionist/in | Köche (Demi Chefs/Commis) |
| Butler | Köche Asienrestaurant |
| Concierge | Servicefachmitarbeiter/in |
| Rooomservice- mitarbeiter/in | Frühstückservice- mitarbeiter/innen (Teilzeit) |
| Etagengouvernante | Barmitarbeiter/in |
| Etagenportiers | Zimmermädchen |
| Zimmermädchen | Leiterin Kinderhort |
| Leiterin Kinderhort | Saunameister/in |

TAMINA THERME

| | |
|---------------------|-----------------|
| Mitarbeiter/innen: | Saunameister/in |
| - Empfang/Kasse | Teamleiter/in: |
| - Bad-/Saunaufsicht | - Badaufsicht |
| - Restauration | - Empfang/Kasse |
| - Verkauf Shop | |

Wir freuen uns auf Ihre (elektronische) Bewerbung.

Detaillierte Informationen zu aufgeführten Stellen sowie

weitere Stellenangebote finden Sie unter:

www.resortragaz.ch/de/service/karriere

Martin Hefti / Personalleiter

Für Fragen: Tel. +41 81 303 27 22
karrieren@resortragaz.ch

Grand Resort Bad Ragaz

7310 Bad Ragaz, Switzerland

www.resortragaz.ch

GRAND HOTEL QUELLENHOF & SPA SUITES ****
MEDICAL HEALTH CENTER KURSAAL BUSINESS & EVENTS GOLF: 18-HOLE PGA CHAMPIONSHIP COURSE
9-HOLE EXECUTIVE COURSE TENNIS COURTS TAMINA THERME CASINO BAD RAGAZ

719-422 677-286

Die 38 exklusivsten Luxushotels der Schweiz

www.swissdeluxehotels.com

Express-Stellenvermittlung

Service de placement express

Tel. 031 370 42 79
Fax 031 370 42 23

SUCHEN SIE QUALIFIZIERTE ARBEITSKRÄFTE?

Unter den folgenden Stellengesuchen befindet sich vielleicht genau die Person, die Ihnen noch gefehlt hat. Mit einem Abonnement der Express-Stellenvermittlung erhalten Sie so viele Bewerbungstalons, wie Sie wünschen: während 6 Monaten für Fr. 350.–, während 1 Jahr für Fr. 600.– (exkl. MwSt.).

CHERCHEZ-VOUS DES TRAVAILLEURS QUALIFIÉS?

Parmi les demandes d'emploi ci-dessous, il se trouve peut-être la personne qui vous manque. Abonnez-vous au Service de placement express et vous recevrez autant de talons de candidatures que vous souhaitez. Coûts pour 6 mois: fr. 350.–, pour 12 mois: fr. 600.– (TVA exclue).

Stellengesuche / Demandes d'emploi

Küche/cuisine

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|---------------------------|----|----|-------------|--------|-------------|----|---|
| 2727 Sous-chef/Küchenchef | 44 | CH | sofort | D/E/F | SG | | |
| 2732 Koch | 51 | IE | LEG sofort | D/E | Deutsch-CH | | |
| 2736 Küchenchef | 45 | AT | L-EG sofort | D/E | | | |
| 2738 Koch/Allrounder | 20 | CH | sofort | D/E | ZH | | |
| 2739 Küchenallrounder | 31 | CH | sofort | D/E/F | Deutsch-CH | | |
| 2741 Sous-chef/Küch'chef | 28 | CH | April | D/F/I | Tessin | | |
| 2744 Koch | 63 | DE | B | sofort | D | ZH | |
| 2745 Koch | 23 | CH | sofort | D/E/F | Inner-CH/ZH | | |

Hauswirtschaft/ménage

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|------------------------------|----|----|-------------|---------|---------|--------|---|
| 2737 Service/w | 19 | CH | sofort | D/E/F/I | GR | | |
| 2740 Sefia/Bardame | 23 | CH | April | D/E/F/I | Ausland | | |
| 2743 Kellner | 62 | CH | sofort | D/E/F/I | ZH | | |
| 2746 Buffet/Küche/Allrounder | 50 | CH | sofort | D | BE/LU | | |
| 2747 Sefia | 38 | CH | sofort | D | BE | | |
| 2748 Chef de Service | 35 | DE | B | sofort | D/E/I | Ost-CH | |
| 2749 Chef de Service/Sefia | 39 | IT | C | sofort | D/E/F/I | GR/GE | |
| 2751 Chef de rang/Sommelier | 58 | IT | L-EG sofort | D/E/F/I | TU/GR | | |

Service/service

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|-----------------------|----|----|--------|--------|----------------------|---------------------|--------|
| 2720 Kellner/Barman | 27 | TN | B | sofort | D/F | | |
| 2721 Barman/Kellner | 61 | IT | C | sofort | D/E/F/I | TI/GR | |
| 2722 Sefia/Zimmerfrau | 47 | CH | sofort | D/F | Thun/Bern/Interlaken | | |
| 2726 Sefia | 40 | DE | C | sofort | D/E | Solothurn/Bern/Biel | |
| 2728 Sefia | 46 | PT | C | sofort | D/F/I | Biel | |
| 2733 Kellner | 59 | CH | encl. | sofort | D/F/I | BE-B | sofort |

Administration/administration

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|---|----|----|-------------|---------|---------|---------------|---|
| 2725 Receptionist/Night Audit/Chauffeur | 37 | CH | sofort | D/E/F | BE | | |
| 2730 Réceptioniste/Admin. | 40 | RU | C | sofort | D/E/F | | |
| 2731 Réceptionist/Night Auditor | 45 | IT | B | n. Ver. | D/E/F/I | 4-5* Hotel/ZH | |
| 2750 Réceptioniste | 27 | FR | April | E/F/I | TU/VS | | |
| 2752 Réceptionspraktikantin | 22 | FR | n. Ver. | D/E/F/I | GE | | |
| 2753 Réceptioniste/Concierge | 33 | FR | L-EG sofort | D/E/F/I | West-CH | | |

Stellenbewerbung | Candidature

SUCHEN SIE EINE STELLE?

Wenn Sie Erfahrung in der Hotellerie/Gastronomie haben, dann füllen Sie am besten gleich den unten stehenden Bewerbungstalon aus. Ihre Angaben erscheinen während 2 Wochen auf dieser Seite in der htr hotel revue. Das Inserat ist für Sie kostenlos.

CHERCHEZ-VOUS UN EMPLOI?

Si vous êtes qualifié dans l'hôtellerie ou la restauration, remplissez le talon ci-dessous et vos données paraîtront gratuitement pendant 2 semaines sous cette rubrique dans htr l'hotel revue.

Bewerbungstalon | Talon de demande d'emploi

(Bitte gut leserlich ausfüllen/Prière de remplir en capitales)

Gewünschte Stelle/Emploi souhaité:

Arbeitsbewilligung/Permis de travail:

Art des Betriebes/Type d'établissement:

Name/Nom:

Strasse/Rue:

Geburtsdatum/Date de naissance:

Telefon privat/No de téléphone privé:

Bemerkungen/Remarques:

Sprachenkenntnisse/Connaissances linguistiques:

Deutsch/Alemann:

Französisch/Français:

Italienisch/Italien:

Englisch/Anglais:

(1 = Muttersprache/Langue maternelle, 2=gut/bonnes, 3=mittel/moyennes, 4=wenig/faibles)

Meine letzten drei Arbeitsstellen waren/Mes trois derniers emplois:

Betrieb/Etablissement: Ort/Lieu:

Eintrittsdatum>Date d'entrée:

Jahresstelle / Place à l'année:

Bevorzugte Region/Région souhaitée:

Vorname / Prénom:

PLZ/Ort/NPA/Lieu:

Nationalität/Nationalité:

Telefon Geschäft/No de téléphone professionnel:

Funktion/Fonction:

Dauer (von/bis)/Durée(de/à):

1.

2.

3.

Hiermit bestätige ich, dass die obgenannten Angaben der Wahrheit entsprechen./Le soussigné/la soussignée certifie l'authenticité de ces informations.

Datum/Date:

Unterschrift/Signature:

Ich bin mit der Bekanntgabe der Daten (Name, Adresse, Telefon etc.) einverstanden: Ja – Nein / I accepte la publication de mes coordonnées (nom, adresse, téléphone, etc.): Oui – Non

Wenn nein, können wir den ausgefüllten Talon nicht in der Zeitung publizieren. / En cas de réponse négative de votre part, nous ne pourrons pas publier le talon dans le journal.

Bitte mailen oder schicken Sie uns den vollständig ausgefüllten Bewerbungstalon an folgende Adresse: / Veuillez nous retourner le talon de demande dûment rempli à l'adresse suivante:
htr hotel revue, Express-Vermittlung, Monbijoustrasse 130, Postfach, CH-3001 Bern / jobs@htr.ch

710-414

Sommersaison 2009 in Zürich

Statt Kurzluft einmal die Atmosphäre einer internationalen Handelsmetropole schnuppern. Für unser am See, im schönsten Park der Stadt gelegenes und von Gästen aus aller Welt frequentiertes Haus, suchen wir für die Sommersaison 2009 (von Ende April bis Ende September) ausgewiesene Fachleute ♀ oder ♂ als:

Koch, Chef de Partie

Garde manger
mit Erfahrung im A-la-carte-Geschäft.



Tournant mit Erfahrung auf allen Posten im A-la-carte-Geschäft.

Commis de cuisine

mit Lehrabschluss

Commis pâtissier

mit Lehrabschluss

2. Chef de Service

♀ bevorzugt, gute Deutschkenntnisse, Anfangs-Chef de Service willkommen.



Servicefachangestellte/r
deutsch sprechend, mit Erfahrung im A-la-carte-Service und Direktkassa.

Buffetmitarbeiter/in

deutsch sprechend, mit Erfahrung am Buffet.

Guter, leistungsorientierter Verdienst. Auf Wunsch Unterkunft im eigenen Personalhaus. Arbeitsbewilligungen für EU- und EFTA-Bürger erhältlich. Bewerben Sie sich für Ihren persönlich und beruflich erfolg- und abwechslungsreichen Sommer 2009 schriftlich oder telefonisch bei

705-413

Frau D. Hohl oder Herrn J.-P. Wälti.



H. & P. Hohl AG, Postfach, 8034 Zürich
Tel. 044 422 25 21, Fax 044 422 25 58
E-Mail restaurant@fischstube.ch, Internet www.fischstube.ch

Reha Rheinfelden

Reha Rheinfelden ist ein medizinisches Rehabilitationszentrum. Sie verfügt über 186 Betten für neurologische und musculoskeletale Rehabilitation, eine Station für Frührehabilitation für schwerstbetroffene neurologische Patientinnen und Patienten, ein Neurologisches Tageszentrum, ein Ambulatorium für neurologische und musculoskeletale Behandlungen und ambulante Rehabilitationsprogramme, verschiedene Spezialpraxen, eine Memory Clinic, ein Schmerzzentrum, ein Spine-and-Brain-Center, ein Rehazentrum für Sklerodermie und ein Pädiatrisches Therapiezentrum.

Zur Ergänzung unseres Küchenteams von 17 Mitarbeitenden suchen wir ab **1. März 2009** oder nach Vereinbarung eine/n motivierte/n

Koch/Köchin, Entremetier

Beschäftigungsgrad 100%

Wir bieten Ihnen

- In der Regel jedes zweite Wochenende frei
- Durchschnitt 42 Std./Woche
- Arbeitszeiten von 8.00 – 13.15 Uhr und 16.00 – 19.10 Uhr
- Leistungsmotivierung und -förderung durch professionelle Führungskräfte

Es erwarten Sie uns

- Ein aufgestelltes und motiviertes Team
- Eine sehr moderne und helle Küche mit großer Ausstattung
- Ein interessantes Tätigkeitsfeld
- Permanente Fort- und Weiterbildung

Mehr Informationen gibt Ihnen Herr H.P. Frey, eidg. dipl. Küchenchef, Telefon 061 836 50 80.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an das Personalwesen, Kennwort Küche. E-Mail: bewerbung@reha-rhf.ch

• Salinenstrasse 98 • CH-4310 Rheinfelden • www.reha-rheinfelden.ch

• Telefon 061 836 51 51 • Fax Medizin 061 836 53 53 • Info@reha-rhf.ch

• Fax Administration 061 836 52 52 • info@reha-rhf.ch

Gesucht per 1. April 2009

Servicefachangestellte (100%)

in euro-japanisches Gourmet-Restaurant gute Eröffnung, Sonntag und Montag Freitag.

Bewerbungen bitte an:
Newstyle Restaurant "Tanaka"
Herr Shinji Tanaka
Bernstrasse 70, 3122 Kehrsatz
Tel. 031 961 66 22
E-Mail: stanaka@bluewin.ch

722-424

Pächter-Paar

gesucht für das gepflegte Speise-restaurant **Sonne** in Trimmis, 7 km von Chur. 50 Plätze in 2 gediegenden Räumen. Beste Infrastruktur, Garten-Terrasse, PP, Kleininventar. Ideale Konditionen. Große Chance für junges Pächter-Paar.

Mehr Informationen unter
Tel. 081 284 59 19
imvag@bluewin.ch
www.immobiliens-imvag.ch

540-320

Trend Hotel

Eichwald

Die Stelle für leidenschaftliche Berufseleute:

- Empfangsanstreiterin/
Receptionistin
- Koch tournant/Chef de partie
- Servicemitarbeiter/Chef de rang

Wir freuen uns auf Bewerbungen von initiativen Persönlichkeit.

Roger Gloo, Trendotel AG
8105 Zürich-Regensdorf
044 870 88 88
E-Mail: gloo@trend-hotel.ch
www.trend-hotel.ch

730-440

Restaurant Krindenhof

Offene Stellen für die Saison 2009,
April bis November

2 Serviceangestellte 2 Allrounder/innen

Küche/Aussenbereich/ usw.

1 Allrounderin
für Buffet/Hauswirtschaft usw.
www.krindenhof.ch Tel. 032 243 11 29
Schriftliche Bewerbung:
Familie E. und W. Keller
Restaurant Krindenhof 3
3656 Ringoldswil

622-358

Schlössli MEGGEN

Zur Eröffnung eines neu renovierten Gourmetrestaurants am Vierwaldstättersee suchen wir per 1. April 2009 junge, dynamische

Restaurantsfachfrauen

Jungkoch

Serviceausüflingen

Buffetmitarbeiter Teilzeit

Sind Sie bereit, diese neue Herausforderung mit unseren jungen Teams anzupacken?

Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Claudia und Matthias Suter
Luzernerstrasse 4
6045 Meggen
Tel. 041 377 13 29
663-384

SEMINAR- UND WELLNESSHOTEL STOOS

707-411

★★★

Schöne Aussicht auf einen interessanten Job...

Auf dem autofreien Stoos, 1'300 m ü. M., über dem Vierwaldstättersee gelegen, befindet sich unser 4-Sterne Seminar- und

Wellnesshotel Stoos. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir noch folgende qualifizierte und motivierte Mitarbeiter/-innen in Jahresstelle.

Réceptionist/in

mit Erfahrung, Sprachen D/E/F

Commis de Cuisine mit Pâtissier-Erfahrung

Servicemitarbeiter/in

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:

Seminar- und Wellnesshotel Stoos
Marco Studer und Frédéric Raes
CH-6433 Stoos

Tel. +41 (0)41-817 44 01

Fax +41 (0)41-817 44 45

E-mail:

frédéric.raes@hotel-stoos.ch

www.hotel-stoos.ch

615-354

704-360

705-360

706-360

707-360

708-360

709-360

710-360

711-360

712-360

713-360

714-360

715-360

716-360

717-360

718-360

719-360

720-360

721-360

722-360

723-360

724-360

725-360

726-360

727-360

728-360

729-360

730-360

731-360

732-360

733-360

734-360

735-360

736-360

737-360

738-360

739-360

740-360

741-360

742-360

743-360

744-360

745-360

746-360

747-360

748-360

749-360

750-360

751-360

752-360

753-360

754-360

755-360

756-360

757-360

758-360

759-360

760-360

761-360

762-360

763-360

764-360

765-360

766-360

767-360

768-360

769-360

770-360

771-360

772-360

773-360

774-360

775-360

776-360

777-360

778-360

779-360

780-360

781-360

782-360

783-360

784-360

785-360

786-360

787-360

788-360

789-360

790-360

791-360

792-360

793-360

794-360

795-360

796-360

797-360

798-360

799-360

800-360

801-360

802-360

803-360

804-360

805-360

806-360

807-360

808-360

809-360

810-360

811-360

812-360

813-360

814-360

815-360

816-360

817-360

818-360

819-360

820-360

821-360

822-360

823-360

824-360

825-360

826-360

827-360

828-360

829-360

830-360

831-360

832-360

833-360

834-360

835-360

836-360

837-360

838-360

839-360

840-360

841-360

842-360

843-360

844-360

845-360

846-360

KONGRESSHAUS ZÜRICH**Ihr Treffpunkt am See.**

Das Kongresshaus Zürich ist ein vielseitiges Gastronomieunternehmen in der City, 13 Säle unterschiedlichster Grösse (10–1700 Pers.) bieten Platz für Kongresse, Tagungen, Bankette, Festlasse, Ausstellungen und Konzerte. Zwei Restaurants sowie ein Nightlife Club und eine Disco ergänzen das Angebot.

Wir suchen nach Verstärkung unseres Teams per 1. Mai 2009 oder nach Vereinbarung.

• Event-/Verkaufskoordinator m/w

Sie sind Abgänger/in einer Hotelfachschule oder haben eine Ausbildung im kaufmännischen Bereich absolviert und verfügen bereits über branchenspezifische Berufserfahrung.

Ihr Profil:

Sie sind selbständiges Arbeiten gewohnt und bereit, Verantwortung zu übernehmen. Sie sprechen einwandfrei Deutsch und gute E/F-Kenntnisse runden Ihr Profil ab. Zudem sind Sie initiativ und pflegen die interne Kommunikation.

Auf Ihre schriftliche/elektronische vollständige Bewerbung mit Foto freut sich:

Betriebsgesellschaft
Kongresshaus Zürich AG
Frau Sandra Stanek, Personalleiterin
Gotthardstr. 5, Postfach 2523
8022 Zürich
Telefon 044 206 36 36
E-Mail: sandra.stanek@kongresshaus-zuerich.ch
B20-357

atrium-hotel·blume**RESTAURANT · JUGENDSTILSAAL · RÖMERBAD**

**Zur Ergänzung unserer
Küchenbrigade suchen wir...**

... einen gelernten Jungkoch

ab März 2009 oder nach Vereinbarung.

Sie kommen direkt aus der Lehre oder die Wintersaison macht Ihnen keinen Spaß mehr? Sie haben Freude, in einem jungen Team selbstständig und kreativ zu arbeiten?

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto

ATRIUM HOTEL BLUME
Herr Silvio Erne
Kurplatz 4, 5400 Baden
Tel. 056 200 0 200
www.blume-baden.ch

708-412

**INTERLAKEN**

Das Hotel mit Herz und Charme, eingebettet zwischen Thuner- und Brienzersee an schönster Lage. Unser Haus verfügt über 75 Betten und in der Restauration arbeiten wir zu 90 % im à-la-carte-Bereich.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir folgende Mitarbeiter:

Ab April 2008:

Souschef**Ihr Profil:**

- Deutsche Muttersprache, CH-Erfahrung
- Sie haben eine abgeschlossene Kochlehre und konnten schon 3-5 Jahre Berufserfahrung sammeln
- Sie sind motiviert, aufgeschlossen und haben eine mittendunkle Persönlichkeit
- Das Kreieren von neuen, ausgefallenen Gerichten (auch Desserts) macht Ihnen Spaß
- Sie lieben Frischprodukte und Qualität
- Sie sind geduldig im Umgang mit Lehrlingen und geben ihr Wissen gerne weiter
- Sie sind Nichtraucher und arbeiten gerne im kleinen Team

Was wir bieten:

- Ein innovatives, junges Team
- Menschlichkeit
- Ein moderner Arbeitsplatz mit traumhafter Aussicht
- Zeitgemäss Entlohnung

Ab Mai 2008:

Hofa/Stv. Gouvernante

- Kompetent mit Liebe für die Details
- Nichtraucher

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Landhotel Grotto
Familie S. & P. Salzano
Postfach 122
3800 Interlaken-Unterseen
www.golf-landhotel.ch

711-415

Restaurant Schloss Wülflingen

Der Start ist gelungen! – Anfang November 2008 eröffnete das neue Schloss Wülflingen in Winterthur wieder seine Pforten. Das grosse, geschichtsträchtige Herrenhaus mit viel Charme ist gänzlich renoviert und erweitert worden. – Der Erfolg hat sich bereits eingestellt, deshalb suchen wir eine Verstärkung des Kaders. Verschiedene Restaurationsräume für den à-la-carte-Service wie auch für Bankette gehören ebenso zu den Vorzügen des Hauses wie das junge, innovative Team, die herzliche Gastfreundschaft, die wir pflegen und das fröhliche, moderne Ambiente, das wir unseren Gästen bieten.

**Bist du der/die Chef de Service oder Stellvertreter/in
des Geschäftsführers, der/die
diese Gastfreundschaft pflegen möchte?**

- Hast du Erfahrung in der gehobenen Gastronomie?
- Kannst du ein Team von mehreren Mitarbeitern motivieren und führen?
- Möchtest du unsere Gäste verwöhnen u. deren Besuch im Schloss zu einem unvergesslichen Erlebnis werden lassen?
- Machst du gerne administrative Arbeiten im Büro?

Dann würden wir gerne ein Gespräch mit dir führen und dir das Haus vorstellen. Bitte sende deine Unterl., an folgende Adresse:

Schloss Wülflingen AG, Herr Georges Gisler
Wülflingerstrasse 214, 8408 Winterthur
oder per E-Mail an: gisler@schlosswülflingen.ch

657-382

AMBASSADOR HOTEL OPERA ZÜRICH**Herzlichen Dank allen unseren Mitarbeitern**

für ihren tollen und langjährigen Einsatz.
Wir sind stolz auf unsere Mitarbeiter und freuen uns jeden Tag, gemeinsam unsere Gäste glücklich zu machen.

Möchten auch Sie in Zukunft mit uns arbeiten? Und suchen Sie eine Stelle? Suchen Sie per März oder April 09 eine abwechslungsreiche, selbstständige, verantwortungsvolle Stelle als

Réceptionistin

den Umgang mit netten Gästen aus aller Welt, attraktive Arbeitszeiten mit 5 Wochen Ferien, Weiterbildungsmöglichkeiten und aufgestellte Kollegen/-innen und

Sie lieben das Besondere...

Die beiden renovierten Erstklass-Business-Hotels Ambassador und Opera sind auf dem neusten Stand. Dank tollen Mitarbeitern und bester Lage im Herzen von Zürich sind wir das bevorzugte «home away from home» für unsere Gäste aus aller Welt.

Wir suchen Sie: eine junge, motivierte Frau, mit Erfahrung an der Reception eines ähnlichen Betriebes und mit guten CH/D-, E-, evtl. F-Kenntnissen.

Wir bieten Ihnen: Bessere Anstellungsbedingungen, als man/jahr im Jahr 2009 erwarten kann, mit Weiterbildungsmöglichkeiten.

Gerne stellen wir Ihnen diese interessanten Stellen persönlich vor und freuen uns auf Ihre Unterlagen oder direkte Kontaktnahme:

Hotels Ambassador und Opera
Martin Spycher, Stv. Direktor
Falkenstrasse 6
8008 Zürich
Tel. 044 258 98 98
www.ambassadorhotel.ch

729-430

runway34**Fasten Seat Belts, it's Check In Time**

Runway34 - ein weltweit einzigartiges Restaurantkonzept lässt Sie die Faszination des Fliegens und Reisens hautnah erleben.

Wir begeistern unsere Gäste mit einem einzigartigen Ambiente rund um die Ilyushin 14 (russisches Fracht- und Passagierflugzeug, Jahrgang 1957) und entführen diese mit unseren aufgestellten und internationalen Flight Attendants auf eine kulinarische Reise rund um die Welt.

Zur Vervollständigung unserer Cabin Crew suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/einen motivierte/n und belastbare/n

Chef de Service**und****Servicemitarbeiter/in**

(Vollzeit oder Teilzeit)

Sind sie interessiert in einer einmaligen Atmosphäre zu arbeiten? Der Fliegerei nahe sein, ohne Jetlag, Zeitverschiebung und ständiges aus dem Koffer leben? Dann sind Sie bei uns richtig! Mit ihrer aufgestellten, flexiblen Art und hohen Einsatzbereitschaft ergänzen Sie unsere Crew optimal. Dank Ihrer Erfahrung im Service und Ihren Sprachkenntnissen D/E/F lassen Sie unsere Gäste unvergesslich schöne Momente erleben. Es erwarten Sie ein junges dynamisches Team und viele interessante und abwechslungsreiche Events.

Senden Sie uns noch heute Ihre vollständigen Unterlagen.
Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen unsere Geschäftsleitung,
Yvonne Weber / Tina Soltermann

RUNWAY RESTAURANTS AG
Rohrholzstrasse 67, 8152 Glattbrugg
www.runway34.ch Email info@runway34.ch
Tel 043 816 34 34 Fax 043 816 34 16

404-235

«Wir brauchen
Verstärkung & so...»

... und suchen per 1. März 2009 oder nach Vereinbarung
einen kontaktfreudigen und fröhlichen

Jungkoch / Commis de Cuisine
in unserer Cateringunternehmen.

Selbständigkeit und Eigeninitiative, Kreativität und Freude am Kochen zeichnen Sie aus. Auch in hektischen Zeiten behalten Sie die Nerven und arbeiten konzentriert und ruhig. Auf Aufgaben können Sie versiert, auch mit Lieferwagen, und sind stets mit der notwendigen Vorsicht unterwegs.

Sie sind flexibel und kommunikativ, stehen bei einem Sommerfest auch gern mal am Grill, und eine schmackhafte Paella vor den Gästen zuzubereiten, macht Ihnen Spaß. Wir sind ein erfolgreiches Unternehmen mit einem langjährigen Team. Kollegialität und Loyalität werden bei uns großgeschrieben. Die Arbeitszeiten sind meistens regelmässig und vor allem tagsüber. Sie und da - im Turnus mit ihren Kolleginnen und Kollegen - ist Ihr Einsatz auch mal abends oder am Wochenende gefragt. Zimmerstunden haben wir nicht und festschriftliche Anstellungsbefreiungen sind bei uns keine leeren Worte.

Wenn Sie glauben, unseren Anforderungen zu entsprechen und mehr über uns erfahren möchten, dann senden Sie uns Ihr komplettes Bewerbungsdossier. Wir werden Sie umgehend kontaktieren.

bonapp catering & so ag 3073 güttingen dorfstrasse 26, 031 951 52 52 www.bonapp.ch 656-381

**METELISALP**

**Arbeitsplätze mit Aussicht!
Persönliche und fachliche Entwicklung!**

Möchten Sie zum Wohl unserer Gäste beitragen?

Für die Sommersaison 2009 suchen wir:

- Réceptionist/in
- Serviceangestellte
- Chef de Service m/w
- Koch mit zusätzlicher Verantwortung
- Hauswirtschaftsangestellte
- Praktikanten m/w

Wenn Sie Menschen mögen und Ihre Gaben in einem lebhaften, christlichen Betrieb einsetzen möchten, erhalten Sie gerne weitere Informationen von Thomas Bettler.

Wir freuen uns auf Sie!
Tel. 033 847 13 41, 3706 Leissigen am Thunersee

742-443

Die Gastronomiegruppe

Wir sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 100 Betrieben in der deutschen Schweiz sowie mehr als 1700 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Zur Ergänzung unseres Teams in der Zentralverwaltung

Mühlebachstrasse 86, 8032 Zürich
(ab März 2009 Flüelastrasse 51 in Zürich-Albisrieden)

suchen wir sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Sachbearbeiter/in Debitoren-/Kreditorenbuchhaltung

Ihr Aufgabe: Sie sind für die Unterstützung der Debitorenabteilung bei der Kontrolle der Tages- und Monatsabrechnungen, dem Kontieren und Erfassen von Debitorenrechnungen und Zahlungen sowie diversen administrativen Aufgaben zuständig. Weiter helfen Sie im Mahnwesen, bei der Kontrolle der diversen Konten, den Abrechnungen sowie der Ablage und Archivierung mit. Zudem unterstützen Sie 2 Tage pro Woche die Kreditorenbuchhaltung bei der Bearbeitung von Kreditorenbuchhaltungen.

Ihr Profil: Sie sind eine spädtive, flexible, konstruktive und teamfähige Person, welche von Vorteil bereits über Erfahrung in einer ähnlichen Funktion sowie Branchenkenntnisse verfügt. Zudem können Sie gute PC-Kenntnisse vorweisen.

Wir bieten: Eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe im Gastronomiesektor mit Freiraum für Ideen sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbefreiungen.

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen
Mühlebachstrasse 86, Postfach, 8032 Zürich
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

614-353

www.gastronet.ch

Fach- und Kaderstellen – Fach- und Kaderleuten
Professionnels et cadres – emplois et personnel
Professionali et quadri – posti e impiegati

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der ganzen Schweiz für qualifiziertes Hotelpersonal.
Verlangen Sie das Anmeldeformular.
Stellenvermittlungsbüro Hotella
A. Noth, Boltwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz), Tel./Fax 061 421 10 09
www.hotella.ch
361-201

DOMINO GASTRO
Personal – Vertraut
www.dominogastro.ch
Tel. 055 415 52 80
personal@dominogastro.ch
für Bewerber kostenlos
464-289

International

Kanada/Ontario
Schweizer Jugendtausch
Gesucht, ca. Juni bis Oktober 2009
in abgelegenes Buschresort – CH-Führung
2 Jungköche/-köchinnen sowie
2 Hotelchancengestalte
mit abgeschlossener Berufsschule.
Bist du unter 30 Jahre, Allrounder/in, flexibel, kreativ, selbst. Arbeiten gewöhnt und offen für Neues?
Englischkenntnisse von Vorteil.
Wir freuen uns auf deine handschriftliche Bewerbung:
Martin Seehofer, PF 336, 8730 Uznach
670-380

BÜRO METRO
seit Jahrzehnten für Ausland- & Schiffstellen zuständig

Für die kommende Saison suchen wir
Hotelfachleute für England, Irland und Weltweit:

Kreuzfahrtschiffe ****

Senior Sous Chef

Servicefachleute

Chef Bäcker m/f

Grossbritannien, Kanalinseln.

Für Front Office, Service & Küche

Vietnam

Küchenchef

Restaurant Manager

STELLENVERMITTLUNG & BERATUNGS-

BÜRO METRO

Thurgauerstrasse 111 CH 8152 Glattbrugg

Tel: +41 44 201 41 10 buerometro@bluewin.ch

Karriereplanung beginnt hier

htr stellenrevue

Online unter
www.jobs.htr.ch

Veränderungen beginnen hier
htr stellenrevue

www.jobs.htr.ch

htr hotel revue

IMPRESSIONUM

"hotel revue – stellen revue / marché de l'emploi

Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit
Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Herausgeber / Editeur: hotelleresuisse, 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: Elsbeth Hobmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Della Piscopo, Patricia Nobs Wyss

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

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

| | |
|--|---|
| - Frontseite / Première page: | Fr. 1.70 (exkl. MwSt. / sans TVA) |
| - Direktion / Direction: | Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA) |
| - Kaderangebote /annonces cadres / Tourismus | Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA) |
| - Stellenangebote / Offres d'emploi: | Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA) |
| - Stellengesuche / Demandes d'emploi: | Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA) |
| - Zusatz-Aufschaltung Internet: | 1 Wo. Fr. 50.–, 2 Wo. Fr. 70.–, 1 Mt. Fr. 100.– (pro Anzeige) |
| - 1 CzD bis Freitag vor Erscheinung möglich – weitere CzD kosten pro Auszug Fr. 30.– | |

Termine:

| | Nr. 6/2009 | Nr. 7/2009 | Nr. 8/2009 | Nr. 9/2009 |
|-------------|------------|-------------|-------------|-------------|
| - Ausgabe | 5. 2. 2009 | 12. 2. 2009 | 19. 2. 2009 | 26. 2. 2009 |
| - Erscheint | 2. 2. 2009 | 9. 2. 2009 | 16. 2. 2009 | 23. 2. 2009 |

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

WEMF-beglubigt 2007/08 / contrôlé REMP 2007/08, verkauft Auflage / tirage vendu: 10 092, Gratisauflage / tirage gratuit: 1289 (Druckauflage / tirage imprimé: 18 000)

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.