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: 09.12.2025

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

stellenrevue h Der grösste Stellenmarkt der Branche Le principal marché de l'emploi de la branche arché d'empl

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





Inhalt / Sommaire

Kaderstellen 2 –	5
Deutsche Schweiz	
Svizzera italiana	
International	12
Stellengesuche	
Suisse romande	4
Marché international	12
Demandes d'emploi	-

Gastfreundschaft auf oberstem Level zelebrieren. Durch innovative F ft 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 ft B-Outlets und Banqueting übernehmen. Im Team hochgeischet Zeiler errichen. – Sind das Herausforderungen für Sie? Dann heissen wir Sie bei unserem Auftraggeber – ein Blue Chip der Branche – herzlich willkommen. Hervorragende Dienstleistungen, hoher Bekannheitsgrad auch über die Landesgenzen hinaus und einzigartige Infrastruktur haben dem Unternehmen – Sitz an attraktivem Standort in der D-CH – einen ganz besonderen Stellenwert im Markt verschafft. Hier kommen Sie im Spite! Als überzeugender Gasigeber «Typ Hotelmanagen» mit Gespfür und klarme Führungsstil tragen Sie aktiv dazu bei, den zukünftigen ehrgeizigen Performance-, Quality- & Standards-Vorgaben zum Durchbruch zu verheifen.

Vizedirektor m/w

Sie sind der Profi

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 grösserer Luxushotels å fonds und haben Erfahrung in Sacher Führung mehrerer Teams bzw. starker Departement Heads. Rhetorisch sind Sie fit; sprachlich auch: D/E/F sind ein Must.

sprachnen auch: DEF since in wost. Sie ein des Most. Sie ein des lebewusst, 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 Profil Wenn Sie also die ultimative Herausforderung suchen und einen gehörigen Touch söwissness mitbringen, sollten wir uns unbedingt kennen Iernen. Pid en Erststontatt reicht uns Ihr Lebenslauf mit Foto via Mail oder Ihr Anruf. Ausserhalb der Bürozeiten erreichen Sie mich auf Mobile +41 79 402 53 00.

SCHAEFER & PARTNER Tel. 044 802 12 00 Fax 044 802 12 07 Human Resources Consultants ansgarschaefer@schaeferpartner.ch



Tavolago - Gastronomie zu Wasser und Land

Als Tochtergesellschaft der Schifffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersee verfügt die Als Tochlergeseischaft der Schimaniksgeseischaft des Verlwadstatierse Verlügte. Tavolago AG über eine ausgezeichnete Infrastruktur und ein grosses logistisches Know-How, um neben der Gastronomie "zu Wasser" auf den 20 Dampf- und Motor-schiffen 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
 Finanzmanangement-Kenntnisse mit Fokus Gastronomie
- · Organisations- und durchsetzungsstark, 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 Werftestrasse 5, 6002 Luzern s.voeroes@tavolago.ch









Im Sommer 2007 haben wir im Gebäude der Bank Clariden Leu an der Börsenstrasse/Fraumünstergasse 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, n 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, begeistern mit Motivation und als Vorbild.

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

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

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

Ein «altes 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 Ganzjahres-betrieb mit 17 Hotelzimmern, Restaurant, Bar und diversen Banketträumen führen will.

Sie bringen eine gastronomische Grundausbildung mit, haben be-reits Erfahrung in Betriebsleitung/ Administration und leben das Credo «es bizeli mee...»

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

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



Gastroconsult &

Im Auftrag unseres Kunden suchen wir für eine

Ferienwohnungssiedlung im Wallis mit rund 1200 Belegungswo-chen, dazugehörendem Restaurant (zurzeit drittvermietet) und klei-nem Hallenbad, mit hauptsächlich Winterbetrieb und reduziertem Sommerbetrieb, ab Mitte März 2009 motivierte, flexible und unter-nehmerisch denkende Allrounder als

Betriebsleiter(in) mit Partner(in)

Anforderungen:

Antorderungen:
Wir enwarten eine ausgewiesene Erfahrung in den Bereichen Administration, Marketing, Personalwesen, Rezeption, Animation, Wäscherei, Minishop, Wohnungsreinigung, Hauswartung und Wellness. Die Nähe zu Skisport und Tourismus sowie Führungserfährung, Teamfähigkeit und Freude am Umgang mit Menschen sind wichtige Figneschaften.

rearmanigkeit und Freube am Unigarig mit weinschen 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. Wohnsitznahme in der Anlage ist erwünscht. Der Besitz des Kantonalen Fähigkeitsausweises zum Führen von Restaurationsbetrieben ist von Vorteil.

Wir bleten:
Angenehmes Arbeitsklima, einen vielseitigen und interessanten
Aufgabenbereich in aufstrebendem Ferienort, inmitten herrlicher
Bergwelt. Zeitgemässe 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 schriftli-che Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und Referenzen bis 9. Februar 2009 an:

Gastroconsult AG Tina Müller

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

Bever La Punt Chamu Madulain

SENIOREN-APPARTEMENTS A A EGGHÖLZLI

Unser Betrieb verfügt über 137 Appartements mit ca. 170 BewöhnerInnen, eine Pflegeabteilung mit 26 Betten für Langzeitpatientlnnen, 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 Reinigungsteam, planen und organisieren die regelmässigen Reinigungen der Senioren-Wohnungen und allgemeinen Räumlichkeiten und stellen den Einkauf der Reinigungs- und Verbrauchsmittel sicher. Sie sind verantwortlich riemignigs und verändenstättet sicher. Sie sind verändenstigt für verschiedene administrative Arbeiten, unterstützen den Küchenchef in der Inventarverarbeitung und Kalkulation mit Calcmenu. Die Bedienung unserer Rezeption als Ferienablösung und das Übernehmen von Pikettdiensten 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.

Eine modern eingerichtete Infrastruktur, ein attraktiv Arbeitsumfeld mit zeitgemässer Entlöhnung und Sozialleistung

Fühlen Sie sich von dieser Aufgabe angesprochen und reizt 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



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

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 Ent-wicklung 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 Engedin 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 imTourismus von Vorteil
 Hohe Leistungsbereitschaft, Zielstrebigkeit und absolute Integrität
 Hilfsbereitschaft, Belastbarkeit und ausgeprägte Dienstleistungs-

- Hilfsbereitschaft, Belastoarkeit und ausgepragte Dienstielstungsorientierung
 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!

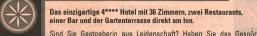
Es erwartet Sie eine anspruchsvolle und vielseitige Tätigkeit in einem faszinierenden Umfeld mit Arbeitsort St. Moritz. Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden oder mailen Sie Ihre Bewerbungsunterlagen (mit Bild) an:

Michael Baumann, Engadin St. Moritz, Via San Gian 30, 7500 St. Moritz, Tel. +41 81 830 09 22

michael.baumann@sesag.ch, www.engadin.stmoritz.ch

hotel chesa rosatsch

www.rosatsch.ch



fürs Geschäft und organisieren Sie gerne? Gehören Reservations-management, Fremdsprachen (D/I/E) und Führungsstärke zu Ihren Kompetenzen? Sind sie gerne Vorbild und übernehmen Sie gerne

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 den Ehrgeiz, eine optimale Belegung zu erreichen. Die tägliche Korrespondenz und das Reservationshandling fallen Ihnen leicht. Die Herausforderung, das 8-köpfige Beherbergungsteam (Récep-tion, Etage und Portier) zu führen, nehmen Sie gerne an. Dank Ihrer sozialen Kompetenz und Ihrer Belastbarkeit coachen Sie die Mit-arbeitenden 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





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)

Servicemitarbeiter (w/m)

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



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 persönlichkeitsstarken

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 Haus 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 grösser Einsatzwille zeichnen Sie aus.

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



Puja Sethi: Direktorin



Bitte senden Sie uns Ihre vollständige, aussagekräftige Bewerbung mit Folo: Park Hotel Winterthur, Stadthausstrasse 4,8402 Winterthur +41 52 265 02 65, www.phwin.ch

altrimo Alifinanz

Das zur Zeit in der Reallsierungsphase stehende Projekt "Woh-nen im Park" in Appenzell umlasst auch die Erstellung eines Gastgewerbe-Betriebes. Für dieses grosszügig und heimeilg eines gerichtete Restaurant suchen wir im Auftrage der Bauherrschaft auf den 1. Dezember 2009 eine/n bestens ausgewiesene/n.

Mieter / in

Dieses neue, im Zentrum von Appenzell liegende Restaurant mit nodernem Ausbaustandard befindet sich an der Gaiserstrasse 0. Der Betrieb umfasst nachfolgende nutzbaren Betriebskapazi-

- Restaurant mit 52 Sitzplätzer
- Alpsteestobe mit 32 Sitzplätzen Lounge mit 12 Sitzplätzen
- Terrasse / Garten mit 56 Sitzplätzen diverse Aussen- und Tiefgaragenparkplätze

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

Dieser Betrieb eignet sich hervorragend für eine/n Unterneh-mer/in oder ein Unternehmer-Paar. Wenn Sie bereit und gewillt sind, sich einer anspruchsvollen Aufgabe zu stellen und Ihr Gastronomiekonzept umzusetzen, nutzen Sie diese einmalige

Die Mietzinskonditionen 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

Verwirkunden.
Föhlen Sie sich angesprochen und/oder haben Sie Fragen?
Auskunft und weitere Informationen erteilt Ihnen geme Herr Fefi
Sutter, Telefon 071 788 02 02. Ihre Bewerbung mit den üblichen
Unterlagen senden Sie bitte an: altfirm o.g., 2h Herrn Fefi Sutter,
Weissbadstrasse 1, 9050 Appenzell.



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 Ressources, Al Lago, CH-6614 Brissago



ALTES TRAMDEPOT

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

CHEF DE SERVICE (M/W)

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

Inr Profil:
Sie verfügen über den Abschluss einer Hotelfachschule oder langjährige Erfahrung in einer Führungsposition im Gastgewerbe. Sie sind eine Person mit Pfiff 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.

Für unsere **Jugendherberge in Sion**, in der Hauptstadt des Wal-lis, suchen wir eine selbständige und innovative Persönlichkeit

BetriebsleiterIn

Ihre Hauptaufgaben

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

Ihr Profil
Als Gastgeberin haben Sie Freude am täglichen Umgang mit
Schul-, Seminar- und Familiengästen. Sie verfügen über eine
abgeschlossene Ausbildung und Erfahrung in den Bereichen
Beherbergung, Gastroonnie 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 Menuzubereitung mit anzupacken. udem sind Sie sich gewohnt, Unterhalts- und Gartenarbeiten elbst auszuführen.

In diesen Funktionen erwartet Sie ein breites, interessantes Aufgabengebiet mit Freiraum für eigene Ideen, Selbständigkeit und grosser Verantwortung. Sie werden bei Ihrer Arbeit von un-serer Geschäftsstelle unterstützt. Der Bezug der Dienstwoh-nung ist Voraussetzung.

Stellenantritt 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@youthhostel.ch Mehr Infos über die Jugendherberge Sion finden Sie unter:



culture convention cuisine

KKL

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 franzö-sischen Sfarznchitäten Jean Konzerle, süblialen, Tagungen, Kongresse und Präsentationen verschmeizen mit den Angeboten der KKL cuisine zu einmaligen Erleb-nissen für Veranstalter und Gäste. Um die Qualität der Leistrungen und des Auftrittes wei-terhin 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 Veranstältungsgastronomie den reibungsiosen Serviceablauf von KKL cocktails, lunches und dinners für 50 bis 2000 Gäste in den Sälen, Föyers und auf den Terrässen des KKL Luzern. Für die Organisation des Service an den Konzertbars vor und näch den Veranstaltungen sind Sie zuständig und unterstützen das Team durch ihre aktive Mittafeit. Sie instruüeren die Chefs de service und Mitarbeitenden vorausschauend, und Sie begeisten die Gäste mit einem von Sorgafat, Freundlichkeit und Effizierung geprägten Serviceablauf. Die Beratung der Veranstalter macht Ihnen ebenso Freude wie die anfallenden administrativen Arbeiten.

hire 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. Zudern 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 KRL Luzem und für ein kulturelles Umfeld mit. Sie kommunizieren probienilos in
Deutsch und in Englisch sowie nach Möglichkeit in weiteren Sprachen.

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

Ihr Bewerbungsdössier 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 beantworte gerne Frau Birgit Rösch, Leiterin Veranstaltungsgastronomie, unter Fon 041 226 70 32.



Zu unserem lebhaften Stadtbetrieb, inmitten der Berner Altstadt, gehören 95 moderne Hotelzimmer, zwei Restaurants sowie einen Kongress- und Seminarbereich für bis zu 300 Personen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine dynamische und flexible

Chef de Service (w)

Als Verantwortliche für das Restaurant (ca. 150 Sitzplätze) stellen Sie einen reibungslosen Serviceablauf sicher. Sie führen Ihre Mitarbeiter, erstellen die Arbeitspläne und kontrol-lieren die Arbeitszeiten mittels Mirus.

Sie verfügen über Erfahrung in einer ähnlichen Funktion sowie über eine fundierte Ausbildung. Als perfekte Gastgeberin richten Sie Ihr Handeln an den Bedürfnissen der Gäste aus und ver-lieren auch in hektischen Zeiten nie den Überblick.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann sind Sie die Fachkraft, welche optimal in unseren Betrieb passt. Bitte richten Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Sarah Riner.

Das Hauptstadthotel
Zeughausgasse 9, 3011 Bern
Zeughausgasse 9, CH-3011 Bern, Telefon +41 (0)31 329 22 22
hotelbern@hotelbern.ch, www.hotelbern.ch



12-308

"Einzigartige Projekte - einzigartige Mitarbeiter"

Das neue Tropenhaus Frutigen (Berner Oberland) mit exklusiver Stör- und Kaviarproduktion sowie tropischen Früchten aus Eigenproduktion und der Besuchergastronomie 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 Gästebeziehungen 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 modernste Produktions- und Betriebseinrichtungen an zentraler Lage mitten im Berner Oberland, langfristige Perspektiven und attraktive Anstellungsbedingungen, 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.

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.



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

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

Direktionsassistent (m/w)

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 selbständig unser Front Office Team und übernehmen Aufgaben im Sales-, Seminar- und Eventbereich. Sie bringen bereits erste Führungserfahrung, stote EDV-Kenntriass (Devorzugt Protel-Erfahrung) mit und sind sprachgewand in Englisch und Franzäsisch (andere Sprachen v. Vorteil). Sie vertreten und stetertiffen die Firstkrip in deren Abwersenbil. unterstützen die Direktion in deren Abwesenheit. Ganzjahresanstellung, Eintritt spätestens im Juni 2009

Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bis spätastens 12. Februar 2009 an die untenstehende Adresse. Bei offenen Fragen wenden Sie sich bitte an die Direktion: Andrea & Daniel Durrer-Fässler



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



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 Bahnöfen, 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**

Führung eines vierköpfigen HR-Teams
 Fachliche Unterstützung und Beratung der Linienvorgesetzten hinsichtlich aller sozialversicherungs-

Fachilicite Grinisichtlich aller sozialversicht vorgesetzten hinsichtlichen Fragen
 Verantwortung und Sicherstellung der Personaladministration
 Betreuung eines eigenen Bereiches (alle administrativen Aufgaben vom Eintritt bis zum Austritt inkl. Lohnverrechnung, ohne Rekrutierung)

Int 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 Poststrasse 2

CH-8310 Kemptthal christine.neubacher@marche-int.com





MÖVENPICK

Die gesamtschweizerisch tätige Tourismusorganisation der **Schweizer Jugend-herbergen** betreibt über 50 Betriebe mit rund 400 voll- und teilzeitbeschäftigten Mitarbeitenden. Für den Zentralsitz in Zürich suchen wir per **sofort** oder nach Ver-einbarung eine Führungsbersönlichkeit als

Bereichsleiterin oder Bereichsleiter Betriebe West/Süd

Die Hauptaufgaben: Sie führen und koordinieren 16 Jugendherbergs-Betriebs-leitungen in fachlicher, administrativer, personeller und finanzieller Hinsicht und rapportieren direkt an den CEO. Sie prägen die dauernde Marktorientiering der Betriebe nachhaltig mit und entwickeln bereichsübergreifend spezielles Fachwisen der Mitarbeitenden kontinuierlich weiter.

Das Profil: Sie verfügen über eine fundierte Grundausbildung in der Gastronomie. Hotellerie (Hotelfachschule oder gleichwertige Ausbildung) und einige Jahre Führungserfahrung. Zudem sind Sie eine unternehmerisch denkende Persönlichkeit und verfügen über gute Kommunikationsfähigkeiten. Sie sind initiativ, belastbar und bereit, sich durchzusetzen. Ausserdem verfügen Sie über sehr gute Kenntnisse der französischen und englischen Sprache und haben eine hohe Reisebereit-

Die Perspektiven: Diese Aufgabe eröffnet Ihnen die Chance, mit einem hohen Grad an Selbständigkeit und in einem angenehmen Mitarbeiterumfeld etwas zu bewe-gen. Daneben bieten sich Ihnen eine moderne Infrastruktur und die Möglichkeit zur Aus- und Weiterbildung an.

Falls Sie die Kurzbeschreibung dieser anspruchsvollen Führungsaufgabe anspricht, bitten wir Sie, uns Ihre Bewerbungsunterlagen bis zum 20. Februar 2009 zuzustellen: Schweizer Jugendherbergen I Fredi Gmür, CEO I Schaffhauserstrasse 141 8042 Zürich I E-Mail: f.gmuer@youthhostel.ch



Die Schweizer Ju-

gendherbergen. Die exclusivste Hotelkette der Welt.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für das mit einmaliger Sicht auf den Thunersee gelegene

Hotel Bellevue-Bären

in Krattigen bei Spiez

eine/n Geschäftsführer/in oder ein/e Mieter/in

Der Betrieb ist zeitgemäss ausgestattet und umfasst rund 200 Sitzplätze, einen Seminarraum (bis 100 Personen), eine Panoramaterrasse sowie 28 Hotelzimmer mit Dusche oder Bad (davon 24 Doppelzimmer). Parkplätze stehen genügend zur Verfügung (gedeckte und ungedeckte).

Sie verfügen über umfassende Kenntnisse und Erfahrung in der Hotellerie und Gastronomie. Zudem sind Sie im Besitz eines Wirtepatentes des Kantons Bern und haben idealerweise die Hotelfachschule oder eine gleichwertige höhere Fachschule abgeschlossen.

Dann freuen wir uns sehr, Sie kennen zu lernen. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen. Anschliessend werden wir Ihnen eine umfassende Dokumentation zukommen lassen:

Hotel Bellevue-Bären Dorfstrasse 15 / 3704 Krattigen



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.

Service-Bar Chef de Rang Commis de Rang-Commis de Bar Servicetochter

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

YACHTSPORT RESORT SA Human Ressources, Al Lago, CH-6614 Brissago



Wir sind eine Verwaltungs- und Ma-nagement-Gesellschaft für gastrono-mische Betriebe in der Schweiz und expandieren weiter.

П

Für unser neues exklusives See-restaurant in Rorschach – «Erleb-nisgastronomie am 47. Breiten-grad» mit 8 verschiedenen Gastro-Outlets suchen wir eine/n П

erfahrene/n Küchenchef/in

mit einer Weiterbildung mit betriebs-wirtschaftlichem Hintergrund (z. B. Gastronomiekoch, HFS, Eidg. dipl. Küchencher) und mehrjähriger Führungserfahrung in einem grossen Betrieb.

Wir erwarten eine topmotivierte und ehrgeizige Koch-Persönlichkeit, die in unserer Branche etwas bewegen möchte. Für Ihre tatkräftige Mitarbeit am zukünftigen Betriebserfolg bieten wir eine interessante Ergebnisbe-teili

wir eine Interessante Ergebnisbeteiligung.
Mit uns können Sie erfolgreich und
langfristig Ihre beruffliche Karriergestatten. Über die Zustellung Ihrer
Bewerbung mit Foto freuen wir uns.
Für Auskunft steht Ihnen Herr Stefan
Mühlemann gerne zur Verfügung.

Stefan Mühlemann
Berest AG
s.muehlemann@berest.com
www.seerestaurant-rorschach.com

Vlitarbeiten in einem innovativen Gastronomie-Betrieb

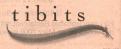
Küchenchef tibits Zürich

Serviceleiter tibits Basel

Für die Position des Küchenchefs in Zürich bringen Sie eine Grundausbildung als Koch mit sowie mehrjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position in der Schnellgastronomie. Sie sind eine organisations- und durchsetzungsstarke, lösungsorientierte Führungsperson mit Herz und bringen gute betriebswitschaftliche Kenntnisse sowie perfektes Deutsch und Anwenderkenntnisse in MS-Office mit.

Für die Position des Serviceleiters in Basel haben Sie die Hotelfachschule abgeschlossen oder bringen eine Ausbildung als Restaurantfachmann mit. Sie verfügen zudem über mehrjährige Führungserfahrung im Gastgewerbe. In dieser frontorientierten, aktiven Aufgabe sind Sie für einen reibungslosen Ablauf während ihrer Schicht verantwortlich. Sie unterstützen, fordern und fördern umsere Mitarbeitenden. Wir suchen eine offene, gewinnende und belastbare Persönlichkeit. Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift sind ein Muss.

Wir bieten Ihnen ein spannendes, abwechslungsreiches Tätigkeitsgebiet in einem jungen, dynami-schen und erfolgreichen Unternehmen. Mehr Informationen über die offenen Stellen finden Sie auf umserer Website (www.tibits.ch.). Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterfagen: tibits AG, Teresa Eichholzer, Leiterin Personal, Seefeldstrasse 7, 8008 Zürich, teresa eichholzer@tibits.ch.



Ihre neue Herausforderung

Im Trendlokal im Emmental, da wo sich aufgestellte Leute treffen, suchen wir

jungen, motivierten Bar-Mitarbeiter mit Power Ihre Chance zum Stv. Geschäftsführer

Auch Quereinsteiger, Anfänger werden von uns angelernt, Zimmer im Haus, jeden Sonntag frei.

Interessiert? Dann rufen Sie uns an.

Zur Sattelkammer, Herr Peter Corpataux, 3550 Langnau i. E., Telefon 034 402 19 65.



Erfolgreich arbeiten,

wo andere Ferien geniessen! Hotel Bellevue au Lac, Hitterfingen ist ein ""Hotel mit 70 Betten direkt am Thunersee gelegen. Wir pflegen zum einen die hochstehende Gastronomie im l'Ambiance sowie einen gepflegten Service in der «Seestube» und auf der «Seeterrasse». Wir suchen für die Sommersaison ab 1. April oder nach Übereinkunft einen

Servicefachangestellten

HOTEL BELLEVUE AU LAC

Klaus Lamprian Staatsstrasse 1, 3652 Hilterfingen am Thunersee Telefon 033 244 51 51

hotel chesa rosatsch www.rosatsch.ch

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

Kochen Sie mit Leidenschaft? Ist es Ihr Wunsch, mit einem Team kulinarisch zu den Besten zu zählen? Gehören hohes Engagement, Verantwortung und Führungsstärke zu Ihren Qualitäten? Lieben Sie Innovationen und konstruktive Auseinandersetzung?

Auf Frühling/Sommer 2009 suchen wir einen

Küchenchef

Dank Ihrem Erfolgsausweis und Ihrer starken Persönlichkeit meistern Sie die operative Leitung des Tagesgeschäftes mit einem 10-köpfigen Küchenteam gut. Das Erledigen von administrativen Arbeiten fällt

Ihnen leicht, und Ihr Interesse an neuen Trends ist gross.
Als Team Player sind Sie ein vorbildlicher Coach für Ihre Mitarbeitenden und arbeiten gerne mit dem Restaurnatieter zusammen. Gemeinsam wollen Sie ein top Produkt anbieten und die Unternehmensziele

er etclein. Sie teilen mit uns den Sinn für hohe Qualität und setzen alles daran, den guten Ruf unserer Küche im *Gourmet-Restaurant «Stüvas Rosatsch»* (14 Gault Millau Punkte) und im Innenhof-Restaurant La Cuort aufrecht zu erhalten. Wenn Sie sich in dieser spannenden und anspruchsvollen Position sehen und sich vorstellen können, mehrere Jahre im Engadin zu leben, sind Sie für uns der richtige Partner.

Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

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





Für unsere Ristoranti San Marco und Marsala an der See-promenade in Rapperswil suchen wir per 1. März 2009 eine/n

Geschäftsführer/in

Ihnen obliegt die Führung der beiden sehr gut frequentierten italienischen Ristoranti. Das Marsala bietet im Speziellen sizilianische Küche und befindet sich im 2. Stock. Zusammen verfügt der Betrieb über 90 Innen- und 150 Aussensitzplätze. Mit Ihrem Team gewährleisten Sie reibungslose Abläufe und einen grösstmöglichen Kundennutzen. Gästezufriedenheit ist unser oberstes Gebot.

Sie sind ein/e leidenschaftliche/r Gastgeber/in mit Herz. Sie verfügen über Organisationstalent und Flair für die ita-lienische Küche. Dank Ihrer sympathischen und vertrau-ensvollen Art ist es leicht für Sie, auf allen Ebenen zu kom-munizieren. Sie haben eine Hotelfachschule abgeschlos-sen und/oder verfügen über Erfahrung in der Führung ei-nes Ristorante, Italienisch ist keine Fremdsprache für Sie.

Auf Sie wartet eine sehr herausfordernde Kaderstelle, wo Sie Ihre Ideen direkt einbringen und werden sehr herausforden. Auf die Wartet eine sehr herausforderride Kaderstelle, wo Sie Ihre Ideen direkt einbringen und umsetzen können. Viel Führungs- und Fachverantwortung sowie eine selb-ständige Tätigkeit innerhalb von gegebenen Rahmenbe-dingungen, eine motivierte Crew und gute Entwicklungs-möglichkeiten. Alles in allem die Chance, Ihr Können unter Beweis zu stellen

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen. Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto,

Valentino Gastronomie AG, Margherita Bonaventura Riedstrasse 3, 6330 Cham Telefon 041 725 29 00, E-Mail: m.bonaventura@vgag.ch

Weitere interessante Stellen finden Sie auf unserer Homepage: www.vgag.ch

Zur Erweiterung unseres Teams suchen wir per sofort oder

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

- Sie suchen eine neuer Heraustorderung, die sie folder die weiterbringt. Wir erwarten Lern- und Leistungsbereitschaft, angenehme Umgangsformen und die Fähigkelt, auf Bedürfnisse und Anliegen unserer Kunden einzugehen. Wir bieten eine vielestlitige, 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





einen spannenden und erfolgreichen Somme im Märchenschloss am Brienzersee erleben Ab Mitte April bis Mitte Oktober 2009 suchen wir:

PraktikantIn Eventmanagement (D/F/E)

mit Serviceeinsatz

-4800

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

Buffet/Stewarding MitarbeiterInnen

Chef de partie Gourmet-Restaurant

13 Punkte GaultMillau, gourmet-vegetarische Kreationen

Chefs de partie Sauciér, Entremetier, Gardemanger, Pâtissier, Tournant Commis de cuisine

KüchenpraktikantInnen von Schweizer Hotelfachschulen

Casseroliers

FloristIn
für die stil- und liebevolle Dekoration des Hotels,
Herstellung von Blumenarrangements für zahlreiche Anlässe
und Mithilfe in der hauseigenen Gärtnerei.

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 * Parkæstaurant (140 Platze) mit grosset Ierrasse gegenaber den Giesbachfallen * Gourmer-Restaurant Le Tapis Rouge (40 Platze) mit der atemberunbenden Aussichtsternasse * Hotelbar ± La Cascade-seminae und Konferenzatume bis 100 Personen * Bankettraumlichkeiten bis 250 Personen * 22ha parkalmlicher Uruschwung, Nautrschwimmbad, Tennisplat z Europas alteste Standseilbahn zur eigenen Schiffsstation

Grandhotel Giessbach ****, C.H-3855 Brienz Susanne Crillovich-Gocoglia, Leitung Personalwesen Tel. ++1 (0) 33 952 25 25 Fax ++1 (0) 33 952 25 30 personal@giessbach.ch www.giessbach.ch

Gipfel-Restauran Fronalpstock

positionierten Betrieb suchen wir auf Ende Mai oder nach Übereinkunft eine frontorien-tierte

Gastgeberin/ Restaurantleiterin

mit Gastgebererfahrung. Idealerweise haben Sie eine Schweizer Hotelfachschule abgeschlossen.

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



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.



Telefon 034 409 06 06

Restaurant Pfannenstiel

Das Restaurant Pfannenstiel liegt zwischen Meilen und Egg, auf der Passhöhe. Es verfügt über eine Burebeiz, 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 hekti-schen Betrieb verwöhnt. Perfekte Deutschkenntnisse, eine ruhige, ausgeglichene Art sowie mehrjährige Be-rufserfahrung 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 Verkehrsmittel nicht erreichbar ist.

Harald Wiesner und Daniel Cassani freuen sich auf Ihre Bewerbung.

Herrenweg 380 8706 Meilen

Tel. 044 923 55 44 Fax 044 923 59 44

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

culture convention cuisine KKL

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 franzö-sischen Starachitekten Jean Nouel, Festivals und Konzerte, Jubilaen, Tagungen, Kongresse und Präsentationen verschmeizen mit den Angeboten der KKL cuisine zu einmaligen Erleb-nissen für Veranstalter und Gäste. Um die Qualität und Ausstrahlung dieses Hauses weiter auszubauen, sucht die KKL Luzern Management AG eineleinen

Stellvertreterin/Stellvertreter Leiter Seebar/ Waterfront (100%)

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

Sie verfügen über eine Serviceausbildung und bringen Barkenntnisse sowie praktische Erfahrung aus der anspruchsvollen Gastronomie mit. Idealerweise haben Sie bereits Führungserfahrung in einer vergleichbaren Position gesammelt. Sie können sich fülsesend in Deutsch und Englisch mit unseren Gasten verständigen. Ihre Belastbarkeit hilft Ihnen auch in hettischen Zeiten die Rühe und den Überblick zu behalten. Ausserdem bringen Sie professioneless Engagement, Flexibilität in Bezug auf Einsatzzeiten und Enthusiasmus für das KKL Luzerm mit.

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

hr Bewerbungsdossier mit Foto senden Sie bitte an die KKL Luzern Management AG, Hu-man Resources, Europaplatz 1, 6005 Luzern. Alternativ senden Sie ein aussagekräftiges pdf-File an Ursula Meyer, Leitern Human Resources (ursula.meyer@kkl-luzern.ch.) The Fragen beantwortet gerne Denny Kuhlow, Leiter Seebar/Waterfront, unter Telefon 041 226 7308.

Für unsere Griederbar am Paradeplatz suchen wir eine/n

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

Bringen Sie sehr gute A-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:

gmassey@brunschwig.ch

GRIEDER Gabriela Massey Human Resources Bahnhofstrasse 30 8022 Zürich

brunschwig group



Herzlich willkommen!

TREACULT WILLIAM MERCES ""Superior-Hotels mit 180 Betten, 5 Restaurants, Café+Bar, Lobby-Lounge, Kindergarten, einer grosszügigen Seminarinfrastruktur sowie einer 1500 m² gross-en Wellnessoase mit Hamam (450m²) und vielen weiteren Kunst., Wellness, Kids-, Kultur- und Mitarbeiterangeboten. Für die kommende Sommersaison suchen wir SIE!

Restaurationen und Café-Bar Als Bestaurantfachfrau/mann (mit Erfarung; evtl. mit sofortigem Eintritt) verfügen Sie über Gastgeber-Flair und Verkaufsalent. Als Buffetmitarbeiter sind Sie für den reibungslosen Ablauf eines Tagesdienstes selbständig verantwortlich.

Kindergarten

Als **Kindergärtnerin** betreuen Sie unsere Hotelkinder (ab 2 Jahren) selbständig und kompetent.

Réception Als Réceptionistin (mit 1-2 Jahren Berufserfahrung) sind Sie für unsere Gäste Gastgeber mit Herz.

Als Etagenmitarbeiterin (Aushilfe) sind Sie für tadellos saubere Hotelzimmer und die Wäscherei zuständig. Als Portier sind Sie für die Reinigung der öffentlichen Räumlichkeiten und die Gepäck-dienste unserer Gäste zuständig.

Küche
Als Chef Entremetier und Chef Pätissier (mit ein paar Jahren Berufserfahrung) sowie als
Commis Tournant und Commis Gardemanger sind Sie für die kulinarischen Höhepunkte unser
Gäste verantwortlich.

Wellness-Oase «BergSpa»

Unser kompetentes BergSpa-Team wünscht sich als Unterstützung eine Masseurin (evtl. mit Zusatzausbildung als Kosmetikerin) sowie eine sportliche Persönlichkeit, welche Freude am Unterrichten von Activity-Stunden (Yoga, Aerobic, Pilates etc.) hat.



Fühlen Sie sich von unseren Jahres- oder Saisonstellen angesprochen? Dann schreiben Sie uns doch einfach (mit Fotol) - unser Team freut sich auf fachk motivierte Unterstützung - vielleicht gemeinsam mit IHNEN?

Hotel Schweizerhof, Claudia Züllig-Landolt CH-7078 Lenzerheide Tel.; +41 81 385 25 25 e-mail: direktion@schweizerhof-lenzerheide.ch www.schweizerhof-lenzerheide.ch





Das Castello del Sole ist eines der führenden Hotels der Südschweiz. Es wurde mehrmals cus castello del soile ist eines der fuhrenden 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 Barbarossa» (a la carte) ist mit 17 GaultMillau Punkten bewertet. Der exklusiwe SPA-Bereich verfügt über eine Fläche von 2'500m². Den Gästen werden 38 luxuriose 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 ADMINISTRATION KÜCHE

F & B Mitarbeiter Chef Garde-Manger

Demi-Chefs de cuisine Commis de cuisine

RESTAURANTS 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.

GAULT-MILLAU)

«GAULTMILLAU HOTEL DES JAHRES 2007» CASTELLO DEL SOLE

HOTEL CASTELLO DEL SOLE - CH-6612 ASCONA

TELEFON +41 91 791 02 02 - FAX +41 91 792 11 18 www.castellodelsole.com - info@castellodelsole.ch

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 einmalige 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 Butler Roomservicemitarbeiter/in Etagengouvernante Etagenportiers Leiterin Kinderhort

Köche (Demi Chefs/Commis) Köche Asienrestaurant Servicefachmitarbeiter/in Frühstückservicemitarbeiter/innen (Teilzeit) Barmitarbeiter/in Officemitarbeiter

TAMINA THERME

Mitarbeiter/innen: Empfang/Kasse

Bad-/Saunaaufsicht Restauration Verkauf Shop

Saunameister/in Teamleiter/in: - Badaufsicht Empfang/Kasse

Wir freuen uns auf Ihre (elektronische) Bewerbung.

Detailierte 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

Grand Resort Bad Ragaz 7310 Bad Ragaz, Switzerland

www.resortragaz.ch







Die 38 exklusivsten Luxushotels der Schweiz



CASTELLO DEL SOLE



Das Castello del Sole ist eines der luxuriösesten Ferien-Resorts im Tessin. Mehrmals ausgezeichnet, so z.B. Hotel des Jahres GaultMillau 2007, Nr. 1 der Ferienhotels in der Schweiz durch die Sonntagszeitung.

Im Sommer 2008 eröffnete das Haus den neuen Castello «SPA & Beauty» auf 2'500m² mit eigener Kosmetiklinie «VineaSole-Cosmetica» und eigener Körperlinie «VinoAqua-Therapie». Selbstverständlich werden noch andere Produkte angeboten. Für das Behandlungsangebot stehen den Gästen 8 bis zu 40m² grosse Behandlungsräume, SPA-Suiter, Wasserwelt, Saunas etc. zur Verfügung. Tauchen Sie ein in die Welt des Castello «SPA & Beauty» unter www.castellodelsole.com

DIE SAISON 2009 DAUERT IM CASTELLO «SPA & BEAUTY» VOM 4. MÄRZ BIS 29. NOVEMBER.

Für diesen exklusiven Bereich in unserem Hause suchen wir noch folgende erfahrene, teamfähige und immer freundliche Mitarbeiter:

KOSMETIK

Kosmetikerin

MASSAGE Masseurin

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.

GAULT-MILLAU)

«GAULTMILLAU HOTEL DES JAHRES 2007»
CASTELLO DEL SOLE

HOTEL CASTELLO DEL SOLE - CH-6612 ASCONA

TELEFON +41 91 791 02 02 - FAX +41 91 792 11 18 www.castellodelsole.com - info@castellodelsole.ch





Die Bürgenstock Hotels & Resort sind ein einzigartiges Hoteldorf im Herzen der Zentralschweiz, 450 Meter über dem Vierwaldstättersee. Durch die Einzigartigkeit unseres Resorts begeistern wir unsere Gäste und unsere Mitarbeiter/innen gleichermassen.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per März / April oder nach Übereinkunft:

Gouvernante für Park Hotel F&B / Leiter Aussenbetriebe

Trainings-Manager für die Schulung von Standards, Überprüfung der Einhaltung und Mithilfe bei der Einarbeitung neuer Mitarbeiter.

Chef de partie Commis de cuisine Servicefachangestellte Réceptionsmitarbeiter

Zimmermädchen

Wir bieten eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem dynamischen Team und ein hohes Mass an Selbständigkeit. Fühlen Sie sich bereit für eine Zukunft auf dem Bürgenstock? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

BÜRGENSTOCK HOTELS AG Heike Bühlmann, Personalverantwortliche 6363 Obbürgen, Telefon +41 41 6129910 (montags und mittwochs) hr@buergenstock-hotels.ch www.buergenstock-hotels.ch

Express-Stellenvermittlung Service de placement express

Tel. 031 370 42 79 Fax 031 370 42 23

SUCHEN SIE OUALIFIZIERTE ARBEITSKRÄFTF

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. Abonnezvous au Service de placement express et vous recevrez autant de talons de candidatures que vous souhaiteriez. Coûts pour 6 mois: fr. 350.-, pour 12 mois: fr. 600.- (TVA exclue).

Stellengesuche / Demandes d'emploi

Küche/cuisine													+	Hauswirtschaft/ménage					
1 2	3	4	5	6	7	8	1 2	3	4	5 6	7	8	1	1 2	4	5	6	7	8
2727 Sous-chef/Küchenchef	44	CH		sofort	D/E/F	SG	2737 Service/w	19	СН	sofort	D/E/F/I	GR .	2	723 Zimmerfrau/Küchenhilfe	5 CH	1	sofort	D	SG+Umgeb.
2732 Koch	51	IE	LEG	sofort	D/E	Deutsch-CH	2740 Sefa/Bardame	23	CH	April	D/E/F/I	Ausland	2	724 Gouvernante	6 CH	1	sofort	D/E/F	BE/Genfersee
2736 Küchenchef	45	AT	L-EG	sofort	D/E		2743 Kellner	62	СН	sofort	D/E/F/I	ZH	2	729 Hilfskraft/Lingerie/Shop	8 CH	1	n. Ver.	D	LU/ZG/SZ/BE/GR/Spital
2738 Koch/Allrounder	20	CH		sofort	D/E	ZH	2746 Buffet/Küche/Allrounderin	n 50	CH	sofort	D	BE/LU	2	734 Hauswirtschaftsleiterin	O DE	C	sofort	D/E/F	SO/BE/AG/Heim/Spital
2739 Küchenallrounder	31	CH		sofort	D/E/F	Deutsch-CH	2747 Sefa	38	СН	sofort	D	BE	2	742 Zimmerfrau	5 BR	В	sofort	D/I	BE
2741 Sous-chef/Kü'chef	28	CH		April	D/F/I	Tessin	2748 Chef de Service	35	DE	B sofort	D/E/I	Ost-CH					501011		or the second
2744 Koch	63	DE	В	sofort	D	ZH	2749 Chef de Service/Sefa	39	IT	C sofort	D/E/F/I	GR/GE	Th	TELLO DEL		3 .			
2745 Koch	23	CH		sofort	D/E/F	Inner-CH/ZH	2751 Chef de rang/Sommelie	r 58	IT	L-EG sofort	D/E/F/I	TI/GR							
Service/service							Administration/administ	tratio					1	REFERENZNUMMER - Beruf (gewünschte P					
1 2	3	4	5	6	7	8	1 2	3	4	5 6	7	8	2	Alter – Age	ositioi	11) - 11	oression (position	sounaitee)
2720 Kellner/Barman	27	TN	В	sofort	D/F		2725 Réceptionist/Night Audit./Chauffeu	ır 37	CH	sofort	D/E/F	BF	1	Nationalităt - Nation	-1544				
2721 Barman/Kellner	61	IT	c	sofort	D/E/F/I	TI/GR	2730 Réceptionistin/Adm.		RU	C sofort	D/E/F		-		1200				
2722 Sefa/Zimmerfrau	47	СН		sofort	D/F	Thun/Bern/Interlaken	2731 Réceptionist/Night Audito			B n. Ver.	D/E/F/I	4-5*-Hotel/ZH	6	Arbeitsbewilligung – Eintrittsdatum – Date			ravaii pot	ur les etra	angers
2726 Sefa	40			sofort	D/E	Solothurn/Bern/Biel	2750 Réceptionistin	27		April	E/F/I	TI/VS	7			No. of Lot			
2728 Sefa	46	PT		sofort	D/F/I	Biel main thomas and a state	2752 Réceptionspraktikantin			n. Ver.	D/E/F/I		,	Sprachkenntnisse – C				iques	
2733 Kellner	59			sofort	D/I Tel	He one poser and ess	· 2753 Réceptionist/Concièrge				D/E/F/I	GE	8	Art des Betriebes/Ar				Amal At	
THE RESERVE TO SERVE THE PARTY OF THE PARTY	33	-			ent une	PROPERTY TO VOTAL FACT	2755 neceptionist/Concierge	33	rn.	L-EG sofort	DIEFFI	West-CH	1000	Type d'établissement	/régio	on pré	férée (soi	uhait)	710-4

Stellenbewerbung | Candidatur

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 qualifiéle dans l'hôtellerie ou la restauration, remplissez le talon ci-dessouset vos données paraîtront gratuitement pendant 2 semaines sous cette rubrique dans htr l'hotel revue.

בוצבו היו החוות בי או הובקסה זמר מוען סכות ומחון עסור סוות בונובה בינים קוד בתחוקו בינו בון בון בון בון בון בו	
Bewerbungstalon Talon de demande d'emploi	1594 & Beauty unter www.castellodelsole.com
(Bitte gut leserlich ausfüllen/Prière de remplir en capitales)	DIE SAISON 2009 DAUFRT IM CASTELLO
Gewünschte Stelle / Emploi souhaité:	Eintrittsdatum/Date d'entrée:
Arbeitsbewilligung/Permis de travail:	Jahresstelle / Place à l'année O Saisonstelle / saison O Saisonstelle / saison
Art des Betriebes/Type d'établissement:	Bevorzugte Region / Région souhaitée:
Name/Nom: menue of tiesgital addiesphulandewels bou etiscasarini erus neten nitw	Vorname / Prénom:
dynamiachen Team und ein hohes Mass an Selbständigkeit. Eurlan Sie sich bereit tur eine Zukunt zeit dem Eurgenstockt Den heuen wir uns ein ihre selbständigen.	PLZ/Ort/NPA/Lieu:
Geburtsdatum/ Date de naissance:	Nationalität/ <i>Nationalité</i> :
Telefon privat / No de téléphone privé:	Telefon Geschäft/No de téléphone professionnel:
Bemerkungen/Remarques:	
Sprachkenntnisse/Connaissances linguistiques:	
Deutsch/Allemand: Französisch/Français: Italienisch/Italien: Englisch/Anglais:	
(1 = Muttersprache/Langue maternelle, 2 = gut/bonnes, 3 = mittel/moyennes, 4 = wenig/faibles)	Addition with the second secon
Meine letzten drei Arbeitsstellen waren/Mes trois derniers emplois: Betrieb/Etablissement: Ort/Lieu:	Funktion/Fonction: Dauer (von/bis)/ Durée/de/à):
1.	Dauer (volunis) Duree(uerd).
2.	Commence of the second of the
3.	
Hiermit bestätige ich, dass die obgenannten Angaben der Wahrheit entsprechen./Le soussigné/la soussignée ce	ertifie l'authenticité de ces informations.
Datum/Date:	Unterschrift/Signature:
lch bin mit der Bekanntgabe der Daten (Name, Adresse, Telefon etc.) einverstanden: O Ja — O Nein / J'accep Wenn nein, können wir den ausgefüllten Talon nicht in der Zeitung publizieren. / En cas de réponse negative de	ote la publication de mes coordonnées (nom, adresse, téléphone, etc.): Oui – O Non

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

Sommersaison 2009 in Zürich

Statt Kurortluft einmal die Atmosphäre einer inter-

Statt Kurorituit einmal die Atmosphare einer inter-nationalen Handelsmetropole schnüppern. Für unser am See, im schönsten Park der Stadt gelegenes und von Gästen aus aller Welt frequen-tiertes Haus, suchen wir für die Sommersaison 2009 (von Ende April bis Ende September) ausgewiesene Fachleute ? oder o als:

Koch, Chef de Partie Garde manger mit Erfahrung im À-la-carte-Geschäft.

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

Commis pâtissier



2. Chef de Service

P bevorzugt, gute Deutschkenntnisse, Anfangs-Chef de Service willkommen

Servicefachangestellte/r deutsch sprechend, mit Erfahrung im À-la-carte-Service und Direktinkasso.

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 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

Reha Rheinfelden

Die Reha Rheinfelden ist ein medizinisches Rehabilitationszentrum. Sie verfügt über 186 Betten für neurologische und muskuloskelettale Rehabilitation, eine Station für Frührehabi litation für schwerstbetroffene neurologische Patientinnen und Patienten, ein Neurologisches Tageszentrum, ein Ambulatorium für neurologische und muskuloskelettale Behandlungen und ambulante Rehabilitationsprogramme, verschiedene Spezialsprechstunden, 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%

· Klinik · Tageszentrum · Ambulatorium

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

Es erwarten Sie bei uns

- Ein aufgestelltes und motiviertes Team.
- Eine sehr moderne und helle Küche
 Ein interessantes Tätigkeitsfeld
- · Permanente Fort- und Weiterbildung
- Wir legen besonderen Wert auf

Sauberes und hygienisches Arbeiter

- · Teamfähigkeit
- Fachkompetenz
 Flexibilität, Einsatzbereitschaft und Belastbarkeit
- Selbstständigkeit

Nähere 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 °

815.38

Gesucht per 1. April 2009

Servicefachangestellte (100%)

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

Bewerbungen bitte an:
Newstyle Restaurant «Tanaka»
Herrn Shinji Tanaka
Bernstrasse 70, 3122 Kehrsatz
Tel. 031 961 6622
E-Mail: stanaka@bluewin.ch

r

Pächter-Paar

gesucht für das gepflegte Speise-restaurant Sonne in Trimmis, 7 km von Chur. 50 Plätze in 2 gediegenen 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.immobilien-imvag.ch

md @

Die Stelle für leidenschaftliche Berufsleute:

- Empfangsmitarbeiterin/ Réceptionistin
- Koch tournant/Chef de partie Servicemitarbeiter/Chef de rang

Wir freuen uns auf Bewerbungen von initiativer Persönlichkeiten.

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



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

Restaurationsfachfrauen **Jungkoch** Serviceaushilfen **Buffetmitarbeiter Teilzeit**

Sind Sie bereit, diese neue Heraus-forderung mit unserem jungen Teams anzupacken? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen

Claudia und Matthias Suter 6045 Meggen Tel. 041 377 13 29



SEMINAR- UND WELLNESSHOTEL STOOS

Schöne Aussicht auf einen interessanten Job...

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

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir noch folgende qualifi zierte 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

frederic.raes@hotel-stoos.ch www.hotel-stoos.ch



Restaurant Krindenhof

Offene Stellen für die Saison 2009, April bis November

2 Serviceangestellte 2 Allrounder/innen

1 Allrounderin

www.krindenhof.ch, Tel.033 243 11 29 Schriftliche Bewerbungen: Familie E. und W. Keller Restaurant Krindenhof 3 3656 Ringoldswil 622

Wir verleihen Ihnen Flügel.

Für unser junges, motiviertes Team suchen wir auf 1. März eine junge, fröhliche Restaurationsfachfrau mit schweizerdeutscher Muttersprache und Erfahrung im gepflegten à la carte

Auf Ihr engelhaftes Dossier freuen sich

Anita und Fritz Zbinden ENGEL Restaurant Bar

Hauptplatz 1
6403 Küssnacht am Rigi/SZ
Tel. 041 850 92 17
www.engel-kuessnacht.ch
Di. und Mi.: Pause

Das familiär geführte 3***-Panorama-hotel am See mit 26 modern ausgestatteten Zimmern, seinen Restaurants mit spezieller und kreativer Fischküche, ausgezeichnet mit dem «Goldenen Fisch» ...

sucht per sofort oder nach Vereinbarung für die Sommersaison qualifizierte/n sprachgewondt //

RESTAURANTFACHFRAU/-MANN

sowie junge, sprachgewandte

AIDE DU PATRON die/der die Chefin an Réception und Service tatkräftig unterstützt. Könnte auch auf 80% reduziert werden.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Hotel Brienz
Fam. Beat Wettach
CH-3855 Brienz
Telefon 033 951 35 51
www.hotel-brienz.ch
info@hotel-brienz.ch

W

Hotel Brienz

Dolder Golfclub Zürich Restaurationsbetrieb

Wir sind ein aufgestelltes Team und suchen für unsere lieben, jedoch anspruchsvollen Gäste

Service-Mitarbeiter/in – STV Geschäftsleitung

Ihre Verantwortung umfasst: Aktive Mitarbeit im Service/An-lernen von neuen Mitarbeitern/Kassabedienung/Bestellwe-sen/Einkauf im Grossmark/Buchhaltung/Mitorganisation von Banketten/Stellvertretung der Geschäftsleitung

Die Vorstellungsgespräche finden in den Wochen 7 + 8 statt. Arbeitsbeginn Ende März 2009 oder nach Vereinbarung.

Zwei Service-Praktikanten/-innen, welche den Servicekurs einer Hotelfachschule absolviert

Unsere Saison dauert von Ende März bis Ende November 2009. Arbeitsbeginn: März/April 2009 oder nach Vereinbarung. Flexible Mitarbeiter mit Freude an der Arbeit sind herzlich will-kommen. Wir bieten einen schönen Arbeitsplatz, gutes Teamwork und interessante Arbeitsbedingungen. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung per E-Mail.

Dolder Golfelub Zürich, Restaurationsbetrieb Kurhausstrasse 66, 8032 Zürich Tel. 0034 292 773 809, Montag bis Freitag von 08.00 h bis 10.00 h. E-mail: evelyne.mettauer@bluewin.ch



Das 3-Stern-Erlebnis-Hotel am schönen Brienzersee mit 40 Themenzimmern und über 80 Betten, 2 Restaurants, grosse Seeterrasse, ideale Bankett- und Seminarräumlichkeiten mit Hallenbad und Wellnessangebot. Alles in ruhiger, grosszügiger, grüner Umgebung, für Gäste die das Besondere suchen !

Für die bevorstehende Sommersaison suchen wir folgende Team-Mitglieder: Chefs de Partie Garde-manger & Entremetier - ab April & Mai

die mit Leib und Seele dem Kochen verfallen sind und aus unserer marktfrischen Kräuterküche Gerichte hervorzaubern, die man nicht an jeder Ecke geniessen kann. Servicefachangestellte(r) d/l/e - ab April

welche/r unsere grosse und treue Stammkunschaft während der ganzen Sommersalson aufs Feinste verwöhnen möchte und Ihnen fast "jeden" Wunsch von den Augen ablesen kann. Receptionspraktikant/in - d/f/d ab Juni

welche/r unsere Gäste mit einem herzlichen und ehrlichen Lachen emplängt, professionell betreut und charmant umsorgt. Hofa / Zimmerdamen - d ab April & Mai die unseren Gästen mit den Erlebniszimmern die spezielle Ambiente vermittelt

Wenn Sie Lust haben in unserem jungen, molivierten Team mitzuwirken, dann senden Sie uns Ihre Unterlagen oder greifen für weitere Fragen zum Telefon. Herr Imhof und Frau Gerber geben Ihnen gerne Auskunft.

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



Am Ufer des Zürichsees liegt wunderschön unser Schiff.

Im Februar werden wir unsere Seerosen-Bar mit völlig neu-

In unserem Team fehlt uns noch eine jüngere, lebensfrohe

Barfrau

die gerne angenehme und erwartungsvolle Bargäste ver-wöhnt und begeistert in einer einzigartigen Atmosphäre voller Flair und Ausstrahlung, mit einer Prise Glamour, le-bendig und fröhlich.

Hier treffen sich junge Menschen aus der Region, Ferien- und Hotelgäste, Geschäftsleute aus nah und fern. Zu Apero oder Cocktail, zum Feierabendbier und im Ausgang, zu einem Glas Wein, zu kleinen Köstlichkeiten oder zum Essen, mit-

Möchten Sie wissen, was wir sonst noch alles zu bieten haben? Rufen Sie mich an! Bei einem Vorstellungstermin lernen wir uns kennen und besprechen alles Weitere.

Caesar Huber, Hotel Restaurant Schiff mit Seerosenbar, 8808 Pfäffikon SZ Tel. 055 416 17 18, www.schiff-pfaeffikon.ch



Wir suchen per 1. Mai 2009



Chef de partie/ Commis Servicefachmitarbeiter 60-100%

Sie üben Ihren Beruf mit grosse Leidenschaft aus und freuen sich mit frischen Produkten zu arbeiten. Mit vielen Spezialitäten aus dem Mittelmeerraum bis zu kreativen Evergreens verwöhnen wir unsere Gäste. Sind Sie auch dabei? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Restaurant Rössli, 8306 Brüttisellen Yolanda Wintsch Mobile 079 752 65 38

Restaurations

KONGRESSHAUS ZÜRICH

Ihr Treffpunkt am See.

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

Wir suchen zur 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:
Sle sind selbständiges Arbeiten gewohnt und bereit, Verant-wortung zu übernehmen. Sie sprechen einwandfrei Deutsch und gute E-/F-Kenntnisse runden Ihr Profil ab. Zudem sind Sie ini-tiativ 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

Schloss Wülflingen

Der Start is glungen! Anfang November 2008 eröffnete das neue Schloss Wülflingen in Winterthrur wieder seine Pforten. Das grosse, geschichtsträchtige Herrschaftshaus mit viel Charme ist glänzlich renoviert und enweitert worden. —Der Erfolg hat sich be-reits eingestellt, deshalb suchen wir eine Verstärkung des Kaders. Verschiedene Restaurationsräume für den A-la-carte-Services wie auch für Bankette gehören ebenso zu den Vorziegen des Hausses wie das Junge, innovative Team, die herzliche Gastfraundschaft, 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 Erfebnis 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@schlosswuelflingen.ch

HOTEL OPERA

«Wir brauchen Verstärkung & so...»

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

Jungkoch / Commis de Cuisine

in unser Cateringunternehmen

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



Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir...

... einen gelernten Jungkoch

ab März 2009 oder nach Vereinbarung.

Sie kommen direkt aus der Lehre oder die intersaison 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

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 abwechs-lungsreiche, selbständige, und verantwortungsvolle Stelle als

Réceptionistin

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

AMBASSADOR

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

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

Wir bieten Ihnen: Bessere Anstellungsbedingungen, als man/frau im Jähr 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

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 Ä-la-carte-Bereich.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir folgende Mitarbeiter:

Ab April 2008:

Souschef

- nr 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 mitdenkende 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 Wilsen gerne weiter

 Sie sind Nichtraucher und arbeiten gerne im kleinen Team

 as wir bietan:

- Was wir bieten:

 Ein innovatives, junges Team

 Menschlichkeit

 Ein moderner Arbeitsplatz mit traumhafter Aussicht

 Zeitgemässe Entlöhnung

Ab Mai 2008

Hofa/Stv. Gouvernante

- Kompetent mit Liebe für die DetailsNichtraucher

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

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



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 illyushin 14 (russisches Fracht-und Passagierflugzeug, Jahragang 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 Almoephäre zu arbeiten? Der Fliegerei nahe sein, öhne Jetlag, Zeitverschiebung und ständiges aus dem Koffer leben? Dann sind sie bei uns richtigl Mit Ihrer aufgestellten, flexblein Art und hohen Einsatzbereitschaft ergänzen Sie unsere Crew optimal. Dank Ihrer Erfahrung im Sevrice und Ihren Sprach-kenntnissen DVE/F lassen Sie unsere Gäste unvergesslich schöne Momente erleben. Es erwartet Sie ein junges dynamisches Team und viele interessante und abwechstungsreiche Events.

Senden Sie uns noch heute Ihre vollständigen Unterlagen. Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen unsere Geschäftsleitu 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





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

Die Gastronomiegruppe



Wir sind ein traditionsreiches, zukunftgerichtetes 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 per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Sachbearbeiter/In Debitoren-/ Kreditorenbuchhaltung

Ihre Aufgabe: Sie sind für die Unterstützung der Debitorenab-teilung 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 Archiverung mit. Zudem unterstützen Sie 2 Tage pro Woche die Kreditorenbuchhaltung bei der Bearbeitung von Kreditorenrechnungen.

Ihr Profil: Sie sind eine speditive, flexible, konstruktive und team-fähige 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 Anstellungsbedingungen.

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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



Wir sind ein Spital mit 110 Betten am oberen Zürichsee und suchen für unser Küchen-Team eine/einen

Diätkoch (m/w)

Sie haben die entsprechende Berufsausbildung abgeschlossen und suchen eine herausfordernde, abwechs-lungsreiche Arbeit in einem motivierten Team verbunden mit zeitgemässen Anstellungsbedingungen? Dann zögern Sie nicht mit uns Kontakt aufzunehmen!

Für weitere Auskünfte steht Ihnen unser Küchenchef, Herr Dusan Deric, Telefon 055 451 37 00, gerne zur Verfügung.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie an: Spital Lachen AG, Personalabteilung, Oberdorfstrasse 41, 8853 Lachen

PUTZFRA

PUTZFRAUENVERMITTLUNG.CH AG Hardturmstrasse 253, 8005 Zürich

Für unser ***90-Betten-Hotel im Herzen von Zürich suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine fröhliche

Réceptionistin

Arbeiten Sie gerne in einem kleinen Team, sind sprachgewandt und brin-gen Fidelio- und Berufserfahrung mit, dann sind Sie genau unsere zukünf-tige Mitarbeiterin.

Wir freuen uns auf Ihre Kurzbewer-bung an: Hotel Astor AG, Weinberg-strasse 44, 8006 Zürich.



Arbeitsstellen an:

FRONT OFFICE / RÉCEPTION RESTAURANT / SERVICE und KÜCHI ÉTAGE / ZIMMERREINIGUNG NIGHT-AUDIT / NACHTDIENST

Wir können in allen Bereichen Bewerbungen mit und ohne Berufserfahrung berücksichtigen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

CONTINENTAL PARKHOTEL

Edgar Fassbind Via Basilea 28 CH-6900 Lugano

Restaurant: Servicefachangestellte (à la carte und Halbpension) Hauswirtschaft; Zimmerfrauen
Lingeriemitarbeiterinnen
Officemitarbeiter

HOTEL CASA BERNO ASCONA

Für die Sommersaison 2009 (ca. Mitte März bis Ende Oktober)

suchen wir für unser ****-Ferienhotel an einmaliger Lage mit Panoramasicht auf den Lago Maggiore und die Berge rund um Ascona folgende aufgestellte und qualifizierte Mitabeiter/innen:

Administration: Empfangssekretärin mit guten Fremdsprachenkenntnissen (D/E/F)

Chef de partie Commis de cuisine

Réceptionspraktikantin mit guten Fremdsprachenkenntnissen (D/E/F)

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto an:
Bruno Caratsch, Direktion Hotel Casa Berno 6612 Ascona
E-Mail b.caratsch@casaberno.ch



LUGANO – Castagnola Hotel Carlton Villa Moritz, categ. 3 stelle dal 7 aprile o da convenire a ottobre 09

Ricezionista – Réceptionistin (D/F/E) Cuoco-commis de cuisine Cameriere di sala e bar Portiere (piani, giardino, piscina e guardie, con patente di guida)

Cameriera ai piani e lingeria Tornante (piani, lingeria, caffetteria) Ausiliario di office e cucina

Inviare le candidature con certificati di la-voro e foto a: J. Wernli, casella postale 70, 6976 Castagnola - Fax 091 971 38 14 www.carlton-villa-moritz.ch

E-Mail: wernli@carlton-villa-moritz.ch



HOTEL RESTAURANT ARCADIA 6612 Ascona

beim Golfplatz und Lido, 10 Min. von der Piazza entfernt. Zur Ergänzung un-seres Teams suchen wir für die Som-mersaison 2009 (März–Oktober) eine

Servicemitarbeiterin

für unser Restaurant mit Terrasse Wir freuen uns auf Ihre erbungsunterlagen mit Foto.

Familie M. Bolz Hotel Arcadia

Für einen unserer Kunden suchen wir eine

Gerantin mit Patent

für einen Nightclub im Gebiet Locarno.

Offerte mit Curriculum senden an: Finadata Consulenza SA Postfach 764, 6600 Locarno

Lust auf eine Sommersaison 2009 im Tessin??

Wir sind ein wunderschön gelegenes Familienhotel mitten im Kastanienwald an einem «Ort der Kraft» über dem Lago Maggiore und suchen motivierte Mitarbeiter/inner für die nächste Sommersaison 2009 (Anf. April–Anf. Nov.).

mit Erfahrung, selbstständige Führung der Vegi-Vollwert-Küche (BIO-Knospe-Zertifikat), ideenreich, sportlich

- Commis/Jungkoch (m/w)

- Serviceangestellte (m/w) mit Italienischkenntnisser ständig und einsatzbereit

- Hotelfachangestellte

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

Wirfreuen uns auf Ihre vollständigen Unterlagen (mit Foto) via E-Mail oder Post: Hotel Sass de Grüm** «Unique» Gabriella Mettler und Stefan Büschi 6875 San Nazzaro Tel. 091 785 21 71

Tel: 091/922 75 41 schmid@hotel-international.ch

HOTEL INTERNATIONAL AU LAC

Hotel sucht auf Ende März:

MAÎTRE D'HÔTEL RECEPTIONIST/IN

Als fachlich kompetente Persönlichkeiten

verfügen Sie über mehrjährige Berufserfahrung; Sprachen I,D,F,E.

Fam. Schmid, Hotel International au Lac

Via Nassa 68, 6901 Lugano

Lugano-Rovio-Ticino Albergo di 3 stelle situato a SUD di Lu-gano, cerca collaboratori motivati e preparati per la stagione 2009

ception: Assistente di Direzione

Cuoco partita-tournant chef Cuoco partita Commis di cucina

Etage:

Lavapiatti-tuttufare

Stagiere per sala-camere-ufficio

Le candidature corredate da curriculum

ESPLANADE HOTEL RESORT & SPA

Moderne Hotelkultur in historischen Räumen; 67 Zimmer und Suiten; Restaurant, Panoramaterrasse, Bar, Konferenzräumlichkeiten; erholende Oase für Wellness, Schönheit und Fitness.

Ab Anfang März/April suchen wir Mitarbeiter in Jahresstelle mit Erfahrung in 4*- oder 5*-Hotels für folgende freie Stellen:

REZEPTIONIST m/w Muttersprache D, Sprachkenntnisse I/E/F

CHEF DE RANG m/w

CHEF DE PARTIE DEMI-CHEF DE PARTIE

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlager

ESPLANADE HOTEL RESORT & SPA

6648 Minusio/Locarno
E-Mail: sonja.nowaczyk@esplanade.ch / www.esplanade.ch

Veränderungen beginnen hier htr stellenrevue

www.jobs.htr.ch

htr hotel revue

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



DOMINO GASTRO Personal – Vertraut www-dominogastro.ch Tel. 055 415 52 80

International

Kanada/Ontario – Schweizer Jugendaustausch Gesucht, ca. Juni bis Oktober 2009 abgelegenes Buschresort – CH-Führung

2 Jungköche/-köchinnen sowie 2 Hotelfachangestellte

BURO METRO seit Jahrzehnten für Ausland- & Schiffstellen zuständig

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

Kreuzfahrtschiffe *****

Senior Sous Chef Servicefachleute Chef Bäcker m/f

Grossbritanien, Kanalinseln. Für Front Office, Service & Küche

Vietnam Küchenchef

Restaurant Manager

STELLENVERMITTLUNG & BERATUNGS-

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

IMPRESSUM

htr 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: 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: 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, Delia Piscopo, Patricia Nobs Wyss
E-Mail: inserate@htr.ch / www.jobs.htr.ch

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

Izergeman (Promiser page:) Ten Frontseite / Premiser page: Direktion / Direction Kaderangebote / annonces cadres / Tou Stellenangebote / Offres d'emploi: Stellengesuche / Demandes d'emploi: Zuschlag Aufschaltung Internet: 1 1 GZD bis Freitag vor Erscheinen möglich Fr. 1.70 (exkl. MwSt. / sans TVA Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA 1 Wo. Fr. 50.–; 2 Wo. Fr. 70.–; 1 Mt. Fr. 100.– (pr ich – weitere CZD kosten pro Auszuf Fr. 30.–

Ausgabe

Anzeigenschluss Mo. 12.00 Uhr

Nr. 6/2009

Nr. 7/2009

Nr. 8/2009

Nr. 9/2009

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

WEMF-beglaubigt 2007/08 / contrôlés REMP 2007/08, verkaufte Auflage / tirage vendu: 10 092, Gratisauflage / tirage gratuit: 1289 (Druckauflage / tirage imprimé: 18 000)