

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.ch

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	-



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

Sie sind der Profi

Gastfreundschaft auf oberstem Level zu leisten. 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.schaeferverpartner.ch

565-341



Im Sommer 2007 haben wir im Gebäude der Bank Clariden Leu an der Börsenstrasse/Fraumünstergasse mitten im Herzen Zürichs das Restaurant Metropole 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

ZÜRICH AMBIANCE
LIFESTYLE TRADITION DREAMS



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. Muriplatten 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 Menuzubereitung 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 Jöhrestelle 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 Kempthal, 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 Kempthal

christine.neubacher@marche-int.com

736-438



HOTELBERN

Das Hauptstadthotel

512308

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 kontrollieren 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 verlieren auch in hektischen Zeiten nie den Überblick.

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

HOTELBERN

Das Hauptstadthotel

Zeughausgasse 9, CH-3011 Bern, Telefon +41 (0)31 329 22 22

hotelbern@hotelbern.ch, www.hotelbern.ch

512308

TROPENHAUS FRUTIGEN

FRUTIGEN

Das 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 Nachwuchskräften 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.

755-450

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

Casserollers

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



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



Herzlich willkommen!

Teamwork ist die Basis unseres ***Superior-Hotels mit 180 Betten, 5 Restaurants, Café-Bar, Lobby-Lounge, Kindergarten, einer grosszügigen Seminarinfrastruktur sowie einer 1500 m² grossen Wellnessoase mit Hamam (450m²) und vielen weiteren Kunst-, Wellness-, Kids-, Kultur- und Mitarbeitereinheiten. Für die kommende Sommersaison suchen wir SIE!

Restaurationen und Café-Bar

Als Restaurantfachfrau/mann (mit Erfahrung; evtl. mit sofortigem Eintritt) verfügen Sie über Gastgeber-Flair und Verkaufstalent. Als Buffetmitarbeiter sind Sie für den reibungslosen Ablauf eines Tagesdienstes selbständig verantwortlich.

Kindergarten

Als Kindergartenbetreuerin 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.

Hauswirtschaft

Als Etagenmitarbeiterin (Aushilfe) sind Sie für tadellos saubere Hotelzimmer und die Wäscherie zuständig. Als Portier sind Sie für die Reinigung der öffentlichen Räumlichkeiten und die Gepäckdienste unserer Gäste zuständig.

Küche

Als Chef Entremetier und Chef Pâtissier (mit ein paar Jahren Berufserfahrung) sowie als Commis Tournant und Commis Gardemanger sind Sie für die kulinarischen Höhepunkte unserer 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 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

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

688-398



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	Officemitarbeiter
Zimmermädchen	
Leiterin Kinderhort	

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



Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi



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 „VinoSole-Cosmetics“ und eigener Körperlinie „VinoAqua-Therapie“. Selbstverständlich werden noch andere Produkte angeboten. Für das Behandlungsbereich stehen den Gästen 8 bis zu 40m² grosse Behandlungsräume, SPA-Suiten, Wasserwellen, Saunas etc. zur Verfügung. Tauchen Sie ein in die Welt des Castello „SPA & Beauty“ unter www.castellodelsol.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.



HOTEL CASTELLO DEL SOLE - CH-6612 ASCONA
TELEFON +41 91 791 02 02 - FAX +41 91 792 11 18



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 Über-einkunft:

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
Portier
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 Obbigen, Telefon +41 41 612 99 10 (montags und mittwochs)
hr@buergenstock-hotels.ch www.buergenstock-hotels.ch

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/Allemand: 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 ○ Saisonstelle / saison ○

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

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

AMBASSADOR HOTEL OPERA

HOTEL 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, 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

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



Landhotel Goff
Interlaken

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 mittendekende 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 Goff

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

«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. 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 ich - 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

The 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 Flüelistrasse 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 Kreditorenbewerbungen.

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

HOTEL RUNWAY

HOTEL RESTAURANT BAR

Interlaken

WIR SUCHEN

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: 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, 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.