

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2009)
Heft: 9

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. 9 / 26. Februar 2009

Der grösste Stellenmarkt der Branche
Le principal marché de l'emploi
de la branche



Ihr Schlüssel zum Erfolg

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



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

Wir suchen nach Vereinbarung eine frontorientierte Persönlichkeit als

Direktor/in

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

Mit Ihrer langjährigen Erfahrung, Ihrer überzeugenden Ausstrahlung und Ihrer Persönlichkeit sind Sie der Ansprechpartner für unsere hochstehende 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 Unternehmung. www.kramergastronomie.ch

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

732-433



Für ein sehr gepflegtes, im Markt bestens positioniertes ***-Superior-Hotel im Grossraum von Zürich gelegen suchen wir per Mai 2009 oder n.V. einen

Direktor (m)

Unsere internationale, anspruchsvolle Kundschaft sowie unsere Mitarbeiter verdienen nur die beste Dienstleistungsqualität und Führung.

Ihr Aufgabengebiet:

- selbständige Führung des Hotelbetriebes
- Ausbau des Marketings, Repräsentation des Betriebes nach aussen
- Kostenmanagement sowie betriebswirtschaftliches Handeln
- mitarbeiterorientierte Personalführung

Ihr Profil:

Für diese anspruchsvolle Aufgabe suchen wir eine kommunikative, innovative Führungspersönlichkeit zwischen 28 und 35 Jahren, welche sich durch professionelles und verbindliches Auftreten auszeichnet.

- ausgeprägtes S&M-Wissen, Kenntnis des ZH-Marktes
- vertraut mit GDS-Distributionskanälen
- vertraut im Umgang mit EDV der neuesten Generation sowie Fidelio
- Sprachen D (Muttersprache), Englisch, weitere Fremdsprachen von Vorteil.

Eine interessante und vielseitige Tätigkeit sowie ein spannendes Umfeld erwarten Sie. Haben wir Ihr Interesse geweckt? So freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Foto unter Chiffre 927-543 [htr hotel revue](http://www.htr-hotelrevue.ch), Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

927-543

reception@hotelleriesuisse

Schlüsselkompetenzen für den Hotelempfang erwerben

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association 559-338

Inhalt / Sommaire

Direktion/Kaderstellen	1-2
Deutsche Schweiz	2-7
Svizzera Italiana	8
International	8
Stellengesuche	-
Suisse romande	7
Marché international	8
Aus- und Weiterbildung	8

BELVOIRPARK

EINE SCHULE IN BEWEGUNG

Als erfahrener diplomierte Küchenchef haben Sie schon grosse Aufgaben bewältigt. Sie planen umsichtig, organisieren sinnvoll und rechnen präzis. Sie setzen sich durch, weil Sie von Ihren Mitarbeitern hohe Leistungen fordern. An Ihrer Kommunikation schätzt man die Balance von Klarheit und Diplomatie. Sie sind eine Persönlichkeit, die Kundenbedürfnisse erkennt und lustvoll umsetzt.

Wir haben eine Herausforderung für Sie. Als

Küchenchef/Produktionsleiter

werden Sie für das Universitätspital Basel die Produktionsabläufe analysieren und effizient gestalten. Sie begeistern durch Ihre Kreativität und setzen Akzente. Als Mitglied der Abteilungsleitung prägen Sie die langfristigen Entwicklungen der Hotellerie. Das brauchen wir Sie als Meister Ihres Faches im Alter von mindestens 35 Jahren. Wir wünschen uns einen Experten, der sein Praxiswissen einbringt. Sind Sie unser Vermittler, der Emotionen, Interessen und Ansprüche eines universitären Spitalkitchens auf die Ziele hin steuert?

Als Koch schlägt Ihr Herz für das Wohl der Patienten, Mitarbeiter und anderer Gäste; als Produktionsleiter stellen Sie die Qualität sicher bei Banketten und Caterings – gelernt ist schliesslich gelernt.

Wir suchen eine Persönlichkeit, welche den 100 Mitarbeitenden Vorbild ist und die auch in Italienisch oder Portugiesisch kommunizieren kann.

Selbstverständlich gilt dieses aus Gründen der Lesbarkeit in der männlichen Form abgefasste Inserat auch für Küchenchefs/Produktionsleiterinnen.

Wir suchen für das Universitätspital Basel die eingehenden Bewerbungen und führen die ersten Gespräche. Wir sind gespannt auf Ihre umfassende Dokumentation. Gerne beantwortet Paul Nussbäumer Ihre Fragen; an ihn senden Sie bitte Ihr Dossier.

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

Für die neu eröffnende und von uns im Auftrag geführte

Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF, Herr Paul Nussbäumer, Direktor, Seestrasse 141, 8002 Zürich, Tel. 044 286 88 11.

102-38

The Gastronomiegruppe



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

Für die neu eröffnende und von uns im Auftrag geführte

Gastronomie im Gehry Building

auf dem Novartis Campus in Basel

suchen wir per 01. Mai 2009 oder nach Vereinbarung eine

Betriebsleitung (w/m)

Ihre Aufgabe: Sie helfen beim Auf- und Ausbau des Konzeptes und des Angebotes, welches einen Food Court, eine Coffee Bar, einen Take Away sowie Caterings im Auditorium beinhaltet, mit. Weiter koordinieren und legen Sie die Betriebsabläufe fest, überwachen die verschiedenen Budgets und Ertragspositionen, pflegen den Kontakt zu den Auftraggebern und Gästen und wirken bei den Mitarbeiterschulungen mit. Zudem führen Sie hochstehende Caterings von bis zu 600 Personen durch. Insbesondere sind Sie auch für die personelle, organisatorische und betriebswirtschaftliche Führung und für die Sicherstellung einer zukunftsgerichteten Weiterentwicklung dieses vielseitigen Betriebes verantwortlich und übernehmen in Zusammenarbeit mit dem Gruppenleiter die Budget-Verantwortung und -Überwachung.

Ihr Profil: Sie sind ein Gastro-Profi mit einer Grundausbildung im Gastgewerbe sowie Abschluss einer Hotelfachschule oder einer vergleichbaren Qualifikation. Zudem sind Sie der/die geborene/e schaue Gastgeberin, bringen mehrjährige Führungserfahrung, gute Englischkenntnisse, vernetztes Handeln und Denken, Kreativität, Qualitätsbewusstsein sowie gute PC-Kenntnisse mit.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmen

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

1166-696

Hotel & Gastro formation

by Hotel & Cater Union Zürich
GASTROZÜRICH
CAFFETER VERBAND ZÜRICH
Zürcher Hotellerie

Das Ausbildungszentrum Wädenswil ist Ort der überbetrieblichen Kurse (ÜK). Alle Lehrlinge in den Bereichen Küche, Restauration und Hotellerie vertiefen hier die Grundlagen ihres Handwerks. Dazu führen unsere Instruktoren und Instruktoren jährlich 150 Tageskurse für über 1650 Lehrlinge durch. Unser lebhaftes WäBi sucht auf April 2009 (oder nach Übereinkunft) im Hauptamt einen

Geschäftsführer (m/w)

mit mindestens 40 Jahren Lebenserfahrung.

Wenn Sie die MS-Office-Palette sowie Access tatsächlich beherrschen, bewältigen Sie die ganze Kursadministration ohne Stress. Ihr Verständnis von Dienstleistung schliesst auch häufige einfache administrative Routinearbeiten mit ein. Mit Ihrem Organisationstalent sichern Sie reibungslose Abläufe. Ihre Erfahrung und Intuition lassen Sie sicher entscheiden, wo es das verständnisvolle Gespräch braucht und wo ein klares, abschliessendes Wort. Den richtigen Ton im Umgang mit Lehrlingen, Lehrpersonen, Lehrbetrieben und Ämtern finden Sie leicht, nicht zuletzt, weil Sie selber in unserer Branche den wesentlichen Teil ihrer Lehr-, Wander- und Erfolgsjahre verbracht haben.

Belegen Ihre Arbeitszeugnisse und Referenzen, dass Sie ein Organisationsstalent sind und dass Sie Ihre Energie effizient für das Problem lösen einsetzen? – Dann sind wir an Ihrer Bewerbung sehr interessiert. Mehr Informationen gibt Ihnen gerne Frau Elisabeth Spycher. Senden Sie Ihr Dossier bitte bis zum 28. Februar 2009 an Hotel & Gastro formation Zürich, Ausbildungszentrum WäBi, z.Hd. Frau E. Spycher, Seestrasse 69, 8820 Wädenswil. Wir danken Ihnen für Ihr Interesse.

930-545



Uster ist mit über 32'000 Einwohnerinnen und Einwohnern eine dynamisch wachsende Stadt im Grossraum Zürich.

Für ein Cafe Bistro, Seestrasse 7, im Zentrum von Uster, suchen wir auf den 1. Mai 2009 eine/n initiativ/n

Pächter/in Cafe Bistro Uster

Der moderne Gastrobetrieb an attraktiver Park- und Passantlage bietet mit rund 142m² eine sehr gut ausgebauten Küche und ca. 60 Indoor- und mit rund zusätzlichen 70m², 30 zum Teil gedeckte Outdoor-Sitzplätze.

Einer/einem Gastgeber/in mit professioneller Ausbildung in Küche und Service bieten sich ausgezeichnete Erfolgsmöglichkeiten. Mehrjährige Erfahrung in Betriebsführung wäre vorteilhaft.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Andreas Tarnutzer vom GF Liegenschaften unter, Telefon 044 944 73 90 oder per E-Mail: andreas.tarnutzer@stadt-uster.ch, gerne zur Verfügung.

Ihre vollständige Bewerbung (Lebenslauf, Zeugnisse, Referenzen und Ihren Businessplan) senden Sie bitte bis Freitag, 13. März 2009 an Stadt Uster, Liegenschaften, Bahnhofstrasse 17, 8610 Uster. Tel. 044 944 73 90, Fax 044 944 73 91, E-Mail: info@uster.ch

1188-718



Erfahrener Küchenchef

Im Gasthof zum Goldenen Sternen, einem bekannten Basler Restaurant werden sehr hochwertige und frische Produkte verarbeitet. In der Funktion des Küchenchefs sind Sie für die Mitarbeiter- und konzeptionelle Planung verantwortlich und sorgen dafür, dass die Waren- sowie die Mitarbeiterkosten eingehalten werden. Eine wichtige Aufgabe besteht darin, dass Sie Ihr Team und die Auszubildenden motivieren und anspornen.

Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch und eine Weiterbildung mit betriebswirtschaftlichem Hintergrund (z.B. Gastronomiekoch HFS, eidg. dipl. Küchenchef) und konnten bereits einige Jahre Erfahrung als Küchenchef sammeln. Das Führen von Mitarbeitenden macht Ihnen grosse Freude und Sie verstehen es, Ihr Umfeld zu motivieren. Zu Ihren Stärken gehören kalkulatorische und konzeptionelle Fähigkeiten. Sie sind kreativ, qualitäts- und trendbewusst engagiert, interessant und belastbar. Ihnen liegt eine sehr gute Qualität am Herzen!

Wenn Sie als topmotivierte und ehrgeizige Kochpersönlichkeit mit sicherem Geschmack in unserem Hause etwas bewegen wollen, so melden Sie sich bei uns.

Wir bieten Ihnen eine leistungsgerechte, der anspruchsvollen Aufgabe entsprechende Entlohnung, vielseitiger, ausbaufähiger Wirkungsbereich, sehr angenehmes Betriebsklima, junges, dynamisches Team, modernes Management.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.

Gasthof zum Goldenen Sternen, Johannes Tschopp, St. Alban-Rheinweg 70, 4052 Basel, Tel. 061 272 16 66 www.sternen-basel.ch

1182-711

Die Gastronomiegruppe



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

Für das von uns im Auftrag geführte

SBB Restaurant WylerPark

Wyerstrasse 121, 3014 Bern

suchen wir nach Vereinbarung eine

Betriebsleitung (m/w)

Ihre Aufgabe: Sie sind für die personelle, organisatorische und betriebswirtschaftliche Führung des Betriebes, welcher Anfang 2008 neu eröffnet wurde und ca. 500 Gäste pro Tag mit einem frischen, saisonalen und abwechslungsreichen Angebot verwöhnt, verantwortlich.

Ihr Profil: Sie sind ein Gastro-Profi mit einer Grundausbildung im Gastro-Bereich (vor Vorteil Koch), mit Hotelfachschulabschluss und Erfahrung in einer vergleichbaren Funktion in der Gemeinschaftsgastronomie.

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

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

1188-997

Hotel DOM
Webergasse 22, 9001 St. Gallen
T 071 227 71 71, info@hoteldom.ch
www.hoteldom.ch



Das 3-Sterne-Hotel DOM mit einem integrierten Gastronomiebetrieb in der Altstadt von St. Gallen wird mit einem speziellen Konzept geführt: Menschen mit einer leichten Behinderung finden hier Arbeits- und Ausbildungsplätze. Aufgrund baldiger Mutterschaft der aktuellen Stelleninhaber suchen wir per 1. Juni 2009 eine

Leitung Réception/ Administration 100% (w/m)

Sie bringen mit

- kaufmännische Grundausbildung
- Hotelfachschulabschluss
- mehrjährige Réceptions- und Führungserfahrung
- sehr gute PC-Anwenderkenntnisse
- Organisationstalent
- hohe Sozialkompetenz sowie Team- und Kommunikationsfähigkeit
- gute Fremdsprachenkenntnisse (E, F, I)

Ihre Hauptaufgaben sind

- Organisation und Leitung der Réception/ Administration
- Kreditoren-/Debitorenbuchhaltung
- Ausbildung der Lernenden nKG

Es erwartet Sie

- selbstständige Arbeitsweise
- Zusammenarbeit mit Menschen mit einer leichten Behinderung
- dynamisches und engagiertes Team

Für weitere Auskünfte steht Ihnen die Stelleninhaberin, Frau Yvonne Fitzi, Telefon 071 227 71 71, gerne zur Verfügung.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte bis 3. März 2009 an:
Christine Laich, Hotel DOM, Webergasse 22, 9001 St. Gallen.

1187-676

Das Restaurant Grotto Reale, in der Stadt Zürich, sucht per sofort oder nach Vereinbarung einen

Koch

für die spanische, italienische Küche; mit Erfahrung, Tel. 044 450 18 44 oder natel_076_578_36_60

1182-717

Your smile, your future



Inmitten des Trendquartiers Zürich West befindet sich das Hotel ibis Zürich City-West**. Das Hotel verfügt über 155 Zimmer, ein Restaurant inkl. Gartenterrasse und Bar. Wir bieten Ihnen eine interessante Herausforderung mit echten Karrieremöglichkeiten in einer international expandierenden und weltweit führenden Hotelkette an.

Junior Küchenchef (m/w)

Gesuchtes Profil:

Sie sind eine selbständige Persönlichkeit, die stets durch neue Ideen zum Erreichen unserer Ziele beiträgt. Sie haben bereits Erfahrung in einer ähnlichen Position gesammelt oder sind für den nächsten Karriereschritt bereit. Sie kochen aus Leidenschaft, sind gut organisiert und haben nebst einer kreativen Ader auch ein Flair für Zahlen.

Ihr Tätigkeitsgebiet umfasst:

- Zubereitung von kalten und warmen Speisen in der à-la-carte-Küche unseres Restaurants «Swiss Bistro» mit 80 Innen- und 40 Terrassensitzplätzen
- achtet auf eine bestmöglich Leistung seines 5-köpfigen Teams und sorgt für ein gutes Arbeitsklima
- Menü- und Angebotsplanung, Gestaltung und Kalkulation
- Bestellwesen und Inventur
- Umsetzung der HACCP-Richtlinien

Sie bringen mit:

- abgeschlossene Kochausbildung
- Kenntnisse der Schweizer Küche
- Alter zwischen 25 und 35 Jahren
- einwandfreies Deutsch, Französisch von Vorteil
- ehrgeizig, flexibel, teamfähig

Wir bieten (ab Mitte April 2009 oder nach Vereinbarung):

- selbstständiges & kreatives Wirken in einem fordernden Arbeitsumfeld
- interne & externe Weiterbildungsmöglichkeiten
- faire Entlohnung und Einbindung ins Betriebskonzept

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung.

Vollständige Bewerbung an:

Accor Hotels Zürich City-West
Marianne Kneubühl
Schiffbaustrasse 13, 8005 Zürich
H2731-DM@accor.com
www.accorhotels.com



1176-705

stellenrevue htr marché d'emploi

Nr. 9, 26. Februar 2009

Spezialklinik für:
Kardiologie/Medizin
Pneumologie
Schlafmedizin
Psychosomatik

Barmelweid
KLINIK

Die moderne Spezialklinik Barmelweid, eingebettet in eine wunderschöne Landschaft oberhalb von Aarau, ist ein Akutspital und eine Rehabilitationsklinik mit 130 Betten. Die zum Bereich Hotellerie / Facility Management gehörende Abteilung Gastronomie Küche ist für die Zubereitung der Mahlzeiten für die Patienten und der Cafeteria zuständig.

Das Gesundheitswesen befindet sich in den letzten Jahren sichtbar entwickelt. Um die gesetzten Ziele zu erreichen – unseren Patienten, Mitarbeitenden und Gästen, eine gesunde, ausgewogene und individuelle Ernährung anzubieten – suchen wir auf den 1. Mai 2009 oder nach Übereinkunft einen jungen, engagierten und selbstständigen

Diätkoch für die kalte Küche 100% (m/w)

Verfügen Sie über ein gutes Dienstleistungsverständnis, sind teamfähig, und haben Freude, unsere Gäste kulinarisch zu verwöhnen? Sind Sie bereit, ein innovatives Küchenteam, das Wert auf frische Produkte und Qualität legt, mit Ihrem Wissen und Engagement zu unterstützen? Weisen Sie eine abgeschlossene Diätkochlehre auf und haben Überübers in der Hotel- oder Restaurationsgastronomie 1–2 Jahre Berufserfahrung sammeln können? Dann bieten wir Ihnen eine interessante Tätigkeit in einem modernen Umfeld und einer freundlichen Arbeitsatmosphäre.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre Bewerbung an:
Klinik Barmelweid AG, Personaldienst, 5017 Barmelweid.

Detaillierte Informationen erhalten Sie durch Herrn Alexander Zubler, Leiter Gastronomie Küche, alexander.zubler@barmelweid.ch, Tel. 062 857 24 08.

Besuchen Sie uns auf unserer Homepage: www.barmelweid.ch

1146-682

saas-fee

S A A S T A L

Das nachhaltigste 5* Hotel Europas wartet auf Sie

Für die kommende Sommersaison oder in Jahreszeit (Eintritt ab Juni 2009 oder nach Vereinbarung) suchen wir begeisternde "Artisten", die bereit sind, überdurchschnittliche Leistungen zu erbringen, um unseren "Ferienartisten" einen einmaligen und ferienartigen Aufenthalt zu bieten.

Réception (D/F/E) Réceptionist (w/m)

Kinderbetreuerin (D/F/E)

Küche & Genuss
Sous Chef (w/m)
Chef de Partie (w/m)
Commis de Cuisine (w/m)

Service (D/F/E)

Chef de Service (w/m)
Chef de Rang (w/m)
Bardame/Barman
Demi Chef de Rang (w/m)

Wellness & Beauty (D/F/E)
Ayurveda Therapeutin (w)
Fitnessstrainer (w/m)
Spa-Receptionist (w/m)

Hauswirtschaft

Raumpflegerin (w)

Ihre Bewerbung freut uns und wir laden Sie gerne zu einem Probeauftritt ein.

Nichtraucher werden bevorzugt!

FERIEN
at
Chantal & Beat Anthamatten
Ferienart Resort & Spa
CH-3906 Saas Fee
Tel +41(0)27 958 19 00 - Fax +41(0)27 958 19 05
info@ferienart.ch - www.ferienart.ch

1173-703

Côte d'Azur am Zürichsee

Sind Sie jung und dynamisch, behalten in Stresssituationen einen kühlen Kopf, sind deutscher Muttersprache und zwischen 20 und 35 Jahre jung und verfügen über fundierte Berufskenntnisse sowie mehrjährige Berufserfahrung? Dann sind Sie unserer Frau/Mann für Sommerteam 2009. Wir bieten Ihnen Arbeitsstellen mit traumhafter Atmosphäre und Blick auf den Zürichsee!

Folgende Vakanzen sind ab 1. März oder nach Vereinbarung zu besetzen:

Jungköche
Sous-Chef

Barservicefachangestellte/r
Servicefachangestellte/r
Aushilfs-Servicefachangestellte/r

Buffetmitarbeiter/innen

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto!
Per E-Mail: info@dinning.ch
Per Post: Gastrolac Resto GmbH, Rest. Seerose
Frau Joss/Herr Lubach, Seestrasse 493, 8038 Zürich

SV Schweiz ist die nationale Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie. Als professionelle Gastgeberin bringen wir Genuss und Wohlbefinden in den Alltag unserer Gäste. Für das Geschäftsfeld **Business** suchen wir per 1. April 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

Küchenchef (w/m) 100%

Das Seminarhotel Gerzensee, der Schweizerischen Nationalbank SNB in Gernsee verfügt über das Qualitätsgütesiegel für den Schweizer Tourismus Stufe III und die Zertifikate ISO 9001:2000 wie auch OHSAS 18001 und ISO 14001. Es verfügt über 52 moderne Zimmer mit Bad/WC, TV Stereoanlage, Direktwahltelefon, kostenlosen WLAN sowie Balkon oder Sitzplatz und für Seminare und Tagungen sind diverse Räume verschiedenster Größen vorhanden. Für Verpflegung und Aufenthalt stehen im Schlossgut Gäterestaurant, Orangerie und Carnotzet zur Verfügung, welche auch externen Institutionen als Begegnungsstätte zur Verfügung stehen. In dieser anspruchsvollen und abwechslungsreichen Funktion übernehmen Sie die Verantwortung für die Leitung des gesamten Küchenteams. Gästebezogene Menuplanung, wirtschaftlicher Warenkauf, Produktion und Kalkulation des gesamten qualitativ anspruchsvollen Angebots und die Überwachung der Qualität der Speisen gehören zu Ihren Hauptaufgaben. Sie erstellen die Einsatz- und Ferienplanung, führen nach Zielvorgabe, pflegen Qualifikationsgespräche und erstellen Ausbildungsberichte. Sie fördern die Entwicklung Ihrer Mitarbeitenden, Ihrer Lernenden und des Teams und schulen diese/s dementsprechend. Die konsequente Einhaltung und Umsetzung der gesetzlichen Vorschriften betreffend Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz, der ISO- und SV-Richtlinien sowie eine stetige Sicherstellung der Qualität runden Ihr Aufgabengebiet ab.

Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufslehre als Koch
 - Ausgewiesene Führungserfahrung und Berufsbildnerkurs
 - Weiterbildung als Gastronomiekoch oder eidg. dipl. Küchenchef
 - Gute PC-Anwender- sowie Administrationskenntnisse
 - Ausgeprägtes unternehmerisches Denken und Sozialkompetenz

199 714

- ## WIR Bieten

Clemens Stampfli, Hotel Manager, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte, Telefon +41 31 780 33 00, clemens.stampfli@sv-group.ch.

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung an:

1136-679

park am rheinfall
resta urant

Für die Sommersaison 2009, von März/April bis September, suchen wir folgendes qualitäts- und leistungsorientiertes Teammitglied:

F & B Assistentin

Sie haben eine Lehre im Gastgewerbe/Tourismus abgeschlossen und sich in einer Hotelfachschule o.ä. weitergebildet. Sie beherrschen fehlerfreie Tippen und sind in deutsch und englisch korrespondenzsicher. Sie sind verkaufsorientiert, haben Freude an abwechslungsreichen Aufgaben und erledigen diese selbstständig.

Wir sind ein einzigartiger Lage am Rheinfall gelegen und betreuen einen breitgefächerter Gästemix. Als ISO-zertifiziertes Unternehmen erfüllen und verbessern wir dabei unsere Sach- und Dienstleistungen. Der Gastronomen ist dabei der Massstab unserer Leistung. Ihre aussagekräftige, komplete Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an:

park am Rheinfall... CH-8212 Neuhausen
Johannes Meyer... dipl. Hoteller SHV/VDH
Telefon... +41 (0) 672 18 21
Mail... info@park-rheinfall.ch
HP... www.park-rheinfall.ch

Quality. Our Passion.

Dorfstrasse 2
CH-3115 Gerzensee

**HOTEL
KREUZ & POST**



Grindelwald

Gepflegtes Erstklass-Hotel an zentraler Lage mit 82 Betten, Wellness-Oase, Spezialitäten-restaurant, Snack-Bar, div. Aufenthalträumen, Konferenzraum.

Wir suchen für die kommende Sommersaison ab 21. Mai 09 folgende qualifizierte Mitarbeiter

Koch/Köchin
Entremetier, an selbständiges und hygienisches Arbeiten gewöhnt.

Jungkoch/Commis de cuisine
Freude am Beruf, fundierte Grundausbildung.

Serviceangestellte/r à la carte und 2 Saaltöchter

Snack-Bar/Kiosk-Verkäuferin

Buffetmitarbeiter/in

Sie haben Berufserfahrung in der Gastronomie, sind flink und freundlich, sprechen D/E.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung
Hotel Kreuz & Post, Frau Helena Konzett
3818 Grindelwald
Telefon 033 854 54 92
kreuz-post@bluewin.ch

Das Crystal Hotel ** Superior**, mitten im Herzen von St. Moritz, gehört zu den Small Luxury Hotels of the World. Es verfügt über 70 Zimmer mit 129 Betten, das Ristorante Grissini, die Crystal-Piano-Bar und das Wellfit mit Massage- und Beautybehandlungen sowie Konferenz- und Bankettmöglichkeiten rund um das Angebot ab.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die kommende Sommersaison 2009 ab 15. Mai oder nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter:

- ✓ **Direktionssekretär/Assistant**
- ✓ **Réceptionsmitarbeiter**
- ✓ **Nachtportier-Ablöse 40%**
- ✓ **Servicemitarbeiter**
- ✓ **Barmitarbeiter**
- ✓ **Servicepraktikanten (Schw. Hotelfachschule)**
- ✓ **Buffetdame**
- ✓ **Küchenpraktikanten (Schw. Hotelfachschule)**
- ✓ **Zimmermädchen**
- ✓ **Etagenportier/Chauffeur**

Gerne erwarten wir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto und Zeugnissen.

CRYSTAL HOTEL
★★★★★
HOTEL

ENCADIN GOLF HOTEL

Crystal Hotel
c/o Personalbüro, Frau R. Schwarz
Via Traunter Plazzas 1
7500 St. Moritz
Tel. 081 836 26 26, Fax 081 836 27 21
administration@crystalhotel.ch
www.crystalhotel.ch

Small Luxury Hotels of the World



arcomed ag
Medical Systems

Wir sind ein stark expandierendes KMU im Bereich der Medizinaltechnik in Regensdorf und entwickeln und produzieren technisch hochwertige Infusionsgeräte, welche weltweit vertrieben werden. Um unser Team zu ergänzen, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Sachbearbeiter/in D/F/E

Ihr Aufgabengebiet umfasst v.a. die Auftragsabwicklung Schweiz & Export, das Erstellen von Offerten und allgemeiner Korrespondenz in D/F/E, die Verkaufunterstützung im Verkaufsinnen-dienst, das Erteilen telefonischer Auskünfte, das Mithelfen bei Marketingaktivitäten sowie die Bedienung der Telefonzentrale und des Empfangs.

Um diese Aufgaben erfolgreich zu bewältigen, verfügen Sie über eine kaufmännische oder gleichwertige Ausbildung, stilsicheres Deutsch, sehr gute Französischkenntnisse (Delf 4) sowie gute Englischkenntnisse.

Wir stellen uns eine jüngere, motivierte, zuverlässige und belastbare Persönlichkeit vor, welche auch in hektischen Zeiten die Übersicht nicht verliert. Neben einer guten Einführung in Ihren Arbeitsbereich bieten wir Ihnen eine herausfordernde, vielseitige Tätigkeit in einem internationalen Umfeld.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann senden Sie Ihre Bewerbung (nur Direktbewerbungen) mit Foto an folgende Adresse:

Arcomed AG, Frau Susen Akermann, Althardstrasse 150, 8105 Regensdorf, Tel. +41 43 388 90 31
susen.akermann@arcomed.com

Restaurant Aareschlucht

3860 Meiringen/Willigen

Für unseren regen Passantenbetrieb mit Spezialitätenküche und Grillstube suchen wir noch folgende aufgestellte, motivierte und teamfähige Mitarbeiter:

• Serviceangestellte

Eintritt Anfang April oder nach Übereinkunft.

Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

RESTAURANT AARESCHLUCHT
Verena Jossi, 3860 Meiringen
Telefon 033 971 32 14
Fax 033 971 61 14

1121-667

***** Gesucht ab 1. April in Region ZH, SG

100%-Mitarbeiter/in Reinigung Hotellerie & Wohnen mit Service

Anforderung: perfektes Deutsch, sozialkompetent, Führerausweis PW

symbio ag
Tel. 071 534 78 14
www.symbioag.ch
info@symbioag.ch

1178-707

HOTEL LINDENHOF

Das 3-Stern-Erlebnis-Hotel am schönen Brienzersee mit 40 Themenzimmern und über 80 Betten, 2 Restaurants, grosser Seesterrasse, ideale Bänke- und Seminarraumlichkeiten 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 markfrischen Kräuterküche Gerichte hervorzuzaubern, die man nicht an jeder Ecke genießen kann.

Servicefachangestellte(r) d/f/e - ab April welche/u unsere grosse und treue Stammkundschaft während der ganzen Sommersaison aufs Feinste verwöhnen möchte und Ihnen fast "jeden" Wunsch von den Augen ablesen kann.

Receptionspraktikant/in - d/f/d ab Juni welche/u unsere Gäste mit einem herzlichen und ehrlichen Lachen empfängt, 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, motivierten 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

735-437

Gasthof zur Alten Kanzlei

Wir sind ein Familienbetrieb mit gutbürgerlicher Küche. Unser Haus besteht aus einem Restaurant mit 50 Sitzplätzen, einem Saal mit 80 Sitzplätzen und einer Terrasse mit 120 Sitzplätzen. Wir verfügen auch über 29 Gästezimmer.

Wir suchen folgende Mitarbeiter:

Servicemitarbeiter/in (mit À-la-carte-Erfahrung) Koch/Köchin

Beginn nach Übereinkunft

Wir bieten gute Entlohnung und geregelte Arbeitszeiten. Zimmer im Hause möglich.

Wenn Sie u.a. Freude am Beruf und Teamfähigkeit besitzen, dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

H. und H. Jochum
Dorfstrasse 13
8606 Greifensee
Telefon 044 940 58 87
info@gasthofkanzlei.ch



BÜRGENSTOCK

HOTELS & RESORT

Die Bürgenstock Hotels & Resort sind ein einzigartiges Hoteldorf im Herzen der Zentral Schweiz, 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 April oder nach Übereinkunft:

Gouvernante für Park Hotel

Servicefachangestellte

Barmitarbeiter

Receptionsmitarbeiter

Chef de partie/Pâtissier

Portier

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

BÜRGENSTOCK HOTELS AG

Heike Bühlmann, Personalverantwortliche
6363 Obbürigen, Telefon +41 41 612 99 10 (montags und mittwochs)

hr@buergenstock-hotels.ch www.buergenstock-hotels.ch

1181-710



Wir sind eine Treuhandgesellschaft für

Gastronomiebetriebe und KMU. Unsere

Stärken liegen im Vernetzen der

Bereiche Buchhaltung und Betriebs-

organisation, Steuern, Versicherun-

gen und Vermögensverwaltung. Zur

Erweiterung unseres Teams suchen wir

nach Vereinbarung eine/n bilanzsi-

chere/n

Buchhalter/-in FA

Treuhänder/-in FA

Sie verfügen über eine kaufmännische

Ausbildung und eine Berufsprüfung in

Buchhaltung u/o Treuhand. Zudem

bringen Sie einige Jahre Berufserfah-

rung im Bereich Steuern mit. Ebenfalls

suchen wir nach Vereinbarung eine/n

Sachbearbeiter/-in

Buchhaltung/Treuhand

Sie verfügen über einen KV-Abschluss

oder eine abgeschlossene Hotelfach-

schule und allenfalls eine Zusatzaus-

bildung in Richtung Buchhaltung u/o

Treuhand. Neben dem Führen von

Mandatsbuchhaltungen gehört auch

die gesamtheitliche Mitbetreuung der

Kunden zu Ihren Aufgabenbereich. Es

erwartet Sie eine interessante Vertrau-

ensposition in einem attraktiven Un-

ternehmen. Ihr Idealalter liegt zwis-

chen 25 und 35 Jahren.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden

Sie bitte an Herrn Müller

Berest AG
s.mueller@berest.com

1180-709

Thannerstrasse 30 • 4009 Basel

Telefon 061 228 95 55

Fax 061 228 95 59

KLINIK VALENS

REHABILITATIONSZENTRUM

Wir suchen per 1. April 2009 oder nach Vereinbarung zur Verstärkung unseres Hauswirtschaftsteams der Klinik und der Hotelresidenz ein/e

Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft 100%

als Gruppenleiterin Hauswirtschaft.

In Ihren Aufgabenbereich gehört die praktische Arbeitsausführung nach Planvorgaben. Sie tragen sowohl die Verantwortung für die Ausführung und die Kontrolle der Arbeiten der Ihnen unterstellten Mitarbeiterinnen als auch für die Umsetzung der QM- und Hygienerichtlinien. Außerdem schulen Sie Ihre Mitarbeiterinnen in der Praxis, Sie übernehmen die interne Bestellung der Reinigungsmittel und überwachen den Verbrauch.

Sie bringen eine 3-jährige Hauswirtschaftliche Ausbildung oder verwandte Ausbildung mit. Sie sind ca. 25 - 35 jährig und verfügen bereits über einige Jahre Berufspraxis. Sie sind flexibel und verfügen über Durchsetzungs- und Einfühlungsvermögen.

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und selbständige Tätigkeit in einem gut eingespielten Team. Außerdem können wir Ihnen interessante Anstellungsbedingungen anbieten.

R. Steinmetz, Leiterin Hauswirtschaft, Tel. 081 303 16 00, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: Klinik Valens, A. Breiner, Personalleiterin, 7317 Valens. E-Mail: personal@klinik-valens.ch

Rehabilitationszentrum Klinik Valens • CH-7317 Valens
Telefon +41 (0)81 303 11 11 • Fax +41 (0)81 303 11 00 • www.klinik-valens.ch

1169-699

Adecco
Hotel & Catering

better work, better life

www.adecco.ch

1155-688

PUTZFRAU GESUCHT

Wir suchen Sie, die gerne im Nebenerwerb (bis 80 Stellen%) in fest zugeteilten Privatwohnungen die Putzarbeit erledigt. Wenn Sie in der Woche 3 Stunden oder mehr Zeit haben, und Ihnen das Putzen einer Wohnung Spass macht, dann schreiben Sie uns: 271-160
PUTZFRAUENVERMITTLUNG CH AG
Hardturmstrasse 253, 8005 Zürich



Lust auf einen heißen Sommer in der Fischerbucht am Brienzersee, Berner Oberland?

Wir haben folgende sonnige Jobs für junge, aufgestellte Leute:

Service (deutschsprachig) ab März/April

Serviceangestellte (m/w)

Sefo (m/w)

Serviceaushilfen (m/w)

Refa Lehrling (m/w)

Buffetmitarbeiter (w)

Küche ab März/April

Sous-Chef (m/w)

Chef de Partie (m/w)

Commis (m/w)

Praktikant (m/w)

Officemitarbeiter (m/w)

Infos unter Telefon 079 342 13 78 oder im (Fischer-)Netz: www.dulac-iseltwald.ch

803-476



ISELT WALD
bei Interlaken

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

1123-668

Hotel-Restaurant Wolfensberg***
Ausflug – Bankette – Seminare

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine

Servicemitarbeiterin (Restaurationsfachfrau)

(80- bis 100%-Stelle)

für unseren vielseitigen und lebhaften, interessanten Gastronomiebetrieb auf dem Wolfensberg. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft möglich.

Senden Sie uns doch einfach Ihre vollständige Bewerbung. Dies ist auch per E-Mail möglich.

Wir freuen uns sehr, Sie schon bald kennenzulernen.

HOTEL WOLFENBERG ***
9113 Degersheim – St. Gallen
Tel. 071 370 02 02
info@wolfensberg.ch
www.wolfensberg.ch

1123-668



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

Zur Vervollständigung unserer Cabin Crew suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/einen motivierten und belastbaren

Front Office Mitarbeiter/in (Vollzeit oder Teilzeit)

Teilzeit Servicemitarbeiter/in

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

Zur Ergänzung unserer Galley Crew brauchen wir per sofort oder nach Vereinbarung noch eine/n

Jungkoch / Koch (m/w)

Sie lieben Ihren Beruf und konnten sich in der internationalen Kunst des Kochens bereits beweisen? Sowie stellen, mit Vorteil auch in der „Cook & Chill“ Produktion. Sie suchen eine Herausforderung und sind bereit im Team nach Wege zu gehen. Sie sind engagiert, kreativ und qualitätsbewusst und pflegen ein hohes Verantwortungsbewusstsein. Einsatzbereitschaft ist für Sie kein Fremdwort und Ihre aufgestellte Art motiviert Sie im Team zu Höchstleistungen.

Keine Frage, es ist Check – in Time!

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

RUNWAY RESTAURANTS AG

Rohrholzstrasse 67, 8152 Glattbrugg

www.runway34.ch Email info@runway34.ch

Tel. 043 816 34 34, Fax 043 816 34 16

1186-714

Rhätische Bahn

Ferrovia retica Viabif retica

Ausgezeichnet mit dem Prädikat UNESCO Welterbe „Rhätische Bahn in der Landschaft Albula/Bernina“ gehört die Rhätische Bahn zu den spektakulärsten Schmalspurbahnen der Welt. Mit ihren bekannten Produkten Bernina Express und Glacier Express und ihrem Streckennetz in einzigartiger Gebirgslandschaft ist sie im internationalen und nationalen Markt hervorragend positioniert.

Als kompetente Persönlichkeit suchen wir Sie als

Key Account Manager mit Marktverantwortung für die Schweiz

Sie vertreten die Interessen der Rhätischen Bahn und ihre Spitzenprodukte und Dienstleistungen ausserhalb Graubünden im Schweizer Markt.

Sie sind verantwortlich für folgende Aufgaben

- Fachliche Beratung und Verkauf von RbB Produkten und Dienstleistungen
- Aufbau und Pflege wichtiger Kundenkontakte und Partnerschaften
- Gezielte Planung und Umsetzung der operativen Marketing- und Verkaufsaktivitäten
- Verantwortung für die Erreichung der definierten Ertrags- und Frequenzziele
- Durchführung von Kundenveranstaltungen, Schulungen und Messen
- Erarbeitung von Marktdaten, Statistiken und Reportings für das Management

Mit Kreativität schöpfen Sie das grosse Marktpotenzial konsequent aus. Sie fördern unsere ausgezeichneten Kundenbeziehungen, pflegen Kontakte zu Entscheidungsträgern und koordinieren die Verkaufsprozesse. Dank Ihrer Kenntnisse im Tourismus, Ihrer kundenorientierten Denkweise und Ihrer fundierten Ausbildung im Marketing- und Verkaufsbereich sind Sie auf unsere anspruchsvolle Kundenschaft bestens eingestellt. Durch Ihre aktive Reisetätigkeit im Verkaufsbereich pflegen Sie regelmässige Kontakte zu unseren Key Accounts und zu touristischen Reiseveranstaltern.

Sie sind eine dynamische, motivierte und kontaktfreudige Persönlichkeit. Als akquisitionsstarker Berater mit positivem, authentischem Auftreten verstehen Sie jederzeit zu überzeugen. Sie sind gewillt, Ihr Engagement in ein spannendes und dynamisches Umfeld mit grosser Eigenverantwortung einzubringen. Wir bieten Ihnen die Gelegenheit, mit touristischen Spitzenprodukten den Markt Schweiz erfolgreich weiter auszubauen.

Für weitere Auskünfte stehen Ihnen Herr Piotr Caviezel, Leiter Vertrieb Schweiz / International (Telefon 081 288 65 76, p.caviezel@rhb.ch), oder Rico Wenk, Bereichsleiter (Telefon 081 288 63 42), gerne zur Verfügung. Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen!

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:

Rhätische Bahn AG
Geschäftsbericht Vertrieb
Bahnhofstrasse 25
CH-7002 Chur

Rico Wenk
Bereichsleiter
Tel +41 (0)81 288 63 42
r.wenk@rhb.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.

680-394

hotel altein

Das Hotel Altein bietet rund 300 Gästen Platz. Es stehen verschiedene Restaurants, eine Bar mit Live-Musik sowie eine attraktive Wellness-Abteilung mit Erlebnisbad, Sauna, Dampfbad usw. zur Verfügung (Fitness und Bäder sind auch für unsere Mitarbeiter gratis zugänglich). Spielräume für Jung und Alt sowie eine Kinderecke für unsere jüngsten Gäste gehören ebenfalls zum Angebot.

Sind Sie interessiert, in dieser spannenden Umgebung unsere Gäste zu verwöhnen?

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab Anfang April 2009 noch einen dynamischen, motivierten und teamfähigen

Direktionsassistenten

in Jahresanzstellung. Haben Sie genau soviel Erfahrung im F&B-Bereich wie in der Personalbetreuung und das Wohl unserer Gäste liegt Ihnen besonders am Herzen? Dann sind Sie genau die richtige Person.

Für weitere Informationen zögern Sie nicht uns anzurufen. Bei einem persönlichen Gespräch möchten wir Sie gerne kennenlernen. Bitte senden Sie uns Ihre kompletten Unterlagen mit Foto zu. Wir freuen uns auf Sie!

Hotel Altein
Dominik Stalder, Direktor
7050 Arosa
Tel. 081 377 31 51
Fax 081 377 45 75
www.hotel-altein.ch
info@hotel-altein.ch



1162-692

YOURCAREERGROUP

Die YOURCAREERGROUP AG betreibt u.a. die Internet Jobbörse HOTELCAREER und sucht für die Schweizer Zweigniederlassung in Baar im Kanton Zug:

Kundenbetreuerin

Sie betreuen und beraten unsere Schweizer und internationalen Neu- und Bestandskunden bei der Inseratenschaltung/Sonderwerbeformen und übernehmen Aufgaben der Büroverwaltung.

Sie sind motiviert und dynamisch, um mit Hilfe der Leitung Kundenbetreuung die Aufgaben selbstständig umzusetzen. Eine abgeschlossene Ausbildung und Berufserfahrung in der Hotellerie (Front Office, Veranstaltungsbüro oder Verkauf) sowie Schweizerisch und Englisch in Wort und Schrift setzen wir voraus.

Account Manager/Verkaufsrepräsentantin Schweiz

Sie kennen den Schweizer Markt und haben erste Erfahrungen im aktiven Verkauf gesammelt, um die Dienstleistungen der YOURCAREERGROUP noch stärker im Schweizer Gastgewerbe zu verkaufen.

Sie begeistern neue Unternehmen für unser Jobbörsenkonzept insbesondere zur Inseratenausschreibung. Darüber hinaus werden Sie Key Accounts und Partner in der Schweiz persönlich betreuen.

Ausführliche Stellenanzeigen unter:

http://www.hotel-career.ch/jobs/yourcareergroup_ag_573.html

YOURCAREERGROUP AG | I Benzenbergstr. 39-47 | 40219 Düsseldorf | Deutschland

www.ycg.de | Frau Diana Happe | dhappe@ycg.de

1168-698



1158-699

Rathaus Brauerei

Restaurant

Per 1. April oder nach Vereinbarung suchen wir für unser lebhaftes Restaurant in der Altstadt von Luzern, direkt an der Reusspromenade, mit

hauseigener Schaubrauerei

ServicemitarbeiterIn Bar-/BuffetmitarbeiterIn

Wenn Sie kreativ, selbstständig, verantwortungsbewusst und motiviert sind, in einem jungen, aufgestellten Team Ihre Freude am Beruf zum Besten zu geben, dann melden Sie sich mit schriftlicher Bewerbung bei:

Restaurant Rathaus Brauerei
Hans-Ruedi Bachmann - Unter der Egg 2 - 6004 Luzern
Telefon 041 410 52 57 - Fax 041 410 59 57
www.rathausbrauerei.ch - bachmann@rathausbrauerei.ch

KLINIK VALENS

REHABILITATIONSZENTRUM

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n versierte/n

Service-Mitarbeiter/in 100%

für unsere Klinikspeisesäle sowie für unser öffentliches Restaurant Zanai.

Vorzugsweise verfügen Sie über eine Serviceausbildung oder Sie bringen Erfahrung im Service mit. Hektische Situationen bringen Sie nicht aus der Ruhe und Sie verfügen über die notwendige Flexibilität, während allen sieben Wochentagen zu arbeiten. Freundliche Umgangsformen sind für Sie selbstverständlich.

Es erwartet Sie ein abwechslungsreiches Aufgabengebiet in einem motivierten Team. Außerdem können Ihnen interessante Anstellungsbedingungen anbieten.

B. Schneider, Leiterin Service, Tel. 081 303 16 04 erläutert Ihnen gerne nähere Auskünfte. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: Klinik Valens, A. Breiner, Personalleiterin, 7317 Valens. E-mail: personal@klinik-valens.ch

Rehabilitationszentrum Klinik Valens • CH-7317 Valens
Telefon +41 (0)81 303 11 11 • Fax +41 (0)81 303 11 00
www.klinik-valens.ch

1163-693

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.).

Stellengesuche / Demandes d'emploi

Küche/cuisine	1	2	3	4	5	6	7	8
2754 Koch/Sous-chef	41	CH	sofort	D	Interlaken			
2755 Küchenchef	46	CH	Mai	D/I	AG/LUGR			
2759 Küch'Alleinkoch	39	DE	L-EG	D/E/I	LU/BE/SIGR			
2764 Commis de cuisine	20	DE	B-EGn.	Ver.	D	Gehobene Küche		
2765 Koch/w	29	CH	sofort	D	Luzern+Umgeb.			
2766 Küchenchefin	29	CH	März	D/F	Bern+Umgeb.			
2769 Küchenhilfe	37	IT	B	sofort	D/I	TI/BE/Oberl.		
2773 Pâtissière/Gardemanger	39	CH	März	D	Bern+Umgeb.			
2777 Küchenchef	46	CH	Mai	D/I	AG/GR			
2782 Alleinkoch/Küch'chef	61	DE	C	n.Ver.	D/E/F/I	Basel/Nordwest-CH		
2786 Hilfskoch/Küllrunder	31	CH	sofort	D				
2791 Demi-chef de partie	24	GR	L-EG	sofort	E	Zürich		

Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
2747 Sefa	38	CH	sofort	D	BE		
2748 Chef de Service	35	DE	B	sofort	D/E/I	Ost-CH	
2749 Chef de Service/Sefa	39	IT	C	sofort	D/E/I	GR/GE	
2751 Chef de rang/Sommelier	58	IT	L	sofort	D/E/I	TI/GR	
2756 Restaurantleiter/Gastgeber	60	CH	n.Ver.	D/E/I	Zentral-CH		
2757 Kellner	62	CH	sofort	D/E/I	ZH/BE/AGLU		
2760 Chef de Service/w	51	AT	L-EG	sofort	D/E/I	zus.m.2761	

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.

Bewerbungstalon | Talon de demande d'emploi

(Bitte gut leserlich ausfüllen/Prire 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:

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:

Ich bin mit der Bekanntgabe der Daten (Name, Adresse, Telefon etc.) einverstanden: Ja – Nein J'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

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).

Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
2750 Receptionistin	JARLU	27	FR	L-EG	April	E/F/I	T/VS
2752 Receptionspraktikantin	22	CH	n.Ver.	D/E/F/I	GE		
2753 Réceptionistin/Concierge	33	FR	L-EG	sofort	D/E/F/I	West-CH	
2758 Receptionspraktikant	25	CH	April	E/I	Zürich		
2771 Receptionistin/Receptionistin	28	CH	B	April	D	SO/BE	
2771 Allrounder/Empfang Service	44	DE	L-EG	sofort	D/E/F/I	VS/BE/SIZ/ZH/SG	
2772 Receptionistin	25	CH	June	D/E/F/I	ZH/HTGSH/60-80%		
2775 Betriebsassistent/Leiter	45	IT	B	n.Ver.	D/E/F/I	ZH	
2778 Chef de réception	44	CH	sofort	D/E/F	Interlaken+Umgeb.		

Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
2785 2. Chef de réception	36	CH	sofort	D/E/F/I	TI/Ausland		
2790 Geschäftsführer	38	DE	B	Mai	D/E/F	Deutsch-CH	
2784 Hauswirtschaft/Büfet/w22	CH						
2787 Hilfskraft/w	50	ES	L-EG	n.Ver.	D	Bern+Umgeb.	
2788 Zimmerfrau/lingerie	41	CH			D	BE/SO	
2789 Zimmerfrau	29	PL	B	Mai	I	ZH	

- 1 REFERENZNUMMER – Numéro des candidats
- 2 Beruf (gewünschte Position) – Profession (position souhaitée)
- 3 Alter – Age
- 4 Nationalität – Nationalité
- 5 Arbeitsbewilligung – Permis de travail pour les étrangers
- 6 Eintrittsdatum – Date d'entrée
- 7 Sprachenkenntnisse – Connaissances linguistiques
- 8 Art des Betriebes/Arbeitsort (Wunsch) – Type d'établissement / région préférée (souhait)

1185-713

Hotel Therme Vals

Das einzigartige Hotel mit der einzigartigen Therme an einem einzigartigen Ort.

Hier suchen wir Sie per sofort oder nach Vereinbarung:

In der Küche
(15 Punkte GaultMillau)

Chef de partie
Commis de cuisine
Commis pâtissière

Im Röten Saal
Servicemitarbeiter/in

An der Reception
Réceptionist/in

Auf der Etage!
Portier

In der Therme

Leitende Kosmetikerin
med. Masseurin
Kosmetikerin

Die Saison dauert vom 13. Juni 2009
bis 5. April 2010

Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto
oder melden Sie sich per e-mail bei uns.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
Sonja Dietrich

Therme Vals, 7132 Vals

Telefon 081 926 89 92

Fax 081 926 80 00

e-mail: sonjadietrich@therme-vals.ch

homepage: www.therme-vals.ch 1140-679

Panorama

Arbon am Bodensee

Direkt am Wasser gelegen, mitten im Städtchen Arbon in unmittelbarer Umgebung von Camping, Schwimmbad und Freizeitanlagen. Wir suchen nach Überzeugung in Sommer- oder Jahreszeit.

- Jungkoch (Entremetier) (m/w)

- Koch kalte Küche/Dessert (m/w)

- Restaurationsfachfrau

Auf Spätsommer Lehrstelle Koch/Assistent

Frau oder Herr Brühwiler freuen sich auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen.

Panorama Restaurant zum Seepark

Wassergasse 14, 9320 Arbon

Tel. 071 446 77 56

1124-669

Schifflein deck dich AG

Bordgastronomie Untersee & Rhein

Für die Saison 2009, von März/April bis September, suchen wir folgende qualitäts- und leistungsorientierte Teammitglieder:

Chefhostessen/Chefsteward

Sie übernehmen die Verantwortung im Bordrestaurant. Sie bringen mit: Grosse Servicefahrung, Gastorientiertheit, Durchsetzungsfähigkeit, Teamfähigkeit, vorbildliche Ruhe und Uebersicht auch in hektischen Situationen, Fahrausweis.

Hostessen/Stewards

Sie übernehmen in unserer Schiffsrestauration eine Station. Sie bringen mit: Servicefahrung mit Inkasso, perfektes Deutsch. Sie sind freundlich, belästbar, sauber und schnell.

Mitarbeiter Pantry

Sie erledigen alle Arbeiten in der Schiffsküche. Sie sind fit, flink und belastbar, gewohnt, sauber und präzise zu arbeiten. Sie werden von uns eingearbeitet.

Logistiker - Chauffeur

Sie rüsten Ware und Material, sorgen für Bestückung und Rückschub. Sie übernehmen allgemeine Lager- u. Reinigungsarbeiten. Sie sind Frühstückster, kräftig, fit und zuverlässig. Diese Stelle ist auch geeignet für rüstige Rentner. Fahrausweis erforderlich!

An Bord der Schiffe auf Untersee und Rhein betreuen wir gastronomisch einen breitgefächerten Gästemix.

Als ISO-zertifiziertes Unternehmen verbessern wir laufend unsere Sach- und Dienstleistungen. Der Gastrnatur ist dabei der Massstab unserer Leistung.

Sie haben Lust,

Spitzenleistungen in unserem Team zu erbringen. Dann senden Sie bitte Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Foto an:

Schifflein deck dich AG CH-8212 Neuhausen
Sabine Graf Geschäftsführerin
Telefon +41 (0)52 624 34 14
Mail... s.graf@schifflein-deck-dich.ch
HP... www.schifflein-deck-dich.ch

catered by Restaurant Park am Rheinfall Neuhausen

1129-672



Hotel Spa Restaurant Blausee

Unser bestbekannter, spezieller, lebendiger und grosser Ganzjahresbetrieb mit der kreativen Frischproduktküche (14 GM-Punkte, Guide Michelin), den stilvollen Räumen, der sonnigen Terrasse und dem einzigartigen Hotel mit Spa, liegt gut erreichbar und wunderschön am einmaligen Blausee im Berner Oberland. (www.blausee.ch)

Zur Verstärkung des Teams suchen wir folgende Persönlichkeiten, die ihre Aufgaben mit Freude und Wissen meistern:

Chef de Partie m/w

Kochen - richtig kochen! - ist Ihre Leidenschaft. Sie blühen auf wenn es läuft, und die hohe Qualität Ihrer Arbeit ist Ihnen wichtig. Sie wollen lernen und Erfahrungen sammeln und Sie sind auch bereit, Ihr Wissen einzubringen. Dann ist das Ihr neuer Job! **Eintritt per sofort möglich**

Commis de Cuisine m/w

„Gigiger“ auf beste Produkte, schnell und präzise in der Arbeit und Freude dabei zu sein, wenn es „kracht“. Motivierendes Umfeld, moderne Küche sind weitere Stichwörter, die Sie motivieren. **Eintritt auf Frühjahr**

Chef de Rang m/w

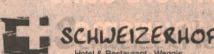
Sie sind fit für den Service in einem grossen Restaurant, meistern Ihre Station mit Erfolg und haben Freude an internationalen Gästen. So oder so: Sie sind stolz auf beste Qualität und hervorragende Dienstleistung. **Eintritt Frühjahr**

Ihre Bewerbung senden Sie an:

Inge Gander & Norbert Brune Hotel Restaurant Blausee
3717 Blausee T 033 672 33 33

Ein Betrieb der Blausee AG

1144-681



Wir suchen für die Sommersaison 2009 ab April/Mai bis Oktober motivierte und zuverlässige Mitarbeiter.

- Küchenchef
- Jungkoch (m/w)
- Servicemitarbeiter

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Hotel Schweizerhof

Gotthardstr. 3

6353 Weggis

www.schweizerhof-weggis.ch

1177-708



Restaurant-Hotel St. Petersinsel

Bielersee

Loc de Bienna

swiss
historic
hotels

Unser wunderbar gelegener, lebendiger Betrieb mitten im Bielersee mit den 250 Innenplätzen in stilvollen Räumen, 250 Aussenplätzen im einmaligen Klosterhof und 13 neu renovierten Zimmern, öffnet schon bald wieder die Türen. Für eine erfolgreiche Saison 2009 suchen wir gut ausgebildete, motivierte und freundliche Persönlichkeiten.

RESTAURANT

- 2. Chef de Service

Sie können den Chef de Service kompetent vertreten, halten den Überblick in hektischen Momenten, sind ein echtes Vorbild und können Mitarbeiter/innen führen und zu besten Leistungen motivieren. Schlicht und einfach: Gut ist Ihnen nicht gut genug.

- Chefs de Rang

Sie lieben Ihren Job, blühen auf wenn viel los ist, und die hohe Qualität Ihrer Dienstleistung ist Ihnen wichtig. Sie sind gastbezogen, fröhlich und eine gewinnende Person - egal ob à la carte oder Bankette.

KÜCHE

- Sous-chef de Cuisine

Die topmoderne Küche und die kreative Speisekarte motivieren zu Höchstleistungen. Sie sind leidenschaftlicher Koch, können führen und den Küchenchef kompetent vertreten. Sie wollen mehr als Durchschnitt und sind auch menschliches Vorbild. Ein einmaliger Job wartet auf Sie!

Eintritt per sofort möglich

- Chef de Partie

Kochen - richtig kochen! - ist Ihre Leidenschaft. Sie blühen auf wenn es läuft, und die hohe Qualität Ihrer Arbeit ist Ihnen wichtig. Sie wollen lernen und Erfahrungen sammeln und Sie sind auch bereit, Ihr Wissen einzubringen. Dann ist das Ihr neuer Job! **Eintritt per sofort möglich**

- Commis de Cuisine

„Gigiger“ auf beste Produkte, schnell und präzise in der Arbeit und Freude dabei zu sein, wenn es „kracht“. Motivierendes Umfeld, moderne Küche sind weitere Stichwörter, die Sie motivieren. **Eintritt auf Frühjahr**

Wir freuen uns auf die Bewerbungsunterlagen!

Denis Mani & Daniel Schüpfer Restaurant-Hotel St. Petersinsel

3235 Erlach T 032 338 11 14

Ein Betrieb der Blausee AG

1142-680



park am rheinfall restaurant

Für die Sommersaison 2009, von März/April bis September, suchen wir folgende qualitäts- und leistungsorientierte Teammitglieder:

Chef Entremetier

Routinier mit Erfahrung als Chef de Partie

Demi Chef Saucier

Gelernter Koch mit Erfahrung als Commis

Commis Entremetier und Tournant

Jungkoch, bereit sich weiter zu entwickeln

Hilfskoch

Mit Erfahrung in einer Schweizer Küche

Chef de Rang

Fachkraft mit mehrjähriger Stationserfahrung, perfektes Deutsch, 2. Sprache mündlich (engl. o. franz.), flexibel, freundlicher Teamplayer.

Wir sind an einzigartiger Lage am Rheinfall gelegen und betreuen einen breitgefächerten Gästemix. Als ISO-zertifiziertes Unternehmen verbessern wir laufend unsere Sach- und Dienstleistungen. Der Gastrnatur ist dabei der Massstab unserer Leistung. Ihre aussagekräftige, komplette Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an:

park am Rheinfall... CH-8212 Neuhausen

Johannes Meyer... dipl. Höteller SHV/VDH

Telefon... +41 (0)52 672 18 21

Mail... info@park-rheinfall.ch

HP... www.park-rheinfall.ch



1127-671



Institut le Rosey à Rolle et à Gstaad en hiver

(de Janvier à mi-mars)

cherche

Sous-chef de cuisine

Entrée: début avril

Veuillez envoyer votre dossier complet à:

Institut le Rosey, Madame Reynier, Chalet Rex, 3780 Gstaad

1164-683

Restaurant à Montreux

cherche

un Chef de rang

un Commis de cuisine

une Fille de buffet

Sans permis s'abstenir.

Faire offres sous chiffre:

H 156-790613, à Publicitas SA, case postale 48, 1752 Villars-sur-Glâne 1.

1008-593



REGIE TURRIAN SA

DEPUIS 1964 AV. CENTRALE - CH-1884 VILLARS

Avez-vous envie de changer d'orientation?

Nous sommes une Régie immobilière, présente depuis 1964 dans la station de Villars-sur-Ollon et nous cherchons:

1 réceptionniste/secrétaires pour notre service des ventes

Profil souhaité:

- aisance dans les contacts
- sens de l'organisation et de la communication

Indispensable pour ce poste:

- connaissances des logiciels informatiques MS-Office et Internet
- bonnes connaissances de l'anglais (parlé et écrit)

Entrée en fonction à convenir.

Si vous souhaitez rejoindre une équipe dynamique, nous vous invitons à faire parvenir vos offres, avec documents usuels et photo, sous pli confidentiel à:

Régie TURRIAN S.A.

Case postale 129

1884 Villars-sur-Ollon

1174-704

www.gastronet.ch

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

701-407



www.montarina.ch

Ab März/April 2009
ist folgende Stelle offen:

Front Office Mitarbeiter/in

Bewerbungen bitte an:

Hotel&Hostel Montarina
Bernadette Heinrich
Via Montarina 1
6900 Lugano

www.montarina.ch
info@montarina.ch



CONTINENTAL PARKHOTEL
Ab ca. Mitte April sind noch
folgende Stellen offen:

FRONT OFFICE MITARBEITER/IN
SERVICE MITARBEITER/IN

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

CONTINENTAL PARKHOTEL
Edgar Fossbind
Via Basilea 28
CH-6900 Lugano

www.continentalparkhotel.ch
info@continentalparkhotel.ch

1011-594

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

Stellenvermittlungsbüro Hotelia
A. Noth, Boltwilerstrasse 84, 4102 Bin-
ningen (Schweiz), Tel./Fax 061 421 1009
www.hotelia.ch

361-203



DOMINO GASTRO

Personal – Vertraut

www.domingastro.ch

Tel. 055 415 5280
personal@domingastro.ch
für Bewerber kostenlos.

Aus- und Weiterbildung

**Un pas en
avant vers votre
carrière dans
le tourisme.**
Avec notre formation
de Gestionnaire en
tourisme ES.

Soirée d'informations:

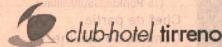
Lundi, 2 mars, 18h30 – 20h00
Ecole Internationale de Tourisme,
Lausanne
Inscriptions: info@eit-lausanne.ch

Internationale Schule für Tourismus
International School of Tourism Management
Ecole Internationale de Tourisme

Av. de la Rascle 2, 1006 Lausanne
Tél. 021 323 30 90, www.eit-lausanne.ch

1165-695

Internationale



Sommersaison auf Sardinien!

Für die kommende Sommersaison suchen wir die
folgenden Mitarbeiter:

Réceptionist/Réceptionistin

Sprachen: Deutsch, Italienisch und Französisch
(ab ca. Anfang April bis Mitte Oktober)

Interessiert?

Herr Luc Schwarz erwartet gerne Ihre vollständige
Bewerbung per Fax oder E-Mail.

Club Hotel Tirreno
Loc. Cala Liberotto
I-08028 Orosei/NU (Sardinien, Italien)
www.clubhoteltirreno.it
Tel. 0039 0784 990650
Fax 0039 0784 91132
E-Mail: luc.schwarz@clubhoteltirreno.it

1164-712



Chef de rang/Servicemitarbeiter m/w

Wir suchen ab 15. März bis Ende Oktober 2009 eine aufge-
stellte und initiativ Persönlichkeit, die den direkten Kontakt
zu unseren Gästen schätzt.

Wir bieten ein kleines, einzigartiges und familiär geführtes
Sporthotel im Süden Frankreichs.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf
Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und stehen Ihnen je-
derzeit für weitere Auskünfte zur Verfügung.

Aktiverien AG
z.H. Herrn Hansruedi Büchi, Weidstrasse 6, Postf. 331
CH-8472 Seuzach, Tel. 0041 (0) 52 335 13 10
www.suedfrankreich.ch

802-474



**GASTRO-UNTERNEHMER
AUSBILDUNG
IN DREI STUFEN.
BERUFSBEGLEITEND.**

**MIT AUSBILDUNGS-CHECKS
NOCH BIS 31. DEZEMBER 2009**

Profitieren Sie von der Seminarvergütung*
von Fr. 500.– für G2 und von Fr. 700.– für G3
und bestellen Sie heute noch die detaillierten Unterlagen

Seminarvergütung dank Qualifizierungsinitiative für den touristischen Arbeitsmarkt,
unterstützt durch das Stadtssekretariat für Wirtschaft seco



GASTRO-SUISSE

Gastro-Unternehmerausbildung
Blumenfeldstrasse 20
CH-8046 Zürich

Telefon 044 377 1111
Telefax 044 377 1122
www.gastrosuisse.ch

IMPRESSUM

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: hotelieruisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédaction 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):

- Frontseite / Première page: Fr. 1.70 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Direktion / Direction: Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Kaderangebot / annonces cadres / Tourismus und Freizeit: Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuch / Demandes d'emploi: Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Zuschlag Aufschaltung Internet: 1 Wo. Fr. 50.– 2 Wo. Fr. 70.– 1 Mo. Fr. 100.– (pro Anzeige)
- 1 GzD bis Freitag vor Erscheinen möglich – weitere GzD kosten pro Auszug Fr. 30.–

Termine:

– Ausgabe

Nr. 10/2009

5. 3. 2009

5. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009

2. 3. 2009