

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2009)

Heft: 10

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>

LIMMATHOF

Das Restaurant Limmathof in Zürich ist bekannt für seine frische, kreative und leichte Küche. Wir verwöhnen unsere Gäste vom frühen Morgen bis Mitternacht mit vorwiegend regionalen Produkten aus nachhaltiger Bio-Produktion. Als Sozialfirma engagieren wir uns für die berufliche Integration von Mitarbeiter/innen mit einer psychisch bedingten Leistungsbeeinträchtigung.

Wir suchen per April 2009 oder nach Vereinbarung:

Bereichsleiter/in Service (90-100%)

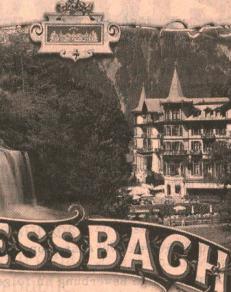
Sie verfügen über eine Servicefach-Ausbildung und Berufserfahrung in leitender Funktion in der gehobenen Gastronomie. Sie haben Erfahrung in der Bankettorganisation und in der Lehrlingsbetreuung und verstehen es, in einem lebhaften Betrieb Mitarbeiter/innen zu motivieren, agogisch anzuleiten und zu unterstützen. Administrative Arbeiten am PC bewältigen Sie mühelos. Durch Ihre klare Sprache und Haltung sowie einem feinen Gespür, führen Sie die Service-Crew optimal. Erfahrung im Umgang mit leistungsbeeinträchtigten Menschen ist von Vorteil. Sie sind kommunikativ, arbeiten gerne im Team und verfügen über eine gesunde Portion Humor? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Bei uns finden Sie ein aufgestelltes, motiviertes und junges Team, attraktive Arbeitszeiten (Schichtbetrieb) und einen sozial engagierten Arbeitgeber.

Ihre Bewerbung mit Foto richten Sie bitte an:
Gigia Pitsch, Restaurant Limmathof,
Limmatstrasse 217, 8005 Zürich oder
g.pitsch@arbeitskette.ch

1319-772

Weitere Informationen unter: www.arbeitskette.ch



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

Ab Mitte April bis Mitte Oktober 2009 suchen wir:

2. Maître d'Hôtel (D/F/E)

Erfahrene Gastro-Persönlichkeit mit Organisationstalent und Führungserfahrung, evtl. Ganzjahresanstellung.

Chef de Service (D/F/E)

für das Gourmet-Restaurant Le Tapis Rouge

ServicepraktikantInnen

von Schweizer Hotelfachschulen

Chefs de partie

Saucier, Entremetier, Gardemanger, Pâtissier, Tournant

Mitarbeiterkoch/-köchin

für 110 Angestellte

KüchenpraktikantInnen

von Schweizer Hotelfachschulen

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 dem weltberühmten Aussichtsterrasse * Hotelbar «La Cascade» * Seminar- und Konferenzräume bis 100 Personen * Bankettmöglichkeiten bis 250 Personen * 22m parkähnlicher Umschwung, Natur schwimmbad, Tennisplatz * Europas älteste Standseilbahn zur eigenen Schiffssaison

Grandhotel Giessbach ****, CH-3855 Brienz
Susanne Cillirovich-Cocchia, Leitung Personalressources
Tel. +41 (0) 33 952 25 25 Fax +41 (0) 33 952 25 30
personal@giessbach.ch www.giessbach.ch

1324-778

HOTEL EDEN SPIEZ
RAUM ZUM SEIN

Herzlich willkommen im Eden. Das Boutique-4-Sterne-Superior Hotel über dem Thunersee, in der schönsten Bucht Europas, ist bekannt durch sein innovatives Konzept, die Ausrichtung seiner Leistungen vor allem auf das Wohl der Alleinreisenden.

Es erwarten Sie eine einzigartige Atmosphäre und viel «Raum zum Sein», unter anderem mit 43 wunderschönen Zimmern, einer Gastronomie mit Restaurant, Bar, Terrasse und Bibliothek – ab Anfang 2010 mit erweitertem Tagungsangebot der Spitzenklass!

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

DIREKTIONASSISTENT/IN (VIZEDIREKTOR/IN)

Für diese spannende und langfristige Aufgabe benötigen Sie einen Leistungsausweis im Bereich Food & Beverage mit umfassender Führungserfahrung. Als Stellvertreter der Direktion sind Sie eine starke Gastgeberpersönlichkeit mit sicherem Auftreten, die mit «Feu Sacré» Gäste betreut und ihr Team mit über zwanzig Mitgliedern inspiriert und zielorientiert führt.

Ihr Organisationstalent ist auch beim Pre-Opening unseres neuen Tagungsangebotes besonders gefragt und Ihre Professionalität und Ihr Denken ist abteilungsübergreifend. Sie haben ein gutes Gespür für Wirtschaftlichkeit, Kundenbedürfnisse und Qualität. Konzeptionelles Denken haben Sie auch bei Ihrer höheren Ausbildung – z.B. Hotelfachschule – mitbekommen und Sie kommunizieren sprachlich in Deutsch, Englisch und Französisch sehr gewandt.

Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz in einem professionellen Umfeld mit fortschrittlichen Arbeitsbedingungen. Gespannt warten wir auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, auch als E-Mail, an Gerald Nowak, Hotelführer und Gastgeber.

Hotel Eden • Seestrasse 58 • Postfach 221 • CH-3700 Spiez
Telefon 033 655 99 00 • Fax 033 655 99 01
www.eden-spiez.ch • direktion@eden-spiez.ch

Design & Lifestyle Hotel
Top 50 Ferien- und Wellnesshotels der Schweiz
Best Innovative Concept in Luxury Hotels

Schweiz Tourismus
Bilanz Magazin
HTR-Magazine

1293-755

WIRTSCHAFT ZUM
SCHWEIZER HAUS

ALLES AUSSER GEWÖHNLICH ...

ist nicht nur unsere herrliche Lage im himmlischen Engelberg, alles außer gewöhnlich ist auch unsere Kundenschaft. Dafür geben wir unser Bestes. Dies garantieren unsere 14 Gault Millau Punkte und schon bald auch Sie als

KÜCHENCHEF**CHEF DE PARTIE****COMMIS DE CUISINE****SERVICEFACHANGESTELLT(E)**

Stellenantrag per 1. Mai 2009 oder nach Vereinbarung.

Ihre Bewerbung an: Wirtschaft zum Schweizerhaus
Elf Odermatt, Schweizerhausstrasse 41, 6390 Engelberg



BRIENZ
das typische Schweizer Dorf

Für die Leitung unseres Tourismusbüros suchen wir per sofort eine/n engagierte/n erfahrene/n

Tourismusfachfrau/-mann
Sie sind führungsstark, kommunaktiv und verkaufsorientiert und suchen eine neue touristische Herausforderung. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an unten stehende Adresse.

Zur weiteren Unterstützung im Tourismusbüro suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen (m/w)

Event- und Produktmanager
Sie sind flexibel, innovativ und umsetzungskraftig und haben die nötige Erfahrung im Marketing und Projektmanagement. Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Interessengemeinschaft Tourismus Brienz
Postfach 801
3855 Brienz

1338-788

Solaria

Ferienresidenz in Davos

Die Solaria ist die ideale Kombination zwischen individuellem Wohnen wie in den «eigenen 4 Wänden» und dem Dienstleistungskomfort eines Hotels. Unsere innovative Ferienanlage*** umfasst mit 220 Betten ein vielfältiges Wohnangebot – vom Studio über die Maisonette-Wohnungen bis zur luxuriös eingerichteten Panorama-Attikawohnung. Mit ausgeprägter Bedürfnisorientierung betreuen wir unsere internationalen Gäste.

Für unsere lebhafte, lebendige Unternehmung suchen wir ab Mai 2009 eine/n dynamische/n, stets «kühl» Kopf/bewährende/r

Assistant Front Office Manager/in
in Jahresstelle 100%

Diese Aufgabe umfasst im Wesentlichen:

- Gästeorientierte, innovative und auch unternehmerische Führung des Front-Bereichs
- Aktiver Verkauf unserer Appartments inkl. Zusatzdienstleistungen
- Teamorientierte Zusammenarbeit mit anderen Abteilungen
- Gestaltung und Umsetzung von Promotionen
- Administrativer Arbeiten im Bereich Empfang

Wir erwarten:

- Abschlussberufsausbildung im kaufmännischen Bereich und/oder Abschluss einer Hotelfachschule/Tourismusfachschule
- Berufserfahrung mit selbständigem Arbeiten und Organisieren
- Flüssig in Deutsch und Englisch (mündlich, schriftlich)
- EDV-Kenntnisse (MS-Office, Protel von Vorteil)

Wir bieten:

- Abwechslungsreiche, selbständige Tätigkeit
- Verantwortung und Mitgestalten in einem kollegialen Team
- Zeitgemäss Entlohnung

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freut sich Herr Stephan Huber, Ferienresidenz Solaria, 7260 Davos Dorf Telefon 081 416 35 35, stephan.huber@solaria.ch www.solaria.ch

Mitglied von

Schweiz ganz natürlich

hotellerie suisse

DAVOS KLOSTERS

EINTRETEN UND TRÄUMEN...



**HOTEL CENTRAL AM SEE
WEGGIS**

Für unser romantisches Ferienhotel mit A-la-Carte-Restaurant und Seeterrasse suchen wir noch Mitarbeiter/innen, die mit Herz und Seele im Gastgewerbe tätig sind. Unser Haus liegt direkt am Vierwaldstättersee, am Fusse der Rigi, im wunderschönen Weggis.

Réception

Empfangssekretärin D/E/F Ab Mai 2009 Saison

Service

Chef de service D/E/F Ab April 2009 Saison

Servicefachmitarbeiter/innen D/E/F, für unser Restaurant Ab April/Mai 2009 Saison oder nach Vereinbarung

Servicefachmitarbeiter/innen D/E/F für die Betreuung unserer Hotelgäste Ab April 2009 Saison oder nach Vereinbarung

Küche

Chef Saucier Ab April/Mai 2009 Saison

Chef Entremetier Ab April 2009 Saison

Chef Tournant Ab April/Mai 2009 Saison

Commis de cuisine Ab März/Mai 2009 Saison oder nach Vereinbarung

Haben Sie Lust, dort zu arbeiten, wo andere Ferien machen? Sind Sie flexibel und teamfähig und lieben Sie den herzlichen Umgang mit Gästen, dann senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Familie Stephan und Diana Meyer.

HOTEL CHESA RANDOLINA

Würden Sie gerne in der sehr persönlichen Atmosphäre unseres gepflegten und renommierten Hotels mitwirken und mit Ihrem Einsatz und Ihrer Begeisterung zum Erfolg unseres Unternehmens beitragen? Zur Ergänzung unserer jungen Teams suchen wir ab Juni 2009 einen erfahrenen, selbständigen

Souschef (m/w)

Wir bieten geregelte, angenehme Arbeitszeit, gute Bezahlung und ein möbliertes Studio.

Wenn Sie an einer längerfristigen Anstellung interessiert sind und Freude am Umgang mit frischen, lokalen Produkten (Mitglied von Gout-Mieux) haben, senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto zu, oder rufen Sie uns einfach an:

Tomas Courtin, Hotel Chesa Randolina,
7515 Sils-Baselgia, Tel. 081 838 54 54
E-Mail: hotel@randolina.ch / www.randolina.ch

SV
catering & services

SV Schweiz ist die nationale Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie. Als professionelle Gastgeber 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

Restaurant Manager 100 %

In dieser anspruchsvollen Kaderfunktion übernehmen Sie für unsere Auftraggeber die Gesamtverantwortung für das Culinarium SUVA Rösslimatt und das Culinarium SUVA Fluhème sowie für die Cafeteria CSS Time-Out und die Cafeteria CSS Intermezzo in Luzern. Die Betriebe der SUVA bestehen aus zwei Personalarealen mit täglich zwischen 300 bis 450 Gästen, welche sich mit einem abwechslungsreichen und qualitativ hoch stehenden Angebot verpflegen. In den Cafeterias der CSS Versicherung nehmen täglich 150 bis 200 Gäste ihre Mahlzeiten ein. Zusätzlich werden die Räumlichkeiten für Apéros und Bankette ausserhalb der üblichen Öffnungszeiten genutzt. Als Gastgeber sind Sie, zusammen mit 5 Kadernitarbeitenden, für die umfassende Betriebsführung verantwortlich. Ihr Aufgabengebiet beinhaltet neben der Qualitätssicherung von Angebot und Dienstleistung auf hohem Niveau auch die Umsetzung der nationalen und betrieblichen Aktionen, die aktive Mitarbeit an der Front, die Rekrutierung, das Führen und Motivieren Ihres Teams mit 35 Mitarbeitenden sowie die Organisation und Durchführung von internen/externen Sonderanlässen. Administrativen Arbeiten runden Ihr Aufgabengebiet ab.

Ihr Profil

- Gastgewerbliche Grundausbildung und Hotelfachschule
- Erfahrung im Führen mehrerer Betriebsteile
- Ausgesprochene Gastgeber-Personlichkeit
- Umfassende Führungserfahrung
- Fundierte betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- Gute Administrationskenntnisse bzw. PC-Anwenderkennnisse
- Begeisterungs- und kommunikationsfähig
- Organisations- und Verkaufstalent

Wir bieten

- Permanente Aus- und Weiterbildung
- Entwicklungsmöglichkeiten
- Überdurchschnittliche Sozialleistungen

Peter Molnar, Human Resources Consultant, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte, Telefon +41 43 814 14 43, peter.molnar@sv-group.ch.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und Angaben zu den Lohnvorstellungen an Peter Molnar:

SV (Schweiz) AG
Memphis Park
Wallisellenstrasse 57
Postfach
CH-8600 Dübendorf 1
1330-781

SV

Schilthorn
Piz Gloria

Für unser international bekanntes Drehrestaurant suchen wir per 1. Mai 2009 eine/n

Betriebsassistenten/in

70% Büro, 30% Front

Ihre Aufgaben: Vielfältige Tätigkeiten im Büro und an der Front, F&B, Eventorganisation, Kontakt zu internationaler Kundschaft sowie Stellvertretung der Geschäftsführung.

Ihr Profil: Ausbildung und Erfahrung im Gastgewerbe (F&B) evtl. Handelschule, KV-Abschluss. Sie verfügen über sehr gute Englisch- und EDV-Kenntnisse. Ihre Muttersprache ist deutsch. Sie sind flexibel, belastbar und zwischen 25 und 35 Jahre alt.

Ihre Chance: Wir bieten eine interessante Tätigkeit in einem motivierten Team, gute Anstellungsbedingungen und Arbeit im Tagesbetrieb bei einer erfolgreichen Bergbahn in der Jungfrau Region.

Fühlen Sie sich angesprochen?
Bitte schicken Sie Ihr komplettes Bewerbungsdossier mit Foto an:

1264-748
SCHILTHORNBANH AG
Drehrestaurant Piz Gloria
Christine Hari, Geschäftsführerin
3825 Mürren
Tel.: 033 856 21 56 / Fax: 033 856 21 59
pizgloria@schilthorn.ch
www.schilthorn.ch

**PUTZFRAU
GESUCHT**

Wir suchen Sie, die gerne im Nebenerwerb (bis 80 Stellen%) in fest zugewiesenen 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



HOLIDAY

Das Hotel Holiday ist das *** Standard Seminar- und Businesshotel in Thun. Das Hotel verfügt über 57 Zimmer und 1 Suite, mit 110 Betten, einen gepflegten Gastronomiebetrieb mit einzigartiger Gartenterrasse, sowie Bankett- und Cateringbereich. Wir sind gemäß Q Gütesiegel zertifiziert.

Für unseren lebhaften und abwechslungsreichen Betrieb suchen wir, nach Vereinbarung eine:

Réceptionistin (100%)

Allgemeine Arbeiten im Front- und Back-Office Bereich wie check in, check out und Erstellen von Offerten und Bestätigungen gehören zu Ihrem Hauptaufgabenbereich.

Kenntnisse mit dem Fidelio Hotelprogramm sind vom Vorteil.

Ihr Profil: Sie haben eine erfolgreiche abgeschlossene Ausbildung als Hotelfachfrau. Sie sind eine flexible junge und aufgeschlossene Persönlichkeit. Für Sie ist ein gepflegtes Erscheinungsbild und sehr gute Umgangsformen selbstverständlich. Sie sind teamfähig, engagiert und verantwortungsbewusst, dies setzen wir voraus. Fremdsprachen wie Englisch und Französisch sind vom Vorteil. Ihre sympathische Art befähigt Sie, auf allen Ebenen zu kommunizieren.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Claudia Wunsch
Chef de Réception

HOTEL RESTAURANT HOLIDAY
Gwattstrasse 1
3604 Thun
Telefon 033 / 334 67 67

*** HOTEL
COLLINA
CAFE RESTAURANT - Le Bistro
7078 LENZERHEIDE

Für unser persönlich geführtes ***Ferienhotel mit neuzeitlicher, gepflegter A-la-carte-Restaurierung suchen wir auf **Anfang Juni 2009** Saison- oder Jahresstelle einen motivierten und kreativen

**Küchenchef
oder
Souschef mit Erfahrung**

Sie nehmen die Herausforderung an, die Küche unseres gut positionierten Ferienhotels auf Erfolgskurs zu halten und neue Akzente zu setzen.

Sie sind gewohnt, unternehmerisch zu denken, sind führungs- und teamorientiert. Mit Ihrem Küchenteam verwöhnen Sie unsere internationale Kundenschaft mit einem marktfähigen und saisonalen kulinarischen Angebot.

Mentegestaltung und -planung, Qualitätssicherung, Einkauf, Kalkulation und die Führung einer mittleren Küchenbrigade gehören ebenfalls zu Ihrem Aufgabengebiet.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen. Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen jederzeit und gerne zur Verfügung.

HOTEL COLLINA
Regula und Fritz Stalder-Bergamin
7078 Lenzerheide
Tel. 081 384 18 17
www.hotelcollina.ch

Lenzerheide

Das Zermatter Hotel, wo sich nicht nur die Gäste wohl fühlen. Entfaltungs möglichkeiten am Fusse des Matterhorns.

ALL IN ONE

JEDEN TAG DEN FASZINIERENDSTEN BERG DER WELT ZU SEHEN, EIN ÜBER-DIMENSIONALES FREIZEITANGEBOT, ALLE ERDENKLICHEN SPORTARTEN. SELBSTVERSTÄNDLICH SOMMER WIE WINTER MULTIKULTURELLE LEUTE, JUNG WIE ALT, KENNEN LERNEN. WIR GEBEN IHNEN DIE CHANCE, IHRE TALENTEN IN EINEM REINOMMIERTEN FIRST-CLASS-HOTEL KOMPLETT ZU ENTFALTEN, SIE WERDEN VON PROFIS GEFÖRDERT UND DABEI AKTIV UNTER-STÜTZT, SICH ZU PROFILIERN. DAS ARBEITEN WIRD IHNEN DURCH EIN FREUNDSCHAFTLICHES UND FAMILIÄRES KLIMA ERLEICHTERT.

Réception: Eintritt Juni 2009

RÉCEPTIONIST/IN
Jahressete, mit Berufserfahrung, Initiative, Engagement, sprachkundig (D, E, F in Wort u Schrift)

Hotelrestaurant:
Eintritt Juni 2009

CHEF DE RANG

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:
Alpenhof Hotel 3920 Zermatt

Annelise und Hans Peter Jüfen, CH-Zermatt
Tel. +41 (0)27 966 55 55, Fax +41 (0)27 966 55 56
E-Mail: info@alpenhofhotel.com
www.alpenhofhotel.com

V2

SV
catering & services



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

Assistant Restaurant Manager (w/m) 100 %

Im Post Restaurant daylis PostFinance Engehalde in Bern verplegen sich täglich rund 600 Gäste mit einem qualitativ hoch stehenden Angebot. Es werden Sonderlässe und zahlreiche Apéros durchgeführt.

Ihr vielfältiges und breit gefächertes Aufgabengebiet sieht folgendermassen aus: Bei Abwesenheit der Restaurant Managerin sind Sie die/der Gastgeber/in, führen Sie die Mitarbeitenden, d.h. Schulungen, Betreuung, Qualifikationsgespräche, erstellen von Einsatz- und Ferienplänen, Personaladministration, Kreditoren- und Debitorbuchhaltung, erstellen von Tagesabrechnungen sowie Mitarbeiter an der Front. Zudem tragen Sie die Verantwortung, von der Planung bis zur Durchführung, für die zahlreichen Caterings im Hause.

Ihr Profil

Hotelfachschule oder abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie mit Weiterbildung im Personal- und Finanzwesen, Führungserfahrung zwingend erforderlich, zuverlässig, verantwortungsbewusst, teamfähig, Freude am Beruf, gute Umgangsformen und gepflegtes Erscheinungsbild.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen

Franziska Abbühl, Restaurant Manager,
franziska.abbühl@svs-group.ch

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto an:

SV (Schweiz) AG
Post Restaurant daylis
PostFinance Engehalde
Engehaldestrasse 35
CH-3012 Bern
1327-779

SV

Für neue Perspektiven.

coop

Coop hat den Anspruch, die beste und kundennächste Detailhändlerin der Schweiz zu sein. Deshalb orientieren wir uns an den langfristigen Konsumtrends Dynamik, Begeisterung und Innovation.

Für unser Personalrestaurant am Hauptsitz suchen wir in Basel per 1. April 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

Koch/Köchin

Aufgaben

- Erstellung der Angebots- und Menüplanung für das Personalrestaurant Hauptsitz
- Zubereitung des warmen und kalten Speiseangebotes im Selbstbedienungsrestaurant
- Menüzubereitung bei Banketten/Anlässen
- Front Cooking und Menüsäusgabe über Servicezeit
- Gewährleistung der Coop Qualitäts-Standards
- Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften (HACCP)
- Diverse Reinigungsarbeiten
- Allgemeine Mithilfe (Buffet, Office, Kasse etc.)

Anforderungen

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- Berufserfahrung in einer ähnlichen Position
- Kundenerorientiertes Denken und Handeln
- Gute Deutschkenntnisse
- PC-Grundkenntnisse
- Gepflegtes Auftreten
- Saubere und exakte Arbeitsweise
- Selbstständigkeit und Kreativität
- Zuverlässige, flexible und teamfähige Persönlichkeit

Wir bieten Ihnen ein modernes, dynamisches Arbeitsumfeld, in dem Sie Ihre Fähigkeiten und Ihre Persönlichkeit tagtäglich einbringen und so etwas bewegen können. Für den gemeinsamen Erfolg. Für eine gemeinsame Zukunft.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen: Coop, Daniel Meier, Personal Hauptsitz, Postfach 2550, 4002 Basel, Tel. 061 336 66 75, daniel.meier@coop.ch

**Für Ihre Zukunft.
Coop Jobs + Karrieren**

www.coop.ch/jobs

Hotel-Restaurant Alpenblick
Richard und Yvonne Stöckli
3812 Wilderswil-Interlaken
Tel. 033 828 35 50 - Fax 033 828 35 51
www.hotel-alpenblick.ch

Lust auf eine neue Herausforderung:

Unser Gourmetstübli wurde mit 3 Hauben und 17 Punkten Gault Millau und 1 Stern Michelin ausgezeichnet. In unserem dynamischen und qualitätsbewussten Team suchen wir:

Service: Servicefachangestellte/n für unsere A-la-carte-Restaurants
Servicemitarbeiter/in für unsere Haushäste

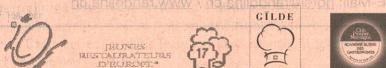
Küche: Chef de partie (m/w) mit Erfahrung

Etage: Mitarbeiterin für Zimmer und Lingerie

Reception: Receptionspraktikant/in (für Hotelfachschüler)

Sie haben eine fundierte Ausbildung in der Hotellerie, verfügen über einige Jahre Berufserfahrung und suchen eine längerfristige Anstellung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und erzählen Ihnen gerne, was wir alles zu bieten haben.



Seehotel DELPHIN
am Hallwilersee

Unser moderner Familienbetrieb mit ausgeprägtem Fischspezialitätenrestaurant direkt am Hallwilersee, sucht auf Anfang April/Mai, motivierte und erfahrene Mitarbeiter als

CHEF DE PARTIE

SERVICEFACHLEUTE

Wir wünschen uns belastbare und flexible Mitarbeiter mit guten Fachkenntnissen, die gerne in einem jungen und aufgestelltem Team arbeiten.

Sind Sie interessiert? So rufen Sie mich an oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

Seehotel Delphin
z.Hd. Herrn Claude Fischer
5616 Meisterschwanden
www.hotel-delphin.ch
Tel 056 676 66 80

1294-780

Wirtschaft zum Doktorhaus

Wir suchen zur Unterstützung unseres Küchen-Teams per 1. Mai

Stellvertretenden Küchenchef

Ist Kochen Ihre Leidenschaft? Sind Sie kreativ und sensibilisiert auf Qualität?

Wir sind ein gastfreundlicher Restaurationsbetrieb in der Agglomeration Zürich (Stadtneu- und doch etwas ländlich) und streben mit motivierten Mitarbeitern und guten Produkten Spitzenleistungen an. Wir versuchen täglich freudvolle und kompetente Dienstleistung von Mensch zu Mensch zu erbringen.

Das vom einfachen Tellergericht bis zum exquisiten Diner im A-la-carte-Restaurant sowie in den verschiedenen Bankettträumen (ab 10 bis 250 Personen). Wir sind bestrebt, Classic und Zeitgeist täglich saisonal umzusetzen.

Möchten Sie gerne in einem jungen aufgeschlossenen Team arbeiten und mehr über Ihren zukünftigen Arbeitsplatz wissen? Senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen per Mail info@doktorhaus.ch oder Post. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Rita Essig oder Fall Richter geben Ihnen auch gerne mündlich Auskunft (044 830 58 22).

1305-769

Wirtschaft zum Doktorhaus
CH-8304 Wallisellen • Telefon +41(0)44 830 58 22 • www.doktorhaus.ch
Restaurant • Bar/Lounge • Bistro • Biergarten • Gartenservice • Konzerte • Events • Bankette

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, Solebad, Fitness, Massage, 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 für die Sommersaison 2009, mit Option auf die Wintersaison 09/10, dynamische, motivierte und teamfähige Mitarbeiter für folgende Positionen:

Stv. Chef de Réception

(Jahresstelle)

Réceptionist/in

Koch

Servicemitarbeiter/in

Haben Sie genau so viel Freude an der Arbeit wie unser Team 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 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



hotel schweizerhof

Das Hotel Schweizerhof liegt im malerischen Kraftort Sils Maria. Wir verfügen über 120 Gästzimmer, einen Speisesaal, den Wintergarten «Pavillon», das A-la-carte-Restaurant «Arvenstube», eine grosse Bar mit Livemusik und einen angenehmen Wellnessbereich. Auf die **kommende Sommersaison** suchen wir für unser Ferien-Sporthotel ab **Anfang Juni**

RÉCEPTIONIST/IN

mit sehr guten Deutschkenntnissen sowie guten Französisch- und Italienischkenntnissen. Wir suchen eine Persönlichkeit mit Gastgeberqualitäten, Frömmigkeit und dem richtigen Flair im Umgang mit unseren Gästen. Sie haben bereits Erfahrungen an einer Hotelréception gesammelt und sind es gewohnt, selbstständig zu arbeiten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Unterlagen entweder per Post oder E-Mail.

Hotel Schweizerhof
Pascal und Sandra Merkli
Direktion
CH-7514 Sils Maria
Telefon 081 838 58 58
Telefax 081 838 58 50
info@hotel-schweizerhof-sils.ch
www.hotel-schweizerhof-sils.ch

1329-780

now
Ein Hotel der POSCOM Farlen Gruppe
Für Ferienvergnügen

HOLIDAY

your sunny side of life!

Das Hotel Holiday ist das *** Seminar- und Businesshotel in Thun. Das Hotel verfügt über 57 Zimmer und 1 Suite, mit 110 Betten, einen gepflegten Gastronomiebetrieb mit einzigartiger Gartenterrasse, sowie Bankett- und Cateringbereich. Wir sind gemäss Q-Gütesiegel zertifiziert.

Für unseren lebhaften und abwechslungsreichen Betrieb suchen wir auf **April/Mai 2009 oder nach Vereinbarung** einen/ei

Gastgeber/in

Chef de service

Ihre Hauptaufgaben: Sie führen den gesamten Frontbereich des Gastronomie- und Seminarbereiches im Hotel Holiday. Dabei steht die aktive Gästebetreuung im Zentrum und bereitet Ihnen Spass. Für die Schulung und Organisation der Mitarbeiter sind Sie zuständig. Die Kundenzufriedenheit ist Ihr und unser oberstes Gebot!

Ihr Profil: Sie sind eine dynamische Persönlichkeit, eine Macher/in mit Organisationstalent und Durchsetzungsvermögen. Für Sie ist Flexibilität eine Selbstverständlichkeit, und der Gast steht stets im Zentrum. Ihre sympathische Art befähigt Sie, auf allen Ebenen zu kommunizieren. Zur Zeit arbeiten Sie als Chef de Service und suchen eine neue langfristige Herausforderung.

Nehmen Sie die Herausforderung an! Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Monika + André Mangold

Direktion

HOTEL RESTAURANT HOLIDAY
Gwattstrasse 1
3604 Thun
Telefon 033 / 334 67 67

1335-785

eight25 positions

Für unser neues Restaurant im Zentrum von Zürich suchen wir baldmöglichst folgendes motiviertes und freundliches Personal, in der Funktion als

Sous-Chef

Chef de Partie

Pâtissier

Servicemitarbeiter für den à la carte Service

Serviceaushilfen für Bankette

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Mail: info@eight25.ch

Post: eight25, Herr S. Dehling, Lavaterstr. 33, Postfach, 8027 Zürich, eight25.ch

1317-771



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung

CHEF DE RECEPTION

Kommunikation in de/it ist Ihre Berufung.

Wir lieben den Umgang mit Menschen und die Herausforderung in einem aktiven Hotel das Front Office zu führen.

Wir schätzen die Aufgabe bei der Akquisition und Organisation von Banketten und Seminaren mitzuhelfen.

Wir haben Erfahrung in der Betreuung und Ausbildung von Réceptions-Praktikantinnen und können Ihr Wissen auch weiter vermitteln.

Wir lieben es in einem Empfangsteam zu arbeiten in dem ausschliesslich Schweizerdeutsch gesprochen wird.

Wir sind stolz auf Ihr bisherig Erreichtes und sind bereit neue Verantwortung zu übernehmen und Ihnen Beruf kompetent und voller Elan auszuüben.

INTERESSIERT?

Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Bild an:

**** PARK HOTEL OBERHOFEN

Doris Rüfenacht

3653 Oberhofen am Thunersee

0041 33 244 91 91

www.parkhoteloberhofen.ch

1324-733

Wir suchen per April, auch nur aushilfsweise für 3 Monate möglich:

Jungkoch, Allrounder

in ein junges Team, in einem Betrieb mit vorwiegend jungen Gästen.

Bereitschaft, auch an der Front mitzuhelfen, sei es an der Bar, im Service oder als DJ!

Wir sind in Nidwalden, haben nur abends geöffnet.

Ruf uns doch an, oder mail uns: Sepp Durrer, Happy Day, 6368 Wolfenschiessen.

Tel. 079 358 65 20 oder sepp@happyday.ch

1313-767



Fasten Seat Belts, it's Check In Time

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

Wir begeistern unsere Gäste mit einem einzigartigen Ambiente rund um die Iljuschka 14 (russisches Fracht- und Passagierflugzeug, Jährung 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/n motivierte/n und belastbare/n

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 D/E 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 unter Beweis stellen, mit Vorteil auch in der "Cook & Chill" Produktion. Sie suchen eine Herausforderung und sind bereit im Team neue 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 unser Geschäftsführer, Yvonne Weber / Tina Söllermaier

RUNWAY RESTAURANTS AG
Rohholzstrasse 67, 8152 Glatbrugg

www.runway34.ch Email info@runway34.ch

Tel 043 816 34 34 Fax 043 816 34 16

1186-714



Das Erfolgsrezept in unserem Restaurant MISTER WONG ist einfach: frische Zutaten, raffiniert und abwechslungsreich gewürzt, schnell und mit Flair zubereitet und mit einem Lächeln serviert. Unser Restaurant LAOMAI verführt zu einer kulinarischen Reise durch den geheimnisvollen, farbigen und vielfältigen Fernen Osten.

Für diesen grossen Restaurationsbetrieb in Zürich suchen wir per 15. April 2009 oder nach Vereinbarung einen

Chef de Service / F&B Assistenten (w/m)

Ihre Aufgaben sind die Führung und Leitung des Restaurants LAOMAI, die Unterstützung des Geschäftsführers beim "daily business" sowie die Übernahme von Verantwortung bei dessen Abwesenheit.

Sie haben die Hotelfachschule erfolgreich absolviert, bringen Servicefahrung mit, sind bis 35 Jahre alt und ein kommunikativer und begeisterungsfähiger Gastgeber.

Sie lieben das internationale Flair von Zürich, unsere internationale Gäste und möchten die englische Sprache täglich anwenden.

Wir bieten ein aufgestelltes, motiviertes Team und interessante Karrieremöglichkeiten in einem wachstumsorientierten Unternehmen der Markengastronomie.

Genau die richtige Herausforderung für Sie? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto:

Restaurant MISTER WONG

Werner Ertl, Bahnhofplatz 9, 8001 Zürich

Telefon 043 255 69 30 – wong.zurich@gra.ch

www.laomai.ch – www.mister-wong.ch

1170-700

Senden Sie uns noch heute Ihre vollständigen Unterlagen.

Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen unser Geschäftsführer, Yvonne Weber / Tina Söllermaier

1315-769

Pro Natura ist die führende Naturschutzorganisation der Schweiz. Das Pro Natura Zentrum Aletsch ist eines der beiden nationalen Umweltbildungszentren von

Pro Natura und befindet sich an einzigartiger Lage auf der Riederalp (VS).

Der Pensionsbetrieb des Zentrums umfasst 60 Betten; die Kurs- und Feriengäste werden aus der zentrumseigenen Küche verpflegt. Per 1. Juni 2009 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n erfahrene/n

Leiter/in Pensionsbetrieb (70 - 80%)

Ihre Aufgaben

- Sie leiten den Pensionsbetrieb und den Tee-Salon des Zentrums
- Sie führen das Hausteam mit 7 Mitarbeitenden
- Sie betreuen die Gruppen und Feriengäste im Pensionsbetrieb
- Sie planen die Unterhaltsarbeiten für die verschiedenen zum Zentrum gehörenden Gebäude
- Sie sind verantwortlich für die Bereiche Wasserversorgung, Entsorgung und Transportwesen

Was Sie mitbringen

- Ausbildung im Bereich Gastronomie oder Hotellerie mit Berufs- und Führungserfahrung
- Spass an der Leitung eines kleinen Teams
- gute MS-Office Grundkenntnisse
- Interesse an einer auf Bioprodukte ausgerichteten Küche
- Freude an der Natur
- Muttersprache Deutsch, gute Kenntnisse in Französisch
- Sie sind initiativ und flexibel, haben Freude am Umgang mit unseren Zentrums Gästen und behalten auch in hektischen Zeiten den Überblick

Arbeitsort: im Sommer in der Villa Cassel auf der Riederalp (VS), im Winter nach Absprache.

Nähere Auskünfte erteilt Ihnen der Leiter des Pro Natura Zentrums Aletsch, Laudo Albrecht (027 928 62 20, 079 651 20 42, laudo.albrecht@pronatura.ch). Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bis am 21. März 2009 an: Laudo Albrecht, Pro Natura Zentrum Aletsch, Villa Cassel, 3987 Riederalp. (www.pronatura.ch/aletsch)

Die Bewerbungsgespräche finden am 31. März statt.

Wir freuen uns auf Sie!

1365-808



GRAND RESORT AUF DEM WEG

Bad Ragaz

ZUM FÜHRENDEN RESORT EUROPAS!

Wir begegnen dem Zeitgeist der Zukunft und führen die historisch gewachsene Tradition unseres Resorts in eine neue Epoche. Die einmalige Kombination von Luxushotellerie, Gastronomie, Wellbeing, Gesundheit, Business und Golf machen uns unverwechselbar und einzigartig. Gastfreundschaft heißt für uns 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 | Küche Asienrestaurant |
| Butler | Küche (Chef de partie) |
| Concierge | Roomservicemitarbeiter/in |
| Etagenportiers | Barfachmitarbeiter/in |
| Zimmermädchen | Officemitarbeiter |

TAMINA THERME

- | | |
|-------------------------|-----------------------------|
| Teamleiter/in Bad/Sauna | Chef de partie/Sous-chef |
| Mitarbeitende Bad/Sauna | Commis de cuisine |
| Saunameister/in | Hilfskoch/Officemitarbeiter |
| Kosmetikerin | Podologin |

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!
(gerne auch per mail)

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

1292-754

GRAND HOTEL QUELLENHOF & SPA SUITES ***** GRAND HOTEL HOF RAGAZ ***** TO B. WELLBEING & SPA MEDICAL HEALTH CENTER KURSAL BUSINESS & EVENTS GOLF-18-HOLE PGA CHAMPIONSHIP COURSE 9-HOLE EXECUTIVE COURSE TENNIS COURTS TAMINA THERME CASINO BAD RAGAZ

9-HOLE

EXECUTIVE

COURSES

TO B. WELLBEING

& SPA

MEDICAL

HEALTH

CENTER

KURSAL

BUSINESS

& EVENTS

GOLF

18-HOLE

PGA

CHAMPIONSHIP

COURSE

TENNIS

COURTS

TAMINA

THE

RE

CASINO

BAD

RAGAZ

9-HOLE

EXECUTIVE

COURSES

TO B.

WELLBEING

& SPA

MEDICAL

HEALTH

CENTER

KURSAL

BUSINESS

& EVENTS

GOLF

18-HOLE

PGA

CHAMPIONSHIP

COURSE

TENNIS

COURTS

TAMINA

THE

RE

CASINO

BAD

RAGAZ

9-HOLE

EXECUTIVE

COURSES

TO B.

WELLBEING

& SPA

MEDICAL

HEALTH

CENTER

KURSAL

BUSINESS

& EVENTS

GOLF

18-HOLE

PGA

CHAMPIONSHIP

COURSE

TENNIS

COURTS

TAMINA

THE

RE

CASINO

BAD

RAGAZ

9-HOLE

EXECUTIVE

COURSES

TO B.

WELLBEING

& SPA

MEDICAL

HEALTH

CENTER

KURSAL

BUSINESS

& EVENTS

GOLF

18-HOLE

PGA

CHAMPIONSHIP

COURSE

TENNIS

COURTS

TAMINA

THE

RE

CASINO

BAD

RAGAZ

9-HOLE

EXECUTIVE

COURSES

TO B.

WELLBEING

& SPA

MEDICAL

HEALTH

CENTER

KURSAL

BUSINESS

& EVENTS

GOLF

18-HOLE

PGA

CHAMPIONSHIP

COURSE

TENNIS

COURTS

Wir sind ein dynamisches Unternehmen mit Sitz in Zollikon. Unser Tätigkeitsbereich liegt in der Entwicklung und Umsetzung von Gastronomie-Projekten in der Schweiz und im Ausland. Zurzeit wird an der Umsetzung eines Kaffee-Konzeptes in der Region Zürich gearbeitet. Für den ersten Betrieb an bester Lage in der Stadt Zürich suchen wir ab Mai 2009 eine kreative, aufgeschlossene und kommunikative Persönlichkeit als:

Barista (w/m) 100% (Stellvertretung des Betriebsleiters)

Diese Funktion ist das Fundament des täglichen Geschäfts. Durch einen herausragenden Service und mit einer hohen Kaffeekompetenz sorgt der Barista jederzeit für Begeisterung und Zufriedenheit bei den Kunden. Der Barista kann in dieser Position die Gastfreundschaft und die Atmosphäre des Hauses entscheidend mitprägen.

Sie sind ein passionierter Barista, verfügen über Berufserfahrung in der Gastronomie, sind eine engagierte, sympathische und zuverlässige Persönlichkeit. Sie sprechen gut Deutsch und besitzen Englischkenntnisse. Sie haben einen hohen Qualitätsanspruch und verlieren auch in hektischen Zeiten nicht den Überblick. Sie haben Freude am Kundenservice. Ihr Auftritt ist gepflegt, vorbildlich und motivierend.

Sie möchten Teil unseres vorwärtsstrebenden, jungen Teams werden? Sie lieben ein ungezwungenes und anregendes Arbeitsumfeld? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung an nachstehende Adresse: NIU Development AG, Seestrasse 17, 8702 Zollikon, Fax: +41 (44) 395 20 41, info@ndag.ch

1345-794

Das Seminarhaus Hof de Planis in Stels ob Schiers sucht für die Sommersaison 09 ab Ende Mai einen pfiffigen und belastbaren



Koch, w/m (60 - 100%)

Mit Elan und Leidenschaft verwöhnen Sie unsere Seminargruppen. Wir pflegen eine mehrheitlich vegetarische Vollwerküche mit saisonalen (Bio-) Frischprodukten aus der Region, ohne künstliche Zutaten oder Conveniences Food.

Sie übernehmen Verantwortung von der Menüplanung bis zur Ausführung. Sie arbeiten strukturiert und eigenständig, im engen Kontakt mit der Betriebsleitung und dem kleinen Allrounder-Team.

Reizt Sie ein Sommer in den Bündner Bergen, auf der Sonnenterrasse von Stels (1300m), freuen wir uns, Sie kennen zu lernen.

Kontakt ab 9. März :: Christoph Muri :: Hof de Planis :: 7226 Stels :: Fon 081 328 11 49 :: alles@hofdeplanis.ch :: www.hofdeplanis.ch

Personalunterkunft vorhanden. Zur Jahrestelle erweiterbar. 1290-753



Inmitten einer faszinierenden Bergwelt erwarten Sie einen vielseitigeren, modernen und attraktiveren Arbeitsplatz!

Wir suchen nach Vereinbarung als Ergänzung zu unserem aufgestellten Griwarent Team eine motivierte und erfahrene Fachkraft mit kaufmännischer Grundausbildung für

Sachbearbeiter/in 100% Ferienwohnungsvermietung

Wir erwarten sehr gute Englischkenntnisse (gute mündliche Französischkenntnisse erwünscht) sowie Computer- und Internet-Know-How. Zudem bringen Sie Erfahrung aus der Tourismusbranche mit und sind den Umgang mit Kunden gewohnt. Selbständiges, exaktes und verantwortungsvolles Arbeiten bereiten Ihnen keine Mühe und in hektischen Situationen behalten Sie die Übersicht. Wochenendeinsätze sind kein Fremdwort für Sie. Wenn Sie ein Teamplayer auf der Suche nach einer neuen Herausforderung sind, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an Nadia Renner.

Griwarent AG
Chalet Diamant, 3818 Grindelwald
Telefon 033 854 11 40 oder n.renner@griwarent.ch

1342-792

WOLFSBERG



Wolfsberg ist das Ausbildungszentrum der UBS AG in Ermatingen TG. Der Betrieb verfügt über modernst eingerichtete Konferenz- und Tagungsräume, 126 Gästezimmer und einen vielfältigen Restaurationsbetrieb. Bei uns werden jährlich mehrere Hundert Kongresse, Seminare und Kundenveranstaltungen durchgeführt.

Wir suchen nach Vereinbarung eine

Mitarbeiterin Réception und Administration (100%)

Das Aufgabengebiet umfasst:

Check-in, Check-out, allgemeine Réceptions- und Sekretariatsarbeiten, Erstellen von Seminarabrechnungen, administrative Vorbereitungen unserer zum Teil sehr komplexen Seminaren sowie Gästeempfang und Betreuung.

Sie verfügen über eine kaufmännische oder gleichwertige Ausbildung, ausgewiesene mehrjährige Hotelerfahrung und sehr gute Englischkenntnisse. Ihre hohe Dienstleistungsorientierung und Freude am Kundenkontakt sowie Ihre Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten runden das Profil ab.

Als Ergänzung in unser kleines Team wünschen wir uns eine verantwortungsbewusste, selbständige Kollegin zwischen 25-35 Jahren, die an einer längerfristigen Zusammenarbeit in unserem international ausgerichteten Betrieb interessiert ist.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an Martin Füllmann, Leiter Administration und Finanzen, der Ihnen gerne auch telefonisch weitere Auskünfte erteilt (Tel. 071 663 56 21). E-Mail: martin.fuellemann@ubs.com

WOLFSBERG – The Platform for Executive & Business Development
Postfach, 8272 Ermatingen
Eine Konzerngesellschaft der UBS AG
www.wolfsberg.com

1357-802

Das Kurhaus Weissenstein liegt auf dem Hausberg von Solothurn mit einer einmaligen Aussicht auf das Alpenpanorama. Das traditionsreiche ehemalige Kurhaus ist ein bekannter Hotel-, Seminar- und Bankettbetrieb und ein beliebter Ausflugsort für Tagesgäste.

In unserem Team sind folgende Stellen zu besetzen:

RECEPTIONISTIN / RECEPTIONIST

Als Receptionistin/Receptionist führen Sie das «Herzstück» unseres Betriebs weitgehend selbstständig. Sie betreuen die Seminar- und Bankettorganisation. Sie verfügen über Berufserfahrung an der Réception/Empfang oder haben eine kaufmännische Ausbildung. Sie bleiben auch in hektischen Zeiten ruhig und freundlich. Saisonstelle, Mai bis Ende Oktober.

KÜCHENCHEF (M/W)

Wagen Sie den Karrieresprung auf 1287m! als Küchenchef in einer Küchenbrigade von 6 Mitarbeitern. Gefragt ist Ihre Erfahrung und ihre Begeisterung für eine moderne, schweizerische Berg-Gastronomie. Ihre hohen Qualitätsansprüche benötigen wir sowohl im à la carte- wie auch im Bankettservice. Sie sind ein echter und flexibler Teamleader in Kaderfunktion und behalten auch in hektischen Zeiten die Ruhe und den Überblick. Jahresschicht, ab April oder Mai.

CHEF DE PARTIE ENTREMETIER (M/W)

CHEF DE PARTIE GARDEMANGER (M/W)

Sie führen diesen Posten weitgehend selbstständig und mit Engagement. Mit Ihrer guten Ausbildung und Ihrer Kreativität unterstützen Sie den Küchenchef mit hohem Qualitätsbewusstsein. Dafür bieten wir eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Tätigkeit.

JUNGKOH (M/W)

Unsere vielseitige Küche bietet den Gästen ausschliesslich frisch zubereitete Speisen an. Sie haben die Chance bei uns Ihre gute Ausbildung anzuwenden und zu vertiefen.

SERVICEFACHANGESTELLTE (M/W)

Unsere Gäste schätzen Sie als kompetente/n, freundliche/n und familiäre/n Service-Mitarbeiter/in. Wir erwarten eine gute Ausbildung und Berufserfahrung. In unserem lebhaften Betrieb, mit Restaurant, Terrasse, Seminar und Bankett, arbeiten Sie gerne im Team und behalten den Überblick. Früh- oder Spätschicht, keine Zimmerstunde.

Bitte senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Brigit Leicht und Heinz Blattmann
Kurhaus Weissenstein, 4515 Weissenstein SO
Telefon 032 628 61 61, www.weissenstein.ch

KURHAUS
WEISSENSTEIN
HOTEL RESTAURANT 1287 M

Das Seminarhaus Hof de Planis in Stels ob Schiers sucht für die Sommersaison 09 ab Ende Mai einen pfiffigen und belastbaren

Koch, w/m (60 - 100%)

Mit Elan und Leidenschaft verwöhnen Sie unsere Seminargruppen. Wir pflegen eine mehrheitlich vegetarische Vollwerküche mit saisonalen (Bio-) Frischprodukten aus der Region, ohne künstliche Zutaten oder Conveniences Food.

Sie übernehmen Verantwortung von der Menüplanung bis zur Ausführung. Sie arbeiten strukturiert und eigenständig, im engen Kontakt mit der Betriebsleitung und dem kleinen Allrounder-Team.

Reizt Sie ein Sommer in den Bündner Bergen, auf der Sonnenterrasse von Stels (1300m), freuen wir uns, Sie kennen zu lernen.

Kontakt ab 9. März :: Christoph Muri :: Hof de Planis :: 7226 Stels :: Fon 081 328 11 49 :: alles@hofdeplanis.ch :: www.hofdeplanis.ch

Personalunterkunft vorhanden. Zur Jahrestelle erweiterbar. 1290-753



Grindelwald

Gepflegtes Erstklass-Hotel an zentraler Lage mit 82 Betten, Wellness-Oase, Spezialitätenrestaurant, 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

1334-673

Allrounderinnen für Réception und Hauswirtschaft (50 bis 100%)

Wir sind ein typisch schweizerisches Chalet hotel mit rund 28 Zimmern und 60 Betten, welches in einem der eindrucksvollsten Trogäler der Alpen zwischen gigantischen Felswänden und Gipfeln liegt.

Sie arbeiten in Saisonstelle (evtl. Jahresstelle möglich) ab Anfang Mai oder Juni bzw. nach Vereinbarung bei uns als Allrounderin, sowohl an der Réception wie auch in der Hauswirtschaft und der Lingerie. Mit Freude bereiten Sie unserer internationalen Gästechar ein gemütliches «Ferienzuhause».

Zu Ihren Aufgaben gehören u. a. das Entgegennehmen von Reservationen, Check-in und Check-out, die Reinigung der Hotelzimmer, Lingerie-Arbeiten u. a. m.

Zu dieser anspruchsvollen Arbeitstelle passt ihr Profil:

- Ausbildung zur Hotelfachfrau o. Ä.
- Erfahrung an der Réception (Protel, Word, Excel, Outlook)
- hohe Sozialkompetenz
- hohe Belastbarkeit und Flexibilität, Humor und ein Flair für alles Kreative (z.B. Dekoration)

Spricht Sie diese Stelle an? Wenn ja, freuen wir uns auf Ihr komplettes handschriftliches Bewerbungsdossier mit Foto.

1367-807

1871

Essen. Trinken. Sein.

Mitarbeiten in einem innovativen Gastronomie-Betrieb. 1871 steht für eine erfrischende, raffinierte Küche und eine charmante, persönliche Gästebetreuung. Das Restaurant im Herzen der Stadt Luzern sucht für die Eröffnung am 1. Juni 2009 engagierte Persönlichkeiten und Teamplayer, welche Individualität und Aussergewöhnliches suchen.

Kochkünstler w/m

Mit abgeschlossener Lehre in einem jungen Team weiterkommen.

Servicemitarbeiter w/m

Als aktive Gastgeber wirken und mit Charme Gäste betreuen.

Koch- und Servicepraktikant w/m

Aufgestellt, selbständig, verantwortungsbewusst.

Wir freuen uns über Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto per Post oder Mail an Andrea van Ransbeek.

1373-811

1871
Essen. Trinken. Sein.
im Grand Hotel National
Haldenstrasse 4
6006 Luzern
a.vanransbeek@bluewin.ch



Romantik- und Ausflugsrestaurant • Banketträume • Terrasse

Die Badstube ist ein romantisches Ausflugsrestaurant, ideal auch für Reisegruppen und befindet sich direkt an der Schiffslände und beim grossen Parkplatz. Ein historisches Haus mit Hexenturm und Stadtmauer, einer schönen Terrasse mit Blick auf den Rhein und zur Burg Hohenklingen.

Wir suchen ab April und ab Mai oder nach Vereinbarung in unsere kleine Brigade:

Servicemitarbeiterin

Das sind Ihre Pluspunkte:

Sie sind sich Ihrer verantwortungsvollen Aufgabe voll bewusst. Sie arbeiten mit Freude im A-la-carte- und Gruppenbereich und können mit einem wetterabhängigen Gästeaufkommen umgehen.

Was können wir Ihnen bieten:

Einen Arbeitsplatz in einer wunderschönen Region mit hoher Lebensqualität. Kompetenz und Eigenverantwortung in einem schönen und erfolgreichen Betrieb.

Teilen Sie mir Ihre Vorstellungen und Wünsche mit. Ich stelle Ihnen gerne Ihr Arbeitsgebiet vor. Ich freue mich auf Ihren Anruf oder Ihre Unterlagen. Besuchen Sie uns auch unter www.badstube.ch

Roland Schefer, Romantik- u. Ausflugsrestaurant Badstube, bei der Schiffslände, 8260 Stein am Rhein, Tel. 0041 (0)52 741 20 93, www.badstube.ch

APRICON

Ihr Partner in Tourismus und Dienstleistungsunternehmen

Für ein äusserst erfolgreiches Unternehmen der Markengastronomie suche ich einen

F & B Assistenten (m/w)

Ihr neuer Arbeitsort ist Basel. Hier entwickeln Sie für das amerikanische Restaurantkonzept Papa Joe's, für ein italienisches und ein asiatisches Restaurantkonzept saisonale Angebote, gestalten die Karten, halten Kontakt zu Lieferanten, finden neue Produkte, schreiben Rezepte und schulen die Köche. Sie sind für die Qualitätsicherung unserer extern produzierten Produkte zuständig und Ansprechperson für den Einkauf Non Food.

Im Sommer entsteht zudem ein neues Restaurantkonzept, bei dessen F&B-Konzept-Entwicklung Sie aktiv mitwirken können.

Ihr Rucksack beinhaltet:

- abgeschlossene Kochlehre
- abgeschlossene Hotelfachschule,
- Der Wunsch, die Gerichte selbst am Herd zu testen und zu entwickeln.
- Gute Kommunikationsfähigkeiten,
- Gute PC-Kenntnisse,
- Begeisterungsfähigkeit für eine neue Ideen.

Wichtig für den Erfolg dieser Aufgabe ist zudem Ihre Auffassung von **hervorragender Gastronomie, von herzlicher Gastfreundschaft und von konstruktiver Führung**. Diese Erfolgsfaktoren zeichnen auch Ihren neuen Arbeitgeber aus.

Erkennen Sie sich wieder? Dann freue ich mich darauf, Sie kennenzulernen.

Gerne erwarte ich Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen, damit ich Ihnen mehr über Ihre neue Aufgabe und Ihren neuen Partner erzählen kann.

Apricon • Andrea Gander • Küchengasse 3 • 4051 Basel
www.apricon.ch • a.gander@apricon.ch

VIER WALDSTÄTTERSEE
Die Schifffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees (SGV) ist das führende Schifffahrtsunternehmen der Schweiz. Als privatwirtschaftliches Transportunternehmen erbringt die SGV Leistungen im öffentlichen Verkehr, Gastronomie und Schiffstechnik. Sie verfügt über eine Flotte von 5 Raddampfern und 15 Salons-Motorschiffen und befördert jährlich rund 2,3 Millionen Fahrgäste.

Zur weiteren Umsetzung unserer Wachstumsstrategie im Geschäftsbereich Schifffahrt, Abteilungen Kursschifffahrt und Schiffsmieten, suchen wir innovative, kundenorientierte, selbständige und teamfähige Persönlichkeiten als

Mitarbeiterin Verkauf Gruppen-/Gastronomiefahrten

100%, unbefristet, Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung

Mitarbeiterin Verkauf Schiffsmieten (Charter) /Gastronomie

100%, unbefristet, Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung

Mitarbeiterin Marketing Schiffsmieten (Charter) /Gastronomie

40%, unbefristet, Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung

Ihre Chance für eine interessante und abwechslungsreiche Arbeit in einem nicht alltäglichen Umfeld?

Dann freuen wir uns auf Ihren Besuch auf unserer Homepage, wo Sie alle wichtigen Informationen über die Tätigkeiten finden: www.lakelucerne.ch

Schifffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees
Reto Arnet, Personalverantwortlicher SGV, Werfestrasse 5; 6002 Luzern
Telefon 041 367 66 17



Blausee

Naturpark. Hotel. Spa. Restaurants.

Alpine Bio-Forellenzuh. Shop.

Wir suchen in unser Administrations-Team die selbstständig, integre

Betriebsassistenz

mit kaufmännischer Ausbildung zur

Mitarbeit in der spannenden

Administration

Stichwörter zum Job und zu Ihnen

Sprachen Korrespondenz Initiative

Hotel Kunden- & Gätekontakt

Telefon Verantwortung Teamplayer

Events positiv, zielorientiert, genau, toll Fachwissen anruchsvoll vielschichtig zuverlässig aufgestellt überzeugend freundlich fröhlich

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Blausee AG M+M Bailliols 3717 Blausee
033 672 33 33 www.tausee.ch 1262-743

RESTAURANT REUSSBRÜCKE

Imhof's Pavillon

Wir verstärken unser Team! Sind Sie eine junge, motivierte

SERVICE - FACHANGESTELLTE

mit Speiseserviceerfahrung? Eintritt per 1. April 2009 oder nach Vereinbarung:

Rufen Sie uns unverbindlich an (Telefon 044 760 11 61

Herr Klaus Imhof verlangen),

gerne geben wir Ihnen Auskunft über diese attraktive Stelle.

LA CAVÉ

Restaurant Reussbrücke

Muristrasse 32

8913 Ottenbach

Telefon 044 760 11 61

info@reussbruecke.ch

www.reussbruecke.ch



PERSÖNLICHE BEGEGNUNGEN...

... liegen Ihnen am Herzen?

Dann sind Sie bei uns richtig. Unser Team hat Spaß an der Arbeit und sucht Sie auf April 2009 oder nach Vereinbarung:

Service Servicemitarbeiterin Saalservice

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Saisonstelle in einem Wohlfühl-Hotel am Thunersee! Gastfreundschaft, Herzlichkeit und Berufung sind Eigenschaften, die wir leben.

Auf Ihre Bewerbung mit Passfoto freuen wir uns.

Parkhotel Gunten
Hotel – Restaurant – Seerestaurant | CH-3654 Gunten | Telefon +41 (0)33 252 88 52
Fax +41 (0)33 252 88 88 | info@parkhotel-gunten.ch | www.parkhotel-gunten.ch

hotel sedartis

for business, culture and fine food

Wir haben uns zum Ziel gesetzt, die Gäste mit unseren Leistungen zu begeistern. Dafür suchen wir zur Ergänzung unseres Teams einen engagierten

Chef de partie m/w

per 1. April 2009 oder nach Vereinbarung

Sie sind fachlich ausgebildet und erfahren, teamfähig und spüren den Puls der modernen Gastronomie. Sie beherrschen das selbständige Führen des Postens, kennen den A-la-Carte- und Bankett-Service und die 4-Hotellerie aus Erfahrung. Freude am Beruf und die Motivation, ein spannendes Gastrokonzept zu leben, spürt man Ihnen an.

Gerne würden wir Sie in unserem Hotel willkommen heißen und freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung per Post oder E-Mail.

Hotel Sedartis, Bahnhofstrasse /1516, 8800 Thalwil | info@sedartis.ch

Weitere Stellenangebote auf www.sedartis.ch

HOTEL DE LA PAIX***

3800 INTERLAKEN
Kleineres Familienhotel (40 Betten)

sucht für die Sommersaison Mai-Okt.

(EHE)PAAR

Sie: Zimmer/Lingerie

Er: Allrounder/Küche, Haus, Garten

SERVICECIMARBEITERIN

Speiseaal (kein à la carte)
auch Anfänger/Studentin
gute Deutsch- und Englischkenntnisse

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

G. Etterli, Tel. 033 822 70 44
info@hotel-de-la-paix.ch

1291-752

HOTEL GASTHOF ROSSI

Gasthof Rossi
9524 Zuzwil bei Wil
071 944 11 33
www.roessli-zuzwil.ch



Sass da Grüm

Wir sind ein wunderschön gelegenes Familienerotel mitten im Kastanienwald an einem „Ort der Kraft“ im Tessin und suchen einen motivierten Mitarbeiter für die Saison 09 (Anf. April-Anf. Nov.)

SIE sind gesucht!!

- KOH haben Sie Lust, Ihrer Fantasie freien Lauf zu lassen? Dann sind Sie in unserer Vegi-Vollwert-Küche (BIO - Knosep-Zertifikat) am richtigen Ort! Sie arbeiten zu zweit oder alleine und können so Ihre Ideen einbringen und verwirklichen.

Wenn Sie zudem sportlich sind und Freude an der Natur haben, zögern Sie nicht mehr!

Wir betreiben eine vielseitige Tätigkeit in jungem, kollegalem Team, mit regelmässigen Arbeitszeiten und neuem Mitarbeiterhaus.

Wir rufen uns auf Ihre vollständigen Unterlagen (mit Foto) via E-mail oder Post: HotelSass da Grüm «Unique» Gabiella Mettler und Stefan Büchi 6575 San Nazzaro Tel. 011 785 2171 www.sassdagrum.ch info@sassdagrum.ch

Café Désiré

Dorfstrasse 39 vis-à-vis Bahnhof - 6390 Engelberg

Tel. 041 637 29 18

Wir suchen für unser Café-Restaurant (Tagesbetrieb) auf die Sommersaison freundliche, sprach- und fachkundige

Servicemitarbeiterin

Unsere Gäste verwöhnen wir mit saisonalen Tages- und A-la-carte-Gerichten sowie hausgemachter Patisserie.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Jörg und Annagreth Geiger
Café Désiré
6390 Engelberg
Tel. 041 637 29 18
E-Mail: cafe.desire@bluewin.ch

NEUERÖFFNUNG PIZZERIA WILHELM TELL IN ALTDORF/URI

1. April 2009
Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir:

JUNGKoch

(kreativ, dynamisch)

PIZZAIOLo

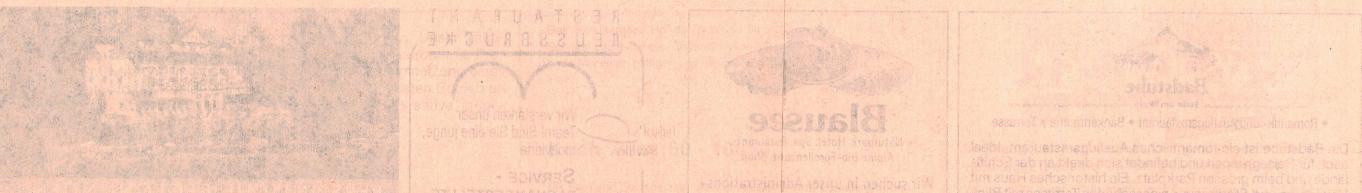
(mit Zertifikat oder Berufserfahrung)

KELLNER

(mit Berufserfahrung, Sprachen D/I)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Foto:
Tellenbar GmbH
David Garcia
Postfach 923
6460 Altdorf
info@tellenbar.ch
www.tellenbar.ch

1347-796



Express-Stellenvermittlung

Service de placement express

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'chef/Aleinikoch	39	DE	L-EG sofort	D/E/I	LUBEV/SGR			
2764 Commis de cuisine	20	DE	B-EG n. 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 Pâtissier/Gardemanger	39	CH	Marz	D	Bern+Umgeb.			
2777 Küchenchef	46	CH	Mai	D/I	AG/R			
2782 Alleinkoch/Küch'chef	61	DE	C	n. Ver.	D/E/F/I	Basel/Nordwest-CH		
2786 Hilfskoch/Küch'Allrounder	31	CH	sofort	D				
2791 Demi-chef de partie	24	GR	L-EG	sofort	E	Zürich		
2792 Sous-chef/Küch'chef	56	CH	April	D/E/F	TI			
2793 Sous-chef	60	CH	April	D/E/F	Mai			
2801 Küchenhilfe/Office/Buffet	50	CH		D	LU/BE			

Service/service	1	2	3	4	5	6	7	8
2756 Restaurantleiter/Gastgeber	60	CH	n. Ver.	D/E	Zentral-CH			
2757 Kellner	62	CH	sofort	D/E/A	ZH/BE/AG/LU			
2760 Chef de Service	51	AT/A	L-EG Mai	D/E/I	Zus.m.2761			
2761 Barman/Bartender	54	AT/A	L-EG Mai	D/E/I	Zus.m.2760			
2763 Service/w	69	CH	April	D/E	Bodensee/SG			
2768 Sefa	28	CH	sofort	D/E/F/I	Bern-Thun			

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 hr hotel revue. Das Inserat ist für Sie kostenlos.

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:

Sprachkenntnisse/Connaissances linguistiques:

Deutsch/Alemann: Französisch/Français: Italienisch/Italien: Englisch/Anglais:

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

Meine letzten drei Arbeitsstellen waren/Mes trois derniers emplois:

Betrieb/Etablissement: Ort/Lieu:

Funktion/Fonction:

1. _____

2. _____

3. _____

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

Datum/Date:

Ich bin mit der Bekanntgabe der Daten (Name, Adresse, Telefon etc.) einverstanden: Ja – Nein / J'accepte la publication des 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: / Veillez nous retourner le talon de demande dûment rempli à l'adresse suivante:

hr 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. Coût pour 6 mois: fr. 350.–, pour 12 mois: fr. 600.– (TVA exclue).

Tel. 031 370 42 79

Fax 031 370 42 23

Stellenangebote / Offres d'emploi

1	2	3	4	5	6	7	8
2770 Kellner/Chef de rang	49	ES	L-EG n. Ver.	D/E/F/I	BE-Oberl/ZH-Oberl./VD		
2774 Sefa	47	DE	L-EG Mai	D			
2776 Kellner/Chef de Service	37	CH	n. Ver.	Bern			
2779 Buffet/Service/w	35	HU	sofort	D/E	LU/ZG/OW/NW		
2781 Sefa	21	CH	April	D/E/F	ZHT/G		
2783 Commis sommelier	35	CH	sofort	D/F	Zunch		
2795 Service/w	18	AT	L-EG Juni	D/E			
2796 Service/w	17	AT	L-EG Juni	D/E			
2800 Kellner	57	GB	L-EG April	D/E/F			
2804 Chef de rang/Kellner	54	IT	L-EG n. Ver.	D/F/I	Ital. Restaurants		

Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
2762 Zimmerfrau/Allrounderin	39	CH	April	D/F/I	max.60%/Bern		
2780 Hauskraft/Lingerie/w	24	RS	B	sofort	D	Bern+Umgeb.	
2784 Hauswirtschaft/Buffet/w	22	CH	Mai	D/E/F	BE/SO		
2787 Hilfskraft/w	50	ES	L-EG n. Ver.	D	Bern+Umgeb.		
2788 Zimmerfrau/Lingerie	41	CH	n. Ver.	D	ZH		
2789 Zimmerfrau	29	PL	B	Mai	I	TI	
2790 stv.Gouvernante	33	CH	sofort	D/E/F	3-4*-Hotel/Stadt		
2798 Gouvernante/Hausleiterin	41	CH	sofort	D/E/F/I	BE/ZH/BS/SO/AG		
2799 Hilfskraft	42	CH	sofort	D	Bern		
2802 Zimmerfrau	51	CH	sofort	D	BE-Oberl.		

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

1289-751

<p>RETTINGER HOTEL & RESTAURANT Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, Tel. 031 370 42 79, Fax 031 370 42 23, E-mail: jobs@htr.ch, Internet: www.htr.ch</p>	
<p>RETTINGER HOTEL & RESTAURANT Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, Tel. 031 370 42 79, Fax 031 370 42 23, E-mail: jobs@htr.ch, Internet: www.htr.ch</p>	
<p>RETTINGER HOTEL & RESTAURANT Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, Tel. 031 370 42 79, Fax 031 370 42 23, E-mail: jobs@htr.ch, Internet: www.htr.ch</p>	
<p>RETTINGER HOTEL & RESTAURANT Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, Tel. 031 370 42 79, Fax 031 370 42 23, E-mail: jobs@htr.ch, Internet: www.htr.ch</p>	
<p>RETTINGER HOTEL & RESTAURANT Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, Tel. 031 370 42 79, Fax 031 370 42 23, E-mail: jobs@htr.ch, Internet: www.htr.ch</p>	
<p>RETTINGER HOTEL & RESTAURANT Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, Tel. 031 370 42 79, Fax 031 370 42 23, E-mail: jobs@htr.ch, Internet: www.htr.ch</p>	
<p>RETTINGER HOTEL & RESTAURANT Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, Tel. 031 370 42 79, Fax 031 370 42 23, E-mail: jobs@htr.ch, Internet: www.htr.ch</p>	
<p>RETTINGER HOTEL & RESTAURANT Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, Tel. 031 370 42 79, Fax 031 370 42 23, E-mail: jobs@htr.ch, Internet: www.htr.ch</p>	
<p>RETTINGER HOTEL & RESTAURANT Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, Tel. 031 370 42 79, Fax 031 370 42 23, E-mail: jobs@htr.ch, Internet: www.htr.ch</p>	
<p>RETTINGER HOTEL & RESTAURANT Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, Tel. 031 370 42 79, Fax 031 370 42 23, E-mail: jobs@htr.ch, Internet: www.htr.ch</p>	
<p>RETTINGER HOTEL & RESTAURANT Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, Tel. 031 370 42 79, Fax 031 370 42 23, E-mail: jobs@htr.ch, Internet: www.htr.ch</p>	
<p>RETTINGER HOTEL & RESTAURANT Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, Tel. 031 370 42 79, Fax 031 370 42 23, E-mail: jobs@htr.ch, Internet: www.htr.ch</p>	
<p>RETTINGER HOTEL & RESTAURANT Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, Tel. 031 370 42 79, Fax 031 370 42 23, E-mail: jobs@htr.ch, Internet: www.htr.ch</p>	
<p>RETTINGER HOTEL & RESTAURANT Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, Tel. 031 370 42 79, Fax 031 370 42 23, E-mail: jobs@htr.ch, Internet: www.htr.ch</p>	
<p>RETTINGER HOTEL & RESTAURANT Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, Tel. 031 370 42 79, Fax 031 370 42 23, E-mail: jobs@htr.ch, Internet: www.htr.ch</p>	
<p>RETTINGER HOTEL & RESTAURANT Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, Tel. 031 370 42 79, Fax 031 370 42 23, E-mail: jobs@htr.ch, Internet: www.htr.ch</p>	
<p>RETTINGER HOTEL & RESTAURANT Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, Tel. 031 370 42 79, Fax 031 370 42 23, E-mail: jobs@htr.ch, Internet: www.htr.ch</p>	
<p>RETTINGER HOTEL & RESTAURANT Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, Tel. 031 370 42 79, Fax 031 370 42 23, E-mail: jobs@htr.ch, Internet: www.htr.ch</p>	
<p>RETTINGER HOTEL & RESTAURANT Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, Tel. 031 370 42 79, Fax 031 370 42 23, E-mail: jobs@htr.ch, Internet: www.htr.ch</p>	
<p>RETTINGER HOTEL & RESTAURANT Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, Tel. 031 370 42 79, Fax 031 370 42 23, E-mail: jobs@htr.ch, Internet: www.htr.ch</p>	
<p>RETTINGER HOTEL & RESTAURANT Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, Tel. 031 370 42 79, Fax 031 370 42 23, E-mail: jobs@htr.ch, Internet: www.htr.ch</p>	
<p>RETTINGER HOTEL & RESTAURANT Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, Tel. 031 370 42 79, Fax 031 370 42 23, E-mail: jobs@htr.ch, Internet: www.htr.ch</p>	
<p>RETTINGER HOTEL & RESTAURANT Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, Tel. 031 370 42 79, Fax 031 370 42 23, E-mail: jobs@htr.ch, Internet: www.htr.ch</p>	
<p>RETTINGER HOTEL & RESTAURANT Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, Tel. 031 370 42 79, Fax 031 370 42 23, E-mail: jobs@htr.ch, Internet: www.htr.ch</p>	
<p>RETTINGER HOTEL & RESTAURANT Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, Tel. 031 370 42 79, Fax 031 370 42 23, E-mail: jobs@htr.ch, Internet: www.htr.ch</p>	
<p>RETTINGER HOTEL & RESTAURANT Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, Tel. 031 370 42 79, Fax 031 370 42 23, E-mail: jobs@htr.ch, Internet: www.htr.ch</p>	
<p>RETTINGER HOTEL & RESTAURANT Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, Tel. 031 370 42 79, Fax 031 370 42 23, E-mail: jobs@htr.ch, Internet: www.htr.ch</p>	
<p>RETTINGER HOTEL & RESTAURANT Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, Tel. 031 370 42 79, Fax 031 370 42 23, E-mail: jobs@htr.ch, Internet: www.htr.ch</p>	
<p>RETTINGER HOTEL & RESTAURANT Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, Tel. 031 370 42 79, Fax 031 370 42 23, E-mail: jobs@htr.ch, Internet: www.htr.ch</p>	
<p>RETTINGER HOTEL & RESTAURANT Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, Tel. 031 370 42 79, Fax 031 370 42 23, E-mail: jobs@htr.ch, Internet: www.htr.ch</p>	
<p>RETTINGER HOTEL & RESTAURANT Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, Tel. 031 370 42 79, Fax 031 370 42 23, E-mail: jobs@htr.ch, Internet: www.htr.ch</p>	
<p>RETTINGER HOTEL & RESTAURANT Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, Tel. 031 370 42 79, Fax 031 370 42 23, E-mail: jobs@htr.ch, Internet: www.htr.ch</p>	
<p>RETTINGER HOTEL & RESTAURANT Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, Tel. 031 370 42 79, Fax 031 370 42 23, E-mail: jobs@htr.ch, Internet: www.htr.ch</p>	
<p>RETTINGER HOTEL & RESTAURANT Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, Tel. 031 370 42 79, Fax 031 370 42 23, E-mail: jobs@htr.ch, Internet: www.htr.ch</p>	
<p>RETTINGER HOTEL & RESTAURANT Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, Tel. 031 370 42 79, Fax 031 370 42 23, E-mail: jobs@htr.ch, Internet: www.htr.ch</p>	
<p>RETTINGER HOTEL & RESTAURANT Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, Tel. 031 370 42 79, Fax 031 370 42 23, E-mail: jobs@htr.ch, Internet: www.htr.ch</p>	
<p>RETTINGER HOTEL & RESTAURANT<</p>	

SPLENDIDE 5 ETOILES ouvert à l'année CRANS-MONTANA-VALAIS

Nous recherchons notre
Directeur Général visionnaire
ainsi que notre Chef de cuisine
confirmé 14 Gault Millau.
Sous chiffre 1340-790 à htr
hotel revue, Montbouistrasse 130,
case postale, 3001 Berne

1340-790

L'Hôtel Cailler à Charmey
cherche pour le 1^{er} mai 2009 une
réceptionniste expérimentée

parlant couramment le français et l'allemand, avec une bonne connaissance de la suite 8 Fidello.

Toutes vos candidatures
sont à adresser à:

Hôtel Cailler
Mme Pauwels, Directrice de l'hébergement, Gros Plan 28, 1637 Charmey
ou par mail:
annabelle.pauwels@hotelerestaurant.ch

1341-790



Für die kommende Sommersaison
1. April bis 20. Oktober
suchen wir noch folgende motivierte
Mitarbeiter:

Kellner Serviettochter Commis de cuisine

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche
Bewerbung.

P. & M. Uffer
Hotel Miro au Lac, 6614 Brissago
www.hotel-miro.ch

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra
Dipartimento della difesa, della
protezione della popolazione e dello sport
DDPS
Ufficio federale dello sport UFSP

Wettbewerbsverordnung
Sporthilfegesetz
Regolamento sui servizi sportivi

Sporthilfegesetz
Regolamento sui servizi sportivi

Stellengesuch

33 Jahre im Hotel, als eidiq. dipl. Hotelmanagerin NDS HF, an der Front, den Puls des Gastgewerbes gefühlt, Menschen begeistert, vieles gelernt und an Schwierigkeiten erstaunt. Nun ist für mich der Moment gekommen, einen andern Weg zu gehen und eine neue Herausforderung zu suchen.

Meine Stärken sind der Umgang mit Menschen, sie zu spüren und entsprechend auf sie einzugehen, mein Organisationstalent, meine Kreativität und Flexibilität im Denken und Handeln. Als Selbstständigerwerbende habe ich mir ein grosses Mass an Selbstkompetenzen angeeignet, die mich befähigen, in neue und unbekannte Tätigkeitsfelder vorzudringen.

Suchen Sie so jemand, dessen Profil man nicht genau umschreiben kann? Lassen Sie uns darüber sprechen! Unter Chiffre 1322-775 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Au sud de la France cherche

Chef et Commis de cuisine
avec expérience, avril/mai à sept/oct,
cuisine très soignée, logement dispo
www.magnanerie-de-bernas.com
katrin.keller1@gmx.net
+334 66 82 37 36 / fax +334 66 82 37 41

Wir suchen eine/n

Bäcker-Konditor/in Instruktor
für Hotelfachschule in Mexiko. Spanischkenntnisse von Vorteil, Englisch unab-

Instituto Suizo de Gastronomia y
Hotelaria, Adrian Howald
25 Sur 702 Colonia La Paz
C.P. 72 160 Puebla México
Tel. +52 222 296 73 39
adrian.howald@isu.edu.mx
www.isu.edu.mx

1369-809

HEADBUTLER
ANWESEN IN SÜDÖSTERREICH

Für unseren Auftraggeber in Kärnten, suchen wir derzeit zur Führung des achtköpfigen Teams - bestehend aus unterschiedlichen Professionalen, die sich um Haus und Garten des Anwesens kümmern - eine erfahrene, führungsstarke, dienstleistungsorientierte und professionell agierende Persönlichkeit.

Ihre Aufgaben

- Erfüllung von Pflichten und Wünschen des Dienstgebers am gesamten Anwesen
- Fachliche & disziplinäre Führung des Haupsersonals
- Versorgung der Tiere
- Durchführung von administrativen Tätigkeiten, Erstellung von Dienstplänen

Ihre Qualifikationen

- Einschlägige Berufserfahrung aus Hotellerie oder gehobenem privaten Haushalt
- Mobilität bezüglich Einsatzort sowie Reisebereitschaft
- Gute Deutsch- und Englisch-Kenntnisse
- Äußerst diskrete Persönlichkeit mit professioneller Arbeitsweise und Auftreten
- Loyal, zuverlässig, flexibel, technisches Verständnis, MS-Office

Wir freuen uns über Ihre aussagekräftige Bewerbung (m/w) inkl. Foto unter der Kennnummer D9025 an jobs1@eblinger.at. E-Mail Unterlagen bitte im Word-Format.

A-1010 Wien
Weihburggasse 9
Tel. +43-1-532 33 33-0
www.eblinger.at
Member of IIC Partners –
Executive Search Worldwide

EBLINGER PARTNER



1333-784

VERBINDUNGEN, DIE WERTE SCHAFFEN.

Hoteldirektorin
gefunden
htr stellenrevue

www.jobs.htr.ch

htr hotel revue

Stellenvermittlung

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

Aus- und Weiterbildung

WIRTEPRÜFUNG!

Sie möchten Ihre Zukunft sichern
und mehr Geld verdienen? Unser moderner Fernkurs führt Sie in 102 direkt zum Ziel - ein Lokal unter Ihrer Führung. Interessiert?

Senden Sie noch heute einen Coupon ein.

WIRTE-COUPON

GASTROWIRTE AG
Badenerstrasse 678, 8048 Zürich

Name: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

Beruf: _____ Alter: _____

Tel.: _____ 564-340 Htr

EXECUTIVE CHEF WIPS
5* Hotel in der Schweiz
- einige Jahre Erfahrungen in 5* Hotels, deutschsprachig, Organisations- & Führungstalent, kreativ und kommunativ

GUEST RELATION MANAGER
5* Hotel Resort Malediven
- einige Jahre Erfahrungen im Rezeptions Bereich 5* Hotels, deutsch und französisch, Schweizerin.

weitere Stellen: www.wips.ch
Tel: +41(0)62 724 03 90
Bewerbung via Email: info@wips.ch

1369-797

Anzeigenschluss
verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

IMPRESSUM

"hotel revue - stellen revue / marché d'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.htrs.ch

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

- Frontseite / Première page: Fr. 1.70 (exkl. MwSt., sans TVA)
- Direction / 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)
- Zuschlag Aufschaltung Internet: 1 Wo. Fr. 50,-, 2 Wo. Fr. 70,-, 1 M. Fr. 100,- (pro Anzeige)
- 1 GzD bis Freitag vor Erscheinen möglich - weitere GzD kosten pro Auszug Fr. 30,-

Termine:

- Ausgabe
- Erscheint
- Anzeigenschluss Mo. 12.00 Uhr

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

WEMF-beglückigt 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. Ausschlossen 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.