Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2009)
Heft: 11

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: 10.12.2025

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

stellenrevue htr
marché d'emploi

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

htr hotel revue Nr. 11 / 12. März 2009

AG
ACTIVE GASTRO ENG
Vielleicht Ihre Traumstelle...
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

Veränderungen beginnen hier
htr stellenrevue
Online unter
www.jobs.htr.ch

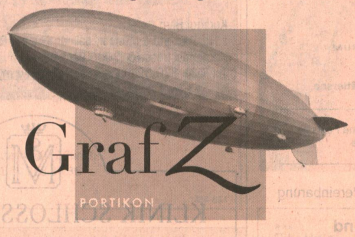
www.gastrojob.ch
Topjobs und Gastroprofis – ganze Schweiz

GastroJob
Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire

Direktion/Kaderstellen ..... 2 – 4
Deutsche Schweiz ..... 2 – 10
Svizzera italiana 10
International 10
Stellengesuche ..... –
Suisse romande 10
Marché international 10
Demandes d'emploi ..... –

Glattpark Opfikon



Wollen Sie Ihren Gastrovirus während den normalen Büroarbeitszeiten leben?

Wir machen es möglich!

Falls Sie der Meinung sind, dass ein geregeltes Familienleben und viel Freizeit bei einem verantwortungsvollen Job als

Geschäftsführer/in oder Gerant/in

nicht möglich ist, dann sollten Sie unbedingt weiterlesen! Wir überzeugen Sie vom Gegenteil!

Das Betriebsrestaurant „Graf Z" startet am 1.7.2009. In den 30er Jahren plante man auf dem Areal des heutigen Glattparks einen Landeplatz für Luftschiffe. Aus diesem Grund haben wir in unserem Gastro-Konzept den „Zeppelin" zum Thema gemacht und für die Gestaltung des Restaurants den Zeppelin LZ-129 als Vorbild genommen.

Das Bürohaus „Portikon" wird unter dem Leitsatz „convenience at work" geführt. Dies umfasst ein Restaurant mit einem Selbstbedienungs- und einem à-la-carte-Bereich (total 160 Sitzplätze), einen Kiosk/take-away sowie das Catering für die Stockwerkverpflegung, Konferenzen und Sonderveranstaltungen. Der Betrieb ist auf die Büroöffnungszeiten ausgerichtet, eine Öffnung von Teilbereichen in den Abendstunden ist jedoch nicht auszuschliessen.

Für diese anspruchsvolle Aufgabe suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine engagierte und belastbare Führungspersönlichkeit, die eine Herausforderung sucht und bereit ist neue Wege zu gehen. Dank einem anerkannten Hotelfachschulabschluss (oder einer vergleichbaren Ausbildung) sowie Ihrer Führungserfahrung und Sozialkompetenz in der Gastronomie, sind Sie in der Lage, in partnerschaftlicher und motivierender Weise mit der Crew hohe Ziele zu erreichen, um die Bedürfnisse und Wünsche unserer „Passagiere" zu erfüllen. Zudem bringen Sie ausgezeichnete Deutsch- und Englischkenntnisse mit.

Geregelte Arbeitszeiten, hohe Eigenverantwortung, attraktive Anstellungsbedingungen sind nur ein paar der Vorzüge.
Also, steigen Sie ein und senden Sie uns Ihre vollständige Bewerbung an folgende Adresse:

flying penguin ltd
Lärchenstrasse 29
8903 Birmensdorf

info@flying-penguin.ch
043 344 03 27

1359-803

Auf dem Weg zur Champions League

Die beeindruckende Infrastruktur des Hotels mit gelungenem Gesamtkonzept lässt keine Wünsche offen. Ob grosszügig eingerichtete Zimmer mit allem erdenklichem Komfort, attraktive F & B Outlets oder ein perfekt ausgestattetes Tagungs- & Seminarzentrum: alles wurde für höchste Ansprüche konzipiert, ist hervorragend positioniert im Wettbewerb und befindet sich an bester City-Lage in einer bedeutenden deutschschweizer Metropole.

Die Professionalität der Mitarbeitenden, der im Unternehmen spürbare Spirit sowie der exzellente Angebotsmix bilden ein Alleinstellungsmerkmal des Hauses. Ideale Ausgangslage für Hands-On Manager der Hospitality-Branche. Sie sehen sich als Frontpersönlichkeit und prägen das unverwechselbare Ambiente des Hauses durch Ihre starken Gastgeberqualitäten. Mit überzeugender Führung Ihrer Department Heads, einem scharfen Auge für's Detail und konsequenter Umsetzung erprobter Konzepte sichern Sie die Erreichung der ambitionierten Ziele.

Direktor/in
eines grösseren Hotels im Erstklass Superior Segment

Als unternehmerisch denkender Branchenprofi kommunizieren Sie exzellent auf allen Ebenen und haben wertvolle Erfahrungen in der internationalen Hotellerie gesammelt. Ihr Auftritt ist geprägt von verlässlicher Intuition, mentaler Präsenz und Energie. Sie besitzen fundiertes betriebswirtschaftliches Know-how, sehen den inzwischen «sehr bewegten Markt» als Chance und haben bereits einen grösseren Hotelbetrieb wirtschaftlich erfolgreich als Direktor geführt.

Im Spannungsfeld «Gäste, Mitarbeitende, Geschäftspartner und Investoren» überzeugen Sie durch positive Ausstrahlung und mit klarer Rhetorik. Probleme werden von Ihnen sachlich angegangen und rasch gelöst. Als Hotelière/Hotelier spielen Sie auf «Bundesliga-Niveau», setzen sich durch und suchen eine echte Herausforderung. Dazu bieten wir Ihnen die entsprechende Plattform mit Ausbaupotential. Interesse? Bitte vorab CV mit Foto per Mail einsenden oder ganz einfach anrufen. Wir freuen uns auf den Kontakt und das Gespräch mit Ihnen.

Ralf-Ansgar Schäfer & Christina Kaegi *(Mitglied der Geschäftsleitung)*

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants
Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 · Fax 044 802 12 07
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

1446-840

www.strickhof.ch
strickhof

Der Strickhof ist eine landwirtschaftliche Schule, ein Beratungszentrum, ein Zentrum für landwirtschaftliche Innovation und Versuche sowie eine Informationsdrehscheibe für Fachleute und eine breite Öffentlichkeit.

Per 1. Mai 2009 oder nach Vereinbarung suchen wir für den Bereich Facility Managementes am Standort Lindau eine engagierte Persönlichkeit als

Verantwortliche(r) Mitarbeiter/-in Speisesaal (100 %)

Welche Aufgaben erwarten Sie?
Sie sind verantwortlich für die Aufgaben rund um das Fühstück, Mittag- und Abendessen unserer internen und externen Lernenden sowie die Gäste. Für das Mittagessen mit über 300 Personen steht Ihnen ein Team von 5 Mitarbeitenden zur Seite. Als Tagungszentrum führen wir regelmässig Gross- und Wochenendanlässe durch, an denen Sie den Serviceablauf mitprägen. Ein kleiner Kiosk wird während der Pausenzeiten von Ihnen betreut.

Was bringen Sie mit?
Sie schätzen einen lebhaften und vielseitigen Betrieb sowie den Umgang mit jungen Menschen. Sie verstehen es, professionell auf Kundenbedürfnisse einzugehen. Ihre Berufs- und Führungserfahrung hilft Ihnen, auch an hektischen Tagen den Überblick zu behalten.

Wenn Sie diese Aufgabe anspricht, sollten wir uns kennen lernen. Für Fragen steht Ihnen Frau Corinne Stamm, Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin, Tel. 052 354 98 93, zur Verfügung. Bitte schicken Sie ihre Bewerbung (inkl. Foto) an Michael Wyss, «Bewerbung Speisesaal», Strickhof, Postfach, 8315 Lindau.

1461-852

jz

Berner Oberland – Interlaken
*****-Gruppenhotel mit HP**

Im Auftrage per sofort oder nach Vereinbarung gesucht für einen bestens am Markt im Gruppengeschäft positionierten Betrieb, in Jahresstelle

Geschäftsführer (m/w)

Der Betrieb verfügt über 50 schöne Zimmer mit Bad/D u. WC, Balkon oder Terrasse. Keine öffentliche Restauration, aber sonst alle notwendigen Nebenräume.

Gute Fremdsprachenkenntnisse, Berufserfahrung und Belastbarkeit sollten Sie mitbringen. Macht Ihnen die Gastgeberrolle Spass, dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung.

Jürg Zumkehr, Unternehmungsberatung
3800 Interlaken, Natel 079 656 56 88
juerg.zumkehr@quicknet.ch; www.zumkehr.ch

1490-873

HOTEL SEEROSE
CLASSIC & ELEMENTS

Haben Sie Lust, mit uns in den Frühling zu starten und an einem idyllischen Ort sich dem nächsten Karriereschritt zu widmen? Dann passen Sie zu unserer Seerosenfamilie. Wir suchen für unser erfahrenes Service-Team per sofort oder nach Vereinbarung eine führungsstarke und frontorientierte Persönlichkeit als

RESTAURATIONSLEITUNG (M/W)

Als Bereichsleiter übernehmen Sie die Führungs- und Organisationsverantwortung für unser Restaurant Seerose. Weiter koordinieren Sie interne Anlässe und betreuen die Auszubildenden in Ihrem Bereich.

Sie verfügen über einen Abschluss als Restaurationsfachmann/-frau, Ihr Front-Wissen ist das Resultat aus mehreren Jahren Service-Erfahrung und während mindestens zwei Jahren übernahmen Sie in diesem Bereich eine Führungsfunktion. Sie sind kommunikativ, flexibel und haben eine selbständige, innovative Art Aufgaben anzugehen.

Fakten 4-Stern superior Designhotel • direkt am Sonnenufer des idyllischen Hallwilersees • 60 ausdrucksstarke Zimmer und Suiten • als Businesshotel positioniert • moderne Seminar- und Bankettsäle • Restaurant Seerose • 2 schöne mediterrane Terrassen • thailändisches Spezialitätenrestaurant «Samui-Thai» • Seerose-Bar

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an:
Frau Manuela Villiger, mitarbeiter@seerose.ch oder rufen Sie uns an.

HOTEL SEEROSE AM HALLWILERSEE 5616 MEISTERSCHWANDEN
TEL. +41 (0)56 676 68 68 (DIREKT 60) HOTEL@SEEROSE.CH WWW.SEEROSE.CH

ZUR SELBEN FAMILIE GEHÖREN:
WWW.BADBUBENDORF.CH WWW.MUERSET.CH WWW.SONNENBALANCE.CH

1429-833

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 Spitzenklasse!

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

■ DIREKTIONSASSISTENT/IN (VIZEDIREKTOR/IN)

Für diese spannende und langfristige Aufgabe benötigen Sie einen Leistungsausweis im Bereich Food & Beverage mit umfassender Führungserfahrung. Als StellvertreterIn 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, Hotelier 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	Schweiz Tourismus
Top 50 Ferien- und Wellnesshotels der Schweiz	Bilanz Magazin
Best Innovative Concept in Luxury Hotels	HTR-Magazine

1361-804

Für unser renommiertes Stadthotel im deutschsprachigen Raum der Schweiz suchen wir nach Vereinbarung eine engagierte Persönlichkeit als NachfolgerIn für unseren

Executive Chef

Unser Haus ist ein Hotel der Luxusklasse und Mitglied bei «Leading Hotels of the World» und «Swiss Deluxe Hotels». Ein lebhafter Restaurations- und Veranstaltungsbereich setzen nationale oder internationale Führungserfahrung in gleichwertiger Position und im Bereich der gehobenen Gastronomie und Hotellerie voraus. Nebst Kreativität und Innovation verfügen Sie über ein ausgeprägtes Organisationstalent. Ihr Qualitätsanspruch ist gleichbedeutend hoch wie Ihr Sinn für betriebswirtschaftliches Denken und Handeln. Als Vorgesetzte/r einer 30-köpfigen Brigade liegt Ihnen die Nachwuchsbetreuung ebenso sehr am Herzen wie das Arbeiten im Team. Ihre Dynamik, Begeisterung und Ihr Engagement wirken ansteckend.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Möchten Sie teilhaben am Erfolg eines der führenden Schweizer Hotelbetriebe, dessen Einzigartigkeit mit Ihrer Berufsethik einhergeht? Ja, dann sind Sie unser Mann oder unsere Frau! Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto unter Chiffre 1161-691 an htr hotel revue, Monbijoustr. 130, Postfach, 3001 Bern.

1161-691

1467-856

FÜRIGEN
HOTEL-RESTAURANT-KONGRESSZENTRUM

Im Herzen der Zentralschweiz
An traumhafter Lage direkt über dem Vierwaldstättersee

82 Zimmer / 12 Kongress- und Seminarräume / schöne Festsäle
1 Restaurant / Grosse Panorama Terrasse

Für unser **Erstklasshotel** suchen wir nach Vereinbarung

Chef de Service (Jahresstelle) und Servicemitarbeiter (Saisonstelle)

Für diese Positionen in unserem gepflegten à-la-carte Restaurant sowie Bankettbetrieb bringen Sie folgende Voraussetzungen mit:

- Freude, unsere Gäste an vorderster Front zu verwöhnen
- Fundierte Ausbildung und einige Jahre Berufserfahrung
- Ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein
- Initiativ und kommunikativ
- Gutes Organisationstalent

Für den Chef de Service zusätzlich

- Flair, Mitarbeiter zu motivieren und zu führen

Wenn Sie diese vielseitige und interessante Tätigkeit in einem jungen und dynamischen Team anspricht, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:
Vreni Eisele-Willmann, Vizedirektorin, 6363 Fürigen

CH – 6363 FÜRIGEN AM BÜRGENSTOCK
TELEFON 041 618 69 69 TELEFAX 041 618 69 00
E-MAIL: info@hotel-fuerigen.ch INTERNET: www.hotel-fuerigen.ch

KURSAAL BERN

Der Kursaal Bern bietet eine einzigartige ALL IN ONE Dienstleistungskombination mit Kongress- und Kulturzentrum, dem grössten 4* Superior Lifestyle Hotel Berns, einem Grand Casino sowie Bars und Restaurants.

Für unser Modern Chinese Restaurant Yù (13 Gault Millau Punkte) suchen wir ab Juni 2009 eine/n

Küchenchef (m/w)

Wir richten uns an eine motivierte, organisationsstarke und sehr kreative Persönlichkeit mit mehrjähriger Erfahrung in der chinesischen Küche. Zielstrebigkeit, Durchsetzungsvermögen und Einsatzbereitschaft zeichnen Sie aus. Für die Zusammenarbeit mit einem internationalen Team bringen Sie dank Ihrer hohen Sozialkompetenz und guten Sprachkenntnissen (E/D) die idealen Voraussetzungen mit.

Wenn Sie grosses Leisten möchten, so bieten wir Ihnen ein interessantes und vielseitiges Aufgabengebiet mit der Möglichkeit sich weiter zu entwickeln. Zusammen mit einem kleineren Team zelebrieren Sie die hohe Kunst der klassischen chinesischen Esskultur mit neuer kulinarischer Kunst aus dem Wok.

Haben wir Sie begeistert? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Kursaal Bern
z.Hd. Alexandra Münger, Leiterin Human Resources
Kornhausstrasse 3, 3000 Bern 25
Tel: 031 339 52 10, e-mail: alexandra.muenger@kursaal-bern.ch

1418-824

KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Akutspital für Innere Medizin
mit integrierter Rehabilitation

Im grossen Park direkt am Untersee (Bodensee) gelegen, 125 Betten und 200 Mitarbeiter

Zur Verstärkung unserer Spitalverwaltung suchen wir per 1. Juni oder nach Vereinbarung eine

Réceptionistin 100% Pensum

und ab 1. September eine Réceptionistin für Mutterschaftsvertretung für ca. 4 Monate

Wenn Sie eine neue Herausforderung mit **vielseitigem Tätigkeitsgebiet** reizt und Sie in einer prachtvollen Umgebung zwischen Kreuzlingen, Schaffhausen und Frauenfeld arbeiten möchten, dann … lesen Sie weiter.

Das Aufgabengebiet beinhaltet das Erfassen von medizinischen Leistungen, das Erstellen der Patientenrechnungen bei Abreise, Tagesabschluss, administrative Aufgaben beim Empfang der Patienten. Alle Aufgaben werden mittels Spitalsoftware Misa+ getätigt. Mithilfe bei der Bedienung der Telefonzentrale und Personensuchanlage sowie diverse Sekretariatsarbeiten auf PC (Microsoft Word/Excel).

Ein freundlicher Arbeitsplatz in modernen Räumen im Schlossteil erwartet Sie. Flexible Arbeitszeiten mit 42h-Woche, zwischen 7.00 Uhr bis spätestens 21.30 Uhr (Sommer 22.00 Uhr), alternierender Samstag-/Sonntagdienst. Für die Mahlzeiten steht ein Personalrestaurant zur Verfügung. Ihrer Ausbildung entsprechende Entlöhnung ist garantiert. Bei Bedarf stellen wir Ihnen eine moderne, helle Dienstwohnung ca. 5 Gehminuten vom Arbeitsort entfernt zur Verfügung mit Blick zum See.

Die besten Voraussetzungen sind eine Grundausbildung im Bereich Hotellerie, Gesundheitsbranche oder kaufmännische Lehre mit Erfahrung in einem dieser Bereiche. Sie müssen unbedingt ein Flair für Zahlen haben, gerne mit dem PC arbeiten wollen, schätzen den direkten Kontakt zu den Patienten und haben Kenntnisse der englischen Sprache. Ein grosser Vorteil wäre Erfahrung mit der Software Misa+ (von Corona), Kenntnisse über die Abrechnung mit Krankenkassen, medizinische Terminologie sowie der Umgang mit Fremdsprachen Französisch und Italienisch.

Sollten wir Sie neugierig gemacht haben, so senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Unterlagen mit Lebenslauf, Passfoto und Zeugnissen zu. Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen selbstverständlich telefonisch jederzeit zur Verfügung, garantieren Ihnen absolute Diskretion und freuen uns auf Ihre interessante Bewerbung.

KLINIK SCHLOSS MAMMERN AG
Flandrina C. von Salis, Vizedirektorin/Personalchefin
CH-8265 Mammern (Bodensee) TG
Tel. 052 742 11 11
fvs@klinik-schloss-mammern.ch
www.klinik-schloss-mammern.ch

THE SWISS LEADING HOSPITALS

1430-831

guarda val
Maiensässhotel, Sporz 1'600 m

Das einzigartige Maiensässhotel Guarda Val stellt ein neues, fröhliches & aufgeschlossenes Team zusammen. Nach erfolgreichem Umbau wird das Maiensässhotel Guarda Val **ab Juni 2009** als ein **Ganzjahresbetrieb** wieder eröffnet. Für unser bekanntes **4*-Hotel** mit dem **Gourmet-Restaurant Guarda Val** (16 Pkt. GaultMillau/1* Michelin) und dem **rustikalen** Bündner Restaurant **Crap Naros** suchen wir Sie als Mitarbeiter/innen.

Gourmet-Restaurant Guarda Val
Stellvertretender Restaurantleiter m/w
Chef de Rang m/w und Commis de Rang m/w
Barmitarbeiter m/w

Chef de Partie m/w und Commis de Cuisine m/w
Officemitarbeiter m/w

Crap Naros
Serviceleiter m/w und Servicemitarbeiter m/w
Köche m/w
Officemitarbeiter m/w

Hotel
Rezeptionist m/w
Night Manager m/w
Etagenmitarbeiterinnen und Portier

Wellness
Vitalcoach m/w
Masseure m/w mit Kosmetikausbildung

Das einzigartige Maiensässhotel Guarda Val liegt in Sporz, nur 5 Fahrminuten von der Lenzerheide auf 1600 m ü. M. Es bietet seinen Gästen, in knapp einem Dutzend bis zu 300 Jahre alten Hütten und Ställe, 50 luxuriöse und individuelle Zimmer, einen Wellness- und Veranstaltungsbereich. Hier wird Hotellerie und Gastronomie mit Niveau und Lifestyle, in herzlicher Nachbarschaft zu den Vazer Bauern, gelebt.

Unsere Erwartung
Sie besitzen bereits professionelle Erfahrung in der gehobenen Hotellerie/Gastronomie und stehen gerne im direkten Kontakt zu den Gästen – für die Sie jederzeit **überdurchschnittliche Gastgeber** sind. Sie haben Freude am ländlichen Flair, an der Bergwelt, an aussergewöhnlicher Kulinarik und sind an einer **langfristigen Zusammenarbeit interessiert!**

Wir freuen uns auf Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung mit Foto.

Maiensässhotel Guarda Val, Gastgeber
Sporz, 7078 Lenzerheide, Schweiz, gastgeber@guardaval.ch, www.guardaval.ch

1456-850

Die Gastronomiegruppe zfv

Wir sind ein traditionsreiches, zukunftgerichtetes 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 Gastgeber/In, 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 Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

1437-836

Die Gastronomiegruppe zfv

Wir sind ein traditionsreiches, zukunftgerichtetes 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

Wylerstrasse 121, 3014 Bern

suchen wir nach Vereinbarung eine

Betriebsleitung (w/m)

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 Gastgewerbe (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 Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

1434-834

Final Destination . . .

el Paradiso – Close to Heaven

Haben Sie Ihre Wanderjahre hinter sich, und sind jetzt reif und bereit für Ihre Lebensstelle und „den" Traumjob im Engadin?

Hier unser Vorschlag dazu:
Nach einer erfolgreichen Zusammenarbeit wollen sich unsere Chef de Service und unser Küchenchef leider einer neuen Herausforderung stellen. Wir danken für Ihren Einsatz und wünschen ihnen für die Zukunft viel Glück.

Dieser Umstand eröffnet für Sie neue Möglichkeiten:

Wollen Sie unser neuer **KÜCHENCHEF** (m/w) oder

CHEF DE SERVICE (w) sein ?

Wir bieten best ausgewiesenen, begeisterungsfähigen und „starken" Fachkräften, **TOPJOBS** im Herzen des Engadins. (Jahresstellen)

Auch suchen wir für die kommende Sommersaison noch folgende Teamplayer zur Ergänzung unserer bewährten Crew, sowie Aushilfen für unsere zahlreichen Privatanlässe & Events.

- Chef de Partie als Tournant *(auch gerne mit Affinität zur Pâtisserie)*
- Commis de Cuisine
- Service Engel & Bengel
- Allrounderin für die Lingerie & Reinigungsaufgaben
- Service- und Küchenaushilfen für unsere Events *(Willkommen Einheimische)*

Mehr Infos über uns, sowie die betreffenden Stellen finden Sie auf unserer Webseite **WWW.EL-PARADISO.CH**
Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen via Post, unserer Webseite oder via Mail.

Hans-Jörg & Anja Zingg

1462-853

el paradiso ag • Postfach 327 • 7500 St. Moritz • fon +41 81 833 4002 • fax +41 81 834 8019

Per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir fachkundige Mitarbeiter mit Flair und Freude am Gastgewerbe.

– Sous-Chef
– Chef de partie / Jungkoch

Sie lieben den kreativen Umgang mit saisonalen Frischprodukten, arbeiten gerne im Team und sind auch in hektischen Zeiten belastbar und ruhig

Sind Sie motiviert in einem gepflegten Gildenbetrieb (14 Punkte GaultMillau) mitzuarbeiten, dann freuen wir uns über Ihre Kontaktaufnahme. Unser Team freut sich auf sympathische Verstärkung.

Hotel/Restaurant Linde
CH-8840 Einsiedeln
Silvia & Geri Nussbaumer
Telefon +41 55 418 48 48
Web: www.linde.einsiedeln.ch
Mail: hotel@linde-einsiedeln.ch

1321-773

1474-862

*** City-Hotel
Ochsen Zug

Für unser lebhaftes Hotel suchen wir nach Vereinbarung eine/n aufgestellte/n

Réceptions-Praktikantin/Praktikanten
in Jahresstelle.
Réceptionserfahrung ist von Vorteil. Englisch- und Französischkenntnisse sind erwünscht.
Zimmer mit eigener Dusche/WC ist vorhanden.
Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.
Matthias Hegglin
City-Hotel Ochsen, Kolinplatz 11, 6301 Zug
Telefon 041 729 32 32, info@ochsen-zug.ch

Hotel Grindelwalderhof ★★★ Switzerland • Schweiz

Für unser ***Garni Hotel suchen wir per 1. April 2009 oder nach Vereinbarung in kleines Team

junge GAFA
Réceptionistin/Allrounderin

Wir erwarten eine abgeschlossene Ausbildung, gute Englisch- und Französischkenntnisse und die Bereitschaft, vor Ort zu wohnen.

Schriftliche Bewerbungen an:
Kirchhofer AG, Personalabteilung
Postfach 453, 3800 Interlaken
admin@kirchhofer.com

1414-821

Strandhotel

CH-3807 Iseltwald

Für unser 3-Stern-Hotel direkt am Brienzersee mit 40 Betten und regem Restaurationsbetrieb (10 Automin. von Interlaken) suchen wir ab 1. Mai oder nach Übereinkunft für Saisonstelle folgende Mitarbeiter:

Service
Serviceangestellte (w/m)
mit À-la-Carte-Erfahrung

Etage, Lingerie
Zimmermädchen
mit Deutschkenntnissen

Küche
Koch (w/m)
Officemitarbeiter

Réception
Réceptionistin (D/E/F)
Ab 1. April

Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns.

Familie Hornung-Hornberger
Strandhotel
3807 Iseltwald
info@strandhotel.ch
www.strandhotel.ch
Tel. 033 845 13 13

1315-769

Hotel Chesa Rosatsch

www.rosatsch.ch

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

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

Auf Frühling/Sommer 2009 suchen wir einen

Küchenchef

Dank Ihrem Erfolgsausweis und Ihrer starken Persönlichkeit meistern Sie die operative Leitung des Tagesgeschäftes mit einem 10-köpfigen Küchenteam gut. Das Erledigen von administrativen Arbeiten fällt Ihnen leicht, und Ihr Interesse an neuen Trends ist gross.
Als Team Player sind Sie ein vorbildlicher Coach für Ihre Mitarbeitenden und arbeiten gerne mit dem Restaurantleiter zusammen. Gemeinsam wollen Sie ein top Produkt anbieten und die Unternehmensziele erreichen.
Sie teilen mit uns den Sinn für hohe Qualität und setzen alles daran, den guten Ruf unserer Küche im *Gourmet-Restaurant «Stüvas Rosatsch» (14 Gault Millau Punkte) und im Innenhof-Restaurant La Cuort* aufrecht zu erhalten. Wenn Sie sich in dieser spannenden und anspruchsvollen Position sehen und sich vorstellen können, mehrere Jahre im Engadin zu leben, sind Sie für uns der richtige Partner.

Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

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

La Cuort Restaurant
InnBAR

1498-446

Seehotel **** KRONENHOF
Bildungs- und Tagungszentrum

CH-8267 Berlingen • Tel 052 762 54 00, Fax 052 762 54 81
http: www.seehotel-kronenhof.ch • e-Mail: info@seehotel-kronenhof.ch

Verführung zur Begeisterung!
In herrlicher Umgebung des Bodensees bieten wir Ihnen die Gelegenheit, Ihren beruflichen Kompass neu auszurichten. Willkommen an Bord als

Restaurant- und Veranstaltungsleiter/in

(ab 1. 5. 2009 oder nach Vereinbarung)

Das Seehotel Kronenhof ist ein ****Sterne-Hotel und liegt direkt am Untersee in Berlingen. Es verfügt über 47 komfortable Zimmer und ein Bildungs- und Tagungszentrum mit 15 Seminarräumen. Die Restauration besteht aus einem Restaurant mit 120 Plätzen, einer Seeterrasse mit 160 Plätzen, einer Bar sowie Banketträumlichkeiten bis zu 144 Personen.

Als Teamplayer in unserem Führungsteam engagieren Sie sich überdurchschnittlich in allen Belangen Ihrer anspruchsvollen Aufgabe. Hohe Qualitätsansprüche sind für Sie eine Selbstverständlichkeit.

Ihr Profil
– Gastgeber/in aus Begeisterung! Integre, front- und verkaufsorientierte Gastgeberpersönlichkeit mit Leib und Seele
– Sie motivieren Ihre 10 Mitarbeiter/innen jederzeit zu Höchstleistungen
– Zielstrebiges, qualitäts- und leistungsorientiertes Handeln in jeder Situation
– Mehrjährige Führungserfahrung in einer ähnlichen Positionen mit entsprechender Weiterbildung
– Stark ausgeprägtes betriebswirtschaftliches Denken und Handeln
– Gute Sprachkenntnisse in D/F/E Sprache

Wir bieten
– Selbständige, unternehmerisch interessante Führungstätigkeit
– Ausgezeichnete Infrastruktur in stark abgestütztem Betrieb innerhalb eines erfolgreichen Grossunternehmens
– Entsprechende Entlöhnung, überdurchschnittliche Sozialleistungen und Weiterbildungsmöglichkeiten

Fühlen Sie sich angesprochen und möchten unser Schiff erfolgreich mit auf Kurs halten? Dann möchten wir Sie gerne kennen lernen! Senden Sie Ihre vollständige schriftliche Bewerbung an:

Seehotel Kronenhof
Herr Markus Bertschi
Direktor
Seestrasse 101, 8267 Berlingen

1436-835

Alpen Hotel *** Résidence Lenk

Wir suchen für die kommende Sommersaison in unser gepflegtes 3-Sterne-Hotel im Berner Oberland gelernte

Servicefachangestellte
(Muttersprache Deutsch)

Allrounderin
für Service und Réception
(Hogatex/Amadeus)

Hotelfachassistentin
für Zimmer und Service

Koch (m/w)
sind Sie an selbständiges Arbeiten gewöhnt und auf der Suche nach Neuem?

Haus- und Küchenbursche
(deutschsprachig)

Lieben Sie Ihren Beruf, sind freundlich, motiviert und bringen Erfahrung mit? Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung.

Erika Brawand / Markus Melchionna
Alpen Hotel Résidence
3775 Lenk / im Simmental
Tel. 033 736 36 44 Fax 033 733 25 22
www.alpenhotel-residence.ch

1438-837

ACTIVE GASTRO ENG

Sales Persönlichkeit

Für dieses expandierende Unternehmen in der Gastronomie sind Sie für die Gewinnung von Neukunden zuständig, betreiben Sie aktive Marktbeobachtung und erstellen Offerten.

Ihr Ziel ist es, die vereinbarten Akquisitionsziele zu erreichen sowie die Leistungen und das Image der Unternehmung bei potenziellen Kunden zu fördern.

Sie haben eine Hotelfachschule oder eine gleichwertige Ausbildung abgeschlossen, bringen Produktkenntnisse mit und haben von Vorteil Erfahrung in Projektbetreuung.

Sie sind eine Verkaufspersönlichkeit mit entsprechendem Leistungsnachweis und bringen Führungserfahrungen mit.

Sie müssen belastbar sein, phantasievoll, begeisterungsfähig, redegewandt und sattelfest in der Korrespondenz.

Weitere interessante Stellen finden Sie unter www.activegastro.ch

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inklusive Foto zu oder rufen Sie uns an. **Herr Roland Eng freut sich über Ihre Kontaktaufnahme, Tel. 044 432 73 73.**

ACTIVE GASTRO ENG GMBH, Postfach, 8048 Zürich
E-Mail: r.eng@activegastro.ch

1426-828

HOTELBERN
Das Hauptstadthotel

828-490

Für unser lebhaftes Stadtrestaurant «7-Stube» im Zentrum von Bern suchen wir nach Übereinkunft eine/n

Serviceangestellte/n

Sie haben bereits Erfahrung im Service, sind flexibel und motiviert, verfügen über gute Deutschkenntnisse und haben Spass an einer nicht unhektischen Arbeit in einem jungen Team.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann sind Sie die Fachkraft, die optimal in unseren Betrieb passt.
Frau Sarah Riner freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

HOTELBERN
Das Hauptstadthotel
Zeughausgasse 9, 3011 Bern

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

Mexikanische Lebensfreude, Genuss und Wohlbefinden in hoher Dienstleistungsqualität.

Für unseren **Betrieb im Herzen der Stadt Bern mit über 300 Sitzplätzen auf 3 Etagen und grosser, integrierter Cocktailbar** suchen wir:

GF-Assistent/in, Chef de Service, Chef de Bar

Du bringst eine abgeschlossene Gastronomieausbildung mit, von Vorteil einer Hotelfachschule, und verfügst über das Flair, unseren Gästen ihre Wünsche von den Lippen zu lesen. Du kannst einen Betrieb mit über 300 Plätzen und 30 Mitarbeitern im jeweiligen Zuständigkeitsbereich und nach vorgegebenen Richtlinien selbstständig führen, bist aber auch bereit, eigene Service- oder Bar-Stationen zu übernehmen.

Servicemitarbeiter/in 40–100%

Du hast bereits Erfahrung im Service und kannst eine eigene Station führen. Deine flinke, zuvorkommende und freundliche Art zeichnet dich aus.

Bist du **unter 35 Jahre jung und hast Spass an der Gastronomie?** Dann sende deine komplette schriftliche Bewerbung (inkl. Foto, Lebenslauf, Arbeitszeugnissen, Referenzadressen) bitte an:

DESPERADO Mexican Restaurant & Bar

DESPERADO Swiss AG, Herr Michael Fricker
Bubenbergplatz 5a, 3011 Bern
oder per Mail an:
bern@desperado.ch

1420-825

Kreuz
HOTEL LEISSIGEN | INTERLAKEN

Wir sind ein Ferienhotel mit 60 Betten und 150 Restaurationsplätzen, direkt am schönen Thunersee.

Sommerjobs mit Aussicht

Chef de partie
Eintritt März/April oder nach Vereinbarung

Réceptionist/in d/f/e
Eintritt 1. Juni oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte/r d/f/e
Eintritt April/Mai oder nach Vereinbahrung

Etagenmitarbeiterin
Eintritt April/Mai oder nach Vereinbahrung

Bitte richten Sie Ihre vollständigen Unterlagen an:

Hotel Kreuz, Herr Hans Gosteli,
Dorfstrasse 32, 3706 Leissigen
033/847 12 31
oder info@kreuz-leissigen.ch

1410-819

Die Gastronomiegruppe zfv

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

Zur Ergänzung unseres Teams in der

Zentralverwaltung

Flüelastrasse 51 in Zürich-Albisrieden

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Personalassistenten/In

Ihre Aufgabe: Sie sind verantwortlich für die aktive Mitarbeit bei der Personaladministration, das Führen von Vorstellungsgesprächen, die Ausarbeitung und Entwicklung eines Förderungsprogramms sowie die Mitarbeit bei konzeptionellen und organisatorischen Aufgaben.

Ihr Profil: Sie sind eine motivierte, selbständige und verantworturigsbewusste Person, welche über eine kaufmännische Grundausbildung verfügt. Von Vorteil bringen Sie bereits Erfahrung in ähnlicher Funktion – vorzugsweise in der Branche – mit und können zudem gute PC-Kenntnisse, Erfahrung im Umgang mit Kennzahlen sowie mit Mitarbeiter- und Führungsschulungen vorweisen.

Wir bieten: Eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe im Gastronomiesektor 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 Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

1449-842

Swiss School
of Tourism and Hospitality

Für unsere Berufsbildungsabteilung und für unsere Höhere Fachschule in Passugg suchen wir auf das Herbstsemester 2009 eine

Fachlehrerin für Hauswirtschaft

im Bereich Hotellerie/Grossbetrieb

Sie unterrichten das Fach Hauswirtschaft in Deutsch und/oder Englisch (im Frühlingssemester 4 – 6 und im Herbstsemester 8 – 12 Wochenlektionen).

Für diese Position bringen Sie eine fundierte Berufsausbildung, Erfahrung in der Hotellerie, von Vorteil sehr gute Englischkenntnisse und Freude an der Arbeit mit Studierenden aus aller Welt mit.

Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte unseren Leiter der Höheren Fachschulen, Herr Marc-Etienne Gartmann (081 255 17 27) oder senden Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Herrn Marco Haas, Leiter Betriebswirtschaft.

SSTH Schweizerische Schule für Touristik und Hotellerie AG
Comercialstrasse 19, Postfach, CH-7007 Chur, Tel. +41 (0)81 255 11 11
marco.haas@ssth.ch, www.ssth.ch

1454-847

GRAND HOTEL NATIONAL LUZERN

«THE SMALL LUXURY GRAND HOTEL»

Direkt am See gelegen und doch mitten in der Stadt Luzern befindet sich unser renommiertes *****-Sterne-Superior-Hotel mit 41 Hotelzimmern und -suiten.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir einen

Sales & Marketing Manager

Als Sales und Marketing Manager sorgen Sie sowohl für die optimale Auslastung unserer Zimmer und Seminarräume als auch für die eloquente Kommunikation unseres Hauses nach aussen.

Sie verfügen über eine solide Ausbildung sowie mehrjährige Berufserfahrung in vergleichbarer Position, vorzugsweise in der Luxus Hotellerie. Sie können unser Haus erfolgreich vermarkten und haben fundierte Kontakte in den Bereichen Corporate Sales Schweiz und MICE international. Sie unterstützen die Direktion in allen Marketingfragen und leiten ein kleines, motiviertes Team. Eigenständiges Arbeiten ist Voraussetzung, dafür bieten wir Ihnen die Möglichkeit kreative Ideen unkonventionell umzusetzen.

Ihre Stärken sind unternehmerisches Denken, Kommunikationsstärke und Verhandlungssicherheit. Sprachen: Muttersprache Deutsch, E/F

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen und vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

GRAND HOTEL NATIONAL
THP Touristic & Hotel Projects Ltd.
Barbara Gremmel
Postfach 4239 – 6002 Luzern
oder E-Mail: b.gremmel@national-luzern.ch

1406-816

Hotel ★★★
Toggenburg
Wildhaus

Für unser Familienhotel mitten in einem tollen Wandergebiet, suchen wir auf Ende Mai 2009 in Saison– oder Jahresstelle junge, aufgestellte und teamfähige Mitarbeiter:

Direktionsassistentin
Chef de partie
Commis de cuisine
Servicefachfrau
Gouvernante
HOFA

Haben Sie Lust in einem gut eingespielten Team mitzuarbeiten dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns einfach an.

Hotel Toggenburg
Peter Arn, Dir.
9658 Wildhaus
Tel. 071/ 998 50 10

1485-869

Hotel La Margna
St.Moritz Schweiz

Das Hotel La Margna ist ein 4* Ferienhotel in St. Moritz. Der Engadiner Baustil unseres Hauses bietet die ideale Kulisse, unsere Gäste in eine besondere Ferienwelt zu entführen. Eröffnet im Jahr 1907 verfügt das Hotel mit seinen 58 Zimmern über 105 Betten. 30 bis 35 Mitarbeiter betreuen unsere Gäste im zwei Saison Betrieb. Unser Hotel Restaurant mit 100 Sitzplätzen, das à la carte Restaurant mit 30 Sitzplätzen sowie die Hotel Bar bilden das gastronomische Herz des Hauses. Das Hotel La Margna ist ein Familienunternehmen, welches sich im Generationenwechsel befindet. Für unseren Betrieb der kürzlich in die Vereinigung Swiss Historic Hotels aufgenommen wurde, suchen wir Sie als

Küchenchef/in ab Mitte Mai 2009 in Jahresstelle

Mit grosser Leidenschaft leben Sie die Nouvelle Cuisine. Es macht Ihnen Freude, innovativ alte Techniken und aktuelle Erkenntnisse in Szene zu setzen. Die Küchen der Alpen haben Sie schon immer interessiert. Mit Ihrer Kreativität, Ihrem Talent und Ihrem Interesse für die aktuellen Trends können Sie diese in die heutige Zeit führen. Mit den besten Produkten aus unseren Bergen gestalten Sie konsequent saisonal in einer ungezwungen gesunden Küche auf hohem Niveau das kulinarische Erlebnis unserer Gäste. Ehrgeizig und mit viel Engagement setzen Sie als starke Führungskraft Küchenakzente und verlieren dabei die individuellen Bedürfnisse unserer internationalen Kundschaft nicht aus den Augen. Als Führungskraft sind Ihnen eine kontinuierliche Entwicklung Ihrer Person, Ihrer Mitarbeiter und des Gesamtbetriebes ein Anliegen.

Ihr Aufgabengebiet

Mitarbeiter einstellen, begleiten und entwickeln
Einsatzplanung
Menuplanung nach Konzept, teilweise auch konzeptionelle Planung
Einkauf Food, Gespür für konzeptgerechte Lieferanten und Produkte
Lagerbewirtschaftung
Aktives Mitkochen
Ergebnissicherung: hohe Qualität, Rentabilität und Produktivität

Wir bieten

Jahresvertrag
Langfristiges Engagement
Mitarbeit an der konzeptionellen Planung
Küchenbrigade mit 6 Mitarbeitern

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Hotel La Margna, Familie Schweizer-Pitsch, Via Serlas 5, 7500 St. Moritz
www.lamargna.ch

1487-870

Zur Verstärkung unseres Teams im Gastwirtschaftsbetrieb suchen wir per 1. April 2009:

- **jungen ambitionierten Chef Pâtissier (m/w)**
- **junge aufgestellte Réceptionistin**

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.kartause.ch oder von Claudia Trutschel, Personalassistentin, unter Telefon 052 748 44 11. Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Stiftung Kartause Ittingen
Personalbüro
8532 Warth

KARTAUSE ITTINGEN

1457-849

POST
HOTEL SILS-MARIA

Für unser spezielles, modernes ★★★★ˢ-Hotel und Restaurant (13 Gault Millau) mit höchstem Komfort mitten im wunderschönen Sils-Maria / Engadin bei **St. Moritz** suchen wir zur Ergänzung unseres jungen, dynamischen Teams auf die kommende **Sommersaison** (Anfangs Juni bis Anfangs November) und **Wintersaison** (von Mitte Dezember bis Ende April) motivierte Mitarbeiter.

Gerne würden wir Sie kennenlernen, um mit Ihnen alles Weitere zu besprechen. Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto oder rufen Sie uns an.

RÉCEPTIONIST/IN

Sie haben Berufserfahrung und Freude am Kontakt mit Menschen. Kompetent kümmern Sie sich um das Wohl unserer Gäste von der Anreise bis zur Abreise. Sie setzen gerne Ihre guten Fremdsprachen- und PC- Kenntnisse ein.

1445-839

Hotel Post ****
Fam. Hp. &T. Nett
CH-7514 Sils-Maria
Tel. 081 838 44 44
Fax 081 838 44 00
www.hotelpostsils.ch
job@hotelpostsils.ch

Sils ENGADIN

ENGADIN

---

panorama
Restaurant
geniessen erleben

Zur Verstärkung unseres jungen Teams, suchen wir ab April/Mai einen **motivierten**

CHEF DE PARTIE /JUNIOR SOUS CHEF

„Genießen erleben" diese Philosophie wollen wir leben und so unsere Gäste verwöhnen. In unserem familiären Unternehmen (15GM), im Herzen der Schweiz, erwartet Sie ein attraktiver Arbeitsplatz.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Restaurant Panorama
Rolf Fuchs
Hartlisbergstrasse 39
CH-3613 Steffisburg
Tel. 033 437 43 44 /Fax 033 437 60 98

restaurant@panorama-hartlisberg.ch
www.panorama-hartlisberg.ch

1409-818

Hotel Brienz

Fischküche mit Auszeichnung

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

... sucht per sofort oder nach Vereinbarung für die Sommersaison qualifizierte/n, sprachgewandte/n

RESTAURANTFACHFRAU/-MANN

sowie junge, sprachgewandte

Mitarbeiterin

welche die Chefin

an **RÉCEPTION** und **SERVICE** tatkräftig unterstützt.

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

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

1475-863

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
Hilfskraft

Im Roten Saal
Chef de service
stv. Chef de service
Sommelier
Servicemitarbeiter/in

Im Restaurant Chessi
Serviceleiter/in

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

1455-848

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 unseres jungen Teams suchen wir ab Juni 2009 folgende erfahrene, selbständige Mitarbeiter:

Souschef (m/w)
Commis de cuisine (m/w)

Wir bieten geregelte, angenehme Arbeitszeit, sehr gute Bezahlung und ein möbliertes Studio.
Wenn Sie an einer längerfristigen Anstellung interessiert sind und Freude am Umgang mit frischen, lokalen Produkten (Mitglied von Goût 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
Internet: www.randolina.ch

1482-867

Saas-Fee SAASTAL
Echt spannend.

Saas-Fee/Saastal Tourismus

sucht zur Ergänzungen in seinem Team noch folgende Mitarbeiter/innen

Meeting & Incentive Manager/in

Zu den wichtigsten Aufgaben dieser verantwortungsvollen Arbeitsstelle gehören:
- Ausbau des Business-Gruppengeschäfts (MICE)
- Produktgestaltung und Koordination von Leistungen
- Akquisition und Betreuung von Kunden
- Offert- und Vertragserstellung / Administration
- Vermarktung des MICE-Angebots

Sie bringen folgende Voraussetzungen und Fähigkeiten mit:
- kaufmännische Ausbildung (KV, Handel, TFS)
- sichere und gepflegte Kommunikation in Wort und Schrift
- gute Sprach-Kenntnisse (D/E/F)
- Organisationstalent
- hohe Flexibilität und Belastbarkeit
- Verkaufsflair und kommunikative, zielorientierte Persönlichkeit
- sympathische und gepflegte Erscheinung
- fundierte Kenntnisse der MS-Office-Anwendungen

Stellenantritt: 1. Juni 2009 oder nach Vereinbarung

Marketingassistent/in

Der Aufgabenbereich dieser vielseitigen Stelle umfasst:
- Betreuung von Marktpartnern und Medien vor Ort
- Erstellung von Prospekten, Flyers etc und Gestaltung von Inseraten.
- Aktualisierung von Internet-Content, Pressetexten, etc.
- Angebots- und Produktgestaltung
- allgemeine Direktions- und Marketingassistenz und -Support

Sie bringen folgende Voraussetzungen und Fähigkeiten mit:
- kaufmännische Ausbildung (KV, Handel, TFS)
- sichere und gepflegte Kommunikation in Wort und Schrift
- gute Sprachkenntnisse (D/F/E)
- fundierte Kenntnisse der MS-Office- u. Grafik-Anwendungen

Stellenantritt: 1. Juli 2009 oder nach Vereinbarung

Kundenberater/in Beratung & Verkauf

Diese abwechslungsreiche und selbständige Tätigkeit umfasst:
- Beratung und Verkauf am Schalter und Telefon
- Prospekt- und Offertanfragen
- Buchungen
- Mithilfe bei Events und Animationsveranstaltungen

Sie bringen folgende Fähigkeiten mit:
- kaufmännische oder touristische Grundausbildung
- gute Sprachkenntnisse (D/F/E)
- sympathische und gepflegte Erscheinung
- offenen, freundlichen und kommunikativen Umgang mit Menschen
- gute Informatikkenntnisse (MS Office)

Stellenantritt: 1. Oktober 2009 oder nach Vereinbarung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto und Gehaltsvorstellungen erwarten wir bis zum **31. März 2009** an:

Laura Lardi, Marketingleiterin, laura.lardi@saas-fee.com, Saas-Fee/Saastal Tourismus, 3906 Saas-Fee

1444

MythenForum Schwyz

Ihr modernes Tagungs- & Eventzentrum mit Restaurant und Kino sucht per Ende April 09 oder nach Übereinkunft eine(n)

junge(n) Koch / Köchin 100%
Aushilfe Koch/ Köchin Teilzeit

Wir sind:
- **ein Kulturzentrum mit trendigem Restaurant und Kino und grossen Sälen für Bankette, Seminare, Konzerte, Ausstellungen, Produktepräsentationen, etc.**
- **im Herzen der Zentralschweiz inmitten des Kantonshauptortes Schwyz**
- **ein junges, dynamisches Team**

Sie sind:
- **jung und motiviert**
- **interessiert nahe bei den "Stars" zu sein**
- **interessiert inmitten einer traumhaften Berglandschaft unweit vom Vierwaldstättersee zu arbeiten**
- **belastbar und flexibel**

Wir bieten:
- **angenehmes Betriebsklima**
- **abwechslungsreichen und interessanten Tätigkeitsbereich**
- **zeitgemässe Entlöhnung**
- **5 Wochen Ferien (drei davon im Hochsommer)**

Senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

1466-855

MythenForum Schwyz
Reichsstrasse 12
6430 Schwyz
Tel.: 041 818 60 40 • Fax: 041 818 60 45
@: management@mythenforum.ch
www.mythenforum.ch

...wo das Leben einfach mehr Spass macht!

PRIVATKLINIK LINDE
CLINIQUE DES TILLEULS

Als Mitglied der Swiss Leading Hospitals ist die Klinik Linde ein im Belegarztsystem geführtes Privatspital mit über 100 Betten und einer medizinischen Infrastruktur auf höchstem Niveau.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. April 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

dipl. Servicefachangestellte/n

100%

Unser Ziel ist es, im Bereich der Gastronomie unsere Gäste in unserem lebhaften Restaurant des Tilleuls mit grosser Freude und Leidenschaft zu verwöhnen.

Zu Ihren Aufgaben gehören: das reibungslose und effiziente Erbringen eines gehobenen Getränke- und Essensservices, eine kundenorientierte Dienstleistung sowie sämtliche Buffet- und Officearbeiten. Dazu gehören auch verschiedene Veranstaltungen wie Bankette und Spezialanlässe.

In einem dynamischen Umfeld denken und handeln Sie teamorientiert und arbeiten selbstständig. Sie sprechen Deutsch oder Französisch und können sich mühelos in der anderen Sprache unterhalten. Unser Team arbeitet in 5 Diensten zwischen 6 Uhr morgens und 20 bzw. 19 Uhr abends an sieben Tagen in der Woche.

Wir bieten Ihnen attraktive Anstellungsbedingungen und eine moderne Infrastruktur.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Weitere Informationen erteilt Ihnen gerne Frau Renata Varkas, Leitung Hotellerie, Telefon 032 366 42 85.

Ihre Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an:
Klinik Linde AG, Human Resources, Frau Anja Landert, Blumenrain 105, 2503 Biel, www.kliniklinde.ch

Der Zukunft einen Schritt voraus.

Member of THE SWISS LEADING HOSPITALS Best in class.

1468-857

Schloss Seeburg sucht
für die Sommersaison Mai bis Ende Sept.

- **Entremetier**

und

- **jungen Servicefachmann oder -fachfrau**

Wir freuen uns auf Ihre/n Anruf / Bewerbung.

Restaurant Schloss Seeburg
im Kreuzlinger Seeuferpark

Restaurant Schloss Seeburg, CH-8280 Kreuzlingen
Tel. 071 688 47 75 ♦ info@restaurant-seeburg.ch

1488-868

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab sofort motivierte/n

Servicefachmitarbeiter/in
evtl.Teilzeit

(deutsche Muttersprache)
die/der gerne in unserem gepflegten À-la-carte-Speiseservice (15 Gault-Millau-Punkte) mithilft, unsere Gäste zu verwöhnen.
Wir führen ein kleines Restaurant auf dem Land im Kt. Luzern und würden uns über Ihre Mtarbeit in unserem Team freuen.
Nähere Auskunft gibt Ihnen gerne Herr oder Frau Felber

Restaurant Pony 6019 Sigigen
Trudi und Leo Felber
Tel. 041 495 33 30 Fax 041 495 13 37
info@pony-sigigen.ch
www.pony-sigigen.ch

1469-858

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%

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

1346-795

GASTHOF ZUM GOLDENEN STERNEN

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, interessiert 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 Entlöhnung, 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 2721666 www.sternen-basel.ch

1491-874

Buchser hof

Für unser familiengeführtes 3-Stern-Business-Hotel im schönen St. Galler Rheintal suchen wir per Mitte April 2009 oder nach Vereinbarung eine

Réceptionistin/Chef de Réception (w), 100%

Sind Sie zwischen 20 und 30 Jahre alt, haben eine abgeschlossene Lehre als Hotelkauffrau und beherrschen Deutsch und Englisch in Wort und Schrift?

Sie werden eine leitende Funktion im Front- und Backoffice übernehmen, beraten und betreuen unsere Gäste an der Réception sowie am Telefon und unterstützen die Direktion. Sie organisieren und kümmern sich um Seminare und helfen beim Service von Banketten und Sitzungen mit.

Die Arbeit ist sehr abwechslungsreich und erfordert Berufserfahrung und Engagement. Kenntnisse im «Fidelio» sind von Vorteil.

Interessiert? Auskünfte oder schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Hotel Buchserhof AG
Petra Müller
Grünaustrasse 2
9470 Buchs SG

info@buchserhof.ch
www.buchserhof.ch
Tel. 081 7557070

Wir freuen uns auf Sie!

1423-826

Hinterlassen Sie Ihre Handschrift

CHATEAU GÜTSCH

Das Chateau Gütsch, ein Schloss aus dem Jahr 1883, verfügt mit dem neuen Restaurant „Petit Palais" (15 GaultMillau Punkte), diversen Lounges und Terrassen, sowie Bankett- und Seminarräumlichkeiten über eine hochklassige Infrastruktur für anspruchsvolle Gäste.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung

~ Servicemitarbeiter m/w ~

Sie verfügen über Erfahrung in der gehobenen Gastronomie, sind sehr gepflegt und haben ein niveauvolles Auftreten.

Gästeorientiertes Arbeiten und Teamarbeit sind für Sie selbstverständlich und Sie sind der englischen Sprache mächtig.

Ein elegantes Arbeitsumfeld mit jungem, dynamischem Team, ein offenes Arbeitsklima mit transparentem Informationsfluss und Möglichkeiten zur Mitgestaltung erwarten Sie.

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen!

Ihre schriftliche Bewerbung bitte an

Château Gütsch
Franke Hansen, Direktionsassistentin
Kanonenstrasse, CH-6003 Luzern

Fon +41 (0) 41 248 98 81
franke.hansen@chateau-guetsch.ch
www.chateau-guetsch.ch

1460-843

Seminarhotel GERZENSEE

Das Seminarhotel Gerzensee ist ein Haus der Stiftung der Schweizerischen Nationalbank, ausgezeichnet mit dem Qualitäts-Gütesiegel Stufe III für touristische Betriebe und liegt inmitten einer einmaligen Landschaft mit Sicht auf die Berner Alpen. Unser Hotel ist ein idealer Ort für Seminare, Events und Erholung. Unsere Gäste finden uns fernab von Lärm und Hektik, aber doch nur eine halbe Stunde von Bern und Thun entfernt. Wir verfügen über 54 moderne Hotelzimmer, 16 verschiedene Seminarräumlichkeiten, 2 Restaurants und eine Vielzahl von Freizeitmöglichkeiten in und um das Hotel. Unsere Gäste schätzen die kompetente, persönliche und professionelle Betreuung.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir per **1. Mai 2009** oder nach Vereinbarung eine/n

Chef de Service 100%

In dieser interessanten Funktion sind Sie für die Führung und Organisation der Servicebrigade (12 Mitarbeitende) verantwortlich. Nebst der Schulung Ihres Teams und der Ausbildung der Lernenden sind Sie für den Einkauf von Getränken, Backwaren und Non Food-Artikeln zuständig. Die Gästebedienung und -betreuung bei Sonderanlässen rundet Ihre Tätigkeit ab.

Ihr Profil
– Abgeschlossene Servicefach- oder Gastronomiefachausbildung
– Ausgewiesene Führungserfahrung und entsprechende Sozialkompetenz
– Berufsbildnerkurs
– Selbstständige und zuverlässige Arbeitsweise

Servicemitarbeiter/in auf Abruf

In Ihrer Funktion als Servicemitarbeitende/r sind Sie für die Gästebedienung und -betreuung bei Sonderanlässen wir Bankette und Apéros zuständig.

Ihr Profil
– Berufserfahrung im Servicebereich (à la carte und Bankett)
– Gute Deutschkenntnisse, Englischkenntnisse von Vorteil
– Gepflegte Erscheinung
– Flexible und dienstleistungsorientierte Persönlichkeit

Wir bieten
– Weiterbildungsmöglichkeiten
– Spannendes und herausforderndes Umfeld
– Überdurchschnittliche Sozialleistungen

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freut sich Herr Clemens Stampfli auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Seminarhotel Gerzensee
Clemens Stampfli
Hotel Direktor
Dorfstrasse 2
3115 Gerzensee
clemens.stampfli@szgerzensee.ch
www.seminarhotelgerzensee.ch

managed by SV

1471-859

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 selbständig. 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. Jahresstelle, ab April oder Mai.

CHEF DE PARTIE ENTREMETIER (M/W)
CHEF DE PARTIE GARDEMANGER (M/W)
Sie führen diesen Posten weitgehend selbständig und mit Engagement. Mit Ihrer guten Ausbildung mit Ihrer Kreativität untersützen Sie den Küchenchef mit hohem Qualitätsbewusstsein. Dafür bieten wir eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Tätigkeit.

JUNGKOCH (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.

1354-800

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

KURHAUS WEISSENSTEIN HOTEL RESTAURANT 1287 M

CH-3625 Heiligenschwendi
Haltenegg
Tel. 033 - 244 81 11 - Fax 033 - 243 28 28
Kurhaus - Hotel - Restaurant - Résidence

Unser Haus hoch über dem Thunersee bietet ca. 60 Kurgästen & 10 Dauergästen eine heilende Oase für Körper, Seele und Geist. Daneben verfügen wir über ein öffentliches À-la-carte-Panorama-Restaurant mit einem Bankettsaal und einer grossen Gartenterrasse.

Wir suchen in Jahresstelle ab 1. Juni 09 oder nach Vereinbarung eine-/n Mitarbeiter-/in für unsere lebhafte

Réception/Administration, 100%

Sie lieben den Umgang mit Mensch – und Materie. Eine Portion Humor, Herzlichkeit, Teamfähigkeit und Flexibilität gehört zu Ihren Stärken.

Über weitere Vorzüge unseres interessanten Arbeitsangebotes orientieren wir Sie gerne bei einem persönlichen Gespräch oder erwarten Ihre Bewerbungsunterlagen:

Kurhotel Haltenegg, Theres Noti, Direktion
3625 Heiligenschwendi, **Tel: 033 244 81 11**

www.haltenegg.ch

1492-875

Hotel
Arvenbüel
Restaurant

Hotel Arvenbüel Amden

auf der Sonnenterrasse über dem Walensee sucht für die Sommersaison

1. Mai bis 15. November 2009

jüngere, motivierte und belastbare

Servicefachangestellte m/w
Jungkoch m/w
Buffethilfe w

Schweizer oder mit deutscher Muttersprache

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen

Fam. Rüedi, Hotel Arvenbüel
8873 Amden
Tel. 055 611 60 10 Fax 055 611 21 01
Info@arvenbuel.ch
Montag Ruhetag

1472-860

Wir sind ein familiär geführtes 3-Sterne-Hotel und suchen auf 1. Mai 2009 oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef

Für unser À-la-carte-Restaurant sowie für Bankett- und Seminaranlässe.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freuen wir uns.

Hotel & Restaurant Promenade
E. Maurer-Sonderegger
Fäsenstaubstr. 43, 8200 Schaffhausen
www.promenade-schaffhausen.ch

1452-844

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

Resort Walensee
Lifestyle- Soul-Emotions

Das Ferienresort direkt am Walensee steht für...
Ferien – Wellness – Fun – Strand – Lebensfreude – Kulinarium - Wellness

Um unsere internationale Kundschaft im Sommer rundum zu verwöhnen **suchen wir Dich:**

Restaurationsfachmann/frau

Jahres- oder Saisonstelle
Für unsere Yachthafen-Terrasse im à la carte Geschäft

Barkeeper-in 100%

Für unsere Tenna-Bar und den Strandbars am Yachthafen und Beach-Lounge

Koch/Köchin

Mit Schweizer Spezialitäten und internationaler Gourmetküche

Haben wir Dein Interesse geweckt?
Wir freuen uns auf Deine schriftliche Bewerbung inkl. Foto per E-Mail oder Versand.

1464-854

Resort Walensee · Gostenstrasse 20 · CH-8882 Unterterzen
Inga Hütter
Tel.: +41 81 725 90 90 · Fax: +41 81 725 90 91
www.resortwalensee.ch · inga.huetter@resortwalensee.ch

TESTUZ

Unsere Weinhersteller und -handelsfirma mit 50 Personen befindet sich direkt am Genfersee, in der Nähe von Lausanne. Für unsere Verkaufs-abteilung suchen wir eine(n)

VERKAUFSBERATER (IN) INNENDIENST
VINOTHEK ZUERICH 50%
(Dienstag bis Freitag 14h-18h und Samstag 11h-16h)

Ihre Aufgaben :
- Kundenempfang/-beratung und Direktverkauf
- Entgegennahme sowie Bearbeitung eingehender Telefonanrufe
- Fakturierung und Kassenführung
- Lagerverwaltung und Inventar
- Assistenzaufgaben Verkauf (Administration, allgemeine Korrespondenz, Terminkoordination, usw.)
- Unterstützung der Organisation von Kundenaktivitäten

Ihr Profil :
- Kaufmännische Ausbildung sowie einige Jahre Berufserfahrung
- Weinkenntnisse
- Gute MS-Office-Kenntnisse
- Gute Umgangsformen und Verkaufsflair
- Ehrgeizige, zielstrebige und aufgestellte Persönlichkeit mit Eigenmotivationsfähigkeit

Wir bieten Ihnen einen schönen Arbeitsplatz in einem dynamischen Familienbetrieb mit überdurchschnittlichen Sozialleistungen!

Eintritt: Anfang April oder nach Vereinbarung
Gehalt: zu diskutieren
Gerne erwartet Frau Mélanie Carrard Ihr komplettes Dossier mit Lebenslauf, Foto und Motivationsschreiben:
Madame Mélanie Carrard, **Jean & Pierre Testuz SA,**
Le Treytorrens, 1096 Cully, Tél: 021/799 99 37,
E-mail: melanie.carrard @testuz.ch

1488-871

Hotel Restaurant Pizzeria

Höfli

Altdorf

Für unser Traditionshaus suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

einen kreativen und motivierten
Sous-Chef/-in

der/die unseren Küchenchef tatkräftig unterstützt. Sie verfügen über eine abgeschlossene Kochlehre und idealerweise bereits über erste Führungserfahrungen (nicht zwingend).

Wenn Sie an dieser abwechslungsreichen Stelle interessiert sind, freut sich
Frau Maria Schuler-Schuppisser
auf Ihre Kontaktaufnahme:
Hotel Höfli Altdorf AG
Hellgasse 20, 6460 Altdorf
041 875 02 75
www.hotel-hoefli.ch, info@hotel-hoefli.ch

1447-841

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 (Stadtnähe 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 À-la-carte-Restaurant sowie in den verschiedenen Banketträumen (ab 10 bis 250 Personen). Wir sind bestrebt, Classic und Zeitgeist täglich saisonal umzusetzen.

Möchten Sie gerne in einem jungen aufgeschlossen 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 Falk Richter geben Ihnen auch gerne mündlich Auskunft (044 830 58 22).

1305-766

Wirtschaft zum Doktorhaus · Alte Winterthurerstrasse 31
CH-8304 Wallisellen · Telefon +41(0)44 830 58 22 · www.doktorhaus.ch
Restaurant · Bar/Lounge 8304 · Biergarten · Gartenrestaurant
Säle ab 10 – 250 Personen für Seminare · Konzerte · Events · Bankette

---

HOTEL LINDENHOF

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

Für die bevorstehende Sommersaison suchen wir folgende Team-Mitglieder:

Chefs de Partie Garde-manger & Entremetier - ab April & Mai
die mit Leib und Seele dem Kochen verfallen sind und aus unserer marktfrischen Kräuterküche Gerichte hervorzaubern, die man nicht überall geniessen kann.

Servicefachangestellte - d/f/e ab April
die/der unsere grossen Stammgästekreis während einer langen Sommersaison aufs Feinste verwöhnen möchten.

Receptionspraktikantin - d/f/d ab Juni
welche unsere Gäste mit einem herzlichen und ehrlichen Lachen empfangen, professionell umsorgen und betreuen.

Hofa / Zimmerdame - d/f/d Mai
die unseren Gästen mit den Erlebniszimmer die spezielle Ambientevermitteln.

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

1489-872

Emmi

Als Tochtergesellschaft der Emmi-Gruppe beliefert Emmi Interfrais SA national Tausende von Detail- und Gastro-Kunden mit Käse- und Milchprodukten.

Für die Deutschschweiz suchen wir nach Vereinbarung

Fachberatung Heim & Spital

Ihre Aufgaben
- Persönliche Beratung von Spitälern, Heimen und Gastrounternehmen
- Unterstützung unserer Kunden in ernährungstechnischen Fragen
- Erstellen von Rezepten unter Berücksichtigung von ernährungstechnischen Aspekten
- Schulungen und Präsentationen bei Food Service-Kunden und an Gastronomiemessen
- Akquisition von Neukunden in Zusammenarbeit mit dem Aussendienst
- Marktbearbeitung mit Emmi-Produkten

Was Sie mitbringen
- Abgeschlossene Berufslehre als Koch, einige Jahre Berufserfahrung
- Ausbildung oder langjährige Erfahrung in der Diätküche
- Verkaufsorientierte und kommunikative Persönlichkeit
- PC-Kenntnisse (MS-Office-Programme)
- Spass am Unterwegssein

Wir bieten Ihnen
Es erwartet Sie eine interessante Herausforderung in einem lebhaften, erfolgreichen Schweizer Unternehmen. Wir bieten Ihnen Gelegenheit Ihre menschlichen und fachlichen Qualifikationen verantwortungsbewusst und mit viel Platz für Eigeninitiative einzusetzen.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.
Emmi Interfrais SA, Marietta Lombris, Zugerstrasse 60, 6403 Küssnacht am Rigi,
Tel. direkt: 041 854 66 56, marietta.lombris@emmi.ch
Weitere Infos über die Emmi Gruppe erfahren Sie unter www.emmi.ch.

1459-851

HOF MARAN

Arosa ★★★★ Golf- & Sporthotel

Unser gepflegtes 4*-Hotel mit 110 Betten und verschiedenen Spezialitätenrestaurants liegt auf einem Sonnenplateau inmitten des imposanten Alpen-Bergkranzes von Arosa.

Für die bevorstehende Sommersaison 2009 suchen wir noch folgende Fachkräfte, welche Freundlichkeit ganz GROSS schreiben:

F&B: **Assistent/in F&B mit Hotelfachschulabschluss**
Kenntnisse des Kassensystems Micros 3700 Voraussetzung. Wenn möglich Fidelio-Kenntnisse.

Réception: **Réceptionisten (m/w)**
Fidelio-Kenntnisse sind Voraussetzung

Service: **Chef de rang** (mit Fähigkeitsausweis)
Commis de rang (mit Fähigkeitsausweis)

Familie Gaberthüel gibt Ihnen gerne auch telefonische Auskunft über den vielseitigen Betrieb. Wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Bewerbungen an:
Golf- & Sporthotel Hof Maran
z. H. Elisabeth & Walter Gaberthüel
Direktion
Postfach 274
CH-7050 Arosa

Tel. 081 378 51 51
Fax 081 378 51 00
E-Mail:
hotel@hofmaran.ch
www.hofmaran.ch

1479-866

Arosa

focus – den Dingen auf den Grund gehen

10 Wochen lang für CHF 25.00

Vertiefen Sie 10 Wochen lang Ihr Wissen für CHF 25.00!
Oder beziehen Sie die htr hotel revue gleich
im Jahresabonnement für CHF 145.00 und sparen
so 30% gegenüber dem Einzelverkauf.

Telefon 031 740 97 93, abo@htr.ch, www.htr.ch

htr hotel revue

Express-Stellenvermittlung
Service de placement express

Tel. 031 370 42 79
Fax 031 370 42 23

SUCHEN SIE QUALIFIZIERTE ARBEITSKRÄFTE?

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

CHERCHEZ-VOUS DES TRAVAILLEURS QUALIFIÉS?

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

Stellengesuche / *Demandes d'emploi*

Küche/cuisine

1	2	3	4	5	6	7	8
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		sofort	D/F	Bern+Umgeb.
2769	Küchenhilfe	37	IT	B	sofort	D/I	TI/BE-Oberl.
2773	Pâtissière/Gardemanger	39	CH		sofort	D	Bern+Umgeb.
2777	Küchenchef	46	CH		Mai	D/I	AG/GR
2782	Alleinkoch/Kü'chef	61	DE	C	n. Ver.	D/E/F/I	Basel/Nordwest-CH
2786	Hilfskoch/Koch/Allrounder	31	CH		sofort	D	
2791	Demi-chef de partie	24	GR	L-EG	sofort	E	Zürich
2792	Sous-chef/Kü'chef	56	CH		sofort	D/E/F/I	TI
2793	Sous-chef	60	CH		April	D/E/F	
2801	Office/Buffet/Küchenhilfe	50	CH		Mai	D	LU/BE
2810	Chef de partie/Pâtissier	63	CH		n. Ver.	D/E/F/I	TI/Deutsch-CH
2811	Koch	53	FR	L-EG	n. Ver.	D/E/F	
2813	Koch/Alleinkoch	59	FR	C	sofort	D/F	

Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
2768	Sefa	28	CH		sofort	D/E/F/I	Bern-Thun
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/E	
2776	Kellner/Chef de Service	37	CH		n. Ver.		Bern
2779	Buffet/Service/w	35	HU	C	sofort	D/E	LU/ZG/OW/NW
2781	Sefa	21	CH		April	D/E/F	ZH/TG
2783	Commis sommelier	35	CH		sofort	D/F	Zürich
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
2809	Service/Allrounderin	41	PT	C	April	D/F/I	GR

Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
2767	Réceptionsprakt./Réceptionistin	28	SK	B	April	D	SO/BE
2771	Allrounder/Empfang/Service	44	DE	L-EG	sofort	D/E/F/I	VS/BE/SZ/ZH/SG
2772	Réceptionistin	25	CH		Juni	D/E/F/I	ZH/TG/SH/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.
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
2797	Pianist	58	CH		sofort	D/E/F	
2803	Aide du patron	37	CH		Mai	D/F/I	OW/NW/LU/Berghotels
2805	Réceptionistin/60%	43	CH		n. Ver.	D/E/F	UR/NW/LU
2808	Réceptionistin	40	RU	C	sofort	D/E/F/I	ZH/BE/LU/VS/GR
2812	Direktionsassistentin	35	CH		Juni	D/E/F/I	TG/SG/ZH

Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
2780	Hilfskraft/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.		Bern+Umgeb.
2788	Zimmerfrau/Lingerie	41	CH		n. Ver.	D	ZH
2789	Zimmerfrau	29	PL	B	Mai	I	TI
2794	Stv. Gouvernante	33	CH		sofort	D/E/F	3–4*-Hotel/Stadt
2798	Gouvernante/Hausw'leiterin	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.
2807	Hauswirtschaft/Service/w	41	CH		sofort	D/E	Bern

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 Sprachkenntnisse – *Connaissances linguistiques*
8 Art des Betriebes / Arbeitsort (Wunsch) – *Type d'établissement / région préférée (souhait)*

1473-861

Stellenbewerbung | *Candidatur*

SUCHEN SIE EINE STELLE?

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

CHERCHEZ-VOUS UN EMPLOI?

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

Bewerbungstalon | *Talon de demande d'emploi*

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

Gewünschte Stelle / *Emploi souhaité:*

Eintrittsdatum / *Date d'entrée:*

Arbeitsbewilligung / *Permis de travail:*

Jahresstelle / *Place à l'année* ○ Saisonstelle / *saison* ○

Art des Betriebes / *Type d'établissement:*

Bevorzugte Region / *Région souhaitée:*

Name / *Nom:*

Vorname / *Prénom:*

Strasse / *Rue:*

PLZ/Ort / *NPA/Lieu:*

Geburtsdatum / *Date de naissance:*

Nationalität / *Nationalité:*

Telefon privat / *No de téléphone privé:*

Telefon Geschäft / *No de téléphone professionnel:*

Bemerkungen / *Remarques:*

Sprachkenntnisse / *Connaissances linguistiques:*

Deutsch / *Allemand:* Französisch / *Français:* Italienisch / *Italien:* Englisch / *Anglais:*

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

Meine letzten drei Arbeitsstellen waren / *Mes trois derniers emplois:*

Betrieb / *Etablissement:*	Ort / *Lieu:*	Funktion / *Fonction:*	Dauer (von/bis) / *Durée(de/à):*
1.			
2.			
3.			

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

Datum / *Date:* Unterschrift / *Signature:*

Ich bin mit der Bekanntgabe der Daten (Name, Adresse, Telefon etc.) einverstanden: ○ Ja – ○ Nein / *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 negative 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

HOTELBERN
Das Hauptstadthotel

Für unseren lebhaften Business- und Seminarbetrieb im Herzen von Bern suchen wir auf Anfang April oder nach Übereinkunft zur Ergänzung unseres Küchenteams einen

Sous-Chef

Wir erwarten eine fundierte Ausbildung sowie eine entsprechende Berufserfahrung. Kreativität, Belastbarkeit in hektischen Zeiten und Freude am Beruf sind weitere Voraussetzungen. Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann schicken Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen z.H. Herrn Emil Bolli, eidg. dipl. Küchenchef.

HOTELBERN
Das Hauptstadthotel
Zeughausgasse 9, 3011 Bern

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

1412-820

Carlton-Europe
hotels & restaurants & more

Wir suchen auf Frühling 2009:

Stellvertretung der Direktion
Chef de Réception

Sind Sie gerne Gastgeber? Ihre Fachkenntnisse vor allem im Bereich des Frontoffices/Rooms Division und Führungserfahrung helfen, neue Massstäbe zu setzen. Wir arbeiten mit Fidelio, haben nebst unseren Seminargästen eine internationale Gästestruktur mit Hauptauslastung in den Sommermonaten. Wir verfügen über 70 sehr individuell eingerichtete Zimmer, 4 Whirlpool-Suiten, 4 verpachtete Restaurants, ein neues Oberländer Wellnessdörfli, einige ambienteireiche Seminar- und Banketträumlichkeiten, sowie ein Coiffure-, Massage- und Kosmetikangebot.
Gerne erzähle ich Ihnen mehr über uns.
Sie erreichen mich im Carlton-Europe Hotel, Höheweg 92–94, 3800 Interlaken, unter Tel. 033 826 01 60 oder per E-Mail: s.maeder@carltoneurope.ch. Wir freuen uns auf Sie!
Ihr Stephan JJ. Maeder, Hotelier, www.carltoneurope.ch

1477-865

CHHOTEL
Hotels & Resorts

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter :

Direktionassistent/in
(Fra/All/Ang/Esp)

- Sie sind motiviert und haben selbständige Arbeitsweise
- Sie haben Freude an der Mithilfe zur Ausarbeitung neuer Konzepte und Ideen
- Sie haben Erfahrung in Teamführung

Praktikant/in (Empfang)
(min. 6 Monate)
(Fra/All/Ang/Esp)

Wir stehen Ihnen für Fragen gerne zur Verfügung und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

1425-827

CHHOTEL
AV. DE LA GARE 9 – CP 384 – 1630 BULLE
026/919 47 77 – 026/919 47 79
WWW.CHHOTEL.CH - INFO@CHHOTEL.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 Fassbind
Via Basilea 28
CH-6900 Lugano

www.continentalparkhotel.ch
info@continentalparkhotel.ch

1010-594

Svizzera italiana

hotel&hostel montarina
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

1011-595

Ristorante Lungolago a **LOCARNO** cerca per data da convenire

– CAPO CUCINA
– CUOCO
– AIUTO CUOCO
– AIUTO CUCINA
– CAMERIERA

posto annuale, ottima retribuzione.
Interessati scrivere a
Rist. Lungolago, Via Bramantino 1,
6600 Locarno.
O chiamare Bruno,
Tel. 079 444 06 11

1453-846

HOTEL INTERNATIONAL AU LAC
80-Zimmer, renomiertes zentralgelegene Hotel sucht für Sommersaison:

ETAGE-GOUVERNANTE
MAÎTRE D'HÔTEL
RECEPTIONIST/IN

Als fachlich kompetente Persönlichkeiten verfügen Sie über mehrjährige Berufserfahrung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Zeugnisse, Lebenslauf und Foto.
Fam. Schmid, Hotel International au Lac
Via Nassa 68, 6901 **Lugano**
Tel: 091/ 922 75 41,Fax: 091/ 922 75 44
e-mail: schmid@hotel-international.ch

1171-701

Stellenvermittlungen

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

484-269

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

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

361-201

International

CD City Art HOTEL SALZBURG

Wir sind ein sehr gut positioniertes Vier-Sterne-Hotel mittlerer Größe in der Stadt Salzburg, bei dem absolute Kundenorientierung im Mittelpunkt steht.

Das Team des CD City Art Hotels sucht zur Unterstützung einen

REZEPTIONS-SUPERVISOR (m/w)
mit Weiterentwicklung zum/zur Betriebsleiterassistenten/-in

Bei dieser ansprechenden Position denken wir an eine flexible, organisationsstarke, serviceorientierte Persönlichkeit mit Tourismusausbildung & Erfahrung, guten EDV-Kenntnissen, Belastbarkeit, Engagement und Genauigkeit.

Als ideale/r Kandidat/in verfügen Sie über

- einen ausgeprägten Dienstleistungsgedanken und Qualitätsbewusstsein
- eine Hotel- bzw. Tourismusausbildung
- 1-2-jährige Erfahrung an der Rezeption (im besten Fall auch als Night Audit)
- ausgezeichnete Sprachkenntnisse in D/E sowie im Idealfall in einer weiteren Fremdsprache (ITAL/FRA/ESP)
- Gast-, Mitarbeiter- und Ergebnisorientierung
- Bereitschaft zu Teildiensten

In dieser abwechslungsreichen Tätigkeit setzen Sie Akzente in der operativen Führung der Rezeptionsabteilung und in der Vertretung der Betriebsleitung inklusive Etagen und Technikbereich.

Sollten Sie sich für diese vielseitige Herausforderung interessieren, senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit FOTO an:

CD City Art Hotel Salzburg, z.H. Frau Mag. (FH) Julia Maier,
5020 Salzburg, Sterneckstraße 21 oder per
E-Mail an: christian.brandstaetter@cdhotels.at

1433-832

BRITISCH KOLUMBIEN
KANADA

Für unseren, an einem idyllischen See gelegenen Resort (www.ten-ee-ah.bc.ca) mit einem 4-Stern-Hotel/Restaurant-Betrieb, eigenen Wanderwegen, Reitpferden, Booten, Mountainbikes und Wasserflugzeugen, suchen wir für die Sommersaison 2009 eine(n) kreative(n), selbstständige(n)

Koch oder Köchin

Der/Die ideale Bewerber/in sollte über eine abgeschlossene Kochlehre sowie Berufserfahrung verfügen. Teamfähigkeit und gute Umgangsformen einer anspruchsvollen Kundschaft gegenüber gehören zum Selbstverständnis.

Wenn Sie zwischen 20 und 32 Jahre jung sind und gerne die Verantwortung über einen ganzen Küchenbereich übernehmen möchten, so bietet sich hier eine ausgezeichnete Gelegenheit berufliches Weiterkommen und Freizeitvergnügen ideal miteinander zu verbinden.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Ten-ee-ah Wilderness Resort Ltd.
Swiss Representative Office
Haldenstrasse 42
CH-8173 NEERACH

E-Mail: w.buser@swissonline.ch
info@ten-ee-ah.bc.ca

996-585

Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.
Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

IMPRESSUM

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

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23
Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier
Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König
Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger
Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Delia Piscopo, Patricia Nobs Wyss
E-Mail: inserate@htr.ch / www.jobs.htr.ch

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

– Frontseite / Première page:	Fr. 1.70 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Direktion / Direction	Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus	Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Stellenangebote / Offres d'emploi:	Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Stellengesuche / Demandes d'emploi:	Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Zuschlag Aufschaltung Internet:	1 Wo. Fr. 50.–, 2 Wo. Fr. 70.–, 1 Mt. Fr. 100.– (pro Anzeige)

– 1 GzD bis Freitag vor Erscheinen möglich – weitere GzD kosten pro Auszug Fr. 30.–

Termine:

	Nr. 12/2009	Nr. 13/2009	Nr. 14/2009	Nr. 15/2009
– Ausgabe				
– Erscheint	19. 3. 20091	26. 3. 2009	2. 4. 2009	9. 4. 2009
– Anzeigenschluss **Mo. 12.00 Uhr**	16. 3. 2009	23. 3. 2009	30. 3. 2009	6. 4. 2009

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

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

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