

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: 28.01.2026

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

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 11 / 12. März 2009

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



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 Gastropros - 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 „Portikone“ 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 Stockwerksverpflegung, Konferenzen und Sonderveranstaltungen. Der Betrieb ist auf die Büroöffnungszeiten ausgerichtet, eine Öffnung von Teilbereichen in den Abendstunden ist jedoch nicht auszuschließen.

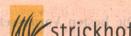
Für diese anspruchsvolle Aufgabe suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine engagierte und belastbare Führungspersönlichkeit, die eine Herausforderung sucht und bereit ist neue Wege zu gehen. Dank einem anerkannten Hotelfachschulabschluss (oder einer vergleichbaren Ausbildung) sowie ihrer Führungserfahrung 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 Vorteile.

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

www.strickhof.ch



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

Per 1. Mai 2009 oder nach Vereinbarung suchen wir für den Bereich Facility Management des 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 Frühstück, 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, Hausewirtschaftliche 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

Auf dem Weg zur Champions League

Die beeindruckende Infrastruktur des Hotels mit gelungenem Gesamtkonzept lässt keine Wünsche offen. Ob grosszügig eingerichtete Zimmer mit allen erdenklichen 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 eprobter Konzepte sichern Sie die Erreichung der ambitionierten Ziele.

Direktor/in eines grösseren Hotels im Erstklass Superior Segment

Als unternehmerisch denkender Branchenprofi kommunizieren Sie excellent auf allen Ebenen und haben wertvolle Erfahrungen in der internationalen Hotellerie gesammelt. Ihr Auftreten 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.

In Spannungsfeld «Gäste, Mitarbeitende, Geschäftspartner und Investoren» überzeugen Sie durch positive Austrahlung und mit klarer Rhetorik. Probleme werden von Ihnen sachlich angegangen und rasch gelöst. Als Hoteliere/Hoteller 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



HOTEL SEEROSE
CLASSIC & ELEMENTS

Haben Sie Lust, mit uns in den Frühling zu starten und an einem idyllischen

Ort sich den 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

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 BO) HOTEL@SEEROSE.CH WWW.SEEROSE.CH

ZUR SELBEN FAMILIE GEHÖREN:
WWW.BADBUBENDORF.CH WWW.MUERSET-CH WWW.SONNEBALANCE.CH

1429-833



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/WC, Balkon oder Terrasse. Keine öffentliche Restoration, 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.

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

1490-873



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 Spitzenkasse!

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

DIREKTASSISTENT/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.

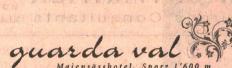
Ihr Organisationstalent ist auch beim Pre-Opening unseres neuen Tagungsangebotes besonders gefragt und Ihre Professionalität und Ihr Denken ist abstellungsübergreifend. Sie haben ein gutes Gespür für Wirtschaftlichkeit, Kundenbedürfnisse und Qualität. Konzeptionelles Denken haben Sie auch bei Ihrer höheren 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. Spannend 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



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

Guarda Val

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

Masseur m/w mit Kosmetikausbildung

Das einzigartige Maiensässhotel Guarda Val liegt in Spiez, 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 Ställen, 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

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 Luxuskategorie und Mitglied bei «Leading Hotels of the World» und «Swiss Deluxe Hotels». Ein lebhafte 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 an 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



KURSAAL BERN

Der Kursaal Bern bietet eine einzige ALL IN ONE Dienstleistungs-kombination 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, Durchsetzungsfähigkeit 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

1467-856

FÜRIGEN

HOTEL-RESTAURANT-KONGRESSZENTRUM

Im Herzen der Zentralschweiz
An traumhafter Lage direkt über dem Vierwaldstättersee

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

Für unser Erklassshotel 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 kommunaktiv
- 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 ansprechen, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:
Vreni Eisele-Willmann, Vizedirektorin, 6363 Fürgen

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

Die Gastronomiegruppe



Wir sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomie-unternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschen Schweiz sowie mehr als 1700 Mitarbeitern, 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)

Wir Aufgaben: Sie helfen beim Auf- und Ausbau des Konzeptes und des Angebotes, welche 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 Mitarbeiter Schulungen 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.

Wir 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 GastgeberIn, bringen mehrjährige Führungserfahrung, gute Englischkenntnisse, vernetztes Handeln und Denken, Kreativität, Qualitätsbewusstsein sowie gute PC-Kenntnisse mit.

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

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

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

**Receptionistin 100% Pensum
und ab 1. September
eine Receptionistin für Mutterschafts-
vertretung 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 Mis+ getätig. 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 Entlohnung 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 Mis+ (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 Discretion 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

fs@klinik-schloss-mammern.ch

www.klinik-schloss-mammern.ch

THE SWISS
LEARNED
HOSEALS

1430-831

Die Gastronomiegruppe 

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

Für das von uns im Auftrag geführte

SBB Restaurant WylerPark

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 verwöhnen, verantwortlich.

Ihr Profil: Sie sind ein Gastro-Profi mit einer Grundausbildung in 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.

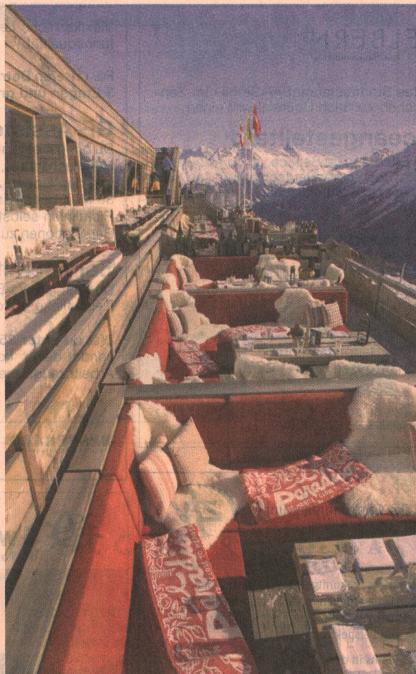
Haben Sie Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauri, Leiterin Personalien, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

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

1436-834



FINAL DESTINATION ...

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
- Allrounder 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

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



ST. MORITZ

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



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 hohe Engagement, Verantwortung und Führungsstärke zu Ihren Qualitäten? Lieben Sie Innovationen und konstruktive Auseinandersetzung?

Auf Frühling/Sommer 2009 suchen wir einen

Küchenchef

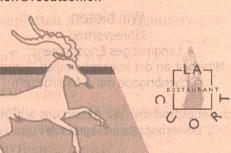
Dank Ihrem Erfolgsausweis und Ihrer starken Persönlichkeit meistern Sie die operative Leitung des Tagesgeschäfts mit einem 10-köpfigen Küchenteam gut. Das Erledigen von administrativen Arbeiten fällt Ihnen leicht, und Ihr Interesse an neuen Trends ist gross.

Als Team Player sind Sie ein vorbildlicher Coach für Ihre Mitarbeiterinnen und arbeiten gerne mit dem Restauranteleiter 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 Cuorta* 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



City-Hotel

Ochsen Zug

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

Réceptions-Praktikantin/Praktikanten

Receptionserfahrung ist von Vorteil. Englisch- und Französischkennnisse 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

1436-834

1474-862

HOTEL GRINDELWALDERHOF

SWITZERLAND SOMMERTIME

For our ***Garni Hotel suchen wir per

1. April 2009 oder nach Vereinbarung

in kleines Team

junge GAFA

Receptionistin/Allrounderin

Wir erwarten eine abgeschlossene

Ausbildung, gute Englisch- und

Französischkennnisse und die Bereitschaft, vor Ort zu wohnen.

Schriftliche Bewerbungen an:

Kirchofer AG, Personalausbildung

Postfach 453, 3800 Interlaken

admin@kirchofer.com

1414-821

Strandhotel

CH-3807 Iseltwald

Für unser 3-Stern Hotel direkt am Brienzsee mit 40 Betten und regem Restaurationsbetrieb (10 Autonim, 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

Seehotel KRONENHOF

Bildungs- und Tagungszentrum

CH-8267 Berlingen • Tel 0527 625 400, 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 ****Stern-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 Bankettträumlichkeiten 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
- Zielstrebig, 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

1436-835

Wir bieten

- Selbständige, unternehmerisch interessante Führungstätigkeit
- Ausgezeichnete Infrastruktur in stark abgestütztem Betrieb innerhalb eines erfolgreichen Grossunternehmens
- Entsprechende Entlohnung, 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

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

(Hogatek/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 44 Fax 033 733 25 22

www.alpenhotel-residence.ch

1438-837

**Sales Persönlichkeit**

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

Ihr Ziel ist es, die verschiedenen Akquisitionssziele zu erreichen sowie die Leistungen und das Image der Unternehmung bei potentiellen Kunden zu fördern.

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

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

Sie müssen belastbar sein, phantasievoll, begeisterungsfähig, redewandt 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



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

Receptionist/in d/f/e

Eintritt 1. Juni oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte/r d/f/e

Eintritt April/Mai oder nach Vereinbarung

Etagenmitarbeiterin

Eintritt April/Mai oder nach Vereinbarung

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

**Serviceangestellte/n**

Sie haben bereits Erfahrung im Service, sind flexibel und motiviert, verfügen über gute Deutschkenntnisse und haben Spass an einer nicht unehrenhaften 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.

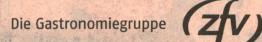
Servicemitarbeiter/in 40-100%

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

1420-825



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

Zur Ergänzung unseres Teams in der

Zentralverwaltung

Flüelastrasse 51 in Zürich-Albisrieden

suchen wir 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 verantwortungsbewusste 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 vorbehaltlose 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 Taura, Leiterin Personalabteilung, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

Mühlebachstrasse 86, Postfach, 8032 Zürich

T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36

info@zfvc.ch, www.zfv.ch

1449-842



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 englischer Sprache (im Frühlingssemester 4 – 6 und im Herbstsemester 7 – 8 – 12 Wochenlektionen).

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

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



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 seit 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 kurzlich der 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. Ehrengig 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

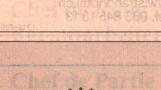
Küchenbrigade mit 6 Mitarbeitern

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

**GRAND HOTEL NATIONAL LUZERN****«THE SMALL LUXURY GRAND HOTEL»**

Direkt am See gelegen und doch mitten in der Stadt Luzern befindet sich unser renommiertes

****-Stern-Superior-Hotel mit 41 Hotelzimmern und -suiten.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir einen

Sales & Marketing Manager

Als Sales & 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.

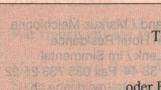
Sie unterstützen die Direktion in allen Marketingfragen und leiten ein kleines, motiviertes Team.

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
Peter Am, Dir.
9658 Wildhaus
Tel. 071/ 998 50 10
1485-869

1485-869

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



1457-849



Für unser spezielles, modernes **★★★★★**-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** (Anfang Juni bis Anfang November) und **Wintersaison** (von Mitte Dezember bis Ende April) motivierte Mitarbeiter.

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.

Hotel Post ****

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

1445-839



ENGADIN

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
Commiss de cuisine
Commiss 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. MasseurInn
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 1485-848

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 Kantons Hauptortes 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
- zeitgemäss Entlohnung
- 5 Wochen Ferien (drei davon im Hochsommer)

Senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

MythenForum Schwyz
Reichstrasse 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!



panorama
Restaurant

genießen erleben

leben leidenschaftlich

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 familienorientierten (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



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

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

RESTAURANTFACHFRAU-MANN

sowie junge sprachgewandte
Mitarbeiterin welche die Chefkin

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 1475-863



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 Gout Mieux) haben, senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto zu, oder rufen Sie uns einfach an:

Tomas Courtin, Hotel Chesa Randolina, www.7515.sils-baselgia.ch, Tel. 081 838 54 54 - 1800-ler
E-Mail: hotel@randolina.ch
Internet: www.randolina.ch 1482-867



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

Zu Ihren Aufgaben gehören: das reibungslose und effiziente Erbringen eines gehobenen Getränke- und Essenservices, 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

Member of
THE SWISS
LEADING
HOSPITALS
Best in class

Der Zukunft einen Schritt voraus.

Echt spannend.

Saas-Fee
SAASTAL

Saas-Fee/Saastal Tourismus

sucht zur Ergänzung 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 Koordinierung von Leistungen
- Akquisition und Betreuung von Kunden
- Offer- und Vertrags erstellung / 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 Sprachkenntnisse (D/E/F)
- Organisationstalent
- hohe Flexibilität und Belastbarkeit
- Verkaufsfair 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 Marketingassistent 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 Offertenanfragen
- 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@sas-fee.com, Saas-Fee/Saastal Tourismus, 3906 Saas-Fee

1444

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

**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 ausbilden.

Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch und eine Weiterbildung mit betriebswirtschaftlichem Hintergrund (z.B. Gastronomiekof HFS, eidg. dipl. Küchenchef) und können 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 Entlohnung, vielseitiger, ausbaufähiger Wirkungsbereich, sehr angenehmes Betriebsklima, junges, dynamisches Team, modernes Management.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.

Gasthof zum Goldenen Sternen, Johannes Tschopp
St. Alban-Rheinweg 70, 4052 Basel, Tel. 061 272 1666
www.sternen-basel.ch

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-Speise-
service (15 Gault-Millau-Punkte) hilft, unsere Gäste zu
verführen.

Wir führen ein kleines Restaurant auf dem Land im Kt. Luzern
und würden uns über Ihre Mitarbeit 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

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 Kaffeekonzeptes 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 vorwärtsstreben, 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



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

Receptionistin/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.

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. 081 755 70 70

Wir freuen uns auf Sie!

Das Château Gütsch, ein Schloss aus dem Jahr 1883, verfügt mit dem neuen Restaurant «Pfeil Palais» (15 GaultMillau Punkte), diversen Lounges und Terrassen sowie Bankette und Cateringmöglichkeiten 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, Direktionssassistentin
Kanonenstrasse, CH-6000 Luzern
Fax +41 (0) 41 248 98 81
franke.hansen@chateau-guetsch.ch
www.chateau-guetsch.ch

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 Mitarbeiter) 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 Gästebetreuung und -betreuung bei Sonderanlässen rundet Ihre Tätigkeit ab.

Ihr Profil

- Abgeschlossene Servicefach- oder Gastronomieausbildung
- Ausgewiesene Führungserfahrung und entsprechende Sozialkompetenz
- Berufsbildherkurs
- Selbstständige und zuverlässige Arbeitsweise

Servicemitarbeiter/in auf Abruf

In Ihrer Funktion als Servicemitarbeitende/r sind Sie für die Gästebetreuung und -betreuung bei Sonderanlässen wie 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, 4515 Weissenstein
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 selbstständig. Sie betreuen die Seminare 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 Karrierespurs auf 1287ml 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 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.

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



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 A-la-carte-Panorama-Restaurant mit einem Balkonkessels und einer grossen Gartenterrasse.

Wir suchen in Jahresschleife 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

TESTUZ



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

VERKAUFSBERATER (IN) INNENDIENST VINOThEK ZUERICH 50%

(Dienstag bis Freitag 14h-18h und Samstag 11h-16h)

Ihr 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 Kundeneventivitäten

Ihr Profil :

- Kaufmännische Ausbildung sowie einige Jahre Berufserfahrung
- Weinkenntnisse
- Gute MS-Office-Kenntnisse
- Gute Umgangsformen und Verkaufsfair
- Ehrgeizige, zielstrebig 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:

Gerne erwartet Frau Mélanie Carrard Ihr komplettes Dossier mit Lebenslauf, Foto und Motivationsschreiben:

Madame Mélanie Carrard, Jean & Pierre Testuz SA,

Le Treyfors, 1096 Cully, Tel: 021/799 99 37,

E-mail: melanie.carrard@testuz.ch

1488-711

HOTEL LINDENHOF

Das 3-Stern-Erlebnis-Hotel am schönen Brienzersee mit 40 Themenzimmern und über 80 Betten, 2 Restaurants, grosser 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 hervorziehen, die man nicht überall geniessen kann,

Servicefachangestellte - d/l/e ab April

die/der unsere grossen Stammgästekreis während einer langen Sommersaison aufs Feinst verführen möchten.

Receptionspraktikantin - d/l/d ab Juni

welche unsere Gäste mit einem herzlichen und ehrlichen Lachen empfangen, professionell umsorgen und betreuen.

Hof / Zimmerdame - d/l/d Mai

die unseren Gästen mit den Erlebniszimmern die spezielle Ambiente vermitteln.

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 Brienzersee / 033 952 20 30 / www.hotel-lindenhof.ch

1499-872

Hotel ARVENBÜEL Restaurant

Hotel Arvenbüel Amden

auf der Sönnenterrasse 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](mailto: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 A-la-carte-Restaurant sowie für Bankett- und Seminarräume.

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

1472-860



Resort Walensee

Lifestyle- Soul-Emotions

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

Um unsere internationale Kundenschaft im Sommer
rundzu verführen
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
Inga Hüttner

Gostenstrasse 20

CH-8882 Unterkochen

Tel.: +41 81 725 90 90

Fax: +41 81 725 90 91

inga.huettner@resort-walensee.ch

Hotel Restaurant Pizzeria



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

Heiligasse 20, 6460 Altdorf

041 875 02 75

www.hotel-hoefli.ch, info@hotel-hoefli.ch

1447-841



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
- Verkaufsoorientierte und kommunikative Persönlichkeit
- PC-Kenntnisse (MS-Office-Programme)
- Spass am Unterwegsseins

Wir bieten Ihnen

Es erwarten 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 Küsnacht 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: Assistant/in F&B mit Hotelfach-schulabschluss

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
E. Elisabeth & Walter Gaberthüel
Postfach 274
CH-7050 Arosa

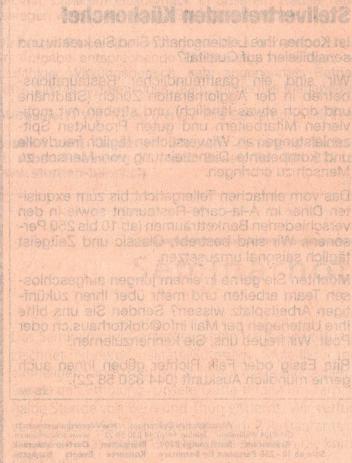
Tel. 081 378 51 51
Fax 081 378 51 00
E-Mail:
hotel@hofmaran.ch
www.hofmaran.ch

1479-866



focus – den Dingen auf den Grund gehen 10 Wochen lang

für CHF 25.00



Lesepreisfrage Heim & Spise!

Lesepreisfrage Heim & Spise!
Frage: Wieviel kostet ein Gummibärchen?

Antworten senden an: Lesepreisfrage Heim & Spise, htr hotel revue, Postfach 100, 8020 Zürich.

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

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
2764 Commis de cuisine	20	DE	B-EG n. Ver.	D	Gebogene Küche	2781 Sefo	21	CH
2765 Koch/w	29	CH	sofort	D	Luzern+Umgab.	2783 Commis sommelier	35	CH
2766 Küchenchefin	29	CH	sofort	D/F	Bern+Umgab.	2795 Service/w	18	AT
2769 Küchenhelfe	37	IT	B	sofort	D/I	2796 Service/w	17	AT
2773 Pâtissière/Gardemanger	39	CH	sofort	D	Bern+Umgab.	2800 Kellner	057	GB
2777 Küchenchef	46	CH	Mai	D/I	AG/GR	2804 Chef de rang/Kellner	54	IT
2782 Alleinkoch/Küch'chef	61	DE	C	n. Ver.	D/E/F/I	2809 Service/Allrounderin	41	PT
2786 Hilfskoch/Koch/Allrounder	31	CH	sofort	D/E/F/I	Basel/Nordwest-CH	C	April	D/F/I
2791 Demi-chef de rang	24	GR	L-EG sofort	E	Zürich			
2792 Sous-chef/Küch'chef	56	CH	sofort	D/E/F/I	TI			
2793 Sous-chef	60	CH	April	D/E/F				
2801 Office/Buffet/Küchenhelfe	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 Sefo	28	CH	sofort	D/E/F/I	Bern-Thun	2767 Réceptionniste/Réceptionistin	28	SK
2770 Kellner/Chef de rang	49	ES	L-EG n. Ver.	D/E/F/I	BE-Oberl./ZH-Oberl./VD	2771 Allrounder/Empfang/Service	44	DE
2774 Sefo	47	DE	L-EG Mai	D/E	Bern	2772 Réceptionniste	25	CH
2776 Kellner/Chef de Service	37	CH	n. Ver.	D/E		2775 Betriebsassistent/Leiter	45	IT
2779 Buffet/Service/w	35	HU	C	sofort	D/E	2778 Chef de réception	44	CH

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.

Bewerbungstalon | Talon de demande d'emploi

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

Gewünschte Stelle / Emploi souhaité:

Arbeitsbewilligung / Permis de travail:

Art des Betriebes / Type d'établissement:

Name / Nom:

Strasse / Rue:

Geburtsdatum / Date de naissance:

Telefon privat / No de téléphone privé:

Bemerkungen / Remarques:

Sprachenkenntnisse / Connaissances linguistiques:

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

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

Meine letzten drei Arbeitsstellen waren / Mes trois derniers emplois:

Betrieb / Établissement:

Ort / Lieu:

CHERCHÉZ-VOUS DES TRAVAILLEURS QUALIFIÉS?

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

Tel. 031 370 42 79

Fax 031 370 42 23

Küche/cuisine	1	2	3	4	5	6	7	8
2781 Sefo	21	CH	April	D/E/F	ZH/TG	2780 Hilfskraft/Lingerie/w	24	RS
2783 Commis sommelier	35	CH	sofort	D/F	Zürich	2784 Hauswirtschaft/Buffet/w	22	CH
2795 Service/w	18	AT	L-EG Juni	D/E		2787 Hilfskraft/w	50	ES
2796 Service/w	17	AT	L-EG Juni	D/E		2788 Zimmerfrau/Lingerie	41	CH
2800 Kellner	057	GB	L-EG April	D/F/I	Ital. Restaurants	2789 Zimmerfrau	29	PL
2804 Chef de rang/Kellner	54	IT	L-EG n. Ver.	D/F/I	GR	2794 Stv. Gouvernante	33	CH
2809 Service/Allrounderin	41	PT	C	April		2798 Gouvernante/Hausleiterin	41	CH
						2799 Hilfskraft	42	CH
						2802 Zimmerfrau	51	CH
						2807 Hauswirtschaft/Service/w	41	CH

Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
2780 Hilfskraft/Lingerie/w	24	RS	B	sofort	D	Bern+Umgab.	
2784 Hauswirtschaft/Buffet/w	22	CH	Mai	D/E/F	BE/SO		
2787 Hilfskraft/w	50	ES	L-EG n. Ver.	D	Bern+Umgab.		
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/Hausleiterin	41	CH	sofort	D/E/F	BE/ZH/BS/SD/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		

REFERENZNUMMER – Numéro des candidats

Beruf (gewünschte Position) – Profession (position souhaitée)

Alter – Age

Nationalität – Nationalité

Arbeitsbewilligung – Permis de travail pour les étrangers

Eintrittsdatum – Date d'entrée

Sprachenkenntnisse – Connaissances linguistiques

Art des Betriebes/Arbeitsort (Wunsch) –

Type d'établissement/région préférée (souhait)

1473-861

CHERCHÉZ-VOUS UN EMPLOI?							
Si vous êtes qualifié dans l'hôtellerie ou la restauration, remplissez le talon ci-dessous et vos données paraîtront gratuitement pendant 2 semaines sous cette rubrique dans htr l'hotel revue.							

Eintrittsdatum / Date d'entrée:	Jahresstelle / Place à l'année	Saisonstelle / saison
Bevorzugte Region / Région souhaitée:	Vorname / Prénom:	PLZ/Ort / NPA/Lieu:
Nationalität / Nationalité:	Telefon Geschäft / No de téléphone professionnel:	

1.	2.	3.
Hiermit bestätige ich, dass die obgenannten Angaben der Wahrheit entsprechen. / Le soussigné/la soussignée certifie l'authenticité de ces informations.		
Unterschrift / Signature:		

Datum / Date:

Ich bin mit der Bekanntgabe der Daten (Name, Adresse, Telefon etc.) einverstanden: Ja – Nein / J'accepte la publication de mes coordonnées (nom, adresse, téléphone, etc.); Oui – Non

Wenn nein, können wir den ausgefüllten Talon nicht in der Zeitung publizieren. / En cas de réponse négative de votre part, nous ne pourrons pas publier le talon dans le journal.

Bitte mailen oder schicken Sie uns den vollständig ausgefüllten Bewerbungstalon an folgende Adresse: / Veuillez nous retourner le talon de demande dûment rempli à l'adresse suivante:

htr hotel revue, Express-Vermittlung, Monbijoustrasse 130, Postfach, CH-3001 Bern / jobs@htr.ch

3 HOTELBERN

Das Hauptstadt Hotel

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 Böli, eidg. dipl. Küchenchef.

HOTELBERNDas Hauptstadt hotel
Zeughausgasse 9, 3011 BernZeughausgasse 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 Frontofices/Rooms Division und Führungserfahrung helfen, neue Massstäbe zu setzen. Wir arbeiten mit Fidelio, haben neben unseren Seminargästen eine internationale Gästestruktur mit Hauptaufstellung in den Sommermonaten. Wir verfügen über 70 sehr individuell eingerichtete Zimmer,

4 Whirlpool-Suiten, 4 verpackte Restaurants, ein neues Oberländer Wellnessdorf, einige amerikanische Seminar- und Banketträume, sowie ein Coiffure-, Massage- und Kosmetikangebot.

Gerne erzählen Sie Ihnen mehr über uns.

Sie erreichen mich im Carlton-Europe Hotel, Höheweg 92-94, 3800 Interlaken, unter Tel. 032 826 0160 oder per E-Mail: s.maeder@carloneurope.ch. Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Stephan JJ. Maeder, Hotelier, www.carloneurope.ch

1477-665

Stellenvermittlungen

DOMINO GASTRO
Personal – Vertraut
www.dominogastro.ch
Tel. 055 415 5280
personal@dominogastro.ch
für Bewerber kostenlos.

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

**Anzeigenschluss
verpasst?**

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue**IMPRESSIONUM****htr 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, Delia Piscopo, Patricia Nobis Wyss

E-Mail: inserate@htr.ch / www.jobs.htr.ch

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

- Frontseite / Première page: Fr. 1.70 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Direktion / Direction Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuch / Demandes d'emploi: Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Zuschlags 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:

- Ausgabe	Nr. 12/2009	Nr. 13/2009	Nr. 14/2009	Nr. 15/2009
- Erscheint	19. 3. 2009	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-beglubigt 2007/08 / contrôlé REMP 2007/08, verkauft Auflage / tirage vendu: 10 092, Gratisauflage / tirage gratuit: 1289 (Druckauflage / tirage imprimé: 18 000)

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

International

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 Tiefdielen

In dieser abwechslungsreichen Tätigkeit setzen Sie Akzente in der operativen Führung der Rezeptionsabteilung und in der Vertretung der Betriebleitung 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, Sternecckstraße 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 Wassersportzeugen, 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 Kundenschaft 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