

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2009)
Heft: 16

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. 16 / 16. April 2009

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

Karriereplanung
beginnt hier
htr stellenrevue

Online unter
www.hoteljob.ch

AUSSENDIENST-PROFI
(w/m)
Deutschschweiz 100% MINIBAR SYSTEMS

Für die Beratung sowie den Verkauf/Vermietung unserer Minibars, Safes und zahlreichen weiteren Dienstleistungen, suchen wir SIE: Alter, zwischen 30 und 40, verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung und haben vielseitige Erfahrungen im Aussendienst. Sie zeichnen sich aus durch Ihr überzeugendes und gepflegtes Auftreten, Durchsetzungsvermögen und Ihr vielfältiges Verhandlungsgeschick.

Sie arbeiten gerne selbstständig, verfügen über einen eigenen PKW, sind initiativ, flexibel und häufiges Reisen bereitet Ihnen Freude. Der tägliche Umgang mit MS-Office Produkten ist Ihnen vertraut und bereitet Ihnen keine Schwierigkeiten. Sie beherrschen D und E in Wort und Schrift und können sich im "Schweizer Dialekt" verständigen.

Wir bieten: Eine spannende und abwechslungsreiche Herausforderung in einem interessanten Umfeld, eine moderne, junge Unternehmenskultur sowie ein zeitgemäßes, leistungsorientiertes Salär- und Sozialleistungspaket.

Interessiert? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen inklusive Foto an: Minibar Enterprises AG, Herr Urs von Moos, Bleigasse 9, 6340 Baar - oder an bewerbung@ch.minibar.ch. Weitere Informationen finden Sie auch unter www.minibar.ch



Für unseren Betrieb mit 15 Gault-Millau-Punkten an der Stadtgrenze von Bern, suchen wir für unsere Küchenbrigade mit 6 Köchen und 3 Lehrlingen einen

Küchenchef (w/m)

Sie sind ein kreativer Kochkünstler und können eine solide Kochlaufbahn mit Führungspraxis vorweisen. Sie haben die Ausbildung zum Gastronomiekoch mit Bravour bestanden oder eine gleichwertige oder höhere Auszeichnung vorzuweisen.

Teamfähigkeit und selbstständiges Handeln in der Küchenprozess- und Menügestaltung sowie Kalkulation, Einkauf und Mitarbeiterführung gehören zu Ihren Stärken.

Fühlen Sie sich angesprochen und befähigt, unsere anspruchsvollen Gäste mit Ihren Kochkünsten zu verwöhnen? Dann erwarten Sie bei uns ein interessanter Arbeitsplatz mit neuesten Strukturen sowie ein junges und motiviertes Team.

Herr Jos de Wolf freut sich auf den ersten Kontakt und erwarten gerne Ihr vollständiges Bewerbungsdossier.

Restaurant Landhaus Liebefeld AG

Gaststube, Röstiserie, Bar, Hotel

Schwarzenburgstrasse 134, 3097 Liebefeld-Bern

Tel. 031 971 07 58, Fax 031 972 02 49

Info@landhaus-liebefeld.ch www.landhaus-liebefeld.ch



Therme Vals

Die Klangprobe

Direktorin | Direktor

Im Namen der Therme bedanke ich mich für all die Bewerbungen, Stellungnahmen und Glückwünsche. Über Eignung und Tauglichkeit der Bewerber soll die Klangprobe Auskunft geben. Sie werden demnächst angesprochen. Ich freue mich auf das Gespräch und vielleicht gefällt es Ihnen wirklich in Vals und im Speziellen bei uns in der Therme.

Die Mitarbeiter der Therme Vals
Pius Truffer (und Grüsse an Siegfried Lenz)

Therme Vals, 7132 Vals
Pius Truffer, VR-Präsident
Telefon 081 926 89 92
e-mail piustruffer@therme-vals.ch
homepage: www.therme-vals.ch

Tertianum
GRUPPE

Gestalten Sie unsere Zukunft aktiv mit!

TERTIANUM AG ist die schweizweit führende Anbieterin von residenziellem Alterswohnen und betreibt 19 Seniorenenresidenzen. Unsere im gehobenen Segment angesiedelten Seniorenenresidenzen TERTIANUM Zollikerberg mit 76 Appartements und 24 Einzel-Pflegezimmern sowie die familiäre Pflegeresidenz TERTIANUM Restelberg auf dem Zürichberg mit 13 Einzel-Pflegezimmern beschäftigen heute 90 Mitarbeitende.

Für die Führung beider Residenzen in Personalunion suchen wir mit Eintritt nach Vereinbarung eine/n

Direktorin/Direktor

Unsere Residenzgäste aber auch die Mitarbeitenden verdienen nur die beste Führung und Dienstleistungsqualität:

Ihr Aufgabengebiet

- Selbständige und wirtschaftlich eigenverantwortliche Führung der Residenzen, orientiert an unserem Leitbild
- Verantwortungsbewusstes Kostenmanagement mit betriebswirtschaftlichem Denken und Handeln
- Mitarbeiterorientierte Personalführung
- Engagierte Öffentlichkeitsarbeit
- Weiterentwicklung und Sicherung des Qualitätsmanagements
- Kollegiale Zusammenarbeit und häuserübergreifende Kooperation mit unseren übrigen Residenzen in der Region Zürich

Ihr Profil

- Für diese anspruchsvolle Aufgabe suchen wir eine kommunikative, innovative und erfahrene Führungspersönlichkeit, die sich durch professionelles, verbindliches und verlässliches Auftreten, konzeptionelles Denken und organisatorisches Geschick auszeichnet
- Sie mögen Menschen, verfügen über fundierte Fach- und Sozialkompetenz im Hotel- und/oder Heimbereich und bewegen sich sicher in der Rolle als empathische/ Gastgeberin
- Sie haben sich mit Krankheit, Sterben und Tod persönlich auseinander gesetzt und können damit natürlich umgehen

Wollen Sie diese unternehmerische Herausforderung annehmen?

Dann freuen wir uns sehr auf Ihre vollständigen schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto bis zum 27. April 2009 per Post. Wir sichern Ihnen absolute Diskretion zu.

TERTIANUM AG, Winfried Giesel, Leiter Personal Gruppe, Seminarstrasse 28, Postfach, 8042 Zürich, Telefon 043 544 15 10, www.tertianum.ch



TERTIANUM AG Seminarstrasse 28 8042 Zürich Tel. 043 544 15 15 Fax 043 544 15 00 tertianum@tertianum.ch www.tertianum.ch

KOMPETENZ FÜR DAS ALTER



38 Betten
www.hotelcalifornia.ch

Hotel California
Marco Callaro
Schiffstalle 18
8001 Zürich
Telefon 044 262 40 50

Im Herzen von Zürichs Altstadt am Hechtplatz im ***Hotel California suchen wir zur Unterstützung unseres Teams per sofort oder nach Vereinbarung eine

Réceptionistin

Sie sind zwischen 20 bis 30 Jahre alt und fühlen sich wohl in einem lebhaften Betrieb. Sie beherrschen die Sprachen Deutsch und Englisch in Wort und Schrift und haben gute EDV-Kenntnisse. Sie führen unsere Réception mit viel Flair und Kompetenz und haben Freude am Umgang mit unseren Gästen.

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.



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 junge (20- bis 30-jährige), qualifizierte, sprachgewandte

RESTAURANTFACHFRAU-MANN

mit abgeschlossener Ausbildung
als Refa oder Gafa.

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

Fam. Beat Wettach
CH-3655 Brienz
Tel. 033 951 35 51
www.hotel-brienz.ch
info@hotel-brienz.ch



kommen und geniessen

Suchen Sie die berufliche Veränderung im goldrichtigen Zeitpunkt? Wir engagieren per 1. Juni 2009 oder nach Vereinbarung für das im letzten Jahr neu eröffnete ***Stern Cityhotel Goldener Schlüssel eine unternehmerisch denkende Persönlichkeit als

DIREKTIONSSASSISTENT/IN

Sie sind Absolvent/in einer Hotelfachschule, sprechen D/E/F, zwischen 28 und 40 Jahre jung, können eine kleine Servicebrigade führen und haben bereits einschlägige Erfahrungen an einer Hotelréception.

Sie übernehmen während der Abwesenheit der Direktion die Federführung des Betriebes mit 20 Mitarbeiter/innen.

Wir bieten einen attraktiven Arbeitsplatz mit moderner Infrastruktur mitten in der Berner Altstadt.

Gerne stelle ich Ihnen das neue Arbeitsfeld bei einem persönlichen Gespräch vor und erwarte die vollständigen Bewerbungsunterlagen unter folgender Adresse:

Herr Jost Troxler
Hotel-Restaurant Goldener Schlüssel
Rathausgasse 72, 3011 Bern
Tel. 031 311 02 16
www.goldener-schlüssel.ch

1978-1145 2001-1161

1977-1144

Gesucht per Übereinkunft
in Jahresschleife, zur Verstärkung unseres Teams

Küchenchef mit Erfahrung

für gepflegten Speiseservice, CH-Gilde-Betrieb.
Sie sind kreativ und verstehen Ihr Team zu motivieren,
Qualitätsbewusst, engagiert und belastbar.
Wir bieten den anspruchsvollen Aufgabe entsprechende
Entlohnung, angenehmes Betriebsklima und
Bewegungsfreiheit.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf und Ihre
detaillierten Bewerbungsunterlagen mit Foto.



HOTEL ALTE POST BONADUZ

Bruno Theus, Gastgeber
Versamerstrasse 1, 7402 Bonaduz (bei Chur)
Tel. 081 641 12 18 Fax 081 641 29 32
www.altepost-bonaduz.ch
info@altepost-bonaduz.ch

Die Two Spice AG mit über 300 Mitarbeitern und zehn verschiedenen Betrieben in der Gastronomie ist ein kreatives und innovatives Unternehmen. Wir suchen für unsere Verwaltung im Zürcher Seefeld einen verantwortungsbewussten

F&B Manager 100% (m/w)

In dieser Position sind Sie verantwortlich für den **Einkauf Food, Beverage, Non Food** und die **Abteigungsplanung der einzelnen Konzepte**. Ihnen unterliegt die Führung der F&B-Abteilung sowie die Betreuung der Inventur und des Kassensystems. Die Pflege des Warenbewirtschaftungssystems und die stetige Weiterentwicklung und Optimierung aller F&B-Prozesse gehören zu den Hauptaufgaben.

Sie sind in ständigem Kontakt mit Lieferanten, führen Verhandlungen, prüfen aktiv den **Markt und die Trends** und wissen diese in unseren Betrieben umzusetzen. Stetiges Führen diverser Statistiken und Analysen sowie die Zusammenarbeit mit dem Executive Küchenchef und der Grafikabteilung gehört zu Ihren täglichen Tätigkeiten.

Für diese spannende, bedeutungsvolle Stelle bringen Sie bereits Erfahrung als F&B-Assistant mit und haben eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie. Sehr gute PC-Kenntnisse (Microsoft Excel, Vectoron-Kassensystem) sowie vertiefte Kenntnisse der internationalen Küche sind für diese Position wichtig.

Sind Sie eine kommunikative, welfeoffene und teamorientierte Persönlichkeit (ca. 25-35 J.) mit unternehmerischem Denken?

Wir erwarten Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem kleinen Team, vielseitige und anspruchsvolle Aufgaben und selbstständiges Arbeiten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Two Spice AG - Barbara Schwegler

Riesbachstrasse 61 - 8034 Zürich

T 043 443 00 72 - F 043 443 00 71

barbara.schwegler@twospice.ch - http://www.twospice.ch



Das Pro Natura Zentrum Aletsch auf der Riederalp (Wallis) sucht für die Sommersaison 2009 (Juni bis Oktober)

Koch (m/w)

Mitarbeiter/innen im Pensionsbetrieb

Anforderungen

Teamfähigkeit, Flexibilität, Belastbarkeit. Erfahrungen im Bereich Hotellerie von Vorteil.

Tätigkeit

Koch (m/w): Planung und Zubereitung der Menüs in Zusammenarbeit mit der Leiterin des Pensionsbetriebes.
Mitarbeiter/innen Pensionsbetrieb: Arbeiten im Service, Küchendienst, Reinigungsarbeiten, Zimmerpflege, Lingerie.

Bewerbung

Schriftliche Bewerbung so rasch als möglich an:
Pro Natura Zentrum Aletsch, z. Hd. Laudo Albrecht, Villa Cassel,
3987 Riederalp oder an laudo.albrecht@pronatura.ch.
Auskünfte unter 027 928 62 00 oder 079 651 20 42
www.pronatura.ch/aletsch

pro natura
Zentrum Aletsch

1900-1153

It's boarding time!



Fasten Seat Belts

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

Zur Unterstützung der Geschäftsführung suchen wir per sofort eine/einen motivierte/n und belastbare/n

Betriebsassistent/-in als Bankett-/Eventmanager/in

Sind Sie interessiert in einer einmaligen Atmosphäre zu arbeiten? Der Fliegerei nahe sein, ohne Jetlag, Zeitverschiebung und ständiges aus dem Koffer leben? Mit ihrer aufgestellten, flexiblen Art und hohen Einsatzbereitschaft unterstützen Sie unsere Captains optimal. Dank Ihrer Erfahrung als Bankett-/Eventmanager (wenn möglich Hotelfachschulabschluss), Ihren Sprachkenntnissen (D Muttersprache / E) entlasten Sie die Geschäftsführung in der Bankett- und Event-Organisation sowie an der Front (Empfang und Betreuung Gäste/Bankettadministratoren). Sie beraten, verwöhnen und überraschen unsere Passagiere. Hierzu mit Spannung vor Ihnen zusammengestellten Menükreationen und Vorschlägen und koordinieren die Anlässe in Zusammenarbeit mit dem Chef de Service und gewährleisten den hohen Qualitätsstandard des Hauses.

Ihr Anforderungsprofil:

- Sie besitzen ein perfektes Know-how über Bankett- und Eventorganisation
- Sie verfügen über ein vernetztes Denken, sind organisationstark
- Sie überzeugen durch ein sicheres, zuvorkommendes Arbeiten und besitzen eine positive, gewinnende Ausstrahlung
- Sie sind eine Persönlichkeit, die selbstständig Aufgaben erkennt und effizient erledigt
- Sie besitzen ein hohes Mass an Flexibilität und Einsatzbereitschaft, übernehmen gerne Verantwortung und haben Spass an der Arbeit am Gastronomie und Vorgesetzter
- Sie sind offen für neue Ideen und Konzepte
- Sie verfügen über Führungserfahrung und besitzen die nötige Fach- und Sozialkompetenz für den Umgang mit Vorgesetzten und Mitarbeitern

Senden Sie uns noch heute Ihre vollständigen Unterlagen. Für weitere Fragen stehen Ihnen Frau Tina Soltermann und Frau Yvonne Weber gerne zur Verfügung.

RUNWAY RESTAURANTS AG
Rohholzstrasse 67, 8152 Glattbrugg
www.runway34.ch E-Mail: info@runway34.ch
Yvonne Weber/Tina Soltermann (Geschäftsführung)
Tel. 043 81634 34

Die Two Spice AG mit über 300 Mitarbeitern und zehn verschiedenen Betrieben in der Gastronomie ist ein kreatives und innovatives Unternehmen. Wir suchen für unsere Verwaltung im Zürcher Seefeld einen verantwortungsbewussten

F&B Manager 100% (m/w)

In dieser Position sind Sie verantwortlich für den **Einkauf Food, Beverage, Non Food** und die **Abteigungsplanung der einzelnen Konzepte**. Ihnen unterliegt die Führung der F&B-Abteilung sowie die Betreuung der Inventur und des Kassensystems. Die Pflege des Warenbewirtschaftungssystems und die stetige Weiterentwicklung und Optimierung aller F&B-Prozesse gehören zu den Hauptaufgaben.

Sie sind in ständigem Kontakt mit Lieferanten, führen Verhandlungen, prüfen aktiv den **Markt und die Trends** und wissen diese in unseren Betrieben umzusetzen. Stetiges Führen diverser Statistiken und Analysen sowie die Zusammenarbeit mit dem Executive Küchenchef und der Grafikabteilung gehört zu Ihren täglichen Tätigkeiten.

Für diese spannende, bedeutungsvolle Stelle bringen Sie bereits Erfahrung als F&B-Assistant mit und haben eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie. Sehr gute PC-Kenntnisse (Microsoft Excel, Vectoron-Kassensystem) sowie vertiefte Kenntnisse der internationalen Küche sind für diese Position wichtig.

Sind Sie eine kommunikative, welfeoffene und teamorientierte Persönlichkeit (ca. 25-35 J.) mit unternehmerischem Denken?

Wir erwarten Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem kleinen Team, vielseitige und anspruchsvolle Aufgaben und selbstständiges Arbeiten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Two Spice AG - Barbara Schwegler

Riesbachstrasse 61 - 8034 Zürich

T 043 443 00 72 - F 043 443 00 71

barbara.schwegler@twospice.ch - http://www.twospice.ch

Das Pro Natura Zentrum Aletsch auf der Riederalp (Wallis) sucht für die Sommersaison 2009 (Juni bis Oktober)

Koch (m/w)

Mitarbeiter/innen im Pensionsbetrieb

Anforderungen

Teamfähigkeit, Flexibilität, Belastbarkeit. Erfahrungen im Bereich Hotellerie von Vorteil.

Tätigkeit

Koch (m/w): Planung und Zubereitung der Menüs in Zusammenarbeit mit der Leiterin des Pensionsbetriebes.
Mitarbeiter/innen Pensionsbetrieb: Arbeiten im Service, Küchendienst, Reinigungsarbeiten, Zimmerpflege, Lingerie.

Bewerbung

Schriftliche Bewerbung so rasch als möglich an:
Pro Natura Zentrum Aletsch, z. Hd. Laudo Albrecht, Villa Cassel,
3987 Riederalp oder an laudo.albrecht@pronatura.ch.
Auskünfte unter 027 928 62 00 oder 079 651 20 42
www.pronatura.ch/aletsch



Hotel Restaurant Ryokan Hasenberg

in Widen AG (20 km von Zürich)

Wir sind das erste **Ryokan-Hotel** in Europa. Unsere japanischen Köche haben einen Michelin Stern erkocht und neben der erstklassigen Gastronomie bieten wir authentische japanische Suiten und veranstalten regelmäßig hoch kulturelle Anlässe.

Suchen Sie das ganz Spezielle?

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

F&B und / oder Event Manager

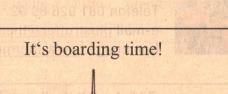
Sind Sie interessiert, diese spezielle Kultur näher kennen zu lernen? Eine abwechslungsreiche Arbeit im Restaurant und mit verschiedenen Anlässen, sowie Marketing-Aufgaben, Personalführung, Kostenkontrolle und Bestellungen erwarten Sie.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, dann würden wir Sie gerne kennen lernen. Wir freuen uns auf einen qualifizierten und motivierten Mitarbeiter, der mit uns den Erfolg des Hotel Ryokan Hasenberg fortführen und weiteraufbauen will. Auf Ihre Bewerbungsunterlagen freut sich Frau Yoshiko Kurahayashi

Hotel Restaurant Ryokan Hasenberg
Hasenbergstrasse 74, 8967 Widen

Tel. +41 56 648 40 00, Fax +41 56 648 40 01 www.hotel-hasenberg.ch

It's boarding time!



Fasten Seat Belts

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

Zur Unterstützung der Geschäftsführung suchen wir per sofort eine/einen motivierte/n und belastbare/n

Betriebsassistent/-in als Bankett-/Eventmanager/in

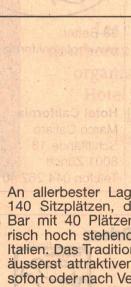
Sind Sie interessiert in einer einmaligen Atmosphäre zu arbeiten? Der Fliegerei nahe sein, ohne Jetlag, Zeitverschiebung und ständiges aus dem Koffer leben? Mit ihrer aufgestellten, flexiblen Art und hohen Einsatzbereitschaft unterstützen Sie unsere Captains optimal. Dank Ihrer Erfahrung als Bankett-/Eventmanager (wenn möglich Hotelfachschulabschluss), Ihren Sprachkenntnissen (D Muttersprache / E) entlasten Sie die Geschäftsführung in der Bankett- und Event-Organisation sowie an der Front (Empfang und Betreuung Gäste/Bankettadministratoren). Sie beraten, verwöhnen und überraschen unsere Passagiere. Hierzu mit Spannung vor Ihnen zusammengestellten Menükreationen und Vorschlägen und koordinieren die Anlässe in Zusammenarbeit mit dem Chef de Service und gewährleisten den hohen Qualitätsstandard des Hauses.

Ihr Anforderungsprofil:

- Sie besitzen ein perfektes Know-how über Bankett- und Eventorganisation
- Sie verfügen über ein vernetztes Denken, sind organisationstark
- Sie überzeugen durch ein sicheres, zuvorkommendes Arbeiten und besitzen eine positive, gewinnende Ausstrahlung
- Sie sind eine Persönlichkeit, die selbstständig Aufgaben erkennt und effizient erledigt
- Sie besitzen ein hohes Mass an Flexibilität und Einsatzbereitschaft, übernehmen gerne Verantwortung und haben Spass an der Arbeit am Gastronomie und Vorgesetzter
- Sie sind offen für neue Ideen und Konzepte
- Sie verfügen über Führungserfahrung und besitzen die nötige Fach- und Sozialkompetenz für den Umgang mit Vorgesetzten und Mitarbeitern

Senden Sie uns noch heute Ihre vollständigen Unterlagen. Für weitere Fragen stehen Ihnen Frau Tina Soltermann und Frau Yvonne Weber gerne zur Verfügung.

RUNWAY RESTAURANTS AG
Rohholzstrasse 67, 8152 Glattbrugg
www.runway34.ch E-Mail: info@runway34.ch
Yvonne Weber/Tina Soltermann (Geschäftsführung)
Tel. 043 81634 34



FRASCATI

An allerbester Lage direkt am See steht das legendäre Frascati mit seinen 150 Sitzplätzen, der Terrasse mit 150 Sitzplätzen sowie der Wine Lounge/Bar mit 40 Plätzen. Wir bieten unseren anspruchsvollen Gästen eine kulinarisch hoch stehende italienische traditionelle Küche mit besten Produkten aus Italien. Das Traditionshaus im Art Deco-Stil und die traumhafte Lage bieten einen äußerst attraktiven Arbeitsplatz. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/einen

Stv. Geschäftsführer/in

Chef de Service

mit ausgezeichneten Weinkenntnissen

Sie sind italienischer Herkunft und haben Erfahrung in der italienischen Gastronomie als Kadermitarbeiter/in und auch ein ausgewiesenes Fachwissen in Service und Wein? Sie sind ein/ eine passionierte/r Gastgeber/in mit besten Umgangsformen, der/die unsere Gäste verwöhnen möchte?

Sie möchten Ihre fundierte Berufserfahrung erweitern und sich für unsere Gäste und Mitarbeitende einsetzen? Sie werden in das Konzept und in die Aufgaben sorgfältig eingefüht.

Wir bieten Ihnen interessante Berufsperspektiven in einer stark expandierenden Gastronomiegruppe. Attraktive Arbeitsbedingungen und hervorragende Sozialleistungen sind bei uns selbstverständlich.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto! Bitte senden Sie diese per Post an: MOLINO AG, Nansenstrasse 5, CH-8050 Zürich oder per E-Mail: personal@molino.ch.

MOLINO-Gastronomie erfolgreich bereits in: Bern, Dietikon, Fribourg, Genève (Place du Molard), Genève (Quai Général-Guisan-Le Lac-trestre), Carouge (La Prallie), Montreux, St. Gallen, Thônex, Uster, Wallisellen (Glattzentrum), Winterthur, Zürich (Limmattal-Select), Zürich (Seequai-Frascati), Zürich (Stauffacher), Zermatt



Ein Unternehmen der Molino-Gruppe

It's boarding time!



Fasten Seat Belts

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

Zur Unterstützung der Geschäftsführung suchen wir per sofort eine/einen motivierte/n und belastbare/n

Betriebsassistent/-in als Bankett-/Eventmanager/in

Sind Sie interessiert in einer einmaligen Atmosphäre zu arbeiten? Der Fliegerei nahe sein, ohne Jetlag, Zeitverschiebung und ständiges aus dem Koffer leben? Mit ihrer aufgestellten, flexiblen Art und hohen Einsatzbereitschaft unterstützen Sie unsere Captains optimal. Dank Ihrer Erfahrung als Bankett-/Eventmanager (wenn möglich Hotelfachschulabschluss), Ihren Sprachkenntnissen (D Muttersprache / E) entlasten Sie die Geschäftsführung in der Bankett- und Event-Organisation sowie an der Front (Empfang und Betreuung Gäste/Bankettadministratoren). Sie beraten, verwöhnen und überraschen unsere Passagiere. Hierzu mit Spannung vor Ihnen zusammengestellten Menükreationen und Vorschlägen und koordinieren die Anlässe in Zusammenarbeit mit dem Chef de Service und gewährleisten den hohen Qualitätsstandard des Hauses.

Ihr Anforderungsprofil:

- Sie besitzen ein perfektes Know-how über Bankett- und Eventorganisation
- Sie verfügen über ein vernetztes Denken, sind organisationstark
- Sie überzeugen durch ein sicheres, zuvorkommendes Arbeiten und besitzen eine positive, gewinnende Ausstrahlung
- Sie sind eine Persönlichkeit, die selbstständig Aufgaben erkennt und effizient erledigt
- Sie besitzen ein hohes Mass an Flexibilität und Einsatzbereitschaft, übernehmen gerne Verantwortung und haben Spass an der Arbeit am Gastronomie und Vorgesetzter
- Sie sind offen für neue Ideen und Konzepte
- Sie verfügen über Führungserfahrung und besitzen die nötige Fach- und Sozialkompetenz für den Umgang mit Vorgesetzten und Mitarbeitern

Senden Sie uns noch heute Ihre vollständigen Unterlagen. Für weitere Fragen stehen Ihnen Frau Tina Soltermann und Frau Yvonne Weber gerne zur Verfügung.

RUNWAY RESTAURANTS AG
Rohholzstrasse 67, 8152 Glattbrugg
www.runway34.ch E-Mail: info@runway34.ch
Yvonne Weber/Tina Soltermann (Geschäftsführung)
Tel. 043 81634 34

It's boarding time!



Fasten Seat Belts

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

Zur Unterstützung der Geschäftsführung suchen wir per sofort eine/einen motivierte/n und belastbare/n

Betriebsassistent/-in als Bankett-/Eventmanager/in

Sind Sie interessiert in einer einmaligen Atmosphäre zu arbeiten? Der Fliegerei nahe sein, ohne Jetlag, Zeitverschiebung und ständiges aus dem Koffer leben? Mit ihrer aufgestellten, flexiblen Art und hohen Einsatzbereitschaft unterstützen Sie unsere Captains optimal. Dank Ihrer Erfahrung als Bankett-/Eventmanager (wenn möglich Hotelfachschulabschluss), Ihren Sprachkenntnissen (D Muttersprache / E) entlasten Sie die Geschäftsführung in der Bankett- und Event-Organisation sowie an der Front (Empfang und Betreuung Gäste/Bankettadministratoren). Sie beraten, verwöhnen und überraschen unsere Passagiere. Hierzu mit Spannung vor Ihnen zusammengestellten Menükreationen und Vorschlägen und koordinieren die Anlässe in Zusammenarbeit mit dem Chef de Service und gewährleisten den hohen Qualitätsstandard des Hauses.

Ihr Anforderungsprofil:

- Sie besitzen ein perfektes Know-how über Bankett- und Eventorganisation
- Sie verfügen über ein vernetztes Denken, sind organisationstark
- Sie überzeugen durch ein sicheres, zuvorkommendes Arbeiten und besitzen eine positive, gewinnende Ausstrahlung
- Sie sind eine Persönlichkeit, die selbstständig Aufgaben erkennt und effizient erledigt
- Sie besitzen ein hohes Mass an Flexibilität und Einsatzbereitschaft, übernehmen gerne Verantwortung und haben Spass an der Arbeit am Gastronomie und Vorgesetzter
- Sie sind offen für neue Ideen und Konzepte
- Sie verfügen über Führungserfahrung und besitzen die nötige Fach- und Sozialkompetenz für den Umgang mit Vorgesetzten und Mitarbeitern

Senden Sie uns noch heute Ihre vollständigen Unterlagen. Für weitere Fragen stehen Ihnen Frau Tina Soltermann und Frau Yvonne Weber gerne zur Verfügung.

RUNWAY RESTAURANTS AG
Rohholzstrasse 67, 8152 Glattbrugg
www.runway34.ch E-Mail: info@runway34.ch
Yvonne Weber/Tina Soltermann (Geschäftsführung)
Tel. 043 81634 34

It's boarding time!



Fasten Seat Belts

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

Zur Unterstützung der Geschäftsführung suchen wir per sofort eine/einen motivierte/n und belastbare/n

Betriebsassistent/-in als Bankett-/Eventmanager/in

Sind Sie interessiert in einer einmaligen Atmosphäre zu arbeiten? Der Fliegerei nahe sein, ohne Jetlag, Zeitverschiebung und ständiges aus dem Koffer leben? Mit ihrer aufgestellten, flexiblen Art und hohen Einsatzbereitschaft unterstützen Sie unsere Captains optimal. Dank Ihrer Erfahrung als Bankett-/Eventmanager (wenn möglich Hotelfachschulabschluss), Ihren Sprachkenntnissen (D Muttersprache / E) entlasten Sie die Geschäftsführung in der Bankett- und Event-Organisation sowie an der Front (Empfang und Betreuung Gäste/Bankettadministratoren). Sie beraten, verwöhnen und überraschen unsere Passagiere. Hierzu mit Spannung vor Ihnen zusammengestellten Menükreationen und Vorschlägen und koordinieren die Anlässe in Zusammenarbeit mit dem Chef de Service und gewährleisten den hohen Qualitätsstandard des Hauses.

Ihr Anforderungsprofil:

- Sie besitzen ein perfektes Know-how über Bankett- und Eventorganisation
- Sie verfügen über ein vernetztes Denken, sind organisationstark
- Sie überzeugen durch ein sicheres, zuvorkommendes Arbeiten und besitzen eine positive, gewinnende Ausstrahlung
- Sie sind eine Persönlichkeit, die selbstständig Aufgaben erkennt und effizient erledigt
- Sie besitzen ein hohes Mass an Flexibilität und Einsatzbereitschaft, übernehmen gerne Verantwortung und haben Spass an der Arbeit am Gastronomie und Vorgesetzter
- Sie sind offen für neue Ideen und Konzepte
- Sie verfügen über Führungserfahrung und besitzen die nötige Fach- und Sozialkompetenz für den Umgang mit Vorgesetzten und Mitarbeitern

Senden Sie uns noch heute Ihre vollständigen Unterlagen. Für weitere Fragen stehen Ihnen Frau Tina Soltermann und Frau Yvonne Weber gerne zur Verfügung.

RUNWAY RESTAURANTS AG
Rohholzstrasse 67, 8152 Glattbrugg
www.runway34.ch E-Mail: info@runway34.ch
Yvonne Weber/Tina Soltermann (Geschäftsführung)
Tel. 043 81634 34

It's boarding time!



Fasten Seat Belts

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

Zur Unterstützung der Geschäftsführung suchen wir per sofort eine/einen motivierte/n und belastbare/n

Betriebsassistent/-in als Bankett-/Eventmanager/in

Sind Sie interessiert in einer einmaligen Atmosphäre zu arbeiten? Der Fliegerei nahe sein, ohne Jetlag, Zeitverschiebung und ständiges aus dem Koffer leben? Mit ihrer aufgestellten, flexiblen Art und hohen Einsatzbereitschaft unterstützen Sie unsere Captains optimal. Dank Ihrer Erfahrung als Bankett-/Eventmanager (wenn möglich Hotelfachschulabschluss), Ihren Sprachkenntnissen (D Muttersprache / E) entlasten Sie die Geschäftsführung in der Bankett- und Event-Organisation sowie an der Front (Empfang und Betreuung Gäste/Bankettadministratoren). Sie beraten, verwöhnen und überraschen unsere Passagiere. Hierzu mit Spannung vor Ihnen zusammengestellten Menükreationen und Vorschlägen und koordinieren die Anlässe in Zusammenarbeit mit dem Chef de Service und gewährleisten den hohen Qualitätsstandard des Hauses.

Ihr Anforderungsprofil:



Gesucht per sofort für die Sommersaison oder nach Vereinbarung.

Serviceangestellte mit Barservice

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, zeitgemäss Entlohnung und selbständiges Arbeiten. BewerberInnen aus dem EU-Raum willkommen.

L&B Eberle, 8873 Amden
Telefon 055 6111194
www.roessli-amden.ch

Sie sind unser Gewinn!



Chef de Partie (m/w) 100%

Sie bekochen unsere Gäste mit Leidenschaft und machen für jeden Gast den Besuch in unserem 14 GaultMillau-Punkte Restaurant Olivo zum Erlebnis. Interessiert? Detaillierte Informationen finden Sie unter www.grandcasinoluzern.ch

Ihre Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an: Grand Casino Luzern AG - Personalabteilung - Haldenstrasse 6 - Postfach - 6002 Luzern



www.grandcasinoluzern.ch

Im Mittelpunkt steht bei uns der Mensch!
»mitarbeiten - mitgestalten«

Saas Fee / Wallis

Für die kommende Sommersaison suchen wir in unserem dynamischen Team folgende begeisterungsfähige Mitarbeiter:

verantwortungsbewussten, kreativen
Jungkoch m/w - **Commis de cuisine**

motivierten **Servicemitarbeiter** m/w
für unser gepflegtes A-la-carte-Restaurant

pflichtbewussten **Allrounder** m/w
mit kaufmännischer Ausbildung
(Sprach- und EDV-Kenntnisse)
Mithilfe Reception, Frühstück- und Abendservice

*Gute Entlohnung *Studio vorhanden

Der GletscherGarten ist ein kleiner Familienbetrieb mit persönlicher Atmosphäre und internationalem Gästekreis.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf!

Chalet-Hotel GletscherGarten

Spezialitäten-Restaurant «Carl Zuckmayer-Stube»
Familie Wendelin & Monika Bumann-Anthamatten
CH-3906 Saas Fee

Telefon 027 957 21 75, Fax 027 957 30 00
E-Mail: welcome@hotelgletschergarten.ch
www.hotelgletschergarten.ch

Aus www.jobs.htr.ch wird neu www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

hoteljob.ch

GRAND RESORT
Bad Ragaz

AUF DEM WEG

ZUM FÜHRENDEN RESORT EUROPAS!

Wir begegnen dem Zeitgeist der Zukunft und führen die historisch gewachsene Tradition unseres Resorts in eine neue Epoche. Die einmalige Kombination von Luxushotellerie, Gastronomie, Wellbeing, Gesundheit, Business und Golf machen uns unverwechselbar und einzigartig. Gastfreundschaft heisst für unser motiviertes und engagiertes Team ein Mehr an Lebensqualität in einem grosszügigen Ambiente zu bieten. Durch einen Service von erlesener Aufmerksamkeit machen wir dadurch für unsere Gäste das «Hier sein ist herrlich» zum einmaligen Erlebnis. Im Moment suchen wir:

GRAND HOTELS

Juniorbutler
Zimmermädchen
Etagenportier
Logenmitarbeiter (mit Nachtdienstablösung)
Inroom Dining Mitarbeiter
Servicemitarbeitende
Frühstückskoch

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

Detaillierte Informationen zu aufgeführten Stellen sowie weitere Stellenangebote finden Sie unter:
www.resortragaz.ch/de/service/karriere

Martin Hefti / Personalleiter
Für Fragen: Tel. +41 81 303 27 22
karrieren@resortragaz.ch



Grand Resort Bad Ragaz
7310 Bad Ragaz, Switzerland

www.resortragaz.ch

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



Wir suchen ab Ende Mai 2009 oder nach Vereinbarung für unser traditionelles 3* Haus mit 40 Zimmern
eine kundenorientierte Fachperson für unsere

Rezeption

Sie sind kontaktfreudig, zuverlässig, sprechen fließend Deutsch und Englisch, arbeiten gerne in einem kleinen und familiären Betrieb und das Wohl unserer langjährigen Gäste steht für Sie an erster Stelle.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung per Post.

Paul und Margaret von Allmen
Hotel Alpenrose, 3823 Wengen
Tel. 033 855 32 16
info@alpenrose.ch www.alpenrose.ch

Hotel ★★
Toggenburg
Wildhaus

Für unser Familienhotel mitten in einem tollen Wandegebiet, 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



Jungkoch

mit abgeschlossener Berufslehre
Festanstellung zu 100%

Bist Du dynamisch, kreativ, qualitätsorientiert und besitzt bereits einige Erfahrung auf den verschiedenen Posten in einer Küche, bist Du genau unsere Person.

Wir bieten Dir eine Stelle in einem jungen, innovativen und motivierten Team sowie einen abwechslungsreichen Arbeitsalltag, sei dies im à la Carte-Bereich oder bei Banketten und Events. Die Stelle ist ab sofort oder nach Vereinbarung zu besetzen.

Deine Bewerbung mit Motivationsschreiben, Lebenslauf und Zeugnissen sendest Du bitte an:

Zic Zac Basel, Rebecca Andreoli, Baslerstrasse 355, 4123 Allschwil
oder per E-Mail an: rebecca.andreoli@ziczac-basel.ch

Restaurants
Bars
Bankette
Events
www.ziczac-basel.ch
Tel. 061 302 12 20
Fax 061 302 12 62
Täglich ab 10 Uhr geöffnet

Finden Sie Ihren
Traumjob
mit hoteljob.ch!

Einfach unter www.hoteljob.ch den
gewünschten Job-Code eingeben
und direkt das Stellenangebot
ansehen.

Viel Erfolg bei der Suche!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion/Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Direktor/in eines grösseren Hotels im Erstklass Superior Segment	International	J527
Leiter Controlling & Finanzen	Region Waadt/Unterwallis	J1026
Direktionsassistentin	Region Graubünden	J1080
General Manager (m/w)	Region Zürich/Schaffhausen	J1004

Verkauf/Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Verkaufsassistent/in Hotel Santispark	Region Ostschweiz	J563
Sales Manager (m/w)	Region Zürich/Schaffhausen	J1508
Consultant/Kundenberater - WID	Region Bern	J1024
Sales Manager (m/w) - MSI	Region Basel	J1044
Sales Manager (m/w) - MSI	Region Basel	J1083
Sales & Marketing Verantwortliche	Region Graubünden	J1005
Director of Sales & Marketing	Region Zürich/Schaffhausen	J1006

Kaufmännisch/Finanzen/HR/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Assistentin des Geschäftsführers (80-100%)	Region Zürich/Schaffhausen	J1517

Réception/Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Réceptionist (m/w)	Region Zürich/Schaffhausen	J455
Réceptionspraktikum	Region Graubünden	J946
Receptionistin	Region Zürich/Schaffhausen	J1002
Réceptionist/in - MSI	Region Basel	J1032
Allrounder für Reception und Etage	Region Bern	J1011
Chef de Reception	Region Graubünden	J1001
Sekretär/in/Receptionist/in - Zermatt 100%	Region Oberwallis	J1545
Receptionist/in	Region Bern	J460
Réceptionistin	Region Bern	J484
Receptionistin	Region Zürich/Schaffhausen	J1078
Receptionist/in	Region Bern	J332
Verantwortliche für Front Office und Seminarmanagement	Region Zürich/Schaffhausen	J597
Receptionist m/w	Region Waadt/Unterwallis	J1013
Receptionist m/w	Region Graubünden	J1014

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Saisonstelle Restaurantmitarbeiter/in (100%)	Region Zentralschweiz	J636
Koch m/f	Region Basel	J1079

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Executive Küchenchef	Region Basel	J1017
Küchenchef	Region Graubünden	J476
Chef de Partie in Tagesstelle	Region Basel	J1039
Indischer Spezialitätenkoch	International	J1518
Küche w/m	Region Bern	J1061
Sous Chef (m/w) in Jahresanstellung	Region Graubünden	J1520
Chef de Partie	Region Ostschweiz	J565
Aktuell: gelernte Köche für Temporäres Sätze	Region Zürich/Schaffhausen	J430
Koch oder Köchin für «front-cooking» Mo-Fr.	Region Basel	J449
Küchenchef	Region Basel	J450
Sous Chef/Chef de Partie	Region Mittelland (SO, AG)	J1087
Jungkoch in Tagesstelle	Region Bern	J1033
Küchenchef (w/m)	Region Bern	J1527
Chef de Partie	Region Freiburg	J1547
Commis de Cuisine m/w	Region Zürich/Schaffhausen	J473
Chef de Partie	Region Zürich/Schaffhausen	J475
Spezialitätenkoch thailändisches Restaurant Chill's	Region Graubünden	J1000
Küchenchef	Region Waadt/Unterwallis	J1056
Jungköche	Region Bern	J1007
Sous-Chef für thailändisches Spezialitätenrestaurant	Region Mittelland (SO, AG)	J481
Koch - Chef de Partie	Region Bern	J485
Jungkoch Tagesstelle - MSI	Region Basel	J1036
Chef de Partie m/w	Region Waadt/Unterwallis	J1081
Sushi-Koch	Region Basel	J416
Jungkoch/-köchin	Region Bern	J1012
Chef de Partie	Region Bern	J1029
Chef de Partie - Saucier	Region Mittelland (SO, AG)	J1405
Küchenchef	Region Bern	J1027
Koch für temporäre Einsätze - SOA	Region Basel	J1028
Commis de Cuisine - JEJ	Region Bern	J1030
Küchenchef für temporäre Einsätze in Bern	Region Bern	J1031
Sous Chef mit Option zum Küchenchef - WID	Region Bern	J1022
Chef Pâtissier	Region Basel	J1043

Service/Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Stellenimkerat	Region Zürich/Schaffhausen	J1528
Restaurationsfachfrau/mann gelernt	Region Bern	J334
Servicefachangestellte	Region Waadt/Unterwallis	J1057
Servicefachangestellte/r für gepflegten Service - JEJ	Region Bern	J1042
Betriebsmitarbeiter auf Abruf - SOA	Region Basel	J1041
Leiter/in Front mit administrativen Aufgaben	Region Zürich/Schaffhausen	J1406
Restauranteleiter (m/w)	Region Zürich/Schaffhausen	J956
Servicefachmann	Region Ostschweiz	J564
Servicemitarbeiter m/w	Region Zürich/Schaffhausen	J1015
Chef de Service (m/w)	Region Zürich/Schaffhausen	J456
Servicefachangestellte	Region Ostschweiz	J1058
Serviertröster	Region Mittelland (SO, AG)	J635
1. Maître d'hôtel	Region Bern	J472
Servicefachangestellte Flughafen Zürich	Region Zürich/Schaffhausen	J1003
Betriebsassistent/in / Gastgeber	Region Bern	J1018
Gelernte Servicefachangestellte (80-100%) im AlpenRock House	Region Zürich/Schaffhausen	J1544
Bar - Serviceangestellte	Region Zürich/Schaffhausen	J1086
Servicefachangestellte Boulevard Café	Region Zürich/Schaffhausen	J457
Service-TeamleiterIn/GastgeberIn	Region Basel	J448
Servicemitarbeiter/innen (80-100%)	Region Zürich/Schaffhausen	J540
F&B Assistant in Tagesbetrieb - MSI	Region Basel	J1038
Service-Angestellte w/m	Region Bern	J1059
Chef de Partie - JEJ	Region Bern	J1035
Chef de Service m/w	Region Zürich/Schaffhausen	J1082
Chef de Service - SOA	Region Basel	J1025

Bar/Events/Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
TeilzeitmitarbeiterIn für den Barservice	Region Zürich/Schaffhausen	J1063
Serviceaushilfen auf Abruf	Region Basel	J1021
Kongress- und Seminarcoordinatorin	Region Zürich/Schaffhausen	J1008

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hotelfachfrau / Hotelfachassistentin	Region Bern	J1010
Gouvernante mit Receptionsaufgaben	Region Bern	J1009

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Pizzalolo	Region Bern	J1062
Facility Manager	Region Basel	J1040
Allrounderin	Region Bern	J1060
Hauswirtschaft Kader Fachlehrerin	Region Graubünden	J1085

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B50	Administration / Buchhaltung	43	CH	per sofort	DIEIFI
B170	administrativer Bereich / Front Office	31	IT	per sofort	DIIIE
B144	Barman oder chef de bar	36	IT	per sofort	IIDIFI
B92	Betriebsleiterin/Chef de Service / Stv. Chef de Service/St. Restaurantleiter	28	CH	per sofort	DIEIFI
B41	Chef de Partie	26	CH	per sofort	DI
B38	Chef de rang	46	IT	per sofort	IIDIFI
B27	Chef de rang	45	IT	per sofort	IIDIFI
B90	Chef de Réception	40	DE	per sofort	DIIEII
B157	Chef de Service / Betriebsassistent / Stv. GL	31	DE	per sofort	DIEIS/RU
B142	Chef de Service, Gastgeber	42	AT	per sofort	DIEIFI
B30	Concierge (Empfang)	31	MA	per sofort	FIDIEI
B156	Direktion, Führungskraft, Réception, Tourismus, Reisebegleitung	55	CH	per sofort	DIFIIIEISP
B7	Diverse	37	CH	per sofort	DIEIFI
B168	Eventmanagerin	25	CH	per sofort	DIEIS/SP
B111	Event / Seminar / Sport / Tourismus	29	CH	per sofort	DIEIFI
B104	Executive Chef	28	CH	per sofort	DI
B32	F&B, FO	41	IT	per sofort	IIDIFI
B24	Front Office Manager	31	IT	per sofort	IIDIDIFI
B55	Geschäftsführer / Betriebsleiter	42	CH	per sofort	DI
B154	Geschäftsführer, Betriebsleiter	41	CH	per sofort	DIEIP/SP
B17	Geschäftsführer, Betriebsleiter, Salesmanager, auch Stv	42	AT	per sofort	DIEIFI
B179	Geschäftsführer, Direktionsassistent, Administration, Réception	46	CH	per sofort	DIFIEI
B23	Gouvernante, Housekeeping	42	CH	per sofort	DIFIEI
B165	Hoteldirektion / Geschäftsführung / Management	53	CH	per sofort	DIFIEI
B37	Hoteldirektion / Heimleitung / Consulting	52	CH	per sofort	DIFIEI
B29	Hotelfachmann	28	DE	per sofort	DIEIFI
B172	Kauffm. Angestellter / Reception	48	CH	per sofort	DIFIEI
B147	Kellnerin mit Inkasso	21	DE	per sofort	DIEIFI
B88	Kellner, Oberkellner	31	CH	per sofort	DIFIEI
B115	Koch / Küchenchef / Geschäftsführer	40	CH	per sofort	DI

1. Referenznummer – Numéro des candidats

4. Nationalität – Nationalité

2. Beruf (gewünschte Position) – Profession (Position souhaitée)

5. Eintrittsdatum – Date d'entrée

3. Alter - Age

6. Sprachkenntnisse – Connaissances linguistiques

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B59	Kommunikation Redaktion	29	CH	per sofort	D F I
B124	Küchenchef	38	CH	per sofort	D F F I
B22	Küchenchef	42	CH	per sofort	D F F I I
B137	Küchenchef	57	DE	per sofort	D F F I I
B66	Küchenchef	41	CH	per sofort	D
B47	Night-Auditor	50	CH	per sofort	D F F I
B105	Receptionistin	31	CH	per sofort	D F F I I
B160	Réception / Night-Audit Ablöse	48	CH	per sofort	D F F
B134	Reservierung	27	CH	per sofort	D F F I I
B103	Restaurantfachfrau	-	CH	per sofort	D F F I
B60	Restaurantfachmann	41	DE	per sofort	D F F
B176	Service	-	FR	per sofort	D F F I E

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B100	Serviceangestellte	40	DE	per sofort	D E F I
B108	Serviceangestellter / Chef de Rang oder Verkauf	25	PT	per sofort	D D
B64	Servicefachfrau	27	DE	per sofort	D E
B86	Servicefachfrau, Receptionistin	32	AT	per sofort	D F E I I
B42	Servicemitarbeiter / Reservationsmitarbeiter	30	CH	per sofort	D E F
B133	Sous Chef	41	DE	per sofort	D E
B145	Souschef oder Koch	54	DE	per sofort	D
B81	Suche Stelle als Mitarbeiter in der Gastgewerbe	41	PT	per sofort	D F E
B12	Tourismusberaterin	26	DE	per sofort	D E F
B95	Zimmermädchen	38	DE	per sofort	D

1 Referenznummer – Numéro des candidats

2 Beruf (gewünschte Position) – Profession (Position souhaitée)

3 Alter - Age

4 Nationalität – Nationalité

5 Eintrittsdatum – Date d'entrée

6 Sprachkenntnisse – Connaissances linguistiques

Stand per 09.04.09. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Die Express-Stellenvermittlung wird durch hoteljob.ch abgelöst.

Als Stellensuchende können Sie sich einfach und kostenlos unter **www.hoteljob.ch**, dem neuen Stellenportal für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus registrieren und Ihr Bewerberprofil hinterlegen. Mit dem Zusatzvermerk «per sofort» ist für Arbeitgeber auf einen Blick klar, dass Sie per sofort einsatzbereit sind.

hoteljob.ch ist eine Dienstleistung der htr hotel revue.
Telefon 031 370 42 77



hoteljob.ch

Gelesen von Entscheidungsträgern!

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

htr hotel revue

Tertianum
RESIDENZA AL LIDO · LOCARNO

La Residenza Al Lido è una struttura alberghiera privata specializzata nell'offerta di servizi di alta qualità per le persone della terza e quarta età con importanti valori e principi della collaudata filosofia del gruppo TERTIANUM.

Per completare il nostro team cerchiamo:

uno/a chef di servizio al 100%

Diploma di cameriere/a con esperienza nella gestione del personale o formazione alberghiera. Indispensabili ottime conoscenze parlate e scritte dell'italiano e del tedesco, nonché disponibilità a lavorare anche nei fine settimana.

Le persone interessate in possesso dei requisiti richiesti inoltrano la propria candidatura scritta corredata di Curriculum Vitae, foto e certificati a:

TERTIANUM Ticino SA, Residenza Al Lido, Direzione, Via della Posta 44, 6600 Locarno

TERTIANUM Ticino SA
Residenza Al Lido
Via della Posta 44
6601 Locarno
Tel. 091 756 37 37
Fax 091 756 37 38
alido@tertianum.ch
www.alido.tertianum.ch

UNA RESIDENZA DEL GRUPPO TERTIANUM

Stellenvermittlungen



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

Karriereplanung beginnt hier htr stellenrevue

www.hoteljob.ch

htr hotel revue

A vous de remplir cet espace!

Rendez-vous sur le site www.htr.ch.

Vous y trouverez toutes les informations nécessaires.

Contactez-nous:

Téléphone 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

IMPRESSUM

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, Della 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)
- Stellenbeschreibung / Descriptions des emplois: Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Zusatzlager Aufschaltung Internet: 1 Wo. Fr. 50,-- 2 Wo. Fr. 70,-- 1 Mt. Fr. 100,-- (pro Anzeige)
- 1 GZD bei Freitag vor Erscheinen möglich – weitere GZD kosten pro Auszug Fr. 30,--

Termine:

– Ausgabe

– Erscheint

– Anzeigenschluss

Mo. 12.00 Uhr

Nr. 17/2009

23. 4. 2009

20. 4. 2009

27. 4. 2009

Nr. 18/2009

30. 4. 2009

27. 4. 2009

04. 4. 2009

Nr. 19/2009

07. 4. 2009

04. 4. 2009

11. 4. 2009

Nr. 20/2009

14. 4. 2009

11. 4. 2009

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

WEMF-begläubigt 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.