

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue

**Herausgeber:** hotelleriesuisse

**Band:** - (2009)

**Heft:** 18

**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. 18 / 30. April 2009

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

online  
www.luzern-hotels.ch  
Luzern  
hotellerie Swiss Hotel Association

Hoteldirektorin  
gefunden  
htr stellenrevue

Online unter  
www.hoteljob.ch

GASTRO SUISSE  
JOB SERVICE  
SUCHEN? VERMITTELN? FÖRDERN?  
WIR SUCHEN?  
Fachprofis für  
Service und Küche  
Führungsperöönlichkeiten  
in Küche und Service  
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich, Tel. 044 377 55 35  
Fax 044 377 55 90, E-Mail: jobservice@gastro-suisse.ch  
www.gastro-suisse-jobservice.ch

www.gastrojob.ch  
Topjobs und Gastropfros - ganze Schweiz  
GastroJob  
Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

## Inhalt / Sommaire

Direktion/Kaderstellen	2
Deutsche Schweiz	2-3
Svizzera italiana	5
International	6
Stellengesuche	6
Suisse romande	5
Marché international	6
Demandes d'emploi	6

## New Challenge

Hotel + Gastro-Personalvermittlung

In verschiedene Betriebskonzepte im Grossraum Zürich suche ich Sie, gelernte/r Fachfrau/mann als  
Restaurant & Banketteiter

(Ihr Hotelfachschulabschluss oder entspr. Werdegang in der Gastronomie, sowie 3-4 J Führungserfahrung geben Ihnen Sicherheit in der Teamleitung & als GastgeberIn im à la carte- und Bankettgeschäft, Idealalter bis 35; Eintritt ca. August 2009)

### STV-Gastgeberin Bar/Lounge

(Sie unterstützen die Betriebsleiterin und das junge, fröhliche Team in allen anfallenden Aufgaben. Hotelfachschulabschluss oder entspr. Werdegang Service/Bar; Region Zürichsee)

### 1. Gouvernante

(Business/Seminarhotel, mind. 3-4 J Führungserfahrung Etage & Lingerie; Eintritt ca. August 2009; Region ZH)

### Sous-chef

(Verschiedene Möglichkeiten, ob in einem Gourmet-Team, dynamischer Stadtbetrieb oder Seminar Hotellerie; je nach Berufs- und Führungserfahrung, kann die einen oder andere Stelle, Ihr nächster Challenge sein.)

### Commis oder Demi-chef de Partie

(Zürichsee & City; Ihr Flair und Ihre ersten Erfahrungen in der Frischküche sind gefragt; sofort und nV)

### Servicefachfrau/mann

(abgeschlossene Ausbildung im à la carte Service)

Interessiert und gespannt? Dann freue ich mich auf Ihre Bewerbung oder rufen Sie mich an!

Gabriela Weber, Seestrasse 160, 8002 Zürich  
Tel. 044/ 201 24 66      www.newchallenge.ch

## Gsell & Partner

Kompetenz in Hotellerie und Restauration.

Gsell & Partner, eine in den internationalen Hotellerie in den Bereichen Flusskreuzfahrt, Consulting und Immobilien tätige Unternehmensgruppe mit über 500 Mitarbeitenden, sucht mit Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung:

## FACHFRAU/FACHMANN RECHNUNGSWESEN

(mit praktischer Erfahrung in der Hotellerie)

für die Führung der Buchhaltung im kleinen Team. Sie haben bereits im Rechnungswesen erste Erfahrungen gesammelt. Sie besitzen den **Fachausweis für Finanz- und Rechnungswesen** oder einen höheren Ausweis – oder Sie beabsichtigen, einen solchen in absehbarer Zeit zu erwerben.

Analytisches Verständnis mit der gleichzeitigen Fähigkeit, Zusammenhänge und Abhängigkeiten rasch zu erkennen, strukturiertes Arbeiten, Flexibilität, Diskretion, Zuverlässigkeit und ein ausgeprägtes Dienstleistungsverhalten sind Voraussetzungen für diese anspruchsvolle Tätigkeit. Eventuell sind Sie mit dem System Abacus vertraut oder sind bereit, es sich anzueignen. Sie sind eine jüngere, kommunikative und handelnde Persönlichkeit, welche gerne im Team arbeitet und eine internationale Atmosphäre schätzt.

Fremdsprache: Englisch.

Gerne erwarten wir Ihre komplette Bewerbung (inklusive Foto, Lebenslauf, Arbeitszeugnisse, Referenzadressen) an:

Gsell & Partner GmbH  
Urs Gsell, Brünigstrasse 20, CH-6005 Luzern  
Telefon +41 41 220 2000, Fax +41 41 220 2001  
urs.gsell@gsellundpartner.ch - www.gsellundpartner.ch

## WORK & GSTAAD IN GSTAAD WORKS FOR YOU



Roger Federer hat hier Tennis gespielt. Und  
Emmylou Harris Gitarre. Jetzt suchen wir weitere  
Leute, die bei uns ihr Talent unter Beweis stellen,  
im Job und in der Freizeit. Willkommen in Gstaad!

Look for the best hotel jobs:  
[www.yourgstaad.ch](http://www.yourgstaad.ch)

Zunfthaus  
zu Metzgern  
Restaurant Hotel

Im Zentrum von der Altstadt Thun gut frequen-  
tiertes, historisches Restaurant mit innovativer,  
moderner Küche (Bio-Zertifiziert nach Gout Mi-  
eux) und angeschlossenem kleinen Hotel

sucht ab ersten Juli 2009  
oder nach Vereinbarung

Geschäftsführerin  
(Restaurant und Hotel)

- Diplom einer Schweizer Hotelfachschule
- Mehrjährige Berufserfahrung
- Gute Sprachkenntnisse (D, E, F event. Ita.)
- Grundkenntnisse einer natürlichen, biolo-  
gischen Küche

Schriftliche Bewerbung an:  
Gilberto Rabozzi  
Untere Hauptgasse 2 • 3600 Thun

Auf die Sommersaison 2009 (Mitte  
Juni bis Oktober) und die Wintersaison  
2009/10 suchen wir noch qualifiziertes  
Personal für die Küche und den Service.  
Unsere Gruppe betreibt 2 Restaurants mit  
Bedienung und ein Selbstbedienungs-  
restaurant (mit Zimmer) im Gebiet «Weiss-  
e Arena Flims-Laax-Falera».

Küchenchef/in  
(Alleinkoch/-köchin)  
Köche/-in  
Küchengehilfe/-in  
Rotisseur

Service:  
Chef de Service  
Chef de Rang  
Kellner  
Serviceangestellte

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungs-  
unterlagen an:  
Startgels AG, zu Handen U. Grand,  
Bergrestaurant Startgels,  
7017 Flims-Dorf  
E-Mail: startgels@bluewin.ch  
Auskünfte: U. Grand, 0041 81 911 58 48  
Fax 0041 81 936 72 13

[www.spital-biel.ch](http://www.spital-biel.ch)

Das Spitalzentrum Biel ist das öffentliche medizinische Kompetenzzentrum der zweisprachigen Region Biel-Seeland-südlicher Berner Jura. Es bietet der gesamten Bevölkerung eine umfassende Versorgung in nahezu allen medizinischen Fachgebieten. Jedes Jahr schenken gegen 50 000 Patientinnen und Patienten unseren 1 400 Mitarbeitenden ihr Vertrauen. Für unsere anspruchsvolle und vielseitige Spitalgastronomie suchen wir per 1. August 2009 oder nach Vereinbarung Sie als versierte/n

## Leiter/in Küche (100%)

### Unsere Stelle – Ihre Aufgaben

Sie führen die Fachabteilung Verpflegung/Küche mit über 30 Mitarbeitenden fachlich und personell. Zusammen mit Ihrem Team sind Sie für den Einkauf F&B, die Angebotsgestaltung sowie die Produktion und Ausgabe von rund 1'100 Mahlzeiten täglich sowie weiteren Zusatzangeboten verantwortlich. Die enge Zusammenarbeit mit der Restauration und der Ernährungsberatung stellt sicher, dass Sie die unterschiedlichen Kundenbedürfnisse erkennen und erfüllen können. Sie sind massgeblich am bevorstehenden Umbau der Küche beteiligt – diese Herausforderung nehmen Sie an! Betriebswirtschaftliche Kenntnisse und der Umgang mit Kennzahlen sind eine weitere wichtige Zutat für Ihr persönliches Erfolgs-Rezept.

### Ihre Fähigkeiten – unsere Anforderungen

Nach Ihrer Ausbildung als Diätkoch/Diätköchin haben Sie die Weiterbildung zum eidg. dipl. Küchenchef/Produktionsleiter (m/w) erfolgreich absolviert. Sie haben bereits mehrere Jahre Berufs- und Führungserfahrung in vergleichbarer Funktion gesammelt. Ihr ganzheitliches Denken, Ihre Dienstleistungsorientierung und Ihr hohes Qualitätsbewusstsein zeichnen Sie aus. Sie verfügen zudem über eine ausgeprägte Planungs-, Organisations- und Entscheidungsfähigkeit. Ihr Engagement und Ihre Motivation, Ausserordentliches zu leisten, verleihen Ihrem Profil außerdem den nötigen Puff. Sie sind deutscher oder französischer Muttersprache mit guten Kenntnissen der anderen Sprache.

### Unsere Zusammenarbeit

Als Mitglied des Leitungsteams gestalten Sie die Entwicklung des Dienstleistungsbe-  
reiches Hauswirtschaft und Gastronomie aktiv mit. Das Spitalzentrum verfügt über  
eine moderne Infrastruktur und bietet Ihnen Anstellungsbedingungen nach Gesamt-  
arbeitsvertrag. Im spätaleigenen Restaurant freuen sich viele Mitarbeitende auf Ihre  
ausgewogenen und abwechslungsreichen Köstlichkeiten.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Andrea Krahenbühl, Leiterin Hauswirtschaft und  
Gastronomie, Tel. 032 324 23 42 oder andrea.krahenbuhl@spital-biel.ch gerne  
zur Verfügung. Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bitte bis am 8. Mai 2009 an:  
Spitalzentrum Biel AG, Human Resources, Postfach 1664, 2501 Biel, oder an:  
hr@szb-chb.ch

Spitalzentrum  
Centre hospitalier  
Biel-Bienne



## Herzlich willkommen!

Ab Sommersaison 2009 haben Sie die Möglichkeit, in unserem Hause die Stelle als

**Küchenchef**

zu übernehmen.

Wir freuen uns auf einen Kaderangestellten, der saisonale Produkte kreativ verarbeitet und präsentiert. Eine tägliche Überraschung, ein Erlebnis für unsere Gäste. Qualität, innovative Ideen in den Bereichen Menü, à la carte und kalte/warme Buffets, Kalkulation, Schulung und teamorientierte Arbeiten sind für Sie Selbstverständlichkeit. Kurz: die Küche ist Ihre Leidenschaft,

Ihr Fachgebiet, Ihre grosse Liebe.

Idealalter: 28 bis 40 Jahre.

Wir bieten Ihnen:

Jahresstelle in 2-Saison-Betrieb. Sie geniessen grosse Selbständigkeit, stellen Ihr Team selber ein und zeichnen sich für sämtliche Tätigkeiten im Küchenbereich verantwortlich.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel La Margna, Familie Schweizer, 7500 St. Moritz  
Telefon 081 836 66 00, Fax 081 836 66 01  
www.lamargna.ch E-Mail: info.lamargna@bluewin.ch

Alles echt italienisch - vom Antipasto über das Bistecca bis hin zum Grappa mit Ristretto! Diese "Italianità pura" gibt es in unserem **Ristorante Da Ernesto in Luzern!** Für diesen Betrieb suchen wir per sofort einen

**Pizzaiolo**

Sie haben ein Flair für die italienische Küche und konnten als Pizzaiolo bereits Erfahrungen sammeln. Sie sind bis 30 Jahre alt, sprechen Deutsch oder Italienisch und ergänzen unser Team mit Ihrer freundlichen Art.

Sind Sie interessiert, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

**Ristorante Da Ernesto**  
Furrigenasse 17  
6004 Luzern  
Telefon 041 410 17 44 - www.da-ernesto.ch

2168-1120

**NENDAZ MOUNTAIN HOTEL**  
**Animationsverantwortliche/r**  
www.nendaz.ch

**Wir**  
Nendaz Tourismus hat die Aufgabe, eine touristische Region mit einem grossen Wachstumspotential zu fördern und bekannt zu machen.  
Wir suchen unsern zukünftige/n

**Animationsverantwortliche/n**

**Tätigkeiten**  
Planung, Ausführung und Kontrolle der Animationen  
Organisation von Veranstaltungen  
Erstellung des wöchentlichen Animationsprogramms in 3 Sprachen  
Koordination der Animationen mit den externen Tourismuspartnern  
Erstellen von Informationsbroschüren  
Mitarbeit in der Informationsabteilung

**Ihr Profil**  
Abschlussreife touristische Ausbildung (STF oder gleichwertig)  
Muttersprache Deutsch oder Französisch und sehr gute Kenntnisse der anderen Landessprache. Gute redaktionelle Fähigkeiten.  
Sehr gute Englischkenntnisse  
Erfahrung in der Tourismusbranche  
Gute MS-Office Kenntnisse  
Zukommende und positive Einstellung  
Sie sind ein Team-Player

Eintritt: Juli 2009 oder nach Vereinbarung

Schriftliche Bewerbung, mit Curriculum Vitae, Foto und Zertifikaten bis zum 10. Mai 2009 an folgende Adresse:  
Sébastien Epiney, Direktor von Nendaz Tourismus,  
1997 Nendaz oder per Mail: direction@nendaz.ch

2168-1120

**ASTORIA**

**Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens**

Das Hotel Astoria designed by Herzog & de Meuron verfügt über 250 voll klimatisierte Hotelzimmer sowie 12 licht-durchflutete Tagungsräume. Unsere Restaurants der Extraklasse bieten Aussergewöhnliches: im THAI-GARDEN zelebrieren wir eine mit 15 Punkten Gault Millau ausgezeichnete königlich-thailändische Küche. Eine frische Cuisine du Marché erwarten Sie im Restaurant LATINO. Hausgemachte Pasta und Holzofen-Pizza servieren wir im wohl schönsten Italienischen Restaurant der Stadt, dem LA CUCINA mit 12 Punkten Gault Millau. Die neu erweiterte Penthouse Bar ist der Treffpunkt Luzern für Clubbing in der Happy Hour und die Ausgangs-Drehzscheibe für lebenslustiges und tanztreibiges Publikum.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

**Betriebsassistent**

für unseren lebhaften Hotelbetrieb. Sie sind 25-33 Jahre jung, eine F&B erfahrene, frontorientierte und kommunikative Persönlichkeit. Sie arbeiten aktiv im Service mit und helfen in den Restaurants die Spitzen zu brechen, übernehmen den Dutydienst und vertreten die Clubleitung bei deren Abwesenheit.

**Stv. Clubleitung Penthouse-Bar**

Als junge, kontaktfreudige und frontorientierte Persönlichkeit verstehen Sie es der perfekte Gastgeberin zu sein. Sie sind verantwortlich für den operativen Betriebsablauf und vertreten die Clubleitung bei deren Abwesenheit.

**Seminarkontrollierer**

Die Organisation und Überwachung von Seminaren und Banketten sind Ihre Hauptaufgabe, sowie die Mitarbeiterplanung und deren Führung.  
Sie arbeiten aktiv an der Front mit und sind unter Gastgeber.

Technisches Know-how bringen Sie mit.

**Servicemitarbeiter/in**

für unser neues Latino Bistro. Sie sind mit Herz uns Seile an. Gastgeberpersönlichkeit, lieben guten Wein und gute Drinks.

Vorzugsweise sprechen Sie Deutsch und Englisch.

**Chef de Partie La Cucina**

Sie führen mit Ihrer engagierten, vorausdenkenden, spektiven und kreativen Art Ihren Posten selbständig, tragen durch Ihr fachtechnisches Können zur ständigen Verbesserung unseres Angebotes bei und übertreffen die hohen Qualitätsansprüche unserer Gäste.

**Nachtportier**

Sie sind verantwortlich für den Empfangsbereich während der Nacht. Sie kennen sich ebenfalls mit dem Tagesgeschäft aus und haben idealerweise bereits Erfahrung in diesem Bereich gemacht. Sie sprechen Deutsch und Englisch, weitere Sprachkenntnisse sind von Vorteile.

**Thail-Spezialitätenkoch**

für unser Restaurant Thail Garden (15 Punkte Gault Millau).

Wir bieten Ihnen ein optimales Arbeitsumfeld und die Herausforderung in einem sich immer weiter entwickelnden Hotelunternehmen tätig zu sein.

Neugierig? Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.  
Herr Jan Biderbost freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme!

Jan Biderbost, jbiderbost@astoria-luzern.ch  
TEL +41 (0)41 226 88 22, FAX +41 (0)41 226 88 90  
Hotel Astoria, Pillasstrasse 29, CH-6002 Luzern  
www.astoria-luzern.ch

**Hotel Sonne**  
CH-9658 WILDHAUS

Wir suchen nicht nur eine strahlende Persönlichkeit, sondern eine Hotelsekretärin mit Berufserfahrung und Fachkenntnissen. Wenn Sie auch noch ganz „Fidelio“ sind und etwas englisch oder französisch beherrschen, bieten wir Ihnen gerne die Chance sich in unserem modernen und gepflegten \*\*\* Ferien- und Sporthotel zu etablieren. Es erwarten Sie ein florierendes und gut organisiertes 55 Bett-Hotel mit diversen Sälen und einer

1. Réceptionssekretärin!  
bekannter weitherum  
Restauran... Werden Sie  
unser neuer Sonnenschein an der  
Réception. Gerne erwarte ich Ihre Bewerbung:  
Paul Beutler, Hotel Sonne, 9658 Wildhaus  
Besuchen Sie uns auf: [www.beutler-hotels.ch](http://www.beutler-hotels.ch)

2168-1120

HOTEL & RESTAURANT



Das Hotel Restaurant Chartreuse ist ein kleines Familiär geführtes Hotel am rechten Ufer des Thunersees.  
Unser Haus verfügt über 14 Zimmer, eine Attikawohnung, ein Restaurant mit 80 Sitzplätzen und eine grosse Gartenterrasse.

Wir suchen auf den 1.Juni oder nach Vereinbarung einen  
**Chef de Partie**

Sie bringen Erfahrung mit und möchten gerne in einem kleinen Team Arbeiten in einem lebhaften Betrieb und in einem angenehmen Klima und eine

**Servicefachangestellte**

für unseren a la carte Service mit Erfahrung im Führen einer eigenen Station.

Für eine erste Kontaktaufnahme stehen Wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Rolf und Kati Gerjes  
Hotel Restaurant Chartreuse  
Staatstrasse 142  
3626 Hünenbach  
[www.chartreuse.ch](http://www.chartreuse.ch)  
033 243 33 82  
mail@chartreuse.ch

2168-1120

**HOF MARAN**

**Arosa\*\*\*\* Golf- & Sporthotel**

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

Per 1. Juni 2009 oder nach Vereinbarung suchen wir in Jahresstelle für eine langfristige Zusammenarbeit eine/n

**ASSISTENT/IN F & B**

WIR ERWARTEN VON IHNEN:  
Hotelfachschul-Abschluss und Erfahrung auf dem Gebiet F&B. Sie sind belastbar und sowohl an der Front wie auch im administrativen Bereich einsetzbar. Ein vielfältiger Tätigkeitsbereich macht Ihre Arbeit spannend und abwechslungsreich und erfordert eine grosse Flexibilität. Deutsch und Englisch beherrschen Sie in Wort und Schrift. Sie sind für den gesamten Getränke-Einkauf und Getränkeausgabe verantwortlich, erledigen Controlling-Aufgaben sowohl im F&B wie auch im administrativen Bereich, betreuen das Micros-Kassensystem, organisieren Anlässe und Seminare und springen im Servicebereich ein, wo not am Mann ist. Daneben erledigen Sie auch Zusatzaufgaben für die Direktion.

**WIR BIETEN:**

Eine sehr abwechslungsreiche und interessante Aufgabe in einer Kaderposition, ein motiviertes Team, gute Entlohnung und zeitgemäss Arbeitsbedingungen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und geben Ihnen auch gerne telefonische Auskünfte über unseren vielseitigen Betrieb.

Golf- & Sporthotel Hof Maran, Elisabeth und Walter Gaberthüel, Direktion  
7050 Arosa, Telefon 081 378 51 51, Fax 081 378 51 00  
E-Mail: hotel@hofmaran.ch / Web-Site: [www.hofmaran.ch](http://www.hofmaran.ch)

**Arosa**

**Q**

2168-1120



Auf 1. Juni 09 gesucht:

**Réceptionsmitarbeiterin**  
(50% – mit Option auf grösseres Pensum)

Wir sind: 2\*-Stadthotel, vierzig Zimmer, nur mit Frühstück, ein kleines, lebhafte Frauenteam mit viel Qualitätsbewusstsein!

Wir erwarten: – Ausbildung und Erfahrung der Hotelréception  
– Kompetenz und Freude im Umgang mit Gästen  
– gepflegte Erscheinung und gute Umgangsformen  
– Deutsch, Englisch, Französisch in Wort und Schrift

Frau Brigitte Raemy freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen!  
Hotel Isola Bern, Niesenweg 10,  
3012 Bern, Tel. 031 302 17 11  
[www.isola-bern.ch](http://www.isola-bern.ch)



✓-lich willkommen

Für unseren 31-Zimmer-Familienbetrieb suchen wir ab Mitte Juni 09 oder nach Vereinbarung eine motivierte und erfahrene Fachperson für unsere

**Réception**  
(Ganzjahresstelle)

Deutsch, Englisch und Französisch sollten für Sie kein Problem sein.  
Möchten Sie uns helfen, unser Gäste erfolgreich zu verwöhnen, dann senden Sie Ihre Unterlagen an:

**Relais du Silence – Silencehotel**  
**HOTEL BRISTOL\*\*\***  
**CH-3715 AELBODEN**  
**Rita und Heinz Jöhner**  
Tel. 033 673 14 81  
[bristol@bluewin.ch](mailto:bristol@bluewin.ch)  
[www.brisko.aelbooden.com](http://www.brisko.aelbooden.com)

Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Wir suchen auf Anfang Mai oder nach Vereinbarung

**Servicefachangestellte/n**

für den gepflegten Speiservice, mit einer regionalen und saisonalen Gourmetküche.

Wenn Sie ein/e Gastgeber/in mit viel Herz sind, dann finden Sie in unserem Gasthof Rössli eine Chance, die Gäste kompetent zu verwöhnen.

Sind Sie unser neuer Mitarbeiter im Service?

Reto Hollenstein gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte zu Ihrem neuen Job.



Gasthof Rössli  
9524 Zuzwil bei Wil  
071 944 11 33  
[www.roessli-zuzwil.ch](http://www.roessli-zuzwil.ch)



2012-1780

**Genuss ist Lebenskunst**

und die Kunst des Verkaufens ist, diesen Genuss zu vermitteln! Wir sind seit mehr als 20 Jahren Lieferant für die professionelle Küche in der gehobenen Gastronomie.

Zur Verstärkung unserer Verkaufsmannschaft suchen wir einen initiativen

**Kundenberater Gastronomie (m/w)**

**Ihre Aufgaben:** Sie beraten und betreuen Ihre Kunden (Restaurant, Hotels, Catering-Betriebe etc.) und erarbeiten die bestmöglichen Lösungen für deren Bedürfnisse. Sie sorgen für einen erfolgreichen Verkaufsabschluss und akquirieren neue Kunden im für uns neuen Verkaufsgebiet Zürich.

**Sie haben:** eine Affinität zu hochwertigen Frischprodukten und deren Weiterverarbeitung. Als Koch, Chef de Service etc. sind Sie mit der gehobenen Gastronomie vertraut und wissen, was den Gästen schmeckt. Ein hohes Mass an Energie und Durchsetzungsvermögen erleichtern Ihnen die Aufgabe. Wenn Sie noch Freude am Umgang mit Menschen, haben ist Ihnen der Erfolg sicher. Sie sprechen die Sprache der Küchenchefs (D/F) und beherrschen den Umgang mit MS-Office.

**Sie erhalten:** einen Arbeitgeber, der Profi ist auf seinem Gebiet und weiß, wovon er spricht. Ein starkes Team und die für diese Aufgabe nötigen Werkzeuge sowie die Freiheit zum selbstständigen Handeln. Laufende fachliche Weiterbildung und Schulungen gehören zum Standard.

Auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen freuen wir uns und sichern Ihnen 100%-ige Diskretion und eine professionelle Betreuung zu.

Fideco AG  
Herr Dominique Egli  
Länggasse 11  
CH-3280 Murten  
Tel. +41 26 678 60 00  
Fax +41 26 678 60 90  
[www.fideco.ch](http://www.fideco.ch)

**FIDECO**

La source du bon goût.

**Altersheim der Gemeinde Horgen**

Unser Altersheim mit Platz für rund 80 Gäste, an schönster Aussichtslage und mit Blick auf den Zürichsee, bietet Ihnen einen interessanten Arbeitsplatz.

Für den vielseitigen Bereich Hotellerie suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n ausgebildete/n, motivierte/n, gut Schweizerdeutschsprechende/n

**Hotelfachfrau/Hotelfachmann**

**Zu Ihren Hauptaufgaben gehören:**

- Mitarbeit und -verantwortung in der Lingerie, Cafeteria und Servicedienste
- Reinigung der Gästezimmer
- Mithilfe bei Spezialanlässen

**Es erwartet Sie:**

- ein junges, motiviertes und kompetentes Team
- eine abwechslungsreiche Arbeitsstelle mit attraktiven Arbeitsbedingungen

Könnten wir Ihr Interesse für diese Stelle wecken? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen Frau Nicole Schmid, Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin oder Herr Robert Zwahlen, Heimleiter (Telefon 044 718 11 00).

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:  
Altersheim der Gemeinde Horgen, Tödiistrasse 20, 8810 Horgen.  
E-Mail: [altersheim@horgen.ch](mailto:altersheim@horgen.ch)



**horgen**

Nr. 18 / 30. April 2009

**Deutsche Schweiz**

**3**



Begeistern Sie gerne Gäste? Schätzen Sie den lebhaften und vielfältigen Betrieb?

Der bekannte Landgasthof Lueg im schönen Emmental ist für viele Ausflügler ein beliebtes Ziel und verfügt neben herrlicher Terrasse über diverse Bankett- und Seminarräume sowie attraktive Themenzimmer für Hotelgäste. Kulinarisch geniesst man seit Anfang Jahr mit dem renommierten Cuisinier Fred Boss weiterhin die schmackhaften «Ammitaler Ruschtig» und neu auch «Fynschmünkerische Spezialitäten» in der unermüdlichen Toffi-Stube.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

**Servicefachangestellte/r m/w** ab Ausbildung 50-80%

Wenn Teamwork, Pflichtbewusstsein und ein sympathisches und gepflegtes Auftreten Ihre Stärken sind, für Sie Abend- und Wochendeinsatz kein Problem und ein Auto vorhanden ist, freut sich unser Team auf eine gute Zusammenarbeit.

Schicken Sie dazu Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Geschäftsleitung Landgasthof Lueg, Lueg 535, CH-3413 Kaltacker  
Telefon +41 034 435 18 81, [info@lueg.ch](mailto:info@lueg.ch), [www.lueg.ch](http://www.lueg.ch)

2164-1234

**Betriebsassistentin Bistro + Bar**

Unser Trend-Lokal auf der Wiese sucht Unterstützung. Mit Ihren gastronomischen Kenntnissen verstehen Sie es, die Gäste mit Freude zu verwöhnen und gleichzeitig wirtschaftlich zu handeln. Sie gewährleisten die Qualität im Service sowie die Verfügbarkeit der Ware. Sie prüfen die Einhaltung der Gesundheits- und Hygienevorschriften. Sie tragen gerne Verantwortung und packen selber aktiv in der Küche und im Service an. Interessiert? Wir freuen uns über Ihre vollständige schriftliche Bewerbung:

Trachsel Küche + Wohnen AG,  
VIVA Bistro + Bar, Goffers  
3088 Rüeggisberg  
[www.lmviva.ch](http://www.lmviva.ch)  
Brigitte Muheim, 079 418 2329

2009-126



**Das Haus mit Ambiance im Zentrum der historischen Stadt Chur**

Wir sind ein familiär geführtes Stadt-Restaurant mit einem gepflegten A-la-carte-Service (Gilde-Betrieb).

Zur Verstärkung unserer Brigade suchen wir nach Vereinbarung oder per sofort folgende Mitarbeiter

**Chef de Partie Tournant**

**Chef Gardemanger**

Jahresanstellung

Verwöhnen Sie gerne Gäste mit einer marktfrischen Küche. Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung

Restaurant Zollhaus  
Heinz und Iris Frutiger  
Malixerstrasse 1  
CH-7000 Chur  
Tel. 081 252 33 98  
[www.zollhaus-chur.ch](http://www.zollhaus-chur.ch)

**wips sucht...**

**... RESTAURANT MANAGER**

für „Neu Eröffnung“  
- einige Jahre Erfahrungen als Restaurant Manager in „Top“ Betrieb, deutschsprachig, Organisations- & Führungstalent, kreativ und kommunikativ

weitere Stellen: [www.wips.ch](http://www.wips.ch)  
Tel.: +41 062 724 03 90  
Bewerbung via Email: [info@wips.ch](mailto:info@wips.ch)

2194-1247

**Wir sorgen für Nachwuchs**

**htr stellenrevue**

Online unter  
[www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)

**LERCHE MEGGEN**

Wir, ein Fischspezialitäten-Restaurant am Vierwaldstättersee, suchen zur Ergänzung unseres jungen Teams per sofort oder nach Vereinbarung

**Chef de rang (Restaurationsfachfrau) (w)**

Sie verfügen über eine abgeschlossene Lehre und möchten Ihre Fähigkeiten und Ihre Kreativität in einem ausgezeichneten Betrieb einbringen.

Dann freuen wir uns auf Ihr Telefon und Ihre schriftliche Bewerbung unter Restaurant Lerche Meggen  
Matthias Suter  
Lerchenplatz 1  
6045 Meggen  
Tel. 041 377 23 03

2009-1252

**KONGRESSHAUS ZÜRICH**

**Ihr Treffpunkt am See.**

Das Kongresshaus Zürich ist ein vielseitiges Gastronomieunternehmen in der City. 13 Säle unterschiedlicher Größe (10-1700 Pers.) bieten Platz für Kongresse, Tagungen, Bankette, Festanlässe, Ausstellungen und Konzerte. Zwei Restaurants sowie ein Nightlife Club und eine Disco ergänzen das Angebot.

Für die operative Leitung des Restaurants «Brasserie Metropol» suchen wir nach Vereinbarung einen versierten

**• Chef de Service (m/w)**

In dieser Position sind Sie zuständig für den reibungslosen Ablauf im Restaurant. Als organisierte Führungskraft übernehmen Sie die Leitung eines eingespielten Teams. Sie führen, planen und schulen die Mitarbeiter mit Fach- und Sozialkompetenz, aber auch mit Durchsetzungsvermögen und Fingerspitzengefühl. Dies erfordert Erfahrung in einer ähnlichen Position.

Wenn Sie sich für diese spannende Herausforderung interessieren, dann senden Sie uns Ihre schriftliche/elektronische Bewerbung mit Foto.

Betriebsgesellschaft  
Kongresshaus Zürich AG  
Frau Sandra Stanek, Personalleiterin  
Gothardstr. 5, Postfach 2523  
8022 Zürich  
Telefon 044 206 36 36  
s.stanek@kongresshaus.ch

**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 folgenden erfahrenen, selbständigen Mitarbeiter:

**Chef de partie/Sous-Chef (m/w)**

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

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

Tomas Courthi, Hotel Chesa Randolina  
7515 Sis-Baselgia, Tel. 081 838 54 54  
E-Mail: [hotell@randolina.ch](mailto:hotell@randolina.ch)  
Internet: [www.randolina.ch](http://www.randolina.ch)

2164-1256

**Finden Sie Ihren  
Traumjob  
mit hoteljob.ch!**

Einfach unter [www.hoteljob.ch](http://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**

Conference & Event Sales Manager	Ort	Job-Code
Stv. Geschäftsführer m/w	Region Graubünden	J2038
Operations Manager (m/w)	Region Zentralschweiz	J1901
Restaurant Manager (w/m) 100%	Region Zürich/Schaffhausen	J2027
Restaurant Manager (w/m) 100%	Region Mittelland (SO, AG)	J1937
Restaurant Manager (w/m) 100%	Region Mittelland (SO, AG)	J1899

### Kaufmännisch/Finanzen/HR/IT

**Position, Arbeitgeber**

Personalasistent/in Teilzeit 40%	Region Zürich/Schaffhausen	J1894
Controller/Buchhalter Zürich	Region Zürich/Schaffhausen	J1681
Controller/Buchhalter Bern	Region Bern	J1680
Personalchefin	Region Zürich/Schaffhausen	J1858

### Reiseleitung/Tourismus

**Position, Arbeitgeber**

Dienstleister/in (100%)

Reiseleitung

Reiseleitung/Front Office

**Position, Arbeitgeber**

Junge Receptionistin

Receptionist mit dem besonderen Flair für die individuelle Gästebetreuung

Empfangschef/in im Tagesservice – MSI

Receptionistin / Receptionist – Jahresstelle in Merligen-Interlaken

Chef de Récption

Food & Beverage

**Position, Arbeitgeber**

Restaurant/Bar Manager

BetriebsassistentIn

Restaurant Manager

### Küche

**Position, Arbeitgeber**

Diätköch

Stv. Betriebsleiter/-in Personalrestaurant

Koch (m oder w)

Chef de Partie – Anfangs-Souschef

Einen Gastgeber/Koch oder eine Gastgeberin/Koch

Jungkoch

Küchenchef (m/w)

executive Sous Chef

Leiter/in Küche (100%)

Chef de Partie m/w für Restaurant La Cucina – Luzern

Chef de cuisine h/f (100%)

Küchenchef

Chef de partie & Servicefachangestellte

Pâtissier/Pâtissière in Tagesbetrieb – MSI

Diätköch

Bäcker-Konditor/in (100% – MSI)

Jungkoch in schönem Betrieb – MSI

### Service/Restauration

**Position, Arbeitgeber**

Servicefachangestellte für Neueröffnung

Servicefachangestellte

Servicemitarbeiter/in, Commiss de Rang – Jahresstelle

Stellvertretende Chef de Service 80%

Chef de Service

Hotelfachmann/frau

Restauranteuerin / Chef de Service

Servicefachangestellte

Servicefachangestellte (CH)

Servicefachangestellte /r – MSI

Servicemitarbeiter/in – MSI

Servicemitarbeiter (m/w)

Servicecaushilfen auf Abruf

Servicefachangestellte für Trendlokal

### Hauswirtschaft

**Position, Arbeitgeber**

Hauswirtschaftliche/- Betriebsleiter/in – MSI

Leiter/in Gastronomie und Restauration – MSI

### Lehrstellen/Praktikum

**Position, Arbeitgeber**

Receptionspraktikum

### Diverses

Position, Arbeitgeber  
Augenblick, mal ... Wir suchen dringend Verstärkung per sofort

Ort

Region Ostschweiz

Job-Code

J2033

### Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B170	administrativer Bereich / Front Office	31	I	per sofort	D[J][E]TWAS F
B228	Barman/Bartender/Chef de Bar	53	CH	per sofort	D[B]
B212	chef de partie	26	ch	per sofort	D[J][E]
B21	Direction / Rooms Division / F&B	40	A	per sofort	D[J][E]SPANISCH
B218	flexibel	26	CH	per sofort	D[J][E]SPANISCH
B209	Geschäftsleiter, Direktor, Betriebsleiter	53	CH	per sofort	D[J][E]
B227	Gf&Assistant/Betriebsleiter&Assistant/Restaurantleiter	39	DE	per sofort	D[J][E]
B23	Gouvernante, Housekeeping, Lecturer	42	CH	per sofort	D[J][E]SPANISCH
B229	Hausdame/Assistentin	33	HU	per sofort	D[J][E]UNGARISCH
B202	Koch oder F/B	45	CH	per sofort	D[J][E]
B22	Küchenchef	42	CH	per sofort	D[J][E]
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	43	D	per sofort	D[J][E]
B157	Restaurantleiter/Betriebsassistent/Stv.Geschäftsführer	31	D	per sofort	D[J][S, RU]
B196	Service	37	SK	per sofort	D[J][SLOWAKISCH]
B224	Service, Chef de Service	47	D	per sofort	D[J]
B207	Servicefachangestellte	40	NL	per sofort	D[J][HOLLANDISCH]

1 Referenznummer – Numéro des candidats  
2 Beruf (gewünschte Position) – Profession (Position souhaitée)  
3 Alter – Age  
4 Nationalität – Nationalité  
5 Eintrittsdatum – Date d'entrée  
6 Sprachenkenntnisse – Connaissances linguistiques

Stand per 27.04.09. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

**aktuell – wo  
Meinungen  
gemacht werden  
10 Wochen lang  
für CHF 25.00**

Bilden Sie sich 10 Wochen lang für CHF 25.00 Ihre eigene Meinung! Oder beziehen Sie die htr 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

**Suisse romande**

**GOLDENPASS®  
SERVICES**

GoldenPass Services regroupe d'importants prestataires de transports publics et d'offres touristiques reliant la Riviera Vaudoise à l'Oberland Bernois.

Nous engageons pour l'exploitation des **Restaurants des Rochers-de-Naye** ainsi que du **Restaurant des Pléiades** pour la saison d'été 2009 (juin-octobre)

**des serveuses/serveurs  
aides de cuisine/plongeurs**

capables de travailler de façon compétente, indépendante et ayant des connaissances en français.  
Les personnes recherchées doivent être dynamiques, motivées, avoir une bonne présentation et être dotées d'un esprit d'équipe. Elles auront la possibilité de dormir sur place.

Atteignables en train à crémaillère depuis Blonay pour le Restaurant des Pléiades, depuis Montreux pour le Restaurant des Rochers-de-Naye, ils offrent un cadre alpin intéressant.

N'hésitez pas à demander des renseignements complémentaires et/ou à faire parvenir votre dossier de candidature avec photo et certificats de travail à

GoldenPass Services, Monsieur T. Milt (079 4105149), case postale 1426, 1820 Montreux 1.



**HOTEL ROYAL  
CRANS-MONTANA**

Nous cherchons pour notre Brigade de Cuisine

Eté 2009 et hiver 2009/2010

**1 Chef de Cuisine**

**1 Chef de Partie**

**1 Commis de Cuisine**

Pour notre clientèle exigeante, nous demandons des bonnes connaissances Culinaires

Veuillez envoyer votre C.V. à l'attention de la Direction de l'Hôtel Royal, case postale n°65, 3963 Crans-Montana 2 ou par e-mail: info@hotel-royal.ch

Tél. 027 485 95 95

**HOTEL  
Sass da Grüm**

Wir sind ein wunderschön gelegenes Familienhotel mitten im Kastanienwald an einem Ort der Kraft: im Tessin und suchen einen motivierten Mitarbeiter für die Saison 2009 (ab sofort-Anf. Nov.)

**Koch**

Haben Sie Lust, Ihrer Fantasie freien Lauf zu lassen? Dann sind Sie in unserer Vegi-Vollwert-Küche (BIO-Knope-Zertifikat) am richtigen Ort!

Sie arbeiten zu zweit oder alleine und können so Ihre Ideen einbringen und verwirklichen.

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

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

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Unterlagen (mit Foto) via E-Mail oder Post:

Hotel Sass da Grüm «Unique»  
Gabriella Mettier und Stefan Büchi  
6575 Sa Nazzaro  
Tel. 091 7852171  
www.sassadagrüm.ch  
info@sassadagrüm.ch

Design, Esskultur, Service, Qualität, Sonne, Lifestyle  
und immer wieder eine Überraschung ...

**7 frische Zutaten ...**

für das neue Lifestylerestaurant **Seven Asia** im Herzen von Ascona.

Möchten Sie zusammen mit uns die Gastronomieszene aufmischen? Zur Vervollständigung unsres jungen Teams suchen wir aufgestellte und motivierte Mitarbeiter mit Freude am Beruf, qualifizierte Personen mit guten Sprachkenntnissen in Deutsch und Italienisch sowie modernem Serviceverständnis und grossem Einsatzwillen.

Folgende Stellen sind per sofort oder nach Vereinbarung zu besetzen:

- **Japanischer Koch, Spezialist für Teppanyaki (m/w)**
- **Chef de Partie, Spezialist für Thai-Küche (m/w)**
- **Commis de Cuisine (m/w, D oder I)**
- **Hilfskoch (m/w, D oder I)**
- **Office-Mitarbeiter Küche (m/w, D oder I)**
- **Restaurationsleiter (m/w, D/I)**
- **Service Mitarbeiter (m/w, D/I)**
- **Service Praktikanten (m/w, D/I)**

Wir freuen uns auf Ihre vollständige schriftliche (auch Online-) Bewerbung mit Foto.  
(Unvollständige Bewerbungen werden nicht berücksichtigt.)

**Breuer & Co.**  
Personalbüro (personal@seven-ascona.ch)  
Postfach 892, CH-6612 Ascona

**SEVEN**  
*ways to be different*

*ristoranti bar lounge · piazza CH-6612 ascona  
Tel +41 (0)91 780 77 77 · www.seven-ascona.ch*



Le Centre hospitalier Bienné est le centre de compétences médicales public de la région bilingue Bienné-Seeland-Sud du Jura bernois. A ce titre, il offre à l'ensemble de la population des soins complets dans pratiquement toutes les branches médicales spécialisées. Chaque année, près de 50000 patients font confiance à nos 1400 collaborateurs. Pour assurer une restauration hospitalière exigeante et diversifiée, nous cherchons à engager dès le 1<sup>er</sup> août 2009, ou dans un délai à convenir, notre nouveau

**Chef de cuisine h/f (100 %)**

**Notre poste – vos missions**

Vous prenez la responsabilité du service de restauration/cuisine qui compte plus de 30 collaborateurs et en assurez la gestion, tant du point de vue professionnel que personnel. Avec votre équipe, vous êtes responsable de l'approvisionnement F&B, de l'élaboration de l'offre ainsi que de la préparation et de la distribution, chaque jour, de quelques 1100 repas et autres mets. L'étroite collaboration avec la restauration et le service de conseil diététique permet de mieux cerner et de satisfaire les différents besoins de nos clients. Vous participez étroitement aux travaux imminents de transformation de la cuisine – et vous relevez très volontiers ce défi! Des connaissances en gestion d'entreprise et une habileté à manier correctement les chiffres sont les ingrédients essentiels de votre succès personnel.

**Vos compétences – nos attentes**

Après avoir achevé une formation de cuisinier/ère en diététique, vous avez poursuivi votre formation de base par l'obtention du diplôme fédéral de chef de cuisine/Responsable de production (h/f). Vous jouissez d'une solide expérience professionnelle, également en matière de conduite du personnel, acquise dans une fonction similaire. Votre vision globale, votre sens aigu des prestations de service et de la qualité font de vous un collaborateur hors pair. En outre, vous bénéficiez d'excellentes aptitudes à planifier, organiser et décider. Votre engagement et votre motivation à fournir des prestations exceptionnelles parachevent votre profil, lui procurant ainsi le pep nécessaire. Vous êtes de langue maternelle française ou allemande, avec de bonnes connaissances de l'autre langue.

**Notre collaboration**

En tant que membre de l'équipe cadre, vous contribuez activement à concevoir et à développer les prestations de service dans le domaine de l'intendance et de la restauration. Le Centre hospitalier bénéficie d'une infrastructure moderne et offre des conditions de travail basées sur une convention collective de travail. Dans le restaurant de l'hôpital, de très nombreux collaborateurs se réjouissent de pouvoir savourer une délicieuse cuisine saine, équilibrée et diversifiée.

Mme Andrea Krähenbühl, responsable Intendance et Restauration, se tient volontiers à votre disposition pour tous renseignements complémentaires, tél. 032 324 23 42 ou andrea.krahenbuehl@spital-biel.ch. Merci d'envoyer votre dossier de candidature complet jusqu'au 8 mai 2009 à: Centre hospitalier Bienné SA, Ressources Humaines, case postale 1664, 2501 Bienné ou à: hr@szb-chb.ch

**Spitalzentrum  
Centre hospitalier  
Biel-Bienne**

# Aus [www.jobs.htr.ch](http://www.jobs.htr.ch) wird neu [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

**hoteljob.ch**

# www.gastronet.ch



## Stellengesuche

Suche ab August/September 2009 oder nach Vereinbarung  
Stelle als

### Empfangssekretär oder Direktionsassistent

in Saison- oder Jahresstellung. Bin 23 Jahre, gepflegt, ordentliche Erscheinung. Nach dem Abitur absolvierte ich ein dreijähriges Studium zum Hotelökonom an der Steigenberger Akademie Bad Reichenhall, u.a. mit halbjährigem Praktikum in einem Firstclass-Hotel in Indien. Englisch und Spanisch in Wort und Schrift. Bin sehr zuverlässig und einsatzbereit. Zuschriften erbeten an:

Jacob Heinz, Badnerstrasse 5, 83435 Bad Reichenhall,  
Handy 0173 375 94 96,  
E-Mail: [jacob.heinz@gmx.net](mailto:jacob.heinz@gmx.net)

## International

### Als JUNGKOCH/KOCH nach KANADA

Gesucht für unser Schweizer Restaurant im nördlichen Ontario

#### Jungkoch/Koch

für ein Jahr oder länger.  
Bist du zwischen 20 und 30 Jahre alt und Schweizer Staatsbürger?

Hast du eine abgeschlossene Kochlehre und hast einen Fahrausweis?

Dann melde dich bitte mit deinen Unterlagen und Foto per E-Mail bei [info@ahmiclakeresort.com](mailto:info@ahmiclakeresort.com)

## Demandes d'emploi

### Directeur d'hôtel

homme de terrain, excellent commercial, bon leader, cherche emploi dès mai.  
[flori.jp@gmail.com](mailto:flori.jp@gmail.com)

### 39-jährige qualitätsbewusste Gastgeberpersönlichkeit mit Herz und Hand

sucht das besondere Kulturhaus, Wohlfühshotel oder Gesundheitshotel mit Seminar- oder Bankettmöglichkeiten, wo die ehrliche, herzliche und verbindliche Dienstleistung von Mensch zu Mensch im Zentrum steht.

Als kompetente Ansprechperson für den Gast und dessen individuelle Bedürfnisse will ich zur Wertschöpfung beitragen.

Als Coach für Lernende und Mitarbeitende arbeite ich wertschätzend und begleitend. Mit meiner Professionalität will ich Bestehendes würdigen und Neues ermöglichen. Mein Erfolgsausweis in führenden Häusern der Schweiz in den Bereichen Food & Beverage, Restauration, Bankette – bei Neueröffnungen und Weiterführungen – weisen mich als Gastgeberpersönlichkeit mit hoher Dienstleistungsorientierung aus. Sprachen Deutsch, Französisch, Englisch.

Konkrete Angebote bitte unter Chiffre 2223-1267 an [htr.hotel.revue@bluewin.ch](mailto:htr.hotel.revue@bluewin.ch), 3001 Bern.

### Erfahrenes, topmotiviertes, flexibles Hoteller-Paar

sucht anspruchsvolle Aufgabe, evtl. Sanierung, interimistische Geschäftsführung zwischen zwei Generationen o. ä. (ganze Deutschschweiz).

Zuschriften unter Chiffre 2179-1238 an [htr.hotel.revue@bluewin.ch](mailto:htr.hotel.revue@bluewin.ch), 3001 Bern.

### Werte Kadermitarbeiter/innen

Seit über 14 Jahren ist die Gastro Holiday Service die Notadresse für:

Ferienvertretungen, Abwesenheit durch Unfälle, Krankheit und Militär.

Infolge Neuanpassungen haben sich neue freie Daten ergeben für Mai und Juni 2009!

Anfragen unter Tel. 079 358 53 38, Harald Zoske.  
(Infos täglich bis 21 Uhr inkl. Wochenende!)

# Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, [inserate@htr.ch](mailto:inserate@htr.ch)

# htr hotel revue

## IMPRESSIONUM

### htr hotel revue – stellen revue / marché de l'emploi

Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit

Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Hersteller / 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 Schönberger

Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Delia Piscopo, Patricia Nobs Wyss

E-Mail: [inserate@htr.ch](mailto:inserate@htr.ch) / [www.jobs.htr.ch](http://www.jobs.htr.ch)

Anzeigenkosten (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)
- Stellengesche / Demandes d'emploi: Fr. 1.50 (exkl. MwSt., sans TVA)
- Zuschrift 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
- Erscheint
- Anzeigenschluss

Nr. 19/2009  
7. 5. 2009  
Mo. 12.00 Uhr

Nr. 20/2009  
14. 5. 2009  
4. 5. 2009

Nr. 21/2009  
20. 5. 2009  
11. 5. 2009

Nr. 22/2009  
28. 5. 2009  
25. 5. 2009

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

WEMF-beglubigt 2007/08 / contrôlé REMP 2007/08, verkaufta 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.

IMPRESSUM