

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2009)

Heft: 20

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. 20 / 14. Mai 2009

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

Auffahrtausgabe Nr. 21
erscheint am Mi. 20.5. 2009
Anzeigenchluss: Fr. 15.5.09, 12.00 Uhr

Veränderungen beginnen hier htr stellenrevue

www.hoteljob.ch

htr hotel revue

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

Auf den 1. Oktober 2009 suchen wir für das in

Küssnacht am Rigi gelegene
Restaurant Engel



einen

Pächter oder ein Pächterpaar

Wo einst unsere Vorfahren ihre Tagsatzen abhielten und Goethe logierte, haben Ihre Vorgänger nach der erfolgreichen Restaurierung vor 6 Jahren hervorragende Aufbauerbeit geleistet. Heute geniesst das Restaurant mit seinen historischen Räumen im Herzen von Küssnacht einen hervorragenden Ruf für eine gepflegte und kreative Gastronomie.

Die nach neuesten Erkenntnissen konzipierte Gastro-Küche mit den peripheren Einrichtungen garantiert einfache und sinnvolle Betriebsabläufe.

Die vielfältigen Nutzungsmöglichkeiten des auf 2 Stockwerken angeordneten Restaurantbetriebes (Ratssaal mit ca. 28 Plätzen, Goethe-Stube mit ca. 50 Plätzen, Restaurant mit ca. 40 Plätzen, Bar mit 20-50 Plätzen) rufen nach einer engagierten Betriebsleitung.

Selbstverständlich bieten wir Ihnen faire Pachtverhältnisse. Vor allem aber sind wir gespannt auf Ihre Idee, wie Sie das Lokal führen möchten. Dabei hilft Ihnen die aktuelle Homepage des Engel: www.engel-kuessnacht.ch.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Einfache Gesellschaft 4 Engel



Herr Stefan Kaiser
Postfach 261
6403 Küssnacht am Rigi
stefan.kaiser@metalplan.ch
041 854 80 80



SUCHEN? VERMITTELN? FÖRDERN!
WIR VERMITTELLEN>
Küchenchefs für Top-Stellen.
Servicemitarbeiter
für Stadt und Land.

Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich, Tel. 044 377 55 35
Fax 044 377 55 90, E-Mail: jobservice@gastrosuisse.ch
www.gastrosuisse-jobservice.ch

www.gastrojob.ch

Topjobs und Gastropros - ganze Schweiz

GastroJob

Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire

Kaderstellen	2
Deutsche Schweiz	2-6
Svizzera italiana	6
International	-
Stellengesuche	6
Suisse romande	6
Marché international	-
Aus- und Weiterbildung	6

Für einen anspruchsvollen Saisonbetrieb im Kanton Zürich suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Geschäftsführer/in

Wir stellen uns eine Persönlichkeit vor, die frontorientiert ist und über eine solide Aus- und Weiterbildung im Gewerbe verfügt. Für die anspruchsvolle Aufgabe sind einige Jahre Berufserfahrung nötig.

Ein Team von bis zu 30 Mitarbeitern ist zu führen und als Gastgeber wird man mit unterschiedlichsten Herausforderungen konfrontiert. Somit sind Organisationstalent und gute EDV-Kenntnisse eine Grundvoraussetzung.

Wir bieten Ihnen ein spannendes Umfeld, selbständiges Arbeiten und sehr gute Konditionen an.

Zuschriften unter Chiffre 2381-1349 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.



Valentino Gastronomie AG

Für unser Ristorante Celina im Herzen von Bern
suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Chef de Service/Stellvertretender Geschäftsführer (m/w)

Sie arbeiten aktiv an der Front und übernehmen Stationen sowie die Vertretung des Geschäftsführers bei dessen Abwesenheit. Sie sind verantwortlich für Ihr Serviceteam und mitverantwortlich für das aufmerksame Verwöhnen und Beraten unserer anspruchsvollen Gäste. Sie haben Eigeninitiative, verfügen über ein gepflegtes Auftreten, arbeiten gerne selbstständig in einem gut frequentierten Lokal und behalten auch in hektischen Zeiten die Ruhe. Zudem sprechen Sie fließend Deutsch.

Wir freuen uns auf Ihr komplettes Bewerbungsdossier:

Ristorante Celina AG, Herr Carlo Fehlmann,
Spitalgasse 2, 3011 Bern
Telefon 031 311 37 37, E-Mail: email@celina-be.ch

Weitere interessante Stellen unter: www.vgag.ch

B HOTELBERN

Das Hauptstadthotel

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

Servicefachangestellte/n

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

Fühlen Sie sich angesprochen?
Dann sind Sie die Fachkraft, die optimal in unseren Betrieb passt.

Frau Sarah Riner freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.



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

Sie sind unser Gastgeber!



Das vielfältige Unterhaltungsangebot, die exzellente Gastronomie und die malerische Lage am Ufer des Vierwaldstättersees – nur drei aus vielen weiteren Gründen, weshalb das Grand Casino Luzern als eines der attraktivsten Casinos der Schweiz gilt. Die Grand Casino Luzern Gastro AG ist eine Tochterfirma der Grand Casino Luzern Gruppe. Sie betreibt das Bankettabteilung vom Apero bis zum VIP-Abendessen, Firmen- und Vereinsanlässe, Seminare von 80 bis 500 Personen sowie im Sommer das Restaurant Seegarten. Zusätzlich gehört sie zu den führenden Catering-Unternehmen in der Schweiz und sorgt für das kulinarische Wohl der Gäste an kleinen und grossen Events.

F&B Manager (m/w) 100%

per 1. Juli 2009 oder nach Vereinbarung

Als F&B Manager (oberes Kader) sind Sie für die Leitung des gesamten F&B Bereichs Catering, Bankette sowie Restaurationen verantwortlich und gewährleisten eine effiziente und erfolgsorientierte Führung in Bezug auf Wirtschaftlichkeit und Kundenorientierung. Für die Umsetzung steht Ihnen ein gut eingearbeitetes, kompetentes und erfahrenes Team zur Verfügung. Sie akquirieren Neu- und betreuen bestehende Kunden, überwachen den Einkauf Food&Beverage, Non-Food Artikel sowie das Lagerwesen und sind für das F&B Controlling inkl. Kassawesen verantwortlich. Sie verarbeiten sämtliche administrativen Arbeiten in den genannten Bereichen und gestalten in Zusammenarbeit mit den jeweiligen Teamleitern die Angebotsgestaltung sowie die Personaleinsatzplanung.

Sie sind eine starke Führungspersönlichkeit, die das Team mit Respekt und Professionalität führt. Sie erkennen die Verantwortlichkeiten in Ihren Bereichen und delegieren kooperativ an die bestehenden Teamleiter, um unsere Qualitäts- und Leistungsphilosophie zu gewährleisten und umzusetzen.

Um die hohen Anforderungen zu erfüllen, bringen Sie eine höhere Weiterbildung in der Gastronomie sowie mehrjährige, erfolgreiche Branchenpraxis mit entsprechernder Führungserfahrung mit. Vor allem in den Bereichen Bankette und Catering blicken Sie auf eine fundierte Berufserfahrung zurück. Bei den anspruchsvollen Verhandlungen und Verkaufsgesprächen setzen Sie Ihre sehr guten kommunikativen und veräußerlichen Fähigkeiten ein. Sie arbeiten genau, strukturiert und besitzen die Fähigkeit, Ihren Mitarbeitern klare Ziele zu setzen sowie Aufgaben und Kompetenzen zu übergeben. Ihre hohe Sozialkompetenz, Initiative, Belastbarkeit und Durchsetzungsfreudigkeit machen Sie zu einem Vorbild in Ihrem Team.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Frau Sibylle Gautschi Weiss, Leiterin Personal, freut sich auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto.

GRAND CASINO LUZERN GASTRO AG
Personalabteilung, Haldenstrasse 6, Postfach, 6000 Luzern
Tel: 041 418 56 56
recruiter@grandcasinoluzern.ch
www.grandcasinoluzern.ch



2381-1349

WIRTEPRÜFUNG!
Sie möchten Ihre Zukunft sichern und mehr Geld verdienen? Unser moderner Fernkurs führt Sie direkt zum Ziel – ein Lokal unter Ihrer Führung. Interessiert? Senden Sie noch heute den WIRTE-COUPON.

WIRTE-COUPON

GASTROWIRT AG
Badenerstrasse 678, 8048 Zürich

Name: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____
Beruf: _____ Alter: _____
Tel.: _____ Hr. / Fr. _____

Nachfolgeregelung gesucht

Infolge Strategiewechsels der Inhaber wird für einen modernen und bestens eingerichteten Gasthof im Raum Bern-Thun eine langfristige Nachfolgeregelung gesucht. Im Pacht- oder Gerantenverhältnis bieten wir der aktiven und unternehmerisch denkenden Persönlichkeit die Chance, den bestehenden Umsatz von Fr. 2,0 Mio. auszubauen und Ihre Vorstellungen umzusetzen. Außerst attraktive Bedingungen, ein komplettes Inventar ohne Investitionsbedarf sowie ein treuer Kundenstamm werden Ihnen helfen, den bereits gut laufenden Betrieb weiter zum Blühen bringen. Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann senden Sie uns bitte Ihre kompletten Unterlagen unter Chiffre 2294-1305 an htel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern zu. Diskretion wird zugesichert.

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 Selbstbedienungsrestaurant (mit Zimmer) im Gebiet «Weisse Arena Flims-Laax-Falera».

Küche:

Küchenchef/in (Alleinkoch-/köchin)

Köche/-in

Küchengehilfe/-in

Rottisseur

Service:

Chef de Service

Chef de Rang

Kellner

Serviceangestellte

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Startgels AG, zu Handen U. Grand,
Bergrestaurant Startgels,
707 Flims-Dorf,
E-Mail: startgels@bluewin.ch
Auskunfts U. Grand, 0041 81 911 5848
Fax 0041 81 936 713

2294-1305

Schönried BE

Für unseren vielseitigen Restaurationsbetrieb

HORNEGGLI

suchen wir für die kommende Sommersaison ab 20.6.09 eine

ALLROUNDINER

60%

(Service, Buffet, Lingerie)
Kost und Logis vorhanden

Bewerbungen mit Foto an bmogliazzi@bluewin.ch

2348-1224

Dringend gesucht

Für unser lebhaftes Pub sowie unsere Bar im Kanton Solothurn suchen wir dringend:

Junge bzw. junggebliebene, dynamische und flexible

- Servicemitarbeiter/in

sowie

- Stellvertreter/in für die Geschäftsführung

mit aktiver Mitarbeit

Wenn Sie Lust haben, in diesem jungen, dynamischen und doch ein bisschen verrückten Team mitzuwirken, würden wir uns über Ihre aussagekräftigen und kompletten Bewerbungsunterlagen freuen.

Auf Wunsch kann eine Personalunterkunft gestellt werden.

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:
Hr. Thomas Guder, Marktstrasse 9, 8853 Lachen
t.guder@bluewin.ch

2348-1224

SCHLOSS WARTEGG

9404 Rorschacherberg

2370-1345

Die Schweizer Reisekasse Reka mit Sitz in Bern ist eine Nonprofit-Organisation, welche durch Herausgabe von Reka-Zahlungsmitteln und die Vermittlung/Vermietung von über 2'500 familienfreundlichen Ferienwohnungen in der Schweiz und im nahen Ausland erfolgreich tätig ist.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für den Bereich Reka-Ferien eine sprachgewandte, verantwortungsbewusste und engagierte Persönlichkeit als

Junior-Produktmanager Ausland

Ihre Hauptaufgaben: Mit attraktiven Produkten (Ferienwohnungen und Familienhotels im Mittelmeerraum) und optimaler Kundeninformation helfen Sie mit, unsere führende Position für Familienferien zu festigen. Sie selektieren und evaluieren neue Angebote, pflegen Kontakte zu bestehenden Partnern, verhandeln mit Leistungsträgern familienfreundliche Preise und Kontingente aus, erstellen Kalkulationen und sind für die Kataログausschreibungen verantwortlich. Außerdem sind Sie in Ihrem Bereich Ansprechpartner für unsere Vermietungszentrale. Sie helfen zudem mit, das Auslandprodukt gemäss der Strategie 2012 neu zu positionieren und zu vermarkten.

Anforderungen: Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung im Tourismus, bringen eventuelle Erfahrung im Bereich Produktmanagement in einem Reisebüro und Tour-Operating mit, verfügen über sehr gute Fremdsprachenkenntnisse (F/I/E, Spanisch von Vorteil). Sie sind gewohnt, selbstständig und zielerichtet zu arbeiten, zeichnen sich durch Verhandlungsgeschick und innovatives Denken aus, sind bereit sich überdurchschnittlich zu engagieren und schätzen die Arbeit in interdisziplinären Teams.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

reka:
SCHWEIZER REISEKASSE
Reka-Ferien
Bruno Fläcklin
Leiter Marketing/Verkauf
Neuengasse 15, 3001 Bern
031 329 66 33, bruno.flaecklin@reka.ch, www.reka.ch

2344-1527

Das Haus zum Seewadel ist eine öffentlich-rechtliche Institution der Gemeinde Affoltern am Albis im Bereich der Langzeitpflege von betagten Menschen.

Wir betreuen und pflegen rund 80 Bewohnerinnen und Bewohner nach dem Bezugspersonenprinzip und führen unser Haus nach Grundsätzen von Offenheit, Eigenverantwortung und interdisziplinärer Zusammenarbeit. Wir definieren uns als lernende Organisation!

In der Küche vom Haus zum Seewadel bereiten wir täglich für die Bewohnerinnen und Bewohner, für externe Gäste der Cafeteria und für Mitarbeitende bis 300 Mahlzeiten zu. Nach Bedarf werden Diät- oder Diabetikermenüs angeboten.

Ab 1. Juli 2009 oder nach Vereinbarung suchen wir einen oder eine

Küchenchef/in als Teamleiter/in Verpflegung 80-100%

Die Hauptaufgaben:

- praktische und organisatorische Küchenführung mit einem Team von 6 Mitarbeitenden und 3-4 Lehrlingen oder Praktikanten.
 - Planung und Sicherstellung einer frischen, saisongerechten, abwechslungsreichen und den Bedürfnissen älterer Menschen angepassten Gesunden Verpflegung
 - Gestaltung und Gewährleistung eines attraktiven Speiseangebotes in der öffentlichen Cafeteria
 - Überwachung sämtlicher Produktionststellen, zuverlässige Bereitstellung und ansprechende Präsentation aller Mahlzeiten
 - Einhaltung der Hygiene, Sauberkeit und Ordnung in allen Bereichen, sowie Einhaltung von Massnahmen bezüglich Arbeitssicherheit
 - Menuplanung und -kalkulation, Wareneinkauf, Bestellwesen, Wareneingangskontrolle
 - Lehrlingsbegleitung und Ausbildung
 - Zusammenarbeit mit den übrigen Diensten im Heimbetrieb
- Die Anforderungen:
- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch
 - Weiterbildung als Heimkoch, Küchenchef oder in Personalführung
 - Ausbildung und Erfahrung in der Diätküche, insbesondere für die Verpflegung von Betagten
 - Mehrjährige Berufserfahrung in der Führung von Küchenbetrieben
 - Weiterbildung und Erfahrung in der Lehrlingsausbildung

Wir bieten Ihnen einen vielseitigen, interessanten und anspruchsvollen Arbeitsplatz in einem motivierten Team. Ein angenehmes Arbeitsklima, attraktive Anstellungsbedingungen sowie ein Arbeitsplatz direkt an der S9/S15 (30 Min. ab Zürich HB) runden unser Angebot ab.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung bis 29.5.09 an folgende Adresse: Haus zum Seewadel, „TL Küche“, Personaladministration, Obere Seewadelstrasse 12, 8910 Affoltern am Albis oder per Mail an erika.eisener@affoltern-am-albis.ch. Für Fragen stehen Ihnen die Bereichsleiterin Hotelerie, Frau Andrea Pedrett oder unsere Personalverantwortliche, Frau Erika Eisener gerne zur Verfügung unter Tel. 043 322 74 74.



Haus zum Seewadel
Wohnen und Pflegen
Gemeinde Affoltern am Albis

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 Selbstbedienungsrestaurant (mit Zimmer) im Gebiet «Weisse Arena Flims-Laax-Falera».

Küche:

Küchenchef/in (Alleinkoch-/köchin)

Köche/-in

Küchengehilfe/-in

Rottisseur

Service:

Chef de Service

Chef de Rang

Kellner

Serviceangestellte

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Startgels AG, zu Handen U. Grand,
Bergrestaurant Startgels,
707 Flims-Dorf,
E-Mail: startgels@bluewin.ch
Auskunfts U. Grand, 0041 81 911 5848
Fax 0041 81 936 713

2294-1305

Schloss Warlegg ist in den letzten zehn Jahren zu einem für Qualität und Nachhaltigkeit bekannten Haus geworden. Unser Haus im Englischen Park mit Deme-ter-Garten bewirtet 25 Zimmer mit 44 Betten, ein à-la-carte-Restaurant mit Terrasse und dem Bankettsaal mit bis zu 70 Plätzen. Unsere Küche verbindet beste Genussqualität und sehr hohen handwerklichen Standard mit der Bio-Knospe.

Wir suchen ab sofort:

eine/n einsatzfreudige/n Chef de Partie Tournant
(Hauptverantwortung: Entremetier) in Jahresstelle

eine/n flexible/n, deutschsprachige/n Servicemitarbeiter/in
in Jahresstelle (auch Teilzeit möglich)

Freundliche, aufmerksame Persönlichkeiten, die gerne in kleinem Team, in angenehmer Atmosphäre arbeiten; im Restaurant oder bei Anlässen im Speisesaal.
Erfahrung im gepflegten Speiservice ist wünschenswert.

Si verfügen über eine solide Ausbildung und einige Jahre Berufserfahrung in ähnlicher Position. Sie sind bereit und interessiert Neues zu lernen und Ihre Erfahrungen auf kollegialer Basis einzubringen. Und Sie freuen sich auf die Arbeit in einem kompetenten Team.

Ich freue mich auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Foto.

Christoph Mijnssen, Leitung Hotel & Kultur, Schloss Warlegg,
9404 Rorschacherberg, Telefon 071 858 62 62 schloss@wartegg.ch warlegg.ch

hotel · restaurant · kultur

SCHLOSS WARTEGG

9404 Rorschacherberg

2370-1345

LIMMATHOF**RENGGERGUT****MEDIACAMPUS**

Seit mehr als 14 Jahren führt der Verein Arbeitskette erfolgreich als Sozialfirma Gastronomiebetriebe in der Stadt Zürich und bietet rund 80 Menschen mit einer psychisch bedingten Leistungsbeeinträchtigung einen herausfordernden Arbeitsplatz.

Auf Juni 2009 (oder nach Vereinbarung) suchen wir in unserem Rest. Renggergut in Zürich Wollishofen einen gelernten

Koch/Pâtissier (80%)

Haben Sie eine Grundausbildung als Köchin oder Koch absolviert und verfügen Sie über mehrjährige Berufserfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie? Arbeiten Sie gerne in der kalten Küche und stellen Süßspeisen her? Sie haben vielleicht schon erste Erfahrungen in der Zusammenarbeit mit leistungsbeeinträchtigten Mitarbeitern/innen gesammelt (keine Bedingung)? Verfügen Sie zudem über ein hohes Mass an ausgewiesener sozialer Kompetenz? Dann sind Sie unsere Frau/Unser Mann! Wir sind ein sozial engagierter Arbeitgeber mit einem aufgestellten, motivierten und jungen Team. Wir bieten Ihnen den Verantwortungsbereich entsprechende Kompetenzen und viel eigenen Gestaltungsspielraum zur Erreichung unserer Zielsetzungen.

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:
Rest. Renggergut, Renggerstrasse 68, 8038 Zürich oder elektronisch an: m.scherer@arbeitskette.ch

Weitere Informationen zum Verein Arbeitskette finden Sie unter www.arbeitskette.ch

2350-1331

STIFTUNG**KLOSTER****DORNACH**

Für unseren stoliven Gastronomiebetrieb in Dornach suchen wir Sie zur Verstärkung unseres Küchenteams als

Sous-Chef (m/w)

Sie sind aufgestellt, engagiert, verantwortungsbewusst und es macht Ihnen Spaß, mit Fisch und Fleisch widerstandehende Köstlichkeiten zuzubereiten. Ein Bankett mit anspruchsvollen Gästen zu verwöhnen, bereitet Ihnen ebenso viel Vergnügen wie die Teile im à-la-carte Restaurant schmackhaft zu präsentieren. Es bereitet Ihnen Freude, Ihre eigenen Ideen im Team einzubringen und Sie behalten auch in hektischen Zeiten die Ruhe und Übersicht.

Wir erwarten für diese Position einen Fachmann mit abgeschlossener Kochlehre und mehreren Jahren Berufserfahrung.

Bei Fragen geben Ihnen Geschäftsführer Freddy Buess gerne Auskunft unter 061 701 12 72 oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Stiftung Kloster Dornach

Amthausstrasse 7, 4143 Dornach

www.klostordornach.ch

2350-1330

Für unser Geriatriespital und Alters- und Pflegeheim in Basel mit 330 Plätzen suchen wir ab 1.6.2009 oder nach Vereinbarung eine/n

adullam
Autismus und Gehörlosigkeit

Sie übernehmen die Führung und Begleitung eines Reinigungsteams von ca. 15 Mitarbeitenden. Sie arbeiten aktiv mit und sind für die Sicherung der Qualitätsstandards verantwortlich. Wir erwarten eine abgeschlossene Ausbildung und Berufserfahrung im Bereich Hotellerie oder Hauswirtschaft, Führungs- und Sozialkompetenz, Organisationstalent, perfekte Deutsch- und PC-Kenntnisse.

Des Weiteren suchen wir ab sofort einen

Putzequipe-Mitarbeiter 100% (m)

mit Erfahrungen in ähnlichen Einrichtungen oder in der Hotellerie, mit guten Umgangsformen sowie guten Deutsch- und PC-Kenntnissen.

Nähtere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Frau Anita Roellinger, Leiterin Hauswirtschaft, Tel.: 061 266 99 11, Mail: a.roellinger@adullam.ch

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an: Adullam-Stiftung Basel, Mittlere Strasse 15, Postfach, CH - 4003 Basel. Weitere Informationen: www.adullam.ch

Mitglied der Basler Privatspitaler-Vereini-

RI

2348-1330

Suchen Sie eine neue Herausforderung?
Wir suchen auf Anfang Mai oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte/n

für den gepflegten Speiseservice, 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

GILDE



3818 Grindelwald

im Zentrum direkt neben
Bergbahn First

Wir suchen auf Juni für die kommende Sommersaison in heimeliges Spezialitätenrestaurant mit guter, anspruchsvoller Stammkundenschaft nette, freundliche und kontaktfreudige

Servicefachangestellte
fach- und sprachkundig
sowie
aufgestellte

Buffettochter

Es freuen sich auf Ihre Bewerbung:
R. und A. Gruber-Abegglen
Tel. 033 853 42 42
Fax 033 853 42 88
E-Mail: altepost@grindelwald.ch
www.altepost-grindelwald.ch

Das Seniorenzentrum Naters, bestehend aus der Alterssiedlung Sancta Maria und dem Regionalen Alters- und Pflegeheim St. Michael bietet 146 Bewohnerinnen und Bewohnern ein Zuhause mit Pflege und Betreuung. Das Wohl der Bewohnerinnen und Bewohner steht im Mittelpunkt all unserer Bemühungen.

Für die Leitung unserer Küche suchen wir eine(n) ausgewiesene(n)

Küchenchef/in (100%)

In dieser Kaderposition sorgen Sie für das leibliche Wohl unserer Bewohner, Gäste und Mitarbeitenden.

Ihr Profil:

- Spital- und Heimkoch / Gastronomiekoch mit eidg. Fachausweis erwünscht
- Berufserfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung erwünscht
- Hohe Sozialkompetenz
- Führungserfahrung
- Belastbar
- Eigeninitiative und kreativ

Unser Angebot:

- Verantwortungsvolle Kaderposition
- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen
- Modern geführter Gemeinschaftsverpflegungsbetrieb
- Attraktive Arbeitszeiten

Fühlen Sie sich angesprochen?

Wir stellen Ihnen das neue Umfeld gerne vor. Für zusätzliche Informationen steht Ihnen Herr Reinhald Venetz gerne zur Verfügung (Telefon 027 922 4960).

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte bis 4. Juni 2009 an:

Direktion Alterssiedlung Sancta Maria – Regionales Alters- und Pflegeheim St. Michael, Breitenweg 3, 3904 Naters

Der Landgasthof zum Löwen in Nänikon (Nähe Uster und Zürich) möchte sein Team verstärken. Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de Partie oder Commis de cuisine

Wir verwöhnen (16 Gault&Millau) unsere Gäste mit asiatisch-mediterraner Küche, mit viel Fisch und regionalen Produkten.

Samstagmittag, Sonntag und Montag Restaurant geschlossen.

Bis 6 Wochen Betriebsferien. Sehr gute Aufstiegsmöglichkeiten.

Stephan Stalder, Zürichstrasse 47
8606 Nänikon

Bewerbungen:
info@loewen-naenikon.ch
www.loewen-naenikon.ch

2359-1330

berndorf

LUZERN

Wir sind Markt- und Innovationsführer im Bereich Table Top für die Gastronomie und die Spezialisten für Speiseverteilungssysteme (Grossküchenlogistik für Spitäler, Heime und Bankette).

Infolge eines Karriereschrittes unseres Vertreters für das Gebiet Bern suchen wir eine kontaktfreudige und zielsehende Persönlichkeit als

Verkaufsprofi im Aussendienst

Eine gastronomische Grundausbildung und nachweisbare Verkaufserfolge sind unabdingbare Voraussetzungen für diese anspruchsvolle Aufgabe.

Sie sind zwischen 28 und 40 Jahre alt und die ganze Woche voll reisebereit.

Wenn Sie gerne selbstständig arbeiten und Verantwortung übernehmen, dann sind Sie bei uns richtig. Es erwarten Sie absolut leistungsgerechte Anstellungsbedingungen in einem motivierten und gut eingespielten Team, das sich darauf freut, Sie in jeder Beziehung zu unterstützen.

Wir bieten zudem einen gut eingeführten Kundenkreis mit Entwicklungsmöglichkeiten, fortschrittliche und leistungsgerechte Anstellungsbedingungen, Geschäftswagen usw.

Mit Interesse erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Berndorf Luzern AG

Frau Dagmar Michel
Grossmatte Ost 24, 6014 Luzern

dagmar.michel@berndorf.ch

2337-1322



Ausbildung mit Weitblick!

Wir sind eine internationale Tages- und Internatsschule (275 Schüler) mit Schweizer Gymnasium (eidgenössisch anerkannte Matura), International Baccalaureate (IB) Diploma, zweisprachiger Primarschule (D/E) und zweisprachigem Kindergarten.

Für die Gemeinschaftsverpflegung in unserer Schule suchen wir zur Unterstützung des Küchen-Teams per August 2009 einen/eine

Koch/Köchin (Stv. Küchenchef) ca. 80%, 10 Wochen Ferien im Jahr

Ihre Hauptaufgaben:
Sie unterstützen den Küchenchef in allen Bereichen. Sie sind mitverantwortlich für einen reibungslosen Ablauf der Gemeinschaftsverpflegung während des Schulbetriebes.

Sie motivieren und führen das kleine Küchenteam in Abwesenheit des Küchenchefs und arbeiten sauber und effizient.

Anforderungsprofil:

- Abschlussreife Berufslehrerin als Koch und idealerweise bereits Erfahrungen in der Gemeinschaftsverpflegung
- Durchsetzungsfähigkeit bei der Führung von Mitarbeitern
- Jung (zwischen 22 und 30 Jahren), motiviert und kreativ, belastbar und flexibel
- Bereitschaft für Abend- und Wochenendeinsätze
- Führerausweis Kat. B
- Gute Deutschkenntnisse sind Bedingung, Englischkenntnisse von Vorteil.
- Sie sind teamfähig und motiviert, in der wunderschönen Natur auf dem Zugerberg zu arbeiten. Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit in einem küchensorientierten Betrieb.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Institut Montana Zugerberg

Frau Heidi Walliser
6300 Zugerberg oder an
heidi.walliser@montana-zug.ch

Für allfällige Fragen wenden Sie sich an Herrn Herbert Reichmuth, Leiter Hotellerie, Tel. 041 729 11 77
www.montana-zug.ch

2360-1340



IHRE ZUKUNFT ERWARTET SIE...
in einem der aussergewöhnlichsten
Seminarhotels der Schweiz!

Im Seminarhotel Unterhof harmonieren geschichtsträchtige Mauern und modernes Design in reizvollem Kontrast. 5 multifunktionale Planärsäle, 12 Gruppenräume sowie 88 Gästezimmer bieten eine erstklassige Infrastruktur für Seminare und Bankette mit 100 Personen. Das à la carte Restaurant Fischerstube (40 Plätze) mit seiner "Rheinpromenade" (130 Plätze) garantieren kulinarische Höhepunkte.

In dieses inspirierende Umfeld suchen wir eine engagierte und erfahrene

SALES & MARKETING FACHFRAU 80%

Mit viel Leidenschaft und Begeisterung sind Sie für die umsichtige Planung und erfolgreiche Umsetzung aller Sales- und Marketingaktivitäten unseres Seminarhotels verantwortlich. Mit gezielten Massnahmen gelingt es Ihnen, die bereits gute Marktposition durch proaktive Kundenbetreuung und -akquise in der Region Schaffhausen/Winterthur/Zürich zu festigen und weiter auszubauen.

Bei der Durchführung von Kunden-Events beweisen Sie Organisationstalent - Kreativität und Effizienz bei der Pflege und Weiterentwicklung unserer bestehenden Sales- und Marketinginstrumente. Für diese verantwortungsvolle Aufgabe erwarten wir:

-> Kaufmännische Ausbildung und Weiterbildung im Bereich Sales & Marketing oder abgeschlossene Hotelfachschule

-> Mehrjährige Berufserfahrung in ähnlicher Position, vorzugsweise in der Seminarhotellerie -> Sprach- und Wortgewandtheit in Deutsch und Englisch sowie sehr gute IT-Kenntnisse

Überzeugen Sie durch ein gewinnendes, selbstbewusstes Auftreten mit hoher Kundenumorientierung und sind es gewohnt selbstständig, kreativ und qualitätsbewusst zu arbeiten?

Dann erwarten Sie eine spannende und nicht alltägliche, herausfordernde Aufgabe!

Nathalie Borel, Verantwortliche HR, freut sich auf Ihre aussagekräftige Bewerbung.

Seminarhotel Unterhof Schaffhauserstrasse 8 CH-8253 Duggingen Tel. +41 52 646 38 11 www.unterhof.ch

2358-1333

DIE STELLE KOCH/KÖCHIN

Beschäftigungsgrad 100%

Wir sind ein führendes Privatspital und legen grossen Wert auf höchste Qualität in allen Bereichen.

Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung und bringen mehrere Jahre Berufserfahrung aus der gehobenen Hotellerie mit. Sie sind kreativ, qualitätsbewusst und flexibel. Nebst selbstständiger, exakter und speditiver Arbeitsweise schätzen Sie die Arbeit im Team.

Wir bieten Ihnen eine sorgfältige und strukturierte Einarbeitung, einen attraktiven Arbeitsplatz und ein angenehmes Arbeitsklima.

Stellenantrag nach Vereinbarung.

Weitere Auskünfte:

Franz Zettel, Küchenchef, Telefon 031 300 87 37 (direkt) oder Telefon 031 300 88 11 (Zentrale).

Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an die Abteilung Personalwesen. (personalwesen@lindenhoospital.ch)

Wir freuen uns auf Sie!



LINDENHOF SPITAL

+ ROTKREUZSTIFTUNG FÜR KRANKENPFLEGE
BREMGARTENSTRASSE 117
POSTFACH • 3001 BERN
www.lindenhoospital.ch

Wir können auf vieles verzichten, aber nicht auf Sie!

2358-1333

***Hotel Roter Turm Solothurn 15 Gault Millau

Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir nach Vereinbarung

Restaurant-Fachfrau/-mann

Stellenbeschreibung unter
www.roterturn.ch „Stellenangebote“

Sie verfügen über:
• den Fähigkeitsausweis
oder sehr gute Fachkenntnisse

• Muttersprache Deutsch

oder sehr gute Deutschkenntnisse

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.

Anita u. Peter Basler
Hauptgasse 42, 4500 Solothurn
Tel. 032 622 96 21, info@roterturn.ch

2356-1330



Ferienhotel im Engadin sucht

Réceptionistin/Hotel- sekretärin

in Jahresstelle ab Anfang Juni oder nach Vereinbarung.

KV- oder gleichwertige Ausbildung und Italienisch- oder Englischkenntnisse von Vorteil.

Sind Sie eine einsatzfreudige, flexible, aufgestellte Person und lieben den Umgang mit Menschen, freuen wir uns über Ihre Bewerbung mit Unterlagen.

Frau K. Moeckli, Hotel Maria, 7514 Sils-Maria
Tel. 081 832 61 00, Fax 081 832 61 01
E-Mail: info@hotel-maria.ch

2340-1326

Gesucht

Jungkoch m/w

Du bist sauber, selbständiges und exaktes Arbeiten gewöhnt.

Einsatzfreudig und belastbar behältst du in hektischen Situationen den Überblick.

Bist im Alter von 20 bis 25 Jahren.

Hast eine abgeschlossene Lehre als Koch mit eigener Berufserfahrung.

Dann erwarte dich eine Stelle mit viel Eigenverantwortung mitten im Wander- und Skigebiet.

Ich freue mich auf deinen Anruf oder deine Bewerbung.

Annamarie Rubli
Hotel Passhöhe, 8843 Ibergeregg
Tel. 041 811 20 49 www.bergeregg.ch
und

Gesucht per sofort in Hotel- und Restaurationsbetrieb

Mitarbeiter für Küche und Hauseinigung

mit Erfahrung im Gastgewerbe.
25 bis 40 Jahre alt.

Saubere und gepflegte Erscheinung.

Mit guten Deutschkenntnissen.

Auf Wunsch Zimmer im Hause

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

Familie Rubli-Reichmuth
Hotel Passhöhe, 8843 Ibergeregg
Tel. 041 811 20 49 www.bergeregg.ch

2359-1330

dolce vita – wo Genuss Grossgeschrieben wird

10 Wochen lang für CHF 25.00

Geniessen Sie das dolce vita 10 Wochen lang
für CHF 25.00! Oder beziehen Sie die htr hotel revue
gleich im Jahresabonnement für CHF 145.00
und sparen so 30% gegenüber dem Einzelverkauf.
Telefon 031 740 97 93, abo@htr.ch, www.htr.ch

htr hotel revue

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

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!

Direktion/Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber

Betriebsleiter/in Jugendherberge Le Bémont

Leiter Controlling & Finanzen

Stv. Storemanager/-in

Verkauf/Marketing

Position, Arbeitgeber

Leiter/in Tourismusbüro

Leiter/in Reservierung und Verkauf

Marketingassistent/in 80–100%

Sales Representative (m/w)

Sales Manager/in

Kaufmännisch/Finanzen/HR/IT

Position, Arbeitgeber

Buchhalter/-in

HR-Leitung

Sachbearbeiter/in

Réception/Front Office

Position, Arbeitgeber

RéceptionsmitarbeiterIn

Front Office Manager

Réceptionist/in – Zermatt (Jahresstelle)

Stv. Chef de réception

Rezeptionistin

Empfang / Administration

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber

Leiter Einkauf (m/w) interim

Director of Food & Beverage

Einkäufer/in

F & B Controller w/m

Küche

Position, Arbeitgeber

Pâtissier mit Gourmet-Erfahrung

Küchenchef

einen Koch/eine Köchin und eine Servicefachperson mit Anleitungs- und Qualifizierungsaufgaben je 80%

Jungkoch gesucht (direkt am Paradeplatz)

Küchenchef ab Mitte Juni 2009 (Savognin)

Souschef

Chef Pâtissier w/m

Souschef

Executive Sous-Chef

Diätkoch/Köchin

Küchenchef w/m (100%)

Chef de Partie

Alleinkoch

Chef de Partie / Commis de Cuisine

Koch / Heimkoch (m)

Küchenchef (m/w)

Chef de partie (w/m)

Küchenchef (m/w)

Service/Restauration

Position, Arbeitgeber

Stellvertretender Geschäftsführer w/m

Chef de Service (m/w)

Chef de Service

Servicefachangestellte w/m

Tagungsbetreuer/in

Serviceangestellte / Servicefachangestellte

Restaurationsfachfrau/mann – Servicemitarbeiter

Servicefachangestellte/r – Servicerler (Sammnaun)

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber

Gouvernante (Lugano, Tessin)

Hauskeeper – Housekeeperin

Housekeeping Manager

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B266	barkeeper	31	CH	per sofort	D/E
B245	Concierge / Hotelfachmann	30	D	per sofort	D/E
B21	Direktion / Rooms Division / F&B	40	A	per sofort	D/E/J/E
B199	Hoteldirektion oder Dir. in Parahotellerie	44	CH	per sofort	D/E/J/E
B247	Hoteldirektor	56	CH	per sofort	D/E/J/R
B259	Koch oder etwas anderes als Hilfskraft	22	CH	per sofort	D/E/TWAS & E
B257	Organisation und Administration, Gästebetreuung, Service,	50	D	per sofort	D/E
B260	Praktikum (z. B. Réception)	20	CH	per sofort	D/P/E
B109	Receptionistin	21	CH	per sofort	D/P/E
B273	Réceptionistin	24	CH	per sofort	D/P/E
B157	Restaurantleiter/Betriebsassistent/Stv.Geschäftsführer	31	D	per sofort	D/B/S/R
B138	Restaurantleitung	37	CH	per sofort	D/P/J/E
B276	Restaurationsleiter, Maître d'hôtel, chef de service	47	MA	per sofort	D/P/J/E
B248	Receptionistin	25	ch	per sofort	D/P/E/SPANISCH

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 11.05.09. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

**Wo sich Angebot
und Nachfrage
trifft**
**htr stellenrevue –
der grösste
Stellenmarkt der
Branche**

**Wir schicken Ihnen gerne
unsere Mediadokumentation**

Telefon 031 370 42 37

inserate@htr.ch

Sunneziel



Unser schön gelegenes, privates Seniorencentrum Sunneziel in Meggen ist ein Daheim für rund 130 Gäste. Täglich servieren wir unseren Bewohnerinnen und Bewohnern am Mittag und am Abend saisonale und abwechslungsreiche, appetitanregende Menüs.

Wir suchen einen versierten Chef de Partie per 1.Juli 2009 oder nach Vereinbarung

In unserer Küche arbeiten wir mit Frischprodukten und gehen auf die individuellen Wünsche unserer Gäste ein. Nebst dem Tagesmenü offerieren wir auch noch eine kleine Speisekarte und verschiedene Diäten.

Ihr Profil

- Erfahrung als Chef de Partie in gehobener Küche oder im Heim und Spital
- Sie arbeiten selbstständig und zielorientiert
- Sie haben den Meisterkurs absolviert und arbeiten gerne mit Lehrlingen zusammen
- Sie sind interessiert an Weiterbildung (Berufsprüfung oder Sie haben diese schon)
- Unser Angebot
 - Innovativer Umfeld mit hohen Ansprüchen an die Ernährung
 - Geregelte Arbeitszeiten
 - Jedes zweite Wochenende frei
 - Gut eingerichtete Küche
 - Mitsprachemöglichkeit bei der Menü-Gestaltung

Eintritt
• Spätestens anfangs August

Kontakt und Auskünte für Fragen oder Bewerbungen
Seniorencentrum Sunneziel, www.sunneziel.ch

Thomas Tellenbach (Küchenchef)
Moosmattstrasse 5
6045 Meggen
041 377 69 80
thomas.tellenbach@sunneziel.ch

2053-1334

Hotel Brienz



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

...sucht per sofort oder nach Vereinbarung für die Sommersaison junge (20- bis 30-j.), 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-3855 Brienz
Telefon 033 951 35 51
www.hotel-brienz.ch
info@hotel-brienz.ch

Restaurant de l'Aigle Noir

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für unser gepflegtes Speiserestaurant mit historischen Sälen per sofort oder nach Vereinbarung qualifizierte/n

Servicefachangestellte/n

Sonntag und Montag frei. Falls Sie in einem jungen, dynamischen Betrieb mitarbeiten wollen, senden Sie uns Ihre Unterlagen oder rufen Sie uns an, damit wir Ihnen den zukünftigen Arbeitsplatz vorstellen können.

D.+ S. Frauendienner
Rest. De l'Aigle Noir
Rue des Alpes 10 1700 Fribourg
Tel. 026 322 49 77
E-Mail:
restaurant.aiglenoir@bluewin.ch
www.aiglenoir.ch

2361-1341

Suisse romande

Le Palais Oriental

cherche

**1 cuisinier
(saveurs d'Iran, Liban, Maroc)**

Qualifié/e, jeune, dynamique.

Faire offre manuscrite:

Le Palais Oriental
Quai Ernest-Ansermet 6,
1820 Montreux 2

2057-1337

Pour notre restaurant (style brasserie, trattoria) sur la Riviera, nous recherchons un

RESPONSABLE DE SERVICE

Pour compléter une équipe jeune et dynamique.

Profil souhaité

- formation professionnelle dans le secteur du service
- plusieurs années d'expérience dans la restauration
- capacité à diriger une équipe de 6 à 10 personnes tout en participant à la bonne marche de l'entreprise
- sens des responsabilités
- aspect irréprochable
- excellentes connaissances F&B
- flexibilité, intérêt et motivation
- connaissance des langues (français, anglais, italien, allemand)

Nous attendons avec plaisir votre dossier de candidature complète qui devra comprendre une photographie récente (seuls les dossiers complets seront pris en compte).

Offres sous chiffre 2341-1324 à htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

2364-1342

Aus- und Weiterbildung



**GASTRO-UNTERNEHMER
AUSBILDUNG
IN DREI STUFEN.
BERUFSGELEITEND.**

**MIT AUSBILDUNGS-CHEKS
NOCH BIS 31. DEZEMBER 2009**



Profitieren Sie von der Seminarvergünstigung*
von Fr. 500.- für G2 und von Fr. 700.- für G3
und bestellen Sie heute noch die detaillierten Unterlagen

* Seminarvergünstigung dank Qualifizierungsinitiative für den touristischen Arbeitsmarkt,
unterstützt durch das Stadtkomitee für Wirtschaft

GASTRO-SUISSE
Gastro-Unternehmerbildung
Blumenstrasse 20
CH-8046 Zürich
Telefon 044 377 1111
Telefon 044 377 1122
weiterbildung@gastrosuisse.ch
www.gastrosuisse.ch

462-292

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

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

hoteljob.ch

IMPRESSUM

htr hotel revue - stellen revue / marché de l'emploi

Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit

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

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédaction 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, Patrizia Nobs Wyss

E-Mail: inserte@htr.ch / www.hoteljob.ch

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

- Frontseite / Première page: Fr. 1.70 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Direktion / Direction: Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus: Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Zusatz-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. 10,-

Terminen: Nr. 21/2009 Nr. 22/2009 Nr. 23/2009 Nr. 24/2009

- Ausgabe 07.07.09 20. 5. 2009 28. 5. 2009 4. 6. 2009 11. 6. 2009

- Erscheint 07.07.09 20. 5. 2009 28. 5. 2009 4. 6. 2009 11. 6. 2009

- Anzeigenschluss Mo. 12.00 Uhr Fr. 15. 5. 2009 12.00 Uhr 25. 5. 2009 Fr. 29. 5. 2009 8.00 Uhr 8. 6. 2009

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

WEMF-beglubigt 2007/08 / contrôlé REMP 2007/08, verkauft Auflage / tirage vendu: 10 092, Gratisauflage / tirage gratuit: 1289 (Druckauflage / tirage imprimé: 18 000)

In dieser Zeitung publizierte 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.

**stellenrevue htr
marché d'emploi**

Svizzera italiana

HOTEL INTERNATIONAL, LUGANO

80-Zimmer, renommiert zentralgelegenes

3-Stern Hotel sucht ab sofort:

RECEPTIONIST(IN)

Sprachen: I,D,F,E

Als fachlich kompetente Persönlichkeit verfügen Sie über Berufserfahrung und gute Fidelio-Kenntnisse.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Zeugnisse, Lebenslauf und Foto.

Fam. Schmid, Hotel International au Lac Via Nassa 68, 6901 Lugano

Tel: 091/922 75 41, Fax: 091/922 75 44
e-mail: schmid@hotel-international.ch

2364-1342

Stellengesuche

Jetzt die Aushilfe für Ihre Mitarbeiter koordinieren

Qualifizierter Kochprofis:

Als Aushilfe frei für Ferien, Krankheit, Militär, ganze Schweiz.

Anfragen unter Tel. 079 232 51 64

2364-1350

Stellenvermittlungen

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

2364-1349