Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2009) **Heft:** 27-28

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: 09.12.2025

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

stellengeviele htr Le principal marche de la branche de la

htr hotel revue Nr.27/28 / 2. Juli 2009



Mehr als nur einen Job! www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH, Postfach, 8048 Zürich

New Challenge

Personalberatung & Vermittlung

Für Kader- und Fachstellen in bestausgewiesene Hotel- und Gastronomie-Betriebe.

Gabriela Weber

Telefon 044/201 24 66 Seestrasse 160, 8002 Zürich gabriela.weber@newchallenge.ch www.newchallenge.ch

Leiterlr

Karriereplanung beginnt hier htr stellenrevue

www.hoteljob.ch

htr hotel revue

Inhalt/Sommaire

Brandiste Serviceream 21 ve standard
Direktion/Kaderstellen1-2
Deutsche Schweiz2–5
Svizzera italiana
Wir bieten. — geregelte, familier in International. — 6
Stellengesuche 6
Suisse romande
Marché international
Demandes d'emploi

Die Chance, Ihre frischen Ideen zu realisieren!

Für das Bestaurant Löwen in Menzingen/Zug suchen wir

Pächter/in oder Pächterpaar mit Ambitionen.

Das Restaurant in historischem Gebäude verfügt über ca. 50 Gästeplätze. Erweiterung mit kleinem Saal ist möglich. Die Küche bietet eine moderne Infrastruktur. Zwei Wohnungen stehen zur freien Verfügung Sowohl das benötigte Startkapital wie auch der Pachtzins sind sehr moderat

Für diesen einzigartigen Betrieb, mit langjährig erfolgreichen Vorgängern, suchen wir Persönlichkeiten mit Ideen, Freude und Motivation. Das Konzept soll zur Lage und zur Liegenschaft passen und sich im Umfeld abheben. Die Inhaber stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Ist das die Herausforderung, die Sie suchen? Dann senden Sie uns bitte Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen.

Vorstadt 32 Postfach 49 CH-6301 Zug Telefon +41 41 728 09 09 Fax +41 41 728 09 08 info@bentom.ch www.bentom.ch

HOTEL

VizedirektorIn/GastgeberIn

Als engagierte und kreative Gastgeberpersönlichkeit übernehmen Sie die operative Führung des Betriebes. In dieser Funktion sind Sie für das Er-reichen der Ziele und des Budget verantwortlich, vermarkten die Dienst-leistungen optimal und motivieren die Abteilungsleiter zu besten Ergeb-

Unsere langjährige Stammkundschaft legt besonderen Wert auf hohe Qualität und persönliche Betreuung, Im Detail liegt Ihre Stärke.

vuentat und personicine betretung, im Detail liegt line stärke. Sie haben erforjerich eine Schweizer Holderlaschschule absolviert und bereits mehrjährige Führungserfahrung auf Kaderstufte gesammelt. Wir stellen uns eine öffene, zielderlenflerte und verantwortungsbewusste Per-sonlichkeit vor. für die der Gast im Mittelpunkt stellt, Zudem verfügen Sie über sehr gute Fremdepracheikenritnisse in Englisch und Französisch (titallenisch von Vorteil).

Wir sind ein qualitätsorientiertes und erfolgreiches Unternehmen, das Ihnen eine herausfordernde Aufgabe mit interessanten Anstellungsbedin-gungen bietet, Ideaf für junge Unternehmer-Persönlichkeiten, die bereit sind für den nächsten Schritt auf der Karriereleiter,

Nun liegt es an Ihnen – gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungs-unterlagen an:

Boutique Hotel - Spitzengastronomie - Michelin-Stern

Drei Schwerpunkte prägen das Ziel der Stelle: Die Fähigkeit ein gut eingespieltes Serviceteam optimal zu führen, aktiv zu verkaufen sowie durch hervorragende Weinkenntnisse zu brillieren! Erkennen Sie sich wieder? Willkommen bei unserem Auftraggeber – eine Top-Adresse der Branche. Standort: An bevorzugter Lage der Deutschschweiz mit Panoramablick in die herrliche Bergweit – gleichwohl nur einen Katzensprung von grösseren

Das perfekte Küchenmanagement unter der Leitung eines bekannten Grand Chef Relais Château prägt den aus Das petiteste dattemblangenen dier Feinen Betriebes Typ Bijous auch weit über die Landesgrenzen hinaus. Der mit Raritäten wohl sorfierte Weinkeller ist beeindruckend Mas jetzt noch Helht sind Ste. Betellenter Gasingher an der Front, Botschafter de Hauses und vertraut mit dem Ackanismen eines optimale Deuts Relation Managements.

Restaurantleiter/in

Mitglied des Geschäftsführungsteams

Gies Geschaftsführungsteams
Sie sind sprachlief gewandt, rhetorisch geschickt und schätzen die Atmosphäre eines exklusiven Gourmet
Restaurants. Im Umfeld von hoch anspruchsvollen Gästen, wichtigen Persönlichkeiten des taglichen Lebens
und internationaler Prominenz fühlen Sie sich wohl. Eine Servicefach-Ausbildung sowie einen
Leistungsausweis als Restaurantleiter bringen Sie mit und gelten als selbstbewusst, lösungsorientiert und
organisatorisch starker Gastroprofi.
Weitere Aspekte: Attraktive Ganzjahresstelle, saisonale Spitzenzeiten, flache Hierarchie, klare Vorgaben.
Eintrittstermin auf Ende Oktober; evtl. früher/später nach Vereinbarung. – Interessiert? Bereit für eine echte
Herausforderung in einer der beliebtesten Schlemmeroasen der Schweiz? Dann bitte Lebenslauf mit Foto via
Mail senden oder Infoline +44 48 02 12 00 anrufen. Ausserhalb der Bürozeiten +41 79 402 53 00 – Bin
gespannt auf Sie und das Gespräch mit Ihnen!
Anssar Schäfer

Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER TIL. 04 4802 12 00 Fax 044 802 12 07 www.schaeferpatrer.ch

Gesucht

Chef de Réception (m/w)

Alles Weitere unter www.beatus.ch

Rüttihubelbad

RESTAURANT HOTEL RUTTIHUBELBAD

Das Restaurant Rüttihubelbad liegt in ländlicher Umgebung in der Nähe von Bern. Mit 120 Sitzplätzen im Innern präsentiert es sich mit einem attraktiven Interieur und einer grossen Aussichtsterrasse. Unsere Küche kocht für Ausflugsgäste, Kursteilnehmende und Bankette nach einem klaren Konzept mit Bio-Produkten, die wir mit regionalen Erzeugnissen ergänzen. Nebst dem Restaurant besteht ein kleiner Hotel-/Seminarbetrieb sowie ein Verkaufsladen mit Cafeteria. Auf den Herbst 2009 suchen wir

eine Leiterin / einen Leiter Gastronomie

Schwerpunkt der Weiterentwicklung liegt in der Stärkung des Restaurants als regionales Begegnungszentrum und in der Verbesserung der betriebswirtschaftlichen Instrumente.

Sie haben eine gewinnende Persönlichkeit und Gespür für den speziellen Charakter unseres in die Stiftung eingebetteten Betriebes. Nebst einem guten fachlichen Know-how (Hotelfachschule, unternehmerischer Erfolgsausweis) und einigen Jahren Leitungserfahrung legen wir Wert auf einen kooperativen Führungsstil mit den vier Teamleitungen und auf eine gute Kommunikation auch mit den nicht-gastronomischen Bereichen der Stiftung. Wir erwarten zudem Ihre Bereitschaft, die Qualitätssicherung der Stiftung in der Gastronomie mitzuentwickeln.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an

Stiftung Rüttihubelbad Personalwesen 3512 Walkringen

Für Fragen steht Ihnen die Geschäftsleiterin Frau Beatrice Breitenmoser (Tel. 031 700 82 92) zur Verfügung.

Die Gastronomiegruppe



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

Für die von uns im Auftrag geführte

Cafeteria "Bar-A-Graph" im Bezirksgebäude

Badenerstrasse 90, 8004 Zürich

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Betriebsleitung (w/m)

Ihre Aufgabe:. In Ihrer Funktion leiten Sie den Betrieb front- und dienstleistungsorientiert sowie mit dem nötigen Qualitätsbewusst-sein. Zusammen mit einem Team von drei Teilzeit-Mitarbeiterinnen bieten Sie Ihren Gästen ein abwechslungsreiches und Dieten sie inten dastette ein auweurstingsretunes und ansprechendes Angebot. Zudem gehören die Aktionen- und Menüplanung, das Regenerieren der angelleferten Menüs (ca. 80), das Bestellwesen, die Mitarbeitreriensatzplanung sowie allgemeine administrative Arbeiten zu Ihren Aufgaben. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag von 7 bis 16 Uhr, verwöhnen unsere däste aber auch bei Apéros jederzeit mit dem entsprechenden Engagement. Es ist weiter zu berücksichtigen, dass während den Gerichtsferien im Sommer die Öffnungszeiten reduziert sind.

Ihr Profil: Wir wünschen uns eine charmante, dynamische und inn Prom: Will Wolfschelt uns eine Challmane, Gystalmschelt uns frontorientierte Gastgeberpersönlichkeit mit Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie. Zudem bringen Sie gästeorientiertes Denken und Freude an Ihrem Beruf mit.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch

ZFV-Unternehmungen

Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36 info@zfv.ch, www.zfv.ch

Das Congress Hotel Olten ist ein 3-Sterne-Seminar- und Kongresshotel mit 32 Busi-ness-Hotelzimmern. Im Erdgeschoss befindet sich unsere Brasserie mit 80 Innenund 100 Aussen-Sitzplätzen. Im 1. Stock sind unsere neuen multifunktonalen CONGRES. Seminar- und Banketträume. Total vertügen wir über 6 Plenarsäle für bis zu 200 Personen und 9 Gruppenräume für bis zu je 20 Personen.



TagungNacht

Wir haben uns auf das Tagesseminargeschäft spezialisiert und verwöhnen über Mittag und auf Vorbestellung täglich 80 bis 120 Seminargäste

Um unser Serviceteam zu verstärken und unser beliebtes Seminarhotel auch im Service weiterzubringen, suchen wir eine/n versierte/n, engagierte/n

Restaurant-Leiter/in

Wir bieten:

- gergelte, familienfreundliche Arbeitszeiten
 kleines, motiviertes Team, selbstständiges Arbeiten
 leistungsorientierte Entlöhnung
 Weiterbildungsmöglichkeiten
 top eingerichteter Arbeitsplatz

- langjähriges Engagement mit Aufstiegsmöglichkeiten

Wir erwarten:

- gut ausgebildete Persönlichkeit, Teamplayer mit Sozialkompetenz
 abgeschlossene Servicefachlehre oder ähnliche Ausbildung oder langiährige Berufserfahrung
 gute Umgangsformen, gästeorientiert und sprachgewandt

- detailorientiert und mit Flair für die Organisation
 belastbar und der deutschen Sprache in Wort und
 Schrift mächtig

 Committee deutschen Sprache in Wort und
 Schrift mächtig
- PC-Kenntnisse

Suchen Sie eine neue Herausforderung oder wollen Sie mehr über diese einmalige Stelle wissen? Anruf oder Mail genügt und Sie haben einen wichtigen Schritt für Ihre berufliche Neuorientierung getan.

Congress Hotel Olten
Esther Mattenberger, Direktorin, Tel. 062 287 32 61//
E-Mail: direktion@congresshotelolten.ch // www.congresshotelolten.ch

BREITER



Managment Beratungen Zürich

KüchenchefQualifiziert, frische, variable, natürliche Küche
Freude und Einsatzbereitschaft

Souschef

Mit Aufstiegsmöglichkeiten

Garde-manger

Mit Flair für schöne Präsentationen

Qualifizierte Servicemitarbeiter

Breiter, Hotel- und Tourismusmanagement Zollikerstrasse 153, 8008 Zürich

ZÜRICH Freie Stellen

Chef de rang/ Servicemitarbeiter

Chef de bar (w) / Barservicemitarbeiterin

Operativer Assistent/in Gastronomie/Duty Managemen (Nachwuchsstelle)

* Best Western TREND HOTEL

Wir suchen nach Vereinbarung

Koch/Cuoco und jungen Pizzaiolo m/w

per il nostro Ristorante italiano

für unser italienisches Restaurant mit exklusivem Partyservice. Sie sind zwischen 20 und 35 Jahre alt und haben Erfahrung (Bedingung) in der marktfrischen italienischen Küche. Möchten Sie niemer kleinen Team unsere Gäste mit hausgemachten Pasta und Dolce sowie täglich frischen Fischen verwöhnen, dann sind wir auf Ihre schriftliche Bewerbung gespannt.

Ristorante Pizzeria Dario (Da Pippo) Hauptstrasse 71 4133 Pratteln www.ristorantedario.ch resaurantdario@vtxmail.ch



Engadin St. Moritz, die Tourismusorganisation im Oberengadin, hat den Auftrag das touristische Angebot des Tals weltweit zu vermarkten.

Weiter betreut die Destination die Gäste vor Ort und ist diesen mit Rat und Tat behilflich, den Aufenthalt im Engadin so unvergesslich wie möglich zu gestalten.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für die Gästeberatung in St. Moritz eine/n

Leiter Infostelle (100%, m/w)

Sie leiten die St. Moritzer Tourist Information und sind somit zusammen mit vier bis fünf Mitarbeitenden für die optimale Gästeberatung verantwortlich. Sie sind Ansprechperson für die Leistungsträger der Gemeinde, helfen aktiv mit, Engadin St. Moritz zu repräsentieren und übernehmen neben der selbstständigen Gästeberatung am Schalter und am Telefon auch die Betreuung der Ferienwohnungsvermittlung und -klassifizierung.

Sie sind hilfsbereit, zuvorkommend und gehen offen auf Menschen zu. Ihre hohe Dienstleistungsbereitschaft, Belast-barkeit, Loyalität und kommunikativen Fähigkeiten zeichnen Sie aus. Sie verfügen über eine Ausbildung im kaufmänni-schen Bereich, Verkauf, Detailhandel oder der Hotellerie und bringen erste Erfahrungen im Führen und Motivieren eines kleinen Teams mit. Sie beherrschen D, E und I und evtl. F mündlich und schriftlich und sind geübt im Umgang mit dem PC.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Bild an: Engadin St. Moritz

Frau Ursula Maag, Leiterin Gästemanagement Via San Gian 30, 7500 St. Moritz Telefon 081 830 08 10

E-Mail: ursula.maag@estm.ch, www.engadin.stmoritz.ch

Maloja

Samedar La Punt Ch Madulain



Gastronomie & Räume Zollikerberg Ihr Anlass bei uns zu Gast

info@gastro-zollikerberg.ch www.gastro-zollikerberg,ch

Über 150 Jahre Stiftung Diakoniewerk Neumünster – Schweizerische

Pflegerinnenschule
Professionalität und persönliche Zuwendung im Einklang.

Professionalität und personliche Zuwendung in Einstäng.

Die Stiftung geht aus dem Zusammenschluss zweier traditionsreicher Institutionen hervor: dem Diakoniewerk Neumünster und der Schweizerischen Pflegerinnenschule. Sie hat zum Zweck, im Bereich der Gesundheitsfürsorge und des Sozialwesenstätig zu sein. Aus der Gastronomie werden Patienten, Residenz-Bewohner, Diakonissen und Mitarbeitende sowie Besucher und Passanten verpflegt. Zudem bieten wir Bankett- und Seminarräumlichkeiten an.

Für unsere Gastronomie

suchen wir auf September 2009 einen versierten

Hilfskoch mit mehrjähriger Berufserfahrung (m/w)

Sie arbeiten vorwiegend auf den Posten in der Kalten Küche oder helfen während des Mittagservices am Buffet beim Schöpfen der Menüs. Sollten Sie entsprechende Fähigkeiten mitbringen, bietet sich Ihnen auch die Möglichkeit, einsatzweise in unserer Patisserie Ihr Können und Ihre Ideen umzusetzen.

Anforderungsprofil

Sie sind ein erfahrener, motivierter Hilfskoch, von Vorteil aus der Hotellerie stammend, kennen sich im Bereich der Kalten Küche bereits bestens aus und haben Freude sowie Interesse an Ihrem Beruf. Ihre Arbeitsweise ist organisiert, sorgfältig und gewandt.

Wir bieten Ihnen einen abwechslungsreichen Aufgabenbereich mit Entwicklungs-möglichkeiten zu partnerschaftlichen Anstellungsbedingungen an. Ihre Ideen werden nicht nur gerne gehört, sondern auch umgesetzt.

Vielleicht wünschen Sie sich schon seit längerem an den Abenden und an ein bis zwei Wochenenden im Monat frei?

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.gastro-zollikerberg.ch

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an: karin.salucci@gastro-zollikerberg.ch oder Gastronomie & Räume Zollikerberg, Neuweg 16, 8125 Zollikerberg

Arbeiten, wo andere geniessen!

Wir sind ein innovatives Unternehmen in der Detailhandels- und Dienstleistungsbranche für den Garten- und Wohnbereich mit Sitz im Zürcher-Oberland. Im Rahmen einer ausserordentlichen Unternehmenserweiterung suchen wir zur Ergänzung unserer Geschäftsleitung per 1. Dezember 2009 eine/n

Qualitäts- & Trainingsmanager/in (Pensum: 80-100%)

Sie bringen mit:

- Abgeschlossene Ausbildung in einer dienstleistungsintensiven Branche mit Fokus auf Gäste- bzw. Kundenkontakt
- Vorzugsweise mindestens drei Jahre Berufspraxis in einer dienstleistungsintensiven Branche, möglichst im Bereich Training oder Qualitätsmanagement Mindestens ein Jahr Erfahrung im Bereich Total Quality Management und/oder abgeschlossenes Studium im Bereich BWL mit Schwerpunkt Personal, TQM

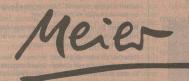
- Vorzugsweise Projektmanagement-Erfahrung Vorzugsweise Führungserfahrung eines kleinen Teams
- Sie verfügen außerdem über ein hohes Maß an Kundenorientierung und haben Interesse an statistischen Aufbereitungen. Selbständiges Arbeiten, hohe Einsatzbereitschaft und entsprechendes Auftreten sind für Sie selbstverständlich.

Ihre Aufgaben:

- Implementierung sowie Weiterentwicklung des Qualitätsmanagementsystems
- Kompromisslose Umsetzung der Unternehmensphilosophie Messbare Steigerung der Kunden- und Mitarbeiterzufriedenheit
- Steuerung von Projekten, Koordination und Durchführung aller qualitäts- und
- Etablierung des Gartencenters und der Marke Ernst Meier AG als Marktführer im Bereich Qualität und Personalführung.

Wollen Sie mit Ihrem unternehmerischen Handeln und Denken bei uns aufblühen?

Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung an: Walter Junger & Friends, Ltd., Kadiner Straße 11, D-10243 Berlin, Deutschland Telefon: +49 30 21 23 70 15, Telefax: +49 30 21 23 70 16, E-Mail: rg@walterjungerandfriends.com Ansprechpartnerin: Frau Regine Gädecken



Der Treffpunkt für Gartengeniesser

Ernst Meier AG - Garten-Center - Florastrasse 12 - 8632 Tann Tel. 055 251 71 71 - E-Mail info@meier-ag.ch - www.meier-ag.ch

124 offene Stellen

Suchen Sie eine neue Herausforderung? Wir haben viele interessante Stellen zu besetzen. Unter anderem suchen wir.

Pâtissier / Chef Pâtissier

Chef de Partie, Commis de Cuisine

Commis de Rang, Service

Haben wir Sie Interesse? Für weitere Angaben stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und freuen uns von Ihnen zu hören.

Viele weitere Angebote unter www.gastro-s.ch

0

gastro

DAS SUDFRANZÖSISCH INSPIRIERTE METZGERSTÜBLI (50 PLATZE) UND SEIN KLEINES, JUNGES TEAM, SUCHEN PER ANFANG RUBUST OF ODER NACH VEREINBARUNG EINE/N JÜNGERE/N:

KÖCHIN/KOCH (COMMIS-JUNGKOCH)

UNSEREM STIMMUNGSYOLLEN UND WARMEN PROVENZAUSCHEN AMBIENTE IST BEI UNS JEDEN VIEL LOS. WIR ARBEITEN AUF HOHEN NNEAU (13PUNKTE), MIT SCHÖNEN SAISONALEN PRODUKTEN MIS DER REGION

WIR BIETEN EINEN ARBEITSPLATZ MIT VIEL RAUM FÜR KREATWITÄT UND SELBSTVERWIRKLICHUNG EINEM HOCHMOTNIERTEN JUNGEN TEAM.

WIR HABEN SONNTAG UND MONTAG GESCHLOSSEN UND DEINE ARBEITSZEITEN WÄREN REGELMÄSSIG. HAST DU FREUDE AM BERUF UND IN EINEM

KLEINEN TEAM ZU ARBEITEN? DANN BIST DU DIE DIE UNSERE ERFOLSSESCHICHTE PERSON MITPRÄGEN SOLITE!

HABEN WIR DEIN INTERESSE GEWECKT? SCHICKE UNS DOCH DEINE UNTERLAGEN. ANDRES GILGEN, GABRIELLE MANCINI

MUNSTERGASSE 60 3000 BERN 13 031 311 00 45

Gesucht per sofort

Jungkoch m/w

Dauerstelle in Ausflugsrestaurant 1400 m ü. M. in der Innerschweiz mit bürgerlicher Küche.

Geregelte Arbeits- und Freizeit sowie leistungsgerechte Entlöhnung. Kost und Logis im Hause.

Abgeschlossene Lehre als Koch mit Berufserfahrung Einsatzfreudig und belastbar Schweizer bevorzugt

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung

Anna + Paul Rubli-Reichmuth Hotel Passhöhe 8843 Ibergeregg SZ Tel. 041 811 20 49 www.ibergeregg.ch



Häberli's Schützenhaus ist ein moderne Gastronomiebetrieb vor den Toren der Stadt Bern mit Brasserie, Gourmet und Bankettsaal. Eine gedeckte Sonnenter-rasse sowie die Vinothek ergänzen das Angelockt

Für die Unterstützung von Fredi Häberli, Küchenchef, und zur Ergänzung unserer Küchenbrigade haben wir ab August fol-gende Stelle neu zu besetzen:

Commis de cuisine Kochlehrling

umständehalber ist noch eine Lehrstelle offen.

Sind Sie kreativ, belastbar und können sich für eine vielseitige, salsonale Küche mit grossem Fischangebot begeistern, dann sind Sie unser Topkandidat für diese Stelle.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

LE BISTRO - LA BRASSERIE - LE GOURMET LES SALLES DE BANQUETS - LE MILLÉSIME Familie J. & F. Häberli, Münchenbuchsee Tel. 031 868 89 88, Fax 031 868 89 89 www.haeberlis.com

Persönlichkeiten gesucht!

GEMEINDE ST. MORITZ



Gastro S Howald GmbH

Ochsengasse 2 4123 Allschwil 2 E-Mail: jobs@gastro-s.ch, Tel. 061 485 80 80

Per 1. Dezember 2009 oder nach Vereinbarung neu

RESTAURANT EISARENA LUDAINS ST. MORITZ

Für das Lokal mit ca. 80 Sitzplätzen wird ein Mieter oder Mieterin zur selbstständigen Führung des Betriebes gesucht.

Die Übernahmebedingungen sind gestützt auf die Empfehlungen der GastroSuisse, GastroConsult AG, Unternehmensberatung für Hotellerie und Restaurationsbetriebe festgelegt.

Ausschreibungsunterlagen können beim Bauamt St. Moritz angefordert werden. Für Fragen steht Ihnen das Bauamt, Telefon 081 836 30 60, gerne zur Verfügung.

Bewerbungen sind bis **24. Juli 2009** schriftlich an das Bauamt, Abteilung Liegenschaften, Via Maistra 12, 7500 St. Moritz, einzureichen.

Im Herzen von Basel, im Stadtcasino am Barfüsserplatz, eröffnen wir im Herbst 2009 unser Restaurant Kohlmanns - essen und trinken mit 140 Innen- und 135 Aussenplätzen.

Per Mitte September 2009 suchen wir Persönlichkeiten, welche die Chance nutzen möchten, bei dieser Neueröffnung ein wichtiger Teil eines jungen, starken, motivierten und aufgestellten Teams

> Sous Chef Küche (m/w) Chef de Service (m/w) Koch/Köchin Küchenhilfe

Restaurationsfachmann/-frau Barkeeper (m/w) Allrounder/Officemitarbeiter (m/w)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Kohlmanns - essen und trinken Stefan Styger, Geschäftsführer Steinenberg 14, 4001 Basel - www.kohlmanns.ch

Reha Rheinfelden · Klinik · Tageszentrum · Ambulatorium

Die Reha Rheinfelden ist ein medizinisches Rehabilitationszentrum. Sie verfügt über 186 Betten für neurologische und muskuloskelettale Rehabilitation, eine Station für Frührehabi litation für schwerstbetroffene neurologische Patientinnen und Patienten, ein Neurologisches Tageszentrum, ein Ambulato-rium für neurologische und muskuloskelettale Behandlungen und ambulante Rehabilitationsprogramme, verschiedene Spe-zialsprechstunden, eine Mémory Clinic, ein Schmerzzentrum, ein Spine-and-Brain Center, ein Rehazentrum für Sklerodermie und ein Pädiatrisches Therapiezentrum

Zur Ergänzung unseres Küchenteams von 17 Mitarbeitenden suchen wir ab **1. September 2009** oder nach Vereinbarung eine/n motivierte/n

Diätkoch/Diätköchin

Beschäftigungsgrad 100%

Wir bieten Ihnen

- In der Regel jedes zweite Wochenende frei
- · Durchschnitt 42 Std./Woche
- Arbeitszeiten von 8.00 13.15 Uhr und 16.00 19.15 Uhr

Es erwarten Sie bei uns

- Ein aufgestelltes und motiviertes Team
- Eine sehr moderne und helle Küche
 Ein interessantes Tätigkeitsfeld
- · Permanente Fort- und Weiterbildung

| Wir legen besonderen Wert auf

- Sauberes und hygienisches Arbeiten
- Teamfähigkeit
- Fachkompetenz
 Flexibilität, Einsatzbereitschaft und Belastbarkeit
- Selbstständigkeit

Nähere Informationen gibt Ihnen Herr H.P. Frey, eidg. dipl. Küchenchef, Telefon 061 836 50 80.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an das Personalwesen, Kennwort Küche. E-Mail: bewerbung@reha-rhf.ch

Wir suchen per 1. August 2009

KOHLMANNS

HANS Köchin / Koch 100%

Die Stiftung Pigna führt in der Stadt Kloten das Gasthaus Hans im Glück. Ein modernes Restaurant, das sich der Verarbeitung von regionalen, saisonalen und biologischen Produkten verpflichtet. Die Besonderheit des Gasthauses liegt in der Zusammenarbeit von Gastronomieprofis und Menschen mit Behinderste. rung.

Ihre Aufgaben:

Ihre Aufgaben:
Sie führen selbständig einen Posten zusammen mit Lernenden oder Menschen mit Behinderung. Mithilfe bei der Angebotsplanung und mitdenken bei der Umsetzung ist für uns Seibstverständlichkeit. Fachgerechte Verarbeitung und Zubereitung von frischen Lebensmitteln tun wir mit Freude. Zudem gehört in Ihr Aufgabenbereich, dass unsere Qualifätsstandards, Rezepturen und die Hygienevorschriften eingehalten werden.

Ihr Profil:
Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch. Eine grosse Sozialkompetenz und arbeiten mit und für Menschen sind neben Ihrer Fachkompetenz weitere Fähigkeiten, die Sie bei uns einsetzen wollen. Flexibilität, Belastbarkeit, Eigenverantwortung und unternehmerisches Denken gehören zu Ihren Stärken. Die Föhrung und Begleitung von Menschen mit Behinderung und Lernenden macht Ihnen Spass.

Ihr Profit:
Wir fordern und fördern Sie vom ersten Tag an, führen Sie fundiert in Ihre neue Aufgabe ein und unterstützen Sie bei der Erreichung Ihrer beruflichen und persönlichen Ziele. Wir bieten Ihnen einen Arbeitsplatz in einem lebhaften Betrieb, falre und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen, zeitgemässe Entlöhnung und fortschrittliche Sozialleistungen.

Fühlen Sie sich angesprochen, so müssen wir uns kennenler-nen! Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an: Gasthaus Hans im Glück, Graswinkelstrasse 54, 8302 Kloten, Beat Schmid, Leiter Gastronomie, Telefon 044 800

RAUM FÜR KARRIERE



Seit über hundert lahren gehören wir besten Adressen der Luxushotellerie im Machtzentrum der Schweiz; und das nicht allein für unsere Gäste, sondern auch für Sie, als Mitarbeiterin oder Mitarbeiter. Heute pflegen wir unsere Traditionen, echte Gastfreundschaft und das permanente Streben nach Perfektion in der Collection mit 4 führenden Häusern der Schweiz

Wir bieten einen innovativen, einzigartigen Arbeitsort mit Potenzial für eine engagierte, initiative Persönlichkeit als:

Chef de Service «La Terrasse»

ab August 2009 oder nach Vereinbarung

Chef de Service Bankett

ab September 2009 oder nach Vereinbarung

Unter www.victoria-jungfrau-collection.ch/jobs finden Sie alles Weitere. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.



Kochergasse 3–5, 3000 Bern 7 sonalbüro, Frau Simone Brogli, Telefon 031 320 45 45 hr@bellevue-palace.ch, www.bellevue-palace.ch



VICTORIA-JUNGERAU COLLECTION Participants



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 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



Direktion/ Geschäftsleitung		
Position, Arbeitgeber	Ort mod. American and the	Job-Code
Direktionsassistentin für 4*Designhotel (Kleinod) im Oberengadin	Region Graubünden	J2876
Geschäftsführer für modernes Gastrokonzept	Region Bern	J2796
Pächterpaar	Region Zürich/ Schaffhausen	J2803
Verkauf/ Marketing		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales Repräsentant in Teilzeit m/w	Region Graubünden	J2973
Versicherungsfachleute gesucht	Region Basel	J2806
Vorsorge- & Kundenberater	Region Zürich/ Schaffhausen	J2958
Marketing & Sales Assistant	Region Basel	J2808
Assistentin Administration	Region Zürich/ Schaffhausen	J2801
Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT	The property of the extension of the control of the	
Position, Arbeitgeber	Ort Ort	Job-Code
Personalfachfrau/mann	Region Zürich/ Schaffhausen	J2811
Kaufmännische/r Sachbearbeiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J2961
Leiter Controlling & Finanzen	Region Basel	J2970
Consultant / Personalberater	rater Region Zürich/ Schaffhausen	
Réception/ Front Office		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
RezeptionistIn (60 - 100 %)	Region Bern	J2952
Front Office Agent / Guest Service Agent	Region Bern	J2975
Receptionist/in	Region Oberwallis	J2906
Food & Beverage	1-20 N 18 18 - 40 N	
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
F & B-Verantwortlicher für ein echtes Highlight der Tessiner Hotellerie	Tessin	J2795
Betriebsleiter Assistent	Region Zürich/ Schaffhausen	J2959
Küche		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Köchin / Koch	Region Bern	J2953
		,=000

Traumjob

ansehen.

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Köchin / Koch	Region Bern	J2953
Junior Küchenchef	Region Zürich/ Schaffhausen	J2798
Sous-chef m/w	Region Graubünden	J2956
Commis de cuisíne m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J2955
Sous-chef.	Region Graubünden	J2883
Sous-chef .	Region Graubünden	J2963
kreativer Sous-chef	Region Basel	J2888
motivierter Jungkoch	Region Basel	J2889
Chef Pâtissier (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/ Schaffhausen	J2892
Küchenchef	Region Zürich/ Schaffhausen	J2954
Sous-chef Sous-chef	Region Bern	J2908
Chef Pâtissier.	Region Zürich/ Schaffhausen	J2909
Küchenchef	Region Zürich/ Schaffhausen	J2809
Küchenchef	Region Zürich/ Schaffhausen	J2804
Chef pâtissier m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J2816
Küchenchef m/ w.	Region Bern	J2869
Koch	Region Bern	J2967
Alleinkoch	Region Bern	J2870
Commis de cuisine / Demi Chef de partie 100% (w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J2872
Chef Pâtissier m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J2879
Commis de cuisine 100% (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J2875
Koch in der Hallenstadion-Arena	Region Zürich/ Schaffhausen	J2968
Küchenchef	Region Zürich/ Schaffhausen	J2971
Chef Pâtissier (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/ Schaffhausen	J2972
Demi-chef Gardemanger Wintersaison	Region Graubünden	J2976

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code	
RestaurantassistentIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J2807	
Chef de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J2810	
Servicemitarbeiter m	Region Zürich/ Schaffhausen	J2882	
Servicefachangestellte	Region Graubünden	J2964	
Restaurant Manager (w/m) 100 %	Region Bern	J2813	
Servicefachangestellte	Region Zürich/ Schaffhausen	J2792	
1 Servicemitarbeiter-(in)	Region Oberwallis	J2897	
Chef de rang (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/ Schaffhausen	J2893	
Fachkraft Service/Verkauf-Service	Region Bern	J2878	
Betriebsassistenten (m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J2867	
Restaurantleiter m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J2957	
Chef de rang m/w 4*	Region Oberwallis	J2974	
Servicemitarbeiter m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J2880	
Serviceangestellte/r 50%	Region Basel	J2814	

. Same appare to These med . House . Days	TO SHOULD THE STATE OF STATE O	
Service/ Restauration		
Position, Arbeitgeber	Ort Commence of the second	Job-Code
Schwedinnen als Empfangsdamen	Region Zürich/ Schaffhausen	J2884
Servicefachkräfte 100% (m/w) Saison und Festanstellung	Region Zürich/ Schaffhausen	J2868
Service Serviceangestellte	Region Zentralschweiz	J2905
Bar/ Events/ Bankett		
Position, Arbeitgeber	Ort of the part of the property	Job-Code
Manager/ess	Region Mittelland (SO,AG)	J2903
	Charles and the second	
Hauswirtschaft		100
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
UnterhaltsreinigungsmitarbeiterInnen	Region Basel	J2966
SpezialreinigungsmitarbeiterInnen	Region Basel	J2965
	CARLES AND A SECOND CONTRACTOR OF THE SECOND C	
Kinder/ Jugendbetreuung	Constitution of the second section of the	
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurationsfachkraft m/w (REFA) BG 80-100%	Region Bern	J2812
Diverses		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Buffetmitarbeiterin	Region Zürich/ Schaffhausen	J2907
Assistentin	Region Basel	J2904

	2	3	4	5	6
3331	Administration, Réception, F&B	29	CH	per sofort	DIFIEIS
3348	Buffet, Küche, Zimmer	30	PT	per sofort	DIIP
327	Chef de rang	45	IT	per sofort	DIFIIE
287	Chef de rang oder Stv. Chef de Service	22	CH	· per sofort	DIFIE
332	Chef de Service, Betriebsassistent	29	CH	per sofort	
379	Direction	62	CH	per sofort	DIFILE
337	Empfang/Réception/Administration/Event	31	CH	per sofort	DIF
362	Event/Bankett/Administration	49	CH	per sofort	DIFILIEIU
346	Geschäftsführung/Administration	29	CH	per sofort	DIFIEIS
165	Hoteldirektion/Geschäftsführung/Management	53	CH	per sofort	DIFILE
199	Hoteldirektion oder Dir. in Parahotellerie	44	CH	per sofort	D F I E
378	Hotelfachmann	24	TH	per sofort	
29	Hotelfachmann	28	DE	per sofort	DEF
347	Kellner	31	AT	per sofort	DIIEP
22	Küchenchef	42	CH	per sofort	DIFILE
334	Küchenchef	52	CH	per sofort	D
370	Küchenchef	41	DE	per sofort	DIIE
140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	43	DE	per sofort	DIE
313	Praktikum als Koch	22	CH	per sofort	D
246	Réceptionistin	21	CH	per sofort	DIFIEIS
103	Restaurantfachfrau	29	DE	per sofort	DIFIE
157	Restaurantleiter/Chef de Service/Betriebsassistent	31	DE	per sofort	D E S/RU
344	Rezeption/Administration/Direktionsassistent	58	NL	per sofort	DIFIEINL
338	Rezeptionistin, Empfangsdame oder Hostess	33	UA	per sofort	DIEIRU
374	Sales Manager in der Hotellerie / Gastronomie	30	DE	per sofort	DIE
335	Sales, Marketing, Front- & Backoffice im Tourismus oder Hotellerie	28	CH	per sofort	DIFIE
351	Service Service	25	CH	per sofort	D
354	Serviceangestellte	23	DE	per sofort	DIFIEITR
64	Servicefachfrau	27	DE	per sofort	DE
341	Service oder Küche	41	CU	per sofort	D
Refer	renznummer – <i>Numéro des candidats</i> f (gewünschte Position) – <i>Profession (Position souhaltée)</i> 5 Eintrittsdatt	-Nation	alité le d'entré		

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

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

hoteljob.ch

Region Zürich/ Schaffhausen J2890

Stellenvermittlungen International



Groupe Manotel est un groupe hôtelier genevois constitué de 6 établissements de catégorie 3 et 4 étoiles offrant chacun un univers unique. Il offre 610 chambres, 3 restaurants et un espace séminaires et banquets de plus de 1000 m².

Afin de compléter notre équipe des ventes et marketing, nous sommes à la recherche d'une personnalité alliant vision straté gique et leadership en qualité de

Directeur/trice Vente & Marketing

une solide expérience dans l'hôtellerie et dans un poste similaire

Vous souhaitez vous investir dans des projets ambitieux et dé-velopper votre potentiel au sein d'un groupe en plein essor? Alors pourquoi ne pas relever un défi professionnel à la mesure de votre talent?

Adressez-nous votre offre (lettre de motivation, CV, diplôme/s, certificats de travail, photo d'identité), nous serons heureux d'examiner votre dossier.

Votre candidature sera traitée avec la plus grande confiden-

Manotel SA, Département Ressources Humaines
Rue Jean Dassier 8, 1201 Genève, Tél. 022 909 81 11
Mail: jobs@manotel.com Site internet: www.manotel.com



Pour notre clinique de réadaptation (100 lits) accueillant des patients du domaine de la neurologie, psychoso-matique, orthopédie et multimorbidité, nous cherchons de suite ou à convenir

Sous-chef de cuisine

- Soutien du chef de cuisine dans la gestion de l'équipe
- Préparation des repas journaliers normaux et diététiques
- Préparation de pâtisseries et mise en place de la
- Banquets

- CFC de cuisine et de diététique Brevet fédéral serait un atout
- Expérience dans l'hôtellerie
- Bonnes connaissances des outils informatiques (MS-Office, Calcmenu)
- Langue maternelle française avec bonnes
- connaissances orales de l'allemand Flexible, esprit d'initiative, sens des responsabilités,
- sachant travailler de manière autonome Bonne présentation, aspect soigné
- Age idéal entre 30 et 40 ans

- Une équipe motivée et dynamique Des infrastructures modernes
- Des conditions d'engagement intéressantes

Les offres de service écrites sont à envoyer à la Clinique Bernoise Montana, Ressources Humaines, 3963 Crans-Montana

Pour tout renseignement, appelez Monsieur A. Pittet, Chef de cuisine au 027 485 50 13

Centre de réadaptation médicale et neurologique 3963 Crans-Montana, tél. 027 485 50 36, fax 027 481 89 57 rh@bernerklinik.ch www.bernerklinik.ch



DOMINO GASTRO Personal - Vertraut www-dominogastro.ch Tel. 055 415 52 80

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

Stellenvermittlungsbüro Hotelia

Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Bin-ingen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09 www.hotelia.ch

UNIQUE OPPORTUNITY TO WORK IN ONE OF THE MOST PRESTIGIOUS ESTABLISHMENTS IN LONDON

We are recruiting for the following positions

SOUS CHEF and CHEF DE PARTIES

Working within one of the most prestigious establishments in London there has been a unique opportunity for candidates that are flexible and hardworking. All candidates will need to have proven experience within a 4-5*-hotels, Michelin*-restaurants or equivalent and to have had experience in equal positions.

A good written and spoken understanding of English is essential.

If you feel that this is the position for you then please send your CV and cover letter MJMconsultancy@gmail.com

Stellengesuche

Gastronom, CH, 50-jährig, mit grosser Berufserfahrung (Hotellerie und Systemgastronomie) im Frontbereich und nachweisbaren Erfolgen in der Umsatzsteigerung, sucht neuen Wirkungskreis in leitender Stellung. Leistungsausweis vorhanden. Eintritt kurzfristig möglich Sprachen D/E/F. Bevorzugte Regionen: BE, AG, SO, BS, BL, LU, ZH. Eventuell auch Pacht eines Motels oder Hotel Gami.

Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme. Jörg Burgermeister, Tel. 079 682 72 78.

Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

IMPRESSUM

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

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

Herausgeber / Editeur; hotelleriesuisse, 3001 Bern Verlag und Redaktion / Edition et rédaction: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23 Chefredaktion / Rédactrice en chef: Eisbeth Hobmeier

Verlagslettung / Chef d'édition: Barbara König Kundenberatung / Chef d'édition: Barbara König Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Delia Piscopo, Patricia Nobs Wyss E-Mall: inserate@htr.ch / www.hoteljob.ch

Le-Mali: Inserate@ntt.cn / www.noteljob.cn
Anzeigentarif (pro mm und Spatte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

- Frontseite / Première page:
- Direktion / Direction
- Zuderangebote / annonces cadres / Tourismus
- Stellenangebote / Offres d'emploi:
- Stellenangebote / Offres d'emploi:
- Zuschlag Aufschaltung Internet:
- 1 Wo. Fr. 50-, 2 Wo. Fr. 70-, 1 Mt. Fr. 100- (pro Anzeige)
- 1 GZD bis Freitag vor Erscheinen möglich – weitere GZD kosten pro Auszug Fr. 30.—

16.7.2009

Nr. 31/2009 30.7.2009

Nr. 32/2009 6.8.2009

Nr. 33/2009 13. 8. 2009

WEMF-beglaubigt 2007/08 / contrôlés REMP 2007/08, verkaufte Auflage / tirage vendu: 10 092, Gratisauflage / tirage gratuit: 1289

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.