Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2009) Heft: 29-30

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

Stellenge de l'emploi de la branche la principal marché de l'emploi de la branche la bra



Wenn's muess passe...

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH, Postfach, 8048 Zürich



108 SERVICE WIR VERMITTELN Küchenchefs für To Servicemitarbeiter

Hoteldirektorin gefunden htr stellenrevue

Online unter www.hoteljob.ch

Inhalt/Sommaire Direktion/Kaderstellen 1.5 Deutsche Schweiz Svizzera italiana International Stellengesuche Marché international Demandes d'emploi

Zu vermieten <u>ab</u> August 2009 oder zu einem späteren Zeit-bunkt bekanntes

Speiserestaurant

er, verkehrsgünstiger Lage im **Kt. Zürich** im regi-kreis von **Ellikon a.R. - Rheinau - Neuhausen** am

Wo sich Angebot und Nachfrage

htr stellenrevue der grösste Stellenmarkt der Branche

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

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 Stadtzenten entfernt.

Das perfekte Küchenmanagement unter der Leitung eines bekannten Grand Chef Relais Château prägt den ausge-zeichneten Ruf dieses kleinen aber feinen Betriebes «Typ Bijou» auch weit über die Landesgrenzen hinaus. Der mit Raritäten wohl sortierte Weinkeller ist beeindruckend. Was jetzt noch fehlt sind Sie: Exzellenter Gastgeber an der Front, Botschafter des Hauses und vertraut mit den Mechanismen eines optimalen Guest Relation Managements.

Restaurantleiter/in

Mitglied des Geschäftsführungsteams

G GES GESCHATSTUHTUNGSTEAMS
Sie sind sprachlich gewandt, rhetorisch geschickt und schätzen die Atmosphäre eines exklusiven Gourmet
Restaurants. Im Umfeld von hoch anspruchsvollen Gästen, wichtigen Persönlichkeiten des täglichen 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.
Weltere Aspekte Attraktive Ganzjahresstelle, saisonale Spitzenzeiten, flache Hierarchie, klare Vorgaben.
Einritistermin auf Ende Oktober; evil. 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 +41 44 802 12 00 anrufen. Ausserhalb der Bürozeiten +41 79 402 53 00 – Bin
gespannt auf Sie und das Gespräch mit Ihnen!
Ansgar Schäfer

Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER To the standard of the stan

TURICUM HOTEL MANAGEMENT GROUP

Turicum Hotel Management AG ist ein unabhängiges Multibrand-Unternehmen, Hotelbetriebe bei ihren umfanareichen Aufaaben wirkunasvoll unterstützt und Hoteliers im Alltag



Seit geraumer Zeit leitet die Turicum Hotel Management Group mit einer Holiday Inn Franchising Lizenz je ein Hotel in Bern und in Zürich unter diesem Brand. Nach der erfolgreichen Markteinführung gilt es nun für folgende verantwortungsvolle Positionen geeignete, unternehmerisch denkende Fachpersonen zu finden; welche die Holiday Inn-Philosophie und den Dienstleistungsgedanken mittragen.

Buchhalter/Controller Bern und Zürich Director of Sales Zürich Sales Representative/Sales Manager Bern Food & Beverage Manager Bern

Die Eintritte erfolgen jeweils nach Vereinbarung.

Senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen via E-Mail oder auf dem Postweg an unseren Rekrufierungspartner Jobszene GmbH. Gerne erteilt Ihnen Martin Widmer auch telefonisch detaillierte Auskünfte über die Positionen.

Jobszene GmbH, Martin Widmer Beckenhofstrasse 20, 8006 Zürich T 044 492 20 20, widmer@jobszene.ch

JOBSZENE

Die POSCOM Ferien Holding AG betreibt unter der Marke «Ihr Ferienverein» fünf Hotels in der Schweiz und zwei Hotels im Mittelmeerraum. Dank unserer konsequenten Multigenerationenausrichtung und einer Infrastruktur, die in der Schweizer Mittelklasshotellerie ihresgleichen sucht, verfügen wir über eine starke Marktposition. Im Zuge der Nachfolge des langjährigen Direktionspaares suchen wir per Spätsommer 2009 für unser Hotel Valaisia in Crans-Montana eine kommunikative, organisationsstarke Gastgeber-

Hoteldirektor/in oder Direktionspaar

Ihre Herausforderung

Hospitality ist für Sie kein Fremdwort, sondern Ihre Leidenschaft. In dieser anspruchsvollen Aufgabe führen Sie unser gut eingeführtes Haus mit ern und einer Wellnessanlage nach betriebswirtschaftlichen und nachhaltigen Grundsätzen. Durch Ihre pragmatische und klare Führung bauen Sie zusammen mit Ihrem Kader klare Strukturen auf und optimieren die Abläufe laufend. Mit Ihren Mitarpeitenden setzen Sie alles daran, Erstkunden als Stammgäste zu gewinnen. Sie pflegen den Kontakt zu lokalen Partnern und übernehmen die Promotion für den regionalen Markt mit Unterstützung des Marketings in Bern.

Ihre Kompetenzen und Erfahrungen

Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung in der Hotellerie mit guten betriebswirtschaftlichen Kenntnissen und einigen Jahren Erfahrung in einer ähnlichen Position. Ausgezeichnete Umgangsformen, Leidenschaft für den Beruf und ein ausgeprägtes Organisations- und Qualitätsbewusstsein gehö-

ren zu Ihren Stärken. Ihre Leistungsbereitschaft und Macherqualitäten haben Sie bereits an verschiedenen Orten unter Beweis gestellt. Sie verfügen über vorzügliche kommunikative Fähigkeiten und Ihr Auftreten ist angenehm und positiv. Ihre Mutter-sprache ist Deutsch oder Französisch und Sie verfügen über ausgezeichnete Kenntnisse der anderen Sprache, Italienisch- und Enalischkenntnisse sind

Sie sind direkt dem CEO der POSCOM Ferien Holding AG unterstellt und profitieren von kurzen Entscheidungswegen. Umfangreiche Kompetenzen ermöglichen ein selbständiges Arbeiten. Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und vielseitige Aufgabe in einem spannenden und lebhaften Umfeld. Es erwartet Sie ein gut eingeführtes und mo-

www.ferienverein.ch und www.hotel-valaisia.ch. Auskünfte erteilt Ihnen Daniel Renggli, CEO, Tel. 031 387 87 50

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, die Sie bitte an folgende Adresse richten: daniel.renggli@ferienverein.ch oder POSCOM Ferien Holding AG, Daniel Renggli, Tscharnerstr. 37, Postfach 7564, 3001 Bern











Nach Vereinbarung suchen wir ein

Gastgeberpaar (Koch/Service)

Ihre Aufgaben: Siles Aufgaben: Siles Aufgaben: Siles Ind verant-wortlich für den gesamten Betriebsablauf, dieser beinhaltet: Küche, Service, Reinigung, Bestellwesen, Fahrdlenst und den Unterhalt der Liegenschaft.

Sie bringen mit: Mehrere Jahre Berufserfahrung sowie fundierte Kenntnisse in den oben erwähnten Geschäftsfeldern. Sie sind sehr flexibel, belastbar, selbstständig und zuverlässig.

Wir bieten: Einen Arbeitsplatz, in dem Sie viel Verantwortung übernehmen kön-nen. Sie können Ihre Ideen und Vorstellungen umsetzen. Die Ideale Arbeitsstelle, um sich auf eine Selbstständigkeit vorzubereiten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihr Bewerbungs-Dossier. Für Auskünfte setzen Sie sich mit Dani Bühler, Tel. +41 (0) 62 7262002, in Verbindung.

Postfach Tel. +41 (0) 62 726 2002 reitnau@widenmoos.ch CH-5057 Reitnau Fax +41 (0) 62 726 2006 www.widenmoos.ch

Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens Das Hotel Astorjá ist ein komplett neu renoviertes und voll klimatisiertes Hotel Nt 350 Zimmerín für Zehrtnun der Stadt tuzen. Unsere Retaturants Thal Garbe Sistro Latino und La Cucha soview serese Roof 150 Se Petithouse sind einzig-ritig, Zuden verfügen wir über zwöff Licht-durchflutete Seminarräumilichkeiten mit einmaliger Aussicht und modernster Ausstatung.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine junge, charakterstarke, dynamische Führungskraft als

Personalchef/in

Zusammen mit ihrer IrR-Assistentin führen sie das Personalbüro unserer drei Luzerner Hotels. Sie sind werantwortlich für die Einhaltung des Personalbudgest und betreiben aktiv Personalmanagement. Sie führen die Lohnbuchhaltung auf Mirus und haben idealerweise die Hotelfachschule absolviert. Ein Fachausweis als PersonalFachperson ist nicht zwingend, breite Erfahrung in der Hotellerie bzw. mit dem L-GAV des Gastgewerbes sind aber unerlässlich.

Organisationstalent, Durchsetzungsvermögen und Belastbarkeit zeichnen Sie aus. Daneben besitzen Sie ein hohes Verantwortungsbewusstsein, haben Flair für Zahlen und ein exaktes, termigerechtes Abeiten. Teamfähigkeit und hohe Einsatzbereitschaft runden Ihr Profil ab.

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. Fredy Wagner freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme.

Fredy Wagner, Direktor, fwagner@astoria-luzern. TEL +41 (0)41 226 88 88, FAX +41 (0)41 226 88 90 Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29, CH-6002 Luzern www.astoria-luzern.ch

Restaurant Manager (w/m) 100 % Im SBB Restaurant (Grosse Schanze) in Bern verpflegen sich täglich rund 350-550

SV

catering & services

Gäste mit einem abwechslungsreichen, qualitativ hoch stehenden Angebot, bestehend aus drei Menus, einem Free-Choice-Buffet, einem reichhaltigen Salat-buffet, Gebäckstation und zahlreichen Zwischenverpflegungen. Bei besonderen Gelegenheiten finden auch Apéros und Bankette statt. Zusätzlich werden Aktions wochen durchgeführt.

SV Schweiz ist die nationale Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie. Als professionelle Gastgeberin bringen wir Genuss und Wohlbefinden in den All-

tag unserer Gäste. Für das Geschäftsfeld Business suchen wir per sofort oder

In dieser anspruchsvollen Kaderfunktion sind Sie als vorbildliche Gastgebeper-sönlichkeit für die Betreuung von ca. 15 Mitarbeitenden zuständig und führen den Betrieb nach unseren geschäftspolitischen Grundsätzen und Richtlinien. Die Sicherstellung sowie Pflege der Kunden- und Gästezufriedenheit, die Organisation und Durchführung von Sonderanlässen, die Akquisition von neuen Gästebeziehungen, die Angebotsplanung und Qualitätskontrolle gehören ebenfalls zu Ihrem umfangreichen und breit gefächerten Aufgabengebiet. Diverse administrative Aufgaben runden Ihren Tätigkeitsbereich ab.

Hotelfachschulabschluss

nach Vereinbarung einen

- Kochausbildung von Vorteil Ausgewiesene Führungserfahrung
- Erfahrung in der Führung von Restaurants Betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- Frontorientiert, innovativ und kommunikativ
- Hohes Verantwortungsbewusstsein

- Eine spannende Herausforderung mit hoher Eigenständigkeit Entwicklungsmöglichkeiten
- Überdurchschnittliche Sozialleistungen

Tanja Fleissner, Human Resources Consultant, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte, Telefon +41 43 814 14 41, www.sv-group.com. Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto und Angaben über Lohnvorstellungen senden Sie bitte an:

Hotel Seeburg Luzern

Lifestyle und Romantik direkt am Vierwaldstättersee.

Lust, neue Wege zu gehen?

Wir suchen per 1. August 2009 oder nach Vereinbarung...

RESTAURANTLEITER-IN

Ihr Aufgabenbereich ist sehr vielfältig:

Verantwortung für den reibungslosen Serviceablauf & Gästekontakt im traditionellen Seerestaurant (60) mit Seeterrasse (100),

im trendigen, modernen Restaurant Alexander (40) und an der

Bar Lounge at Seeburg (25). Führen und Schulen der Servicebrigaden

(15 - 19 Mitarbeiter). Verantwortlich für die Ausbildung der Lernenden.

Sie sind sprachgewandt, aufgeschlossen und verfügen über eine

mehrjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position. Sie sind motiviert, stets eine Dienstleistung auf hohem Niveau zu erbringen.

Dann sind Sie bei uns genau richtig!

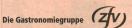
Auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen per Post freut sich Pascal Vonaesch, F&B Manager

Hotel Seeburg Luzern Seeburgstrasse 53-61, 6006 Luzern

Tel: 041-375 55 55, Fax: 041-375 55 50, www.hotelseeburg.ch, vonaesch@hotelseeburg.ch

SV (Schweiz) AG Memphispark Wallisellenstrasse 57 Postfach CH-8600 Dübendorf 1





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

Für das von uns im Auftrag geführte

Restaurant Schöngrün im Zentrum Paul Klee

Monument im Fruchtland 1, 3000 Bern 31

suchen wir per 01. Oktober 2009 oder nach Vereinbarung einen

Chef de Service (w/m)

Ihre Aufgabe: Zu Ihren Aufgaben gehören hauptsächlich die Betreu-ung und Beratung der Gäste auf höchstem Niveau, die Leitung des Ser-viceteams inklusive der Ausbildung von Lernenden und Praktikanten, das Erstellen der Mitarbeitereinsatzplanung, die Organisation der Abläufe sowie die Einhaltung und Umsetzung der EKAS- und HACCP-Richtlinien.

Ihr Profil: Wir suchen eine dienstleistungsorientierte, flexible Person, welche bereits über Erfahrung in der hochstehenden Gastronomie verfügt. In der Regel arbeiten Sie von Mittwoch bis Sonntag gemäss

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

Renommiertes Hotel 3* superior in Lugano sucht nach Vereinbarung in Jahresstelle:

einen Küchenchef

Gewandt in der Führung der Küche (Halbpension, à la carte und Bankettbetrieb) und dessen Team, Betreuung der auszubildenden Lehrlingen Kontrolle über Einkauf und Kosten sowie der sorgfäl-tigen Einhaltung der Hygienevorschriften (Kursdiplom) sind die Grunderfordernisse für diese Position.

Senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an unten stehende Adresse unter Chif-fre 3206-1688 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach,

Die Gastronomiegruppe (ZTV)



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

Zur Ergänzung unseres Teams im

Hauptsitz

Flüelastrasse 51 in Zürich-Albisrieden

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Gruppenleiter/In

Ihre Aufgabe: Sie betreuen die Mensen und Cafeterias der Kantons-Hoch, Beruls und Privatschulen und helfen bei der Betreuung im ganzen Bereich Bildung mit. Dazu gehört die Weiterentwicklung der erfolgreichen bestehenden Gastronmiekorzept und –angebote sowie die Sichstellung der konstant hohen Qualität der Dienstleistung, auch im Sinne von einheitlichen Standards und Prozessen. Zudem tragen Sie die Führungs- und Budgetverantwortung der zugeteilten Betriebe und helfen bei Projekten mit.

Ihr Profil: Sie haben eine Ausbildung in der Gastronomie abgeschlossen und von Vorteil eine entsprechende Weiterbildung absolviert. Zudem bringen Sie gute Kenntnisse im Bereich F&B, Erfahrung beim Analysieren und Bewerten von Betriebsrechnungen sowie gute PC-Kenntnisse und langjährige Führungserfahrung mit. Sie sind eine mottiverte, flexible Person mit einer selbständigen und konzeptionellen Arbeitsweise.

Wir bieten: Eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe im Gastronomiesektor mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partner-schaftliche 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 Mühlebachstrasse 86, Postfach, 8032 Zürich T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36 info@zfv.ch, www.zfv.ch

Altes Klösterli

Unser Restaurant Altes Klösterli gehört zur Zoo Restaurants GmbH, welche wiederum eine Tochtergesellschaft des Zoo Zürich ist. Für unseren schweizerischen und sehr lebhaften Landgasthof suchen wir nach Vereinbarung einen:

Chef de Service - m/w mit administrativen Aufgaben

Ihre Hauptaufgabe besteht in der Betreuung unserer anspruchsvollen Gäste. Sie planen, koordinieren und unterstützen den gesamten Serviceablauf im à la carte Bereich (Restaurant und im Sommer die Terrasse). Ab und zu helfen Sie auch in unserem Bankettbereich aus. Ihre Aufgabe teilt sich in ca. 80% Front und 20% administrative Arbeit auf. Sie werden natürlich vom Geschäftsleiter und Stv. Geschäftsleiter Restaurant Altes Klösterli mit Rat und Tat unterstützt.

- Sie sind Gastgeber mit Leib und Seele und lieben den Umgang mit unserer anspruchsvollen
- Sie verfügen über grosse Erfahrung im gepflegten à la carte und Bankett Bereich
- Sie haben bereits einiges an Führungserfahrung gesammelt Sie sind hektische Tagesgeschäfte gewohnt
- Sie kennen sich im Word, Excel und Outlook aus Sie sind bis 50 Jahre jung Sie sind von deutscher Muttersprache

Dann sind Sie genau richtig bei uns! Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an: Zoo-Restaurants GmbH, Katrin Hagnauer, Zürichbergstrasse 219, 8044 Zürich. Für Fragen: Telefon 044 254 26 00 oder katrin.hagnauer@zoo.ch.



Das Erfolgsrezept in unserem Restaurant MISTER WONG ist einfach: frische Zutaten, raffiniert und abwechslungs-reich gewürzt, schnell und mit Flair zubereitet und mit einem Lächeln serviert. Für unsere MISTER WONG-Be-triebe in der Region Basel suchen wir per sofort eine

Geschäftsführer-Assistentin

Ihre Aufgabe ist die Unterstützung des Geschäftsführers beim "daily business" sowie die Übernahme von Verantwortung bei dessen Abwesenheit. Sie helfen bei der Betreuung der Gäste sowie bei der Erledigung von administrativen und organisatorischen Arbeiten.

Sie bringen Erfahrung in der Gastronomie und Front-erfahrung (Bedingung) mit und sind ausserdem eine kommunikative und begeisterungsfähige Gastgeberin. Wir bieten ein aufgestelltes und motiviertes Team.

Genau die richtige Herausforderung für Sie? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen:

Restaurant MISTER WONG



Das Parkhotel Bellevue & Spa **** in Adelboden gehört zu den führenden Wellnesshotels im Berner Oberland. Zur Ergänzung unseres Wellnessteams suchen wir

Ab 1. Oktober oder nach Vereinbarung (in Festanstellung)

Dipl. Kosmetikerin (60-80 %)

Vom 1. September bis 20. Dezember (temporär)

Masseur/in

Ab 1. August oder nach Vereinbarung (in Festanstellung)

Med. Masseur/in FA SRK

Bei uns können Sie alle Register Ihres Könnens ziehen: Wir bieten eine breite Palette an Masagen und Behandlungen an. Sie sind fachlich kompetent und haben Freude am Umgang mit Menschen. Wir bieten einen vielfältigen Tätigkeitsbereich mit grosser Selbständigkeit in einem angenehmen, überschaubaren Umfeld. Gerne erwarten wir Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto:

★★★\$ Parkhotel Bellevue & Spa, Franziska Richard

Tel +41 (0)33 673 80 00 | www.parkhotel-bellevue.ch

Hast du genug vom Alten? Lust auf Veränderung und auf der Suche nach Neuem? Jetzt einen Neustart wagen und die eigenen Träume verwirklichen!

Ausbaufähiges Restaurant/Pub in der Schaffhauser Land-Region mit 50 Sitzplätzen und 20 Gartensitzplätzen wartet auf neues

innovatives Wirtepaar

Zu vermieten (od. verkaufen), Miete Lokal Fr. 1800.- exkl. NK, auf Wunsch grosszügige 4½-Zimmer-Wohnung, Miete Fr. 1400.-exkl. NK.

Die Gastronomiegruppe (ZV)



Wir sind ein traditionsreiches, zukunftgerichtetes Gastronomieunterneh-men mit über 100 Betrieben in der deutschen Schweiz sowie mehr als 1700 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und

Für die von uns im Auftrag geführte

Mensa der Universität Irchel

Winterthurerstrasse 190, 8057 Zürich

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Betriebsleitung (w/m)

Ihre Aufgaben: Sie führen zusammen mit Ihrem Kaderteam die Mensa Inter Aurgaben: Sie Lünlen Zusahmen in in mehr Naderleaft die wieder Universität in theil im Rahmen des Betriebsführungsvertrages und der ZFV-Richtlinien. Sie arbeiten aktiv an der Front mit, tragen die Verantwortung für die gesamte betriebliche Organisation, führen und schulen die ca. 45 Mitarbeitenden, führen grössere Caterings sowie Bankette durch und stehen den Gästen als Gastgeber zur Verfügung. Zudem sind Sie für die Erreichung der vereinbarten Ziele sowie die vollumfängliche Zufriedenheit unserer Gäste verantwortlich

Ihr Profil: Ihre Stärken liegen in der Organisation und Planung. Sie sind kundenorientiert und verfügen über langjährige Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie. Zahlenflair, eine dienstleistungsorientierte Haltung sowie eine selbständige Arbeitsweise sind für Sie keine Frendwörter. Sie verfügen im Weiteren über Weiterbildungen in den Bereichen Mitarbeiterführung und Betriebswirtschaft. Flexbilltät, Kommunikation sowie Verantwortungsbewusstsein ist für Sie eine Selbstverständlichkeit.

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 35, F +41 44 388 35 36 info@zfv.ch, www.zfv.ch



jungen, initiativen Küchenchef

Kreativität, Teamgeist und saisonale Küche sind Ihre Stärken. Eintritt: per 1. September 2009 oder nach Übereinkunft.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung

HOTEL RESTAURANT KULM 9497 Triesenberg Fürstentum Liechtenstein Tel. 00423 2377979 www.hotelkulm.li info@hotelkulm.li

Junges Küchen-Team sucht nach Vereinbarung einen neuen Chef.

Sie verfügen über mehrjährige Erfahrung als

Küchenchef

Sie sind kreativ, packen gerne mit an und behalten auch in hektischen Zeiten den Überblick.

Es erwartet Sie ein lebhafter Betrieb in der Zentralschweiz mit grosser À-la-carte- und Halbpension-Restauration.

Wir freuen uns auf Ihre komplette Bewerbung mit Foto unter Chiffre 3127-1648 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

winterthurs in-lokal sucht ab

chef de service (m/w)

entlöhnung entsprechend der verant

strauss | restaurant · vineria

Sushi-Meister 20%-100%

Wir suchen ab sofort kreative Persön-lichkeiten (20–40 Jahre) mit mind. 1–2 Jahre Erfahrung auf diesem Gebiet. Fahrausweis von Vorteil.

Tokyo Food AG, Fischmarkt 1, 6300 Zug, Hr. Chen, Tel. 076 397 10 06 info@tokyo-food.ch

Wir suchen für unsere top moderne, für Sportbegeisterte ideal gelegene **Jugendherberge in Valbella** auf den Herbst 2009 eine

Stellvertretung der Betriebsleitung (m/w) 100%

Wie sieht Ihr zukünftiges Aufgabengebiet aus? In der ersten nase engagieren Sie sich in folgenden Bereichen: Führen des esamten Küchenbereiches einschliesslich Menüplanung, Eingesamten Küchenbereiches einschliesslich Menuplanung, Ein-kauf, Warenkontrolle, Mitarbeiterführung, Optimierung von Ar-beits- und Hygieneprozessen im Küchenbereich. In einer zweiten Phase vertreten Sie die Betriebsleitung als Gastgeber und über-nehmen somit die Mitverantwortung für das ganze Haus in den Bereichen Beherbergung, Housekeeping, Unterhalts- und Gar-tenarbeiten und Administration.

Welches Profil hat unser Wunschkandidat? Wir wünschen uns eine loyale, offene und kreative Persönlichkeit. Sie sind engagiert und verantwortungsbewusst und lieben Ihren Beruf (idealer-weise Koch, Gastronomiekoch, ev. Hotelfachschulabgänger mit Koch als Erstausbildung. Ihre Passion für das Kochen und für das Führen von Menschen ist offensichtlich. Sie bringen einige erfolgreiche Berufsjahre mit, sind selbstsicher und lernen gerne

Was bieten wir Ihnen? Bei uns wird die dynamische Firmenkul-tur gelebt. Es erwartet Sie ein hochmotiviertes Mitarbeiterteam in Valbella, professionelle Organisationsstrukturen und viel Freiraum für das Umsetzen von Ideen. Sie werden von der Betriebsleitung vor Ort und von der Geschäftsstelle in Zürich voll unter-stützt. Der Arbeitsplatz in den Bergen, mitten in der Natur, bietet sich für sportliche Aktivitäten jeder Art gerädezu an.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an: Schweizer Jugendherbergen | Kathrin Weber | Schaff-hauserstrasse 14 | 8042 Zürich | k.weber@youthhostel.ch | Tel. 079 279 98 99. Mehr Infos über die Jugendherberge Valbella finden Sie unter: www.youthhostel.ch/valbella.

Einsendeschluss ist der 31. Juli 2009.



Die Schweizer Ju gendherbergen. Die exclusivste Hotelkette der Welt. hotelleriesuisse, der Unternehmerverband der Schweizer Hoteliers, steht zusammen mit seinen 3 200 Mitgliedem für eine qualitätsbewusste und zukunftsorientierte Schweizer Hotel- und Beherbergungswirtschaft. Der Hauptistiz des Verbandes ist in Bern, mit Geschäftsstellen in Lausame und Bellinzona. hotelleriesuisse beschäftigt rund 100 Mitarbeitende.

r die Projektleitung im Bereich Kooperationen, mit Arbeitspla Bern, suchen wir per 1. September 2009 oder nach Vereinb ng eine motivierte und engagierte Persönlichkeit als

Projektleiter/-in Kooperationen

Betreuung der Preferred Partner von hotelleriesuisse, des Beraternetz-werks und individuellen Kooperationen. Koordinationsarbeiten im Geschäftsbereich Mittgliederservice und Klassifikation, Organisation und Durchführen von Events und Messen.

Inr Profil
Sie verfügen über eine kaufmännische Grundausbildung mit mehrjähriger Berufserfahrung, touristische Zusatzausbildung oder berufliche Erfahrung in der touristischen Branche, Höhes Verantwortungsbewusstsein und selbständiges Arbeiten, Loyaltät gegen Innen und Aussen, kompetentes Auffreten, Sehr gute schriftliche und mündliche Ausdrucksweise in Deutsch und gute Kenntnisse in Französisch. Erfahrung im Key Accounting, Projektmanagement und/oder Marketingzusatzausbildung von Vorteil.

hotelleriesuisse ist ein modern geführtes Unternehmen aus der Verbandswelt und bietet nebst dem faszünierenden Arbeitsgebiet ein produktives Umfeld, eine gute Infrastruktur und ausgezeichnete Sozialleistungen. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Marinnna Schnidrig, ettelefonisch unter der Telefonnummer 031 370 43 14 oder per E-Mail marinnna schnidrig@hotelleriesuisse.ch gerne zur Verfügung.

Spricht Sie diese verantwortungsvolle Position an? Dann freut sich Ursula Imhasly Bevc, Leiterin Human Resources, über die Zusendung Ihrer vollständigen Bewerbungsunterlagen.



KLINIK VALENS

Wir suchen per 1. Oktober 2009 oder nach Vereinbarung ein/e qualifizierte/i

Leiter/in Service 100%

Sie übernehmen die Führungs- und Organisationsver-antwortung des Bereichs Service mit 20 Mitarbeiten-den für unser öffentliches Restaurant, die Klinik-Speider für diese die Caféteria sowie das Personalrestaurant. Im Weiteren koordinieren und organisieren Sie interne Anlässe und die dazugehörige Gästebetreuung. Sie arbeiten an der Front mit und kümmern sich um die Anliegen unserer Gäste und Patienten. In Ihrer Funktion sind Sie dem Direktor unterstellt.

Mit Ihrer Fachkompetenz, ihrem prozessorientierten Handeln und ihrer erwiesenen Führungserfahrung leiten Sie einen wichtigen Dienstleistungsbereich unserer Klinik. Sie haben Freude an der Gastgeberfunktion und besitzen die entsprechenden Umgangsformen. Sie sind kommunikativ, flexibel und vertrauensvoll,

Sind Sie interessiert? Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne A. Breiner, Personalleiterin, Tel. 081 303 11.11. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an: Klinik Valens, A. Breiner, Personalleiterin, 7317 Valens, oder per e-mail an: a.breiner@klinik-valens.ch.

Rehabilitationszentrum Klinik Valens • CH-7317 Valens Telefon +41 (0)81 303 11 11 • Fax +41 (0)81 303 11 00 www.klinik-valens.ch



CAMPUS SURSEE – Lemen/Leben/Erleben!
Wir sind die "Uni der Baufachleute" und mit 57 voll ausgerüsteten Seminär-, Plenums- und Gruppenräumen, über 340 Hotelzimmern, einem vielfältigen Gastronomieangebot in 3 verschiedenen
Restaurants (total 920 Strzplätze) und einem top-modernen Konferenzsaal für bis zu 500 Personen
eines der grössten Seminar- und Tagungszentren in der Zentralschweiz. Unsere umfassenden und
professionellen Dienstleistungen und Angebote sind die ideale Plattform für (fast) jede Veranstaltung – egal ob Konferenz, Trainingslager oder Bankett.

Hauswirtschaftsleiterin / Gouvernante

- Varantwortung und Organisation des Bereiches Hauswirtschaft (Zimmerdienst und Lingerie) Führungsverantwortung für rund 15 Mitarbeitende Aktive Mitarbeit im Tagesegeschäft Personal- und Einsatzplanung

- Profil
 Ausbildung im Bereich hauswirtschaftliche Betriebsleitung
 Teamorientierte und belastbare Persönlichkeit
 mit Führungserdnrung
 Ein hohes Mass an Sozialkompetenz und Flexibilität
 Gepflegte Erscheinung und gute Umgangsformen
 Gute PC-Kenntnisse (Office)
 Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten (auch an Wochenenden)

Allfällige Fragen beantwortet Ihnen gerne Herr Willy Graf, Leiter Hotellerie, Tel. 041 926 22 81 oder willy.graf@campus-sursee.ch (keine Bewerbungen via E-Mail).

Sind Sie an einer abwechslungsreichen und spannenden Aufgabe interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto bis 31. Juli 2009 an: Persönlich, Frau Claudia Tschopp, Bereichsleiterin Personalwesen, CAMPUS SURSEE, Postfach, 6210 Sursee.





Wir sind ein Alterszentrum mit 70 Heimbewohnern und Catering für ca. 70 Personen und suchen zur Ergänzung in unser junges Küchenteam per 1. September 2009 oder nach Vereinbarung einen

Koch 100%

Sie sind idealerweise zwischen 22 und 35 Jahre alt, haben eine abgeschlossene Berufsbildung, lieben Ihren Beruf und die Menschen, sind selbständig, zuverlässig und teamfähig, haben Freude bei der Ausbildung der Lernenden mitzuhelfen und Verantwortung zu übernehmen.

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, fünf Wochen Ferien und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung an:

Walter Fuchshofer, Leiter Verpflegung Alterszentrum Scheidegg Bernstrasse 45 3360 Herzogenbuchsee 062 956 50 24

Biondi Gastronomie

Wir, die Biondi Gastronomie, sind ein wachsendes Gastro-Unternehmen. Wir führen die Verwaltung unserer Italienischen Restaurationsbetriebe, welche sich in der ganzen Schweiz befinden.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. Oktober 2009 oder nach Übereinkunft eine/n

Bereichsleiter/in

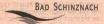
Ihr Aufgabengebiet: Nach einer fundierten Einführung übernehmen Sie sehr selbständig die Betreuung diverser Ristoranti in der ganzen Schweiz. Dies beinhaltet sämtliche Aspekte der operativen Betreuung, Organisation, Controlling, Prozesse und Kommunikation.

Ihr Profil: Sie haben eine Hotelfachschule abgeschlossen, bringen breite Erfahrung in der italienischen Gastronomie mit und sprechen perfekt Deutsch und Italienisch, von Vorteil auch Französisch. Sie sind eine starke, dynamische Persönlichkeit, ein/e Macher/in mit Organisationstalent und Durchsetzungsvermögen. Für Sie ist Flexibilität eine Selbstverständlichkeit und Sie sind gewohnt, wirtschaftlich zu denken und zu handeln. Dank Ihrer sympathischen und vertrauensvollen Art ist es leicht für Sie auf allen Ebenen zu kommunizieren.

Wir bieten eine herausfordernde Kaderstelle, wo Sie Ihre Ideen direkt ein-bringen und umsetzen können. Viel Führungs- und Fachverantwortung sowie eine selbständige Tätigkeit innerhalb von gegebenen Rahmenbedingungen mit guten Entwicklungsmöglichkeiten. Alles in allem die Chance, Ihr Können unter Beweis zu stellen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Biondi Gastronomie, Margherita Bonaventura Riedstrasse 3, 6330 Cham Telefon 041 725 32 50, E-Mail: <u>m.bonaventura@vgag.ch</u>



Inmitten der Parkanlage von Bad Schinznach liegt das Kurhotel Im Park, die Privat-Klinik Im Park mit Therapiezentrum, die Bäderlandschaft sowie ein Kurzlochgolfplatz und die gediegene magma Bar & Lounge.

Für unser Kurhotel Im Park, ein stilvolles 4* Hotel, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Chef de Réception (Dame oder Herr)

In dieser Kaderfunktion sind Sie – zusammen mit einem einge-spielten Team – für den Bereich Réception verantwortlich. Diese anspruchsvolle Aufgabe beinhaltet die umfassende Betreuung und Beratung unserer Kur- und Feriengäste und die Führung Ihres Teams. Sie sind mitverantwortlich für unsere attraktiven Hotelangebote und fungleren als kömpletnet Ansprechper-sönlichkeit. Sie nehmen eine Drehscheibenfunktion wahr in der interdisziplinären Zusammenarbeit zwischen den Bereichen, in der Planung und Organisation von internen und externen Events sowie mit Marketingaktivitäten.

Vorausgesetzt wird eine abgeschlossene Ausbildung im Hotel-fach, idealerweise haben Sie eine Hotelfachschule absolviert und bringen Berufserfahrung in einer ähnlichen Position mit. Sie sind eine kommunikative, belastbare sowie verantwortungsvolle sind eine kommunikarie, belastbare sowie verantwortungsvolle Persönlichkeit mit Führungserfahrung. Ihr ausgeprägise Organi-sationstalent und sehr gute EDV-Kenntnisse (MS Office, Fidelic) zählen zu Ihren Stärken. Ihre einwandfreien Umgangsformen und ausgeprägte Gastgeberquelitäten, wie auch Sprachkenntnisse in englisch und französisch runden Ihr Profil ab.

Wir sind ein qualitätsorientiertes und erfolgreiches Unterneh-men, das Ihnen interessante Anstellungsbedingungen und echte Perspektiven bietet. Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung.

BAD SCHINZNACH AG Brigitte Bartholet, Leiterin Personalabteilung Postfach 67 5116 Schinznach-Bad 056 463 77 16* brigitte.bartholet@bs-ag.ch

www.bad-schinznach.ch



Unser stilvolles und einmaliges Seminar- und Eventhotel in Horgen am Zürichsee hat eine auf vier Häuser verteilte einmalige Ambiance. Es verfügt über 40 Hotelzimmer und 14 Seminarräume sowie eine Eventhalle für 200 Personen. Das Seminar- und Eventhotel, im Besitz einer Schweizer Grossbank, liegt inmitten von einzigartigen Kunstwerken eingebettet in der Natur und doch in Stadtnähe.

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Receptionist/in

Stv. Restaurationsleiter/in

Führungserfahrung und Hotelfachschulabschluss von

- Wir bieten

 hohe Eigenständigkeit und abwechslungsreiche
 - interessantes und spannendes Umfeld Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten strukturierte Betriebsabläufe

 - attraktive Rahmenbedingungen

- abgeschlossene Ausbildung im Gastgewerbe
- mehrjährige Berufserfahrung von Vorteil sehr gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch von Vorteil Freude im Umgang mit Menschen und ausgeprägte

- Kundenorientierung gute EDV-Kenntnisse sympathische Erscheinung und freundliche Umgangsformen
- Verantwortungsbewusstsein und Teamfähigkeit hohe Belastbarkeit und schnelle Auffassungsgabe

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Herr Stephan Schué freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Seminarhotel Bocken Stephan Schué, Hotel Manager Bockenweg 4 8810 Horgen Tel. 044 727 55 55 stephan.schue@bocken.ch www.bocken.ch

managed by SV

Stadt Luzern

Im Betagtenzentrum Eichhof, eine Institution der Abteilung Heime und Alterssiedlungen der Stadt Luzern, finden rund 500 Bewohnerinnen und Bewohner ein Daheim. Die Gastronomie Eichhof ist für das Wohl seiner Gäste besorgt

Zur Verstärkung unseres Teams, das für das Bistro, den Speisesaal und für Anlässe verantwortlich ist, suchen wir ab 1. September 2009 oder nach Vereinbarung eine/n aufgestellte/n herzliche/n und humorvolle/n

Servicefachangestellte/n

80%-Pensum

Sie verfügen über eine Ausbildung als Servicefachangestellte/r und über mehrjährige Erfahrung im Service

Weitere Informationen zur Stelle finden Sie auf unserer Homepage www.stadtluzern.ch, offene Stellen, oder verlangen Sie das Vollinserat beim Personalamt, Tel. 041 208 82 21.

Die Gastronomiegruppe



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

Für das von uns im Auftrag geführte

Bistro Horizont

Mühlebachstrasse 112, 8008 Zürich

suchen wir per Mitte August eine

Cafeterialeitung (w/m)

Ihre Aufgaben: Sie sind für die wirtschaftliche Führung des Betriebes, die Einsatzplanung und Führung der drei Teilzeit-Mitarbeiterinnen, das Regenerieren der angelieferten Menues, die Erteldigung der Bestellungen, die Wochenmenüplanung, die Bearbeitung diverser administrativer Arbeiten mit Hilfe der Programme Eezy Tool und Abacus sowie das Erledigen allgemeiner Aufräum- und Reinigungsarbeiten zuständig.

Ihr Profil: Sie sind eine dynamische und frontorientierte Gastgeberpersönlichkeit und bringen nebst Fachkompetenz auch gästeorientiertes Denken, Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie und Freude am 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 auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, 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 35, F +41 44 388 35 36 info@zfv.ch, www.zfv.ch

Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens

WIIKOMMEN IM MYTTEIPUNKT GES GESCHENENS DAS Hotels Astoria verfügt über 250 Hotelsinmen sowie zu licht-duchfürtete Tagungsräume. Unsere Restäurants der Extraklasse bieten Aussergewöhnliches im TRAL-GARDEN zelebireren wir eine vom Gauft Milliau ausgezeichnete könig-lich thalländische Küche. Eine frische, unkompileiere Manktküche erwartet Sie im neuen Bistro LATINO. Hausgemachte Pasta und Hotzofen-Pizza servirene min mit Bistorate LA UCLINA. Unsere Halbpensionsgäste verpflegen wir mit Frühstlicksbüffet und serviertem Abendessen in unserer Dachhalle. Neben zahlreichen Apéros, Stehlunches und geschlossenen Gesellschaften gehört auch das tägliche Seminargeschäft mit bis zu 250 Gästen zu unseren Kernkompetenzen.

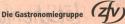
Executive Küchenchef

Als Executive Küchenchef überwachen sie die Küchenchefs der einzelnen Restaurants, sind für die Hygiene im gesamten Betrieb zuständig und koordinieren den ganzen Foodeinkauf. Daneben zeichnen sie sich verantwortlich für die Verpflegung unsere Halbpenslongsäste sowie dem breiten Seminar-und Tagungsgeschätt.

Sie verstehen es, multikompetent all unsere Küchenbrigaden zu kontrollieren, aber auch zu motivieren. Den Küchen-Lehrlingen vermitteln Sie geme ihr breitet Fachwissen und beim Einkaufen legen Sie Wert auf erstklassige Produkte und gute Renditen.

Um unseren hohen Erwartungen gerecht zu werden, ist Ihre bisherige Erfahrung in der gehobenen Gastronomie unerlässlich. Ihr Organisations-geschick, ihre Flexibilität und ihre Führungserfahrung können Sie in dieser Position voll einbringen.

Wenn Sie als initiativer, kompetenter und teamfähiger Fachmann ein längerfristiges Engagement suchen, freut sich Herr Urs Karli auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto. Eine vertrauliche Behandlüng ihrer Angaben Hotel Astoria, Herr Urs Karli, Pilatusstrasse 29, CH-6002 Luzern www.astoria-luzern.ch



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

Für das von uns im Auftrag geführte

Rämistrasse 71, 8001 Zürich

suchen wir per 01. September 2009 einen

Küchenchef (m/w)

Ihre Aufgabe: Ihr Aufgabengebiet umfasst hauptsächlich die Produktion und Angebotsplanung eines qualitativ hochstehenden und zeitgemässen Angebotes. Zudem sind Sie für die Führung und Schulung der Ihnen unterstellten Mitarbeitenden, die Ausarbeitung des Bankettangebotes, die Kalkulation der Menüs sowie die Überwachung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften zuständig.

Ihr Profil: Wir suchen eine/n junge/n, motivierte/n Fachfrau/Fachmann mit entsprechender Ausbildung, Erfahrung auf Gourmet-Niveau sowie Qualitäts- und Kostenbewusstsein und einem Flair für die asiatische Küche. Bie arbeiten in der Regel an 5 Tagen zwischen Montag und Samstag, jeweils von 08.00 – 17.00 Uhr – wobei sich die Arbeitszeiten nach den Bedürfnissen des Betriebes bzw. den Anlässen richten. Zu beachten sind zudem, dass Ferien während den Betriebsferien (3 Wochen im Sommer, 2 Wochen im Winter) zu beziehen sind.

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



Nr. 29/30 / 16. Juli 2009

«SIHLHALDE» GATTIKON-THALWIL, ZÜRICH

Für unser Gourmet-Restaurant suchen wir einen

Commis de Cuisine oder einen

Chef de Partie Tournant.

Wir sind ein junges, ehrgeiziges und motiviertes Team, ausgezeichnet mit «Michelin & GaultMillau». Wenn Sie an klassischer, fundamentaler und kreativer Küche Freude haben, erwarte ich gerne Ihren Anruf unter Tel. +41 44 720 9 27 oder senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an die unten stehende

Restaurant Sihlhalde G. Smolinsky, Sihlhaldenstrasse 70, CH-8136 Gattikon Homepage: www.smoly.ch

E-Mail: info@smoly.ch

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einer einmaligen Umge-bung? Wir sind ein exklusiver Wirtschaftsclub für Führungskräfter aus Wirtschaft, Politik und Kultur in einer grünen Oase zwischen Aarau und Lutzern.







Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unser Team

Chef de Partie (w/m)

- mit folgenden Voraussetzungen:
 abgeschlossene Berufslehre
 einige Jahre Berufserlährung
 selbstständiges und verantwortungsbewusstes Arbeiten
 exakte Arbeitsweise
- Ihr Aufgabengebiet:
 à la carte und Bankette
 Verantwortung für einen reibungslosen Betriebsablauf übernehmen
- eingehen auf die Gästebedürfnisse vorstellen der Menüs vor dem Gast

Servicefachangestellten (w/m)

mit folgenden Voraussetzungen:
– abgeschlössene Berufslehre mit Berufserfáhrung
– selbstständiges und verantwortungsbewusstes Arbeiten
– exakte Arbeitsweise, Flexibilität
– aufgeschlössene Persönlichkeit

- Ihr Aufgabengebiet:

 A-la-carte-Service
 Bankette bis zu 300 Personen
 Seminarwesen
 Verantwortung für einen reibungslosen Betriebsablauf
 - ernehmen ngehen auf die Gästebedürfnisse

- Wir bieten:

 interessantes, vielseitiges Aufgabengebiet

 angenehmes Betriebsklima in einem jungen Team

 durchgehende Dienste

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihr Bewerbungsdossier. Für weitere Auskünfte setzen Sie sich mit Dani Bühler Tel. +41(0)62 7262002, in Verbindung.

Postfach Tel. +41 (0) 62 726 2002 reitnau@widenmoos.ch CH-5057 Reitnau Fax +41 (0) 62 726 2006 www.widenmoos.ch



Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäftigen die Sorell Hotels Switzerland in 12 Hotels in Türich, Winterthur, Bern, Arosa, Aarau, Bad Ragaz und Schaffhausen über 280 kiltabetierinnen und Mit-arbeiter, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Sorell Hotel Krone

Marktgasse 49, 8401 Winterthur

suchen wir per August oder September 2009 eine/n

Commis de Cuisine

Service-Mitarbeiter-/in

Ihre Aufgabe: Als Commis de Cuisine unterstützen Sie unser Team bei der Zubereitung der marktfrischen Speisen für das Gourmet-Restaurant Pearl, welches mit 14, Gault Millau-Punkten ausgezeichnet ist, sowie auch für unser Bistro La Couronne.

Als Service-Mitarbeiter-/in betreuen Sie die Gäste mit einem aufmerksamen sowie klassischen Service und verwöhnen diese mit unserer kreativen Spezialitäten in beiden Restaurants.

Ihr Profil: Sie sind eine aufgestellte Persönlichkeit mit einer abgeschlos senen Berufsausbildung. Sie zeichnen sich durch Ihre Flexibilität, Loyalität und Gastfreundschaft aus. Zudem sind Sie pflichtbewusst, engagiert und bewahren auch in hektischen Zeiten die Ruhe.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungs-unterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch oder www.sorellhotels.com.

Sorell Hotels Switzerland ZFV-Unternehmungen Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36 info@zfv.ch, www.zfv.ch

Hotel Therme Vals

Das einzigartige Hotel mit der einzigartigen Therme an einem einzigartigen Ort.

Hier suchen wir Sie per sofort oder nach Vereinbarung:

Im Roten Saal Sommelier Weinkellner m/w 150 Plätze, 15 Punkte GaultMillau

In der Küche Chef de partie m/w Commis pâtissier m/w 15 Punkte GaultMillau

Im Restaurant Chessi Serviceleiterin

Die Saison dauert bis 5. April 2010. Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto oder melden Sie sich per e-mail bei uns.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung Sonja Dietrich Therme Vals, 7132 Vals Telefon 081 926 89 92 Fax 081 926 80 00 e-mail: soniadietrich@therme-vals.ch homepage: www.therme-vals.ch

«genuss ist das erlebnis aller sinne» zur erweiterung unseres teams suchen wir per august oder nach vereinbarung

koch als alleinkoch m/w

sie haben erfahrungen in ähnlicher position und freude an selbständiger führung einer interessanten küche. sie verwähnen gerne gäste mit feinen kreationen und arbeiten sehr selbständig, sind motiviert und flexibel, verantwortungsbewusst und kreativ.

es erwartet sie eine abwechslungsreiche aufgabe in gepflegtem und modernem

B12 caffè & bar und tagungszentrum B12 caftè & bar und tagungszentrum renate trupp, brandisstr. 12, 7000 chur 081 250 54 40, b12@brandis12.ch

hotelleriesuisse, der Unternehmerverband der Schwei-zer Hoteliers, steht zusammen mit seinen 3'200 Mit-gliedem für eine qualitätsbewusste und zukunftsorie-tierte Schweizer Hotel- und Beherbergungswirtschaft.

Das ganzjährig geführte Schulhotel Regina in Matten Das gantgaring gerünnte Schulnotel Régina in Matten bei Interlaken und das temporär geführte Schulhotel Alpin Sherpa in Meiringen sind vom Bund anerkannte Berufsfachschulen, die interkantonale Fachkurse (5-wöchige Blockkurse) für die gastgewerbliche, 3-jährige berufliche Grundbildung durchführen.

Lehrpersonen für den Berufskunde-Hauswirtschaft und Restauration

ihre Aufgaben
Sie vermitteln den Lernenden nach Vorgabe der Schullehrpläne auf kompetente, motivierte und zeitgemässe
Art den Unterrichtsstoff. Im Rahmen des Schul- und
Internatbetriebs sind Sie bereit, Ihre ausgeprägte
Sozialkompetenz unter Beweis zu stellen. Ihre Begeisterungsfähigkeit und aufgeschlossene Persönlichkeit
wirken als Vorbild für die jungen, angehenden Berufsleute.

Hauswirtschaft Arbeitsort ist das Schulhotel Regina. Das Pensum umfasst 16 Wochenlektionen Berufskunde und 4 Wochenlektionen überbetriebliche Kurse. Die Anstellung erfolgt für einen Blockkurs (16.11.-18.12.2009 und 3.5.-4.6.2010).

Restauration Arbeitsort ist das Schulhotel Alpin Sherpa. Das Pen-sum umfasst 16 Wochenlektionen Berufskunde und 4 Wochenlektionen überbetriebliche Kurse. Die Anstel-lung erfolgt für einen oder zwei Blockkurse (16.11.-18.12.2009 und 3.5.-4.6.2010 oder 12.10,-18.12.2009 und 29.3.-4.6.2010).

Ihr Profil

inr Proni Hauswirtschaft Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Hotelfachassistent/-in oder Gastronomiefach-assistent/-in mit berufsbezogener Fortbildung und mindestens vier Jahren Berufserfahrung.

Restauration
Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung
als Servicefachangestelltel-r oder Gastronomiefachassistent-in mit berufsbezogener Fortbildung und
mindestens vier Jahren Berufserfahrung.

Anstellung
Anstellung und Besoldung richten sich nach der Besoldungsordnung für die Schulhnotels von hotellerlesuisse. Der Besuch von didaktischen Fortbildungsveranstaltungen ist ein Muss.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Bruno Wenger, Rektor Schulhotel Regina, unter 033 826 01 30 oder per E-Mail bruno.wenger@hotelleriesuisse.ch ab dem 27. Juli 2009 gerne zur Verfügung.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte bis Freitag, 31. Juli 2009, an: Schulhotel Regina, Herr Bruno Wenger, Hubelweg 2, 3800 Matten b. Interlaken.

hotelleriesuiss Schulhotel Regin



Bergbahnen Meiringen-Hasliberg AG

Bahnhofstrasse 22 · 3860 Meiringen Telefon 033 972 50 10 · Telefax 033 972 50 15 www.meiringen-hasliberg.ch



Die Bergbahnen Meiringen-Hasliberg AG erschliesst ein bekanntes und beliebtes Ausflugs- und Schneesportgebiet im Berner Oberland. Über eine halbe Million Gäste lassen sich von uns jährlich in die herrliche Bergwelt und an die Sonne transportieren.

Wir bauen unsere Kommunikationsaktivitäten aus und wollen unser Team entsprechend verstärken. Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n initiative/n und snrachnewandte/n

Verantwortliche/n Kommunikation

Sie sind zuständig für die Konzeption und Umsetzung verschiedener Kommunikationsmassnahmen in den Bereichen Kundeninformation, interne Kommunikation und Medienarbeit. Mit unserem Partner Haslital Tourismus koordinieren Sie den gemeinsamen Marktauftritt; zudem sind Sie für die Preisgestaltung zuständig. Ein weiterer Schwerpunkt Ihrer Tätigkeit ist die Betreuung und Unterstützung unserer Gastronomiebetriebe. Ferner bereiten Sie die Verwaltungsratssitzungen vor und unterstützen die Geschäftsleitung im Bereich Qualitätssicherung.

Wenn Sie gerne selbständig arbeiten, dann dürfen Sie sich auf ein interessantes Arbeitsumfeld freuen. Für diese vielseitige Tätigkeit setzen wir eine kaufmännische Grundausbildung sowie betriebswirtschaftliche Kenntnisse voraus. Ferner verfügen Sie über eine Weiterbildung im Bereich Marketing/Kommunikation und/oder bringen eine mehrjährige Berufserfahrung auf diesem Gebiet mit. Gute PC-Kenntnisse (MS-Office) sowie eine ausgezeichnete Ausdrucksfähigkeit (mündlich und schriftlich) runden Ihr Profil ab

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an: Bergbahnen Meiringen-Hasliberg AG, Hans Beeri, Direktor, Postfach 607, 3860 Meiringen

Chef de partie/Entremetier - Jungkoch

Sie lieben den kreativen Umgang mit saisonalen Frischprodukten, arbeiten gerne im Team und sind auch in hektischen Zeiten belast bar und ruhig.

Sind Sie motiviert in einem gepflegten Gildenbetrieb (14 Punkte GaultMillau) mitzuarbeiten, dann freuen wir uns über Ihre Kontakt-aufnahme. Unser Team freut sich auf sympathische Verstärkung.

Hotel/Restaurant Linde CH-8840 Einsiedeln Telefon +41 554184848 Web: www.linde.einsiedeln Mail: hotel@linde-einsiedeln





Der Marketingpool Saas-Fee/Saastal (Tourismusorganisation und Saas-Fee Bergbahnen) zeichnet sich verantwortlich für das Marketing der Destination. Für die operative Leitung suchen wir eine/n effiziente/n, erfahrene/n und zielorientierte/n

Marketing-Leiter/in

mit marketingspezifischer Ausbildung

Zu den wichtigsten Aufgaben dieser vielseitigen und verantwortungsvollen Arbeitsstelle gehören:

- Leitung des Marketingpools
 Führung des operativen Marketing-Teams
 Umsetzung und Mitgestältung der Destinationsstrategie
 Budgetierung, Erstellung u. Umsetzung des jährlichen Aktivitätenplans aktive und persönliche Markt- und Medienbearbeitung
 Stärkung der Marke Saas-Fee/Saastal
 Verantwortung für E-Marketing und Kommunikation
 Angebots- und Produktgestaltung

Sie sind eine Führungspersönlichkeit und verfügen über die entsprechenden Aus- und Weiterbildungen, solide Sprachkenntnisse (D, E, F) und vorzugsweise Erfahrungen im Tourismus. Sie sind flexibel, kommunikativ, leistungsorientiert, selbstständig und freuen sich auf eine mittel- bis langfristige Herausforderung im Saastal. Stellenantritt ab 1. November 2009 oder nach Vereinbarung.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen bis **25. Juli 2009** (Lebenslauf mit Foto, Zeugnissen, persönlichen Zielsetzungen sowie Gehaltsvorstellung)

Simon Bumann, Direktor Saas-Fee/Saastal Tourismus, 3906 Saas-Fee

Weitere Informationen finden Sie unter www.saas-fee.ch/ml





Lötschental Tourismus (LT) und die Luftseilbahn Wiler Lauchernalp AG (LWL) haben sich neu strukturiert und arbeiten an einer neuen Marke-ting Strategie. Um die Neupositionierung umzusetzen, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine Leiterin oder Leiter Marketing.

Einer positivdenkenden, zukunfts-

orientierten Persönlichkeit bieten

Mit Interesse erwarten wir Ihre

27. Juli 2009.

www.loetschental.ch

vollständige Bewerbung bis Montag,

Lötschental Tourismus Peter Lehner, Präsident CH-3918 Wiler/Lötschental peter Lehner@betschentalplus.ch Tel. +41 27 939 22 77

wir eine anspruchsvolle, abwechslungs reiche Herausforderung.

LeiterIn Marketing

Ihre Tätigkeit bei uns

Gäste halten:

- Führen der Mitarbeiter nach Mb0-Zielsetzungen
 Sicherstellen der Qualität und der Kundenorientiertheit des Informations- und Inkassodienstes
 Gesamtverantwortung der Veranstaltungen und Events

- Gäste holen:

 Operative Umsetzung der neuen Marketingstrategie von Lötschental Tourismus und der Luftseilbahn Wiler Lauchernalp AG
- Lauchernap AdLeitung Marketing: Leistungs-Mix, Vertrieb und Kommunikation
 zu Gunsten des Aufenthalt- und Tagestourismus

 Qualitätsmanagement: Gesamtverantwortung Marketing
 und proaktive Mitwirkung als Mitglied der Geschäftsführung
 der Marketing- und Management Kooperation von LT und LWL

Unsere Anforderungen an Sie

- Kennerin des Lötschentals
 Abschluss Tourismusfachschule oder einer gleichwertigen Fachausbildung
 Innovative und initiative sowie umsetzungsorientierte
 Persönlichkeit
- Mehrsprachigkeit (D/F/E; I)
- Teamfähigkeit
 Konzeptionelle Fähigkeiten, strukturierte, effiziente
 Arbeitsweise
- Führungserfahrung mit Kernkompetenz im Marketing
 Integrator, guter Kommunikator sowie zielstrebige Person mit Verhandlungsgeschick

Büroleiter/in und Stellvertreter/in unserer Geschäfts-

Thurgau Tourismus ist die kantonale Dachorganisation fürs touristische Marketing im Kanton Thurgau, Der Thurgau wirbt mit drei Themenbereichen: Seminarland Thurgau, Schlaraffenland Thurgau und Aktivland Thurgau.

Wir suchen auf 1. Oktober 2009 oder nach Vereinbarung eine/einen

Büroleiter/in und Stellvertreter/in unserer Geschäftsführerin (100%).

- Sie:
 leiten das Büro der kantonalen Infostelle;
- vertreten in definierten Belagen und bei Abwesenheit die Geschäftsführerin;
 inspirieren und motivieren die touristischen Partner im Kanton;
 vertiefen das Tourismus-Image unseres Kantons.
 planen, entwickeln, setzen um und kontrollieren touristische Teilprojekte

- sowie Massnahmen;
 nehmen an Messen, Events und Ausstellungen teil.

- eine initiative Persönlichkeit mit vertiefter Ausbildung und Berufserfahrung
- im Tourismus-Marketing; eine gewinnende Person mit ausgeprägtem Kommunikations- und Organisationstalent; eine motivierende, flexible, kreative und teamfähige Person;
- ausdauernd und nachhaltig im Verfolgen der gesteckten Tourismus-Ziele;
 weltoffen und gästenah;
 dem Thurgau mit Kopf und Herz verbunden.

Interessiert? Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte bis Freitag, 31.7.2009 an Thurgau Tourismus, Frau Monika Grünenfelder, Geschäftsführerin, Egelmoosstrasse 1, 8580 Amriswil, Tel. 071 414 11 44 oder an monika.gruenenfelder@thurgau-tourismus.ch.











BELVOIRPARK

Das öffentliche Restaurant der Belvoirpark-Hotelfachschule ist ein Gastronomiebetrieb mit vielen Besonderheiten an einmaliger Lage. Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir eine

Hotelfachassistentin

Sie haben Ihre Lehre erfolgreich abgeschlossen und sind stolz darauf. Als kompetente Fachperson kennen Sie sich in allen Bereichen der Hauswirtschaft aus. Sie packen gerne zu und bringen einen gesunden Perfektionismus mit.

Sie verstehen es, in einer nicht allItäglichen Kaderposition den Charme unseres Hauses mitzuprägen und in hektischen Situationen einen kühlen Kopf zu wahren.

- Sie arbeiten teamorientiert und überzeugen durch Begeisterung und Qualitätsbewusstsein
- Als pflichtbewusste Persönlichkeit sind gepflegte Umgangsformen und Flexibilität für Sie eine Selbstverständlichkeit

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Belvoirpark-Hotelfachschule Zürich HF Herr Marius Casanova Seestrasse 141 8002 Zürich

044 286 88 69 Wir freuen uns auf Sie!



Tel. 033 828 35 50 · Fax 033 828 35 51 www.hotel-alpenblick.ch

Lust auf eine neue Herausforderung: Unser Gourmetstübli wurde mit 3 Hauben und 17 Punkten Gault Millau und 1 Stern Michelin ausgezeichnet. In unserem dynami-schen und qualitätsbewussten Team suchen wir:

Küche: Chef de Partie (m/w)
mit Fachwissen und Erfahrung in der gastronomischen Küche

Service: Servicefachangestellte/-r

mit Erfahrung im gepflegten Gourmetservice und fundierten Weinkenntnissen

Sie haben eine Ausbildung in der Hotellerie, verfügen über einige Jahre Berufserfahrung und suchen eine längerfristige Anstellung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und erzählen Ihnen gerne, was wir alles zu bieten haben.

Für unsere erfolgreiche Bar suchen wir ab Sep-tember 09 oder nach Vereinbarung einen erfah-renen, talentierten und charmanten

Chef de Bar

Unsere Erwartungen an Sie sind: Sie haben Erfahrung im Umgang mit anspruchs-vallen Bargästen. Sie können Mitarbeiter führen und schulen und Sie verstehen es, Ihr Gastgeber-Flair einzubringen. Sie sollten Schweizerdeutsch sprechen können und zwischen 30 und 45 Jahre alt sein.

Sarah und Felix Schibli freuen sich auf Ihre schrift-liche Bewerbung.

Gasthof Linde Niederrohrdorferstrasse 1 5442 Fislisbach 056 493 12 80



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

Commis de cuisine/ Jungkoch

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

Samstagmittag, Sonntag und Montag:

Bis 6 Wochen Betriebsferien. Sehr gute egsmöglichkeiten

Stephan Stalder, Zürichstrasse 47

info@loewen-naenikon.ch Tel. 044 942 33 55

300 Jahre
HOTEL BAREN WILDERSWIL
Tavernenrecht seit 1706

Gesucht mit Eintritt möglichst auf August 2009

Réceptionist/in mit Servicekenntnis

junge freundliche Person, die Freude hat, unsere Gäste zu verwöhnen, beraten und zu betreuen.

- Aufgabenbereich als 2. Sekretärin:

 Réceptionbetreuung

 gute PC-Kenntnisse für Front-Office
 sowie Kontingentverwaltung usw.

 rasches Behandeln von E-Mail- und
- Anderen Anfragen
 Mithilfe bei der Betreuung der Gäste in der vielseitigen Restauration (Service-kenntnisse)

Haben Sie Interesse, in einem gutgehenden «Typischen Schweizer Hotel» mit 80 Betten mitzuhelfen und mitzuführen?

Schriftliche Bewerbung mit Foto an Fritz Zurschmiede Hotel Bären Oberdorfstrasse 1 3812 Wilderswil-Interlaken oder per E-Mail an: info@baeren.ch Tel. 033 828 31 51



SWICA gibt über einer Million Menschen Sicherheit. Nicht nur heute, sondern auch morgen. Darum setzt sich SWICA ebenso aktiv für ihre Kundinnen und Kunden wie für neue Lösungen im Schweizer Gesundheitswesen ein. Wir freuen uns auf neue Kolleginnen und Kollegen, die engagiert mitziehen.

Wollen Sie zu einer Unternehmung gehören, bei der Qualität, Fachkompetenz und Innovation hoch im Kurs sind? Wir verstärken unsere Verkaufsorganisation und suchen deshalb für die Regionaldirektion St. Gallen (Kantone SG, AR, AI) eine/n

Gastroberater/-in für Personalversicherungen

Als grösster Verband für Hotellerie und Restauration pflegt GastroSuisse im Bereich der Kranken- und Unfallversicherung mit SWICA eine enge Zusammenarbeit. Sie nutzen die Stärken dieser Partnerschaft, akquirieren und betreuen unsere Kunden im Gastgewerbe. Einer verkaufsorientierten Persönlichkeit bieten wir ausgezeichnete Verdienstmöglichkeiten und eine gezielte Unterstützung in der Akquisition

Sie bringen eine kaufmännische Grundausbildung mit oder haben sich die entsprechenden Erfahrungen durch eine Führungsposition im Hotel- oder Gastgewerbe angeeignet. Die Besonderheiten der Gastronomie sind Ihnen dank Ihrer Verkaufserfahrung in dieser Branche bestens bekannt. Idealerweise verfügen Sie über Kenntnis-se in der Personenversicherung (Krankheit, Unfall und Leben), über Eigeninitiative und Verhandlungsgeschick. Ein vertrauenswürdiges Auftreten rundet Ihr Profil ab.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Unser Regionalleiter Unternehmen, Andreas Raschle, gibt Ihnen unter Telefon 071 226 81 63 gerne weitere Auskünfte.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: SWICA Gesundheits-organisation, Regionaldirektion St. Gallen, Herr Walter Lutz, Regionaldirektor, Vadianstrasse 26, 9001 St. Gallen

Mehr über uns erfahren Sie unter: www.swica.ch

GESUNDE SICHERHEIT



Bekanntes Ausflugslokal mit einmaliger Sicht über die Stadt Zürich, den See und die Alpen, stadtnah und doch im Grünen sucht Hilfskoch/Koch 100%

Keine Zimmerstunde, lässiges Team Neu renoviertes Zimmer im Haus verfügbar Auto von Vorteil

Sie sind flexibel, belastbar und zuverlässig, arbeiten sauber und schnell.

Panorama-Restaurant Felsenegg – Familie Horst Tel. 044 710 77 55, info@felsenegg.com, www.felsenegg.com 933 555 - 8143 Statillaco - Tail +41 (5/44 710 77 55 - Far +41 (5/44 710 77 55 - Friedlichtsonog) com - www

Neueröffnung im Zentrum von Zürich

Für unseren neuen Gastrobetrieb (Restaurant/Bar/Club) im Herzen von Zürich suchen wir ein junges Team in den Bereichen:

- Service
- Empfang Bar Clubservice

- Deutsch und Englisch sprechend Italienisch und Französisch von Vorteil
- Flexibel
- Berufserfahrung Alter zwischen 20 und 35 Jahren

Eintrittsdatum: Mitte September oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen inkl. Foto.

Prime Gastro AG

Personalabteilung, Brandschenkestr. 25, 8002 Zürich Tel. 044 202 80 02, pq@jade.ch



SPITAL WALENSTADT

SPITALREGION RHEINTAL WERDENBERG SARGANSERLAND

Die Spitatregion Rheintat Werdenberg Sarganserland mit rund 1*100 Mitarbeitenden erbringt die medizinische Grundversergung für die Bevölkerung dieser Regionen. Sie betreibt dazu die Spitäter Altstätten. Grabs und Walenstadt, die als ein Unternehmen geführt werden. Zur Unterstützung unseres Küchenteams in Walenstadt suchen wir per 1. Oktober 2009 oder nach Vereinbarung eine/n.

Diätkoch/-köchin 100%

- Ihre Aufgaben

 selbständige Führung der Diätküche

 kleinere administrative Aufgaben

 Ansprechpartner für die Diabetesberatung

 Mitwirkung bei der Durchführung von Anlässen

 Mitwirkung bei der Planung und Umsetzung von Reorganisati-

Wir erwarten

- Wir erwarten

 abgeschlossene Ausbildung zum Diätkoch mit Fachausweis

 Alter 25-40 Jahre

 Führungserfahrung

 Lehrmeisterkurs von Vorteil

 Officekenhtnisse

- Unser Angebot
 anspruchsvolle, selbständige und abwechslungsreiche Tätig-
- Mitarbeit in einem dynamischen Team
 Anstellungsbedingungen nach kantonalen Richtlinien

Herr Peter Wissmann, Diätkoch gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte unter peter wissmann@srrws.ch

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: Karin Müller Leiterin Personaldienst, Spitalstrasse 5, 8880 Walenstadt

hoteljob.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter www.hoteljob.ch den gewünschten Job-C ode eingeben und direkt das Stellenangebot

Viel Erfolg bei der Suche!

Reservation Position, Arbeitgeber

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Job-Code

Betriebsassistentin/en

Kursaal-Gastgeber/in

men had Kollegen, die angangen mitwichen.	was aurneur kanega	
Hauswirtschaft mad and a made and an and a second		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Cod
Hoteldirektor (m/w)	Region Oberwallis	J306
Direktion/ Geschäftsleitung	nadorica G naova Piritir	
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Cod
Restaurantmanager (m/w). Walling contrations and best smollestory the	Date of Region Bern	J304
Direktionsassistentin (w) Winter 09 - Arosa	Region Graubünden	J311
iens Parmerschaft, abgenteren und betreuen Gneere Rudden	B. astribic pip usinun	1 10
Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Cod
Geschäftsführerassistentin	Region Basel	J309
Leiter Human Resources (m/w) 100%	Region Zürich/ Schaffhausen	J298
erfahrene/r Buchhalter/in oder Treuhänder/in	Region Basel	J309
Personalberaterin	Region Zürich/ Schaffhausen	J298
Projektleiter/-in Kooperationen	Region Bern	J306
Réception/ Front Office	angle and the box	4
Position, Arbeitgeber	OIL	Job-Cod
Réceptionist/in atracal another among to 18 255 150 moists I same	Region Zentralschweiz	J310:
Shiftleader Rezeption	Region Zürich/ Schaffhausen	J307:
Shiftleader Front Office (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/ Schaffhausen	J298
Junge Réceptionistin	Region Bern	J298
Dienstleister/in mit Leib und Seele? (Concierge)	Region Zürich/ Schaffhausen	J299
Chef de Réception - Grindelwald	Region Bern	J310

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sushikoch w/m	Region Zürich/ Schaffhauser	J3090
Jungkoch in Tagesstelle	Region Bern	J3093
Chef pâtissier m/w Festanstellung	Region Zürich/ Schaffhauser	J305
Chef pâtissier m/w, Festanstellung	Region Zürich/ Schaffhauser	J308:
Jungkoch in Tagesstelle	Region Bern	J3073
Koch - Jungkoch	Region Oberwallis	J3074
Chef de Partie / Sous chef	Region Bern	J3070
Diätkoch temporär	Region Bern	J3079
Commis de Cuisine m/w	Region Graubünden	J3086
Jungkoch	Region Basel	J3090
Koch für temporäre Einsätze	Region Bern	J3094
Pâtissier in sehr schönem Betrieb gesucht	Region Mittelland (\$O,AG)	J3041
Commis de Cuisine m/w	Region Zürich/ Schaffhauser	J3089
Chef de Partie	Region Graubünden	J3097
Chef de partie	International	J3099
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J3110
Chef pâtissier m/w - Zürich		
Küchenchef	International	J3098
Commis de Cuisine	Region Zürich/ Schaffhausen	J2983
Sushi-Köche	Region Basel	J2985
Koch und Patissier	Region Genf	
lungkoch m/w	Region Zentralschweiz	
Souschef (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	
Pâtissier Tagesstelle	Region Basel	J3058
Chef de Partie / Jungkoch	Region Zürich/ Schaffhausen	
Sous Chef (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3071
Koch/Köchin 80-100% für eine	ven sungavollas neb r	ies Team in
Neueröffnung ca. Mitte Oktober oder nach Vereinbarung	Region Mittelland (SO,AG)	13066

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicefachangestellte/r	Region Bern	J3077
Restaurantleiter - Luzern	Region Zentralschweiz	J3108
Officemitarbeiter 100% (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3068
Restaurationsmitarbeiterin	Region Zentralschweiz	J3101
eine/ein versierte Restaurantfachfrau/mann mit Herz und Verstand	Region Zürich/ Schaffhausen	J3113
Fachkraft Servicefachangestellte	Region Oberwallis	J3114
Service angestellte Service angestellte	Region Zürich/ Schaffhausen	J3075
Eine / einen Restaurationsfachfrau / Mann für eine 100% Stelle	Region Bern	J3112
Servicefachangestellte/r 50-60%	Region Ostschweiz	J2998
Service Schicht / o. Zimmerstunde	Region Zürich/ Schaffhausen	J2986
Teamleader Food	Region Zentralschweiz	J3106
Restaurationsfach/frau/mann	Region Zentralschweiz	J3104
Serviceangestellte für die Sommersaison 09	Region Ostschweiz	J2991

Position, Arbeitgeber	Interests gewelch tro or freuen wit uns auf	Job-Code
Servicemitarbeiterin	Region Oberwallis	J3056
Barwoman / Barman	Region Ostschweiz	J3001
Servicefachangestellte	Region Bern William	J3054
Chef de Service (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3046
Service-Mitarbeiter/in 60-100% für eine Neue	röffnung Region Mittelland (SO,AG)	J3067
Servicemitarbeiter m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J3048
Servicefachangestellte	Region Graubünden	J3055
Mitarbeitende/n Hotellerie (40%)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3070
Chef de Rang.	Region Basel	J3085
Servicemitarbeiter m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J3088
Betriebsleiter mit Kochfunktion (Dauerstelle 1	.00%) Region Zürich/ Schaffhausen	J3095
Restaurationsfachfrau (60%)	Region Zentralschweiz	J3105

Position, Arbeitgeber	Ort ,	Job-Cod
Barmitarbeiter/in	Region Ostschweiz	J299
Barmitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J310
1. Maître d'hôtel : 1977 April 2005	Region Bern	J308
Hauswirtschaft	The design of the area in	
Position, Arbeitgeber	Ort Warph W Class	Job-Cod
Etagengouvernante	Region Zürich/ Schaffhausen	J305
Hotelfachassistentin/Gruppenleiterin (80%)	Region Zentralschweiz	J310:
Diverses	MARTINE STREET, SOME	
Position, Arbeitgeber	Newton Ort the College was a settle u	Iob-Code

1	2	3	4	5	6
B38	chef de rang	46	I	ab sofort	I D F E
B90	Chef de Réception	40	D	ab sofort	DEII
B379	Direction	62	Ch	per sofort	D F I E
3337	Empfang/Réception/Administration/Event	31	CH	per sofort	DIF
3362	Event/Bankett/Administration	49	CH	per sofort	DIFIIEHU
324	Front Office Manager	- 31	1	ab sofort	I D D F
355	Geschäftsführer/Assistent	42	CH	ab sofort	DIE
B165	Hoteldirektion/Geschäftsführung/Management	53	CH	per sofort	D F I E
3199	Hoteldirektion oder Dir. in Parahotellerie	44	CH	per sofort	D F I E
B378	Hotelfachmann	24	TH	per sofort	
3347	Kellner aman and a same Canada	31	AT	per sofort	DIEPT
388	Kellner, Oberkellner	31	CH	ab sofort	D D F E
3382	Koch	19	GH	per sofort	DIE
3350	Kuchenchef	41	ch	per sofort	D F I
366	Küchenchef	41	CH	ab sofort	D
3410	Küchenchef 1899-00000000000000000000000000000000000	. 53	D	per sofort	D F I
3370	Küchenchef	41	D	per sofort	DILE
3394	küchenchef-sous chef 4-5 sterne hotel oder 3 s	48	D	per sofort	DIESP
3422	Masseur	54	D	per sofort	DHERR
3246	Réceptionistin	21	CH	per sofort	DIFIEISP
3157	Restaurantleiter/Chef de Service/Betriebsassistent	31	D	per sofort	D E ES/RU
3417	Rezeptionist, Chef de Rang	22	DE	per sofort	DIFIEIFRIAU
3335	Sales, Marketing, Front- & Backoffice im Tourismus oder Hotellerie	28	CH	per sofort	DIFIE
3351	Service Service	25	CH	per sofort	D
3354	Serviceangestellte	23	D	per sofort	D F E TR
3332	Serviceaushilfe für 3-4 Wochen	29	CH	per sofort	DIFIE
364	Servicefachfrau A 100 ABA BA	27	D	per sofort	DE
886	Servicefachfrau, Receptionistin	32	A	ab sofort	D[F E I]
393	Touristikunternehmen / Marketing / Hotel / Eventagentur	29	DE	per sofort	DE
95	Zimmermädchen	38	D	ab sofort	D

- Referenznummer Numéro des candidats
 Beruf (gewünschte Position) Profession (Position souhaltée)
 Alter Age

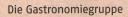
Stand per 13. 07. 09. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Region Graubünden Region Ostschweiz

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

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

hoteljob.ch





Die ZFV-Unternehmungen gratulieren ihren Lehrabgängern ganz herzlich zur bestandenen Lehrabschlussprüfung!



Joy Watelet Restaurationsfachfrau Sorell Hotel Zürichberg



Nr. 29/30 / 16. Juli 2009

Ramona Schneider Restaurationsangestellte EBA Sorell Hotel Zürichberg



Cyrilla Darvishbeigi Hotelfachfrau Sorell Hotel Zürichberg



Carole Besmer Restaurationsfachfrau Sorell Hotel Restaurant Rigiblick



Janine Gurtner Koch Restaurants Schöngrün im Zentrum Paul Klee



Florian Hilbert Koch Sorell Hotel Restaurant Rigiblick



Sarah-Lee Hale Koch **UBS Restaurant Opfikon**



Pascal Schneider Koch Sorell Hotel Krone

Ohne Foto:

Rebecca Sperisen, Restaurationsfachfrau, Restaurants Schöngrün im Zentrum Paul Klee

Samir Segrouchni, Koch, Sorell Hotel Zürichberg

Sascha Streuli, Koch, Sorell Hotel Tamina

Riccardo Scolaro, Küchenangestellter EBA, Sorell Hotel Tamina Cédric Bachmann, Koch, UBS Restaurant Opfikon

Alexander Näf, Küchenangestellter EBA, UBS Restaurant Opfikon

Das UniversitätsSpital Zürich (USZ) ist mit seinen rund 6'000 Mitarbeitenden eines der wichtigsten Zentren des schweizerischen Gesundheitswesens. Es bietet in 42 Kliniken und Instituten medizinische Leistungen von höchsten Qualität. Die Direktion Betrieb ist Dienstleisterin innerhalb unseres Spitals. Sie erbringt eine Fülle von Dienstleistungen für Patienten, Besucher sowie für interne Kunden. Für die Abteilung Gastronomie suchen wir per 1. September 2009 oder nach Vereinbarung

Stv. Leiter/in Diätküche

Ihre Hauptaufgaben

Inre Hauptaurgaben
Als versierte Fachperson gewährleisten Sie eines nach neuesten ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen ausgerichtetes attraktives und abwechslungsreiches Gastronomieangebot für Patienten und Mitarbeitende. Sie stellen alle Diätkostarten her sowie prüfen und erstellen Diätrzepturen. Zudem sind Sie mittverantwortlich für die Ausbildung von Lernenden. Die Mitarbeitenden setzen Sie entsprechend ihren Fähigkeiten ein und fördern diese. Bei dieser Tätigkeit werden Sie regelmässig auch am Wochenende eingesetzt.

Um diese anspruchsvolle Aufgabe wahrnehmen zu können, bringen Sie eine ab-geschlossene Ausbildung und Erfahrung in der Diätklüche mit. Wenn Sie bereits erste Führungserfahrungen sammeln konnten, ist dies von Vorteil. Wichtiger ist uns hire Sozialkompetenz, Einsatzbereitschaft, Belastbarkeit und Flexibilität, wel-che Ihnen helfen, herausfordernde Situationen zu meistern. Zudem verfügen Sie über mit E. Brit Venorbirgen. (Mcraff/Svol) über gute EDV-Kenntnisse (Word/Excel).

Wir bieten Ihnen ein interessantes und vielseitiges Aufgabengebiet in einem offenen, multikulturellen, qualifizierten und motivierten Team sowie ein vielseitiges Angebot an internen Weiterbildungsmöglichkeiten und eine Besoldung nach kantonalen Richtlinien.

Nehmen Sie die Herausforderung an! Richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung bitte per Post an: UniversitätsSpital Zürich, Human Resources Management, Herr Ralph Weller, Schmelzbergstrasse 24, 8091 Zürich. Für Fragen stehen wir Ihnen gerne unter der Telefonnummer 044 255 38 13 zur Verfügung. www.usz.ch



UniversitätsSpital Zürich



Wir suchen nach Vereinbarung eine/-n

stelly. Chef de Service / Servicemitarbeiter/-in

Unsere Gäste stehen bei Ihnen im Mittel-punkt. Sie unterstützen unsere Gastge-berin in ihren vielfältigen Aufgaben und arbeiten selber aktiv im Service mit Wir erwarten Fachkenntnisse im gehobenen Speise- und Weinservice.

Sind Sie freundlich, flexibel, belastbar und motiviert und wollen sich mit persön-lichem Engagement für's VA BENE einset-zen? Dann freuen wir uns auf ihre schrift-

Bener-Park Betriebs-AG Herr Gion Schwarz Gäuggelistrasse 60 7000 Chur

Weitere Informationen gibt Ihnen Frau Petra Steffen, Leitung Administration, 081 258 78 00.



Wir sind ein gut eingeführtes, erfolgreiches Unternehmen der Gastronomie-Ausstattungsbranche.

Unser Marktangebot umfasst ein vollständiges Sortiment für den gedeckten Tisch sowie für Küche und Service für die Profis der Gastronomie.

Zum Ersatz unseres langjährigen, nun vor der Pensionierung stehenden Regionalverkaufsleiters im Gebiet Zürich und Schaffhausen suchen wir eine engagierte und erfolgsorientierte Persönlichkeit als

Verkaufsprofi im Aussendienst

Ihre Aufgaben

Aufgaben
 Beratung und Verkauf für unser Sortiment an einen bedeutenden bestehenden Kundenkreis
 Neukundengewinnung durch überzeugende Präsentation unseres Dienstleistungs-Paketes
 Mitwirkung bei der ständigen Qualitätssteigerung unserer Produktangebote und Serviceleistungen
 Sicherstellung des Informationsflusses der Marktvorkommnisse an den Innendienst

Was Sie mitbringen

- gastronomische Grundausbildung sowie nachweisbare
Verkaufserfolge im Aussendienst

- volle Reisebereitschaft über die ganze Woche

- hohe Affinität für die Gastronomiebranche in ihrer

ganzen Bandbreite effizienter, teamorientierter Arbeitsstil sowie Verhandlungsgeschick und Abschlussstärke

Was wir Ihnen bieten

- sorgfältige Einarbeitung und Integrierung in ein
motiviertes Team

- selbstständiger Verantwortungsbereich in einem
wachsenden Umfeld

- einen Innendienst, welcher fast das gesamte
Backoffice für Sie erledigt

- Langzeitperspektive in einem bekannten Traditionsunternehmen mit klaren Führungsstrukturen und
überschaubaren Organisationsprozessen

Mit Interesse erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungs-unterlagen. Selbstverständlich sichern wir Ihnen volle Dis-

Victor Meyer Hotelbedarf AG Industriestrasse 15, Postfach 256, 6203 Sempach Station www.victor-meyer.ch | dagmar.michel@victor-meyer.ch

HASSLER ROMA

For over a century, the Hassler Roma (Member of the Leading Hotels of the World) has been recognized as one of the prime hotels in Europe. This independently owned and managed hotel pays careful attention to detail in order to make every guest's stay an unforgetable one. Its incomparable location, high standards of service and atmosphere make the Hassler easy to find but very difficult to leave.

The Hassler Roma is looking for an «overall experienced»

Executive Asst. Manager

totally dedicated to professionalism, with passion for people and service and strong work ethics. Sales and Marketing background preferred over F&B background.

- at least 5 years experience at comparable position in a 5-star hotel (preferably Leading Hotels of the World, boutique hotels, working experience in Central/Northern
- Must be fluent in English and Italian, and at least one more language, best for
- German, Spanish or French.

 Strong leadership and interpersonal skills.

 Confident appearance, yet modest in relation to employees and co-worker.

 Stress resistent and self-motivated.

- Supervision and coordination of all operational areas, with special attention to Reception, Reservations, Concierge, Housekeeping, F&B, Special Events Office and Sales & Marketing.

 Overlooking of maintenance department and coordination of renovation work.
- -Strategic planning of pricing, marketing activities and acquisition tactics under the supervision of the President and General Manager.

 A to Z handling of VVIP visits (Royalties, Heads of States, movie stars).

 Representing and deputizing the General Manager in his absence in operational
- Involvement in Human Resources issues: staff recruitment, training and counselling, quality control, assessments of performances, staff planning.

 Involvement in Administration issues.

Starting date: August 2009

Contact Person

Mrs. Tiziana lacobelli Tel. +39 06 699 340, e-mail: ufficiodelpersonale@hotelhassler.it

or in her absence:

The General Manager's Office
Tel. +39 06 699 340, e-mail: gmoffice@hotelhassler.it

Suisse romande

Béard est depuis des décennies leader et innovateur sur le marché de la gastronomie en Suisse romande. A part notre propre marque pour les couverts de table, nous distri-buons également de nombreuses marques de renommée mondiale en exclusivité dans les démaines porcelaine, verres et équipements de service.

Depuis 3 ans, Béard est une filiale autonome de Berndorf Luzern AG avec son propre showroom et ses bureaux à Chailly.

Pour remplacer notre chef de vente régional pour les régions Vaud, Neuchâtel, Jura, Fribourg et Bas-Valais, nous recherchons une personnalité engagée et orientée succès en tant que

Professionnel de la vente au service externe

Vos tâches:

- Conseil et vente de notre assortiment à une clientèle exigeante bien établie. Acquisition de nouveaux clients par une présentation convaincante de notre paquet de prestations de service. Participation aux améliorations constantes de la qualité des produits et des

Analyse du marché et transmission des informations au service interne.

- profil:

 Formation de base dans le domaine de la gastronomie, expérience réussie et confirmée dans le domaine de la vente externe.

 Disponibilité de déplacement durant toute la semaine.

 Grande affinité avec le domaine de la gastronomie dans tout son ensemble.

 Capacité de travailler de façon efficace au sein d'un team, compétences et habileté dans la négociation et la conclusion.

Nous yous offrons:

- vous offrons:

 Mise au courant approfondie et intégration dans un team motivé.

 Poste à responsabilités dans un environnement en pleine croissance.

 Un service interne qui règle presque l'ensemble de vos travaux administratifs.

 Perspectives à long terme dans une entreprise de tradition avec des structures de management et des processus organisationnels clairs.

C'est avec intérêt que nous attendons votre dossier de candidature complet et vous assurons de notre parfaite discrétion.

Berndorf Luzern AG Grossmatte Ost 24, 6014 Littau

www.bm-gastro.ch

dagmar.michel@berndorf.ch

Stellengesuche

Slowakin, 27-j., sucht Stelle in Jahres- oder Saisonbetrieb im Wellness-Bereich als

Kosmetikerin

Zusätzliche Ausbildung für diverse Mas-sagen, Gesichts- und Augenmassagen. Sprachen: Deutsch, Englisch und Russisch-Kenntnisse. Ab sofort zu Ihrer Verfügung, Jana Petrikova, Tel. 079 884 38 29. Kontaktperson Ueli Notz, Hotel Hippel Krone, 3210 Kerzers, Tel. 079 566 9231.

Jeune femme des Grisons (22 ans)

Jeune remme des Grisons (22 ans) cherche place comme sommelière où réceptionniste pour apprendre la langue français.
J'ai possède expérience en service et à la réception (Fidelio). Je parle l'allemand, l'anglais et le portugais. Je serais très heureux de vous envoyer mes dossier de candidature.

Sarah Bossi

Saluferstrasse 37, 7000 Chur, pho-ne 081 651 10 75 / 079 815 48 92 impark@deep.ch

Schweizer General Manager mit internationalen Erfahrungen in 4 * und 5 * Hotels / Resorts in Europa, Asien, Afrika und Middle East

Sucht eine neue interessante Anstellung als

HOTEL DIREKTOR 5* oder 4*

nicht Ortsgebunden Anstellung nach Uebereinkunft Kontaktieren Sie ihn unter swissgm@yahoo.de

formation continue



Stellenvermittlungen

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

Stellenvermittlungsbüro Hotelia A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09 www.hotelia.ch



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

Allrounder

Gelernter Möbelschreiner, 61 Jahre, sucht neue Herausforderung im Gastgewerbe. Seit 2½ Jahren bekomme ich von einem Gastbetrieb die Möglichkeit, Erfahrungen in folgenden Bereichen zu sammeln: Buffet, Kellerchef, Getränkebestellungen, allg. Ordnung, Reinigung und Instandhaltung der Umgebung, zum Teil Service, Reparaturen im Hause. Diese Erfahrungen möchte ich geme einem interessierten Gastbetrieb in der ganzen Deutschschweiz zu 100% zur Verfügung stellen.

Interessenten melden sich bitte bei Telefon 079 685 1333.

Jeune homme, bonne présentation, dynamique (parlé français, anglais, arabe, notion italien)

cherche emploi

secteur prêt à porter, ou service hôtellerie Tél. 026 9123008

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

Le marche de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs
Herausgeber / Editeur hotelleriesuisse, 2010 Bern
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Monbijoustrases 210, Postfach, 3001 Bern Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23
Chefredaktion / Rédactrice en chef. Elsbeth Hobmeier
Verlagsleitung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger
Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger
Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Delia Piscopo, Patricia Nobs Wyss
E-Mail: inserate@htr.ch / www.hoteljob.ch

F-Male: inserte@ntt.Cn / www.noteljob.cn

Anzeigentarfi (pro mm und Spatte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

- Frontsette / Première page:
- Frontsette / Première page:
- Frontsette / Première page:
- 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)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi:
- Fr. 1-50 (exkl. MwSt. / Sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi:
- Tuschiag Aufschaltung intenet:
- 1 (Wo. Fr. 50. – 2 Wb., Fr. 70. – 1 Mt. Fr. 100 – (pro Anzeige)
- 1 (GZD bis Freitag vor Erscheinen möglich – weitere GZD kosten pro Auszug Fr. 30. –

- Ausgabe - Erscheint

- Anzeigenschluss Mo. 12.00 Uhr

Nr. 31/2009

30. 7. 2009 27. 7. 2009

Nr. 32/2009 3 8 2009

10.8.2009

Nr. 33/2009

Nr. 34/2009 17.8.2009

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

WEMF-beglaubigt 2007/08 / contrôlés REMP 2007/08, verkaufte 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 Zwed 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.