

**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:** 28.01.2026

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

# stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 29/30 / 16. Juli 2009



Wenn's muess passe...

[www.activegastro.ch](http://www.activegastro.ch)

Active Gastro Eng GmbH,  
Postfach, 8048 Zürich

Zu vermieten ab August 2009 oder zu einem späteren Zeitpunkt bekanntes

## Speiserestaurant

an attraktiver, verkehrsgünstiger Lage im Kt. Zürich im regionalen Umkreis von Elikon a.R. - Rheiinau - Neuhausen am Rheinfall gelegen.

Das räumlich unterteilbare Platzangebot beläuft sich auf ca. 70 Personen. Im Sommer als Alternativgeschäft in der Gartenwirtschaft, an der Terrasse ca. 20/60 Plätze. Der gesamte Restaurations- und Küchenbereich befindet sich auf gleicher Ebene. Im Hause steht eine 4/5 Zimmer-Wirtewohnung zur Verfügung. Momentan bestehen pro Woche 2 Wirtessontage sowie Betriebsferien. Ausreichend Pkw-Parkplätze sind vorhanden.

Erfolgt sind bereits und zurzeit werden weitere Renovationen in den Bereichen wie Front & Terrasse, Küche neuer Herd und ... in den Lagerräumlichkeiten, in der Wirtewohnung, WC's u.a.m. ausgeführt. Es würde uns freuen, Sie mitbestimmen zu lassen.

Eine sehr gute Existenz in ein bewährtes Wirkungsfeld wird Ihnen geboten. Die Miet- sowie Konditionenbedingungen sind sehr fair. Eigenkapital zur Übernahme des Kaufinventars sind im Rahmen von ca. Fr. 60.000.- erforderlich. Kauf der Liegenschaft ist ebenfalls möglich.

Interessiert? Für vorgängige gegenseitige Abklärungen erreichen Sie uns unter Tel.-Nr. 041 201 14 75.



reception@hotelleriesuisse.ch  
Schlüsselkompetenzen für den Hotelempfang erwerben

[www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung](http://www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung)  
Telefon 031 370 43 01



GASTRO SUISSE  
JOBSERVICE  
SUCHEN? VERMITTELN? FORDERN!  
WIR VERMITTELN  
Küchenchefs für Top-Stellen.  
Servicemitarbeiter  
für Stadt und Land.  
Blumenfeldstrasse 29, 8048 Zürich, Tel. 044 377 55 36  
Fax 044 377 55 90, E-Mail: [jobservic@gastrouisse.ch](mailto:jobservic@gastrouisse.ch)  
[www.gastrouisse-jobservice.ch](http://www.gastrouisse-jobservice.ch)

## Wo sich Angebot und Nachfrage trifft

htr stellenrevue –  
der grösste  
Stellenmarkt der  
Branche

Wir schicken Ihnen gerne  
unsere Mediadokumentation  
Telefon 031 370 42 37  
[inserate@htr.ch](mailto:inserate@htr.ch)

## Hoteldirektorin gefunden htr stellenrevue

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

## Inhalt / Sommaire

Direktion/Kaderstellen	1-5
Deutsche Schweiz	3-9
Svizzera italiana	-
International	10
Stellengesuche	10
Suisse romande	10
Marché international	10
Demandes d'emploi	10

## 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 Bergwelt – gleichwohl nur einen Katzensprung von grösseren Stadtzentren entfernt.

Das perfekte Küchenmanagement unter der Leitung eines bekannten Grand Chef Relais Château prägt den ausgezeichneten 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

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 Gastronoprof.

Weitere Aspekte: Attraktive Ganzjahresschelle, 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 Schlemmerasen 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!

Angschafer

SCHAFFER & PARTNER  
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 - 8600 Dübendorf  
Tel. 044 802 12 00 - Fax 044 802 12 07  
[www.schaferpartner.ch](http://www.schaferpartner.ch)  
[ansgar.schafer@schaferpartner.ch](mailto:ansgar.schafer@schaferpartner.ch)

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 Mittelklassshotellerie ihresgleichen sucht, verfügen wir über eine starke Marktposition. Im Zuge der Nachfolge des langjährigen Direktionspaars suchen wir per Spätsommer 2009 für unser Hotel Valaisia in Crans-Montana eine kommunikative, organisationsstarke Gastgeberpersönlichkeit als

## 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 111 Zimmern 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 Mitarbeitenden setzen Sie alles daran, Erst Kunden 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 gehören

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 Muttersprache ist Deutsch oder Französisch und Sie verfügen über ausgezeichnete Kenntnisse der anderen Sprache. Italienisch- und Englischkenntnisse sind von Vorteil.

### Unsere Leistungen

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 erwarten Sie ein gut eingeführtes und motiviertes Team.

Weitere Informationen finden Sie unter [www.ferienverein.ch](http://www.ferienverein.ch) und [www.hotelvalaisia.ch](http://www.hotelvalaisia.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](mailto:daniel.renggli@ferienverein.ch) oder [bernd.braun@ferienverein.ch](mailto:bernd.braun@ferienverein.ch)

POSCOM Ferien Holding AG, Daniel Renggli, Tscharnerstr. 37, Postfach 7564, 3001 Bern



## THMG TURICUM HOTEL MANAGEMENT GROUP



Holiday Inn

Die Turicum Hotel Management AG ist ein unabhängiges Multibrand-Unternehmen, das Hotelbetriebe bei ihren umfassenden Aufgaben wirkungsvoll unterstützt und Hoteliers im Alltag entlastet.

Die Turicum Hotel Management AG ist ein unabhängiges Multibrand-Unternehmen, das Hotelbetriebe bei ihren umfassenden Aufgaben wirkungsvoll unterstützt und Hoteliers im Alltag entlastet.

Die Turicum Hotel Management AG ist ein unabhängiges Multibrand-Unternehmen, das Hotelbetriebe bei ihren umfassenden Aufgaben wirkungsvoll unterstützt und Hoteliers im Alltag entlastet.

Die Turicum Hotel Management AG ist ein unabhängiges Multibrand-Unternehmen, das Hotelbetriebe bei ihren umfassenden Aufgaben wirkungsvoll unterstützt und Hoteliers im Alltag entlastet.

Die Turicum Hotel Management AG ist ein unabhängiges Multibrand-Unternehmen, das Hotelbetriebe bei ihren umfassenden Aufgaben wirkungsvoll unterstützt und Hoteliers im Alltag entlastet.

Die Turicum Hotel Management AG ist ein unabhängiges Multibrand-Unternehmen, das Hotelbetriebe bei ihren umfassenden Aufgaben wirkungsvoll unterstützt und Hoteliers im Alltag entlastet.

Die Turicum Hotel Management AG ist ein unabhängiges Multibrand-Unternehmen, das Hotelbetriebe bei ihren umfassenden Aufgaben wirkungsvoll unterstützt und Hoteliers im Alltag entlastet.

Die Turicum Hotel Management AG ist ein unabhängiges Multibrand-Unternehmen, das Hotelbetriebe bei ihren umfassenden Aufgaben wirkungsvoll unterstützt und Hoteliers im Alltag entlastet.

Die Turicum Hotel Management AG ist ein unabhängiges Multibrand-Unternehmen, das Hotelbetriebe bei ihren umfassenden Aufgaben wirkungsvoll unterstützt und Hoteliers im Alltag entlastet.

Die Turicum Hotel Management AG ist ein unabhängiges Multibrand-Unternehmen, das Hotelbetriebe bei ihren umfassenden Aufgaben wirkungsvoll unterstützt und Hoteliers im Alltag entlastet.

Die Turicum Hotel Management AG ist ein unabhängiges Multibrand-Unternehmen, das Hotelbetriebe bei ihren umfassenden Aufgaben wirkungsvoll unterstützt und Hoteliers im Alltag entlastet.

Die Turicum Hotel Management AG ist ein unabhängiges Multibrand-Unternehmen, das Hotelbetriebe bei ihren umfassenden Aufgaben wirkungsvoll unterstützt und Hoteliers im Alltag entlastet.

Die Turicum Hotel Management AG ist ein unabhängiges Multibrand-Unternehmen, das Hotelbetriebe bei ihren umfassenden Aufgaben wirkungsvoll unterstützt und Hoteliers im Alltag entlastet.

Die Turicum Hotel Management AG ist ein unabhängiges Multibrand-Unternehmen, das Hotelbetriebe bei ihren umfassenden Aufgaben wirkungsvoll unterstützt und Hoteliers im Alltag entlastet.

Die Turicum Hotel Management AG ist ein unabhängiges Multibrand-Unternehmen, das Hotelbetriebe bei ihren umfassenden Aufgaben wirkungsvoll unterstützt und Hoteliers im Alltag entlastet.

Die Turicum Hotel Management AG ist ein unabhängiges Multibrand-Unternehmen, das Hotelbetriebe bei ihren umfassenden Aufgaben wirkungsvoll unterstützt und Hoteliers im Alltag entlastet.

Die Turicum Hotel Management AG ist ein unabhängiges Multibrand-Unternehmen, das Hotelbetriebe bei ihren umfassenden Aufgaben wirkungsvoll unterstützt und Hoteliers im Alltag entlastet.

Die Turicum Hotel Management AG ist ein unabhängiges Multibrand-Unternehmen, das Hotelbetriebe bei ihren umfassenden Aufgaben wirkungsvoll unterstützt und Hoteliers im Alltag entlastet.

Die Turicum Hotel Management AG ist ein unabhängiges Multibrand-Unternehmen, das Hotelbetriebe bei ihren umfassenden Aufgaben wirkungsvoll unterstützt und Hoteliers im Alltag entlastet.

Die Turicum Hotel Management AG ist ein unabhängiges Multibrand-Unternehmen, das Hotelbetriebe bei ihren umfassenden Aufgaben wirkungsvoll unterstützt und Hoteliers im Alltag entlastet.

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 Rekrutierungspartner Jobszene GmbH. Gern 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](mailto:widmer@jobszene.ch)



3222-1700

**SV**  
catering & services



SV Schweiz ist die nationale Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie. Als professionelle Gastgeberin bringen wir Genuss und Wohlbefinden in den Alltag unserer Gäste. Für das Geschäftsfeld **Business** suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

## Restaurant Manager (w/m) 100 %

Im SBB Restaurant «Grosse Schanze» in Bern verpflegen sich täglich rund 350–550 Gäste mit einem abwechslungsreichen, qualitativ hoch stehenden Angebot, bestehend aus drei Menüs, einem Free-Choice-Buffet, einem reichhaltigen Salatbuffet, Gebäckstand und zahlreichen Zwischenverpflegungen. Bei besonderen Gelegenheiten finden auch Apéros und Bankette statt. Zusätzlich werden Aktionswochen durchgeführt.

In dieser anspruchsvollen Kaderfunktion sind Sie als vorbildliche Gastgeberpersönlichkeit für die Betreuung von ca. 15 Mitarbeitenden zuständig und führen den Betrieb nach unseren geschäftsrechtlichen 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.

### Ihr Profil

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

### Wir bieten

- 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](http://www.sv-group.com). Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto und Angaben über Lohnvorstellungen senden Sie bitte an:

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

**SV**

**Hotel Seeburg Luzern**  
In the Sign of Times

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](http://www.hotelseeburg.ch), [vonaesch@hotelseeburg.ch](mailto:vonaesch@hotelseeburg.ch)

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einer einmaligen Umgebung? Wir sind ein exklusiver Wirtschaftsclub für Führungskräfte aus Wirtschaft, Politik und Kultur in einer grünen Oase zwischen Aarau und Luzern.



Nach Vereinbarung suchen wir ein

## Gastgeberpaar (Koch/Service)

### Ihre Aufgaben:

Sie leiten unsere Filiale in Davos selbstständig. Sie sind verantwortlich für den gesamten Betriebsablauf, dieser beinhaltet: Küche, Service, Reinigung, Bestellwesen, Fahrdienst und den Unterhalt der Liegenschaft.

### Sie bringen mit:

Mehrere Jahre Berufserfahrung sowie fundierte Kenntnisse in den überwähnten Geschäftsfeldern. Sie sind sehr flexibel, belastbar, selbstständig und zuverlässig.

### Wir bieten:

Einen Arbeitsplatz, in dem Sie viel Verantwortung übernehmen können. 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 Büeler, Tel. +41 (0) 62 7262002, in Verbindung.

Postfach Tel. +41 (0) 62 7262002 [reitnau@widenmoos.ch](mailto:reitnau@widenmoos.ch)

CH-5057 Reitnau Fax +41 (0) 62 7262006 [www.widenmoos.ch](http://www.widenmoos.ch)

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

## einen Küchenchef

ideales Alter 50 Jahre

Gewandt in der Führung der Küche (Halbpension, à la carte und Bankettbetrieb) und dessen Team, Betreuung der auszubildenden Lehrlinge, Kontrolle über Einkauf und Kosten sowie der sorgfältigen 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 Chiffre 3206-1688 an hr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

3206-1688

## Die Gastronomiegruppe



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

Zur Ergänzung unseres Teams im

## Haupstsitz

Flüelastrasse 51 in Zürich-Albisrieden

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

## GruppenleiterIn

**Ihre Aufgabe:** Sie betreuen die Menschen und Cafeterias der Kantons-, Hoch-, Berufs- und Privatschulen und helfen bei der Betreuung im ganzen Bereich Bildung mit. Dazu gehört die Weiterentwicklung der erfolgreichen bestehenden Gastronomiekonzepte und –angebote sowie die Sicherstellung der konstant hohen Qualität der Dienstleistung, auch im Sinne von einheitlichen Standard 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 Analyseren und Bewerten von Betriebsrechnungen sowie gute PC-Kenntnisse und langjährige Führungserfahrung mit. Sie sind eine motivierte, flexible Person mit einer selbstständigen und konzeptionellen Arbeitsweise.

**Wir bieten:** Eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe im Gastronomie-sektor 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 Tauri, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter [www.zfv.ch](http://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](http://info@zfv.ch), [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)

**Altes Klösterli**  
ZOO RESTAURANT

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 Geschäftleiter und Stv. Geschäftleiter Restaurant Altes Klösterli mit Rat und Tat unterstützt.

### Ihr Profil:

- Sie sind Gastgeber mit Leib und Seele und lieben den Umgang mit unserer anspruchsvollen Kundschaft
- Sie verfügen über grosse Erfahrung im gepflegten à la carte und Bankett Bereich
- Sie haben bereits einiges an Führungserfahrung gesammelt
- Sie sind hektische Tagesschäfte 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](mailto:katrin.hagnauer@zoo.ch).

3125-1641

## Die Gastronomiegruppe



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

Für das von uns im Auftrag geführte

## Restaurant Schöngäu im Zentrum Paul Klee

Monument im Fruchtfeld 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 Betreuung und Beratung der Gäste auf höchstem Niveau, die Leitung des Service-teams inklusive der Ausbildung von Lernenden und Praktikanten, das Erstellen der Mitarbeiter-einsatzplanung, 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 Arbeitsplan.

**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 Tauri, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter [www.zfv.ch](http://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](http://info@zfv.ch), [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)

3226-1704

3226-1704



Das Erfolgsrezept in unserem Restaurant **MISTER WONG** ist einfach: frischer Zutaten, raffiniert und abwechslungsreich gewürzt, schnell und mit Flair zubereitet und mit einem Lächeln serviert. Für unsere **MISTER WONG**-Betriebe 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

Herr Camille Derron  
Steinenvorstadt 1a, 4051 Basel  
wong.basel@gastrag.ch ♦ [www.mister-wong.ch](http://www.mister-wong.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 Wirtpaar

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

Wir freuen uns auf Ihren Anruf, Telefon 079 678 67 18



Das Tagungs- und Seminarhotel auf 888 m.U.

Zur Leitung des Küchen-Teams suchen wir

#### 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 Trienenberg  
Fürstentum Liechtenstein  
Tel. 0043 2377979  
[www.hotelkulum.li](http://www.hotelkulum.li)  
[info@hotelkulum.li](mailto:info@hotelkulum.li)

**strauss**  
restaurant · vineria

winterthurs in-lokal sucht ab  
mitte oktober 2009 einen/eine

#### chef de service (m/w)

mit erfahrung und ausbildung in der gehobenen gastronomie; durchhalte- willen, durchsetzungsvor mogen und bereit schaft zu überdurchschnittlichen leistungen; führungsqualitäten (ca. 9 mitarbeiter) und freude an der lehrlingsausbildung, erfahrung im bankettbereich. idealalter um 30.

wir bieten ein trendiges lokal auf höchstem niveau mit super-crew, geregelte arbeits- und freizeit sowie entlohnung entsprechend der verant- wortung.

danke für ihre schriftliche bewerbung zuhanden

roland häusermann  
strauss | restaurant · vineria  
stadthausstrasse 8, 8400 winterthur  
fon 052 212 29 70  
[www.strauss-winterthur.ch](http://www.strauss-winterthur.ch)



Das Parkhotel Bellevue & Spa ★★★★<sup>s</sup> 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 Massagen und Behandlungen an. Sie sind fachlich kompetent und haben Freude am Umgang mit Menschen. Wir bieten einen vielfältigen Tätigkeitsbereich mit grosser Selbstständigkeit in einem angenehmen, überschaubaren Umfeld. Gerne erwarten wir Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto:

★★★<sup>s</sup> Parkhotel Bellevue & Spa, Franziska Richard  
CH-3715 Adelboden  
Tel +41 (0)33 673 80 00 | [www.parkhotel-bellvue.ch](http://www.parkhotel-bellvue.ch)

#### Die Gastronomiegruppe

Wir sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen 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 Gaststätte [www.zvf.ch](http://www.zvf.ch) suchen wir einen Küchenchef.

#### Mensa der Universität Irchel

Ihre Aufgaben: Sie führen zusammen mit ihrem Kaderteam die Mensa der Universität Irchel im Rahmen des Betriebsvertrages und der ZVF-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 voluminöse 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. Zahlenkenntnisse, eine dienstleistungsorientierte Haltung sowie eine selbständige Arbeitweise sind für Sie keine Fremdwörter. Sie verfügen im Weiteren über Weiterbildung in den Bereichen Mitarbeiterführung und Betriebswirtschaft, Flexibilität, 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 Tauri, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter [www.zvf.ch](http://www.zvf.ch).

#### ZVF-Unternehmungen

Fluelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich  
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36  
[info@zvf.ch](mailto:info@zvf.ch), [www.zvf.ch](http://www.zvf.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 Phase engagieren Sie sich in folgenden Bereichen: Führen des gesamten Küchenbereiches einschliesslich Menüplanung, Einkauf, Warenkontrolle, Mitarbeiterförderung, Optimierung von Arbeits- und Hygieneprozessen im Küchenbereich. In einer zweiten Phase vertreten Sie die Betriebsleitung als Gastgeber und übernehmen somit die Mitverantwortung für das ganze Haus in den Bereichen Beherbergung, Housekeeping, Unterhalts- und Gartenarbeiten und Administration.

Welches Profil hat unser Wunschkandidat? Wir wünschen uns eine loyale, offene und kreative Persönlichkeit, die sich engagiert und verantwortungsbewusst und liebt Ihren Beruf (idealerweise 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 Neues dazu.

Was bieten wir Ihnen? Bei uns wird die dynamische Firmenkultur gelebt. Es erwarten 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 unterstützt. Der Arbeitsplatz in den Bergen, mitten in der Natur, bietet sich für sportliche Aktivitäten jeder Art geradezu an.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an: **Schweizer Jugendherbergen | Kathrin Weber | Schaffhauserstrasse 14 | 8042 Zürich | [k.weber@youthhostel.ch](mailto:k.weber@youthhostel.ch) | Tel. 079 279 98 99.** Mehr Infos über die Jugendherberge Valbella finden Sie unter: [www.youthhostel.ch/valbella](http://www.youthhostel.ch/valbella).

Einsendeschluss ist der 31. Juli 2009.

**hOTELING INTERNATIONAL** Die Schweizer Jugendherbergen. Die exklusivste Hotelkette der Welt.

#### KLINIK VALENS

REHABILITATIONSENTZ

Wir suchen per 1. Oktober 2009 oder nach Vereinbarung eine qualifizierte/r

#### Leiter/in Service 100%

Sie übernehmen die Führungs- und Organisationsverantwortung des Bereichs Service mit 20 Mitarbeitenden für unser öffentliches Restaurant, die Klinik-Speisesäle, die Cafeteria 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 erweiterten 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](mailto: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](http://www.klinik-valens.ch)

Für die Projektleitung im Bereich Kooperationen, mit Arbeitsplatz in Bern, suchen wir per 1. September 2009 oder nach Vereinbarung eine motivierte und engagierte Persönlichkeit als

#### Projektleiter/-in Kooperationen

##### Ihre Aufgaben

Betreitung der Preferred Partner von hotelleriesuisse, des Beraternet- works und individuellen Kooperationen. Koordinationsarbeiten im Geschäftsbereich Mitgliederservice und Klassifikation, Organisation und Durchführen von Events und Messen.

##### Ihr Profil

Sie verfügen über eine kaufmännische Grundausbildung mit mehrjähriger Berufserfahrung, touristische Zusatzausbildung oder berufliche Erfahrung in der touristischen Branche. Hohes Verantwortungsbewusstsein und selbständiges Arbeiten, Loyalität gegenüber Ihnen und Außen, kompetentes Auftreten. Sehr gute schriftliche und mündliche Ausdrucksweise in Deutsch und gute Kenntnisse in Französisch. Erfahrung im Key Accounting, Projektmanagement und/oder Market- zugsatzausbildung von Vorteil.

hotelleriesuisse ist ein modern geführtes Unternehmen aus der Verbandswelt und bietet nebst dem faszinierenden Arbeitsgebiet ein produktives Umfeld, eine gute Infrastruktur und auszeichnete Sozialleistungen. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Marianne Schnidrig, telefonisch unter der Telefonnummer 031 370 43 14 oder per E-Mail [marianna.schnidrig@hotelleriesuisse.ch](mailto:marianna.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.

**hotelleriesuisse**  
Swiss Hotel Association

**CAMPUS SURSEE – Lernen/Leben/Erleben!**  
Wir sind die „Uni der Baufachleute“ und mit 57 voll ausgerüsteten Seminärs-, Plenums- und Gruppenräumen, über 340 Hotelzimmern, einem vielfältigen Gastronomieangebot in 3 verschiedenen Restaurants (total 920 Sitzplätze) 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.

**Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine engagierte und motivierte**

**Hauswirtschaftsleiterin / Gouvernante**

**Ihre Aufgaben**

- Verantwortung und Organisation des Bereiches Hauswirtschaft (Zimmerdienst und Lingerei)
- Führungsverantwortung für rund 15 Mitarbeitende
- Aktive Mitarbeit im Tagesgeschäft
- Personal- und Einsatzplanung

**Ihr Profil**

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

**Wir bieten Ihnen**

- Moderne Infrastruktur
- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen
- Arbeitsplatz 15 Gehmünzen vom Bahnhof entfernt

Altfällige Fragen beantwortet Ihnen gerne Herr Willy Graf, Leiter Hotellerie, Tel. 041 926 22 81 oder [willy.graf@campus-sursee.ch](mailto: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:  
Personal, Frau Claudia Tschopp, Bereichsleiterin Personalwesen, CAMPUS SURSEE, Postfach, 6210 Sursee.

**WIR SIND ALTERSZENTRUM SCHEIDECK**

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%**

Wir sind idealerweise zwischen 22 und 35 Jahre alt, haben eine abgeschlossene Berufsbildung, lieben Ihren Beruf und die Menschen, sind selbstständig, zuverlässig und teamfähig, haben Freude bei der Ausbildung der Lernenden zuhelfen 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

**B1**

**Biondi Gastronomie**

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

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

**Bereichsleiter/in**

**Ihr Aufgabengebiet:** Nach einer fundierten Einführung übernehmen Sie sehr selbstständig 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 Durchsetzungsmöglichkeiten. 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 einbringen 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: [m.bonaventura@vgag.ch](mailto:m.bonaventura@vgag.ch)

**BAD SCHINZNACH**

Inmitten der Parkanlage von Bad Schinznach liegt das Kurhotel im Park, die Privat-Klinik Im Park mit Therapiezentrum, die Bäderlandschaft sowie ein Kurlochhofplatz 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 eingespilten 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 fungieren als kompetente Ansprechpersonlichkeit. 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 Hotelfach, idealerweise haben Sie eine Hotelfachschule absolviert und bringen Berufserfahrung in einer ähnlichen Position mit. Sie sind eine kommunikative, belastbare sowie verantwortungsvolle Persönlichkeit mit Führungserfahrung. Ihr ausgeprägtes Organisationstalent und sehr gute EDV-Kenntnisse (MS Office, Fidelio) zählen zu Ihren Stärken. Ihre einwandfreien Umgangsformen und ausgeprägte Gastgeberqualitäten, wie auch Sprachkenntnisse in englisch und französisch runden Ihr Profil ab.

Wir sind ein qualitätsorientiertes und erfolgreiches Unternehmen, 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](mailto:brigitte.bartholet@bs-ag.ch) [www.bad-schinznach.ch](http://www.bad-schinznach.ch)

WIR SIND ALTERSZENTRUM ASTORIA

Wir sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes 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

**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.stadtlu.zuer.ch](http://www.stadtlu.zuer.ch), offen Stellen, oder verlangen Sie das Vollinserat beim Personalamt, Tel. 041 208 82 21.

WIR SIND ALTERSZENTRUM ASTORIA

**Die Gastronomiegruppe** 

Wir sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes 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)**

**Ihr Aufgaben:** Sie sind für die wirtschaftliche Führung des Betriebes, die Einsatzplanung und Führung der drei Teilzeit-Mitarbeiterinnen, das Regenerieren der angelieferten Menüs, die Erledigung der Bestellungen, die Wochenmenüplanung, die Bearbeitung diverser administrativer Arbeiten mit Hilfe der Programme Ezzy Tool und Abacus sowie das Elegieren 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 Angela Tauri, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch).

**ZFV-Unternehmen**  
Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich  
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36  
[info@zfv.ch](mailto:info@zfv.ch), [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)

WIR SIND ALTERSZENTRUM ASTORIA

**Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens**

**Das Hotel Astoria** verfügt über 250 Hotelzimmer sowie 90 leicht durchfahrtete Tagungsräume. Unsere Restaurants der Extraklasse bieten Aussergewöhnliches: Im THAI GARDEN zelebrieren wir eine vom Gault Millau ausgezeichnete königlich thailändische Küche. Eine frische, unkomplizierte Marktküche erwartet Sie im neuen Bistro LATINO. Hausegemachte Pasta und Holzofen-Pizza servieren wir im Restaurant LA CUCINA. Unsere Halbpensionsgäste verfügen wir mit Frühstücksbuffet und serviertem Abendessen in unserer Dachhalle. Neben zahlreichen Aperös, Stuhlhallen und geschlossenen Gesellschaften gehört auch das tägliche Seminargeschäft mit bis zu 250 Gästen zu unseren Kernkompetenzen.

Wir suchen nach Vereinbarung einen motivierten, kompetenten

**Executive Küchenchef**

Als Executive Küchenchef überwachen Sie die Küchenchefs der einzelnen Restaurants, sind für die Hygiene im gesamten Betrieb zuständig und koordinieren den ganzen Foodankauf. Daneben zeichnen Sie sich verantwortlich für die Verpflegung unserer Halbpensionsgäste sowie dem breiten Seminar- und Tagungsgeschäft.

Sie verstehen es, multikompetent all unsere Küchenbrigaden zu kontrollieren, aber auch zu motivieren. Den Küchen-Lehrlingen vermittelten Sie gerne Ihr breites Fachwissen und bei den Einkäufen 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 Organisationsgeschick, 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 Behandlung Ihrer Angaben ist für uns Pflicht und Selbstverständlichkeit.

**Hotel Astoria, Herr Urs Karli, Platatzstrasse 29, CH-6002 Luzern**  
[www.astoria-luzern.ch](http://www.astoria-luzern.ch)



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 sprachgewandte/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 selbstständig 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 (IMS-Office) sowie eine ausgezeichnete Ausdrucksfähigkeit (mündlich und schriftlich) runden Ihr Profil ab.

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

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

Einer positivdenkenden, zukunftsorientierten Persönlichkeit bieten wir eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche Herausforderung.

Mit Interesse erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung bis Montag, 27. Juli 2009.

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

Wir suchen Mitarbeiter mit Flair und Freude am Gastgewerbe.

### - Chef de partie/Entremetier - Jungkoch

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

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

Hotel/Restaurant Linde  
CH-8840 Einsiedeln  
Silvia & Geri Nussbaumer  
Telefon +41 554184848  
Web: [www.linde-einsiedeln.ch](http://www.linde-einsiedeln.ch)  
Mail: [hotel@linde-einsiedeln.ch](mailto:hotel@linde-einsiedeln.ch)



Echt spannend.

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

Zu den wichtigsten Aufgaben dieser vielseitigen und verantwortungsvollen Arbeitsstelle gehören:

- Leitung des Marketingpools
- Führung des operativen Marketing-Teams
- Umsetzung und Mitgestaltung 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. Stellenantrag ab 1. November 2009 oder nach Vereinbarung.

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

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

Weitere Informationen finden Sie unter [www.saas-fee.ch/ml](http://www.saas-fee.ch/ml)



### LeiterIn Marketing

Ihre Tätigkeit bei uns

Gäste halten:

- Führen der Mitarbeiter nach MoO-Zielsetzungen
- Sicherstellen der Qualität und der Kundenorientierung des Informations- und Inkassodienstes
- Gesamtverantwortung der Veranstaltungen und Events

Gäste holen:

- Operative Umsetzung der neuen Marketingstrategie von LT und LWL
- Leitung Marketing: Leistungs-Mix, Vertrieb und Kommunikation zu Gunsten des Aufenthalts- und Tagetourismus
- Qualitätsmanagement: Gesamtverantwortung Marketing und praktische 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 initiativ sowie umsetzungsorientierte Persönlichkeit
- Mehrsprachigkeit (D/E/I)
- Teamfähigkeit
- Konzeptionelle Fähigkeiten, strukturierte, effiziente Arbeitsweise
- Führungs erfahrung mit Kernkompetenz im Marketing
- Integrator, guter Kommunikator sowie zielstrebige Person mit Verhandlungsgeschick

3136-1955

Leiterin Marketing (w/m)

Praktische Erfahrung im Marketing und Vertrieb

Kennt das Lötschental und die Region

Kennt die Tourismusbranche und die Marketingstrategien

Kennt die Marketingstrategien der Tourismusbranche

# BELVOIRPARK

Das öffentliche Restaurant der Belvoirpark-Hotelfachschule ist ein Gastronomiebetrieb mit vielen Besonderheiten an ein- maliger 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 alltäglichen 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!

Der Landgasthof zum Löwen in Nänikon (Nähe Uster und Zürich) möchte sein Team verstärken. Eintritt 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: Restaurant geschlossen.

Bis 6 Wochen Betriebsferien. Sehr gute Aufstiegsmöglichkeiten.

Stephan Stalder, Zürichstrasse 47  
8606 Nänikon

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

**TUT UNS GUT.**

SWICA gibt über eine 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 Kenntnisse 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 Gesundheitsorganisation, Regionaldirektion St. Gallen, Herr Walter Lutz, Regionaldirektor, Vadianstrasse 26, 9001 St. Gallen.

Mehr über uns erfahren Sie unter: [www.swica.ch](http://www.swica.ch)

GESUNDE SICHERHEIT

**SWICA**  
GESUNDHEITSORGANISATION

Gourmet Restaurant Hotel  
**Alpenblick**

Richard und Yvonne Stöckli  
3812 Wilderswil-Interlaken  
Tel. 033 828 35 50 - Fax 033 828 35 51  
[www.hotel-alpenblick.ch](http://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 dynamischen 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.

**300 Jahre**  
HOTEL BÄREN 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:

- Rezeptionsbetreuung
- 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-kenntnis)

Sprachenkenntnisse: D/E/F

Haben Sie Interesse, in einem gutgehen- den «Typischen Schweizer Hotel» mit 80 Betten mitzuhelpen und mitzuführen?

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

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](mailto:info@felsenegg.com), [www.felsenegg.com](http://www.felsenegg.com)

Für unsere erfolgreiche Bar suchen wir ab September 09 oder nach Vereinbarung einen erfahreneren, talentierten und charmanteren

## Chef de Bar

Unsere Erwartungen an Sie sind:  
Sie haben Erfahrung im Umgang mit anspruchsvollen Gästen. 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 schriftliche Bewerbung.

Gasthof Linde  
Niederohrdorferstrasse 1  
5442 Fislisbach  
056 493 12 80

## 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

### Anforderungen:

- 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. 044 200 80 02, [pq@jade.ch](mailto:pq@jade.ch)

## SPITAL WALENSTADT

## SPITALREGION RHEINTAL WERDENBERG SARGANSERLAND

Die Spitalregion Rheintal Werdenberg Sarganserland mit rund 1'100 Mitarbeitenden erbringt die medizinische Grundversorgung für die Bevölkerung dieser Regionen. Sie betreibt dazu die Spitäler 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
- Mithilfe bei der Durchführung von Anlässen
- Mithilfe bei der Planung und Umsetzung von Reorganisationsprojekten

### Wir erwarten

- abgeschlossene Ausbildung zum Diätkoch mit Fachausweis
- Alter 25-40 Jahre
- Führungserfahrung
- Lehrmeisterkurs von Vorteil
- Offiziekenntnisse

### Unser Angebot

- anspruchsvolle, selbständige und abwechslungsreiche Tätigkeit
- Mitarbeit in einem dynamischen Team
- Anstellungsbedingungen nach kantonalen Richtlinien

Herl Peter Wissmann, Diätkoch gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte unter [peter.wissmann@srws.ch](mailto:peter.wissmann@srws.ch).

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

**barlind**  
Fislisbach

[www.barlinde.ch](http://www.barlinde.ch)

## Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch) den gewünschten Job-C ode eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen.

Viel Erfolg bei der Suche!

## Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

### Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hoteldirektor (m/w)	Region Oberwallis	J3061

### Direktion/ Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurantmanager (m/w)	Region Bern	J3049
Direktionsassistentin (w) Winter 09 - Arosa	Region Graubünden	J3111

### Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Geschäftsführerassistentin	Region Basel	J3091
Leiter Human Resources (m/w) 100%	Region Zürich/ Schaffhausen	J2989
erfahrenere/r Buchhalter/in oder Treuhänder/in	Region Basel	J3092
Personalberaterin	Region Zürich/ Schaffhausen	J2987
Projektleiter/-in Kooperationen	Region Bern	J3069

### Réception/ Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Réceptionist/in	Region Zentralschweiz	J3102
Shiftleiter Rezeption	Region Zürich/ Schaffhausen	J3072
Shiftleiter Front Office (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/ Schaffhausen	J2984
Junge Réceptionistin	Region Bern	J2988
Dienstleister/in mit Leib und Seele? (Concierge)	Region Zürich/ Schaffhausen	J2990
Chef de Réception - Grindelwald	Region Bern	J3109

### Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Reservationsmitarbeiter/in	Region Basel	J3081

### Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sushikoch w/m	Region Zürich/ Schaffhausen	J3096
Jungkoch in Tagesstelle	Region Bern	J3093
Chef pâtissier m/w Festanstellung	Region Zürich/ Schaffhausen	J3057
Chef pâtissier m/w, Festanstellung	Region Zürich/ Schaffhausen	J3082
Jungkoch in Tagesstelle	Region Bern	J3073
Koch - Jungkoch	Region Oberwallis	J3074
Chef de Partie / Sous chef	Region Bern	J3076
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 schöinem Betrieb gesucht	Region Mittelland (SO,AG)	J3041
Commis de Cuisine m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J3089
Chef de Partie	Region Graubünden	J3097
Chef de partie	International	J3099
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J3110
Chef pâtissier m/w - Zürich	Region Zürich/ Schaffhausen	J3107
Küchenchef	International	J3098
Commis de Cuisine	Region Zürich/ Schaffhausen	J2983
Sushi-Köche	Region Basel	J2985
Koch und Pâtissier	Region Genf	J2997
Jungkoch m/w	Region Zentralschweiz	J3040
Souschef (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3060
Pâtissier Tagesstelle	Region Basel	J3058
Chef de Partie / Jungkoch	Region Zürich/ Schaffhausen	J3078
Sous Chef (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3071
Koch/Küche 80-100% für eine	Region Mittelland (SO,AG)	J3066
Neueröffnung ca. Mitte Oktober oder nach Vereinbarung	Region Mittelland (SO,AG)	J3066

### Service/ Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicefachangestellte/r	Region Bern	J3077
Restauranteute - Luzern	Region Zentralschweiz	J3108
Officemitarbeiter 100% (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3068
Restaurantsmitarbeiterin	Region Zentralschweiz	J3101
eine / ein versierte Restaurantfachfrau/mann mit Herz und Verstand	Region Zürich/ Schaffhausen	J3113
Fachkraft Servicefachangestellte	Region Oberwallis	J3114
Serviceangestellte	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

### Service/ Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicemitarbeiterin	Region Oberwallis	J3056
Barwoman / Barman	Region Ostschweiz	J3001
Servicefachangestellte	Region Bern	J3054
Chef de Service (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3046
Service-Mitarbeiter/in 60-100% für eine Neueröffnung	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 100%)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3095
Restaurationsfachfrau (60%)	Region Zentralschweiz	J3105

### Bar/ Events/ Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Barmitarbeiter/in	Region Ostschweiz	J2999
Barmitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J3100
1. Maître d'hôtel	Region Bern	J3087

### Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Etagegouvernante	Region Zürich/ Schaffhausen	J3059
Hotelfachassistentin/ Gruppenleiterin (80%)	Region Zentralschweiz	J3103

### Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Betriebsassistentin/en	Region Graubünden	J3084
Kursaal-Gastgeber/in	Region Ostschweiz	J3080

### Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B38	chef de rang	46	I	ab sofort	II F E E
B90	Chef de Réception	40	D	ab sofort	D E I I
B379	Direction	62	Ch	per sofort	D F I E E
B337	Empfang/Réception/Administration/Event	31	CH	per sofort	D F
B362	Event/Bankett/Administration	49	CH	per sofort	D F I E H U
B24	Front Office Manager	31	I	ab sofort	D D D F F
B55	Geschäftsführer/Assistant	42	CH	ab sofort	D E
B165	Hoteldirektion oder Geschäftsführung/Management	53	CH	per sofort	D F I E E
B199	Hoteldirektion oder Dir. in Parahotellerie	44	CH	per sofort	D F I E
B378	Hotelfachmann	24	TH	per sofort	
B347	Kellner	31	AT	per sofort	D I E P T
B88	Kellner, Oberkellner	31	CH	ab sofort	D D F I E
B382	Koch	19	GH	per sofort	D E
B350	Küchenchef	41	ch	per sofort	D F I
B66	Küchenchef	41	CH	ab sofort	D
B410	Küchenchef	53	D	per sofort	D F I
B370	Küchenchef	41	D	per sofort	D F E
B394	küchenchef-sous chef 4-5 sterne hotel oder 3 s	48	D	per sofort	D F I E SP
B422	Masseur	54	D	per sofort	D H ERR
B246	Receptionistin	21	CH	per sofort	D F I E SP
B157	Restaurantleiter/Chef de Service/Betriebsassistent	31	D	per sofort	D F E S RU
B417	Rezeptionist, Chef de Rang	22	DE	per sofort	D F E F R AU
B335	Sales, Marketing, Front- & Backoffice im Tourismus oder Hotellerie	28	CH	per sofort	D F E
B351	Service	25	CH	per sofort	D
B354	Serviceangestellte	23	D	per sofort	D F E I TR
B332	Serviceaushilfe für 3-4 Wochen	29	CH	per sofort	D F E
B64	Servicefachfrau	27	D	per sofort	D E
B66	Servicefachfrau, Receptionistin	32	A	ab sofort	D F E I I
B393	Touristikunternehmen / Marketing / Hotel / Eventagentur	29	DE	per sofort	D E
B95	Zimmermädchen	38	D	ab sofort	D

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

- 1 Referenznummer - *Numeró des candidats*
- 2 Beruf (gewünschte Position) - *Profession (Position souhaitée)*
- 3 Alter - *Age*
- 4 Nationalität - *Nationalité*
- 5 Eintrittsdatum - *Date d'entrée*
- 6 Sprachkenntnisse - *Connaissances linguistiques*

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

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

**hoteljob.ch**

Die Gastronomiegruppe



### Die ZFV-Unternehmungen

gratulieren ihren Lehrabgängern ganz herzlich zur bestandenen Lehrabschlussprüfung!



Joy Watelet  
Restaurationsfachfrau  
Sorell Hotel Zürichberg



Ramona Schneider  
Restaurationsangestellte EBA  
Sorell Hotel Zürichberg



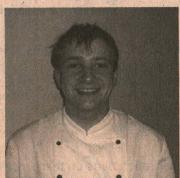
Cyrilla Darvishbeigi  
Hotelfachfrau  
Sorell Hotel Zürichberg



Carole Besmer  
Restaurationsfachfrau  
Sorell Hotel Restaurant Rigiblick



Janine Gurtner  
Koch  
Restaurants Schöngreen 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 Schöngreen 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 Naf, 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 höchster Qualität. Die Direkt-Betrieb ist Dienstleister 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 eine/n

#### Stv. Leiter/in Diätküche

##### Ihre Hauptaufgaben

Als vereidigte 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 Diätrezepte. Zudem sind Sie mitverantwortlich 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.

##### Ihr Profil

Um diese anspruchsvolle Aufgabe wahrnehmen zu können, bringen Sie eine abgeschlossene Ausbildung und Erfahrung in der Diätküche mit. Wenn Sie bereits erste Führungserfahrungen sammeln könnten, ist dies von Vorteil. Wichtiger ist uns Ihre Sozialkompetenz, Einsatzbereitschaft, Belastbarkeit und Flexibilität, welche Ihnen helfen, herausfordernde Situationen zu meistern. Zudem verfügen Sie über gute EDV-Kenntnisse (Word/Excel).

##### Unser Angebot

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](http://www.usz.ch)



Restaurant

Die mediterrane Gourmet-Oase in Chur bietet 365 Tage im Jahr frische, saisonale Küche, die regionale und internationale Trends vermählt. Mit fast 500 Positionen haben wir in der Umgebung die schönste Wein-Karte. Ob für den schnellen Business-Lunch oder ein gediegernes Abendessen, ein Seminar oder eine unvergessliche Hochzeitsfeier – mit dem VA BENE hat man stets die richtige Wahl getroffen.

Wir suchen nach Vereinbarung eine/-einsatzfreudige/-n

#### stellv. Chef de Service / Servicemitarbeiter/-in

Unsere Gäste stehen bei Ihnen im Mittelpunkt. Sie unterstützen unsere Gastgeberin in ihren vielfältigen Aufgaben und arbeiten selber aktiv im Service mit. Wir erwarten Fachkenntnisse im gehobenen Speise- und Wein-Service.

Sind Sie freundlich, flexibel, belastbar und motiviert und wollen sich mit persönlichem Engagement für's VA BENE einsetzen? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

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 Regionalverkaufschäfers im Gebiet Zürich und Schaffhausen suchen wir eine engagierte und erfolgsorientierte Persönlichkeit als

#### Verkaufsprofi im Aussendienst

##### Ihre 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 Marktvorkommission an den Innenendienst

##### 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 Abschlusstärke

##### Was wir Ihnen bieten

- sorgfältige Einarbeitung und Integrierung in ein motiviertes Team
- selbstständiger Verantwortungsbereich in einem wachsenden Umfeld
- einen Innenendienst, welcher fast das gesamte Backoffice für Sie erledigt
- Langzeitperspektive in einem bekannten Traditionsumnehmen mit klaren Führungssstrukturen und überschaubaren Organisationsprozessen

Mit Interesse erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Selbstverständlich sichern wir Ihnen volle Diskretion zu.

**Victor Meyer Hotelbedarf AG**  
Industriestrasse 15, Postfach 256, 6203 Sempach Station  
[www.victor-meyer.ch](http://www.victor-meyer.ch) | [dagmar.michel@victor-meyer.ch](mailto:dagmar.michel@victor-meyer.ch)



For over a century, the **Hassler Roma** (Member of the Leading Hotels of the World) has been recognized as one of the prime hotels Europe. This independently owned and managed hotel pays careful attention to detail in order to make every guest's stay an unforgettable 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.

#### Requirements:

- 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 Europe).
- 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 resistant and self-motivated.

#### Main Duties

- 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 matters.
- Involvement in Human Resources issues: staff recruitment, training and counseling, quality control, assessments of performances, staff planning.
- Involvement in Administration issues.

**Starting date:** August 2009

#### Contact Person

Mrs. Tiziana Iacobelli

Tel. +39 06 699 340, e-mail: [ufficiodelpersonale@hotelhassler.it](mailto:ufficiodelpersonale@hotelhassler.it)

or in her absence:

The General Manager's Office

Tel. +39 06 699 340, e-mail: [gmo@hotelhassler.it](mailto:gmo@hotelhassler.it)

### formation continue

**FORMATION CONTINUE GASTROSUISSE DE CAFETIER-RESTAURATEUR-HÔTELIER**

**AVEC BON DE FORMATION** **VALIDE JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2009**

Profitez de la réduction des frais de séminaire\* de Fr. 500.- pour le G2 et de Fr. 700.- pour le G3 et commandez dès aujourd'hui la documentation détaillée

Reduction des frais de séminaire grâce à l'initiative de qualification pour le marché du tourisme, soutenue par le Secrétariat d'Etat à l'Economie, socio-économique et du Travail.

### IMPRESSION

#### htr hotel revue - stellen revue / marché d'emploi

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

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:  
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger

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

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

Anzeigenkosten (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

- Frontseite / Première page: Fr. 1.70 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Direktion / Direction: Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus: Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Zuschlag Aufschaltung Internet: 1 Wo. Fr. 50.-, 2 Wo. Fr. 70.-, 1 Mt. Fr. 100.- (pro Anzeige)
- 1 Gz bis Freitag vor Erscheinen möglich – weitere Gz kosten pro Auszug Fr. 30.-

### Suisse romande

## BEARD®

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 distribuons également de nombreuses marques de renommée mondiale en exclusivité dans les domaines 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-Vaudois, 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 prestations.
- Analyse du marché et transmission des informations au service interne.

#### Votre 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 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

Grossmattestrasse 24, 6014 Littau

[dagmar.michel@berndorf.ch](mailto:dagmar.michel@berndorf.ch)

[www.bn-gastro.ch](http://www.bn-gastro.ch)

### Stellengesuche

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

#### Kosmetikerin

Zusätzliche Ausbildung für diverse Massagen, 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) cherche place comme sommelière où réceptionniste pour apprendre la langue français.

J'ai possédé 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, phone 081 651 10 75 / 079 815 48 92 [impark@deep.ch](mailto: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](mailto:swissgm@yahoo.de)

### Allrounder

Gelerter 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, Kellerschaff, Gastronome, Kebestellungen, allg. Ordnung, Reinigung und Instandhaltung der Umgebung, zum Teil Service, Reparaturen im Hause**. Diese Erfahrungen möchte ich gerne einem interessierten Gastbetrieb in der ganzen Deutschschweiz zu 100% zur Verfügung stellen. Interessenten melden sich bitte bei Telefon 079 685 13 33.

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

#### cherche emploi

secteur prêt à porter, ou service hôtelier

Tél. 026 912 30 08

htr hotel revue - stellen revue / marché d'emploi

### Stellenvermittlungen

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der ganzen Schweiz für qualifizierte Hotelpersonal.

Verlangen Sie das Anmeldeformular.

#### Stellenvermittlungsbüro Hotelia

A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz), Tel./Fax 061 421 10 09 [www.hotelia.ch](http://www.hotelia.ch)

3133-1657

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405

709-405