

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2009)
Heft: 31

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. 31 / 30. Juli 2009

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

New Challenge

Personalberatung & Vermittlung

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

Gabriela Weber

Wohn Telefon 044/201 24 66

Seestrasse 160, 8002 Zürich

gabriela.weber@newchallenge.ch

www.newchallenge.ch

reception@hotelleriesuisse

Schlüsselkompetenzen für den Hotelempfang erwerben

Hotellerie Swiss ist Ihre ideale direkt
an der Universität Zürich gelegene Hochschule für
Hotellerie und Gastronomie. Sie bietet Ihnen
www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung
Telefon 031 370 43 01

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

3.2.1
hubert erni

Wir suchen für unsere Division «comme il faut» eine verantwortungsvolle Persönlichkeit, möglicherweise auch ein junges Talent. Für eine nicht alltägliche Aufgabe.

Mehr Informationen über uns unter www.comme-il-faut.biz.

Vollzeit:

Leiterin oder Leiter Projekte und Events

Geschäftsführerin/in resp. zukünftige/r Geschäftsführer/in (50–100%)

Bitte senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen per Post.

Zuhanden von:

Hubert Erni

Geschäftsleiter

3.2.1 hubert erni ag
chamerstrasse 172
postfach
ch-6301 zug
fax +41-41 710 40 64
phone +41-41 710 40 60
contact@3-2-1.ch
www.3-2-1.ch

JAPIGO

Das japanische Restaurant in Bern

Wir suchen nach Vereinbarung eine/n Geschäftsführer/-in
Die Bewerbungsunterlagen können Sie an folgende Adresse zustellen:

René Huber, Huber & Pöller Verwaltungen AG
Breitenrainstrasse 22, 3000 Bern 25
Tel. 031 332 88 55
www.japigo.ch

WALDHOTEL NATIONAL



DIREKTIONSSISTENTEN

gibt es viele!

WIR SUCHEN ABER EINEN GANZ BESTIMMTE/N!

Der jetzige Stelleninhaber verlässt uns per 30. September 2009, um sich beruflich einer neuen Herausforderung zu stellen. Für diese verantwortungsvolle Aufgabe mit viel Kompetenz - in einem der führenden Häuser der Schweiz - suchen wir per Oktober/November 2009 ein neues Kadermitglied.

Anforderungsprofil: - Abschluss einer anerkannten Hotelfachschule
- Erfahrung in der 4* und/oder 5* Hotellerie
- Führungseigenschaften und Durchsetzungsfähigkeit
- Grosse Einsatzbereitschaft
- Loyal und innovativ, offen für Neues
- Kostenbewusstes und teamorientiertes Denken und Handeln
- Kongress-, Seminar- und Saleserfahrung
- Gute Kenntnisse im Kontrollwesen
- EDV-Erfahrung mit Fidelio und Microsoft Office
- Kassensystem HOST von Vorteil
- Bereitschaft für längeres Engagement
- Idealalter ab 25 Jahren

Angebot des Hauses: - Jahresstelle mit entsprechendem Salär und Erfolgsbeteiligung
- Dynamisches und junges Führungsteam
- Stellvertretung der Direktion
- Weiterbildungskurse vom Haus offeriert

Alles Weitere erfahren Sie bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch im Waldhotel National. Wir freuen uns, Sie schon bald kennen zu lernen!

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

WALDHOTEL NATIONAL

Steffen Volk, Direktor

7050 Arosa

www.waldhotel.ch

www.gastrojob.ch

Topjobs und Gastropfros – ganze Schweiz



GastroJob
Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire

Kaderstellen	1-3
Deutsche Schweiz	3-7
Svizzera Italiana	8
International	8
Stellengesuche	-
Suisse romande	8
Marché international	8
Demandes d'emploi	-

Der Schweizer Cafetier Verband ist ein moderner, zukunftsorientierter Arbeitgeberverband für individuelle Gastronomen. Im Zuge der Nachfolgeregelung der bisherigen Geschäftsführerin suchen wir per

1. Oktober 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

CafetierSuisse®
Individuelle Gastronomie

Stv. Geschäftsführer/in resp. zukünftige/r Geschäftsführer/in (50–100%)

In dieser spannenden Funktion vertreten Sie die Berufsinteressen unserer Mitglieder nach aussen, sie unterstützen diese zuverlässig und lösungsorientiert mit Fachwissen und Branchenkenntnis.

Sie haben eine Schweizer Hotelfachschule erfolgreich abgeschlossen und Führungserfahrung in einem Gastronomiebetrieb. Sie sind zwischen 30 und 45 Jahren, stark im schriftlichen Ausdruck und besitzen sehr gute PC-Kenntnisse. Sie verfügen über ein sicheres Auftreten und es macht Ihnen Freude, sich mit dem Thema Kaffee zu beschäftigen. Sie denken und handeln unternehmerisch.

Möchten Sie diese Herausforderung nach einer Übergangsphase annehmen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Es wartet eine interessante Tätigkeit auf Sie; erfahren Sie mehr unter www.cafetier.ch/dokumente/GF-Profil.pdf

Ihre vollständige Bewerbung senden Sie bitte bis 8. August 2009 an Schweizer Cafetier Verband, Bleicherweg 54, 8002 Zürich oder per E-Mail in einer Datei an info@cafetier.ch.

buffet
ice
bar
pizzeria

Im November öffnet das «ice – buffet bar pizzeria» (ehemaliges Restaurant Trockener Steg), nach Komplettumbau, seine Türen erneut. Das Restaurant besteht aus einem Selbstbedienungsrestaurant (950 Sitzplätze), einer Pizzeria (202 Sitzplätze) und einer im Winter an der Piste gelegenen ice bar (200 Plätze).

Für die kommende Wintersaison 2009/2010 suchen wir verschiedene ice-breaker/-innen, welche die Chance nutzen möchten, bei dieser Wiedereröffnung ein wichtiger Teil eines jungen, starken, motivierten und aufgestellten Teams zu sein.

Leitung buffet (w/m)

Du arbeitst aktiv an der Front. Zusätzlich unterstützt Du den Geschäftsführer auch bei administrativen Arbeiten und bei dessen Abwesenheit gewährleistest Du die Stellvertretung. Du arbeitest speditiv, professionell und stets mit einem Lächeln auf den Lippen. Gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und eventuell Italienisch helfen Dir beim täglichen arbeiten.

Köche (w/m)

Bist Du an eine saubere und speditive Arbeitsweise gewöhnt und behältst auch unter Druck den Überblick? Wir erwarten eine abgeschlossene Berufsausbildung und Teamfähigkeit. Deine Tätigkeit übst Du in allen Bereichen der warmen und kalten Küche aus und kochst vor den Augen der Gäste. Wünschenswert: Erfahrung in der Asiatischen Küche, ist aber keine Bedingung.

Küchenchef (w/m)

Du hast dein Fach-Know-how in unterschiedlichen Küchen, gesammelt und bringst Erfahrung in der Teamleitung mit. Die Abläufe an der Front und im Back Office sind Dir vertraut. Mit Kreativität führst Du eine frische innovative Küche, zusammen mit einer Brigade von ca. 11 Mitarbeitern. Saison- oder Jahresstelle.

Barmaids ice bar 60% und 100%

Bei Dir muss immer was los sein? Du bist eine selbstbewusste, kommunative, junge Frau, die es versteht, die Gäste in ihren Bann zu ziehen. Für die ice bar solltest Du gerne in freier Natur arbeiten.

... wie weiter? Wir freuen uns auf Deine vollständige Bewerbung mit Foto an: Matterhorn Group, Michael Peterhans, Geschäftsführer, Postfach, 3920 Zermatt T: (+41/027 967 18 12 / michael.peterhans@zermatt.net / MyMatterhorn.com)

Hotel Landhaus Giswil

Pächter/Nachmieter

Aus gesundheitlichen Gründen suchen wir für unseren schönen ***Hotelbetrieb in Giswil einen Nachfolger.

Die Übernahme wäre bereits auf den Herbst 2009/Frühjahr 2010 möglich. Guter Mietvertrag ist garantiert und Inventaraufzug kann erleichtert werden.

Gerne stellen wir ernsthaften Interessenten den Betrieb persönlich vor.

Hotel Landhaus
Brünigstrasse 202, 6074 Giswil, Telefon 041 676 66 77
www.landhaus-giswil.ch hotel@landhaus-giswil.ch



Die Molino Restaurants bieten unseren anspruchsvollen Gästen in einer gepflegten Umgebung mit typisch südländischem Ambiente ein kulinarisch hoch stehendes Angebot mit besten Produkten aus Italien.

Wir suchen für weitere Expansionsobjekte an ausgezeichneten Frequenzlagen in Zürich und Basel nach Vereinbarung eine/n

Geschäftsführer/in italienischer Herkunft und Sprache

Sie haben Erfahrung in der italienischen Gastronomie als Kadermitarbeiter/in und auch ein ausgewiesenes Fachwissen in Service, Küche und Wein. Sie sind ein/e passionierte/r Gastgeber/in mit besten Umgangsformen, der/die unsere Gäste verwöhnen möchte!

Sie möchten Ihre fundierte Berufserfahrung erweitern und sich für unsere Gäste und Mitarbeitenden einsetzen? Sie sind örtlich ungebunden, sind offen für Neues und besitzen einen kant. Fähigkeitsausweis.

Bis zur Übernahme eines Restaurants werden Sie als Geschäftsführer/in in stv. Funktion in das Konzept und in die Aufgaben der Molino's sorgfältig eingeführt.

Wir bieten einen sicheren, modernen Arbeitsplatz mit allen Vorteilen einer grossen Unternehmung. Attraktive Arbeitsbedingungen und hervorragende Sozialleistungen sind bei uns selbstverständlich.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto. Bitte senden Sie diese per Post an: MOLINO AG, Nansenstrasse 5, CH-8050 Zürich oder per E-Mail: personal@molino.ch.

MOLINO-Gastronomie erfolgreich bereits in: Bern, Dietikon, Fribourg, Genève (Place du Molard), Genève (Quai Général-Guisan - Le Lacustre), Carouge (La Praile), Montreux, St. Gallen, Thônes, Uster, Wallisellen (Glockzentrum), Winterthur, Zürich (Limmatquai-Select), Zürich (Seequai-Frascati), Zürich (Stauffacher), Zermatt

www.molino.ch

EIN UNTERNEHMEN DER ATHRIS HOLDING AG



WALDHOTEL NATIONAL Arosa

Wir sind das unverwechselbare und unkomplizierte 4* Ferien-Erlebnis-Hotel in Arosa und suchen für die kommende Wintersaison 2009/2010 (Anfang Dezember - Mitte April) folgende aufstrebende und motivierte Teamees:

Hotelbar

2. Chef de Bar
Barmitarbeiter/in

Etagé

Portier & Zimmerfrau (D)
Lingeriemitarbeiter/in (D)
Wäscher/in (Nacharbeit)

Service

Chef de Service
Commis/Chef de Rang

Frühstücksmitarbeiter/in

Praktikant/in

... und für un's à la carte (16 GM)

Chef de Service (D, E, F, mit
Erfahrung in gehobener Gastronomie)

Auf Ihre Bewerbungsunterlagen per E-Mail oder Post freuen wir uns!



Waldhotel National, CH-7050 Arosa
Beatrice Schelling, Teamleiterin
schelling@waldhotel.ch, Tel. 081 378 55 55

Wichtiger Termin für unsere Ex-Teamees: Teamtreffen am 20. September 2009!
Weitere Infos unter www.wald-waldhotel.ch

GESUCHT INNOVATIVER PÄCHTER/GASTGEBER

Mitten im Seeland an zentraler, stark frequentierter Lage nach Vereinbarung zu übergeben: trendige, neuzeitlich eingerichtete

Café und Wein-Bar/Restaurant (55 Plätze)

mit idyllischem Garten (40 Plätze) und genügend eigenen Parkplätzen.

Weitere Auskünfte 079 684 10 80, täglich ab 15.00 Uhr.

Schöne grosse Duplex-Wohnung im selben Haus kann dazugemietet werden.

304-1782



ankommen und geniessen

Wir suchen per Oktober 2009

KÜCHENCHEF w/m

Ihr und unser Ziel:

- Gemeinsam ein kleines, saisongerechtes und spannendes Angebot erarbeiten, das Ihrer Kreativität möglichst viel Freiraum lässt.
- Eine Nische im Angebot formen, die der traditionellen Schweizer Küche ihren Platz garantiert (Typisch Swiss Hotels).
- Eine mehrjährige Zusammenarbeit anstreben.

Ihr Profil:

- Sie sind eine erfolgshungrige, teamfähige, junge und kommunikative Persönlichkeit, die die gesteckten Ziele konsequent verfolgt.
- Sie sind neugierig und bringen die Fähigkeit mit, stets auf neue kulinarische Tendenzen zu reagieren.

Unser Angebot:

- Eine im letzten Jahr neu renovierte Küche im ***Sternen-Stadt-hotel.
- Familiäres Ambiente in einer 4-5-Mann/Frau-Brigade.
- Ein typisches Berner Altstadtrestaurant mit einem kosmopolitischen Publikum (Nichtraucher, 80 Plätze).

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an folgende Adresse:

Hotel-Restaurant Goldener Schlüssel
Hr. Jost Troxler
Rathausgasse 72, 3011 Bern
Tel. 031 311 02 16

Mehr über uns erfahren Sie unter: www.goldener-schlüssel.ch

3018-1742

HOTEL NATIONAL DAVOS

Das Hotel National ist ein klassischer 4*-Betrieb mit 65 Zimmern im Herzen von Davos. Für unser schönes Erstklasshotel mit Stil und Charme suchen wir per Mitte November 2009 oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef (m/w)

in Jahreszeit.

Zu Ihren Aufgaben gehört die Angebotsgestaltung für unsere Halbpensionen sowie für das à-la-carte-Restaurant Mignon, die Mitarbeiterführung, Einkauf und Lagerbewirtschaftung sowie das Erreichen der gesetzten Ziele gemäss Budget.

Zusammen mit einem Team von ca. 7 Mitarbeitern bereiten Sie frische und kreative Gerichte zu. Sie denken und handeln unternehmerisch, sind qualitätsbewusst und haben eine hohe Sozialkompetenz. Die Ausbildung von Lehrlingen bereitet Ihnen Freude.

Sie besitzen langjährige Erfahrung in der gepflegten A-la-carte-Küche und kennen sich im Bankettbereich aus. Auch in hektischen Zeiten behalten Sie die Ruhe und den Überblick. Sie haben schon als Küchenchef gearbeitet und sind schon länger als Sous-Chef tätig und möchten den nächsten Schritt wagen.

Nun liegt es an Ihnen - gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Hotel National
Corinne & Martin Koepfl
Obere Strasse 31, 7270 Davos Platz
www.national-davos.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. verkaufen), 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

3237-1762

BÜRGENSTOCK HOTELS & RESORT

An einmägiger, zentraler Lage, 450 Meter über dem Vierwaldstättersee, entsteht das neue Bürgenstock-Resort als Tourismus-Aushängeschild der Zentralschweiz.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung

Technischer Leiter Hotel Honegg/Stellvertreter Leiter Technik Bürgenstock Hotels

2010 wird auf dem Bürgenstock das renovierte Hotel Honegg eröffnet. Die neu «Honegg» ist Teil des Bürgenstock-Resorts und dient in erster Linie als Ausflugsort exklusiver Events für gehobene Ansprüche. Entsprechend ausgerichtet ist die Infrastruktur, welche sich durch ein ausgerecktes Techniksystem auszeichnet.

Voraussetzung für diese interessante Jahresstelle sind eine abgeschlossene Lehr- als Elektromonteur mehrere Jahre Berufserfahrung sowie Telematik- und EDV-Kenntnisse. Eine Bewilligung als Betriebselektriker ist von Vorteil. Belastbarkeit, Flexibilität, Dienstleistungen und die Bereitschaft, Pikteldienst zu leisten, runden das Bild ab.

Sie bestätigen Ihre fachliche und soziale Kompetenz durch Ihre Leistungen und Ihren Einsatz. Sie sind konzeptionell in die Entwicklung des anspruchsvollen Techniksystems eingebunden. Sie sind aber auch für die Umsetzung verantwortlich. Dazu gehört die Betreuung der Anlagen ebenso wie die Unterstützung bei der Installation von Kongresseinrichtungen sowie die Mitarbeit bei allgemeinen Reparaturen und Umbauten. Als Allrounder helfen Sie auch mit, allgemeine Revisionen und Unterhaltsarbeiten zu organisieren.

Das Aufgabengebiet umfasst u.a. die Koordination und Kontrolle der Vergabeverhandlungen, die Realisation hochqualitativer Umbauten und Renovationen von Hotelanlagen sowie die Ausführungsplanung in Zusammenarbeit mit Architekten (Projekt, Kosten, Termine). In Ihren Verantwortungsbereich fallen auch das Kostenmanagement und die Qualitätskontrolle. Zudem sind Sie der zentrale Ansprechpartner für die Bauherrschaft, Architekten und Planer sowie für die Behörden und Subunternehmer.

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und herausfordernde Tätigkeit in einem dynamischen Team. Sie arbeiten selbstständig und tragen eine entsprechende Verantwortung. Kommt hinzu, dass die Zukunftspläne auf dem Bürgenstock für alle Mitarbeitenden Perspektiven schaffen!

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Arbeitszeugnissen und Foto.

BÜRGENSTOCK HOTELS AG
Heike Bühmann, Leiterin Personal
6363 Obbigen, Telefon +41 41 612 99 10 (Dienstags und Freitags)
hr@buergenstock-hotels.ch www.buergenstock-hotels.ch



Swiss Deluxe Hotels

304-1782



Biondi Gastronomie

Für unser Ristorante Soave10 im Herzen von Lugano suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Geschäftsführer/in

Ihre Aufgabe: Ihnen obliegt die Führung eines Restaurants an bester Lage. Mit Ihrem Team gewährleisten Sie reibungslose Abläufe und einen grösstmöglichen Kundennutzen. Gästezufriedenheit ist unser oberstes Gebot.

Was Sie mitbringen: Sie sind eine dynamische Persönlichkeit mit Organisationstalent und Flair für die italienische Küche.

Dank Ihrer sympathischen und vertrauensvollen Art ist es leicht für Sie, auf allen Ebenen zu kommunizieren. Sie haben eine Hotelfachschule abgeschlossen und/oder verfügen über Erfahrung in der Führung eines Restaurants. Italienisch ist keine Fremdsprache für Sie. A nerfolgreiches

Wir bieten: Eine sehr herausfordernde Kaderstelle, wo Sie Ihre Ideen direkt einbringen und umsetzen können. Viel Führungs- und Fachverantwortung sowie eine selbständige Tätigkeit innerhalb von gegebenen Rahmenbedingungen, eine motivierte Crew und gute Entwicklungsmöglichkeiten. Alles in allem die Chance, Ihr Können unter Beweis zu stellen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen. Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Biondi Gastronomie, Petra Schürmann, Riedstrasse 3, 6330 Cham
Telefon 041 725 32 50, E-Mail: p.schuermann@vgag.ch



HOTEL
NATIONAL
DAVOS

Das Hotel National ist ein klassischer 4*-Betrieb mit 65 Zimmern im Herzen von Davos. Für unser schönes Erstklasshotel mit Stil und Charme suchen wir per Mitte November 2009 oder nach Vereinbarung einen

Chef de Service (m/w)

in Jahresstelle.

Als engagierte Gastgeberpersönlichkeit sind Sie für den reibungslosen Ablauf des gesamten Restaurationsbereichs verantwortlich. Dies beinhaltet den Speisesaal mit Frühstück und Halbportion für die Hotelgäste, die Bar/Hotelhalle und das A-la-carte-Restaurant Mignon.

Wir führen ein Team von ca. 8 Mitarbeitern und bilden Lehrlinge aus. Unsere langjährige Stammmkundschaft legt hohen Wert auf Qualität und persönliche Betreuung.

Wir haben erfolgreich eine Restaurationslehre abgeschlossen, besitzen Erfahrung im gepflegten A-la-carte-Service und haben bereits als Chef de Service oder als Stellvertreter gearbeitet. Als Vorbild arbeiten Sie aktiv an der Front mit, sprechen neben Deutsch und Englisch auch Französisch oder Italienisch, sind ambitioniert, durchsetzungsfähig und belastbar.

Nun liegt es an Ihnen – gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Corinne & Martin Koepfli

Obere Strasse 31, 7270 Davos Platz

www.national-davos.ch

FORUM IM RIED

VERANSTALTUNGS-
UND TAGUNGSCENTRUM
IGS-LANDQUART

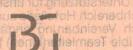


Eine vielseitige Herausforderung! Wir suchen für den Betrieb Forum im Ried, Landquart, den wir am 1. Oktober 2009 übernehmen werden, eine Persönlichkeit die mit Freude und Leidenschaft die Gastgeberin als

Geschäftsführer/in

übernehmen möchte. Sie freuen sich auf die Organisation von Banketten, Konzerten und Anlässen verschiedenster Art mit bis zu 1'000 Personen. Sind Sie interessiert ein neues Konzept im Restaurant kennen zu lernen und mit innovativen und kreativen Ideen weiter zu entwickeln? Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung mit mehrjähriger praktischer Erfahrung im Gastronomiebereich und Mitarbeiterführung. Ebenfalls erwarten wir betriebswirtschaftliche Kenntnisse und Verhandlungsgeschick.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:
Säntis Gastronomie AG, Niklaus Zindel,
St.-Jakob-Strasse 87, Postfach 162, 9008 St.Gallen
Tel. 071 246 56 11, niklaus.zindel@saintisgastro.ch
Informationen zum Forum im Ried finden Sie unter:
www.forumried.ch oder www.saintisgastro.ch



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 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 die 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

Solaria

Feriensiedlung in Davos

Unsere innovative Ferienanlage umfasst mit 220 Betten ein vielfältiges Wohnangebot – vom Studio über die Maisonette-Wohnung bis zur Panorama-Attikawohnung. Mit ausgeprägtem Gästeservice betreuen wir unsere internationale Gäste; 7 Tage Rezeption, tageweise Buchbarkeit, Frühstücksleierung, Internet-Corner und Gästebau sind eine Auswahl der vielen Dienstleistungen.

Nach vierjähriger wertvoller Tätigkeit möchte unsere Leiterin Housekeeping sich einer neuen Herausforderung stellen.

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung eine motivierte Führungspersönlichkeit als

Leiterin Housekeeping

in Jahresstelle, 100%

Wir erwarten:

- Abgeschlossene Berufsausbildung mit mehrjähriger Berufserfahrung
- Erfahrung in der Führung von MitarbeiterInnen (ca. 20 MitarbeiterInnen)
- Erfahrung im selbständigen Arbeiten und Organisieren
- Erfahrung im Verhandeln, Einkauf bei Lieferanten
- Sprachkenntnisse (DE)
- EDV-Kenntnisse (Word, Excel, Protel v. Vorteil)
- Ein hohes Mass an Qualitätswusstein und Dienstleistungsorientierung

Wir bieten:

- Abwechslungsreiche, selbständige Tätigkeit
- Verantwortung und Mitgestaltung in einem kollegialen Team
- Zeitgemäss Entlohnung

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freut sich Herr Stephan Huber, Direktor

Feriensiedlung Solaria, 7260 Davos Dorf,

Telefon 081 416 35 35, www.solaria.ch



Wir suchen ab Wintersaison 2009/2010 oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef

für ein Viersternhotel in einem bekannten Ferienort in Graubünden.

Der 2-Saison-Betrieb umfasst ca. 100 Betten und ein A-la-carte-Restaurant mit gutbürgerlicher Küche gehobenen Standards.

Für die Leitung unserer Küchencrew suchen wir einen Küchenchef, der die Abteilung selbständig leitet.

Sie sind für das Wohl der Gäste zuständig. Die aktive Mitarbeit in der Küche ist für Sie ein Grundstein zum Erfolg. Auch in hektischen Situationen behalten Sie den Überblick.

Sie verfügen über Erfahrung in der Leitung und Motivierung einer Brigade von 5 Mitarbeitern. Sicherheit im Kostenmanagement ist für Sie eine Selbstverständlichkeit. Daneben planen Sie die Einsätze der Ihnen direkt unterstellten Mitarbeiter, organisieren und überwachen Arbeitsabläufe, Hygienekonzepte und deren Umsetzung sowie das Bestell- und Inventarwesen.

Als Kadermitarbeiter sind Sie direkt der Hoteldirektion unterstellt.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung an Chiffre 3285-1726 an htr hotel revue, Monbijoustr. 130, Postfach, 3001 Bern.

Ihre Bewerbung wird absolut vertraulich behandelt.

FLIEGER-FLAB-MUSEUM

RESTAURANT
Holding

Unser neu umgebauten Restaurant ist eingebettet in das Flieger-Flab-Museum in Dübendorf.

Wir suchen noch per 1. September eine:

Serviceangestellte (w)

Vollzeit

Sind Sie eine freundliche, aufgestellte Gastgeberin, erfahren, zwischen 30-40 Jahre jung, flexibel, zeigen Eigeninitiative und behalten auch in hektischen Situationen einen kühlen Kopf? Dann senden Sie uns noch heute Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Air Force Center

Restaurant Holding

z.Hd. Nicole Matthey-Doret

Überlandstrasse 255

8600 Dübendorf

holding@airforcecenter.ch

Öffnungszeiten:

Mo. geschlossen

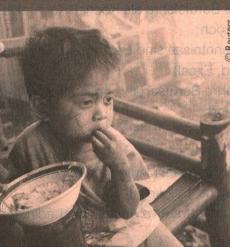
Di.-Mi. 9-18 Uhr

Do.-Sa. 8-23 Uhr

So. 13-17 Uhr

holding@airforcecenter.ch

Gerade
in Krisenzeiten
brauchen diese
Kinder Sie!



Terre des hommes

058 / 611 06 11

Terre des hommes,
Patenschaften

En Budron C8
1052 Le Mont-sur-Lausanne
info@tdh.ch

Kinderhilfe - www.tdh.ch

142

143

144

145

146

147

148

149

150

151

152

153

154

155

156

157

158

159

160

161

162

163

164

165

166

167

168

169

170

171

172

173

174

175

176

177

178

179

180

181

182

183

184

185

186

187

188

189

190

191

192

193

194

195

196

197

198

199

200

201

202

203

204

205

206

207

208

209

210

211

212

213

214

215

216

217

218

219

220

221

222

223

224

225

226

227

228

229

230

231

232

233

234

235

236

237

238

239

240

241

242

243

244

245

246

247

248

249

250

251

252

253

254

255

256

257

258

259

260

261

262

263

264

265

266

267

268

269

270

271

272

273

274

275

276

277

278

Hotel Burgener * Restaurant-Bar «Skihütte», 3906 Saas Fee**

In unser Hotel mit trendiger Bar und gutbürgerlichem Restaurant mit grosser, überdachter Terrasse suchen wir auf die Wintersaison 2009/2010

1 Restaurant-Leiter/in

Es erwarten Sie ein lebhafter Betrieb und eine interessante, abwechslungsreiche Tätigkeit. Sie organisieren gern, leiten Mitarbeiter, lieben den Umgang mit Gästen und bringen Erfahrung mit.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Myrta & Gianni Grazi-Burgener
Hotel Burgener
3906 Saas Fee
E-Mail: hotel.burgener@saas-fee.ch
Telefon: 027 9589280
Fax: 027 9589281

Für das neu eröffnete 4*-Boutique-Hotel Guardaval mit 35 individuell gestalteten Zimmern, einem Engadiner Gourmet-Restaurant, einer gemütlichen Cheminée-Bar und Wellnessbereich suchen wir sofort

Chef de réception (m/w)

- Berufserfahrung in der Hotellerie
- aufgeschlossen und kommunikativ
- Fremdsprachenkenntnisse D/E (I oder F von Vorteil)
- einsatzbereit und teamfähig

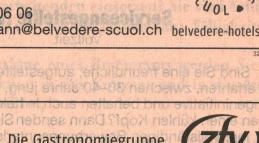
Im Boutique-Hotel Guardaval bieten wir:

- einen Charme, in dem Engadiner Architektur mit modernem Design verschmilzt
- interessante und vielseitige Tätigkeit
- Selbständigkeit, Verantwortung und klare Kompetenzen
- regelmässige Schulung und Weiterbildung im Betrieb
- sehr gute Erteilung
- zeitgemäss Anstellungsbedingungen
- Jahresstelle

Erste Eindrücke vom Boutique-Hotel Guardaval erhalten Sie auf unserer Website: www.guardaval-scuol.ch oder www.belvedere-hotels.ch

Bewerbungen mit Foto an:

Sandy Lindemann
HR-Managerin, Hotel Belvédère
CH-7550 Scuol
Tel. +41 81 861 06 06
E-Mail: s.lindemann@belvedere-scuol.ch belvedere-hotels.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 das von uns im Auftrag geführte

Restaurant The Traders

im World Trade Center Zürich, Leutschenbachstr. 95, 8050 Zürich suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Betriebsassistent/in

Ihre Aufgabe: Sie übernehmen die Chef de Service-Funktion während den Servicezeiten, unterstützen und vertreten die Betriebsleiterin in sämtlichen Belangen und helfen aktiv bei der Angebots- und Aktionsplanung sowie dem Offertenwesen mit. Sie sind mitverantwortlich für das Bestellwesen, die Inventuren und die Monatsabschlüsse. Zudem übernehmen Sie diverse Projektarbeiten und helfen bei der Schulung und Führung der ca. 15 bis 20 Mitarbeitenden mit. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag von 7.00 bis 16.30 Uhr, bei Banketten und Caterings sind Sie jedoch auch von 10.00 bis 19.30 oder 15.00 bis 00.30 Uhr sowie bei Einsätzen am Wochenende einsatzbereit.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine Grundausbildung im Gastgewerbe sowie von Vorteil über den Abschluss einer Hotelfachschule und bringen gute PC-Kenntnisse mit. Zudem können Sie bereits erste Führungserfahrungen sammeln und besitzen gute Englischkenntnisse. Sie sind teamfähig, flexibel, haben Freude an Ihrem Beruf und arbeiten gerne selbstständig. Zudem sind Sie eine gepflegte und frontorientierte Persönlichkeit, welche über ein hohes Qualitätsbewusstsein sowie unternehmerisches Denken verfügt.

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, welchen wir uns gerne zuwenden. Sie bitte direkt an Angela Tauri, 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

Seminarhotel GERZENSEE

Das Seminarhotel Gerzensee ist ein Haus der Stiftung der Schweizerischen Nationalbank, ausgezeichnet mit dem QLL und liegt inmitten einer einmaligen Landschaft. Wir verfügen über 54 moderne Hotelzimmer, Seminarräumlichkeiten, Restaurants und eine Vielzahl von Freizeitmöglichkeiten in und um das Hotel.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir per 1. Oktober 2009 eine/n

Leiter/in Hauswirtschaft 100%

In Ihrer Funktion sind Sie für die Leitung und Organisation der Hauswirtschaft verantwortlich. Zudem sind Sie für die Führung, Schulung und Betreuung von Mitarbeitenden sowie für die Ausbildung der Lernenden zuständig. Allgemeine Aufräum- und Reinigungsarbeiten runden Ihr Aufgabengebiet ab.

Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als HOFA oder GAFA
- Ausgewiesene Führungserfahrung
- Flexible und dienstleistungsorientierte Persönlichkeit
- Gepflegte Erscheinung und selbständige Arbeitsweise

Wir bieten

- Permanente Aus- und Weiterbildung
- Spannendes Umfeld
- Entwicklungsmöglichkeiten
- Überdurchschnittliche Sozialleistungen

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Seminarhotel Gerzensee

Clemens Stampfli

Hotel Direktor

Dorfstrasse 2

3115 Gerzensee

www.seminarhotelgerzensee.ch

managed by SV

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

3209-1753

32



Das Seminarhotel Kreuz ist mit seinen 80 Zimmern, den 20 Tagungs- und Seminarräumlichkeiten bis 300 Personen, den verschiedenen Restaurants und Gesellschaftsräumen mit 500 Sitzplätzen eines der grössten Seminar-Hotels im Kanton Solothurn.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle, eine qualifizierte

Réceptionistin

Wir stellen uns eine qualifizierte und kundenorientierte Person mit Erfahrung vor, die neben der deutschen Muttersprache auch in Englisch und Französisch kommunizieren und Micros-Fidelio Front Office anwenden kann. Sie haben auch Freude, sporadisch im Restaurant tätig zu sein.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Unterlagen:

Kreuz-Rössli-Kornhaus AG
Roland und Denise Lappert
Falkensteinstr. 1
4710 Balsthal
Telefon 062 386 88 66
E-Mail: laro@seminarhotelkreuz.ch

SOLARIA

Ferienresidenz in Davos

Die Solaria ist die ideale Kombination zwischen individuellem Wohnen wie in den «eigenen 4 Wänden» und dem Dienstleistungskomfort eines Hotels. Unsere innovative Ferienanlage** umfasst mit 220 Betten ein vielfältiges Wohnangebot – vom Studio über die Maisonetten-Wohnung bis zur luxuriös eingerichteten Panorama-Attikawohnung. Mit ausgeprägter Bedürfnisorientierung betreuen wir unsere internationalen Gäste.

Für unsere lebhafte, lebendige Unternehmung suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n dynamische/n, stets «kühlen Kopf» bewahrnde/n

Assistant Front Office Manager/in in Jahresstelle 100%

Diese Aufgabe umfasst im Wesentlichen:

- Gästeeorientierte, innovative und auch unternehmerische Führung des Front-Bereichs
- Aktiver Verkauf unserer Appartements inkl. Zusatzdienstleistungen
- Teamorientierte Zusammenarbeit mit anderen Abteilungen
- Gestaltung und Umsetzung von Promotions
- Administrative Arbeiten im Bereich Empfang

Wir erwarten:

- Abgeschlossene Berufsausbildung im kaufmännischen Bereich und/oder Abschluss einer Hotelfachschule/ Tourismusfachschule
- Berufserfahrung mit selbstständigem Arbeiten und Organisieren
- Fließend in Deutsch und Englisch (mündlich, schriftlich)
- EDV-Kenntnisse (MS-Office, Protel von Vorteil)

Wir bieten:

- Abwechslungsreiche, selbstständige Tätigkeit
- Verantwortung und Mitgestaltung in einem kollegialen Team
- Zeitgemässes Entlohnung

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freut sich Herr Stephan Huber,
Ferienresidenz Solaria, 7260 Davos Dorf.
Telefon 081 41635 35
stephan.huber@solaria.ch www.solaria.ch



Das Crystal Hotel ****-Superior, mitten im Herzen von St. Moritz, gehört zu den Small-Luxury-Hotels of the World. Es verfügt über 71 Zimmer mit 136 Betten, das Ristorante Grissini, die Crystal Piano Bar und das Wellfit sowie Konferenz- und Bankettmöglichkeiten.

Für die Ergänzung unseres Teams suchen wir für die kommende Wintersaison ab Mitte Dezember 2009 folgende Mitarbeitende:

Receptionist/in (D, E, I, F)

Nachporter (D, E, I)

Chef de partie (D, I)

Commis de cuisine (D, I)

Praktikant Küche (D, I)

Chef de rang Restaurant (D, E, I)

Commis de rang (D, E, I)

Bar-Mitarbeiter/in (D, E, I)

Praktikant Service/Bar (D, E, I)

Office-/Buffet-Mitarbeiter/in

Zimmermädchen (auch Teilzeit)

Portier (E, mit Führerausweis)

Masseur/in (D, E, I)

Kosmetiker/in (D, E, I)

Bitte senden Sie die kompletten Bewerbungsunterlagen an:

Crystal Hotel
Personalbüro
Via Traunter Piazza 1
7500 St. Moritz
Tel. 081 836 26 11, Fax 081 836 27 21
administration@crystalhotel.ch



ENGADIN GOLF
HOTEL

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

Cafeteria «Bar-A-Graph» im Bezirksgebäude

Badenerstrasse 90, 8004 Zürich
suchen wir sofort oder nach Vereinbarung eine

Betriebsleitung (w/m)

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

Ihr Profil: Wir wünschen uns eine charmante, dynamische und front-orientierte Gastgeberpersönlichkeit mit Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie und von Vorteil mit Kochausbildung oder -kenntnissen. Zudem bringen Sie gästeorientiertes Denken und Freude an Ihrem Beruf mit.

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

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

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 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!

AECS

SWISScard



Swisscard, ein Joint Venture von American Express und Credit Suisse, bietet als einziges Unternehmen alle drei weltweit führenden Kreditkartenmarken mit höchster Beratungs- und Servicequalität.

Für unseren Kundendienst im top Segment suchen wir Sie – eine teamfähige Persönlichkeit als

MitarbeiterIn Kundendienst

(24h Schichtbetrieb – Arbeitspensen ab 40 % möglich; 1. Monat immer 100%)

Ihre Aufgaben

- Entgegennehmen und Bearbeiten aller eingehenden Kundenanfragen
- Bearbeiten und Entscheiden von/über Transaktionsgenehmigungsanfragen
- Überprüfen und Bearbeiten von Anfragen bezüglich Notfall-Kreditkarten, resp. Notfall-Bargeld
- Vornehmen von Kartensperrungen
- Bearbeiten des Kart-Systems (Betrug)
- Erledigen diverser administrativer Aufgaben

Unser schön gelegener, moderner Standort in Horgen mit guter Anbindung an den öffentlichen Verkehr runden die attraktiven Anstellungsbedingungen ab. Möchten Sie mehr erfahren? Weitere Infos finden Sie auf unserer Homepage. Wir freuen uns über Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung an:

Swisscard AECS AG, Herr Clemens Güdel, Human Resources Recruiting, Postfach 227, 8810 Horgen

Mehr Details und weitere Stellenangebote finden Sie auf unserer Homepage: www.swisscard.ch

Das Crystal Hotel ****-Superior, mitten im Herzen von St. Moritz, gehört zu den Small-Luxury-Hotels of the World. Es verfügt über 71 Zimmer mit 136 Betten, das Ristorante Grissini, die Crystal Piano Bar und das Wellfit sowie Konferenz- und Bankettmöglichkeiten.

HOTEL

Für die Ergänzung unseres Teams suchen wir für die kommende Wintersaison ab Mitte Dezember 2009 folgende Mitarbeitende:

Receptionist/in (D, E, I, F)

Nachporter (D, E, I)

Chef de partie (D, I)

Commis de cuisine (D, I)

Praktikant Küche (D, I)

Chef de rang Restaurant (D, E, I)

Commis de rang (D, E, I)

Bar-Mitarbeiter/in (D, E, I)

Praktikant Service/Bar (D, E, I)

Office-/Buffet-Mitarbeiter/in

Zimmermädchen (auch Teilzeit)

Portier (E, mit Führerausweis)

Masseur/in (D, E, I)

Kosmetiker/in (D, E, I)

Bitte senden Sie die kompletten Bewerbungsunterlagen an:

Crystal Hotel
Personalbüro
Via Traunter Piazza 1
7500 St. Moritz
Tel. 081 836 26 11, Fax 081 836 27 21
administration@crystalhotel.ch



ENGADIN GOLF
HOTEL

hotelleriesuisse, der Unternehmerverband der Schweizer Hoteliers, steht zusammen mit seinen 3'200 Mitgliedern für eine qualitätsbewusste und zukunftsorientierte Schweizer Hotel- und Beherbergungswirtschaft.

hotel revue (htr) ist die führende Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus, mit dem grössten Stellenmarkt der Branche. Als Herausgeberin der wöchentlich erscheinenden, zweisprachigen Fachzeitung suchen wir per 1. Oktober oder nach Vereinbarung, mit Arbeitsplatz in Bern, eine motivierte und engagierte Persönlichkeit als

Verlagsassistent/-in (60 - 80%)

Ihre Aufgaben

In dieser vielseitigen Funktion unterstützen Sie die Verlagsleitung in sämtlichen Marketingaufgaben. Selbstständig erarbeiten Sie Projekte und stellen die Zahlen für Budget-, Kontrollisten und Statistiken bereit. Die Koordination und Produktion der Werbemittel gehört ebenso in Ihren Aufgabenbereich wie die Auftragsbearbeitung und Führung der Reservierungslisten aller kommerziellen Anzeigen. Als Drehscheibenfunktion stellen Sie den reibungslosen Ablauf zwischen Layout, Druck und Vertrieb sicher.

Ihr Profil

Sie verfügen über eine kaufmännische Grundbildung mit Erfahrung im Bereich Marketing und evtl. sogar Verlag. Als organisierte Persönlichkeit sind Sie belastbar und stellen Ihre Flexibilität unter Beweis. Sie arbeiten zielerichtet und behalten auch in hektischen Situationen den Überblick. Zu Ihren Stärken zählen Teamfähigkeit, Selbstständigkeit und Zuverlässigkeit. Stilistisch korrespondieren Sie in der deutschen Sprache, verhandeln sicher in Französisch, Englischkenntnisse von Vorteil.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Delia Piscopo telefonisch unter 031 370 42 37 gerne zur Verfügung.

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

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37

0116 370 42 37</

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter 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.

Rubrik

Position, Arbeitgeber

Titel

Direktion/ Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber

Direktor (m/w)

Geschäftsleitung mit Kochfunktion

Direktions Assistant/in Winter 09/10

Betriebsleiter/in

Restauranteleiter Zentralschweiz

Restauranteleiter Neueröffnung

Vizedirektor (m/w)

Betriebsassistent/in

Leitung (Einzelperson m/w oder Gastgeberpaar)

Stellvertretung der Betriebsleitung (m/w) 100%

BereichsleiterIn

Franchisenehmer/in

Verkauf/ Marketing

Position, Arbeitgeber

Sales Representative/Sales ManagerIn

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber

Leiter Salärwesen (M/W)

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber

Restaurant- & Bar-Manager (male)

RestaurantassistentIn

Betriebsassistent/in Sales- & Marketingaufgaben

Einkäufer

Küche

Position, Arbeitgeber

Koch/Köchin Jahresstelle

Chef pâtissier m/w (Jobs Nähe Zürich)

Stv. Leiter Kochstudio für Kochkurse & Events

Jungkoch (Wochenenden frei)

Sous Chef für modernes Gastrokonzept

Demi Chef Pâtissier

Chef de partie

Sous-chef.

5* Chef de Partie m/w Winter 09/10

Koch m/w

Küchenchef m/w

Küchenchef für Bergbaus Diavolezza

Sous-chef m/w

Koch/Köchin

Chef pâtissier m/w (ZH) Jahresstelle

Junior-Küchenchef

Jungkoch

Innovative(r) Küchenchef(in)

Chef Pâtissier

Koch für diverse Events

Koch (m/w), 60% ab sofort

Service/ Restauration

Position, Arbeitgeber

Chef de Service für Top-Hotel

Serviceangestellte

Servicefachleute m/w

Servicefachangestellte (w) gesucht!!!

Eine Servicefachangestellte für Tagesdienst

Restauranteleiter/ in 100%

Chef de service 100% (w/m)

Serviceangestellte/ i in gehobenem Betrieb

Betriebsleiter mit Kochfunktion

Allrounderin Frühstücksservice (Dauerstelle 60%)

Serviceemitarbeiterin

Serviceangestellte

Service-Fachfrau / Service-Fachmann

Chef de service m/w

Servicefachangestellte/r

Service/ Restauration

Position, Arbeitgeber

Bardame

Chef de service

Chef de partie

Chef de service

Chef de partie



Das Erfolgsrezept in unserem Restaurant **MISTER WONG** ist einfach: frische 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@astrag.ch ◆ www.mister-wong.ch

2001-1220

Sie lieben es, die Gäste zu verwöhnen – möchten Ihre Kreativität und Fantasie umsetzen, dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen.

Für unser gehobenes, modernes 4*-Superior-Hotel **Belvédère** mit 130 Betten und ca. 90 Mitarbeitern suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung:

Chef de service (m/w)

- umfassende Ausbildung in der Gastronomie
- 1-2 Jahre Erfahrung in der gehobenen Erlebnis-gastronomie in gleicher Position
- aufgeschlossene und kommunikative Persönlichkeit
- führungsstark, sicheres Auftreten, selbstbewusst und innovativ
- Fremdsprachenkenntnisse (E/I vorteilhaft)
- Idealalter 28-32 Jahre

Demi chef de partie (m/w)

- Erfahrung in der gehobenen Küche
- einsatzbereit & teamfähig

Commis patissier (m/w)

- mit Erfahrung in der gehobenen Gastronomie
- kleine gehobene à-la-carte-Karte

Receptionist (m/w)

- Berufserfahrung in der Hotellerie
- Fremdsprachenkenntnisse D/E (I vorteilhaft)

Wir bieten:

- interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit
- Selbstständigkeit, Verantwortung und klare Kompetenzen
- regelmässige betriebsinterne Weiterbildung
- wunderschöne Natur mit tollen Freizeitmöglichkeiten
- zeitgemäss Anstellungsbedingungen/Entlohnung
- Jahresanstellung

Erste Eindrücke vom Hotel Belvédère erhalten Sie auf unserer Website: www.belvedere-scuol.ch

Bewerbungen mit Foto an:
Sandy Lindemann, stellv. Direktorin
Hotel Belvédère, CH-7550 Scuol
Tel. +41 81 861 06 06
E-Mail: s.lindemann@belvedere-scuol.ch belvedere-hotels.ch

2001-1220

Für unser schönes, über dem Zürichsee gelegenes Haus mit 55 Heimbewohnerinnen suchen wir:

Koch (m/w), 60% ab sofort

Sie bringen mit:

- Abgeschlossene Berufslehre mit Berufserfahrung
- Selbständiges Zubereiten von Mahlzeiten
- Heim- und Diätenerfahrung von Vorteil
- Freude an Lehrlingsbegleitung
- Gute mündliche und schriftliche Deutschkenntnisse
- PC-Kenntnisse

Wir erwarten:

- Freude am Umgang mit betagten Menschen
- Fröhliches Naturell, teamfähig und flexibel
- Bereitschaft für Wochenenddienst

Wir bieten Ihnen:

- gutes Arbeitsklima
- geregelte Arbeitszeiten in verschiedenen Schichten
- Entlohnung nach den Richtlinien der Gemeinde Männedorf

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne

René Gisler, Küchenchef, Tel. 043 843 41 20

email: r.gisler@allmendhof.ch

Ihre Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an:

Alters- und Pflegeheim Allmendhof

René Gisler, Küchenchef

Appisbergstr. 7, 8708 Männedorf

Besuchen Sie uns unter www.allmendhof.ch

300-1720



SORELL HOTEL
SEEFFELD

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

Für unser

Sorell Hotel Seefeld

Seefeldstrasse 63, 8008 Zürich

suchen wir per sofort eine/n

Receptionist/in

Ihre Aufgabe: Sie betreuen unsere Gäste während deren Aufenthalt, führen die Check-in sowie Check-out mit unserem Front Office-System Fidelio durch, erledigen die Gästebuchhaltung, bearbeiten eingehende Reservationen, führen diverse Korrespondenzen in Deutsch sowie Englisch und bedienen die Telefonzentrale.

Ihr Profil: Sie sind eine dienstleistungsorientierte Persönlichkeit mit guten Deutschkenntnissen. Flexibilität, Engagement und eine selbständige Arbeitsweise sind für Sie selbstverständlich. Im Weiteren verfügen Sie bereits über Erfahrung in ähnlicher Funktion.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst.

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

300-1740

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

**people – wissen, welche
Sessel frei werden
10 Wochen lang
für CHF 25.00**

Verfolgen Sie 10 Wochen lang das Sesselrücken
für CHF 25.00! Oder beziehen Sie die htr hotel revue
gleich im Jahresabonnement für CHF 145.00
und sparen so 30% gegenüber dem Einzelverkauf.

Telefon 031 740 97 93, abo@htr.ch, www.htr.ch

htr hotel revue

Gelesen von Entscheidungs- trägern!

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

300-1720

www.gastronet.ch

Suisse romande



POSTE(S) DISPONIBLE(S)

Hôtel 4**** 136 lits, 2 restaurants, bar, dancing, 11 salles de conférence.

Assistant(e) de Direction & Chef(fe) Réceptionniste

Vos responsabilités:
L'adjoint du directeur d'hôtel a une fonction largement polyvalente: il assiste le directeur dans le management, suivi de gestion, et commercialisation interne & externe, du bon fonctionnement opérationnel et administratif des départements.

Vos profils:

Au bénéfice d'une formation et d'une expérience solides dans un poste similaire. Bonne connaissances linguistiques, marketing et un savoir-faire informatique.

Chef(fe) Réceptionniste

Vos responsabilités:

Responsable du service Accueil-Réception de l'hôtel. Coordonne le travail, responsable du bon fonctionnement opérationnel

Vos profils:

Au bénéfice d'une formation et d'une expérience solide dans un poste similaire. Vous possédez un savoir-faire informatique (Word, Excel.)

Maîtrise de la langue française et anglaise. Autres langues un atout

Polyvalence, flexibilité, entretien, ses de l'organisation et de la communication.

Envoyez votre CV dès maintenant;

Au Parc Hotel

Raymond Surchat, directeur
Rte de Villars 37 – 1700 Fribourg
direction@auparc-hotel.ch
www.auparc-hotel.ch



Her reicht nach frisch

Depuis 130 ans, Bianchi importe et distribue des produits frais et surgelés à la gastronomie. Pour renforcer notre équipe de vente à Zürich, nous recherchons une personnalité engagée et dynamique comme :

VENDEUR POUR L'HÔTELÉRIE ET LA RESTAURATION 100%

Entrée en fonction immédiate ou à convenir, au siège de l'entreprise à Bianchi à Zürich (20 min. de Zurich).

En tant que vendeur, vous conseillez notre clientèle au téléphone et assurez un développement commercial par la vente active et l'acquisition de nouveaux clients. Grâce à vos connaissances des produits, vous êtes à même d'accompagner les chefs de cuisine dans leurs achats, de faire des offres et de réagir à un marché très dynamique.

Vous bénéficiez d'une formation dans le secteur de l'hôtellerie/gastronomie ou dans la vente. Vous êtes de langue maternelle française et avez de bonnes connaissances en allemand. Idéalement, vous êtes âgés entre 25 et 35 ans.

Nous vous offrons une activité intéressante et variée, avec de très bonnes perspectives professionnelles, au sein d'une équipe motivée.

Nous nous réjouissons de recevoir votre dossier complet adressé à:

G.Bianchi AG
Marina Hofmann
Allmendweg 6
CH-5612 Zürich AG
E-Mail marina.hofmann@bianchi.ch

International

Erweitern Sie Ihren Horizont und Ihre Erfahrungen mit einem Berufsaufenthalt in den "Canadian Rockies". Das Relais & Châteaux Post Hotel & Spa sucht,

auf den 20. November 2009 Mithilfe in den folgenden Positionen:

Chef de Partie
Pâtissier
Jungkoch
Chef de Rang
Bar
Réception
Etagengouvernante

Voraussetzungen sind: Die entsprechende Berufsausbildung mit anschließender Berufserfahrung und Ihre Absicht, sich für ein Jahr zu verpflichten. Wir nehmen Ihre Bewerbungsunterlagen (Fax oder E-Mail) gerne in englischer oder deutscher Sprache entgegen. (Für Réception nur in Englisch bitte).

Relais & Châteaux Post Hotel & Spa
P.O. Box 69
Lake Louise, AB T0L 1E0
Kanada

Ein einjähriges Praktikum ist für Bewerber mit Berufsausbildung über das "Youth Mobility" Program für "Young Workers" (bis 35) erhältlich.

Bitte besuchen Sie unsere Website: www.posthotel.com



SVIZZERA ITALIANA



mediterraneo



ways to be different

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

Für unsere Restaurants und für unser Büro in Ascona suchen wir per sofort oder per Vereinbarung folgende Stellen:

- Chefs de Partie (m/w) oder Di- oder Träger
- Commis Pâtissier (m/w) oder Di- und Träger
- Commis de Cuisine (m/w) oder Di- und Träger
- Pizzaiolo (m/w) oder Di- und Träger
- Service Mitarbeiter (m/w), & Di- und Träger

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

Breuer & Co.

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

www.seven-ascona.ch

www.easy-mediterraneo.ch

www.seven-ascona.ch

www.easy-mediterraneo.ch