

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2009)
Heft: 32

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: 29.01.2026

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

stellenrevue htr marché d'emploi

Der grösste Stellenmarkt der Branche

Le principal marché de l'emploi
de la branche

htr hotelrevue Nr. 32 / 6. August 2009



Mit Eus startet Sie durt!

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

**Wir sorgen für
Nachwuchs
htr stellenrevue**

Online unter
www.hoteljob.ch

**GASTRO SUISSE
JOB SERVICE**

SUCHEN? VERMITTELN? FÖRDERN?

WIR SUCHEN?

Fachprofi für
Service und Küche
Führungspersönlichkeiten
in Küche und Service

Bumentalstrasse 20, 8046 Zürich, Tel. 044 377 55 35
Fax 044 377 55 90, E-Mail: jobservice@gastronomie.ch
www.gastro-suisse-jobservice.ch

**Karriereplanung
beginnt hier
htr stellenrevue**

Online unter
www.hoteljob.ch

Inhalt / Sommaire

Direktion/Kaderstellen	1-3
Deutsche Schweiz	2-6
Svizzera italiana	6
International	6
Stellengesuche	-
Suisse romande	6
Marché international	6
Demandes d'emploi	-

Für ein führendes Hotel im Mittelland, Region Aarau-
Olten, suchen wir nach Vereinbarung
einen motivierten und frontorientierten

Hoteldirektor m/f

Hier lebt man herzliche Gastlichkeit.
Darum suchen wir Sie als fähigen Hotelier
und echten Gastgeber.

Sind Sie die offene Führungspersönlichkeit
mit sicherem Auftreten und Erfahrung
in der Schweizer Hotellerie?

Dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen!

Das erwartet Sie:

Ein mittelgrosses Hotel mit 31 Mitarbeitenden, Konferenz-/
Bankettmöglichkeiten und Restauration.
Eine spannende Aufgabe zu fairen Konditionen,
Eigenverantwortung und viel Mitspracherecht.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen
unter Chiffre 3389-1774 an htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern.

Renommiertes Hotel 3* superior in Lugano sucht nach Vereinbar-
ung 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
Gründerfordernisse für diese Position.

Senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf,
Zeugniskopien und Foto an unten stehende Adresse unter Chiffre
3206-1688 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach,
3001 Bern.

Mediterrane Idylle am Vierwaldstättersee
Kulinarische Genüsse in südlicher Ambiance

**Wellness Hotel Rössli
Weggis**

Beauty & SPA

Um unser erfolgreiches Team zu erweitern, suchen
wir engagierte Mitarbeiter, die gewillt sind ausser-
gewöhnliches zu schaffen.
Ab sofort oder nach Vereinbarung.

BetriebsassistentIn

Sie sind eine dienstleistungsorientierte Persönlichkeit,
welche die Bedürfnisse der Kunden erkennt.
Ihr Flair im Umgang mit Gästen und Mitarbeitern
fördern eine gute Zusammenarbeit.

Sie verfügen über Computer-Kenntnisse, haben
das nötige Organisationstalent und sind innovativ.
Sie sprechen flüssig Deutsch (Muttersprache), und
haben gute Französisch-Kenntnisse.
Wir bieten Ihnen eine spannende und abwechslungs-
reiche Tätigkeit in einem dynamischen Umfeld, sowie
Freiraum für Ideen und Kreativität.

Service MitarbeiterIn

Mit Freude an der Arbeit, um den Gästen eine Oase
des Wohlfühlens zu bieten. In unserem kleinen Team
sind Sie die strahlende Gastgeberin. Sie betreuen
unsere Gäste im Restaurant flavour, einem sehr ge-
pflegten Restaurant mit mediterranem Flair.

Sind Sie interessiert?
Dann bewerben Sie sich mit Ihren vollständigen
Unterlagen und Lebenslauf bei Herrn Josef Nölly.

Wellness Hotel Rössli +41 41 392 27 27
Josef Nölly josef.noelly@wellness-roessli.ch
Seestrasse 52 www.wellness-roessli.ch
CH-6353 Weggis www.lamira.ch

Den Bewohnern von Eigentumswoh-
nungen bieten wir im «Service-Wohn-
park Freihofmatte, Schindlegli» alle
Annehmlichkeiten eines guten Hotels.

Wir suchen zur Unterstützung eine auf-
gestellte

**Assistentin des
Verwaltungsleiters (50%)**
für die Bereiche Service,
Küche und Rezeption.

Wir erwarten, dass Sie eine Ausbil-
dung in der Hotellerie (Küche, Service
oder Hauswirtschaft) erfolgreich ab-
geschlossen haben. Perfekte Kunden-
betreuung, gute Umgangsformen und
Deutschkenntnisse sowie PC-Kennt-
nisse gehören zu Ihren Stärken. Unre-
gelmässige Arbeitszeiten sind für Sie
selbstverständlich.

Wir bieten eine interessante Stelle mit
Perspektiven und die Möglichkeit, in
einem neuartigen Umfeld Akzente zu
setzen.

Bei Interesse freuen wir uns auf Ihre
schriftliche Bewerbung mit Foto und
Referenzen.

Freihofmatte Services
z.H. Herrn Andreas Ming
Ettelblickstrasse 1, 8834 Schindlegli
a.ming@freihofmatte.ch
www.freihofmatte.ch



www.engelberg.ch

Himmlich.



Geschäftsführer/in Engelberg-Titlis Tourismus AG

Himmlich kann es glücklicherweise
vielerorts sein. Doch so himmlisch
wie in Engelberg ist es nur da. Dank
der Einmaligkeit, der umwerfenden
Bergwelt, der zentralen Lage mitten
in der Schweiz. Und Dank des ganz-
heitlichen Gästeerlebnisses, für das
Sie verantwortlich zeichnen.

Die Engelberg-Titlis Tourismus AG or-
ganisiert als Schnittstelle, Verstärker
und Vermarkter die touristischen Belange
der Ganzjahresdestination Engelberg-
Titlis. Bereits die Geschäftsform zeigt,
dass hier professionell, qualitätsbe-
wusst und mit hoher Priorität alles
getan wird, um in einer gemeinsamen,
verbindlichen Partnerschaft für die
Gäste einiges zu bewegen. Und sich so
im internationalen Markt überdurch-
schnittlich erfolgreich zu positionie-
ren. Alles steht und fällt mit Ihnen als

Geschäftsführer/in

und Kopf eines rund 20köpfigen
Teams. Sie sind der Nonstop-Motor,
Frontmann (-frau), Botschafter, Coach,
Macher, Ideenschmied. Ihnen gelingt
es, Menschen zu begeistern und zu
überzeugen, sie für die Zusamen-
arbeit als Partner zu gewinnen und
aus einer guten Idee ein solides Ge-
schäftsfeld von breitem Nutzen zu
entwickeln. Ihr Wirken ist also glei-
chermassen nach innen und nach
ausen gerichtet: Vom Älpler, Hoteller,

Gewerbler und Bahnbetreiber bis
zum Tourismusunternehmen an der
internationalen Messe finden Sie den
Approach für Netzwerke und Gele-
genheiten. Gut gelaunt, unkompli-
ziert, lösungsorientiert, motivierend,
resultatorientiert.

Sie sind ein erfahrener Marketing-
resp. Tourismusprofi, der über ver-
schiedenste Wege nach Engelberg
gelangen kann: Sie wissen, wie
man Gäste erfreut und Zielgruppen
erreicht, wie man unterschiedlichste
Partner und Angebote zu einem
überzeugenden Ganzen formt und
wie die internationale Vermarktung
läuft. Mit betriebswirtschaftlichem
Flair, Kontaktfähigkeit (Englisch!), Or-
ganisationstalent und Kreativität setzen
Sie immer wieder neue Akzente. Und:
Sie sind (bald!) voll und ganz Eng-
elberger – ohne wenn und aber. Hier
können Sie wirken und zeigen, was
Sie können.

Kontakt: Markus Theller
Jörg Lienert

Jörg Lienert AG
Hirschmattstrasse 15
Postfach
6002 Luzern
Tel. 041 227 80 30
luzern@joerg-lienert.ch

**JÖRG LIENERT
PERSONAL**
Luzern – Zug – Zürich

Seit 25 Jahren:
www.joerg-lienert.ch



HERZLICH WILLKOMMEN!

Teamwork ist die Basis unseres ****Superior-Hotels mit 180
Betten, 5 Restaurants, Café-Bar, Lobby-Lounge, Kindergarten,
einer grosszügigen Seminarinfrastruktur sowie einer 1500 m2
grossen Wellnessoase mit Hamam (450m2) und vielen weiteren
Kunst-, Wellness-, Kids-, Kultur- und Mitarbeiterangeboten.

Für die laufende **SOMMERSAISON 2009**
bzw. auf den Spätsommer suchen wir SIE!

RESTAURATIONEN

Als **Restaurantfachfrau/mann** verfügen Sie über Gastgeber-
Flair und Verkaufstalent. Vielleicht haben Sie soeben Ihre
Ausbildung als **Restaurantsfachfrau/mann** abgeschlossen.
Wir würden uns freuen, Ihnen bei uns im Hause weitere Berufs-
kenntnisse vermitteln zu können.

RÉCEPTION

Als **Réceptionist/in** sind Sie für unsere Gäste Gastgeber mit
Herz. Ausserdem bieten wir Ihnen auf den Frühling 2010 hin
die Möglichkeit, die Stellvertretung der Empfangsleitung zu
werden.

HAUSWIRTSCHAFT

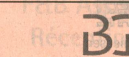
Als **Portier** sind Sie für die Reinigung der öffentlichen Räume
sowie für die Gepäckdienste unserer Gäste zuständig.

BERGSPA (WELLNESS)

Unser kompetentes BergSpa-Team wünscht sich als Unter-
stützung eine **Kosmetikerin** mit Zusatzausbildung als Masseu-
rin sowie eine **Réceptionistin** für unseren Wellcome (Réception),

Fühlen Sie sich von unseren Jahres- oder Saisonstellen ange-
sprochen? Dann schreiben Sie uns doch einfach (mit Foto!)
- unser Team freut sich auf fachkompetente und motivierte
Unterstützung - vielleicht gemeinsam mit IHNEN?

Hotel Schweizerhof, Claudia Züllig-Landolt
CH-7078 Lenzenerheide
Tel.: +41 81 385 25 25
e-mail: direktions@schweizerhof-lenzenerheide.ch
www.schweizerhof-lenzenerheide.ch



Biondi Gastronomie

Für unser Ristorante Soave 10 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 grösst-
möglichen Kundennutzen. Gästezufriedenheit ist unser oberstes Gebot.

Was Sie mitbringen: Sie sind eine dynamische Persönlichkeit mit Organi-
sationstalent 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 abgeschlos-
sen und/oder verfügen über Erfahrung in der Führung eines Restaurants. Ita-
lienisch ist keine Fremdsprache für Sie.

Wir bieten: Eine sehr herausfordernde Kaderstelle, wo Sie Ihre Ideen direkt
einbringen und umsetzen können. Viel Führungs- und Fachverantwortung so-
wie eine selbstständige Tätigkeit innerhalb von gegebenen Rahmenbedingun-
gen, 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

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

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



Wir sind ein traditionsreiches Thai-Restaurant mit einer authentischen Küche in Aarau und Dulliken.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir einen

Restaurant Manager (w/m) 100%

Ihr Profil

- Erfahrung in der Führung von Restaurants und Mitarbeitern
- betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- frontorientiert, innovativ und kommunikativ
- hohes Verantwortungsbewusstsein

Unsere Anforderungen

- abgeschlossene Berufsausbildung
- Berufserfahrung
- Fremdsprache erwünscht (E)

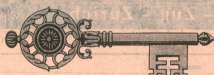
Wir bieten

- eine abwechslungsreiche Stelle in Dulliken und Aarau
- eine spannende Herausforderung mit hoher Eigenständigkeit

Frau Inhof erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte,
Telefon 062 391 90 80

Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto und Angaben über
Lehnvorstellungen senden Sie bitte an:

Thai House Administration, Mühlegasse 2, 4710 Balsthal
oder an info@thaihouse.ch



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 (Typically 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 ***Sterne-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-schluessel.ch

Alpen Stern
ZERMATT
Daniel Biner, Postf. 425
CH-3920 ZERMATT
Tel. +41 27 966 31 00
Fax +41 27 966 31 01
www.alpenstern.ch
alpenstern@zermatt.ch

Anfangs-Gouvernante (mit Ablösung Frühstücksservice)

Ihnen macht es Spass, einen familiären Hotel- und Appartementsbetrieb instand zu halten? Sie sorgen im Team für ein sauberes Aussehen des Hotels von innen und aussen, sei es als Zimmermädchen in der Linerie, im Frühstücksservice, Betreuung von Gästen (Check-in/Check-out). Sie sind teamorientiert, pflichtbewusst und arbeiten gerne selbstständig? Dann sind Sie bei uns richtig! Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Arbeit in einem aufgestellten Team. Unternehmerrichtlichkeit besteht. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. **PER SOFORT oder nach Vereinbarung.**



Die Matterhorn Group zählt zu den grössten Gastronomie-Unternehmen der Schweiz. Wir verwöhnen unsere internationale Kundschaft in unseren drei Hotels und 12 individuellen Restaurants mit insgesamt über 5000 Sitzplätzen (vom Gault-Millau-gepunkteten Feinschmeckerlokal bis hin zum Selbstbedienungsréaurant) in und rund um Zermatt. Wir suchen nach Übereinkunft einen

F&B Manager

(Matterhorn Group / Grand Hotel Zermatt *****)

Als Leiter der Abteilung F&B Management der Matterhorn Group unterstützen und beraten Sie die Direktoren der Linien und die Geschäftsführer in den strategischen, konzeptionellen und organisatorischen Belangen des F&B Managements. Sie tragen die Verantwortung für die Gestaltung der F&B-Angebote und die Auswertung und Interpretation von Verkaufs- und Renditeberechnungen der einzelnen F&B-Geschäftsfelder sowie für die Warenbeschaffung und die Lagerbewirtschaftung/Inventarisierung. Sie unterhalten und überwachen die Kassa- und Abrechnungssysteme in unseren Restaurants. Als F&B Manager des Grand Hotels Zermatt ***** führen und überwachen Sie ausserdem die Küchen-, Service- und Veranstaltungsabteilung.

Sie sind zwischen 35 und 45 Jahre jung, verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung mit Schwergewicht F&B (HF) und weisen bereits Erfahrung im F&B Management aus. Mit IT-Anwenderprogrammen sind Sie bestens vertraut und eignen sich zusätzlich erforderliches Fachwissen schnell an. (POS-Kassensysteme, Schultes & Micros, CalcMenu, EGS und Microsoft Office).

Zu Ihren Stärken gehören Durchsetzungsvermögen, ein hohes Mass an Verantwortungsbewusstsein, analytisches Denkvermögen und Teamfähigkeit. Sie arbeiten selbstständig, handeln zielorientiert und eigenverantwortlich und verfügen über ein selbstsicheres, aufgeschlossenes, freundliches und natürliches Auftreten.

Nebst attraktiven Anstellungsbedingungen bieten wir eine Arbeitsstelle in einem äusserst interessanten international-touristischen Umfeld an.

Sind Sie an dieser Herausforderung interessiert? Rafael Biner, Direktor des Grand Hotel Zermatt ***** und Mitglied der Gruppenleitung der Matterhorn Group, freut sich auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen. Er steht Ihnen für allfällige Fragen auch gerne unter 027 966 66 00 zur Verfügung.

Matterhorn Group, Bahnhofstrasse 53, CH-3920 Zermatt
Tel. 027 966 67 60, Fax 027 966 67 69
rafael.biner@zermatt.ch www.matterhorn-group.ch

tunequality
Qualitätsmanagement • Strategie • Training

Eines der schönsten Weiterbildungs- und Tagungszentren bietet seinen internationalen Meetinggästen an attraktivster Lage 5*-Deluxe-Komfort. Das in der Zentralschweiz gelegene Zentrum mit 50 Hotelzimmern, einem Auditorium für 200 Personen und 6 Gruppenräumen überzeugt durch modernste Infrastruktur, wunderbares Ambiente, hohe Servicequalität und ausgezeichnete Küche. Das Haus wird mit viel Herzblut und Liebe für Details geführt.

Für unseren Kunden suchen wir nach Vereinbarung eine passionierte, führungserprobte und charmante Persönlichkeit als

Leiter/in Hospitality

Ihre Aufgaben

Direkt der Leitung des Weiterbildungs- und Tagungszentrums unterstellt, gliedert sich Ihre vielseitige Tätigkeit in Aufgaben mit den folgenden Schwerpunkten und Zielen:

- Stellvertretung Leitung
- personelle und fachliche Führung von insgesamt 25 Mitarbeitenden der Bereiche Anlasskoordination, Restauration und Hauswirtschaft
- Umsetzung der strategischen Ziele und Budgetverantwortung
- aktive Gästebetreuung und Sicherstellung reibungsloser und effizienter Abläufe für sämtliche operativen Tätigkeiten in den Bereichen Anlasskoordination, Hauswirtschaft und Restauration
- Schaffung eines aussergewöhnlich angenehmen und entspannten Ambientes im Haus
- Einhaltung und Weiterentwicklung des Qualitätsmanagement-Systems

Ihr Profil

- absolvierte Ausbildung an einer Hotelfachschule
- NDS-Hotelmanagement oder eine gleichwertige betriebswirtschaftliche Weiterbildung
- 10 Jahre Berufserfahrung in der 4- oder 5*-Hotellerie
- zusätzlich mindestens 5 Jahre Führungserfahrung als Führungskraft/Abteilungsleitung
- F&B-, Anlasskoordinations-, Rezeptions-, Hauswirtschafts- und Marketingkenntnisse
- Beherrschen von Microsoft-Office-Programmen und Frontoffice-System Protel
- hervorragende Sprachkenntnisse in D und E (mündlich und schriftlich), F von Vorteil
- kommunikative, kooperative, organisierte und weltoffene Art
- Gastgeber/in aus Leidenschaft

Ihre Perspektiven

Das Weiterbildungs- und Tagungszentrum bietet mit der Stelle Leiter/in Hospitality eine vielseitige, herausfordernde und attraktive Führungsposition, welche einen hohen Grad an Selbstständigkeit, Eigeninitiative und überdurchschnittliche Dienstleistungsbereitschaft erfordert. Ausserdem erwarten Sie attraktive Arbeitsbedingungen und ein dynamisches und motiviertes Team.

Interessiert Sie die Möglichkeit, in einer anspruchsvollen Schlüsselposition tätig zu sein? Dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen und erwarten gerne Ihre vollständige Bewerbung.

rbe@tune-quality.ch

Roland Berger, tune management & training ag, Thunstrasse 69, 3074 Muri b. Bern
www.tune-quality.ch



Unser Hotel zählt zu den renommiertesten Schweizer Luxus-Hotels. Vor über 150 Jahren gegründet, ist das Kulm Hotel St. Moritz heute die bevorzugte Engadiner Adresse für anspruchsvolle Gäste aus aller Welt. Service auf höchstem Niveau, wunderbare Lage und ein vielseitiges Angebot werden dem Gast geboten. Werden Sie Teil des Kulm Teams und prägen Sie die spezielle Aura dieses einmaligen Hauses mit.

Folgende Jahresstelle ist neu zu besetzen
Direktionsassistenten (w/m)

In dieser Führungsposition sind Sie Mitglied des Kadrs und sind verantwortlich für die Abteilungen: Housekeeping, Wäscherei, SPA und Wellnessbereich, Kinderanimation, Qualitätsmanagement.

Sie betrachten die professionelle und aufmerksame Dienstleistung am Gast als wichtigstes Ziel Ihrer Tätigkeit.

Anforderungen:

- Diplom einer Schweizer Hotelfachschule oder gleichwertige Ausbildung
- Fundierte Berufsausbildung und Erfahrung in den Bereichen Housekeeping und SPA sowie in der internationalen Hotellerie
- Führungsqualitäten und Durchsetzungsstärke
- Organisationstalent und Teamfähigkeit
- Gute Sprachkenntnisse in D/E u. m. It.
- Sicheres und gepflegtes Auftreten
- Kommunikativ, flexibel und belastbar

Aufgaben:

Sie organisieren und koordinieren mit den Departementsleitern die Schulung gemäss unseren Standards und überwachen das Tagesgeschäft, die Weiterentwicklung des Angebotes und Verbesserung und Optimierung der Dienstleistungen.

Sie sind eine einsatzfreudige Persönlichkeit mit unternehmerischem Denken. Sie sind gastorientiert, unterstützen die Direktion in ihren Verantwortungsbereichen und setzen sich dafür ein, die hohen Standards eines Luxushauses umzusetzen.

Gestalten Sie Ihren Arbeitsplatz in einer der schönsten Gegenden der Schweiz, es erwartet Sie ein abwechslungsreiches und interessantes Umfeld in Jahresanstellung. Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.

Wenn Sie eine neue Herausforderung suchen und an einem längeren Engagement interessiert sind, dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen und erwarten gerne Ihre kompletten Unterlagen an:

Herr Dominique N. Godat, Direktor
Kulm Hotel, Postfach, 7500 St. Moritz
Tel. 081 836 80 00 - www.kulmhotel-stmoritz.ch



*** Hotel-Restaurant **Bänklalp** Engelberg
CH-6390 Engelberg - T: 041/639 73 73 Fax: 041/639 73 74
Internet: www.baenklalp.ch E-Mail: info@baenklalp.ch

Zur Ergänzung unseres Teams
suchen wir für die **Wintersaison 09/10**
aufgestellte, kommunikative, motivierte und flexible
Arbeitskollegen:

Réceptionist/in (100 %)

Serviceangestellte/r (100 %)

Buffetangestellte/r (100%)

Koch / Köchin (100%)

Fühlen Sie sich angesprochen?
Dann senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:

Hotel Bänklalp
Frau Martina Kollerleider
Bänklalpweg 25, 6390 Engelberg
Tel. 041 639 73 73 Fax: 041 639 73 74
info@baenklalp.ch www.baenklalp.ch
Bänklalp: gemütlich stimmig und lustvoll

3403-179



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

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

Réceptionistin

Wir stellen uns eine qualitäts- und kundenorientierte Person mit
Erfahrung vor, die neben der deutschen Muttersprache auch in
Englisch und Französisch kommunizieren und Micros-Fidello
Front Office anwenden kann. Sie haben auch Freude, spora-
disch 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 86
E-Mail laro@seminarhotelkreuz.ch

3337-1746



Das Hauswirtschaftsteam

ist
charmant – kreativ – flink
und

hält per Oktober 2009 / oder nach Vereinbarung
Ausschau nach einem neuen Mitglied als

Stv. Leiterin Hauswirtschaft

Ihr Aufgabengebiet:

Aktive Mithilfe auf der Etage
Organisation von Reinigungsarbeiten
Teilnahme und Durchführung regelmässiger
Schulungen

... und das sollten Sie mitbringen:

Abgeschlossene Lehre im Hauswirtschaftsbereich
Ausgeprägter Sinn für Sauberkeit
Muttersprache deutsch

Das HOTEL aarau-WEST in Oberentfelden ist ein
*** Business-Sport Hotel. Neben 70 Doppelzimmern
verfügt das Hotel über ein modernes Sportcenter
sowie eine 18-Loch Golfanlage. Zur Infrastruktur
gehören unter anderem das Golfrestaurant sowie
Seminarräumlichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!
HOTEL aarau-WEST
Theresa Volgger
Muhenstrasse 58 / 5036 Oberentfelden
www.aarau-west.ch / rv@aarau-west.ch
ein Betrieb der AARGAUHOTELS.CH

3306-1775

**Am 10. Oktober ist die Neueröffnung
vom Engel, Restaurant & Bar
in Küssnacht am Rigi**

Für unseren neuen Gastrobetrieb im Herzen
von Küssnacht am Rigi suchen wir ein
junges, motiviertes Team.

**2 Chef de Parties, 1 Commis de Cuisine
und 3 Servicefachangestellte**

Haben Sie Freude im Umgang mit
Menschen, sind belastbar, teamfähig und
haben Sie Lust auf eine neue
Herausforderung? Dann freuen wir
uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen
mit Foto.

Frank Noordhoek & Lieping Fung,
Frutigenstrasse 68, 3604 Thun.
E-Mail: lieping24@hotmail.com
Tel. 079 329 73 44

3403-1700



Les Restaurants Molino offrent à leurs hôtes exigeants dans un environ-
nement soigné, reflétant une ambiance typiquement méridionale, un
choix culinaire composé des meilleurs produits de l'Italie.

Pour de nouveaux projets d'expansion situés dans des sites exceptionnels
à Lausanne et à Vevey, nous cherchons pour entrée à convenir, un/e

Gérant/e d'origine et de langue italienne

Vous disposez d'expérience dans la gastronomie italienne en qualité de
cadre, ainsi que d'un savoir-faire confirmé dans les domaines du service,
de la cuisine et des vins. Vous êtes passionné par votre travail. Vous
possédez d'excellentes notions de savoir vivre et souhaitez choyer notre
clientèle!

Vous cherchez à développer votre solide expérience professionnelle et
vous vous engagez pour nos hôtes et collaborateurs. Vous êtes ouvert
aux nouveautés et possédez un certificat cantonal de capacité.

En attendant la gestion de votre propre Ristorante Molino, vous serez
introduit en qualité de gérant-adjoint dans un autre établissement Molino
et soigneusement formé pour tout ce qui concerne notre concept.

Nous proposons une place de travail sûre et moderne avec tous les avan-
tages d'une grande entreprise. Des conditions de travail intéressantes et
prestations sociales remarquables vont de soi chez nous.

Nous nous réjouissons de votre candidature écrite accompagnée d'une
photo, adressée à: Molino SA, Nansenstrasse 5, 8050 Zürich ou par cour-
riel: personal@molino.ch

*MOLINO-Gastronomie déjà sur la voie de la réussite à: Berne, Dietikon, Fribourg,
Genève (Place du Molard), Genève (Quai Général-Guisan - Le Lacustre), Carouge
(La Praille), Montreux, St. Gall, Thônex, Uster, Wallisellen (Glatzentrum),
Winterthour, Zurich (Quai de la Limmat-Select), Zurich (Quai du Lac - Frascati),
Zurich (Stauffacher), Zermatt*

www.molino.ch

UNE ENTREPRISE DE ATHRIS HOLDING SA

3408-1770



AUGENBLICK 'MAL!



Für das ArabellaSheraton Hotel Seehof und das ArabellaSheraton Hotel Waldhaus in
Davos suchen wir ab Wintersaison 2009/10 noch qualifizierte, motivierte und sprachge-
wandte MitarbeiterInnen in folgenden Positionen:

Sales & Marketing AssistentIn

F&B AssistentIn

RéceptionistIn

Küchenchef

Sous Chef

Chef de Partie

Commis de Cuisine

Chef de Service

STV Chef de Service

Servicefachangestellte

Chef de Bar

Bar-Mitarbeiter

STV Hausdame

Über Ihre aussagekräftige Bewerbung freut sich:
Arabella Hotelbetriebe AG, Frau Ladina Kaufmann, Scalettastrasse 21,
7270 Davos Horlauben
Tel. 081 417 56 89, E-Mail: ladina.kaufmann@arabellastarwood.com

Wir bieten: Eine interessante Herausforderung
in einer weltweit operierenden Hotelkette mit
Entwicklungs- und Aufstiegsmöglichkeiten,
leistungsgerechte Entlohnung.

ARBELLA STARWOOD
HOTELS & RESORTS

Ein Joint Venture der Schörghuber Unternehmensgruppe und Starwood Hotels & Resorts



3408-1700

LAUTERBRUNNEN

STAUBBACHFALL

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

Leiter/in (100%, m/w)

Lauterbrunnen Tourismus hat die Aufgabe, das touristische Angebot
vor Ort zu gestalten, Veranstaltungen zu koordinieren und/oder
organisieren und die Interessen der gesamten Tourismusregion
Jungfrau zu vertreten. Unser Ziel ist, den Gästen ihren Aufenthalt so
unvergesslich wie möglich zu gestalten.

Ihre Hauptaufgaben:

- Geschäftsführung (Organisation, Personal, Administration und Finanzen), Mitglied der GL, Repräsentation der Ferienregion
- Leitung der Tourist Information Lauterbrunnen, Mithilfe
- Lokale PR- und Marketingarbeiten
- Koordination, Mithilfe und Durchführung von Projekten
- Delegierte/r in verschiedenen regionalen Tourismuskommissionen
- Mitverantwortlich für den Betrieb der touristischen Anlagen

Sie sind motiviert, zielgerichtet, teamfähig und haben Freude am
Umgang mit Einheimischen und Gästen. Sie verfügen über touristische
und betriebswirtschaftliche Kenntnisse und haben vorzugsweise die
Höhere Fachschule für Tourismus oder eine ähnliche Ausbildung
abgeschlossen. Sie treten bestimmt, freundlich und zielgerichtet auf.
Sie sprechen fließend Deutsch und Englisch, weitere
Sprachkenntnisse wünschenswert.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Arbeitsstelle mit vielen
Kontakten, Mitgestaltungsmöglichkeit und Verantwortung.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann freuen wir uns auf Ihr
komplettes Bewerbungsdossier. Eingabefrist ist der 20. August 2009.

Lauterbrunnen Tourismus, Frau Andrea Hess,
Postfach 23, CH-3822 Lauterbrunnen,
Tel. 033 856 856 6, andrea.hess@lauterbrunnen.ch,



3408-1700



"Aufstrebender Betrieb sucht Verstärkung"

Sie kochen mit Leidenschaft, Sie
freuen sich auf eine umfangreiche
"Fleischküche", Sie scheuen sich
nicht, in einem kleinen Team selbst-
ständig einen Posten zu bewältigen.
Wenn sie immer noch am lesen sind,
dann könnten Sie als

Jungkoch w/m

die erhoffte Verstärkung sein.

Gastgeber zu sein macht Ihnen Spass,
und Sie schätzen auch einen gepfleg-
ten Speiseservice. Dann haben wir
die perfekte Stelle für Sie als

Restaurationsfach- frau (oder Mann)

Interessiert? Rufen Sie uns für
detaillierte Informationen an (Telefon
044 761 61 15, Frau Elsi Imhof) oder
schreiben Sie an:

info@central-affoltern.ch oder
Restaurant Central, Zürichstr. 100,
8910 Affoltern am Albis
www.central-affoltern.ch

3408-1700

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

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter www.hoteljob.ch den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen.

Viel Erfolg bei der Suche!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion/ Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Franchisenehmer/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J3307
Leiterin Service Public (GeschäftsführerIn-Stv.)	Region Graubünden	J3476
Assistenz der Geschäftsleitung	Region Zürich/ Schaffhausen	J3469
Restaurant Manager (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3465
GF-Assistent	Region Zürich/ Schaffhausen	J3351
Pächterpaar	Region Zürich/ Schaffhausen	J3350
Direktionsassistent / F&B 4*	Region Graubünden	J3478
GeschäftsführerIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J3352
Betriebsleiter/in	Region Basel	J3330
Leitung (Einzelperson m/w oder Gastgeberpaar)	Region Graubünden	J3329
Vizedirektor (m/w)	Region Graubünden	J3289
BereichsleiterIn	Region Waadt/ Unterwallis	J3320
Stellvertretung der Betriebsleitung (m/w) 100%	Region Graubünden	J3328

Verkauf/ Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Verkaufsassistent/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J3479
Sales Representative/Sales ManagerIn	Region Bern	J3317
Sales - Persönlichkeit	Region Zürich/ Schaffhausen	J3477

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Empfang (Mo-Fr)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3354

Réception/ Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leiter/in Seminar	Region Zentralschweiz	J3349
Mitarbeiterin Back Office	Region Bern	J3473

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Betriebsleiterassistent/in Tagesstelle	Region Zürich/ Schaffhausen	J3468
RestaurantassistentIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J3318
Betriebsassistent/in mit Sales- & Marketingaufgaben	Region Ostschweiz	J3295

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de cuisine m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J3339
Commis de cuisine / Servicefachfrau	Region Graubünden	J3472
Sous-chef für modernes Gastrokonzept	Region Bern	J3311
Junior-Küchenchef	Region Bern	J3299
Innovative(r) Küchenchef(In)	Region Bern	J3298
Koch für diverse Events	Region Bern	J3306
Bäcker/in 50% (Mo-Fr vormittags)	Region Basel	J3471
Stv. Leiter Kochstudio	Region Zürich/ Schaffhausen	J3308
Chef de partie	Region Basel	J3467
Koch/ Köchin	Region Oberwallis	J3326
Chef de partie (m/w)	Region Graubünden	J3344
Fachkraft Küche Coach im Küchenteam	Region Mittelland (SO,AG)	J3485
Sous-chef m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J3334
Jungkoch	Region Bern	J3482
Jungkoch	Region Ostschweiz	J3484
Koch (Saucier)	Region Bern	J3348
Chef Pâtissier m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J3341
eidg. dipl. Küchenchef	Region Basel	J3343
Jungkoch Tagesstelle	Region Zürich/ Schaffhausen	J3333
Demi-chef de partie	Region Graubünden	J3475

Service/ Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurationsfachmann	Region Mittelland (SO,AG)	J3340
Servicefachangestellte (w)	Region Bern	J3331

Service/ Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de service	Region Bern	J3300
Chef de service m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J3291
Servicemitarbeiter m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J3338
2. Chef de service	Region Basel	J3342
Chef de service (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3487
RestaurationsleiterIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J3353
Chef de service (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3466
Servicefachangestellte/r	Region Ostschweiz	J3310

Bar/ Events/ Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
1. Maitre d'hôtel	Region Bern	J3337
Barmitarbeiter/in	Region Graubünden	J3346
Bardame	Region Zürich/ Schaffhausen	J3481

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Allrounderin	Region Graubünden	J3480

Beauty/ Wellness/ Fitness /Spa

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Kosmetikerin	Region Oberwallis	J3321

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Junge/r Bäcker/in für Tagesdienst	Region Ostschweiz	J3309

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B463	Assistentin / PR / Marketing / Sekretariat	30	CH	per sofort	D E
B477	Bankett & Seminar-Bereich/ Direktions- oder Betriebsassistent	42	DE	per sofort	D E
B51	Diverse Möglichkeiten	52	CH	per sofort	D F E
B362	Event/Bankett/Administration	49	CH	per sofort	D F E HU
B432	Geschäftsführer, Einkäufer	36	DE	per sofort	D F E ES
B209	Geschäftsleiter, Direktor, Betriebsleiter	53	CH	per sofort	D F E
B165	Hoteldirektion/Geschäftsführung/Management	53	CH	per sofort	D F E E
B347	Kellner	31	AT	per sofort	D F E PT
B450	Kinderanimator, Kinderskilehrer, Privatlehrer, Pflegehelfer SRK	48	CH	per sofort	D F E E
B350	Küchenchef	41	CH	per sofort	D F E
B370	Küchenchef	41	DE	per sofort	D F E
B422	Masseur	54	DE	per sofort	D
B458	restaurantfachmann	28	DE	per sofort	D E
B8	Restaurantleiter/Chef de Service	48	CH	per sofort	D F E E
B157	Restaurantleiter/Chef de Service/Betriebsassistent	31	DE	per sofort	D E RU
B417	Rezeptionist, Chef de Rang	22	DE	per sofort	D F E
B475	Rezeptionistin	22	GH	per sofort	D F E ES
B351	Service	25	CH	per sofort	D
B385	Servicemitarbeiterin / Allrounderin	20	CH	per sofort	D F E ES
B440	Service sowie Bar	29	EU	per sofort	D E
B462	Tourismus	30	DE	per sofort	D F E E

1 Referenznummer - Numéro des candidats
2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (Position souhaitée)
3 Alter - Age

4 Nationalität - Nationalité
5 Eintrittsdatum - Date d'entrée
6 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques

Stand per 3. 8. 2009. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediabuchkungen.

Telefon 021 276 42 33, marketing@htr.ch

htr hotelrevue

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

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

hoteljob.ch

Le Chef

RESTAURANT

Der aufstrebende Kreis 4 in Zürich erhält eine neue Attraktion für verwöhnte Geniesser an der Kanonengasse 29. Die Einrichtung strahlt eine schlichte Eleganz im klassisch englischen Clubdesign aus. Herzstück im Restaurant Le Chef bildet der rustikale Herd, welcher sich mitten im Geschehen befindet. Die schmackhaften Gerichte werden direkt vor unseren Gästen zubereitet und von erlesenen Weinen begleitet.

Für die Eröffnung ab Mitte September 2009 suchen wir engagierte, aufgeschlossene Mitarbeiter (m/w) für folgende Positionen:

- Koch / Jungkoch** Sie geben unseren Gerichten die Würze
- Servicefachkraft** Die professionelle Gastgeberpersönlichkeit
- Officemitarbeiter** Die vielfältige und tatkräftige gute Seele

Verfügen Sie über eine abgeschlossene Berufslehre, Erfahrung in der gehobenen Gastronomie sowie sehr gute Deutschkenntnisse? Teamfähigkeit, Zuverlässigkeit und eine hygienische Arbeitsweise gehören zu Ihren Stärken? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen:

Fred Tschanz Management AG
Diego Salis, Personalleiter, Tel. 044 267 47 64, Postfach, 8024 Zürich
diego.salis@tschanz-management.ch
www.tschanz-management.ch

Suisse romande

recherche
un/e gérant/e
(éventuellement un couple de gérants)
pour son restaurant d'altitude de Tignousa (2180 m)

Mission:

- Animer l'équipe de cuisine et assurer la coordination et la répartition des tâches.
- Organiser et participer à la production des repas.
- Assurer les opérations de gestion et d'administration qui vous seront confiées.
- Gérer l'alimentaire et le non-alimentaire (logement de 28 lits).
- Respecter et faire respecter les normes d'hygiène et de sécurité de la profession.

Profil:

- Titulaire d'un certificat de capacité pour cafetiers restaurateurs
- Expérience professionnelle confirmée en restauration collective.
- Bonne maîtrise des techniques culinaires.
- Connaissance des matériels, outillages, machines et produits utilisés en restauration collective.
- Sens de l'organisation, du commandement, du contact humain.
- Maîtrise de l'outil informatique et connaissance en gestion.

Les offres de service avec documents usuels sont à adresser jusqu'au 19 août 2009, à:

Funiculaire St-Luc - Chandolin S.A.
Direction
3961 St-Luc/Anniviers

MAISON HALLES
Neuchâtel

Cherchons pour le 1^{er} septembre 2009

SERVEURS / -EUSES ou
SPÉC. EN RESTAURATION
à 100%

COMMIS DE CUISINE

- avec formation OU expérience.
- français indispensable.

Envoyer **DOSSIER COMPLET** à:
Restaurant de la Maison des Halles
M. & Mme A. Reichl
Rue du Trésor 4, CP 2971
2001 Neuchâtel, tél. 032 724 31 41
www.maisondeshalles.ch avec vidéo

International

Swisstouches
Hotels & Resorts

Ein schnell wachsendes Hotel-Management-Unternehmen mit Hotels in China sucht zur Ergänzung des Teams in verschiedenen Hotels

General Managers
Food and Beverage Managers
Human Resources and Training Managers
Executive Chefs and Sous-Chefs

Gute Englischkenntnisse erforderlich. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, sich in einem dynamischen und vielseitigen Umfeld weiterzuentwickeln. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Swisstouches Hotels and Resorts
Human Resources Department
Xi'an/China
hr@swisstouches.com

Svizzera italiana

HOTEL
Sass da Grüm

Wir sind ein wunderschön gelegenes Familienhotel mitten im Kastanienwald an einem «Ort der Kraft» im Tessin und suchen einen motivierten Mitarbeiter ab sofort-Anf. Nov. und evtl. Saison 2010

Koch

Haben Sie Lust, Ihrer Fantasie freien Lauf zu lassen? Dann sind Sie in unserer Vegli-Vollwert-Küche (BIO-Knospe-Zertifikat) am richtigen Ort!

Sie arbeiten zu zweit oder alleine und können so Ihre Ideen einbringen und verwirklichen.

Wenn Sie zudem sportlich sind und Freude an der Natur haben, zögern Sie nicht mehr!

Wir bieten eine vielseitige Tätigkeit in jungem, kollegialem Team, mit regelmässigen Arbeitszeiten und neuem Mitarbeiterhaus.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Unterlagen (mit Foto) via E-Mail oder Post: Hotel Sass da Grüm «Unique» Gabriella Mettler und Stefan Büschli 6575 San Nazzaro info@sassdagruem.ch Tel. 091 785 21 71 www.sassdagruem.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

H-HN
HOCHSCHULE HEILBRONN

Die Hochschule Heilbronn - Technik • Wirtschaft • Informatik - ist eine der führenden Tourismushochschulen Europas. Der Studiengang Tourismusbetriebswirtschaft wird als Bachelor und in einem internationalen Studienverbund als Master angeboten. Im Fachgebiet Hospitality Management ist eine

Professur (Bes.Gr. W2) für Systemgastronomie (Stiftungsprofessur der Stadt Heilbronn) Kennziffer 043/2_P_TB

zum 01.03.2010 neu zu besetzen.

Die Professur soll unsere Lehre und Forschung in den Bereichen Betriebswirtschaft, Tourismus und Hospitality Management erweitern. Wir suchen eine Persönlichkeit mit Erfahrung im Bereich Systemgastronomie oder mit Kenntnissen und Erfahrungen aus verwandten Bereichen mit Bereitschaft und Interesse, sich in diesem Fachgebiet zu vertiefen. Zu den Aufgaben des/der Stelleninhabers/-in gehört die Entwicklung eines Lehr- und Forschungsangebots für dieses expandierende Fachgebiet und die Kooperation mit der Berufspraxis. Erwartet wird die Bereitschaft zur Übernahme von Grundlagenveranstaltungen im Studiengang Betriebswirtschaft und die Mitarbeit in der Selbstverwaltung der Hochschule.

Die Bereitschaft und die Fähigkeit, Veranstaltungen in englischer Sprache abzuhalten, wird vorausgesetzt.

Einstellungsvoraussetzungen:

- Abgeschlossenes Hochschulstudium,
- besondere Leistungen bei der Anwendung oder Entwicklung wissenschaftlicher Erkenntnisse und Methoden in einer mindestens fünfjährigen, einschlägigen Berufstätigkeit, von der mindestens drei Jahre außerhalb des Hochschulbereichs ausgeübt worden sein müssen,
- pädagogische Eignung, die in der Regel durch Erfahrung in der Lehre oder Ausbildung nachzuweisen ist,
- besondere Befähigung zu wissenschaftlicher Arbeit, die in der Regel durch die Qualität einer Promotion nachgewiesen wird.

Bei Erfüllung der Voraussetzungen ist die Übernahme in das Beamtenverhältnis auf Lebenszeit als Professor/in (W2) in der Regel nach dreijähriger Bewährung im Beamtenverhältnis auf Probe möglich, falls das Lebensalter bei der Einstellung 50 Jahre nicht übersteigt.

Die Hochschule Heilbronn tritt für die Erhöhung des Professorenanteils ein und fordert daher Frauen ausdrücklich zur Bewerbung auf. Schwerbehinderte werden bei gleicher Eignung bevorzugt berücksichtigt.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen werden innerhalb von vier Wochen erbeten, bevorzugt per E-Mail/PDF, an rektor@hs-heilbronn.de, ansonsten an das Rektorat der Hochschule Heilbronn, Max-Planck-Str. 39, D-74081 Heilbronn.

Erweitern Sie Ihren Horizont und Ihre Erfahrungen mit einem Berufsaufenthalt in den «Canadian Rockies». Das Relais & Châteaux Post Hotel & Spa sucht auf 20. November 2009 Mitwirkende in den folgenden Positionen:

Chef de Partie
Pâtisserie
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
E-Mail: andre@posthotel.com
Fax 001 403 522 3966

Ein einjähriges Arbeitsvisum ist für Bewerber mit Berufsausbildung über das «Youth Mobility» Programm für «Young Workers» (bis 35) erhältlich.

Bitte besuchen Sie unsere Website: www.posthotel.com

Stellenvermittlungen

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

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

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

IMPRESSUM

hotel revue - stellen revue / marché de l'emploi

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

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern

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

Chefredaktion / Rédacteur en chef: Elisabeth Homberger

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

Anzeigen-Innenendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Delia Piscopo, Patricia Nobs Wyss

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

Anzeigentarif (pro nm und Spalte) / Tarif des annonces (par nm 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 GzD bis Freitag vor Erscheinen möglich - weitere GzD kosten pro Auszug Fr. 30.-

Termine:

	Nr. 33/2009	Nr. 34/2009	Nr. 35/2009	Nr. 36/2009
- Ausgabe	13.8.2009	20.8.2009	27.8.2009	3.9.2009
- Erscheint	10.8.2009	17.8.2009	24.8.2009	31.8.2009

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

WEMF-beglaubigt 2007/08 / contrôlés REMP 2007/08, verkaufte Auflage / tirage vendu: 10 092, Gratisauflage / tirage gratuit: 1289
(Druckauflage / tirage imprimé: 18 000)

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten unterlagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.