

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

htr hotel revue Nr. 32 / 6. August 2009

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



Mit Eus startet Sie dure!

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

**Wir sorgen für
Nachwuchs**

htr stellenrevue



WIR SUCHEN?

Fachprofis für
Service und Küche

Führungspersönlichkeiten
in Küche und Service

Bürenstrasse 20, 8048 Zürich, Tel. 044 377 55 38
Fax 044 377 55 99, E-Mail: jobservice@gastrosuisse.ch

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

Hoteldirektor m/f

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

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

Dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen!

Das erwartet Sie:

Ein mittelgrosses Hotel mit 31 Mitarbeitenden, Konferenz-/Bankettmöglichkeiten und Restauratior.

• 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.

einen Küchenchef
ideales Alter 50 Jahre

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

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

• Eine spannende und herausfordernde Tätigkeit in einem dynamischen Umfeld.

Wellness Hotel Rosli
Weggis

Lamira

Beauty SPA

Spa

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

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)

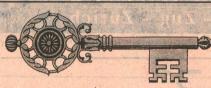
Wir bieten:

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

Frau Imhof erfreut Ihnen gerne weitere Auskünfte,
Telefon 062 391 90 80

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

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



ankommen und gehissen

Wir suchen per Oktober 2009

KÜCHENCHEF w/m

Ihr Ziel 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 erfolgs hungrige, teamfähige, junge und kommunikative Persönlichkeit, die die gesteckten Ziele konsequent verfolgt.
- Sie sind neugierig und bringen die Fähigkeit mit, stets auf neue kulinäre Tendenzen zu reagieren.

Unser Angebot:

- Eine im letzten Jahr neu renovierte Küche im ***Stern-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 Golden Schlüssel

Hr. Jost Troxler

Rathausgasse 72, 3011 Bern

Tel. 031 311 02 16

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

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, führungsprobte und charmante Persönlichkeit als

Leiter/in Hospitality

Ihre Aufgaben:

Direkt der Leitung des Weiterbildungs- und Tagungszentrums unterstellt, gliedert sich Ihre velseitige 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
- Beherrschung von Microsoft-Office-Programmen und Frontoffice-System Protel
- hervorragende Sprachkenntnisse in D und E (mündlich und schriftlich), F von Vorteil
- kommunikative, kooperative, organisierte und weitoffene 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

Alpen Stern
HOTEL APARTMENTS
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)

Innen macht es Spass, einen familiären Hotel- & Appartementsbetrieb instand zu halten! Sie sorgen im Team für ein sauberes Aussehen des Hotels von innen und aussen, sei es als Zimmermädchen, in der Lingerie, im Frühstückskeller, 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. Unterkunftsmöglichkeit 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 Kundenschaft in unseren drei Hotels und 12 individuellen Restaurants mit insgesamt über 5000 Sitzplätzen (vom Gault-Millau-gepunkteten Feinschmeckerlokal bis hin zum Selbstbedienungsrestaurant) in und rund um Zermatt. Wir suchen nach Übereinkunft einen

F&B Manager

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

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 Zermatterhof**** 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-Abrechnungsprogrammen sind Sie bestens vertraut und eignen sich zusätzlich erforderliches Fachwissen schnell an. (POS-Kassensysteme, Schultes & Micros, CalcMenu, EGS und Microsoft Office.)

Zu Ihnen Stärken gehören Durchsetzungsvermögen, ein hohes Mass an Verantwortungsbewusstsein, analytisches Denkvermögen und Teamfähigkeit. Sie arbeiten selbstständig, handeln zielerichtet 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 Zermatterhof 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@zermatterhof.ch www.matterhorn-group.ch



Unser Hotel zählt zu den renommiertesten Schweizer Luxushotels. 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 den Gast geboten. Werden Sie Teil des Kulm Teams und prägen Sie die spezielle Ära dieses einmaligen Hauses mit.

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

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

Sie betrachten die professionelle und aufmerksame Dienstleistung am Guest 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 Durchsetzungskraft
- Organisationstalent und Teamfähigkeit
- Gute Sprachkenntnisse in D/E w. m. lt.
- 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 Gegenenden der Schweiz, es erwartet Sie ein abwechslungsreiches und interessantes Umfeld in Jahresanstellung. Eintritt per sofort 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



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



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 per sofort oder nach Vereinbarung 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-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
Falkensteinerstr. 1
4710 Balsthal
Telefon 062 386 88 86
E-Mail laro@seminarhotelkreuz.ch



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 Tourismuskommisionen
- Miterantwortlich 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 flüssig 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,

★★★ HOTEL aarau WEST OBERENTFELDEN

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

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

Für unseren neuen Gastrobetrieb im Herzen von Küsnacht 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



Aufstrebender Betrieb sucht Verstärkung

Sie kochen mit Leidenschaft, Sie freuen sich auf eine umfangreiche "Fleischküche", Sie scheuen sich nicht, in einem kleinen Team selbstständig 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 gepflegten Speiseservice. Dann haben wir die perfekte Stelle für Sie als

Restaurationsfachfrau (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



Les Restaurants Molino offrent à leurs hôtes exigeants dans un environnement soigné, reflétant une ambiance typiquement méditerranéenne, 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 Veyey, 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 avantages 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 courriel: 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 Prairie), Montreux, St. Gall, Thônex, Uster, Wallisellen (Glattzentrum), Winterthur, Zürich (Quai de la Limmat-Select), Zurich (Quai du Lac - Frascati), Zurich (Stauffacher), Zermatt

www.molino.ch
UNE ENTREPRISE DE ATHRIS HOLDING SA



AUGENBLICK MAL!

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

Sales & Marketing AssistantIn

F&B AssistantIn

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 Horlauen
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.



Ein Joint Venture der Schöghuber Unternehmensgruppe und Starwood Hotels & Resorts

3435-1795



3435-1792

3435-1793

3435-1795

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-C ode 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	J3229
Vizedirektor (m/w)	Region Graubünden	J3289
BereichsleiterIn	Region Waadt/ Unterwallis	J3320
Stellvertretung der Betriebsleitung (m/w) 100%	Region Graubünden	J3228

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
Betriebsleiterinstitut/in Tagesstelle	Region Zürich/ Schaffhausen	J3468
RestaurantassistentIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J3318

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commiss de cuisine m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J3339
Commiss 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 (SOAG)	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 (SOAG)	J3340
Servicefachangestellte (w)	Region Bern	J3331

Anzeigenschluss verpasst?

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

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

hoteljob.ch

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

4 Nationalität – Nationalité
5 Eintrittsdatum – Date d'entrée
6 Sprachenkenntnisse – Connaissances linguistiques

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

Le Chef

RESTAURANT

Der aufstrebende Kreis 4 in Zürich erhält eine neue Attraktion für verwöhlte Genieser 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

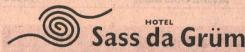
Officemitarbeiter Die vielfältige und tatkräftige gute Seele

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

Svizzera italiana



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 Vegi-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 Mettier und Stefan Buschi - 6575 San Nazzaro Tel. 091 785 21 71 www.sassdagrum.ch info@sassdagrum.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

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:

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

3446-1799

MAISON DES 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

3446-1799

International

Swisstouches

Hotels & Resorts

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

X'an/China

hr@swisstouches.com

3598-1777

IMPRESSUM

htr hotel revue - stellenn revue / marché d'emploi

Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit

Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Édition et rédaction:

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédaction en chef: Elsbeth Hobmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Dalia Piscopo, Patricia Nobis Wyss

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

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

Fr. 170 (exkl. MwSt. / sans TVA)

Fr. 160 (exkl. MwSt. / sans TVA)

Fr. 160 (exkl. MwSt. / sans TVA)

Fr. 150 (exkl. MwSt. / sans TVA)

Fr. 150 (exkl. MwSt. / sans TVA)

Zuschlag Aufschaltung Internet: 1 Wo. Fr. 50.-, 2 Wo. Fr. 70.-, 1 ML Fr. 100.- (pro Anzeige)

1 GZD bis Freitag vor Erscheinen möglich – weitere GZD kosten pro Auszug Fr. 30.-

Termin: Nr. 33/2009

– Ausgabe 13.8.2009

– Erscheint 20.8.2009

– Anzeigenschluss Mo. 12.00 Uhr 10.8.2009

Nr. 34/2009

– Ausgabe

13.8.2009

– Erscheint 20.8.2009

– Anzeigenschluss

17.8.2009

Nr. 35/2009

– Ausgabe

27.8.2009

– Erscheint 24.8.2009

– Anzeigenschluss

31.8.2009

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

WEMF-begläubigt 2007/08 / contrôlés REMP 2007/08, verkauft 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 untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.

H+H

HOCHSCHULE HEILBRONN

TECHNIK • WIRTSCHAFT • INFORMATIK

Die Hochschule Heilbronn - Technik • Wirtschaft • Informatik - ist eine der führenden Tourismushochschulen Europas. Der Studiengang Tourismusberriebswirtschaft 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 diesen Fachgebiet zu vertiefen. Zu den Aufgaben des/der Stellennhabers/-in gehört die Entwicklung eines Lehr- und Forschungsangebotes 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 Abschluß 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 Beamtentum 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 Professorinnenanteils 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-70401 Heilbronn.

3424-1799

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

Chef de Partie

Pâtissier

Jungkoch

Chef de Rang

Bar

Réception

Etagingouvernante



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

E-Mail: andre@posthotel.com
Fax 001 403 522 3966

Ein einjährige Arbeitszeit ist für Bewerber mit Berufsausbildung über das «Youth Mobility» Program 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

31-201