

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2009)
Heft: 34

Anhang

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

Der grösste Stellenmarkt der Branche

Le principal marché de l'emploi
de la branche

htr hotel revue Nr. 34 / 20. August 2009

AG
ACTIVE GASTRO ENG
**Häsch gnueg vom Chef?
De chum zu Eus!**
www.activegastro.ch
Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

**Hoteldirektorin
gefunden**
htr stellenrevue

Online unter
www.hoteljob.ch

GASTRO SUISSE
JOB SERVICE
SUCHEN? VERMITTELN? FÖRDERN!
WIR VERMITTELN
Küchenchefs für Top-Stellen.
Service Mitarbeiter
für Stadt und Land.
Blumenthalstrasse 20, 8946 Zürich, Tel. 044 377 53 33
Fax 044 377 53 90 E-Mail: jobservice@gastrouisse.ch
www.gastrouisse-jobservice.ch

www.gastrojob.ch
Topjobs und Gastrojobs – ganze Schweiz
GastroJob
Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire

Direktion/Kaderstellen	1-4
Deutsche Schweiz	4-8
Svizzera italiana	8
International	
Stellengesuche	
Suisse romande	
Marché international	
Demandes d'emploi	

KRAMER
Die KRAMER GASTRONOMIE sieht sich als kreatives Unternehmen mit Spass und Lust an einer unkomplizierten, kommunikativen, jungen Gastronomie und Hotellerie. Wir beschäftigen 400 Mitarbeiter und unsere 13 Restaurants und 2 Hotels sind konsequent innovativ mit dem klaren Anspruch an gute Qualität. Mehr unter www.kramergastronomie.ch
Per Oktober 2009 oder nach Vereinbarung suchen wir im Sinne einer Nachfolgeplanung einen/e

Leiter Human Resources m/w

In dieser Funktion sind Sie Ansprechpartner in allen Themenstellungen des Human Resources Management. Sie sind gemeinsam mit Ihrem Team für die Personalbetreuung, Personalgewinnung, Personalentwicklung, strategische Aufgaben und Projekte verantwortlich.

Sie sind eine unternehmerisch denkende und handelnde Persönlichkeit mit ausgewiesener Berufserfahrung im Human Resources. Ihre hohe Sozialkompetenz, Ihre positive Ausstrahlung, Ihr gewinnendes Auftreten zeichnen Sie aus und eine entsprechende Weiterbildung im Human Resources wie eigl. dipl. Leiter Human Resources, eigl. dipl. Personalfachfrau/mann oder ein NDS runden Ihr Profil ab.

Reizt Sie diese vielseitige Aufgabe in einem dynamischen Umfeld, dann freue ich mich auf Ihre vollständige Bewerbung an:
Kramer Gastronomie, Simone Strässle, Leiterin Human Resources, Herdernstrasse 56, Postfach 1767, 8040 Zürich, Tel. 044 406 85 20

ZÜRICH AMBIANCE

Hotel Beau Site
Abelboden
Für unser gepflegtes Ferienhotel Nähe Zentrum von Adelboden mit 36 Zimmern, 2 Restaurants, Bar, erweitertem Wellnessbereich mit fin. Sauna, Sanarium, Dampfbad, Ruheraum, Aussensau- und einem betreuten Fitness-Studio suchen wir noch folgende Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen ab Dezember 2009 mit Erfahrung in der gepflegten Gastronomie:
• **Kreativen Küchenschef, der gerne mit Frischprodukten arbeitet**
Zudem suchen wir:
• **Service-/Barmitarbeiterin für unser A-la-carte-Restaurant, das «Kaminstübli», mit Erfahrung**
• **Chef de Partie (m/w)**
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns an:
BOUTIQUE HOTEL BEAU-SITE FITNESS & SPA
Fam. Markus Luder
CH-3715 Adelboden
Tel. 033 673 82 82
E-Mail: hotelbeausite@bluewin.ch
www.hotelbeausite.ch

EVZ **KATAG**
Die Welt des Sports begeistert Sie – inmitten des Geschehens zeichnen Sie sich verantwortlich für die Gastronomie. Wir suchen ab Januar 2010 für die Leitung des neuen Eisstadions Zug – Eröffnung August 2010 – einen
Geschäftsführer Gesamtgastronomie (m/w, Mitglied der GL)
Als Geschäftsleitungsmitglied des erfolgreichen Eishockeyvereins Zug (EVZ) sind Sie verantwortlich für die gesamte Gastronomie im komplett neu erbauten Eishockeystadion Zug. Die Gastronomie besteht aus dem Restaurant/Sportbar, einer Terrasse im Stadion, während den Matchtagen zusätzlich dem VIP-Bereich, den exklusiven Logen und natürlich den sechs Verkaufsständen im 7'000 Plätze zählenden Stadion. Die cool eingerichteten Räumlichkeiten im Eisstadion werden im weiteren für Events, Shows, Produkt-Präsentationen etc. genutzt.
In der Vorereöffnungsphase organisieren Sie die gesamten Betriebsabläufe, unterstützen in Einrichtungsfragen und Ablaufplanung die Bauführerschaft, legen das Angebot, die Qualitätssicherung und das KOMPASS und HACCP-Konzept fest, rekrutieren das Kader sowie planen den kulinarischen Teil für das Pre-Opening und die Opening Ceremony. Sie führen Veranstaltungen verschiedenster Art durch und branden das neue Herti Stadion als Ort für Special Events mit ungewöhnlicher Kulisse und Ambiente.
Ihre höhere Hotelfachausbildung oder ähnliches wird idealer Weise ergänzt durch Führungs-Erfahrung in Neueröffnungen und solidem Know-how aus der Gemeinschaftsverpflegung. Sie sind eine gewinnende Persönlichkeit mit kommunikativem Geschick und führen die neue Gesamtgastronomie als Organisationstalent visionär und mit Flair erfolgreich in die Zukunft. Als lösungs- und resultat-orientierter Macher mit positiver Ausstrahlung mögen Sie Menschen gerne, führen die Gastronomie als Teil des EVZ betriebswirtschaftlich effizient und sind es gewohnt, als Nonstop-Motor, Botschafter, Ideenschmied und Vorbild flexibel mit Ihrem schlagkräftigen Team von bis zu rund 15 Mitarbeitern - an Matchtagen bis zu hundertzwanzig Mitarbeitern Höchstleistungen zu erbringen. Zeigen Sie, was Sie können, unter dem EVZ Slogan: We keep on fighting!
Nehmen Sie mit uns Kontakt auf oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen. Ihr Ansprechpartner ist Martin Küttel, Telefon +41 41 317 37 57 und mkuttel@katag.ch

restaurant höchhus
höchhusweg 17
3612 steffisburg
www.hoehhus.ch
Tel: 033 437 70 72
Gediegenes Ambiente, Gourmet-Küche und perfekter Service. Unseren zahlreichen und treuen Gästen bieten wir den unvergleichlichen Gaumenschmaus.
Wir suchen per sofort:
• **Stv. Chef de Service 100%**
• **Servicefachangestellte/r 100%**
Ihre erfolgreich abgeschlossene Lehre als Servicefachangestellte/r und Erfahrung in der gehobenen Gastronomie qualifizieren Sie für diese tolle Aufgabe.
Bewerbungen per Post oder E-Mail an:
markus.walder@gaumenschmaus.ch

Anzeigenschluss verpasst?

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

htr hotel revue

2-Tage- / od. 10-Tage-Job
möchten Sie mit einem «Kurzeinsatz» bei sehr guter Entlohnung mitarbeiten od. die **Zwischensaison** überbrücken?
Für die Restaurationsbetriebe am traditionell-bekannten **Zuger Stierenmarkt vom Mi., 9. u. Do., 10. Sept. oder Zuger Messe: 24. Okt. bis inkl. 1. Nov.** suchen wir noch
Service-Angestellte/Köche/-innen Buffet- und Hilfspersonal/Pizzaiolo
Weitere Auskünfte erteilen wir Ihnen gerne, rufen Sie an
K. Nussbaumer Restaurations, Party und Catering
CH-6315 Morgarten/ Oberägeri / ZG
Tel. 041 750 40 40 Fax 041 750 40 40

Herzlich Willkommen im Paradies.

Das Boutique-4-Sterne- Superior Hotel über dem Thunersee, in der schönsten Bucht Europas, ist bekannt durch sein innovatives Konzept und seine ausgezeichneten Leistungen als eines der Top 50 Ferienhotels der Schweiz. Zusätzlich wird unser Angebot ab März 2010 mit einem aussergewöhnlichen Tagungs- und Eventbereich bereichert - dem perfekten Rahmen für Anlässe von der privaten Sitzung bis zur Hochzeit. Auch unser Fit- und Wellnessbereich wird mit neuen Räumen ergänzt und steht ab Dezember 2009 zur Verfügung.

Es erwarten Sie eine einzigartige Atmosphäre und viel «Raum zum Sein», unter anderem mit 43 wunderschönen Zimmern, einer Gastronomie mit Restaurant, Bar und Terrasse sowie einem wunderbaren Park und einer gemütlichen Bibliothek.

Wir suchen per 1. Dezember 2009 oder nach Vereinbarung eine(n)

Chef de Service / Serviceleiter/in

(Vollzeit, Ganzjahresstelle)

Mit Ihrer extrovertierten, dynamischen Persönlichkeit sind Sie der geborene Gastgeber, der unsere Gäste mit offener Ausstrahlung, Flexibilität und grosser Dienstleistungsbereitschaft begeistert. Mit Sozialkompetenz und Organisationstalent motivieren und inspirieren Sie Ihr Team von über zehn Voll- und TeilzeitmitarbeiterInnen zu ausgezeichneten Leistungen.

Ihre Management- und Führungsaufgaben erstrecken sich vom Frühstücks-, Pensions- und à-la-carte-Service bis hin zur perfekten Ausrichtung von Anlässen in Zusammenarbeit mit der Meeting & Event ManagerIn.

Für diese herausfordernde Kader-Position verfügen Sie über eine abgeschlossene branchenbezogene Ausbildung und haben sich idealerweise breit weitergebildet. Sie suchen eine neue langfristige Aufgabe und sind in ähnlicher Position bereits zwei Jahre tätig. Muttersprache Deutsch bzw. Schweizerdeutsch sowie sehr gute Kenntnisse der englischen und französischen Sprache sind Voraussetzung für die Stelle als TeamleiterIn und Kadermitglied.

Details zu den jeweiligen Stellen finden Sie unter www.eden-spiez.ch (Rubrik Service/Stellenangebote)

Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz in einem professionellen Umfeld mit fortschrittlichen Arbeitsbedingungen. Gespannt warten wir auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, auch als E-Mail, an Gerald Nowak, Hotelier und Gastgeber.

EDEN
HOTEL
SPIEZ

RAUM
ZUM SEIN

Seestrasse 58
Postfach 221
CH-3700 Spiez
T +41 33 655 99 00
F +41 33 655 99 01
welcome@eden-spiez.ch
www.eden-spiez.ch



Der Lenkerhof alpine resort ist das jüngstlichste 5-Sterne-Hotel der Schweiz. Modernes Design, lockeres Ambiente und ein unkomplizierter, charmanter Service machen unser Haus einmalig.

Wollen Sie in einem jungen, mehrfach ausgezeichneten Team arbeiten und Ihren Beitrag zur weiteren Erfolgsgeschichte des Lenkerhofs leisten?

Wir suchen in Jahresstelle:

LeiterIn Hauswirtschaft D/F/E

Sous-Chef

mit Verantwortung für das mediterrane Restaurant «Oh de vie»

2. Chef de Service D/F/E

Chef de rang D/F/E

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Lenkerhof alpine resort
Daniela Borter, Direktion / HRM
CH-3775 Lenk im Simmental
Tel. 0041 (0)33 736 36 36
E-Mail: bewerbung@lenkerhof.ch

www.lenkerhof.ch

Post Hotel Weggis

chill out in style

...dieses einzigartige Hotelerlebnis wollen wir unseren Gästen bieten und Sie können aktiv dazu beitragen!

POHO ist Wohlfühlen – POHO ist Inspiration – POHO ist der Treffpunkt zum Essen, Trinken, Flirten, Entspannen und Übernachten. Wir garantieren ein spannendes Arbeitsumfeld und die perfekte Kombination von Professionalität, Freundlichkeit und Kreativität.

Wir suchen für unser Team mit Eintritt per 01. Oktober oder nach Vereinbarung folgenden Profi:

TEAMLEADER SERVICE (m/w)

In dieser anspruchsvollen Position tragen Sie die Verantwortung für den reibungslosen Ablauf in unseren F&B Outlets: POHO Dining Lounge, Weggiser Stübli, Winecellar, Lakeside Terrace, POHO Bar, Bankett-/Seminarbereich und Room-Service.

Ihre Fachaufgaben sind:

Sie organisieren, leiten, motivieren und fördern zusammen mit Ihrem Stellvertreter und Assistenten das junge Team von bis zu 15 Mitarbeitenden inkl. Lernende und Aushilfen. Neben den administrativen Aufgaben wie Mitarbeiterplanung, Lehrlingsausbildung, ISO Qualitätsmanagement, sind Sie auch selbst aktiv an der Front tätig und unterstützen das Team in allen Belangen. Sie gehören zum 1. Kaderteam des POHO und sind für dessen innovative Weiterentwicklung und für die Zielerreichung mitverantwortlich.

Folgende Anforderungen bringen Sie mit:

- Fundierte, mehrjährige Serviceerfahrung und Abschluss einer höheren Fachschule
- Erfahrung im Führen eines Serviceteams in einem sehr trendigen Umfeld aber auf gehobenem Niveau in der Schweiz
- Verkaufs- und Organisationsstalent
- Sehr gute Weinkenntnisse
- Teamorientierte, verantwortungsbewusste Persönlichkeit
- Hohe Sozialkompetenz, innovativ, kreativ, flexibel und belastbar
- Ausgezeichnete Umgangsformen und Durchsetzungsvermögen
- Deutsche Muttersprache (Schweizerdeutsch von Vorteil), Englisch und Französisch erwünscht.
- Zertifikat Lehrlingsausbilder von Vorteil
- Idealalter zwischen 25 – 35 Jahre

Interessiert? Gerne erwarten wir Ihre komplette Bewerbung inkl. Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien an:

Post Hotel Weggis
Elisabeth Isenegger
Seestrasse 8, 6353 Weggis
info@poho.ch
www.poho.ch

45 Boutique-Zimmer
The Dining Lounge@POHO
The Cellar@POHO
The Bar@POHO
The Spa@POHO
Weggiser Stübli



Für unser Papa Joe's American Restaurant & Caribbean Bar am Hechtplatz im Herzen von Zürichs Altstadt suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef

Sie sind bis 26 Jahre alt, haben eine abgeschlossene Berufslehre als Koch und pflegen einen guten Umgang mit Menschen. Sie bringen 2 - 3 Jahre Praxiserfahrung in einer mittelgrossen Küche mit und sprechen Deutsch. Ausserdem sind Sie ein Organisationstalent und der Begriff HACCP ist kein Fremdwort für Sie.

Des Weiteren suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung für unsere Caribbean Bar einen

Chef de Bar und Barmitarbeitende

Sie sind zwischen 20 und 35 Jahre alt, sprechen Deutsch und Englisch und schätzen die Kommunikation mit unseren internationalen Gästen. Als Chef de Bar bringen Sie Führungs- sowie Barerfahrung mit. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Papa Joe's American Restaurant & Caribbean Bar
Mr Marco Caliaro, Schiffplättli 18, 8001 Zürich
Telefon 044 269 88 88
www.papajoes.ch • papajoes.zurich@gastga.ch



Im Frühjahr 2010 wird das Commercio nach 35 Jahren umgebaut und erweitert. Sind italienische Küche und Keller Ihre Leidenschaft, dann sind Sie per 1. November unser/e neue/r

Geschäftsführer/in

Ihre tägliche Herausforderung umfasst:

- Persönliche Gästebetreuung
- Planung, Schulung und Führung von 18 Mitarbeiter/innen
- Angebotsplanung, Kalkulation und Wareneinkauf
- Verantwortung für Umsatz, Mitarbeiterkosten und Warenrentabilität

Ihr persönliches Profil:

- Frontorientierte Gastgeberpersönlichkeit
- Fundierte Gastro- Aus- und Weiterbildung
- Führungserfahrung in der italienischen Gastronomie
- Alter zwischen 29 und 39 Jahren
- EDV-Kenntnisse

Wir bieten Unterstützung:

- Im administrativen Bereich durch die Verwaltung
- Vernetzte Kassen- und elektronisches Zeiterfassungssystem
- Management-Informationen-System
- Zwei Arthouse-Kinos im selben Gebäude und entsprechende Synergien
- ÖV-Anschluss in nächster Nähe am Bahnhof Stadelhofen

Ein eingespieltes Team freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Thomas A. Strelbel, Direktor Gastronomie
Commercio Unternehmungen Zürich
Nägelhof 1, 8001 Zürich
Tel. 044 250 59 00, Fax 044 250 59 01
www.commercio.ch www.arthouse.ch



SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF BRUNNEN

Unser Erstklass-Hotel liegt an allerschönster Lage direkt am Vierwaldstättersee. Wir engagieren uns mit Herzlichkeit und Leidenschaft für das Wohl unserer Gäste und bieten einen hohen Standard betreffend Qualität des Angebotes und der Dienstleistungen.

Wir suchen nach Vereinbarung

Hauswirtschaftsleiterin

mit eidg. Fachausweis oder Hotelfachschule. Sie verfügen über breite Erfahrung in der gehobenen Hotellerie und übernehmen gerne Verantwortung. Selbstständigkeit, Organisation und Kommunikation zählen zu Ihren Stärken und Sie sind motiviert, mit Ihrem Team aktiv zum Erfolg unseres Hauses beizutragen. Als Berufsbildnerin betreuen Sie zudem unsere Lernenden HOFA.

Etagengouvernante

mit abgeschlossener Berufslehre als HOFA. Idealerweise bringen Sie erste Führungserfahrung mit, sind flexibel, belastbar und freuen sich auf eine herausfordernde und vielseitige Aufgabe.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.
Seehotel Waldstätterhof, Frau Esther Epp, Leiterin
Personalwesen, CH-6440 Brunnen
team@waldstaetterhof.ch
Tel. 041 825 06 06 – www.waldstaetterhof.ch



Wir sind der grösste Ferien- und Freizeitpark im Herzen der Zentralschweiz, mit einzigartiger Verbindung von 4-Sterne-Hotellerie, Ferienwohnungen, Wellness- und Spa, Sport- und Erlebnispark sowie modernem Meetings- und Events-Bereich.

Wir bieten Übernachtungsmöglichkeiten für 850 Gäste. Davon sind 126 Hotelzimmer, 86 Ferienwohnungen und 27 Mehrbettzimmer.

Zur Ergänzung unseres Führungsteams suchen wir eine/n:

Leiter/in Rezeption und Reservation

Ihre Aufgaben:

Sie koordinieren, führen und schulen unser Team mit ca. 12 Mitarbeitern. Sie betreuen die internationale Kundschaft und sorgen für den reibungslosen Ablauf in der Abteilung. Sie verbessern laufend unsere Qualität und unterstützen die Mitarbeiter im Tagesgeschäft.

Sie bringen mit:

Sie haben fundierte Kenntnisse im Bereich Rezeption/Reservation sowie Führungserfahrung. Hohes Qualitätsbewusstsein und Kundenorientierung sind für Sie ebenso selbstverständlich wie unternehmerisches Denken und Handeln. Sie sind belastbar, innovativ und lösungsorientiert. Sie sprechen Englisch, Französisch und kennen optimalerweise das Fiedelis.

Wir bieten:

In einem interessanten Umfeld eine abwechslungsreiche und vielseitige Aufgabe sowie diverse Mitarbeitervergünstigungen im gesamten Betrieb.

Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an Frau Beatrice Bucher, Personalabteilung, Tel. +41 41 825 50 20, beatrice.bucher@shp.ch

SWISS HOLIDAY PARK

Immer ein Erlebnis

Swiss Holiday Park AG • CH-6443 Moersbach • Telefon +41 41 825 50 50
info@shp.ch • www.swissholidaypark.ch



GISSBACH

Wir suchen einen

VIZEDIREKTOR

mit Leitung F&B

Gute Organisation und Planung sind für reibungslose Abläufe unerlässlich. Steuerung und Kontrolle von einem grossen Team (total bis zu 120 Mitarbeiter) dienen zur Qualitätssicherung und laufender Optimierung sämtlicher Betriebsabläufe.

Wir suchen eine belastbare, zuverlässige Persönlichkeit mit hoher Ausbildung und mehrjähriger Erfahrung in der Gastronomie/Hotellerie, die mit ihrem analytischen Denken, Motivation und Kreativität unser vielfältiges Haus bereichert.

Angebotsgestaltung, Controlling, Personalrekrutierung, -schulung, Budgeterstellung, -überwachung, teilweise Betreuung der EDV-Systeme, Instandhaltung und Ausbau der Infrastruktur/Logistik sowie die Vertretung der Direktion in allen Belangen gehören zu Ihren Hauptaufgaben. Unerlässlich sind Führungserfahrung, Referenzen aus der Saisonhotellerie und einen Leistungsnachweis in Infrastrukturprojekten.

Stellenantritt nach Vereinbarung, bevorzugt 15. 2. 2010

Möchten Sie an der Erfolgsgeschichte unseres grossartigen Traditionshauses mitwirken und an einem der schönsten Orte der Schweiz Ihr neues Zuhause aufbauen? Dann freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen!

Ihr Bewerbungsschreiben richten Sie bitte an Matthias Kogl, Direktor

70 individuell eingerichtete Hotelzimmer • Parkrestaurant (140 Plätze) mit grosser Terrasse gegenüber den Giessbachfällen • Gourmet-Restaurant Le Tapis Rouge (40 Plätze) mit der atemberaubenden Aussichtsterrasse • Hotibar «Le Cascade» Sommer- und Konferenzräume für 100 Personen • Bankettsäle mit bis zu 250 Personen • 22 ha parkähnlicher Umgebung, Naturschwimmbad, Tennisplatz • Europas älteste Standseilbahn zur eigenen Schifflstation

Grandhotel Giessbach****
CH-3855 Brienz BE
www.giessbach.ch

hoteljob.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Veränderungen beginnen hier
www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Für ein erstklassiges Ferienhotel der gehobenen Kategorie im Herzen des schönen Engadins suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstellung eine/n

Chef de Réception (m/w)

In dieser abwechslungsreichen Kaderposition sind Sie Ansprechperson für unsere internationalen Gäste und verantwortlich für alle administrativen und operativen Aufgaben im Bereich Reservation und Empfang.

Sie bringen mit:

- Kaufm. Ausbildung, Hotelfachschulabschluss
- Berufserfahrung in einer ähnlichen Position
- Führungsstarke Persönlichkeit mit hoher Sozialkompetenz
- Flexibles und belastbares Organisationstalent
- Sprachkenntnisse in D/E/I und F
- Hohes Verantwortungsbewusstsein
- Einsatzbereitschaft
- Gastgeberpersönlichkeit

Zuschriften unter Chiffre 3631-1888 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

KINDLI

SEIT 1474

Das Hotel KINDLI ist ein kleines Stadthotel mit dem Charakter eines privaten Hauses. Es liegt an ruhiger Lage, mitten in der Innenstadt zwischen Bahnhofstrasse und Lindenhof.

Unser gepflegtes Restaurant vermittelt durch seine internationale Atmosphäre Tradition und Wohlgefühl. Unseren Gästen bieten wir eine frische, delikate Küche sowie einen freundlichen und diskreten Service.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per 1. Oktober oder nach Vereinbarung einen

Servicemitarbeiter

Ihre Persönlichkeit zeichnet sich aus durch Freundlichkeit, Fachkompetenz und speditives Arbeiten. Sie verfügen über sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Gisela Lacher, gisela.lacher@kindli.ch

KINDLI am Rennweg
Pfalzstrasse 1, 8001 Zürich
Tel. +41 43 888 76 76, www.kindli.ch

EINSTEIN

Als Verstärkung für die Nachfolgeregelung suchen wir Sie als

Küchenchef/in

- Sie führen und organisieren die Einstein-Küche
- Sie leiten, fördern und unterstützen ein Team mit rund 10 Mitarbeitenden inkl. Lehrlingen
- Sie sind verantwortlich für Hygiene, Einkauf, Arbeitssicherheit und die Lehrlingsausbildung
- Sie überzeugen durch Ihren Umgang mit Frischprodukten und Ihrem Sinn fürs Spezielle
- Sie führen sich sichtlich wohl in der offenen und modernen Show-Küche im Restaurant.
- Und vor allem: Sie KOCHEN leidenschaftlich GERNE auf hohem Niveau und haben eine hohe Sozialkompetenz

Überraschen Sie uns mit Ihrer Bewerbung!

Ihre Unterlagen mit Foto senden Sie bitte an folgende Adresse:

Einstein AG, Bahnhofstrasse 43, 5000 Aarau, jeannette.zehnder@restaurantenstein.ch

- Restaurant
- Terrasse/Bistro
- Kuchentisch
- Newton Dining Room
- Bar/Lounge
- Seminare/Konferenzen



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 Jahresstellung.

Als engagierte Gastgeberpersönlichkeit sind Sie für den reibungslosen Ablauf des gesamten Restaurationsbereichs verantwortlich. Dies beinhaltet den Speisesaal mit Frühstück und Halbpension für die Hotelgäste, die Bar/Hotelhalle und das A-la-carte-Restaurant Mignon. Sie führen ein Team von ca. 8 Mitarbeitern und bilden Lehrlinge aus. Unsere langjährige Stammkundschaft legt hohen Wert auf Qualität und persönliche Betreuung.

Sie 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:

Hotel National
Corinne & Martin Koepfli
Obere Strasse 31, 7270 Davos Platz
www.national-davos.ch



Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

Serviceangestellte mit Barservice

(evtl. Anfängerin)
Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, zeitgemässe Entlohnung und selbstständiges Arbeiten.
Kost und Logis im Hause möglich.
L. & B. Eberle, 8873 Amden
Tel. 055 611 11 94
www.roessli-amden.ch

SV

catering & services



SV Schweiz ist die nationale Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie. Als professionelle Gastgeberin bringen wir Genuss und Wohlbefinden in den Alltag unserer Gäste. Für das Geschäftsfeld Event suchen wir per sofort eine/n

Sous-chef

(w/m) 100%

Bei Abwesenheit des Küchenchefs sind Sie für die Stellvertretung zuständig. Zusätzlich helfen Sie bei der Erstellung des Angebotes mit und sind für das Bestellwesen, die Führung der Mitarbeitenden, die Kontrolle und Überwachung der Produktion verantwortlich.

Ihr Profil
Abgeschlossene Kochausbildung, mehrjährige Führungserfahrung als Sous-chef oder Küchenchef, EDV-Anwenderkenntnisse.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen:
Philippe Derché
Küchenchef
Tel. +41 33 334 52 37

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung an:

SV (Schweiz) AG
Schiffcatering Thunersee
Postfach
CH-3600 Thun

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

Personalrestaurant der Syngenta

Schaffhauserstrasse, 4332 Stein

suchen wir per Mitte September 2009 eine

Betriebsleitung mit Kochfunktion (w/m)

Ihre Aufgabe: Sie sind hauptsächlich für die kostenbewusste Führung und Organisation des Betriebes, die konsequente Frontpräsenz im Dienst von Gästen und Mitarbeitenden sowie die Sicherstellung einer gleichmässig hohen Qualität (Produkte und Dienstleistung) zuständig. Zudem arbeiten Sie aktiv bei der Produktion der Menüs mit und übernehmen die Betreuung des Bestell-, Lager-, Kassa- und Inventarwesens. Die Personaleinsatzplanung der Ihnen unterstellten Mitarbeitenden sowie die Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien gehören ebenfalls in Ihren Aufgabenbereich. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag von 07.00 – 16.30 Uhr, sind aber bei Spezialanlässen jederzeit flexibel und einsatzbereit.

Ihr Profil: Wir wünschen uns eine einsatzfreudige und motivierte Person, welche über eine Grundausbildung im Gastgewerbe verfügt. Zudem bringen Sie Erfahrung in ähnlicher Tätigkeit, vorzugsweise in der Gemeinschaftsgastronomie sowie ausgezeichnete Englischkenntnisse in Wort und Schrift 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 Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

Flielstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich,
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36,
info@zfv.ch, www.zfv.ch

Mirihi – as unique as you!

The Mirihi Island Resort is a very successful, unique, elegant, small boutique hotel, located in the South Ari Atoll in the Republic of the Maldives. 36 tastefully appointed Villas are spread over the Island. We have 1 Main Restaurant, 1 Over-water A-la-carte Restaurant, 1 Main Bar and 1 Sunset Cocktail Bar (included in the Over-water Restaurant). Besides that, we spoil our guests with a very professional Dive-centre, some non-motorized water-sport equipments, a wonderful sailing yacht and with a small and elegant SPA area. But the most important is our personal and unique service – as unique as you!

We are famous for our excellent and personal service, which is one of our USP's. After more than 2 very successful years, our current Restaurant- & Bar-Manager will leave Mirihi in August/September 2009 in order to look for a new challenge. Therefore, to complete our dynamic and successful team, we are looking for a

RESTAURANT- & BAR-MANAGER (must be male)

Date of joining immediately or upon agreement

Couple-contract with female Guest Relations- & Reservation-Agent would be preferred

Who we are:

- A privately owned, unique, 4.5* boutique hotel with 140 employees and a very personal service
- Our guests are mainly from Germany, Switzerland, UK, Austria and Japan (overall year around 45% repeaters)
- 1 Main Restaurant with 80 seats inside or 80 seats outside on the terrace, close to the beach
- 1 Fine-Dining Over-water A-la-carte Restaurant (including a Cocktail Bar) with 18 seats and an amazing sunset-deck
- 1 Main Bar with separate sundeck

What we expect from you:

- The full guidance of our young Restaurant- and Bar-Team of about 16 employees
- An excellent knowledge of all F&B-areas including a very good knowledge about wines
- To train and develop daily your team and to increase the quality and standard of services
- To plan, organize and lead all F&B-related special events like private BBO's, excursions on our sailing yacht, special theme evenings in our A-la-carte Restaurant, etc.
- To handle personally all administrative duties like the staff-planning, the purchase and the creation of all F&B-menus and lists

What kind of person you should be:

- An out-going, hands-on, dynamic, professional leader with excellent communication skills
- A natural team player providing a very personal and unique service to our guests
- You should have very good skills in English (in speaking and writing) and a second language (preferably German) would be highly appreciated
- Some working experience on an Island or generally in the Asian area would be an advantage

What we can offer you:

- Probably the most beautiful place on earth to live daily the wonderful vocation of hotel business
- USD net-net. salary, tax free
- Return flight ticket to passport country once a year
- Twin accommodation
- All meals and reasonable beverages in the main restaurant
- 30 days annual holiday and 1 day off per week
- Additionally 7-days R&R per year, including a flight allowance
- Health insurance (paid by Mirihi)
- Reasonable discounts for all further resort facilities

What does it need to contact us?

It does need enthusiasm to work on a small and unique Island in the middle of the Indian Ocean and the conscious what this means for your life and for your personal environment. It does need your conviction about yourself and your skills and especially the joy to work with a young, international team. And last but not least it does need you as a person and your humanness, but most important your uniqueness....because you would be part of the Mirihi-team – as unique, as you!

We are looking forward to receive your detailed CV with your photo and the most important references via e-mail to gm@mirihi.com (please file-size not more than 2MB). For more impressions about Mirihi, please visit our homepage, www.mirih.com. For any further information regarding your application, please contact Mr. Martin Vossen, General Manager, Mirihi Island Resort, South Ari Atoll, Republic of the Maldives, E-mail: gm@mirihi.com.



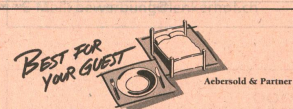
Das **Hotel Terrace** ist ein ***-Hotel, verfügt über 380 Betten und wird als Aktiv- und Gruppenhotel geführt. Nebst den Speisesälen Belle Epoque und Stübli stehen den Gästen das "Porticos" sowie eine Disco-Bar mit Showprogramm zur Verfügung.

Wir suchen für die **Wintersaison 2009/2010** (Dezember bis April)

- **Küchenchef/in**
- **Réceptionist/in**
- **Küche** m/w (Pâtissier, Commis de Cuisine, Hilfskoch)
- **Service** (Servicemitarbeiter/in, Barmitarbeiter/in)
- **Portier** (Januar bis März 2010)

Interessiert? Gerne informieren wir Sie über die Details dieser abwechslungsreichen und vielseitigen Stellen. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an unsere Personalabteilung:

Hotel Terrace, Sandra Waser, Leiterin Personal, Poststrasse 3, 6390 Engelberg, 041 639 50 53, www.terrace.ch, swaser@titlis.ch



Wir suchen im Auftrag eines Franchise-Unternehmens eines internationalen Gastronomie-Konzeptes eine/einen

Geschäftsführerin/Geschäftsführer (100%) für die Schweizer Betriebe

Diese vielseitige und anspruchsvolle Kaderstelle umfasst die aktive Führung und Mitarbeit für eine erfolgreiche Entwicklung der bestehenden Betriebe, die Förderung der Betriebsleiter und deren Mitarbeiter, das Erstellen und Umsetzen von Marketingaktivitäten sowie die Planung und Unterstützung der Expansion.

Sie sind eine Persönlichkeit, die über die nötige operative Erfahrung in der Systemgastronomie und/oder Mehrfilialbetrieben verfügt sowie eine fundierte gastronomische und betriebswirtschaftliche Ausbildung durchlaufen hat. Zusätzlich besitzen Sie sehr gute Deutsch-, Englisch- und Französischkenntnisse und beherrschen die gängigen MS-Office-Programme. Eine Reisebereitschaft bis zu ca. 30% ist für Sie kein Hindernis.

Sind Sie im Weiteren CH- oder EU-Bürger, verfügbar per sofort oder nach Vereinbarung, so bitten wir Sie, Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen einzureichen an:

Aebersold & Partner
Hanspeter Aebersold, Wehntalstrasse 251, 8046 Zürich
h.aebersold@apartner.ch



GRINDELWALD

Das **Sunstar Hotel Grindelwald****** ist ein führendes 4 Sterne Haus im Herzen von Grindelwald. Wir verfügen über 208 Zimmer und rund 400 Betten. Unseren Gästen stehen das Restaurant Ambiance sowie unser von Eurotoques ausgezeichnetes à la carte Restaurant Adlerstube zur Verfügung. Im weiteren verwöhnen wir unsere Gäste in der gemütlichen Bar, der eleganten, grosszügigen Lobby sowie unserer modernen Wellness-Oase und den diversen Seminarräumlichkeiten.

Um unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen, suchen wir noch Sie als unseren

Chef de Service m/w

Eintritt nach Vereinbarung

Sie haben bereits Erfahrungen in einer ähnlichen Position gesammelt, sind kommunikativ, beherrschen D, E und sind mit Herzen Gastgeber, dann sind Sie bei uns herzlich willkommen. In dieser verantwortungsvollen Kaderposition sind Sie zusammen mit Ihrem Team, für den gesamten Restaurantbereich verantwortlich und werden dabei von einem 20-köpfigen Team unterstützt. Ihr Tätigkeitsgebiet umfasst die Gästebetreuung, die Schulung der Mitarbeiter, die Arbeitsplangestaltung sowie die Überwachung aller Serviceabläufe.

Neugierig geworden?

Neben den grossen Erwartungen an Sie, haben aber auch wir Ihnen einiges zu bieten wie: Interne Schulung, Weiterbildung, eine solide und starke Schweizer Hotelkette im Hintergrund sind nur einige Punkte. Neugierig geworden?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:
Herr Yves Timonin, Gastgeber/Direktor
Sunstar Hotel Grindelwald, 3818 Grindelwald/Schweiz

Sunstar ZEIT, DIE BLEIBT.
HOTELS *****

AROSA | DAVOS | FLIMS | KLOSTERS | LENZERHEIDE | GRINDELWALD | WENGEN

Restaurant KunstHof 8730 Uznach

KunstHof

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung noch folgende qualifizierte und motivierte Mitarbeiter:

Koch / Pâtissier m/w

Sind Sie interessiert, in einem jungen Team tatkräftig mitzuwirken?

Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Restaurant KunstHof
Zürcherstrasse 28
8730 Uznach

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Janine Hausmann oder Herr Christoph Köhli, Telefon 055 280 30 00, gerne zur Verfügung.

www.kunsthof-uznach.ch

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



Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unsere Servicebrigade einen

Chef de Partie (100%)

mit folgenden Voraussetzungen:

- abgeschlossene Berufslehre
- einige Jahre Berufserfahrung
- selbstständiges und verantwortungsbewusstes Arbeiten
- exakte Arbeitsweise

Ihr Aufgabengebiet:

- à la carte und Bankette
- Verantwortung für einen reibungslosen Betriebsablauf übernehmen
- eingehen auf die Gästebedürfnisse
- vorstellen der Menüs vor dem Gast

Wir bieten:

- interessantes, vielseitiges Aufgabengebiet
- angenehmes Betriebsklima in einem jungen Team
- durchgehende Dienste

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihr Bewerbungsportfolio. Für weitere Auskünfte setzen Sie sich mit Dani Bühler, Tel. +41 (0)62 726 2002, in Verbindung.

Postfach TEL: +41 (0) 62 726 20 02 reitnau@widemoos.ch
CH-5057 Reitnau FAX: +41 (0) 62 726 20 06 www.widemoos.ch



**Kantonsspital
Frauenfeld**
Spital Thurgau AG

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine versierte und dienstleistungsorientierte

Mitarbeiterin Restauration 50%

Aufgaben Sie arbeiten im Schichtdienst (zwischen 06.00-22.00 Uhr) in einem Team mit 13 Mitarbeiterinnen in unserer Selbstwahlrestauration welche das Restaurant mit 120 und die Cafeteria mit 70 Sitzplätzen beinhaltet. Die Speiseausgabe, die Buffet- und Kassenbetreuung sowie Auffüll-, Aufräum- und Reinigungsarbeiten gehören zu den Alltagsaufgaben. Mit Ihren Kolleginnen liefern Sie zudem Sitzungs- und Pausenverpflegung im Haus und betreuen bediente Apéros und Bankette.

Profil Neben einer gastronomischen Ausbildung verfügen Sie über langjährige Berufspraxis in der Gemeinschafts- oder Systemgastronomie. Teamfähigkeit, Zuverlässigkeit, ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein und modernes Dienstleistungsdenken gehören zu Ihren Stärken.

Auskünfte Patrick A. Reiter, Leiter Hotellerie, Tel. 052 723 78 10

Bewerbung Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an: Kantonsspital Frauenfeld, Personaldienst, Postfach, 8501 Frauenfeld



**Hotel Restaurant
Rössli Hurdlen**

Wetzikon ZH
www.hotel-dreilinden.ch

www.hotel-restaurant-roessli.ch

Die Oase am Zürichsee zwischen Pfäffikon und Rapperswil, Hotel Restaurant Drei Linden in Wetzikon (ZH), sucht nach Über-einkunft noch folgendes qualifiziertes Personal in Saison- und Jahresstellung:

Front Office Manager mit Erfahrung (m/w)

Réceptionist mit Serviceerfahrung (m/w)

Chef de Partie (m/w)

Chef de Rang (m/w)

Servicemitarbeiter (m/w)

Wir bieten: 25 komfortable Hotelzimmer, Seminarräume. Eine der schönsten Seeterrassen, Seepavillon, Weinkeller, gepflegter Service, hochstehende Küche, junges aufgestelltes Team. 365 Tage offen.

Sind Sie teamfähig, belastbar, haben Freude am Beruf und würden gerne unsere anspruchsvollen Gäste verwöhnen?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung
Hotel Restaurant Rössli/RECH Management

H. Krammer

Hurdnerstrasse 137

CH-8640 Hurdlen

Tel. +41 78 603 82 06

Fax +41 55 416 21 90

E-Mail: info@rech-management.com



Das Beste schaffen – um es mit anderen zu teilen

Die Pflegezentren Zürich (PZZ) sind mit rund 1'600 Betten und über 2'000 Mitarbeitenden die grösste Institution ihrer Art in der Schweiz und führen 10 Pflegezentren. Das Pflegezentrum Bachwiesen in Zürich-Altstaden bietet 163 Bewohner/innen ein Zuhause. Rund 200 Mitarbeitende sorgen für eine professionelle und individuelle Betreuung.

Der jetzige Stelleninhaber übernimmt eine neue Herausforderung innerhalb unseres Unternehmens. Deshalb suchen wir nach Vereinbarung eine

führungsstarke Persönlichkeit als Betriebsleiter/in



Als Leiter/in des Pflegezentrums gehören zu Ihren Hauptaufgaben:

- Führen des Pflegezentrums nach wirtschaftlichen und qualitativen Kriterien
- Umsetzen der übergeordneten Strategien und Konzepte
- Mitwirken bei fach- und betriebsübergreifenden Projekten für das Gesamtunternehmen PZZ
- Zielorientiertes Führen und Fördern der Mitarbeitenden
- Sicherstellen einer motivierenden und teamorientierten Betriebskultur
- Pflegen von Kontakten zu Bewohner/innen und Angehörigen
- Vertreten des Pflegezentrums gegenüber der Öffentlichkeit

Für diese Managementaufgabe wenden wir uns an eine Persönlichkeit, die ein hohes Mass an Handlungsbereitschaft, Entscheidungsfreude und Teamfähigkeit mitbringt. Sie haben, eine dem Aufgabengebiet entsprechende Führungsausbildung, sind absolviert und verfügen über Erfahrung in einer vergleichbaren Funktion im Gesundheitswesen oder der Hotellerie.

Wir bieten Ihnen eine interessante Herausforderung in einem modernen Umfeld und ein grosses Verantwortungsbereich mit den dazu gehörenden Kompetenzen:

Wir freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bis 2. September 2009.

Pflegezentren der Stadt Zürich

Herr René Zaugg

Leiter Human Resources

Walchstrasse 31 / Postfach 3251

8021 Zürich

Tel. 044 / 412 44 90

Den Jahren Leben geben

Gesundheits- und Umweltschutz





rocksresort

A MEMBER OF DESIGN HOTELS

Die Weisses Arena Gruppe betreibt und vermarktet mit 5 Tochterunternehmen erfolgreich das Winterresort LAAX in Graubünden. Als Anbieterin alpiner Freizeiterlebnisse begeistern wir unsere Gäste mit Leidenschaft und Servicequalität. Unsere Arbeitsumgebung ist von Offenheit und Respekt getragen, denn nur gemeinsam können wir unsere Ziele erreichen.

Mit dem Projekt rocksresort, schaffen wir derzeit ein einzigartiges Hotel-Resort an der Talstation in Laax.

Sind Sie hoch motiviert, begeisterungsfähig und suchen eine neue Herausforderung? Dann lassen Sie uns gerne miteinander sprechen.

**Unsere aktuellen Saisonstellen
(Nov./Dez. 2009 bis April 2010)
finden Sie auf www.weissesarena.ch**

Kontaktieren Sie uns gerne, wenn Sie sich für eine Stelle interessieren oder wenn wir Ihnen Fragen zu weiteren Beschäftigungsmöglichkeiten beantworten können.

WEISSE ARENA GRUPPE
Christina Diermaier (Personaladministration) | CH-7030 Laax
Tel. +41 (0)81 927 70 14 | E-Mail personal@weissesarena.ch
www.laax.com | www.weissesarena.ch



Wir suchen ab Frühling 2010
Indischen Spezialitätenkoch
z. Hd. Restaurationsbetriebe
Jungfrauoch und Eigergletscher
Martin Soche
3823 Eigergletscher



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 kommende **WINTERSAISON 2009/2010** bzw. auf den Spätsommer suchen wir SIE!

EMPfang

Als **Réceptionist/in** (mit einigen Jahren Erfahrung) sind Sie für unsere Gäste Gastgeber mit Herz (mit Aufstiegsmöglichkeit im Frühling 2010 als Stellvertretung der Empfangsleiterin).

RESTAURATIONEN SOWIE CAFE+BAR

Als **Restaurantfachfrau/mann** (mit fundierter Ausbildung) verfügen Sie über Gastgeber-Flair und Verkaufstalent.

RESTAURANT SCALOTTAS/LA SCALA

Für eines der beliebtesten Restaurants der Region suchen wir einen erfahrenen **Restaurationsleiter (m/w)**, der zusammen mit dem Küchenchef, die selbständige Führung übernimmt.

KÜCHE

Gerne möchten wir unser Team mit einem **Chef Pâtissier, Chef Entremetier** (beide mit einigen Jahren Erfahrung), **Commis Entremetier** & einem **Commis Gardemanger** verstärken.

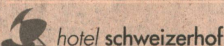
BERGSPA (WELLNESS)

Unser BergSpa-Team wünscht sich ab sofort eine ausgebildete **Kosmetikerin** sowie eine **Réceptionistin** für unseren Wellcome. Auf den Winter hin suchen wir **ausgebildete Masseure** (klassisch und Shiatsu), eine weitere **Kosmetikerin** sowie eine/n **Hamam-Meister/in** (evtl. Teilzeit).

Fühlen Sie sich von unseren Jahres- oder Saisonstellen angesprochen? Dann schreiben Sie uns doch einfach (mit Foto!).

Wir freuen uns auf Sie!

Hotel Schweizerhof, Claudia Züllig-Landolt
CH-7078 Lenzerheide Tel.: +41 81 385 25 25
e-mail: direktion@schweizerhof-lenzerheide.ch
www.schweizerhof-lenzerheide.ch



Sommer 2010

Das Hotel Schweizerhof liegt im malerischen Kraftort Sils Maria. Wir verfügen über einen angenehmen Wellnessbereich mit Solbad 33° sowie einen Aussenpool, 120 Gästezimmer und verschiedene Restaurants. Auf die kommende **Wintersaison** suchen wir für unser Ferien-Sporthotel ab Mitte November eine/n

Chef de Réception m/w

Sie verfügen über ausgezeichnete Deutschkenntnisse sowie sehr gute Französisch- und Italienischkenntnisse in Wort und Schrift. Wir suchen eine Persönlichkeit mit Gastgeberqualitäten, Fronterfahrung und dem richtigen Flair im Umgang mit unseren Gästen. Mitarbeiterführung ist für Sie kein Fremdwort und Sie verstehen es, Ihr Team zu motivieren. Sie haben bereits Erfahrung als Chef de Réception oder Stv. Chef de Réception und setzen Ihr Organisationstalent gezielt ein und um.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Unterlagen entweder per Post oder E-Mail.

Hotel Schweizerhof
Pascal und Sandra Merkli
Direktion
CH-7514 Sils Maria
Telefon 081 838 58 58
Telefax 081 838 58 50
info@hotel-schweizerhof-sils.ch
www.hotel-schweizerhof-sils.ch



CH-3906 Saas-Fee

In Mitten einer bezaubernden Ferienlandschaft befindet sich unser 4 Sterne Superior Ferienhotel mit 88 Betten. Der gastronomische Bereich umfasst drei Restaurants mit vielseitigem Speiseangebot und für das vitale Wohlbefinden steht ein attraktives Wellness-Center zur Verfügung.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für die Wintersaison noch folgende Mitarbeiter/innen in Saison- oder Jahresstellung:

DIREKTION: Direktions-Assistent (m/w)
EMPfang: Réceptionist (m/w) mit Erfahrung
Praktikant Réception und Hotelbar (m/w)
SERVICE: Chef de Service (m/w)
Servicefachangestellte (m/w)
Servicepraktikanten (m/w)
KÜCHE: Commis de cuisine (m/w)

Wir wünschen uns motivierte Mitarbeiter, die Freude am Umgang mit Gästen haben und mit Spass, Stolz und Verantwortung an Ihre Arbeit gehen. Auf Ihre Bewerbung (auch E-Mail möglich) freuen wir uns und falls Sie noch Fragen haben, rufen Sie uns einfach an.

Romantik Hotel Beau-Site
Familie Zurbruggen-Roosen
CH-3906 Saas-Fee

Tel. 027 - 958 1560
Fax 027 - 958 1565

info@beausite.org
www.beausite.org



Für unser **** Ferien- & Seminarhotel Sântis im herrlichen Toggenburg/SG suchen wir nach Vereinbarung in Jahresstellung

Sous-Chef m/w

Ein kleines und motiviertes Team freut sich auf einen jungen, führungsstarken Fachmann.

Gerne erwarten wir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen oder Ihren geschätzten Anruf.



**** Ferien- & Seminarhotel Sântis - CH-9657 Unterwasser
Telefon: +41 (0)71/998 50 20 - Fax: +41 (0)71/998 50 21
santis@beutler-hotels.ch - www.hotel-santis.ch

Herzlich Willkommen im Paradies.

Das Boutique-4-Sterne-Superior Hotel über dem Thunersee, in der schönsten Bucht Europas, ist bekannt durch sein innovatives Konzept und seine ausgezeichneten Leistungen als eines der Top 50 Ferienhotels der Schweiz. Zusätzlich wird unser Angebot ab März 2010 mit einem aussergewöhnlichen Tagungs- und Eventbereich bereichert - dem perfekten Rahmen für Anlässe von der privaten Sitzung bis zur Hochzeit. Auch unser Fit- und Wellnessbereich wird mit neuen Räumen ergänzt und steht ab Dezember 2009 zur Verfügung.

Es erwarten Sie eine einzigartige Atmosphäre und viel «Raum zum Sein», unter anderem mit 43 wunderschönen Zimmern, einer Gastronomie mit Restaurant, Bar und Terrasse sowie einem wunderbaren Park und einer gemütlichen Bibliothek.

Wir suchen zur Wiedereröffnung nach Renovationsarbeiten motivierte Gastgeberinnen, Voll- und Teilzeit in Ganzzahrsstelle, ab 1. Dezember 2009 oder nach Vereinbarung in den Bereichen

Service

Serviceleiter/In & Stellvertreter/In
Restaurationsfachfrau/mann
Barfachfrau (Barmaid)

Empfang

Empfangsmitarbeiter

Küche

Chef de Partie
Commis de Cuisine
Officemitarbeiter-Hilfskoch

Hauswirtschaft

Dienste & Technik
HotelfachassistentIn

Details zu den jeweiligen Stellen finden Sie unter www.eden-spiez.ch (Rubrik Service/Stellenangebote).

Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz in einem professionellen Umfeld mit fortschrittlichen Arbeitsbedingungen. Gespannt warten wir auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, auch als E-Mail, an Gerald Nowak, Hotelier und Gastgeber.



RAUM
ZUM SEIN

Seestrasse 58
Postfach 221
CH-3700 Spiez
T +41 33 655 99 00
F +41 33 655 99 01
welcomed@eden-spiez.ch
www.eden-spiez.ch

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



**Widenmoos
Resort**



Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unsere Servicebrigade einen

Servicefachangestellten (w/m)

mit folgenden Voraussetzungen:

- abgeschlossene Berufslehre mit Berufserfahrung
- selbstständiges und verantwortungsbewusstes Arbeiten
- exakte Arbeitsweise, Flexibilität
- aufgeschlossene Persönlichkeit

Ihr Aufgabengebiet:

- à la carte Service
- Bankette bis zu 300 Personen
- Seminarwesen
- Verantwortung für einen reibungslosen Betriebsablauf übernehmen
- Eingehen auf die Gästebedürfnisse

Wir bieten:

- interessantes, vielseitiges Aufgabengebiet
- angenehmes Betriebsklima in einem jungen Team
- durchgehende Dienste, faire Bezahlung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihr Bewerbungsdossier. Für weitere Auskünfte setzen Sie sich mit Dani Bühler, Tel. +41(0)62 7262002, in Verbindung.
Postfach TEL: +41 (0) 62 726 20 02 reitnau@widenmoos.ch
CH-5057 Reitnau FAX: +41 (0) 62 726 20 06 www.widenmoos.ch



Gepflegtes Erstklass-Hotel an zentraler Lage, mit 80 Betten, Spezialitätenrestaurant, Snackbar, Konferenzraum, div. Aufenthaltsräume, Bar-Dancing, Boutique

Wir suchen per sofort, oder Übereinkunft

• Koch/Entremétier • Commis de cuisine

Sie müssen Freude am Beruf haben, eine fundierte Grundausbildung mitbringen und Verantwortungsbewusstsein besitzen

Anforderungen: Kochlehre mit Berufserfahrung. In Saison-, aber auch Jahresstelle möglich.

Lieben Sie die Berge und möchten Sie in einem dynamischen Team arbeiten? – wenn ja ...
freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung. Merci

Familie Konzett, Hotel Kreuz+Post

3818 Grindelwald, Tel. 033 854 54 92

oder Heinz Jaberg, Küchenchef

E-Mail: kreuz-post@bluewin.ch



Ochsenlenzburg

GastgeberIn mit ♥

100% Pensum

Ab November 2009 haben wir einer verantwortungsbewussten, aufgestellten GastgeberIn einen tollen Arbeitsplatz im Receptions- und Administrationsbereich zu bieten!

Unsere neue MitarbeiterIn hat bereits Erfahrung im Hotel-, Restaurant-, Bankett- und Seminarbereich und ist gewohnt selbstständig zu arbeiten.

Sie sind die 1. Kontaktperson am heisslaufenden Telefon und an der Reception. Professionell verkaufen Sie unsere 21 Hotelzimmer (in D/F/E) und unsere Bankett-/Seminarräume. Mit dem Fidelio Reservationssystem und der Debitoren- und Kreditorenbuchhaltung kennen Sie sich aus. Die tägliche Korrespondenz erledigen sie speditiv und mit einer Prise Kreativität.

Möchten Sie diese Herausforderung annehmen? Madeleine & Chris Schatzmann freuen sich auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Hotel Ochsenlenzburg | Burgthalstrasse 33 | CH-5600 Lenzburg
Telefon +41 (0)62 886 40 80 | Fax +41 (0)62 886 40 70 | info@ochsenlenzburg.ch | www.ochsenlenzburg.ch

Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi



LES TROIS ROIS

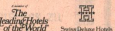


Topjob in Schweizer 5-Stern-Superior-Hotel: Pâtissier/Chef de partie (w/m)

Auf 1. Oktober 2009 sucht Starkoch Peter Knögl für das mit 2 Sternen Michelin und 18 Punkten GaultMillau ausgezeichnete Gourmetrestaurant einen Konditor/Confiseur.

Detaillierte Informationen und Bewerbung unter
www.lesroisrois.com/stellen

Grand Hotel Les Trois Rois *****
Herr Reto Jeker | Human Resources Manager
Blumenrain 8 | CH-4001 Basel | Switzerland
Phone +41 61 260 50 50 | Fax +41 61 260 50 60
www.lesroisrois.com | humanresources@lesroisrois.com



BADRUTT'S PALACE
ST. MORITZ SWITZERLAND

Für Fachleute mit «Soul & Passion»

Wir suchen für die Wintersaison 2009-2010
ab Mitte Dezember bis Anfang April:

Butler, mit Erfahrung (D, E, I)
Call Center Agent (D, E, I)
SUSHI-CHEF mit NOBU-Erfahrung
Guest Relations Agent (D, E, I, Russisch)

Wenn Sie eine der Aufgabe entsprechende Ausbildung, Berufserfahrung in 5*-Hotels, Sprachkenntnisse sowie eine ausgeprägte «Can-Do-Attitude» mitbringen und einen attraktiven Arbeitsort mit hohem Freizeitwert suchen, dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung.

Kurt Altörfer, Personalleiter
BADRUTT'S PALACE HOTEL
Via Serlas 27, 7500 St. Moritz
Tel. +41-081 837 26 12 / Fax +41-081 837 26 94
E-Mail kaltorfer@badruttspalace.com
Infos unter www.badruttspalace.com
Zertifiziert nach ISO 9001:2000



Swiss Deluxe Hotels

Member of
The Leading Hotels of the World

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
Assistent/in Geschäftsführer	Region Zürich/ Schaffhausen	J3573
Geschäftsleitung / BetriebsleiterIn ev. Pärchen	Region Oberwallis	J3686
Kadernachwuchs (w/m)	Region Bern	J3492
Direktionsassistent/in / Aide du Patron	Region Bern	J3501
Geschäftsführer m	Region Zürich/ Schaffhausen	J3623
Direktionsassistent / Corporate F&B	Region Zentralschweiz	J3704
Betriebsleiter/in	Region Graubünden	J3595
GeschäftsführerIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J3689

Verkauf/ Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales - Persönlichkeit	Region Zürich/ Schaffhausen	J3690

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leiter/in Human Resources	Region Zürich/ Schaffhausen	J3617
Debitoren-/KreditorenbuchhalterIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J3615
PersonalberaterIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J3692

Reiseleitung/ Tourismus

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Fachperson Tourismus Emmental	Region Bern	J3569
Teamleader/in Schaffhauserland Tourismus	Region Zürich/ Schaffhausen	J3700

Réception/ Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
ReceptionistIn	Region Oberwallis	J3598
Receptionist/in	Region Neuchâtel/ Jura	J3694
Receptionist/in	Region Graubünden	J3703
Receptionist/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J3489
ReceptionistIn	Region Oberwallis	J3599
Front Office Mitarbeiter	Region Zürich/ Schaffhausen	J3588
Receptionist/in	Region Graubünden	J3591

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Koch/Köchin	Region Graubünden	J3603
Küchenchef / Ausbilder (m/w)	International	J3592
Sous-chef m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J3622
Commis de cuisine	Region Neuchâtel/ Jura	J3695
Sous-chef (w/m)	Region Bern	J3495
Küchenchef für Seminarhotel	Region Mittelland (SO,AG)	J3596
Küchenchef/in mit Gastgeberqualitäten	Region Zentralschweiz	J3491
Küchenchef	Region Zürich/ Schaffhausen	J3687
Koch / Köchin	Region Zentralschweiz	J3493
Sous-chef und Koch/Jungskoch	Region Mittelland (SO,AG)	J3497
Vollblutkoch	Region Zentralschweiz	J3685
Koch	International	J3616
Köchin/Koch 100%	Region Zürich/ Schaffhausen	J3498
Koch und Pâtissier	Region Bern	J3684
Sous-chef m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J3619
Diätköchin/-koch	Region Bern	J3570
Thaiko	Region Zürich/ Schaffhausen	J3572
Chef de partie	Region Bern	J3683
Küchenchef	Region Graubünden	J3701
Chef de partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J3601
Demi-chef de partie	Region Graubünden	J3620

Service/ Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
RestaurantsleiterIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J3693
Servicefachangestellte für Frühdienst	Region Bern	J3597
Serviceangestellter/in	Region Bern	J3606
ServicefachmitarbeiterIn	Region Bern	J3604
Serviceangestellte	Region Bern	J3605
Serviceangestellte	Region Graubünden	J3571
Chef de service	Region Bern	J3582
Serviceangestellter (w)	Region Basel	J3621
Teamleiter/-in Service	Region Bern	J3494
Servicefachangestellte	Region Zürich/ Schaffhausen	J3488
Servicefachkraft	Region Graubünden	J3593
2. Chef de service Brasserie	Region Basel	J3691
Serviceangestellter m/w	Region Bern	J3702
Restaurantleiter/in 100%	Region Zürich/ Schaffhausen	J3502

Service/ Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Serviceaushilfe (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3574
Assistant Restaurant Manager 80-100%	Region Bern	J3706

Bar/ Events/ Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Serviceaushilfen für Zürich	Region Zürich/ Schaffhausen	J3600
Barverantwortliche/r (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3607
Stv. Leiter Küche (w/m) 100%	Region Mittelland (SO,AG)	J3707
Sous-chef (w/m) 100%	Region Bern	J3705
Barmitarbeiter	Region Graubünden	J3594
1. Maître d'hôtel	Region Bern	J3618
Junge/r dynamische/r Barmitarbeiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J3587

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Haushälterin	Region Zürich/ Schaffhausen	J3568
Generalgouvernante.	Region Mittelland (SO,AG)	J3609
Hauswirtschaftsleiterin	Region Zentralschweiz	J3499
Etagegouvernante,	Region Mittelland (SO,AG)	J3608

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B481	Aide du patron, Stv. Geschäftsleiter	50	CH	per sofort	D F E
B463	Assistentin / PR / Marketing / Sekretariat	30	CH	per sofort	D E
B477	Bankett & Seminar-org. / Direktions- oder Betriebsassistent	42	DE	per sofort	D E
B504	Barkeeper / Mitarbeiter	19	CH	per sofort	D E
B92	Betriebsleiterass. / Chef de service/ Stv. Restaurantleiter	28	CH	per sofort	D F E ES
B362	Event/Bankett/Administration	49	CH	per sofort	D F E UNGA
B111	Event / Seminar / Sport / Tourismus	29	CH	ab sofort	D F E F
B483	F&B Manager	44	NL	per sofort	D E HOLLAN
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
B492	Hotelfachmann, Servicemitarbeiter, Chef de rang	34	SK	per sofort	D E
B450	Kinderanimator, Kinderskilehrer, Privatlehrer, Pflegehelfer SRK	48	CH	per sofort	D F E E
B137	Küchenchef	57	DE	ab sofort	D E F U
B482	Réception, Buero, Marketing, Direktion	34	IT	per sofort	D F E E
B157	Restaurantleiter/Chef de Service/Betriebsassistent	31	DE	per sofort	D E RU
B225	Reception	34	CH	per sofort	D F E E
B475	ReceptionistIn	22	CH	per sofort	D F E ES
B351	Service	25	CH	per sofort	D
B489	Service	28	AT	per sofort	D
B100	Serviceangestellte	40	DE	ab sofort	D E F
B479	Serviceangestellter	25	CH	per sofort	D F E
B385	Servicemitarbeiterin / Allrounderin	20	CH	per sofort	D F E E ES
B502	Sous-chef, Küchenchef	30	HU	per sofort	D E HU
B462	Tourismus	30	CH	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 17. 8. 2009. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Anzeigenschluss verpasst?

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

htr hotel revue



Wir sind der grösste Ferien- und Freizeitpark im Herzen der Zentralschweiz, mit einzigartiger Verbindung von 4-Sterne-Hotellerie, Ferienwohnungen, Wellness- & Spa-Abteilung, Sport- und Erlebnispark sowie modernem Seminar- und Bankett-Bereich.

Für unser modernes Restaurant Silk Road mit neuzeitlichen asiatischen Gerichten suchen wir einen/n

Sous-Chef, verantwortlich für Restaurant Silk Road

Sie sind direkt dem Küchenchef unterstellt und führen ein kleines Team. Sie sind verantwortlich für den reibungslosen Ablauf sowie die Einhaltung und Verbesserung der Qualitätsstandards. Die Weiterentwicklung des Restaurants Silk Road ist eine Ihrer Hauptaufgaben.

Sie bringen eine abgeschlossene Kochausbildung sowie Erfahrung in einer ähnlichen Position in einem 14- oder 15-Gault-Millau-Restaurant mit. Erfahrung in der asiatischen Küche ist von Vorteil, aber kein Muss. Für diese Position stellen wir uns eine motivierte, verantwortungsbewusste und teamfähige Persönlichkeit vor.

Wir bieten Ihnen in einem interessanten und lebhaften Umfeld eine vielseitige Aufgabe sowie diverse Mitarbeitervergünstigungen im gesamten Betrieb.

Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an Frau Beatrice Bucher, Personalabteilung, Telefon +41 (0)41 825 50 20, beatrice.bucher@shp.ch

SWISS HOLIDAY PARK

Immer ein Erlebnis

Swiss Holiday Park AG - CH-6443 Morschach - Telefon +41 41 825 50 50
info@shp.ch - www.swissholidaypark.ch



Für unser kleines Restaurant (Tagesbetrieb) mit Terrasse suchen wir auf die Wintersaison 2009/10 in Jahresstelle

Koch/Köchin Küchenhilfe

Servicemitarbeiterin

Unsere Gäste verwöhnen wir neben saisonalen Tages- und A-la-carte-Gerichten auch mit hausgemachter Patisserie.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Jörg und Annagret Geiger
Café Désiré
6390 Engelberg
Tel. 041 637 29 18
E-Mail: cafe.desire@bluewin.ch



Er: Privater Allrounder/Gärtner 100%

Für das Anliegen in Ermatingen suchen wir eine absolute verantwortungsbewusste Person. Haben Sie Erfahrung im Umgang mit technischen Zusammenhängen und der Pflege eines grossen Anliegens? Bewusstes und Absichtsvolles Handeln im Hintergrund ist Voraussetzung.

Sie: Hausangestellte 100%

Für den privaten Haushalt suchen wir eine erfahrene und gepflegte Person die für die Reinigung und Organisation zuständig ist. Sie sind eine flexible und selbständige Person und verfügen über eine Ausbildung oder weisen Kenntnisse in der Führung eines Haushaltes vor. Gepflegte Umgangsformen und ton- runden Ihr Persönlichkeitsprofil ab. Haben Sie zudem ein Flair für qualitative Materialien und arbeiten gerne selbständig. Sind sie an einer langfristigen Anstellung interessiert? Dann senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto und Referenzen sowie ein Leumundszugnis an folgende Adresse:

Martina Kurth
Personalvermittlung für Zuhause
Luzernerstrasse 15, 6043 Adligenswil
Tel. 041 372 16 76
m.kurth@familycarecompany.com
www.familycarecompany.com

BAHNHOF RESTAURANTS BASEL



Für unseren lebhaften Betrieb am Bahnhof Basel SBB suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Empfangs- und F&B – Assistentin

Sie (25 – 30 Jahre alt) betreuen mit viel Freude und Aufmerksamkeit unseren Empfang und erledigen allgemeine Korrespondenz in Deutsch, Englisch und Französisch. Mit Ihrem engagierten Einsatz unterstützen Sie unsere Food&Beverage-Abteilung im Front- und Backbereich. Freundlichkeit und ein gepflegtes Auftreten sind für Sie eine Selbstverständlichkeit. Idealerweise bringen Sie Erfahrung aus dem kaufmännischen Bereich sowie der Gastronomie mit. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

BERCHTOLD GASTRONOMIE AG
Herr Nicolas Ott
Centralbahnstrasse 14
4002 Basel
www.bahnhofrestaurants.ch



"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

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

Svizzera italiana

Cerchiamo
Wir suchen einen
jungen, engagierten
Koch in unser junges
Küchenteam

Ab September
Tel. 091 791 91 96 / info@san-martino.ch



PORTO CINO / ASCONA
Gault Millau Entdeckung 2006 im Tessin



Für die Wintersaison ab Anfang Dezember 2009 bis April 2010 suchen wir folgende motivierte Mitarbeiter

Chef de partie Commis de cuisine

Servicemitarbeiterin Buffetmitarbeiterin

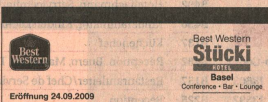
mit Erfahrung im A-la-carte-Service

Persönlich geführtes ***-Ferienhotel im Herzen von Lenzerheide mit gepflegter A-la-carte-Restaurations. Unsere internationale Kundschaft verwöhnen wir mit einem neuzeitlichen, marktfähigen Angebot.

Interessiert? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel Collina
Regula Stalder-Bergamin
7078 Lenzerheide
Tel. 081 384 18 17
info@hotelcollina.ch

www.hotelcollina.ch



Für die Neueröffnung unseres Seminar- und Business-Hotels im Dreiländereck von Basel suchen wir zur Ergänzung unseres Teams

Frühstücks-/Snackbar-/Konferenz- und Seminar-Hotessen

50 – 100% (D/E/F)

Sie schätzen flexible Arbeitszeiten und arbeiten gerne selbstständig.

Wir bieten Ihnen ein internationales, aber dennoch familiäres Umfeld.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Herr Antonio Nigg, Leiter HR, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.
welcome hotels & restaurants
Holbergstrasse 1, CH-8302 Kloten
Tel. 044 804 75 26, www.welcomegroup.ch

Das Best Western Hotel Stückli in Basel ist ein Unternehmen der welcome hotels & restaurants. Das bedeutet: engagierte, herzliche Gastfreundschaft, hohe Qualitätsstandards mit individuellem Service und viel Leidenschaft zu einem attraktiven Preis.

welcome hotels & restaurants Ihr Gastgeber mit Herz



Für das kulinarisch vielseitige Seerestaurant Rorschach (www.see-restaurant.com) suchen wir per 1. September 2009 Sie als

Koch (m/w)

Sie sind aufgestellt, engagiert, verantwortungsbewusst und es macht Ihnen Spass, unwiderstehliche kulinarische Köstlichkeiten zuzubereiten. Bankette mit 120 Gästen bereiten Ihnen ebenso viel Vergnügen, wie die Teller im Fine Dining-Restaurant fantasievoll zu präsentieren. Sie behalten auch in hektischen Zeiten die Ruhe und Übersicht.

Wir erwarten für diese Positionen junge und gut ausgebildete Fachleute mit abgeschlossener Kochlehre. Sind Sie interessiert? Dann senden Sie uns Ihr Bewerbungsdossier.

Seerestaurant Rorschach

Churerstrasse 28, 9400 Rorschach
071 858 39 80
info@see-restaurant.com

Ein Betrieb der Berest-Gruppe

Stellenvermittlungen



DOMINO GASTRO
Personal – Vertrait
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 / Rédactrice en chef: Elisabeth Hübner

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

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

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

Anzeigentarif (per mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

- Frontseite / Première page: Fr. 170 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Direktion / Direction: Fr. 160 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus: Fr. 160 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 150 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 150 (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. 35/2009	Nr. 36/2009	Nr. 37/2009	Nr. 38/2009
– Ausgabe				
– Erscheint	27.8.2009	3.9.2009	10.9.2009	17.9.2009
– Anzeigenschluss Mo. 12.00 Uhr	24.8.2009	31.8.2009	7.9.2009	14.9.2009

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

WEMF-beglaubigt 2007/08 / contrôlés REM 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 versagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.