

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

htr hotel revue Nr. 34 / 20. August 2009



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



SUCHEN? VERMITTELN? FÖRDERN!
WIR VERMITTELN>

Küchenchefs für Top-Stellen.
Servicemitarbeiter
für Stadt und Land.

Blumenthalstrasse 20, 8045 Zürich, Tel. 044 377 55 35
Fax 044 377 55 90 E-Mail: jobservice@gastrouisse.ch

www.gastrojob.ch

Topjobs und Gastroprofis - ganze Schweiz



Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Der grösste Stellenmarkt der Branche

Le principal marché de l'emploi
de la branche

Inhalt / Sommaire

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



Die Welt des Sports begeistert Sie - inmitten des Geschehens zeichnen Sie sich verantwortlich für die Gastronomie. Wir suchen auf Januar 2010 für die Leitung des neuen Eisstadions Zug - Eröffnung August 2010 - einen

Geschäftsführer Gesamtgastronomie (m/w, Mitglied der GL)

Als Geschäftsführungsmitglied 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 Verkaufständen im 7'000 Plätze zählenden Stadion. Die cool eingerichteten Räumlichkeiten im Eisstadion werden im weiteren für Events, Shows, Produkt-Präsentationen etc. genutzt.

In der Voreröffnungsphase organisieren Sie die gesamten Betriebsabläufe, unterstützen in Einrichtungsfragen und Ablaufplanung die Bauherrschaft, 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.

Nehmen Sie mit uns Kontakt auf oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen. Ihr Ansprechpartner ist Martin Küttel, Telefon +41 41 317 37 57 und mkuettel@katag.ch

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. o. 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: Restaurationen, Party und Catering
CH-6315 Morgarten/ Oberägeri / ZG
Tel. 041 750 40 40 Fax 041 750 40 40

Anzeigenschluss verpasst?

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

htr hotel revue



www.hochhus.ch

Tel. 033 437 70 72

Gediegnes 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@gauemenschmaus.ch

Herzlich Willkommen im Paradies.

Das Boutique 4-Sterne- Superior Hotel über dem Thunersee, in der schönsten Buch Europa, 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 forschrittsreichen 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
welcome@eden-spiez.ch

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

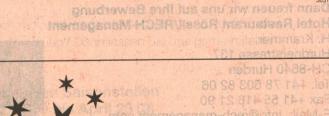
Chef de Réception (m/w)

In dieser abwechslungsreichen Kaderposition sind Sie Ansprechpartner für unsere internationale 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.



HOTEL NATIONAL DAVOS

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

Chef de Service (m/w)

in Jahresstellung.

Als engagierte Gastgeberpersönlichkeit sind Sie für den reibungslosen Ablauf des gesamten Restaurationsbereichs verantwortlich. Dies beinhaltet den Speiseaum mit Frühstück und Halbpension für das Hotelgäste, die Bar/Hotelcafé 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.

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

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

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

Die Gastronomiegruppe



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

Für das von uns im Auftrag geführte

Personalrestaurant der Syngenta

Schaffhauserstrasse, 4332 Stein
suchen wir per Mitte September 2009 eine

Betriebsleitung mit Kochfunktion (w/m)

Ihr 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 unterstehenden 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 Angelo Tauri, Leiterin Personalndienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

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

KINDLI

SEIT 1474

Das Hotel KINDLI ist ein kleines Stadt-hotel 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 spezielle Arbeits. Sie verfügen über sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung. gisela.lacher@kindli.ch

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



Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung.

Serviceangestellte mit Barservice

(evt. Anfänger)

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, zeitgemässen Entlohnung und selbstständiges Arbeiten.

Kost und Logis im Hause möglich.

L. & B. Eberle, 8873 Amden

Tel. 055 611 11 94
www.rosseli-amden.ch



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 Geschäftsfest 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 Derche Küchenchef agnus@bluewin.ch Tel. +41 33 334 52 37

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung an:

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



EINSTEIN

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

Als Verstärkung für die Nachfolgeregelung suchen 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 für Spezielle
- Sie fühlen 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@restauranteinstein.ch

Gezeichnet für Qualität und Serviceleistung (100%)

für die Schwärmerei bedeutet

Mirihi

as unique as you

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. 163 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-area 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 BBQ'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 live 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.mirihi.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 Stübl 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 Mehrfamilienbetrieben 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:

Abersold & Partner
Hanspeter Abersold, Wehntalerstrasse 251, 8046 Zürich
h.aversold@partner.ch



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 Gästebetreitung, 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

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

Koch / Patissier 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 Haussmann oder Herr Christoph Köhl, Telefon 055 280 30 00, gerne zur Verfügung.

www.kunsthof-uznach.ch

HOTEL RESTAURANT
DREI LINDEN

www.hotel-dreilinden.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, ge-pflegter 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. Kramer

Hundstrasse 137

CH-8640 Hürden

Tel. +41 78 603 82 06

Fax +41 55 416 21 90

E-Mail: info@rech-management.com

HOTEL RESTAURANT
Rössli Hürden

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, ge-pflegter 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

uns

auf

die

Bewerbung

Hotel Restaurant Rössli/RECH Management

H. Kramer

Hundstrasse 137

CH-8640 Hürden

Tel. +41 78 603 82 06

Fax +41 55 416 21 90

E-Mail: info@rech-management.com

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, ge-pflegter 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. Kramer

Hundstrasse 137

CH-8640 Hürden

Tel. +41 78 603 82 06

Fax +41 55 416 21 90

E-Mail: info@rech-management.com

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, ge-pflegter 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. Kramer

Hundstrasse 137

CH-8640 Hürden

Tel. +41 78 603 82 06

Fax +41 55 416 21 90

E-Mail: info@rech-management.com

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, ge-pflegter 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. Kramer

Hundstrasse 137

CH-8640 Hürden

Tel. +41 78 603 82 06

Fax +41 55 416 21 90

E-Mail: info@rech-management.com

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, ge-pflegter 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. Kramer

Hundstrasse 137

CH-8640 Hürden

Tel. +41 78 603 82 06

Fax +41 55 416 21 90

E-Mail: info@rech-management.com

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, ge-pflegter 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. Kramer

Hundstrasse 137

CH-8640 Hürden

Tel. +41 78 603 82 06

Fax +41 55 416 21 90

E-Mail: info@rech-management.com

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, ge-pflegter 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. Kramer

Hundstrasse 137

CH-8640 Hürden

Tel. +41 78 603 82 06

Fax +41 55 416 21 90

E-Mail: info@rech-management.com

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, ge-pflegter 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. Kramer

Hundstrasse 137

CH-8640 Hürden

Tel. +41 78 603 82 06

Fax +41 55 416 21 90

E-Mail: info@rech-management.com

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, ge-pflegter 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. Kramer

Hundstrasse 137

</



rocksresort

1 MEMBER OF DESIGN HOTELS

Die Weisse 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.

**Unsre aktuellen Saisonstellen
(Nov./Dez. 2009 bis April 2010)**
finden Sie auf www.weissearena.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 Danner | Personalabteilung | CH-7032 Laax
Tel +41 981 927 70 14 | E-Mail: personal@laax.com
www.laax.com | www.weissearena.ch



3624-1881

hotel schweizerhof



Sommer 2010

Das Hotel Schweizerhof liegt im malerischen Kraftrort 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

3624-1886

Herzlich Willkommen im Paradies.

Das Boutique 4-Sterne- Superior Hotel über dem Thunersee, in der schönen Bucht Europas, ist bekannt durch sein innovatives Konzept und seine ausgezeichneten Leistungen als eines der Top 50 Ferienhotels der Schweiz. Zusätzlich wird unser Angebote am 2010 mit einem aussergewöhnlichen Tagungs- und Eventbereich bereichert - dem perfekten Rahmen für Anlässe von der privaten Sitzung bis zur Hochzeit. Auch unser Fir- 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.

Service

ServiceleiterIn & StellvertreterIn
Restaurationsfachfrau/mann
Barfachfrau (Barmaid)

Empfang

Empfangsmitarbeiter

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 fortschritten Arbeitsbedingungen. Spannend warten wir auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, auch als E-Mail, an Gerald Nowak, Hotelier und Gastgeber.

Wir suchen ab Frühling 2010

Indischen Spezialitätenkoch

z. Hd. Restaurationsbetriebe
Jungfrauojoch und Eigergletscher
Martin Soche
3823 Eigergletscher

3622-1863



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 ihrer 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 Zurbriggen-Roosen
CH-3906 Saas-Fee

Tel. 027 - 958 1560
Fax 027 - 958 1565

info@beausite.org
www.beausite.org



ROMANTIK
HOTELS & RESTAURANTS
INTERNATIONAUX

3624-1882



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

3465-1808

Küche

Chef de Partie
Commis de Cuisine
Officemitarbeiter-Hilfskoch

Hauswirtschaft

Dienste & Technik
HotelfachassistentIn



EDEN HOTEL
RAUM ZUM SEIN

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
Kadermachwuchs (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-/KrediterbenbuchhalterIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J3615
Personalberaterin	Region Zürich/ Schaffhausen	J3692

Reiseleitung/ Tourismus

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

Reception/ 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 (SOAG)	J3596
Küchenchef/in mit Gastgeberqualitäten	Region Zentralschweiz	J3491
Küchenchef	Region Zürich/ Schaffhausen	J3687
Koch / Köchin	Region Zentralschweiz	J3493
Sous-chef und Koch/Jungkoch	Region Mittelland (SOAG)	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
Diätkochin/koch	Region Bern	J3570
Thaikoch	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 Frühstück	Region Bern	J3597
Servicefachmitarbeiter/in	Region Bern	J3606
Servicefachmitarbeiterin	Region Bern	J3604
Serviceangestellte	Region Bern	J3605
Serviceangestellte	Region Graubünden	J3571
Chef de service	Region Bern	J3582
Servicefachmitarbeiter (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
Servicefachmitarbeiter 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 (SOAG)	J3705
Sous-chef (w/m) 100%	Region Bern	J3594
Barmitarbeiter	Region Graubünden	J3618
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 (SOAG)	J3609
Hauswirtschaftsleiterin	Region Zentralschweiz	J3499
Etagengouvernante,	Region Mittelland (SOAG)	J3608

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B481	Aide du patron, Stv. Geschäftsführer	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. Restauranteleiter	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 E F
B485	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/Geschäftsleitung/Management	53	CH	per sofort	D F E E
B492	Hotelfachmann, Servicemitarbeiter,Chef de rang	34	SK	per sofort	D E
B450	Kinderanimator, Kinderschleifer, Privatlehrer, Pflegehelfer SRK	48	CH	per sofort	D F E E
B137	Küchenchef	57	DE	ab sofort	D F E H
B482	Réception, Buero, Marketing, Direktion	34	IT	per sofort	D F E E
B157	Restaurantleiter/Chef de Service/Betriebsassistent	31	DE	per sofort	D F 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, inserate@ohtr.ch

htr **hotelrevue**



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 eine/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 Mitarbeitervergüntungen im gesamten Betrieb.

Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an Frau Beatrice Bucher, Personalabteilung. Telefon +41 (0)41 8255020, 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.swisholidaypark.ch

3505-1908



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

Chef de partie

Commis de cuisine

für unser kreatives Küchenteam

Servicemitarbeiterin

Buffetmitarbeiterin

mit Erfahrung im à-la-carte-Service

Persönlich geführtes ***-Ferienhotel im Herzen von Lenzerheide mit gepflegter à-la-carte-Restaurant. 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 1817
info@hotelcollina.ch

www.hotelcollina.ch

3505-1871



Dorfstrasse 39 - vis-à-vis Bahnhof - 6390 Engelberg

Telefon 041 637 29 18

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

3501-1870

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 unser 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

Centralbahnhofstrasse 14

4002 Basel

www.bahnhofrestaurants.ch

FAMILYCARE & COMPANY

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 Anliegen? 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 selbstständige Person und verfügen über eine Ausbildung oder weisen Kenntnisse in der Führung eines Haushaltes mit gepflegten Umgangsformen und ton- runden Ihr Persönlichkeitsprofil ab. Haben Sie zudem ein Flair für qualitative Materialien und arbeiten gerne selbstständig. Sind Sie an einer langfristigen Anstellung interessiert? Dann senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto und Referenzen sowie ein Leumundzeugnis an folgende Adresse:

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

3502-1866

Best Western Stücki

Basel
Conference • Bar • Lounge

Eröffnung 24.09.2009

Für die Neueroöffnung unseres Seminar- und Business-Hotels im Dreieckderek in Basel suchen wir zur Ergänzung unseres Teams

Frühstücks-/Snackbar-/Konferenz- und Seminar-Hostessen
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 Kloster
Tel. 044 804 75 26, www.welcomegroup.ch

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

welcome hotels & restaurants Ihr Gastgeber mit Herz.

3503-1848

stellenrevue htr marché d'emploi

Nr. 34 / 20. August 2009

stellenrevue htr marché d'emploi

Nr. 34 / 20. August 2009



CENTRAL AFFOLTERN AM ALBIS

"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

Restaurationstoch- 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

3405-1702

Swizzera italiana

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

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

SAN MARTINO

RISTORANTE ALBERGO

PORTO RONCO / ASCONA

Gault Millau Entdeckung 2006 im Tessin

3605-1801

Stellenvermittlungen

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

454-295

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 Bin-
ningen (Schweiz), Tel./Fax 061 421 10 09
www.hotelia.ch

3605-2001

IMPRESSUM

htr 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 / Rédaction en chef: Elsbeth Hobecker

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

Anzeigenberatung / Service des annonces: Angela Di Renzo, Delia Piscopo, Patricia Nobis Wyss

E-Mail: inscrate@htr.ch

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

- Fronseite / Première page: Fr. 1.70 (exkl. MwSt., sans TVA)

- Direktion / Direction: Fr. 1.60 (exkl. MwSt., sans TVA)

- Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus: Fr. 1.60 (exkl. MwSt., sans TVA)

- Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1.50 (exkl. MwSt., sans TVA)

- Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.50 (exkl. MwSt., sans TVA)

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

- Zusatz Aufschaltung Internet: 1 WoZD bis Freitag vor Erscheinen möglich – weitere GZD kosten pro Auszug Fr. 30,-

Termine:

- Ausgabe

27.8.2009

- Erscheinung

39.2009

- Anzeigenchluss

24.8.2009

- Mo. 12.00 Uhr

31.8.2009

- Herstellung / Production:

Büchler Grafin AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern

WEMF-beglückigt 2007/08 / contrôlé REMP 2007/08, verkauft Auflage / tirage vendu: 10 092, Gratisauflage / tirage gratuit: 1289

(Druckauflage / tirage imprimé: 18 000)

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.