

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2009)
Heft: 41

Anhang: Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr
Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 28.01.2026

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

stellenrevue htr marché d'emploi

Der grösste Stellenmarkt der Branche

Le principal marché de l'emploi
de la branche

htr hotel revue Nr. 41 / 8. Oktober 2009

New Challenge

Personalberatung & Vermittlung

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

Gabriela Weber
Telefon 044/201 24 66
Seestrasse 160, 8002 Zürich
gabriela.weber@newchallenge.ch
www.newchallenge.ch

reception@hotelleriesuisse

L'accès à votre activité future de réceptionniste d'hôtel

www.hotelleriesuisse.ch/reception
Téléphone 021 320 03 32

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

**Wir sorgen für
Nachwuchs**
htr stellenrevue

Online unter
www.hoteljob.ch

Inhalt / Sommaire

Direktion/Kaderstellen	1-4
Deutsche Schweiz	2-10
Svizzera italiana	10
International	10
Stellengesuche	10
Suisse romande	10
Marché international	10
Demandes d'emploi	10

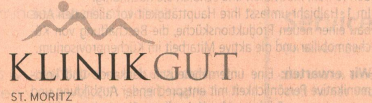


Auf Januar 2010 wird die Stelle als

Chef de Réception D/E/F/I

In unserem modernen 3*-Hotelbetrieb mit 62 Doppelzimmern und 3 Seminarräumen vor den Toren der Stadt Bern frei.
Sie sind die Ansprechperson für unsere internationale Klientel und vertreten die Direktion.
Sie führen und managen ein erfahrenes Réceptions- und Night-Team und planen dessen Einsätze. Zusätzlich haben Sie ein Flair für Zahlen und im Marketing verfügen Sie über die nötigen Basics. Sie haben eine abgeschlossene Hotelfachschul-Ausbildung. Als Führungsperson haben Sie bereits erste Erfahrungen gesammelt. Verhandlungsgeschick zeichnet Sie ebenso aus, wie selbstständiges vorausschauendes und zuverlässiges Arbeiten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? So senden Sie uns Ihr vollständiges Bewerbungsdossier mit Foto an:
Best Western Hotel Grauholz
Direktion, Herr Daniel Leuenberger
Wolfackerweg 15, 3063 Ittigen



Wir sind eine gut etablierte Privatklinik für Orthopädie und Unfallchirurgie an den Standorten St. Moritz und Chur. An den lebhaften Empfang unserer Privatklinik in St. Moritz mit viel internationaler Kundschaft suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Chef de Réception 100%

Ihr Aufgabengebiet umfasst die Patientenaufnahme, Bedienung der Telefonzentrale, Terminvergabe, allgemeine Sekretariats- und Administrationsaufgaben sowie das Führen eines kleinen Mitarbeiterteams.

Sie haben bereits Erfahrung im Gesundheitswesen (bspw. als MPA) oder in der Hotelbranche, treten freundlich und zuvorkommend auf, sind teamfähig, behalten den Überblick auch in hektischen Situationen und überzeugen mit Ihrer kundenorientierten Art. Sie sind bereit, unregelmässige Arbeitszeiten zu leisten, bringen mündliche Fremdsprachenkenntnisse (I/E) mit und haben bereits Erfahrung in einer Führungsfunktion sammeln können.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Arbeit in einem leistungsorientierten Unternehmen. Interessante Anstellungsbedingungen, die Möglichkeit an interner Weiterbildung sowie gute Sozialleistungen runden das Angebot ab.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Frau Denise Bendi, Direktorin, unter Telefon 081 836 34 34.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:

Klinik Gut St. Moritz AG
Personaldienst
Via Arona 34
7500 St. Moritz
www.klinik-gut.ch
personaldienst@klinik-gut.ch

Member of
**THE SWISS
LEADING
HOSPITALS**
Best in class



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 neu von uns im Auftrag geführte

Personalrestaurant der Helvetia Versicherungen

Engelgasse 9, 4052 Basel

suchen wir per Mitte Dezember 2009 eine/n

Betriebsassistent/in

Ihre Aufgaben: Sie unterstützen die Betriebsleitung bei der betriebswirtschaftlichen Organisation und Führung des Betriebes, helfen bei der Einsatzplanung, Führung und Schulung der Mitarbeitenden mit und übernehmen die Bearbeitung diverser administrativer Aufgaben. Zudem sind Sie für die Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien verantwortlich. Das Personalrestaurant der Helvetia Versicherungen besteht aus einem Selbstbedienungsrestaurant mit Sommerterrasse, einer Cafeteria, einem bedienten Direktionsrestaurant sowie Seminar- und Tagungsräumen. Zudem werden regelmässig Caterings durchgeführt.

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

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

Suchen Sie eine Herausforderung in der beliebten Ferienregion?

Im Herzen der einmaligen Bergwelt von Melchsee-Grutt, direkt in der Bergstation der Gondelbahn, befindet sich das el corazon. Während sich die Gäste am Morgen mit Kaffee und Gipfeli verwöhnen, treffen sich am Nachmittag Skifahrer, Snowboarder, Wanderer und Schneefans zum Après-Ski. Am Abend verwandelt sich das el corazon zur Bar und zum Eventlokal, wo zahlreiche Party's alle Altersgruppen auch zum längeren Feiern einladen.

Leiter/in Gastronomie (Jahresstelle; 100 Prozent)

Diese vielseitige Aufgabe beinhaltet die erfolgreiche Führung und Entwicklung des el corazon sowie die Planung für einen zusätzlichen Betrieb, der im 2012 realisiert werden soll. Sie übernehmen die Verantwortung und Förderung für ein gut eingespieltes Team sowie die Sicherstellung eines optimalen Betriebsablaufes.

Für diese anspruchsvolle Kaderstelle suchen wir eine Gastgeberpersönlichkeit, die operative Erfahrung aus einer vergleichbaren Position mitbringt und sich in den Bergen wohl fühlt. Sie sind zielorientiert, verantwortungsfreudig, überzeugend, belastbar und bereit, selbst Hand anzulegen. Ein gesundes Durchsetzungsvermögen gehört genauso zu Ihren Stärken wie das unternehmerische Denken und Handeln. Sie sind im Besitz eines Fähigkeitsausweises zum Führen eines Gastbetriebes. Sind Sie unser neuer Gastgeber/in?

Service- und Bar Mitarbeiter/innen (Saison- und Teilzeitstelle)

Um den Ansturm unserer Wintergäste zu bewältigen, suchen wir jüngere, freundliche Mitarbeiter/innen. Sind Sie kreativ, flexibel, belastbar und teamfähig? Arbeiten Sie gerne in einem aufstrebenden, jungen Team? Dann sorgen vielleicht Sie diesen Winter für das Wohl unserer Gäste.

Wir bieten Ihnen zwei geregelte Freitage, marktgerechte Entlohnung und einen schönen Arbeitsort in der einmaligen Bergwelt.

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem lebhaften Arbeitsumfeld. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre umfassende, schriftliche Bewerbung. Weitere Informationen erfahren Sie auf unserer Website www.melchsee-grutt.ch.

Korporation Kerns, Sportbahnen Melchsee-Grutt, Frau Karin Reiphard, Sarnenstr. 1, 6064 Kerns, E-Mail: info@melchsee-grutt.ch, Tel. 041 666 31 00



Unser 3*-Sterne-Hotel wird in den nächsten Monaten erneuert und in die 4*-Sterne-Klassifizierung gebracht. Das traditionsreiche Haus verfügt über 45 Zimmer und eine grosszügige Infrastruktur mit neuem Restaurantbereich und Hotelbar mit Kaminzimmer, Hallenbad mit Wellness und eine gut frequentierte Disco/Bar.

Nach über 30 Jahren erfolgreicher Führung des Hotels suchen wir unseren neuen

Geschäftsführer, der mit Herz und Seele Gastgeber ist (M/F)

Diese vielseitige Aufgabe beinhaltet die erfolgreiche Führung und Entwicklung des Betriebes, die Verantwortung und Förderung für ein gut eingespieltes Team sowie die Sicherstellung eines optimalen Betriebsablaufes.

Für diese anspruchsvolle Kaderstelle suchen wir eine Gastgeberpersönlichkeit, die operative Erfahrung aus einer vergleichbaren Position mitbringt und sich in den Bergen wohlfühlt. Eine fundierte gastronomische Ausbildung sowie betriebswirtschaftliche Kenntnisse sind Voraussetzungen, um diese Position erfolgreich zu meistern.

Sind Sie unser neuer Gastgeber? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und frühestmöglichem Eintrittstermin an:

Hotel Wildstrubel, Franz Schürch, Lenkstrasse 8, 3775 Lenk im Simmental.

HOTEL SEEROSE
CLASSIC & ELEMENTS

Das Hotel Seerose am Hallwilersee hat Tradition. Als beliebtes Ausflugsziel ebenso wie für Seminare oder Bankette. Gesamthalt 60 Zimmer sowie Seminar- und Bankettsäle von 10 bis 250 Personen stehen zur Verfügung. Wir suchen per 1. November 2009 oder nach Vereinbarung eine

LEITUNG ANLASSVERKAUF & ORGANISATION

Für Sie ist es soweit: Sie haben sich in den vergangenen Jahren ein fundiertes und umfangreiches Wissen in den Bereichen Seminar, Bankett und Event angeeignet und kennen sowohl die operative Durchführung der Anlässe sowie die administrativen Vorbereitungen dazu bestens. Nun soll dieses Knowhow in den Verkauf und die Organisation der Anlässe einfließen.

Sie schätzen es, Ihre Kenntnisse an ein motiviertes und junges Team weiterzugeben und fühlen sich der Qualität in jeder Form verpflichtet. Als Organisationstalent gelingt es Ihnen den Überblick zu behalten und können bei Situationen auf Ihre ausgeprägte Sozial- und Führungskompetenz zählen.

Sie erkennen sich darin wieder? Dann dürfte Sie die Funktion der Leitung Anlassverkauf & -organisation begeistern!

Wir freuen uns über die Zusendung Ihrer kompletten Bewerbungsunterlagen – Kontakt:
Frau Manuela Villiger, Verantwortliche Mitarbeiterin
mitarbeiter@seerose.ch

HOTEL SEEROSE AM HALLWILERSEE 5616 MEISTERSCHWANDEN
TEL. +41 (0)56 676 68 68 (DIREKT 60) HOTELSEEROSE.CH
WWW.SEEROSE.CH



A modern hotel
feeling
... for a new generation

HIP - Lifestyle **Hotel MISANI** mit 60 Betten und einzigartigem Style Look. Drei aussergewöhnliche à la carte Restaurants und Bars (Haubenlokal, von Guide bleu und Michelin empfohlen):

Voyage - modernes Bistro mit Global Cuisine. **Ustaria** - gemütliche Engadiner Stuben mit Bündner Küche und Italian Flavours. **Bodega** im alten Gewölbekeller - mit spanischen Tapas, fein assortierten Weinen und Lounge Musik.

Ab Wintersaison 2009/2010 suchen wir für unser junges Team Unterstützung!

Front Office Manager (w/m) in Jahresstelle

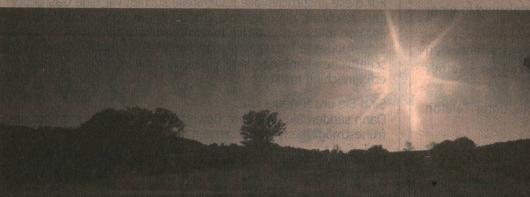
Sie sind eine herzliche, charmante und kompetente Persönlichkeit und gestalten den Aufenthalt unserer Gäste zum Erlebnis. Sind Sie verkaufstark, stressresistent, sprachgewandt (D/E/I) und haben ein Flair für das Detail? Sind Sie einsatzfreudig, denken mit und erledigen Ihre Aufgaben effizient, selbstständig und wirkungsvoll? Handeln Sie umsichtig und übernehmen Sie gerne Verantwortung? Ja? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Es erwartet Sie die abwechslungsreiche operative und administrative Verantwortung des gesamten Front-Office-Bereiches. Ebenso unterstützen Sie mit frischen Ideen unsere Marketingabteilung.

Mehr Informationen finden Sie unter www.hotelmisani.ch. Brigitte Marthaler freut sich auf Ihre Bewerbung und erteilt Ihnen gerne weitere Auskunft: marthaler@hotelmisani.ch

HOTEL MISANI - Ustaria - Voyage - Bodega
La Rezia Verwaltungen AG
Via Maistra CH-7505 St. Moritz-Celerina
Telefon +41(0)81-839 89 89 - www.hotelmisani.ch

Kadernachwuchs (w/m)



weitere Jobs unter www.migros.ch

Entscheidend ist Ihr Potenzial!

Die Gastronomie der Migros Ostschweiz ist im Aufwind. Um den Erfolg sicherstellen zu können, suchen wir junge (idealerweise 23-28 Jahre) und engagierte Nachwuchskräfte, die den Wunsch haben, innerhalb einer individuellen Laufbahnplanung spannende und herausfordernde Leitungsfunktionen zu übernehmen. Wir suchen **nach Vereinbarung**

Kadernachwuchs (w/m) für die Zielfunktion Teamleiter/in Küche, Region St. Gallen, Wil und Schaffhausen

Ihr Aufgabengebiet

In einem auf Sie zugeschnittenen Laufbahnplan werden Sie auf die zukünftigen Anforderungen eines(r) Teamleiters/in Küche vorbereitet. In einem 2 bis 3-jährigen Ausbildungsprogramm lernen Sie die Bereiche der Migros-Gastronomie kennen und werden dabei bestens auf die entsprechende Zielfunktion vorbereitet. Dabei erwarten wir die Bereitschaft, während des Programms aktiv in verschiedenen Funktionen mitzuarbeiten.

Unsere Anforderungen

- Grundbildung als Koch
- mind. 3-jährige Berufserfahrung nach Lehrabschluss zwingend
- Erste Führungserfahrung erwünscht
- dienstleistungs- und gastgeberorientiertes Denken und Handeln
- hohe Sozialkompetenz
- teamorientierte Persönlichkeit
- Kontaktfreude und Kommunikationsfähigkeit
- überdurchschnittliche Leistungsbereitschaft
- hohe Mobilitätsbereitschaft mit Zug oder Auto (Einsätze finden an verschiedenen Standorten statt)

Wir bieten

Die Migros bietet die besten Arbeits- und Anstellungsbedingungen im schweizerischen Detailhandel!

Wir suchen frische und qualitätsbewusste Mitarbeitende, die gemeinsam mit uns die Zukunft der Migros erfolgreich mitgestalten. Zudem bieten wir die Möglichkeit, in einem innovativen Unternehmen ein Kadernachwuchsprogramm zu absolvieren und eine interessante Stelle zu übernehmen

- attraktive Weiterbildungsmöglichkeiten
- überdurchschnittliche Sozialleistungen

Für nähere Auskünfte steht Ihnen Herr Kurt Widmer, Leiter Verkaufsgruppe Gastronomie, Tel. 071 493 21 48, gerne zur Verfügung.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige **Online-Bewerbung** unter www.migros.ch/DE/Stellen/stellenboerse.

Genossenschaft Migros Ostschweiz
Cornelia Willi, Personelles

MIGROS



Das Domicil Baumgarten ist ein Alterszentrum an schöner Lage im Zentrum von Bümpliz. Im Wohnheim, in zwei Pflege-Wohngruppen und in der Alterssiedlung wohnen 150 betagte Menschen, die von 80 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern betreut und gepflegt werden.

Nach einem Umbau wollen wir per August 2010 unsere Küche und den Verpflegungsprozess neu organisieren. Sind Sie die gut ausgewiesene und fachlich versierte Persönlichkeit, die uns als

Küchenchef m/w

ab Februar 2010 bei der Neuorganisation tatkräftig unterstützt und ab August 2010 die Gesamtverantwortung für die neue Küche übernimmt?

Aufgaben: Planung und Produktion einer ausgewogenen Heimverpflegung inkl. Diätmenüs. Sie sind verantwortlich für den Wareneinkauf, die Menükalkulation, die Lagerbewirtschaftung, die Wirtschaftlichkeit der Küche sowie für die Umsetzung der Hygienevorschriften. Die 8 direkt unterstellten Mitarbeitenden führen, motivieren und schulen Sie nachhaltig. Im 1. Halbjahr umfasst Ihre Haupttätigkeit vor allem den Aufbau einer neuen Produktionsküche, die Beschaffung von Küchenmobiliar und die aktive Mitarbeit im Küchenprovisorium.

Wir erwarten: Eine unternehmerisch denkende und kommunikative Persönlichkeit mit entsprechender Ausbildung und ausgewiesener Erfahrung im Heimalltag. Sie sind teamfähig, belastbar und besitzen Durchsetzungs- sowie das nötige Einfühlungsvermögen für das Umfeld in einem modernen Alterszentrum.

Wir bieten: Eine Führungsaufgabe, die viel Spielraum für die Verwirklichung eigener Ideen und Visionen lässt, verbunden mit Sozialleistungen, die unseren hohen Anforderungen entsprechen.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an: **Domicil Baumgarten, Heimleitung, Bümplizstrasse 159, 3018 Bern.**

Weitere Infos siehe: www.baumgarten.domicilbern.ch oder telefonisch bei Frau Anja Mülheim, Leiterin Hotellerie 031 997 67 40.

Die Gastronomiegruppe (zfv)

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

Für das von uns im Auftrag geführte

Restaurant UniTurm

Rämistrasse 71, 8001 Zürich

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Koch mit Stv. -Funktion (w/m)

Ihre Aufgabe: Sie sind hauptsächlich für die Mise en place für einen reibungslosen Arbeitsablauf sowie die selbständige Führung eines Postens verantwortlich. Zudem übernehmen Sie die Stellvertretung der Küchenchefin bei deren Abwesenheiten und helfen bei der Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien mit.

Ihr Profil: Wir wünschen uns eine flexible und verantwortungsbewusste Person, welche über eine abgeschlossene Berufsausbildung verfügt. Zudem bringen Sie Erfahrung in der gehobenen à la carte Küche mit und haben Freude am Pâtisserie-Posten. Sie arbeiten in der Regel an 5 Tagen zwischen Montag und Samstag entweder von 08.00 - 17.00 Uhr oder von 11.00 - 22.00 Uhr. Im Weiteren sind Sie nach Arbeitsanfall Diensten mit Zimmerstunde vorgesehen. Zudem ist zu beachten, dass der Betrieb während 3 Wochen im Winter und während 2 Wochen im Sommer geschlossen bleibt.

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

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



KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Akutspital für Innere Medizin
mit integrierter Rehabilitation

In grossem Park direkt am Untersee (Bodensee) gelegen,
125 Betten und 200 Mitarbeiter

Zur Ergänzung unserer Kochbrigade suchen wir per 1. November 2009 oder nach Vereinbarung einen

Chef de partie (Tournant)

Sie sind gelernter Koch mit **CH-Fähigkeitsausweis**, im Alter zwischen 20 und 25 Jahren, begeisterungsfähig und gewohnt an einen hohen Qualitätsstandard, mit Erfahrung in internationaler Küche. Sie haben Freude an Ihrem Beruf und möchten gerne Ihr Wissen bei uns einfließen lassen.

Wir bieten Ihnen einen abwechslungsreichen Arbeitsplatz, eine helle und moderne Küche, ein aufgestelltes, offenes Team. Geregelte Arbeitszeiten vom 8.30 bis 13.15 Uhr und von 16.20 bis 20.00 Uhr. Bei Bedarf stellen wir Ihnen eine schöne, helle Dienstwohnung mit Blick zum See ca. 5 Gehminuten vom Arbeitsplatz entfernt zur Verfügung.

Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Herr Xaver Wenninger, eidg. dipl. Küchenchef oder sein Stellvertreter Herr Roberto Dota, eidg. dipl. Küchenchef, zur Verfügung. Gespannt erwarten wir Ihre interessanten und vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugnissen und Passfoto.

KLINIK SCHLOSS MAMMERN AG
Flandrina C. von Salis, Vizedirektorin/Personalchefin
CH-8265 Mammern (Bodensee) TG
Tel. 0041 52 742 11 11
fvs@klinik-schloss-mammern.ch
www.klinik-schloss-mammern.ch

THE SWISS
LEADING
HOSPITALS

Wir suchen per 1. November

Barmaid

mit Erfahrung.

Ihre schriftliche Bewerbung senden
Sie bitte an:

Hotel Restaurant Post
Rico Kunz
7320 Sargans



STRANDHOTEL & RESTAURANT
SPIEZ AM THURNESEE

Seit 100 Jahren im Zeichen der Gastfreundschaft

Das 4*-Hotel mit Charme und Ambiente,
Restaurant mit 15 Punkten Gault & Millau, Bankette,
Seminar, Whisky-Bar und Vinothek Bacchus

Chef de Réception

Als Leiterin des Empfangs übernehmen Sie die Schlüsselposition in unserem Betrieb. Alle Fäden laufen bei Ihnen zusammen und die Abteilungen erwarten die Informationen von Ihnen. Sie leiten ein junges, motiviertes Team und betreuen unsere anspruchsvollen Gäste. Als kleines, schmuckes Hotel setzen wir viel auf eine familiäre Atmosphäre. Bei unseren Seminarkunden kommt es auf eine zielgerichtete Betreuung an. Die Arbeiten sind breit gefächert und sehr interessant.

Sie verfügen über Erfahrung in gleicher Stellung und haben die nötigen Ausbildungen zum Erfüllen der Voraussetzungen. Sie sind mehrsprachig, kundenorientiert und vor allem herzlich, von Vorteil kennen Sie das Frontoffice-Programm Amadeus - dann heissen wir Sie herzlich willkommen in unserem Team.

Gerne erzähle ich, bei einem persönlichen Gespräch, mehr über die vielfältigen Arbeiten an einem lebhaften Hotelempfang.

Auf ein vollständiges Bewerbungsdossier mit Bild freut sich

Markus Schneider Direktor
Strandhotel Belvédère CH-3700 Spiez
Telefon 033 655 66 66 oder Fax 033 654 66 33
Internet: www.belvedere-spiez.ch
E-Mail: info@belvedere-spiez.ch

HOTELIS



MENU-MORE

KÜCHE IN BEWEGUNG

Hotelis ist eines der wichtigsten, aktiven Schweizer Unternehmen in der Vermittlung von Dauer- und Temporärstellen in der Hotellerie, Restauration und Gemeinschaftsgastronomie sowie für Cateringunternehmen.

Für unseren Kunden **Menu and More AG** suchen wir per 1. Dezember 2009 oder nach Vereinbarung eine(n)

Produktionsleiter-in / Küchenchef-in

Sie sind die Führungspersönlichkeit mit Leidenschaft und Know-how

menuandmore ist auf die Herstellung und den Vertrieb von Menüs, Menükomponenten und Konsumprodukten spezialisiert. Die Aktivitäten finden in den drei Gemeinschaftsfeldern School, Care und Business statt. Täglich werden für über 300 Kunden und Kundinnen bis zu 8'000 Menüs und 2'000 Spezialprodukte gefertigt, konfektioniert sowie ausgeliefert. Unsere spezialisierte Produktion ist eine der tragenden Komponenten unseres Erfolges.

Sie haben eine abgeschlossene Kochlehre und eine Weiterbildung zum Gastronomiechef mit eidg. Fachausweis absolviert. Von Vorteil sind Sie eidg. dipl. Produktionsleiter / Küchenchef und besitzen Kenntnisse in der Lebensmitteltechnologie.

Zudem haben Sie mehrjährige Erfahrung in der Grossproduktion / Gemeinschaftsgastronomie oder Lebensmittelgrossproduktion sowie mindestens fünf Jahre Berufserfahrung in vergleichbarer Führungsposition.

Sie besitzen neben technischem Verständnis ein hohes Qualitätsbewusstsein, der Umgang mit modernen Technologien und die Richtlinien von HACCP sind Ihnen bestens vertraut.

Ihr Team von 30 Mitarbeitenden nimmt Sie als Vorbild wahr; Sie verstehen es, klare Ziele zu definieren und Prioritäten zu setzen. Sie sind ein lösungs- und ergebnisorientierter Machertyp, zuverlässig, motiviert mit Durchsetzungs- und Ausdauer.

Eine gepflegte Erscheinung ist für Sie so selbstverständlich wie ausgezeichnete Umgangsformen. Sie sind von deutscher Muttersprache und mindestens 35 Jahre alt.

Wir bieten Ihnen eine anspruchsvolle und nicht alltägliche Herausforderung in einem dynamischen Unternehmen im 2-Schichtbetrieb mit gleitenden Arbeitszeiten ohne Zimmerstunde.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, welche selbstverständlich mit grösster Diskretion behandelt wird.

Das komplette Dossier senden Sie bitte an Hotelis, Zähringerstrasse 51, 8001 Zürich oder info@zurich.ch - www.hotelis.ch - Tel: 044 250 51 00



hofweissbad

appenzell und gesundheit

Das 4*-Plus-Hotel Hof Weissbad geniesst in der Schweizer Hotellerie einen ausgezeichneten Ruf als innovatives und erfolgreiches Unternehmen. Die Auszeichnung mit 16 Punkte Gault Millau verdanken wir unseren 180 topmotivierten MitarbeiterInnen.

Sind Sie fröhlich, engagiert, motiviert, arbeiten gerne in einem Team und behalten den Überblick auch bei arbeitsintensiven Anlässen?

Dann melden Sie sich per 1. November 2009 oder nach Vereinbarung als:

Sous-Chef/in

(in einem Küchenteam von 30 Mitarbeitenden)

Als Stellvertretung unserer Küchenchefin Käthi Fässler (Köchin des Jahres 2009) bringen Sie neue Ideen ein und übernehmen gerne Verantwortung. Sie unterstützen das Team in der Umsetzung einer abwechslungsreichen Küche mit hohem Qualitätsstandard. Erfahrung in einer ähnlichen Position ist von Vorteil.

Demi-Chef Garde Manger

(in einem Küchenteam von 30 Mitarbeitenden)

Eigenständiges und kreatives Arbeiten ist die Hauptaufgabe dieser ausgeschriebenen Stelle. Sie arbeiten in einer neuen Küche mit modernster Infrastruktur. Sie haben eine fundierte Ausbildung, sind talentiert und bringen eine ideenreiche Ader mit.

ServicefachmitarbeiterIn

(in einem Serviceteam von 34 Mitarbeitenden)

Sie haben eine abgeschlossene Servicefachausbildung oder längere Berufserfahrung. Mit feinem Gespür und hoher Professionalität sorgen Sie in unseren drei Restaurants (150 Sitzplätze) für einen gepflegten Service und ein persönliches Ambiente. Die vielseitigen Aufgaben machen Ihnen Freude und die unregelmässigen Arbeitszeiten sind für Sie selbstverständlich.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:

- Käthi Fässler, Küchenchefin (k.faessler@hofweissbad.ch)
- Susanne Blattner, Leiterin Restauration (s.blattner@hofweissbad.ch)
- Rita Koller, Mitarbeiter-Administration (r.koller@hofweissbad.ch)

Telefon 071 798 80 80

www.hofweissbad.ch

Kadernachwuchs (w/m)



weitere Jobs unter www.migros.ch

Entscheidend ist Ihr Potenzial!

Die Gastronomie der Migros Ostschweiz ist im Aufwind. Um den Erfolg sicherstellen zu können, suchen wir junge (idealerweise 25-30 Jahre) und engagierte Nachwuchslente, die den Wunsch haben, innerhalb einer individuellen Laufbahnplanung spannende und herausfordernde Leitungsfunktionen zu übernehmen. Wir suchen nach Vereinbarung

Kadernachwuchs (w/m)

für die Zielfunktion Restaurantleiter/in,
Region St. Gallen, Wil und Schaffhausen

Ihr Aufgabengebiet

In einem auf Sie zugeschnittenen Laufbahnplan werden Sie auf die zukünftigen Anforderungen eines(r) Restaurantleiters/in vorbereitet. In einem 2 bis 3-jährigen Ausbildungsprogramm lernen Sie die Bereiche der Migros-Gastronomie kennen und werden dabei bestens auf die entsprechende Zielfunktion vorbereitet.

Unsere Anforderungen

- Grundbildung im Bereich Gastronomie, z.B. Koch, Hotelfachassistent/in usw.
- Weiterbildung Niveau eidg. Fachausweis oder die Bereitschaft, diesen zu absolvieren
- Mehrjährige Berufserfahrung nach Lehrabschluss zwingend
- Erste Führungserfahrung
- Dienstleistungs- und gastgeberorientiertes Denken und Handeln
- Hohe Sozialkompetenz
- Teamorientierte Persönlichkeit
- Kontaktfreude und Kommunikationsfähigkeit
- Überdurchschnittliche Leistungsbereitschaft
- Hohe Mobilitätsbereitschaft mit Zug oder Auto (Einsätze finden an verschiedenen Standorten statt)

Wir bieten

Die Migros bietet die besten Arbeits- und Anstellungsbedingungen im schweizerischen Detailhandel!

Wir suchen frische und qualitätsbewusste Mitarbeitende, die gemeinsam mit uns die Zukunft der Migros erfolgreich mitgestalten. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, in einem innovativen Unternehmen ein Kadernachwuchsprogramm zu absolvieren und eine interessante Stelle zu übernehmen

- attraktive Weiterbildungsmöglichkeiten
- überdurchschnittliche Sozialleistungen

Für nähere Auskünfte steht Ihnen Herr Kurt Widmer, Leiter Verkaufgruppe Gastronomie, Tel. 071 493 21 48, gerne zur Verfügung.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Online-Bewerbung unter www.migros.ch/DE/Stellen/stellenboerse.

Genossenschaft Migros Ostschweiz
Cornelia Willi, Personelles

MIGROS

Golf & Bad Alvanen

Inmitten wunderschöner Bergidylle auf 900 Meter über Meer im Albulatal liegt Alvanen Bad. Die Landschaft ist lieblich, das Klima mild. Hier entstanden in den vergangenen Jahren einer der schönsten 18-Loch-Golfplätze der Alpen, ein Heilbad mit Wellnessanlage inklusive zwei Restaurationsbetrieben.

Für die vielfältige und herausfordernde Aufgabe der Betriebsführung des Golfplatzes, des Bades und der beiden Restaurationsbetriebe suchen wir per 1. Januar 2010 eine(n)

Geschäftsführer(in)

Ihre Aufgabe: Direkt dem Golfclub-Präsidenten unterstellt, führen Sie diese vielseitigen Dienstleistungsbereiche ziel- und teamorientiert. Sie sind verantwortlich für die administrative, personelle sowie organisatorische Führung des Golf- und Badebetriebes mit 60 Angestellten inkl. Restaurationsbetriebe.

Ihr Profil: Diese Funktion bedingt eine betriebswirtschaftliche Aus- oder Weiterbildung. Sie haben Erfahrung in der Mitarbeiterführung, im gepflegten Umgang mit Gästen und im gastronomischen Bereich. Gute Sprach- und Golfkenntnisse sind von Vorteil. Sie bringen vor allem organisatorisches Flair für einen vielseitigen, teilweise hektischen Betrieb mit.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung: Hans Christoffel, Präsident Golfclub Alvanen Bad Obere Strasse 19, 7270 Davos Platz christoffel@datacomm.ch, Telefon 081 413 33 74

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 neu von uns im Auftrag geführte

Personalrestaurant der Helvetia Versicherungen

Engelgasse 9, 4052 Basel

suchen wir per Mitte Dezember 2009 eine

Betriebsleitung (w/m)

Ihre Aufgaben: Sie übernehmen die betriebswirtschaftliche Organisation und gesamte Führung des Betriebes, die Einsatzplanung, Führung und Schulung der Mitarbeitenden sowie die Bearbeitung diverser administrativer Aufgaben. Zudem sind Sie für die Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien verantwortlich. Das Personalrestaurant der Helvetia Versicherungen besteht aus einem Selbstbedienungsrestaurant mit Sommerterrasse, einer Cafeteria, einem bedienten Direktionsrestaurant sowie Seminarräumlichkeiten. Zudem werden regelmässige Caterings durchgeführt.

Ihr Profil: Sie sind eine Führungsperson mit Eigeninitiative und hoher Einsatzbereitschaft. Neben einer Ausbildung im Gastgewerbe (von Vorteil) Koch) verfügen Sie idealerweise über einen Abschluss an einer anerkannten Hotelfachschule oder Erfahrung in einer vergleichbaren Funktion in der Gemeinschaftsgastronomie.

Wir bieten Ihnen 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

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

Hohnegg's Fonduehütte – Saas Fee
 urchig, gemütlich, einzigartig
 Gesucht **Mitarbeiter/in**
 per Mitte Dezember 2009 bis
 Mitte April 2010
 Hohnegg Alpine Resort, 3906 Saas Fee
 welcome@hohnegg.ch
 Tel. +41 (0)27 958 10 70

Hotel Restaurant Silbersand
 3987 Riederalp
 Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für die Wintersaison
Küchenchef/in
Koch
Serviceangestellte
(EHE)PAAR
 Sie: Service
 Er: Koch
 Bewerbungen mit Foto an:
 Familie Meierhofer
 Silbersand
 3987 Riederalp
 www.silbersand.ch

Schilthorn
 Piz Gloria

Per 1. Dezember 2009 suchen wir zur Ergänzung unseres Marketing-Teams eine/n

Leiter/in Customer Relations

Ihre Aufgaben. Leitung unseres Info-schalters am Höweg 2 in Interlaken. Sie sind verantwortlich für die selbständige Abwicklung der Offerten und Reservierungen für unsere Bahn- und Restaurantsbetriebe. Sie beraten unsere internationalen Gäste und Partner am Telefon und am Schalter.

Ihr Profil. Sie sind kundenorientiert, flexibel und begeisterungsfähig. D/E beherrschen Sie in Wort und Schrift. Sie sind zwischen 20 und 30 Jahre alt und verfügen über eine Ausbildung und Erfahrung im Tourismus oder in der Hotellerie.

Ihre Chance. Wir bieten eine interessante und vielseitige Tätigkeit bei einer erfolgreichen und international tätigen Bergbahnunternehmung in der Jungfrau Region. Sie fühlen sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Bild:

SCHILTHORNBahn AG
 Patricia Haeri
 Leiterin Marketing
 Höweg 2
 3800 Interlaken
 www.schilthorn.ch

Waldhaus Films
 Mountain Resort & SPA

Eine extravagante Wohlfühlwelt
 Vier Gastehäuser im grössten Hotelpark der Schweiz, 2500 m²
 SPA & Wellness, kulinarische Wohnen in sieben Restaurants,
 16 Seminar- und Meetingräume sowie die neue Waldhaus
 Arena für Curling & Events

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir:

RestaurantleiterIn

Sie sind Gastgeber aus Leidenschaft und verwöhnen unsere anspruchsvollen Gäste entweder in unserem Bistro & Bar The Lounge oder in unserem Fonduekeller Il Tschaler. In beiden Funktionen sind Sie als selbstständige und belastbare Persönlichkeit gefragt, die ein Team von zwei bis drei Mitarbeitenden zu motivieren weiss.

Sie haben bereits Erfahrungen in ähnlichen Positionen gesammelt und freuen sich, gemeinsam mit Ihrem Team Höchstleistungen zu erbringen. Ein gepflegtes Auftreten, Organisationstalent und versierte Sprachkenntnisse (D/E, evtl. F/) runden Ihr Profil ab.

Entzückt – erleuchtet? Dann gehören Sie in unser Team!
 Silvia Graf, Human Resources, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Waldhaus Films | Via del Parc | 7018 Films | Switzerland
 T +41 (0)81 928 48 48 | F +41 (0)81 928 48 58
 s.graf@waldhaus-films.ch | www.waldhaus-films.ch

Thurgau
 BODENSEE
 Wir suchen auf 1. Dezember 2009 oder nach Vereinbarung eine/einen

Product Manager(in) Schlaraffenland und Seminarland (100 %)

Ihre Aufgaben:

- Führung und Betreuung der Produktlinien Schlaraffenland und Seminarland
- Betreuung der Internetseite thurgau-tourismus.ch

Sie bringen mit:

- Kaufmännische Ausbildung mit Berufserfahrung und Marketingkenntnissen
- Ausbildung/Weiterbildung im Tourismus

Interessiert? Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte bis **23. Oktober 2009** an: Thurgau Tourismus, Monika Grünfelder Egelmossstrasse 1, 8580 Amriswil monika.gruenfelder@thurgau-tourismus.ch Tel. 071 414 11 44

Weitere Details zur Stelle auf:
 www.thurgau-tourismus.ch.

x-tra
 Club Events & Catering Restaurant & Bars Hotel

Die X-TRA Production AG betreibt das Veranstaltungsort X-TRA im Herzen der Stadt Zürich und bietet einer breiten Kundschaft ein diversifiziertes Angebot an Unterhaltungs- und Firmen-Events sowie Gastronomie und Hotellerie.

Zur Ergänzung unseres jungen Hotel-Teams suchen wir per Anfang/Mitte Dezember 2009 einen

Front-Office-Réceptionisten 100%

Sie verlieren in hektischen Zeiten nicht den Überblick und sind eine ruhige Persönlichkeit.

Wir suchen einen Mitarbeiter (23-33 Jahre) mit Berufserfahrung am Hotel-Empfang. Sie besitzen MS-Office-Kenntnisse, wenn möglich mit Fidelio-Erfahrung und ein stilsicheres Deutsch. Sie beherrschen Englisch in Wort und Schrift und haben wenn möglich weitere Fremdsprachenkenntnisse. Stellen Sie sich gerne neuen Herausforderungen? Sind Sie flexibel und gästerorientiert?

Unsere Réception ist 24 Stunden, 7 Tage die Woche besetzt. Sie werden dementsprechend sowohl im Früh- wie auch Spätdienst und auch an Wochenenden eingesetzt.

Wollen Sie Teil unseres erfolgreichen Teams sein? Sind bei Ihnen Dienstleistung und Hilfsbereitschaft selbstverständlich, um Höchstleistung für unsere Kunden zu erbringen? Dann senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an:

X-TRA Production AG, Personalbüro, Limmatstrasse 118, Postfach, 8031 Zürich; www.x-tra.ch; Mail: sga@x-tra.ch

Auf Sie wartet eine spannende und anspruchsvolle Aufgabe in einem interessanten Umfeld sowie attraktive Anstellungsbedingungen.



signinahotel

Die Weiss Arena Gruppe betreibt und vermarktet erfolgreich das Winterresort LAAX in Graubünden.

Das **signinahotel** verfügt über 82 modern eingerichtete Hotelzimmer, ein gehobenes à la carte Restaurant sowie der grosszügigen Hotelbar und Lounge mit Terrasse. An der Talstation der Bergbahnen gelegen, bietet es zusammen mit seinem Wellness-Angebot alles für Körper, Geist und Garmen.

Von Dezember 2009 bis April 2010 suchen wir folgende Mitarbeitende:

Stellvertretender Chef de Service (m/w)
Servicefachmitarbeiter (m/w)
Barmitarbeiter (m/w)

Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung und bringen Arbeitserfahrung mit. Auf unsere Gäste gehen Sie aktiv zu, sind kommunikativ und haben ein hohes Qualitätsbewusstsein. Sie arbeiten selbstständig, engagiert, verantwortungsbewusst und unterstützen Ihre Teamkollegen. Deutsch sprechen Sie fließend und Sie können sich auf Englisch sehr gut verständigen.

Sind Sie hoch motiviert, begeisterungsfähig und suchen eine neue Herausforderung? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto per Post oder e-Mail.

WEISSE ARENA GRUPPE
 Christina Darms | Personaladministration | CH-7032 Laax
 Tel +41 (0)81 927 70 14 | E-Mail: personal@laax.com
 www.laax.com | www.weissearena.ch



Als eine der grössten Schweizer Bergbahnunternehmungen führen wir nebst unseren Bahnanlagen auch **Hotel- und Gastbetriebe** im Skigebiet und in Engelberg (Panoramarestaurant Titlis, Skihütte Stand, Berghotel Trübsee, Restaurant Linie 8, Après-Ski-Bar Chalet, Hotel Terrace).

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

- Küche: Commis de Cuisine m/w
- Service: Restaurantfachfrau/mann, Servicemitarbeiter/in, Barmitarbeiter/in, Mitarbeiter/in Self-Kasse
- Berghotel Trübsee: Night Shift Leader (m/w)

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

Titlis Rotair, Sandra Waser, Leiterin Personal, Poststrasse 3, 6390 Engelberg, 041 639 50 53
 www.titlis.ch, swaser@titlis.ch

TITLIS ENGELBERG LUCERNE SWITZERLAND

Biondi Gastronomie

Für unser Ristorante Il Gallo beim Escher-Wyss-Platz in Zürich suchen wir per Ende Oktober oder nach Vereinbarung eine/n

Geschäftsführer/in

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

Was Sie mitbringen: Sie sind eine dynamische Persönlichkeit mit Organisationstalent und Flair für die italienische Küche. Dank Ihrer sympathischen und vertrauensvollen Art ist es leicht für Sie, auf allen Ebenen zu kommunizieren. Sie haben eine Hotelfachschule abgeschlossen und/oder verfügen über Erfahrung in der Führung eines Restaurants. Italienisch ist keine Fremdsprache für Sie.

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

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

Biondi Gastronomie, Margherita Bonaventura, Riedstr. 3, 6330 Cham
 Telefon 041 725 32 50, E-Mail: m.bonaventura@vgag.ch

REGIONALSPITAL EMMENTAL

Die RSE AG nimmt mit ihren Standorten Burgdorf und Langnau eine zentrale Stellung in der medizinischen Versorgung von rund 120'000 Einwohnern im Emmental ein. Unser Leistungsangebot umfasst mit 200 Akutbetten inkl. Intensivpflegestation die Hauptdisziplinen Chirurgie, Orthopädie, Innere Medizin und Gynäkologie/Geburtshilfe, ergänzt durch ein vielseitiges Angebot an Spezialdisziplinen.

Mit den Speisen, welche wir täglich mit Freude zubereiten, steigern wir bei unseren Kunden die Lebensqualität. Zur Ergänzung unseres Küchenteams am Standort Langnau suchen wir nach Vereinbarung befristet bis Ende Jahr eine/n

Diätköchin/-koch 80 - 100 %

Ihre Hauptaufgaben:

- Produktion der Mahlzeiten für die Patienten und Mitarbeiter
- Zubereitung von Diätkostformen
- Einhaltung der Hygieneforderungen
- Mitarbeit im Kartenbüro

Ihr Idealprofil:

- abgeschlossene Berufsausbildung als Köchin/Koch
- Diplom als Diätköchin/-koch
- Teamgeist, Flexibilität und innovatives Denken

Wir bieten Ihnen:

- abwechslungsreiches Tätigkeitsfeld mit Zukunftsperspektiven
- Möglichkeiten zur Fort- und Weiterbildung
- attraktive Anstellungsbedingungen (GAV)

Interessiert? Frau Cécile Gut, Leiterin Hotellerie, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte unter Telefon 034 421 21 08. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Regionalspital Emmental AG
 Frau Claudia Stucki
 Human Resources
 3550 Langnau

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Im Zentrum unseres Handels steht der Mensch
 www.rs-e.ch

Wir eröffnen am 1. November unseren Neubau mit Hotel in der 3. Sternklasse und Seminar-/Bankettträumen.
Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per Oktober oder nach Vereinbarung

Chef de Service Servicefachangestellte/r

für den gepflegten À-la-carte- und Bankettservice, mit einer regionalen und saisonalen Gourmetküche.

Auf Wunsch Zimmer im Haus.

Sind Sie unser neuer Mitarbeiter im Service?

Reto Hollenstein gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte zu Ihrem neuen Job.

Gasthof Rössli
9524 Zuzwil bei Wil
071 944 11 33
www.roessli-zuzwil.ch



4139-2255

HOTEL POSTHUIS
Tel. 041 669 12 42
Fax 041 669 12 76
E-Mail: posthuis@gmx.ch
CH-6068 Melchsee-Frutt

Für kommende Wintersaison Mitte Dezember 09 bis Mitte April 2010 brauchen wir Verstärkung:

2 Restaurationsfachfrauen sowie Saaltochter

Sind Sie motiviert, flexibel und verfügen über Berufserfahrung, dann rufen Sie uns an.

Wir bieten: geregelte Arbeitszeit, guter Verdienst.

Wir erwarten: exaktes und teamfähiges Arbeiten.

Kost und Logis im Hause
Familie Rohrer-Elmiger
041 669 12 42
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

HOTEL RESTAURANT *** Panorama

BETTMERALP, WALLIS
Wir sind ein Drei-Stern-Hotel mit À-la-carte-Restaurant und Sonnenterrasse.

Für die Wintersaison, ab 12. 12. 09 bieten wir folgende Stellen an:

1 Servicefach- angestellte (w/m)

Servicestation mit eigenem Inkasso freundlich, flexibel und zuverlässig.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Fredy Schmidhalter, 3992 Bettmeralp
Tel. 027 927 13 75 / Fax 027 927 38 75
info@panorama-bettmeralp.ch
www.panorama-bettmeralp.ch

Graubünden und Luzern

Yes, you are...

unsere Area Managerin / unser Area Manager

Wir sind der führende Hersteller von Tiefenwärme- Infrarot-Kabinen in Europa.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine versierte Verkaufspersonlichkeit mit Erfahrung in der Hotelbranche. Sie telefonieren aus Überzeugung und engagieren sich in persönlichen Kundengesprächen. Sie sind flexibel, arbeiten selbständig und übernachten gerne in Hotels. Motiviert, wollen Sie ein hervorragendes Produkt in Hotels einführen.

Ein abwechslungsreiches, dynamisches und unkompliziertes Arbeitsumfeld erwartet Sie.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Physiotherm GmbH, Walter Varisco, Industriestrasse 44, 8304 Wallisellen

w.varisco@physiotherm.ch

www.physiotherm.ch

4139-2255



Möchten Sie im Herzen von Grindelwald, am Fuss der Eiger-nordwand, vor einer imposantesten Bergkulissen der Welt arbeiten?

Ab kommender Wintersaison haben wir noch folgende Stellen frei (bis Oktober 2010)

Chef de Partie

Interessante und vielseitige Tätigkeit in regem Betrieb mit À-la-carte-Restaurant Föhrenstube (auserlesene Berner Küche), Cava (Fondue-Spezialitäten), Gaststube und Derbystube

**Restaurationstochter/Kellner
(mit Erfahrung) für unser Restaurant Föhrenstube**
Betreuen und verwöhnen Sie gerne unsere internationalen Gäste? Sprechen Sie gut Deutsch und Englisch?

Hostess für Hotelbar (nur Wintersaison)
Haben Sie gerne Kontakt mit Gästen aus aller Welt und verfügen über einige Serviceerfahrung? Als Hostess begleiten Sie auch unsere internationalen Gäste zum Schlitteln und Curling-plausch!

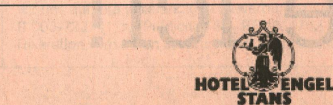
Nachtportier

Für Reinigungsarbeiten, Portierdienste, Bedienung des Telefons und Nachtglocke. Sprachen: Gute Verständigung in Englisch.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:
Derby Hotel Grindelwald
Frau Christiane Märkle oder Frau Liselotte Schmid
E-Mail: derby@grindelwald.ch

Fam. P. Märkle-Bischof • CH-3818 Grindelwald • Tel. +41 (0)33 854 54 61
Fax +41 (0)33 853 24 26 • www.derby-grindelwald.ch • derby@grindelwald.ch

4147-2181



Mario Hug
Dorfplatz 1
6370 Stans

www.engelstans.ch Tel. 041 6191010

Neue Herausforderung gesucht?

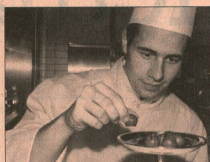
Zur Verstärkung unseres jungen Teams suchen wir nach Vereinbarung

Sous-Chef de cuisine

Sie sollten Freude am Beruf haben, vor Hektik nicht zurückschrecken und flexibel sein.
Eine traditionsreiche und dennoch nicht alltägliche Umgebung wartet auf Sie!

Gerne erwarte ich Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf!

2157-2225



Swiss Re

Die hochstehende Gastronomie der Swiss Re im Grossraum Zürich wird von unserem Team Guest Services betrieben. Die Dienstleistungen erstrecken sich von der Mittagsverpflegung in den Personalrestaurants zu Room- und Seminarservices bis zur Bereitstellung von Topanlässen mit internationalen Gästen. Wir betreiben drei Personalrestaurants und ein Gästerestaurant im Raum Zürich sowie ein Schulungs- und Seminarzentrum in Rüschlikon. Täglich erbringen wir Topleistungen und arbeiten in allen Betrieben ausschliesslich mit Frischprodukten.

Restaurantleiter/-in

Aufgabenbereich

Für unseren Betrieb in Adliswil suchen wir einen Operativen Betriebsleiter für die Gemeinschaftsgastronomie. Sie sind verantwortlich für die Organisation und Betreuung der verschiedenen Dienstleistungen. Die Hauptaufgabe ist die Verantwortung über die Verpflegung der Swiss Re Mitarbeitenden (ca. 1'500 Mittagessen). Weiter gehören Apéros, Frühstücke, bediente Mittagessen, Events und vieles mehr zu Ihrem Aufgaben-Bereich. Sie sind sehr dienstleistungsorientiert und schätzen es, täglich mit unseren internationalen Kunden Kontakt zu haben. Sie schätzen die Zusammenarbeit im Team und arbeiten gerne in verschiedenen Projekten mit.

Anforderungsprofil

- Hotelfachschule
- mehrjährige Führungserfahrung in einem Grossbetrieb
- betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- Kommunikationsfähigkeit und diplomatisches Geschick
- organisatorisches Flair und selbständige Arbeitsweise
- vernetztes Denken
- sehr gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch
- gute PC-Kenntnisse (Word, Excel, PowerPoint)

Agency-Code: AGN-NB56213216

Ihre Human Resources Kontaktperson:

Yvonne Popp, Swiss Re, Mythenquai 50/60, 8022 Zürich

If you are interested in pursuing this opportunity or other opportunities with Swiss Re, you may apply by visiting our website at www.swissre.com/careers. The reference code for this position is EXT-NB50120154. Applications will only be accepted through our website.

4139-2255

***HOTEL BÄREN

BERNSTR.-WEST 58
CH-5034 SUHR

Per 1. Dezember 2009 oder nach Vereinbarung suchen wir eine Person mit einem grossen



für unsere Gäste. Verfügen Sie über gründliche Fachkenntnisse und viel Motivation, als

Servicefachangestellte/r

unsere Gäste einen bärenstarken Service zu bieten? Sind Sie ausserdem zuverlässig, flexibel, charmant, haben Sie Erfahrung in der gehobenen Gastronomie und arbeiten gerne in einem jungen Team, so sind Sie genau die richtige Person. Wir freuen uns von Ihnen zu hören!

Im neu renovierten Hotel Bären verwöhnen wir nationale und internationale Gäste im gemütlichen Suhrstübli sowie im 14-Punkte-Restaurant Bärenstübli. Stilvolle Bankette und Caterings bis 600 Personen runden unser Angebot ab.

Hotel Bären Suhr Karina Wodrich
Bernstrasse West 58; 5034 Suhr/Aarau
www.baeren-suhr.ch mailbox@baeren-suhr.ch
ein Betrieb der AARGAUHOTELS.CH

4139-2255



Hotel Fravi
Bade-, Kur- & Ferienhotel
Ander

Unser 3-Stern Superior, QQ Kur- und Ferienhotel ist ein Ganzjahresbetrieb in Ander, Graubünden. Es verfügt über 75 Betten, ein Restaurant mit Gartenterrasse und mehrere Säle mit insgesamt 180 Plätzen. Der Betrieb hat direkten Zugang zum Mineralbad Ander. Das Hotel Fravi ist ein Traditions- und Wellnesshaus, mit vielen Stammgästen, hervorragenden Mitarbeitenden, sehr guter Auslastung und moderner Infrastruktur.

Für unser Küchenteam suchen wir
per Mitte Dezember 2009 eine/einen

Sous-chefin / Sous-chef

Ihr Profil:

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Kochlehre
- Sie verfügen über mehrjährige Berufserfahrung
- Sie besitzen erste Führungserfahrungen
- Sie sind eine offene und kreative Persönlichkeit

Ihre Aufgaben:

- Sie sind die Ansprechpartnerin/der Ansprechpartner für die Mitarbeitenden bei Abwesenheit des Küchenchefs
- Sie schulen und betreuen die Lehrlinge
- Sie wirken bei der Menü- und Speisekartengestaltung mit
- Sie tätigen den Einkauf



Wir bieten Ihnen eine vielseitige und interessante Arbeit in einem lebhaften und jungen Team. Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns.

Ihre komplette schriftliche Bewerbung (Foto, Lebenslauf, Arbeitszeugnisse, Referenzen) senden Sie bitte an:

HOTEL FRAVI AG
Reto Rey / Direktion
Veia Granda 1
7440 Ander
Telefon 081 660 01 01
www.fravi-hotel.ch
info@fravi-hotel.ch

4139-2255



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

Für unser

Sorell Hotel Rigiblick

Germaniastrasse 99, 8044 Zürich

suchen wir per sofort eine/n

Service-Mitarbeiter/in

Ihre Aufgabe: Sie sind hauptsächlich für die Bedienung und Betreuung unserer Gäste, das Erstellen der Mise en place für einen reibungslosen Serviceablauf, das Führen einer eigenen Station mit Direktinkasso sowie die Erledigung allgemeiner Aufräum- und Reinigungsarbeiten verantwortlich.

Ihr Profil: Sie sind eine motivierte und engagierte Person mit einer entsprechenden Ausbildung, welche bereits Erfahrung in der gehobenen Gastronomie verfügt. Sie arbeiten an 5 Tagen zwischen Dienstag und Samstag gemäss Arbeitsplan.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch oder www.sorellhotels.com.

Sorell Hotels Switzerland
ZFV-Unternehmungen
Flüelistrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

4139-2255

hoteljob.ch

hotelleriesuisse

Swiss Hotel Association



Le changement commence ici! www.hoteljob.ch Maintenant aussi en français.

La plate-forme emplois pour l'hôtellerie,
la gastronomie et le tourisme.

Novatrice, moderne et fonctionnelle.

Grâce à elle, les rencontres sur le marché du travail
deviennent plus conviviales.



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

Souschef m/w
Chef de Partie m/w
Jungskoch m/w
Pizzaiolo m/w
Hausbursche m/w

Auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren geschätzten Anruf freut sich Herr Bieler, Direktor oder Markus Blum, Küchenchef.



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

429-224

Für die Leitung unserer Industriewäscherei im Grossraum Basel suchen wir per 1. November 2009 oder nach Vereinbarung eine

Gouvernante als Betriebsleiterin (100%)

Ihre Aufgaben:

- Leitung und Organisation einer Grosswäscherei
- Führungsverantwortung für rund 25 Mitarbeitende
- Aktive Mitarbeit im Tagesgeschäft
- Massgebliche Verantwortung für eine hohe Kundenzufriedenheit
- Personal- und Einsatzplanung
- Führen von statistischen Auswertungen

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung im Bereich hauswirtschaftliche Betriebsleitung und entsprechende Erfahrung als Gouvernante
- Flair für die Detailpflege
- Belastbare Persönlichkeit mit Führungserfahrung
- Gute PC-Kenntnisse (Office)
- Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten (auch an Samstagen)
- Idealalter 35-50 Jahre

Wir bieten:

- Eine interessante und verantwortungsvolle Position in einem aussergewöhnlichen Umfeld
- Moderne Infrastruktur
- Attraktive Anstellungsbedingungen

Sind Sie an dieser abwechslungsreichen Aufgabe interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen:
R 005-722741, an Publicitas SA, PF 48, 1752 Villars-s/Glâne 1
Diskretion wird Ihnen selbstverständlich zugesichert.

429-226



Für unser Ristorante San Marco am schönsten Platz direkt am See in der Zug Altstadt gelegen suchen wir zur Ergänzung unseres Teams per 1. Oktober 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

Betriebsassistentin / Stv. Geschäftsführerin

Sie arbeiten aktiv an der Front. Zusätzlich unterstützen Sie den Geschäftsführer auch bei administrativen Arbeiten und bei dessen Abwesenheit gewährleisten Sie die Stellvertretung.

Sie verfügen über erste Führungserfahrung als Chef de Service oder in ähnlicher Position, sprechen Italienisch und sind mit der italienischen Gastronomie vertraut.

Mit Professionalität und Herzlichkeit verwöhnen und beraten Sie unsere anspruchsvollen Gäste. In hektischen Momenten behalten Sie die Ruhe und Übersicht und beweisen Ihr Organisationsgeschick und Ihre Belastbarkeit. Eigeninitiative, Teamgeist und ein offenes und fröhliches Wesen zeichnen Sie aus.

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

Ristorante San Marco, Herr Carmelo Pallella, Fischmarkt 2, 6300 Zug
Telefon 041 710 23 23, email@san-marco-zg.ch

429-224

BELLEVUE TERMINUS HOTEL



Das Hotel Bellevue-Terminus hat neuen Wind bekommen und sucht Mitarbeiter die fliegen können. Wir möchten das grosse Potenzial des Hauses neu präsentieren und brauchen dafür ab November/Dezember 09

Réceptionist m/w

sowie

Servicemitarbeiter m/w

YUCATAN

Music · Food · Events

Das Yucatan vereint vieles: es ist der Apres-Ski Treffpunkt in Engelberg mit täglich Happy Hour, Diner Live Musik, es ist das Restaurant mit junger, internationaler Küche von Burger bis Filet und es ist die Bar in der die wildesten Partys gefeiert werden, die besten Live Bands spielen und die am längsten geöffnet ist.

Für unser Restaurant mit 100 Sitzplätzen und die Bar La Cantina mit 50 Sitzplätzen suchen wir ab Oktober/November 09 Mitarbeiter für folgende Stellen

Koch m/w

Servicefachangestellte mit Barservice m/w

Hilfskoch/Officemitarbeiter m/w

Gespannt warten wir auf deine vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto per Post oder E-Mail: Roger Filliger und Sina Hilsenbeck
r.filliger@bellevue-terminus.ch / s.hilsenbeck@bellevue-terminus.ch

Hotel Bellevue-Terminus | Bahnhofplatz | CH-6390 Engelberg
Fon +41 (0)41 639 68 68 | Fax +41 (0)41 637 44 49
www.bellevue-terminus.ch | welcome@bellevue-terminus.ch

429-225

Hotel Vorab

Für unser bestbekanntes Hotel und À-la-carte-Restaurant suchen wir für kommende Wintersaison folgende bestversteuerte, motivierte Mitarbeiter:

Servicemitarbeiter/in für À-la-carte-Restaurant

Wir bieten Ihnen zeitgemässe Arbeits- und Freizeit sowie leistungsgerechte Entlohnung, tolle Atmosphäre in jungem Team sowie viele Freizeit- und Sportmöglichkeiten.

Ja, Sie fühlen sich angesprochen? So senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hotel Vorab
z. H. Herrn G. R. Meiler
7017 Flims Dorf

429-218

Stv. Betriebsleiter/in (80-100%)

Organisierst Du gerne Events? Macht Dir die Frontarbeit und der Umgang mit Menschen Freude?

Für unser Abendlokal mit Bar und grossem Eventsaal suchen wir per 1. November 2009 o.n.V. eine/n Stv. Betriebsleiter/in.

Deine Aufgaben: Serviceleitung, Organisation und Durchführung von Events aller Art.

Wir freuen uns auf Deine kompletten Bewerbungsunterlagen an:

G.U.S., Productions GmbH
Obere Süri 59
3204 Süri
www.gus.ch



429-222



Mitten in der Schweiz und inmitten der idyllischen Landschaft am Sempachersee liegt das GZI Seminar- und Kongresshotel, Nottwil. Das GZI bietet ideale Voraussetzungen für die Durchführung verschiedenster Anlässe sowie attraktive Übernachtungsmöglichkeiten. In einem naturnahen, ruhigen Umfeld gibt es modernste audiovisuelle Einrichtungen, Seminar- und Kongressräume unterschiedlichster Grösse, 50 geräumige Hotelzimmer, Sportanlagen im Freien und unter Dach, das Restaurant AURORA mit einer einladenden Dachterrasse sowie spezielle Gastronomiedienstleistungen.

Zur Verstärkung unseres Teams Réception suchen wir per 1. Dezember 2009 oder nach Vereinbarung eine aufgestellte und dienstleistungsorientierte Persönlichkeit als

Mitarbeiter/-in Réception (80-100 %)

Hauptaufgaben

- Check-in & Check-out (inkl. Verrechnungen)
- Entgegennehmen und Einbuchen von Reservationen
- Erstellen von Offerten und Bestätigungen
- Betreuen der Hotel- und Studiogäste während des Aufenthalts
- Bedienen der Telefonzentrale
- Teilnehmen an Weiterbildungsmaßnahmen sowie Mitarbeit an abteilungsübergreifenden Projekten

Anforderungsprofil

Wir erwarten eine abgeschlossene Ausbildung als Réceptionist/in oder als Kauffrau/Kaufmann mit Berufserfahrung an einer Réception. Sie verfügen über ein positives, gepflegtes und freundliches Auftreten. Zudem bringen Sie eine hohe Dienstleistungsbereitschaft mit und sind stark im Kommunizieren. Das Arbeiten im Team macht Ihnen Spass und Sie freuen sich auf eine Tätigkeit mit einer breiten Zielgruppe, von Seminarvätern über Patienten und deren Angehörige des Schweizer Paraplegiker-Zentrums bis zu Breiten- und Spitzensportlern. Gute EDV-Kenntnisse (MS Office, vorzugsweise Fidelio Suite 8) sowie mündliche Fremdsprachenkenntnisse in Englisch, Italienisch und/oder Französisch runden Ihr Profil ab.

Angebot

Wir bieten Ihnen ein vielseitiges und abwechslungsreiches Aufgabengebiet an schöner Lage am Sempacher See. Das GZI zeichnet sich zudem durch attraktive Arbeits- und Anstellungsbedingungen aus.

Zusätzliche telefonische Auskünfte erteilt Ihnen gerne Frau Doris Schacher, Leiterin Réception GZI, Tel. 041 939 64 11.

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:

GZI Seminar und Kongresshotel

Frau Petra Kumschick, HR-Verantwortliche, 6207 Nottwil, Telefon 041 939 57 85

www.kongresshotel-gzi.ch

429-228

SPITAL WALENSTADT

SPITALREGION RHEINTAL WERDENBERG SARGANSERLAND

Die Spitalregion Rheintal Werdenberg Sarganserland hat rund 1'100 Mitarbeitenden erbringt die medizinische Grundversorgung für die Bevölkerung dieser Regionen. Sie betreibt dazu die Spitäler Altstätten, Grabs und Walenstadt, die als ein Unternehmen geführt werden. Zur Unterstützung unseres Küchenteams in Walenstadt suchen wir per 1. Dezember 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

Diätkoch/-köchin 100%

Ihre Aufgaben

- selbstständige Führung der Diätküche
- kleinere administrative Aufgaben
- Ansprechpartner für die Diabetesberatung
- Mitwirkung bei der Durchführung von Anlässen
- Mitwirkung bei der Planung und Umsetzung von Reorganisationsprojekten

Wir erwarten

- abgeschlossene Ausbildung zum Diätkoch mit Fachausweis
- Alter 25-40 Jahre
- Führungserfahrung
- Lehrmeisterkurs von Vorteil
- Officekenntnisse

Unser Angebot

- anspruchsvolle, selbstständige und abwechslungsreiche Tätigkeit
- Mitarbeit in einem dynamischen Team
- Anstellungsbedingungen nach kantonalen Richtlinien

Herr Peter Wissmann, Diätkoch gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte unter peter.wissmann@srw.ch. Weitere Informationen sind unter www.spital-walenstadt.ch zu finden.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: Karin Müller, Leiterin Personaldienst, Spitalstrasse 3, 8880 Walenstadt

429-222

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
Direktionsassistent m/w	Region Graubünden	J5829
Assistent/in des Geschäftsführers (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J5509
Direktionsassistent / in	Region Graubünden	J5872
Aide du Patron	Region Bern	J5672
Betriebsassistent	Region Oberwallis	J5706

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Produktmanager/in Freizeit & Tourismus	Region Bern	J5465

Reiseleitung/ Tourismus

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Product Manager(in)	Region Ostschweiz	J5580

Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
HGA Lehre	International	J5716
Betriebsassistentin (m/w)	Region Zentralschweiz	J5428
Réceptionist/in	Region Graubünden	J5828
Fachkraft Administration / Reception	International	J5807
Réceptionist/in	Region Bern	J5763
1. Receptionist/in	Region Ostschweiz	J5889
Leiter/in Réception & Reservation	Region Zentralschweiz	J5880
Réceptionistin	Region Zentralschweiz	J5355
Réceptionist/in	Region Oberwallis	J5840
Leiter/in Réception & Reservation	Region Zentralschweiz	J5664
Chef de réception	Region Oberwallis	J5577
Chef de Réception	Region Bern	J5340
Chef de Réception	Region Oberwallis	J5898
Réceptionistin	Region Oberwallis	J5896
2. Chef de reception	Region Bern	J5574
Réceptionist/in (England - Dunkeld)	International	J5517
Réceptionistin	Region Oberwallis	J5697

Food & Beverages

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurant-Assistent	Region Zürich/ Schaffhausen	J5514
stv. Leiter Corporate F&B	Region Zürich/ Schaffhausen	J5515

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef Tournant	Region Oberwallis	J5516
Alleinkoch	Region Graubünden	J5544
Demi-chef de partie	Region Basel	J5670
Hilfskraft Küche mit Erfahrung	International	J5686
Sous-chef	Region Oberwallis	J5699
Hilfskoch	Region Oberwallis	J5705
Jungkoch(köchin)	International	J5666
Koch	Region Oberwallis	J5677
Commis oder Chef de partie	Region Bern	J5669
Alleinkoch	Region Graubünden	J5674
Chef de partie m/w	Region Waadt/ Unterwallis	J5688
Küche-Entremetier	International	J5715
Koch	Region Ostschweiz	J5682
Jungkoch	International	J5684
Demi-chef de partie	Region Graubünden	J5690
stv. Küchenchef / Souchef	International	J5708
Chef de partie	Region Oberwallis	J5707
Chef de partie (England - London)	International	J5724
Sous-chef (Luxury river cruise liner)	International	J5722
Sous-chef	Region Bern	J5734
Chef pâtissier/ Gardemanger	Region Zürich/ Schaffhausen	J5731
Koch	Region Zentralschweiz	J5739
Alleinkoch	Region Graubünden	J5740
Pizzaiolo	Region Graubünden	J5746
Chef de partie (England - Hook)	International	J5718
Jungkoch	Region Bern	J5741
Jungkoch/Koch	Region Graubünden	J5744
Köchin oder Koch	Region Graubünden	J5745
Koch	Region Graubünden	J5759
Chef de partie	Region Bern	J5766
Commis de cuisine (England - London)	International	J5749
Koch	Region Oberwallis	J5774
Koch/Jungkoch	Region Oberwallis	J5775
Koch	Region Ostschweiz	J5768

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Küchenfachangestellter	Region Freiburg	J5770
Demi-chef de partie	Region Graubünden	J5752
Koch	International	J5820
Lehrlinge/Berufe Koch	International	J5788
Fachkraft Küche	International	J5801
Chef de partie	Region Oberwallis	J5824
Küchenchef	Region Graubünden	J5832
Chef de partie	Region Oberwallis	J5845
Commis de cuisine	Region Oberwallis	J5848
Demi-chef pâtissier (England - London)	International	J5856
Chef de partie (Deutschland - Bayern)	International	J5843
Chef de Partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J5863
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J5860
Commis de Cuisine	Region Zürich/ Schaffhausen	J5862
Jungkoch / Jungköchin	Region Ostschweiz	J5866
Jungkoch	Region Oberwallis	J5877
Koch / Köchin	Region Zentralschweiz	J5876
Koch/Jungkoch	Region Bern	J5882
Koch	Region Oberwallis	J5891
Sous-Chef	Region Mittelland (SO,AG)	J5904
Chef de partie	Region Mittelland (SO,AG)	J5511
Koch (m/w)	Region Zentralschweiz	J5430
Koch / Köchin	Region Zentralschweiz	J5662
Chef de partie (England - Basingstoke)	International	J5472
Koch	Region Zürich/ Schaffhausen	J5508
Sous-chef	Region Oberwallis	J5483
Chef de partie	Region Oberwallis	J5488
Sous-chef	Region Zürich/ Schaffhausen	J5484
Chef pâtissier	Region Graubünden	J5482
Chef de partie	Region Mittelland (SO,AG)	J5485
Chef pâtissier (England - London)	International	J5491
Commis de cuisine (England - Evershot)	International	J5489
Gardemanger/ Pâtissier	Region Zürich/ Schaffhausen	J5507
Sous-chef (England - London)	International	J5495
Commis pâtissier (Luxury river cruise liner)	International	J5486
Commis de cuisine	Region Neuchâtel/ Jura	J5526
Chef de partie	Region Graubünden	J5530
Pizzaiolo	Region Graubünden	J5545
Chef/in Pâtissier	Region Zentralschweiz	J5550
Chef de partie	Region Graubünden	J5536
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J5525
Chef de rang (Irland - Castlebaldwin)	International	J5534
Chef de partie	Region Ostschweiz	J5548
Chef de partie (England - Cambridge)	International	J5563
Küchenchef junior	Region Oberwallis	J5567
Sous-chef	Region Graubünden	J5572
Chef pâtissier (Luxury river cruise liner)	International	J5575
Chef de partie/Sous-chef	Region Zentralschweiz	J5570
Chef de partie (England - London)	International	J5560

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sommelier / Sommelière	Region Bern	J5855
Commis de rang	Region Graubünden	J5857
Commis de rang	Region Oberwallis	J5841
Servicefachangestellte	Region Graubünden	J5769
Serviceangestellte	Region Oberwallis	J5661
Servicefachangestellte	Region Graubünden	J5781
Mithilfe im Service	Region Oberwallis	J5756
Chef de rang (England - Canterbury)	International	J5776
Serviceangestellte	Region Graubünden	J5470
Kellner	Region Graubünden	J5547
Restaurantmanager (Saudi-Arabien - Jeddah)	Region Oberwallis	J5775
Demi-chef de rang (England - Newick)	International	J5757
Chef de rang	Region Bern	J5754
Chef de Service	Region Mittelland (SO,AG)	J5772
Commis de bar (England - Newbury)	International	J5519
2. Restaurantmanager	Region Oberwallis	J5569
Demi-chef de rang (Luxury river cruise liner)	International	J5477
Fachkraft Service	International	J5800
Commis de rang	Region Zentralschweiz	J5494
Demi-chef de rang	International	J5822
Commis de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J5562
Serviceaushilfe Bankett	Region Zürich/ Schaffhausen	J5541
Servicefachangestellte/r	Region Mittelland (SO,AG)	J5771
Servicefachmitarbeiterin	Region Bern	J5542
Chef de Rang m/w	Region Graubünden	J5827
Restaurantmanager/in (England - Witney)	International	J5481

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.

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicefachmitarbeiterin	Region Bern	J5742
Servicefachkraft, Reception	Region Oberwallis	J5747
Serviceangestellte	Region Oberwallis	J5825
Serviceangestellte/r	Region Graubünden	J5760
Fachkraft Service Restaurantfachfrau	International	J5834
Serviceangestellte	Region Graubünden	J5831
Chef de rang	Region Graubünden	J5737
Serviceangestellte	Region Graubünden	J5743
Chef sommelier/sommelière (England - Colerne)	International	J5842
Chef de rang (Deutschland - Baden-Württemberg)	International	J5851
Demi-chef de rang	Region Bern	J5839
Commis de rang	Region Neuchâtel/ Jura	J5719
2. Chef de service	Region Zentralschweiz	J5846
Chef de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J5487
Chef de Service	Region Zentralschweiz	J5665
Serviceangestellte	Region Zentralschweiz	J5861
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J5727
Serviceangestellte/r - Kellner/in	Region Graubünden	J5871
Servicefachangestellter	Region Zürich/ Schaffhausen	J5864
Serviceangestellte	Region Bern	J5869
Serviceangestellte	Region Graubünden	J5874
Servicefachangestellte/r	Region Graubünden	J5873
Chef de service junior	Region Mittelland (SO,AG)	J5512
Chef de rang	Region Oberwallis	J5723
Restaurantleiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J5531
Restaurantmanager/in (England - Dundee)	International	J5726
Chef de Service	Region Zentralschweiz	J5881
Servicefachangestellte/er	Region Mittelland (SO,AG)	J5895
Commis de Rang	International	J5710
Chef de rang	Region Bern	J5521
Restaurantsfachfrau/mann	Region Basel	J5312
Chef de rang	Region Neuchâtel/ Jura	J5528
Fachkraft Service	International	J5713
Restaurantleiter/in	Region Mittelland (SO,AG)	J5903
Restaurantleiter (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J5905
Service-Mitarbeiter/-in	Region Bern	J5886
Serviceangestellte	Region Bern	J5888
Kellnerinnen	Region Oberwallis	J5702
Commis de Rang	Region Oberwallis	J5701
Serviceangestellte	Region Ostschweiz	J5890
Restaurantsfachfrau	Region Zürich/ Schaffhausen	J5901
Service - Mitarbeiterin	Region Oberwallis	J5695
Chef de Rang	Region Oberwallis	J5703
Commis de rang	Region Graubünden	J5533
Chef de Rang	International	J5709
Service Mitarbeiterin	Region Zürich/ Schaffhausen	J5549
Lehrlinge für Küche und Service	International	J5687
Sommelier /Sommelière	Region Graubünden	J5558
Serviceangestellte(r)	International	J5683
Kellner	Region Oberwallis	J5678
Serviceangestellte	Region Graubünden	J5581
Barmitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J5663
Servicefachkraft, Reception	Region Oberwallis	J5673
Praktikantin Service	Region Graubünden	J5582
Kellnerin	Region Bern	J5671
Fachkraft Service	International	J5787
Service Praktikanten	International	J5810
Servicepraktikantin	Region Oberwallis	J5780
Commis de rang	International	J5821
Chef de rang	Region Graubünden	J5543
Serviceangestellte	Region Oberwallis	J5779
Chef de rang	Region Bern	J5496
Chef de service, 100%	Region Zürich/ Schaffhausen	J5431
Commis de rang	Region Bern	J5490

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Barmitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J5879
Service- und Barmitarbeiterin	Region Oberwallis	J5893
Commis de bar	Region Bern	J5497
Bardame	Region Zürich/ Schaffhausen	J5900
Leiter/in Anlassorganisation,	Region Mittelland (SO,AG)	J5313
Barmitarbeiter	Region Zürich/ Schaffhausen	J5309
Leitung Anlässe operativ (m/w)	Region Mittelland (SO,AG)	J5338
Conference & events operations manager (Australien)	International	J5566
Fachkraft Bar	International	J5808
Schnee Bar	Region Oberwallis	J5876
Barmaid	Region Bern	J5884
Chef de Service Bankett	Region Zürich/ Schaffhausen	J5513

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Gouvernante	Region Ostschweiz	J5500
Housekeeping Manager (Saudi-Arabien - Jeddah)	International	J5853
Hilfskraft Hauswirtschaft-Allrounderin	Region Ostschweiz	J5867
Zimmerfrau/Portier (Paar)	Region Bern	J5764
Zimmermädchen	Region Oberwallis	J5777
Hilfskraft Hauswirtschaft	International	J5790
Zimmermädchen	Region Graubünden	J5761
Gouvernante	Region Zürich/ Schaffhausen	J5553
Zimmermädchen	International	J5782

Beauty / Wellness / Fitness / Spa

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Masseur/in FA SRK	Region Bern	J5767
dipl. Masseurin	Region Oberwallis	J5704
Massagen & Beauty	Region Oberwallis	J5897

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Koch/Köchin	Region Oberwallis	J5422
Praktikant/in Service	Region Graubünden	J5529
Praktikanten/Berufsschüler / Service	Region Oberwallis	J5758
Restaurantsfachmann/-frau	Region Oberwallis	J5421
Spécialiste en restauration	Region Oberwallis	J5424
Kaufmann/-frau HGT	Region Oberwallis	J5423
Spécialiste en hôtellerie	Region Oberwallis	J5426
Employé/e de commerce HGT	Region Oberwallis	J5427
Hotelfachmann/-frau	Region Oberwallis	J5419
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J5337
Praktikant/in Service	Region Oberwallis	J5537
Cuisinier/Cuisinière	Region Oberwallis	J5551

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
AllrounderIn	Region Ostschweiz	J5865
Kassierer-in / Allrounder	Region Oberwallis	J5875

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B92	Betriebsleiteras./Chef de Service/stv.Chef de Service/stv.Restaurantleiter	28	CH	per sofort	D F E S
B590	Buchhalterin oder Destinations-Manager	40	CH	per sofort	D F E S P T K
B627	Chef de Service/Restaurantleiter	29	KS	per sofort	AL
B21	Direktion / Rooms Division / F&B	40	AT	per sofort	D F E
B362	Event/Bankett/Administration	49	CH	per sofort	D F E H U
B636	Geschäftsführer / Betriebsleiter	42	DE	per sofort	D F E
B605	Geschäftsführerin	29	CH	per sofort	D F E
B613	Geschäftsleitung, Food & Beverage	29	CH	per sofort	D F E
B629	Household manager international	49	DE	per sofort	D E RU
B637	Jungkoch	25	CH	per sofort	D
B587	Jungkoch	20	CH	per sofort	D
B450	Kinderanimator, Kinderskilehrer, Privatlehrer, Pflegehelfer SRK	48	CH	per sofort	D F E
B614	Koch	56	CH	per sofort	D F E
B624	Kuechenchef, Koch, Alleinkoch	49	CH	per sofort	D E
B588	Marketing, Project Manager, Sales	24	CH	per sofort	D F E
B577	Marketing, Sales, Corporate Com. F&B/PM	40	CH	per sofort	D F E S
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	43	DE	per sofort	D E
B542	Réception	21	CH	per sofort	D E
B163	Réception	20	CH	per sofort	D F E
B583	Réceptionistin/Empfang	19	CH	per sofort	D F E
B482	Reservationsmitarbeiter, Direktion, Réception, Buero, Marketing	34	IT	per sofort	D F E
B351	Service	25	CH	per sofort	D
B196	Service	37	SK	per sofort	D E SK
B354	Serviceangestellte/ Barmitarbeiterin	23	DE	per sofort	D F E TR
B525	Service, Küche, Wellness, Reception,	17	AT	per sofort	D F E
B570	Serviceangestellte	36	per sofort	D F E	
B634	Teilzeit 40-60%, vorwiegend Wochenende	31	CH	per sofort	D F E
B519	Verkauf, Service und Hauswirtschaft	49	SK	per sofort	SR/HR

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 5. 10. 2009. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

BURGERS

Die Weisse Arena Gruppe betreibt und vermarktet erfolgreich das Winterresort LAAX in Graubünden.

Das Burgers bietet mitten im Roksresort Burgerspezialitäten und klassische Snacks in gemütlichem Ambiente, von nachmittags um 14.00 Uhr bis ca. 24.00 Uhr.

Für die kommende Wintersaison suchen wir

Verantwortlicher Küchenbereich/Snackbar**Mitarbeiter Snackbar (m/w)**

Wir wünschen uns motivierte, aufgestellte Persönlichkeiten, welche über eine Grundausbildung sowie Küchenerfahrung verfügen. Neben Eigeninitiative und Qualitätsbewusstsein bringen Sie Teamgeist und Freude an der Arbeit mit. Sie sprechen fließend Deutsch und können sich auf Englisch gut verständigen.

Haben Sie Lust unser Team von Mitte Dezember 2009 bis Mitte April 2010 zu unterstützen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto per Post oder e-Mail.

WEISSE ARENA GRUPPE

Christine Darnis | Personaladministration | CH-7032 Laax
Tel +41 (0)31 927 70 14 | E-Mail: personal@laax.ch
www.laax.com | www.weissearena.ch



Suisse romande

anzère

VALAIS SWITZERLAND

Anzère Tourisme cherche un(e) Directeur(-trice)

Votre profil

Titulaire d'un diplôme touristique ou d'une formation supérieure, vous êtes un leader, dynamique et expérimenté, un excellent communicateur. Vous avez de bonnes connaissances comptables, en ressources humaines et marketing. Vous maîtrisez parfaitement le français, l'allemand et l'anglais.

Nous vous offrons

Un environnement professionnel intéressant et des infrastructures de qualité.

Entrée en fonction de suite ou selon entente.

Votre dossier de candidature avec lettre de motivation, CV, prétentions de salaire et photo doit être adressé jusqu'au 20 octobre à Anzère Tourisme – Poste Direction, CP 33 – 1972 Anzère

Hotel 4* région Montreux**Recherche****une gouvernante générale**

et

un assistant chef de service

de suite ou à convenir, poste à l'année, conditions au dessus de la CCNT. Faire offre complète, sous chiffre 4268-2274 à htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne.

Nous recherchons un(e) employé(e) pour

Service/Cuisine

Période de 3 mois (4 janvier 2010 au 2 avril 2010).

Temps plein – contrat à durée déterminée – salaire mensuel CHF 2500.– brut, indemnité de nourriture mensuelle CHF 300.–

Les personnes intéressées doivent envoyer leur dossier par courriel à ambassadeonaco@bluewin.ch

Svizzera italiana

**ALBERGO LOSONE**

Planen auch Sie schon den nächsten Sommer?

Von Mitte März bis Ende Oktober 2010 suchen wir noch kompetente und motivierte Persönlichkeiten als

Chef de Rang und Chef de Rang mit Barkenntnissen (D/I) mit Erfahrung im Hotel- und Á-la-carte-Bereich

Sous-Chef Chef de Partie und Commis de Partie mit Berufserfahrung und Praxis

Wir bieten einen attraktiven Arbeitsplatz, gemütliche, voll ausgestattete Personalstudios und... ein sympathisches Team, das sich auf Ihre Mitarbeit freut.

Gespannt erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung!

Albergo Losone, Manuela Kast, PF 865, CH-6616 Losone
www.albergolosone.ch personale@albergolosone.ch

HOTEL Gstaaderhof

Das Hotel Gstaaderhof ist ein familiär geführter 4-Sterne-Saisonbetrieb. Mit seinen 64 Zimmern, Wellness - Anlage und seinen 2 Restaurants, sowie einer Bar und Catering-Service bietet unser Betrieb ideale Voraussetzungen für eine abwechslungsreiche Tätigkeit.

Wir suchen ab kommender Wintersaison:

Chef de Rang (m/w)

Französisch und/oder Englisch von Vorteil

Sous-Chef (m/w)

Mehrere Jahre Berufserfahrung

Chef de Partie (m/w)

Saucier

Alleinkoch Saagi-Stübli

Schweizer Küche / Fonduspezialitäten

Für weitere Informationen besuchen Sie unsere Website, oder kontaktieren Sie Herrn Bühler. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Doris und Jost Huber-Schärl CH-3780 Gstaad
Tel +41 (0)33 748 63 63 - www.gstaaderhof.ch

Gesucht: Ehepaar ODER Privatkoch/Allrounder
Für einen gehobenen Privathaushalt in Gstaad suchen wir ein Ehepaar ODER einen Privatkoch/Allrounder in Vollzeit per sofort oder nach Vereinbarung.

Sie: Qualifikationen: Haushälterin, evtl. Köchin

Er: Qualifikationen: Koch (bevorzugt wird gesunde schweizerische und italienische Kost), Chauffeur, technisch begabter Allrounder (Handyman, Kellner, Butler usw.)

Voraussetzungen: Englisch sprechend, berufserfahren, flexibel, zuverlässig, aufgestellt, diskret, vertrauenswürdig, keine kleinen Kinder, keine Haustiere.

Es wird Ihnen eine Unterkunft im Haus der Familie zur Verfügung gestellt.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen (inkl. Foto)! Bitte senden Sie diese an:

FAMILY OFFICE SWITZERLAND
Frau Michèle Capt
Postfach 318, 3000 Bern 7, Telefon: +41 (0)31 318 00 00
E-Mail: michele.capt@switzerlandoffice.ch

Stellenvermittlungen

**DOMINO GASTRO**

Personal - Vertraut

www.dominogastro.ch

Tel. 055 415 52 80

personal@dominogastro.ch

für Bewerber kostenlos.



www.hotelcareer.fr

www.horesto.ch

Offres et recherches d'emploi sur 2 portails de recrutement spécialisés pour l'hôtellerie et la gastronomie

Tél.: 044 721 41 31 contact@hotel-career.ch

eJobHotel.ch

Cherche pour établissements suisses:

- Assistant(e) de direction
- Réceptionniste 4-5* h/f
- Maître d'hôtel brasserie h/f
- Gouvernante d'étage h/f
- Chef de partie, cuisinier h/f
- Chef de rang, barman h/f

Extras, saisonniers

Fixes, plan de carrière

www.ejobhotel.ch

info@ejobhotel.ch

Stellengesuche

Suche für die Wintersaison 2009/2010 und längerfristig im deutschsprachigen Raum Stelle im Hotel-/Gaststättengewerbe. Bin 53, habe langjährige Erfahrungen im Frühstücksservice, Arbeit mit Halbpensionsgästen sowie in der Küche. Zuschriften an: petra.lanta@web.de

Motiviert, einsatzfreudig, führungsstark

Tourismusfachfrau HF / eidg. dipl. Marketingleiterin

41-jährige Schweizerin – D, F, E, (I) – ungekündigt, sucht neue berufliche Freude ab 2010 oder später.

fachfrau@bluewin.ch
Diskretion Ehrensache Freue mich!

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: hotellerieuisse, 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: Elisabeth Homberger

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

Anzeigen-Innen dienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Monika Hausmann, Patricia Nobs Wynn

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

Anzeigenstar (pro 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:

– Ausgabe: 15.10.2009
– Erscheint: 22.10.2009
– Anzeigenschluss: Mo. 12.00 Uhr 12.10.2009

Nr. 42/2009

15.10.2009

22.10.2009

Nr. 43/2009

22.10.2009

19.10.2009

Nr. 44/2009

29.10.2009

26.10.2009

Nr. 45/2009

5.11.2009

2.11.2009

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

WEMF-beglaubigt 2007/08 / contrôlés REMP 2007/08, verkaufte Auflage / tirage vendu: 10 092, Gratisauflage / tirage gratuit: 1289

(Druckauflage / tirage imprimé: 18 000)

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