

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2009)

Heft: 49

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

htr hotel revue Nr. 49 / 3. Dezember 2009



Aktuell über 650 Hotel- und Gastronomiejobs in der Schweiz.

Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH

Veränderungen beginnen hier htr stellenrevue

www.hoteljob.ch

htr
hotel revue

Per Anfang Januar 2010 übernehmen wir die Wirtschaft Ziegelhütte am Waldrand über Schwamendingen Zürich. Die Ziegelhütte ist eine beliebte Ausflugsbeiz und hat 100 Plätze drinnen wie draussen sowie diverse Säle für Feste und Bankette.

Wir suchen einen jungen, ambitionierten Küchenchef/in 100% per sofort oder nach Vereinbarung, der sich für eine marktfrische und häusgemachte Schweizer Küche begeistern kann. Du sollst Erfahrung haben in Führung und Organisation, belastbar sein und eine positive Ausstrahlung haben.

*Wir sind die Gasometer AG und stehen hinter den Restaurants Josef, LILY'S und Italia in Zürich.

Sende uns dein persönliches Motivationsschreiben und dein Bewerbungsdossier per Post oder Email an:

Restaurant Gasometer AG
Personalbüro
Neugasse 84 8005 Zürich
hr@gasometerag.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

Restaurant Technorama

Technoramastrasse 1, 8404 Winterthur

suchen wir per Anfang Januar 2010 eine

Betriebsleitung (w/m)

Ihre Aufgaben: Sie übernehmen die betriebswirtschaftliche Organisation und gesamte Führung des Betriebes, die Einsatzplanung, Führung und Schulung der 14 Mitarbeitenden sowie die Bearbeitung diverser administrativer Aufgaben. Während den Servicezeiten übernehmen Sie die Gastgeberfunktion, helfen aktiv bei der Angebots-, Aktionsplanung und dem Offerentwesen mit und sind für die Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien verantwortlich. Zudem führen Sie regelmässig Caterings durch und betreuen diverse Projekttaufgaben. In der Regel arbeiten Sie an 5 Tagen zwischen Dienstag und Sonntag und teilen sich die Arbeitszeiten nach den Bedürfnissen des Betriebes selber ein.

Ihr Profil: Sie sind eine Führungsperson mit Eigeninitiative und hoher Einsatzbereitschaft. Neben einer Ausbildung im Gastgewerbe verfügen Sie idealerweise über einen Abschluss an einer anerkannten Hotelfachschule oder Erfahrung in einer vergleichbaren Funktion in der Gemeinschaftsgastronomie. Sie bringen mehrjährige Führungserfahrung mit, verfügen über unternehmerisches Denken und Handeln und übernehmen mit Freude die Gastgeberrolle.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vor teilhafte 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 Tauri, Leiterin Personalien, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

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

www.gastrojob.ch

www.gastrojob.ch

Topjobs und Gastronome – ganze Schweiz

GastroJob

Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire

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

Merci & Goodbye New Challenge

In eigener Sache!

Liebe Kandidatinnen & Kandidaten
Liebe Kundinnen & Kunden

Am 23. Dezember 2009 schliesse ich die Tür an der Seestrasse 160 für immer!

Mit einem lachenden und einem weinenden Auge sage ich Dankeschön für Ihr Vertrauen und die vielen spannenden und erfolgreichen Momente. Ich wünsche Ihnen für die Zukunft viel Glück und Erfolg.

Gabriela Weber, New Challenge
Seestrasse 160, 8002 Zürich

4986-2700

Attraktives, grösseres Seminar- & Convention Center, Restaurant, Terrasse & Bar-Lounge auf gehobenem Niveau

Ziel ist es, Geschäftleute, Seminar- und Tagungsgäste, Besuchern von Kulturveranstaltungen und allem voran natürlich den Städtern eine Oase der Gastlichkeit zu bieten; einen Mix aus Restaurant, Art Café, Treffpunkt mit Lifestyle-Charakter und professionell ehrlicher Gastronomie. Ihrer unternehmerischen Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt. Ob Sie alleine, als Paar oder als Duo auftreten spielen keine Rolle. Sie haben sich zum Ziel gesetzt, Ihre Kraft, Ihre Zeit, Ihre Persönlichkeit und Ihr Kapital dort zu investieren, wo es sich zu investieren lohnt.

Das Renommee des Hauses, der hohe Bekanntheitsgrad, die besonders vorteilhafte Lage – im Herzen der City einer beliebten Deutschschweizer Stadt – und die enge vertrauliche Zusammenarbeit mit lokalen Hoteliers, einheimischen Unternehmen bzw. Vertretern der Stadt, garantieren Ihnen eine hohe Anzahl von Anlässen mit zahlreichen Seminar- & Konferenzteilnehmern, Veranstaltungsbesuchern und Tagungsgästen. Mit dem Restaurant befinden Sie sich im freien Wettkampf und können sich hier wie dort als engagierte F&B-Persönlichkeit in einer guten Ruf verschaffen.

Unternehmerpersönlichkeit als Pächterin oder Geschäftsführerin

Dieser überaus interessante Betrieb bietet viel konzeptionelle Freiheit und Potential! Ideale Grundlage für die logische Fortsetzung ihrer bisherigen gastronomischen Erfolge. Bevorzugt wird die Variante «Miete/Pacht»; die Form «Geschäftsführungen» ist denkbar. Die Besitzer bieten Ihnen dazu nicht nur eine günstige Einstiegsvariante (keinelei Inventarübernahme!), sondern unterstützen Sie auf allen Ebenen: sei dies durch eine sorgfältig geplante Einführung bei lokalen Firmen, Behördenvertretern oder durch aktive Mithilfe im Marketingbereich!

Wichtig ist, dass für Sie der Gast im Mittelpunkt steht! Die optimale Bewirtungskraft der F&B-Outlets, die effiziente Seminarverpflegung sowie die reibungslose Durchführung von Banketten und Spezialanlässen zählen zu Ihren grossen Stärken. Was sonst noch wichtig ist und welche weiteren Vorteile Ihnen geboten werden, erfahren Sie in einem persönlichen und absolut vertraulichen Gespräch. Optimal für den Erstkontakt: Vorab CV mit Foto via Mail senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf den Kontakt und das Gespräch mit Ihnen. Überzeugen Sie sich selbst und uns!

Ihr Gastro-Beraterat: **Ansgar Schäfer & Christina Kägi** (Mitglied der Geschäftsleitung)

SCHAFFER & PARTNER

Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 - 8600 Dübendorf

Tel. 044 802 12 00 - Fax 044 802 12 07

www.schaeferpartner.ch

ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

4986-2700

Suchen Sie nach einer neuen Herausforderung?

Wir sind ein kleines, aber feines Restaurant mit 15 Gault-Millau-Punkten in der Bündner Herrschaft und suchen ab 1. Januar 2010 eine charmante, dynamische

Geschäftsleiterin/Chef de Service

die Freude daran hat, in enger Zusammenarbeit mit dem Küchenchef die kulinarischen Wünsche der Gäste zu erfüllen.

Wenn Sie über genügend Erfahrung in dieser anspruchsvollen Position verfügen, freuen wir uns über Ihre aussagekräftige Bewerbung unter

Handels AG St. Gallen
Cornelia Will, Poststrasse 23, 9001 St. Gallen
Tel. 071 222 56 37 / E-Mail: handels.ag@bluewin.ch

4986-2710

Hotel Vorab

Für unser bestbekanntes Hotel und A-la-carte-Restaurant suchen wir für kommende Wintersaison folgende/n bestversierte/n, motivierter/in Mitarbeiter/in:

Servicemitarbeiter/in

Wir bieten Ihnen zeitgemäss 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

4984-2030

Am Ufer des Zürichsees, angrenzend ans Naturschutzgebiet, liegt wunderschön unser Schiff. Mit zwei traumhaften Terrassen, Speiseraum, Schiffslustige, Saal, Weinstube, Seerosenbar und 30 individuell gestalteten Zimmern.

In dieser unvergleichlichen Atmosphäre leben wir Gastfreundschaft für unsere Gäste aus nah und fern.

Gastgeberin/ Chef de Service (w/m)

Sie sind warmherzig, humorvoll, etwa 23–36 Jahre jung, haben bereits gute Service- und erste Führungserfahrung. Sie verstehen Ihr Handwerk, wissen 4–8 MitarbeiterInnen vorzustehen und unsere Gäste echt zu begeistern.

Ein wunderschöner Ort, eine anspruchsvolle Aufgabe, ein junges Team und Unterstützung erwarten Sie. Ich freue mich darauf, Sie kennen zu lernen.

Caesar Huber, Hotel Restaurant Schiff
mit Seerosenbar, 8808 Pfäffikon SZ
Tel. 055 416 17 18, www.schiff-pfaeffikon.ch

415-240



Eine einzigartige Herausforderung im führenden Kultur- und Seminarzentrum

2009 wurde die Kartause Ittingen umfassend renoviert. Ein topaktuelles und äußerst attraktives Raum- und Dienstleistungsangebot steht unseren Besuchern zur Verfügung. Dazu zählen Ausflugs-, Kultur- und Restaurationsgäste und insbesondere Seminarkunden bis hin zu den Spitzen aus Wirtschaft und Politik.

In dieses höchst interessante Umfeld suchen wir per 1. Februar 2010 oder nach Vereinbarung:

eine/n Mitarbeiter/in Reservation und Verkauf 100%

Gemeinsam mit unseren Gästen und Kunden planen Sie anspruchsvolle Seminare, Kongresse und Bankette.

Weitere Informationen zu dieser spannenden Herausforderung finden Sie unter www.kartause.ch – Über uns – Offene Stellen.

Bitte senden Sie Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

Stiftung Kartause Ittingen

Personalbüro

CH 8532 Warth

karin.buehlmann@kartause.ch

Telefon +41 52 748 44 11

KARTAUSE ITTINGEN

404-270

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 die neu zu eröffnenden, innovativen und vielseitigen

Gastronomiebetriebe der BEA bern expo

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in Gastronomie BEA bern expo

Ihre Aufgaben: Wir suchen eine innovative und belastbare Persönlichkeit, welche die gesamte Gastronomie (verschiedene Restaurants, Bars, Events, Interne und externe Caterings) der BEA bern expo leitet. Ihr Aufgabengebiet umfasst die gesamte Führung und Organisation der Gastronomiebetriebe nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen, die Umsetzung und Mitgestaltung neuer innovativer Konzepte, die Mitarbeiterplanung und -führung sowie die Koordination, Akquisition und Überwachung von internen und externen Caterings. Zudem arbeiten Sie eng mit den zuständigen Verantwortlichen der BEA bern expo zusammen. Im Weiteren sind Sie für die Qualitätssicherung in sämtlichen Outlets verantwortlich.

Ihr Profil: Wir wünschen uns eine souveräne, begeisterungsfähige und vorbildliche Persönlichkeit, welche die Betriebe mit Leidenschaft und Motivation führt. Selbstständigkeit, Flexibilität und Verantwortungsbewusstsein sind für Sie keine Fremdwörter. Mit Enthusiasmus und Abenteuerlust bringen Sie Ihre Erfahrung und Ihr Wissen ein. Sie haben eine Hotelfachschule oder eine höhere Fachschule absolviert und können eine Weiterbildung in Marketing und Betriebswirtschaft vorweisen. Sie besitzen ein ausgeprägtes Zahlensinnverständnis und verfügen über eine gute Vernetzung im Raum Bern. Vorzugsweise haben Sie bereits Erfahrungen im Event- und Cateringbereich gesammelt.

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 Personalabteilung, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.ztv.ch.

ZTV-Unternehmungen
Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
info@ztv.ch, www.ztv.ch

PERNET

World of Fine Food

Roland Pernet AG ist ein Handelsunternehmen im Bereich Fine Food mit Sitz im Berner Oberland. Immer am Puls des internationalen Food-Märkts bedienen wir unsere Kunden in unserem Detailhandelsgeschäft in Gstaad und beliefern die Gastronomie in unserer Region und darüber hinaus.

Zur Stärkung unseres Teams in Gstaad suchen wir ab sofort für die Wintersaison eine/n

Verkäufer/-in Frischproduktetheke

(Frisch- & Rauchfisch, Caviar, Trüffel, Fleisch, Käse, Traiteur)

Ihre Aufgaben: Beraten und Bedienen unserer internationale Kundschaft, Gestalten und Bewirtschaften der Auslagen. Mithilfe beim Durchführen von Degustationen und Produktepräsentationen.

Ihr Profil: Sie haben eine Ausbildung in der Lebensmittelbranche absolviert und arbeiten gerne genau und zuverlässig. Sie sprechen Deutsch, Französisch und/oder Englisch. Als teamfähige und kommunikative Persönlichkeit denken Sie aktiv mit und bewahren in hektischen Momenten einen ruhigen Kopf.

Ihre Perspektiven: Sie haben die Chance, in einem dynamischen und motivierten Arbeitsumfeld mit außergewöhnlichen Produkten zu arbeiten.

Wenn Sie ein aufstrebendes Unternehmen mit Ihrem Engagement verstärken wollen, möchten wir Sie gerne kennenlernen. Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Roland Pernet AG
Herr Patric Lutz
Promenade 75
3780 Gstaad
Telefon 033 748 70 66
Email pl@pernet.com www.pernet.com

404-283

Anzeigenschluss verpasst?

Centre accueille
les festival Arpés
& Limières

Montreux Nyon
les jardins du Caux Pa

Gastronomie
Château de Sevrier (Aveyron)

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

*****HOTEL AAREHOFF**
BAHNHOFSTRASSE 5
CH-5103 WILDEGG

Für unser gepflegtes à la carte Restaurant suchen wir einen kreativen & pfiffigen

Chef de partie m/f

Verfügen Sie über fundiertes Fachwissen und haben Freude an Ihrem Beruf?
... dann gehören Sie unbedingt zu unserem Team!

Melden Sie sich noch heute. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Infos zum Betrieb erhalten Sie unter:
www.aargauhotels.ch

Hotel Aarehof Wildegg
Harald Raab
Bahnhofstrasse 5 ; 5103 Wildegg
062 887 84 84

ein Betrieb der AARGAUHOTELS.CH

Wir suchen ab 15. Dezember 2009

Servicemitarbeiter/in

mit Erfahrung in Jahresstelle

Wenn Sie gerne in einem kleinen Team arbeiten, flexibel, aufgestellt und freundlich sind, würden wir uns über Ihre schriftliche Bewerbung freuen.



Hotel Jägerhof, Familie Victor Perren, 3920 Zermatt
Tel. 027 966 38 00 • jaegerhofzermatt.ch • www.jaegerhofzermatt.ch



Für unseren geschichtsträchtigen und gleichzeitig äusserst lebendigen Betrieb suchen wir für die kommende Saison ab Ende März 2010 (o.n.V.) bis Mitte November 2010 professionell auftretende Kaderpersönlichkeiten (m/w) für folgende Positionen:

Stv. Geschäftsführer

In dieser Position erwarten Sie ein vielseitiges Aufgabengebiet. Sie unterstützen den Geschäftsführer, die reibungslose Organisation auf dem ganzen Bauschänzli sicher zu stellen. Aufgrund Ihrer vielseitigen Ausbildung im Gastgewerbe ist es Ihnen möglich den Küchenchef und den Chef de Service zu vertreten.

Küchenchef

Sie leiten unsere Küche und dazugehörige Grillstation mit 9 Mitarbeitern. Mit Souveränität und Begeisterung am Beruf bieten Sie unseren Gästen ein kulinarisches Erlebnis. Neben der Mitarbeiterführung legen Sie Wert auf einen kostenbewussten Mittelleisatz.

Chef de Service

Als Verantwortlicher für das Restaurant inkl. Bar und Lounge (ca. 150 Plätze) stellen Sie einen reibungslosen Serviceablauf sicher. Ihre besonderen Fähigkeiten liegen in der Kommunikation und dem Umgang mit Gästen und Mitarbeitern.

Sie verfügen über Erfahrung in einer ähnlichen Funktion sowie einer fundierten und weiterführenden Ausbildung. Sie richten Ihr Handeln an den Bedürfnissen der Gäste aus und Dank Ihrer ausgeglichenen Persönlichkeit verlieren Sie auch in hektischen Zeiten nie den Blick für das Wesentliche. Ihre fachliche Kompetenz, Ihre guten Fremdsprachenkenntnisse sowie Ihre Berufserfahrung lässt Ihnen genug Platz für Freiraum, stets situationsgerecht zu handeln.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen.

Fred Tschanz Management AG

Diego Salis, Personalleiter, 044 267 47 64, Postfach, 8024 Zürich
diego.salis@tschanz-management.ch
www.bauschaenzi.ch

Die Carlton Zürich AG sucht für ihre beiden Betriebe James Joyce und Restaurant Adlisberg folgende Arbeitskräfte:



Servicefachangestellte/r (100%)

(auch Teilzeitmitarbeiter und Wiedereinsteiger/-innen willkommen)

Casserolier (100%)

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung

Perfekte Deutschkenntnisse sind Voraussetzung

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung (mit Foto)!

Carlton Zürich AG, Andi D'Alberti
Bahnhofstrasse 41, CH-8001 Zürich
Tel. +41 44 227 19 19 Fax. +41 44 227 19 27
E-Mail: dalberti@carlton.ch www.adlisberg.ch

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



Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unsere Küchenbrigade einen

Jung Koch / Chef de Partie (100%)

mit folgenden Voraussetzungen:

- abgeschlossene Berufsschule
- 1-3 Jahre Berufserfahrung
- selbstständiges / verantwortungsbewusstes Arbeiten
- exakte Arbeitsweise

Ihr Aufgabengebiet:

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

Wir bieten:

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

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihr Bewerbungsdossier. Für weitere Auskünfte setzen Sie sich mit Dani Bühl, Tel. +41 (0)62 7262002, in Verbindung.

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



**Restaurant
zur Schäferstube**
3906 Saas Fee

Für unser traditionsreiches und uriges Restaurant suchen wir für kommende Wintersaison

Servicemitarbeiter/innen

und

Köche

Topmodern und mitten im Skigebiet suchen wir noch

Köche

Wenn Sie interessiert sind, in einem der schönsten Wintersportorte mit viel Schnee und Sonne zu arbeiten, erwarten wir Ihre Bewerbung an:

Waldbühn Bodmen
z. Hd. Martin Beutter, 3906 Saas Fee
Tel. +41 27 957 20 75
E-Mail: morenia@bluewin.ch

4939-2708

SV
catering & services

SV Schweiz ist die nationale Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie. Als professionelle Gastgeber bringen wir Genuss und Wohlbefinden in den Alltag unserer Gäste. Für das Geschäftsfeld Business suchen wir per 1. Februar 2010 oder nach Vereinbarung eine/n

Küchenchef/in 100 %

An der ETH Hönggerberg in Zürich werden je nach Semester pro Tag 3'000 bis 3'500 Mahlzeiten produziert. Dem auch öffentlich zugänglichen, anspruchsvollen Betrieb, welcher ISO 9001:2000 wie auch OHSAS 18001 und ISO 14001 zertifiziert ist, sind zwei Menschen und zwei Cafeterias angegliedert. Das Tagesangebot umfasst, neben den Menüs, den Vollwert- und vegetarische Gerichten zwei grosse Salatbuffets. Ferner finden regelmässig zahlreiche Sonderanlässe, wie z.B. Apéros und Bankette mit bis zu 600 Personen statt. Als fachkompetente und versierte Persönlichkeit übertragen wir Ihnen die Verantwortung für folgende Aufgaben:

Leitung von 2 Produktionsküchen, Führung von 3 Abteilungsleitern und rund 14 Mitarbeitenden, Herstellung der Speisen in konstant hoher Qualität sowie Einkauf und Inventur in Ihrem Bereich.

Ihr Profil

Erfahrung als Küchenchef mit ausgewiesener Führungserfahrung, Bereitschaft, an Wochenenden und bei Sonderanlässen mitzuarbeiten, selbstständige und zuverlässige Arbeitsweise, kreativ, ziel- und leistungsorientiert, betriebswirtschaftliche und gute PC-Anwenderkenntnisse, gute Umgangsformen und gepflegtes Erscheinungsbild.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen

Michael Jegge, Restaurant Manager, Telefon +41 44 633 72 20

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto und Angabe zu Ihrer Lohnvorstellung an:

SV (Schweiz) AG
Michael Jegge
Restaurant Manager
Physikrestaurant Hönggerberg «HPR»
ETH Zürich
Schafmattstrasse 36
CH-8033 Zürich

SV

Online unter
www.hoteljob.ch

4907-2707

**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
Betriebsassistentin	Region Basel	J7226
Geschäftsführer	Region Zürich/ Schaffhausen	J7640
Gebietsleiter/in	Region Bern	J7708
Betriebsassistent/in	Region Graubünden	J7897
stv. Leitung Gastronomie	Region Zentralschweiz	J7983

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leiter/in Sales	Region Zürich/ Schaffhausen	J7721
Sales & Marketing Manager (w/m)	Region Mittelland (SOAG)	J7548
Mitarbeiterin Bankett- & Seminarverkauf	Region Graubünden	J7808
Sales Director	International	J7702
Kundenberater im Aussendienst	Region Neuchâtel/ Jura	J7655

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Purchasing Manager	International	J7982
Assistentin CEO / Leiterin Administration (80-100%)	Region Zentralschweiz	J7896

Reception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J7814
2. Chef de reception	Region Bern	J7989
Rezeptionistin	Tessin	J7998
Rezeptionistin	Tessin	J7994
Sales Manager m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J8016
Receptionistin	Region Bern	J7554
Hotelsekretär/-in)	Region Ostschweiz	J7576
un/e réceptionniste confirmé/e F-E (A)	Region Neuchâtel/ Jura	J7641
Stv. Chef de Réception (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J7654
Chef de Réception	Region Bern	J7663
Réceptionistin/en	Region Bern	J7664
Réceptionistin/Réceptionist	Region Zentralschweiz	J7709
Receptionistin	Region Oberwallis	J7711
Receptionistin/in (England - Bath)	International	J7707
Receptionistin	Region Bern	J7815

Food & Beverages

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Abteilungsleiter Molkerei/Brot/Früchte/Gemüse	Region Zürich/ Schaffhausen	J7577
Chef de Service für Lifestylehotels	Region Bern	J7993

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de cuisine	Region Waadt/ Unterwallis	J7574
Chef saucier	Region Bern	J7810
Chef de Partie m/w (Chef Produktion)	Region Mittelland (SOAG)	J8018
Chef de partie (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J8014
Chef de partie Tournant/ Chef de partie Pâtisserie	Region Graubünden	J8015
Chef de partie (England - London)	International	J7543
Demi-chef de partie (England - London)	International	J7544
Chef Pâtissier	Region Bern	J7556
Thai-Koch	Region Zürich/ Schaffhausen	J7813
Sous-chef (Luxury river cruise liner)	International	J7562
Jungkoch	Region Graubünden	J7560
Demi-chef pâtissier (England - London)	International	J7561
Chef de partie (Luxury river cruise liner)	International	J7564
Chef de partie	Region Mittelland (SOAG)	J7567
Commis de cuisine	Region Mittelland (SOAG)	J7568
Commis de cuisine (Luxury river cruise liner)	International	J7570
Demi-chef de partie (Luxury river cruise liner)	International	J7572
Küchenchef (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J7977
Küchenchefin	Region Zürich/ Schaffhausen	J7581
Commis de cuisine	Region Mittelland (SOAG)	J7583
Commis de cuisine (Luxury river cruise liner)	International	J7625
Sous-chef	Region Zürich/ Schaffhausen	J7627
Chef de partie (England - Basingstoke)	International	J7628
Commis de cuisine w/m	Region Zürich/ Schaffhausen	J7629
Chef de partie	Region Bern	J7630
Demi-chef de partie	Region Bern	J7632

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de cuisine	Region Bern	J7633
Commis de cuisine w/m	Region Zürich/ Schaffhausen	J7635
Pâtissier w/m	Region Zürich/ Schaffhausen	J7637
Chef de partie/Sous-chef	Region Bern	J7990
Küchenchef	Region Bern	J7644
Demi-chef de partie	Region Graubünden	J7647
Koch für temporäre Einsätze	Region Zürich/ Schaffhausen	J7673
Sous-chef	Region Bern	J7659
Chef de partie (England - Aviemore)	International	J7811
Chef de partie	Region Mittelland (SOAG)	J7677
Commis de cuisine	Region Mittelland (SOAG)	J7671
Commis pâtissier (England - London)	International	J7679
Chef de Partie	Region Basel	J7695
Chef de Partie m/w	Region Graubünden	J7682
Chef de partie	Region Ostschweiz	J7692
Demi Chef de Partie	Region Basel	J7696
Chef pâtissier (Luxury river cruise liner)	International	J7987
Chef de Partie (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J7797
Chef de partie (England - Evershot)	International	J7705
Chef pâtissier (England - London)	International	J7716
Commis de cuisine (England - Evershot)	International	J7706
Sushi-Koch	Region Zürich/ Schaffhausen	J7984
Sous Chef	Region Zürich/ Schaffhausen	J7712
Privatkoch	Region Bern	J7713
Commis de cuisine	Region Mittelland (SOAG)	J7719
Chef de partie	Tessin	J7996
Küchenchef/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J7999
Chef de partie tourtant m/w	Region Oberwallis	J7997
Kreativer Koch	Region Zentralschweiz	J8002
Chef pâtissier	Region Bern	J8006

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de rang w/m	Tessin	J7995
Commis de rang (Luxury river cruise liner)	International	J7624
Chef sommelier/sommelière (England - Colerne)	International	J7626
Chef de rang	Region Neuchâtel/ Jura	J7701
Chef de rang (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J7723
Servicefachangestellte w	Region Oberwallis	J8000
Servicefachangestellte	Region Oberwallis	J7992
Commis de rang	Region Graubünden	J7703
Chef de service (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J7634
Chef de rang	Region Oberwallis	J8005
Servicemitarbeiter (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J7978
Servicemitarbeiter/in	Region Oberwallis	J7643
Praktikant/in Service	Region Oberwallis	J8003
Servicemitarbeiter/in 80%	Region Zürich/ Schaffhausen	J7638
Commis de rang	Region Oberwallis	J7646
Servicefachangestellter (m/w)	Region Bern	J7651
Servicefachangestellte mit Réceptionsablösung	Region Bern	J7652
Demi-chef de rang	Region Bern	J7649
Barmaid 80%	Region Bern	J7657
Serviceaushilfe in Bern	Region Bern	J7658
Jungkoch	Region Bern	J7662
Serviceaushilfe Zürich	Region Zürich/ Schaffhausen	J7672
Servicemitarbeiter (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J8001
Chef de rang	Region Oberwallis	J7650
Chef de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J7648
Servicemitarbeiter für Frühstücksdienst	Region Bern	J7653
Chef de service	Region Bern	J7660
Servicefachangestellte	Region Bern	J7661
Chef de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J7816
Commis de rang	Region Graubünden	J8010
Sommelier /Sommelière	Region Bern	J8011
Chef de Service (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J7665
Praktikant/in Service	Region Bern	J8012
Commis de rang	Region Bern	J8013
Chef de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J8013
Commis de rang	Region Bern	J7988
Praktikant/in Service	Region Waadt/ Unterwallis	J7720
Servicemitarbeiter m/w	Region Mittelland (SOAG)	J8019
Commis de rang	Region Oberwallis	J8009
Commis de rang	Region Neuchâtel/ Jura	J7545
Chef de rang	Region Graubünden	J7812
Chef de rang	Region Waadt/ Unterwallis	J7553
Bar Manager/in / Geschäftsführer/in	Region Basel	J7670
Chef de Service & Sommelier	Region Mittelland (SOAG)	J7559
Commis de rang	Region Waadt/ Unterwallis	J7678
Chef de rang (England - Newick)	International	J7718

**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
Demi-chef de rang	Region Bern	J7563
Sommelier (Luxury river cruise liner)	International	J7681
Chef de rang (Luxury river cruise liner)	International	J7565
Chef de rang	Region Bern	J7809
Demi-chef de rang (Luxury river cruise liner)	International	J7571
Betriebsassistentin	Region Basel	J7725
Commiss sommelier/sommelière (England - Colerne)*	International	J7690
Servicefachangestellte/r	Region Bern	J8007
Servicefachangestellte	Region Oberwallis	J7980
Demi-chef de rang (England - Newick)	International	J7573
Demi-chef de rang	Region Bern	J8008
Chef de Service	Region Zürich/ Schaffhausen	J7580
Restaurantmanager/in (England - Dunkeld)	International	J7693
Chef de rang	Region Waadt/ Unterwallis	J7694
Restauranteiterin	Region Zürich/ Schaffhausen	J7722
Servicefachangestellte/Chef de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J7582
Service-Angestellten (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J7586

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Bartender m/w (Luxury river cruise liner)	International	J7700
Maitre d'hôtel	Region Genf	J7642
Barmitarbeiterin (w)	Region Graubünden	J7668
Chef de rang Bar (England - Newbury)	International	J7715
Commis de bar	Region Bern	J8004
Barmitarbeiterin 40-60%	Region Zürich/ Schaffhausen	J7985
Operative/r Eventleiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J7578

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hauswirtschaftsleiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J7986
Executive Housekeeper	Region Ostschweiz	J8017
Stv. Gouvernante 60%	Region Zürich/ Schaffhausen	J7566
3. Gouvernante / Allrounder	Region Zürich/ Schaffhausen	J7807

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Betriebsassistentin	Region Basel	J7724

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Management trainee (England - Scotland)	International	J7645
Hotelfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5419
Koch/Köchin	Ganze Schweiz	J5422
Praktikant/in Service	Region Oberwallis	J5291
Praktikant/in Service	Toute la suisse	J5425
Cuisinier/Cuisinière	Toute la suisse	J5427
Employé/e de commerce HGT	Ganze Schweiz	J5423
Kaufmann/-frau HGT	Toute la suisse	J5426
Spécialiste en hotellerie	Ganze Schweiz	J5421
Restaurantsfachmann/-frau	Toute la suisse	J5424
Spécialiste en restauration	Region Zürich/ Schaffhausen	J5337
Réceptionspraktikant/in		

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B51 Diverse Möglichkeiten		52 CH per sofort	D F E		
B636 GF/BL/Pächter/Gerant		42 DE per sofort	D F E		
B756 Kaufmännische Angestellt, Projekt Managerin		45 DE per sofort	D F P		
B753 Kellner		47 SK per sofort	D E		
B778 Kü-Chef; Sous-chef; Koch Tagdienst		40 CH per sofort	D F E		
B743 Küchenchef		38 CH per sofort	D F R		
B748 Leiterin Hauswirtschaft/Masseurin		40 DE per sofort	D F I		
B741 Marketing- und Verkaufsleiterin/Eventmanager		42 CH per sofort	D F E S		
B752 Nachtporier		57 CH per sofort	D F I E		
B740 Reception/Restaurant		28 HU per sofort	H U		
B687 Rezeption		19 CH per sofort	D F E		
B196 Service		37 SK per sofort	D E SK		
B354 Serviceangestellte/ Barmitarbeiterin		23 DE per sofort	D F E TK		
B761 Service Bar		41 DE per sofort	D E		
B329 Servicefachangestellter mit Verantwortung, Chef de service		52 AT per sofort	D F E		
B525 Service, Küche, Wellness, Reception,		17 AT per sofort	D F 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 Sprachenkenntnisse – Connaissances linguistiques

Stand per 30. 11. 2009. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

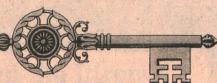
hoteljob.ch

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



hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

La plate-forme de l'emploi 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.



ankommen und genießen
Wir suchen per ca. 15. Januar 2010

CHEF SAUCIER

Ihr Profil:

- Sie sind eine kommunative, teamfähige und ehrgeizige Persönlichkeit (bis 35 Jahre), die bereit ist, unsere gesteckten Ziele mit viel Engagement konsequent zu verfolgen.
- Sie sind neugierig und es bereitet Ihnen Freude, Verantwortung zu übernehmen und den Küchenchef an seinem freien Tag zu vertreten.

Unser Angebot:

- Eine im letzten Jahr neu renovierte Küche im "Stern-Geschäftshotel".
- Familiares Ambiente in einer 4-5-Mann/Frau-Brigade.
- Ein typisches Berner Altstadtreastaurant mit viel Geschichte.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte direkt an folgende Adresse:
troxler@goldener-schlüssel.ch oder

Hotel-Restaurant
Goldener Schlüssel Bern
Jost Troxler
Rathausgasse 72, 3011 Bern
Tel. 031 311 02 16
www.goldener-schlüssel.ch



Häberli's Schützenhaus ist ein moderner Gastronomiebetrieb vor den Toren der Stadt Bern mit Brasserie, Gourmet und Bankettsaal. Eine gedeckte Sonnenterrasse sowie die Vinothek ergänzen das Angebot.

Für die Unterstützung von Fredi Häberli, Küchenchef, und zur Ergänzung unserer Küchenbrigade haben wir ab Januar folgende Stelle neu zu besetzen:

Chef de Partie

sowie

Commis de cuisine

Sind Sie kreativ, belastbar und können sich für eine vielseitige, saisonale Küche mit grossem Fischangebot begeistern, dann sind Sie unser Topkandidat für diese Stelle.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

LE BISTRO · LA BRASSERIE · LE GOURMET
LES SALLES DE BANQUETS · LE MILLÉSIME
Familie J. & F. Häberli, Münchenbuchsee
Tel. 031 868 89 88, Fax 031 868 89 89
www.häberlis.com

Switzerland Italiana

RISTORANTE HOTEL UNIONE *** BELLINZONA

Cerca per inizio aprile 2010
o data da convenire

COMMIS DI CUCINA

20/25 anni
con attestato federale di capacità

Posto annuale

Ristorazione à la carte, menu, banchetti
Si richiede provata conoscenza della cucina fresca
e buona motivazione

Candidatura scritta con certificati e foto a:

Marco Berini
Ristorante Hotel Unione
Via G. Henry Guisan 1
6500 Bellinzona

Hotel Therme Vals

Das einzigartige Hotel mit der einzigartigen Therme an einem einzigartigen Ort.

Hier suchen wir Sie per sofort oder nach Vereinbarung:

In der Blauen Halle / FLEE Bar

ServicemitarbeiterIn

In der Küche

Chef de partie

150 Plätze, 15 Punkte GaultMillau

In der Verwaltung

Kauffrau / Kaufmann

für Rechnungswesen, ganzjährig

Kauffrau / Kaufmann
für F&B und Mitarbeiteradministration,
ganzjährig

In der Therme

med. MasseurIn

Coiffeuse / Coiffeur, ganzjährig

Die Saison dauert bis 5. April 2010.

Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto
oder melden Sie sich per e-mail bei uns.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Sonja Dietrich

Therme Vals, 7132 Vals

Telefon 081 926 89 92

Fax 081 926 80 00

e-mail: sonjadietrich@therme-valschwitzerland.ch

homepage: www.therme-valschwitzerland.ch

Stellenvermittlungen



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

Gastro Express

Stellen suchen
Stellen anbieten
Kostenlos

www.gastro-express.ch

News aus Gastronomie,
Hotellerie und Tourismus
www.baizer.ch

Ist Armut vererbbar?



Armut wird nicht durch die Gene übertragen. Dennoch wird sie vererbt. Denn Armut beeinträchtigt die Entwicklung von Kindern und bringt sie um ihre Zukunftschancen. Armut verschwindet nicht von allein, sondern durch die gezielte Förderung der Benachteiligten. Wir helfen Menschen.
PC 60-7000-4, www.caritas.ch



CARITAS

schweiz
switzerland
swiss
suisse

IMPRESSUM

htr hotel revue - stellen revue / marché d'emploi

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

Herausgeber / Editeur: hotelressuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Édition et rédaction:

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

Chefredaktion / Rédaction en chef: Elsbeth Hobmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Monika Hausmann, Patricia Nobs Wyss

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

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

- Frontseite / Première page:	Fr. 1.70 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Direktion / Direction	Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus	Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellenangebote / Offre d'emploi	Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi	Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Zuschlag Aufschaltung Internet:	1 Wo. Fr. 50.–, 2 Wo. Fr. 70.–, 1 Mt. Fr. 100.– (pro Anzeige)
- 1 GzD bis Freitag vor Erscheinung möglich – weitere GzD kosten pro Auszug Fr. 30.–	

Termine:

- Ausgabe
- Erscheint
- Anzeigenschluss Mo. 12.00 Uhr

Nr. 50/2009

10.12.2009

7.12.2009

Doppelnummer

Nr. 51/52/2009

17.12.2009

14.12.2009

Nr. 1/2010

7.1.2010

4.1.2010

Nr. 2/2010

14.1.2010

11.1.2010

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

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

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

Impressum