

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2010)

Heft: 2

Anhang: Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr

Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 29.01.2026

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

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 2 / 14. Januar 2010



Häsch gnueg vom Chef?
De chum zu Eus!

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

Karriereplanung
beginnt hier
htr stellenrevue

www.hoteljob.ch

Mega-Betrieb für Führungspersönlichkeiten, die langfristig planen.

Suchen Sie etwas Einmaliges, etwas besonders Herausforderndes? Dann hätten wir für Sie eine neu geschaffene, spannende Stelle: Als Gastgeber eines an 360 Tagen des Jahres auf Hochtour laufenden grösseren Betriebes – knapp 80 Mitarbeitende – mit hohem Bekanntheitsgrad auch weit über die Landesgrenzen hinaus. Willkommen bei einem Blue Chip der Branche mit Standort an 1-a-City-Lage einer der wohl angestiegensten Deutschschweizer Metropolen. Ein Unternehmen mit flacher Hierarchie, partnerschaftlichem Ansatz und Spitzenlöhnen für Spitzenkräfte!

Dem zahlreichen internationalen Publikum wird viel geboten: Ein ausgewogenes, ausgeklügeltes, umfangreiches und vor allem beliebtes Speise- und Getränkeangebot im Segment «gut bürgerlich auf hohem Niveau». Dank einem genialen Mix aus unverwechselbarem Ambiente, klugen Marketingtaktiken sowie absolut fairen Preisen bei exzellenter Qualität ist dieser Mega-Betrieb bereits seit vielen Jahren optimal positioniert. Weitere Erfolgsfaktoren sind Kontinuität und ein hervorragend eingespield Team. Resultat: Spürbarer Vorsprung auf die Wettbewerber!

Geschäftsführer/in – Manager Operation

Top Restaurant für starke Gastronomie-Profis

Ziel der langfristig angelegten und ausbaubaren Stelle: Das Unternehmen in eine sichere, rentable Zukunft führen und den Verwaltungsrat durch tatkräftige Unterstützung nachhaltig entlasten. Dabei können Sie auf starke langjährige Karriere zählen. Sie überzeugen durch die Fähigkeit Prioritäten setzen zu können, brillieren durch Gastgeberqualitäten und übernehmen die Verantwortung für die gesamte Operation. Mit Flair für «Euro/Zahlen & Analysen» empfehlen Sie sich, sukzessive mit wichtigen Zusatzaufgaben im Administrationsbereich betraut zu werden.

Sie haben bereits erfolgreich grössere gastronomische Betriebe geführt und können sich auf Englisch sehr gut verständigen! Mit MS-Office und Online-Medien sind Sie bestens vertraut. Optimales Alter: ca. 35 – 48. Der Eintrittstermin kann flexibel gehandhabt werden. Längere Kündigungsfristen sind kein Problem. – Interesse? Dann nichts wie los! Idealerweise vorab CV/Foto einsenden – bitte ausschliesslich via E-Mail – oder anrufen. Infoline +41 44 802 12 00 – außerhalb der Bürozeiten +41 79 402 53 00 – Wir freuen uns auf das Gespräch mit Ihnen!

Ansgar Schäfer & Christina Kaegi, Mitglied der Geschäftsführung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 • 8600 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 • Fax 044 802 12 07
www.schaeferpartner.ch

Hotel der Superlative.

«Hier genießt man Hotellerie von absolutem Weltklassformat...». So urteilte jüngst eine der führenden Schweizer Medien. Dieses Luxushotel hat es mit einer gelungenen Symbiose aus Tradition und Moderne geschafft in einem Atemzug mit der Schweiz genannt zu werden. Es gehört zweifellos zum Besten was die einheimische Hospitality Branche zu bieten hat. Dies an besonders schöner Lage einer international bekannten Deutschschweizer Topdestination. Eine echte berufliche Herausforderung also für eine versierte Verkaufspersönlichkeit.

Die Führungsverantwortung der Bereiche Sales und Business Development beinhaltet: die Bearbeitung und Betreuung bestehender und neuer Kunden, Key Accounts und Key Markets; die Analyse und Auswertung von Marktdaten und die Entwicklung und Umsetzung von entsprechenden Massnahmen sowie die aktive Unterstützung der Direktion in den hotel spezifischen Marketing und PR Aktivitäten. Weiter gehören dazu die aktive Mithilfe bei der Entwicklung, Planung und Umsetzung der Verkaufs-, Promotions- und Kommunikationsstrategie des Hotels.

Director of Sales w/m

Mitglied der erweiterten Geschäftsleitung

Alle Segmente werden gleichermaßen angesprochen, ob MICE, Leisure oder Business. Sie erkennen Trends und Business-Opportunitäten und verkaufen erfolgreich eine unverwechselbare Dienstleistung. Exzellente Kommunikation auf allen Ebenen und Verhandlungssicherheit in D/E/F zählen zu Ihren Stärken. Mit nationalen und internationalen Märkten sind Sie bestens vertraut. Im Bereich Luxushotellerie/Tourismus fühlen Sie sich zuhause. Verkaufserfolg ist Ihr grösster Ansporn.

Flair für Exklusivität & Lifestyle, Reiseberichtschaft und Sinn für Humor bringen Sie mit. Mehrjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position oder als Ass't. DOS wird vorausgesetzt – Interesse? Sales-Profis zwischen ca. 28 und 35 Jahren mit entsprechendem Leistungsausweis lade ich gerne zu einem vertraulichen Gespräch ein! Optimal für den Erstkontakt: Vorab CV/Foto einsenden – idealerweise per Mail – oder ganz einfach anrufen. Infoline +41 44 802 12 00. Außerhalb der Büroöffnungszeiten und am Wochenende bin ich ebenfalls erreichbar: +41 79 402 53 00

Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 • 8600 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 • Fax 044 802 12 07
www.schaeferpartner.ch

Energy Kitchen AG (www.energykitchen.ch) sucht per Februar 2010

Koch/Köchin

(70% bis 90%)

Ihre Aufgaben sind: die Zubereitung unserer Tagesgerichte, Sosse, Suppen und Salate.

Sie sind ein fröhlicher Mensch und haben das Herz am rechten Fleck. Sie lieben das Kochen und sind voller Leidenschaft für die Zutaten und die von Ihnen hergestellten Produkte. Sie sind flink und flexibel und können sich gut in ein ergebnisorientiertes Team integrieren.

Wir bieten eine geregelte Arbeitszeit (nur Tagesschichten und jeden Sonntag frei), ein angenehmes Arbeitsklima und zeitgemäße Entlohnung.

Gerne beantworten wir Ihre Fragen im Vorfeld: Tel. 031-311 0307.

Energy Kitchen AG, Christian Gierstorfer,

Postfach 398, 3000 Bern 7. www.energy-kitchen.ch

5407-2986

Hotel-Restaurant Blümlisalp
CH-3818 Grindelwald

Wegen persönlicher Veränderung der jetzigen, langjährigen Stelleninhaberin suchen wir in unseren gepflegten, kleineren Betrieb eine fachlich und sprachlich kompetente

Aide du Patron(w/CH)
(Büro, Service, Etage)

Eintritt: Frühjahr 2010.

Schriftliche Bewerbungen mit den nötigen Unterlagen sind zu richten an:

Andreas Lohner, Hotel-Restaurant Blümlisalp, 3818 Grindelwald

5430-2982

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

www.gastrojob.ch

Topjobs und Gastropros - ganze Schweiz

GastroJob

Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung 2

Direktion/Kaderstellen 1-5

Deutsche Schweiz 5-13

Suisse romande 13

Svizzera italiana 14

International/Marché international 15

Stellengesuche/Demandes d'emploi 15

Immobilien 16

blaue ente

Das Restaurant Blaue Ente – bekannte Adresse und Ikone in der Mühl Tiefenbrunnen im Zürcher Seefeld-Quartier – wird 2010 mit einem erfrischenden Neuauftritt aufwarten. Neben dem Restaurant verfügt die Blaue Ente über eine Bar, Banketträume, Catering-Service wie auch über die Espresso-Bar Nuno. Für den Neustart dieses spannenden Gastronomie-Unternehmens sind wir beauftragt, Sie als

Geschäftsführender Gastgeber (m/w)

anzusprechen. Als echte Persönlichkeit sind Sie das neue Gesicht der Blauen Ente. Sie repräsentieren die neue Blaue Ente, wo sich auch Stammgäste aus der über zwanzig jährigen Geschichte wohl fühlen. Mit natürlicher Gastfreundschaft, Begeisterung und Lebensfreude verwöhnen Sie die Gäste und motivieren Sie Ihr Team. Sie leiten an der Front umsichtig die Geschicke und verstehen es, die Philosophie des Hauses mit Liebe für Qualität und Details zu leben. Unter Einbezug des Bankett- und Cateringgeschäfts hat das Haus enormes Potenzial – gute Verhandlungs- und Verkaufsfähigkeiten sind wichtige Schlüssel zum Erfolg.

Wir wenden uns an eine Persönlichkeit zwischen 35 und 50 Jahren, die als Gastgeber überzeugende Gastronomiekenntnisse und festgestigte Erfahrung in der ergebnisverantwortlichen Leitung eines Restaurantbetriebs vergleichbarer Grösse und vergleichbaren Standings ausweisen kann, Sie sind in der Lage, den vielfältigen Betrieb sicher zu führen und die professionelle Vermarktung zu gewährleisten. Der Anspruch an Qualität ist hoch und Sie können vorweisen, dass Sie erfolgreiche, gut zusammenarbeitende Teams entwickelt haben. Leistungsbereitschaft, Kreativität und praktische Handlungsorientierung zeichnen Sie aus.

Ihnen als hoch motiviertem, resultatsorientiertem Gastgeber – Geschäftsführerpaares sind ebenfalls sehr willkommen – bietet sich eine spannende Herausforderung mit vielfältigen Gestaltungsmöglichkeiten, insbesondere in der Mitgestaltung der neuen «Ente». Erwünscht ist die finanzielle Beteiligung am Unternehmen. Stellenantritt im Frühjahr 2010 oder nach Vereinbarung – www.blaue-ente.ch, www.muehle-tiefenbrunnen.ch.

Interessiert? Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto per E-Mail an Herrn Dominique A. Seiler, Partner, dominique.seiler@ZugerManagementGroup.com. Absolute Diskretion wird Ihnen zugesichert.

ZugerManagement Group

Dominique A. Seiler, Executive Search



Unser Hotel am Fusse der Blümlisalp in 3723 Kiental/BERNER OBERLAND sucht Sie

Als Geschäftsführer/in, leitenden Hoteldirektor/in

Sie bringen mit: Erfahrung als leitende Führungskraft in der Hotellerie
Organisationsstärke
Lösungsorientiertes Handeln
Ausgeprägtes Qualitätsdenken
Sprachkenntnisse in D, F, E, weitere von Vorteil
Eigeninitiative und ein gutes Gespür für Entwicklungen
setzen wir voraus.

Unser Haus hat das ganze Jahr geöffnet. Mit der Besonderheit, an der steilsten Postbusstrecke Europas zu liegen, haben wir damit auch Herausforderungen, die gelöst werden müssen.

Angegliedert sind unsere fünf Häuser, die eine Einheit am «Anfang einer neuen Welt» bilden, liegend zwischen drei und vier Enzianen (Sternen).

Wir würden es sehr begrüssen, wenn Sie die Liebe zur Natur, medizinisches Interesse mitsbringen würden. Ein Teil unserer AG ist den Kurhäusern angegliedert. Medizinische Betreuung gewährleisten gute Ärzte. Hotelpersonal sichert die gastrische Seite mit dem vielfältigen Wellnessangebot ab.

Bewerbung richten Sie bitte an: JASOM AG, 36225 Heiligenschwendi

5327-2886



Die Hotel- und Tourismus-Handelsschule hotelleriesuisse bietet eine praxisnahe Alternative zur traditionellen KV-Lehre in der Branche Hotel-Gastro-Tourismus (HGT) an. Bereits nach zwei Jahren (inkl. Praktikum) kann die Ausbildung mit dem Diplom für kaufmännische Mitarbeitende in Hotellerie und Tourismus von hotelleriesuisse abgeschlossen werden, nach drei Jahren kann der eidg. **KV-Abschluss B-/E-/M-Profil (HGT)** gemacht werden. Internationale Sprach- und anerkannte Informatikdiplome sind Bestandteil der Ausbildung. Die Minerva ist zudem die einzige Handelschule in der Schweiz, an der sprachbegabte Jugendliche den KV-Abschluss auch zweisprachig (E/D) absolvieren können.

www.minervaschulen.ch

Aarau Baden Bern Luzern Zürich

Handelschule VSH | Bank-Handelschule | 10. Schuljahr/BVS
Hotel- und Tourismus-Handelsschule hotelleriesuisse | TALENTplus
Berufsmaturität | Passeurelle | Fachkurse | Kaderkurse

Vorteil
MINERVA®
Eine Schule der Kalaidos Bildungsgruppe Schweiz
5400-2009

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag
in kleiner Gruppe und Unterbringung
in Einzelzimmern.
Total SFR 790,-

Frage Sie uns bezüglich längerer
Kursdauer bzw. spezielle Kurse
für den Tourismus.

Scuola Toscana

Via dei Beneti, 23

50122 Firenze/Italia

Tel. und Fax 0039/055 244583

www.scuola-toscana.ch

4-wöchiger Intensivkurs Réception

für Ein- und Umsteiger an die Hotelréception mit FIDELIO Front Office

12. April bis 7. Mai 2010 oder 4. Oktober bis 29. Oktober 2010

Verlangen Sie bitte unser Kursprogramm oder besuchen Sie uns auf unserer Homepage
www.hotelshule-loetscher.ch

HOTELSCHULE LÖTSCHER

Fährlstrasse 18, 7270 Davos Platz - Fon 081 420 65 26 - E-Mail: info@hotelschule-loetscher.ch

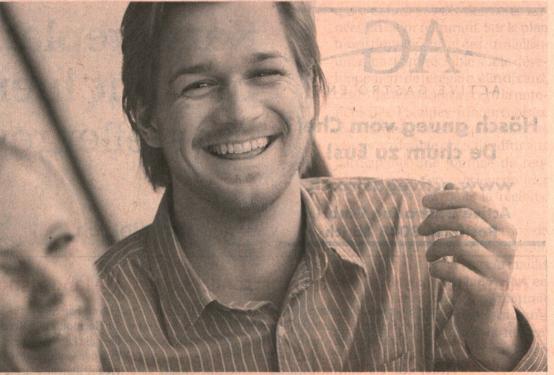
Gelesen von Entscheidungsträgern!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch



Gastro-Unternehmerausbildung
in drei Stufen. Berufsbegleitend.



NEU!

Gastro-Betriebsleiterseminar mit eidg. Fachausweis

- Zusätzliche Ausbildungsinhalte
- Modularer Aufbau
- Wahlpflichtmodule Systemgastronomie, Beherbergung, Gastronomie
- Lernreflexionskonzept
- Eidgenössische Anerkennung

GastroSuisse
Berufsbildung

Telefon 0848 377 111
E-Mail info@gastrosuisse.ch
Telefax 0848 377 112
Internet www.gastrosuisse.ch

GASTRO SUISSE

Sprachaufenthalte

Top Angebote von
Annemarie + Rolf Frischknecht
Tel 044 926 39 58
www.sprachausbildung.ch

htr hotel revue



Das zertifizierte Restaurant Zum Schützenhaus in Basel ist ein ehrwürdiger, öffentlicher Betrieb mit einem à la carte Restaurant der gehobenen Gastronomie und einer regionalen, kreativen Küche. Ein grosser Garten mit Lounge & Bar, eine Terrasse sowie verschiedene Bankettsäle für bis zu 240 Personen gehören ebenfalls zum Angebot. Der Traditionsbetrieb befindet sich in einem historischen Gebäude, welches der «Ehrenwerten Gesellschaft der Feuerschützen» gehört. Rund 60% des Umsatzes werden durch Bankette und Anlässe generiert. Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Restaurant Manager (w/m) 100%

In dieser anspruchsvollen Kaderfunktion sind Sie für den Aufbau, die wirtschaftliche Führung des Restaurants gemäss den Budgetvorgaben und der Akquisition sowie Durchführung von Anlässen verantwortlich. Dabei leisten Sie einen aktiven Beitrag zur Vermarktung der Lokalität und stellen die Gäste- und Kundenzufriedenheit sicher. Sie stellen Ihre organisatorischen Fähigkeiten täglich unter Beweis und führen den Betrieb mit viel Engagement und Begeisterungsfähigkeit. Ihr Aufgabengebiet beinhaltet neben der Qualitätssicherung von Angebot und Dienstleistung auf hohem Niveau auch das Führen und Motivieren Ihres Teams mit ca. 20 Mitarbeitenden. Diverse administrative Tätigkeiten im Zusammenhang mit der Betriebsführung runden Ihr Aufgabengebiet ab.

Ihr Profil

- Erfolgsausweis in der Führung eines ähnlich gelagerten Betriebs
- abgeschlossene Hotelfachschule
- sehr gute Kenntnisse im administrativen und betriebswirtschaftlichen Bereich
- Erfahrung in der Planung und der Durchführung von Banketten
- Fundierte Führungserfahrung und Organisationstalent
- gutes Netzwerk in der Region Basel von Vorteil
- Weitere Auskünfte unter www.schuetzenhaus-basel.ch

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto und Lohnvorstellungen an:

SV (Schweiz) AG
Memphis Park
Reto Gerspacher, HR Consultant
Wallisenstrasse 57
CH-8600 Dübendorf



Mirih - as unique as you!

The Mirih Island Resort is a very successful, unique, elegant and small boutique hotel in the South Ari Atoll in the Republic of the Maldives. Only 36 tastefully appointed villas are spread over the island. We have one main restaurant, one over-water a-la-carte restaurant, one main bar and one sunset cocktail bar (included in the over-water restaurant). Besides that, we spoil our guests with a very professional dive-centre, some non-motorized water-sport equipments, with a wonderful sailing yacht and with a small and elegant SPA-area. But the most important is our personal and unique service – as unique as you!

After more than 3½ years, our current General Manager will leave the island by end of April 2010. Therefore, to complete our dynamic and successful team, we are looking for a

General Manager

Date of joining by agreement

A couple-contract for a GM and a Guest-relations-Supervisor could be considered

Who we are:

- A very unique and elegant, yet laid-back niche-product in the middle of the Indian Ocean
- A resort to be rated as a 4.5* boutique-resort with a year-occupancy of around 90%
- Our guests are mainly from Switzerland, Germany, the UK, Japan and Scandinavia
- Overall year we have about 45% repeating-guests
- The Mirih Island Resort is a privately owned company with three owners (two Maldivians and one Swiss)
- We are one of the most successful resorts in the Maldives and we are operating with around 130 team members, mainly coming from the Maldives, Sri Lanka and India

What we expect from you:

- You will be in full charge of the entire resort operation, including all operational departments (rooms division, food & beverage, maintenance, etc.) as well as human resources, finance and sales & marketing, together with the experienced local Assistant General Manager and an excellent team of Senior Managers
- You like to train and lead local talents to assist you in the junior management positions and you enjoy working in a team environment, breaking down barriers between different levels of staff, making everyone feel equally important
- You will report directly to the owners

What kind of person you should be:

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

What we can offer you:

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

What does it need to contact us?

It does need the enthusiasm to work on a small island in the middle of the Indian Ocean and the conscious of what this means for your life and for your personal environment. It does need your conviction about yourself, your skills and especially the joy of working with a young, international team. And last but not least it does need you as a person and your humanness.

We are looking forward to receive your detailed CV with your photo and the most important references via e-mail to gm@mirih.com (please file-size not more than 2MB). For more impressions about Mirih, please visit our homepage, www.mirih.com. Please take notice that only short-listed candidates will be contacted.

For any further information regarding your application, please contact Mr. Martin Vossen, General Manager, Mirih Island Resort, South Ari Atoll, Republic of the Maldives, E-mail: gm@mirih.com, Mobile: +960 778 63 31

Beratung mit Qualität und Leidenschaft

Unser Kunde ist ein etabliertes Beratungsunternehmen in verschiedenen Branchen mit Schwerpunkten Dienstleistung und Industrie.

Zur Nachfolge des Seniorcoachs suchen wir für ein kleines Team eine(n)

BERATER(IN) / COACH FÜR INTEGRIERTE MANAGEMENTSYSTEME

In dieser Funktion betreuen Sie Kunden beim Aufbau von Managementsystemen und fördern ihre Leistungsfähigkeit. Beim Auditieren bringen Sie Ideen zur Weiterentwicklung der Organisation ein und motivieren zur kontinuierlichen Verbesserung der Marktfähigkeit.

Für diese herausfordernde Position stellen wir uns eine(n) kommunikative(n) Mitarbeiter(in) mit Hochschul- oder HF-Abschluss aus den Bereichen Tourismus oder Betriebswirtschaft vor. Sie haben mehrere Jahre Erfahrung in Aufbau und Pflege von prozessorientierten Managementsystemen und bringen Projekt- und Führungs erfahrung mit.

Die Aufgabenstellung ist ausbaufähig. Dabei unterstützen wir Sie bei ihrer Kompetenzentwicklung in Fachgebieten wie Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Risikomanagement und Business Excellence. Nach umfassender Einarbeitung betreuen Sie Kunden in der Schweiz und verbringen ca. einen Tag pro Woche am Firmenstandort in Baden Dättwil.

Haben Sie Freude am Umgang mit Menschen und kommunizieren gerne? Lieben Sie Abwechslung und Herausforderung? Wenn Sie diese Fragen mit „Ja“ beantworten, senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an André Vöglin (av@mas.ch). Er steht Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung und sichert Ihnen absolute Diskretion zu.

mas management assets services

Management Assets Services AG
Steinenvorstadt 77, CH-4051 Basel
www.mas.ch Tel. +41 61 228 92 92



Sucht per sofort oder nach Vereinbarung
Betriebsassistent/in
Serviceleiter/in
60-100%

Ihr Aufgabe

- Verantwortlich für die organisatorische und operative Durchführung verschiedener Events
- Mitarbeiterseinsatzplanzung
- Schulung der Mitarbeiter zur Sicherstellung der Servicequalität
- Professionell mit MS-Office Programmen umgehen (Excel, Word, Outlook)

Ich Profil

- Sie verfügen über eine entsprechende Ausbildung
- Ihre Stärken sind erfolgsorientierte Denk- und Arbeitsweise
- Zuverlässigkeit und Loyalität sind für Sie selbstverständlich
- Unser Angebot
- Wir bieten anspruchsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeiten
- Junge und motivierte Mitarbeiter
- Selbständige Arbeiten und organisieren

Sollten Sie an dieser einmaligen Gelegenheit interessiert sein,
dann bewerben Sie sich noch heute per Post oder E-Mail an folgende Adresse

Gasthof Löwen Islikon
Rosmarie und Joe Hagg
8546 Islikon
052 375 11 06
info@loewen-islikon.ch

www.greuterhof.ch



Vacanzas pur.
BELVEDERE HOTELS SCUOL

Die BELVEDERE HOTELS SCUOL sind alle in Scuol (CH) im wunderschönen Unterengadin:

Hotel Belvédère ****

Das traditionsreiche und lebendige 4-Stern-Superior-Hotel mit eigenem SPA Viva Nona.

Boutique-Hotel Guardaval ***

Das erste Unterengadiner 4-Stern-Boutique-Hotel mit von Gault&Millau ausgezeichnetem Gourmetrestaurant.

Badehotel Belvar ***

Das 3-Stern-Badehotel direkt beim Engadin Bad Scuol mit thailändischem Spezialitäten-Restaurant Nam Thai.

Sie lieben es, die Gäste zu verwöhnen und es macht Ihnen Spaß, in einem jungen, motivierten Team zu arbeiten? Dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen. Folgende Jahresstellen sind ab sofort neu zu besetzen:

Kader (HOTEL BELVEDERE)
Restaurantleiter/in
Wellnessleiter/in

Réception (alle Häuser)
Réceptionist/in

Ich Profil:

- umfassende Ausbildung in der Gastronomie/Hotellerie
- 1-2 Jahre Erfahrung in gleicher Position
- aufgeschlossene und kommunikative Persönlichkeit
- sicheres Auftreten, selbstbewusst und innovativ
- Freude am Beruf
- Fremdsprachenkenntnisse (E/I) vorteilhaft

Nähere Infos zu den Hotels unter www.belvedere-hotels.ch
Auf Ihre Bewerbungen mit Foto freut sich:
Sandy Lindemann, stellv. Direktorin, Hotel Belvédère,
CH-7550 Scuol

Tel. +41 81 861 06 06 / s.lindemann@belvedere-scuelo.ch



GRIMSELHOTELS

Wohlbüüt und immiten intakter Berglandschaft des Berner Oberlandes befinden sich das "Kinder- und Familienhotel Handeck und das Unique- und Historische Alpinhotel Grimsel Hospiz. Zusammen mit den Berghäusern Oberaar und Tälli bilden diese Betriebe die Grimselhotels der Kraftwerke Oberhasli AG.

Hier vereinen sich Pioniergeist und Tradition mit kulinarischen Leckerbissen. Mit unserem Team pflegen wir mit Leidenschaft die authentische Gastfreundschaft und überraschen unsere Kunden mit raffinierten und reichhaltigen Angeboten. Schauen Sie sich unsere Homepage an und erfahren Sie mehr über die Energie am Grimsel.

GastgeberIn Kinder- und Familienhotel Handeck

Was erwarten Sie

Das Kinder- und Familienhotel Handeck ist ein charmanter und perfekt in die Natur eingebetteter Kleinresort immiten der Alpenwelt. Der Betrieb wurde innerhalb der letzten fünf Jahre liebevoll renoviert und erstrahlt in neuem Glanz. Seine 39 Zimmer verteilen sich auf das klassische Haupthaus, das elegante Steinhaus und das gemütliche Chalet. Im Alpgarten, auf der Entspann-Terrasse oder in der Wohlfühlloase finden unsere Gäste Erholung nach spannenden Ausflügen in unserer Grimselwelt. Die Küche begeistert mit authentisch regionalen Gerichten auf gepflegtem Niveau. Im grosszügigen Weinkeller mit rund 300 sorgfältig ausgewählten Kredenzen findet jeder Guest den passenden Tropfen.

Was erwarten wir

Sie sind eine leidenschaftliche und innovative Gastgeberpersönlichkeit mit mehrjähriger Berufspraxis. Während der Sommersaison bilden Sie den Mittelpunkt des Hauses. Als vielseitiger Hotelier haben Sie sowohl den Bereich F&B als auch die Frontdesk und die Etage fest im Griff. Sie führen Ihre rund 35 Mitarbeiter nach unserem Credo «Herzlich konsequent – konsequent herzlich».

Während der Winter-Betriebspause treiben Sie gemeinsam mit unserem Gesamtleiter der Grimselhotels und dessen Team die nachhaltige Weiterentwicklung unserer Hotelbetriebe voran. Sie garantieren mit diesen Vorbereitungsarbeiten einen reibungslosen Ablauf der kommenden Saison.

Wir freuen uns schon jetzt auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und Referenzen. Bitte senden Sie diese an:

Grimselwelt
Mark von Weissenfluh – Leiter Grimselhotels • CH-3864 Guttannen
Telefon: +41(0)33 982 26 11 – Telefax: +41(0)33 982 26 05
E-Mail: vwm@grimselwelt.ch Internet: www.grimselwelt.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 Ihren ausgegliedeten Persönlichkeit verlieren Sie auch in hektischen Zeiten nie den Blick für das Wesentliche. Ihre fachliche Kompetenz, Ihre guten Fremdsprachkenntnisse sowie Ihre Berufserfahrung lässt Ihnen genügend 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

hoteljob.ch

hotelleressuisse
Swiss Hotel Association

Veränderungen beginnen hier
www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Gesucht nach Übereinkunft
in Jahresstelle, zur Verstärkung unseres Teams

Küchenchef

für gepflegten Speiseservice, CH-Gilde-Betrieb
sowie **Jungkoch/-köchin** ab 1. März 2010

Interessante Tätigkeit in einem motivierten Team.
Dienstag/Mittwoch frei. Kost + evtl. Logis im Hause.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf und Ihre
detaillierten Bewerbungsunterlagen mit Foto.



HOTEL ALTE POST BONADUZ

Fam. Bruno + Erna Theus-Wellingen
Versamerstrasse 1, 7402 Bonaduz (bei Chur)
Tel. 081 641 12 18, Fax 081 641 29 32
www.altepost-bonaduz.ch



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

Gault-Millau Restaurant Rigiblick

Germaniastrasse 99, 8044 Zürich

suchen wir per 01. Februar 2010 einen versierten

Chef de Rang (w/m)

Ihre Aufgabe: Sie sind hauptsächlich für die Betreuung und Beratung unserer anspruchsvollen Gäste im Restaurant «Spice» und im Bistro «Quadrino», die Mise en place für einen reibungslosen Serviceablauf, das Führen einer Servicestation mit Direktinkasso sowie die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien zuständig.

Ihr Profil: Sie sind eine motivierte, engagierte und einsatzfreudige Persönlichkeit mit einer entsprechenden Ausbildung, welche bereits über Erfahrung in der gehobenen Gastronomie verfügt. Zudem arbeiten Sie sehr dienstleistungsorientiert und begeistern mit einem hochstehenden Service. Sie arbeiten von Dienstag bis 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 Tauri, Leiterin Personalndienst, senden.

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

Sorell Hotels Switzerland

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



Wenn die Norm nicht gefragt und die Kreativität grenzenlos ist...

Bei seinen Gästen äusserst beliebte «Alex» sucht ab sofort oder nach Übereinkunft eine charmante Persönlichkeit als:

Gouvernante

Sie sind verantwortlich für den ganzen Etagenbereich und die Lingerie.

Sie bringen mit:

- Berufs- und Führungserfahrung als ausgebildete Gouvernante
- Geläufig in den Sprachen D/E/F
- Verantwortungsbewusstsein und Einsatzbereitschaft

Wir bieten Ihnen:

- ein unvergleichliches Ambiente in einem einzigartigen Hotel in Zermatt
- In Jährsstelle
- eine attraktive Entlohnung

Gerne stellen wir Ihnen unser Haus persönlich vor. Wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Frau Christina Hürlimann-Perron
Hotel Alex, 3920 Zermatt
Tel. +41(0)27 966 70 70 Fax +41(0)27 966 70 90
info@hotalexzermatt.com www.hotalexzermatt.com



Kantonsspital
Münsterlingen

Spital Thurgau AG

Für den Küchenbetrieb am Spitalplatz Münsterlingen (Patienten-, Verwaltungs- und Mitarbeiterverpflegung des Kantonsspitals und der Psychiatrischen Dienste Thurgau) suchen wir nach Vereinbarung eine/einen

stv. Leiter/-in Diätküche (Arbeitspensum 80 – 100 %)

in unser Küchenkader. Der Bereich Verpflegung umfasst die Herstellung der Mahlzeiten für Patienten, Mitarbeitende und Veranstaltungen. Dazu gehört auch ein breites Angebot ernährungstherapeutischer Kostformen, die in Zusammenarbeit mit der Ernährungsberatung laufend aktualisiert werden.

Aufgaben: Nach der Einführungsphase im Küchenbetrieb arbeiten Sie direkt in unserem motivierten und innovativen Team der Diätküche mit und unterstützen dabei den Leiter Diätküche in sämtlichen Führungs- und Organisationsaufgaben.

Profil

- 27 bis 35 Jahre alt
- abgeschlossene Diätkochlehre mit Lehrmeisterkurs
- Höhere Fachausbildung (Gastronomie- oder Spitalkoch) ist von Vorteil
- Berufserfahrung in der Spitalgastronomie wird vorausgesetzt
- grosse Begeisterungsfähigkeit, hohes Dienstleistungsbewusstsein, kommunikative, teamorientierte Persönlichkeit mit grosser Leistungsbereitschaft
- Sie besitzen die Fähigkeit, Mitarbeitende zu motivieren
- Bereitschaft für Abend- und Wochenend-dienste

Dieses vielseitige und interessante Aufgabengebiet erfordert mehrjährige Berufserfahrung, mit Vorteil in verschiedenen Fachbereichen. Sie sind routiniert in Führungs- und Organisationsfragen und verfügen über eine kooperative, effiziente und kundenorientierte Arbeitsweise. Sie haben ein administratives Flair und besitzen gute PC-Kenntnisse (Microsoft-Produkte).

Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Christoph Lüscher, Leiter Küche Kantonsspital Münsterlingen und Psychiatrische Dienste Thurgau, Telefon 071 686 43 08.

Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden Sie an: Kantonsspital Münsterlingen, Personaldienst, Postfach, 8596 Münsterlingen.

Kugelgasse 2, 9450 Altstätten

Tel. 071 -755 16 23

Fax 071 -755 76 60



Für unser Hotel im Herzen des Städtchens Altstätten suchen wir einen

Geschäftsführer

Unser Haus ist ausgestattet mit 33 teils
neuen, teils renovierter Zimmern.
Unsere Gäste schätzen sich zusammen
aus Gästen aus der Industrie in unserer
Umgebung sowie wenigen Feriengästen.
Zu unserem Haus gehören ebenfalls
kleinere und grössere Bankettsäle,
in denen wir verschiedene Anlässe
durchführen.

Wir erwarten:

- abgeschlossene Berufslehre als Koch
- Erfahrung in der Lehrlingsausbildung
zum Koch
- höhere Fachausbildung oder langjährige Erfahrung im Gastgewerbe

Wir bieten:
Eine interessante Tätigkeit in einem gut eingespielten Team mit viel Selbständigkeit und grosser Eigenverantwortung.

Fühlen Sie sich angesprochen?
Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bitte an:

Hedy Wetterm, Hotel Sonne,
Kugelgasse 2, 9450 Altstätten



Spiez Marketing AG
Info-Center Spiez
Postfach 357, 3700 Spiez
Tel. 033 655 90 00, Fax 033 655 90 09
spiez@thunersee.ch / www.spiez.ch

Spiez, an der «Schönsten Bucht Europas» am Thunersee im Berner Oberland gelegen, will seine Positionierung am Markt stärken. Die Schlüsselpartner vor Ort haben dazu das bisherige Ortsmarketing Spiez reorganisiert. Die neu gegründete Spiez Marketing AG führt, koordiniert und realisiert ab Anfang 2010 alle Aktivitäten der Standortvermarktung in Spiez aus einer Hand. Die Spiez Marketing AG trägt durch ihr Wirken bei zu:

- integralen Vermarktung des Standortes Spiez
- Attraktivitätssteigerung und Inszenierung des Wohn- und Wirtschaftsraumes Spiez
- nachhaltigen Verankerung der Marke Spiez am Markt bzw. bei den Zielgruppen
- aktiven Entwicklung, Konzeption und Realisierung von Projekten, welche zur nachhaltigen Profilierung und Vermarktung des Standortes Spiez führen

Der Verwaltungsrat sucht für diese anspruchsvolle Aufgabe den/die engagierte/n

Geschäftsführer/Geschäftsführerin

für die Spiez Marketing AG. In dieser Funktion übernehmen Sie ab dem 1. Juni 2010 oder nach Vereinbarung die

Verantwortung für die integrale Vermarktung des Standortes Spiez

Gestützt auf die Leistungsvereinbarungen mit den Partnern sowie die jährliche Zielvereinbarung mit dem Verwaltungsrat sichern Sie den Erfolg des Standortes Spiez. Sie sind verantwortlich für die

- operative Leitung der Spiez Marketing AG
- Führung von 4-5 Mitarbeitenden
- Übernahme von Aufgaben der Standortpromotion mit Fokus Wirtschafts- und Wohnstandortförderung
- Leitung von strategischen Projekten
- Erbringung von Dienstleistungen vor Ort (u.a. Führung der Info Centers in Spiez und Faulensee)

Der Verwaltungsrat der Spiez Marketing AG sucht eine dynamische, flexible Führungspersönlichkeit mit einem Leistungsausweis in den Bereichen Führung und Marketing. Idealerweise verfügen Sie über Kenntnisse und Resultate im Tourismus sowie in der Wirtschafts- und Wohnstandortförderung. Sie zeichnen sich durch eine hohe Leistungsbereitschaft, Kommunikationsfähigkeit und Ausdauer aus und sind in der Lage, selber Projekte zu führen und umzusetzen. Mit Spiez und der Thunersee-Region identifizieren Sie sich. Der Umgang sowie die Zusammenarbeit mit den verschiedenen internen und externen Anspruchsgruppen liegen Ihnen. Erwartete Sprachkenntnisse in den Sprachen Deutsch, Französisch und Englisch.

Sie möchten mit Ihrem Team Resultate in der Vermarktung des Standortes Spiez realisieren? Wir bieten Ihnen die Möglichkeit zur Mitgestaltung im Aufbau sowie in der Entwicklung eines innovativen wirkungsorientierten Organisationsmodells.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung bis zum **1. Februar 2010** zuhanden von: Spiez Marketing AG, Franz Arnold, Präsident Verwaltungsrat, Postfach 357, 3700 Spiez. Rückfragen unter 033 655 90 00.

5400-2907

Bocken:

Unser stilvolles und aussergewöhnliches Seminar- und Eventhotel hat eine auf vier Häuser verteilte, einmalige Ambiance. Wir verfügen über 40 Hotelzimmer und 14 Seminarräume sowie eine Eventhalle für 200 Personen, ein Restaurant und eine Bar. Inmitten von einzigartigen Kunstwerken, eingebettet in der Natur und doch in Stadt Nähe geniessen unsere anspruchsvollen Gäste internationale Gerichte mit saisonalen Akzenten sowie den Charme und die Professionalität unserer Mitarbeiter.

Zur Unterstützung unseres Teams der Anlasskoordination suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Anlass- und Sales-Koordinator/-in

Wir bieten unseren Kunden qualifizierte Unterstützung, von der Planung und Durchführung der Anlässe bis zur professionellen Betreuung vor Ort. Ebenso gehört auch die Sicherstellung der Kunden- und Gästefriedenheit dazu. Das Reservations- und Buchungssystem «Protel» unterstützt Sie in dieser Tätigkeit.

Zudem unterstützen Sie die Geschäftsleitung beim Ausbau unserer Salesabteilung. Von der Betreuung unseres aktuellen Kundenstamms bis zur Aquisition neuer Kunden werden Sie als Saleskoordinator eine grosse Verantwortung tragen.

Mit Professionalität und Herzlichkeit beraten und besuchen Sie unsere anspruchsvollen, internationalen Kunden. Diese Aufgabe erfordert gute Umgangsformen, hohe Belastbarkeit sowie Eloquenz und Flexibilität.

Ihr Profil

- Erfahrung in der Anlass- und Seminarkoordination und im Bereich Sales (Hotelfachschule von Vorteil)
- sehr gute Deutsch-, Englisch- und Französischkenntnisse (mündlich und schriftlich)
- Verantwortungsbewusstsein und Freude am selbstständigen Arbeiten
- Teamfähigkeit

Wir bieten

- hohe Eigenständigkeit
- spannendes und herausforderndes Umfeld
- gute Sozialleistungen
- Weiterentwicklungsmöglichkeiten

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Seminarhotel Bocken
Stephan Schué
Hotel Manager
Bockenweg 4
8810 Horgen
stephan.schue@bocken.ch
www.bocken.ch

managed by SV

Jungkoch/Köchin

mit abgeschlossener Kochausbildung für mindestens 2 Monate, eventuell in Dauerstufe, auf Wunsch Kost und Logis im Hause
geregelte Arbeitszeit
Schweizer bevorzugt
rufen Sie uns an, kommen Sie vorbei oder senden Sie uns Ihre Bewerbung wir freuen uns, Sie kennenzulernen

Fam. Rubli-Reichmuth
Hotel Passhöhe
8843 Ibergeregg
rubli@bergeregg.ch
www.bergeregg.ch
Tel. 041 811 20 49 Fax 041 811 56 33

5400-2905

Stets auf der Höhe.

700 m ü.M.
300 m ü.Walensee

Hotel · Restaurant
KERENZERBERG

Ob für Gedanken- oder Körpertraining – wir sind mit unseren Anlagen und unserer Seminarorganisation auf der Höhe.

700 Meter über Meer und 300 Meter über dem Walensee.
Für unser sehr gut positioniertes Seminarhotel mit moderner Infrastruktur, trendigem à-la-carte-Restaurant, gemütlicher Dorfbeiz und grosszügigen Banketträumlichkeiten suchen wir per 1. April 2010 ein fachlich bestens ausgewiesenes

Gastgeberpaar

Nach erfolgreichen Grundausbildungen in Küche, Service und Rezeption haben Sie sich gezielt weitergebildet und verfügen mittlerweile über einige Jahre Berufserfahrung im Gast- und Hotelleriegewerbe. Idealerweise führen Sie unseren Betrieb als Paar, Sie teilen sich die Aufgaben vor und hinter den Kulissen und stellen so den reibungslosen Ablauf mit viel Eigenverantwortung und Sinn für Detail sicher – in allen Belangen so, als wäre es Ihr eigener Betrieb.

Wir stellen Ihnen sehr interessante Anstellungsbedingungen in einem ISO-zertifizierten Betrieb sowie eine grosszügige Wirtwohnung in Aussicht.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen unser Herr Walter Hofmann telefonisch unter +41 55 614 17 17 gerne zur Verfügung.

Bitte senden Sie die vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an: Walter Hofmann, c/o Sportzentrum Kerenzerberg, Kerenzerstrasse, 8757 Filzbach oder w.hofmann@szk.ch.

Hotel - Restaurant
Kerenzerberg
CH-8757 Filzbach
Fon +41 (0)55 614 66 66
Fax +41 (0)55 614 66 99
hotel@szk.ch
www.szk.ch



SCHULTHESS KLINIK
Die erste Adresse für
orthopädische Chirurgie,
Neurologie, Rheumatologie
und Sportmedizin

Das zentrale Anliegen der Schulthess Klinik ist, Menschen von ihren Schmerzen zu befreien und ihre Mobilität wiederherzustellen. Mit diesem Ziel vor Augen erbringen wir mit rund 750 Mitarbeitenden und viel Fachkompetenz medizinische Dienstleistungen in Orthopädie, Neurologie, Rheumatologie und Sportmedizin. Das hat uns zu einer der führenden orthopädischen Kliniken Europas gemacht.

Zur Ergänzung unseres Teams im Personalrestaurant / Cafeteria suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n motivierte/n und einsatzfreudige/n

Stv. Leiter/In Restauration 80% - 100%

Zu Ihren Aufgaben gehören:

Sie bedienen und betreuen unsere anspruchsvolle Kundschaft in unserem Personalrestaurant / Cafeteria. Zudem sind Sie für die Einführung und Anleitung von neuen Mitarbeitenden mit verantwortlich sowie für die Lagerbewirtschaftung, die Personalplanung und die Kassenführung. Die Durchführung von hausinternen Caterings gehören ebenfalls in Ihren Verantwortungsbereich.

Sie bringen dafür folgende Voraussetzungen mit:

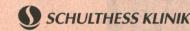
Sie sind eine/ben offenschlüssige Persönlichkeit mit Gastronomie-Erfahrung und können von Vorteil eine Hotelfachschulabschluss vorweisen. Zudem sind Sie sehr kundenorientiert, äusserst gastfreudlich und haben Freude an einem lebhaften Betrieb. Sind Sie flexibel einsetzbar und beherrschen die deutsche Sprache in Wort und Schrift, dann könnten Sie unser/e zukünftige/r Mitarbeiter/in sein

Wir bieten:

ein interessantes und abwechslungsreiches Aufgabengebiet in einem dynamischen Umfeld mit modernen Arbeitsbedingungen.

Wenn Sie mehr über diese Stelle erfahren möchten, gibt Ihnen Frau Beatrice Mühlbach, Tel. 044 385 77 01, oder beatrice.muehlbach@kws.ch, gerne weitere Auskünfte.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Schulthess Klinik, Frau Mariann Schaub, HR-Fachfrau, 8008 Zürich oder stellen@kws.ch.



Lenghalde 2, CH-8008 Zürich
Telefon 044 385 75 48
Fax +41 44 385 77 88
E-Mail: stellen@kws.ch
www.schulthess-klinik.ch

5400-2901



Das Panorama Resort & Spa, bekanntes Wellness- und Businessresort hoch über dem Zürichsee sucht seinen neuen:

Executive Küchenchef

Wir stellen uns den Executive Küchenchef wie folgt vor:

- zwischen 26 und maximal 40 Jahre jung
- eidg. anerkannte Diplome oder ähnliche
- starke Führungskräfte und hohe Kommunikationsfähigkeit
- sucht nach einem langfristigen Arbeitsverhältnis

Das dürfen Sie von uns erwarten:

- von Inhaber geführtes Familienunternehmen
- Zukunftsgerechte, motivierende und lebendige Umgangskultur
- ein 28-köpfiges Küchenteam, inklusive Bäckerei / Konditorei
- kompromisslose Eigenproduktion

Paul Rüegg, Direktor und Inhaber, freut sich auf Bewerber, die dem oben genannten Anforderungsprofil entsprechen.

Bewerbung persönlich an:

Herr Paul Rüegg
Panorama Resort & Spa
Schönfelsstrasse, 8835 Feusisberg
paul.ruegg@panoramaresort.ch
www.panoramaresort.ch

Panorama Resort & Spa
FEUSISBERG

5400-2946

Hoteldirektorin gefunden

htr stellenrevue

Online unter
www.hoteljob.ch

5-Sterne-Hotel «Le Vieux Manoir» gehörte

«PINTE DE MEYRIEZ»

jungen Chef de Partie

Da wir mit unserem kleinen Team bereits nach den ersten 6 Monaten vom Gastroführer Gault & Millau mit 14 Punkten bewertet wurden, sind Fachabschluss sowie Erfahrungen in einem entsprechenden Gastronomiebetrieb erforderlich.

Für weitere Informationen melden Sie sich bitte bei

Herrn John Harper
Marzillstrasse 22a, 3005 Bern
Tel. 076 372 68 34
oder senden Sie Ihre Unterlagen per Mail an: harper@sunrise.ch



Katharina + Herbert Balz-Michel
Oltnerstrasse 10 Tel. 062 295 20 33
4653 Obergoesen Fax 062 295 04 83
www.kreuz-obergoesen.ch

Wir sind ein innovativer und lebendiger Landgasthof mit viel Charme. Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir zur Verstärkung für unser junges Team eine/n

Servicefachangestellte/n

Service-Aushilfe

Sie verfügen über eine gastgewerbliche Ausbildung im Service und sind nicht älter als 35 Jahre. Ihre gewinnende und fröhliche Art schätzt sowohl unser A-la-carte- wie Bankettgast.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie noch heute Ihre schriftliche Bewerbung an:

Landgasthof Kreuz AG
Familie Balz-Michel, Oltnerstrasse 10, 4653 Obergoesen
info@kreuz-obergoesen.ch



Hotel Krone
Wangen a.d. Aare

für unseren Frühstücks-, Mittag und Abendservice

Wenn Ihnen Gastfreundschaft am Herzen liegt und Sie es verstehen, Gäste aus aller Welt, charmant und fachmännisch zu betreuen, senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns doch an. Wir bieten Ihnen eine interessante, attraktive und verantwortungsvolle Stelle.

Tel. 032 / 631 70 70

Hotel Krone Städtli 1 3380 Wangen an der Aare
hotel@krone-wangen.ch

Für unser sympathisches ***Hotel mit 22 Zimmer, Restaurant, Gaststube und verschiedene Banketträume suchen wir zur Verstärkung:

Servicefachangestellte,

Stellenangebote

Marché de l'emploi



SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality



Hotel des Jahres 2009

Grand Resort Bad Ragaz

Das Grand Resort Bad Ragaz steht für Qualität und exzellenter Service. Identifizieren Sie sich damit, dann nutzen Sie die Chance im führenden Wellbeing & Medical Health Resort Europas zu arbeiten.

Für unseren einzigartigen Wellness- und Beautybereich To B. Wellbeing & Spa suchen wir nach Vereinbarung eine/n

LeiterIn To B. Wellbeing & Spa

Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung und Weiterbildung zum dipl. Spa ManagerIn
- Weiterbildung in Betriebswirtschaft
- Mehrjährige Berufserfahrung in ähnlicher Position verbunden mit unternehmerischem Denken
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse – weitere Sprachen von Vorteil
- Belastbar, flexibel und teamfähig

Ihre Hauptaufgaben

- Mitarbeiterführung und interdisziplinäre Zusammenarbeit im Resort
- Sicherstellung von optimalen Service-Leistungen und eines reibungslosen Ablaufes in den Bereichen Beauty, Massage, Fitness, Wasser- und Saunawelt des To B. Wellbeing & Spa
- Markt- bzw. bedarfsgerechte Weiterentwicklung der Angebotspalette
- Gesamtbudgetplanung To B. Wellbeing & Spa und Überwachung aller betriebswirtschaftlicher Prozesse und Daten in Zusammenarbeit mit Direktor To B. Wellbeing & Medical Health
- Erarbeitung und Sicherstellung der hausinternen und Leading Spa Qualitätsstandards

Auf Sie warten interessante Aufgaben in einem dynamischen Umfeld und einzigartigen Ambiente. Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Frau C. Buntschu, Personalleiterin To B. Wellbeing & Medical Health, freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto und steht Ihnen für Fragen unter Telefon 081 303 27 08 oder Email claudia.buntschu@resortragaz.ch gerne zur Verfügung.

Weitere Stelleninserate finden Sie unter:
www.resortragaz.ch (Rubrik «Karrieren»)



Grand Resort Bad Ragaz AG · 7310 Bad Ragaz · Switzerland · www.resortragaz.ch
Tel. +41 (0)81 303 30 30 · Toll-free 00800 80 12 11 10 · Fax +41 (0)81 303 30 33

www.swissdeluxehotels.com

1871
Essen. Trinken. Sein.

Möchten Sie in einem innovativen Gastronomie-Betrieb mitarbeiten? 1871 steht für eine erfrischende, raffinierte Küche und eine charmante, persönliche Gästebetreuung. Das Restaurant an bester Lage in der Stadt Luzern sucht ab März oder nach Vereinbarung engagierte Persönlichkeiten und Teamplayer, die Individualität und Aussergewöhnliches suchen.

Chef de Partie w/m
Aufgestellt, selbstständig und verantwortungsbewusst.

Commis de Cuisine w/m
Aufgestellt, motiviert und verantwortungsbewusst.

Wir freuen uns über Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto per Post oder Mail an Jürg Bischof, kueche@1871.ch

1871
Essen. Trinken. Sein.
im Grand Hotel National
Haldestrasse 4
6006 Luzern



Wenn die Norm nicht gefragt und die Kreativität grenzenlos ist...

Das bei seinen Gästen äusserst beliebte «Alex» sucht ab kommender Sommersaison eine charmante Persönlichkeit als:

Hotelsekretärin

Sie sind mitverantwortlich für den Front-Bereich mit Reservation, Gästebetreuung und Korrespondenz.

Sie bringen mit:

- Berufserfahrung im Front-Bereich / Réception eines Hotels
- Erfahrung mit Reservationssystemen
- gute PC-Kenntnisse
- geflügig in den Sprachen D/E/F in Wort und Schrift
- Verantwortungsbewusstsein und Einsatzbereitschaft

Wir bieten Ihnen:

- ein unvergleichliches Ambiente in einem einzigartigen Hotel in Zermatt
- eine Jahresstelle
- eine attraktive Entlohnung

Gerne stellen wir Ihnen unser Haus persönlich vor. Wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Frau Christina Hürlimann-Perrin
Hotel Alex, 3920 Zermatt
Tel. +41(0)27 966 70 70 Fax +41(0)27 966 70 90
info@hotelalexzermatt.com www.hotelalexzermatt.com

Für uns familär geführtes Dreisterne-Hotel im Herzen der Zürcher Altstadt suchen wir per 1. Februar 2010 eine/n motivierte/n Mitarbeiter/in mit entsprechender Qualifikation als

Réceptionist/in 60%

Anforderungsprofil

Sie haben eine abgeschlossene kaufmännische Ausbildung sowie zwingend Berufserfahrung als Réceptionist/in in einem Hotel. Sie kommunizieren in Wort und Schrift in D/F/E. Idealerweise haben Sie zudem sehr gute Italienischkenntnisse und bereits mit Fidelio gearbeitet.

Aufgabenbereich

Abwechslungsreiche Tätigkeit als Réceptionist/in in einem kleinen, persönlich geführten Familienunternehmen im Zentrum der Stadt Zürich.

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung an:

Hotel Alexander
Felix Hebblin, Niederdorfstrasse 40, 8001 Zürich

5479-2967

Chef de Service/Betriebsassistent Service-Mitarbeiter/In

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung

Die neueröffnete Bauernhof-Wirtschaft Adlisberg liegt mitten im gleichnamigen Naherholungsgebiet am sonnigen Südhang der Stadt Zürich. Ausflügler, Freizeitsportler, Spaziergänger und Stammgäste besuchen das Restaurant ebenso gerne wie Business-Kunden. Besonders beliebt ist die idyllische Gartenwirtschaft.

Perfekte Deutschkenntnisse sind Voraussetzung, Englisch-Kenntnisse sind von Vorteil.

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

Carlton Restaurants & Bar, Andi D'Alberti
Bahnhofstrasse 41, CH-8001 Zürich
Tel. +41 44 227 19 19 Fax. +41 44 227 19 27
E-Mail: info@carlton.ch www.carlton.ch

WALDMANNSBURG - DÜBENDORF ...feiern & geniessen...

Wir suchen per 1. März 2010

Restaurationsfachfrau/-mann

Sie erwarten ein stilvolles à la carte- und Bankettrestaurant im Grünen mit vielen Möglichkeiten für grosse und kleine Feste rund ums Jahr.

Wir sind keinen Bewertungen verpflichtet.

Trotzdem punkten wir bei unseren anspruchsvollen Gästen mit klassischer Küche und saisonalen Angeboten (Servus Austria, California Dine & Wine, Saporì del Sud, Amarone Festival) und einer engagierten und persönlichen Betreuung.

Sie ergänzen unsere langjährige Brigade mit 3 Lehrlingen und können in gepflegtem Umfeld Ihre Passion leben und Ihre Fertigkeiten perfektionieren.

Anforderungen:

Sie sind um die 19-25 Jahre alt, bringen eine abgeschlossene Berufslehre mit und sind GastgeberIn mit Leib und Seele. Sie sind eine zuverlässige und belastbare Persönlichkeit mit einer ausgeprägten Sozialkompetenz.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (inkl. Foto) so bald als möglich.

Peter Aegerter, Besitzer und Gastgeber

RESTAURANT WALDMANNSBURG – 8600 DÜBENDORF
www.waldmannsburg.ch – 043/355 10 00

5479-2962

Für unser Mitarbeiterrestaurant Scale's bei METTLER TOLEDO suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Servicefachangestellte ca. 80–100%

Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung im Service oder mehrjährige Erfahrung in der Gastronomie. Sie sind eine offene und kommunikative Persönlichkeit, die auch in hektischen Situationen Ruhe und Übersicht bewahrt. Wenn Sie zudem gerne Verantwortung übernehmen und Freude an der Arbeit haben, dann möchten wir Sie gerne kennenlernen.

Es erwartet Sie ein Tagesbetrieb von Montag bis Freitag 6.30 bis 17.00 Uhr mit Einsätzen in unserem Selbstbedienungsrestaurant sowie den Service der bedienten Gäste, Mise en place im Freeflow-Bereich und Betreuung der Kaffeetischen im Haus.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen. Senden Sie diese bitte per Post an Jutta Nielsen. Gerne erteilt sie Ihnen weitere Auskünfte (044 944 33 15).

Mettler-Toledo AG
Mitarbeiterrestaurant Scale's
Jutta Nielsen, Im Langacher, CH-8606 Greifensee

5479-2963

InterCityHotel

STEIGENBERGER
HOTELS AND RESORTS



Werden Sie Teil einer einzigartigen Hotelkultur.

Gelegen in einer der berühmtesten Feriendestinationen der Schweiz, bietet das wunderschöne Chalet hotel mit 122 Zimmern, 8 Suiten, 1 Appartement, 1 Halbpensionstaurant mit 200 Sitzplätzen, 1 à la carte Restaurant mit urigen Charme und 56 Sitzplätzen, 1 Hallenbar mit Lounge-Charakter und großem Kamin, 1 Käse-Chalet sowie 6 Tagungsräumen für bis zu 130 Personen und einem grosszügigen Wellnessangebot alles, um sowohl den Feriengäst wie auch den anspruchsvollen Tagungsgäst zu verwöhnen.

Wir suchen ab 01.03.2010 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle einen

Verwaltungs- und Personalleiter (w/m)

Ihre zentralen Aufgaben:

- Debitorenbuchhaltung inklusive Mahnwesen sowie Kreditorenkontierung und gleichzeitige Kostenüberwachung
- Kontrolle der täglichen Umsatzerfassung und Auswertungen aus Opera
- Innerbetriebliche Kontrolle und Aufbereitung der administrativen und buchhalterischen Unterlagen für die externe Finanzbuchhaltung der Schweizer Tochtergesellschaft des Konzerns
- Erstellung von Statistiken und monatlichen Ergebnisanalysen
- Unterstützung der Direktion bei der Erarbeitung der betrieblichen Zielsetzungen, der Forecastbearbeitung und der Budgeterstellung
- Auswahl, Betreuung und Entwicklung von Mitarbeitern und Auszubildenden
- Personalverwaltung, inklusive Vor- und Nachbereitung der externen Gehaltsabrechnung
- Koordination und Kontrolle der Dienstpläne

Ihre Qualifikation:

- Abgeschlossene kaufmännische Ausbildung sowie ein- bis dreijährige Berufserfahrung in einem administrativen Tätigkeitsbereich
- Gute Personal- und betriebswirtschaftliche Kenntnisse, idealerweise erste Erfahrungen in der Personalarbeit
- Kenntnis des Schweizer Rechtssystems und des Gesamtarbeitsvertrages
- Erfahrung mit den MS-Office-Programmen und Opera
- Eroprobte Kenntnisse der deutschen, englischen und französischen Sprache
- Kostenbewusstsein sowie Zahlverständnis
- selbstständiges, konsequent verantwortungsvolles und strukturiertes Arbeiten
- Organisationstalent, ausgeprägte Planungs- und Entscheidungsfähigkeit

Sie erwarten ein Arbeitsplatz in einem modernen Unternehmen mit Tradition und zukunftsorientierten Aufgabenstellungen. Die Tätigkeiten sind vielseitig und werden Sie täglich aufs Neue fordern.

Konnten wir Ihr Interesse wecken? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Für Fragen steht Ihnen Herr Martin Sonderegger, Direktor des Steigenberger Hotel Gstaad-Saanen, unter der Telefonnummer +41 33 748 64 64 gern zur Verfügung.

Steigenberger Hotel Gstaad-Saanen
Auf der Hohen - CH-3792 Saanen
martin.sonderegger@steigenberger.ch • www.steigenbergerhotelgroup.com

★★★
STEIGENBERGER
HOTEL GROUP
a step into excellence

5479-2960



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

Für unser

Sorell Hotel und Kongresszentrum Ador
Lauenstrasse 15, 3001 Bern

suchen wir per 01. März 2010 eine

Réceptionistin

Ihr Aufgabe: Sie betreuen unsere Gäste beim Check-in und Check-out, bearbeiten die eingehenden Reservationen sowie diverse Korrespondenz, arbeiten mit dem Fidelio - Reservationsprogramm und dem Verkaufssystem Synergy. Zudem helfen Sie mit bei der Einführung neuer Praktikanten mit.

Ihr Profil: Sie sind eine frontorientierte, sprachgewandte Persönlichkeit mit guten Deutsch- und Englischkenntnissen. Sie haben bereits Erfahrung als Réceptionistin gesammelt und haben Freude an Ihrer Aufgabe. Die Arbeitszeiten sind in zwei Schichten, von 06.00 - 15.00 Uhr oder von 14.00 - 22.30 Uhr.

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 Tauri, Leiterin Personalndienst, senden.

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

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

5381-2820

Souschef

Das Restaurant Walhalla mit italienischer Spitzenküche gehört seit Kurzem zu den top Adressen der Region und die Brasserie mit regionaler Schweizer Küche zu den beliebtesten In-Kneipen der Stadt.

Für mein 11-köpfiges Küchenteam suche ich meine Co-Führung. Ich habe konkrete Vorstellungen, welche Voraussetzungen Sie mitbringen müssen:

- Ihre Bildung und Erfahrung garantieren Konstanz auf hohem Niveau. Sie ermöglichen die Teilnahme in Gastro-Führern und bei Wettbewerben.
- Ihre Kochkünste und Kreativität sind genauso beeindruckend wie die von Ihnen angerichteten Teller.
- Sie sind ein Teamplayer, führen aber konsequent mit meinen Zielvorgaben zu tollen Leistungen.
- Das tägliche Briefing, sowie regelmässige Schulungen und die Lehrlingsausbildung sind für Sie selbstverständlich.
- Im Hygienebereich verstehen Sie bei Abweichungen genauso wenig Spass wie ich und sind sich gewöhnt, persönlich zu kontrollieren.

Bei gutem Einsatz Beteiligung, von Anfang an ein 13. Monatslohn und vor allem ein aufgestelltes Team wartet auf Sie!

Eintritt Ende Januar oder nach Vereinbarung. Bitte bewerben Sie sich schriftlich per Mail mit Foto, Lebenslauf und Zeugnissen, oder, wenn Sie konservativ sind, hält per Post. Ich freue mich so sehr!

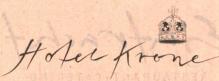
Best Western

Herzlich
Marco Goerg, Küchenchef



Bahnhofplatz | 9001 St. Gallen
Telefon +41 71 228 28 06
kueche@hotelwalhalla.ch

www.hotelwalhalla.ch



In unserem Team hat es wieder Platz
Wir sind ein ausssergewöhnliches Familienunternehmen, das sich hohe Ziele zugunsten des Gastes (16 Pt. Gault Millau, Jeunes Restaurateurs d'Europe) und der Mitarbeiter gesetzt hat.

Dürfen wir Sie ab sofort, oder für die kommende Spielzeit engagieren?

Service/Aide du Patron

Sprüht aus Ihnen Augen die Faszination für die Gastronomie? Möchten Sie mit viel Begeisterung und Einsatz unser anspruchsvolles Publikum verwöhnen? Können Sie sich eine Bühnenrolle mit Schwerpunkt Wein/Käse vorstellen?

Servicemitarbeiterin

(m/F Erfahrung im Gourmetbereich)

Als Requisiten stellen wir Ihnen ein topmotiviertes Team und eine wunderschöne Kleinklubhütte. Möchten Sie mit viel Begeisterung und Engagement in unserem Team mitspielen?...dann freuen wir uns sehr, Sie bei einem persönlichen Gespräch kennenzulernen.

Hotel Krone AG, Thomas Huber, 8816 Sihlbrugg-Hirzel
(20 Minuten von Zürich und Luzern)
044 729 83 33 / 079 739 84 58
www.krone-sihlbrugg.ch

5381-2879



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

ENGAGIEREN SIE SICH ALS GUTER GEIST VON SCHLOSS LAUFEN

(WWM) (WWM)

Ein Märchen wird wahr: Nächsten Frühling suchen wir für das Erlebnisschloss am Rheinfall einen/eine

BETRIEBSMITARBEITER ODER BETRIEBSMITARBEITERIN RESTAURANT, KÜCHE, SNACK

mit der nötigen Erfahrung in der Gastronomie/Hotellerie, um unser aufgestelltes Team im Bereich Office, Buffet und Küche vielseitig und flexibel zu unterstützen.

VERKAUFSMITARBEITER ODER VERKAUFSMITARBEITERIN SHOP & TICKETING

mit Erfahrung im Verkauf von Souvenirartikeln oder von Tickets an touristischen Destination. Sie können sowohl auf Deutsch als auch auf Englisch auf Kundenwünsche eingehen.

Mit Ihrer Kompetenz und Ihrem Engagement tragen Sie aktiv dazu bei, unsere kulinarischen Visionen gemeinsam mit dem Schlossherrn zu verwirklichen, sei es für die fürstliche Tafelrunde mit 1000 Personen, sei es für das intime Tischlein-Deck-Dich. Ob Hochzeitsgesellschaften, Oldtimer-Enthusiasten, Workshoppers, Businessgesellschaften, Gourmets, Kulturinteressierte, Familienausflügler oder Wandervögel im Schloss gastieren – Sie leisten einen wertvollen Beitrag, dass sich alle Besucher wie Könige am Rheinfall fühlen.

Untertanigsten Dank für Ihre Bewerbung!

SV (Schweiz) AG | Reto Gerspacher
Memphispark | Wallisellenstrasse 57, CH-8600 Dübendorf
Telefon: +41 (0) 43 814 14 46 | reto.gerspacher@sv-group.ch

5381-2853



Engadin St. Moritz, die Tourismusorganisation im Oberengadin, hat den Auftrag das touristische Angebot des Tals weltweit zu vermarkten.

Weiter betreut die Destination die Gäste vor Ort und ist diesen mit Rat und Tat behilflich, den Aufenthalt im Engadin so unvergesslich wie möglich zu gestalten.

Wir suchen per 1. Mai 2010 oder nach Vereinbarung einen

Tourismuskoordinator (100%, m/w)

für die Gemeinden der Plaiv und Zernez

Sie sind das Bindeglied zwischen den Gemeinden und der Tourismusorganisation. Dabei sorgen Sie dafür, dass die touristischen Bedürfnisse der Leistungsträger und Gemeinden abgedeckt werden. Sie sind zuständig für einen reibungslosen Ablauf lokaler respektive subregionaler Veranstaltungen und stellen den administrativen Bereich sicher. Sie unterstützen die Infostellen bei der Beratung der Gäste am Schalter, Telefon sowie E-Mail und übernehmen Spezialaufgaben im Gästemanagement von Engadin St. Moritz. Arbeitsort ist Zernez.

Sie sind motiviert, hilfsbereit, teamfähig und haben Freude am Umgang mit Menschen aus aller Welt. Sie sind flexibel sowie zuverlässig und verfügen über eine hohe Dienstleistungsbereitschaft als auch Erfahrung im Bereich des Event- oder Projektmanagements. Sie haben Berufserfahrung im kaufmännischen Bereich oder in der Hotellerie. Nebst Romanisch und Deutsch sprechen und schreiben Sie auch Italienisch und Englisch sowie vorzugsweise Französisch. Sie sind geübt im Umgang mit dem Computer und verfügen über ein sportliches, kulturelles und touristisches Wissen.

Sie kennen, nutzen und lieben das Angebot im Oberengadin? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Bild bis **26. Januar 2010** an:

Engadin St. Moritz, Frau Ursula Maag, Leiterin Gästemanagement, Via San Gian 30, 7500 St. Moritz Tel. 081 830 08 10, E-Mail: ursula.maag@estm.ch, www.engadin.stmoritz.ch

5410-2899



Im Le Vieux Manoir, dem Top-Hotel direkt am Murtensee, ist vieles unverschämt neu, vieles ganz antik und alles ganz aussergewöhnlich.

Der Countdown zur Saisoneröffnung 2010 auf Ende März läuft. Nach zahlreichen Neuerungen freuen wir uns über Ihre Bewerbung für die Saison 2010 zur Unterstützung unseres erfolgreichen Teams:

RESTAURANTELEITER-CHEF DE SERVICE-CHEF DE RANG-COMMISS DE SERVICE (D, F, E)
Offene, charmante und kompetente Persönlichkeiten mit Erfahrung im gehobenen à la Carte Service und Veranstaltungsbereich.

SOMMELIER (D, F, E)

Sie kennen sich in der Welt der Weine aus und geben Ihr Wissen gerne an unsere anspruchsvollen Gäste weiter.

CHEF PATISSIER - COMMIS PATISSIER - COMMIS DE CUISINE (D, F)

Nach Ihrer abgeschlossenen Kochlehre überzeugen Sie durch Kreativität und Innovation in einer raffiniert-verspielten Gault Millau Küche.

RESERVATIONSMITARBEITERIN (D, F, E)

Sie sind der erste Kontakt zum Guest und tragen mit Ihrem persönlichen, zuvorkommenden und sprachgewandten Service, telefonisch wie auch schriftlich, zu kompetenter Kommunikation, Reservierungsabwicklung und erfolgreichen Buchungen bei.

WERTERHALTUNGSMITARBEITERIN/IN-PORTIER-ZIMMERFRAU-BUFFETDAME-OFFICEMITARBEITER -CASSEROLIER

Sie bringen Erfahrung aus der gehobenen Hotellerie mit und sind ein wichtiger Schlüssel zur Begeisterung unserer Gäste.

Wir bieten Ihnen ein vielseitiges Arbeitsumfeld in unserem Bijou mit Haute Couture Stil. Eintritt per 29. März 2010 oder nach Vereinbarung. Senden Sie Ihre Bewerbung an Daniel J. Ziegler, Direktor oder Franz W. Faeh, Culinary Director.

Und dann: Let's See...

Le Vieux Manoir | 3280 Murten-Meyriez | Tel. 026 678 61 61 | welcome@vieuxmanoir.ch | www.vieuxmanoir.ch

5410-2899



HOTEL ENGEL STANS

Mario Hug
Dorfplatz 1
6370 Stans

www.engelstans.ch Tel. 041 619 10 10

Neues Jahr, neues Glück?!

Wir wollen es nicht dem Zufall überlassen und suchen daher zur Führung unseres jungen Teams und Unterstützung der Geschäftsführung nach Vereinbarung:

Chef de Service (m/w)

Sie sollten Erfahrung in der Personalführung haben, vor Hektik nicht zurücktrecken und flexibel sein.

Eine traditionsreiche und dennoch nicht alltägliche Umgebung wartet auf Sie!

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf!

5394-2927



Hotel Seeburg Luzern

In the Sign of Times

Lifestyle und Romantik direkt am Vierwaldstättersee.

Wir suchen ab Mitte März 2010 einen

SOUS-CHEF

für unsere beiden à la carte Restaurants

Leiter der Küchenbrigade

Sie vertreten den Küchenchef, leiten das Team & arbeiten aktiv mit auf allen Posten. Sie sind verantwortlich für die Arbeitsplanung der Küchenbrigade. Sie arbeiten mit bei der Gestaltung des Speiseangebots für die beiden Restaurants und erstellen die Rezepturen.

Sie überwachen das Hygienekonzept und die Lagerbewirtschaftung.

Auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen freut sich Herr Pascal Vonaesch, F&B Manager.

Per April 2010 suchen wir eine...

STV. HAUSWIRTSCHAFTSLEITERIN

der das Wohl unserer Gäste am Herzen legt.

Sie sind selbständig, flexibel, kreativ und haben eine abgeschlossene Berufslehrue und bereits Erfahrung in einer ähnlichen Position? Dann sind Sie bei uns genau richtig! Auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen freut sich Frau Simone Brun, Leiterin Administration. Es erwarten Sie eine vielseitige und interessante Tätigkeit in einem spannenden Betrieb.

Wir freuen uns auf qualifizierte und motivierte Mitarbeiter, die mit uns gemeinsam die Atmosphäre der Seeburg prägen wollen! Werden Sie ein Teil von uns!

Hotel Seeburg, Seeburgstrasse 61, 6006 Luzern

Tel: 041-375 55 55, Fax: 041-375 55 50, mail@hotelseeburg.ch, www.hotelseeburg.ch

5469-2927

WALDMANNSBURG - DÜBENDORF ...feiern & geniessen...

Wir suchen per 1. März 2010

CHEF ENTREMETIER

w/m

Sie erwarten ein stilvolles Haus im Grünen mit klassischer à la carte und Bankettküche. Die saisonalen Themen wie: Servus Austria, California Dine & Wine, Saporì del Sud oder Amarone Festival bilden erfrischende Alternativen für Gast und Mitarbeiter. 0103 0103 0103 0103 0103

Wir sind keinen Bewertungen verpflichtet. Trotzdem arbeiten wir mit Frischprodukten, veredeln diese mit bestem Küchenhandwerk und präsentieren sie je nach Thema – klassisch bis modern.

Sie ergänzen die längjährige Stammburgade (Chef, Tournant/Sous-Chef, Garde Manger, 4 Lehrlinge, 2 Hilfskräfte) und profitieren von geregelten Arbeitszeiten und echten Werten.

Anforderungen:

Sie sind um die 24 Jahre alt, bringen eine klassische Koch-Ausbildung mit und sind Entremetier mit Leib und Seele. Sie scheuen weder Quantität noch Qualität und bereiten à la carte und Bankettgerichte in ausgezeichneter konstanter Qualität zu. Sie sind eine zuverlässige und belastbare Persönlichkeit mit einer ausgeprägten Sozialkompetenz.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (inkl. Foto) so bald als möglich.

Peter Aegeuter, Besitzer und Gastgeber

RESTAURANT WALDMANNSBURG – 8600 DÜBENDORF
www.waldmannsburg.ch – 043/355 10 00

Eintracht

RESTAURANT + CATERING

KESTENHOLZ

Nach dem Generationenwechsel suchen wir

für die Neueröffnung Mitte Februar

Servicefachangestellte/r

zur Verstärkung unseres jungen Teams.

Service-Ausbildung ist ein Trumpf, ein Muss jedoch ist die gelebte Aufgeschlossenheit, wir suchen begeisterungsfähige Teamplayer, die gerne Verantwortung übernehmen.

Sind Sie motiviert, in einer komplett umgebauten Eintracht von Beginn weg Ihren Charme und Fachwissen einzubringen?

Wir sind ein lebhafter Betrieb und bieten interessante, moderne Arbeitsbedingungen.

Eintritt Mitte Februar oder nach Vereinbarung

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung:

Marco Meier, Eintracht Restaurant + Catering

Neue Strasse 6, 4703 Kestenholz

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 Berufslehre
- 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 Gästebedarfsfälle
- vorstellen der Menüs vor dem Gast

Wir bieten:

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

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

Postfach TEL: +41 (0) 62 726 20 02 reithau@widemoos.ch

CH-5057 Reithau FAX: +41 (0) 62 726 20 06 www.widemoos.ch

5476-2924



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

Ein Märchen wird wahr: Nächsten Frühling suchen wir für das Erlebnisschloss am Rheinfall einen/eine

Servicemitarbeiter-in

Für unser südamerikanisches Lokal suchen wir eine flexible, gelehrte, erfahrene, deutschsprachende Servicekraft.

Eintritt: 1. März oder nach Vereinbarung

- junges Team
- gute Entlohnung
- Sonntag geschlossen

Schriftliche Bewerbungen an:

Rolf von Holzen Restr. El Divino

Winkelriedstr. 39 6003 Luzern



KING OF FRUITES
WINKELRIEDSTRASSE 39
LUZERN
eldivino.ch

5476-2923

ERÖBERN SIE DAS SCHLOSS- TEAM MIT IHRER KOMPETENZ

Ein Märchen wird wahr: Nächsten Frühling suchen wir für das Erlebnisschloss am Rheinfall einen/eine

CHEF DE PARTIE (M/W)

mit abgeschlossener Kochlehre und mit viel Lust, die eigene Erfahrung und Vielseitigkeit aktiv in unsere dynamische Teambrigade einzubringen.

COMMIS DE CUISINE (M/W)

mit abgeschlossener Kochlehre und mit grosser Freude, Rohprodukte in Gaumenfreuden zu verwandeln.

BARMITARBEITER

ODER BARMITARBEITERIN

mit beruflicher Erfahrung in der Clubszene und mit der richtigen positiven Ausstrahlung, um Gäste und Team zu begeistern.

SERVICEMITARBEITER ODER SERVICEMITARBEITERIN

mit abgeschlossener Servicefachlehre und mit der Leidenschaft, Gästen ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis zu bereiten.

Mit Ihrer Kompetenz und Ihrem Engagement tragen Sie aktiv dazu bei, unsere kulinarischen Visionen gemeinsam mit dem Schlossherrn zu verwirklichen, sei es für die fürstliche Tafelrunde mit 1000 Personen, sei es für das intime Tischlein-Deck-Dich. Ob Hochzeitgesellschaften, Oldtimer-Enthusiasten, Workshop, Businessgesellschaften, Gourmets, Kulturliebhaber, Familienausflügler oder Wandervögel im Schloss gastieren – Sie leisten einen wertvollen Beitrag, dass sich alle Besucher wie Könige am Rheinfall fühlen.

Untertanigen Dank für Ihre Bewerbung!

SV (Schweiz) AG Reto Gerspacher
Memphispark, Wallisenstrasse 57, CH-8600 Dübendorf
Telefon: +41 (0) 43 814 14 46 | reto.gerspacher@sv-group.ch

Eine extravagante Wohlfühlwelt

Vier Gästehäuser im grössten Hotelpark der Schweiz, 2'500 m² SPA & Wellness, kulinarische Wohnen in sieben Restaurants, 16 Seminar- und Meetingräume sowie die neue Waldhaus Arena für Curling & Events.

Wir suchen per Ende Februar 2010 eine/n

Leiterin Kasse (m/w)

Mit Herzlichkeit und Engagement sind Sie die Ansprechpartner für unsere Gäste beim Check-out und unterstützen unser Team an der Rezeption. Dazu gehört das Führen der Hauptkasse einschliesslich der Bewirtschaftung der Debitorien. Sie verstehen es durch Organisationstalent den Überblick zu halten und setzen Ihre Sprachgewandtheit in D/F/E und evtl. I mit Freude ein. Ihre Fidelio-Kenntnisse, Ihre Selbstständigkeit und Ihre Erfahrungen in ähnlichen Positionen eines 4- oder 5-Sterne Hotels runden Ihr Profil ab.

Assistant Convention Manager (m/w)

Sie überzeugen mit ihrem stilsicheren Auftreten und ihren Erfahrungen in Akquisition und Verkauf. Im Dreiteam betreuen Sie Seminar- und Kongressveranstalter von der Offertenbearbeitung, während der Durchführung und bis zur Nachbesprechung. Für diese anspruchsvolle Position verfügen Sie idealerweise über eine abgeschlossene Hotelfachschule, Erfahrung in den Bereichen Kongresswesen, Verkauf und/oder Front Office sowie Stilsicherheit in D und E.

Entzückt – erleuchtet? Dann gehören Sie in unser Team!

Silvia Graf, Human Resources, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

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

The Leading Small Hotels of the World

5476-2925



Wer sind wir

Wir sind ein führender Kongress-, Bankett- sowie Unterhaltungsbetrieb der Schweiz. Wir bieten viele nostalgische und moderne Säle für bis zu 1200 Personen inmitten der imposanten Bergwelt des Berner Oberlandes. Nebst zwei Restaurationsbetrieben betreiben wir ein Spielcasino Typ B. Wir sind das einzige Schweizer Mitglied der «Historic Conference Centres of Europe» (HCCE), eine exklusive Vereinigung von historisch bedeutenden und einzigartigen Kongresszentren Europas. Außerdem sind wir seit 1999 ISO 9001 zertifiziert.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

F&B Assistent/in (100%)

Ihr Profil

- Sie verfügen über entsprechende Berufserfahrung und im Idealfall über einen Hotelfachschulabschluss
- Sie sind eine offene, initiativ sowie kommunikative Persönlichkeit und verfügen über eine schnelle Aufnahmefähigkeit
- Sie verfügen über gute EDV-Kenntnisse (Word, Excel, Outlook)
- Sie verfügen über gute Sprachkenntnisse für die Menurechtschreibung (D/E/F)
- Sie verfügen über ein gutes Organisationstalent
- Sie sind in der Lage Schulungen zu planen und durchzuführen

Ihre Aufgaben

- In Absprache mit dem F&B Manager tätigen Sie Einkäufe und verhandeln über Preise
- Sie planen und führen Anlässe mit dem Banketteiter durch
- Sie führen Mitarbeiterbeschreibungen durch
- Sie unterstützen unser à-la-carte Restaurant und unser Gruppenrestaurant bei Bedarf
- Sie erstellen entsprechende Drucksachen für den internen und externen Gebrauch sowie diverse Statistiken
- Sie vertreten den F&B Manager bei dessen Abwesenheit
- und vieles mehr

Wir bieten

- eine spannende Herausforderung in einem sehr abwechslungsreichen Betrieb
- permanente Aus- und Weiterbildung
- einen idealen Einstieg ins Berufsleben nach der Hotelfachschule
- ein gastronomisch vielseitiges Angebot

Haben wir Sie neugierig gemacht? Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung an:

Casino Kursaal Interlaken AG

Huber Christian, F&B Manager
Strandbadstrasse 44
3800 Interlaken

E-Mail: huber@casino-kursaal.ch
Internet: www.casino-kursaal.ch
Telefon: 033 827 61 34

Seminarhotel GERZENSEE

Das Seminarhotel Gerzensee ist ein Haus der Stiftung der Schweizerischen Nationalbank, ausgezeichnet mit dem QIII und liegt inmitten einer einmaligen Landschaft. Wir verfügen über 54 Hotelzimmer, Seminarräumlichkeiten, Restaurants und eine Vielzahl von Freizeitmöglichkeiten in und um das Hotel. Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir motivierte und dienstleistungsbereite Gastgeberpersönlichkeiten zur Besetzung folgender Stellen:

Servicemitarbeiter/in 100%

per April 2010 Saisonstelle mit Möglichkeit auf Festanstellung

Servicemitarbeiter/in 40–60%

per März 2010

Servicepraktikant/in 100%

für Hotelfachschüler, Sommersaison 2010

Anlasskoordinator/in 100%

per März 2010

Chef de Reception 100%

per Februar/März 2010

Pâtissier (w/m) 100%

per April 2010 Saisonstelle mit Möglichkeit auf Festanstellung

Die ausführlichen Beschreibungen zu unseren Stellenangeboten finden Sie unter www.sv-group.ch/de/jobs-karriere. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Foto an:

Seminarhotel Gerzensee
Clemens Stampfli, Hotel Direktor
Dorfstrasse 2
3115 Gerzensee
clemens.stampfli@szgerzensee.ch
www.seminarhotelgerzensee.ch

managed by SV



**Romantik HOTEL
Julen**
ZERMATT

Zermatt –

einer der bekanntesten Ferienorte

der Alpen bietet für Berg- und Schneegäste

geistebegeisterte mit seinen zahlreichen

Freizeitaktivitäten den idealen Ort

für ein Jährstelle.

Uns traditionelles 4****-Romantik-

Haus Julen wurde durch herzliche

Gastlichkeit und ungezwungenes

Ambiente zur Legende.

Um unsere anspruchsvollen Gäste

auch weiterhin hervorragend verwöhnen

zu können, suchen wir noch folgende

qualifizierte und motivierte

Mitarbeiter/innen

ab sofort

Chef de Rang

in Jahresstellung

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Lebenslauf an folgende

Adresse:

Romantik Hotel Julen

Familie Daniela und Paul Julen

CH-3920 Zermatt

Telefon +41 27 966 76 00

Telefax +41 27 966 76 76

Internet: www.julen.com

E-Mail: info@julen.com

RAMSEIER
SUISSE AG

Die RAMSEIER Suisse AG, mit mehreren Produktionsbetrieben und Tochtergesellschaften in der Schweiz, ist der führende Hersteller und Anbieter von reinen und veredelten Frucht- und Obstsaftgetränken höchster Qualität. Dazu gehören renommierte Marken wie RAMSEIER, ELMER CITRO und SINALCO.

Zur Komplettierung unseres Teams im Verkauf suchen wir eine/n

Aussendienstmitarbeiter/in Region Wallis

Ihr Aufgabengebiet

- Gewinnung von Neukunden und Ausbau der Beziehungen zu bestehenden Partnern
- Erreichen der Umsatzziele durch systematische Bearbeitung Ihres Verkaufsrayons sowie Durchführung von Verkaufsförderungen-Massnahmen
- Abwicklung von Kundenanfragen und Erstellung von Offerten in Zusammenarbeit mit dem Verkaufsinnenredaktion

Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufslehre und Weiterbildung im kaufmännischen Bereich (Bsp. Handelsschule, Kauffrau/-mann usw.)
- Mehrjährige Berufserfahrung mit Vorteil in den Bereichen Gastro und Detailhandel
- kontaktfreudige, aufgeschlossene, dynamische Verkäufer-Persönlichkeit mit Verhandlungsgeschick und Überzeugungsvermögen
- Kommunikation, Organisation, Kreativität und Ausdauer zählen zu Ihren Stärken
- Gepflegtes Auftreten, selbständiges und zuverlässiges Arbeiten sowie hohes Engagement zeichnen Sie aus
- Sehr gute Deutsch- und Französisch-Kenntnisse
- Bereitschaft lange Autofahrten auf sich zu nehmen
- Wohnhaft in der Verkaufsregion
- Alter zwischen 26 und 45 Jahren

Gerne stellen wir Ihnen unser Unternehmen und Ihre zukünftige Tätigkeit näher vor. Für Auskünfte steht Ihnen Herr Daniel Forrer, Leiter Aussendienst, gerne zur Verfügung, Tel. 041 919 97 57.

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Bereich Personal RAMSEIER Suisse AG

c/o fenaco Genossenschaft

Frau Maya Christen

Obsfeldstrasse 1, 6210 Sursee

Tel. 058 434 41 45, Fax 058 434 41 41

maya.christen@fenaco.com

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.fenaco.com



IPH HITZKIRCH
INTERKANTONALE POLIZEISCHULE

Die Interkantonale Polizeischule, IPH Hitzkirch, übernimmt seit September 2007 für ihre 11 Konkordatspartner (AG, BL, BS, BE, LU, NW, OW, SZ, SO, UR, ZG) die polizeiliche Grundausbildung. Die modernen Schul-, Wohn- und Sportanlagen werden neben Absolventinnen und Absolventen auch von Kursteilnehmerinnen und Kursteilnehmern der polizeilichen Weiterbildung und von externen Seminargästen genutzt. Weitere Informationen über die Unternehmung finden Sie unter wwwIPH-hitzkirch.ch

Ab 1. Januar 2010 führt die IPH Hitzkirch neu die Gastronomie der Polizeischule und des Seminar- und Eventzentrums. Deshalb suchen wir auf den 1. Februar 2010 oder nach Vereinbarung eine/n

JUNGKOCH/-KÖCHIN

zur Unterstützung unseres Küchenchefs.

Zu Ihren Aufgaben gehört die Zubereitung der Gerichte für das Selbstbedienungsrestaurant mit 350 Sitzplätzen sowie für Apéros und gediegene Bankettanlässe in den historischen Räumen der Kommande Hitzkirch. Gleichzeitig gilt es täglich ein abwechslungsreiches Snackangebot für die Cafeteria und das Trainingszentrum Aabach herzustellen.

Sie bringen eine abgeschlossene Kochlehre sowie Freude am Beruf mit. Sie sind ehrgeizig, belastbar, zuverlässig und haben Spass in einem kleinen Team Hand in Hand zu arbeiten.

Wir bieten Ihnen eine top ausgestattete Kücheninfrastruktur, gute Arbeitsbedingungen und attraktive Arbeitszeiten (mehrheitlich am Abend und an den Wochenenden frei).

Können Sie sich Ihre neue Herausforderung im polizeilichen Umfeld vorstellen? Wir sind gespannt, Sie kennenzulernen. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte bis zum 15. 1. 2010 an tino.gebauer@iph-hitzkirch.ch oder IPH Hitzkirch, Herr Tino Gebauer, Küchenchef, Seminarstrasse 10, 6285 Hitzkirch.

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

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

hoteljob.ch

**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
Financial controller (Malediven)	International	J8626
Geschäftsführer/in - Manager Operation	International	J8485
Direktionsassistent/in - Gstaad	Region Bern	J8488
Betriebsleitung (Einzelperson oder Paar) 100%	Region Zürich/ Schaffhausen	J8616
Direktionsassistent/in	Region Graubünden	J8593
General Manager (m/w)	Region Bern	J8589
Aide du Patron (CH)	Region Bern	J8597

Reiseleitung/ Tourismus

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
ReiseberaterIn / Customer Care Agent (80-100%)	Region Zürich/ Schaffhausen	J8472

Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Receptionist/in	Region Zentralschweiz	J8504
Rezeptionistin	Region Zürich/ Schaffhausen	J8591
Rezeptionist/in (Spanien - Costa Brava)	International	J8477
Front Office Manager/in (Luxury river cruise liner)	International	J8599
Rezeptionist/in (Luxury river cruise liner)	International	J8422
Night Auditor	Region Zürich/ Schaffhausen	J8607
Rezeptionistin	Region Zürich/ Schaffhausen	J8608
Rezeptionist/in (England - Aviemore)	International	J8489
Receptionistin	Region Graubünden	J8493
Receptionsmitarbeiter / Night Auditor (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J8621
Rezeptionistin	Region Zürich/ Schaffhausen	J8498
Rezeptionist/in	Region Graubünden	J8499

Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Reservierungsmitarbeiter (m/w)	Region Bern	J8588

Food & Beverages

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Service (w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J8502
Executive Chef	International	J8606
Betriebsassistentin/en	Region Bern	J8427

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Partie (ohne Zimmerstunde)	Region Basel	J8471
Chef de partie (Spanien - Costa Brava)	International	J8478
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J8490
Chef de Partie (w/m)	Region Mittelland (SOAG)	J8473
Chef de partie (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J8619
Commis patissier (Luxury river cruise liner)	International	J8500
Jungkoch	Region Graubünden	J8494
Küchenchef/in (Luxury river cruise liner)	International	J8423
Commis de cuisine (Spanien - Costa Brava)	International	J8480
Koch (Saison)	Region Zürich/ Schaffhausen	J8496
Chef de partie	Region Oberwallis	J8424
Chef de partie (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J8609
Küchenchef (Gault/Millau)	Region Zürich/ Schaffhausen	J8610
Commis de cuisine	Region Bern	J8625
Chef patissier (Spanien - Costa Brava)	International	J8482
Chef de Partie (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J8613
Commis patissier (Spanien - Costa Brava)	International	J8484
Sous-chef	Region Zürich/ Schaffhausen	J8598

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de rang (England - Newick)	International	J8627
Praktikant/in Service	Region Bern	J8420
Chef de rang	Region Graubünden	J8428
Commis de rang	Region Graubünden	J8429
Demi-chef de rang (Luxury river cruise liner)	International	J8474
Chef de rang	Region Bern	J8475
Assistent/in Restaurant & Bar Manager/in (Luxury river cruise)	International	J8476
Chef de rang (Spanien - Costa Brava)	International	J8479
Commis de rang (Spanien - Costa Brava)	International	J8481
Servicemitarbeiter w/m	Region Zürich/ Schaffhausen	J8487
Gastgeber w/m	Region Zürich/ Schaffhausen	J8486
Servicefachangestellte	Region Zentralschweiz	J8491
Servicemitarbeiter m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J8495
Commis de rang	Region Bern	J8501

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Ass. Restaurantmanager (m/w)	Region Bern	J8590
Chef de rang	Region Graubünden	J8594
Commis de rang	Region Graubünden	J8595
Chef sommelier / sommelière (England - Colerne)	International	J8596
Restaurant & Bar Manager/in (Luxury river cruise)	International	J8601
Leiter/in Cafeteria	Region Basel	J8602
Servicefachkraft	Region Graubünden	J8611
Servicemitarbeiter/in	Region Graubünden	J8612
Servicemitarbeiterin	Region Graubünden	J8614
Servicefachkräfte gesucht!	Region Graubünden	J8618
Service Frühstücksmitarbeiter/-in 40 %	Region Zürich/ Schaffhausen	J8622
Chef de rang (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J8620
stv Serviceleitung (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J8623
Commis de rang	Region Graubünden	J8419

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Anlassleiter m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J8624
Bartender	Region Zürich/ Schaffhausen	J8497
Barmaid / Barman (Spanien - Costa Brava)	International	J8483
Barmitarbeiter w/m	Region Ostschweiz	J8617
Barfachangestellte	Region Ostschweiz	J8421

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Housekeeping Manager/in (Luxury river cruise liner)	International	J8600
Leitung Hauswirtschaft (100%)	Region Ostschweiz	J8615

Technik / Hauswart

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Technischer Allrounder	Region Bern	J8605
Gouvernante	Region Graubünden	J8492

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Employé/e de commerce HGT	Toute la suisse	J5427
Kaufmann/-frau HGT	Toute la suisse	J5423
Spécialiste en hôtellerie	Toute la suisse	J5426
Restaurationsfachmann/-frau	Toute la suisse	J5421
Spécialiste en restauration	Toute la suisse	J5424
Receptionspraktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J5337

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B823	Allrounder	21	CH	per sofort	D F E R/ES
B504	Barkeeper / mitarbeiter	20	CH	per sofort	D E
B801	Bartender,Barmitarbeiter,Service	38	BG	per sofort	D F R/UB/G
B332	Betriebsassistent / Stv. Geschäftsführer / Chef de Service	30	CH	per sofort	D F E
B92	Betriebsleiterassistent/Chef de service/Chef de rang	29	CH	per sofort	D F E ES
B847	CEO, GM, Direktion, Verwaltung, Bereichsleitung	44	CH	per sofort	D F E PT
B314	Eventleiter, Hotel Manager, Front Office	47	CH	per sofort	D F E
B613	Geschäftsleitung, Food & Beverage	30	CH	per sofort	D F E IE
B636	GF/BL/Pächter/Gerant	42	DE	per sofort	D F E
B800	Hausdamenassistent / Housekeeper / Gouvernant	23	CH	per sofort	D F I E
B199	Hoteldirektion oder Dir. in Parahotellerie	45	CH	per sofort	D F I E
B350	Küchenchef	42	CH	per sofort	D F I E
B743	Küchenchef	39	CH	per sofort	D F R/IE
B807	Küchenchef	38	DE	per sofort	D E
B670	Receptionistin	DE	per sofort	D E	
B8	Restauranteile/Chef de Service	49	CH	per sofort	D F I E
B687	Rezeption	20	CH	per sofort	D F E
B819	Servicefachangestellte	34	SI	per sofort	D
B329	Servicefachangestellter/Chef de service	53	AT	per sofort	D F E
B783	Servicemitarbeiterin	56	CH	per sofort	D E
B590	Sous Chef,Chef de partie	35	HU	per sofort	D E HU

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 8. 1. 2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Golf & Bad Alvaneu

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

Ab Mitte April 2010 suchen wir für das Golfclub-Restaurant eine/n engagierte/n

Gastronomiekoch/-köchin

Ihr Aufgabengebiet:

- Optimale Organisation der Küchen- und Betriebsabläufe
- Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsstandards
- Mitarbeiterführung und Dienstplanerstellung
- Budgetverantwortung
- Schulung der Mitarbeiter

Ihr Profil:

- Fundierte Gastro-Aus- und -Weiterbildung
- Führungs erfahrung
- EDV-Kenntnisse
- Grosse Flexibilität in Bezug auf Arbeitszeit und Ferien setzen wir als Saisonbetrieb voraus
- Flair für einen teilweise hektischen Betrieb
- Engagement und Selbstständigkeit

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:
Eva Marty, Golfclub Alvaneu Bad, Albulastrasse 120
7473 Alvaneu Bad, info@golf-alvaneu.ch

Telefon 081 413 33 74

Suisse romande

Idéalement situé au cœur du Val-de-Travers, notre Hôtel-Restaurant *** propose un accueil personnalisé dans un cadre chaleureux et porte une attention particulière au développement durable.

Nous recherchons, pour seconder le chef de service et encadrer une équipe inventive à l'écoute de sa clientèle,

un(e) spécialiste en restauration qualifié(e) ou formation équivalente

Entrée en service à 80-100% dès le 1 avril 2010. Expérience à un poste similaire souhaitée.

Veuillez faire parvenir votre dossier de candidature accompagné des documents usuels à l'attention de M. Matthias von Wyss.

Découvrez notre carte et nos activités sur notre site: www.gout-region.ch

goût &
région
www.gout-region.ch

HOTEL***
RESTAURANT
L'AIGLE

Grand'Rue 27
2108 Cossonay
Tel. 032 864 90 50
Fax 032 863 21 89
info@gout-region.ch

5309-202

**Wir sorgen für
Nachwuchs**
htr stellenrevue

Online unter
www.hoteljob.ch

meeting point morenia SAAS-FEE

In unser Bergrestaurant suchen
wir per sofort
Tagesbarmaid
und
Kassierer/in



Restaurant zur Schäferstube

In unser gemütliches Restaurant
suchen wir per sofort

Koch/Köchin

und

Kellner/in

Bewerbungen an:

Manser Sepp
Waldhüs Bodmen
z. Hd. Martin Beutler, 3906 Saas Fee
Telefon 027 957 20 75

5309-2924

AMONG THE
TOP 3
HOSPITALITY
MANAGEMENT SCHOOLS
IN THE WORLD
(TNS, UK, Global Research, 2007)



HOTEL**** à Lausanne

cherche de suite
ou date à convenir

un(e) chef/fê pâtissier

Horaire continu.
Samedi et dimanche congé.
Bonne rémunération.

Veuillez s.v.p. envoyer vos offres sous chiffre 5320-2885 à hr hotel revue, Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne.

5309-285

Centre de Sornetan

Le Centre de Sornetan, dans le Jura bernois (843 m d'altitude) avec sa nature exceptionnelle, est un centre de séminaire et de formation. Le centre dispose de 40 chambres (70 lits) et de diverses salles de cours et de séminaires. Les repas (petit déjeuner, déjeuner à 3 plats et souper à 2 plats) sont servis, à des heures fixes, dans la salle à manger. Des petits banquets y également sont servis. Nous offrons des repas équilibrés, préparés avec soin sur place et avec des produits de saison régionaux

CUISINIER RESPONSABLE

Nous cherchons pour avril 2010 un cuisinier jeune et dynamique, qui pratique sa profession avec joie. Vous êtes le responsable de la cuisine (menus, coûts, hygiène, gestion des aides de cuisine). Pour vous soutenir vous avez l'aide d'auxiliaires de la région.

Vous avez déjà acquis une expérience en tant que sous-chef ou chef de partie et vous êtes prêt, motivé et qualifié à accepter ce défi. En collaboration avec la direction le but est d'améliorer l'offre actuelle, par exemple les banquets et de gérer efficacement l'équipe.

Langue: Français, des connaissances en allemand sont un atout.

Nous nous réjouissons de votre candidature

CENTRE DE SORNETAN
H. Kern, directeur
2716 Sornetan
Tél. 032 484 95 35
info@centredesornetan.ch
www.centredesornetan.ch

5309-285

Les Roches

SWITZERLAND - SPAIN - USA

INTERNATIONAL SCHOOL OF HOTEL MANAGEMENT

■ LES ROCHES INTERNATIONAL SCHOOL OF HOTEL MANAGEMENT provides quality education to more than 1'300 international students per semester in the field of Hospitality. Les Roches International School of Hotel Management is accredited by the Commission on Institutions of Higher Education New England Association of Schools and Colleges. Gilon Management Services SA is the shared services company for the School.

■ Les Roches is part of Laureate Education Inc. - a worldwide leader in education services. The Laureate Company has a network that stretches from North / South America to Europe and Asia. Laureate has a total of 45 universities in 20 countries currently enrolling over 500,000 students.

WE SEEK A :

CAREER DEVELOPMENT & INTERNSHIP MANAGER 100%

YOUR RESPONSIBILITIES

- Prepare and support students for internship and employment by developing excellent CV writing and interview skills
- Seek new internship and employment opportunities for students
- Ensure that students are fully prepared for their first position in the workplace
- Ensure that students are fully supported when on internship
- Liaise with hotel companies to visit Les Roches for recruitment for internships and job placement
- Provide leadership to a small team
- Guide final year students in finding their first employment
- Collect statistics on internship and graduate employment as required

YOUR PROFILE

- Preferably Degree in Education or Administrative
- Experience of Hospitality management (preferably General Management), career development and hospitality education
- English, French (spoken and written), other language is an asset
- Excellent communicator, organiser and coordinator
- Works with cultural diversity, responsible, team player, negotiator and sociable
- Competent use of Microsoft Office and Lotus Notes

START DATE : Upon agreement

PLACE OF WORK : Blüche / Montana (VS)

Interested candidates should e-mail their CV including certificates and motivation letter to: jobs@lesroches.edu

Photo: www.lesroches.edu

5309-295

Fribourg Region

SUISSE - SCHWEIZ - SWITZERLAND

L'UNION FRIBOURGEOISE DU TOURISME

met au concours le poste d'

Assistant/e «Promotion et ventes»

(emploi à 100%)

Profil exigé: Formation spécialisée en tourisme (Ecole suisse de tourisme ou équivalent), si possible avec expérience en tourisme/marketing, langue maternelle allemande ou française.

Autres exigences et Prestations offertes:

→ www.fribourgregion.ch/job

Entrées en fonction: 1er avril 2010 ou à convenir.

Faire offres avec préventions de salaire, documents usuels et photo

à l'adresse suivante: Personnelle - Mme Odile Rigot, Responsable Ressources humaines, Union fribourgeoise du Tourisme, C.P. 1560, 1701 Fribourg.

Délai: 29 janvier 2010

5309-285

Hôtel-Restaurant BEL-AIR

Cuisine bourgeoise, spécialités de poissons et diverses quinzaines selon les saisons.

Wir suchen, Nous recherchons
pour compléter notre brigade

1 cuisinier/ère / Koch oder Köchin

R. CHERVET 026 673 14 14 / 079 684 86 66

1788 Praz-Vully (bord du lac de Morat)

[www.bel-air-lac.ch](mailto:bel-air@bel-air-lac.ch), e-mail: bel-air@bel-air-lac.ch

5309-289

Hotel Cacciatori Cademario**Ticino**www.hotelcacciatori.ch

Für unser Hotel & Spa ★★★ mit bekanntem Spezialitätenrestaurant (13 Punkte Gault Millau) ob Lugano suchen wir ab April bis Ende Oktober:

CHEF SAUCIER

Mit Erfahrung in der gepflegten Restaurationsküche

MASSEURIN

Mit Erfahrung in verschiedenen Massagetechniken

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto:
Fam. A. Erni Hotel Cacciatori 6936 Cademario
E-mail: erni@hotelcacciatori.ch
Tel. 091 605 22 36 Fax. 091 604 58 37

HOTEL CasaBerno**ASCONA****Für die Sommersaison 2010**
(ca. Mitte März bis Ende Oktober)

suchen wir für unser ****Ferienhotel an einmaliger Lage mit Panoramablick auf den Lago Maggiore und die Berge rund um Ascona folgende aufgestellte und qualifizierte Mitarbeiter/innen:

Administration: Empfangssekretärin mit guten Fremdsprachkenntnissen (D/E/F)
Receptionspraktikantin mit guten Fremdsprachkenntnissen (D/E/F)

Küche: Sous-Chef
Chef de Partie
Commis de cuisine

Restaurant: Servicefachangestellte (à la carte und Halbpension)

Hauswirtschaft: Zimmerfrauen
Lingeriemitarbeiterinnen

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto an:

Bruno Caratsch, Direktion
Hotel Casa Berno
6612 Ascona

E-mail: b.caratsch@casaberno.ch
www.casaberno.ch

Member of
swiss golf hotels

Lugano-Rovio-Ticino

Albergo di 3 stelle situato a SUD di Lugano, cerca collaboratori motivati e preparati per la stagione 2010 marzo/aprile-ottobre

Reception: Aiuto direzione (sala/ufficio)

Cucina: Cuoco partita
Aiuto cucina/cassaroliere

Servizio: Cameriere/a di sala
Stagiere sala/cucina

Etage: Ragazze ai piani/lavanderia

Diversi: Lavapiatti-tuttufare
Stagiere sala-camera-ufficio

Le candidature corredate da curriculum vitae, certificati e foto sono da inviare a Park-Hotel Rovio*** 6821 Rovio
Tel. 091 649 73 72 / Fax 091 649 79 63
www.parkhotelrovio.ch

HOTEL CAMPIONE RESTAURANT ALL'ARCO

Wir sind ein Familienbetrieb am Lagonersee und suchen zur Vervollständigung unseres Teams für sofort oder nach Vereinb.

Réceptionist/in mit Erfahrung

(D, I, F, E)

Service-Mitarbeiter/in

(I, D)

Stagiaire

(I, D)

Schriftliche Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an:
Amin RAST, Dir., Hotel Campione, 6816 Bissone-Lugano

HOTEL CasaBerno**ASCONA**

Werden Sie Mitglied unseres Führungsteams in unserem ***Ferienhotel an einmaliger Lage mit Panoramablick auf den Lago Maggiore und die Berge rund um Ascona!

Auf Frühling/Sommer 2010 suchen wir eine

Hausdame/Gouvernante

Sie verfügen über fundierte Kenntnisse sowie Erfahrung in der höheren Gastronomie. Ihr Aufgabenbereich umfasst die gesamte Leitung und Organisation des Housekeeping-Bereiches. Höflichkeit und Ehrlichkeit nicht nur zu den Gästen, sondern auch zu den Kollegen, erachten wir als selbstverständlich. Gemeinsam gestalten wir die Zukunft unseres Betriebes.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Aufgabe in einem eingespielten Team sowie attraktive Anstellungsbedingungen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto an:

Bruno Caratsch, Direktion
Hotel Casa Berno
6612 Ascona

E-mail: b.caratsch@casaberno.ch
www.casaberno.ch

Member of
swiss golf hotels

HOTEL RESTAURANT ARCADIA, 6612 ASCONA

beim Golfplatz und Lido, 10 Min. von der Piazza entfernt. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die Sommersaison 2010 (ab März)

Servicemitarbeiterin**Zimmermädchen****Officebursche**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto per Mail oder Post.

Familie M. Bolz
Hotel Arcadia
6612 Ascona
Tel. 091 791 10 15
info@arcadia.li

www.arcadia.li

5401-2942

5401-2943

5401-2944

5401-2945

5401-2946

5401-2947

5401-2948

5401-2949

5401-2950

5401-2951

5401-2952

5401-2953

5401-2954

5401-2955

5401-2956

5401-2957

5401-2958

5401-2959

5401-2960

5401-2961

5401-2962

5401-2963

5401-2964

5401-2965

5401-2966

5401-2967

5401-2968

5401-2969

5401-2970

5401-2971

5401-2972

5401-2973

5401-2974

5401-2975

5401-2976

5401-2977

5401-2978

5401-2979

5401-2980

5401-2981

5401-2982

5401-2983

5401-2984

5401-2985

5401-2986

5401-2987

5401-2988

5401-2989

5401-2990

5401-2991

5401-2992

5401-2993

5401-2994

5401-2995

5401-2996

5401-2997

5401-2998

5401-2999

5401-2990

5401-2991

5401-2992

5401-2993

5401-2994

5401-2995

5401-2996

5401-2997

5401-2998

5401-2999

5401-2990

5401-2991

5401-2992

5401-2993

5401-2994

5401-2995

5401-2996

5401-2997

5401-2998

5401-2999

5401-2990

5401-2991

5401-2992

5401-2993

5401-2994

5401-2995

5401-2996

5401-2997

5401-2998

5401-2999

5401-2990

5401-2991

5401-2992

5401-2993

5401-2994

5401-2995

5401-2996

5401-2997

5401-2998

5401-2999

5401-2990

5401-2991

5401-2992

5401-2993

5401-2994

5401-2995

5401-2996

5401-2997

5401-2998

5401-2999

5401-2990

5401-2991

5401-2992

5401-2993

5401-2994

5401-2995

5401-2996

5401-2997

5401-2998

5401-2999

5401-2990

5401-2991

5401-2992

5401-2993

5401-2994

5401-2995

5401-2996

5401-2997

5401-2998

5401-2999

5401-2990

5401-2991

5401-2992

5401-2993

5401-2994

5401-2995

5401-2996

5401-2997

5401-2998

5401-2999

5401-2990

5401-2991

5401-2992

5401-2993

5401-2994

5401-2995

5401-2996

5401-2997

5401-2998

5401-2999

5401-2990

5401-2991

5401-2992

5401-2993

5401-2994

5401-2995

5401-2996

5401-2997

5401-2998

5401-2999

5401-2990

5401-2991

5401-2992

5401-2993

5401-2994

5401-2995

5401-2996

5401-2997

5401-2998

5401-2999

5401-2990

5401-2991

5401-2992

5401-2993

5401-2994

5401-2995

5401-2996

5401-2997

5401-2998

Der FC Southampton (England) sucht für all seine Catering-Aktivitäten im clubeigenen Stadion (Fassungsvermögen 32 500 Zuschauer) einen

F & B MANAGER

Sie verfügen über mehrjährige Berufserfahrung in Grossbetrieben, haben wenn möglich Auslanderfahrung, sprechen flüssig Englisch, sind ein grosser Organisator, werden Umsatzverantwortung von über 6 Mio. Englisches Pfund tragen.

Sie unterstehen direkt dem Club-Chairman und Sie haben die Möglichkeit, am finanziellen Erfolg des Catering-Betriebes beteiligt zu werden.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Paul Fehr, Badstrasse 30, 5116 Schinzach Bad.

Telefonische Auskünfte erhalten Sie unter 079 209 59 59.

Stellenbeschreibung und -anforderung für die Bereichsleitung „Marken-Kommunikation“ der Vorarlberg Tourismus GmbH

Vorarlberg Tourismus GmbH ist die offizielle Tourismusmarketingorganisation Vorarlbergs mit Sitz Dornbirn. Wir sehen uns als kompetente und serviceorientierte Experten für einen erlebnisreichen Urlaub in Vorarlberg und möchten zukünftige Gäste für das Urlaubsland Vorarlberg begeistern.

In der Funktion als **Bereichsleiter/in „Marken-Kommunikation“** steuern Sie die Marke „Urlaub in Vorarlberg“, fördern deren kreative Weiterentwicklung und führen die Teilbereiche Werbung und Öffentlichkeitsarbeit in unserem Unternehmen.

Die Aufgaben dieser Position umfassen:

- Führung, Detaillierung und laufende Weiterentwicklung der Markenstrategie zur erfolgreichen Positionierung der Marke „Urlaub in Vorarlberg“
- Koordination und Abstimmung der Marketingaktivitäten mit dem Unternehmensbereich Markt-Bearbeitung
- Operative Abwicklung der Markenarbeit über alle Medien, Zielgruppen und Kanäle
- Verantwortung für die Qualität der Mediennahle und -produktion, Werbemittel sowie die Verwaltung und das Monitoring des relevanten Budgets
- Führung eines Teams von fünf Mitarbeitern aus den Bereichen Werbung und PR

Erfahrungen und Kompetenzen die wir suchen:

- Fachspezifische Ausbildung/Studium im Bereich Tourismus oder Marketing
- Praxis in der Kommunikationsarbeit bzw. in der Markenführung
- Teamfähigkeit und Erfahrung in Führung von Mitarbeitern bzw. von externen Dienstleistern
- Kreatives und konzeptionelles Denken, Gespür für Trends sowie Verständnis für qualitative und quantitative Marktforschung
- Affinität zum Thema Urlaub, Tourismus und Reisen
- Repräsentatives Auftreten und Erfahrung im Umgang mit Medien
- Englisch ist Voraussetzung, weitere Fremdsprachen erwünscht

In dieser Position sind Sie direkt der Geschäftsleitung unterstellt (Bereichsleiter/in mit Führungsfunktion). Gewünschter Dienstbeginn: Sommer 2010

Ihre Bewerbung richten Sie bitte schriftlich oder per Email bis 31.1.2010 an:

Vorarlberg Tourismus GmbH
z.Hd. Frau Jutta Metzler
Jutta.metzler@vorarlberg.travel
Poststrasse 11, 6850 Dornbirn, Österreich

**VOR
ARL
BERG**

Stellengesuche

Erfahrenes Hotelier-Ehepaar sucht die neue Herausforderung ab 2011!

Erfahrenes, frontorientiertes Gastgeber-Ehepaar mit hoher Dienstleistungsbereitschaft und Organisationstalent sucht per Anfang 2011 oder nach Vereinbarung in der Nordwestschweiz einen umsatzstarken Hotelbetrieb im Pacht- oder Mietverhältnis. Wünschenswert wäre ein Ganzjahresbetrieb mit ca. 3-4 Mio. Fr. Umsatz. Bevorzugt wird ein gut frequentiertes 3***- oder 4****-Ferien- oder Businesshotel mit ca. 50-70 Zimmern, verbunden mit einer starken Restaurations- und Bankettätigkeit. Bevorzugte Lage in den Kantonen AG/BG.

Umsatzstarkes 3***- oder 4****-Hotel im Pacht- oder Mietverhältnis

Eine erfolgreiche berufliche Karriere, verbunden mit entsprechender Erfahrung und Praxis in der 3***- sowie 4****-Hotellerie, zuletzt als langjähriger Pächter eines 3***-Business-Hotels, wird vorgewiesen. Hohe Belastbarkeit und Führungsstärke, verbunden mit der Flexibilität und Erfahrung im Umgang mit einer internationalen Kundschaft sowie die entsprechenden Umgangsformen, sind selbstverständlich.

Erste Kontaktaufnahme ist erbaten unter Chiffre 5401-2934 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

BÜRO METRO seit 1948 bekannt für Stellen mit Ernährungswert.

Die erste Auslanderfahrung wartet auf Junge Fachleute aus dem Hotelfach in:

England, Schottland, Irland, Kanalinseln, Scandinavien!

Für die Saison 2010 offene Stellen (m&f, aber sofort & das ganze Jahr möglich)

Commis de Cuisine, Chef de Partie, Commis de Rang, Chef de Rang, Bartender, Oberkellner Receptionisten etc

Weitere Destinationen auf Anfrage!

Kreuzfahrtschiffe *****

Senior Sous Chef

STELLENVERMITTLUNG & BERATUNGS-

BÜRO METRO

Thurgauerstrasse 111

CH 8152 Glattbrugg

Tel: +41 44 201 41 10

Hier bestimmen Sie den Inhalt!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

htr hotel revue - stellen revue / marché d'emploi - immobilienrevue / marché immobilier

Der Stellen- und Immobilienmarkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus
Le marché d'emploi et le marché immobilier pour l'hôtellerie, la restauration et le tourisme

Herausgeber / Editeur: hotelieruisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

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

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth 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, Patricia Nobs Wyss, Monika Hausammann

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

Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.hoteljob.ch

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

Stellenrevue / marché d'emploi - Aus- und Weiterbildung / formation initiale et continue

- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10
- Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10
- Kadernrubrik / rubrique cadres / tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrat CHF 2.30

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seules demandes d'emploi)

1 Woche / semaine CHF 50,-, 2 Wochen / semaines CHF 70,-, 4 Wochen / semaines CHF 100,-

Immobilienrevue / marché immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces

- Immobilien / immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10

1 GZD bis spätestens Freitag vor Erscheinen - zusätzliche GZD werden mit je CHF 30,- verrechnet.

Termine

	Nr. 3/2010	Nr. 4/2010	Nr. 5/2010	Nr. 6/2010
- Ausgabe / Numéro	21. 1. 2010	28. 1. 2010	4. 2. 2010	11. 2. 2010
- Erscheint / Parution	18. 1. 2010	25. 1. 2010	1. 2. 2010	8. 2. 2010

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

Liegenschaften- Rubriken / immobilier - rubrique Fr / Ve 12 Uhr

Doppelnummern

Numéros couplés Nr. 27/28 / 8. 7. 2010 Nr. 29/30 / 22. 7. 2010 Nr. 50/51 / 16. 12. 2010

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

Auflage WEMF-begläubigt 2009 / tirage contrôlé REMP 2009: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 10 732 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 769 Ex. Druckauflage / tirage imprimé: 13 000 Ex.

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 2 / 14. Januar 2010



Hotelfinden! Sie haben die Wahl.

www.swisshotels.com



Auch unterwegs.



HESSEr

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

Sie haben einen Betrieb
zu verkaufen – zu vermieten
oder Sie suchen einen Betrieb?

Wir sind die Drehscheibe
für interessante Betriebe –
teilen Sie uns Ihre
Anforderungskriterien mit

Wir sind auch die Spezialisten für:

- Verbesserung Wirtschaftlichkeit/
Marketingkonzepte
- Projektentwicklung/Optimierung
- Rekrutierung Direktion, Kader,
Betriebsgruppe
- Nachfolgeregelung, Vermittlung
bei Rechtsstreitigkeiten u.a.m.

Poststr. 2, PF 4113, 8808 Pfäffikon SZ
055/410 15 57 – Fax 055/410 41 06
hesser@bluewin.ch

BUDRO METRO

Die erste Anreisebuslinie
in der Schweiz

Kontaktieren

Kontaktieren Sie uns über
eine E-Mail oder einen Anru

oder besuchen Sie uns im
Büro an der Piazza

oder auf unserer
Webseite

WIR REISEN MIT
IHNEN

BUCHEN SIE IHREN PLATZ

REISEN SIE MIT
WIR

REISEN SIE MIT
WIR