

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2010)

Heft: 4

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>

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 2010Verlangen Sie bitte unser Kursprogramm oder besuchen Sie uns auf unserer Homepage
www.hotelshule-loetscher.ch**HOTELSCHULE LÖTSCHER**

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

Italienisch in Florenz**Spezialangebot:**

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

Fragen Sie uns bezüglich langerer
Kursdauer bzw. spezielle Kurse
für den Tourismus.

Scuola Toscana
Via dei Benci, 23
50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 0039/055 244583
www.scuola-toscana.com

Sprachaufenthalte

Top Angebote von
Annemarie + Rolf Frischknecht
Tel 044 926 39 58

www.sprachausbildung.ch

Heute mit neuer immobilienrevue und stellenrevue.

Seit über 10 Jahren ist die Immobilienrevue das führende Fachmagazin für die Schweizer Immobilienbranche. Die Immobilienrevue ist eine wichtige Plattform für alle Akteure der Branche. Sie informiert über alle Themen rund um das Thema Immobilie: von Wohnimmobilien bis hin zu Gewerbeimmobilien, von Bauprojekten bis hin zu Finanzierungen und Vermietungen. Die Immobilienrevue ist ein wichtiges Medium für die Branche und wird von vielen Unternehmen als wichtiges Marketinginstrument angesehen.

Die neue Immobilienrevue und stellenrevue sind zwei neue Magazine, die die Immobilienbranche weiter unterstützen möchten. Sie werden sich auf verschiedene Themen konzentrieren, wie zum Beispiel auf die Entwicklung des Immobilienmarktes, auf die Anforderungen der Mietendenkmäler und auf die Möglichkeiten der Immobilieninvestitionen. Sie werden auch auf die verschiedenen Branchen der Immobilienbranche eingehen, wie zum Beispiel auf die Bauwirtschaft, die Immobilienverwaltung und die Immobilienfinanzierung.

Die neue Immobilienrevue und stellenrevue werden eine wichtige Rolle im Markt spielen und werden die Immobilienbranche weiter unterstützen. Sie werden auf die verschiedenen Themen eingehen, wie zum Beispiel auf die Entwicklung des Immobilienmarktes, auf die Anforderungen der Mietendenkmäler und auf die Möglichkeiten der Immobilieninvestitionen. Sie werden auch auf die verschiedenen Branchen der Immobilienbranche eingehen, wie zum Beispiel auf die Bauwirtschaft, die Immobilienverwaltung und die Immobilienfinanzierung.

Mehr Informationen zum neuen
lachsfarbenen Bund unter
www.htr.ch, inserate@htr.ch, 031 370 42 42/37

**stellenrevue htr
marché d'emploi****hotelrevue**

avec cahier français

Das Schweizer Fachmagazin für Tourismus. Heute mit 217 Beitragspositionen.

Über 1000 Leser aus 100 Ländern

Von geschäftlichen Reisenden bis zu Freizeitreisenden

Von Geschäftsreisenden bis zu Freizeitreisenden



KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Akutspital für Innere Medizin mit integrierter Rehabilitation

Im grossen Park direkt am Untersee (Bodensee) gelegen, 125 Betten und 200 Mitarbeiter

Für die Betreuung unserer Patienten im Speisesaal, für Zimmer-, im Garten sowie im Damsensalon suchen wir zur Verstärkung unserer Service-Brigade per 1. März 2010 eine/n

Chef de rang (als Tournant) 100%-Pensum

Könnten Sie sich vorstellen, in einer der führenden Kliniken, mit privater Trägerschaft, zum Wohle der Patienten tätig zu sein und sich in einem traditionellen Ambiente wohlzufühlen? Dann lesen Sie weiter...

Was erwarten wir?

Ein gutes Fachwissen für den professionellen und reibungslosen Arbeitsablauf. Sie sind zwischen 25 und 30 Jahre alt, haben eine gepflegte Erscheinung und gute Umgangsformen sowie eine abgeschlossene Berufsschule. Ein bis zwei Jahre Berufserfahrung sind ebenfalls Voraussetzung. Fremdsprachen sind von Vorteil.

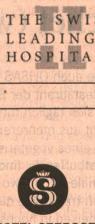
Was bieten wir?

Ein aufgestelltes Team, angenehme Arbeitsbedingungen bei einer geregelten 42-Stunden-Woche sowie fortschrittliches Personalmanagement. Die Abenddienste im Sommer dauern bis 22.00 Uhr und im Winter bis 21.30 Uhr. Bei Bedarf können wir Ihnen eine Dienstwohnung oder ein Personalzimmer mit Blick zum See, ca. 5 Minuten vom Arbeitsort entfernt zur Verfügung stellen.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Passfoto, Zeugnissen an die nachfolgende Adresse. Für telefonische Auskünfte verlangen Sie bitte Herrn Harry von Euwijk, Maitre d'hôtel.

KLINIK SCHLOSS MAMMERN AG

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



HOTEL SEEROSE
CUNEO & LEMITE

Haben Sie Lust, um uns in den Frühling zu starten und an einem idyllischen Ort Gäste zu begeistern? Dann passen Sie zu unserer Seerosenfamilie. Wir suchen auf die Sommersaison mit Start ab März und April 2010:

CHEF DE SERVICE

charmant • umsichtig im planen • Sie machen aus Gästen Freunde • jung und bereit für den nächsten Karriereschritt

CHEFS/COMMIS DE PARTIE

Spass an der Arbeit und im Team • in der französischen wie trendigen Küche zu Hause • kompromisslos im Geschmack

SERVICE (VOLLZEIT, TEILZEIT, AUSHILFE)

Ihren «Auftritt» vergisst Mann und Frau nicht so schnell • Ihr Lachen ist ansteckend

Fakten 4-Stern superior Designhotel • direkt am Sonnenufer des idyllischen Hallwilersees • 60 ausdruckstarke Zimmer und Suiten • als Businesshotel positioniert • moderne Seminar- und Banksäle • Restaurant Seeroose • 2 schöne mediterrane Terrassen • thailändisches Spezialitätenrestaurant «Samui-Thai» • Seeroose-Bar

Senden Sie bitte Ihre konkrete Bewerbung (Lebenslauf, Zeugnisse) an Frau Manuela Villiger, mitarbeiter@seeroose.ch oder rufen Sie uns an.

HOTEL SEEROSE AM HALLWILERSEE 5616 MEISTERSWANDEN
TEL. +41 (0)56 676 68 68 (DIREKT 60) MITARBEITER@SEEROSE.CH
WWW.SEEROSE.CH

2005-4/5 5/09-31/2

INTERLAKEN



Wir suchen kreativen, verantwortungsbewussten und teamfähigen

KÜCHENCHEF SOU'S-CHEF

Wir legen grossen Wert auf eine gepflegte, frische und saisonale Küche

Auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen freuen wir uns.

Café de Paris, 3800 Interlaken
Alex Auderset, Marktplatz 14
tel 033 821 69 10

5619-3008



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

Zur Ergänzung unseres Teams haben wir folgende Stelle neu zu besetzen:

Küche

Commiss de cuisine

Wir erwarten von Ihnen eine gute Ausbildung, Freude, mit frischen Lebensmitteln zu arbeiten und die Fähigkeit, in einem kleinen Team mitzuarbeiten. Wenn Ihnen die Hygiene standards nicht fremd sind und Sie auch in hektischen Zeiten den Überblick bewahren, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung.

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

5619-3011

stiftung altried

ZENTRUM FÜR MENSCHEN MIT BEHINDERUNG

Die Stiftung Altried bietet erwachsenen Menschen mit einer körperlichen, geistigen und psychischen Behinderung bedürfnisorientierte Lebensstrukturen. Das Angebot umfasst 250 Arbeits- sowie 110 Wohnplätze mit unterschiedlichem Betreuungsangebot an 6 Standorten, Therapie, Schule und ein Ferienzentrum.

Infolge Pensionierung des langjährigen Stelleninhabers suchen wir per 1. Juni 2010 eine/n

Küchenchef/in (100%, Mo-Fr)

Ihr Aufgabengebiet umfasst die Gestaltung von kundenorientierten, abwechslungsreichen und saisonalen Angeboten unter Berücksichtigung der modernen Ernährungsstandards sowie der Wirtschaftlichkeit, den Einkauf, die Koordination des Wareneflusses, die Kontaktpflege zu bestehenden und neuen Lieferanten wie auch die Budgetierung. Sie führen und erweitern ein Mitarbeiterteam von 3 Köchen und 14 Mitarbeitenden mit Behinderung in die Zukunft einer neuen, öffentlichen Gastronomie. Die aktive und initiativ Mitarbeit im Umbauprojekt der Küche und Gastronomie sowie in der Neuausrichtung der Angebote wird erwartet.

Ihr Profil

- mehrjährige, vielseitige Berufs- und Führungserfahrung als Küchenchef in Spital/Heim, Gemeinschaftsgastronomie und/oder öffentlicher Gastronomie/Hotellerie
- hohes Qualitätsbewusstsein
- selbständiges, unternehmerisches Handeln
- Denken, Kommunikations- und Konfliktfähigkeit
- hohe Sozialkompetenz, Motivationsfähigkeit sowie teamorientiertes und kooperatives Führungsverhalten

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche, anspruchsvolle Aufgabe mit entsprechenden Kompetenzen und attraktiven Arbeitsbedingungen sowie ein langjähriges, gut eingespieltes Team.

Wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung an Frau Barbara Aebl, b.aebl@altried.ch, Tel. 044 325 44 44
Stiftung Altried, Ueberlandstrasse 424, 8051 Zürich

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 Hochtouren 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 angesagtesten 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 Speisen- und Getränkeangebot im Segment «gut bürgerlich auf hohem Niveau». Dank einem genialen Mix aus unverwechselbarem Ambiente, klugen Marketingaktionen sowie absolut fairen Preisen bei exzellenter Qualität ist dieser Mega-Betrieb bereits seit vielen Jahren optimal positioniert. Weitere Erfolgsfaktoren sind Kontinuität und ein hervorragend eingespieltes Team, Resultat: Spürbarer Vorsprung auf die Wettbewerber!

Geschäftsführer/in – Manager Operation

Top Restaurant für starke Gastronomie-Profs

Ziel der langfristig angelegten und ausbaubaren Stelle: Das Unternehmen in einer sicheren, rentable Zukunft führen und den Verwaltungsrat durch traktäre Unterstützung nachhaltig entlasten. Dabei können Sie auf starke langjährige Kader zählen. Sie überzeugen durch die Fähigkeit Prioritäten setzen zu können, brillieren durch Gastgeberqualitäten und übernehmen die Verantwortung für die gesamte Operation. Mit Flair für Büro/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! Idealweise 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 Keagi, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAFFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 • 8600 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 • Fax 044 802 12 07
www.schaferpartner.ch
ansgar.schäfer@schaferpartner.ch

5619-3023

Esprit, Charme und die jugendliche Frische der Mitarbeitenden prägen das Ambiente des Unternehmens.

Qualitative und organisatorische Weiterentwicklung des kleineren bis mittelgrossen Betriebes, Optimierung des Auftretens & Angebots, Gewinne erwirtschaften sowie sich durch exzellente Gastgeberqualitäten im lokalen Markt stärker verankern, sind die erklärten Ziele dieser herausfordernden Stelle mit Potential! Trifft sich das mit Ihren Vorstellungen und Neigungen? Willkommen bei unserem Auftraggeber – ein Blue Chip der Branche. Standort: An top City-Lage einer angesagten Deutschschweizer Metropole. Sie werden innerhalb einer Famous Collection of Boutique- und Business-Hotels – im Raum EU & CH – gründlich auf Ihre Tätigkeit vorbereitet. Dann erfolgt Ihr Einstieg als Stv. Restaurant Manager – ER oder SIE – Typ «Maître de la gastronomie» bzw. als Botschafter des Hauses! Da der Betrieb an 365 Tagen des Jahres geöffnet ist, hat das den Vorteil, hauptsächlich in Schichten zu arbeiten! Mit dem Restaurantleiter teilen Sie sich die anspruchsvollen Führungsaufgaben und vertreten ihn bei Abwesenheiten.

Stv. Leiter/in Restaurant-Brasserie & Bar Mitglied des oberen Kaders

Kundenwünsche werden sorgfältig analysiert und systematisch erfasst. Mit entsprechend professionell umgesetztem «bedürfnisorientiertem Marketing» erreicht das Unternehmen den spürbaren Vorsprung auf die Wettbewerber. – Eine Service-Fach-Ausbildung sowie einen Leistungsausweis als Teamleader bringen Sie mit und gelten als selbstbewusster, lösungsorientierter bzw. organisatorisch starker Gastroprofi. Mit den Mechanismen eines optimalen Guest Relation Managements sind Sie vertraut. Der Eintrittstermin auf Feb./März bzw. früher oder später nach Vereinbarung käme Ihnen entgegen. – Ärmel hochkrempeln und Commitment sind für Sie keine Schlagwörter! Want to join one of the best companies? Dann sollten wir uns kennen lernen. Vorab bitte CV mit Foto via Mail senden oder anrufen. Wir sind auch außerhalb der Bürozeiten und am Wochenende für Sie erreichbar: +41 79 402 53 00 – Mit Spannung erwarten wir Ihren Kontakt!

Ansgar Schäfer

SCHAFFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 • 8600 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 • Fax 044 802 12 01
www.schaferpartner.ch
ansgar.schäfer@schaferpartner.ch

5619-3002

Lej da STAZ

Lej da STAZ

HOTEL RESTAURANT

ST. MORITZ-CELERINA, 1070 m. M.ü.M.

zu einem aussergewöhnlichen Bergerlebnis.

Am schönsten Platz bei St. Moritz bietet das «Lej da Staz» Gastfreundschaft in zehn Zimmern mit alpinem Charme in privilegiertem Abseits.

Die Küche basiert auf regionalen Naturprodukten. Daraus bereiten wir ein abwechslungsreiches Angebot mit kulinarisch hochstehenden Köstlichkeiten. Unsere «Cuschina engiadinaise» bietet schnörkellose Berggastronomie hoher Qualität – ehrlich, einfach und täglich frisch zubereitet.

Für die Sommersaison 2010 suchen wir in Jahresstelle eine/n

Küchenchef/in

Die Stiftung Altried bietet erwachsenen Menschen mit einer körperlichen, geistigen und psychischen Behinderung bedürfnisorientierte Lebensstrukturen. Das Angebot umfasst 250 Arbeits- sowie 110 Wohnplätze mit unterschiedlichem Betreuungsangebot an 6 Standorten, Therapie, Schule und ein Ferienzentrum.

Infolge Pensionierung des langjährigen Stelleninhabers suchen wir per 1. Juni 2010 eine/n

Küchenchef/in (100%, Mo-Fr)

Ihr Aufgabengebiet umfasst die Gestaltung von kundenorientierten, abwechslungsreichen und saisonalen Angeboten unter Berücksichtigung der modernen Ernährungsstandards sowie der Wirtschaftlichkeit, den Einkauf, die Koordination des Wareneflusses, die Kontaktpflege zu bestehenden und neuen Lieferanten wie auch die Budgetierung. Sie führen und erweitern ein Mitarbeiterteam von 3 Köchen und 14 Mitarbeitenden mit Behinderung in die Zukunft einer neuen, öffentlichen Gastronomie. Die aktive und initiativ Mitarbeit im Umbauprojekt der Küche und Gastronomie sowie in der Neuausrichtung der Angebote wird erwartet.

Ihr Profil

- mehrjährige, vielseitige Berufs- und Führungserfahrung als Küchenchef in Spital/Heim, Gemeinschaftsgastronomie und/oder öffentlicher Gastronomie/Hotellerie
- hohes Qualitätsbewusstsein
- selbständiges, unternehmerisches Handeln
- Denken, Kommunikations- und Konfliktfähigkeit
- hohe Sozialkompetenz, Motivationsfähigkeit sowie teamorientiertes und kooperatives Führungsverhalten

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche, anspruchsvolle Aufgabe mit entsprechenden Kompetenzen und attraktiven Arbeitsbedingungen sowie ein langjähriges, gut eingespieltes Team.

Wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung an Frau Barbara Aebl, b.aebl@altried.ch, Tel. 044 325 44 44

Stiftung Altried, Ueberlandstrasse 424, 8051 Zürich

4519-2422

4519-2423

4519-2424

4519-2425

4519-2426

4519-2427

4519-2428

4519-2429

4519-2430

4519-2431

4519-2432

4519-2433

4519-2434

4519-2435

4519-2436

4519-2437

4519-2438

4519-2439

4519-2440

4519-2441

4519-2442

4519-2443

4519-2444

4519-2445

4519-2446

4519-2447

4519-2448

4519-2449

4519-2450

4519-2451

4519-2452

4519-2453

4519-2454

4519-2455

4519-2456

4519-2457

4519-2458

4519-2459

4519-2460

4519-2461

4519-2462

4519-2463

4519-2464

4519-2465

4519-2466

4519-2467

4519-2468

4519-2469

4519-2470

4519-2471

4519-2472

4519-2473

4519-2474

4519-2475

4519-2476

4519-2477

4519-2478

4519-2479

4519-2480

4519-2481

4519-2482

4519-2483

4519-2484

4519-2485

4519-2486

4519-2487

4519-2488

4519-2489

4519-2490

4519-2491

4519-2492

4519-2493

4519-2494

4519-2495

4519-2496

4519-2497

4519-2498

4519-2499

4519-2500

4519-2501

4519-2502

4519-2503

4519-2504

4519-2505



hotelleriesuisse (www.hotelleriesuisse.ch), der Unternehmerverband der Schweizer Hotellerie, steht zusammen mit seinen 3200 Mitgliedern für eine qualitätsbewusste und zukunftsorientierte Schweizer Hotel- und Beherbergungswirtschaft. Die Kernaufgaben der rund 100 Mitarbeitenden von hotelleriesuisse umfassen die Schweizer Hotelklassifikation, die politische Interessenvertretung der Branche sowie Nachwuchsförderung, Aus- und Weiterbildungen. Der Hauptsitz des Verbandes befindet sich in Bern, mit Geschäftsstellen in Lausanne und in Bellinzona. Im Zuge einer Nachfolgeregelung suchen wir für die Stabsstelle Kommunikation am Hauptsitz einen

engagierten, motivierten und fachlich versierten

Leiter Kommunikation (m/w)

Ihre Aufgaben: Als Mitglied der erweiterten Geschäftsleitung und direkt dem CEO unterstellt, verantworten Sie die gesamte Unternehmenskommunikation «Corporate Communications» nach innen sowie aussen und stellen einen kontinuierlichen, glaubwürdigen und transparenten Informationsfluss sicher. Der Schwerpunkt liegt in den Bereichen Medienarbeit, Mitarbeiter- und Mitgliederinformation, Corporate Design, Eventmanagement, Intranet/Internet sowie bei Publikationen und Referaten. Weiter fällt die übergeordnete Marketingkoordination in Ihr Tätigkeitsgebiet. Ausserdem überarbeiten Sie die Verbands- und Geschäftsführung bei Kommunikationsfragen und erarbeiten Entscheidungsgrundlagen. Sie führen ein gut eingespieltes, professionelles Kommunikationsteam von sechs Mitarbeitenden teamorientiert und unterstützend.

Was Sie mitbringen: Sie verfügen über einen Universitätsabschluss sowie über eine fundierte Aus- und Weiterbildung in der Unternehmenskommunikation, vorzugsweise mit eidg. PR-Berater-Diplom. Ihre Fachkompetenz im Bereich Unternehmens-

kommen sowie Ihr Marketingflair machen Sie zu einer souveränen Persönlichkeit. Sie vertreten hotelleriesuisse nach aussen transparent und sympathisch. Ihre Einsatzfreude, ihre hohe Sozialkompetenz sowie ihre proaktive, vorausschauende und vernetzte Arbeitsweise haben Sie bereits in einer vergleichbaren Position erfolgreich bewiesen. Sie sind stilistisch in Deutsch und Französisch (m/s), Italienisch-Kenntnisse sind vorteilhaft.

Wir bieten Ihnen: Eine vielseitige, generalistische und anspruchsvolle Tätigkeit, welche Sie mit viel Einsatzvermögen und hoher Kreativität ausführen. Ihr fachliches Know-how, Ihr Führungs-, Organisations- und Kommunikationstalent sowie Ihre Dienstleistungsoorientierung können Sie täglich beweisen. Es erwartet Sie ein motiviertes Team. hotelleriesuisse bietet Ihnen viel Freiraum, Eigenverantwortung sowie einen attraktiven Arbeitsplatz mit ausgezeichneten Sozialleistungen. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an zollikon@mercuriurval.com mit dem Vermerk CH-706.20037-MUH oder an Mercuri Urval AG, Rietstrasse 41, 8702 Zollikon. Gerne geben wir Ihnen weitere Informationen unter 044 396 11 29. Mercuri Urval mit Sitz in Zürich, Nyon, Basel und Bern sowie weltweit über 70 Niederlassungen. www.mercuriurval.ch

Zentrale DIN 3420 Berufsbildungsbereiche

Mercuri Urval

Wir sind ein alteingesessenes Weinhandelshaus mit einem gepflegten, internationalen Weinsortiment. Zur Betreuung unserer anspruchsvollen Gastronomie-Kundschaft in der Zentralschweiz suchen wir eine dynamische und initiative

Verkaufspersönlichkeit (Verkäufer/in im Aussendienst)

Sie haben Freude am Wein, sind kontaktfreudig, selbständige und zwischen 30 – 45 Jahre alt.

Sind Sie interessiert - dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto. Für Fragen wenden Sie sich bitte an Thomas Fischer.

FISCHER WEINE SURSEE AG
BAHNHOFPLATZ 7 | CH-6210 SURSEE
TEL. 041 925 11 85 | FAX 041 925 11 88
tf@fischer-weine.ch | www.fischer-weine.ch

Einmalige Gelegenheit!

Für ein gepflegtes Restaurant mit 16 «Gault Millau»-Punkten und einem Michelin-Stern im Raum Zürich suchen wir auf Mitte 2010 (eventuell Herbst 2010) einen neuen Betreiber. Dieser sollte über grosse Erfahrungen in der gehobenen Gastronomie verfügen und analoge Auszeichnungen haben.

Bewerbungen sind unter Chiffre R 043-407250 an Publicis SA, Postfach 48, 1752 Villars-sur-Glâne 1 zu richten.

Die Gastronomiegruppe

Die ZfV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZfV-Unternehmungen gehören die Sorelli Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Menschen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Konditorei-Bäckerei AG in Zürich.

Für die neu zu eröffnenden, innovativen und vielseitigen

Gastronomiebetriebe der BEA bern expo
suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef (m/w)

Ihre Aufgabe: Wir suchen eine belastbare und kreative Persönlichkeit, welche die Leitung der Produktionsküche und 4 Satellitenküchen an verschiedenen Standorten auf dem Messegelände übernimmt. Sie sind für die gesamte Führung, Angebotsplanung und Kalkulation nach unseren betriebswirtschaftlichen Grundsätzen in sämtlichen Outlets, die Umsetzung der jeweiligen F&B-Konzepte, die Herstellung der Speisen in konstanter hoher Qualität, die Organisation und Durchführung von internen und externen Caterings sowie das Bestell- und Inventarwesen verantwortlich. Des Weiteren umfasst Ihr Aufgabengebiet die Führung und Einsatzplanung der Mitarbeitenden sowie deren Schulung und Förderung.

Ihr Profil: Wir suchen eine selbständige, zuverlässige und kreative Person mit Durchhaltevermögen, welche über Organisationstalent und ein hohes Qualitätsbewusstsein verfügt. Sie bringen ausgewiesene Führungserfahrung mit und arbeiten ziel- und lösungsorientiert. Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung zum Koch und eine Zusatzausbildung zum Gastronomiekoch oder eidg. dipl. Küchenchef absolviert. Sie haben vorzugsweise Erfahrungen im Eventbereich sowie im Qualitätsmanagement gesammelt. EDV-Kenntnisse, Kalkulationen sowie Hygiene- und Arbeitssicherheit gehören ebenfalls zu Ihren Stärkebereichen.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verfeilen Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauri, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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



Wir suchen für unser Restaurant Ringgenberg im Stadtzentrum von Bern auf den 1. März 2010 oder nach Vereinbarung einen

Geschäftsführer-Assistent

Sie haben einen Hotelfachschulabschluss, verfügen vorzugsweise über eine abgeschlossene Berufslehre als Koch und sind nicht älter als 30 Jahre.

Sie sind überaus teamfähig, bringen gerne Ideen ein und sind sehr belastbar.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige schriftliche Bewerbung per Mail oder per Post.

Stefan Ruprecht / Mike Hersberger

Taberna Gastro Kultur AG

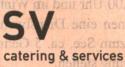
Gastraße 8, 3005 Bern

info@taberna.ch

Restaurant Ringgenberg

Kornhausplatz 19, 3011 Bern, www.taberna.ch

5724-3144



SV Schweiz ist die nationale Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie. Als professionelle Gastgeberin bringen wir Genuss und Wohlbefinden in den Alltag unserer Gäste. Für das Geschäftsfeld **Business** suchen wir per 1. März 2010 oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef (w/m)

100 %

Im ISO 9001:2000 wie auch OHSAS 18001 und ISO 14001 zertifizierten Restaurant der Bank Julius Bär in Altstetten verpflegen sich täglich rund 600 Gäste. Das Speiseangebot besteht aus mehreren täglich wechselnden Gerichten, davon eines vegetarisch, sowie einem Free-Choice- und Salatbuffet. Es finden regelmässig Sonderlässe und saisonale Aktionswochen statt. In dieser interessanten Funktion tragen Sie die Verantwortung für die Herstellung der Speisen in höchster Qualität sowie für die Vor- und Nachkalkulation. Des Weiteren sind Sie zuständig für das Inventurwesen und den Einkauf im Küchenbereich. Sie führen Ihr Team von 7 Mitarbeitenden ziel- und leistungsorientiert. Sicherstellen der Einhaltung der Hygienevorschriften und Qualitätssicherung sowie administrative Arbeiten runden Ihr Aufgabengebiet ab.

Ihr Profil

- Abgeschlossene Kochausbildung
- Ausgewiesene Führungserfahrung sowie Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie
- Flexible und belastbar
- Hohes Qualitätsbewusstsein und eine zuverlässige Arbeitsweise
- Hohe Gäste- sowie Dienstleistungsorientierung
- Flair für gutes Teamverständnis
- PC-Kenntnisse
- Freude am Beruf und Durchsetzungskraft
- Gepflegtes Auftreten

Wir bieten

- Entwicklungsmöglichkeiten
- Permanente Aus- und Weiterbildung
- Überdurchschnittliche Sozialleistungen

Andrea Corinne Richli, Restaurant Manager, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte, Tel. +41 58 887 71 32, andrea.richli@sv-group.ch.

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

Andrea Corinne Richli

Restaurant Manager

SV (Schweiz) AG

Culinarium Julius Bär Altstetten

Postfach 666

CH-8010 Zürich



OPRA

www.opra.ch

Arbeitsmarktprogramm
Tel. 027 921 11 77
Fax 027 921 11 70
Postfach 550
Phonebandstr. 32

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab 1. April 2010 oder nach Vereinbarung eine/einen

Gruppenleiterin/Gruppenleiter Küche

Aufgabengebiet:

- Verantwortung der Produktion und Ausgabe der Mahlzeiten für unsere Gäste
- Einkauf, Kontrolle und Lagerung der Rohstoffe und Lebensmittel
- Saisonale und abwechslungsreiche Angebotsgestaltung unter Berücksichtigung der Gästeorientierung, der modernen Ernährungsgrundsätze und der Wirtschaftlichkeit
- Verantwortung für das Beschaffungsprogramm mit integrierter Bildung im Bereich Küche innerhalb der OPRA
- Individuelle Betreuung, Förderung und Führung der Teilnehmenden, die in unserem Programm beschäftigt werden und gemeinsame praktische Umsetzung ihrer Zielvorgaben
- Kontaktperson zu unseren Internen und externen Auftraggebern und Partnern

Anforderungsprofil – Sie kochen mit Leidenschaft und verfügen über:

- Abgeschlossene Berufeihre als Koch mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis
- Mehrjährige praktische Erfahrung als Küchenchef/in oder Souschef
- Idealweise sind Sie älter als 30 Jahre
- Erfahrung in der Erwachsenenbildung/Berufsbildung im Bereich Küche
- Hohe Sozialkompetenzen, Motivationsfähigkeit sowie teamorientiertes und kooperatives Führungsverhalten
- Selbständige, flexible und zuverlässige Arbeitsweise sowie Organisationstalent mit Verhandlungssstärke
- Bereitschaft bei projektbezogenen Anlässen mitzuarbeiten
- EDV-Anwenderkenntnisse (MS-Office)
- Deutsche Standardsprache mit Französischenkenntnissen (gute Kenntnisse der zweiten Amtssprache)

Wir bieten:

- Herausfordernde und spannende Tätigkeit
- Geregelter Arbeitszeit von Montag bis Freitag
- Zeitgemäss Anstellungsbedingungen und Infrastruktur
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Ein motiviertes und gut eingespieltes Team

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich an den Bereichsleiter, Krejci Thomas, Telefon 027 921 11 82.
Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (inkl. Foto) richten Sie bitte bis am 8. Februar 2010 an: OPRA Arbeitsmarktprogramm, Thomas Krejci, Postfach 550, 3900 Brig.

5665-3111



Sunstar Hotel Lenzerheide**** steht an sonniger und ruhiger, aber dennoch zentraler Lage. Die Destination Lenzerheide bietet sämtliche Möglichkeiten zum aktiven Wintersport (35 Liflanzen auf 2 Talséiten, alle miteinander verbunden, 155 Pistenkilometer, 50 km Loipen und Winterwanderwege, Eisbahnen etc.) sowie Sommersport (Wandern, Biken, Paragliding, Surfen, Segeln etc.).

Nach fast 6 Jahren verlässt uns unsere Chef de réception, um in ihre Heimat zurück zu kehren. Deshalb suchen wir in unser 4-köpfiges Kaderteam per i. April 2010 oder n. V. für ein längerfristiges Engagement in Jahresstelle eine charmante und kompetente Nachfolgerin unserer

Chef de réception

Sie bringen von Vorteil mit: eine umfassende Berufsausbildung in der Hotellerie, Berufserfahrung an der Réception im Privat- und Gruppenbereich, Fremdsprachenkenntnisse E, F und w.m. I, Fidelio-Erfahrung und eine gehörige Portion Charme. Ihr Verantwortungsbereich umfasst den herzlichen Empfang aller unserer Gäste, die optimale Belegung, den dazugehörigen «Zahlsensatz» sowie die Führung und Ausbildung unserer Réceptions-Crew. Die Mitarbeit im Verkauf sowie Eignung die Mithilfe bei Gäste-Events runden diese spannende und sehr abwechslungsreiche Stelle ab. Bei Eignung können wir uns auch eine Kandidatin vorstellen, welche den Sprung in eine Kadertposition erstmalig schaffen möchte.

Wir bieten Ihnen einen attraktiven Arbeitsplatz in einem gut gehenden und gut organisierten Betrieb mit vielen Stammgästen, intern und externe Weiterbildungsmöglichkeiten, attraktive Anstellungsbedingungen sowie eine solide Schweizer Hotelgruppe im Hintergrund. Weitere Informationen finden Sie auf unserer Homepage → www.sunstar.ch/lenzerheide.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Christel & Dani Meier, Direktion
Sunstar Hotel Lenzerheide, 7078 Lenzerheide/Schweiz,
Tel. 081 385 88 88 oder direktion.lenzerheide@sunstar.ch

Lenzerheide

www.sunstar.ch

5600-3103



www.sunstar.ch

Sunstar ZEIT, DIE BLEIBT.

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

Das Zentrum Seeburg hat 2009 als eines der ersten integrativen Hotels der Schweiz in Wilderswil das Jungfrau-Hotel eröffnet. Dieses stellt jungen Menschen im Rahmen beruflicher Massnahmen der IV-Ausbildungsplätze des Hotelfaches zur Verfügung.

Zusätzlich zum konventionellen Hotelbetrieb werden auch betreute Gruppen- und Individualferien für Gäste mit psychischem oder geistigem Handicap angeboten. Damit realisiert das Projekt auch eine Dienstleistung für Menschen, die in ihren Ferien auf professionelle sozialmedizinische Grundversorgung und Freizeitpädagogik angewiesen sind.

Für den Betrieb des integrativen Jungfrau-Hotels suchen wir eine/n

Réceptionist/in 80%-100% Jahresstelle

Ihre Aufgaben - Alle anfallenden administrativen Arbeiten im Réceptionsbereich (beinhaltet auch unregelmäßige Arbeitszeiten, Wochenenden)

- Empfang und Mithilfe bei der Betreuung der Feriengäste

- Weitere Einsätze je nach Ausbildung und Erfahrung

Ihr Profil - Abgeschlossene Berufsausbildung Hotelkaufmann/-frau HGT

- Berufserfahrung an einer Hotelréception

- Gute MS-Office-Kenntnisse sowie Fidelio-Erfahrung oder ähnlich erwünscht

- Sprachkenntnisse D, E, F

- Freude an der Zusammenarbeit mit Menschen

- Belastbarkeit, Flexibilität, Selbstständigkeit

- Fahrweise Kat. B

Unser Angebot - Interessante und abwechslungsreiche Aufgabe

- Branchenübliche Besoldung und Sozialleistungen

- Interdisziplinäre Zusammenarbeit

- Supervision und Schulungen intern

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Weitere Auskünfte erhalten Sie

- von der Institutsleitung, Frau Ruth Eichenberger (Tel. 033 845 84 00)

- oder auf unserer Homepage www.seeburg.ch / www.seeburg.ch

Ihre Bewerbung

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen

und Foto an: Zentrum Seeburg, Frau Ruth Eichenberger, 3807 Iseltwald



www.jungfrau.ch

5600-3103



www.zentrum-seeburg.ch

5600-3103

Wir suchen ab Frühling 2010

Indischen Spezialitätenkoch

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

5602-3000



Für unser 3-Sterne-Hotel mit 90 Betten in Grindelwald suchen wir ab sofort oder nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter:

Réceptionist/in

Mit Berufserfahrung und Sprachkenntnisse D, F, E in Wort und Schrift

Küchenbursche

Deutsche Sprachkenntnis erforderlich

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freut sich:
Jungfrau Lodge,
Renata Märkle,
Postfach 70, 3818 Grindelwald
info@jungfraulodge.ch

Franchisenehmer/in

Sind Sie startbereit für eine neue Herausforderung?

Die migrolino AG, eine Tochtergesellschaft des Migros-Genossenschafts-Bundes, betreibt aus ausgewählten Standorten ein erfolgreiches Franchisekonzept mit Convenience-Shops, in welchen der anspruchsvolle Kunde alles findet, was sein Herz begeht: Ein grosses Lebensmittelsortiment mit Frischprodukten, eine Cafeteria und zahlreiche Kiosk- und Presseartikel.

Wir suchen einen/eine Franchisenehmer/in für den Standort Visp.

Als Vertragspartnerin mit ausgezeichneter Marktposition in der Schweiz bieten wir Ihnen ein Shop-Konzept, das den Convenience-Trend der Kunden voll abdeckt. Sie betreiben auf eigene Rechnung ein multifunktionales Dienstleistungszentrum und tragen die volle Verantwortung für «Ihr» Geschäft. Unterstützt werden Sie von einem professionellen und motivierten Führungsteam. Der Einstieg als Unternehmer/in wird Ihnen durch ein klares Konzept, einen idealen Standort sowie durch eine sorgfältige Einarbeitung erleichtert. Eine permanente Aus- und Weiterbildung hinsichtlich Sortimentsplanung, Verkauf, Werbung und Finanzen ist garantiert und bildet die Basis für eine erfolgreiche Zusammenarbeit und Partnerschaft.

migrolino AG, Schauspitzgasse 11, Postfach 493, CH-3000 Bern 7, www.migrolino.ch



Mirihi – as unique as you!

The Mirihi 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 à-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 Mirihi 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 Mirihi)
- 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@mirihi.com (please file-size not more than 2MB). For more impressions about Mirihi, please visit our homepage, www.mirihi.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, Mirihi Island Resort, South Ari Atoll, Republic of the Maldives, E-mail: gm@mirihi.com, Mobile: +960 778 63 31

5379-2018

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.

Das Bild zeigt eine Illustration eines kleinen Bootes, das auf dem Wasser schwimmt. Das Boot ist weiß und hat zwei Räder am Heck. Es ist mit einer Flagge geschmückt.



Das Crystal Hotel ** Superior**, mitten im Herzen von St. Moritz, gehört zu den Small Luxury Hotels of the World. Es verfügt über 71 Zimmer mit 136 Betten, das Ristorante Grissini, die Crystal Piano Bar und das Wellfit sowie Konferenz- und Bankettmöglichkeiten.

HOTEL

Wir suchen ab Mitte März oder nach Vereinbarung für eine langfristige Zusammenarbeit in Jahresstelle eine administrativ starke Gastgeberpersönlichkeit als:

Chef de Réception (m/w)

Ihr Profil:

- Alter zwischen 25-35 Jahren
- Hotelfachschulabschluss oder vergleichbare Ausbildung
- mehrjährige Erfahrung im Bereich Gästeempfang und Reservation
- Deutsch, Englisch, Italienisch und Französisch
- Führungskompetenz
- offene und herzliche Gastgeberpersönlichkeit
- verantwortungsbewusst, hoch motiviert, sozialkompetent, diskret und selbstständig
- Erfahrungen mit MS-Office-Palette sowie dem Reservationsprogramm Amadeus

Ihre Aufgaben:

- Leitung eines Mitarbeiterstabes von 7 Personen inkl. KV-Lehrling
- Führen Front Office mit Gästebetreuung auf 5*-Niveau
- Führen Back Office mit komplettem Reservationsbereich inkl. Yield Management
- Mitarbeiterausbildung, Mitarbeiterführung
- Arbeitsplanung
- Führen der Hauptkasse
- Duty Management

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an:

Persönlich
c/o Marlene Beer, Direktion
Crystal Hotel
7500 St. Moritz
Tel. 081 836 26 11, Fax 081 836 27 21
m.beer@crystalhotel.ch



ENGADIN GOLF
HOTEL



Für unser italienisches Restaurant mit mediterranem Gartenrestaurant im Zentrum von Interlaken suchen wir für die Sommersaison (Arbeitsbeginn 1. Mai 2010)

eine/n motivierte/n und qualifizierte/n

Servicemitarbeiter oder Servicemitarbeiterin

Für unsere internationale Kundschaft sind gute Sprachkenntnisse von Vorteil (D/IT/E).

Zzeitgemäße Arbeits- und Entlohnungsbedingungen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Lebenslauf!

RESTAURANT PIZZERIA PIZ PAZ

Bahnhofstrasse 1, 3800 INTERLAKEN

Herr Arcangelo Corvaglia

Tel. 033 822 25 33 oder 033 821 14 26

E-Mail: pizpaz@tctnet.ch



Das Metropole Hotel im Ortszentrum von Interlaken – inmitten des Berner Oberlandes – mit direktem Blick auf die Alpen und das Jungfraumassiv. 4-Sterne-Hotel SHV, 52 Deluxe-Zimmer, 42 Standard-Zimmer, 2 Suiten, Spezialitätenrestaurant Bellini, Panoramarestaurant Top o'Met, Seminar- und Bankettbereich, Metro-Bar, Hallenbad mit Sauna.

Wir suchen per Mitte März oder nach Vereinbarung eine/n

Restaurationsleiter/in m/w

In dieser Position sind Sie für die gesamten Restaurationen mit allen dazugehörigen Tätigkeiten verantwortlich. Soziale Kompetenz, grosse Freude an der Dienstleistung, absolute Teamfähigkeit, eine abgeschlossene Berufsausbildung mit mehrjähriger Berufs- und Führungserfahrung sind Voraussetzung. Sie führen ein internationales Team von bis zu 20 Mitarbeitern. Die Betreuung der Lernenden gehört ebenfalls dazu, weshalb wir Kenntnisse über die Berufsbildung in der Schweiz ebenfalls voraussetzen.

Gute Organisationsfähigkeiten sowie eine Portion Hartnäckigkeit bringen Sie mit. Einen zeitgemäßen Führungsstil und sehr gute Umgangsformen gegenüber Gästen sowie Kollegen geben Sie für Selbstverständlichkeit an. Gerne geben wir einer dynamischen, motivierten und ambitionierten Fachkraft die Möglichkeit, sich voluminös zu bewähren und auch kreativen Freiraum auszuleben.

Wir wünschen uns eine Persönlichkeit, die bereits über mehrjährige Erfahrung in der Schweiz oder gar über die Schweizer Nationalität verfügt. Bitte senden Sie Ihre komplette Bewerbung via E-Mail oder Post an unten stehende Adresse:

Hotel Metropole AG
Frau Esther Seiring, Leiterin Human Resources
Höhenweg 37 – Postfach 145 – CH-3800 Interlaken
Telefon +41 33 828 66 66 Telefax +41 33 828 66 33
personal@metropole-interlaken.ch
www.metropole-interlaken.ch



THE KULINARISCHE ALTERNATIVE UND MEHR

TOP-Arbeitsstelle als Geschäftsführer zu vergeben!

Für unseren Gastronomiebetrieb La Colina & unsere Eventlocation Panoramica, auf dem schönsten 9-Loch-Golfplatz in Winterberg/Schweiz suchen wir auf den 1. Februar 2010 oder nach Vereinbarung einen neuen Geschäftsführer.

Wir bieten „More“ als andere:

Flexible Arbeitszeiten – Platz für die eigene Kreativität – Abwechslungsreiches Arbeitsumfeld im Restaurants- & Eventbereich – Eigenverantwortung mit entsprechenden Kompetenzen – Angenehmes Arbeitsklima – Eingespieltes Führungsteam – Kreatives & dynamisches Unternehmen mit viel Herzblut – zeitgerechte Entlohnung ... and more!

Was Sie mitbringen sollten:

Führungsvermögen – Erfahrungen im Restaurations- & Bankettbereich – Grosses Gastgeberherz – Flexibilität – Organisationstalent – Freude, täglich selbst an der Front unsere Gäste zu verwöhnen – Abgeschlossene Lehre in Küche & Service oder vergleichbare Erfahrungen – Fahrweise mind. Kat. B, ... and more?

Wollen Sie „More“ als nur einen Job?

Dann liegt es an Ihnen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung per Post oder E-Mail!

Michael Kienast, Geschäftsführer Catering & More GmbH

CATERING & MORE GmbH Tel. 043 433 58 55

Pfänder 2B Fax 043 433 58 56

8197 Rafz Mobil 079 309 02 58

www.cateringandmore.ch MwSt. Nr. 662 705

info@cateringandmore.ch

5646-3201



Direkt im Herzen des beliebten Bündner Ferienortes Arosa bietet das Sporthotel Valsana 73 komfortable Zimmer und Suiten mit allem Komfort, den man sich für seinen perfekten Urlaub auf 1800 Metern wünschen kann. Im und um das Viersterne-Superior-Haus herum lockt ein grosszügiges Sport- und Wellness-Angebot. Wir suchen Sie zur Verstärkung unseres jungen, kreativen und dynamischen Teams.

AROSA PUR

Wir suchen ab Mitte Juni 2010 noch folgende Teammitglieder:

DIREKTASSISTENT/DIREKTASSISTENT/IN

Ganzjahresstellung - Sie arbeiten frontorientiert, haben Führungserfahrung im Front Office-Bereich sowie beste EDV- und Sprachenkenntnisse (D, E, F).

ASSISTANT F&B/RESTAURANT MANAGER (m/w)

Mit ersten Führungserfahrungen sowie praktischer Serviceerfahrung in der Vier- oder Fünfsternehötelerei. Sprachen: D/E w.m. F.

COMMIS DE CUISINE / CHEF DE PARTIE

Mit Erfahrung im gehobenen Halbpensionsbereich.

HOTELFACHFRAU / -MANN IM SERVICE

Mit starken Serviceerfahrungen,

Sprachen: D/E w.m. F.

RECEPTIONIST/IN

Mit Berufserfahrung, Sprachenkenntnisse D, E, F sowie Erfahrung mit Protel-Reservierungssystem von Vorteil.

KOSMETIKERIN/MASSEURIN

Mit Berufserfahrung, vor allem im Bereich Massage.

Sprachen: D, E, Alter zwischen 24 und 30 Jahre

Möchten Sie in einem der schönsten Orte in der Schweiz leben und arbeiten? Mehr erfahren Sie auf www.tschuggenhotelpgroup.ch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Mit der Direktion: Andrea & Daniel Durrer-Fössler



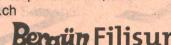
SPORTHOTEL & SPA VALSANA

CH-7050 Arosa

Tel. +41(0)81 378 63 63 Fax +41(0)81 378 63 64

www.valsana.ch info@valsana.ch

5646-3112



„Klein, aber fein“ nennt sich die **Ferienregion Bergün Filisur im Albatal**. Dabei hat sie ganz Grosses zu bieten. Zum Beispiel ist die Region im Winter schlicht das Mekka für Schiffler. Wir bieten interessante und vielseitige herausfordernde Herausforderungen in diesem einzigartig spannenden touristischen Arbeitsumfeld.

Pächterpaar für Camping und Schwimmbad in Bergün (Sommer) mit Option auf Betrieb Gastrobereich im Winter (kleines Kinderskigebiet)

Der Verein Bergün Filisur Tourismus ist das Center of Competence für sämtliche touristischen Entwicklungs- und Vermarktungaktivitäten der Region. Er stellt den absoluten Konsumentenfokus sicher und leistet somit einen wesentlichen Beitrag zu einer gästefreundlichen, anregenden und rentablen Ferienregion.

Ihre Aufgaben:

- Gästeanmeldung und Gästeempfang auf dem Campingplatz
- Einweisung der Gäste zu den Standplätzen
- Reinigung der öffentlichen Gebäude und sanitären Anlagen
- Pflege der Außenanlagen und kleinere Reparaturen verschiedenster Art
- Durchführung eines geordneten und sicheren Badebetriebes unter Berücksichtigung der gültigen Gesetze, Vorschriften und Verordnungen
- Wartung und Instandhaltung der gesamten Anlagen mit allen dazugehörigen Einrichtungen im Rahmen des Delegationsbereiches und der Wirtschaftlichkeit
- Führen eines attraktiven Kioskbetriebes auf eigene Verantwortung und Risiko

Unsere Anforderungen:

- kaufmännisches Verständnis und Fähigkeiten
- fundierte Weiterbildung und Erfahrung im Food- und Beverage-Bereich (Gastro-Erfahrung)
- technisches Flair und Fähigkeiten für die Instandhaltung der Anlagen
- Campingwart resp. langjährige Erfahrung auf dem Gebiet Camping
- SLRG-Rettungsbrevet 1 oder die Bereitschaft, den Kurs zu absolvieren
- Besitz Fachbewilligung für die Verwendung von Biozid-Produkten bzw. Bereitschaft für Kursbesuch
- gewinnende, positive Persönlichkeit mit Ausstrahlung und gepflegtem Auftreten
- Interesse an langfristigen Beziehungen
- internationale Erfahrungen sind erwünscht
- Deutsch in Wort und Schrift, Englisch in Wort

Wir bieten die vertraglich garantierte Grundlage zum Aufbau einer selbstständigen, freiberuflichen Existenz. Neben einem angemessenen jährlichen Fixum erfolgt eine provisionsbezogene finanzielle Beteiligung für alle – im Rahmen der Platzwarttätigkeit und der Funktion des Bademeisters erzielten – Einnahmen aus dem Camping- und Schwimmbadbetrieb.

Als weiteres finanzielles Standbein sind mit den zwei Tätigkeiten die eigenverantwortliche Bewirtschaftung eines Kiosks bzw. Gastrobetriebs verbunden.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung bis am 15. 2. 2010 an:

Bergün Filisur Tourismus, Stefan Steiner, Geschäftsführer, Hauptstrasse 83, 7482 Bergün/Bravuogn www.berguen.ch www.filisur.ch



Veränderungen beginnen hier
www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

5647-3202

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT
WIR SICHERN IHNEN IHRE ZUKUNFT

WIR SICHERN IHNEN IHRE

SwissTrails

SwissTrails macht die Schweiz mobil!

Wir stellen als Touroperator auf dem gesamten Routennetz von SchweizMobil (mit Veloland, Wanderland, Mountainbikingland, Skatingland und Kanuland) die buchbaren Angebote bereit, die wir auch weltweit über Reiseveranstalter und im Direktverkauf vertreiben.

Um unser starkes Wachstum bewältigen zu können, suchen wir eine(n) zusätzliche(n)

**Sachbearbeiterin Touroperating/Verkauf
80 - 100% Pensum**

- Wir erwarten:
- Erfahrung im Touropating
 - Gute Kenntnisse der Schweiz, wenn möglich als Biker, Wanderer, Velofahrer
 - Fließender Umgang mit Word, Excel, Outlook und wenn möglich mit Reservierungssystem Tourdata
 - Deutsche Muttersprache, Englisch und Französisch flüssig schriftlich und mündlich
 - Idealalter 30 - 50+ Jahre

Wir bieten:

- ein umfassendes, innovatives Produkt im Bereich Aktivreisen Schweiz
- über 500 Vertragsunterkünfte in der ganzen Schweiz
- ein internationales Verteilernetz über Reiseveranstalter und Internet
- spannende Abwechslung zwischen Operating (im Sommerhalbjahr) und Marketing (im Winter)
- einen attraktiven Arbeitsplatz "auf dem Land" mit direkter Zufahrt per S-Bahn Linie 5 ab Zürich HB (30 Min.)
- 42-Stunden-Woche, 5 Wochen Ferien, marktgerechtes Salär

Ihre Fragen und Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an Ruedi Jäisi, SwissTrails GmbH, Chulpstrasse 8, 8165 Oberwinterthur Tel. 044 450 24 34, ruedi.jäisi@swisstrails.ch, www.swisstrails.ch

5690-3115



MISTER WONG
ASIAN COOKING

Das Erfolgsrezept in unserem Restaurant **MISTER WONG** ist einfach: frische Zutaten, raffiniert und abwechslungsreich gewürzt, schnell und mit Flair zubereitet und mit einem Lächeln serviert. Für unsere **MISTER WONG**-Betriebe in der Region Basel suchen wir per sofort eine

Geschäftsführer-Assistentin

Ihre Aufgabe ist die Unterstützung des Geschäftsführers beim „daily business“ sowie die Übernahme von Verantwortung bei dessen Abwesenheit. Sie helfen bei der Betreuung der Gäste sowie bei der Erledigung von administrativen und organisatorischen Arbeiten.

Sie bringen Erfahrung in der Gastronomie und Front erfahrung (Bedingung) mit und sind außerdem eine kommunikative und begeisterungsfähige Gastgeberin. Wir bieten ein aufgestelltes und motiviertes Team.

Genau die richtige Herausforderung für Sie? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen:

Restaurant MISTER WONG

Herr Camille Derron
Steinenvorstadt 1a, 4051 Basel
wong.basel@gastrag.ch • www.mister-wong.ch

FRIBOURG REGION

Suisse Tourisme.

L'UNION Fribourgeoise du tourisme

met au concours le poste de

Responsable de projet**ENJOY SWITZERLAND
FRIBOURG REGION (100%)**

Lancé il y a 5 ans par Suisse Tourisme, le programme national ENJOY SWITZERLAND aspire à un développement durable et global de la qualité de l'accueil et de l'offre des destinations touristiques en Suisse. Participant à la 4^e génération, FRIBOURG REGION recherche pour le 1^{er} juin 2010 un/une responsable de projet pour une durée déterminée de deux ans.

En étroite collaboration avec les partenaires de FRIBOURG REGION et la coordinatrice du projet de l'UFT, vous serez chargé(e) de mettre en place et de gérer des projets d'amélioration de la qualité de la chaîne des prestations touristiques dans le canton de Fribourg.

Vous bénéficiez d'une formation supérieure et disposez des compétences professionnelles suivantes:

- Connaissance du domaine touristique et marketing
- Expérience de la gestion de projet, de la communication et des relations publiques
- Expérience dans l'encadrement et la coordination d'une équipe multidisciplinaire
- Parfaite maîtrise du français et de l'allemand

Vous êtes une personne visionnaire, enthousiaste, capable de fédérer et de s'adapter à un environnement en mouvement alors nous nous réjouissons de recevoir votre candidature.

Merci d'adresser votre dossier de candidature complet (avec préférences de salaire et photo), sous pli confidentiel, à FRIBOURG REGION, Madame Odile Rigole, Responsable RH, Case postale 1560, 1701 Fribourg, d'ici au 12 février 2010.

Cahier des charges et organigramme sous : www.fribourgregion.ch/job

5690-3115

Schweiz Tourismus.

Direktor/in Schweiz Tourismus.

MySwitzerland.com

Wollen Sie den Schweizer Tourismus weltweit begeistert vermarkten?

Schweiz Tourismus ist für die nationale und internationale Promotion des Ferien-, Reise- und Kongresslandes Schweiz zuständig. 225 Mitarbeitende am Hauptsitz in Zürich und in 20 Niederlassungen weltweit vermarkten die Schweiz mit ihrer vielfältigen und einzigartigen Natur täglich auf innovative und unkonventionelle Art.

Ihre Aufgaben

In dieser Schlüsselposition im Spannungsfeld zwischen Markt, Branche, Politik und Öffentlichkeit setzen Sie mit ihren qualifizierten Mitarbeitenden eine griffige Positionierung für das Ferien-, Reise- und Kongressland Schweiz um und suchen konsequent den Markterfolg. Sie formen und pflegen gekonnt Kooperationen und Netzwerke, definieren gemeinsame Ziele und binden die Branche umfassend in den Marketing- und Märkte-Auftritt ein. Dabei fördern Sie ein wirkungsvolles Marketingkonzept, mit dem Sie eine maximale Marktleistung erzielen. Sie überprüfen kontinuierlich Ihre Ziele und sorgen für eine qualitativ hochwertige Umsetzung der Leistungsvereinbarung mit dem Bund. Durch kreative und mutige Marketingauftritte, eine konzise Markenführung und eine innovative Positionierung tragen Sie massgeblich zur optimalen Entwicklung des Tourismuslandes Schweiz bei. In dieser zentralen Schlüsselrolle berichten Sie direkt dem Vorstand und unterstützen diesen in der langfristigen Sicherung der Finanzierung von Schweiz Tourismus.

Ihr Profil

Wir richten uns an eine ausgewiesene Führungspersönlichkeit mit Erfahrung im interkulturellen Management. Sie basieren auf einer höheren betriebswirtschaftlichen Ausbildung und sammelten Ihr Marketing- und Führungserfahrung im internationalen Produkte- und Dienstleistungsumfeld. Als Macher mit Weitblick und Visionsschwung verfügen Sie über grosse Strategiekompetenz sowie eine konsequente Umsetzungskompetenz. Sie agieren als Leader und Motivator, der eine überdurchschnittliche Firmenkultur fördert und lebt. Sie verfügen über umfassende Schweiz-Kenntnisse und haben Verständnis für die föderalistische Struktur und Entscheidungsfindung der Schweiz. Zudem verstehen Sie es, die Interessen unterschiedlichster Anspruchsgruppen in einer gemeinsamen Strategie einzubinden. Sie bringen eine hohe Affinität zur Tourismusbranche mit und haben ein Sensorium für deren zukünftige Herausforderungen. Von Vorteil blicken Sie auf Leistungsausweise im Online Marketing zurück, um die technologische Führerschaft auch zukünftig voran zu treiben. Als Gesicht von Schweiz Tourismus verfügen Sie über exzellente Kommunikations- und Präsentationsfähigkeiten sowie ein gewinnendes Auftreten. Verhandlungssicherheit in Deutsch, Französisch und Englisch wird vorausgesetzt, Italienisch ist wünschenswert.

Interessiert?

Wenn Sie diese anspruchsvolle Schlüsselposition in einem komplexen und dynamischen Umfeld ansprechen, senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an die von uns beauftragte Personalberaterin Guido Schilling & Partner AG, Brandensteinkirche 150, Postfach 3218, 8021 Zürich (info@guidoschilling.ch). Für vorgängige Fragen steht Ihnen gerne Herr Guido Schilling unter Tel. 044 366 60 60 zur Verfügung.

SEEHOTEL RIGI-ROYAL IMMENSEE AM ZUGERSEE

Das gepflegte Haus an wunderschöner Lage direkt am See. Wir suchen für unseren Familienbetrieb

Aide du Patron m. zu unserer Stütze

Eintritt nach Absprache

Réceptionnistin mit etwas Erfahrung

Eintritt demnächst oder sofort

Servicefachangestellte CH oder D

März / April / Saison

Wir freuen uns auf Ihre Meldung.

Bewerbungsunterlagen mit Foto an Seehotel Rigi Royal, 6405 Immensee Tel. 041 850 31 31.

5690-3115

BAHNHOF RESTAURANTS BASEL

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

Empfangs- und F&B – Assistentin

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

BERCHTOLD GASTRONOMIE AG

Herr Nicolas Ott
Centralbahnhofstrasse 14
4002 Basel
www.bahnhofrestaurants.ch

5749-3166 3582-1954

Koch – Chef de Partie (m/w) 100%

Eintritt ab März 2010 oder nach Vereinbarung. Sie verfügen über eine abgeschlossene Kochlehre und können selbstständig einen Posten führen.

Marco Maeder, Geschäftsführer, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

ALTES TRAMDEPOT, Gr. Muristalden 6 3006 Bern, www.altestramdepot.ch

5690-3115



Unser Küchenchef hat sich seinen Traum erfüllt und sein eigenes Restaurant eröffnet.

Deshalb suchen wir für unser direkt am See gelegenes ***-Sternen-Ferienhotel (14 Pkts Gault Millau) für die kommende Sommersaison einen fachlich ausgewiesenen, zuverlässigen und initiativen

Küchenchef m/w

Wir sind ein traditioneller Familienbetrieb gepaart mit neuem Flair und jungen Ideen.

Geneinsam mit unserer 8 Mann/Frau-Brigade bieten wir einem teamfähigen, engagierten jungen Fachmann die Gelegenheit, unserer anspruchsvollen Gäste kulinarisch zu verwöhnen.

Wir erwarten von Ihnen eine solide Grundausbildung, mehrjährige Erfahrung in der gehobenen Gastronomie und die Bereitschaft, mit Ihrem Team Spitzenleistungen zu vollbringen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto, um einen Termin für ein Vorstellungsgespräch vereinbaren zu können.

Hotel Beau-Rivage
6353 Weggis am Vierwaldstättersee
Doris und Urs-Peter Geering
Telefon 041 392 79 00
upg@beaurivage-weggis.ch
www.beaurivage-weggis.ch

Mitglied von Sélection Suisse
Vereinigung führende
Vierstern-Hotels im Familienbesitz

5690-3113

Die Gastronomiegruppe



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgeprägtes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Menschen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Konditorei-Bäckerei AG in Zürich.

Für die neu zu eröffnenden, innovativen und vielseitigen

Gastronomiebetriebe der BEA bern expo

suchen wir per 1. April 2010 einen

Stv. Leiter Gastronomie (m/w)

Ihre Aufgabe: Wir suchen eine innovative und belastbare Persönlichkeit, welche den Leiter Gastronomie BEA bern expo in allen Bereichen unterstützt. Sie helfen bei der Leitung und Organisation der verschiedenen Outlets der BEA bern expo mit und sind für die Führung und Organisation der Gastronomiebetriebe nach unseren betriebswirtschaftlichen Grundsätzen, die Umsetzung und Mitgestaltung neuer innovativer Konzepte, die Mitarbeiterplanung und -führung mitverantwortlich. Zudem sind Sie für die Restaurantleitung und die Organisation von internen und externen Caterings zuständig. Im Weiteren unterstützen Sie den Leiter Gastronomie BEA bern expo in der Qualitätssicherung in sämtlichen Outlets.

Ir Profil: Wir wünschen uns eine souveräne, begeisterungsähnliche und vorbildliche Persönlichkeit, welche mit Initiative und Motivation an die Betriebe mitführt. Flexibilität und Verantwortungsbewusstsein sind für Sie keine Fremdwörter. Sie haben eine gastronomische Grundausbildung und vorzugsweise eine Hotelfachschule oder eine höhere Fachschule absolviert. Im Weiteren haben Sie bereits Führungserfahrung sammeln können und können zudem Erfahrungen im Event- und Cateringbereich vorweisen.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vor teilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauri, Leiterin Personalienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

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



STRANDHOTEL & RESTAURANT

SPIEZ AM THUNERSEE

Seit über 100 Jahren im Zeichen der Gastfreundschaft
Das Strandhotel & Restaurant Belvédère ist ein elegantes 4* Hotel mit einer bunt durchmischten Gästeschicht. Es liegt idyllisch im Inneren eines Parks am Thunersee. Seit Jahren garantieren 15 Punkte Gault Millau und eine hervorragende Bewertung im Guide bleu für einen kulinarischen Hochgenuss. Der sehr persönlich geführte Betrieb spricht Jung und Junggebliebene gleichermaßen an.

Für die kommende Saison ab Mitte Februar 2010 suchen wir folgende motivierte Mitarbeiter als:

Sous Chef

(Gastronomiekoch von Vorteil)

Chef de partie (Gardemanger) Jungkoch

sowie

Réceptions-Praktikantin

Sie sind ein aufgestellter Mitarbeiter mit Ambitionen, etwas zu erreichen. Sie haben den Willen, Ihnen persönlichen Touch in die Belvédère-Familie einzubringen und viel Neues zu lernen und zu erleben.

Wir bieten interessierten Mitarbeitern neuzeitliche Anstellungsbedingungen und die Möglichkeit sich zu entwickeln.

Auf ein vollständiges Bewerbungsdossier mit Bild freut sich

Marcus Schneider, Direktor

Strandhotel Belvédère CH-3700 Spiez
Telefon 033 655 66 66 oder Fax 033 654 66 33
[Internet: www.belvedere-spiez.ch](http://www.belvedere-spiez.ch)

E-Mail: info@belvedere-spiez.ch

Celina

Für unser Ristorante Celina im Herzen von Bern suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung je eine/n

Küchenchef/in

Ihnen obliegt die Führung unserer Küche. Mit Ihrem Team gewährleisten Sie reibungslose Abläufe und einen grösstmöglichen Kundennutzen. Gästezufriedenheit ist unser oberstes Gebot.

Sie sind gelernter/gelernte Koch/Köchin, versiert in der traditionellen italienischen Küche und bringen breite Erfahrung in ähnlicher Position mit. Sie sind eine dynamische Persönlichkeit mit viel Kreativität, ein Macher mit Organisationstalent und Durchsetzungsfähigkeit. Für Sie ist Flexibilität eine Selbstverständlichkeit.

Koch/Köchin

Sie sind gelernte/r Koch/Köchin mit einigen Jahren Berufserfahrung. Sie verfügen über fundierte Fachkenntnisse und Liebe zu Ihrem Beruf. Teamgeist, Belastbarkeit und Flexibilität zeichnen Sie aus. Sie sind kreativ und behalten auch in hektischen Momenten die Übersicht.

Pizzaiolo (m/w)

Sie haben Erfahrung als Pizzaiolo, arbeiten speditiv und sauber und bewahren in hektischen Zeiten den Überblick.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann zögern Sie nicht, uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto zukommen zu lassen.

Ristorante Celina AG, Herr Carlo Fehlmann
Spitalgasse 2, 3011 Bern
Tel. 031 311 37 37, E-Mail: email@celina-be.ch

Sommersaison 2010 in Zürich

Statt Kurortluft einmal die Atmosphäre einer internationalen Handelsmetropole schnuppern.

Für uns am See, im schönen Park der Stadt gelegenes und von Gästen aus aller Welt frequentiertes Haus, suchen wir für die Sommersaison 2010 (von Ende April bis Ende September) ausgewiesene Fachleute ♀ oder ♂ als:

Entremetier

Tournant

Demi Chef garde-manger

Commis de cuisine

Commis pâtissier

Servicefachangestellte/r

deutsch sprechend, mit Erfahrung im à-la-carte-Service und Direktinkasso.

2. Chef de Service

weiblich, Aushilfe für zwei Abende.

Guter, leistungsorientierter Verdienst. Auf Wunsch Unterkunft im eigenen Personalhaus. Arbeitsbewilligungen für EU- und EFTA-Bürger erhältlich. Bewerben Sie sich für Ihren persönlich und beruflich erfolg- und abwechslungsreichen Sommer 2010 schriftlich oder telefonisch bei

fischstube

Zürichhorn

H. & P. Hohl AG, Postfach, 8034 Zürich
Tel. 044 422 25 21, Fax 044 422 25 58
restaurant.fischstube.ch, www.fischstube.ch



Zermatt –

einer der bekanntesten Ferienorte der Alpen bietet für Berg- und Schneegäste begeisterte mit seinen zahlreichen Freizeitaktivitäten den idealen Ort für eine Jahreszeit.

Unser traditionelles 4***-Romantik-Hotel 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 um Mitarbeiterstellen:

ab sofort

Servicefachangestellte/r

ab 1. März 2010

Grill-Koch

und ab 1. Mai 2010

Receptionist/in

in Saison- oder 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

Seehotel **** KRONENHOF

Für das Seehotel KRONENHOF, welches direkt am wunderschönen Untersee liegt und über 47 Doppelzimmer, Restaurant, Seeterrasse und Bar verfügt, suchen wir für die Hotelküche per 1. März 2010 einen/eine

Küchenchef/in

Die Hotelküche ist der Hauptküche der TERTIANUM AG Neutra angegliedert.

Folgende Aufgaben erwarten Sie

- Verantwortung für eine ökonomische und ökologische Führung sowie eine gut funktionierende Ablauforganisation
- Verantwortung für die termingerechte Erstellung von Inventuren, Budget und deren Einhaltung
- Erstellung und Überwachung der Einsatz- und Ferienplanung
- Überwachung der Einführung, Schulung und Weiterbildung von Mitarbeitenden
- Überwachung der Lehrlingsausbildung
- Angebotsplanung und -gestaltung inklusive komplette Kalkulation für sämtliche Bereiche der Hotelgastronomie und des externen Caterings
- Aktive Mitarbeit in der Küche

Sie verfügen über

- Hohe Sozialkompetenz
- Mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung auf ähnlichem Niveau
- Kreativität und Flexibilität

Wenn Sie zudem gern in einem kleinen Team arbeiten und auch in hektischen Situationen den Überblick behalten, lernen wir Sie gerne kennen.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Frau Beatrice Gamper, Leiterin Personalwesen, TERTIANUM AG Neutra, Seestrasse 78, 8267 Berlin, Tel. 052 762 52 31, beatrice.gamper@tertianum.ch

TERTIANUM AG Seestrasse 101 Tel. 052 762 54 00 info@seehotel-kronenhof.ch
Seehotel Kronenhof 8267 Berlin Fax 052 762 54 81 www.seehotel-kronenhof.ch

EIN BETRIEB DER TERTIANUM-GRUPPE

**Hier bestimmen Sie
den Inhalt!**

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue



Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir in Jahresstelle per 1. 3. 2010 oder nach Vereinbarung

Restaurantfachfrau Koch/Köchin

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!
P. und U. Gähler, Direktion

Hotel Zurzacherhof
Dr. Martin Erb-Strasse 5
CH-5330 Bad Zurzach
Tel. 056 269 77 77
info@zurzacherhof.ch

Gourmet Restaurant Hotel Alpenblick

Richard und Yvonne Stöckli
3812 Wilderswil-Interlaken
Tel.: 033 828 35 50 · Fax 033 828 35 51
www.hotel-alpenblick.ch

Ein starker Auftritt inmitten der Jungfrauregion
Wir möchten unsere Gäste nicht nur zufriedenstellen, wir wollen sie begeistern. In unserem qualitätsbewussten Team suchen wir:

Receptionist/-in Administration (m/w)

Sie haben in den letzten Jahren Erfahrung im In- und Ausland gesammelt und sind bereit für eine längere abwechslungsreiche Anstellung, bei der Sie all Ihr Wissen einbringen können.

Servicefachangestellte/r (ab Mai 2010)

mit Erfahrung und fundierte Weinkenntnisse

Chef de Partie (m/w)

mit Erfahrung in der gastronomischen Küche

Frau für Zimmer, Lingerie und Buffet

Sie haben eine Ausbildung in der Hotellerie, verfügen über einige Jahre Berufserfahrung und suchen eine längerfristige Anstellung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und erzählen Ihnen gerne, was wir alles zu bieten haben.

Zentrum für Rehabilitation und Erholung

Rehaklinik Hasliberg

Wo Patienten auch Gäste sind...

Die Rehaklinik Hasliberg ist eine Klinik für orthopädische und kardiale Rehabilitation. Unsere Restauration verpflegt die Patientinnen und Patienten, Mitarbeitende und externe Gäste.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. Februar 2010 oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte/r

für Stellvertretung des Chef de Service, 100 %

- Wir erwarten von Ihnen
- gute Berufskenntnisse
- eine selbstständige und zuverlässige Arbeitsweise
- angenehme Umgangsformen und hohe Sozialkompetenz
- Offenheit für etwas Neues

Sie finden bei uns:

- ein engagiertes Team, das sich auf Ihre Mitarbeit freut
- einen interessanten Arbeitsplatz
- Förderung der Fachkompetenz
- geregelte Arbeitszeit
- gute Sozialleistungen

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Rehaklinik Hasliberg AG
Daniela Grisiger, Leiterin Personal und Finanzen
CH-6083 Hasliberg Hohluh
Telefon +41 33 972 55 55
daniela.grisiger@rehaklinik-hasliberg.ch
www.rehaklinik-hasliberg.ch



Seit mehreren Generationen gehören die Seiler Hotels zu den begünstigsten Adressen von Zermatt. Unsere Häuser vereinen erstklassige Schweizer Hoteltradition mit moderner Hotellkultur. Unsere hohen Anforderungen machen uns zu den führenden Hotels Zermatts und sind für unsere Mitarbeiter begehrte Referenzen.

Ab April 2010 oder nach Vereinbarung suchen wir in Jahresstelle eine/n

Personalassistent/in

WIR

... sind ein 4-köpfiges Team in der Zentralverwaltung der Seiler Hotels Zermatt. Unsere vielseitigen, abwechslungsreichen und interessanten Aufgaben sind die Personalsuche und Vorselektionierung, die Personalbetreuung und die Führung der gesamten Personaladministration vom Engagement bis hin zum Austritt.

SIE

... sind eine ausgewogene, mündende und selbstständige Persönlichkeit, haben eine abgeschlossene kaufmännische oder ähnliche Grundausbildung und einige Jahre Berufserfahrung in der Hotellerie oder Gastronomie und von Vorteil Erfahrung im Personalwesen. Zudem verfügen Sie über Geschick im täglichen Umgang mit Menschen aller Sprachen und Nationalitäten, gute PC- sowie gute mündliche Kenntnisse in Französisch und Italienisch.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

SEILER HOTELS ZERMATT AG
Barbara Lauber, Leiterin Mitarbeiteradministration
3920 Zermatt
hr@seilerhotels.ch

Die Gastronomiegruppe ZFV

Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entwicklung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Menschen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Konditorei-Bäckerei AG in Zürich.

Für das von uns im Auftrag geführte

Restaurant Cloud

auf dem Novartis Campus, Fabrikstrasse 15, 4056 Basel suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Jungkoch (m/w)

Ihre Aufgabe: Sie sind hauptsächlich für die Mithilfe bei der Zubereitung der Menüs für die Food Courts, das Vorberichten und Anrichten von Speisen für Anlässe im Auditorium sowie die Produktion von Desserts und Pâtisserieprodukte zuständig. Ebenfalls gehören die Einhaltung der Arbeitssicherheits- und Hygienerichtlinien sowie allgemeine Aufräum- und Reinigungsarbeiten zu Ihrem Aufgabenbereich. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag jeweils von 06.00 - 15.00 Uhr, sind aber auch bei Spezialanlässen flexibel und einsatzbereit.

Ihr Profil: Wir suchen eine teamfähige, flexible und kreative Person, welche über eine abgeschlossene Berufslehre als Koch verfügt. Zudem bringen Sie gute Deutsch- und Englischkenntnisse mit und verlieren auch in hektischen Situationen die Ruhe und Übersicht.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauri, Leiterin Personalien, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

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 Gästezufriedenheit 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 Kundenstammes bis zur Akquisition neuer Kunden werden Sie als Saleskoordinator eine grosse Verantwortung tragen.

Mit Professionalität und Herzlichkeit beraten und beschützen 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.

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

managed by SV

stiftung sbe

Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Wir suchen

eine Fachfrau Hauswirtschaft/ Hauswirtschafterin 50–80%, Einsatz nach Absprache

eine/n Koch/Köchin 40–50%

Einsatz Mo. bis Fr. morgens

Gemeinsam mit der Leiterin Hauswirtschaft kümmern Sie sich um die operativen Belange in den Bereichen Reinigung, Wäscheversorgung und Verpflegung. Sie helfen mit, unsere vier Lernenden im Fachbereich Hauswirtschaft anzuleiten und auszubilden.

Wir erwarten

eine abgeschlossene Berufsausbildung in einem der obengenannten Berufen oder in einem arverwandten Bereich mit einigen Jahren Berufserfahrung. Sie sind eine Person mit hoher Sozialkompetenz und emotionaler Stabilität, die sich mit Überzeugung, Freude und Humor für die berufliche Integration von jungen Menschen einsetzen möchte. In ihrem Alltag spielt die christliche Glaube eine wichtige Rolle.

Wir bieten

Arbeitsstellen, in denen Sie Herz, Hand und Verstand zum Wohle junger Menschen einsetzen können. Zudem zeitgemäße Arbeitsbedingungen und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Arbeitsort

Therapiezentrum Mettlenegg, 3665 Wattenwil

Arbeitsbeginn

Ab März 2010 oder nach Übereinkunft

Wer sind wir

Die Einrichtungen der Stiftung sbe für berufliche und soziale Eingliederung in den drei Zentren Trubschachen, Les Breuleux, und Wattenwil unterstützen junge Menschen mit psychischen Problemen und Einschränkungen. Sie nehmen Jugendliche und junge Erwachsene beiden Geschlechts in Krisen psychischen und teilweise sozialen Ursprungs zur Ausbildung, Therapie und Betreuung auf.

Ihre Bewerbung

richten Sie bitte an Mettlenegg sbe, Therapiezentrum, Werner Käser, Heimleitung, Postfach 112, 3665 Wattenwil. Für Fragen steht Ihnen Karin Brenzikofe Abberhard, Leiterin Hauswirtschaft, jederzeit gerne zur Verfügung, Tel. 033 359 20 20.

Weitere Infos

finden Sie unter www.stiftung-sbe.ch
E-Mail: mettlenegg@stiftung-sbe.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
Region Zentralschweiz	J9207
Region Basel	J9500
Region Zürich/ Schaffhausen	J9490
Region Zentralschweiz	J9509
Region Bern	J9507
Region Graubünden	J9165

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber

Ort	Job-Code
Region Graubünden	J9517
Region Basel	J9173

Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber

Ort	Job-Code
Region Graubünden	J9519
Region Ostschweiz	J9518
Region Zürich/ Schaffhausen	J9520
Region Bern	J9516
Region Zürich/ Schaffhausen	J9493
International	J9501
Region Zentralschweiz	J9489

Food & Beverages

Position, Arbeitgeber

Ort	Job-Code
Region Zürich/ Schaffhausen	J9176
Region Bern	J9514

Küche

Position, Arbeitgeber

Ort	Job-Code
Region Zürich/ Schaffhausen	J9524
Region Mittelland (SO,AG)	J9166
Region Graubünden	J9167
Region Zentralschweiz	J9168
Region Ostschweiz	J9169
Region Oberwallis	J9170
Region Zürich/ Schaffhausen	J9172
Region Zentralschweiz	J9180
Region Waadt/ Unterwallis	J9184
Region Mittelland (SO,AG)	J9186
Region Basel	J9191
International	J9192
Region Bern	J9194
Region Graubünden	J9196
Region Oberwallis	J9198
Region Zürich/ Schaffhausen	J9205
Region Bern	J9211
Region Graubünden	J9349
International	J9487
Region Bern	J9498
Region Zürich/ Schaffhausen	J9499
International	J9502
International	J9503
Region Bern	J9505
Region Zentralschweiz	J9508
Region Bern	J9510
Region Bern	J9511
Region Bern	J9513
Region Zürich/ Schaffhausen	J9525

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber

Ort	Job-Code
Region Bern	J9174
Region Bern	J9527
International	J9488
Region Graubünden	J9202
Region Freiburg	J9201
Region Graubünden	J9528
Region Bern	J9506
Region Bern	J9199
Region Mittelland (SO,AG)	J9529
Region Graubünden	J9494
Region Zürich/ Schaffhausen	J9531
Region Zürich/ Schaffhausen	J9532
Region Bern	J9512
Region Zentralschweiz	J9181

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber

Ort	Job-Code
Region Zentralschweiz	J9182
Region Zentralschweiz	J9179
Region Graubünden	J9177
Region Graubünden	J9178
Region Zürich/ Schaffhausen	J9521
Region Graubünden	J9204
Region Graubünden	J9203
Region Bern	J9526
Region Graubünden	J9492
Region Zentralschweiz	J9522

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber

Ort	Job-Code
Barfrau	J9523
Barfachangestellte	J9175
Cateringverantwortliche/r	J9496
Administrationspraktikant/in Event	J9497

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber

Ort	Job-Code
Leiterin Wäscherei	J9200

Beauty / Wellness / Fitness / Spa

Position, Arbeitgeber

Ort	Job-Code
Head Therapeutin	J9504

Diverses

Position, Arbeitgeber

Ort	Job-Code
Consultant Restauration (m/w)	J9333

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber

Ort	Job-Code
Hotelfachmann/-frau	J5419
Koch/Köchin	J5422
Cuisinier/Cuisinière	J5551
Employé/e de commerce HGT	J5427
Kaufmann/-frau HGT	J5423
Spécialiste en hôtellerie	J5426
Restaurantsfachmann/-frau	J5421
Spécialiste en restauration	J5424
Receptionspraktikant/in	J5337

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B504 Antastüchenchef/in	20 CH per sofort	D/E			
Chef pâtissier	38 BG per sofort	D/E/RU/BG			
Commis de rang (Luxury river cruise liner)	30 CH per sofort	D/F/E			
Chef de partie	29 CH per sofort	D/F/E/ES			
Breakfast chef (England - Eastbourne)	44 CH per sofort	D			
Sous-chef (Luxury river cruise liner)	47 CH per sofort	D/F/E/SE/NO			
Koch, Chef de Partie, Jungkoch	47 CH per sofort	D/F/E			
Küchenchef	26 CH per sofort	D/F/E/DE			
Stv. Küchenchef w/m	30 DE per sofort	D/E			
Demi-Chef Pâtissier	30 CH per sofort	D/F/J/E			
Chef de Partie Tournant	32 CH per sofort	D/E/GR			
Chef de Partie (m/w)	39 CH per sofort	D/E/RU			
Servicefachangestellte	38 DE per sofort	D/E			
Masseur ca. 40%	45 CH per sofort	D/E			
Planung/Logistik/Projektmanagement/Direktionsass./Betriebsass:	30 DE per sofort	D/F/E			
Restaurationsfachfrau	21 CH per sofort	D			
Service/Betriebsassistent/Geschäftsleitung/Events	35 DE per sofort	D/E			
Servicefachangestellte	34 SK per sofort	D			
Servicefachangestellte/Chef de service	53 AT per sofort	D/F/E			
Service/ Chef de Service	36 PT per sofort	D/F/EP/ES			
Servicefachangestellte	43 CH per sofort	D/F			
Servicemitarbeiter	56 CH per sofort	D/E			
Servicemitarbeiterin	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 Sprachkenntnisse – Connaissances linguistiques

Sonnental
City- & Wellnesshotel
Restaurants - Seminare

Wir suchen nach Vereinbarung eine/n junge/n:
CHEF DE SERVICE
für unsere Restaurationen.

Sie sind der oder die Gastgeber/-In, welche/-r eine starke Aura mitbringt und die nötige Grundausbildung absolviert hat, um diese Aufgabe mit Freude, Engagement und als aktives Vorbild in Angriff zu nehmen. Als Motivator sind Sie frontbezogen sowohl der Gast als auch Ihre Mitarbeiter stehen für Sie im Vordergrund.

Sie sind bereit für diese verantwortungsvolle Herausforderung und haben Spass am selbstständigen Arbeiten. Mut und Selbstvertrauen zeichnen Sie aus. Ihre fundierten Kenntnisse in der Restauration geben Ihnen als Basis die Möglichkeit, Ihre Mitarbeiter zu veräußerlichen und kreativen Höchstleistungen anzuregen. Ein spannendes Team sowie gute Arbeitsbedingungen und Entlohnung erwarten Sie.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto:

Lukas Höhn, City- & Wellnesshotel Sonnental
Zürichstrasse 94, 8600 Dübendorf
lukas.hoehn@zuerich-hotels.ch
www.zuerich-hotels.ch

Hotel-Gasthof zum roten Löwen

Gesucht
In unser junges Team suchen wir per 1. März 2010 einen

Sous Chef (m/w)
der Flexibilität zu seinen Eigenschaften zählt.

Wir erwarten:

- selbstständiges Arbeiten
- Führungserfahrung
- Zuverlässigkeit
- Freude am Beruf

Wir bieten:

- aufgestelltes Team
- gepflegte Küche
- zeitgemäße Anstellungsbedingungen

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, so senden Sie uns unverbindlich Ihre Unterlagen zu.

Hotel-Gasthof zum roten Löwen
Scaramuzza Giuliano
Luzernerstrasse 3
6024 Hildisrieden

Rovanada
Gentesserhotel
Valserthal - Switzerland

Das Wellnesshotel mit 80 Betten liegt in der schönen Ferienregion Graubünden. Mit unseren 3 interessanten Restaurants und der kleinen, aber feinen Wellnessanlage, bieten wir unseren Gästen für ihre Ferien das perfekte Relax-Ambiente. Wir erhielten den Spezial-Award für Gastronomie 2010 von holidaycheck.de

Nach der Hotelerweiterung im letzten Herbst suchen wir zur Unterstützung unseres Erfolgsteams folgende charmante Persönlichkeiten:

Réception März/April oder nach Vereinbarung
Chef de Récption w
Sprachen: Englisch, Italienisch, Französisch
Réceptionistin
Sprachen: Englisch, Italienisch oder Französisch
Service ab Juni
Chef de Service w/m
Sprachen: Englisch, Italienisch oder Französisch
Servicefrau/mann
Sprachen: Englisch
Küche ab Juni
Chef de Partie

Haben Sie Spass am Erfolg? Arbeiten Sie gerne in einem gut gelaunten Team?
Wir bieten ein interessantes und anspruchsvolles Arbeitsumfeld und Jahresverträge. Ein Zimmer steht auf Wunsch zur Verfügung.
Schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto per E-Mail zu, oder rufen Sie uns einfach an. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.
Eva und Bruno Berni
CH-7132 Vals
+41 (0)81 933 13 03
info@rovanaoda.ch
www.rovanaoda.ch

ZFV
Die Gastronomiegruppe

Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entwicklung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalestaurants von Unternehmen, Menschen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Konitorei-Bäckerei AG in Zürich.

Für die neu zu eröffnenden, innovativen und vielseitigen **Gastronomiebetriebe der BEA bern expo** suchen wir per circa Ende März 2010

4 Betriebsassistenten (w/m)

1 Sous Chef (w/m)

3 Köche (w/m)

3 Office-Mitarbeiter

6 Service-Mitarbeiter (w/m)

Ihr Profil: Wir suchen flexible, pflichtbewusste und belastbare Kolleginnen und Kollegen, welche das BEA bern expo Team in den verschiedenen Outlets tatkräftig unterstützen und ihre Erfahrungen einbringen. Sie verfügen über die entsprechende Berufserfahrung und sind bereit bei einem spannenden neuen Projekt mitzuwirken.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauri, Leiterin Personalienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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



HOTEL LINDENHOF
Das 3-Stern-Erlebnis-Hotel am schönen Bielersee mit 40 Themenzimmern und über 80 Betten, 2 Restaurants, grosser Seeterrasse, ideale Bankett- und Seminarmöglichkeiten mit Hallenbad und Wellnessangebot. Alles in ruhiger, grosszügiger, grüner Umgebung, für Gäste, die das Besondere suchen!

Für die bevorstehende Sommersaison suchen wir folgende Team-Mitglieder:

Chefs de Partie Garde-manger ab März und Entremetier – ab April

welche durch ihre Erfahrung bereit sind, einen Posten zu führen und mit eigenen Ideen

unseren Küchenchef nachhaltig zu unterstützen.

Commis de cuisine ab Mai

die mit Leib und Seele dem Kochen verfallen sind und aus unserer marktkritischen Kräuterküche hervorzuallen, die man nicht überall geniessen kann.

Servicefachangestellte D/F/E, ab April und Mai

die unseren grossen Stammgästekreis während einer langen Sommersaison aufs Feinste

verführen möchten.

Receptionspraktikantinnen D/F/E, ab Mitte Mai

welche unsere Gäste mit einem herzlichen und ehrlichen Lachen empfangen, professio-

nell umsorgen und betreuen.

Zimmerdamen D ab Mai

die unseren Gästen mit den Erlebniszimmern das spezielle Ambiente vermitteln.

Wenn Sie Lust haben, in unserem jungen, motivierten Team mitzuwirken, dann senden

Sie uns Ihre Unterlagen oder greifen für weitere Fragen zum Telefon. Herr Imhof und Frau

Gerber geben Ihnen gerne Auskunft.

Hotel Lindenho 385 Biel / 033 952 20 30 / www.hotel-lindenho.ch

Mitarbeiter/in Meetings & Events

(Teilzeitpensum möglich)

Sie planen, organisieren und koordinieren Anlässe aller Art. Von der Anfrage bis zur Veranstaltung pflegen Sie den Kontakt zum Kunden und sind für den reibungslosen Ablauf verantwortlich.

Sie sind eine gepflegte, kommunikative Persönlichkeit, die kompetent und verkaufsorientiert arbeitet. Organisations-talent, Teamfähigkeit und eine hohe Einsatzbereitschaft runden Ihr Profil ab. Sie sprechen neben der deutschen Sprache auch Englisch, Französisch und Kenntnisse der Hotelsoftware Fidelio Suite8 sind von Vorteil.

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

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

SWISS HOLIDAY PARK

Immer ein Erlebnis

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

Veränderungen beginnen hier

www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus



HOTEL BÄD BUBENDORF
DAS HAUS MIT HERZ

WIR SUCHEN Per Februar oder nach Vereinbarung eine/n

SOMMELIER/ÈRE

WAS SIE ERWARTET
Weinbetreuung unserer Restaurationsgäste am Abend im Gourmet-Restaurant Osteria TRE, Unterstützung der Restaurationsleitung, Sicherstellung eines fachgerechten Weinservice in allen Restaurants, Einkauf der Weine und Schaumweine für das gesamte Hotel (ca. 500 Positionen), Kontrolle der Weinbestände und auffüllen der Weinklimaschränke, Gestaltung des Weinangebotes und Kartengliefe, Schulung der Restaurationsmitarbeitenden, Sonntag und Montag Ruhetag.

SIE BRINGEN MIT

Leidenschaft für Business Excellence, unternehmerisches Denken und Handeln, eine fundierte Aus- und Weiterbildung als Sommelier/ère, Freude an der gehobenen Gastronomie und Hotellerie, Flexibel und Serviceorientiert, sicheres und gewinnbringendes Auftreten vor Gästen und Mitarbeitenden, Muttersprache Schweizerdeutsch oder Deutsch.

WIR BIETEN IHNEN
Eine langfristige Anstellung. Eine vielseitige und spannende Position in einem sehr lebhaften und gut strukturierten Betrieb nach EFQM Modell. Entwicklungs-möglichkeit und hohe Eigenständigkeit. Gute Verdienstmöglichkeit.

IHRE KONTAKTPERSON
für die schriftliche Bewerbung
Roland Tischhauser, Hotellerie und Gastgeber, rtischhauser@badbubendorf.ch

HOTEL BÄD BUBENDORF
KANTONSTRASSE 3 CH-6416 BUBENDORF/BL
TELEFON +41 61 935 55 55 www.badbubendorf.ch

5741-3180



CONTINENTAL
PARKHOTEL
LUGANO

Für die Sommersaison 2010
bieten wir in folgenden Bereichen:
Arbeitsstellen an:

FRONT-OFFICE Mitarbeiter/in
SERVICE Fachangestellte/er und Commiss
SWIMMING-POOL und **POOLBAR** Mitarbeiter/in
NIGHT-AUDIT Mitarbeiter
KÜCHE Koch/Köchin und Office Mitarbeiter
ZIMMERREINIGUNG-ETAGE Mitarbeiterin

Schrifliche Bewerbungen bitte an:
CONTINENTAL PARKHOTEL
Edgar Fassbind
Via Basilea 28
CH-6900 Lugano
Tel. 0041(0)91 966 11 12
Fax 0041(0)91 966 12 13
www.continentalparkhotel.ch
info@continentalparkhotel.ch

ESPLANADE ★★★★
HOTEL RESORT & SPA

Moderne Hotelkultur in historischem Rahmen; 67 Zimmer und Suiten;
Restaurant, Panoramaterrasse, Bar, Konferenzräumlichkeiten;
erholende Oase für Wellness, Schönheit und Fitness.

Per Anfang März/April suchen wir einen Mitarbeiter mit Erfahrung in 4*- oder
5*-Hotels für folgende freie Stellen:

REZEPTIONIST & REZEPTIONSPRAKTIKANT m/w
Muttersprache D, Sprachkenntnisse I/E/F

PORTIER
mit Ablöse Nachtpoiter (2 Tage), Sprachkenntnisse I/D

COMMIS DE RANG m/w
Sprachkenntnisse D/I

COMMIS DE CUISINE m/w

MASSEUR m/w
auch Teilzeit

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

TESSAL SA • ESPLANADE HOTEL RESORT & SPA

Via delle Vigne 149 • 6648 Locarno-Minusio
Tel. +41 (0)91 735 85 85 • Fax +41 (0)91 735 85 86
E-Mail: sonja.nowaczky@esplanade.ch • www.esplanade.ch

PRIVATE SELECTION
HOTELS



5720-3143

Stellenvermittlungen

LURATI
EMPLOI

International

LURATI EMPLOI eröffnet seine neue Agentur in Bern und sucht für verschiedene Hotel- und Restaurationsbetriebe in und um Bern:
Küchenchefs
Köche
Jungköche
Casseroliere
Restaurationsleiter
Servicemitarbeiter
Buffetdamen
Gouvernanten
Zimmermädchen
Rezeptionistinnen / Rezeptionistinnen

Unsere Anforderungen:
- mindestens 2 Jahre Berufserfahrung
- gute Deutschkenntnisse
- gültige Arbeitsbewilligung

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme:
LURATI EMPLOI
Norma Gehin
Stauffacherstrasse 65
Postfach / Gebäude 13a
3000 Bern 22
Tel.: 031 332 50 00
Fax: 031 332 50 01
norma.gehin@lurati.ch

www.lurati.ch

BÜRO METRO seit 1948
bekannt für Stellen mit Erfahrungswert.
Die erste Ausländerfahrt wartet auf Junge Fachleute aus dem Hotelfach In:

England, Schottland, Irland, Kanalinseln, Scandinavien!

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

Commiss 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
buerometro@bluewin.ch

Trophy Mountain Buffalo Ranch
CANADA

We are a small guest ranch, located in British Columbia, close to the Wells Gray Provincial Park. We are looking to find qualified young staff.

2 Koch / Köchin
2 Servicefachangestellte
1 Zimmerschädelchen
1 Zimmersmann

For Job positions and ranch information, please contact us at:
Info@buffaloranch.ca www.buffaloranch.ca

FACHEHEPAAR zum Betrieb und späterer Übernahme auf Rentenbasis eines 100-Zimmer-Hotels mit grossem Restaurantbetrieb und Konferenzräumen mit Schwerpunkt Tagungen und Seminare. Nähe Frankfurt/Main mit ca. 2,0 Mio. EURO Umsatz p.a. gesucht.

Entscheidend ist der unbeugsame Wille zum Erfolg und die fachliche Qualifikation.

Bewerbungen senden Sie bitte an:

INVESTAS Beratungs AG, Zeughausgasse 28, CH-3000 Bern 7
E-Mail: Stefanie.Ghezzi@investas.ch

Stellengesuche

Küchenchef

48-jähriger, gelernter Koch mit mehrjähriger Berufserfahrung in Klinik, Gemeinschaftspflege und Gastronomie, sucht neue Aufgabe im Raum Mittelland, Zentralschweiz, Zürich Stadt. Ich bin belastbar, kreativ, flexibel und teamfähig. Mit Ausbildungen in den Bereichen: Spital- und Heimkoch, Managementdiplom NKS, Lehrlingsausbilder und EDV-Anwender. Ich freue mich auf Ihren Anruf unter Tel. 076 411 38 88.

0729-3151

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

htr hotel revue - stellen revue / marché de l'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: hotelleriesuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Hobmeier

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

Anzeigen-Immobilien / Service des annonces: Angela Di Renzo, Patricia Nobis Wyss, Monika Hausammann

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

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

Anzeigenkatalog (pro mm una 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
- Kadernubrik / rubrique cadres / tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrat CHF 2.30

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nr Stellenangebote / seulement demande 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. 5/2010	Nr. 6/2010	Nr. 7/2010	Nr. 8/2010
- Ausgabe / Numéro	4. 2. 2010	11. 2. 2010	18. 2. 2010	25. 2. 2010
- Erscheint / Parution	1. 2. 2010	8. 2. 2010	15. 2. 2010	22. 2. 2010
- Anzeigenschluss / Délai				

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 Grafino 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.

In dieser Zeitung publizierte 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. 4/28. Januar 2010

hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie,
Gastronomie und Tourismus.

Le No 1 parmis les plates-formes de l'emploi suisses pour
l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.

HESSE

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 413, 8808 Pfäffikon SZ
055/410 15 57 – Fax 055/410 41 06
hesser@bluewin.ch

A remettre Riviera Vaudoise

magnifique restaurant
et café

centre ville, rue passante.

C. A. plus de Fr. 2.200.000.–
Fr. 1.800.000.–

info@apimmob.ch

Gsell & Partner Gruppe Luzern

Durchdachtes Design und warmes Interieur im Restaurant, (ca. 80 Sitzplätze) eine top-moderne Küche mit ebensolchen Logistikräumen und ein bereits erfolgter, vielversprechender Markteintritt – dies ist Ihr neues

Restaurant mit nachhaltiger Erfolgsperspektive!

Da das daily operating nicht zu den Kernkompetenzen der besitzenden Unternehmensgruppe zählt, ist sie bereit, dieses Juwel einem jüngeren, begeisterten, tüchtigen, kompetenten und kontaktfreudigen Gastrofophen-Paar, welches sich am Ort (ein interessanter Verkehrsknotenpunkt im Kanton Luzern) einen stabilen Ruf erschaffen will, zu einem sehr attraktiven Preis

zu verkaufen (evtl. zu vermieten).

Das Restaurant verfügt über zusätzliche, feste und wiederkehrende Erlöskomponenten, welche eine Einkommensbasis generieren. Mit diesem Betrieb wird Ihr Einstieg als Gastro-Unternehmer gelingen!

Schriftliche Anfragen sind erbeten an Urs Gsell persönlich:
Gsell & Partner GmbH :: Urs Gsell :: Brünigstrasse 20 :: CH-6005 Luzern
Telefon +41 41 220 0000 :: Fax +41 41 220 2001
urs.gsell@gsellundpartner.ch :: www.gsellundpartner.ch

hotelleriesuisse

Swiss Hotel Association

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse.

Zu vermieten

Hotel/Restaurant Spycher in Saas Almagell

Wir suchen für unser gepflegtes, familiengeführtes
Hotel/Restaurant im Zentrum von Saas Almagell eine
engagierte Mieterin/einen engagierten Mieter.

Vermietung nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Tel. 079 292 78 07 oder 079 743 88 31

Zu verkaufen in bekannter Tourismusdestination in Graubünden

Erfolgreich eingeführte, bestbekannte Pizzeria/Restaurant mit 150 Sitzplätzen und gedeckter Gartenterrasse, rustikales Design und warmes Ambiente, Jahresbetrieb.

Funktionell mit ausreichend Keller- und Lagerräumen, Personalzimmer, Aufenthaltsraum und Parkplätzen.

Übernahme nach Vereinbarung samt Inventar.

Kaufpreis 1,5 Mio.

Interessenten mit Kapitalnachweis erhalten weitere Auskunft unter Chiffre 5663-3100 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Gelesen von Entscheidungsträgern!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue



BERGBAHNEN

OBERSAXEN MUNDAU

EIN AUSGEFUXTES SKIGEBIET

Zu verpachten auf die Sommersaison 2010

GIFFELRESTAURANT PIZ MUNDAU

im Schneesport- und Wandergebiet Obersaxen Mundau
an fachlich ausgewiesenen und initiativen Gastwirt
(m/w).

Das Objekt, eine gemütliche Berghütte mit Terrasse sowie Schneebar, ist zweckmäßig eingerichtet und befindet sich direkt an einer traumhaften Aussichtslage auf 2000 m ü. M. Der Betrieb ist Sommer und Winter mit der Bergbahn erreichbar.

Ihre schriftliche Bewerbung mit den dazugehörigen Unterlagen richten Sie bitte bis zum 15. Februar 2010 an

Bergbahnen Piz Mundau AG
Z. H. Herrn S. Caduff, 7134 Obersaxen Meierhof