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: 09.12.2025

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

stellenge d'emploi de la branche Le principal marché de l'emploi de la branche de la branche marche de l'emploi de la branche de l'emploi de l'emploi de la branche de l'emploi de la branche de l'emploi de la branche de l'emploi de l'emploi de la branche de l'emploi de la branch

htr hotel revue Nr. 4 / 28 Januar 2010



Wenn's muess passe...

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH, Postfach, 8048 Zürich

Wir sorgen für **Nachwuchs** htr stellenrevue

www.hoteljob.ch

htr hotel revue

Evaluiert Erfolgsabhängig.

Personalmanagement und -rekrutierung für die Hotellerie, die Gastronomie, den

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-10
Deutsche Schweiz	3-14
Suisse romande	14
Svizzera italiana	14-15
nternational/Marché international	15
Stellengesuche/Demandes d'emploi	15
refugie and asset should be to Produce to the te	No.

Führen

Mitarbeiterführung ist trotz umfangreicher Literatur gar nicht so einfach wie es auf den ersten Blick aussieht.



an einfach führen?



PETER B. GROSSHOLZ, LIC. PHIL. I LEITER WEITERBILDUNG HOTELLERIESUISSE

Schnell wird die Bezeichnung Chef zugewiesen und weiter verwendet. Einer muss ja den Kopf hinhalten. Einen muss man bei Schwierigkeiten zur Rechenschaft ziehen können. Oder anders gesagt: jede Gruppe von Menschen bestimmt einen Anführer. Jemand übernimmt die Verantwortung. Grosse Chefs ernennen ihre Unterführer. auf die sie sich verlassen können. Eine natürliche Sache, meint man. Meistens ergibt es sich einfach und oft ist es auch gut so.

Falsche Voraussetzung

Führungspersonen verfügen somit über gute soziale Kompetenzen, assoziieren wir. Da die meisten ja Teil einer Gemeinschaft, einer Gruppe, eines Teams sind, finden wir uns ganz schnell in solchen Rollen. Und bewältigen Aufgaben nach bestem Wissen und Gewissen, so gut wir eben können, indem wir uns auf eigene Erfahrungen, erlebte Beispiele stützen. Und das kommt dann meistens nicht gut.

Zu viele Führungskräfte sind zu rasch überfordert, insbesondere dann, wenn viele Dinge gleichzeitig auf sie einstürmen. Auf dem Papier sieht es einfach aus, iedes einzelne Thema für sich bringt einen nicht aus dem Konzept. Ein einzelner renitenter oder auch demotivierter Mitarbeitender. mit dem kommen wir klar. Aber wenn ein ganzes Team Verschleisserscheinungen zeigt, wenn eine Gruppe sich nur noch Steine in die Wege legt, was mache ich da?

Spätestens jetzt rufen wir nach Führungskonzepten, nach Instrumenten, fragen nach dem richtigen Führungsstil in der Hoffnung, die Probleme zu beseitigen. Dabei sind Vorkommnisse wie diese gar keine eigentlichen Probleme. Sie gehören zum ganz normalen Führungsalltag. Und kaum einer weiss, was zu tun ist

Hochrisikospiel

Bleibt da einmal mehr nur das Prinzip Hoffnung, oder muss man halt warten bis man gestählt durch unzählige Vorfälle neuen Herausforderungen gelassen entgegenblicken kann? Wohl kaum, Der Schaden, der so entsteht ist immens: Mitarbeitende kündigen, verlassen gar die Branche, sie leiden seelisch, verkümmern – heute heisst das technokratisch, sie haben ein Burnout. Oder warum müssen sich mehr als die Hälfte der Führungspersonen mit Medikamenten und andern Mitteln über den Tag

Entwicklung eines Unternehmens und für dessen Qualitätsansprüche tödlich.

Nein, führen, das kann man nicht ein fach so. Aber man kann es tatsächlich lernen, das ist die gute Nachricht. Die wirklich Erfolgversprechende Führungsausbildung ist im Angebot. Zwei Module führen zu einem eidgenössisch anerkannten Fachausweis, der praxisrelevantes Können be-

Zu aufwendig? Kaum, die Entwicklung der persönlichen Führungskompetenz ist garantiert, und zudem wird diese Weiterbildung durch Beiträge aus dem neuen L-GAV unterstützt. Solches Tun hätte mit Führung zu tun..

Schauen Sie rein:

www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung. Führ

Anzeigenschluss verpasst?

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

htr hotel revue

4-wöchiger Intensivkurs Réception

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

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

Verlangen Sie bitte unser Kursprogramm oder besuchen Sie uns auf unserer Homesthe

www.hotelschule-loefscher.ch

HOTELSCHULE LÖTSCHER

Färbistrasse 1B, 7270 Davos Platz - Fon 081 420 65 26 - E-Maill 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 längerer Kursdauer bzw. spezielle Kurse für den Tourismus.

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.

immobilienrevue htr marché immobilier

stellenrevue htr marché d'emploi

transcription de l'emploi

tr

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

htr hotel revue



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 Zimmerservice, im Garten sowie im Damensalon 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...

Ein gutes Fachwissen für den professionellen und reibungs-losen Arbeitsablauf. Sie sind zwischen 25 und 30 Jahre alt, haben eine gepflegte Erscheinung und gute Umgangsformen sowie eine abgeschlossene Berufslehre. 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 Ihnen eine Dienstwohnung oder ein Personalzimmer mit Blick zum See, ca. 5 Gehminuten 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 van Eeuwijk, Maître 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

> THE SWISS LEADING HOSPITALS



Haben Sie Lust, mit uns in den Frühling zu starten und an einem idyllischen Ort Gäste zu begeistern? Dann passen Sie zu unse 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, AUSHILFEN)

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 ausdrucksstarke Zimmer und Suiten • als Businesshotel positioniert • moderne Seminar- und Bankettsäle • Restaurant Seerose • 2 schöne mediterrane Terrassen • thailändisches ezialitätenrestaurant «Samui-Thai» • Seerose-Bai

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









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

INTERLAKEN



Wir suchen kreativen. verantwortungsbewussten und teamfähigen

KÜCHENCHEF

SOUS-CHEF

ir 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

Haberlis SCHUTZENHAUS

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

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

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

Commis de cuisine

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. Wilkommen 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 Spitzenkräftel

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 sit dieser Mega-Bertieb 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-Profis

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

Stadolisbetech overlatz dwetuen.

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! Idealerwiese vorale CV/Floto einsenden – bitte ausschließlich via E-Mail – oder antrufen. Infoline +41 44 802 12 00 – ausserhalb der Bürozeiten +41 79 402 53 00 – Wir freuen uns auf das Gespräch

Ansgar Schäfer & Christina Kaegi, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER Tel. 044 802 12 00 - Fax 044 802 12 07 Human Resources Consultants ansgarschaefer@schaeferpartner.ch

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

Qualitative und organisatorische Weiterentwicklung des kleineren bis mittelgrossen Betriebes, Optimierung des Auftritts & Angebots, Gewinne erwirtschaften sowie esich durch exzellente Gastgeberqualitäten im lokalen Markt stärker verankerne, 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 Deutschweizer Metropole. Sie werden innerhalb einer Famous Collection of Boutique- und Business-Hotels – im Raum EU et CH – gründlich auf Ihre Taitgekeit vorbereitet. Dann erfolgt Ihr Einstieg als Stv. Restaurant Manager – ER oder SIE – Typ-Maltre de la gastronomie bzw. als Botschafter des Hauses! Da der Betrieb an 365 Tägen des Jahres geöffnet ist, hat das den Vortell, hupstyschlich in Schichten zu arbeiteit mit dem Restaurantleiter teilen Sie sich die anspruchsvollen Führungsaufgaben und vertreten ihn bei Abwesenheiten.

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

Kundenwinsenbe werden sorgfältig analysiert und systematisch erfasst. Mit entsprechend professionell umge-setztem -bedürfnisorientiertem Marketings - erreicht das Unternehmen den spirbaren Vorsprung auf die Wettbewerber. – Eine Servicefach-Ausbildung sowie einen Leistungsausweis als Teanleader bringen Sie mit und gelten als selbstbewusster. Jösungsorientierte bzw. organisatorisch starker Gastroprofi. Mit den Mechanisimen eines optimalen Guess Relation Managements sind Sie vertraut. Der Eintritistermin auf Feb./Mätz bzw. früher oder später nach Vereinbarung käme Ihnen entgegen. – Armet hochkrempeh und Commitment sind für Sie keine Schlagworte!? Want to join one of the best companies? Dann sollten wir uns kennen lernen. Vorab bitte CV mit Foto via Mail sonden oder anrufen. Wir sind auch ausserhalb der Bürozeiten und am Wochenende für Sie erreich-bar: +41 79 402 53 00 – Mit Spannung erwarten wir Ihren Kontakt!

SCHAEFER & PARTNER Tel. 044 802 12 00 Fax 044 802 12 01 www.schaeferpattner.ch

stiftung altried 🚴 ZENTRUM FÜR MENSCHEN MIT BEHINDERUNG

Die Stiftung Altried bietet erwachsenen Menschen mit einer kör-perlichen, gelstigen und psychischen Behinderung bedürfnis-orientierte Lebensstrukturen. Das Angebot umfasst 250 Arbeits-sowie 110 Wohnplätze mit unterschiedlichem Betreuungsange-bot 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 kundenorien-tierten, abwechslungsreichen und saisonalen Angeboten unter Berücksichtigung der modernen Ernährungsstandards sowie der Wirtschaftlichkeit, den Einkauf, die Koordination des Wa-renflusses, die Kontaktpflege zu bestehenden und neuen Lieferentiusses, die Kontarkpriege zu Destenenden und neuen Liefe-ranten wie auch die Budgetierung. Sie führen und erweitern ein Mitarbeiterteam von 3 Köchen und 14 Mitarbeitenden mit Be-hinderung in die Zukunft einer neuen, öffentlichen Gastronomie. Die aktive und initiative Mitarbeit im Umbauprojekt der Küche und Gastronomie sowie in der Neuausrichtung der Angebote

Ihr Profil - Sie kochen mit Leidenschaft und verfügen über Ihr Profil – Sie kochen mit Leidenschaft und verfügen über
mehrjährige, vielseitige Berufs- und Führungserfahrung als
Küchenchef in Spitat/Heim, Gemeinschaftsgastronomie und/
oder öffentlicher Gastronomie/Hotellerie
hohes Qualifätsbewusstsein
selbständiges, unternehmerisches Handeln
vernetztes Denken, Kommunikations- und Konfliktfähigkeit
hohe Sozialkompetenz, Motivationsfähigkeit sowie teamorienteres 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 Aebi, b.aebi@altried.ch, Tel. 044 325 44 44 Stiftung Altried, Ueberlandstrasse 424, 8051 Zürich



Im Hotel Restorant «Lej da Staz» verbinden sich Einfachheit, Authentizität und Natur

zu einem aussergewöhnlichen Bergerlebnis.

Am schönsten Platz bei St.Moritz bietet das «Lej da Staz» Gastfreund-schaft in zehn Zimmern mit alpinem Charme in privilegierter Abge-Schiedenheit. Die Küche basiert auf regionalen Naturprodukten. Daraus bereiten wir

ein abwechlungsreiches Angebot mit kulinarisch hochstehenden Köst-lichkeiten. Unsere «Cuschina engiadinaisa» bietet schnörkellose Berg-gastronimie hoher Qualität – ehrlich, einfach und täglich frisch zubereitet.

Für die Sommersaison 2010 suchen wir in Jahresstelle eine/n

Küchenchef/in

Mit ausgeprägtem Geschmacksinn und hohem Qualitätsbewusstsein führen Sie als unser neues Kader-Mitglied ein 8-köpfiges, junges Küchen-team und tragen dazu bei, unser erfolgreiches Konzept zur Zufriedenheit unserer anspruchsvollen Gäste weiter zu entwickeln

Sie verfügen bereits über Erfahrung in einer Führungsposition, sind motiviert, arbeiten selbständig, zuverlässig und sind idealerweise zwischen 30 und 35 Jahre alt?

Dann freuen wir uns über Ihre aussagekräftige Bewerbung an

Jürg Mettler · Telefon +41 (0)81 839 89 81 · mettler@leidastaz.ch

HOTEL RESTORANT «Lej da Staz» CH-7500 St.Moritz-Celerina Telefon +41 (0)81 833 60 50 www.lejdastaz.ch



uisse (www.hotelleriesuisse.ch), der Unternehmerverband der Schweizer Hotellerie hotelleriesuisse (www.hotelleriesuisse.ch), der Unternehmerverhand der Schweizer Hotellerie, steht zusammen mit seinen 2000 Mitgliedern für eine qualitätsbewusste und zukumfscorientierte Schweizer Hotel- und Beherbergungswirtschaft. Die Kernaufgaben der rund 100 Mitarbeitenden von hotelleriesuisse umflassen die Schweizer Hotelklässifikation, die politische Interessenvertretung der Bränche sowie Nachwachsförderung, Aus- und Weiterbildungen. Der Hauptist des Verbrendes befindet sich in Bern, mit Geschäftsstellen in Lausanne und in Beilinzona. Im Zuge einer Nachfolgeregelung suchen wir für die Stabstelle Kommunikation am Hauptsitz einen

engagierten, motivierten und fachlich versierten

eiter Kommunikation (m/w)

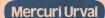
unterstellt, verantworten Sie die gesamte Unternehmenskommunikation «Corporate Communications» nach innen sowie aussen und stellen einen kontinuierlichen, glaub-würdigen und transparenten Informationsfluss sicher. Der Schwerpunkt liegt in den Bereichen Medienarbeit, Mitarbeiter- und Mitgliederinformation, Corporate Design Eventmanagement, Intranet/Internet sowie bei Publikationen und Referaten. Weiter fällt die übergeordnete Marketingkoordination in Ihr Tätigkeitsgebiet. Ausserdem beraten Sie die Verbands- und Geschäftsleitung bei Kommunikationsfragen und erarbeiten Entscheidungsgrundlagen. Sie führen ein gut eingespieltes, professionel-les 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, vorzugs-weise mit eidg, PR-Berater-Diplom, Ihre Fachkompetenz im Bereich Unternehmens-

kommunikation sowie Ihr Marketinoflair 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 stilsicher in Deutsch und Französisch (m/s), Italienischkenntnisse sind vorteilhaft.

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

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an zollikon.ch@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 11. Mercuri Urval mit Sitz in Zürich, Nyon, Basel und Bern sowie weltweit über 70 Niederlassungen. www.mercuriurval.ch





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, selbständig 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

OPRA

Tel 027 921 11 77 Fax 027 921 11 70

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab 1. April 2010 oder nach Vereinba-

Gruppenleiterin/Gruppenleiter Küche

- Aurgabengeblet:

 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

 Verantweite in 1664
- Wirtschaftlichkeit

 Verantwortung für das Beschäftigungsprogramm 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 Berufslehre als Koch mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis

 Mehrjährige praktische Erfährung als Küchenchef/in oder Souschef
 Idealerweise 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 Verhandlungsstärke

 Bereitschaft bei vorsielthezogenen Anlässen mitzuarheiten

- Bereitschaft bei projektbezogenen Anlässen mitzuarbeiten
 EDV-Anwenderkenntnisse (MS-Office)
 Deutsche Standardsprache mit Französischkenntnissen (gute Kenntnisse der zweiten Amtssprache)

- Wir bieten:

 Herausfordernde und spannende Tätigkeit

 Geregelte Arbeitszeiten von Montag bis Freitag

 Zeitgemässe 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.

8. Februar 2010 an: OPRA Arbeitsmarktprogramm, Thomas Krejci, Postfach 550, 3900 Brig.

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 Publicitas SA, Postfach 48, 1752 Villars-sur-Glâne 1 zu richten.

Die Gastronomiegruppe (ZV)



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsge richtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schwelz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreatvität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen 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 Satellitenkü-chen an verschiedenen Standorten auf dem Messegelände über-nimmt. 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 konstant hoher Qualität, die Organi-sation und Durchführung von internen und externen Caterings sowie das Bestell- und Inventarwesen verantwortlich. Des Weite-ren 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 lösungsorie tiert. Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung zum Koch und eine Zusatzausbildung zum Gastronomiekoch oder eidg. dipl. Küchenchef absolviert. Sie haben vorzugsweise Erfahrungen im Eventhereich 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? Verlieren Sie keine Zeit - wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

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 abgeschlos sene 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 Gasstrasse 8 3005 Rern info@taberna.ch

Kornhausplatz 19, 3011 Bern, www.taberna.ch

catering & services



SV Schweiz ist die nationale Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie. Als professionelle Gastgeberin brin gen 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)

Im ISO 9001:2000 wie auch OHSAS 18001 und ISO Im 150 your 2000 wie auch Orbas 18001 und 150 14001 zertflicherten Restaurant der Bank Julius Bär in Altstetten verpflegen sich täglich rund 600 Gäste. Das Speiseangebot besteht aus mehreren täglich wechseln-den Gerichten, davon eines vegetarisch, sowie einem Free-Choice- und Salatbuffet. Es finden regelmässig Sonderanlässe 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.

- Abgeschlossene Kochausbildung
 Ausgewiesene Führungserfahrung sowie Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie
- Flexibel und belastbar
 Hohes Qualitätsbewusstsein und eine zuverlässige Hohe Gäste- sowie Dienstleistungsorientierung
- Flair für gutes Teamverständnis

- PC-Kenntnisse Freude am Beruf und Durchsetzungsvermögen Gepflegtes Auftreten

- 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.

Andrea Corinne Richli Restaurant Manager SV (Schweiz) AG Culinarium Julius Bär Altstetten Postfach 666 CH-8010 Zürich





Das Sunstar Hotel Lenzerheide**** steht an sonniger und ruhiger, aber dennoch zentraler Lage. Die Destination Lenzerheide bietet sämtliche Möglichkeiten zum aktiven Wintersport (35 Liftanlangen auf 2 Tlaseiten, alle miteinander verbunden, 155 Pistenklionneter, 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 1. April 2010 oder n. V. für ein längerfristiges Engagement in Jahresstelle eine charmante und kompetente Nach-

Chef de réception

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

Wir bieten Ihnen einen attraktiven Arbeitsplatz in einem gut-gehenden und gut-organisier-ten Betrieb mit vielen Stammgästen, interne und externe Weiterbildungsmöglichkeiten, attraktive Anstellungsbedingungen sowie eine solide Schweizer Hotelgruppe im Hintergund. Weitere Informationen finden Sie auf unserer Homepage — www.sunsar.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

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 konventioneilen 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, Wochenende) Empfang und Mithilfe bei der Betreuung der Feriengäste Weitere Einsätze je nach Ausbildung und Erfahrung
- weitere Einsatze je nach Ausbildung une Einarung
 Abgeschlossene Berüfsausbildung 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
 Fahrausweis 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 Institutionsleitung, 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





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 a-la-carte restaurant, one main bar and one sunset cocktail bar (included in the over-water restaurant). Besides that, we spoil our guests with a very professional dive-centre, some non-motorized water-sport equipments, with a wonderful sailing yacht and with a small and elegant SPA-area. But the most important is our personal and unique service – as unique as you!

After more than $3\frac{1}{2}$ 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

- wno 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 Switzer)
- 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:

 Nou 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 envilly important
- 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

- 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

Wir suchen ab Frühling 2010

Indischen Spezialitätenkoch

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



in Grindelwald suchen wir ab sofort oder nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter:

Réceptionist/in Mit Berufserfahrung und Sprachkennt-nisse D, F, E in Wort und Schrift

Küchenbursche

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto

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

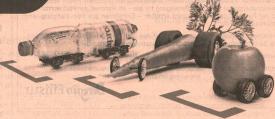
Franchisenehmer/in

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

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

Was Sie erwartet:

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.



Was wir erwarten:

Als unternehmerisch und kundenorientiert denkende Persönlichkeit mit grossem Verkaufsgeschick, betriebswirtschaftlichem Know-how, Führungserfahrung und Einsatzbereitschaft, weisen Sie eine erfolgreiche Berufslaufbahn, idealerweise mit Erfahrung im Detailhandel, auf. Ihre Kunden betreuen Sie mit hoher Dienstleistungsbereitschaft und Sie haben ein Flair für Zahlen.

Begeistert? Dann machen Sie sich startklar und bewerben sich! Fragen beantwortet Ihnen gerne Robert Schärz Telefon: 031 326 57 65, robert.schaerz@migrolino.ch

migrolino

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



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 Plano Bar und das Wellfit sowie Konferenz- und Bankettmöglichkeiten.

HOTEL

Wir suchen ab Mitte März oder nach Vereinbarung für eine langfristige Zu-sammenarbeit in Jahresstelle eine administrativ starke Gastgeberpersönlich-keit als:

Chef de Réception (m/w)

- 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 selbständig

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





«Klein, aber fein» nennt sich die **Ferienregion Bergün Filisur im Albulatal**. Dabei hat sie ganz Grosses zu bieten. Zum Beispiel ist die Region im Winter schlicht das Mekka für Schlittler. Wir bieten interesante und vielseitige berufliche Herausforderungen in diesem einzigartig spannenden touristischen Arbeitsumfeld.

Pächterpaar für Camping und Schwimmbad in Bergün

Der Verein Bergün Filisur Tourismus ist das Center of Competence für sämtliche touristischen Entwicklungs- und Vermarktungsaktivitäten der Region. Er stellt den absoluten Konsumentenfoktus 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, Vorschriffen und Verordnungen
 Wärtung und Instandhaltung der gesamten Anlagen mit allen dazugehörigen
 Einrichtungen im Rahmen des Delegationsbereiches und der Wirtschaftlichkeit
 Führen eines attraktiven Kloskbetriebes auf eigene Verantwortung und Risiko

- Unsere Anforderungen:

 kaufmännisches Verständnis und Fähigkeiten

 fundlerte 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
- nur kursbesuch

 gewinnende, positive Persönlichkeit mit Ausstrahlung und gepflegtem Auftreten

 Interesse an langfristigen Kundenbeziehungen

 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 Kioskes 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

Bergun Filisur

hoteljob.ch



Veränderungen beginnen hier www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

DIZPOIZ

Für unser italienisches Restaurant mit mediterranem Gartenrestaurant im Zentrum von Interlaken suchen w 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).

Zeitgemässe Arbeits- und Entlöhnungsbedingungen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Lebens-

laur: RESTAURANT PIZZERIA PIZ PAZ Bahnhofstrasse 1, 3800 INTERLAKEN Herr Arcangelo Corvaglia Tel. 038 822 25 33 oder 033 821 14 26 E-Mail: pizpaz@tcnet.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 of Wet, 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 Teamtaligkeit, eine abgeschiossene Berufsausbildung mit mehrjähriger Berufs- und Führungserfahrung sind Voraussetzung. Sie tühren ein internationales Team von bis zu 20 Mitarbertern. Die Betreuung der Lernenden gehört ebenfalls dazu, weshalb wir Kenntnisse über die Berufsbildung in der Schweiz ebenfalls voraussetzen.

Gute Organisationsfähigkeiten sowie eine Portion Hartnäckig-keit bringen Sie mit. Einen zeitgemässen Führungsstil und sehr gute Umgangsformen gegenüber Gästen sowie Kollegen sollten für Sie selbstverständlich sein. Gerne geben wir einer dynamischen, motivierten und ambitionierten Fachkraft die Möglichkeit, sich vollumfänglich zu bewähren und auch kreativen Freiraum auszuleben.

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

Hotel Metropole AG
Frau Esthrs Sering, Leiterin Human Resources
Höheweg 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

Die Gastronomiegruppe (ZV)



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsge-richtetes 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 Soreil Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Konditorei-Bäckerei AG in Zürich.

Für die neu zu eröffnenden, innovativen und vielseitiger

Gastronomiebetriebe der BEA bern expo

suchen wir per 1. März 2010 einen

Leiter Logistik

Ihre Aufgabe: Sie sind für die gesamte Organisation der Transporte auf dem Gelände der BEA bern expo zuständig. Dies beinhaltet die Koordination von Warenanlieferungen und Auslieferungen, die Warenannahme und --kontrolle, die Retourenabwicklung und die Lagerung. Im Weiteren unterstützen Sie bei der Planung und Orga-nisation von Events insbesondere deren Auf- und Abbau.

Ihr Profil: Sie sind eine flexible und belastbare Person, welche aktiv beim Verpacken und Verladen mithilft. Sie bringen Erfahrun-gen in einer ähnlichen Position, vorzugsweise eine Ausbildung im Gastgewerbe, mit und besitzen ein ausgeprägtes Organisationstalent sowie ein stilsicheres Deutsch.

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, weiche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

CATERING & MORE

TOP-Arbeitsstelle als Geschäftsführer zu vergeben!

Für unseren Gastronomiebetrieb La Colina & unsere Event-location 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 – Ab-wechslungsreiches Arbeitsumfeld im Restaurations- & Eventbereich – Eigenverantwortung mit entsprechenden Kompetenzen – Angenehmes Arbeitsklima – Eingespieltes Führungsteam – Kreatives & dynamisches Unternehmen mit viel Herzblut- zeitgerechte Entlöhnung . . . and more!

Was Sie mitbringen sollten:
Führungserfahrung – Erfahrungen im Restaurations- & Ban-kettbereich – Grosses Gastgeberherz – Flexibilität – Organisa-tionstalent – Freude, täglich selbst an der Front unsere Gäste zu verwöhnen – Abgeschlossene Lehre in Küche & Service oder vergleichbare Erfahrungen – Fahrausweis 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

8197 Rafz

info@cateringandmore.ch

Tel. 043 433 58 55 Fax 043 433 58 56 Mobil 079 309 02 58

MwSt. Nr. 662 705



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-Superieur-Haus herum lockt ein grosszügiges Sport- und Wellness-Angebot, Wir suchen Sie zur Verstärkung unseres jungen, kreativen und dynamischen

PUR

Wir suchen ab Mitte Juni 2010 noch folgende Teammitalieder:

DIREKTIONSASSISTENT/DIREKTIONSASSISTENT/IN Ganzjahresanstellung - 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 Fünfsternehotellerie 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.

RÉCEPTIONIST/IN

Mit Berufserfahrung, Sprachkenntnisse 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.tschuggenhotelgroup.ch Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Direktion: Andrea & Daniel Durrer-Fässler



CH-7050 Airosa
Tel. +41(0)81 378 63 63 . Fax +41(0)81 378 63 64



SwissTrails

SwissTrails macht die Schweiz mobil!

Wir stellen als Touroperator auf dem gesamten Routennetz von SchweizMobil (mit Veloland, Wanderland, Mountainbikingland, Ska-tingland 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

- Velofahrer
 Fliessender Umgang mit Word, Excel, Outlook und wenn möglich mit Reservationssystem Tourdata
 Deutsche Muttersprache, Englisch und Französisch fliessend schriftlich und mündlich
 Idealater 30, 504- Jahre

- Wir bieten

 ein umfassendes, innovatives Produkt im Bereich Aktivreisen Schweiz

 über 500 Vertragsunterkünfte in der ganzen Schweiz

 ein internationales Vertriebsnetz 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 Jaisli, SwissTrails GmbH, Chlupfstrasse 8, 8165 Oberweningen Tel. 044 450 24 34, ruedi.jaisli@swisstrails.ch, www.swisstrails.ch



Das Erfolgsrezept in unserem Restaurant MISTER WONG ist einfach: frische Zutaten, raffiniert und abwechslungs reich 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 Verant-wortung bei dessen Abwesenheit. Sie helfen bei der Be-treuung der Gäste sowie bei der Erledigung von admi-nistrativen und organisatorischen Arbeiten.

Sie bringen Erfahrung in der Gastronomie und Fronterfahrung (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







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'offe des destinations touristiques en Suisse. Participant à la 4° génération, FRIBOURG REGION recherche pour le 1" 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 maitrise 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 prétentions de salaire et photo), sous pli confidentiel, à FRIBOURG REGION, Madame Odile Rigolet, Responsable RH, Case postale 1560, 1701 Fribourg, d'ici au 12 février 2010.

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

Schweiz Tourismus.



Direktor/in Schweiz Tourismus.

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 vie fältigen und einzigartigen Natur täglich auf innovative und unkonventionelle Art.

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 hochstehende 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.

Wir richten uns an eine ausgewiesene Führungspersönlichkeit mit Erfahrung im interkulturellen Management. Sie basieren auf einer höheren betriebswirtschaftlichen Ausbildung und sammelten Ihre Marketing- und Führungserfahrung im internationalen Produkte- und Dienstleistungsumfeld. Als Macher mit Weitblick und Visionskraft verfügen Sie über grosse Strategiekompetenz sowie eine konsequente Umsetzungsorientierung. Sie agleren als Leader und Motivator, der eine überdurchschnittliche Firmen-kultur 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 Anspruchsgrup-pen in eine gemeinsame 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.

Wenn Sie diese anspruchsvolle Schlüsselposition in einem komplexen und dynamischen Umfeld anspricht, senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an die von uns beauftragte Onersonalberatung Guido Schilling & Partner AG, Brandschenkestrasse 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. suchen für unseren Familienbetrieb

Aide du Patron m. zu unserer Stütze Eintritt nach Absprache

Réceptionistin mit etwas Erfahrung Servicefachangestellte CH oder D

März / April / Saisor Wir freuen uns auf Ihre Meldung. Bewerbungsunterlagen mit Foto an Seehotel Rigi Royal, 6405 Immense Tel. 041 850 31 31.

BAHNHOE RESTAURANTS BASEL



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

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 Franzö-sisch. Mit Ihrem engagierten Ein-satz unterstützen Sie unsere Food&Beverage-Abteilung im Front- und Backbereich. Freund-lichkeit und ein gepflegtes Auftreten sind für Sie eine Selbstverständ-lichkeit. Idealerweise bringen Sie Erfahrung aus dem kaufmänni-schen Bereich sowie der Gastro-nomie mit. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

BERCHTOLD GASTRONOMIE AG Herr Nicolas Ott Centralbahnstrasse 14 4002 Basel www.bahnhofrestaurants.ch

Koch - Chef de Partie (m/w) 100%

Eintritt ab März 2010 oder nach Verein-barung. Sie verfügen über eine abge-schlossene 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



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

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

Küchenchef m/w

Wir sind ein traditioneller Familienbetrieb gepaart wir sind ein traditioneiler ramilienbetrieb gepaart mit neuem Flair und jungen Ideen. Gemeinsam mit unserer 8 Mann/Frau-Brigade bieten wir einem teamfähigen, engagierten jungen Fachmann die Gelegenheit, unsere anspruchsvollen Gäste kulinarisch zu werwöhnen.

Wir erwarten von Ihnen eine solide Grundausbildung, mehrjährige Erfahrung in der gehobenen Gastronomi 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 Dorly und Urs-Peter Geering Telefon 041 392 79 00 upg@beaurivage-weggis.ch www.beaurivage-weggis.ch

Mitglied von Sélection Suisse Vereinigung führender Vierstern-Hotels im Familienbesitz



recherche pour son département administratif

COMPTABLE

Diplômé en comptabilité et au bénéfice de 2 ans d'expérience minimum, et au benefice de 2 ans d'experience minimun, connaissant «l'uniform system of accounts» et logiciels hôteliers, vous serez en charge de la comptabilité générale, fournisseurs, suivi des revenus et plaiements. (français et anglais, allemand: un atout)

CONTROLEUR FINANCIER

Au bénéfice d'une expérience hôtelière, connaissant «l'uniform system of accounts», vous serez en charge de l'établissement et du suivi des budgets, du reporting, de la gestion des coûts et des contrats (français et anglais, allemand: un atout)

Veuillez adresser votre dossier complet à

Agnès Bovet
Hôtel Le Mirador Kempinski
1801 Le Mont Pèlerin
7801 C21 925 17 76
agnes.bovet@kempinski.com





MANFRED & CHRISTINA HÖRGER



Für unser 5-Stern-Hotel der internationalen Spitzenklasse suchen wir per 1. März 2010 oder nach Vereinbarung eine

Lingerie-Gouvernante

Sie verfügen über ein fundiertes Fachwissen im Bereich der Wäscherei und der Textilpflege und sammelten bereits gute Berufserfahrung in den führenden Häusern der Gastronomie und Hotellerie. Sie führen ein eingespieltes Team von 10 Mitarbeiter/innen und bilden zusätzlich die Lehrlinge im Bereich Lingerie aus.

Wir bieten Ihnen einen Arbeitsplatz mit

modernsten Waschmaschinen und Geräten. Gerne erwarten wir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto per Post (nicht via E-Mail!) an:

Savoy Hotel Baur en Ville Personalabteilung Poststrasse 12, 8001 Zürich Telefon 044 215 27 70 Ansprechpersonen: Frau Ch. Hörger oder Frau N. Schnetzler



Unser renommiertes Haus mit 300 Betten und Residenzwohnungen möchte zur Vervollständigung des Kaderteams folgende Position neu besetzen:

EXECUTIVE HOUSEKEEPER

Für diese sehr anspruchsvolle Aufgabe suchen wir, neben einschlägiger Berufserfahrung in der absoluten Spitzenhotellerie, den/die geborene/n Dienstleister/in mit Herz. Sie übërzeugen durch gute Umgangsformen, überzeugendes Auftreten, sehr gute Kommunikationsfähigkeiten, kooperative Führungsqualität und gute Fremdsprachenkenntnis in Englisch und Italienisch.

Wir wünschen uns eine aufgeschlossene, motivierte Person mi abgeschlossener Berufsausbildung im Hotel oder im Hauswirt-schaftsbereich und mehrere Jahre Erfahrung in führender Posi-tion in der Luxushottellere. Sie sind bereit, ein Team von ca. 40 Personen zu führen und auf hohem Niveau zu schulen.

- Ihr Aufgabenbereich umfasst im Wesentlichen:

 Sicherstellung von Sauberkeit und Ordnung in den 180 teizimmern, öffentlichen Bereichen sowie den 35 anliegen Residenzwohnungen

 Die Unterstützung bei der Erfüllung von Gästewünschen
 Die effiziente Einsatzplanung der Etagenmitarbeiter und Portiers
- Portiers
 Aufbauende Mitarbeiterschulung und Einstellung
 Kontrolle und Einhaltung der Arbeitsprozesse für das Housekeeping nach ISO-Vorgaben und Leading Quality Standards
 Intensive Zusammenarbeit mit der Rezeption und
 Haustechnik
 Kontrolle und Einteilung der Personalzimmer/-wohnungen

- Kontrolle und Einteilung der Personaizimmer/-wonnungen Besonderen Wert legen wir auf die individuelle Betreuung der Stammgäste und die permanente Umsetzung der Qualitätsstandards. Es ist für Sie eine Selbstverständlichkeit, die Gäste zu verwöhnen und Sie betrachten die professionelle Dienstellsistung für den Gast als wichtigstes Ziel Ihrer Tätigkeit. Sie haben Freude, in einem der bekanntesten Schweizer Hotels zu arbeiten, sind belastbar und flexibel und bewahren auch bei grossem Arbeitsaufwand die Ruhe. Dabei berücksichtigen Sie stets Ihr ausgeprägtes Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein auf höchstem Niveau.

Wir bieten Ihnen zeitgemässe Arbeitsbedingungen und einen attraktiven Arbeitsplatz in einem interessanten Umfeld.

- Eintritt nach Vereinbarung

Wenn Sie eine neue Herausforderung suchen und in einer der schönsten Gegenden der Schweiz arbeiten möchten, dann freu-en wir uns, Sie kennenzulernen.

Ihre vollständigen Unterlagen senden Sie vorzugsweise per

Kulm Hotel St. Moritz Herr D. Godat, Direktor Via Veglia 18, 7500 St. Moritz oder: hr@kulmhotel-stmoritz.ch

RAUM FÜR KARRIERE



Seit über hundert Jahren gehören wir zu den besten Adressen der Luxushotellerie an den eindrücklichsten Orten der Schweiz; und das nicht allein für unsere Gäste sondern auch für Sie, als Mitarbeiterin oder Mitarbeiter. Unsere Traditionen, echte Gastfreundschaft und das permanente Streben nach Perfektion führen uns gemeinsam in eine erfolgreiche Zukunft.

In unserer Collection mit 4 führenden Hotels der Luxusklasse bieten wir einen innovativen, einzigartigen Arbeitsort mit Potential für eine engagierte, initiative Persönlichkeit als:

W VICTORIA-JUNGFRAU Grand Hotel & Spa

Massage Therapeut/In Réceptionist/In SPA-Bereich Kosmetiker/In

PALACE LUZERN

Head Therapeut/In Massage Therapeut/In Réceptionist/In SPA-Bereich Kosmetiker/In

Unter www.victoria-jungfrau-collection.ch/jobs finden Sie alles Weitere. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

VICTORIA-JUNGFRAU Grand Hotel & Spa Höheweg 41, 3800 Interlaken Personalbüro, Frau Nadien Müller 1 Felefon 033 828 26 77 hr@victoria-jungfrau.ch, www.yictoria-jungfrau.ch

PALACE LUZERN
Haldenstrasse 10, 6002 Luzern
Personalbūro, Frau Dominique Schürmann, Telefon 041 416 10 04
hr@palace-luzern.ch, www.palace-luzern.ch

The leading House



Wir wollen die Sehnsüchte des Gastes nach Erholung, Aktivität, Sinnlichkeit und Genuss jederzeit erfüllen.

Dieses Ziel erreichen Sie zusammen mit Ihren ca. 30 Mitarbeitenden, welche Sie zielorientiert führen, fördern und unterstützen.

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

Teamleiterin Hauswirtschaft, 100%

- Ihre Fachaufgaben:

 Planung und Organisation des gesamten Dienstleistungsangebotes

 Uberwachung des Reinigungskonzepts

 Mitarbeiterführung

 Qualitätssicherung

 Gästebetreuung

 Budget / Einkauf / Lagerung

- Unsere Anforderungen an Sie:

 Fachausbildung im Hauswirtschaftsbereich

 Mehrjährige Erfahrung in ähnlicher Position in der Luxushotellerie Ausgeprägtes Organisationstalent

- Freude am Umgang mit Menschen
 Gute PC- und Administrationskenntnisse
 Sehr gute Deutsch-, Französisch- und Englisch-Kenntnisse

Sind Sie bereit für diese Herausforderung? Wir freuen uns auf Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung inklusive Foto.

Park Hotel Weggis Frau Elisabeth Isenegger Hertensteinstrasse 34 CH-6353 Weggis

E-Mail elisabeth.isenegger@phw.ch Internet www.phw.ch

Weitere vakante Stellen finden Sie unter: www.phw.ch (Rubrik >Info/Jobs<)

RAUM FÜR VISIONEN



Seit über hundert Jahren gehören wir zu den besten Adressen der Luxushotellerie am Fusse von Eiger, Mönch und Jungfrau; und das nicht allein für unsere Gäste sondern auch für Sie, als Mitarbeiterin oder Mitarbeiter.

Heute pflegen wir unsere Traditionen, echte Gastfreundschaft und das permanente Streben nach Perfektion in der Collection mit 4 führenden Häusern der Schweiz.

Wir bieten einen innovativen, einzigartigen Arbeitsort mit Potenzial für eine engagierte, initiative Persönlichkeit als

Chef de réception (w/m)

nach Vereinbarung

und den Überblick.

Für diese vielseitige Position bringen Sie bereits einige Erfahrungen in leitender Funktion mit. Sie verstehen es, Ihr Team motivierend zu führen und Ihre Sprachkenntnisse (D/E/F) unterstützen Sie in Ihrem täglichen Umgang mit unseren anspruchsvollen, internationalen Gästen.
Zusätzlich sind Sie in enger Zusammenarbeit mit unserer Reservations-Abteilung mitverantwortlich für die optimale Zimmerauslastung. Auch in hektischen Zeiten behalten Sie stets Ihr Lächeln

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einer einmaligen Atmosphäre. Ein junges und motiviertes Team freut sich auf Sie.

Haben wir Ihr Interesse für diese herausfordernde Kaderposition geweckt? Dann freuen wir uns bereits heute, Sie kennenzulernen.

Unter www.victoria-jungfrau-collection.ch/jobs finden Sie alles Weitere. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.



Die Gastronomiegruppe (ZV)



Nr. 4 / 28. Januar 2010

Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsge-richtetes 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, Mensen 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 Persön-lichkeit, 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 Mitges-taltung neuer innovativer Konzepte, die Mitarbeiterplanung und führung mitverantwortlich. Zudem sind Sie für die Restaurantle tung 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.

Ihr Profil: Wir wünschen uns eine souveräne, begeisterungsfähige und vorbildliche Persönlichkeit, welche mit Initiative und Motivati-on die Betriebe mitführt. Flexibilität und Verantwortungsbewusst-sein 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 Erfah-rungen im Event- und Cateringbereich vorweisen.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36



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 inmitten 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 n Vorteil) (Gastron

Chef de partie (Gardemanger) Jungkoch

sowie

Réceptions-Praktikantin

Sie sind ein aufgestellter Mitarbeiter mit Ambitionen, etwas zu erreichen. Sie haben den Willen, Ihren persön-lichen Touch in die Belvédère-Familie einzubringen und viel Neues zu Iernen und zu erleben.

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

Auf ein vollständiges Bewerbungsdossier mit Bild freut sich

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

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 Durchsetzungsvermögen. Für Sie ist Flexibilität eine Selbstverständlichkeit.

Koch/Köchin

Sie sind gelernte/r Koch/Köchin mit einigen Jahren Berufserfahrung. Sie verfügen über fundierte -achkenntnisse 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 inter-Statt Kurortluff einmal die Atmosphare einer internationalen Handelsmetropole schnuppern. Für unser am See, im schönsten Park der Stadt gelegenes und von Gästen aus aller Welt frequentiertes Haus, suchen wir für die Sommersaison 2010 (von Ende April bis Ende September) ausgene Fachleute Poder o als:

Entremetier

Tournant Demi Chef garde-manger Commis de cuisine Commis pâtissier



Servicefachangestellte/r deutsch sprechend, mit Erfahrung im A-la-carte-Service und Direktinkasso.

2. Chef de Service

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



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



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

Unser traditionelles 4****-Romantik-Hotel Julen wurde durch herzliche Gast-lichkeit und ungezwungenes Ambiente zur Legende,

Um unsere anspruchsvollen Gäste auch weiterhin hervorragend verwöhnen zu können, suchen wir noch folgende qualifizierte und motivierte Mitarbeiter un Mitarbeiterinnen:

ab sofort

Servicefachangestellte/r

ab 1. März 2010 Grill-Koch

und ab 1. Mai 2010

Réceptionist/in

in Saison- oder Jahresstellung. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Lebenslauf an folgende Adresse:

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



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 Neutal 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 Flexiblität

Wenn Sie zudem gerne 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 Neutal, Seestrasse 78, 8267 Berlingen, Tel. 052 762 52 31, beatrice.gamper@tertianum.ch



Seestrasse 101 Tel. 052 762 54 00 info@seehotel-kronenhof.ch 8267 Berlingen 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



pas Kur-Seminar- und Wohlfühlhotel

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



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 wol-len sie begeistern. In unserem qualitätsbewussten Team suchen

Réceptionist/-in Adminstration (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)

Frau für Zimmer, Lingerie und Buffet

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

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

Zentrum für Rehabilitation und Erholung

Rehaklinik M 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

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

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

- geregelte Arbeitszeitgute Sozialleistungen

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

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



Seit mehreren Generationen gehören die Seiler Hotels zu den begehrtesten Adressen von Zermatt. Unsere Häuser verei-nen ersklassige Schweizer Hoteltradition mit moderner Ho-telkultur. Unsere hohen Anforderungen machen uns zu den führenden Hotels Zermatts und sind für unsere Mitarbeiter

Ab April 2010 oder nach Vereinbarung suchen wir in Jahres

Personalassistent/in

... sind eine ausgeglichene, mitdenkende und selbstständige Persönlichkeit, haben eine abgeschlossene kaufmännische oder ähnliche Grundausbildung und einige Jahre Berufser-fahrung in der Hotellerie oder Gastronomie und von Vorteil Erfahrung im Personalwesen. Zudem verfügen Sie über Ge-schick im täglichen Umgang mit Menschen aller Sprachen und Nationalfärten, gute PC - sowie gute mündliche Kenntnisse in Französisch und Italienisch.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie Ihre schriftliche Be-

SEILER HOTELS ZERMATT AG Barbara Lauber, Leiterin Mitarbeiteradministration 3920 Zermatt

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 Stadtsteutstelle und der State und der State und seine State und der State und der State und der State und seine State und der State und der State und seine State und der St nähe geniessen unsere anspruchsvollen Gäste internatio-nale 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

Sie 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 aktu-ellen Kundenstammes bis zur Akquisition neuer Kunden werden Sie als Saleskoordinator eine grosse Verant-verdung tzen. wortung tragen.

Mit Professionalität und Herzlichkeit beraten und besu-chen Sie unsere anspruchsvollen, internationalen Kunden. Diese Aufgabe erfordert gute Umgangsformen, höhe Belastbarkeit sowie Eloquenz und Flexibilität.

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

Wir bieten

- hohe Eigenständigkeit
- spannendes und herausforderndes Umfeld gute Sozialleistungen Weiterentwicklungsmöglichkeiten

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

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

managed by SV

Die Gastronomiegruppe



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsge-richtetes 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, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Konditorel-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 Vorbereiten und Anrich-ten von Speisen für Anlässe im Auditorium sowie die Produktion von Desserts und Pätisserieprodukter zuständig. Eberfalis 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.

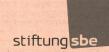
Ihr Profil: Wir suchen eine teamfähige, flexible und kreative Person, welche über eine abgeschlossene Berufslehre als Koch verfüg. Zudem bringen Sie gute Deutsch- und Englischkenntnisse mit und verlieren auch in hektischen Situationen die Ruhe und Übersicht

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 Tauro, Leiterin Personaldienst, 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



Suchen Sie eine neue Herausforderung?

eine Fachfrau Hauswirtschaft/ Hauswirtschafterin 50-80%,

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 artverwandten 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 voi
jungen Menschen einsetzen möchte. In Ihrem Alltag spielt der
christliche Glaube eine wichtige Rolle.

Wir bieten Arbeitstellen, in denen Sie Herz, Hand und Verstand zum Woh-le junger Menschen einsetzen können. Zudem zeitgemässe An-stellungsbedingungen und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Arbeitsort

Therapiezentrum Mettleneggen, 3665 Wattenwil

Arbeitsbeginn Ab März 2010 oder nach Übereinkunft

Ab Marz 2010 oder hach Übereinkunit
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.

here Bewerbung an Mettleneggen sbe, Therapiezentrum, Werner Käser, Heimleitung, Postfach 112, 3665 Wattenwil. Für Fragen steht Ihnen Karin Berailkofer Aeberhard, Leiterin Hauswirtschaft, jederzeit gerne zur Verfügung, Tel. 033 359 20 20.

Weitere Infos

finden Sie unter <u>www.stiftung-sbe.ch</u> E-Mail: mettleneggen@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!

Hotelfachschulabsolvent

Chef de rang / Servicefachangestellte m/w

hoteljob.ch Die Stellenplattiorm für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion / Geschäftsleitung			Service / Restauration
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code	Position, Arbeitgeber
Direktor/in Hotellerie/Restauration	Region Zentralschweiz	J9207	Service (Vollzeit, Teilzeit, Aushilfen)
Leiter/in Business Unit "Gastro"	Region Basel	J9500	Chef de service
Personalvermittler (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J9490	Chef de rang
Geschäftsführer / Betriebsleiter			
THE STATE OF STREET STREET, ST	Region Zentralschweiz	J9509	Commis de rang
Betriebsleiter Assistenten m/w	Region Bern	J9507	Chef de Service Tournant (w/m)
Direktionsassistent/in vier Regel vinitnessassassassassassassassassassassassassa	Region Graubünden	J9165	Jungsommelier / Jungsommelière
jewells von 06.00 - 15.00 Uhr, sind aber auch bei spezialanlästen			Commis de rang
Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT			Chef de rang
			Servicemitarbeiter/in
Position, Arbeitgeber duras errezzo obzesada ania gada edilew doz	Ort	Job-Code	Servicefachmann
Direktionsassistent/in. Jaga bau -datued etug eid nganja mebal	Region Graubünden	J9517	
Empfangsmitarbeiterin a hektischen Strubtlanen den einer eine nereitev	Region Basel	J9173	Bar / Events / Bankett
and Grundaus Sudons and Consumaries along Hotelands envirage.	SA SA CHERON A STATE OF THE SAME	peyron, 184	Dai / Everits / Dankett
Réception / Front Office			Position, Arbeitgeber
Treception / Front Office			Barfrau
Position, Arbeitgeber (negatignithed and inflation and inf	Ort	Job-Code	Barfachangestellte
Chef de Reception w	Region Graubünden	J9519	Cateringverantwortliche/r
Réceptionist/in	Region Ostschweiz	J9518	Administrationspraktikant/in Event
Réceptionist(in) I a nova of relative la blean A na réalte affic al 2	Region Zürich/ Schaffhausen	J9520	Administrationspraktikant, in Event
			120 C35/C56/C6 (2000) (
Réceptionist/in	Region Bern	J9516	Hauswirtschaft Hauswirtschaft
Receptionist/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J9493	ten Tearn suichen
Rezeptionist/in (England - Cobham)	International	J9501	Position, Arbeitgeber
ReservationsleiterIn	Region Zentralschweiz	J9489	Leiterin Wäscherei
do As wells, do virginial		And the second	
Food & Beverages			Beauty / Wellness / Fitness / Spa
Mark selection of the Day of the Committee of the Committ	TANKA TO THE		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code	Position, Arbeitgeber
Executive Chef	Region Zürich/ Schaffhausen	J9176	Head Thearapeutin
F&B Manager / Bankettleiter	Region Bern	J9514	
	Condiches Seminar und	rogniscos i	one selection book.
		A STATE OF THE PARTY OF THE PAR	Diverses via
Küche		APPLANTAGE A	Position, Arbeitgeber
Doubton Anhatanhan	Order to the Control of the Control	Tab Cada	Consultant Restauration (m/w)
Position, Arbeitgeber	Ortaines cale movinessimo	Job-Code	Consultant Restauration (m/w)
Küchenchef Gourmet	Region Zürich/ Schaffhausen	J9524	Nusswerken einge
Commis de cuisine	Region Mittelland (SO,AG)	J9166	Lehrstellen/ Praktikum
Chef pâtissier	Region Graubünden	J9167	The second secon
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J9168	Position, Arbeitgeber
Chef de partie	Region Ostschweiz	J9169	Hotelfachmann/-frau
Chef de partie	Region Oberwallis	J9170	Koch/Köchin
Executive Chef m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J9172	Cuisinier/Cuisinière
Chefs/Commis de partie	Region Zentralschweiz	J9180	Employé/e de commerce HGT
Chef de Cuisine	Region Waadt/ Unterwallis	J9184	Kaufmann/-frau HGT
Koch / Köchin mit Zusatzausbildung Diät	Region Mittelland (SO,AG)	J9186	Spécialiste en hôtellerie
Diatkoch (m/w)	Region Basel	J9191	Restaurationsfachmann/-frau
Chef de partie (England - London)	International	J9192	Spécialiste en restauration
Demi-chef de partie	Region Bern	J9194	Réceptionspraktikant/in
Commis de cuisine	Region Graubünden	J9196	e de la company
Commis de cuisine	Region Oberwallis	J9198	Express Stellengesuche
Chef de partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J9205	
Chef de Partie mobilifier partie eu am pratie Liset sim maarsegre?	Region Bern	J9211	1 2
Anfangsküchenchef/in and seb or ognalasi nevitatega ad mu	Region Graubünden	J9349	B504 Barkeeper/mitarbeiter
Commis de cuisine (Luxury river cruise liner)	International	J9487	B801 Bartender/Barmitarbeiter/Service
Küchenchef 80-100%	Region Bern	J9498	B332 Betriebsassistent/Stv. Geschäftsführer/Chef de Service
Chef de partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J9499	B92 Betriebsleiterassistent/Chef de Service/Chef de Rang
Breakfast chef (England - Eastbourne)	International	J9502	
			11. It is not be a local to the later of the
Sous-chef (Luxury river cruise liner)	International	J9503	B872 Direktion Geschäftsleitung
Koch, Chef de Partie, Jungkoch	Region Bern	J9505	B314 Eventleiterin/Hotel Manager/Front Office
Küchenchef	Region Zentralschweiz	J9508	B853 F&B/HR
Stv. Küchenchef w/m	Region Bern	J9510	B666 Geschäftsführer/Betriebsleiter
Demi Chef Patisserie effor appropriate acual adollatina	Region Bern	J9511	B613 Geschäftsleitung/F&B
Chef de Partie Tournant resteid 11W	Region Bern Manual Bruu	J9513	B796 Kellner
Chef de Partie (m/w) The Dash , and Heitz, Heand un indibassied A	Region Zürich/ Schaffhausen	J9525	B743 Küchenchef
le funger Manschen einsetzen konnen. Zudem zeitgemasse Al		ilsch- Engl	B807 Küchenchef
Coming / Postauration	Kolonia in a substitution to		B883 Masseur ca. 40%
Service / Restauration		The control	B835 Planung/Logistik/Projektmanagement/Direktionsass./Betriebsa
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code	B830 Restaurationsfachfrau
Praktikant/in Service			
	Region Bern	J9174	
Commis de rang	Region Bern	J9527	B819 Servicefachangestellte
Commis de rang (Luxury river cruise liner)	International	J9488	B329 Servicefachangestellter/Chef de service
Chef de rang	Region Graubünden	J9202	B887 Service/ Chef de Service
AND A STREET THAT RESIDENCE OF STREET THE STREET ST	Region Freiburg	J9201	B3 Servicemitarbeiter
ner de rang		J9528	B783 Servicemitarbeiterin
	Region Graubünden	19920	
Commis de rang	Region Graubünden Region Bern	J9526 J9506	B590 Sous-Chef/Chef de partie
Commis de rang Serviceangestellte m/w	Region Bern	J9506	B590 Sous-Chef/Chef de partie
Commis de rang Serviceangestellte m/w Commis de rang	Region Bern Region Bern	J9506 J9199	B590 Sous-Chef/Chef de partie
Chef de rang Commis de rang Commis de rang Restaurationsfachfrau / Mann Restaurationsfachfrau / Mann	Region Bern Region Bern Region Mittelland (SO,AG)	J9506 J9199 J9529	at the voltaining
Commis de rang Serviceangestellte m/w Commis de rang	Region Bern Region Bern	J9506 J9199	B590 Sous-Chef/Chef de partie 1 Referenznummer – Numéro des candidats 4 Nation 2 Beruf (gewünschie Position) – Profession (Position souhaltée) 5 Eintrit 3 Alter-Age 6 5 Sprach

Region Zürich/ Schaffhausen

Region Zentralschweiz

J9512

Region Bern

	Service / Restauration						
		2 00	Ort	doel d	Tie Martie	Inh	Code
7	Position, Arbeitgeber Service (Vollzeit, Teilzeit, Aushilfen)	nos	-	7entr	ralschweiz		Code J9182
0	Chef de service				alschweiz	-	J9179
)	Chef de rang	Grand San Specific			bünden	of White	J9177
9	Commis de rang	是是说这种意义的是自然	Region	Grau	bünden		J9178
7	Chef de Service Tournant (w/m)	Same the second			h/ Schaffhau	sen]	J9521
5	Jungsommelier / Jungsommelière				bünden		J9204
	Commis de rang			-	bünden	CONTRACTOR OF THE PARTY OF THE	J9203
H	Chef de rang Servicemitarbeiter/in	LISTOH TRETUSTR	Region		bünden		J9526 J9492
e	Servicefachmann	THE REAL PROPERTY.			alschweiz	The state of the state of	J9522
7		1 100		ALC: O'M	100		100
3	Bar / Events / Bankett						
	COMMISSION OF THE PROPERTY OF						
	Position, Arbeitgeber	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	Ort	Z.h	an basic	12	Code
	Barfrau Barfachangestellte	The Land American	Region Ostschweiz				19523
9	Cateringverantwortliche/r	100 00000000000000000000000000000000000	Region Graubünden Region Zürich/ Schaffhausen				J9175 J9496
3	Administrationspraktikant/in Event	THE RESIDENCE	Region		Way A		19497
)	A profine a transport of the	PRODUCE THE THE		Karley S			3000
3	Hauswirtschaft						
3	Hadswirtschaft	Siche in waterbathe ethers	NOS NAME	Mallines	eleff) and	Marketon.	
L	Position, Arbeitgeber	Horistic Mast Horesty	Ort				Code
)	Leiterin Wäscherei	1	Region	Züric	h/ Schaffhau	sen]	J9200
	processing and the land of the	And the second second	19-11-01	en la co	CMITTURE SET	A CONTRACT	
	Beauty / Wellness / Fitness / S	pa legione locult d		PH.10	Three line		Again.
2	Position, Arbeitgeber	SERVICION (INCOMECTAL)	Ort			Job-	Code
3	Head Thearapeutin	2010)	Region	Zentr	alschweiz		J9504
1		ssen	Marien	slew r	d fundieder	an Sumula	ha tin
6 9	Diverses				(60/01)		ded
à	Annual Company of the	And a south consulting offer	NA POR	buims	norteing 138	m - main	
in the	Position, Arbeitgeber Consultant Restauration (m/w)	no diam int	Ort	Basel	en Linge		Code 19533
199	Consulant Restauration (in/w)	A 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	Region	1 Dasei			19999
3981	Tabuatallan/ Buolitilians	THE SHOOT HOUSE HE	HATE HAT	neb n	i grabicko	A priva tieu	srt e
700	Lehrstellen/ Praktikum	in an application of the	audran	tions	mindshaeid	neil meet	SEC.
3	Position, Arbeitgeber		Ort			Joh.	Code
						,00	
)	Hotelfachmann/-frau	eragen mit Foto und.,	Ganze		OF STREET SHOWS	ราบ กอน	J5419
	Hotelfachmann/-frau Koch/Köchin	eragen mit Foto und	Ganze	Schwe	eiz ⁹⁷¹⁾⁹	and upper	J5422
2	Hotelfachmann/-frau Koch/Köchin Cuisinier/Cuisinière	eragen mit Foto und, en haben.	Ganze Ganze Toute	Schwe la suiss	eiz se	Strain the	J5422 J5551
2	Hotelfachmann/-frau Koch/Köchin Cuisinier/Cuisinière Employé/e de commerce HGT	aragen nit koto und aten haben.	Ganze Ganze Toute Toute	Schwe la suiss la suiss	eiz se se	en dinig ng Pa linig ng I	J5422 J5551 J5427
	Hotelfachmann/-frau Koch/Köchin Cuisinier/Cuisinière	adagen nit koto und.	Ganze Ganze Toute	Schwei la suiss la suiss Schwe	eiz se se se	ะกบ ก่อม อาสาสาสาสาสาสาสาสาสาสาสาสาสาสาสาสาสาสาส	J5422 J5551
2	Hotelfachmann/-frau Koch/Köchin Culsinier/Culsinière Employée de commerce HGT Kaufmann/-frau HGT	adagen mit Foto und general agent de la company de la comp	Ganze Ganze Toute Toute Ganze	Schwei la suiss la suiss Schwei la suiss	eiz (911) se se siz se (1660) Rank	anu doug an shill re I an an an munters	J5422 J5551 J5427 J5423
2	Hotelfachmann/-frau Koch/Köchin Cuisinier/Cuisinière Employé/e de commerce HGT Kaufmann/-frau HGT Spécialiste en hôtellerie	engen mit toto end, cent	Ganze Toute Toute Ganze Toute	Schweise Sch	eiz 3 1919 se se se eiz 4 1919 se 1966 98 1919	English of	J5422 J5551 J5427 J5423 J5426
	Hotelfachmann/-frau Koch/Köchin Cuisinier/Cuisinière Employé/e de commerce HGT Kaufmann/-frau HGT Spécialiste en hotellerie Restaurationsfachmann/-frau	erugen mit toto mid.	Ganze Toute Ganze Toute Ganze Toute Toute Toute Toute	Schweila suiss Schweila suiss Schweila suiss Schweila suiss	eiz 3 1919 se se se eiz 4 1919 se 1966 98 1919		J5422 J5551 J5427 J5423 J5426 J5421
	Hotelfachmann/-frau Koch/Köchin Culsinier/Culsinière Employére de commerce HGT Kaufmann/-frau HGT Spécialiste en hôtellerie Restaurationsfachmann/-frau Spécialiste en restauration Réceptionspraktikant/in	erugen mit toto indi.	Ganze Toute Ganze Toute Ganze Toute Toute Toute Toute	Schweila suiss Schweila suiss Schweila suiss Schweila suiss	se s		J5422 J5551 J5427 J5423 J5426 J5421 J5424
	Hotelfachmann/-frau Koch/Köchin Cuisinier/Cuisinière Employéré de commerce HGT Kaufmann/-frau HGT Spécialiste en hötellerie Restaurationsfachmann/-frau Spécialiste en restauration	enue an toto ent.	Ganze Toute Ganze Toute Ganze Toute Toute Toute Toute	Schweila suiss Schweila suiss Schweila suiss Schweila suiss	se s		J5422 J5551 J5427 J5423 J5426 J5421 J5424
	Hotelfachmann/-frau Koch/Köchin Culsinier/Cuisinière Employére de commerce HGT Kaufmann/-frau HGT Spécialiste en hötellerie Restaurationsfachmann/-frau Spécialiste en restauration Réceptionspraktikant/in	Jone of the American	Ganze Ganze Toute Ganze Toute Ganze Toute Ganze Region	Schweila suissi Schweila suissi Schweila suissi Schweila suissi I Zürich	eiz se siz se seziz se se h/ Schaffhau	sen]	J5422 J5551 J5427 J5423 J5426 J5421 J5424
	Hotelfachmann/-frau Koch/Köchin Culsinier/Culsinière Employére de commerce HGT Kaufmann/-frau HGT Spécialiste en hötellerie Restaurationsfachmann/-frau Spécialiste en restauration Réceptionspraktikant/in Express Stellengesuche 1 2	Action of the and	Ganze Ganze Toute Ganze Toute Ganze Toute Ganze Region	Schweila suiss Schweila suiss Schweila suiss Schweila suiss	eiz se se se se se se se h/ Schaffhau		J5422 J5551 J5427 J5423 J5426 J5421 J5424
A control of the cont	Hotelfachmann/-frau Koch/Köchin Culsinier/Culsinière Employé/e de commerce HGT Kaufmann/-frau HGT Spécialiste en hotellerie Restaurationsfachmann/-frau Spécialiste en restauration Réceptionspraktikant/in Express Stellengesuche 1 2	Action of total and a specific and a	Ganze Toute Ganze Toute Ganze Toute Ganze Toute Ganze Toute A Region	Schweila suissi Schweila suissi Schweila suissi Schweila suissi A Zürich	eiz se siz se seziz se se h/ Schaffhau	sen]	J5422 J5551 J5427 J5423 J5426 J5421 J5424 J5337
A real solution in the least the lea	Hotelfachmann/-frau Koch/Köchin Culsinier/Culsinière Employéle de commerce HGT Kaufmann/-frau HGT Spécialiste en hotellerie Restaurationsfachmann/-frau Spécialiste en restauration Réceptionspraktikant/in Express Stellengesuche 1 2 B504 Barkeeper/mitarbeiter	A STATE OF THE STA	Ganze Toute Ganze Toute Ganze Toute Ganze Toute Region 3 20 38	Schweila suissi Schweila suissi Schweila suissi Zürich	se s		J5422 J5551 J5427 J5423 J5426 J5421 J5424 J5337
	Hotelfachmann/-frau Kochl/Köchin Cuisinier/Cuisinière Employé/e de commerce HGT Kaufmann/-frau HGT Spécialiste en hotellerie Restaurationsfachmann/-frau Spécialiste en restauration Réceptionspraktikant/in EXPICES Stellengesuche 1 2 B504 Barkeeper/mitarbeiter B801 Bartender/Barmitarbeiter/Service B801 Bartender/Barmitarbeiter/Service B8032 Betriebsleiterassistent/Chef de Service/Ch	nef de Rang	Ganze Toute Ganze Toute Ganze Toute Ganze Toute Region 3 20 38 30 29	Schweila suissi Schweila suissi Schweila suissi Schweila suissi Zürich	se s	sen]	J5422 J5551 J5427 J5423 J5426 J5421 J5424 J5337
22	Hotelfachmann/-frau Koch/Köchin Cuisinier/Cuisinière Employé/e de commerce HGT Kaufmann/-frau HGT Spécialiste en hötellerie Restaurationsfachmann/-frau Spécialiste en restauration Réceptionspraktikant/in Express Stellengesuche 1 2 B504 Barkeeper/mitarbeiter B801 Bartender/Barmitarbeiter/Service B332 Betriebsassistent/Stv Geschäftsführer/Ch B847 CEO/GM/Direktion/Verwaltung/Bereichs	nef de Rang	Ganze Toute Ganze Toute Ganze Toute Region 3 20 38 30 29 44	Schweisel suisse a Zürick suisse Aufrick suisse Schweisel suisse sui	se s	sen]	J5422 J5551 J5427 J5423 J5426 J5426 J5421 J5424 J5337
	Hotelfachmann/-frau Koch/Köchin Culsinier/Culsinière Employéré de commerce HGT Kaufmann/-frau HGT Spécialiste en hötellerie Restaurationsfachmann/-frau Spécialiste en restauration Réceptionspraktikant/in Express Stellengesuche 1 2 B504 Barkeeper/mitarbeiter B801 Bartender/Barmitarbeiter/Service B332 Betriebsassistent/Stv Geschäftsführer/Ch B92 Betriebsleiterassistent/Chef de Service/Ch B847 CEO/GM/Direktion/Verwaltung/Bereichs B872 Direktion Geschäftsleitung	nef de Rang	Ganze Toute Ganze Toute Ganze Toute Ganze Toute Region 3 20 38 30 29 44 47	Schweisels suisses Schweisels Schweisels Schweisels suisses suisses Schweisels suisses suisses Schweisels suisses suisses Schweisels suisses suisse	se s	6 DIE DIERU/H DIFIE DIFIEIES D DIFIUIEISI	J5422 J5551 J5427 J5423 J5426 J5426 J5421 J5424 J5337
bould he was a series of the s	Hotelfachmann/-frau Koch/Köchin Culsinier/Culsinière Employé/e de commerce HGT Kaufmann/-frau HGT Spécialiste en hotellerie Restaurationsfachmann/-frau Spécialiste en restauration Réceptionspraktikant/in EXPRESS Stellengesuche 1 2 B504 Barkeeper/mitarbeiter B801 Bartender/Barmitarbeiter/Service B802 Betriebsassistent/Stv. Geschäftsführer/Ch B92 Betriebsleiterassistent/Chef de Service/Ch B847 CEO/GM/Direktion/Verwaltung/Bereichs B872 Direktion Geschäftsleitung B314 Eventleiterin/Hotel Manager/Front Office	nef de Rang	Ganze Toute Ganze Toute Ganze Toute Ganze Toute Region 3 20 38 30 29 44 47	Schweisels suisse suisse Schweisels suisse suiss	siz se se siz siz se se siz siz se se siz siz se se siz se se siz se se so se se so se se so se se so se	6 DJE DJERU/II DJFJE DJFJIEJES DJFJIEJES DJFJIEJES DJFJIEJES DJFJIEJES DJFJIEJES	J5422 J5551 J5427 J5423 J5426 J5426 J5421 J5424 J5337
	Hotelfachmann/-frau Koch/Köchin Culsinier/Culsinière Employéré de commerce HGT Kaufmann/-frau HGT Spécialiste en hötellerie Restaurationsfachmann/-frau Spécialiste en restauration Réceptionspraktikant/in Express Stellengesuche 1 2 B504 Barkeeper/mitarbeiter B801 Bartender/Barmitarbeiter/Service B332 Betriebsassistent/Stv Geschäftsführer/Ch B92 Betriebsleiterassistent/Chef de Service/Ch B847 CEO/GM/Direktion/Verwaltung/Bereichs B872 Direktion Geschäftsleitung	nef de Rang	Ganze Toute Ganze Toute Ganze Toute Ganze Toute Ganze Toute 43 30 20 44 47 47 26	Schweisels suisses Schweisels Schweisels Schweisels suisses suisses Schweisels suisses suisses Schweisels suisses suisses Schweisels suisses suisse	se s	6 DJE DJEJEU/I DJEJE DJEJEJES D DJEJIJESI DJEJE DJEJE DJEJE DJEJE DJEJE DJEJE DJEJES DJEJEJE DJEJES DJEJEJE DJEJE DJE D	J5422 J5551 J5427 J5423 J5426 J5426 J5421 J5424 J5337
ol residence and seems and	Hotelfachmann/-frau Kochi/Köchin Cuisinier/Cuisinière Employé/e de commerce HGT Kaufmann/-frau HGT Spécialiste en hotellerie Restaurationsfachmann/-frau Spécialiste en restauration Réceptionspraktikant/in Express Stellengesuche 1 2 B504 Barkeeper/mitarbeiter B801 Bartender/Barmitarbeiter/Service B832 Betriebsassistent/Stv. Geschäftsführer/Ch B92 Betriebsassistent/Stv. Geschäftsführer/Ch B847 CEO/GM/Direktion/Verwaltung/Bereichs B872 Direktion Geschäftsleitung B814 Eventieterin/Hotel Managet/Front Office B853 F&B/HR	nef de Rang	Ganze Ganze Toute Ganze Ganze Toute Ganze Toute Ganze	Schweiner Schwei	siz se se siz siz se se siz siz se se siz siz se se siz se se siz se se so se se so se se so se se so se	6 DJE DJERU/II DJFJE DJFJIEJES D DJFJIEJES DJFJIE DJFJIE DJFJIE DJE DJE DJE DJE DJE DJE DJE DJE DJE DJ	J5422 J5551 J5427 J5423 J5426 J5426 J5421 J5424 J5337
	Hotelfachmann/-frau Koch/Köchin Cuisinier/Cuisinière Employéré de commerce HGT Kaufmann/-frau HGT Spécialiste en hötellerie Restaurationsfachmann/-frau Spécialiste en restauration Réceptionspraktikant/in Express Stellengesuche 1 2 B504 Barkeeper/mitarbeiter B801 Bartender/Barmitarbeiter/Service B332 Betriebsassistent/Stv. Geschäftsführer/Ch B447 CEO/GM/Direktion/Verwaltung/Bereichs B872 Direktion Geschäftsleitung B314 Eventleierin/Hotel Manager/Front Office B835 F&B/HR B666 Geschäftsführer/Betriebsleiter	nef de Rang	Ganze Toute Toute Ganze Toute Toute Ganze Toute Toute Region 3 3 20 38 30 29 44 47 47 26 30 30	Schweiner Schwei	siz se	6 DJE DJEJEU/I DJEJE DJEJEJES D DJEJIJESI DJEJE DJEJE DJEJE DJEJE DJEJE DJEJE DJEJES DJEJEJE DJEJES DJEJEJE DJEJE DJE D	J5422 J5551 J5427 J5423 J5426 J5426 J5421 J5424 J5337
	Hotelfachmann/-frau Koch/Köchin Culsinier/Culsinière Employé/e de commerce HGT Kaufmann/-frau HGT Spécialiste en hotellerie Restaurationsfachmann/-frau Spécialiste en restauration Réceptionspraktikant/in Express Stellengesuche 1 2 B504 Barkeeper/mitarbeiter B801 Bartender/Barmitarbeiter/Service B802 Betriebsassistent/Stv. Geschäftsführer/Ch B92 Betriebsleiterassistent/Chef de Service/Ch B847 CEO/GM/Direktion/Verwaltung/Bereichs B872 Direktion Geschäftsfeitung B314 Eventleiterin/Hotel Manager/Front Office B853 F&B/HR B866 Geschäftsführer/Betriebsleiter B613 Geschäftsfliert/Betriebsleiter	nef de Rang	Ganze Ganze Toute Ganze Ganze Toute Ganze Ganze Toute Ganze	Schweila suissi Schweila suiss	siz se se siz iz se se sie iz se	6 DIE DIFIES DIFIE DIFILE DIFI	J5422 J5551 J5427 J5423 J5426 J5426 J5421 J5424 J5337
and a series of the series of	Hotelfachmann/-frau Koch/Köchin Culsinier/Culsinière Employé/e de commerce HGT Kaufmann/-frau HGT Restaurationsfachmann/-frau Spécialiste en hotellerie Restaurationsfachmann/-frau Spécialiste en restauration Réceptionspraktikant//in Express Stellengesuche 1 2 B504 Barkeeper/mitarbeiter B801 Bartender/Barmitarbeiter/Service B832 Betriebsassistent/Stv. Geschäftsführer/Ch B82 Betriebsassistent/Chef de Service/Ch B847 CEO/GM/Direktion/Verwaltung/Bereichs B872 Direktion Geschäftsführer/Betriebs B853 B&HHR B866 Geschäftsführer/Betriebsleiter B613 Geschäftsführer/Betriebsleiter B613 Geschäftsführer/Betriebsleiter B613 Geschäftsführer/Betriebsleiter B6143 Küchenchef	nef de Rang	Ganze Toute Ganze	Schweise Sch	siz se se se se siz ziz se	6 DIE DIFILE DIF	J5422 J5551 J5427 J5423 J5426 J5426 J5421 J5424 J5337
	Hotelfachmann/-frau Koch/Köchin Cuisinier/Cuisinière Employé/e de commerce HGT Kaufmann/-frau HGT Spécialiste en hotellerie Restaurationsfachmann/-frau Spécialiste en restauration Réceptionspraktikant/in Express Stellengesuche 1 2 B504 Barkeeper/mitarbeiter B801 Bartender/Barmitarbeiter/Service B802 Betriebsassistent/Srv. Geschäftsführer/Ch B92 Betriebsassistent/Srv. Geschäftsführer/Ch B847 CEO/GM/Direktion/Verwaltung/Bereichs B872 Direktion Geschäftsfeitung B814 Eventleiterin/Hotel Manager/Front Office B853 F&B/HR B666 Geschäftsführer/Betriebsleiter B613 Geschäftsfeitung/F&B B796 Kellner B743 Küchenchef B887 Küchenchef B887 Küchenchef B888 Mässeur ca. 40%	ef de Rang leitung	Ganze Ganze Toute Ganze John John John John John John John John	Schweise sch	siz se	6 DIE DIFILE	J5422 J5551 J5427 J5423 J5426 J5426 J5421 J5424 J5337
and the second of the second o	Hotelfachmann/-frau Koch/Köchin Cuisinier/Cuisinière Employé/e de commerce HGT Kaufmann/-frau HGT Spécialiste en hötellerie Restaurationsfachmann/-frau Spécialiste en restauration Réceptionspraktikant/in Express Stellengesuche 1 2 B504 Barkeeper/mitarbeiter B801 Bartender/Barmitarbeiter/Service B802 Betriebsastent/Str. Geschäftsführer/Ch B82 Betriebsastent/Str. Geschäftsführer/Ch B847 CEO/GM/Direktion/Verwaltung/Bereich B872 Direktion Geschäftsleitung B831 Eventieterin/Hotel Manager/Front Office B853 F&B/HR B666 Geschäftsführer/Betriebsleiter B613 Geschäftsleitung/F&B B796 Küchenchef B807 Küchenchef B807 Küchenchef B8083 Mässeur ca. 40% B838 Mässeur ca. 40% B838 Mässeur ca. 40% B838 Planung/Logistik/Projektmanagement/Di	ef de Rang leitung	Ganze Toute Ganze Toute Ganze Toute Ganze Region 3 20 29 44 47 47 266 30 32 39 39 445 30	Schweida suisse la suisse schweida suisse la suisse schweida suisse schweida suisse la	siz se	sen J 6 DJE DJERU/I DFILES D DFILIESI DFILIESI DFILIE DJEI DFILIE DJEI DJEI DJEI DJEI DJEI DJEI DJEI DJ	J5422 J5551 J5427 J5423 J5426 J5426 J5421 J5424 J5337
	Hotelfachmann/-frau Koch/Köchin Cuisinier/Cuisinière Employé/e de commerce HGT Kaufmann/-frau HGT Restaurationsfachmann/-frau Spécialiste en hotellerie Restaurationsfachmann/-frau Spécialiste en restauration Réceptionspraktikant//in Express Stellengesuche 1 2 B504 Barkeeper/mitarbeiter B801 Bartender/Barmitarbeiter/Service B332 Betriebassistent/Stv. Geschäftsführer/Ch B92 Betriebsassistent/Stv. Geschäftsführer/Ch B932 Betriebsdeiterassistent/Chef de Service/Ch B847 CEO/GM/Direktion/Verwaltung/Bereichs B872 Direktion Geschäftsführer/Betriebsleiter B613 Geschäftsführer/Betriebsleiter B613 Geschäftsführer/Betriebsleiter B613 Geschäftsführer/Betriebsleiter B6143 Küchenchef B883 Masseur ca. 40% B883 Planung/Logistik/Projektmanagement/Di B830 Restaurationsfachfrau	rektionsass./Betriebsass:	Ganze Ganze Toute Ganze Toute Ganze Region 3 20 38 44 47 26 30 30 32 39 38 45 30 21	Schweida suissi a suissi Schweida suissi Schwe	siz se	66 DIE DIFIRU/II DIFIE DIFILESD DIFILIESD DIFILIESD DIFILIE DI	J5422 J5551 J5427 J5423 J5426 J5426 J5421 J5424 J5337
	Hotelfachmann/-frau Koch/Köchin Cuisinier/Cuisinière Employé/e de commerce HGT Kaufmann/-frau HGT Spécialiste en hotellerie Restaurationsfachmann/-frau Spécialiste en restauration Réceptionspraktikant/in Express Stellengesuche 1 2 B504 Barkeeper/mitarbeiter B801 Bartender/Barmitarbeiter/Service B801 Bartender/Barmitarbeiter/Service B802 Betriebsleiterassistent/Chef de Service/Ch B82 Direktion Geschäftsführer/Ch B832 Betriebslassistent/Svc Geschäftsführer/Ch B847 CEO/GM/Direktion/Verwaltung/Bereichs B872 Direktion Geschäftsleitung B814 Eventleiterin/Hotel Manager/Front Office B853 R&B/HR B666 Geschäftsführer/Betriebsleiter B613 Geschäftsführer/Betriebsleiter B743 Küchenchef B883 Masseur ca. 40% B835 Planung/Logistik/Projektmanagement/Di B830 Restaurationsfachfrau B830 Restaurationsfachfrau B830 Restaurationsfachfrau B830 Restaurationsfachfrau	rektionsass./Betriebsass:	Ganze Ganze Toute Ganze Toute Ganze Toute Region 3 3 3 9 29 44 47 47 47 47 47 47 30 30 30 39 39 39 39 39 39 39 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30	Schweida suisse la suisse	siz se	6 DIE DIFILE DIF	J5422 J5551 J5427 J5423 J5426 J5426 J5421 J5424 J5337
	Hotelfachmann/-frau Koch/Köchin Cuisinier/Cuisinière Employé/e de commerce HGT Kaufmann/-frau HGT Spécialiste en hotellerie Restaurationsfachmann/-frau Spécialiste en restauration Réceptionspraktikant/in Express Stellengesuche 1 2 B504 Barkeeper/mitarbeiter B801 Bartender/Barmitarbeiter/Service B332 Betriebsassistent/Chef de Service/Ct B847 CEO/GM/Direktion/Verwaltung/Bereichs B872 Direktion Geschäftsleitung B334 Eventieterin/Hotel Manager/Front Office B853 F&B/HR B666 Geschäftsleitung/F&B B613 Geschäftsleitung/F&B B668 Geschäftsleitung/F&B B796 Kellner B743 Küchenchef B883 Masseur ca. 40% B883 Masseur ca. 40% B830 Restaurationsfachfrau B830 Restaurationsfachfrau B850 Service/Entriebsassistent/Geschäftsleitung B850 Service/Entriebsassistent/JGeschäftsleitung B819 Service/achangestellte	rektionsass./Betriebsass:	Ganze Toute Ganze Toute Ganze Toute Ganze Toute Ganze Toute Region 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	Schweida suisse la suisse Schweida suisse Schweida suisse Schweida suisse la	siz se	6 D E D E RU/I D F E D F I E S D D F I E S D F I E	J5422 J5551 J5427 J5423 J5426 J5426 J5421 J5424 J5337
	Hotelfachmann/-frau Koch/Köchin Cuisinier/Cuisinière Employé/e de commerce HGT Kaufmann/-frau HGT Spécialiste en hotellerie Restaurationsfachmann/-frau Spécialiste en restauration Réceptionspraktikant/in Express Stellengesuche 1 2 B504 Barkeeper/mitarbeiter B801 Bartender/Barmitarbeiter/Service B801 Bartender/Barmitarbeiter/Service B802 Betriebsleiterassistent/Chef de Service/Ch B82 Direktion Geschäftsführer/Ch B832 Betriebslassistent/Svc Geschäftsführer/Ch B847 CEO/GM/Direktion/Verwaltung/Bereichs B872 Direktion Geschäftsleitung B814 Eventleiterin/Hotel Manager/Front Office B853 R&B/HR B666 Geschäftsführer/Betriebsleiter B613 Geschäftsführer/Betriebsleiter B743 Küchenchef B883 Masseur ca. 40% B835 Planung/Logistik/Projektmanagement/Di B830 Restaurationsfachfrau B830 Restaurationsfachfrau B830 Restaurationsfachfrau B830 Restaurationsfachfrau	rektionsass./Betriebsass:	Ganze Toute Ganze Toute Ganze Toute Ganze Toute Region State Control of Contr	Schweida suisse la suisse	siz se	6 DIE DIFILE DIF	U5422 U55551 U5427 U5426 U5426 U5421 U5424 U5424 U5427 U5424 U5427 U5424 U5427 U5424 U5427
To the state of th	Hotelfachmann/-frau Koch/Köchin Cuisinier/Cuisinière Employé/e de commerce HGT Kaufmann/-frau HGT Restaurationsfachmann/-frau Spécialiste en hotellerie Restaurationsfachmann/-frau Spécialiste en restauration Réceptionspraktikant//in Express Stellengesuche 1 2 B504 Barkeeper/mitarbeiter B801 Bartender/Barmitarbeiter/Service B332 Betriebasasistent/Stv. Geschäftsführer/Ch B82 Betriebassistent/Stv. Geschäftsführer/Ch B847 CEO/GM/Direktion/Verwaltung/Bereichs B872 Direktion Geschäftsführer/Betriebsleiter B613 Geschäftsführer/Betriebsleiter B613 Geschäftsführer/Betriebsleiter B613 Geschäftsführer/Betriebsleiter B614 Küchenchef B883 Masseur ca. 40% B885 Planug/Logistik/Pojektmanagement/Di B830 Restaurationsfachfrau B550 Service/Getriebasasistent/Geschäftsleitun B830 Restaurationsfachfrau B619 Servicefachangestellter/Chef de service B829 Servicefachangestellter/Chef de service	rektionsass./Betriebsass:	Ganze Ganze Ganze Ganze Ganze Ganze Ganze Toute Toute Ganze Toute Region 38 20 29 44 47 26 30 30 32 33 38 45 30 32 33 38 35 36	Schwei la suiss la suiss Schwei la suiss La chwei La suiss La chwei La suiss La chwei La ch	siz se	sen 6 DIE DIFIRU/II DIFIE DIFILES D DIFILIE DIFILE DIFILIE DI	U5422 U55551 U5427 U5426 U5426 U5421 U5424 U5424 U5427 U5424 U5427 U5424 U5427 U5424 U5427
	Hotelfachmann/-frau Koch/Köchin Cuisinier/Cuisinière Employé/e de commerce HGT Kaufmann/-frau HGT Spécialiste en hotellerie Restaurationsfachmann/-frau Spécialiste en restauration Réceptionspraktikant/in Express Stellengesuche 1 2 B504 Barkeeper/mitarbeiter B801 Bartender/Barmitarbeiter/Service B802 Betriebsleiterassistent/Chef de Service/Chef de Servic	rektionsass./Betriebsass:	Ganze Ganze Ganze Toute Ganze Toute Ganze Toute Ganze Toute Region 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	Schwei la suissi la suissi Schwei la suissi La s	siz se	6 DIE DIFIE DIFIE DIFILE DIFIL	U5422 U55551 U5427 U5426 U5426 U5421 U5424 U5424 U5427 U5424 U5427 U5424 U5427 U5424 U5427
	Hotelfachmann/-frau Koch/Köchin Cuisinier/Cuisinière Employé/e de commerce HGT Kaufmann/-frau HGT Spécialiste en hotellerie Restaurationsfachmann/-frau Spécialiste en restauration Réceptionspraktikant/in Express Stellengesuche 1 2 B504 Barkeeper/mitarbeiter B801 Bartender/Barmitarbeiter/Service B332 Betriebsassistent/Chef de Service/Chf B847 CEO/GM/Direktion/Verwaltung/Bereichs B743 Berriebsdeiterassistent/Chef de Service/Chf B847 CEO/GM/Direktion/Verwaltung/Bereichs B748 Geschäftsfeitung B748 Küchenchef B748 Küchenchef B749 Küchenchef B880 Masseur ca. 40% B881 Masseur ca. 40% B883 Restaurationsfachfrau B890 Restaurationsfachfrau B891 Servicefachangestellter/Chef de service B892 Servicefachangestellter/Chef de service B893 Servicefachangestellter/Chef de service B894 Service/Chef de Service B895 Service/Chef de Service B896 Service/Chef de Service B897 Service/Chef de Service B898 Service/Chef de Service B898 Service/Chef de Service B897 Service/Chef de Service B897 Service/Chef de Service B897 Service/Chef de Service	rektionsass./Betriebsass:	Ganze Ganze Ganze Toute Ganze	Schwei a suissi si	siz se	6 D E D E RU/I D F E D F I E D F I E D F IE	U5422 U55551 U5427 U5426 U5426 U5421 U5424 U5424 U5427 U5424 U5427 U5424 U5427 U5424 U5427

- Referenznummer Numéro des candidats
 Beruf (gewünschte Position) Profession (Position souhaitée)
 Alter Age



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, un diese Aufgabe mit Freude, Engagement und als aktives Vorbild in Angriff zu nehmen. Als Motivator sind Sie-frontbezogen und 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 verkäuferischen und kreativen Höchstleistungen anzuspornen. Ein spannendes Team sowie gute Arbeitsbedingungen und Entlöhnung 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

- 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



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

Nach der Hotelerweiterung im letzten Herbst su-chen wir zur Unterstützung unseres Erfolgsteams folgende charmante Persönlichkeiten:

Réception März/April oder nach Vereinbarung Chef de Réception w Sprachen: Englisch, Italienisch, Französisch Réceptionistin Sprachen: Englisch, Italienisch oder Französisch

Service ab Juni Chef de Service w/m Sprachen: Englisch, Italienisch oder Französisch Servicefachfrau/-mann Sprachen: Englisch

Haben Sie Spass am Erfolg? Arbeiten Sie gerne

Haben Sie Spass am Erfolg? Arbeiten Sie gerne in einem gut gelaunten Team? Wir bieten ein interessantes und anspruchsvolgt 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. Evi und Bruno Berni CUL 1713 Viel.

CH-7132 Vals +41 (0)81 935 13 03 info@rovanada.ch www.rovanada.ch

Die Gastronomiegruppe (ZV)



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsge-richtetes-Gästronomieunternehmen 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, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleien Konditiene, Psykrach 6 in Ziriche Kleiner Konditorei-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 mitzuwirker

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch

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



Wir sind der grösste Ferien- und Freizeitpark im Herzen der Zentralschweiz, mit einzigartiger Verbindung von 4-Sterne-Hotellerie, Ferienwohnungen, Wellness-und Spa-Abteilung, Sport- und Erlebnispark sowie modernem Meetings- und Events-Bereich.

Wir verfügen über 25 Seminarräume für bis zu 360 Personen und eine multifunktionale Halle für bis zu 1000

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort

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 nebst 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.swissholidaypark.ch

hoteljob.ch



Veränderungen beginnen hier www.hoteljob.ch



TOP-Arbeitsstelle als Jungkoch zu vergeben!

Für unser Restaurant & Produktionsküche Lunch & More in Dübendorf suchen wir auf den 1. Februar 2010 oder nach Vereinbarung einen Jungkoch oder erfahrenen Hilfskoch.

Wir bieten «More» als andere:
Geregelte Arbeitszeiten Montag-Freitag – Platz für die eigene Kreativität – Abwechslungsreiches Arbeitsumfeld im Restaurations- & Event-Catering-Bereich – Angenehmes Arbeitsklima – Eingespieltes Führungsteam – Kreatives & dynamisches Unternehmen – zeitgerechte Entlöhnung . . . and more!

Was Sie mitbringen sollten:

Was Sie mitbringen sollten:
Abgeschlossenen Kochlehre oder gleichwertige praktische Erfahrungen – Freude, in einem kleinen Team täglich unsere Gäste kulinarisch zu verwöhnen – Interesse an der aktiven Mitgestaltung der Angebotsplanung – Freude am direkten Gästekontakt – Flexibilität – Leistungsbereitschaft & Qualitätisbewusstsein – Kreativität – Fahrausweis 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 Jean-Claude Meier, Betriebsleiter Lunch & More

CATERING & MORE GmbH Pfrüender 2B 8197 Rafz

Tel. 043 433 58 55 Fax 043 433 58 56 Mobil 079 309 02 58

www.cateringandmore.ch info@cateringandmore.ch MwSt. Nr. 662 705



Das 3-Stern-Erlebnis-Hotel om schönen Brienzesse mit 40 Themenzimmern und über 80 Berthen, Z. Resturunts, grosse Seeternsse, ideale Bankett- und Seminarräumlichkeiten mit Hallenbad und Wellnessangebot. Alles im ruhiger, grosszögiger, grüner Umgebung, für Göste, die das Besondere suchent.

Für die bevorstehende Sommersaison suchen wir folgende Team-Mitgliede

Chefs de Partie Gurde-manger ab Mörz und Entremetier — ab April welche durch ihre Erfahrung bereit sind; einen Posten zu führen und mit eigenen Ideen unseren Küchenchef nochholtig zu unterstützen.

Commis de cuisine ab Mai die mit Leib und Seele dem Kochen verfallen sind und aus unserer marktfrischen Kräuter küche Gerichte hervorzaubern, die man nicht überall geniessen kann.

Servicefachangestellte D/F/E, ab April und Mai die unseren grossen Stammgästekreis während einer langen Sommersaison aufs Feinste

 $\label{eq:Receptionspraktikantinnen} \frac{D/F/E}{E}, ab \ \textit{Mitte Mai} \\ \text{welche unsere Gäste mit einem herzlichen und ehrlichen Lachen empfangen, professionell umsorgen und betreuen.}$

Zimmerdamen D, ab Mai die unseren Gästen mit den Erlebniszimmern das spezielle Ambiente vermitteln.

Wenn Sie Lust hoben, in unserem jungen, motivierten Team mitzuwirken, dann senden Sie uns Ihre Unterlagen oder greifen für wertere Fragen zum Telefon. Herr Imhof und Frau Gerber geben Ihnen gerne Auskurift.

Hotel Lindenhof 3855 Brienz / 033 952 20 30 / www.hotel-lindenhof.ch



HOTEL BAD BUBENDORF

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 Restaurationen, Einkauf der Weine und
Schaumweine für das gesamte Hotel (ca. 500 Positionen), Kontrolle der
Weinbestände und auffüllen der Weinklimaschränke, Gestaltung des Weinangebotes und Kartenpflege, 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, sichere 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 Model. Entwicklungsmöglichkeiten und hohe Eigenständigkeit. Gute Verdienstmöglichkeit.

IHRE KONTAKTPERSON

für die schriftliche Bewerbung Roland Tischhauser, Hotelier und Gastgeber, rtischhauser@badbubendorf.ch

HOTEL BAD BUBENDORF
KANTONSSTRASSE 3 CH-4416 BUBENDORF/BL
TELEFON +41 61 935 55 55 WWW.BADBUBENDORF.CH

Die Gastronomiegruppe (ZV)



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

Für die neu zu eröffnenden, innovativen und vielseitiger

Gastronomiebetriebe der BEA bern expo

suchen wir per 1. März 2010 oder nach Vereinbarung eine/n

Betriebsassistentin/Betriebsassistenten

Ihre Aufgabe: Sie unterstützen die Gastronomieleitung in allen Belangen und helfen bei Stosszeiten an der Front mit. Sie nehmen Reservationen entgegen, bearbeiten die gesamte Korrespondenz, schreiben Cateringofferten, erstellen die Tages- und Monatsab-schlüsse und unterstützen bei Bestellungen und der monatlichen Inventur. Im Weiteren erstellen Sie die Menüpläne und verwalten die Arbeitspläne der verschiedenen Outlets.

In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag von 08 – 17 Uhr, sind bei Spezialanlässen jedoch jederzeit auch abends flexibel und einsatzbereit.

Ihr Profil: Sie bringen eine Grundausbildung im Gastgewerbe mit und verfügen über gute PC-Kenntnisse oder können einen kauf-männischen Hintergrund mit Erfahrungen in der Gastronomie vorweisen. Sie sind eine gepflegte und stilsichere Persönlichkeit, welche sich nicht scheut, tatkräftig an der Front mitzuhelfen.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

RESTAURANT KRONE DIETIKON NEUERÖFFNUNG

Die geschichtsträchtige Dietiker Krone feiert nach einer umfangreichen Renovation im April 2010 Wiedereröffnung.

Das Gastronomiekonzept gliedert sich wie folgt:

Ein Restaurant mit 40 Plätzen Eine Café Bar mit 30 Plätzen Eine Lounge mit 30 Plätzen Ein Gewölbekeller mit 60 Plätzen Eine Gartenwirtschaft mit 80 Plätzen

Auf April 2010 suchen wir folgende Mitarbeiter/innen

Service-Restaurant-Brigade: Chef de Service Chef de Rang Servicefachangestellte Servicepraktikanten/-in

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

Heinz Schenkel (14 Punkte Gault Millau) Gasthof zum Löwen Bahnhofstrasse 2 CH-8753 Mollis Telefon 055 612 13 33 E-Mail: h.schenkel@bluewin.ch

Suisse romande



GoldenPass englobe d'importants prestataires de transports publics et d'offres touristiques reliant la Riviera Vaudoise à l'Oberlanc

Pour le développement de notre Hôtel - Restaurant aux Rochers-de-Naye à 2000 mètres d'altitude nous cherchons à engager un(e)

Responsable Hôtel / Restaurant

de formation supérieure dans l'hôtellerie

Attaché au chef du secteur gastronomie le futur responsable de l'hôtel - restaurant sera chargé de la coordination et de la gestion du personnel. Il gère un hôtel avec des chambres, dortoirs et vourtes ainsi que 2 restaurants d'altitude. Il s'occupera de la logistique, de la planification, de la mise en place et des contrôles. Il veillera au rendement de l'établissement et à la qualité d'accueil. De plus il contribuera également au bon développement du site touristique.

De solides connaissances des méthodes modernes de la gastronomie, de l'expérience dans la gestion d'établissements gastronomiques et d'activités touristiques sont requises. Bonnes connaissances linguistiques indispensables.

Si vous vous reconnaissez dans ce profil veuillez faire parvenir votre dossier de candidature avec photo et certificats de travail à GoldenPass, Administration, Case postale 1426,

hoteljob.ch



Veränderungen beginnen hier www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Svizzera italiana

HOTEL INTERNATIONAL, LUGANO 80-Zimmer, renomiertes zentralgelegenes Hotel sucht auf anfangs April:

RECEPTIONIST(IN)

Sprachen: I,D,F,E
Als fachlich kompetente Persönlichkeit verfügen Sie über Berufserfahrung und gute Fidelio-Kenntnisse.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Zeugnisse, Lebenslauf und Foto. Fam. Schmid, Hotel International au Lac Via Nassa 68, 6901 **Lugano** Tel: 091/ 922 75 41,Fax: 091/ 922 75 44 e-mail: schmid@hotel-international.ch

Lugano-Rovio-Ticino

Albergo di 3 stelle situato a SUD di Lu-gano, cerca collaboratori motivati e pre-parati per la stagione 2010 marzo/aprile-ottobre

Servizio: Aiuto direzione (sala+Ufficio) Cameriere/a di sala

Stagiere sala/cucina

Cucina:

Cuoco partita Aiuto cucina/cassaroliere

Ragazze ai piani/lavanderia Lavapiatti-tuttufare Stagiere sala-camere-ufficio

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



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

Auf Frühling/Sommer 2010 suchen wir eine

Hausdame/Gouvernante

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

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

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto

Bruno Caratsch, Direktion Hotel Casa Berno 6612 Ascona

E-Mail: b.caratsch@casaberno.ch

www.casaberno.ch



Member of swiss golf hotels



www.montarina.ch

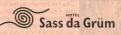
Ab März/April 2010 suchen wir zur Ergänzung unseres Teams ein/e:

Front Office Mitarbeiter/in

Bewerbungen bitte an:

Hotel&Hostel Montarina Bernadette Heinrich Via Montarina 1 6900 Lugano

> www.montarina.ch info@montarina.ch



Wir sind ein wunderschön gelegenes Fa-milienhotel mitten im Kastanienwald an einem «Ort der Kraft» im Tessin und su-chen einen motivierten Mitarbeiter für die Saison 2010 (Anf. April bis Anf. Nov.)

haben Sie Lust, Ihrer Fantasie freien Lauf zu lassen? Dann sind Sie in unserer Vegi-Vollwert-Küche (BIO-Knospe-Zertifikat) am richtigen Ortt Sie arbeiten zu zweit oder alleine und können so Ihre Ideen einbringen und verwirklichen.

Wenn Sie zudem sportlich sind und Freude an der Natur haben, zögern Sie nicht mehr!

Serviceangestellte (m/w)

Wir bieten eine vielseitige Tätigkeit in jungem, kollegialem Team, mit regelmäs-sigen Arbeitszeiten und neuem Mitarbei-terhaus.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Un-terlagen (mit Foto) via E-Mail oder Post: Hotel Sass da Grüm «Unique»
Gabriella Mettler und Stefan Büschi
6575 San Nazzaro
Tel. 091 7852171



CONTINENTAL PARKHOTEL LUGANO

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

FRONT-OFFICE Mitarbeiter/in SERVICE Fachangestellte/er und Commis 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

gits rZuwerkaufen in bekannter Tourismusdestination in Graubunder

Stellengesuche

Küchenchef

Ad-jähriger, gelemter Koch mit mehrjähriger Berufserfahrung in Klinik, Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie, sucht neue Aufgabe im Raum Mittelland, Zentralschweiz, Zürich Stadt. Ich bin belastbar, kreatit, flexibel und teamfähig. Mit Ausbildungen in den Bereichen: Spital- und Heimkoch, Managementdiplom MKS, Lehrlingsausbildner und EDV-Anwender. Ich freue mich auf ihren Anruf unter Tel. 076 411 38 88.

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

PORTIER

mit Ablöse Nachtportier (2 Tage), Sprachkenntnisse I/D

COMMIS DE RANG m/w

COMMIS DE CUISINE m/w

MASSEUR m/w

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.nowaczyk@esplanade.ch • www.esplanade.ch

0 PRIVATE SELECTION

HE REALING COM AS

Nr. 4 / 28. Januar 2010



HOTEL iasa Berno ASCONA

Für die Sommersaison 2010 (ca. Mitte März bis Ende Oktober)

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

Administration:

Empfangssekretärin mit guten Fremdsprachkenntnissen (D/E/F)

Réceptionspraktikantin mit guten Fremdsprachkenntnissen (D/E/F)

Sous-Chef

Chef de Partie Commis de cuisine

Servicefachangestellte (à la carte und Halbpension) Restaurant:

Küche:

Zimmerfrauen Lingeriemitarbeiterinnen

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto

Bruno Caratsch, Direktion

Hotel Casa Berno 6612 Ascona

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

1 Member of swiss golf hotels

Stellenvermittlungen

LURATI EMPLOI eröffnet seine neue Agentur in Bern und sucht für verschiedene Hotel- und Restaurationsbetriebe in und um Bern

Küchenchefs Köche Jungköche Casseroliers Restaurationsleiter Servicemitarbeiter **Buffetdamen** Gouvernanten Zimmermädchen Rezeptionnisten / Rezeptionnistinnen

Unsere Anforderungen : mindestens 2 Jahre Berufserfahrung

n uns auf Ihre Kontakta LURATI EMPLOI

Norma Gehin

www.lurati.ch

International

BÜRO METRO ... 1948

England, Schottland, Irland, Kanalinseln, Scandinavien!

Für die Salson 2010 offene Stellen (m&f, ab sofort & das ganze Jahr

ommis de Cuisine, Chef de Partie, ommis de Rang, Chef de Rang, Bartender, Oberkeliner

Kreuzfahrtschiffe ***** Senior Sous Chef STELLENVERMITTLUNG & BERATUNGS

BÜRO METRO Thurquuerstrasse 111

CH 8152 Glattbrugg Tel: +41 44 201 41 10 erometro@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 / Koechin 2 Servicefachangestellte 1 Zimmermadchen 1 Zimmermann

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

FACHEPEAAR zum Betrieb und

späterer Übernahme auf Rentenbasis eines 100-Zimmer-Hotels mit grossem Restaurantbetrieb und Konferenzräumen mit Schwerpunkt Tagungen und Semina-re, Nähe Frankfurt/Main mit ca. 2,0 Mio. re, Näne Franklig Village. EURO Umsatz p.a. gesucht.

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

Bewerbungen senden Sie bitte an:

INVESTAS Beratungs AG, Zeughaus-gasse 28, CH-3000 Bern 7

E-Mail: Stefanie.Ghezzi@investas.ch

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

hotel revue – stellen revue / marché de l'emploi – immobilienrevue / marché immobilien

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

Monbijoustrasse 130, Postrach, 30U1 bern, Treinon of 170.

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

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

E-Mail: inserate@htr.ch / Homepage: www.htr.ch Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.hoteljob.ch

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

Stellenreuse | marché d'emploi - Aus- und Weiterbildung | formation initiale et continue | - Aus- und Weiterbildung | formation initiale et continue | CHF 1.60 | 4-farbig/quadri CHF 2.10 | - Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus | CHF 1.60 | 4-farbig/quadri CHF 2.10 | CHF 1.60 | 4-farbig/quadri CHF 2.10 | CHF 1.60 | 4-farbig/quadri CHF 2.10 | CHF 1.60 | 4-farbig/quadri CHF 2.30 | 4-farbig/qua

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'enploi)
I Woche / Semaine CHF 50. –, 2 Wochen / semaines CHF 70. –, 4 Wochen / semaines CHF 100. –
Immobilier neue / marché immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces
– Immobilier / Immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces
– CHF 1.60

4-farbig/quadri CHF 2.10 4-farbig/quadri CHF 2.10

1 GzD bis spätestens Freitag vor Erscheinen – zusätzliche GzD werden mit je CHF 30. – verrechnet.

Doppelnummern

Numéros couplés

Ausgabe / Numéro - Anzeigenschluss / Délai

Nr. 5/2010 - Erscheint / Parution

4. 2. 2010 1. 2. 2010 Nr. 6/2010 11. 2. 2010 8. 2. 2010

18. 2. 2010 15. 2. 2010

25. 2. 2010 22. 2. 2010

Nr 8/2010

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

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

Nr. 7/2010

Nr. 29/30 / 22. 7. 2010 Nr. 50/51 / 16. 12. 2010

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

Nr. 27/28 / 8. 7. 2010

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

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

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 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.



HESSER

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration seit 35 Jahren

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

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

Wir sind auch die Spezialisten für:

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

Poststr. 2, PF 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. 2200000.-Fr. 1800000.-.

info@apimmob.ch



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

hotel revue



Zu verpachten auf die Sommersaison 2010

GIPFELRESTAURANT PIZ MUNDAUN im Schneesport- und Wandergebiet Obersaxen M

an fachlich ausgewiesenen und initiativen Gastwirt

Das Objekt, eine gemütliche Berghütte mit Terrasse so-wie Schneebar, ist zweckmässig eingerichtet und befin-det sich an traumhafter Aussichtslage auf 2000 m ü. M. Der Betrieb ist Sommer und Winter mit der Bergbahn

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

Bergbahnen Piz Mundaun AG z. H. Herrn S. Caduff, 7134 Obersaxen Meierhof