

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2010)
Heft: 4

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

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 29.01.2026

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

stellenrevue htr marché d'emploi

Der grösste Stellenmarkt der Branche

Le principal marché de l'emploi
de la branche

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



www.horega.ch

061 281 95 75

**Evaluiert
Erfolgsabhängig.**

Personalmanagement und -rekrutierung
für die Hotellerie, die Gastronomie, den
Tourismus und das Gesundheitswesen

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-10
Deutsche Schweiz	3-14
Suisse romande	14
Swizzera italiana	14-15
International/Marché international	15
Stellensuche/Demandes d'emploi	15
Immobilien	16

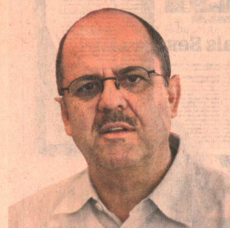
Führen

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



Bildautor

Kann man einfach führen?



PETER B. GROSSHOLZ,
LIC. PHIL. I
LEITER WEITERBILDUNG
HOTELLERIE SUISSE

Schnell wird die Bezeichnung Chef zugewiesen und weiterverwendet. Einem 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 einströmen. Auf dem Papier sieht es einfach aus, jedes 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. Da-

bei sind Vorkommnisse wie diese gar keine eigentlichen Probleme. Sie gehören zum ganz normalen Führungsalltag. Und kaum einer weiss, was zu tun ist.

Hochrisikospiegel

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 und die Nacht helfen? All das ist für die

Entwicklung eines Unternehmens und für dessen Qualitätsansprüche tödlich.

Nein, führen, das kann man nicht einfach so. Aber man kann es tatsächlich lernen, das ist die gute Nachricht. Die wirklich Erfolg versprechende Führungsausbildung ist im Angebot. Zwei Module führen zu einem eidgenössisch anerkannten Fachausweis, der praxisrelevantes Können bescheinigt.

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, Führungs-
fachfrau/-mann

Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, insetate@htr.ch

htr hotel revue

4-wöchiger Intensivkurs Réception

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

12. April bis 7. Mai 2010 oder 4. Oktober bis 29. Oktober 2010Verlangen Sie bitte unser Kursprogramm oder besuchen Sie uns auf unserer Homepage
www.hotelschule-loetscher.ch**HOTELSCHULE LÖTSCHER**Färblstrasse 18, 7270 Davos Platz - Fon 081 420 65 26 - E-Mail info@hotelschule-loetscher.ch**Italienisch in Florenz**

Spezialangebot:

2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag,
in kleiner Gruppe und Unterbringung
in Einzelzimmern
Total SFR 790.-Fragen Sie uns bezüglich längerer
Kursdauer bzw. spezielle Kurse
für den Tourismus.Scuola Toscana
Via dei Benci, 23
50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 0039/055 244583
www.scuola-toscana.com**Sprachaufenthalte**Top Angebote von
Annemarie + Rolf Frischknecht
Tel 044 926 39 58www.sprachausbildung.ch

Heute mit neuer immobilienrevue und stellenrevue.

immobilienrevue htr
marché immobilierstellenrevue htr
marché d'emploihtr
hotel revueMehr Informationen zum neuen
lachsfarbenen Bund unter
www.htr.ch, insetate@htr.ch, 031 370 42 42/37htr
hotel revue



KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Akutspital für Innere Medizin
mit integrierter RehabilitationIm 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 wohlfühlen? Dann lesen Sie weiter...

Was erwarten wir?

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

Was bieten wir?

Ein aufgestelltes Team, angenehme Arbeitsbedingungen bei einer geregelten 42-Stunden-Woche sowie fortschrittliches Personalmanagement. Die Abenddienste im Sommer dauern bis 22.00 Uhr und im Winter bis 21.30 Uhr. Bei Bedarf können wir Ihnen eine Dienstwohnung oder ein Personalzimmer mit Blick zum See, ca. 5 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.chTHE SWISS
LEADING
HOSPITALSHOTEL SEEROSE
Culinary & Events

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

CHEF DE SERVICE

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

CHEFS/COMMIS DE PARTIE

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

SERVICE (VOLLZEIT, TEILZEIT, AUSHILFE)

Ihren «Auftritt» vergisst Mann und Frau nicht so schnell •
Ihr Lachen ist ansteckend**Fakten** 4-Stern superior Designhotel • direkt am Sonnenufer des
idyllischen Hallwilersees • 60 ausdrucksstarke Zimmer und Suiten •
als Businesshotel positioniert • moderne Seminar- und Bankettsäle •
Restaurant Seerose • 2 schöne mediterrane Terrassen • thailändisches
Spezialitätenrestaurant «Samui-Thai» • Seerose-BarSenden 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) • MITARBEITER@SEEROSE.CH
WWW.SEEROSE.CH2009-45
0709-31

INTERLAKEN

Wir suchen kreativen,
verantwortungsbewussten
und teamfähigenKÜCHENCHEF
SOUS-CHEFWir legen grossen Wert auf
eine gepflegte, frische
und saisonale KücheAuf Ihre Bewerbung mit
den üblichen Unterlagen
freuen wir uns.Café de Paris, 3800 Interlaken
Alex Anderet, Marktplatz 14
tel 033 821 69 10Haberli's Schützenhaus ist ein moderner
Gastronomiebetrieb vor den Toren der
Stadt Bern mit Brasserie, Gourmet
und Bankettsaal. Eine gedeckte Sonnenterrasse
sowie die Vintothek ergänzen
das Angebot.Zur Ergänzung unseres Teams haben wir
folgende Stelle neu zu besetzen:

Küche

Commis de cuisine

Wir erwarten von Ihnen eine gute Ausbildung,
Freude, mit frischen Lebensmitteln
zu arbeiten und die Fähigkeit, in einem
kleinen Team mitzuarbeiten. Wenn Ihnen
die Hygienestandards nicht fremd sind
und Sie auch in hektischen Zeiten den
Überblick bewahren, erwarten wir gerne
Ihre Bewerbung.LE BISTRO - LA BRASSERIE - LE GOURMET
LES SALLES DE BANQUETS - LE MILLEME
Familie J. & F. Haberli, Münchenbuchsee
Tel. 031 868 89 88, Fax 031 868 89 89
www.haberli.com

stiftung altried

ZENTRUM FÜR MENSCHEN MIT BEHINDERUNG

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

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

Küchenchef/in (100%, Mo-Fr)

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

Ihr Profil – Sie kochen mit Leidenschaft und verfügen über
• mehrjährige, vielseitige Berufs- und Führungserfahrung als
Küchenchef in Spital/Heim, Gemeinschaftsgastronomie und/
oder öffentlicher Gastronomie/Hotellerie
• hohes Qualitätsbewusstsein
• selbstständiges, unternehmerisches Handeln
• vernetztes Denken, Kommunikations- und Konfliktfähigkeit
• hohe Sozialkompetenz, Motivationsschärfe sowie teamorientiertes und kooperatives Führungsverhalten

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

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

Mega-Betrieb für Führungspersönlichkeiten, die langfristig planen.

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

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

Geschäftsführer/in – Manager Operation
Top Restaurant für starke Gastronomie-Profis

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

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

Ansgar Schäfer & Christina Kaegi, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources ConsultantsÜberlandstr. 103 • 8600 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 • Fax 044 802 12 07
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.chEsprit, 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, Gewinnvermehrung sowie esich durch exzellente Gastgeberqualitäten im lokalen Markt stärker verankern, sind die erklärten Ziele dieser herausfordernden Stelle mit Potential! Trifft sich das mit Ihren Vorstellungen und Neigungen? Willkommen bei unserem Auftraggeber – ein Blue Chip der Branche, Standort: An top City-Lage einer angesagten Deutschschweizer Metropole. Sie werden innerhalb einer Famous Collection of Boutique- und Business-Hotels – im Raum EU & CH – gründlich auf Ihre Tätigkeit vorbereitet. Dann erfolgt Ihr Einstieg als Stv. Restaurant Manager – ER oder Stv. – Armel Maître de la gastronomie bzw. als Botschafter des Hauses! Da der Betrieb an 365 Tagen des Jahres geöffnet ist, hat das den Vorteil, hauptsächlich in Schichten zu arbeiten! Mit dem Restaurantleiter teilen Sie sich die anspruchsvollen Führungsaufgaben und vertreten ihn bei Abwesenheiten.

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

Kundenwünsche werden sorgfältig analysiert und systematisch erfasst. Mit entsprechend professionell umgesetztem «bedürfnisorientiertem Marketing» erreicht das Unternehmen den spürbaren Vorsprung auf der Wettbewerbsebene. – Eine Servicefach-Ausbildung sowie einen Leistungsausweis als Teamleader bringen Sie mit und gelten als selbstbewusster, lösungsorientierter bzw. organisatorisch starker Gastroprofi. Mit den Mechanismen eines optimalen Guest Relation Managements sind Sie vertraut. Der Eintrittstermin auf Feb./März bzw. früher oder später nach Vereinbarung käme Ihnen entgegen. – Armel hochkrepeln 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 senden oder anrufen. Wir sind auch ausserhalb der Bürozeiten und am Wochenende für Sie erreichbar: +41 79 402 53 00 – Mit Spannung erwarten wir Ihren Kontakt!

Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources ConsultantsÜberlandstr. 103 • 8600 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 • Fax 044 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.chIm Hotel Restaurant «Lej da Staz» verbinden
sich Einfachheit, Authentizität und Natur
zu einem aussergewöhnlichen Bergerlebnis.

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

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

Für die Sommersaison 2010 suchen wir in Jahresstelle eine/n

Küchenchef/in

Mit ausgeprägtem Geschmackssinn und hohem Qualitätsbewusstsein führen Sie als unser neues Kader-Mitglied ein 8-köpfiges, junges Küchenteam 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@lejdistaz.ch

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

hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

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

engagierten, motivierten und fachlich versierten

Leiter Kommunikation (m/w)

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

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

kommunikation sowie Ihr Marketingflair machen Sie zu einer souveränen Persönlichkeit. Sie vertreten hotelleriesuisse nach aussen transparent und sympathisch. Ihre Einsatzfreude, Ihre hohe Sozialkompetenz sowie Ihre proaktive, vorausschauende und vernetzte Arbeitsweise haben Sie bereits in einer vergleichbaren Position erfolgreich bewiesen. Sie sind stilvoller 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 fachliches Know-how, Ihre Führungs-, Organisations- und Kommunikationstalent sowie Ihre Dienstleistungsorientierung können Sie täglich beweisen. Es erwartet Sie ein motiviertes Team. hotelleriesuisse bietet Ihnen viel Freiraum, Eigenverantwortung sowie einen attraktiven Arbeitsplatz mit ausgezeichneten Sozialleistungen. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an zollikon.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

Mercuri Urval

Zertifikat
DIN 33400

Berufliche
Eignungsprüfung

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**



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

Einmalige Gelegenheit!

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

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

Die Gastronomiegruppe



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die 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 Satellitenküchen an verschiedenen Standorten auf dem Messegelände übernimmt. Sie sind für die gesamte Führung, Angebotsplanung und Kalkulation nach unseren betriebswirtschaftlichen Grundsätzen in sämtlichen Outlets, die Umsetzung der jeweiligen F&B-Konzepte, die Herstellung der Speisen in konstant hoher Qualität, die Organisation und Durchführung von internen und externen Caterings sowie das Bestell- und Inventarwesen verantwortlich. Des Weiteren umfasst Ihr Aufgabengebiet die Führung und Einsatzplanung der Mitarbeitenden sowie deren Schulung und Förderung.

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

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

Wenn 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

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



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

Geschäftsführer-Assistent

Sie haben einen Hotelfachschulabschluss, verfügen vorzugsweise über eine abgeschlossene Berufsausbildung 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 Herberger
Taberna Gastro Kultur AG
Gasstrasse 8, 3005 Bern
info@taberna.ch

Restaurant Ringgenberg
Kornhausplatz 19, 3011 Bern, www.taberna.ch

SV catering & services

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

Küchenchef (w/m)

100 %

Im ISO 9001:2000 wie auch OHSAS 18001 und ISO 14001 zertifizierten Restaurant der Bank Julius Bär in Altstetten verpflegen sich täglich rund 600 Gäste. Das Speiseangebot besteht aus mehreren täglich wechselnden Gerichten, davon eines vegetarisch, sowie einem Free-Choice- und Salatbuffet. Es finden regelmässig 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 Inventarwesen und den Einkauf im Küchenbereich. Sie führen Ihr Team von 7 Mitarbeitenden ziel- und leistungsorientiert. Sicherstellen der Einhaltung der Hygienevorschriften und Qualitätssicherung sowie administrative Arbeiten runden Ihr Aufgabengebiet ab.

Ihr Profil

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

Wir bieten

- Entwicklungsmöglichkeiten
- Permanente Aus- und Weiterbildung
- Überdurchschnittliche Sozialleistungen

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

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

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

OPRA

www.opra.ch
opra.info@opra.ch

Arbeitsmarktprogramm

Tel. 027 921 11 77
Fax 027 921 11 70

3900 Brig

Postfach 550
Phoneanschrift: 32

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

Gruppenleiterin/Gruppenleiter Küche

Aufgabengebiet:

- Verantwortung der Produktion und Ausgabe der Mahlzeiten für unsere Gäste
- Einkauf, Kontrolle und Lagerung der Rohstoffe und Lebensmittel
- Saisonale und abwechslungsreiche Angebotsgestaltung unter Berücksichtigung der Gästeorientierung, der modernen Ernährungsgrundsätze und der Wirtschaftlichkeit
- Verantwortung für das 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 Berufsausbildung als Koch mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis
- Mehrjährige praktische Erfahrung 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 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.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (inkl. Foto) richten Sie bitte bis am 8. Februar 2010 an: OPRA Arbeitsmarktprogramm, Thomas Krejci, Postfach 550, 3900 Brig.



Das Sunstar Hotel Lenzerheide**** steht an sonniger und ruhiger, aber dennoch zentraler Lage. Die Destination Lenzerheide bietet sämtliche Möglichkeiten zum aktiven Wintersport (35 Liften auf 2 Talseiten, alle miteinander verbunden, 135 Pistenkilometer, 50 km Loipen und Winterwanderwege, Eisbahnen etc.) sowie Sommersport (Wandern, Biken, Paragliding, Surfen, Segeln etc.).

Nach fast 6 Jahren verlässt uns unsere Chef de réception, um in ihre Heimat zurück zu kehren. Deshalb suchen wir in unser 4-köpfiges Kaderteam per 1. April 2010 oder n. V. für ein längerfristiges Engagement in Jahresstelle eine charmante und kompetente Nachfolgerin unserer

Chef de réception

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

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

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:
Christel & Dani Meier, Direktion
Sunstar Hotel Lenzerheide, 7078 Lenzerheide/Schweiz,
Tel. 081 385 88 88 oder direktion.lenzerheide@sunstar.ch

Sunstar ZEIT, DIE BLEIBT.

AROSA | DAVOS | FILMS | KLOSTERS | LENZERHEIDE | GRINDELWALD | WENGEN



www.sunstar.ch



Das Zentrum Seeburg hat 2009 als eines der ersten integrativen Hotels der Schweiz in Wilderswil das Jungfrau-Hotel eröffnet. Dieses stellt jungen Menschen im Rahmen beruflicher Massnahmen der IV-Ausbildungsplätze des Hotelfaches zur Verfügung. Zusätzlich zum konventionellen Hotelbetrieb werden auch betreute Gruppen- und Individualferien für Gäste mit psychischem oder geistigem Handicap angeboten. Damit realisiert das Projekt auch eine Dienstleistung für Menschen, die in ihren Ferien auf professionelle sozialmedizinische Grundversorgung und Freizeitpädagogik angewiesen sind.

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

Réceptionist/in 80%-100% Jahresstelle

- Ihre Aufgaben**
- Alle anfallenden administrativen Arbeiten im Réceptionsbereich (beinhaltet auch unregelmässige Arbeitszeiten, Wochenende)
 - Empfang und Mithilfe bei der Betreuung der Feriengäste
 - Weitere Einsätze je nach Ausbildung und Erfahrung
- Ihr Profil**
- Abgeschlossene Berufsausbildung Hotelkaufmann/-frau HGT
 - Berufserfahrung an einer Hotelréception
 - Gute MS-Office-Kenntnisse sowie Fidelio-Erfahrung oder ähnlich erwünscht
 - Sprachkenntnisse D, E, F
 - Freude an der Zusammenarbeit mit Menschen
 - Belastbarkeit, Flexibilität, Selbstständigkeit
 - Fahrausweis Kat. B
- Unser Angebot**
- Interessante und abwechslungsreiche Aufgabe
 - Branchenübliche Bezahlung 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



Wir suchen ab Frühling 2010
Indischen Spezialitätenkoch
z. Hd. Restaurationsbetriebe
Jungfrau und Eigergletscher
Martin Soche
3823 Eigergletscher

JUNGFRAU LODGE
SWISS MOUNTAIN HOTEL
Grindelwald

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

Réceptionist/in

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

Küchenbursche

Deutsche Sprachkenntnis erforderlich

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

Franchisenehmer/in

Sind Sie startbereit für eine neue Herausforderung?

Die migrolino AG, eine Tochtergesellschaft des Migros-Genossenschaftsbundes, betreibt an ausgewählten Standorten ein erfolgreiches Franchise-Konzept 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:

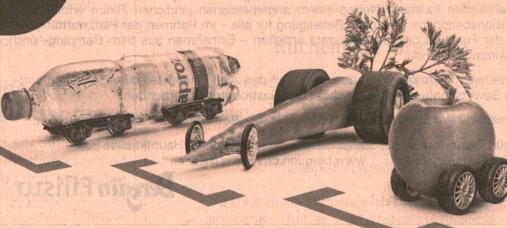
Als Vertragspartnerin mit ausgezeichneter Marktposition in der Schweiz bieten wir Ihnen ein Shop-Konzept, das den Convenience-Trend der Kunden voll abdeckt. Sie betreiben auf eigene Rechnung ein multifunktionales Dienstleistungszentrum und tragen die volle Verantwortung für Ihr Geschäft. Unterstützt 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 AG, Schauplatzgasse 11, Postfach 493, CH-3000 Bern 7, www.migrolino.ch



migrolino



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

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

Chef de Réception (m/w)

Ihr Profil:

- Alter zwischen 25-35 Jahren
- Hotelfachschulabschluss oder vergleichbare Ausbildung
- mehrjährige Erfahrung im Bereich Gästeeintrag 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
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 interessante und vielseitige berufliche Herausforderungen in diesem einzigartig spannenden touristischen Arbeitsumfeld.

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

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

Ihre Aufgaben:

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

Unsere Anforderungen:

- kaufmännisches Verständnis und Fähigkeiten
- fundierte Weiterbildung und Erfahrung im Food- und Beverage-Bereich (Gastro-Erfahrung)
- technisches Flair und Fähigkeiten für die Instandhaltung der Anlagen
- Camping bzw. langjährige Erfahrung auf dem Gebiet Camping
- SLRG-Rettungsbrevet 1 oder die Bereitschaft, den Kurs zu absolvieren
- Besitz Fachbewilligung für die Verwendung von Biozid-Produkten bzw. Bereitschaft für Kursbesuch
- gewinnende, positive Persönlichkeit mit Ausstrahlung und gepflegtem Auftreten
- Interesse an langfristigen 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/Bravogn www.berguen.ch / www.filisur.ch

Bergün Filisur



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

eine/n motivierte/n und qualifizierte/n

Servicemitarbeiter oder Servicemitarbeiterin

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

Zeitgemässe Arbeits- und Entlohnungsbedingungen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Lebenslauf

RESTAURANT PIZZERIA PIZ PAZ

Bahnhofstrasse 1, 3800 INTERLAKEN

Herr Arcangelo Corvaglia

Tel. 033 822 25 33 oder 033 821 14 26

E-Mail: pizzapaz@tinet.ch



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

Wir suchen per Mitte März oder nach Vereinbarung eine/n

Restaurationsleiter/in m/w

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

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

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

Hotel Metropole AG
Frau Esther Seiring, Leiterin Human Resources
Höhweg 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



Die ZfV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZfV-Unternehmungen gehören die 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. 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 Organisation 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 Erfahrungen in einer ähnlichen Position, vorzugsweise eine Ausbildung im Gastgewerbe, mit und besitzen ein ausgeprägtes Organisationstalent sowie ein stilvolles 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, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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



DI KÜHNLECH ALTERNATIV UND MEHR

TOP-Arbeitsstelle als Geschäftsführer zu vergeben!

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

Wir bieten «More» als andere:

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

Was Sie mitbringen sollten:

Führungserfahrung – Erfahrungen im Restaurations- & Bankettbereich – Grosses Gastgeberherz – Flexibilität – Organisationstalent – Freude, täglich selbst an der Front unsere Gäste zu verwöhnen – Abgeschlossene Lehre in Küche & Service oder vergleichbare Erfahrungen – 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 Tel. 043 433 58 55

Pfrüender 2B Fax 043 433 58 56

8197 Rafz Mobil 079 309 02 58

www.cateringandmore.ch MwSt. Nr. 662 705

info@cateringandmore.ch



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 Teams.

AROSA PUR

Wir suchen ab Mitte Juni 2010 noch folgende Teammitglieder:

DIREKTIONSASSISTENT/DIREKTIONSASSISTENT/IN
Ganzjahresanstellung – Sie arbeiten frontorientiert, haben Führungserfahrung im Front Office-Bereich sowie beste EDV- und Sprachkenntnisse (D, E, F).

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

Mit ersten Führungserfahrungen sowie praktischer Serviceerfahrung in der Vier- oder Fünfternehotellerie
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 Arosa
Tel. +41(0)81 378 63 63 Fax +41(0)81 378 63 64
www.valsana.ch info@valsana.ch



MEMBER OF TSCHUGGEN HOTEL GROUP

hoteljob.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Veränderungen beginnen hier
www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

SwissTrails

SwissTrails macht die Schweiz mobil!

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

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

SachbearbeiterIn Touroperating/Verkauf
80 - 100% Pensum

Wir erwarten

- Erfahrung im Touroperating
- Gute Kenntnisse der Schweiz, wenn möglich als Biker, Wanderer, Velofahrer
- Fließender Umgang mit Word, Excel, Outlook und wenn möglich mit Reservationssystem Tourdata
- Deutsche Muttersprache, Englisch und Französisch fließend schriftlich und mündlich
- Idealerweise 30 - 50+ 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 Operative (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 Obervernen
Tel. 044 450 24 34, ruedi.jaisli@swiss-trails.ch, www.swiss-trails.ch



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

Geschäftsführer-Assistentin

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

Sie bringen Erfahrung in der Gastronomie und Frontenerfahrung (Bedienung) mit und sind ausserdem eine kommunikative und begeisterungsfähige Gastgeberin. Wir bieten ein aufgestelltes und motiviertes Team.

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

Restaurant MISTER WONG

Herr Camille Derron

Steinenvorstadt 1a, 4051 Basel

wong.basel@gastrag.ch • www.mister-wong.ch

FRIBOURG REGION
SUISSE - SCHWEIZ - SWITZERLAND

Suisse Tourisme.



L'UNION FRIBOURGEOISE DU TOURISME

met au concours le poste de

Responsable de projet

ENJOY SWITZERLAND
FRIBOURG REGION (100%)

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

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

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

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

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

Merci d'adresser votre dossier de candidature complet (avec 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.

MySwitzerland.com

Wollen Sie den Schweizer Tourismus weltweit begeisternd vermarkten?

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

Ihre Aufgaben

In dieser Schlüsselposition im Spannungsfeld zwischen Markt, Branche, Politik und Öffentlichkeit setzen Sie mit Ihren qualifizierten Mitarbeitenden eine griffige Positionierung für das Ferien-, Reise- und Kongressland Schweiz um und suchen konsequent den Markterfolg. Sie formen und pflegen gekonnt Kooperationen und Netzwerke, definieren gemeinsame Ziele und binden die Branche umfassend in den Marketing- und Märkte-Auftritt ein. Dabei fördern Sie ein wirkungsvolles Marketingkonzept, mit dem Sie eine maximale Marktleistung erzielen. Sie überprüfen kontinuierlich Ihre Ziele und sorgen für eine qualitativ 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.

Ihr Profil

Wir richten uns an eine ausgewiesene Führungspersönlichkeit mit Erfahrung im interkulturellen Management. Sie basieren auf einer höheren betriebswirtschaftlichen Ausbildung und sammeln 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 agieren als Leader und Motivator, der eine überdurchschnittliche Firmenkultur fördert und lebt. Sie verfügen über umfassende Schweiz-Kenntnisse und haben Verständnis für die föderalistische Struktur und Entscheidungsfindung der Schweiz. Zudem verstehen Sie es, die Interessen unterschiedlichster Anspruchsgruppen in 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.

Interessiert?

Wenn Sie diese anspruchsvolle Schlüsselposition in einem komplexen und dynamischen Umfeld anspricht, senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an die von uns beauftragte Personalberatung 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.

Wir suchen für unseren Familienbetrieb

Aide du Patron m. zu unserer Stütze

Eintritt nach Absprache

Réceptionniste mit etwas Erfahrung

Eintritt demnächst oder sofort

Servicefachangestellte CH oder D

März / April / Saison

Wir freuen uns auf Ihre Meldung.

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

BAHNHOF RESTAURANTS BASEL



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

Empfangs- und
F&B – Assistentin

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

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

Koch – Chef de Partie
(m/w) 100%

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

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

ALTES TRAMDEPOT, Gr. Muristalden 6
3006 Bern, www.altes-tramdepot.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 Sommersaison einen fachlich ausgewiesenen, zuverlässigen und initiativen

Küchenchef m/w

Wir sind ein traditioneller Familienbetrieb 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 verwöhnen.

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

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

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

Mitglied von Sélection Suisse
Vereinigung führender
Viersterne-Hotels im Familienbesitz



Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi



**Le Mirador
Kempinski**
LAKE GENEVA

recherche pour son département administratif

COMPTABLE

Diplômé en comptabilité
et au bénéfice de 2 ans d'expérience minimum,
connaissant «l'uniform system of accounts»
et logiciels hôteliers,
vous serez en charge de la comptabilité générale,
fournisseurs, suivi des revenus et paiements.
(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



Agnes Bovet
Hôtel Le Mirador Kempinski
1801 Le Mont Pèlerin
Tel. 021 925 17 76
agnes.bovet@kempinski.com



RAUM FÜR KARRIERE



Seit über hundert Jahren gehören wir zu den besten Adressen der Luxushotellerie an den eindrucklichsten 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:

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 Nadine Müller, Telefon 033 828 26 77
hr@victoria-jungfrau.ch, www.victoria-jungfrau.ch

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

VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION
The Leading Hotels of the World

1838
**SAVOY
BAUR EN VILLE**
ZÜRICH · SWITZERLAND

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 sammeln 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 2152770

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 überzeugen durch gute Umgangsformen, überzeugendes Auftreten, sehr gute Kommunikationsfähigkeiten, kooperative Führungsqualität und gute Fremdsprachenkenntnisse in Englisch und Italienisch.

Wir wünschen uns eine aufgeschlossene, motivierte Person mit abgeschlossener Berufsausbildung im Hotel oder im Hauswirtschaftsbereich und mehrere Jahre Erfahrung in führender Position in der Luxushotellerie. 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 Hotelzimmern, öffentlichen Bereichen sowie den 35 anliegenden Residenzwohnungen
- Die Unterstützung bei der Erfüllung von Gästewünschen
- Die effiziente Einsatzplanung der Etagenmitarbeiter und 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

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 Dienstleistung 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 freuen wir uns, Sie kennenzulernen.

Ihre vollständigen Unterlagen senden Sie vorzugsweise per Post an:

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



Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi



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
- Überwachung 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 Elger, 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

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 und den Überblick.

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.



Höheweg 41, 3800 Interlaken
Human Resources, Frau Nadine Müller, Telefon 033 828 26 77
hr@victoria-jungfrau.ch, www.victoria-jungfrau.ch

Die Gastronomiegruppe



Die ZfV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZfV-Unternehmungen gehören die 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 Persönlichkeit, welche den Leiter Gastronomie BEA bern expo in allen Bereichen unterstützt. Sie helfen bei der Leitung und Organisation der verschiedenen Outlets der BEA bern expo mit und sind für die Führung und Organisation der Gastronomiebetriebe nach unseren betriebswirtschaftlichen Grundsätzen, die Umsetzung und Mitgestaltung neuer innovativer Konzepte, die Mitarbeiterplanung und -führung mitverantwortlich. Zudem sind Sie für die Restaurantleitung und die Organisation von internen und externen Caterings zuständig. Im Weiteren unterstützen Sie den Leiter Gastronomie BEA bern expo in der Qualitätssicherung in sämtlichen Outlets.

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

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie 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

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



STRANDHOTEL & RESTAURANT
SPIEZ AM THURNERSEE

Seit über 100 Jahren im Zeichen der Gastfreundschaft. Das Strandhotel & Restaurant Belvédère ist ein elegantes 4* Hotel mit einer bunt durchmischten Gästesicht. 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

(Gastronomekoch von Vorteil)

Chef de partie (Gardemanger) Jungkoch

sowie

Réceptions-Praktikantin

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

Wir bieten interessierten Mitarbeitern neuzzeitliche 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



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

Küchenchef/in

Ihnen obliegt die Führung unserer Küche. Mit Ihrem Team gewährleisten Sie reibungslose Abläufe und einen grösstmöglichen Kundennutzen. Gästezufriedenheit ist unser oberstes Gebot. Sie sind gelernter/gelernte Koch/Köchin, versiert in der traditionellen italienischen Küche und bringen breite Erfahrung in ähnlicher Position mit. Sie sind eine dynamische Persönlichkeit mit viel Kreativität, ein Macher mit Organisationstalent und Durchsetzungsvermögen. Für Sie ist Flexibilität eine Selbstverständlichkeit.

Koch/Köchin

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

Pizzaiolo (m/w)

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

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

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



Zermatt –

einer der bekanntesten Ferienorte der Alpen bietet für Berg- und Schneebegierter mit seinen zahlreichen Freizeitaktivitäten den idealen Ort für eine Jahresstille.

Unser traditionelles 4****-Romantik-Hotel Julen wurde durch herzliche Gastlichkeit und ungezwungenes Ambiente zur Legende.

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

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

Sommersaison 2010 in Zürich

Statt Kurortluft einmal die Atmosphäre 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) ausgewiesene Fachleute. Oder 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

weiblich, Aushilfe für zwei Abende.

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

Frau D. Hohl oder Herrn J.-P. Wälti.



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



Seehotel ****
KRONENHOF

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

Küchenchef/in

Die Hotelküche ist der Hauptküche der TERTIANUM AG 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 Flexibilität

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

TERTIANUM AG Seestrasse 101 Tel. 052 762 54 00 info@seehotel-kronenhof.ch
Seehotel Kronenhof 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, insetrate@htr.ch

htr hotel revue

ZURZACHERHOF PALAZZO REALE HOTEL & RESTAURANT

Das 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

Gourmet Restaurant Hotel Alpenblick

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

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

Receptionist/-in Administration (m/w)
Sie haben in den letzten Jahren Erfahrung im in- und Ausland gesammelt und sind bereit für eine längere abwechslungsreiche Anstellung, bei der Sie all Ihr Wissen einbringen können.

Servicefachangestellte/r (ab Mai 2010)
mit Erfahrung und fundierten Weinkenntnissen

Chef de Partie (m/w)
mit Erfahrung in der gastronomischen Küche

Frau für Zimmer, Lingerie und Buffet

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

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

Zentrum für Rehabilitation und Erholung

Rehaklinik
Hasliberg

Wo Patienten auch Gäste sind...

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

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

Servicefachangestellte/r

für Stellvertretung des Chef de Service, 100 %

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

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

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

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

SEILER HOTELS ZERMATT

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

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

Personalassistent/in

WIR

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

SIE

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

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

SEILER HOTELS ZERMATT AG
Barbara Lauber, Leiterin Mitarbeiteradministration
3920 Zermatt

hr@seilerhotels.ch

Bocken:

Unser stilvolles und aussergewöhnliches Seminar- und Eventhotel hat eine auf vier Häuser verteilte, einmalige Ambiente. 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 Stadtnähe geniessen unsere anspruchsvollen Gäste internationale Gerichte mit saisonalen Akzenten sowie den Charme und die Professionalität unserer Mitarbeiter.

Zur Unterstützung unseres Teams der Anlaskoordination 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 aktuellen Kundenstammes bis zur Akquisition neuer Kunden werden Sie als Saleskoordinator eine grosse Verantwortung tragen.

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

Ihr Profil

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

Wir bieten

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

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

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

managed by SV

Die Gastronomiegruppe (zfv)

Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, 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 das von uns im Auftrag geführte

Restaurant Cloud

auf dem Novartis Campus, Fabrikstrasse 15, 4056 Basel

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Jungskoch (m/w)

Ihre Aufgabe: Sie sind hauptsächlich für die Mithilfe bei der Zubereitung der Menüs für die Food Courts, das Vorbereiten und Anrichten von Speisen für Anlässe im Auditorium sowie die Produktion von Desserts und Patisserieprodukten zuständig. Ebenfalls gehören die Einhaltung der Arbeitssicherheits- und Hygienegerichtlinien 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 Berufsausbildung als Koch verfügt. Zudem bringen Sie gute Deutsch- und Englischkenntnisse mit und verlieren auch in hektischen Situationen die Ruhe und Übersicht nicht.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

Flüelstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich

T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36

info@zfv.ch, www.zfv.ch

stiftung sbe

Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Wir suchen

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

eine/n Koch/Köchin 40–50%

Einsatz Mo. bis Fr. morgens

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

Wir erwarten

eine abgeschlossene Berufsausbildung in einem der oben genannten 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 von jungen Menschen einsetzen möchte. In Ihrem Alltag spielt der christliche Glaube eine wichtige Rolle.

Wir bieten

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

Arbeitsort

Therapiezentrum Mettlenegg, 3665 Wattenwil

Arbeitsbeginn

Ab März 2010 oder nach Übereinkunft

Wer sind wir

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

Ihre Bewerbung

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

Weitere Infos

finden Sie unter www.stiftung-sbe.ch

E-Mail: mettlenegg@stiftung-sbe.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter www.hoteljob.ch den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen.

Viel Erfolg bei der Suche!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Direktor/in Hotellerie/Restauration	Region Zentralschweiz	J9207
Leiter/in Business Unit „Gastro“	Region Basel	J9500
Personalvermittler (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J9490
Geschäftsführer / Betriebsleiter	Region Zentralschweiz	J9509
Betriebsleiter Assistenten m/w	Region Bern	J9507
Direktionsassistent/in	Region Graubünden	J9165

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Direktionsassistent/in	Region Graubünden	J9517
Empfangsmitarbeiterin	Region Basel	J9173

Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Réception w	Region Graubünden	J9519
Réceptionist/in	Region Ostschweiz	J9518
Réceptionist(in)	Region Zürich/ Schaffhausen	J9520
Réceptionist/in	Region Bern	J9516
Réceptionist/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J9493
Rezeptionist/in (England - Cobham)	International	J9501
Reservationsleiterin	Region Zentralschweiz	J9489

Food & Beverages

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Executive Chef	Region Zürich/ Schaffhausen	J9176
F&B Manager / Bankettleiter	Region Bern	J9514

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Küchenchef Gourmet	Region Zürich/ Schaffhausen	J9524
Commis de cuisine	Region Mittelland (SOAG)	J9166
Chef pâtissier	Region Graubünden	J9167
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J9168
Chef de partie	Region Ostschweiz	J9169
Chef de partie	Region Oberwallis	J9170
Executive Chef m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J9172
Chefs/Commis de partie	Region Zentralschweiz	J9180
Chef de Cuisine	Region Waadt/ Unterwallis	J9184
Koch / Köchin mit Zusatzausbildung Diät	Region Mittelland (SOAG)	J9186
Diätkoch (m/w)	Region Basel	J9191
Chef de partie (England - London)	International	J9192
Demi-chef de partie	Region Bern	J9194
Commis de cuisine	Region Graubünden	J9196
Commis de cuisine	Region Oberwallis	J9198
Chef de partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J9205
Chef de Partie	Region Bern	J9211
Anfangsküchenchef/in	Region Graubünden	J9349
Commis de cuisine (Luxury river cruise liner)	International	J9487
Küchenchef 80-100%	Region Bern	J9498
Chef de partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J9499
Breakfast chef (England - Eastbourne)	International	J9502
Sous-chef (Luxury river cruise liner)	International	J9503
Koch, Chef de Partie, Jungkoch	Region Bern	J9505
Küchenchef	Region Zentralschweiz	J9508
Stv. Küchenchef w/m	Region Bern	J9510
Demi Chef Pâtisserie	Region Bern	J9511
Chef de Partie Tournant	Region Bern	J9513
Chef de Partie (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J9525

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Praktikant/in Service	Region Bern	J9174
Commis de rang	Region Bern	J9527
Commis de rang (Luxury river cruise liner)	International	J9488
Chef de rang	Region Graubünden	J9202
Chef de rang	Region Freiburg	J9201
Commis de rang	Region Graubünden	J9528
Serviceangestellte m/w	Region Bern	J9506
Commis de rang	Region Bern	J9199
Restaurationsfachfrau / Mann	Region Mittelland (SOAG)	J9529
Restaurationsleitung	Region Graubünden	J9494
Restaurationsleiterin	Region Zürich/ Schaffhausen	J9531
Servicefachfrau	Region Zürich/ Schaffhausen	J9532
Hotelfachschulabsolvent	Region Bern	J9512
Chef de rang / Servicefachangestellte m/w	Region Zentralschweiz	J9181

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Service (Vollzeit, Teilzeit, Aushilfen)	Region Zentralschweiz	J9182
Chef de service	Region Zentralschweiz	J9179
Chef de rang	Region Graubünden	J9177
Commis de rang	Region Graubünden	J9178
Chef de Service Tournant (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J9521
Jungsommelier / Jungsommelière	Region Graubünden	J9204
Commis de rang	Region Graubünden	J9203
Chef de rang	Region Bern	J9526
Servicemitarbeiter/in	Region Graubünden	J9492
Servicefachmann	Region Zentralschweiz	J9522

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Barfrau	Region Ostschweiz	J9523
Barfachangestellte	Region Graubünden	J9175
Cateringverantwortliche/r	Region Zürich/ Schaffhausen	J9496
Administrationspraktikant/in Event	Region Bern	J9497

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leiterin Wäscherei	Region Zürich/ Schaffhausen	J9200

Beauty / Wellness / Fitness / Spa

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Head Therapeutin	Region Zentralschweiz	J9504

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Consultant Restauration (m/w)	Region Basel	J9533

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hotelfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5419
Koch/Köchin	Ganze Schweiz	J5422
Cuisinier/Cuisinière	Toute la suisse	J5551
Employé/e de commerce HGT	Toute la suisse	J5427
Kaufmann/-frau HGT	Ganze Schweiz	J5423
Spécialiste en hôtellerie	Toute la suisse	J5426
Restaurationsfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5421
Spécialiste en restauration	Toute la suisse	J5424
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J5337

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B504	Barkeeper/mitarbeiter	20	CH	per sofort	D/E
B801	Barrender/Barmitarbeiter/Service	38	BG	per sofort	D/E/RU/BG
B332	Betriebsassistent/Stv. Geschäftsführer/Chef de Service	30	CH	per sofort	D/F/E
B92	Betriebsleiterassistent/Chef de Service/Chef de Rang	29	CH	per sofort	D/F/E/ES
B847	CEO/GM/Direktion/Verwaltung/Bereichsleitung	44	CH	per sofort	D
B872	Direktion Geschäftsleitung	47	CH	per sofort	D/F/E/ES/NO
B314	Eventleiterin/Hotel Manager/Front Office	47	CH	per sofort	D/F/E
B853	F&B/HR	26	CH	per sofort	D/F/E
B666	Geschäftsführer/Betriebsleiter	30	DE	per sofort	D/E
B613	Geschäftsleitung/F&B	30	CH	per sofort	D/F/E
B796	Kellner	32	CH	per sofort	D/E/RG
B743	Küchenchef	39	CH	per sofort	D/E/RU
B807	Küchenchef	38	DE	per sofort	D/E
B883	Masseur ca. 40%	45	CH	per sofort	D/E
B835	Planung/Logistik/Projektmanagement/Direktionsass./Betriebsass.	30	DE	per sofort	D/F/E
B830	Restaurationsfachfrau	21	CH	per sofort	D
B550	Service/Betriebsassistent/Geschäftsleitung/Events	35	DE	per sofort	D/E
B819	Servicefachangestellte	34	SK	per sofort	D
B329	Servicefachangestellter/Chef de service	53	AT	per sofort	D/F/E
B887	Service/ Chef de Service	36	PT	per sofort	D/F/E/PT/ES
B3	Servicemitarbeiter	43	CH	per sofort	D/F
B783	Servicemitarbeiterin	56	CH	per sofort	D/E
B590	Sous-Chef/Chef de partie	35	HU	per sofort	D/E/HU

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

4 Nationalität - Nationalité
5 Eintrittsdatum - Date d'entrée
6 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques

Stand per 25. 1. 2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

City- & Wellnesshotel
Restaurants - Seminare

Sonnental

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

Sie sind der oder die Gastgeber/In, welche/r eine starke Aura mitbringt und die nötige Grundausbildung absolviert hat, um diese Aufgabe mit Freude, Engagement und als aktives Vorbild in Angriff zu nehmen. Als Motivator sind Sie frontbezogen 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 veräußerlichen und kreativen Höchstleistungen anzuspornen. Ein spannendes Team sowie gute Arbeitsbedingungen und Entlohnung erwarten Sie.

Wir freuen uns auf Ihre

Bewerbung mit Foto:
Lukas Höhn, City- & Wellnesshotel Sonntal
Zürichstrasse 94, 8600 Dübendorf
lukas.hoehn@zuerich-hotels.ch
www.zuerich-hotels.ch



Hotel-Gasthof zum roten Löwen

Gesucht

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

Sous Chef (m/w)

der Flexibilität zu seinen Eigenschaften zählt.

Wir erwarten:

- selbstständiges Arbeiten
- Führungserfahrung
- Zuverlässigkeit
- Freude am Beruf

Wir bieten:

- aufgestelltes Team
- gepflegte Küche
- zeitgemässe Arbeitsbedingungen

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

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



Valsertal - Switzerland

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

Nach der Hotelvergrößerung im letzten Herbst suchen 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

Küche ab Juni
Chef de Partie

Haben Sie Spass am Erfolg? Arbeiten Sie gerne in einem gut gelaunten Team?

Wir bieten ein interessantes und anspruchsvolles Arbeitsumfeld und Jahresverträge. Ein Zimmer steht auf Wunsch zur Verfügung.

Schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto per E-Mail zu, oder rufen Sie uns einfach an.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

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

Die Gastronomiegruppe (zfv)

Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, 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 circa Ende März 2010

4 Betriebsassistenten (w/m)

1 Sous Chef (w/m)

3 Köche (w/m)

3 Office-Mitarbeiter

6 Service-Mitarbeiter (w/m)

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

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen
Flüeliassrasse 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 Personen.

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

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

hotellerieuisse
Swiss Hotel Association

CATERING
& MORE

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 Restaurants- & Event-Catering-Bereich – Angenehmes Arbeitsklima – Eingespieltes Führungsteam – Kreatives & dynamisches Unternehmen – zeitgerechte Entlohnung ... and more!

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 & Qualitätsbewusstsein – 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
Pfründler 2B
8197 Rafz
Tel. 043 433 58 55
Fax 043 433 58 56
Mobil 079 309 02 58

www.cateringandmore.ch
info@cateringandmore.ch M.w.St. Nr. 662 705

HOTEL LINDENHOF

Das 3-Stern-Erlebnis-Hotel am schönen Brienzersee mit 40 Themenzimmern und über 80 Betten, 2 Restaurants, grosse Seelterasse, ideale Bankett- und Seminarräumlichkeiten mit Hallenbad und Wellnessangebot. Alles in ruhiger, grosszügiger, grüner Umgebung, für Gäste, die das Besondere suchen!

Für die bevorstehende Sommersaison suchen wir folgende Team-Mitglieder:

Chefs de Partie Garde-manger ab März und **Entremetier** – ab April
welche durch ihre Erfahrung bereit sind, einen Posten zu führen und mit eigenen Ideen unseren Küchenchef nachhelfen zu unterstützen.

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

Servicefachangestellte D/F/E, ab April und Mai
die unseren grossen Stammgästebereich während einer langen Sommersaison auf Feinste verwöhnen möchten.

Réceptionspraktikantinnen D/F/E, ab Mitte Mai
welche unsere Gäste mit einem herzlichen und ehrlichen Lachen empfangen, professionell umsorgen und betreuen.

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

Wenn Sie Lust haben, in unserem jungen, motivierten Team mitzuwirken, dann senden Sie uns Ihre Unterlagen oder greifen für weitere Fragen zum Telefon. Herr Linhof und Frau Gerber geben Ihnen gerne Auskunft.

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



HOTEL BAD BUBENDORF
DAS HAUS MIT HERZ

WIR SUCHEN

Per Februar oder nach Vereinbarung eine/n

SOMMELIER/ÈRE

WAS SIE ERWARTET

Weinbetreuung unserer Restaurationsgäste am Abend im Gourmet-Restaurant Osteria TRE, Unterstützung der Restaurationsleitung, Sicherstellung eines fachgerechten Weinservice in allen Restaurations, 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, sicheres und gewinnbringendes Auftreten vor Gästen und Mitarbeitenden, Muttersprache Schweizerdeutsch oder Deutsch.

WIR BIETEN IHNEN

Eine langfristige Anstellung. Eine vielseitige und spannende Position in einem sehr lebhaften und gut strukturierten Betrieb nach EFQM 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



Die ZfV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZfV-Unternehmungen gehören die 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. März 2010 oder nach Vereinbarung einen/

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 Cateringangeboten, erstellen die Tages- und Monatsabschlüsse 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 kaufmännischen 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

Hüelstrasse 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:

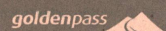
- Chef de Service
- Chef de Rang
- Servicefachangestellte
- Servicepraktikanten/-in

- Küche:**
- Sous-Chef
- Chef de Partie
- Commis de Cuisine
- Küchenpraktikanten/-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'Oberland Bernois.

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 youttes 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, 1820 Montreux 1.**

www.goldenpass.ch

hoteljob.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Veränderungen beginnen hier
www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Swizzera italiana

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

RECEPTIONIST(IN)
Sprachen: I,D,FE

Als fachlich kompetente Persönlichkeit
verfügen Sie über Berufserfahrung und
gute Fidelio-Kenntnisse.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit
Zeugnissen, 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 Lugano, cerca collaboratori motivati e preparati per la stagione 2010 marzo/aprile-ottobre

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

Cucina: Cuoco partita
Aiuto cucina/cassarioliere

Etag: Ragazze ai piani/lavanderia
Diversi: Lavapiatti-tuttifare
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
www.parkhotelrovio.ch

Casa Berno
ASCONA

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

Auf Frühling/Sommer 2010 suchen wir eine

Hausdame/Gouvernante

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

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

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto an:

Bruno Caratsch, Direktion
Hotel Casa Berno
6612 Ascona

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



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

Sass da Grüm

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

KOCH

haben Sie Lust, Ihrer Fantasie freien Lauf zu lassen? Dann sind Sie in unserer Vegi-Vollwert-Küche (BIO-Knospe-Zertifikat) am richtigen Ort!

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)
mit Ital.-Kenntnissen, selbstständig und einsatzbereit.

Wir bieten eine vielseitige Tätigkeit in jungem, kollegialem Team, mit regelmässigen Arbeitszeiten und neuem Mitarbeiterhaus.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Unterlagen (mit Foto) via E-Mail oder Post: **Hotel Sass da Grüm «Unique»** Gabriela Mettler und Stefan Büschli 6575 San Nazzaro
Tel. 091 785 21 71
www.sassdagruem.ch
info@sassdagruem.ch



**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

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

**CONTINENTAL
PARKHOTEL**

Edgar Fassbind
Via Basilea 28
CH-6900 Lugano
Tel. 0041(0)91 966 11 12
Fax 0041(0)91 966 12 13
www.continentalparkhotel.ch
info@continentalparkhotel.ch

ESPLANADE ***
HOTEL RESORT & SPA**

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

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

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

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

COMMIS DE RANG m/w
Sprachkenntnisse D/I

COMMIS DE CUISINE m/w

MASSEUR m/w
auch Teilzeit

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.
TESSAL SA • ESPLANADE HOTEL RESORT & SPA
Via delle Vigne 149 • 6648 Locarno-Minusio
Tel. +41 (0)91 735 85 85 • Fax +41 (0)91 735 85 86
E-Mail: sonja.nowaczyk@esplanade.ch • www.esplanade.ch



HOTEL
Casa Berno
ASCONA**

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

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

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

Rezeptionspraktikantin
mit guten Fremdsprachkenntnissen (D/E/F)

Küche: Sous-Chef
Chef de Partie
Commis de cuisine

Restaurant: Servicefachangestellte
(à la carte und Halbpension)

Hauswirtschaft: Zimmerfrauen
Lingeriemitarbeiterinnen

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto
an:

Bruno Caratsch, Direktion
Hotel Casa Berno
6612 Ascona

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



Stellenvermittlungen

**LURATI
EMPLOI**

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

Küchenchefs
Köche
Jungköche
Casseroliers
Restaurationsleiter
Service Mitarbeiter
Buffetdamen
Gouvernanten
Zimmermädchen
Rezeptionisten /
Rezeptionistinnen

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

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

LURATI EMPLOI

Norma Gehin

Stauffacherstrasse 65

Postfach / Gebäude 13a

3000 Bern 22

Tel.: 031 332 50 00

Fax: 031 332 50 01

norma.gehin@lurati.ch

www.lurati.ch

International

BÜRO METRO seit 1948
bekannt für Stellen mit Erfahrungswert.

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

England, Schottland, Irland,
Kanarische Inseln, Skandinavien!

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

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

Weitere Destinationen auf Anfrage!

Kreuzfahrtschiffe *****

Senior Sous Chef

STELLENVERMITTLUNG & BERATUNG.

BÜRO METRO

Thurgauerstrasse 111

CH 8152 Glattbrugg

Tel.: +41 44 201 41 10

buerometro@bluewin.ch

**Trophy Mountain Buffalo Ranch
CANADA**

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

2 Koch / Koechin
2 Servicefachangestellte
1 Zimmermädchen
1 Zimmermann

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

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

Entscheidend ist der unbeugsame Wille
zum Erfolg und die fachliche Qualifikati-
on.

Bewerbungen senden Sie bitte an:

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

Stellengesuche

Küchenchef

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

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

**htr hotel revue - stellen revue / marché de l'emploi
- immobilienrevue / marché immobilier**

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

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

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

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Hübner

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: inserte@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):

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

- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue CHF 1.60 4-farbig/quadr CHF 2.10

- Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadr CHF 2.10

- Kadernubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadr CHF 2.30

Zuslag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'emploi)

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

Immobilienrevue / marché immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces

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

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

Termine

- Ausgabe / Numéro

Nr. 5/2010

Nr. 6/2010

Nr. 7/2010

Nr. 8/2010

- Erscheint / Parution

4. 2. 2010

11. 2. 2010

18. 2. 2010

25. 2. 2010

- Anzeigenschluss / Délai

1. 2. 2010

8. 2. 2010

15. 2. 2010

22. 2. 2010

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

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

Doppelnummern

Nr. 27/28 / 8. 7. 2010

Nr. 29/30 / 22. 7. 2010

Nr. 50/51 / 16. 12. 2010

Numeros coupés

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

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 parmi 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. 2200 000.–

Fr. 1 800 000.–

info@apimmob.ch

Gsell & Partner Gruppe Luzern

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

Restaurant mit nachhaltiger Erfolgsperspektive!

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

zu verkaufen (evtl. zu vermieten).

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

Schriftliche Anfragen sind erbeten an Urs Gsell persönlich:
Gsell & Partner GmbH :: Urs Gsell :: Brünigstrasse 20 :: CH-6005 Luzern
Telefon +41 41 220 2000 :: Fax +41 41 220 2001
urs.gsell@gsellundpartner.ch :: www.gsellundpartner.ch



hotelleriesuisse

Swiss Hotel Association

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse.

Zu vermieten

Hotel/Restaurant Spycher in Saas Almagell

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

Vermietung nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
Tel. 079 292 78 07 oder 079 743 88 31

Zu verkaufen in bekannter Tourismusdestination in Graubünden

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

Funktionell mit ausreichend Keller- und Lagerräumen, Personal-
zimmer, Aufenthaltsraum und Parkplätzen.

Übernahme nach Vereinbarung samt Inventar

Kaufpreis 1,5 Mio.

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

Gelesen von Entscheidungsträgern!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue



BERGBAHNEN OBERSAXEN MUNDAUN

EIN AUSGEFUTUTES SKIGEBIET

Zu verpachten auf die Sommersaison 2010

GIPFELRESTAURANT PIZ MUNDAUN

im Schneesport- und Wandergebiet Obersaxen Mundaun

an fachlich ausgewiesenen und initiativen Gastwirt (m/w).

Das Objekt, eine gemütliche Berghütte mit Terrasse sowie
Schneebau, ist zweckmässig eingerichtet und befindet
sich an traumhafter Aussichtslage auf 2000 m ü. M.
Der Betrieb ist Sommer und Winter mit der Bergbahn
erreichbar.

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

Bergbahnen Piz Mundaun AG

z. H. Herrn S. Caduff, 7134 Obersaxen Meierhof