

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2010)

Heft: 5

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: 05.12.2025

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

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 5 / 4. Februar 2010

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

Der richtige Schritt
zu Ihrer Karriere im
Tourismus.

IST – die richtige Adresse für die
große weite Welt des Tourismus.

Internationale Schule für Touristik
International School of Tourism Management
Ecole Internationale de Tourisme
Josefstrasse 59, 8005 Zürich,
Tel. 044 440 30 90, www.ist-zurich.ch

Veränderungen
beginnen hier
htr stellenrevue

www.hoteljob.ch

stelrevue
htr
marché d'emploi

www.gastrojob.ch

Topjobs und Gastprofis – ganze Schweiz



GastroJob

Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire

| | |
|------------------------------------|-------|
| Aus- und Weiterbildung | 2 |
| Direktion/Kaderstellen | 3-7 |
| Deutsche Schweiz | 4-11 |
| Suisse romande | 11 |
| Svizzera italiana | 11-12 |
| International/Marché international | 12 |
| Stellengesuche/Demandes d'emploi | 12 |
| Immobilien | 13 |

Ausbildung

Höhere Fachschulen behaupten sich neben Fachhochschulen dank hoher Praxiskompetenz.



Auf Erfahrung kommt es an!



HANNA E. RYCHNER LIC.PHIL.
DIREKTORIN UND INHABERIN
DER INTERNATIONALEN SCHULE
FÜR TOURISTIK AG IN ZÜRICH
UND IN LAUSANNE.

Die tertiäre, nicht-universitäre Bildungslandschaft in der Schweiz schien lange Jahre unter den Fachhochschulen aufgeteilt zu sein. Doch statt Monokultur ist Diversifikation angesagt. Mehr und mehr gewinnen Höhere Fachschulen mit eidgenössisch anerkannten Lehrgängen Boden zurück. Die Praxisnähe, kombiniert mit solidier Theorie, ist ein schlagentwurf Argument.

Am Puls der Wirtschaft

Die Wirtschaft verlangt gut ausgebildete Praktiker mit fundiertem theoretischem Background und nicht nur Abgänger von Fachhochschulen und Universitäten. Ganz besonders im Tourismus schlägt der Punkt klar für die praxisorientierte Art von Ausbildungen, die die Front-Erfahrung eine zentrale Rolle spielt.

Zu Recht darf gesagt werden, dass Höhere Fachschulen ein wichtiges Rückgrat für alternative Ausbildungsmodelle zu Hochschulen und Universitäten darstellen. Darum werden sie sogar oftmals von der Wirtschaft bevorzugt und geschätzt.

So werden zum Beispiel an der Internationalen Schule für Touristik (IST) in Zürich im dreijährigen Lehrgang umfassende Kenntnisse über alle Bereiche der Tourismusbranche vermittelt. Dabei ist der Praxisbezug, der dieser Ausbildung per Definition innewohnt, ein wertvoller Vorteil für die Unternehmungen. Hochqualifizierte Fachleute, welche alle selber aus der Praxis kommen, vermitteln den Stoff. Sie sind in der Theorie sattelfest, können aber aufgrund ihrer eigenen beruflichen Erfahrung und Stellung den Bezug und den Transfer

zur Praxis herstellen. Sie verleihen den Studierenden eine klare Bodenhaftung und ein Gefühl für das Machbare. Ein ganzjähriges Praktikum oder begleitende Tätigkeit während der Ausbildung ergänzen die Ausbildung sinnvoll und gezielt.

Mehr HF-Ausbildungen

Traditionell nehmen die Höheren Fachschulen eine Pionierrolle wahr. Oft sind sie privat finanziert und nur teilweise subventioniert. So waren es vor allem Lehrgänge für technische Berufe und Berufe im Tourismus. Auch innovative Lehrgänge wie jener des Wellnesstrainers und neuer Berufsbilder kommen auf. Interessant ist, dass bis vor Kurzem zum Beispiel kein anerkannter Abschluss für Piloten in der Schweiz existierte.

Jetzt ist auch diese Ausbildung als Diplomlehrgang HF definiert worden. Quantitativ gesehen sind im tertiären Bildungsbereich die Absolventen der HF-Lehrgänge deutlich in der Überzahl: Heute schliessen rund 70% mit einem eidgenössischen HF-Diplom ab, rund 30% der Abgänger stammen aus Fachhochschulen und Hochschulen.

Durchlässigkeit gewährleistet

HF-Abschlüsse bieten auf der andern Seite aber auch eine ideale Passerelle für Bildungswillige ohne gymnasialen Maturitätsabschluss – hin zu den Hochschulen und sogar zu Universitäten. Die Durchlässigkeit ist gewährleistet.

Es zeigt sich, dass der Weg über die Höheren Fachschulen ein Königsweg sein kann.

Marktplatz – immer am ersten Donnerstag im Monat

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

**PIZZA, ANTIPASTI,
FOCACCIA & CO.**
**DER
INTENSIV-
SEMINAR
KURS**
VON GASTROSUISSE

TERMINE:
BLOCKKURS: 31.05. bis 04.06.2010
HERBST: 20.09. bis 24.09.2010

PREIS:
CHE 990,- inkl. Pausen

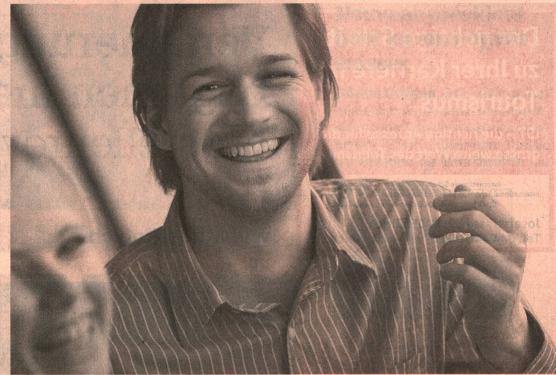
GASTROSUISSE

WEITERE
INFORMATIONEN?
GastroSuisse
0848 377 111
Tel. 044 926 39 58
www.gastrosuisse.ch

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



Gastro-Unternehmerausbildung
in drei Stufen. Berufsbegleitend.



NEU!

Gastro-Betriebsleiterseminar mit eidg. Fachausweis

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

GastroSuisse
Berufsbildung

Telefon 0848 377 111
Telefax 0848 377 112

E-Mail info@gastrosuisse.ch
Internet www.gastrosuisse.ch

GASTRO SUISSE



Caritas ist Partnerin der Glückskette.
www.caritas.ch



Gelesen von Entscheidungsträgern!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue



AN DER RHEINQUELLE

Sedrun Disentis Tourismus, die Tourismusorganisation der Ferienregion in der oberen Surse, sucht einen neuen Tourismusdirektor. Der bisherige Stelleninhaber hat nach zweijähriger, erfolgreicher Arbeit eine neue Herausforderung in seinem Heimatort Engelberg angenommen. Wir suchen einen Nachfolger oder eine Nachfolgerin als

TourismusdirektorInn

Sie verfügen über eine solide Ausbildung im Tourismus, blicken auf eine mehrjährige Branchenerfahrung auch in Kaderfunktion zurück und sind gut vernetzt. Sie suchen den direkten und systematischen Kontakt mit Kunden und Anspruchsgruppen und bringen Ihre Vorstellungen auf den Punkt. Ihr Deutsch ist stilsicher, Sie können mit englischsprachigen Kunden verhandeln und haben idealerweise gute Italienischkenntnisse.

Zu Ihrem Aufgabenbereich als verantwortliche Person für die Geschäftsführung gehören anspruchsvolle strategische Herausforderungen und vielfältige operative Arbeiten. Sie beraten den Vorstand und vertreten unsere Destination in verschiedenen regionalen und überregionalen touristischen Gremien. Sie setzen zusammen mit einem rund 10köpfigen, gut eingespielten Team die Geschäftspolitik des Vorstandes um und sorgen dafür, dass unsere Gäste immer wieder gerne zu uns zurückkommen. Wir erwarten von Ihnen innovative Impulse und dass Sie einen zeitgemäßen Auftritt unserer Destination gewährleisten können.

Sedrun Disentis Tourismus bietet Ihnen zu modernen Arbeitsbedingungen eine abwechslungsreiche Führungsaufgabe in einer wundervollen, intakten Berglandschaft an. Umfangreiche Informationen zur Region finden Sie auf unserer Homepage www.dissentis-sedrun.ch.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an den Präsidenten von Disentis Sedrun Tourismus: Leo Hug, via Principala, 7168 Schlans oder auf elektronischem Weg an leo.hug@bluewin.ch. Wir garantieren Ihnen absolute Diskretion.



Die Zoo Restaurants GmbH ist eine Tochtergesellschaft der Zoo Zürich. Unser Unternehmen umfasst die zwei à-la-carte-Restaurants Outpost und Altes Klösterli und die zwei modernen Free-flow-Selbstbedienungs- und Bankettrestaurants Siesta und Masoala. In der Gesamtunternehmung beschäftigen wir rund 80 Vollzeitmitarbeitende sowie bis zu 80 Aushilfsmitarbeitende.

Für das Alte Klösterli, unseren typisch schweizerischen und lebhaften Landgasthof suchen wir:

Küchenchef (m/w)

per 1. April 2010 oder nach Vereinbarung

- Sie sind ausgebildeter Koch und verfügen über Erfahrung als Küchenchef
- Sie verfügen über À-la-carte und Bankettfährung
- Sie kennen die Schweizer Küche und lieben es, spannende Gerichte aus regionalen und nachhaltigen Produkten zu kreieren
- Sie sind eine starke Persönlichkeit und kennen sich in der Führung und Motivation von Mitarbeitenden aus

Chef de Service (m/w)

per 1. März 2010 oder nach Vereinbarung

Ihre Hauptaufgabe besteht in der Betreuung unserer anspruchsvollen Gäste. Sie planen, koordinieren und unterstützen den gesamten Serviceablauf im À-la-carte-Bereich (Restaurant und im Sommer die Terrasse). Ab und zu helfen Sie auch in unserem Bankettbereich aus.

- Sie sind Gastgeber mit Leib und Seele und lieben den Umgang mit unserer anspruchsvollen Kundenschaft
- Sie verfügen über Erfahrung im gepflegten À-la-carte und eventuell im Bankettbereich
- Sie haben bereits einiges an Führungserfahrung gesammelt
- Sie sind hektische Tagesgeschäfte gewohnt
- Sie kennen sich im Word, Excel und Outlook aus
- Sie sind bis 50 Jahre jung
- Sie sprechen perfekt Schweizerdeutsch

Service-Mitarbeiter/in

per 1. März 2010 oder nach Vereinbarung

- Sie sind eine gelernte / ein gelernter Servicefachfrau/-fachmann oder verfügen über gute Erfahrung im À-la-carte- und Bankettbereich
- Sie lieben Ihren Beruf und führen diesen mit Begeisterung aus
- Sie leben die Schweizer Gastlichkeit
- Sie sind deutscher Muttersprache

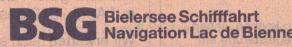
Für das Restaurant Masoala, unser modernes und nicht ganz alltägliches Restaurant mitten im Zoo, wo wir neben Tages-Selbstbedienungsbetrieb exklusive Bankette mit hoch stehender Gastronomie durchführen, suchen wir per 1. März 2010 oder nach Vereinbarung eine/n:

Stv. Leiter Restaurant Masoala (m/w)

- Sie haben eine gastgewerbliche Ausbildung oder die Hotelfachschule absolviert
- Sie haben gute Erfahrung im Servicebereich für einen anspruchsvollen Bankettbereich
- Es macht Ihnen Freude, nebst attraktivem Tagesbetrieb mit Selbstbedienung auch exklusive Bankette zu leiten
- Sie kennen sich im Word, Excel und Outlook aus
- Sie sind zwischen 25 und 30 Jahre jung
- Sie sind deutscher Muttersprache

Senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:
Zoo Restaurants GmbH, Katrin Hagnauer, Zürcherstrasse 219,
8044 Zürich oder katrin.hagnauer@zoo.ch

Infos über die Betriebe unter: www.zoo.ch Rubrik Events/Restaurants



Die **Bielersee-Schiffahrtsgesellschaft-AG** (BSG) verfügt über eine moderne und bestens unterhaltene Schiffsflotte, bestehend aus acht Motorschiffen und dem weltgrößten Elektro-Solar-Katamaran «MobiCat», welche auf den drei Jurassien wie auch auf der Aare im Drei-Seen-Land verkehren. Die Führung der BSG erfolgt im Management-Auftrag durch die Aare Seeland mobil AG. Dank einer kundenorientierten Servicequalität und einem innovativen Ganzjahresangebot zählt die BSG zu den führenden Schiffahrtsgesellschaften der Schweiz. Hier suchen wir den zukünftigen oder die zukünftige

Geschäftsführer/in

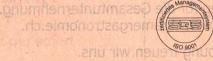
Zusammen mit Ihrer Crew (gegen 30 Festangestellte sowie rund 20 Teilzeitmitarbeitende in der Hauptaison) stellen Sie die operative und personelle Führung dieser wirtschaftlich selbständigen Unternehmung sicher. Ihnen direkt unterstellt sind die Bereiche Nautik/Chefkapitän, Technik/Werkstatt, Marketing/Verkauf sowie Finanzen/Buchhaltung. Zudem arbeiten Sie im Interesse der Kunden der BSG eng mit der Schwestergesellschaft Bielersee Gastro AG zusammen. Und auf der strategischen Ebene befassen Sie sich mit der nachhaltigen Unternehmungsentwicklung, der Flottenpolitik sowie der Kooperation mit externen Partnern aus Tourismus und Transport.

Wir erwarten von Ihnen einen Abschluss in Betriebswirtschaft (FH) oder als Ingenieur (FH) ergänzt mit einer Weiterbildung in Betriebswirtschaft und/oder Marketing. Erfolgreiche Berufs- und Führungserfahrungen in der Privatindustrie sammeln Sie in den vergangenen Jahren im Umfeld der Transport-, der Reise- oder der Tourismusbranche. Alter: ab 35jährig. Sprachen: D + F verhandlungssicher.

Der beauftragte Berater Beat Lutz freut sich auf Ihre Bewerbung (per E-Mail oder Post) und garantiert Ihnen absolute Diskretion sowie eine professionelle, zügige Abwicklung Ihrer Bewerbung.

Lutz & Partner AG ▲ Human Resources, Steinerstrasse 41, CH-3000 Bern 15
Telefon +41 31 350 00 10, welcome@lutzpartner.ch, www.lutzpartner.ch

Erste Personalberater mit zertifiziertem Qualitätsystem (ISO 9001) in der Schweiz.



576-3173

Landgasthof mit Charme sucht erfahrene, initiatives, aufgestelltes Wirtpaar mit viel Unternehmertum.

Fühlen Sie sich angesprochen, bitte Bewerbung mit Foto an: Helena Vicentini, Schmalzgasse 8, 9216 Hohenannen

Für mehr Infos: www.hohenannen.ch

576-3172



Das Zermatt Hotel, wo sich nicht nur die Gäste wohl fühlen. Entspannungsmöglichkeiten am Fusse des Matterhorns.

ALL IN ONE
JEDEN TAG DEN FASZINIERENDSTEN BERG DER WELT ZU SEHEN, EIN ÜBER-DIMENSIONALES FREIZEITANGEBOT, ALLE ERDENKLICHEN SPORTARTEN, SELBSTVERSTÄNDLICH SOMMER WIE WINTER MULTIKULTURELLE LEUTE, JUNG WIE ALT, KENNENLEARNEN: WIR GEBEN IHNEN DIE CHANCE, IHRE TALENTEN IN EINEM REMONNIERTEN FIRST-CLASS-HOTEL KOMPLETT ZU ENTFALTEN. SIE WERDEN VON PROFIS GEFÖRDERT UND DABEI AKTIV UNTER-STÜTZT, SICH ZU PROFILIEREN.

ASSISTENT/IN DER GESCHÄFTSLEITUNG

Wir suchen eine junge, aufgestellte Persönlichkeit mit Motivation und Engagement, welche problemlosorientiert anpacken kann und vorzugsweise eine gute Hotelfachschule absolviert hat.

Die Stelle umfasst folgende Aufgabenbereiche:

- Unterstützung der Geschäftsleitung
- Vertretung der Geschäftsleitung
- Betreuung der Kreditoren-Debitoren und Lohnbuchhaltung
- Überwachung der Reservierungen
- Überwachung der Reservierungssysteme
- Aufgaben im Marketingbereich
- Human Resource
- Controlling
- Pflege des Beziehungsnetzes zu Partnerorganisationen

Sind Sie interessiert, mehr über diese sehr abwechslungsreiche und anspruchsvolle Herausforderung zu erfahren, kontaktieren Sie die untenstehenden Koordinaten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Ihr Alpenhof Hotel 3920 Zermatt
Annelies und Hans Peter Jüller, CH-Zermatt
Tel. +41 (0)27 966 55 55, Fax +41 (0)27 966 55 56
hans.peter@alpenhof.ch
www.alpenhof.ch

PARK HOTEL WINTERTHUR ★★★

Das Park Hotel Winterthur ist das führende Businesshotel der Region und verfügt nebst 73 erstklassigen Zimmern über das stilvolle Restaurant/Bar Bloom sowie Seminar- und Banketträume. Für unser Kaderteam suchen wir nach Vereinbarung eine/n ambitionierte/n

Rooms Division Manager (m/w)

Diese Schlüsselposition in unserem Haus beinhaltet die Führung des Recepion- und Hauswirtschaftsteams, die Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufs des Front- und Backoffice sowie der gesamten Hauswirtschaft. Als engagierte und kommunative Gastgeberpersönlichkeit sind Sie aktiv für die herzliche und zuverkommende Betreuung und Beratung unserer Hotelgäste sowie den professionellen Zimmerverkauf verantwortlich.

Die Hotellerie ist Ihre Leidenschaft und Sie suchen eine langfristige Herausforderung in einer gesunden und familiären Gesellschaft. Unternehmerisches Denken, Loyalität und eine hohe Einsatzbereitschaft sind für Sie eine Selbstverständlichkeit. Sie verfügen über einen erstklassigen Leistungsausweis und zeichnen sich als hervorragende Führungspersönlichkeit aus, verfügen über Berufserfahrung in einer ähnlichen Position und haben einen Hotelfachschulabschluss oder eine ähnliche Ausbildung. Sie sind versiert im Umgang mit EDV und zur Ergänzung ihrer deutschen Muttersprache beherrschen Sie Englisch und Französisch.

Wir haben hochgesteckte Ziele. Helfen Sie mit bei der Umsetzung!

Wir freuen uns, Sie schon bald kennenzulernen.

Eva Heller, Personaldirektorin
eva.heller@ibiscusmanagement.ch

Bitte senden Sie uns Ihre vollständige, aussagekräftige Bewerbung mit Foto: Park Hotel Winterthur, Stadthausstrasse 4, CH-8402 Winterthur
+41 52 265 02 65, www.phwint.ch

584-3172

Eine Jahresstelle im Berner Oberland?

Arbeiten mit Blick auf Eiger, Mönch und Jungfrau?

Für unser heimeliges 3*-Chälethotel Alpenruh in Mürren suchen wir ab Mai 2010 in Jahresstellung Sie als

**Küchenchef**

Kochen ist Ihre Leidenschaft, nebst selber zu kochen, lieben Sie es zu planen und zu organisieren. Ihre Begeisterung am Beruf geben Sie gerne an Ihr Team und die Lehrlinge weiter.

Sie bringen Erfahrungen mit in der traditionellen Schweizer Küche und sind in der Lage, diese mit modernen und kreativen Ansätzen zu verbinden und leicht und köstlich zu präsentieren. Ebenso sind Sie mit den Anforderungen der Schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung und dem Ausbildungsbereich für Kochlernende vertraut.

Schicken Sie mir Ihre Bewerbungsunterlagen an:

ursbrots@schilthorn.ch

Hotel Alpenruh***
3825 Mürren; 033 856 88 00; <http://www.alpenruh-muerren.ch>

**Eine extravagante Wohlfühlwelt**

Vier Gästehäuser im grössten Hotelpark der Schweiz, 2500 m² SPA & Wellness, kulinarische Wonne in sieben Restaurants, 16 Seminar- und Meetingräume sowie die neue Waldhaus Arena für Curling & Events.

Wir suchen per Ende April 2010 einen

Event & Congress Manager (m/w)

Sie stehen als flexible und selbstständige Person einem Dreiteam vor und betreuen unsere Event & Congress Gäste. Mit Rat und Tat stehen Sie dem Seminar- und Kongressveranstalter von der Offertenherstellung, während der Durchführung und bis zur Nachbesprechung kompetent zur Verfügung.

Für diese anspruchsvolle Führungsposition verfügen Sie über eine abgeschlossene Hotelfachschule, entsprechende Berufserfahrung in einer ähnlichen Position und überzeugen mit Ihren stilistischen Auftritten und Ihrer Sozialkompetenz. Ihre Sprachkenntnisse (EfF, evtl. I) und die notwendige Ruhe, auch in hektischen Zeiten den Überblick zu bewahren, runden Ihr Profil ab.

Spannend etwas zu bewegen und die hochgesteckten Ziele unseres Hauses weiter zu verfolgen?

Dann gehören Sie in unser Team!

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

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

Küchenchef

«Interessante und vielseitige Aufgaben»



weitere Jobs unter www.migros.ch

Der Park im Grünen ist ein beliebtes Ausflugsziel in der Region Basel. Das Restaurant Seegarten hebt sich durch seine gepflegte, gebürgerliche Küche hervor. Schwerpunkt bildet der klassische Speiservice, vor allem das Tranchieren und Flamieren am Tisch. Das Restaurant wurde geschmackvoll renoviert und erweitert und bietet einen Blick auf den St. Alban-See mit seiner spektakulären Fontäne.

Küchenchef
per 1. April 2010

Ihr Aufgabengebiet

Sie führen ein Team von ca. 20 Mitarbeitenden und erbringen mit diesem täglich kulinarische Höchstleistungen für unsere Gäste. Sie meistern die Herausforderung ein Selbstbedienungsrestaurant, einen grossen Bankettbereich und ein gepflegtes à la Carte-Restaurant nebeneinander erfolgreich zu führen.

Unsere Anforderungen

- Gastrolire mit entsprechernder Weiterbildung
- Ausgeprägte Führungspersönlichkeit
- Kreativität in der Angebotsplanung
- Sicherheit in der Kalkulation
- Überdurchschnittliches Qualitätsdenken
- Flexibel in der Arbeitszeit
- Fundierte Informatikkenntnisse

Wir bieten

Einen modernen Arbeitsplatz an einem attraktiven Ausflugsziel. Eine interessante und vielschichtige Aufgabe mit persönlichem Handlungsspielraum. Überdurchschnittliche Sozialleistungen und ein angenehmes Arbeitsklima.

Dann erwarten wir gerne Ihre vollständige Online-Bewerbung unter www.migros.ch/de/stellen/stellenboerde

Genossenschaft Migros Basel
Thomas Weber, Personalabteilung
Postfach 3643, CH-4002 Basel

MIGROS

575-3158

RESTAURANT
CHÄMIHÜTTE

Chefkoch m

mit sehr guter Fachausbildung und evtl. eidg. dipl. Gastronomiekoch auf April 2010 gesucht.

Wir erwarten nach einer abgeschlossenen Berufslehre einige Jahre Erfahrungen in guten Positionen sowie im A-la-carte- und Bankettbereich. In einer modernen Küche zelebrieren wir eine kreative saisonale Küche mit marktfrischen Produkten.

Dabei bieten wir selbstständiges Arbeiten und Wirken (verantwortlich für Einkauf und Kalkulation) sowie die Führung eines Teams eines mittleren Betriebes. Die Einhaltung der Hygienevorschriften ist für Sie eine Selbstverständlichkeit.

Haben Sie Interesse an dieser attraktiven Stelle, dann freuen wir uns auf eine vollständige schriftliche Bewerbung mit Foto, Zeugnissen, Referenzen und Gehaltsvorstellung an:

Frau Isabelle Bieri-Hummel, Restaurant Chämihütte, Rooststrasse 25, 5417 Untersiggenthal, www.chaemihuette.ch

575-3158

KRAMER
GASTRONOMIE

Die KRAMER GASTRONOMIE sieht sich als kreatives Unternehmen mit Spaß und Lust an einer unkomplizierten, kommunikativen, jungen Gastronomie und Hotellerie. Unsere 10 Restaurants und 2 Hotels sind konsequent innovativ mit dem klaren Anspruch an gute Qualität. Mehr unter www.kramergastronomie.ch

Per April 2010 oder nach Vereinbarung schaffen wir folgende Positionen

**Sales ManagerIn
(Stellvertretung Sales- & Marketing Director)****Sales Representative m/w
Marketing-MitarbeiterIn**

Der Hauptfokus liegt auf dem Aufbau einer zentralisierten, neu geschaffenen Sales- & Marketing-Abteilung für die Gesamtunternehmung. Die Details finden Sie auf unserer Homepage www.kramergastronomie.ch.

Auf Ihre spannende Bewerbung freuen wir uns.

Kramer Gastronomie, Tatjana Amstutz, Leiterin Human Resources, Herdernstrasse 56, Postfach 1767, 8040 Zürich, Tel. 044 406 85 20, tatjana.amstutz@kramergastronomie.ch

ZÜRICH AMBIANCE

Atrium

Für unser 3-Sterne-Hotel mit 32 Betten suchen wir für die kommende Sommer-/Winteraison ab ca. 20. Juni folgende aufgestellte MitarbeiterInnen:

Gouvernante/Allrounderin

Deutsche Sprachkenntnisse erforderlich für Zimmer, Lingerie und allgemeine Arbeiten.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Claudia Beerli
Hotel Belri
7050 Arosa
beerli@bluewin.ch

www.belri.ch

575-3158

KPD

KANTONALE PSYCHIATRISCHE DIENSTE

In den Kantonalen Psychiatrischen Diensten Basel-Landschaft (KPD) sind sämtliche ambulanten und stationären Aufgabenbereiche der öffentlichen psychiatrischen Versorgung zusammengefasst. Insgesamt sind an verschiedenen Standorten rund 980 Mitarbeitende tätig.

Die Klinik der Kantonalen Psychiatrischen Klinik geniesst einen ausgezeichneten Ruf bei Patientinnen und Patienten, Mitarbeitenden und Gästen. Wir suchen per 01. Juli 2010 oder nach Vereinbarung eine/n innovative/n

Küchenchefin / Küchenchef (100%)

Sie führen die Abteilung Küche mit über 30 Mitarbeitenden fachlich und personell. Zusammen mit Ihrem Team sind Sie für die Angebotsgestaltung sowie die Produktion und Ausgabe von mehr als 1000 qualitativ hoch stehenden Mahlzeiten pro Tag verantwortlich. Sie zeichnen sich durch unternehmerisches Denken und Handeln, Qualitätsbewusstsein und eine hohe Sozialkompetenz aus. Mit Kreativität und Innovationskraft führen Sie die Küche der Kantonalen Psychiatrischen Klinik in eine weiterhin erfolgreiche Zukunft.

Sie sind eidgenössisch diplomierte/- Küchenchef/Produktionsleiter/in oder haben eine gleichwertige höhere Fachausbildung. Eine Zusatzausbildung zum Diätkoch ist von Vorteil. Idealerweise haben Sie sich im Bereich Personalführung weitergebildet. Ihre erfolgreichen Leistungsausweis haben Sie sich in der gehobenen Gastronomie und speziell auch in der Spital- oder Gemeinschaftsgastronomie als Küchenchef oder Sous-Chef erworben.

Wir bieten Ihnen eine vielseitige, interessante Aufgabe in einem aktiven und zukunftsgerichteten Unternehmen mit Anstellungsbedingungen nach kantonalen Richtlinien.

Wenn Sie Interesse an dieser anspruchsvollen Aufgabe haben, dann freuen wir uns, Ihnen Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Markus Schwehr, Leiter Gastronomie KPD, Telefon 061 927 70 61 (Mo - Fr / 08.00 - 10.30 Uhr) oder E-Mail: markus.schwehr@kpd.ch. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Kantonale Psychiatrische Dienste Basel-Landschaft, Personalien, Bientalstrasse 7, 4410 Liestal, Telefon 061 927 70 11, www.kpd.ch

579-3158

MISTER WONG
ASIAN COOKING

Das Erfolgsrezept in unserem Restaurant MISTER WONG ist einfach: frische Zutaten, raffiniert und abwechslungsreich gewürzt, schnell und mit Flair zubereitet und mit einem Lächeln serviert. Unser Restaurant Laomai verführt zu einer kulinarischen Reise durch den geheimnisvollen, farbigen und vielfältigen Fernen Osten. Die Spezialitäten aus der japanischen Küche sind Sushi und Sashimi.

Für diesen grossen Restaurationsbetrieb in Zürich am Hauptbahnhof suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Geschäftsführer

Sie sind eine starke Frontpersönlichkeit und verfügen über eine Ausbildung in der Gastronomie, wenn möglich, über eine abgeschlossene Hotelfachschule. Sie bringen Führungserfahrung mit und sind ein kommunikativer und begeisterner Gastgeber. Sie lieben das internationale Flair von Zürich und unsere internationales Gäste. Wir bieten ein aufgestelltes, motiviertes Team und interessante Karrieremöglichkeiten in einem wachstumsorientierten Unternehmen der Markengastronomie. Genau die richtige Herausforderung für Sie? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen:

Gastronomy friendly Restaurants, Pubs & Hotels

Herr Camille Derron, Postfach, 4002 Basel
c.derron@gastrag.ch
www.mister-wong.ch • www.laomai.ch

575-3158

Gastronomen aus Leidenschaft!

Wir suchen für einen aussergewöhnlichen

Landgasthof

an Toplage 15 Min. ab Zürich (Kanton Aargau) ein

Pächterpaar

Sehr hoher und konstanter Umsatz

Top eingerichtet, vollständiges, neuwertiges Inventar – nichts fehlt

Komplett renovierter Betrieb mit optimalen Betriebsabläufen

Räumlichkeiten:

Restauranthalle 35 Sitzplätze
Gourmetküche 45 Sitzplätze
Speisesaal 60–80 Sitzplätze
Speisesaal 35 Sitzplätze
Carnotz/Bar 35 Sitzplätze
20 Hotelzimmer
Gartenrestaurant 120 Sitzplätze
über 70 eigene Parkplätze

Sie verfügen über mehrjährige Berufserfahrung mit Leistungsnachweis und können sich behaupten, dass Sie ein innovatives, kreatives Pächterpaar sind.

Solente Interessenten senden die Bewerbungsunterlagen an:

Chiffre 5806-3214 an hr hotel revue,

Monbijoustrasse 180, Postfach, 3001 Bern.

575-3158

SEEPARK THUN

CONGRESS HOTEL

Das 4-Sterne Hotel Seepark Thun befindet sich direkt am Thunersee und verfügt über 91 Hotelzimmer, davon 2 Suiten, 17 Konferenzräume und einen vielfältigen Restaurations- und Bankettbetrieb.

Für unseren anspruchsvollen Betrieb, neu mit 13 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet, suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung einen kreativen, dynamischen Stv. Küchenchef w/m

Unser Haus pflegt eine internationale Gästestruktur im Seminar- und Businessbereich sowie eine Vielzahl von wiederkehrenden Wochenendgästen, die unser kulturelles und kulinarisches Angebot sowie die Nähe zum See geniessen. Eine spannende Aufgabe in einem jungen Team wartet auf Sie.

Sie bringen eine abgeschlossene Lehre als Koch wie eine Weiterbildung zum Gastronomiekoch oder Küchenmeister mit und haben bereits Erfahrung in der 4*- oder 5*-Hotellerie mit Gault-Millau-Restaurant und Bankettbereich gesammelt. Sie sind ein begnadeter Fachmann, belastbar und teamfähig, haben Organisationstalent und Durchsetzungskräfte.

Vorzugsweise sind Sie zwischen 30 und 35 Jahre jung. Hat Sie unser Angebot überzeugt? Wollen Sie mit uns die Zukunft gestalten?

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Susanne Schwendimann, Hotel Seepark AG, Seestrasse 47, 3602 Thun, Tel. +41 33 226 16 76, www.seepark.ch susanne.schwendimann@seepark.ch

570-3158

Psychiatrie heute

575-3158

CS&P

Conrad, Steiner & Partner GmbH
Human Resources Solutions



Unsere Auftraggeberin ist eine namhafte Unternehmung in der Tourismusregion Interlaken/Jungfrauregion. Menschen zu begeistern, positive Emotionen zu schaffen und die ganze Welt an dieser Faszination teilhaben zu lassen, sind die wesentlichen Aufgaben des

Tourismusverantwortlichen (m/w)

Ihre Herausforderung

Für ein namhaftes Verkaufsgeschäft im Luxussegment planen Sie Gruppen-Aktivitäten zusammen mit touristischen Leistungsträgern und setzen diese um. Sie sind dabei persönliche Ansprechpartner für die Reiseleistungen und pflegen Kontakte zu den lokalen Hotels. Sie planen zudem verkaufsfördernde Aktionen und führen diese auch durch. Zu 30% sind Sie international tätig und pflegen selbstständig definierte Märkte und sorgen für eine hohe Marktpräsenz. Ihre Reiseteiligkeit beträgt ca. 20%.

Ihre Fähigkeiten

Sie arbeiten ausgesprochen markt- und kundenbezogen und wirken mit Leidenschaft als Botschafter eines weltweit bekannten Brands. Sie verfügen über eine kaufmännische Ausbildung sowie über Weiterbildungen im Marketing und im Tourismus. Branchenerfahrung im Tourismus ist ein Muss, Erfahrung im Luxusgüterbereich ein Vorteil. Sie sind zwischen 30 und 40 Jahre jung, sehr sprachgewandt (D/E/F) und kennen die Region Interlaken. Persönlich überzeugen Sie durch Initiative, Stilsicherheit und Vertrauenswürdigkeit.

Unser Angebot

Es erwarten Sie ein Umfeld mit fachlich kompetenten und motivierten Mitarbeitenden. In dieser Position haben Sie die Möglichkeit, in einem traditionellen Unternehmen Ihre innovativen Ideen einzubringen. Attraktive Anstellungsbedingungen sind selbstverständlich und runden dieses einmalige Angebot optimal ab.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an die beauftragte Conrad, Steiner & Partner GmbH, Theaterplatz 4, 5400 Baden, conrad@csp-solutions.ch. Gerne geben wir Ihnen genauere Informationen unter 056 225 06 38. Diskretion ist selbstverständlich.

Conrad, Steiner & Partner GmbH

EXECUTIVE SEARCH

Baden & Luzern

Für unsere Verkaufsstellen in der Stadt Bern suchen wir

Mitarbeiter/in Verkauf & Café 100%

Machen Ihnen Service und Beratung Freude? Ist es Ihnen ein Anliegen, unseren Kunden ein positives Verkaufserlebnis zu vermitteln? Dann sind Sie richtig bei uns.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Detailhandels- oder Restaurationsfachfrau, sind humorvoll, flexibel, bewahren in hektischen Situationen einen kalten Kopf und arbeiten gerne im Team.

Wir bieten Ihnen eine interessante Dauerstelle mit Tagesarbeitszeiten in einem 7-Tage-Betrieb (5 Tage/Woche).

Stellenantritt: per sofort oder nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

BECK GLATZ CONFISEUR

Janine Nauer, Weyermannstrasse 24, 3000 Bern 5
Telefon 031 300 20 04, www.mandelbaerli.ch

RESTAURANT FROHSINN
Restaurant
FROHSINN
Urdigenwil

Gesucht per sofort

Koch
Jungkoch

in Spezialitäten-Restaurant (10 km ausserhalb der Stadt Luzern).

Wir freuen uns auf Ihren Anruf

Fam. Röthlin

Telefon: Tel. 041 371 13 16

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, Personarestaurants von Unternehmen, Menschen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für das von uns im Auftrag geführte

Personalrestaurant Giardino

der Helsana AG in Zürich-Stettbach

suchen wir per 06. April 2010 einen

Junior-Küchenchef (m/w)

Ihre Aufgabe: Sie sind für die Mitorganisation der gesamten Küche verantwortlich. Sie planen und kalkulieren die Menüs und Wok-Gerichte für das Selbstbedienungsrestaurant sowie das bediente Restaurant Orchidee und erarbeiten ein neues Menü- und Apéro-Angebot. Zudem erstellen Sie die Aktionsplanungen und sind für die Inventarisierung sowie die Lagerbewirtschaftung verantwortlich. Sie führen und schulen ein Team von 3 Personen und sind für die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien zuständig. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag von 6.00 bis 15.30 Uhr. Bei Spezialanlässen sind Sie zudem flexibel und einsatzbereit.

Ihr Profil: Sie bringen fundierte Kenntnisse als Koch und evtl. bereits als Sous-Chef mit, kennen sich mit der Menükalkulation aus und verfügen über PC-Kenntnisse (Word/Excel). Zudem legen Sie grossen Wert auf Qualitätsbewusstsein, sind kreativ, begeisterungsfähig und arbeiten strukturiert. Führungserfahrung ist ebenfalls wünschenswert.

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 Personalabteilung, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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



Zum Schützenhaus
Restaurant

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

Geschäftsführer/in 100%

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

Ihr Profil

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

Weitere Auskünfte unter www.schuetzenhaus-basel.ch

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

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

VILLA STRÄULI
Kultursalon und Artists-in-Residence

Wir suchen für unser Sommerbistro (jeweils Mai - September)

ein kulturinteressiertes

Team für die Service-Leitung und die Küche
(auch Einzelbewerbung möglich)

Mittagsangebot (Menu und à la carte), bis 50 Gäste, Di - Fr Anstellung je 60% jeweils von ca. Mitte April - Mitte Oktober

Sie bringen Erfahrung im Aufgabengebiet mit, arbeiten gern im Team und haben Freude am Kontakt mit Künstler/-innen und Gästen von nah und fern.

Schriftliche Bewerbung mit Foto bitte bis 15. Februar an:
Villa Sträuli, Anneliese Schmid, Museumstrasse 60,
8400 Winterthur (www.villastrauei.ch)

stadtkirche winterthur

Evangelisch-reformierte Kirchgemeinde
Winterthur-Stadt

Unser Kirchgemeindehaus liegt im Zentrum der Stadt Winterthur. Es verfügt über ein vielfältiges Raum- und Gastronomieangebot und wird für Tagungen und Schulungen von Firmen, für Konzerte und für Anlässe von Non-Profit-Organisationen genutzt.

Wer der jetzige Stelleninhaber pensioniert wird, suchen wir per 1. August 2010 (oder nach Vereinbarung) eine/n

Geschäftsführer/in

Sie besitzen den Abschluss einer anerkannten Hotelfachschule und verfügen über praktische Erfahrung im Leiten eines Seminar- und Gastrobetriebes. Sie denken und handeln unternehmerisch und betriebswirtschaftlich. Eine Ausbildung in der Gastronomie, z.B. als Koch/Köchin, rundet Ihr Profil ab. Sie treten sicher und gepflegt auf, kommunizieren gewandt in Schrift und Wort und haben Freude an Ihrer Rolle als Gastgeber/in. Sie sind Mitglied der ev.-ref. Landeskirche und treten für deren Anliegen ein.

Wir bieten Ihnen eine selbständige und verantwortungsvolle Führungsaufgabe mit Gestaltungsspielraum. Die Anstellung erfolgt nach den fortschrittlichen Anstellungsbedingungen der ev.-ref. Landeskirche.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung bis 28. Februar 2010 an:
Ev.-ref. Kirchgemeinde Winterthur-Stadt, z.H. Andreas Schraft,
Breitestrasse 92, 8400 Winterthur.
Telefonische Auskünfte erteilt: Andreas Schraft,
Präsident der Kirchenpflege, Tel. 079 395 2495

www.kirchewinterthur.ch/stadt
www.kirchgemeindehaus-winterthur.ch

HoREGA

Unser Kunde betreibt eines der grössten Bergbahnenunternehmen in der Zentralschweiz samt mehreren zugehörigen Gaststättenbetrieben.

Für sein Flaggschiff, den vielseitigen, lebendigen Restaurationsbetrieb, an Top-Lage mitten im winterlichen Ski-Dorado und Sommer-Wandervergnügen, mit hervorragender Infrastruktur und Platz für bis zu 500 Gäste, suchen wir per 1. 5. 2011 oder nach Vereinbarung das dynamische

Wirte-Paar

Als Gastronomie-Profis verfügen Sie beide über eine solide Basis-, Aus- und Weiterbildung in der Branche. Idealerweise führen Sie aktuell einen vergleichbaren Betrieb oder Sie haben eine ähnliche Aufgabe bereits während mehrerer Jahre erfolgreich bewältigt. Sie sind so organisiert, dass Sie sich als Paar ideal ergänzen. Sie denken unternehmerisch und handeln gastorientiert. Man kennt Sie als verantwortungsbewusst, integriert, offen und zupackend.

Sie sind für die operative Geschäftsleitung des Gesamtbetriebes verantwortlich, setzen die Geschäftspolitik aktiv um und arbeiten mit Ihren Betriebsleiterkollegen im Unternehmen professionell zusammen. Sie rapportieren dem Direktor des Unternehmens.

Der seriöse Arbeitgeber, das angenehme Arbeitsumfeld, die langfristig hervorragenden Perspektiven mit viel Platz für Eigeninitiative und Umsetzung eigener Ideen, die faire, leistungsorientierte Salarierung: Sehr gute Gründe, diese attraktive Herausforderung nicht nur zu prüfen, sondern gleich die Bewerbungsunterlagen zusammenzustellen.

Dieses ist dann angesagt, wenn Sie sich von der Aufgabe wirklich angesprochen fühlen und dem Anforderungsprofil entsprechen können: In diesem Fall senden Sie Ihr vollständiges Bewerbungsdossier via Mail an <mario.gubser@horega.ch> oder mit der Post an

HoREGA Zürich GmbH, Bergellerstrasse 12, 8049 Zürich,
z. Hd. Herrn Mario Gubser, GL

578-3169

578-3169

5623-3223



Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com

Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi

BÜRGENSTOCK RESORT®

An einmaliger, zentraler Lage, 450 Meter über dem Vierwaldstättersee, entsteht das neue Bürgenstock Resort® als Tourismus-Aushängeschild der Zentralschweiz.

Zur Verstärkung unseres Teams für die Sommersaison haben wir ab April 2010 noch folgende Stellen zu besetzen:

Sous Chef Restaurant Tintoretto und Bankette

Voraussetzung für diese Position ist ein Abschluss als Koch sowie einige Jahre Berufserfahrung in ähnlichen Betrieben.

Hotelfachassistentin zur Unterstützung der Leiterin Hauswirtschaft

Voraussetzung für diese Position ist Berufserfahrung in 4*- und 5*-Häusern sowie deutsche und englische Sprachkenntnisse.

Stv. Leiter Réception Park Hotel

Voraussetzung für diese Position sind eine kaufmännische Lehre sowie mehrere Jahre Berufserfahrung in der 5*-Hotellerie.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Arbeitszeugnissen und Foto.

BÜRGENSTOCK HOTELS AG
Heike Bühlmann, Leiterin Personal
6363 Obbürigen, Telefon +41 41 612 99 10 (Dienstags und Freitags)
hr@buergenstock-hotels.ch www.buergenstock.ch

Swiss Deluxe Hotels

BÜRGENSTOCK RESORT®

An einmaliger, zentraler Lage, 450 Meter über dem Vierwaldstättersee, entsteht das neue Bürgenstock Resort® als Tourismus-Aushängeschild der Zentralschweiz.

Zur Verstärkung unseres Teams für die Sommersaison haben wir ab April / Mai 2010 noch folgende Stellen zu besetzen:

- Servicemitarbeiter Restaurant Tintoretto mit Erfahrung
- Réceptionsmitarbeiter mit kaufmännischer Ausbildung
- Commis de cuisine Restaurant Tintoretto
- Allrounder Bergrestaurant Hammetschwand mit Serviceerfahrung und Inkasso
- Zimmerfrauen mit Erfahrung in 4*- oder 5*-Hotels
- Allrounder Piazza Café und Restaurant Taverne 1879

Deutsche Sprachkenntnisse setzen wir für jede Position voraus.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Arbeitszeugnissen und Foto.

BÜRGENSTOCK HOTELS AG
Heike Bühlmann, Leiterin Personal
6363 Obbürigen, Telefon +41 41 612 99 10 (Dienstags und Freitags)
hr@buergenstock-hotels.ch www.buergenstock.ch



Zur Unterstützung unseres Küchenchefs im Restaurant Sparks - leichte Sparkling Cuisine und raffiniert-verspielte Menüs - ausgezeichnet mit 14 GaultMillau Punkten, suchen wir per 1. April 2010 einen erfahrenen

Sous Chef, 100%

Für diese abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Position suchen wir Bewerber, deren Kreativität und Professionalität mit unseren hohen Qualitätsansprüchen im Umgang mit Produkten, Gästewünschen und Mitarbeitenden gleichermaßen übereinstimmt.

Unsere Anforderungen an Sie:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch / vorzugsweise Gastronomiekoch
- Einige Jahre Erfahrung in ähnlicher Position in der 5* Hotellerie bzw. in der gehobenen Gastronomie (idealerweise in GaultMillau Betrieben)
- Kreative, innovative und organisierte Persönlichkeit
- Sie verstehen es, das Team zu motivieren, verfügen über eine hohe Sozialkompetenz und handeln stets sehr qualitätsbewusst.
- Erfahrung in der Führung und Schulung einer großen Küchenbrigade inkl. Lehrlingen
- Interesse an einer langfristigen und vielseitigen Zusammenarbeit

Sind Sie bereit für diese Herausforderung?

Wir freuen uns auf Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung inklusive Foto.

Park Hotel Weggis
Frau Elisabeth Isenegger
Hertensteistrasse 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->



Rüden Bar

Im April eröffnen wir im Erdgeschoss unsere neue wunderschöne und gemütliche Rüden Bar mit Boulevard Café von April bis Oktober.

Wir suchen nach Vereinbarung

Barmaid oder Barman

Barmitarbeiter/innen

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen!

Willi Gloor, Restaurant Häus zum Rüden, Telefon 044 2619566
Limmatquai 42, 8001 Zürich

info@hauszumrueden.ch www.hauszumrueden.ch

www.hauszumrueden.ch

CASINO restaurants bern **CASINO relais**

**Chef de Service (m/w) 100%
nach Vereinbarung**

Sie besitzen eine sehr gute fachliche Ausbildung mit Weiterbildung als Chef de Service oder Restauranteiter mit Fachausweis, sind zwischen 25 und 35 Jahre alt, können ein multikulturelles Team von ca. 20 MitarbeiterInnen zusammen mit dem Restauranteiter motivierend als Vorbild führen, sind ein zuvorkommender Gastgeber und ein Verkaufstalent. Deutsch ist Ihre Muttersprache, Sie kommunizieren mühelos in Englisch sowie Französisch, und als frontorientierte Persönlichkeit sind Sie ein Organisationstalent. Auch in hektischen Situationen behalten Sie jederzeit den Überblick. Flexibilität und Belastbarkeit sind keine Fremdwörter für Sie!

Eine Stelle, die ebensoviel Entwicklung zulässt, wie sie Verantwortung, Loyalität und Sozialkompetenz verlangt.

Sind Sie das neue Mitglied unseres professionellen Teams?

Das sind wir:
Die Casino Restaurants Bern AG ist eine junge und dynamische Firma in einem klassischen, geschichtsträchtigen Haus mit viel Kultur. Freundlich - Flexibel - Frisch ist unser Credo. Ein aufgestelltes, fröhliches Team freut sich auf eine selbstständige, sozialkompetente Persönlichkeit. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wenn ja, senden Sie Ihre Unterlagen an untenstehende Adresse, oder rufen Sie uns an, wenn Sie weitere Fragen haben.

Casino Restaurants Bern AG
Kontaktperson Frau Laila Zoller
Herrengasse 25, 3011 Bern
laila.zoller@casinobern.ch oder 031 328 03 01
www.casinobern.ch

Vier Gästehäuser im grössten Hotelpark der Schweiz, 2500 m² SPA & Wellness Külnarische Wonen in sieben Restaurants. 16 Seminar- und Meetingräume sowie die neue Waldhaus Arena für Curling & Events.

Wir suchen per Ende April 2010 einen

Executive Chef (m/w)

In dieser Funktion tragen Sie die Verantwortung für alle Küchen in unserem Resort. Zusammen mit einem rund 25-köpfigen jungen kreativen Team zelebrieren Sie in der Hauptküche die klassisch-moderne Küche mit französischem Flair. Ebenso sorgen Sie für die Betreuung und einen reibungslosen Ablauf in den Resort-Restaurants.

Als durchsetzungstarke und belastbare Persönlichkeit erbringen Sie mit Ihrem Team Höchstleistungen und verfolgen die angestrebten Ziele. Sie arbeiten aktiv in der Küche mit und sind mit Ihrem fundierten Fachwissen und Ihren Sozialkompetenzen Macher, Strategie und Vorbild zugleich.

Mit hohen Qualitätsansprüchen und entsprechender Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie bringen Sie die Fähigkeit mit, die kulinarisch hochgesteckten Ziele zu erreichen und die Erwartungen unserer Gäste zu übertreffen.

Entzückt – erleuchtet? Dann gehören Sie in unser Team!
Silvia Graf, Human Resources, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Waldhaus Flims | Via del Parc | 7018 Flims | Switzerland
T +41 (0)81 928 43 48 | F +41 (0)81 928 48 58;
s.graf@waldhaus-flims.ch | www.waldhaus-flims.ch



Unser Restaurant mit Terrasse (total über 300 Sitzplätze) liegt einzigartig am Ufer des Rheins und bietet fantastische Sicht auf den Rheinfall. Mit unserem trendig modern interpretierten Schweizer Angebot aus CHuchi und CHäller betreuen wir einen breitgefächerten Gästemix. Als ISO-zertifizierte Firma verbessern wir laufend unsere Sach- und Dienstleistungen. Dabei ist das ganze Team und jeder Einzelne gefordert. Der Gastrnutzen ist unser Massstab für stete Leistungsverbesserung.

Für die Sommersaison 2010, mit Eintritt März/April, suchen wir folgende qualitäts- und leistungsorientierte Teammitglieder:

Chef de Partie

Als Tournant oder Entremetier bringen Sie die Erfahrung mit, die eine selbständige Postenführung ermöglicht. Konstantes Erbringen von Gastrnutzen auf hohem Niveau spricht Sie zu Topleistungen an.

Commis de Partie

Auf dem Saucier- oder Entremetierposten erfüllen Sie, gecoacht durch den Chef de Partie, unsere hohen Qualitätsansprüche.

Chef de Rang

Sie bringen Erfahrung und Routine für die selbständige Stationsführung mit. Perfektes Deutsch und eine Fremdsprache (E/F/F) ergänzen Ihre fachliche Kompetenz. Freundlichkeit, Übersicht und Belastbarkeit sind für Sie eine berufliche Selbstverständlichkeit.

Buffetprofi

Sie haben Erfahrung in grösseren Betrieben gesammelt und behalten stets die Übersicht. Unsere grosse Angebotspalette von über 150 Flaschenweinen, Kaffeespezialitäten und saisonale Getränkangebote ist für Sie eine tägliche Herausforderung, Spitzenleistung an der Drehscheibe des Betriebes zu erbringen.

Schichtleiter Bakery Shop

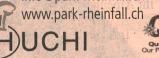
Very Swiss & molto schnell! Auch in diesem Bereich erfüllen Sie die Anforderungen des Qualitätsgütesiegels. Sie leiten ein kleines Team und packen selbst mit an. Perfektes Deutsch und englische Grundkenntnisse sind Bedingung.

Haben Sie Lust, in unserem Qualitätsteam mitzuspielen? Ich freue mich auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Foto. Alle Stellen können von weiblichen oder männlichen Interessenten besetzt werden.

**Restaurant
Park am Rheinfall
CH-8212 Neuhausen**

Johannes Meyer
dpl. Hôtelier SHV/VDH

Tel. +41 (0)52 672 18 21
Fax +41 (0)52 672 18 84
info@park-rheinfall.ch
www.park-rheinfall.ch



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 Kartengliefe, Schulung der Restaurationsmitarbeitenden, Sonntag und Montag Ruhetag.

SIE BRINGEN MIT

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

WIR BIETEN IHNEN

Eine langfristige Anstellung. Eine vielseitige und spannende Position in einem sehr lebhaften und gut strukturierten Betrieb nach EFQM Modell. Entwicklungs möglichkeiten und hohe Eigenständigkeit. Gute Verdienstmöglichkeit.

IHRE KONTAKTPERSON

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

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

5601-3162



WALDHAUS FLIMS

MOUNTAIN RESORT & SPA

Eine extravagante Wohlfühlwelt

Vier Gästehäuser im grössten Hotelpark der Schweiz, 2500 m² SPA & Wellness Külnarische Wonen in sieben Restaurants. 16 Seminar- und Meetingräume sowie die neue Waldhaus Arena für Curling & Events.

Wir suchen per Ende April 2010 einen

Executive Chef (m/w)

In dieser Funktion tragen Sie die Verantwortung für alle Küchen in unserem Resort. Zusammen mit einem rund 25-köpfigen jungen kreativen Team zelebrieren Sie in der Hauptküche die klassisch-moderne Küche mit französischem Flair. Ebenso sorgen Sie für die Betreuung und einen reibungslosen Ablauf in den Resort-Restaurants.

Als durchsetzungstarke und belastbare Persönlichkeit erbringen Sie mit Ihrem Team Höchstleistungen und verfolgen die angestrebten Ziele. Sie arbeiten aktiv in der Küche mit und sind mit Ihrem fundierten Fachwissen und Ihren Sozialkompetenzen Macher, Strategie und Vorbild zugleich.

Mit hohen Qualitätsansprüchen und entsprechender Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie bringen Sie die Fähigkeit mit, die kulinarisch hochgesteckten Ziele zu erreichen und die Erwartungen unserer Gäste zu übertreffen.

Entzückt – erleuchtet? Dann gehören Sie in unser Team!
Silvia Graf, Human Resources, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Waldhaus Flims | Via del Parc | 7018 Flims | Switzerland
T +41 (0)81 928 43 48 | F +41 (0)81 928 48 58;
s.graf@waldhaus-flims.ch | www.waldhaus-flims.ch



COLLEGES SWITZERLAND

Excellence in International Hotel and Tourism Management Education

César Ritz[®] Colleges operates an internationally accredited and highly-recognised Hotel Management School located both in Brig and Le Bouveret, Switzerland offering a variety of hospitality related diplomas and degree programmes up to Masters level to students, representing over 60 nationalities.

For our Placement Office located in Le Bouveret we are looking for a:

Career Development & Internship Coordinator

YOUR RESPONSIBILITIES WOULD INCLUDE

- Assist in finding suitable industry placement for our students and graduates
- Seek new internship and employment opportunities for students
- Help students in preparation for interviews, including CV's and CL
- Guide students in their career development
- Develop and confirm career choices
- Ensure that students are fully supported when on an internship
- Maintain a good relationship with the hospitality industry
- Evaluate and visit students and companies during the internships
- Collect statistics on internships as required
- Analyse feedback from internships and prepare statistics

YOUR PROFILE

- Preferably a graduate from a Hotel Management School
- Work experience in the Hospitality Industry
- English, French, spoken and written, some knowledge of German
- Excellent communication, organization and coordination skills
- Interested in working with a cultural diverse student body, responsible, sociable and team player
- Competent use of Microsoft Office

WE OFFER

- An interesting position in a dynamic, international environment with a great team.

Start Date: upon agreement/immediate
Place of work: Le Bouveret

Interested candidates should email their CV including certificates and motivation letter to:
daniel.gutzwiller@ritz.edu or send their applications to: Daniel Gutzwiller, University Centre

"César Ritz", Engisch Gruss Strasse 43, 3900 Brig-Glis, 027 922 04 04

B Rehaklinik Bellikon
Der Name für UnfallReha

Die Rehaklinik Bellikon setzt Standards mit umfassender Behandlung und Abklärungen von verunfallten Menschen. Die vier Klinikbereiche umfassen die Akutrehabilitation mit der Neurologischen Rehabilitation sowie der Orthopädischen und Handchirurgischen Rehabilitation, ferner die Arbeitsorientierte Rehabilitation und ein Zentrum für Begutachtungen. Die Klinik ist nach einer Restrukturierung konsequent auf ein prozessgeleitetes interdisziplinäres Arbeiten ausgerichtet.

Eine kundenorientierte Hotellerie mit 205 Betten, zwei Restaurants, einer Cafeteria und verschiedenen Räumlichkeiten für Anlässe jeder Art, gewährleistet die Umsetzung der hohen Qualitätsansprüche unserer Patientinnen, Patienten und Gäste. Im Zuge einer Neuorganisation der Hotellerie suchen wir nach Vereinbarung eine/n hilfsbereite/n

**Hotelfachfrau /
Hotelfachmann (100 %)**

Sie sehen Ihre Herausforderung in der kompetenten Betreuung der Patientinnen und Patienten von Beginn ihres Aufenthaltes bis zur Abreise, für alle nicht medizinischen und nicht pflegerischen Tätigkeiten von vorwiegend hauswirtschaftlichen und gastronomischen Dienstleistungen. Dabei arbeiten Sie eng mit der Leitung Hotellerie zusammen.

Um diese interessanten Aufgaben erfolgreich umzusetzen, verfügen Sie vorzugsweise über eine Ausbildung als Hotelfachfrau/Hotelfachmann oder Hotelfachassistentin/Hotelfachassistent und haben wenn möglich bereits Erfahrungen in einer ähnlichen Funktion im Gesundheitswesen oder in der Hotellerie gesammelt. Wir freuen uns auf eine motivierte, engagierte Persönlichkeit, die sich durch eine selbstständige und strukturierte Arbeitsweise mit hoher Sozialkompetenz auszeichnet. Eine positive Einstellung zur Arbeit, Begeisterungsfähigkeit sowie eine hohe Dienstleistungsorientierung und Flexibilität ergänzen Ihr Profil. Wir bieten Ihnen fortschrittliche Sozialleistungen, einen modernen Arbeitsplatz sowie attraktive Arbeitszeiten.

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne Herr Peter Brändli, Leiter Hotellerie unter Tel. 056 485 55 90. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Nicole Balisiger, Leiterin Personalabteilung, Rehaklinik Bellikon, 5454 Bellikon oder per E-Mail an: nicole.balisiger@rehabellikon.ch. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

suvaCare

Sicher betreut

Rehaklinik Bellikon, CH-5454 Bellikon AG

Telefon +41 (0)56 485 51 11, Telefax +41 (0)56 485 54 44

info@rehabellikon.ch, www.rehabellikon.ch

Spezialklinik für Traumatologische
Akutrehabilitation, Berufliche Integration
und Medizinische Expertisen

5602-3211



Das Parkhotel Gunten ist ein 3-Sterne-Hotel an Top Lage am Thunersee und verfügt über 52 Gästezimmer, ein Restaurant sowie Bankett- und Seminarräumlichkeiten.

Unser Team hat Spass an der Arbeit und sucht zur Vervollständigung auf März 2010 oder nach Vereinbarung:

Küche Chef de Partie Saucier / Junior Sous Chef
Chef Entremetier
Chef Pâtissier
Jungkoch / Commis de Cuisine

Service Chef de Service Stv.
Saalservice-Mitarbeiter/in

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Saisonstelle in unserem Wohlfühl-Hotel am Thunersee. Gastfreundschaft, Wohl-being und Herzlichkeit sind Eigenschaften die wir leben. In den drei Saisons sind wir täglich mit bis zu 100 Gästen beschäftigt.

Auf Ihre Bewerbung mit Passfoto freuen wir uns.



Hotel - Restaurant - Seeterasse | Philemon Zwiggat | Seestrasse 90 | CH-3654 Gunten | Telefon +41 (0)35 252 88 52 | info@parkhotel-gunten.ch | www.parkhotel-gunten.ch



Das Erfolgsrezept in unserem Restaurant MISTER WONG ist einfach: frische Zutaten, raffiné 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(n)

Geschäftsführer-Assistentin

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

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

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

Restaurant MISTER WONG

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

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 Direktkassero.

2. Chef de Service

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

Frau D. Hohl oder Herrn J.-P. Wälti.

fischstube
Zürichhorn

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

Suchen Sie den aussergewöhnlichen Arbeitsplatz? Mit täglichem, einzigartigem Ausblick auf die Alpen des Berner Oberlands, zum Beispiel auf Eiger, Mönch und Jungfrau? Für unser klassisches Berg hotel auf 2'266 m ü. M. auf dem Grat des Brienz Rothorn im Berner Oberland gebaut, suchen wir für unseren gepflegten Service auf die kommende Saison 2010 (ab 5. Juni – 25. Oktober 2010)

- **Serviceangestellte(r)***
- **Sous Chef***
- **Köchin/Koch***
- **Küchenchef***

*Nur Personal mit abgeschlossener Berufsschule und/oder Erfahrung

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an folgende Adresse:

Brienz Rothorn Bahn AG, Hotel Rothorn Kulm
Postfach, 3855 Brienz

Für telefonische Auskünfte bitte 041 488 14 20
Familie Bieri, Gastgeber Hotel Rothorn



570-315

Hotel Schloss Ragaz

CH-7310 Bad Ragaz • Telefon 081 303 77 78 • Telefax 081 303 78 78
www.hotelorschlossragaz.ch • E-mail: info@hotelorschlossragaz.ch

Das Hotel Schloss Ragaz ist ein 3-Sterne-Haus, Mitglied der Relais-du-Silence-Hotelgruppe, zählt 115 Betten und liegt an schöner Lage direkt am Golfplatz und dem Thermalbäderzentrum angrenzend.

In Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine(n)

Receptionisten/Receptionistin

(Nach Möglichkeit mit französischen oder italienischen Sprachkenntnissen.)

Wir bieten Ihnen einen modern eingerichteten Betrieb, ein motiviertes Team sowie ein familiäres Arbeitsklima.

Fühlen Sie sich ansprochen, so senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto an:

Hotel Schloss Ragaz
Fam. P. und B. Zettel, Dir., 7310 Bad Ragaz



570-318



Das Zermatter Hotel, wo sich nicht nur die Gäste wohl fühlen. Entfaltungen-

möglichkeiten am Fusse des Matterhorns.

ALL IN ONE
JEDEN TAG DEN FASZINIERENDSTEN BERG
DER WELT ZU SEHEN, EIN ÜBER-
DIMENSIONALES FREIZEITANGEBOT,
ALLE ERDENKLICHEN SPORTARTEN.

SELBSTVERSTÄNDLICH SOMMER WIE
WINTER MULTIKULTURELLE LEUTE,
JUNG WIE ALT, KENNENLERNEN.

WIR GEBEN IHNEN DIE CHANCE, IHRE
TALENTE IN EINEM REZONOMIERTEN
FIRST-CLASS-HOTEL KOMPLETT
ZU ENTFALTEN. SIE WERDEN VON PROFIS
GEFÖRDERT UND DABEI AKTIV Unterstützt,
SICH ZU PROFILIERN.

zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir

RECEPTIONIST/-IN, Jahresstelle,
Hotelfahrt, D.F.C, in Wort uns Schrift
Eintritt nach Übereinkunft

CHEF DE RANG
Eintritt Juni



570-319

Verfügen Sie über Berufserfahrung, Selbstständigkeit, Initiative, Engagement, Freude am Beruf, Teamfähigkeit, eine Portion Humor und Gewandtheit im Umgang mit Menschen, werden Sie sich ums wohl fühlen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Ihr Alpenhof Hotel, 3920 Zermatt

0041 9665555

Info@alpenhofhotel.com

www.alpenhofhotel.com



Seelust
ein Landgasthof zum Verlieben

Hotel Seegarten, Arbon

Für unsere beiden Häuser am Bodensee suchen wir Mitarbeiter

Zeitungswichtige Positionen ab 30.000.-

Koch/Köchin

Restaurationsfachfrau/Restaurationsfachmann

Service-Rezeptionsmitarbeiter/in

Sie sind teamorientiert, organisiert, sauber, sorgfältig und pünktlich

Sie schätzen einen kollegialen Umgang in einem aktiven Team

Einsatzfreude und Ausdauer machen Sie zu einem wertvollen Mitarbeiter

Wir bieten:
Wohnmöglichkeit in Gehdistanz
Saison- oder Jahresstelle
Vielseitige Tätigkeit

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an
Martin Hasen, Landgasthof Seelust, 9322 Egnach

5008-3224

RESTAURANT KRONE DIETIKON NEUERÖFFNUNG

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

Das Gastronomiekonzept gliedert sich wie folgt:

Ein Restaurant mit 40 Plätzen
Ein 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-8733 Möllis
Telefon 051 612 13 33
E-Mail h.schenkel@bluewin.ch

5007-306

Golf & Bad Alvaneu

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

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

Chefkoch / -köchin

Ihr Aufgabenbereich:

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

Ihr Profil:

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

Ausserdem haben wir noch offene Stellen und suchen:

Koch / Köchin Hilfskoch / -köchin Küchenhilfe

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

Eva Marty, Golf-Club Alvaneu Bad, Albulastrasse 120, 7473 Alvaneu Bad, info@golf-alvaneu.ch, Telefon 081 413 33 74

5108-3224

Reha
Rheinfelden

• Klinik • Tageszentrum • Ambulatorium

Die Reha Rheinfelden ist ein medizinisches Rehabilitationszentrum. Sie verfügt über 186 Betten für neurologische und musculoskeletale Rehabilitation, eine Station für Frührehabilitation für schwerbetroffene neurologische Patientinnen und Patienten, ein Neurologisches Tageszentrum, ein Ambulatorium für neurologische und musculoskeletale Behandlungen und ambulante Rehabilitationsprogramme, verschiedene Spezialprechstunden, eine Memory Clinic, ein Schmerzzentrum, ein Spine-and-Brain Center, ein Rehazentrum für Sklerodermie und ein Pädiatrisches Therapiezentrum.

Zur Ergänzung unseres Küchenteams von 17 Mitarbeitenden suchen wir ab 1. Mai 2010 oder nach Vereinbarung eine/n motivierte/n

Koch/Köchin, Gardemanger

Beschäftigungsgrad 100%

Wir bieten Ihnen

- In der Regel jedes zweite Wochenende frei
- Durchschnitt 42 Std./Woche
- Arbeitszeiten von 8.00 – 13.15 Uhr und 16.00 – 19.10 Uhr

Es erwarten Sie bei uns

- Ein aufgestelltes und motiviertes Team
- Eine sehr moderne und helle Küche
- Ein interessantes Tätigkeitsfeld
- Permanente Fort- und Weiterbildung

Wir legen besonderen Wert auf

- Sauberes und hygienisches Arbeiten
- Teamfähigkeit
- Fachkompetenz
- Flexibilität, Einsatzbereitschaft und Belastbarkeit
- Selbstständigkeit

Nähre Informationen gibt Ihnen Herr H.P. Frey, eidiq., dipl. Küchenchef, Telefon 061 836 50 80.
Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an das Personalwesen, Kennwort Küche. E-Mail: bewerbung@reha-rhf.ch

• Salinenstrasse 98 • CH-4310 Rheinfelden • www.reha-rheinfelden.ch
• Telefon 061 836 51 51 • Fax Medizin 061 836 53 53 • info@reha-rhf.ch
• Fax Administration 061 836 52 52

NESPRESSO

EXCLUSIVE
DISTRIBUTOR



Zur Unterstützung unseres Verkauf-Aussendienstes suchen wir je eine/n

Account Manager HoReCa

Hotel, Restaurant, Catering (HoReCa) für die Region Zentralschweiz und Zürich

Sie sind für die Region Zentralschweiz und Zürich zuständig und bearbeiten fokussiert die Zielgruppe Hotel, Restaurant, Catering. Ihre Aufgaben bestehen im Wesentlichen darin, neue Kunden zu akquirieren und bestehende Kunden zu betreuen, auf- und auszubauen und unsere NESPRESSO PRO Kaffeemaschinen-Systeme den Interessenten vor Ort zu präsentieren. Sie unterstützen uns dabei nachhaltig im weiteren Aufbau des relevanten Marktes.

Idealerweise sind Sie zwischen 25–35 Jahre alt und haben eine Ausbildung im Gastgewerbe (Hotelfachschule), und eine Zusatzausbildung im Verkauf und mindestens zwei Jahre Arbeitserfahrung im Verkaufsaussendienst, vorzugsweise im Umfeld des HoReCa-Marktes. Sie verfügen über stütz- und verhandlungssichere Deutsch- und gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift sowie über ein Organisationsgeschick. Ihren Wohnsitz haben Sie in einem der erwähnten Gebiete.

Wir bitten Ihnen nach einer seriösen Einführung eine spannende Tätigkeit mit viel Handlungsspielraum. Ein gutes Arbeitsklima in einem motivierten Team, Unterstützung durch unseren Verkaufsaussendienst sowie eine zuverlässige Logistik erlauben es Ihnen, den Fokus ganz auf Ihre Marktbarbarierung zu richten. Ein leistungsabhängiges Salär, 5 Wochen Ferien und ein Geschäftsauto, welches auch privat genutzt werden kann, runden unser Angebot ab.

Wollen Sie an unsere grossen Erfolge anknüpfen und sind zudem eine motivierte engagierte Verkäuferpersönlichkeit, dann zögern Sie nicht und senden uns Ihre vollständigen Unterlagen mit Vermerk HoReCa zu.

Auf Ihre Bewerbung freut sich: **Frau Sandra Kienast**, Lyreco AG – Riedstrasse 4 – 8953 Dietikon – Postfach – 8010 Zürich – Telefon 044 744 41 11 – Email: sandra.kienast@lyreco.com

www.lyreco.ch

SOLEVAL

Stell dich ein!

Lenzerheide

Hier in Lenzerheide führen wir mit einem kleinen, tüchtigen Mitarbeiterteam ein großes, familienfreundliches Ferienzentrum. Bei uns finden jedes Jahr einige Tausend Winter- und Sommergäste Entspannung und Erholung bei Sport, Plausch und viel Kurzweil.

Auf anfangs Mai 2010 (oder nach Vereinbarung) wird bei uns eine interessante Jahresstelle frei. Wir suchen eine/n

Réceptionist/in/Sekretär/in (D/E/I)

Wir gehen davon aus, dass Sie in allen allgemeinen Büroarbeiten sattelfest sind. Was aber ebenso zählt, ist Ihre Freude (und Ihr Interesse) im täglichen Kontakt zu unseren Gästen. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto per Mail oder Post.

Familie C. + M. Malär-Sieber

Ferienzentrum Soleval

7078 Lenzerheide Tel. 081 385 17 00

www.soleval.ch malae@soleval.ch

CONGREX

Congrex Travel, a world wide travel agency in the meeting event industry, is still growing and therefore we are looking for a

Sales Representative

You will be mainly responsible for creating new business for the company in close cooperation with the management and the Congrex Sales team. In addition you will be involved in research and take part in marketing activities such as trade fairs.

Profile

- Experience in the tourism or hotel industry is mandatory
- Ideal age 28-40
- Excellent sales flair
- Fluent in German and English (French and other languages beneficial but not mandatory)
- Excellent knowledge of all established IT programmes (Excel, Word, Outlook, Powerpoint)
- Result focused, hands-on mentality, excellent team work, communications and social skills

If you are open to different cultures and backgrounds and adapt very quickly to a continuously changing and lively environment, then please send your application, preferably by e-mail, to claudia.jeker@congrex.com, Claudia Jeker, Freie Strasse 90, 4002 Basel, T: +41 61 686 77 77, www.congrex.com.

Haus zum Rüden

Wir sind ein renommiertes Restaurant mit internationalem Kundschaft im Herzen von Zürich mit Bankettmöglichkeiten bis 150 Personen und dem Restaurant Gotischer Saal im 1. Stock mit moderner, marktgerechter Küche.

Wir suchen nach Vereinbarung einen

Chef de Partie
Commis de cuisine

zur Ergänzung unseres Teams!

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen!

Willi Gloor, Haus zum Rüden, Telefon 044 2619566
Limmatquai 42, 8001 Zürich

info@hauszumrueden.ch www.hauszumrueden.ch

Erlebnis waldegg
schnugge bock

Die «Waldegg», nicht einfach ein Restaurant, sondern ein Gesamterlebnis. Eingebettet in einer wunderbaren Landschaft, pflegen wir die traditionelle appenzellische Gastfreundschaft mit einer gutbürglerischen Küche. Tag für Tag, seit mehr als einem halben Jahrhundert.

Zur Zeit sind folgende Stellen frei:

- Chef de Partie
- Koch
- Hilfskoch

Überzeugen Sie uns von Ihren Qualitäten – und vielleicht überzeugen Sie schon bald unsere Gäste. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Niklaus und Anita Dörig
Aussere Egg 977, CH-9053 Teufen (AR)
Telefon +41 71 333 12 30
E-Mail an: pm@poiseon.com

Erlebnis Waldegg AG, CH-9053 Teufen (AR), +41 71 333 12 30, www.waldegg.ch

We have been for 12 years
from Nestlé the **Exklusiv-**
Vertrieb für die Kaffee-
maschinen-Systeme
«Nespresso Business
Solutions» for the deut-
sche Schweiz overnom-
men. Bis heute sind meh-
rere zehntausend solcher
Systeme verkauft. Sie sind
speziell für den Einsatz im
Büro, am Arbeitsplatz und
in der Hotellerie/Gastrono-
mie entwickelt worden.

VERKAUFSPROFI FÜR ANSPRUCHSVOLLE TEXTILIEN
HOTELLERIE, GASTRONOMIE, SPITÄLER UND HEIME

Unser Auftraggeber ist ein innovatives, schweizerisches Fabrikations- und Handelsunternehmen. Langjährig erfolgreich im Markt tätig, gehört sie zu den bekanntesten Herstellern eines qualitativ hoch stehenden und umfassenden Produktsortiments. Image und Bekanntheitsgrad sind in der Schweiz und im Ausland hervorragend.

Zur weiteren Verstärkung der Verkauforganisation suchen wir eine selbstständige, unternehmerisch denkende

VERKÄUFERPERSONLICHKEIT
IM AUSSENDIENST

IHRE HAUPTAUFGABEN

- Verkaufsverantwortung in den zugeteilten Zielgruppen im Verkaufsgebiet Kt. BE/SO
- Optimale Betreuung der bestehenden Kunden
- Systematische Akquisition von neuen Kunden
- Objekt spezifische, umfassende Beratung von der Bemusterung bis zum Verkaufsabschluss
- Aktive und konsequente Verfolgung der Offerten und Aufträge

IHR PROFIL

- Lehrabschluss im Bereich Gastronomie, Hotelbedarf, Textil oder Einrichtungs-umgebung
- Know-how im Verkauf und in der Beratung von hoch stehenden Produkten und Dienstleistungen
- Nachweisbare, erfolgreiche Verkaufspraxis im Verkaufsaussendienst
- Erfahrungen im Umfeld von Hotellerie, Gastronomie oder Heimen und Spitälern
- Erfolgsreiche, engagierte, initiative Persönlichkeit mit Flair für Farben und Formen
- Sprachen: Deutsche Muttersprache, Französisch von Vorteil
- Wohnort Grossraum Bern, Alter 30–45 Jahre

Wenn Sie zudem über ein kompetentes und sicheres Auftreten sowie über ausgezeichnete Kommunikationsfähigkeiten verfügen, dann freuen wir uns auf die Zustellung Ihrer kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto. Für telefonische Vorabklärungen steht Ihnen Herr Beat Scheidegger gerne zur Verfügung.

KOCH + SCHEIDECKER
CONSULTING

Unternehmensberatung Personalmanagement
Grunenstrasse 7 · 3123 Belp · Tel.: 031 812 01 60
info@kochscheidegger.ch www.kochscheidegger.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

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!

Direktion / Geschäftsleitung

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|-----------------------------|-----------------------------|----------|
| Direktor für Businesshotels | Region Bern | J9815 |
| Geschäftsführer/in | Region Basel | J9566 |
| Gruppenleiter | Region Zürich/ Schaffhausen | J9557 |

Verkauf / Marketing

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|--|-----------------------------|----------|
| Consultant für temporäre Stellen (Dauerstelle 100%) | Region Zürich/ Schaffhausen | J9818 |
| Praktikant/in für temporäre Stellen (befristet für 6 Monate) | Region Zürich/ Schaffhausen | J9817 |
| Kundenberater/in im Brand-Management | | J9772 |
| Sales Manager (w/m) | Region Basel | J9803 |

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|--------------------------------|-------------|----------|
| Mitarbeiter/in im Welcome Desk | Region Bern | J9763 |

Reception / Front Office

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---|-----------------------------|----------|
| Room Division Manager (m/w) | Region Zürich/ Schaffhausen | J9764 |
| Rezeptionistin | Region Ostschweiz | J9562 |
| Chef de Reception | Region Graubünden | J9555 |
| Receptionistin | Region Graubünden | J9775 |
| Hotelsekretär/in mit Rezeptionserfahrung (80 - 100 %) | Region Bern | J9575 |
| Receptionistin | Region Oberwallis | J9785 |
| Rezeptionist/in | Region Bern | J9553 |
| Receptionist/in | Tessin | J9768 |
| Rezeptionist/in (60 - 100 %) | Region Bern | J9573 |
| Receptionist/in | Region Zürich/ Schaffhausen | J9806 |
| Chef de Reception w | Region Graubünden | J9770 |

Food & Beverages

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|-----------------------|-----------------------------|----------|
| Leiter Gastronomie | Region Zürich/ Schaffhausen | J9560 |

Küche

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---|-----------------------------|----------|
| Commis pâtissier | Region Zürich/ Schaffhausen | J9794 |
| Demi-Chef de partie | Region Zürich/ Schaffhausen | J9796 |
| Chef de Partie Tournant | Region Basel | J9765 |
| Pizzaiolo | Region Zürich/ Schaffhausen | J9750 |
| Jungkoch | Region Zürich/ Schaffhausen | J9747 |
| Hilfskoch/Pizzaiolo | Region Zürich/ Schaffhausen | J9752 |
| Commis de cuisine (m/w). | Region Zürich/ Schaffhausen | J9802 |
| Chef de Partie (m/w) | Region Zürich/ Schaffhausen | J9804 |
| Stv. Leiter Produktionsküche (w/m) | Region Zürich/ Schaffhausen | J9758 |
| Sous Chef (m/w) | Region Zürich/ Schaffhausen | J9807 |
| Commis de cuisine (m/w) | Region Zürich/ Schaffhausen | J9811 |
| Commis de cuisine (England - Evershot) | International | J9754 |
| Commis de cuisine (m/w). Mo-Fr | Region Zürich/ Schaffhausen | J9813 |
| Chef pâtissier | Region Graubünden | J9773 |
| Koch (Saison) | Region Zürich/ Schaffhausen | J9774 |
| Commis pâtissier (England - London) | International | J9545 |
| Chef de partie (Luxury river cruise liner) | International | J9547 |
| Küchenchef. | Region Basel | J9548 |
| Küchenchef Küchenchef | Region Zürich/ Schaffhausen | J9782 |
| Koch / Alleinkoch | Region Mittelland (SOAG) | J9745 |
| Chef de Partie | Region Bern | J9563 |
| Commis pâtissier | Region Graubünden | J9581 |
| Chef de partie | Region Zürich/ Schaffhausen | J9565 |
| Demi-chef de partie (Luxury river cruise liner) | International | J9755 |
| Chef pâtissier (Luxury river cruise liner) | International | J9570 |
| Chef de partie | Region Bern | J9571 |
| Dikt Koch/Köchin | Region Zürich/ Schaffhausen | J9752 |
| Küchenchef (Singapur) | International | J9787 |
| Chef de partie (Ireland - Galway) | International | J9788 |
| Sous-chef | Region Graubünden | J9580 |
| Küchenchef | Region Bern | J9761 |
| Chef de partie (England - Aviemore) | International | J9762 |
| Chef de partie (Malediven) | International | J9791 |

Service / Restauration

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|-----------------------------|-----------------------------|----------|
| Chef de rang | Region Zürich/ Schaffhausen | J9759 |
| Servicefachangestellter | Region Bern | J9760 |
| Servicemitarbeiter (Saison) | Region Zürich/ Schaffhausen | J9766 |

Service / Restauration

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|--|-----------------------------|----------|
| Servicefachkraft | Tessin | J9767 |
| Servicemitarbeiterin | Region Ostschweiz | J9771 |
| Commis de rang (Malediven) | International | J9790 |
| Restaurantfachfrau/ Restaurantfachmann 60% | Region Zürich/ Schaffhausen | J9793 |
| Chef de rang | Region Zürich/ Schaffhausen | J9797 |
| Servicepraktikant | Region Zürich/ Schaffhausen | J9798 |
| Commis de rang | Region Zürich/ Schaffhausen | J9799 |
| Restaurant supervisor (Malediven) | International | J9801 |
| Chef de Rang (m/w) | Region Zürich/ Schaffhausen | J9808 |
| Frühstücksservice | Region Zürich/ Schaffhausen | J9808 |
| Restauranteleitung (m/w) | Region Graubünden | J9810 |
| Servicefachangestellte/r | Region Basel | J9812 |
| Chef de service (w/m) | Region Zürich/ Schaffhausen | J9814 |
| Restauranteleiterin/Chef de Service | Region Mittelland (SOAG) | J9816 |
| Chef de rang | Region Oberwallis | J9544 |
| Food Service Specialist | Region Zentralschweiz | J9554 |
| Servicefachangestellte w/m | Region Zürich/ Schaffhausen | J9576 |
| Chef de rang/ 2. Chef de service | Region Neuchâtel/ Jura | J9577 |
| Servicemitarbeiter Vollzeit und Teilzeit (60- 80%) | Region Zürich/ Schaffhausen | J9749 |
| Chef de service (m/w) mit Stv. Funktion | Region Zürich/ Schaffhausen | J9751 |

Bar / Events / Bankett

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|----------------------------|-------------------|----------|
| Barmitarbeiter w | Region Ostschweiz | J9769 |
| Bar supervisor (Malediven) | International | J9800 |

Hauswirtschaft

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---|-----------------------------|----------|
| Stellvertretende/r Leiter/in Hauswirtschaft | Region Zürich/ Schaffhausen | J9564 |
| 2. Gouvernante | Region Zürich/ Schaffhausen | J9561 |

Technik / Hauswart

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|----------------------------|-----------------------------|----------|
| Facharbeiter Technik (m/w) | Region Zürich/ Schaffhausen | J9748 |

Lehrstellen/ Praktikum

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|--|-----------------------------|----------|
| Lehrstelle als Restaurationsfachmann/-frau | Region Zürich/ Schaffhausen | J9757 |
| 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

| | | | 3 | 4 | 5 | 6 |
|------|--|----|------------|--------------|---|---|
| B332 | Betriebsassistent / Stv. Geschäftsführer / Chef de Service | CH | per sofort | D F E | | |
| B92 | Betriebsleiterass. / Chef de Service / Stv. Restauranteleiter / Chef de Rang | CH | per sofort | D F E ES | | |
| B93 | CEO, GM, Direktion, Verwaltung, Bereichsleitung | CH | per sofort | D F E PT | | |
| B94 | Direktion Geschäftsleitung | CH | per sofort | D F E S / NO | | |
| B95 | F&B/B/HR | CH | per sofort | D F E | | |
| B96 | Führungspositionen in diversen Rubriken | CH | per sofort | D | | |
| B97 | Geschäftsleiter / Betriebsleiter | DE | per sofort | D E | | |
| B98 | Kaderposition Tourismus/Geschäftsführer od. Ass./Guest Relation/Marketing | AT | per sofort | D F E E | | |
| B99 | Kellner | CH | per sofort | D E GR | | |
| B100 | Küchenchef | CH | per sofort | D E RU | | |
| B101 | Küchenchef | DE | per sofort | D E | | |
| B102 | Masseur ca. 40% | CH | per sofort | D E | | |
| B103 | Gastro-Konzeption, Direktionsassistent, Betriebsassistent | DE | per sofort | D F E | | |
| B104 | Restauranteleiter | DE | per sofort | D | | |
| B105 | Restaurationsfachfrau | CH | per sofort | D | | |
| B106 | Servicefachangestellter, Chef de service | AT | per sofort | D F E | | |
| B107 | Service | PT | per sofort | D F E PT/ES | | |
| B108 | Servicemitarbeiter | CH | per sofort | D F | | |
| B109 | Servicemitarbeiterin | CH | per sofort | D E | | |
| B110 | Service/Restauration/Bar/Events/Bankett | CH | per sofort | D E | | |
| B111 | Sous Chef,Chef de partie | HU | per sofort | D E HU | | |

1 Referenznummer - Numéro des candidats
 2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (Position souhaitée)
 3 Alter - Age
 4 Nationalität - Nationalité
 5 Eintrittsdatum - Date d'entrée
 6 Sprachenkenntnisse - Connaissances linguistiques

Stand per 1.2. 2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.



BEST WESTERN
HOTEL & RESTAURANT
GRAUHOLZ
Autobahn A1, CH-3063 Ittigen/Bern

Das Best Western Hotel Grauholz** befindet sich direkt am Waldrand mit herrlicher Aussicht auf die Berner Alpen. Es ist über die Autobahn A1 leicht zu erreichen, verfügt über 62 Zimmer und 3 Seminarräume.

Wir suchen per 1. März 2010 oder nach Vereinbarung

eine charmante Persönlichkeit für unser Rezeptions-Team 100% im Vollpensum oder in Teilzeit

Wir bieten Ihnen zeitgemäss Anstellungsbedingungen, ein spannendes Umfeld, vielseitige Aufgaben sowie die Möglichkeit, selbstständig zu arbeiten. Zudem wartet ein junges, aufgestelltes und energievolles Team auf Sie!

Voraussetzungen, die Sie mitbringen sollten:
- Abgeschlossene Lehre KV Hotellerie oder Hotelhandelsschule
- Gute Kenntnisse in Microsoft Office
- Erfahrung mit Hogatex oder einem anderen Hotelprogramm
- Sprachkenntnisse D, F, E in Wort und Schrift
- Kommunikatives, gepflegtes, stilistisches Auftreten
- Offene/r und herzliche/r Gastgeberin
- Idealerweise verfügen Sie über einen Führerausweis und ein Auto

Sind Sie jung, voller Elan und möchten sich auf eine neue Herausforderung einlassen und Neues lernen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Christine Bleuler, Chef de Réception
Best Western Hotel Grauholz**, Autobahn A1, 3063 Ittigen/Bern,
Tel. 031 915 12 12 / info@hotelgrauholz.ch

5779-3192

Suisse romande

Au Parc Hotel
Famille Surchat Propriétaires
Tribourg

POSTE(S) DISPONIBLE(S)

Hôtel 4**** 136 lits, 2 restaurants, bar, dancing, 12 salles de conférences.

Assistante de Direction & Cheffe Réceptionniste

Vos responsabilités:

L'adjointe du directeur d'hôtel a une fonction largement polyvalente: elle assiste le directeur dans le management, suivi de gestion et commercialisation interne & externe, du bon fonctionnement opérationnel et administratif des départements.

Vos profils:

Au bénéfice d'une formation et d'une expérience solides dans un poste similaire. Bonne connaissances linguistiques, marketing et un savoir-faire informatique.

Un(e) Réceptionniste

Votre profil : Au bénéfice d'une formation et d'une expérience de quelques années dans un poste similaire,

Vous possédez un savoir-faire informatique (Word, Excel.)

Maîtrise du français et allemand.

Autres langues un atout

Travail à plein temps

Envoyez votre CV des maintenant;

Au Parc Hotel

Raymond Surchat, directeur

Rte de Villars 37 – 1700 Fribourg

raymond.surchat@auparc-hotel.ch

www.auparc-hotel.ch



Für unser Team 2010 suchen wir noch junge, aufgestellte Berufsleute

Eintritt ab März/April

Service (deutschsprachig)

Serviceangestellte (m/w)

SEFA / REFA / GAFA (m/w)

Serviceaushilfen (m/w)

Praktikant (m/w)

Buffetmitarbeiter (m/w)

Lehrling (m/w)

Küche

Sous-Chef (m/w)

Chef de Partie (m/w)

Commis (m/w)

Hilfskoch (m/w)

Praktikant (m/w)

Officemitarbeiter (m/w)

Lehrling (m/w)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto!

Hotel Chalet Du Lac
Sascha Abegglen
3807 Iseltwald
Tel. 033 845 84 58
Mail: abegglen@dulac-iseltwald.ch

5642-3232

Cuisinier/-ère confirmé/e,
restaurant brasserie à l'hôtel ibis de Crissier/Lausanne, de suite.
E-mail: celine.gspone@accor.com ou tél. 021 637 28 28.

5641-3232

Svizzera italiana



Wir suchen ab Februar/März bis November noch folgende Mitarbeiter:

**Chef Entremetier
Commis de cuisine**

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:
Hotel-Ristorante-Pizzeria
AL FARO
CP 959
6612 Ascona

5641-3220

Hotel Cacciatori Cademario

Ticino

www.hotelcacciatori.ch

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

CHEF SAUCIER

Wir erwarten:

Gute Ausbildung und Erfahrung in der gepflegten Restaurationsküche

Wir bieten:

Interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsfeld, Auf Wunsch Zimmer mit Dusche, WC.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto:

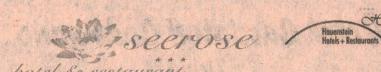
Fam. A. Erni Hotel Cacciatori 6936 Cademario

E-mail: erni@hotelcacciatori.ch

Tel. 091 605 22 36 Fax. 091 604 58 37

5632-3220

Deutsche Schweiz



Für unser bekannter Restaurationsbetrieb mit grosser Seefassade direkt am Thunersee suchen wir für die Sommersaison mit Stellenantritt März/April eine(n)

Koch 100 %

Servicefachangestellte 100%

Aushilfen im à la Carte Service (Teilzeit)

Sie sind motiviert und haben Freude am Gastgewerbe. Sie bringen Erfahrung und eine abgeschlossene Berufslehre mit. Wenn Ihre Muttersprache Deutsch ist (von Vorteil) und Ihnen Teamwork in einer aufgestellten Crew wichtig ist, dann sind Sie bei uns am richtigen Ort. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Seerose

Sibylle Maegli - Geschäftsführung
Interlakenstrasse 87 - CH-3705 Faulensee
Tel: 0041 (0)33 654 10 25
info@seerose-faulensee.ch

5642-3238

Veränderungen
beginnen hier
www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus



Das Hotel Tamaro ist ein traditionsreicher Familienbetrieb, wunderschön an der Seepromenade von Ascona gelegen.

Für die Saison 2010 per Mitte März/Mai nach Vereinbarung suchen wir:

**- versierte/r Koch/Köchin
- mehrsprachige/r Servicemitarbeiter/in**

Gefordert werden nebst Fachwissen auch Einsatzfreude und Flexibilität.

Interessiert? Dann senden Sie noch heute Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

Familie Witzig, Hotel Tamaro, Piazza Motta, CH-6612 Ascona
info@hotel-tamaro.ch, Tel. 091 785 48 48, Fax 091 791 29 28

5641-3237



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

5610-2941

Hotel Cacciatori Cademario

Ticino

www.hotelcacciatori.ch

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

Chef de partie tournant Restaurationskellner/-tochter Servicemitarbeiter/in Zimmer-/Lingeriemädchen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto:

Fam. A. Erni Hotel Cacciatori 6936 Cademario

E-mail: erni@hotelcacciatori.ch

Tel. 091 605 22 36 Fax. 091 604 58 37

International

Das Relais & Châteaux Post Hotel & Spa liegt im Zentrum des Banff National Parks in den "Canadian Rockies". Mit 100 Zimmern und Suiten, seiner renommierten Küche und einem 25.000 Flaschen Weinkeller, gehört es heute zu den besten Adressen Nordamerikas.

Für naturverbundene Bewerber, mit Ausbildung in den entsprechenden Bereichen und Freude am Kontakt mit internationalen Gästen, offerieren wir die folgenden Positionen auf 1. Mai 2010:

Etagengouvernante
Chef de Partie
Chef de Rang
Bar



Falls Sie die nötigen Voraussetzungen mitbringen und sich für ein Jahr Auslandaufenthalt verpflichten können, empfangen wir Ihre Unterlagen per Mail, Fax oder Post.

Relais & Châteaux Post Hotel & Spa
P.O. Box 69
Lake Louise, AB T0L 1E0 E-mail: andre@posthotel.com
Kanada Fax 001 403 522 3966

Ein 1-Jahr-Visum für qualifizierte Bewerber bis zum 35. Altersjahr ist über das Young Worker Youth Mobility Program erhältlich.

Bitte besuchen Sie unsere Website: www.posthotel.com

Ristorante ad Ascona

Importante ristorante di nuova gestione ad Ascona ricerca per la stagione marzo/novembre le seguenti figure professionali:

Cuoco/a: persona intraprendente, dinamica e di provata esperienza con particolare attitudine alla cucina italiana e internazionale.

Pizzaiolo: con provata esperienza in Ticino.

Cameriere/a: di sala di bella presenza con esperienza in piccoli ristoranti con ottima conoscenza della lingua italiana e tedesca.

Tuttofare: con provata esperienza nel settore di cucina.

I candidati dovranno inviare il proprio curriculum vitae correlato di foto intera e certificati di servizio al seguente indirizzo e-mail: hd70@hotmail.it

Stellenvermittlungen



www.hotelcareer.fr

www.horesto.ch

Offres et recherches d'emploi sur 2 portails de recrutement spécialisés pour l'hôtellerie et la gastronomie

Tél.: 044 721 41 31 contact@hotel-career.ch

Wir vermitteln gratis gute Stellen in guten Hotels der ganzen Schweiz für qualifiziertes Hotelpersonal.

Verlangen Sie das Anmeldeformular.
Stellenvermittlungsbüro Hotelia
A. Noth, Böhlwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz), Tel./Fax 061 421 10 09
www.hotelia.ch

Stellengesuche

Ich, junger in der Gourmet-Küche erfahrener Küchenchef, suche eine neue Herausforderung als

**Küchenchef oder Souschef
in der Ostschweiz (TG/SH)**

Ich bringe Erfahrung im A-la-carte- und Bankett-Service mit.

Selbstständiges Kalkulieren und Mitarbeiterführung ist für mich ein Muss. Zuschriften unter Chiffre 5777-3190 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Gastro Express

Stellen suchen
Stellen anbieten
Kostenlos

www.gastro-express.ch

News aus Gastronomie,
Hotellerie und Tourismus

www.baizer.ch

hoteljob.ch

Veränderungen beginnen hier

www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

htr - hotel revue - stellenn 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: Elsbeth Hobmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

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

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

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

Anzeigenentarif (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
- Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60
- Kadernublik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'emploi) CHF 1.60
1 Woche / semaine CHF 50.–, 2 Wochen / semaines CHF 70.–, 4 Wochen / semaines CHF 100.–

Immobilienrevue / marché immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces

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

4-farbig/quadrat CHF 2.10
4-farbig/quadrat CHF 2.30

4-farbig/quadrat CHF 2.30

Termine

- Ausgabe / Numéro Nr. 6/2010
- Erscheint / Parution 11. 2. 2010
- Anzeigenschluss / Délai 8. 2. 2010

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

Doppelnummern
Numéros couplés

Nr. 27/28 / 8. 7. 2010

Nr. 7/2010

- 18. 2. 2010
- 15. 2. 2010

Nr. 8/2010

- 25. 2. 2010
- 22. 2. 2010

Nr. 9/2010

- 4. 3. 2010
- 1. 3. 2010

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

Nr. 29/30 / 22. 7. 2010

Nr. 50/51 / 16. 12. 2010

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

Auflage WEMF-beglaubigt 2009 / tirage contrôlé REMP 2009: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 10 732 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 769 Ex.

Druckauflage / tirage imprimé: 13 000 Ex.

In dieser Zeitung 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.

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

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 5 / 4. Februar 2010



Hotelfinden! Sie haben die Wahl.

www.swisshotels.com



Auch unterwegs.

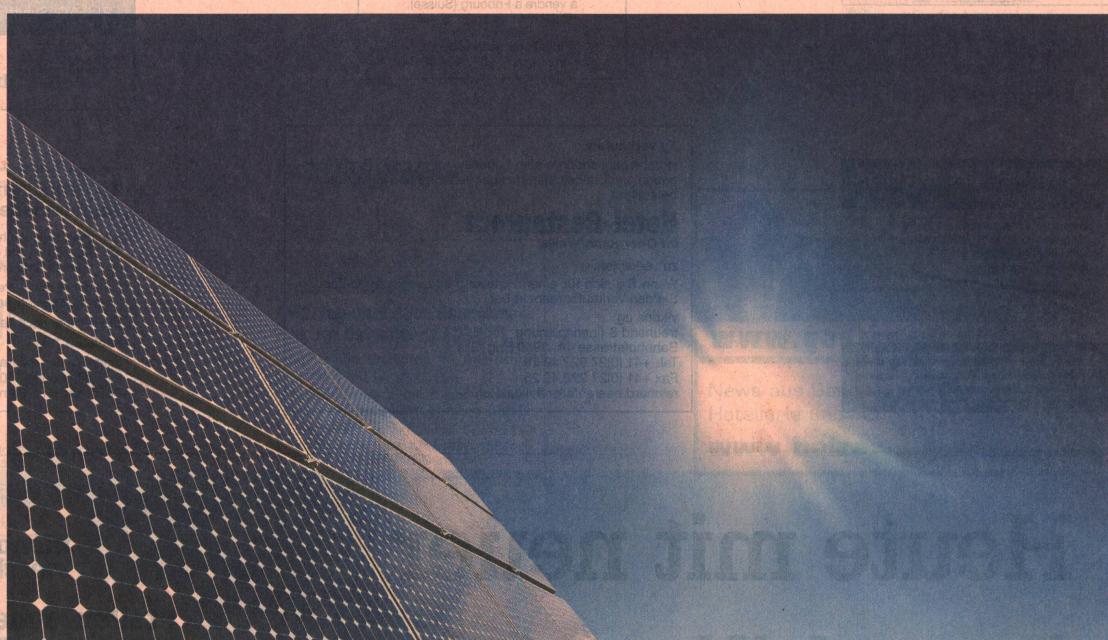
hotelleriesuisse

Swiss Hotel Association

Information

Solarenergie

Die Sonne als Energielieferant auch in der Hotellerie – sanft, sauber und wirtschaftlich.



Solarenergie in der Hotellerie



BEAT HAGMANN

PROJEKTLEITER WIRTSCHAFTS-POLITIK UND NACHHALTIGKEITS-BEAUFTRAGTER HOTELLERIESUSSSE

Das durchschnittliche Schweizer Hotel gibt rund 3 Prozent seines Umsatzes oder 263'000 Franken für Energie aus. Mit den prognostizierten Preissteigerungen für fossile Energien (Erdöl, Gas, Kohle) und Strom wird dieser Kostenblock verstärkt und das Betriebsergebnis belastet. Für einen Paradigmenwechsel bei der Wahl der Energieträger sprechen auch die längerfristig massiv wohlstandsmindernden Folgekosten des Klimawandels. Die Sonne liefert der Schweiz jährlich gratis 220-mal mehr Energie, als verbraucht wird. Was liegt da näher, als die Sonne als Energielieferant zu nutzen? Damit werden die Energie- und Betriebskosten gesenkt und gleichzeitig wird durch die Senkung des CO₂-Ausstoßes das Klima geschützt. Thermische Solaranlagen zur Warmwasseraufbereitung sind heute tech-

nisch ausgereift und besitzen eine durchschnittliche Nutzungsdauer von 20 Jahren. Da ein beträchtlicher Teil des Energieverbrauchs auf den hohen Warmwasserbedarf zurückzuführen ist, bietet sich die solarbetriebene Warmwasseraufbereitung für Hotelbetrieb aller Kategorien und Spezialitäten geradezu an. Weitere Einsatzmöglichkeiten sind die Raumheizung oder die Beheizung von Wellness- und Poolanlagen.

Förderinstrumente

Die hohen Anfangsinvestitionen können für viele abschreckend wirken. Es gibt jedoch eine Vielfalt von Förderinstrumenten für Investitionen in Energieeffizienzmaßnahmen und insbesondere für den Um- und Einstieg in die Nutzung erneuer-

bbarer Energien (Solar, Biomasse, Geothermie). Thermische Solaranlagen beispielsweise werden durch die Kantone und Gemeinden in der Regel mit 20–25 % an die Anlagekosten gefördert. www.energiefranken.ch gibt Auskunft über Förderinstrumente für jeden Standort in der Schweiz.

Verschiedene Banken gewähren Ökohypothesen mit tiefen Zinssätzen an. Längerfristig lukrativ ist die Möglichkeit zur Befreierung von der unlängst ver dreifachten CO₂-Abgabe für Betriebe, die streng und wirtschaftlich sinnvolle Energieeffizienzkriterien erfüllten. Eine Alternative zur traditionellen Bankenfinanzierung ist das Energiespar-Contracting, das v.a. von Energieversorgungsunternehmen angeboten wird: Die Contractingfirma plant, finanziert, baut und betreibt z.B. die Solaran-

lage, und die Investitionskosten werden mit den eingesparten Energie- und Betriebskosten zurückbezahlt. Einmal installiert, verursachen Solaranlagen praktisch keine Betriebs- und Unterhaltskosten mehr.

Es funktioniert

2008 nahm das Hotel Europe in Champfèr/St. Moritz die mit 285 m² Kollektoren grösste thermische Hotel-Solaranlage in einem Schweizer Hotel in Betrieb. Die Investitionssumme belief sich auf 500'000 Franken und wird spätestens in 9 Jahren amortisiert sein. Mit dem Ersatz fossiler Energieträger durch die Solaranlage wird der CO₂-Ausstoß um 85 Tonnen pro Jahr reduziert.

Weitere Informationen rund um Sonnenenergie unter www.swissolar.ch.

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hotelleriesuisse.ch Rubrik Beratung «Beraternetzwerk»

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association