Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2010)
Heft: 8

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

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

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

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

Download PDF: 09.12.2025

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

stellenrevue htr marché d'emploi

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

htr hotel revue Nr. 8 / 25. Februar 2010

AG
ACTIVE GASTRO ENG
Wotsch wiitercho, denn chum zu Eus!
www.activegastro.ch
Active Gastro Eng GmbH, Postfach, 8048 Zürich

HOTEL CAREER
Aktuell über 800 Hotel- und Gastronomiejobs in der Schweiz.
Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH

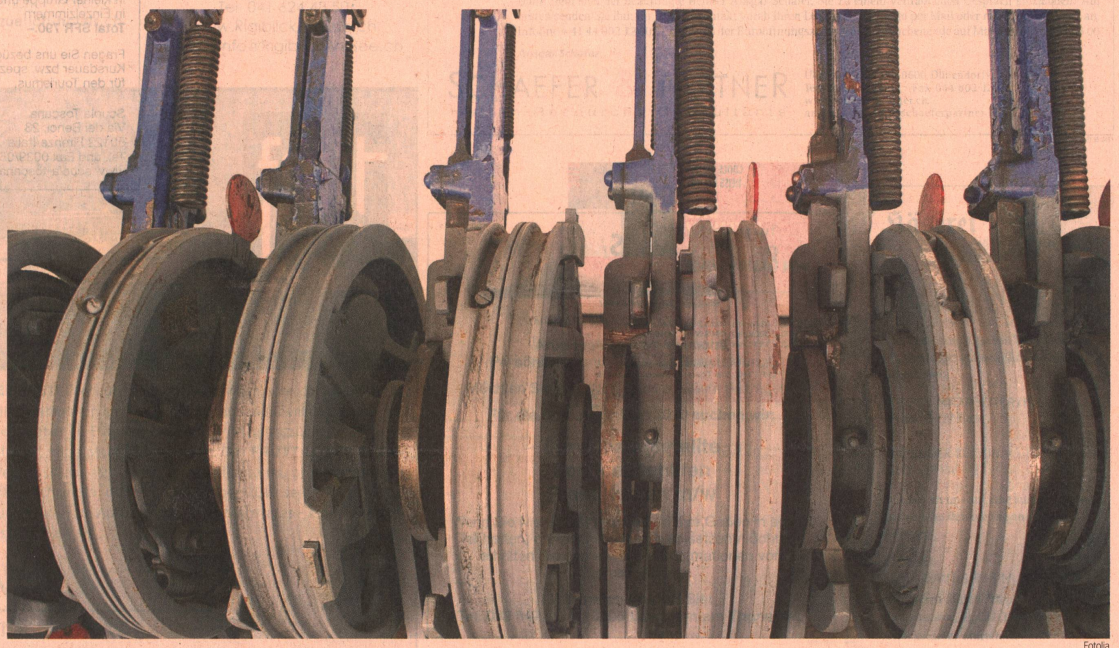
Hoteldirektorin gefunden
htr stellenrevue
www.hoteljob.ch
htr hotel revue

Inhalt / Sommaire

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

Strategie

Nur konsequent umgesetzte Strategien führen ein Unternehmen langfristig zum Erfolg.



Fotolia

Erfolgskonzept «Stellwerk»

WERNER UND PRISCA A. BRUCH
INHABER BRUCH + PARTNER UND MEHR GMBH

Voraussetzung für den Erfolg eines Unternehmens sind eine klare Vision, eine zielgerichtete Strategie und deren konsequente Umsetzung – nur umsetzungsstarke Organisationen sind langfristig erfolgreich. Sämtliche Aktivitäten innerhalb der Abteilungen sind auf die strategischen Unternehmensziele ausgerichtet. Ganzheitliche Führung ist ein Muss. Der Fokus liegt dabei auf den «Erfolgstreibern», d. h. nicht nur auf monetären Kennzahlen, sondern auf Erfolgsursachen wie Kernkompetenzen, Einzigartigkeiten, Innovationen, Kundenzufriedenheit.

Das Stellwerk

Ganzheitliche Führung lässt sich mit einem Eisenbahn-Stellwerk vergleichen. Damit Sie die Strategie mit Ihren Mitarbeitenden effektiv umsetzen, die Ziele fristgerecht erreichen und damit die Umsetzungskraft steigern können, sind in diesem «Stellwerk» vier «Stellhebel» entscheidend:

Stellhebel 1: Fokus auf die wichtigsten Ziele. Es können nur wenige Ziele mit ausgezeichneten Ergebnissen erreicht werden.

Stellhebel 2: Konzentration der Energien aller Beteiligten auf diejenigen Aktivitäten, welche die grössten Auswirkungen auf die definierten Ziele haben. Sie arbeiten an den Frühindikatoren zum Erfolg.

Stellhebel 3: Kontinuierliche Messung der erreichten Ergebnisse. Jeder Beteiligte muss wissen, ob man gemeinsam «auf Kurs» ist.

Stellhebel 4: Alle tragen die Verantwortung für die Zielerreichung gemeinschaftlich und fordern diese laufend gegenseitig ein. Eine effektive persönliche Planung unterstützt die Umsetzung.

Kommunikation

Damit Stellwerk und Stellhebel richtig funktionieren, gilt es sicherzustellen, dass die wichtigsten Ziele klar, eindeutig und für alle Beteiligten verständlich definiert sind. Ziel ist es, bei den Mitarbeitenden ein motivierendes Verständnis für gemeinsame Ziele zu wecken, damit sich alle unternehmerischen Energien bündeln und in dieselbe Richtung zielen.

Unternehmen, die ihre Ziele ungenügend oder gar nicht an ihre Mitarbeitenden kommunizieren, riskieren, dass diese sich mit dem Gewohnten begnügen. Dadurch werden Chancen in Bezug auf die Wettbewerbsfähigkeit verpasst. Die regelmässige Messung der Resultate ermöglicht das rollende Feedback an die Mitarbeitenden, damit das Unternehmensteam laufend und gezielt Verbesserungen sucht und notfalls der Kurs korrigiert werden kann.

Verantwortlichkeiten und Planung

Last but not least ist es eine Notwendigkeit, dass Geschäftsleitung und Kader die Verantwortlichkeit jedes einzelnen Mitarbeitenden konsequent und regelmässig einfordern. Das schafft die Voraussetzung, dass alle Mitarbeitenden engagiert und kooperativ an den wichtigsten Zielen arbeiten und dass die Produktivität von Unternehmensmeetings und Abteilungssitzungen laufend in Bezug auf Qualität und Quantität geprüft und weiterentwickelt werden.

Auch unterwegs.

Hotelfinden! Sie haben die Wahl. www.swisshotels.com

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

4-wöchiger Intensivkurs Réception

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

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

Verlangen Sie bitte unser Kursprogramm oder besuchen Sie uns auf unserer Homesite www.hotelschule-loetscher.ch

HOTELSCHULE LÖTSCHER

Färblistrasse 1B, 7270 Davos Platz - Fon 081 420 65 26 - E-Mail info@hotelschule-loetscher.ch

5149-2779

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

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

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

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

5041-589

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B812	Administration, Geschäftsführer, F&B,	33	AT	per sofort	D|F
B907	Assistant (F&B, Bankett, Event, Catering)	29	SK	per sofort	D|E|SK
B332	Betriebsassistent / Stv. Geschäftsführer / Chef de Service	30	CH	per sofort	D|F|E
B92	Betriebsleiterassistent / Chef de Service/Chef de rang	29	CH	per sofort	D|F|E|ES
B847	CEO, GM, Direktion, Verwaltung, Bereichsleitung	44	CH	per sofort	D|F|E|PT
B934	Chef de Réception / Direktionsassistenz	35	DE	per sofort	D|F|E
B904	Chef de Serviec/Geschäftsführerin	37	Ch	per sofort	D|F|I|E
B872	Direktion Geschäftsleitung	47	CH	per sofort	D|F|I|E|S/NO
B666	Geschäftsführer / Betriebsleiter	30	DE	per sofort	D|E
B891	Tourismus,Geschäftsführer	33	AT	per sofort	D|F|I|E
B796	Kellner	32	CH	per sofort	D|E|GR
B935	Koch, Pizzaiolo	24	SK	per sofort	D|F|I
B913	Massage, Wellness- und Spa	46	CH	per sofort	D|F|I|E|ES
B883	Masseur ca. 40%	45	CH	per sofort	D|E
B835	Gastro-Konzeption, Direktionsass., Betriebsass.	30	DE	per sofort	D|F|E

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B926	Réceptionistin (Stv. Chef de Réception)	31	CH	per sofort	D|F|I|E
B892	Restaurantleiter	54	DE	per sofort	D
B841	Service	44	GR	per sofort	D|E
B473	Service	28	AT	per sofort	D|E
B329	Servicefachangestellter m. Verantw., Chef de service	53	AT	per sofort	D|F|E
B887	Service/ Chef de Service	36	PT	per sofort	D|I|E|PT/ES
B3	Servicemitarbeiter	43	CH	per sofort	D|F
B783	Servicemitarbeiterin	56	CH	per sofort	D|E
B898	Service/Restauration/Bar/Events/Bankett	20	CH	per sofort	D|E
B590	Sous Chef,Chef de partie	35	HU	per sofort	D|E|HU

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

Stand per 15. 2. 2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

City- & Wellnesshotel
Restaurants, Bankette, Seminare

Sonnental

Wir suchen per 1. April
oder nach Vereinbarung eine/n:

CHEF DE RECEPTION

Sie haben Spass am selbstständigen Arbeiten, sind Vorbild für Ihr Team und konnten in einer ähnlichen Position bereits Erfahrungen sammeln. Sie kommunizieren in Deutsch und Englisch, verfügen über fundierte Fidelio-Kenntnisse und verstehen es, unseren Gästen mit einem herzlichen Lächeln zu begegnen. Es erwartet Sie ein lebendiges Gast- und Dienstleistungsforum mit einer offenen Betriebsführung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto:
Lukas Höhn, City- & Wellnesshotel Sonnental
Zürichstrasse 94, 8600 Dübendorf
lukas.hoehn@zuerich-hotels.ch
www.zuerich-hotels.ch

6143-3452

---

fein essen + romantisch nächtigen

Rigiblick am See
Buochs

Unser Küchenchef,
Herr Alain Semlic,
sucht nach Vereinbarung für
seine Frischküche noch folgende
motivierte Mitarbeiter/innen:

Commis de Cuisine
Koch

Möchten Sie in der Zentralschweiz in einem wunderschönen Jugendstilhotel direkt am See diese Herausforderung annehmen? Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen.

Hotel Rigiblick am See****
Seeplatz 3, 6374 Buochs,
Tel. 041 624 48 50
www.RigiblickAmSee.ch
E-Mail: info@RigiblickAmSee.ch

6131-3445

VICTORIA-JUNGFRAU
GRAND HOTEL & SPA

Top Position für anspruchsvolle Sales-Profis

«Hier geniesst man Hotellerie von absolutem Weltklasseformat...!». So urteilte jüngst eine der führenden Schweizer Medien. Das Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa, Interlaken hat es mit einer gelungenen Symbiose aus Tradition und Moderne geschafft in einem Atemzug mit der Schweiz genannt zu werden. Es gehört zweifellos zum Besten was die einheimische Hospitality Branche zu bieten hat. Willkommen beim Flaggschiff der VICTORIA-JUNFGFRAU-COLLECTION, der exklusiven Hotelgruppe mit vier der führenden Schweizer Hotels in vier der populärsten Destinationen der Schweiz.

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

Director of Sales w/m

Mitglied der erweiterten Geschäftsleitung

Optimale Bedingungen für Sales-Profis: Alle Segmente werden gleichermassen angesprochen, ob MICE, Leisure oder Business. Sie erkennen Trends und Business-Opportunities und verkaufen erfolgreich eine unverwechselbare Dienstleistung. Exzellente Kommunikation auf allen Ebenen und fliessend Deutsch, Englisch & Französisch zählen zu Ihren Stärken. Mit nationalen und internationalen Märkten in den Bereichen Luxushotellerie/Tourismus sind Sie bestens vertraut. Verkaufserfolg ist Ihr grösster Ansporn.

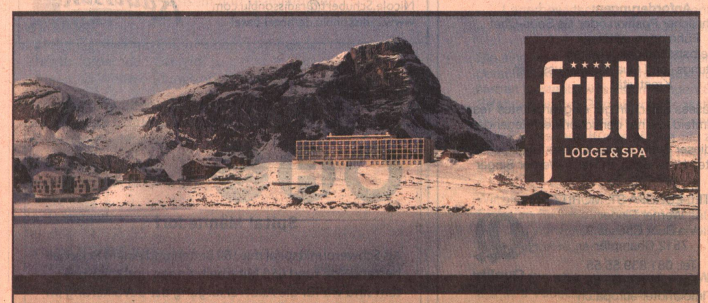
Flair für Exklusivität & Lifestyle, Reisebereitschaft und Sinn für Humor bringen Sie mit. Mehrjährige, direkte Verkaufserfahrung in einer ähnlichen Position oder als Asst. Director of Sales wird vorausgesetzt. – Interesse? Dann freut sich der beauftragte Berater Ansgar Schäfer, Sie zu einem vertraulichen Gespräch einzuladen! Am besten senden Sie ihm für den Erstkontakt vorab Ihren Lebenslauf mit Foto per Mail oder rufen ganz einfach an. Infoline + 41 44 802 12 00. Ausserhalb der Büroöffnungszeiten und am Wochenende auf Mobile +41 79 402 53 00

Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 · Fax 044 802 12 07
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

6156-3461



Die einmalige **FERIENREGION MELCHSEE-FRUTT** liegt auf einem wunderschönen, sonnigen Hochplateau auf 1920 m ü. M. im Kanton Obwalden, eingerahmt von einer atemberaubenden Alpenkulisse, mit drei idyllischen, tiefblauen Bergseen. Hier entstehen in Etappen zwei moderne, grosszügig konzipierte 4-Stern Hotels, mit einzigartiger Architektur, mit alpiner Ausstrahlung. Das **FRUTT LODGE & SPA** mit 120 Betten, einer grosszügigen Wellness-Oase (900 m²), zwei Restaurants, grosser Sonnenterrasse sowie Seminar- und Bankettträumlichkeiten, öffnet im Dezember 2010 seine Tore für die Gäste. Im Zuge dieser Neueröffnung suchen wir – im Auftrag des Verwaltungsrates – eine versierte, kommunikative und überzeugende Persönlichkeit als

DIREKTOR/IN

GASTGEBER/IN AUS LEIDENSCHAFT

IHRE AUFGABE Sie sind verantwortlich für die operative Gesamtleitung und rapportieren direkt an den Verwaltungsrat. Mit Enthusiasmus übernehmen Sie die fachliche und personelle Führung und treiben den Aufbau und die Entwicklung der Marktposition nach betriebswirtschaftlichen Kriterien und den Vorgaben der Unternehmensstrategie zügig und konsequent voran. Dabei können Sie auf Ihre umfassende Erfahrung in Marketing und Sales zurückgreifen. Während der Voreröffnungsphase planen Sie sämtliche relevanten Betriebsabläufe und definieren die hohen Qualitätsstandards im Hotel- und Gastronomiebereich. Als erfahrene Führungspersönlichkeit mit gutem Beurteilungsvermögen rekrutieren Sie sicher Ihre topmotivierten Kader und Mitarbeitenden, und es gelingt Ihnen, diese zu Höchstleistungen anzuspornen. Die persönliche Betreuung der Gäste und der direkte Einsatz an der Front ist Ihre Leidenschaft, und es gehört zu Ihrer obersten Maxime, die Dienstleistungsqualität der Mitarbeitenden und die Servicequalität in allen Bereichen laufend zu optimieren.

IHR PROFIL Wir wenden uns an eine loyale, überzeugende und kommunikationsstarke Persönlichkeit mit sehr guten analytischen und konzeptionellen Fähigkeiten. Sie sind eine innovative, unternehmerisch denkende und agierende Person mit ausgeprägter Dienstleistungs- und Kundenorientierung. Zudem verfügen Sie über ausgeprägtes Urteils- und Durchsetzungsvermögen und sind ein gewiefter Verhandler und geschickter Organisator. Sie sind vertraut im Umgang und in der Kommunikation mit unterschiedlichen Anspruchsgruppen. Wir erwarten einen Abschluss an einer anerkannten schweizerischen Hotelfachschule, idealerweise ergänzt durch eine betriebswirtschaftliche Weiterbildung. Unabdingbar sind mehrere Jahre Führungserfahrung mit solidem Leistungsausweis in der Hotellerie, in einer ähnlichen Funktion. Sie sind belastbar, führungs- und umsetzungsstark und haben eine hohe Leistungsmotivation. Verhandlungssichere Deutsch- und Englischkenntnisse sowie sehr gute Kenntnisse in Französisch (von Vorteil auch Italienisch) sind ein Muss. Ihre Affinität zu Schnee- und Bergsport runden Ihre gewinnende Persönlichkeit ideal ab. Ein ambitioniertes Umfeld erwartet Sie gerne als zukünftigen Key Player.

DIE HERAUSFORDERUNG FÜR SIE? Es bietet sich die Chance, den Aufbau und die Entwicklung eines faszinierend konzipierten 4-Stern Hotels in einer traumhaften Umgebung zu verantworten. Wenn Sie eine visionäre Unternehmer-Persönlichkeit mit guter Bodenhaftung sind, dann sollten wir uns unbedingt kennen lernen: Herr Hanspeter Würmli erwartet gerne Ihren Anruf oder Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Email an **hp.wuermli@futurebridge.ch**.
Stellenantritt: Mai/Juni 2010 oder nach Vereinbarung.

FUTUREBRIDGE CONSULTING
International Executive Search

FUTUREBRIDGE CONSULTING AG · Weinbergstrasse 79 · CH-8006 Zürich
Telefon 0041 44 366 44 21 · info@futurebridge.ch · **www.futurebridge.ch**

6033-3447

HOTEL RESTAURANT
MEIELISALP

BEGEGNUNG MIT AUSSICHT...

Arbeitsplätze mit Aussicht!
Persönliche und fachliche Entwicklung!

Möchten Sie zum Wohl unserer Gäste beitragen?

Für die Sommersaison 2010 suchen wir:

Serviceangestellte
Serviceaushilfen
Praktikanten m/w

Wenn Sie Menschen mögen und Ihre Gaben in einem lebhaften, christlichen Betrieb einsetzen möchten, erhalten Sie gerne weitere Informationen von Thomas Bettler.

Wir freuen uns auf Sie!
Tel. 033 847 13 41, 3706 Leissigen am Thunersee

5691-3292

Käserei

STELLENANGEBOT

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort gut qualifizierte MitarbeiterInnen:

SERVICE MITARBEITER/IN
(COMMIS DE RANG)

—

KOCH ODER KÖCHIN
(CHEF DE PARTIE)

Wir freuen uns auf eine aussagekräftige, schriftliche Bewerbung an folgende Adresse:

KÄSEREI
RESTAURANT & BAR MURTEN
z.H. Herrn Marco Plaen
Rathausgasse 34, CH-3280 Murten
www.kaeserei-murten.ch

6158-3463

COMPASS GROUP
www.compass-group.ch

Das Kurs- und Sportzentrum an der Lenk ist ein Saisonbetrieb und besteht aus einem Zentralgebäude mit drei Küchen und einem öffentlichen Selbstbedienungsrestaurant sowie drei grossen Unterkunfts-Chalets, welche bis zu 500 Gäste beherbergen können. Vereine, Schulen, Kleingruppen, Familien und Militär finden im KUSPO ideale Unterkunfts- und Verpflegungsmöglichkeiten.

Wir suchen per 15. Mai 2010 ein

Gastgeber-Ehepaar

Ihr Job: Sie leiten und betreuen den Betrieb gemäss dem Unternehmensleitbild und stellen die Strategie-Umsetzung sicher. Im Zentrum Ihrer Tätigkeit steht nicht nur die Gästebetreuung, sondern auch die Verantwortlichkeit für die Kostenplanung und die permanente Entwicklung des betrieblichen Angebots unter strikter Einhaltung der Gästebedürfnisse. Sie bauen ein gutes Beziehungsnetz auf und pflegen ein gutes Image innerhalb der Lenk & Region sowie einen guten Kontakt zu den Aufsichtskommissionen. Des Weiteren sind Sie zuständig für die Führung, Rekrutierung, Schulung und Entwicklung der Mitarbeitenden und repräsentieren die Compass Group (Schweiz) AG in Ihrem täglichen Geschäft.

Ihr Profil: Sie haben eine abgeschlossene Gastronomielehre, von Vorteil Hotelfachschulabschluss, mit mehrjähriger Führungserfahrung in einem Restaurantbetrieb mit „Gruppengeschäft", oder eine kaufmännische Lehre / gleichwertige Ausbildung im Tourismus und / oder Marketing-Bereich. Sie sind ab 40 Jahre alt, wohnhaft im Berner Oberland (vorzugsweise innert der Gemeinde) und suchen eine längerfristige Herausforderung. Wenn Sie zudem keine Scheu vor dem PC und sehr gute Deutsch- als auch Französischkenntnisse haben, dann würden wir uns freuen, Sie näher kennen zu lernen.

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, sich in einem dynamischen und vielseitigen Umfeld weiterzuentwickeln. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (Motivationsschreiben, Lebenslauf mit Foto, Arbeitszeugnisse, Diplome, etc.) bis spätestens 08.03.2010 an die unten stehende Adresse.

Compass Group (Schweiz) AG, Antonia Slüter, Oberfeldstrasse 14, CH - 8302 Kloten
Tel: 043 557 11 23, antonia.slueter@compass-group.ch

KUSPO
LENK SIMMENTAL

6060-3415

SCHWAN
HOTEL & TAVERNE

KONTAKTINSERAT

Wir suchen Dich:
Offene, fröhliche, organisationsfreudige, engagierte Persönlichkeit, die unser Team noch dazu mit ihrer Flexibilität bereichert und zwar in der Funktion als

Chef de Service (m/w)
(D/E oder 2. Fremdsprache)

Unsere Idealvorstellung ist die, dass die Chemie vom ersten Moment an zum Schwan passt und Du ab April/Mai einer von uns werden könntest.

Wir freuen uns auf genau Deine Bewerbung!
Gerne auch per Mail mit den üblichen Unterlagen

Robert Racsko, Gastgeber & Manager
Schwan Hotel & Taverne
Zugerstrasse 9
CH-8810 Horgen
www.hotel-schwan.ch
direktion@hotel-schwan.ch

6112-3430

SCHLOSS SALAVAUX

Für unser Restaurant/Hotel und Bankettbetrieb suchen wir ab März
Bankettaushilfen Fr./Sa.
für die Sommersaison mit Eintritt ab April/Mai
Frühstücksservice/Lingerie 50%
Servicefachangestellte(r) 50–100%

Ihre Bewerbung senden Sie an:
Schloss Salavaux GmbH
Doris Loretan/Martin Zbinden
Route de Villars 12
1585 Salavaux
Tel. 026 677 89 20
info@schloss-salavaux.com

6081-3492

Grindelwald - Hotel Garni – 20 Zimmer – sehr gute Lage

Gesucht: initiatives Paar für Pacht oder Geschäftsführung. Ab Herbst 2010 oder nach Vereinbarung.

Spätere Übernahme/Kauf angenehm.

Bewerbungen unter Chiffre 6017-3354 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

6017-3354

Das Radisson Blu Hotel in Basel ist ein 4*-Hotel mit 205 neu renovierten Zimmern, italienischem Restaurant «filini», Lobby-Bar, Meeting & Events-Bereich mit einer Kapazität bis zu 300 Personen, Catering-Service und Hallenschwimmbad mit Sauna und modernstem Fitnessbereich.

Wir suchen per **März 2010 oder nach Vereinbarung** einen

Human Resources Manager (w/m)

Sie sind eine hoch motivierte, flexible Persönlichkeit mit 2–3 Jahren Berufserfahrung in vergleichbarer Position im Human Resources in der Hotellerie und sehr guten Deutsch-/Englischkenntnissen in Wort und Schrift. Wir erwarten fundierte Kenntnisse in der Saläradministration (vorzugsweise Erfahrung im Umgang mit MIRUS) und der Schweizer Gesetzgebung im Arbeitsrecht. Ihre Erfahrungen im Bereich Personalbeschaffung, -verwaltung und -betreuung werden Sie bei Ihrer täglichen Arbeit einsetzen können. Sie berichten direkt dem General Manager und sind verantwortlich für das gesamte Spektrum der Personalarbeit. Des Weiteren organisieren Sie Trainings, führen selbst Schulungen durch und beraten die Abteilungsleiter bei personalrelevanten Fragen. In dieser interessanten Position werden Sie administrativ von einer 50%-Kraft unterstützt.

Das Radisson Blu Hotel in Basel bietet Ihnen:
- Motivierendes Arbeitsklima in einem erfahrenen Team
- Aktive interne Weiterbildung und Karriereplanung
- Schnellstwachsende Hotelkette Europas

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:
Nicole Schubert, Human Resources Manager
Radisson Blu Hotel
Steinentorstrasse 25, CH-4001 Basel
Niçole.Schubert@radissonblu.com
www.radissonblu.de/hotel-basel

Radisson BLU HOTELS & RESORTS

6129-3440

HOTEL MÜLLER PONTRESINA
mountain lodge

Für unser Designhotel mit 23 Zimmern suchen wir **Chef de Réception**
Bei Büroarbeiten sind Sie sattelfest, Sie haben mindestens 2 Jahre Receptionserfahrung und können sich auch in italienisch oder englisch mit unseren Gästen unterhalten.
Eintritt: ab Mitte März oder nach Absprache.

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen
Konrad Messner, Hotel Müller, Postfach 139, CH-7504 Pontresina
oder rufen Sie einfach an: Tel. + 41 (0)81 839 30 00
info@hotel-mueller.ch www.hotel-mueller.ch

6135-3446

HOTEL EUROPA
ST. MORITZ

Das HOTEL EUROPA ST. MORITZ, mit 127 Zimmern, Speisesaal mit ca. 220 Sitzplätzen, Allegra-Bar, Ristorante Panorama Pizzeria, grossem Wellnessbereich, sucht per Sommersaison 2010 einen

Küchenchef m/w
(in Jahresstelle für ein längeres Engagement)

Aufgabengebiet:
Führung und Einsatzplanung der Küchenbrigade mit ca. 15 Mitarbeitern
Planung der Halbpensionsmenüs und Speisekarte
Einkauf unter Berücksichtigung der Wirtschaftlichkeit

Anforderungen:
Erfahrung in ähnlicher Position oder als Sous-Chef
Führungsqualitäten
Selbstständiges Arbeiten
Verantwortungs- und Qualitätsbewusstsein
Kreativität

Wir bieten zeitgemässes Salär, ein gut eingearbeitetes Team sowie ein Arbeitsumfeld in einer der schönsten Gegenden.

Wenn Sie sich von dieser Stelle angesprochen fühlen, senden Sie Ihre kompletten Unterlagen an Herrn Werner Singer per Post zu.

HOTEL EUROPA ST. MORITZ
Werner Singer
Via Suot Chesas 9
7512 Champfer
Tel. 081 839 55 55
Fax 081 839 55 56
info@hotel-europa.ch

NACHHALTIG

Quality. Our Passion.

6108-3427

OHO
Spital Männedorf

Als Schwerpunktspital mit 160 Betten und einem Personalbestand von rund 650 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sind wir für die Akutversorgung der Bevölkerung im Einzugsgebiet des rechten Zürichseeufers verantwortlich.

Für den Bereich Room-Service und das Restaurant mit Café-Bar suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/-n

Leiterin/Leiter Gastronomie 80 – 100 %

Als überzeugende und gewinnende Persönlichkeit führen Sie ein Team von 15 Mitarbeitenden und sind für einen dienstleistungs- und gästeorientierten Service für unsere Patientinnen und Patienten, Besucherinnen und Besucher sowie für die Mitarbeitenden zuständig. Sie treten als Gastgeber/-in auf, sind an der Front präsent und begeistern und verwöhnen Ihre Gäste. Sie entwickeln Ihren Bereich weiter mit innovativen Serviceangeboten, um die individuellen Bedürfnisse unserer Gäste zu erfüllen. Des Weiteren zeichnen Sie sich durch hohe Selbstständigkeit aus.

Ihr Profil
- Eine abgeschlossene Berufsausbildung an einer Hotelfachschule oder Fachhochschule für Facility Management
- Mindestens 2 – 3 Jahre Erfahrung im Spital- oder im Restaurant- und Hotelbereich
- Führungskraft, welche motivierend und wertschätzend auf Mitarbeitende eingeht
- Fundierte fachliche Kenntnisse im Verpflegungs- und Gastronomiebereich
- Kommunikative Fähigkeiten, Flexibilität und Bereitschaft sich auf Neues einzulassen, bereichsübergreifend Dienstleistungen anzubieten, zu planen, zu koordinieren und auszuführen
- Erarbeiten und Entwickeln von Konzepten
- Kenntnisse im Projektmanagement
- Wirtschaftliches Handeln, Erkennen und Vertreten ökonomischer Aspekte
- Erfahrung mit Qualitätssicherung und Hygienekonzepten
- Zuverlässigkeit sowie eine hohe Leistungsbereitschaft

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche, herausfordernde Tätigkeit mit zeitgemässen Anstellungsbedingungen. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihre Ideen und Projekte umzusetzen und sich weiterzubilden.

Frau Verena Wyss, Leiterin Hotellerie, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte, Telefon 044 922 22 08.

Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen (Lebenslauf, Zeugnisse, Foto, etc.) richten Sie bitte bis 10. März 2010 an: Spital Männedorf, Frau J. Slade, Leiterin Personaldienst, Postfach, 8708 Männedorf. Wir behandeln Ihre Bewerbung mit der erforderlichen Diskretion.

www.spitalmaennedorf.ch

6086-3411

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 À-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, Roststrasse 25, 5417 Untersiggenthal, www.chaemihuette.ch

5787-3201

Swiss AviationTraining Ltd. (SAT), eine Tochtergesellschaft der SWISS, ist ein in der Airline-Industrie international tätiges und weltweit anerkanntes Unternehmen für Aus- und Weiterbildung. Qualität, Professionalität und Sicherheit haben bei uns oberste Priorität.

Swiss AviationTraining Ltd. sucht per 1. Mai eine(n)

LEITER(IN) CABIN CREW SERVICE TRAINING

In dieser Funktion sind Sie für die Weiterentwicklung und die Wirtschaftlichkeit des Fachbereiches «Cabin Crew Service Training» sowie für die operative Führung von 20 Mitarbeitenden verantwortlich. Sie sind ein kompetenter Ansprechpartner für unsere Kunden und beraten diese fachkundig und souverän. Sie gewährleisten jederzeit ein qualitativ hochstehendes Training und gestalten aufgrund Ihrer didaktischen Fähigkeiten und bereits gesammelten Erfahrung als Trainer ein kurzweiliges, spannendes und praxisnahes Training im Klassenzimmer.

Für diese Aufgabe bringen Sie eine fundierte betriebswirtschaftliche Ausbildung und sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift mit und können auf mehrjährige Erfahrung als Cabin Crew Member oder Mäitre de Cabine bei einer renommierten Airline zurückblicken. Sie haben bereits eine Abteilung geführt und sind eine integre und führungsstarke Persönlichkeit, die Mitarbeitende motivieren und für herausragende Leistungen gewinnen kann.

Wir bieten Ihnen interessante und spannende Aufgaben in einem multikulturellen und dynamischen Umfeld.

Telefonische Auskünfte erteilt Herr Pedro van der Nat, Director Safety, Medical & Service Training (+41 44 564 57 30).

Bitte senden Sie Ihre **vollständige** schriftliche Bewerbung an:

Swiss AviationTraining Ltd.
Human Resources, ZRHSAT/FH
Postfach
CH-8058 Zürich-Flughafen

Besuchen Sie auch unsere Homepage **www.swiss-aviation-training.com**

Swiss AviationTraining

6157-3462

Die Gastronomiegruppe zfv

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

Für das von uns im Auftrag geführte

Personalrestaurant Giardino

der Helsana AG, in Zürich-Stettbach

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Betriebsassistenten/in mit Stv.-Funktion

Ihre Aufgaben: Sie übernehmen die Leitung der Küchen- und Officebrigade mit ca. 5 Mitarbeitenden, die Funktion als Chef de Service während den Servicezeiten im bedienten Restaurant Orchidee, die Ferienablösung der Köche sowie die Unterstützung der Betriebsleitung in sämtlichen Belangen. Sie helfen aktiv bei der Angebots- und Aktionsplanung sowie bei der Offerierung mit und setzen sich für die Umsetzung und Sicherstellung der Qualitätsstandards sowie die Einhaltung der HACCP-Richtlinien ein. Zudem haben Sie die Mitverantwortung beim Bestellwesen, erledigen die Inventarisierung sowie die Tages- und Monatsabschlüsse. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag je nach Arbeitsplan von 06.00 – 15.00 Uhr oder von 07.00 – 16.30 Uhr, bei Spezialanlässen sind Sie jederzeit flexibel und einsatzbereit.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine Grundausbildung im Gastgewerbe, von Vorteil als Koch, den Abschluss einer Hotelfachschule und besitzen sehr gute Deutschkenntnisse. Zudem konnten Sie bereits erste Führungserfahrungen sammeln und haben ein Flair für Zahlen. Sie sind teamfähig, selbständig, haben Freude an der asiatischen Küche und an Neuem. Zudem sind Sie eine gepflegte und frontorientierte Persönlichkeit, welche über ein hohes Qualitätsbewusstsein sowie unternehmerisches Denken verfügt.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

6077-3403

Bocken:

Unser stilvolles und aussergewöhnliches Seminar- und Eventhotel hat eine auf vier Häuser verteilte einmalige Ambiance. Es verfügt über 40 Hotelzimmer und 14 Seminarräume sowie einer Eventhalle für 200 Personen. Das Hotel, im Besitz einer Schweizer Grossbank, liegt inmitten von einzigartigen Kunstwerken, eingebettet in der Natur und doch in Stadtnähe.

Für unsere Hotelréception suchen wir per **sofort** oder nach Vereinbarung eine/n

Réceptionisten/-in 100%

In dieser interessanten Funktion tragen Sie die Verantwortung für das Check-in und Check-out unserer Gäste. Nebst der Ausführung aller administrativen Arbeiten an der Réception garantieren Sie unserer anspruchsvollen und internationalen Kundschaft eine professionelle und dienstleistungsorientierte Betreuung.

Ihr Profil
- Abgeschlossene Ausbildung an der Réception oder als Hotelkauffrau/-mann
- Sehr gute Sprachkenntnisse (D/E)
- Freude im Umgang mit Menschen und ausgeprägte Kundenorientierung
- Gute EDV-Kenntnisse sowie Protel sind von Vorteil
- Verantwortungsbewusstsein und Teamfähigkeit

Wir bieten
- Hohe Eigenständigkeit in einem spannenden und herausfordernden Umfeld
- Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Herr Stephan Schué freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Seminarhotel Bocken
Stephan Schué, Hotel Manager
Bockenweg 4
8810 Horgen
Tel. 044 727 55 55
stephan.schue@bocken.ch
www.bocken.ch

managed by SV

6136-3448

Schweizer Paraplegiker Zentrum

Das Schweizer Paraplegiker-Zentrum (SPZ) Nottwil ist ein Akutspital sowie eine Spezial- und Rehabilitationsklinik für Patienten mit Querschnittlähmung und Wirbelsäulenleiden. Dem SPZ sind eine Schmerzklinik, ein Swiss Prevention Center sowie ein Sportmedizinisches Zentrum (Swiss Olympic Medical Center) angegliedert.

Täglich bedient unsere Gastronomie neben den individuellen Gästen im öffentlichen Selbstbedienungsrestaurant 140 Patientinnen und Patienten und über 900 Mitarbeitende. Zusätzlich führt sie zahlreiche Anlässe und Bankette durch.

Wir suchen für unsere Restauration per 1. April 2010 oder nach Vereinbarung eine engagierte und selbständige Persönlichkeit als

Leiter/in Bankette

Hauptaufgaben
- Leiten, Planen und Durchführen der zahlreichen internen und externen Anlässe und Bankette
- Führen der Gastgeberinnen in den Patienten-Speisesälen
- Stellvertreten des Leiters Restauration
- Administration der Kasse und weitere administrative Aufgaben
- Mitarbeit an der Front des Tagesbetriebes im Selbstbedienungsrestaurant

Anforderungsprofil
Wir erwarten eine abgeschlossene gastgewerbliche Ausbildung mit Weiterbildung zum Restaurationsleiter oder den Abschluss einer Hotelfachschule. Idealerweise konnten Sie bereits Führungserfahrung in der Gastronomie sammeln und verfügen über gute administrative Kenntnisse. Sie arbeiten sehr selbständig und strukturiert, sind eine belastbare und dienstleistungsbereite Gastgeberpersönlichkeit, die auch in einem hektischen Umfeld die Übersicht bewahrt und sich für die Zufriedenheit des Gastes einsetzt. Sie sind bereit, Dienste auch abends und am Wochenende zu leisten.

Angebot
Wir bieten Ihnen eine vielseitige und herausfordernde Stelle in einem interessanten Umfeld. Das SPZ zeichnet sich zudem durch attraktive Arbeits- und Anstellungsbedingungen aus.

Zusätzliche telefonische Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Ruedi Gautschi, Leiter Restauration, Tel. 041 939 57 21.

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

Schweizer Paraplegiker-Zentrum
Anna Krummenacher, HR-Assistentin, 6207 Nottwil
Telefon 041 939 57 89, anna.krummenacher@paranet.ch

www.paranet.ch

6128-3439

Thurgau

Die Kantonsschule Romanshorn eröffnet im August 2010 eine neue Mensa für die 750 Schulangehörigen. Die Mensa bietet rund 200 Sitzplätze und wird von der Schule in eigener Regie betrieben.

Für das Mensateam suchen wir per 1. Juni 2010 eine zuverlässige und aufgestellte Persönlichkeit als

Betriebsleiter/in und Küchenchef/in (ca. 85%)

Folgende Hauptaufgaben gehören zu ihrem Tätigkeitsgebiet:
- Operative Führung der Mensa als Küchenchef
- Mitarbeiterführung und -schulung
- Angebots- und Menüplanung inkl. Kalkulation
- Budgetverantwortung
- Wareneinkauf inkl. Lieferschein- und Rechnungskontrolle
- Lagerbewirtschaftung und Inventur
- Kassawesen und Monatsabschlüsse

Sie sind eine dienstleistungsorientierte Gastgeberpersönlichkeit mit einer Grundausbildung als Koch. Neben Kostenbewusstsein bringen Sie idealerweise Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie mit. Selbständigkeit, Verantwortungsbewusstsein und ein Flair für gesunde Küche zählen Sie zu Ihren Stärken. Sie haben Freude am Umgang mit jungen Menschen.

Wir bieten Ihnen einen neu eingerichteten Betrieb mit Freiraum für Initiative und Kreativität. An Wochenenden und während der Schulferienzeiten ist die Mensa normalerweise geschlossen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:
Kantonsschule Romanshorn, Adrian Schenkel, Leiter Schulverwaltung, Weitenzelgstrasse 12, Postfach 179, 8590 Romanshorn, Tel. 071 627 62 66

6083-3409

Die Gastronomiegruppe zfv

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

Für die von uns im Auftrag geführte

Cafeteria „Bar-A-Graph" im Bezirksgebäude

Badenerstrasse 90, 8004 Zürich

suchen wir per Mitte März 2010 oder nach Vereinbarung eine

Cafeterialeitung (w/m)

Ihre Aufgabe: In Ihrer Funktion leiten Sie den Betrieb front- und dienstleistungsorientiert sowie mit dem nötigen Qualitätsbewusstsein. Zusammen mit einem Team von drei Teilzeit-Mitarbeiterinnen bieten Sie Ihren Gästen ein abwechslungsreiches und ansprechendes Angebot. Zudem gehören die Aktionen- und Menüplanung, das Kochen der täglichen Menüs (ca. 80), das Regenerieren der angelieferten Komponenten, das Bestellwesen, die Mitarbeitereinsatzplanung sowie allgemeine administrative Arbeiten zu Ihren Aufgaben. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag von 6.30 bis 16 Uhr, verwöhnen unsere Gäste aber auch bei Apéros jederzeit mit dem entsprechenden Engagement. Es ist weiter zu berücksichtigen, dass während den Gerichtsferien im Sommer die Öffnungszeiten reduziert sind.

Ihr Profil: Wir wünschen uns eine charmante, dynamische und frontorientierte Gastgeberpersönlichkeit mit Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie und von Vorteil mit Kochausbildung oder -kenntnissen. Zudem bringen Sie gästeorientiertes Denken und Freude an Ihrem Beruf mit.

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

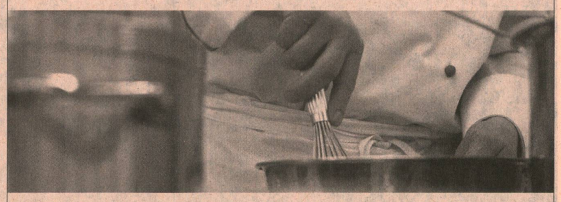
Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

6001-3416

SV
catering & services



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

Küchenchef (w / m) 100 %

Im ISO 9001:2000 wie auch OHSAS 18001 und ISO 14001 zertifizierten Betrieb **Culinarium BEKB/BCBE in Liebefeld** verpflegen sich täglich bis zu 500 Gäste mit einem qualitativ hochstehenden Angebot, bestehend aus drei täglich wechselnden Gerichten - davon eines vegetarisch -, einem Salat-, einem Snack- und einem Free-Choice-Buffet. Zusätzlich werden bis zu 350 Znüni und 50 Zwischenverpflegungen konsumiert sowie rund 130 Mahlzeiten für drei Auslieferungen produziert. Dem Betrieb sind zwei Cafeterias, eine Terrassenbewirtschaftung im Sommer und diverse Automaten angeschlossen. Sonderanlässe und saisonale Aktionswochen runden das Angebot ab.
In dieser anspruchsvollen Funktion sind Sie für die Führung, Betreuung und Schulung der Küchenbrigade (bestehend aus einem Stv. Leiter Küche, drei Köchen, zwei Lernenden und einer Hilfsköchin) sowie für die Durchsetzung der Hygienevorschriften, des Lebensmittelgesetzes und der ISO-Normen verantwortlich. Sie überwachen die Produktion des täglichen Angebots und arbeiten bei deren Zubereitung mit. Darüber hinaus betreuen Sie die Auslieferungen der Mahlzeiten und pflegen den entsprechenden Kundenkontakt. Die Menuplanung und Kalkulation sowie der Einkauf, das Bestellwesen und die Lagerbewirtschaftung runden Ihre vielseitige Tätigkeit ab.

Ihr Profil
- Abgeschlossene Ausbildung zum Gastronomiekoch
- Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie von Vorteil
- Ausgewiesene Führungserfahrung
- Innovativ und ideenreich
- Aufgeschlossene, teamfähige und aufgestellte Persönlichkeit
- Unternehmerische Denk- und Handlungsweise
- Gute PC-Kenntnisse

Wir bieten
- Permanente Aus- und Weiterbildung
- Entwicklungsmöglichkeiten
- Hohe Eigenständigkeit

Irène Zosso, Restaurant Manager, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte, Telefon +41 31 666 12 80, irene.zosso@sv-group.ch. Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto an:

Irène Zosso
Restaurant Manager
SV (Schweiz) AG
Culinarium
BEKB/BCBE
Postfach
CH-3001 Bern

SV

6070-3398

CRYSTAL ★★★★ HOTEL

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

Für die Ergänzung unseres Teams suchen wir für die kommende Sommersaison ab Ende Mai 2010 folgende Mitarbeitende:

Réceptionist/n (D, E, I, F)
Nachtportier 40% (D, E, I)
Hilfskoch Frühstück 70% m/w (D, I)
Praktikant Küche (von CH-Hotelfachschule, D, I)
Chef de rang Bar (D, E, I)
Praktikant Service (von CH-Hotelfachschule, D, E, I)
Etagen-Portier / Chauffeur (E, I, mit Führerausweis)
Masseur/n 50 - 100% (D, E, I)

Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

Crystal Hotel
Administration
Via Traunter Plazzas 1 - 7500 St. Moritz
Tel: 081 836 26 46,
www.crystalhotel.ch
administration@crystalhotel.ch

SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD

ENGADIN GOLF HOTEL

6074-3402

Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com

Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi

RAUM FÜR KARRIERE

Seit über hundert Jahren gehören wir zu den besten Adressen der Luxushotellerie am Fusse von Eiger, Mönch und Jungfrau; und das nicht allein für unsere Gäste, sondern auch für Sie, als Mitarbeiterin oder Mitarbeiter.
Heute pflegen wir unsere Traditionen, echte Gastfreundschaft und das permanente Streben nach Perfektion in der Collection mit 4 führenden Häusern der Schweiz.

Wir suchen eine kompetente und engagierte Persönlichkeit als

Assistant Manager Human Resources

per 1. April 2010 oder nach Vereinbarung

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören die selbstständige Abwicklung der Saläradministration inkl. Sozialversicherungen und Quellensteuer sowie administrative Aufgaben. Des Weiteren tragen Sie die Verantwortung für unsere Lernenden und beraten unsere Mitarbeitenden in allen personalrelevanten Fragen.

Sie bringen eine kaufmännische Ausbildung und/oder Hotelfachschule mit und verfügen idealerweise über einen Abschluss als Personalfachfrau/-mann mit eidg. FA. Zudem bringen Sie Erfahrung im Bereich Saläradministration und Personalwesen mit. Sie verfügen über eine strukturierte und exakte Arbeitsweise und stellen Ihr Organisations- und Planungsflair gerne unter Beweis. Weiter verfügen Sie über gute PC-Anwenderkenntnisse (MS-Office) und haben mit Vorteil bereits Erfahrung mit Abacus. Ihre Fremdsprachenkenntnisse in Französisch und Italienisch wenden Sie gerne an. Diskretion, Loyalität sowie Ihre freundliche und ausgeglichene Wesensart runden Ihr Profil ab.

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem lebhaften Umfeld. Sind Sie bereit für diese Herausforderung?

Frau Nadine Müller, Leiterin Human Resources, freut sich bereits jetzt auf Ihre schriftliche Bewerbung.

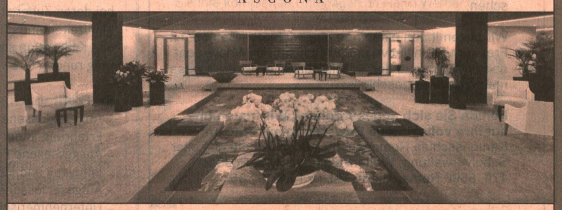
Victoria-Jungfrau

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

Swiss Deluxe Hotels — VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION — The Leading Hotels of the World

CASTELLO DEL SOLE

ASCONA



Das Castello del Sole ist eines der führenden Hotels der Südschweiz. Es wurde mehrmals ausgezeichnet, unter anderem im Jahr 2007 zum Hotel des Jahres GaultMillau, 2008 und 2009 von der Sonntagszeitung als Ferienhotel Nr.1 in der Schweiz, und letztmals 2009 von der Bilanz ebenfalls zum besten Ferienhotel der Schweiz.

Im Sommer 2008 eröffnete das Haus den neuen Castello «SPA & Beauty» auf 2'500m² mit eigener Kosmetiklinie «Vineasole-Cosmetica» und eigener Körperlinie «VinoAqua-Therapie». Selbstverständlich werden noch andere Produkte angeboten. Für das Behandlungsangebot stehen den Gästen 8 bis zu 40m² grosse Behandlungsräume, SPA-Suite, Wasserwelt, Saunas etc. zur Verfügung. Tauchen Sie ein in die Welt des Castello «SPA & Beauty» unter www.castellodelsole.com.

GESTALTEN SIE MIT UNS DIE SAISON 2010. SAISONDAUER VOM 26. MÄRZ BIS 24. OKTOBER!

Für diesen exklusiven Bereich in unserem Hause suchen wir noch folgende erfahrene, teamfähige und immer freundliche Mitarbeiter:

EMPFANG	Réceptionistin d,e,f
KOSMETIK	Kosmetikerin
MASSAGE	Masseurin

Senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Frau P. Hungerbühler, Leiterin Human Resources. Wir freuen uns, mit Ihnen zusammen unsere anspruchsvollen Gäste empfangen und verwöhnen zu dürfen.

GAULT&MILLAU
«GAULTMILLAU HOTEL DES JAHRES 2007»
CASTELLO DEL SOLE

HOTEL CASTELLO DEL SOLE - CH-6612 ASCONA
TELEFON +41 91 791 02 02 - FAX +41 91 792 11 18
www.castellodelsole.com - info@castellodelsole.ch

Swiss Deluxe Hotels — RELAIS & CHATEAUX.

RAUM FÜR KARRIERE

Seit über hundert Jahren gehören wir zu den besten Adressen der Luxushotellerie am Fusse von Eiger, Mönch und Jungfrau; und das nicht allein für unsere Gäste, sondern auch für Sie, als Mitarbeiterin oder Mitarbeiter.
Heute pflegen wir unsere Traditionen, echte Gastfreundschaft und das permanente Streben nach Perfektion in der Collection mit 4 führenden Häusern der Schweiz.

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

Reservationsleiter m/w

ab April 2010

Eine quantitativ und qualitativ optimale Auslastung der Beherbergung zu realisieren ist Ihr Ziel! Dazu gehören unter anderem die aktive Pflege und Steuerung aller Online-Buchungskanäle sowie die Erstellung und Bearbeitung von Statistiken. Ebenso sind Sie verantwortlich für die Führung und Schulung unseres Reservationsteams und Lernenden. Ihre Professionalität und ausgeprägte Kommunikationsfähigkeit in deutscher, englischer und französischer Sprache machen Sie zur kompetenten Ansprechperson für unsere exklusive Kundschaft.

Sie haben bereits Erfahrung in der Reservierung der Luxus-Hotellerie gesammelt und verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung im Hotelfach. Für diese Position bringen Sie bereits Führungserfahrung mit. Die Standards der Swiss Deluxe Hotels und der Leading Hotels of the World sind Ihnen bereits bekannt. Zudem ist Ihnen «Fidelio Suite 8» ein Begriff. Zu Ihren Stärken zählen vor allem das Flair für Zahlen, analytisches Denken, Organisation und ein gesunder Ehrgeiz, um eine beispielhafte Auslastung des Hotels zu erzielen.

Es erwartet Sie eine spannende und abwechslungsreiche Aufgabe in einem jungen, sehr motivierten und dynamischen Team.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns bereits heute auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Victoria-Jungfrau

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

Swiss Deluxe Hotels — VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION — The Leading Hotels of the World

Die 38 exklusivsten Luxushotels der Schweiz

www.swissdeluxehotels.com

HOTEL EUROPA
ST. MORITZ

Das HOTEL EUROPA ST. MORITZ, mit 127 Zimmern, Speisesaal, Allegra-Bar, Ristorante Panorama Pizzeria, grossem Wellnessbereich, sucht per Mitte Mai 2010 einen

Chef de Réception m/w
(in Jahresstelle für ein längeres Engagement)

als gebührenden Nachfolger von Werner Singer, der ab 1. Mai 2010 die Direktion übernimmt.

Aufgabengebiet:
Gewährleistung eines optimalen Ablaufes an der Réception (inkl. Reservationen)
Führung eines kleinen, gut eingearbeiteten Teams
Debitorenbuchhaltung, Kassenführung
Erstellung der Reservationenvorschau
Kontakt zu Reiseveranstaltern, Reisebüros, Tour-Operators

Anforderungen:
Sprachen D/I/E/F in Wort und Schrift
versiert in Korrespondenz
Fidelio-Kenntnisse
repräsentativ, flexibel
Erfahrung in ähnlicher Position
strukturierte und organisierte Arbeitsweise
gute Ausdrucksweise
Teamfähigkeit, durchsetzungsstark

Wir bieten zeitgemässes Salär, ein gut eingearbeitetes Team sowie ein Arbeitsumfeld in einer der schönsten Gegenden.

Wenn Sie sich von dieser Stelle angesprochen fühlen, senden Sie Ihre kompletten Unterlagen an Herrn Werner Singer per Post zu.

HOTEL EUROPA ST. MORITZ
Werner Singer
Via Suot Chesas 9
7512 Champfèr

Tel. 081 839 55 55
Fax 081 839 55 56
info@hotel-europa.ch

NACHHALTIG
Quality. Our Passion.

6109-3428

Die Gastronomiegruppe zfv

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

Für die von uns im Auftrag geführte

Gastronomie im Verkehrshaus Luzern

Lidostrasse 5, 6006 Luzern

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Betriebsassistentin/Betriebsassistenten

Ihre Aufgaben: Sie unterstützen die Betriebsleitung in der Umsetzung und Sicherstellung der Qualitätsstandards und Richtlinien sowie in allen weiteren Belangen. Sie übernehmen die Chef de Service-Funktion während den Servicezeiten, helfen aktiv bei der Angebots- und Aktionsplanung sowie beim Offertwesen mit und sind mitverantwortlich für die Schulung und Führung der ca. 45 Mitarbeitenden in Ihrem Bereich. Zudem unterstützen Sie den Betriebsleiter bei der Rekrutierung neuer Mitarbeitenden, übernehmen diverse Projektaufgaben und helfen beim Bestell- und Inventarwesen sowie den Monatsabschlüssen mit. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag im Tagesdienst, übernehmen jedoch nach Bedarf auch Dienste am Wochenende und sind an diversen Abendanlässen im Einsatz.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine Grundausbildung im Gastgewerbe, einen Hotelfachschulabschluss sowie über mindestens 2 Jahre Führungserfahrung. Zudem bringen Sie gute Anwenderkenntnisse im MS Office mit und verfügen über sehr gute mündliche und schriftliche Deutschkenntnisse sowie gute Englischkenntnisse. Sie sind eine flexible, selbständige, teamfähige und gepflegte Person, arbeiten lösungsorientiert, sind konfliktfähig, haben ein hohes Qualitätsbewusstsein und bringen unternehmerisches Denken und Handeln mit.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

6122-3433

Sind Sie die Hotel-Gouvernante auf der Suche nach einer neuen Herausforderung?

Wir suchen für unser besteingeführtes Textilpflegeunternehmen in Davos und Klosters eine

Geschäftsführerin
(operative Führung vor Ort, keine administrativen Arbeiten)

Ihr Aufgabengebiet
- Selbstständige Führung der Betriebe Klosters/Davos in Absprache mit der Firmenleitung
- Personalführung, Arbeitszuweisung und Überwachung der Ausführung
- Gewährleistung termingerechter Produktion in Wäscherei und Textilreinigung
- Kundenbetreuung und Beratung am Ladentisch und Telefon
- Kundenkontakte mit grösseren Kunden (Hotels, Bergbahnen usw.)

Ihr Anforderungsprofil
- Solide berufliche Grundausbildung (Hotel), einige Jahre Erfahrung in Personalführung und Kunden-/Gästebetreuung
- Offene Persönlichkeit, gepflegte Umgangsformen
- Durchsetzungskraft und Organisationstalent
- Sie sehen Herausforderungen als Wachstumspotenzial

Sie erwartet
- Ein motiviertes Team mit guter Fachkompetenz
- Internationale Kundschaft (D/E/F) mit hochstehender Garderobe
- Stadt in den Bergen mit hochstehendem Angebot an Kongressen, Kultur und Sport

Motiviert Sie die Vorstellung, als Geschäftsführerin unser Textilpflegeunternehmen in eine erfolgreiche Zukunft zu führen?

Dann freuen wir uns, über Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunter-lagen mit Foto.

CHEMTEX

Chemtex, Textilreinigung und Wäscherei
Peter und Maria Bischoff-Leu
Dischmastrasse 1
7260 Davos Platz

6102-3440

SAVEURS DU MONDE
CAPITOL
BRASSERIE
TSCHIRREN

Die Brasserie Capitol - mit französischem Flair - im Herzen Berns wird auf Mai 2010 mit Lounge und Restaurant (150 Sitzplätze) neu eröffnet. Elegant-schlichte Ambiance, Spezialitäten in hoher Qualität sowie aufmerksame und charmante Bedienung zeichnen die gepflegte und einzigartige Gastronomie aus – und machen sie zum beliebten Treffpunkt in der Berner Altstadt.
Im Mittelpunkt des lebendigen Tagesgeschäftes stehen Sie als kommunikative/r und stilsichere/r

Geschäftsleiter/-in

Sie sind ein/e begeisterte/r Gastgeber/in und verfügen über praktische Erfahrung und Erfolgsausweise in der Führung eines Gastrobetriebes.
Ihre Fach- und Führungsqualitäten als Profi und Vorbild prägen die Ambiance und sorgen für eine konstant hohe Qualität der Angebote und Dienstleistungen.
Ein Team von 14 Mitarbeitenden wissen Sie als kompetenter und kooperativer Ansprechpartner zu motivieren.
Mit Freude und Flexibilität packen Sie gemeinsam mit uns die Herausforderung der Neueröffnung ab April oder nach Vereinbarung dynamisch an.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto, bis spätestens 12. März 2010 an:
Brasserie Capitol, Postfach 378, CH-3000 Bern 6

6100-3422

Auf Anfang April übernehme ich die Führung des Hotels Stadthaus in Burgdorf. Zusammen mit einem jungen, motivierten Team von MitarbeiterInnen möchte ich mein ganzes Können in diesen Betrieb, speziell natürlich ins Gourmetrestaurant La Pendule, einbringen und die früheren Bewertungen meiner Kochkunst im Gastroführer GaultMillau (17 GM) wieder erreichen.

Ich sehe das Hotel Stadthaus als kreatives Unternehmen mit Spass und Lust an einer perfekten, kommunikativen, jungen Gastronomie und Hotellerie. Freude am Beruf, Verwendung hochwertiger Produkte und Herzlichkeit im Umgang mit unseren Gästen sind das Credo unseres Unternehmens.

Für die Führung des Frontbereichs, insbesondere der Restaurants und der Réception, suche ich per Anfang April eine/n

Stv. Geschäftsführer/-in

Als stilsicherer und herzlicher Gastgeber prägen Sie das Ambiente unserer Restaurants an der Front und überzeugen dabei sowohl mit fachlichen wie menschlichen Qualitäten. Sie verfügen bereits über einige Führungserfahrung und leben einen teamorientierten Führungsstil vor. Ihre Fachkompetenz im administrativen Bereich, inkl. guten EDV-Anwenderkenntnissen, setzen Sie in den Belangen Réception, Personal und F&B-Kontrolle ein.

Gutes Organisationstalent, Flexibilität, ansprechende Fremdsprachenkenntnisse, die Bereitschaft, selber an der Front mitzuarbeiten und eine professionelle Affinität zu exquisitem Essen und feinen Weinen runden Ihr Profil ab.

Ich freue mich auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

Fredi Boss, Alpenstrasse 17, 3415 Hasle-Rüegsau
Telefon 079 286 24 66

6093-3417

WALDHAUS FLIMS
MOUNTAIN RESORT & SPA
*****

Eine extravagante Wohlfühlwelt
Vier Gästehäuser im grössten Hotelpark der Schweiz, 2500 m² SPA & Wellness kulinarische Wonnen 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 Dreierteam vor und betreuen unsere Event & Congress Gäste. Mit Rat und Tat stehen Sie dem Seminar- und Kongressveranstalter von der Offertenerstellung, 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 Ihrem stilsicheren Auftreten und Ihrer Sozialkompetenz. Ihre Sprachkenntnisse (E/F, evtl. I) und die notwendige Ruhe, auch in hektischen Zeiten den Überblick zu bewahren, runden Ihr Profil ab.

Gespannt 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 mit Foto.

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

The Leading Small Hotels of the World

6124-3434

Hotel Therme | Vals

"Das Hotel Therme ist eines der grössten und besten Hotels der Schweiz mit einer fantastischen Küche von Urs Dietrich."

So hört man es sagen in der Szene, so sprechen unsere Konkurrenten über uns. Wir gehen mit dieser Einschätzung einig. Hinzufügen möchten wir: Die weltberühmte Therme von Peter Zumthor bringt uns ein junges, dynamisches Publikum aus der ganzen Welt.

Möchten Sie in einem Team mitarbeiten, das Hotelgeschichte geschrieben hat?

Dann suchen wir Sie per Juni 2010 für den Roten Saal, 150 Plätze, 15 Punkte GaultMillau. Hier geniessen unsere Gäste jeden Abend ein 6-Gang à-la-carte Menu aus der kreativen Küche von Urs Dietrich und Peter Jörimann.

Chef de service
Sie sind ein versierter Profi der gehobenen Gastronomie, bringen fundierte Fachkenntnisse sowie Führungserfahrung mit, betreuen die Gäste kompetent in Deutsch, Englisch und eventuell auch Französisch oder Italienisch und können in Sachen Stil und Savoir-vivre gewandt Akzente setzen. Sie verstehen es, ein Team von ca. 25 MitarbeiterInnen zu motivieren und dank Ihrem Organisationstalent und Ihrem Flair als Gastgeber zum Erfolg zu führen.

Sommelier
In dieser anspruchsvollen Position unterstützen Sie das Team mit Ihren Fachkenntnissen in Sachen Wein und verstehen es, dank Ihrem Sinn für Qualität und Liebe zum Detail unsere Gäste zu verwöhnen. Nebst einem Sommelierdiplom bringen Sie ausgezeichnete Kenntnisse in Deutsch und Englisch und idealerweise in einer weiteren Sprache mit. Sie haben Freude daran, unsere Weinkarte mit über 200 Positionen mitzugestalten und die Herzen der Weinliebhaber dank Ihrer kompetenten Beratung höher schlagen zu lassen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann schicken Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inklusive Lohnvorstellungen an unsere Mitarbeiterchefin Sonja Dietrich.

Therme Vals
Sonja Dietrich
7132 Vals

Tel. 081 926 80 80
Fax. 081 926 80 00
e-mail: sonjadietrich@therme-vals.ch
www.therme-vals.ch

6104-3425

REISELEITER!

Erfolg gewährleistet! Unser moderner Fernkurs führt Sie neben Ihrer jetzigen Tätigkeit – direkt zum Reiseleiter-Aus-weis und Reiseleiter-Diplom.

Senden Sie raschmöglichst den Coupon ein.

REISELEITER-COUPON

ALFARING AG
Badenerstrasse 808, 8048 Zürich

Name: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____
Beruf: _____ Alter: _____
Tel.: _____ HR

5287-2860

Horneggli
Berghaus
3778 Schönried

UN/A RESPONSABILE

Per la gestione del ristorante a partire dal 15.06.2010

Requisiti:
Formazione adeguata
Lingue: T/F/I

Siamo lieti di ricevere la sua candidatura con foto
rest.horneggli@bluewin.ch

6107-3426

HOTEL MOOSEGG

Sie sind aufgestellt, freundlich und lieben es mit Ihrer Kreativität, Persönlichkeit und Ihrem Arbeitswillen ein motiviertes Team zu unterstützen...
...wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Servicefachangestellte (m/w)
Sommersaison 2010 / 1. April 2010

Chef de Partie (m/w)
Sommersaison 2010 / 1. April 2010

Ihre Bewerbung richten Sie telefonisch, per Post oder per Email an Daniel Lehmann.

Hotel Moosegg AG
CH-3543 Emmenmatt
Telefon 034 409 06 06
Fax 034 409 06 07
www.moosegg.ch
hotel@moosegg.ch

Willkommen im Emmental

5979-3326

Für unser familiär geführtes Dreisterne-Hotel im Herzen der Zürcher Altstadt suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n motivierte/n Mitarbeiter/in mit entsprechender Qualifikation als

Réceptionist/in 60%

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

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

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung an:

Hotel Alexander
Felix Helbling, Niederdorfstrasse 40, 8001 Zürich

5406-2937

RESTAURANT REUSSBRÜCKE

Kochen mit Leidenschaft auf hohem Niveau

Wenn Sie dieser Satz anspricht, dann sind Sie unser Mann (oder Frau). Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.
Für Infos Telefon 044 760 11 61, Herr Klaus Imhof verlangen

Restaurant Reussbrücke,
Muristrasse 32, 8913 Ottenbach
Telefon 044 760 11 61
www.reussbruecke.ch

5269-2849

GASTHOF ZUR ALTEN KANZLEI

Wir sind ein Familienbetrieb mit gutbürgerlicher Küche.
Unser Haus besteht aus einem Restaurant mit 50 Sitzplätzen, einem Saal mit 90 Sitzplätzen und einer Terrasse mit 120 Sitzplätzen. Wir verfügen auch über 29 Gästezimmer.

Wir suchen folgende Mitarbeiter:

Servicemitarbeiter/in
(mit À-la-carte-Erfahrung)
Jungkoch (m/w)

Beginn nach Übereinkunft.

Wir bieten gute Entlöhnung und geregelte Arbeitszeiten.
Zimmer im Hause möglich.

Wenn Sie u.a. Freude am Beruf und Teamfähigkeit besitzen, dann senden Sie Ihre **vollständigen** Bewerbungsunterlagen an
H. und H. Jochum
Dorfstrasse 13
8606 Greifensee
Telefon 044 940 58 87
info@gasthofkanzlei.ch

6082-3408

---

zur Haue

Herzlich willkommen zu einer neuen Herausforderung!

Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir nach Vereinbarung einen

Chef de Partie

Wir bieten Ihnen eine neue Herausforderung im Zunfthaus zur Haue, ein durch die Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF geführter, öffentlicher Betrieb – ein Restaurant mit vielen Besonderheiten.
Unser Geschäftsführer will mit Ihnen gemeinsam qualitativ hoch-stehende Bankette und anspruchsvolle À-la-carte-Gerichte zubereiten.
Sie bringen Kreativität und Leidenschaft am Kochen mit und setzen Ihre Begeisterung und Philosophie gerne im Team um.

Sie haben die Kochlehre erfolgreich absolviert und somit gute Voraussetzungen, die hohen Ansprüche unserer Gäste zu erfüllen. Wir freuen uns auf Sie!

Bei uns haben Sie am Sonntag immer und jeweils unter der Woche 1 Tag frei. Der 13. Monatslohn ist selbstverständlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Foto an
Belvoirpark Hotelfachschule Zürich
Frau Dolores Boldini-Herzog
Leiterin Finanzen & Controlling/HR
Seestrasse 141,
8002 Zürich

8113-3429

Parkhotel
Waldau ★★★★
Rorschacherberg

Das Parkhotel Waldau am Bodensee ist ein Haus mit Esprit und Charme. Eingebettet in eine herrliche Parkanlage bietet es seinen Gästen 42 Zimmer, einen Wellnessbereich, ein à la carte Restaurant „Giardino" mit Seeterrasse und Gartenwirtschaft, 3 Seminarräume, 3 Gruppenräume und zwei grosse topmoderne Sääle für Bankette und Hochzeiten.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

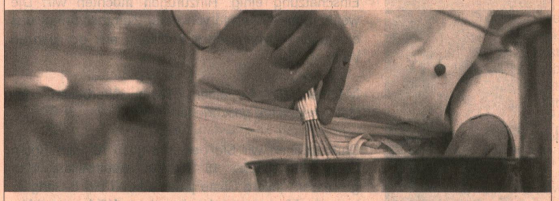
Anfangs Küchenchef (m/w)

Sind Sie das zuverlässige und kreative Organisationstalent, welches mit hohem Qualitätsbewusstsein und Know-how unsere junge Brigade zu Höchstleistungen motiviert?
Wir bieten Ihnen eine vielseitige Aufgabe sowie die Möglichkeit selbständig zu arbeiten.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

PARKHOTEL WALDAU****
Petra Beutler, Direktion
Seebleichestrasse, 9404 Rorschacherberg
Tel: 071 858 70 70 Fax: 071 858 70 71
www.beutler-hotels.ch

6140-3451

SV
catering & services



SV Schweiz ist die nationale Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie. Als professionelle Gastgeberin bringen wir Genuss und Wohlbefinden in den Alltag unserer Gäste.

Für die **Sommersaison** suchen wir per **1. Mai 2010** oder nach Vereinbarung

Leiter Küche/Koch/Logistiker – Chauffeur (w/m)

Das **Schiffcatering auf dem Thunersee** umfasst 1 Salon-Dampfer und 7 Motorschiffe mit total rund 1'500 Restaurationsplätzen und ist für das gesamte Catering vom kleinen Motorschiff mit 60 Sitzplätzen bis zum 400 plätzigen Luxus-Liner für Grossanlässe und Events verantwortlich. Auf den Kursschiffen werden die Gäste mit einem abwechslungsreichen, regionalen und saisonal wechselnden à la carte Angebot verpflegt. Zudem werden regelmässig Caterings bei Charterfahrten durchgeführt.

Ihr Profil
- Gute Deutschkenntnisse
- Teamfähig
- Flexibel und belastbar
- Stresserprobt und qualitätsbewusst

Wir bieten
- Dynamisches Team
- Abwechslungsreicher Tätigkeitsbereich

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Philippe Derché, Küchenchef, Telefon +41 33 334 52 37.

www.sv-group.ch

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung an:

SV (Schweiz) AG
Schiffcatering Thunersee
Postfach
CH-3600 Thun

SV

6132-3442

SAVEURS DU MONDE
CAPITOL
BRASSERIE
TSCHIRREN

Die Brasserie Capitol mit französischem Flair wird auf Mai 2010 im Herzen Berns, an der Kramgasse 74 eröffnet.
Elegant-schlichte Ambiance, Spezialitäten in hoher Qualität sowie aufmerksame und charmante Bedienung zeichnen die gepflegte und einzigartige Gastronomie aus, machen sie zum beliebten Treffpunkt in der Berner Altstadt.

Für unser Team - in Lounge und Restaurant mit 150 Sitzplätzen suchen wir auf Ende April:

- **Den Küchenchef**
  (inkl. Angebotsplanung & Produktion)
- **Koch /Jungkoch**
- **Servicefachangestellte – Voll- und Teilzeit**
- **Allrounder Service, Küche – Voll- und Teilzeit**

Sie sind Profi in Ihrem Fach und sorgen auf eine frische und dynamische Art und Weise für das Wohl unserer anspruchs-vollen Gäste. Es bereitet Ihnen Freude, Verantwortung für Ihre Arbeit zu übernehmen sowie im Team erfolgreich zu sein. Flexibilität und Zuverlässigkeit sowie eine gepflegte Erscheinung runden Ihre Persönlichkeit ab. Sie sprechen Deutsch, vorzugs-weise auch französisch.

Haben Sie Lust mit uns die Herausforderung anzupacken?

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung (mit Foto) bis spätestens 15. März 2010 an:
Brasserie Capitol, Postfach 378, CH-3000 Bern 6

6101-3423

KLINIK SCHLOSS MAMMERN
Akutspital für Innere Medizin
mit integrierter Rehabilitation

In grossem Park direkt am Untersee (Bodensee) gelegen, 125 Betten und 200 Mitarbeitende

Zur Verstärkung unseres Hauswirtschaftsteams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Fachfrau Hauswirtschaft 80–100%-Pensum

Wegen unfallbedingtem Ausfall suchen wir per sofort, für ca. 6 Monate befristet, eine flexible, aufgestellte und gut ausgebildete Fachfrau Hauswirtschaft.

Anforderungsprofil
Gutes Fachwissen für den professionellen und reibungslosen Ablauf zur Unterstützung der Hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin, im Bereich Wareneingang, Warenausgang. Gepflegte Erscheinung und gute Umgangsformen, abgeschlossene Berufslehre als Fachfrau Hauswirtschaft. Sie sind flexibel, offen, engagiert und arbeiten gern selbständig und mit Verantwortung.

Wir bieten Ihnen:
Angenehme Arbeitsbedingungen bei einer geregelten 42-Stunden-Woche (Abenddienst bis 21.00 Uhr) sowie fortschrittliches Personalmanagement. Bei Bedarf können wir Ihnen ein möbliertes Zimmer zur Verfügung stellen.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Post mit Lebenslauf, Passfoto, Zeugnissen an die nachfolgende Adresse. Für telefonische Auskünfte verlangen Sie bitte Frau Christel Hasert, Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin.

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

THE SWISS LEADING HOSPITALS

5962-3329

Fasten Seat Belts, it's Check in Time

Runway34 – ein weltweit einzigartiges Restaurantkonzept lässt Sie die Faszination des Fliegens und Reisens hautnah erleben.

Wir begeistern unsere Gäste mit einem einzigartigen Ambiente rund um die Ilyushin 14 (russisches Fracht- und Passagierflugzeug, Jahrgang 1957) und entführen diese mit unseren aufgestellten und internationalen Flight Attendants auf eine kulinarische Reise rund um die Welt.

Zur Vervollständigung unserer Cabin Crew suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/einen motivierte/n und belastbare/n

Maître de Cabine Chef de Service

Sind Sie interessiert, in einer einmaligen Atmosphäre zu arbeiten? Der Fliegerei nahe sein, ohne Jetlag, Zeitverschiebung und ständiges aus dem Koffer Leben? Dann sind Sie bei uns richtig! Mit Ihrer aufgestellten, flexiblen Art und hohen Einsatzbereitschaft ergänzen Sie unsere Crew optimal. Sie verfügen über Erfahrung in der Mitarbeiterführung (unser Team besteht aus 10–15 Flight Attendants), besitzen eine gute Sozialkompetenz und sind ein Teamplayer mit Organisationsflair. Wirtschaftliches Denken bezüglich Mitarbeitereinsatzplanung und Beverage-Einkauf wird vorausgesetzt. Es erwarten Sie ein junges, dynamisches Team und eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe.

Senden Sie uns noch heute Ihre vollständigen Unterlagen. Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen unsere Geschäftsleitung, Yvonne Weber/Tina Soltermann.

RUNWAY RESTAURANTS AG
Rohrholzstrasse 67, 8152 Glattbrugg
www.runway34.ch E-Mail info@runway34.ch
Telefonische Auskünfte 043 816 34 34 Fax 043 816 34 16

6146-3455

RESTAURANT
SCHIFFLÄNDE
FASZINATION AM WASSER

Sommersaison 2010 (April - Sept/Okt.)
Am Hallwilersee direkt am Wasser
Für kommende Sommersaison suchen wir noch folgende aufgestellte Gastro Persönlichkeiten (Frau oder Mann):
Betriebsassistent, Service - Bar, Küche Allrounder
Service - Küche
more Infos unter: www.schifflaende-hallwilersee.ch
CV mit Foto per Mail an: florian@schifflaende-hallwilersee.ch
Restaurant Schifflände - Florian Catering
Rudolf Florian - Am See 1 - CH - 5708 Birrwil

6099-3418

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einem neuen 3-Sterne-Hotel?

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung oder 1. März

Servicefachangestellte/r

für den gepflegten À-la-carte- und Bankettservice, mit einer regionalen und saisonalen Gourmetküche.

Koch/Chef de partie

Wir erwarten selbstständiges Arbeiten und Eigenverantwortung. Bieten aber auch die Möglichkeit, eigene Ideen einzubringen.

Auf Wunsch Zimmer im Haus.

Sind Sie unser neuer Mitarbeiter im Service?

Reto Hollenstein gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte zu Ihrem neuen Job.

GASTHOF RÖSSLI ZUZWIL

Hotel Rössli
9524 Zuzwil, bei Wil
Tel. 071 944 11 33
www.roessli-zuzwil.ch

6139-3490

WALDHAUS FLIMS
MOUNTAIN RESORT & SPA
*****

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

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

Stv. Front Office Manager (m/w)

Mit Herzlichkeit und Engagement sind Sie der Ansprechpartner für unsere Gäste und unterstützen das Réceptionsteam in allen Bereichen: Reservationsmanagement, Check-in / Check-out und die Bewirtschaftung der Debitoren gehören ebenso zu Ihrem Aufgabenbereich wie die Stellvertretung des Front Office Managers.

Sie verstehen es, durch Organisationstalent den Überblick zu halten und setzen Ihre Sprachgewandtheit in D/E/F und evtl. I mit Freude ein. Fidelio Suite8-Erfahrung und Selbstständigkeit runden Ihr Profil ab. Sie haben bereits Erfahrungen in ähnlichen Positionen gesammelt und möchten gerne Verantwortung übernehmen.

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

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

The leading Small Hotels of the World

6114-3432

SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

EROBERN SIE DAS SCHLOSS-TEAM MIT IHRER KOMPETENZ

Ein Märchen wird wahr: Per sofort suchen wir für das Erlebnisschloss am Rheinfall einen/eine

CHEF DE PARTIE (M/W)
mit abgeschlossener Kochlehre und mit viel Lust, die eigene Erfahrung und Vielseitigkeit aktiv in unsere dynamische Teambrigade einzubringen.

COMMIS DE CUISINE (M/W)
mit abgeschlossener Kochlehre und mit grosser Freude, Rohprodukte in Gaumenfreuden zu verwandeln.

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

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

Untertänigsten Dank für Ihre Bewerbung!

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

6130-3441

SV
catering & services

SV Schweiz ist die nationale Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie. Als professionelle Gastgeberin bringen wir Genuss und Wohlbefinden in den Alltag unserer Gäste. Für die **Sommersaison** suchen wir per **1. Mai 2010** oder nach Vereinbarung eine/n

Servicemitarbeiter/in 100%

Das **Schiffcatering auf dem Thunersee** umfasst 1 Salon-Dampfer und 7 Motorschiffe mit total rund 1'500 Restaurationsplätzen und ist für das gesamte Catering vom kleinen Motorschiff mit 60 Sitzplätzen bis zum 400 plätzigen Luxus-Liner für Grossanlässe und Events verantwortlich. Auf den Kursschiffen werden die Gäste mit einem abwechslungsreichen, regionalen und saisonal wechselnden à la carte Angebot verpflegt. Zudem werden regelmässig Caterings bei Charterfahrten durchgeführt.

In Ihrer Funktion arbeiten Sie auf allen Schiffen mit, sind im à la carte Service für die Gästebedienung und -betreuung zuständig. Zu Ihrem Aufgabenbereich gehören auch allgemeine Aufräum- und Reinigungsarbeiten.

Ihr Profil
- abgeschlossene Berufslehre oder ausreichende Berufserfahrung im Service inkl. Inkasso
- Teamfähig
- Flexibel und belastbar
- Stresserprobt und qualitätsbewusst
- gute Deutschkenntnisse

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Josef H. Pircher, Restaurant Manager, Telefon +41 33 334 52 36.

www.sv-group.ch

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

SV (Schweiz) AG
Schiffcatering Thunersee
Postfach
CH-3600 Thun

6133-3443

**** ROMANTIK HOTEL
Julen
ZERMATT

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

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

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

ab 1. März 2010
Grill-Koch

ab 1. Mai 2010
– Chef de Partie
– Küchenhilfe
– Servicefachangestellte/r

ab 1. Juni 2010
Réceptionist/in
in Saison- oder Jahresstellung.

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

Romantik Hotel Julen
Familie Daniela und Paul Julen
CH-3920 Zermatt
Telefon +41 27 966 76 00
Telefax +41 27 966 76 76
Internet: www.julen.com
E-Mail: info@julen.com

6145-3454

Hotel Brienz

Hotel Brienz

Fischküche mit Auszeichnung

Das familiär geführte 3*** Panoramahotel am See mit 26 modern ausgestatteten Zimmern, diverse Restaurants mit spezieller und kreativer Fischküche ausgezeichnet mit dem «Goldenen Fisch»…

…sucht per 1. Mai oder nach Vereinbarung für die Sommersaison,

eine/n selbständige/n und kreative/n
Chef de Partie (m/w)
mit einem Flair für unsere feine Fischküche,

eine/n
Commis de cuisine (m/w)
sowie
eine/n
Réceptions-Praktikantin/-en D/E/F
die/der auch gerne im Service mithilft, evtl. auch von einer Hotelfachschule.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Fam. Beat Wettach
CH-3855 Brienz
Telefon 033 951 35 51
www.hotel-brienz.ch
info@hotel-brienz.ch

5877-3421

Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Gruppenleiter	Region Zürich/ Schaffhausen	J10267
Gastgeber-Paar als Pächter	Region Zürich/ Schaffhausen	J10285
Geschäftsleiter/Betriebsleiter (m/w)	Region Ostschweiz	J10083
Direktionsassistent/in	Region Zentralschweiz	J10276
Restaurant Manager (w/m)	Region Basel	J10279
Gastgeber (w/m).	Region Bern	J10275

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales Representative m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J10316
Salesmitarbeiter (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10303
Regional Sales & Account Manager	Region Zürich/ Schaffhausen	J10266
Barmitarbeiter (m/w)	Region Bern	J10296
District Manager Nordrhein-Westfalen	International	J10291
Sales ManagerIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J10317
Sales Manager (m/w)	Region Bern	J10318
Sales Manager/In / Hotel Consultant (60 %)	Region Bern/Westschweiz	J10104
Sales Manager/in.	Region Zürich/ Schaffhausen	J10073
RedaktorIn/Content ManagerIn.	Region Zürich/ Schaffhausen	J10071
Aussendienstmitarbeiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J10067
Verkäufer/in (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10066

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Assistent/in der Betriebsleitung	Region Zürich/ Schaffhausen	J10290

Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de reception	Region Graubünden	J10292
Rezeptionist/in (Spanien - Costa Brava)	International	J10111
Rezeptionist/in	Region Graubünden	J10112
Allrounderin für Rezeption und Etage	Region Bern	J10054
Night Audit Teilzeit 30%	Region Zürich/ Schaffhausen	J10284
Rezeptionist/in	Region Zentralschweiz	J10106
Receptionistin	Region Graubünden	J10294
Réceptionistin	Region Graubünden	J10089
Chef de reception	Region Graubünden	J10108
Receptionistin	Region Graubünden	J10110
RezeptionistIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J10274
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J10298
Receptionistin (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10305
Betriebsleiterin	Region Zürich/ Schaffhausen	J10312
Empfangsmitarbeiterin	Region Bern	J10319

Food & Beverages

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Catering Manager (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10320
Leiter Gastronomie	Region Zürich/ Schaffhausen	J10269
Chef de service (w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10321
Catering-Verantwortliche/r	Region Zürich/ Schaffhausen	J10268

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
kreativer Chef Pâtissier (m/w)	Region Basel	J10068
Chef pâtissier	Region Graubünden	J10295
Köche, Pizzaiolo	Region Bern	J10072
Chef de partie	Region Graubünden	J10310
Commis de cuisine	Region Bern	J10282
Chef de partie/2. Sous-chef	Region Bern	J10283
Chef de partie	Region Mittelland (SO,AG)	J10057
Küchenchef/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J10096
Sous-Chef	Region Ostschweiz	J10097
Küchenchef/in (Luxury river cruise liner)	International	J10300
stv. Küchenchef	Region Bern	J10098
Chef de Partie (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10301
Commis de Cuisine	Region Mittelland (SO,AG)	J10103
Demi-chef de partie (Garten)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10061
Sous Chef	Region Zürich/ Schaffhausen	J10306
Koch /Entremetier	Region Bern	J10307
Chef de partie (Spanien - Costa Brava)	International	J10308
Chef de Partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J10272
Chef de partie-Souschef	Tessin	J10084

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Küchenchef	Region Zürich/ Schaffhausen	J10107
Commis de cuisine	Region Neuchâtel/ Jura	J10085
Chef de partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J10065
Chef de partie tournant (m/w), Mo-Fr	Region Zürich/ Schaffhausen	J10262
Chef de partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J10059
Alleinkoch	Region Graubünden	J10264
Chef de Partie (vorwiegend Tagesdienst)	Region Basel	J10075
Second de cuisine et commis de cuisine	Region Neuchâtel/ Jura	J10280
Sous Chef (m. Gastronomiekoch)	Region Basel	J10322
Chef patissier (England - Dorset)	International	J10270
Diätkoch/köchin	Region Zürich/ Schaffhausen	J10090
GaultMillau Küchenchef/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J10092

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de rang (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10287
ServicemitarbeiterInnen	Region Bern	J10076
Privatspital: Mitarbeiterin Roomservice (30%)	Region Basel	J10081
Chef de rang	Region Bern	J10086
Stv. Restaurantleiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J10088
Serviceleiter	Region Zürich/ Schaffhausen	J10091
Stv. Serviceleiter	Region Zürich/ Schaffhausen	J10093
Stv. Restaurantleiterin	Region Zürich/ Schaffhausen	J10095
Servicefachangestellte	Region Bern	J10105
Servicemitarbeiter	Region Zürich/ Schaffhausen	J10109
Temporär-Einsätze	Region Zürich/ Schaffhausen	J10263
Chef de rang w	Region Ostschweiz	J10265
Chef de service	Region Graubünden	J10055
Service- u. Barmitarbeiterin (Mo-Fr)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10271
Servicefachangestellte (w) 60%	Region Basel	J10323
Chef de Rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J10273
Service (Saison)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10293
Commis de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J10064
Chef de rang (Spanien - Costa Brava)	International	J10297
Commis de rang (England - London)	International	J10299
Chef de Rang und Foodrunner	Region Zürich/ Schaffhausen	J10277
Restauratnleitung	Region Graubünden	J10302
Commis de rang	Region Bern	J10113
Servicemitarbeiter (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10304
Commis de rang	International	J10309
Servicefachfrau / Restaurationsfachfrau	Region Mittelland (SO,AG)	J10311
Chef de Service	Region Zürich/ Schaffhausen	J10278
Chef de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J10062
Servicepraktikant	Region Zürich/ Schaffhausen	J10063
Serviceleiterin / Serviceleiter	Region Ostschweiz	J10069

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
2. Chef de bar	Region Graubünden	J10058
Leiter/in Service	Region Basel	J10077
Barfachangestellte	Region Ostschweiz	J10087
Barmaid/ Barman (Spanien - Costa Brava)	International	J10281
Barfachangestellte/r	Region Graubünden	J10056

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hotelfachfrau / Hotelfachassistentin	Region Bern	J10053
Leiterin / Leiter Hotellerie 80%	Region Mittelland (SO,AG)	J10082
Privatspital: Mitarbeiterin Roomservice (30%)	Region Basel	J10080

Lehrstellen/ Praktikum

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

Deutsche Schweiz

Schuh INTERLAKEN

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort in Jahresstelle

Receptionistin / Restaurationssekretärin
Pensum: 50 – 100%

Das vielseitige Aufgabengebiet umfasst unter Anderem:

- Tagesabrechnungen
- Korrespondenz in D / E / F
- Allg. administrative Aufgaben
- evt. Mithilfe im Service

Sind Sie flexibel, motiviert und arbeiten auch gerne an Wochenenden? Beherrschen Sie Deutsch, Englisch und Französisch in Wort und Schrift? Dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen!

Ihre schriftliche Bewerbungen mit Foto senden Sie an:

Schuh Interlaken AG, Personalabt.
Postfach 533, 3800 Interlaken

6071-3399

Suisse romande

bader gastronomie & consulting
bgc

Notre mandant est une entreprise dynamique, innovatrice et en plein essor active dans le secteur de la gastronomie, et qui jouit d'un grand succès au plan national. Pour un nouveau projet, nous cherchons une personnalité dotée d'un esprit d'entreprise pour occuper le poste de

gérant/e

Votre tâche principale consiste à diriger de manière indépendante un restaurant de 120 places au cœur de Fribourg. Epaulé/e par une équipe rodée de 18 collaborateurs et collaboratrices, vous exercez des responsabilités d'ordre opérationnel et organisationnel et vous souciez du bien-être de la clientèle. Vous aimez travailler en première ligne et vendez l'offre attrayante avec professionnalisme et amour du détail. Vous savez mener votre équipe dans le souci du respect de l'autre, et vous savez l'encourager et toujours la motiver.

Pour cette fonction de cadre exigeante et pleine de défis, notre client recherche une personnalité très créative et flexible dotée d'une capacité à s'imposer et de talents d'organisation. Ouvert/e d'esprit et facile à vivre, vous parvenez aisément à communiquer à tous les niveaux et à instaurer rapidement un solide rapport de confiance. Vous êtes titulaire d'un diplôme d'école hôtelière et / ou disposez d'une attestation de gestion indépendante d'un restaurant. Vous parlez couramment le français et maîtrisez l'allemand et l'italien.

Notre client vous offre un challenge passionnant et intéressant dans lequel vous pourrez apporter vos propres idées et les mettre en pratique grâce à vos connaissances professionnelles. Une initiation rigoureuse, une équipe motivée, des conditions cadres optimales et de bonnes possibilités de carrière vous attendent.

Nous avons éveillé votre intérêt? Envoyez-nous votre dossier de candidature avec photo.

Bader Gastronomie & Consulting,
Madame Margherita Bonaventura,
Riedstrasse 3, 6330 Cham
Téléphone 041 725 29 00, E-Mail: m.bonaventura@bagc.ch

6151-3459

Svizzera italiana

hotel&hostel montarina

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

6121-3435

CONTINENTAL PARKHOTEL LUGANO

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

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

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

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

5411-3194

Best Western

Das 4* **Best Western Hotel Sasso Boretto** in Ascona sucht per März in Jahresstelle einen

Chef Réception mit Erfahrung

Muttersprache Deutsch/Schweizerdeutsch, sehr gute Sprachkenntnisse I/F/D, motiviert, gute Umgangsformen, Ortskenntnisse Tessin erwünscht, gewohnt selbstständig zu arbeiten.

Wir sind ein familiäres und hilfsbereites Team und freuen uns auf Sie!

Wenn Sie an dieser verantwortungsvollen und abwechslungsreichen Position interessiert sind, bitten wir Sie, Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an folgende Adresse zu senden:

Best Western Hotel Sasso Boretto
Personalbüro
Viale Monte Verità 45
CH-6612 Ascona

Tel. 091 786 99 99
Fax 091 786 99 00
E-Mail: info@sassoboretto.com

6138-3449

Parkhotel Brenscino
BRISSAGO
Laddove non è facile partire!
Dort wo Ihnen der Abschied nicht leicht fällt!
L'endroit qu' il n'est pas facile de quitter!

Zur Vervollständigung unseres jungen Teams, als motivierte/r und fröhliche/r Mitarbeitende/r, die/der ihren/seinen Beruf liebt, suchen wir Sie!

Folgende Stellen sind für die kommende Sommersaison 1. April bis 31. Oktober 2010 zu besetzen:

- **Réceptionist/in** D/I/F, mit Hotelerfahrung
- **Commis de rang** D/F, für Saal

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeiten, Urlaub während der Saison sowie Benützung unserer Sport-Infrastruktur.
Fühlen Sie sich angesprochen?
Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Natascha Rothermann, Direktions-Ass./Personalchefin
Via Sacro Monte 21, 6614 Brissago
Tel. 091 786 81 11/Fax 091 793 40 56
www.brenscino.ch E-Mail: team@brenscino.ch

6136-3437

Régisseur polyvalent (H/F) Env. 60–70%

Pour gérer et animer un magnifique et prestigieux domaine, propriété d'une fondation, situé dans le Canton du Jura. Ce domaine est un lieu d'accueil et d'hébergement pour rencontres d'affaires et privées.

Tâches
Gestion des lieux
Accueil de la clientèle
Gestion du personnel hôtelier
Planification et réalisation d' événements
Marketing

Profil recherché
Avoir le sens des relations humaines
Savoir créer une ambiance chaleureuse et conviviale pour recevoir les hôtes en séjour au domaine
Sens de l'organisation et de la communication/marketing
Aptitude au travail de petite équipe et entregent
Esprit dynamique et créatif
Flexibilité dans l'horaire de travail
Maîtrise des outils informatiques
Français, allemand, anglais (oral et écrit)

Entrée en fonctions: 1er août 2010

Envoyer votre dossier de candidature avec photo jusqu'au 8 mars 2010 sous Chiffre 6102-3424 à htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne.

6102-3424

HOTEL **Sass da Grüm**

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

Wir suchen eine motivierte

Serviceangestellte

mit Ital.-Kenntnissen, selbstständig und einsatzbereit.

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

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Unterlagen (mit Foto) via E-Mail oder Post:

Hotel **Sass da Grüm** «Unique»
Gabriella Mettler und Stefan Büschi
6575 San Nazzaro
Tel. 091 785 21 71
www.sassdagruem.ch
info@sassdagruem.ch

6125-3436

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

RECEPTIONIST(IN)

Sprachen: I,D,F,E

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

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

6144-3453

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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

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

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

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier
Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König
Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger
Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Patricia Nobs Wyss, Monika Hausammann

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

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

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

– Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue	CHF 1.60	4-farbig/quadri CHF 2.10
– Stellenangebote / Demandes d'emploi	CHF 1.60	4-farbig/quadri CHF 2.10
– Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus	CHF 1.80	4-farbig/quadri CHF 2.30

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'enploi)
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/quadri CHF 2.10
1 GzD bis spätestens Freitag vor Erscheinen – zusätzliche GzD werden mit je CHF 30.– verrechnet.

Termine

– Ausgabe / Numéro	**Nr. 9/2010**	**Nr. 10/2010**	**Nr. 11/2010**	**Nr. 12/2010**
– Erscheint / Parution	4. 3. 2010	11. 3. 2010	18. 3. 2010	25. 3. 2010
– Anzeigenschluss / Délai	1. 3. 2010	8. 3. 2010	15. 3. 2010	22. 3. 2010

Anzeigenschluss / Délai **Stellen / annonces emploi** Mo / Lu 12 Uhr **Liegenschaften- Rubriken / immobilier - rubrique** Fr / Ve 12 Uhr

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

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

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

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

immobilienrevue htr
marché immobilier

htr hotel revue Nr. 8 / 25. Februar 2010

Gelesen von Entscheidungsträgern!

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

htr hotel revue

Anzeigen

HESSER
Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration seit 35 Jahren

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

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

Wir sind auch die Spezialisten für:
- Verbesserung Wirtschaftlichkeit/ Marketingkonzepte
- Projektentwicklung/Optimierung
- Rekrutierung Direktion, Kader, Betriebsgruppe
- Nachfolgeregelung, Vermittlung bei Rechtsstreitigkeiten u.a.m.

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055/410 15 57 – Fax 055/410 41 06
hesser@bluewin.ch

5212-2815

HESSER
Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration

Wir verkaufen in CH-Stadt

Grosser Restaurationsbetrieb mit Fr. 7 MIO Umsatz

Der Betrieb verfügt über 480 Pl. in verschiedenen Lokalitäten, genügend Parkplätze und befindet sich in einem neuw. baulichen Zustand. Eigenkapital Fr. 800'000.--. Das Betriebsergebnis 1 beträgt Fr. 1'600'00.--

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57 – hesser@bluewin.ch

5876-3254

A louer
Station valaisanne

café-restaurant
de 60 places

Ecrire sous chiffre V 036-553354, à Publicitas SA, case postale 48, 1752 Villars-sur-Glâne 1.

6080-3406

Café-Restaurant
à vendre à Fribourg (Suisse).
Raison d'âge après 25 ans 'exploitation.
Idéal pour jeune couple.
Pierre Wirz, tél. 079 434 90 34
pierwirz@vtx.ch

5976-3324

2 Profi-Kaffeemaschinen
für höchste Heissmilch- und Milchschaumleistung.
Thermoplan, «Black&White» CTMF5-T, 2 Mahlwerke, 5-l-Heissmilchtank.
http://www.thermoplan.ch/bw.html
Ext. Wasserpumpe auf Anfrage.
Revidiert ab Werk: Fr. 8000.–/St.
Tel. 079 753 39 13

6149-3457

GASTGEBER SEIN IST IHRE LEIDENSCHAFT
RESTAURANT STIVA VEGLIA SCHNAUS
REGION FLIMS - LAAX - FALERA

Der Betrieb bietet initiativen Bewerbern mit entsprechenden Fachkenntnissen eine sehr gute Existenzgrundlage.

ZU VERMIETEN AB 01. JUNI 2010

Wagen Sie den Schritt in Ihre Zukunft! Bewerbungen sind zu richten an:

WERNER UND ANGELA RÜEGG-CAVIGELLI
VIA DA FIDAZ 53
7019 FIDAZ
rueegg@gross-rueegg.ch 079 468 87 11

6148-3456

HESS RESTAURANT · ENGELBERG ESSEN & GENIESSEN

engelberg TITLIS it's heaven. engelberg.ch

Das Top-Restaurant in Engelberg
Wir verpachten per sofort oder nach Vereinbarung das Restaurant Hess in Engelberg.

Engelberg im Herzen der Zentralschweiz, ein trendiger Ferien- wie auch beliebter Wohnort auf ca. 1000 m Höhe, mit einem breiten Sommer- und Wintersportangebot, schönem Golfplatz und dem Titlis als Haus- und Eventberg.

Das **Restaurant Hess** ist der Begriff von gepflegter Gastlichkeit im zeitgemässen Stil und bietet Gastfreundschaft, ausgezeichnete Kulinarik mit dem nötigen Verständnis für den Weingenuss.

Eine grosse Stammkundschaft, die eine anspruchsvolle Küche, allenfalls mediterran oder italienisch ausgerichtet, und ein reichhaltiges Weinangebot schätzt, wartet auf Sie.
- Restaurant mit ca. 65 Plätzen
- Raum stilvoll eingerichtet mit 35 Plätzen
- Eine sonnige Aussichtsterrasse mit ca. 40 Plätzen
- Genügend Parkplätze vor dem Haus
- Moderne Küche, grosszügig und praxisorientiert konzipiert
- Zusätzlich kann im Haus eine 4½-Zimmer-Wohnung angemietet werden.

Wir suchen eine charmante Persönlichkeit (eine/n Pächter/in oder ein Ehepaar) mit entsprechenden Erfolgsnachweisen, die motiviert ist und Freude hat, diesen tollen Betrieb weiterhin auf dem Erfolgskurs zu bewirtschaften und die Gäste zu verwöhnen.

Den neuen Wirtsleuten wird die Gelegenheit geboten, ein eigenes Gastronomie- und Betriebskonzept, welches qualitativ an die Tradition des Betriebes anknüpft und dessen Lage berücksichtigt, zu verwirklichen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne vereinbaren wir mit Ihnen einen Termin.

Interessenten wenden sich bitte an Tel. 041 666 38 48
Eberli Partner Generalunternehmung AG, Hr. Geny Hess, Feldstrasse 2, 6060 Sarnen
Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

6038-3371

Anzeigenschluss verpasst?

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

htr hotel revue