

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2010)
Heft: 10

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: 04.04.2026

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

stellenrevue htr marché d'emploi

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

htr hotelrevue Nr. 10 / 11. März 2010

AG
ACTIVE GASTRO ENG

**Bei Eus sind Sie garantiert
s Nummer 1!**

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

**HOTEL
CAREER**

Aktuell über 900 Hotel-
und Gastronomiejobs
in der Schweiz.

Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH

**Wir sorgen für
Nachwuchs
htr stellenrevue**

www.hoteljob.ch

htr hotel revue

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-7
Deutsche Schweiz	3-10
Suisse romande	11
Svizzera italiana	10-11
International/Marché international	11
Stellengesuche/Demandes d'emploi	11
Immobilien	12

Erfolgs- faktor Mensch

Führung
Leistungsbereites und eigen-
verantwortliches Personal wird für
den Unternehmenserfolg zunehmend
wichtig und kritisch.

Unternehmensleitungen, die aufmerksam
hinschauen, stellen fest: Demografische
und gesellschaftliche Entwicklungen wer-
den in den nächsten Jahren die personelle
Situation für die Unternehmen verschär-
fen.

Wettbewerbsstärke bewahren

Damit Schweizer Unternehmen im glo-
balen Umfeld ihre Wettbewerbsstärke be-
halten und ausbauen können, müssen sie
sich konkret, aktiv und nachhaltig mit der
Pflege ihres Humanpotenzials befassen.
Das Ziel ist es, als attraktiver «Employer of
Choice» das Personal langfristig zu binden
und leistungsbereit im Arbeitsprozess zu
erhalten. Der Nutzen liegt auf der Hand:
Mehr Erfolg dank geringerer Fluktuations-
kosten, verbesserter Abwesenheitsstatistik
sowie sinkender indirekter Kosten für Über-
stunden, Temporäreinsätze und Versiche-
rungsprämien (Lohnausfallversicherung,
Unfallversicherung, Berufliche Vorsor-

ge/Risikoprämie). Damit dieses Ziel er-
reicht wird, sind Unternehmer und Perso-
nal gleichermaßen gefordert. Als wesentli-
cher Schritt ist ein geeigneter Rahmen zu
schaffen, damit die Auseinandersetzung
mit Werten, der konstruktive Umgang mit
Diversitäten aller Art oder die Bewältigung
von Veränderungen ebenso möglich sind
wie das Thematisieren von Druck, Span-
nungen, aber auch privater Einflüsse auf die
Leistungsbereitschaft.

Eigenverantwortung einfordern

Auf dieser Basis ist eine wohlwollende,
unmissverständliche und konsequente
Führung verbunden mit einer ebensolchen
Kommunikation zu etablieren. Diese Basis
sorgt dafür, dass gegenseitige Erwartungen
stets abgeglichen sind, um erfüllt werden
zu können und im Bedarfsfall auch Hilfen
für ausserordentliche Herausforderungen
abrufbar sind. Die Menschen diskutieren
hierarchieübergreifend auf Augenhöhe
und haben Klarheit darüber, was gilt und
wo sie genau stehen. Wer sich bereits in der
Vergangenheit eine solche Führungskultur
aufbaute, hat heute einen kleinen Vorteil.
Wer hingegen noch Lücken feststellt, tut
gut daran, diese rasch und nachhaltig zu
schliessen.

Fürsorgepflicht wahrnehmen

Vielorts lautet die Forderung von
Führungspersonen, dass doch die Mit-
arbeitenden bitte endlich das tun sollen,
was die Chefetage verlange. Darauf gibt es



Alan D. Bollat

eine klare Antwort: Achtung – Führung!
Diese Antwort ist durchaus vor dem Hinter-
grund einer hohen Leistungsorientierung
und im Bewusstsein einer intensiven Wett-
bewerbsituation zu verstehen.

Unternehmen, die bei der Rekrutierung
ihres Personals laut und deutlich «Ja» zu den
Menschen (und nicht nur zu den Mitarbei-
tenden) sagen, legen ihren Fokus vom ers-
ten Tag an auf die engagierten Stärken. Sie

sind ehrlich daran interessiert, dass ihr
Zustand von Human Excellence im grünen
Bereich liegt. Was mindestens ebenso wich-
tig ist, wie die Prozesse im Sinne von Busi-
ness Excellence im Griff zu haben.

Oder wie der französische Philosoph
Victor Cousin meinte: «Man beherrscht die
Menschen nur, indem man ihnen dient.
Diese Regel hat keine Ausnahme.»



RENÉ MOSER

GRÜNDER UND GESCHÄFTS-
FÜHRER DER HUMANEXCELLENCE
AG IN WORBLAUEN BE

Gelesen von Entscheidungsträgern!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, insetate@htr.ch

htr hotel revue

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

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

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

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

Sprachaufenthalte

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

KOMPAKTES WEINWISSEN FÜR GASTROPROFIS

DER WEIN BERATER

DAS INTENSIV-SEMINAR VON GASTROPROFIS

Mit international anerkanntem Zertifikat WSEP Level 3

WEITERE INFORMATIONEN?
GastrSchule
8046 Davos
Tel. 044 377 311
weinfachung@gastronomie.ch
www.gastronomie.ch

TERMIN
10 Seminareinheiten
Start: Montag, 6. September 2010

PREIS
CHF 2'900.-

GASTRO_KURSSE
072-3185

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 Homepage
www.hotelschule-loetscher.ch

HOTELSCHULE LÖTSCHER

Färbistrasse 18, 7270 Davos Platz - Fon 061 420 65 26 - E-Mail info@hotelschule-loetscher.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter www.hoteljob.ch den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen.
Viel Erfolg bei der Suche!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

hoteljob.ch

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B847	CEO, GM, Direktion, Verwaltung, Bereichsleitung	44	CH	per sofort	D F E PT
B934	Chef de Réception / Direktionsassistentz	35	DE	per sofort	D F E
B991	Chef de Service / Restaurant Manager	49	CH	per sofort	D F E
B904	Chef de Service / Geschäftsführerin	37	CH	per sofort	D F E
B434	Direktor / Geschäftsleitung	39	CH	per sofort	D F E
B362	Event/Bankett/Administration	50	CH	per sofort	D F E HU
B994	Eventmanager / Projektkoordinatorin/ Reisetätigkeit	28	CH	per sofort	D F E
B945	GM, CEO, Direktion	29	CH	per sofort	D F E ES
B964	Gouvernante / Hauswirtschaft / Service	21	CH	per sofort	D E
B957	Koch	41	CH	per sofort	D F E
B935	Koch, Pizzaiolo	24	SK	per sofort	D F I
B913	Massage, Wellness- und Spa	46	CH	per sofort	D F E ES
B883	Masseur ca. 40%	45	CH	per sofort	D E
B974	Night Auditor/ Receptionist	22	RU	per sofort	D F E RU ES
B835	Planung/Logistik, Projektmanagement, Gastro-Konzeption, Direktionsassistent, Betriebsassistent	30	DE	per sofort	D F E

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B939	Praktikum Administration, Réception	22	CH	per sofort	D F E
B989	Réception / Night-Auditor / Nacht Concierge	49	CH	per sofort	D F E
B1003	Ricezione / Amministrazione	53	CH	per sofort	NL
B473	Service	28	AT	per sofort	D E
B354	Serviceangestellte/ Barmitarbeiterin	24	DE	per sofort	D F E TR
B329	Servicefachangestellter mit Verantwortung, Chef de service	53	AT	per sofort	D F E
B972	Servicekraft, Thekenkraft	34	EG	per sofort	D E EG

- 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 8.3.2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.



Für unsere erfolgreich positionierte, **wunderschön** gelegene Jugendherberge „Youthpalace“ in Davos, suchen wir auf den **1. August 2010** zwei **Einzelpersonen** mit **ausgewiesener Gastro- und Beherbergungserfahrung**

BetriebsleiterIn und StellvertreterIn der Betriebsleitung

Betriebsleitung: Ihre Hauptaufgaben Nach einer intensiven internen Schulung und Einführung vor Ort übernehmen Sie auf die Wintersaison 2010/2011 die unternehmerische Leitung und damit alle Bereiche der Betriebsführung. Sie sind zudem verantwortlich für die Weiterentwicklung des F&B-Angebotes und den Ausbau der partnerschaftlichen, regionalen Beziehungen im Sport- und Tagungsbereich.

Ihr Profil Sie üben Ihren Beruf mit Passion aus und haben Freude am Umgang mit Individualreisenden und Gruppen aus aller Welt. Wir setzen eine langjährige und fundierte Führungserfahrung im Gastro- oder Beherbergungssektor voraus. Idealerweise haben Sie Ihre Grundausbildung in der Hotellerie (Koch) absolviert und sich später zum Gastrobetriebsleiter oder Hotelier weitergebildet. Sie sind belastbar, zielstrebig, innovativ und bereit, in allen Teilbereichen des Betriebes mit anzupacken. Es fällt Ihnen leicht, ein Mitarbeiterteam von bis zu 19 Personen kooperativ zu führen.

Stellvertretende Betriebsleitung: Ihre Hauptaufgaben In dieser vielseitigen Funktion sind Sie nach einer sorgfältigen Einführung die loyale Stellvertretung der Betriebsleitung in allen Bereichen. Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung in der Hotellerie und erste Führungserfahrung. Sie haben eine Affinität zu Marketing und Verkauf und üben ihren Beruf mit Freude aus.

Zusätzliches Plus für beide Stellen Ein Flair für Technik und Fremdsprachenkenntnisse (Englisch Bedingung, F, Sp optimal) runden Ihr Profil ab.

Was wir Ihnen anbieten Eine vielseitige Aufgabe in einem gut eingeführten und bestens bekannten Haus inmitten einer Top-Destination. Freiraum und Selbständigkeit, interne Weiterbildungsmöglichkeiten. Intensive Unterstützung durch die Geschäftsstelle der Jugendherbergen. Eine grosszügige Betriebsleiterwohnung im Haus, deren Bezug obligatorisch ist.

Ich freue mich auf Ihre **Bewerbung mit Foto bis 22. März 2010**.

Schweizer Jugendherbergen | Kathrin Weber | Schaffhauserstrasse 14 | CH-8042 Zürich | E-Mail: k.weber@youthhostel.ch | Tel. +41 (0)79 279 98 99 | Mehr Infos unter: www.youthhostel.ch/davos.



Die Schweizer Jugendherbergen. Die exklusivste Hotelkette der Welt.

Landgasthof mit Charme sucht erfahrenes, initiatives, aufgestelltes Wittepaar mit viel Unternehmertum.

Fühlen Sie sich angesprochen, bitte Bewerbung mit Foto an:
Helena Vicentini, Schmalzgassee 8, 9216 Hohentannen

Für mehr Infos: www.hohentannen.ch

HOTEL ROSATSCH PONTRESINA

Für unser Drei- und Viersterne-Hotel mit Schwimmbad und Wellnessbereich in Pontresina suchen wir eine(r)

Chef de Service

mit Eintritt auf den 5. Juni 2010.

Wenn Sie bereits in einer solchen Position gearbeitet haben, oder sie sich zutrauen

Wenn Sie Deutsch, Englisch und Italienisch sprechen

Wenn vielseitige Aufgaben Sie begeistern

Wenn Sie Lust haben, in einem dynamischen Team zu arbeiten, dann sind sie unser(e) Mann/Frau.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter: bewerbung@hotel-rosatsch.ch oder auch telefonisch unter der Nummer 079 737 95 61.

HOTEL ALLEGRO BERN KURSAAL BERN

Das 4* Superior Lifestyle Hotel im Kursaal Bern bietet stilvolles und trendiges Wohnen an zentraler Lage. Es ist Teil einer einzigartigen ALL IN ONE Dienstleistungskombination mit Kongress- und Kulturzentrum, Grand Casino sowie Bars und Restaurants.

Wir begeistern!

Wenn dies auch auf Sie zutrifft, sollten wir uns unbedingt kennen lernen! Zur Führung unseres Hotels suchen wir nach Vereinbarung einen

Resident-Manager (m/w) Mitglied der Geschäftsleitung

Wir suchen eine dynamische, kommunikative, charmante Persönlichkeit mit sehr guten analytischen und konzeptionellen Fähigkeiten. Sie verfügen über eine ausgeprägte Dienstleistungs- und Kundenorientierung. Sie sind Gastgeber aus Leidenschaft und es gehört zu Ihrer obersten Maxime, die Kompetenz und Dienstleistungsbereitschaft der Mitarbeitenden und die Servicequalität in allen Bereichen laufend zu optimieren. Ihr Aufgabenbereich umfasst die fachliche und personelle Führung des Hotelbetriebes mit der dazugehörigen Budget- und Kostenverantwortung sowie die kompetente Führung des Teams. Sie entwickeln die Marktpositionierung nach den Vorgaben der Unternehmensstrategie zielsüchtig und konsequent weiter. Als Mitglied der Geschäftsleitung werden Ihnen zudem Fach- und Führungsaufgaben der Gesamtunternehmung übertragen.

Ihre hohe Fachkompetenz haben Sie an einer anerkannten schweizerischen Hotelfachschule erworben und bringen mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung im Hotelbereich mit. Sie sind belastbar, führungs- und umsetzungsstark und haben eine hohe Leistungsmotivation. Im Weiteren beherrschen Sie die Sprachen D/F/E.

Eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Tätigkeit in einem vielseitigen, modernen und ISO-zertifizierten Unternehmen erwartet Sie. Herr Patrik Scherrer, Direktor, steht Ihnen für erste Fragen auch telefonisch zur Verfügung. Absolute Diskretion ist zugesichert.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:

Hotel Allegro Bern AG
Alexandra Münger, Leiterin Human Resources
Kornhausstrasse 3
3000 Bern 25
Tel: 031 339 55 00
e-mail: alexandra.muenger@kursaal-bern.ch

Hotel*** Toggenburg Wildhaus

Für unser Familienhotel mitten in einem tollen Wandergebiet, suchen wir per ca. 20. Mai 2010 oder nach Vereinbarung in Saison- oder Jahresstelle junge, aufgestellte und teamfähige Mitarbeiter:

- Chef de partie
- Commis de cuisine
- Servicefachfrau
- Anfangs Gouvernante
- Hotelfachfrau

Haben Sie Lust in einem gut eingespielten Team mitzuarbeiten dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns einfach an.

Hotel Toggenburg
Peter Am, Dir.
9658 Wildhaus
Tel. 071 998 50 10



Good Food, Good Life

Mövenpick of Switzerland ist eine Marke von Nestlé Super Premium, eine operative Geschäftseinheit der Nestlé Group, und entwickelt und vermarktet Super Premium Ice Cream. Für unsere **Ice Cream Gallery in Zürich** suchen wir per sofort oder nach Absprache die qualitäts- und frontorientierte Gastgeberpersönlichkeit als

Stv. Geschäftsführer/in

Die Ice Cream Gallery ist unser „Flaggschiff“ in Zürich, welches wir im April 2010 am Zürcher Bellevue in neuem Kleid eröffnen werden. Als Stv. Geschäftsführer/in sind Sie direkt mitverantwortlich für den Gesamt-Erfolg der Ice Cream Gallery. Die Gästebetreuung sowie die operative Führung (Frontarbeit, Personalwesen, Materialwirtschaft, Rechnungswesen usw.) gehören zu Ihrem Aufgabenbereich.

Was wir erwarten

- Sie bringen eine höhere Ausbildung in der Gastronomie/Hotellerie mit und erste, entsprechende Berufserfahrung
- Sie sind frontorientiert und lieben den Umgang mit den Gästen
- Sie sind teamfähig und agieren als Vorbild
- Sie zeigen eine hohe Einsatzbereitschaft, sind flexibel und behalten auch in hektischen Zeiten Ruhe und Übersicht
- Sie sind selbstständig, zuverlässig und verantwortungsbewusst
- Sie haben Erfahrung im Bereich der Administration und sind sicher im Umgang mit MS Office (und ev. SAP)
- Sie sprechen Deutsch und haben Englisch Kenntnisse

Was wir bieten

- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen
- Ein motiviertes und dynamisches Team
- Eine starke Marke und ein modernes Boutique Konzept

Mehr über Mövenpick unter: www.moevenpick-icecream.com

Wenn Sie Ihre Fähigkeiten in einem dynamischen Team einbringen wollen und Sie zudem gerne Super Premium Ice Cream geniessen, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung. Bitte schicken Sie Ihre vollständigen Unterlagen einschliesslich Arbeitszeugnisse und eines aktuellen Fotos an die untenstehende Adresse.

Gerne beantworten wir Ihre Fragen; kontaktieren Sie uns unter 058 123 66 00.

Nestlé Suisse SA
Mövenpick Ice Cream
Zürcherstrasse 61
8800 Thalwil

MÖVENPICK



Schloss-Hotel Swiss-Chalet Château Galden-Gate / Jagdschloss

DAS SCHLOSS-HOTEL SWISS-CHALET IST EIN INTERNATIONALE BEKANNTES 4-STERNE HOTEL AM VIERWALDSTÄTTERSEE.

ZUR ERGÄNZUNG UNSERES SERVICE- UND KÜCHEN-TEAM'S SUCHEN WIR NACH VEREINBARUNG EINEN MOTIVIERTEN:

- Restaurationsleiter / Chef de Service
- Chef de rang

ALS GEBORENER GASTGEBER IST DAS VERWÖHNEN VON GÄSTEN IHRE LEIDENSCHAFT. SIE HABEN EINE AUFGEBECKTE PERSÖNLICHKEIT UND ARBEITEN GERNE IM TEAM.

- Chef de partie
- Jungkoch

WIR BIETEN IHNEN EINEN TEAMORIENTIERTEN UND ARBEITSPLATZ, WO SIE IHRE KREATIVITÄT UND SELBSTÄNDIGKEIT EINBRINGEN KÖNNEN.

BITTE RICHTEN SIE IHRE BEWERBUNG AN:
SCHLOSS-HOTEL SWISS-CHALET
HERR JOSEPH SEEHOLZER
LUZERNERSTRASSE 204
CH-6402 MERLISCHACHEN

+41 41 854 54 54 / INFO@SCHLOSS-HOTEL.CH

für die operative Leitung unserer einzigartigen

Mangerie

suchen wir einen Teamleiter/Chef de service (w/m)

In dieser Kaderfunktion sind Sie zuständig für die Organisation und den reibungslosen Ablauf sämtlicher Anlässe in der Mangerie und ausser Haus. Weiter für die wirtschaftliche Mitarbeiterinteilung und für die Schulung und Förderung Ihrer Mitarbeiterinnen.

Sie haben eine Ausbildung im Gastgewerbe oder in der Lebensmittelbranche, lieben es an Wochenenden und zu ungewöhnlichen Zeiten zu arbeiten, sind kompromisslos, wenn es um das Wohl der Gäste geht und bereit, Führungsaufgaben zu übernehmen, dann sind Sie bei uns richtig.

Wir bieten Ihnen einen aussergewöhnlichen Arbeitsplatz mit einem speziellen Ambiente. Wenn Sie Interesse haben, an der Weiterführung eines neuartigen Event-Platzes ab Frühjahr 2010, dann senden Sie uns noch heute, Ihre komplettes Bewerbungsdossier an:

Mangerie GmbH
Dorf 6
6243 Egotzwil
z.H. Frau Erika Hunkeler
www.mangerie.ch
oder per E-Mail an info@mangerie.ch

6071-358

Hohnegg Alpine Resort – Saas Fee

Wir suchen per sofort eine/n

Betriebsassistent/in**Ihre Aufgaben:**

- Unterstützung in der operativen Führung des Gesamtbetriebes
- Führungsfunktion Rezeption, Allrounder und Lingerie/Etage
- Gästebetreuung, Kreditoren-/Debitorenbewirtschaftung und Liquiditätsüberwachung
- Personaladministration inkl. Lohnbuchhaltung

Ihr Profil:

- Hotel- oder Tourismusfachschulabschluss mit entsprechender Berufserfahrung
- EDV- und Sprachkenntnisse (D/E/F)
- Selbstständigkeit, Flexibilität und Teamfähigkeit

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

Hohnegg Alpine Resort
Marina Schneider, 3906 Saas Fee
Tel. 027 958 10 70, Fax 027 958 10 99
welcome@hohnegg.ch

6306-302



SORELL HOTEL
ZÜRICHBERG

Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäftigen die Sorell Hotels Switzerland in 12 Hotels in Zürich, Winterthur, Bern, Arosa, Aarau, Bad Ragaz und Schaffhausen über 280 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für unser

Sorell Hotel Zürichberg

Orellstrasse 21, 8044 Zürich

suchen wir per sofort einen

Küchenchef (w/m)

Ihre Aufgabe: umfasst die Planung und Organisation des Küchenbereiches, die Führung der 18-köpfigen Küchenbrigade inklusive den Lernenden, die Verantwortung für eine saisonale und frische Angebotsplanung sowie die Mitarbeit bei der Produktion der Speisen. Zudem sind Sie für die Gewährleistung einer hohen und gleichbleibenden Qualität, den Einkauf der gesamten Ware in Ihrem Verantwortungsbereich, das Schulen und Weiterbilden der Küchenbrigade sowie alle anfallenden administrativen Arbeiten verantwortlich. Ebenfalls gehören die Einhaltung und Durchsetzung der Hygiene- und EKAS-Richtlinien zu Ihrem Aufgabengebiet.

Ihr Profil: Sie sind Fachfrau/Fachmann mit entsprechender Ausbildung sowie einer Zusatzausbildung zum Gastronomiekoch oder eidg. dipl. Küchenchef, bringen Berufserfahrung und Führungserfahrung in der gehobenen Gastronomie und Hotellerie mit und verfügen über ein sehr hohes Qualitätsbewusstsein. Zudem haben Sie ein Flair für ein neuzzeitliches, saisonales und marktfreies Küchenangebot im gehobenen Rahmen. Gute EDV-Kenntnisse, organisatorisches Geschick und eine hohe Sozialkompetenz gehören ebenfalls zu Ihrem Stärkerebereich. Weiter erwarten wir Teamfähigkeit, Selbstständigkeit und ein hohes Mass an Kreativität. Dank Ihrer Persönlichkeit und Kompetenz fällt es Ihnen leicht, die hohen Erwartungen zu erfüllen.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsverdingungen.

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 oder www.sorellhotels.com.

Sorell Hotels Switzerland
ZFV-Unternehmungen
Füelistrasse 51, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

6087-304



Unser Restaurant am Kornhausplatz ist ein beliebter Treffpunkt im Zentrum von Bern mit einer modernen, frischen und abwechslungsreichen Küche mit internationalem Flair.

Ab 1. Mai oder nach Vereinbarung suchen wir einen fachkompetenten, kreativen und belastbaren

Küchenchef

der an einer langfristigen Anstellung interessiert ist und Freude daran hat, ein junges 7-köpfiges Team zu führen.

Falls Sie sich bei uns verwirklichen möchten, freue ich mich auf Ihre Bewerbung.

Nicole Hässler
Geschäftsführung

Restaurant Ringgenberg
Kornhausplatz 19, 3011 Bern, www.taberna.ch
Tel. 031 311 25 40, ringgenberg@taberna.ch

6094-347

HOTEL ROSATSCH
PONTRESINA

Für unser Drei- und Viersterne-Hotel mit Schwimmbad und Wellnessbereich in Pontresina suchen wir eine(n)

Chef de Réception

mit sofortigem Eintritt, oder nach Vereinbarung.

Wenn Sie schon auf so einer Position gearbeitet haben, Sie Deutsch, Italienisch und Englisch in Wort und Schrift können, wenn vielseitige Aufgaben Sie begeistern und Sie Lust haben, in einem dynamischen Team zu arbeiten, dann sind Sie unser(e) Frau/Mann.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter: bewerbung@hotel-rosatsch.ch oder auch telefonisch unter der Nummer 079 737 95 61.

6092-374

HOTEL FORTUNA
BAD RAGAZ**Servicemitarbeiterin**

In unser gepflegtes Restaurant-Cafe mit Berufserfahrung, Sprachen, auf April.

Senden Sie Ihre kurze Bewerbung an

Direktion Hotel Fortuna, 7310 Bad Ragaz

6311-388

Hotel Brienz

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 selbstständige/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

6077-340

Hotel WEISSKREUZ**Chance in der Bündner Herrschaft...**

Wir suchen den/die kreative(n), unternehmerisch-denkende(n) und ambitionierte(n)

Gastronom / Gastronomin

der/die als Pächter(in) ein traditionsreiches, aber stilvoll renoviertes Hotel/Restaurant mit moderner Infrastruktur mitten in Malans in der Bündner Herrschaft kulinarisch neu beleben will.

- Verschiedene Gaststuben im Bündner Stil mit insgesamt über 80 Sitzplätzen
- 250-jähriger Weintorke mit Platz für 40 Personen
- ausgebauter Gewölbekeller
- grosse Dachterrasse, 64 Sitzplätze
- Hotel: 2 grosszügige Doppelzimmer, 2 Suiten im DG
- 3 1/2-Zimmer-Wirte-Wohnung

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen und stehen Ihnen gerne auch vorab mit weiteren Auskünften zur Verfügung.

revion
Revision Treuhand AG
Grossfeldstr. 45, 7320 Sargans
T 081 720 01 01 F 081 720 01 09
www.revion.ch

6441-350

**Mirih – as unique as you!**

The Mirih Island Resort is a very successful, unique, elegant and small boutique hotel in the South Ari Atoll in the Republic of the Maldives. Only 36 tastefully appointed villas are spread over the island. We have one main restaurant, one over-water a-la-carte restaurant, one main bar and one sunset cocktail bar (included in the over-water restaurant). Besides that, we spoil our guests with a very professional dive-centre, some non-motorized water-sport equipments, with a wonderful sailing yacht and with a small and elegant SPA-area. But the most important is our personal and unique service – as unique as you!

After more than 3 1/2 years, our current General Manager will leave the island by end of April 2010. Therefore, to complete our dynamic and successful team, we are looking for a

General Manager

Date of joining by agreement

A couple-contract for a GM and a Guest-relations-Supervisor could be considered

Who we are:

- A very unique and elegant, yet laid-back niche-product in the middle of the Indian Ocean
- A resort to be rated as a 4.5* boutique-resort with a year-occupancy of around 90%
- Our guests are mainly from Switzerland, Germany, the UK, Japan and Scandinavia
- Overall year we have about 45% repeating-guests
- The Mirih Island Resort is a privately owned company with three owners (two Maldivians and one Swiss)
- We are one of the most successful resorts in the Maldives and we are operating with around 130 team members, mainly coming from the Maldives, Sri Lanka and India

What we expect from you:

- You will be in full charge of the entire resort operation, including all operational departments (rooms division, food & beverage, maintenance, etc.) as well as human resources, finance and sales & marketing, together with the experienced local Assistant General Manager and an excellent team of Senior Managers
- You like to train and lead local talents to assist you in the junior management positions and you enjoy working in a team environment, breaking down barriers between different levels of staff, making everyone feel equally important
- You will report directly to the owners

What kind of person you should be:

- An out-going, hands-on, dynamic, professional leader with excellent communication skills
- A natural team player providing a very personal and unique service to our guests
- You should have excellent skills in German and very good skills in English (in speaking and writing), an additional language may be a plus-point
- Some working experience on an island or generally in the Asian region would be an advantage

What we can offer you:

- Probably the most beautiful place on earth to live daily the wonderful vocation of hotel business
- USD net. salary (tax free) and attractive annual bonus scheme
- Return flight ticket to the passport country twice a year
- Single accommodation in a two-room apartment
- All meals and reasonable beverages in the main restaurant
- 30 days annual holiday and 1 day off per week
- Additionally 7-days R&R per year, including a flight allowance
- Health insurance (paid by Mirih)
- Free laundry and reasonable discounts for all further resort facilities

What does it need to contact us?

It does need the enthusiasm to work on a small island in the middle of the Indian Ocean and the conscious of what this means for your life and for your personal environment. It does need your conviction about yourself, your skills and especially the joy of working with a young, international team. And last but not least it does need you as a person and your humanness.

We are looking forward to receive your detailed CV with your photo and the most important references via e-mail to gm@mirih.com (please file-size not more than 2MB). For more impressions about Mirih, please visit our homepage, www.mirih.com. Please take notice that only short-listed candidates will be contacted.

For any further information regarding your application, please contact Mr. Martin Vossen, General Manager, Mirih Island Resort, South Ari Atoll, Republic of the Maldives, E-mail: gm@mirih.com, Mobile: +960 778 63 31

6393-394

Celina

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

Küchenchef/in

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

Wir suchen eine sehr kreative und flexible Persönlichkeit mit Durchsetzungsvermögen und Organisationsstalent. Sie sind gelernter/gelernte Koch/Köchin, versiert in der traditionellen italienischen Küche und bringen breite Erfahrung in ähnlicher Position mit.

Wir bieten Ihnen eine spannende und interessante Herausforderung, bei welcher Sie Ihre eigenen Ideen einbringen und zusammen mit Ihrem Fachwissen erfolgreich umsetzen können. Es erwartet Sie eine gründliche Einarbeitung, ein motiviertes Team, optimale Rahmenbedingungen und gute Entwicklungsmöglichkeiten.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

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

HOTEL ROSATSCH PONTRESINA

Für unser Drei- und Viersterne-Hotel mit Schwimmbad und Wellnessbereich in Pontresina suchen wir einen

Hausmeister

mit sofortigem Eintritt, oder nach Vereinbarung.

Wenn Sie einen handwerklichen Beruf erlernt haben
Wenn vielseitige Aufgaben Sie begeistern

Wenn Sie Lust haben, in einem dynamischen Team zu arbeiten,
dann sind Sie unser Mann.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter: bewerbung@hotel-rosatsch.ch oder auch telefonisch unter der Nummer 079 737 95 61.

GRÄCHEN St. Niklaus

Grächen verfolgt das Ziel, im Jahr 2013 die führende Familiendestination der Schweiz zu sein. Unter dem Dach der Unternehmung Grächen schlossen sich die Bergbahnen, der Tourismusverein und die Gastronomiebetriebe der Burgergemeinde zusammen, um dieses Ziel zu erreichen.

Zur Ergänzung unseres Geschäftsleitungs-Teams suchen wir eine/n

Marketingleiter/in

Ihre Aufgaben:

- konsequente und effiziente Umsetzung der Strategie der Unternehmung Grächen
- Einsitz und Mitarbeit in der Geschäftsleitung
- selbstständige Führung des Teams Animation und Marketing
- Erstellung des Marketingplanes und Marketingbudgets inklusive Controlling und Reporting
- Weiterentwicklung der bestehenden Produkte nach den Bedürfnissen des Marktes
- Weiterentwicklung des Online-Marketings
- Planung und Durchführung von Events

Unsere Anforderung an Sie:

- abgeschlossenes Studium im Bereich Tourismus
- unternehmerisches und kreatives Denken
- Erfahrung im e-Marketing
- Organisationsstalent
- hohe Sozialkompetenz und gute Kommunikationsfähigkeiten
- gute Kenntnisse in mindestens zwei Fremdsprachen (E/F)

Wir bieten:

- Arbeit in einem jungen und motivierten Team
- zeitgemässe Anstellungsbedingungen mit Möglichkeiten zur Weiterbildung
- Möglichkeiten zur Aus- und Mitgestaltung der Unternehmung Grächen

Wenn sich Ihre Kenntnisse und Fähigkeiten mit unseren Anforderungen decken, so senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bis zum **30. März 2010** an

Dr. Berno Stoffel
CEO Unternehmung Grächen
Dorfplatz
3925 Grächen
Berno.stoffel@grachen.ch

Good day sunshine
Matterhorn valley

Bergün GR Hotel/Restaurant

An Top-Lage, sonnig, ruhig, neu renoviert, mit vollständigem Inventar.

Wir suchen innovatives, kreatives

Pächterpaar

Restaurant 70 Sitzplätze
Sonnenterrasse 70 Sitzplätze
Hotelzimmer 10 mit allem Komfort

Günstige Miete, späterer Kauf möglich.

Bewerbungen bitte an:
ASCOSWISS AG, Amriswilerstrasse 51,
8590 Romanshorn, z.Hd. Hr. Trachsel,
Auskunft unter: Telefon 071 4663366.



Restaurant & Pizzeria
zum Löwen
5722 Gränichen
Tel. 062 842 43 08
Vorstadtstrasse 1

Gepflegtes Dorfrestaurant mit gutbürgerlicher Küche, Bankette bis 40 Personen

sucht auf Anfang Mai oder nach Vereinbarung

Alleinkoch mit Erfahrung in den Gebieten:

- Einkauf und Kalkulation
- Warenbewirtschaftung
- Menüplanung
- Hygiene

Wir bieten:

- selbstständiges Arbeiten
- Herausforderung
- Raum für Kreativität
- Faire Anstellungsbedingungen
- sonntags frei, wenn kein Bankett

Es würde uns freuen, Sie in unserem kleinen Team willkommen zu heissen!

H.P. u. A. Samer mit Löwe-Team



Das Hotel Randolins*** & Randolins Backpackers liegen hoch über St. Moritz, am weltberühmten Suvretta-Hang. Inmitten der paradisiatischen Engadiner Bergwelt befinden wir uns direkt an den Pisten und Wanderwegen. Willkommen an einem der schönsten Orte der Welt.

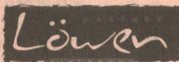
Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir motivierte und qualifizierte Berufsleute. Sie bringen Erfahrung in Ihrem Tätigkeitsbereich mit und sind begeistert an Ihrer Arbeit. Gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Italienisch und Englisch sind wünschenswert, aber nicht Bedingung.

Gouvernante Servicemitarbeiter/in Réceptionist/in Chef de Réception

Arbeitsbeginn: ab sofort oder nach Vereinbarung

Es erwarten Sie interessante (Jahres-)Stellen mit anspruchsvollen Aufgaben in einem aufgestellten Team. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie uns bitte per E-Mail oder per Post zukommen lassen.

Hotel Randolins, Via Curtins 2, 7500 St. Moritz
www.randolins.ch - willkommen@randolins.ch
Telefon 081 830 83 83



Zugerstrasse 1, 6340 Sihlbrugg
Telefon 041 761 10 55
m.schierling@loewen-sihlbrugg.ch
www.loewen-sihlbrugg.ch

Für unser Restaurant, das im gutbürgerlichen, rustikalen Stil gehalten ist und Gäste zum Verweilen und Genessen einlädt, suchen wir per Mitte April / Anfang Mai 2010

Betriebsassistentin

Stv. Geschäftsführerin
(25 - 40-jährig)

Für die Betreuung unserer Gäste stellen wir uns eine aktive, aufgestellte und gepflegte Persönlichkeit vor, welche an der Front tätig ist und den Geschäftsführer in seiner Abwesenheit vertritt.

Dank der abgeschlossenen Servicefachausbildung und einigen Jahren Berufserfahrung übernehmen Sie die Vorbildfunktion im Team. Zudem haben Sie ein ausgeprägtes Flair für Dekoration und Gestaltung. Sie beherrschen die deutsche Sprache und verstehen es, unsere Kundschaft herzlich und kompetent zu bewirten. Teamgeist und Flexibilität setzen wir voraus.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freut sich Herr Michael Schierling, Geschäftsführer.

*** City-Hotel

Ochsen Zug

In unserem geschichtsträchtigen Gasthaus im Herzen von Zug verwöhnen wir unsere Gäste mit Freude. Einfühlsam und frühlich vermitteln wir gute Begegnungen in schlichten, naturbelassenen Räumen. In den beiden Restaurants und im Kollisaal verwöhnen wir unsere Gäste aus nah und fern mit ausgezeichneten Essen und fantastischen Weinen.

Auf den 1. Mai 2010 oder nach Vereinbarung suchen wir einen

Direktionsassistenten w/m

zuverlässig
kompetent
ausgeglichen
offen
fröhlich

Sie haben einen Hotelfachschulabschluss? Ihr Aufgabengebiet umfasst in erster Linie alles, was im rückwärtigen Bereich und Reception stattfindet, in zweiter Linie den Frontbereich in den Restaurants.

Treten Sie ein und erfahren Sie weitere interessante Details.

Eveline und Matthias Hegglin, Kollinplatz 11, 6301 Zug
Tel. 041 729 32 32, E-Mail mh@ochsen-zug.ch

Jöhri's

Talvo

Einer der TOP-Betriebe der Schweiz im wunderschönen Engadin/St. Moritz (18 Punkte Gault/Millau)

sucht ab 20. Juni für mind. 2 Saisons

einen Chef Pâtissier

mit mind. 2 Jahren Erfahrung in der gehobenen Gastronomie und Kenntnissen im Zuckerziehen

und

eine/einen Demi Chef de partie oder Chef de partie

kompetent und ehrgeizig

Restaurant Jöhri's Talvo
Brigitte und Roland Jöhri
CH-7512 St. Moritz/Champfer
Tel. +41 81 833 44 55
Fax +41 81 833 05 69, info@talvo.ch



CH-3906 Saas-Fee

In Mitten einer bezaubernden Ferienlandschaft befindet sich unser 4 Sterne Superior Ferienhotel mit 88 Betten. Der gastronomische Bereich umfasst drei Restaurants mit vielseitigem Speiseangebot und für das vitale Wohlbefinden steht ein attraktives Wellness-Center zur Verfügung.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für die Sommersaison noch folgende Mitarbeiter/innen in Saison- oder Jahresstellung:

EMPFANG: Réceptionist (m/w) mit Erfahrung

SERVICE: Chef de Service (m/w)
Servicefachangestellte (m/w)

KÜCHE: Commis de cuisine (m/w)

Wir wünschen uns motivierte Mitarbeiter, die Freude am Umgang mit Gästen haben und mit Spass, Stolz und Verantwortung an ihre Arbeit gehen. Auf Ihre Bewerbung (auch E-Mail möglich) freuen wir uns und falls Sie noch Fragen haben, rufen Sie uns einfach an.

Romantik Hotel Beau-Site
Familie Zurbriggen-Roosen
CH-3906 Saas-Fee

Tel. 027 - 958 1560
Fax 027 - 958 1565

info@beausite.org
www.beausite.org



ROMANTIK
HOTELS & RESTAURANTS
INTERNATIONAL



Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi



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

EXECUTIVE HOUSEKEEPER

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

Wir wünschen uns eine aufgeschlossene, motivierte Person mit abgeschlossener Berufsausbildung im Hotel oder im Hauswirtschaftsbereich und mehrere Jahre Erfahrung in führender Position in der Luxushotellerie. Sie sind bereit, ein Team von ca. 40 Personen zu führen und auf hohem Niveau zu schulen.

Ihr Aufgabenbereich umfasst im Wesentlichen:

- Sicherstellung von Sauberkeit und Ordnung in den 180 Hotelzimmern, öffentlichen Bereichen sowie den 35 anliegenden Residenzwohnungen
- Die Unterstützung bei der Erfüllung von Gästewünschen
- Die effiziente Einsatzplanung der Etagenmitarbeiter und Portiers
- Aufbauende Mitarbeiterschulung und Einstellung
- Kontrolle und Einhaltung der Arbeitsprozesse für das Housekeeping nach ISO-Vorgaben und Leading Quality Standards
- Intensive Zusammenarbeit mit der Rezeption und Haustechnik
- Kontrolle und Einteilung der Personalzimmer/-wohnungen

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

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

- Jahresstelle, Eintritt nach Vereinbarung

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

Ihre vollständigen Unterlagen senden Sie vorzugsweise per Post an:

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



Eine extravagante Wohlfühlwelt

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

Wir suchen ab Mai 2010 einen

Chef Saucier / Commis de cuisine Chef Pâtissier / Commis Pâtissier

Mit viel Kreativität, Engagement und Fachwissen bereichern Sie unsere Hauptküche (französische Gerichte mit internationalem Touch). Neben dem fachlichen Know-how stellen Sie auch Ihr Organisationstalent, Ihre Flexibilität und Ihre Belastbarkeit unter Beweis.

Nachtportier (m/w)

Sie betreuen unsere internationalen Gäste zuvorkommend in der Nacht, Ihr sicheres Auftreten sowie Ihre Belastbarkeit, Ihre guten Sprachkenntnisse (D/E evtl. F/I) und Ihre Suite8-Erfahrungen runden Ihr Profil ab.

Entzückt - erleuchtet? Dann gehören Sie in unser Team!

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

Waldhaus Flims | Via del Parc | 7019 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



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/in

ab sofort oder nach Vereinbarung

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 unserer Reservationsmitarbeiter/innen und Lernenden. Ihre Professionalität und ausgeprägte Kommunikationsfähigkeit in deutscher, englischer und französischer Sprache machen Sie zum/zur kompetenten Ansprechpartner/in für unsere exklusive Kundschaft.

Sie haben bereits Erfahrung in der Reservierung der Luxus-Hotellerie gesammelt, und verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung im Hotelfach. Ebenso sollten Sie Führungserfahrung mitbringen. 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 mit einem aktuellen Foto.



Höheweg 41, 3800 Interlaken

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





BEAU-RIVAGE HOTEL
NEUCHÂTEL



Le Beau-Rivage Hotel est un établissement cinq étoiles supérieur, situé au bord du lac de Neuchâtel. Il comprend 7 salles de banquets, un restaurant, une véranda-bar ainsi que deux grandes terrasses. Membre de Swiss Deluxe Hotels, l'établissement offre 66 chambres et suites à une clientèle en majorité d'affaires de provenance internationale.

Pour la réouverture après rénovation de notre restaurant, nous recherchons un

Sous-chef (de suite ou à convenir)

Avec le Chef de Cuisine, vous élaborez les cartes des mets et garantessez le maintien constant de la qualité des plats, tout en prenant une part active aux fourneaux. Durant les congés du Chef, vous dirigez une équipe de 15 cuisiniers et veillez au bon déroulement du service.

Au bénéfice de plusieurs années d'expérience dans des établissements de haut standing, vous êtes créatif, capable d'initiative, avez le sens de l'organisation et des responsabilités. Meticuleux et structuré dans votre travail, vous êtes exigeant en matière de qualité et des standards d'hygiène.

Nous nous réjouissons de recevoir votre dossier complet à melanie.beer@beau-rivage-hotel.ch

1. ESPLANADE DU MONT-BLANC 2001 NEUCHÂTEL/SWITZERLAND
T: +41 (0)32 723 15 15 F: +41 (0)32 723 16 16
E: info@beau-rivage-hotel.ch E: www.beau-rivage-hotel.ch

BÜRGENSTOCK RESORT®

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

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

- Hotelfachassistentin zur Unterstützung der Leiterin Hauswirtschaft
Voraussetzung für diese Position ist Berufserfahrung in 4*- und 5*-Häusern sowie deutsche und englische Sprachkenntnisse.
- Servicemitarbeiter Restaurant Tintoretto mit Erfahrung
- Schweizer Servicemitarbeiter Restaurant Taverne 1879 mit Erfahrung
- Réceptionsmitarbeiter mit kaufmännischer Ausbildung
- Chef de partie mit Verantwortung Restaurant Taverne 1879
- Chef Gardemanger Restaurant Tintoretto
- Commis de cuisine Restaurant Tintoretto
- Allrounder Bergrestaurant Hammetschwand mit Serviceerfahrung und Inkasso
- Allrounder Piazza Café und Restaurant Taverne 1879
- Zimmerfrauen mit Erfahrung in 4*- oder 5*-Hotels
- Portier mit guten Sprachkenntnissen in Deutsch und wenn möglich Englisch
- Portier mit Ablöse Nachtportier mit guten Sprachkenntnissen in Deutsch und wenn möglich Englisch

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und herausfordernde Tätigkeit in einem dynamischen Team. Sie arbeiten selbständig und tragen entsprechende Verantwortung. Kommt hinzu, dass die Zukunftsplanung auf dem Bürgenberg für alle Mitarbeiter Perspektiven schafft.

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

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

GRAND HOTEL PARK
GSTAAD

1910 ★★★★★ 2010
CENTENARY CELEBRATION

Als Mitglied der Swiss Deluxe Hotels und Leading Small Hotels of the World gehört das Grand Hotel Park zu den führenden 5*-Häusern der Schweiz. Zu seinem 100ten Geburtstag im Jahr 2010 schenkt sich das Grand Hotel Park eine Verjüngungskur, um sich einen zeitgemässen Anstrich zu geben und damit den traditionellen Chaleststil mit einer eleganten Moderne zu verbinden.

Nach Vereinbarung suchen wir in Jahresstelle

Event Coordinator

Sie sind verantwortlich für die Organisation und Betreuung von Meetings, Incentives, Produktpräsentationen sowie andere Grossanlässe.

Ihr Profil:

- Entsprechende Erfahrung in einer ähnlichen Position in der Deluxe Resort Hotellerie
- Sehr gute Sprachkenntnisse in D/F/E, evtl. I
- Gute EDV-Kenntnisse (MS Office und Fidelio Front, Sales&Catering)
- Genaue und präzise Arbeitsweise
- Positive Einstellung, gepflegte Erscheinung und Sozialkompetenz sind Voraussetzungen

Assistant F&B

Sie sind verantwortlich für die optimalen Arbeitsabläufe in unserem F&B-Bereich.

Ihr Profil:

- Entsprechende Erfahrung in einer ähnlichen Position in der Deluxe Resort Hotellerie
- Sehr gute Sprachkenntnisse in D/F/E, evtl. I
- Gute EDV-Kenntnisse mit Kassensystem Micros
- Berufserfahrung im F&B-Bereich, Schwerpunkt Einkauf und Cost Control
- Hohes Qualitäts- und Kostenbewusstsein
- Positive Einstellung, gepflegte Erscheinung und Sozialkompetenz

Haben Sie Freude an Ihrem Beruf, verwöhnen Sie gerne unsere internationalen, anspruchsvollen Gäste, sind Sie motiviert und flexibel? Freuen Sie sich auf eine interessante Herausforderung im Berner Oberland?

Gerne erwarten wir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Grand Hotel Park AG
Veronika Maller, Human Resources Manager
CH 3780 Gstaad
Direktwahl: +41 33 748 98 35
E-Mail: v.maller@grandhotelpark.ch
www.grandhotelpark.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Geschäftsführer-Ehepaar	Region Basel	J11243
dynamischen Wirt / das dynamische Wirte-Paar	Region Zentralschweiz	J11076
Betriebsleiterin und stv.der Betriebsleitung	Region Graubünden	J11265
Geschäftsführer (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J11202
DirektionsassistentIn	Region Bern	J11246
Gruppenleiter	Region Zürich/ Schaffhausen	J11226

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leitung Sales / Frontoffice (m/w).	Region Mittelland (SOAG)	J11208
Sales	Region Zürich/ Schaffhausen	J11266

Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Receptions- und Administrations-Praktikum	Region Zürich/ Schaffhausen	J11255
Chef de Réception / Reservations	Region Bern	J10939
Chef de Réception	Region Zürich/ Schaffhausen	J11270
Reception	Region Zürich/ Schaffhausen	J11267
Rezeptionist/in	Region Zentralschweiz	J11238
Réceptionist/-in	Region Basel	J11215
Receptions-Aushilfe ca. 40%	Region Zürich/ Schaffhausen	J11256
Chef de reception - Gstaad	Region Bern	J11203

Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Reservationssekretär/in - Gstaad	Region Bern	J10933
Project Coordinator (Hotel Administration)	Region Gen	J11249

Food & Beverages

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
F&B Koordinatorin (Malediven)	International	J11272

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hilfsskoch Pizzeriaolo	Region Zürich/ Schaffhausen	J11282
Chef entremetier	Region Bern	J10935
Chef de partie (Irland - Kerry)	International	J10936
Sous-chef (Irland - Kerry)	International	J10937
Chef de partie (w/m)	Region Ostschweiz	J10941
Chef de Partie	Region Graubünden	J10942
Chef de partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J10949
Pâtissier	Region Zentralschweiz	J11201
Chef de partie	Region Mittelland (SOAG)	J11209
Sushikoch w/m	Region Zürich/ Schaffhausen	J11207
Demi-chef de partie (Garten)	Region Zürich/ Schaffhausen	J11213
Demi-chef de partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J11214
Chef de partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J11216
Mitarbeiter/in Selbstbedienungsbuffet	Region Zürich/ Schaffhausen	J11217
Küchenchef	Region Zentralschweiz	J11221
Chef de Partie w/m	Region Zentralschweiz	J11222
Pâtissier w/m	Region Zürich/ Schaffhausen	J11206
Thaikoch 80%	Region Zürich/ Schaffhausen	J11223
Sous-chef (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J11225
Commis pâtissier	Region Zürich/ Schaffhausen	J11230
Chef de Partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J11231
Chef de Partie (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J11232
eidg. dipl. Küchenchef (m/w)	Region Basel	J11241
Chef Pâtissier w/m	Region Mittelland (SOAG)	J11239
Sous-chef	Region Bern	J11242
Köche (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J11245
Bäcker / Konditor	Region Bern	J11248
Küchenchef / Teamleiter Produktion (w/m)	Region Bern	J11250
Chef de partie (England - Evershot)	International	J11252
Chef de partie	Region Ostschweiz	J11258
Chef de Partie (m/w) u. Commis de Cuisine (m/w)	Region Zentralschweiz	J11262
Koch	Region Basel	J11264
Sous Chef	Region Zürich/ Schaffhausen	J11269
Chef de partie	Region Mittelland (SOAG)	J11271
Chef de partie (Irland - Kerry)	International	J11275
Demi-chef de partie	Region Oberwallis	J11276
Chef de partie	Region Oberwallis	J11277
Commis de cuisine	Region Oberwallis	J11278

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Rang - Gastgeber	Region Zürich/ Schaffhausen	J11244
Restaurationsfachangestellte/r	Region Bern	J10943
Commis de rang	Region Mittelland (SOAG)	J11211
Chef de Rang Bankett & Room Service	Region Bern	J11247
Chef de rang	Region Bern	J10934
Chef de service	Region Oberwallis	J10940
Chef de rang	Region Mittelland (SOAG)	J11210
Restaurationsfachangestellte/r	Region Zentralschweiz	J10948
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J11233
Praktikant/in Service	Region Zentralschweiz	J11235
Commis de rang	Region Zentralschweiz	J11234
Chef de rang (England - Newick)	International	J11236
Chef de Service w/m	Region Zentralschweiz	J10947
Chef de Rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J11268
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Mittelland (SOAG)	J11240
Restaurantleiter (m/w).	Region Mittelland (SOAG)	J11212
Commis de rang	Region Bern	J11253
Chef de rang	Region Graubünden	J11254
Chef de Service (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J11205
stv. GastgeberIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J10951
Demi-chef de rang	Region Graubünden	J11260
Restaurantleiter/in	Region Zentralschweiz	J11220
Chef de service	Region Graubünden	J11274
Chef de rang	Region Bern	J11261
Kassiererin (w) 60-80%	Region Zürich/ Schaffhausen	J11279
Operativer Leiter / Stv. Geschäftsführer	Region Zürich/ Schaffhausen	J11227
Restaurantleiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J11228
Stv. Restaurationsleitung	Region Bern	J11263
Servicefachangestellte/r	Region Zürich/ Schaffhausen	J10944

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Anlasskoordinator/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J11229
Barkeeperin	Region Bern	J11219
Barfachangestellte/r	Region Graubünden	J11237
Bartender m/w (Luxury river cruise liner)	International	J11273

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Reinigungsmitarbeiter/in 40-60%	Region Zürich/ Schaffhausen	J11280

Technik / Hauswart

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Facharbeiter Technik (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J11281

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Filialleiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J11218
Allrounderin	Region Bern	J11257
PC-versierte AllrounderIn	Region Zentralschweiz	J11259

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

Am Ufer des Zürichsees, angrenzend ans Naturschutzgebiet, liegt wunderschön unser «Schiff». Mit zwei traumhaften Terrassen, Speiserestaurant, Schiffliste, Saal, Weinstube, Seerosenbar und 30 individuell gestalteten Zimmern.

In dieser unvergleichlichen Atmosphäre leben wir Gastfreundschaft für unsere Gäste aus nah und fern.

2. Chef de Service (w/m) / Gastgeberin (Saison)

Sie sind warmherzig, humorvoll, etwa 23-36 Jahre jung, haben bereits gute Service- und erste Führungserfahrung. Sie verstehen Ihr Handwerk, wissen 4 bis 8 MitarbeiterInnen vorzustehen und unsere Gäste echt zu begeistern.

Ein wunderschöner Ort, eine anspruchsvolle Aufgabe, ein junges Team und Unterstützung erwarten Sie. Ich freue mich darauf, Sie kennenzulernen.

Caesar Huber, Hotel Restaurant Schiff
mit Seerosenbar, 8808 Pfäffikon SZ
Tel. 055 416 17 18 www.schiff-pfaeffikon.ch

Region Bodensee

Wir können Ihnen viele interessante Stellen in der Ostschweiz und direkt am Bodensee anbieten!

Chef de Partie, Sous Chef Service, Chef de Rang

Réceptionist/in (Sprachen E, F, I)

Haben Sie Interesse? Für weitere Angaben stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und freuen uns von Ihnen zu hören.

Gastro S Howald GmbH
Hauptstrasse 47
4105 Biel-Benken
E-Mail: jobs@gastro-s.ch Tel. 061 485 80 80

Weitere Angebote unter www.gastro-s.ch

Ihr neuer Arbeitsplatz:

italienisches Restaurant der gehobenen Klasse im Zentrum von Zürich.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Chef Tournant / Sous-Chef

Anforderungen

- * abgeschlossene Kochausbildung
- * Vertrautheit mit der italienischen Küche
- * selbstständig arbeitend
- * initiativ und neugierig

Servicefachangestellte w/m

- * abgeschlossene Servicelehre
- * Fremdsprachenkenntnisse, mit Vorteil Italienisch
- * Freude im Umgang mit Menschen
- * gepflegte Gastgeberin

Es erwarten Sie geregelte Arbeitszeiten mit Zimmerstunde, gute Entlohnung, gepflegtes Umfeld mit internationaler Kundschaft.

Ihre vollständige Bewerbung richten Sie bitte unter Chiffre 6312-3567 an ntr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Gourmet Restaurant Hotel

Alpenblick

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

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

Réceptionist/in Administration (m/w)

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

Servicefachangestellte/n

mit Erfahrung und fundierten Weinkenntnissen

Chef de Partie (m/w)

mit Erfahrung in der gastronomischen Küche

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

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

Club Events & Catering Restaurant & Bars Hotel

x-tra

Die X-TRA Production AG betreibt das Veranstaltungslokal X-TRA im Herzen der Stadt Zürich, und bietet einer breiten Kundschaft ein diversifiziertes Angebot an Unterhaltungs- und Firmen-Events sowie Gastronomie und Hotellerie.

Zur Ergänzung unseres jungen Hotel-Teams suchen wir per sofort einen

Front-Office-Réceptionist (m) 100%

Sie verlieren in hektischen Zeiten nicht den Überblick und sind eine ruhige Persönlichkeit.

Wir suchen einen Mitarbeiter (23-33 Jahre) mit Berufserfahrung am Hotelempfang. Sie besitzen MS-Office-Kenntnisse, wenn möglich mit Fidelio-Erfahrung und ein stilicheres Deutsch. Sie beherrschen Englisch in Wort und Schrift und haben wenn möglich weitere Fremdsprachenkenntnisse. Stellen Sie sich gerne neuen Herausforderungen? Sind Sie flexibel und gästeorientiert?

Unsere Réception ist 24 Stunden, 7 Tage die Woche besetzt, Sie werden dementsprechend sowohl im Früh- wie auch Spätdienst und auch an Wochenenden eingesetzt.

Wollen Sie Teil unseres erfolgreichen Teams sein? Sind bei Ihnen Dienstleistung und Hilfsbereitschaft selbstverständlich, um Höchstleistung für unsere Kunden zu erbringen? Dann senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an:

X-TRA Production AG, Personalbüro, Limmatstrasse 118, Postfach, 8031 Zürich
www.x-tra.ch; Mail: jobs@x-tra.ch

Auf Sie warten eine spannende und anspruchsvolle Aufgabe in einem interessanten Umfeld sowie attraktive Anstellungsbedingungen.

Saas-Fee

S A A S T A L

Das nachhaltigste 5* Hotel Europas wartet auf Sie

Für die kommende Sommersaison oder in Jahresstelle (Eintritt ab Juni 2010 oder nach Vereinbarung) suchen wir begeisterte «Artisten», die bereit sind, «überdurchschnittliche Leistungen zu erbringen, um unseren «Ferienartisten» einen einmaligen und ferienartigen Aufenthalt zu bieten.»

Réception (D/F/E) Réceptionist (w/m)

Küche & Genuss Küchenchef (ab Sommer w/m) Sous-Chef (w/m) Chef Saucier (w/m) Chef de Partie (w/m) Commis de Cuisine (w/m) Commis Pâtissier (w/m) Officemitarbeiter (w/m)

Service (D/F/E) F&B Manager (w/m) Restaurantleiter «Vernissage» (w/m) Chef de Service (w/m) Chef de Rang (w/m) Commis de Rang (w/m) Bardame/Barman

Wellness & Beauty (D/F/E) Ayurveda-Therapeutin Coiffeuse/Kosmetikerin

Ausbildungsplätze Koch/Köchin Restaurationsfachmann/-frau Betriebsleiter für das Hotel Du Glacier

Ihre Bewerbung freut uns und wir laden Sie gerne zu einem Probeauftritt ein.

Nichtraucher werden bevorzugt!

FERIEN
ait
RESORT SPA SAAS-FEE

Chantal & Beat Anthamatten
Ferienart Resort & Spa
CH-3906 Saas Fee
Tel +41(0)27 958 19 00 - Fax +41(0)27 958 19 05
info@ferienart.ch - www.ferienart.ch

*** City-Hotel

Ochsen Zug

In unserem geschichtsträchtigen Gasthaus im Herzen von Zug verwöhnen wir unsere Gäste mit Freude, Einfühlung und fröhlich vermittelt wir gute Begegnungen in schlichten, naturbelassenen Räumen. In den beiden Restaurants und im Kolonial verwöhnen wir unsere Gäste aus nah und fern mit ausgezeichneten Essen und fantastischen Weinen. Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

SOUS-CHEF (m/w)

Sie lieben eine frische, marktorientierte, saisonale und zeitgemässe Küche? Ja? Rufen Sie mich an oder senden Sie mir Ihre Unterlagen.

Eine spannende, anspruchsvolle Aufgabe, ein junges Team und Unterstützung erwarten Sie. Ich freue mich darauf, Sie kennenzulernen.

Matthias Hegglin, City-Hotel Ochsen, 6300 Zug
Telefon 041 729 32 32, info@ochsen-zug.ch

AESKULAP KLINIK
Ärztliche Ganzheitsmedizin

Wir sind das führende Zentrum in der Schweiz für komplementärmedizinische Diagnostik und Therapie für stationäre und ambulante Patienten. Rund 140 Mitarbeitende, davon 25 Ärzte, kümmern sich engagiert und mit Freude um unsere Patienten und Kunden.

Auf den 1. Juni 2010 oder nach Vereinbarung suchen wir einen

Jungkoch/Diätkoch (m/w)

für unsere Küche und unser öffentliches, vegetarisches Restaurant.

In einem Team von 6 Mitarbeitenden sind Sie mit zuständig für einen reibungslosen und zeitgerechten Ablauf für die Herstellung und Zubereitung der Speisen für Patienten, à la carte Gästen und Mitarbeitende.

Dafür benötigen Sie eine abgeschlossene Berufslehre, etwas Berufserfahrung, viel Liebe zum Kochen, Kreativität und Freude an der vegetarischen Küche mit Fischgerichten. Kundenorientiertes Verhalten, unternehmerisches Denken sowie Flexibilität und besonders Teamfähigkeit sind weitere wichtige Fähigkeiten, die Sie mitbringen sollten.

Wir bieten Ihnen eine selbständige und vielseitige Tätigkeit in einem kollegialen Team mit angenehmen Arbeitsbedingungen.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: Aeskulap-Klinik, Frau Brigida Boer, Leiterin Hotellerie, Gerssauerstr. 8, 6440 Brunnen. Für telefonische Auskünfte: 041 825 47 47.

Unsere Homepage: www.aeskulap.com

ibis HOTEL

Lust auf eine attraktive Herausforderung?

Das Hotel Ibis Zürich-Adliswil ist ein selbständiger Franchise-Betrieb, verfügt über 117 Zimmer und ein Restaurant. Zur Ergänzung unseres ambitionierten Teams suchen wir nach Vereinbarung einen/n

Réceptionist/in

Ihr Aufgabengebiet umfasst hauptsächlich die herzliche und zuvorkommende Betreuung und Beratung unserer Gäste, den professionellen Zimmerverkauf, die Führung der Gästebuchhaltung und die Bearbeitung der Korrespondenz.

Sie sind eine herzliche Persönlichkeit mit Drive und Elan und suchen eine langfristige, herausfordernde Anstellung mit viel Eigenverantwortung in einer gesunden und familiären Unternehmung.

Sie haben eine kaufmännische Ausbildung genossen und kennen sich an einer Hotellerie bestens aus. Sie haben eine hervorragende Auffassungsgabe, eine gepflegte Erscheinung, vorbildliche Umgangsformen und zur Ergänzung Ihrer deutschen Muttersprache beherrschen Sie gut Englisch, weitere Sprachkenntnisse von Vorteil. Sie arbeiten pflichtbewusst, zuverlässig, selbstständig, exakt und vor allem effizient.

Der bereichsübergreifende Einsatz begeistert Sie und die Hotellerie ist Ihre Leidenschaft.

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen!
Julia Zapf, Direktorin

Bitte senden Sie Ihre vollständige, aussagekräftige Bewerbung mit Foto an:
Eva Heller, eva.heller@ibisusmanagement.ch oder IBISUS Management AG, Stadthausstrasse 4, 8400 Winterthur,
+41 52 267 00 67

Hotel Therme Vals

Das einzigartige Hotel mit der einzigartigen Therme an einem einzigartigen Ort.

Hier suchen wir Sie ab Juni 2010:

In der Küche
Sous-Chef
Chef de partie
Commis de cuisine
Commis pâtissier
150 Plätze, 15 Punkte GaultMillau

Im Roten Saal
Chef de service m/w
Jungsmann m/w
ServicemitarbeiterIn
BuffetmitarbeiterIn

In der Blauen Halle
ServicemitarbeiterIn

Auf der Etage
Nachtportier
Zimmerfrau

In der Therme
Spa-ManagerIn
med. MasseurIn
DisponentIn

Die Saison dauert vom 12. Juni 2010 bis 3. April 2011.
Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto oder melden Sie sich per e-mail bei uns.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
Sonja Dietrich
Therme Vals, 7132 Vals
Telefon 081 926 80 80
Fax 081 926 80 00
e-mail: sonjadietrich@therme-vals.ch
homepage: www.therme-vals.ch

HOTEL GSTAADERHOF

Das Hotel Gstaaderhof ist ein familiär geführter 4-Sterne-Saisonbetrieb. Mit seinen 64 Zimmern, Wellness-Anlage und seinen 2 Restaurants sowie einer Bar und Catering-Service bietet unser Betrieb ideale Voraussetzungen für eine abwechslungsreiche Tätigkeit. Wir haben auf kommende Sommersaison folgende Stellen zu besetzen:

Stv. Chef de Service
F&B-Assistent
Chef de Rang
Sous-Chef
Chef de Partie
Réceptionist/in

Wenn Sie gerne im Team arbeiten und eine «aufgestellte» Persönlichkeit sind, fühlen Sie sich sicher wohl bei uns. Neben den guten Arbeitsbedingungen, fairer Bezahlung und geregelten Arbeitszeiten erwartet Sie die herrliche Bergwelt des Saanlandes.

Für weitere Informationen besuchen Sie unsere Website oder kontaktieren Sie Albrecht Bühler.

Doris und Jost Huber-Schärli, CH-3780 Gstaad
Tel. +41 (0)33 748 63 63 – www.gstaaderhof.ch

Seehotel Rigi-Royal

Immensee am Zugersee

Für unser *** Familienhotel am Zugersee mit einer saisonal wechselnden Spezialitätenkarte suchen wir zur Verstärkung unseres Teams per sofort oder nach Vereinbarung:

- Servicefachangestellte m/w
- Koch m/w
- Jungkoch m/w

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufslehre, Ihre Arbeitsweise ist engagiert und gästerorientiert. Auch in hektischen Zeiten verlieren Sie nicht so schnell den Überblick.

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit sich in einem traditionsreichen Betrieb an wunderschöner Lage weiterzuentwickeln.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto

Seehotel Rigi-Royal Ruckstuhl AG
Fam. Ruckstuhl
Dorfplatz 2
6405 Immensee
Tel: 041 850 31 31
E-Mail: info@hotel-rigi.ch

HOTEL THORENBERG

RESTAURANT MAXIMO

Für unser neu renoviertes Restaurant und Hotel in Luzern, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

Koch m/w (Sous-Chef)

Sie Leben und Lieben Ihren Beruf.
Sie sind motiviert, kreativ und belastbar.
Lehrlinge Ihre beruflichen Kenntnisse weiterzugeben bereitet Ihnen Freude.

Servicefachangestellte/r
und Service-Aushilfen

Sie sind zwischen 20 und 45 Jahre, top motiviert und flexibel. Unsere Gäste bedienen Sie mit Freude und Aufmerksamkeit. Sie haben Erfahrung vom A-la-carte-Service bis hin zum Bankettservice. Sie sind bereit Verantwortung zu übernehmen und möchten Ihre Erfahrungen vertiefen. Fremdsprachenkenntnisse sind von Vorteil.

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

Gasthaus Thorenberg AG | Monika Lustenberger
Thorenbergstrasse 5 | 6014 Luzern
Tel: 041/250 52 00 | info@thorenberg.ch

Servicefachkraft (100%)

Ab sofort, spätestens Anfang April, suchen wir eine Servicefachkraft, die unser Team mit ihrer freundlichen und zuvorkommenden Art unterstützt.

Sie verfügen über genügend Erfahrung im A-la-carte-Service, sind flexibel, selbständig, gästerorientiert, teamfähig, zuverlässig und bewahren auch in hektischen Zeiten den Überblick?

Dann freut sich das Sonnen-Team um Gastgeber Mario Bofing schon jetzt auf Ihre schriftliche Bewerbung!



Hotel - Restaurant - Pizzeria
SONNE
Hauptstrasse 82, CH-8040 Einsiedeln
Tel. +41 55 412 28 21, Fax +41 55 412 41 45
info@hotel-sonne.ch, www.hotel-sonne.ch

RENGAW HOTEL AG

Für unsere Hotels im Engadin suchen wir auf den Sommer mit Eintritt auf den 5. Juni 2010 folgendes Personal:

Réception/Büro
Sekretär(in) D/I/E

Küche
Commis de cuisine

Etage
2. Gouvernante
Zimmermädchen

Restaurant/Spisesaal
Service-Mitarbeiter(in)

Schwimmbad
Bademeister(in)-Masseur(in)
D/I/E

Wenn Sie Erfahrung auf einem der angebotenen Arbeitsplätze haben
Wenn vielseitige Aufgaben Sie begeistern
Wenn Sie Lust haben, in einem dynamischen Team zu arbeiten,
dann sind Sie unser(e) Mann/Frau.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter:
bewerbung@hotel-rosatsch.ch oder
auch telefonisch unter der Nummer
079 737 95 61.

Svizzera italiana

80 Zimmer, renommiertes, zentral gelegenes Hotel in Lugano sucht:

DIREKTIONSASSISTENT/IN

Schwergewicht: Rooms division

Sprachen: I, D, F, E - Jahresstelle

Als fachlich kompetente Persönlichkeit verfügen Sie über Berufserfahrung im Front-Office-Bereich.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Zeugnissen, Lebenslauf und Foto unter Chiffre 6314-3569 an htr stelle revue, Montbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.



**CONTINENTAL
PARKHOTEL
LUGANO**

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

FRONT-OFFICE Mitarbeiter/In
SERVICE Fachangestellte/r und **Commis**
NIGHT-AUDIT Mitarbeiter
ZIMMERREINIGUNG-ETAGE Mitarbeiter/In

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

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 neu zu eröffnenden, innovativen und vielseitigen

Gastronomiebetriebe der BEA bern expo

suchen wir per 1. April 2010 oder nach Vereinbarung einen

Sous-Chef (m/w)

Ihre Aufgabe: Wir suchen eine belastbare und kreative Persönlichkeit, welche den Küchenchef in der Leitung der Gastronomiebetriebe tatkräftig unterstützt. Dies beinhaltet die Leitung und Organisation der Produktionsküche und 4 Satellitenküchen an verschiedenen Standorten auf dem Messegelände und die Mithilfe bei der gesamten Führung, Angebotsplanung und Kalkulation nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen. Im Weiteren sind Sie für die Umsetzung der jeweiligen F&B-Konzepte, die Herstellung der Speisen in konstant hoher Qualität, die Organisation und Durchführung von internen und externen Caterings sowie das Bestell- und Inventarwesen mitverantwortlich.

Ihr Profil: Wir suchen eine selbständige, zuverlässige, kreative und vorbildliche Person mit Durchhaltevermögen, welche über Organisations talent und ein hohes Qualitätsbewusstsein verfügt. Sie bringen Führungserfahrung mit und arbeiten ziel- und lösungsorientiert. Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung zum Koch absolviert und vorzugsweise Erfahrungen im Eventbereich sowie im Qualitätsmanagement gesammelt. EDV-Kenntnisse, Kalkulationen sowie Hygiene- und Arbeitssicherheit gehören ebenfalls zu Ihren Stärkerbereichen.

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

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



www.montarina.ch

Ab März/April 2010
suchen wir zur Ergänzung
unseres Teams ein/e:
Front Office Mitarbeiter/in

Bewerbungen bitte an:

Hotel & Hostel Montarina
Bernadette Heinrich
Via Montarina 1
6900 Lugano

www.montarina.ch
info@montarina.ch

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

RECEPTIONIST(IN)
Sprachen: I, D, F, E

Als fachlich kompetente Persönlichkeit
verfügen Sie über Berufserfahrung und
gute Fidelity-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

da Gina

grill bar pizza ascona

Arbeiten wo andere Ferien machen

Eine Oase der Gemütlichkeit und der Gastfreundschaft ist das Ristorante da Gina an der Viale Monte Verità 19 in Ascona. Zur tatkräftigen Unterstützung in den bevorstehenden Sommermonaten suchen wir aufgestellte und qualifizierte Mitarbeiter/innen in den Bereichen:

Pizzaiolo Jahresstelle 100%
Ab sofort

Bar-Servicefachkraft (w/m) (D/I)
April bis Oktober 2010

Servicepraktikant (w/m) (D/I)
April bis Oktober 2010

Jungkoch

April bis Oktober 2010, auch Festanstellung möglich

Ein sympathisches und junges Team wartet auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Gina Sprenger & Christoph Eichenberger; Viale Monte Verità 19; 6612 Ascona; www.dagina.ch; info@dagina.ch

6348-356

Hotel Cacciatori

www.hotelcacciatori.ch

Für unser Hotel & Spa mit bekanntem Spezialitätenrestaurant oberhalb Lugano suchen wir ab anfangs April bis Ende Oktober:

Saalkellner Commis de rang Buffetbursche

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:
Fam. A. Erni Hotel Cacciatori
6936 Cademario
E-mail: erni@hotelcacciatori.ch
Tel. 091 605 22 36

6349-360

Hotel Garni Elena

Für unser 3*-Garni in Losone mit 20 Zimmern suchen wir für die Sommersaison 2010, mit Stelleneintritt im April, eine

Allrounderin

für den Frühstücksservice und die Réception. Sie verfügen über gute Deutschkenntnisse, sind kontaktfreudig und arbeiten gerne selbständig in einem kleinen Team?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Albergo Garni Elena
Fam. Sandra Heiserer Ris
Via Gaggioli 15
6616 Losone
Tel. 091 791 63 26
E-Mail: hotel@garni-elena.ch
www.garni-elena.ch

6354-360

bader gastronomie & consulting

bgc

Notre mandat 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 son Ristorante Gemelli, nous recherchons une personnalité dotée d'un esprit d'entreprise pour occuper le poste de

gérant/e

Votre tâche principale consiste à diriger de manière indépendante le Ristorante Gemelli avec 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@baga.ch

6355-361

ESPLANADE *****

HOTEL RESORT & SPA

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

Wir suchen per sofort Mitarbeiter/innen mit Erfahrung in 4* oder 5* Hotels für folgende freie Stellen:

STELLVERTRETENDER OBERKELLNER m/w
Sprachkenntnisse D/I

COMMIS DE RANG m/w
Sprachkenntnisse D/I

REZEPTIONSPRAKTIKANT m/w
Sprachkenntnisse D/I/E

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen
ESPLANADE HOTEL RESORT & SPA
Via delle Vigne 149 - 6648 Minusio/Locarno
Email: sonja.nowaczyk@esplanade.ch / www.esplanade.ch

6361-363

International

The HOLIDAY INN LIMASSOL, a 150-room hotel in Limassol, Cyprus, is seeking an energetic and forward-thinking

Executive Chef/Trainer

to lead and train the kitchen brigade during a one or two year contract.

The hotel has an average 65% occupancy rate and operates one restaurant from the main kitchen and a coffee shop from a satellite kitchen. There is also a functions room where a substantial number of banqueting functions are held.

English language is a necessity. References required.
Applications to be received by 2nd April 2010.

E-mail: holidayinn@churhill.com.cy
Post: PO Box 51626, 3507 Limassol, Cyprus
Tel. 00357 25 851324 if you require further details.

6361-363

Stellengesuche

Je suis un jeune homme de 15 ans et je vais finir l'école en Juillet 2010.

Avant de commencer l'apprentissage du cuisinier en 2011 j'aimerais faire un préapprentissage dans un hôtel ou restaurant dans la Romandie pour faire une expérience dans une cuisine et pour apprendre la langue française.

Quel hôtel ou restaurant peut me donner la chance de travailler dans votre cuisine pour un argent de poche.

Je me réjouis beaucoup à votre réponse. Franz-Josef Dörig, Oberdorf 6, 6424 Lauerz, franzjosef.doerig@hotmail.com

6369-364

We are looking for an experienced candidate as

CHEF DE CUISINE

Duties:

To manage all food operations. Is responsible for à la carte kitchen, snack kitchen and personnel kitchen and all the brigades. This includes the design and calculation of menus and banquet arrangements. Responsible for kitchen logistics and optimisation of product and services standards all in favour of the guests. Being responsible for kitchen budgeting and monitoring results and profit margins. Has formal meeting with his operational staff. Is responsible for the correct applications of hygiene regulations and state maintenance of kitchen equipment.

Personal skills:

Age 35-45 years old, a proven team player, empathic personality, drive and motivation, well grounded in designing efficient kitchen logistics, outstanding social skills to deal with suppliers and employees, commercial mentality, primary level (or higher) of hotel school education, combined with specific kitchen management certificates, understand and speak Italian, 4-8 years (international) work experience in the hotel/restaurant/catering industry as a chef of executive chef. Swiss citizen or with a valid working permit in CH (perm. B or C).

If you consider to be our ideal candidate, please send us your complete CV.

Casino Lugano SA
Via Stauffacher 1
6901 Lugano (Switzerland)
Human Resources dept.

e-mail: humanresources@casinolugano.ch
web site: www.casinolugano.ch

CASINO LUGANO
www.casinolugano.ch

6340-366

Fassbind Hotels
Berne, Genève, Lausanne



www.fassbindhotels.com

L'Hôtel Alpha-Palmiers à Lausanne, cherche:

Chef de cuisine

De la brasserie (90 couverts), banquets (jusqu'à 250 couverts) et demi-pension des groupes.

Le candidat idéal devra aimer mettre la main à la pâte pour préparer une offre à la carte alléchante et actuelle. Il proposera également un programme pour les banquets et finger-food qui sorte de l'ordinaire. Il saura gérer et motiver une équipe de cuisine jeune, composée de 4 personnes. Responsable des achats food de l'hôtel et de l'hygiène.

Assistant/e de direction

Responsable de la vente des séminaires et des banquets

Le/la candidat/e sera une personne enthousiaste, indépendante, avec une formation hôtelière,

maîtrisant l'allemand et l'anglais.

Envoyez votre CV à Eric Fassbind, Hôtel Alpha-Palmiers, rue du petit-chêne 34, 1003 Lausanne.

6360-368

Anzeigenschluss verpasst?

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

htr **hotel revue**

Stellenvermittlungen

GASTRO SUISSE
JOB SERVICE

SUCHEN? VERMITTELN? FÖRDERN!

WIR VERMITTELN >

ATTRAKTIVE STELLEN FÜR FACHPERSONEN IM GASTGEWERBE!

sowie

Aussichtsreiche Positionen für Führungspersönlichkeiten.

Job Service - Stellenvermittlung von GastroSuisse
T 044 377 55 35 · www.jobservice.ch

6344-355

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 10 / 11. März 2010



Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

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

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

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

Nous cherchons un Hotel!

Nous sommes une compagnie basée en
Suisse en pleine expansion qui cherche
à acquérir ou louer hôtel de montagne.
Si votre hôtel offre les conditions suivantes:

1. situé dans une station de ski à plus de
2500 mètres d'altitude
2. ayant plus de 20 chambres

Alors n'hésitez pas à nous contacter par
e-mail: skihotels@gmail.com

Nous avons de nombreuses expériences
très concluantes et restos ouvert à toute
collaboration.

Anzeigen

MARC DOGNY

VENTE AUX ENCHERES EXCEPTIONNELLE du ROYAL-SAVOY

av. d'Ouchy 40, 1006 Lausanne, Suisse. Parking sur place
(pour rénovation totale)

du JEUDI 18 au MARDI 23 MARS 2010

VISITE DU MATERIEL PROFESSIONNEL jeudi 18 MARS de 9h à 13h.
VENTE jeudi dès 14h et vendredi de 8h30 à 12h à 14h.

Matériel d'exploitation de belle facture, cuisine et service, buanderie,
séminaire à conférence, mobilier de terrasse, fitness.

VISITE DU MOBILIER et des ANTIQUITES les 20 & 21 de 14h30 à 18h.
VENTE lundi & mardi de 9h à 12h & dès 14h.

Nombreuses antiquités du XVIIe au XXe s. de grande qualité, très beau
mobilier ancien, armoires, coffres, salons, secrétaires, 110 chambres, lits,
vitrines, beaux miroirs. Tableaux de Guardi & J. d'Artois; sculptures,
horloges, impressionnante lustrerie de cristal, grands tapis anciens,
faïences et argenterie de service... Catalogue et photos en ligne sur

www.encheresdogny.ch

Conditions: vente au plus offrant sans garantie, objets articles à prix minimal, paiement
comptant. Chèques non acceptés. Echute 15%, TVA 7.6 % sur l'échute. Tél. 079 607 41 07

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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

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

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

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

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Hübner

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

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

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/quadrif CHF 2.10

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

– Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrif CHF 2.30

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

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

Immobilienrevue / marché immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces

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

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

Termine

– Ausgabe / Numéro Nr. 11/2010

Nr. 12/2010

Nr. 13/2010

Nr. 14/2010

– Erscheint / Parution 18. 3. 2010

25. 3. 2010

1. 4. 2010

8. 4. 2010

– Anzeigenschluss / Délai 15. 3. 2010

22. 3. 2010

29. 3. 2010

1. 4. 2010, 9.00 Uhr

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: Bächer 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.