

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: 17.02.2026

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

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 10 / 11. März 2010

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

AG
ACTIVE GASTRO ENG
**Bi 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 eigenverantwortliches Personal wird für den Unternehmenserfolg zunehmend wichtig und kritisch.

Unternehmensleitungen, die aufmerksam hinschauen, stellen fest: Demografische und gesellschaftliche Entwicklungen werden in den nächsten Jahren die personelle Situation für die Unternehmen verschärfen.

Wettbewerbsstärke bewahren

Damit Schweizer Unternehmen im globalen Umfeld ihre Wettbewerbsstärke beibehalten 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 Fluktuationsskosten, verbesserter Abwesenheitsstatistik sowie sinkender indirekter Kosten für Überstunden, Temporäreinsätze und Versicherungsprämien (Lohnausfallversicherung, Unfallversicherung). Berufliche Vorsor-

ge/Risikoprämie). Damit dieses Ziel erreicht wird, sind Unternehmer und Personal gleichermaßen gefordert. Als wesentlicher 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, Spannungen, 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

Vieleroft lautet die Forderung von Führungspersonen, dass doch die Mitarbeitenden bitte endlich das tun sollen, was die Chefetage verlangt. Darauf gibt es



Alain D. Boillat

eine klare Antwort: Achtung – Führung! Diese Antwort ist durchaus vor dem Hintergrund einer hohen Leistungsorientierung und im Bewusstsein einer intensiven Wettbewerbssituation zu verstehen.

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

sind ehrlich daran interessiert, dass ihr Zustand von Human Excellence im grünen Bereich liegt. Was mindestens ebenso wichtig ist, wie die Prozesse im Sinne von Business 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 GESCHÄFTSFÜHRER DER HUMAN EXCELLENCE AG IN WORBLAUFEN BE

Gelesen von Entscheidungsträgern!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@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

5205-2940

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.hotelsschule-loetscher.ch

HOTELSCHULE LÖTSCHER

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

5140-2779

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!

hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B847	CFO, GM, Direktion, Verwaltung, Bereichsleitung	44	CH	per sofort	D F E PT
B934	Chef de Réception / Direktionsassistent	35	DE	per sofort	D F E
B981	Chef de Service / Restaurant Manager	49	CH	per sofort	D F E
B900	Chef de Service/Geschäftsführerin	37	CH	per sofort	D F E E
B434	Direktor / Geschäftsführung	39	CH	per sofort	D F E
B362	Event/Bankett/Administration	50	CH	per sofort	D F I E HU
B894	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 I 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 I E ES
B888	Masseur ca. 40%	45	CH	per sofort	D F E
B974	Night Auditor / Receptionist	22	RU	per sofort	D F I E RUE 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 Sprachenkenntnisse - 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 über 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 Ihr Grundausbildungen 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 lokale 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 innerhalb 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.

HOTEL ROSATSCH PONTRESINA

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

Chef de Service

mit Eintritt auf den 5. Juni 2010.

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

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 noch 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 zielstrebig 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 umsetzungsfähig 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 erwarten 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

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

Fühlen Sie sich angesprochen, bitte Bewerbung mit Foto an:

Helena Vicentini, Schmalzgasse 8, 9216 Hohentannen

Für mehr Infos: www.hohentannen.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 mitzuwirken dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns einfach an.

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

Nestlé

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

Good Food, Good Life

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 Gästehaus Golden-Gate / Jagdschloss

Das SCHLOSS-HOTEL SWISS-CHALET IST EIN INTERNATIONÄL BEKANNTES 4-Stern HOTEL AM VIERWALDSTÄTTERSEE.

ZUR ERGÄNZUNG UNSERES SERVICE- UND KÜCHEN-TEAMS SUCHEN WIR NACH VEREINBARUNG EINEN MOTIVIERTEN:

- Restaurationsleiter / Chef de Service
- Chef de rang

ALS GEBORENER GÄSTEGER IST DAS VERWÖHNNEN VON GÄSTEN IHRE LEIDENSCHAFT. SIE HABEN EINE AUFGEWECKTE PERSONALITÄT UND ARBEITEN GERNE IM TEAM.

- Chef de partie
- Jungkoch

WIR BIETEN IHNEN EINEN TEAMORIENTIERTEN 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 Mitarbeiterförderung 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 Bewerbungssossier an:

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

6271-305

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

6308-305

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 Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für unser

Sorell Hotel Zürichberg

Orellistrasse 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 Weiterleiten 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 Berufs- und Führungserfahrung in der gehobenen Gastronomie und Hotellerie mit und verfügen über ein sehr hohes Qualitätsbewusstsein. Zudem haben Sie ein Flair für ein neuzeitliches, saisonales und marktfrisches Küchenangebot im gehobenen Rahmen. Gute EDV-Kenntnisse, organisatorisches Geschick und eine hohe Sozialkompetenz gehören ebenfalls zu Ihrem Stärkebereich. 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 Anstellungsbedingungen.

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch oder www.sorellhotels.ch.

Sorell Hotels Switzerland

ZFV-Unternehmungen

Fluelastrasse 51, 8047 Zürich

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

info@zfv.ch, www.zfv.ch

6287-3540

RINGGENBERG RESTAURANT

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 Chef de Service.

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

6289-3547

HOTEL ROSATSCH PONTRESINA

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

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.

6319-3547

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

6311-3547

Hotel Brienz

Das familiär geführte 3*** Panoramahotel am See mit 26 modern ausgestatteten Zimmern, diverse Restaurants mit spezieller und kreativer Fischküche ausgezeichnet mit dem «Goldenem 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, sowie

Commis de cuisine (m/w)
sowie
eine/n

Réceptions-Praktikant/-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-3885 Brienz
Telefon 033 951 35 51
www.hotel-brienz.ch
info@hotel-brienz.ch

6287-3540

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 Gewölbe Keller
- grosse Dachterrasse, 64 Sitzplätze
- Hotel: 2 grosszügige Doppelzimmer, 2 Suiten im DG
- 3 ½-Zimmer-Wirte-Wohnung

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

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

6241-3520

Mirhi – as unique as you!

The Mirhi 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 3½ 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 Mirhi 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 Mirhi)
- 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@mirhi.com (please file-size not more than 2MB). For more impressions about Mirhi, please visit our homepage, www.mirhi.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, Mirhi Island Resort, South Ari Atoll, Republic of the Maldives, E-mail: gm@mirhi.com, Mobile: +960 778 63 31

5379-3520

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 Durchsetzungsvorwissen und Organisationstalent. 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

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

Für unser Restaurant, das im gutbürglerischen, rustikalen Stil gehalten ist und Gäste zum Verweilen und Geniessen 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. Einfühlend und fröhlich vermitteln wir gute Begegnungen in schlichten, naturbelassenen Räumen. In den beiden Restaurants und im Kolinsaal verwöhnen wir unsere Gäste aus nah und fern mit ausgezeichnetem 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 Rezeption stattfindet, in zweiter Linie den Frontbereich in den Restaurants.

Treten Sie ein und erfahren Sie weitere interessante Details.

Eveline und Matthias Hegglin, Kolinplatz 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 GaultMillau)

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/Champfèr
Tel. +41 81 833 44 55
Fax +41 81 833 05 69, info@talvo.ch



6318-3571

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
- Einsatz und Mitarbeiter 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
- Organisationstalent
- 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@graechen.ch

Good day sunshine
Matterhorn valley

EXCELENTE HOUSEKEEPER

Die ExceLENTE Housekeeper sind eine besondere Gruppe von Mitarbeitern, die die Qualität und Sauberkeit der Unterkünfte sicherstellen. Sie sind die ersten Kontakte mit den Gästen und tragen entscheidend zur Wiederholungsbuchung bei. Die ExceLENTE Housekeeper sind eine wichtige Komponente des Erfolgs der ExceLENTE Hotels. Sie sind auf die Erfüllung der individuellen Bedürfnisse der Gäste spezialisiert und garantieren eine hohe Qualität und Sicherheit in allen Bereichen des Hotels.

6327-3539

6329-3554

6349-3532

6347-3539

6348-3567

6349-3552

6349-3553

6349-3554

6349-3555

6349-3556

6349-3557

6349-3558

6349-3559

6349-3560

6349-3561

6349-3562

6349-3563

6349-3564

6349-3565

6349-3566

6349-3567

6349-3568

6349-3569

6349-3570

6349-3571

6349-3572

6349-3573

6349-3574

6349-3575

6349-3576

6349-3577

6349-3578

6349-3579

6349-3580

6349-3581

6349-3582

6349-3583

6349-3584

6349-3585

6349-3586

6349-3587

6349-3588

6349-3589

6349-3590

6349-3591

6349-3592

6349-3593

6349-3594

6349-3595

6349-3596

6349-3597

6349-3598

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

6349-3599

</div

Stellenangebote

www.swissdeluxehotels.com



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

Besonderer 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 zeitgemäss 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 Wohnen 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.

Nachtpförtner (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 Suite-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 | 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
Hotels
of the World

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 Reservierungsmitarbeiterinnen 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» 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

THE
LEADING
HOTELS
OF THE
WORLD

VICTORIA-JUNGFRU
COLLECTION

Leading
Hotels
of the
World



Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi

BEAU-RIVAGE HOTEL
NEUCHATEL

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 gardez 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, avec le sens de l'organisation et des responsabilités. Meticieux 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 NEUCHATEL/SWITZERLAND
T: +41 (0)32 723 15 15 F: +41 (0)32 723 16 16 E: info@beau-rivage-hotel.ch
www.beau-rivage-hotel.ch

Swiss Deluxe Hotels

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 100sten Geburtstag im Jahr 2010 schenkt sich das Grand Hotel Park eine Verjüngungskur, um sich einen zeitgenösseren Anstrich zu geben und damit den traditionellen Chaletstil mit einer eleganten Moderne zu verbinden.

Nach Vereinbarung suchen wir in Jahresstelle

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
- Receptionsmitarbeiter 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 Nachtpoer mit guten Sprachkenntnissen in Deutsch und wenn möglich Englisch

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

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

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

Event Coordinator

Sie sind verantwortlich für die Organisation und Bereitung 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/I, evtl. I
- Gute EDV-Kenntnisse (MS Office und Fidelio Front, Sales&Catering)
- Genau und präzise Arbeitweise
- 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/I, 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 internationales, 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
Dienstwahl: +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 Wirt-Paar	Region Zentralschweiz	J11076
BetriebsleiterInn und stv.d.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 Reception	Region Zürich/ Schaffhausen	J11270
Reception	Region Zürich/ Schaffhausen	J11267
Rezeptionist/in	Region Zentralschweiz	J11238
Receptionist/-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 Genf	J11249

Food & Beverages

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

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hilfskoch Pizzaiolo	Region Zürich/ Schaffhausen	J11282
Chef entremetier	Region Bern	J10935
Chef de partie (Ireland - Kerry)	International	J10936
Sous-chef (Ireland - 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
eidiq. dipl. Küchenchef (m/w)	Region Basel	J11241
Chef Pâtissier w/m	Region Mittelland (SOAG)	J11239
Sous-chef	Region Bern	J11242
Küche (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 (Ireland - 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 Oberwallis	J10940
Chef de service	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
Restauranteleiter (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
Restauranteleiter/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
Restauranteleiter/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

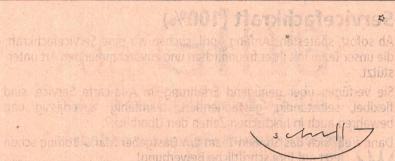
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Facharbeiter Technik (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J11281

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Filialeiter/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, Schiffslustige, 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- & 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 1718 www.schiff-pfaeffikon.ch



Die X-TRA Production AG betreibt das Veranstaltungsklo 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 Hotel-empfang. Sie besitzen MS-Office-Kenntnisse, wenn möglich mit Fidelio-Erfahrung und ein stilisiertes 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.

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
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 Servicelehrzeit
- * 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 htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.



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

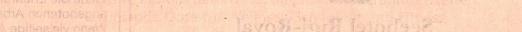
mit Erfahrung und fundierten Weinkenntnissen

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.



Das nachhaltigste 5* Hotel Europas wartet auf Sie

Für die kommende Sommersaison oder in Jahreszeit (Eintritt ab Juni 2010 oder nach Vereinbarung) suchen wir begeisternde «Artisten», die bereit sind, «überdurchschnittliche Leistungen zu erbringen, um unseren «Feriendarstellern» 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/Barmen

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 art

RESORT & SPA SAAS-FEE

CH-3906 Saas Fee

Tel +41(0)27 958 19 00 - Fax +41(0)27 958 19 05

info@ferienart.ch - www.ferienart.ch



In unserem geschichtsträchtigen Gasthaus im Herzen von Zug verwöhnen wir unsere Gäste mit Freude, Einfühlung und fröhlich vermitteln wir gute Begegnungen in schlichten, naturbelassenen Räumen. In den beiden Restaurants und im Kolonialsaal 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 zeitgemäss 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, Gersaustr. 8, 6440 Brunnen. Für telefonische Auskünfte: 041 285 47 47.

Unsere Homepage: www.aeskulap.com

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

6305-328

Gesuch um eine Probeaufnahme des Betriebes der Firma

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
Jungsommelier m/w
Servicemitarbeiterin
Buffetmitarbeiterin

In der Blauen Halle
Servicemitarbeiterin

Auf der Etage
Nachtpörtier
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

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, Menschen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerel-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)

Ihr 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 konstanter 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 Organisationstalent 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, Kalkulation sowie Hygiene- und Arbeitssicherheit gehören ebenfalls zu Ihren Stärkebereichen.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

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

**HOTEL
GSTÄDERHOF**

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

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

Wenn Sie gerne im Team arbeiten und eine «aufgestellte» Per-sönlichkeit sind, fühlen Sie sich sicher wohl bei uns. Neben den guten Arbeitsbedingungen, faire Bezahlung und geregelter Arbeitszeiten erwarten Sie die herrliche Bergwelt des Saanen-landes.

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 Spezialitätenküche 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 Berufsausbildung, Ihre Arbeitsweise ist engagiert und gästeorientiert. Auch in hektischen Zeiten verlieren Sie nicht so schnell den Überblick.

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit sich in einem traditionellen 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

KOETHORENBERG 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 Bankettsevice. 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, gästeorientiert, teamfähig, zuverlässig und bewahren auch in hektischen Zeiten den Überblick?

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

SONNE
Hotel • Restaurant • Pizzeria • Hauptstrasse 82, CH-8840 Einsiedeln
Tel. +41 51 412 28 21, Fax +41 51 412 41 45
info@hotel-sonne.ch, www.hotel-sonne.ch

RENGAW HOTEL AG

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

Reception/Büro**Sekretär(in) D/I/E****Küche****Commis de cuisine****Etage****2. Gouvernante
Zimmermädchen****Restaurant/Speisesaal
Service-Mitarbeiter(in)****Schwimmbad****Badeemeister(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.

6351-3550

Strandhotel CH-3807 Iseltwald

Für unser 3-Stern-Hotel direkt am Brienzsee mit 40 Betten und regem Restaurationsbetrieb (10 Automaten, von Interlaken) suchen wir ab 1. Mai oder nach Übereinkunft für Saisonstelle folgende Mitarbeiter:

**Service
Serviceangestellte (w/m)**

Mit A-la-carte-Erfahrung
Küche
Koch (w/m)

Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns.
Familie Hornung-Hornberger
Strandhotel
3807 Iseltwald
info@strandhotel.ch
www.strandhotel.ch
Tel. 033 845 13 13

6317-3572

Svizzera italiana

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

DIREKTASSISTENT/IN**Schwerpunkt: 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 hr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

6314-3569

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

6312-3430



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. 091 966 11 12
Fax 0041 (0)91 966 12 13
www.continentalphotel.ch
info@continentalphotel.ch

6316-3506

HOTEL INTERNATIONAL, LUGANO

80-Zimmer, renommiertes zentral gelegenes

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

6315-3570

da Gina

grill bar pizza ascona

Arbeiten wo andere Ferien machen

Eine Oase der Gemütlichkeit und der Gastfreundlichkeit 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

Hotel Cacciatori

www.hotelcacciatori.ch

Für unser Hotel & Spa mit bekanntem Spezialitätenrestaurant oberhalb Lugano suchen wir ab Anfang 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

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 Rezeption. Sie verfügen über gute Deutschkenntnisse, sind kontaktfertig und arbeiten gerne selbstständig 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: garni-elena.ch
www.garni-elena.ch

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 son Ristorante Gemelli, 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 le Ristorante Gemelli avec de 120 places au cœur de Fribourg. Encadré 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. Ouverte 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 optimales et de bonnes possibilités de carrière vous attendent.

Vous avez 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@bgc.ch

ESPLANADE ★★★★ HOTEL RESORT & SPA

Moderne Hotelkultur in historischem Rahmen; 67 Zimmer und Suiten; Restaurant, Panoramaterrasse, Bar, Konferenzräume; erholsame 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.nowaczky@esplanade.ch / www.esplanade.ch

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 adéquate. Il proposera également un programme pour les banquets et finger-food qui sorte de l'ordinaire. Il sera gérant et motivier 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 candidat 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.

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@churchill.com.cy

Post: PO Box 51626, 3507 Limassol, Cyprus
Tel. 00357 25 851324 if you require further details.

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 purchasing logistics and optimisation of product and service standards. To facilitate guest requests. 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.

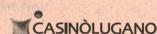
Personal skills:

Age 35+ years old, a proven team player, empathetic 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



6304-3584

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 peux 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 Lauz, franzjosef.doerig@hotmail.com

6304-3584

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

6244-3029

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 restons 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 & dès 14h.

Matiel d'exploitation de belle facture, cuisine et service, buanderie, séminaire & 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'Arlois, sculptures,

horloges, impressionnante lustrière 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, quies articles à prix minimal, paiement comptant. Chèques non acceptés. Échette 15%, TVA 7.5% sur l'échette. Tél. 079 607 41 07

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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

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

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

Chefredaktion / Rédaction en chef: Elisabeth 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: anserate@htr.ch / Homepage: www.htr.ch

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

Anzeigenkatalog (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/quadrat CHF 2.10

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

- Kaderubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrat 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/quadrat 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
- Erschein / Parution	18. 3. 2010	25. 3. 2010	1. 4. 2010	8. 4. 2010
- Anzeigenschluss / Début	15. 3. 2010	22. 3. 2010	29. 3. 2010	1. 4. 2010, 9.00 Uhr

Anzeigenschluss / Début

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-beglubigt 2009 / tirage contrôlé REMP 2009: Verkauft Auflage / tirage vendu: 10 732 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 769 Ex.
Druckauflage / tirage imprimé: 13 000 Ex.

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