

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2010)
Heft: 12

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

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 29.01.2026

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

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 12 / 25. März 2010

Der grösste Stellenmarkt
Le principal marché
de la branche

Osterausgabe Nr. 14/2010
erscheint am Do. 8. April 2010
Anzeigenschluss Do. 1. April 2010, 9:00 Uhr

AG
ACTIVE GASTRO ENG

Mier wüssed, wo öpis lauft!

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

HOTEL CAREER

Aktuell über 950 Hotel- und Gastronomiejobs in der Schweiz.

Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH

HOREGA

www.horega.ch 061 281 95 75

Qualifizierte Mitarbeiter.

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

www.gastrojob.ch

Topjobs und Gastrojobs – ganze Schweiz

GastroJob

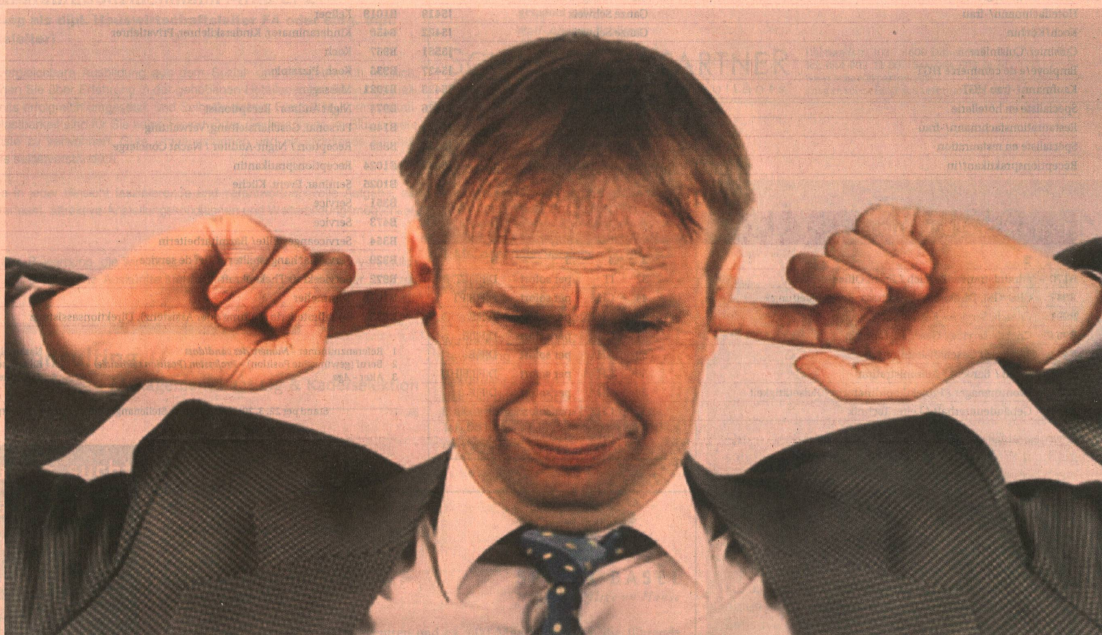
Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-5
Deutsche Schweiz	3-7
Suisse romande	7
Svizzera italiana	9
International/Marché international	9
Stellengesuche/Demandes d'emploi	9
Immobilien	10

Vertraute Signale

Körpersignale
sagen uns oft mehr
als tausend Worte,
und sie lügen nicht!



Auf Körpersignale achten



YVONNE SCHUBERT
EXPERTIN FÜR NONVERBALE
KOMMUNIKATION UND
PHYSIOGNOMIE YPSIOLOGIE
GMBH
WWW.YPSIOLOGIE.CH

Einige grundlegende Gesten, die der Kommunikation dienen, sind überall auf der Welt gleich. Wenn Menschen glücklich sind, lächeln sie, wenn sie traurig oder verärgert sind, runzeln sie die Stirn, blicken finster oder weinen gar. Wenn uns ein neu geborenes Kind zum ersten Mal anlächelt, dann kommuniziert es uns tiefes Urvertrauen. Wenn uns jedoch eine Person gegenüber steht und ihre Arme über der Brust verschränkt, dann empfinden wir nicht nur Ablehnung, sondern bekommen sie auch von Körper zu Körper präsentiert. Wir werden zu dieser Person in diesem Moment kein Vertrauen fassen können.

Aber was bedeutet Vertrauen überhaupt, und welche Gesten und Körperhaltungen kommunizieren uns Vertrauen? Vertrauen ist festes Überzeugtsein von der Verläss-

lichkeit oder Zuverlässigkeit einer Person. Damit ist gesagt, dass Vertrauen in erster Linie auch Glauben an eine Sache und vor allem an eine Person ist.

Kommuniziertes Vertrauen

Wie können wir aber nun feststellen, ob wir Vertrauen in einen Menschen haben dürfen, mit dem wir zum ersten Mal in eine Beziehung eintreten? Indem wir uns die Sprache unseres Körpers zunutze machen. Unser Körper spricht stets die Wahrheit, er ist unser nonverbales «wahres» Sprachrohr. Auf Grund einer klassischen Studie wird der Vertrauen erweckende Gesamteindruck von einer Persönlichkeit zu 55 Prozent von der äusseren Erscheinung und der Körpersprache, zu 38 Prozent von der Stimme und

nur zu 7 Prozent vom Inhalt des Gesprochenen bestimmt.

Signale erkennen

Stellen Sie sich vor, eine gute Kollegin aus der Firma besucht Sie, um sich bei Ihnen über ihre Diskussion mit dem Chef auszulassen. Sie sollten jedoch eine dringende Kundenreklamation beantworten. Da Sie ihr aber sehr nahe stehen und selbst schon in dieser Situation gewesen sind, sagen Sie zu ihr: «Oh, schön, freut mich, Dich zu sehen.» Im selben Moment jedoch spielen Sie nervös mit Ihrem Stift oder schauen verstoßen zur Uhr. Was glauben Sie? Kann sie Ihren Worten und Gesten Vertrauen schenken, die ihr eigentlich andeuten, dass Sie etwas anderes tun wollten, als ihr zuzuhören. Das «Bewusste» wird stets durch den Kopf

angezeigt, wohingegen das «Unbewusste» durch unseren Körper signalisiert wird. Demnach zeigt uns der Kopf in der Körpersprache das gerade Brauchbare, so auch die Lüge an, während der Körper uns unbewusst immer die Wahrheit sagt, denn – unbewusstes Lügen ist uns nicht möglich, da wir zur «Kreation» der Lüge immer unseren Geist nutzen müssen. Mit dem Kopf können wir denken und somit auch lügen. Mit dem Körper reagieren wir verzögert auf Gesagtes, schützen uns vor verbalen Angriffen und haben dauerhaft keinerlei Einfluss auf diese, unsere körperlichen Signale. Sie passieren einfach.

Es lohnt sich also, auf körperliche Signale zu achten, wenn wir herausfinden wollen, ob wir unserem Gegenüber Vertrauen entgegenbringen können oder nicht.

Hier bestimmen Sie den Inhalt!

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

htr hotel revue

hoteljob.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.

Lehrstellen/ Praktikum

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

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B170	administrativer Bereich / Front Office	32	IT	per sofort	D E E T, F
B847	CEO, GM, Direktion, Verwaltung, Bereichsleitung	44	CH	per sofort	D F E PT
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
B1014	Gebäudeunterhalt / Leiter Technik	32	CH	per sofort	D

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1019	Kellner	48	BH	per sofort	D E
B450	Kinderanimator, Kinderskilehrer, Privatlehrer	49	CH	per sofort	D F E
B957	Koch	41	CH	per sofort	D F E
B935	Koch, Pizzaiolo	24	SK	per sofort	D F I
B1021	Massagen	44	CH	per sofort	D H U
B974	Night Auditor/ Receptionist	22	RU	per sofort	D F E RU, ES
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	44	DE	per sofort	D E
B989	Réception / Night-Auditor / Nacht Concierge	49	CH	per sofort	D F E
B1024	Receptionspraktikantin	21	PT	per sofort	D F E PT
B1025	Seminar, Event, Küche	45	CH	per sofort	D F E IT
B351	Service	26	CH	per sofort	D
B473	Service	28	AT	per sofort	D E
B354	Serviceangestellte/ Barmitarbeiterin	24	DE	per sofort	D F E TR
B329	Servicefachangestellter, Chef de service	53	AT	per sofort	D F E
B972	Servicekraft, Thekenkraft	34	EG	per sofort	D E Arabisch
B1018	Sommelier	38	CH	per sofort	
B835	Spitalhotellerie (Leitung oder Assistenz), Direktionsassistentin	30	DE	per sofort	D F E

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 22. 3. 2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Aus- und Weiterbildung

**COOLE DRINKS
HEISS GELIEBT**

DER BAR KURS

DAS INTENSIV-SEMINAR VON GASTROKOLLEGE

TERMIN: 03.05. bis 08.05.2010
SEMINAR: 20.05. bis 04.06.2010
FRÜHLING: 15.11. bis 20.11.2010
HERBST: 15.11. bis 20.11.2010

WEITERE INFORMATIONEN:
Gastrokoll
2004 Zürich
Tel. 0548 177 111
weiterbildung@gastrokoll.ch
www.gastrokoll.ch

PREIS: CHF 1'100.- inkl. Dotation

GASTROKOLLEGE
574.3187

Sprachaufenthalte

Top Angebote von
Annemarie + Rolf Frischknecht
Tel. 044 925 39 58

www.sprachaufbildung.ch

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

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

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

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

Gelesen von Entscheidungsträgern!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr **hotel revue**

Das Kulm Hotel St. Moritz gehört zu den attraktivsten und erfolgreichsten Hotels der 5*-Kategorie. Mitten in der majestätischen Bergwelt des Oberengadins wird den Gästen eine Aura von 150-jähriger Tradition und luxuriöser Eleganz vermittelt. Herzliche Gastlichkeit und einzigartige Serviceleistung bilden die Grundlage des Erfolges.

Die 180 Hotelzimmer und 35 anliegenden Residenzwohnungen bieten alle bezüglich Stil und Ambiente Aussergewöhnliches. Dem Ruf des Hauses entsprechend, müssen sämtliche Dienstleistungen den höchsten Anforderungen bezüglich Servicequalität und Gästebetreuung entsprechen. Um diese Ziele zu erreichen, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen



Executive Housekeeper (Hauswirtschaftsleiter/-in)

In dieser Kader- Vollzeitstelle sind Sie direkt der Geschäftsleitung unterstellt und verantwortlich für den gesamten hauswirtschaftlichen Bereich. Sie sind talentiert im Umgang mit Menschen. Sehr gute Sprachkenntnisse in D, I, und E sind unerlässlich.

Wir wenden uns mit diesem Angebot an eine Person mit Abschluss als

**Hotel- oder Restaurationsfachmann /-frau EFZ
(mit Weiterbildung als dipl. Hauswirtschaftsleiter FA oder eidg. dipl. Hauswirtschaftsleiter)**

Alternativ ist eine vergleichbare Ausbildung aus dem Sozial- und Pflegebereich möglich. Vorzugsweise verfügen Sie über Erfahrung in der gehobenen Hotellerie, ihre Führungsqualitäten haben sie bereits erfolgreich umgesetzt, und Selbstständigkeit, Flexibilität, Kommunikationsfähigkeit und Belastbarkeit sind für Sie keine Fremdwörter. Es liegt Ihnen im Blut, unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen. Gute Umgangsformen und ein tadelloses Erscheinungsbild sind für Sie selbstverständlich.

Es erwartet Sie eine in jeder Hinsicht faszinierende und verantwortungsvolle Aufgabe, ein motiviertes Mitarbeiterteam, attraktive Anstellungskonditionen und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, die wir mit der nötigen Priorität und absolut vertraulich behandeln werden. Für telefonische Auskünfte steht Ihnen unser Herr Urs Beyer jederzeit zur Verfügung.

Haussener Consulting
Urs Beyer
Oberauweg 2,
CH-7205 Zizers
Tel. 081 322 12 26
u.beyer@hch.ch
www.hch.ch

Niederlassungen in
den wichtigsten
Wirtschaftsregionen
der Schweiz

Haussener Consulting
Managementberatung & Kaderselektion

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

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

Für mehr Infos: www.hohentannen.ch



Unser Auftraggeber ist ein dynamisches, innovatives und stark wachsendes Unternehmen in der Gastronomiebranche, welches national sehr erfolgreich tätig ist. Gesucht wird für das Ristorante Gemelli ein/e unternehmerisch denkender/

Geschäftsführer/in

Ihre Hauptaufgaben liegen in der selbstständigen Führung des Restaurants im Herzen von Fribourg mit 120 Plätzen. Zusammen mit einem eingespielten Team von 18 Mitarbeitenden sind Sie für alle organisatorischen Betriebsabläufe und das Wohl der Gäste verantwortlich. Sie arbeiten gerne an der Front und verkaufen das attraktive Angebot professionell und mit Liebe zum Detail. Ihr Team verstehen Sie partnerschaftlich zu führen, zu fordern und stets zu motivieren.

Für diese anspruchsvolle und herausfordernde Kaderstelle wünscht sich unser Kunde eine sehr kreative und flexible Persönlichkeit mit Durchsetzungsvermögen und Organisations-talent. Dank Ihrer offenen und unkomplizierten Art fällt es Ihnen leicht, auf allen Ebenen zu kommunizieren und rasch ein gutes Vertrauensverhältnis zu schaffen. Sie bringen eine abgeschlossene Hotelfachschule mit und/oder verfügen über einen Leistungsausweis in der selbstständigen Führung eines Restaurants. Sie sprechen fließend Französisch und sind verhandlungssicher in Deutsch und Italienisch.

Unser Kunde bietet Ihnen eine spannende und interessante Herausforderung, bei welcher Sie Ihre eigenen Ideen einbringen und zusammen mit Ihrem Fachwissen erfolgreich umsetzen können. Es erwarten 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.

Bader Gastronomie & Consulting
Frau Margherita Bonaventura
Riadstrasse 3, 6330 Cham
Telefon 041 725 29 00, E-Mail: m.bonaventura@bgc.ch

The Future Is Now – Welcome To The Future

Die mit einem COO vergleichbare Position beinhaltet sowohl die generell operativen Aufgaben als auch den Auf- & Ausbau des Unternehmens und des Management-Teams, die Entwicklung von Services und neuen (Hotel-) Betrieben verbunden mit dem Auftrag einer optimalen Positionierung des Gesamtprodukts. Es bedingt erprobtes Marketing-Know-how, die Fähigkeit neue Businesspartner & Investoren zu gewinnen, hohe Affinität zu Themen wie Organisation, Administration, Unterhalt & Technik sowie zur strategischen Planung. Einschlägige Erfahrung mit Pre-Openings & Opening Procedures ist ein Must.

Der starke Auftritt der weltweit erfolgreich operierenden Gesellschaft und der exzellente Angebotsmix bilden ein Alleinstellungsmerkmal. Ideale Ausgangslage für Top Profis der Hospitality-Branche. Sie sehen sich in einer langfristigen angelegten Stellung und kennen sich bestens aus mit den verschiedenen Stufen der integrierten Unternehmensplanung (Rolling Forecast). Mit geschickter Führung Ihrer Department Heads in den Bereichen Hotellerie, Gastronomie, FM, Sport- & Resort-Facilities bzw. mit konsequenter Einhaltung der Plandaten sichern Sie die Erreichung der ambitionierten Ziele.

Head Operation Hotels & Resort Schweiz

Mitglied der Geschäftsleitung – w/m

Sie kommunizieren exzellent auf allen Ebenen und haben wertvolle Erfahrungen in der internationalen Hotellerie gesammelt: Auslandspraxis, z.B. EMEA/Nordafrika und/oder USA bringen Sie mit. Als Absolvent einer der etablierten Hotelfachschulen haben Sie Ihr Wissen durch eine höhere betriebswirtschaftliche Zusatz-ausbildung abgerundet und sind mit den schweizerischen Besonderheiten respektive der CH-Mentalität vertraut. Dass Sie bereits grössere Hotelbetriebe oder Resorts wirtschaftlich erfolgreich als Direktor geführt haben, wird vorausgesetzt.

Im Spannungsfeld «Bauherrschaft, Immobilien, FM, Konzernhotellerie und potentiellen Investoren» überzeugen Sie durch Kompetenz und Ausstrahlung. Als Hotellerie/Hoteller mit Sinn für Lifestyle, Design & Avantgarde – Idealalter vierzig bis fünfundsünfzig – spielen Sie auf «Champions League-Niveau» und wollen mit Nachdruck ein Zeichen setzen! Dazu bieten wir Ihnen die entsprechende Plattform mit Ausbaupotential – Interesse? Für den Erstkontakt am besten vorab CV mit Foto per Mail senden oder ganz einfach anrufen. Ausserhalb der Büroöffnungszeiten und am Wochenende auf +41 79 402 53 00. Volle Diskretion ist garantiert. Wir sind gespannt auf Sie.

Ralf-Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 • 8600 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 • Fax 044 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Das Haus mit Ambiance im Zentrum der historischen Stadt Chur (Gilde-Betrieb)

Wir sind ein familiär geführtes Stadt-Restaurant mit einem gepflegten A-la-carte-Service. Zur Verankerung unserer Küchenbrigade suchen wir ab 1. Mai oder nach Vereinbarung eine/n

Koch

Chef de Partie Tournant/Jahresstellung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Restaurant Zollhaus
Heinz und Iris Frutiger
Malixerstrasse 1, CH-7000 Chur
Tel. 081 252 33 98 Fax 081 253 11 37
www.zollhaus-chur.ch

RAUM FÜR VISIONEN



Seit über hundert Jahren gehören wir zu den besten Adressen der Luxushotellerie an den eindrucklichsten Orten der Schweiz; und das nicht allein für unsere Gäste, sondern auch für Sie, als Mitarbeiterin oder Mitarbeiter. Unsere Traditionen, echte Gastfreundschaft und das permanente Streben nach Perfektion, führen uns gemeinsam in eine erfolgreiche Zukunft.

Nach Vereinbarung bieten wir im Victoria-Jungfrau, unserer Collection von 4 führenden Hotels der Luxusklasse und einem der führenden Spas Europas, einen einzigartigen Arbeitsort für eine engagierte und initiative Persönlichkeit als:

Geschäftsführer SPA m/w

Ihre Aufgaben:

Ihnen obliegt die direkte Führungs- und Budgetverantwortung des gesamten Victoria-Jungfrau SPA sowie die fachliche Führung des SPA im Palace Luzern. Dies beinhaltet die Planung und Umsetzung der Verkaufs- und Promotionsaktivitäten der Spas, deren stetige Weiterentwicklung, die reibungslose Zusammenarbeit und die Koordination der Mitarbeiter, die nahtlose Integration der Spa in die jeweiligen Hotelabläufe, das Sicherstellen der Qualitätsstandards und die enge Zusammenarbeit mit den Vertretern der jeweiligen Spa Brands.

Ihr Anforderungsprofil:

Sie bringen mehrjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position mit und kennen die nationalen und internationalen Märkte im Bereich der Luxushotellerie und der Spa-Branche. Sie haben ein natürliches Durchsetzungsvermögen und eine ausgeprägte Kommunikations- und Sozialkompetenz. Sie sind teamfähig, ein Organisationstalent und ausgesprochen wirtschaftlich denkend.

Haben wir Ihr Interesse für diese vielseitige und spannende Herausforderung geweckt? Unter www.victoria-jungfrau-collection.ch finden Sie alle weiteren Informationen zum Unternehmen.

Ihre aussagekräftige Bewerbung richten Sie bitte direkt an Herrn Hans-Rudolf Rütli, Direktor.



Höbweg 41, 3800 Interlaken
Herr Hans-Rudolf Rütli, Direktor, Telefon 033 828 28 28
hr@victoria-jungfrau.ch, www.victoria-jungfrau.ch

Spitex Basel
Ressort Personal und Bildung
Feierabendstrasse 44
4051 Basel
Telefon 061 686 96 00
www.spitexbasel.ch



SPITEX BASEL
Hilfe und Pflege zu Hause

Wir sind mit unseren 8 Quartierzentren und ca. 600 Mitarbeiterinnen die führende Spitexorganisation in Basel. Unser Ziel ist die Erhaltung und Förderung der Selbstständigkeit von Menschen jeden Alters, die zu Hause betreut oder gepflegt werden.

Im Rahmen unserer neuen Organisationsstruktur suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Leiterin/Leiter Hauswirtschafts- team (Teilzeitpensum 60-80%)

Spitex Basel baut neben den interdisziplinären Hilfe- und Pflegeteams neu Hauswirtschaftsteams auf. Als Leiterin eines Hauswirtschaftsteams sind die Schwerpunkte Ihrer vielfältigen Funktion der Aufbau des Teams und die Führung von 15 bis 20 Mitarbeiterinnen, das Durchführen von Bedarfsabklärungen bei den Kunden und die Fallführung.

Sie sind mitverantwortlich für die Weiterentwicklung des hauswirtschaftlichen Angebots von Spitex Basel und die Prozessentwicklung. Sie sorgen dafür, dass die vorhandenen Arbeitsinstrumente effizient und nachhaltig umgesetzt werden gemäss den Produktivitäts- und Qualitätsvorgaben. Zudem sind Sie Ansprechperson für Kunden, ihre Angehörigen und externe Partnerorganisationen.

Es macht Ihnen Freude, Ihre Führungsstärke, Ihr Organisations-talent und Ihre Planungsfähigkeiten täglich unter Beweis zu stellen. Sie führen gerne ein Team von selbstständigen, unterschiedlich qualifizierten Mitarbeiterinnen. Sie sind innovativ und kreativ. Deshalb ist für Sie der Aufbau und die Entwicklung des hauswirtschaftlichen Dienstleistungsangebots in einer neuen, jungen Struktur eine willkommene Herausforderung.

Sie haben eine Berufsausbildung als Hotelfrau/-fachmann oder als Hauspflegerin/Hauspfleger mit EFZ oder eine äquivalente Ausbildung, Führungserfahrung, Kenntnisse im Gesundheitswesen sind von Vorteil. Leistungsbereitschaft, analytische Fähigkeiten, Durchsetzungsvermögen, eine hohe Sozialkompetenz und eine gute Kommunikationsfähigkeit sind Voraussetzungen für diese Aufgabe. Zudem sind Sie eine / ein versierte/r Anwenderin/Anwender der MS-Office-Applikationen. Speziell freuen Sie sich auf die IT-unterstützte Dienst- und Einsatzplanung.

Frau Verena Bitterli Pozza, Bereichsleitung, gibt Ihnen gerne unter der Telefonnummer 079 330 64 89 weitere Auskünfte.

Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:
Spitex Basel, Ressort Personal und Bildung, Feierabendstrasse 44, 4051 Basel
www.spitexbasel.ch



STEIN
HOFLeiter/in Verpflegung
Heim und Gastwirtschaft zum Steinhof

Das Pflegeheim Steinhof ist ein spezieller Ort am Südrand von Luzern: Treffpunkt, Pflegeheim, Arbeitsplatz und ganz besonders: Ein Stück Heimat – heiter, freundlich, geborgen.

280 Menschen leben im Steinhof zusammen: Die rund 107 älteren und jüngeren Bewohnerinnen und Bewohner, die zum grossen Teil auf Pflege angewiesen sind – rund um die Uhr umsorzt vom 170-köpfigen MitarbeiterInnen-Team. Ganz wichtig sind auch die externen Gäste und Angehörigen, die täglich im Haus sind. Und praktisch am allerwichtigsten – jedenfalls gibt es dazu mindestens 280 klare Ansichten – ist all das Feine, was die Küche täglich auf den Teller zaubert. Das Wohlbefinden geht eindeutig durch den Magen und die täglichen Mahlzeiten sind Fixpunkt und Highlight in einem. Weil der Chefkoch selber in den verdienten Ruhestand tritt, suchen wir Sie per 1. Oktober 2010 oder nach Vereinbarung als neue/n

**Leiter/in Verpflegung /
Küchenchef/in 100%
(Mitglied der Heimleitung)**

Ihre Aufgabe ist, mit Ihrem rund 100köpfigen, multikulturellen Team tagtäglich auf hohem Niveau für eine frische, feine und saisongerechte Verpflegung zu sorgen. Sie orientieren sich konsequent an den Zielgruppen: Den BewohnerInnen mit z.T. ganz ähnlichen Bedürfnissen wie im Spital. Den Mitarbeitenden – mit dem kleinen und grossen Hunger. Dem Gast-

ronomiebereich mit dem für die Öffentlichkeit zugänglichen Gasthaus und punktuellen Banketten. Als Kopf und Gastgeber schaffen Sie Qualität, Atmosphäre und Ausstrahlung.

Sie sind ein erfahrener Küchenchef vorzugsweise mit Zusatzausbildung Spital-/Heimkoch und haben selbständig grössere Betriebe geführt. Sie sind ein begeisterungsfähiger Chef, der sich mit Hingabe und Umsicht seiner Aufgabe widmet und die Balance zwischen neuen Akzenten und dem Bewährten wunderbar schafft. Zu Ihrer Verantwortung gehören Küche, Einkauf, Lagerung, Administration und Budgetierung. Sie sind sehr gut organisiert und auch unter Belastung ausgeglichen, motivierend und Teil der einzigartigen Steinhof-Kultur. Wir freuen uns auf Sie! Gerne orientieren wir Sie über weitere Details und freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbungsunterlagen mit Foto. Diskretion ist für uns selbstverständlich.

Kontakt: Rosmarie Lienert-Zihlmann
Jörg Lienert

Jörg Lienert AG
Unternehmensberatung
in Personalfragen
Hirschtalmstrasse 15, Postfach
CH-6002 Luzern
Telefon 041 227 80 30
luzern@joerg-lienert.ch

JÖRG LIENERT
SELEKTION VON FACH-
UND FÜHRUNGSKRÄFTEN

Luzern, Zug, Zürich
und neu auch in
→ Basel.

DeKaGastroTreuhand

Der Landgasthof Heidelberg in Aadorf (TG), seit 25 Jahren ein selbständiger Betriebszweig der erfolgreichen Unternehmung GRESSEL AG. Er befindet sich an sehr guter, zentraler Lage und umfasst ca. 140 Sitzplätze sowie einen Hotelbereich. Im Zuge einer Nachfolgeregelung suchen wir eine/n

Küchenchef/in

Ihr Aufgabenbereich umfasst die Führung der Küchenbrigade, die Gestaltung des kulinarischen Angebots, den Einkauf und die Kalkulation, sowie eine aktive Mitarbeit.

Wir erwarten von Ihnen Organisationsgeschick, Führungs- und Sozialkompetenz, ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein und ein hohes Mass an Eigenverantwortung.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen an:

DeKa Gastronomie-Treuhand AG
z.H. Hr. Daniel Deutscher, Postfach, 8501 Frauenfeld
Tel. 052 720 12 10 E-Mail: deka@gastro-treuhand.ch

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/gelehrter 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



GRINDELWALD

Gepflegtes 4-Sterne-Hotel an zentraler Lage mit 82 Betten, Wellness-Oase, Spezialitätenrestaurant, Snack-Bar, Aufenthaltsräumen, Konferenzraum

Wir suchen ab kommender Sommersaison, ca. 20. Mai 2010 oder später, folgende qualifizierte Mitarbeiter, wenn möglich für länger

Koch/Köchin

Entremeter, an selbstständiges und hygienisches Arbeiten gewöhnt

Servicefachangestellte

mit Aufstiegsmöglichkeiten zum Chef de Service ab Wintersaison
Sprachen D/E/F

Buffetmitarbeiter/in

Sie haben Berufserfahrung in der Gastronomie, sind fleißig und freundlich

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung
Hotel Kreuz & Post, Frau Helena Konzett, 3818 Grindelwald
Telefon: 033 854 54 92 / kreuz-post@bluewin.ch

Vietnamesisches Restaurant in Zürich
Leutschenbach sucht per Mitte Mai oder nach Vereinbarung

Koch und Servicepersonal
mit Erfahrung

Bewerbung an:
Dulip GmbH
Marbachweg 22, 8041 Zürich
Tel. 079 785 40 66

Reha

Rheinfelden

Die Reha Rheinfelden ist ein medizinisches Rehabilitationszentrum. Sie verfügt über 184 Betten für neurologische und muskuloskelettale Rehabilitation, eine Station für Frührehabilitation für schwerstbetroffene neurologische Patientinnen und Patienten, ein Neurologisches Tageszentrum, ein Ambulatorium für neurologische und muskuloskelettale Behandlungen und ambulante Rehabilitationsprogramme, verschiedene Spezialprechstunden, eine Memory Clinic, ein Schmerz-zentrum, ein Spine-and-Brain Center, ein Rehazentrum für Sklerodermie und ein Pädiatrisches Therapiezentrum.

Für unseren Patientenpeisesaal (170 Sitzplätze) mit Terrasse suchen wir ab 1. Mai 2010 oder nach Vereinbarung eine engagierte Gastgeberpersönlichkeit als

Chef/in de Service

Beschäftigungsgrad 100%

Ihr Aufgabenbereich

- Führen und leiten des Serviceteams im Patientenpeisesaal
- Mitwirken Anlässen
- Administrative Arbeiten
- Interdisziplinäre Zusammenarbeit mit internen Diensten (Küche, Logistik, Pflegedienst, Reinigungsdienst)
- Durchführen von Schulungen von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern

Diese abwechslungsreiche Aufgabe erfordert

- Abgeschlossene Berufsausbildung zur/zum Servicefachangestellten (Erfahrung im Gesundheitswesen wünschenswert)
- Führungserfahrung
- Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift (Fremdsprachen E/F erwünscht)
- Gute PC-Anwenderkenntnisse

Wir legen besonderen Wert auf

- Selbständige, zuverlässige und exakte Arbeitsweise
- Ein gepflegtes Erscheinungsbild sowie ein sicheres Auftreten mit guten Umgangsformen
- Flexibilität und Belastbarkeit
- Teamfähigkeit

Wir bieten Ihnen

- Ein vielseitiges und interessantes Aufgabengebiet
- Gezielte Förderung
- Ein aufgestelltes und motiviertes Team
- Geregelte Arbeitszeit
- Moderne Infrastruktur

Nähere Informationen gibt Ihnen gerne Herr Daniel Christen, Leiter Hotellerie, Tel. 061 836 50 70.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an das Personalwesen, Kennwort: CDS
E-Mail: bewerbung@reha-rhf.ch

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

Ethys
cabinet conseilIhre Industrieerfahrung in Qualitäts-, Umwelt- und
Sicherheitsmanagement ist gefragt

Unser Kunde ist die Direktion Betrieb eines der führenden Spitäler der Romandie. Aufgrund der Pensionierung des jetzigen Stelleninhabers suchen wir einen Manager, Dame oder Herr, für die

Leitung Facility Services
Reinigung und Qualitäts- und Umweltmanagement

Hauptpunkte dieser anspruchsvollen Aufgabe sind die Dienstleistungen Hygiene, Reinigung und Sauberkeit auf sehr hohem Level in allen Organisationseinheiten des HUG sicherzustellen. Sie leiten eine Abteilung mit 500 Mitarbeitern und werden dabei von Fachspezialisten und Bereichsleitern unterstützt. Sie sind der Garant für das strenge Einhalten der Normen und Vorschriften im Qualitäts- und Umweltmanagement (ISO 9001 und 14001) und zwar bei der Reinigung und Desinfizierung der Behandlungszimmer, bei der Entsorgungslogistik, sowie beim Unterhalt und der Pflege der Gartenanlagen.

Ihre Verantwortung umfasst sowohl die betriebswirtschaftliche Seite wie Kosten/Nutzen/Qualität, als auch Mittel- und Personaleinsatz. Sie sind Ansprechpartner der internen Kunden, der Sub-Unternehmer, der Lieferanten und der Sozialpartner der Branche.

Sie bringen eine technische Grundausbildung sowie Erfolgsnachweise aus einer ähnlichen Managementfunktion aus einem bedeutenden Industrieunternehmen der Nahrungsmittel-, der Pharma-, der Chemie- oder der Medizintechnik mit. Idealerweise haben Sie eine Zusatzausbildung in Umwelt- und Qualitätsmanagement abgeschlossen und konnten fundierte Erfahrungen in Umweltschutz, Abfallwirtschaft, Umgang mit Giftstoffen sowie Gefahrguttransport sammeln.

Ihre Persönlichkeit spielt bei dieser Aufgabe eine Schlüsselrolle. Sie sind charismatisch, fordernd, konsequent, kommunikations- und verhandlungsstark und haben stets ein offenes Ohr für Kundenwünsche und Mitarbeiterwünsche. Sie sind vorausschauend und planen entsprechend strategisch, handeln zielorientiert, verstehen Projekte zu leiten und schwierige Verhandlungen zu führen. Als Unternehmertyp wollen Sie an wichtigen bereichsübergreifenden Projekten mitwirken und Sie können sich mit Ihren nationalen und internationalen Partnern in Französisch und/oder Englisch unterhalten.

Wir erwarten gerne Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen auf cv@ethys.ch und garantieren Ihnen absolute Diskretion.

Christiane Morel

Ethys S.A. Route de Saint-Julien 176 bis – CH-1228 Plan-les-Ouates/Genève
Téléphone +41 (0)22 706 22 44 – Fax +41 (0)22 706 22 45 – www.ethys.ch

WELLNESS HOTEL
GRICHLING & BADNERHOF

CH-3954 LEUKERBAD

Zur Verstärkung unseres jungen, kreativen Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung

- Rezeptions-Hotel-Praktikantin
- Chef de Restaurant d/f
- Chef de rang
- Serviertochter
- Sous-Chef
- Chef de partie

Möchten Sie mit uns unsere anspruchsvollen Gäste verwöhnen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

**WELLNESS HOTELS
GRICHLING UND BADNERHOF
3954 LEUKERBAD**

Frau Angela Bauer
Telefon 0041 27 472 77 11
Telefax 0041 27 470 22 69
badnerhof@grichling-hotels.ch
www.hotel-grichling.ch



Berner Oberland Lust auf eine Hauptrolle?

Im Auftrag suchen wir auf die Sommersaison 2010 für ein fast total renoviertes, bestens eingeführtes Business- und Ferienhotel

Direktionsassistent/in Vizedirektor/in

Sie helfen mit, an zentraler Lage ein ****-Hotel mit 44 Zimmern (Juniorsuiten, Suiten) sowie eine gepflegte Restauration zu leiten. Ganzjahresbetrieb.

Wenn Sie einerseits verkaufstark, innovativ, führungssicher und ein echter Gastgeber sind und andererseits jederzeit in der Lage sind, kurzfristig den Service, die Küche oder die Réception zu führen oder die QM-Umsetzung und MA-Schulung zu planen, dann sind Sie der/die richtige Nachfolger/in.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Jürg Zumkehr, Unternehmungsberatung, 3800 Interlaken
Natal 079 656 56 88, Fax 033 823 63 88
www.zumkehr.ch; juerg.zumkehr@quicknet.ch

***City-Hotel

Schfen Zug

In unserem geschichtsträchtigen Gasthaus im Herzen von Zug verwöhnen wir unsere Gäste mit Freude. Einfühlsam und fröhlich vermitteln wir gute Begegnungen in schlichten, naturbelassenen Räumen. In den beiden Restaurants und im Kolnisaal 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
ausgeglichene
offen
fröhlich

Sie haben einen Hotelfachschulabschluss? Ihr Aufgabengebiet umfasst in erster Linie alles, was im rückwärtigen Bereich und Réception 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

Für unser schönes ****Ferien- & Seminarhotel Sants im herrlichen Toggenburg/SG suchen wir per 1. Juni 2010 oder nach Übereinkunft folgende Teamplayer:

Chef de Service m/w Küchenchef m/w Jungkoch/Chef de Partie m/w Hilfsbursche m/w

Gerne freuen wir uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen oder Ihren geschätzten Anruf.



**** Ferien- & Seminarhotel Sants - CH-9657 Unterwasser
Telefon: +41 (0)71/998 50 20 - saentis@beutler-hotels.ch

Ein Hotel der Beutler Hotel Gruppe®



WALDHOTEL NATIONAL

Für die kommende Sommersaison 2010 (Mitte Juni – Mitte September) suchen wir folgende motivierte Teamees:

Réception	Service/Bar	Etage
Night-Auditor	Chef de Rang	Zimmerfrau (D)
Réceptionist/in	Commis de Rang	Portier (D)
	Barmitarbeiter/in	

Ausserdem nach Vereinbarung:

Allrounder mit technischem Geschick und Führerschein Kat. B

Wintersaison 2010/11

Seien Sie dabei, wenn im Dezember 2010 das neue Waldhotel mit 45 zusätzlichen Zimmern und Suiten, Konferenzzentrum, Alpin Lounge und Tiefgarage eröffnet wird!

Bewerbungen für alle Abteilungen nehmen wir ab sofort entgegen!

Weitere Informationen erhalten Sie unter: www.team-waldhotel.ch



Waldhotel National, CH-7050 Arosa
Beatrice Schelling, Teamleiterin
schelling@waldhotel.ch, Tel. +41 81 378 55 55



Sie würden gerne zur Fortsetzung einer über 125-jährigen Erfolgsgeschichte beitragen, schätzen einen lebhaften Arbeitsplatz im Herzen von Zürich und arbeiten gerne in einem jungen Team als

Rezeptionist/in

Reservationssekretär/in

Night Auditor 80%

Chef de Rang m/w mit Zimmerstunde

Sie verfügen über eine Ausbildung in der Hotellerie und haben Berufserfahrungen sammeln können.
Zudem strahlen Sie Lebensfreude aus, haben ein gepflegtes Auftreten, wollen unseren Gästen und Ihrem Team kompetent und beherzt mit Rat und Tat zur Seite stehen, dann liegt es nun an Ihnen mit uns in Kontakt zu treten:

Hotel Central Plaza AG – Central 1 – 8001
Zürich
oder personal@central.ch

Für nähere Informationen besuchen Sie unsere Homepage:
www.central.ch

Member of Warwick Int. Hotels



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.

Réceptionspraktikant/in
D/E/F-sprachig.

Servicemitarbeiter/in für Hausgäste und Bankette
D/E-sprachig, mit Erfahrung im Service.

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.



Sind Sie Gastgeber/in aus Leidenschaft mit einer Gastronomieerfahrung auf hohem Niveau?

Wir suchen für das weit herum bekannte

Restaurant Schloss Brandis in Maiefeld

in der Bündner Herrschaft ein

Gastgeber-/Pächterpaar

Mit Ihrem unternehmerischen Denken und Handeln führen Sie ab dem Jahr 2011 das gepflegte Restaurant mit seinem sehr guten Ruf.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbungsunterlagen an

Riedi – Ruffner – Theus
Treuhand- und Revisionsgesellschaft
Herrn B. Steinbacher
b.steinbacher@rrt.ch
Poststrasse 22
7002 Chur
Tel. 081 258 46 46

Sommersaison 2010 in Zürich

Statt Kurortluft einmal die Atmosphäre einer internationalen Handelsmetropole schnuppern.
Für unser am See, im schönsten Park der Stadt gelegenes und von Gästen aus aller Welt frequentiertes Haus, suchen wir für die Sommersaison 2010 (von Ende April bis Ende September) ausgewiesene Fachleute 9 oder 8 als:

Entremetier

Tournant

Demi Chef garde-manger

Commis de cuisine

Commis pâtissier

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

Frau D. Hohl oder Herrn J.-P. Wälti.



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



KREUZ Kultur und Gastlichkeit

www.kreuz-jona.ch

Für unser im Jahr 2006 komplett umgebautes, modernes Restaurant mit grossem Bankettsaal suchen wir per Mitte April 2010 oder nach Vereinbarung:

Chef de Service

Für die Betreuung unserer Gäste stellen wir uns eine aktive, aufgestellte und gepflegte Persönlichkeit vor, welche an der Front tätig ist.

Dank der abgeschlossenen Servicefachausbildung, einigen Jahren Berufserfahrung, und von Vorteil einem Lehrmeisterkurs, übernehmen Sie die Vorbildfunktion im Team. Sie führen die Service-Crew professionell und motivierend, beherrschen die deutsche Sprache und bewirten unsere Kundschaft herzlich, gepflegt und kompetent.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freut sich Herr Jakob Fahrni, Geschäftsführer.

St. Gallerstrasse 30 Tel. +41 (0)55 225 53 53 www.kreuz-jona.ch
8845 Rapperswil-Jona Fax +41 (0)55 225 53 54 info@kreuz-jona.ch

Für die Eröffnung unseres kleinen Speiserestaurants mit 30 Sitzplätzen in Chur suchen wir Mitarbeiter mit natürlichem Geist und flinken Händen.

Service Mitarbeiter (m/w)

der sich neben der Betreuung unserer Gäste auch allen anderen anfallenden Aufgaben im Frontbereich annimmt. Teilzeit möglich (jeweils mittags oder abends). Deutsche Muttersprache.

Jungkoch (m/w)

der Lust hat auf eine frische und saisonale Küche, aber auch vor schmutzigen Tellern und einem Wischmop nicht zurückschreckt. Auch Bewerbungen von willigen Hilfsköchen werden berücksichtigt – etwas Deutsch muss allerdings gesprochen und verstanden werden.

Allrounder (m/w)

Im Stundenlohn, für Hilfsarbeiten im ganzen Haus.

Ab 1. Mai. Wir arbeiten in der Regel von Dienstag bis Samstag.

Auskünfte erhalten Sie von Romana Hendry, Tel. 076 526 62 41, oder von Thomas Portmann, Tel. 079 623 90 57

Ihr Bewerbungsdossier senden Sie bitte an die obengenannten Personen: Susenbühlstrasse 92, 7000 Chur oder per E-Mail an thoportmann@bluewin.ch

Motivierter Koch (Team-/Küchenleiter)

JAKOB

HOTEL AM HAUPTPLATZ

...die Vision mit uns in eine erfolgreiche Zukunft zu starten (ab August 2010 oder nach Vereinbarung)

Sie suchen eine interessante und abwechslungsreiche Herausforderung?

Sie sind jung aufgeschlossen, freundlich, hoch motiviert und möchten Verantwortung übernehmen?

Sie koordinieren die Arbeitsabläufe eigenverantwortlich, denken unternehmerisch, sind flexibel und belastbar?

Sie stellen hohe Ansprüche an die Verarbeitung marktfreischer Produkte für à la carte sowie die Bankettküche?

Kundenorientiertes und kostenbewusstes Denken und Handeln sind für Sie selbstverständlich?

Durch Ihre eigene Handschrift garantieren Sie die Qualität in allen Bereichen?

Kurzum Kochen ist für Sie Handwerk, Kreativität und Freude und Sie möchten etwas bewegen! Dann sind SIE bei uns richtig!

JAKOB Hotel am Hauptplatz GmbH, Yvonne Berther, Hauptplatz 11, 8640 Rapperswil SG
yvonne.berther@jakob-hotel.ch, www.jakob-hotel.ch



Herzlich willkommen zu einer neuen Herausforderung!

Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir nach Vereinbarung einen

Chef de Partie

Wir bieten Ihnen eine neue Herausforderung im Zunfthaus zur Hae, ein durch die Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF geführter, öffentlicher Betrieb – ein Restaurant mit vielen Besonderheiten.

Unser Geschäftsführer will mit Ihnen gemeinsam qualitativ hoch-stehende Bankette und anspruchsvolle A-la-carte-Gerichte zubereiten.

Sie bringen Kreativität und Leidenschaft am Kochen mit und setzen Ihre Begeisterung und Philosophie gerne im Team um.

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

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

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

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

HOTEL VALAISIA

Crans-Montana

Für unser modern eingerichtetes Ferien-Sporthotel mit Hotelbar, Cafeteria, Pergola und Wellness-Zentrum suchen wir für die kommende Sommersaison folgende Mitarbeiter:

Sous-Chef Jungkoch

Bardame D/F (auch Anfängerin) Service Mitarbeiter/in D/F Wellness Mitarbeiterin D/F

Sie sind eine sympathische und freundliche Persönlichkeit, arbeiten gerne in einer familiären Atmosphäre, und das Wohl der Gäste liegt Ihnen ganz besonders am Herzen.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

Walter Gaberthüel, Direktion
3963 Crans-Montana 1
Tel. +41 27 481 26 12, Fax +41 27 481 26 60
info@hotel-valaisia.ch www.hotel-valaisia.ch

Adlisberg

www.adlisberg.ch

Wir suchen für unseren beide Betriebe
Carlton Restaurants & Bar
und das Restaurant Adlisberg
folgende Arbeitskräfte:

Servicefachangestellte/r (100%) Chef de Partie (100%)

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung

Perfekte Deutschkenntnisse und eine
Berufsunterstützung sind Voraussetzung.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung
(mit Foto)!

Carlton Restaurants & Bar, Andi D'Alberti
Bahnhofstrasse 41, CH-8001 Zürich
Tel. +41 44 227 19 19 Fax. +41 44 227 19 27
E-Mail: dalberti@carlton.ch

City-Hotel

Ochsen Zug

In unserem geschichtsträchtigen Gasthaus im Herzen von Zug verwöhnen wir unsere Gäste mit Freude. Einflüssig und fröhlich vermitteln wir gute Begegnungen in schlichten, naturbelassenen Räumen. In den beiden Restaurants und im Kolnisaal 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

Hotel ARVENBÜEL

Hotel Arvenbüel Amden

auf der Sonnenterrasse über dem
Walensee, sucht für die Sommer-
saison vom 1. Mai bis 15. Nov.
jüngere, motivierte und belastbare
Mitarbeiter

2 Servicefachangestellte m/w

1 Büffettochter auch zur Mithilfe im Service.

Sind Sie Schweizerin oder Ausländerin mit deutscher Muttersprache, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Fam. Rüedi, Hotel Arvenbüel
8873 Amden
Tel. 055 611 60 10 Fax 055 611 21 01
info@arvenbuel.ch
www.arvenbuel.ch
Montag Ruhetag

HOTEL MULLER

PONTRESINA

mountain lodge

Chef de Réception

mit mindestens 2-jähriger Receptionserfahrung für kleines Designhotel. Sicher in Korrespondenz und Debitorenbuchhaltung, Protel Erfahrung von Vorteil. Sprachen D / E, fakultativ italienisch. Eintritt: Anfang April.

Es erwartet Sie eine vielseitige Stelle in einem aufstrebenden Hotel mit 23 Zimmern.

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen

Hotel Müller, mountain lodge

Via Maistra 202, Postfach 139, CH-7504 Pontresina

Tel. + 41 (0)81 839 30 00 info@hotel-mueller.ch www.hotel-mueller.ch

Werden Sie Mitglied eines erfolgreichen Teams!

Wir sind ein mittelgrosser familiär geführter Lebensmittelbetrieb mit einer einzigartigen Herstellungsphilosophie im Bereich Fleisch/Fisch. Unsere Produkte sind im Premium-Sektor angesiedelt.

Wir suchen einen ausgewiesenen Fachmann und Kenner der
Gastronomieszene als

Fachberater 100% (ganze CH)

Sie sind gelernter Gastronomiekoch (evtl. sogar eidg. dipl. Küchenchef) mit einer ausgeprägten Affinität zu Delikatessen und guten Verbindungen zu Kochkunstteams und Cercles. Vertieftes Fachwissen, Berufsstolz und Loyalität gegenüber Ihrem Arbeitgeber sind weitere Voraussetzungen für diese Tätigkeit.

Als extrovertierte und kommunikative Persönlichkeit besitzen Sie ein gewinnendes, sicheres und gepflegtes Auftreten, um unseren anspruchsvollen Kunden vollumfänglich gerecht zu werden.

Sie sind sprachgewandt, verfügen über einen hohen Selbstmotivationsgrad und beherrschen die gängigen Kommunikationsmittel. Eigendynamik und das Gespür für umsetzbare Ideen zur Kundenbindung gehören zu Ihren weiteren Stärken.

Etwa 90% Ihrer Tätigkeit investieren Sie in den direkten Kundenkontakt, die restliche Kapazität nutzen Sie für die Vor- und Nachbearbeitung und zur Umsetzung von Ideen an unserem Firmensitz im westlichen Mittelland.

Wir bieten ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Kreativität sowie partnerschaftliche Anstellungsbedingungen. Alle nötigen Hilfsmittel für eine erfolgreiche Aufgabenerfüllung werden selbstverständlich zur Verfügung gestellt.

Sind Sie unser neues Teammitglied? Wenn ja, senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto und Salärvorstellungen unter Chiffre 6439-3650 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

CITY BEACH

LAKESIDE ZÜRICH

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

Mit dem Projekt City Beach beim Lake Side erhält die Stadt Zürich auch dieses Jahr eine Attraktion für den Sommer 2010. Das City Beach ist eine Oase der Ruhe mitten in einer hektischen Grossstadt, wo sich der Gast die Hektik des Alltages abstreifen und sich voll und ganz der Erholung widmen kann.

Zur Unterstützung von unserem Team brauchen wir per Mitte/Ende April 2010 folgende Mitarbeitenden

City Beach Verantwortliche/r

Chef de Bar

Bar- & Serviceaushilfe/n

Wir suchen junge, flexible und zuverlässige Persönlichkeiten, die Barerfahrung mitbringen, um eine kompetente und aufgestellte Bedienung und Beratung unserer anspruchsvollen Gäste zu gewährleisten.

Wir bieten Ihnen einen spannenden Arbeitsplatz am Ufer des Zürichsees, in einem stilvollen Ambiente. Die Anstellung als Chef de Bar und Bar-/Serviceaushilfe erfolgt im Stundenlohn.

Reizt Sie diese vielseitige Aufgabe in einem dynamischen Umfeld? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung.

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

ZÜRICH AMBIANCE
LIFESTYLE TRADITION DREAMS

RESTAURANT STRANDBAD WINKEL

Im schönsten Winkel von Horw

Für unseren einzigartigen, lebhaften Sommerbetrieb suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen flexiblen und teamorientierten

Jungkoch oder Hilfskoch mit Berufserfahrung m/w

der fließend Deutsch spricht.

Jeanine Rauchenstein und
Sarah Ming-Henderson
Seestrasse 6
CH - 6048 Horw/LU
Tel. 041 340 44 25
info@winkelbad.ch
www.restaurant-winkel.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

züllli RESTAURANT ERLACH

Restaurant Züllli, das gemütliche Restaurant mit der feinen Küche, mitten im malerischen Städtchen Erlach am Bielersee.

In unserem kleinen, aber starken Team, total 6 Mitarbeiter, fehlen uns für die kommende Sommersaison – Mai bis Mitte Oktober – je ein

Koch
Servicefachangestellte

Verwöhnen Sie gerne Gäste mit einer marktfrischen Küche und möchten Sie gerne einen Sommer im schönen Seeland verbringen, so melden Sie sich bei uns. Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Restaurant Züllli, Robert Regli
im Städtchen 2, 3235 Erlach
Tel. 032 338 11 22, Fax 032 338 11 23
E-Mail: restaurant.zuelli@bluewin.ch

HOTEL RESTAURANT ROSSLI AMDEN

Gesucht ab April od. nach Vereinbarung

Serviceangestellte mit Barservice

(evtl. Anfängerin)

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, zeitgemässe Entlohnung und selbstständiges Arbeiten.

Kost und Logis im Hause möglich.

L. & B. Eberle, 8873 Amden

Tel. 055 611 11 94

www.rossli-amden.ch

Für die Sommersaison suchen wir per 1. Mai 2010

Serviceangestellter/in F/D und Jungkoch (Gardemanger)

Sie sind fröhlich, flexibel, verantwortungsbewusst und an selbstständiges Arbeiten gewöhnt!

Sie haben Freude, unsere Gäste kompetent zu betreuen, dann sind Sie bei uns herzlich willkommen!

Unser Restaurant mit 15 Gault-Millau-Punkten, liegt am Fusse des Mont Vully mit herrlichem Blick auf den Murtensee.

Auberge des Clefs
Cuisine de saison



Famille Rätz
Route de Chenaux 4
1789 Lugnolle
Tel. 026 673 31 06
www.aubergedesclefs.ch
Famille le mercredi et le jeudi

info@aubergedesclefs.ch

hotel chesa rosatsch

www.rosatsch.ch

Das einzigartige 4****-Hotel mit 36 Zimmern, zwei Restaurants, eines mit 14 Gault-Millau-Punkten, einer Gartenterrasse am Fluss und einer Bar sucht ab kommenden Frühling/Sommer 2010:

Küche:

1 Chef de Partie (w/m)

1 Commis de Cuisine (w/m)

Ehrgeizige Fachpersonen für Entremetier oder Garde-manger

Service:

1 Servicefachmitarbeiter (w/m)

Gastgeberpersönlichkeit mit Aufstiegsmöglichkeiten.
Italienischkenntnisse von Vorteil.

Sie teilen mit uns den Sinn für Qualität und freuen sich, den Ruf unserer guten Küchen und Serviceleistungen mit Erfolg weiterzuführen? Können Sie sich mit der Regionalität des Engadins identifizieren? So freuen wir uns auf Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hotel Chesa Rosatsch
Direktion: Ueli Knobel
7505 Celerina/St. Moritz
direktion@rosatsch.ch
www.rosatsch.ch



InnBAR

Strandhotel

CH-3807 Iseltwald

Für unser 3-Stern-Hotel direkt am Brienzersee mit 40 Betten und regem Restaurationsbetrieb (10 Autom. 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.

Famille Hornung-Hornberger

Strandhotel

3807 Iseltwald

info@strandhotel.ch

www.strandhotel.ch

Tel. 033 845 13 13

Lake Side LUNCHING | DINING | MEETING

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

Das Lake Side liegt direkt am Seeufer und nahe dem Stadtkern. Das A-la-carte-Restaurant (13 Gault-Millau-Punkte) verfügt über 130 Innenplätze sowie 120 Terrassenplätze und 30 Plätze an der Bar. Zusätzlich bietet unser Selbstbedienungsrestaurant Lake Away auf unserer Terrasse 200 Gästen Platz. Im Obergeschoss befinden sich unsere Bankett-, Seminar- und Kongressräume mit einer Kapazität bis zu 500 Personen. Die Küche bietet ein vielfältiges mediterranes-euroasiatisches Angebot und im Restaurant befindet sich unsere bekannte Sushi-Bar.

Für den Auftakt der Frühlingssaison brauchen wir zur Ergänzung unseres Teams folgende Mitarbeiter:

Chef Pâtissier
Demi Chef de cuisine
Chef de service
Chef de rang

Hilfskoch
Kassenaushilfe
Chinakoch

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einem dynamischen Umfeld und in einem dynamischen Gastronomieunternehmen, welches Ihnen Perspektiven bieten kann? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

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

ZÜRICH AMBIANCE LIFESTYLE TRADITION DREAMS

Suisse romande

GASTROSUISSE

GastroSuisse est la Fédération nationale leader de l'hôtellerie et de la restauration. Près de 21 000 établissements (hôtels, pensions, auberges, restaurants et cafés), organisés en 26 sections cantonales et quatre groupements sectoriels, sont membres de la plus grande association patronale de la branche en Suisse. Nous représentons tous les intérêts de nos membres sur le territoire suisse.

Pour diriger notre dynamique équipe de formation professionnelle à Pully, nous recherchons immédiatement ou pour à une date à convenir un/e

Responsable romand
formation professionnelle (100%)

Vos principales fonctions:

- direction de l'antenne romande (trois collaborateurs, dont un responsable), chargée de la formation professionnelle au sein de GastroSuisse (la Fédération a son siège à Zurich)
- conception et commercialisation d'une offre de formations complémentaires en fonction des besoins et des exigences du marché
- coordination de la formation nationale de cafetier-restauteur-hôtelier (avec diplômes cantonaux et fédéraux) en Romandie et assistance en la matière en étroite collaboration avec les centres de formation des associations cantonales de GastroSuisse
- suivi des activités de promotion de la relève en Romandie en accord avec le responsable de la promotion de la relève en Suisse et dans le respect de ses objectifs
- coordination et gestion proactive des activités de GastroSuisse en Suisse romande

Votre profil:

- formation supérieure en hôtellerie-restauration (par ex. Ecole Hôtelière); formation complémentaire dans l'éducation des adultes (minimum requis FSEA 1)
- plusieurs années d'expérience dans un ou plusieurs postes à responsabilités dans la branche
- Vous montrez de l'assurance et faites preuve d'un sens de la diplomatie et d'un flair politique

Votre talent d'organisateur, votre capacité de conceptualisation et votre méthode de travail précise et fiable sont des atouts supplémentaires. Une parfaite maîtrise rédactionnelle de la langue française (langue maternelle) et un très bon niveau d'allemand à l'écrit et à l'oral sont également requis pour ce poste. Nous vous proposons une fonction exigeante qui vous accorde une très grande autonomie. Vous souhaitez relever ce défi? Alors envoyez-nous votre dossier de candidature complet accompagné d'une photo par e-mail ou par courrier postal à

GastroSuisse
Fédération de l'hôtellerie et de la restauration
Service du personnel
M^{me} Simone Baumgartner
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zurich
Tel. 044 377 52 53
simone.baumgartner@gastrosuisse.ch
Visitez notre site Internet à l'adresse: www.gastrosuisse.ch

hoteljob.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Veränderungen beginnen hier
www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus?

Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Réceptionist/in	International	J11523
stv. Geschäftsführer	Region Zürich/ Schaffhausen	J11561
Betriebsassistent	Region Zürich/ Schaffhausen	J11541
General Manager	International	J11681

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Regional Sales & Account Manager	Region Zürich/ Schaffhausen	J11537

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Finanz Koordinator/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J11683
Betriebskontrolller	Region Zürich/ Schaffhausen	J11524
Personalberater / Consultant	Region Basel	J11687
Personalassistentin	Region Mittelland (SOAG)	J11551

Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chief de reception	Region Graubünden	J11574
Receptionistin	Region Oberwallis	J11692
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J11567
Anfangs-Concierge/Allrounder	Region Zürich/ Schaffhausen	J11521
2. Chief de reception	Region Bern	J11704
Receptionisten m/w	ganze Schweiz	J11702
Receptionistin	Region Zürich/ Schaffhausen	J11570
Seminarassistentin	Region Zentralschweiz	J11680
Receptionist/in	Region Graubünden	J11529
Réceptionistin	Region Zürich/ Schaffhausen	J11719
Front Office/Schulsekretariat (w)	Region Zentralschweiz	J11715
Rezeptionistin	Region Zentralschweiz	J11519
Rezeptionistin	Region Zürich/ Schaffhausen	J11698

Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Director of Reservations & Yield (w/m)	Region Basel	J11674

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sous-chef und Restaurationsfachfrau/-mann	Region Bern	J11721
F&B Manager	Region Zürich/ Schaffhausen	J11682
Sachbearbeiter/-in Warentest Food (40-50%)	Region Basel	J11699

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef entremetier	Region Bern	J11707
Chef de partie	Tessin	J11513
Sous-chef	Tessin	J11512
Chef de partie	Region Basel	J11515
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J11517
Chef pâtissier	Region Zürich/ Schaffhausen	J11532
Commis de cuisine	Region Basel	J11516
Chef de partie (Irland - Wexford)	International	J11518
Chef de Partie und/oder Pâtissier/ière	ganze Schweiz	J11535
Konditor/Confiseur für Nahrungsmittelindustrie	Region Bern	J11536
Sous Chef	Region Zürich/ Schaffhausen	J11542
Koch temporär (w.m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J11543
Chef de Partie	Region Graubünden	J11525
Küchenchef/in	International	J11559
Küchenchef (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J11560
Chef de Partie Entremetier und Jüngkoch	Region Bern	J11564
Commis pâtissier (England - Cornwall)	International	J11568
Köche (Saison)	Region Graubünden	J11573
Commis de cuisine - (England - London)	International	J11670
Chef pâtissier/ Gardemanager	Region Zürich/ Schaffhausen	J11686
Alleinkoch (Sommersaison)	Region Zürich/ Schaffhausen	J11673
Entremetier (Sommersaison)	Region Graubünden	J11675
Chef pâtissier	Region Zürich/ Schaffhausen	J11676
Sous-chef	Region Zürich/ Schaffhausen	J11677
Alleinkoch / Alleinköchin	Region Bern	J11685
Sous-chef	Region Zürich/ Schaffhausen	J11696
Küchenchef	International	J11697
Chef de partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J11703
Küchenchef	Region Zürich/ Schaffhausen	J11700
Sous-Chef	Region Zürich/ Schaffhausen	J11701

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Demi-chef de partie	Region Bern	J11711
Commis de cuisine	Region Graubünden	J11713
Küchenchef	Region Graubünden	J11714
Sous Chef m/w	Region Graubünden	J11716
Souschef	Region Zürich/ Schaffhausen	J11717
Commis de cuisine (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J11720

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis sommelier/sommelière (England - London)	International	J11511
Demi-chef de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J11545
Servicemitarbeiter ca. 40-60% (M/W)	Region Zürich/ Schaffhausen	J11533
Commis de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J11547
Chief de Bar/ Bar- & Serviceaushilfe/n	Region Zürich/ Schaffhausen	J11689
Serviceangestellte	Region Oberwallis	J11691
Chief de rang	Region Bern	J11706
Commis de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J11678
Chief de rang	Region Graubünden	J11679
Chief de service Chef de rang Kassenaushilfe	Region Zürich/ Schaffhausen	J11690
Service-Fachfrau / Service-Fachmann	Region Bern	J11684
Chief de rang	Region Graubünden	J11710
Servicefachangestellte (80%)	Region Graubünden	J11694
Commis de rang (Spanien - Costa Brava)	International	J11557
Servicefachangestellte/r Chef de Rang Servicepraktikant	Region Zürich/ Schaffhausen	J11554
Chief de rang	Region Freiburg	J11712
Chief de rang (w/m)	Region Zentralschweiz	J11553
Demi-chef de rang - (England - London)	International	J11558
Stv. Restaurationsleiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J11563
Commis de rang	Region Bern	J11705
Restaurant Manager	Region Basel	J11538
Restaurationsfachmann/frau	Region Zentralschweiz	J11718
Servicemitarbeiterin	Region Zürich/ Schaffhausen	J11569
Chief de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J11544
Commis de rang	Region Mittelland (SOAG)	J11669
Verkäuferin Take away 80%	Region Bern	J11534
Chief de rang	Region Oberwallis	J11672
Servicefachangestellte (w)	Region Bern	J11709

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Bankettmanager (m/w)	Region Basel	J11575
Chief de Rang (Bar)	Region Ostschweiz	J11695
Barfachangestellte	Region Graubünden	J11708
Barfachfrau/man	Region Ostschweiz	J11566
Barnitarbeiterin	Region Graubünden	J11571

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Nachtportier	Region Graubünden	J11528
Gouvernante	Region Bern	J11550
Gouvernante	Region Zentralschweiz	J11671

Beauty / Wellness / Fitness / Spa

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Kosmetikerin	Region Graubünden	J11526
Wellnesstrainer/in	Region Graubünden	J11530
Wellnesstrainer/in (60-80% Praktikum)	Region Graubünden	J11531
Masseurin (m)	Region Graubünden	J11527

Technik / Hauswart

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Gouvernante	Region Graubünden	J11572

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Köche / Chef de partie	Region Basel	J11693
Lebensmittelingenieur -/in	ganze Schweiz	J11668
Top-Kunden-Betreuerin ca 60%	Region Zürich/ Schaffhausen	J11688

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Lehrstelle als Koch (m/w)	Region Freiburg	J11555
Lehrstelle als Restaurationsfachfrau/-mann	Region Freiburg	J11556

Svizzera italiana



Nach einer langjährigen Zusammenarbeit verlässt uns unser Küchenchef, um selbstständig eine neue Herausforderung zu übernehmen.

Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir einen motivierten und erfahrenen

Küchenchef

zur Führung einer 8/9-Mann-Brigade.

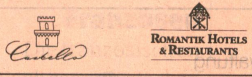
Das Speisangebot im Romantik Hotel Castello Seeschloss**** reicht von einer gehobenen Halbpension und A-la-carte-Küche bis zum mediterranen Genuss.

Im Castello verfügen wir über einen Saal und eine Terrasse für die Hotelgäste, das Restaurant «Locanda de Ghirgioni» mit Innenhof und ein Schlossgarten-Restaurant am See. Nebst der Hauptküche haben wir im Garten eine getrennte Satellitenküche.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihre telefonische Kontaktnahme.

Romantik Hotel Castello Seeschloss
6612 Ascona
Fam. Werner Ris
Tel. 091 7910161
hotel@castello-seeschloss.ch
www.castello-seeschloss.ch



Lugano-Rovio-Ticino

Albergo di 3 stelle cerca collaboratori per la stagione 2010 aprile-ottobre

Cucina: Cuoco partita

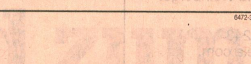
Etage: ausiliaria Piani/lavanderia

Diversi: Donna lavapiatti/piani

Curriculum vitae, certificati da inviare a

Park-Hotel Rovio*** 6821 Rovio

Tel. 079 621 83 72/www.parkhotelrovio.ch



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

Wir suchen eine motivierte

Serviceangestellte

mit Ital.-Kenntnissen, selbstständig und einsatzbereit.

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

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

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



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

International

Owners of a large estate 40 kilometers from Paris and 15 kilometers from Disneyland Paris are looking for a **dynamic couple with hotel marketing or management experience** to live on premises and develop, manage, and maintain an upscale Bed & Breakfast and conference room. Must be fluent in at least French and English.

Please send cover letter with photo and CV to inserate@htr.ch and refer to advertisement number 6445-3656.

Stellengesuche

Ich, m, 38, CH, suche eine Stelle à 2 Samstage + 1 Sonntag pro Monat für Garten, Reparaturarbeiten usw.

Bin Sanitärinstallateur mit Hauswirtschafts. Raum Deutschschweiz. Mittelland-Zentralschweiz bevorzugt.

Ich freue mich auf Ihren Anruf. 077 427 98 53.

hoteljob.ch

La piattaforma per l'impiego leader nei campi dell' industria alberghiera, della gastronomia e del turismo.

hotelleriesuisse

Swiss Hotel Association

Un servizio di hotelleriesuisse

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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 Hombier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Bëda-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

- Kadernubrik / 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

	Nr. 13/2010	Nr. 14/2010	Nr. 15/2010	Nr. 16/2010
- Ausgabe / Numéro	1.4.2010	8.4.2010	15.4.2010	22.4.2010
- Erscheint / Parution	1.4.2010	8.4.2010	15.4.2010	22.4.2010
- Anzeigenschluss / Délai	29.3.2010	1.4.2010, 9.00 Uhr	12.4.2010	19.4.2010

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

Doppelnummern

Numeros couplés	Nr. 27/28 / 8.7.2010	Nr. 29/30 / 22.7.2010	Nr. 50/51 / 16.12.2010
-----------------	----------------------	-----------------------	------------------------

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

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

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

immobilienrevue htr marché immobilier

htrhotelrevue Nr. 12 / 25. März 2010

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

Südpiemont, grosses Anwesen,
derzeit kleine Ferienanlage, traum-
hafte Aussichtslage, Pool, 650 m²
Wfl. Doppelgarage, Nebengebäude,
usw... 9 ha Land und Weinberge.
VP 1,2 Mio. Euro.
Tel. 0039 0173 797243
www.cascinagabriela.com.

AROGNO-Ticino – cedesi attività risto-
rante-pizzeria con cessione inventario.
A disposizione appartamento 5 locali
ammobiliato. Per info. tel. 079 617 70 71



zu verkaufen in Zermatt:
Bauland mit Hotelprojekt

Weitere Informationen:

www.alpinriviera.ch
Tel. 027 968 19 19, mail: info@alpinriviera.ch

Wir kaufen Ihr Hotel!

Wir suchen Hotels in Skigebieten in den
Kantonen GR, VS, BE, UR. Für uns sind
Gebäude mit mindestens 20 Zimmern,
eine Bar und ein Restaurant interessant.
Seriosität und Diskretion sind für uns
eine Selbstverständlichkeit.

Kontakt: skihotels@gmail.com



Stadt Zürich
Liegenschaftenverwaltung

In Zürich im Quartier Albisrieden auf
Oktober 2010 zu vermieten:

Restaurant Albisriederhaus

Albisriederstrasse 330, 8047 Zürich

Wir vermieten das beliebte Restaurant Albisriederhaus, nahe
der Tramhaltestelle Fellenbergstrasse (Linie 3), unweit des
Ortskerns von Albisrieden.

Das Mietobjekt umfasst:

- Gaststube mit Cafeteria-Teil
- Buffet/Bartheke
- Gartenwirtschaft
- Gästeparkplätze

Plätze

80

10

ca. 80

Das kulinarische Angebot im Restaurant Albisriederhaus
(heute Trattoria Pizzeria Emilia) soll die verschiedenen
Bedürfnisse der Quartierbevölkerung abdecken. Die langen
Öffnungszeiten und das breite, preiswerte Angebot sind
weitere Pluspunkte.

Nähere Informationen und die Dokumentation erhalten Sie bei:

Stadt Zürich
Liegenschaftenverwaltung
Sofia Sourvinos

sofia.sourvinos@zuerich.ch
Tel. 044 412 53 18



Stadt Zürich
Liegenschaftenverwaltung



Idyllische Waldbeiz auf Stadtgebiet

Neuvermietung auf Dezember 2010

Restaurant Degenried

Degenriedstrasse 135, 8032 Zürich

Nur gerade drei Kilometer vom Stadtzentrum, auf einer
Waldlichtung im Adlisberg, befindet sich das beliebte
Ausflugsrestaurant Degenried.

Das Mietobjekt umfasst:

- Gastraum mit ca. 90 Plätzen
- Terrasse mit ca. 140 Plätzen
- Kalte und warme Küche inkl. Abwäscherei
- Grosszügige Kühl-, Lager- und Nebenräumlichkeiten
- 4-Zimmer Wirtwohnung und 6 Personalzimmer (separater
Mietvertrag)

Das kulinarische Angebot im Restaurant Degenried hat den
Bedürfnissen einer breiten Bevölkerungsschicht zu ent-
sprechen und hohe Qualitätsansprüche bei gutem Preis-/
Leistungsverhältnis zu erfüllen.

Nähere Informationen und die Dokumentation erhalten Sie bei:

Stadt Zürich
Liegenschaftenverwaltung
Laura Schnellmann

laura.schnellmann@zuerich.ch
Tel. 044 412 53 77

hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie,
Gastronomie und Tourismus.

Le No 1 parmi les plates-formes de l'emploi suisses pour
l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.

hotellerieuisse

Swiss Hotel Association

Eine Dienstleistung von hotellerieuisse.