

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



Mier wüssed, wo öpis lauft!

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich



Aktuell über 950 Hotel-
und Gastronomiejobs
in der Schweiz.

Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH



www.horega.ch 061 281 95 75

Qualifizierte
Mitarbeiter.

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



Topjobs und Gastropros - ganze Schweiz



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 Vertrauen. Wenn uns jedoch eine Person gegenübersteht 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 Verlässlichkeit 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 einer 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 Kundenerklaeration 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 verstohlen 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 vorverbalen 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 unser Gegenüber Vertrauen entgegen bringen können oder nicht.

Hier bestimmen Sie den Inhalt!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@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/Kochin	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 hotellerie	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 I E ET, F
B847 CEO, GM, Direktion, Verwaltung, Bereichsleitung		44	CH	per sofort	D F E PT
B891 Chef de Service / Restaurant Manager		49	CH	per sofort	D F E
B904 Chef de service / Geschäftsführerin		37	CH	per sofort	D F I E
B434 Direktor / Geschäftsführung		39	CH	per sofort	D F E
B362 Event / Bankett / Administration		50	CH	per sofort	D F I E H U
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 I E
B450 Kinderanimator, Kinderskilehrer, Privatlehrer		49	CH	per sofort	D F I 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 I E R U,ES
B140 Personal, Geschäftsführung, 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 I H PT
B1025 Seminar, Event, Küche		45	CH	per sofort	D F E I T
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
B872 Servicekraft, Thekenkraft		34	EG	per sofort	D E Arabisch
B1018 Sommelier		38	CH	per sofort	D F E
B835 Spitalhotellerie (Leitung oder Assistenz), Direktionsassistenz		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 – Connaisances linguistiques

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

Aus- und Weiterbildung



Sprachaufenthalte
Top Angebote von
Anneliese + Rolf Frischknecht
Tel 044 926 39 58
www.sprachausbildung.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 dei 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.

KULM HOTEL
ST.MORITZ

Die 180 Hotelzimmer und 35 anliegenden Residenzwohnungen bieten alle bezüglich Stil und Ambiance 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 Sprachenkenntnisse in D, I, 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 Pflegeberuf 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.

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

Niederlassungen in den wichtigsten Wirtschaftsregionen der Schweiz

Haussener Consulting

Managementberatung & Kaderselektion

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

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

Für mehr Infos: www.hohenrain.ch

bgc

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 eine unternehmerisch denkende

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. Er 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
Riedstrasse 3, 6330 Cham
Telefon 041 725 29 00, E-Mail: m.bonaventura@bago.ch

The Future Is Now – Welcome To The Future

Die mit einem COO vergleichbare Position beinhaltet sowohl die generell operativen Aufgaben als auch den Aufbau 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 neuer 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 langfristig 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 – wlm

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 Zusatzausbildung abgerundet und sind mit den schweizerischen Besonderheiten respective 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 Hotelière/Hoteliert mit Sinn für Lifestyle, Design & Avantgarde – Idealster für bis fünf funfundfünfzig – 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
SCHAFFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dürbendorf
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 Verstärkung 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 eindrücklichsten Orten der Schweiz; und das nicht allein für unsere Gäste, sondern auch für Sie, als Mitarbeiter 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 Luxuskategorie 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 Spas 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 Organisations-talent 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 Rütti, Direktor.

Victoria Jungfrau

Höheweg 41, 3800 Interlaken
Herr Hans-Rudolf Rütti, Direktor, Telefon 033 828 28 28
www.victoria-jungfrau.ch

Spa Deluxe Hotels
Victoria-Jungfrau Collection

The Leading Hotels of the World

Spitex Basel
Ressort Personal und Bildung
Feierabendstrasse 44
4051 Basel

SPITEX BASEL
Hilfe und Pflege zu Hause

Wir sind mit unseren 8 Quartierzentren und ca. 600 Mitarbeiterinnen die führende Spitexgruppe 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 Hauswirtschaftsteam (Teilzeitpensum 60–80%)

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

Sie sind maßverantwortlich 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 Hauspfeifer/-Hauspfeleger mit EFZ oder eine äquivalente Ausbildung, Führungserfahrung, Kenntnisse im Gesundheitswesen sind von Vorteil. Leistungsbereitschaft, analytische Fähigkeiten, Durchsetzungsfähigkeit, eine hohe Sozialkompetenz und eine gute Kommunikationsfähigkeit sind Voraussetzungen für diese Aufgabe. Zudem sind Sie eine / ein versierte/r 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



Leiter/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 umsorgt 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 Fixpunkte und Highlight in einem. 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 10köpfigen, multikulturellen Team täglich 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 –

JÖRG LIENERT

SELEKTION VON FACH-
UND FÜHRUNGSKRÄFTEN



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

ronomiebereich mit dem für die Öffentlichkeit zugänglichen Gasthaus und punctuellen 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 Hinabe und Umsicht seiner Aufgaben widmet und die Balance zwischen neuen Akzenten und dem Bewährten wunderbar meistert. Zu Ihrer Verantwortung gehören: Küche, Einkauf, Lagerung, Administration und Budgetierung. Sie sind sehr gut organisiert und auch unter Belastung ausgewogen, motivierend und Teil der einzigartigen Steinhof-Kultur. Wir freuen uns auf Sie! Gerne orientieren wir Sie über weitere Details und freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto. Diskretion ist für uns selbstverständlich.

Kontakt: Rosmarie Lienert-Zihlmann
Jörg Lienert

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

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

Küchenchefin

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



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 längere

Koch/Köchin

Entremetier, an selbständiges 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 flink 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
Leutschensbach sucht per Mitte Mai oder nach Vereinbarung

Koch und Servicepersonal mit Erfahrung
Bewerbung an:
Dulph GmbH
Marbachweg 22, 8041 Zürich
Tel. 079 785 40 66

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. Gästefriedlichkeit ist unser oberstes Gebot. Wir suchen eine sehr kreative und flexible Persönlichkeit mit Durchsetzungsfähigkeit und Organisationstalent. Sie sind gesuchter/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 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.

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

5170-2799

6370-360

Reha

Rheinfelden

Die Reha Rheinfelden ist ein medizinisches Rehabilitationszentrum. Sie verfügt über 184 Betten für neurologische und muskuloskeletale Rehabilitation, eine Station für Frührehabilitation für schwerebetroffene neurologische Patientinnen und Patienten, ein Neurologisches Tageszentrum, ein Ambulatorium für neurologische und muskuloskeletale Behandlungen und ambulante Rehabilitationsprogramme, verschiedene Spezialpraxen, eine Memory Clinic, ein Schmerzzentrum, ein Spine-and-Brain Center, ein Rehabzentrum für Sklerodermie und ein Pädiatrisches Therapiezentrum.

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

Chef/in de la Service

Beschäftigungsgrad 100%

Ihr Aufgabenbereich

- Führen und leiten des Serviceteams im Patientenspeisesaal
- Mitwirken Anlasswesen
- Administrative Arbeiten
- Interdisziplinäre Zusammenarbeit mit internen Diensten (Küche, Logistik, Pflegedienst, Reinigungsdienst)
- Durchführung 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 geben 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

6861-360

Ethys

Ihre 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 können fundierte Erfahrungen in Umweltschutz, Abfallbewirtschaftung, Umgang mit Giftstoffen sowie Gefahrguttransport sammeln.

Ihre Persönlichkeit spielt bei dieser Aufgabe eine Schlüsselrolle. Sie sind charismatisch, fordernd, konsequent, kommunikations- und verhandlungstark und haben stets ein offenes Ohr für Kundenwünsche und Mitarbeitervorschläge. 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 GRICHTING & 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
GRICHTING UND BADNERHOF
3954 LEUKERBAD
Frau Angela Bauer
Telefon 044 27 472 77 11
Telefax 044 27 470 22 69
badnerhof@grichting-hotels.ch
www.hotel-grichting.ch

6861-360

• Salinenstrasse 98 • CH-4310 Rheinfelden • www.reha-rhf.ch

• Telefon 061 836 51 51 • Fax Medizin 061 836 53 53 • info@reha-rhf.ch

• Fax Administration 061 836 52 52

6861-360

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 verkaufsstark, 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, Unternehmensberatung, 3800 Interlaken
Natal 079 656 5688, Fax 033 823 63 88
www.zumkehr.ch; juerg.zumkehr@quicknet.ch



WALDHOTEL NATIONAL

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

Reception	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



Ein Betrieb der Gamag Management AG - www.gamag.ch

KREUZ

Kultur und Gastlichkeit

www.kreuz-jona.ch

Für unser im Jahr 2006 komplett umgebauten, 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 bewirken unsere Kundschaft herzlich, gepflegt und kompetent.

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

St. Gallerstrasse 30
8645 Happenwil-Jona

Tel. +41 (0)55 225 53 53
Fax +41 (0)55 225 53 54

www.kreuz-jona.ch
info@kreuz-jona.ch

6440-3651

City-Hotel

Ochsen Zug

In unserem geschichtsträchtigen Gasthaus im Herzen von Zug verwöhnen wir unsere Gäste mit Freude, Empfängsam 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 ausgezeichneten Essen und fantastischen Weinen.

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

Direktionsassistenten w/m

zuverlässig
kompetent
ausgeglichen
offen
fröhlich

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

Treten Sie ein und erfahren Sie weitere interessante Details.

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

Gourmet Restaurant Hotel

Alpenblick

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

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

Receptionist/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.

Für unser schönes ***Ferien & Seminarhotel Säntis 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 Säntis - CH-9657 Unterwasser**
Telefon: +41 (0)71/998 50 20 - saints@beutler-hotels.ch

Ein Hotel der Beutler Hotel Gruppe

THE Central
PLAZA-HOTEL

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 80x

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

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 April bis Ende September) ausgewiesene Fachleute ♀ oder ♂ als:

Entremetier
Tournant
Demi Chef garde-manger
Commis de cuisine
Commis pâtissier

Guter, leistungsorientierter Verdienst. Auf Wunsch Unterkunft in eigenem Personalhaus. Arbeitsbewilligungen für EU- und EFTA-Bürger erhältlich. Bewerben Sie sich für Ihren persönlich und beruflich erfolg- und abwechslungsreichen Sommer 2010 schriftlich oder telefonisch bei Frau D. Hohl oder Herrn J.-P. Wälti.

fischstube
Zürichhorn

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

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

Servicemitarbeiter (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 zurückzschreckt. 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 Thomas Portmann, Tel. 079 623 90 57

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

6407-3862

Motivierter Koch (Team-/Küchenleiter)



... 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 unterniermherisch, sind flexibel und elaberant?

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

Kundenorientiert und kostenbewusstes Denken und Handeln sind für Sie selbstverständlich?

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

Kurzen 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

6402-3058

HOTEL VALAISIA

Crans-Montana

FERIEN
PENSION

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)

Servicemitarbeiter/in D/F

Wellnessmitarbeiter/in 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

6407-3863

mountain lodge Chef de Réception

★★ HOTEL
MULLER
PONTRESINA

mit mindestens 2-jähriger Receptionserfahrung
für kleine Designhotels. Sicher in Korrespondenz und Debitorenbuchhaltung, Profiel Erfahrung
von Vorteil. Sprachen D/F, 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

6407-3863

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 Kochkunst-teams und Circles. 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.

6407-3860



CARLTON RESTAURANTS & BAR

www.adlisberg.ch

www.carlton.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
Befruchtung 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

6407-3860

City-Hotel

Ochsen Zug

In unserem geschichtsträchtigen Gasthaus im Herzen von Zug verwöhnen wir unsere Gäste mit Freude. Einfühlung und fröhlich vermittelten wir gute Begegnungen in schlichten, naturbelassenen Räumen. In den beiden Restaurants und im Konservatorium verwöhnen wir unsere Gäste aus nah und fern mit ausgezeichnetem 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

6407-3860

CITY BEACH

L A K E S I D E Z U R I C H

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 Alltags abstreifen und sich voll und ganz der Erholung widmen kann.

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

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

6407-3860

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 flüssig 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

1. Büffettochter
auch zur Mithilfe im Service.
Sind Sie Schweizer oder Ausländer 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

6404-3990 6357-3862

Hotel ★★
Toggenburg
Wildhaus

Für unser Familienhotel mitten in einem tollen Wandergebiet, suchen wir per ca. 20. Mai 2010 oder nach Vereinbarung in Saison- oder Jahressette 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 Arn, Dir.
9658 Wildhaus
Tel. 071 998 50 10



Restaurant Zülli, das gemütliche Restaurant mit der feinen Küche, mitten im malerischen Städtchen Erlach am Brienzersee.

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



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.roessli-amden.ch

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 Stadtzentrum. Das à-la-carte-Restaurant (13 GaultMillau-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 Kongressräumlichkeiten 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 Frühlingsaison brauchen wir zur Ergänzung unseres Teams folgende Mitarbeiter:

Chef Pâtissier

Hilfskoch

Demi Chef de cuisine

Kassenaushilfe

Chef de service

Chinakoch

Chef de rang

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

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 auf 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 Celiera/St. Moritz
direktion@rosatsch.ch
www.rosatsch.ch



Strandhotel
CH-3807 Iseitwald

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

Service
Serviceangestellte (w/m)

Mit à-la-carte-Erfahrung

Küche
Koch (w/m)

Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns.

Familie Hornung-Hornberger
Strandhotel
3807 Iseitwald
info@strandhotel.ch
www.strandhotel.ch
Tel. 033 845 13 13

GASTRO+SUISSE

GastroSuisse est la Fédération nationale leader de l'hôtellerie et de la restauration. Près de 21000 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-restaurateur-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

Mme Simone Baumgartner

Blumenfeldstrasse 20

8046 Zurich

Tél. 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

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

Im Castello verfügen wir über einen Saal und eine Terrasse für die Hotelgäste, das Restaurant "Locanda del Gherigli" mit Innenhof und ein Schlossgarten-Restaurant am See. Nebst der Hauptküche haben wir im Garten eine getrennte Salettenküche.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihre telefonische Kontaktnahme.

**Romantik Hotel Castello Seeschloss
6612 Ascona**

Fam. Werner Riss

Tel. 091 791 01 61

hotel@castello-seeschloss.ch

www.castello-seeschloss.ch



6449-3601

Lugano-Rovio-Ticino

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

Cucina: Cuoco partita

Etage: ausiliaria Piani/lavandaia

Diversi: Donna lavaplatti/piani

Curriculum vitae, certificati da inviare a Park-Hotel Rovio** 6821 Rovio

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

6472-3671

www.parkhotelrovio.ch

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue 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 Wohnfläche, 100 m² Terrasse, 200 m² Garten,
WIFI, Doppelgarage, Nebengebäude,
usw... 9 ha Land und Weinberge.

VP 1,2 Mio. Euro.
Tel. 0039 0173 797243
www.cascinagabriela.com

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

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

zu verkaufen in Zermatt:
Bauland mit Hotelprojekt

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

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
Walldichtung im Adlisberg, befindet sich das beliebte
Ausflugsrestaurant Degenried.

Das Mietobjekt umfasst:

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

Plätze

80

10

ca. 80

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

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 parmis les plates-formes de l'emploi suisses pour
l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse.