

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2010)
Heft: 14

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

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.02.2026

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

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 14 / 8. April 2010

Der grösste Stellenmarkt der Branche

Le principal marché de l'emploi
de la branche



Häsch gnueg vom Umfeld?
De chum zu Eus!

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

Karriereplanung beginnt hier htr stellenrevue

www.hoteljob.ch

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-4
Deutsche Schweiz	2-7
Suisse romande	-
Svizzera italiana	2
International/Marché international	-
Stellengesuche/Demandes d'emploi	2
Immobilien	8

htr hotel revue

Marketing

Wer eine starke
Marke besitzt, ist
exklusiv, wertvoll,
geschützt.

Dies gilt nicht nur
für Produkte,
sondern auch für
Menschen.



Einzigartigkeit mit System



DR. PETRA WÜST
WÜST CONSULTING,
BASEL

Nicht nur Menschen, die im Rampenlicht stehen, profitieren von einer persönlichen Marke, sondern alle, die sich am Arbeitsplatz oder auf dem Arbeitsmarkt einen guten Namen schaffen wollen. Denn wer aus der Masse herausstehen will, muss seine eigene Person und seine Leistung erfolgreich verkaufen. Und was verkauft sich besser als ein Markenartikel?

Marken vertreten klare Werte, strahlen Vertrauen aus, stehen für Integrität und Glaubwürdigkeit. Durch ihre Einzigartigkeit und Präsenz werden sie stärker wahrgenommen und bleiben im Gedächtnis haften. Doch wie werden wir selber zu einer solchen erfolgreichen Marke? Damit die persönliche Marke die nötige Durchschlagskraft und Glaubwürdigkeit besitzt, müssen folgende Regeln berücksichtigt

werden: Die Marke muss die echte, unverfälschte Persönlichkeit ihres Trägers widerspiegeln. Es geht also nicht darum, etwas vorzugeben, was man nicht ist, sondern darum, sich auf seine persönlichen Werte und Eigenschaften zu besinnen und diese als Kernelement des Brands unverrückbar festzulegen.

Ein Premium Brand ist nie ein Alleskönnen. Er fokussiert vielmehr auf ganz spezifische Eigenschaften und auf die zentralen Stärken des Markenträgers. Auf jene Aspekte, die ihn von seiner Konkurrenz abheben, unverwechselbar machen und nicht beliebig zu übernehmen sind. Die Marke muss verbindlich sein und halten, was sie verspricht. Mogelpackungen haben auf Dauer keine Chance. Wenn die Leistung nicht stimmt, nützt das beste Marketing nichts.

Jede Marke benötigt einen Markt. Um unsere Marke effektiv platzieren und richtig positionieren zu können, müssen wir wissen, welche Ziele wir verfolgen, wie wir Mehrwert schaffen und welche Zielgruppen wir ansprechen wollen. Schliesslich müssen wir auch bereit sein, uns und unsere Leistung aktiv zu verkaufen – zuvermarkten eben. Dies geschieht am einfachsten über professionelles Networking. Damit sind nicht Vitamin B oder Golfspielen gemeint. Modernes Networking basiert darauf, den Nutzen, den die Zielgruppe von den eigenen Leistungen hat, herauszuschälen und systematisch und konsequent zu kommunizieren. Auf diese Weise genutzt, wird Networking zu einem Instrument, das von jedermann gewinnbringend genutzt werden kann.

Dajed Mensch in seiner Persönlichkeit und seinem Tun einzigartig ist, kann es jedem gelingen, sich als Marke zu positionieren. Es braucht dazu ein echtes Interesse, sich mit der eigenen Person, seinen Fähigkeiten und Motivationen auseinanderzusetzen sowie die Bereitschaft, loszulassen und sich auf wenige, spezifische Eigenschaften zu fokussieren. Und es braucht den Willen, das eigene Verhalten immer wieder neu zu überdenken und zu verbessern. Dies geschieht nicht von heute auf morgen, sondern ist das Resultat eines laufenden Prozesses.

Dr. Petra Wüst ist Expertin für Self Branding und internationale Beraterin und Dozentin tätig. Ihr neuestes Buch, «*Profil macht Karriere. Mit Self Branding zum beruflichen Erfolg*», ist 2010 erschienen.

Weiterbildung aktuell.

Qualitätsgütesiegel für den Schweizer Tourismus, Stufe I
20.21.04.2010, Samen
10.11.2010, Meisterschwanden
24.25.06.2010, Muri b. Bern
10.11.08.2010, Pfäffikon
14.15.09.2010, Basel
21.22.09.2010, Winterthur
10.11.11.2010, Lenzburg

Qualitätsgütesiegel für den Schweizer Tourismus, Stufe II
18.19.05.2010, Zürich
09.10.06.2010, Luzern
30.31.08.2010, Gwatt

Beginn Nachdiplomstudium HF
Hotelmanagement, Zyklus 37
20.10.2010

reception@hotelleriesuisse.ch
Zyklus 5
04.-09.10.2010
Modul 1 Persönlichkeit:
Modul 2 Front Desk Skills: E-Learning, Self Learning
Modul 3 Kommunikation: 29.11.-04.12.2010
Seminarhotel Sempachersee, Nottwil

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

KOPAS-Ausbildungen
11.05.2010, Gwatt / 25.08.2010, Luzern
17.12.2010, Bern

Informationsveranstaltungen
11.05.2010, Hotel Allegro, Bern
14.06.2010, Hotel Schweizerhof, Luzern
09.08.2010, Hotel Schweizerhof, Zürich
31.08.2010, Victoria-Jungfrau Grand Hotel + Spa, Interlaken

www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch, Telefon +41 (0)31 370 43 01

Seminarhotel GERZENSEE

Das Seminarhotel Gerzensee ist ein Haus der Stiftung der Schweizerischen Nationalbank und verfügt über das Qualitäts-Gütesiegel Stufe III. Es bietet über 52 Hotelzimmer an und für Seminare, Bankette und Apéros stehen diverse Räumlichkeiten zur Verfügung.

Wir suchen per 1. Juni 2010 oder nach Vereinbarung eine/n

Stv. Leiter/in Küche 100%

In Ihrer stellvertretenden Leitungsfunktion unterstützen Sie den Küchenchef und fördern aktiv die Teamentwicklung. Sie führen einen Posten, überwachen die Speiseproduktion und sind für die Qualitätsicherung zuständig. Die Mitarbeit in den Bereichen Menuplanung und Wareneinkauf sowie die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften zur Arbeitssicherheit und Umweltschutz runden Ihre Tätigkeit ab.

Wir Profil

- Abgeschlossene Kochausbildung
- Vielseitige Berufserfahrung sowie erste Führungserfahrung
- Hohe Sozialkompetenz
- Gute PC-Anwenderkenntnisse
- Zuverlässige und selbstständige Arbeitsweise

Wir bieten

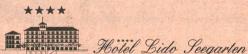
- Spannendes und herausforderndes Umfeld
- Entwicklungsmöglichkeiten
- Überdurchschnittliche Sozialleistungen

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung inkl. Foto.

Seminario Hotel Gerzensee
Clemens Stampfli, Hotel Direktor
Dorfstrasse 2
3115 Gerzensee
www.seminarhotelgerzensee.ch

managed by SV

Svizzera italiana



HOTEL LIDO SEEGARTEN LUGANO

Offriamo posto annuale in albergo di 4 stelle

In qualità di

Night auditor/portiere di notte

Madrelingua italiano con francese, tedesco ed inglese.
Buone conoscenze informatiche.

Solo seri interessati con esperienza nel settore e referenziati sono pregati di spedire la candidatura completa di certificati di telefonare al numero 091 973 63 63
info@hotellido-lugano.com

Hotel Lido Seegarten
Simona Franscini Huber
Viale Castagnola 24
CH-6900 Lugano

6647-3793

Stellenvermittlungen



SUCHEN? VERMITTELN? FÖRDERN!

WIR SUCHEN?
FACHPROFIS FÜR SERVICE UND KÜCHE!
sowie
Führungspersönlichkeiten die wissen, was sie wollen.

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

SSTH Schweizerische Schule für Tourismus und Hotellerie AG
Comericalstrasse 19 • Postfach • CH-7007 Chur • Tel. +41 (0)81 255 11 11 • www.ssth.ch
marco.haas@ssth.ch

6519-3768

Stellengesuche

Der Koch für alle Fälle

mit 20jähriger Berufserfahrung, springt ein, wann immer es brennt. Tel. 076 345 54 01

6519-3762

Pensionierter Musiker mit Keyboard und Gesang sucht

Auftrittsmöglichkeiten

in Hotel, Unterk. frei, keine Gage nötig.

Telefon 044 796 10 83

6519-3774

Hotel Cacciatori

www.hotelcacciatori.ch

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

Kellner (für Restauration) Zimmermädchen

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

6647-3603

Aus- und Weiterbildung

KOMPAKTES WEINWISSEN
FÜR GASTROPROFS

**DAS
INTENSIV-
SEMINAR**

MON GASTROSUISSE

Mit international anerkanntem
Zertifikat WSET® Level 3

TERMINI:
10 Seminartage laufend
Start: Montag, 6. September 2010

PREIS:
CHF 2990,-

GASTRO SUISSE

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag,
in kleiner Gruppe und Unterbringung
in Einzelzimmern

Total **SFR 190,-**

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

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

Unabhängige, flexible, sprachgewandte und reisefreudige
Mittvierzigerin sucht neue berufliche Herausforderung und
möchte ihre solide kaufm. Grundausbildung und langjährige
Gastronomiefahrung im Hotel-Touristikbereich bzw. im Gastron-
ternehmertum in führender Position unter Beweis stellen.

Angebote richten Sie bitte unter Chiffre 6639-3789 an hr hotel
revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

6519-3769

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: hotelrevue, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

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

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Bohmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

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

E-Mail: inserate@htr.ch Homepage: www.htr.ch

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

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

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

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

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

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

Immobilienrevue / marché immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces

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

1 GZB dü spätestens Freitag vor Erscheinen - zusätzliche GZB werden mit je CHF 30,- verrechnet.

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

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

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

Auflage WEMF-beglaubigt 2009 / tirage contrôlé 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.

Impressum



Die Gemeinde Sarnen, Hauptort des Kantons Obwalden, mit rund 10'000 Einwohnerinnen und Einwohnern, eingebettet in eine wunderschöne See- und Berglandschaft, sucht per 1. November 2010 oder nach Vereinbarung, eine Persönlichkeit als

Betriebsleiter/in (70 – 100%) Camping- und Schwimmbadanlage mit Restaurant

Direkt am Sarnensee eröffnet die Gemeinde Sarnen im April 2011 eine neue Schwimmbadanlage mit 25m-Schwimmbecken, Erlebnisbad und Kinderbecken, ein topmoderner 5-Stern-Campingplatz und ein Seerestaurant. Die ganze Anlage wird von der Gemeinde Sarnen betrieben, der Campingplatz als Ganzjahresbetrieb. In dieser abwechslungsreichen Position sind Fachwissen sowie Führungs- und Koordinationsqualifikationen gefragt und Sie sind für die Führung des Gesamtbetriebes verantwortlich.

Hauptaufgabenbereiche sind

- Gastgeber und Gesamtbeführung
- Organisation und Planung der Einsätze der Mitarbeiter
- Führung der rund 15 Mitarbeitenden
- Marketing/Hygienekonzept
- Budgetverantwortung

Hier sind Ihre Kompetenzen gefragt

- Berufserfahrung in einer ähnlichen Führungsposition
- Fundierte Erfahrung im Gastro- und Beherbergungssektor
- Gästeorientierte, kommunikative und gewinnende Persönlichkeit
- Ausgeprägtes betriebswirtschaftliches Know-how und Budgetsicherheit
- Englisch und Französischkenntnisse

Wir bieten eine abwechslungsreiche Aufgabe, die Verantwortung, Kompetenz und Selbständigkeit in sich vereint. Wir stellen uns eine/n aufgestellte/n Betriebsleiter/in mit einigen Jahren Berufserfahrung im Führen einer ähnlichen Anlage vor. Zudem sind Sie kommunikativ und besitzen ein analytisches sowie konzeptionelles Denkvermögen. Aus dem Betriebskonzept können Sie unter www.sarnen.ch (Neubau Strandbad/Camping/Aktuelles) weitere Informationen zum Betrieb der neuen Anlage entnehmen.

Stellenantrag: 01. November 2010, oder nach Vereinbarung. Wenn Sie diese interessante Kaderfunktion innerhalb einer vorwärtsorientierten Gemeindeunternehmung ansprechen, freuen wir uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto bis am 30. April 2010 an:

Einwohnergemeinde Sarnen, Herr Max Rötheli, Postfach 1263, 6061 Sarnen

Auskunft erteilt Ihnen gerne der Personalleiter Max Rötheli (041/666 35 81).

Telefon 041 666 35 35

kanzlei@sarnen.ow.ch

www.sarnen.ch



Für die Sommersaison ab 11. Juni 2010 suchen wir noch einen/eine

Servicefachmann/frau

Mit Erfahrung im à la carte Service

Sprachen: deutsch und italienisch oder englisch

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:

Hotel Müller, Konrad Messner, Via Maistra 202, CH-7504 Pontresina / St. Moritz

fon +41 81 839 30 00 www.hotel-mueller.ch email: k.messner@hotel-mueller.ch



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung >

Geschäftsführer

Mit Hotelfachschule und fundierten, gastgewerblichen Kenntnissen und Führungsqualitäten. Sie übernehmen die Verantwortung für den kompletten Frontbereich und der Küche. Angebotsplanung / QM-Umsetzung bis zur MA-Schulung. Mitarbeit und Unterstützung im Marketing und der Haustechnik.

Servicefachmitarbeiter m/w 100%

Servicemitarbeiter m/w Aushilfe (10.00-14.00 Uhr)

Gelehrt oder viel Erfahrung mit guten Fachkenntnissen

Bardame (Samstag/Sonntag frei) 100%

Küchenchef

Gelehrt und mit Erfahrung in gehobener Gastronomie

Koch

Gelehrt und mit Erfahrung in gehobener Gastronomie

Wir bieten ein interessantes und modernes Arbeitsumfeld und gute Sozialleistungen.

Bitte senden Sie uns Ihre aussagekräftigen Unterlagen mit Foto oder kontaktieren Sie für erste Fragen Tel 071 920 01 01

Restaurant LEVEL, Hochbordstrasse 6, 8600 Dübendorf
Email: info@level-restaurant.com www.level-restaurant.com

6645-3790

Habsburgerstrasse 22 Tel. +41 (0)41 227 30 10

6002 Luzern Fax -41 (0)41 227 30 20

www.gamag.ch

info@gamag.ch

6644-3701

www.zfvc.ch

6629-3762

www.zfvc.ch

WELLNESS HOTEL CHASA MONTANA
Samnaun - Engadin - Schweiz

Qualität & Service par Excellence....

- 1 Stern Guide Michelin 2010 & 15 Punkte Gaultmillau
- Weinkeller mit mehr als 1000 Positionen
- 3 à la Carte Restaurants

Wir haben folgende Positionen zu vergeben (m/w):

Chef de Reception (Jahressetze n. Vereinbarung)
Receptionistin (Jahressetze ab Mai)
Gouvernante (Jahressetze ab Juni)
Barkeeper für gehobene Lounge (ab Mai)
Chef und Demi Chef de Rang (ab Mai)
Chef Patisser (ab Mai)
Chef und Demi Chef Entremetier (ab Mai)
Chef Tournant (ab Mai)
Chef de Partie für Gourmetrestaurant (ab Juli)
Friseurin (ab Mai)
Wellnessstrainer mit Massageerfahrung (ab Juni)

Wellness Hotel Chasa Montana **s**
CH-7563 Samnaun, Dorfstrasse 30, Personalchefin Dr. Verena Kronthaler
Tel.: +41 (0) 81 861 9000, Fax: 9011 v.kronthaler@hotelchasmontana.ch

www.hotelchasmontana.ch

Wir sind ein modernes Gastro-Unternehmen in historischem Gebäude mitten in der Altstadt von Rapperswil am Zürichsee. Wir arbeiten vorwiegend mit Schweizer Produkten und servieren diese trendig und zeitgemäß. Die Wirtschaft umfasst 50 Sitzplätze, das Gourmet-Restaurant 30 und in unserem Saal finden bis 80 Personen Platz. Im Sommer runden eine Terrasse und eine Kaffee-Bar das Angebot ab.

Für den weiteren Aufbau unseres Hauses suche ich per sofort oder nach Vereinbarung eine kompetente Persönlichkeit als

Souschef/in

die mit viel Elan, Begeisterungsfähigkeit und Flexibilität Verantwortung übernimmt.

Sie haben bereits Erfahrung in der gehobenen Gastronomie und im Bankettwesen gesammelt, sind an Weiterbildung interessiert und lieben es, junge Leute auszubilden. Ich freue mich auf eine erste Kurzwerbung per E-Mail mit Lebenslauf, Foto und den letzten 2 Zeugnissen.

Markus Karle

Geschäftsführer, eidg. dipl. Küchenchef/PL
Restaurant Rathaus Hauptplatz 1 8640 Rapperswil
info@rrr.ch www.rrr.ch +41 (0) 55 210 1114

6056-3801

Glacier 3000, Gstaad - Les Diablerets

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Manager Restaurant Botta (m/w), Mitglied der Geschäftsleitung

Ihre Hauptaufgaben

Sie führen das Restaurant Botta nach unternehmerischen Richtlinien. Sie koordinieren das Personal, sind für das Budget des Restaurants verantwortlich und sind aktiv an der Front beteiligt. Zudem erledigen Sie Aufgaben wie Qualitätsmanagement, Bestellungswesen und Lagerverwaltung, Kassenabschluss, Personalmanagement selbstständig.

Ihr Profil

Für diese verantwortungsvolle Position suchen wir eine frontorientierte Persönlichkeit. Mit Ihrer langjährigen Erfahrung in einer ähnlichen Position und Ihrer überzeugenden Ausstrahlung sind Sie der Ansprechpartner für unsere breit gefächerte Klientel (Jetset bis Gruppengeschäft). Sie sind dienstleistungsorientiert und zeichnen sich durch unternehmerisches Denken mit Weitsicht und ausgeprägtem Organisationsfair sowie einem teamorientierten Arbeitsstil aus. Sie haben eine gastronomische Ausbildung und eine Weiterbildung (Restaurateur, Hotelfachschule oder Ähnliches). Sie verfügen zudem über gute EDV-, sowie Deutsch-, Französisch- und Englisch Kenntnisse. Idealerweise liegt Ihr Alter zwischen 30 und 45 Jahren.

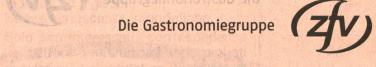
Ihre Perspektiven

Es erwarten Sie eine anspruchsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem modernen Restaurant. In dieser Funktion leiten Sie den Betrieb nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen und führen rund 10 Mitarbeiter sozialkompetent und begeistert mit Motivation. Sie arbeiten sehr selbstständig und übernehmen die Verantwortung für das Restaurant und den Self-Service. Als Mitglied der Geschäftsleitung gestalten Sie zudem die Zukunft von Glacier 3000 mit.

Sind Sie interessiert?

Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Gstaad 3000 AG
Bernhard Tschanne
Le Chalet
3780 Gstaad
Tel. 033 748 17 17
b.tschanne@glacier3000.ch



Die Gastronomiegruppe



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

Zur Ergänzung unseres Teams in

Hauptsitz

Flüelastrasse 51 in Zürich-Albisrieden

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Stv. Leiter Einkauf (m/w)

Ihr Aufgabe: Als Stellvertretung des Leiters Einkauf sind Sie diesem sowie dem bestehenden Team sowohl strategisch als auch operativ im gesamten Einkaufs- und Beschaffungskonzept eine tatkraftige Unterstützung. Dies beinhaltet insbesondere das Beschaffungs- und Bewirtschaftungsmanagement im Food- und Non-Food-Bereich, die Einkaufsorganisation und Administration sowie das Produkte-, Warengruppen- und Category-Management. Im Weitern fallen Analysen, Statistiken und Kalkulationen sowie Kontrollaufgaben, die Qualitätssicherung, Beanstandungen und die Optimierung der Beschaffungsprozesse in Ihren Aufgabenbereich. Zudem arbeiten Sie eng mit unseren Partnern und Lieferanten zusammen und pflegen diese Kontakte. Außerdem sind Sie für die Selektion, Evaluierung und Weiterentwicklung bestehender und zukünftiger Partner zuständig.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine teamorientierte Persönlichkeit, welche über eine Grundausbildung in der Gastronomie oder in der Lebensmittelbranche, den Abschluss einer Hotelfachschule und eine Weiterbildung im administrativen Bereich verfügt. Im Weitern bringen Sie Erfahrung im Einkaufsbereich und in der Projektarbeit mit und verfügen über hervorragende Deutschkenntnisse, sattfeste PC-Kenntnisse sowie eine lösungs- und dienstleistungsorientierte Arbeitsweise. Sie haben die Fähigkeit, vernetzt zu denken und besitzen ein Zahlenfertig sowie Verhandlungsgeschick. Eigeninitiative, Eigenverantwortung, Flexibilität und eine hohe Sozialkompetenz runden Ihr Profil ab.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

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

6056-3781



SEILER HOTELS
ZERMATT

Zermatt, das Matterhorn und die Seiler Hotels

Seit mehreren Generationen beherbergen die Seiler Hotels anspruchsvolle Gäste aus aller Welt. Unsere Häuser vereinen erstklassige Schweizer Hoteltradition mit herzlichem Gastgebertum und gehören zu den besten Adressen in Zermatt.

Das autofreie Zermatt gehört zu den attraktivsten und sportlichsten Sommer- und Winterdestinationen Europas.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab Juni 2010 in unseren Hotels Mont Cervin Palace****S, Schweizerhof****S und Monte Rosa**** fachlich gut ausgebildete Mitarbeitende, welche unsere Gäste begeistern können:

- Chef de réception
- RéceptionistIn/KassiererIn
- ReservationsmitarbeiterIn
- Chef de rang/ServicemitarbeiterIn
- Commis de rang
- PersonalassistentIn

sowie Auszubildende in folgenden Berufen:

- Koch
- Restaurantfachmann

Mehr Infos zu diesen Positionen finden Sie unter www.seilerhotels.ch.

Unsere lebendigen und interessanten Hotelbetriebe bieten Ihnen ein spannendes Arbeitsumfeld mit vielseitigen Weiterentwicklungsmöglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Foto, Zeugnisse und Referenzen).

SEILER HOTELS ZERMATT AG

Barbara Lauber, Leiterin Mitarbeiteradministration
3920 Zermatt
hr@seilerhotels.ch

6015-3773

Die Gastronomiegruppe



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

Wir übernehmen per Mitte Jahr die Betriebsführung des

Personalrestaurants SRG SSR idée suisse

in Bern und suchen auf diesen Zeitpunkt hin eine

Betriebsleitung mit Kochfunktion (w/m)

Ihr Aufgabe: In dieser Funktion sind Sie hauptsächlich für die operative Betriebsleitung zuständig. Dies beinhaltet die gesamte Führung des Betriebes, insbesondere die aktive Mitarbeit an der Front, die Budgetverantwortung, die Weiterentwicklung des Betriebskonzeptes sowie die Einhaltung der Hygiene- und Arbeits sicherheitsrichtlinien. Zudem sind Sie für das Kassa- und Inventarwesen, die Mitarbeiterführung, -qualifikation und -schulung sowie allgemeine administrative Arbeiten verantwortlich.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine teamorientierte Persönlichkeit, welche über eine abgeschlossene Berufsbildung als Koch verfügt. Sie bringen Erfahrung in ähnlicher Position inkl. mehrjähriger Erfahrung an der Front sowie gute EDV- und IT-Kenntnisse mit und haben vorzugsweise eine Weiterbildung zum eidg. dipl. Betriebsleiter absolviert. Sie haben die Fähigkeit neue Ideen zu entwickeln und diese mit Energie zu verfolgen. Sie besitzen ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein und bleiben auch in hektischen Situationen effizient und ruhig. Sie denken und handeln vernetzt, unternehmerisch und lösungsorientiert. Als Vorbild pflegen sie einen offenen Kommunikationsstil, haben ein ausgeprägtes Einfühlungsvermögen und lösen Probleme konstruktiv und zielgerichtet. Ihre hohe Dienstleistungsbereitschaft machen Sie zu einem hervorragenden Gastgeber. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag, sind aber an Spezialanlässen flexibel einsatzbereit.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

Flüelastrasse 51, 8047 Zürich

T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

6055-3784

Geschäftsführer (M/F)

Diese vielseitige Aufgabe beinhaltet die erfolgreiche Führung und Entwicklung des Betriebes, die Verantwortung und Förderung für ein gut eingespieltes Team sowie die Sicherstellung eines optimalen Betriebsablaufes. Eine gute Einführung und Begleitung in dieser Aufgabe sind selbstverständlich.

Für diese anspruchsvolle Kaderstelle suchen wir eine Gastgeberpersönlichkeit, die operative Erfahrung aus einer vergleichbaren Position mitbringt oder sich aufgrund ihres Könnens nun zu einem Direktionsposten bereit fühlt.

Eine fundierte gastronomische Ausbildung sowie betriebswirtschaftliche Kenntnisse sind Voraussetzungen, um diese Position erfolgreich zu meistern.

Sind Sie unser neuer Gastgeber?

Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und frühestmöglichen Eintrittstermin an:

Hotel Wildstrubel, Franz Schürch, Lenkstrasse 8, 3775 Lenk im Simmental

6054-3784



Gourmet Restaurant Hotel

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:

**Réceptionspraktikant/in
Réceptionist/in Administration**

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

Servicefachangestellte/r
mit Erfahrung und fundierten Weinkenntnissen

Servicemitarbeiter (m/w) für unsere Haustäste

Chef de Partie Tournant (m/w) mit Erfahrung in der gastronomischen Küche

Frau für Zimmer, Lingerie und Buffet
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.

SOLARIA

Ferienresidenz in Davos

Die Solaria ist die ideale Kombination zwischen individuellem Wohnen wie in den «eigenen 4 Wänden» und dem Dienstleistungskomfort eines Hotels. Unsere innovative Ferienanlage*** umfasst mit 220 Betten ein vielfältiges Wohnangebot - vom Studio über die Maisonette-Wohnung bis zur luxuriös eingerichteten Panorama-Attikawohnung. Mit ausgeprägter Bedürfnisorientierung betreuen wir unsere internationalen Gäste.

Zur Unterstützung unseres Empfangsteams suchen wir ab Mai 2010 oder nach Vereinbarung

Mitarbeiter/in Empfang 60%

Diese Aufgabe umfasst im Wesentlichen:

- Administrativer Arbeitsbereich im Bereich Réception
- Mitarbeit im Empfangsteam
- (Arbeitseinsätze von Mo. bis So. möglich)

Wir erwarten:

- Abgeschlossene Berufsausbildung im kaufmännischen Bereich und/oder Abschluss einer Hotelfachschule
- Berufserfahrung mit selbstständigem Arbeitsverhalten u. Organisation
- Fließend in Deutsch und Englisch (Wort und Schrift)
- EDV-Kenntnisse MS-Office (Vorteil von Vorteil)

Wir bieten:

- Abwechslungsreiche, selbstständige Tätigkeit
- Verantwortung und Mitgestalten in einem kollegialen Team
- Zeitgemäss Entlohnung

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freut sich Herr Stephan Huber, Ferienresidenz Solaria, 7260 Davos Dorf. Telefon 081 416 35 35, stephan.huber@solaria.ch www.solaria.ch



Für neue Perspektiven.

Coop hat den Anspruch, die beste und kundenärmste Detailhändlerin der Schweiz zu sein. Begeisterung, Dynamik, Vielfalt, Nachhaltigkeit und Preiskompetenz sind uns wichtig.



Für die Organisationseinheit Warentest Food in Basel suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/-in

Sachbearbeiter/-in Degustationen (40-50%)

Tätigkeiten Sie sind verantwortlich für die Organisation der Degustationen und anschliessend für die Erstellung der Degustationsberichte. Zudem führen und bearbeiten Sie diverse Kontrolllisten, erledigen verschiedene administrative Tätigkeiten und helfen bei Sensorikschulungen mit. Die Zubereitung und Fertigstellung der Warenmuster sowie die Durchführung und Auswertung von Degustationen runden Ihr Aufgabengebiet ab.

Anforderungen Sie verfügen über gute Koch- und Lebensmittelkenntnisse und bringen wenn möglich eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin oder eine hauswirtschaftliche Ausbildung mit. Sie haben ein Flair für Lebensmittel-sensorik und sind offen für neue Trends in der Lebensmittelbranche. Zudem sind Sie ein Organisationstalent, beherrschen die MS Office-Programme (Word/Excel/Outlook) und verfügen über gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift.

Arbeitszeiten Montag bis Donnerstag je 2-3 Halbtage und Freitag ganzer Tag.

Wir bieten Ihnen ein modernes, dynamisches Arbeitsumfeld, in dem Sie Ihre Fähigkeiten und Ihre Persönlichkeit täglich einbringen und so etwas bewegen können. Für den gemeinsamen Erfolg. Für eine gemeinsame Zukunft.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen: Coop, Personal, Frau Susanne Winzeler, Postfach 2550, 4002 Basel, Tel. 061 / 336 73 49, susanne.winzeler@coop.ch

Für Ihre Zukunft. Coop Jobs & Karrieren www.coop.ch/jobs

0506-3706



Aare Seeland mobil

www.aare-seeland-mobil.ch

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706

0506-3706



Wir sind ein führendes und modernes Unternehmen für die Entwicklung, Produktion und den Vertrieb von Einzelapparaten und kompletten Grossküchenanlagen für die Gastronomie und alle Betriebe mit Gemeinschaftsverpflegung. Unsere Kunden sind professionelle Restaurationsbetriebe und Betreiber von Produktionsküchen in Grossbetrieben.

Für die Beratung und den Verkauf von Grossküchenapparaten und -einrichtungen in den Kantonen Graubünden und Glarus suchen wir einen

Regional-Verkaufsleiter (Grossküchen)

Electrolux bietet Ihnen ein attraktives und vollständiges Verkaufsprogramm mit guter Marktposition. Das Ihnen zugelieferte Reisegebiet beinhaltet einen soliden bestehenden, wie auch ausbaufähigen Kundenkreis. Sie werden technisch und kommerziell unterstützt von einem kompetenten Backoffice.

Wir erwarten von Ihnen eine hohe Affinität zum Grossküchengeschäft mit einem guten Leistungsausweis aus einer ähnlichen Position. Hohe Einsatzbereitschaft und eine sehr selbständige Arbeitsweise sind wichtige Voraussetzungen für einen dauerhaften Erfolg in diesem interessanten Wirkungsfeld. Idealerweise wohnen Sie im Grossraum Chur.

Suchen Sie eine echte, dauerhafte Herausforderung mit einem hohen Mass an Eigenverantwortung?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto an untenstehende Adresse. Sie können von uns absolute Diskretion erwarten.

ELECTROLUX PROFESSIONAL AG

Ruedi Burkhardt
Bleichemattstrasse 31
5001 Aarau
Telefon: 062 / 837 62 02
E-mail: ruedi.burkhardt@electrolux.ch

Thinking of you

Electrolux

Wir sind ein führendes und modernes Unternehmen für die Entwicklung, Produktion und den Vertrieb von Einzelapparaten und kompletten Grossküchenanlagen für die Gastronomie und alle Betriebe mit Gemeinschaftsverpflegung. Unsere Kunden sind professionelle Restaurationsbetriebe und Betreiber von Produktionsküchen in Grossbetrieben.

Für die Beratung und den Direktverkauf von Grossküchenapparaten in der Region Bern/Basel suchen wir einen

Verkäufer Air-O-System

Electrolux bietet Ihnen ein attraktives Verkaufsprogramm mit guter Marktposition. Ihr zugeliefertes Reisegebiet beinhaltet einen soliden bestehenden, wie auch ausbaufähigen Kundenkreis. Sie sind zuständig für die Produktbereiche Air-O-System, Kombiofen und Schnellkühler.

Wir erwarten von Ihnen eine hohe Affinität zum Grossküchengeschäft. Idealerweise kennen Sie das berufliche Umfeld bereits. Wenn Sie eine Kochlehre absolviert haben und den Kontakt mit Menschen mögen, könnten Sie unser zukünftiger Mitarbeiter werden. Hohe Einsatzbereitschaft und Selbstständigkeit sind wichtige Voraussetzungen für einen dauerhaften Erfolg in diesem interessanten Wirkungsfeld.

Auf Ihre Aufgabe werden Sie intensiv vorbereitet und geschult.

Suchen Sie eine echte, dauerhafte Herausforderung in einem zukunftssicheren Tätigkeitsgebiet?

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

ELECTROLUX PROFESSIONAL AG

Ruedi Burkhardt
Bleichemattstrasse 31
5001 Aarau
Telefon: 062 / 837 62 02
E-mail: ruedi.burkhardt@electrolux.ch
www.electrolux-professional.ch

Thinking of you



Wir suchen
für neue
Beschäftigungen
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

Die
Gesundheit
der
Beschäftigten
ist
für
uns
sehr
wichtig.

Wir
möchten
eine
qualifizierte
Kandidatin
mit
einem
guten
Kommunikations-
vermögen
und
einem
guten
Team-
gefühl.

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!

Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Direktionassistentin	Region Basel	J12405

Kaufmännischh/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sachbearbeiter/in Kreditorenbuchhaltung (60-80%)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12303

Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Reception	Region Graubünden	J12422
Night Auditor	Region Graubünden	J12423
Chef de reception	Region Oberwallis	J12397
Rezeptionist/in	Region Bern	J12292
Rezeptionisten m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J12295

Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Reservationssekretär/in	Region Bern	J12427
Reservationssekretär/in	Region Oberwallis	J12396
Mitarbeiter/in Reservationsbereich	Region Basel	J12444

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Betriebsassistentin F&B	Region Zürich/ Schaffhausen	J12392
Chef de Rang (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12402
Junior Chef de Service Allegretto	Region Bern	J12410
Restaurant Leiter	Region Bern	J12299
F&B Praktikant m	Region Zürich/ Schaffhausen	J12430
Tournant /Jungkoch/Gardemanger	Region Zürich/ Schaffhausen	J12435

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de Cuisine (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12406
Chef de Partie (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12407
Sous-Chef / Stv. Leitung Küche	Region Bern	J12412
Chef de Partie	Region Bern	J12415
Sous-Chef / Stv. Leitung Küche	Region Bern	J12416
Sous-chef	International	J12289
Chef de partie	Region Mittelland (SOAG)	J12293
Kochin / Leiterin Personalrestaurant	Region Mittelland (SOAG)	J12294
Chef de partie (England - Evershot)	International	J12439
Chef de partie	Region Mittelland (SOAG)	J12442
Sous-chef (Ireland - Kerry)	International	J12445
Commis de cuisine	Region Zürich/ Schaffhausen	J12432
Küchenchef	Region Zürich/ Schaffhausen	J12433
Chef de partie	Region Neuchâtel/ Jura	J12425
Demi Chef Entremetier	Region Zürich/ Schaffhausen	J12420
Commis de Cuisine	Region Zürich/ Schaffhausen	J12421
Chef pâtissier	International	J12300
Chef de partie (England - Aviemore)	International	J12301
Chef de partie (Ireland - Galway)	International	J12302
Sous-chef	Region Basel	J12304
Chef Tournat / Commis de Cuisine	Region Bern	J12391
Koch für temporäre Einsätze	Region Zürich/ Schaffhausen	J12393
Chef de Partie Entremetier	Region Basel	J12400
Chef de Partie (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12403

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicemitarbeiter (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12296
ServicemitarbeiterIn	Region Bern	J12414
Demi-chef de rang (England - Newick)	International	J12285
Commis de rang	Region Oberwallis	J12286
Maitre d'hôtel (Spanien - Costa Brava)	International	J12287
Commis de rang	Region Bern	J12440
Commis de rang	Region Mittelland (SOAG)	J12441
Service-Praktikant/In	Region Zürich/ Schaffhausen	J12431
Loungeservicemitarbeiterin (Bar & a la carte)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12434
Chef de service (w/m)	Region Zentralschweiz	J12436
Chef de rang (Saison) und Restauranteleiter/in (Jahresstelle)	Region Graubünden	J12438
Chef de service	Region Oberwallis	J12425
Chef de rang	Region Bern	J12426
Chef de rang	Region Neuchâtel/ Jura	J12428

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicemitarbeiterin/Kellner	Region Zentralschweiz	J12417
Servicemitarbeiterin	Region Ostschweiz	J12418
Collaborateurs/trices	Region Waadt/ Unterwallis	J12424
Service- und Bankettassistenten	Region Zürich/ Schaffhausen	J12390
Serviceaushilfe	Region Zürich/ Schaffhausen	J12394
Serviceaushilfe	Region Zürich/ Schaffhausen	J12395
Chef de rang	Region Oberwallis	J12398
Serviceangestellte	Region Oberwallis	J12401
Chef de service (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12408
Servicemitarbeiter (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12411
Restaurationsfachfrau/ mann	Region Bern	J12413

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Barmitarbeiterin	Region Graubünden	J12297

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Zimmermädchen	Tessin	J12399
Jung Gouvernante	Region Bern	J12419

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Kellnermeister	Region Bern	J12409
Koch/Köchin	Ganze Schweiz	J5419
Cuisinier/Cuisinière	Ganze Schweiz	J5422
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	I	per sofort	D E E F
B991	Chef de Service / Restaurant Manager	49	CH	per sofort	D F E
B1059	Commis / Demi chef de cuisine	33	D	per sofort	D E E F
B434	Direktor / Geschäftsführung	39	CH	per sofort	D F E
B1014	Gebäudeunterhalt / Leiter Technik	32	CH	per sofort	D
B1041	Geschäftsführung/Direktion	53	CH	per sofort	D E
B1019	Kellner	48	BH	per sofort	D F E
B957	Koch	41	CH	per sofort	D F E
B1051	Küchenchef	41	CH	per sofort	D
B174	Küchenchef/Koch	45	CH	per sofort	D F E ES, JP
B1021	Massagen	44	CH	per sofort	D H U
B140	Personal, Geschäftsführung, Verwaltung	44	D	per sofort	D E F
B1024	Receptionspraktikant	21	PT	per sofort	D F I P T
B1003	Ricezione/Amministrazione	53	CH	per sofort	NL
B1025	Seminar/Event/Küche	45	CH	per sofort	D F E I
B351	Service	26	CH	per sofort	D
B354	Serviceangestellte / Barmitarbeiterin	24	D	per sofort	D F I P T R
B329	Servicefachangestellter/Chef de service	53	A	per sofort	D F E
B1018	Sommelier	38	CH	per sofort	D
B835	Spitalhöllerie (Leitung oder Assistenz), Direktionsassistent	30	D	per sofort	D F E
B1037	Teilzeitarbeit 20-50%	37	CH	per sofort	D

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 6.4.2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 14 / 8. April 2010



Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen
Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

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

CURAVIVA.CH 
hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

HESSEr
Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

Sie haben einen Betrieb
zu verkaufen – zu vermieten
oder Sie suchen einen Betrieb?
Wir sind die Drehscheibe
für interessante Betriebe –
teilen Sie uns Ihre
Anforderungskriterien mit

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

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

HESSEr
Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
Wir verkaufen
Hotel-Restaurant in Aarau
mit Fr. 7'000'000.– Umsatz an sehr
guter Geschäftslage. Der Betrieb
befindet sich in einem sehr guten
baulichen Zustand. Interessantes
Übernahmekonzept.

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

Thailand: Klein-Hotel mit Restaurant
und Gartenwirtschaft zu verpachten/
verkaufen, mit 12 neuen, modernsten
Zimmern, für 11 Jahre.
Investment ca. Fr. 80 000.–
mtl. Miete Fr. 1300.–, Start Sept. 2010
Hr. Paul, Tel. 076 442 46 98
Fax 061 831 36 22
gastrothailand@gmail.com

Hier bestimmen Sie den Inhalt!

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

htr hotel revue