Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

- (2010)

**Herausgeber:** hotelleriesuisse

**Heft:** 14

Band:

**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:** 09.12.2025

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

# stellengevue htr Le principal marché de l'emploi de la branche Le principal marché de l'emploi de la branche marché d



Häsch gnueg vom Umfäld? De chum zu Eus!

> www.activeaastro.ch Active Gastro Eng GmbH, Postfach, 8048 Zürich

WWW.HOTEL-CAREER.CH

# Karriereplanung beginnt hier htr stellenrevue

www.hoteljob.ch

# htr hotel revue

#### Inhalt / Sommaire

milatt/ Johnnane whense and
Aus- und Weiterbildung
Direktion/Kaderstellen 3-4
Deutsche Schweiz2-
Suisse romande
Svizzera italiana
International/Marché international
Stellengesuche/Demandes d'emploi
Immobilien

## **Marketing**

Wer eine starke Marke besitzt, ist exklusiv, wertvoll, geschützt. Dies gilt nicht nur für Produkte. sondern auch für Menschen.



# **Einzigartigkeit mit System**



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 heraustreten 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 Präsenzwerden sie stärker wahrge nommen 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, unver fälschte 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 Alleskönner. 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 unsereLeistungaktivzuverkaufen-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

Da jeder Mensch in seiner Persönlichkeit und seinem Tun einzigartig ist, kann es je dem 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 international als Beraterin und Dozentin tätig. Ihr neuestes Buch, «Profit macht Karriere. Mit Self Branding zum beruflichen Erfotg», ist 2010 erschienen.

#### Weiterbildung aktuell



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

Beginn Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement, Zyklus 37 20.10.2010

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

reception@hotelleriesuisse

Zyklus 5 04.-09.10.2010 E-Learning, Self Learning 29.11.-04.12.2010 Nottwil

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/r

#### 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 Qualitätssicherung zuständig. Die Mitarbeit in den Bereichen Menuplanung und Warenein-kauf sowie die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften zur Arbeitssicherheit und Umweltschutz runden Ihre Tätigkeit ab.

#### Ihr Profil

- Ihr Profil

   Abgeschlossene Kochausbildung

   Vielseitige Berufserfahrung sowie erste Führungserfahrung

   Hohe Sozialkompetern,

  Gutte PC-Anwenderkenntnisse

   Zuwerlässige und selbstständige Arbeitsweise

  Wir bieten

   Spannendes und herausförderndes Umfeld

   Entwicklungsmöglichkeiten

   Überdurchschnittliche Sozialleistungen

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

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

managed by SV



#### **Kochen ist Ihre Passion!**

elsprachige Hotelfachschule in Chur/Passugg suchen wir Sie als Koch w/m per 26. Juli 2010 für eine vielseitige Aufgabe.

Sie verwöhnen einerseits unsere Gäste mit kulinarischen Highlights im offentlichen à la carte Restaurant Paulaner's, andererseits möchten Sie Ihr Fachwissen im praktischen Küchenunterricht jungen internationalen Studierenden vermittelh.

Sie haben mehrjährige Berufserfahrung und sind zuverlässig. Sie sprechen sehr gut Deutsch und Englisch und verfügen über didaktisches Flair.

Interessiert? Bittesenden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an: Marco Haas, Leiter Betriebswirtschaft, Comercialstrasse 19, 7007 Chur. Unser Küchenchef, David Puser, steht Ihnen gerne für Fragen unter Tel. 081 255 17 02 zur Verfügung.

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

#### Svizzera italiana



Hotel Lido Seegarten

**HOTEL LIDO SEEGARTEN LUGANO** Offriamo posto annuale in albergo di

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 o di telefonare al numero 091 973 63 63

info@hotellido-lugano.com Hotel Lido Seegarten Simona Franscini Huber Viale Castagnola 24 CH-6900 Lugano

### Stellenvermittlungen



sowie Führungspersönlichkeiten die wissen, was sie wollen.

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

## Stellengesuche

#### Der Koch für alle Fälle

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

Pensionierter Musiker mit Keyboard und Gesang sucht

#### Auftrittsmöglichkeiten

in Hotel, Unterk. frei, keine Gage nötig.

Telefon 044 796 1083

# 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

#### **Aus- und Weiterbildung**



### **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

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

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

#### IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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

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

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

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier
Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König
Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger
Anzeigen-innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Patricia Nobs Wyss, Monika Hausammann

E-Mail: 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):

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'enploi) 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/quadri CHF 2.10

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

Ausgabe / Numéro - Erscheint / Parution

Doppelnummern

- Anzeigenschluss / Délai

Nr. 15/2010 15. 4. 2010 12. 4. 2010

Nr. 27/28 / 8. 7. 2010

Nr. 16/2010 22, 4, 2010 19. 4. 2010

Nr. 17/2010 29. 4. 2010 26. 4. 2010

6. 5. 2010 3, 5, 2010

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr Anzeigenschluss / Délai

Liegenschaften- Rubriken / immobilier - rubrique Fr / Ve 12 Uhr

Nr 50/51 / 16 12 2010

Nr. 18/2010

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

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

Nr. 29/30 / 22. 7. 2010

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.



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%) Campingund Schwimmbadanlage mit Restaurant

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

#### Hauptaufgabenbereiche sind

- Gastgeber und Gesamtbetriebsführung
   Organisation und Planung der Einsätze der Mitarbeiter
   Führung der rund 15 Mitarbeitenden
- Marketing/HygienekonzeptBudgetverantwortung

- Hier sind Ihre Kompetenzen gefragt

  Berufserfahrung in einer ähnlichen Führungsposition

  Fundierte Erfahrung im Gastor- 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

Stellenantritt: 01. November 2010. oder nach Vereinbarung. Wenn Sie diese interessante Kaderfunktion innerhalb einer vorwärtsorientierten Gemeindeunternehmung anspricht, 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

#### Charmante Hotel- & Gastroprofis prägen das Ambiente des Unternehmens

Qualitative und organisatorische Weiterentwicklung des kleineren bis mittelgrossen Betriebes, Optimierung des Auftritts fi Angebots, Gewinne erwirtschaften sowie seich durch exzellente Gastgeberqualitäten im lokalen Markt stärker verankerne sind die erklärten Ziele dieser herausfordernden Stelle mit Potentiall Trifft sich das mit Ihren Vorstellungen und Neigungen? Willkommen bei unseren Auftraggeber – ein Blue Chip der Branche. Standort: An top City-Lage einer angesagten Deutschschweizer Metropole.

top Cuty-Lage cancer angesagten Deutschstenwezer weteropiete.

Nach Ihrem praktischen Einstieg als Stv. Restaurant Manager/in werden Sie sukzessive innerhalb einer Famous Collection of Boutique- und Business-Hotels im Raum EU B c H mit der Philosophie des Unternehmens weiter vertraut gemacht, um als «Maltre de la gastronomies bzw. als Botschaffer des Hausses einen optimaten Job machen zu können ID a der Betrieb an 365 Tagen des Jahres geöffnet ist hat das den Vorteil, hauptsächlich in Schichten zu arbeiten! Mit dem zweiten Restautrantleiter tellen Sie sich die anspruchsvollen Führungsaufgaben und vertreten sich gegenseitig bei Abwesenheiten.

#### Restaurantleiter/in (Stv.)

Restaurant-Brasserie & Bar eines 4\*\*\*\*Hotels Superior Mitglied des Kaders

Kundenwünsche werden intern songfältig analysiert und systematisch erfasst. Mit entsprechend professionell umgesetztem bedürfnisorientiertem Marketinge erreicht das Unternehmen den spürbaren Vorsprung auf die Wettbewerber. – Eine Servicefach-Ausbildung sowie einen Leistungsausweis als Teanleader an der Servicefront bringen Sie mit. Sie gelten als selbstbewusster, lösungsorienterter bzw. organisatorisch starker Gastroprofi. Mit den Mechanismen eines optimalen Guest Relation Managements sind Sie vertraut.

Armel hochkrempeln» und «Commitment» sind für Sie keine Schlagwortel? Want to join one of the best companies? Dann sollten wir uns unbedingt kennen lernen. Der Eintrittstermin kann auf April/Mai bzw. nach Vereinbarung erfolgen. Vorab bitte CV mit Foto via Mail senden oder anrufen. Wir sind auch ausserhalb der Bürozeiten und am Wochenende für Sie erreichbar: +41 79 402 53 00 – Mit Spannung erwarten wir Ihren Kontakt!

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Uberlandstr. 103 · 8600 Dubendorf
Tel. 044 802 12 00 · Fax 044 802 12 01
www.schaeferpatner.ch

chef de service (m/w)



#### Serviceangestellte mit Barservice

(evtl. Anfängerin) Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, zeitgemässe Entlöhnung und selbst-ständiges Arbeiten.

Kost und Logis im Hause möglich. L. &B. Eberle, 8873 Amden Tel. 055 6111194 www.roessli-amden.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, Entfattung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für die von uns im Auftrag geführte

#### Mensa der Kantonsschule Rämibühl

Freiestrasse 26, 8032 Zürich

suchen wir per 01. Mai 2010 einen

Ihre Aufgabe: Sie sind für die Führung und Organisation des Küchenbereiches mit bis zu 400 Menüs pro Tag sowie 1000 Auslieferungen zuständig. Zudem übernehmen Sie die marktorientierte Angebotsplanung sowie die Kalkulationen der Menüs und setzen neue Konzepte um. Weiter gehört auch die Umsetzung und Kontrolle der gegebenen Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichlinien, das Erstellen der Einsatz- sowie Hygienepläne sowie die Führung und Schulung der Ihnen unterstellten 7 Mitarbeitenden zu Ihren Tätigkeiten. Sie sind unterstellten / Mitarbeitenden zu Ihren Tätigkeiten. Sie sind ebenfalls direkte Ansprechperson der Anlieferbetriebe, nehmen deren Bestellungen auf und übernehmen danach die Rechnungsstellung. Das Bestell- und Inventarwesen, die Warenbewirtschaftung, die Catering- und Eventangebotsplanung sowie allgemeine administrative Aufgaben runden Ihr Aufgabengebiet ab.

Ihr Profil: Wir suchen einen versierten Fachmann mit entsprechender Ausbildung, Berufs- und Führungserfahrung sowie Qualitäts- und Kostenbewusstsein. Sie bringen zudem gute PC-Kenntnisse und von Vorteil die Welterbildung zum Gastronomiekoch mit. Sie verfügen bereits über Erfahrung im Cateringbereich sowie betriebswirtschaftliche Kenntnisse und sind ein zielorientierter Organisator. Unternehmerisches Denken- und Handeln, Eigenverantwortung, Belästbarkeit, Kundenorientierung sowie Konfliktfähigkeit gehören ebenfalls zu Ihren Kompetenzen In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag von 6.15 bis 15.30 Uhr, sind jedoch auch bei Spezialanlässen am Wochenende flexibel und einsatzbereit.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

**ZFV-Unternehmungen** Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich 7 T +41 44 388 35.05, F +41 44 388 35 36 info@zfv.ch. www.zfv.ch



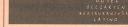
Puristisches Ambiente, hochstehende Küche und Service, das ist das Müller

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



Für unser charmantes Hotel Seegarten mit dem bekannten Restaurant Latino im Zürcher Seefeld as Jacobson und Suchen wir per 1. Juli 2010

#### Réceptionistin (80-100%)

Sind Sie zwischen 22–40 Jahre jung, eine fröhliche, pflichtbewusste und flexible Person, welche Freude am Imgang mit unseren Glästen hat und fliessend Deutsch und Englisch spricht, dann freuen wir uns auf ihre Bewerbung mit Foto per Post oder Mail.

HOTEL SEEGARTEN Cornelia Widmer Seegartenstrasse 14, 8008 Zürich cornelia.widmer@hotel-seegarten.ch



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

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) Gelernt oder viel Erfahrung mit guten Fachkenntnisser

Bardame (Samstag/Sonntag frei) 100%

Gelernt und mit Erfahrung in gehobener Gastronomie

Gelernt 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



#### Geschäftsführer/in

Event-Lokalitäten, italienischen und gutbürgerlichen Gastrobetrieben tätig zu sein.

Anforderungen: Kochlehre, Wirtepatent oder Hotelfachschule. Kadertätigkeit in lebhaftem Gastrobetrieb. Alter ab ca. 28 Jahren.

Neugierig? Dann senden Sie bitte Ihre Unterlagen an: René Bachmann, Geschäftsleiter

3000



Die Gastronomiegruppe (ZV)



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsge-richtetes 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, Personairestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleinen Bische Kenditzeit in Zilisie. Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Zur Ergänzung unseres Teams im

#### Hauntsitz

Flüelastrasse 51 in Zürich-Albisrieden

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

#### Stv. Leiter Einkauf (m/w)

Ihre Aufgabe: Als Stellvertretung des Leiters Einkauf sind Sie diesem sowie dem bestehenden Team sowohl strategisch als auch operativ im gesamten Einkaufs- und Beschaffungskonzept eine tatkräftige Unterstützung. Dies beinhaltet insbesondere das Beschaffungsund Bewirtschaftungsmanagement im Food- und Non-Food-Bereich, die Einkaufsorganisation- und administration sowie das Produkte-, Warengruppen- und Category-Management. Im Welte-ren fallen Analysen, Statistiken und Kalkulationen sowie Kontrollaufgaben, die Qualitätssicherung, Beanstandungen und die Opti---mierung der Beschaffungsprozesse in Ihren Aufgabenbereich. Zudem arbeiten Sie eng mit unseren Partnerfirmen 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 Welterbildung im administrativen Bereich verfügt. Im Weite-ren bringen Sie Erfahrung im Einkaufsbereich und in der Projektarbeit mit und verfügen über hervorragende Deutschkenntnisse, sattelfeste PC-Kenntnisse sowie eine lösungs- und dienstleistungs-orientierte Arbeitsweise. Sie haben die Fähigkeit, vernetzt u denken und besitzen ein Zahlenflair 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 Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich 7 +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36 info@zfv.ch, www.zfv.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 Kurzbewerbung 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@rrrj.ch www.rrrj.ch +41 (0) 55 210 1114

#### 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 verantworflich und sind aktiv an der Front beteiligt. Zudem erledigen Sie Aufgaben wie Qualitätsmanagement, Bestellungswesen und Lagerverwaltung, Kassenabschluss, Personalmanagement selbstständig.

Für diese verantwortungsvolle Position suchen wir eine frontorientierte 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 diensteistungsorientiert und zeichnen sich durch unternehmerisches Denken mit Weitsicht und ausgeprägtem Organisationsflair 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

Inre Perspektiven

Es erwartet 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 begeistern 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 Tschannen Le Chalet 3780 Gstaad

Tel. 033 748 17 17 b.tschannen@glacier3000.ch



Unser 3\*-Sterne-Hotel wird zur Zeit komplett erneuert und in die 4\*-Sterneolisel 3-Steinfelde wird zeit königheit eine der dir im der 4 Steine klassifizierung gebracht. Das traditionsreiche Haus verfügt über 45 Zimmer und eine grosszügige Infrastruktur mit gediegenem Restaurantsbereich und Hotelbar mit Kaminzimmer, Hallenbad mit Wellness. Dazu kommt in der Wintersaison eine stark frequentierte Bar mit DJ für junges Publikum.

Nach über 30 Jahren erfolgreicher Führung des Hotels suchen wir

# 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 betreibswirtschaftliche Kennt-nisse sind Voraussetzungen, um diese Position erfolgreich zu meistern.

#### Sind Sie unser neuer Gastgeber?

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

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



#### 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 Gastge-bertum und gehören zu den besten Adressen in Zermatt.

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

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab Juni 2010 in un-seren 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:

- Restaurantfachmann

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

Unsere lebendigen und interessanten Hotelbetriebe bieten Ihnen ein spannendes Arbeitsumfeld mit vielseitigen Weiter-entwicklungsmöglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunter-lagen (Lebenslauf, Foto, Zeugnisse und Referenzen)!

SEILER HOTELS ZERMATT AG Barbara Lauber, Leiterin Mitarbeiteradministration 3920 Zermatt

Die Gastronomiegruppe (ZV)



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

Ihre 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 Arbeitssi-cherheitsrichtlinien. Zudem sind Sie für das Kassa- und Inventar-wesen, 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. Betriebs-eiter 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 Situationer effizient und ruhig. Sie denken und handeln vernetzt, unterneh-merisch und lösungsorientiert. Als Vorbild pflegen Sie einen offe-nen Kommunikationsstil, haben ein ausgeprägtes Einfühlungsvermögen und lösen Probleme konstruktiv und zielgerichtet. Ihre inigen und üben Problehle köntükük dir Zelegerintek. Me-hohe Dienstleistungsbereitschaft machen Sie zu einem hervorra-genden Gastgeber. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Frei-tag, sind aber an Spezialanlässen flexibel einsatzbereit.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeits-umfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

**ZFV-Unternehmungen** Flüelastrasse 51, 8047 Zürich T+41 44 388 35 35, F+41 44 388 35 36

Coop hat den Anspruch, die beste und kundennächste 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 natigkeiten Sie sind verantwortlich für die Urganisation 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 Fertig-stellung der Warenmuster sowie die Durchführung und Auswertung von Degu-stationen 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/Ex-cel/Outlook) und verfügen über gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift.

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

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

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

Für neue

Perspektiven.

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



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 wol-len 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)

Chef de Partie Tournant (m/w)

Frau für Zimmer, Lingerie und Buffet

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

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

# SPARIA

#### Feriensiedlung in Davos

Die Solaria ist die ideale Kombination zwischen individuellem Die Solaria st die leatie Kombination zwischen individuellem Wohnen wie in den «eigenen 4 Wänden» und dem Dienstleistungskomfort eines Hotels. Unsere innovative Ferienanlage\*\* umfasst mit 220 Betten ein vielfättiges Wohnangebot – vom Studio über die Maisonette-Wohnung bis zur luxuriös eingerichteten Panorama-Attikawohnung. Mit ausgeprätger 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:

Administrative Arbeiten 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 Arbeiten u. Organisie-
- Fliessend in Deutsch und Englisch (Wort und Schrift)
   EDV-Kenntnisse MS-Office (Protel von Vorteil)

- Abwechslungsreiche, selbstständige Tätigkeit Verantwortung und Mitgestalten in einem kollegialen Team Zeitgemässe Entlöhnung

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



## Koch

Wir bieten geregelte Arbeitszeit und gute Entlöhnung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Familie Peter Zenhäusern

\*Hotel Walliserhof, 3944 Unterbäch Tel. 027 934 28 28

hotel-walliserhof@oberwallis.ch

# AEKYY

Das an der schönen Thuner Riviera gelegene AEK CAFFÈ sucht ab sofort

#### Service-Aushilfen

Sind sie freundlich, selbstständig, sprechen fliessend Deutsch und verfügen über Erfahrung im Service?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.
AEK CAFFÈ, Gisela Reinhard,
Hofstettenstrasse 2, 3601 Thun,
gisela.reinhard@aekservice.ch Tel. 033 322 32 20

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir



Die führende Privatklinikgruppe Hirslanden setzt mit ihren Kliniken Standards. Erstklassige medizinische Leistungen und das Wohl des Menschen stehen im Mittelpunkt.

Zur Ergänzung unseres jungen, dynamischen Teams suchen wir per Juni 2010 eine/n

#### **SERVICEFACHANGESTELLTE 60%**

Sie führen selbständig eine Station im à la Carte Restaurant und in der Lounge, sind für die Durchführung von Anlässen verantwortlich und arbeiten im Selbstbedienungsrestaurant mit. Sie übernehmen sowohl administrative und organisatorische Aufgaben unter Berücksichtigung hoher Qualitäts-, Service- und Hygienestandards sowie auch Reinigungsarbeiten mit gleich grosser Begeisterung. Ihre Beachtung ist in Richtigkeit, der Zufriedenheit unserer Gäste und des optimalen Verlaufs des Services gebündelt.

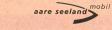
Sie haben eine Ausbildung als Servicefachangestellte/r abgeschlossen und weisen mehrere Jahre Berufserfahrung und einwandfreie Deutschkenntnisse aus. Ihr Organisations- und Planungsgeschick setzen Sie in der täglichen Arbeit um. Sie sind idealerweise zwischen 28 bis 40 Jahre alt, sind flexibel (Wochenenddienst 2-3x/Monat) und haben Freude am Beruf

Wir bieten Ihnen in eine abwechslungsreiche Aufgabe in unserem lebhaften und moderne à la Carte Restaurant mit gemütlicher Lounge und Terrasse. Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung! Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Ana Diz, Leiterin Restauration (041 208 34 24), gerne zur Verfügung.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden

Klinik St. Anna AG Frau Mirjam Ebnöther St. Anna-Strasse 32 6006 Luzern T 041 208 30 24 F 041 208 31 79 mirjam.ebnoether@hirslanden.ch www.hirslanden.ch





#### **AARE SEELAND MOBIL UND IHRE** PARTNER BEWEGEN -**GESTALTEN SIE MIT!**

Wir sind eine moderne, kundenorientierte Unternehmung im Bereich Öffentlicher Verkehr und Tourismus mit rund 250 Mitarbeitenden im Oberaargau und Seeland.

Für den Auf- und Ausbau des Verkaufsaussendienstes der Aare Seeland mobil AG und ihrer Partner (Bielersee-Schiff-fahrts-Gesellschaft, Tourismus Biel-Seeland und Region Solothurn Tourismus) suchen wir per 1. August 2010 oder nach Vereinbarung eine/n engagierte/n, selbständige/n, akquisitionsfreudige/n

#### Kundenberater/in im **Aussendienst**

#### Freizeit / Tourismus / öffentlicher Verkehr

#### Ihr Aufgabenbereich

- Effiziente Planung, selbständige Besuchsvorbereitung und Umsetzung der Aussendienstbesuche Aktive Kundenakquisition
- Präsentieren und verkaufen der Angebote (Freizeit, Tourismus, Events, Seminare, Kongresse, öffentlicher Verkehr, Bahnbillette) der Aare Seeland mobil AG und ihrer Partner bei den entsprechenden Zielgruppen in der Schweiz Generieren von Kontakten und Leads zu Gunsten der Unternehmen

- Kaufmännische Grundausbildung
- mind. 3 Jahre erfolgreiche Berufserfahrung im Verkaufs-
- Erfahrung im Bereich Freizeit/Tourismus von Vorteil frontorientiert, sozialkompetent, dienstleistungsorientiert, extrovertiert
- Sprachen: Deutsch mit guten Französischkenntnissen Idealalter: 25 32 Jahre

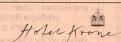
#### **Unser Angebot**

onser Angebot Es erwartet Sie ein interessantes, abwechslungsreiches Auf-gabengebiet in einem kleinen Team mit Arbeitsplätz in Nidau sowie attraktive und erfolgsabhängige Anstellungsbedingungen mit Reisevergünstigungen.

Sie haben ein gewinnendes, motivierendes Auftreten, lieben den Umgang mit Kunden und den Verkaufsaussendienst (80% Reisetätigkeit in der Schweiz), sind kommunikativ, belastbar, loyal und verfügen über eine sehr selbständige Arbeitsweise? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

artin Wittwer, Leiter Geschäftsbereich Tourismus und Marketing, Aare Seeland mobil AG, gibt Ihnen gerne weitere Auskunft Tel \*032 396 04 12

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an Rebecca Zuber, Personalverantwortliche. Wir freuen uns auf Sie!



Wir sind ein aussergewöhnliches Familienunternehmen, das sich hohe Ziele zugunsten des Gastes (16 Pt. GaulitMillau, Jeunes Restaurateurs d'Europe) und der Mitarbeiter gesetzt hat.

Dürfen wir Sie als

- Regieassistent/in in der Küche
  - Chef de partie
  - Regieassistentin im Service
    - Restaurationsfachfrau

#### engagieren?

Als **Requisiten** stellen wir Ihnen ein topmotiviertes Team und eine wunderschöne Kleinbühne mit einem anspruchsvollen und dankbaren Publikum.

Sprüht aus Ihren Augen die Faszination für die Gastrono-mie? Möchten Sie mit viel Begeisterung und Einsatz unser anspruchsvolles Publikum verwöhnen? Können Sie sich eine Bühnenrolle mit Schwerpunkt in einem Gourmetrestaurant vor-stellen?

.... dann freuen wir uns sehr, Sie bei einem persönlichen Gespräch kennenzulernen.

Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen. Gute Mitarbeiter stehen hinter unserem Erfolg!

Hotel Krone AG Monika Jans & Thomas Huber, 8816 Sihlbrugg-Hirzel (20 Minuten von Zürich und Luzern) 044 729 83 37, 079 739 84 58 www.krone-sihlbrugg.ch

Personalabteilung / HRM CH-4900 Langenthal Tel. \*+41 62 919 19 39 Fax +41 62 919 19 12 rsonal@asmobil.ch

Thinking of you **☑** Electrolux

> Wir sind ein führendes und modernes Unternehmen für die Entwicklung, Produktion und den Vertrieb von Einzelapparaten und kom-pletten Grosskücheneinrichtungen 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

Regional-Verkaufsleiter

(Grossküchen)

Electrolux bietet Ihnen ein attraktives und vollständiges Verkaufs-programm mit guter Marktposition. Das Ihnen zugeteilte Reisegebiet beinhaltet einen solliden bestehenden, wie auch ausbaufähigen Kundenkreis. Sie werden technisch und kommerziell unterstützt von einem kompetenten Backoffice.

Wir erwarten von Ihnen eine hohe Affinität zum Grossküchengeschäft wir etwarten von miner tenier nord Aminiatz Zurn drückskuchen geschlicht mit einem guten Leistungsausweis aus einer ähnlichen Position, Hohe Einsatzbereitschaft und eine sehr selbständige Arbeitsweise sind wichtige Voraussetzungen für einem dauerhaften Erfolg in diesem interessanten Wirkungsfeld. Idealerweise wohnen Sie im

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

Bleichemattstrasse 31 5001 Aarau Telefon: 062 / 837 62 02 E-mail: rudolf.burkhard@electrolux.ch

Kambly

Im Rahmen der Weiterentwicklung unseres Kambly Erlebnis mit Fabrikladen, Confiserie und Café suchen wir eine

Mitarbeiterin Café (Beschäftigungsgrad 100%)

Hauptaufgaben

rauptaurgaver. Zusammen mit Ihren Kolleginnen betreuen und bedienen Sie unsere Gäste im Café an 7 Tagen in der Woche und stellen somit einen reibungslosen Betriebsab-lauf im Tagesgeschäft sicher. Weiter helfen Sie bei der Organisation von kleine-ren und gröseren Anlässen mit.

Mit Ihrer positiven Wesensart strahlen Sie Lebensfreude und Vertrauen aus. Als kommunikative und teamorientierte Dienstleisterin steht das Wohlbefinden Ihrer Gäste im Zentrum Ihres Denkens und Handelns.

Fähigkeiten

Sie haben idealerweise eine Lehre im Gastgewerbe absolviert und verfügen über mehrjährige Erfahrung in ähnlicher Funktion. Sie sind es gewohnt, regelmässig am Wochenende zu arbeiten und können Ihre Arbeitseinsätze auch kurzfristig flexibel gestalten.

wir bieter innen eine vielseitige und interessante Aufgabe mit Verantwortung in einem interes-santen Umfeld und einem kleinen Team.

Rita Jutzi, Human Resources, freut sich auf Ihre vollständige und aussagekräftige Bewerbung mit Foto und gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

KAMBLY SA Spécialités de Biscuits Suisses 3555 Trubschachen 334 495 02 66 bewerbungen.trubschachen@kambly.ch www.kambly.ch

Thinking of you **Electrolux** 

> Wir sind ein führendes und modernes Unternehmen für die Entwicklung, Produktion und den Vertrieb von Einzelapparaten und kompletten Grosskücheneinrichtungen 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 zugeteiltes Reisegebiet beinhaltet einen soliden bestehenden, wie auch ausbaufähigen Kundenkreis. Sie sind zuständig für die Produktebereiche Air-O-System, Kombiöfen und Schpollitichien. 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 Selbständigkeit sind wichtige Vorausset-zungen 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 Burkhard Bleichemattstrasse 31 Telefon: 062 / 837 62 02 E-mail: rudolf.burkhard@electrolux.ch www.electrolux-professional.ch



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

Wir suchen für das weit herum bekannte

**Restaurant Schloss Brandis** in Maienfeld

in der Bündner Herrschaft ein

Gastgeber-/Pächterpaar

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

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

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



Veränderungen beginnen hier www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

0 hirslanden

Die führende Privatklinikgruppe Hirslanden setzt mit ihren Kliniken Standards. Erstklassige medizinische Leistungen und das Wohl des Menschen stehen im Mittelpunkt.

Die Klinik St. Anna, eine moderne und innovative Privatklinik mit Belegarztsystem sucht per 01. Juli 2010 oder nach Vereinbarung eine/einen

#### **KOCH FÜR UNSERE À-LA-CARTE KÜCHE 100%**

Bei uns kommen Ihre Kochkünste für unsere Patienten, im Restaurant Santé und bei diversen Anlässen zum Tragen. Sie sorgen für eine fachgerechte neuzeitliche Zubereitung der Gerichte unter Einhaltung unserer Hygienerichtlinien und garantieren so für beste Qualität. Mit Begeisterung verwöhnen Sie unsere Kunden und sorgen für qualitativ hochstehende und abwechslungsreiche Gaumenfreuden.

Als kreative und flexible Persönlichkeit sind Sie offen für Neues. Sie verfügen über eine abgeschlossene Lehre als Koch und über mind. fünf Jahre Berufserfahrung in einem Restaurant oder Hotel. Wenn Sie zudem Belastbarkeit und eine sorgfältige Arbeitsweise zu Ihren Stärken zählen, freut sich ein motiviertes und kollegiales Team auf

Wir bieten Ihnen eine anspruchsvolle und vielseitige Aufgabe mit fortschrittlichen Anstellungsbedingungen. Fühlen Sie sich angesprochen? Herr Lukas Ochsner, Küchenchef (Direktwahl 041 208 35 22), gibt Ihnen gerne ergänzende Auskunft. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden

Klinik St. Anna AG Frau Mirjam Ebnöther St. Anna-6006 Luzern T **041 208 30 24** F **041 208 31 79** mirjam.ebnoether@hirslanden.ch www.hirslanden.ch

#### Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

# Die Stellenplattiorm für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

# Region Basel J12405

#### Position, Arbeitgeber Job-Code Sachbearbeiter/in Kreditorenbuchhaltung (60-80%)

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
Receptionisten 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

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
BetriebsassistentIn F&B 0100 food hat 2 - MGC 17F at at 1910	Region Zürich/ Schaffhausen	J12392
Chef de Rang (m/w) 88 84 244 370 191 1069	Hogion Dunion, Committation	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

Commis de Cuisinne (m/w)         Region Zürich/ Schaffhausen         1124           Chef de Partie (m/w)         Region Zürich/ Schaffhausen         1124           Cous-Chef / Stv. Leitung Küche         Region Bern         1124           Chef de Partie         Region Bern         1124           Sous-Chef / Stv. Leitung Küche         Region Bern         1124           Sous-Chef / Stv. Leitung Küche         Region Bern         1124           Chef de partie         Region Mittelland (SO.AG)         1122           Chef de partie         Region Mittelland (SO.AG)         1122           Köchin / Leiterin Personalrestaurant         Region Mittelland (SO.AG)         1122           Chef de partie (England - Evershot)         International         1124           Chef de partie (England - Evershot)         International         1124           Commis de culsine         Region Zürich / Schaffhausen         1124           Commis de culsine         Region Zürich / Schaffhausen         1124           Chef de partie         Region Zürich / Schaffhausen         1124           Chef de partie (Usishe         Region Zürich / Schaffhausen         1124           Chef de partie (England - Aviemore)         International         1123           Chef de partie (England - Aviemore)         International	Küche		
Chef de Partie (m/w)         Region Zürich/ Schaffhausen         1124           Sous - Chef / Stv. Leitung Küche         Region Berm         1124           Chef de Partie         Region Bern         1124           Sous - Chef / Stv. Leitung Küche         Region Bern         1124           Sous - Chef / Stv. Leitung Küche         Region Bern         1124           Sous - Chef / Stv. Leitung Küche         Region Mittelland (SO.AG)         1122           Chef de partie         Region Mittelland (SO.AG)         1122           Chef de partie (England - Evershot)         International         1124           Chef de partie (England - Evershot)         International         1124           Chef de partie (Irland - Kerry)         International         1124           Commis de cuisine         Region Zürich/ Schaffhausen         1124           Küchenchef         Region Zürich/ Schaffhausen         1124           Chef de partie         Region Zürich/ Schaffhausen         1124           Chef de partie         Region Zürich/ Schaffhausen         1124           Commis de Cuisine         Region Zürich/ Schaffhausen         1124           Chef de partie (England - Aviemore)         International         1123           Chef de partie (England - Aviemore)         International         1123     <	Position, Arbeitgeber		Job-Code
Sous-Chef / Stv. Leitung Küche         Region Bern         1124           Chef de Partie         Region Bern         1124           Sous-Chef / Stv. Leitung Küche         Region Bern         1124           Sous-Chef         International         1122           Chef de partie         Region Mittelland (SO,AG)         1122           Köchin / Leiterin Personalrestaurant         Region Mittelland (SO,AG)         1122           Leff de partie (England - Evershot)         International         1124           Chef de partie (So,AG)         1124         1124           Commis de cuisine         Region Mittelland (SO,AG)         1124           Küchenchef         Region Zürich/ Schaffhausen         1124           Küchenchef         Region Zürich/ Schaffhausen         1124           Küchenchef         Region Zürich/ Schaffhausen         1124           Chef de partie         Region Zürich/ Schaffhausen         1124           Chef de partie         Region Zürich/ Schaffhausen         1124           Chef Jatissier         International         1123           Chef de partie (Irland - Galway)         International         1123           Chef de partie (Irland - Galway)         International         1123           Sous-chef         Region Basel         11	Commis de Cuisinne (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12406
Chef de Partie         Region Bern         1124           Sous-Chef / Stv. Leitung Küche         Region Bern         1124           Sous-Chef / Stv. Leitung Küche         International         1122           Chef de partie         Region Mittelland (SO.AG)         1122           Köchin / Leiterin Personalrestaurant         Region Mittelland (SO.AG)         1122           Chef de partie (England - Evershot)         International         1124           Chef de partie         Region Mittelland (SO.AG)         1124           Sous-chef (Irland - Kerry)         International         1124           Commis de cuisine         Region Zürich/ Schaffhausen         1124           Chef de partie         Region Zürich/ Schaffhausen         1124           Chef de partie         Region Zürich/ Schaffhausen         1124           Chef Entremetier         Region Zürich/ Schaffhausen         1124           Chef Entremetier         Region Zürich/ Schaffhausen         1124           Chef pattie (England - Aviemore)         International         1123           Chef de partie (England - Aviemore)         International         1123           Chef de partie (England - Aviemore)         International         1123           Sous-chef         Region Basel         1123           Chef	Chef de Partie (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12407
Sous-Chef / Stv. Leitung Küche         Region Bern         1124           Sous-Chef         International         1122           Chef de partie         Region Mittelland (SO,AG)         1122           Köchin / Leiterin Personalrestaurant         Region Mittelland (SO,AG)         1122           Chef de partie (England - Evershot)         International         1124           Chef de partie (England - Kerry)         International         1124           Commis de cuisine         Region Zürich/ Schaffhausen         1124           Küchenchef         Region Zürich/ Schaffhausen         1124           Chef de partie         Region Neuchätel/ Jura         1124           Commis de Cuisine         Region Zürich/ Schaffhausen         1124           Commis de Cuisine         Region Zürich/ Schaffhausen         1124           Chef de partie (England - Aviemore)         International         1123           Chef de partie (England - Aviemore)         International         1123           Chef Tournat / Commis de Cuisine         Region Basel         1123           Chef Tournat / Commis de Cuisine         Region Basel         1123           Chef Tournat / Commis de Cuisine         Region Basel         123           Chef de Partie Entremetier         Region Zürich/ Schaffhausen         123     <	Sous-Chef / Stv. Leitung Küche	Region Bern	J12412
Sous-chef	Chef de Partie Market in Südschwarzswalstolk	Region Bern	J12415
Sous-chef   International   122	Cous-Cher / Otv. Lettung Ruene	Region Bern	J12416
Köchin / Leiterin Personalrestaurant         Region Mittelland (SO,AG)         1122           Chef de partie (England - Evershot)         International         1124           Chef de partie         Region Mittelland (SO,AG)         1124           Cosus-chef (Irland - Kerry)         International         1124           Commis de cuisine         Region Zürich/ Schaffhausen         1124           Küchenchef         Region Zürich/ Schaffhausen         1124           Chef de partie         Region Neuchâtel/ Jura         1124           Demit Chef Entremetier         Region Zürich/ Schaffhausen         1124           Commis de Cuisine         Region Zürich/ Schaffhausen         1124           Chef de partie (England - Aviemore)         International         1123           Chef de partie (Irland - Galway)         International         1123           Sous-chef         Region Basel         1123           Chef Tournat / Commis de Cuisine         Region Bern         1123           Chef de Partie Entremetier         Region Basel         1123	Sous-chef	International	J12289
Chef de partie (England - Evershot)         International         1124           Chef de partie         Region Mittelland (SO.AG)         1124           Sous-chef (Irland - Kerry)         International         1124           Commis de cuisine         Region Zürich/ Schaffhausen         1124           Küchenchef         Region Zürich/ Schaffhausen         1124           Chef de partie         Region Neuchätel/ Jura         1124           Demit Chef Entremetier         Region Zürich/ Schaffhausen         1124           Commis de Cuisine         Region Zürich/ Schaffhausen         1124           Chef de partie (England - Aviemore)         International         1123           Chef de partie (Irland - Galway)         International         1123           Sous-chef         Region Basel         1123           Chef Tournat / Commis de Cuisine         Region Basel         1123           Chef Tournat / Commis de Cuisine         Region Darich/ Schaffhausen         1123           Chef Tournat / England - Aviemore)         Region Basel         1123	Chef de partie	Region Mittelland (SO,AG)	J12293
Chef de partie         Region Mittelland (SO,AG)         1124           Sous-chef (Irland - Kerry)         International         1124           Commis de cuisine         Region Zürich/ Schaffhausen         1124           Küchenchef         Region Zürich/ Schaffhausen         1124           Chef de partie         Region Zürich/ Schaffhausen         1124           Demi Chef Entremetier         Region Zürich/ Schaffhausen         1124           Chemis de Cuisine         Region Zürich/ Schaffhausen         1124           Chef pâtissier         International         1123           Chef de partie (England - Aviemore)         International         1123           Chef de partie (Irland - Galway)         International         1123           Sous-chef         Region Basel         1123           Chef Tournar / Commis de Cuisine         Region Basel         1123           Chef Tournar / Commis de Cuisine         Region Bern         1123           Chef Tournar / Commis de Cuisine         Region Zürich/ Schaffhausen         1123           Chef Partie Entremetier         Region Basel         1123	Köchin / Leiterin Personalrestaurant	Region Mittelland (SO,AG)	J12294
Sous-chef (Irland - Kerry)         International         1124           Commis de cuisine         Region Zürich/ Schafffhausen         1124           Küchenchef         Region Zürich/ Schafffhausen         1124           Chef de partie         Region Zürich/ Schafffhausen         1124           Demi Chef Entremetier         Region Zürich/ Schaffhausen         1124           Commis de Cuisine         Region Zürich/ Schaffhausen         1124           Chef pattissier         International         1123           Chef de partie (Brgland - Aviemore)         International         1123           Chef de partie (Irland - Galway)         International         1123           Sous-chef         Region Basel         1123           Chef Tournat / Commis de Cuisine         Region Bern         1123           Koch für temporäre Einsätze         Region Zürich/ Schaffhausen         1123           Chef de Partie Entremetier         Region Basel         1123	Chef de partie (England - Evershot)	International	J12439
Commis de cuisine         Region Zürich/ Schaffhausen         1124           Küchenchef         Region Zürich/ Schaffhausen         1124           Chef de partie         Region Neuchâtel/ Jura         1124           Demi Chef Entremetier         Region Zürich/ Schaffhausen         1124           Commis de Cuisine         Region Zürich/ Schaffhausen         1124           Chef de partie (England - Aviemore)         International         1123           Chef de partie (Irland - Galway)         International         1123           Sous-chef         Region Basel         1123           Chef Tournat / Commis de Cuisine         Region Bern         1123           Chef Tourporate Einstitze         Region Zürich/ Schaffhausen         1123           Chef de Partie Entremetier         Region Basel         1123	Chef de partie	Region Mittelland (SO,AG)	J12442
Küchenchef         Region Zürich/ Schaffhausen         1124           Chef de partie         Region Neuchätel/ Jura         1124           Demi Chef Entremetier         Region Zürich/ Schaffhausen         1124           Commis de Cuisine         Region Zürich/ Schaffhausen         1124           Chef Jatissier         International         1123           Chef de partie (Irland - Galway)         International         1123           Sous-chef         Region Basel         1123           Chef Tournat / Commis de Cuisine         Region Bern         1123           Chef Tournat / Commis de Cuisine         Region Izer         1123           Chef Tournat / Entremetier         Region Basel         1123           Chef de Partie Entremetier         Region Basel         1123	Sous-chef (Irland - Kerry)	International	J12443
Chef de partie         Region Neuchâtel/ Jura         1124           Demi Chef Entremetier         Region Zürich/ Schaffhausen         1124           Commis de Culsine         Region Zürich/ Schaffhausen         1124           Chef pâtissier         International         1123           Chef de partie (England - Aviemore)         International         1123           Chef de partie (Irland - Galway)         International         1123           Sous -chef         Region Basel         1123           Chef Tournat / Commis de Cuisine         Region Bern         1123           Chef furup oräre Einsätze         Region Zürich/ Schaffhausen         1123           Chef de Partie Entremetier         Region Basel         1124	Commis de cuisine	Region Zürich/ Schaffhausen	J12432
Demi Chef Entremetier         Region Zürich/ Schaffhausen         1124           Commis de Cuisine         Region Zürich/ Schaffhausen         1124           Chef pätissier         International         1123           Chef de partie (England - Aviemore)         International         1123           Chef de partie (Irland - Galway)         International         1123           Sous - chef         Region Basel         1123           Chef Tournat / Commis de Cuisine         Region Bern         1123           Chef dre Partie Einstitze         Region Durich/ Schaffhausen         1123           Chef de Partie Entremetier         Region Basel         1124	Küchenchef	Region Zürich/ Schaffhausen	J12433
Commis de Cuisine         Region Zürich/ Schafffhausen         1124           Chef pattissier         International         1123           Chef de partie (England - Aviemore)         International         1123           Chef de partie (Irland - Galway)         International         1123           Sous-chef         Region Basel         1123           Chef Tournat / Commis de Cuisine         Region Bern         123           Koch für temporäre Einsätze         Region Zürich/ Schaffhausen         1123           Chef de Partie Entremetier         Region Basel         1124	Chef de partie	Region Neuchâtel/ Jura	J12429
Chef pătissier         International         1123           Chef de partie (England - Aviemore)         International         1123           Chef de partie (Irland - Galway)         International         1123           Sous-chef         Region Basel         1123           Chef Tournar / Commis de Cuisine         Region Bern         1123           Koch flüt remporate Einsätze         Region Zurich/ Schaffhausen         1123           Chef de Partie Entremetier         Region Basel         1124	Demi Chef Entremetier	Region Zürich/ Schaffhausen	J12420
Chef de partie (England - Aviemore)         International         J123           Chef de partie (Irland - Galway)         International         J123           Sous - Chef         Region Basel         J123           Chef Tournat / Commis de Cuisine         Region Bern         J123           Koch für remporäre Einsätze         Region Zürich/ Schaffhausen         J123           Chef de Partie Entremetier         Region Basel         J124	Commis de Cuisine	Region Zürich/ Schaffhausen	J12421
Chef de partie (Irland - Galway)         International         1123           Sous - chef         Region Basel         1123           Chef Tournat / Commis de Cuisine         Region Bern         1123           Koch für temporäre Einsätze         Region Zürich/ Schaffhausen         1123           Chef de Partie Entremetier         Region Basel         1124	Chef pâtissier	International	J12300
Sous-chef         Region Basel         1123           Chef Tourat / Commis de Cuisine         Region Bern         132           Koch für temporäre Einsätze         Region Zurich/ Schaffhausen         1123           Chef de Partie Entremetier         Region Basel         1124	Chef de partie (England - Aviemore)	International	J12301
Chef Tournat / Commis de Cuisine         Region Bern         1123           Koch für temporäre Einsätze         Region Zürich/ Schaffhausen         1123           Chef de Partie Entremetier         Region Basel         1124	Chef de partie (Irland - Galway)	International	J12302
Koch für temporäre Einsätze Region Zürich/ Schaffhausen 1123 Chef de Partie Entremetier Region Basel 1124	Sous-chef	Region Basel	J12304
Chef de Partie Entremetier Region Basel J124	Chef Tournat / Commis de Cuisine	Region Bern	J12391
	Koch für temporäre Einsätze	Region Zürich/ Schaffhausen	J12393
Chef de Partie (m/w) Region Zürich/ Schaffhausen J124	Chef de Partie Entremetier	Region Basel	J12400
	Chef de Partie (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12403

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
Maître d'hôtel (Spanien - Costa Brava)	International	J12287
Commis de rang	Region Bern	J12440
Commis de rang	Region Mittelland (SO,AG)	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 Restaurantleiter/in (Jahresstelle)	Region Graubünden	J12438
Chef de sérvice	Region Oberwallis	J12425
Chef de rang	Region Bern	J12426
Chef de rang	Region Neuchâtel/ Jura	J12428

Service / Restauration	Sept. S. S. Work	
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicemitarbeiterin/Kellner	Region Zentralschweiz	J12417
Servicemitarbeiterin	Region Ostschweiz	J12418
Collaborateurs/trices	Region Waadt/ Unterwallis	J12424
Service- und Bankettaushilfen	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	112413

hoteljob.ch

	10-15-11-12
Ort	Job-Code
Region Graubünden	J12297

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

Diverses		
Position, Arbeitgeber	no 35 Jahren	Job-Code
Kellermeister	Region Bern	J12409
Hotel-Restat	Sie häben einen serrieb zu verkaufen zu vermieten	Rependenties
Lehrstellen/ Praktikum		
Position, Arbeitgeber	. V sensone de Orenschelpe	Job-Code
Hotelfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5419
Koch/Köchin	Ganze Schweiz	J5422
Cuisinier/Cuisinière	Toute la suisse	J5551
Employé/e de commerce HGT	Toute la suisse	J5427
Kaufmann/-frau HGT	Anto Anto Inflantati W p Ganze Schweiz	J5423
Spécialiste en hôtellerie	9f09Xn Toute la suisse	J5426
Restaurationsfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5421

Exp	oress Stellengesuche	157-13	, S. , 15, 11, 10, 11, 11, 11, 11, 11, 11, 11, 11,	1880	Justine 1
1	2	3	4	5	6
B170	administrativer Bereich / Front Office	32	I	per sofort	D I 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	DIEIES
B434	Direktor / Geschäftsleitung	39	CH	per sofort	D F E
B1014	Gebäudeunterhalt / Leiter Technik	32	CH	per sofort	D
B1041	Geschäftsleitung/Direktion	53	CH	per sofort	DE
B1019	Kellner	48	BiH	per sofort	D I E
B957	Koch	41	CH	per sofort	DIFIE
B1051	Küchenchef	41	CH	per sofort	D
B174	Küchenchef/Koch	45	CH	per sofort	D F E ES, JI
B1021	Massagen	44	CH	per sofort	D HU
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	44	D	per sofort	DIE
B1024	Receptionspratikantin	21	PT	per sofort	D F I PT
B1003	Ricezione/Amministratione	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 E TR
B329	Servicefachangestellter/Chef de service	53	A	per sofort	D F E
B1018	Sommelier	38	CH	per sofort	D
B835	Spitalhotellerie (Leitung oder Assistenz), Direktionsassistenz	30	D	per sofort	DIFIE
D1027	Trilgaitarhait 20 50%	27	CH	por cofort	D

Réceptionspraktikant/in

Region Zürich/ Schaffhausen

# 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»

CURAV/VA.CH



#### **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 Uebernahmekonzept.

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. 80000.–, mtl. Miete Fr. 1300.–, Start Sept. 2010 Hr. Paul, Tel. 076 442 46 98 Fax 061 831 36 22 gastrothailand@gmail.com

#### Hotelyerkauf im Südschwarzwald

noteverkaul im Sudschwarzwald in Badenweiler, 30 km von Basel, Komforthotel, 20 Zimmer, Restaurant, Kaminzimmer, Terrasse, Liegewiese, Parkplätze. Garage, Wohnung, aus Altersgründen günstig kurzfristig zu kaufen privat: r.siegismund@gmx.de

# Hier bestimmen Sie den Inhalt!

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

htr hotel revue