

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2010)

Heft: 15

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>

Finden Sie Ihren
Traumjob
mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie,
Gastronomie und Tourismus.

Lehrstellen/ Praktikum

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|-----------------------------|-----------------------------|----------|
| Kaufmann/-frau HGT | Ganze Schweiz | I5423 |
| Spécialiste en hotellerie | Toute la suisse | J5426 |
| Restaurationsfachmann/-frau | Ganze Schweiz | J5421 |
| Spécialiste en restauration | Toute la suisse | J5424 |
| Receptionspraktikant/-in | Region Zürich/ Schaffhausen | J5337 |

Express Stellengesuche

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--|---|----|-----|------------|-------------|
| B991 Chef de Service / Restaurant Manager | | 49 | CH | per sofort | D F E |
| B1059 commis / demi chef de cuisine | | 33 | DE | per sofort | D E E S |
| B434 Direktor / Geschäftsführung | | 39 | CH | per sofort | D F E |
| B994 Eventmanager / Projektkoordinatorin / Gastgeber / Organisatorin | | 28 | CH | per sofort | D F B |
| B1041 Geschäftsführung/Direktion | | 53 | CH | per sofort | D E |
| B1019 Kellner | | 48 | BIH | per sofort | D I B E |
| B957 Koch | | 41 | CH | per sofort | D F E |
| B1051 Küchenchef | | 41 | CH | per sofort | D |
| B174 Kuechenchef,Koch | | 45 | CH | per sofort | D F E E S P |

Express Stellengesuche

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|---|---|----|----|------------|---------------|
| B1021 Massagen | | 44 | CH | per sofort | D H U |
| B140 Personal, Geschäftsführung, Verwaltung | | 44 | DE | per sofort | D E |
| B670 Receptionistin/ Reservation/Assistenz | | 28 | DE | ab sofort | D E |
| B1024 Receptionspraktikantin | | 21 | PT | per sofort | D F I I P T |
| B1025 Seminar, Event, Küche, mit der Möglichkeit zur Weiterbildung | | 45 | CH | per sofort | D F E I |
| B351 Service | | 26 | CH | per sofort | D |
| B1067 Service | | 50 | ES | per sofort | D F I I E S |
| B354 Serviceangestellte/ Barmitarbeiterin | | 24 | DE | per sofort | D F I I E T R |
| B329 Servicefachangestellter mit Verantwortung, Chef de service | | 53 | AT | per sofort | D F E |
| B1074 Servicemitarbeiterin | | 24 | SK | per sofort | D E H U |
| B1018 Sommelier | | 38 | CH | per sofort | DE |
| B133 Sous Chef | | 42 | DE | per sofort | D E |
| B835 Spitalhotellerie (Leitung oder Assistenz), Direktionsassistenz | | 30 | DE | 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 12. 4. 2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Aus- und Weiterbildung



IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

htr - 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: hotelierlesuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

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

Chefredaktion / Rédaction en chef: Elsbeth Hobmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

Anzeigen-Immobilien / 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

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

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

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

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

Immobilienrevue / marché immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces

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

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

Termine

| - Ausgabe / Numéro | Nr. 16/2010 | Nr. 17/2010 | Nr. 18/2010 | Nr. 19/2010 |
|---------------------------|-------------|-------------|-------------|--------------------|
| - Erscheint / Parution | 22. 4. 2010 | 29. 4. 2010 | 6. 5. 2010 | 12. 5. 2010 |
| - Anzeigenschluss / Délai | 19. 4. 2010 | 26. 4. 2010 | 3. 5. 2010 | 7. 5. 2010 12. Uhr |

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 Grafina 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 Insrenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.

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.

Für das von uns im Auftrag geführte

Bistro Steinhalle

Helvetiaplatz 5, 3005 Bern
suchen wir per sofort einen

Junior-Küchenchef (m/w)

Ihre Aufgabe: Sie sind für die Organisation der Bistroküche mit mediterranem Einfluss verantwortlich und arbeiten auf allen Posten der Küche aktiv mit. Zudem erstellen Sie die Angebots-, Aktions- und Aktivitätsplanung und sind für das Organisieren, den Einkauf sowie die Lagerbewirtschaftung verantwortlich. Sie führen und schulen ein Team von 2 Personen und sind für die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien zuständig. Verschiedene administrative Arbeiten sowie das Durchführen von Caterings gehören ebenfalls zu Ihrem Aufgabengebiet. In der Regel arbeiten Sie an 5 Tagen zwischen Dienstag und Sonntag von 9.00 bis 14.00 und von 18.00 bis 22.00 Uhr. Bei Spezialanlässen sind Sie zudem flexibel und einsatzbereit.

Ihr Profil: Sie bringen fundierte Kenntnisse als Koch und evtl. bereits als Sous-Chef sowie sehr gute à la carte-Erfahrung und verfügen über PC-Kenntnisse (Word/Excel). Zudem sind Sie leidenschaftlicher Koch mit hohem Qualitätsbewusstsein und Kreativität, bringen Begeisterungsfähigkeit mit und arbeiten strukturiert. Führungserfahrung ist ebenfalls wünschenswert. Sie sind es gewohnt mit minimaler Infrastruktur Höchstleistungen zu erbringen und verfügen über unternehmerisches Denken und Handeln.

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 Personalnidst, 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

KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Akutspital für Innere Medizin mit integrierter Rehabilitation

Im grossen Park direkt am Untersee (Bodensee) gelegen, 125 Betten und 200 Mitarbeiter

Für den gepflegten Speiservice im Speisesaal, auf dem Zimmer, im Garten oder in den Salons suchen wir eine/n

Demi-chef de rang (m/w)

(als Tournant) 100%-Pensum

Können Sie sich vorstellen, in einer der führenden Kliniken, mit privater Trägerschaft, zum Wohle der Patienten tätig zu sein und sich in einem traditionellen Ambiente wohlzufühlen? Dann lesen Sie weiter...

Die Einführung und Tätigkeit als Demi-chef de rang ermöglicht es später, eine eigene Station zu übernehmen.

Was erwarten wir?

Ein gutes Fachwissen für den professionellen und reibungslosen Arbeitsablauf. Sie sind zwischen 25 und 35 Jahre alt, haben eine gepflegte Erscheinung und gute Umgangsformen sowie eine abgeschlossene Berufslehre. Fremdsprachen sind von Vorteil.

Was bieten wir?

Ein aufgestelltes Team, angenehme Arbeitsbedingungen bei einer geregelten 42-Stunden-Woche sowie fortschrittliches Personalmanagement. Die Abenddienste im Sommer dauern bis 22.00 Uhr und im Winter bis 21.30 Uhr.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Passfoto, Zeugnissen an die nachfolgende Adresse. Für telefonische Auskünfte verlangen Sie bitte Herrn Harry van Eeuwijk, Maître d'hôtel.

KLINIK SCHLOSS MAMMERN AG

Flandrina C. von Salis, Vizedirektorin/Personalchefin

CH-8265 Mammern (Bodensee) TG

Tel. 0041 52 742 11 11

fvs@klinik-schloss-mammern.ch

www.klinik-schloss-mammern.ch

THE SWISS
LEADING HOSPITALS

6757-3848

Remimag
GASTRONOMIE AG

Sie sind ein Genussmensch, der mit Kompetenz und Leidenschaft Ziele setzt und erreicht?

Wir sind ein erfolgreiches Gastronomie-Unternehmen mit 12 Restaurants im Raum Luzern, Zug und Zürich. Im Zuge der Weiterentwicklung unserer Organisation haben wir eine neue Position geschaffen und suchen eine führungsstarke und unternehmerisch denkende Persönlichkeit als

Leiter Verkaufsplanung und Marketing w/m

Sie sind verantwortlich für die Angebotsgestaltung, Werbung, Dekoration und die Verkaufsplanung der gesamten Gruppe. Dank Ihrem Gespür für den Markt erkennen Sie die sich verändernden Ansprüche und Bedürfnisse unserer Gäste fröhlich. Dementsprechend entwerfen Sie neue Betriebskonzepte und gestalten Aktivitäten, Events und mehr.

In einem ersten Schritt analysieren Sie die bestehenden Dienstleistungen und Kompetenzen Ihrer Abteilungen, um Synergien zu erkennen, Ressourcen zu optimieren und um gegebenenfalls Organisationsstrukturen anzupassen. Sie arbeiten dabei eng mit den Fachkräften Ihres Teams (6 Mitarbeiter) zusammen und fördern und entwickeln deren Fähigkeiten. Außerdem beteiligen Sie sich aktiv am Tagesgeschehen und unterstützen Ihr Team bei der Zielerreichung. Ihr Führungsstil ist kooperativ, jedoch ziel- und resultatenorientiert und trug zu einer Steigerung der Gesamtergebnisse bei.

Für diese anspruchsvolle Aufgabe stellen wir Ihnen eine Persönlichkeit mit folgendem Profil vor:

- Fundierte Ausbildung und mehrjährige Erfahrung im Kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Bereich mit entsprechendem Leistungsausweis
- Weiterbildung in Marketing, Projektmanagement, Verkauf, Führung
- Idealerweise Erfahrung im Gastronomie-Umfeld (Küche, Service), auf jeden Fall muss Ihre Beziehung zum Gastro-Bereich nachvollziehbar sein
- Stark in Organisation, Umsetzung, Führung und Teamarbeit
- Kreative, kommunikative und zukunftsgerichtete Persönlichkeit
- Selbstständige, resultoorientierte, verlässliche Arbeitsweise
- Sicheres Auftreten, tadellose Umgangsformen
- Alter zwischen 30 - 45 Jahre
- Führerausweis Kat. B

Auf unserer Homepage finden Sie weitere und detaillierte Informationen zu unserem Unternehmen.

Wir wenden uns an eigeninitiative Macher, die fähig sind, in einem grob definierten Rahmen ihren Weg zu finden. Ziel ist es, Bewährtes zu erhalten und gleichzeitig den Blick in die Zukunft zu richten. Wir sind überzeugt, dass es solche Persönlichkeiten gibt. Überzeugen Sie uns und stellen uns Ihre aussagekräftige und vollständige Bewerbung mit Foto zu.

Andrea Huber, Leiterin Personal
Remimag Gastronomie AG, Buzibachring 3, 6023 Rothenburg
Tel. 041 289 02 11, karriere@remimag.ch, www.remimag.ch

STREIFF

AROSA

Das Hotel Streiff in Arosa ist ein 3*-Haus an phantastischer Lage. 40 gemütliche und komfortable Zimmer mit einmaliger Aussicht sowie ein neuer Wellnessbereich „Light“ (ab kommendem Winter) erwarten unsere Gäste. Für das kulinarische Wohl sorgen wir mit einem gepflegten und vielseitigen Halbpensionangebot in unserem Speisesaal, Stüberli oder Wagonrestauran (Total 100 Sitzplätze).

Auf die kommende Wintersaison suchen wir einen

KÜCHENCHEF (m/w)

der Eigeninitiative mitbringt und Verantwortung nicht scheut. Es erwartet Sie eine große Herausforderung in der Sie klassische sowie moderne Küche mit Ihrer Handprägung können. Tragen Sie dazu bei, dass die Ferien unserer Gäste kulinarisch ein Erlebnis werden.

Wir bieten:

- Selbständiger Arbeitsplatz
- Interessante, ausbaufähige Stelle
- Führen eines kleinen Teams
- Jahresstelle
- Ein Arbeitsplatz wo andere Ferien machen
- Mit den entsprechenden Vorkenntnissen ist diese Stelle bestens geeignet für einen Einstieg in die Eigenverantwortung

Wir erwarten:

- Berufserfahrung als Sous-Chef oder Küchenchef
- Starke, flexible Persönlichkeit
- Längerfristige Bindung
- Marktorientierte Angebotsplanung, Kalkulation der Menüs
- HACCP-Umsetzung

Wir sind gespannt auf Ihre Bewerbungsunterlagen. Bewerbungen welche nicht dem Anforderungsprofil entsprechen, können nicht berücksichtigt werden.

Hotel Streiff, Franziska und Lars Horal, 7050 Arosa, Tel. 081 378 71 71
lars.horal@streiff.ch, www.streiff.ch

«Interessante und
vielseitige Aufgaben.»



weitere Jobs unter www.migros.ch

Die Genossenschaft Migros Luzern erarbeitet mit 5'400 Mitarbeitenden in über 60 Verkaufsstellen und Restaurants einen Umsatz von rund 1.3 Mrd. Franken. Im Bereich der Systemgastronomie sind wir mit 13 Restaurants in der Zentralschweiz ein führendes Unternehmen.

Wir suchen per 1. August 2010 eine unternehmerische, kommunikative und belastbare Persönlichkeit als

Leiter/Leiter Verkaufsregion Gastronomie

Ihr Aufgabengebiet

- Sie tragen die Umsatz- und Ertragsverantwortung für acht Restaurants und stellen die Umsetzung des Konzept der Gastronomie und die Qualitäts- und Kundenorientierung sicher
- Sie verstehen es, die Ihnen direkt unterstellt Leiter der Migros-Restaurants mit über 160 Mitarbeitenden leistungs- und teamorientiert mit Sozialkompetenz zu führen
- Sie arbeiten in nationalen und regionalen Projekten mit

Unsere Anforderungen

- Sie bringen eine fundierte Ausbildung im Bereich der Gastronomie (höhere Fachprüfung) sowie eine betriebswirtschaftliche Weiterbildung mit
- Sie verfügen über erfolgreiche Berufs- und Führungserfahrung, verbunden mit einer direkten langjährigen Ergebnisverantwortung, die Sie in der Gastronomie erworben haben
- Sie sind eine innovative, flexible, teamfähige und kundenorientierte Persönlichkeit mit hohen Kommunikationsfähigkeiten und Qualitätsbewusstsein und möchten eine hohe Einsatz- und Leistungsbereitschaft zeigen

Wir bieten

Wir bieten Ihnen eine selbstständige, herausfordernde Tätigkeit, in der Sie sowohl Ihre Kreativität als auch Ihr Herzblut als Gastgeber ausleben können.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre vollständige Online-Bewerbung unter www.migros.ch/stellen.

Genossenschaft Migros Luzern

Geschäftssitz Dierikon

Bettina Kneubühler

Leiterin Personelles/Ausbildung

Postfach, 6031 Ebikon

MIGROS

6758-3850

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.

Für die von uns im Auftrag geführte

Cafeteria „Bar-A-Graph“

im Bezirksgebäude

Badenerstrasse 90, 8004 Zürich

suchen wir nach Vereinbarung eine

Cafeterialeitung (w/m)

Ihre Aufgabe: In Ihrer Funktion leiten Sie den Betrieb front- und dienstleistungsorientiert sowie mit dem nötigen Qualitätsbewusstsein. Zusammen mit einem Team von drei Teilzeit-Mitarbeiterinnen bieten Sie Ihren Gästen ein abwechslungsreiches und ansprechendes Angebot. Zudem gehören die Aktionen- und Menüplanung, das Kochen der täglichen Menüs (ca. 80), das Regenerieren der angelieferten Komponenten, das Bestellwesen, die Mitarbeiterreisatzplanung sowie allgemeine administrative Arbeiten zu Ihren Aufgaben. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag von 6.30 bis 16 Uhr, verwöhnen unsere Gäste aber auch bei Apéros jederzeit mit dem entsprechenden Engagement. Es ist weiter zu berücksichtigen, dass während den Genferferien im Sommer die Öffnungszeiten reduziert sind.

Ihr Profil: Wir wünschen uns eine charmante, dynamische und frontorientierte Gastgeberpersönlichkeit mit Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie und von Vorteil mit Kochausbildung oder -kenntnissen. Zudem bringen Sie gästeorientiertes Denken und Freude an Ihrem Beruf mit.

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 Personalnidst, 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

6999-3824



Die Gewerkschaft.

Für das Hotel Kreuz an der Lenk (www.kreuzlenk.ch) sucht die Gewerkschaft UNIA per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Direktor/in

Der Dreistern-Betrieb mit 25 Mitarbeitenden liegt im Dorfzentrum von Lenk, bewirkt seine Gäste in drei Restaurants, verfügt über 84 Zimmer mit 140 Betten, ein Hallenschwimmbad mit Sauna und diverse Seminarräume.

In dieser Funktion sind Sie für die Leitung des Hotels verantwortlich. Sie sind Repräsentant des Hauses nach aussen und führen die Mitarbeiter mit sicherer Hand und als Vorbild. Sie sind ein leidenschaftlicher Gastgeber und fühlen sich als Hüttnerwart im Kreuz.

Ihr Profil

- Sie haben eine Hotelfachschule oder eine gleichwertige Ausbildung absolviert.
- Sie haben Führungserfahrung in der 3* oder 4* Hotellerie
- Sie weisen eine enge Verbundenheit mit der Region auf.
- Sie beherrschen die französische Sprache und sprechen Englisch.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann schicken Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bis spätestens 20.04.2010 an:

Gewerkschaft UNIA, Personalmanagement, Fabienne Mattmann,

Weltpoststrasse 20, 3015 Bern.

Nähere Auskünfte erhalten Sie bei Philipp Näpflin, Hotel Freienhof, Tel. 033 227 50 52 oder naepflin@freienhof.ch



www.zfv.ch



Die Schützen Rheinfelden AG beschäftigt 280 Mitarbeitende und vereint in einem einzigartigen Konzept zwei Hotels und eine Privatklinik für Psychosomatik mit total 140 Betten. Hotels und Klinik verfügen über einen ausgezeichneten Ruf und sind sehr erfolgreich. Im Hotel Eden**** und im Hotel Schützen*** sorgen 100 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für das Wohl unserer Gäste. Unser Hotelangebot wird ergänzt durch einen grossen öffentlich zugänglichen Spa-Bereich und den bekannten Kulturkeller.

Wirtschaftlichkeit, Respekt, Vertrauen, Selbstverantwortung und Teamgeist sind zentrale Werte, die wir im Alltag leben.

Unsere Hoteldirektorin wird sich nach langjähriger erfolgreicher Tätigkeit beruflich neu orientieren. Wir suchen daher per **1. Oktober 2010** oder nach Vereinbarung eine/einen

Hoteldirektor/-in und Mitglied der Geschäftsleitung

Sie haben eine Ausbildung in der Hotellerie & Gastronomie und eine fundierte Führungsausbildung (z.B. Abschluss Hotelmanagement HF oder Dipl. Hotelier SHV/VDH) oder einen betriebswirtschaftlichen Abschluss sowie mehrjährige erfolgreiche Erfahrung in der Führung eines grösseren Hotelbetriebes. Sie sind eine initiativ, souveräne und integrierende Persönlichkeit mit gutem Durchsetzungsvermögen, erfolgsorientiert, kommunikativ und streben nachhaltige Ergebnisse an. Sie sind kundenorientiert, innovativ, ausdauernd und qualitätsbewusst. Sie motivieren und überzeugen Ihre Mitarbeitenden und erkennen und fördern deren Potentiale. Sie verfügen über Einfallsreichtum und einen sicheren Geschmack. Die enge Zusammenarbeit mit der Klinik nehmen Sie als positive Herausforderung wahr.

Sie haben Gestaltungsräum und arbeiten mit einem gut eingespielten Kaderteam und mit kollegialen Geschäftsleitungsmitgliedern zusammen.

Sind Sie bereit für diese faszinierende Aufgabe? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige schriftliche Bewerbung an: Schützen Rheinfelden AG, z.H.v. Dr. Samuel Rom, CEO, Bahnhofstrasse 19, 4310 Rheinfelden. Er und die jetzige Stelleninhaberin Annette Badillo stehen Ihnen für Fragen gerne telefonisch unter der Nummer 061 836 25 25 zur Verfügung. Bewerbungsfrist bis zum 10. Mai 2010.

www.hotelesden.ch www.schuetzen-ag.ch www.klinikschuetzen.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 Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorelli Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Menschen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Zur Ergänzung unseres Teams im

Hauptsitz

Flüelastrasse 51 in Zürich-Albisrieden

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Gruppenleiter/-In

Ihre Aufgabe: Sie sind für rund 15 Personalrestaurants zuständig und helfen bei der Betreuung des ganzen Gastronomiesegments «Business» mit. Dazu gehören die Weiterentwicklung der bestehenden, erfolgreichen Restaurantkonzepte und –angebote sowie die Sicherstellung der konstant hohen Qualität der Dienstleistungen, auch im Sinne von einheitlichen Standards und Prozessen. Dabei tragen Sie die Führungs- und Budgetverantwortung der Ihnen zugeteilten Betriebe. Im Weiteren unterstützen Sie uns aktiv bei Neuakquisitionen und der Erarbeitung und Implementierung von neuen Projekten und Konzepten.

Ihr Profil: Sie haben eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie abgeschlossen, von Vorteil eine entsprechende Weiterbildung absolviert oder bereits Erfahrungen in ähnlicher Funktion gesammelt. Sie verfügen über gute Kenntnisse im F&B-Bereich mit einem hohen Qualitätsverständnis und haben langjährige Führungserfahrung. Sie besitzen die Fähigkeit für das Analyseren und Bewerten von Betriebsrechnungen und haben den Blick für das Wesentliche. Dabei können Sie mehrere Aufgaben parallel und mit der nötigen Effizienz bearbeiten. Sie sind eine motivierte, flexible und belastbare Person mit einer selbständigen, strukturierten und lösungsorientierten Arbeitsweise.

Wir bieten: Eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe im Gastronomiektor 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 Personalabteilung, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

WELLNESS
HOTEL CHASA MONTANA ****
Samnaun - Engadin - Schweiz

Qualité & 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 (Jahresstelle n. Vereinbarung)

Receptionistin (Jahresstelle ab Mai)

Gouvernante (Jahresstelle ab Juni)

Barkeeper für gehobene Lounge (ab Mai)

Chef und Demi Chef de Rang (ab Mai)

Chef Patissier (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 ****

CH-7563 Samnaun, Dorfstrasse 30, Personaleinfl. Dr. Verena Kronthaler
Tel.: +41 (0) 81 861 9000, Fax: 9011 v.kronthaler@hotelchasamontana.ch

www.hotelchasamontana.ch

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808

6079-3808



Rüden Bar

Im Mai eröffnen wir im Erdgeschoss unsere neue wunderschöne und gemütliche Rüden Bar mit Boulevard Café von April bis Oktober.

Wir suchen nach Vereinbarung

Servicemitarbeiter/Innen für Bar und Boulevard

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns an!

Willi Gloor, Restaurant Haus zum Rüden, Telefon 044 261 9566
Limmatquai 42, 8001 Zürich
info@hauszumrueden.ch www.hauszumrueden.ch
www.ruedenbar.ch



KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Akutsptial für Innere Medizin mit integrierter Rehabilitation

Im grossen Park direkt am Untersee (Bodensee) gelegen, 125 Betten und 200 Mitarbeiter

Zur Ergänzung unserer Patienten-Administration suchen wir per 1. Juli 2010 oder nach Vereinbarung eine

Réceptionistin (Verwaltungsmitarbeiterin) 100 %-Pensum

Wenn Sie eine neue Herausforderung mit vielseitigem Tätigkeitsgebiet reizt und Sie in einer prachtvollen Umgebung zwischen Kreuzlingen, Schaffhausen und Frauenfeld arbeiten möchten, dann... lesen Sie weiter.

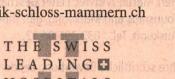
Das Aufgabengebiet beinhaltet die administrativen Aufgaben beim Empfang der Patienten, das Erfassen von medizinischen Leistungen, das Erstellen der Patientenrechnungen bei Abreise, Tagesabschluss. Alle Aufgaben werden mittels Spitalsoftware Misa+ getätig. Mithilfe bei der Bedienung der Telefondienste und Personenanschläge sowie diverse Sekretariatsarbeiten auf PC (Microsoft Word/Excel).

Die besten Voraussetzungen sind eine Grundausbildung im Bereich Hotellerie, Gesundheitsbranche oder kaufmännische Lehre mit Erfahrung in einem dieser Bereiche. Sie müssen unbedingt ein Flair für Zahlen haben, gerne mit dem PC arbeiten wollen, schätzen den direkten Kontakt zu den Patienten und haben Kenntnisse der englischen Sprache. Ein grosser Vorteil wäre, bereits Erfahrung mit der Software Misa+ (von Corona) vorweisen zu können, Kenntnisse über die Abrechnung mit Krankenkassen, medizinische Terminologie sowie der Umgang mit Fremdsprachen Französisch und Italienisch.

Ein freundlicher Arbeitsplatz in hellen Räumen im Schlossteil erwartet Sie. **Unregelmässige Arbeitzeiten** mit verschiedenen Diensten und einer 42h-Woche (5x8,4h), zwischen 7,00 Uhr bis spätestens 21.30 Uhr (Sommer 22.00 Uhr), alternierender Samstag-/Sonntagdienst. Es wird Ihnen eine Uniform zur Verfügung gestellt. Für die Mahlzeiten steht ein Personalrestaurant zur Verfügung. Klinikeigene Fitnessräumlichkeiten und Hallenbad stehen den Mitarbeitenden zu festen Zeiten für ihr eigenes Körpertraining zur Verfügung.

Sollten wir Sie neugierig gemacht haben, so senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Unterlagen mit Lebenslauf, Passfoto und Zeugnissen zu. Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen selbstverständlich telefonisch jederzeit zur Verfügung, garantieren Ihnen absolute Diskretion und freuen uns auf Ihre interessante Bewerbung.

KLINIK SCHLOSS MAMMERN AG
Flandrina C. von Salis, Vizedirektorin/Personalchefin
CH-8265 Mammern (Bodensee) TG
Tel. 0041 52 742 11 11
fvs@klinik-schloss-mammern.ch
www.klinik-schloss-mammern.ch



HOTEL REGINA MÜRREN

In Mürren, 1650 m ü. M. strahlt das altehrwürdige Hotel Regina seit über 100 Jahren von der schönen Sonnenterrasse des Berner Oberlands weit über die Landesgrenzen hinaus.

Die 45 Zimmer mit 110 Betten aus der Belle Epoque werden von uns mit viel Liebe zum Detail unterhalten, um auch in Zukunft unseren Gästen unvergessliche Aufenthalte zu bieten.

Wir suchen per Mitte Juni 2010:

Küchenchef oder Alleinkoch, m/w

Erfahren, gestanden, sturmerprob! Sie verstehen es, unsere Gäste jeden Abend mit einem köstlichen, abwechslungsreichen Menü zu überraschen. Gute Kenntnisse der mediterranen, asiatischen und/oder vollwertigen, vegetarischen Küche freuen uns.

Hotelfachfrau (gelernte Hotelfachassistentin, GAFA, Hotelfachfrau)

Sie sind die gute Fee in der Hauswirtschaft und kümmern sich um Sauberkeit, Hygiene und Ordnung im und ums Haus. Sie sind zu einem grossen Teil mitverantwortlich, dass unsere Gäste sehr gut schlafen.

Réceptionistin (Fidelio)

Sie sind eine freundliche, fröhliche Person, die verkaufsoorientiert und flexibel handelt. In stürmischen Momenten bewahren Sie die Ruhe und helfen bei Bedarf auch im Hause mit. Außerdem unterstützen Sie die Geschäftsleitung in allen administrativen Bereichen.

Als Unterstützung suchen wir weitere Teamplayer:

Service-Mitarbeiter/in für den Halbpensionsservice Sie begegnen unseren Gästen stets mit einem Lächeln.

Zimmer- und Officemitarbeiter/in Sie tragen dazu bei, dass alles rund läuft.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:

Ruth Lévy, Direktion

Hotel Regina Mürren AG, CH-3825 Mürren • T +41 33 855 42 42 • F +41 33 855 20 71 • hotel-regina@muerren.ch www.regina-muerren.ch

KURSAAL BERN

Der Kursaal Bern bietet eine einzigartige ALL IN ONE Dienstleistungskombination mit Kongress- und Kulturzentrum, dem grössten 4* Superior Lifestyle Hotel Berns, einem Grand Casino sowie Bars und Restaurants.

Für unsere Human Resources Abteilung der Unternehmungen Kongress + Kursaal Bern AG sowie Hotel Allegro Bern AG suchen wir nach Vereinbarung einen

Assistant Human Resources (m/w)

Wir wenden uns an eine aufgestellte, sozialkompetente Persönlichkeit mit mindestens je einem Jahr Erfahrung sowohl im Gastgewerbe wie auch im Bereich Human Resources (inkl. Lohnverarbeitung). Sie unterstützen die Leiterin HR vor allem in den Bereichen Personaladministration, Lohnverarbeitung (MIRUS) und Mitarbeiterbetreuung. Auch das Rekrutieren neuer Mitarbeitenden sowie die Betreuung unserer Lernenden und Praktikanten wird Teil Ihres vielseitigen Tätigkeitsbereiches sein.

Nebst Ihren einwandfreien Deutschkenntnissen verfügen Sie auch über Kenntnisse in Englisch und Französisch, haben ein Flair für Zahlen und sind mit Microsoft Office bestens vertraut. Sie haben die Weiterbildung als Personalassistent/in absolviert und zu Ihren persönlichen Stärken gehören selbstständiges, exaktes und zuverlässiges Arbeiten - gegenüber Ihren Mitmenschen zeichnen Sie sich als offen, freundlich, geduldig und hilfsbereit aus. Loyalität und Diskretion sind für Sie eine Selbstverständlichkeit.

Suchen Sie eine längerfristige Anstellung und reizt Sie die Herausforderung, bis zu 400 Mitarbeitende aus verschiedensten Kulturräumen und Arbeitsbereichen zu betreuen? Sehen Sie sich als Dienstleisterin die auch in hektischen Situationen einfühlsam, sachlich und lösungsorientiert handelt - dann sind Sie vielleicht unser neues Teammitglied?

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche, spannende Tätigkeit in einem modernen Umfeld und ein engagiertes Mitarbeiterteam. Weitere Informationen zu unserer Unternehmung finden Sie auch auf www.kursaal-bern.ch.

Wir freuen uns auf Ihre umfassende Bewerbung an:

Kursaal Bern

z.Hd. Alexandra Münger, Leiterin Human Resources
Kornhausstrasse 3, 3000 Bern 25
Tel: 031 339 55 00, e-mail: alexandra.muenger@kursaal-bern.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 Sorelli Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Zur Ergänzung unseres Teams im

Hauptsitz

Fluelastrasse 51 in Zürich-Albisrieden

suchen wir nach Vereinbarung eine

Sachbearbeiterin Lohnbuchhaltung (50%)

Ihre Aufgabe: Sie sind für die Mithilfe der Führung der Lohnbuchhaltung im Rahmen der gesetzlichen Vorschriften und den ZFV-Richtlinien zusammen mit 3 Mitarbeiterinnen zuständig. Zudem helfen Sie bei der termingerechten Lohnverarbeitung sowie diversen Abrechnungen und der Erstellung von Kennzahlen mit. Siewickeln Versicherungsfälle ab, erstellen Abrechnungen zuhanden der Sozialleistungsinstitutionen und übernehmen die Ferien-, Feiertagsabrechnungen sowie die Absenzkontrollen. Ebenfalls stellen Sie den nötigen Informationsfluss innerhalb der Abteilungen und den Betrieben sicher und erledigen diverse Korrespondenzen.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine entsprechende Ausbildung sowie Erfahrung in ähnlicher Funktion und sind sich eine selbständige und exakte Arbeitsweise gewohnt. Bezuglich der Einteilung der Arbeitszeiten zwischen Montag und Freitag sind wir flexibel.

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 Personalndienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

Fluelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich

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

info@zfv.ch, www.zfv.ch

Kantonsspital Frauenfeld

Spital Thurgau AG

Zur Stärkung des Führungsteams der Küche suchen wir nach Vereinbarung ein teamfähige Persönlichkeit als

Bäcker-Konditor (m/w) als Leitung Pâtisserie und Gardemanger (100%)

Aufgaben: Das Küchenteam besteht aus 37 Mitarbeitenden und produziert täglich Mahlzeiten für 260 Patientinnen und Patienten, für das öffentliche Restaurant und die Cafeteria. Zudem beliefern wir externe Institutionen mit 100 Menüs.

Als Gruppenleitung sind Sie dem Küchenchef unterstellt und führen ein kleines Team mit gelernten Bäcker-Konditoren, Hilfskräften und Kochlehrlingen. Sie sind zuständig für die neuzeitliche und hochgerechte Zubereitung der Backwaren, der Pâtisserie und aller Dessertkreationen. Die Fertigung aller Produkte aus der kalten Küche sowie für Apéroveranstaltungen gehören ebenfalls zu Ihren Verantwortungsbezirken. Für Ihre Kreativität ist viel Freiraum vorhanden.

Profil: Als gelernter Bäcker-Konditor oder Konditor-Confiseur können Sie mehrere Jahre Berufs- und Führungserfahrung vorweisen. Sie sind offen für Neues, denken und handeln innovativ und können den guten Ruf der Abteilung noch weiter ausbauen. Ihre Arbeitsweise ist organisiert, spezifisch und berücksichtigt die hohen hygienischen Anforderungen (GHP, HACCP). Sie sind zuverlässig und haben ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein. EDV-Anwenderkenntnisse runden Ihr Profil ab.

Auskünfte erteilt Ihnen gerne Patrick A. Reiter, Leiter Hotellerie, Tel. 052 723 78 10

Bewerbung: Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an Kantonsspital Frauenfeld, Frau Carola Moor, Personalndienst, Postfach, 8501 Frauenfeld.



Christliches Internat
3814 Gsteigwiler

In unserer Institution betreuen und beschulen wir verhaltensauffällige Jugendliche. Wir suchen ab August 2010 eine/n verantwortungsvolle/n

Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft
Arbeitsort Gsteigwiler, Penum 60-70%

Wir leiten den Bereich rund um die Hauswirtschaft des Wohnhauses des CIG-Z in Gsteigwiler.

Weitere Infos finden Sie unter: www.christliches-internat.ch

Fühlen Sie sich angesprochen? Wenn ja, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

René E. Hässler, lic. phil. I
Theres Maag, Stv. des Gesamtleiters
Christliches Internat Gsteigwiler
3814 Gsteigwiler, Tel. 033 827 81 00
Info@christliches-internat.ch

6702-3854

Sie haben Zukunftspläne – wir bieten die Möglichkeit

Wirtschaftsförderung
REGION OLLEN

Die Region Olten gehört zu den erfolgreichsten und aufstrebenden Wirtschaftsregionen der Schweiz. Die Wirtschaftsförderung Region Olten hat zum Ziel, Wachstum und Innovation zu fördern sowie mit gezielten Projekten den Bekanntheitsgrad der Wirtschaftsregion Olten zu stärken.

Für unser kleines Team suchen wir eine/n

Assistent/in des Geschäftsführers 100%

Sie verfügen über:
kaufmännische oder vergleichbare Grundausbildung, Weiterbildung von Vorteil, einige Jahre Berufserfahrung, erste Erfahrung in Projektarbeit sowie im Umgang mit Kunden und Gästen, Teamfähigkeit und hohe Flexibilität. Idealalter zwischen 27 und 35 Jahren.

Sie finden bei uns:
spannende, vielseitige Aufgaben im Sekretariat, zentrale Informationsstelle, Kundenkontakt mit Partnern, Mitarbeit in diversen Projekten, Ausbildung von Lernenden, Betreuung von Datenbanken, Arbeitsort in der Stadt Olten, Stellenantrag ab 1. Juni 2010 oder nach Vereinbarung.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Urs Blaser, Geschäftsführer Wirtschaftsförderung Region Olten, gerne zur Verfügung. www.wirtschaft-regionolten.ch

Bewerbungsservice:
Daniel Wenk, Filialleiter
Manpower AG, Baslerstrasse 10, 4603 Olten
Tel. 058 307 31 41
Mail daniel.wenk@manpower.ch

Manpower

6692-3818

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, Personalestaurants von Unternehmen, Menschen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorie in Zürich.

Für die von uns im Auftrag geführte

Gastronomie im Parlamentsgebäude

Parlamentsgebäude, 3003 Bern

suchen wir per 01. Mai 2010 einen

Jungkoch

Ihr Aufgabe: Sie sind zuständig für diverse Mise en place Aufgaben sowie die Mithilfe bei der Produktion der Menüs auf allen Posten der à la carte Küche sowie für Bankette. Zudem tragen Sie die Mithauptverantwortung bei der Warenannahme und helfen bei der Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien mit. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag, jeweils von 9.00 bis 18.00 Uhr. Bei Spezialanlässen sowie während den Sessionszeiten sind Sie jedoch auch am Abend sowie am Samstag flexibel und einsatzbereit.

Ihr Profil: Wir suchen einen teamfähigen, selbständigen, motivierten und einsatzfreudigen Mitarbeiter, welcher über eine abgeschlossene Kochlehre verfügt. Zudem bringen Sie gute à la carte-Kenntnisse mit, sind belastbar, kreativ sowie verantwortungsbewusst und verfügen über ein vernetztes Denken.

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 Personaldienst, 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

6702-3851

SPITAL LACHEN
IHR GESELLSCHAFTSZENTRUM AM SEE

Das Spital Lachen, am oberen Zürichsee, ist ein modern eingerichtetes Spital mit 119 Betten und ist zuständig für die erweiterte Grundversorgung von rund 65'000 Einwohnern. Das Spital verfügt über die Kliniken Chirurgie mit Orthopädie, Innere Medizin, Geburtshilfe/Gynäkologie, Institute Anästhesiologie und Radiologie sowie eine interdisziplinäre Intensiv- und Notfallstation und eine Tagesklinik.

Zur Ergänzung unseres engagierten Küchen-Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Koch / Köchin

In dieser Tätigkeit unterstützen Sie das junge Küchenteam bei der täglichen Zubereitung von frischen, qualitativ hochstehenden Speisen für Patientinnen und MitarbeiterInnen und bringen Ihre kreativen Vorschläge mit ein.

Sie verfügen über eine Grundausbildung als Koch / Köchin, haben ein gutes Fachwissen und ein hohes Qualitätsbewusstsein. Die Arbeit im Team bereitet Ihnen Freude, Sie haben ein gepflegtes Auftreten, eine selbstständige, organisierte Arbeitsweise, sind flexibel und bringen die Bereitschaft für Wochenend- und Feiertagseinsätze mit.

Nähre Auskünfte erteilt Ihnen gerne der Personaldienst Frau Monica Berg, Telefon 055 451 30 13

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:
Spital Lachen, Personalabteilung, Oberdorfstrasse 41, 8853 Lachen
oder per Email an: monica.berg@spital-lachen.ch

Deutsche Schweiz

7

Im Mittelpunkt steht bei uns der Mensch!
„mitarbeiten – mitgestalten“

Saas Fee / Wallis

Für die kommende Sommersaison oder auch für längere suchen wir in unserem jungen, dynamischen Team folgende begeisterungsfähige Mitarbeiter:

verantwortungsbewussten, kreativen

Chef de partie oder Jungkoch m/w

Stellvertretung bei Abwesenheit des Küchenchefs.

versierten Küchenburschen oder Hilfskoch

mit Fahrweis.

pflichtbewussten Réceptionisten m/w

gute Sprachkenntnisse

Mithilfe im Service und in der Gästebetreuung.

„möbliertes Studio oder kleine Wohnung vorhanden!“

Der GletscherGarten ist ein kleiner Familienbetrieb mit persönlicher Atmosphäre und internationalem Gästepublikum.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf und Ihre Bewerbungsunterlagen und schenken Ihnen gerne unser Vertrauen!

Chalet-Hotel GletscherGarten

Spezialitäten-Restaurant „Carl Zuckmayer-Stube“

Familie Wendelin & Monika Bumann-Anthamatten

CH-3906 Saas Fee

Telefon 027 957 21 75, Fax 027 957 30 00

E-Mail: welcome@hotelgletschergarten.ch

www.hotelgletschergarten.ch

6751-3844

zooh!
RESTAURANT

Die Zoo Restaurants GmbH ist eine Tochtergesellschaft der Zoo Zürich. Unser Unternehmen umfasst die zwei à la carte Restaurants Outpost und Altes Klösterli und die zwei modernen Free-flow, Selbstbedienungs- und Bankettrestaurants Siesta und Masoola. In der Gesamtunternehmung beschäftigen wir rund 80 Vollzeitmitarbeitende sowie bis zu 80 Aushilfsmitarbeitende. Für unser Administrationsteam suchen wir auf 1. Juni 2010 oder nach Vereinbarung:

Eine/n versierte/n engagierte/n

Personalfachfrau/mann/50%

für unsere Personaladministration

ihre Profil:

- Sie kennen sich bestens in der gesamten Personaladministration von A - Z aus, z. B. Bewilligungen, Erstellung Arbeitszeugnisse, Controlling, Lohnwesen, Rekrutierung, etc.
- Sie verfügen über gute Kenntnisse des aktuellen Arbeitsrechtes und kennen sich bereits mit dem Landes-Gesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes aus
- Sie haben bereits mit Personalverwaltungsprogrammen gearbeitet, von Vorteil mit Abacus und Callitime
- Sie lieben selbständiges Arbeiten
- Erfahrung in der Gastronomie würde Ihr Profil optimal abrunden

Dann sind Sie uns genau richtig! Senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an: Zoo Restaurants GmbH, Angela Löwér, Zürichbergstrasse 219, 8044 Zürich oder angela.loewer@zoo.ch. Infos über den Betrieb unter: www.zoo.ch Rubrik Events/Restaurant, Tel: 044/254 26 00

6749-3842

SPITAL LACHEN

IHR GESELLSCHAFTSZENTRUM AM SEE

Das Spital Lachen, am oberen Zürichsee, ist ein modern eingerichtetes Spital mit 119 Betten und ist zuständig für die erweiterte Grundversorgung von rund 65'000 Einwohnern. Das Spital verfügt über die Kliniken Chirurgie mit Orthopädie, Innere Medizin, Geburtshilfe/Gynäkologie, Institute Anästhesiologie und Radiologie sowie eine interdisziplinäre Intensiv- und Notfallstation und eine Tagesklinik.

Zur Ergänzung unseres engagierten Küchen-Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Diätkoch / Diätköchin

Sie kochen bzw. stellen alle Diätkostarten her, helfen mit bei der Planung, prüfen und erstellen Diätrezepte. Auch betreuen Sie die auszubildenden Diätköche/-köchinnen. Sie können auch in der Hauptküche eingesetzt werden und diese mit Ihrem Fachwissen und Ihrem Arbeitspensum unterstützen. Als Diätkoch/-köchin werden Sie regelmässig auch am Wochenende eingesetzt.

Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung als Diätkoch/-köchin und Freude an Ihrem Beruf. Auch verfügen Sie über mehrere Jahre Erfahrung in der Küche/ Diätküche. Ihre Einsatzbereitschaft, hohe Belastbarkeit und Flexibilität helfen Ihnen, sozialkompetent schwierige und herausfordernde Situationen zu meistern.

Nähre Auskünfte erteilt Ihnen gerne der Personaldienst Frau Monica Berg, Telefon 055 451 30 13

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:
Spital Lachen, Personalabteilung, Oberdorfstrasse 41, 8853 Lachen
oder per Email an: monica.berg@spital-lachen.ch

6718-3810

Finden Sie Ihren
Traumjob
mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber

CEO
Restaurantsleitung
Hoteldirektor/in

Ort

Region Graubünden
Region Zürich/ Schaffhausen
Region Zürich/ Schaffhausen

Job-Code

J12611
J12599
J12545

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber

Verkaufsmitarbeiter/in

Ort

Region Zürich/ Schaffhausen

Job-Code

J12554

Kaufmännischh/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber

Telefonistin
Verantwortlichen für das Personalwesen (m/w)

Ort

Region Zürich/ Schaffhausen
Region Zentralschweiz
Region Mittelland (SOAG)

Job-Code

J12617
J12608
J12571

Reception / Front Office

Position, Arbeitgeber

Reservationmitarbeiter/in

Ort

Region Bern
Region Zürich/ Schaffhausen

Job-Code

J12561
J12614

Night Auditor

Tessin

J12582

Hotelsekretärin/Réceptionistin

Region Bern

J12559

Receptionistin

Region Graubünden

J12576

Chef de réception

Region Graubünden

J12598

Chef de Reception

Region Graubünden

J12445

Night auditor

Region Graubünden

J12445

Rezeptionist/in (England - London)

International

J12470

Night-Auditor

Region Graubünden

J12570

Night manager (England - London)

International

J12473

Front Office Manager / Chef de Réception m/w

Region Zentralschweiz

J12462

Rezeptionist/in (England - Dorset)

International

J12472

Rezeptionistin

Tessin

J12463

Receptionist (w/m)

Region Zürich/ Schaffhausen

J12465

Night / Auditor

Region Graubünden

J12600

Un(e) réceptionniste

Region Waadt/ Unterwallis

J12526

Front Office MitarbeiterIn

Region Graubünden

J12555

Receptionistin

Region Ostschweiz

J12573

Un(e) réceptionniste

Region Genf

J12453

Reception

Position, Arbeitgeber

Reservations Agent D/E

Ort

Region Zürich/ Schaffhausen

Job-Code

J12616

Mitarbeiter/in für den Reservationsbereich

Region Basel

J12444

Reservationsleiter/in

Region Zürich/ Schaffhausen

J12609

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber

Betriebsassistent / Assistant Manager

Ort

Region Ostschweiz

Job-Code

J12454

F&B-Manager

Region Bern

J12553

Leiter/in Service

Region Basel

J12543

F&B Praktikant m

Region Zürich/ Schaffhausen

J12539

Küche

Position, Arbeitgeber

Köche

Ort

Region Basel

Job-Code

J12583

Chef de Partie

Region Zürich/ Schaffhausen

J12596

Demi-Chef Pâtissier

Region Bern

J12607

Sous-chef (Irlan - Kerry)

International

J12443

Chef de partie (England - Evershot)

International

J12439

Chef de partie

Region Mittelland (SOAG)

J12442

Chef de partie

Region Basel

J12449

Demi-chef pâtissier

Region Bern

J12448

Küchenchef

Region Zentralschweiz

J12456

Demi Chef de Partie

Region Basel

J12450

Chef de partie (Irlan - Kerry)

International

J12458

Chef de partie

International

J12529

Commis de cuisine

Region Oberwallis

J12532

Produktionsleiter Küche

Region Bern

J12557

Jungkoch Catering

Region Bern

J12558

Chef de Partie

Region Zürich/ Schaffhausen

J12464

Jungkoch (m/w)

Region Zürich/ Schaffhausen

J12542

Commis de cuisine

Region Zürich/ Schaffhausen

J12540

Küchenchef (m/w)

Region Zürich/ Schaffhausen

J12567

Chef Gardemanger

Region Zürich/ Schaffhausen

J12466

Chef de partie (Irlan - Kerry)

International

J12589

Küchenchef (w/m)

Region Mittelland (SOAG)

J12544

Koch / Entremetier

Region Bern

J12547

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber

Hotelfachmann/-frau

Koch/Köchin

J5419

Cuisinier/Cuisinière

Gastronomie

J5422

Employé/e de commerce HGT

Toute la suisse

J5551

Koch / Entremetier

Toute la suisse

J5427

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber

Hauswirtschafts-Ehepaar

Region Zentralschweiz

J12546

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber

F&B Praktikant

Region Zürich/ Schaffhausen

J12613

Hotelfachmann/-frau

Gastronomie

J5419

Koch/Köchin

Gastronomie

J5422

Cuisinier/Cuisinière

Gastronomie

J5551

Employé/e de commerce HGT

Toute la suisse

J5427

Koch / Entremetier

Toute la suisse

J5427

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber

Hotelfachmann/-frau

Gastronomie

J5419

Koch/Köchin

Gastronomie

J5422

Cuisinier/Cuisinière

Gastronomie

J5551

Employé/e de commerce HGT

Toute la suisse

J5427

Koch / Entremetier

Toute la suisse

J5427

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber

Hotelfachmann/-frau

Gastronomie

J5419

Koch/Köchin

Gastronomie

J5422

Cuisinier/Cuisinière

Gastronomie

J5551

Employé/e de commerce HGT

Toute la suisse

J5427

Koch / Entremetier

Toute la suisse

J5427

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber

Hotelfachmann/-frau

Gastronomie

J5419

Koch/Köchin

Gastronomie

J5422

Cuisinier/Cuisinière

Gastronomie

J5551

Employé/e de commerce HGT

Toute la suisse

J5427

Koch / Entremetier

Toute la suisse

Gesucht per 1. Juli 2010

Allein-Receptionistin 100%

mit Erfahrung und guten Kenntnissen in Englisch. Erfahrung in Fidelio Version 7 wird vorausgesetzt.

Kleine Designhotels (Hotel Seehof & Rössli) in jungem Team in der Zürcher City. Nur schriftliche Bewerbungen an: Frau Karin Müller, Dorfstrasse 100, 8105 Watt.

6554-3815

**Restaurant GRUND
GRINDELWALD***

Das rustikale Bergrestaurant

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

**Service Angestellte
(Saison- oder Jahresstelle möglich)**

und Service-Aushilfe

Sie sind flexibel und arbeiten gerne an einem schönen Ort, dann erwarten wir gerne Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

Restaurant/Kiosk & Pub Grund Grund 10, 3818 Grindelwald
Telefon 033 828 75 75
Mobile 079 765 70 30
rest.grund@bluewin.ch

Wir sind 365 Tage im Jahr da für Sie! Täglich ab 6.00 Uhr.

6750-3805

**Koch – Chef de Partie
(m/w) 100%**

Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung. Sie verfügen über eine abgeschlossene Kochlehre und können selbstständig einen Posten führen.

Marco Maeder, Geschäftsführer, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

ALTES TRAMDEPOT, Gr. Muristalden 6 3006 Bern, www.altestramdepot.ch

6750-3805

**HOTEL
Sass da Grüm**

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

Wir suchen eine motivierte

**Serviceangestellte (w)
ab sofort**

mit Ital.-Kenntnissen, selbstständig und einsatzbereit.

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

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

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

6750-3843

6750-3805

Hotel Therme Vals

Das einzigartige Hotel mit der einzigartigen Therme an einem einzigartigen Ort.

Hier suchen wir Sie ab Juni 2010:

In der Küche
Sous-Chef
Chef de partie
Commis pâtissier
150 Plätze, 15 Punkte GaultMillau

Im Roten Saal
Chef de service m/w
Jungsmömler m/w
Servicemitarbeiterin
Buffetmitarbeiterin

In der Blauen Halle
Servicemitarbeiterin

Auf der Etage
Zimmerfrau

In der Therme
Spa-Managerin
Masseurin
Disponentin 40 - 60%

Die Saison dauert vom 12. Juni 2010 bis 3. April 2011.

Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto oder melden Sie sich per e-mail bei uns.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
Sonja Dietrich

Therme Vals, 7132 Vals

Telefon 081 926 80 80

Fax 081 926 80 00

e-mail: sonjadietrich@therme-vals.ch

homepage: www.therme-vals.ch

Restaurant

**«Ustria Steila»
in Siat (Surselva, Graubünden)**

6750-3805 - 0800-110-100

Einem innovativen Gastronomen bietet sich die Gelegenheit, ein neues Dorfrestaurant mit drei Gästzimmern mit aufzubauen. Die charakteristische Architektur von Gion A. Caminada und die einzigartige Lage mitten im Dorfzentrum von Siat zeichnen das Objekt aus. Siat liegt auf einer Sonnenterrasse inmitten der Surselva, im Einzugsgebiet von Flims-Lax, Ilanz, Obersaxen und Brigels.

Der Baubeginn erfolgt im Frühjahr. Die Eröffnung ist auf Weihnachten 2010 geplant.

Gastronomen mit unternehmerischem Flair und dem Geschick, die Zentrumsfunktion des Dorflebens wahrnehmen zu können, finden gute Voraussetzungen für den erfolgreichen Aufbau einer Existenz.

Weitere Auskünfte erhalten Sie unter:

www.ustriasteila.ch, info@ustriasteila.ch,

Tel. 044 918 40 60

6750-3805

Svizzera italiana

**HOTEL
Casa Berno**

ASCONA

Für die Sommersaison 2010

suchen wir für unser ***Ferienhotel an einmaliger Lage mit Panoramablick auf den Lago Maggiore und die Berge rund um Ascona folgende aufgestellte und qualifizierte Mitarbeiter/innen:

Küche: Chef Garde manger ab sofort oder nach Vereinbarung

Restaurant: Servicefachangestellte (à la carte und Halbpension) ab ca. Mitte Juni bis Ende September

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto an:

Bruno Caratsch, Direktion

Hotel Casa Berno

6612 Ascona

SWISS
PREMIUM
HOTELS

E-Mail: b.caratsch@casaberno.ch

Member of
swiss golf hotels

6750-3838

**FERIEN
VEREIN**

HOTEL ALTEIN

Arosa

Das Hotel Altein bietet rund 300 Gästen Platz. Es stehen verschiedene Restaurants, eine Bar mit Live-Musik sowie eine attraktive Wellness-Abteilung mit Erlebnisbad, Solbad, Fitness, Massage, Sauna, Dampfbad usw. zur Verfügung (Fitness und Bäder sind auch für unsere Mitarbeiter gratis zugänglich). Spielräume für Jung und Alt sowie eine Kinderecke für unsere jüngsten Gäste gehören ebenfalls zum Angebot.

Sind Sie interessiert, in dieser spannenden Umgebung unsere Gäste zu verwöhnen?

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die Sommersaison 2010, mit Option auf die Wintersaison 10/11, dynamische, motivierte und teamfähige Mitarbeiter für folgende Positionen:

**Direktions-Assistenten
(Jahresstelle)**

**Réceptionist/in
(Jahresstelle)**

Barmitarbeiter/in

Servicemitarbeiter/in

Officemitarbeiter

Haben Sie genauso viel Freude an der Arbeit wie unser Team und das Wohl unserer Gäste liegt Ihnen besonders am Herzen? Dann sind Sie genau die richtige Person.

Für weitere Informationen zögern Sie nicht, uns anzurufen. Bei einem persönlichen Gespräch möchten wir Sie gerne kennenlernen. Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto zu. Wir freuen uns auf Sie!

Hotel Altein
Dominik Stalder, Direktor
7050 Arosa
Tel. 081 377 31 51
Fax 081 377 45 75
www.hotel-altein.ch
info@hotel-altein.ch

Arosa

Q



Albergo Losone

Karibikfeeling im Tessin!

Wollten Sie schon immer unter Palmen arbeiten und die Vorzüge eines Schweizer Erstklasshauses geniessen?

Ab sofort suchen wir noch einen kompetenten und motivierten

Sous-Chef

mit Führungsqualitäten und Liebe zum Beruf.

Wir bieten einen attraktiven Arbeitsplatz, gemütliche, voll ausgestattete Personalstudios und...

ein sympathisches Team, das sich auf Ihre Mitarbeit freut.

Gespannt erwarten wir Ihre schriftliche (auch On-line-)Bewerbung!

Albergo Losone, Manuela Kast, PF 865
CH-6616 Losone
www.albergolosone.ch
personale@albergolosone.ch

6750-3847

| | |
|---|--|
| Gesucht per 1. Juli 2010 | |
| Allein-Receptionistin 100% | |
| mit Erfahrung und guten Kenntnissen in Englisch. Erfahrung in Fidelio Version 7 wird vorausgesetzt. | |
| Kleine Designhotels (Hotel Seehof & Rössli) in jungem Team in der Zürcher City. Nur schriftliche Bewerbungen an: Frau Karin Müller, Dorfstrasse 100, 8105 Watt. | |

6554-3815

| | |
|--|--|
| Restaurant GRUND GRINDELWALD* | |
| Das rustikale Bergrestaurant | |
| Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft | |
| Service Angestellte (Saison- oder Jahresstelle möglich) | |
| und Service-Aushilfe | |
| Sie sind flexibel und arbeiten gerne an einem schönen Ort, dann erwarten wir gerne Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung. | |
| Restaurant/Kiosk & Pub Grund Grund 10, 3818 Grindelwald Telefon 033 828 75 75 Mobile 079 765 70 30 rest.grund@bluewin.ch | |
| Wir sind 365 Tage im Jahr da für Sie! Täglich ab 6.00 Uhr. | |

6750-3805

| | |
|--|--|
| HOTEL Chalet Du Lac | |
| Direkt am Brienzersee | |
| ISELTWALD bei Interlaken | |
| Für unser Team 2010 suchen wir noch junge, aufgestellte Berufsleute | |
| Eintritt ab Mai | |
| Service (deutschsprachig) | |
| Serviceangestellte (m/w) | |
| SEFA / REFA / GAFA (m/w) | |
| Serviceaushilfen (m/w) | |
| Praktikant (m/w) | |
| Buffetmitarbeiter (m/w) | |
| Lehrling (m/w) | |
| Küche | |
| Chef de Partie (m/w) | |
| Commis (m/w) | |
| Hilfskoch (m/w) | |
| Praktikant (m/w) | |
| Küche Koch (m/w) | |
| Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns. | |
| Familie Hornung-Hornberger | |
| Strandhotel | |
| 3807 Iseitwald | |
| info@strandhotel.ch | |
| www.strandhotel.ch | |
| Tel. 033 845 13 13 | |
| 6741-3837 | |
| Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto! | |
| Hotel Chalet Du Lac Sascha Abegglen 3807 Iseitwald | |
| Tel. 033 845 84 58 Mail: abegglen@dulac-iseltwald.ch | |
| 6750-3846 | |

6750-3846

| | |
|---|--|
| REISELEITER! | |
| Erfolg gewährleistet! Unser moderner Fernkurs führt Sie neben Ihrer jetzigen Tätigkeit – direkt zum Reiseleiter-Ausweis und Reiseleiter-Diplom. | |
| Senden Sie raschmöglichst den Coupon ein. | |
| REISELEITER-COUPON | |
| ALFARING AG | |
| Badenerstrasse 808, 8048 Zürich | |
| Name: | |
| Strasse: | |
| PLZ/Ort: | |
| Beruf: | |
| Alter: | |
| TEL.: | |
| HR | |
| 6743-3850 | |

6743-3850

Europé Riviera

GRAND-RUE 81 - CH-1820 MONTREUX

Afin de compléter notre équipe, nous mettons au concours le poste de

Réceptionniste qualifié/e

Poste à 100% - à l'année
Horaires du soir (par ex. 15-24 h)

Profil recherché:
Personne en possession d'un CFC commercial, avec quelques années d'expérience dans une réception d'hôtel. Langues demandées: français, allemand et anglais. Des connaissances de «Fidelio suite 8» seraient un atout. Entrée de suite.

Vous trouverez chez nous un emploi stable au sein d'une équipe dynamique, dans un environnement magique sur les quais de Montreux ainsi que tous les avantages d'une grande entreprise.

Merci d'adresser votre dossier complet (CV, certificats, lettre motivation et photo) à

Europé Riviera
Mme Friederike Müller
Grand'Rue 81
1820 Montreux
Tél. 021 966 22 22

Pour maison de maître aux environs de Morges

nous cherchons une

LINGÈRE FEMME DE CHAMBRE EXPÉRIMENTÉE

Il est demandé:
Expérience et références, capacité d'intégrer dans une petite équipe d'employés qualifiés

Il est offert:
Excellent salaire, place stable, congés réguliers, joli logement indépendant, cadre de travail très agréable

Renseignements volontiers donnés par téléphone aux heures de bureau.

Totale discréetion garantie

Faire offres complètes à:
Agence Asserma
63, avenue de Lavaux
CH - 1009 Pully
Tél. 021 729 74 94
Fax 021 728 51 79

hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

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

Stellenvermittlungen



SUCHEN? VERMITTELN? FÖRDERN!

WIR FÖRDERN!

Mitarbeiter und Führungsperosnlichkeiten
mit der Laufbahnberatung.

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

Wir vermitteln gratis gute Stellen in
den besten Hotels der ganzen Schweiz für
qualifiziertes Hotelpersonal.

Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia

A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Bin-
ningen (Schweiz), Tel./Fax 061 421 10 09
www.hotelia.ch

LURATI EMPLOI

LURATI EMPLOI eröffnet seine
neue Agentur in Bern und sucht
für verschiedene Hotel- und
Restaurantsbetriebe

Küchenchefs

Köche

Jungköche

Casseroliers

Restaurationsleiter

Servicemitarbeiter

Buffetdamen

Gouvernantes

Zimmermädchen

Rezeptionnisten /

Rezeptionistinnen

Unsere Anforderungen :

- mindestens 2 Jahre Berufserfahrung
- gute Deutschkenntnisse
- gütige Arbeitsbereitwillung

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme

LURATI EMPLOI

Norma Gehin
Stauffacherstrasse 65
Postfach / Gebäude 13a
3000 Bern 22
Tel.: 031 332 50 00
Fax: 031 332 50 01
norma.gehin@lurati.ch

www.lurati.ch

666-3120

701 003 848 848

702 003 848 848

703 003 848 848

704 003 848 848

705 003 848 848

706 003 848 848

707 003 848 848

708 003 848 848

709 003 848 848

710 003 848 848

711 003 848 848

712 003 848 848

713 003 848 848

714 003 848 848

715 003 848 848

716 003 848 848

717 003 848 848

718 003 848 848

719 003 848 848

720 003 848 848

721 003 848 848

722 003 848 848

723 003 848 848

724 003 848 848

725 003 848 848

726 003 848 848

727 003 848 848

728 003 848 848

729 003 848 848

730 003 848 848

731 003 848 848

732 003 848 848

733 003 848 848

734 003 848 848

735 003 848 848

736 003 848 848

737 003 848 848

738 003 848 848

739 003 848 848

740 003 848 848

741 003 848 848

742 003 848 848

743 003 848 848

744 003 848 848

745 003 848 848

746 003 848 848

747 003 848 848

748 003 848 848

749 003 848 848

750 003 848 848

751 003 848 848

752 003 848 848

753 003 848 848

754 003 848 848

755 003 848 848

756 003 848 848

757 003 848 848

758 003 848 848

759 003 848 848

760 003 848 848

761 003 848 848

762 003 848 848

763 003 848 848

764 003 848 848

765 003 848 848

766 003 848 848

767 003 848 848

768 003 848 848

769 003 848 848

770 003 848 848

771 003 848 848

772 003 848 848

773 003 848 848

774 003 848 848

775 003 848 848

776 003 848 848

777 003 848 848

778 003 848 848

779 003 848 848

780 003 848 848

781 003 848 848

782 003 848 848

783 003 848 848

784 003 848 848

785 003 848 848

786 003 848 848

787 003 848 848

788 003 848 848

789 003 848 848

790 003 848 848

791 003 848 848

792 003 848 848

793 003 848 848

794 003 848 848

795 003 848 848

796 003 848 848

797 003 848 848

798 003 848 848

799 003 848 848

800 003 848 848

801 003 848 848

802 003 848 848

803 003 848 848

804 003 848 848

805 003 848 848

806 003 848 848

807 003 848 848

808 003 848 848

809 003 848 848

810 003 848 848

811 003 848 848

812 003 848 848

813 003 848 848

814 003 848 848

815 003 848 848

816 003 848 848

817 003 848 848

818 003 848 848

819 003 848 848

820 003 848 848

821 003 848 848

822 003 848 848

823 003 848 848

824 003 848 848

825 003 848 848

826 003 848 848

827 003 848 848

828 003 848 848

829 003 848 848

830 003 848 848

831 003 848 848

832 003 848 848

833 003 848 848

834 003 848 848

835 003 848 848

836 003 848 848

837 003 848 848

838 003 848 848

839 003 848 848

840 003 848 848

841 003 848 848

842 003 848 848

843 003 848 848

844 003 848 848

845 003 848 848

846 003 848 848

847 003 848 848

848 003 848 848

849 003 848 848

850 003 848 848

851 003 848 848

852 003 848 848

853 003 848 848

854 003 848 848

855 003 848 848

856 003 848 848

857 003 848 848

858 003 848 848

859 003 848 848

860 003 848 848

861 003 848 848

862 003 848 848

863 003

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

5212-2815

Cerco Garni

regione ticino o vicinanze
per subito o secondo disponibilità.
079 826 3843 079 800 2420

6701-3802

hoteljob.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Le changement commence ici!

www.hoteljob.ch

Maintenant aussi en français.

La plate-forme emplois pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.

Novatrice, moderne et fonctionnelle.

Grâce à elle, les rencontres sur le marché du travail
deviennent plus conviviales.

Deutlich mehr Gäste!

Übersetzung Ihrer Webseite in Russisch:
Tel. 044 310 38 13 / nsmail@gmx.ch

6701-3854

www.hoteljob.ch

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 15 / 15. April 2010

Gelesen von Entscheidungsträgern!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

Nachhaltigkeit

Nachhaltiges

Management ist ein wichtiger Erfolgsfaktor im Tourismus. Vier Herausforderungen spielen dabei eine Rolle.



Nachhaltigkeit im Tourismus



ULRIKE KAISER

LÄNDERCHEFIN SCHWEIZ,
DEXIA ASSET MANAGEMENT

In der Hotellerie wird sehr viel Wasser und Energie verbraucht und enorme Mengen an Abfall produziert. Restaurants sind für einen grossen Teil des Bioabfalls verantwortlich – insbesondere Schnellrestaurants, bei denen das Drive-in- und Take-away-Geschäft bis zu 70% des Gesamtumsatzes ausmacht.

Umwelt

Der Energieverbrauch im Beherbergungsgewerbe kann unterschiedlich hoch sein. Entscheidend ist, welche zusätzlichen Dienste angeboten werden, etwa Wäsche-reiservice, beheizte Schwimmäder und Tagungsräume. Üblicherweise sind die Anzahl Sterne eines Hotels und der Energie- und Wasserverbrauch je Zimmer eng miteinander verknüpft. Zwar gibt es immer

mehr Umweltprogramme, doch wurden wichtige Investitionen nicht selten hinausgezögert. Die kaum noch zu finanzierenden Energieberechnungen haben mittlerweile viele grosse Ketten dazu veranlasst, auf alternative Energiequellen zurückzugehen und die Klimaanlagen zu modernisieren.

Gesundheit

Unter dem Druck der Aufsichtsbehörden wird die Tourismusbranche zunehmend aufgefordert, umweltfreundliches Kundenverhalten zu fördern oder gar zu erzwingen – mit direkten oder indirekten Anreizprogrammen. Brisante Themen für Restaurants sind etwa der Umgang mit Transfetten, dem Salzgehalt oder Allergenen. Sie können grosse Auswirkungen auf

die Betriebskosten haben. Eine entsprechende Umstellung in der Nahrungsmittelzubereitung könnte den Geschmack der Speisen beeinflussen und erfordert genaue Kenntnisse der Zuliefererkette.

Mitarbeiter

Erfahrene Mitarbeiter sind wichtig für die Kundenzufriedenheit. Für alle Unternehmen ist die Fähigkeit, gute Mitarbeiter zu gewinnen und – wichtiger noch – zu binden, eine zentrale Herausforderung. Jedes Jahr kündigen im Tourismus durchschnittlich 60 bis 150% der Mitarbeiter. Viele Stellen müssen also mehr als einmal jährlich neu besetzt werden, und auch bei Führungspositionen liegt die Quote bei über 20%. Dies hat nicht zu unterschätzende finanzielle Auswirkungen. Jede Neubesetzung verursacht Kosten in Höhe von durchschnittlich 25% des Jahresgehalts.

Marke

Zurzeit ist es in der Hotelbranche in Mode, das Eigentum vom Betrieb zu trennen – durch umfangreiche Verkäufe von Aktiva und immer mehr Franchising. Für die beteiligten Partner ergeben sich daraus auch Gefahren. Zu nennen sind vor allem Qualitäts- und Sicherheitsrisiken, aber auch Probleme im Personalmanagement, was der Marke schaden kann. Ein Unternehmen mit einer starken Marke darf sich keine Mängel bei der Lebensmittelsicherheit und dem Kundendatenschutz erlauben.

Quelle: Sektorstudie von Dexia Asset Management.
www.dexia-am.com

Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue