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: 10.12.2025

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

stellengevue htr Le principal marché de l'emploi de la branche marche de l'emploi de la branche l'emploi de l'emploi de l'emploi de la branche l'emploi de l'em



Hoteldirektorin gefunden htr stellenrevue

www.hoteljob.ch

htr hotel revue



Inhalt/Sommaire	
Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-5
Deutsche Schweiz	4-9
Suisse romande	10
Svizzera italiana	. 9
International/Marché international	
Stellengesuche/Demandes d'emploi	
Immobilien	.11

Berufsbildung

Wer zum ersten Mal das Feld der Berufsbildung betritt, fühlt sich rasch überfordert. Es müssen erst. Sprache, Personen und Politik kennengelernt werden.



Abenteuer Berufsbildung



ANNA GERBER WEITERBILDUNG HOTELL FRIESUISSE

«Berufsbildungin der Schweiz» ist ein Werk, das einem im Selbststudium das ABC der Berufsbildung beibringt. Die ausgewiesenen Berufsbildungsexperten Emil Wettstein und Philipp Gonon haben es sich zum Ziel gemacht, die schweizerische Berufsbildung Einsteigern, Praktikern und bildungspolitisch Interessierten näherzubringen.

Berufsbildungs-**Dschungel**

Dank klarem Aufbau, leserfreundlicher Sprache sowie hilfreichen Tabellen und Illustrationen findet sich die Leserschaft rasch im Territorium der Berufsbildung zurecht. Das 300-seitige Buch ist in 15 Kapitel gegliedert. Diese geben Einblick in die verschiedenen Gebiete der Berufsbildung, So kann man sich in den ersten Kapiteln über

die Schweiz und ihr Bildungswesen informieren und herausfinden, warum sich die berufsbezogenen und allgemeinbildenden Aus- und Weiterbildungen optimal ergänzen. Auch die historisch Interessierten kommen aufihre Rechnung, denn ein Kapitel stellt die Entwicklung der Lehre vom 17. Jahrhundert bis zum neuen Berufsbildungsgesetz 2004 dar. Ein weiteres Kapitel widmet sich den rechtlichen Grundlagen und zeigt, welche rechtlichen Vorschriften aus drei Artikeln der Bundesverfassung resultieren und welche Akteure in der Berufsbildung beteiligt sind. Es folgt eine detaillierte Besprechung der beruflichen Grundbildung und deren drei Lernorte. Die Autoren legen einen besonderen Fokus auf die schweizerische Spezialität «Höhere Berufsbildung» und deren Finanzierungsdefizite.

Wer aber schon immer wissen wollte, was man unter Weiterbildung versteht und wie sie zur Höheren Berufsbildung abgegrenzt wird, erhält ein ganzes Kapitel Einführung, Arbeitgebende und Mitarbeitende werden sich besonders für das Kapitel «Kosten-Nutzen-Finanzierung» interessieren, denn die Berufsbildung ist eine Win-win-Situation für alle Beteiligten. Auch die Schwelle von der Ausbildung ins Erwerbsleben wird genauer durchleuchtet. Das Buch schliesst mit einem kurzen Blick über die Grenzen in die Länder, die ähnliche Berufsbildungssysteme kennen.

Kompass für die Berufsbildung

Das Abenteur Berufsbildung wartet mit vielen Vernetzungen und Nahtstellen und

verstreuten Informationen - die nicht einfach zusammengetragen werden können auf die interessierten Personen. Mit der Lektüre dieses Buchs ist man gut gerüstet für die Herausforderung. Denn der Leser erwirbt das nötige Grundwerkzeug, um sich gelassen im hochkomplexen Gebiet der Berufsbildung zu bewegen.

Dadie Aus-und Weiterbildung von motivierten Fach- und Führungskräften ein wichtiger Grundpfeiler für den Erfolg jedes Betriebes ist, kann die informative und gut leserliche Einführung in die Berufsbildung jedem empfohlen werden.

Berufsbildung in der Schweiz

1. Auflage 2009, 304 Seiten, hep Verlag

Marktplatz - immer am ersten **Donnerstag im Monat**

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

hoteljob.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Die Stellenplattiorm für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Lehrstellen/ Praktikum Kaufmann/-frau HGT Ganze Schweiz 15423 Restaurationsfachmann/-frau Ganze Schweiz **I5421** Region Zürich/ Schaffhausen Réceptionspraktikant/in 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	DIEIES
B434	Direktor / Geschäftsleitung	39	CH	per sofort	DIFIE
B994	Eventmanager / Projektkoordinatorin/ Gastgeber/ Organisatorin	28	CH	per sofort	D F E
B1041	Geschäftsleitung/Direktion	53	CH	per sofort	DIE
B1019	Kellner	48	BiH	per sofort	D I E
B957	Koch	41	CH	per sofort	DIFIE
B1051	Küchenchef	41	CH	per sofort	D
B174	Kuechenchef, Koch	45	CH	per sofort	DIFIEIESJF

1	2	3	4	5	6
B1021	Massagen	44	CH	per sofort	D HU
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	44	DE	per sofort	D E
B670	Receptionistin/ Reservation/Assistenz	28	DE	ab sofort	DIE
B1024	Receptionspratikantin	21	PT	per sofort	D F I PT
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 E ES
B354	Serviceangestellte/ Barmitarbeiterin	24	DE	per sofort	D F I E TR
B329	Servicefachangestellter mit Verantwortung, Chef de service	53	AT	per sofort	DIFIE
B1074	Servicemitarbeiterin	24	SK	per sofort	DEHU
B1018	Sommelier	38	CH	per sofort	DE
B133	Sous Chef	42	DE	per sofort	DIE
3835	Spitalhotellerie (Leitung oder Assistenz), Direktionsassistenz	30	DE	per sofort	D F E
B1037	Teilzeitarbeit 20-50%	37	CH	per sofort	D

Aus- und Weiterbildung



IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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

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

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

Montpioustrasse 150, rostach, 300 lebrh, teletion 0313/04222, teletax 0313/04225
Chefredaktkon / 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

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

- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue

- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue

- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue

- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue

- KHF 1.60

- Kalernaupbort / Purdander d'emploi

- Kalernaupbort / Purdander CHF 2.10

- Kalernubrik / rubrique cadres / Tourismus

- CHF 1.80

- Kalernubrik / rubrique cadres / Tourismus

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. –
Immobilier neue / marché immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces
— 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 - Anzeigenschluss / Délai

22. 4. 2010 19. 4. 2010

29. 4. 2010

26. 4. 2010

6. 5. 2010 3.5.2010

12 5 2010 7. 5. 2010 12. Uhr

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

Numéros couplés

Nr. 27/28 / 8. 7. 2010

Nr. 29/30 / 22. 7. 2010

Nr. 50/51 / 16. 12. 2010

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

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

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

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 ZPV-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 das von uns im Auftrag geführte

Bistro Steinhalle

Helvetiaplatz 5, 3005 Bern

suchen wir per sofort einer

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 Aktivitätenplanung und sind für das Offertenwesen, 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 Arbeitssicherheits richtlinien 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. Bel 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 mit 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 Tauro, 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



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 Organi-sation haben wir eine neue Position geschäften 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 Bedufrinisse unserer Gäste frührzeitig. 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, Ressourzen zu opti-mieren und um gegebenerfalls Organisationsstrukturen anzupassen, Sie arbeiten dabei eng mit den Fachkräften Ihres Teams (6 Mitarbeitende) zusammen und trördern und entwickleit deren Falkflogeiten. Ausserdem beteiligen Sie sich aktiv am Tagespeschäft und unterstützen Ihr Team bei der Zielerreichung, Ihr Führungsstill sist kooperafty, ledoch ziel- und resultatorientiert und trägt zu einer Steigerung der Gesamtergebnisse bei.

Für diese anspruchsvolle Aufgabe stellen wir uns eine Persönlichkeit mit folgen dem Profil vor:

- dem Profil vor:
 Fundierte kusbildung und mehrjährige Erfahrung im kaufmännischen und betriebswifschaftlichen Bereich mit entsprechendem Leistungsausweis Weiterbildung in Marketing, Projektmänagement, Verkauf: Führung ideleierweise Erfahrung im Gastronnie-Umfeld (Klehe, Service), auf jeden Fall muss Ihre Beziehung zum Gastro-Bereich nachvollzeibar sein-Stark in Organisation, Umsezung, Führung und Temarbeit Kreative, kommunikative und zukunftsgerichtete Persönlichkeit Seibständige, resultatörientlerte, zuverlässige 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



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 Speiseservice 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

Könnten 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 reibungs-losen Arbeitsablauf. Sie sind zwischen 25 und 35 Jahre alt, haben eine gepflegte Erscheinung und gute Umgangsformen sowie eine abgeschlossene Berufslehre. Fremdsprachen sind

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 D HOSPITALS



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 Systemgas-tronomie sind wir mit 13 Restaurants in der Zentralschweiz ein führendes Unternehmen.

Wir suchen per 1. August 2010 eine unternehmerische, kommunikative und belastbare Per-

Leiterin/Leiter Verkaufsregion Gastronomie

- Ihr Aufgabengebiet

 Sie tragen die Umsatz- und Ertragsverantwortung für acht Restaurants und stellen die Umsetzung der Konzepte der Gastronomie und die Qualitäts- und Kundenorientierung sicher
- Sie verstehen es, die Ihnen direkt unterstellten 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
- sowie eine betriebswirtschaftliche Weiterbildung mit Sie verfügen über erfolgreiche Berufs- und Führungserfahrung, verbunden mit einer direk-ten 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

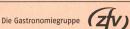
Wir bieten Ihnen eine selbstständige, herausfordernde Tätigkeit, in der Sie sowohl Ihre Kreativität als auch Ihr Herzblut als Gastgeber «ausleben» könne

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



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukumfisgerichtetes 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 Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für die von uns im Auftrag geführte

Cafeteria "Bar-A-Graph" im Bezirksgebäude

Badenerstrasse 90, 8004 Zürich

Cafeterialeitung (w/m)

Ihre Aufgabe: In Ihrer Funktion leiten Sie den Betrieb front- und dienstleistungsorientiert sowie mit dem nötigen Qualitätsbewusst-sein. 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 Mitarbeitereinsatzplanung 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 Gerichtsferien 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 Tauro, 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



03

Das Hotel Streiff in Arosa ist ein 3*-Haus an phantastischer Lage. 40 gemütliche und komfortable Zimmer mit einmaliger Aussicht sowie ein neuer Wellnessbereic "Light" (ab kommendem Winter) erwarten unsere Gäste. Für das kulinarische Wohl sorgen

wir mit einem gepflegten und vielseitigen Halbpensionangebot in unserei Speisesaal, Stübli oder Wagonrestaurant (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 Handschrift prägen können. Tragen Sie dazu bei, dass die Ferien unserer Gäste kullnarisch ein Erlebnis werden.

- 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 berücksichtig werden.

Hotel Streiff, Franziska und Lars Horal, 7050 Arosa, Tel. 081 378 71 71 🔬

lars.horal@streiff.ch, www.streiff.ch







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 bewirtet 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 Hüttenwart 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

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 Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Zur Ergänzung unseres Teams im

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 Budget-verantwortung der Ihnen zugeteilten Betriebe. Im Weiteren unterstützen Sie uns aktiv bei Neuakquisitionen und der Erarbeitung und Implementierung von neuen Projekten und

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 Analysieren 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 Gastronomiesektor 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.

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

www.hotelschuetzen.ch www.hoteleden.ch www.schuetzen-ag.ch www.klinikschuetzen.ch



Wir sind eine Verwaltungs- und Management-Gesellschaft gastronomische Betrieb

Betriebe

Stv. Geschäftsführer m/w

suchen Sie als

für unsere

Brasserie Löwenzorn in Basel.

Sie brennen darauf, tatkräftig mitzuhelfen und diesen anspruchsvollen Betrieb zusammen mit dem Geschäftsführer Erik Haenelt erfolgreich zu führen!

Aufgestellt, mutig, zäh, dynamisch, verantwortungsbewusst und engagiert wie Sie sind, zählt Durch-haltewillen ebenso zu Ihren Stärken wie ein gesundes Durchsetzungsvermögen.

Wir erwarten eine/n junge/n Kaderfrau/mann mit fundierter Ausbildung. Ihrer grossen Einsatzbereitschaft stehen tolle Karrierechancen in unserer Gastronomiegruppe gegenüber.
Wer wagt gewinnt! Rufen Sie mich an unter 061 228 95 55 oder senden Sie mir direkt Ihre Unterlagen mit Foto:

Roland Högger BEREST AG Thannerstrasse 30 4054 Basel r.hoegger@berest.com www.berest.com



Samnaun - Engadin - Sch

Qualität & Service par Excellence....

- 1 Stern Guide Michelin 2010 & 15 Punkte Gaultr - 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) Wellnesstrainer mit Massageerfahrung (ab Juni)

Wellness Hotel Chasa Montana****

www.hotelchasamontana.ch



Das Spitalzentrum Biel ist das öffentliche medizinische Das Spitalzentrum Biel ist das öffentliche medizinische Kompetenzzentrum der zweisprachigen Region Biel-Seeland-südlicher Berner Jura. Es bietet der gesamten Bevölkerung eine umfassende Versorgung in nahezu allen medizinischen Fachgebieten. Jedes Jahr schenken gegen 50000 Patientinnen und Patienten unseren 1 400 Miltarbeitenden ihr Vertrauen. Für unsere anspruchsvolle und vielseitige Spitalgastronomie suchen wir per 1. Juli 2010 oder nach Vereinbarung Sie als versietzle. versierte/n

Leiter/in Restauration (100%)

Unsere Stelle - Ihre Aufgaben

Sie sind verantwortlich für die fachliche und personelle Führung des Restaurants, der Cafeteria mit Kiosk und einer gut funktionierenden Anlassgastronomie (Sitzungsverpflegung, Apéros, Bankette, etc). Zusammen mit Ihrem Team – 15 Mitarbeitende – gestalten und gewährleisten Sie professionelle Prozesse in allen Aufgabenbereichen vom Einkauf bis zur Rechnungsstellung. Die enge Zusammenarbeit mit der Küche stellt sicher, dass Sie die unterschiedlichen Kundenbedürfnisse erkennen und erfüllen können.

Die bevorstehende Sanierung des Wirtschaftsgebäudes und der Umbau der Küche tangieren die Restauration punktuell diese Herausforderung nehmen Sie an!

Ihre Fähigkeiten - unsere Anforderungen

Neben Ihrer gastronomischen Grundausbildung verfügen Sie über eine abgeschlossene Weiterbildung in der Hotellerie, in der Individual- oder Gemeinschaftsgastronomie, oder in ver wandten Dienstleistungsbereichen. Sie sind Gastgeber/in und Führungspersönlichkeit mit Herz und Verstand und haben bereits mehrere Jahre Berufs- und Führungserfahrung in vergleichbarer Funktion gesammelt. Sie verfügen über betriebswirtschaftliche Kenntnisse und der Umgang mit Kennzahlen ist Ihnen vertraut. Ihr ganzheitliches Denken, Ihre Dienst-leistungsorientierung und Ihr hohes Qualitätsbewusstsein zeichnen Sie aus. Sie verfügen zudem über eine ausgeprägte Planungs-, Organisations- und Entscheidungsfähigkeit. Ihr Engagement und Ihre Motivation, Ausserordentliches zu leisten, verleihen Ihrem Profil ausserdem den nötigen Schliff. Sie sind deutscher oder französischer Muttersprache mit guten Kenntnissen der anderen Sprache.

Unsere ZusammenarbeitAls Mitglied des Leitungsteams gestalten Sie die Entwicklung des Dienstleistungsbereiches Hauswirtschaft und Gastronomie aktiv mit. Das Spitalzentrum verfügt über eine moderne Infrastruktur und bietet Ihnen Anstellungsbedingungen nach Gesamtarbeitsvertrag.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Andrea Krähenbühl Leiterin Hauswirtschaft und Gastronomie, Tel. 032 324 23 423 424 oder andrea.kraehenbuehl@szb-chb.ch gerne zur Verfügung. Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bitte an: Spitalzentrum Biel AG, Human Resources, Postfach 1664, 2501 Biel, oder an: hr@szb-chb.ch





Für unser lebhaftes Restaurant mit integrierter Bierbrauerei suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung einen engagierten

CHEF DE SERVICE (M/W)

Aufgabenbereich:

Gästebetreuung, Bankett- und Serviceoganisation, Mitarbeiter-Coaching, Kontrolle der Tagesabrechnungen, Qualitätskontrolle und F8B-Bestellungen runden den abwechslungsreichen Aufgabenbereich ab.

Inr Profil:
Sie verfügen über den Abschluss einer Hotelfachschule oder langjährige Erfahrung in einer Führungsposition im Gastgewerbe. Sie sind eine Person mit Pfiff und diplomatischer Durchsetzungskraft. Wenn Sie eine belastbare, qualitätsorientierte und aktive Persönlichkeit sind sollten wir uns kennenlernen.

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

Am Bärengraben Gr. Muristalden 6, 3006 Bern T 031 368 14 15 F 031 368 14 16 www.altestramdepot.ch



interlaken

spital interlaken

Das Spital Interlaken nimmt innerhalb der Spitalgruppe fmi (Frutigen, Meiringen, Interlaken) eine führende Stellung in der medizinischen

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

Küchenchef m/w

Detailierte Angaben finden Sie unter: www.spitalfmi.ch, Stellen

Für Fragen steht Ihnen der Leiter Hotellerie Simeon Brülisauer gerne zur Verfügung, Telefon 033 826 26 01 oder

Ihre vollständige schriftliche Bewerbung senden Sie bis am 7. Mai 2010 an: spitäler fmi ag, spital interlaken personaldienst, weissenaustrasse 27, 3800 unterseen (oder) i.personaldienst@spitalfmi.ch



Für unser ***Hotel mit internationaler Kundschaft und hohem Dienstleistungsstandard suchen wir eine/-n

Leiter/-in Rezeption

Ihre Aufgaben sind:

- der Verkauf der 9 von Künstlern gestalteten Zimmer
- der Verkauf der 24 von Designern eingerichteten Zimmer im Galeriehotel sowie der beiden Restaurants und des Theaters
- die Betreuung des Weinladens
- die Förderung eines zeitgemässen Reservationsmanagements
- die Leitung der Rezeption und der Aufbau des Bereichs Verkauf
 die Koordination interner Abläufe

- Sie bringen mit:

 eine abgeschlossene Lehre im kaufmännischen Bereich oder in der Hotellerie

 mehrere Jahre Berufserfahrung in einer ähnlichen Position

 Neugler, Offenheit, Flexibilität, Selbstständigkeit, Belastbarkeit, Organisationstalent, Führungsqualitäten, EDV-Erfahrung und Buchhaltungskenntnisse

 gute mündliche und schriftliche Kenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an: Nathalie Reinhardt, Leonhardsgraben 49, 4051 Basel



Berner Oberland Lust auf eine Hauptrolle?

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

Direktionsassistent/in Vizedirektor/in

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

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

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

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



Interessante und vielseitige Aufgab

Der Park im Grünen ist ein beliebtes Ausflugsziel in der Region Basel. Das Restaurant Seegarten hebt sich durch seine gepflegte, gutbürgerliche Küche hervor. Schwerpunkt bildet der klassische Speiseservice, vor allem das Tranchieren und Flambieren am Tisch. Das Restaurant wurde geschmackvoll renoviert und erweitert und bietet einen Blick auf den St. Alban-See mit seiner spektakulären Fontäne.

Küchenchef

Ihr Aufgabengebiet Sie führen ein Team von ca. 20 Mitarbeitenden und erbringen mit diesem tägliche kulinarische Höchstleitungen für unsere Gäste. Sie meistern die Herausforderung ein Selbstbedienungsrestaurent, einen grossen Bankettbereich und ein gepflegtes à la Carte-Restaurant nebeneinander erfolg-

- Unsere Anforderungen

 Gastrolehre mit entsprechender Weiterbildung
- Ausgeprägte Führungspersönlichkeit

- Kreativität in der Angebotsplanung Sicherheit in der Kalkulation Überdurschnittliches Qualitätsdenken
- Flexibel in der Arbeitszeit
- Fundierte Informatikkenntnisse

Einen modernen Arbeitsplatz an einem attraktiven Ausflugsziel. Eine inte-ressante und vielschichtige Aufgabe mit persönlichem Handlungsspiel-raum. Überdurchschnittliche Sozialleistungen und ein angenehmes

Dann erwarten wir gerne Ihre vollständige Online-Bewerbung unter www.migros.ch/de/stellen/stellenboerse

Genossenschaft Migros Basel

Thomas Weber, Personalabteilung Postfach 3643, CH-4002 Basel

MIGROS

Die Gastronomiegruppe ZV



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsge-richtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachligen Schwerz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu dem ZPV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorel in Zürich.

Zur Ergänzung unseres Teams im

Hauptsitz

Flüelastrasse 51 in Zürich-Albisrieden

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Leitung für die Finanz- und Betriebsbuchhaltung (m/w)

Ihre Aufgabe: Sie leiten das Team der Finanz- und Betriebsbuchhaltung bestehend aus 10 Mitarbeitenden und unterstützen dabei den Leiter Finanz- und Rechnungswesen. Insbesondere sind Sie zusammen mit einer Mitarbeiterin für die Führung der Hauptbuch-haltung, der Stiftungsbuchhaltung sowie der Schnittstellen zu den Nebenbüchern (Debitoren, Kreditoren, Lohnbuchhaltung, Liegenschaften, Anlagenbuchhaltung) und der ordnungsgemässen Buch-führung zuständig, Dies beinhaltet das Erstellen der Monats- und Jahreabschlüse, das Reporting an die Geschäftsleitung, MWST-Abrechnungen inkl. Umsatzabstimmungen, Plausibilisierungen und Vollständigkeitsprüfungen. Sie stellen die Einhaltung der vertraglivonstandigkeispirigen ist eine Teilen die Lindauge er und icher Vereinbarungen mit unseren zahlreichen Auftraggebern sicher und sind deren Ansprechsperson bei Fachfragen. Im Weiteren übernehmen Sie Controlling-Aufgaben, insbesondere des Inventarwesens, der Waren- und Betriebskosten. Weitere Aufgaben sind die Liquiditätspianung, Kontoabstimmungen, die Mitarbeit undfoder Leitung von Projekten sowie allgemeine Buchhaltungs-korrespondenz, Zudem vertreten Sie den Leiter Finanz- und Rech-nungswesen bei dessen Abwesenheiten.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine teamorientierte Persönlichkeit, welche einen Abschluss zum Fachmann/Fachfrau für Finanz- und Rechnungswesen vorweist. Sie bringen gute IT-Kenntnisse (Word, Excel, Abacus) mit sowie vorteilsweise Führungserfahrung und ein Flair für die Gastronomie. Sie haben die Fähigkeit, vernetzt zu denken, zeichnen sich durch eine exakte und speditive Arbeitswei se aus und begeistern uns durch ihre Eigeninitiative und Flexibilität. Eine konstruktive und lösungsorientierte Kommunikation 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

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



ersonalabteilung / HRM

Grubenstrasse 12

CH-4900 Langenthal Tel. *+41 62 919 19 39

and Amelian and Am



AARE SEELAND MOBIL BEWEGT -**GESTALTEN SIE MIT!**

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

Für unsere Marketingabteilung in Täuffelen suchen wir per 1. August 2010 oder nach Vereinbarung eine/n jüngere/n, umsetzungsstarke/n, effiziente/n

ERANTWORTLICHE/N Werbung/Verkaufsförderung Freizeit/Tourismus

- Ihr Aufgabenbereich
 Umsetzung der integralen öV-Freizeit-Tourismus-Mass-nahmen gemäss Marketingstrategie
- Umsetzung von Projekten im gesamten Marketing-Bereich des modernen Marketings Realisation von Verkaufsförderungs-, Distributions- und
- Kommunikationsmassnahmen für unsere Verkaufsstellen

- Kaufmännische Grundausbildung Abgeschlossene Weiterbildung in der Verkaufsförderung und/oder Werbung
- und/oder Werbung Enige Jahre Berufserfahrung (von Vorteil: Freizeit, Tourismus, öffentlicher Verkehr) Erfahrung in Projektumsetzung, Verkaufsförderung, Distribution, CRM, Cross-Marketing
- zielorientierte, effiziente Arbeitsweise, kommunikativ, belastbar, loyal, umsetzungsorientiert, flexibel

Unser Angebot Es erwartet Sie ein interessantes, abwechslungsreiches, sehr dynamisches Aufgabengebiet in einem kleinen Team sowie attraktive Anstellungsbedingungen mit Reisever-günstigungen für Sie und Ihre Familie.

Herr Martin Wittwer, Leiter Geschäftsbereich Freizeit/ Tourismus und Marketing, gibt Ihnen gerne weiter Auskunft, Tel. *032 396 04 12.

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



Rüden Bar

Im Mai eröffnen wir im Erdaeschoss 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 2619566 Limmatquai 42, 8001 Zürich

info@hauszumrueden.ch www.hauszumrueden.ch www.ruedenbar.ch



KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Akutspital 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 Aufga ben beim Empfang der Patienten, das Erfassen von medizinischen Leistungen, das Erstellen der Patientenrechnungen bei Abreise, Tagesabschluss. Alle Aufgaben werden mittels Spitalsoftware Misa+ getätigt. Mithilfe bei der Bedienung der Telefonzentrale und Personensuchanlage 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

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 THE SWISS LEADING T HOSPITALS

HOTEL REGINA MÜRREN

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

Kuchenchef oder Alleinkoch, m/w Erfahren, gestanden, sturmerprobit Sie verstehen es, unsere Gäste jeden Abend mit einem köstlichen, abwechslungsreichen Menu zu überraschen. Gute Kenntnisse der mediterranen, asiatischen und/oder vollwertigen, vegetarischen

Hotelfachfrau (gelernte Hotelfachassistentin, GAFA, Hotelfachfrau)

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

Réceptionistin (Fidelio)

Sie sind eine freundliche, fröhliche Person, die verkaufsorientiert 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:

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

S KURSAAL BERN

artige ALL IN ONE Dienstleistungs kombination mit Kongress- und Kulturzentrum, dem grössten 4* Superior Lifestyle Hotel Berns, einem

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

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 Nebst Ihren einwandtreien Deutschkenntnissen vertugen 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 Personalossistent/in absolviert und zu Ihren personalichen Stärken gehören selbständiges; 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 Kulturkreisen und Arbeitsbereichen zu betreuen? Sehen Sie sich als Dienstleisterin die auch in en 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 unter www.kursaal-bern.ch.

Wir freuen uns auf Ihre umfassende Bewerbung an:

z.Hd. Alexandra Münger, Leiterin Human Resources Kornhausstrasse 3, 3000 Bern 25 Tel: 031 339 55 00 , e-mail: alexandra.muenger@kursaai-bern.ch

Die Gastronomiegruppe (ZIV



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 Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Zur Ergänzung unseres Teams im

Hauptsitz

Flüelastrasse 51 in Zürich-Albisrieden

suchen wir nach Vereinbarung eine

Sachbearbeiterin Lohnbuchaltung (50%)

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

Ihr Profil: Sie verfügen über eine entsprechende Ausbildung sowie Erfahrung in ähnlicher Funktion und sind sich eine selbständige und exakte Arbeitsweise gewohnt. Bezüglich 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 Tauro, 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



Zur Verstärkung 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 Meniis

Als Gruppenleitung sind Sie dem Küchenchef unterstellt und führen ein kleines Team mit gelernten Bäcker-Konditoren, Hilfskräften und Koch-lehrlingen. Sie sind zuständig für die neuzeitliche und fachgerechte Zuund Aufbereitung der Backwaren, der Pâtisserie und aller Dessertkreationen. Die Fertigung aller Produkte aus der kalten Küche sowie für Apéroveranstaltungen gehören ebenfalls zu Ihrem Verantwortungsbe-reich. 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, speditiv und berücksichtigt die hohen hygienischen Anforderungen (GHP, HACCP). Sie sind zuverlässig und haben ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein. EDV-Anwenderkenntnisse runden Ihr Profil ab.

uskünfte 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, Personaldienst, Postfach, 8501 Frauenfeld



Christliches Internat 3814 Gsteigwiler

In unserer Institution betreuen und beschulen wir verhaltens-auffällige Jugendliche. Wir suchen ab **August 2010** eine/n verantwortungsvolle/n

Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft

Arbeitsort Gsteigwiler, Pensum 60-70%

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

Sie haben Zukunftspläne wir bieten die Möglichkeit



Die Region Olten gehört zu den erfolgreichen 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, Weiterbil-dung von Vorfell, einige Jahre Berufserfahrung, erste Erfahrung in Projektmitarbeit sowie im Umgang mit Kunden und Gästen, Teamfähigkeit und hohe Flexibilität. Idealalter zwischen 27 und 35 Jahren.

spannende, vielseitige Aufgaben im Sekretariat, zentrale Infor-mationsstelle, Kundenkontakt mit Partnern, Mitarbeit in diversen Projekten, Ausbildung von Lernenden, Betreuung von Da-tenbanken. Arbeitsort in der Stadt Olten. Stellenantritt ab 1. Juni 2010 oder nach Vereinbarung.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, freuen wir uns auf Ihre

wenn sie sich angesprochen funien, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Für nähere Auskünfte steht Ihnen Herr Urs Blaser, Geschäfts-führer Wirtschaftsförderung Region Olten, gerne zur Verfügung. www.wirtschaft-regionolten.ch

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



Die Gastronomiegruppe (ZIV



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 en. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehm Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei–Konditorei in Zürich.

Für die von uns im Auftrag geführte

Gastronomie im Parlamentsgebäude

Parlamentsgebäude, 3003 Bern

suchen wir per 01. Mai 2010 einen

Jungkoch

Ihre 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 Mitverantwortung bei der Warenannahme und helfen bei der Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheits-richtlinien 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 abge-schlossene Kochlehre verfügt. Zudem bringen Sie gute à la carte-Kenntnisse mit, sind belastbar, kreativ sowie verantwortungsbe-wusst 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 Tauro, 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

SPITAL LACHEN IHR GESUNDHEITSZENTRUM 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 Orthopä-die, Innere Medizin, Geburtshilfe/Gynäkologie, Institute Anästhesiologie und Radiologie sowie eine interdisziplinäre Intensiv- und Notfallstation und eine

Nr. 15 / 15. April 2010

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

Koch / Köchin

In dieser Tätigkeit unterstützten 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 Wochenendund Feiertagseinsätze mit.

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

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

Im Mittelpunkt steht bei uns der Mensch! «mitarbeiten – mitgestalten»

Saas Fee / Wallis

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

antwortungsbewussten, kreati Chef de partie oder Jungkoch m/w

Stellvertretung bei Abwesenheit des Kücheng

versierten Küchenburschen oder Hilfskoch

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 Bewerbungsun terlagen 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



Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

Réceptionist/in 50-100%

www.hotel-kreuzlingen.ch



Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäftigen die Sorell Hotels Switzerland in 12 Hotels in Zürich, Winterthur, Bern, Arosa, Aarau, Bad Ragaz und Schaffhausen über 280 Mitar-beiterinnen und Mitarbeiter, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Sorell Hotel Krone

Marktgasse 49, 8401 Winterthur

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Service-Mitarbeiter/in

re Aufgabe: Ihr Aufgabengebiet umfasst hauptsächlich die Mise en place in Ihrem Aufgabenbereich, die Betreuung und Bedienung unserer Gäste im gehobenen à la Carte Restaurant, die Mitarbeit im Frühstücksservice und an Banketten sowie die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien.

Ihr Profil: Wir suchen eine junge, motivierte und engagierte Person, welche Freude an ihrem Beruf mitbringt. Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung, Erfahrung in der Gourmet-gastronomie sowie gute Wein- und Sprachkenntnisse. Sie arbeiten in der Regel an 5 Tagen zwischen Montag und Sonntag in drei Schichten, entweder von 06.00 - 15.00 Uhr, von 15.00 - 24.00 Uhr oder mit Zimmerstunde von 11.00 - 14.00 Uhr und 18.00 24.00 Uhr. Bei Spezialanlässen sind sie jederzeit einsatzbereit.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeits-umfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbe-

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 oder www.sorellhotels.com

Sorell Hotels Switzerland

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

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 Masoala. In der Gesamtunternehmung beschäftigen wir rund 80 Vollzeitmitarbeitende sowie bis zu 80 Aushilfsmitarbeitende. Für unser Administrationsteam suchen vauf 1. Juni 2010 oder nach Vereinbarung:

Eine/n versierte/n und engagierte/n

Personalfachfrau/mann/50%

Ihr Profil:

- Sile 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 Calitime
- Sie lieben selbständiges Arbeiten Erfahrung in der Gastronomie würde Ihr Profil optimal abrunden

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



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

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 Diät-Rezepturen. 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 meis-

Nähere Auskünfte erteilt Ihnen gerne der Personaldienst Frau Monica Berg. Telefon 055 451 30 13

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



Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion / Geschäftsleitung	me, though the last machine	Mar Variable	Küche Wassing resputed to sill m	electio, grain en Physica Consumers	one il ene solid note
Position, Arbeitgeber	Ort ein ein ein ort	Job-Code	Position, Arbeitgeber	When Tel. 032 827 93 0 tro	Job-Code
CEO	Region Graubünden	J12611	Commis de cuisine	Region Neuchâtel/ Jura	J12590
Restaurantionsleitung	Region Zürich/ Schaffhausen	J12599	Commis de cuisine	Region Oberwallis	J12549
Hoteldirektor/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J12545	Chef de partie	Region Oberwallis	J12550
The state of the s	a language, agent and a second a second		Jungkoch	Region Basel	J12524
Verkauf / Marketing		man S. Suwan	Chef de partie Demi-chef de partie	Region Mittelland (SO,AG) Region Oberwallis	J12551 J12591
Position, Arbeitgeber	Ort annuli and tomorph	Job-Code	Köche	Region Graubünden	J12580
Verkaufsmitarbeiterin w	Region Zürich/ Schaffhausen	J12554	Chef pâtissier (England - Cornwall)	International	J12601
A CONTRACTOR OF THE PROPERTY O			Commis de cuisine	Region Bern	J12602
Kaufmännischh/ Finanzen/ HR/ IT		iž gabasan	Chef pâtissier (England - Dorset)	International Association	J12604
	1 4953 baches		Jungköchin/Jungkoch	Region Zentralschweiz	J12527
Position, Arbeitgeber TelefonistIn	Ort Region Zürich/ Schaffhausen	Job-Code J12617	Commis Patissier	Region Ostschweiz Tessin	J12584 J12585
Verantwortlichen für das Personalwesen (m/w)	Region Zentralschweiz	J12608	Koch	Region Zürich/ Schaffhausen	J12612
Consultant Permanent Placement (w/m)	Region Mittelland (SO,AG)	J12571	Koch / Alleinkoch	Region Bern	J12587
					ationismos Lucia vair Vic
Réception / Front Office		Budowinter:	Service / Restauration		hrtiska pri i
		Y-1- C- 1-	a dogeth as	One of the second secon	o condess.
Position, Arbeitgeber Reservationmitarbeiter/in	Ort Region Bern	Job-Code J12561	Position, Arbeitgeber Servicefachangestellte/r à la carte Service	Ort Region Ostschweiz	Job-Code J12455
Night Auditor	Region Zürich/ Schaffhausen	J12614	Chef de rang	- activities de la la International QUA activities	J12530
Hotelsekretärin/Réceptionistin	O stro Tessin9 oos elG - 10 oo	J12582	Commis de rang	Region Bern Region Bern	J12440
Réceptionisting Dond Hersel Date A and Roque Dates de Sente	Region Bern	J12559	stellv. Chef de Service	Region Bern	J12548
Chef de reception Date 1929 and 1920 an	Region Graubünden	J12576	Chef de rang	Region Mittelland (SO,AG)	J12459
Chef de Reception	Region Graubünden	J12598	Servicefachangestellte/r votoe (ag intage)	Region Bern	J12586
Night auditor	Region Graubünden	J12445	Servicefachangestellte und Barfachangestellte 60%	Region Bern	J12522 J12615
Rezeptionist/in (England - London)	International Region Graubünden	J12470 J12570	ServicefachmitarbeiterIn Gruppenleitung Gastronomie	Region Zürich/ Schaffhausen Region Zürich/ Schaffhausen	J12616
Night manager (England - London)	International	J12473	Servicefachangestellte	Region Ostschweiz	J12572
Front Office Manager / Chef de Réception m/w	Region Zentralschweiz	J12462	Chef de rang (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12451
Rezeptionist/in (England - Dorset)	International	J12472	Servicemitarbeiter m/w	Region Graubünden	J12574
Rezeptionistin	Tessin	J12463	Servicefachangestellter Barchetta	Region Zürich/ Schaffhausen	J12610
Receptionist (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12465	Restaurationsfachfrau /-mann	Region Basel 14 18	J12525
Night Auditor Un / une réceptionniste	Region Graubünden Region Waadt/ Unterwallis	J12600 J12526	Chef de rang (England - Newick) Servicefachangestellte/r	International Consense (a) Region Zentralschweiz	J12457 J12528
Front Office MitarbeiterIn	Region Graubünden	J12555	Chef de service	Region Graubünden	J12552
Receptionistin het so A ragion	Region Ostschweiz	J12573	Chef de rang	Region Mittelland (SO,AG)	J12461
Un(e) réceptionniste	Region Genf	J12453	Serviceangestellte/r	Region Basel	J12568
	Additionary of the latest and		Demi-chef de rang	Region Mittelland (SO,AG)	J12460
Reservation			Barmitarbeiterin	Region Zentralschweiz	J12569
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code	Chef de Rang - Gastgeber Chef de rang	Region Zürich/ Schaffhausen Region Bern	J12560 J12592
Reservations Agent D/E	Region Zürich/ Schaffhausen	J12616	Commis de rang	Region Mittelland (SO,AG)	J12392 J12441
Mitarbeiter/in für den Reservationsbereich	Region Basel	J12444	Service w	Region Zürich/ Schaffhausen	J12577
Reservationsleiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J12609	Commis de rang	Region Freiburg	J12593
		A POST OFFICE AND ADDRESS OF THE PARTY OF TH	Chef de rang	Region Freiburg	J12594
Food & Beverage			Verkäuferin Take away 80%	Region Bern Manager and State and St	J12565
Poster Additional and the second seco		Tab Cada	Service Probabilisms (In	Region Ostschweiz	J12595
Position, Arbeitgeber Betriebsassistent / Assistant Manager	Ort Region Ostschweiz	Job-Code J12454	Service-Praktikant/In Servicemitarbeiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen Region Mittelland (SO,AG)	J12541 J12563
F&B-Mangager	Region Bern	J12553	Servicemitarbeiter Servicemitarbeiter	Region Bern Region Bern	J12566
Leiter/in Service	Region Basel	J12543	Servicefachangestellte	Region Bern	J12588
am oberen Zürichsee, ist ein modern einge im trakitkard 884	Region Zürich/ Schaffhausen	J12539	Servicemitarbeiter/in	Region Bern	J12562
dist zastandig für diererweiterreißrundversorgung von zund	nutrentes entrem (11). INT.		Commis de rang	Region Bern 3 0 00 16M 20 164	J12603
Küche			Serviceleiter (m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12467
Position, Arbeitgeber and bout evicenessal energial stable and group	namen Radiofogiation organic	Job-Code	Chef de Service Restaurantfachfrau	Region Zürich/ Schaffhausen Region Mittelland (SO,AG)	J12468 J12564
Köche Köche	Region Basel	J12583	Stv. Chef de Service	Region Graubünden	J12597
Chef de Partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J12596	ServicefachmitarbeiterIn	Region Graubünden	J12556
Demi-Chef Patissier	Region Bern	J12607	Chef de rang	Region Bern	J12531
Sous-chef (Irland - Kerry)	International	J12443	vince relivitorina più parte nerio re nive pinni mi	gaties and return to baget to be of the party	in the second of
Chef de partie (England - Evershot)	International Region Mittelland (SO,AG)	J12439	Bar / Events / Bankett		Text Mose
Chef de partie Chef de partie	Region Mittelland (SO,AG) Region Basel	J12442 J12449	Position, Arbeitgeber	Ort language have lade	Job-Code
Demi-chef pâtissier	Region Bern	J12449 J12448	Mitarbeitende/r Allegro Bar	Region Bern	J12605
Küchenchef Sant and and Annual	Region Zentralschweiz	J12456	Meeting & Event Assistant Manager	Region Basel	J12469
Demi Chef de Partie	Region Basel	J12450	To git the the Secretary larger start stores	ochiehte wolliet Judem-bringer Massure illa carte-	Seldberone K
Chef de partie (Irland - Kerry)	International	J12458	Hauswirtschaft		THE WAY
Chef de partie	International	J12529	all the decrease has a wear they are the same and the sam	The Assessment of the Control of the	116
Commis de cuisine Produktionsleiter Küche	Region Oberwallis Region Bern	J12532 J12557	Position, Arbeitgeber Hauswirtschafts-Ehepaar	Ort Region Zentralschweiz	Job-Code J12546
Jungkoch Catering	Region Bern Region Bern	J12557 J12558	phate automitischarte paar	negion Zentraischweiz	J12546
Chef de Partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J12336 J12464	Lobretollon/Proktikum	Control of the Contro	Name of
Jungkoch (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12542	Lehrstellen/ Praktikum	The Republic of Complete Street Advisory	THE STREET
Commis de cuisine	Region Zürich/ Schaffhausen	J12540	Position, Arbeitgeber	Ort Ort	Job-Code
Küchenchef (m/w) s18	Region Zürich/ Schaffhausen	J12567	F&B Praktikant	Region Zürich/ Schaffhausen	J12613
Chef Gardemanger Chef de partie (Irland - Korry)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12466	Hotelfachmann/-frau was wie earth feath	Ganze Schweiz	J5419
Chef de partie (Irland - Kerry) Küchenchef (w/m)	International Region Mittelland (SO,AG)	J12589 J12544	Koch/Köchin Cuisinier/Cuisinière	Ganze Schweiz Toute la suisse	J5422 J5551
Koch /Entremetier	Region Bern	J12544 J12547	Employé/e de commerce HGT	Toute la suisse	J5351 J5427
ab authol-terior option and a state of the s	ne tend og nby	St. St. Physic	The state of the s		respective for the

Gesucht per 1. Juli 2010

Allein-ReceptionistIn 100%

mit Erfahrung und guten Kennthissen in Englisch. Erfahrung in Fidelio Version 7 wird vorausgesetzt. Kleine Designhotels (Hotel Seehof & Rössil) in jungem Team in der Zürcher City. Nur schriftliche Bewerbungen an: Frau Karin Müller, Dorfstrasse 100,

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.

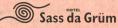
Restaurant/Kiosk & Pub Grund Grund 10, 3818 Grindelwald Telefon 033 828 75 75 Mobile 079 765 70 30 rest.grund@bluewin.ch

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

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



Wir sind ein wunderschön gelegenes Fa-milienhotel mitten im Kastanienwald an einem «Ort der Kraft» im Tessin und su-chen 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, kollegialem Team, mit regelmässigen Arbeitszeiten und neuem Mitarbeiterhaus.

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

Hotel Sass da Grüm «Unique»
Gabriella Mettler und Stefan Büschi
6575 San Nazzaro
Tel. 091 7852171

www.sassdagruem.ch info@sassdagruem.ch



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 Jungsommelier m/w ServicemitarbeiterIn Buffetmitarbeiterin

In der Blauen Halle ServicemitarbeiterIn

Auf der Etage Zimmerfrau

In der Therme Spa-ManagerIn Masseurln Disponentln 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)

Einem innovativen Gastronomen bietet sich die Gelegenheit, ein neues Dorfrestaurant mit drei Gästezimmern 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-Laax, 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

HÖTEL Chalet Du Lac ISELTWALD

Für unser Team 2010 suchen wir noch junge, aufgestellte Berufsleute

Fintritt ah 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) Lehrling (m/w)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto!

Hotel Châlet Du Lac Sascha Abegglen 3807 Iseltwald

Tel. 033 845 84 58 Mail: abegglen@dulac-iseltwald.ch

Odeixi860deix86

REISELEITER!

Erfolg gewährleistet! Unser moderner Fernkurs führt Sie neben Ihrer jetzigen Tätigkeit – direkt zum Reiseleiter-Aus-weis und Reiseleiter-Diplom.

REISELEITER-COUPON

Tel.:

ALFARING AG
Badenerstrasse 808, 8048 Zürich

Alter:

0

Senden Sie

Strasse:_

PLZ/Ort: Beruf:_

Strandhotel CH-3807 Iseltwald

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

Service Serviceangestellte (w/m)
Mit À-la-carte-Erfahrung

> Küche Koch (w/m)

Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns.

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



einer der bekanntesten Ferienorte der Alpen bietet für Berg- und Schnee-begeisterte mit seinen zahlreichen Freizeitaktivitäten den Idealen Ort für eine Jahresstelle.

Unser traditionelles 4****-Romantik Hotel Julen wurde durch herzliche Gastlichkeit und ungezwungenes Ambiente zur Legende.

Um unsere anspruchsvollen Gäste auch weiterhin hervorragend verwöhnen zu können, suchen wir noch folgende qualifizierte und motivierte Mitarbeiter/innen:

ab 1. Juni 2010

- Réceptionistin

- Chef de Partie

in Saison- oder Jahresstellung

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Lebenslauf an folgende Adresse:

Romantik Hotel Julen Familie Daniela und Paul Julen CH-3920 Zermatt Telefon +41 27 966 76 00 Telefax +41 27 966 76 76 Internet: www.julen.com E-Mail: info@julen.com



HOTEL ALTEIN

Das Hotel Altein bietet rund 300 Gästen Platz. Es stehen ver Das Hotel Altein bietet rund 300 (äästen Hatz, Es stehen ver-schleidene Restaurants, eine Bar mit Live-Musik sowie eine at-traktive Wellness-Abteilung mit Erlebnisbad, Solbad, Fitness, Massage, Sauna, Dampfbad usw. zur Verfügung (Fitness und Bäder sind auch für unsere Mitarbeiter gratis zugänglich), Spiel-rätume für Jung und Alt sowie eine Kindercke für unsere jüngs-ten 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

Réceptionist/in

Barmitarbeiter/in

Servicemitarbeiter/in

Officemitarbeiter

Haben Sie genausoviel 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 kennen-lernen. Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto zu. Wir freuen uns auf Siel

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



Svizzera italiana



Für die Sommersaison 2010

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

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

Bruno Caratsch, Direktion Hotel Casa Berno 6612 Ascona



E-Mail: b.caratsch@casaberno.ch Member of swiss golf botels





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

mit Führungsqualitäten und Liebe zum Beruf.

Wir bieten einen attraktiven Arbeitsplatz, gemütliche, voll ausgestattete Personalstudios

ein sympathisches Team, das sich auf Ihre Mitarbeit freut.

Gespannt erwarten wir Ihre schriftliche (auch Online-)Bewerbung!

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

Eurotel 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'hotel.
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

Eurotel 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

à plein temps nourrie-logée

Il est demandé: Expérience et références, capacité de s'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 discrétion garantie

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

Stellenvermittlungen

GASTRO SUISSE

SUCHEN? VERMITTELN> FÖRDERN!

WIR FÖRDERN!

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

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der ganzen Schweiz für qualifiziertes Hotelpersonal.
Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09

LURATI EMPLOI eröffnet seine neue Agentur in Bern und sucht für verschiedene Hotel- und Restaurationsbetriebe in und um Bern :

Küchenchefs Köche Jungköche Casseroliers Restaurationsleiter Servicemitarbeiter Buffetdamen Gouvernanten Zimmermädchen Rezeptionnisten / Rezeptionnistinnen

Unsere Anforderungen: mindestens 2 Jahre Berufserfahrung - gute Deutschkenntnisse

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

hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

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



Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse.

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/
 Marketingkonzente
- 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

Cerco Garni

regione ticino o vicinanze per subito o secondo disponibilità. 079 8263843 079 8002420

Hotelverkauf im Südschwarzwald

fristig zu kaufen privat: r.siegismund@gmx.de

in Badenweiler, 30 km von Basel, Komforthotel, 20 Zimmer, Restaurant, Kaminzimmer, Terrasse, Liegewiese, Parkplätze. Garage, Wohnung, aus Altersgründen günstig kurz-

Anzeigen

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

161. 044 310 0

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.

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 Takeaway-Geschäft bis zu 70% des Gesamtumsatzes ausmacht.

Umwelt

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

mehr Umweltprogramme, doch wurden wichtige Investitionen nicht selten hinausgezögert. Die kaum noch zu finanzierenden Energierechnungen haben mittlerweile viele grosse Ketten dazu veranlasst, auf alternative Energiequellen zurückzugreifen 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 könnten 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 Neubeset-

zung 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.

Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue