

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>

stellenrevue htr marché d'emploi

Der grösste Stellenmarkt der Branche

Le principal marché de l'emploi
de la branche

htr hotel revue Nr. 15 / 15. April 2010



Aktuell über 900 Hotel-
und Gastronomiejobs
in der Schweiz.

Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH

**Hoteldirektorin
gefunden**
htr stellenrevue

www.hoteljob.ch

htr hotel revue

www.gastrojob.ch

Topjobs und Gastrojobs – ganze Schweiz



GastroJob

Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

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 Berufs-
bildung betritt, fühlt
sich rasch überfor-
dert. Es müssen erst
Sprache, Personen
und Politik kennen-
gelernt werden.



Bildautor

Abenteuer Berufsbildung



ANNA GERBER
PROJEKTLITERIN AUS- UND
WEITERBILDUNG
HOTELLERIESUISSE

«Berufsbildung in der Schweiz» ist ein Werk,
das einem im Selbststudium das ABC der
Berufsbildung beibringt. Die ausgewese-
nen Berufsbildungsexperten Emil Wett-
stein und Philipp Gonon haben es sich zum
Ziel gemacht, die schweizerische Berufsbil-
dung Einsteigern, Praktikern und bildungs-
politisch Interessierten näherzubringen.

Berufsbildungs- Dschungel

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

die Schweiz und ihr Bildungswesen infor-
mieren und herausfinden, warum sich die
berufsbezogenen und allgemeinbildenden
Aus- und Weiterbildungen optimal ergän-
zen. Auch die historisch Interessierten
kommen auf ihre Rechnung, denn ein Kapitel
stellt die Entwicklung der Lehre vom
17. Jahrhundert bis zum neuen Berufsbil-
dungsgesetz 2004 dar. Ein weiteres Kapitel
widmet sich den rechtlichen Grundlagen
und zeigt, welche rechtlichen Vorschriften
aus drei Artikeln der Bundesverfassung re-
sultieren und welche Akteure in der Berufs-
bildung beteiligt sind. Es folgt eine detail-
lierte Besprechung der beruflichen Grund-
bildung und deren drei Lernorte. Die Auto-
ren legen einen besonderen Fokus auf die
schweizerische Spezialität «Höhere Berufs-
bildung» 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-Situati-
on 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 Berufsbildungs-
systeme kennen.

Kompass für die Berufsbildung

Das Abenteuer Berufsbildung wartet mit
vielen Vernetzungen und Nahtstellen und

verstreuten Informationen – die nicht ein-
fach 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.

Dade Aus- und Weiterbildung von moti-
vierten 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.

Emil Wettstein, Philipp Gonon:
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, insetate@htr.ch

htr hotel revue

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.

hoteljob.ch

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Kaufmann/-frau HGT	Ganze Schweiz	J5423
Spécialiste en hôtellerie	Toute la suisse	J5426
Restaurationsfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5421
Spécialiste en restauration	Toute la suisse	J5424
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich / Schaffhausen	J5337

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
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 ES
B434	Direktor / Geschäftsleitung	39	CH	per sofort	D F E
B994	Eventmanager / Projektkoordinatorin/ Gastgeber/ Organisatorin	28	CH	per sofort	D F E
B1041	Geschäftsleitung/Direktion	53	CH	per sofort	D E
B1019	Kellner	48	BIH	per sofort	D I E
B957	Koch	41	CH	per sofort	D F E
B1051	Küchenchef	41	GH	per sofort	D
B174	Kuechenchef,Koch	45	CH	per sofort	D F E ES JP

Express Stellengesuche

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	Receptionist/ Reservation/Assistenz	28	DE	ab sofort	D E
B1024	Receptionspraktikant	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 E TR
B329	Servicefachangestellter mit Verantwortung, Chef de service	53	AT	per sofort	D F E
B1074	Serviceangestellter	24	SK	per sofort	D E HU
B1018	Sommelier	38	CH	per sofort	DE
B133	Sous Chef	42	DE	per sofort	D E
B835	Spitalhotellerie (Leitung oder Assistenz), Direktionsassistent	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

ERSTE BAUSTEINE FÜR DEN
START AM "FRONT-OFFICE"

DER REZEPTIONSKURS

DAS INTENSIV-SEMINAR
VON GASTRO-SUISSE

TERMINE
4 mal 3 Seminare

WEITERE INFORMATIONEN?
Frühling: Start: 05.05.2010
Herbst: Start: 20.10.2010

PREIS
Mitglied GastroSuisse bzw.
Mitarbeiter von Mitglied GastroSuisse
CHF 2'800.- inkl. Diplom

GASTRO-SUISSE
STZ 318

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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

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

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern

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

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth 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 Hausamann

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

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

Anzeigenstar (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/quadr CHF 2.10

– Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadr CHF 2.10

– Kadernubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadr 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/quadr 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 Grafino AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern

Auflage WEMF-begabugt 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 werden. Der Verleger und die Inserenten unterlagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.

Die Gastronomiegruppe **(zfv)**

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.

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 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 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 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

Flüelstrasse 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 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 wohlfühlen? 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



Sie sind ein Genussumensch,
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 frühzeitig. 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 Mitarbeitende) zusammen und fördern und entwickeln deren Fähigkeiten. Ausserdem beteiligen Sie sich aktiv am Tagesgeschäft und unterstützen Ihr Team bei der Zielerreichung. Ihr Führungsstil ist kooperativ, jedoch ziel- und resultatorientiert und trägt zu einer Steigerung der Gesamtergebnisse bei.

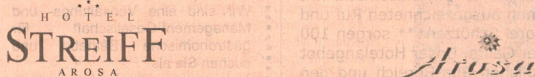
Für diese anspruchsvolle Aufgabe stellen wir uns eine Persönlichkeit mit folgendem Profil vor:

- 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, resultatorientierte, 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 eigeninitiativen 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



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, 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 kulinarisch ein Erlebnis werden.

Wir bieten

- Selbstständiger 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

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
- 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

679-380

Die Gastronomiegruppe **(zfv)**

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.

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 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 gästerorientiertes Denken und Freude an Ihrem Beruf mit.

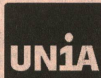
Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

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

Flüelstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.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, bewirbt 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 Näpfli, Hotel Freienhof,
Tel. 033 227 50 52 oder naepfli@freienhof.ch

Die Gastronomiegruppe



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

Zur Ergänzung unseres Teams im

Hauptsitz

Flüelstrasse 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 Gastronomie-segments «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 Neuaquisitionen 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 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 selbstständigen, strukturierten und lösungsorientierten Arbeitsweise.

Wir bieten: Eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe im Gastronomie-sektor 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

Flüelstrasse 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

**Qualität & Service
par Excellence...**

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

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

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

www.hotelchasamontana.ch

www.spital-biel.ch

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 50 000 Patientinnen und Patienten unseren 1400 Mitarbeitenden ihr Vertrauen. Für unsere anspruchsvolle und vielseitige Spitalgastronomie suchen wir per 1. Juli 2010 oder nach Vereinbarung Sie als 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 Anlagsgastronomie (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

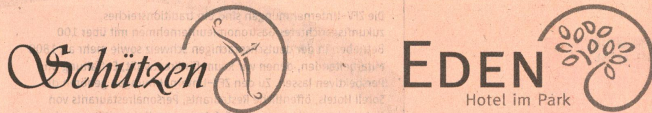
Neben Ihrer gastronomischen Grundausbildung verfügen Sie über eine abgeschlossene Weiterbildung in der Hotellerie, in der Individual- oder Gemeinschaftsgastronomie, oder in verwandten Dienstleistungsbereichen. Sie sind Gastgeber/in und Führungspersönlichkeit mit Herz und Verstand und haben bereits mehrere Jahre Berufs- und Führungserfahrung in vergleichbarer Funktion gesammelt. Sie verfügen über betriebswirtschaftliche Kenntnisse und den Umgang mit Kennzahlen ist Ihnen vertraut. Ihr ganzheitliches Denken, Ihre Dienstleistungsorientierung 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 Schlfiff. Sie sind deutscher oder französischer Muttersprache mit guten Kenntnissen der anderen Sprache.

Unsere Zusammenarbeit

Als 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 42* 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

Spitalzentrum
Centre hospitalier
Biel-Bienne



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. Hoteller 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 2010.

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



Unternehmensführung, Beratung
und Treuhänder für Hotels und
Gastronomie

Wir sind eine Verwaltungs- und Management-Gesellschaft für gastronomische Betriebe und suchen Sie als

Stv. Geschäftsführer m/w

für unsere
Brasserie Löwenzorn in Basel.

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

Aufgestellt, mutig, zäh, dynamisch, verantwortungsbewusst und engagiert wie Sie sind, zählt Durchhaltewillen 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

ALTES TRAMDEPOT
BRAUEREI & RESTAURANT

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 Serviceorganisation, Mitarbeiter-Coaching, Kontrolle der Tagesabrechnungen, Qualitätskontrolle und F&B-Bestellungen runden den abwechslungsreichen Aufgabenbereich ab.

Ihr Profil:
Sie verfügen über den Abschluss einer Hotelfachschule oder langjährige Erfahrung in einer Führungsposition im Gastgewerbe. Sie sind eine Person mit Piff 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. Muriestalden 6, 3006 Bern
T 031 368 14 15 F 031 368 14 16
www.altestramdepot.ch

0760-367

fmi
frutigen
meiringen
interlaken

spital interlaken

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

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



Küchenchef m/w

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

Für Fragen steht Ihnen der Leiter Hotellerie
Simeon Brüllsauer gerne zur Verfügung.
Telefon 031 826 26 01 oder
simeon.brüllsauer@spitalfmi.ch

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

0663-301

DER TEUFELHOF BASEL
Das Gast- und Kulturhaus

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 im Kunsthôtel
• 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 inkl. Yield
• 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
• Neugier, Offenheit, Flexibilität, Selbstständigkeit, Belastbarkeit, Organisationstalent, Führungsqualitäten, EDV-Erfahrung und Buchhaltungskenntnisse
• gute mündliche und schriftliche Kenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch

Eintritt nach Vereinbarung.

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

0760-360

**Berner Oberland
Lust auf eine Hauptrolle?**

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

**Direktionsassistent/in
Vizedirektor/in**

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

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

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

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

Die Gastronomiegruppe



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

Zur Ergänzung unseres Teams im

Hauptsitz

Flüelstrasse 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 Hauptbuchhaltung, der Stichtungsbuchhaltung sowie der Stichtstellen zu den Nebenbüchern (Debitoren, Kreditoren, Lohnbuchhaltung, Liegenschaften, Anlagenbuchhaltung) und der ordnungsgemässen Buchführung zuständig. Dies beinhaltet das Erstellen der Monats- und Jahresabschlüsse, das Reporting an die Geschäftsleitung, MWST-Abrechnungen inkl. Umsatzabstimmungen, Plausibilitätsprüfungen und Vollständigkeitsprüfungen. Sie stellen die Einhaltung der vertraglichen Vereinbarungen mit unseren zahlreichen Auftraggebern sicher und sind deren Ansprechperson bei Fachfragen. Im Weiteren übernehmen Sie Controlling-Aufgaben, insbesondere des Inventarwesens, der Waren- und Betriebskosten. Weitere Aufgaben sind die Liquiditätsplanung, Kontoabstimmungen, die Mitarbeit und/oder Leitung von Projekten sowie allgemeine Buchhaltungskorrespondenz. Zudem vertreten Sie den Leiter Finanz- und Rechnungswesen 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 vorteilweise Führungserfahrung und ein Flair für die Gastronomie. Sie haben die Fähigkeit, vernetzt zu denken, zeichnen sich durch eine exakte und speditiv Arbeitsweise 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

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

Aare Seeland mobil AG
Personalabteilung / HRM
Grubenstrasse 12
CH-4900 Langenthal
Tel. +41 62 919 19 39
Fax +41 62 919 19 12
personal@asmobil.ch
www.aare-seeland-mobil.ch

Küchenchef

«Interessante und vielseitige Aufgaben.»



weitere Jobs unter www.migros.ch

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 Höchstleistungen für unsere Gäste. Sie meistern die Herausforderung ein Selbstbedienungsrestaurant, einen grossen Bankettbereich und ein gepflegtes à la Carte-Restaurant nebeneinander erfolgreich zu führen.

Unsere Anforderungen

- Gastrollehre mit entsprechender Weiterbildung
- Ausgeprägte Führungspersönlichkeit
- Kreativität in der Angebotsplanung
- Sicherheit in der Kalkulation
- Überdurchschnittliches Qualitätsdenken
- Flexibel in der Arbeitszeit
- Fundierte Informatikkenntnisse

Wir bieten

Einen modernen Arbeitsplatz an einem attraktiven Ausflugsziel. Eine interessante und vielschichtige Aufgabe mit persönlichem Handlungsspielraum. Überdurchschnittliche Sozialleistungen und ein angenehmes Arbeitsklima.

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

0760-302



aare seeland mobil

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, umsetzungstarken/n, effiziente/n

**VERANTWORTLICHE/N
Werbung/Verkaufsförderung
Freizeit/Tourismus**

Ihr Aufgabenbereich

- Umsetzung der integralen 6V-Freizeit-Tourismus-Massnahmen gemäss Marketingstrategie
- Umsetzung von Projekten im gesamten Marketingbereich des modernen Marketings
- Realisation von Verkaufsförderungs-, Distributions- und Kommunikationsmassnahmen für unsere Verkaufsstellen

Ihr Profil

- Kaufmännische Grundausbildung
- Abgeschlossene Weiterbildung in der Verkaufsförderung und/oder Werbung
- Einige 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 Reisevergünstigungen für Sie und Ihre Familie.

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

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

0600-302



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 2619566
Limmatquai 42, 8001 Zürich

info@hauszumrue.ch www.hauszumrue.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* 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 Arbeitszeiten** 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 Fitnessmöglichkeiten und Hallenbad stehen den Mitarbeitenden zu festen Zeiten für ihr eigenes Körpertraining zur Verfügung.

Sollten Sie nie 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

THE SWISS
LEADING
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 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 Aufenthalt zu bieten.

Wir suchen **per Mitte Juni 2010**:

Küchenchef oder Alleinleisch, m/w

Erfahren, gestanden, sturmerprobt! 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, GAF, 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 Halbpensionservice Sie begegnen unseren Gästen stets mit einem Lächeln.

Zimmer- und Office-Mitarbeiter/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. Lohnverabeitung). Sie unterstützen die Leiterin HR vor allem in den Bereichen Personaladministration, Lohnverabeitung (MIRUS) und Mitarbeiterbetreuung. Auch das Rekrutieren neuer Mitarbeitenden sowie die Beförderung 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 Personalassistentin 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 Kulturkreisen 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 unter 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 Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäcker-Konditorei in Zürich.

Zur Ergänzung unseres Teams im

Hauptsitz

Flüelastrasse 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 Lohnverabeitung sowie diversen Abrechnungen und der Erstellung von Kennzahlen mit. Sie wickeln Versicherungsfälle ab, erstellen Abrechnungen zuhanden der Sozialleistungsinstitutionen und übernehmen die Ferien-, Feiertagsabrechnungen sowie die Absenckontrollen. Ebenfalls stellen Sie den nötigen Informationsfluss innerhalb der Abteilungen und den Betrieben sicher und erledigen diverse Korrespondenz.

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



Kantonsspital Frauenfeld

Spital Thurgau AG

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 beliefert 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 fachgerechte Zubereitung der Backwaren, der Pâtisserie und aller Dessertkreationen. Die Fertigung aller Produkte aus der kalten Küche sowie für Aperoveranstaltungen gehören ebenfalls zu Ihrem Verantwortungsbereich. 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, spektiv 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 Kantons- spital Frauenfeld, Frau Carola Moor, Personaldienst, Postfach, 8501 Frauenfeld.



Christliches Internat
3814 Gsteigwil

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

Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft

Arbeitsort Gsteigwil, Pensum 60-70%

Sie leiten den Bereich rund um die Hauswirtschaft des Wohn-
hauses des CIG-Z in Gsteigwil.

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

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

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

Sie haben Zukunftspläne – wir bieten die Möglichkeit



Wirtschaftsförderung
REGION OLTEN

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 Wirt-
schaftsregion 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 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 Infor-
mationsstelle, Kundenkontakt mit Partnern, Mitarbeit in diver-
sen 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
Bewerbung.
Für nähere Auskünfte steht Ihnen Herr Urs Blaser, Geschäftsführer
Wirtschaftsförderung Region Olten, gerne zur Verfügung.
www.wirtschaftsregionolten.ch

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



Die Gastronomiegruppe



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsge-
richtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der
deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden,
denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven
lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels,
öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen,
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 Aufga-
ben 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 Sessonszeiten sind Sie jedoch auch am Abend sowie am
Samstag flexibel und einsatzbereit.

Ihr Profil: Wir suchen einen teamfähigen, selbständigen, motivier-
ten und einsatzfreudigen Mitarbeiter, welcher über eine abge-
schlossene 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 Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen
Flüelstrasse 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 GESUNDHEITZENTRUM 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
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, organi-
sierte Arbeitsweise, sind flexibel und bringen die Bereitschaft für Wochenend-
und Feiertageinsätze mit.

Nähere 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



Hotel am Hafen
Kreuzlingen

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

Réceptionist/in 50-100%

www.hotel-kreuzlingen.ch



SORELL HOTEL
KRONE

Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäfti-
gen 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.

Für unser

Sorell Hotel Krone

Marktgasse 49, 8401 Winterthur

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Service-Mitarbeiter/in

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

Ihr Profil: Wir suchen eine junge, motivierte und engagierte Pers-
on, 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 Zimmerstunden 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-
dingungen.

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



Die Zoo Restaurants GmbH ist eine Tochtergesellschaft der Zoo Zürich. Unser Unternehmen
umfasst die zwei à la carte Restaurants Outpost und Altes Klosterli und die zwei modernen
Free-flow Selbstbedienungs- und Banketrestaurants Siesta und Masala. 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 und engagierte/n
Personalfachfrau/mann/50%
für unsere Personaladministration

Ihr 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 Calitime
- Sie lieben selbstständiges 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.loewer@zoo.ch Infos über den Betrieb unter: www.zoo.ch Rubrik Events/Restaurant,
Tel: 044/254 60 00

SPITAL LACHEN

IHR GESUNDHEITZENTRUM 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
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, prü-
fen 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-
tern.

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

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
CEO	Region Graubünden	J12611
Restaurantsleitung	Region Zürich/ Schaffhausen	J12599
Hoteldirektor/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J12545

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Verkaufsmitarbeiterin w	Region Zürich/ Schaffhausen	J12554

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Telefonistin	Region Zürich/ Schaffhausen	J12617
Verantwortlichen für das Personalwesen (m/w)	Region Zentralschweiz	J12608
Consultant Permanent Placement (w/m)	Region Mittelland (SO,AG)	J12571

Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Reservationsmitarbeiter/in	Region Bern	J12561
Night Auditor	Region Zürich/ Schaffhausen	J12614
Hotelsekretärin/Réceptionistin	Tessin	J12582
Réceptionisting	Region Bern	J12559
Chief de réception	Region Graubünden	J12576
Chief de Réception	Region Graubünden	J12598
Night auditor	Region Graubünden	J12445
Receptionist/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
Receptionist/in (England - Dorset)	International	J12472
Receptionistin	Tessin	J12463
Receptionist (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12465
Night Auditor	Region Graubünden	J12600
Un / une réceptionniste	Region Waadt/ Unterwallis	J12526
Front Office Mitarbeiterin	Region Graubünden	J12555
Receptionistin	Region Ostschweiz	J12573
Un(e) réceptionniste	Region Genf	J12453

Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Reservations Agent D/E	Region Zürich/ Schaffhausen	J12616
Mitarbeiter/in für den Reservationsbereich	Region Basel	J12444
Reservationsleiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J12609

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Betriebsassistent / Assistant Manager	Region Ostschweiz	J12454
F&B-Manager	Region Bern	J12553
Leiter/in Service	Region Basel	J12543
F&B Praktikant m	Region Zürich/ Schaffhausen	J12539

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Köche	Region Basel	J12583
Chef de Partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J12596
Demi-Chef Patissier	Region Bern	J12607
Sous-chef (Irland - Kerry)	International	J12443
Chef de partie (England - Evershot)	International	J12439
Chef de partie	Region Mittelland (SO,AG)	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 (Irland - 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 (Irland - Kerry)	International	J12589
Küchenchef (w/m)	Region Mittelland (SO,AG)	J12544
Koch / Entremetier	Region Bern	J12547

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de cuisine	Region Neuchâtel/ Jura	J12590
Commis de cuisine	Region Oberwallis	J12549
Chef de partie	Region Oberwallis	J12550
Jungkoch	Region Basel	J12524
Chef de partie	Region Mittelland (SO,AG)	J12551
Demi-chef de partie	Region Oberwallis	J12591
Köche	Region Graubünden	J12580
Chef pâtissier (England - Cornwall)	International	J12601
Commis de cuisine	Region Bern	J12602
Chef pâtissier (England - Dorset)	International	J12604
Jungkochin/Jungkoch	Region Zentralschweiz	J12527
gelernte Köchin	Region Ostschweiz	J12584
Commis Patissier	Tessin	J12585
Koch	Region Zürich/ Schaffhausen	J12612
Koch / Alleinkoch	Region Bern	J12587

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicefachangestellte/r à la carte Service	Region Ostschweiz	J12455
Chef de rang	International	J12530
Commis de rang	Region Bern	J12440
stellv. Chef de Service	Region Bern	J12548
Chef de rang	Region Mittelland (SO,AG)	J12459
Servicefachangestellte/r	Region Bern	J12586
Servicefachangestellte und Barfachangestellte 60%	Region Bern	J12522
Servicefachmitarbeiterin	Region Zürich/ Schaffhausen	J12615
Gruppenleitung Gastronomie	Region Zürich/ Schaffhausen	J12606
Servicefachangestellte	Region Ostschweiz	J12572
Chef de rang (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12451
Service-mitarbeiter m/w	Region Graubünden	J12574
Servicefachangestellter Barchetta	Region Zürich/ Schaffhausen	J12610
Restaurationsfachfrau -mann	Region Basel	J12525
Chef de rang (England - Newick)	International	J12457
Servicefachangestellte/r	Region Zentralschweiz	J12528
Chef de service	Region Graubünden	J12552
Chef de rang	Region Mittelland (SO,AG)	J12461
Serviceangestellte/r	Region Basel	J12568
Demi-chef de rang	Region Mittelland (SO,AG)	J12460
Barmitarbeiterin	Region Zentralschweiz	J12569
Chef de Rang - Gastgeber	Region Zürich/ Schaffhausen	J12560
Chef de rang	Region Bern	J12592
Commis de rang	Region Mittelland (SO,AG)	J12441
Service w	Region Zürich/ Schaffhausen	J12577
Commis de rang	Region Freiburg	J12593
Chef de rang	Region Freiburg	J12594
Verkäuferin Take away 80%	Region Bern	J12565
Service-mitarbeiterin	Region Ostschweiz	J12595
Service-Praktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J12541
Service-mitarbeiter/in	Region Mittelland (SO,AG)	J12563
Service-mitarbeiter	Region Bern	J12566
Servicefachangestellte	Region Bern	J12588
Service-mitarbeiter/in	Region Bern	J12562
Commis de rang	Region Bern	J12603
Serviceleiter (m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12467
Chef de Service	Region Zürich/ Schaffhausen	J12468
Restaurantfachfrau	Region Mittelland (SO,AG)	J12564
Stv. Chef de Service	Region Graubünden	J12597
Servicefachmitarbeiterin	Region Graubünden	J12556
Chef de rang	Region Bern	J12531

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Mitarbeitende/r Allegro Bar	Region Bern	J12605
Meeting & Event Assistant Manager	Region Basel	J12469

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
F&B Praktikant	Region Zentralschweiz	J12546

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
F&B Praktikant	Region Zürich/ Schaffhausen	J12613
Hotelfachmann/- frau	Ganze Schweiz	J5419
Koch/Köchin	Ganze Schweiz	J5422
Cuisinier/Cuisinière	Toute la suisse	J5551
Employé/e de commerce HGT	Toute la suisse	J5427

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.

0604-3815

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.

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.altes-tramdepot.ch

0795-3842



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, 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. 091 785 21 71
www.sassdagruem.ch
info@sassdagruem.ch

0795-3842



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)

Lehrling (m/w)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto!

Hotel Chalet Du Lac
Sascha Abegglen
3807 Iseltwald

Tel. 033 845 84 58

Mail: abegglen@dulac-iseltwald.ch

0795-3842



CH-3807 Iseltwald

Für unser 3-Stern-Hotel direkt am Brienzsee 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 A-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

0795-3842



ZERMATT –

einer der bekanntesten Ferienorte der Alpen bietet für Berg- und Schneebegleiter mit seinen zahlreichen Freizeitaktivitäten den idealen Ort für eine Jahresstelle.
Unser traditionelles 4****-Romantik Hotel Julen wurde durch herzliche Gastlichkeit und ungezungenes 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

– Receptionistin

– 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

0795-3842

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

Jungsommer m/w

Serviceangestellte m/w

Buffetmitarbeiterin

In der Blauen Halle

Serviceangestellte m/w

Auf der Etage

Zimmerfrau

In der Therme

Spa-Managerin

Masseuse

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

0795-3842

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 Dorfkern von Siat zeichnen das Objekt aus. Siat liegt auf einer Sonnenterrasse inmitten der Surselva, im Einzugsgebiet von Flims-Lax, Ilanz, Obersaxen und Bigels.

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

Gastronomen mit unternehmerischem Flair und dem Geschick, die Zentrumsfunktion des Dorfes 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

0795-3842

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

E-Mail: b.caratsch@casaberno.ch
www.casaberno.ch

Member of
swiss golf hotels

0795-3842

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)

Receptionist/in

(Jahresstelle)

Barmitarbeiter/in

Serviceangestellte m/w

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



0603-3712



ALBERGO LOSONE

Karibikfeeling im Tessin!

Wollten Sie schon immer unter Palmen arbeiten und die Vorzüge eines Schweizer Erstklassenhauses 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 Online-)Bewerbung!

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

0795-3842

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: _____

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'hôtel. Langues demandées: français, allemand et anglais. Des connaissances de «Fidello 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

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
EXPÉRIMENTÉEà 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

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.

Stellenvermittlungen



SUCHEN? VERMITTELN? FÖRDERN!

WIR FÖRDERN!

Mitarbeiter und Führungspersönlichkeiten
mit der Laufbahnberatung.

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

LURATI
EMPLOI

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
Rezeptionisten /
Rezeptionistinnen

Unsere Anforderungen:
- mindestens 2 Jahre Berufserfahrung
- gute Deutschkenntnisse
- gültige Arbeitsbewilligung

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

0600 310 310

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

Sie haben einen Betrieb
zu verkaufen – zu vermieten
oder Sie suchen einen Betrieb?

Wir sind die Drehscheibe
für interessante Betriebe –
teilen Sie uns Ihre
Anforderungskriterien mit

Wir sind auch die Spezialisten für:

- Verbesserung Wirtschaftlichkeit/
Marketingkonzepte
- Projektentwicklung/Optimierung
- Rekrutierung Direktion, Kader,
Betriebsgruppe
- Nachfolgeregelung, Vermittlung
bei Rechtsstreitigkeiten u.a.m.

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

Cerco Garni

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

Hotelverkauf im Südschwarzwald
in Badenweiler, 30 km von Basel, Komfort-
hotel, 20 Zimmer, Restaurant, Kaminzimmer,
Terrasse, Liegewiese, Parkplätze. Garage.
Wohnung, aus Altersgründen günstig kurz-
fristig zu kaufen privat:
r.siegmund@gmx.de

Anzeigen

Deutlich mehr Gäste!

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

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 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 Wäscheservice, beheizte Schwimmbäder 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 Energierechnungen haben mittlerweile viele grosse Ketten dazu veranlasst, auf alternative Energiequellen zurückzugreifen und die Klimaanlage 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.
www.dexia-am.com

Anzeigenschluss verpasst?

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

htr hotel revue