

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2010)
Heft: 16

Anhang

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: 29.01.2026

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. 16 / 22. April 2010

AG
ACTIVE GASTRO ENG

Es ist Zeit ... für en Veränderung!

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

HOTEL CAREER

Aktuell über 850 Hotel- und Gastronomiejobs in der Schweiz.

Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH

Wir sorgen für
Nachwuchs
htr stellenrevue

Online unter
www.hoteljob.ch

Jobs online

www.luzern-hotels.ch

Luzern
hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-6
Deutsche Schweiz	4-9
Suisse romande	9
Svizzera italiana	-
International/Marché international	9
Stellengesuche/Demandes d'emploi	-
Immobilien	10

Speed

Leistung und
Regeneration,
Aktion und Ruhe
müssen einander
ablösen.



Bildautor

Wer mehr Gas gibt gewinnt?



HANNA E. RYCHENER LIC.PHIL.
DIREKTORIN UND INHABERIN
DER INTERNATIONALEN SCHULE
FÜR TOURISTIK AG IN ZÜRICH
UND IN LAUSANNE

«Jeden Morgen wacht in Afrika eine Gazelle auf. Sie weiss, dass sie heute wieder schneller rennen muss als der Löwe, sonst wird sie gefressen. Der Löwe weiss, dass er schneller rennen muss als die Gazelle, sonst verhungert er. Und die Moral von der Geschichte? Ganz egal, ob Löwe oder Gazelle: Wenn die Sonne aufgeht, müssen sie rennen.»

Bewusste Effizienz

Wir leben hier im Land mit dem höchsten Lebenstempo. Nicht minder rasant ist das Leben in Irland, Deutschland, Österreich oder Japan. Der Zeitforscher Robert Levine hat dazu übrigens nachgewiesen, dass schnelle Orte wohlhabender werden und wohlhabende Orte noch schneller. Dieser Kreislauf ist uns aus unserem beruflichen Alltag wohl bekannt: Trends setzen,

schneller mit einem Angebot auf dem Markt sein als die Mitbewerber, Veränderungen im Umfeld vorwegnehmen. All dies kann der Schlüssel zum Erfolg sein. Ganz nach dem Motto: «Wer nicht mit der Zeit geht, geht mit der Zeit.» Speed heisst aber nicht, einfach drauflos rennen. Speed kann nur Erfolg haben, wenn man auch ein konkretes Ziel vor Augen hat. Dieses Ziel gilt es, möglichst effizient zu erreichen. Effizienz ist bei dem, was wir tun, enorm wichtig. Aber das bedingt: «Erst denken, dann rennen.»

Speed und Erfolg in unserer High-Speed-Gesellschaft brauchen jedoch Energie. Diese Energie können wir nachhaltig nur aus einer bewussten Lebensgestaltung und -rhythmus schöpfen. Zeitmanagement ist Lebensmanagement – eine gesunde Balance

zwischen Zeiträumen für Arbeit und Zeiträumen für den Ausgleich.

Lebenslang neugierig auf Neues

Was sich jedoch dem Takt der Ökonomie weitgehend entzieht, ist die Aufnahme und nachhaltige Verankerung von neuem Wissen und Können. Am lebenslangen Lernen führt auch in unserer schnelllebigen Zeit kein Weg vorbei. Wenn wir am Ball bleiben wollen, müssen wir ein Leben lang neugierig auf Neues bleiben und uns auf einen Bildungsdauerlauf einrichten. Und der Lernprozess folgt einem eigenen Gesetz, nämlich jenem des menschlichen Lebensrhythmus. Hier gilt: Wissen braucht Mass und Bildung braucht Zeit. Diesen Rhythmus vermögen auch Methoden wie Speed Rea-

ding und Speed Learning nur bedingt zu beschleunigen. Neues Wissen nachhaltig aufzunehmen, ist kaum möglich, wenn wir ständig am Rennen sind. Damit Raum für Neues und Kreatives entstehen kann, müssen Leistung und Regeneration, Reaktion und Ruhe einander ablösen.

Bewusst entschleunigen

Unser Ziel sollte nicht bloss ein gefülltes, sondern ein erfülltes Leben sein. Dazu gehört, zwischendurch bewusst zu entschleunigen. Wir brauchen Auszeiten vom beruflichen Alltag. Genau diese sind es, die wir ja im Tourismus auch unseren Gästen verkaufen. Glaubwürdig können wir das nur tun, wenn wir selbst wissen, was es heisst, in der Nonstop-Gesellschaft bewusste Pausen einzulegen und innezuhalten.

Hier bestimmen Sie den Inhalt!

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

htr hotel revue

**COOLE DRINKS
HEISS GELIEBT**

**DER BAR
KURS**

**DAS INTENSIV-
SEMINAR
VON GASTROKUNST**

TERMINE
Blockkurs

**WEITERE
INFORMATIONEN?**

FRÜHLING: 03.05. bis 08.05.2010, GastroSuisse
SOMMER: 30.08. bis 04.09.2010, 8046 Zürich
HERBST: 15.11. bis 20.11.2010, Tel. 0844 377 111
www.hotelgastro.ch
gastro@hotelgastro.ch

PREIS
CHF 1'300,- inkl. Diplom

GASTRO, BILDUNG
079 43 10 12

**Hotel & Gastro
formation** by
Hotel & Gastro Union
CaströSuisse
hotellerieuisse

Planen Sie Ihre Karriere mit uns

Wir führen Sie zu eidgenössischen Diplomen.

Vorbereitungskurse auf die Höheren Fachprüfungen

- Küchenchef/in / Produktionsleiter/in
- Restaurationsleiter/in
- Hauswirtschaftsleiter/in

Beginn: 14. Juni 2010

Profitieren Sie von Vergünstigungen durch den Landes-Gesamtarbeitsvertrag im Gastgewerbe.

**Ausbildungskurse für Berufsbildner/in
(Lehrmeisterkurse)**
September, Oktober 2010

Rufen Sie uns an - wir beraten Sie gerne!
Hotel & Gastro formation
Herr Jonas Schmid / Eichlstrasse 20 / 6353 Weggis
Tel. 041 392 77 07 / Fax 041 392 77 70
j.schmid@hotelgastro.ch / www.hotelgastro.ch

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag,
in kleiner Gruppe und Unterbringung
in Einzelzimmern
Total SFR 790.-

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

Scuola Toscana
Via dei Benci, 23
50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 0039/055 244583
www.scuola-toscana.com

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Die Stellenplattform für Hotellerie,
Gastronomie und Tourismus.

hoteljob.ch

Beauty / Wellness / Fitness / Spa

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Fatburner Instruktor/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J12658
Spinning Instruktor/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J12659

Kinder/ Jugendbetreuung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Kinderbetreuerin	Region Mittelland (SO,AG)	J12660

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Metzger	Region Zürich/ Schaffhausen	J12798
Stellvertretender Leiter Logistik	Region Zürich/ Schaffhausen	J12801
Catering Verantwortlicher (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12800

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hotelfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5419
Koch/Köchin	Ganze Schweiz	J5422
Cuisinier/ Cuisinière	Toute la suisse	J5551
Employé/e de commerce HGT	Toute la suisse	J5427
Kaufmann/-frau HGT	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
B1081	Chef de rang	32	D	per sofort	D E
B991	Chef de Service / Restaurant Manager	49	CH	per sofort	D F E
B1059	comie / demi chef de cuisine	33	DE	per sofort	D E S CH
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 F E
B957	Koch	41	CH	per sofort	D F E
B1051	Küchenchef	41	CH	per sofort	D
B174	Kuechenchef, Koch	45	CH	per sofort	D F E S JAP
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	44	D	per sofort	D E
B1080	Pizzaiole/Koch/Konditor (Allrounder-Joker)	33	TUN	per sofort	D F E
B1100	Pottier	42	ita	per sofort	D F E S P
B670	Receptionistin/ Reservation/Assistenz	28	D	ab sofort	D E
B354	Restaurantassistentin, Empfangsassistentin, Serviceangestellte/ Barmitarbeiterin	24	D	per sofort	D F E J TU
B1025	Seminar, Event, Küche, mit der Möglichkeit zur Weiterbildung	45	CH	per sofort	D F E J
B1067	Service	50	S	per sofort	D F E S P
B473	Service	28	AUT	per sofort	D E
B351	Service	26	CH	per sofort	D
B329	Servicefachangestellter mit Verantwortung, Chef de service	53	A	per sofort	D F E
B1074	Serviceangestellter	24	SK	per sofort	D E U
B133	Sous Chef	42	D	per sofort	D E
B835	Spitalhotellerie (Leitung oder Assistenz), Direktionsassistent	30	D	per sofort	D F E
B1037	Teilzeitarbeit 20-50%	37	CH	per sofort	D

1 Referenznummer - Numéro des candidats
2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (Position souhaitée)
3 Alter - Age

4 Nationalität - Nationalité
5 Eintrittsdatum - Date d'entrée
6 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques

Stand per 19.4.2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.



Direkt im Herzen des beliebten Bündner Ferienortes Arosa bietet das Sporthotel Valsana 73 komfortable Zimmer und Suiten mit allem Komfort, den man sich für seinen perfekten Urlaub auf 1800 Metern wünschen kann. Im und um das Viersterne-Superior-Haus herum lockt ein grosszügiges Sport- und Wellnessangebot. Wir suchen Sie zur Verstärkung unseres jungen, kreativen und dynamischen Teams.

AROSA PUR

Wir suchen zur Ergänzung unseres Kaderns noch folgende Stellen:

Direktionsassistent (m/w)

Sie bringen folgende Qualifikationen mit:
Sie arbeiten frontorientiert und haben bereits Erfahrungen in einer ähnlichen Position, möglichst im Bereich der Luxushotellerie. Sie führen selbstständig unser Front Office Team und übernehmen Aufgaben im Sales-, Seminar- und Eventbereich. Sie bringen bereits erste Führungserfahrung, starke EDV-Kenntnisse (bevorzugt Protel-Erfahrung) mit und sind sprachgewandt in Englisch und Französisch (andere Sprachen v. Vorteil). Sie vertreten und unterstützen die Direktion in deren Abwesenheit. Eintritt ab ca. November.

Restaurationsleiter (Chef de Service) (m/w)

Leitung unseres gesamten Serviceteams mit gehobener Halbpension, Hotelbar sowie à la carte Restaurant. Einkauf-Verantwortlicher von Non-Food und Beverages. Sie bringen eine Ausbildung und Erfahrung im gehobenen Servicebereich mit. Sprachen: D,F,E.

Eintritt ab ca. Juni

Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an die untenstehende Adresse. Bei offenen Fragen wenden Sie sich an die Direktion: Andrea & Daniel Durrer-Fässler

Weitere offene Stellen finden Sie auf unserer Homepage.



CH-7050 Arosa
Tel. +41(0)81 278 63 63, Fax +41(0)81 278 63 64
www.valsana.ch, info@valsana.ch



SORELL HOTEL ZÜRICHBERG

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 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für unser

Sorell Hotel Zürichberg

Orellstrasse 21, 8044 Zürich
suchen wir per sofort einen

Küchenchef (w/m)

Ihre Aufgabe: umfasst die Planung und Organisation des Küchenbereiches, die Führung der 18-köpfigen Küchenbrigade inklusive den Lernenden, die Verantwortung für eine saisonale und frische Angebotsplanung sowie die Mitarbeit bei der Produktion der Speisen. Zudem sind Sie für die Gewährleistung einer hohen und gleichbleibenden Qualität, den Einkauf der gesamten Ware in Ihrem Verantwortungsbereich, das Schulen und Weiterbilden der Küchenbrigade sowie alle anfallenden administrativen Arbeiten verantwortlich. Ebenfalls gehören die Einhaltung und Durchsetzung der Hygiene- und EKAS-Richtlinien zu Ihrem Aufgabengebiet.

Ihr Profil: Sie sind Fachfrau/Fachmann mit entsprechender Ausbildung sowie einer Zusatzausbildung zum Gastronomiekoch oder eidg. dipl. Küchenchef, bringen Berufs- und Führungserfahrung in der gehobenen Gastronomie und Hotellerie mit und verfügen über ein sehr hohes Qualitätsbewusstsein. Zudem haben Sie ein Flair für ein neuzeitliches, saisonales und marktfähiges Küchenangebot im gehobenen Rahmen. Gute EDV-Kenntnisse, organisatorisches Geschick und eine hohe Sozialkompetenz gehören ebenfalls zu Ihrem Stärkebereich. Weiter erwarten wir Teamfähigkeit, Selbstständigkeit und ein hohes Mass an Kreativität. Dank Ihrer Persönlichkeit und Kompetenz fällt es Ihnen leicht, die hohen Erwartungen zu erfüllen.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld 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 oder www.sorellhotels.com.

Sorell Hotels Switzerland
ZFV-Unternehmungen
Flüelstrasse 51, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

Ein Betrieb der Gamag Management AG · www.gamag.ch

KREUZ Kultur und Gastlichkeit www.kreuz-jona.ch



Für unser im Jahr 2006 komplett umgebautes, modernes Restaurant mit grossem Bankettsaal suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

Chef de Service

Für die Betreuung unserer Gäste stellen wir uns eine aktive, aufgestellte und gepflegte Persönlichkeit vor, welche an der Front tätig ist.

Dank der abgeschlossenen Servicefachausbildung, einigen Jahren Berufserfahrung, und von Vorteil einem Lehrmeisterkurs, übernehmen Sie die Vorbildfunktion im Team. Sie führen die Service-Crew professionell und motivierend, beherrschen die deutsche Sprache und bewirten unsere Kundschaft herzlich, gepflegt und kompetent.

Servicefachfrau

Sie verfügen über eine Servicefachausbildung und erste Berufserfahrung. Dank Ihrer herzlichen und motivierten Art begeistern Sie unsere Gäste.

Koch

Für diese 100 %-Koch-Stelle wünschen wir uns eine kreative Fachkraft, welche bereits Banketterfahrung vorweisen kann und bereit ist Schichtarbeit zu leisten.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freut sich Herr Jakob Fahrni, Geschäftsführer.

St. Gallerstrasse 30 Tel. +41 (0)55 225 53 53 www.kreuz-jona.ch
8645 Rapperswil-Jona Fax +41 (0)55 225 53 54 info@kreuz-jona.ch

SV

catering & services

SV Schweiz ist die nationale Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie. Als professionelle Gastgeberin bringen wir Genuss und Wohlbefinden in den Alltag unserer Gäste. Für das Geschäftsfeld Business suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Stv. Leiter/in Empfang 80 - 100 %

Das ISO 9001:2000 wie auch OHSAS 18001 und ISO 14001 zertifizierte Zurich Development Center in Zürich ist ein Lern-, Arbeits-, Präsentations- und Konferenzzentrum der Zurich Versicherungs-Gesellschaft. Der Betrieb umfasst 83 komfortable Hotelzimmer, 15 verschiedenen grosse Labräume eingerichtet mit der modernsten technischen Infrastruktur, 2 Restaurants, 2 Lounges und diverse Outlets. Den Gästen steht ein Dienstleistungsangebot auf hohem Niveau zur Verfügung. In dieser spannenden Kaderfunktion sind Sie Mitverantwortlich für einen reibungslosen Betrieb des Centers sowie für die operative Leitung des Empfangs. Unseren Seminar- und Individualgästen garantieren Sie einen professionellen sowie dienstleistungsorientierten Service. Darüber hinaus sind Sie mitverantwortlich für das Kassawesen und für die Bedienung der Sicherheitsanlagen sowie der Telefonzentrale. Weiter anfallende Arbeiten im Empfangsbereich runden Ihre Tätigkeit ab.

Ihr Profil

- Abschluss einer Hotelfachschule
- Aus- oder Weiterbildung im Empfangsbereich oder mehrjährige Erfahrung im Empfangsbereich der gehobenen Hotellerie notwendig
- Fließende Englisch- und Deutschkenntnisse (Geschäftssprache ist Englisch)
- Kommunikationsfähige, flexible und führungsstarke Gastgeberpersönlichkeit
- Hohes Verantwortungs- und Pflichtbewusstsein
- Freundliches sowie gepflegtes Auftreten

Wir bieten

- Spannende Tätigkeit in einem zukunftsorientierten Unternehmen
- Entwicklungsmöglichkeiten
- Überdurchschnittliche Sozialleistungen

Robert Suter, Hotel Manager, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte, Telefon +41 44 625 75 75, www.sv-group.ch. Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto und Angaben zu Ihren Lohnvorstellungen an:

Robert Suter
Hotel Manager
SV (Schweiz) AG
Zurich Development Center
Keltenstrasse 48
CH-8044 Zürich



Hoteldirektorin gefunden htr stellenrevue

www.hoteljob.ch

htr hotel revue



Das Erfolgsrezept in unserem Restaurant MISTER WONG ist einfach: frische Zutaten, raffiniert und abwechslungsreich gewürzt, schnell und mit Flair zubereitet und mit einem Lächeln serviert. Für unsere MISTER WONG-Betriebe in der Region Basel suchen wir per sofort eine

Geschäftsführer-Assistentin

Ihre Aufgabe ist die Unterstützung des Geschäftsführers beim „daily business“ sowie die Übernahme von Verantwortung bei dessen Abwesenheit. Sie helfen bei der Betreuung der Gäste sowie bei der Erledigung von administrativen und organisatorischen Arbeiten.

Sie haben eine Berufslehre in der Gastronomie absolviert, bringen Fronterfahrung (Bedingung) mit und sind ausserdem eine kommunikative und begeisterungsfähige Gastgeberin. Wir bieten ein aufgestelltes und motiviertes Team.

Genau die richtige Herausforderung für Sie? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen:

Restaurant MISTER WONG

Herr Camille Derron
Steinenvorstadt 1a, 4051 Basel
wong.basel@gastrag.ch ♦ www.mister-wong.ch



KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Akutspital für Innere Medizin
mit integrierter Rehabilitation

In grossem Park direkt am Untersee (Bodensee) gelegen,
125 Betten und 200 Mitarbeiter

Die Klinik Schloss Mammern ist eine der führenden Privatkliniken der Schweiz. Für unsere Küchenbrigade suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen ausgewiesenen

Sous Chef



Die Aufgabe unseres zukünftigen Sous Chefs beinhaltet in erster Linie, zusammen mit dem 15-köpfigen Team, unter kundiger Leitung unseres eidg. diplomierten Küchenchefs, hochstehende Qualität zur höchsten Zufriedenheit unserer Patienten zu erzielen.

Mit dem Verständnis und der Motivation unseres Küchenteams, für unsere teilweise schwerkranken Menschen nur gastronomische Bestleistungen zu erzielen, ermöglicht es uns, den seit vielen Jahren guten Ruf unserer Küche zu erhalten und trotz ständig steigenden Anforderungen in Bezug auf die Qualitätsstandards, die Ergebnisse kontinuierlich zu verbessern.

Neben der eigentlichen Arbeit in der Herstellung der Mahlzeiten ist der Sous Chef damit beauftragt, das Einhalten der Hygienrichtlinien zu überwachen, sich aktiv im Kernteam unserer Qualitätsgruppe zu beteiligen und durch die Gestaltung der Arbeits-einsätze, eine optimale Mitarbeiterplanung sicher zu stellen.

Sie sind gelernter Koch mit CH-Fachausweis und haben die höhere Fachprüfung. Ihr Alter liegt zwischen 28 und 35 Jahren. Sie sind begeisterungsfähig, einen hohen Qualitätsstandard gewohnt und bringen Erfahrung in internationaler Küche mit. Kenntnisse im Bereich EDV wird erwartet.

Wir bieten Ihnen einen abwechslungsreichen Arbeitsplatz, eine helle und moderne Küche, das Arbeiten mit Produkten vom Grossmarkt in Zürich oder direkt vom Bauernhof.

Ein aufgestelltes, motiviertes Team freut sich auf Sie! Die Arbeitszeiten sind von 8.30 bis 13.15 Uhr und von 16.20 bis 20.00 Uhr, mit alternierendem Wochenenddienst.

Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Herr Xaver Wenninger, eidg. dipl. Küchenchef, zur Verfügung. Gespannt erwarten wir Ihre interessanten und vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugnissen und Passfoto.

KLINIK SCHLOSS MAMMERN AG
CH-8265 Mammern (Bodensee) TG
Tel. 0041 52 742 11 11
fvs@klinik-schloss-mammern.ch
www.klinik-schloss-mammern.ch



Am grössten Schwarzwaldsee, auf ca. 1000 m Höhe gelegen, ist das Vier Jahreszeiten am Schluchsee mit knapp 450 Betten das grösste Ferienhotel im Südwesten Deutschlands.

Wir begeistern unsere Gäste mit attraktiven Sport- und Wellnessangeboten, herzlicher Gästebetreuung und anspruchsvoller Küche.

Ab sofort suchen wir kreativen und versierten

Gastgeber / Direktor (m/w)

mit Leidenschaft, Organisationstalent und Qualitätsbewusstsein. Als erfahrene Führungspersonlichkeit können Sie unsere Gäste und rund 170 Mitarbeiter gleichermaßen begeistern. Sie haben Sinn fürs Detail und verstehen es, unterschiedlichste Zielgruppen individuell zu koordinieren, Serviceabläufe zu optimieren, Konzepte und Personalbedarfsanalysen zu erstellen, Hotelstandards durch Schulungen und Kontrolle sicherzustellen.

Sie verfügen über fundierte Erfahrungen in allen Bereichen der Hotellerie sowie eine ausgeprägte unternehmerische Denk- und Handlungsweise. Darüber hinaus sind Sie kommunikativ, budgetstark und versiert in den gängigen Hotelprogrammen, treten sicher und gepflegt auf und stellen die Bedürfnisse unserer Ferien- und Tagungsgäste in den Mittelpunkt.

Wenn Sie unserem Anforderungsprofil entsprechen, senden Sie uns bitte Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen mit Referenzen an



Hetzl-Hotel Hochschwarzwald
GmbH & Co. KG
z. Hd. Geschäftsleitung
Hirschstrasse 22
D-70173 Stuttgart

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung **gelernte**

- **Service Mitarbeiter/in**
- **Hotelfachfrau/mann**
- **Junior Receptionist/in**

Weitere Info's & detaillierte Stellenbeschreibungen unter: www.linde-baden.ch

Schriftliche oder elektronische Bewerbungen senden Sie bitte an:
Frau Carmen Wanner | Hotel Linde
Mellingstrasse 22 | 5400 Baden
056 222 53 85 | jobs@linde-baden.ch



WILLNESS HOTEL CHASA MONTANA

Samnaun - Engadin - Schweiz

Qualität & Service par Excellence....

- 58 Zimmer und Suiten modernst ausgestattet
- Gourmet & Weine (1 Stern Guide Michelin 2010 & 15 Punkte Gault Millau)
- 800 m² Wellness Oase und Beauty- & Massagecenter
- Berglandschaft, Ski- & Wandergebiet, Zolfreizeone...

Ruf des Hauses, Dienstleistung, Zufriedenheit der Gäste... höchsten Anforderungen bezüglich Servicequalität und Gästebetreuung entsprechen. Um diese Ziele zu erreichen, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Chef de Réception

Ihr Profil:

deutsche Muttersprache, ausgezeichnetes Englisch, fundierte Berufsausbildung, Berufserfahrung in ähnlicher Funktion, gute Umgangsformen und Lädtelles Erscheinungsbild, Team- & Kommunikationsfähigkeit, Flexibilität, Selbstständigkeit

Ihr Aufgabengebiet:

Verantwortung und Kontrolle der gesamten Réception (Front- und Backoffice), Betreuung unser Schweizer wie internationalen Gäste, Führung des Réceptionsteams mit 7 Mitarbeitern, mehrsprachige Gästekorrespondenz, Koordination der internen Abläufe, Messebetreuung, Kontingentkontrolle

Wir bieten:

Attraktive Anstellungsbedingungen (schöne Wohnung, Personalrestaurant, etc.), interessantes und abwechslungsreiches Aufgabengebiet, laufende Weiterbildungsmöglichkeiten

Wellness Hotel Chasa Montana****s

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

www.hotelchasamontana.ch

BELLE EPOQUE

In unser kleines und feines Hotel/Rest./Bar/Café in der Berner Altstadt suchen wir ab ca. Mitte Mai
JUNG- / ALLEINKOCH
Tel: 031 311 43 36

Jürg und Bice Musfeld-Brugnot
Gerechtigkeitsgasse 18 - 3011 Bern
www.belle-epoque.ch

Hotel & Restaurant HERMANN

Wir sind ein modernes Hotel in der Zentralschweiz.
Zur Verstärkung suchen wir per sofort:

Koch

Sie sind ein gelernter Berufsprofi, haben Spass, in einem abwechslungsreichen Betrieb zu arbeiten, dann erwarten wir sehr gerne Ihre Bewerbung.

Hotel & Restaurant Hermann
Herr Sören Schwitzky
Dorfplatz 12
6362 Stansstad
041 610 12 68
www.hermann-stansstad.ch
info@hermann-stansstad.ch

valora

Wir sind ein wirtschaftlich starkes, europaweit agierendes und unabhängiges Handelsunternehmen mit Formaten im kleinflächigen Conveniencehandel, Gastronomie, Pressevertrieb sowie Distributionspartner für Markenartikel im Bereich der Fast Moving Consumer Goods.

Für den Bereich Valora Gastronomie mit den Restaurantkonzepten „Caffè Spettacolo“ und „espresso“ suchen wir eine/n umsetzungsstarken, vernetzend denkenden, kreativen und lösungsorientierten

MARKETINGLEITER/IN 100%

AUFGABEN, DIE IHNEN GEFAHLEN WERDEN

- Erarbeiten der Marketingstrategie in Zusammenarbeit mit dem Business Unit Leiter
- Weiterentwicklung der Gastrokonzepte und der Markenpositionierung
- Konzeption, Planung und Steuerung der gesamten nationalen Marktbearbeitung und Ableitung der Kommunikations- und Werbemassnahmen
- Beschaffung von Markt-/Konsumenten-Analysen und Insights sowie Mitarbeit bei Sortimentierung und Pricing
- Aufbau einer Kunden-Datenbank und Interpretation von Marktforschungs- und BWL-Daten
- Führen eines kleinen Mitarbeiterteams

VORAUSSETZUNGEN, DIE SIE MITBRINGEN

- Berufserfahrung in leitender Position in der Gastronomie/Hotel oder Tourismusbranche
- Ausgewiesene, betriebswirtschaftliche Kenntnisse und Zahlenflair
- Weiterbildung zum Marketingplaner, Werbeleiter oder Marketingleiter etc.
- Zuvorkommendes und gepflegtes Erscheinungsbild
- Gewinnende Erscheinung und Teamplayer

VORTEILE, DIE WIR IHNEN BIETEN

- Interessante, anspruchsvolle Aufgabe mit entsprechendem Handlungsspielraum
- Fachlicher Austausch innerhalb des Konzerns
- Der Aufgabe entsprechende Anstellungsbedingungen

EIN KONTAKT, DEN SIE KNÜPFEN SOLLTEN

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Valora AG, Valora Retail, Human Resources
Albert Brügger, Hofackerstrasse 40, 4132 Muttlen
Tel. +41 61 467 22 23

Ihr vollständiges Dossier können Sie uns auch elektronisch an folgende Adresse zustellen: albert.bruegger@valora.com / www.valora.com

Das Restaurant Kreuz Solothurn ist Teil der Genossenschaft Kreuz, welche nebst der «Beiz» ein Hotel, eine Cafébar, eine kleine Sommerbeiz an der Aare und einen Kulturbetrieb führt.

Das Kreuz ist ein Anziehungspunkt in der sehr dynamischen Solothurner Gastrolandschaft geblieben, nicht zuletzt wegen der hervorragenden Arbeit des Küchenteams.

Um diese Qualität weiter wahrnehmen zu können, suchen wir dich als

Küchenchef (m/w)

Du hast die nötige Berufs- und Führungserfahrung und möchtest die Herausforderung annehmen, einen sehr gut laufenden, immer noch «etwas anderen» Betrieb mitzugestalten.

Wir arbeiten mit marktfrischen Produkten. Die vegetarische Küche nimmt im «Kreuz» einen gleichberechtigten Platz ein. Ein treuer Gästestamm am Mittag freut sich an den fantasievollen Menüs. Auf der Abendkarte geben sich Kreuzklassiker und saisonale Spezialitäten die Hand.

Du übernimmst die Verantwortung für unsere Küche und arbeitest auch in der Geschäftsleitung mit. Arbeitsbeginn: nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf deine Bewerbung.

Genossenschaft Kreuz
Annemarie Brun, Kreuzgasse 4, 4500 Solothurn
www.kreuz-solothurn.ch – Telefon 032 622 20 20



Einwohnergemeinde Cham

Cham, die idyllische Gemeinde am Zugersee mit rund 15000 Einwohnerinnen und Einwohnern sowie einer dienstleistungsorientierten Verwaltung sucht per **1. August 2010** oder nach Vereinbarung infolge Beförderung der bisherigen Stelleninhaberin für den **Lorzensaal**

eine Assistentin/einen Assistenten der Geschäftsführung (80-100%)

Der Lorzensaal bietet die passende Bühne für fast jeden Anlass. Dank flexibler Raumtopografie bietet sich eine nahezu unbegrenzte Zahl von unterschiedlichen Gestaltungskonzepten – ob festlicher Empfang, Galadiner, Hochzeitstisch, Seminar, Ausstellung, Theater oder Kongress – der Lorzensaal schafft den passenden Rahmen für Events aller Art. Für diese attraktive Arbeitsumgebung suchen wir eine Person, die sich unter den folgenden Voraussetzungen einbringen möchte:

Ihre Aufgaben

- Administration des Veranstaltungsmanagements von der Anfrage bis zur Rechnungsstellung
- Korrespondenz und Telefondienst
- Koordination von Marketing-Aktivitäten
- Unterhalt und Pflege der Website
- Vertretung der Geschäftsführung bei deren Abwesenheit
- Mitarbeit bei der Organisation von eigenen Anlässen und Veranstaltungen
- Unterstützung bei der Planung und Organisation von Arbeitseinsätzen in den verschiedenen Bereichen (Restauration, Küche, Technik)
- Mitarbeit an der Front bei Bedarf (z.B. Grossanlässe, Seminare usw.).

Unser Angebot

- Selbstständige und abwechslungsreiche Tätigkeit
- Verantwortungsvoller Wirkungsbereich
- Motiviertes, professionelles und hilfsbereites Team
- Gute Einarbeitung
- Zeitgemässe Entlohnung und gute Sozialleistungen

Ihr Profil

- Abgeschlossene Hotelfachschule (oder gleichwertige Ausbildung) mit Berufserfahrung oder kaufmännische Ausbildung mit fundierter Aus- oder Weiterbildung in Gastronomie, Hotellerie
- Erfahrung im Marketing und Eventmanagement
- Fundierte MS-Office-Anwenderkenntnisse
- Stilsicheres Deutsch
- Bereitschaft für unregelmässige Arbeitszeiten
- Teamfähigkeit, Belastbarkeit, exakte und selbstständige Arbeitsweise
- Gute Organisations- und Koordinationsfähigkeit
- Betriebswirtschaftlich denkend und handelnd

Wünschen Sie sich eine abwechslungsreiche Aufgabe in einer attraktiven Verwaltung? Senden Sie Ihre schriftlichen Unterlagen bis **10. Mai 2010** an die Gemeindeverwaltung Cham, Zentrale Dienste, Postfach 265, 6330 Cham. Für Auskünfte steht Ihnen die stv. Geschäftsführerin Lorzensaal, Marianne Sidler, 041 784 49 55 (ab 5. Mai 2010: 041 723 89 75), marianne.sidler@lorzensaal.ch, gerne zur Verfügung. Informationen zur Gemeinde und zum Lorzensaal finden Sie auch unter www.cham.ch und www.lorzensaal.ch.

ZUNFTHAUS zu Metzgern

Wir sind der erste Goût-Mieux- Betrieb in Thun. Biologische-Regionale-Produkte, Nachhaltigkeit und Ökologie sind bei uns keine Schlagwörter sondern gelebte Vision.

Als Nachfolger unseres Küchenchefs

suchen wir auf 1. Juni oder nach Vereinbarung eine engagierte Persönlichkeit mit (ersten) Erfahrungen in ähnlicher Position

Kochen Sie mit Leidenschaft und Respekt vor dem Produkt?
Ist Ihnen die Herkunft und schonende Verarbeitung wichtig?
Sind Sie gewohnt ein Team zu leiten?
Behalten Sie in hektischen Situationen den Überblick?
Ist Ihnen die Küchenadministration geläufig?

Falls Sie die Fragen mit Ja beantwortet haben, dann sind Sie unsere Frau, unser Mann und wir würden uns freuen, Sie kennen zu lernen.

Schriftliche Bewerbungen an:
ZunftHaus zu Metzgern
Barbara Leuenberger
Untere Hauptgasse 2
3600 Thun
info@zumetzger.ch ; www.zumetzger.ch
033 222 21 41

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:

verantwortungsbewussten, kreativen
Chef de partie oder Jungkoch m/w

Stv. bei Abwesenheit des Küchenchefs.

pfllichtbewussten **Réceptionisten** m/w

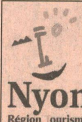
gute Sprachkenntnisse
Mithilfe im Service und in der Gästebetreuung.

*möbliertes Studio oder kleine Wohnung vorhanden!

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

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

Chalet-Hotel GletscherGarten
Spezialitäten-Restaurant «Carl Zuckmayer-Stube»
Familie Wendelin & Monika Bumann-Anthamatten
CH-3906 Saas Fee
Telefon 027 957 21 75, Fax 027 957 30 00
E-Mail: welcome@hotelgletschergarten.ch
www.hotelgletschergarten.ch



Suite au départ du titulaire,
Nyon Région Tourisme

cherche son / sa futur(e)

Directeur / Directrice

Principales activités :

- définir avec le Comité de l'association une politique touristique pour Nyon et sa Région et l'appliquer dans le cadre du budget alloué
- promouvoir l'offre touristique sur les marchés appropriés et contribuer au développement économique et culturel de Nyon et sa Région
- coordonner les actions de marketing et de communication avec l'ensemble des acteurs locaux
- direction du personnel et gestion des bureaux d'accueil de Nyon et de St-Cergue

Profil souhaité :

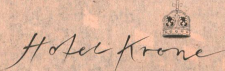
- formation supérieure en tourisme (diplôme de gestionnaire en tourisme ou équivalent)
- expérience confirmée dans ce secteur d'activités ainsi qu'en communication et marketing
- capacité à travailler en réseau et disposition à développer les collaborations
- personnalité affirmée, avec une excellente capacité d'écoute
- maîtrise du français, de l'allemand et de l'anglais
- nationalité suisse ou permis C

La connaissance préalable du tissu économique, touristique et politique de la région serait un atout à faire valoir.

Nous offrons un poste varié au sein d'une équipe dynamique et expérimentée, dans une région à fort potentiel touristique.

Conditions: emploi à 100%, entrée en fonction au **15 juin 2010** ou à convenir

Dossier complet avec références et photo à adresser sous pli confidentiel d'ici au **03 mai 2010** à : Nyon Région Tourisme, Monsieur Jacques Pittet, Président, Av. Viollier 8, 1260 Nyon 1



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

Dürfen wir Sie als

– Chef de partie – Restaurantfachfrau

engagieren?

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

Spricht aus Ihren Augen die **Faszination** für die Gastronomie? Möchten Sie mit viel **Begeisterung** und Einsatz unser anspruchsvolles Publikum verwöhnen? Können Sie sich eine Bühnenrolle mit Schwerpunkt in einem Gourmetrestaurant vorstellen?

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

Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen.

Gute Mitarbeiter stehen hinter unserem Erfolg!

Hotel Krone
Monika Jans und Thomas Huber, 8816 Sihlbrugg-Hirzel
(20 Minuten von Zürich und Luzern)
044 729 83 33 / 079 739 84 58
www.krone-sihlbrugg.ch

Say yes! to a new career

Für unser führendes Tagungs- und Konferenzhotel suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Assistant Director of Sales m/w

Schwerpunkte Ihrer Tätigkeit sind:

- selbstständiger Aufbau und Pflege des Kundenstammes
- Verkaufsreisen, Events, Messebesuche im In- und Ausland
- Promotions-Events vor Ort
- Entwicklung von verkaufsunterstützenden Massnahmen
- Unterstützung des Director of Sales & Marketing bei Planung und Bewertung der Verkaufs-, Marketing- und CRM-Massnahmen sowie beim Coaching des motivierten Sales-Teams

Ihre sozialen und fachlichen Kompetenzen sind:

- Vertriebsprofi mit Berufserfahrung im intl. Hotelbetrieb
- Sie arbeiten umsatz- und zielorientiert
- Hohe Kunden- und Qualitätsorientierung
- Hohes Mass an Flexibilität und Belastbarkeit
- Gute Kommunikations- und Präsentationsfähigkeiten sowie ein professionelles Erscheinungsbild und Auftreten
- D/ E fließend in Wort und Schrift.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Willkommen in Zürich's erstem Business & Lifestyle Hotel direkt im Flughafen, das neben 330 Zimmer und Suiten in verschiedenen Designs, faszinierenden Restaurant-Konzepten und dem einzigartigen Wine Tower auch das mit 3'700m2 umfassendste Konferenzzentrum der Schweiz bietet.

Radisson Blu Hotel, Zurich Airport
Postfach 295, 8058 Zürich Flughafen
Personalabteilung
Daniela Bichlmaier
bewerbung.zurich@radissonblu.com



Thurgau BODENSEE

Wir suchen auf 1. Juni 2010 oder nach Vereinbarung eine/einen

Product Manager(in) Schlaraffenland (50%)

Ihre Aufgaben:

- Führung und Betreuung der Produktlinie Schlaraffenland Thurgau
- Betreuung weiterer Marketingprojekte

Sie bringen mit:

- Kaufmännische Ausbildung mit Berufserfahrung und Marketingkenntnissen
- Ausbildung/Weiterbildung im Tourismus erwünscht

Interessiert? Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte bis **3. Mai 2010** an: Thurgau Tourismus, Monika Grünfelder, Egelmossstrasse 1, 8580 Amriswil, Telefon 071 414 1144, monika.gruenfelder@thurgau-tourismus.ch
Weitere Details zur Stelle auf www.thurgau-tourismus.ch.

bloom RESTAURANT/BAR

Lust auf ein Restaurant mit Potential, das alles zu bieten hat?

Das moderne, trendige Restaurant Bloom mit hoch attraktiver Bar/Lounge gehört zum Park Hotel Winterthur, dem führenden Businesshotel der Region. Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Stv. Restaurantleiter mit Format (m/w)

Sie sind Gastgeber mit Leib und Seele, dem nichts so am Herzen liegt wie die Zufriedenheit unserer Gäste. Ihre grosse Leidenschaft sind Weine, Ihr Drive und Elan sind ansteckend und Ihre Freude am Beruf eine Bereicherung für unser Team.

Ihr Aufgabengebiet umfasst die Mitverantwortung für Ihre Mitarbeiter, die Kundenbindung und den reibungslosen Serviceablauf, in Zusammenarbeit mit dem Restaurantleiter. Das Administrative wird grösstenteils im Hintergrund für Sie erledigt.

Sie suchen eine Herausforderung mit langfristigem Charakter in einer sehr gesunden und familiären Unternehmung. Ihre Loyalität, Flexibilität und gepflegte Umgangsformen, Ihr hohes Verantwortungsbewusstsein und grosser Einsatzwille zeichnen Sie aus.

Wir haben hochgesteckte Ziele. Helfen Sie mit bei der Umsetzung!

Wir freuen uns, Sie schon bald kennen zu lernen.

Bitte senden Sie Ihre vollständige, aussagekräftige Bewerbung mit Foto an: Eva Heller (eva.heller@ibiscusmanagement.ch)
IBISCUS Management AG, Stadthausstrasse 4, 8400 Winterthur
+41 52 267 00 67, www.ibiscusmanagement.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 (ab sofort)
- Receptionist (ab Mai)
- Gouvernante (ab Juni)
- Sekretärin mit Buchhaltungserfahrung (ab sofort)
- Barkeeper für gehobene Lounge (ab Mai)
- Chef und Demi Chef de Rang (ab Juli)
- Chef Patissier (ab Juni)
- Chef und Demi Chef Entremetier (ab Juli)
- Chef Tournant (ab Juli)
- Friseurin (ab Mai)

Wellness Hotel Chasa Montana*****

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

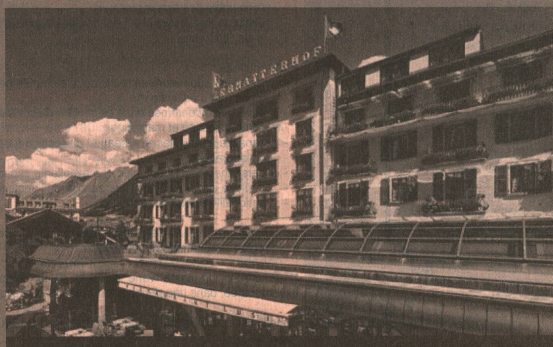
www.hotelchasamontana.ch



Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi



Discover the diversity

Das Grand Hotel Zermatterhof vereint Erlebnis, Erholung und fachliches Können in einem familiären Umfeld. Es verfügt über 58 Zimmer und 26 Suiten, das Fine Dining Restaurant «Prato Borni» (14 Punkte GaultMillau, ca. 80 Sitzplätze), das Restaurant «Lusi» (ca. 40 Sitzplätze) mit Sonnenterrasse (ca. 50 Sitzplätze), zwei Bars, Bankett- und Kongressräumlichkeiten (bis zu 300 Personen) und dem Alpinen Wellness «Vita Borni» (Wohlbefinden auf 650 Quadratmetern).

Wir suchen ab Juni 2010 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle einen

Human Resources Manager (m/w)

In dieser Funktion leisten Sie einen wichtigen Beitrag in der Umsetzung der Personalstrategie und -politik. Ihre Hauptaufgaben beinhalten die Leitung der gesamten Personaladministration, -planung, -rekrutierung, -betreuung und Sie übernehmen die Koordinationsleitung unseres Qualitätsmanagementsystems. Sie tragen die alleinige Verantwortung über den gesamten HR-Bereich und stehen unseren rund 90 Mitarbeitern in sämtlichen HR-Belangen beratend zur Seite, arbeiten eng mit dem Direktor, den Abteilungsleitern und diversen externen Stellen zusammen. Des Weiteren leisten Sie fachliche Unterstützung in den Hotel- und Gastro-Betrieben der Matterhorn Group und verwalten sämtliche Personalunterkünfte.

Wir wenden uns an eine engagierte und erfolgsorientierte Persönlichkeit mit kaufmännischer Ausbildung ergänzt mit einer HR-spezifischen Weiterbildung (Personalfachfrau/-mann mit eidg. Fachausweis) sowie einigen Jahren Berufserfahrung. Sie handeln selbstständig, eigenverantwortlich und lösungsorientiert und sind in der Lage, auch in hektischen Situationen einen kühlen Kopf zu bewahren. Sie arbeiten strukturiert und exakt und verfügen über gute PC-Anwenderkenntnisse. Zuverlässigkeit und absolute Diskretion sind für Sie selbstverständlich. Gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch (Italienisch von Vorteil) runden Ihr Profil ab.

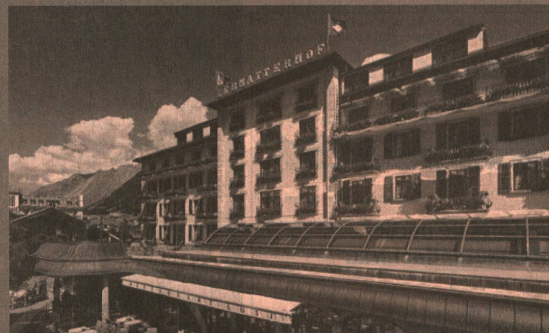
Sind Sie interessiert?

Dann schicken Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

GRAND HOTEL ZERMATTERHOF
Esther Haller-Biner, Leiterin HR
Bahnhofstrasse 55, 3920 Zermatt
Tel. +41 (0)27 966 66 00, Fax +41 (0)27 966 66 99
personalbuero@zermatterhof.ch
www.zermatterhof.ch



Swiss Deluxe Hotels



Discover the diversity

Das Grand Hotel Zermatterhof vereint Erlebnis, Erholung und fachliches Können in einem familiären Umfeld. Es verfügt über 58 Zimmer und 26 Suiten, das Fine Dining Restaurant «Prato Borni» (14 Punkte GaultMillau, ca. 80 Sitzplätze), das Restaurant «Lusi» (ca. 40 Sitzplätze) mit Sonnenterrasse (ca. 50 Sitzplätze), zwei Bars, Bankett- und Kongressräumlichkeiten (bis zu 300 Personen) und dem Alpinen Wellness «Vita Borni» (Wohlbefinden auf 650 Quadratmetern).

Jung, trendig und hell. So präsentiert sich das Restaurant Lusi mit einladender Sonnenterrasse. Hier verwöhnen wir unsere Gäste mit einer leichten, modernen Küche, die einen Hauch von Mittelmeer in die Bergwelt bringt. Zur Führung des Teams suchen wir per 1. Juni 2010 oder nach Vereinbarung einen

Chef de Service 100% (m/w)

Zu Ihren Aufgaben zählen unter anderem der Empfang und die kompetente Beratung unserer Gäste, Serviceorganisation, Mitarbeiterplanung, Kontrolle der Tagesabrechnungen, Mitarbeiterführung und -coaching sowie die Umsetzung und Fortführung unseres Qualitätsmanagements.

Sie verfügen über einen Abschluss einer Hotelfachschule oder über eine abgeschlossene Restaurationsfachausbildung mit mehrjähriger Berufserfahrung sowie Führungserfahrung. Wir wenden uns an eine qualitäts- und kundenorientierte Persönlichkeit mit guten Sprachkenntnissen in Deutsch, Französisch und Englisch, welche in hektischen Situationen den Überblick behält, die Arbeit mit viel Leidenschaft ausübt und es versteht, ihr Team zu motivieren.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, dann zögern Sie nicht länger und senden Sie uns heute noch Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

GRAND HOTEL ZERMATTERHOF
Esther Haller-Biner, Leiterin HR
Bahnhofstrasse 55, 3920 Zermatt
Tel. +41 (0)27 966 66 00, Fax +41 (0)27 966 66 99
personalbuero@zermatterhof.ch
www.zermatterhof.ch



Swiss Deluxe Hotels



Hotel Waldhaus-Huldi

CH-3715 Adelboden

Ab nächster Sommersaison (Jahresstelle 80-100%) suchen wir zur Ergänzung unseres Teams eine motivierte

Receptionistin d/e/f

(mit Mithilfe im Abendservice) Kaufmännische Ausbildung und Erfahrung im Gastgewerbe sind Voraussetzung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Für weitere Auskünfte melden Sie sich bitte bei Jacqueline Ruch, Tel. 033 673 85 00.

Hotel Waldhaus-Huldi,
Familie Ruch & Gygax, 3715 Adelboden
info@waldhaushuldi.ch
www.waldhaushuldi.ch

MARCHÉ INTERNATIONAL

ein selbstständiger Unternehmensbereich der Mövenpick Gruppe mit Hauptsitz in Kemptthal (Raum Winterthur), ist mit über 110 Betrieben weltweit in 12 Ländern vertreten und Marktführer in der Schweiz, Slowenien und Norwegen.

Für die Verstärkung der HR-Abteilung Schweiz suchen wir eine/-n fach- und sozialkompetente/-n

Personalfachfrau/-mann

Wir bieten

Ihnen ein anspruchsvolles und vielseitiges Aufgabengebiet, welches sich im ganzen Spektrum der Personalarbeit (ohne Rekrutierung) bewegt. Sie sind für die termin- und fachgerechte Verarbeitung des Lohn- und Sozialversicherungswezens mehrere Betriebe verantwortlich und sind kompetenter Ansprechpartner für die Geschäfts-führer.

Ihr Profil

- Berufserfahrung im Bereich Human Resources
- Gastgebergastlicher Hintergrund (ev. Hotelfachschule)
- Sie sind momentan in der Ausbildung zur Personalfachfrau oder haben diese schon abgeschlossen?
- Sie sind eine teamorientierte, belastbare und vertrauensvolle Persönlichkeit mit Freude an einem lebhaften Umfeld.
- Minus-Kenntnisse sind von Vorteil
- Sehr gute Französisch- und Italienischkenntnisse in Wort und Schrift

Wir bieten Ihnen eine vielseitige Aufgabe in einem aufgestellten Team mit der Möglichkeit, sich und Ihr Fachwissen aktiv einzubringen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Marché Restaurants Schweiz AG

Christine Neubacher

Ale Poststrasse 2

CH-8310 Kemptthal

christine.neubacher@marche-int.com

MARCHÉ INTERNATIONAL

Marché

Condor

MÖVENPICK



SORELL HOTEL
RIGIBLICK

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 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für unser

Gault-Millau Restaurant Rigiblick

Germaniastrasse 99, 8044 Zürich

suchen wir per 01. Mai 2010 einen

Koch (Chef de Partie) (m/w)

Ihre Aufgabe: Ihr Aufgabengebiet umfasst im Wesentlichen die aktive Mitarbeit bei der Zubereitung der Menüs, die Führung eines Postens, die Betreuung und Einführung eines Lernenden auf dem entsprechenden Posten sowie die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien.

Ihr Profil: Wir suchen eine ambitionierte, engagierte und motivierte Person, welche über eine Ausbildung zum Koch sowie Erfahrung in der Gourmetgastronomie verfügt. Sie sind sich eine saubere Arbeitsweise gewohnt und haben hohe Qualitätsansprüche. Die Arbeit mit frischen und saisonalen Produkten macht Ihnen Spass. Sie arbeiten jeweils von Dienstag bis Samstag gemäss Arbeitsplan. Bei Spezialanlässen sind Sie flexibel und einsatzbereit.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld 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 oder www.sorellhotels.com

Sorell Hotels Switzerland

ZFV-Unternehmungen

Füelstrasse 51, 8047 Zürich

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

info@zfv.ch, www.zfv.ch

kneipp hof

Ihr Rehasentrum
mit Hotelambiente.

Wir sind

ein modernes Rehabilitationszentrum mit Hotelambiente mit 157 Zimmern in der Region Wil (SG). Täglich werden in unserem Haus bis zu 160 Gäste mit Vollpension und Diätmenüs verpflegt. Zudem verfügen wir über ein öffentliches Restaurant mit 70 Plätzen und einen Bankettsaal mit 100 Plätzen.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

Commis de Cuisine m/w oder Demi Chef de Partie m/w 100%-Pensum

Ihre Aufgaben

- Produktion und Herstellung der Gerichte nach GHP
- Bestellungen und Mise-en-place in Ihrem Bereich
- Kontrolle der Lebensmittel auf Frische, Gewicht und Sauberkeit
- Einhaltung der Hygiene gemäss HACCP

Wir erwarten

- abgeschlossene Lehre als Koch
- Freude am Beruf
- Sauberes und exaktes Arbeiten
- ausgeprägter Teamgeist
- Flexibilität
- Qualitätsbewusstsein

Wir bieten

- eine abwechslungsreiche und selbstständige Tätigkeit
- einen komfortablen und hellen Arbeitsplatz
- attraktives Salär und gute Sozialleistungen

Unser Küchenchef Herr Rudolf Erismann freut sich auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Foto.

kneipp-hof Dussnang AG,
Kurhausstrasse 34, 8374 Dussnang

EFQM
Recognised for excellence
3star

Quality.
Our Passion.

BACHOFEN

Industrielle Automation

Die in der industriellen Automation tätige und sich im Familienbesitz befindende Bachofen-Gruppe umfasst drei in Uster ansässige Firmen (Bachofen AG, Besta AG und Lenze Bachofen AG). Für das gemeinsame Personalrestaurant mit zirka 40 Mittagessen pro Tag suchen wir einen kreativen, in der Region wohnenden

Küchenchef 100% m/w

Ihre zukünftigen Hauptaufgaben:

- Zubereitung des Mittagessens inkl. Salatbuffet
- Menüplanung
- Sicherstellen einer einwandfreien Lagerung von Lebensmitteln
- Zusammenstellung besonderer Menüs für spezielle Anlässe und deren Organisation
- Einkauf der Lebensmittel
- Kalkulation der Essen, genaue Abrechnung
- Führung einer Teilzeit-Mitarbeiterin
- Reinigung des Arbeitsplatzes und der Küche im Allgemeinen

Unsere Anforderungen an Sie:

- Ausbildung als Koch
- Selbständige und saubere Arbeitsweise
- Mindestens fünf Jahre Berufserfahrung als Koch in gut geführten Betrieben
- Bewusstsein für feine und gesunde Ernährung
- Guter Organisator
- Freundliche, dienstleistungsorientierte Persönlichkeit

Wir bieten Ihnen:

- Leitung eines schön gelegenen und gepflegten Personalrestaurants
- Grosse und gut ausgestattete Küche
- 40-Stunden-Woche, Montag bis Freitag
- Büro-Arbeitszeiten
- Viel Freiraum für kreatives Arbeiten
- Attraktive Anstellungsbedingungen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung (vorzugsweise per E-Mail) und stehen Ihnen für zusätzliche Auskünfte gerne zur Verfügung.

Bachofen AG, Armin Sinniger, Personalleiter,
Ackerstrasse 42, 8610 Uster
armin.sinniger@bachofen.ch / Direktwahl 044 944 12 52

www.bachofen.ch

www.b-direct.ch

CAMPUS SURSEE

Lernen/Leben/Erleben

CAMPUS SURSEE – Lernen/Leben/Erleben!

Der CAMPUS SURSEE (www.campus-sursee.ch) ist mit über 50 modularen Seminar-, Gruppen- und Plenumsräumen, mit 340 Hotelzimmern, einem vielseitigen Gastronomieangebot (3 Restaurants, total 920 Sitzplätze), einem top-modernen Konferenzsaal (bis 500 Personen) eines der grössten Seminar- und Tagungszentren im Herzen der Zentralschweiz. Unsere vielseitige Infrastruktur mit ihren attraktiven Sport- und Freizeitmöglichkeiten bildet zusammen mit unseren professionellen Dienstleistungen die ideale Plattform für Seminare, Tagungen und Veranstaltungen jeder Art. Deshalb schätzen und nutzen Veranstalter aus allen Bereichen der Wirtschaft, der Bildung und des Gesellschaftslebens sowie die Gäste unserer Partnerschulen unseren Campus als zeitgemässen Begegnungsort und inspirierendes Lernumfeld.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung engagierte und motivierte Mitarbeitende für unsere Grossküche und in die Selbstwahl-Restaurations:

Jung-Koch (m/w)

Restaurationsfachfrau/mann (Stv. LeiterIn)

Ihr Profil als Jung-Koch

- Abgeschlossene Lehre als Koch
- Berufserfahrung in grösserem Seminarhotel mit Bankettbetrieb
- Teamorientierte, initiative und belastbare Persönlichkeit
- Gepflegte Erscheinung mit guten Umgangsformen (Gästekontakt: Essensausgabe in Selbstwahl-Restaurant)

Ihr Profil als Restaurationsfachfrau/mann

(bei Eignung: stellvertretende LeiterIn Restauration)

- Abgeschlossene Lehre als Restaurationsfachperson
- Vorgesetzte/r mit Erfahrung in MA-Führung und Bereichs-Verantwortung
- Banketterfahrung, vorzugsweise mit Grossanlässen
- Verkaufserfahrung in Restauration und Bankettbereich
- Gute PC-Kenntnisse (MS Office, Kassensysteme)
- Teamorientierte, initiative und belastbare Persönlichkeit
- Gepflegte Erscheinung mit sehr guten Umgangsformen
- Bereitschaft für regelmässige Wochenend- und Abendeinsätze

Wir bieten Ihnen

- Motiviertes Team, viele Gäste, keine Langeweile
- Moderne Infrastruktur
- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen und Sozialleistungen
- Entwicklungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- ÖV-Anschluss

Für Fragen steht Ihnen Frau Claudia Tschopp, Bereichsleiterin Personalwesen, Tel. 041 926 22 75 oder claudia.tschopp@campus-sursee.ch gerne zur Verfügung (keine Bewerbungen per E-Mail).

Sind Sie an einer dieser abwechslungsreichen und spannenden Aufgaben interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an: Persönlich, Frau Claudia Tschopp, Bereichsleiterin Personalwesen, CAMPUS SURSEE, Postfach, 6210 Sursee.

Ferienlandschaft mit gutem Arbeitsklima.



Die Surselva Tourismus AG hat auf das Jahr 2010 von den lokalen Tourismusorganisationen Brigels, Obersaxen-Mundaun, Val Lumnezia und Ilanz die Bereiche Information, Verkauf und Marketing übernommen. Für das Informationsbüro in Brigels suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n verkaufsorientierte/n

MitarbeiterIn Reservation (100%)

Ihre Hauptaufgaben

- Guest-Service (Information, Ticketing, Betreuung) am Schalter, per Telefon und elektronisch
- Kommunikation mit Leistungsträgern (Akquisition, Leistungserfassung, Support etc.)
- Erfassung und Pflege von Content im Info-/Reservations-system Deskline, auf der Webseite und weitere InfoMedien
- Abwicklung der Buchungen

Anforderungsprofil

- Kaufmännische Ausbildung, Berufsmaturität (von Vorteil)
- Deskline-Kenntnisse erwünscht, Praxis von Vorteil
- Sprachkenntnisse: Deutsch in Schrift und Wort, Englisch erwünscht, weitere Sprachkenntnisse von Vorteil
- Gastfreundschaft ist ein absolutes Muss

Unser Angebot

Arbeitsplatz in einer wunderschönen Tourismusregion, abwechslungsreiche Arbeit mit einem eingespielten Team. Interessiert? Dann sollten wir uns kennenlernen.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:
Surselva Tourismus AG, Gérard Carliet (Geschäftsführer), Postfach 132, 7165 Brigels, gc@surselva.info, 081 941 13 31.

Surselva Tourismus AG

Postfach 132, Tel. +41 (0)81 941 13 31

7165 Brigels Fax +41 (0)81 941 24 44

Schweiz

brigels@surselva.info

www.surselva.info

graubünden

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurantleiter	Region Zürich/ Schaffhausen	J12791
Geschäftsführer für Gastronomiebetrieb	Region Bern	J12769

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales Assistant (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12943
Seminar- und Kongress Koordinator	Region Zürich/ Schaffhausen	J12650
Assistant Director of Sales (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12799

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Finanz-KoordinatorIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J12786
Assistentin Geschäftsleitung	Region Basel	J12667
F&B Assistent (m/w)	Region Zentralschweiz	J12645

Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Nachtportier (Aushilfe)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12631
FO Clerk (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12647
Réceptionistin oder Réceptionist	Region Zürich/ Schaffhausen	J12653
Chef de reception	Region Graubünden	J12825
Réceptionistin	Region Zürich/ Schaffhausen	J12780
Front Office Manager (w/m)	Region Zentralschweiz	J12781
RéceptionistIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J12784
Night Auditor	Region Graubünden	J12790
Chef de Réception	Region Zürich/ Schaffhausen	J12792
Nachtportier	Region Zürich/ Schaffhausen	J12636
Réceptionist/in	Region Oberwallis	J12833
Hotelskretär(-in)	Region Ostschweiz	J12835
Assistant Front Office Manager	Region Zentralschweiz	J12837

Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Mitarbeiter Ticketing (m/w)	Region Ostschweiz	J12666
Mitarbeiter/in für den Distribution Support	Region Zürich/ Schaffhausen	J12810

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
F&B Praktikant (m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12841
BetriebsassistentIn	Region Bern	J12828
Chef de Service / Anlasserleiter (80-100%)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12944
F&B Assistent (m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12840
F&B Manager/in	International	J12818

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Jungkoch	Region Zürich/ Schaffhausen	J12797
Chef Gardemanger	Region Basel	J12664
Koch	Region Bern	J12665
Pâtissier /-ière	Region Basel	J12668
Commis de Cuisine und Chef de Partie	Region Basel	J12669
Chef pâtissier (England - London)	International	J12670
Demi-chef de partie	Region Basel	J12623
Commis de cuisine	Region Basel	J12624
Chef Saucier (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12633
Koch (Chef Tourant) (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12632
Koch	Region Zürich/ Schaffhausen	J12649
Koch/ Tourant	Tessin	J12662
Koch	Region Mittelland (SOAG)	J12661
Commis de Cuisine	Region Zürich/ Schaffhausen	J12656
Chef pâtissier (Irland - Clare)	International	J12655
Demi Chef de Partie Entremetier	Region Zürich/ Schaffhausen	J12652
Demi chef Pâtissier Restaurant	Region Zürich/ Schaffhausen	J12651
Commis de cuisine (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12648
Commis de cuisine (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12641
Chef Entremetier (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12634
Chef de Rang (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12635
Chef pâtissier	Region Zürich/ Schaffhausen	J12845
Sous-chef	Region Zürich/ Schaffhausen	J12846
Chef de partie tournant	Region Zürich/ Schaffhausen	J12839
Chef de partie (Irland - Wexford)	International	J12830
Chef de partie	Region Basel	J12832
Commis de cuisine	Region Ostschweiz	J12836
Koch/Jungkoch	Region Zentralschweiz	J12838

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de cuisine	Region Basel	J12804
Chef de partie	Region Graubünden	J12807
Chef de partie (Spanien - Costa Brava)	International	J12808
Chef de partie	International	J12812
Chef pâtissier	International	J12813
Chef de partie (England - London)	International	J12821
Jungkoch für Tagesdienst	Region Bern	J12822
Chef de partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J12824
Chef de partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J12788

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Rang - ServicemitarbeiterIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J12638
Commis de rang (England - London)	International	J12775
Demi-chef de rang (England - London)	International	J12777
ServicemitarbeiterIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J12785
Shift Leader	Region Zürich/ Schaffhausen	J12787
Servicepraktikant/In	Region Zürich/ Schaffhausen	J12773
Servicefachfrau	Region Graubünden	J12789
Stv. Chef de Service	Region Graubünden	J12793
Chef de Partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J12794
Servicemitarbeiter/-in	Region Ostschweiz	J12795
Servicemitarbeiter (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12802
Praktikant/in Service	Region Bern	J12663
Commis de rang (England - Dorset)	International	J12764
Chef de rang - (England - London)	International	J12765
Chef sommelier/sommelière (England - London)	International	J12766
Chef de rang (Irland - Wexford)	International	J12767
Restaurantleiter	Region Bern	J12770
Commis de rang (England - London)	International	J12621
Service-Mitarbeiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J12630
Service Mitarbeiter (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12640
F&B Waiter (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12646
Frühstücksdame	Region Zürich/ Schaffhausen	J12639
Commis de rang	Region Neuchâtel/ Jura	J12847
Chef de rang	Region Graubünden	J12848
Commis de rang (England - Newick)	International	J12849
Commis de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J12842
Commis de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J12844
Chef de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J12831
Demi-chef de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J12834
Commis de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J12803
Commis de rang	Region Bern	J12805
Commis sommelier/sommelière (England - London)	International	J12806
Servicemitarbeiter/in	Region Bern	J12809
Maitre d'hôtel	International	J12815
Assistent/in Maitre d'hôtel	International	J12816
Serviceaushilfen	Region Bern	J12823
Servicemitarbeiter (m/w)	Region Graubünden	J12826
Serviceaushilfen	Region Bern	J12827
Verantwortliche/r Take Away	Region Bern	J12829
Chef sommelier/sommelière (England - London)	International	J12774

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales Manager (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12796
Seminar- & KongresskoordinatorIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J12782
Seminar- und Anlass-Organisatorin	Region Zürich/ Schaffhausen	J12779
Conference and banqueting coordinator (England - London)	International	J12776
Chef de Service Bankett (m/w)	Region Bern	J12817
Assistent/in Bar Manager/in	International	J12814
Bar-Personal	Region Zürich/ Schaffhausen	J12637
Bartender (m/w)	International	J12620

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Aushilfe Frühstückservice - Housekeeping	Region Zürich/ Schaffhausen	J12654
Housekeeping Manager/in	International	J12768
Housekeeping Manager Assistent/in	International	J12778
Head Housekeeper	International	J12820
Assistant Head Housekeeper	International	J12819
LeiterIn Hauswirtschaft	Region Bern	J12811

Beauty / Wellness / Fitness / Spa

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Bodytoning Instruktor/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J12657

Deutsche Schweiz



Jobs im Tschingg

Der Tschingg ist ein innovativer Pasta-Take-away mit italienischen Produkten, frischen Früchten und frisch gepressten Säften. Wir eröffnen im Sommer 2010 eine 2. Filiale in der Stadt Zürich. Wir suchen dich als neues Teammitglied. Es sind diverse Stellen zu besetzen als

Koch/Köchin, Hilfskoch/-köchin, Verkäufer(in) Take-away.

Zu besetzen gibt es Stellen von 50%-100%

Wir bieten:

- neues, interessantes Konzept
- Sonntag frei, Arbeitszeiten in Schichten von 8.00–24.00 Uhr
- Lohn nach LGAV

Wir erwarten:

- gute Deutsch- und Italienisch-Kenntnisse in Wort und Schrift
- zwischen 20–40 Jahre alt
- Erfahrung im Umgang mit den Hygienevorschriften HACCP
- positives und gepflegtes Auftreten, gute Umgangsformen
- Freude am mediterranen Lifestyle mit frischen Produkten, Saft und Pastagerichten
- flexibel, schnell, hilfsbereit und teamorientiert, von Vorteil aus der Gastronomie

Wenn du dich angesprochen fühlst, erwarten wir gerne deine Unterlagen.

Bewerbungen an:

«Tschingg»
Nadia Blum
Schaffhauserstrasse 353
8050 Zürich Oerlikon
Telefon: 044 311 32 07;
Mail: nadia.blum@tschingg.eu



0642 300

Suisse romande

Le HC Fribourg-Gottéron SA est à la recherche, pour une entrée en fonction dès le 1^{er} juin ou à convenir, d'un(e)

Gérant(e)

expérimenté(e), au bénéfice d'un CFC de cuisinier, pour l'exploitation du SportCafé ainsi que de la restauration dans la patinoire St-Léonard pendant les matchs à domicile.

Reconnu(e) en qualité d'hôte compétent par votre personnalité décidée et orientée vers la clientèle, vous menez votre équipe vers ses objectifs avec motivation. Vous avez la responsabilité de la planification de l'offre et assurez un service impeccable. Les achats et la surveillance de la qualité sont d'autres aspects importants de votre nouveau défi.

Vous êtes notre candidat si vous disposez d'une expérience professionnelle de plusieurs années dans la conduite d'établissements publics, d'une capacité d'organisation, de l'expérience de la vente, de flexibilité et de créativité, si vous possédez des compétences de conduite étendues, que vous êtes endurant et communicatif. Des connaissances dans le domaine commercial, en particulier dans le contrôle du chiffre d'affaires et des coûts, sont également très importantes. Une (très) bonne connaissance de la langue allemande constitue également une condition.

Si vous êtes intéressé par ce défi, nous vous prions d'adresser votre candidature à:
HC Fribourg-Gottéron SA
SportCafé, case postale 551, 1701 Fribourg

0642 301

International

NIMO

Holding AG

Offshore catering: unique and exciting job opportunity!

Nimo Holding AG with its international companies in the airline catering industry provides catering services to the oil industry. For an offshore oil rig in Ghana, West-Africa, we are seeking for

2 Camp Bosses/Camp Managers 2 Head Chefs/Chief Cooks

Our job is to give the workers on the oil rig a home away from home. To provide hospitality services such as a restaurant that offers good quality and nutritious food, clean sleeping quarters, laundry service and general cleaning.

As Camp Boss you will manage the catering, laundry, cleaning and

hospitality service for up to 120 persons per day. Your qualifications:

- Bachelors degree or degree in hospitality or catering management
- Minimum five years experience in camp/hotel management
- Good communication and organizational skills
- Strong customer service focus and background
- Quality assurance and HACCP knowledge
- Leadership qualities, social competence

As Head Chef your responsibilities includes the daily cooking duties, stock controls and orderings, quality and hygiene control. Your qualifications:

- Diploma as Cook
- Minimum five years experience as Sous-Chef and/or Executive Chef
- Good organizational skills, Passion for quality, proven leadership ability
- Very good knowledge of food handling & food safety, HACCP

A valid and current police check/excerpt form the criminal record and a medical check will be required as part of the standard recruitment and selection process.

This great opportunity is aimed at highly motivated professionals able to adjust to the lifestyle on an oil rig and able to relate and communicate with people of different nationalities and backgrounds. You will work a 4 weeks on/off rotation and have to commit for at least 1 year employment, starting in summer 2010. We offer competitive salaries, six flights per year to Europe and interesting benefits! Please email us your resume with references along with a photo to NIMO Holding AG, Mirjam Tsering, Grindelstr. 11, 8303 Bassersdorf. mirjam.tsering@firstcatering.ch

0615 385

Stellenvermittlungen



HOTEL
CAREER



HORESTO
Jobs

www.hotelcareer.fr

www.horesto.ch

Offres et recherches d'emploi
sur 2 portails de recrutement spécialisés
pour l'hôtellerie et la gastronomie

Tél.: 044 721 41 31 contact@hotel-career.ch

076 301



SUCHEN? VERMITTELN? FÖRDERN!

WIR SUCHEN?

FACHPROFIS FÜR SERVICE UND KÜCHE!
sowie

Führungspersönlichkeiten die wissen, was sie wollen.

Job Service · Stellenvermittlung von GastroSuisse

T 044 377 55 35 · www.jobservice.ch

044 305

hoteljob.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Veränderungen beginnen hier
www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

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

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

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

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

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

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

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

– Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue CHF 1.60 4-farbig/quadr CHF 2.10

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

– Kaderrubrik / 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. 17/2010	Nr. 18/2010	Nr. 19/2010	Nr. 20/2010
Erscheint / Parution	29. 4. 2010	6. 5. 2010	12. 5. 2010	20. 5. 2010
Anzeigenschluss / Délai	26. 4. 2010	3. 5. 2010	7. 5. 2010 12. Uhr	17. 5. 2010

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

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

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

Auflage WEMF-beglaubigt 2009 / tirage 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 untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.

immobilienrevue htr marché immobilier

htrhotelrevue Nr. 16 / 22. April 2010

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

Chance für einen Hotelier...

Mit ca. 1,8 Mio. Eigenkapital gehört Ihnen eines der
schönsten Hotels direkt am See, unweit von Luzern.
45 Zimmer, Hochzeitssaal, Restaurant, Seeterrasse.
Restfinanzierung vorhanden.
Jahresgewinn zwischen Fr. 500'000.– und 600'000.– kann
gem. Konzeptausweis ausgewiesen werden.

Auskünfte mit Kapitalanzeige an info@reor.ch

ReoR Beratung Hotel & Gastronomie
8185 Winkel ZH www.reor.ch 0041 (0)79 401 05 65

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

Im schönen warmen
Thailand unter Palmen.

ICE-CAFÉ

Eisdiele, evtl. mit Konditorei.
Zu verkaufen/vermieten inmitten Plaza/
Nacht-Bazar, ca. Fr. 45'000.–,
Arbeits- und Jahresvisum garantiert.

Start ab August 2010.
Bitte nur seriöse Anfragen.

Hr. Strubein CH
Tel. 076 442 46 98, Fax 061 831 3622
gastrothailand@gmail.com

KULTURRESTAURANT IN 6000-M²-PARK AM ZÜRICHSEE

Im Baurecht abzugeben:

500 m² leerer Raum, 130 Sitzplätze
möglich und Gartenrestaurant.

Unter dem Zeltdach 130 m² Seminar-
raum 4-Zimmer-Wohnung 130 m², mit
grosser Terrasse geeignet für: Skulptu-
renausschaltung, Maler, Musiker, Lektoren,
Kleintheater, Tanz.

Interessenten melden sich bei
dishesli@bluewin.ch

Gesucht zur PACHT ein kleineres/
mittleres Hotel oder Garni in der Region
Zürich. Unter Chiffre 6813-3890 an htr
hotel revue, Monbijoustrasse 130, Post-
fach, 3001 Bern.

Gastroconsult

UNTERNEHMENSBERATUNG FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Wir vermieten im Herzen des idyllischen Dorfes
Appenzell das bestens bekannte und etablierte

Restaurant Hotel Traube

- Restaurant mit typischer Appenzeller Stube 50 SP
- Speisesaal mit insgesamt 80 Sitzplätzen, flexibel
unterteilbar in 30, 50 und 80 Sitzplätzen
- Gartenrestaurant und Terrasse mit 80 Sitzplätzen
- 7 komfortabel eingerichtete Hotelzimmer mit 13 Betten
- 4 ½ Zimmer Wohnung
- 5 hauseigene Parkplätze

Das Restaurant Hotel liegt nahe zum historischen
Landsgemeindeplatz, mitten in Appenzell. Für den um-
satzstarken Betrieb bieten wir einen fairen, markt-
üblichen Mietzins. Eine langfristige Zusammenarbeit ist
erwünscht. Kleininventarübernahme nach Absprache

Mietbeginn anfangs 2011 oder nach Vereinbarung

Sind Sie die Gastroprofis und haben wir Ihr Interesse ge-
weckt? Dann senden Sie die Bewerbungsunterlagen an:

Gastroconsult AG

Jürg Consoni, Fürstenlandstrasse 45, 9000 St. Gallen
juerg.consoni@gastroconsult.ch, Telefon: 071 274 95 95

Fred Siebenmann AG I

Kauf und Verkauf – Vermittlung und Beratung von Hotel- und Gastroliegenschaften

www.fred-siebenmann.ch

Mit einem Klick finden Sie Ihre Hotel- oder Gastroliegenschaft
oder mit einem Klick bieten Sie Ihr Objekt zum Verkauf an.

Immer top aktuelle und interessante Angebote
auf unserer Homepage

www.fred-siebenmann.ch

hoteljob.ch

La piattaforma per l'impiego leader nei campi dell' industria
alberghiera, della gastronomia e del turismo.

hotelleriesuisse

Swiss Hotel Association

Un servizio di hotelleriesuisse