

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2010)
Heft: 20

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: 30.01.2026

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

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotelrevue Nr. 20 / 20. Mai 2010

Der grösste Stellenmarkt
Le principal marché
de la branche

Pfingstausgabe Nr. 21
erscheint am Do. 27. Mai 2010
Anzeigenschluss Fr. 21. Mai 2010, 9.00 Uhr

AG
ACTIVE GASTRO ENG

Plan dini Karriere mit Eus!

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

HOTEL CAREER

Aktuell über 750 Hotel- und
Gastronomiejobs in der
Schweiz.

Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH

**Hoteldirektorin
gefunden**

htr stellenrevue

Online unter
www.hoteljob.ch

www.gastrojob.ch

Topjobs und Gastroprofis – ganze Schweiz

GastroJob

Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-6
Deutsche Schweiz	5-9
Suisse romande	9
Svizzera italiana	9
International/Marché international	9
Stellengesuche/Demandes d'emploi	9
Immobilien	10

Höhere Gewalt

Eyjafjöll: der
isländische Vulkan
wirft viele Rechts-
fragen auf.



Fotolia

Annulation höhere Gewalt



MARC KAUFMANN
LIC. JUR., FÜRSPRECHER,
LEITER WIRTSCHAFT UND RECHT
HOTELLERIESUISSE

Als höhere Gewalt bezeichnet die schweizerische Rechtsordnung ein «unvorhergesehenes, unvorhersehbares, aussergewöhnliches Ereignis, das mit unabwendbarer Gewalt von aussen hereinbricht, also ein zu hoher Intensität gesteigerter Zufall». Ohne Zweifel kann ein Vulkanausbruch, welcher den Flugverkehr in grossen Teilen der Welt zum Erliegen bringt, als klassisches Beispiel höherer Gewalt angeführt werden.

Verhinderte Anreise

Gemäss OR Art. 119 gilt eine Forderung als erloschen, wenn durch Umstände, die der Schuldner (im Gastaufnahmevertrag also das Hotel) nicht zu verantworten hat, seine Leistung unmöglich geworden ist. Falls nun aber auf der Gegenseite der Gast die Leistung des Hotels nicht entgegennehmen kann, ist OR Art. 91 über den Gläubigerverzug zu berücksichtigen: Der Gläubiger (Gast) kommt nur in Verzug, wenn er die Annahme der gehörig angebotenen Leistung ungerechtfertigterweise verweigert.

Die aussergewöhnlichen Umstände des Vulkanausbruches führen dazu, dass der Gast in der Regel nicht in Gläubigerverzug kommt, da es sich um keine ungerechtfertigte Weigerung handelt, sondern der Gast eben aufgrund höherer Gewalt nicht anreisen kann. Zwar liegt die An- und Abreise grundsätzlich in der Verantwortlichkeit und der Risikosphäre des Gastes und dieser ist bei Störungen, die in seiner Person liegen (Erkrankungen, Verkehrsstau usw.) dafür verantwortlich und dementsprechend schadenersatzpflichtig. Nicht schadenersatzpflichtig ist der Gast aber, wenn höhere

Gewalt die Anreise verunmöglicht und keinerlei üblichen Reismöglichkeiten mehr zur Verfügung stehen. Allfällige Vorauszahlungen, welche bereits geleistet wurden, müssen in diesen Fällen im Rahmen des Vertrages rückabgewickelt und somit zurückbezahlt werden.

Verspätete Anreise

Hat der Gast hingegen einen längeren Aufenthalt gebucht und ist die Anreise ein, zwei Tage später möglich, trifft den Gast die Verpflichtung zur Schadensminderung, das heisst, er ist in solchen Fällen verpflichtet, den Vertrag auch zu einem späteren Zeitpunkt zu erfüllen, sofern das Hotel sein Angebot aufrechterhalten kann. Die Übernachtungen, welche nicht in Anspruch genommen werden konnten, sind nicht zu

bezahlen. Reist aber der Gast ein paar Tage später nicht an, obwohl er die Möglichkeit dazu hätte, wird er ab diesem Zeitpunkt schadenersatzpflichtig.

Tour-Operators

Bei der Behandlung von Annulationen von Tour-Operators ist zu differenzieren. Erhebt der Tour-Operator gegenüber seinen Kunden Schadenersatzforderungen, besteht für den Hotelier keine Veranlassung, seinerseits auf seine Annulationsforderungen zu verzichten. Solange Reisebüros und Tour-Operators nicht Gewähr dafür bieten, dass sie gegenüber den Gästen oder Dritten keinerlei Ansprüche auf Schadenersatz, Annullierungskosten oder Verfallgelder haben, sollte auch der Hotelier nicht auf eine Zahlung verzichten.

Hier bestimmen Sie den Inhalt!

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

htr hotelrevue

**COOLE DRINKS
HEISS GELIEBT**

**DAS
INTENSIV-
SEMINAR
VON GASTROKURS**

**DER
BAR
KURS**

TERMINE
Frühling: 03.05. bis 04.05.2010
Sommer: 29.08. bis 04.09.2010
Herbst: 15.11. bis 20.11.2010

**WEITERE
INFORMATIONEN**
Gastrokurse
Bühne Zürich
Tel. 044 977 111
Weiterbildung@
gastrokurse.ch
www.gastrokurse.ch

PREISE
CHF 1'100.- inkl. Pension

GASTROKURS
974309

Sprachaufenthalte

Top Angebote von
Annemarie + Rolf Frischknecht
Tel 044 926 39 58
www.sprachausbildung.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

Hotel & Gastro formation

by
Hotel & Gastro Union
GastroSuisse
hotellerieuisse

Letzte Plätze zu vergeben...

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.

Rufen Sie uns an - wir beraten Sie gerne!

Hotel & Gastro formation
Herr Jonas Schmid / Eichstrasse 20 / 6353 Weggis
Tel. 041 392 77 07 / Fax 041 392 77 70
j.schmid@hotelgastro.ch / www.hotelgastro.ch

Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, insetate@htr.ch

htr **hotel revue**

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: hotellerieuisse, 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 Holmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

Anzeigen-Innenendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Patricia Nobs Wyss, Monika Hausammann

E-Mail: insetate@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
- 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

	Nr. 21/2010	Nr. 22/2010	Nr. 23/2010	Nr. 24/2010
- Ausgabe / Numéro	27.5.2010	3.6.2010	10.6.2010	17.6.2010
- Erscheint / Parution			7.6.2010	14.6.2010
- Anzeigenschluss / Délai	21.5.2010 9:00 Uhr	31.5.2010		

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.

Restaurant Markthalle Im Viadukt

*Wir eröffnen Anfang September 2010 das Restaurant Markthalle im Viadukt in Zürich 5 und suchen Profis für folgende Jobs:

Service:
Chef de Service
Sommelier/Chef de Bar
Kellner und Kellnerinnen
Baristas und Barkeepers
Buffetiers

Küche:
Souschef
Chef Tournant
Chefs de Partie
Jungköche, Hilfsköche
Pâtissier
Casseroliers

Wir erwarten ein professionelles Dienstleistungsverständnis, Leidenschaft fürs Essen und Trinken sowie eine grosse Erfahrung im Gastgewerbe.

Das Restaurant Markthalle ist Teil der Markthalle Im Viadukt und bietet Platz für 140 Gäste (im Sommer für über 200). Es ist täglich von 8-24 Uhr geöffnet, am Sonntag von 8-18 Uhr. Wir kochen, was der Markt an guten Produkten hergibt, und servieren alles in die Mitte des Tisches (ein bisschen wie zuhause, früher). Wir legen grossen Wert auf einfaches und gutes Essen sowie auf klassisch professionellen Service in entspannter und grässiger Atmosphäre.

Bitte sende Dein Bewerbungsportfolio mit Motivationsschreiben per Post oder E-Mail an:



Restaurant Gasometer AG
Personalbüro
Neugasse 84 8005 Zürich
hr@gasometerag.ch

*Wir sind das Restaurant Gasometer AG und wir stehen hinter den Restaurants Josef, Italia, Lily's und der Wirtschaft Ziegelhütte.

FÜR UNSER RESTAURANT «ENTRECÔTE CAFÉ FÉDÉRAL» IM HERZEN DER STADT BERN SUCHEN WIR EINE/N

FRONTORIENTIERTE/N
BETRIEBS-ASSISTENTEN/IN

PER SOKFORT ODER NACH VEREINBARUNG.

AUFGABENBEREICH:

SIE SORGEN FÜR DEN REIBUNGSLOSEN BETRIEBSABLAUF, ARBEITEN SELBSTÄNDIG UND ZIELORIENTIERT. SIE SIND EINE NATÜRLICHE PERSÖNLICHKEIT, WELCHE MITHILFT, UNSER ERFOLGREICHES KONZEPT MIT LIEBE ZUM DETAIL UMZUSETZEN UND BEGEISTERUNG UND FACHWISSEN AN DAS TEAM WEITERGEBEN KANN UND WILL. SIE HABEN EIN KONSEQUENTES AUFTRETEN UND SORGEN SICH MIT VIEL CHARME UM DAS WOHL UNSERER GÄSTE. DAS ENTWICKELN VON INNOVATIVEN IDEEN, UM DAS UNTERNEHMEN MIT ZU GESTALTEN, IST FÜR SIE EINE GROSSE HERAUSFORDERUNG.

ANFORDERUNGSPROFIL:

SIE BRINGEN DIE GEEIGNETE FACHKOMPETENZ MIT (GASTGEBERLICHE AUSBILDUNG UND COMPUTERERFAHRUNG), SIND ZWISCHEN 25 UND 35 JAHREN, BELASTBAR, FLEXIBEL UND SPRACHGEWANDT (D, F UNBEDINGTE, E WÜNSCHENSWERT).

WIR BIETEN:

EINE NEUE HERAUSFORDERUNG MIT ZUKUNFT IN EINEM INNOVATIVEN RESTAURANT, GUTES ARBEITSKLIMA IN EINEM JUNGEN UND MOTIVIERTEM TEAM, REGELMÄSSIGE ARBEITSZEITEN UND TRANSPARENZ IN DER GESCHÄFTSFÜHRUNG. MÖGLICHKEITEN ZU INTERNER WEITERBILDUNG UND EINE GUTE CHANCE FÜR IHRE PERSÖNLICHE ZUKUNFT.

INTERESSIERT? DANN FREUE ICH MICH AUF IHRE BEWERBUNGS-UNTERLAGEN MIT FOTO!

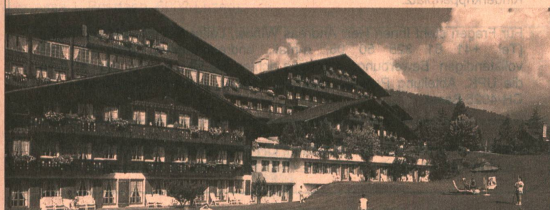


ENTRECÔTE CAFE FEDERAL

HERR LUKAS UEHLINGER - BÄRENPLATZ 31 - 3011 BERN - TELEFON 031 311 16 24
WWW.ENTRECOTE.CH

STEIGENBERGER
HOTELS AND RESORTS

InterCityHotel



Als herzliche Gastgeber begeistern wir Menschen mit einzigartiger Qualität.

Seit 80 Jahren bietet die Steigenberger Hotel Group Komfort auf Spitzenniveau. In unseren derzeit 80 Steigenberger Hotels and Resorts und InterCityHotels sorgen über 6.500 Mitarbeiter für das Wohl unserer Gäste. Mit Häusern in Deutschland, Österreich, der Schweiz, den Niederlanden und Ägypten gehören wir zu den Branchenführern in Europa. Eine solche Tradition lässt uns nach den Besten Ausschau halten – wenn Sie dazu gehören, bewerben Sie sich bei uns.

Für das Steigenberger Hotel Estdad-Saaren, dem grössten Betrieb in der Feriendestination „Saarenland“, suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Hoteldirektor/in

Als Gastgeber eines lebendigen 2-Saison-Betriebes übernehmen Sie die Verantwortung für 70 Mitarbeiter, mehr als 120 Zimmer, zwei Restaurants, moderne Tagungsräume sowie einen Wellnessbereich von über 1.000 m².

Diese Herausforderung bietet Ihnen:

- Führungsverantwortung mit hoher Entscheidungskompetenz
- Eine vielfältige Erlebniswelt der Spitzenhotellerie
- Fordernde, dynamische und einsatzfreudige Mitarbeiter
- Eine zukunftsorientierte Unternehmenskultur

Ihr Aufgabenbereich umfasst:

- Die selbstständige Führung des Hotelbetriebes vor Ort
- Umsetzung der strategischen Unternehmensziele
- Förderung der hohen Motivation und Professionalität der Mitarbeiter
- Ausbau und Pflege der Kommunikationskultur innerhalb und ausserhalb des Hotels

Sie bringen mit:

- Den erfolgreichen Leistungsausweis in verantwortungsvoller, menschenorientierter Führung in einem der Position entsprechenden Umfeld
- Fundierte betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- Konzeptionelles und operatives Denken
- Starke persönliche Ausstrahlung sowie ein hohes Mass an Integrität
- Gewandtheit in den Sprachen Deutsch, Französisch und Englisch

Fühlen Sie sich durch diese nicht alltägliche Herausforderung angesprochen? Motiviert es Sie, als Teil eines internationalen Konzerns am Erfolg mit zu wirken? Dann senden Sie Ihre Bewerbung (inkl. Foto) an:

Monika Schüpbach - Geschäftsführerin
Steigenberger Hotels AG - Gotthardstrasse 18 - 8800 Thalwil
E-Mail: mschuepbach@steigenberger.ch

Claus-Dieter Jandel, Executive Vice President, steht Ihnen unter der Nummer +49 69 66564-611 für weitere telefonische Auskünfte gern zur Verfügung.



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

SCHLOSS LAUFEN

Hören Sie, was diese ehrwürdigen Mauern für Geschichten erzählen? Damit neue Geschichten dazukommen und dieses wunderbare Haus – mit von Herzen gelebter Gastfreundschaft – weiterblüht, suchen wir eine/einen

GESCHÄFTSFÜHRER/IN

In unserem Erlebnisreich – 70 Meter über dem Rheinfluss – geniessen unsere Gäste die entspannende Gastfreundschaft im frisch renovierten Schloss Laufen. Diese besondere Location ist für die unterschiedlichsten Events eine Attraktion. Eine reiche Auswahl an kulinarischen Freuden ist nur ein Highlight unter vielen.

In dieser anspruchsvollen Kaderfunktion sind Sie für die komplette Führung dieses einmaligen Hauses verantwortlich. Als herzlicher Gastgeber mit hohen Qualitätsansprüchen an sich und das Team, bringen Sie wirtschaftliches Denken und Handeln sowie Organisationstalent mit, um diesen ISO zertifizierte Betrieb erfolgreich zu führen. Rund 50 begeisterungsfähige Mitarbeitende unterstützen Sie tatkräftig, sorgen täglich mit viel Engagement für die Gästezufriedenheit und helfen Ihnen bei der Vermarktung. Diverse administrative Tätigkeiten im Zusammenhang mit der Betriebsführung runden Ihr Aufgabengebiet ab.

Ihr Profil

- abgeschlossene Hotelfachschule und/oder mehrjährige, erfolgreiche Führung eines ähnlichen Betriebs
- sehr gute Kenntnisse im administrativen Bereich und betriebswirtschaftliche Weiterbildung
- Erfahrung in der Planung und der Durchführung von Banketten
- Fundierte Führungserfahrung und Organisationstalent
- Gastgeber mit Leib und Seele

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wenn ja, freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Foto und Angabe zu Ihrer Lohnvorstellung.

SV (Schweiz) AG | Reto Gerspacher
Human Resources Consultant | Memphispark
Wallisellenstrasse 57, CH-8600 Dübendorf 1



Damit das Restaurant **Le Poisson** (40 Plätze) das Top-Fischrestaurant in Zürich bleibt und das italienische Restaurant **Vivace** (40 Plätze), die Bar (22 Plätze) und der Bankettraum (50 Plätze) seine anspruchsvolle Kundschaft weiterhin mit einer qualitativ konstant guten Leistung verwöhnen kann, suchen wir Sie auf Mitte Juni, Anfangs Juli 10 als unseren neuen gesamt verantwortlichen

KÜCHENCHEF

Ein bestens motiviertes Team (5 Köche, 3 Lehrlinge) steht Ihnen für die Bewältigung dieser vertrauens- und anspruchsvollen Aufgaben zur Seite. Das fachlich gut ausgewiesene Service-Team unter Leitung von Werner Klement garantiert dafür, dass Ihr Endprodukt bei den Gästen mit Begeisterung verkauft wird. Eine aussergewöhnliche Kaderstelle, mit einem ausgezeichneten Entwicklungspotential! Unser Haus gehört zu den Top****Hotels im Herzen von Zürich. www.hotelglaarnischhof.ch informiert Sie über alles weitere unseres vielfältigen Innenlebens. Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung.



GLÄRNISCHHOF
STADT & BUSINESSHOTEL ZÜRICH
Claridenstrasse 30 - 8002 Zürich 2
Rolf Benz, Direktor - Tel 044 286 22 33

Die Gastronomiegruppe



Die ZfV-Unternehmen 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-Unternehmen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäcker-Konditorei in Zürich.

Für das von uns im Auftrag geführte

UBS Restaurant UBStairs

Paradeplatz, 8001 Zürich
suchen wir per Mitte Juli 2010 eine

Betriebsleitung (m/w)

Ihre Aufgabe: In dieser Funktion sind Sie hauptsächlich für die operative Betriebsführung des qualitativ hochstehenden und einzigartigen Betriebes am Zürcher Bankenkaiplatz unter Berücksichtigung betriebswirtschaftlicher Aspekte zuständig. Der exklusive Betrieb bietet eine raffinierte Gastronomie auf gehobenem Niveau und verfügt über ein Gäste-Restaurant mit 60 Sitzplätzen, 10 VIP-Kunden-Luncheonräume sowie eine einzigartige Terrasse mit Blick auf den Paradeplatz. Die Durchführung von Caterings, Sonderanlässen und –aktionen gehört zum erweiterten Aufgabenbereich. Im Weiteren sind Sie für die Planung und Qualitätssicherung des hochstehenden Angebotes verantwortlich. Als Gastgeber/in pflegen Sie einen zuvorkommenden Kontakt zu den anspruchsvollen Gästen. Die Mitarbeiterführung, –qualifikation und –schulung und die Einsatzplanung gehören zu Ihren Alltagsaufgaben. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag im Tagesdienst, sind aber bei Spezialanlässen flexibel einsatzbereit.

Ihr Profil: Sie sind ein Gastro-Profi mit einer Grundausbildung im Gastgewerbe sowie Abschluss einer Hotelfachschule oder einer vergleichbaren Qualifikation. Sie sind die geborene Gastgeberpersönlichkeit mit Charisma, Souveränität und Einfühlungsvermögen und bringen mehrjährige Führungserfahrung sowie Erfahrungen im gehobenen Segment mit. Sie weisen ein äusserst hohes Qualitätsbewusstsein, Eigeninitiative, Belastbarkeit sowie Kommunikationsfähigkeit auf. Ein stilsicheres Auftreten, gute Englischkenntnisse, vernetztes Handeln und Denken, Kreativität sowie gute EDV-Kenntnisse runden Ihr Profil ab.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem einzigartigen Restaurant 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-Unternehmen

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



WALLISERHOF

Zermatt

Zur erfolgreichen Weiterführung des ****Hotel Walliserhof mit 34 Zimmern und zwei Restaurants, dem Stübl mit 45 Plätzen, dem Grill mit 36 Plätzen sowie einer Sommerterrasse mit 48 Plätzen an der Bahnhofstrasse in Zermatt, suchen wir ab Herbst 2010 oder nach Vereinbarung ein dynamisches, innovatives und aufgestelltes

Direktionspaar

Beide Partner verfügen über eine abgeschlossene und solide Basisausbildung in der Gastronomie und über Berufserfahrung. Sie ergänzen sich in Ihren Arbeitsbereichen und können somit alle Führungsaufgaben kompetent wahrnehmen und abdecken.

Bewerber, welche die interessante und abwechslungsreiche Herausforderung mit langfristigen Perspektiven in unserem Jahresbetrieb mit 32 Mitarbeitenden angehen wollen, senden ihre Unterlagen an:

Christian Welschen, Wieststr. 44, 3920 Zermatt, Tel. 027 967 54 22

Hotel Walliserhof
Familie Christian Welschen
Bahnhofstrasse 30
3920 Zermatt
Tel. 027 966 65 55
Fax 027 966 55 50
E-Mail: walliserhof.zermatt@reonline.ch
Internet: www.reonline.ch/walliserhof

SWISS
QUALITY HOTELS®
INTERNATIONAL



Gastroconsult

UNTERNEHMENSBERATUNG FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Am 1. Oktober 2010 sind Sie dabei als neuer

RESTAURANTLEITER

im Trendlokal
Restaurant Du Nord in Bern
www.dunord-bern.ch

.....wenn Sie über eine abgeschlossene Hotelfachschule oder Restaurationsfachausbildung verfügen und mit Berufs- und Führungserfahrung ausgestattet sind (Alter 25 bis 35 Jahre).

Sie kennen die Branche und behalten in hektischen Situationen den Überblick. Gastronomie und Verkauf ist Ihre grosse Leidenschaft. Mit den Du Nord-Gästen erwartet Sie zudem ein motiviertes und eingespieltes Team.

Interessieren Sie sich für diese Herausforderung? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto bis 4. Juni 2010 an:

Gastroconsult AG
Unternehmensberatung | Tina Müller
Standstrasse 8 | Postfach | 3000 Bern 22
031 340 66 29 | tina.mueller@gastroconsult.ch
www.gastroconsult.ch



Die Universitären Psychiatriischen Kliniken Basel erfüllen mit rund 1000 Mitarbeitenden anspruchsvolle Aufgaben in der psychiatrischen Versorgung und Ausbildung sowie der universitären Lehre und Forschung.

Im Rahmen der Neuausrichtung unserer Privatabteilung, die mit einem hohen Dienstleistungsgrad Angebote von universitärer Exzellenz pflegen und weiter entwickeln möchte, suchen wir per 1. September 2010 oder nach Vereinbarung eine / einen

Leiterin / Leiter Hotellerie Privatabteilung (100%)

In dieser Schlüsselposition sind Sie für den Aufbau einer Hotellerie- und Serviceorganisation mit hohen Qualitätsstandards verantwortlich. Als Mitglied des Leitungsgremiums der Privatabteilung sind Sie für die administrative Unterstützung der Kernprozesse und für das Schnittstellenmanagement sowohl zur gesamten UPK als auch zwischen den verschiedenen Berufsgruppen zuständig. Sie unterstützen zudem alle nötigen Marketingaktivitäten. Ihnen obliegt die organisatorische und personelle Führung des Hotellerteams.

Sie sind eine initiative Persönlichkeit mit hohen kommunikativen und integrativen Fähigkeiten sowie Durchsetzungsvermögen. Leistungsbereitschaft, Kunden- und Ergebnisorientierung und ein hohes Qualitätsbewusstsein zeichnen Sie aus. Sie motivieren Ihre Mitarbeitenden und erkennen und fördern deren Potentiale. Sie begegnen neuen Herausforderungen mit Einfallsreichtum und Offenheit für Veränderungen. Sie verfügen über einen Hotelfachhochschulabschluss und eine Managementausbildung sowie fundierte Berufs- und Führungserfahrung. Sehr gute Sprachkenntnisse (Deutsch und Englisch schriftlich und mündlich; Französisch mündlich) sowie gute EDV-Kenntnisse runden Ihr Profil ab.

Es erwartet Sie eine verantwortungsvolle Tätigkeit mit Gestaltungsspielraum in einem herausfordernden Umfeld. Die Anstellung und Entlohnung richten nach den Bestimmungen des Kantons Basel-Stadt. Bei Bedarf unterstützt Sie unsere Abteilung Personal bei der Suche nach einem Kinderkrippenplatz.

Für Fragen steht Ihnen Herr Andreas Windel, Leiter Betrieb, zur Verfügung (Tel. +41 61 325 50 06, e-mail: andreas.windel@upkbs.ch). Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte bis 11. Juni 2010 an die UPK, Abteilung Personal, Barbara Steiger, Wilhelm Klein-Strasse 27, CH-4025 Basel.

Wilhelm Klein-Strasse 27, Postfach, CH-4025 Basel
Telefon +41 61 325 51 11, Telefax +41 61 325 52 58, www.upkbs.ch



Sie sind initiativ, überzeugungsstark und haben Erfahrung in der Systemgastronomie!

Unser Auftraggeber geht in die Offensive! Um mit neuen Ideen und frischem Schwung das Gute noch besser zu machen, suchen wir für den weiteren Ausbau einer grossen Kette von Restaurationsbetrieben einen strategisch denkenden und umsetzungsstarken „Macher“ als

Operations Director (COO) „Gastronomie“

Mit Leidenschaft und einem Team von Spezialisten verleihen Sie „Bewährtem“ neue Dynamik. Sie sind für folgende Hauptaufgaben zuständig:

- Leitung der grossen Anzahl an bestehenden Betrieben mit Verantwortung für Budget- und Margenrealisierung
- Ergebnis- und kundenorientierte Führung der Direktunterstellten
- Planung, Entwicklung und Umsetzung eines Konzeptes zur Vereinheitlichung aller Betriebe betreffend Angebot und Management
- Aufbau einer ganzheitlichen Systemgastronomie
- Planung, Entwicklung und Realisierung einer Angebots-Standardisierung für alle Formate und Betriebe
- Planung und Durchführung einer Sortimentsbereinigung in Zusammenarbeit mit der Beschaffung
- Planung und Erstellung der nationalen Verkaufs- und Marketingaktivitäten
- Planung und Erarbeitung von Markt-, Konkurrenz- und Standortanalysen mit internen und externen Abteilungen und Partnern
- Aufbau eines Netzwerks bei Opinionleadern in Industrie, Handel, Fachpresse und Hotelfachschulen

charismatisch – analytisch – dynamisch – überzeugend – umsetzend

Neben einem (Fach-) Hochschulabschluss (vorzugsweise Hotelfachschule) und praktischer Erfahrung in der Restauration, bringen Sie vor allem Führungserfahrung im Bereich der Systemgastronomie auf übergeordneter Ebene mit. Ihr fundiertes und ausgewiesenes Fachwissen beinhaltet Kenntnisse der Systemgastronomie, ausgeprägte betriebswirtschaftliche Kenntnisse sowie konzeptionelle und strategische Fähigkeiten. Sie sind belastbar, führungsstark, umsetzend und ausdauernd. Als durchsetzungsstarke und gewinnende Persönlichkeit kommunizieren Sie verhandlungssicher in Deutsch, Französisch und Englisch (Italienisch von Vorteil). Ein ambitioniertes Umfeld erwartet Sie gerne als zukünftigen Key Player.

Bitte senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto umgehend per Mail. Ihre Bewerbung behandeln wir diskret und freuen uns, Sie bald persönlich kennen zu lernen. Herzlichst, Markus Mühlemann

ProSearch Gorenmatstrasse 19 T +41 61 561 77 70 mm@prosearch.ch
4102 Binningen M +41 79 415 99 11 www.prosearch.ch

... und die Suche
hat ein Ende!

hotelleriesuisse, der Unternehmerverband der Schweizer Hoteliers, steht zusammen mit seinen 3'200 Mitgliedern für eine qualitätsbewusste und zukunftsorientierte Schweizer Hotel- und Beherbergungswirtschaft.

Für das Geschäftsfeld Beruf und Bildung suchen wir in Bern per 16. August 2010 oder nach Vereinbarung eine motivierte und engagierte Persönlichkeit als

Leiter/in Nachwuchsmarketing

Ihre Aufgaben

In dieser vielseitigen und abwechslungsreichen Funktion sind Sie verantwortlich für die Strategieentwicklung und -umsetzung zur Nachwuchsförderung in der Hotellerie. Sie erkennen Trends, beobachten den Jugend- sowie Arbeitsmarkt und erarbeiten das Tätigkeitsprogramm der Nachwuchsförderung. Ihre Mitarbeitenden coachen Sie bei der Organisation und Durchführung von Berufsinformationsanlässen, Berufsmessen, Schnuppercamps und weiteren Anlässen. Sie engagieren sich stark in der Öffentlichkeits- und Medienarbeit und erarbeiten Informationsmittel und Dokumentationen für die Zielgruppen.

Ihr Profil

Mit einer breit abgestützten Ausbildung, vorzugsweise mit (Fach)Hochschulabschluss oder Hotelfachschulabschluss und Erfahrung im Marketingbereich sind Sie den hohen Anforderungen und künftigen Herausforderungen gewachsen. Eine kreative, vorausschauende, konzeptionelle und vernetzte Arbeitsweise sowie gute Organisations-, Planungs- und Projektmanagementfähigkeiten sind weitere Voraussetzungen zur erfolgreichen Erfüllung dieser Aufgaben. Zu Ihren Stärken zählen das Führen von Mitarbeitenden (Team von 5 Personen), eine ausgeprägte Kommunikations- und Teamfähigkeit sowie Freude am Umgang mit Jugendlichen. Sie sind deutscher oder französischer Muttersprache mit ausgezeichneten Kenntnissen der anderen Sprache.

hotelleriesuisse ist ein modern geführtes Unternehmen aus der Verbandswelt und bietet nebst dem faszinierenden Arbeitsgebiet ein produktives Umfeld, eine moderne Infrastruktur und gute Sozialleistungen.

Wir freuen uns auf die Zusendung Ihrer schriftlichen Bewerbung bis spätestens am 25. Mai 2010.

hotelleriesuisse
Frau Ursula Imhasly Bevc
Leiterin Human Resources
Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
ursula.imhasly@hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch

Interessiert? Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Françoise Aramendi, Leiterin Beruf und Bildung unter 031 370 42 05 gerne zur Verfügung.



NEW YORK FOOD Co.

New York Food Company ist eine Kette von Quick-Service-Restaurants im amerikanischen Stil. Während 365 Tagen umfasst unser Angebot Sandwichs in allen Variationen, Salate und New York Style Pizzas. Für unseren Betrieb in Luzern suchen wir eine führungserprobte, verkaufs- und dienstleistungsorientierte Persönlichkeit als

Geschäftsführer Assistent (m/w)

verantwortlich für die Abend-/Nachtschicht (So.–Do. 2 Uhr, Fr./Sa. bis 5 Uhr)

Wir bieten:

- Nach interner Ausbildung (Training on the Job) werden Sie folgende Aufgaben übernehmen:
- selbstständige Schichtleitung
- Führung u. Motivierung der Mitarbeiter mit aktiver Mitarbeit an der Front.
- Umsetzung, Einhaltung und Optimierung der vorgegebenen Betriebsabläufe und Arbeitsregeln
- Bestellwesen, Inventar, Wareneingangskontrolle
- Ausbildung und Einarbeitung von neuen Mitarbeitern
- wir bieten zeitgemässe Arbeitsbedingungen und ein leistungsorientiertes Kompensationspaket.

Anforderungsprofil:

- Wir wenden uns an zuverlässige, engagierte und belastbare Personen zwischen 25 und 40 Jahren, die folgende Kriterien erfüllen:
- Erfolgsausweis in der Systemgastronomie
- fundierte Führungserfahrung eines Teams von ca. 4 bis 5 Mitarbeitern
- sehr gute EDV-Kenntnisse MS-Office
- sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- gute mündliche Englischkenntnisse; andere Sprachkenntnisse von Vorteil
- eine erfolgreiche Berufserfahrung in ähnlicher Funktion wird erwartet
- wohnhaft in Luzern oder in der Nähe
- Wirtepatent von Vorteil

Nichtkomplett oder den Anforderungen nicht entsprechende Dossiers können nicht berücksichtigt werden.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, senden Sie uns bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen inklusive Foto am besten per E-Mail an office@nyfood.ch. Oder per Post an: New York Food Company AG, Pilatusstrasse 1, Postfach, 6002 Luzern.

Ein grosser Schritt für Sie!

Unsere Auftraggeberin mit Sitz in der Stadt Luzern ist ein renommiertes Gastronomieunternehmen. Wir suchen den Kontakt zu einer charakterstarken, dynamischen und unternehmerisch denkenden Persönlichkeit als

Küchenchef

Sie sind ein initiativer, routinierter und unternehmerisch denkender Küchenchef mit Erfahrung. (30–40-jährig), lieben die Qualität und Präzision, sind ein guter Einkäufer und Kalkulator und sind auch in der Lage, Bankette bis 250 Personen zu bewältigen.

Organisatorisch sind Ihnen 2 weitere Restaurants unterstellt, welche separat von Küchenchefs geführt werden.

Sie verstehen es, die anspruchsvolle Kundschaft mit einem saisongerechten und fantasievollen Angebot zu erfreuen und Ihre Küchenbrigade zu motivieren. Den Auszubildenden vermitteln Sie gerne Ihr breites Fachwissen und beim Einkauf legen Sie Wert auf erstklassige Produkte.

Um dieser gepflegten Küche gerecht zu werden, ist Ihre bisherige Erfahrung in der gehobenen Gastronomie unerlässlich. Unsere Vorstellungen liegen bei mindestens 13 GaultMillau-Punkten. Ihr Organisationsgeschick, Ihre Flexibilität und Führungserfahrung kommen dabei vollumfänglich zum Tragen. Sie werden einer Brigade von 6 gelernten Köchen und 4 Lehrlingen vorstehen.

Wenn Sie als initiativer, kompetenter und teamfähiger Fachmann ein längerfristiges Engagement suchen, dann freuen wir uns auf Ihr vollständiges Bewerbungsdossier mit Foto und Handschriftprobe. Die vertrauliche Behandlung Ihrer Angaben ist für uns Pflicht und Selbstverständlichkeit.

Eintritt nach Vereinbarung.

Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 7105-4084 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Das Kurhaus Weissenstein liegt auf dem Hausberg von Solothurn mit einer einmaligen Aussicht auf das Alpenpanorama. Das traditionsreiche ehemalige Kurhaus ist ein bekannter Hotel-, Seminar- und Bankettbetrieb und ein beliebter Ausflugsort für Tagesgäste. Das Kurhaus Weissenstein ist ein Saisonbetrieb, Mai bis November. In unserem Team ist folgende Saisonstelle per sofort zu besetzen:

RECEPTIONIST/DIREKTIONSASSISTENT (M/W)

Als Receptionist/Receptionist führen Sie das «Herzstück» unseres Betriebs weitgehend selbständig. Sie betreuen die Seminar- und Bankettorganisation. Sie verfügen über Berufserfahrung an der Reception/Empfang oder haben eine kaufmännische Ausbildung. Sie bleiben auch in hektischen Zeiten ruhig und freundlich.

Bitte senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Brigit Leicht und Heinz Blattmann
Kurhaus Weissenstein, 4515 Weissenstein SO
Telefon 032 628 61 61, www.weissenstein.ch

KURHAUS
WEISSENSTEIN
HOTEL RESTAURANT 1202 M



Mise au concours du poste de

Responsable de projet (100%)

Lancé il y a 5 ans par Suisse Tourisme, le programme national ENJOY SWITZERLAND aspire à un développement durable et global de l'accueil et de l'offre des destinations touristiques en Suisse. Participant à la nouvelle mouture, Nendaz recherche pour le 1^{er} septembre 2010 un /une responsable de projet pour une durée déterminée de deux ans.

En étroite collaboration avec les divers prestataires de la destination, vous serez chargé(e) de mettre en place et de gérer des projets d'amélioration de la qualité des prestations et le développement de l'offre.

Vous bénéficiez d'une formation supérieure et disposez des compétences professionnelles dans les domaines suivants :

- Tourisme et/ou secteur des loisirs
- Gestion de projet, de l'organisation et de la planification
- Communication et relations publiques
- Relations avec des partenaires touristiques et économiques
- Bonne maîtrise de l'allemand.

Si vous êtes une personne visionnaire, créative, capable de fédérer et de vous adapter à un environnement très diversifié, alors nous nous réjouissons de recevoir votre candidature.

Merci d'adresser votre dossier complet (avec prétentions de salaire) à Nendaz Tourisme, Monsieur Sébastien Epiney, directeur, 1997 Nendaz d'Ici au 12 juin 2010.

Informations sur le projet, cahier des charges et organigramme disponibles sous : www.nendaz.ch/tourisme/enjoy-switzerland.html.

HOTEL KRONE UNTERSTRASS ZÜRICH

Das Hotel Krone Unterstrass ist ein renommiertes ****-Hotel im Zentrum von Zürich mit 76 modernen Hotelzimmern, Restaurant & Bar «differente» mit 120 Sitzplätzen sowie Bankett- und Seminarräumlichkeiten für Anlässe bis 200 Personen. Der Betrieb beschäftigt rund 50 Mitarbeiterinnen und wurde in den letzten Jahren von Grund auf erneuert. Er entspricht heute in jeder Hinsicht den hohen Anforderungen des modernen und anspruchsvollen Hotel- und Restaurantgastes.

Gesucht wird per Juli/August 2010 eine Persönlichkeit als

VIZEDIREKTOR (M/W)

Ihr Aufgabenbereich

- Frontoffice:
- Führung des ganzen Bereichs
- Budget- und Kostenverantwortung
- Mitarbeiterschulung
- Ausbildungsverantwortlicher unseres KV-Lehrlings

Sales & Marketing:

- Aktive Pflege aller Rooms-Verkaufskanäle
- Akquisition von neuen Roomskunden
- Betreuung der Key-Accounts im Roomsbereich

Administration:

- Führen der Personaladministration und der Lohnbuchhaltung
- Verwaltung von externen Immobilien

Allgemein:

- Wahrnehmung von Dutyaufgaben für den Gesamtbetrieb
- Vertretung des Direktors nach innen und aussen

Unsere Erwartungen

- Abschluss einer anerkannten schweizerischen Hotelfachschule
- Alter ab ca. 28 bis 38 Jahre
- Führungserfahrung im Frontofficebereich in der Hotellerie der Stadt Zürich
- Erfahrung in der Mitarbeiteradministration von Vorteil, aber nicht Voraussetzung
- Sehr gute EDV-Anwenderkenntnisse für Fidelio Suite 8, MS-Word und MS-Excel
- Bereitschaft zu einem mehrjährigen Engagement
- Lehrmeisterkurs und erste Erfahrungen in der Ausbildung von Lehrlingen
- Muttersprache Deutsch sowie gute Fremdsprachenkenntnisse Englisch/Französisch
- Leistungsfähig, selbstständig, geistig flexibel und verantwortungsbewusst
- Guter Teamplayer, grosses Durchsetzungsvermögen, unternehmerisches Denken

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen an:

Hotel Krone Unterstrass Zürich
Roger Jutzi, Schaffhauserstrasse 1, 8006 Zürich
Telefon 044 360 56 56, jutzi@hotel-krone.ch
www.hotel-krone.ch

BÜRGENSTOCK RESORT®

An einmaliger Lage, 450 Meter über dem Vierwaldstättersee, entsteht das neue Bürgenstock Resort® als Tourismus-Aushängeschild der Zentralschweiz.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für das Bürgenstock Resort® sowie für die Villa Honegg auf Sommer 2010 einen

Leiter Verkauf

Ihr Aufgabengebiet beinhaltet den Aufbau einer abschlussstarken Verkaufsabteilung für Kongresse, Konferenzen und Bankette für das Bürgenstock Resort® und die Villa Honegg innerhalb der definierten Zielmärkte und Segmente, die Pflege der bestehenden Kundenbeziehungen sowie die Akquisition von Neukunden.

Voraussetzung für diese Position ist eine abgeschlossene Hotelfachschule oder eine vergleichbare Ausbildung mit Schwerpunkt Verkauf sowie mindestens drei Jahre Sales-Erfahrung in der 4 oder 5 Sterne-Hotellerie. Sie sprechen verhandlungssicher Englisch und Französisch, weitere Fremdsprachenkenntnisse sind wünschenswert. Zusätzlich bringen Sie eine hohe Reisebereitschaft mit. Wir verlangen Loyalität, Kontaktfreude und «Türöffner»-Fähigkeiten. Gepflegtes und sicheres Auftreten sowie eine konstruktive und lösungsorientierte «why not»-Haltung setzen wir ebenfalls voraus.

Es erwartet Sie eine ausbaufähige und herausfordernde Aufgabe in einem wachsenden Unternehmen, leistungsorientierte Anstellungsbedingungen und ein internationales Umfeld. Sie arbeiten selbstständig und tragen entsprechende Verantwortung. Kommt hinzu, dass die Zukunftsplanung auf dem Bürgenberg für alle Mitarbeiter Perspektiven schafft.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Arbeitszeugnissen und Foto.



BÜRGENSTOCK HOTELS AG
Heike Bühlmann, Leiterin Personal
6363 Obbürgen, Telefon +41 41 612 99 10 (dienstags und freitags)
hr@buergenstock-hotels.ch www.buergenstock.ch





Just be as you are

Restaurants
Bars
Bankette
Events

Täglich geöffnet
ab 10 Uhr

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Stv. Geschäftsführer/in

für unseren Betrieb in Basel / Allschwil

Das Zic Zac Basel verfügt über 400 Plätze in den verschiedenen Restaurants und 300 Sitzplätze in der Gartenwirtschaft. Der Staff umfasst 45 Mitarbeitende.

Aufgabenbereich:
Operative Leitung der verschiedenen Restaurants / Bars
Mitarbeiterkultierung und Schulung
Mitarbeiterzeitsplanung / Lohnbuchhaltung
Diverse administrative Arbeiten

Anforderungen:
Abgeschlossene Hotelfachschule
Deutsch und Englischkenntnisse in Wort und Schrift
25 bis 35 Jahre alt
Verlässlichkeit und Organisationstalent gehören zu Ihren Stärken

Sind Sie interessiert und erfüllen die oben genannten Anforderungen?
Dann senden Sie Ihre Bewerbung z.Hd. Uns. Ihr Kontakt!

Zic Zac Basel

Baslerstrasse 355 | 4123 Allschwil | Tel. 061 302 12 20 | info@ziczac-basel.ch | www.ziczac-basel.ch

GAST RATHAUSKELLER

Wir suchen ab 1. Juli 2010 oder nach Vereinbarung einen

Alleinkoch (m oder w)

Für Jahresstelle (Vollzeit).

Ihre Bewerbung richten Sie bitte schriftlich an Gasthaus
Rathauskeller AG, Herr Stefan Meier, Inhaber,
Ober Altstadt 1, CH-6300 Zug. Tel. 041 711 00 56.
E-Mail: contact@rathauskeller.ch, www.rathauskeller.ch.



Richard und Yvonne Stöckli

3812 Wilderswil-Interlaken

Tel. 033 828 35 50 · Fax 033 828 35 51
www.hotel-alpenblick.ch

Ein starker Auftritt inmitten der Jungfrauregion
Unser Gourmetstübel wurde mit 1 Stern Michelin und 17 Punkten Gault Millau ausgezeichnet. In unserem qualitätsbewussten Team suchen wir:

Réceptionspraktikant/in
D/E/F-sprachig

Chef de Partie (m/w)
Mit Erfahrung in der gastronomischen Küche

Servicefachangestellte (m/w)
Mit Erfahrung

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

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



Für unser neues Schweizer Restaurant Adlisberg
in Zürich oberhalb des Dolders
suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung:

Service-Mitarbeiter/In(100%)

Perfekte Deutschkenntnisse sind
Voraussetzung.
Mitarbeiterzimmer sind vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung
(mit Foto)!

Carlton Zürich AG, Daniela Segmüller
Bahnhofstrasse 41, CH-8001 Zürich
Tel. +41 44 227 19 19 Fax. +41 44 227 19 27
E-Mail: dsegmueller@carlton.ch



HIRSCHEN GASTHOF

Der Gasthof Hirschen von 1523 wurde nach sorgfältiger Renovation vor vier Jahren eröffnet und 2009 als «Historisches Hotel des Jahres der Schweiz» ausgezeichnet.
Im idyllischen Städtchen Eglsau, an attraktiver Lage direkt am Rhein (15 Minuten vom Flughafen Zürich) suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine aufgestellte und gastorientierte

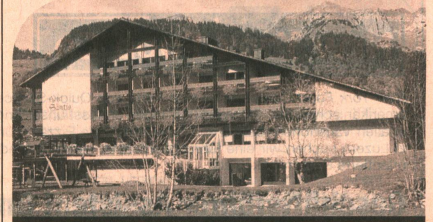
Betriebsassistentin

(20% Réception/30% Administration/50% Bankett-Verkauf)

Deutsche Muttersprache, Schweizerdeutsch von Vorteil, sehr gute Englisch-Kenntnisse, Fidelio V8 mindestens 1 Jahr Erfahrung.

Moderner und strukturierter Arbeitsplatz, geregelte Arbeitszeiten, faire Entlohnung, Diskretion gewährleistet.

Sind Sie ein Verkaufstalent, flexibel, belastbar und arbeiten gerne selbstständig? Dann senden Sie uns bitte möglichst auf elektronischem Weg Ihren lückenlosen Lebenslauf mit Foto und allen Zeugnissen an Franca Tedesco (Geschäftsbereich)
tedesco@hirschen-eglsau.ch. Weitere Informationen unter
www.hirschen-eglsau.ch



Für unser schönes ****Ferien- & Seminarhotel Sântis im herrlichen Toggenburg/SG suchen wir nach Vereinbarung in Jahresstellung

Sous-Chef m/w Jungkoch m/w

Ein kleines und motiviertes Team freut sich auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen oder Ihren geschätzten Anruf.



**** Ferien- & Seminarhotel Sântis · CH-9657 Unterwasser
Telefon: +41 (0)71/998 50 20 · Fax: +41 (0)71/998 50 21
www.hotel-santis.ch · santis@beutler-hotels.ch

AMBASSADOR

HOTEL ***** ZÜRICH

HÔTEL OPERA ZÜRICH

Sie lieben das Besondere...

Die beiden renommierten Erstklass-Boutique-Hotels Ambassador und Opera sind dank tollen Mitarbeitern und bester Lage im Herzen von Zürich das bevorzugte «home away from home» für unsere Gäste aus aller Welt.

In unserem einzigartigen Opernrestaurant bilden frische und kreative Fischspezialitäten den Haupttakt – dank der meisterhaften Zubereitung unseres jungen Küchenteams.

Sie suchen per Juni oder nach Vereinbarung: eine abwechslungsreiche, selbstständige und verantwortungsvolle Stelle als

Chef de partie, (Garde manger/Pâtissier)

Wir suchen versierten Koch, gerne auch eine Köchin, welcher die Verantwortung für die kalte Küche übernimmt. Haben Sie Lust, Ihre kreativen Ideen bei der Speise- und Menüplanung einzubringen, bei der Lehrlingsausbildung mitzuwirken, sich weiterzubilden und unsere Gäste zu verwöhnen? Ja, dann sollten Sie sich bei uns melden!

Per Juni suchen wir eine/n junge/n, aufgestellte/n

SERVICEFACHANGESTELLTE/N

In unserem einzigartigen Opernrestaurant (60 Pl.) À L'OPÉRA, mit kreativen Fischspezialitäten und Goût-Mieux-Gerichten, welche/r Spass am Beruf hat und unsere netten Gäste aus aller Welt aufmerksam betreut. Wir bieten Ihnen ein tolles Team und Gäste, die einen guten Service zu schätzen wissen.

Wir suchen: junge, motivierte Mitarbeiterin mit Berufserfahrung in ähnlichen Betrieben und mit guten CH-D-, E-Kenntnissen.

Wir bieten Ihnen: bessere Anstellungsbedingungen, als mann/ frau im 2010 erwarten kann und Weiterbildungsmöglichkeiten. Gerne stellen wir Ihnen diese interessanten Stellen persönlich vor und freuen uns auf Ihre Unterlagen oder direkte Kontaktnahme:

Hotels Ambassador und Opera
Martin Spycher, Resident Manager
Falkenstrasse 6, 8008 Zürich, Tel. 044 258 98 98
www.ambassadorhotel.ch.



FEEL THE DIFFERENCE...

Hotel St. Gotthard
Zürich - Switzerland

Das Hotel St. Gotthard ist ein renommiertes 4-Stern-Superior-First-Class-Hotel mit 143 Zimmern an der Zürcher Bahnhofstrasse. In unser traditionsreichen «Hummer & Auster Bar» sowie in der Lobby Bar erfüllen wir die hohen kulinarischen Ansprüche unserer internationalen Kundschaft.

Für die Neueröffnung unserer authentischen italienischen Caffè-Bar «MANZONI»

suchen wir nach Vereinbarung eine aktive, freundliche und leistungsstarke Persönlichkeit, die als

Chef Barista

unsere Caffè-Bar längerfristig führt.

Anforderungen:

- Berufserfahrung
- sehr gute Sprachkenntnisse in Italienisch und Englisch, Deutschkenntnisse von Vorteil
- Sie sollten Teamfähigkeit, Offenheit, ein kommunikatives und ausgeprägtes Selbstbewusstsein, Überzeugungskraft und ein sicheres Auftreten mitbringen

Möchten Sie ein Teil unseres motivierten Teams werden und den Geist unseres Hauses längerfristig prägen? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto per Post oder per E-Mail an die unten stehende Adresse.

Es werden nur Bewerbungen angenommen und zurückgeschickt, wenn sie allen Anforderungen entsprechen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungen.

Hotel St. Gotthard
Bahnhofstrasse 87, 8021 Zürich, Schweiz

Telefon: +41 44 227 77 52

Telefax: +41 44 227 77 49

E-Mail: admin@hotelstgotthard.ch

Internet: www.hotelstgotthard.ch

Ansprechpartner: Frau Jana Rauch
Position/Abteilung: Human Resources Manager

Werden Sie Mitglied eines erfolgreichen Teams!

Wir sind ein mittelgrosser familiär geführter Lebensmittelbetrieb mit einer einzigartigen Herstellungsphilosophie im Bereich Fleisch/Fisch. Unsere Produkte sind im Premium-Sektor angesiedelt.

Wir suchen einen ausgewiesenen Fachmann und Kenner der
Gastronomiebranche als

Fachberater 100% (ganze CH)

Sie sind gelernter Gastronomiekoch (evtl. sogar eldg. dipl. Küchenchef) mit einer ausgeprägten Affinität zu Delikatessen und guten Verbindungen zu Kochkunstteams und Cercles. Vertieftes Fachwissen, Berufsstolz und Loyalität gegenüber Ihrem Arbeitgeber sind weitere Voraussetzungen für diese Tätigkeit.

Als extrovertierte und kommunikative Persönlichkeit besitzen Sie ein gewinnendes, sicheres und gepflegtes Auftreten, um unseren anspruchsvollen Kunden vollumfänglich gerecht zu werden.

Sie sind sprachgewandt, verfügen über einen hohen Selbstmotivationsgrad und beherrschen die gängigen Kommunikationsmittel. Eigendynamik und das Gespür für umsetzbare Ideen zur Kundenbindung gehören zu Ihren weiteren Stärken.

Etwa 90% Ihrer Tätigkeit investieren Sie in den direkten Kundenkontakt, die restliche Kapazität nutzen Sie für die Vor- und Nachbearbeitung und zur Umsetzung von Ideen an unserem Firmensitz im westlichen Mittelland.

Wir bieten ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Kreativität sowie partnerschaftliche Anstellungsbedingungen. Alle nötigen Hilfsmittel für eine erfolgreiche Aufgabenerfüllung werden selbstverständlich zur Verfügung gestellt.

Sind Sie unser neues Teammitglied? Wenn ja, senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto und Salärvorstellungen unter Chiffre 6439-3650 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

riverside ...alles im grünen bereich.

Wo einst Spezialgarne gesponnen wurden, werden heute Gäste kulinarisch verwöhnt und Businesskunden halten ihre Workshops ab.

Das **riverside** ist idyllisch zwischen Glattflur und Waldrand gelegen. Auf einer Gesamtfläche von ca. 8.000 m² sind verschiedene Geschäftsfelder unter einem Dach vereint. Ein 4-Sterne-Hotel, Business- und Seminararmöglichkeiten, drei Restaurants, eine Bowlingbahn sowie Gewerbeflächen gehören zum attraktiven Angebot.

Zur Unterstützung unseres bestehenden Teams suchen wir motivierte und engagierte Mitarbeiter, die das **Küchenteam** und das **Service team** tatkräftig und kompetent in den folgenden Bereichen unterstützen:

- **Service mitarbeiter**
mit Führungserfahrung
- **Junior Souschef**
mit Ambitionen nach oben

Haben wir Ihr Interesse geweckt?! Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

riversidemanagement
kathleen wypedlo
spinnerel-lettenstrasse
8192 zweidlen-glattfelden
email kathleen.wypedlo@riverside.ch
telefon +41 43 500 92 92

Suchen Sie eine neue Herausforderung
in einem neuen 3-Sterne-Hotel?

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir
per sofort oder nach Vereinbarung

Koch/Chef de partie

Wir erwarten selbstständiges Arbeiten und Eigenverantwortung.
Bieten aber auch die Möglichkeit, eigene Ideen einzubringen.

Auf Wunsch Zimmer im Haus.

Sind Sie unser neuer Mitarbeiter im Service?

Reto Hollenstein gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte
zu Ihrem neuen Job.



Hotel Rössli
9524 Zuzwil, bei Wil
Tel. 071 944 11 33
www.roessli-zuzwil.ch

7147-410



HERMÈS – seit mehr als 60 Jahren auf dem Luxusmarkt präsent
– sucht für sein **neues Geschäft in Zürich**

einen PORTIER

Sie verstehen es, Kunden freundlich, kompetent und stilvoll zu begrüssen.

Ferner zeichnen Sie sich mit allen Aspekten der Personen- und
Warensicherung verantwortlich.

Sie tragen massgeblich zur Besserung der Qualität unseres
Kundenservices bei.

**Sie verfügen über eine mehrjährige Berufserfahrung
in einer ähnlichen Position im gehobenen
Detailhandel oder in der Hotellerie**

Sie sind eine gepflegte, sympathische, dynamische, 30-
35-jährige Persönlichkeit mit Stil und Charisma. Sie können
selbstständig arbeiten und gut mit Stresssituationen umgehen.
Sie haben eine gute Sozialkompetenz, um eine anspruchsvolle
Kundschaft bedienen zu können. Deutsch ist Ihre Muttersprache,
Sie verfügen jedoch über hervorragende Englischkenntnisse.

Wenn Sie bereit sind, sich den Herausforderungen dieser
vielseitigen Position zu stellen, senden Sie bitte Ihre vollständigen
Bewerbungsunterlagen sowie ein Foto an Herrn Patrick Wavre,
Hermès (Suisse) S.A., 4, Rue de la Tour de l'Île, 1204 Genève.

7112-408



SORELL HOTEL
RÜTLI

Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäf-
tigen die Sorell Hotels Switzerland in 12 Hotels in Zürich, Winter-
thur, Bern, Arosa, Aarau, Bad Ragaz und Schaffhausen über 280
Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, denen wir Raum für Kreativität,
Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für unser neu renoviertes

Sorell Hotel Rütli

Zähringerstrasse 43, 8001 Zürich

suchen wir per sofort ein/e

Réceptionist/in

Ihre Aufgabe: Sie sind für die Betreuung unserer internationalen
Hotelgäste, das Bedienen der Telefonanlage, die Erledigung diver-
ser Korrespondenz, das Bewirtschaften der Online-Buchungs-
plattformen sowie die Bearbeitung der Tagesabschlüsse zuständig.
Die Arbeitszeiten sind gemäss Einsatzplan in 3 Schichten eingeteilt
(06.30 – 15.30 Uhr / 10.00 – 19.00 Uhr / 13.00 – 22.00 Uhr).

Ihr Profil: Sie verfügen bereits über Erfahrung an einer Hotélre-
ception, haben von Vorteil mit dem Reservationsprogramm Fidelio
gearbeitet und sprechen Deutsch sowie Englisch. Im Weiteren sind
Sie loyal und handeln im Interesse des Unternehmens, sind be-
strebt, die Qualität der Dienstleistung ständig zu verbessern, arbei-
ten auch bei Arbeits- und Zeitdruck ruhig sowie effizient und
erkennen rasch die wesentlichen Elemente sowie Zusammenhän-
ge. Sie kommunizieren mit den verschiedenen Personengruppen
angemessen, können andere für sich gewinnen sowie Vertrauen
schaffen und fördern die Zusammenarbeit sowie die Weiterent-
wicklung im Team. Zudem nehmen Sie Bedürfnisse des Gastes
wahr, fragen bei Unklarheiten nach und begeistern das Gegenüber
mit Zusatzleistungen.

**Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeits-
umfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbe-
dingungen.**

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre voll-
ständigen 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

7148-410



Hilcona – Als führendes Nahrungsmittel-Unternehmen im Retail- und Foodservice-Bereich sind wir Garant für hervorragende Qualität und Dienstleistung.
Innovative Produkte sowie eine optimale Kundenbetreuung sind Eckpfeiler unseres Erfolges.

Zur Unterstützung unseres Marketing Teams suchen wir eine/n

Produkt ManagerIn Foodservice

Wir übertragen Ihnen die Verantwortung für die Umsatz- und Ertragsentwicklung mehrerer Sortimente. In dieser Position arbeiten Sie
eng mit den Bereichen Entwicklung, Vertrieb und Supply Chain zusammen.

Ihre Hauptaufgaben:

- Erstellen der Sortimentsstrategie und laufendes Sortimentsmanagement
- Sicherstellen des Innovationsgrads und Umsetzen neuer Konzept im internationalen Foodservice Umfeld
- Aktionsmanagement in enger Zusammenarbeit mit dem Vertrieb
- Sicherstellen der nachhaltigen Umsatz- & Ergebnissteigerung und Einleiten entsprechender Massnahmen
- Erstellen von Markt-, Wettbewerbs- und Kundenanalysen

Ihr Profil:

- Betriebswirtschaftliche Ausbildung (Uni/FH) oder kaufmännische Grundausbildung und Weiterbildung im Bereich Marketing
- mindestens 2-3 Jahre Berufserfahrung in der Lebensmittelbranche im Bereich Marketing, Category Management oder Projektmanagement
- gute Französischkenntnisse; Schweizerdeutsch von Vorteil
- seltelfeste MS Office Kenntnisse, insbesondere Excel
- eigenverantwortliches, strukturiertes Arbeiten

Sie sind eine innovative, gewinnende Persönlichkeit und Ihnen macht Teamarbeit Spass?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung! Bitte richten Sie Ihre Unterlagen an Andrea Slee, Bereichspersonalleiterin – a.slee@hilcona.com,
Bendererstrasse 21, FL-9494 Schaan. Für Erstauskünfte stehe ich Ihnen gerne nter Tel. +41 58 895 92 91 zur Verfügung.

Hilcona AG · Benderer Strasse 21 · FL-9494 Schaan · www.hilcona.com

7115-408

Wir suchen per sofort oder nach
Vereinbarung

Koch/Cuoco m/w

Per il nostro Ristorante italiano für un-
ser italienisches Restaurant mit exklu-
sivem Partyservice.

Sie sind zwischen 20 und 35 Jahre
alt und haben Erfahrung in der markt-
frischen italienischen Küche. Möch-
ten Sie in einem kleinen Team unsere
Gäste mit hausgemachten Pasta und
Dolce sowie täglichen frischen
Fischen verwöhnen, dann sind wir auf
Ihre Bewerbung gespannt.

Ristorante Pizzeria Dario
(Da Pippo)
Hauptstrasse 71
4133 Pratteln
www.ristorantedario.ch
restaurantdario@vtxmail.ch

703-401



HTMI is a dynamic and fast growing school of Hospitality, nest-
led in the heart of Switzerland. We are seeking enthusiastic, ex-
perienced and well-qualified persons to join our teaching team
in August 10 to deliver a variety of subjects. If you feel you have
the necessary Skills and Qualifications and would like a challeng-
ing role in education, then now is the time to apply.

- Lecturers for various hospitality subjects
- Sous-Chef – Kitchenlecturer,
with teaching experience

Languages: fluent English (high level) and German
Swiss nationalid or valid permit

Please send your CV, photo and covering letter to:
HTMI, Hotel Management School, Mr. Coy
Marientalweg 3, 174 Sörenberg
Tel. 041 488 1125, www.htr.ch, E-Mail: dcay@htr.ch

7128-408

INTERLAKEN



JUNGFRAUREGION

... auch im 2010 im Trend: die «Ferien-
ecke» und schönste Terrasse in Inter-
laken ... und im Du Lac suchen wir
noch in unser Team:

Service:

– Sefa-Mitarbeiterin und
Praktikantin (D/E erforderlich)

Haben wir Ihr Interesse geweckt...
Bitte nur Kurzbewerbung, vollst.
Dossier erst nach Kontakt mit
Hrn. Hofmann, Tel. 033 822 29 22.
dulac@bluewin.ch

7139-410



Zermatt –

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

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

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

ab Mitte Juli 2010

– Chef de Partie

in Saison- oder Jahresstellung.

ab 1. 12. 2010

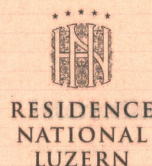
– Chef de Pâtissier

– Chef de Partie

in Saisonstellung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
mit Foto und Lebenslauf
an folgende Adresse:
Romantik Hotel Julien
Familie Daniela und Paul Julien
CH-3920 Zermatt
Telefon +41 27 968 76 00
Telefax +41 27 968 76 76
Internet: www.julien.com
E-Mail: info@julien.com

7138-410



Die RESIDENCE NATIONAL in Luzern bietet an unvergleichlicher Lage seit über 30 Jahren
individuell möblierte Wohnungen für Kurz- und Daueraufenthalte. Das Gebäude Grand Hotel
National bildet die Kulisse für dieses einzigartige Wohnenerlebnis mit 5-Sterne-Service.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. Juli 2010 oder nach Vereinbarung eine

MITARBEITERIN ADMINISTRATION 60%

Sie erledigen unterschiedlichste Sekretariatsarbeiten für die Geschäftsleitung sowie die
RESIDENCE Verwaltung und stehen dem Inhaber als persönliche Assistentin zur Verfügung.
Mit Ihrem Einsatz und Ihrer Liebe zum Detail tragen Sie bei, die hohen Ansprüche unserer
Gäste zu erfüllen.

Sie haben bereits Erfahrungen in 4 oder 5-Sterne Häusern gesammelt. Als vertrauenswürdige
und flexible Mitarbeiterin sind Sie es gewohnt selbstständig zu arbeiten. Korrespondenz
erledigen Sie in Deutsch und Englisch; Französisch von Vorteil. Gute MS-Office Kenntnisse
runden Ihr Profil ab.

Wir bieten ein kleines dynamisches Team, geregelte Arbeitszeiten und einen Arbeitsplatz im
Herzen der Stadt Luzern.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Referenzen
und Foto an: Grand Hotel National AG, Frau Nicole Winkler, Haldenstrasse 4, 6006 Luzern,
Tel. 041 419 08 08, www.residence-national.com

7143-410

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
Vizedirektor/in	Region Zürich	J13961
Direktor Gastronomie	Region Zürich	J14043

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Senior Sales Manager (m/w)	Region Zürich	J13973
Salesmanager (m/w)	Region Zürich	J14045

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Human Resources Coordinator (m/w)	Region Zürich	J14064

Reiseleitung/ Tourismus

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Meeting & Event Coordinator 70% - 100%	Region Zürich	J14031

Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Réception	Region Bern	J14054
Réceptionist/in	Region Zürich	J13960
Réceptionistin	Region Bern	J14022
Réceptionistin	Region Bern	J14023
Réceptionist/in	Region Oberwallis	J14091
Chef de Réception	Region Zentralschweiz	J14068
Réceptionistin	Region Oberwallis	J14037
Réceptionist/in	Region Graubünden	J14051
Réceptionistin/Réceptionisten	Region Zürich	J14093

Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
MitarbeiterIn Reservationsbüro	Region Bern	J14082

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurationsfachmann/ Frau	Region Bern	J14095

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef pâtissier (England - Dorset)	International	J14032
Commis de cuisine	Region Bern	J14033
Commis de cuisine	Region Neuchâtel/ Jura	J14035
Recherche cuisinier(ère)	Region Waadt/ Unterwallis	J14039
Servicefachangestellte	Region Basel	J14040
Jungkoch ohne Zimmerstunde	Region Basel	J14041
Sous-Chef & Jungkoch	Region Bern	J14042
Chef de Partie	Region Zürich	J14053
Köchin/ Koch	Region Ostschweiz	J14055
Küchenchef Catering (m/w)	Region Zürich	J13964
Commis de cuisine	Region Zürich	J13965
Commis de cuisine (England - Channel Islands)	International	J13976
Chef de Partie	Region Zentralschweiz	J14028
Chef de partie (England - Hampshire)	International	J14026
Commis de cuisine	Region Bern	J14025
Sous-chef	Region Bern	J13979
Commis de cuisine (England - Dorset)	International	J13978
Chef de partie (Irland - Wexford)	International	J14088
Chef de partie	Region Graubünden	J14089
Chef pâtissier (England - London)	International	J14077
Demi-chef de partie	Region Basel	J14080
Chef pâtissier (Irland - Clare)	International	J14056
Commis de cuisine	Region Basel	J14059
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J14066
Küchenchef/in	Region Zentralschweiz	J14069
Küchenchef	Region Ostschweiz	J14070

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
2. Chef de service/ F&B Assistent/in	Region Bern	J13972
Commis de rang (England - Channel Islands)	International	J13975
Betriebsleistungsassistenten/in	Region Zürich	J14024
Service-Mitarbeiter/in	Region Zürich	J14029
Demi-chef de rang	Region Zürich	J14090

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de rang	Region Bern	J14092
Servicefachangestellte 100%, Hilfskoch oder jungkoch	Region Bern	J14087
Chef de rang - (England - London)	International	J14078
Commis de rang	Region Mittelland (SO,AG)	J14079
Commis de rang (England - London)	International	J14081
Service-Mitarbeiter/- in A la carte	Region Zürich	J14083
Loungeservice-Mitarbeiterin (Bar & a la carte)	Region Zürich	J14084
Frühdienst - Service-Mitarbeiterin	Region Zürich	J14085
Chef de rang (Irland - Wexford)	International	J14057
Chef de rang	Region Mittelland (SO,AG)	J14058
Commis de rang (England - London)	International	J14060
Chef de Service Tournant (w/m)	Region Zürich	J14067
Restaurantleiterin	Region Ostschweiz	J14072
Service-Mitarbeiterin	Region Graubünden	J14073
Servicefachkraft	Region Ostschweiz	J14076
Commis de rang	Region Bern	J14034
Chef de rang	Region Bern	J14036
Bankleiter Front (m/w)	Region Zürich	J14044
Service-MitarbeiterIn Restaurant und/oder Saal	Region Bern	J14047
Shift Leader Service	Region Zürich	J14050
Service-Mitarbeiter/in	Region Zürich	J14052
Chef de rang	Region Bern	J13968

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Reservationsmitarbeiter (m/w)	Region Zürich	J14048
Seminar- und KongressorganisatorIn	Region Zürich	J14096
Barmitarbeiter	Region Zürich	J14030
Barman (evtl. Chef de bar)	Region Mittelland (SO,AG)	J13980

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hauswirtschaftsleitung	Region Zürich	J14049
Hauswirtschaftliche Assistentin	Region Zürich	J14046

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sicherheitsbeauftragter / Duty Manager (m/w)	Region Zürich	J14065
Köche / Chef de partie	Region Basel	J14038

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
B847	CEO, GM, Direktion, Verwaltung, Bereichsleitung, COO	44	CH	per sofort	D F E PT
B994	Eventmanager / Projektkoordinatorin/ Gastgeber/ Organisatorin	28	CH	per sofort	D F E
B617	Hauswirtschaft/ Office/Front-Office	21	CH	per sofort	D F E
B957	Koch	41	CH	per sofort	D F E
B174	Küchenchef, Koch	45	CH	per sofort	D F E ES, JAP
B752	Nachtportier	58	CH	per sofort	D F E
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	44	DE	per sofort	D E
B1100	Portier	42	IT	per sofort	D F E ES
B1154	Réception, Reservation, Food & Beverage, Service, Bar, Events	24	CH	per sofort	D F E
B354	Restaurantassist., Empfangsassist., Serviceangestellte/Barmitarbeiterin	24	DE	per sofort	D F E ETR
B1148	Servicefachangestellte	26	CH	per sofort	D
B1119	Souschef, Koch	47	DE	per sofort	D
B835	Spitalhotellerie, Gesundheitswesen, Konzeption, Consulting	30	DE	per sofort	D F E
B656	Team- oder Gruppenleiterin	38	CH	per sofort	D E
B51	Tourismusexperte, CEO	53	CH	per sofort	D F E

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 17. 5. 2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.



Möchten Sie Mitglied in einem erfolgreichen Team sein?
Im «gastro elemänt» sind noch nicht alle Positionen besetzt.

Chef de Service

Anforderungen: abgeschlossene Berufslehre als Kellner/Restaurationsfachmann; einige Jahre Berufserfahrung; Erfahrung im Führen von Mitarbeitern und Lernenden; Idealerweise 30-45; Sprachkenntnisse Französisch und Englisch von Vorteil; Organisationsstalent.

Serviceangestellte

Anforderungen: abgeschlossene Lehre als Restaurationsfachmann; Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil; gute Umgangsformen; sicheres Auftreten; rasche Auffassungsgabe.

Koch

Anforderungen: abgeschlossene Ausbildung als Koch; Alter ab 20 Jahren; Berufserfahrung von Vorteil; Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil; Erfahrung in Lehrlingsausbildung von Vorteil; Interesse an gehobener Gastronomie; offen für Neues.

Möchten Sie unser Team ergänzen, verstärken und zum Erfolg führen?
In unserem trendigen «gastro elemänt» können Sie Ihre Kreativität ausleben, Ihre Ideen einbringen und damit die Gäste begeistern. Sie sind im «elemänt», wenn unsere Gäste dank Ihrer Freude an der Arbeit und Ihrem Engagement zufrieden sind.

Wir bieten
unseren Mitarbeitern ein familiäres Betriebsklima; leistungsgerechte, zeitgemässe Entlohnung; vielseitige und abwechslungsreiche Aufbauarbeit in modernen, aufstrebenden Betrieben wie Trendlokal, Weinlounge, Events, Bowlingcenter.

Gespannt erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugnissen und Passfoto an «gastro elemänt», z.H. Peter Müller, Betriebsleiter, Lotzwilstrasse 66, 4900 Langenthal; E-Mail: p.mueller@boesiger-langenthal.ch; Telefon 062 919 01 16.

7138-010



Hilcona – Als führendes Nahrungsmittel-Unternehmen im Retail- und Foodservice-Bereich sind wir Garant für hervorragende Qualität und Dienstleistung. Innovative Produkte sowie eine optimale Kundenbetreuung sind Eckpfeiler unseres Erfolges.

Für unser Marketing Team suchen wir eine/n kommunikative/n, engagierte/n

FachberaterIn Foodservice

In dieser Position begeistern und überzeugen Sie Foodservice Kunden von der Qualität und der Eignung unserer Produkte für jeden Anlass des Ausser-Haus-Verzehrs. Als Fachberater sind Sie Sparringpartner nicht nur für unsere Kunden, sondern auch für unsere interne Marketing- und Vertriebs-Organisation.

Ihre Hauptaufgaben:

- Beobachten des Markts mit Hilfe Ihres Kontaktnetzwerks
- eigenständiges Planen von Aktivitäten für eine erfolgreiche Verkaufsförderung
- Erarbeiten von zielgruppengerechten Anwendungen und Rezepten
- Fachliches Unterstützen des Produkt Managements bei der Produktentwicklung
- Organisieren und Durchführen von Degustationen sowie Beraten und Präsentieren bei grossen Messen
- Schulen unserer Kunden sowie unserer Mitarbeiter

Ihr Profil:

- Ausbildung als Koch sowie einige Jahre Praxiserfahrung in der Gastronomie
- kaufmännische oder betriebswirtschaftliche Weiterbildung
- aktives Netzwerk in der Gastronomie Branche
- kontaktfreudige Persönlichkeit mit Leidenschaft für Kundenpräsentationen
- gute MS Office Kenntnisse
- Französischkenntnisse von Vorteil

Sie sind eine innovative, gewinnende Persönlichkeit und die fachliche Beratung unserer Kunden über Hilcona Produkte würde Ihnen Spass machen?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung! Bitte richten Sie Ihre Unterlagen an Andrea Slee, Bereichspersonalleiterin – a.slee@hilcona.com, Bendererstrasse 21, FL-9494 Schaan. Für Erstauskünfte stehe ich Ihnen gerne unter Tel. +41 58 895 92 91 zur Verfügung.

Hilcona AG · Benderer Strasse 21 · FL-9494 Schaan · www.hilcona.com

7114-400

Suisse romande

suissemajestic | GRANDHÔTEL MONTREUX - SUISSE

Nous recherchons pour notre hôtel fraîchement rénové des personnes motivées pour les postes suivants, à pourvoir de suite ou dans un futur proche:

- **Un(e) coordinateur(trice)**
Groupes et Ventes (Allemand nécessaire)
- **Un(e) Sales Manager** (Allemand nécessaire)
- **3 commis de cuisine H/F** (Français nécessaire)
- **Yield Manager**
- **Serveur-barman**
- **Chef de rang**

Hôtel Suisse Majestic
1820 Montreux
Tél. 0041 21 966 33 33, www.suisse-majestic.com

7143-030

Ristoranti Fred Feldpausch

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft für unsere Restaurants Grotto Brogini in Losone und Ristorante Sensi in Murialto-Locarno

Chefs de partie

(Alter ca. 20-30 Jahre, gute Kenntnisse der italienischen Sprache von Vorteil)

Gerne stehen wir für Informationen zur Verfügung
Frau B. Rivaroli (Bürozeiten) 091 756 00 60
Senden Sie Ihre komplette Dokumentation an
Ristoranti Fred Feldpausch SA
Via Varenna 20 CH-6600 Locarno
brivaroli@ristoranti-ff.ch
www.ristoranti-ff.ch

7137-010

ESTAVAYER-LE-LAC PAYERNE & REGION ACTIF PAR NATURE

Estavayer-le-Lac / Payerne Tourisme cherche:

Un(e) directeur(trice)

Tâches principales

- Gestion de l'office du tourisme, du budget et des ressources humaines
- Développement de l'offre touristique en lien avec la stratégie
- Responsabilité des animations
- Représentations auprès des autorités, des organes touristiques et des partenaires

Profil souhaité

- Formation universitaire, HES ou équivalent
- Expérience dans le domaine du tourisme
- Expérience dans la gestion d'une administration et des ressources humaines
- Parfaite maîtrise du français, allemand et anglais
- Bonne capacité de représentation et de communication
- Flexibilité, créativité, aisance dans les contacts

Entrée en service au 1^{er} décembre 2010

Vous êtes intéressé(e)? Alors transmettez votre dossier de candidature d'ici au 28 mai avec les documents usuels à:

Estavayer-le-Lac / Payerne Tourisme
rue de l'Hôtel de Ville 16, 1470 Estavayer-le-Lac

7114-400

Svizzera italiana



Albergo 4 stelle a conduzione familiare in Ascona

Siamo alla ricerca di un/a:

Segretaria di ricevimento Occupazione al 50% oppure al 100%

con esperienza in ricezione di almeno 2 anni.
Lingue: italiano, francese, inglese, ottima conoscenza del tedesco e comprensione dello svizzero tedesco. Conoscenze di Fidelity.

Data da convenire

Inviare curriculum a:
A. Biasca-Caroni
Hotel Ascona
6612 Ascona

booking@hotel-ascona.ch
www.hotel-ascona.ch
tel. 091 785 15 15
fax 091 785 15 30

7118-400

Stellengesuche

Junges dynamisches Ehepaar (30) sucht

Hoteldirektionsstelle

auch Garri in der Ostschweiz.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme unter Chiffre 7160-4121 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

7160-4121

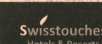
Wie managt man ein kleines Hotel?

Gesucht Praktikumsstelle

Mein Ziel ist es, ein eigenes Hotel zu haben.
Biete über 20 J. KMU-Management Erfahrung, Freude am Kochen und die Rolle als Gastgeber entsprechen mir. CH, D/E Erste Kontaktaufnahme unter:
peter.breguet@bluewin.ch

7160-411

International



Ein schnell wachsendes Hotel-Management-Unternehmen mit Hotels in China sucht zur Ergänzung des Teams im Swisstouches Hotel in Xi'an

General Manager Operational Manager

Das Swisstouches Hotel in Xi'an ist Hospitality strategisch ideal, im Herzen des Hightech-Business-Gebietes von Xi'an, gelegen. Moderne Architektur zeitgenössischer schweizerisch-europäischer Innenausstattung, gepaart mit einem Hauch von chinesischer Kultur und Tradition.

Das Hotel ist bestens ausgestattet mit 330 Zimmern der gehobenen Preisklasse, inklusive 9 Deluxe Suiten, einer einzigartigen Maisonette Swisstouches Suite und einer luxuriösen Präsidenten-Suite.

Gute Englischkenntnisse erforderlich. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, sich in einem dynamischen und vielseitigen Umfeld weiterzuentwickeln. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Swisstouches Hotels and Resorts
Human Resources Department
career@swisstouches.com

7104-400

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 20 / 20. Mai 2010



Auch unterwegs.

Hotelfinden! Sie haben die Wahl. www.swisshotels.com

hotellerieuisse
Swiss Hotel Association

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

Gastroconsult AG

UNTERNEHMENSBERATUNG FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION



Im Auftrag unserer Kundin vermieten wir per
1. Juli 2010 oder nach Vereinbarung das

Spezialitätenrestaurant

Wildenmann

in Buonas am Zugersee

www.wildenmann-buonas.ch

Das stilvolle Haus befindet sich abseits von der
Strasse und verfügt über folgende Räumlichkeiten:

- Innenbereich **80 Plätze**
(aufgeteilt in verschiedene Stuben)
- Aussenbereich **80 Plätze**
(kleine Terrasse und Garten)

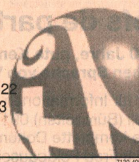
Während den Sommermonaten ist der Wildenmann
ein beliebtes Ausflugsziel, welches mit dem Schiff
erreichbar ist (Anlegestelle Buonas). Auf dem
grosszügigen Umschwung befinden sich genügend
Parkplätze, ein Ökonomiegebäude sowie das private
Seebad mit Kiosk und Badekabinen.

Sie sind Gastgeber/in aus Leidenschaft und
möchten die langjährige Tradition dieses Gourmet-
Restaurants auf hohem Niveau weiterführen? Dann
erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

Bitte melden Sie sich bei:

Gastroconsult AG

Unternehmensberatung | Tina Müller
Standstrasse 8 | Postfach | 3000 Bern 22
Tel. 031 340 66 29 | Fax 031 340 66 33
tina.mueller@gastroconsult.ch
www.gastroconsult.ch



Café-Restaurant

à vendre à Fribourg

Raison d'âge. Idéal pour jeune couple.
Poss. acquisition appl. 5% pces

Pierre Wirz, tél. 079 434 90 34
pierwirz@vtx.ch

7101-4019

zu verkaufen



Hotel Mohren Willisau
Eingangs Städtchen

Hotel/Restaurant
Gaststube
Saal & Säli
12 Gästezimmer
moderne Küche
Einstellhalle

Martin Wicki
Menzbergstrasse 9
6130 Willisau T 041 485 71 30
www.cas-verwaltungen.ch

CAS VERWALTUNGEN
SCHÖPPEIM WILLISAU LUZERN

7101-4014

Zu verkaufen in Basel:

3-Sterne-Hotel mit Restaurant

An bester Lage in Kleinbasel liegt
das 3-Sterne-Hotel mit 21 Zim-
mern. Im EG befindet sich das
Restaurant mit insgesamt rund
140 Plätzen (inkl. Taverne).

Für weitere Informationen:

GREVAG Immobilien AG

Telefon 062 916 30 63
www.grevag.ch

7101-4001

Anzeigen

Zu verkaufen: elektronische Stempeluhren

ab Fr. 480,-

- Rechnende Ausführung ab Fr. 620,-
- Badge-System ab Fr. 995,-
- Stets rev. Occ. mit Garantie

Jaeggi

Zeiterfassung GmbH
Lys: 032 384 50 51
Zürich: 044 202 34 61



Uhrenanlagen
www.jaeggi-co.ch
info@jaeggi-co.ch

6101-3817

Gelesen von Entscheidungsträgern!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr
hotel revue