

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 hotel revue Nr. 20 / 20. Mai 2010



Plan dini Karriere mit Eus!

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich



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 Gastropfis - ganze Schweiz

GastroJob

Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Der grösste Stellenmarkt
der Branche
Le principal marché
de la branche
Pfingstausgabe Nr. 21
erscheint am Do. 27. Mai 2010
Anzeigenschluss Fr. 21. Mai 2010, 9.00 Uhr

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 Gastaufnahmetertrag 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 entgegenneh-

men 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 ungerechtfertigerweise 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

grundätzlich 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 Reisemöglichkeiten 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 Veranschlagung, 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 Verfalls Gelder 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, inserate@htr.ch

htr hotel revue

**EDOLE DRINKS
HEISS GELIERT**

**DAS
INTENSIV-
SEMINAR**

**DER
BAR KURS**

VOM GASTROSUSSIE

TERMINI: Bloching WEITERE INFORMATIONEN:

FRIULINO: 10.05. bis 08.06.2010 GastroSuissie Tel. 044 377 111

SOMMER: 30.08. bis 04.09.2010 0446 Zürich

HERBST: 15.11. bis 20.11.2010 Tel. 044 377 111

PREIS: CHF 1'100.- inkl. Diplom

GASTO SUSSIE

5774-3187

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 langerer
Kursdauer bzw. spezielle Kurse
für den Tourismus.

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

Hotel & Gastro formation
by
Hotel & Gastro Union
Gastrosuisse
hotelleresuisse

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, inserate@htr.ch

htr hotel revue

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

htr hotel revue - stellen revue / marché de l'emploi - immobilierevue / 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: hotelleresuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

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

Chefredaktion / Rédaction en chef: Elsbeth Holmeyer

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

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

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

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

Anzeigenkonditionen / Tarif des annonces (par mm und Spalte):

Stellenrevue / marché d'emploi - Aus- und Weiterbildung / formation initiale et continue	
Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue	CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10
Stellenangebote / Demandes d'emploi	CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10
Kaderubrik / rubrique cadres / Tourismus	CHF 1.80 4-farbig/quadrat 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/quadrat CHF 2.10
1 GzD bis spätestens Freitag vor Erscheinung - zusätzliches GzD werden mit je CHF 30.- verrechnet.		

Termine

Ausgabe / Numéro	Nr. 21/2010	Nr. 22/2010	Nr. 23/2010	Nr. 24/2010
Erscheint / Parution	27. 5. 2010	3. 6. 2010	10. 6. 2010	17. 6. 2010
Anzeigenschluss / Délai	21. 5. 2010 9.00 Uhr	31. 5. 2010	7. 6. 2010	14. 6. 2010

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

Liegenschaften- Rubriken / immobilier - rubrique Fr / Ve 12 Uhr

Doppelnummern

Numéros couples

Nr. 27/28 / 8. 7. 2010

Nr. 29/30 / 22. 7. 2010

Nr. 50/51 / 16. 12. 2010

Herstellung / Production: Bücher Grafina AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern

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

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden.
Der Verleger und die 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:	Küche:
Chef de Service	Souschef
Sommelier/Chef de Bar	Chef Tournant
Kellner und Kellnerinnen	Chefs de Partie
Baristas und Barkeepers	Jungköche, Hilfsköche
Buffetiers	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 Bewerbungsdossier mit Motivationsschreiben per Post oder E-Mail an:

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

*Wir sind die Restaurant Gasometer AG und trotz bestehen hinter den Restaurants Josef, Italia, im Lily's und der Wirtschaft Ziegelhütte.

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 und 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 Gstaad-Saanen, dem grössten Betrieb in der Feriendestination „Saanenland“, 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 Tagungslokalitäten sowie einen Wellnessbereich von über 1.000 m².

Diese Herausforderung bietet Ihnen:

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

Ihr Aufgabenbereich umfasst:

- Die selbständige 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 Leistungssteigerungen 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):

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

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


STEIGENBERGER HOTEL GROUP

FRONTORIENTIERTE/N BETRIEBS-ASSISTENTEN/IN

PER SOFORT ODER NACH VEREINBARUNG.

AUFGABENBEREICH:
Sie sorgen für den reibungslosen Betriebsablauf, arbeiten selbstständig 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.

ANFORDERUNGSPROFILE:
Sie bringen die geeignete Fachkompetenz mit (Gastgewerbe-Ausbildung und Computererfahrung), sind zwischen 25 und 35 Jahren, belastbar, flexibel und sprachgewandt (D, F unbedingt, E wünschenswert).

WIR BIETEN:
Eine neue Herausforderung mit Zukunft in einem innovativen Restaurant, gutes Arbeitsklima in einem jungen und motivierten Team, regelmässige Arbeitszeiten und Transparenz in der Geschäftsführung. Möglichkeiten zu interner Weiterbildung und eine gute Chance für Ihre persönliche Zukunft.

INTERESSIERT? DANN FREUEN SIE SICH AUF IHRE BEWERBUNGS-UNTERLAGEN MIT FOTO!

ENTRECÔTE CAFÉ FÉDÉRAL
HERR LUKAS UEHLINGER · BÄRENPLATZ 31 · 3011 BERN · TELEFON 031 311 16 24
WWW.ENTRECOTE.CH

LE POISSON
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 Banketttraum (50 Plätze) seine anspruchsvolle Kundschaft weiterhin mit einer qualitativ konstanten Leistung verwöhnen kann, suchen Sie auf Mitte Juni, Anfangs Juli 10 als unseren neuen gesamtvorstandlichen

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.hotelglärnischhof.ch informiert Sie über alles weitere unseres vielfältigen Innenlebens. Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Glärnischhof
STADT & BUSINESSHOTEL · ZÜRICH
Claridenstrasse 30 - 8022 Zürich 2
Rolf Benz, Direktor - Tel 044 286 22 33

SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

The Gastronomiegruppe 

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

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 Bankenplatz 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-Lunchräume 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 Qualitäts sicherung 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 stillesches 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 inkl. Foto und Angabe zu Ihrer Lohnvorstellung.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

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 Rheinfall – 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 ehemaligen 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 zertifizierten Betrieb erfolgreich zu führen. Rund 50 begeisterte Mitarbeiter 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.

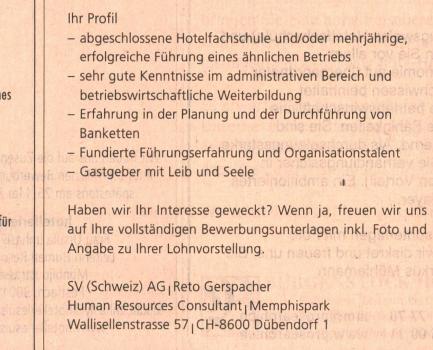
Ihr Profil

- 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.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

SV (Schweiz) AG 

Reto Gerspacher
Human Resources Consultant, Memphispark
Wallisenstrasse 57 CH-8600 Dübendorf 1



WALLISERHOF

Zermatt

Zur erfolgreichen Weiterführung des ****Hotel Walliserhof mit 34 Zimmern und zwei Restaurants, dem Stübli 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 Jahresrieb 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@reconline.ch
Internet: www.reconline.ch/walliserhof

SWISS Quality HOTELS®
INTERNATIONAL
 Quality Our Passion

F103-4023

Gastroconsult
UNTERNEHMENBERATUNG 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 Psychiatrischen Kliniken Basel erfüllen mit rund 1000 Mitarbeitenden anspruchsvolle Aufgaben in der psychiatrischen Versorgung und Ausbildung sowie der universitären Lehre und Forschung.

Im Rahmen der Neuaustrichtung 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 wie gesamten UPK als auch zwischen den verschiedenen Berufsgruppen zuständig. Sie unterstützen zudem alle nötigen Marketingsaktivitäten. Ihnen obliegt die organisatorische und personelle Führung des Hotellerieteams.

Sie sind eine initiativ Persönlichkeit mit hohen kommunikativen und integrativen Fähigkeiten sowie Durchsetzungsfähigkeit. 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 Entlöhnung 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

F103-4077

... und die Suche
hat ein Ende!

**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 Marge realisierung
- Ergebnis- und kundenorientierte Führung der Direktunterstellen
- 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 Networks bei Opinionleaders 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 übergeordnete 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 Mühlmann

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

F103-4122



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

Im Rahmen der Neuaustrichtung 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 wie gesamten UPK als auch zwischen den verschiedenen Berufsgruppen zuständig. Sie unterstützen zudem alle nötigen Marketingsaktivitäten. Ihnen obliegt die organisatorische und personelle Führung des Hotellerieteams.

Sie sind eine initiativ Persönlichkeit mit hohen kommunikativen und integrativen Fähigkeiten sowie Durchsetzungsfähigkeit. 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 Entlöhnung 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.

F103-4077

hotelleriesuisse, der Unternehmerverband der Schweizer Hotelliers, 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- und Arbeitsmarkt und erarbeiten das Tätigkeitsprogramm der Nachwuchsförderung. Ihre Mitarbeiterinnen coachen Sie bei der Organisation und Durchführung von Berufsinformationsanlässen, Berufsmessen, Schnuppercamps und weiteren Anlässen. Sie engagieren sich stark in der Öffentlichkeits- und Mediendarbeit und erarbeiten Informationsmittel und Dokumentationen für die Zielgruppen.

Ihr Profil

Mit einer breit abgestützten Ausbildung, vorzugsweise mit (Fach)Hochschulabschluss oder Hotelfachhochschulabschluss und Erfahrung im Marketingbereich sind Sie den hohen Anforderungen und künftigen Herausforderungen gewachsen. Eine kreative, vorausschauende, konzeptionelle und vernetzte Arbeitweise 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 Verbundswelt und bietet neben dem faszinierenden Arbeitsgebiet ein produktives Umfeld, eine moderne Infrastruktur und gute Sozialleistungen.

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



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

F103-4117

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-/Nachschicht (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 Kompressionspaket.

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
- Wittepaten von Vorteil

Nichtkomplette 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.



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 Mitarbeitende 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
 - Mitarbeiterbildung
 - Ausbildungsverantwortlicher unseres KV-Lehrlings

Sales & Marketing:

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

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-Anwenderkennisse 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

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/DIREKTIONSSISTENT (M/W)

Als Receptionistin/Receptionist führen Sie das «Herzstück» unseres Betriebs weitgehend selbstständig. 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

WEISSENSTEIN
HOTEL RESTAURANT 1287 M

7105-4014

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 vorrangig von Küchenchefs geführt werden.

Sie verstehen es, die anspruchsvolle Kundskraft mit einem saisongerechten und fantasievollen Angebot zu erreichen 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 Kochen 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 vertragliche 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.



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 bénéficierez 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 préventions de salaire) à Nendaz Tourism, 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.

7105-4014

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 erwarten 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 Bürgenstock für alle Mitarbeiter Perspektiven schafft.

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

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



Swiss Deluxe Hotels

7105-4016



Just be as you are

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Stv. Geschäftsführer/in

für unseren Betrieb in Basel / Altstetten

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
Mitarbeiterkrüterung und Schulung
Mitarbeitereinsatzplanung / Lohnbuchhaltung
Diverse administrative ArbeitenAnforderungen:
Abgänger der Hochschule für Hotelwirtschaft
Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift
25 bis 35 Jahre alt
Verlässlichkeit und Organisationstalent gehören zu Ihren StärkenSind Sie interessiert und erfüllen die obengenannten Anforderungen?
Dann senden sie Ihre Bewerbung z.Hd. U. Kohler!Restaurants
Bars
Bankette
EventsTäglich geöffnet
ab 10 Uhr

Zic Zac Basel

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

7124-4126

Werden Sie Mitglied eines erfolgreichen Teams!

Wir sind ein mittelgrosser familiär geführter Lebensmittelbetrieb mit einer einzigartigen Herstellungphilosophie im Bereich Fleisch/Fisch.

Unsere Produkte sind im Premium-Sektor angesiedelt.

Wir suchen einen ausgewiesenen Fachmann und Kenner der Gastronomieszene als

Fachberater 100% (ganze CH)

Sie sind gelernter Gastronomiekoch (evtl. sogar eidg. dipl. Küchenchef) mit einer ausgeprägten Affinität zu Delikatessen und guten Verbindungen zu Kochkunstteams und Cercles. Vertieftes Fachwissen, Berufstolz 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 vollenfänglich 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.

6439-3650

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 Glattufer und Waldrand gelegen.
Auf einer Gesamtfläche von ca. 8.000 m² sind verschiedene Geschäftsfelder unter einem Dach vereint. Ein 4-Sterne-Hotel, Business- und Seminarmöglichkeiten, 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 **Serviceteam** tatkräftig und kompetent in den folgenden Bereichen unterstützen:

• Servicemitarbeiter

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 wypehlo

spinnerei-reistrasse

8192 zweidlen-glattfelden

email kathleen.wypehlo@riverside.ch

telefon +41 43 500 92 92

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.

7102-4125



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

Sous-Chef m/w
Jungkoch m/w

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

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

7102-4126

Gourmet Restaurant Hotel Alpenblick

Richard und Yvonne Stöckli
3812 Wilderswil-Interlaken
Tel. 033 828 35 50 · Fax 033 828 35 51
www.hotel-alpenblick.ch

Ein starker Auftritt im Inneren der Jungfrauregion
Unser Gourmetstübli 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.

7144-4111

Adlisberg
www.adlisberg.ch

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

7144-4110

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 Egliau, am 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 Sie selbstständig? Dann senden Sie uns bitte möglichst auf elektronischen Weg Ihren lückenlosen Lebenslauf mit Foto und allen Zeugnissen an Franca Tedesco (Gastgeberin) tedesco@hirschen-egliau.ch. Weitere Informationen unter www.hirschen-egliau.ch

7134-4125

MARCO POLO HOTELS
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 unseren traditionellen «Hummer & Austern Bar» sowie in der Lobby Bar erfüllen wir die hohen kulinarischen Ansprüche unserer internationalen Kundenschaft.

Für die Neueroöffnung unserer authentisch italienischen Caffè-Bar «MANZONI» suchen wir nach Vereinbarung eine aktive, freundliche und leistungstarke Persönlichkeit, die als unsere Caffè-Bar längerfristig führt.

7144-4112

Chef Barista
unserre 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@hoteltgothard.ch

Internet: www.hoteltgothard.ch

Ansprechpartner: Frau Jana Rauch

Position/Abteilung: Human Resources Manager

7097-4078

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?

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



GASTHOF
ROSSLI
ZUZWIL
Hotel Rossli
9524 Zuzwil, bei Wil
Tel. 071 944 11 33
www.rossli-zuzwil.ch

HERMÈS

HERMES – 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 stil sicher
zu begrüßen.

Ferner zeichnen Sie sich mit allen Aspekten der Personen- und
Waren sicherung 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
vieleitigen 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'Ile, 1204 Genève.



SORELL HOTEL
RÜTTI

Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäf-
tigt 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 Rütti

Zähringerstrasse 43, 8001 Zürich

suchen wir per sofort eine/

Réceptionist/in

Ihre Aufgabe: Sie sind für die Betreuung unserer internationalen
Hotelsäste, 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 Hotelrécep-
tion, haben von Vorteil mit dem Reservierungsprogramm 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, arbeiten
auch bei Arbeits- und Zeitdruck ruhig sowie effizient und
erkennen rasch die wesentlichen Elemente sowie Zusammenhänge.
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
Tauri, Leiterin Personalienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch
oder www.sorellhotels.com.

Sorell Hotels Switzerland

ZFV-Unternehmungen

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



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 weiteren Entwicklung, Vertrieb und Supply Chain zusammen.

Ihr 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 unEinleitungen entsprechender Massnahmen
- Erstellen von Markt-, Weltbewerbs- 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 Französischkennisse; Schweizerdeutsch von Vorteil
- sattefeste 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 Sree, Bereichspersonalleiterin – a.sree@hilcona.com, Bendererstrasse 21, FL-9494 Schaan. Für Erstakünfte steht ich Ihnen gerne unter Tel. +41 58 895 92 91 zur Verfügung.

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

Wir suchen per sofort oder nach
Vereinbarung

Koch/Cuoco m/w

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

Sie sind zwischen 20 und 35 Jahre
alt und haben Erfahrung in der markt-
frischen italienischen Küche. Möchten
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.ristoratedario.ch](http://www.ristorantedario.ch)

restaurantdario@vtxmail.ch



HTMi
Hotel and Tourism Management Institute Switzerland

HTMi is a dynamic and fast growing school of Hospitality, nestled
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 nationality or valid permit

Please send your CV, photo and covering letter to:
HTMi, Hotel Management School, Mr. Coy
Marientalweg 3,3174 Sörenberg
Tel. 041 488 1125, www.htmi.ch, E-Mail: dcoy@htmi.ch

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:

- Sefo-Mitarbeiterin und
Praktikantin (D/E erforderlich)

Haben wir Ihr Interesse geweckt...
Bitte nur Kurzbewerbung, vollst.
Dossier erst nach Kontakt mit
Hrn. Hofmann, Tel. 032 822 29 22,
dulac@bluewin.ch



Zermatt –

einer der bekanntesten Ferienorte der
Alpen bietet für Berg- und Schneeho-
begeisterter mit seinen zahlreichen
Freizeitaktivitäten den idealen
Ort für eine Jahreszeit.

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

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

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 Julen
Familie Daniela und Paul Julen
CH-3920 Zermatt
Telefon +41 27 966 7600
Telefax +41 27 966 7676
Internet: www.julen.com
E-Mail: info@julen.com



RESIDENCE
NATIONAL
LUZERN

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 Wohnerlebnis 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

**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	Regio Zürich	J13961
Direktor Gastronomie	Regio Zürich	J14043

Verkauf / Marketing

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

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

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

Reiseleitung/ Tourismus

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

Réception / Front Office

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

Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
MitarbeiterInn Reservationsbüro	Regio Bern	J14082

Food & Beverage

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

Küche

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

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
2. Chef de service/ F&B Assistent/in	Regio Bern	J13972
Commis de rang (England - Channel Islands)	International	J13975
Betriebsleitungsassistenten/in	Regio Zürich	J14024
Service-Mitarbeiter/in	Regio Zürich	J14029
Demi-chef de rang	Regio 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
Servicemitarbeiter/-in A la carte	Region Zürich	J14083
Loungeservice Mitarbeiterin (Bar & a la carte)	Region Zürich	J14084
Frühstück - Servicemitarbeiterin	Region Zürich	J14085
Chef de rang (Ireland - Wexford)	International	J14057
Commis de rang (England - London)	Region Mittelland (SO,AG)	J14058
Chef de Service Tournant (w/m)	International	J14060
Restaurantfeiterin	Region Zürich	J14067
Servicemitarbeiterin	Region Ostschweiz	J14072
Servicefachkraft	Region Graubünden	J14073
Commis de rang	Region Bern	J14034
Chef de rang	Region Bern	J14036
Banqueteer Front (m/w)	Region Zürich	J14044
Service-MitarbeiterIn Restaurant und/oder Saal	Region Bern	J14047
Shift Leader Service	Region Zürich	J14050
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J14052
Chef de rang	Region Bern	J13968

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Reservierungsmitarbeiter (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 P T
B894	Eventmanager / Projektkoordinatorin/ Gastgeber/ Organisatorin	28	CH	per sofort	D F E
B617	Hauswirtschaft/Office/Front-Office	21	CH	per sofort	D F E
B857	Koch	41	CH	per sofort	D F E
B174	Küchenchef,Koch	45	CH	per sofort	D F E J S,JAP
B752	Nachtportier	58	CH	per sofort	D F E P T
B140	Personal, Geschäftslösung, Verwaltung	44	DE	per sofort	D E
B110	Portier	42	IT	per sofort	D F E J S
B1154	Reception, 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 T R
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 Sprachenkenntnisse – 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 Berufsschule als Kellner/Restaurationsfachmann; einige Jahre Berufserfahrung; Erfahrung im Führen von Mitarbeitern und Lernenden; Idealalter 30–45; Sprachkenntnisse Französisch und Englisch von Vorteil; Organisationstalent.

Serviceangestellte

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

Koch

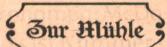
Anforderungen: abgeschlossene Ausbildung als Koch; Alter ab 20 Jahren; Berufserfahrung von Vorteil; Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil; Erfahrung in Lehrlingsausbildung von Vorteil; Interesse an der gehobenen Gastronomie; offen für Neues.

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 Aufbau-Arbeit in modernen, aufstrebenden Betrieben wie Trendlokal, Weinloge, Events, Bowlingcenter.

Spannend 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.

Restaurant



Feilen/Stachen

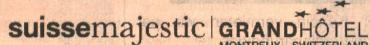
Für die Neueröffnung des Restaurants «Zur Mühle» in Feilen TG suchen wir per 1. Juni 2010:

- Servicemitarbeiter/in 100%
- Servicemitarbeiter/in 80%
- Aushilfen für Service und Küche

Sie sind zuverlässig, freundlich und flexibel, dann zögern Sie nicht uns anzurufen.

Bettina Schnider, 071 440 20 90
Mühlestrasse 12, 9320 Stachen

Suisse romande



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

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 Fidelio.

Data da converece

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

Stellengesuche

Junges dynamisches Ehepaar (30) sucht

Hoteldirektionsstelle

auch Garni in der Ostschweiz.

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



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.

Ihr 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

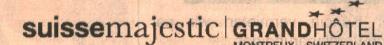
Sie sind eine innovative, gewinnende Persönlichkeit und die fachliche Beratung unserer Kunden über Hilcona Produkte würde Ihnen Spaß machen?

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

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



Suisse romande



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

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



Ristoranti Fred Feldpausch

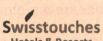
Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft für unsere Restaurants Grotto Broggini in Losone und Ristorante Sensi in Muralto-Locarno

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 Varennia 20 CH-6600 Locarno
brivaroli@ristoranti-ff.ch
www.ristoranti-ff.ch

International



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

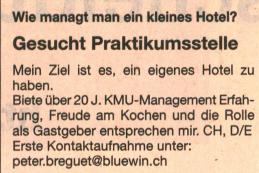
General Manager Operational Manager

Das Swiss Touches 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 gehoben Preisklasse, inklusive 9 Deluxe Suiten, einer einzigartigen Mai sonette Swiss Touches 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:

Swiss Touches Hotels & Resorts
Human Resources Department
career@swisstouches.com



7158-4119

7119-403

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 20 / 20. Mai 2010



Auch unterwegs.

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

HESSE

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

UNTERNEHMERBERATUNG 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. 5½ pces

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



zu verkaufen

Hotel Mohren Willisau
Eingangs Städchen

Hotel/Restaurant
Gaststube + 30 Säle
Saal + Säali
12 Gästezimmer
moderne Küche
Einstellhalle

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

Anzeigen

Zu verkaufen: elektronische Stempeluhren



ab Fr. 480,-

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

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

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

Zu verkaufen in Basel:

3-Sterne-Hotel mit Restaurant

An bester Lage in Kleinbasel liegt das 3-Sterne-Hotel mit 21 Zimmern. 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

Gelesen von Entscheidungsträgern!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue