

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2010)

Heft: 22

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: 29.01.2026

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

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 22 / 3. Juni 2010

Der grösste Stellenmarkt der Branche
Le principal marché de l'emploi
de la branche



Din Traumjob findsch bi 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

www.hotelieresuisse.ch
Unser Beraternetzwerk – Ihr Erfolg
Auf unserer Website unter:
Rubrik Beratung «Beraternetzwerk»

hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

Pour une carrière dans le tourisme,
suivez la formation en
emploi de Gestionnaire en tourisme ES.

International School of Tourism
Ecole Internationale de Tourisme
Av. B. Constant 1, 1003 Lausanne
Tél 021 323 30 90, www.eit-lausanne.ch

Inhalt / Sommaire

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

Weiterbildung

Titeljagd oder
nützliche
Weiterbildung –
Was sind Titel und
Diplome wert?



Jahrmarkt der Eitelkeiten



ANSGAR SCHÄFER
PERSONALBERATER SEIT 1990,
INHABER SCHAEFER & PARTNER
PERSONAL MANAGEMENT GMBH,
DÜBENDORF

Es lässt sich nicht wegreden, dass Titel aller Art von alters her hoch im Kurs stehen. Das Phänomen hat einen Namen: Hans Hermann Weyrer alias «der schöne Consul» verkaufte Anfang 1990er-Jahre öffentlich im Fernsehen Orden, Adelsitel, Ritterschläge, Doktorhüte und Diplomatenpässe. Gegen reichlich Bares, versteht sich, und in einer eigenen Sendung mit acht Folgen bei RTL plus.

Heisst das nun, dass Titel und Diplome trotz Statussymbol-Charakter – weniger wert sind? Klare Antwort: Nein! Der Besuch einer Tourismus- oder Hotelfachschule, der Erwerb eines eidgenössischen Titels, wie z.B. eidg. dipl. Marketingleiter, Verkaufsleiter, Controllers sowie Nachdiplomstudien und Uni-Abschlüsse grundsätzlich, sind heutzutage schlicht Gold wert.

Der Erwerb eines Bachelors BBA, eines MAS (Master of Advanced Studies) eines EMBA (Executive MBA) oder auch ein höherer technischer Ausbildungsgang in Richtung dipl. Ing. HTL oder ETH, sind ein Beweis dafür, dass man intellektuelle Kapazitäten mitbringt und sich in einem schwierigen Umfeld behauptet hat. Es ist in der Regel auch ein Hinweis auf besondere Leistungsfähigkeit!

Reaktionen der Wirtschaft

VR- und GL-Mitglieder, Linienvorgesetzte und HR-Manager legen grössten Wert auf eine solide Weiterbildung bei der Auswahl ihrer zukünftigen Kaderleute. Im Rahmen der komplexer werdenden Märkte sind eine hohe Qualifikation, kombiniert

mit emotionaler und sozialer Kompetenz, ein absolutes Muss.

Was tun?

Während sich nun manch einer auf seinem Fachschulabschluss ausruht, haben in industriellen Kreisen bereits über 10% der Befragten ein Doppelstudium auf sich genommen. Der Aufwand lohnt sich in jedem Fall, da eine einzelne Disziplin heutzutage die auf künftige Unternehmer wartenden Anforderungen kaum noch abdeckt. Gleichwohl muss man auch relativieren. Ein akademischer Grad ist hierzulande noch keine Garantie für eine lukrative Karriere. Während in Frankreich beispielsweise ein Diplom der Ecole Nationale d'Administration einem Karriereschub resp. einer Eintrittskarte für die Management-Ebene

gleichtkommt, wird in der Schweiz sorgfältig darauf geachtet, dass sich Theorie und Praxis die Waage halten.

Selbstoptimierung durch Weiterbildung Die Absolvierung von höheren Fachschulen HF, Fachhochschulen FH, Universitäten bzw. branchenspezifischen Unternehmensseminaren oder Nachdiplomlehrgängen sollte erst der Anfang sein! Eine branchenübergreifende Zusatzausbildung für Gastronomen, Hoteliers und Touristiker z.B. in Richtung Marketing oder Betriebsökonomie allgemein erhöht langfristig die Chancen, wichtige Kaderpositionen in Top-Unternehmen zu bekommen und optimal auszufüllen.

Fazit: Unterschätzen Sie nicht Ihre Lernfähigkeit! See you at school!



htrnews – jetzt registrieren und gewinnen

Mit der htr hotel revue und dem neuen wöchentlichen newsletter htrnews sind

Sie rundum informiert über die Branche, die Trends und die Konkurrenz.

Jetzt unter htr.ch registrieren und eine exklusive Geschenk-Packung der

Selection-Dyhrberg gewinnen. Anmeldeschluss für die Verlosung ist der 31. Juli 2010.

htr [hotel revue](http://www.htr.ch)

KOMPAKTES WEINWISSEN FÜR GASTROPROFIS

DER WEIN BERATER 2010

Mit international anerkanntem Zertifikat WSET® Level 3

TERMIN Gastrosuisse 09.06.2010 Tel. 0377 1111 **WEITERE INFORMATIONEN?** weiterbildung@gastrosuisse.ch

10 Seminartage berufsbegleitend
Start: Montag, 6. September 2010

PREIS CHF 2.395,- **GASTROSUISSE** www.gastrosuisse.ch 5772-3185

Italienisch in Florenz

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

Fragen Sie uns bezüglich langer 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



Die branchenspezifische Ausbildung an der Hotel- und Tourismus-Handelsschule hotellerie-suisse ist eine praxisnahe Alternative zur KV-Lehre. Bereits nach zwei Jahren (inkl. Praktikum) kann die Ausbildung mit dem Diplom für kaufmännische Mitarbeitende in Hotellerie und Tourismus von hotellerie-suisse abgeschlossen werden, nach drei Jahren folgt der Eidg. KV-Abschluss B-/E-/M-Profil der Branche Hotel-Gastro-Tourismus (HGT). Die Ausbildung kann auch zweisprachig (Englisch/Deutsch) absolviert werden.

www.minervaschulen.ch

Aarau Baden Bern Luzern Zürich

Jetzt Info-Anlässe!

Vorteil MINERVA®

Eine Schule der Kalaidos Bildungsgruppe Schweiz

7200-4109

Gemeinsam
ÜBER FÜHRUNG
diskutieren

Nachdiplomstudium HF
Hotelmanagement

www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung, Telefon 031 370 43 01

hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie,
Gastronomie und Tourismus.

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!

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber

Ort	Job-Code
Region Ostschweiz	J14543
International	J14453
Region Graubünden	J14520
International	J14306
Region Zentralschweiz	J14440
International	J14450
Region Mittelland (SO/AG)	J14572

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber

Ort	Job-Code
Region Bern	J14547
Region Zürich	J14579
Region Bern	J14504
Region Zürich	J14559
Region Zentralschweiz	J14312
Region Bern	J14336
Region Basel	J14350

Diverses

Position, Arbeitgeber

Ort	Job-Code
Region Zentralschweiz	J14334
Region Zürich	J14457
Region Zentralschweiz	J14514

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber

Ort	Job-Code
Region Zürich	J14496
Ganze Schweiz	J5419
Ganze Schweiz	J5422

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber

Ort	Job-Code
Toute la suisse	J5551
Toute la suisse	J5427
Ganze Schweiz	J5423
Toute la suisse	J5426
Ganze Schweiz	J5421
Toute la suisse	J5424
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
B1188	Chef de partie,Souschef	40	DE	per sofort	D F I E
B434	Direktor / Geschäftsführung	39	CH	per sofort	D F E
B362	Event/Bankett/Administration	50	CH	per sofort	D F P E H U
B617	Hauswirtschaft/Office/Front-Office	21	CH	per sofort	D F E
B174	Küchenchef,Koch	45	CH	per sofort	D F E J S P
B140	Personal, Geschäftsführung, Verwaltung	44	DE	per sofort	D F E
B354	Restaurantassist,Empfangsassist,Serviceangestellte/Barmitarbeiterin	24	DE	per sofort	D F I E P TR
B1153	Service	35	DE	per sofort	D E
B1148	Servicefachangestellte	26	CH	per sofort	D
B835	Spatialhotellerie, 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
B1170	Zimmermädchen, Küchenhilfe, Kellnerin	25	HU	per sofort	D

1 Referenznummer – Numéro des candidats

2 Beruf (gewünschte Position) – Profession (Position souhaitée)

3 Alter – Age

4 Nationalität – Nationalité

5 Eintrittsdatum – Date d'entrée

6 Sprachkenntnisse – Connaissances linguistiques

Stand per 31. 5. 2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

One of the most beautiful towns in the world.

Gastfreundschaft auf hohem Level zelebrieren. Die Wettbewerbsvorteile des lokalen besten und zugleich grössten First-Class-Hotels mit über 100 Komfortzimmern und Deluxe-Suiten an allerbester Lage optimal nutzen. Verantwortung für mehrere Restaurants und für die Abteilung Rooms Division übernehmen. Die gesamten Operations leiten. Im Team hochgesteckte Ziele erreichen. Nach einem Jahr die geplante Nachfolge als Direktoren antreten. - Sind das Herausforderungen für Sie? Dann heissen wir Sie bei unserem Auftraggeber - einem Blue Chip der Branche - herzlich willkommen.

Das infrastrukturell einzigartige Hotel mit architektonisch herausragend gestaltetem Wellness-Bereich inkl. Indoor-Pool, Sauna und Erlebnisbädern sowie Conference-Center und Kids-Club gehört zu einer der exklusivsten CH-Hotelgruppen im Premium-Segment! Auch der attraktive Standort, ein weltbekannter CH-Ferienort, ist Teil des Erfolgsrezepts. Im entsprechenden europäischen Destinationsvergleich nimmt er regelmässig im Ranking einen Spitzenplatz ein und erreicht als eine der wenigen Destinationen in den Bereichen Nachfrageentwicklung, Auslastung und Ertragskraft hohe Indexwerte.

Resident Manager

als zukünftige Direktorin, zukünftiger Direktor 4**** Superior Hotel

Für diese spannende Executive Position mit geplanter Nachfolgerelation benötigen Sie einige Jahre Erfahrung auf Kaderebene, z.B. als Director of F & B, RDM oder Vize, sind ab ca. 30plus und verstehen sich als kommunikativer Gastgeber mit Flair für Erlebnisgastronomie. Sie entlasten den Direktor in allen wichtigen Bereichen, verfügen über den Abschluss einer der etablierten, vorzugsweise schweizerischen Hotelfachschulen und haben Erfahrung in Sachen Führung mehrerer Teams bzw. starker Department Heads. Rhetorisch sind Sie fit; sprachlich auch: D/E/F sind Must.

Sie sind selbstbewusst, abgelenkt, kommunizieren und stimmen sich eng ab mit den Entscheidungsträgern innerhalb der Hotelgruppe und sehen eine an Sie gestellte hohe Erwartungshaltung als Steigbügel zum Erfolg. Auf den Punkt gebracht: Sie sind der Jungotelier, die Jungoteliere mit Potentiel! Wenn Sie die ultimative Herausforderung suchen und einen gehörigen Touch «Swissness» mitbringen, sollten wir uns unbedingt kennen lernen. Für den Erstkontakt reicht uns Ihr Lebenslauf mit Foto via Mail oder Ihr Anruf. Aussenhalb der Bürozeiten erreichen Sie Ihren Berater auf Mobile +41 79 402 53 00

Ralf-Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8660 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 · Fax 044 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

We Are In Search Of Excellence. What About You?

Manchmal ist weniger mehr: Das trifft sowohl auf das kleine eingespielte Team von 5-6 Mitarbeitenden zu als auch auf die sich im Aufschwung befindliche Privatklinik mit überschaubarer Größe – übrigens an optimaler Citylage eines zweisprachigen Kantonshauports. Das Gebäude wird zur Zeit aktiv um- und ausgebaut, spannende Zukunftsprojekte werden umgesetzt und in Sachen Kulinarik geht alles in Richtung frisch, speziell und innovativ, dem Zeigegeist entsprechend.

Genau hier wollen wir mit Ihnen in Zukunft Akzente setzen: Traumjob für experimentierfreudige Kochküntler mit dem Auge für Details, die gerne selber Hand mit anlegen wollen; ja sogar müssen! Die noch selbst auf den Markt gehen und Ideen umsetzen können. Dafür werden Sie entschuldigt mit Foodcosts, die Ihnen praktisch keine Grenzen setzen. Sie haben freie Lieferantenwahl und dürfen Ansprechpartner auf Augenhöhe erwarten: Ein Profi-Management aus der Luxushotelerei stammend, das darauf wartet mit Ihnen zusammen das Unternehmen weiterzubringen.

Chef de cuisine – Küchenchef/in

einer exklusiven Privatklinik auf Stufe Deluxe-Hotellerie

Uns schwebt vor, dass Sie neuen Wind hineinbringen, dass man von «Ihrer Küche» spricht und die anspruchsvollen Privatpatienten das Gefühl bekommen in einem First-Class-Restaurant verwöhnt zu werden. Ohne Berührungsängste besuchen Sie die Patienten regelmässig persönlich! Nehmen Wünsche und Anregungen entgegen und führen eine pippige, trendige Küche mit mediterranem Einschlag ergänzt durch saisonale und regionale Spezialitäten. Das Ganze leicht, knackig, markfrisch bei top Qualität und optisch ansprechend serviert.

Vorteile dieser spannenden unternehmerisch geprägten Pionieraufgabe: Abends und bei entsprechender Organisation jedes zweite Wochenende frei sowie eine absolut attraktive Entlohnung. Idealerweise können Sie sich auf Französisch verstünden oder bringen ausbaufähige Französischkenntnisse mit. Diätköch-Erfahrung ist nicht nötig – Are You In Search Of Excellence? Dann bitte Lebenslauf mit Foto per E-Mail einsenden oder anrufen. Unter +41 79 402 53 00 – auch außerhalb der Büroöffnungszeiten. Ich freue mich auf den Kontakt und das Gespräch mit Ihnen.

Ralf-Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8660 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 · Fax 044 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

7284-4105



GLÄRNI SCH HOF
STADT & BUSINESSHOTEL · ZÜRICH

Adecco Hotel & Catering, der führende Personaldienstleister für die Hotellerie und Gastronomie.

«All unsere Bemühungen haben zum Ziel, einen umweltbewussten Ort der Begegnung zu schaffen, in welchem unsere Gäste und unsere Mitarbeiter im Mittelpunkt stehen, Vertrauen genießen und ein Gefühl von Zufriedenheit erlangen». (Hotel Glärnischhof)

Für unsere Mandantin, die Glärnischhof AG in Zürich suchen wir per Februar 2011 einen

Hoteldirektor

Ihre Herausforderung

Sie sind verantwortlich für die Gesamtleitung des Betriebes mit rund 55 Mitarbeitenden. Neben 62 Zimmern in 4 Kategorien gehören auch das Restaurant «Vivace» mit feiner, ausgewogener, mediterraner Küche, das mit dem goldenen Fisch ausgezeichnete «Le Poisson» sowie die gediegene «Glärnischhof Bar» zum Umfang Ihres Betriebes.

Ihre Kompetenz

Sie bringen eine Ausbildung an einer renommierten Hotelfachschule mit. Erfahrung in der 4-5* Stadthotellerie in einer vergleichbaren Position oder mehrjährige Erfahrung als Vizedirektor. Marktkenntnisse im Raum Zürich sind ein Muss. Sie besitzen sehr gute Betriebswirtschafts- sowie Marketingkenntnisse und vermögen Ihr Team vom umfassenden Dienstleistungsgedanken, mit dem Ziel einer konsequenten Kundenausrichtung, zu überzeugen. Dank Ihrer ausgeglichenen Persönlichkeit und ihrer hohen Eigen- und Sozialkompetenz verlieren Sie auch in hektischen Situationen nie den Überblick. Deutsch ist Ihre Muttersprache, von Vorteil Schweizerdeutsch. Sie verfügen über ausgezeichnete Englischkenntnisse in Wort und Schrift. Jede weitere Sprache ist von Vorteil. Idealalter 35-45 Jahre.

Ihre Perspektiven

Sie sind bereit für ein langfristiges Engagement und können sich vorstellen, Ihren Lebensmittelpunkt im Grossraum Zürich zu ziehen. Auf Sie wartet eine interessante und spannende Herausforderung in einem familiären und mitarbeiterorientierten Unternehmen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Foto an: Adecco Human Resources AG, Hotel & Catering, Herr Lucien Geyer, Gessnerallee 46, PF 4125, CH-8021 Zürich, +41 44 297 79 79, lucien.geyer@adecco.ch

Adecco Hotel & Catering
better work, better life

adecco.ch

7283-4106

Waldhaus Films | Via del Parc | 7018 Films | Switzerland
T +41 (0)81 928 48 48 | F +41 (0)81 928 48 58
b.sinzig@waldhaus-films.ch | www.waldhaus-films.ch

The Leading
Small Hotels
of the World

7284-4107

7284-4108

7284-4109

7284-4110

7284-4111

7284-4112

7284-4113

7284-4114

7284-4115

7284-4116

7284-4117

7284-4118

7284-4119

7284-4120

7284-4121

7284-4122

7284-4123

7284-4124

7284-4125

7284-4126

7284-4127

7284-4128

7284-4129

7284-4130

7284-4131

7284-4132

7284-4133

7284-4134

7284-4135

7284-4136

7284-4137

7284-4138

7284-4139

7284-4140

7284-4141

7284-4142

7284-4143

7284-4144

7284-4145

7284-4146

7284-4147

7284-4148

7284-4149

7284-4150

7284-4151

7284-4152

7284-4153

7284-4154

7284-4155

7284-4156

7284-4157

7284-4158

7284-4159

7284-4160

7284-4161

7284-4162

7284-4163

7284-4164

7284-4165

7284-4166

7284-4167

7284-4168

7284-4169

7284-4170

7284-4171

7284-4172

7284-4173

7284-4174

7284-4175

7284-4176

7284-4177

7284-4178

7284-4179

7284-4180

7284-4181

7284-4182

7284-4183

7284-4184

7284-4185

7284-4186

7284-4187

7284-4188

7284-4189

7284-4190

7284-4191

7284-4192

7284-4193

7284-4194

7284-4195

7284-4196

7284-4197

7284-4198

7284-4199

7284-4200

7284-4201

7284-4202

7284-4203

7284-4204

7284-4205

7284-4206

7284-4207

7284-4208

7284-4209

7284-4210

7284-4211

7284-4212

7284-4213

7284-4214

7284-4215

7284-4216

7284-4217

7284-4218

7284-4219

7284-4220

7284-4221

7284-4222

7284-4223

7284-4224

7284-4225

7284-4226

7284-4227

7284-4228

7284-4229

7284-4230

7284-4231

7284-4232

7284-4233

7284-4234

7284-4235

7284-4236

7284-4237

7284-4238

7284-4239

7284-4240

7284-4241

7284-4242

7284-4243

7284-4244

7284-4245

7284-4246

7284-4247

7284-4248

7284-4249

7284-4250

7284-4251

7284-4252

7284-4253

7284-4254

7284-4255

7284-4256

7284-4257

7284-4258

7284-4259

7284-4260

7284-4261

7284-4262

7284-4263

7284-4264

7284-4265

7284-4266

7284-4267

7284-4268

7284-4269

7284-4270

7284-4271

7284-4272

7284-4273

7284-4274

7284-4275

7284-4276

7284-4277

7284-4278

RESTAURANT HOTEL RÜTTIHUBELBAD

Die Rüttihubelbad AG, mit neu umgebautem Restaurant sucht per 1. August 2010 oder nach Vereinbarung

Küchenchef / Küchenchefin

Ihre Aufgaben

- ✓ Operative, personelle und betriebswirtschaftliche Führung der Küche
 - ✓ Sicherstellung der Qualität
 - ✓ Kreativ und leidenschaftlich unsere neuzeitliche Emmentaler Küche mit biologischen und regionalen Produkten erfolgreich positionieren
 - ✓ Planung der à la carte-, Bankett- und Tagesmenu sowie saisonale Angebote
 - ✓ Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien
- Ihr Profil**
- ✓ Führungserfahrung einer Küchenbrigade und in der Lehrlingsausbildung
 - ✓ Hohe Sozialkompetenz und Belastbarkeit
 - ✓ Kenntnisse der vegetarischen Küche
 - ✓ Offener Kommunikationsstil, team- und lösungsorientiert
 - ✓ Ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein
 - ✓ Vernetztes Denken und Handeln
 - ✓ Gute Kenntnisse von Word, Excel

Wir bieten

- ✓ Interessante, abwechslungsreiche Kaderstelle sowie modernes Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Entfaltung.
- ✓ Eingespieltes Team.
- ✓ Neuzeitliche Anstellungsbedingungen.

Informationen zu unserer Institution finden Sie unter www.ruettihubelbad.ch.
Nähre Auskunft erteilt Ihnen gerne Herr Max Gugelmann, Leiter Hotellerie&Gastronomie, Tel. 031 700 86 88

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bis 30. Juni 2010.

Hotel Restaurant Rüttihubelbad AG
Personalwesen
Rüttihubel 29
3512 Walkringen

7271-4190



JUNGFRAU LODGE SWISS MOUNTAIN HOTEL Grindelwald

Für unser 3-Sterne-Hotel mit 90 Betten in Grindelwald suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter:

Receptionist/in

Mit Berufserfahrung und Sprachkenntnisse
D, F, E in Wort und Schrift
Anfänger wird gerne angeleitet

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freut sich:
Jungfrau Lodge, Renata Märkte, Postfach 70, 3818 Grindelwald
info@jungfraulodge.ch

7260-4004

Gastroconsult

UNTERNEHMENSBERATUNG FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Im Auftrag der Einwohnergemeinde Münsingen suchen wir für das Restaurant Schlossgut mit Gemeindesaal per 1. Januar 2011, eine/n

Pächter/in Bewirtschafter/in

www.schlossgut-muensingen.ch

Nach über 6 Jahren erfolgreicher Tätigkeit übernimmt der bisherige Pächter eine neue Herausforderung. Das Restaurant Schlossgut ist mitten von historischen Bauten zentral gelegen. Es bietet einem/einer dynamischen Unternehmerin/in die Möglichkeiten, hier seine/ihre Ideen zu verwirklichen. Zusammenarbeit mit innovativen Vereinen und Organisationen im Zusammenhang mit Saalbenutzung und Außenanlagen.

Following Infrastruktur steht zur Verfügung:

• Gaststube	60 Sitzplätze
• Sali 1	30 Sitzplätze
• Sali 2	40 Sitzplätze
• Sitzungszimmer	20 Sitzplätze
• Terrasse	100 Sitzplätze
• Gemeindesaal (Bankett)	350 Sitzplätze
• Parkplätze	100 Parkplätze

Modern eingerichtete Gastronomieküche mit den notwendigen Nebenräumen. Eine 5-Zimmer-Wohnung steht im angebauten Gebäude zur Verfügung.

Sie sind Gastgeber/in aus Leidenschaft und Ihre Gastronomieerfahrung ist auf hohem Niveau?

Dann sind Sie bereit, das Restaurant Schlossgut zu fairen Mietkonditionen zu übernehmen. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungen bis zum **23. Juni 2010**. Die Übernahmekonditionen sind in einer umfassenden Dokumentation zusammengestellt. Bitte melden Sie sich bei:

Gastroconsult AG
Unternehmensberatung, Tina Müller
Strandstrasse 8, Postfach, 3000 Bern 22
Tel. 031 340 66 29 / Fax 031 340 66 33
tina.mueller@gastroconsult.ch
www.gastroconsult.ch

7171-4129

Just be as you are

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Stv. Geschäftsführerin/in

für unseren Betrieb in Basel / Altschwil

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

Aufgabenbereich:

Operative Leitung der verschiedenen Restaurants / Bars
Mitarbeiterentwicklung und Schulung
Mitarbeiterinsatzplanung / 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 obengenannten Anforderungen?
Dann senden Sie Ihre Bewerbung z.Hd. Urs Köhler!

Zic Zac Basel

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

Klar zum Auslaufen? Wir sind ein junges, dynamisches Team und suchen zur Verstärkung

1 Chef de Partie

1 Commis de Cuisine

1 Chef de Rang

Das kleine Genusshotel direkt am Untersee mit weitem Blick über den See und auf die ungewöhnlichen Vulkanberge des Hegau

- 18 Doppelzimmer mit Balkon und Seeblick
- gepflegtes à-la-carte-Restaurant
- unkomplizierte Seebeiz für kleine Happen und bodenständige Gerichte
- drei Seeterrassen
- Seminar- und Bankettmöglichkeiten für bis zu 100 Personen

Fühlen Sie sich angesprochen?

Antonio Oliveira freut sich auf Ihre Bewerbung.

Welcome on board!

Ab sofort oder nach Vereinbarung kann es losgehen!

SEEHOTEL SCHIFF MANNENBACH
8268 Mannenbach, Telefon 071 663 41 41
info@seehotel-schiff.ch, www.seehotel.ch

721-4132

Die Gastronomiegruppe



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

Zur Ergänzung unseres Teams im

Hauptsitz

Flüelastrasse 51 in Zürich-Albisrieden

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Qualitätscoach (m/w)

Ihre Aufgabe: Sie sind hauptsächlich für die Unterstützung, Beratung und Überwachung der Betriebe in fachlicher und organisatorischer Hinsicht verantwortlich. Dies beinhaltet das Qualitätsmanagement im F&B-Bereich sowie die Qualitätssicherung, die Erarbeitung, Planung und Implementierung eines Qualitätsmanagementsystems sowie des Rezeptionsprogramms «Carosoft» in den Betrieben. Des Weiteren gehören die Weiterentwicklung des Projekts «Bewusst geniessen» sowie die Planung von Aktionen und Promotionen, die Erarbeitung und Einführung von F&B-Konzepten, die Unterstützung und Mithilfe bei Neueröffnungen, die Unterstützung der Kleinbetriebe bezüglich des Cook&Chill-Verfahrens, die Zusammenarbeit mit Gruppenleitern und der Abteilung Einkauf und zuletzt das Marktmonitoring in Ihren Verantwortungsbereich.

Ihr Profil: Wir suchen eine motivierte, engagierte und flexible Person, welche über eine Ausbildung als Koch verfügt. Vorzugswise haben Sie Erfahrung sowohl in der Gemeinschaftsgastronomie als auch im gehobenen Segment. Eine Ausbildung zum eidg. dipl. Gastronomiekoch oder eidg. dipl. Küchenchef sind von Vorteil. Sie bringen Erfahrung in den Bereichen Ernährungsberatung und Qualitätsmanagement mit und kennen sich auch mit der Angebotsplanung und Kalkulationen aus. EKAS und HACCP-Richtlinien sind für Sie keine Fremdwörter. Zudem verfügen Sie über EDV-Kenntnisse, sind qualitätsorientiert, flexibel sowie belastbar. Sie besitzen eine natürliche Autorität sowie eine ausgeprägte Sozialkompetenz und sind innovations- und begeisterungsfähig.

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

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauri, Leiterin Personalressort, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

7260-4190

Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Dann sollten Sie unser Haus kennenlernen.

Wir suchen für unser schönes, modern eingerichtetes Hotel mit Seminarbereich in Oberengadin, per 1. Juli 2010

GESCHÄFTSFÜHRER/IN GASTGEBER/IN

(Es können auch 2 Personen sein.)

Das Hotel wurde im Jahr 2008 eröffnet. Unser Haus liegt in unmittelbarer Nähe zum Dorfzentrum, Bahnhof, Golfplatz und Loipe und verfügt über 15 1½-Zi.- und 3½-Zimmer-Appartements. Im Erdgeschoss befinden sich der Eingangsbereich mit Rezeption, Seminarraum, Frühstücksräum und eine gemütliche Lounge.

Wir suchen Persönlichkeiten mit viel Engagement, unternehmerischem Denken und Handeln, Management- und Marketingkenntnissen. Sprachen: Deutsch und Italienisch.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit!
Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Zuschriften unter Chiffre 6952-3990 an htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

6952-3990

Souschef & Saucier

Das Restaurant Walhalla mit italienischer Spitzenküche gehört zu den top Adressen der Region und die Brasserie mit regionaler Schweizer Küche zu den beliebtesten In-Nahen der Stadt.

Für mein 11-köpfiges Küchenteam suche ich meine Co-Führing. Ich habe konkrete Vorstellungen, welche Voraussetzungen Sie mitbringen müssen:

- Ihre Bildung und Erfahrung garantieren Konstanz auf hohem Niveau. Sie ermöglichen die Teilnahme in Gastro-Führern und bei Wettbewerben.
- Ihre Kochkünste und Kreativität sind genauso beeindruckend wie die von Ihnen angetriebenen Teller.
- Sie sind ein Teamplayer, führen aber konsequent mit meinen Zielvorgaben zu tollen Leistungen.
- Das tägliche Briefing, sowie regelmässige Schulungen und die Lehrlingsausbildung sind für Sie selbstverständlich.
- Im Hygienebereich verstehen Sie bei Abweichungen genauso wenig Spaß wie ich und sind sich gewöhnt, persönlich zu kontrollieren.

Von Anfang an ein 13. Monatslohn und vor allem ein aufgestelltes Team warten auf Sie!

Die Stelle ist ab sofort frei. Bitte bewerben Sie sich per Mail mit Foto, Lebenslauf und Zeugnissen. Gerne gebe ich Ihnen auch telefonisch Auskunft. Ich freue mich auf Sie!

Best Western

Herzlich
Marco Goerg, Küchenchef

Bahnhofplatz 1 | 9001 St. Gallen

Telefon +41 71 228 28 06
kueche@hotelwalhalla.ch



www.hotelwalhalla.ch

7226-4153

Die Gastronomiegruppe



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

Für die von uns im Auftrag geführte

Cafeteria im Botanischen Garten

Zollikerstrasse 107, 8008 Zürich

suchen wir per Mitte August 2010 einen

Betriebsleiter

Ihre Aufgabe: In dieser Funktion sind Sie hauptsächlich für die Führung und Organisation des Betriebes gemäss den Richtlinien der Universität zuständig. Sie fungieren als Gastgeber und sind für die Erreichung der finanziellen und qualitativen Ziele, die Führung der 3 Mitarbeitenden sowie die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien verantwortlich. Zudem übernehmen Sie verschiedene Aufgaben wie die aktive Mitarbeit im Betrieb, die Durchführung von Sonderläsissen, die Sicherstellung der Gästezufriedenheit, die Erledigung des Bestellwesens sowie die Akquisition neuer Gäste. Ebenfalls zu Ihrem Aufgabengebiet gehören die Angebots- und Aktionsplanung, die Erledigung der Inventarisierung, die Bearbeitung der Tages- und Monatsabschlüsse, das Regenerieren der angelefereten Menüs sowie die Ausführung allgemeiner administrativer Arbeiten.

Ihr Profil: Wir suchen einen flexiblen, engagierten und teamfähigen Betriebsleiter, welcher über eine abgeschlossene Berufsschule als Koch sowie betriebswirtschaftliche Kenntnisse verfügt. Sie haben bereits Führungserfahrung und besitzen versierte EDV-Kenntnisse sowie ein gutes Zahlenflair. Sie sind sich selbstständiges und organisches Arbeiten gewohnt und können auf verschiedene Situationen flexibel reagieren. Zudem sind Sie verantwortungsbewusst und belastbar. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag von 09.00 – 17.00 Uhr. Zu beachten gilt, dass die Cafeteria von April bis Oktober 7 Tage geöffnet ist und dann auch Einsätze am Wochenende vorgesehen sind. Zudem ist zu beachten, dass die Cafeteria während 1–2 Wochen über Weihnachten geschlossen bleibt.

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

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauri, Leiterin Personalndienst senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

Fluelastrasse 51, 8047 Zürich

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

info@zfv.ch, www.zfv.ch



Eine extravagante Wohlfühlwelt

Vier Gästehäuser im grössten Hotelpark der Schweiz, 2'500 m² SPA & Wellness, kulinarische Wonen in sieben Restaurants, 16 Seminar- und Meetingräume sowie die neue Waldhaus Arena für Curling & Events.

Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir:

Chef de Partie / Commis de cuisine Chef Pâtissier / Commis Pâtissier

Mit viel Kreativität, Engagement und Fachwissen bereichern Sie unsere Küche «Rotonde». Neben dem fachlichen Know-how stellen Sie auch Ihr Organisationstalent, Ihre Flexibilität und Ihre Belastbarkeit unter Beweis.

Nachtportier / (m/w)

Sie betreuen unsere internationalen Gäste zuvorkommend in der Nacht. Ihr sicheres Auftreten sowie Ihre Belastbarkeit, Ihre guten Sprachkenntnisse (D/E evtl. F/I) und Ihre Fidelio-Erfahrungen runden Ihr Profil ab.

Entzückt – erleuchtet? Dann gehören Sie in unser Team! Bernd Sinzig, Human Resources Manager, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Waldhaus Flims | Via del Parc | 7018 Flims | Switzerland
T +41 (0)81 928 48 48 | F +41 (0)81 928 48 58
b.sinzig@waldhaus-flims.ch | www.waldhaus-flims.ch



Per 1. August 2010 oder nach Vereinbarung suchen wir

Sales & Marketing Manager (m/w) TITLIS BUSINESS EVENTS

Sie sind verantwortlich für die Akquisition von Kunden für alle unsere Dienstleistungen (Hotels, Restaurants und Bahn) in der Schweiz, Deutschland, Benelux, UK und Skandinavien. Der Schwerpunkt liegt beim Segment MICE (Titlis Business Events) und beim Verkauf von F&B Leistungen unserer Hotels und Restaurants.

Einer engagierten, begeisterungsfähigen Persönlichkeit bieten wir eine interessante Herausforderung, die Spielraum für Innovation lässt. Sie verfügen über die notige Fachkompetenz im Hotel (F&B Know how), Marketing und Verkauf sowie über Auslands- und Reisefahrung. Zudem sind Sie sowohl in Deutsch als auch in Englisch mündlich wie schriftlich verhandlungssicher und beherrschen eventuell noch andere Fremdsprachen (Französisch/Italienisch).

Gern gibt Ihnen André Küttel, Director of Sales & Marketing, persönlich weitere Details bekannt - Sie erreichen ihn unter 079 663 10 00 oder akuettel@titlis.ch. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte direkt an unser HR-Departement. Wir freuen uns auf Sie!

Titlis Rotair, Sandra Waser, Leiterin Personal, Poststrasse 3, 6390 Engelberg
Telefon: 041 639 50 59 / Fax: 041 639 50 60 / www.titlis.ch / swaser@titlis.ch

TITLIS ENGELBERG LUCERNE SWITZERLAND



REISELEITER!

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

Senden Sie raschmöglichst den Coupon ein.

REISELEITER-COUPON

TOURISTENAGENZIA ALFARING AG

Badenerstrasse 808, 8048 Zürich

Name: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

Beruf: _____ Alter: _____

Tel.: _____ HR

5097-2080

RESTAURANT FROHSINN
Restaurant

FROHSINN
Familienrestaur

Gesucht per sofort

Jungkoch

in Spezialitäten-Restaurant (ausserhalb der Stadt Luzern).

Wir freuen uns auf Ihren Anruf

Fam. Röthlin

Tel. 041 371 13 16

GAST RATHAUSKELLER

Wir suchen ab 25. August 2010 oder nach Vereinbarung einen

Servicemitarbeiter in Jahresstelle/Vollzeit (m oder w)

Für unseren neuen Betrieb, Restaurant Zugerberg,
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.

Gesucht für unseren Grossevent:
Nachtportier

Einsatzdauer: Ab sofort bis max. 30.08.10
Arbeitsort: Walenstadt (SG)

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung
mit Lebenslauf und Foto per E-Mail.

TSW Musical AG, 081 720 20 90
christian.gloor@diesschwarzenbrueder.ch
www.diesschwarzenbrueder.ch

hirslanden
Klinik St. Anna

Die führende Privatklinikgruppe Hirslanden setzt mit ihren Kliniken Standards. Erstklassige medizinische Leistungen und das Wohl des Menschen stehen im Mittelpunkt.

Die Klinik St. Anna, eine moderne und innovative Privatklinik mit Belegarztystem sucht per 01. Juli 2010 oder nach Vereinbarung eine/einen:

MINERVA®
Eine Schule der Kalaidos Bildungsgruppe Schweiz

Das Institut Minerva ist eine Privatschule mit über 100-jähriger Erfahrung im Bildungsbereich.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir einen/eine

Praktikumsbetreuer/in in der kaufmännischen Grundbildung ca. 20%-Pensum (Branche Hotel/Gastro/Tourismus)

per 1. August 2010.

Ihr Aufgabenbereich:

- Begleitung der Lernenden während der Praktikumssuche und Betreuung während der 12-monatigen Praktikumszeit
- Branchenkundeunterricht Branche Hotel/Gastro/Tourismus
- Beratung und Betreuung der Praktikumsbetriebe und deren Berufsbildner/innen
- Praktikumsstellenmarketing

Ihr Profil:

- kaufmännische Ausbildung und einige Jahre Berufserfahrung in der Branche Hotel/Gastro/Tourismus (Rezeption, Backoffice, Hotel-Administration)
- Freude am Umgang mit jungen Erwachsenen
- Affinität zu Wirtschaft und Berufswelt
- Erfahrung mit der nkG (neue kaufmännische Grundbildung)
- Unterrichtserfahrung und methodisch/didaktische Ausbildung (oder die Belegschaft, eine solche zu absolvieren)
- pflichtbewusst und belastbar

Wir bieten einer engagierten, initiativen und flexiblen Persönlichkeit grosse Selbstständigkeit und ein abwechslungsreiches Tätigkeitsfeld.

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einem lebhaften und dynamischen Umfeld, dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Minerva Luzern, Andrea Renggli-Sidler, Murbacherstrasse 1, 6003 Luzern
E-Mail: andrea.renggli@minervaschulen.ch

Allfällige Fragen beantwortet Ihnen gerne Frau A. Renggli-Sidler, Schulleiterin (041 211 21 21)

HOTELFACHASSISTENT/IN ODER SERVICEFACHANGESTELLTE/R 60-80%

Sie heißen unsere Kundinnen und Kunden willkommen und sorgen für ihr Wohlbefinden ausserhalb der medizinischen Pflege. Dabei übernehmen Sie den Speise- und Getränkeservice auf den Stationen, richten die Bettner, pflegen die Blumen und sind für die Ordnung in den Zimmern besorgt (ohne Reinigungsarbeiten). Ebenso sind sie für leichte pflegerische Tätigkeiten zuständig um eine effiziente Zusammenarbeit mit der Abteilung Pflege zu garantieren. Dadurch tragen Sie wesentlich zu einer angenehmen Gestaltung des Klinikaufenthalts bei.

Sie haben die Ausbildung als Hotelfachassistent/-in oder Servicefachangestellte/-r erfolgreich abgeschlossen und verfügen bereits über erste Berufserfahrung. Persönlich zeichnen Sie sich durch Freundlichkeit, Flexibilität, Belastbarkeit und Teamfähigkeit aus. Wenn Sie zudem gerne bereit sind, an Wochenenden zu arbeiten, sollten wir uns kennen lernen.

Wir bieten Ihnen eine anspruchsvolle und vielseitige Aufgabe mit fortschrittlichen Anstellungsbedingungen. Fühlen Sie sich angesprochen? Frau Andrea Grupp, Assistentin Ökonomie Hotelservice (Direktwahl 041 208 34 07), gibt Ihnen gerne nähere Auskünfte. Wir freuen uns auf Ihre Kontakt-aufnahme.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Klinik St. Anna AG Frau Mirjam Ebner St. Anna-Strasse 32
6006 Luzern T 041 208 30 24 F 041 208 31 79
mirjam.ebner@hirslanden.ch www.hirslanden.ch

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

PARKHOTEL Schwert

FWESEN

Für unser komplett neu umgebauter Restaurant, direkt am wunderschönen Walensee, suchen wir zur Verstärkung unseres Teams per sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte/n Koch m/w

Sind Sie teamfähig, haben Berufserfahrung und behalten in hektischen Zeiten den Überblick und einen kühlen Kopf? Dann freut sich Herr Donath Anhorn, Geschäftsführer, auf Ihre schriftliche Bewerbung per E-Mail (anhorn@parkhotelschwert.ch) oder Post.

Hauptstrasse 23 8872 Weesen Tel. +41 (0)55 616 14 74 Fax -41 (0)55 616 18 53 www.parkhotelschwert.ch info@parkhotelschwert.ch

**Finden Sie Ihren
Traumjob
mit hoteljob.ch!**

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Betriebsassistentin	Region Zürich	J14445
Geschäftsführer (m/w)	Region Zürich	J14550
Betriebsleiter	Region Bern	J14339
Geschäftsführer	Region Waadt/ Unterwallis	J14337

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leiter Verkauf Business & Care	Region Zürich	J14444
Sales Manager (m/w)	Region Basel	J14352

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Personalassistentin	Region Bern	J14326
Réceptionistin	Region Bern	J14324
Réceptionist (m/w)	Region Bern	J14335
Anlasskoordinator (m/w)	Region Bern	J14507
Personalassistent/in	Region Oberwallis	J14501

Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Réception (w/m)	Region Zentralschweiz	J14328
Receptionist/in	Region Zürich	J14565
Receptionistin	Region Zentralschweiz	J14329
Réception	Region Bern	J14431
Shift Leader Reception	Region Zentralschweiz	J14432
Réceptionistin	Region Bern	J14321
Night Audit Manager (m/w)	Region Zürich	J14436
Guest Relation Mitarbeiter/in	Region Zürich	J14437
Nacht-Concierge 30%/-70% (w/m)	Region Zürich	J14348
Chef de réception	Region Graubünden	J14522
Réceptionist / Réceptionistin	Region Bern	J14546
Receptionist/in (England - London)	International	J14452
Front Office Manager (m/w)	Region Bern	J14545
Receptionistin / Receptionist	Region Zentralschweiz	J14441
Receptionist/in (Ireland - Carlow)	International	J14533
Demi-chef de partie	Region Bern	J14310
Seminar-/Rezeptionsmitarbeiterin (m/w)	Region Mittelland (SOAG)	J14525
Receptionist/in	Region Zürich	J14524
Chef de Brigade Reception/Shift Leader	Region Genf	J14549
Réceptionist/in	Region Basel	J14349
Receptionistin/Hotelsekretärin	Region Bern	J14320

Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Reservation & Revenue Manager (m/w)	Region Bern	J14513

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restauranteiter	Region Bern	J14342
Abteilungsleiter/in Wein	Region Basel	J14548
Chef de Service (m/w)	Region Zürich	J14521
Commis de Cuisine (m/w)	Region Zürich	J14134
Betriebsassistent / Assistant Manager (w/m)	Region Ostschweiz	J14537
Betriebsassistent	Region Bern	J14502
Tournant / Jungkoch/ Frühstücksdienst Gardemanger	Region Zürich	J14576
Bankett & F&B Leiter	Region Bern	J14509
F&B Manager (m/w)	Region Graubünden	J14497
Chef de Rang	Region Zürich	J14523
Frühstücksverantwortliche/r	Region Zürich	J14517

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Pâtissier (m/w)	Region Basel	J14566
Commis de cuisine	Region Bern	J14307
Chef de partie	Region Zürich	J14308
Koch	Region Bern	J14311
Küchenchef (m/w)	Region Graubünden	J14313
Jungkoch	Region Bern	J14314
Chef de partie	Region Bern	J14316
Diätkoch/Diätköchin	Region Bern	J14317
Konditor/Confiseur	Region Bern	J14315
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J14330
Pâtissier /ière	Region Basel	J14332
Produktionsleiter	Region Bern	J14341

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sous chef	Region Zentralschweiz	J14346
Chef de partie	Region Bern	J14343
Sous Chef & Saucier	Region Ostschweiz	J14351
Sous Chef	International	J14430
Jungkoch (m/w)	Region Mittelland (SOAG)	J14433
Chef de partie	Region Bern	J14510
Chef de partie	Region Bern	J14511
Chef de partie, (Garde manger / Pâtissier)	Region Zürich	J14439
Demi Chef Pâtissier	Region Zürich	J14447
Jungköchin / Jungkoch	Region Zentralschweiz	J14442
Chef de Partie (m/w)	Region Zürich	J14448
2 Chefs de partie	Region Zentralschweiz	J14515
Jungkoch	Region Zürich	J14518
Jungkoch - Chef de Partie (m/w)	Region Oberwallis	J14527
Chef de partie (England - London)	International	J14499
Chef de partie	International	J14567
Chef de partie	International	J14580
Commis de cuisine (Ireland - Carlow)	International	J14571
Diätkoch (m/w)	Region Ostschweiz	J14535
Sous-Chef (w/m)	Region Ostschweiz	J14536
Chef de Partie	Region Bern	J14540
Bankettkoch / Küchenverantwortlicher (w/m)	Region Ostschweiz	J14542
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J14583
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J14584
Chef de Partie	Region Basel	J14552
Diätkoch (m/w)	Region Basel	J14554
Commis de Cuisine (m/w)	Region Zürich	J14561
Koch	Region Basel	J14560
Chef de Partie (m/w)	Region Zürich	J14562

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicemitarbeiter/- Chef de Rang	Region Zürich	J14443
Servicemitarbeiter (m/w)	Region Mittelland (SOAG)	J14505
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J14582
Serviceaushilfen	Region Mittelland (SOAG)	J14323
Mitarbeiterin Roomservice 30%	Region Basel	J14557
Servicemitarbeiterin	Region Zürich	J14446
Serviceaushilfen	Region Basel	J14558
Chef de service	Region Bern	J14322
Chef de Service (m/w)	Region Zentralschweiz	J14512
Betriebsassistent	Region Bern	J14508
Chef de rang - (England - Dorset)	International	J14449
Commis de rang (England - London)	International	J14451
Servicemitarbeiter	Region Mittelland (SOAG)	J14319
Serviceprofis	Region Zürich	J14516
Chef de rang	Region Graubünden	J14519
Servicemitarbeiter	Region Bern	J14506
Servicefachgestellte ohne Zimmerstunde	Region Bern	J14503
Chef de Service (w/m)	Region Oberwallis	J14454
Chef de Rang	Region Zürich	J14455
Commis de rang	Tessin	J14347
Chef de rang	Tessin	J14345
Demi-chef de rang	Tessin	J14343
Serviceangestellte I-r	Region Basel	J14333
Chef de rang	Region Bern	J14498
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J14551
Chef de rang	Region Oberwallis	J14529
Demi-chef de rang	Region Oberwallis	J14530
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J14563
Commis de rang (Ireland - Carlow)	International	J14532
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J14331
Chef de rang (Ireland - Carlow)	International	J14534
Chef de rang	International	J14568
Chef de rang conference and banqueting (England - London)	International	J14569
Chef de rang	Region Oberwallis	J14570
Servicemitarbeiter (m/w)	Region Zürich	J14555
Servicemitarbeiter Catering 50%	Region Basel	J14556
Commis de rang	Region Zürich	J14578
Réceptionistin (w/m)	Region Zürich	J14573
Assistentin für die Bereiche Service, Duty Management	Region Zürich	J14574
Servicemitarbeiter/- In A la carte	Region Zürich	J14575
Chef de Rang (m/w)	Region Graubünden	J14564
Restaurantsfachfrau - Mann	Region Bern	J14539
ServicemitarbeiterIn	Region Bern	J14538
Gastgeber (m/w)	Region Bern	J14541
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J14327
Night assistant / Nachtreception & controlling	Region Zürich	J14577
Chef de rang (England - London)	International	J14581

CONGREX

Congrex Travel ist ein international tätiges Kongress-Reisebüro, welches auf die touristischen Aspekte von professionell organisierten Veranstaltungen in der Schweiz und im Ausland spezialisiert ist.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unser Team in Basel eine/n initiative/n und qualifizierte/n

Hotel Accommodation Consultant

Sie sind verantwortlich für die Betreuung der Hotelbuchungen für nationale und internationale Kongresse und erledigen die damit verbundene Administration wie Buchungen, Bestätigungen, Fakturierung, Korrespondenz etc. Im Weiteren organisieren Sie touristische Dienstleistungen und begleiten unsere Anreise europaweit vor Ort.

Ihr Profil:

- Kaufmännische Ausbildung in der Hotellerie (ideal mit Reservierungserfahrung)
- Deutsch und Englisch in Wort und Schrift; Französisch von Vorteil
- Sehr gute Office-Kenntnisse (Word, Excel, Outlook, Powerpoint)
- Fahrtausweis

Wenn Sie belastbar und flexibel sind, über Teamgeist sowie Organisationstalent verfügen, professionell mit einem hohen Arbeitsaufkommen umgehen können und zudem gewohnt sind, auch in hektischen Zeiten den Überblick zu behalten, dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen vorzugsweise per E-Mail an:
claudia.jeker@congrex.com, Claudia Jeker, Head of Human Resources, Freie Strasse 90, 4002 Basel, T: +41 61 686 77 77,
www.congrex.com

Hotel Restaurant AESCH Walchwil, am Zugersee

per sofort oder nach Vereinbarung

versierter Küchenchef

Betriebsassistentin 60- bis 100%-Pensum

(idealerweise als Paar)

In lebhaften und aufstrebenden 3-Sterne-Hotelbetrieb in 4. Generation der Familie Hürlimann geführt, sympathisches à la carte-Restaurant, ausgezeichnete Fischküche, Seminaren und Bankette, 40 Gästezimmer, an wunderschöner Lage in Walchwil vor den Toren von Zug.

Kleines, motiviertes Team, sucht neuen Chef, der unsere gepflegte Küche leitet und organisiert, Freude an der Ausbildung junger Leute mitbringt und grossen Wert auf konstante Qualität legt.

Betriebsassistentin

zur tatkräftigen Unterstützung des Geschäftsführers in diversen Bereichen vor und hinter den Kulissen eines Hotelbetriebes.

Sie möchten neue Ideen einbringen und erfolgreiche Angebote weiterführen?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

Beat Hürlimann erteilen Ihnen gerne nähere Auskünfte.

Hotel Aesch Tel. 041 758 11 26
z. H. Beat Hürlimann
Hinterbergstrasse 31
6318 Walchwil
www.hotealaesch.ch
info@hotealaesch.ch

SSP Switzerland

The Food Travel Experts

Für die Eröffnung unseres „Le Grand Comptoir“, einer modernen Interpretation der französischen Brasserie mit stilvollem Ambiente im Bahnhof Biel suchen wir per 1. August 2010 einen:

Sous-Chef w/m

Sie sind verantwortlich für die Organisation und Überwachung der Küche mit ihrem klassischen Brasserie-Angebot. Zudem sind Sie zuständig für die Umsetzung diverser Foodkonzepte, der Überwachung von Aufwand und Ertrag sowie der Mitarbeiterführung und Schulung von ca. 7 Mitarbeitenden. Auch zu Ihrem Aufgabenbereich gehören die Entwicklung und Einhaltung der Hygienevorschriften nach HACCP.

Um diese herausfordernde und umfangreiche Position mit Bravour zu meistern, sind eine fundierte gastronomische Ausbildung und 3-5 Jahre Erfahrung aus einer vergleichbaren Position in der gehobenen Gastronomie sowie ein hohes unternehmerisches Denken Voraussetzung. Wir wenden uns an eine dynamische Persönlichkeit für die selbständige Arbeit keinen Fremdwort ist. Zudem sind Sie flexibel, kommunikativ und offen. Überzeugen Sie mit Ihrem sicheren Auftreten und mit Ihren guten Sprachkenntnissen in Deutsch und Französisch.

Es erwartet Sie eine spannende und interessante Position in einem nicht alltäglichen Umfeld, bei welcher Sie Ihre Ideen einbringen und zusammen mit Ihrem Fachwissen erfolgreich umsetzen können, dies zu modernen Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Frau Angelika Baumann freut sich über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen, welche Sie per Post an Select Service Partner (Schweiz) AG, Postfach 2472, 8080 Zürich-Flughafen oder per E-Mail (PDF-Format) an angelika.baumann@ssp-ch.com senden können. Wir freuen uns auf Sie!

7255-4193

PARK HYATT ZÜRICH*

Machen Sie mit uns Hyatt zum Erlebnis!

Für unsere Lobby Lounge, Onyx Bar und unseren Room Service suchen wir ab sofort eine/n

ServicemitarbeiterIn

Sie haben eine fundierte Grundausbildung abgeschlossen und verfügen bereits über einige Jahre Berufserfahrung in einer ähnlichen Position in der gehobenen Gastronomie. Ihr freundliches und aufgeschlossenes Wesen und Ihr hervorragendes Zeitmanagement lassen Sie auch in hektischen Zeiten Ihre Aufgaben sorgfältig und effektiv erledigen. Sie haben fließende Deutsch- und Englischkenntnisse und beherrschen das Buchungssystem Micros.

Wenn Sie engagiert und erfolgsorientiert sind, gerne in jungen, dynamischen Teams arbeiten, bieten wir Ihnen das interessante und zukunftsichere Arbeitsumfeld einer luxuriösen, weltweit expandierenden Hotelkette.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto:

Park Hyatt Zürich
Frau Stephanie Hürttle
Human Resources Manager
Beethoven-Strasse 21
8002 Zürich
Telefon : +41 43 883 10 85
Website : www.explorehyatt.jobs



Unser **** Business- und Seminarhotel liegt inmitten der Thuner Altstadt, ruhig gelegen auf der Aarehalbinsel.

Zur Verstärkung unseres jungen Teams suchen wir

Chef de Service m/w

Per 1. August 2010

Als charmanter Gastgeber sind Sie im à-la-carte-, Bankett- und Catering-Bereich um das Wohl unserer Gäste besorgt. Sprachkenntnisse in Deutsch (vorzugsweise Muttersprache) und Englisch sowie Führungserfahrung sind die Voraussetzungen für diese Stelle

2 Jungköche m/w

Per 1. Juli 2010

Wir erwarten eine abgeschlossene Berufslehre. Es erwarten Sie ein junges, aufgestelltes Team und eine vielseitige, interessante Arbeitsstelle.

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an Herrn R. Rath oder senden Sie gleich Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

Freienhof Thun AG, Hotel und Restaurants
Freienhofgasse 3, 3600 Thun
Tel. 033 227 50 50, Fax 033 227 50 55
www.freienhof.ch rath@freienhof.ch

7255-4193



Experience Matters

Bocken:

Unser stilvolles und einmaliges Seminar- und Eventhotel in Horgen am Zürichsee hat eine auf vier Häuser verteilte einmalige Ambiance. Es verfügt über 40 Hotelzimmer und 14 Seminarräume sowie eine Eventhalle für 200 Personen. Das Seminar- und Eventhotel, im Besitz einer Schweizer Grossbank, liegt inmitten von einzigartigen Kunstwerken eingebettet in der Natur und doch in Stadt Nähe.

Für unsere Hotelréception suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Réceptionisten/-in 60%

Wir bieten

- Verantwortung für Check-in und Check-out
- Hohe Eigenverantwortung und abwechslungsreiche Tätigkeiten
- Ausführung aller administrativen Arbeiten der Réception
- Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten

Sie bieten

- Abgeschlossene Ausbildung an der Réception oder als Hotelkauffrau/-mann
- Sehr gute Sprachkenntnisse (D/E, F von Vorteil)
- Freude im Umgang mit Menschen und ausgeprägte Kundenorientierung
- Gute EDV-Kenntnisse sowie Protel sind von Vorteil
- Verantwortungsbewusstsein und Teamfähigkeit

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Herr Stephan Schüe freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Seminarhotel Bocken

Stephan Schüe, Hotel Manager
Bockenweg 4
8810 Horgen
Tel. 044 727 55 55
stephan.schue@bocken.ch
www.bocken.ch

managed by SV



Die Kundenzufriedenheit bei unseren Dienstleistungen ist sehr hoch. Dies verdanken wir unseren motivierten Mitarbeitern, erstklassigen Produkten und gehobenen Serviceleistungen.

American Express Travel ist eine der grössten Reise- und Dienstleistungsorganisationen der Welt. Unsere Geschäftsstrategie ist erfolgreich und die stetige Expansion erfordert neue, begeisterungsfähige Mitarbeiter.

Für unsere Agentur im **Zürcher Seefeld**, Abteilung «Concierge Services», suchen wir deshalb Sie als

Personlicher Concierge

Wir sehen Sie als Persönlichkeit mit **ausgeprägter Kundenorientierung** und einem **hohen Grad an Dienstleistungsbewusstsein**. Als «personlicher Concierge» unserer anspruchsvollen Kundschaft erfüllen Sie individuelle Wünsche. Sie verfügen über einen KV-Abschluss oder gleichwertige Ausbildung, eine **sehr gute Allgemeinbildung**, haben **grosses Organisations- und Verkaufstalent** sowie ein **breites Interesse an Sport, Kultur und Gastronomie** – und dies weltweit. Besitzen Sie gute Umgangsformen, beherrschen Deutsch, Englisch und Französisch in Wort und Schrift, dann sollten Sie uns umgehend kontaktieren! Fundierte MS Office Anwenderkennisse setzen wir voraus.

American Express bietet Ihnen mehr

Als Global Player bietet American Express Travel mehr als einen spannenden Job: Unser internationales Netzwerk ermöglicht Ihnen Kontakt und Austausch mit anderen Ländern und Kulturen. **Mitarbeiter-/Teamförderung** ist bei uns zudem kein bloßes Schlagwort, sondern gelebte Unternehmenskultur. Und für das Tüpfelchen auf dem «» sorgen Gratis-Kreditkarte, vergünstigte Travellers Cheques, sehr gute Sozialleistungen, ein attraktives Mitarbeiter-Anerkennungsprogramm sowie Reisevergünstigungen.

Möchten auch Sie «part of the winning team» sein?
Dann senden Sie uns Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns an.

American Express Int. Inc.
Seefeldstrasse 214, 8034 Zürich
Marlies Haldi, Tel. 044 385 64 78
marlies.haldi@exp.com

Weitere Stellenangebote finden Sie unter
<http://careers.americanexpress.com/>



7255-4193

fugu NYDEgg

gefährlich gut: trendsetter gesucht!

für unser trendiges japanisch-thailändisches restaurant in der altstadt von bern. dem fugu-nydegg suchen wir per sofort oder nach vereinbarung einen aufgestellten und innovativen motivator!

betriebsassistent/in geschäftsführer/in 100%

für diese anspruchsvolle herausforderung suchen wir eine persönlichkeit mit grosser freude für die gastronomie, und der notwendigen einsatzbereitschaft.

wenn sie sich angesprochen fühlen und sie die nötigen qualifikationen mitbringen, zwischen 25 und 35 jahre sind, dann senden sie uns bitte per post oder via email ihre kompletten unterlagen inklusive referenzen und einem aktuellen foto zu.

ihre vorteile:
selbständige führung eines reis- und im markt positionierten betriebes, der qualifikation entsprechende entlohnung, attraktives bonusystem und weitere benefits.

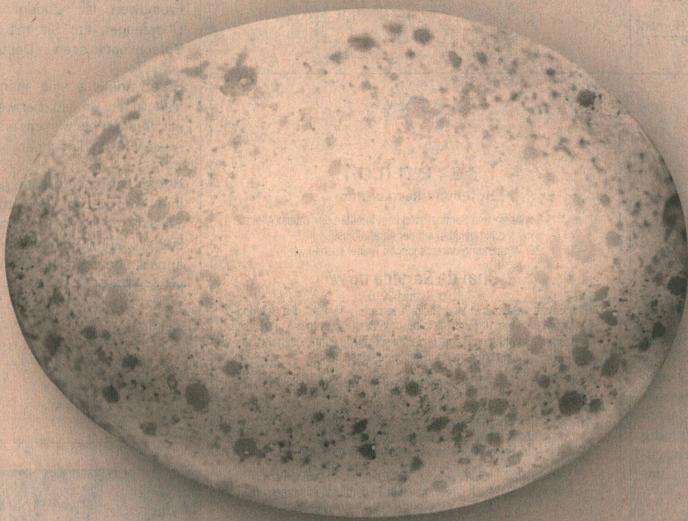
anna sterchi - ossobukko ag, brunnengasse 27 - 3011 bern
work@ossobukko.ch - 076 371 28 22

OSSEBUKKO.

FRÜSCHLIFF
MOBILER GENUSS

RESTAURANT
SASSAFRAZ ruhmservice Bellevue

6963-3098



GROSSES BEGINNT MIT EINEM INSERAT.

Sehen Sie, was aus dem Ei wird, und gewinnen Sie Einkaufsgutscheine von Coop City im Gesamtwert von CHF 130'000.-

1. Laden Sie die BeeTagg-App gratis auf Ihr iPhone oder Android-Handy.
Für alle übrigen Handys: <http://get.beetagg.com>
2. Fotografieren Sie den QR-Code unten links auf dieser Seite mit dem BeeTagg QR-Reader und lassen Sie sich überraschen.

Alternativteilnahme: www.das-kann-nur-ein-inserat.ch/ei

Foto: KEYSTONE



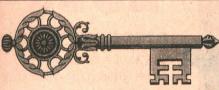
Das kann nur ein Inserat.

Interaktivität ist nur einer der vielen Vorteile von Inseraten, beworben von Manuel Rohrer von der Werbeagentur Contexta. Eine Aktion der Schweizer Presse in Zusammenarbeit mit dem Kreativnachwuchs der Schweizer Werbeagenturen. www.schweizerpresse.ch

QR-Code (Quick Response Code)



SCHWEIZER PRESSE
PRESSE SUISSE | STAMPA SVIZZERA | SWISS PRESS



ankommen und genießen

Wir suchen nach Vereinbarung

CHEF DE PARTIE

Wir sind ein beliebtes, vor zwei Jahren total saniertes Altstadtrestaurant und "Hotel" mitten in Bern.

Wenn Sie leidenschaftlich kochen, teamorientiert und kreativ sind, dann passen Sie ideal in unsere Brigade von 5 Mitarbeitenden.

Gerne stellen wir Ihnen den künftigen Arbeitsplatz vor und erwarten die Bewerbungsunterlagen unter folgender Adresse:

**HOTEL-RESTAURANT
GOLDFENER SCHLÜSSEL**

Jost Troxler

Rathausgasse 72, 3011 Bern
Telefon +41 31 311 02 16

Fax +41 31 311 56 88

Internet: www.goldener-schlüssel.chMail: troxler@goldener-schlüssel.ch

7279-4032



CH-3807 Iseletwald

Für unser 3-Sterne-Hotel direkt am Brienzsee mit 40 Betten und regelmässigem Restaurationsbetrieb (10 Automaten, von Interlaken) suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung für Saisonstelle folgende Mitarbeiter

Service**Serviceangestellte (w/m)**

mit à-la-carte-Erfahrung

Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns.

Familie Hornung-Hornberger

Strandhotel

3807 Iseletwald

info@strandhotel.ch

www.strandhotel.ch

Tel. 033 845 13 13

welcome hotels & restaurants

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unser lebhafte 3 Sterne Hotel in unmittelbarer Nähe des Zürich Flughafens eine/n:

**Réceptionist m/w
D/E/F - 100%**

Sie haben Fronterfahrung, EDV- und Fidelio Suite 8 Kenntnisse, schätzen den persönlichen Kontakt mit unseren Gästen und können sich auch in hektischen Situationen behaupten. Wir bieten Ihnen ein familiäres Umfeld, abwechslungsreiche Tätigkeit sowie attraktive Arbeitszeiten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freut sich Herr Nigg auf Ihre schriftliche Bewerbung.

GAHO Holding AG, Antonio Nigg,
Holbergstrasse 1, 8302 Kloster
Tel.: 044/804 75 26

welcome hotels & restaurants Ihr Gastgeber mit Herz.

7010-4032



MONT CERVIN PALACE

Wir suchen in Jahresstelle ab August oder nach Vereinbarung eine

DIREKTIONSSISTENTIN

In dieser vielseitigen Stabstelle arbeiten Sie eng mit der Direktion und dem Resident Manager zusammen.

Ihr Aufgabenbereich:

- Administrations-Profi mit Organisationstalent und Erfahrung
- Abgeschlossene Berufsausbildung (Hotelfachschule, KV)
- Sehr gute mündliche und schriftliche Sprachkenntnisse in D/F/E
- Sehr gute EDV-Kenntnisse (Word, Excel, Power Point)
- Stilistisches Auftreten, Diskretion und Freude im Umgang mit Menschen
- Eigeninitiative, Belastbarkeit und gute Kommunikationsfähigkeit

Ihr Profil:

- Interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld
- Offene und dynamische Betriebsstruktur, teamorientierter Führungsstil
- Freiraum für Ideen und Kreativität
- Möglichkeit zur Weiterentwicklung und Weiterbildung
- Moderne Anstellungsbedingungen

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen!

Stellengesuche**Koch**

22 Jahre, Schweizer, sucht eine Jahresstelle per sofort oder nach Vereinbarung (Deutschschweiz).

Tel. 079 427 41 55

Frau Claudia Bayard

Mont Cervin Palace, Mitarbeiterbüro, 3920 Zermatt
Telefon 027 966 87 54, c.bayard@seilerhotels.ch
www.seilerhotels.ch, www.montcervinpalace.ch

A member of The Leading Hotels of the World

7279-4197

Stellenvermittlungen

GÜBELIN SA – Etabliée depuis plus de 150 ans, la société familiale Gübelin est synonyme de qualité exceptionnelle. Elle bénéficie d'une renommée mondiale dans la vente de diamants et de pierres précieuses, dans la distribution exclusive de créations en joaillerie et dans le domaine de la vente de montres de marques haut de gamme.

Pour notre succursale à Genève nous cherchons à convenir un/e

**conseiller(ère) de vente
en joaillerie – horlogerie
(parlant chinois)**

La préférence sera donnée à une personne avec plusieurs années d'expérience dans la branche avec une excellente présentation. Vous maîtrisez parfaitement le français, l'anglais et le chinois.

Les personnes de nationalité suisse ou titulaires d'un permis valable sont invitées à adresser leur dossier de candidature avec photo et certificats de travail à

GÜBELIN SA, Madame Annie Hofmann
Maihofstrasse 102, 6006 Lucerne
human.resources@gubelin.ch
www.gubelin.ch

GÜBELIN
JOAILLERIE • HORLOGERIE



HOTEL CAREER **HORESTO**
Jobs

www.hotelcareer.fr www.horesto.ch

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

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

0901-3030

Gastro Express

Stellen suchen
Stellen anbieten
Kostenlos

www.gastro-express.ch

News aus Gastronomie
Hotellerie und Tourismus

www.baizer.ch

3427-3838

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE**"hotel revue - stellennrevue / 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: hotelleiresuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Hobmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Patricia Nobis Wyss, Monika Hausamann

E-Mail: inscrerate@htr.ch | Homepage: www.htr.chStellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.hotelloj.ch

Anzeigenkanttarif (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/quadrat CHF 2.10
- Stellenangebote / Demandes d'emploi	CHF 1.60	4-farbig/quadrat CHF 2.10
- Kadernubrik / 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 - zusätzliche GzD werden mit je CHF 30,- verrechnet.

Termine**Rechtsverbindlichkeit****Ausgabe / Numéro**

Nr. 23/2010

Nr. 24/2010

Nr. 25/2010

Nr. 26/2010

Erscheint / Parution

10. 6. 2010

17. 6. 2010

24. 6. 2010

1. 7. 2010

Anzeigenschluss / Début

7. 6. 2010

14. 6. 2010

21. 6. 2010

28. 6. 2010

Anzeigenschluss / Début

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-beglubigt 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.

Impressum

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 22 / 3. Juni 2010



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

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

SD12-2815

Vendesi nel Locarnese

RISTORANTE PIZZERIA DANCING

ottima cifra d'affari. 350 posti interni
con terrazza 120 posti.

Solo seri interessati scrivere a cifra
G 024-678764 a Publicitas SA, casella
postale 48, 1752 Villars-sur-Glâne 1.

7274-418

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

7201-408

HESSEr

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir verkaufen
attraktive Betriebe z.B.:

3-Sterne-Hotel im Oberengadin

3-Sterne-Hotel in Arosa

Hotel-Restaurantsbetrieb
in Arau (7 Mio. Umsatz)

Landgasthof
mit 50'000 m² Land Kt. Zürich

Hotel-Restaurant am
Vierwaldstättersee (7Mio. Umsatz)

Neues Hotel in München
verpachtet (20 Jahre plus Option)

Wenn Sie einen anderen Betrieb
suchen geben Sie uns bitte Ihre
Anforderungskriterien bekannt.

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

7274-4174

Altershalber Hotelbetrieb in den nächsten Jahren abzugeben

Haben Sie den Wunsch
über die Jahre etwas Eigenes zu erarbeiten?

Haben Sie wenig Eigenkapital?

Die Alternative hierzu: Miet-Kauf

Vorzugweise 2 Paare
oder grössere Familie aus dem Hotelfach
ideales Alter 35-40

Habe einen schönen Hotelbetrieb auf dieser Basis abzugeben
Platz: Nordostschweiz

Unter Chiffre 7274-4198 an htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

7274-4198

Anzeigen

Ideal für Ausstattung von Hotelzimmer
oder Restaurant

Bilderreihe

Inkl. Holzrahmen, div. Größen, Einzel-
oder Serienverkauf ab Fr. 150.—/Stk.

Bilder zu sehen unter:
www.acpartner.ch/WP/Pepperwood.html

ac& hotel ag
telefon 041 4 197 197
mail@acpartner.ch

Zu verkaufen, weiß/gelb gestreiftes,
wasserdrückliches
Terrassenüberdachungs-System
(Sonnenstore)

Sehr guter Zustand (nur 18 Mt. in
Betrieb), Länge 2582cm (teilbar), Breite
552,5cm, Bedienung mit Elektromotor,
wind- & wetterfest bis 75 km/h, im
Fachgeschäft eingelagert.

NP Fr. 78'200,—, VP Fr. 35'000,—
ac& hotel ag, tel. 041 4 197 197,
mail@acpartner.ch

6907-3995

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen
Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hotelleriesuisse.ch Rubrik Beratung «Beraternetzwerk»

CURAVIVA.CH  hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association