Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

- (2010)

Herausgeber: hotelleriesuisse

Heft: 34

Band:

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: 11.12.2025

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

Stellengevue htr Der grösste Stellenmarkt der Branche Le principal marché de l'emploi de la branche marche march

htr hotel revue Nr. 32 / 26. August 2010



Meh Freud am Schaffe dur Eus!

www.activeaastro.ch

Active Gastro Eng GmbH, Postfach, 8048 Zürich



WWW.HOTEL-CAREER.CH



Durchblick Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

www.hotelleriesuisse.ch/nds Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01

> hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

Inhalt/Sommaire

Aus- und Weiterbildung		2
Direktion/Kaderstellen	3-	5
Deutsche Schweiz	4-	9
Suisse romande		9
Svizzera italiana		9
International/Marché international		-
Stellengesuche/Demandes d'emploi		-
Immobilion		

Eingliederung

Gastronomie und Hotellerie zeigen vorbildliche Beispiele beruflicher Wiedereingliederung.



Widerlegte Vorurteile



REGULA STOCKER UND
MONIKA TROST
BERATERINNEN BEI BHP
BRUGGER UND PARTNER AG UND
LEITERINNEN DER GESCHÄFTSSTELLE
DER PLATTFORM COMPASSO.CH

In der Schweiz werden 0,8% der Arbeitsplätze von Mitarbeitenden belegt, die beeinträchtigt sind. Dies hat die letzte Arbeitgeber-Umfrage des Bundesamts für Sozialversicherungen 2004 gezeigt.

Ein Drittel der befragten Unternehmen gibt an, Personen mit einem Handicap grundsätzlich bei sich beschäftigen zu können. Es stellt sich die Frage, was sie davon abhält, zumal die Invalidenversicherung (IV) seit der 5. Revision vielfältige Instrumente zur Unterstützung der Arbeitgeber bereit hält

Chancen nutzen

Viele Firmen wehren sich aus wirtschaftlichen Gründen dagegen. Man fürchtet den Betreuungsaufwand und die Kosten für Infrastruktur-Anpassungen. Weitere Hemmschwellen sind pauschale Vorurteilen oder Unsicherheiten und Ängste.

«Das Gastgewerbe eignet sich gut für Menschen mit Behinderung», sagt Jürg Sigrist. Er ist Geschäftsführer der Stiftung Profil Arbeit & Handicap. Im Rahmen des Personalverleih-Projekts XtraJobs hat er gute Erfahrungen mit Hotel- und Restaurantbetrieben gemacht. Ein Unternehmen kann probeweise eine Person mit einer Behinderung beschäftigen. Die Stiftung stellt die Person ein und leiht sie dem Betrieb aus. Der Arbeitgeber zahlt nur die tatsächlich erbrachten Leistungen und wird von einem Coach unterstützt. Die nötigen Anpassungen des Arbeitsplatzes bezahlt die IV. Klappt die Eingliederung nicht, kann das Arbeitsverhältnis ohne weiteres aufgelöst werden.

Diehtr hotel revue hat imletzten Dezember im «fokus» sechs Hotel- und Gastronomie-Betriebe porträtiert, die erfolgreich Menschen mit einem Handicap bei sich beschäftigen. Sie zeigen: Gelingt eine berufliche Eingliederung, entsteht eine Winwin-Situation.

Mehrwert für alle

Vorteile für das Unternehmen liegen auf der Hand: Werden etwa Mitarbeitende nach einer Krankheit weiterbeschäftigt, fällt der Aufwand für die Rekrutierung weg. Die Prämie der Krankentaggeld-Versicherung bleibttief. Betroffene Mitarbeitende vergelten die Eingliederung erfahrungsgemäss mit hoher Motivation und Loyalität. Und die ganze Belegschaft erlebt, dass der Betrieb Verantwortung übernimmt.

Wo können sich Führungspersonen aus Hotellerie und Gastronomie bedürfnisgerecht- informieren? Welche Unterstützungsangebote bestehen?Wie und wo können sie in Anspruch genommen werden? Dienationale Internetplattformwww.compasso.ch orientiertund bietet Lösungen an. Anhand von Foto-Stories macht compasso.ch erlebbar, wie berufliche Eingliederung in konkreten Fällen gelungen ist.

Während jeder Eingliederungsphase ist die offene Dialogkultur entscheidend. Fühlt sich der beeinträchtigte Mitarbeitendernst genommen, kann er selbstbewusst über seine Beeinträchtigung informieren. Das Thema geht alle an – niemand kann ausschliessen, selbst einmal von Krankheit, Unfall oder persönlichen Schicksalsschlägen betroffen zu sein.



Bei uns treffen Talent und offene Stellen zusammen. Talente finden und vermitteln ist unsere Leidenschaft.

Adecco Hotel & Catering better work, better life

0800 880 830

Aarau – Basel – Bern – Genève – St. Gallen – Luzern – Lausanne – Zürich

adecco.cl



Sprachaufenthalte

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



Position, Arbeitgeber Spécialiste en hôtellerie

Spécialiste en restauration

Bar / Events / Bankett		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Barmitarbeiter	Region Bern	J17451
Reservationsmitarbeiter (M/W)	Region Zürich	J17566
un (e) coordinateur (trice) séminaires et banquets	Region Waadt/ Unterwallis	J17435
Barfachangestellte/r	Region Graubünden	J17580
Serviceaushilfe	Region Bern	J17458
Hauswirtschaft	DESCRIPTION OF THE PARTY	
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Projektleiter Hotelservices	Region Basel	J17662
	for a section against on the sec	
Beauty / Wellness / Fitness / Spa	Literating above an appear	
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Kosmetikerin	Tessin	J17596
Technik / Hauswart		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leiter/in Warenannahme, Logistik und Lager	Region Basel	J17663
Diverses The August Mark Control of the Control of		denocakal
Position, Arbeitgeber O ball surellatori anomas a bau sisted a do	ber im fokmos	Job-Code
Teilnehmermanagement/Kongressmanager/in	Region Basel	J17660
		gee Jenungt
Lehrstellen/ Praktikum	o' medilari seni - misa Kale sepaktakan	Cost order
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Receptionspraktikant/in	Region Bern	J17626
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

Exp	oress Stellengesuche		allered	multiplication.	estadi salas
1	2	3	4	5	6
Code Sprache	sucht	jahr	gang	Nationalität	Verfügbar ab
B1243	Allrounder, Küchenhilfe, Abwäscher	50	PL	per sofort	D E PL,RU,IS
B1318	Empfang/Service	31	CH	per sofort	D F I E
B275	Eventkoordinator/Marketingassistentin	28	CH	per sofort	D F I E ES
B1091	Hoteleröffnung, Hotelführung	54	DE	per sofort	DE
B731	Küchenchef	42	DE	per sofort	DIFILE
B1374	Küchenchef, Geschäftsführer	52	CH	per sofort	D F I E
31206	Marketing	34	CH	per sofort	DIFIEIES
B1321	Personalassistentin	30	CH	per sofort	DETH
3140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	44	DE	per sofort	DIE
3680	Réception/Front Office	23	CH	per sofort	DIFIE
3354	Restaurantass., Empfangsassistentin,	24	DE	per sofort	D F I E TR
31358	Restaurantleiter/Geschäftsführer	35	DE	per sofort	D
B1353	Rezeption (1) ad old against advantage and account of a state of the state of th	20	CH	per sofort	D F E
31148	Servicefachangestellte 7 A 9 X 19 Lo 15 A 20 CL 25 A 18 LO 15 LO 1	26	CH	per sofort	D
B1337	Service/Reception and 2301 Amas all mid-seb 9987 mil-sed	23	CH	per sofort	DIE
B1272	stv. Direktor, F&B Manager	31	DE	per sofort	D F I E ES, PT
B1332	Tourismus/Hotellerie	29	AR	per sofort	DIFIEIES
B1364	Hilfskraft/Allrounder	39	PL	per sofort	DIIESPRUP
B1339	Wäscherei- Etagenmitarbeiterin	26	CH	per sofort	DIF

 $Stand\ per\ 23,\ 8,\ 2010.\ Aufgeführte\ Stellenangebote\ könnten\ zum\ Zeitpunkt\ der\ Erscheinung\ bereits\ nicht\ mehr\ aktuell\ sein.$

hoteljob.ch

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



Toute la suisse

Toute la suisse

J5426

SCHIFFL>NDE

EINZIGARTIGES GESUCHT?

Wir sind an der Planung für ein NEUES & EINZIGARTIGES
RESTAURANT-HOTEL, welches nach einer 8 monatigen
Umbauzeit im April 2012 WIEDERERÖFFNET wird.
Folgende Siellen sind per SOFORT oder nach Vereinbarung zu
vergeben. Restaurationsleiter, Küchenchef, F&B
Manager, Servicemitarbeiter, Jungköche,
Allfrounder Service - Kiiche Alfrounder Service - Küche mehr Infos unter: www.schifflaende-hallwilersee mit Foto per Mail an: florian@schifflaende-hallwile



Im Auftrag eines Kunden suchen wir für ein im Skigebiet von Zermatt gelegenes

BERGRESTAURANT

einen

GASTGEBER/GESCHÄFTSFÜHRER

(m/w, 100%-Jahresstelle)

- Ihr Aufgabengebiet:

 Sie sind Gastgeber/in und verantwortlich für den Leistungsauftrag im Restaurant

 Führung der Mitarbeiter in Küche und Service

 Instandhaltung und Kontrolle der Infrastruktur

 Erledigung von Administrativaufgaben

Ihre Aufgaben

Ihr Profil

Berufsbildner

Gastrobereich

- Ihr Anforderungsprofil:

 Begeisterung als Gastgeber/in in der Bergwelt von Zermatt

 Führungserfahrung in Gastronomie/Hotellerie

 Kommunikationssicher in Deutsch, Französisch, Italienisch

Eintritt ab Wintersaison 2010/2011.

Wir freuen uns auf engagierte Persönlichkeiten und Ihre vollständige Bewerbung, welché Sie bitte an folgende Adresse senden:

Treuhandbüro, E. Witschard AG, z.H. Herrn Reto Werlen Pletschenstrasse 14, 3952 Susten, Mail: werlen@witschard.ch

HOTEL LAUDINELLA KULTUR KONGRESSE FERIEN .

CH-7500 St.Moritz

Unser Hotel (200 Zimmer, 5 Restaurants, 2 Bars, Kongress- und Seminarräume, Wellnessbereich, grosses Kulturangebot) ist vielseitig, kreativ und immer offen – so stellen wir uns auch unsere zukünftigen Mitarbeitenden vor.

In Jahresstellung haben wir per 1. Dezember 2010 folgende Position offen:

Restaurationsleiter/-in erweitert mit

Ausbildungsaufgaben

Ihre Aufgaben
Leitung und praktische Mitarbeit im Restaurant Stüva
Gästebetreuung
Praktische und theoretische Ausbildung unserer Lernenden
und Praktikanten
Durchführung von internen Mitarbeiterschulungen im Bereich
Gästebetreuung und Qualitätsentwicklung
Organisations- und Planungsaufgaben im Gastro- und
Weiterbildungsbereich

Restaurationsfachfrau/-mann EFZ mit Ausbildungskurs für

Gastrobereich Erfahrung im Schulungs- und Weiterbildungsbereich Bereitschaft zur Weiterbildung Belastbarkeit, Flexibilität, Durchsetzungsvermögen, gepflegtes

Belastianen, Hanningsbild und gute Umgangsformen, kundenorientlert, methodisches Geschick, gute Kompetenzen im Bereich Administration/Organisation Sprachkenntnisse DI/I/E

Wir bieten Selbstständige und anspruchsvolle Tätigkeit Flexibilität bei der Einbettung Ihrer Ressourcen in das

bestehende Team Einbezug in die konzeptionelle Weiterentwicklung Interne und externe Fortbildung Fortschrittliche Arbeitsbedingungen

Einige Jahre Berufserfahrung Kreative Nutzung des Entwicklungspotenzials im



Nr 34 / 26 August 2010

HERZLICH WILLKOMMEN!

Teamwork ist die Basis unseres ****Superior-Hotels mit 180 Betten, 5 Restaurants, Café-Bar, Lobby-Lounge, Kindergarten, einer grosszügigen Seminarinfrastruktur sowie einer 1500 m¹ grossen Wellnessoase mit Hamam (450m²) und vielen weiteren Kunst-, Wellness-, Kids-, Kultur- und Mitarbeiterangeboten.

RESTAURATIONSLEITER/IN ALS GASTGEBERPERSÖNLICHKEIT

Unser jetziger Restaurantleiter möchte wieder zurück an den Herd und daher suchen wir für die Leitung unserer beiden Restaurants "La Scala und Scalottas" ab November 2010 eine Gastgeberpersönlichkeit mit Charme, welche unser Team langfristig unterstützen möchte. Wir bieten Henne eine spannende Jahresstelle, in der Sie die Möglichkeit haben, selbständig zu arbeiten, das Angebot mitzugestalten und ein Team von 8 MitarbeiterInnen zu führen. Zudem profitieren Sie als Mitigtide des Hotelkaders von unseren attraktiven Anstellungsbedingungen und vielen weiteren "Goodies"...!

Wir alle freuen uns auf Sie!



Möchten Sie diese diese einzigartige Herausforderung gerne annehmen?
Dann schreiben Sie uns doch einfach (mit fotol) – unser Team freut sich auf fachkompetente
und motivierte Unterstützung – vielleicht gemeinsam mit IHNEN?
P.S.: Auf die Wintersalson 2010/11 bieten wir noch weitere, spannende Herausforderungen
an, Mehr dazu auf unserer Homepage unter "Jobs".

Hotel Schweizerhof, Claudia Züllig-Landolt , CH-7078 Lenzerheide Tel.: +41 81 385 25 25, www.schweizerhof-lenzerheide.ch e-mail: direktion@schweizerhof-lenzerheide.ch





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

Restaurant Verantwortliche/r

mit Kochfunktion 100 %

Im ISO zertifizierten Polysnack an der ETH Zürich werden täglich etwa 150 Mittagessen konsumiert. Der Betrieb beinhaltet eine gut frequentierte und ganz-tags geöffnete Cafeteria, Automatenstationen und eine Anzahl Kaffeepausenzonen für bis zu 1000 Personen. Sonderanlässe werden regelmässig durchgeführt.

sig durchgeführt.

In dieser anspruchsvollen Kaderfunktion sind Sie für die Leitung der Cafeteria und für die Zubereitung verschiedener italienischer Speisen (Pizza, Pasta, etc.) verantwortlich. Sie führen den Betrieb nach unseren geschäftspolitischen Grundsätzen und Richtlinien. Darüber hinaus führen, schulen und betreuen Sie ein Team von insgesamt 4 Mitarbeitunden. Administrative Arbeiten, die Organisation von internen Anlässen sowie die Erstellung des Jahresbudgets zusammen mit dem Restaurant Manager gehören ebenfalls zu Ihrem umfangreichen und bestellt selfsbatten Aufrahengenbirt. breit gefächerten Aufgabengebiet.

Ihr Profil

- nr Profil
 abgeschlossene Kochausbildung oder mind. 3 Jahre Berufserfarhung als Koch
 vielseitige und mehrjährige Berufserfahrung in der Gastronomie
 Führungserfahrung
 PC-Kenntnisse

- wirtschaftliches Denken und Handeln
- selbstständige und saubere Arbeitsweise gepflegtes Erscheinungsbild und gute Umgangsformen
- dienstleistungsorientierte und belastbare Gastgeberpersönlichkeit

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen

Mathias Fusina, Assistant Restaurant Manager, Telefon +41 44 632 62 01

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto und Angabe zu Ihrer Lohnvorstellung an:

SV (Schweiz) AG Mathias Fusina Ass. Restaurant Manager Mensa Polyterrasse ETH Zürich Leonhardstrasse 34 CH-8092 Zürich



Das Unique Hotel Post Zermatt hat Kultstatus!

Das Design und Lifestyle **** superior Hotel mil 4 Restaurants, 5 Bars & Clubs ist eines der trendigsten Unterhaltungsboleis im Alperrarum, Zur Ergänzung unseres dynamischen Management Teams und zur Weiterbürung unseres bäherigen und zufünftigen Erlöliges, sucherwik nach Überenkunft in Jahreststele eine Hilalive, leistungsorienlierte und überzeugende Teschlichkeit als.

Direktionsassistent/in - Stv. Direktion

- Sie sind zwischen 25 und 35 Jahre alt und verfügen über einen Hotelfach

- schüldbischlus.

 Als loyale, verantwortungsvolle und unternehmerisch denkende Persönlichkeit überzeugen Sie Ihr Umfeld menschlich wie auch fachlich.

 Sie sand verkouts- und resultariorentiert, flexibel, einsatzbereit und übernehmen geme Verantwortung.

 Sie sind es gewohnt selbständig zu orbeiten, mit anzupacken, und lieben
 den Kontok mit den Gästen.

Wir bieten Ihnen ein ausserst interessantes, abwechdungsreiches un professionelles Arbeitsumfeld mit grossen Entfallungsmöglichkeiten. Wir freuen uns auf line Bewerbung mit Floto. Unique Hotel Post Zermatt 2.H. Madin Perenn, Direktor Bahnhofstrasse 41, 3920 Zermatt

martin.perren@hotelpost.ch, Tel. 027 967 1931, www.hotelpost.ch



Das Familiär geführte Hotel Restaurant Landhaus In Münster / VS sucht auf Dezember 2010 oder nach Übereinkunft eine Persönlichkeit als

Direktionsassistent/in - Stv. Direktion

Wir bieten Ihnen ein äussert interessantes, abwechslungsreiches und familiäres Arbeitsumfeld mit grossen Entfaltungsmöglichkeiten.

Für Fragen wenden Sie sich bitte an: Frau Elisabeth Weger Tel. 027 973 22 73

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung die Sie wie folgt senden: Weger AG, Dorfweg 20, 3985 Geschinen



Das Seminarhotel Kreuz ist mit 80 Zimmer, 20 Tagungs- und Seminarräumlichkeiten von 10 bis 300 Personen, den verschiedenen Restaurants und Gesellschaftsräumen mit 500 Sitzplätzen, eines der grössten Seminarhotels im Kanton Solothurn. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir eine/n

Chef de Service (m/w)

Ihre Aufgaben

- Freude am Umgang mit Gästen
- Führen und tatkräftige Unterstützung der Mitarbeiter im gehobenen à la carte Restaurant
- durchführen von Anlässen
 Mithilfe in der Aktivitäten- und Angebotsplanung
- Ausbilden der Lehrlinge
- Manager on duty

Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufslehre in der Gastronomie
- Abgeschlösselle Berüslerheil der Gastum Führungserfahrung, verkaufsorientiert mit gepflegtem Auftreten
 Durchsetzungsvermögen und Flexibilität
 Kenntnis von Micros, MS Office von Vorteil
- Sprachen mündlich:
- deutsch, englisch, französisch

September oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

Wir freuen uns von Ihnen zu hören. Ihre Bewerbungsunterlagen mit Bild senden Sie an: mg@seminarhotelkreuz.ch

oder per Post an: Kreuz-Rössli-Kornhaus AG Frau Marina Gelmi Falkensteinerstr. 1 4710 Balsthal

Telefon direkt: 062 386 88 86 062 386 88 88 www.seminarhotelkreuz.ch



Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.



SCHWEIZERHOF



ARBEITEN, WO NICHT NUR DER WINTER AM SCHÖNSTEN IST!

Das Hotel Schweizerhof steht für Qualität, Tradition und Moderne. Unsere Gäste stehen dabei stets im Mittelpunkt. Möchten Sie Teil dieser Schweizerhof-Kultur werden? Dann heissen wir Sie als

GENERAL GOLIVERNANTE

ab Oktober 2010 oder nach Vereinbarung in unserem Team recht herzlich willkommen.

Sie sind verantwortlich für das gesamte Housekeeping. Sie führen Ihre 20-25 Mitarbeiter kompetent und motivierend. Sie haben mind. 3 Jahre Erfahrung in einer ähnlichen Position. Sie haben den Lehrmeisterkurs erfolgreich absolviert. Sie sind ein Organisationstalent, entscheidungsfreudig, belastbar und besitzen ein Auge fürs Detail. Sprachkenntnisse in D/I/E und IT-

Kenntnisse in MS Office und PROTEL runden Ihr Profil ab.

Überschneiden sich Ihre Pläne mit unseren? Wir freuen uns, Sie persönlich kennen zu lernen. Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Felix Bubendorf.

reizerhof • CH-7500 St. Moritz • Tel: +41 81 837 07 07 • Fax: +41 81 837 07 00 staffoffice@schweizerhofstmoritz.ch • www.schweizerhofstmoritz.ch



KULTUR KONGRESSE FERIEN

CH-7500 St. Moritz

Das Hotel Laudinella St. Moritz mit 200 Zimmern, fünf Restaurants und einem breiten Kultur-Angebot beschäftigt 160 Mitarbeitende. Mit rund 90000 Loglernächten pro Jahr sind wir massebblich beteiligt am touristischen Angebot im Oberengadin und sind der grösste Ganzjahresbetrieb in der Region. Mehr als die Hälfte des Umsatzes erarbeiten wir in unseren verschiedenen Restaurants. Als genossenschaftlich organisierter Betrieb sind Kultur, Wirtschaftlichkeit, Vertrauen, Respekt, Selbstverantwortung und Teamgeist unsere wichtigsten Werte. Die nächsten Jahre werden von einem weiteren grossen Ausbauschritt geprägt sein, der Zimmer, Säle und Restaurants umfasst. Dazu brauchen wir kompetente Unterstützung und suchen nach Vereinbarung einen/n

Vizedirektor/-in und Mitglied der Geschäftsleitung

Aufgabenbereich: Operative Hoteileitung (COO)
Sie haben eine fundierte Ausbildung in der Hotellerie-Gastronomie und eine gute Führungsausbildung (dipl. Hotelier SHV/VDIH, Hotelmanagement HF) sowie mehrjährige Betriebserfahrung im In- und Ausland. Ihre initiative, integrierende, erfolgsorientierte Persönlichkeit ist gepaart mit gutem Durchsetzungsvermögen, Ausdauer und hohem Qualitätsbewusstsein. Sie können ein grosses Team begeistern und Potenziale fördern. Im Umgang mit Gästen, Sportlern und Künstlern sind Sie kommunikativ und offen, sprechen D/E und I und interessieren sich für das vielfältige Laudinella-Kulturprogramm.
Es erwartet Sie eine faszinierende Aufgabe in einem der schönsten Hochtäller der Schweit.

ten Hochtäler der Schweiz. Besuchen Sie uns auf www.laudinella.ch.

Wir freuen uns auf Ihre umfassende Bewerbung an:

Felix Schlatter, CEO und VR-Delegierter – persönlich – Hotel Laudinella, Via Tegiatscha 17, CH-7500 St., Moritz Für weitere Fragen: Tel. 079 291 52 62





rocksresort

Die Weisse Arena Gruppe betreibt und vermarktet erfolgreich das Winterresort LAAX in Graubünden.

Das Ristorante Camino im exklusiven **signina**hotel lässt unsere Gäste eintauchen in die mediterrane Küche mit kreativen Pasta- und Risottovariationen, Fleisch- und Fischgerichten sowie mit Holzofenpitza. Die Auswahl an italienischen Weinen rundet das Angebot stilgerecht ab. Dabei präsentiert sich das Ristorante in modernem Look mit offenem Kamin. Es bletet Platz für 130 Gäste im Restaurantbereich und für 60 Gäste in der Camino Bar/Lounge.

Für die Neueröffnung Ende November 2010 suchen wir nach Vereinbarung einen

Küchenchef (m/w) Sous Chef (m/w) Pizzaiolo (m/w)

Stellvertretender Chef de Service (m/w)

Sind Sie hoch motiviert, begeisterungsfähig und suchen die tägliche Herausforderung? Dann sind Sie bei uns richtig.

Eine ausführliche Beschreibung dieser und weiterer Stellen finden Sie auf

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

WEISSE ARENA GRUPPE Christina Darms | Personaladministration | CH-7032 Laax
Tel +41 (0)81 927 70 14 | E-Mail personal@laax.com





Das im Chalet-Stil erbaute Grandhotel Schönegg
****Superior mit 36 Zimmern und zwei Suiten liegt an
einer der schönsten Lagen in Zermatt. Die Küche bereitet
Tagesmenüs für die Hotelgäste zu sowie Speisen für unser
Å-la-earte-Restaurant «Gormet-Stübli». Unsere Küche ist im
GaultMillau aufgeführt und mit 15 Punkten bewertet.

Hier suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle

ein/e Chef de Rezeption/ **Option auf Direktionsassistenz**

eine kompetente, freundliche und charmante Person, die Freude am Gastgewerbe hat und Verantwortung übernehmen kann.

ie sind Absolvent einer Hotelfachschule mit Rezeption-Erfahrung, sind Gastgeber aus Überzeugung und suchen eine langfristige Anstellung.

Sie sind verantwortlich für die Rezeption inkl. täglichen Rezeptionsarbeiten, Monatsabschlüssen, Debitorenbuch-haltung, Kommissionsabrechnungen und Betreuung unsere internationalen Gäste. Gute Sprachkenntnisse in D/F/E sind erforderlich.

Sind Sie interessiert, dann senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto zu

Wir freuen uns, Sie dann zu einem persönlichen Vorstellungsgespräch einzuladen.



gesprach einzuladen. Grandhotel Schönegg Frau M.-J. Metry-Julen Konrad Metry 3920 Zermatt Tel. 027 966 34 34 Fax 027 966 34 35 E-Mail: direktion@sche www.schonegg.ch

Die Gastronomiegruppe



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZPV-Unternehmungen gehören die Sorell Hötels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Gastronomie im Stadion Letzigrund

Badenerstrasse 500, 8048 Zürich

suchen wir zur Ergänzung unseres Teams per Mitte Oktober 2010 oder nach Vereinbarung eine

Leiter Aussenstände

Ihre Aufgabe: In dieser interessanten Funktion sind Sie hauptsächlich für die Führung und Organisation des Personalpools von ca. 200 Aushilfen zuständig. Im Weiteren helfen Sie bei der Führung des gesamten Betriebes mit, sind für die Führung des gesamten Aussenstandbereiches mit bis zu 33 Verkaufsständen verantwortlich, tätigen die Food- und Non-Food-Bestellungen für die Aussenstände, helfen bei der Angebotsplanung bzw. – anpassung mit und sind für die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien besorgt.

Ihr Profil: Wir suchen eine engagierte, motivierte und flexible Persönlichkeit, welche über einen gastronomischen Background (Abschluss einer Hotelfachschule von Vorteil) verfügt. Sie konnter bereits Erfahrung in der Mitarbeiterführung sammeln. Im Weiteren verfügen Sie über gute MS-Office-Kenntnisse. Sie handeln stets im Interesse der Unternehmung, bleiben sich dabei selbst treu und arbeiten auch unter Arbeits- und Zeitdruck ruhig und effizient. Sie gehen aktiv auf andere zu und können rung und emzient. Sie genen aktiv auf andere zu und können diese für sich gewinnen und Vertrauen schaffen. Als Führungskraft handeln Sie im Sinne übergeordneter Zielsetzungen, denken über die Grenzen des eigenen Breichs hinaus und vereinbaren mit Mittarbeitenden klare Ziele und Spielregeln. Sie arbeiten in der Regel an 5 Tagen zwischen Montag und Sonntag, je nach Spielplan und Arbeitsanfall. Während der Zeit vom 20. Dezember 2010 – 20. Januar 2011 und 01. Juni 2011 – 01. Juli 2011 ist das Stadion geschlossen bzw. sind Ferien zu beziehen.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeits-umfeld 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 Anina Haertsch, Personalassistentin senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen Mühlebachstrasse 86, Postfach, 8032 Zürich T+41 44 388 35 35, F+41 44 388 35 36 info@zfv.ch, www.zfv.ch



Wir, ein führender Betrieb in der Zürcher Gastro- und Unter-haltungsszene (Restaurant, Bar, Hof, Festsaal und Klubsaal), suchen folgende dienstleistungsorientierte Persönlichkeiten:

AnlassmitarbeiterIn 100% ServicemitarbeiterIn 50%-80% Chef de Service (Aushilfe) Serviceunterstützung (Aushilfe)

Es erwartet Sie ein herausforderndes und lebendiges Umfeld, in dem Sie mit Ihrer Initiative und Ihrem Fachwissen etwas bewegen können.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto

Kaufleuten Restaurants, Andrina Dietrich, Pelikanplatz 8001 Zürich, 044 225 33 35

personal@kaufleuten.ch www.kaufleuten.ch



Einen Rosengarten. .für leidenschaftliche Gastronomen!

Einer aktiven und engagierten Persönlichkeit mit der nötigen Fachkompetenz über tragen wir gerne die facettenreiche und spannende Aufgabe eines

Geschäftsführers w/m

Sie tragen die Verantwortung für einen vielseitigen und entwicklungsfähigen Betrieb

Wir suchen Sie als Gastgeber mit einer fundierten Ausbildung im Gastgewerb inkt. KOPAS und Lehrmeisternachweis. Ein paar Jahre Berufspraxis, Führungserfahrung und Flair für das Einzigartige. Betriebswirtschaftlich sind Sie auf der Höhe, Organisationstalent ist Ihnen gegeben. Dass Sie Initiativ, glaubwürdig und erfolgsorientiert sind, setzen wir voraus. Und dass Sie Lust auf eine nicht alltägliche Herausforderung haben, ebenso.

Trauen Sie sich diese Aufgabe zu? Senden Sie uns Ihre komplette, aussagekräftige Bewerbung mit Foto per Post oder E-Mail.

Andrea Huber, Leiterin Personal, Remimag Gastronomie AG, Buzibachring 3, 6023 Rothenburg Tel. 041 289 02 11, karriere@remimag.ch, www.remimag.ch



Inmitten der Walliser Bergwelt stehen die Christiania Hotels & Spa Zermatt. Sie verfügen über 70 Zimmer, das Restaurant Pfeffermühle, einen Spa inklusive Hallenbad (25x7m), Whirlpool, diverse Saunen und Fitnessraum sowie einen Tennisplatz und eine Minigolfanlage. Ruhig und doch zentral gelegen bieten unsere Hotels alles, was erholsame und aktive Ferien ausmacht und sind auch durch ihren persönlichen Charme bei unseren internationalen Gästen sehr beliebt.

Zur Führung unseres Küchen-Teams suchen wir ab der Wintersaison 2010/2011

Küchenchef

Als Sport- und Ferienhotel bieten wir unseren Halbpensions-gästen ein abwechslungsreiches 5-Gang-Menü, sowie eine Å-la-carte-Karte, welche unser Restaurantangebot ergänzt.

- ia-carte-karte, weiche unser Hestaurantange Ilhr Anforderungsprofil:

 > fundierte Kochausbildung

 entsprechende Erfahrung als Küchenchef

 führungskompetent und teamfähig

 > qualitätsorientiert

 kreativ

 innovativ

 belastbar

 verantwortungsbewusst

Ihre Aufgaben:

> ordnungsgemässe Leitung des Gastronomiebetriebes nach kostendeckenden Prinzipien

> Wareneinkauf und die Kalkulation von Speisen

> Menüplanung

> Ausarbeitung der salsonalen Karten

> Qualitäts- und Hyglenekontrolle

- ein qualifiziertes und motiviertes Mitarbeiterteam langfristiges Engagement und zeitgemässe Einstellungsbe-
- dingungen herausfordernde Position in einem renommierten Hotelbe-
- trieb mit grosser Stammkundschaft ein interessantes und ansprechendes Mitarbeiterumfeld

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir feuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung!

Christiania Hotels & Spa Zermatt Familie Peter Franzen-Bieri, 3920 Zermatt Tel.: 027 966 80 00, Fax: 027 966 80 10 E-Mail: info@christiania-zermatt.com

bloom

Bi eus lauft öppis!

und wenn Sie "mitlaufen" wollen, dann sind Sie bei uns genau richtig! Aufgrund des hervorragenden Geschäftsgangs im stilvollen Restaurant Bloom (zum Park Hotel Winterthur gehörend), bauen wir unser junges, motiviertes Team aus und suchen einen einsatzfreudigen

Servicemitarbeiter (m/w)

Ihr Aufgabengebiet umfasst die herzliche und zuvorkommende Betreuung und Beratung unserer Gäste in allen Bereichen (Restaurant, Terrasse und Park, Bankett und Seminar, Frühstück, Room Service und Bar).

Sie sind eine fröhliche und kommunikationsfreudige Persönlichkeit mit sie sind eine fronliche und kommunikationstreuugie Personichkeit mit. Drive und Elan und suche niele langfristige Anstellung in einem modernen, abwechslungsreichen und professioneil geführten Betrieb. Sie haben eine Ausbildung als Restaurationsfachfrau/mann und entsprechende Berufserfahrung. Ihre Loyalität, gepflegte Erscheinung, vorbildliche Umgangsformen und Ihre deutsche Mutterspräche sowie Englisch und weitere Sprachkenntnisse vervollständigen Ihr Profil. Zudem arbeiten Sie nicht nur sehr gerne, sondern auch pflichtbewusst, prässig, selbständig und exakt. Das Gastgewerbe ist fine Leidenschaft und Ihr Beruf macht Ihnen Spass – dann freuen wir uns, Sie schon bald kennen zu lernen!

Bitte senden Sie Ihre vollständige, aussagekräftige Bewerbung mit Fot an: Eva Heller (eva.heller@biscusmanagement.ch)

IBISCUS Management AG, Stadthausstrasse 4, 8402 Winterthur
+41 52 267 00 67, www.ibiscusmanagement.ch



Nr. 34 / 26. August 2010

Ihre Herausforderung wartet! Im Auftrage gesucht in kleines erfolgreiches Immobilien-Treuhandbüro im Berner Oberland eine initiative, leistungsorientierte und überzeugende Persönlichkeit als

Geschäftsführer-Assistent/in

Ihre Aufgabe ist die Unterstützung des Geschäftsführers belm «dally business» sowie die Übernahme von Verantwortung bei dessen Abwesenheit. Sie vertigen über Kenntnisse im Hotelfach und Immobillenbranche. Sie sind verkaufs- und ensatzbereit. Sie verhandeln und Kommunizieren in Deutsch, Englisch und Französisch möglichst sattelfest, weil es viele ausländische Kunden sind. Sie sind es gewohnt selbsständig zu arbeiten, mit anzupacken und lieben den Kontakt mit Kunden.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Jürg Zumkehr, Verkauf von Hotels und Restaurants, 3800 Interlaken, Natel 079 656 56 88 www.zumkehr.ch; juerg.zumkehr@quicknet.ch

Wir suchen Sie!



Kelly Services ist im laufenden Jahr von einem gesunden Wachstum geprägt daher suchen wir für diverse Filialen in der Deutschschweiz

PERSONALBERATER/INNEN FACHBEREICH BÜRO ODER TECHNIK

Aufgaben: Sie vermitteln Temporär- oder Dauerstellen. Sie betreuen selbstständig einen bestehenden Kundenkreis und bauen diesen weiter aus. Sie rekrutieren Kandidaten, führen Interviews und begleiten die Bewerber professionell durch den gesamten Rekrutierungsprozess. Administrative Tätigkeiten sowie aktives Personalmarketing gehören ebenfalls zu Ihren Aufgaben

Anforderungen: Sie sind eine offene Persönlichkeit, bringen Verkaufsflair mit, verhandeln sicher und kommunizieren mit Überzeugung

Zusätzlich zu Ihrer Verkaufs- oder Dienstleistungserfahrung bringen Sie einen Berufsabschluss mit, idealerweise ergänzt durch eine Weiterbildung (z.B. kaufmännisch, Verkauf, Personalwesen). Deutsch ist Ihre Muttersprache, zudem verfügen Sie über gute Englisch- und/oder Französischkenntnisse.

Eine solide Einführung sowie die Unterstützung des gesamten Teams begleiten Sie beim Einstieg in dieses leistungsorientierte Umfeld.

Reizt Sie diese Herausforderung?

Dann richten Sie Ihre Online-Bewerbung an myfuture@kellyservices.ch

KELIY

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

Das ganzjährig geführte Schulhotel Regina in Matten bei Interlaken und das temporär geführte Schulhotel Hari in Adelboden sind vom Bund anerkannte Berufsfachschulen, die interkantonale Fachkurse (5-wöchige Blockkurse) für die gastgewerbliche, 3-jährige berufliche Grundbildung

Lehrpersonen für den Berufskundeunterricht Hauswirtschaft und Restauration

Ihre Aufgaben Sie vermitteln den Lernenden nach Vorgabe der Schullehrpläne Sie vermitteln den Lemenden nach Vorgabe der Schullehtpläne auf kompetente, motivierte und zeitgemässe Art den Unter-richtsstoff. Im Rahmen des Schul- und Internatbetriebs sind Sie bereit, Ihre ausgeprägte Sozialkompetenz unter Beweis zu stellen. Ihre Begeisterungsfähigkeit und aufgeschlossene Per-sönlichkeit wirken als Vorbild für die jungen, angehenden

Unterrichtspensum

Unterrichtspensum
Hauswirtschaft
Arbeitsort ist das Schulhotel Regina in Matten b. Interlaken, Das
Pensum umfasst 16. Wochenlektionen Berufskunde und 4
Wochenlektionen überbetriebliche Kurse. Die Anstellung erfolgt
für einen Blockkurs (14.11. – 17.12.2010 und 1.5. – 3.6.2011).

Arbeitsort ist das Schulhotel Hari in Adelboden. Das Pensum umfasst 16 Wochenlektionen Berufskunde und 4 Wochenlektio-nen überbeitselbiche Kurse. Die Anstellung erfolgt für einen Blockkurs (14:11. –17:12.2010 und 1.5. – 3.6.2011).

Hauswirtschaft
Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung,
als Hotelfachassistent/-in oder Gastronomiefach-assistent/-in
mit berufsbezogener Fortbildung und mindestens vier Jahren
Berufserfahrung.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Servicefachangestellte/-r oder Gastronomiefach-assistent/-in mit berufsbezogener Fortbildung und mindestens vier Jahren Berufserfahrung.

Anstellung
Anstellung und Besoldung richten sich nach der Besoldungsordnung für die Schulhotels von hotelleriesuisse. Der Besuch von didaktischen Fortbildungsveranstaltungen ist ein Muss.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Christoph Aerni, Rektor Schulhotel Regina, unter 033 826 01 30 oder per E-Mail christoph.aerni@hotelleriesuisse.ch gerne zur Verfügung.

lhre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte bis Freitag, 27. August 2010, an: Schulhotel Regina, Herr Christoph Aerni, Hubelweg 2, 3800

Matten b. Interlaken.

otelleriesuisse





Das Restaurant Ringgenberg am Kornhausplatz

ist ein beliebter Treffpunkt im Zentrum von Bern mit 100 Sitzplätzen im Restaurant, 24 Plätzen auf der Terrasse und zusätzlich 100 Plätzen von Juni bis Ende August im Park an der Grabenpromenade.

Das Restaurant hat nebst einem gemütlichen Ambiente, eine moderne und abwechslungsreiche Küche mit internationalem Flair.

Sous-Chef (m/w)

sowie einen/eine

Koch/Köchin

it abgeschlossener Kochlehre

die Freude daran haben in einem jungen Team zu arbeiten

Auf Ihre Bewerbung freuen sich Nicole Hässler und Küchenchef Gregory Conelly Kornhausplatz 19, 3011 Bern Telefon 031 311 25 40 E-Mail: ringgenberg@taberna.ch

WENGEN "

IUNGFRAU

Wengen Tourismus sucht zur Ergänzung ihres Team

einen Praktikanten/eine Praktikantin (November 2010 - Juli 2011)

oder nach Vereinbarung

- Ihre Hauptaufgaben

 Betreuung unserer Gäste am Schalter, am Telefon, per Post und E-Mail

 Mithilfe Produktgestaltung: Innovation und Umsetzung

 Mithilfe Verkaufsförderungs- und Werbeaktionen

 Mithilfe bet Events & Veranstaltungen

 weitere Arbeiten, die täglich im Tourist Center anfallen

- Von unserem Teammitglied erwarten wir

 Stilsichere Korrespondenz in den Sprachen Deutsch,
 Englisch und Französisch (schriftlich und mündlich, weitere
 Sprachen von Vorteil)

 Begeisterung für die Jungfrau-Region

 Korrektes und gewissenhaftes Arbeiten

 Wille zur team- und firmenorientierten Zusammenarbeit

 Bereitschaft zum unregelmässigen Arbeiten

- Wir bieten Ihnen

 Abwechslungsreiche Arbeitsstelle mit vielen Kontakten,
 Mitgestaltungsmöglichkeit und natürlich Verantwortung

 Gute Infrastruktur und moderne Hilfsmittel
- Freie Benützung der Sportanlagen in der Jungfrau-Region
 Saisonpässe der Jungfrau-Region

Stellenantritt: November 2010 oder nach Vereinbarung

Arbeitsort: Wenger

Sind Sie interessiert

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit CV und Foto an folgende

Adresse: Wengen Tourismus, Frau Barbara Zürcher, Postfach 494, 3823 Wengen, Tel. 033 856 85 85, Fax 033 856 85 89 www.mywengen.ch, barbara.zuercher@wengen.ch

RAUM FÜR VISIONEN



Seit über hundert Jahren gehören wir zu den besten Adressen der Luxushotellerie im Machtzentrum der Schweiz; und das nicht allein für unsere Gäste sondern auch für Sie, als Mitarbeiterin oder Mitarbeiter. Heute pflegen wir unsere Traditionen, echte Gastfreundschaft und das permanente Streben nach Perfektion in der Collection mit 4 führenden Häusern der Schweiz.

Wir bieten einen innovativen, einzigartigen Arbeitsort mit Potenzial für eine engagierte, initiative Persönlichkeit als:

Leiter Human Resources (m/w)

ab Dezember 2010 oder nach Vereinbarung

Diese anspruchsvolle Funktion verlangt profundes Fachwissen im HRM in der Hotellerie und gute Kenntnisse der deutschen, englischen, französischen und von Vorteil der italienischen Sprache. Ausserdem sind Sie eine kommunikationsfreudige, belastbare, unternehmerisch denkende und lösungsorientierte Persönlichkeit mit Durchsetzungsvermögen und hoher Sozialkompetenz. Sie sind für sämtliche Bereiche des Mitarbeiterwesens zuständig, insbesondere Mitarbeitermarketing liegt uns am Herzen. Sie stehen der Direktion, den Führungskräften und Mitarbeitenden beratend zur Seite.

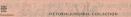
Haben wir Ihr Interesse für diese vielseitige und spannende Position geweckt? Unter www.bellevue-palace.ch finden Sie weitere

Informationen zum Unternehmen.

Ihre Bewerbung senden Sie bitte direkt an Herrn Urs Bührer, Direktor



Kochergasse 3–5, 3000 Bern 7 Direktor, Urs Bührer, Telefon 031 320 45 45 direktion@bellevue-palace.ch, www.bellevue-pala







Das familiär geführte Erstklasshotel mit 70 Betten und Gourmet-Restaurant "Le Bistro" befindet sich im Zentrum von Arosa. Wir suchen für die kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

> Küche Saucier Entremetier Chef de Partie Hotel Restaurant Service Mitarbeiter

Guter Verdienst. Kost und Logis auf Wunsch im Hause. Wenn Sie Freude haben, in einem jungen und dynamischen Team mitzuwirken, würden wir uns freuen, wenn Sie sich mit den üblichen Unterlagen bei

uns bewerben würden.
Hotel Cristallo, 7050 Arosa, Tel. 081 378 68 68 oder an hotel@cristalloarosa.ch

> Vreni Giger Köchin des Jahres 2003



sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Frontmitarbeiter/in Sommeliere

Sind Sie zwischen 22- und 30-jährig haben Freude am Betreuen der Gäste an der Front. Gute Weinkenntnisse oder gar ein Weinfreak. Sprachgewandt und einfach ein gewinnendes Wesen. Dann rufen Sie mich bitte an für einen 1. Kontakt

Tel. 071 245 50 23, Hotel-Restaurant Jägerhof 9000 St. Gallen, www.jaegerhof.ch

Wir suchen für die Wintersaison per Mitte Dezember 2010:

Gelernte Servicefachangestellte (SEFA oder REFA)

Als Unterstützung suchen wir weitere Teamplayer:

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:

HOTEL REGINA MÜRREN

In Mürren, 1650 m ü. M. strählt das altehrwürdige Hotel Regina seit über 100 Jahren von der schönsten Sonnenterrasse des Berner Oberlands weit über die Landes-

Die 45 Zimmer mit 110 Betten aus der Belle Epoque werden von uns mit viel Liebe zum Detail unterhalten, um auch in Zukunft unseren Gästen unvergessliche Auf-

Sie sind eine freundliche, fröhliche Person, die verkaufsorientiert und flexibel handelt. In stürmischen Momenten bewahren Sie die Ruhe und helfen bei Bedarf

auch im Hause mit. Ausserdem unterstützen Sie die Geschäftsleitung in allen

Sie verstehen es, unser Serviceteam kompetent zu führen und unsere Gäste freundlich und zuvorkommend zu bedienen. Sie verfügen über beste Fachkenntnisse, sind deutscher Muttersprache und verständigen sich gut in Franzö-

Hotelfachfrau (gelernte Hotelfachassistentin, GAFA, Hotelfachfrau) Sie sind die gute Fee in der Hauswirtschaft und kümmern sich um Sauberkeit, Hygiene und Ordnung im und um's Haus. Sie sind zu einem grossen Teil mitverantwortlich, dass unsere Gäste sehr gut schlafen.

Restaurant GRUND GRINDELWALD

Das rustikale Restaurant

Für die kommende Zwischensaison und Wintersaison 2010/2011

brauchen wir SIE!

Serviceangestellte Serviceaushilfe Kioskverkäuferin

Barmaid Sie sind flexibel und arbeiten gerne ar einem schönen Ort, dann erwarten wir gerne Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

Restaurant & Pizzeria/Kiosk Grund Grund 10, 3818 Grindelwald Tel. 033 828 75 75, 079 765 70 30 rest.grund@bluewin.ch



Der geniale Job in einem tollen Team! Das einzigartige Design-Hotel-Restaurant, zentral gelegen, zwischen BS u. ZH, sucht per sofort, bzw. ab Mitte September

JUNGKOCH (m/w)

Schriftliche Bewerbung mit Foto an: P. Hemmelmayr, Hotel Bären 5242 Birr

www.baeren-birr.ch

BIRR AG /Autobahnkreuz Birrfeld

Piacere

Für unser Ristorante Piacere im Zürcher Seefeld suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung je eine/n

Servicemitarbeiter/-in 50%

Sie sind mitverantwortlich für das aufmerksame Verwöhnen und Beraten unserer anspruchsvollen Gäste. Sie verfügen Über Serviceerfährung, ein gepflegtes Auftreten und arbeiten gerne selbstständig. Sie behalten Ihre Ruhe und ein herzliches Lächeln, auch wenn es im Betrieb einmal sehr lebhaft ist. Sie sprechen fliessend Deutsch, Italienisch von Vorteil.

Empfang/Gästebetreuer/-in 50%

Sie sind die Visitenkarte unseres Hauses und mitverantwortlich für das Verwöhnen unserer anspruchsvollen Gäste, welche Sie empfangen, zum Tisch begleiten und verabschieden. Dazu arbeiten Sie eng zusammen mit unserem Service-Team. Von Vorteil verfügen Sie über erste Serviceerfahrung, sehr gute mündliche Sprachkennthisse in Deutsch, Italienisch und Englisch sind Voraussetzung. Sie haben ein gepflegtes Auftreten und behalten Ihre Ruhe und immer ein herzliches Lächeln, auch wenn es im Betrieb einmal sehr lebhaft ist.

Restaurant Mund+Art AG Ristorante Piacere, Herr Nicola Gretler Wiesenstrasse 1, 8008 Zürich Telefon 044 380 19 19

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto.

E-Mail: email@piacere-zh.ch

Weitere interessante Stellen finden Sie auf unserer Homepage www.vgag.ch



Seit über 100 Jahren im Zeichen der Gastfreundschaft

Das Strandhotel & Restaurant Belvédère ist ein elegantes 4' Hotel mit einer bunt durchmischten Gästeschicht. Seit Jahren erwähnt im Gault Millau und im Guide bleu. Der sehr persöhlich geführte Betrieb spricht Jung und Junggebliebene gleichermassen an.

Per sofort suchen wir folgende motivierte Mitarbeiter:

Sous Chef/Saucier

(Gastronomiekoch von Vorteil)

Chef Pâtissier

(mit Erfahrung in der Gourmet-Gastronomie)

Restaurationsfachmitarbeiter/in

(Chef de rang oder 2. Chef de Service)

Sie sind ein/e aufgestellte/r Mitarbeiter/in mit Ambitionen etwas zu erreichen. Sie haben den Willen, Ihren persönlichen Touch in die Belvédère-Familie einzubringen und viel Neues zu lernen und zu erleben

Wir bieten interessierten Mitarbeitern neuzeitliche Anstellungsbedingungen und die Möglichkeit sich zu entwickeln.

Auf ein vollständiges Bewerbungsdossier mit Bild freut sich

Markus Schneider, Gastgebe

Strandhotel Belvédère CH-3700 Spiez efon 033 655 66 66 oder Fax 033 654 66 33 Internet: www.belvedere-spiez.ch E-Mail: info@belvedere-spiez.ch



Unser 3-Stern Superior, QQ Kur- und Ferienhotel ist ein traditionsreicher, moderner Ganzjahresbetrieb in Andeer, Graubünden, mit 75 gut ausgelasteten Betten, einem Restaurant Gartenterrasse und mehreren Sälen mit insgesamt 180

Für unser Hauswirtschaftsteam suchen wir per 1. Dezember 2010 oder n.V. eine

Leiterin Hauswirtschaft (Pensum 80 - 100%)

- Profil:

 abgeschlossene Berufslehre

 mehrjährige, fundierte Berufserfahrung in der
 Hauswirtschaft

 Führungserfahrung

 Fähigkeit kostenorientiert zu handeln

- offene und kreative Persönlichkeit
- offene und kreauve r orschlichten.
 italienische oder portugiesische Sprachkenntnisse

- ufgaben:

 Hauptverantwortliche für die gesamte Hauswirtschaft:

 Etagen

 Lingerier/Wäscherei

 Umgebungsarbeiten Garten und Terrasse

 Öffentliche Räumlichkeiten

 Dekoration und Blumen

 Führung und Schulung der Mitarbeitenden
 Ausbildung der Lemenden
 Planung und Organisation der Arbeitseinsätze
 Einkauf für die Abteilung
 Sicherstellung der Qualitätsstandards

Wir bieten Ihnen eine vielseitige und interessante Tätigkeit in einem lebhaften und jungen Team (9 Mitarbeitende).

Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns. Senden Sie diese bitte inkl. Foto, Lebenslauf, Arbeitszeugnissen und Referenzen an:

HOTEL FRAVI Reto Rey / Direktion Veia Granda 1 7440 Andeer

www.fravi-hotel.ch direktion@fravi-hotel.ch

Die Gastronomiegruppe (ZV)



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

Für das von uns im Auftrag geführte

Bistro Horizont

im Bildungszentrum für Erwachsene (BIZE), Mühlebachstrasse 112,

suchen wir per 01. Oktober 2010 eine

Cafeterialeitung (w/m)

Ihre Aufgaben: In Ihrer Funktion leiten Sie den Betrieb front- und dienstleistungsorientiert sowie mit dem nötigen Qualitätsbewusst-sein. Zusammen mit einem Team von vier Teilzeit-Mitarbeiterinnen bieten Sie Ihren Gästen ein abwechslungsreiches und ansprechendes Angebot. Zudem gehören die Aktionen- und Menüplanung, das Regenerieren der angelieferten Menüs (ca. 100–150), das Bestellwesen, die Mitarbeitereinsatzplanung sowie allgemeine administrative Arbeiten zu Ihren Aufgaben.

Ihr Profil: Wir wünschen uns eine dynamische und frontorientierte Gastgeberpersönlichkeit mit Erfahrung in der Gemeinschaftsgastro-nomie. Ein ausgeprägtes Organisationstalent sowie die Freude am Kochen sind zwingend erforderlich. Zudem besitzen Sie eine Ausund Welterbildung in der Gastronomie sowie gästeorientiertes Denken. Sie verfügen über betriebswirtschaftliches Verständnis, computerkenntnisse (Word/Excel) sowie ein gutes Zahlenflair. In der Regel arbeiten Sie an 5 Tagen zwischen Montag und Samstag in drei Schichten: Von 06.30 – 15.30 Uhr, von 08.00 – 17.00 Uhr oder von 11.30 bis 20.30 Uhr. Speziell zu beachten ist, dass der Betrieb während den 13 Wochen Schulferien 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 Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch

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

Ruth Lévy, Direktion

enthalte zu bieten.

sisch und Englisch.

Réceptionistin (Fidelio)

Hotel Regina Mürren AG > CH-3825 Mürren > T +41 33 855 42 42 > F +41 33 855 20 71 > hotel-regina@muerren.ch > www.regina-muerren.ch

Service-Mitarbeiter/in für den Halbpensionsservice Sie begegnen unseren

Zimmer- und Officemitarbeiter/in Sie tragen dazu bei, dass alles rund läuft.

Persönlichkeit als

Ihre Hauptaufgaben

Good Food, Good Life

Hotel Taverne zur Linde 9220 Bischofszell

Nr. 34 / 26. August 2010

MOVENPICK

Mövenpick – The Art of Swiss Ice Cream ist eine Marke der Nestlé Super Premium. Diese operative Geschäftseinheit der Nestlé Gruppe entwickelt und vermarktet Super Premium Ice Cream.

Für die Verstärkung unseres Sales Teams Schweiz suchen wir eine stark verkaufsorientierte

FachberaterIn im Aussendienst Gastronomie für die Region Nordwestschweiz/Bern (Eintritt nach Vereinbarung)

Solide Erfahrung im Verkauf von Premium Produkten (idealerweise im Aussendienst) Kenntnisse und Erfahrung in der Gastronomiebranche Ziel- und frontorientierte Persönlichkeit

Betreuung und Beratung der Gastronomie-Kundschaft im gesamten Verkaufsgebiet Ausbau unserer Marktstellung durch Akquisition von Neukunden Sicherstellen der Markenpositionierung und der Produktverfügbarkeit beim Kunden Implementierung von Marketing- und Verkaufs-Aktivitäten

Wenn Sie Ihre Fähigkeiten in einem kleinen, dynamischen Team einbringen wollen und Sie zudem gerne Super Premium Ice Cream geniessen, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung. Wir bieten Ihnen einen abwechslungsreichen Job in einem motivierten Team, Firmenwagen, Mobiltelefon und Laptop sowie gute Sozialleistungen. Bitte schicken Sie Ihre vollständigen Unterlagen einschliesslich Arbeitszeugnisse und eines aktuellen Fotos an die untenstehende Adresse.

Nestlé Recruitment Competence Center Postfach 352 – Entre-deux-Villes – CH-1800 Vevey

Ziel- und frontorientierte Personlichkeit Freude am Reiselätligkeit. Freude am Verkauf und an der Beratung Kenntnisse Ihrer Verkaufsregion Zuverfässige, exakte und selbständige Arbeitsweise Gute Sprachkenntnisse: Deutsch und Französisch verhandlungssicher Gepflegtes, überzeugendes Auftreten

Gerne beantworten wir Ihre Fragen; kontaktieren Sie uns unter 058 123 66 00.

Wir sind ein lebhafter Betrieb im Herzen des Rosenstädtchens, und suchen per sofort oder nach Übereinkunft zwei aufgestellte, flinke

Serviceangestellte

Muttersprache Deutsch, Englisch- oder Französischkenntnisse von Vorteil. Schichtbetrieb.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung Familie Aeberhard Annelies Gruebplatz Tel. 071 4221610, info@hotel-linde.cc www.hotel-linde.cc

Wir suchen ab Frühling 2011

Indischen Spezialitätenkoch

z. Hd. Restaurationsbetriebe Jungfraujoch und Eigergletscher Martin Soche 3823 Eigergletscher

ALL IN ONE JEDEN TAG DEN FASZINIERERDS TEN BERG DER WELT ZU SEHEN, BIN ÜBERDIMENSIONALES FREIZEIT ANGEBOT, ALLE ERDENKLICHEN SPORTARTEN, SELBSTVERSTÄNDLICH SOMMER WIE WINTER MULTIKULTURELLE LEUTE, JUNG WIE ALT, KENNENLERNEN. WIR GEBEN IHNEN DIE CHANCE, IHRE TALENTE IN EINEM RENOMMIERTEN FIRST-CLASS-HOTEL KOMPLETT ZU ENTFALTEN. SIE WERDEN VON PROFIS GEFÖRDERT UND DABEI AKTIV UNTERSTÜTZT, SICH ZU PROFILIEREN. ollständigung unseres Teams suchen wir RECEPTIONIST/-IN, Jahresstelle, Hotelerfahrung, D,F,E, in Wort und Schrift Eintritt nach Übereinkunft CHEF DE RANG GOURMET RESTAURAN

CHEF DE RANG HOTEL RESTAURA

Verfügen Sie über Berufserfahrung, Selt Engagement, Freude am Beruf, Teamf Humor und Gewandtheit im Umg werden Sie sich bei uns we

Wir freuen uns a

Info

Eintritt Dezember

Das Hotel Schiff am Rhein ist ein vielseitiger Hotel- und Restaurationsbetrieb und zählt zu den führenden Häusern im Fricktal!

Alter ca. 22-30 Jahre D, E, F in Wort und Schrift Fidelio Front Office-Praxis von Vorteil Sehr gute Computer-Kenntnisse

Ihre Tätigkeit umfasst die tägliche operationelle und administrative Leitung des Front Office in einem moder-nen und lebhaften ***-Stadthotelbetrieb verbunden mit einer vielseitiger Seminartätigkeit. Sie lieben den internationalen Gästekontakt, sind ein Organisationstalent, belastbar und zeitlich flexibel.

Interessiert? Senden Sie uns Ihre kompletten Bewerungs-Unterlagen mit einem aktuellen Foto

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir in Jahresstellung eine praxiserfahrene, verantwortungsbewusste

Hotel-Réceptionistin

Wenn Sie diese neue Herausforderung fasziniert und an spricht, bieten wir Ihnen ein modernes Arbeitsfeld mit äusserst interessanten Arbeitszeiten (Sa/So frei), sowie ein sehr ansprechendes Salär. Ein anspruchsvolles Tätigkeitsfeld also, das Ihren Fähigkeiten entsprechend grossen Handlungsspielraum lässt.

Alles was Sie jetzt noch wissen möchten, erfahren Sie am besten bei einem ersten unverbindlichen Kennen-

Wir freuen uns auf Sie!

Nestle

HOTEL RESTAURANT SCHIEF AM RHEIN

Susanne & Remo Köchli, Gastgeber 4310 Rheinfelden, 061 836 22 22 Besuchen Sie uns online unter www.hotelschiff.ch

BELLEVUE TERMINUS

Das Hotel Bellevue-Terminus bietet ein grosses und abwechslungsreiches Angebot für seine Gäste sowie vielseitige Aufgaben für seine Mitarbeiter, Für die kommende Wintersaison 2010/11 suchen wir noch verschiedene, junge, dynamische, extraordinäre Teamplayer...

... ab Oktober einen versierten, selbstständigen und unglaublich charmanten, multi-lingualen, eloquenten **Receptionsmitarbeiter (m/w),** von dessen Koordinationstalent das ganze Haus begeistert ist.

ab November oder Dezember einen sich jeder Herausforderung stellenden und unermüdlichen **Betriebsassistenten (m/w),** der genauso gut mit Zahlen wie mit Kaffeetassen jonglieren kann.

... ab November einen gelernten **Koch (m/w)** und einen **Jungkoch (m/w),** die von Burger bis Filet und von Bankett bis à la carte alles kochen können und dabei jeden glücklich machen.

ab Dezember einen «Träume aus Schokolade» wahr werden lassenden Konditor-Confiseur (m/w), dem aber auch das Salz in der Suppe nicht fehlen darf und Erfahrung als Koch mitbringt.

... ab Dezember einige mit allen Wassern gewaschene, fixe, freundliche, lustige, dem Nachtleben verfallene, sehr viel Arbeit leisten wollende, absolut teamfähige Service-Barmitarbeiter für das Yucatan (m/w) und Barmitarbeiter für das La Cantina (m/w), die vom Après-Ski, über den Speiseservice bis zur Party alles gerne machen und auch können.

ab Dezember Service-Barmitarbeiter für das Buena Vista (m/w), die sich für Kaffee-sowie Weinkultur interessieren und sie gerne präsentieren, einen so schö-nen Service bieten, dass er der Lounge und seinen edlen Produkten gerecht wird, natürlich immer freundlich sind und gepflegte Umgangsformen haben.

Alle Bewerber sollten sich in einem unkonventionellen, internationalen Team wohl fühlen, fliessend Deutsch sprechen, loyal und ehrlich sein, mit einem guten Sinn für

Gespannt warten wir auf deine vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto per

Roger Filliger und Sina Hilsenbeck, Bahnhofplatz, 6390 Engelberg r.filliger@bellevue-terminus.ch, s.hilsenbeck@bellevue-terminus.ch

> Hotel Bellevue-Terminus | Bahnhofplatz | CH-6390 Engelberg Fon +41(0)416396868| Fax +41(0)416374449 www.bellevue-terminus.ch

Die Uniklinik Balgrist ist eine der renommiertesten orthopädischen Kliniken der Schweiz mit angegliedertem Paraplegikerzentrum und internationaler Anerkennung. Im Zuge einer Nachfolge suchen wir eine/n

Leiter/in Telefonzentrale und Empfang, 100%

Ihre Aufgaben: Zu Ihrem vielfältigen Aufgabenbereich zählen die Leitung der Telefonzentrale und des Empfangs unserer Uniklinik sowie die aktive Mitarbeit im Tagesgeschäft. Sie erteilen telefonisch und persönlich Auskünfte an unsere Patienten, Besucher und Mitarbeitenden, erledigen diverse administrative Aufgaben und unterstützen bei der ambulanten Fakturierung. Kurz: Sie sorgen in Ihrer Drehscheibenfunktion für einen reibungslosen und kompetenten Auftritt im

Ihr Profil: Sie verfügen über eine kaufmännisch orientierte Ausbildung und mehrjährige Berufserfahrung. Sie weisen zudem (Führungs)-Erfahrung in einer Klinik oder in der Hotellerie in einer ähnlichen Position aus. Sie sind deutscher Muttersprache und und können sich in E/F/I mindestens mündlich sehr gut verständigen. Weitere Sprachkenntnisse sind von Vorteil. Gute Kenntnisse von MS-Office und eine gewisse IT-Affinität sind unerlässlich. Ihre ausgeprägte Dienstleistungsorientierung und Flexiblität kombinieren Sie mit einem gepflegten und kundenorientierten Auftreten.

Unser Angebot: Sie erhalten die Möglichkeit, in einer orthopädischen Klinik mit ausgezeichnetem Ruf mitzuwirken und nach Dienstplan zu arbeiten. Sie werden motivierte Mitarbeitende mit grossem Engagement und Unternehmertum vorfinden. Der Arbeitsort ist an attraktiver Lage in Zürich mit sehr guter Anbindung an den öffentlichen Verkehr.

Fühlen Sie sich angesprochen? Ihre Unterlagen senden Sie bitte an: Uniklinik Balgrist, Human Resources, Marie-Helene Suter, Forchstrasse 340, 8008 Zürich.





Direktion / Geschäftsleitung		
SEED ON THE SECOND PORT OF THE SECOND PROPERTY OF THE SECOND PROPERT		
osition, Arbeitgeber estaurant Manager (w/m)	Ort Region Bern	Job-Co
otel Manager (w/m)	Region Bern	J174
eschäftsführer / in	Region Bern	J174
ächter für Neukonzept	Region Bern	J174
nnovativer Gastronom für Geschäftsführung	Region Bern	J174
ôtelier oder Hôtelière	ganze Schweiz	J175
Verkauf / Marketing	that a Render was	
osition, Arbeitgeber	Ort many Last (same) she	Job-Co
mior Sales ManagerIN	Region Zürich	J175
ales Verantwortlicher (m,w)	Region Bern Region Bern	J174
ales Manager	Region Zürich	J174
Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT	a serminatasseken such mere mere lan	
osition, Arbeitgeber	Seise Her Calorocress Issunes I am - I am	Job-Co
ssistant Manager Administration	Region Bern	J175
ssistenz der Geschäftsleitung	Region Basel	J176
Réception / Front Office		
osition, Arbeitgeber	Ort	Job-Co
éceptionistin	Region Ostschweiz	J17
hef de Réception	Region Graubünden	J170
éceptionist/-in	Tessin	J17:
eceptionistin w/m éceptionist/in	Region Zürich Region Graubünden	J170
hef de réception (m/w)	Region Zentralschweiz	J170
éceptionist/in	Region Zürich	J17:
ezeptionistin	Region Graubünden	J17
eceptionist/in	Region Oberwallis	J17
etriebsassistent/in / Chef de Reception	Region Zürich	J17
éceptionist (m,w)	Region Bern data aman s	III J17
éceptionistin	Region Bern	J17
éceptionist (m,w) éceptionistin	Region Bern Region Bern	J17
hef de réception	Region Waadt/ Unterwallis	J17
éceptionist/in	Region Basel	J17
éceptionist/in	Region Basel	J17
ight Auditor 80%	Region Basel	J17
éceptionist/in	Region Basel	J17
Rezeptionist/in	Region Bern	J17
chesten orthopadischen state en roitgeser badd heernationaler Anerkennung, im Zuge einer Mac	Region Bern Region Bern	J17
Reservation	are a company of the second	
osition, Arbeitgeber eitung Reservation	Ort Region Zürich	Job-C J17
eservationssekretär/in	Region Bern	J17
eservationsmitarbeiter/in	Region Basel	J17
Food & Beverage	Chronisch (N. 4-Januaria)	icholius 85 dike
osition, Arbeitgeber	n in Infer Drehschelbenfunktion	Job-C
erantwortlicher Take-away	Region Bern	J17-
v. Restaurant-Leiter/in	Region Mittelland (SO,AG)	J17
hef de service	Region Basel	J17
hef de Rang (m/w)	Region Graubünden	J17 J17
armitarbeiter(in)	Region Graubünden Region Graubünden	J17
ssistent/in der Betriebsleitung	Region Zürich	J17
Make a control of the	Region Basel	J17

Finden Sie Ihren

Viel Erfolg bei der Suche!

Küche Position, Arbeitgeber

Küchenverantwortlicher Chef de partie Commis de cuisine

Alleinkoch (m/w)

Chef de partie (w/m)

Chef de partie (m/w)

Sous Chef (m/w) Chef de Cuisine / Sous-Chef de Cuisine

Chef Pätissier Chef de partie Tagesdienst

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

Traumjob mit hoteljob.ch!

Position, Arbeitgeber	Ort Ort	Job-Coo
Chef de partie Tournant (Dauerstelle 60-80%)	Region Zürich	J1764
Påtissier mit Gourmeterfahrung (m/w)	Region Basel	J1764
Sous Chef	Region Zürich	J1765
Patissier (m/w)	Region Bern	J1765
Küchenchef	Region Graubünden	J1765
Commis de cuisine	Region Basel	J1765
Garde-manger	Region Mittelland (SO,AG)	J176
Commis de cuisine	Region Bern	J1761
Chef de partie	Region Bern	J1762
Küchenchef	Region Graubünden	J1758
Chef de partie (h/f)	Region Waadt/ Unterwallis	J174
Sous-chef Sous-chef	Region Zürich	J175
Chef de Partie	Tessin	J175
Chef de Partie	Region Graubünden	J176
ungkoch (w/m)	Region Ostschweiz	J176
ungkoch/Koch	nessesine Region Zürich musike 19 mag.	9J176
Gaucier Waleskiewing meet nepelvilone	Region Mittelland (SO,AG)	J175
Chef de partie	Region Zürich	J175
lungkoch (w/m)	Region Zürich	J175
Commis de cuisine	Region Neuchâtel/ Jura	J175
Sous-chef Sous-chef	Region Graubünden	J175
Pâtissier m/w	Region Zürich	J175
Sous Chef	Region Bern	J175
Chef de Partie mit Führungsverantwortung	Region Bern	J175
Diplomierter Indischer Spezialitätenkoch	Region Bern	J175
Sous Chef	Region Bern	J175
Küchenchef	Region Oberwallis	J175
Commis de Cuisine (m/w)	Region Zürich	J174
2. Küchenchef	Region Zürich	J174
Koch (M / F)	Region Zürich	J174
Küchenchef/Produktionsleiter	Region Bern	J174
Koch für temporäre Einsätze	Region Bern	J174
Sous chef	Region Bern	J174
Chef de Partie	Region Zentralschweiz	J174
Sous-chef	Region Oberwallis	1174
BELLEVILE	Company of the control of the	tent to

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Co
Restaurantleiter/in	ganze Schweiz	J174
Chef de Service	Region Zürich	J174
Serviceangestellter	Region Bern	J174
Chef de service	Region Bern	J174
Chef de service für temporären Einsatz	Region Bern	J174
Chef de service	Region Bern	J174
Betriebsassistent/Chef de service	Region Bern	9 J174
Servicemitarbeiter	Region Bern	J174
Sommelier/Sommelière junior (England - Buckinghamshire)	International	J174
Chef de service (England - Buckinghamshire)	International	J174
Restaurantleiter/in	Region Oberwallis	J174
Service-Mitarbeiter/innen 60-100 %	Region Zürich	J174
Commis de rang v alb (www.m) dataignut name and two.	Region Graubünden	J176
Chef de rang (m/w) DE 1906D DAU ASHADA HER A RESULTA	Region Basel	J176
Servicefachangestellte/n	Region Basel	J176
Chef de rang (m/w)	Region Basel	J176
Sommelier (m/w)	Region Bern	J176
Chef de Rang	Region Graubünden	J176
Chef de rang	Region Graubünden	J176
Commis de rang	Region Graubünden	J176
Servicefachangestellte/r	Region Graubünden	J176
Restaurationsfachmitarbeiter/in	Region Bern	J176
Aushilfe für Frühstücks-Service	Region Bern	J176
Chef de rang	Region Bern	1175
Chef de rang	Region Graubünden	1175
Service- und Barmitarbeiter	Tessin	J175
Chef de Service	Tessin	J175
Chef de rang	Tessin 1910 910	J175
Frühdienst -Servicemitarbeiterin	Region Zürich	J176
Loungeservicemitarbeiterin	Region Zürich	J176
Servicemitarheiter/-in	Region Zürich	J176
Servicefachangestellte/r	Region Zürich	1176
Servicefachangestellte/r, 60 - 80 %	Region Bern Region Bern	J176
Chef de rang	Region Zürich	1175
Servicefachangestellte/r	Region Zürich	J175
Service Mitarbeiter/in	Region Zürich	J175
Service-Mitarbeitende /Stv. Chef de Service	Region Zürich	J175
Chef de Service (m/w)	Region Bern	J175
Leiter/in Bar (Tagesdienst)	Region Zürich	J175
Letter/III bar (Tagestiletist)	Region Zürich	J174 J175

Job-Code

J17630

J17633 J17623

J17634

J17641

J17643 J17642

Region Mittelland (SO,AG)

Region Basel Region Waadt/ Unterwallis

Region Bern Region Bern

Region Basel

Region Basel

Region Basel

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Koch/Chef de partie

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

Auf Wunsch Zimmer im Haus.

Sind Sie unser neuer Mitarbeiter im Service?

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



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

Gesucht in Adelboden (Berner Oberland) motivierte Gastronomen für kommende Wintersaison.

Betriebsassistent (Chef de Service) Aufgeweckte Persönlichkeit für Schnee-Bar Belastbare Küchenmitarbeiter

Fröhliche Verkaufstalente für Service

Auf Ihre Bewerbung freut sich

Berghaus Tschentenalp Heinz Vorderegger CH-3715 Adelboden

restaurant@tschentenalp.ch



2-Tage- / od. 10-Tage-Job

öchten Sie mit einem «**Kurzeinsatz»** bei sehr guter Entlöhnung mitarbeiten od. die **Zwischensaison** überbrücken?

Für die Restaurationsbetriebe am traditionell-bekannten Zuger Stierenmarkt vom Mi., 8. u. Do., 9. Sept. oder Zuger Messe: 23. Okt. bis inkl. 1. Nov. suchen wir noch

Service-Angestellte/Köche/-innen **Buffet- und Hilfspersonal/Pizzaiolo**

Weitere Auskünfte erteilen wir Ihnen gerne, rufen Sie an

K. Nussbaumer Restaurationen, Party und Catering CH-6315 Morgarten / Oberägeri / ZG Tel. 041 750 40 40 Fax 041 750 40 40

Suisse romande



«César Ritz» Colleges Switzerland, one of the leading Swiss Hotel Manage ment Colleges located in Valais, (Le Bouveret and Brig) with an enrolment of over 600 students from 50 different countries is seeking a candidate to take up the position of:

Production Chef/Culinary Instructor

for «César Ritz» Colleges, Switzerland, Le Bouveret Campus.

- Candidates are required to have the following:

 Strong culinary knowledge, «Brevet Fédéral» or equivalent preferred.

 Ability to direct and communicate with students in a working and academic

- Sound work ethics.
 Initiative, maturity, creativity and leadership skills.
 Good communication skills and fluent English knowledge both written and
- Over 25 years of age.
 Previous experience in teaching or culinary and hospitality schools is an

Tasks

- Preparation the menus for the cafeteria and the dining room including special meal request
- Production of menus for public functions at the institute.

- Instruction and supervision of students working in small groups.
 Daily student evaluations.
 Demonstrate a working knowledge of sanitation, hygiene and cleanliness of kitchen (HACCP).

Starting date: preferably end August/September 2010 Candidates should address their full résumé to:

Mr. Alain Müller, Executive Chef, «César Ritz» Colleges Switzerland Route Cantonal 51, 1897 Le Bouveret, alain.muller@ritz.edu

Svizzera italiana

SUITENHOTEL

Für unser

SUITENHOTEL PARCO PARADISO**** in Lugano, suchen wir zur Verstärkung unseres Front Office Team ab sofort

Rezeptionistin w/max 30J.a.

Wir offerieren:

Ein junges Team, selbständiges Arbeiten, interessantes Arbeitsumfeld sowie ein angemessenes Gehalt.

Wenn Sie bereits Erfahrungen in gleichwertigen Positionen gesammelt haben, etwas Italienisch-Kenntnisse mitbringen und Teil eines aufgeschlossenen und hochmotivierten Teams werden möchten, dann erwarten wir gerne Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen

mit Foto

SUITENHOTEL PARCO PARADISO, Frau Pfluger, Via Carona 27, CH-6900 Lugano oder per E-Mail an: direktion@parco-paradiso.com www.parco-paradiso.com

Stellenvermittlungen

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der ganzen Schweiz für qualifiziertes Hotelpersonal. Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09 www.hotelia.ch

Wo sich Angebot und Nachfrage trifft

htr stellenrevue der grösste Stellenmarkt der Branche

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

hoteljob.ch



Veränderungen beginnen hier www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

htr hotel revue – stellen revue / marché de l'emploi - immobilienrevue / marché immobilien

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

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

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier
Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König
Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger
Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Patricia Nobs Wyss, Monika Hausammann

E-Mail: inserate@htr.ch / Homepage: www.htr.ch Stellenportal / Plate-forme mar.ché d'emploi: www.hoteljob.ch

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

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

- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue

- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue

- Stellenangebote / Demandes d'emploi

- Kaderrubnik / rubrique cadres / Tourismus

CHF 1.60

- Kaderrubnik / rubrique cadres / Tourismus

CHF 1.80

- Kaderrubnik / rubrique cadres / Tourismus

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'enploi) 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/quadri CHF 2.10 1 GzD bis spätestens Freitag vor Erscheinen – zusätzliche GzD werden mit je CHF 30. – verrechnet

- Ausgabe / Numéro - Erscheint / Parution

Nr. 35/2010 2, 9, 2010

Nr. 36/2010

9. 9. 2010

Nr. 37/2010 13. 9. 2010

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

Nr. 38/2010

– Anzeigenschluss / Délai Anzeigenschluss / Délai Doppelnummern

Numéros couplés

Nr. 29/30 / 22. 7. 2010

Nr. 50/51 / 16. 12. 2010

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

Nr. 27/28 / 8. 7. 2010

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

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 34 / 26. August 2010



Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

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

CURAV/VA.CH



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 zur Optimierung der Wirtschaftlichkeit von Hotels, Restaurants, Um- und Neubauprojekte. Eine erste Analyse zum Aufzeigen der Verbesserungsmög-lichkeiten ist kostenlos.

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



Kontakt: SPYRE BAR _LOUNGE

- Holzkonstrution verschraubtWände isoliert 140 mm
- Innenwände doppelt beplankt
- mit Gibs-Platten
- Isoliergläser Masse: 12 x 11 m / Raumhöhe 3 m
- Infrarot HeizsystemDetails siehe www.spyre.ch
- Preis auf Anfrage

Serge Gabathuler Tel_ 079 438 83 59

Catering-Firmen

welche einen Verkauf/Beteiligung durch solventen Gastronomie Unternehmer suchen.

Gerne erwarten wir Ihre Kontakt-Aufnahme, welche wir absolut vertraulich behandeln.

Kontaktaufnahmen sind zu richten unter Chiffre 8004-4602 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Gutgehendes Restaurant und zwei Wohnungen im Tessin

zu verkaufen!

Wir denken, dass wir genug gearbeitet haben und möchten (frühzeitig) in die Pension.

(Mit den Mieteinnahmen der beiden Wohnungen kann die Hypotheke bezahlt werden).

Detaillierte Auskunft unter Chiffre 8087-4658 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Susten-Leuk vor Leukerbad

Verkaufen oder vermieten wir an innovative Gastgeber

Hotel-Restaurant-Bar

Hotel 30 Betten, Restaurant 55 Pl., Terrasse 65 Pl., Bar 35 Pl., 2 Finnische Saunaanlagen, 40 Parkplätze

Gut unterhaltene Liegenschaft. Interessanter Preis und Mietkonditionen Übernahme nach Vereinbarung

Besuchen Sie uns auf www.tennehotel.ch Für Infos oder einen Besichtigungstermin melden Sie sich über info@tennehotel.ch Oder VALHOREST AG 079 406 18 44



Berner Seeland – zum Ertragswert Renditeobjekt mit grossem Potenzial!

Zu verkaufen aus Altersgründen, an bester geschäftlicher Lage, im Zentrum, ein bestens eingeführtes

***-Businesshotel

Der Ganzjahresbetrieb umfasst:

- 32 Hotelzimmer mit D/Bad/WC mit 56 Betten,

- Restauration mit 100-120 Plätzen

- Diverse multifunktionale Seminar-Banketträume

- Terrasses mit ca. 100 Plätzen

- Grosser eigener Parkplatz für 70 Pw

Grundstücksgrösse 4013 m² in der Kernzone.

Eine Erweiterung mit neuen Hotelzimmern, Läden und Wohnungen ist möglich. Umsatzgrösse ca. CHF 3 Mio., davon 75% Restauration. Familien-AG.

Eigenkapitalbedarf ca. CHF 2 Mio.

Gebäudeversicherungswert CHF 10,35 Mio. ohne Land

Fühlen Sie sich angesprochen?

Jürg Zumkehr, Verkauf von Hotels und Restaurants, 3800 Interlaken, Natel 079 656 56 88 www.zumkehr.ch; juerg.zumkehr@quicknet.ch



Zu verkaufen Hotel - Restaurant in Grindelwald

Umgeben von den weltberühmten Bergen des Gletscherdorfes liegt das Hotel-Restaurant mit insgesamt 54 Betten in Einzel-, Doppel- und Familienzimmern und weiteren 32 Betten im Massenlager. Zum fantasievoll eingerichteten Restaurant gehört Massenager. Zum randstevoll eingerichteten Kestaurdin genort auch ein gemütliches Pub mit insgesamt 100 Sitzplätzen. Im Sommer lädt die herrliche und sonnige Terrasse mit co. 50 Sitzplätzen zum Geniessen ein. Das Hotel wurde 1985 zum Teil renoviert und umgebaut. In den Jahren 1998 - 2005 wurden weitere Renovationen und Umbauten ausgeführt.

Grindelwald, mit seinen unzählichen Ausflugsmöglichkeiten und Events, ist eine Destination, welche von den Gästen im Sommer und im Winter sehr geschätzt wird. Die Bergbahnen, Skilifte liegen direkt vor der Haustür und garantieren somit eine

GriwaTreuhand AG

Immobilien & Architektur Chalet Diamant • 3818 Grindelwald Tel. 033 854 11 60 • Fax. 033 854 11 61

Anzeigen

Wunderschöne Repräsentations-Limousine zu verkaufen Rolls-Royce Silver Seraph,

10-jährig, Zustand wie neu, 54 000 km, Farbe bordeaux/beige, nur Fr. 125 000.-. Tel. 079 212 85 85

Hier bestimmen Sie den Inhalt!

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

htr hotel revue