

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2010)
Heft: 36

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

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

htr hotel revue Nr. 36 / 9. September 2010



Wenn's muess passe...

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich



Aktuell über 1.200 Hotel-
und Gastronomiejobs
in der Schweiz.

Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH



www.luzern-hotels.ch



www.gastrojob.ch

Topjobs und Gastroprofis – ganze Schweiz

GastroJob

Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-5
Deutsche Schweiz	4-9
Suisse romande	9
Svizzera Italiana	9
International/Marché international	9
Stellengesuche/Demandes d'emploi	-
Immobilien	10

Weiterbildung

Auslandaufenthalte
nach der Lehrzeit
verbessern die
Arbeitsmarktfähig-
keit und erhöhen
die Karriere-
chancen.



Lehr- und Wanderjahre



PETER ZIEGLER
ADECCO HUMAN RESOURCES AG
BRANCH MANAGER
HOTEL & CATERING ZÜRICH

Bis vor 20 Jahren absolvierten Schweizer Nachwuchskräfte aus der Gastronomie nach der Ausbildung oft Wanderjahre im In- und Ausland. Heute scheuen viele vor diesem Schritt zurück und vergeben damit eine einmalige Chance.

„Junge Talente aus der Gastronomie und Hotellerie mit breiter Erfahrung sind bei mit willkommen Bewerber“, sagt der Direktor eines grossen Schweizer Stadthotels. Gastro- und Hotelfachleute, die nach ihrer Ausbildung Arbeitserfahrung in renommierten Häusern im Ausland gesammelt haben, verfügen über spezielle Kompetenzen. Dies gilt auch für gute Adressen in der Schweiz. Den Kanton oder das Sprachgebiet zu verlassen, schult dieselben Fähigkeiten wie ein Auslandaufenthalt. Dazu gehören Flexibilität, Durchhaltevermögen,

Sprachkenntnisse, Geschick im Umgang mit Gästen aus anderen Kulturen, Verantwortungsbewusstsein und ein solide abgestütztes Fachwissen. Ausserdem erleichtert das Erfahren der Ess- und Gastrokulturen anderer Regionen und Länder die Entwicklung hin zu einem echten Gastegeber, der mit Leib und Seele seiner Berufung nachgeht.

Bali, San Francisco, Sydney

Vor 20 Jahren noch schnürten viele frischgebackene Gastro- und Hotelfachleute nach der Ausbildung ihr Bündel und ließen sich in Bali, San Francisco, Paris, Sydney oder andernorts an einer guten Adresse anstellen. Für viele von ihnen war dies der erste Schritt auf der Karriereleiter – und nicht selten schafften sie es bis hinauf

in die Direktionsebene. Heute jedoch scheuen immer mehr junge Arbeitnehmern und –nehmer den Schritt über die Grenze. Was hat zu dieser Entwicklung geführt? Sind ihnen Neugier, Lernbereitschaft und Mut abhanden gekommen? Oder hält sie der hohe Schweizer Lebensstandard oder die Aussicht auf einen vollen helvetischen Lohn direkt nach der Lehre vom Weiterziehen ab?

Wanderjahre sind kein Zuckerschlecken

Zugegeben: Die Lehr- und Wanderjahre sind oft kein Zuckerschlecken. Mittel- und langfristig jedoch werden initiativ Gastro- und Hotelfachleute von ihrer breiten Berufs- und Lebenserfahrung profitieren. Wie bereits erwähnt, muss es nicht zwingend

das Ausland sein, die Wanderjahre können genauso gut in der viersprachigen Schweiz absolviert werden. Wichtig ist, dass man früh mit offenem Herzen und Gemüt sowie geschärften Geschmacksnerven in die Welt hinaus geht, sei es Bali oder St. Moritz, und neben dem Sammeln von Branchenerfahrung auch seinen Horizont erweitert. Wer seine Spuren in renommierten Häusern im In- und Ausland abverdient, lernt sein Handwerk nicht nur vertiefter zu beherrschen, sondern dieses auch in einem kulturell vielfältigen Kontext zu verstehen.

Ob frisch ausgebildete Gastro- und Hotelfachleute ihre Koffer packen und ins kalte Wasser springen, ist ein persönlicher Entscheid. Wir sollten jedoch verstärkt versuchen, unserem Nachwuchs die Wanderjahre wieder schmackhaft zu machen.

Travel Industry Club Schweiz

der Wirtschaftsclub für Entscheidungsträger der Reiseindustrie

Nächster Anlass: 22. September 2010 „Frauenpower“
Chancen und Auswirkungen in der Reiseindustrie“

www.travelindustryclub.ch

**PIZZA, ANTIPASTI,
FOCACCIA & CO.**
**DAS
INTENSIV-
SEMINAR
VON GASTROSUISSE**

TERMINI
Blockkurs
HERBST: 20.09. bis 24.09.2010
PREIS: CHF 990,- inkl. Diplom
Gastrosuisse
Postfach 1000, Zürich 8024
Tel. 0848 377 511
weiterbildung@gastrosuisse.ch
www.gastrosuisse.ch

GASTRO-SUISSE
www.gastrosuisse.ch

Sprachaufenthalte

Top Angebote von
Annamarie + Rolf Frischknecht
Tel 044 926 39 58

www.sprachausbildung.ch

4-wöchiger Intensivkurs Réception

für Ein- und Umsteiger an die Hotelréception mit FIDELIO Front Office

4. Oktober bis 29. Oktober 2010

Verlangen Sie bitte unser Kursprogramm oder besuchen Sie uns auf unserer
Homesite www.hotelsschule-loetscher.ch

HOTELSCHULE LÖTSCHER

Färbiistrasse 18, 7270 Davos Platz - Fon 081 420 65 26 - E-Mail info@hotelschule-loetscher.ch

CAREER

www.career.ch

hoteljob.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.**

Hauswirtschaft**Position, Arbeitgeber**

	Ort	Job-Code
Mitarbeitende/r Room-Service	Region Bern	J18721
Hauswirtschaftsmitarbeiter/in (20-40%)	Region Zürich	J18543
Hausdame	Region Graubünden	J18739
Gouvernante	Region Graubünden	J18725
Haushälterin (80%)	Region Zürich	J18724
Etagengouvernante (m/w)	Region Bern	J18773

Diverses**Position, Arbeitgeber**

	Ort	Job-Code
Stellvertretender Metzger	Region Zürich	J18726
Butler	Region Zürich	J18722

Lehrstellen/ Praktikum**Position, Arbeitgeber**

	Ort	Job-Code
Höflichfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5419
Koch/Köchin	Ganze Schweiz	J5422
Cuisinier/Cuisinière	Toute la suisse	J5551
Employé/e de commerce HGT	Toute la suisse	J5427
Kaufmann/-frau HGT	Ganze Schweiz	J5423
Spécialiste en hôtellerie	Toute la suisse	J5426
Restaurationsfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5421
Spécialiste en restauration	Toute la suisse	J5424
Réceptionspraktikant/-in	Region Zürich/ Schaffhausen	J5337

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1405 Allrounderin (Service,Hausdienst,Küchenhilfe)	28	CH	per sofort	D	
B1243 Allrounder, Küchenhilfe	50	PL	per sofort	D E PL, RU, IS	
B275 Eventkoordinator / Marketingassistentin	28	CH	per sofort	D F I E ES	
B1381 Hotelfachassistentin, Service	23	DE	per sofort	D	
B731 Küchenchef	42	DE	per sofort	D F I E	
B1374 Küchenchef, Geschäftsführer	52	CH	per sofort	D F I B	
B1399 Küchenchef / Chef de Cuisine	57	CH	per sofort	D F I E	
B1206 Marketing	34	CH	per sofort	D F E ES	
B140 Personal, Geschäftsführung, Verwaltung	44	DE	per sofort	D E	
B139 Réception	29	CH	per sofort	D F E	
B680 Réception/Front Office	23	CH	per sofort	D F E	
B354 Restaurantass./Empfangsass./Bankettass./Meetingassistentin	24	DE	per sofort	D F I E TR	
B1355 Restaurantleiter/Geschäftsführer	35	DE	per sofort	D	
B1378 Service/Housekeeping/Bar	32	DE	per sofort	D I E	
B1337 Service/Reception	23	CH	per sofort	D E	
B1364 Allrounder	39	PL	per sofort	D I E S P R U PL	

1 Referenznummer - *Numéro des candidats*

2 Beruf (gewünschte Position) - *Profession (Position souhaitée)*

3 Alter - *Age*

4 Nationalität - *Nationalité*

5 Eintrittsdatum - *Date d'entrée*

6 Sprachenkenntnisse - *Connaissances linguistiques*

Stand per 6. 9. 2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE**hotel revue - stellen revue / marché de l'emploi
- immobilienrevue / marché immobilier**

Der Stellen- und Immobilienmarkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Le marché d'emploi et le marché immobilier pour l'hôtellerie, la restauration et le tourisme

Herausgeber / Editeur: hotelierrevue, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Édition et rédaction:

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

Chefredaktion / Rédaction 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 Hausammann

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

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

Anzeigenkatalog (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/quadrif CHF 2.10

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

- Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrif CHF 2.10

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'emploi)

1 Woche / semaine CHF 50,-, 2 Wochen / 2 semaines CHF 70,-, 4 Wochen / semaines CHF 100,-

Immobilienrevue / marché immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces

- Immobilien / immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10

1 GZb bis spätestens Freitag vor Erscheinen - zusätzlich GZb werden mit je CHF 30,- verrechnet.

Termine

- Ausgabe / Numéro Nr. 37/2010 Nr. 38/2010 Nr. 39/2010

- Erscheint / Parution 16. 9. 2010 23. 9. 2010 30. 9. 2010

- Anzeigenschluss / Délai 13. 9. 2010 20. 9. 2010 27. 9. 2010

Anzeigenschluss / Délai Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

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

Doppelnummern Numéros couples Nr. 27/28 / 8. 7. 2010 Nr. 29/30 / 22. 7. 2010

Nr. 50/51 / 16. 12. 2010

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

Nr. 50/51 / 16. 12. 2010

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

Druckauflage / tirage imprimé: 13 000 Ex.

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden.

Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.

Herzlich Willkommen
im Paradies.

Das Boutique-4-Sterne-Superior Hotel über dem Thunersee, in der schönsten Bucht Europas, ist bekannt durch sein innovatives Konzept und seine ausgezeichneten Leistungen als eines der Top 50 Ferienhotels der Schweiz. Zusätzlich wurde unser Angebot ab März 2010 mit einem aussergewöhnlichen Tagungs- und Eventbereich bereichert – den perfekten Rahmen für Anlässe von der privaten Sitzung bis zur Hochzeit. Auch unser Fit- und Wellnessbereich wurde mit neuen Räumen ergänzt.

Es erwarten Sie eine einzigartige Atmosphäre und viel «Raum zum Sein», unter anderem mit 43 wunderschönen Zimmern, einer Gastronomie mit Restaurant, Bar und Terrasse sowie einem wunderbaren Park und einer gemütlichen Bibliothek.

Für unser «Hideaway» mit der einzigartigen Panoramasicht auf den Thunersee und die Jungfrau-Region suchen wir unseren zukünftigen



EmpfangsmitarbeiterIn (m/w)

ab sofort oder nach Vereinbarung.

Sie sind eine kommunikative, unternehmerisch denkende und gästeorientierte Persönlichkeit mit «Feu Sacré» für ausserordentliche Dienstleistungsqualität.

Mit Ihrer Herzlichkeit und Dienstleistungsbereitschaft hinterlassen Sie ausgezeichnete Eindrücke und verblüffen unsere Gäste. Sie tun den «Extraschritt», der vieles möglich macht. Ob Check-in & out, Reservierungsverkauf, Gästeinformation, Kassenwesen, Telefonbedienung oder der aktive Verkauf unserer Dienstleistungen, Sie können sich voll entfalten.

Nach Ihrer Berufsausbildung haben Sie schon Erfahrung an der Réception gesammelt und suchen eine neue Herausforderung in der Sie beruflich und persönlich wachsen können. Muttersprache Deutsch bzw. Schweizerdeutsch sowie sehr gute Kenntnisse der englischen und französischen Sprache sind Voraussetzung. Profiel Kenntnisse von Vorteil.

Spannend warten wir auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, auch als E-Mail, an Gerald Nowak, Hotelier und Gastgeber (direktion@eden-spiez.ch).

Seestrasse 58
Postfach 221
CH-3700 Spiez
T +41 33 655 99 00
F +41 33 655 99 01
welcome@eden-spiez.ch
www.eden-spiez.ch

Valentino Gastronomie AG

Für unser Ristorante Celina im Herzen von Bern suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Geschäftsführer/-in

Ihnen obliegt die Führung eines stark frequentierten Ristorante an bester Lage. Mit Ihrem Team gewährleisten Sie reibungslose Abläufe und einen grösstmöglichen Kundennutzen. Gästezufriedenheit ist unser oberstes Gebot.

Sie sind eine leidenschaftliche/r GastgeberIn mit Herz. Sie verfügen über Organisationstalent und Flair für die italienische Küche.

Dank Ihrer sympathischen und vertrauensvollen Art ist es leicht für Sie, auf allen Ebenen zu kommunizieren. Sie haben eine Hotelfachschule abgeschlossen und/oder verfügen über Erfahrung in der Führung eines Ristorante. Schön, wenn Sie ein bisschen Italienisch sprechen.

Auf Sie wartet eine sehr herausfordernde Kaderstelle, wo Sie Ihre Ideen direkt einbringen und umsetzen können. Viel Führungs- und Fachverantwortung sowie eine selbstständige Tätigkeit innerhalb von gegebenen Rahmenbedingungen, eine motivierte Crew und gute Entwicklungsmöglichkeiten. Alles in allem die Chance, Ihr Können unter Beweis zu stellen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen. Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Valentino Gastronomie AG

Herr Peter Vespa, Lerzenstrasse 19, 8953 Dietikon

Telefon 043 322 45 30 E-Mail: p.vespa@vgag.ch

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

Mittelgrosses Hotel an bezaubernder Lage im Berner Oberland sucht auf Januar 2011 oder nach Vereinbarung innovativen

Küchenchef

mit vielen guten Ideen.

Unsere fidel Gäste stammen aus diversen Segmenten: Gourmetgäste, Bankettgäste bis max. 200 Personen, Catering, Wellness-, Ferien- sowie Seminargäste, alle mit hohen Ansprüchen.

Wir bieten:

- motiviertes Team (7 bis 8 Mitarbeiter)
- grosse Abwechslung
- Spielraum für jegliche Kreativität
- modernste Einrichtungen
- ISO-zertifizierte Arbeitsabläufe
- entsprechendes Salär
- Weiterbildungsmöglichkeit
- Jegliche Unterstützung der Direktion

Wir erwarten:

- mind. Gastronomiekoch mit Fähigkeitsausweis oder gleichwertige Ausbildung
- teambezogene Führungs- und Motivationsqualitäten
- der Stellung entsprechende Sozialkompetenz
- Erfahrung in der Lehrlingsausbildung
- Erfahrung mit Bankettssystem
- Erfahrungen in der Gourmet-Restaurierung als Sous-chef oder Küchenchef
- hohe Flexibilität

Gerne teilen wir Ihnen unsere Visionen über die Strategien und Marktziele des Traditionshauses mit.

Für weitere Informationen melden Sie sich bitte unter Chiffre 8251-4766 an hr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Ihr Lächeln hat Zukunft



ibis, die weltweit führende Economy-Marke der Accor Hotelgruppe ist bereits mit 19 Hotels in der Schweiz und mit über 800 Hotels weltweit vertreten.
Wir wachsen weiter!

Hotels wie ich sie liebe

Für die Eröffnung des Hotels ibis in Delémont (JU) mit 80 Zimmern im Frühjahr 2011 suchen wir per November 2010 oder nach Vereinbarung eine(n)

Hoteldirektor(in)

Ihre zukünftigen Tätigkeiten sind:

- Teamführung und Ausbau der Kompetenzen der Mitarbeiter
- Kommerzialisierung des Hotels in der Primärzone
- Konzeption und Umsetzung von Aktionen zur Steigerung der Ergebnisse im Übernachtungsbereich
- Erstellen des Hotelbudgets
- Umsetzung der Projekte der Marke im Hotel, insbesondere ISO 9001 sowie ISO 14001
- Instandhaltung der technischen Einrichtungen und der Ausstattung des Hotels sowie des Hotelgebäudes und Planung der zukünftigen Investitionen
- Sicherstellung der angebotenen Dienstleistungen

Ihre Aufgaben während der Pre-Opening-Phase:

- Rekrutierung der Mitarbeiter
- Planung der Marketingaktivitäten
- Organisation und Verwaltung des Pre-Opening-Büros
- Teilsupervision der Baurbeiten in Zusammenarbeit mit dem technischen Direktor
- Bestellwesen der Erstausstattung des Hotels
- Repräsentant gegenüber Behörden, Ämtern und Investoren

Sie sind für das Erreichen der Ziele im Bereich Verkauf, Management und Betriebswirtschaft des Hotels verantwortlich. Sie tragen die Verantwortung für das Betriebsergebnis des Hotels und erreichen, falls nötig, entsprechende Massnahmen.

Ihr Profil:

Sie sind eine Führungspersönlichkeit und verfügen bereits über Erfahrung in der Leitung eines Hotels. Qualität und Kundenzufriedenheit sind für Sie ebenso wichtig wie der wirtschaftliche Erfolg des Unternehmens. Sie haben eine selbstständige Arbeitsweise, sind organisiert, flexibel und innovativ. Ihre offene und natürliche Art hilft Ihnen, einen angenehmen Kontakt zu Gästen und Mitarbeitern sicher zu stellen. Eigeninitiative, Verkaufstalent und vorausschauendes Denken runden Ihr Profil ab. Neben guten PC-Kenntnissen (Excel, Word, Powerpoint) verfügen Sie über sehr gute Deutsch- und Französischkenntnisse in Wort und Schrift und sind mit der Gesetzgebung der Hotellerie vertraut.

Wir bieten Ihnen einen sicheren, zukunftsorientierten Arbeitsplatz mit guten Sozialleistungen, vielfältigen Aufstiegsmöglichkeiten und allen Vorteilen einer internationalen Hotelgruppe.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen an:

Accor Hotellerie Schweiz, Alex Laukemann, Regionaldirektor ibis & ETAP Hotel Schweiz, Heidi-Abel-Weg 5, 8050 Zürich oder per E-Mail an: alex.laukemann@accor.com



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, Menschen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für das von uns im Auftrag geführte

Personalrestaurant der Helvetia Versicherungen

Engelgasse 9, 4052 Basel

suchen wir per sofort eine

Betriebsleitung (w/m)

Ihr Aufgabe: Sie übernehmen die gesamte Führung, die betriebswirtschaftliche Organisation und Weiterentwicklung des Betriebes sowie sämtliche verkaufsoffene Massnahmen. Sie fungieren als Gastgeber an der Front als auch als Ansprechperson für die Auftraggeber. Zudem sind Sie für die Führung, Einsatzplanung und Schulung der Ihnen unterstellten Mitarbeitenden zuständig. Im Weiteren sind Sie für die Einhaltung der Qualitätsstandards sowie der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien verantwortlich. Die Organisation von Aktivitäten, Spezialitätenwochen sowie Monatsabschluss und Inventur gehören ebenso zu Ihren Aufgabengebieten wie allgemeine administrative Arbeiten. Das Personalrestaurant der Helvetia Versicherungen besteht aus einem Selbstbedienungsrestaurant mit Sommerterrasse, einer Cafeteria, einem bedienten Direktionsrestaurant sowie Seminarräumlichkeiten. Zudem werden regelmässig Caterings durchgeführt.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine Führungspersönlichkeit, welche neue Ideen mit Energie verfolgt und sich selbst klare und anspruchsvolle Ziele setzt. Sie sind stets bestrebt, die Qualität der Dienstleistungen und Produkte zu verbessern, setzen angemessene Prioritäten und lösen Probleme systematisch. Sie fördern die Zusammenarbeit und die Weiterentwicklung des Teams und gehen konstruktiv mit Kritik um. Sie führen Ihre Mitarbeitenden mit Hilfe klarer Ziele und Spielregeln. Sie fordern und ermutigen die Mitarbeitenden in ihrer Leistungen und bieten die notwendige Unterstützung zur Zielerreichung. Neben dem Abschluss einer Hotelfachschule oder einer Weiterbildung zum eidg. dipl. Betriebsleiter bringen Sie mehrjährige Führungserfahrung in einer ähnlichen Funktion sowie sehr gute IT-Kenntnisse mit. Im Weiteren verfügen Sie über ein Wirtpatent.

Wir bitten: 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 Taura, Leiterin Personalnid, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch

ZfV-Unternehmungen

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

★★★ HOTEL AAREHOF

BAHNHOFSTRASSE 5
CH-5103 WILDEGG

Das Hotel Aarehof ist ein neu renoviertes 3* Hotel mit einer motivierten und jungen Führungsscrew. Zur Umsetzung unseres Konzeptes suchen wir eine/n

Chef de Réception m/f

Sie sind für die operationelle und administrative Leitung des Front Office sowie für die Koordination unserer Veranstaltungen verantwortlich. Sie führen ein Team von zwei Personen und wirken massgebend an der Angebots- und Preisgestaltung mit.

Sie haben bereits Erfahrung in einer ähnlichen Position, verfügen über Führungserfahrung und gute Sprachkenntnisse in D, E, F, sind ein Organisationstalent, lieben den Gästekontakt und sind belastbar und flexibel.

Wenn Sie diese Herausforderung anspricht und Sie diese Eigenschaften mitbringen, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung.

Hotel Aarehof Wildegg

Harald Raab

harald.raab@aarehof.ch

www.aarehof.ch

Bahnhofstrasse 5 | 5103 Wildegg

062 887 84 84

ein Betrieb der AARGAUHOTELS.CH

8446-4791

7919-4780



zürich
tourismus

Zürich Tourismus wirbt im Bereich Freizeit- und Kongresstourismus weltweit aktiv für die touristische Region Zürich mit dem Ziel, dass Reisen nach Zürich ausgelöst werden. Vor Ort bietet die privatrechtliche Non-Profit-Organisation im Tourist Service am Hauptbahnhof und per Call Center weitreichende Reise-Dienstleistungen an.

Zur Vervollständigung unseres jungen und dynamischen Teams suchen wir per 1. Dezember 2010 oder nach Vereinbarung Sie als

LeiterIn Marketing und Business Development

Sie sind zuständig für die Gesamtleitung des Destinationsmarketings mit den Geschäftsfeldern Freizeit und Business sowie der Produktgestaltung. Zusätzlich sind Sie verantwortlich für die Leitung des Projekt- und Innovationsmanagements von Zürich Tourismus. Als Marketingleiterin sind Sie verantwortlich für die Entwicklung, Umsetzung und Kontrolle von bestehenden und neuen Marketing-Strategien, die Umsetzung des integrierten Marketing-Mixes sowie für die zugeteilten Budgets. Im Weiteren sind Sie für die operative Führung der regionalen Zusammenarbeit mit den Subregionen und den lokalen Leistungs trägern inklusive der Hotellerie zuständig.

Wir wenden uns an eine verantwortungsbewusste, tourismus- und führungserfahrene Persönlichkeit mit fundierter Aus- und Weiterbildung. Sie sind initiativ und flexibel, verhandlungssicher und belastbar, verfolgen die gesteckten Ziele mit Beharrlichkeit und können sich durchsetzen. Sie verfügen über gute mündliche und schriftliche Sprachkenntnisse, vor allem D/E/F.

Erwarten dürfen Sie ein angenehmes Umfeld mit motivierten MitarbeiterInnen. Sie erhalten viel Handlungsspielraum und können Ihre Kreativität voll einsetzen.

Interessiert? Dann erwarten wir gerne Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto bis spätestens 27. September 2010.

Zürich Tourismus
Monika Dür, Leiterin Personaladmin.
Stampfenbachstrasse 52, Postfach
8021 Zürich

Tel. +41 44 215 40 52
personal@zuerich.com
www.zuerich.com
www.ztextra.ch

Adecco Hotel & Catering
better work, better life

Aarau – Basel – Bern – Genève –
St. Gallen – Luzern – Lausanne – Zürich
0800 880 830

www.adecco.ch

BURGERGEMEINDE THUN

Das Burgerheim Thun bietet bis zu 100 Seniorinnen und Senioren ein Zuhause und wird in den nächsten Jahren weiter wachsen. Heute verfügt das Haus über 36 Pflegebetten, 24 Altersheimplätze sowie 28 Seniorenwohnungen mit Dienstleistungen. Das Angebot wird abgerundet durch das «Café Restaurant Schür» mit 60 Plätzen sowie einen Bankettsaal mit 100 Plätzen. Die Arbeit unserer Mitarbeiter ist ausgerichtet auf die Bedürfnisse unserer Kunden – wir sind Dienstleister mit Leib und Seele!

Zur Ergänzung unseres Führungsteams suchen wir eine

Teamleitung Hauswirtschaft (80-100%)

Sie arbeiten gerne für betagte Menschen und betrachten das Dienstleisten als zentralen Bestandteil ihrer Arbeit. Sie begegnen Bewohnern wie Mitarbeitenden mit Freude, Wertschätzung und Respekt und arbeiten gerne aktiv an der Front mit.

Wenn Sie dies anspricht, dann haben wir für Sie ab 1. Januar 2011 oder nach Vereinbarung eine spannende und abwechslungsreiche Stelle bereit. Als Mitglied des Kaders tragen Sie die Fach- und Führungsverantwortung für die Bereiche Reinigung, Service Speisesaal sowie möglicherweise die Lehrlingsausbildung.

Das erwarten wir von Ihnen:

- der einfühlsame Umgang mit Menschen ist für Sie eine Bereicherung
- Sie verfügen über eine hohe Sozialkompetenz
- Sie haben eine höhere Fachausbildung in der Hotel- oder Hauswirtschaftsbranche
- der Qualitätsgedanke ist Ihnen in der täglichen Arbeit wichtig
- Zuverlässigkeit und Loyalität gehören zu Ihren Stärken
- Sie sind bereit zur persönlichen Weiterentwicklung

Wir bieten Ihnen

- eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit
- ein eingespieltes Team von Mitarbeitenden
- eine permanente Weiterbildung
- die Gelegenheit zur Ihrer Entwicklung zusammen mit unserem Unternehmen
- zeitgemäße Anstellungsbedingungen
- gute Sozialleistungen

Kontakt

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Burgerheim Thun
Geschäftsführer Herr Daniel Thoma
Bernstrasse 111, 3613 Steffisburg
Telefon 033 439 26 26, www.burgergemeindethun.ch

5428721

KREUZ
Kultur und Gastlichkeit
www.kreuz-jona.ch

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

Teamleader Service

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

Dank der abgeschlossenen Servicefachausbildung und einigen Jahren Berufserfahrung übernehmen Sie die Vorbildfunktion im Team. Sie führen die Service-Crew professionell und motivierend, beherrschen die deutsche Sprache und bewirken unsere Kundenschaft herzlich, gepflegt und kompetent.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freut sich Herr Bernhard Dietrich, Geschäftsführer.

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

8435 4792

AUTOGRILL

Take off for an exciting career?

Autogrill Schweiz AG ist eines der grössten Gastronomieunternehmen der Schweiz für «people on the move» und fokussiert seine Geschäftstätigkeit auf die Reisegastronomie, d.h. Verpflegung an Flughäfen, an Autobahnen, in Einkaufszentren und Bahnhöfen. Das Geschäftsfeld Zürich Flughafen betreibt 17 Restaurants, Bars und Café Bars und einen Retail Store im Inlandsbereich.

Das Foodland im Airport Center bietet einen einzigartigen Konzeptmix aus den Food-Welten Asia, Swiss Wurst, Pizza & Pasta, Caffe Presto und Tex Mex. Zusammen mit unseren Partnern Nordsee und McDonald's bewirtschaften wir einen Foodcourt von 1500 m² mit 450 Sitzplätzen, welcher im Laufe des Jahres 2011 ein opelles und konzeptionelles «fresh-up» erhalten wird.

Wir bieten Ihnen eine herausfordernde, vielseitige Position als

Unit Manager «Foodland» (m/w), Zürich-Flughafen

Eintritt per 1. Dezember 2010 (oder nach Vereinbarung)

Sie sind verantwortlich für die fachliche und die personelle Führung von 4 Kadermitarbeitenden und einem Team von rund 60 Mitarbeitenden. Ebenfalls zu Ihren Verantwortungs- und Aufgabenbereich gehören: Erreichung der qualitativen, konzeptionellen und betriebswirtschaftlichen Zielsetzungen (Budget), Optimierung der Betriebsabläufe, Inventur sowie Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften. Sie sind schichtweise anwendbar für aktive Frontmitarbeit und Gastgeberrolle (06:00 Uhr bis 24:00 Uhr, auch an Wochenenden). Es ist wichtig, dass Sie mobil sind.

Sie bringen eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie (Küche bevorzugt) mit und haben sich in Management und Betriebswirtschaft mit einer Hotelfachschule/Nachdiplomstudium/eidg. dipl. Restaurateur/Restauratrice oder Ähnlichem weitergebildet. Es ist uns wichtig, dass Sie mind. 3 Jahre Berufserfahrung in einer Kaderposition mit Mitarbeiterführung in der Hochfrequenz-Systemgastronomie haben.

Sie beherrschen die deutsche und englische Sprache sehr gut (je eine weitere Sprache von Vorteil).

Wir wünschen uns eine starke, flexible Persönlichkeit mit der Fähigkeit zum unternehmerischen, lösungsorientierten, zielbewussten und vernetzten Denken und Handeln. Sie mögen Menschen und sind dienstleistungsorientiert. Sie motivieren unsere multikulturellen Mitarbeitenden und vermitteln ihnen Sicherheit, Freude und Stolz in ihrer Arbeit. Sie sind stark in der Kommunikation und der Organisation, zeigen Einsatzbereitschaft und Eigenverantwortung.

Wir freuen uns, Sie persönlich kennen zu lernen!

Gerne erwarten wir Ihre komplette schriftliche Bewerbung an:

Frau Elisabeth Tanke, Personnel Manager, Autogrill Schweiz AG,
Postfach 2136, 8060 Zürich-Flughafen
Tel. 043 816 60 34, elisabeth.tanke@autogrill.net, www.autogrill.ch

Die Gastronomiegruppe

ZFV

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, Menschen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für das von uns im Auftrag geführte

Personalrestaurant der Syngenta

Schaffhauserstrasse, 4332 Stein

suchen wir per 01. Oktober 2010 eine

Betriebsleitung mit Kochfunktion (w/m)

Ihr Aufgabe: Ihr Aufgabengebiet umfasst hauptsächlich die Führung und Organisation des Betriebes. Dies beinhaltet die aktive Mitarbeit an der Front sowie in der Küche. Im Weiteren gehören die Warenpräsentation, die Aktionsplanung und die Erstellung von Offerten zu Ihren Aufgaben. Sie führen Verkaufsgespräche, bearbeiten die Food- und Non Food-Bestellungen, erledigen die Tages- und Monatsabschlüsse sowie das monatliche Inventar, führen und schulen die Ihnen unterstellten Mitarbeitenden und erledigen allgemeine administrative Arbeiten. Zudem sind Sie für die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien verantwortlich.

Ihr Profil: Sie bringen eine Ausbildung zum Koch sowie eine abgeschlossene Hotelfachschule oder eine betriebswirtschaftliche Ausbildung inkl. eines Wirtepatents mit. Sie verfügen über Berufserfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie sowie fundierte IT-Kenntnisse. Zudem beherrschen Sie die englische Sprache in Wort und Schrift und haben Erfahrung im Umgang mit internationaler Kundschaft. Sie entwickeln neue Ideen, verfolgen diese mit Energie und handeln im Interesse der Unternehmung. Sie sind bestrebt, die Qualität der Dienstleistungen und Produkte ständig zu verbessern und zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft. Sie ermitteln systematisch die Bedürfnisse der Gäste und wägen Kosten-Nutzen-Aspekte vor Entscheidungen sorgfältig ab. Als Führungskraft vertreten Sie die Interessen der Unternehmung. Sie arbeiten von Montag bis Freitag in verschiedenen Schichten entweder von 06.00 – 15.30 Uhr, von 08.00 – 17.30 Uhr oder von 11.00 – 20.30 Uhr. Bei Spezialanlässen sind auch Einsätze am Wochenende möglich.

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 Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 438 388 05, F +41 438 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

8445 4791



Justiz- und Sicherheitsdepartement



Ein gepflegter und freundlicher Service, darauf sind Sie stolz!
Weil Sie bereits in der Hotellerie oder in einem Bildungszentrum gearbeitet haben, wissen Sie, wie wichtig ein angenehmes Ambiente ist. Sind Sie bereit, unseren Servicestandard mit viel Engagement umzusetzen? Dann öffnen sich Ihnen auf der Luzerner Allmend neue Türen. Als

Mitarbeiter/in Haus- und Zimmerdienst (80%)

im **Arme- und Ausbildungszentrum (AAL)** wirken Sie mit in einem lebhaften Betrieb mit militärischer und ziviler Kundschaft. Sie unterstützen unser Team bei der Reinigung von Büros, Seminarräumen und Unterkünften. Mehr Informationen: www.stellen.lu.ch oder im Kantonsblatt vom 04.09.2010.

www.stellen.lu.ch

Für unser Feinschmecker-Restaurant unweit vom Stadtrand Zürich entfernt, suchen wir **per sofort** für die Betreuung unserer anspruchsvollen Gäste:

Chef de service mit guten Weinenkenntnissen

- abgeschlossene Berufsschule in der Gastronomie
- mindestens 3-jährige professionelle Erfahrung als Restaurantleiter
- Ausbildung und Führung von Lehrlingen und Praktikanten
- gepflegtes Erscheinungsbild und gute Umgangsformen
- Französischkenntnisse von Vorteil

Fühlen Sie sich angesprochen, dann verlieren Sie keine Zeit und senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bitte unter: Chiffre 8440-4796 an hr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

8440-4796

Engadin S-chant

Wir suchen per 1. Dezember oder nach Vereinbarung

GF-Ehepaar

(ER Koch / SIE Adm. Service)

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sowie Fotos an

Mario Fluor, Sporthotel Scaletta
7525 S-chant
www.Hotel-scaletta.ch

8429-4783

Neueröffnung unserer Schirmbar

Mitten im Skigebiet von Splügen / GR



Für unsere Bar suchen wir für die Wintersaison 10/11 eine aufgestellte freundliche **Barmaid**

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:
Hüscher AG, Th. + W. Mengelt
Steinenstrasse 119 J, 7435 Splügen
wamengelt@hotmail.com

8200-4607

Stadt Zürich Stadtspital Triemli

Unsere Verpflegungs-Mitarbeitenden des Bereichs Hotellerie leisten einen wesentlichen Beitrag zum Wohlbefinden unserer Patientinnen und Patienten und als Dienstleistung für unsere Mitarbeiter. Wir suchen auf den 1. Januar 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

Leiterin/Leiter Küche 100%

Sie sind mit einem Team von rund 50 Mitarbeitenden für die konstante Qualität der täglich rund 2000 Mahlzeiten in unserem Haus verantwortlich. Zielgruppen sind unsere Patientinnen und Patienten, Mitarbeitende und Besuchende des Personalrestaurants und der Cafeteria und unsere Gäste bei grossen und kleinen Anlässen.

Sie gewährleisten eine Organisation, die das Tagesgeschäft wie auch Spezialanlässe und Aktionen gut bewältigt.

Das Stadtspital Triemli befindet sich im Wandel, die Arbeitsprozesse der Küche werden neu organisiert. In Ihrer Funktion als Leiterin Küche haben Sie in der Formgebung der Prozessorganisation eine tragende Rolle und viel Gestaltungsspielraum.

Die Funktion erfordert:

- Eidg. dipl. Küchenchef mit Erfahrung im Spitalbereich
- Ausgewiesene Führungspraxis und Erfahrung im Aufbau einer Prozessorganisation
- Verhandlungsgeschick und Erfahrung in interdisziplinärer Zusammenarbeit
- Offenheit, Initiative, Belastbarkeit und Durchsetzungsvermögen
- Interesse an Entwicklungen und Trends zum Aufbau einer modernen und zeitgerechten Gastronomie, deren Integration in den Arbeitsalltag unter Einbezug der Aspekte der Kundenorientierung und Wirtschaftlichkeit steht

Unser Angebot:

- Eine spannende Aufgabe mit vielen Möglichkeiten, Ideen einzubringen und umzusetzen
- Ein eingespieltes Führungsteam
- Attraktive Anstellungsbedingungen der Stadt Zürich

Herr Peter Wirz, Leiter Hotellerie, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte, Tel. 044 466 12 13. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto richten Sie bitte an:

Stadtspital Triemli
Herr Patrick Böhler, HR-Berater
Birmensdorferstrasse 497
8063 Zürich www.triemli.ch/jobs

8430-4767

An Ihrer Seite Stadtspital Triemli

8430-4767

eurofins the bioanalytical company

Eurofins Scientific ist ein international führendes Unternehmen für bioanalytische Dienstleistungen in den Bereichen Lebensmittel, Umwelt und Pharma mit über 150 Niederlassungen und mehr als 8000 Mitarbeitern in 29 Ländern.

Wir suchen zur Verstärkung und zur Ergänzung unseres Beratungs-Teams für die schweizerische Gesellschaft mit Sitz in Schönenwerd (SO) ab sofort oder nach Vereinbarung eine/ einen

Berater/-in für Lebensmittelsicherheit (Lebensmittelindustrie/Gastronomie) 80-100%

Sie haben eine qualifizierte Ausbildung in der **Lebensmitteltechnologie, Gastronomie** oder eine vergleichbare Qualifikation und konnten idealerweise bereits vielfältige und fundierte Erfahrung im Bereich **Betriebshygiene, Lebensmittelsicherheit** und **HACCP** sammeln. Der Umgang mit dem PC ist Ihnen ebenso vertraut wie eine eigenverantwortliche Arbeitsweise und ein am Kunden orientiertes Verhalten. Das Einsatzgebiet bildet die gesamte Schweiz mit einem Schwerpunkt im **Mittelland**. Sie haben neben den notwendigen Voraussetzungen (Führerausweis B) ausreichende Sprachkenntnisse (Italienisch & Französisch).

Wir bieten Ihnen

eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche und attraktive Tätigkeit in einem wachsenden Unternehmen mit Perspektive. Selbstverständlich wird Ihnen die für die Aussendiensttätigkeit erforderliche Ausstattung inklusive Firmenwagen zur Verfügung gestellt.

Haben wir Ihr **Interesse geweckt?** Dann sind wir gespannt auf Ihre aussagekräftigen Unterlagen (bevorzugt in elektronischer Form, da Dossiers nicht retourniert werden) an:

Eurofins Scientific AG, Herrn Dominique Gerber, Parkstrasse 10, CH-5012 Schönenwerd
Tel. 062 858 71 00, E-Mail: DominiqueGerber@eurofins.com, www.eurofins.ch

8406-4003

Für die Leitung einer kleinen aber feinen italienischen Küche suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Küchenchef

Ihr zukünftiger Arbeitsplatz erwarten von Ihnen

- * abgeschlossene Kochausbildung
- * Kenntnisse der klassischen italienischen Küche
- * aktive Mitarbeit am Herd
- * erstklassige Referenzen
- * Führungserfahrung

Ihr zukünftiger Arbeitsplatz erwarten Sie mit

- * guter Entlohnung
- * geregelten Arbeitszeiten mit Zimmerstunde
- * motivierten Mitarbeitern
- * anspruchsvollen internationalen Gästen und Gourmet
- * attraktivem Arbeitsplatz in der Stadt Zürich

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Unterlagen unter Chiffre 8454-4807 an hr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

8404-4807

Gourmet Restaurant Hotel *Alpenblick*

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

Ein starker Auftritt inmitten der Jungfraueregion
Auf kommende Saison werden bei uns Jahresstellen frei

Hausbursche deutschsprachig mit Fahrausweis für allgemeine Reinigungsarbeiten im Haus und Garten, Arbeiten im Office und kleine Reparaturen.

Küchenbursche deutschsprachig für allgemeine Rüstarbeiten und Reinigung

Frau für Zimmer und Lingerie deutschsprachig mit Erfahrung in dieser Tätigkeit

Haben Sie bereits in der Hotellerie gearbeitet, dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen zu.

8404-4807

CENTRAL AFFOLTERN AM ALBIS

"Aufstrebender Betrieb sucht Verstärkung"

Wenn Sie mit Leidenschaft kochen und Freude an einer mediterranen Küche haben, dann habe ich für Sie den richtigen Arbeitsplatz. Wir suchen in unser junges Team auf Oktober einen kreativen, motivierten

Saucier-Chef de partie oder einen jungen Küchenchef

Sind Sie interessiert, dann senden Sie bitte Ihre Unterlagen an:
info@central-affoltern.ch oder
Restaurant Central, Zürichstr. 100,
8910 Affoltern am Albis
Tel. 044 761 61 15
www.central-affoltern.ch

8401-4797

THURAU RASTSTÄTTE

Autobahnraststätte A1 bei Wil (St. Gallen - Zürich)

In unser Raststätten-Team suchen wir per Oktober 2010 oder nach Vereinbarung

Koch und Hilfskoch w/m 100% bzw. in Aushilfsanstellung

Servicemitarbeiter und Kassenmitarbeiter w/m in Aushilfsanstellung

Die Raststätte Thurau AG ist eine gut frequentierte Autobahnraststätte auf der A1/St. Gallen-Zürich mit über 400 Sitzplätzen in zwei bedienten Restaurants und Bars. Dazu gehören zwei Shops sowie Tankstellenbereiche. Wir kümmern uns um unsere Gäste, damit diese die Rast angenehm erleben.

Zu Ihren Aufgaben- und Verantwortungsbereichen gehören:

- Ein fundiertes Fachwissen in der Gastronomie, Sie lieben Ihren Beruf und sind kreativ sowie voller Motivation
- Gute Deutschkenntnisse, Fremdsprachen von Vorteil
- Flexibilität, Belastbarkeit, Zuverlässigkeit
- Schichtarbeit (Früh- und Spätdienste), mobil
- Wochenend- und Feiertageinsätze

Wir bieten Ihnen:

- Ein abwechslungsreicher Arbeitsplatz
- Ein 2-Schicht-Betrieb (täglich ab 6.00 Uhr bis 23.00 Uhr geöffnet)
- Eine internationale Kundschaft und treue Stammkunden
- 5 Wochen Ferien mit zeitgemässer Entlohnung

Für Ausküfte stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung.

Senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf und Foto an:
Raststätte Thurau AG

Personalabteilung
Postfach 275
9501 Wil (SG)
Tel. 071 944 19 66
thurau@gruppe-thurau.ch

8400-4779

Stellenangebote



SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi

GAUTSMILAU
Hotel des Jahres 2009

Grand Resort Bad Ragaz

Das Grand Resort Bad Ragaz steht für Qualität und exzellenter Service. Identifizieren Sie sich damit, dann nutzen Sie die Chance im führenden Wellbeing & Medical Health Resort Europas zu arbeiten.



Für die beiden Grand Hotels Quellenhof & Spa Suites und Hof Ragaz suchen wir

- Sommelier/Sommelière
- Servicefachmitarbeiter/in (Commis und Chef de rang)
- Service-Aushilfen (für diverse Veranstaltungen wie z.B. Weihnachten/Neujahr)
- Barmitarbeiter/in
- Facility-Mitarbeiter (Bankett-Support)
- Guest Service Mitarbeiter/in (Réceptionistin)
- Réceptionspraktikant/in
- Incoming Controller
- Concierge und Nachtconcierge
- Etagengouvernante (Teamleader) und Stv. Executive Housekeeper
- Etagenportier
- Management Trainee

Detaillierte Informationen zu diesen Stellen finden Sie auf unserer Homepage www.resortragaz.ch unter der Rubrik «Karrieren». Frau Pamela Bareit freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (mit Foto) und steht Ihnen bei Fragen unter Telefon +41 (0)81 303 27 23 oder karrieren@resortragaz.ch gerne zur Verfügung.

Grand Resort Bad Ragaz AG · 7310 Bad Ragaz · Switzerland · www.resortragaz.ch
Tel. +41 (0)81 303 30 30 · Toll-free 00800 80 12 11 10 · Fax +41 (0)81 303 30 33

GRAND RESORT
Bad Ragaz

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:

Operation Manager F&B (m/w) ab Oktober 2010 oder nach Vereinbarung

In dieser anspruchsvollen Kaderposition sind Sie für den reibungslosen Ablauf der gesamten F&B Operation verantwortlich. Die Umsetzung des F&B Konzeptes, die Durchführung von Schulungen und das Einhalten der Qualitätsstandards gehören ebenfalls zu Ihrem umfangreichen Arbeitsgebiet.

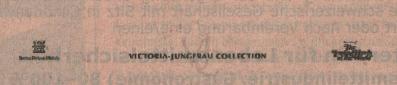
Diese Funktion verlangt einen Hotelfachschulabschluss oder einige Jahre Berufserfahrung in einer ähnlichen Position, Führungserfahrung und unternehmerisches, zielorientiertes und vernetztes Denken. Außerdem sind Sie eine gästeorientierte, kreative, flexible und belastbare Persönlichkeit.

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

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

BELLEVUE PALACE

Kochergasse 3-5, 3000 Bern 7
Simone Brogli, Leiterin HR, Telefon 031 320 45 45
hr@bellevue-palace.ch, www.bellevue-palace.ch





Eine luxuriöse spanische Restaurantkette für «Tapas» und «Pinchos» breitet sich international aus. Der Erfolg von Lizarran beruht sowohl auf der Qualität der Produkte, als auch auf der Vielfalt der Menüs.

- Lizarran bietet mehr als 600 verschiedene Tapas und Pinchos sowie À-la-carte-Menüs an.
- Mit der Schaffenskraft von berühmten jungen spanischen Köchen bereitet Lizarran neue kreative Rezepte zu.
- Das kulinarische Angebot von Lizarran ist geschmackvoll und gesund. Es passt sich unter Einhaltung seiner Marke den lokalen Geschmäckern an. Die Atmosphäre bei Lizarran ist fröhlich und gastfreundlich.
- Lizarran unterstützt seine Franchisenehmer in der Umsetzung seines Konzeptes.

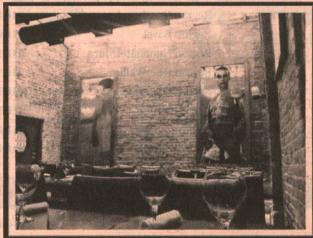
Lizarran sucht lokale Partner

um seine Marke in der Schweiz zu entwickeln. Wir bieten äusserst attraktive Investitionsoptionen mit einem hervorragenden Wachstumspotential.

- Sie haben bereits ein Restaurant und möchten dieses in ein gewinnbringendes Geschäft verwandeln.
- Sie sind bereits in diesem Markt tätig und möchten weiter expandieren.
- Sie sind in diesem Sektor neu und möchten ein erfolgreiches Restaurant führen.



Haben wir Ihr Interesse für diese spannende Option geweckt? Kontaktieren Sie uns direkt: J. Manuel Navarrete, Basel, CH. 078 774 56 18 und 061 534 61 08. ucfa@jmn@gmail.com



8438-4705



Das Zermatter Hotel, wo sich nicht nur die Gäste wohl fühlen. Entfaltungs möglichkeiten am Fusse des Matterhorns.

ALL IN ONE
JEDEN TAG DEN FASZINIERENDEN BERG
DER WELT ZU SEHEN, EIN ÜBER-
DIMENSIONALES FREIZEITANGEBOT,
ALLE ERDENKLICHEN SPORTRÄTEN.

SELBSTVERSTÄNDLICH SOMMER WIE
WINTER MULTIKULTURELLE LIEUTE,
JUNG WIE ALT, KENNENLERNEN.

WIR GEBEN IHNEN DIE CHANCE, IHRE
TALENTE IN EINEM REINOMMIERTEN
FIRST-CLASS-HOTEL KOMPLETT
ZU ENTFALTEN. SIE WERDEN VON PROFIS
GEFÖRDERT UND DABEI AKTIV UNTER-
STÜTZT, SICH ZU PROFILIEREN.

zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir

CHEF DE RECEPTION, Jahrestelle,
RECEPTIONIST/-IN, Jahrestelle,
Hotelerfahrung, D.F.E., in Wort und Schrift
Eintritt nach Übereinkunft

CHEF DE RANG GOURMET RESTAURANT



Eintritt Dezember

Verfügen Sie über Berufserfahrung, Selbstständigkeit, Initiative, Engagement, Freude am Beruf, Teamfähigkeit, eine Portion Humor und Gewandtheit im Umgang mit Menschen, werden Sie sich bei uns wohl fühlen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
Ihr Alpenhof Hotel, 3920 Zermatt
0041 966555
Info@alpenhofhotel.com
www.alpenhofhotel.com

8434-4701

Berchtold Catering

Catering and Restaurants at its best!

Berchtold Catering AG präsentiert sich als moderner Dienstleister, welcher mit verschiedenen Restaurant-Konzepten, exklusiven Caterings und der VIP-Verpflegung während des Fussball- sowie Eishockeyspielen ein breites Spektrum von Kunden begeistert.

Wir suchen per 1. November 2010 oder nach Vereinbarung einen

Banquet Manager

Sie sind für die Vorbereitung sowie Durchführung der breitgefächerten und teilweise sehr exklusiven Anlässe bis zu 2'000 Personen im und außer Haus verantwortlich. Sie organisieren den Aufbau und die Durchführung jeglicher Anlässe und Ihre oberste Priorität ist es, unsere Gäste glücklich zu machen. Sie repräsentieren unsere Firma gegenüber der Gäste sowie der Mitarbeitenden. Die Einteilung und Führung der Servicemitarbeitenden gehört selbstverständlich ebenfalls zu Ihrem Aufgabenbereich.

Sie sind vorzugsweise 30 – 40 jährig, haben Erfahrung in der Bankettleitung und sprechen flüssig schweizerdeutsch. In einem lebendigen und vielseitigen Betrieb fühlen Sie sich wohl und behalten auch in hektischen Zeiten den Überblick. Sie führen die Mitarbeitenden klar und mit konkreten Zielen, unsere Gäste zu verwöhnen ist Ihre Leidenschaft und Sie arbeiten gerne frontorientiert. Sind Sie eine offene Gastgeberpersönlichkeit mit Freude am Umgang mit Menschen und zeichnen sich durch Ihr Organisationstalent aus?

Wir freuen uns, Ihnen bei einem persönlichen Gespräch nähere Details dieser abwechslungsreichen Position auszuführen.

Berchtold Catering AG
Frau Claudia Kretsch
St. Jakobsstrasse 395
4052 Basel
c.kretsch@hbc.ch
www.stadionrestaurants.ch

8407-480

RESTAURANT TAGGENBERG
WINTERTHUR

Wir freuen uns, Mitte Oktober das Feinschmecker-Restaurant TAGGENBERG in Winterthur Wülflingen wieder zu eröffnen und suchen ab sofort in Jahresstellung noch Verstärkung in Küche und Service:

Commis/Chef de partie de cuisine Commis/Chef de rang

Sie wollten schon immer einmal bei einer Eröffnung dabei sein...

Wir geben Ihnen die Chance, Ihre Talente in einem renommierten Restaurant mit anspruchsvollen Gästen zu entfalten.

Haben Sie eine abgeschlossene Berufslehre, sprechen einwandfrei Deutsch und konnten bereits Erfahrung in der gehobenen Gastronomie sammeln, dann schicken Sie uns Ihre vollständige Bewerbung per Mail oder Post:

Post: Arno Kirchmair & Aurélie Bourquin
Bachstrasse 72, 3920 Zermatt, Tel. 076 343 76 00
E-Mail: abourquin@hotmail.com



8438-4705



School of Life Sciences and Facility Management

Die ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ist eine der grössten Mehrsparten-Fachhochschulen der Schweiz mit rund 8000 Studierenden.

Das Departement Life Sciences und Facility Management befindet sich an aussergewöhnlicher Lage in Wädenswil über dem Zürichsee. Für das Institut für Facility Management (IFM) mit seinen Studiengängen BSc, MSc und MAS in Facility Management suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Dozentin/en Managerial Accounting und Controlling (Voll- oder Teilzeit)

Diese anspruchsvolle Tätigkeit umfasst folgende Aufgaben:

- Mitarbeiter bei der Durchführung von anwendungsorientierten Forschungsaufträgen sowie Beratungsprojekten in Zusammenarbeit mit Betrieben aus dem Hospitality Bereich
- Betreuung von Projekt-, Bachelor und Masterarbeiten
- Lehre auf Bachelor und Masterstufe sowie in der Weiterbildung im Bereich Managerial Accounting und Controlling in Verbindung mit Service- / Hospitality Management

Um diese anspruchsvolle Tätigkeit ausüben zu können, verfügen Sie über ein abgeschlossenes Hochschulstudium (Uni oder FH, EHL). Sie weisen eine breite Berufserfahrung auf dem Gebiet des internen Rechnungswesens und Controllings in Betrieben des Gesundheitswesens und / oder der internationalen Hotellerie / Gastronomie aus. Falls Sie planen zu promovieren, unterstützen wir Sie gerne dabei. Wir stellen uns eine flexible, einsatzfreudige, belastbare und selbstständige Persönlichkeit vor, welche über sehr gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch verfügt. Falls Sie das dynamische Fachhochschulumfeld anspricht und Sie kommunikationsfreudig und teamfähig sind, freuen wir uns Sie persönlich kennen zu lernen.

Für Fragen steht Ihnen Susanne Hofer, Kompetenzgruppenleiterin Hospitality Management unter 058 934 56 28 gerne zur Verfügung. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, Gabriela Huber, Human Resources, Postfach, 8820 Wädenswil oder gabriela.huber@zhaw.ch

Weitere Informationen finden Sie unter: www.zhaw.ch oder www.lsfm.zhaw.ch

Zürcher Fachhochschule

8407-480

7

RESTAURANT TAGGENBERG
WINTERTHUR

Wir freuen uns, Mitte Oktober das Feinschmecker-Restaurant TAGGENBERG in Winterthur Wülflingen wieder zu eröffnen und suchen ab sofort in Jahresstellung noch Verstärkung in Küche und Service:

Commis/Chef de partie de cuisine Commis/Chef de rang

Sie wollten schon immer einmal bei einer Eröffnung dabei sein...

Wir geben Ihnen die Chance, Ihre Talente in einem renommierten Restaurant mit anspruchsvollen Gästen zu entfalten.

Haben Sie eine abgeschlossene Berufslehre, sprechen einwandfrei Deutsch und konnten bereits Erfahrung in der gehobenen Gastronomie sammeln, dann schicken Sie uns Ihre vollständige Bewerbung per Mail oder Post:

Post: Arno Kirchmair & Aurélie Bourquin
Bachstrasse 72, 3920 Zermatt, Tel. 076 343 76 00
E-Mail: abourquin@hotmail.com

8407-480

8407-480

Gourmet Restaurant Hotel
Alpenblick

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

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

Receptionssekretär/-in

Sie haben in den letzten Jahren Erfahrung gesammelt und sind bereit für eine längerfristige Anstellung. Den Kontakt mit anspruchsvollen Gästen pflegen Sie in D/E/F, eine hohe Einsatzbereitschaft und grosses Verantwortungsbewusstsein zeichnen Sie aus.

Chef de Partie (m/w)

Patissier (m/w)

mit Erfahrung in der Hotel- und Gourmetküche

Servicefachangestellte (m/w)

in unserem À-la-carte-Restaurant und Gourmetstübli. Mit ge pflegtem Service, Freundlichkeit und sachlicher Kompetenz verwöhnen Sie internationale Gäste.

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

825-4769

The Gastronomiegruppe (ZfV)

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 Sorelli Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Menschen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Zur Ergänzung unseres Teams in der

Gastronomie im Verkehrshaus Luzern

Lidostrasse 5, 6006 Luzern

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Koch (w/m)

Ihr Aufgabe: Sie sind mitverantwortlich für die Vorbereitung und Produktion der Menüs für den Service im Restaurant Mercato, führen dort einen eigenen Counter, bereiten Menüs für Grossbankette vor und unterstützen das Team im Restaurant Picard. Sie helfen ebenfalls bei der Warenwirtschaftung sowie der Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien mit.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch und einige Jahre Berufserfahrung, sind sich selbstständiges Arbeiten gewohnt, beteiligen sich am Erarbeiten gemeinsamer Ziele im Team, arbeiten auch unter Zeitdruck effizient, sind bestrebt, die Qualität der Produkte ständig zu verbessern und sind leistungsbereit. Die Arbeitseinsätze erfolgen gemäss Arbeitsplan zwischen Montag und Sonntag meist ohne Zimmerstunde.

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 Personalien, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

8240-4763

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

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
Gästebetreuer w/m	International	J18544
Direktionsassistent (m,w)	Region Oberwallis	J18744
Geschäftsführer/in	Region Zürich	J18741
Betriebsleiter	Region Zürich	J18720
Direktionsassistentin	Region Bern	J18780
Cruise Director w/m	International	J18676

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Verkaufsberaterin	Region Zürich	J18708
Aussendienstmitarbeiter	Region Zürich	J18709
Praktikant/in Sales & Marketing	Region Bern	J18548
Sales & Marketing Manager (m/w)	ganze Schweiz	J18546

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sachbearbeiter/in	Region Bern	J18705
Buchhalter/in	Region Bern	J18551
Personalberater/in	Region Bern	J18743

Reception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Réceptionistin	Region Zentralschweiz	J18714
Praktikant Réception (w/m)	Region Mittelland (SO,AG)	J18494
Night Auditor	Region Bern	J18525
Night Manager	Region Oberwallis	J18524
Rezeptionist/in	Region Graubünden	J18502
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J18501
Receptionistin	Region Graubünden	J18776
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J18751
Praktikant/in Reception	Region Graubünden	J18700
Guest relations Mitarbeiter/in	Region Oberwallis	J18704
Doorman/Chasseur	Region Zürich	J18707
LeiterIn Empfang 80-90%	Region Zürich	J18713
Rezeptionist/in	Region Graubünden	J18738
Réceptionist/in (60-100%)	Region Zürich	J18498
Front Desk Manager	Region Zürich	J18536
Front Office Manager m/w	Region Zürich	J18535
Rezeptionist/in	Region Graubünden	J18530
Mitarbeiter/in für den Reservationsbereich	Region Basel	J18679
Betriebsassistentin/en	Region Graubünden	J18677
Night Auditor	Region Oberwallis	J18549
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J18765
Chef de réception (w)	Tessin	J18769

Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Group Coordinator	Region Zürich	J17213

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Executive Maître d'hôtel w/m	International	J18768
F&B-Manager w/m	Region Zürich	J18534
F&B Breakfast Supervisor m/w	Region Zürich	J18675
Bankettleiter	Region Bern	J18742
F&B Trainee (m)	Region Zürich	J18757
Assistent/in der Geschäftsführung	Region Zürich	J18770

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Betty Bossi Kulinarischer Berater	Region Basel	J18497
Chef pâtissier (England-Buckinghamshire)	International	J18767
Küchenchef	Region Graubünden	J18777
Pâtissier	Region Bern	J18778
Chef de partie tourtant (Luxury cruise liner)	International	J18748
Chef pâtissier (Luxury cruise liner)	International	J18749
Chef pâtissier (England - Sussex)	International	J18750
Demi-chef de partie (England - Sussex)	International	J18752
Sous-chef (Luxury cruise liner)	International	J18702
Chef de partie (England - London)	International	J18703
Demi-chef de partie/Commis de cuisine/Chef Pâtissier (m/w)	Region Zürich	J18710
Chef de partie/Commis de cuisine (m/w)	Region Zürich	J18711
Chef de Partie (w/m)	Region Zürich	J18716
Koch für temporäre Einsätze	Region Zürich	J18731

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de partie/Commis de cuisine	Region Graubünden	J18740
Chef de partie	Region Zürich	J18550
Küchenchef	Region Graubünden	J18678
Küchenchef (m/w)	Region Bern	J18680
Küchenchef	Region Zentralschweiz	J18694
Küchenchef (m/w)	Region Bern	J18684
Koch (m/w) / Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J18693
Jungkoch für Catering	Region Zürich	J18699
Koch	Region Zürich	J18695
Chef de partie	Region Oberwallis	J18531
Commis de cuisine	Region Freiburg	J18532
Chef de partie Gardemanger	International	J18547
Patissier (m/w)	Region Mittelland (SO,AG)	J18545
Chef de partie	Region Graubünden	J18490
Koch	Region Basel	J18499
Chef de partie	Region Neuchâtel/ Jura	J18503
Küchenchef	Region Oberwallis	J18505
Chef de partie	Region Oberwallis	J18513
Pâtissier m/w	Region Zürich	J18518
Küchenchef/in	Region Zürich	J18495
Sous-chef	Region Zürich	J18492

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurantmanager Assistant/in	International	J18528
Chef de service	Region Zentralschweiz	J18489
Kaderpraktikant/in Service	Region Zentralschweiz	J18491
Demi-chef de rang (England-Sussex)	International	J18500
Commis de rang	Region Freiburg	J18504
Commis de rang	Tessin	J18701
Barmitarbeiter/In (m/w)	Region Zürich	J18712
Servicemitarbeiter/-in	Region Zürich	J18715
Servicefachmitarbeiterin	Region Zürich	J18718
Servicemitarbeiter/-in	Region Bern	J18719
Servicemitarbeiter/-in	Region Bern	J18723
Serviceaushilfen	Region Zürich	J18730
Servicemitarbeiter/-in	Region Graubünden	J18737
Servicemitarbeiter/-in	Region Graubünden	J18736
Stv. Chef de Service (w/m)	Region Zürich	J18747
Hauswirtschaftsass. / JuniorGouvernante	Region Zürich	J18746
Frühdienst -Servicemitarbeiterin	Region Zürich	J18744
Servicemitarbeiter/-à la carte	Region Zürich	J18745
Serviceaushilfen Caterings	Region Zürich	J18681
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J18697
Servicemitarbeiter	Region Graubünden	J18698
Commis de rang	Region Zürich	J18529
Chef de service m/w	Region Zentralschweiz	J18512
Servicefachangestellte	Region Oberwallis	J18515
Servicefachangestellte/-r	Region Zürich	J18514
Service Mitarbeiter/in	Region Zürich	J18516
Commis de rang	Region Bern	J18763
Chef de rang	Region Bern	J18764
Chef de rang	International	J18766
Chef de rang (Luxury river cruise liner)	Region Bern	J18772
2. Chef de Service (m/w)	Region Bern	J18772
Sommelier (m/w)	Region Bern	J18774
Chef de Rang	Region Graubünden	J18775
Servicemitarbeiter (m/w)	Region Zürich	J18782
Restaurationsleiter/-in	Region Zürich	J18783
Chef de service Bankett m/w	Region Zürich	J18753
Commis de rang	Region Zürich	J18755
Bankett-Aushilfe	Region Zürich	J18758
Commis de rang	Region Zürich	J18760
Chef de service m/w	Region Zürich	J18762

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Eventleiter/in Catering Services	Region Bern	J18662
Mitarbeitende/r Bar	Region Bern	J18717
Praktikant Anlassorganisation (w/m)	Region Mittelland (SO,AG)	J18781
Bartender m/w (Luxury river cruise liner)	International	J18552
Junior Convention Sales Executive	Region Zürich	J18356
Barmanager/-in	Region Zürich	J17212
BankettleiterIn Front	Region Zürich	J18533
Bankettmanager	Region Basel	J18696

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
1. Gouvernante	Region Zürich	J18771

**PARK HÔTEL
WINTERTHUR ******

Bi eus lauft öppis!

Das Park Hotel Winterthur ist das führende Businesshotel der Region und verfügt nebst 73 erstklassigen Zimmern über das stilvolle Restaurant/Bar Bloom sowie Seminar- und Bankettflächen. Wir suchen per 1. Oktober 2010 oder nach Vereinbarung für unser junges, ambitioniertes Team eine/n aufgestellte/n

Receptionist/in (60 – 100%)

Wir Aufgabengebiet umfasst die herzliche und zuverlässige Betreuung und Beratung unserer Hotelgäste, den fachgerechten Zimmerverkauf, die Führung der Gästebuchhaltung (Protel), die Korrespondenz in Deutsch und Englisch sowie weitere administrative Arbeiten.

Sind Sie eine fröhliche und kommunikationsfreudige Persönlichkeit und suchen eine langfristige Anstellung in einem modernen, professionell geführten und sehr gesunden Betrieb – dann sind Sie bei uns genau richtig! Sie arbeiten pflichtbewusst, zuverlässig, selbstständig und exakt und sind versiert im Umgang mit EDV. Eine gepflegte Erscheinung, vorbildliche Umgangstypen und Ihre Loyalität vervollständigen Ihr Profil. Zur Ergänzung Ihrer deutschen Muttersprache sprechen Sie fließend Englisch und Französisch, weitere Sprachenkenntnisse sind von Vorteil.

Sind Sie zudem polyvalent und bereichsübergreifend einsetzbar und Ihr Beruf macht Ihnen sichtbar Freude – dann freuen wir uns, Sie schon bald kennen zu lernen!

Bitte senden Sie Ihre vollständige, aussagekräftige Bewerbung mit Foto an: Eva Heller (eva.heller@ibiscusmanagement.ch)
IBISCUS Management AG, Stadthausstrasse 4, 8402 Winterthur
+41 52 267 00 67, www.ibiscusmanagement.ch



Restaurant Time-Out Davos

Für unseren modernen Gastronomiebetrieb, das Restaurant Time-Out mitten in Davos, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung ein neues Teammitglied im Service. Mit Anlässen wie den HCD-Heimspielen in der Vaillant-Arena oder dem Spengler Cup finden Sie bei uns ein interessantes und lebhaftes Arbeitsumfeld.

Service-Angestellte (w/m)

Gefragt sind Flexibilität und Freundlichkeit im täglichen Berufseinsatz. Wir legen Wert auf gutes Teamwork. Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufslehre oder haben bereits Erfahrungen im Service gesammelt. Sie sind sich unregelmäßige Arbeitszeiten gewöhnt, und es macht Ihnen nichts aus, an Wochenenden zu arbeiten.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung bis am 18. September 2010! Bitte senden Sie Ihre kompletten Unterlagen per Post oder E-Mail an:

Silvan Dietrich, Bereichsleiter Gastronomie, HC Davos Management AG, Eisbahnstrasse 5, 7270 Davos Platz, s.dietrich@hcd.ch, Telefon 081 410 04 75

8431-4781

**CARLTON
RESTAURANTS & BAR**

Die Carlton Zürich AG ist seit 10 Jahren im Markt in Zürich etabliert und umfasst das Carlton Restaurant im Herzen von Zürich, das James Joyce Bar-Restaurant und das Restaurant Adlisberg. Die Carlton Zürich AG ist eine dynamische, innovative Firma welche sich sehr erfolgreich in einem spannenden Umfeld bewegt.

Buchhaltung & Mitarbeiter-Administration (100%)

Als Buchhalter und Verantwortlicher der Mitarbeiter-Administration sorgen Sie für einen reibungslosen Ablauf in den Bereichen Buchhaltung und Mitarbeiter. Zu Ihren Hauptaufgaben zählen:

Buchhaltung (60%)

- Buchung und Kontrolle von Kassen und Banken
- Führen der Kreditoren- und Debitorenbücher
- Monatsabschlüsse

Mitarbeiter-Administration (40%)

- Vorbereitung und Mithilfe bei der Rekrutierung
- Sämtliche administrativen Aufgaben im Bereich Mitarbeiter
- Vorbereitungen zur Lohnbuchhaltung

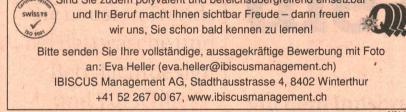
Sie sollten einen KV und/oder Hotelfachschul-Abschluss mitbringen. Selbständiges Arbeiten sind Sie sich gewohnt und Sie zeichnen sich durch Zuverlässigkeit sowie Loyalität aus.

Sind Sie an dieser abwechslungsreichen Aufgabe interessiert? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen! Der Eintritt ist ab sofort oder nach Vereinbarung. Auch Wiedereinsteiger/innen willkommen.

Wir freuen uns auf Ihren Lebenslauf mit Foto an dseguemller@carlton.ch oder Ihren Anruf.

Carlton Zürich AG, Daniel Segmüller Bahnhofstrasse 41, CH-8001 Zürich Tel. +41 44 227 19 19 www.carlton.ch

8431-4794



8404-4781

**TROPENHAUS
FRUTIGEN**

Das Tropenhaus ist ein attraktives Ausflugsziel und nimmt im Alpenraum die führende Rolle in der Nutzung erneuerbarer Energien ein. Es züchtet Stör und Kaviar in einer Aquakultur und Früchte im Gewächshaus. Der Gastronomie-Bereich beinhaltet die „Terrasserie“ mit 75 Plätzen, das Fine Dining Restaurant „Esturgeon“, kombiniert mit einer Bar/Lounge und einer Sommer-Terrasse mit jeweils 40 Plätzen sowie einen Eventbereich unter Palmen für rund 100 Gäste.

Wir suchen ab 1.10. 2010 eine oder einen Chef de Partie Saucier

Wir bieten

- Abwechslungsreiche Arbeit in einer wunderschönen Umgebung
- Zeitgemäße Anstellungsbedingungen
- Hilfe bei der Suche nach entsprechender Unterkunft in Frutigen und Umgebung
- ausreichend Arbeitszeit
- Sie bieten
- Erfolgreich abgeschlossene Kochlehre oder Zusatzlehre
- 2-3 Jahre Berufserfahrung, Hauptansatz auf dem Saucier
- Sie interessieren sich für eine abwechslungsreiche Frische-Küche rund um die Themen Fisch, Früchte, Saisonalität, Regionalität
- Sie sind flexibel und belastbar

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre Bewerbung an

Tropenhaus Frutigen
Frau Beatrice Wirth, Leiterin Zentrale Dienste
Postfach 14
3714 Frutigen
beatrice.wirth@tropenhaus-frutigen.ch
Tel: 033 672 11 44

8259-4772

**Belvedere
STRANDHOTEL & RESTAURANT
SPIEZ AM THUNERSEE**

Seit über 100 Jahren im Zeichen der Gastfreundschaft

Das Strandhotel & Restaurant Belvédère ist ein elegantes 4*-Hotel mit einer bunt durchmischten Gästezeit. Seit Jahren erwähnt im Gault Millau und im Guide bleu. Der sehr persönlich geführte Betrieb spricht Jung und Junggebliebene gleichermaßen an.

Per sofort suchen wir folgende motivierte Mitarbeiter:

Chef de Service (m/w)

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

8239-4781



Kranken- und Altersheim der Stadt Wädenswil
Bürgerheimstrasse 8 - 12 8820 Wädenswil
Telefon 044 789 21 11, Telefon 044 789 21 12

Unsere Frohmat betreut für 135 Bewohnerinnen und Bewohner verschiedene Wohnformen an. Älter werden betrachten wir als einen lebendigen Prozess mit vielen Möglichkeiten. Wir möchten unsere Bewohnerinnen und Bewohner in der Wahl „Ihre Möglichkeiten“ adäquat unterstützen.

Wir haben per 1. 11. 2010 oder nach Vereinbarung eine Stelle

**Hotellerie-Fachfrau/-mann (HoFa)
(Penum 60%)**

zu besetzen.

Profil der Stelle:

- Sie tragen die Verantwortung für einen fachlich einwandfreien und freundlichen Service auf den Abteilungen.
- Sie führen alle Arbeiten, welche in den Bereich Hotellerie gehören, professionell an (z.B. Bettwäschechsel, Reinigungs- und Aufräumarbeiten, Bestellungen, Vorbereitungsaufgaben bei Eintritt, Dekorationen usw.).
- Sie leiten Informationen zuverlässig, klar und verständlich an verschiedene Bereiche weiter.
- Sie gewährleisten bei allen Dienstleistungen Sauberkeit, Hygiene und Werterhaltung.

Anforderungen:

- Abgeschlossene Berufslehre als Hotellerie-Fachfrau/-mann oder Fachfrau/-mann Hauswirtschaft.
- Belastbare, flexible und teamfähige Persönlichkeit.
- Bereitschaft, an Wochenenden sowie an Feiertagen zu arbeiten.
- Verständnis und Freude im Umgang mit betagten Menschen.
- Gutes mündliches und schriftliches Ausdrucksvermögen in Deutsch.

Interessiert? Haben Sie noch Fragen? Zögern Sie nicht und melden Sie sich bei unserer Leitung Hotellerie auf Abteilung, Frau Salome Lang, Telefon 044 789 20 31 (E-Mail an: salome.lang@waedenswil.ch)

Schriftliche Bewerbung bitte an: **Kranken- und Altersheim Frohmat, Frau Nicola Rüegg, Personalabteilung, Bürgerheimstrasse 12, 8820 Wädenswil**

8214-4772

**JG
GROUP**

Wintersaison 2010/11 Mitte November bis Anfang Mai suchen wir

Servicekraft Bar (m/w)

Allrounder/in (m/w)

Stellv. Geschäftsführer (m/w)

Küchenchef/in (m/w)

Koch/Köchin

Wenn Sie an einer neuen Herausforderung interessiert sind, Kreativität, Phantasie in der modernen Mediterranen Küche und viel Liebe zum Beruf mitbringen, sind Sie bei uns richtig.

CAPPUCCINO



Hr. Jimenez
Via Nova 76 a 1 7017 Flims
info@theiglu.ch | theiglu.ch
+41 81 927 99 76

Svizzera italiana

**PARADISO
LICANO**
SUITENHOTEL

Im Zuge der Erweiterung unseres jungen und sehr erfolgreichen Teams, suchen wir ab sofort ganzjährig zwei Mitarbeiterinnen für folgende Positionen:

Assistant Manager (w)
mit Schwerpunkt Logis & Administration

Wenn Sie eine Position mit weitem Betätigungsfeld in einem jungen, hochmotivierten Team suchen und Aufgaben selbstständig, flexibel und mit hoher Eigenverantwortung angehen, dann können wir Ihnen einen Arbeitsplatz mit Entwicklungsmöglichkeiten bieten.

Wir setzen mehrjährige, w. m. internationale Erfahrungen in renommierten Betrieben sowie Team-Fähigkeit und eine erkennbar positive Ausstrahlung voraus.

Sprachliche Anforderungen sind D, E, F, I
Computerkenntnisse für Fidelio & MS-Office

Ihre komplette Bewerbung mit Bild wenden Sie bitte einreichen an:

SUITENHOTEL PARCO PARADISO****

z. Hd. Frau D. Pfluger
direktion@parco-paradiso.com
Via Carona 27 6900 Lugano
Tel. 091 993 11 11 Fax 091 993 10 11

8451-4781

Für bekanntes Schweizer Restaurant in **Banff/Kanada** suchen wir für den Winter/Sommer 2010/11

Schweizer Köche und Servicefachangestellte

Bewerbung an [info@ticinorestaurant.com](mailto:ticinorestaurant.com)

8449-4784

**Times Square – Manhattan
New York – USA**

**Swiss Bed & Breakfast sucht
Reservierungsmitarbeiter**

Vertrag 6 Monate Minimum
Erfahrungen im Hotelbereich
Englisch: fließend

Bitte schriftliche Bewerbung an:
roland@1291.com
Interview in der Schweiz
am 20.9.2010 in Zürich oder Basel.

8427-4782

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

5762-201

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 36 / 9. September 2010



Auch unterwegs.

Hotelfinden! Sie haben die Wahl.

www.swisshotels.com

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

HESSE

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

Wir 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 Neu-
bauprojekte. Eine erste Analyse zum
Aufzeigen der Verbesserungsmög-
lichkeiten ist kostenlos.

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

Zu verkaufen

Hotelpaar möchte sein Lebenswerk in gute Hände über-
geben und beabsichtigt das gut gehende und in Topzustand
befindliche

Hotel-Restaurant****

im Obergoms/Wallis

Zu verkaufen

Wenn Sie sich für einen Hotelkauf interessieren, verlangen
Sie den Verkaufsprospekt bei

vikuna ag

treuhand & finanzplanung

Bahnhofstrasse 4A, 3900 Brig-Glis

Tel. +41 (0)27 922 49 29

Fax +41 (0)27 922 49 25

reinhard.baerenfaller@vikuna.ch

ZU VERKAUFEN: LANDGASTHOF LANDHUS



5300 Vogelsang-Turgi, Gemeinde Gebenstorf (Nähe Baden / Brugg)

Zu verkaufen nach Übereinkunft im Zuge der
Nachfolgeregelung:

Traditionsreiche und gut unterhaltene Betrieb/Land-
gasthof an bester Verkehrslage mit grossem, ausbau-
barem Umschwung (insgesamt 3'572 m²).

4 1/2-Zimmerwohnung und fünf Gasträume
Eine 2-Zimmerwohnung sowie ein Studiozimmer
Restaurant mit 40 Sitzplätzen und Stübli für 24 Pers.
Grill im „Wintergarten“, Anbau für 50-70 Personen
und Terrasse, Kleines Stübli für 15 Personen
Kegelbahn gut erhalten für 15 Personen
Gartenwirtschaft für 35 Personen, erweiterbar
ca. 40 Parkplätze

Erforderliches Eigenkapital: mind. CHF 700'000

IBDO

Zu verkaufen in der Agglomeration Interlaken an sehr ruhiger, romantischer Aussichtslage

Bijou-Kleinhotel

15 Gästezimmer, Restaurant, Terrasse,
Parkplätze und Einstellhallenplätze.
Separates 3 1/2-Zimmer-Haus mit Garage.
Die Liegenschaft befindet sich in sehr
gutem Zustand. Teilenovation 2010.
Kaufpreis CHF 2,2 Mio.

Solvente Interessenten melden sich unter
Chiffre 8165-4710 an htr hotel revue,
Monbijoustr. 130, Postfach, 3001 Bern.

Anzeigen

Da vendere:

tappeto persiano antico (Iran – Birdjend extra)

6 x 4 m, 85 kg, perfetto stato, adatto per
hall, sala conferenze, grande salone, a
CHF 15.000.– (valore di stima 65.000.–).
Molto bello e vero affare!

Tel. 079 507 04 13 (si parla italiano).

Hier bestimmen Sie den Inhalt!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue