Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

- (2010)

Herausgeber: hotelleriesuisse

Heft: 40

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: 09.12.2025

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

stellenge d'emploi de la branche de l'emploi de l'emploi de l'emploi de la branche de l'emploi d

htr hotel revue Nr. 40 / 7. Oktober 2010



Bi Eus findsch din Traumjob! www.activegastro.ch

> Active Gastro Eng GmbH, Postfach, 8048 Zürich







hotelleriesuisse

Inhalt/Sommaire	
Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-4
Deutsche Schweiz	5-9
Suisse romande	9
Svizzera italiana	11
International/Marché international	11
Stellengesuche/Demandes d'emploi	11
	2 2 3

Kündigungsrecht

Wie ist im Falle einer fristlosen Kündigung korrekt vorzugehen, und worauf ist zu achten?



Fristlose Kündigung



ANNETTE RUPP RECHTSBERATUNG HOTELLERIESUISSE

in besonders Krassen Failen von Fentverhalten ist es dem Arbeitgeber nicht immer zumutbar, die ordentlichen Kündigungsfristen einzuhalten. Für diesen Fall sieht Art. 337 ff. OR eine fristlose Kündigung vor. Sie bewirkt eine sofortige rechtliche und faktische Beendigung des Arbeitsverhältnisses und ist unwiderruflich. Die Gerichte stellen an diese Art der Vertragsauflösung besonders strenge Anforderungen.

Kurze Reaktionsfrist als Voraussetzung

Die fristlose Kündigung muss nach einer kurzen Überlegungsfrist erfolgen, sonst ist sie nicht mehr möglich. Im Normalfall gilt eine Frist von zwei bis drei Tagen als angemessen. Im Einzelfall kann sie auch länger sein, bspw. wenn ein begründeter Verdacht noch etwas detaillierter abgeklärt werden

Vorgängige Verwarnung

Eine vorgängige Verwarnung muss ausgesprochen werden bei kleineren Verstössen, die für sich allein eine fristlose Kündigung nicht rechtfertigen. Diese Verwarnung ist wichtig. Wenn der Arbeitgeber auf (frühere) Vertragsverletzungen nicht reagiert, beraubt er sich der Möglichkeit, diese später als Begründung für die fristlose Kündigung anzuführen.

Wichtiger Grund als Voraussetzung

Das Gesetz lässt die fristlose Kündigung ausschliesslich «aus wichtigen Gründen» zu. Als wichtiger Grund gelten Umstände, Fortsetzung des Arbeitsverhältnisses nicht mehr zumutbar ist. Der gleiche Umstand kann in einem bestimmten Umfeld eine fristlose Kündigung rechtfertigen, in einem anderen nicht. Wichtig für die Gesamtbeurteilung sind die Funktion und Stellung des Arbeitnehmers, die Natur und Dauer seines bisherigen Arbeitsverhältnisses sowie die Art und Schwere der Vorwürfe. Es ist empfehlenswert, vor der Kündigung den Arbeitnehmer zu den Vorwürfen anzuhören. Das Recht auf fristlose Kündigung ist nur gegeben, falls sich der Arbeitnehmer einer schweren Pflichtverletzung schuldig gemacht hat. Als wichtiger Grund wurde bspw. anerkannt: Wenn Straftaten gegen den Arbeitgeber, wie Vermögensdelikte, Tätlichkeiten oder grobe Beschimpfungen

vorliegen. Weitere Gründe können sein: eigenmächtiger Ferienbezug oder Verlängerung der Ferien, sexuelle Belästigung, wiederholtes Fernbleibenvom Arbeitsplatz trotz Ermahnungen, Arbeitsverweigerung oder grundsätzlich schwere Störung des Betriebsfriedens.

Keine wichtigen Gründe

Keine wichtigen Gründe hingegen sind die unverschuldete Arbeitsverhinderung des Arbeitnehmers bei Krankheit, Unfall etc., Ebenfalls kein wichtiger Grund sind ungenügende Arbeitsleistungen. Auch bei schlechter Auftragslage, gibt es keine Möglichkeit, Arbeitnehmenden fristlos zu kündigen. Bei einer ungerechtfertigten fristlosen Kündigung wird der Arbeitgeber grundsätzlich schadenersatzpflichtig.

Alles für eine erfolgreiche Karriere! hoteljob.ch

htr hotel revue



Sprachaufenthalte

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

Weiterbildung aktuell

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

Erstes eidgenössisch anerkanntes Nachdiplomstudium auf der Stufe HF zugeschnitten auf Unternehmer/innen und Kader aus Hotellerie und Gastronomie. Modulare Weiterbildung in vier Teilen mit den zentralen Themen aktueller Unternehmensführung inkl. BW und Real Project Management. Nachhaltiger Erfahrungsaustausch und permanente Betreuung. General Management Review auf strategischer Ebene mit direktem Bezug zur Praxis.

Kursbeginn Zyklus 37: 20. Oktober 2010, Kursbeginn Zyklus 38: 19. Oktober 2011

Informationsveranstaltungen 2011:

22. März 2011, Hotel Seedamm Plaza, Pfäffikon 26. Mai 2011. Hotel Allegro, Bern 24. August 2011, Hotel zum Storchen, Zürich

Führungsfachfrau/-mann FA

Lehrgang Leadership, 5 Module: Selbstkenntnis, Selbstmanagement, Teamführung, Kommunikation, Informantion Konfliktmanagement,

Lehrgang MANAGEMENT, 6 Module: Betriebswirtschaft, Rechnungswesen, Personalwesen, Teamorganisation, Projektmanagement, Recht.

Mit diesen Ausweisen und mindestens 1 Jahr Führungserfahrung sind Sie zur Berufsprüfung Führungsfachfrau/-mann mit eidg. Fachausweis zugelassen.

Diese Weiterbildung wird mit L-GAV-Bildungbeiträgen unterstützt.

Die Ausbildung erfolgt in Kooperation mit www.akad.ch/business Alle Infos unter www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung

Qualitäts-Programm des Schweizer Tourismus

10./11.11.2010, Lenzburg

Stufe II:

15./16.11.2010, Chur

25 /26 11 2010 Rern

13./14.12.2010, Lenzerheide

Weitere Kursdaten finden Sie unter www.guality-our-passion.ch

KOPAS-Ausbildung:

2010:

2011:

07.12.2010, Bern

24.03.2011. Luzern 24.08.2011, Basel 30.11.2011, Gwatt

- Ausgabe / Numéro

Erscheint / Parution

Anzeigenschluss / Délai Doppelnummern

- Anzeigenschluss / Délai

reception@hotelleriesuisse, Zyklus 6

Modul 1 Persönlichkeit: 07.-12.03.2011 Modul 2 Front Desk Skills: E-Learning, Self Learning Modul 3 Kommunikation: 16.-21.05.2011

Seminarhotel Sempachersee, Nottwil

Nr. 41/2010

14, 10, 2010

11. 10. 2010

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

Nr. 27/28 / 8. 7. 2010

hotelleriesuisse

Nr. 44/2010

Nr. 50/51 / 16, 12, 2010

Nr. 43/2010

28.10.2010

25. 10. 2010

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

Infos und Unterlagen hotelleriesuisse Weiterbildung, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 43 01, Telefax 031 370 42 62, www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung — weiterbildung@hotelleriesuisse.ch

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: Elsbeith 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, Alain Hänni

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

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

- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue

- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue

- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue

- CHF 1.60

- Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus

- CHF 1.80

- Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus

- CHF 1.80

- Kaderrubrik / 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.--

1 GzD bis spätestens Freitag vor Erscheinen – zusätzliche GzD werden mit je CHF 30. – verrechnet.

Immobilienrevue / marché immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces - Immobilien / immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadri CHF 2.10

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

Nr. 42/2010

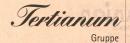
21, 10, 2010

18, 10, 2010

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

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.

Nr. 29/30 / 22, 7, 2010



Man muss Menschen mögen.

Die TERTIANUM AG ist die schweizweit führende Anbieterin von residenziellem Alterswohnen und betreibt 20 Seniorenresidenzen in 8 Kantonen. Unsere TERTIANUM Residenzen Segeten sowie Villa Böcklin in Zürich beschäftigen heute rund 110 Mitarbeitende und stehen unter gemeinsamer Leitung. Die im gehobenen Segment positionierte Residenz Segeten in Zürich Witikon verfügt über 117 Appartements sowie einen Pflegewohnbe-reich mit 20 Betten. Die Residenz Villa Böcklin am Fusse des Zürichberg bietet 26 Appartements in einer unter Denkmalschutz stehenden Jugendstilvilla und einem modernen Neubau an und richtet sich an Seniorinnen und Senioren mit hohen Ansprüchen an schönes Wohnen im Alter und an eine individuelle Betreuung und Pflege.

lm Zuge einer Nachfolgeregelung suchen wir per 1. April 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

Direktorin/Direktor

- Sie positionieren Ihre Residenzen ziegruppengerecht und in der breiten Öffentlichkeit, steuern die Akquisitionsprozesse und pflegen Ihr regionales Netzwerk aktiv.
- Sie leben gerne die Rolle als Gastgeberfin. Sie stellen die operative Gestaltung und Führung Ihrer Residenzen auf wirtschaftliche Weise sicher und
- setzen mit Ihren Kadern und Mitarbeitenden die Geschäftsprozesse TERTIANUM im betrieblichen Alltag um.

 Sie führen als Vorbild Ihre Mitarbeitenden auf ziel- und leistungsorientierte sowie fördernde Art und überprüfen laufend deren individuelles Leistungsbild.
- Sie erstellen die Kurz- und Mittelfristplanungen, stellen das Reporting sicher und übernehmen entlang der Schnittstellen zu den Gruppen-Supporteinheiten (z.B. HRM, Rechnungswesen, Marketing) die Verantwortung für die Erledigung der administrativen Aufgaben.

Verfügen Sie über eine qualifizierte Ausbildung vorzugsweise in der Hotellerie und haben Sie sich im Manage-ment oder in der Führung einer Alterseinrichtung weitergebildet? Haben Sie während mindestens 5 Jahren ein Unternehmen (insbesondere Hotel, Alters- oder Sozialeinrichtung, Spital) operativ umfassend und erfolgreich geleitet? Sind Sie erfahren in der Akquisition und im Verkauf? Bewegen Sie sich gerne auf gehobenem Niveau und sind Sie beseelt von der Vorstellung, für hochstehende Dienstleistungen bürgen zu wollen? Mögen Sie den direkten Kunden- und Mitarbeitendenkontakt?

Dann erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto bis 20. Oktober 2010 brieflich auf dem Postweg an: TERTIANUM AG, Herr Winfried Giesel, HRM, Seminarstrasse 28, Postfach, 8042 Zürich

TROPENHAUS

TERTIANUM AG

Seminarstrasse 28 8042 Zürich

Das Tropenhaus Frutigen ist eine junge, innovative und rasch wachsende Unternehmung. Mit starken Partnern ist es gelungen, eine einmalige diez ur verwirklichen und eine einzigartige Positionierung mit der Zucht von Stör und der Produktion von Kaviar sowie von tropischen Früchten/Gewürzen, einer attraktiven Ausstellung und anspruchsvollen Gastronomie, zu erhalten.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine führungsstarke und kommunikative Persönlichkeit (w/m) als

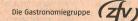
Leiter/in Gastronomie (Mitglied der Geschäftsleitung)

Die Position umfasst die Führung der Gastronomie (Restaurant Terras-serie und Esturgeon, Event - Bankett) und aktive Mitarbeit in bereichs-biebergriefender Trojekten. Im Fötus steht die Weiterentwicklung der Dienstleistungen und des Angebots unter der Berücksichtigung von Nachhaltiyskeit und Ökologie.

Für diese anspruchsvolle Aufgabe suchen wir eine Person mit einem breiten gastronomischen Wissen sowie adäquater Aus-/Welterbildung in Aufgabenbereich. Sie verfügen über einen entsprechenden Abschlüss zur Führung gastgewerblicher Bertreibe. Ihr ganzeiheitliches Denken und ihre Kommunikationsfähigkeit ermöglichen Ihnen, sich souwerän innerhalb eines breiten Spektrums an Ansprechgruppen zu bewegen. Sie kommunizieren sicher in Deutsch, Französisch und Englisch.

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

Tel. 043 544 15 15 Fax 043 544 15 00 tertianum@tertianum.ch





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

Für das von uns im Auftrag geführte

Personalrestaurant der Syngenta

Schaffhauserstrasse, 4332 Stein

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Betriebsleitung mit Kochfunktion (w/m)

Ihre Aufgabe: Ihr Aufgabengebiet umfasst hauptsächlich die Füh-Ihre 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 Foodbestellungen, erledigen die Tagesund Monatsabschlüsse sowie das monatliche Inventar, führen und schulen die Ihnen unterstellten Mitarbeitenden und erledigen allemeine auf ministrative Arbeiten. Viden sind Sie für die Einhalallgemeine 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 abge-schlossene Hotelfachschule oder eine betriebswirtschaftliche Aus-bildung inkl. eines Wirtepatents mit. Sie verfügen über Berufser-fahrung 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 handfel im Interesse der Internehmung. Sie sind heterob 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 zeigene eine hohe Leistungsbereitschaft. Sie ermitteln systematisch die Bedürfnisse der Gäste und wägen Kosten-Nutzen-Aspekte vor Entscheidungen sorgfältig ab. Als Führungskraft vertrenen 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, dro verschiedenen Schichten entweder von 6.00 – 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 Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

Faszinierende Symbiose: Top Hotellerie & Medical Health Resort

Die als «Gastgeberin» definierte, spannende Position beinhaltet den Auf- & Ausbau des Unternehmens auf Prozess-ebene, die Schaffung von Strukturen und strategischen Erfolgspositionen, die Rekrutierung des Kaders sowie die Entwicklung von attraktiven Services verbunden mit dem Auftrag einer optimalen Positionierung des Gesamtprodukts. Das bedingt erprobtes Marketing-Know-how, Stärken im Bereich Sales, inspirierende Ideen, hohe Affinität zu Themen wie Abläufe, Organisation, Human Resources, Administration und Finance sowie einschlägige Erfahrungen mit Pre-Openings & Opening Procedures.

upenings et upening froceaures.

Die harmonische Verbindung aus «Starker Marke des Unternehmens, exzellentem Angebotsmix, erstklassiger Hotellerie, Wellness-Oase fl. Spa, Relax-Ambiente und spezialisiertem Medical Centres bildet ein echtes Alleinstellungsmerkmal. Domizil: An bevorzugter Lage einer der wichtigsten Deutschweizer Metropolen. Gute Aussgandags für Profis der Hospitality-Branche; Sie kennen die verschiedenen Stufen der integrierten Unternehmensplanung (Rolling Forecast) und sicheren dank geschickter Führung finer zukünftigen Department Heads bzw. durch konsequente Einhaltung der Plandaten die Erreichung der ambitionierten Ziele.

Hotel Manager w/m

für die Gesamtleitung eines exklusiven neuen Hotels mit Wellness Clinique

Seksamtiertung eines exklusiven neuen Hotels mit Weliness Linique Siekommunizeren exzelent auf allen Ebenen, sind (frend-lsprachlich begabt und haben wertvolle Erfahrungen in der internationalen Hotellerie gesammelt. Healprofil: Absolvenz einer Hotelfachschule – vorzugsweise ergänzt durch eine höhere betriebswirtschaftliche Zusatzausbildung – und mit den schweizerischen Besonderheiten respektive mit der CH-Mentalität bestens vertaut. Grössere Hotelberiebe haben Sie als Direktorih bereits wirtschaftliche erfolgreich geführt. Es reizt Sie im Spannungsfeld Bauherrschaft, Hotel Operations und Health Care durch Professionalität und Ausstrahlung zu überzeugen.
Als Hotelière/Hotelier mit Sinn für Aspekte wie «ganzheitliches Wohlfühlen, Beauty & Care, Body & Health, sowie mentale Stärken baben Sie sich zum Ziel gesetzt eine Plonieraufgabe mit Bravour meistern zu wollen. Dazu bieten wir Ihnen die entsprechende Plattform und die einmalige Chance im Rahmen von Neu- und späteren Erweiterungsbauten im Gesamtunternehmen mitzuwachsen. – Wenn Sie sich inspiriert fühlen: CV/Foto per Mail senden oder ganz einfach anzufen. Wir sind auch ausserhalb der Butoroffungszeiten und am Wochenende für Sie erreichbar: +41 79 402 53 00. Ihrem Kontakt sehen wir erwartungsvoll entgegen!

Ralf-Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER TIL. 044 802 12 00 Fax 044 802 12 01 www.schaeferpattner.ch

lenkerhof



Möchten Sie Ihren Beitrag zur weiteren Erfolgsgeschichte des Lenkerhofs leisten und mit uns zu weiteren Höhenflügen durchstarten?

Wir suchen in Jahresstelle

Event Manager (D/E/F)

Chef de Partie für unser 16-Gault-Millau-Punkte-Restau-

Bringen Sie Leidenschaft für den Beruf mit? Sind Sie ehrgeizig und moti-viert, Neues zu bewegen und verfügen über mehrjährige Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie?

Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Lenkerhof alpine resort Daniela Borter 3775 Lenk im Simmental Tel. 0041 (0)33 736 36 36 E-Mail: bewerbung@lenkerhof.ch

www.lenkerhof.ch

• • • •

0 nijem.

0

0

O BEEN

1

olima and the same

0

U

>

S

O HINE

KANTONALE PSYCHIATRISCHE DIENSTE

In den Kantonalen Psychiatrischen Diensten Basel-Landschaft (KPD) sind die Einrichtungen der öffentlichen psychiatrischen Versorgung zusammengefasst. Die Psychiatrische Klinik in Liestal, die Externen Psychiatrischen Dienste mit drei Ambulatorien ud zwei Taggeskliniken, der Kinder- und Jugendpsychiatrische Dienst mit drei Polikliniken und der Psychiatrische Dienst für Abhängigkeitserkrankungen mit drei Beraupsstellen. Ebenfalls zu den KPD gehören die Wohnheime Windspiel und Wägwiser sowie Beschäftigungs- und Werkstätten für Menschen mit psychischer Behinderung. Insgesamt engagieren sich in den KPD rund 900 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Per 1. Januar 2011 oder nach Vereinbarung suchen wir einen/e

Leiter/in Hauswirtschaft

Wir wenden uns an eine Betriebsökonomin oder einen Betriebsökonomen FH, Fach-richtung Hotellerie oder Facility Management, mit mehrjähriger Berufs- und Füh-rungserfahrung.

Zusammen mit rund 50 Mitarbeitenden sind Sie für ein gepflegtes, einladendes Erscheinungsbild unserer Häuser und Räumlichkeiten verantwortlich. Darüber hinaus bringen Sie neue Ideen ein und entwickeln Ihren Bereich laufend weiter - immer mit dem Fokus auf Qualität, Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit.

dem rökus dur Godinar, vernschallichken und vordindingstein. Mit Ihrer Fachkompetenz im Textilbereich stellen Sie in Zusammenarbeit mit der externen Wäscherei die Wäscheversorgung für die gesamten Psychiatrischen Dienste sicher. Als ausgewiesene Fachperson sind Sie zudem für die Ausbildung der Lehringe und Lehrtöchter sowie für die Begleitung der Praktikantinnen und Praktikanten zuständig. Dies nebst dem eigenflichen Schwerpunkt der Funktion, der Unterhalts und Grundreinigung in sämtlichen Gebäuden in Liestal.

Wir bieten eine vielfällige, interessante Aufgabe in einem aktiven und zukunftsge-richteten Unternehmen mit interessanten beruflichen Entwicklungsmöglichkeiten, Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten sowie fortschrittlichen Anstellungsbedingungen nach kantonalen Richtlinien.

Sie sind eine engagierte Persönlichkeit, welche über Kreativität, Organisationsge-schick sowie Durchsetzungsvermögen verfügt, und wenn auch unternehmerisches Denken und Handeln zu Ihren Stärken zählt, dann freuen wir uns auf Ihre Bewer-bung.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Freddy Stocker, Leiter Logistik, Telefon 061 927 70 41. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an: Kantonale Psychiatrische Dienste Basel-Landschaft, Personaldienst, Bienentalstrasse 7, 4410 Liestal, Telefon 061 927 70 11, www.kpd.ch.

Lenzerheide -Valbella

Ein Hotel ist immer nur so gut wie seine Mitarbeiter! Wir sind bestrebt, die BESTEN Mitarbeiter für unser Suitenhotel zu engagieren und sind überzeugt, ein tolles Arbeitsumfeld zu bieten. Auf 01.12.2010 oder nach

Vereinbarung suchen wir für unser PANORAMA Hotel in Lenzerheide/Valbella

Direktor/in

Tropenhaus Frutigen Beat Schmidt, Geschäftsführer

Postfacti 1 - . 3714 Frutigen beat.schmidt@tropenhaus-frutigen.ch

oder erfahrenen

Vizedirektor/in

mit dem Ziel innert Jahresfrist die Direktion zu

Sie sind Gastgeber aus Überzeugung und verantwortlich, lass der Betrieb effizient geführt wird, haben einen betriebswirtschaftlichen Background, sind eloquent, haben bereits in ähnlicher Position erfolgreich gearbeitet und sind zwischen 28 und 35 Jahre alt.

Interessiert? Qualifizierte Bewerber mit dem geeigneten Anforderungsprofil richten Ihre Bewerbung via email an Ralph-Marc Diebold, Delegierter des Verwaltungsrates Tel 081 413 2373 davos@panoramahotels.com

www.panoramahotels.com

STEIGENBERGER

Das Steigenberger Hotel Gstaad-Saanen

Gelegen in einer der berühmtesten Feriendestinationen der Schweiz, bietet das wunderschöne Chalethotel mit 122 Zimmern, 8 Suiten, 1 Halbpensions-restaurant mit 200 Sitzplätzen, 1 Ä-la-carte-Restaurant mit urigem Charme und 56 Sitzplätzen, 1 Hallenbar mit Lounge-Charakter und grossen Kamin, 1 Käse-Chalet sowie 6 Tagungsräumen für bis zu 130 Personen und einem grosszügigen Wellnessangebot alles, um sowohl den Feriengast wie auch den anspruchsvollen Tagungsgast zu verwöhnen.

Für unser Chalethotel in Gstaad Saanen suchen wir herzliche Gastgeber (m/w), die motiviert jeden Tag aufs Neue unseren Gästen einen unvergesslichen Urlaub bereiten. Gehören Sie dazu? Dann bewerben Sie sich bei uns.

Für die Wintersaison 2010/2011 suchen wir:

- DirektionsassistentIn (D/E/F)
- stellvertretende Empfangsleitung (m/w)
 - Night Auditor (m/w)
 - 1. Hausdame (m/w)
 - 2. Hausdame (m/w)
- stellvertretende Restaurantleitung (m/w)

 Barchef (m/w)

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an: Steigenberger Hotel Gstaad-Saanen Herrn Ferdinand T. Salverda Direktor & Gastgeber Schönriedstrasse 74, 3792 Saanen Tel. 0041 (0)33 748 64 64 www.steigenberger.com/Gstaad_Saanen





Betagtenzentren Emmen AG

Die Betagtenzentren Emmen AG mit gesamthaft 283 Betten in verschiedenen Wohnformen und über 300 Mitarbeitenden gewährleistet eine professionelle Beherbergung sowie eine fortschrittliche Pflege und Betreuung.

In der Cafeteria Herdschwand und im Restaurant Alpissimo bedienen wir sowohl unsere Bewohnerinnen und Bewohner wie auch zahlreiche externe Gäste mit kulinarischen Köstlichkeiten in hoher ausgewogener Qualität. Das Team Restauration ist auch zuständig für den Service der drei Hauptmahlzeiten von Bewohnerinnen und Bewohnern im Speisesaal.

Für die neu geschaffene Stelle im Bereich Hotellerie suchen wir nach Vereinbarung ein/e

Leiter/in Ressort Restauration 100%

- Innovative Leitung und Mitentwicklung des Bereiches mit öffentlicher Restauration
- Führung des Teams Restauration Herdschwand im Speisesaal und Cafeteria
- Verantwortung für das tägliche Wohl unserer Gäste und einen
- wirtschaftlichen Betriebsablauf Mithilfe in der Erarbeitung und Umsetzung bei Projekten Mithilfe in der optimalen Integration unserer Service-Dienstleistungen in
- das moderne Pflegekonzept Übernahme von Repräsentationspflichten Bankett- und Veranstaltungsmanagement

- Berufs- und Führungserfahrung in einer Kaderposition in der Gastronomie (Weiterbildung Hotelfachschule o.ä.)
- Hohe Dienstleistungs- und Kundenorientierung Flexibilität und Einsatzbereitschaft
- Offenheit, Initiative und Durchsetzungsvermögen

Wenn Sie Freude am Aufbau von neuen Strukturen mitbringen und zum Erfolg der Betagtenzentren Emmen AG beitragen wollen, dann lernen wir Sie gerne kennen.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Nadja Rohrer, Leiterin Bereich Hotellerie, Mitglied der Geschäftsleitung, gerne unter Telefon 041 268 53 12

Ihre schriftliche **Bewerbung mit Foto** senden Sie bitte an: Betagtenzentren Emmen AG, Edith Lüthi, HR-Abteilung, Oberhofstrasse 23, 6020 Emmenbrücke

Mehr erfahren Sie unter www.betagtenzentren-emmen.ch.

bethanien

Das Gästehaus des Klosters der Dominikanerinnen liegt auf 800 m ü.M. und bietet eine grossartige Rundsicht über den Samersee und in die Obwaldner Berge. Unsere 70 Betten wer-den durch Ferien- und Seminargäste belegt.

Nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Leiter/in Gästehaus 100%

Wir suchen: Flexible, initiative Persönlichkeit mit Führungserfahrung, Hotel-fachschulabschluss, aktiv im Verkauf

Wir bieten: Eine neue Herausforderung mit interessanten, abwechslungs-reichen Aufgaben in einem angenehmen Arbeitsumfeld

Wir freuen uns auf Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung an: Bethanien, Haus für Ferien und Kurse, z.H. Alfred Müller, Vereinspräsident, 6066 St. Niklausen Auskunft erteilt: Barbara Durrer, Hausleitung (041 666 02 25)



Arosa**** Golf - & Sporthotel
Für unser schönes 4*-Hotel an privilegierter Lage, mit 110 Betten und verschiedenen Spezialitätenrestaurants, suchen wir für die bevorstehende Wintersaison 2010/11 eine/n:

Chef de Réception

- Mit Ihrem Engagement setzen Sie sich für das Wohl des Gastes ein.
 Mitarbeiter zu führen bereitet Ihnen Freude.
 Sie nehmen geme Verantwortung wahr.
 Sie sihd es sich gewolint, in stressigen Situationen den Überblick zu bewaltren.
- bewahren.

 Sie können sich perfekt in Deutsch verständigen. Ergänzend beherrschen Sie Englisch und Französisch.

 Sie haben ein gepflegtes und korrektes Auftreten und lassen den Gast Ihre Herzlichkeit spüren.

 Sie sind es sich gewohnt, mit Fidelio/Micros und den gängigen Office-Programmen unzurehen.
- Programmen umzugehen.
 Sie haben einen Blick für die wichtigen Details.

Um ein Teil unseres Teams zu werden, senden Sie Ihre Bewerbungsunter lagen mit Foto per Post oder elektronisch an folgende Adresse:

Golf- & Sporthotel Hof Maran Herr Thomas Häring Postfach 274 CH-7050 Arosa

Tel. 081 3785151 Fax: 081 3785100 E-Mail: hotel@hofmaran.ch www.hofmaran.ch











Sie lieben die Vielseitigkeit eines kleinen Hauses und den Anspruch einer 5* Klientele. Durch ihr Fachwissen möch-ten Sie zum Aufbau und der Neupositionierung unseres Landhauses in der führenden Schweizer Hotellerie beitra-

HAUSDAME (D, F, E)
 Nebst der Leitung und Organisation Ihres Bereiches unterstützen Sie als Hands-on Haussdame zusammen mit der 2. Haussdame tatkräftig Ihr 8-köpfiges Housekeeping-Team. Erfahrung aus der 5**Hotellerie, hohes Qualitätsbewusstsein und ein Auge für Details gehören zu Ihren Stärken.

RESTAURANTLEITER (D. F. E.)
Sie leiten das Restaurant Juma, den Room- und Bankettservice.
Als herzicher Gasteber obertrefen Sie die Ansprüche unserer ansprüchsvollen Gäste jeden Tag aufs Neue. Zu Ihrer Erfahrung in 5" Hotels bringen Sie Organisationstalent, Führungsqualität und niveauvolles Auftreten mit.

Ihnen obliegt das Planen und Führen des F&B-Bereiches sowie die Mitgestaltung unseres Verkaufsangebotes, Mit Freude unterstützen wingestanting uitsels verladissels peradissels. Sie den operativen Bereich und vertreten den Event Manager durch Gästebetreuung. Sie verfügen über eine abgeschlossene Hotelfachschule, strategisches Denken und gästeorientiertes Arbeiten.

FRONT OFFICE MANAGER (D. F. E)

Ihnen obliegen die Organisation und Föhrung des gesamten Front Office Bereiches sowie die aktive Förderung des Zimmerverkaufs. Zielorientiert und mit exakter Arbeitsweise führen und fördem Sie Ihr Team, bestehend aus 7 Mitarbeitern.

Wir bieten Ihnen eine vielseitige und entwicklungsfähige Kaderposition in Jahresstelle. Eintritt nach Vereinbarung. Senden Sie Ihre Bewerbung an Regula Beglinger, Leiterin Human Resources.

Besuchen Sie uns unter www.vieuxmanoir.ch für weitere Stellenangebote

Relais & Châteaux Hôtel Le Vieux Manoir 3280 Murten-Meyriez August Tel 026 678 61 66 humanresources@vieuxmanoir.ch www.vieuxmanoir.ch

Hotel *** Toggenburg Wildham

Suchen Sie eine neue Herausfor-derung? Haben Sie Flair für die traditionelle, sowie die italienische Küche? Dann könnten Sie schon bald unser neuer

Küchenchef (in)

sein. In unserem Familienhotel mit 50 Betten und einer regen Restauration, führen Sie ein kleines Team mit 6 bis 8 Mitarbeitern. Kreativität, Menuplanung, Einkauf, Hygiene- und Qualitätskontrolle sind Ihnen geläufig. Sie arbeiten gerne aktiv am Herd und verstehen es, Ihre Mitarbeiter zu motivieren. Idealalter 25 – 35 Jahre. Eintritt per 1. Dezember oder nach Absprache. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel Toggenburg Peter Arn, Dir. 9658 Wildhaus Tel. 071/ 998 50 10

Adecco Hotel & Catering better work, better life

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

0800 880 830 adecco.ch

Die Gastronomiegruppe



Wir sind ein traditionsreiches, zukunftgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 120 Betrieben in der deutschen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für das von uns als Annexbetrieb der Hauptmensa UNI Bern

Bistro UNIESS

Schanzeneckstrasse 1, 3012 Bern

suchen wir per sofort eine/n

Betriebsassistent/in

Ihre Aufgabe: Sie führen und organisieren den Betrieb selbständig, übernehmen die Führung und Schulung der Mitarbeitenden und planen deren Einsätze. Die Gestaltung der Menüplanung, die Budgetierung in Zusammenarbeit mit dem Betriebsleiter sowie die Offerstellung und Durchführung von Caterings gehören ebenfalls zu Ihrem Verantwortungsbereich. Zudem sind Sie für die Einhaltung der Hygiene – und Arbeitssicherheitsrichtlinen zuständig und ersetzen den Koch bei dessen Abwesenheiten. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag, je nach Arbeitsplan von 08.00 bis 17.00 Uhr oder von 11.00 bis 19.30 Uhr. Bei Spezialanlässen sind Sie jedoch jederzeit flexibel und einsatzbereit. Speziell zu beachten sind die Semesterferien, welche im Sommer 4 und im Winter 1 Woche betragen

Ihr Profil: Sie verfügen über eine Grundausbildung als Koch, bringen vorzugsweise den Abschluss einer Hotelfachschule mit und sind im Besitz des Wirtepatents. Im Weiteren haben Sie gute PC Kenntnisse sowie Erfahrung im Kalkulieren und Planen von Events und konnten bereits erste Führungserfahrungen sammeln. Sie handeln jederzeit im Interesse der Unternehmung und beiben auch unter Arbeits- und Zeitdruck ruhig sowie effizient. Ausserdem zeigen Sie eine hohe Leistungsbereitschaft, entwickeln neue Ideen und verfolgen diese mit Energie. An der Erarbeitung gemeinsamer zilee beteiligen Sie sich gerne und suchen sets nach übsungen im interesse aller Beteiligten. Nicht zuletzt denken und handeln Sie betriebs-wirtschaftlich und unternehmerisch.

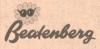
Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

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



Beatenberg, hoch über dem Thunersee gelegen mit einmaligem Panoramablick auf Eiger, Mönch & Jungfrau gehört zur Dachmarke Interlaken und sucht Sie per 01.03.2011 oder nach Vereinbarung als

GeschäftsführerIn Beatenberg Tourismus

In dieser Position leiten Sie das lokale Tourismusbüro. Zu Ihren Aufgaben

- Mitarbeiterführung (4-5 Teilzeitangestellte)
- Administrative Tätigkeiten als GeschäftsführerIn Verantwortung für die Pflege der Kurortseinrichtungen
- Angebotsentwicklung vor Ort Zusammenarbeit mit touristischen Partnern
- Wochenendeinsatz ca. einmal pro Monat

Sie haben eine höhere Ausbildung im Tourismus (Tourismusfachschule oder gleichwertige Ausbildung) absolviert, bringen mit Vorteil Erfahrung aus einer ähnlichen Position mit und sprechen D, E, F. Ihnen als engagierte, umsetzungsstarke und kommunikative Person bietet das Arbeitsumfeld vielfältige Entwicklungsmöglichkeiten.

Weitere Auskünfte gibt gerne Christian Rieder (bisheriger Stelleninhaber) unter Tel. 033 841 18 18. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung bis zum 1. Nov. an <u>rob.bruijstens@dorint.com</u> oder an Beatenberg Tourismus, Vorstand, Postfach 162, 3803 Beatenberg

Wir suchen per sofort oder nach Verein-

Koch/Cuoco m/w

Per il nostro Ristorante italiano für unser italienisches Restaurant mit exklusivem Partyservice.

Sie sind zwischen 20 und 35 Jahre alt und haben Erfahrung in der marktfrischen Italienischen Küche. Möchten Sie in einem kleinen Team unsere Gäste mit hausgemachter Pasta und Dolce sowie täglichen frischen Fischen verwöhnen, dann sind wir auf Ihre Bewerbung gegenst.

Wir suchen per sofort

50% nur abends ab 17.00 Uhr

Servicemitarbeiter m/w

zwischen 20 und 35 Jahre mit Erfahrung

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

oder Telefon Herr Cunsolo zwischen 14.00 Uhr–18.00 Uhr 079 227 17 20



Cat Aviation AG ist seit über 20 Jahren im internationalen Flugbusi-ness erfolgreich. Wir betreiben und unterhalten exklusive Business-Jets und fliegen unsere wertvollen Kunden rund um die Welt.

Möchten Sie Ihre langjährige Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie und Ihre Gastgeberqualitäten nutzen, um unsere Fluggäste über den Wolken auf 5*****-Niveau zu betreuen?

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine angehende

VIP-Flight Attendant

Ihr Organisationstalent und Ihre Selbstständigkeit können Sie auch vor und nach dem Flug unter Beweis stellen.

- Wenn Sie zudem
 sehr flexibel und belastbar sind
 eine hohe Dienstleistungsbereitschaft aufweisen
 selbstständig arbeiten und organisieren können
 über tadellose Umgangsformen verfügen
 neben Deutsch auch über sehr gute Englisch- und Französischkenntnisse verfügen (jede weitere Fremdsprache ist von Vorteil)
 zwischen 28 und 40 Jahre alt sind

dann sollten wir uns kennenlernen.

Wir bieten Ihnen eine langfristige, abwechslungsreiche und verant-wortungsvolle Stelle an. Neben den unregelmässigen Arbeitseinsät-zen schätzen Sie die Zusammenarbeit in einem dynamischen, kleinen Team.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie uns bitte Ihre kom-pletten Bewerbungsunterlagen per Post oder Mail an die unten-stehende Adresse. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme und heissen Sie an Bord herzlich willkommen!

Cat Aviation AG

Cat Aviation AG Frau Corinne Ruckstuhl, Human Resources Postfach 2223, 8060 Zürich Flughafen Tel. 044 814 00 66, Direkt: 044 804 11 82 E-Mail: ruckstuhl@cat-aviation.com ww

www.cat-aviation.com

TOGGENBURG BERGBAHNEN

Für die kommende Wintersaison suchen wir ab Mitte Dezember 2010 (mit vorherigen Teileinsätzen) eine selbständige und aufgestellte Mitarbeiterin als

Barverantwortliche

Ihre Aufgaben Sie übernehmen die Verantwortung für unsere Schneebar an der Talstation in Alt St. Johann. Nebst der Arbeit an der Bar erledigen Sie auch Einikäufe und Bestellungen selb-ständig, organisieren Events und die Arbeitseinsätze.

Inre Fanigkeiten
Sie sind sebr kommunikativ und aufgestellt und haben
Freude am Umgang mit Gästen. Ihr Auftritt ist frisch und
gepflegt, Sie haben Kenntnisse des Gastgewerbes und
haben eine Ausbildung absolviert, die im Kanton St. Gallen
zum Führen eines Gastgewerbebetriebes berechtigt. Ihr
Alter liegt zwischen 20 und 35 Jahren.

Unser Angebot
Wir bieten eine befristete Anstellung im Stundenlohn (nach
Möglichkeit 6 Tage-Woche) bis zum 5. April 2011, einen
nicht alltäglichen Arbeitplatz in herrlicher Bergkulisse und
ein aufgestelltes, motiviertes Team.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto, die Sie bitte per Post an folgende Adresse senden: Toggenburg Bergbahnen AG, Manuel Aeschbacher, Leiter Finanzen / Personal, Postfach 42, 9657 Unterwasser. Er steht Ihnen für Fragen gerne zur Verfügung (Telefon 071 998 68 15, E-Mail manuel.aeschbacher@toggenburgbergbahnen.ch).

Wir sind ein innovatives und junges Resort direkt am Walensee und dem Flumserberg gelegen mit Ferienwohnungen, Hotellerie, Gastronomie und eigenem Yachthafen.

Für die Verstärkung unseres Teams suchen wir ab Dezember

Sous Chef 100%

Ausgebildeter Sous Chef mit langähriger Erfahrung in gehobener Küche, selbstständige, ruhige Arbeitsweise auch in stressigen Servicezeiten.

Pizzaiolo 100%

Langjährige Erfahrung, eigenständige Arbeitsweise und zuverlässig für den reibungslosen Ablauf auch in hecktischen Servicezeiten.

Restaurationsfachmann/frau 100% Langjährige Erfahrung in gehobener Gastronomie

Rezeptionist/in 100% Abgeschlossene Berufslehre, fliessende Deutsche- & Englische Sprachgewandtheit mündlich und schriftlich Holländische Sprachkenntnisse von Vorteil.

Ausgebildet mit lanjähriger Berufserfahrung, mit Einfühlungsvermögen auf unser unterschiedliches Clientel und Gespür für das musikalische Ambiente in der Bar.

Es erwartet Sie eine interessante und spannende Arbeitsstelle in einem jungen und gestärkten Team mit guten Vertragsbedingungen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto per E-Mail oder Post. stéphanie.radecke@resortwalensee.ch



Hotel - Restaurants - Bar - Wellness Gostenstrasse 20, CH-8882 Unterterzen I. www.resortwalensee.ch T: +41 (0) 81 - 725 90 90



Nr. 40 / 7. Oktober 2010



Wir suchen Sie per 1. Dezember 2010 als Stv. Chef de réception (100%)

Was erwartet Sie? Ein junges, motiviertes, humorvolles Power-Team, zeitgemässe Anstellungsbedingungen sowie neben dem Daily Business spannende Aufgaben aus den Bereichen Marketing, Buchhaltung.

Das Best Western Hotel Grauholz*** befindet sich direkt am Waldrand mit herrlicher Aussicht auf die Berner Alpen. Es ist über die Autobahn A1 leicht zu erreichen, verfügt über 62 Zimmer und 3 Seminarräume.

- Voraussetzungen, die Sie mitbringen sollten:

 Abgeschlossene Hotelhandelsschule

 Mehrjährige Erfahrung als Rezeptionist/in

 Gepflegtes Auftreten, offene/r und herzliche/r Gastgeber/in

 Sie verfügen über einen Führerausweis und ein Auto

Haben Sie Lust, Verantwortung zu übernehmen und mit uns die Zukunft erfolgreich zu gestalten? Wir freuen uns auf Sie.

Senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an: Christine Bleuler, Chef de réception, Stv. Direktion Best Western Hotel Grauholz***, Autobahn A1, 3063 Ittigen/Bern Tel. 031 915 12 12 / c.bleuler@hotelgrauholz.ch

L'AUBERGE

LANGENTHAL

HOTEL RESTAURANT SEMINAR

Zur Führung des Betriebs suchen wir Mitarbeitende mit starker Persönlichkeit und Pioniergeist. Sie sind lebenserfahren und können ein kleines Team und seine Individuen auf dem Weg in den beruflichen Wiedereinstieg begleiten – in einem schweizweit einzigartigen Arbeitsintegrationsprojekt. Wir erwarten nicht Kenntnisse in Betreuung, sondern hohe Berufskompetenz.

> Betriebsstart Februar 2011 Per 1. Januar 2011 suchen wir professionelle Mitarbeiter

RECEPTION m/w, 100% evtl. direkt ab Hotelfachschule

KÜCHE

HOUSEKEEPING

SERVICE

ALLROUNDER

Senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto per Post oder E-Mail an:

ERGE FOSTFACH 4901 LANGENTHAL INFO@AUBERGE-LANGENTHAL.CH WWW.AUBERGE-LANGENTHAL.CH

GASTR® SUISSE

GastroSuisse ist der führende nationale Verband für Hotellerie und Restauration. Rund 21 000 Mitglieder (Hotels, Pensionen, Gasthöfe, Restaurants und Cafés), organisiert in 26 Kantonalsektionen, gehören dem grössten gastgewerblichen Arbeitgeberverband an.

Per Anfang Januar 2011 oder nach Vereinbarung suchen wir für unseren Sitz in Zürich-Affoltern eine/n

Direktionssekretär/in 100%

(Leitung der Stabstelle Direktion)

Haben Sie Freude an einer vielseitigen Tätigkeit, in der Sie den Direktor und den Vorstand in der gesamten Organisation und Administration unterstützen?

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören:

- Führen des Sekretariats der Direktion gemeinsam mit einer Mitarbeiterin
 Koordination der Abteilungen und Institutionen, der Verbandsorgane
 und der Direktion, ausserdem die interne und externe Terminkoordination des Verbandes
 Pflege der Beziehungen zu den Sektionen
 Interne administrative und organisatorische Koordination, insbesondere
 für den Geschäftsverkehr des Verbandes nach aussen
 Organisation von Eirenpanässen

- für den Geschäftsverkehr des Verbandes nach aussen Organisation von Firmenanlässen Organisation und Geschäftsvorbereitung sowie Protokollierung und Nachbearbeitung von Sitzungen und Konferenzen der Verbandsgremien Selbstständige Erstellung von Präsentationen Betreuung des Internetauffrittes der Direktion Kompetente Ansprechperson in unserem Sekretariatspool Erarbeitung strategischer und betriebswirtschaftlicher Grundlagen im Bahmen von Preiekten

- im Rahmen von Projekten

Haben Sie eine kaufmännische Grundausbildung mit BMS oder einen vergleichbaren Abschluss? Haben Sie sich weitergebildet (z.B. Direktionssekretär/in) und bereits erste Führungserfahrung gesammeit? Sie sind eine belastbare und vertrauenswürdige Person, behalten den Überblick, können Prioritäten setzen und haben ein Flair für organisatorische und planerische Herausforderungen? Zudem haben Sie zwingend gute bis sehr gute Französischkenntnisse, gute Italienisch- sowie Englischkenntnisse sind von Vorteil. Ein ausgeprägter Sinn für Dienstleistung, Flexibilität, Qualitätsbewusstsein und gute MS-Office-Kenntnisse runden Ihr Profil ab.

Wir freuen uns auf Ihre tatkräftige Unterstützung.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto per E-Mail oder per Post an:

GastroSuisse Verband für Hotellerie und Restauration Personal Frau Simone Baumgartner Blumenfeldstrasse 20 8046 Zürich Tel. 044 377 52 53

personal@gastrosuisse.ch Besuchen Sie unsere informative Homepage unter: www.gastrosuisse.ch



CARLTON HOTEL

Das luxuriöse und einzigartige Fünfsternehaus, mit 60 Junior Suiten und Suiten, sucht für die Wintersaison 2010 / 2011 dynamische, flexible und einsatzfreudige Persönlichkeiten, die unser Team unterstützen.

Chef de Rang (Restaurant/Roomservice) Commis de Rang

(Roomservice)

In dieser Funktion arbeiten Sie im Fine Dining Restaurant Romanoff, im Tschiné oder Roomservice.

Sie sind der geborene Gastgeber und bringen Erfahrung in einer ähnlichen Funktion in der Hotellerie und die damit verbundenen Fähigkeiten mit. Sprechen Sie fliessend Deutsch und Englisch – dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung.

Es erwartet Sie eine äusserst vielseitige und Stelle in einem der exklusivsten Fünfsternehotels der Schweiz.

Via J. Badrutt 11 . 7500 St. Moritz Tel. 081 836 70 17 . Fax 081 836 70 01 www.carlton-stmoritz.ch . hr@carlton-stmoritz.ch

퍮 Swiss Deluxe Hotels

The Leading Small Hotels of the World



CARLTON HOTEL

Das luxuriöse und einzigartige Fünfsternehaus, mit 60 Junior Suiten und Suiten, sucht für die Wintersaison 2010 / 2011 eine dynamische, flexible und einsatzfreudige Persönlichkeit, die das Team als

Restaurantleiter

führt.

In Ihrer Verantwortung liegt das Fine Dining Restaurant, die Bankette, der Roomservice sowie die optimale Betreuung unserer anspruchsvollen Gäste. Sie sind der geborene Gastgeber und bringen Erfahrung in einer ähnlichen Funktion in der 5* Hotellerie und die damit verbundenen Fähigkeiten mit. Sprechen Sie fliessend Deutsch und Englisch und verfügen idealerweise über Kenntnisse in Italienisch – dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung.

Es erwartet Sie eine äusserst vielseitige und verantwortungsvolle Stelle in einem der exklusivsten Fünfsternehotels der Schweiz.

Via J. Badrutt 11 . 7500 St. Moritz Tel. 081 836 70 17 . Fax 081 836 70 01 www.carlton-stmoritz.ch . hr@carlton-stmoritz.ch

The Jeading Small Hotels of the World



Grächen – der familienfreundliche Ort mit 299,5 Sonnentage – liegt auf einer Sonnenterrasse hoch über dem Mattertal. Di Skigebiet befindet sich zwischen 1620 und 2868m ü. M. ur erstreckt sich über 40 Pistenkilometer.

Für die kommende Wintersaison suchen wir in unseren Berg-restaurants zur Ergänzung unseres Teams eine/n

- Serviceangestellte/n
- Restaurationsfachfrau/-mann
- Barman/Barmaid

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit in einem aufgestellten Team, attraktive Arbeitszeiten und zeitgemässe Anstellungsbedingungen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto bis Ende Oktober 2010.

Tel.: +41 (0)27 9556020 Mail: beat.amstutz@graechen.ch



KANTONSSPITAL URI

Auf Mitte Dezember 2010 oder nach Vereinbarung suchen wir in eine Vollzeitanstellung (mit anteilmässigen Wochenenddiensten)

eine Köchin/einen Koch eine Diätköchin/einen Diätkoch

Als unsere neue Mitarbeiterin/unser neuer Mitarbeiter sind Sie zusammen mit weiteren Berufsleuten mitverantwortlich für eine abwechslungsreiche und schmackhafte Zubereitung verschie-dener Menüs und Zwischenmahlzeiten.

Wir legen Wert auf eine gute fachliche Qualifikation, Erfahrung aus einer Hotel-/Restaurantküche und eine kollegiale Zusammenarbeit in einem initiativen Team.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an das

Kantonsspital Uri Herr W. Bär, Personalchef, 6460 Altdorf, (Tel. 041 875 51 03)





Kloster & Kappel Seminarhotel und Bildungshaus

Das erfolgreiche Seminarhotel ist ein Ort der Begegnung und des Austauschs, des Lemens und der Inspiration. Es wird von der evangelisch-reformierten Landeskirche des Kantons Zürich getragen. Im ehemaligen Zisterzienserkolster im Dreieck Zürich – Luzern – Zug gelegen, finden inmitten von Natur und Ruhe Firmenseminare, theologische Weiterbildungen und Bankette statt.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine(n)

Jungköchin / Jungkoch 100%

Commis de Cuisine (u.a. Verarbeitung der frischen, saisonalen Produkte aus dem eigenen, biologischen geführten Klostergarten)

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche Aufgabe mit attraktiven Anstellungsbedingungen. Für nähere Auskünfte steht Ihnen gerne Benny Wiese (Küchenchef) Tel. 044 '764 88 10, zur Verfügung – oder besuchen Sie uns unter www.klosterkappel.ch. Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Diese senden Sie bitte bis spätestens 15. Oktober 2010 an: Kloster Kappel, Benny Wiese, Küchenchef, 8926 Kappel am Albis



Hotel Kreuz mitten an der Lenk, das schöne Drei-Sterne-Haus mit Tradition. Unsere 84 Zimmer sind modern und individuell einge-richtet. Das Haus im Chaletstil erfreut sich einer zentralen, jedoch

Ab 1. Dezember suchen wir:

Servicemitarbeiter/in Rezeptionist/in Küchenmitarbeiter Küchen Office Allrounder

Sind Sie teamfähig, motiviert und arbeiten gerne im Tourismus? Wir bieten eine neuzeitige Anstellung in einem interessanten Umfeld.

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen und stehen Ihnen für weitere Fragen jederzeit zur Verfügung.

Aegertenstrasse 1, 3775 Lenk i.S. Tel. 033 733 13 87 / www.kreuzlenk.ch r.stettler@kreuzlenk.ch

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

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung oder Mitte November

Chef de Service

Wir stellen uns eine kommunikative und frontorientierte Per-sönlichkeit vor, die unserem jungen Team kompetent vorsteht. Sie überzeugen uns durch Ihr Organisationstalent und die Liebe zum Detail. Sie sind verkaufsorientert, führungsstark und verfügen über Fachkompetenz.

Servicefachangestellte

für den gepflegten À-la-carte- und Bankettservice, mit einer regionalen und saisonalen Gourmetküche.

Koch/Chef de partie

für die regionale und saisonale Gourmetküche.

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

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





Die Tische sind gedeckt. Das Ambiente lädt zum Ver-

weilen ein. Unser **Ristorante LA CANTINELLA** ist für die italienischen Momente im Leben geschaffen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir **per 1. Novem-ber 2010** oder nach Vereinbarung folgende Fachleute:

Servicemitarbeiter (m/w) Chef de partie (m/w) Commis de cuisine (m/w)

Sie verfügen über eine abgeschlossene Lehre auf dem jeweiligen Fachgebiet und bringen von Vorteil bereits erste Erfahrungen in der hochstehenden italienischen Küche mit. Es ist selbstverständlich für Sie sorgfältig und sauber zu arbeiten und Sie zeigen viel Einsatz und Engagement, wenn es darum geht, Ihre Gäste täglich zu verwöhnen.

Bei uns arbeiten Sie in einem gut organisierten, ISO 9001 zertifizierten Betrieb mit einem aufgestellten, jungen Team und vielen beruflichen Entwicklungsmöglichkeiten.

Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen

Hotel Belair

Herr Gianpiero Aimone (Küchenchef) oder Herr Peter K. Jörg Tel. +41 44 839 55 55 Alte Winterthurerstrasse 16 www.belair-hotel.ch

8304 Wallisellen-Zürich

www.belair-hotel.ch info@belair-hotel.ch



In Mitten einer bezaubernden Ferienlandschaft befindet sich unser 4 Sterne Superior Ferienhotel mit 88 Betten. Der gastronomische Bereich umfasst drei Restaurants mit vielle seitigem Speiseangebot und für das vitale Wohlbefinden steht ein attraktives Wellness-Center zur Verfügung.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für die Winter-saison noch folgende Mitarbeiter/innen in Saison- oder Jahresstellung:

EMPEANC:

Réceptionist (m/w) mit Erfahrung Praktikant Réception und Hotelbar (m/w)

SERVICE:

Servicefachangestellte (m/w) Servicepraktikanten (m/w)

KÜCHE:

Commis de cuisine (m/w)

Wir wünschen uns motivierte Mitarbeiter, die Freude am Umgang mit Gästen haben und mit Spass, Stolz und Verant-wortung an ihre Arbeit gehen. Auf ihre Bewerbung (auch E-Mail möglich) freuen wir uns und falls Sie noch Fragen haben, rufen Sie uns einfach an.

Romantik Hotel Beau-Site Familie Zurbriggen-Roosen 'CH-3906 Saas-Fee

info@beausite.org www.beausite.org





GastroSuisse ist der führende nationale Verband für Hotellerie und Restauration. Rund 21'000 Mitglieder (Hotels, Pensionen, Gasthófe, Restaurants und Cafés), organisiert in 26 Kantonalsektionen und vier Fachgruppen, gehören dem grössten gastgewerblichen Arbeitgeberverband an.

Für unsere Abteilung Berufsbildung suchen wir per 01. Januar 2011 oder nach Vereinbarung

Sachbearbeiter/in Weiterbildung 100%

- Organisation, Betreuung und Auswertung der Seminare
 Eröffnung von Seminaren
 Beratung und Information zu allen Aus- und Weiterbildungsfragen
 Pflege der Zusammenarbeit mit den weiteren Abteilungen und Gruppen
 Stellvertretung der Sachbearbeiterin Gastro-Unternehmerausbildung
 Mittelfristig ist die Übernahme gewisser Trainings geplant

- Demirated.
 Zwingend eine gastgewerbliche Grundbildung mit EFZ und Zusatzausbildung im Bereich G2-Gastro-Betriebsleiter oder Hotelfachschule einwandfreie Deutschkenntnisse in Wort und Schrift sowie gute mündliche Französischkenntnisse

- Französischkenntnisse
 Interesse an der beruflichen Aus- und Welterbildung
 Gute EDV- Kenntnisse (MS-Office, Auftragsbewirtschaftsprogramme)
 Fläire für Informatikfragen auf Anwenderebene (Optimierung der Abläufe, Mitarbeit in entsprechendem Projekt)
 Ausgeprägte Dienstleistungsorientlerung

Wir suchen ein ausgesprochenes Organisationstalent, welches über eine exakte und zuvertässige Arbeitsweise verfügt und sich gewöhnt ist – nach einer sorgfältigen Einführungsphase – selbständig zu arbeiten. Ihr prozessorientiertes Denken ist ausgewiesen. Ihr selbstsicheres Auftreten sowie die gute Umgangsformen runden Ihr Profil ab. Bei uns erwartet Sie eine spannende und vielseltige Herausforderung in einem kleinen, eingespielten Team.

Sie fühlen sich angesprochen? Dann senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per E- Mail oder per Post mit Foto an:

GastroSuisse Verband für Hotellerie und Restauration Personal Frau Carina Goncalves Blumenfeldstrasse 20

8046 Zürich Tel.: 044 377 52 28 personal@gastrosuisse.ch

Besuchen Sie unsere informative Homepage unter: www.gastrosuisse.ch

Im-)Quervergleich →am Markt

Key Account Manager (m/w), Markt Schweiz, Lebensmittelbranche

Haben Sie eine Berufsausbildung in der Lebensmittelbranche absolviert oder sind Sie professioneller Verkäufer für Frischpro-dukte? Kennen Sie das Sortiment in der Gastronomie/Grosshandel oder eine Restaurantküche nicht nur von der Kundenseite her? Können Sie organisieren, beobachten und kontakten?

Sind Sie gerne unterwegs? Haben Sie eine Sind abe gerne Unterwegs' Padoen Sie eine Affinität zu Lebensmitteln, zur professio-nellen Gastronomie, zum Handel? Wenn Sie bisher mindestens dreimal "Ja" gesagt haben, dann könnte Sie diese Aufgabe in-teressieren. Wir sind von einem grösseren, vielseitig aufgestellten Lebensmittelproduzenten beauftragt, Sie als

Key Account Manager für professionelle Kunden

anzusprechen. In dieser Funktion leiten Sie ein kleines Team, bei dem Sie und Ihre Mitarbeitenden sich im Innen- und Aussen-dienst um die Kunden kümmern. Selbstdienst um die Kunden kümmern. Selbst-verständlich geht es immer um beste Pro-dukte zu besten Konditionen. Doch läuft-die langfristige Profilierung über den Ser-vice: Hier entsteht Vertrauen in die Pro-dukte. Es geht also nicht in erster Linie um das Verkaufen, sondern um beste Dienst-leistung, Tempo, um tragfähige Beziehungen um darum, den Kundenwunsch immer in den Mittelpunkt zu stellen. Selbstverständlich kümmern Sie sich persönlich um die Schlüsselkunden. Auf der anderen Seite sind Sie in der Lage, im Hintergrund die entsprechende Verkaufsorganisation zu führen, die Planung und das Control-ling sicher zu stellen, sowie Verkaufs- und Marketingmassnahmen zu initiieren und umsetzen. umsetzen.

Nach Ihrer Berufslehre im Foodbereich (Verkauf oder Produktion) haben Sie sich im Verkauf weitergebildet. Kundenkontakte, Abnehmer im Gastronomie- und Grosshandelsbereich, Preiskalkulation, Verkaufsorganisation, Planung, Reporting, überhaupt die Administration sowie Mitarbeiterführung – dies alles sind Themen, die Sie in den letzten Berufsjahren intensiv beschäftig haben. Hier haben Sie die Möglichkeit, Führungs- und Fachverantwortung für einen eigenen Bereich zu übernehmen. Sprachkenntnisse in D, F sowie gute IT-Anwenderkenntnisse. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Kontakt: Eric Kuhn René Barmettle

Unternehmensberatung
in Personalfragen
Hirschmattstrasse 15, Postfach
CH-6002 Luzern
Telefon 041 227 80 30
luzern@joerg-lienert.ch

JÖRG LIENERT SELEKTION VON FACH-UND FÜHRUNGSKRÄFTEN



Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.







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!

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurant Manager good dead W 570	acA reno hurached risks Region Zürich	J20240
Hoteldirektorin (w) Aegypten	International	J20259
Restaurant Manager	Region Zürich	J20251
Betriebsassistent	Region Bern	J19900
Vizedirektor	Region Bern	J19905
Hotelbereichsleiter der der der der der der der der der d	Region Bern	J19893
Pächter	Region Bern	J19912

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Marketingplaner/in	Region Zentralschweiz	J19890
Weinverkäufer (Aussendienst)	Region Zürich	J19929
Sales Manager	Region Zürich	J19744
Praktikant/in Sales & Marketing	Region Bern	J20248
Verantwortliche(r) Verkauf & Marketing	Region Mittelland (SO,AG)	J20266
Sales & Account Manager	Region Zürich	J20242
	dondS AMAR Zunch	E 18735

Kaufmännisch/Finanzen/HR/IT	
Ort	Job-Code
Region Zürich	J19764
Region Zürich	J19937
	Ort Region Zürich

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
RezeptionistIn Fitnessclub 50%	Region Zürich	J19766
Villa host Manager/in (Malediven)	International	J19769
Front Office Manager/in (Malediven)	International	J19770
réceptionniste confirmé/e	Region Neuchâtel/ Jura	J19772
Réceptionist/in (80–100%)	ganze Schweiz negative	J19774
Crew Purser - MS Amadea	International	J19870
Nachtportier 60%	Region Basel	J17060
Réceptionistin	Region Graubünden	J19891
Front Office Manager	Region Bern	J19903
Guest Relations Manager	Region Bern do lessos	J19904
Night auditor	Region Bern do ledor	J19930
Rezeptionist/in	Region Graubünden	J19932
Guest Relations Agent	Region Zürich	J19942
Réceptionist/in	Region Genf	J19947
Rezeptionist/in	Region Bern	J20243
Rezeptionist/in	Region Bern	J19956
Rezeptionist/in	Region Graubünden	J20245
Chef de Reception	Region Oberwallis	J20264
Réceptionist/in	Region Bern	J20265
	Region Bern	J19736
Night Audit Teilzeit 20%	Region Zürich	J19745
Réceptionist	Region Zürich	J19748
Réceptionist/in	Region Zürich	J19752

Reservation			
Position, Arbeitgeber		ren, beobjehten und kontskreu?	Job-Code
Cluster Sales Manager Leisure	takte, Apric	Region Zürich	J2025

Position, Arbeitgeber	Ort of the order	Job-Code
F&B Trainee m	Region Zürich	J19882
F&B Assistent m	Region Zürich	J19883
Verantwortlicher Take-away	Region Bern	J19901
F&B Assistant	Region Oberwallis	J20262

Position, Arbeitgeber	of Ortesterishing	Job-Code
Sous Chef	Region Zentralschweiz	J19938
Jungkoch	Region Bern	J19902
Diätkoch	Region Bern	J19909
temp. Köche	Region Bern	J19911
Chef de partie	Region Zürich	J19922
Chef de partie	Region Zürich	J19925
Chef de Partie	Region Bern	J19928
Commis de Cuisine	Region Bern	J19765
Sous-Chef Sous-Chef	Region Zürich	J19885
Sous-chef Sous-chef	Region Zürich	J19906
Pâtissier / Gardemanger	Region Graubünden	J19935
Küchenchef/in	Region Zürich	J19943
Sushikoch	Region Ostschweiz	J19944

Küche		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Küchenchef in London	International	J19750
Tournant Tagesstelle	Region Basel	J19949
Tournant	Region Zürich	J19751
Küchenchef/Alleinkoch	Region Bern	J19754
Küchenchef	Region Zürich	J20238
Chef de partie	Region Graubünden	J19874
Chef de partie/Jungkoch	Region Bern	J19873
Commis de cuisine	Region Freiburg	J20247
Sous-chef Sous-chef	Region Zürich	J20249
Chefkoch	International	J19869
Chef de Partie	Region Zürich	J20254
Köchin/Koch	Region Zentralschweiz	J20256
Küchenchef	Region Bern	J20258
Chef de partie (England-Sussex)	enternational and enternational	J19771
Commis de Cuisine	Region Bern	J19762
Sous-chef Sous-chef	Region Zürich	J20271
Commis pâtissier	PROPERTY AND ARREST Region Freiburg	J19739
Commis de cuisine	Region Zürich	J19768
Chef pâtissier	Region Freiburg	J19889
Chef de partie	Region Freiburg	J19887
Chef de partie a eme redu negumey a d	Region Bern	J19897
Bäcker/Konditor	Region Bern Maria San San San San San San San San San Sa	J19896
Chef de partie	Region Bern	J19898
Koch für temporären Einsatz	Region Bern	J19899
AND THE RESIDENCE OF THE PROPERTY OF THE PROPE	THE PROPERTY OF THE PROPERTY O	To be a second

Service/Restauration		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicemitarbeiter/in	Region Bern	J19895
Anlassleiter-Bankettservice	Region Zürich	J19936
RestaurantleiterIn and and debnes at 18	Region Zürich	J19941
ServicemitarbeiterIn (vorwiegend Tagesdienst)	Region Zürich	J19939
Servicemitarbeiter 1995 1995	Region Zürich	J19749
Servicefachangestellte/r	Region Bern	J19894
Restaurantmanager Assistent/in (England)	International	J20244
Servicemitarbeiter	Region Basel	J19946
Praktikant/in Service	Region Bern	J19735
Restaurantleiter/in	Region Graubünden	J19738
Servicefachangestellte/r	Region Graubünden	J19737
Commis de rang	Region Zürich	J19880
Chef de rang (England)	International	J19740
Restaurant Manager 90 %	Region Zentralschweiz	J20239
Kassenmitarbeiterin 60-80%	Region Zürich	J19742
Assistant F&B Manager	Region Basel	J20241
Servicemitarbeiter	Region Bern	J19872
Commis de rang	Tessin	J20255
Commis de rang (England-Sussex)	International	J19888
Servicefachangestellte/r	Region Bern	J20257
Servicemitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J19892
Betriebsleiter/-in Personalrestaurant	Region Zürich	J19767
Chef de Rang	Region Zürich	J20261
Servicefachangestellte/r Mo-Fr	Region Bern	J19910
Sommelier	Region Graubünden	J20263
Restaurantleiter/in	Region Graubünden	J19755
Gastgeber/in Double 2004 is a second of the control	Region Zürich	J19923
Chef de service Bankett m	Region Zürich	J19884
Operative Assistentin Service	Region Zürich	J20267
Demi-chef de rang	Region Zürich	J19881
Hauswirtschaftsassistentin/JuniorGouvernante	Region Zürich	J20268
Commis de rang	Region Freiburg	J19931
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J20269
Demi-chef de rang (England-Sussex)	International	J19933
Chef de partie	Region Graubünden	J19934
Service-Mitarbeiter Service-Mitarbeiter	Region Zürich	J20270
Chef de service	Region Zürich	119876

Bar/Events/Bankett		
Position, Arbeitgeber	Ort Job-C	Code
Seminar und Kongress Koordinatorin	Region Zürich J19	753
Anlasskoordinator/in	Region Mittelland (SO,AG) J20	252
Eventleiter/in Catering Services	Region Bern J20	253
Bankettmanager	Region Bern J19	907
Convention Manager	Region Zürich J19	886
Barmitarbeiterin	Region Zürich J19	921
Bardame/Barman	Region Bern J19	763
Barmitarbeiterin	Region Graubünden J20	260
Reservationsmitarbeiter	Region Zürich J19	747

Berchtold

Catering and Restaurants at its best

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

Wir suchen per 1. November 2010 oder nach Vereinbarung

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 den Gästen sowie unseren 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 fliessend 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? 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 Kretschi St. Jakobsstrasse 395 4052 Basel c.kretschi@hbc.ch www.stadionrestaurants.ch





Wir sind ein renommiertes ****Kurhotel mit Klinikabteilung und Seniorenresidenz und verfügen über 160 Betten. Die Sonnmatt liegt idyllisch oberhalb der Stadt Luzern, mit Blick auf den Vier-

Zur Unterstützung unserer Küchenbrigade suchen wir per 1. Dezember 2010 einen kreativen und fachlichen ausgewiesenen

Chef Pâtissier

Neben Ihrer fundierten fachlichen Ausbildung verfügen Sie bereits über einige Erfahrung im Beruf. Flexibilität und der Anspruch an konstante Qualität sind für Sie selbstverständlich. Ihre Freude an der Kreativität und eine saubere Arbeitsweise zeichnen Sie aus.

Es erwarten Sie eine interessante Stelle in einem eingespielten Team sowie sehr interessante Anstellungsbedingungen und Arbeitszeiten. Frau C. Zimmermann gibt Ihnen gerne nähere Auskünfte.

SONNMATT Luzern AG

Christine Zimmermann, Postfach, 6000 Luzern 15 Tel. 041 375 32 32, E-Mail: sana@sonnmatt.ch, www.sonnmatt.ch

Adecco Hotel & Catering better work, better life

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

0800 880 830

Hotel Tayerne zur Linde

sind ein lebhafter Betrieb im Herzen s Rosenstädtchens und suchen per sofort oder nach Übereinkunft

fröhliche, flinke

Serviceangestellte

Englisch- oder Französischkenntnisse von Vorteil. Schichtbetrieb

Jungkoch/-köchin

mit mindestens 2 Jahren Berufserfahrung

Angestellte (ca. 17-jährig)

für allgemeine Mithilfe Buffet/Küche Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns an.

Frau Aeberhard, Tel. 079 697 08 66 www.hotel-linde.cc

Wir suchen per 1. Dezember 2010 eine freundliche, junge

Service-Mitarbeiterin

Haben Sie Freude an einem gepflegten Wein und Ä-la-carte-Service, schätzen ein familiäres, junges Team und möchten gerne jedes zweite Wochen-ende von Samstagabend bis Montagabend frei, so freuen wir uns über Ihre Bewerbungsunterlagen

Hotel Restaurant Feld AG Pia und Moritz Rogger-Riechsteiner Luzernstrasse 46 6208 Oberkirch www.hotel-feld.ch info@hotel-feld.ch 041 925 01 01



GASTR®SUISSE

GastroSuisse ist der führende nationale Verband für Hotellerie und Restauration. Rund 21'000 Mit-glieder (Hotels, Pensionen, Gasthöfe, Restaurants und Cafés), organisiert in 26 Kantonalsektionen und vier Fachgruppen, gehören dem grössten gastgewerblichen Arbeitgeberverband an.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unsere Abteilung Wirtschaft und Recht in Zürich-Affoltern eine/n versierte/n

Sachbearbeiter/in Wirtschaftspolitik (100 %)

Haben Sie Freude an einer Tätigkeit an der Nahtstelle zwischen Wirtschaft und Politik, sind flexibel, belastbar und suchen eine neue Herausforderung?

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören:

- Selbständige Verfassung von Vernehmlassungen Verfassen von Beiträgen für unsere Verbandsmedien
- Erstellen von Präsentationen nach Vorlage und eigener Abklärung Recherchen zu ausgewählten politischen Geschäften
- Recherchen zu betriebswirtschaftlichen und volkswirtschaftlichen Kennzahlen Selbständige Betreuung von Sachdossiers Mitarbeit bei Projekten

Ihr Profil beinhaltet:

- Interesse am Gastgewerbe und wirtschaftspolitischen Fragestellungen
- Einwandfreie Deutsch- und sehr gute Französischkenntnisse Gute mündliche und schriftliche Ausdrucksfähigkeit Verständnis für politische Abläufe
- Volks- und betriebswirtschaftliche Kenntnisse Flair für statistische Auswertungen
- hohe Motivation und exakte Arbeitsweise
- Flexibel und dienstleistungsorientiert Gute EDV- Kenntnisse (MS-Office, inkl. PowerPoint)

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Bitte senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto per Post oder per E-Mail an die unten stehende Adresse:

GastroSuisse Verband für Hotellerie und Restauration Personal Frau Simone Baumgartner Blumenfeldstrasse 20 8046 Zürich Tel.: 044 377 52 53 personal@gastrosuisse.ch

Besuchen Sie unsere informative Homepage unter: www.gastrosuisse.ch

Suisse romande

Nendaz Tourisme



Nendaz Tourisme a pour but de promouvoir le développement d'une destination touristique en pleine croissance. Notre organisation compte une quinzaine de collaborateurs. Afin de compléter notre team, nous recherchons notre futur(e)

Responsable administration, finances et ressources humaines

Le poste est directement subordonné à la direction de Nendaz Tourisme

- Gestion de l'administration de Nendaz Tourisme
- Etablissement des budgets, du compte de résultat et planification des Etablissement des budgets, du compte de résultat et planification des investissements
 Gestion des finances et des taxes
 Conduite de différents projets, en particulier dans les domaines de l'administration, des finances et de la qualité
 Management d'une équipe de trois personnes
 Mise en place d'un observatoire de fréquentation, avec la tenue des statistiques
 Planification, réalisation et controlling des tâches administratives
 Gestion des ressurgers humaines (roptrats, capiters des charges, assurances)

- Gestion des ressources humaines (contrats, cahiers des charges, assurances sociales, concept de formation continue pour les collaborateurs)
 Suivi des différentes certifications que possède l'entreprise (ISO 9001 et 14001, Labels QIII et Valais Excellence)
- Coaching de la qualité à l'interne et auprès des prestataires de la destination

- Formation achevée d'une école supérieure, ou diplôme fédéral, dans les domaines concernés
- Expérience confirmée en économie ou gestion d'entreprise, avec un savoir-faire en « finances », « administration » et « ressources humaines »
 Résultats attestés dans une position et une branche similaires

- Sens prononcé de l'organisation et précision dans le mode opératoire
 Identification au tourisme et orientation entrepreneuriale
 Parfaite maftrise du français, avec d'excellentes connaissances de l'allemand et de l'anglais, aussi bien à l'oral qu'à l'écrit
- Capacité d'analyse, esprit de synthèse et force de proposition

Votre personnalité Vous avez de l'entregent et un bel esprit d'équipe. Vous êtes de nature volontaire, dynamique et vous possédez un leadership naturel.

Entrée en fonction : à convenir

Nous nous réjouissons de recevoir votre candidature, sous pli confidentiel, avec CV, photo et certificats jusqu'au 18 octobre 2010, à l'adresse suivante

Sébastien Epiney, directeur de Nendaz Tourisme, CP, 1997 Haute-Nendaz



Das kann nur ein Inserat.

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





Für die Sommersaison 2011

suchen wir für unser ****Ferlenhotel an einmaliger Lage mit Panoramasicht auf den Lago Maggiore und die Berge rund um Ascona folgende aufgestellte und qualifizierte Mitarbeiter/innen:

Als Réceptionist/in (D/F/E) betreuen Sie unsere vielen Stammgäste professionell und charmant oder sammein Sie als Réceptionspraktikant/in Ihre ersten Erfahrungen im Empfangsbereich.

Küche:

Als Chef de partie mit Erfahrung oder als Commis de cuisine freuen Sie sich, unsere Gäste täglich mit kulinarischen Köstlichkeiten zu verwöhnen.

Restaurant:

Als Servicefachangestellte gehört ein natürliches Lächeln zum Bestandteil Ihrer Arbeit. (à la carte und Halbpension)

Als **Hotelfachassistentin** unterstützen Sie unsere Hausdame beim tadellosen Ablauf der Raumpflege.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto an: Bruno Caratsch, Direktion Hotel Casa Berno 6612 Ascona

E-Mail: b.caratsch@casaberno.ch www.casaberno.ch

0 Member of swiss golf hotels

Für bekanntes Schweizer Restaurant in **Banff/Kanada**

suchen wir für den Winter/Sommer 2010/11

Schweizer Köche

Bewerbung an info@ticinorestaurant.com

Stellengesuche

DIPL. TOURISMUSEXPERTIN ÜBERNIMMT MANDATE

Geschäftsleitung
 Projektmitarbeit/-leitung
 Reorganisation/Relaunch/Sanierungen
 Mystery- und Qualitätschecks

Langjährige Erfahrung in Betriebsführung/Projektleitung. Grosses Netzwerk. Einsatz auf Zeit oder Dauerauftrag möglich.

Kontaktangaben und eine kurze Mandatsbeschreibung erbeten unter Chiffre 8618-4936 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

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

Adecco Hotel & Catering better work, better life

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

0800 880 830

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.







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!

Hauswirtschaft		
Position, Arbeitgeber	Ort Job-Code	
stv.Leiter/in Hauswirtschaft	Region Zürich J19746	
Gouvernante Asymu normae of hall the little of the little	Region Basel J19948	
Teamleiterin Housekeeping	, Region Basel J19920	
Generalgouvernante os stori casas is	Region Graubünden J19919	
Tet 192 A 192 Total St.	Interesse? Melden Sie sich bei	

Diverses			
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code	
Move Manager	Region Bern	J19927	

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Praktikant/in Restauration	Region Zürich	J19743
Hotelfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5419
Koch/Köchin	Ganze Schweiz	J5422
Cuisinier/Cuisinière	Toute la suisse	J5551
Employé/e de commerce HGT	Toute la suisse	J5427
Kaufmann/-frau HGT	Ganze Schweiz	J5423
Spécialiste en hôtellerie	Toute la suisse	J5426
Restaurationsfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5421
Spécialiste en restauration	Toute la suisse	J5424
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich/ Schaffhau	isen J5337

	2	3	4	5	6
81414	Administration	45	CH	per sofort	7 -0 0 0000
3373	Arbeit im Gastro Bereich	20	CH	per sofort	D I E ES D F
3739	Chef de Bar, Bankett, Events	49	CH	per sofort	DIEIES
31442	Chef de Bar/Chef de Service	30	CH	per sofort	DIE
3275	Eventkoordinatior / Marketingassistentin	28	CH	per sofort	DIFILIEIES
1452	Geschäftsleitung/ stv. Geschäftsleitung/ F&B	43	CH	per sofort	The second second
180			100000		DIFILE
	Housekeeping	31	CH	per sofort	D
1374	Küchenchef	52	CH	per sofort	D F I E
731	Küchenchef	42	DE	per sofort	D F I E
1395	Kuechenchef/Chef de Cuisine	57	CH	per sofort	D F E
1206	Marketing	34	CH	per sofort	D F E ES
752	Nachtportier	58	CH	per sofort	D F I E
1388	Night Auditor; Kfm. Sachbearbeiter	45	DE	per sofort	D
140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	44	DE	per sofort	DE
1443	Projektleitung	51	CH	per sofort	DIFIE
970	Réception/Housekeeping	35	CH	per sofort	DIFIE
1463	Receptionistin / Allrounder	25	CH	per sofort	DIFIE
354	Restaurantass./Empfangsass./Bankettass./Meetingassistentin	24	DE	per sofort	DIFILETR
1465	Service	32	CH	per sofort	DIFIE
1148	Servicefachangestellte	. 26	CH	per sofort	D

Beruf (gewünschte Position) – Profession (Position souhaitée)
 Alter – Age

Stand per 4. 10. 2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 40 / 7. Oktober 2010























Hotelfinden! Sie haben die Wahl.

www.swisshotels.com



HESSER

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration

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 Neu-bauprojekte. 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



Wir verkaufen im Auftrag unserer Mandantin

EIN SKI- UND WANDERGEBIET IN DEN FIDERISER HEUBERGEN, AM FUSSE DES **MATTLISHORNS MIT**

drei Berggasthäusern mit über 50 Gastzimmern und insgesamt mehr als 200 Betten

zwei Wohnhäusern

dřei Skiliften

über 145'000 m² Land vier Bergquellen

Das wunderschöne und gut unterhaltene, etwas andere Tourismusresort ist unter anderem der Ausgangspunkt der längsten Schlittelbahn der Schweiz (12 km). Es gehört der Arflina AG, von der ein Mehrheitspaket am Aktienkapital zum Verkauf steht. Die Aktien können sowohl von Schweizern wie auch von Ausländern erworben werden.

Gerne senden wir Ihnen die Verkaufsdokumentation. Wir garantieren Ihnen absolute Diskretion. Weitere Informationen zu den Berghäusern finden Sie auf der Homepage www.heuberge.ch.

Riedstrasse 8 • 8908 Hedingen • Tel. 044 760 52 18 Veia Granda 1H • 7440 Andeer • Tel. 081 630 72 08 info@fraviundfravi.ch • www.fraviundfravi.ch

Mitglied TREUHAND SUISSE

Zu verpachten in Lugano 2-Sterne-HOTEL Garni

Gute, zentrale Lage in Seenähe Aus Altersgründen suchen wir für unser sehr gut eingeführtes Hotel einen solventen Pächter (-Paar) einen solventen Pachter (-Paar)
zur Übernahme nach Vereinbarung.
Ganzjahresbetrieb, 21 Zimmer (renoviert),
Parkplätze, grosse 3½-Zi-Wohnung.
Übernahmepreis Fr. 295 000.—
Kapitialnachweis ist erforderlich.
Chiffre 8518-4858 an htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, Postfach,
3001 Bern.

Sachwertanlage stattlicher Landgasthof

Zu verkaufen nach Vereinbarung

Weitum bekannter Gasthof an gut frequentierter Lage ausserhalb Bern (privater wie öffentlicher Verkehr)

Kaufpreis: CHF 1'800'000 .--

- Grosses Gartenrestaurant
- Kleine + grosse Bankett- Säle Gepflegte Aussenanlage
 - Ausgangspunkt für div. Ausflüge

Sorgfältiger Eigentümer- und Wirtswechsel garantiert!



Durchblick

Nachdiplomstudium **HF Hotelmanagement**



Anzeigen

Komplettes Restaurant-Betriebsinventar

zu verkaufen.

nteresse? Melden Sie sich bei R. Wohnlich 071 354 83 83

deal für Ausstattung von Hotelzimmer

Bilderreihe

nkl. Holzrahmen, div. Grössen, Einzelder Serienverkauf ab Fr. 150.—/Stk.

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

ac&p hotel ag elefon 041 4 197 197

ail@acpartner.ch



Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

www.hotelleriesuisse.ch Rubrik Beratung «Beraternetzwerk»



