

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue

**Herausgeber:** hotelleriesuisse

**Band:** - (2010)

**Heft:** 40

**Anhang:** Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr

**Autor:** [s.n.]

### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 29.01.2026

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

# stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 40 / 7. Oktober 2010



Bi Eus findsch din Traumjob!

[www.activegastro.ch](http://www.activegastro.ch)

Active Gastro Eng GmbH,  
Postfach, 8048 Zürich



Aktuell über 1.100 Hotel-  
und Gastronomiejobs  
in der Schweiz.

Besuchen Sie  
[WWW.HOTEL-CAREER.CH](http://WWW.HOTEL-CAREER.CH)



Wo Experten sich treffen!  
Wissen, was in der  
Schweizer Reisebranche  
läuft!  
[www.travelindustryclub.ch](http://www.travelindustryclub.ch)

Nachdiplomstudium  
HF Hotelmanagement

Der Weg  
zum Ziel...

[www.hotelieriesuisse.ch/nds](http://www.hotelieriesuisse.ch/nds)  
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01  
[weiterbildung@hotelieriesuisse.ch](mailto:weiterbildung@hotelieriesuisse.ch)

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

## 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
Immobilien .....	12

## Kündigungsrecht

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



Fotolia

# Fristlose Kündigung



ANNETTE RUPP  
RECHTSBERATUNG  
HOTELLERIESUSSUE

In besonders krassen Fällen von Fehlverhalten 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 muss.

### 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,

bei denen nach Treu und Glauben eine 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 Gesamtbewertung 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 anzuholen. 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, Täglichkeiten oder grobe Beschimpfungen

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

### Keine wichtigen Gründe

Keine wichtigen Gründe hingegen sind die unverschuldeten Arbeitsverhinderungen 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](http://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. Modular Weitbildung 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.

## Führungsfrau/-mann FA

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

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

## Qualitäts-Programm des Schweizer Tourismus

### Stufe I:

10./11.11.2010, Lenzburg  
15./16.11.2010, Chur

### Stufe II:

25./26.11.2010, Bern  
13./14.12.2010, Lenzerheide

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

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

Diese Weiterbildung wird mit L-GAV-Bildungsbeiträgen unterstützt.

Die Ausbildung erfolgt in Kooperation mit [www.akad.ch/business](http://www.akad.ch/business)  
Alle Infos unter [www.hoteleriesuisse.ch/weiterbildung](http://www.hoteleriesuisse.ch/weiterbildung)

## KOPAS-Ausbildung:

### 2010:

07.12.2010, Bern

### 2011:

24.03.2011, Luzern  
24.08.2011, Basel  
30.11.2011, Gwatt

## reception@hoteleriesuisse, 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

Weitere Kursdaten finden Sie unter:  
[www.quality-our-passion.ch](http://www.quality-our-passion.ch)



## IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

### htr 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: hoteleriesuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Édition et rédaction: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredakteur / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Patricia Nobis Wyss, Alain Hänni

E-Mail: [inserate@htr.ch](mailto:inserate@htr.ch) / Homepage: [www.htr.ch](http://www.htr.ch)

Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: [www.job.bern.ch](http://www.job.bern.ch)

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

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

- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10
- Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10
- Kaderübrük / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrat CHF 2.30

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'emploi)  
1 Woche / semaine CHF 50.–, 2 Wochen / semaines CHF 70.–, 4 Wochen / semaines CHF 100.–

Immobilienrevue / marché immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces

- Immobilien / Immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10

1GZB zu spätestens Freitag vor Erscheinen – zusätzliche GZB werden mit je CHF 30.– verrechnet.

### Termine

Ausgabe / Numéro	Nr. 41/2010	Nr. 42/2010	Nr. 43/2010	Nr. 44/2010
- Erscheint / Parution	14. 10. 2010	21. 10. 2010	28. 10. 2010	4. 11. 2010
- Anzeigenchluss / Délai	11. 10. 2010	18. 10. 2010	25. 10. 2010	11. 11. 2010

### Anzeigenchluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr Liegenschaften- Rubriken / immobilier - rubrique Fr / Ve 12 Uhr

### Doppelnummern

Numéros couplés Nr. 27/28 / 8. 7. 2010 Nr. 29/30 / 22. 7. 2010 Nr. 50/51 / 16. 12. 2010

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

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

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.

## Tertianum Gruppe

### 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 Segegen sowie Villa Böcklin in Zürich beschäftigen heute rund 110 Mitarbeitende und stehen unter gemeinsamer Leitung. Die im gehobenen Segment positionierte Residenz Segegen in Zürich Witikon verfügt über 117 Appartements sowie einen Pflegewohnbereich mit 20 Betten. Die Residenz Villa Böcklin am Fuss des Zürichbergs 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.

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

### Direktorin/Direktor

- Sie positionieren Ihre Residenzen zielgruppengerecht und in der breiten Öffentlichkeit, steuern die Akquisitionssprozesse und pflegen Ihr regionales Netzwerk aktiv.
- Sie leben gerne die Rolle als Gastgeber/in.
- Sie leiten 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 individuelle Leistungsabild.
- 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 Management 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 bereit 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 Giese, HRM, Seminarstrasse 28, Postfach, 8042 Zürich

Seminarstrasse 28  
TERTIANUM AG

Tel. 043 544 15 15  
Fax 043 544 15 00

tertianum@tertianum.ch  
www.tertianum.ch

### Faszinierende Symbiose: Top Hotellerie & Medical Health Resort

Die als «GastgeberIn» definierte, spannende Position beinhaltet den Aufbau und Ausbau des Unternehmens auf Prozessebene, die Schaffung von Strukturen und strategischen Erfolgspotenzialen, 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.

Die harmonische Verbindung aus «Starker Marke des Unternehmens, exzellentem Angebotsmix, erstklassiger Hotellerie, Wellness-Oase & Spa, Relax-Ambiente und spezialisiertem Medical Center» bildet ein echtes Alleinstellungsmerkmal. Domizil: An bevorzugter Lage der wichtigsten Deutschschweizer Metropolen. Gute Ausgangslage für Profis der Hospitality-Branche: Sie kennen die verschiedenen Stufen der integrierten Unternehmensplanung (Rolling Forecast) und sichern dank geschickter Führung Ihrer zukünftigen Department Heads bzw. durch konsequente Einhaltung der Pläne die Erreichung der ambitionierten Ziele.

### Hotel Manager w/m

#### für die Gesamtleitung eines exklusiven neuen Hotels mit Wellness Clinique

Sie kommunizieren excellent auf allen Ebenen, sind fremd- sprachlich begabt und haben wertvolle Erfahrungen in der internationalen Hotellerie gesammelt. Idealprofil: Absolvent einer Hotelfachschule – vorzugsweise ergänzt durch eine höhere betriebswirtschaftliche Zusatzausbildung – und mit den schweizerischen Besonderheiten respektive mit der CH-Mentalität bestens vertraut. Größere Hotelbetriebe haben Sie als Direktorin bereits wirtschaftlich erfolgreich geführt. Es steht Sie im Spannungsfeld Bauherrschaft, Hotel Operations und Health Care durch Professionalität und Ausstrahlung zu überzeugen.

Als Hotellere/Hoteler mit Sinn für Aspekte wie «eiganzheitliches Wohlfühlen, Beauty & Care, Body & Health, sowie mentale Stärke» haben Sie sich zum Ziel gesetzt eine Pionieraufgabe mit Bravour meistern zu wollen. Dazu bieten wir Ihnen die entsprechende Plattform und die einmalige Chance im Rahmen von Neu- und späteren Erweiterungsbauten im Gesamtensemble mitzuwachsen. - Wenn Sie sich inspiriert fühlen: CV/Foto per Mail senden oder ganz einfach anrufen. Wir sind auch ausserhalb der Büroöffnungszeiten und am Wochenende für Sie erreichbar: +41 79 402 53 00. Ihrem Kontakt sehen wir erwartungsvoll entgegen!

Ralf-Ansgar Schäfer

**SCHAEFER & PARTNER**  
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf  
Tel. 044 802 12 00 · Fax 044 802 12 01  
www.schaeferpartner.ch  
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

8715-498



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-Restaurant Spettacolo

Bringen Sie Leidenschaft für den Beruf mit? Sind Sie ehrgeizig und motiviert, Neues zu bewegen und überzeugen über mehrjährige Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie?

Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Lenkerhof alpine resort

Daniela Borter

Datum: 01.01.2011

Telefon: 041 (0)33 736 36 36

E-Mail: bewerbung@lenkerhof.ch

www.lenkerhof.ch

8715-499



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, Personarestaurants von Unternehmen, Menschen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerel-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)

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 Foodbestellungen, 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 Wirtspatents 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 Personalstandort, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch).

ZFV-Unternehmungen  
Flüelistrasse 51, Postfach, 8047 Zürich  
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36  
info@zfv.ch, [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)

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 und zwei Tageskliniken, der Kinder- und Jugendpsychiatrische Dienst mit drei Polikliniken und der Psychiatrische Dienst für Abhängigkeitserkrankungen mit drei Beratungssälen. Ebenfalls zu den KPD gehören die Wohnheime Windspiel und Wägwi 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, Fachrichtung Hotellerie oder Facility Management, mit mehrjähriger Berufs- und Führungserfahrung.

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.

Mit ihrer Fachkompetenz im Textilbereich stellen Sie in Zusammenarbeit mit der externen Wäscherie die Wäscheversorgung für die gesamten Psychiatrischen Dienste sicher. Als ausgewiesene Fachperson sind Sie zudem für die Ausbildung der Lehrlinge und Lehrkräfte sowie für die Begleitung der Praktikantinnen und Praktikanten zuständig. Dies nebst dem eigenen Schwerpunkt der Funktion, der Unterhalts- und Grundreinigung in sämtlichen Gebäuden in Liestal.

Wir bieten eine vielfältige, interessante Aufgabe in einem aktiven und zukunftsgerichteten Unternehmen mit interessanten beruflichen Entwicklungsmöglichkeiten, Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten sowie fortschriftlichen Anstellungsbedingungen nach kantonalen Richtlinien.

Sie sind eine engagierte Persönlichkeit, welche über Kreativität, Organisationsgeschick sowie Durchsetzungswillen verfügt, und wenn auch unternehmerisches Denken und Handeln zu Ihren Stärken zählt, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

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, Personalstandort, Bientalstrasse 7, 4410 Liestal, Telefon 061 927 70 11, [www.kpd.ch](http://www.kpd.ch).

8715-499

Psychiatrie heute

### 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

oder erfahrene

### Vizedirektor/in

mit dem Ziel innert Jahresfrist die Direktion zu übernehmen.

Sie sind Gastgeber aus Überzeugung und verantwortlich, dass 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](mailto:davos@panoramahotels.com)

[www.panoramahotels.com](http://www.panoramahotels.com)

8705-502

8705-502

**STEIGENBERGER**  
**HOTEL**  
**GSTAAD-SAANEN**

Das Steigenberger Hotel Gstaad-Saanen

Gelegen in einer der berühmtesten Feriendestinationen der Schweiz, bietet das wunderschöne Chalet hotel mit 122 Zimmern, 8 Suiten, 1 Halbpensionsrestaurant mit 200 Sitzplätzen, 1 A-la-carte-Restaurant mit urigem Charme und 56 Sitzplätzen, 1 Hallenbad 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 Chalet hotel 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 Restauranteleitung (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](http://www.steigenberger.com/Gstaad_Saanen)

**bethanien**

Haus für Ferien und Kurse  
 CH-6066 St. Niklausen/OV

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

Nach Vereinbarung suchen wir eine/n

**Leiter/in Gästehaus 100%**
**Wir suchen:**

Flexible, initiativ Persönlichkeit mit Führungserfahrung, Hotel-/fachschulabschluss, aktiv im Verkauf

**Wir bieten:**

Eine neue Herausforderung mit interessanten, abwechslungsreichen 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)


**Aroca\*\*\*\* 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 bereit Ihnen Freude.
- Sie nehmen gerne Verantwortung wahr.
- Sie sind es sich gewohnt, in stressigen Situationen den Überblick zu 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 umzugehen.
- Sie haben einen Blick für die wichtigen Details.

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

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

Tel. 081 378 51 51  
 Fax: 081 378 51 00  
 E-Mail: [hotel@hofmaran.ch](mailto:hotel@hofmaran.ch)  
[www.hofmaran.ch](http://www.hofmaran.ch)



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 Alpismo 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%**
**Ihre Aufgaben**

- Innovative Leitung und Mitentwicklung des Bereiches mit öffentlicher Restauration
- Führung des Teams Restauration Herdschwand 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

**Ihr Profil**

- 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.

**Kontakt**

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

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](http://www.betagtenzentren-emmen.ch).

6794-9538

**Hotel Toggenburg Wildhaus**

Suchen Sie eine neue Herausforderung? 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 Ann, Dir.  
 9658 Wildhaus  
 Tel. 071/ 998 50 10  
[toggenburg@beutler-hotels.ch](mailto:toggenburg@beutler-hotels.ch)

897-491

**Adecco** Hotel & Catering  
 better work, better life

Aarau – Basel – Bern – Genève –  
 St. Gallen – Luzern – Lausanne – Zürich  
**0800 880 830** [adecco.ch](http://adecco.ch)

**Die Gastronomiegruppe**


Wir sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes 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 geführte

**Bistro UNIESSE**

Schanzeneckstrasse 1, 3012 Bern

suchen wir per sofort eine/n

**Betriebsassistent/in**

Ihre Aufgabe: Sie führen und organisieren den Betrieb selbstständig, übernehmen die Führung und Schulung der Mitarbeitenden und planen deren Einsatz. Die Gestaltung der Menüplanung, die Budgetierung in Zusammenarbeit mit dem Betriebsleiter sowie die Offertstellung und Durchführung von Caterings gehören ebenfalls zu Ihrem Verantwortungsbereich. Zudem sind Sie für die Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien 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 Wirtspatents. Im Weiteren haben Sie gute PC-Kenntnisse sowie Erfahrung in Kalkulieren und Planen von Events und konnten bereits erste Führungserfahrungen sammeln. Sie handeln jederzeit im Interesse der Unternehmung und bleiben 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 Ziele beteiligen Sie sich gerne und suchen stets nach Lösungen 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 Tauri, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch).

**ZFV-Unternehmungen**

Fülestrasse 51, Postfach, 8047 Zürich  
 T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 06  
[info@zfv.ch](mailto:info@zfv.ch)

898-495



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 gehören u.a.:

- 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, umsetzungstarke 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 [rob.brujistens@dotint.com](mailto:rob.brujistens@dotint.com) oder an Beatenberg Tourismus, Vorstand, Postfach 162, 3803 Beatenberg.



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 Einkäufe und Bestellungen selbständig, organisieren Events und die Arbeitseinsätze.

#### Ihre Fähigkeiten

Sie sind sehr kommunikativ und aufgestellt und haben Freude am Umgang mit Gästen. Ihr Auftreten 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@logenburgbergbahnen.ch](mailto:manuel.aeschbacher@logenburgbergbahnen.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 langjähriger 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 hektischen Servicezeiten.

#### Restaurationsfachmann/frau 100%

Langjährige Erfahrung in gehobener Gastronomie. Abgeschlossene Berufsschule, fließende Deutsche- & Englische Sprachgewandtheit, mündlich und schriftlich, Holländische Sprachkenntnisse von Vorteil.

#### Bartender 100%

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

Es erwarten 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. [stephanie.radecke@resortwalensee.ch](mailto:stephanie.radecke@resortwalensee.ch)



**Resort Walensee**  
\*\*\*\*\*  
Hotel - Restaurant - Bar - Wellness  
Gostenstrasse 20, CH-8882 Untererzen  
[www.resortwalensee.ch](http://www.resortwalensee.ch)  
+41 31 375 55 50

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

### Koch/Cuoco m/w

Per il nostro Ristorante italiano für unser italienisches Restaurant mit exklusivem Party-service.

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

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.ristoratedario.ch](http://www.ristorantedario.ch)  
restaurantdario@vtxmail.ch

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

## Tourismus/Deutsche Schweiz



Cat Aviation AG ist seit über 20 Jahren im internationalen Flugbusiness 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 taillose 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 verantwortungsvolle Stelle an. Neben den unregelmässigen Arbeitseinsätzen schätzen Sie die Zusammenarbeit in einem dynamischen, kleinen Team.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie uns bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen per Post oder Mail an die untenstehende Adresse. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme und heißen Sie an Bord herzlich willkommen!

### 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](mailto:ruckstuhl@cat-aviation.com) [www.cat-aviation.com](http://www.cat-aviation.com)

875-5022



GastroSuisse ist der führende nationale Verband für Hotellerie und Restauration. Rund 21 000 Mitglieder (Hotels, Pensionen, Gasthäuser, Restaurants und Cafés), organisiert in 26 Kantonalsektionen, gehören dem grössten gastronomischen 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 Geschäftswerkehr des Verbandes nach aussen
- Organisation von Firmenanjlässen
- Organisation und Geschäftsvorbereitung sowie Protokollierung und Nachbearbeitung von Sitzungen und Konferenzen der Verbandsräte
- Selbstständige Erstellung von Präsentationen
- Beteiligung des Internetauftrittes der Direktion
- Kompetente Ansprechperson in unserem Sekretariatspool
- Erarbeitung strategischer und betriebswirtschaftlicher Grundlagen 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 gesammelt? 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](mailto:personal@gastrosuisse.ch)

Besuchen Sie unsere informative Homepage unter: [www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch)

875-5039

### 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%  
etw. direkt an Hotelfachschule

KÜCHE  
m/w, 60–100%

HOUSEKEEPING  
w, 60–100%

SERVICE  
m/w, 60–100%

ALLROUNDER  
m/w, 60–100%

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

L'AUBERGE POSTFACH 4901 LANGENTHAL  
INFO @ AUBERGE-LANGENTHAL.CH  
WWW.AUBERGE-LANGENTHAL.CH

876-5039

**Stellenangebote** TAIVA TAO

**SwissDeluxeHotels.com**  
Committed to quality and individuality

**CARLTON HOTEL**  
ST. MORITZ

Das luxuriöse und einzigartige Fünfsternehäus, 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)

**Commiss 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 flüssig Deutsch und Englisch – dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung.

Es erwartet Sie eine äußerst vielseitige und Stelle in einem der exklusivsten Fünfsternehäuser der Schweiz.

Via J. Badrutt 11 . 7500 St. Moritz  
Tel. 081 836 70 17 . Fax 081 836 70 01  
[www.carlton-stmoritz.ch](http://www.carlton-stmoritz.ch) . [hr@carlton-stmoritz.ch](mailto:hr@carlton-stmoritz.ch)

**The Leading Small Hotels of the World**  
Swiss Deluxe Hotels

**CARLTON HOTEL**  
ST. MORITZ

Das luxuriöse und einzigartige Fünfsternehäus, 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 flüssig 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 Fünfsternehäuser der Schweiz.

Via J. Badrutt 11 . 7500 St. Moritz  
Tel. 081 836 70 17 . Fax 081 836 70 01  
[www.carlton-stmoritz.ch](http://www.carlton-stmoritz.ch) . [hr@carlton-stmoritz.ch](mailto:hr@carlton-stmoritz.ch)

**The Leading Small Hotels of the World**  
Swiss Deluxe Hotels

**Die 39 exklusivsten Luxushotels der Schweiz**

**Marché de l'emploi**

[www.swissdeluxehotels.com](http://www.swissdeluxehotels.com)

**GRÄCHEN**  
BURGERBETRIEBE

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

Für die kommende Wintersaison suchen wir in unseren Bergrestaurants zur Ergänzung unseres Teams eine/n

- **Köche w/m**
- **Serviceangestellte/n**
- **Restaurationsfachfrau/-mann**
- **Barman/Barmaid**

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

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

Burgergemeinde Grächen  
Herr Beat Amstutz  
3925 Grächen

Tel.: +41 (0)27 955 60 20  
Mail: beat.amstutz@graechen.ch

**KANTONSSPITAL URI**

Auf Mitte Dezember 2010 oder nach Vereinbarung suchen wir in einer Vollzeitanstellung (mit anteilmässigen Wochenenddiensten) eine Köchin/einen Koch oder eine Diätköchin/einen Diätkoch

Als unsere neue Mitarbeiterin/unser neuer Mitarbeiter sind Sie zusammen mit weiteren Berufsleuten mitverantwortlich für eine abwechslungsreiche und schmackhafte Zubereitung verschiedener 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)

 Kategorie: Unikat

# 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 gefragt. Im ehemaligen Zisterzienserklöster 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)

8725-5004

HOTEL KREUZ LENK



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

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 neuzeitliche Anstellung in einem interessanten Umfeld.

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

Anschrift:  
Hotel Lenk  
Aegerlenstrasse 1, 3775 Lenk i. S.  
Tel. 033 733 13 87 / [www.kreuzlenk.ch](http://www.kreuzlenk.ch)  
[r.stettler@kreuzlenk.ch](mailto: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 Persönlichkeit vor, die unserem jungen Team kompetent vorsteht.  
Sie überzeugen uns durch Ihr Organisationstalent und die Liebe zum Detail. Sie sind verkaufsorientiert, 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.

 **GASTHOF**  
**ROSSLI**  
**ZUZWIL**

Hotelsuisse  
hotelsuisse.ch

Hotel Rossili  
9524 Zuzwil, bei Wil  
Tel. 071 944 11 33  
[www.roessli-zuzwil.ch](http://www.roessli-zuzwil.ch)

Die Tische sind gedeckt. Das Ambiente lädt zum Verweilen ein.  
Unser **Ristorante LA CANTINELLA** ist für die italienischen Momente im Leben geschaffen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir **per 1. November 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 an folgende Adresse:

Hotel Belair  
Herr Gianpiero Alimone (Küchenchef) oder  
Herr Peter K. Jörg  
Alte Winterthurerstrasse 16  
8304 Wallisellen-Zürich

Tel. +41 44 839 55 55  
[www.belair-hotel.ch](http://www.belair-hotel.ch)  
[info@belair-hotel.ch](mailto:info@belair-hotel.ch)

In Mitten einer zauberhaften Berglandschaft befindet sich unser 4 Sterne Superior Ferienhotel mit 88 Betten. Der gastronomische Bereich umfasst drei Restaurants mit vielseitigem Speiseangebot und für das vitale Wohlbefinden

steht ein attraktives Wellness-Center zur Verfügung.
Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für die Wintersaison noch folgende Mitarbeiter/innen in Saison- oder Jahresstellung:
<b>EMPFANG:</b> <b>Réceptionist (m/w) mit Erfahrung Praktikant Réception und Hotelbar (m/w)</b>
<b>SERVICE:</b> <b>Servicefachangestellte (m/w) Servicepraktikantinnen (m/w)</b>
<b>KÜCHE:</b> <b>Cuisinier de cuisine (m/w)</b>

# GASTROSUISSE

**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 Frischprodukte? Kennen Sie das Sortiment in der Gastronomie/Großhandel oder eine Restaurantküche nicht nur von der Kundenseite her? Können Sie organisationen, beobachten und kontakten?

Sind Sie gerne unterwegs? Haben Sie eine Affinität zu Lebensmitteln, zur professionellen Gastronomie, zum Handel? Wenn Sie bisher mindestens dreimal „ja“ gesagt haben, dann könnte Sie diese Aufgabe interessieren. Wir sind von einem grosseren, 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 MitarbeiterInnen sich im Innen- und Außen Dienst um die Kunden kümmern. Selbstverständlich geht es immer um beste Produkte zu besten Konditionen. Doch läuft die langfristige Profilierung über den Service: Hier entsteht Vertrauen in die Produkte. Es geht also nicht in erster Linie um das Verkaufen, sondern um beste Dienstleistung, Tempo, um tragfähige Beziehungen und darum, den Kundenwunsch immer in den Mittelpunkt zu stellen. Selbstver-

ständlich 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 Controlling sicher zu stellen, sowie Verkaufs- und Marketingmassnahmen zu initiieren und umzusetzen.

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 beschäftigt haben. Hier haben Sie die Möglichkeit, Führungs- und Fachverantwortung für einen eigenen Bereich zu übernehmen. Sprachenkenntnisse in D, F sowie gute IT-Anwenderkennisse. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Kontakt: Eric Kuhn  
René Barnett

Jörg Lienert AG  
Unternehmensberatung  
in Personalaffären  
Hirschaumstrasse 15, Postfach  
CH-6002 Luzern  
Telefon 041 227 80 30  
luzern@jorg-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](http://www.hoteljob.ch) den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen.

Viel Erfolg bei der Suche!

## Direktion/Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurant Manager	Region Zürich	J19240
Hoteldirektor/in (w) Ägypten	International	J19259
Restaurant Manager	Region Zürich	J19251
Betriebsassistent	Region Bern	J19900
Vizedirektor	Region Bern	J19905
Hotellbereichsleiter	Region Bern	J19893
Pächter	Region Bern	J19912

## Verkauf/Marketing

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 (SOAG)	J19266
Sales & Account Manager	Region Zürich	J20242

## Kaufmännisch / Finanzen / HR / IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Personalleiter/in	Region Zürich	J19764
Direktionssekretär/in	Region Zürich	J19937

## Réception / Front Office

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	J19774
Crew Purser - MS Amadea	International	J19870
Nachtportier 60%	Region Basel	J17060
Réceptionnistin	Region Graubünden	J19891
Front Office Manager	Region Bern	J19903
Guest Relations Manager	Region Bern	J19904
Night auditor	Region Bern	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
Praktikant/in Rezeption	Region Bern	J19736
Night Audit Teilzeit 20%	Region Zürich	J19745
Réceptionist	Region Zürich	J19748
Réceptionist/in	Region Zürich	J19752

## Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Cluster Sales Manager Leisure	Region Zürich	J20250

## Food & Beverage

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

## Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sous Chef	Region Zentralschweiz	J19938
Jungkoch	Region Bern	J19902
Däckoch	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	Region Zürich	J19885
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	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)	International	J19771
Commis de Cuisine	Region Bern	J19762
Sous-chef	Region Zürich	J20271
Commis pâtissier	Region Freiburg	J19739
Commis de cuisine	Region Zürich	J19768
Chef pâtissier	Region Freiburg	J19889
Chef de partie	Region Freiburg	J19887
Chef de partie	Region Bern	J19887
Bäcker/Konditor	Region Bern	J19896
Chef de partie	Region Bern	J19898
Koch für temporären Einsatz	Region Bern	J19899

## Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicemitarbeiter/in	Region Bern	J19895
Anlassleiter-Bankettservice	Region Zürich	J19936
RestauranteleiterIn	Region Zürich	J19941
ServicemitarbeiterIn (vorwiegend Tagesdienst)	Region Zürich	J19939
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J19749
Servicefachangestellte/r	Region Bern	J19894
Restaurantmanager Assistant/in (England)	International	J20244
Service mitarbeiter	Region Basel	J19946
Praktikant/in Service	Region Bern	J19735
Restauranteleiter/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
Service mitarbeiter	Region Bern	J19872
Commis de rang	Tessin	J20255
Commis de rang (England-Sussex)	International	J19888
Servicefachangestellte/r	Region Bern	J20257
Service mitarbeiter/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
Restauranteleiter/in	Region Graubünden	J19755
Gastgeber/in	Region Zürich	J19823
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
Service mitarbeiter/in	Region Zürich	J20269
Demi-chef de rang (England-Sussex)	International	J19933
Chef de partie	Region Graubünden	J19934
Service-Mitarbeiter	Region Zürich	J20270
Chef de service	Region Zürich	J19876

## Bar/Events/Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Seminar und Kongress Koordinatorin	Region Zürich	J19753
Anlasskoordinator/in	Region Mittelland (SOAG)	J20252
Eventleiter/in Catering Services	Region Bern	J20253
Bankettmanager	Region Bern	J19907
Convention Manager	Region Zürich	J19886
Barmitarbeiterin	Region Zürich	J19921
Bardame/Barman	Region Bern	J19763
Barmitarbeiterin	Region Graubünden	J20260
Reservationsmitarbeiter	Region Zürich	J19747

# 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 den 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 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?

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



SONNMATT  
LUZERN  
KURHOTEL  
RESIDENZ  
PRIVATKLINIK

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

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 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.sonnamm.ch

Adecco Hotel & Catering  
better work, better life

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

0800 880 830

adecco.ch

### Hotel Taverne zur Linde 9220 Bischofszell TG

Wir sind ein lebhafter Betrieb im Herzen des Rosenstädchens und suchen per sofort oder nach Übereinkunft

fröhliche, flinke

### Serviceangestellte

Englisch- oder Französischkenntnisse von Vorteil. Schichtbetrieb

sowie

### 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 Aebi, Tel. 079 697 08 66  
www.hotel-linde.cc

8745-5009

Wir suchen per 1. Dezember 2010  
eine freundliche, junge

### Service-Mitarbeiterin

Haben Sie Freude an einem gepflegten Wein und À-la-carte-Service, schätzen ein familiäres, junges Team und möchten gerne jedes zweite Wochenende 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

**FELD**  
HOTEL · RESTAURANT

8748-5012

# GASTRO SUISSE

GastroSuisse ist der führende nationale Verband für Hotellerie und Restauration. Rund 21'000 Mitglieder (Hotels, Pensionen, Gastrohäuser, 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
- Mitarbeiter 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
- Flexible 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](http://www.gastrosuisse.ch)

### Suisse romande

### Nendaz Tourisme

**NENDAZ**  
MONT-ÉVÉZ

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.

#### Vos domaines de responsabilité

- Gestion de l'administration de Nendaz Tourisme
- 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 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

#### Votre profil

- 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 maîtrise 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

8762-5021



**Casa Berno**  
ASCONA

**Für die Sommersaison 2011**

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

**Empfang:** Als Réceptionist/in (D/F/E) betreuen Sie unsere vielen Stammgäste professionell und charmant oder sammeln 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)

**Housekeeping:** Als Hotelfachassistentin unterstützen Sie unsere Hausdame beim tagelosen 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

Member of swiss golf hotels

## International

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

- Geschäftsführung
- 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 8818-4936 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, Bollerwegstrasse 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](http://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	Region Basel	J19948
Teamleiterin Housekeeping	Region Basel	J19920
Generalgouvernante	Region Graubünden	J19919

### Diverses

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

### Lehrstellen/Praktikum

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 hotellerie	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
B1414	Administration	45	CH	per sofort	D F E ES
B373	Arbeit im Gastro.Bereich	20	CH	per sofort	D F
B739	Chef de Bar, Bankett, Events	49	CH	per sofort	D E ES
B1442	Chef de Bar/Chef de Service	30	CH	per sofort	D E
B275	Eventkoordinator / Marketingassistentin	28	CH	per sofort	D F E ES
B1452	Geschäftsleitung/ stv. Geschäftsleitung/ F&B	43	CH	per sofort	D F E
B180	Housekeeping	31	CH	per sofort	D
B1374	Küchenchef	52	CH	per sofort	D F E E
B731	Küchenchef	42	DE	per sofort	D F E
B1395	Kuechenchef/Chef de Cuisine	57	CH	per sofort	D F E
B1206	Marketing	34	CH	per sofort	D F E ES
B752	Nachtportier	58	CH	per sofort	D F E
B1388	Night Auditor, Kfm. Sachbearbeiter	45	DE	per sofort	D
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	44	DE	per sofort	D E
B1443	Projektleitung	51	CH	per sofort	D F E
B970	Réception/Housekeeping	35	CH	per sofort	D F B
B1463	Receptionistin / Allrounder	25	CH	per sofort	D F B
B354	Restaurantass./Empfangsass./Bankettass./Meetingassistentin	24	DE	per sofort	D F E TR
B1465	Service	32	CH	per sofort	D F E
B1148	Servicefachangestellte	26	CH	per sofort	D

1 Referenznummer - Numéro des candidats

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

3 Alter - Age

4 Nationalität - Nationalité

5 Eintrittsdatum - Date d'entrée

6 Sprachenkenntnisse - Connaissances linguistiques

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](http://www.swisshotels.com)

## HESSEr

Unternehmensberatung  
für Hotellerie & Restauration  
seit 35 Jahren

Sie haben einen Betrieb  
zu verkaufen – zu vermieten  
oder Sie suchen einen Betrieb?

Wir sind die Drehscheibe  
für interessante Betriebe –  
teilen Sie uns Ihre  
Anforderungskriterien mit.

\*\*\*

Wir sind auch die Spezialisten 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](mailto:hesser@bluewin.ch)

5072-2815

IVAR & FRAVI

Human Resources - Treuhand - Consulting

Wir verkaufen im Auftrag unserer Mandantin  
**EIN SKI- UND WANDERGEIET IN DEN  
FIDERISER HEUBERGEN, AM FUSSE DES  
MATTLISHORNS MIT**

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

zwei Wohnhäusern

drei Skiliften

über 145'000 m<sup>2</sup> Land

vier Bergquellen

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

Sind Sie interessiert?

Gerne senden wir Ihnen die Verkaufsdokumentation. Wir garantieren  
Ihnen absolute Diskretion. Weitere Informationen zu den Berghäusern  
finden Sie auf der Homepage [www.heuberge.ch](http://www.heuberge.ch).

Gion Fravi  
Riedstrasse 8 • 8908 Hedingen • Tel. 044 760 52 18  
Veia Granda 1H • 7440 Andeer • Tel. 081 630 72 08  
[info@fravivundfravi.ch](mailto:info@fravivundfravi.ch) • [www.fravivundfravi.ch](http://www.fravivundfravi.ch)

Mitglied TREUHAND | SUISSE

8222-4802

## Zu verpachten in Lugano

### 2-Sterne-HOTEL Garni

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

8518-4858

## 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!

Lietreu 031 990 99 00  
[www.lietreu.ch](http://www.lietreu.ch)

858-616

## Durchblick

Nachdiplomstudium  
HF Hotelmanagement

www.hotelleriesuisse.ch/hnds  
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01  
[weiterbildung@hotelleriesuisse.ch](mailto:weiterbildung@hotelleriesuisse.ch)

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

## Anzeigen

Komplettes Restaurant-  
Betriebsinventar  
zu verkaufen.

Interesse? Melden Sie sich bei  
R. Wöhrli 071 354 83 83

8720-5000

Ideal für Ausstattung von Hotelzimmer  
oder Restaurant

## Bilderreihe

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

Bilder zu sehen unter:  
[www.acpartner.ch/WP/Pepperwood.html](http://www.acpartner.ch/WP/Pepperwood.html)

ac& hotel ag  
telefon 041 4 197 197  
[mail@acpartner.ch](mailto:mail@acpartner.ch)

856-334

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

Alle Netzwerkpartner unter:  
[www.hotelleriesuisse.ch](http://www.hotelleriesuisse.ch) Rubrik Beratung «Beraternetzwerk»

CURAVIVA.CH hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association