

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

Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich



Aktuell über 1.100 Hotel-
und Gastronomiejobs
in der Schweiz.

Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH



Wo Experten sich treffen!
Wissen, was in der
Schweizer Reisebranche
läuft!
www.travelindustryclub.ch

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

Der Weg
zum Ziel...

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

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 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, Täuschungen 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 unveruschuldeten 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 schadensersatzpflichtig.

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 zugestrichen auf Unternehmer/innen und Kader aus Hotellerie und Gastronomie. Modular 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.

Führungsfrau/-mann FA

Lehrgang Leadership, 5 Module: Selbstkenntnis, Selbstmanagement, Teamführung, Kommunikation, Informations- und 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
Alle Infos unter www.hoteleriesuisse.ch/weiterbildung

KOPAS-Ausbildung:

2010:	2011:
07.12.2010, Bern	24.03.2011, Luzern
	24.08.2011, Basel
	30.11.2011, Gwatt

reception@hoteleriesuisse.ch, 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

Infos und Unterlagen

hotelleriesuisse Weiterbildung, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 43 01,

Telefax 031 370 42 62, www.hoteleriesuisse.ch/weiterbildung – weiterbildung@hoteleriesuisse.ch



IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

htr hotel revue – stellen revue / marché d'emploi
– immobilienrevue / marché immobilier

Der Stellen- und Immobilienmarkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

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

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Édition et rédaction:

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

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

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

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

Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.hoteljob.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/quadrif CHF 2.10
– Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10
– Kaderkennung / rubriques cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrif 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 / petites annonces

– Immobilien / Immobilier – Kleinanzeigen / petites annonces CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10

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

Termine

Ausgabe / Numéro	Nr. 41/2010	Nr. 42/2010
– Erscheint / Parution	14. 10. 2010	21. 10. 2010
– Anzeigenchluss / Délai	11. 10. 2010	18. 10. 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: Verkauft 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 Pflegegewerbebereich 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 Senioren 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 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.

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 Gesamtunternehmen 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

Tel. 0041 (0)33 736 36 36

E-Mail: bewerbung@lenkerhof.ch www.lenkerhof.ch

8715-499



Die Gastronomiegruppe



Tropenhaus Frutigen ist eine junge, innovative und rasch wachsende Unternehmung. Mit starken Partnern ist es gelungen, eine einmalige Idee zu verwirklichen und eine einzigartige Positionierung mit der Zucht von Stör und der Produktion von Kaviar sowie von tropischen Früchten/Gemüsen, 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 Terrasse und Esturgeon, Event – Bankett) und aktive Mitarbeit in bereichsübergreifenden Projekten. Im Fokus steht die Weiterentwicklung der Dienstleistungen und des Angebots unter der Berücksichtigung von Nachhaltigkeit und Ökologie.

Für diese anspruchsvolle Aufgabe suchen wir eine Person mit einem breiten gastronomischen Wissen sowie adäquater Aus-/Weiterbildung in Aufgabenbereiche. Sie verfügen über einen entsprechenden Abschluss zur Führung gastronomischer Betriebe. Ihr ganzheitliches Denken und Ihre Kommunikationsfähigkeit ermöglichen Ihnen, sich souverän innerhalb eines breiten Spektrums an Anspruchsgrenzen zu bewegen. Sie kommunizieren sicher in Deutsch, Französisch und Englisch.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre Bewerbung an Tropenhaus Frutigen
Beat Schmidt, Geschäftsführer
Postfach 14
3714 Frutigen
beat.schmidt@tropenhaus-frutigen.ch

0750-5027

Lenzerheide -Valbella

Ein Hotel ist immer nur so gut wie seine Mitarbeiter! Wir sind bestrebt, die BESTEN Mitarbeiter für unser Suitehotel 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 erfahrenen

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

www.panoramahotels.com

0750-5014

Die Gastronomiegruppe

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

Psychiatrie heute

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 Beratungsbüros. Ebenfalls zu den KPD gehören die Wohnheime Windspiel und Wägwieler 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 Wäscherei die Wäschevergossung für die gesamten Psychiatrischen Dienste sicher. Als ausgewiesene Fachperson sind Sie zudem für die Ausbildung der Lehrlinge und Lehrfrüchte 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 fortgeschrittenen 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: Kantionale Psychiatrische Dienste Basel-Landschaft, Personalndienst, Bientalstrasse 7, 4410 Liestal, Telefon 061 927 70 11, www.kpd.ch.

8719-499

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 Halbpensions-restaurant mit 200 Sitzplätzen, 1 A-la-carte-Restaurant mit urigem Charme und 56 Sitzplätzen, 1 Hallenbad mit Lounge-Charakter und grossen Kamin, 1 Käse-Chefet und 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 Restaurationleitung (m/w)
 - Barchef (m/w)

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

bethanien

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

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)

HOF MARAN

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 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
www.hofmaran.ch

Arosa

879-5028

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

Adecco Hotel & Catering better work, better life

Aarau – Basel – Bern – Genève –
St. Gallen – Luzern – Lausanne – Zürich
0800 880 830 adeco.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 Personalndienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

Fülestrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 26
info@zfv.ch

Die Betagzentren 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 Herdswand 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 Herdswand 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 Betagzentren Emmen AG beitragen wollen, dann lernen wir Sie gern 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:
Betagzentren Emmen AG, Edith Lüthi, HR-Abteilung, Oberhofstrasse 23, 6020 Emmenbrücke

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

LE VIEUX MANOIR

Im Le Vieux Manoir, dem
Top-Hotel direkt am Murten-
see, ist vieles unverhüllt
neu, vieles ganz antik und
alles ganz aussergewöhnlich.



Sie lieben die Vielseitigkeit eines kleinen Hauses und den Anspruch einer 5* Klientele. Durch Ihr Fachwissen möchten Sie zum Aufbau und der Neupositionierung unseres Landhauses in der führenden Schweizer Hotellerie beitragen.

1. HAUSDAME (D, F, E)

Nebst der Leitung und Organisation Ihres Bereiches unterstützen Sie als Hands-on Hausdame zusammen mit der 2. Hausdame tatkräftig Ihr 8-köpfiges Housekeeping-Team, Erfahrung aus der 5*-Hotellerie, hohes Qualitätswissen und ein Auge für Details gehören zu Ihren Stärken.

RESTAURANTLEITER (D, F, E)

Sie leiten das Restaurant Juna, den Raum- und Bankettservice. Als herzlicher Gästeber übertreffen Sie die Ansprüche unserer anspruchsvollen Gäste jeden Tag aufs Neue. Zu Ihrer Erfahrung in 5* Hotels bringen Sie Organisationstalent, Führungsqualität und niveauvolles Auftreten mit.

F&B ASSISTENT (D, F, E)

Ihnen obliegt die Planung und Führung des F&B-Bereiches sowie die Mitgestaltung unseres Verkaufsangebotes. Mit Freude unterstützen 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 obliegt die Organisation und Führung des gesamten Front Office-Bereiches sowie die aktive Förderung des Zimmerverkaufs. Zielorientiert und mit exakter Arbeitsweise führen und fördern Sie Ihr Team, bestehend aus 8 Mitarbeitern.

Wir bieten Ihnen eine vielseitige und entwicklungsfhige 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 & Château Hotel Le Vieux Manoir 3280 Murten-Meyrin
Tel 026 678 61 66 hummanresources@vieuxmanoir.ch www.vieuxmanoir.ch

879-5024



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 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@loggenburgbergbahnen.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@resortwälensee.ch



Resort Wälensee

Hotel - Restaurant - Bar - Wellness
Gostenstrasse 20, CH-8882 Untererzen
www.resortwälensee.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 hausgemachter Pasta und Dolce sowie täglich 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 www.cat-aviation.com

875-5022



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 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 Geschäftsvorverkehr des Verbandes nach aussen
- Organisation von Firmenanjlässen
- Organisation und Geschäftsvorbereitung sowie Protokollierung und Nachbearbeitung von Sitzungen und Konferenzen der Verbandsgremien
- 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

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

875-5039



HOTEL & RESTAURANT
GRAUHOLZ

A1 - Hotel Restaurant Grauholz AG, CH-3063 Ittigen/Bern

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

Was erwarten Sie? Ein junges, motiviertes, humorvolles Power-Team, zeitgemäss 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 Hotelhandelschule
- Mehrjährige Erfahrung als Rezeptionist/in
- Gepflegtes Auftreten, offene/r und herzlicher/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

875-5022

L' A U B E R G E

L A N G E N T H A L

H O T E L R E S T A U R A N T S E M I N A R

Zur Führung des Betriebs suchen wir Mitarbeiterin 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.

Reception
m/w, 100%
etw. direkt an Hotelfachschule

KÜCHE
m/w, 60 - 100%

HOUSEKEEPING
w, 60 - 100%

SERVICE
m/w, 60 - 100%

ALLROUND
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

875-5039



Stellenangebote TAIVA TAO

SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi



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)

WINTER STAFF

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 Fünfsternehötel 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 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 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 Fünfsternehötel 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 Leading Small Hotels
of the World*

GRÄCHEN
BÜRGERBETRIEBE

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.

Bürgergemeinde Grächen
Herr Beat Amstutz
3925 Grächen
Tel.: +41 (0)27 955 60 20
Mail: beat.amstutz@graechen.ch

8749-4992

KANTONSPITAL URI

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

8718-4992

Kloster Kappel
Seminarhotel und Bildungshaus

Das erfolgreiche Seminarhotel ist ein Ort der Begegnung und des Austauschs, des Lernens und der Inspiration. Es wird von der evangelisch-reformierten Landeskirche des Kantons Zürich getragen. 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)

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

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

8749-001

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 servitorenorientiert, führungsstark und verfügen über Fachkompetenz.

Servicefachangestellte

für den gepflegten A-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 Hollensteiner gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte zu Ihrem neuen Job.

Hotel Rossli
Zuzwil, bei Wil
Tel. 071 944 11 33
www.rossli-zuzwil.ch

GastroSuisse ist der führende nationale Verband für Hotellerie und Restauration. Rund 21'000 Mitglieder (Hotels, Pensionen, Gaströste, 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 eine/n

Sachbearbeiter/in Weiterbildung 100%

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören:

- 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-Unternehmerrausbildung
- Mittelfristig ist die Übernahme gewisser Trainings geplant

Ihr Profil beinhaltet:

- 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
- Interesse an der beruflichen Aus- und Weiterbildung
- Gute EDV-Kenntnisse (MS-Office, Auftragsbewirtschaftungsprogramme)
- Flair für Informatikfragen auf Anwenderebene (Optimierung der Abläufe, Mitarbeit in entsprechendem Projekt)
- Ausgeprägte Dienstleistungsorientierung

Wir suchen ein ausgesprochenes Organisationstalent, welches über eine exakte und zuverlässige Arbeitsweise verfügt und sich gewohnt ist – nach einer sorgfältigen Einführungsphase – selbstständig zu arbeiten. Ihr prozessorientiertes Denken ist ausgewiesen. Ihr selbstsicheres Auftreten sowie die gute Umgangsformen runden Ihr Profil ab. Bei uns erwarten Sie eine spannende und vielseitige 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

8724-5003

GASTRO SUISSE

GastroSuisse ist der führende nationale Verband für Hotellerie und Restauration. Rund 21'000 Mitglieder (Hotels, Pensionen, Gaströste, 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 eine/n

Sachbearbeiter/in Weiterbildung 100%

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören:

- 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-Unternehmerrausbildung
- Mittelfristig ist die Übernahme gewisser Trainings geplant

Ihr Profil beinhaltet:

- 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
- Interesse an der beruflichen Aus- und Weiterbildung
- Gute EDV-Kenntnisse (MS-Office, Auftragsbewirtschaftungsprogramme)
- Flair für Informatikfragen auf Anwenderebene (Optimierung der Abläufe, Mitarbeit in entsprechendem Projekt)
- Ausgeprägte Dienstleistungsorientierung

Wir suchen ein ausgesprochenes Organisationstalent, welches über eine exakte und zuverlässige Arbeitsweise verfügt und sich gewohnt ist – nach einer sorgfältigen Einführungsphase – selbstständig zu arbeiten. Ihr prozessorientiertes Denken ist ausgewiesen. Ihr selbstsicheres Auftreten sowie die gute Umgangsformen runden Ihr Profil ab. Bei uns erwarten Sie eine spannende und vielseitige 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

8724-5003

BELAIR

LA CANTINELLA
RISTORANTE

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 Almone (Küchenchef) oder
Herr Peter K. Jörg
Alte Winterthurerstrasse 16
8304 Wallisellen-Zürich

8750-512

ROMANTIK HOTEL BEAU-SITE
★★★

In Mitten einer zaubernden Ferienlandschaft 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:

EMPFANG: **Receptionist (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 Verantwortung 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

Tel. 027 - 958 1560

Fax 027 - 958 1565

info@beausite.org

www.beausite.org

**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 organisieren, beobachten und kontaktieren?

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 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 Außenverstand 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 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. Selbster-

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, Preisrechnung, 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. Sprachkenntnisse in D, F sowie gute IT-Anwenderkennisse. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Kontakt: Eric Kuhn

René Barnett

Jörg Lienert AG

Unternehmensberatung

in Personalfragen

Hirschnatstrasse 15, Postfach

CH-6002 Luzern

Telefon 041 227 80 30

luzern@jorg-lienert.ch

8711-4992

JÖRG LIENERT

SELEKTION OF FACH-
UND FÜHRUNGSKRÄFTEN



8711-4992

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!

Direktion/Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurant Manager	Region Zürich	J19240
Hoteldirektor/in (w) Ägypten	International	J20259
Restaurant Manager	Region Zürich	J20251
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)	J20266
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
Nachtporier 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
Réceptionist/in	Region Graubünden	J19932
Guest Relations Agent	Region Zürich	J19942
Réceptionist/in	Region Genf	J19947
Receptionist/in	Region Bern	J20243
Receptionist/in	Region Bern	J19956
Réceptionist/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	J19897
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
RestaurantleiterIn	Region Zürich	J19941
ServicemitarbeiterIn (vorwiegend Tagesdienst)	Region Zürich	J19939
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J19749
Servicefachangestellte/r	Region Bern	J19894
Restaurantmanager Assistant/in (England)	International	J20244
Servicemitarbeiter	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
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
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
Servicemitarbeiter/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. Jakobstrasse 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 sowie 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

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
- 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

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

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

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

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 40 / 7. Oktober 2010



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



HESSE

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

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 Berggästhäusern mit über 50 Gastzimmern
und insgesamt mehr als 200 Betten

zwei Wohnhäusern

drei Skiliften

über 145'000 m² 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.

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

Mitglied TREUHAND | SUISSE

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.

Sachwertanlage stattlicher Landgasthof

Zu verkaufen nach Vereinbarung

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



Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Anzeigen

Komplettes Restaurant- Betriebsinventar zu verkaufen.

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

ideal für Ausstattung von Hotelzimmern
oder Restaurant

Bilderreihe

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

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

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

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

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

CURAVIVA.CH hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association