

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2010)
Heft: 41

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. 41 / 14. Oktober 2010

Der grösste Stellenmarkt der Branche

Le principal marché de l'emploi
de la branche

Jobs online
www.luzern-hotels.ch

HOTEL CAREER
Aktuell über 1.100 Hotel- und Gastronomiejobs in der Schweiz.
Besuchen Sie WWW.HOTEL-CAREER.CH

www.hotelleriesuisse.ch
Unser Beraternetzwerk – Ihr Erfolg
Auf unserer Website unter: Rubrik Beratung «Beraternetzwerk»

CURAVIVA.CH
hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

www.gastrojob.ch
Topjobs und Gastroprofis – ganze Schweiz
GastroJob
Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-6
Deutsche Schweiz	5-9
Suisse romande	11
Svizzera italiana	11
International/Marché international	11
Stellengesuche/Demandes d'emploi	-
Immobilien	13

Weiterbildung

Weiterbildung bringt «Sauerstoff» ins Unternehmen!

Wie kann Weiterbildung den Unternehmen unmittelbar nützen?



Alain D. Bollat

Lernprojekte



ROLF WIDMER
GESCHÄFTSFÜHRER UND
PARTNER VON TUNE
MANAGEMENT & TUNING AG

Wer den liebe Gott bestrafen will, dem schenkt er sieben erfolgreiche Jahre, sagt der Volksmund. Erfolgreiche Jahre für ein Unternehmen sind immer auch Lebensabschnitte für die Schlüsselpersonen, die ihr Herzblut und ihre Energie in das Unternehmen gesteckt haben. Nach Jahren erfolgreichen Schaffens steht nicht nur das Unternehmen, sondern auch die Schlüsselpersonen selber an einem anderen Ort. Sie können jetzt andere Interessen, andere Lebensperspektiven haben.

Vom Talent zur Schlüsselperson

Wenn Sie für Ihr Unternehmen voraus schauen, fragen Sie: Welche neuen Impulse braucht unser Unternehmen und welche sind die künftigen Schlüsselpersonen? In

solchen Momenten geht der Blick auf die Talente im Unternehmen, die am meisten bewegen. In unserer Branche sind das die mitreissenden Teamleiter, die in der Regel das Handwerk von Grund auf gelernt haben. Jetzt stellt sich die nächste Frage: Wer von diesen Talenten hat neben zupackender Energie längerfristig auch die Fähigkeit und das Bauchgefühl, Entscheidungen aus unternehmerischer Perspektive zu treffen und umzusetzen?

Zur gezielten Förderung solcher Talente gehört auch eine fundierte unternehmerische Ausbildung. Für unsere Branche bietet sich hier das Nachdiplomstudium NDS HF Hotelmanagement («Unternehmerseminar») an. Was bringt eine solche Weiterbildung? Den Teilnehmern Erfahrungsaustausch mit Talenten aus anderen Betrieben,

aktuellstes Management-Know-how, umfassendes unternehmerische Denken und nicht zuletzt Zeit für Reflexion, die im Alltag meist fehlt.

Konkretes Lernprojekt für Weiterbildung

Bringt dem Unternehmen eine solche Weiterbildung unmittelbar mehr als eine Bindung eines Talents an das eigene Unternehmen? Häufig leider nicht. Der Nutzen für das Unternehmen kann aber erheblich gesteigert werden: Geben Sie Ihrem Talent im Laufe der Weiterbildung den Auftrag, ein konkretes Projekt auszuarbeiten und umzusetzen. Aus unserer Erfahrung ist es sinnvoll, gesamunternehmerische Aufgaben erarbeiten und umsetzen zu lassen (etwa eine Zimmerrenovation, eine neue

F&B-Philosophie, ein Mitarbeitendenkonzept, ein Online-Marketingkonzept, usw.). Wichtig dabei ist aber, dass es sich um ein Projekt handelt, das dann auch wirklich umgesetzt werden kann.

Nutzen für die Unternehmung

Mit einem solchen Spezialauftrag wird Weiterbildung mehr als nur Incentive für den Teilnehmer. Es wird zum Pilotprojekt für eine unternehmerische Aufgabenstellung, und das Unternehmen erhält damit gleichzeitig Impulse und «Erfolgs-Sauerstoff» für die nächsten Jahre. Schauen Sie auf Ihre Unternehmensentwicklungsagenda: Welche Projekte bringen Ihr Unternehmen weiter? Welches eignet sich als Lernprojekt für welches Talent?

Alles für eine erfolgreiche Karriere! hoteljob.ch

htr hotel revue

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

**DER
PIZZAIOLO
KURS**

2010

TERMINE:
Blankenau
WEITERE
INFORMATIONEN?

HERBST: 20.09. bis 24.09.2010 Hotel Suisse
FHNW
CHF 990,- inkl. Diplom
www.gastrosuisse.ch
www.gastrosuisse.ch

GASTROSUISSE
5771-S184

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag, in kleiner Gruppe und Unterbringung in Einzelzimmern
Total SFR 790,-

Fragen Sie uns bezüglich langerer Kursdauer bzw. spezielle Kurse für den Tourismus.

Scuola Toscana
Via dei Benci, 23
50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 0039/055 244583
www.scuola-toscana.com



Durchblick

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

www.hoteliersuisse.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (031) 370 43 01
weiterbildung@hoteliersuisse.ch

hoteliersuisse
Swiss Hotel Association

Entdecken Sie den neuen hoteljob.ch – jetzt auch mit Aus- und Weiterbildung!

hoteljob.ch

LOGIN REGISTRIEREN KONTAKT DE FR IT

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



DIREKTION / GESCHÄFTSLEITUNG



MARKETING/VERKAUF/KV/IT



REISELEITUNG/ TOURISMUS

Direktion / Geschäftsführung	16
Marketing/Verkauf/KV/IT	14
Reiseleitung/ Tourismus	0
Reception/Reservation	35
F&B/Catering/Events	11
Küche	142
Service / Restauration	135
Hausratschaft	12
Beauty/Wellness/Fitness	2
Lehrstellen/ Praktikum	8
Diverses	9

Jobangebote
per sofort

4

Alle
Jobangebote

16

Jobangebote
per sofort

6

Alle
Jobangebote

14

Bewerber-
profile

1

hotels
online
www.luzern-hotel.ch

HOREGA
Personals & Kaderberatung

htr hotel revue

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

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

Anzeigen-Innenleistung / 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

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

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

- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue	CHF 1.60	4-farbig/quadrat CHF 2.10
- Stellenangebote / Demandes d'emploi	CHF 1.60	4-farbig/quadrat CHF 2.10
- Kadernubrik / rubrique cadres d'emplois	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
---	----------	---------------------------

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

Termine

- Ausgabe / Numéro

Nr. 42/2010

- Erscheint / Parution

21. 10. 2010

- Anzeigenschluss / Délai

18. 10. 2010

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emplois

Mo / Lu 12 Uhr

Nr. 43/2010

28. 10. 2010

25. 10. 2010

Nr. 44/2010

4. 11. 2010

1. 11. 2010

Anzeigenschluss / Délai

Liegenschaften- Rubriken / immobilier - rubrique Fr

Ve 12 Uhr

Nr. 45/2010

11. 11. 2010

8. 11. 2010

Doppelnummern
Numéros couplés

Nr. 27/28 / 8. 7. 2010

Nr. 29/30 / 22. 7. 2010

Nr. 50/51 / 16. 12. 2010

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

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

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

Zur Neueröffnung im April 2011 suchen wir eine/n

KÜCHENDIREKTOR/IN

Stellenantritt 1. Februar 2011

STELLENBESCHRIEBS

Direkt dem Geschäftsführer unterstellt / Verantwortung über 2 Hotels / Planung und Engineering des gesamten Food-Angebots / Führen von 2 Küchenbrigaden / Verantwortlich für Food-Einkauf von 2 Hotels

STELLENPROFIL

Eidg. dipl. Gastronomiekoch / GaultMillau-Erfahrung / Mehrjährige Tätigkeit als Küchenchef in 4- oder 5-Stern-Hotels / Erfahrung im Bankettbereich und in der Gourmet-Restaurierung / Führungs- und Motivationsqualitäten / Hohe Sozialkompetenz

Mehr Infos und weitere Jobangebote auf www.hotel-belvoir.ch



Das Hotel mit Seeblick für Mitarbeiter mit Weitblick.
Hotel Belvoir, Säumerstrasse 37, 8803 Rischlikon
Telefon +41 43 388 33 84, info@hotel-belvoir.ch



The Dolder Grand

Das Dolder Grand ist ein Luxushotel in Zürich.

Das Dolder Grand bietet den richtigen Rahmen für Menschen mit Sinn für Genuss, Exklusivität und Erholung: 173 luxuriöse Zimmer und Suiten, erlesene Gastronomie, ein Spa auf 4'000 Quadratmetern sowie grosszügige Bankett- und Seminarräumlichkeiten. Das ursprüngliche «Curhaus» von 1899 präsentiert sich als neues City Resort der Luxusklasse. Die erhöhte Lage zwischen pulsierender City und belebender Natur ermöglicht einen herrlichen Blick auf die Stadt Zürich, den See und die Alpen.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir Sie als:

- Front Office Agent
- Spa Front Office Agent
- Chef de Rang (Lobby & Bar, Garden Restaurant, Banquets)
- Housekeeping Attendant Guestsrooms

Wir sind dienstleistungsorientiert, organisationstark und der tägliche Kontakt zu unseren internationalen Gästen bereitet Ihnen Freude. Sie sprechen sehr gut Deutsch und Englisch. Zusätzliche Sprachen sind von Vorteil. Einige Jahre Berufserfahrung in einer ähnlichen Position setzen wir voraus.

Der Eintritt erfolgt nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre Online-Bewerbung und sichern Ihnen absolute Diskretion zu.

The Dolder Resort, Frau Martina Erni
Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich
career@thedoldersort.com
Tel. 044 456 60 00

Authentisch bündnerisch
seit über 300 Jahren



Wir suchen nach Vereinbarung Bankettleiter/-in

Sie haben einige Jahre Berufserfahrung oder einen Hotelfachschulabschluss in der Tasche und sind für Ihren nächsten Karriereschritt bereit.

Mit Ihrer gewinnenden Persönlichkeit und Ihrem Fachwissen überzeugen und begeistern Sie unsere Klientel.

Sie mögen Menschen und motivieren Ihr Team von 16 Mitgastgeberinnen, Auszubildenden und Praktikanten.

Sie sind mit Herz und Seele bei der Sache und behalten beim *Do-how* dank Ihrem *Know-how* einen kühlen Kopf.

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 et Spa, Relax-Ambiente und spezialisiertem Medical Center» bildet ein echtes Alleinstellungsmerkmal. Domizil: An bevorzugter Lage einer 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 Plandaten 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 reizt Sie im Spannungsfeld Bauherrschaft, Hotel Operations und Health Care durch Professionalität und Ausstrahlung zu überzeugen.

Als Hotellière/Hoteller mit Sinn für Aspekte wie «ganzheitliches 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 40 402 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

die firma jürg landert gastronomie, konzept, consulting ltd bietet ihren kunden diverse professionelle gastronomische dienstleistungen an.

unter anderem sind dies gesamt- & teilkonzepte, consulting & coachings, betriebsrechnungen & businesspläne, referate & workshops, ausschreibungen & betriebsbesuche.

für diese äusserst spannenden und komplexen aufgaben suchen wir möglichst bald verstärkung für unser team (termin nach vereinbarung).

als projektmitarbeiter/in erstellen sie z.b. fundierte analysen und visionäre konzepte und betreuen projekte konzeptionell, inhaltlich und administrativ vom ersten angebot über recherchen und ausführung/realisation bis hin zur schlussrechnung.

sie sind zwischen 25 und 35 Jahre alt, verfügen über einen hotelfachschul- oder gleichwertigen abschluss, kommunizieren stilischer in deutsch (vorzugsweise auch in englisch) und kennen sich mit den gängigsten ms-office-programmen bestens aus.

erste tätigkeiten und/oder erfahrungen und weiterbildungen in den bereichen administration, projektarbeit, unternehmensführung und/oder unternehmensberatung sind für uns zwingende voraussetzung.

sie haben ein ausgeprägtes analytisches flair, freude am schnellen wechsel zwischen parallel laufenden projekten und sind zukunfts- und lösungsorientiert. eine jederzeit zurückhaltende und entgegenkommende dienstleistung und professionelles auftreten gegenüber unseren kunden sind für sie eine selbstverständlichkeit.

wir wünschen uns eine fleissige, belastbare, flexible persönlichkeit mit rascher auffassungsgabe und präziser, effizienter und konstanter arbeitsweise,

wenn sie zudem ein organisationstalent sind, vermezt denken und bereit sind, mit ausdauer (qualitativ & quantitativ) hohen einsatz zu leisten, dann freuen wir uns auf ihre aussagekräftigen und kompletten bewerbungsunterlagen mit motivationsschreiben an jl@jlz.ch

wir bieten eine verantwortungsvolle, selbständige und abwechslungsreiche tätigkeit in einem lebhaften jungen team, ein den hohen anforderungen entsprechendes gehalt und weitere interessante rahmenbedingungen.

für einen detaillierten einblick in unsere tätigkeiten und referenzen empfehlen wir einen besuch unserer website: www.jlz.ch

Jörg landert, gastronomie, konzept, consulting ltd, renggerstrasse 60, ch-8032 zürich, telefon: +41 44 480 29 29, fax: +41 44 480 29 49, e-mail: jl@jlz.ch website: www.jlz.ch



8048-5072

Echt spannend.



Saas-Fee/Saastal Tourismus hat zur Hauptaufgabe die Mitgestaltung, Lenkung und Entwicklung des Tourismus in seiner Destination, welche jährlich 1.4 Mio Logiernächte erzielt. Die Tourismusorganisation erreicht Bruttoeinnahmen von 5.3 Mio Franken jährlich und sein Tätigkeitsgebiet erstreckt sich über vier Gemeinden.

Wir suchen eine effiziente, erfahrene und zielorientierte Persönlichkeit als

Direktor/in Saas-Fee/Saastal Tourismus

Als Tourismusdirektor/in einer der führenden Schweizer Bergdestinationen beeinflussen Sie entscheidend den weiteren Erfolg der Tourismusregion Saas-Fee/Saastal. Zusammen mit Ihren rund 30 Mitarbeitenden setzen Sie die Destinationsstrategie konsequent und erfolgreich um und profilieren die Marke Saas-Fee/Saastal nachhaltig in den in- und ausländischen Zielpunkten. Ihnen obliegt die strategische Leitung des Marketingpools Saas-Fee/Saastal und mit Ihrer umsichtigen Finanzpolitik sichern Sie die notwendigen Mittel für eine erfolgreiche Vermarktung der Destination. Die touristischen Dienstleistungen und Produkte der Destination überprüfen Sie regelmässig und entwickeln diese in Zusammenarbeit mit den Leistungsträgern permanent weiter. Ihre Partner vor Ort binden Sie in diesen Prozess optimal ein und gewährleisten damit einen integralen Qualitätstourismus für die gesamte Destination. Sie vertreten die touristischen Interessen gegenüber der Wirtschaft, Politik und Gesellschaft und arbeiten eng zusammen mit dem Vorstand, den Verbänden, den touristischen Partnern und Dachorganisationen.

Wir wenden uns an eine ausgewiesene Führungspersönlichkeit mit fundierter Aus- und Weiterbildung in Betriebswirtschaft u/o Tourismus. Unternehmerisches Denken, Organisationstalent und Kreativität zeichnen Sie aus. Den Erfolg suchen Sie im Team, dem Sie mit gutem Beispiel vorangehen, und das Sie zu Bestleistungen motivieren können. Sie sind verhandlungssicher in Deutsch, Französisch und Englisch und bringen vorzugsweise Erfahrungen im Tourismus mit. Ein überzeugendes Auftreten, eine leistungsorientierte und selbständige Arbeitsweise sowie gute Kommunikationsfähigkeiten runden Ihr Profil optimal ab.

Sind Sie an dieser vielseitigen Herausforderung in der attraktiven Destination Saas-Fee/Saastal interessiert? Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen an:

Beat Anthamatten, Präsident Saas-Fee/Saastal Tourismus, Obere Dorfstrasse 2, CH-3906 Saas-Fee
www.saas-fee.ch / hr@saas-fee.ch

8849-5070

EUROPÄISCHER HOF

HOTEL EUROPE ***

Engelberg Switzerland



Im Herzen des Sommer- & Winterparadieses Engelberg treten Sie ein in das Europäische Hof Hotel Europe. Was 1904 begann, begeistert heute Gäste und MitarbeiterInnen gleichermaßen, mit dem unvergleichlichen Charme der Belle Epoque.

Zur Unterstützung unseres jungen Teams suchen wir für die kommende Wintersaison in 3*-Seminar- & Ferienhotel folgende qualifizierten und motivierten MitarbeiterInnen für die Abteilungen Front Office, Housekeeping, Restaurant & Küche:

FO Manager/in – Chef de Réception ab 1.11.10 oder nach Vereinbarung

Sie bringen Réceptionserfahrung mit, vorzugsweise bereits in ähnlicher Stellung, sind Gastgeber/in durch und durch und führen kompetent unser FO Team. Dabei zeichnen Sie sich verantwortlich für die Réception und die täglichen Arbeiten, Monatsabschlüsse, Debitorenbuchhaltung, Kommissionsabrechnungen und die Betreuung unserer Gäste.

Réceptionist/in ab 1.11.10 oder nach Vereinbarung

Sie sind gästeorientiert und zeichnen sich für den reibungslosen Ablauf am Frontoffice verantwortlich. Ihre offene, zielorientierte und verantwortungsbewusste Persönlichkeit zeichnen Sie ebenso aus wie Ihre Berufserfahrung.

Etagengouvernante ab 1.12.10 oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte (d/e) ab 1.11.20 Barmitarbeiterin (d/e) ab 1.12.10

Küchenchef ab 1.12.10 oder nach Vereinbarung Jungkoch ab 1.12.10 oder nach Vereinbarung

Commis de Cuisine ab 1.12.10

Wir bieten Ihnen einen lebendigen und abwechslungsreichen Arbeitsplatz, ein junges, aufgestelltes Team und internationale Gäste. Ihre vollständige Bewerbung mit Lichtbild senden Sie bitte an:

Europäischer Hof Hotel Europe
Herr Thomas Dittrich
Dorfstrasse 40
6390 Engelberg
www.hoteleurope.ch

Für unsere Gäste – eine Schöne Zeit!

8849-5083

MY STOP

Die Gotthard Raststätte ist eine der führenden Autobahnrasstätten der Schweiz – auf der A2 im Kanton Uri – zwischen Luzern und Lugano/Locarno. In unseren Selbstbedienungsrestaurants beidseits der Autobahn erwarten unsere Gäste eine speditive, abwechslungsreiche und qualitativ einwandfreie Küche. Im MY STOP SHOP bieten wir unsere Reisenden und Pendler ein attraktives Angebot von MY STOP Produkten, MY STOP REGIONAL Produkten, Frischwaren, Zeitungen und Magazinen, CDs und DVDs, Autopflegeprodukten und Souvenirs.

Für dieses interessante und abwechslungsreiche Umfeld suchen wir eine/n Leiter/in Restauration

In dieser Position sind Sie verantwortlich für den reibungslosen Ablauf in unseren Selbstbedienungsrestaurants sowie der forlaufenden Weiterentwicklung des F&B Angebotes. Als Vorgesetzter sind Sie ein Vorbild für Ihre Mitarbeitenden und unterstützen das operative Geschäft auch an der Front. Überdies sind Sie für die Sicherstellung einer einwandfreien Produkte- und Servicequalität verantwortlich.

Ihr Profil

Sie verfügen über eine abgeschlossene Hotelfachschule sowie mehrjährige fundierte Erfahrung in einer ähnlichen Position.

Unsere Anforderungen

Sie sind sich zielorientiertes Arbeiten gewohnt und verstehen es, Ihre Mitarbeitenden zu motivieren und zu führen. Sie sind flexibel und schätzen neue Herausforderungen, wobei Sie auch in hektischen Situationen die Ruhe und Übersicht bewahren.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und Zeugnissen

Gotthard Raststätte, A2 Uri AG, 6467 Schattorf

Gaby Walker, Personalleitung

Tel. 041 875 05 90

gaby.walker@mystop.ch

www.mystop.ch

8849-5070

GASTRO SUISSE



Personalmanagement

Der Verband für Hotellerie und Restauration

GastroSuisse ist der nationale Verband für Hotellerie und Restauration. Über 20'000 Mitglieder (Restaurants, Hotels, Gasthöfe, Cafés etc.), organisiert in 26 Kantonssektionen und vier Fachgruppen, gehören dem grössten gästgewerblichen Arbeitgeberverband an. Im Auftrag unseres Kunden suchen wir für die Leitung des Verbandes mit Hauptsitz in Zürich eine Persönlichkeit als

Direktorin/Direktor

gut vernetzte und integrierende Führungspersönlichkeit

Was Sie erwarten

In dieser vielseitigen Vertrauensposition führen Sie mit Ihrem Kader und rund 70 Mitarbeitenden den Branchenverband GastroSuisse. Ihre Aktivitäten fokussieren Sie darauf, den Verband weiterhin als kundenfreundliches Kompetenzzentrum in der Branche zu positionieren. Zusätzlich zur operativen Leitung des Verbandes und dem Führen und Fördern Ihrer Mitarbeitenden geht es darum, vorteilhafte Rahmenbedingungen für die Mitglieder zu schaffen und ein Frühwarnsystem für gesellschafts- und wirtschaftspolitisch sensible Themen und Trends zu entwickeln. Sie betreuen Verbandsorgane und Kommissionen, sind bestens vernetzt, erarbeiten Entscheidungsgrundlagen für den Vorstand und setzen dessen Ziele um.

Was wir erwarten

Wir wenden uns an unternnehmerisch denkende Personen mit einer höheren Ausbildung, betriebswirtschaftlichen Kenntnissen und mehrjähriger Berufserfahrung in einer leitenden Funktion (z.B. Verband, NPO oder Privatwirtschaft). Idealerweise verfügen Sie über ein gutes Netzwerk in der Hotel-, Gastro- und Tourismusbranche. Sie gelten als eine integrirende und diplomatisch handelnde Person mit dem nötigen Durchsetzungsvorwissen. Weiter zeichnen Sie ein sicheres und mediales Auftreten, exzellente Kommunikationsfähigkeiten sowie Sinn für das Machbare aus. Sprachen: Deutsch oder Französisch mit sehr guten Kenntnissen der anderen Sprache. I + E gute Kenntnisse.

Haben Sie ein Bewusstsein für eine Branche, in der 24 Stunden an 365 Tagen gearbeitet wird und ein Verständnis für sämtliche Sprachregionen der Schweiz? Karin Grisenti Schneider freut sich auf Ihre komplette Bewerbung. Weitere Informationen über unseren Auftraggeber finden Sie auch unter www.gastrosuisse.ch.

iek Institut für emotionale Kompetenz AG, Spiraleckerstrasse 60,
Postfach 560, CH-3000 Bern 25, Tel. +41 (0)31 333 42 33, kaderselektion@iek.ch

iek Institut
für emotionale Kompetenz AG
www.iek.ch

Kaderselektion
Assessment
Unternehmenskultur-
Entwicklung

Training
Laufbahnberatung
Coaching
Newplacement

8849-5096

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 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

Das SportCafé (Gastronomie-Betrieb des HC Fribourg-Gottéron) sucht neue Teamplayer in der Offensiv-Zone für diese Hockeysaison 2010/2011:

Service-Mitarbeiter/in 60-80%
Service-Aushilfe im Stundlohn

Unsere Service-Mitarbeiter erwarten ein lebendiger Betrieb mit vielschichtigem Zielpublikum. Ein junges, aufgestelltes und erfahrener Team steht dabei an deiner Seite.

Bist du flexibel und motiviert?

Wir freuen uns auf deine schriftliche Bewerbung mit Foto!

Peter van Damme
SportCafé Fribourg
Patinoire St. Léonard
Allée du Cimetière
1700 Fribourg

8605-5011



SORELL HOTEL
SEIDENHOF

Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäftigen die Sorell Hotels Switzerland in 12 Hotels in Zürich, Winterthur, Bern, Arosa, Aarau, Bad Ragaz und Schaffhausen über 280 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für uns ist Qualität das oberste Ziel. Deshalb engagieren wir uns für eine nachhaltige Entwicklung und unterstützen sozial engagierte Projekte.

Sorell Hotel Seidenhof

Sihlstrasse 9, 8021 Zürich
sorellhotels.com
sorellhotels.ch
sorellhotels.ch

Stv. Gouvernante

Ihre Aufgabe: Ihr Aufgabengebiet umfasst die Stellvertretung der Gouvernante bei deren Abwesenheiten, insbesondere die Zimmerkontrolle sowie die Bearbeitung von Bestellungen und Inventars. Weiterhin sind Sie für die Mithilfe auf der Etage und bei der Zimmerreinigung sowie für die Mitarbeit im Restaurant bei Notfällen zuständig. Zudem überwachen Sie die Einhaltung der Arbeits- und Hygienierichtlinien.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine aufgestellte und flexible Persönlichkeit, welche eine abgeschlossene Lehre als Hotelfachfrau sowie organisatorische Fähigkeiten mitbringt. Sie zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft und packen neue sowie herausfordernde Aufgaben mit Elan an. Sie arbeiten auch unter Arbeits- und Zeitdruck ruhig und effizient und verlieren den Überblick nicht. Zudem erkennen Sie rasch das Wesentliche und lösen Probleme systematisch. Durch klare Kommunikation schaffen Sie Transparenz, auch hören Sie aktiv zu. Sie zeigen Wertschätzung im Umgang mit Bedürfnissen anderer und überraschen das Gegenüber bei passender Gelegenheit mit Zusatzleistungen. Sie arbeiten zwischen Montag und Sonntag jeweils an 5 Tagen in verschiedenen Diensten zwischen 07:30 bis 19:30 Uhr.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauri, Leiterin Personalien, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch oder www.sorellhotels.com.

Sorell Hotels Switzerland

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

***HOTEL AAREHOF

BAHNHOFSTRASSE 5
CH-5103 WILDEGG

Das Hotel Aarehof ist ein renoviertes 3* Hotel mit einer neuen und jungen Führungscrew. Zur Umsetzung unseres Konzeptes suchen wir einen

Küchenchef m/f

Sie sind motiviert und initiativ und tragen entscheidend zur Umsetzung des Konzeptes bei. Sie legen Wert auf gute Mitarbeiterführung und behalten in stressigen Situationen den Überblick.

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

Übrigens, am Samstag ist das Restaurant nur abends geöffnet und am Sonntag geschlossen.

Hotel Aarehof Wildegg

Harald Raab

harald.raab@aarehof.ch

Bahnhofstrasse 5, 5103 Wildegg

062 887 84 84

Weitere Infos unter www.aarehof.ch
ein Betrieb der AARGAUHOTELS.CH

Zur Neueröffnung im April 2011 suchen wir eine/n

LEITER/IN RESTAURATION

Stellenantritt 1. Februar 2011

STELLENBESCHRIEB

Verantwortlich für Restaurant, Bistro, Grill und Terrasse / Einsatzplanung und Führung der Servicebrigade / Verantwortlich für Qualitäts- und Dienstleistungsstandards / Aktive Gästebetreuung / Verantwortung über alle operationellen Abläufe in der Restauration

STELLENPROFIL

Abschluss einer Ausbildung im Hotelfach oder in der Restauration / Mehrjährige Berufserfahrung in ähnlichen Positionen in Hotellerie oder Gastronomie / Fachspezifische Zusatzausbildung / Lehrmeisterausweis / Gute kommunikative Fähigkeiten sowie Sprachkenntnisse in D/E / Hohe Sozialkompetenz

Mehr Infos und weitere Jobangebote auf www.hotel-belvoir.ch



Das Hotel mit Seeblick für Mitarbeiter mit Weitblick.

Hotel Belvor, Säumerstrasse 37, 8803 Rüschlikon

Telefon +41 43 388 33 84, info@hotel-belvoir.ch

8672-5039

Adecco Hotel & Catering

better work, better life

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

0800 880 830

Grossraum Bern-Thun-Langnau

Für unseren modernen, gut unterhaltenen und komplett eingerichteten Betrieb suchen wir aus gesundheitlichen Gründen eine Nachfolgerin im Pacht-Verhältnis.

Wir bieten einem seriösen und engagierten Nachfolger die Gelegenheit, zu attraktiven Bedingungen den lebhaften und gut laufenden Betrieb mit rund Fr. 1,5 Mio. Umsatz ohne Zeitdruck zu übernehmen.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen mit Referenzen unter Chiffre 8649-4051 an hotel.revue@adeco.ch, Montbijoustrasse.130.Postfach.3001.Bern. Discretion wird zugesichert.



Erstklassige Bildung!

Wir sind eine schweizerische und internationale Internats- und Tagesschule (270 Schülerinnen und Schüler) mit Schweizer Gymnasium (eidgenössisch anerkannte Matura), International Baccalaureate (IB) Diploma und zweisprachiger Primarschule (D/E).

Auf 1. Januar 2011 (oder nach Absprache) suchen wir einen führungsstarken

Leiter Hotellerie & Infrastruktur

Zu Ihren Aufgaben gehören:

- Sie sind direkt dem Direktor der Schule unterstellt und verantwortlich für alle Bereiche der Hotellerie (Küche, Service, Office, Housekeeping)
- Über Mittag und am Abend sorgen Sie für einen reibungslosen Ablauf im Speisesaal
- Mitarbeit bei diversen Projekten, welche die Schule als Ganzes betreffen
- Zusätzlich sind Sie für folgende Bereiche verantwortlich: Werkgruppe – Betriebssicherheit – Wohnungsverwaltung der hauseigenen Mitarbeiterwohnungen – Neubauten, Umbauten, Bewilligungen – Sommer-Camps

Wir erwarten:

- Absolvent einer Hotelfachschule
- Ein paar Jahre Führungserfahrung sowie planerisches und organisatorisches Flair
- Stilischer in Deutsch und Englisch (m/s)
- Erfahrung in internationalem Umfeld von Vorteil

Wir bieten Ihnen:

Eine vielseitige und anspruchsvolle Führungsaufgabe in einer angenehmen Umgebung.
In der Regel eine Fünftagewoche, 6 Wochen bezahlte Ferien. Die Möglichkeit, Ihre fachlichen und persönlichen Stärken sowie Ihre unternehmerischen Fähigkeiten in einem internationalen Umfeld einzusetzen. Ihr Arbeitsort befindet sich auf 930 Metern Höhe in der herrlichen Natur des Zugerbergs. Eine nicht alltägliche Aufgabe für eine verantwortungsvolle Persönlichkeit.

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

Bitte senden Sie diese mit Foto an folgende Adresse:

Institut Montana Zugerberg

Heidi Walliser
Zugerberg
CH-6300 Zug
heidi.walliser@montana-zug.ch

Bitte beachten Sie auch unsere Homepage:
www.montana-zug.ch

VERANTWORTLICHE(R)
VERKAUF & MARKETING

Diese Funktion bietet alles, was Ihnen zusagt:

Ein pulsierendes und dynamisches Umfeld, ein zukunftsorientierter Arbeitgeber sowie alle den Bereich Verkauf & Marketing tangierenden Aufgaben.

Ihr Wissen um Planung, Umsetzung und Controlling von Marketingaktivitäten ist nicht von gestern – obwohl es hierzu einige Praxisjahre und entsprechende Weiterbildung gebraucht hat. Heute widerspiegeln sich diese Erfahrungen mitunter in Ihrem Verhandlungsgeschick und dem sicheren Auftreten; begleitet von der stets positiven Lebenseinstellung und der Freude an der Gastronomie und Hotellerie.

Sie sind deshalb bereit, die herausfordernde Aufgabe anzunehmen, sich zusammen mit einem eingespielten Bereichsteam für stetig steigende Gästezufriedenheit und sichtbaren Kundennutzen einzusetzen. Speziell unser aktuellstes Projekt – die Wellness-Erweiterung mit Eröffnung 2012 – wird für Sie ein intensives Wirkungsfeld sein.

Dann freuen wir uns über Ihren Besuch auf unserer Website, welche weitere Informationen zu dieser interessanten Stelle für Sie bereit hält. Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen via Post an Manuela Villiger, Verantwortliche Mitarbeiterin.

HOTEL SEEROSE
AM HALLWILERSEE 5616 MEISTERSCHWANDEN
TEL. +41 (0)56 676 68 68 (DIREKT 60) HOTEL-SEEROSE.CH
WWW.SEEROSE.CH

8605-5042

8604-5042

8622-5036

Die Internationale Schule für Touristik ist eine eidgenössisch anerkannte Höhere Fachschule in Zürich.

Zur Ergänzung unseres Teams von Lehrpersonen suchen wir ab Januar 2011

einen Dozenten / eine Dozentin im Fachbereich

Tourismuspolitik

(32 Lektionen pro Sem.; Di-Abend und/oder Sa; berufsbegleitende Klassen)

Unterrichtsstoff gemäss Lehrplan.

Wenn Sie über das entsprechende Fachwissen in der schweizerischen Tourismuspolitik verfügen und Freude am Unterrichten haben, sowie wenn möglich in der Erwachsenenbildung ausgebildet sind, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung an die Churzildiktorin, Frau H. Rychener, die Ihnen auch für weitere Auskünfte zur Verfügung steht (hrychener@ist-zurich.ch).

Internationale Schule für Touristik AG
Josefstrasse 59, 8005 Zürich
Tel 044 440 30 90, www.ist-zurich.ch



8802-5002



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

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

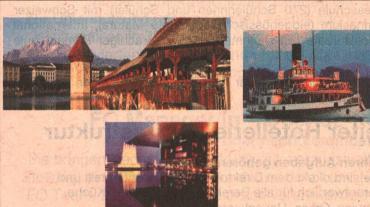
Leiter/in Gastronomie (Mitglied der Geschäftsleitung)

Die Position umfasst die Führung der Gastronomie (Restaurant Terrasse und Esturgehe, Event – Banketti 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 Aufgabenbereich. Sie verfügen über einen entsprechenden Abschluss zur Führung gastgewerblicher Betriebe. Ihr ganzheitliches Denken und Ihre Kommunikationsfähigkeit ermöglichen Ihnen, sich souverän innerhalb eines breiten Spektrums an Ansprechpartnern 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

879-5027



Mitarbeiter/in Kommunikation

Die Luzern Tourismus AG ist das Kompetenzzentrum für Positionierung, Öffentlichkeitsarbeit, Werbung und Gästebetreuung im Dienst von rund 100 Partnern, die für Luzern und die Region Vierwaldstättersee erstklassige Dienstleistungen erbringen. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. Februar 2011 eine Fachperson für den Bereich

Kommunikation und Media Relations (100%)

Ihr Hauptaufgaben: Als Mitglied des Kommunikationsteams sind Sie zuständig für den weiteren Aufbau und die Pflege von relevanten Schlüsselmedien im In- und Ausland sowie die Planung, Organisation und aktive Beteiligung von Medienreisen und TV-Projekten vor Ort. Sie bearbeiten selbstständig Medienanfragen, recherchieren und bereiten professionelle Presseinformationen auf. Abteilungsübergreifend erstellen Sie Konzepte für Medien-Events und führen diese in Zusammenarbeit mit den Teammitgliedern oder weiteren touristischen Partnern durch. Ebenfalls unterstützen Sie andere Abteilungen bei der Kommunikation.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine/n Tourismusfachfrau/-mann HF mit Vertiefung im Bereich PR & Kommunikation und ähnlicher Berufserfahrung. Sie sind eine engagierte, belastbare, zuverlässige und kommunikative Persönlichkeit und kennen sich im Tourismus, vorzugsweise Luzern-Vierwaldstättersee aus. Weitere Stärken sind ihre redaktionellen und konzeptionellen Fähigkeiten wie auch sehr gute mündliche und schriftliche Ausdrucksweise in Deutsch und Englisch; zusätzliche Sprachen sind ein Vorteil. Eine gute Auflassung, Eigeninitiative, Freude an Teamarbeit und ein hoher Grad an Selbstständigkeit und Flexibilität runden Ihr Profil ab.

Wir bitten Ihnen: Ein viseitiges und anspruchsvolles Aufgabengebiet mit Mitgestaltungsmöglichkeiten in einem motivierten Team im internationalen Umfeld. Es erwartet Sie ein freundliches Arbeitsklima an einem attraktiven Arbeitsplatz mitten in der Leuchtenstadt.

Interessiert? Frau Regina Waldi, Admin. Geschäftsführerin, freut sich auf Ihre vollständige schriftliche Bewerbung.

Regina Waldi
Luzern Tourismus AG
Bahnhofstrasse 3
6002 Luzern
regina.waldi@luzern.com
www.luzern.com



DCT UNIVERSITY CENTER

SWITZERLAND

HOSPITALITY LEADERSHIP &

EUROPEAN CULINARY ARTS

International Hotel Management School and Culinary Arts Center in Vitznau is looking for a

Team Leader School Kitchen

Profile:

General knowledge and experience in Swiss and international cuisines, including Asian Leadership and managerial skills

Flair to guide and work with international students

Ability to communicate in English and German

Good IT skills

30-40 years of age

Swiss or permit C/B

Immediate availability is preferred

We offer:

An attractive environment as a part of a dynamic team

Regular working hours

Competitive compensation

Opportunity to improve your own skills in internal culinary arts programs

Please send your complete application documentation (in English or German) by mail to DCT University Center, Human Resource Department, 6354 Vitznau or by e-mail to hr@dct.edu

8802-5008



MISTER WONG
ASIAN COOKING

Das Erfolgsrezept in unserem Restaurant MISTER WONG ist einfach: frische Zutaten, raffiniert und abwechslungsreich gewürzt, schnell und mit Flair zubereitet und mit einem Lächeln serviert. Für unseren MISTER WONG-Betrieb in Basel suchen wir per sofort eine

Geschäftsführer-Assistentin

Ihre Aufgabe ist die Unterstützung des Geschäftsführers beim „daily business“ sowie die Übernahme von Verantwortung bei dessen Abwesenheit. Sie helfen bei der Betreuung der Gäste sowie bei der Erledigung von administrativen und organisatorischen Arbeiten.

Sie haben eine Berufslehre in der Gastronomie absolviert, bringen Fronterfahrung (Bedingung) mit und sind ausserdem eine kommunikative und begeisterungsfähige Gastgeberin. Wir bieten ein aufgestelltes und motiviertes Team.

Genau die richtige Herausforderung für Sie? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen:

Restaurant MISTER WONG
Frau Madlen Loleit
Centralbahnhofplatz 1, 4051 Basel
wong.basel.bhf@gastrag.ch ♦ www.mister-wong.ch

8801-5004

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 ungern Charme und 50 Sitzplätzen, 1 Hallenbar mit Lounge-Charakter und grossen Kamin, 1 Käse-Chalet sowie 6 Tagungsräumen für bis zu 130 Personen und einem grosszügigen Wellnessangebot alles, um sowohl den Feriengast wie auch den anspruchsvollen Tagungsgast zu verwöhnen.

Für unser Chalet hotel in Gstaad Saanen suchen wir herzliche Gastgeber (m/w); die motiviert jeden Tag auf 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)
 - Chef de rang (m/w)
- Réceptionsmitarbeiterin (D/E)
 - Restaurantleitung (m/w)
 - Barchef (m/w)

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:

Steigenberger Hotel Gstaad-Saanen Herrn Ferdinand T. Salverda
Direktor & Gastgeber Schönenfeldstrasse 74 3792 Saanen
Tel. 0041 (0)33 748 64 64 www.steigenberger.com/Gstaad_Saanen

8804-5007

siesta

zoo/ii Restaurant

Unser Restaurant Siesta gehört zur Zoo Restaurants GmbH, welche wiederum eine Tochtergesellschaft des Zoo Zürich ist. Für dieses lebhafte Familienrestaurant mitten im Zoo mit Bankettanteil bis zu 300 Personen am Abend, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n versierten und erfahrenen

Stv. Geschäftsführer/in

Ihr Profil:

- Sie haben bereits in einem hochfrequenz Freeflow Restaurant gearbeitet
- Sie verkaufen, planen und führen professionell Bankette und Events durch
- „Visual Merchandising“ ist Ihre Leidenschaft und präsentieren unsere Produkte optimal
- Sie sind ein Organisationstalent und unterstützen unseren Geschäftsführer in administrativen Aufgaben und in dessen Abwesenheit in allen Belangen

Unsere Anforderungen an Sie:

- Sie haben eine fundierte gastgewerbliche Ausbildung mit mehrjähriger Berufserfahrung in ähnlicher Position
- Sie lieben den Umgang mit unseren vielseitigen Gästen
- Sie verfügen über Erfahrung Bankett Bereich
- Sie haben bereits erste Führungserfahrung gesammelt
- Sie sind ein anspruchsvolles und hektisches Tagesgeschäft gewöhnt
- Sie haben den Blick für's Detail, sind kommunikativ und flexibel
- Sie sprechen Schweizerdeutsch und sind von deutscher Muttersprache

Sind Sie interessiert an dieser neuen und anspruchsvollen Tätigkeit in tierischer Atmosphäre? Dann zögern Sie nicht lange und schicken Sie uns Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf mit Foto, Arbeitszeugnissen und Diplomen). Angela Loewer freut sich auf Ihre Unterlagen per E-Mail!

Noch Fragen? Ihre Fragen zur Stelle beantwortet gerne Herr Peter Balordi, Leiter Gastronomie telefonisch.

Angela Loewer – Leiterin Personal
Zoo-Restaurants GmbH, Zürichbergstrasse 219, 8044 Zürich
Telefon: 044/254 26 00
E-Mail: bewerbung@zoo.ch
www.zoo.ch

8814-5000

3.2.1

hubert erni

Wir suchen gute Leute für das Lokal «the blinker»; die Crew garantiert für Qualität auf hohem Niveau, 364 Tage im Jahr.

Der Arbeitsort ist Cham. www.the-blinker.biz

Vollzeit:

Chef de partie m/w

Junior Chef de partie m/w

Commis de cuisine m/w

Restaurationsfachangestellte/r

Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen zuhanden von

Hubert Erni
Geschäftsleiter
erni@3-2-1.ch

3.2.1 hubert erni ag

gewerbestrasse 9

postfach

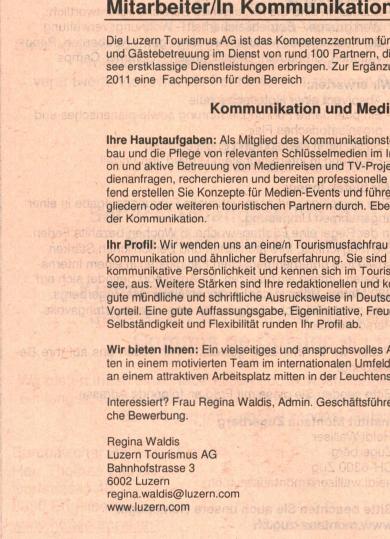
ch-6330 Cham 2

fax +41-41 710 40 64

phone +41-41 710 40 60

contact@3-2-1.ch

www.3-2-1.ch



8804-5003

WENGEN

JUNGFRAU

Wengen Tourismus sucht per 1. Dezember 2010 oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in Tourist Center (100%)

In einem internationalen Umfeld erwarten Sie eine spannende, abwechslungsreiche Herausforderung.

Ihr Verantwortungsbereich:

- Führen des Tourist Centers mit einem Team von 4 bis 6 Personen
- Enge Zusammenarbeit mit unserer Hotellerie, Parahotellerie, weiteren Leistungsträgern und der Gemeinde
- Gästebetreuung
- Administrative Unterstützung der Vereins- und Vorstandstätigkeit

Sie verfügen über eine kaufmännische Grundausbildung mit Weiterbildung im Tourismusbereich und bringen bereits erste Erfahrungen in der Tourismusbranche mit. Sie kommunizieren stilistisch in deutscher, englischer und französischer Sprache. Sie verstehen sich als Teamplayer, haben Durchsetzungsvermögen sowie Organisationsgeschick und arbeiten dienstleistungsorientiert. Sie überzeugen durch Ihre angenehme Umgangsform und ein sicheres Auftreten.

Und zur Ergänzung des Teams eine/n

Mitarbeiter/in Tourist Information (100%)

Ihre Hauptaufgaben:

- Betreuung unserer Gäste am Schalter, am Telefon, per Post und E-Mail
- Vermittlung von Informationen und Unterkünften sowie Erledigung aller damit zusammenhängenden Aufgaben
- Verkauf
- Mithilfe bei der Organisation und Durchführung von Gästeveranstaltungen

Von unserem neuen Teammitglied erwarten wir:

- Berufserfahrung im Tourismus sowie Freunde und Engagement für die Jungfrau-Region
- Gute mündliche und schriftliche Kenntnisse der deutschen, englischen und französischen Sprache (weitere Sprachen erwünscht)
- Vertiefte Anwenderkenntnisse in MS Office
- Dienstleistungsorientiertes Handeln, Flexibilität und Belastbarkeit

Wir bieten unseren neuen Teammitgliedern:

- Abwechslungsreiche und spannende Arbeitsstelle im Zentrum von Wengen im neu erbaute Tourist Center mit guter Infrastruktur sowie modernen Hilfsmitteln
- Mitgestaltungsmöglichkeiten und Verantwortung

Sind Sie interessiert? Dann richten Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Wengen Tourismus, Karl Näpflin, Präsident, Postfach, 3823 Wengen, Tel. 079 350 90 65 oder per E-Mail an naepflin@quicknet.ch

www.mywengen.ch



Als Restaurant mit attraktivem Mittagstisch und lebhaftem Barbetrieb am Abend suchen wir Dich!
Ab 1. Dezember oder nach Vereinbarung

Servicemitarbeiter/in 100%

Profil: Serviceerfahrung, Muttersprache deutsch, zwischen 22 und 35 jährig

Wir bieten: Gutes Arbeitsklima und Team, min. jedes 2te Wochenende Frei, gute Entlohnung

Mr. Pickwick Pub, Graben 6, 5000 Aarau
piwi-aarau@bluewin.ch oder 062 822 14 05

8603-5082



Wintersaison im Unesco-Gebiet «Aletsch», ideal für Wintersport!

Wir suchen ab dem 15. Dezember bis ca. 5. April 2011 folgende Mitarbeiter/Innen:

CHEF DE PARTIE - TOURNANT COMMIS DE CUISINE SERVICEFACHANGESTELLTE (w) ZIMMERMÄDCHEN/ALLROUNDERIN KÜCHENHAUSBURSCHE

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Familie Armin Berchtold-Lampart, Telefon 027 927 2223, Fax 027 927 3149.

www.walliser-spycher.ch
E-Mail: mail@walliser-spycher.ch

8603-5081

Für die Wintersaison 2010/11 suchen wir:

Chef de Bar (w/m)

für unsere neue Schneebar inmitten des Skigebietes Klewenalp-Stockhütte!!!

Sie führen aktiv unsere neue Schneebar an der Front, sind topmotiviert, haben kreative Ideen, behalten auch in hektischen Momenten einen kühlen Kopf und schätzen den Umgang mit unseren Gästen.

Unterkunft im Berggasthaus bei Bedarf vorhanden.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Berggasthaus Panorama
Reto Roos
Klewen 1
6375 Beckenried
Tel. 041 6202922
panorama@klewenalp.ch

8811-5046

8811-5046



Wintersaison im
***CHALET HOTEL ALTE POST
3818 Grindelwald

im Zentrum direkt neben Bergbahn First.

Wir suchen für kommende Wintersaison auf 15. Dez. nette, freundliche und kontaktfreudige

TOCHTER als HOFA-Réceptions- praktikantin mit Sprachkenntnissen

Mithilfe an der Réception und Betreuung unserer Gäste an der Hotel-Skibar, sowie in unserem heimeligen Spezialitätenrestaurant mit guter, anspruchsvoller Stammkundenschaft

nette, freundliche und kontaktfreudige

Servicefachangestellte

fach- und sprachkundig

Es freut sich auf Ihre Bewerbung:

Annagret Gruber-Abegglen

Tel.: 033 853 42 42

Fax: 033 853 42 88

E-Mail: altepost@grindelwald.ch

www.altepost-grindelwald.ch

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

8469-5072

Sie wollen ab Januar 2011 oder früher
zur Fortsetzung einer langjährigen Erfolgsgeschichte
beitragen &
schätzen einen lebhaften Arbeitsplatz im Herzen von Zürich?

Wir suchen

REZEPTIONSMITARBEITENDE m/w
mit Shiftleader-Qualitäten
sowie guten Deutsch- und Englischkenntnissen

Sie haben eine Hotelhandelsschule besucht
und/oder eine Ausbildung in der Hotellerie absolviert.
Zudem verfügen Sie über Berufserfahrungen
an der Rezeption sowie unternehmerisches &
kundenorientiertes Denken und sind kommunikativ! -

Sie strahlen Lebensfreude aus,
haben ein gepflegtes Auftreten, wollen unserem
Gästen und Ihren Kolleginnen & Kollegen

kompetent und beherzt mit Rat und Tat zur Seite stehen!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen!!

Hotel Central Plaza AG – Central 1 – 8001 Zürich
oder personal@central.ch

www.central.ch – Member of Warwick Int. Hotels

atrium-hotel-blume
RESTAURANT JUGENDSTILSAAL ROMERBAD

Neues Glück im neuen Jahr?
Wir suchen ab Januar 2011...

... eine gelernte Service-
oder Restaurationsfachfrau

für unser gepflegtes à-la-carte-Restaurant mit internationaler
Gästestruktur.

Sie haben Freude, in einem jungen Team selbstständig
zu arbeiten?

Sie sprechen fließend Deutsch
und haben gute Englischkenntnisse?

Und Sie sind zwischen 22 und 35 Jahre jung?

Dann freuen wir uns auf
Ihre schriftliche Bewerbung.

atrium hotel blume
Herr Silvio Erne
Kurplatz 4, 5400 Baden
Tel. 056 200 0 200
www.blume-baden.ch



Die Jungfraubahnen Management AG vermarktet verschiedene Ausflugsziele und Bahnen. Dazu gehören Jungfraujoch – Top of Europe, Kleine Scheidegg, Grindelwald-First, Schynige Platte, Grützalp-Mürren und Harder Kulm sowie der Wintersport der Jungfrau Region.

Für die Marketingabteilung suchen wir per 1. Januar 2011 einen

Marketing-Assistent (w/m)

Arbeitsort Interlaken

Zum Arbeitsgebiet gehört die Mitarbeit bei verschiedenen Projekten, Organisation von Medien- und Studienreisen, Bearbeitung von täglichen Kundenanfragen sowie die tatkräftige Unterstützung in administrativen Routinearbeiten. In dieser Tätigkeit stehen Sie in regem Kontakt mit asiatischen Reiseveranstaltern, unseren Aussendienststellen und Hauptpartnern. Sie unterstützen den Leiter Marketing in seinen Aufgaben und vertreten ihn bei dessen Abwesenheit.

Sie verfügen über eine kaufmännische Grundausbildung und können zusätzlich Berufserfahrung in einer ähnlichen Funktion im Tourismus vorweisen. Nebst einer schnellen Auffassungsgabe verfügen Sie über sehr gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift. Sie sind eine freundliche und kundenorientierte Persönlichkeit, welche effizient und motiviert arbeitet.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Stefan Pfister, Manager Marketing & Sales unter stefan.pfister@jungfraubahn.ch Telefon 033 828 72 40 zur Verfügung.

Bewerbungen richten Sie bitte an:
Jungfraubahnen, Therese Jaun Schmid, HR-Abteilung, Harderstrasse 14, 3800 Interlaken



Hören Sie, was diese ehrwürdigen Mauern für Geschichten erzählen? Damit neue Geschichten dazukommen und dieses wunderbare Haus mit Herzen gelebte Gastfreundschaft weiterblüht, suchen wir folgende Persönlichkeiten:

Das Restaurant Zum Schützenhaus in Basel ist ein öffentlicher Betrieb mit einem à la carte Restaurant der gehobenen Gastronomie mit einer regionalen, kreativen Küche. Ein grosser Garten mit Lounge & Bar, eine Terrasse sowie verschiedene Bankettsäle für bis zu 240 Personen gehören ebenfalls zum Angebot. Der Traditionsbetrieb befindet sich in einem historischen Gebäude, welches der «Ehrenwerten Gesellschaft der Feuerschützen» gehört. Rund 60 % des Umsatzes werden durch Bankette und Anlässe generiert.

Assistant F&B Manager (w/m) 100%

In dieser abwechslungsreichen Funktion sind Sie für die Bankettorganisation sowie für die Lagerhaltung und Inventur zuständig. Des Weiteren sorgen Sie täglich mit viel Engagement für die Gästezufriedenheit, helfen bei Banketten oder im à la carte Service tatkräftig mit. Diverse administrative Tätigkeiten runden Ihr Aufgabengebiet ab.

Ihr Profil

- abgeschlossene Restaurationsfachlehrer
- Erfahrung im Bankettwesen
- organisatorisches und administratives Flair

Chef de Rang (w/m) 100% Servicemitarbeiter/in auf Abruf

Zu Ihren Hauptaufgaben gehört die Bedienung der Gäste beim à la carte Service sowie bei Banketten. Sie besitzen gästegerisches Flair und begeistern täglich unsere Gäste.

Ihr Profil

- abgeschlossene Lehre als Servicefachangestellte/r
- Erfahrungen in gehobenem Service
- gute Deutschkenntnisse weitere Sprachenkenntnisse von Vorteil

Weitere Auskünfte unter www.schuetzenhaus-basel.ch

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto an:

Georg Eberharter, Restaurant Manager
Restaurant zum Schützenhaus
Schützenmatstrasse 56
CH-4051 Basel



Die QDHP Swiss Management AG mit Sitz in Zug ist eine Filiale der Qatari Diar Real Estate Investment Company und Betreibergesellschaft für deren Schweizer Hotels. Wir entwickeln die Konzepte der Hotels und planen, diese legendären Betriebe für ca. CHF 500 Mio. in den nächsten fünf Jahren zu renovieren, rekonstruieren und wieder zu eröffnen.

Derzeit beschäftigt sich die QDHP Swiss Management AG mit der Projektentwicklung sowie dem Betrieb des Bürgenstock Resort®, des Hotel Royal-Savoy Lausanne und des Hotel Schweizerhof Bern.

Als Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

IT Manager Corporate (M/F)

Ihre Aufgaben

Als IT Manager Corporate sind Sie mitverantwortlich für die IT Gruppenstrategie, den Aufbau und die Entwicklung der IT Abteilung und der Kompetenzen innerhalb der jeweiligen Betriebe. Sie begleiten, planen und organisieren die IT Realisierung des Hotels Schweizerhof in Bern (70%) und sind verantwortlich für das aktive IT Management im Bürgenstock Resort® (20%) sowie im Hotel Royal-Savoy in Lausanne (10%). Sie sind direkt dem Development Manager unterstellt und kennen sich in der internationalen Luxushotelindustrie bestens aus, idealerweise haben Sie bereits Erfahrungen im operativen IT Management eines führenden Hotels. Sie sind bis zur Eröffnung in Bern stationiert und werden danach Ihren Arbeitsplatz in das Bürgenstock Resort® verlegen.

Ihr Profil

Wir wenden uns an kommunikationsstarke, teamorientierte, motivierende und selbstständig arbeitende IT- und Organisationstalente. Projekt- und lösungsorientiertes Arbeiten macht Ihnen Freude, Verhandeln und Kommunizieren in Deutsch, Englisch und Französisch sind für Sie eine Selbstverständlichkeit, ebenso wie ein sicheres und gepflegtes Auftreten. Sie kennen sich mit operativen Problemen aus und haben keine Angst, an der Front zu stehen. Der erfolgreiche Abschluss einer Hotelfachschule / Fachhochschule rundet Ihr Profil ab.

Kontaktieren Sie uns

Sind Sie an dieser anspruchsvollen und herausfordernden Position interessiert, erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an untenstehende Adresse. Für Fragen steht Ihnen Frau Susanne Immer, Office Coordinator, per Email an office@qdhp.ch gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

QDHP Swiss Management AG
Bahnhofplatz – CH-6300 Zug
Tel. 041 725 4260 - office@qdhp.ch

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

Wir setzen Standards

Rehaklinik Bellikon
Der Name für Unterfrena

Die Rehaklinik Bellikon setzt Standards mit umfassender Behandlung und Abklärungen von verunfallten Menschen. Die vier Klinikbereiche umfassen die Akutrehabilitation mit der Neurologischen Rehabilitation sowie der Orthopädischen und Handchirurgischen Rehabilitation, ferner die Arbeitsorientierte Rehabilitation und ein Zentrum für Begutachtungen. Die Klinik ist konsequent auf ein prozessgeleitetes interdisziplinäres Arbeiten ausgerichtet.

Infolge Pensionierung suchen wir nach Vereinbarung eine/n initiative/n

Sous Chef/in 100 %

Zu Ihren Hauptaufgaben zählen:

- Fachliche und organisatorische Unterstützung des Küchenchefs sowie die Stellvertretung während dessen Abwesenheiten
- Verantwortung für die kalte Küche

Unsere Anforderungen an Sie:

- Fundierte Ausbildung als Koch/Kochin mit mehrjähriger praktischer Erfahrung in einer ähnlichen Funktion
- Gute kommunikative Fähigkeiten mit einer hohen Dienstleistungsorientierung
- Kreatives Flair für eine moderne und gesunde Küche
- Betriebswirtschaftliches Denken und Handeln
- Positive Einstellung zur Arbeit und Begeisterungsfähigkeit
- Gute PC-Kenntnisse

Wir bieten Ihnen fortschrittliche Sozialeistungen und einen modernen Arbeitsplatz sowie attraktive Arbeitszeiten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne Herr René Frei, Leiter Küche unter Telefon 056 485 52 31. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Frau Nicole Balsiger, Leiterin Personalienst, Rehaklinik Bellikon, 5454 Bellikon oder per E-Mail an: nicoles.balsiger@rehabellikon.ch.

Spezialklinik für Traumatologische Akutrehabilitation, Berufliche Integration und Medizinische Expertisen

Rehaklinik Bellikon, CH-5454 Bellikon AG
Telefon +41 (0)56 485 51 11, Telefax +41 (0)56 485 54 44
info@rehabellikon.ch, rehabellikon.ch

Adecco Hotel & Catering
better work, better life

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

adecco.ch

Hotel-Restaurant Bellevue
FLIMS

Sie haben Freude in einem Top-Team mitzuhelfen, die Gäste der bekannten Winterdestination Flims-Laax-Falera zu verwöhnen, dann suchen wir Sie:

**Jungkoch/-Kochin,
Chef de Partie m/w**
zum Mitwirken in unserer kreativen Brügade;

**Restaurantfachfrau/-mann
oder Serviceangestellte/-
mit Erfahrung**

für unsere Bündnerstube mit anspruchsvollem A-la-carte-Service.

Eintritt Anfang oder Mitte Dezember. Englischkenntnisse erwünscht.

Das Stellenangebot gilt auch für das idyllische **Restaurant CAVIGLII** im Oberdorf.

Freie Lehrstellen für HOFA, REFA, KOCH ab Sommer 2011.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren unverbindlichen Anruf.

HOTEL RESTAURANT BELLEVUE
CH-7017 Flims Tel. 081 9113131
Marianne Tobler und Rolf Joos
Tel. 081 9113131
E-Mail: info@bellevueflims.ch
http://bellevueflims.ch

FAMILYCARE & COMPANY

Kinderbetreuung 100%

Im Auftrag unseres Mandanten suchen wir eine erfahrene, kompetente Person in einem gepflegten und anspruchsvollen Haus in Zürich.

Sie unterstützen und begleiten zwei Kinder im Alter von 7/10 mit großem Engagement und Freude, in allen Aspekten.

Wir suchen eine einfühlende, aufgestellte und absichtsvolle Person die sich ihrer Aufgabe sehr bewusst ist und die Kinder in Eigenverantwortung führt und sie auf ihren Weg begleitet.

Sind Sie eine selbständige und verantwortungsvolle Person und an einer langfristigen Anstellung interessiert? Sind Sie bereit sich in die Familie zu integrieren und auch dort zu wohnen? Ein angeleiteter Studio steht Ihnen zur Verfügung. Haben Sie zudem einen Führerausweis? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto, und Leumundzeugnissen.

MARTINA KURTH
PERSONALVERMITTLUNG FÜR IHR
ZUHAUSE
Meierstrasse 4, 6043 Adligenswil
Tel. 041 372 16 76
m.kurth@familycarecompany.com
www.familycarecompany.com

Tulipan
Der Pilgerort für
Speis und Trank

Sie lieben Ihren Beruf und möchten in einem kleinen Team als
Koch (m/w)
mithelfen, unsere Gäste zu verwöhnen.

Wir suchen einen gelernten Koch (evtl. Jungkoch) für eine Vollzeit-
anstellung (Ganzjahresstelle). Sie sollten einige Jahre Berufserfahrung mitbringen und Freude haben mit marktfrischen Produkten zu arbeiten. Wenn Sie gerne im Team arbeiten, flexibel und selbstständig sind, dann fühlen Sie sich sicher wohl bei uns.

Wir bieten Ihnen gute Arbeitsbedingungen, faire Bezahlung und geregelte Arbeitszeiten.

Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Pius Birchler, Tulipan AG
055 418 80 80
info@tulipan.ch



Die MICROS-Fidelio Suisse AG, ein Tochterunternehmen der Micros Systems Inc. (NASDAQ: MCRS), ist der führende Anbieter von hochwertigen IT-Gesamtlösungen für die Hotellerie, Gastronomie, Spitäler und Freizeitparks.

Zur Verstärkung unseres MICROS-Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Mitarbeiter/in Installation, Schulung und Support Micros Kassensysteme

Ihre Aufgaben:

- Installationen Windows PCs und Server (Hard- & Software)
- Integration in die Hardwar in bestehende Netzwerke
- Installationen von Microsoft Applikation & Updates
- Kundenspezifische Anpassungen (MSSQL, Oracle & Sybase)
- Kundenbetreuung/-beratung während und nach der Implementierungsphase
- Konfiguration und Installation bei unseren Kunden
- Einrichten von Schnittstellen zu anderen Systemen
- Support der Kunden per Telefon, Modem, Web, eMail und gelegentlichem PIkettendienst
- Produktpräsentation als Vertriebsunterstützung bei den Kunden, auf Messen und anderen Fachtagungen
- Testen neuer Versionen als Unterstützung im Produkt Management

Ihr Profil:

- Sehr gutes, praxiserprobtes Hard- und Software Knowhow evtl. mit entsprechender Ausbildung
- Erfahrung im IT Bereich
- Flair für technische Belange & abstraktes Denken
- Kenntnisse von MICROS Kassensystemen oder Materials Control von Vorteil
- Sprachenkenntnisse D/F/E in Wort und Schrift
- Hohe Reisebereitschaft
- Freude am Kundenkontakt
- Organisationsfähigkeit und Selbstständigkeit
- Freude am Lernen und Begabung für Lehren
- Sicheres Auftreten und gepflegte Umgangsformen
- Belastbar und teamfähig

Es erwarten Sie attraktive Anstellungsbedingungen und ausgezeichnete Sozialeistungen in einem dynamischen Unternehmen.

Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Herr Roman Glanzer unter +41 44 701 96 96 gerne zur Verfügung und freut sich über Ihre Bewerbung per E-Mail an rganzer@micros.com

MICROS-Fidelio Schweiz beschäftigt heute über 80 Mitarbeiter. Vom Hauptsitz in Stallikon/Zürich und von den Stützpunkten in Morges/Lausanne und Lugano werden über 1'500 Kunden rund um die Uhr nachhaltig betreut.

micros|FIDELIO BELLA Vita
MICROS-Fidelio Suisse AG | Rainstrasse 1 | 8143 Stallikon
Tel. +41 44 701 96 96 | www.micros-fidelio.ch



Die MICROS-Fidelio Suisse AG, ein Tochterunternehmen der Micros Systems Inc. (NASDAQ: MCRS), ist der führende Anbieter von hochwertigen IT-Gesamtlösungen für die Hotellerie, Gastronomie, Spitäler und Freizeitparks.

Zur Verstärkung unseres FIDELIO-Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Mitarbeiter/in Installation, Schulung und Support FIDELIO Suite 8

Ihre Aufgaben:

- Kundenbetreuung/-beratung während und nach der Implementierungsphase
- Vorbereitung und Durchführung von Anwendertrainings
- Konfiguration und Installation bei unseren Kunden
- Einrichten von Schnittstellen zu anderen Systemen
- Support der Kunden per Telefon, Modem, Web, eMail und gelegentlichem PIkettendienst
- Produktpräsentation als Vertriebsunterstützung bei den Kunden, auf Messen und anderen Fachtagungen
- Testen neuer Versionen als Unterstützung im Produkt Management

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Hotelfachschule o.ä. (KV mit Berufsmatura)
- Erfahrung als Receptionsmitarbeiter/in
- Kenntnisse von Fidelio Front-Office von Vorteil
- Flair für technische Belange
- Sprachenkenntnisse D/F/E in Wort und Schrift
- Hohe Reisebereitschaft
- Freude am Kundenkontakt
- Organisationsfähigkeit und Selbstständigkeit
- Freude am Lernen und Begabung für Lehren
- Sicheres Auftreten und gepflegte Umgangsformen
- Belastbar und teamfähig

Arbeitsort:
Morges/Lausanne oder Stallikon/Zürich

Es erwarten Sie attraktive Anstellungsbedingungen und ausgezeichnete Sozialeistungen in einem dynamischen Unternehmen.

Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Herr Christian Mattle unter +41 44 701 96 96 gerne zur Verfügung und freut sich über Ihre Bewerbung per E-Mail an cmattle@micros.com

MICROS-Fidelio Schweiz beschäftigt heute über 80 Mitarbeiter. Vom Hauptsitz in Stallikon/Zürich und von den Stützpunkten in Morges/Lausanne und Lugano werden über 1'500 Kunden rund um die Uhr nachhaltig betreut.

micros|FIDELIO BELLA Vita
MICROS-Fidelio Suisse AG | Rainstrasse 1 | 8143 Stallikon
Tel. +41 44 701 96 96 | www.micros-fidelio.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Vizedirektor	Region Bern	J20474
Direktionsassistent/in	Region Zentralschweiz	J20481
Operative/r Leiter/in Hauswirtschaft	Region Zürich	J20431
Betriebsassistent/in mit leitender Funktion	Region Bern	J20461
Gastgeberpaar/Gastgeber (m/w)	Region Zürich	J20287
AbteilungsleiterIn Fleisch	Region Waadt/ Unterwallis	J20546
Gastronom	Region Bern	J20479

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Assistent/in Lohnadministration 80%	Region Zürich	J20435
Sales & Account Manager (w/m)	Region Zürich	J20411
Sales Manager (m/w)	Region Bern	J20313
Empfangspersonlichkeit	Region Basel	J20414
TeamleiterIn Debitorenbuchhaltung	Region Zürich	J20499
Assistant/e du Conseil d'administration et de la Direction (80-100%)	Region Zürich	J20275
Art Director w/m	International	J20276
PersonalsachbearbeiterIn 80%	Region Zürich	J20422
HR Manager/In	Region Zentralschweiz	J20489
Manager Meetings UK & Ireland	International	J20427

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Barchefin	Region Bern	J20541
Réceptionist m/w	Region Schaffhausen	J20277
Chauffeur / Portier	Region Basel	J20279
Réceptionist/in	Region Zürich	J20312
RezeptionistIn	Region Basel	J20286
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J20417
Chef de réception	Region Bern	J20472
Chef de Brigade Front Office	Region Genf	J20505
Guest Relations Manager	Region Bern	J20471
Receptionist/in	Region Zürich	J20439
Reservierungssekretär/in	Region Oberwallis	J20524
Mitarbeiterin für Rezeption und Frühstückservice	Region Oberwallis	J20424
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J20482
Front Office Manager	Region Bern	J20478
Assistant Front Office Manager (w/m)	Region Ostschweiz	J20423
Chef de Réception	Region Mittelland (SOAG)	J20530
Receptionistin	Region Oberwallis	J20537
Receptionistin	Region Graubünden	J20536
Shift Leader	Region Zürich	J20539
Chef de reception	Region Oberwallis	J20418

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Abteilungsleiter Wein	Region Bern	J20419
LeiterIn Repräsentation	Region Zürich	J20412
Banketteleiter (m/w)	Region Bern	J20476
Chef de Rang	Region Zürich	J20487
Serviceaushilfe für verschiedene Events	Region Bern	J20470
Banketteleiter w/m	Region Zürich	J20496
Koch für temporäre Einsätze	Region Bern	J20467
Guest Relations	Region Basel	J20319
F&B Assistant m	Region Zürich	J20300
Reservationsmitarbeiter (m/w)	Region Zürich	J20426
Barman/Barmaid	Region Genf	J20504
Assistant Maitre d'hôtel Banquets	Region Genf	J20502
Koch / Köchin	Region Zürich	J20305
Banketteleiter (m/w)	Region Zürich	J20535
MitarbeiterIn Service	Region Zürich	J20273
Verantwortlicher Take away	Region Bern	J20475

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de partie	Region Graubünden	J20485
Chef de partie (w/m)	Region Zürich	J20498
Chef de Partie	Region Genf	J20506
Commis de cuisine	Region Genf	J20508
Commis de cuisine	Region Graubünden	J20511
Chef de partie	Region Oberwallis	J20512
Chef de partie	Region Graubünden	J20515
Chef de partie senior (Ireland - Region Derry)	International	J20526
Sous-chef (Ireland - Region Derry)	International	J20527

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!



Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef pâtissier	Region Oberwallis	J20523
Koch/Köchin	Region Mittelland (SOAG)	J20528
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J20532
Jungkoch / Chef de Partie	Region Zürich	J20534
Sous Chef	Region Zürich	J20540
Kochaushilfe für Events	Region Zürich	J20545
line chef (koch/köchin) 50 - 70 %	Region Zürich	J20296
Demi-Chef de Partie (m/w)	Region Zürich	J20290
Koch	Region Bern	J20291
Demi-Chef de partie	Region Zürich	J20303
Chef de partie	Region Zürich	J20302
Commis de cuisine	Region Zürich	J20304
Chef de partie m/w	Region Zürich	J20309
Commis de cuisine m/w	Region Zürich	J20311
Frühstückskoch	Region Bern	J20314
Küchenchef (m/w)	Region Zürich	J20315
Sous Chef (w/m)	Region Zürich	J20316
Chef de partie	Region Oberwallis	J20421
Sous-Chef	Region Zürich	J20428
Chef de partie	Region Zürich	J20441
Kantinenkoch	Region Basel	J20449
Chef de partie	Region Bern	J20452
Diätkoch (m,w)	Region Bern	J20453
Commis de cuisine	Region Bern	J20463
Bäcker-Konditor	Region Bern	J20458
Chef de partie	Region Bern	J20451
Koch für temporäre Einsätze	Region Bern	J20466
Chef de partie Patisserie	Region Bern	J20473
Koch	Region Bern	J20465
Diätkoch/in	Region Bern	J20477
Chef patissier	Region Graubünden	J20484

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de rang	Region Bern	J20293
Commis de rang	Region Oberwallis	J20328
Commis de rang	Region Oberwallis	J20329
Demi-chef de rang m/w	Region Zürich	J20299
Chef de service m/w	Region Zürich	J20301
Barmitarbeiter/in Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J20289
Chef de service	Region Graubünden	J20500
Servicemitarbeiter	Region Bern	J20464
front of house manager	Region Zürich	J20295
Restauranteleiter	Region Zürich	J20307
Servicefachangestellte/r	Region Zürich	J20308
Chef de service (m)	Region Zürich	J20497
Bankettauhilfe m/w	Region Zürich	J20306
Servicefachfrau	Region Graubünden	J20488
Chef de rang	Region Bern	J20294
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Ostschweiz	J20514
Gastgeber-Persönlichkeit	Region Zentralschweiz	J20317
VIP Hostessen/Servicemühilfen	Region Bern	J20480
Chef de Service (m/w)	Region Zentralschweiz	J20326
Servicemühilfe Frühstücksservice 40-60% (w)	Region Zürich	J20543
Servicemitarbeiter (m/w)	Region Zürich	J20544
Chef de Service (m/w)	Region Zürich	J20538
Demi-chef de rang	Region Oberwallis	J20420
Servicefachangestellte 80%-100%	Region Mittelland (SOAG)	J20529
Chef de rang	Tessin	J20525
Chef de service (w)	Region Zentralschweiz	J20425
Serviceangestellte 20-60%-Pensum	Region Basel	J20468
Chef de service	Region Bern	J20469
Chef de Service	Region Basel	J20437
Chef de rang	Region Zürich	J20443
Serveur/Serveuse	Region Genf	J20510
Chef de rang	Region Genf	J20507
Maitre d'hôtel Restauration	Region Genf	J20509
Servicefachangestellte	Region Mittelland (SOAG)	J20454
Servicefachangestellte	Region Bern	J20457
Serviceaushilfe	Region Mittelland (SOAG)	J20459
Servicefachangestellter	Region Bern	J20460
Serviceangestellter	Region Bern	J20462
Assistant Maitre d'hôtel	Region Genf	J20503
Servicefachangestellte	Region Bern	J20455
team member (service) 50 - 70 %	Region Zürich	J20297
2. Chef de service	Region Oberwallis	J20288



Unser urbanes 4* Business-Hotel in der Altstadt von Basel mit 206 Zimmern, dem italienischen Restaurant Filini, einem modernen Meeting&Event-Bereich und einem Catering-Service sowie einem Fitness- und Wellnessbereich mit Hallenschwimmbad ist komplett renoviert.

Zur Unterstützung unseres Services-Teams suchen wir per 1. November 2010 oder nach Vereinbarung eine/einen

Servicefachfrau/-mann

die/er es versteht die Wünsche unserer internationalen Gäste zu erfüllen. Sie sind flexibel, aufmerksam, sind sich selbstständiges Arbeiten gewohnt und haben Freude an Ihrem Beruf. Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung im Service und haben zudem Erfahrung im Bankettbereich. Neben Deutsch sprechen Sie Englisch und Italienisch.

Wir bieten Ihnen eine interessante Herausforderung in einer internationalen Hotelkette mit guten Karrieremöglichkeiten sowie ein motivierendes Arbeitsklima in einem neuen Restaurantkonzept.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Nicolas Ott, HR Manager
Radisson Blu Hotel Basel
Steinentorstrasse 25, 4001 Basel
nicolas.ott@radissonblu.com
www.radissonblu.com/hotel-basel

8865-5056



Restaurant zum Bauernhof
3214 Ulmiz/FR
www.bauernhof-ulmiz.ch
Tel. 031 751 10 09

Für unser Spezialitäten-Restaurant suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

**Jungkoch m/w
Chef de Partie m/w
von Vorteil mit Erfahrung**

Wenn Sie Interesse haben in einem familiären Umfeld zu arbeiten, selbstständiges Arbeiten gewohnt sind, neue Ideen und viel Motivation mitbringen, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

8865-5056

Zur Neueröffnung im April 2011 suchen wir eine/n

REZEPTIONSMITARBEITER/IN

Stellenantritt 1. März 2011

STELLENBESCHRIEB

Check-in und Check-out der Hotelgäste / Reservationsannahme / Gästeinformationen / Kassenwesen / Telefonbedienung / Aktiver Verkauf aller Hoteldienstleistungen

STELLENPROFIL

Berufsausbildung im Hotelfach / Erfahrung mit Betriebssystem Protel / Kundenorientiert und kommunikativ / Zuverlässig und verantwortungsbewusst / Sprachkenntnisse in D/E/F

Mehr Infos und weitere Jobangebote auf www.hotel-belvoir.ch



Das Hotel mit Seeblick für Mitarbeiter mit Weitblick.
Hotel Belvoir, Säumerstrasse 37, 8803 Rischlikon
Telefon +41 43 388 33 84, info@hotel-belvoir.ch

8871-2089

Stellenvermittlungen

Cooole Jobs in Flumserberg

Saison- und Jahresstellen
in Gastronomie und Gewerbe
Keine Vermittlungsgebühren
Alle Infos unter:

www.flumserberg.ch

Link „Jobs“ auf Startseite

8840-6086

International

4* Hotel Australien
Restaurant / Bar Manager
flüssig in Englisch, Erfahrungen
als Restaurant Manager in 4*/5*
international Hotel – nur single.



5* Kreuzfahrtschiff
Chef de Rang / Barman /
Chef de Partie
flüssig in English, abgeschlossene
Ausbildung, einige Jahre Erfahrungen
in 4*/5* Hotels / Restaurants
Interview in Zürich Mitte November

www.wips.ch - Tel: +41(0)62 724 03 90
Bewerbung via Email: info@wips.ch

8845-5069

**LURATI
EMPLOI**

Wir suchen fortlaufend für unsere Kunden in und um Bern für Feststellen sowie temporäre Einsätze / Aushilfen

**Küchenchefs
Köche
Jungköche
Casseroliers
Restaurationsleiter
Servicemitarbeiter
Buffetdamen
Gouvernanten
Zimmermädchen
Rezeptionistinnen /
Rezeptionistinnen**

Unsere Anforderungen:
- mindestens 2 Jahre Berufserfahrung
- gute Deutschkenntnisse
- gültige Arbeitsbewilligung

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme:
LURATI EMPLOI GmbH
Norma Gehin
Waisenhausplatz 22
Postfach 7160
3001 BERN
Tel.: 031 332 50 00
Fax: 031 332 50 01
norma.gehin@lurati.ch
www.lurati.ch

8840-6086

Svizzera italiana

da Gina
grill bar pizza ascona

Arbeiten wo andere Ferien machen

Eine Oase der Gemütlichkeit und der Gastfreundlichkeit ist das Ristorante da Gina in Ascona. Unser junger, dynamischer Betrieb sucht ab sofort oder nach Vereinbarung aufgestellte, fundiert ausgebildete Mitarbeiter mit grossem Verantwortungsbewusstsein.

Koch in Jahresstelle 100% (D/I)
Ab sofort

Koch in Sommersaison (D/I)
April bis Oktober 2011

Servicepraktikant (w/m) (D/I)
April bis Oktober 2011

Deine schriftliche Bewerbung mit Foto und Lebenslauf erwarten wir unter info@dagina.ch

Gina & Christoph Eichenberger;
Eichenberger-Gastro-GmbH; Viale Monte
Verità 19; 6612 Ascona; www.dagina.ch; info@dagina.ch

8870-4010



Parkhotel Brenscino
BRISAGGIO

L'endroit où il n'est pas facile de quitter!

Zur Vervollständigung unseres jungen Teams, als motivierte/r und fröhliche/r Mitarbeitende/r, die ihren Beruf lieben, suchen wir Sie!

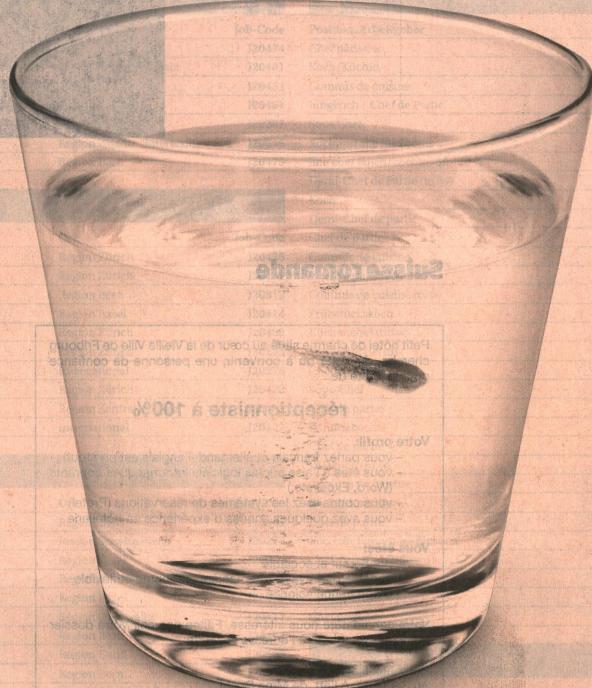
Folgende Stellen sind für die kommende Sommersaison Mitte März/April bis ca. 5. November 2011 zu besetzen:

- **Réceptionist/in** D/I/F mit Hotelerfahrung
- **Réceptions-Praktikant/in** D/F/I von Vorteil
- **Chef de partie gardemanger I**
- **Commis de cuisine I**
- **Casserolier I**
- **Chef de rang** D/I/F, für À-la-carte-Rest. «Brenscino Blu»
- **Commis de rang** 50% D/F für Saal
- **Raumpflegerin I**
- **Portier I** (Mit Führerschein und handwerklich begabt)

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeiten, Urlaub während der Saison sowie Benützung unserer Sport-Infrastruktur. Fühlen Sie sich angesprochen!

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!
Natascha Rothermann, Direktions-Ass./Personalchefin
Via Sacro Monte 21, 6614 Brissago
Tel. 091 786 81 11 Fax 091 793 40 56
www.brenscino.ch E-Mail: team@brenscino.ch

8847-5071



Grosses beginnt mit einem Inserat.

Sehen Sie, was aus der Kaulquappe wird, und gewinnen Sie Einkaufsgutscheine von Coop City im Gesamtwert von CHF 130 000.–

1. Laden Sie die BeeTagg-App gratis auf Ihr iPhone oder Android-Handy.
Für alle übrigen Handys: <http://get.betagg.com>
 2. Fotografieren Sie den QR-Code unten links auf dieser Seite mit dem BeeTaqq QR-Reader und lassen Sie sich überraschen.

Alternativteilnahme: www.das-kann-nur-ein-inserat.ch/kaulquappe



Das kann nur ein Inserat.

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

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

5012-3915



Mieter gesucht

Übernahme: ab 1. 12. 2010
Erfolgreiches Restaurant direkt
am Bahnhof in Fiesch.

55 Innen- & 24 Terrassenplätze,
moderne Küche, 5 Doppelzimmer
sowie grosse Wirtewohnung.

Interessiert? Dann senden Sie
Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Pension Walliser-Kanne AG
z.H. Martin Albrecht
CH- 3984 Fiesch
oder an: info@des-alpes.ch
Tel. Nr.: 079 541 36 89

8899-5096

Zu verkaufen!

Berghotel in Zweisimmen/BE

Restaurant mit Hotelbetrieb, 80 Betten
mit Gruppenzimmern, grosse Sonnenterrasse,
idyllisch abgelegen, mit Sommer- und Winterattraktionen, VP Fr. 1,48 Mio.

Tel. 079 741 8888* / 026 322 2288*
www.immostema.ch
kocher@immostema.ch

6918-5001

Gastroconsult
TREUHAND FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Im Auftrag der Gemeinde Ennenda GL vermieten wir per sofort
oder nach Vereinbarung, das

Restaurant Gesellschaftshaus

Dieser Betrieb eignet sich besonders für erfahrene und innovative

Gastronomen

welche bereit sind, sich einer neuen Herausforderung zu stellen
und ein grosses persönliches Engagement zu erbringen. Das
Restaurant liegt im Dorfzentrum von Ennenda.

An nutzbaren Betriebskapazitäten sind vorhanden:

- Restaurant mit rund 40 Sitzplätzen
- Säli mit rund 35 Sitzplätzen
- Sitzungszimmer mit rund 10 Sitzplätzen
- Gemeindestube mit rund 80 Sitzplätzen
- Terrasse mit rund 65 Sitzplätzen
- Kinderspielplatz
- 40 Parkplätze
- 4½-Zimmer-Wirtewohnung

Dazu gehört ferner der angegliederte Dorfsaal mit rund 300 Sitzplätzen inkl. Infrastruktur wie Office, Künstlergarde, usw.
Über den Betrieb/Vermietung des Saals informieren wir Sie gerne.
Wir streben eine beidseitig befriedigende Saallösung an.

Verlangen Sie unsere Vermietungsdokumentation und senden
Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Bruno Faulhaber und Erich Bühler
Gastroconsult AG, Unternehmensberatung,
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich Mail: ub@gastroconsult.ch
Tel. 044 377 54 54*

6874-5002

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!

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicefachgestellte	Region Mittelland (SOAG)	J20456
Hotelfrau	Region Oberwallis	J20292
Aufgestellte Servicefachkraft	Region Basel	J20298
Buffetmitarbeiterin mit Serviceerfahrung 80%	Region Basel	J20486

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
2. Gouvernante	Region Graubünden	J20483
Gouvernante	Region Zürich	J20440
Stv. Gouvernante	Region Zürich	J20278
2. Gouvernante	Region Graubünden	J20513
Gouvernante	Region Ostschweiz	J20501
Head of Housekeeping and Accommodations	Region Zentralschweiz	J20429

Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Réceptionistin in unserem Spa-Bereich 60 - 80%	Region Zentralschweiz	J20533

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Praktikant/in Sales & Marketing	Region Bern	J20521
Praktikant/in Service	Region Bern	J20519
Praktikant/in Rezeption	Region Bern	J20516
Kaderpraktikant/in Service	Region Zentralschweiz	J20518
Praktikant/in Rezeption	Region Graubünden	J20517
Praktikant/in Service	Region Oberwallis	J20520

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Pizzaiolo 50-100%	Region Zürich	J20310
Aushilfe Technik & Unterhalt	Region Mittelland (SOAG)	J20274
Debitorenbuchhaltung (m/w)	Region Zürich	J20547

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1328	Anfangsgouvernante/Hotelfrau	20	BR	ab sofort	D F I E PT
B373	Arbeit im Gastro.Bereich	20	CH	per sofort	D F
B739	Chef de Bar, Bankett, Events	49	CH	per sofort	D E SP
B144	Chef de Bar/Chef de Service	30	CH	per sofort	D E
B275	Eventkoordination / Marketingassistentin	28	CH	per sofort	D F H E SP
B1452	Geschäftsleitung/ stv. Geschäftsleitung/ F&B	43	CH	per sofort	D F H E
B180	Housekeeping, Gouvernante, Buffet, Frühstückservice, Lingerie...	31	CH	per sofort	D
B731	Küchenchef	42	D	per sofort	D F I E
B1374	Küchenchef	52	CH	per sofort	D F I E
B1395	Kuechenchef / Chef de Cuisine	57	CH	per sofort	D F I E
B1486	Manager mit Schwerpunkt Marketing, Verkauf, Kommunikation	41	CH	per sofort	D E
B1206	Marketing	34	CH	per sofort	D F E SP
B752	Nachtportier	58	CH	per sofort	D F I E
B1388	„Night Auditor; Kfm. Sachbearbeiter; Kellner“	45	per sofort	D	
B140	Personal, Geschäftsführung, Verwaltung	44	D	per sofort	D E
B1443	Projektleitung	51	CH	per sofort	D F E
B1463	Receptionistin / Allrounder	25	CH	per sofort	D F I E
B354	Restaurantass., Empfangsass., Bankettassistentin, Meetingassistentin	24	D	per sofort	D F I E TR
B1465	Service	32	CH	per sofort	D F E
B1148	Servicefachgestellte	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: Sprachkenntnisse – Connaissances linguistiques

Stand per 11. 10. 2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Adecco Hotel & Catering
better work, better life

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

adecco.ch

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 41 / 14. Oktober 2010



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



Auch unterwegs.

CH 8400 Winterthur 14.10.2010 Swiss Hotel Association

hotel optimizer

Kennen Sie den
Verbrauch und die
Kosten von Energie,
Wasser und Abfall
in Ihrem Betrieb?



Fotolia

Energiemanagement



NANCY ROTH
PROJEKTLTEERIN
SALES + MARKETING,
AVIREAL AG

Umweltschutz, d.h. der Erhalt und die Wiederherstellung der natürlichen Lebensgrundlagen für Pflanzen, Tiere und damit auch für den Menschen selbst, ist eine der grossen, wenn nicht die grösste Herausforderung des 21. Jahrhunderts. Gerade für die Hotellerie und Gastronomie, die wie kein anderer Teil des Dienstleistungsgewerbes eine zukunftsichere Wachstumsbranche darstellt, gewinnt der Umweltschutz eine ständig steigende Bedeutung. Der Gesetzgeber, die Mitarbeiter und nicht zuletzt die Gäste selbst stellen verstärkt konkrete ökologische Anforderungen an die einzelnen Betriebe.

Speziell für die Hotellerie wurde das online-basierte Energietool hotel optimizer (www.hotel-optimizer.com) entwickelt, welches in einem gesamtheitlichen

Ansatz die Ressourcen Energie, Wasser und Abfall bezüglich Verbrauch und Kosten erfasst und analysiert. Das Tool eignet sich für alle Hotels, aufgeteilt in die Betriebsarten Stadthotel, Seehotel und Berghotel.

Auswertungen

Der hotel optimizer gliedert die Benchmarkklassen grundsätzlich nach Sternen-Kategorien, Energiebezugsflächen und Höhenlage. Die einfache monatliche Datenerfassung kann entweder manuell oder via Fernauslesung erfolgen. Der Energie- und Medienverbrauch wird monatlich durch erfahrene Ingenieure geprüft, damit der Mehr- und Minderverbrauch sofort erkannt wird. In der jährlichen Verbrauchsstatistik werden die Verbrauchszahlen des gesamten Jahres sowie des Vorjahres mit

allen wichtigen Kennzahlen in Form von Tabellen und Diagrammen aufgezeigt.

Vorteile

Was zeichnet den hotel optimizer gegenüber einem vergleichbaren Energietool aus? Die monatlichen, anonymisierten Vergleiche des Energieverbrauchs gegenüber vergleichbaren Hotels sowie die empfohlenen Massnahmen, welche als Ausgangsbasis für die Planung zukünftiger Energiesparmassnahmen dienen. Durch den Einsatz von hotel optimizer konnten bei bekannten Hotels Einsparpotenziale in den Bereichen Energie, Wasser und Abfall aufgezeigt und die Kosten um 15–20% nachhaltig reduziert werden. Tatsache ist, dass ein Hotelbetrieb Sparpotenziale von 38% beim Strom und 25% beim Brennstoff auf-

weist (Quelle: Bundesamt für Konjunkturfragen RAVEL, Analyse von 22 Hotelbetrieben). Im Einzelfall sind die Beträge beim Strom von bis zu CHF 140 000 und beim Brennstoff von bis zu CHF 40 000 pro Jahr.

Praxisbeispiel

Jorge Oliveira ist Technischer Leiter Novotel, Ibis, Etap Zürich-West und hat den hotel optimizer seit 2002 bei allen drei Hotels im Einsatz. Für die monatliche Einpflege der Energiedaten benötigt Jorge Oliveira rund 10 Minuten. Der hotel optimizer dient ihm als Indikator für weitere Einsparungen und Empfehlungen sowie als Basis für Audit wie z.B. Green Globe. Er empfiehlt den hotel optimizer allen Verantwortlichen in Hotels, die wissen wollen wo sie bezüglich Ressourcenverbrauch stehen.

Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue