

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2010)

Heft: 44

Anhang: Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr

Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 29.01.2026

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

stellenrevue htr marché d'emploi

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

htr hotel revue Nr. 44 / 4. November 2010



Mit Eus startisch dure!

www.activegastro.ch
Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich



Aktuell über 900 Hotel-
und Gastronomiejobs
in der Schweiz.

Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH



Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

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



Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3
Deutsche Schweiz	5
Suisse romande	-
Svizzera italiana	-
International/Marché international	10
Stellengesuche/Demandes d'emploi	-
Immobilien	12

Hotel Revue

Laden Sie Ihre
Tippseiten
dort ein.

Führung

Infrastruktur mag
faszinieren, Archi-
tektur kann beein-
drucken, doch was
den Kunden wirk-
lich nachhaltig fes-
telt, ist der Mensch.



Foto:

Begeisterungsfaktor Mensch



SANDRA PFAMMATTER
INHABERIN
VON SP. VERÄNDERUNG.
FÜHRUNG. DIENSTLEISTUNG.
DIPL. HOTELIÈRE EHL
WWW.SANDRAPFAMMATTER.CH

Echte Kundenbindung ist weit mehr als op-
portunistisches Wiederkaufverhalten.
Echte Kundenbindung entsteht mit der Be-
ziehung zwischen dem Unternehmen und
dem Kunden.

Mehr ist nicht immer besser

Die Kundenzufriedenheit steigt nicht
immer in dem Ausmass, in dem wir noch
mehr für die Befriedigung der Kundenbe-
dürfnisse tun. Das Kano-Modell* zeigt auf,
dass die Zufriedenheit des Kunden sich
nicht linear zum Ausmass an der Erwar-
tungserfüllung verhält. Je nach der Art der
Anforderung, die der Kunde stellt, kann das
Übertreffen der Kundenerwartungen sogar
absolut nutzlos verpuffen. Dies ist bei den
sogenannten Basisfaktoren der Fall. Deren

Fehlen löst Unzufriedenheit beim Kunden aus. Deren Anwesenheit jedoch löst nicht
Zufriedenheit aus, sondern erfüllt nur eine
ganz grundlegende Erwartung. Sauberkeit
im Hotel ist ein Beispiel.

Basis- und Begeisterungsfaktoren

Das Gegenteil ist bei Begeisterungsfak-
toren der Fall. Sie werden gar nicht oder
nicht in dem Ausmass erwartet und lösen
daher Begeisterung seitens des Kunden aus. Tolles Design weckt zwar ehrfürchtige
Ah- und Oh-Rufe. Doch die Wirkung lässt
schnell nach. Gelebte Herzlichkeit hinge-
gen trifft mitten ins Kundenherz und macht
Lust auf mehr – und das langfristig!

Und Freundlichkeit? Freundlichkeit ist
in einer professionellen Dienstleistungs-

organisation wie dem Hotel Grundlage und
Norm – also ganz klar ein Basisfaktor. Der
Kunde dankt Freundlichkeit noch lange
nicht mit Begeisterung, sondern er erhebt
ganz selbstverständlich Anspruch darauf.

Die Abwesenheit von Freundlichkeit hingegen
verärgert den Kunden massiv. Aber
wenn aus Freundlichkeit Herzlichkeit, Auf-
merksamkeit und echte Wärme werden,
dann begeistert ihn das nachhaltig.

Langfristige Kunden- beziehungen

Wenn Sie nicht nur einmalig zufriedene
Kunden möchten, sondern langfristig trag-
fähige Kundenbeziehungen aufbauen wol-
len, dann erreichen Sie das nur durch Mitar-
beitende, die ihren Gästen besondere Mo-
mente zu bereiten verstehen. Ihre Mitarbei-

terinnen und Mitarbeiter sind die
wichtigsten Begeisterungsfaktoren Ihres
Unternehmens. Denn nur Ihre Mitarbei-
tenden sind fähig, den Kunden dauerhaft
an Ihre Unternehmung zu binden.

Schaffen Sie also die nötigen Vorausset-
zungen dafür, dass Ihre Mitarbeiterinnen
und Mitarbeiter begeistern können! Neh-
men Sie Begeisterndes wahr und geben Sie
ihm die unternehmerische Bedeutung, die
es verdient! Denn Ihre Mitarbeiter sind
Ihre unverwechselbarsten Begeisterungs-
faktoren!

* Aus der Analyse von Kundenwünschen hat Dr. Noriaki Kano, Professor an der Universität Tokio, 1978 abgeleitet,
dass Kundenanforderungen unterschiedliche Art sein
können. Das nach ihm benannte Kano-Modell erlaubt, Kun-
denwünsche (Erwartungen) zu erfassen und bei der Pro-
duktentwicklung zu berücksichtigen. (Quelle: Wikipedia)

Weiterbildung aktuell.

Qualitätsgütesiegel für den
Schweizer Tourismus, Stufe I
10./11.11.2010, Lenzburg
15./16.11.2010, Chur
25./26.01.2011, Thalwil
15./16.02.2011, Luzern
14./15.03.2011, St. Gallen
13./14.04.2011, Samen
10./11.05.2011, Zürich

Qualitätsgütesiegel für den
Schweizer Tourismus, Stufe II
25./26.11.2010, Bern
13./14.12.2010, Lenzkirch
Weitere Kursdaten finden Sie unter: www.quality-our-passion.ch

KOPAS-Ausbildungen
07.12.2010, Bern
24.03.2011, Luzern / 24.08.2011, Basel

Beginn Nachdiplomstudium HF
Hotelmanagement, Zyklus 38
19.10.2011

Informationsveranstaltungen
22.03.2011, Hotel Seedamm Plaza, Pfäffikon
26.05.2011, Hotel Allegro, Bern
24.08.2011, Hotel zum Storchen, Zürich

reception@hotelleriesuisse.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
www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung,
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch, Telefon +41 (0)31 370 43 01



**COOLE DRINKS
HESS GELIEBT**

**DAS
INTENSIV-
SEMINAR
VON GASTROSUISSE**

**DER
BAR
KURS**

2010

TERMINI
Sommer: 20.08. bis 04.09.2010
Herbst: 15.11. bis 20.12.2010

WERTUNG
Gastronomie:
CHF 1'100.- inkl. Unterk.
Gastronomie & Tourismus:
CHF 1'100.- inkl. Unterk.

INFORMATIONEN
www.gastrosuisse.ch

GASTRO SUISSE

27/4 31/10

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

ÜBER FÜHRUNG

Gemeinsam
diskutieren

**Nachdiplomstudium HF
Hotelmanagement**

www.hoteliersuisse.ch/weiterbildung, Telefon 031 370 43 01



Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

**Hauswirtschaft**

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leiterin Hauswirtschaft	Region Zürich	J21279
Hotelfachangestellte	Region Zentralschweiz	J21142
Gouvernante	Region Zürich	J21155
Operativer Leiter Hauswirtschaft	Region Zürich	J21156

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Villa Host Manager/in (Malediven)	International	J21227
Leitung Personal	Region Zentralschweiz	J21272

Lehrstellen/ Praktikum

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

Express Stellengesuche

B1520	Chef de Service	46	CH	per sofort	DJE
B1507	Empfang	22	DE	per sofort	DJE
B1514	Führungsposition in der Gastronomie	30	CH	per sofort	D
B180	Housekeeping, Gouvernante	31	CH	per sofort	D
B1538	Kellner - Barkeeper	26	SK	per sofort	DJE
B1522	Koch,Chef de Partie,Sous Chef	30	GR	per sofort	DJE/GR/BG/TR
B350	Küchenchef	42	CH	per sofort	D/F/J
B731	Küchenchef	42	DE	per sofort	D/F/J/E
B174	Kuechenchef,Koch	45	CH	per sofort	D/F/J/E/S/JP
B1486	Manager MK/Schwerpunkt Marketing, Verkauf, Kommunikation	41	CH	per sofort	DJE
B1388	"Night Auditor; Kfm. Sachbearbeiter; Kellner"	45	DE	per sofort	D
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	44	DE	per sofort	DJE
B1443	Projektleitung	51	CH	per sofort	D/F/J/E
B970	Reception/Housekeeping	35	CH	per sofort	D/F/E
B1516	Receptionist, Night Auditor, Allrounder	24	CH	per sofort	D/F/E
B1148	Servicefachangestellte	26	CH	per sofort	D
B3	Servicemitarbeiter	43	CH	per sofort	D/F

1 Referenznummer - Numéro des candidats 4 Nationalität - Nationalité
2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (Position souhaitée) 5 Eintrittsdatum - Date d'entrée
3 Alter - Age 6 Sprachenkenntnisse - Connaissances linguistiques

Stand per 1. 11. 2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

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

Der Stellen- und Immobilienmarkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus
Le marché d'emploi et le marché immobilier pour l'hôtellerie, la restauration et le tourisme

Herausgeber / Editeur: hoteliersuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

Möbiusstrasse 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-Immendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Patricia Nobs Wyss, Alain Hänni

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

Stellenportal / Plateforme marché d'emploi: www.hoteljob.ch

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

- 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
- Kaderubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrat CHF 2.30

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demandes 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 - zusätzlich GZD werden mit je CHF 30,- verrechnet.

Termine

Ausgabe / Numéro	Nr. 45/2010	Nr. 46/2010	Nr. 47/2010	Nr. 48/2010
Erscheint / Parution	11. 11. 2010	18. 11. 2010	25. 11. 2010	2. 12. 2010
Anzeigenschluss / Délai	8. 11. 2010	15. 11. 2010	22. 11. 2010	29. 11. 2010

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

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

Numméros couplés

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

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

Druckauflage / tirage imprimé: 13 000 Ex.

ab 100 Kopien gratis! ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie

ab 1000 Kopien ab 10 Cent pro Kopie ab

SCHWEIZERHOF
BERN

THE
BÜRGENSTOCK
SELECTION



Das Traditionshaus Schweizerhof Bern wird im Frühjahr 2011 neu eröffnet. Möchten Sie von Anfang an Teil unseres Teams sein und als dynamische, flexible, einsatzfreudige und leidenschaftliche Persönlichkeit mit Ihrer Erfahrung zu einer erfolgreichen Eröffnung beitragen? Nach Vereinbarung sind folgende Stellen zu besetzen:

ROOMS

Housekeeping Manager (m/w)
Revenue/Reservation Manager (m/w)

F & B

Executive Chef (m/w)
Cost Controller (m/w)
Convention & Banqueting Coordinator (m/w)

Wenn Sie an einer dieser anspruchsvollen und herausfordernden Positionen interessiert sind, erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an untenstehende Adresse. Für Fragen steht Ihnen Michael Thomann, General Manager, per E-mail sales@schweizerhof-bern.ch gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Schweizerhof Bern – Michael Thomann – Bahnhofplatz 11 – 3001 Bern
sales@schweizerhof-bern.ch – www.schweizerhof-bern.ch



Die POSCOM Ferien Holding AG betreibt unter der Marke «Ferienverein» vier Hotels in der Schweiz und zwei Hotels im Mittelmeerraum sowie zahlreiche weitere Ferienangebote. Dank unserer konsequenten Multigenerationenausrichtung und einer Infrastruktur, die in der Mittelklasshotellerie ihresgleichen sucht, verfügen wir über eine starke Marktposition.

Mit engagierten Mitarbeitenden aus unterschiedlichsten Berufsgruppen verschönern wir die wertvolle Ferienzeit unserer Gäste.

Möchten Sie uns auf diesem Weg begleiten?

Folgende Stellen sind an unseren Traumdestinationen neu zu besetzen:

Koch
Souschef
Chef de partie
Service-Mitarbeitende
Bar-Mitarbeitende
Réceptionist/-in (Jahresstelle)

Wir bieten Ihnen ein lebhaftes Umfeld mit spannenden Kontakten. Unsere Anstellungsbedingungen richten sich nach dem aktuellen L-GAV des Schweizer Gastgewerbes. Zudem bieten wir Ihnen Wohnmöglichkeiten und die Benützung der hoteleigenen Freizeitinfrastrukturen.

Mit der Ferienverein-Gruppe steht Ihnen eine Arbeitgeberin mit interessanten Weiterentwicklungsmöglichkeiten und verschiedenen Arbeitsfeldern im In- und Ausland zur Seite und Sie profitieren zusätzlich von attraktiven Ferienvergünstigungen.

Wir freuen uns auf Sie!

www.ferienverein.ch

Spitzenküche | Anspruchsvolle Führungsaufgaben | Kreative Angebote

Auf sehr hohem Niveau kochen, im Bereich Führung klare Akzente setzen sowie Kompetenzen in Sachen Angebotsplanung, Kalkulation und Rezepturen einbringen: Das sind die drei Schwerpunkte! Spricht Sie der Mix aus modernstem Küchenmanagement, Top Cuisine und anspruchsvollen Führungsaufgaben an? Dann sollten wir miteinander sprechen!

Unser Auftraggeber ist übrigens ein Firstclass-Hotel in einer Deutschschweizer Destination. In Sachen Kulinarik geht alles in Richtung frisch, speziell, optisch ansprechend und innovativ, dem Zeitgeist entsprechend mit mediterranem Einschlag, ergänzt durch saisonale und regionale Spezialitäten. Das Ganze leicht, bei IA-Qualität und unter Verwendung einheimischer Frischprodukte. Dabei liegen Ihnen Nachhaltigkeit und ökologische Aspekte ebenso am Herzen wie der Wunsch für anspruchsvolle Gäste aus aller Welt verführerische Kreationen zu produzieren.

**Küchenchef/in mit Flair für Top Cuisine
oder starker Sous-chef mit Potential zur Führung der gut 20-köpfigen Brigade**

In einem z.B. von Punkten, Sternen, Hauben oder ähnlich ausgezeichneten Erstklassbetrieb haben Sie bereits einige Jahre in einer Führungsposition Erfahrungen gesammelt. Diese hohe Qualitätsstufe in einem grösseren Umfeld umzusetzen sehen Sie gleichermassen als Chance und Herausforderung. Idealprofil: Exzellenter «Hands-on Chef de Cuisine» oder ein erfahrener starker Sous-chef mit entsprechenden Leistungsweisungen auf dem Sprung zum Executive Chef. Highlights der Stelle: Ganzjährige Anstellung trotz saisonalen Charakters, kurze Entscheidungswege, Mitglied des Kaders, klare Vorgaben, attraktive Entlohnung. Der Eintrittstermin kann flexibel gehandhabt werden. – Interessiert? Organisatorisch starke Küchenfachpersönlichkeiten informiere ich gerne! Am besten vorab Lebenslauf mit Foto online senden oder anrufen. Auch ausserhalb der Büroöffnungszeiten: +41 79 402 53 00. Ich freue mich auf das Gespräch mit Ihnen! *Ralf-Ansgar Schäfer*

SCHAFFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

9213-5136

**Der Traum vom eigenen Backpacker – Betreiber gesucht!
Backpacker für Winterthur!**

Die Inhaberin des Lagerplatz-Areals in Winterthur, die Stiftung Abendrot, sucht Personen, die sich für das Konzeptionieren, Gestalten und Betreiben eines Backpackers in Winterthur interessieren.

Angedacht ist ein Backpacker mit rund 80 Betten, oberhalb des Restaurants Outback auf dem Lagerplatz in Winterthur. Der Rohbau ist vorhanden, Innenausbau und Mobiliar ist Sache der Betreiber. Die Stiftung Abendrot beteiligt sich mit fairen Krediten und Verzinsungs-Möglichkeiten an einem spannenden Konzept, das zusammen mit den Betreibern erarbeitet wird.

Geplante Eröffnung: Herbst 2012

Interessierte Personen sind eingeladen an einer Führung durch die Räumlichkeiten des zukünftigen Backpackers teilzunehmen. Melden Sie sich bitte bis am Montag, 15. November 2010 an unter:

projektsteuerung.lagerplatz@abendrot.ch

Die Führung findet am Donnerstag, 18. November 2010, um 14.30 Uhr statt.

Müntener & Thomas

Bei Personalfragen persönlicher



Inmitten wunderschöner Bergidylle auf 900 m.ü.M. im Albulatal liegt Alvaneu Bad. Die Landschaft ist lieblich und das Klima mild. Der 18-Loch Golfplatz zählt mittlerweile zu den schönsten und wurde schon mehrfach ausgezeichnet. Ein Heilbad mit Wellnessanlage sowie zwei Restaurantsbetriebe runden das touristische Angebot ab. Im Auftrag des Verwaltungsrats suchen wir eine dienstleistungsorientierte und loyale Persönlichkeit als

Golfclub-Manager/in

Die Hauptaufgaben

In dieser Kaderfunktion sind Sie direkt dem Golfclub-Präsidenten unterstellt und verantwortlich für die administrative, personelle und organisatorische Führung des Golf- und Badebetriebs mit 60 Angestellten. Zu Ihrem Pflichtenheft zählen im Weiteren die Organisation und Leitung von Turnieren, Veranstaltungen; Betreuung der Mitglieder und Sponsoren; diverse Marketingaufgaben sowie Neukunden-Akquisition.

Das Anforderungsprofil

Diese kundenorientierte Aufgabe möchten wir einer mit dem Golfsport vertrauten und führungserfahrenen Touristik-Persönlichkeit anvertrauen. Praxis und eine höhere Ausbildung im Umfeld Tourismus/Hotellerie/Dienstleistungsmarketing sind von Vorteil. Solide betriebswirtschaftliche Kenntnisse, gute Kommunikationsfähigkeiten sowie ein natürlich-sicheres Auftreten runden Ihr Profil ab. Kurzum, Sie sind ein Macher mit Gespür!

Das Angebot

Es erwarten Sie eine Jahresanstellung in einem einzigartigen Golf- und Badezentrum, Gestaltungsmöglichkeiten, ein motiviertes Team sowie attraktive Anstellungsbedingungen.

Ihre Kontaktperson

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto oder telefonische Kontaktaufnahme für Erstauskünfte freuen sich: Verena Gnädinger oder André Thomas. Für Diskretion und Kompetenz bürgt unser Name.

Müntener & Thomas Personal- und Unternehmensberatung AG
CH-7002 Chur, Hartbertstrasse 9, e-mail: info.chur@job-online.ch

+41 81 257 15 00



9358-0187

9103-5143

Der Gasthof St. Mauritz in Schötz ist ein renommierter Gastbetrieb im Kanton Luzern und sucht per **31. März 2011 oder nach Vereinbarung** ein

Pächter-/Geschäftsführer-Paar

Der Gasthof St. Mauritz besteht aus einer schönen Gartenwirtschaft (40 Gäste), einer gemütlichen, heimeligen Gaststube (50 Gäste), einem modernen und unteilbaren Moritz-Saal für Seminare, Konzerte oder sonstige grösitere Anlässe (270 Gäste) sowie einer Pizzeria mit Bar.

- Sind Sie engagiert, gästeorientiert und verfügen über ausreichende Erfahrung in der Führung eines Gasthauses?
- Sind Sie kommunikationsstark, aufgestellt und verfügen über einen guten Umgang mit Menschen?
- Sie sind an einer langjährigen Pacht- oder Geschäftsführung interessiert?

Dann freuen wir uns über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen. Bitte senden Sie diese an unsere Verwaltung, die Revimag Treuhand AG, z.Hd. Herrn Franz Zeder, Baselstrasse 44, 6252 Dagmersellen, Tel. 062 748 31 42.



★ ZUNFTHAUS ZUR WAAG ★

Für unser traditionsreiches Zunfthaus zur Waag, mit seiner über 300 Jahre umspannenden Geschichte, mitten in der charman- ten Altstadt von Zürich suchen wir sofort eine/n:

Leiter/in Administration

Zu den wichtigsten Aufgaben gehören in dieser Position:

- Personaladministration, wie Mitarbeiterkorrespondenz, Mitarbeiterbetreuung und Vorbereiten der Lohnabrechnungen.
- Kreditoren- und Debitorenbuchhaltung inklusive der Vorbereitung an den jeweiligen Monats- und Jahresabschlüssen, wie Kreditkartenabrechnung, Umsatzrekapitulation, Kontrolle der Tagesabschlüsse und führen der Gutscheinliste.
- Vertretung der Bankettssekretärin während ihrer Abwesenheit (Samstag und Sonntag). Reservierungsannahme, Offertenstellung, Menübesprechung.
- Aktualisieren der Homepage.

Wir wünschen uns für diese Position eine/n dienstleistungsorientierte/n Mitarbeiterin, welche/r eine spannende und abwechslungsreiche Herausforderung sucht und folgende Qualifikationen und Eigenschaften mitbringt:

- Bereits Erfahrungen im Personalwesen erworben.
- Beherrschung der gängigen PC-Programme.
- Stilisches Deutsch und gute Englischkenntnisse.
- Exakte sowie speditive und selbstständige Arbeitsweise.

Interessiert? Sepp Wimmer freut sich über Ihre Bewerbung.

ZUNFTHAUS ZUR WAAG, Münsterhof 8, CH-8001 Zürich
Telefon 044 44 216 99 66
zunfthaus-zur-waag@bluewin.ch www.zunfthaus-zur-waag.ch

9407-5106

Arosa –
ein renommierter
Wintersportort im Herzen
von Graubünden



Arosa
BERGBAHNEN

Weitere Angebote unter www.gastro-s.ch

Wir suchen für das Gastrounternehmen
TSCHUGGENHÜTTE ab Frühjahr 2011
oder nach Vereinbarung eine(n):

GASTGEBER/GASTGEBERIN

Als unternehmerische Persönlichkeit übernehmen Sie die Verantwortung für die Gesamtführung. Sie leiten ein Team von ca. 60 Mitarbeitern und werden in den Bereichen Personelles, Administration, Buchhaltung und Budgetierung von einer internen Stabsstelle unterstützt.

Sie stehen bereits in leitender Stellung in einem Gastronomiebetrieb und verfügen über eine fundierte, praktische Ausbildung in den Gastroberufen. Sie sind kreativ, frontorientiert, belastbar und blicken auf einige Jahre Berufserfahrung zurück.

Interessiert? Dann richten Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung an: **Andy Abplanalp**

Arosa Bergbahnen AG · Seeblickstrasse · 7050 Arosa
Telefon +41 (0)79 631 87 67
andy.abplanalp@arosabergbahnen.ch

9018-5227

Swiss Re



Die hochstehende Gastronomie der Swiss Re wird vom Departement Guest Services geführt. Der Standort der drei internen Restaurants und des Direktionsrestaurants ist im Raum Zürich, das Schulungs- und Seminarzentrum befindet sich in Rüschlikon.

Operativer Betriebsleiter/-in

Aufgabenbereich

Mit Begeisterung und Engagement führen Sie ein Team von 30 Mitarbeitenden, davon sind Ihnen fünf direkt unterstellt. Sie können als verantwortungsvolle Führungspersönlichkeit Aufgaben entsprechend delegieren und Ihr Wissen den Fachkräften weiter geben. Für unseren Betrieb in Adliswil suchen wir einen Operativen Leiter/in für die Gemeinschaftsgastronomie. Sie sind verantwortlich für die Organisation und Betreuung der verschiedenen Dienstleistungen. Das Augenmerk richtet sich auf die Pflege der Swiss Re Mitarbeitenden (ca. 1'300 Mittagessen). Neben Personalführung und administrativen Aufgaben gehören im Weiteren Apéros, bediente Mittagessen und Spezial-Events zu Ihrem Aufgabenbereich. Sie sind wissbegierig, dienstleistungs- und gästeorientiert und können täglich eine internationale, wiederkehrende Kundenschaft begeistern. Sie schätzen die Zusammenarbeit im Team und arbeiten gerne in verschiedenen Projekten mit. Sie arbeiten unter Einhaltung der höchsten Sorgfaltspflicht und richten sich nach den strengen Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften.

Anforderungsprofil

- Höhere Fachausbildung (z.B. Hotelfachschule)
- Ausgewiesene Führungserfahrung
- Betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- Organisatorisches Flair
- Kundenorientiert, engagiert und initiativ
- Gepflegtes Auftreten und diplomatisches Geschick
- Offene, ehrliche und loyale Art
- Ausgeprägte Kommunikationsfähigkeit
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse
- Gute PC Kenntnisse; Microsoft Anwendungen

Was bieten wir Ihnen:

- arbeiten auf Topniveau mit Frischprodukten
- einen vielseitigen Aufgabenbereich
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- gute Sozialleistungen
- geregelte Arbeitszeiten (Sa./Sc. frei)

Bitte bewerben Sie sich direkt über unser online portal. Für weitere Informationen über die Stelle und den Rekrutierungsprozess kontaktieren Sie bitte Nicole Tschuppert unter Nicole_Tschuppert@swissre.com.

9386-5210

Kader/Deutsche Schweiz

5

AMBASSADOR SPA

HOTEL KONGRESSE RESTAURANTS

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per Januar 2011 oder nach Vereinbarung:

- Réceptionsmitarbeiter/in D/E
- Commis de Rang für unser à la carte Restaurant «Le Pavillon»
- Teppanyaki-Koch für unser japanisches Restaurant «Taishi»

Aussagekräftige Bewerbungen bitte an:
Hotel Ambassador & Spa, Thomas Kübel
Seftigenstrasse 99, CH-3007 Bern
thomas.kuebel@hotels.ch www.fassbindhotels.com

9204-5145

stiftung altried

ZENTRUM FÜR MENSCHEN MIT BEHINDERUNG

Die Stiftung Altried bietet erwachsenen Menschen mit einer körperlichen, geistigen und psychischen Behinderung bedürfnisorientierte Lebensstrukturen. Das Angebot umfasst 250 Arbeits- sowie 110 Wohnplätze mit unterschiedlichem Betreuungsangebot an 6 Standorten, Therapie, Schule und ein Ferienzentrum.

Wir suchen per 1.2.2011 oder nach Vereinbarung einen führungsstarken

Küchenchef (m/w) 100%, Mo-Fr

der zusammen mit seinem Team, bestehend aus 3 Köchen sowie 14 Mitarbeitenden mit Behinderung unsere Gastronomie in eine neue Zukunft führt.

Ihr Aufgabengebiet:

- Planung und Ausführung marktorientierter, vielseitiger, qualitativ hochstehender Angebote
- Einhaltung und Berücksichtigung moderner Ernährungsstandards, Wirtschaftlichkeit, Einkauf und Koordination des Warenflusses
- Kontaktpflege Lieferanten und Kunden
- Erstellung, Überwachung und Einhaltung des Budgets
- Aktive und initiative Mitarbeit im Umbauprojekt der Küche und Gastronomie
- Neuausrichtung des bestehenden Angebotes

Ihr Profil:

- mehrjährige, vielseitige Berufs- und Führungserfahrung als Küchenchef in moderner Gemeinschaftsgastronomie, öffentlicher Gastronomie/Hotellerie und/oder Spital/Heim
- hohes Qualitätsbewusstsein und Leidenschaft für das Kochen
- aktive Mitarbeit in der Produktion und Fertigung
- pragmatisches, unternehmerisches Handeln
- vernetztes Denken, Kommunikations- und Konfliktfähigkeit
- hohe Sozialkompetenz, Motivationsfähigkeit sowie teamorientiertes und kooperatives Führungsverhalten

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche, anspruchsvolle Aufgabe mit entsprechenden Kompetenzen und attraktiven Arbeitsbedingungen sowie ein langjähriges, motiviertes Team.

Wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung per Post an Stiftung Altried, Frau Barbara Aebi, Ueberlandstrasse 424, 8051 Zürich, Telefon 044 325 44 44, www.altried.ch

9001-519

SONNMATT
LUZERN
KURHOTEL
RESIDENZ
PRIVATKLINIK

SONNMATT LUZERN KURHOTEL RESIDENZ PRIVATKLINIK

Wir sind ein renommiertes ****Kurhotel mit Klinikabteilung und Residenz und verfügen über 120 Betten sowie 33 Residenzwohnungen. Die SONNMATT liegt idyllisch oberhalb der Stadt Luzern, mit einmaliger Sicht auf See und Berge und genießt in der ganzen Schweiz einen sehr guten Ruf.

Per 1. Januar 2011 oder nach Vereinbarung suchen wir zur Führung unseres Réceptions-Teams, das aus 6 Mitarbeiterinnen besteht, eine(n) erfahrene(n)

Réceptions-Chef(in)

Sie haben bereits Führungserfahrung gesammelt und verfügen über die nötigen Kenntnisse in EDV-, Internet- und Fidelio-Anwendung. Im Idealfall haben Sie zudem Erfahrung mit ISO 9001.

Sie zeichnen sich aus durch sicheres Auftreten einerseits und einfühlsamen Umgang mit unserer anspruchsvollen Klienten andererseits. Zudem sind Sie im administrativen und kaufmännischen Bereich zielorientiert und in der Lage, Ihr ganzes Wissen und Know-how an Ihre Mitarbeiter weiterzugeben und diese entsprechend zu motivieren und zu schulen.

Ihre eigene Weiterbildung ist uns genauso wichtig! Die Möglichkeiten sind vielfältig. Zudem erwarten Sie eine offene und enge Zusammenarbeit mit der Direktion. Die Begeisterung für eine ständige Verbesserung der Arbeitsprozesse sowie die Pflege kleiner, alltäglich scheinender Details sind für Sie Selbstverständlichkeit.

Wenn Sie an einer längerfristigen Anstellung mit attraktiven Arbeitsbedingungen interessiert sind, senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto. Frau C. Zimmermann, Direktionsassistentin, gibt Ihnen gerne mehr Informationen.

SONNMATT Luzern AG
Hemschinenstrasse, Postfach, 6000 Luzern 15
Tel. 041 375 32 32, E-Mail : sana@sonnmatt.ch, www.sonnmat.ch

9340-5100



Hören Sie, was diese ehrwürdigen Mauern für Geschichten erzählen? Damit neue Geschichten dazukommen, und dieses wunderbare Haus mit von Herzen gelebter Gastfreundschaft weiterblüht, suchen wir per 1. Januar 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

Küchenchef/in 100 %

Das Restaurant Zum Schützenhaus in Basel ist ein öffentlicher Betrieb mit einem à la carte Restaurant der gehobenen Gastronomie und 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.

In dieser anspruchsvollen Führungsfunktion sind Sie verantwortlich für die Leitung der gesamten Küche unter Berücksichtigung der geschäftspolitischen Grundsätze und Richtlinien. Täglich stellen Sie Ihre organisatorischen Fähigkeiten mit viel Engagement und Begeisterungsfähigkeit unter Beweis. Als innovative und kreative Persönlichkeit helfen Sie mit bei der Angebotsplanung und bringen Ihre trendigen Ideen mit ein. Sie produzieren köstliche Speisen von hoher Qualität und sind zudem für die Kalkulation, den Einkauf und die Inventur zuständig. Ihr Aufgabengebiet beinhaltet nebst der Personalführung auch die Mithilfe bei der Umsetzung der Hygienevorschriften gemäss ISO-Standard. Diverse administrative Tätigkeiten runden Ihr Aufgabengebiet ab.

Ihr Profil

- Abgeschlossene Kochlehre
- Gastronomiekoch (oder ähnliche Weiterbildung)
- mind. 5 Jahre Führungserfahrung in der öffentlichen Gastronomie
- sehr gute Deutschkenntnisse
- Erfahrung in gehobener Gastronomie sowie in der Durchführung von Banketten
- PC Anwender Kenntnisse

Weitere Auskünfte unter www.schuetzenhaus-basel.ch

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

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

Adecco Hotel & Catering
better work, better life

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

0800 880 830

adecco.ch

GDI GOTTLIEB DUTTWEILER
INSTITUTE

Für unseren Veranstaltungsbereich im GDI Gottlieb Duttweiler Institute in Rüschlikon/Zürich suchen wir per 1. Februar 2011 oder nach Vereinbarung eine verkaufs- und beratungsorientierte Persönlichkeit als

Sales Representative Events 100%

Als einzigartiger und historischer Ort der Begegnung stellen wir unsere kompletten Dienstleistungen und Räumlichkeiten für Firmen- & Gesellschaftsanlässe zur Verfügung. Wir legen grossen Wert auf gepflegte Gastronomie und herzliche Gastlichkeit. Unsere 11 Räumlichkeiten für 2 bis 300 Personen werden für Konferenzen, Tagungen, Seminare, Workshops, Bankette oder Events genutzt (kein Tagesbetrieb).

Ihr Aufgabenbereich

- Verkauf der Dienstleistungen des Veranstaltungsortes des GDI
- Planung, Durchführung und Nachbearbeitung von Anlässen
- Veranstaltungsplanung der Segmente Events, Tagungen, Privatfeiern
- Mitverantwortung für die optimale Auslastung des Veranstaltungsortes
- Erstellung schriftlicher Angebote und Aufträge
- Telefonische Betreuung von Firmenkunden und Kundenpflege (CRM)
- Koordination zwischen der Veranstaltungsabteilung und den operativen Abteilungen

Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufsausbildung mit Erfahrung im Veranstaltungsverkauf
- Organisationstalent mit positiver, natürlicher Ausstrahlung und ausgeprägtem Qualitätsbewusstsein
- Kenntnisse über operative Bankettabläufe im Service und in der Planung (wünschenswert)
- Hohe Affinität zu Kunden und Gästen
- Kommunikationsstark
- Selbstständiges Arbeiten und Detailgenauigkeit
- Gepflegtes Erscheinungsbild
- Sehr gute PC-Kenntnisse
- Deutsch in Wort und Schrift, Englischkenntnisse

Perspektiven

- Spannende Herausforderung in einer geschichtsträchtigen Unternehmung an traumhafter Lage
- Anspruchsvolle, vielseitige Tätigkeit mit hoher Eigenverantwortung und Entwicklungsmöglichkeiten
- Hervorragende Sozialleistungen der Migros-Gemeinschaft

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen in elektronischer Form mit Foto an:

GDI Gottlieb Duttweiler Institute
Jürg Schlatter, Head of Finance & HR
jürg.schlatter@gdi.ch Telefon +41 44 724 62 20 www.gdi.ch

Ferien- und Seminarhotel FloraAlpina



Das Hotel FloraAlpina ist wunderschön am Vierwaldstättersee gelegen und bietet seinen Gästen Erholung pur. Träumen in spannenden Hotelzimmern, kulinäre Verführungen auf der einmaligen Terrasse, nicht ganz alltägliche Seminarangebote im und um das Hotel sowie eine einzigartige Lokation für gesellschaftliche Anlässe.

Nun suchen wir noch Ihre Unterstützung:

Réceptionist/in

KU-Rusbildung & Réceptionserfahrung, Sprache D, E & F
ab sofort oder nach Vereinbarung

und

Gouvernante

ab sofort oder nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Ferien- und Seminarhotel
Restaurant
CH-6354 Vitznau am Vierwaldstättersee
Tel. +41 (0)41 389 70 70
Fax +41 (0)41 389 70 99
www.floraalpina.ch



KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Akutspital für Innere Medizin
mit integrierter Rehabilitation

Die Klinik Schloss Mammern ist ein Akutspital für Innere Medizin mit integrierter Rehabilitation mit 125 Betten und 200 Mitarbeitenden.
Wir sind Mitglied von «The Swiss Leading Hospitals».

Zur Verstärkung unserer Spitalverwaltung suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Réceptionistin

(Verwaltungsmitarbeiterin) 100 %

&
Telefonistin Mutterschaftsvertretung
100 % für ca. 4 Monate

Wenn Sie eine neue Herausforderung mit vielseitigem Tätigkeitsgebiet reizt, dann... lesen Sie weiter.

Das Aufgabengebiet:

- Erfassen von medizinischen Leistungen
- Erstellen der Patientenrechnungen bei Abreise
- Tagesabschluss und administrative Aufgaben beim Empfang der Patienten
- Mithilfe bei der Bedienung der Telefonzentrale und Personensuchanlage
- diverse Sekretariatsarbeiten auf PC (Microsoft Word/Excel).

Wir bieten:

- attraktiven Arbeitsplatz mit modernen technischen Hilfsmitteln
- Qualitätsmanagement nach EFQM Modell
- Attraktives internes und externes Fortbildungsangebot
- Gratis Parkplätze bei der Klinik
- 42 Std.-Woche und 5 Wochen Ferien
- Teilnahme am Sportprogramm

Wir erwarten:

- eine Grundausbildung im Bereich Hotellerie, Gesundheitsbranche oder kaufm. Lehre
- Berufserfahrung in einem dieser Bereiche
- Bereitschaft für Wochenend- und Schichtarbeit
- ein Flair für Zahlen und gute PC-Kenntnisse
- sehr gute Umgangsformen
- Kenntnisse der englischen, von Vorteil auch der französischen und/oder italienischen Sprache
- Kenntnisse über die Abrechnung mit Krankenkassen und in der medizinischen Terminologie

Sollten wir Sie neugierig gemacht haben, so senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Unterlagen zu. Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen selbstverständlich telefonisch jederzeit zur Verfügung. Wir garantieren Ihnen absolute Diskretion.

KLINIK SCHLOSS MAMMERN AG

Flandrina C. von Salis, Vizedirektorin/Personalchefin
CH-8265 Mammern (Bodensee) TG
Tel. 041 52 742 11 11
fvs@klinik-schloss-mammern.ch
www.klinik-schloss-mammern.ch



Deutsche Schweiz

7

Im Mittelpunkt steht bei uns der Mensch!
„mitarbeiten – mitgestalten“



Für die kommende Wintersaison suchen wir in unserem dynamischen Team folgende begeisterte Mitarbeiter:

pflichtbewussten Réceptionisten m/w

gute Sprachkenntnisse

Mithilfe im Service und in der Gästebetreuung

verantwortungsbewussten, kreativen Chef de partie oder Jungkoch m/w

motivierten Servicemitarbeiter m/w

für den Speisesaal der Hausgäste

(Frühstück- und Abendservice)

*Gute Entlohnung *Studio/Wohnung vorhanden

Der GletscherGarten ist ein kleiner Familienbetrieb mit persönlicher Atmosphäre und internationalem Gästekubikum.

Sie lieben es, selbstständig zu arbeiten und haben Freude, wahre Gastfreundschaft zu pflegen.
– Dann sind Sie bei uns genau richtig.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf und Ihre Bewerbungsunterlagen!

Chalet-Hotel GletscherGarten

Spezialitäten-Restaurant «Carl Zuckmayer-Stube»
Familie Wendelin & Monika Bumann-Anthamatten

CH-3906 Saas Fee

Telefon 027 957 21 75, Fax 027 957 30 00

E-Mail: welcome@hotelgletschergarten.ch

Wer hätte Freude, neben seiner Arbeit gratis jeden Tag mit Sportpferden auszureiten?

Wir suchen für unser Hotel, Spezialitäten-Restaurant, Thai-Restaurant und Party-Service nach Übereinkunft

Commis de cuisine Chef de partie Thai-Koch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf an:

Hotel Hippel Krone Hr. R. Notz, Bernstrasse 2, 3210 Kerzers,
(Tel. 079 222 58 77)



Wir führen erfolgreiche Restaurants und Hotels in der Deutschschweiz und expandieren weiter.

Für das renommierte und über die Region Basel hinaus bekannte Restaurant Schloss Bottmingen BL suchen wir per 1. Februar 2011 oder nach Vereinbarung eine/n exzellenten Gastgeber/in als

Geschäftsführer/in

Als Persönlichkeit mit besten Umgangsformen und unternehmerischen Denken tragen Sie die Verantwortung für die frontorientierte Führung dieses traditionellen Hauses (15 Punkte GM) mit dem edlen Speiserestaurant, dem Schlossgarten und den verschiedenen historischen Räumlichkeiten für Hochzeiten und Bankette.

Zusammen mit dem eingespielten Team betreuen Sie unsere anspruchsvollen Gäste. Sie sind Gastgeber mit Leib und Seele, lieben den Gästekontakt, denken und handeln jederzeit unternehmerisch.

Mit Ihrem soliden Werdegang, der gezielten Weiterbildung und der bereits gesammelten Führungserfahrung sind Sie für diese Aufgabe prädestiniert. Wollen Sie einen weiteren wichtigen Schritt in Ihre erfolgreiche Zukunft unternehmen?

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, freue ich mich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (CV, Foto, Zeugnisse).

Roland Högger, dipl. Hotelier & Restaurateur SHV/VDH

BEREST AG

Thannerstrasse 30, 4054 Basel

Tel. 061 / 228 95 55

r.hoegger@berest.com

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
Geschäftsführer/in	Region Zürich	J21231
Direktionsassistent/in	Region Oberwallis	J21255
Leiter/in Gastronomie	Region Bern	J21256
Verantwortlicher Gastronomie	Region Bern	J21257
Vizedirektor	Region Bern	J21260
Innovativer Gastronom	Region Bern	J21262
F&B Verantwortlicher	Region Bern	J21263
Betriebsleiter AssistentIn	Region Zürich	J21161

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Product Marketing im Tourismus	Region Zürich	J21289
Sales Manager Zürich	Region Zürich	J21299
Sales & Marketing Manager	Region Ostschweiz	J21229
Verkaufsmitarbeiter/in 50%	Region Bern	J21222
Assistent Lohnbuchhaltung 80%	Region Zürich	J21154
Front Office / Administration	Region Zürich	J21211
Verkauf- und E-Sales	Region Zürich	J21107

Reiseleitung/ Tourismus

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leiter(in) Gäste-Servicecenter	Region Oberwallis	J21153

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Concierge Vertretung 50% (Dez.-April)	Region Zürich	J21293
Chef de Reception	Region Zürich	J21295
Receptionistin	Region Zürich	J21298
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J21301
Rezeptionist/in	Region Graubünden	J21281
Nachportier	Region Oberwallis	J21226
Réceptionistin	Region Bern	J21251
Reservationssupervisor	Region Bern	J21252
Assistant Front Office Manager	Region Bern	J21253
Assistentin Administration	Region Bern	J21254
Chef de réception	Region Bern	J21259
Front Office Manager	Region Bern	J21261
Réceptionistin	Region Bern	J21271
Hotelsekretärin stv. Chef de rec.	Region Bern	J21274
Réceptionistin	Region Ostschweiz	J21277
Leiter/in Reservation und Verkauf	Region Zürich	J21278
Telefonistin	Region Zürich	J21221
Front Office Manager	Region Zürich	J21136
Sachbearbeiterin Bankette	Region Bern	J21140
Receptionistin	Region Zentralschweiz	J21141
Chef de Réception	Region Bern	J21152
Receptionist/in	Region Zürich	J21157
Chef de Reception	Region Zürich	J21159
Hotelsekretärin/Réceptionistin	Tessin	J21212
Rezeptionist/in	Region Bern	J21148
Ass. Front Office Manager (Malediven)	International	J21119
Praktikant/in Rezeption	Region Graubünden	J21123

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Bankettleiter/in	Region Zürich	J21294
F&B-AssistentIn	Region Schaffhausen	J21285
Serviceaushilfen	Region Bern	J21246
F&B Manager	Region Schaffhausen	J21134
Chef de Rang	Region Zürich	J21143
Betriebsleiter AssistentIn	Region Zürich	J21162
Chef de Rang (Italy)	International	J21165
Event Catering Coordinator	Region Zürich	J21132

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Küchenchef/in	Region Basel	J21290
Chef de Partie	Region Zürich	J21296
Commis de cuisine	Region Bern	J21291
Chef de partie (England)	International	J21228
Chef de cuisine	Region Basel	J21232
Sous-chef	Region Bern	J21234
Commis de cuisine	Region Bern	J21235

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Partie Pâtissier	Region Bern	J21236
Koch für temporäre Einsätze	Region Bern	J21237
Küchenchef	Region Bern	J21238
Chef de Partie	Region Bern	J21239
Jungkoch	Region Bern	J21240
Koch	Region Bern	J21241
Koch oder Küchenchef	Region Ostschweiz	J21233
Chef Pâtissier	Region Mittelland (SOAG)	J21275
Sous Chef Tagesstelle	Region Basel	J21276
Chef pâtissier	Region Freiburg	J21214
Commis pâtissier	Region Freiburg	J21216
Commis de cuisine	Region Graubünden	J21219
Koch	Region Zentralschweiz	J21138
Jungkoch/Chef de partie	Region Zürich	J21144
Chef de partie	Region Bern	J21151
Anfangs Sous-Chef	Region Basel	J21213
Alleinkoch	Region Bern	J21149
Küchendirektor/Küchenchef	Region Zürich	J21102
Chef de partie	Region Zürich	J21109
Commis de Cuisine	Region Zürich	J21111
Koch	Region Zürich	J21121
Küchenchef/in oder Sous-Chef	Region Oberwallis	J21124
Chef de partie	ganze Schweiz	J21110
Chef de partie	Region Bern	J21104

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Demi-chef de rang (England)	International	J21288
Serviceaushilfen	Region Zürich	J21292
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J21297
Barfachfrau/-mann	Region Graubünden	J21300
Commis de rang	Region Oberwallis	J21302
Chef de rang	Region Oberwallis	J21303
Commis de rang (England)	International	J21280
Chef de rang	Tessin	J21282
Demi-chef de rang	Tessin	J21283
Commis de rang	Tessin	J21284
Betriebsassistenten (M)	Region Zürich	J21286
Operative Assistant /-in Service, Stewarding	Region Zürich	J21287
Restauranteleiter/in	Region Graubünden	J21230
Servicefachangestellte	Region Bern	J21242
Servicefachangestellte	Region Bern	J21243
Servicefachangestellter	Region Bern	J21244
Verantwortlicher Take away	Region Bern	J21245
Chef de service	Region Bern	J21247
Serviceaushilfen	Region Bern	J21248
VIP Serviceaushilfen und Hostessen	Region Bern	J21249
Servicefachangestellte/e	Region Mittelland (SOAG)	J21250
Gastgeberpersönlichkeit	Region Bern	J21258
Betriebsassistent/in	Region Bern	J21264
Restauranteleiter/in	Region Graubünden	J21215
Chef de rang - (England)	International	J21217
Restaurantsangestellte (w)	Region Mittelland (SOAG)	J21218
Mitarbeiterin Service 40%-	Region Zürich	J21224
Service Mitarbeiter/in	ganze Schweiz	J21225
Servicemitarbeiter	Region Zentralschweiz	J21137
Betriebsleiter Assistent	Region Bern	J21139
Chef de rang	Region Bern	J21150
Chef de Service/Sommelier	Region Zürich	J21158
Servicemitarbeiter	Region Bern	J21163
Servicemitarbeiterin (w)	Region Ostschweiz	J21164
Restaurantsfachfrau	Region Bern	J21147
Gastgeber/Chef de Service	Region Bern	J21145
Commis de rang	Region Graubünden	J21128
Restaurantsfachfrau/-mann 80-100%	Region Bern	J21120
Sommelier/ Sommelière (Dubai)	International	J21103
2. Chef de service	Region Bern	J21105
Chef de rang	Region Bern	J21106
Chef de service	Region Bern	J21108
Commis de rang	Region Oberwallis	J21125
Demi-chef de rang	Region Graubünden	J21126
Chef de rang	Region Graubünden	J21127
Praktikant/in Service	Region Graubünden	J21129

hotelleriesuisse, der Unternehmerverband der Schweizer Hoteliers, steht zusammen mit seinen 3'200 Mitgliedern für eine qualitätsbewusste und zukunftsorientierte Schweizer Hotel- und Beherbergungswirtschaft.

hotel revue (htr) ist die führende Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus, mit dem grössten Stellenmarkt der Branche. Für den weiteren Ausbau unserer Onlineplattform www.hoteljob.ch suchen wir per 1. Januar 2011 oder nach Vereinbarung eine/einen

Verkaufsmitarbeiter/-in (50%)

Ihre Aufgaben

Kunden zu begeistern ist Ihre Leidenschaft. Sie setzen sich gezielt mit den einzelnen Kunden und ihren Bedürfnissen auseinander und unterbreten dann telefonisch unsere vielfältigen Möglichkeiten. Zu Ihren Hauptaufgaben zählen der telefonische Verkauf der Stellenplattform www.hoteljob.ch, Konkurrenzanalysen, Erstellen von Mailings, Pflege der Kundendaten sowie die Kontrolle und Pflege der Seite www.hoteljob.ch.

Ihr Profil

Sie verfügen über eine Verkaufsausbildung mit guten kaufmännischen Kenntnissen oder eine kaufmännische Ausbildung mit Verkaufserfahrung. Sie sind es gewohnt, selbstständig zu arbeiten und sich selber zu organisieren. Erfolge beflügeln Sie und spornen sie zusätzlich an. Aber auch Misserfolge lassen Sie nicht entmutigen und Sie verfolgen hartnäckig, immer charmant und kundensorientiert die gesetzten Ziele. Stilistisch korrespondieren Sie in der deutschen Sprache und verhandeln sicher in Französisch.

Auf Sie wartet ein gut eingeführtes Produkt in einem faszinierenden Umfeld. Nebst der Unterstützung durch ein gut eingespieltes Team bieten wir Ihnen eine moderne Infrastruktur und ausgezeichnete Sozialleistungen.

Interessiert? Für weitere Auskünfte steht Ihnen Barbara König, Verlagsleiterin unter 031 370 42 39 gerne zur Verfügung.

htr hotel revue

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

hotelleriesuisse
Ursula Imhasly-Bew
Leiterin Human Resources
Moriboulevardstrasse 130
Postfach, 3001 Bern
ursula.imhasly@hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch

Berghaus Bärtschi Engstligen AG
Engstligenalp 2000 m ü. M.
3715 Adelboden

Von Mitte Dezember 2010 bis anfangs Mai 2011 (evtl. auch für die Sommersaison 2011)

suchen wir
Koch m/w
(mit Aufstiegsmöglichkeit)

Lohn nach L-GAV
Auf autofreier Alp, schönes Skigebiet (5 Min. vom Haus), Zimmer vorhanden.

Gern erwarten wir Ihre Bewerbung
Michael Bärtschi
Tel. 033 673 13 73
berghaus@bluewin.ch

9374-5199

HOTEL
GSTAADERHOF

Das Hotel Gstaaderhof ist ein familiär geführter 4-Sterne-Saisonbetrieb. Mit seinen 64 Zimmern, Wellness - Anlage und seinen 2 Restaurants, sowie einer Bar und Catering-Service bietet unser Betrieb ideale Voraussetzungen für eine abwechslungsreiche Tätigkeit. Wir haben auf kommende Wintersaison folgende Stellen zu besetzen:

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung:

Réceptionist / in (Jahresstelle)

Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung, bereits etwas Berufserfahrung und Freude am Umgang mit unseren Gästen. Die Konversation und Korrespondenz in Deutsch, Englisch und Französisch bereitet Ihnen keine Probleme.

Wenn Sie gerne im Team arbeiten und eine „aufgestellte“ Persönlichkeit sind, fühlen Sie sich sicher wohl bei uns. Neben den guten Arbeitsbedingungen, fairer Bezahlung und geregelten Arbeitszeiten erwartet sie die herrliche Bergwelt des Saanenlandes.

Für weitere Informationen besuchen Sie unsere Website oder kontaktieren Sie Albrecht Bühler.

Doris und Jost Huber-Schärli CH-3780 Gstaad
Tel +41 (0)33 748 63 63 - www.gstaaderhof.ch

BELVOIRPARK

Herzlich willkommen
zu einer neuen Herausforderung!

Das öffentliche Restaurant der Belvoirpark Hotelfachschule ist ein Gastronomiebetrieb mit vielen Besonderheiten.

Für unser immer stärker wachsendes Catering suchen wir nach Vereinbarung eine/einen:

Catering-Assistent/In

Sie unterstützen den Leiter Catering bei der Planung und Durchführung von Caterings. Dazu gehören der direkte Kundenkontakt, die Erstellung von Offerten und Checklisten und natürlich die Betreuung und Überwachung der Anlässe vor Ort.

- Sie bringen eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie oder einen Hotelfachschulabschluss mit.
- Sie haben bereits Erfahrung in der Cateringorganisation.
- Sie glänzen durch Ihr Planungs- und Organisationsgeschick.
- Als frontorientierte Persönlichkeit sind gepflegtes Auftreten und Flexibilität für Sie eine Selbstverständlichkeit.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihr Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF

Herr Marius Casanova

Seestrasse 141

8002 Zürich

044 286 88 69

Wir freuen uns auf Sie!

9368-5163

Bocken:

Unser stilvolles und aussergewöhnliches Seminar- und Eventhotel hat eine auf vier Häuser verteilte einmalige Ambiance. Es verfügt über 40 Hotelzimmer und 14 Seminarräume sowie einer Eventhalle für 200 Personen. Das Hotel, im Besitz einer Schweizer Grossbank, liegt inmitten von einzigartigen Kunstwerken eingebettet in der Natur und doch in Stadt Nähe. Unsere anspruchsvollen Gäste geniessen internationale Gerichte mit saisonalen Akzenten sowie den Charme und die Professionalität unserer Mitarbeiter.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n Mitarbeiter/in für die

Administration 60-70% Personal und Buchhaltung

Sie sind zuständig für die gesamte Administration des Personalwesens von A-Z eines dezentralen Betriebes mit 70 Mitarbeitern in Zusammenarbeit mit dem Hauptsitz. Die monatliche Eingabe im SAP der Absenzen und Stundenmeldungen sowie die administrativen Aufgaben beim Ein- und Austritt der Mitarbeiter gehören zu Ihren Hauptaufgaben. Ausserdem unterstützen Sie die Buchhaltung bei Ihren Aufgaben der Debitoren- und Kreditorenlkontrolle sowie beim Monatsabschluss.

Wir bieten

- hohe Eigenständigkeit
- spannendes und herausforderndes Umfeld
- strukturierte Betriebsabläufe

Sie bieten

- Erfahrung im Personalwesen und Buchhaltung
- städtisches Deutsch (mündlich und schriftlich) ist Voraussetzung
- Kenntnisse im Gastgewerbe sind von Vorteil
- Flexibilität bei den Arbeitszeiten/Tagen

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann freut sich Herr Stephan Schüe auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Seminarhotel Bocken
Stephan Schüe, Hotel Manager
Bockenweg 4
8810 Horgen
stephan.schue@bocken.ch
www.bocken.ch

managed by SV

GDI GOTTLIEB DUTTWELLER INSTITUTE

Für unseren Veranstaltungsbereich im GDI Gottlieb Duttweiler Institute in Rüschlikon/Zürich suchen wir per 1. Februar 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

AnlassleiterIn Bankette & Service 80%

Als einzigartiger Ort der Begegnung stellen wir unsere kompletten Dienstleistungen und Räumlichkeiten für Firmen- oder Gesellschaftsanlässe zur Verfügung. Wir legen grossen Wert auf gepflegte Gastronomie und herzliche Gastlichkeit. Unsere 11 Räumlichkeiten von 2 bis 300 Personen werden für Konferenzen, Tagungen, Seminare, Workshops, Bankette oder Events genutzt (kein Tagesbetrieb).

Ihr Aufgabenbereich

- Operative Planung, Organisation und Durchführung von Anlässen mit bis zu 300 Personen
- Bereitstellen der entsprechenden Infrastruktur sowie Organisation der Logistik
- Führen und Schulen der Servicemitarbeiterinnen
- Empfang und Begleitung der Gäste sowie aktives Mithelfen im Service während den Anlässen
- Mithilfe bei der Einsatzplanung
- Mithilfe bei Abrechnungen der Anlässe

Ihr Profil

Sie verfügen über gute Erfahrungen und Kenntnisse in der Gastronomie, die Sie als kompetente/r Gastgeber/in ausweisen.

Ihre Gäste stehen Ihre Priorität und Sie packen gerne tatkräftig mit an. Die gehobene Küche ist Ihnen lieb und Sie haben eine Affinität zur Gastronomie. Ihre Mitarbeiterführung ist klar, gradlinig und Sie verfügen über die notwendige Sozialkompetenz.

Sie sind selbstständiges Arbeiten gewohnt, hilfsbereit, ordnungsliebend und behalten auch in hektischen Situationen stets den Überblick. Das Arbeiten am Abend macht Ihnen genauso Freude wie das Arbeiten am Tag. Ein gepflegtes und freundliches Erscheinungsbild ist selbstverständlich für Sie. Gute mündliche Kenntnisse der englischen Sprache sind erwünscht.

Perspektiven

- Spannende Herausforderung in einer geschickträchtigen Unternehmung an traumhafter Lage
- Anspruchsvolle, vielseitige Tätigkeit mit hoher Eigenverantwortung und Entwicklungsmöglichkeiten
- Hervorragende Sozialleistungen der Migros-Gemeinschaft

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen in elektronischer Form mit Foto an:

GDI Gottlieb Duttweiler Institute
Jürg Schlatter, Head of Finance & HR
jürg.schlatter@gdi.ch Telefon +41 44 724 62 20 www.gdi.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 zuverlässige für den reibungslosen Ablauf auch in hektischen Servicezeiten. Sehr gute Deutsch-Kenntnisse sind Voraussetzung.

Restaurationsfachmann/frau 100%

Langjährige Erfahrung in gehobener Gastronomie.

Bartender 100%

Ausgebildeter mit lanjähriger Berufserfahrung, mit Einfühlungsvermögen auf unser unterschiedliches Clientel und Gefühl 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. stéphanie.radecke@resortwalensee.ch

Resort Walensee

Hotel - Restaurants - Bar - Wellness
Gasterstrasse 20, CH-8882 Unterseen
T: +41 (0) 81 - 725 90 90

9360-5204

Unwiderstehlich

Damit auch zukünftig für das leibliche Wohl unserer Mitarbeitenden gesorgt ist, suchen wir eine/n

Leiter/in Personalrestaurant

In dieser Funktion sind Sie für die Führung der drei Personalrestaurants am Standort Basel nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen und unter Berücksichtigung der Bedürfnisse der Kunden verantwortlich.

Mit Ihrer Ausbildung als Koch, Ihren Französischkenntnissen sowie Ihrer Führungserfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie sorgen Sie für einen reibungslosen Ablauf im Tagesgeschäft.

Mehr Informationen und weitere Stellenangebote finden Sie unter www.bell.ch/jobs

Wir sind die Nummer 1 der Schweizer Fleisch- und Wurstwaren-Branche und in ganz Europa vertreten. Seit 1869 stehen die Bell Produkte für Genuß und Innovation.

Am Hauptsitz in Basel helfen über 700 motivierte Mitarbeiter die Produkte auch in Zukunft unwiderstehlich sind.

Gerne steht Ihnen Catherine Baumann für weitere Auskünfte unter +41 61 326 2439 zur Verfügung. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Bell AG, Personal/Ausbildung, Catherine Baumann, Postfach 2356, 4002 Basel.



Das beliebteste Erfrischungsgetränk der Welt zu produzieren und zu vermarkten ist unsere zentrale Tätigkeit. Um weiterhin die grosse Beliebtheit von Coca-Cola zu sichern setzen sich in unserer Organisation täglich mehr als 1'100 Mitarbeitende engagiert und mit Freude ein.

Als Kundenberater betreuen Sie selbstständig das Verkaufsgebiet (Bern, Solothurn, Wallis) und stellen sicher, dass die Kundenbeziehungen auf- und ausgebaut sowie die definierten Verkaufstätigkeiten in Übereinstimmung mit den Zielsetzungen der Sales Area erfolgreich und profitabel umgesetzt werden.

Kundenberater/in Premium Hotels & Hospitals (Region Bern, Solothurn, Wallis)**Aufgaben**

Im Mittelpunkt Ihrer Aufgaben steht die kompetente und selbständige Beratung und Betreuung unserer anspruchsvollen Kundschaft im Segment der Premium Hotels und Hospitals. Engagiert und erfolgsorientiert verfolgen Sie vereinbare Ziele wie den Distributionsausbau, die Sicherstellung des Merchandising und die Umsetzung der jeweiligen Programme und Promotions bei Ihren Kunden. Sie entwickeln kundenspezifische Konzepte innerhalb des Teams und präsentieren und verhandeln diese stilsicher mit den Hoteldirektoren und F&B Managern der Spitzenklasse Hotels in Ihrem Gebiet. Neukundengewinnung fällt Ihnen durch Ihre Kommunikationsstärke und Ihre stetige Markt- und Kundennähe leicht und Sie erkennen rasch Trends und Neigungen. Innerhalb des kleinen Teams tauschen Sie sich häufig aus und helfen sich gegenseitig.

Anforderungen

- Abgeschlossene Berufslehre (Weiterbildung Verkauf vorteilhaft)
- Leistungsnachweis im Verkauf/Aussendienst (vorzugsweise Konsumgüter/Hotellerie)
- Erfahrung im Umgang mit Premium Kunden
- Repräsentatives und stilistisches Auftreten
- Verhandlungsgeschick und Organisationstalent
- Wohnsitz im zugelieferten Gebiet und vertraut mit den regionalen Gegebenheiten
- Anwenderkenntnisse der MS-Office-Applikationen
- Gute Sprachkenntnisse (Muttersprache Deutsch, Französischkenntnisse von Vorteil)

Spricht Sie diese Tätigkeit in einem dynamischen Unternehmen mit modernen Anstellungsbedingungen an? Dann bewerben Sie sich noch heute...

Herr Men Keller HR Sourcing Specialist, ist Ansprechpartner für Ihre Fragen, 044 835 96 62. Ihre Bewerbung senden Sie bitte an Coca-Cola HBC Schweiz AG, Men Keller, Stationstrasse 33, 8306 Brüttisellen oder via E-Mail an men.keller@chellenic.com

International

Domaine du Frigoulet

Willkommen im Domaine du Frigoulet! Einst ein Bauernhof, heute ein Hotel mit gehobenem Niveau.

Für unser Hotel im Herzen von Südfrankreich suchen wir per 1. Mai 2011 eine

Gastgeberin

die sich mit Herz und Seele für die Leitung unseres schönen Betriebes mit 18 Hotelzimmern und 46 Betten verbunden fühlt. Wir stellen uns eine kompetente Persönlichkeit mit gastronomischer Ausbildung, von Vorteil Hotelfachschule, Praxis in ähnlicher Position und Begeisterung zur Führung eines unkomplizierten, stilvollen Betriebes vor. Diese vielseitige Aufgabe beinhaltet die erfolgreiche Führung des Betriebes, die Verantwortung für ein gut eingespieltes Team von 12 Mitarbeiter*innen sowie die Sicherstellung eines optimalen Betriebsablaufes. Einfache Buchhaltung, allgemeine administrative Arbeiten, die Mithilfe im Restaurant sowie in der Küche sind für Sie kein Problem?

Zählen Sie Eigenschaften wie Kommunikationsfähigkeit, Kreativität und Organisationsgeschick genauso zu Ihren Stärken wie Flexibilität, Begeisterungsfähigkeit, Belastbarkeit und Teamfähigkeit? Sie sind zwischen 25 und 35 Jahre jung und haben gute Kenntnisse in der französischen Sprache? Dann sollten wir uns kennenlernen.

Für die Übergabe und Einarbeitung in die gesamten Strukturen des Betriebes ist eine Präsenzzeit im laufenden Betrieb, d.h. bis Ende Oktober 2010 oder im Frühjahr 2011, von Vorteil.

Haben Sie Power und suchen eine neue Herausforderung im schönen Süden von Frankreich mit 300 Sonnentagen? Dann erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto per Post.

Aktiverien AG
z. Hd. Herrn Büchi, Postfach 331, CH-8472 Seuzach
Tel. 0041 (0) 52 335 13 10, www.suedfrankreich.ch

HOTEL GSTRAEDERHOF

Das Hotel Gstaaderhof ist ein familiär geführter 4-Sterne-Saisonbetrieb. Mit seinen 64 Zimmern, Wellness - Anlage und seinen 2 Restaurants, sowie einer Bar und Catering-Service bietet unser Betrieb ideale Voraussetzungen für eine abwechslungsreiche Tätigkeit. Wir haben auf kommende Wintersaison folgende Stellen zu besetzen:

Chef de Service Saagi-Stübi**Chef de Rang****Chef de Partie Tournant****Alleinkoch Saagi-Stübi**

Wenn Sie gerne im Team arbeiten und eine „aufgestellte“ Persönlichkeit sind, fühlen Sie sich sicher wohl bei uns. Neben den guten Arbeitsbedingungen, fairer Bezahlung und geregelten Arbeitszeiten erwartet sie die herrliche Bergwelt des Saanenlandes.

Für weitere Informationen besuchen Sie unsere Website oder kontaktieren Sie Albrecht Bühler.

Doris und Jost Huber-Schärli CH-3780 Gstaad
Tel +41 (0)33 748 63 63 - www.gstaaderhof.ch

Stellenvermittlungen

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der ganzen Schweiz für qualifiziertes Hotelpersonal.
Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz), Tel./Fax 061 421 10 09
www.hotelia.ch

HOTEL CAREER **HORESTO Jobs**

www.hotelcareer.fr www.horesto.ch

Offres et recherches d'emploi
sur 2 portails de recrutement spécialisés
pour l'hôtellerie et la gastronomie

Tél.: 044 721 41 31 contact@hotel-career.ch

Adecco Hotel & Catering
better work, better life

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

0800 880 830

adecco.ch

5601-5218

5601-5219

5601-5202



11 November 2010

Das kann nur ein Inserat.

Die Schweizer-Pressezeitung für Tourismus, Gastronomie und Unternehmenskommunikation

www.swisspress.ch | 11.11.2010 | 5010



Grosses beginnt mit einem Inserat.

Sehen Sie, was aus dem Jungen wird, und gewinnen Sie Einkaufsgutscheine von Coop City im Gesamtwert von CHF 130'000.-

1. Laden Sie die kostenlose iPhone-App «Kooaba Paperboy» herunter.

2. Fotografieren Sie den Jungen mit der «Kooaba Paperboy»-App.

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



Das 100% sichere Lohnprogramm

100% Tagtage sind die Tage vom Händler

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



SCHWEIZER PRESSE

PRESSE SUISSE | STAMPA SVIZZERA | SWISS PRESS

Téléphone 021 310 03 31 | info@swisspress.ch