

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2010)
Heft: 48

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. 48 / 2. Dezember 2010



**Mier hend de passend
Job fürs neue Jahr!**

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

KEIN KOCH?

Wir haben die andere Lösung:
www.menufine.ch



**Sehen und ge-
sehen werden
mit einem
Insertat in der
htr hotel revue**

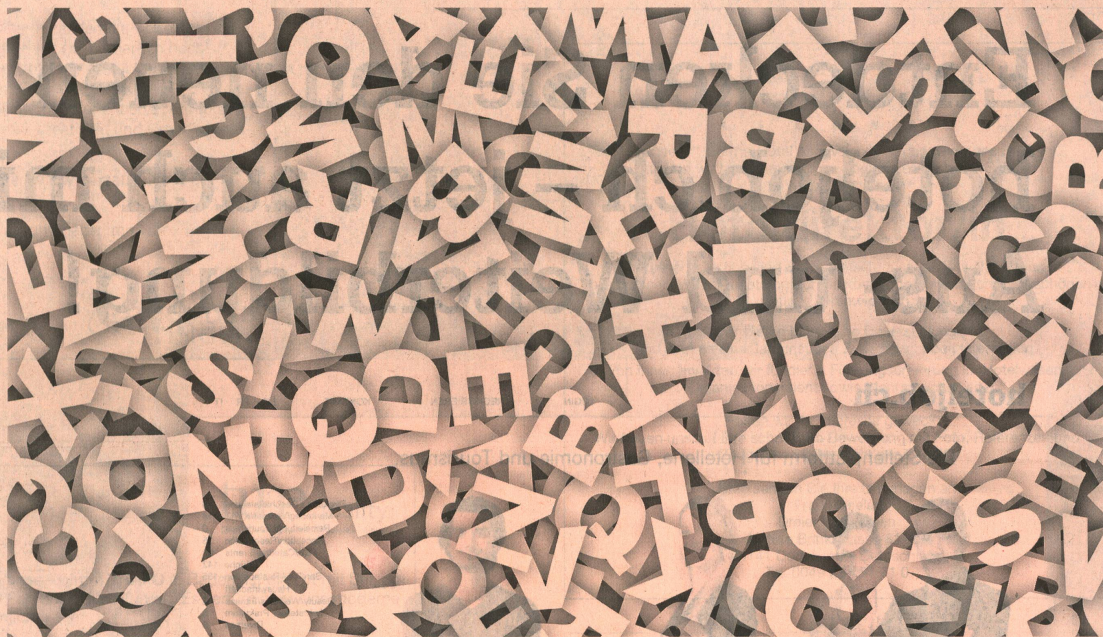
htr hotel revue

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-5
Deutsche Schweiz	4-8
Suisse romande	9
Svizzera italiana	9
International/Marché international	-
Stellengesuche/Demandes d'emploi	9
Immobilien	10

Ghostwriting

Beim Texten erlebt
man Höhen und
Tiefen – und
manchmal ganz
unglaubliche
Geschichten.



Bildaktor

Der Ghostwriter



NORA FEHR

EIDG. DIPL. PR-BERATERIN,
DR. SCHENKER
KOMMUNIKATION AG BERN

Es war einmal ein Chef, der Erfolg an Erfolg reihte und von allen geschätzt und geachtet wurde. Ein betriebswirtschaftlicher Alleskönner und ein begnadeter Kommunikator. Auf seine aktive Kommunikation war er besonders stolz, denn er wusste: «Kommunikation ist Chefsache». Deshalb publizierte er regelmässig Texte und hielt viele Reden. Da der Tag für seine Führungsaufgaben reserviert war, griff er nachts in die Tasten. Vor Mitternacht schrieb er Referate und Blogbeiträge, zur Geisterstunde beantwortete er die Fragen der Sonntagspresse, nach Mitternacht kamen Mitarbeitermagazin und Gästemailing an die Reihe. Und die Morgendämmerung war reserviert für die Kommunikation des Geschäftsverlaufs. Lange ging alles gut. Doch die Arbeitsbelastung wurde immer grösser.

Und eines Nachts stürzte das Chaos über ihn herein.

Das Blackout

Gerade, als er eine Web-Recherche für seine traditionelle Adventsrede starten wollte, brach die Internetverbindung zusammen. Vergeblich versuchte er, die Leitung wieder zu aktivieren. Entnervt prüfte er seinen Mailaccount. Hoffentlich waren wenigstens die Mails, die er im Verlauf des Abends geschrieben hatte, erfolgreich übermittelt worden! Doch beim Blick in seine Mailbox wurde es ihm erst recht heiss und kalt: Das System hatte sein Getwitter der NZZ geschickt, seinen Kunden Informationen zu den Kost&Logis-Abzügen gemailt und den RevPAR auf Facebook gestellt. Welch ein Schlamassel! Server-Probleme und verirrte E-Mails waren das eine – doch wie sollte er nun die Adventsrede fertigstellen, mit der er seine wichtigsten Gäste hatte beeindrucken wollen? Voller Verzweiflung schlug er sich an die Stirn.

Der schreibende Ghost

Da bildete sich über der Tastatur plötzlich Nebel, und eine Stimme ertönte: «Keine Angst – von nun an werde ich dich unterstützen.» Erklärend fügte die Stimme hinzu: «Konzentriere dich auf deine Kernaufgaben. Ich übernehme das kommunikative Handwerk und das Formulieren deiner Positionen.» Und weiter: «Ich bin nämlich kein Ghost, sondern ein Ghostwriter.» Schon am nächsten Morgen fand der Chef die fertige Adventsrede in seiner wieder normal funktionierenden Mailbox vor. Zögernd begann

er zu lesen – und kam aus dem Staunen nicht heraus. Jedes Wort sass, jeder Satz traf, jeder Abschnitt prägte sich ein. Diese Rede war witzig, würzig und wortgewandt, war ihm auf den Leib geschneidert. Und das, obwohl er den Text nicht selbst geschrieben hatte! Der Chef wusste sofort, dass dies der Anfang einer wunderbaren Zusammenarbeit sein würde. Er sollte recht behalten. Der Chef redete im Vordergrund, der Ghostwriter schrieb im Hintergrund, und gemeinsam kommunizierten sie – kreativ und entspannt – nach allen Regeln der Kunst. Und wenn sie nicht gestorben sind, dann freuen sie sich noch heute an traumhaften Image- und Bekanntheitswerten. PS: Ähnlichkeiten mit existierenden Chefs sind gewollt. Und Ghostwriter gibt es auch aus Fleisch und Blut.



Wir haben Jobs ganz nach Ihrem Geschmack.

Adecco Hotel & Catering
better work, better life

0800 880 830

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

adecco.ch

**COOLE DRINKS
HEISS GELIEBT**

**DAS
INTENSIV-
SEMINAR
VON GASTROSUISSE**

**DER
BAR
KURS**

TERMIN
Blockkurs

WEITERE
INFORMATIONEN?

Frühling: 9.05. – 14.05.11
Sommer: 29.08. – 3.09.11
Herbst: 21.11. – 26.11.11

GastroSuisse
0045 Zürich
Tel. 0049 377 111
www.gastrosuisse.ch

GASTRO SUISSE

Italienisch in Florenz**Spezialangebot:**

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

Fragen Sie uns bezüglich längerer
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

FORUM

25

JUBILE

DAS GÜNN ICH MIR.

25. GastroForum für die Frau
9. bis 13. Januar 2011, Lenzrheide
Geistreich, lehrreich und überraschend.
Anmeldung: www.gastrosuisse.ch

GASTRO SUISSE

**Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement**

**Der Weg
zum Ziel...**

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

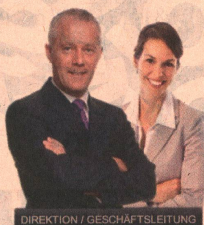
hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

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

Jobangebote
per sofort

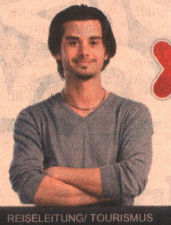
Alle
Jobangebote



MARKETING/VERKAUF/KVIT

Jobangebote
per sofort

Alle
Jobangebote



REISELEITUNG/ TOURISMUS

Bewerber-
profile

Direktion / Geschäftsleitung	18
Marketing/Verkauf/KVIT	14
Reiseleitung/ Tourismus	0
Rezeption/Reservation	35
F&B/Catering/Events	21
Küche	142
Service / Restauration	135
Hauswirtschaft	12
Beauty/Wellness/Fitness	2
Lehrstellen/ Praktikum	9
Diverses	9



htr hotel revue

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: hotelleriesuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

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

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Hübner

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

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

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/quadr CHF 2.10
– Stellenangebote / Demandes d'emploi	CHF 1.60	4-farbig/quadr CHF 2.10
– Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus	CHF 1.80	4-farbig/quadr 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/quadr CHF 2.10

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

Termine	Doppelnummer	Nr. 1/2011	Nr. 2/2011
– Ausgabe / Numéro	Nr. 49/2010	Nr. 50/51 2010	Nr. 50/51 2010
– Erscheint / Parution	9.12.2010	16.12.2010	6.1.2011
– Anzeigenschluss / Délai	6.12.2010	13.12.2010	3.1.2011
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
Numéros couplés			

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

Auflage WEMF-beglaubigt 2009 / tirage contrôlés 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.

**Einziger Arbeitsplatz**

Die Kartause Ittingen zählt zu den führenden Seminar- und Kulturzentren der Schweiz. Unseren Gästen stehen ein Hotel mit 68 Zimmern, ein Restaurant- und Bankettbereich mit gegen 1'000 Plätzen und 20 Kursräumen mit bis zu 300 Plätzen zur Verfügung. In einzigartiger historischer Umgebung bieten wir einen unvergleichlichen Rahmen für vielfältige gesellschaftliche Anlässe.

In dieses höchst interessante Umfeld suchen wir zur Ergänzung unseres Kaders per Februar 2011 oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef / Küchenchefin

Sie führen zusammen mit über 20 Mitarbeitenden die vielseitige und moderne Küche und sind verantwortlich für ein kulinarisch hochstehendes, abwechslungsreiches Angebot. Es macht Ihnen Freude, die eigenen Produkte aus Landwirtschaft, Gärtnerei und Käseerei zu veredeln. Die Stelle erfordert eine starke und teamorientierte Führungspersönlichkeit, die sich durch Flexibilität, Kreativität und Organisationstalent auszeichnet.

Weitere Informationen finden Sie unter **www.kartause.ch** – **Offene Stellen**.

Ihr Kontakt für Fragen und Bewerbungsunterlagen mit Foto:

Stiftung Kartause Ittingen
Thomas Jann, Hoteldirektor
CH 8532 Warth
thomas.jann@kartause.ch
Telefon +41 52 748 44 11



Unser Kunde, das Kultur- und Kongresszentrum **TRAFO** in Baden, ist ein Ort mit Stil, an dem Firmen Events für bis zu 1500 Personen durchführen. Es verfügt über eine moderne Infrastruktur und einzigartige Räumlichkeiten.

Per Februar 2010 oder nach Vereinbarung suchen wir eine verkaufsorientierte, kreative und führungserprobte Persönlichkeit als

Leitung Marketing & Sales (m/w)

In dieser vielseitigen und anspruchsvollen Funktion sind Sie für die folgenden Hauptaufgaben verantwortlich:

- Planung und Durchführung von Akquisition
- aktive Unterstützung des Geschäftsführers bei der Entwicklung der strategischen Ausrichtungen, strategischen Produktfragen und Implementierung der Massnahmen
- Ausarbeiten des Marketing- & Saleskonzepts und des Aktivitätenplans für das TRAFO
- Erstellen des Preopening-Konzepts und -Massnahmenplans für die Neueröffnung von zusätzlichen 3000 m² Eventmöglichkeiten
- Koordination der Umsetzung von Marketing-Aktivitäten mit externen Partnern (inkl. PR)
- Repräsentation TRAFO gegenüber Kunden, Standortmarketing und Leistungsträger Baden
- Führen eines Teams von Projektleitern Events

Sie sind der charismatische Verkäufertyp, eine unternehmerisch denkende Persönlichkeit mit Flair für Kunden und verfügen über:

- eine gastronomische Ausbildung oder eine Ausbildung an der Hotelfachschule und eine Weiterbildung im Bereich Marketing, z.B. als Marketingplaner
- min. 10 Jahre Berufserfahrung im Bereich Gastronomie, Eventmanagement oder Kongresse
- davon min. 5 Jahre Sales- und Marketingenerfahrung
- min. 2 Jahre Führungserfahrung in der Leitung eines Verkaufs- oder Marketingteams
- ausgezeichnete Kommunikations- und Repräsentationsfähigkeiten in D, E und F
- hohe Eigenmotivation, um ambitionierte Verkaufsziele zu erreichen
- gute analytische und konzeptionelle Denkfähigkeit mit Weitblick
- hohe Professionalität im Umgang mit Microsoft-Programmen. Zusätzliche Kenntnisse im Umgang mit Software BANKETProf von Vorteil

Sehen Sie sich als eine selbstständig arbeitende Leitung Marketing und Sales mit hohem Verantwortungsbewusstsein in einem spannenden Event- und Kongressunternehmen (Umsatzvolumen 2012: 7 Mio., 2013 – 2015 10 Mio.)? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte per E-Mail an Sandra Pacheco senden.

tune management & training ag
Sandra Pacheco
sandra.pacheco@tune-quality.ch
www.tune-quality.ch

Attraktives Landgasthaus – eine gute Adresse im Grossraum Zürich/Winterthur

Ein gutbürgerliches Landgasthaus mit gemütlichem à la carte-Restaurant und Stübeli – je rund vierzig Plätze – verwöhnt Gäste aus allen Schichten und Freuden einer qualitativ hochstehenden, ehrlichen Gastronomie. Der Garten mit über hundert Plätzen läuft super! Ein grösseres rustikales Kellergewölbe und weitere Räumlichkeiten können für spezielle Anlässe genutzt werden. Ihrer unternehmerischen Kreativität sind dabei kaum Grenzen gesetzt.

Die Möglichkeit im Hause oder in unmittelbarer Nähe zu wohnen können wir arrangieren. Ein ca. 30 m² grosses Büro ist im günstigen Mietzins enthalten. Professionelle Servicemitarbeitende zu übernehmen ist möglich bzw. empfehlenswert. Die wichtigste Übernahme jedoch: Ein bestens laufender Betrieb mit gutem Namen und grosser Stammkundschaft, die Ihnen treu erhalten bleibt, wenn für Sie der Gast im Mittelpunkt steht und Ihnen ein ausgeglichenes Angebot am Herzen liegt.

Unternehmerpersönlichkeiten

als Pächterin – evtl. Geschäftsführerin

Das gepflegte Haus mit reichlich eigenen Parkplätzen bietet konzeptionelle Freiheit und Potential für ideenreiche Gastronomen, die sich eine eigene Existenz aufbauen wollen! Klar bevorzugt wird die Variante «Miete/Pacht». Geschäftsführung in einer Anfangsphase ist denkbar. Für beide Varianten sehen wir ein gastronomisch erfolgreich eingestelltes Paar/Duo. Wobei «Er» oder «Sie» idealerweise die Küche übernehmen sollte.

Vorteile: Überaus günstige Einstiegsvariante und faire Konditionen. Im gleichen Haus befinden sich separat bewirtschaftete, gut gebaute Komfortzimmer. Ihr Mehrwert: Die meisten dieser «Ausgäste» werden gerne bei Ihnen im Restaurant zu Abend essen (à la carte). Denkbar wäre übrigens den Beherbergungsteil nach ein paar Jahren... Ihr Interesse vorausgesetzt – zusätzlich pachten zu können! Für weitere Infos: CV mit Foto via Mail senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf Sie. **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



Für unser ****Sterne-Hotel Ascovilla in Ascona (www.ascovilla.ch) suchen wir bis spätestens zu Beginn der nächsten Saison im März 2011 eine/n

Hoteldirektor/in

In dieser Funktion sind Sie mit unserem schon bewährten und vorhandenen Mitarbeiterstamm für die komplette Führung unseres schönen Hauses verantwortlich.

Wir bieten Ihnen eine Dauerstellung und sind an einer langfristigen Zusammenarbeit interessiert.

Von Ihnen erwarten wir fundierte Führungserfahrung im Hotelwesen, Organisationstalent sowie Mehrsprachigkeit.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto, Referenzen und Zeugnissen (bitte nicht per E-Mail).

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an
Frau Heseler
Dreier Immobilien
Untere Brinkstrasse 81-89
44141 Dortmund – Deutschland
Tel. 0049 231 51 71 70

Das UniversitätsSpital Zürich (USZ) ist mit seinen rund 6'200 Mitarbeitenden eines der wichtigsten Zentren des schweizerischen Gesundheitswesens. Es bietet in neun Medizinbereichen und einem Zentrum für Klinische Forschung medizinische Leistungen von höchster Qualität. Die Direktion Betrieb ist Dienstleister innerhalb unseres Spitals. Sie erbringt eine Fülle von Dienstleistungen für Patienten, Besucher sowie für interne Kunden. Für die Abteilung Gastronomie suchen wir per 1. März 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

Stv. Leiter/in Diätküche**Ihre Hauptaufgaben**

Als versierte Fachperson gewährleisten Sie eines nach neuesten ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen ausgerichtetes attraktives und abwechslungsreiches Gastronomieangebot für Patienten und Mitarbeitende. Sie stellen alle Diätkosten her sowie prüfen und erstellen Diätrezepturen. Zudem unterstützen Sie den Leiter der Diätküche und übernehmen seine Aufgaben während seiner Abwesenheit. Die Mitarbeitenden setzen Sie entsprechend ihrer Fähigkeiten ein und fördern sie. Im Weiteren sind Sie mitverantwortlich für die Ausbildung von Lernenden.

Ihr Profil

Um diese anspruchsvolle Aufgabe wahrnehmen zu können, bringen Sie eine abgeschlossene Ausbildung als Diätkoch/köchin und Erfahrung in der Diätküche mit. Wenn Sie bereits erste Führungserfahrungen sammeln konnten, ist dies von Vorteil. Wichtig ist uns auch Ihre Sozialkompetenz, Einsatzbereitschaft, Belastbarkeit und Flexibilität, welche Ihnen helfen, herausfordernde Situationen zu meistern. Zudem verfügen Sie über gute EDV-Kenntnisse (Word/Excel) und Sie arbeiten gerne an Wochenenden (2 Wochenendeinsätze pro Monat).

Unser Angebot

Wir bieten Ihnen ein interessantes und vielseitiges Aufgabengebiet in einem offenen, multikulturellen, qualifizierten und motivierten Team sowie ein vielseitiges Angebot an internen Weiterbildungsmöglichkeiten und eine Besoldung nach kantonalen Richtlinien.

Nehmen Sie die Herausforderung an! Richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung bitte per Post an: UniversitätsSpital Zürich, Human Resources Management, Herr Ralph Weller, Schmelzbergstrasse 24, 8091 Zürich. Für Fragen stehen wir Ihnen gerne unter der Telefonnummer 044 255 38 13 zur Verfügung. www.usz.ch

 **UniversitätsSpital
Zürich**



Die **KRAMER GASTRONOMIE** sieht sich als kreatives Unternehmen mit Spass und Lust an einer unkomplizierten, kommunikativen, jungen Gastronomie und Hotellerie.

Unser neu renoviertes Zunfthaus zur Zimmerleuten bietet wunderschöne Räume für Feste und Konferenzen und zwei A-la-carte-Restaurants mit gutbürgerlichen Zürcher und Schweizer Spezialitäten. Mit Eintritt nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Geschäftsführer/in

Sie sind verantwortlich für die Organisation des gesamten Betriebsablaufes und leiten dieses Haus mit 40 Mitarbeitern nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen sowie mit einem hohen Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein. Mit Ihrer langjährigen Erfahrung sind Sie der motivierte und leidenschaftliche Gastgeber und legen grössten Wert auf kleinste Details.

Sie sind ein Profi aus dem Restaurations- und Bankettbereich mit ausgeprägtem Organisationsflair, unternehmerischem Denken, Weitsicht und Herzblut. Ein hoher Dienstleistungsgedanke und Zielorientierung zeichnen Sie ebenso aus wie Ihre soziale Kompetenz.

Reizen Sie langfristige Perspektiven und Entwicklungsmöglichkeiten in einem grossen Gastronomieunternehmen, dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen:

Kramer Gastronomie, Tatjana Amstutz, Leiterin Human Resources, Herdernstrasse 56, Postfach 1767, 8040 Zürich, www.kramergastronomie.ch



Neueröffnung April 2011

Alle Jobangebote auf www.hotel-belvoir.ch

Belvoir HOTEL

Das Hotel mit Seeblick für Mitarbeiter mit Weithlick.
Hotel Belvoir, Säumerstrasse 37, 8903 Rüschlikon

SOMMERLUST
essen tagen feiern

Die prager gastronomie ag, ein Familienunternehmen, sucht einen Küchenchef für die Kulturgaststätte Sommerlust in Schaffhausen per 1. Januar oder sofort.

Das Gault-Millau-Restaurant (13 Pte.) am Rhein mit herrlichem Garten, Bankettmöglichkeiten, Seminaren und einem tollen Wintergarten/Orangerie ist seit 13 Jahren erfolgreich und bereichert mit kulturellen Anlässen das Programm.

Küchenchef

Für unseren freudigen, wunderschön gelegenen Gastronomiebetrieb suchen wir einen kulinarisch kreativen Küchenchef. Wir sind ein junges, motiviertes Team mit viel Spass, Energie und Visionen, das einen Küchenchef mit Erfahrung in der Gault-Millau-Küche und mit Spass am Führen eines jungen Küchenteams braucht.

Das Restaurant ist 7 Tage in der Woche geöffnet an 363 Tagen im Jahr. Wir haben 60 Sitzplätze im Restaurant und zusätzlich ca. 60 Plätze mit gediegenem A la carte. Die vielen Apéros, Hochzeiten und ein sehr gutes Stammespublikum verleihen dieser alten Villa eine gute Seele.

Kochen Sie gerne mit eigenen Ideen, haben Sie die Zahlen im Griff? Mitarbeitende und Lehrlinge sind eine spannende Herausforderung. Für Sie auch?

Führen Sie gerne klar und direkt? Dann sind Sie unser Mann an der Spitze im Küchenteam.

Gerne können Sie uns vor der Zustellung der Unterlagen anrufen und mehr über die offene Stelle erfahren. 052 630 00 60.

www.sommerlust.ch
Prager Gastronomie AG
Verena Prager, Rheinqual 9, 8200 Schaffhausen
Telefon 052 630 00 60, 079 707 80 83

info@sommerlust.ch

TRANSfair

Dienstleistungen, die bewegen

TRANSfair ist eine dynamische Sozialfirma, die geschützte Arbeitsplätze für Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung anbietet. Unser Gastronomiebereich übernimmt ab Frühjahr 2011 die gastronomische Leitung sämtlicher Anlässe im neu eröffneten Kultur- und Kongresszentrum KKThun. Wir suchen deshalb per 01.03.2011 oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in F&B KKThun (100%)

Aufgaben: Sie bauen den Gastronomiebereich für die Eröffnung des KKThun auf. Nach der Eröffnung sind Sie als Leitung der Abteilung F&B für die Planung und den perfekten Ablauf der Gastronomie des KKThun verantwortlich.

Anforderungen: Als belastbare, teamfähige und führungserfahrene Persönlichkeit verfügen Sie über eine abgeschlossene höhere Gastronomieausbildung sowie eine Weiterbildung im Controllingbereich. Sie zeichnen sich zudem mit Ihrer Berufserfahrung aus, die Sie bei der Organisation von Bankett- und Kongressanlässen gesammelt haben. Gute EDV-Kenntnisse sind Voraussetzung. Idealerweise bringen Sie Kenntnisse im Umgang mit leistungsbereinigten Menschen mit.

Angebot: eine sinnvolle, vielseitig herausfordernde Tätigkeit in einem motivierten Team und fortschrittliche Anstellungsbedingungen.

Neugierig? Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an: Stiftung TRANSfair, Biergutstrasse 1A, 3608 Thun.
Weitere Auskünfte: Martin Dummerth-Eggermann, Bereichsleiter Gastronomie, 033 334 04 44, oder www.trans-fair.ch.



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 (Bedienung) 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

Centralbahnplatz 1, 4051 Basel

wong.basel.bhf@gastrag.ch ♦ www.mister-wong.ch

DER TEUFELHOF BASEL

Das Gast- und Kulturhaus

Unser Haus umfasst ein Kunsthotel und ein Galerierestaurant mit insgesamt 33 Zimmern, ein Feinschmecker-Restaurant, ein Atelier, ein Café und eine Bar, ein Kleintheater sowie einen Wein- und Spezialitätenladen.

Die Zielsetzung unseres Hauses ist es, Neugier zu wecken sowie Vermittler zu sein zwischen Persönlichkeiten und deren Qualitätsprodukten und unseren Gästen.
Dies sowohl auf dem Gebiet der Gastronomie als auch auf dem des Theaters und der bildenden Kunst.

Zur Ergänzung unseres 60köpfigen Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n aufgeschlossene/n

RESTAURATIONSFACHFRAU/FACHMANN

- Sie sind jung und motiviert, Ihr Auftreten ist sympathisch und gepflegt
- Sie haben die erforderliche Lehre abgeschlossen und freuen sich unsere Gäste in den beiden Restaurants zu verwöhnen (Gourmetrestaurant "Bel Etage" sowie Atelier)
- Gesammelte Erfahrungen an einer Bar sind von Vorteil
- Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten ist vorhanden
- Gute mündliche Sprachkenntnisse in D, E und F runden Ihr Profil ab

Haben wir Ihr Interesse geweckt und können Sie sich vorstellen in unserem jungen Team mitzuwirken?
Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Kontaktperson: Herr Christian Ballmer, Leiter Hotellerie
Email: christian.ballmer@teufelhof.com
Leonhardsgraben 47-49, 4051 Basel - www.teufelhof.com

Restaurantleiter/in

«Interessante und vielseitige Aufgaben.»

weitere Jobs unter www.migros.ch

Die Migros als Branchenleaderin und attraktive Arbeitgeberin im Schweizer Detailhandel, setzt auch massgebliche Akzente in der Freizeit-, Fitness-, Wellness- und Golfbranche. Für unseren 5* Golfpark in Oberkirch, an den Ufern des Sempacher Sees, suchen wir zur Führung unseres ambitionierten und motivierten Serviceteams des à la carte Restaurant mit Eventsaal eine/n

Restaurantleiter/in

Ihr Aufgabengebiet

- Organisation, Koordination und Mitarbeit im gesamten Restaurationsbetrieb
- Koordination und Durchführungen aller Bankette und Seminare
- Verantwortlich für den Wareneinkauf
- Personaleinsatzplanung und Führung von 24 Mitarbeitenden
- Wirtschaftliches Arbeiten gemäss betrieblichen Vorgaben

Unsere Anforderungen

- Abgeschlossene Berufsausbildung im Bereich der Gastronomie bzw. der Hotellerie (vorzüglich mit kantonalem Wirtgepatent)
- Erfahrungen im à la carte- und Bankettbereich
- mind. 2 Jahre Berufserfahrung in den oben genannten Aufgaben
- Organisations- und Eigeninitiative, selbstständiges Arbeiten
- «Dienstleister mit Herz» - Gastgeber/in aus Überzeugung und Freude

Wir bieten

Höchst abwechslungsreiche Stelle im neusten Migros 5* Golfpark sowie attraktive Anstellungsbedingungen mit überdurchschnittlichen Sozialleistungen.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Hans Gerig, Leiter Golfpark Oberkirch, unter Telefon 041 925 24 54 gerne zur Verfügung.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre vollständige Online-Bewerbung unter www.migros.ch/jobs

Genossenschaft Migros Luzern

Geschäftssitz Dierikon
Philipp Lustenberger, Personelles
Postfach, 6031 Ebikon

MIGROS

Für unser Restaurant mit angrenzendem Laden auf dem TCS Campingplatz in **Gampelen**, suchen wir auf den 1. April 2011

Mieter / Mieterpaar

Ihre Aufgaben

Sie übernehmen in Eigenregie ein Campingrestaurant und einen Minimarket in einer einmalig schönen Landschaft am Nordufer des Neuenburgersees. Sie sind sehr kontaktfreudig und verstehen es, unseren Gästen mit einem kreativen und abwechslungsreichen Angebot unvergessliche Ferienerlebnisse zu verschaffen. Im Minimarket verkaufen Sie Lebensmittel, Getränke, sowie Kiosk- und Campingartikel.

Sie bringen das Berner Wirtgepatent mit und verfügen über eine ausgewiesene Erfahrung im Gastgewerbe.

kennen die Herausforderungen eines Saisonbetriebes und können sich in personeller und logistischer Hinsicht rasch und entscheidungsfreudig auf jede neue Situation einstellen. Besonders wichtig ist uns auch eine natürliche Herzlichkeit gegenüber Kunden und Partnern.

sprechen perfekt deutsch und können sich auf französisch verständigen.

führen den Betrieb idealerweise als Paar und können sich so in der Küche und an der Front voll verwirklichen.

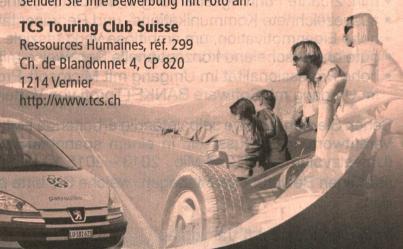
Wir bieten Ihnen zu attraktiven Konditionen einen schlüsselfertig eingerichteten Betrieb für eine erste Phase von drei Jahren.

Ihr Einstieg erfolgt ab April 2011.

Senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:

TCS Touring Club Suisse

Ressources Humaines, réf. 299
Ch. de Blandonnet 4, CP 820
1214 Vernier
<http://www.tcs.ch>



touring club

suisse suisse svizzero

Für unser Café-Restaurant am Schaffhauserplatz suchen wir per Anfang Jan. eine sympathische, junge und freundliche

Service Mitarbeiterin 100 %

die Freude an der Arbeit und dem Umgang mit unseren Gästen hat.

Wir bieten

Wir sind ein pulsierender Familien-Betrieb an einem Verkehrsknotenpunkt in Zürich. Nebst dem Café-Restaurant betreiben wir eine Bäckerei-Konditorei und einen Apéroparty-service 5 Tage Woche, Sonntag geschlossen, keine Zimmerstunde

Sie bringen

Erfahrung im Café- und Menüservice oder noch besser eine abgeschlossene Lehre.



Bewerbung an:

Café-Restaurant Gnädinger
Andy Gnädinger
Postfach 162, 8042 Zürich

welcome hotels & restaurants

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unser lebhaftes 3-Sterne-Hotel in unmittelbarer Nähe des Zürich Flughafens einen:

Réceptionisten m/w D/E/F, 100%

Sie haben Fronterfahrung, EDV- und Fidelio-Suite-8-Kenntnisse, schätzen den persönlichen Kontakt mit unseren Gästen und können sich auch in hektischen Situationen behaupten.

Wir bieten Ihnen ein familiäres Umfeld, abwechslungsreiche Tätigkeit sowie attraktive Arbeitszeiten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freut sich Frau Testa auf Ihre schriftliche Bewerbung.

GAHO Holding AG, Human Resources,
Holbergstrasse 1, 8302 Kloten
Tel.: 044 804 75 27
hr@welcomegroup.ch
www.welcomegroup.ch

welcome hotels & restaurants Ihr Gastgeber mit Herz

Stelleninserat



Das Gästecenter Obergoms ist die Tourismusorganisation für die Region zwischen Niederwald und Oberwald im Oberwallis und zuständig für sämtliche Tourismusfragen unseres malerischen Hochtales. Die Loipe Goms und der traditionsreiche Int. Gommerlauf sind zwei unserer wichtigsten Geschäftsfelder während der Wintersaison. Der Sommer ist geprägt von einem aktiven Natur- und Genusserlebnis.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. März 2011 oder nach Vereinbarung:

eine(n) Geschäftsführer(-in) (100 %)

Hauptaufgaben:

- die operative Umsetzung der Strategie für die touristische Region Obergoms
- das Führen des Teams mit acht Mitarbeiterinnen
- die touristische Angebotsgestaltung für die Schwerpunkte Sommer und Winter
- die Gästebetreuung vor Ort, respektive deren Sicherstellung in den dezentralen Informationsstellen
- der Betrieb der Loipe Goms als eigenständig geführtes Profit-Center innerhalb der Organisation
- die Organisation des Internationalen Gommerlauf und weiterer Events
- der Aufbau und die Projektierung des Nordischen Zentrums und der Beschneidungsanlage

Sie bringen mit:

- Abschluss einer Tourismusfachschule oder einer gleichwertigen Ausbildung
- Berufserfahrung im Tourismus und/oder im (Event-) Marketing
- Führungsfähigkeit durch Motivation und Zielvorgaben
- Kommunikationsfähigkeit und Durchsetzungsvermögen
- EDV-Anwenderkenntnisse (Word, Excel, MS-Office)
- Muttersprache Deutsch sowie gute Kenntnisse in Französisch und Englisch
- Engagierte, sportbegeisterte, teamorientierte und kommunikative Persönlichkeit
- Selbstständige Arbeitsweise und sicheres Auftreten
- Leistungsbereitschaft, Belastbarkeit, Flexibilität und Zuverlässigkeit

Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz in einer der schönsten Feriennäcken der Schweiz, ein eingespieltes und motiviertes Team von acht Mitarbeitern und eine vielseitige Tätigkeit in einer wachsenden Tourismusorganisation.

Interessiert?

Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto bis am 20. Dezember 2010 an folgende Adresse:

Roberto Imoberdorf, Vorstandspräsident
Gästecenter Obergoms
3985 Münster
T +41 79 727 80 18
roberto.imoberdorf@obergoms.ch

Gästecenter Obergoms
Im Kehr, CH-3985 Münster, T +41 27 974 68 68, F +41 27 974 68 69, tourismus@obergoms.ch, www.obergoms.ch

www.aletscharena.ch

ALETSCHARENA

Wallis · Schweiz

Die Aletsch Arena generiert im Jahr rund 1 Million Übernachtungen und betreut unzählige Tagesgäste. Die drei Bergbahnen erwirtschaften gesamthaft einen Umsatz von rund CHF 40 Millionen. Damit zählt die Aletsch Arena zu den wichtigsten Tourismusdestinationen der Schweiz.

Die Marketingorganisation Aletsch Arena wurde Ende 2008 unter dem Lead der Aletsch Bergbahnen gegründet und beinhaltet die folgenden Partner: Luftseilbahnen Fiesch Eggishorn AG, Bettmeralp Bahnen AG, Aletsch Riederalp Bahnen AG, Eggishorn Tourismus, Bettmeralp Tourismus und Riederalp-Mörel Tourismus. Ziel und Zweck dieses Marketingkonstrukts ist es, die Marketingaktivitäten der vorgenannten Partner zu koordinieren und zu bündeln, so dass im Aletschgebiet eine optimale Verwendung der Marketingmittel und ein einheitlicher Auftritt realisiert werden kann.

Um die erfolgreiche Aufbauarbeit in der Aletsch Arena weiter zu professionalisieren suchen wir per Ende Wintersaison 2010/11 den / die

Destinationsmanager/in/ Direktor/in ALETSCH ARENA

Ihre Aufgabe: Sie rapportieren als Direktor direkt an den Strategieausschuss und sind dabei eng in die strategische Entscheidungsfindung eingebunden. Sie sichern den stabilen Ausbau der Aletsch Arena im bestehenden, hart umkämpften Tourismusmarkt und verantworten die gesamte erfolgreiche Marktbearbeitung. Die Entwicklung sowie Umsetzung der Strategie, die Realisierung der Ziele, der konsequente Ausbau der Marktposition Aletsch Arena in enger Zusammenarbeit mit den Bergbahnen und den Tourismusorganisationen bilden den Kern Ihrer Herausforderungen. Sie engagieren sich täglich für die Marke Aletsch Arena mit dem hohen Anspruch eine aussergewöhnliche Region erleben zu machen.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine loyale, überzeugende und kommunikative Persönlichkeit mit sehr guten Verkäuferfähigkeiten. Sie sind eine Person mit ausgeprägter Markt- und Kundenorientierung. Ihre hohe Sozial- und Kommunikationskompetenz vermag intern zu einem umfassenden Dienstleistungsgedanken zu motivieren. Sie verfügen über Durchsetzungskraft und sind ein gewiefter Verhandler und vertraut im Umgang mit unterschiedlichsten Anspruchsgruppen. Wir erwarten eine solide betriebswirtschaftliche oder touristische Ausbildung oder einen Praktiker, der sich «on-the-job» die notwendigen Qualifikationen angeeignet hat. Unabdingbar ist ein erfolgreicher Leistungsausweis. Idealerweise stammen Ihre positiven Resultate aus dem Tourismusumfeld. Wichtig sind uns auch Ihr Flair und Ihre Fähigkeit, Beziehungen im Umfeld einer Bergregion (politisches, soziales und ökonomisches Umfeld) auszubauen und zu pflegen. Verhandlungssichere Französisch- und Englischkenntnisse sind ein Muss.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (mit Foto) senden Sie bitte bis spätestens 17. Dezember 2010 an:
Ignaz Imhof, Präsident Aletsch Arena, Hotel Sporting, 3992 Bettmeralp



Für unser Papa Joe's Restaurant & Bar am Hechtplatz im Herzen von Zürichs Altstadt suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Service Mitarbeiter/-in

Sie sind 22 bis 35 Jahre jung und sprechen Deutsch und Englisch. Sie pflegen einen guten Umgang mit Menschen und schätzen die Kommunikation mit unseren internationalen Gästen. Wir bieten ein attraktives Arbeitsumfeld in einem jungen Team und eine vielseitige Aufgabe. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Papa Joe's Restaurant & Bar
Mr Marco Caliaro, Schiffände 18
8001 Zürich, Telefon 044 269 88 88
www.papajoes.ch
papajoes.zurich@gasttag.ch



Eine Stelle mit Entwicklungsmöglichkeiten!

Die Dorf-Metzgerei Stettler in Schüpfen ist ein innovativer Familienbetrieb und bekannt für ein reichhaltiges Fleisch- und Grillfleischsortiment, hausgemachte Würstchen sowie einen exzellenten Partyservice.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n aufgestellte/n Metzger/in, Charcuterieverkäufer/in oder Koch/-Köchin als

Fleischverkäufer/in

Sie beraten mit Freude unsere anspruchsvolle Kundschaft und schätzen es, eine qualitativ hochwertige Fleischauswahl anbieten zu können.

Wenn Sie gerne eigenverantwortlich und selbstständig arbeiten und das Einhalten der Hygienevorschriften für Sie selbstverständlich ist, dann freuen wir uns, Sie bald in unserem Team begrüssen zu dürfen.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Metzgerei Stettler Schüpfen GmbH
Herr Martin Stettler, Bergackerweg 1
3054 Schüpfen, 031 879 11 51



EXCELLENCE SUISSE DEPUIS 1910

Sie engagieren sich mit Begeisterung und persönlichem Engagement für die führende Biscuitmarke.

Für unser Innovations-Team suchen wir eine/einen

Produkte-Entwickler/in

Hauptaufgaben

Sie begleiten den gesamten Entwicklungsprozess vom Handmuster bis zur industriellen Produktion. Dabei können Sie Ihr Fachwissen ebenso einsetzen wie Ihre praktischen Fähigkeiten, Ihre Kreativität und Ihr Interesse für neue Technologien/Prozesse.

Persönlichkeit

Sie übernehmen gerne die Verantwortung für eigene Projekte. Mit Ihrer Liebe zum Detail verkörpern Sie unsere Qualität. Ihre systematische und zielorientierte Arbeitsweise gepaart mit Ihrer Kreativität und Ihrer Freude am Schönen und Echten, spornen Sie immer wieder zu Höchstleistungen an. Sie freuen sich, in einem kleinen Team mitzuarbeiten, sich zu entwickeln und Neues zu lernen.

Fähigkeiten

Sie haben eine abgeschlossene Lehre als Bäcker/Konditor/Confiseur oder als Lebensmitteltechnologie Fachrichtung Backwaren und einige Jahre Berufserfahrung. Allenfalls verfügen Sie über eine Weiterbildung in Ihrem Fachbereich und haben auch schon erste Erfahrungen in der Entwicklung oder in der industriellen Backwarenherstellung gesammelt. Weiter verfügen Sie über PC-Grundkenntnisse (Word/Excel) und es fällt Ihnen nicht schwer, Projektdokumentationen zu erstellen.

Wir bieten Ihnen

eine abwechslungsreiche, lebendige und vielseitige Aufgabe in einem aufgestellten Team mit Raum für neue Ideen und Eigeninitiative.

Marianne Cavallaro, Human Resources, freut sich auf Ihre Bewerbung und gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte (Tel. 034 495 02 33).

KAMBLY SA
Spécialités de Biscuits Suisses
3555 Trubschachen
bewerbungen.trubschachen@kambly.ch
www.kambly.ch

Im Restaurant LAOMAI, im Herzen von Zürich direkt am Hauptbahnhof, bieten wir die Vielfalt der asiatischen Küche auf hohem gastronomischen Niveau. Die Spezialitäten aus der japanischen Küche sind Sushi und Sashimi. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Servicemitarbeiter/-in

Sie sind asiatischer Herkunft, freundlich, aufgeschlossen und bis 35 Jahre jung. Sie bringen Erfahrung im Servicebereich mit sowie gute Deutsch- und Englischkenntnisse.

Haben Sie Interesse? Dann schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:



Restaurant LAOMAI
Herr Thomas Peitzsch
Bahnhofplatz 9, 8001 Zürich
www.laomai.ch • www.mister-wong.ch

**Sonderbar**

Für unsere Sonderbar in Hurden SZ suchen wir auf Mitte Dezember 2010 oder nach Vereinbarung eine

Barmitarbeiter/-in

Sind Sie zwischen 20–30 Jahre jung, aufgestellt und haben Freude am Cocktail mixen? Dann melden Sie sich schriftlich unter

Gasthof Seefeld/Sonderbar
Heinz Posch
Seedammstrasse 45
8640 Hurden/Schweiz
Info@sonderbar-hurden.ch
www.sonderbar-hurden.ch

EINFACH GUT

Das ist unser Motto, welches Du bald miterleben und prägen kannst. Zur Ergänzung unseres jungen, dynamischen Teams suchen wir eine Stütze mit abgeschlossener Berufsausbildung, Verkaufstalent und ersten Erfahrungen als Chef de Rang.

SERVICEFACHANGESTELLTE/R
(100%)

PER SOFORT ODER FEBRUAR 2011

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung an
info@restaurantlagerhaus.ch
oder per Post.

**RESTAURANT
LAGERHAUS**
Davidstrasse 42-5000 St.Gallen

Der nicht alltägliche Landgasthof LUEG im wunderschönen Emmental sucht zur Ergänzung des neuen Teams

SOUS-CHEF m/w

Mit viel Herzblut, Passion und Liebe wurde der Landgasthof Lueg umgebaut und dem Traditionshaus wurde so neues Leben und frischer Wind eingehaucht. Dieser Betrieb zählt sicherlich zu den schönsten, innovativsten und modernsten Landgasthöfen, ist herrlich eingebettet in die einmalige Landschaft im Emmental und will den Gästen die Vorzüge des Emmentals näherbringen.

Der Betrieb überrascht mit 21 individuell eingerichteten Themenzimmern sowie einem Massenzimmer für über 100 Personen und einer grosszügigen, vielfältigen Gastronomie mit 350 Terrassensitzplätzen, 350 Innenplätzen und einer modernen Kücheninfrastruktur. Zur Vielfaltigkeit des Angebotes gehören ferner:

Gourmetstübel mit gehobener Küche
2 Blitzlochstuben mit originalen Doppelkaminöfen
für Bankette / Anlässe aller Art
Rustikale Gaststube
2 Carnotzet mit Vinothek
AVO-Cigar Lounge No. 12
Möbel Bar mit 300 verschiedenen Whiskys
Diverse Bankett- und Seminarräumlichkeiten
Grosses Festzelt für 500 Personen

Gesucht wird ein junger, ambitionierter und motivierter Nachwuchsgastronom, der sich bereit erklärt, sich in diesem vielseitigen Betrieb wichtige Kader- und Führungserfahrung anzueignen.

Für diese Aufgabe sind folgende Anforderungen wichtig: Freude an vielseitigen Aufgaben- und Verantwortungsbereichen Freude an der Dienstleistungstätigkeit vor und mit dem Gast Fähigkeit zu hoher Flexibilität, Kreativität und Innovation Betriebswirtschaftliches, unternehmerisches Denken Wille, sich mit dem Emmental, seiner Landschaft und seiner Küche auseinanderzusetzen.

Der Betrieb bietet Ihnen ein angemessenes monatliches Salär an, ein einmaliges, innovatives Konzept in bestem und modernstem Zustand sowie die Möglichkeit, die Kreativität in diesem Betrieb ausleben zu können.

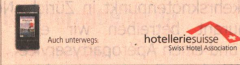
Interessieren Sie sich für diese Herausforderung und Chance, dann melden Sie sich per Mail mit der Zustellung Ihrer Bewerbungsunterlagen bei:



Jan Molderings
Direktion
Lueg 535
CH-3413 Kaltacker
jan.molderings@lueg.ch

Hotelfinden!

www.swisshotels.com

**GAMMACATERING®**

GAMMA CATERING ist eine innovative Unternehmung, die mit Liebe zum Detail im Bereich Küche, Service und Dekoration Catering auf höchstem Niveau betreibt. Individualität, Qualität, Service und Stil: Das sind die Grundsätze von GAMMA CATERING.

Per Januar 2011 oder nach Vereinbarung suchen wir einen flexiblen

SOUS CHEF m/w

mit kreativem Flair und hoher Dienstleistungsbereitschaft für unseren Hauptsitz in Hünenberg ZG.

Ideale Voraussetzungen für diese interessante Aufgabe sind langjährige Berufs- und Führungserfahrung in der gehobenen Gastronomie.

Als Sous Chef unterstützen Sie hauptsächlich unseren Head Chef bei der Menüplanung, Lebensmittellieferprüfung sowie bei der Geschmackskontrolle und vertreten ihn bei seiner Abwesenheit. Unter anderem führen Sie unsere neuen temporären sowie festangestellten Küchenmitarbeiter ein und übernehmen die Mitarbeiterführung an verschiedenen Anlässen in der ganzen Schweiz. Dank Ihrem Interesse an neuen Trends, Ihrem Organisationstalent sowie Ihren guten Kommunikationsfähigkeiten sind Sie motiviert, unsere anspruchsvollen Kunden immer wieder neu zu begeistern.

Wenn Sie sich von den Werten von GAMMA CATERING angesprochen fühlen, Deutsch als Muttersprache sprechen und zudem fundierte Englisch- und Französischkenntnisse haben, gerne flexibel arbeiten, anpassungsfähig sind, in hektischen Momenten die Ruhe bewahren und mit Leidenschaft zur Hochform auflaufen, freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

GAMMA MANAGEMENT AG, Silvia Thalmann, Personalverantwortliche,
Industrie Bösch 43, 6331 Hünenberg, Telefon +41 78 22 15. Fax +41 41 784 22 19. s.thalmann@gammamanagement.ch

hoteljob.ch – der Online-Stellenmarkt der htr hotel revue

Für mehr Informationen zum führenden
Schweizer Stellenportal kontaktieren Sie uns
über insetate@htr.ch oder 031 370 42 42

htr hotel revue



Schmeckt nach Zukunft.

Wenn Sie etwas bewegen wollen, steigen Sie am besten bei der SV Group ein: In Sachen Gemeinschaftsgastronomie macht uns niemand etwas vor. Mit Kernfähigkeiten in der Personalgastronomie, im Care und Eventcatering, Hotelmanagement und in öffentlichen Restaurants bieten wir Ihnen spannende Möglichkeiten innerhalb eines der vielfältigsten Unternehmen der Branche. Und unser internationales Engagement sorgt für zusätzliche Dynamik in Ihrer Karriere.

Wir suchen per Mitte Dezember 2010 oder nach Vereinbarung einen

Restaurant Manager (w/m) 100 %

Im Betrieb Culinarium Brunau, der Credit Suisse AG, in Zürich verpflichten sich täglich bis zu 650 Gäste mit einem qualitativ hochwertigen und vielseitigen Angebot. Dem Betrieb ist zudem eine bediente Caffè-Bar angeschlossen, welche diverse Zwischenverpflegungen anbietet.

In dieser anspruchsvollen Funktion tragen Sie die Verantwortung für die Betriebsführung nach unseren geschäftspolitischen Grundsätzen und Richtlinien. Gleichzeitig führen, betreuen sowie schulen Sie ein Team von 13 Mitarbeitenden. Sie stellen die betrieblichen Abläufe sicher, erarbeiten das jährliche Budget und erledigen diverse administrative Aufgaben in den Bereichen Einkauf, Personal und Buchhaltung. In Ihrer Gastgeberfunktion arbeiten Sie zudem aktiv an der Front sowie in allen Bereichen des Betriebs mit. Die Umsetzung und Überwachung des Qualitätssystems gemäss ISO-Vorgaben runden Ihre Tätigkeit ab.

Ihr Profil

- Gastgewerbliche Ausbildung oder abgeschlossene Hotelfachschule
- Berufs- und Führungserfahrung in ähnlichen Bereichen
- Betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- Gastgeberpersönlichkeit mit hoher Dienstleistungsorientierung
- Stilsichere Deutschkenntnisse, Englischkenntnisse von Vorteil
- Organisationsstark, stressresistent und flexibel
- Versiert im Umgang mit dem PC

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

Peter Molnar
Human Resources Consultant
SV (Schweiz) AG
Memphispark
Wallisellenstrasse 57
CH-8600 Dübendorf 1

SV Group

Passion for quality. Since 1914.

GRÜNHALDE Ihr Dahlem in Zürich-Seebach

Das Alters- und Pflegeheim Grünhalde, Zürich-Seebach, begleitet, betreut und pflegt 97 betagte Menschen. Für unseren anspruchsvollen Betrieb mit öffentlichem Bistro und Gartenterrasse suchen wir per 1. Februar 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

Servicefachmitarbeiter/in, 80-100%

Ihr Aufgabenbereich:

- Sicherstellung einer optimalen Bewohner- und Gästebetreuung
- Mitverantwortung für einen kundenorientierten Betriebsablauf
- Mithilfe bei der Betreuung der Auszubildenden
- Unterstützung des Leiters Verpflegung

Ihr Profil

- Abgeschlossene Serviceausbildung
- Berufserfahrung aus der Gastronomie oder im ähnlichen Umfeld
- Flexibel, belastbar, humorvoll und teamfähig
- Gepflegte Erscheinung mit sicherem, freundlichem Auftreten
- Sehr gute Deutschkenntnisse

Wir bieten:

- Interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld
- Freiraum für Ideen und Kreativität
- Geregelte Arbeitszeiten inkl. Wochenenddienste

Sind Sie motiviert und wissen, wie man die Wünsche und Bedürfnisse der Bewohner und Gäste umsetzen kann? Dann schicken Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen Herrn Martin Sommer, Leiter Verpflegung, Alters- und Pflegeheim Grünhalde, Grünhaldestrasse 19, 8050 Zürich oder per E-Mail: martin.sommer@gruenhalde.ch.

BELVOIRPARK

Belvoirpark ist eine Höhere Fachschule mit 144 Studierenden pro Jahr. Die theoretisch-praktisch kombinierte Ausbildung ist in die Bereiche Gastronomie und Betriebswirtschaft gegliedert. Als Grundlage der praktischen Ausbildung dient das schuleigene öffentliche Restaurant Belvoirpark und die Cateringabteilung.

Ab Januar 2011 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Assistent/in Leiter Catering

Ihre Aufgaben:

Sie besprechen mit unseren Gästen die verschiedenen Anlässe und besichtigen die unterschiedlichsten Lokalitäten. Sie bearbeiten die Korrespondenz und koordinieren die internen und externen Stellen. Für unsere anspruchsvollen Kunden führen Sie individuelle Caterings durch. Sie unterstützen den Leiter Catering und vertreten ihn bei dessen Abwesenheit.

Sie bringen mit:

- Sie haben eine Hotelfachschule HF abgeschlossen
- Sie besitzen sehr gute Deutschkenntnisse
- Sie haben ein vernetztes Denkvermögen und eine schnelle Auffassungsgabe
- Für Sie ist die Gästezufriedenheit das oberste Gebot

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto:

Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF
HR-Abteilung
Herr Marius Casanova
Seestrasse 141
8002 Zürich
044 286 88 69

Im Mittelpunkt steht bei uns der Mensch!
«mitarbeiten – mitgestalten»

SaasFee
SAASTAL

Für die Wintersaison suchen wir in unserem dynamischen Team einen

verantwortungsbewussten, kreativen Chef de partie oder Jungkoch m/w

*Gute Entlohnung *Studio/Wohnung vorhanden

Der GletscherGarten ist ein kleiner Familienbetrieb mit persönlicher Atmosphäre und internationalem Gästepublikum. 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 Bewerbung!

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
www.hotelgletschergarten.ch

Valentin

Arbeiten wo andere Ferien machen.

Valentin Pontresina AG ist der führende Belieferungs-Grosshandel im Engadin und Südbünden. Wir beliefern die Gastronomie mit einem umfassenden Sortiment an Food- und Nonfood-Artikeln.

Zur Unterstützung der Geschäftsleitung suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung, eine unternehmerisch denkende Persönlichkeit mit einem guten Flair für Zahlen als:

Betriebsassistentin oder Betriebsassistenten (100%)

Die Hauptaufgaben: Der vielseitige Aufgabenbereich umfasst neben administrativen Arbeiten, die Bewirtschaftung der über 4000 Artikel und das Erstellen von Kunden- bzw. Sortimentsanalysen. Ferner die Auswahl und Kalkulation von Aktionsofferten sowie die Kontrolle der Lieferantenrechnungen. Im Weiteren übernehmen Sie die Stellvertretung des Logistikleiters und sind für die Warenbeschaffung zuständig.

Das Anforderungsprofil: Wir erwarten eine kaufmännische Grundausbildung, gute EDV Anwenderkenntnisse, (Word, Excel und Access), einige Jahre Berufserfahrung wenn möglich im Lebensmittelhandel, zuverlässige, selbstständige und genaue Arbeitsweise. Gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Italienisch.

Das Angebot: Es erwartet Sie eine Jahresanstellung, eine vielseitige Tätigkeit mit Gestaltungsmöglichkeiten, ein motiviertes Team, sowie attraktive Anstellungsbedingungen.

Ihre Kontaktaufnahme: Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich: Martina Walther, Valentin Pontresina AG, Via da la Staziun 43, 7504 Pontresina, m.walther@vapo.ch

Herzlich Willkommen im Paradies.

Das Boutique-4-Sterne-Superior Hotel über dem Thunersee, in der schönsten Bucht Europas, ist bekannt durch sein innovatives Konzept und seine ausgezeichneten Leistungen als eines der Top 50 Ferienhotels der Schweiz. Zusätzlich wurde unser Angebot ab März 2010 mit einem aussergewöhnlichen Tagungs- und Eventbereich bereichert – dem perfekten Rahmen für Anlässe von der privaten Sitzung bis zur Hochzeit. Auch unser Fit- und Wellnessbereich wurde mit neuen Räumen ergänzt.

Es erwarten Sie eine einzigartige Atmosphäre und viel «Raum zum Sein», unter anderem mit 43 wunderschönen Zimmern, einer Gastronomie mit Restaurant, Bar und Terrasse sowie einem wunderbaren Park und einer gemütlichen Bibliothek.

Wir suchen ab Ende 2010 oder nach Vereinbarung

Chef de Rang (Restaurationsfachmann/frau)

Voll- und Teilzeit-Jahresstelle, ab sofort oder nach Vereinbarung.

Sie haben Freude am Umgang mit Menschen, sind flexibel und belastbar. Ob à-la-carte, Bar- oder Bankettservice, Sie fühlen sich überall wohl und suchen eine Herausforderung mit Entwicklungsmöglichkeiten. Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung als Servicefachkraft und haben schon erste Berufserfahrungen gesammelt. Muttersprache Deutsch bzw. Schweizerdeutsch sowie gute Kenntnisse der englischen Sprache sind Voraussetzung. Französischkenntnisse von Vorteil.

Portier/Hauswirtschaft (Voll- oder Teilzeit)

Ihr Bereich umfasst Pflege und Unterhalt des Hotelareals wie auch der Hotelfahrzeuge. Neben Gästebetreuung, Transportaufgaben und Mitarbeit im Hauswirtschaftsteam führen Sie kleine technische Unterhaltsarbeiten aus. Zudem unterstützen Sie unser Meeting & Eventteam beim Bereitstellen der Räume. Sie verfügen über gute Deutschkenntnisse, Englischkenntnisse von Vorteil sowie gute Umgangsformen und ein gepflegtes Aussehen.

Kontaktieren Sie Gerald Nowak, Direktor für weitere Informationen oder senden Sie Ihren Lebenslauf, auch per Email (direktion@eden-spiez.ch) an nebenstehende Adresse.

EDEN
HOTEL
SPIEZ

RAUM
ZUM SEIN

Seestrasse 58
Postfach 221
CH-3700 Spiez
T +41 33 655 99 00
F +41 33 655 99 01
welcome@eden-spiez.ch
www.eden-spiez.ch

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 Basel	J22238
Recruiting Assistant (4-6 Monate)	Region Zürich	J22223
LeiterIn Mitarbeiterrestaurant	Region Basel	J22193
Geschäftsführer/in	Region Zürich	J22181
Hoteldirektor/in	Tessin	J22195
Geschäftsführer/in	Region Zürich	J22116
Geschäftsführer/in	Region Zürich	J22169
Geschäftsführer/in	Region Zürich	J22173
Betriebsleitung	Region Schaffhausen	J22092

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leiter/in Reservation u. Verkauf	Region Zürich	J22204
Front Office / Administration	Region Zürich	J22206
Internationalen Sales Manager Afrika	Region Zürich	J22222
Controller	Region Zürich	J22119
Director of Sales	Region Zürich	J22077
LeiterIn Administration/Direktionsvertretung	Region Zürich	J22078
RessortleiterIn Sales	Region Zürich	J22094

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Reception	Region Zürich	J22242
Receptionistin	Region Zürich	J22247
Night Auditor/in	Region Oberwallis	J22248
Trainee Reservations	Region Basel	J22252
Receptionist/in	Region Bern	J22227
Assistant Front Office Manager (Malediven)	International	J22200
Réceptionist/in und Allrounder/in	Region Zürich	J22205
Reservations Agent	Region Zürich	J22224
Night Auditor	Region Zürich	J22178
Nachtportier / Nachtportiere 50%	Region Zürich	J22180
Telefonist/in	Region Zürich	J22182
Reservations Supervisor	Region Zürich	J22183
Night Auditor/in	Region Zürich	J22185
Chef de reception	Tessin	J22099
Rezeptionist/in	Region Bern	J22100
Night Manager/in	Region Oberwallis	J22168
Réceptionistin	Region Basel	J22079
Réceptionist/in	Region Zürich	J22080
Réceptionist/in / Réceptionist	Region Bern	J22083
Mitarbeiterin Réception/Ablösung Frühstückservice	Region Oberwallis	J22093

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Anlassleiter Bankett	Region Zürich	J22203
Assistent/in der Betriebsleitung	Region Zürich	J22209
Bankettleiter / Stv. Geschäftsführer/in	Region Zentralschweiz	J22114

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sous-chef	Region Zürich	J22235
Chef Entremetier mit Auto	Region Zürich	J22244
Chef de Partie	Region Zürich	J22246
Commis de cuisine	Region Basel	J22251
Demi-Chef de Partie	Region Bern	J22250
Chef de partie	Region Mittelland (SO, AG)	J22230
Jungkoch	Region Mittelland (SO, AG)	J22232
Sous-Chef	Region Mittelland (SO, AG)	J22231
Chef de partie	Region Bern	J22229
Commis de cuisine	Region Oberwallis	J22196
Pâtissier	Region Zürich	J22208
Commis / Demi-chef pâtissier	Region Ostschweiz	J22210
Chef de partie	Region Bern	J22213
Küchenchef	Region Zürich	J22221
Demi-chef de partie	Region Bern	J22175
Commis de cuisine	Region Bern	J22176
Sous Chef, Küche Produktion	Region Zentralschweiz	J22192
teamfähiger Sous-Chef	Region Basel	J22194
Chef pâtissier	Region Mittelland (SO, AG)	J22096

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de partie	Region Zürich	J22105
Küchenchef	Region Zürich	J22117
Commis pâtissier	Region Mittelland (SO, AG)	J22074
Chef de partie	Region Ostschweiz	J22085

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurantleiter/in	Region Graubünden	J22233
Restaurationsfachfrau / fachmann	Region Bern	J22236
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J22243
Commis de rang	Region Oberwallis	J22249
Chef de Rang u. Servicemitarbeitende/r	Region Bern	J22253
Commis de rang	Region Graubünden	J22225
Restaurationsfachfrau	Region Bern	J22226
Chef de rang	Region Bern	J22228
Commis de rang	Region Oberwallis	J22197
Demi-chef de rang	Region Graubünden	J22198
Chef de rang	Region Graubünden	J22199
Bar- und Servicemitarbeiterin	Region Zürich	J22207
Demi-chef de rang	Tessin	J22212
Chef de rang	Region Bern	J22214
Maitre d'hôtel	International	J22179
Chef de service Bankett	Region Zürich	J22097
Chef de rang	Region Zürich	J22098
Chef de service (m)	Region Zürich	J22103
ServicemitarbeiterIn	Region Zürich	J22113
Gastgeber / Chef de Service	Region Zürich	J22118
Geschäftsführer-Assistentin (w)	Region Zürich	J22115
Chef de rang	Region Zürich	J22165
Commis de rang	Region Zürich	J22166
Demi-chef de rang	Region Zürich	J22167
Serviceaushilfe	Region Zürich	J22172
Teamleader Service	Region Bern	J22174
Schichtleiter/in	Region Zürich	J22102
Chef de rang	Region Graubünden	J22075
Commis de rang	Region Bern	J22076
stv. Restaurantleiter	Region Bern	J22095

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Zimmerfrau	Region Bern	J22211
Office-Mitarbeiter	Region Bern	J22101
Leiterin Housekeeping	Region Zürich	J22104

Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Kosmetikerin	Region Graubünden	J22245
Masseur/in	Region Oberwallis	J22170
Masseur/in	Region Oberwallis	J22171

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Villa Host Manager/in (Malediven)	International	J22234
Kaufmännischen Leiter/in	Region Zürich	J22240
KassiererIn	Region Basel	J22201
Casino Assistent	Region Basel	J22202
Portier	Region Zürich	J22184

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
HR-Praktikum	Region Zürich	J22237
Hotelfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5419
Koch/Köchin	Ganze Schweiz	J5422
Cuisinier/Cuisinière	Toute la suisse	J5551
Employé/e de commerce HGT	Toute la suisse	J5427
Kaufmann/-frau HGT	Ganze Schweiz	J5423
Spécialiste en hôtellerie	Toute la suisse	J5426
Restaurationsfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5421
Spécialiste en restauration	Toute la suisse	J5424
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J5337

Svizzera italiana



**HOTEL CAMPIONE
RESTAURANT ALL'ARCO**

Wir sind ein Familienbetrieb am Luganersee und suchen zur Vervollständigung unseres Teams für sofort oder nach Vereinb.

Réceptionist/in mit Erfahrung

(D, I, F, E)

Service-Mitarbeiter/in

(I, D)

Stagiaire

(I, D)

Schriftliche Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an:
Armin RAST, Dir., Hotel Campione, 6816 Bissone-Lugano

5476 0280

Restaurant du Creux-de-Genthod

Nous recherchons pour le mois de mars 2011

Un(e) responsable de salle

- Vous aimez diriger, organiser, innover
- Vous aimez la rigueur et avez le soin du détail
- Vous parlez couramment l'anglais
- Vous aimez travailler en terrasse

Un second de cuisine

- Vous aimez créer, organiser et superviser, le travail en équipe et avez le soins du détail
- Vous avez d'excellentes connaissances en pâtisserie
- Vous aimez avoir vos vacances en hiver

Les horaires sont de coupure, nous sommes ouverts 7 jours sur 7 nous offrons des postes à l'année.

Consultez notre site: www.creuxdegenthod.com
Candidature par courrier:

Restaurant du Creux-de-Genthod
Service du personnel, Case postale 76, 1294 GENTHOD

9898 5356

Stellenvermittlungen

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

Stellenvermittlungsbüro Hotella
A. Noth, Bollwerkstrasse 64, 4102 Binningen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09
www.hotella.ch

5762 307



www.hotelcareer.fr



www.horestoch.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

5807 3000

Stellengesuche

Ich (45) aus dem französischen Jura
suche eine neue Herausforderung als

Serviceangestellte

Meine langjährige Berufserfahrung konnte ich in einem A-la-carte-Restaurant sammeln. Ich besitze die Berufsmaturität und spreche neben meiner Muttersprache Französisch noch fließend Deutsch und Englisch. Ich bin motiviert, in Ihrem Restaurant oder an Ihrer Bar Ihre Gäste zu verwöhnen.

Telefon 0033 635 27 32 07

9459 5359

**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!

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1578	Service oder Reception Mo bis Do, bis 18h 60-80%	32	DE	per sofort	D E
B1328	Anfangsgouvernante/Hotelfachfrau	20	BR	per sofort	D F E J P
B1622	Chef de Service/Betriebsassistent	43	CH	per sofort	D E
B1142	Direktion/Reception/Marketing	47	DE	per sofort	D F E
B1618	F&B-Management, Marketing/Sales-Assistent	26	CH	per sofort	D F E
B1581	Hotelfachfrau	26	PH	per sofort	D E
B731	Küchenchef	42	DE	per sofort	D F E
B1374	Küchenchef	52	CH	per sofort	D F E
B174	Küchenchef, Koch	45	CH	per sofort	D F E S J P
B1486	Manager Marketing, Verkauf, Kommunikation	41	CH	per sofort	D E

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1388	Night Auditor, Sachbearbeiter, Kellner, Betriebsassistent	45	DE	per sofort	D E
B1574	Réceptionist oder Back Office	52	CH	per sofort	D F E
B3	Service-Mitarbeiter	43	CH	per sofort	D F
B1634	Service/Rezeption	27	LV	per sofort	D E J U V

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

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 48 / 2. Dezember 2010

Liegenschaften verkaufen – neu auch online www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue

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-
bauprojekten. 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

9054-3815

Zu verkaufen

Restaurant Walliserkanne im Musikdorf Ernen

Gut gehendes Speiserestaurant mit
folgenden Räumen

- Speiserestaurant mit Bar ca. 40 Plätze
- Küche mit Abstellraum
- Saal UG 26 Plätze
- Sonnterrasse 60 Plätze
- Eigene Parkplätze, weitere gute Park-
möglichkeiten

- Der Betrieb liegt im Zentrum von
Ernen
- Ernen verfügt über 2300 Fremden-
betten
- liegt im Landschaftspark Binnthal
- im Sommer internationale Musikfest-
wochen
- liegt am schweizerischen Radweg
- gute Wintersaison: In unmittelbarer
nähe Aletschgebiet, Loipe Goms.
- angrenzend Lebensmittelladen mit
Migros Produkten

Eignet sich sehr für ein innovatives
Wirtepaar.

Auskunft erteilt: Renata Kalbermatten
Inhaberin, 3995 Ernen, 079 678 02 62

9848-5203

Zu verkaufen oder verpachten
am Lago di Lugano

Romantisches Hotel

21 Zimmer, Bankettsaal, grosse Terrasse, Privatstrand,
Bootsstege, Parkplätze.

Preise auf Anfrage

Offerten unter Chiffre 0000-0000 an htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

9054-5105

Für
Gastronomen

Immobilien
Werte

Tradition sucht NachfolgerIn
Zu verkaufen in Zäziwil

Typischer Emmentaler Gasthof

176 Sitzplätze, zentral gelegen,
moderne Küche, genügend Parkplätze,
13 Hotelzimmer ausbaubar, Wirtewohnung

Infos unter www.immobilienverte.ch oder Tel. 031 952 77 75

9054-5105

Traditionsreiches kleines Hotel im Skigebiet vom Kt. GR

zu verkaufen/evtl. zu verpachten.

Solvente Interessenten melden sich
unter Chiffre 9846-5351 an htr hotel
revue, Monbijoustrasse 130, Postfach,
3001 Bern

9846-5351

Zu vermieten

schöne 2½-Zimmer-Wohnung

Sprungbrett in die Selbstständigkeit

50% angestellt über Mittag, 50% selbstständig am Abend
Kein Inventar Kaufzwang

Biete jungen Initiativen Leuten eine Plattform in der Ostschweiz

Melden Sie sich unter Chiffre 9890-5379 an htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Genaue Beschreibung des Objekts
(Zimmer, Fläche, Ausstattung usw.)
Name, Telefon / E-Mail

9890-5379

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir verkaufen (ev. Miet-Kauf)
ein grosser, bekannter

Landgasthof

Im Kt. Zürich mit 50'000 m² Land
(150 Parkplätze, ausbaubares
Nebengebäude, Kinderspielfeld,
Minigolf u.a.m.) und verschiedene
Lokalitäten, Gartenrestaurant, alles
rational auf dem Erdgeschoss
eingeteilt.

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57 – hesser@bluewin.ch

9780-5300



Pension an traumhafter Lage zu verkaufen

Mit Sicht auf die Unterengadiner Dolomiten. Mitten in dieser
einzigartigen Landschaft wartet das Gasthaus darauf, von
Ihnen entdeckt zu werden.

In der sehr erfolgreich geführten Pension verbinden sich Tradition
und Wohlfühl, ehrliche Gastfreundschaft und gepflegte
Kulinarik. Das alte Engadiner Haus aus dem 18. Jahrhundert
wurde um 1990 neu aus- und umgebaut. Laufend wurde in den
Betrieb investiert und 2006 ein Wellnessbereich integriert.
Träumen Sie schon lange von einem aktiven Leben fernab der
Hektik? Liegt Ihnen daran, mit Freude und gelebter Herzlich-
keit im schönen Haus die Gäste zu verwöhnen? So freuen wir
uns über Ihre Bewerbung unter Chiffre 9855-5357 an htr hotel
revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

9855-5357

Anzeigen

A vendre superbe lustre en forme de
grappe de raisin géante,
hauteur 2,5 mètres env.
Structure en laiton portant 20 grains
en verre soufflé de 40 à 52 cm.

Prix à discuter.

Rens. et photos: e-mail:
roseiff@hotmail.com ou 022 347 31 72

9858-5305

SPA-Angebot

wegen Umzug zu verkaufen

Klafs Bio Profi Sauna/Dampfbad 8 P.
NP CHF 20520.– VP CHF 9500.–

Riviera Whirlpool Starlet Public 220
NP CHF 29750.– VP CHF 13800.–

Sauna + Whirlpool CHF 20000.–

Fotos: www.la-perle.ch
Telefon 026 670 14 66

9858-5305

Gelesen von Entscheidungsträgern!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, insetate@htr.ch

htr hotel revue