**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: 20.10.2025** 

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

# stellengevue htr Le principal marché de l'emploi de la branche marché de l'emploi de la branche de la

htrhotel revue Nr. 48 / 2. Dezember 2010



Mier hend de passend Job fürs neue Jahr!

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



Besuchen Sie

WWW.HOTEL-CAREER.CH

#### KEIN KOCH?

Wir haben die andere Lösung: www.menuline.ch



Sehen und gesehen werden mit einem Inserat in der htr hotel revue

htr hotel revue

#### Inhalt/Sommaire

Charles and the control of the contr	
Aus- und Weiterbildung	.2
Direktion/Kaderstellen3	-5
Deutsche Schweiz	-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.



## 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-Prob-

leme und verirrte E-Mails waren das eine doch wie sollte er nun die Adventsrede fertigstellen, mitdererseine wichtigsten Gäste hatte beeindrucken wollen? Voller Verzweiflung schluger 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: «Konzentrieredu dich auf deine Kernaufgaben. Ich übernehme das kommunikative Handwerk und das Formulieren deiner Positionen.» Und weiter: «Ich binnämlich kein Ghost, sondernein Ghostwriter.» Schon am nächsten Morgen fand der Chef die fertige Adventsrede in seiner wieder normal funktionierenden Mäilbox vor. Zögernd begann er zu lesen - und kam aus dem Staunen nichtheraus. Jedes Wort sass, jeder Satz traf, jeder Abschnitt prägte sich ein. Diese Rede war witzig, würzig und wortgewandt, war ihmaufden Leibgeschneidert. 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 Chefredete im Vordergrund, der Ghostwriter schrieb im Hintergrund, und gemeinsam kommunizierten sie-kreativund 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.

ANZEIGE



Wir haben Jobs ganz nach Ihrem Geschmack.

Adecco H

Hotel & Catering

0800 880 830

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

adecco.



#### **Italienisch in Florenz**

- 2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag, in kleiner Gruppe und Unterbringung
- 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



Anmeldung: www.gastrosuisse.ch

GASTR® SUISSE

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement Der Weg zum Ziel..



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

hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



Jobangebote per sofort



Jobangebote per sofort

Jobangebote





## 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

nd Redaktion / Edition et rédaction: ustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier
Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König
Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger
Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Patricia Nobs Wyss, Alain Hänni

E-Mail: inserate@htr.ch / Homepage: www.htr.ch Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.hoteljob.ch

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
- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue
- Stellenangebote / Demandes d'emploi
- Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus

CHF 1.60
- Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus

CHF 1.80
- Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus

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

mobilienrevue / marché immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces mmobilien / immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60

4-farbig/quadri CHF 2.10 1 GzD bis spätestens Freitag vor Erscheinen – zusätzliche GzD werden mit je CHF 30. – verrechnet

- Erscheint / Parution

Nr. 49/2010 9. 12. 2010 6. 12. 2010

Nr. 50/51 2010 16. 12. 2010

6. 1. 2011

Nr. 1/2011

10. 1. 2011

Nr. 2/2011

Anzeigenschluss / Déla

Nr. 27/28 / 8, 7, 2010

Nr. 29/30 / 22, 7, 2010

Nr. 50/51 / 16. 12. 2010

llung / 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.



#### **Einzigartiger 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 Kursräumlichkeiten 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 Käserei 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:

- gaben 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 Eventräumlichkeiten
- 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
- odavon min. 5 Jahre Sales- und Marketingerfahrung
   min. 2 Jahre Führungserfahrung in der Leitung eines Verkaufs- oder Marketingteams
   ausgezeichnete Kommunikations- und Repräsentationsfähigkeiten in D, E und F

- hohe Eigenmotivation, um ambitiöse Verkaufsziele zu erreichen
   gute analytische und konzeptionelle Denkweise mit Weitsicht
   hohe Professionalität im Umgang mit Microsoft-Programmen. Zusätzliche Kenntnisse im Umgang mit Software BANKETTprofi 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 sen-

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 Stübli – je rund vierzig Plätze – verwöhnt Gäste aus allen Schichten und Freunde einer qualitativ hochstehenden, ehrlichen Gastronomie. Der Garten mit über hunderr Plätzen fluft supert Ein grösserer sustikales Kellergewöbe und weiter estamilichkeiten können für spezielle Anlässe genutzt werden. Ihrer unternehmerischen Kreativität sind dabei kaum Grenzen gesetzt.

Aniasse genizit werden, inter untermentensten kreavivitat sinu daoet adun tierkeit gesetzt.

Die Möglichkelt 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 true erhalten bleibt, wenn für Sie der Gast im Mittelpunkt steht und Ihnen ein ausgewogenes Angebot am Herzen liegt.

#### Unternehmerpersönlichkeiten

als Pächter/in - evtl. Geschäftsführer/in

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/Pachb. Geschäftsführung in einer Anfangsphase ist denkbar. Für beide Varianten sehen wir ein gastronomisch erfolgreich eingespieltes Paar/Duo. Wobei «Er» oder «Sie» idealerweise die Küche übernehmen sollte.

Vorteile: Überas günstige Einstiegsvariante und faire Konditionen. Im gleichen Haus befinden sich separat bewirtschaftete, gut gebuchte Komfortzimmer. Ihr Mehrwert: Die meisten dieser «Hausgäste» werden gerne bei Ihnen im
Restaurant zu Abend essen fa la carte). Denkbar wäre übrigens den Beherbergungsteil nach ein paar Jahren - Ihr
Interesse vorausgesetzt – zusätzlich pachten zu können! Für weitere Infos: CY mit Foto via Mail senden oder annufen.
Wir sind gespannt auf Sie. Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER Tel. 044 802 12 00 Fax 044 802 12 01 www.schaeferpatner.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 0

Das UniversitätsSpital Zürich (USZ) ist mit seinen rund 6'200 Mitarbeitenden eines der wichtigsten Zentren des schweizerischen Gesundheitswesens. Es bietet der Wichtigsten Zehlten des schweizelbisten absundnetiswesens. Lie dieset in neum Medizinbereichen und einem Zentrum für Klinische Forschung medizinische Leistungen von höchster Qualität. Die Direktloin Betrieb ist Dienstleisterin 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 Diätkostar-ten 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 Lernen-

#### 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 offe-nen, multikulturellen, qualifizierten und motivierten Team sowie ein vielseitiges Angebot an internen Weiterbildungsmöglichkeiten und eine Besoldung nach kan-

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



**Bunfthaus** Bimmerleuten

Die KRAMER GASTRONOMIE sieht sich als krea-tives Unternehmen mit Spass und Lust an einer unkomplizierten, kommunikativen, jungen Gast-ronomie und Hotellerie.

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

#### Geschäftsführer/in

Sie sind verantwortlich für die Organisation des gesamten Betriebsablaufes und leiten dieses Haus mit 40 Mitarbei-tern 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 Bankett-bereich mit ausgeprägtem Organisationsflair, unterneh-merischem Denken, Weitsicht und Herzblut. Ein hoher Dienstleistungsgedanke und Zielorientierung zeichnen Sie ebenso aus wie Ihre soziale Kompetenz.

Reizen Sie langfristige Perspektiven und Entwicklungs möglichkeiten in einem grossen Gastronomieunterneh-men, dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen:

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







essen tagen feiern

Die prager gastronomie ag, ein Familienunternehmen, such 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 toller Wintergarten/Orangerie ist seit 13 Jahren erfolgreich und bereichert mit kulturellen Anlässen das Programm.

#### Küchenchef

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

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 Å la carte. Die vielen Apéros, Hochzeiten und ein sehr gutes Stammpublikum 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 Her-ausforderung. 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.

w.sommerlust.ch Verena Prager, Rheinquai 9, 8200 Schaffhausen Telefon 052 630 00 60, 079 707 80 83

info@sommerlust.ch

## TRANSfair

TRANSfair ist eine dynamische Sozialfirma, die geschützte Arbeitsplätze für Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung anbietet. Unser Gastronomiebereich übernimmt ab Fühjahr 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 Fäß 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 Gastronomiefachausbildung 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 leistungsbeeinträchtigten Menschen mit.

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

Neuglerig? Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an: Stiftung TRANSfair, Bierigutstrasse 1A, 3608 Thun. Weitere Auskünfte: Martin Dummermuth-Eggermann, Bereichs-lerter Castronomie, 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 nem Lächeln serviert. Für unseren MISTER WONG-Be trieb in Basel suchen wir per sofort eine

#### Geschäftsführer-Assistentin

Ihre Aufgabe ist die Unterstützung des Geschäftsführers beim "daily business" sowie die Übernahme von Verant-wortung bei dessen Abwesenheit. Sie helfen bei der Be-treuung der Gäste sowie bei der Erledigung von admi-nistrativen und organisatorischen Arbeiten.

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

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 Galeriehotel 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 Gebier 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
- Sie sind jung und motiviert, Ihr Auftreten ist sympathisc und gepflegt
   Sie haben die erforderliche Lehre abgeschlossen und freuen sich unsere Gäste in den beiden Restaurants zu verwöhnen (Gourmetrestaurant "Bel Etage" sowie At 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.

ntaktperson: Herr Christian Ballmer, Leiter Hotellerie Email: <a href="mailto:christian.ballmer@teufelhof.com">christian.ballmer@teufelhof.com</a>
Leonhardsgraben 47-49, 4051 Basel - www.teufelhof.com

#### Restaurantleiter/in

«Interessante und vielseitige Aufgaben.

Die Migros als Branchenleaderin und attraktive Arbeitgeberin im Schwei-

Die imglios als brainzierieadem und autaktie zuleitigeben im Scrieben zer Detalihandie, setzt auch masspeliche Akzente in der Freizeit, Fit-ness-, Wellness- und Golfbranche, Für unseren 5° Golfpark in Oberkirch, an den Ufern des Sempacher Sees, suchen wir zur Führung unseres ambi-tionierten und motivierten Serviceteams des à la carte Restaurant mit

#### Restaurantleiter/in

- Ihr Aufgabengebiet

  Organisation, Koordination und Mitarbeit im gesamten Restaurationsbe-
- 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 Wirtepatent)
- Erfahrungen im à la carte- und Bankettbereich mind. 2 Jahre Berufserfahrung in den oben genannten Aufgaben Organisationstalent, Eigeninitiative, selbstständiges Arbeiten
- «Dienstleister mit Herz» Gastgeber/in aus Überzeugung und Freude

Höchst abwechslungsreiche Stelle im neusten Migros 5\* Golfpark sowie attraktive Anstellungsbedingungen mit überdurchschnittlichen Sozialleis-

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 Dieriko 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

#### Mieter / Mieterpaar

Sie übernehmen in Eigenregie ein Campingrestaurant und einen Minimarket in einer einmalig schönen Landschaft am Nordufer des Neuenburgersees

des Neuerlandig erste hen die Stein mit einem kreativen und abwechslungsreichen Angebot unvergessliche Ferienerlebnisse zu verschaffen. Im Minimarket verkaufen Sie Lebensmittel, Getränke, sowie Kiosk- und Campingartikel.

Sie bringen das Berner Wirtepatent 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:



suisse schweiz svizzero touring club

#### Nr. 48 / 2. Dezember 2010.

Für unser Cafe-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 sind ein pulsierender Familien-Betrieb an einem Verkehrsknotenpunkt in Zürich. Nebst dem Café-Restaurant betreiben wir eine Bäckerei-Konditorei und einen Apéropartyservice

Tage Woche, Sonntag geschlossen, keine Zimmerstunde

#### Sie bringen

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

\*ALETSCHARENA

Die Aletsch Arena generiert im Jahr rund 1 Million Übernachtungen und be-

treut 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 Marketingkonstrukt ist es, die Marketing-

aktivitäten der vorgenannten Partner zu koordinieren und zu bündeln, so dass im Aletschgebiet eine optimale Verwendung der Marketingmittel und ein ein-

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

Direktor/in ALETSCH ARENA

Ihre Aufgabe: Sie rapportieren als Direktor direkt an den Strategieaussschuss und sind dabei eng in die strategische Entscheidfindung eingebunden. Sie und sind dader eig in die stadegsche Einscheidundung eingedunden. Sie sichern den stabilen Ausbau der Aletsch Arena im bestehenden, hart um-kämpften Tourismusmarkt und verantworten die gesamte erfolgreiche Markt-

bearbeitung. 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 erleb-

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 Kommu-

Destinationsmanager/in/



heitlicher Auftritt realisiert werden kann.

bar zu machen.

Bewerbung an: Café-Restaurant Gnädinger Andy Gnädinger Postfach 162, 8042 Zürich

welcome hotels & restaurants

Per sofort oder nach Vereinbarung su-chen 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 hekti-schen Situationen behaupten.

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

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

velcome hotels & restaurants | Ihr G

#### 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 Göns und der traditionsreiche Int. Gömerfalst sind zwie unserer wichtigsten Geschäftsfelder während der Wintersalson. Der Sommer ist geprägt von einem aktiven Natur- und Genusseffelbris.

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

#### eine(n) Geschäftsführer(-in) (100 %)

- 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 Winte
  die Gästeberuung vor Ort, respektive deren Sicherstellung in den dezentralk
  informationsstellen
  de Berück der zielen.
- der Betrieb der Loipe Goms als eigenständig geführtes Profit-Center innerhalb der
- die Organisation des Internationalen Gommerlauf und weiterer Events der Aufbau und die Projektierung des Nordischen Zentrums und der

#### Sie bringen mit:

- Abschluss einer Tourismusfachschule oder einer gleichwertigen Ausbil
   Berufserfahrung im Tourismis und/oder im (Event-) Märketing
   Führungsfähigkeit durch Motivation und Zielvorgaben
   Kommunikationsfähigkeit und Durchsetzungsvermögen
   EDV-Anwenderkenntnisse (Word, Excel, MS-Office)

- Muttersprache Deutsch sowie gute Kenntnisse in Französisch und Englisch Braggieret, sportbegeisterte, teamorientierte und kommunikative Persönlichkeit Selbstständige Anheitweise und sicheres Auftreten Leistungsbereitschaft, Belastbarkeit, Flexibilität und Zuverlässigkeit

Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz in einer der schönsten Ferienecken 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



T+41 79 727 80 18

gommeriauf

roberto impherdorf@ohergoms tu

#### PAPATOES www.aletscharena.ch

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

#### Servicemitarbeiter/-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 internatio-nalen Gästen. Wir bieten ein attraktives Arbeitsumfeld in einem jungen Team und eine vielseitige Aufgabe. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

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



## Kambly

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.

Sie haben eine abgeschlossene Lehre als Bäcker/Konditor/Confiseur oder als Lebensmitteltechnologe 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).

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

METZGEREISTETTLER

#### Eine Stelle mit Entwicklungsmöglichkeiten!

#### Fleischverkäufer/in

enn Sie gerne eigenverantwortlich und bständig arbeiten und das Einhalten d gienvervorschriften für Sie selbstverstän dann freuen wir uns. Sie bald in unser am begrüssen zu dürfen.

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

#### nikationskompetenz 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 not-wendigen 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

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

RIEDERALP Betmeralp aggishorn

Englischkenntnisse sind ein Muss.



Im Restaurant LAOMAI, im Herzen von Zürich direkt am Hauptbahnhof, bieten wir die Vielfalt der asiatischen Küche auf hoh gastronomischen Niveau. Die Spezielitäten aus der japanisch Küche sind Sushi und Sashimi. Zur Verstärkrug unseres Tea 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 Bewerbungsunterla



Restaurant Culting
Herr Thomas Peitzsch
Bahnhofplatz 9, 8001 Zürich
www.laomai.ch • www.mist



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 8640 Hurden/Schweiz Info@sonderbar-hurden.ch www.sonderbar-hurden.ch

#### EINFACH GUT

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

#### SERVICEFACHANGESTELLTE/-R

(100%)

PER SOFORT ODER FEBRUAR 2011

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung an estaurantlagerhaus.ch oder per Post.

LAGERHAUS

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.

und will den dasten die vorzuge des Emmentalis naheroringen. Der Betrieb überrascht mit 21 individuell eingerichteten The-menzimmern sowie einem Massenlager für über 100 Personen und einer grosszügigen, vielfältigen Gastronomie mit 350 Teras-sensitzplätzen, 350 Inenpätzen und einer modernen Küchen-infrastruktur. Zur Vielfältigkeit des Angebotes gehören ferner:

Gourmetstübli mit gehobener Küche 2 Blitzlochstuben mit originellen Doppelcheminées für Bankette / Anlässe aller Art Rustikale Gaststube 2 Carnotzet mit Vinothek AVO-Cigar Lounge No. 12
Mösli 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.

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



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



### **GAMMACATERING**<sup>©</sup>

GAMMA CATERING ist eine innovative Unternehmung, die mit Liebe zum Detail im Bereich Küche, Service und Dekoration Catering auf höchstem Ni-veau betreibt. Individualität, Qualität, Service und Stil: Das sind die Grundsät-ze 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 Haupt-sitz 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, Lebensmittelqualitätsprüfung 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 Organisationstallent 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 füh-len, 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 Hoch-form auflaufen, freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre kompletten Bewer

GAMMA MANAGEMENT AG . Silvia Thalmann . Personalverantwortliche . Industrie Bösch 43 . 6331 Hünenberg . Telefon +41 41 784 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 inserate@htr.ch oder 031 370 42 42

htr hotel revue



Wenn Sie etwas bewegen wollen, steigen Sie am besten bei der SV Group ein: In Sachen Gemeinschaftsgastronomie macht uns niemand etwas vor. Mit Kerntätigkeiten 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.

#### GRÜN HALDE Ihr Daheim

Das Alters- und Pflegeheim Grünhalde, Zürich-Seebach, be-gleitet, 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

- VIT Dieten: 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 Herm Martin Sommer, Leiter Verpflegung, Alters- und Pflegeheim Grünhalde, Grünhaldenstrasse 19, 8050 Zürich oder per E-Mall: martin.sommer@gruenhalde.ch.

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



Für die Wintersaison suchen wir in unserem dynamischen Team einen

gsbewussten, kreative Chef de partie oder Jungkoch m/w

\*Gute Entlöhnung \*Studio/Wohnung vorhanden Der GletscherGarten ist ein kleiner Familienbetrieb mit per-sönlicher 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-StubeFamilie Wendelin & Monika Bumann-Anthamatten
CH-3906 Saas Fee
Telefon 027 957 21 75, Fax 027 957 30 00

E-Mail: welcome@hotelgletschergart www.hotelgletschergarten.ch

#### Restaurant Manager (w/m) 100 %

Im Betrieb Culinarium Brunau, der Credit Suisse AG, in Zürich verpflegen sich täglich bis zu 650 Gäste mit einem qualitativ hochstehenden und vielseitigen Angebot. Dem Betrieb ist zudem eine bediente Caffé-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, er-arbeiten das jährliche Budget und erledigen diverse administrative Auf-gaben 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 Qua litätssystems gemäss ISO-Vorgaben runden Ihre Tätigkeit ab.

- 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

**SV**Group



Belvoirpark ist eine Höhere Fachschule mit 144 Studierenden pro Jahr. Die theoretisch-praktisch kombinierte Ausbildung ist in die Bereiche Gastronomie und Betriebswirtschaft ge-gliedert. 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



#### 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, selbständige 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.

EDEN RAUM ZUM SEIN

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 Äusseres.

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

Seestrasse 58 Postfach 221 CH-3700 Spiez T +41 33 655 99 00 F +41 33 655 99 01 velcome@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!

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	122092

Position, Arbeitgeber	Ort Auto-	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

Position, Arbeitgeber Ort Chef de Reception Region Zürich Receptionistrin Region Zürich Night Auditor in Region Oberwallis Trainee Reservations Region Basel Rezeptionist/in Region Bern Assistant Front Office Manager (Malediven) International Réceptionist/in und Allrounder/in Region Zürich Reservations Agent Region Zürich Night Auditor Region Zürich Nachtportier / Nachtportière 50% Region Zürich Telefonist/in Region Zürich Night Auditor Region Zürich Nachtportier / Region Zürich Reservations Supervisor Region Zürich Night Auditor Region Zürich Night Auditor Region Zürich Night Auditor In Region Zürich	
Receptionistin Region Zürich Night Auditor/in Region Oberwallis Trainee Reservations Region Bern Assistant Front Office Manager (Malediven) International Réceptionist/in Region Zürich Reservations Agent Region Zürich Reservations Agent Region Zürich Night Auditor Region Zürich Nachtportier / Nachtportière 50% Region Zürich Telefonist/in Region Zürich Reservations Supervisor Region Zürich Reservations Supervisor Region Zürich Reservations Supervisor Region Zürich Refonist/in Region Zürich Reservations Supervisor Region Zürich Reservations Region Zür	Job-Code
Night Auditor/in Region Oberwallis Trainee Reservations Region Basel Rezeptionist/in Region Barel Rezeptionist/in Region Bern Assistant Front Office Manager (Malediven) International Réceptionist/in und Allrounder/in Region Zürich Reservations Agent Region Zürich Night Auditor Region Zürich Nachtportier / Nachtportière 50% Region Zürich Telefonist/in Region Zürich Reservations Supervisor Region Zürich Night Auditor / Region Zürich Reservations Supervisor Region Zürich Refonit Zürich Refonit Zürich Refonit Zürich Region Zürich	J22242
Tainee Reservations Region Basel Rezeptionist/in Region Bern Assistant Front Office Manager (Malediven) Receptionist/in und Allrounder/in Reservations Agent Reservations Agent Region Zürich Rejon Zürich Reservations Supervisor Region Zürich Reservations Supervisor Region Zürich Reservations Supervisor Rejon Zürich Rejon Zürich Rejon Zürich Reservations Supervisor Reservations Supervis	J22247
Rezeptionist/in Region Bern Assistant Front Office Manager (Malediven) International Receptionist/in und Allrounder/in Region Zürich Reservations Agent Night Auditor Region Zürich Nachtportier / Nachtportière 50% Region Zürich Reservations Supervisor Region Zürich Right Auditor / in Region Zürich Rejon Zürich Region Zürich	J22248
Assistant Front Office Manager (Malediven) International Réceptionist/in und Allrounder/in Region Zürich Reservations Agent Region Zürich Night Auditor Region Zürich Nachtportier / Nachtportiere 50% Region Zürich Telefonist/in Region Zürich Reservations Supervisor Region Zürich Right Auditor/in Region Zürich Right Auditor/in Region Zürich Telefonist/in Region Zürich Telefonist/in Region Zürich Reservations Supervisor Region Zürich Telefonist/in Region Zürich Telefonist/in Region Zürich Telefonist/in Region Zürich Telefonist/in Region Zürich	J22252
Réceptionist/in und Allrounder/in Region Zürich Reservations Agent Region Zürich Night Auditor Nachtportier / Nachtportière 50% Region Zürich Telefonist/in Region Zürich Reservations Supervisor Region Zürich Right Auditor / in Region Zürich Right Auditor / in Region Zürich Telefonist/in Telefoni	eessinA ne J22227
Reservations Agent Region Zürich Night Auditor Region Zürich Nachtportier / Nachtportière 50% Region Zürich Telefonist/in Region Zürich Reservations Supervisor Region Zürich Right Auditor/in Region Zürich Chef de reception	J22200
Night Auditor Region Zürich Nachtportier / Nachtportière 50% Region Zürich Telefonist/in Region Zürich Reservations Supervisor Region Zürich Night Auditor/in Region Zürich Chef de reception Tessin	J22205
Nachtportier / Nachtportière 50% Region Zürich Telefonist/in Region Zürich Reservations Supervisor Region Zürich Night Auditor/in Region Zürich Chef de reception Tessin	J22224
Telefonist/in Region Zürich Reservations Supervisor Region Zürich Night Auditor/in Region Zürich Chef de reception Tessin	he dress J22178
Region Zurich Reservations Supervisor Region Zürich Night Auditor in Region Zürich Chef de reception Tessin	J22180
Region Zurich Region Zurich Region Zurich Chef de reception	J22182
Chefde reception 133 92 9103 9219 9219 9219 9219 919 919 919 919 919	J22183
	ellendor er J22185
	J22099
Rezeptionist/in Region Bern	J22100
Night Manager/in Region Oberwallis	J22168
Réceptionistin Region Basel	J22079
Réceptionist/in Region Zürich	J22080
Réceptionistin / Réceptionist Region Bern	J22083
Mitarbeiterin Réception/Ablösung Frühstücksservice Region Oberwallis	J22093

F&B/Catering/Events		
Position, Arbeitgeber	Ort	Lh Cod
Anlassleiter Bankett	Region Zürich	Job-Code 122203
Assistent/in der Betriebsleitung	Region Zürich	J22209
Bankettleiter / Stv. Geschäftsführer/in	Region Zentralschweiz	J22114

Position, Arbeitgeber	Ort Programme	Job-Cod
Sous-chef AUAR AREA AREA AREA AREA AREA AREA AREA	Region Zürich	J2223
Chef Entremetier mit Auto	Region Zürich	J2224
Chef de Partie	Region Zürich	J2224
Commis de cuisine	Region Basel	J2225
Demi-Chef de Partie	Region Bern	J2225
Chef de partie	Region Mittelland (SO, AG)	J2223
Jungkoch	Region Mittelland (SO, AG)	J2223
Sous-Chef	Region Mittelland (SO, AG)	J2223
Chef de partie	Region Bern	J2222
Commis de cuisine	Region Oberwallis	J2219
Pâtissier	Region Zürich	J2220
Commis / Demi-chef pâtissier	Region Ostschweiz	J2221
Chef de partie	Region Bern	J2221
Küchenchef	Region Zürich	J2222
Demi-chef de partie	Seatmanshiped and Region Bern doesned stog a	J2217
Commis de cuisine	Region Bern	J2217
Sous Chef, Küche Produktion	Region Zentralschweiz	J2219
teamfähiger Sous-Chef	Region Basel	J2219
Chef pâtissier Chef pâtissier	Region Mittelland (SO, AG)	J2209

Küche		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de partie and beau neablant muraiara and the same an	Region Zürich	J22105
Küchenchef (blo) nettaxekadıA arlaparacı) - 4	Region Zürich	J22117
Commis pâtissier	Region Mittelland (SO,AG)	J22074
Chef de partie	Region Ostschweiz	J22085

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurantleiter/in	Region Graubünden	J2223
Restaurationsfachfrau / fachmann	Region Bern	J22230
Servicemitarbeiter/in ,	Règion Zürich	J2224:
Commis de rang	Region Oberwallis	J2224
Chef de Rang u. Servicemitarbeitende/r	Region Bern	J2225
Commis de rang	Region Graubünden	J2222
Restaurationsfachfrau	Region Bern	J2222
Chef de rang	Region Bern	J2222
Commis de rang	Region Oberwallis	J2219
Demi-chef de rang	Region Graubünden	J2219
Chef de rang	Region Graubünden	J2219
Bar- und Servicemitarbeiterin	Region Zürich	J2220
Demi-chef de rang	Tessin	J2221
Chef de rang	Region Bern	J2221
Maitre d'hôtel	International	J2217
Chef de service Bankett	Region Zürich	J2209
Chef de rang	Region Bern	J2209
Chef de service (m)	Region Zürich	J2210
ServicemitarbeiterIn	Region Zürich	J2211
Gastgeber / Chef de Service	Region Zürich	J2211
Geschäftsführer-Assistentin (w)	Region Zürich	J2211
Chef de rang	Region Zürich	J2216
Commis de rang	Region Zürich	J2216
Demi-chef de rang	Region Zürich	J2216
Serviceaushilfe	Region Zürich	J2217
Teamleader Service	Region Bern	J2217
Schichtleiter/in	Region Zürich	J2210
Chef de rang	Region Graubünden	J2207
Commis de rang	Region Bern	J2207
sty. Restaurantleiter	Region Bern	12209

Hauswirtschaft		
Position, Arbeitgeber	Ort ana magnute	Job-Code
Zimmerfrau Pote Magniovisa	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	
Ort	Job-Code
International	J22234
Region Zürich	J22240
Region Basel	J22201
Region Basel	J22202
Region Zürich	J22184
	International Region Zürich Region Basel Region Basel

Lehrstellen/ Praktikum		
Position, Arbeitgeber	Ort Job-Code	
HR-Praktikum	Region Zürich J2223	
Hotelfachmann/-frau	Ganze Schweiz J5419	
Koch/Köchin	Ganze Schweiz J5422	
Cuisinier/Cuisinière	Toute la suisse J555	
Employé/e de commerce HGT	Toute la suisse J542	
Kaufmann/-frau HGT	Ganze Schweiz J542:	
Spécialiste en hôtellerie	Toute la suisse J5420	
Restaurationsfachmann/-frau	Ganze Schweiz J542	
Spécialiste en restauration	Toute la suisse J542	
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen J533	

#### Svizzera italiana



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

#### Réceptionist/in mit Erfahrung

Service-Mitarbeiter/in

**Stagiaire** 

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

#### 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 verwöhner. zu verwöhnen.

Telefon 0033 635 27 32 07

### 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 note site: www.creuxdegenthod.com Candidature par courrier:

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

#### Stellenvermittlungen

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

#### Stellenvermittlungsbüro Hotella

A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Bin-ningen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09



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

## Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.







## hoteljob.ch

nottevae

#### Finden Sie Ihren Traumiob mit hoteljob.ch!

Einfach unter www.hoteljob.ch den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen.

Viel Erfolg bei der Suche!

1	2 man and the second second second second	3	4	5	6
B1578	Service oder Reception Mo.bis Do. bis 18h 60-80%	32	DE	per sofort	DIE
B1328	Anfangsgouvernante/Hotelfachfrau	20	BR	per sofort	D F I E PT
B1622	Chef de Service/Betriebsassistent	43	CH	per sofort	DE
B1142	Direktion/Réception/Marketing	47	DE	per sofort	D F I E
B1618	F&B-Management, Marketing/Sales-Assistent	26	CH	per sofort	D F E
B1581	Hotelfachfrau	26	PH	per sofort	D E
3731	Küchenchef	42	DE	per sofort	D F I E
31374	Küchenchef	52	CH	per sofort	D F I E
B174	Küchenchef, Koch	45	CH	per sofort	D F E ES JP
B1486	Manager Marketing, Verkauf, Kommunikation	41	CH	per sofort	DIE

	oress Stellengesuche		3	4	5	6
1388	Night Auditor, Sachbearbeiter; Kellner, Betriebsassistent	1 1 1	45	DE	per sofort	DE
1574	Réceptionist oder Back Office	side side !	52	CH	per sofort	DIFILE
3	Servicemitarbeiter		43	CH	per sofort	D F
1634	Service/Rezeption		27	LV	per sofort	DERULV

## immobilienrevue htr narché immobilier

htrhotel 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

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

Wir sind auch die Spezialisten zur Optimierung der Wirtschaftlichkeit von Hotels, Restaurants, Um- und Neu-bauprojekte. Eine erste Analyse zum Aufzeigen der Verbesserungsmöglichkeiten ist kostenlos.

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ 055/410 15 57 – Fax 055/410 41 06 hesser@bluewin.ch

#### **Traditionsreiches** kleines Hotel

zu verkaufen/evtl. zu verpachten.

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

## im Skigebiet vom Kt. GR

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration

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

#### Landgasthof

im Kt. Zürich mit 50'000 m2 Land im Kt. Zürich mit 50'000 m² Land (150 Parkplätze, ausbaubares Nebengebäude, Kinderspielplatz, Minigolf u.a.m.) und verschiedene Lokalitäten, Gartenrestaurant, alles rationell auf dem Erdgeschoss eingerichtet.

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

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 Sonnenterasse 60 Plätze
- Eigene Parkplätze, weitere gute Park-
- Der Betrieb liegt im Zentrum von
- Ernen

   Ernen verfügt über 2300 Fremden-

- betten
  liegt im Landschaftspark Binntal
  im Sommer internationale Musikfestwochen
  liegt am schweizerischen Radweg
  gute Wintersalson: In Unmittelbarer
  nähe Aletschgebiet, Loipe Goms.
  angrenzend Lebensmittelladen mit
  Migros Produkten
- Eignet sich sehr für ein innovatives Wirtehepaar.

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

Zu vermieten

#### schöne 21/2-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

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

Immobilien \_\_\_\_



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.immobilienwerte.ch oder Tel. 031 952 77 75

#### **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

#### 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 Wohlgefühl, ehrliche Gastfreundschaft und gepflegte Kulinarik. Das alte Engadiner Haus aus dem 18. Jahrhundert wurde um 1990 neu aus - und umgebaut. Lauftend 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 Herzlichkeit 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.

**SPA-Angebot** wegen Umzug zu verkaufe

Sauna + Whirlpool CHF 20 000.-

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



## Gelesen von Entscheidungsträgern!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue