

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2010)
Heft: 50-51

Anhang: Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr
Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 29.01.2026

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

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr.50/51 / 16. Dezember 2010

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

Erste Ausgabe 2011
erscheint am Do. 6. Januar 2011
Anzeigenschluss: Mo. 3. 1. 2011, 12.00 Uhr

AG
ACTIVE GASTRO ENG
Mier wünschd Euch fröhlich
Wiehnachtel
www.activegastro.ch
Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

KEIN KOCH?
Wir haben die andere Lösung:
www.menuline.ch



HOREGA
www.horega.ch 061 281 95 75
**Besetzt
Kaderstellen
Bestmöglich**
Personalmanagement und -rekrutierung
für die Hotellerie, die Gastronomie, den
Tourismus und das Gesundheitswesen

**Stelle suchen –
Stelle finden**
www.hoteljob.ch

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-4
Deutsche Schweiz	4-7
Suisse romande	-
Svizzera italiana	7
International/Marché international	-
Stellengesuche/Demandes d'emploi	-
Immobilien	8

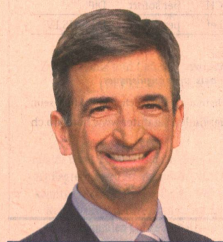
Management

Können Sie es sich leisten, das was in verschiedensten Branchen bereits mit Erfolg angewendet wird, zu ignorieren?



Foto: A. K.

Beziehungsmanagement



WERNER BERGER
TRAINER UND COACH FÜR
VERKAUF & MANAGEMENT
WERNER BERGER & PARTNER AG
WWW.WERNERBERGER.COM

«Schön, dass wir Sie und Ihre Kinder wieder bei uns verwöhnen durften. Gäste wie Sie sind für uns immer wieder Antreiber, das Beste zu geben. Erlauben Sie mir die Frage: gibt es in Ihrem Bekanntenkreis jemanden, den wir auf Empfehlung von Ihnen kontaktieren dürfen, um unser Haus und alles, was einen Aufenthalt bei uns so erholsam macht, vorstellen zu können?»

Die Referenz

Eine Kontaktadresse, die Sie über eine Referenz bekommen, ist «heiss». Daraus ist die logische Schlussfolgerung: Je mehr Sie, respektive Ihre Mitarbeitenden, sich trauen, zufriedene Gäste während des Aufenthalts oder vor der Abreise anzusprechen, um sie nach Personen zu fragen, bei denen Sie sich auf die Empfehlung des zufriede-

nen Gasts melden dürfen, desto mehr Auslastung haben Sie.

Das Schöne dabei ist: Ein zufriedener Gast, der Sie weiterempfiehlt, ist das überzeugendste Argument für einen potenziellen neuen Gast.

Hohe Glaubwürdigkeit und Vertrauen

Das liegt zum einen daran, dass sich das Vertrauen, das Sie in der bestehenden Beziehung zum Gast aufgebaut haben, zum Teil auf den neuen Gast überträgt. Zum anderen sind die positiven Aussagen eines Gastes für den Neukunden glaubwürdiger als alle Marketinganstrengungen, die Sie lancieren können. Dass ein Gastgeber nur Gutes über den eigenen Betrieb berichtet, ist logisch. Aussagen eines Bekannten, der

bereits gute Erfahrungen mit Ihrem Haus und dessen Leistungspaket gemacht hat, werden viel höher eingeschätzt. Was er sagt, wirkt zu 100% glaubwürdig.

Empfehlungen

Erfahrungen verschiedener Branchen zeigen, dass der Erfolg bei einem Telefonat mit einer Empfehlung im Rücken 15-mal höher liegt als bei einem «unbekannten» Erstkontakt. Übrigens: Beim Empfehlungs-marketing geht es nicht alleine um Ihren Nutzen. Empfehlungsmarketing ist auch eine tolle Sache für den Gast. Aus der Fülle von Angeboten das Passende auszuwählen, ist immer schwieriger. Der Gast will sein Budget für Ferien oder für den Aufenthalt während einer Geschäftsreise in die richtige und beste Leistung investieren. Die Ex-

perimentierfreude angesichts der knappen Ressourcen nimmt immer mehr ab. Deshalb ist es für den Kunden wichtig, auf zuverlässige Art und Weise das richtige Haus zu finden. Was wäre da besser, als einem Bekannten zu vertrauen, der ein vergleichbares Bedürfnis hat und mit Ihnen als Gastgeber gute Erfahrungen gemacht hat?

Erfolgreiche Umsetzung

Und jetzt: hat der Kunde «Ja» gesagt und Ihnen einen oder zwei Kontakte angegeben, dann greifen Sie sofort zum Telefon. Der potenzielle neue Gast lässt sich leichter überzeugen, wenn Sie sagen können «... vor 2 Stunden ist ein guter Bekannter von Ihnen, Herr Muster, bei uns abgereist...», als wenn die Geschichte bereits Monate zurückliegt. Just do it! Viel Erfolg!

Alles über Aus- und Weiterbildung

www.hoteljob.ch

**COOL DRINKS
HEISS GELIEBT**

**DER
BAR
KURS**

**DAS
INTENSIV-
SEMINAR
VON GASTROSUISSE**

TERMINE
Blockkurs
FRÜHLING: 9.05. – 14.05.11
SOMMER: 29.08. – 30.09.11
HERBST: 21.11. – 26.11.11

WEITERE
INFORMATIONEN?

GastroSuisse
8046 Zürich
Tel. 0049 377 111
www.gastrouisse.ch

GASTR. 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

**ERSTE BAUSTEINE FÜR DEN
START AN A-FRONT OFFICE**

**DER
REZEPTIONS
KURS**

**DAS
INTENSIV-
SEMINAR
VON GASTROSUISSE**

TERMINE
berufsbegleitend
FRÜHLING: Start 02.05.11
HERBST: Start 12.10.11

WEITERE
INFORMATIONEN?

GastroSuisse
8046 Zürich
Tel. 0049 377 111
www.gastrouisse.ch

GASTR. SUISSE

Weiterbildungsangebote www.hoteljob.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!

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1328	Anfangsgouvernante/Hotelfachfrau	20	BR	per sofort	D F I E P T
B1279	assistant F&B Manager, assistant event manager, Reception, Marketing	32	CH	per sofort	D F I DK
B1622	Chef de Service/Betriebsassistent	43	CH	per sofort	D E
B1142	Direktion/Réception/Marketing	47	D	per sofort	D F I E
B1618	F&B-Management, Marketing/Sales-Assistent	26	CH	per sofort	D F I E
B1581	Hotelfachfrau (Bachelor of Science in Hotel and Restaurant Management)	26	PH	per sofort	D E I
B731	Küchenchef	42	D	per sofort	D F I E
B1374	Küchenchef	52	ch	per sofort	D F I E
B1486	Manager mit Schwerpunkt Marketing, Verkauf, Kommunikation	41	CH	per sofort	D E
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	44	D	per sofort	D E

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1574	Réceptionist oder Back Office	52	CH	per sofort	D F I E
B1180	service	0	fr	per sofort	D F I E
B1148	Servicefachangestellte	26	CH	per sofort	D
B3	Servicemitarbeiter	43	CH	per sofort	D F
B1634	Service/Rezeption	27	Let	per sofort	D E RUS LV

1 Referenznummer – Numéro des candidats
2 Beruf (gewünschte Position) – Profession (Position souhaitée)
3 Alter – Age

4 Nationalität – Nationalité
5 Eintrittsdatum – Date d'entrée
6 Sprachkenntnisse – Connaissances linguistiques

Stand per 13. 12. 2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerberdossier finden Sie unter www.hoteljob.ch

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

httr hotelrevue – 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 Hohnmeier

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 Hänni

E-Mail: inserate@httr.ch / Homepage: www.httr.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/quadrif CHF 2.10
– Stellenangebote / Demandes d'emploi	CHF 1.60	4-farbig/quadrif CHF 2.10
– Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus	CHF 1.80	4-farbig/quadrif CHF 2.30

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

Immobilienrevue / marché immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces

– Immobilien / immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10

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

Termine

	Nr. 1/2011	Nr. 2/2011	Nr. 3/2011	Nr. 4/2011
– Ausgabe / Numéro	6. 1. 2011	13. 1. 2011	20. 1. 2011	27. 1. 2011
– Erscheint / Parution	6. 1. 2011	13. 1. 2011	20. 1. 2011	27. 1. 2011
– Anzeigenschluss / Délai	3. 1. 2011	10. 1. 2011	17. 1. 2011	24. 1. 2011

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

Doppelnummern
Numéros couplés

Nr. 27/28 / 7. 7. 2011

Nr. 29/30 / 21. 7. 2011

Nr. 51/52 / 22. 12. 2011

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

Auflage WEMF-beglaubigt 2010 / tirage contrôlés REMP 2010: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 9814 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 467 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.

Die Gastronomiegruppe



Die ZfV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZfV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäcker-Konditorei in Zürich.

Für das von uns im Auftrag geführte

Personalrestaurant Allegra

der Helsana AG beim Bahnhof Zürich-Stettbach

suchen wir per 01. Februar 2011 oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef

Ihre Aufgabe: Sie führen die Küchenbrigade mit ca. 8 Mitarbeitenden und arbeiten aktiv bei der Menüproduktion mit. Zudem übernehmen Sie die Angebots-, Aktions- und Aktivitätenplanung, den Einkauf sowie die Lagerhaltung. Die Einsatzplanung der Mitarbeitenden, das Schulen und Weiterbilden der Küchenmannschaft sowie alle anfallenden administrativen Arbeiten gehören ebenfalls zu Ihrem Verantwortungsbereich. Sie kontrollieren die Einhaltung und Durchsetzung der Hygiene- und EKAS-Richtlinien, überprüfen die Einhaltung des Kostenbudgets und führen regelmässige Team-sitzungen durch.

Ihr Profil: Sie üben Ihren Beruf mit Freude aus, bringen Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie sowie als Küchenchef mit und sind sich eine selbständige Arbeitsweise gewohnt. Sie sind kreativ, innovativ, engagiert und auch bei Anlässen ausserhalb der üblichen Arbeitszeiten (zwischen Montag und Freitag im Tagesdienst) einsatzbereit. Zudem verfügen Sie über ein hohes Qualitätsbewusstsein, unternehmerisches Denken und Handeln sowie PC-Kenntnisse. Sie setzen sich selber anspruchsvolle Ziele, vertreten eine eigenständige Meinung und sind bereit Neues zu entwickeln. Ihre Mitarbeitenden fördern und fordern Sie und können Aufgaben delegieren.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZfV-Unternehmungen

Füelstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

**kunsthausrestaurant**
ESSEN · BAR · WEINE**Die Kunst, ein leidenschaftlicher Gastgeber zu sein ...**

... bietet sich Ihnen in unserem modernen und attraktiven **Kunsthausrestaurant** mitten im pulsierenden **Zürich**.

Die Position des

Geschäftsführers w/m

erfordert einige Talente und Fähigkeiten, um den dynamischen Betrieb mit seiner anspruchsvollen Kundschaft zu führen. Auch eine gewisse Affinität zur Kunst kann nicht schaden. Das Restaurant verfügt über 140 Restaurant- und 200 Terrassenplätze sowie die Cafeteria im Kunsthaus.

Sie tragen die Verantwortung für einen vielseitigen Betrieb mit Potenzial. Die tägliche Herausforderung durch unsere Gäste und Ihre Mitarbeitenden spornen Sie an. Dank Ihrer fachlichen und menschlichen Kompetenz halten Sie die Fäden stets in der Hand, behalten den Überblick und stellen auf allen Ebenen eine hochwertige und konstante Qualität sicher. Rasch im Agieren und erfolgreich im Umsetzen, mutig im Umgang und gradlinig im Handeln – dies sind Eigenschaften, die Sie charakterisieren.

Ein paar Stichworte Ihrer Kennaufgabe:

- Planen, organisieren und kontrollieren der Abläufe und Aktivitäten
- Umsetzen des Konzepts, der Führungsrichtlinien und unseres Leitbildes
- Pflegen des persönlichen Kontakts zu Ihren Gästen allen Alters
- Organisieren und realisieren verschiedener Anlässe
- Weiterausbau des Catering-Bereiches
- Sicherstellen einer hochstehenden Qualität auf allen Ebenen
- Zielorientierte Führung und Förderung Ihres Teams inkl. Lernende

Für diese aussergewöhnliche Kaderposition suchen wir eine überzeugende Persönlichkeit. Ein Gastgeber mit fundierter Ausbildung im Gastgewerbe inkl. KOPAS und Lehrmeisteranweis. Einige Jahre Berufspraxis, Führungserfahrung. Flair für das Einzigtartige komplettieren Ihr Profil. Betriebswirtschaftlich sind Sie auf der Höhe, Organisationstalent ist Ihnen gegeben und Weine sind Ihre Leidenschaft. Dass Sie initiativ, glaubwürdig, kommunikationsstark und erfolgsorientiert sind, setzen wir voraus. Und dass Sie Lust auf eine nicht alltägliche Herausforderung haben, ebenso.

Tragen Sie sich diese Aufgabe zu? Greifen Sie zu, bevor es jemand anders tut. Senden Sie uns Ihre komplette, aussagekräftige Bewerbung mit Foto per Post oder E-Mail. Wir bleiben am Ball.

Andrea Huber, Leiterin Personal,
Remimag Gastronomie AG, Buzbochring 3, 6023 Rothenburg
Tel. 041 289 02 11, karriere@remimag.ch, www.remimag.ch



tourisme-rural.ch
laendlicher-tourismus.ch
turismo-rurale.ch
rural-tourism.ch

Die Dachorganisation Agrotourismus Schweiz (AT.CH)

soll den Agrotourismus als Betriebszweig der Landwirtschaft stärken. Sie wird in Zukunft die Positionierung der agrotouristischen Angebote am Markt und deren Bündelung übernehmen. Für den Aufbau der neuen Geschäftsstelle suchen wir eine innovative Persönlichkeit als

Geschäftsführer/in Agrotourismus Schweiz 100%**Ihre Hauptaufgaben**

Sie übernehmen im Aufbau und Betrieb der neuen Geschäftsstelle eine Schlüsselrolle. Sie sind die Drehscheibe für sämtliche agrotouristischen Aktivitäten in der Schweiz. Entsprechend sind Sie mit allen Leistungsträgern, den verschiedenen Partnerorganisationen und der Politik vernetzt. Sie entwickeln mit ihnen attraktive Angebote und vermarkten diese mit den geeigneten Mitteln. Die Qualitätssicherung und das Controlling Ihrer Arbeit ist Ihnen ein Anliegen. Sie identifizieren sich mit dem Agrotourismus in hohem Masse.

Ihr Profil

Sie verfügen über eine höhere Ausbildung im kaufmännischen Bereich/Marketing, HFT, oder Fachhochschule. Als selbständige Persönlichkeit verfügen Sie über Erfahrungen im Tourismus sowie im Marketing und kennen die Landwirtschaft. Sie haben innovative Ideen und wissen, wie Sie diese in der Praxis umzusetzen können. Auf Menschen zugehen und sie für ein Projekt begeistern, ist eines Ihrer Talente. Das Führen eines kleinen Teams macht Ihnen Freude. Sie beherrschen deutsch und französisch in Wort und Schrift.

Stellenantritt

1. Juni 2011 oder nach Vereinbarung. Arbeitsort: Bern

Auskunft

Weitere Informationen zu dieser herausfordernden neuen Funktion erteilt Ihnen Markus Aebi 079 263 27 73.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung bis 20. Januar 2011.

Agrotourismus Schweiz

Markus Aebi
Dorfstrasse 5
3429 Hellsau
www.agrotourismus.ch

GUT, GIBT'S DIE SCHWEIZER BAUERN.

www.landwirtschaft.ch

10208 5420



BEAU
RIVAGE

Die Sommersaison 2011 am Vierwaldstättersee

Für unser direkt am See gelegenes ****Sterne-Ferienhotel suchen wir für die Sommersaison freundliche, gepflegte und zuverlässige Mitarbeiter/innen.

Zur Führung und Leitung unseres gehobenen À-la-Carte-Services (14 Pkt. GaultMillau) ist die Stelle der/des

Serviceleiter/in

neu zu besetzen. Wir suchen eine Gastgeber-Persönlichkeit mit einem gepflegten, zuvorkommenden Auftreten. Ihre Tranchier- und Filetkenntnisse sowie ein gepflegter Weinservice gehören ebenso zu Ihrem Repertoire wie Ihre Fremdsprachenkenntnisse D/E/F, um unsere internationalen Gäste zu betreuen. Stellenantritt ca. 1. April 2011.

Für die Administration und den Empfang unserer Gäste

Réceptions-Sekretärin

D/E/F; gute Fido-Kenntnisse

Gepflegtes Auftreten und Dienstbereitschaft sind für Sie eine Selbstverständlichkeit, um den Aufenthalt unserer Gäste perfekt zu gestalten. Stellenantritt ca. 1. Februar 2011.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen, um einen Termin für ein Vorstellungsgespräch vereinbaren zu können.

Hotel Beau-Rivage
6353 Weggis am Vierwaldstättersee
Dorly und Urs-Peter Geering
Telefon 041 392 79 00
upg@beaurivage-weggis.ch
www.beaurivage-weggis.ch

Mitglied von Sélection Suisse
Vereinigung führender
Vierster-Hotels im Familienbesitz

Der traditionsreiche Ostschweizerische Golfclub an der Thur (Gründungsjahr 1948) bietet Golf und Genuss auf hohem Niveau.



Wir suchen per 1. April 2011 für die neue Golf-Saison (April bis Oktober) eine(n) freundliche(n) und kooperative(n)

RestaurantleiterIn / GastgeberIn (m/w)

die/der mit Ideenreichtum und frischen Speisen unsere Mitglieder überzeugt und zu einer Bereicherung des Clublebens führt. Landschaftlich reizvoll gelegen, bietet Ihnen die Anlage mit zahlreichen Clubturnieren, Events und einem gemütlichen Clubhaus für etwa 100 Personen (plus Terrasse) gute gastronomische Entwicklungschancen.

Ihr Aufgabengebiet:

- Organisation, Koordination und Mitarbeit im gesamten Gastronomiebetrieb; vor allem Küche
- Aufbau und Führung des Gastronomieteams
- Organisation und Realisation verschiedener Anlässe
- Pflege des persönlichen Kontaktes zu unseren Mitgliedern und Gästen
- Optimierung der betrieblichen Prozesse
- Budgetverantwortung

Unsere Anforderungen:

- Gastgeber mit fundierter Ausbildung im Gastgewerbe inkl. Kochen
- einige Jahre Berufserfahrung, insbesondere im A-la-carte- und Bankettbereich
- Flair für das Einzigtartige
- Organisationstalent und selbstständiges Arbeiten
- motivierende Mitarbeiterführung
- Gastgeber aus Leidenschaft, der Mitglieder und Gäste ins Zentrum stellt
- Wochenendaufsetze während der Saison

Unser Angebot:

- angenehmes Arbeitsklima
- langfristige Zusammenarbeit geplant
- Freiraum für selbstständiges Arbeiten
- den Fähigkeiten entsprechendes Salär
- Mitarbeit beim Entwickeln eines neuen Gastronomiekonzepts

Falls wir Ihr Interesse geweckt haben, senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Ostschweizerischer Golfclub Niederbüren
Daniel Schweizer, Postfach, 9246 Niederbüren



SORELL HOTEL
ZÜRICHBERG

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

Für unser

Sorell Hotel Zürichberg

Orellstrasse 21, 8044 Zürich

suchen wir per Januar 2011 einen

F & B-Manager (w/m)

Ihre Aufgabe: In dieser Funktion sind Sie für die Führung des gesamten Restaurationsbereichs, welcher das Restaurant R21, die Bar B21 sowie den gesamten Seminar- und Bankettbereich beinhaltet, zuständig. Sie koordinieren die Mitarbeiterereinsplanung, organisieren Promotionen, erstellen das Angebot und gewährleisten einen reibungslosen Serviceablauf. Sie sind verantwortlich für die Ausbildung unserer Lernenden und schulen die Mitarbeitenden in Ihrem Tätigkeitsfeld. Zudem gehört die Mitarbeit an der Front im Dienste der Gäste zu Ihrem Aufgabengebiet.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine Ausbildung an einer Hotelfachschule und haben bereits mehrere Jahre Erfahrung als F&B-Manager. Ihr Kommunikationsstil ist offen sowie klar in Deutsch, Englisch und Französisch – schriftlich beherrschen Sie Deutsch und Englisch stilischer. Zudem haben Sie sehr hohe Qualitätsansprüche, richten Ihr Handeln nach den Unternehmensinteressen und erfüllen Ihr Pensum selbstständig sowie mit Elan. Belastbarkeit, Überzeugungskraft sowie Innovationsfähigkeit sind für Sie eine Selbstverständlichkeit. Sie sind der geborene Gastgeber und haben Freude an Ihrer Aufgabe.

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

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

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

Sorell Hotels Switzerland
ZfV-Unternehmungen
Füelstrasse 51, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

10201 5402

10206 5422

10205 5402

10215 5422

10202 5404



Das sportliche Hotel mitten in Zermatt

Unsere Gäste aus aller Welt schätzen die gehobene, rustikale und sportliche Atmosphäre, wie auch unser freundliches und fröhliches Team. Das moderne und luxuriöse Hotel hat 114 grosse, wohnliche Zimmer und Suiten. Für Gaumenfreuden sorgt ein vielseitiges Angebot im Dining Room und den 3 A-la-carte-Spezialitätenrestaurants. Unser grosszügiger Wellnessbereich «Sempervivum» erfreut sich grosser Beliebtheit. Die kleinsten Gäste werden im Winter im haus-eigenen «Nico Kids Club» betreut.

Für das grösste 4*-Superior-Hotel Zermatts suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Chef de Réception

weiche/r mit Freude und Elan sein/ihr Team führt und unsere Gäste betreut.

Wir bieten Ihnen eine Kaderposition in Jahresstelle im sympathischen Familienhotel der Seiler Hotels. Eine interessante, abwechslungsreiche Stelle in einem lebhaften Hotel- und Restaurationsbetrieb sowie ein junges und innovatives Team warten auf Sie. Lassen Sie sich zudem vom einzigartigen Freizeit- und Naturparadies rund um Zermatt verzaubern.

Sie bringen eine abgeschlossene Ausbildung und Führungserfahrung an der Réception der gehobenen Hotellerie mit. Es macht Ihnen Freude, ein junges Team von 5-7 Mitarbeitenden zu führen. Sie sind sicher in Deutsch, Englisch, Französisch und von Vorteil in Italienisch. Mit Ihrer herzlichen, überzeugenden und verantwortungsbewussten Art nehmen Sie die Vorbildfunktion unseres Teams wahr.

Suchen Sie zudem die Herausforderung in einem spannenden, vielseitigen Betrieb und fühlen sich in den Bergen wohl? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Seiler Hotels Schweizerhof

Mitarbeiterbüro

Barbara Lauber

CH-3920 Zermatt

Telefon 027 966 87 53

hr@seilerhotels.ch

www.seilerhotels.ch



HOTEL RESTAURANT SEEMÖWE

Die Chance am Bodensee

Die bekannte Hotel Restaurant Seemöwe AG in Güttingen TG sucht ab sofort oder nach Vereinbarung eine engagierte Führung durch

versiertes Pächterehepaar / erfahrene/n Geschäftsführer/in

für den gut gelegenen, neu renovierten Betrieb mit zeitgemäss eingerichteter Gastronomie und Saal von 90 Plätzen, modern eingerichtete Hotelzimmer, Ferienwohnungen, Business Apartments, attraktive Gartenterrasse, grosszügige Parkierungsmöglichkeiten, ganzjährig offen.

Personen, die sich als Pächter oder Geschäftsführer mit den notwendigen Referenzen für diese anspruchsvolle und vielseitige Führungsaufgabe interessieren, senden das Bewerbungsdossier, welches mit voller Vertraulichkeit behandelt wird, an

Josef Bilgery

VR-Präsident

Hotel Restaurant Seemöwe AG

Römerweg 1

CH-8594 Güttingen



Wir suchen zur Verstärkung unseres Teams für unseren Mandanten Swiss Partner per 1. Februar 2011 (oder nach Vereinbarung) eine/n

ReiseberaterIn / Kaufmann/-frau (80%-100%)

Sie haben eine Ausbildung als Dipl. ReiseberaterIn / Tourismusausbildung abgeschlossen oder verfügen über eine mehrjährige Berufserfahrung im Tourismus.

Ihre Aufgaben:

Beratung, Organisieren und Verkauf von Busreisen. Mitgliederbetreuung. Selbstständige Bearbeitung der Kundenaufträge inkl. aller administrativen Tätigkeiten. Abgabe von Informationen zu Hotels, Berg-/Bahnen, Schifffahrtsges., Sehenswürdigkeiten und Tipps für den Aufenthalt in der Schweiz. Sie verfügen über ein gutes EDV-Know-how sowie sehr gute Deutsch- und Französischkenntnisse in Wort und Schrift.

Unser Angebot:

Sie können in einem dynamischen Tätigkeitsbereich Ihren Teamgeist und Ihre Einsatzfreude einbringen. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, in einem wachsenden Tourismus-segmente tätig zu sein und sich kontinuierlich weiterzuentwickeln.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen per Post oder via E-Mail. Vollständige Anzeige unter: www.footmark.ch

footmark
auf der richtigen spur

footmark.

daniel scardino

kantonsstrasse 34

ch-6207 notwil

041 938 08 30

fax 041 938 08 31

footmark@footmark.ch

footmark.ch

WYSSSES RÖSSLI SCHWYZ

Hotel & Restaurant

Das «Hotel Wysses Rössli» ist ein historisches 4-Sterne-Haus am Hauptplatz in Schwyz. In unserer Wirtschaft, unserem A-la-carte-Restaurant und unseren drei Bankettsälen bieten wir eine moderne Schweizer Küche mit saison- und marktgerechten Produkten.

Und um unser Küchen-Team zu vervollständigen, suchen wir nach Vereinbarung einen

Commis de cuisine m/w 100%

Wir erwarten:

- abgeschlossene Lehre als Koch
- Erfahrung als Saucier
- teamorientiertes Arbeiten
- Freude an der Unterstützung von Lernenden
- Motivation und Kreativität

Wir bieten:

- eine anspruchsvolle, vielseitige und verantwortungsvolle Aufgabe in einem jungen, motivierten Team
- zeitgemässe Anstellungsbedingungen
- eine neue, modern eingerichtete Küche

Über Ihre vollständige Bewerbung freuen wir uns!

Hotel Wysses Rössli, Herr Thomas Räber, Hauptplatz 3, 6430 Schwyz

Tel. 041 811 19 22, E-Mail: thomas.raeber@wrsz.ch

am Hauptplatz • CH-6430 Schwyz

Tel. +41 (0) 41 811 19 22 • www.wrsz.ch



Hotel Seeburg Luzern

In the Sign of Times

Lifestyle und Romantik direkt am Vierwaldstättersee.

Wir suchen ab März 2011 oder nach Vereinbarung...

RESTAURATIONSLEITER-IN

Ihr Aufgabenbereich ist sehr vielfältig: Verantwortung für den reibungslosen Serviceablauf & Gästekontakt im traditionellen Seerestaurant (60) mit Seeterrasse (100), im modernen Restaurant Alexander (40) und an der Bar Lounge at Seeburg (25). Führen und Schulen der Servicebrigaden (ca. 15 Mitarbeiter). Verantwortlich für die Ausbildung der Lernenden. Sie sind sprachgewandt, aufgeschlossen und verfügen über eine mehrjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position. Sie sind motiviert, stets eine Dienstleistung auf hohem Niveau zu erbringen.

Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Auf Ihre Bewerbungsunterlagen freut sich Pascal Vonaesch, F&B Manager.

Hotel Seeburg Luzern Seeburgstrasse 53-61, 6006 Luzern

Tel: 041-375 55 55, Fax: 041-375 55 50, www.hotelseeburg.ch

Per 1. Februar 2011 suchen wir einen motivierten, kreativen

CHEF SAUCIER

(100%), für welchen Kochen nicht nur ein Job ist, sondern eine Passion. Sie haben eine abgeschlossene Kochlehre, mehrere Jahre Erfahrung unter anderem auf dem Saucier-Posten und sind mindestens 25 Jahre alt. Sie garantieren Konstanz auf hohem Niveau und arbeiten auch unter Stress äusserst genau und zuverlässig.

Es erwartet Sie ein eingespieltes Team unter der Leitung von Küchenchef Gion Spescha. Wir pflegen eine frische, leichte, saisonale Küche. Wir kochen für unser A la Carte-Restaurant vom Mittagsmenu bis zum Gourmet-Dinner sowie für Bankette mit bis zu 500 Gästen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an:

Casinotheater Winterthur, Karin Grob

Stadthausstrasse 119, 8400 Winterthur

karin.grob@casinotheater.ch

Telefon 052 260 58 80



Wir sind ein wirtschaftlich starkes, europaweit agierendes und unabhängiges Handelsunternehmen mit Formaten im kleinflächigen Conveniencegeschäft, Gastronomie, Pressevertrieb sowie Distributionspartner für Markenartikel im Bereich der Fast Moving Consumer Goods.

Für den Bereich Valora Gastronomie mit den Restaurantkonzepten „Caffè Spettacolo“ und „espresso“ suchen wir einen umsetzungsstarken, vernetzend denkenden, kreativen und lösungsorientierten

OPERATIONS MANAGER 100% (m/w)

AUFGABEN, DIE IHNEN GEFALLEN WERDEN

- Erstellen und Pflege von Rezeptordern, Serviceartenbuch und Betriebsspiegel
- Kalkulation und Margenberechnung; Beschaffung von Betriebsmaterial
- Durchführen von Betriebschecks auf Qualität und Sauberkeit, Pflege des Haccp Handbuchs und Sicherstellung von Richtlinien und Weisungen am POS
- Verantwortlich für Kassensysteme, Ausbildung an der Front, Auswertungen und Statistiken.
- Schnittstelle für Einkauf, Marketing und Ausbildung sowie Koordinationsstelle bei Eröffnungen oder Schliessungen von Betrieben
- Führen einer Mitarbeiterin

VORAUSSETZUNGEN, DIE SIE MITBRINGEN

- Erfahrung als Produktentwickler o. Angebotsplaner in der Gastronomie/Hotellerie
- Kenntnisse in Kassenprogrammierung und Auswertung von Statistiken
- Gute betriebswirtschaftliche u. administrative Kenntnisse sowie Zahlenflair
- Zuvorkommendes und gepflegtes Erscheinungsbild
- Gewinnende Erscheinung und Teamplayer

VORTEILE, DIE WIR IHNEN BIETEN

- Interessante, anspruchsvolle Aufgabe mit entsprechendem Handlungsspielraum
- Mitarbeit in einem kleinen schlagkräftigen Team
- Der Aufgabe entsprechende Anstellungsbedingungen

EIN KONTAKT, DEN SIE KNÜPFEN SOLLTEN

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Valora AG, Valora Retail, Human Resources

Albert Bruggler, Hofackerstrasse 40, 4132 Muttenz

Tel. +41 61 467 22 23

Ihr vollständiges Dossier können Sie uns auch elektronisch an folgende Adresse zustellen: albert.bruggler@valora.com / www.valora.com

ISS Schweiz ist mit über 10'000 Mitarbeitenden der national führende Anbieter für integrale Facility Services. Die umfassenden Servicepakete beinhalten Dienstleistungen für den Betrieb und Unterhalt von Gebäuden, Anlagen und Infrastruktur.

first-class Cleaner (w/m)

Für Einsätze in einer renommierten Geschäftsliegenschaft in **Zürich City**. Die Arbeitszeiten sind jeweils von Montag bis Freitag ab 04.30 Uhr bis 07.00 Uhr.

Sie verfügen über einwandfreie Deutsch- und Englischkenntnisse, besitzen äusserst gepflegte Umgangsformen und sind in körperlich guter Verfassung. Im Weiteren zeichnen Sie sich durch ein hohes Hygieneverständnis sowie eine sehr exakte und zuverlässige Arbeitsweise aus und legen grossen Wert auf Kundenservice und Dienstleistung im gehobenen Bereich.

Wir bieten eine selbständige Tätigkeit, moderne Arbeitsgeräte und überdurchschnittliche Anstellungsbedingungen.

Spricht Sie diese Position an? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen inkl. Foto an:

ISS Schweiz AG

Karin Sennrich, Rekruter
Buckhauserstrasse 22, Postfach, 8010 Zürich
karin.sennrich@iss.ch, 058 787 81 77

Gehen Sie online! Details unter www.iss.ch.

iss - A WORLD OF SERVICE

3.2.1

hubert erni

Wir suchen gute Leute für das Lokal «the blinker»; die Crew garantiert für Qualität auf hohem Niveau, 364 Tage im Jahr. Der Arbeitsort ist Cham. www.the-blinker.biz

Vollzeit:

Betriebsassistent mit abgeschlossener Berufsausbildung im Gastronomiebereich, m/w
Leiter Bar m/w
commis de cuisine auch Sushi-Spezialist, m/w

Teilzeit 50%–80%:

Restaurationsfachangestellte/r

Teilzeit auf Abruf:

Service Aushilfen Mittag und Abend (11.30–14.30 und 18.00–23.00), m/w

Lehrstelle ab Juli 2011:

Restaurationsfachangestellte/r

Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen zuhanden von
Hubert Erni
Geschäftsleiter
erni@3-2-1.ch

3.2.1 hubert erni ag
gewerbestrasse 9
postfach
ch-6330 cham 2
fax +41-41 710 40 64
phone +41-41 710 40 60
contact@3-2-1.ch
www.3-2-1.ch

Reha
Rheinfelden

• Klinik • Tageszentrum • Ambulatorium

Die Reha Rheinfelden ist ein medizinisches Rehabilitationszentrum. Sie verfügt über 184 Betten für neurologische und muskuloskelettale Rehabilitation, eine Station für Frührehabilitation für schwerstbetroffene neurologische Patientinnen und Patienten, ein Neurologisches Tageszentrum, ein Ambulatorium für neurologische und muskuloskelettale Behandlungen und ambulante Rehabilitationsprogramme, verschiedene Spezialprechstunden, eine Memory Clinic, ein Schmerz-zentrum, ein Spine-and-Brain Center, ein Rehakzentrum für Sklerodermie und ein Pädiatrisches Therapiezentrum.

Zur Unterstützung unseres Chef de Service im Patienten-speisesaal (170 Sitzplätze) mit Terrasse suchen wir **ab 1. März 2011 oder nach Vereinbarung** eine engagierte Gastgeberpersönlichkeit als

Stv. Chef/in de Service

Beschäftigungsgrad 100%

Ihr Aufgabengebiet umfasst

- Vertretung Leitung Speisesaal
- Mitarbeit im Speisesaal
- Administrative Arbeiten
- Zusammenarbeit mit internen Diensten (Küche, Zimmerservice, Logistik, Pflegedienst, Reinigungsdienst)
- Mitgestaltung von Projekten
- Mitgestaltung Mitarbeiterschulung

Diese abwechslungsreiche Aufgabe erfordert

- Abgeschlossene Berufsausbildung zur/zum Servicefachangestellten
- Die Bereitschaft teilweise mit Zimmerstunde zu arbeiten
- Freude an Kombination von praktischen und administrativen Arbeiten
- Einfühlungsvermögen im Umgang mit Patientinnen und Patienten
- Gastgeberpersönlichkeit
- Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift (Fremdsprachen E/F von Vorteil)
- Gute PC-Anwenderkenntnisse

Wir legen besonderen Wert auf

- Selbstständige, zuverlässige und exakte Arbeitsweise
- Ein gepflegtes Erscheinungsbild sowie ein sicheres Auftreten mit guten Umgangsformen
- Flexibilität und Belastbarkeit
- Teamfähigkeit

Wir bieten Ihnen

- Ein vielseitiges und interessantes Aufgabengebiet
- Gezielte Förderung
- Aufgestelltes und motiviertes Team
- Geregelte Arbeitszeit
- Moderne Infrastruktur

Nähere Informationen gibt Ihnen gerne Frau Agnes Hägeli, Leiterin Speisesaal, Tel. 061 836 51 30

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an das Personalwesen. Kennwort: CDS.
E-Mail: bewerbung@reha-rhf.ch

• Salinenstrasse 98 • CH-4310 Rheinfelden • www.reha-rheinfelden.ch
• Telefon 061 836 51 51 • Fax Medizin 061 836 53 53 • info@reha-rhf.ch
• Fax Administration 061 836 52 52 •

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

LURATI EMPLOI

EMPLOIS FIXES ET TEMPORAIRES

Pour notre **agence de BERNE**
nous cherchons un ou une

CONSEILLER(E) EN PERSONNEL

Vous avez :

- Une expérience du terrain (F & B ou cuisine).
- Une connaissance étendue du tissu économique local.
- De l'enthousiasme, persévérant(e) du dynamisme et un excellent sens commercial.
- Une bonne connaissance de l'informatique.
- Permis de conduire obligatoire.

Vous aimez travailler dans la bonne humeur tout en exécutant vos tâches avec rigueur. Autonome et polyvalent(e) vous appréciez les challenges et les défis. De bonne présentation, vous serez l'image de marque de notre société.

Poste à 100 %, date d'entrée à convenir.

Envoyez votre dossier complet par poste (avec photo) à Patrick Lurati.

LURATI EMPLOI Sàrl
Rue Haldimand 2, CP 6771
1002 Lausanne

HOTELLERIE RESTAURATION
COLLECTIVITES EVENTS
MEDICAL
www.lurati.ch

hirslanden
Klinik Hirslanden

Die führende Privatklinikgruppe setzt mit ihren 14 Privatkliniken, über 100 integrierten Kompetenzzentren und mehr als 50 spezialisierten Instituten Standards. Erstklassige medizinische Leistungen und das Wohl des Menschen stehen für uns im Mittelpunkt.

Im Rahmen der Gesamterweiterung der Klinik Hirslanden in Zürich vergrössern wir unsere Réception und brauchen Sie als Verstärkung!

Réceptionniste / Telefoniste 100%

Ihre Hauptaufgaben in dieser vielseitigen Funktion umfassen:

- Entgegennahme und Weiterleitung von Telefonaten
- Empfang von Kunden, Besuchern, Gästen, Lieferanten
- Check-in & Check-out unserer Patienten
- Verschiedene Sekretariatsarbeiten
- Teilnahme an spezifischen Weiterbildungen

Idealerweise bringen Sie eine Ausbildung als Réceptionniste/in, Medizinische Praxisassistentin/in oder als Kauffrau / Kaufmann mit Berufserfahrung an einer Klinik- oder Hotelréception mit. Sie verfügen über ein positives, gepflegtes Auftreten und haben Freude, unsere Gäste mit einem Lächeln persönlich zu empfangen sowie zu betreuen. Eine hohe Dienstleistungsbereitschaft und starke Kommunikationsfähigkeiten zeichnen Sie aus. Ihre fundierte Erfahrung im Umgang mit Kunden erlaubt es Ihnen auch in hektischen Situationen professionell und freundlich zu agieren. Sie verfügen über gute mündliche Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch, Französisch und Italienisch sowie über sehr gute PC-Anwenderkenntnisse (Word, Excel).

Sie sind rund um die Uhr für unsere Patientinnen und Patienten da, womit auch unregelmässige Arbeitszeiten sowie Abend- und Wochenenddienste zu Ihrem Jobprofil gehören.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Für zusätzliche Informationen steht Ihnen Frau Marianne Hess, Leiterin Réception, T 044 387 21 11, gerne zur Verfügung.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Klinik Hirslanden
Frau Mina Russo
Personalverantwortliche
Witellikerstrasse 40
8032 Zürich
T 044 387 24 18
mina.russo@hirslanden.ch
www.hirslanden.ch

Wenn es um alles geht - Privatklinikgruppe Hirslanden



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	Region Zürich	J22455
Verantwortlicher Gastronomie	Region Bern	J22563
BetriebsleiterIn Saisonstelle	Region Waadt/ Unterwallis	J22595
Unternehmerpersönlichkeiten als Pächter/Geschäftsführer	Region Zürich	J22514
Betriebsleitung	Region Bern	J22607
Geschäftsführer/in	Region Zentralschweiz	J22505
Geschäftsführer	Tessin	J22462
Geschäftsführer	Region Zürich	J22602

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales Representative	Region Basel	J22525
Sales Managerin (w)	Region Zürich	J22452
Buchhaltung & Mitarbeiter-Administration	Region Graubünden	J22529
Convention Sales Manager	Region Zürich	J22599

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Reservationsmitarbeiter/in	Region Bern	J22578
Bankett- & Réceptionsmitarbeiter/-in	Region Basel	J22596
2. Chef de Réception	Region Bern	J22576
Empfangsmitarbeiterin	Region Bern	J22546
Rezeptionist/in	Region Bern	J22577
Réceptionist/in	Region Bern	J22545
Empfangsleitung	Region Bern	J22544
Rezeptionist/in	Region Zürich	J22530
Assistant Front Office Manager	Region Zürich	J22447
Reservierungsmitarbeiter	Region Zürich	J22446
Chef de Réception	Region Bern	J22538
Chef de Réception	Region Zürich	J22604
Rezeptionist/in	Region Graubünden	J22460
Mitarbeiter Reservation	Region Bern	J22531
Praktikant/in 60 % - 100 %	Region Zürich	J22583

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Assistant Convention Manager	Region Zürich	J22554
Assistant Manager	Region Zürich	J22453
Serviceaushilfe	Region Bern	J22534
F&B-AssistentIn	Region Schaffhausen	J22451
Serviceaushilfe	Region Bern	J22536
Buffetaushilfe	Region Bern	J22535
F&B Trainee m	Region Zürich	J22590
Chef de Rang	Region Zürich	J22527
F&B Assistent m	Region Zürich	J22594
Barmitarbeiter/in	Region Zürich	J22522

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Pizzaiolo	Region Zentralschweiz	J22438
Chef pâtissier	International	J22569
Sous-chef	International	J22570
Chef de partie	International	J22584
Küchenchef	International	J22585
Demi-chef de partie	Region Oberwallis	J22586
Küchenchefin/Küchenchef	Region Bern	J22571
Commis de Cuisine	Region Bern	J22581
Chef de Partie	Region Bern	J22580
Chef de partie	Region Zürich	J22591
Hilfskoch (m)	Region Zürich	J22597
Teamleiter/in Küche	Region Zürich	J22598
Commis Gardemanger	Region Graubünden	J22606
Sous-chef	Region Zürich	J22609
Koch / Chef de Partie	Region Oberwallis	J22600
Konditor	Region Zentralschweiz	J22601
Chef de partie	Region Graubünden	J22610
Koch	Region Zürich	J22504
Demi Chef de Partie	Region Bern	J17137
Pâtissier Tagesdienst	Region Zürich	J22457
Commis de Cuisine	Region Bern	J19765
Jungkoch	Region Mittelland (SO,AG)	J22507
Thailändischer Spezialitätenkoch	Region Mittelland (SO,AG)	J22510
Chef de partie	Region Mittelland (SO,AG)	J22506
Küchenchef/in	ganze Schweiz	J22513
Küchenchef/in	Region Zürich	J22521

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Partie Saucier	Region Graubünden	J22433
Küchenchef	Region Zürich	J22450
Küchenchef	Region Zürich	J22456
Commis de cuisine	Region Bern	J22458
Demi-chef pâtissier	Region Bern	J22461
Koch für temporären Einsatz	Region Bern	J22542
Privatkoch	Region Bern	J22541
temp. Koch für Cateringanlässe	Region Bern	J22548
Sous chef	Region Bern	J22549
Sous chef / Saucier	Region Mittelland (SO,AG)	J22551
Jungkoch	Region Zürich	J22552
Chef de partie	Region Bern	J22561
Chef Pâtissier	Region Mittelland (SO,AG)	J22565

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de rang	Region Bern	J22435
Chef de service	Region Bern	J22436
Barfachfrau/-mann	International	J22566
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Graubünden	J22614
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Bern	J22617
Leitung Restaurant	Region Mittelland (SO,AG)	J22509
VIP Serviceaushilfen / Hostessen	Region Bern	J22547
Betriebsassistent Weinbar	Region Zürich	J22523
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Oberwallis	J22616
Restaurantmanager Assistent/in (VAE - Dubai)	International	J22528
Commis de Bar	Region Bern	J15279
Praktikant/in Restauration	Region Zürich	J22526
Butler	Region Graubünden	J22432
Chef de Rang	Region Graubünden	J22431
2. Chef de service	Region Bern	J22437
Service Aushilfe	Region Zürich	J22449
Demi-chef de rang	International	J22568
Restaurationsfachfrau	Region Neuchâtel/ Jura	J22613
Serviceaushilfen	Region Bern	J22550
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J22612
Restaurantleiter/in	Region Zürich	J22611
Chef de rang	International	J22567
Serviceamitarbeiter/- in A la carte	Region Zürich	J22608
Serviceamitarbeiterin	Region Basel	J22564
Chef de Bar	Region Zentralschweiz	J22603
Barfachfrau	Region Graubünden	J22615
Stv. Chef de service Bankett	Region Zürich	J22593
Bankett-Aushilfen	Region Zürich	J22592
Serviceaushilfe	Region Bern	J22537
Buffet - Office	Region Bern	J22582
stv. Restaurantleiter	Region Bern	J22539
Chef de service	Region Bern	J22540
Servicefachpersonen	Region Graubünden	J22553
Serviceaushilfen auf Abruf	Region Bern	J22543
Mitarbeiter Bar	Region Bern	J22533
2. Restaurantleiter	Region Bern	J22579
Chef de Bar	Region Bern	J22573
Chef de Rang	Region Bern	J22574
Restaurationsfachfrau	Region Mittelland (SO,AG)	J22508
Stv. Teamleiter Bar	Region Basel	J22511
Bar Mitarbeiter/-in	Region Basel	J22512

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Housekeeping Managerin	Region Zürich	J22448
Etagenportier/Officeamitarbeiter m	Region Zürich	J22589
1. Gouvernante	Region Bern	J22572
Zimmerfrau	Region Bern	J22575
Gouvernante	Region Bern	J22532

Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Masseur/in	Region Bern	J22459
Kosmetikerin	Region Graubünden	J22605

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Executive Assistant HR/Acc.	Region Zürich	J22524
Betriebselektriker	Region Basel	J22434

Be part of a winning Team!

American Express Travel ist eine der grössten Reise- und Dienstleistungsorganisationen der Welt. Die sehr hohe Kundenzufriedenheit bei unseren Dienstleistungen ist auf unsere erstklassigen Produkte, die exklusiven Serviceleistungen sowie unsere motivierten Mitarbeitenden zurückzuführen.

Für die Abteilung **Membership Concierge Services** in Zürich suchen wir ab sofort Sie als

Membership Concierge

Wir sehen Sie als Persönlichkeit mit ausgeprägter Kundenorientierung und einem hohen Grad an Dienstleistungsbewusstsein. Als Membership Concierge unserer anspruchsvollen Kundschaft erfüllen Sie individuelle Wünsche. Sie verfügen über eine gute Allgemeinbildung, haben Organisa-

tions- und Verkaufstalent und interessieren sich auch für Sport und Kultur. Wenn Sie auch noch über gute Umgangsformen verfügen und Deutsch, Englisch und Französisch sprechen und schreiben, sollten Sie uns umgehend kontaktieren!

Möchten auch Sie «part of the winning team» sein? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns an. Wir freuen uns!

American Express Int. Inc.
Seefeldstrasse 214, 8034 Zürich
Marlies Haldi, Tel. 044 385 64 78
marlies.b.haldi@aexp.com

Weitere Stellenausschreibungen finden Sie unter:
<http://careers.americanexpress.com>



Luzerner Psychiatrie

ambulant - stationär - kinder- und Jugendpsychiatrie

Die Luzerner Psychiatrie ist die grösste Anbieterin von psychiatrischen Dienstleistungen im Kanton Luzern. Das Unternehmen ist an 21 Standorten vertreten und beschäftigt rund 850 Mitarbeitende

Für die Klinik St. Urban mit 228 Patientenbetten und für den gehobenen Bankettbereich des ehemaligen Klosters St. Urban, suchen wir **nach Vereinbarung** einen / eine

Diätkoch / Diätköchin 100%

Ist Kochen Ihre grosse Leidenschaft? Verbindet Ihre Küchenphilosophie aussergewöhnliche Kreativität mit Qualitätsbewusstsein?

In unserer modernen Küche, bieten wir Ihnen als initiative, team- und leistungsorientierte Persönlichkeit eine interessante Stelle an, in welcher Sie unsere Patienten mit Ihrem Ideenreichtum verwöhnen können. Dienstleistungsbereitschaft sowie Flexibilität sind für Sie selbstverständlich.

Voraussetzung für diese Stelle ist eine abgeschlossene Lehre als Diätkoch / Diätköchin ergänzt mit Erfahrung in der klassischen Gastronomie.

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich an Marcel Pauli, Küchenchef, Telefon 062 918 50 71.

Luzerner Psychiatrie
Personaldienst
Schaffmattstrasse 1
CH-4915 St. Urban
www.lups.ch

Wir suchen für unser Schulbistro auf März 2011 oder nach Vereinbarung einen Jungkoch w/m

Beschäftigungsgrad: 80-90% in Jahresarbeitszeit

Sie bringen mit:

- Freude am Beruf
- Hohe Leistungsbereitschaft
- Teamfähigkeit
- Selbstständigkeit
- Kreativität
- Patisseriekenntnisse erwünscht

Wir bieten Ihnen:

- Geregelte Arbeitszeit - Tagesdienst
- Angenehmes Arbeitsklima in einem kleinen Team
- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit einem kurzen handgeschriebenen Brief bis zum 20. Dezember 2010 an:

Campus Muristalden AG
z. Hd. Franz Loosli, Bistro
Muristrasse 8
3000 Bern 31

Auskunft erteilt Ihnen gerne Herr Franz Loosli, Co-Leiter Bistro, unter Telefon 031 350 42 28, von 8.00 bis 10.30 oder 14.00 bis 15.30 Uhr.

Campus Muristalden AG
Gymnasium, Fortbildungsklassen
Volksschule, H-H-K, Internat
Weiterbildung, gestalterisches Propädeutikum
Muristrasse 8, CH-3000 Bern 31
Tel 031 350 42 50, Fax 031 350 42 00
www.muristalden.ch

Alle Jobangebote auf www.hotel-belvoir.ch

Belvoir HOTEL

Das Hotel mit Seeblick für Mitarbeiter mit Weitblick.
Hotel Belvoir, Säumerstrasse 37, 8803 Rüschlikon

Stellenvermittlungen

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

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



FEEL THE DIFFERENCE...
Hotel St. Gotthard
Zürich - Switzerland

Das Hotel St. Gotthard ist ein renommiertes 4-Stern-Superior-First-Class-Hotel mit 143 Zimmern an der Zürcher Bahnhofstrasse. In unserer traditionsreichen «Hummer & Austern Bar» sowie in der Lobby Bar erfüllen wir die hohen kulinarischen Ansprüche unserer internationalen Kundschaft.

Zur Ergänzung unseres Rezeptions-Teams suchen wir eine aktive und leistungsstarke Persönlichkeit für die Position als

Rezeptionsmitarbeiter/in

Anforderungen:

- Hotelfachfrau/-mann oder Absolvent/in der Hotelfachschule
- mindestens 1 Jahr Berufserfahrung in der Hotellerie
- sehr gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch sind ein absolutes Muss, andere Sprachen sind von Vorteil
- Teamfähigkeit, Offenheit, kommunikatives und ausgeprägtes Selbstbewusstsein, Überzeugungskraft und ein sicheres Auftreten

Möchten Sie ein Teil unseres motivierten Teams werden und den Geist unseres Hauses prägen? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto per Post oder per E-Mail an die unten stehende Adresse.

Es werden nur Bewerbungen angenommen und zurückgeschickt, wenn sie allen Anforderungen entsprechen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungen.

Hotel St. Gotthard
Bahnhofstrasse 87, 8021 Zürich, Schweiz

Telefon: +41 44 227 77 52

Telefax: +41 44 227 76 66

E-Mail: admin@hotelstgotthard.ch

Internet: www.hotelstgotthard.ch

Ansprechpartner: Frau Jana Rauch
Position/Abteilung: Human Resources Manager

Svizzera italiana

...einfach fantastische "Aussichten"!

An fantastischer Aussichts- und Lage über dem Lago Maggiore, inmitten mediterraner Parkanlage, Betrieb mit 52 Hotelzimmern und Appartements. Rustikales Tessiner Grotto und modernes à la carte Restaurant mit total 180 Sitzplätzen. Für die kommende Saison 2011 suchen wir per 15. April oder nach Vereinbarung die neue „rechte Hand“ des Küchenchefs, einen

erfahrenen Chef de Partie

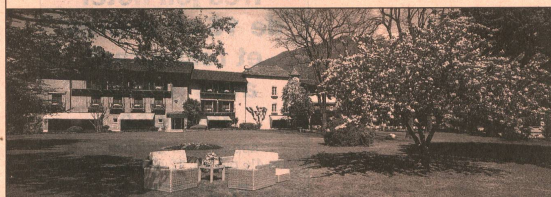
...der mithilft, das kreative Konzept zu festigen und weiterzuentwickeln.
...der ein teamorientiertes Denken besitzt.
...der es versteht, flexibel und kommunikativ zu arbeiten.
...der belastbar ist.
...der seine Liebe zur Natur im Beruf ausleben will.

Es erwartet Sie:
...eine abwechslungsreiche Arbeit in einem aussergewöhnlichen Dreisterne-Hotel im schönen Tessin.
...ein motiviertes Team, mit dem wir in der kommenden Saison neue Gipfel erklimmen werden.

Interesse? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 10292-5464 an htr hotel revue Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.



CASTELLO DEL SOLE
ASCONA



Das Castello del Sole ist eines der führenden Hotels der Südschweiz. Es wurde mehrmals ausgezeichnet, unter anderem im Hotelrating der Sonntagszeitung 2008/2009/2010 als Ferienhotel Nr. 1 in der Schweiz. Unser Restaurant «Locanda Barbarossa» (à la carte) ist mit 17 Gault-Millau Punkten bewertet.

GESTALTEN SIE MIT UNS DIE SAISON 2011. SAISONDAUER VOM 8. APRIL BIS 23. OKTOBER!

Folgende Stellen sind durch kompetente und teamfähige Kadermitarbeiter zu besetzen:

HOUSEKEEPING:

1. ETAGENGOUVERNANTE

RISTORANTE TRE STAGIONI:

2. MAÎTRE D'HÔTEL

Hotelrestaurant

LOCANDA BARBAROSSA:

1. SOMMELIER/VERTRETUNG CHEF DE SERVICE

à la carte Restaurant

Senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Frau P. Hungerbühler, Leiterin Human Resources. Wir freuen uns, mit Ihnen zusammen unsere anspruchsvollen Gäste empfangen und verwöhnen zu dürfen.



«GAULT-MILLAU HOTEL DES JAHRES 2007»
CASTELLO DEL SOLE

HOTEL CASTELLO DEL SOLE - CH-6612 ASCONA

TELEFON +41 91 791 02 02 - FAX +41 91 792 11 18
www.castellodelsole.com - info@castellodelsole.ch



immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotelrevue Nr.50/51 / 16. Dezember 2010



Auch unterwegs.

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

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

Ihre Gelegenheit in Bündnerland.
In MITTELBÜNDEN
nahe LENZERHEIDE – DAVOS – BERGÜN
zu verkaufen
gut gelegenes und bestens eingeführtes
HOTEL-RESTAURANT

11 komfortable Doppelzimmer mit 22 Betten
4½-Zimmer-Wirtswohnung im DG
Touristenlager mit 28 Schlafstellen
Personalzimmer, Sauna, Lingerie
Restaurant mit 45 Sitzplätzen
Saal (60), Stübeli (30), Sonnenterrasse (50)
Landfläche 2000 m², 20 Parkplätze im Freien
gepflegte Bausubstanz (kein Sanierungsstau),
nahe Ski- und Wandergebiete, Golf, Wellness u.v.m.

CHF 2.7 Mio.
Nähere Auskünfte unter Chiffre A333427
Südschweiz Publicitas AG
PF 520, 7007 Chur

Zu vermieten ab 1. März 2011
an **initiative Person**
Bar-Pub «el divino»
in Ennenda/Glarus.
Guter Umsatz – günstige Miete
Infos: Quadrag AG, Tel. 033 251 19 90

Tausche Restaurant mit Bar
in Koh Samui, Thailand, unter Palmen, Nähe
Meer und mit viel Sonne gegen Restau-
rant, Pub usw. in der Schweiz oder kleinem
Hotel bis 12 Zimmer. Langfristiger Ver-
trag erwünscht. Vielleicht auch Kauf.
Schule für Kinder in der Nähe wichtig.
Tausch ab Februar/März 2011 möglich.
Fax 061 631 33 22, Basel Hr. Paul oder
Tel. TH. 0066 89 866 41 84
neustarten@gmail.com

à vendre

CHANDOLIN - VS
Très joli hôtel
de 16 chambres
et restaurant
avec grande
terrasse

appartement de fonction
de 4½ pièces, 12 places de parc

Fr. 2'200'000.-

Renseignements: Publiaz Renens
021 633 51 43 ou 079 638 17 27

PUBLIAZ

GERANCE & COURTAGE
Av. du 14 Avril 3 - CP 221 - 1020 Renens
www.publiaz.com

uspf

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, Wirtswohnung

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

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

htr **hotelrevue**