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: 10.12.2025

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

stellenrevue htr Le principale la branche d'emple strein marche d'emple strein de la branche de la branc

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



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



Www.horega.ch 061 281 95 75 Besetzt Kaderstellen Bestmöglich

Personalmanagement und -rekrutierung für die Hotellerie, die Gastronomie, den Tourismus und das Gesundsheitswesen Stelle suchen – Stelle finden www.hoteljob.ch

Inhalt / Sommaire Aus- und Weiterbildung Direktion/Kaderstellen 3Deutsche Schweiz 4Suisse romande Svizzera italiana International/Marché international Stellengesuche/Demandes d'emploi

Management

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



Beziehungsmanagment



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 zufriedenen 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 Empfehlungsmarketing 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 investiereren. 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



Italienisch in Florenz

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.

50122 Firenze/Italia Tel. und Fax 0039/055 244583



Weiterbildungsangebote www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.







hoteljob.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen.

Viel Erfolg bei der Suche!

Exp	oress Stellengesuche				
1	2	3	4	5	6
B1328	Anfangsgouvernante/Hotelfachfrau	20	BR	per sofort	D F I E PT
B1279	assistant F&B Manager, assistant event manager, Reception, Marketing	32	CH	per sofort	D F E DK
B1622	Chef de Service/Betriebsassistenz	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	DIFIE
B1581	Hotelfachfrau (Bachelor of Science in Hotel and Restaurant Management)	26	PH	per sofort	D E
B731	Küchenchef	42	D	per sofort	D F I E
B1374	Küchenchef	52	ch	per sofort	DIFILE
B1486	Manager mit Schwerpunkt Marketing, Verkauf, Kommunikation	41	CH	per sofort	DIE
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	44	D	per sofort	DIE

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
В3	Servicemitarbeiter	43	CH	per sofort	D F
B1634	Service/Rezeption	27	Let	per sofort	D E RUS,LV

nmer – Numéro des candidats aschte Position) – Profession (Position souhaitée)

Stand per 13. 12. 2010. Aufgeführte Stellenangebote kö

Weitere Bewerberdossier finden Sie unter www.hoteljob.ch

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

htr hotel revue – stellen revue / marché de l'emploi - immobilienrevue / marché immobilier

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

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

Monbijoustrasse 130, Postrach, 30UI Bern, Telefon U31 3/0 42 22, Telefax U31 3/0 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

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

- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue

- Stellenangebote / Demandes d'emploi

- Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus

CHF 1.80

4-farbig/quadri CHF 2.10

- 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. –
Immobilien evueve / marché immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces
– Immobilien / 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.

- Ausgabe / Numéro - Erscheint / Parution - Anzeigenschluss / Délai

Numéros couplés

Nr. 1/2011 6. 1. 2011 3. 1. 2011

Nr. 2/2011 13. 1. 2011 10.1.2011

17. 1. 2011

27 1 2011 24. 1. 2011

Liegenschaften- Rubriken / immobilier - rubrique Fr / Ve 12 Uhr

Anzeigenschluss / Délai Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

Nr. 51/52/ 22. 12, 2011

Nr. 4/2011

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 richt.

Die Gastronomiegruppe (ZV)



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsge-richtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZPV-Unter-nehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-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 über-nehmen Sie die Angebots –, Aktions – und Aktivitätenplanung, den Einkauf sowie die Lagerhaltung, Die Einsatzplanung der Mitarbei-tenden, 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 Teamsit-

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) einsatz-bereit. Zudem verfügen Sie über ein hohes Qualitätsbewusstsein, unternehmerisches Denken und Handeln sowie Pc-(kenntisse. Sie setzen sich seiber 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 Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36



S S E N . B A R . W E I N E 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 spornt 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.

- 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. Einen Gastgeber mit fundierter Ausbildung im Gastgewerbe inkl. KOPAS und Lehrmeisternachweis. Einige Jahre Berufspraxis, Führungserfahrung, Flair für das Einzigartige 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

Trauen 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, Buzibachring 3, 6023 Rothenburg Tel. 041 289 02 11, karriere@remimag.ch, www.remimag.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 Geschäftstelle suchen wir eine Innovative Persönlichkeit als

Geschäftsführer/in Agrotourismus Schweiz 100%

Inre 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 Proftil
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 mächt 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 Dorfstrasse 5 3429 Hellsau www.agrotourismus.ch

GUT, GIBT'S DIE SCHWEIZER BAUERN.





Die Sommersaison 2011 am Vierwaldstättersee

Für unser direkt am See gelegenes ****Sterne-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 Filetierkenntnisse sowie ein gepflegter Weinservice gehören ebenso zu Ihrem Repertoire wie Ihre Fremdsprachenkenntnisse D/E/F, um unsere internationalen Gäste zu betreuen. Stellenantritt 1. April 2011.

Für die Administration und den Empfang unserer Gäste

Réceptions-Sekretärin

D/E/F, gute Fidelio-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

Vereinigung führender Vierstern-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 Å-la-carte- und
- Bankettbereich
 Flair für das Einzigartige
 Organisationstalent und selbstständiges Arbeiten
- motivierende Mitarbeiterführung Gastgeber aus Leidenschaft, der Mitglieder und Gäste ins Zentrum stellt Wochenendarbeitseinsätze 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 Bewerbungs

Ostschweizerischer Golfclub Niederbüren Daniel Schweizer, Postfach, 9246 Niederbüren



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

Sorell Hotel Zürichberg

Orellistrasse 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 Mitarbeitereinsatzplanung, organi-sieren 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 Ho schule und haben bereits mehrere Jahre Erfahrung als F&B-Ma-nager. Ihr Kommunikationsstil ist offen sowie klar in Deutsch, Englisch und Französisch - schriftlich beherrschen Sie Deutsch und Englisch und State in State richten Ihr Handein nach den Unternehmensinteressen und erfül-len Ihr Pensum selbständig sowie mit Elan. Belastbarkeit, Überzeu-gungskraft sowie Innovationsfähigkeit sind für Sie eine Selbstverständlichkeit. Sie sind der geborene Gastgeber und haben Freude an Ihrer Aufgabe.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeits-umfeld 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

Sorell Hotels Switzerland

ZFV-Unternehmungen Flüelastrasse 51, 8047 Zürich T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36 info@zfv.ch, www.zfv.ch



Das sportliche Hotel mitten in Zermatt

Unsere Giste aus aller Welt schätzen die gehobene, rustikale und sportliche Atmosphäre, wie auch unser freundliches und fröhliches Team. Das moderné und luxuriöse Hotel hat 114 grosse, wohnliche Zimmer und sütten Für Gaumenfreuden sorge ein velsestiges Angebot im Dining Room und den 3 Å-la-carte-Spezialitätenrestaurants. Unser grosszügiger Wellnessbereich «Sempervivum» erfreut sich grosser Beliebheit. Die kleinsten Gäste werden im Winter im hauseigenen «Nico Kids Club» betreut.

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

Chef de Réception

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

Wir bieten Ihnen eine Kaderposition in Jahresstelle im sympathi-schen Familienhorel der Seiler Hortels. Eine interessante, abwechs-lungsreiche 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 stlisicher in Deutsch, Englisch, Französisch und von Vorteil in Ju-lienisch. Mit Ihrer herzlichen, überzeugenden und verantwortungs-bewussten Art nehmen Sie die Vorbildfunktion unseres Teams war.

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 Appar-tements, attraktive Gartenterrasse, grosszügige Parkierungs-möglichkeiten, ganzjährig offen.

Personen, die sich als Pächter oder Geschäftsführer mit den notwendigen Referenzen für diese anspruchsvolle und vielsei-tige Führungsaufgabe interessieren, senden das Bewerbungs-dossier, welches mit voller Vertraulichkeit behandelt wird, an

Alle Jobangebote auf www.hotel-belvoir.ch

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.

Beratung, Organisieren und Verkauf von Busreisen. Mitgliederbetreuung, Selbstständige beratung, Organiseren und verkaut von basiesen. Mignebenberteitung, Sebisskanding, Bearbeitung der Kundenaufträge inkl. aller administrativen Tätigkeiten. Abgabe von Informationen zu Hötels, 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.

Sie können in einem dynamischen Tätigkeitsbereich Ihren Teamgeist und Ihre Einsatzfreude einbringen. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, in einem wachsenden Tourismusegmente 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

ootmark. auf der richtigen spur

daniel scardino kantonsstrasse 34 ch-6207 nottwil 041 938 08 30 fax 041 938 08 31 footmark@footmark.ch footmark.ch

WYSSES RÖSSLI SCHWYZ

Hotel & Restaurant

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

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

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. 441 (0) 41 811 19 22 • www.wrsz.ch



Hotel Seeburg Luzern In the Sign of Tin

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 Dienst-leistung 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

walora

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 "Caffe 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 Rezeptordner, Serviceartenbuch und Betriebsspiegel
- Kalkulation und Margenberechnung; Beschaffung von Betriebsmaterial Durchführen von Betriebschecks auf Qualität und Sauberkeit, Pflege des Haccp Handbuches und Sicherstellung von Richtlinien und Weisungen am POS Verantwortlich für Kassensysteme, Ausbildung an der Front, Auswertungen und Statis-

Schnittstelle für Einkauf, Marketing und Ausbildung sowie Koordinationsstelle bei Eröffnungen oder Schliessungen von Betrieben

- Führen einer Mitarbeiterin

VORAUSSETZUNGEN, DIE SIE MITBRINGEN

- Erfahrung als Produkteentwickler o. Angebotsplaner in der Gastronomie/Hotellerie Kenntnisse in Kassenprogammierung 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 Brugger, Hofackerstrasse 40, 4132 Muttenz Tel +41 61 467 22 23

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

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

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



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 Umgangsfor-men 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

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 Buckhausersträsse 22, Postfach, 8010 Zürich karin.sennrich@iss.ch, 058 787 81 77

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



A WORLD OF SERVICE

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

Betriebsassistent mit abgeschlossener Berufsausbildung im Gastronomiebereich, m/w

commis de cuisine auch Sushi-Spezialist, m/w

Restaurationsfachangestellte/r

Teilzeit auf Abruf: Service Aushilfen Mittag und Abend (11.30–14.30 und 18.00–28.00), 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 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 Frührehamuskuloskelettale Kehabilitation, eine Station für Frühreha-bilitation für schwersbletroffen eneurologische Patientinnen und Patienten, ein Neurologisches Tageszentrum, ein Ambu-latorium für neurologische und muskuloskelettale Behandlun-gen und ambulante Rehabilitationsprogramme, verschiedene Spezialsprechstunden, eine Memory Clinic, ein Schmerz-zentrum, ein Spine-and-Brain Center, ein Rehazentrum 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 Gastgebergersönlichkeit als

Stv. Chef/in de Service

Beschäftigungsgrad 100 %

Ihr Aufgabengebiet umfasst

- Vertretung Leitung Speisesaal
 Mitarbeit im Speisesaal
- Administrative Arbeiten
- · Zusammenarbeit mit internen Diensten (Küche, Zimmer-Scannicial and the Internal Pleasactic (Ruche, a service, 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 administr Arbeiten
- Einfühlungsvermögen im Umgang mit Patientinnen und Patiente
- 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 Ungangsformen
 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-rheinf * 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...



EMPLOIS FIXES ET TEMPORAIRES

Pour notre agence de BERNE nous cherchons un ou un

CONSEILLER(E) **EN PERSONNEL**

Vous avez

- Une expérience du terrain (F&B ou cuisine). Une connaissance étendue du tissu économique local.
- a l'enthousiasme, persévérant(e) du namisme et un excellent sens commercial. ne bonne connaissance de l'informatique. ermis 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 Sàri Rue Haldimand 2, CP 6771 1002 Lausanne



COLLECTIVITES EVENTS MEDICAL www.lurati.ch



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!

Réceptionistin / Telefonistin 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 Réceptionist/in, Medizinische Praxisassistent/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 per-sönlich 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,

Wir 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!

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Geschäftsführer	Region Zürich	J22455
Verantwortlicher Gastronomie	Region Bern	J22563
BetriebsleiterIn Saisonstelle	Region Waadt/ Unterwallis	J22595
Unternehmerpersönlichkeiten als Pächter/Geschäftsführer	ov gebore Region Zürich webauchewe S	J22514
Betriebsleitung	Region Bern and meduli	J22607
Geschäftsführer/in	Region Zentralschweiz	J22505
Geschäftsführer Ort Manne andre	Tessin do 1-S-89/me-	J22462
Geschäftsführer	Region Zürich	J22602

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

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Reservationsmitarbeiter/in	Region Bern	J22578
Bankett- & Réceptionsmitarbeiter/-in	Region Basel	J22596
2. Chef de Réception	ttogroup betti	J22576
Empfangsmitarbeiterin 191992 00 216 119 119 119 119	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 Reception	Region Zürich	J22604
Rezeptionist/in	Region Graubünden	J22460
Mitarbeiter Reservation	Region Bern	J22531
Praktikant/in 60 % - 100 %	Region Zürich	J22583

Position, Arbeitgeber Ort	Job-Code
Assistant Convention Manager Region Zürich	J22554
Assistant Manager Region Zürich	J22453
Serviceaushilfe Region Bern	J22534
F&B-AssistentIn Region Schaffl	ausen J22451
Serviceaushilfe Region Bern	J22536
Buffetaushilfe Region Bern	J22535
F&B Trainee m	J22590
Chef de Rang were managed and the barrier boundary boundaries of the Region Zürich	J22527
Region Zürich	J22594
Barmitarbeiter/in Region Zürich	J22522

Küche		
Position, Arbeitgeber	etich ui 170 elmissige Arbeitsze	Job-Code
Pizzaiolo	Region Zentralschweiz	J22438
Chef pâtissier	International	J22569
Sous-chef production in a special state of the state of t	Unicide development 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 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
Patissier 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	dense Strong families Ort north	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
Servicemitarbeiter/ -in A la carte	Region Zürich	J22608
Servicemitarbeiterin	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-Co				
Housekeeping Managerin	Region Zürich J22-				
Etagenportier/Officemitarbeiter m	Region Zürich J22				
1. Gouvernante	Region Bern J22:				
Zimmerfrau	Region Bern J22				
Gouvernante	Region Bern J22				

Beauty/Wellness/Fitness	Roll April 2010 A Dick	of consumer with those on a	OV COL
Position, Arbeitgeber	The same three seasons	Ort	Job-Cod
Masseur/in		Region Bern	J2245
Kosmetikerin		Region Graubünden	J2260
自然。10年度为1960年度,1260年度		wesen. Kerewort: CDS.	Personal
Diverses			
Diverses			
		Ort	Job-Code
Position, Arbeitgeber Executive Assistant HR/Acc.	And the Associated St.	Ort Region Zürich	Job-Code J22524

ambulant · stationär · kinder- und jugendpsychiatrie

Die Luzerner Psychiatrie ist die grösste Anbieterin

vertreten und beschäftigt rund 850 Mitarbeitende

von psychiatrischen Dienstleistungen im Kanton

Luzern. Das Unternehmen ist an 21 Standorten

Für die Klinik St. Urban mit 228 Patientenbetten

und für den gehobenen Bankettbereich des Ehemaligen Klosters St. Urban, suchen wir nach Ver-

Diätkoch / Diätköchin 100%

Ist Kochen Ihre grosse Leidenschaft? Verbindet

Ihre Küchenphilosophie aussergewöhnliche Krea-

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 ver-

Voraussetzung für diese Stelle ist eine abgeschlos-

sene Lehre als Diätkoch / Diätköchin ergänzt mit

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich an Marcel

Erfahrung in der klassischen Gastronomie.

Pauli, Küchenchef, Telefon 062 918 50 71.

Luzerner Psychiatrie Personaldienst

Schafmattstrasse 1 CH-4915 St. Urban www.lups.ch

wöhnen können. Dienstleistungsbereitschaft sowie Flexibilität sind für Sie selbstverständlich.

Luzerner

Psychiatrie |

einbarung einen / eine

tivität mit Qualitätsbewusstsein?



Be part of winning Team! a

American Express Travel ist eine der grössten Reiseund 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 Kundenorientiertheit 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



campus Muristalden

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

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



Stellenvermittlungen

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

Stellenvermittlungsbüro Hotelia

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



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

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

LOCANDA BARBAROSSA: à la carte Restaurant

1. SOMMELIER/VERTRETUNG CHEF DE SERVICE

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)

«GAULTMILLAU 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



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 Bahnhofstras-se. In unserer traditionsreichen «Hummer & Austern Ban» 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

unforderungen:
Hotelfachfrau/-mann oder Absolvent/in der Hotelfachschule
mindestens I 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 vollstän-digen 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

infach fantastische

li-eli

An fantastischer Aussichtslage über dem Lago Maggiore, inmitten mediterraner Parkanlage. Betrieb mit 52 Hotelzimmern und Apparte-"Aussichten ments. Rustikales Tessiner Grotto und mo-dernes 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 festiger 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:

erklimmen werden.

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

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

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr 50/51 / 16 Dezember 2010





















Hotelfinden! Sie haben die Wahl.

www.swisshotels.com



HESSER

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration seit 35 lahren

Sie haben einen Betrieb zu verkaufen – zu vermieten oder Sie suchen einen Betrieb?

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

Wir sind auch die Spezialisten zur Optimierung der Wirtschaftlichkeit von Hotels, Restaurants, Um- und Neu-bauprojekte. Eine erste Analyse zum Aufzeigen der Verbesserungsmöglichkeiten 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 egenes und bestens eingeführtes
HOTEL-RESTAURANT

HOTEL-RESTAURANT

It komfortable Doppelzimmer mit 22 Betten

4½-Zimmer-Wirtewchnung im DG

Touristenlager mit 28 Schlafstellen
Personalzimmer, Sauna, Lingerie
Restaurant mit 45 Sitzplätzen

Saal (60), Stülli (30), Sonnenterraasse (50)
Landfläche 2000 m², 20 Parkplätze im Freien
geflegte Bausubstarz (kein Sainerungsstau),
nahe Ski- und Wandergebiete, Goff, Wellness u.v.m.

CHF 2,7 Mio.

Nähere Auskünfte unter Chiffre A333427
Südostschweiz Publicitas AG

PF 520, 7007 Chur

PF 520, 7007 Chur

Zu vermieten ab 1. März 2011 an initiative Person Bar-Pub «el divino»

in Ennenda/Glarus. Guter Umsatz – günstige Miete os: Quadrag AG, Tel. 033 251 19 90

Tausche Restaurant mit Bar

inKohSamui, Thailand, unterPalmen, 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





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

htr hotel revue