Zeitschrift: HTR Hotel-Revue **Herausgeber:** hotelleriesuisse

Band: - (2011)

Heft: 3

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: 09.12.2025

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

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

htr hotel revue Nr. 3 / 20. Januar 2011





Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

www.hotelleriesuisse.ch/nd Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 0

> hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

Mitarbeiter suchen – Mitarbeiter finden www.hoteljob.ch

Inhalt/Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-5
Deutsche Schweiz	4-9
Suisse romande	10
Svizzera italiana	11
International/Marché international	10
Stellengesuche/Demandes d'emploi	
Immobilien	12

Marketing

Web 2.0 und Social
Media bringen
neben vielen
Veränderungen
auch viele neue
Chancen.



Bildautor

Social Media und Web 2.0



BRUNO BLUM SOCIAL MEDIA BERATER PARTNER VON BLUM, BRYANT AG WWW.BLUMBRYANT.CH

Noch stehen wir am Beginn des neuen Jahres – und am Jahresanfang sollte man von Themen sprechen, die Grund zu Optimismus geben. Deshalb möchte ich in diesem Artikel von Social Media sprechen. «Ausgerechnet Social Media!», werden bestimmt einige Leserinnen und Leser jetzt aufstöhnen. «Ausgerechnet jenes Thema, das uns Hoteliers mit den Bewertungs- und Buchungsplattformen unter zunehmenden Druck setzt und uns mit dem ganzen Gestürm um Facebook & Co. zusätzliche Arbeit beschert.»

Veränderungen

Zugegeben, die neuen Online-Distributionskanäle bringen Veränderungen ins Marktgefüge-nichtnurfür Hotels, sondern auch für Destinationen. Sie verändern die der Gäste. Sie bringen neue Mittler und Vermittler ins Spiel, die mit Provisionsforderungen in die Wertschöpfungskette drängen. Sie schaffen eine Transparenz und unmittelbareVergleichbarkeit, wie es sie bis anhin noch nie gegeben hat. Und sie wecken beim Gast neue Begehrlichkeiten bezüglich Kommunikation und Betreuung über den Aufenthalt vor Ort hinaus. Es sei hier nicht bestritten, dass die Entwicklung von Web 2.0 und Social Media - wie immer bei umwälzenden Veränderungen - mit Verunsicherungen, Umgewöhnungen und auch Mehraufwand verbunden ist. Und ganz gewiss wird sich das Gefüge mit all den neuen Kommunikations- und Distributionskanälen, mit den neuen Marktteilnehmern und Marktmechanismen noch verändern (müssen). Zujungist das ganze Thema, als dass die aktuellen Parameter bereits als «State of the Art» für die Zukunft gelten

Direkter Marktzugang

Aber eines lässt sich für die Tourismusbranche jetzt schon sagen: Web 2.0 und Social Media sind eine einzigartige Mögichkeit, direkten Zugang zu den Märkten und zu den (potenziellen) Gästen zu erhalten. Gerade für die kleineren Hotels und Destinationen, die nicht über hoch dotierte Marketing-Budgets verfügen. Denn mit Web 2.0 und Social Media ist Distribution nicht mehr in erster Linie eine Geldfrage. Mehr Prospekte drucken und sich mehr Porto für Postmailings leisten zu können, verliert an Bedeutung als Wettbewerbsvorvanden.

den Kaufvon Inseratenraum zu haben, wird weniger bedeutend im Kampf um Beachtung bei den Zielgruppen. Denn online fallen für die Distribution keine grossen Kosten an. Entscheidend für das «Ankommen» bei den Zielgruppen ist der Inhalt, sind die Angebote, die Ideen, ist die Fantasie, die Authentizität, die Spontaneität, das Überraschende, das Persönliche, das Einzigartigeaber auch der Fleiss: es gilt beharrlich, minutiös und kontinuierlich die verschiedenen Kanäle zu managen. Ich will damit keineswegs behaupten, Social Media Marketing sei billig. Aber die Kosten lassen sich zu einem schönen Teil mit der Währung «Cleverness» und «Engagement» bezahlen. Und in dieser Währung verfügen auch kleinere Anbieter oft über ganz grosse Budgets.

Alles über Aus- und Weiterbildung www.hoteljob.ch



Sprachaufenthalte

Top Angebote von Annemarie, Barbara + Rolf Frischknecht Tel 044 926 39 58 www.sprachausbildung.ch

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

hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.













htr hotel revue

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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

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

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

Chefredaktion / Rédactrice en chef: 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 Costa, Patricia Nobs Wyss, Alain Hänni

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

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

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

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.—

Immobilienrevue / marché immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces – Immobilien / immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60

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

- Ausgabe / Numéro - Erscheint / Parution

Nr. 4/2011 27.1.2011

Nr. 5/2011 3. 2. 2011

Nr. 6/2011

10. 2. 2011

Numéros couplés

Nr. 27/28 / 7. 7. 2011

Nr. 29/30 / 21, 7, 2011

Nr. 51/52/ 22, 12, 2011

Nr. 7/2011 17. 2. 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.



Das neue Hotel Krone in Buochs / Nidwalden

Das komplett neu umgebaute Hotel Krone im Zentrum von Buochs sucht den/die Gastro Profis. Dieser trendige Betrieb mit neuem Design hat Ambiente, eine stilvolle Einrichtung und erlesene Materialien...eine Herausforderung für Macher!

- Buochserstube 70 Plätze
- Bar/Lounge 30 Sitzplätze Restaurant 54 Sitzplätze
- 16 grosszügige Zimmer
- 4 Longstay-Appartements
- 2.5-Zimmer Dachwohnung

Fairer Mietzins, Vermietung per April 2011. Fact Sheet und Bilder Rohbau auf www.katag.ch

Kontaktieren Sie Martin Küttel oder Stephar Kurmann und senden Sie uns Ihre Unterlagen.

KATAG TREUHAND AG ARSENALSTRASSE 40, 6011 KRIENS TEL 041-317 37 37 / FAX 041-317 37 38 skurmann@katag.ch / www.katag.ch



Nr. 3 / 20. Januar 2011

Das Einstein St. Gallen**** liegt inmitten des wunderschönen und weltbekannten Klosterviertels der St. Galler Altstadt. Das hotel verfügt über 113 Zimmer und Suiten, ein Panorama-Res-taurant, eine Bar sowie im Kongresszentrum über verschiedene Räumlichkeiten für Bankette und Seminare bis 440 Personen und ein Café-Bistro.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir einen

Front Office Manager (m/w)

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören die Führung und Organisa-tion unserer Hotel Réception, die persönliche Gästebetreuung, das Arbeiten mit unserem Reservationssystem Protel, die Be-treuung unserer Reservations-Plattformen, das Erstellen der Debitorenrechnungen sowie das Sicherstellen und Fördern des Qualitätsstandards und die Ausbildung eines KV-Lehrlings.

Qualitassandiadus und der Ausbildung in der Hotellerie, vorzugsweise einen Hotelfachschulabschluss und konnten schon mehrere Jahre Berufserfahrung in einer gleichwertigen Position sammeln. Sie sind eine gastorientierte und kommunikative Persönlichkeit, welche es versteht, unsere Gäste zu begeistern und unsere Mitarbeitenden zu führen und zu aussergewöhnlichen Leistungen anzuspornen. Ausserdem beherrschen Sie die Sprachen Deutsch und Englisch sehr gut und verfügen über gute Französischkenntnisse.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

Einstein St. Gallen AG Frau Myriam Oberholzer Berneggstrasse 2, CH-9000 St. Gallen Telefon 071 227 55 80 myriam.oberholzer@einstein.ch www.einstein.ch

Top neue Küche | 4-Stern-Superior Hotel | Profi-Management

Auf hohem Niveau kochen, den persönlichen Kontakt zum Hotel-/Restaurant-Gast aktiv pflegen, kreativ und vorausschauend Angebote planen sowie attraktives Präsentieren kulinarischer Köstlichkeiten sind die drei Schwerpunktel
Grössere Um- et Neubauten ermöglichen in Kürze die Einweihung einer top neuen Küchel Ort des Geschehens:
Bestbekannte, lifestyle-gepräfer Feriendestination nur eine gute Autostunde von Zürich entfernt.
4Zeit für das Echte. Zauberhaft persönlich!» Mit diesen beiden gelebten hohen Ansprüchen gelingt es unserem
Auftraggeber immer wieder aufs Kueu positiv zu verblüffen. Drei Restaurants – das Gourmet-Restaurant auf Stufe 15
GM – eine weit über 1000 m² grosse ausgezeichnete Wellness-Oase und eine insgesamt hervorragende HotelInfrastruktur mit gelüngener Innenarchitektur bilden ein harmonisches Ganzes.

Küchenchef/in mit Flair für Top Cuisine

oder starker Sous-chef mit Potential zur Führung der 16-köpfigen Brigade

In einem anerkannten Spitzenbetrieb haben Sie bereits einige Jahre Führungspraxis gesammelt. Diese wertvollen Erfahrungen in einem namhaften Hotelbetrieb umzusetzen sehen Sie gleichermassen als Chance und Herausforderung. Ihr Idealprofil: Exzellenter etlands-on Chef de Cuisineo oder erfahrener starker Sous-chef mit ent-sprechenden Leistungsausweisen auf dem Sprung zum Executive Chef. Weitree Highlights der Stelle: Ganzjährige Anstellung trotz saisonalen Charakters, kurze Entscheidungswege, Mitglied des Kaders, Freiraum für Direktkontakte zum Gast. Der Eintrittstermin kann flexibel gehandhabt werden. – Interessiert? Organisatorisch starke Küchenfachpersonlichkeiten informiere ich gernel Tdealerweise vorab CV/Foto online senden oder annufen. Ich freue mich auf das Gespräch mit Ihnen! Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Oberlandstr. 103 - 8600 Dübendorf
Fel. 441 44 802 12 00 - Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch



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

Geschäftsführung im Berggasthaus

Ihre Chance im Engadin?

Ein verträumtes Berggasthaus, mitten in der Natur, in einer der schönsten Regionen in den Bergen: Ihr Sommerhäuschen im Engadin, Ihr Winterwunderland in den Alpen! Klein, einfach, wunderbar. Mit Herz und Gastkultur. Mit Stille und Frieden. Die Pflege des Details spüren unsere Gäste auf Schritt und Tritt. Küche und Keller sind von ausgezeichneter Qualität.

Als Geschäftsführerin oder Geschäftsführer übernehmen Sie die anspruchsvolle Aufgabe, das Berggasthaus operativ zu leiten und zusammen mit dem Verwaltungsrat weiterzuentwickeln. Mit Leidenschaft und Persönlichkeit sind Sie Gastgeber für unsere individuellen Gäste. Professionalität setzen wir voraus. In Marketing/Vertrieb und im konzeptionellen Bereich ist Ihr kreattives und dynamisches Management gefragt. Sie starten Ihre neue Aufgabe am 1. April 2011.

Schreiben Sie uns kurz Ihre Motivation, diese Aufgabe zu über

Zuschriften unter Chiffre 10885-5689 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

0800 880 830 adecco.ch



Das 3-Stern-Erlebnis-Hotel am schönen Brienzersee mit 40 Themenzimmern und über 80 Betten, 2 Restaurants, grosse Seeterrasse, ideale Bankett- und Seminarräumlichkeiten mit Hallenbad und Wellnessangebot. Alles in ruhiger, grosszügiger, grüner Umgebung, für Gäste, die das Besondere suchen !

Auf 1 April 2011 oder nach Vereinbarung suchen wir in Jahresstelle eine

Hauswirtschaftsleiterin (d/fl)

Sind Sie diejenige Person, welche

- ein erfahrenes Team zielorientiert führen kann
- . mit diesem überdurchschnittliche Leistungen erbringt? . unsere auszubildenden Hotelfachfrauen betreut und begleitet?
- weiss was oekologische Grundsätze sind ?
- die wirtschaftlichen Zusammenhänge erkennt? eine effiziente Einsatzplanung praktisch umsetzt?
- ... das Departements-Netzwerk pflegt ?
- als Teamleiterin motivierend am selben Strick zieht?
- tatkräftig in Zimmer und Lingerie mithelfen kann ? den Gästeaufenthalt zum wirklichen Erlebnis macht ?

Wenn Sie diese Person sind, freuen wir uns auf Ihre ausführlichen Unterlagen.

Hansjörg Imhof gibt Ihnen gerne weitere Auskunft. Hotel Lindenhof CH-3855 Brienz / 033 952 20 30 / www.hotel-lindenhof.ch

Am Ufer des Zürichsees liegt wunderschön unser Schiff

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für unsere neu gestaltete Seerosenbar noch eine jüngere, lebensfrohe und attraktive

Barleiterin

die angenehme und erwartungsvolle Bargäste von Herzen gern und mit Freude verwöhrt und begeistert. In einer einzigartigen Atmos-phäre voller Flair und Ausstrahlung, mit einer Prise Glamour, leben-dig und fröhlich.

Bei ihnen treffen sich junge Menschen aus der Region, Ferien- und Hotelgäste, Geschäftsleute aus nah und fern, zu Apéro oder Cock-tail, zum Feierabendbier und im «Ausgang», zu einem Glas Wein, zu Tapas, mittags wie abends:

Möchten Sie wissen, was wir sonst noch alles zu bieten haben? Rufen Sie mich an! Bei einem Vorstellungstermin lernen wir uns kennen und besprechen alles Weitere.

Caesar Huber, Hotel Restaurant Schiff mit Seerosenbar, 8808 Pfäffikon SZ Tel. 055 416 17 18 www.schiff-pfaeffikon.ch



Das Hotel Merian liegt im Kleinbasel, direkt an der Mittleren Brücke - 63 Zimmer - eine äusserst lebhafte Restauration - ein kompetentes Team - eine entspannte Atmosphäre - einige Merkmale Ihres neuen Arbeitsortes

gesucht wird unser/e neue Chef de Rezeption mit einem Flair für den Verkauf

Wir freuen uns auf Sie:

solide ausgebildet - organisiert- dreisprachig -gästebezogen - lösungsorientiert - teamfähig -flexibel - durchsetzungsfähig - selbständig - kreativ -Fidelio und Buchungsplattformen erfahren

Wir bieten Ihnen:

eine Jahrestelle in einem interessanten und abwechslungsreichen Umfeld - sehr selbständiges arbeiten mit Ihrem Team - faire Arbeitsbedingungen -eine weitere Stufe auf Ihrer Karriereleiter

Eintritt: 1. März oder nach Vereinbarung

Fühlen Sie sich angesprochen und wollen Sie, diese Herausforderung annehmen, dann senden Sie Ihre kompletten Unterlagen an

> Hotel Merian AG Frau Elisabeth Füeg Rheingasse 2 4058 Basel elisabeth.fueeg@hotelmerianbasel.ch www.hotelmerianbasel.ch



Für unseren geschichtsträchtigen und gleichzeitig äusserst lebendigen Betrieb Bauschänzli mit dem Biergarten und à la carte Restaurant Limmatblick auf der Sommerinsel in Zürich gelegen, suchen wir für die kommende Sommersaison professionell auftretende Persönlichkeiten (m/w) für folgende Positionen:

Einen KÜCHENCHEF per März/April 2011. Sie leiten unsere Küche und dazugehörende Grillstation im Free Flow mit 9 Mitarbeitern. Mit Souveränität und Begeisterung am Beruf bieten Sie unseren Gästen ein kulinarisches Erlebnis. Neben der Mitarbeiterführung legen Sie Wert auf einen kostenbewussten Mitteleisatz.

Einen CHEF DE SERVICE per April 2011. Als Verantwortlicher für das Restaurant und die Lounge mit 150 Plätzen stellen Sie einen reibungslosen Serviceablauf sicher. Ihre besonderen Fähigkeiten liegen in der Kommunikation und dem Umgang mit Gästen und Mitarbeitern.

Weitere Stellen per April 2011 oder nach Vereinbarung als KOCH/ HILFSKOCH SERVICEMITARBEITER GRILLMITARBEITER **AUSHILFSMITARBEITER**

Verfügen Sie über eine abgeschlossene Berufslehre und Erfahrung in den entsprechenden Funktionen, sowie gute Deutschkenntnisse? Teamfähigkeit, Zuverlässigkeit und eine hygienische Arbeitsweise gehören zu Ihren Stärken? Sie behalten auch in hektischen Momenten den Überblick? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen.

Fred Tschanz Management AG Diego Salis, Personalleiter, 044 267 47 64, Limmatquai 2, 8024 Zürich diego.salis@tschanz-management.ch www.bauschaenzli.ch

Grand Hotel Villa Castagnola

Das Grand Hotel Villa Castagnola, einziges 5-Sterne-Superior-Hotel in Lugano, renommiert für Tradition und Prestige und direkt am Ufer des Luganersees gelegen, offeriert seinen Gästen 60 Zimmer und 23 Suiten, die Gourmet-Restaurants «Le Relais» mit der Terrasse im Qarten und das «Gallena Arté al Lagowick 15 Stern Michelin), Konferenz- und Bankett-Räume sowie 2 Residenzen und ein Wellness Corner.
Um unser junges und dynamisches Team zu verstärken, suchen wir ab 1. März 2011

einen Junior F&B Manager (m/w)

mit guten Sprachkenntnissen (I, D, E, F), Erfahrung mit dem PMS «Fidelio», gastorientiert, flexibel, qualitätsbewusst sowie Enthusiasmus im Umgang mit unseren anspruchsvollen Gäs-

Diese verantwortungsvolle Position verlangt profundes Fachwissen. Sie haben ausgewiesene Service-Erfahrung und sehr gute administrative Kenntnisse. Ebenfalls verkaufen Sie Seminare und Bankette, besprechen Menüs und Weine, betreuen unsere Kunden während den Veranstaltungen.

Wir bieten ein traditionelles Haus an bester Lage, gutes Arbe klima sowie interne Entwicklungsmöglichkeiten.

Es können nur Kandidaten, die dem gesuchten Profil entsprechen, berücksichtigt werden. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und

Zeugniskopien. Ivan Zorloni, Direktor Grand Hotel Villa Castagnola au Lac Viale Castagnola 31, 6906 Lugano Tel. 091 973 25 55 www.villacastagnola.com hr@villacastagnola.com



Für unser Schweizer Restaurant Adlisberg in Zürich oberhalb des Dolders suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung:

> Service-Mitarbeiter/In mit Erfahrung (100%) und Koch (100%)

Perfekte Deutschkenntnisse sind Voraussetzung. Mitarbeiterzimmer sind vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung (mit Foto)!

Carlton Zürich AG, Stephan Ramseier Bahnhofstrasse 41, CH-8001 Zürich Tel. +41 44 227 19 13 Fax. +41 44 227 19 27 E-Mail: ramseier@carlton.ch



Das Grand Hotel Villa Castagnola, einziges 5-Sterne-Superior-Hotel in Lugano, renommiert für Tradition und Prestige und direkt am Ufer des Luganersees gelegen, offeriert seinen Gästen 60 Zimmer und 23 Suiten, die Gourmet-Restaurants «Le Relais» mit der Terrasse im Garten und das «Galleria Arté al Lago», Konferenz- und Bankett-Räume sowie 2 Residenzen. Um unser junges und dynamisches Team zu verstärken suchen wir

2. Gouvernante

Eintritt per 1. März 2011 (oder nach Vereinbarung)

Sie sind fachlich gut ausgebildet und haben Freude in einem 5*****S Hotel zu arbeiten. Sie sind kundenorientiert, setzen auf Qualität, sind motiviert, belastbar und flexible blet. Arbeitszeit und bewahren auch bei grossem Arbeitsaufwand die Ruhe.

Neben Italienisch verfügen Sie auch über gute Deutsch- und Englischkenntnisse.

Sie haben bereits langjährige Erfahrung in gleicher Stellung und sind willig, die Gäste zu verwöhnen und den Teamgeist zu pfle-

Wenn Sie eine neue Herausforderung suchen, Sie diese ab-wechslungsreiche und interessante Aufgabe anspricht und Sie gerne in der Sonnenstube arbeiten möchten, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto und Zeugnissen senden Sie bitte via Post oder E-Mail an unten stehende Adresse. Es werden nur Bewerbungen in Betracht gezogen, welche die oben genannten Anforderungen erfüllen.

Ivan Zorloni, Direktor Grand Hotel Villa Castagnola Viale Castagnola 31 6906 Lugano hr@villacastagnola.com

Wilkommen im Mittelpunkt des Geschehens Oss Hotel Astoria ist das führenbe First Class Hotel mit 250 voll kilmatisierten Hotelzimmern und tr lichtdurchfluteten Taguingsräumen im Herzen der Stadt Luzern. Unsere Restaurants der Extraklasse bieten Aussergewöhnliches. Im 4rfal Gardens zelebrieren wir siene mit 15 Punkten Gaut Milliau ausgezeichnete königlich-thailßindische Küche vom Feinsten. Im Trendfoldal whekonge bekochen wir unsere Gläche mit hels geellebrem aslatischem Streek-Foods. Hausgemachte Pasta und Holzofen-Pitza servieren wir im wohl schönsten Restaurant der Stadt «La Gucina» mit 13 Punkten Gault Millau.

Wir suchen eine charakterstarke, dynamische und unternehmerisch denkende Persönlichkeit als

VizedirektorIn Rooms Division

Sie tragen die Verantwortung für die Organisation des gesamten Bereiches «Rooms Division». Sie bringen langjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position in der gehöbenen Gastronomie mit mud kennen die Abläufer in den Bereichen House-keeping, Front Office und Seminare bzw. Konferenzen. Sie sind es sich gewöhnt, anspruchsvolle Gäste professionell zu betreuen und ihre Mitarbeitenden stets zu schulen. Mit Ihrem situativen Führungsstil motivieren Sie Ihr Team. Den Abteilungsleitern vermitteln Sie gerne ihr breiters Fachwissen. Sie lieben Qualität und Präzision, sind ein guter Analytiker und Gastgeber und auch in der Lage, aktiv die verschiedenen Abteilungen zu unterstützen. Sie überzeugen durch ihre Kommunikationsfähigkeit und beherrschen Deutsch und Englisch. Ihr Organisationsgeschick, Ihre Flexibilität und Ihre Führungserfahrung kommen dabei vollumfänglich zum Tragen.

Wenn Sie als initiative, kompetente und teamfähige Fachperson ein längerfris-tiges Engagement suchen freuen wir uns auf ihr vollständiges Bewerbungsdos-sier mit Foto. Die vertrauliche Behandlung ihrer Angaben ist für uns Pflicht und Selbstverständlichkeit. Eintritt nach Vereinbarung, Wir bleten Ihnen ein optimales Arbeitsumfeld und die Herausforderung, in einem sich immer weiter entwickeln-den Hotelunternehmen tätig zu sein. Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und anspruchsvolle Arbeit in einem dynamischen und aufgeschlossenen Team.

gierig? Gerne erwarten wir ihre schriftliche Bewerbung mit Foto Frau Karine Schweizer freut sich auf ihre Kontaktaufnahme!

Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29, 6002 Luzern Tel. +41 (0)41 226 88 22, hrmanager@astoria-luzern.ch, www.astoria-luzern.ch

Gesucht per 1. April 2011

Sushi-Koch (m) 100%

Gelernter Sushi-Koch mit Erfahrung, Nationalität Japaner für japanisches Restaurant in der Stadt Bern

Bewerbungen bitte an: Restaurant Kabuki p.Adr. Shinji Tanaka, Stegreutiweg 4b, 3110 Münsingen E-Mail: stanaka@bluewin.ch www.tanaka-restaurant.ch



Planzer Gebäudereinigung AG

Seit 20 Jahren reinigen wir fründlich-gründlich unzählige Zuger Haushalte und Büros und bieten massgeschnei derte Dienstleistungen im Bereich Facility Services an.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Teamleiter/in 100%

Führungs- und Organisationstalent

Wir bieten Ihnen ein vielseitiges Aufgabengebiet, Entwick-lungsmöglichkeiten und ein aufgestelltes Team. Sie planen die Einsätze Ihrer Mitarbeitenden und übernehmen die Koor dination mit den Kunden, führen Qualitätskontrollen durch, führen und schulen die Mitarbeitenden und reinigen bei Bedarf auch selbst mit.

Sie haben einige Jahre Führungserfahrung in der Hotellerie, vorzugsweise als Fachfrau Hauswirtschaft, sammeln können und sind es sich gewohnt, Prioritäten zu setzen, Entscheidun gen zu fällen und selbstständig zu organisieren. Idealerweise haben Sie bereits Erfahrungen in der Reinigungsbranche

Unsere Kunden erwarten eine gepflegte und kontaktfreudige Person, welche sich perfekt in Deutsch ausdrücken kann. Zudem sprechen Sie italienisch und/oder portugiesisch.

Interessiert? Zögern Sie nicht und senden Sie Ihr Dossier an Jacqueline Wüthrich, Planzer Gebäudereinigung AG, Hofstrasse 10, 6301 Zug,

E-Mail: jacqueline.wuethrich@gruendlich.ch.

fründlichgründlich

Planzer Gebäudereinigung AG

Tel. 041 710 22 12 - fruendlich@gruendlich.ch - www.fruendlichgruendlich.ch

***HOTEL KREUZ

Unser historisches Haus blickt auf eine 400jährige Geschichte der Gastfreundschaft zurück. Doch wir schauen stets vorwärts und suchen auf April 2011 oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef m/f

Sie sind motiviert, initiativ und tragen entscheidend zur Umsetzung des Konzeptes bei. Sie legen Wert auf gute Mitarbeiterführung und behalten in stressigen Situationen den Überblick.

Zudem suchen wir einen

Chef de Partie m/f

Haben Sie Freude an ihrem Beruf? Verfügen Sie über eine abgeschlossene Berufslehre als Koch? Haben Sie den PW-Führerschein und evt. bereits Cateringerfahrung?

Wenn Sie eine dieser Herausforderungen anspricht und Sie diese Eigenschaften mitbringen, dann freuen wir uns über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

Hotel zum Kreuz; Daniel Goetschi Obere Dorfstrasse 1, CH-5034 Suhr (nahe Aarau) www.kreuz-suhr.ch / goetschi@kreuz-suhr.ch

ein Betrieb der AARGAUHOTELS.CH

MY STOP

Die Gotthard Raststätte ist eine der führenden Autobahnraststätten der Schweiz - auf der A2 im Kanton Uri - zwischen Luzern und Lugano/Locarno. In unseren Selbstbedienungsrestaurants beidseits der Autobahn erwarten unsere Gäste eine speditive, abwechslungsreiche und qualitativ einwandfreie Küche. Im MY STOP. SHOP bieten wir unsere Reisenden und Pendler ein attraktives Angebot von MY STOP Produkten, MY STOP. REGIONAL Produkten, Frischwaren, Zeitungen und Magazinen, CDs und DVDs, Autopflegeprodukten und Souvenirs.

Für dieses interessante und abwechslungsreiche Umfeld suchen wir

eine/n Leiter/in Restauration

In dieser Position sind Sie verantwortlich für den reibungslosen Ablauf unseren Selbstbedienungsrestaurants sowie der fortlaufenden Weiterentwicklung des F&B Angebotes. Als Vorgesetzter sind Sie ein Vorbild für Ihre Mitarbeitenden und unterstützen das operative Geschäft auch an der Front. Überdies sind Sie für die Sicherstellung einer einwandfreien Produkte- und Servicequalität verantwortlich.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Hotelfachschule sowie mehrjährige fundierte Erfahrung in einer ähnlichen Position.

Unsere Anforderungen

Sie sind sich zielorientiertes Arbeiten gewohnt und verstehen es, Ihre Mitarbeitenden zu motivieren und zu führen. Sie sind flexibel und schätzen neue Herausforderungen, wobei Sie auch in hektischen Situationen die Ruhe und Übersicht bewahren.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und Zeugnissen

Gotthard Raststätte, A2 Uri AG, 6467 Schattdorf Gaby Walker, Personalleitung Tel. 041 875 05 90 gaby.walker@mystop.ch www.mystop.ch

FERIEN VEREIN

Die POSCOM Ferien Holding AG mit der Marke Ferienverein ist Eigentümerin und Betreiberin von vier Hotels in der Schweiz und zwei Ferienanlagen im Mittelmeerraum. Dank unserer konsequenten Mehrgenerationenausrichtung, einem hohen Anteil an Stammgästen und einer Infrastruktur, die in der Mittelklasshotellerie ihresgleichen sucht, verfügen wir über eine starke Marktposition. Weitere Informationen finden Sie unter www.ferienverein.ch.

VORSITZENDE/N DER GESCHÄFTSLEITUNG

seilschaften. Sie setzen die langfristig ausgerichtete Strategie des Ver-waltungsrates um. Ihnen obliegt die personelle Führung der zentralen Bereiche in Bern und der Direktoren unserer Hotel- und Ferienanlagen. ie bauen neue Vertriebskanäle und Key Accounts auf.

Unsere Leistungen



Just be as you are

Geschäftsführer/in

Kernaufgaben:
Planen, organisieren und kontrollieren der Abläufe und Aktivitäten
Operative Leitung der Restaurants und Bars
Angebötsplanung und Banketöfferten
Budgeherwaltung und Controlling
Führen der Finanz- und Lohrbuchhaltung

Events

Anforderungen: Basisausbildung als Koch

Baslerstrasse 355 | 4123 Allschwil | Tel. 061 302 12 20 | info@ziczac-basel.ch | www.zic

CHEF DE PARTIE M/W

KÖCHE m/w

SERVICEMITARBEITER m/w

Stellenantritt per 15. März 2011

Mehr Infos und weitere Jobangebote auf www.hotel-belvoir.ch





Die Carlton Zürich AG ist seit 10 Jahren im Markt in Zürich etabliert und umfasst das Carlton Restaurant im Herzen von Zürich, das James Joyce Bar-Restaurant und das Restaurant Adlisberg. Die Carlton Zürich AG ist eine dynamische, innovative Firma welche sich sehr erfolgreich in einem spannenden Umfeld bewegt.

Buchhaltung & Mitarbeiter-Administration (100%)

Als Buchhalter und Verantwortlicher der Mitarbeiter-Administration sorgen Sie für einen reibungslosen Ablauf in den Bereichen Buchhaltung und Mitarbeiter. Zu Ihren Hauptaufgaben zählen:

Buchhaltung (60%)

- Buchung und Kontrolle von Kassen und Banken Führen der Kreditoren- und Debitorenbücher Monatsabschlüsse

Mitarbeiter-Administration (40%)

- Vorbereitung und Mithilfe bei der Rekrutierung Sämtliche administrativen Aufgaben im Bereich Mitarbeiter Vorbereitungen zur Lohnbuchhaltung

Sie sollten einen KV und/oder Hotelfachschul-Abschluss mitbringen. Selbständiges Arbeiten sind Sie sich gewohnt und Sie zeichnen sich durch Zuverlässigkeit sowie Loyalität aus.

Sind Sie an dieser abwechslungsreichen Aufgabe interessiert? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen! Der Eintritt ist ab sofort oder nach Vereinbarung. Auch Wiedereinsteiger/innen willkommen.

Wir freuen uns auf Ihren Lebenslauf mit Foto an dsegmueller@carlton.ch oder Ihren Anruf. Carlton Zürich AG, Daniela Segmüller Bahnhofstrasse 41, CH-8001 Zürich Tel. +41 44 227 19 19 www.carlton.ch



Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

Chef de partie in Jahresstelle/Vollzeit (m/w)

Für unseren neuen Betrieb, Restaurant Zugerberg.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte schriftlich an Gasthaus Rathauskeller AG, Herr Kuno Trevisan, Ober Altstadt 1, CH-6300 Zug. Telefon 041 711 00 56. E-Mail: contact@rathauskeller.ch, www.rathauskeller.ch



Nr. 3 / 20. Januar 2011

KANTONSSPITAL URI

Offene Lehrstellen: Diätköchin/-koch

Auf den Sommer 2011 bieten wir einem Koch/einer Köchin einen Ausbildungsplatz für die einjährige Zusatzausbildung zum Diätkoch/zur Diätköchin an.

Erfahrende Berufsbildnerinnen und Berufsbildner gewährleisten Ihnen eine vielseitige und gründliche Ausbildung.

Herr Bär, Personalchef, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte (Telefon 041 875 51 03).

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an das

Kantonsspital Uri Herr W. Bär, Personalchef, 6460 Altdorf, (Telefon 041 875 51 03)

Für unser Restaurant mit gutbürgerlicher Küche suchen wir auf den 1. März 2011 oder nach Vereinbarung jüngere

Servicemitarbeiterin

auch Teilzeit möglich.

Sie haben gute Deutsch- und Französisch-kenntnisse, mit Charme und Kompetenz gewinnen Sie einheimische wie auch aus-ländische Gäste, dann melden Sie sich.

Kurt Laubscher, Rest. Jäger Hauptgasse 47, 3280 Murter 026 670 22 20

Luzerner Psychiatrie 105.C

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



GASTRONOMIE AM RHEIN güterhof

Direkt am Rhein gelegen, ein toller Trendbetrieb mit schönem Å-la-carte-Restaurant, Bankettraum, Terrasse, Innenhof, Cate-rings und einem sehr guten Küchenteam – der Güterhof, Gast-ronomie am Rhein. Ein Betrieb der prager.gastronomie ag.

Per 1. März haben wir zwei Stellen frei:

100%-Stelle als Commis de cuisine 100%-Stelle als Chef de Partie

Mit einer Küchenbrigade von Küchenchef, Sous-Chef, 4 ausgelernten Köchen, einem Hilfskoch und einem Lehrling wird in einer offenen Show-Küche alles angerichtet und geschickt. Die grosse Produktionskliche schafft Raum für Bankette & Produktion. Ein grosser A-la-carte-Betrieb mit 80-90 Sitzplätzen im Innenbereich, 170 Terrassenplätzen, Bankettraum für 90 Gäste, Caterings und vor allem eine grosse Spanne von Snacks bis zur sehr guten A-la-carte-Küche machen das Angebot des Güterhofs komplett.

Wir freuen uns auf tolle Bewerbungen per E-Mail an info@gueterhof.ch oder Linda Prager, Güterhof – Gastronomie am Rhein, Freier Pattz 10, 8200 Schaffhausen. www.güterhof.ch



Wir suchen per 1. April 2011

Köchin/Koch 100%

Zusatzausbildung Diätkoch oder Erfahrung in diesem Bereich

Die Stiftung Pigna führt in der Stadt Kloten das Gasthaus Hans im Glück. Ein modernes Restaurant, das sich der Verarbeitung von regionalen, saisonalen und biologischen Produkten ver-pflichtet. Die Besonderheit des Gasthauses liegt in der Zusam-menarbeit von Menschen mit Behinderung und Gastronomie-profis.

Ihre Aufgaben:
Sie führen seibstständig einen Posten zusammen mit Lernenden und/oder Menschen mit Behinderung. Mithilfe bei der Angebotsplanung und mitdenken bei der Umsetzung ist für uns Seibstverständlichkeit.

Ihr Profil:

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch. Eine Zusatzausbildung als Diätkoch oder Erfahrung in diesem Bereich ist wünschenswert. Eine grosse Sozialkompetenz und arbeiten mit und für Menschen sind neben Ihrer Fachkompetenz weitere Fähigkeiten, die Sie bei uns einsetzen wollen.

Wir bieten Ihnen einen Arbeitsplatz in einem lebhaften Betrieb, faire und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen, zeitgemässe Entlöhnung und fortschrittliche Sozialleistungen.

Fühlen Sie sich angesprochen, so müssen wir uns kennen-lernen!

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Gasthaus Hans im Glück, Beat Schmid, Leiter Gastronomie, Graswinkelstrasse 54, 8302 Kloten, Telefon 044 800 15 18



Congrex Travel gehört zur weltweit im Kongressmanagement tätigen Congrex Gruppe. Wir übernehmen für zahlreiche Kongresse als offizielle Agentur die Verantwortung für Hotelbuchungen und bieten zusätzliche touristische Dienstleistungen an.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unser Team

Hotel Accommodation Consultant

Sie sind verantwortlich für die Betreuung der Hotelbuchungen für nationale und internationale Kongresse und erledigen die damit verbundene Administration wie Buchungen, Bestätigungen, Fakturierung, Korrespondenz usw. Im Weiteren organisieren Sie touristische Dienstleistungen und begleiten unsere Anlässe europaweit vor Ort.

Wenn Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem interna tionalen Umfeld suchen, an selbstständiges Arbeiten gewöhnt sind, in hektischen Situationen den Überblick behalten, über Organisationstalent und Teamgeist verfügen und den Umgang mit anspruchsvoller Kundschaft nicht scheuen, dann sind Sie

- Normannen Bernard Bernard

Wir bieten ein interessantes Aufgabengebiet in einem jungen und dynamischen Team. Zeitgemässe Arbeitsbedingungen, 5 Wochen Ferien und eine moderne Infrastruktur.

Wenn Sie unseren Anforderungen entsprechen, dann freu-en wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung vorzugsweise per E-Mail an: claudia_jeker@congrex.com Claudia_Jeker, Peter-Merian-Strasse 80, 4002 Basel

www.congrex.com







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 GaultMiliau Punkten bewertet.

Im Sommer 2008 eröffnete das Haus den neuen Castello «SPA & Beauty» auf 2'500m² mit eigener Kosmetiklinie «Vineasole-Cosmetica» und eigener Körperlinie «VinoAqua-Therapie». Selbstverständlich werden noch andere Produkte angeboten. Für das Behandlungsangebot stehen den Gästen 8 bis zu 40m² grosse Behandlungsräume, SPA-Suiten, Wasserwelt, Saunas etc. zur Verfügung. Tauchen Sie ein in die Welt des Castello «SPA & Beauty» unter http://www.castellodelsole.com.

DIE SAISON 2011 DAUERT IM CASTELLO «SPA & BEAUTY» VOM 8. APRIL BIS 23. OKTOBER.

Für diesen exklusiven Bereich in unserem Hause suchen wir noch folgende erfahrene, teamfähige und immer freundliche Mitarbeiter:

EMPEANG:

RÉCEPTIONIST-/IN D.E.F

KOSMETIKERIN

Senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Frau P. Hungerbühler, Leiterin Human Resources. Wir würden uns sehr freuen, Sie im «Castello-Team» aufnehmen 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





RAUM FÜR KARRIERE

Seit über hundert Jahren gehören wir zu den besten Adressen der Luxushotellerie im Machtzentrum der Schweiz. Heute pflegen wir unsere Traditionen, echte Gastfreundschaft und das permanente Streben nach Perfektion in der Collection mit 4 führenden Häusern der Schweiz.

Wir bieten einen innovativen, einzigartigen Arbeitsort mit Potenzial für eine engagierte, initiative Persönlichkeit als:

Stellvertretender Küchenchef

Ihr Aufgabenbereich:

- Aufgabenbereich Vertretung des Küchenchef, sowie Mithilfe bei der Angebotsgestaltung und beim Einkauf Führung und Ausbildung der Mitarbeiter und der Lernenden Umsetzen des Qualitätsmanagements
- Erreichen der Zielvorgaben

Sous Chef

- Ihr Aufgabenbereich:
 Operatives Einsatzfeld und Administration
 Mithilfe bei der Angebotsgestaltung und beim
- Führung und Ausbildung der Mitarbeiter und der
- Umsetzen des Qualitätsmanagements

Sie sind flexibel und belastbar und verstehen es, Ihre Mitarbeiter zu motivieren. Sie arbeiten gerne in einem Team, sind offen für Neues und bringen sich kreativ ein.

Falls Sie über eine abgeschlossene Berufprüfung und Erfahrung in ähnlicher Position, sowie der Gourmet-Küche verfügen, wartet eine äusserst vielseitige Aufgabe auf Sie! Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Kochergasse 3-5, 3000 Bern 7, Schweiz Leiterin HR, Fr Céline Constantin, Telefon +41 (0) 31 320 46 22 hr@bellevue-palace.ch, www.bellevue-palace.ch

哥 De Date Bank

VICTORIA-JUNGIRAU COLLECTION

The Standing Hotels





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 cartel ist mit 17 GaultMiliau Punkten bewertet. Der Exklusive SPA-Bereich verfügt über eine Fläche von 2"500m*. Den Gästen werden 38 luxuriöse Suiten und Junior-Suiten sowie 43 Zimmer angeboten. Der einzigartige Resort umfasst 14ha.

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

Folgende Stellen sind durch kompetente und teamfähige Kadermitarbeiter zu besetzen:

EMPFANG:

RÉCEPTIONIST-/IN D,E,F

KÜCHE:

CHEF GARDE-MANGER CHEF ENTREMÉTIER COMMIS DE CUISINE

RESTAURANTS:

CHEFS DE RANG COMMIS DE RANG

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

哥

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



Zur Spitze vorstossen.

Ein edler Ort, ein edles Haus. Hier ist es unser Stolz, als Team für unsere Gäte dazusein



Ist das nicht auch Ihr Wunsch? Kommen Sie zu uns! Wir suchen ab 1. März 2011 oder nach Vereinbarung eine

Direktionssekretärin

Sie sind dynamisch und belastbar. Sie sind sprachgewandt (DAFEI) und haben Persönlichkeit. Sie suchen eine längerfristige Mitarbeit. Sie unterstützen die Direktion und den Personalchef in der Administration und dem Personalwesen und haben eine fundierte Berufsausbildung.

Sie sind interessiert an einem einmaligen Stellenangebot und an einer ausbaufähigen Kaderposition, verfügen über ein hohes Mass an Qualitätsbewusstsein und arbeiten zielbewusst an Ihrer Karriere.

Richten Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Referenzen und Foto) schriftlich an Herrn Peter Korn, Personalchef, Suvretta House, 7500 St. Moritz.



珊

Via Chasellas 1 CH-7500 St. Moritz Tel. +41(0)818 36 36 36 Fax +41(0)818 36 37 37 pkorn@suvrettahouse.ch

HE LEADING HOTEL

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
Verantwortlicher Gastronomie	Region Bern	J23598
Leiter/in Gastronomie	Region Ostschweiz	J23614
Betriebsassistent/Stv. Geschäftsführung	Region Graubünden	J23646
Betriebsassistent/in	Region Zentralschweiz	J23654
Stv. Geschäftsführer	Region Zürich	J23655
Vizedirektor/In & Personalchef/In	Region Zürich	J23638
HR Leitung	Region Zürich	J23676

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Director Sales & Marketing (Malta)	International	J23633
VerkaufsberaterIn	Region Bern	J23406
Sales Manager	Region Bern	J23615
Weitblick ist gefragtDie Unesco Biosphäre	Region Zentralschweiz	J23353
Bankettkoordinatorin	Region Zürich	J23376

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Cod
Chef de Réception (w)	ganze Schweiz	J2367
Leiter/in Besucherservice	Region Bern	J2336
Réceptionist/in	Region Bern	J2338
Empfangsleitung	Region Bern	J2360
Chef de réception	Region Bern	J2360
Mitarbeiter Reservation	Region Bern	J2360
Chef de réception	Region Bern	J2359
1. Rezeptionistin / stv. Chef de réception	Region Bern	J2364
Réceptionistin	Region Ostschweiz	J2359
Rezeptionist/in Spa	Tessin	J2340
Hotelfachfrau für Empfang/Service	Tessin	J2366:
Rezeptionist/in	Tessin and Tessin	J2366
Night Audit / Réceptionniste de nuit	Region Waadt/ Unterwallis	J23350
Chef de réception	Region Graubünden	J23658
Leiter/in Reception	Region Zentralschweiz	J23683
RéceptionistIn	Region Basel	J2365
60% Réception 40%Service	Region Basel	J23639
Chef de Rezeption	Region Basel	J23348
Chef de Rezeption	Region Basel	J23682
Réceptionist/in	Region Zürich	J2295
Receptionist/in	Region Zürich	J2338
Reservations-Mitarbeiter/in	Region Zürich	J2338
Receptionist/-In	Region Zürich	J2338
Réceptions-Praktikant/in	Region Zürich	J23620
Réceptions-Praktikant/in	Region Zürich	J2362
Praktikantin/en als Hotelfachfrau/mann	Region Zürich	J2362
Empfangsmitarbeiterin	Region Zürich	J23649
. Bankettsekretärin	Region Zürich	J23668

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leitung Event	Region Bern	J23380
Betriebsassistent/in	Region Bern	J23601
Restaurationsfachmann/frau	Region Zürich	J23346
Convention Manager Assistent/in	Region Zürich	J23407
Teamleiter/in Bistro	Region Zürich	J23384
Praktikantin/en F&B	Region Zürich	J23623
Bankettorganisator/in	Region Zürich	J23621
F&B Verantwortliche/r	Region Zürich	J23622
Senior Convention	Region Zürich	J23677

Küche		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Jungkoch/ in	Region Schaffhausen	J23650
Küchenchef/in	ganze Schweiz	J23628
Sous-chef (Europa)	International	J23345
Chef pâtissier (Europa)	International	J23344
Chef de partie Catering (England - Region London)	International	J23378
Sous-chef Catering (England - Region London)	International	J23377
Demi-chef de partie (England - Buckinghamshire)	International	J23594
Küchenchef (Europa)	International	J23590
Chef de partie (Europa)	International	J23589
Sous Chef	Region Bern	J23620
Commis de cuisine	Region Bern	J23599
Sous chef	Region Bern	J23597
Sous-chef Sous-chef	Region Bern	J23659
Chef de Partie	Region Bern	J23688

Küche		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Gourmetkoch	Region Ostschweiz	J23656
Chef Pâtissier	Region Neuchâtel/ Jura	J23368
Küchenchef	Region Graubünden	J23362
Chef de partie	Region Graubünden	J23592
Sous-chef Sous-chef	Region Zentralschweiz	J23361
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J23588
Chef pâtissier	Region Zentralschweiz	J23653
Sous chef	Region Zentralschweiz	J23647
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J23664
Sous Chef Tagesstelle	Region Basel	J23586
Küchenchef	Region Zürich	J23370
Chef de partie	Region Zürich	J23372
Chef de partie	Region Zürich	J23366
Commis de cuisine	Region Zürich	J23379
Koch/chef de partie	Region Zürich	J23393
Commis de cuisine	Region Zürich	J23392
Chef de partie/Bankett	Region Zürich	J23391
Sous-chef Sous-chef	Region Zürich	J23388
Chinakoch	Region Zürich	J23619
Chef de Partie	Region Zürich	J23618
Sous-chef Sous-chef	Region Zürich	J23591
Executive Sous-Chef	Region Zürich	J23635
Commis de Cuisine	Region Zürich	J23680
Sous Chef	Region Zürich	J23679

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicemitarbeiter(in)	Region Schaffhausen	J23652
Demi-chef de rang (Europa)	International	J23343
Chef de rang (Europa)	International	J23342
Barfachfrau/-mann (Europa)	International	J23341
Servicefachangestellte/r	Region Bern	J23600
Restaurationsfachfrau	Region Bern	J23631
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Bern	J23660
Aushilfe für Frühstücks-Service (Stundenlohn)	Region Bern	J17627
Hotelfachfrau für Service/Empfang	deumus randi tina Tessin Page 197	J23661
Servicemitarbeiterin / Praktikantin	Tessin	J23671
Praktikantin für Service/Empfang	Tessin	J23670
Restaurationsfachfrau	Region Neuchâtel/ Jura	J23401
Chef de bar	Region Freiburg	J23666
Servicefachfrau Servicefachfrau	Region Graubünden	J23363
Barfachfrau	Region Graubünden	J23630
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Graubünden	J23629
Commis de rang	Region Zentralschweiz	J23587
Restaurantleiter/in	Region Zentralschweiz	J23385
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J23593
Stv. Chef de service	Region Zentralschweiz	J23636
Chef de rang	Region Oberwallis	J23663
Stv. Teamleiter/in Service	Region Basel	J23369
Servicefachkraft	Region Basel	J23637
Stv. Chef de service Bankett	Region Zürich	J23375
Bankett-Aushilfen	Region Zürich	J23374
Kellner/Servicefachfrau	Region Zürich	J23390
Chef de Service	Region Zürich	J23383
Servicepraktikant/in	Region Zürich	J23627
Chef de Rang	Region Zürich	J23617
Bar- & Roomservicemitarbeiter 60%	Region Zürich	J23651
Serviceaushilfe	Region Zürich	J23632
Chef d'Etage (Room Service)	Region Zürich	J23669
Leiter/In Service/Servicemitarbeiter/In	Region Zürich	J23686
Chef de Rang/Servicemitarbeiter/-in	Region Zürich	J23681

Hauswirtschaft		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Gouvernante	ganze Schweiz	J23349
Gouvernante 80-100%	Region Bern	J23347
Gouvernante	Region Bern	J23603
1. Gouvernante	Region Freiburg	J23665
1. Hausdame	Region Zentralschweiz	J23616

Beauty/Wellness/Fitness		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Masseur/in	Tessin	J23404
Kosmetikerin	Tessin	J23403
Kosmetikerin	Region Graubünden	J23634

"the blinker" ist kein gewöhnliches Lokal, er ist einiges mehr Gleichzeitig Beiz, Bar und Living Room, wo es sich gediegen lunchen, dinieren und clubben lässt

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unser Team professionelle Unterstützung:

Chef Patîssier m/w 100%

für das Lokal "the blinker" und unser Catering "comme il faut"

Betriebsassistent/in 100%

für das Lokal "the blinker" zur Unterstützung des Leiter Lokal und in der Funktion als Serviceleiter/in

Restaurationsfachangestellte/r 100%

für eine gepflegten, lockeren à la Carte Service

180 Tage Sommer

70 individuell eingerichtete Zimmer und Suiten
Parkrestaurant Les Cascades (140 Platze) mit grosser Terrasse gegenüber den Giessbachfällen

Groszugige Seminar- & Konferenzraum bis 100 Personen
 Bankettraumlichkeiten bis 250 Personen
 22 Hektaren Gärten und Park, Naturschwimmbad, Tennisplatz
 Europas älteste Standseilbahn
 Hauseigene Schiffsstation

Sind Sie interessiert? Senden Sie uns Ihre kompletten

Bewerbungsunterlagen an:

Hubert Erni

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



Für unser bekannter Restaurationsbetrieb mit grosser Seeterrasse direkt am Thunersee suchen wir für die Sommersaison mit Stellenantritt März/April folgende versierte und erfahrene Mitarbeiter:

Chef de partie m/w 100% Servicefachangestellte m/w 100% Aushilfe Frühstückservice (Teilzeit)

Sie haben eine abgeschlossene Berufslehre und verfügen über Erfahrung in einem Saisonbetrieb. Ihre Muttersprache ist Deutsch und Sie sind belastbar, motiviert und haben Freude an ihrem Beruf. Wenn Ihnen Teamwork in einer aufgestellten Crew wichtig ist, dann sind Sie bei uns am richtigen Ort. Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

> Hotel Seerose; Sibylle Maegli Interlakenstrasse 87 - CH-3705 Faulensee www.seerose-faulensee.ch info@seerose-faulensee.ch

> > RESTAURANT FROMSINN

FROHSINN

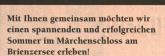
Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

Koch

evtl. Jungkoch
in Spezialitäten-Restaurant
(ausserhalb der Stadt Luzern).

Wir freuen uns auf Ihren Anruf

Fam. Röthlin Tel. 041 371 13 16



Ab Mitte April bis Mitte Oktober 2011 suchen wir

RÉCEPTION (D/E/F)

• RéceptionistIn

Grandhotel Giessbach

- AnfangsréceptionistIn
- PraktikantIn

EVENTS/F&B (D/E/F)

- PraktikantIn Eventmanagement mit Serviceeinsatz
- F&B AssistentIn/PraktikantIn
- Chef de Service
- Chefs de Rang
- ServiceeinsteigerInnen
- Serviceaushilfen und Teilzeitmitarbeiter
- PraktikantInnen Service
- Bar-MitarbeiterIn
- Buffet/Stewarding-Mitarbeiter

KÜCHE

- Sous-Chef Gourmet-Restaurant
- Chefs de Partie Parkrestaurant und Gourmet-Restaurant
- Commis de Cuisine
- PraktikantInnen
- Casseroliers

HAUSWIRTSCHAFT

• Etagenportiers und Zimmermädchen Deutschkenntnisse erforderlich

Genauere Stellenbeschreibungen finden Sie unter Jobs auf: www.giessbach.ch

Auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto

Grandhotel Giessbach, CH-3855 Brienz Susanne Crillovich-Cocoglia, Leitung Personalwesen Tel. +41 (0) 33 952 25 25 Fax +41 (0) 33 952 25 30 personal@giessbach.ch www.giessbach.ch

RESTAURANT GOLFPARK

Öffentliches Golfrestaurant mit schönstem Blick auf den oberen Zürichsee sucht für Sommersaison April - Oktober 2011, evtl. Jahresstelle folgende fachkundige Mitarbeiter

Chef de partie Jungkoch Servicefachangestellte Serviceaushilfe

Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Restaurant Golfpark z.H. Herr Felice Wipfli Rütihof 3 CH 8855 Wangen

info@golfpark-restaurant.ch

GASTLOG SUR ALDER KARSLEI

Wir sind ein Familienbetrieb mit gutbürgerlicher Küche. Unser Haus besteht aus einem Restaurant mit 50 Sitzplätzen, m Saal mit 90 Sitzplätzen und einer Terrasse mit 120 Sitzplätzen. Wir verfügen auch über 29 Gästezimmer.

Wir suchen folgende Mitarbeiter

Servicemitarbeiter/in (mit À-la-carte-Erfahrung) Serviceaushilfe für Festanlässe

Allrounderin (Buffet, Etage, Lingerie)

Jungkoch (m/w)

Beginn nach Übereinkunft Zimmer im Hause möglich.

Wenn Sie u.a. Freude am Beruf und Teamfähigkeit besitzen, dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungs-

H. und H. Jochum Dorfstrasse 13, 8606 Greifensee Telefon 044 940 58 87 info@gasthofkanzlei.ch



Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung...

... eine gelernte Service- oder Restaurationsfachfrau

für unser gepflegtes À-la-carte-Restaurant mit internationaler Gästestruktur.

Sie haben Freude, in einem jungen Team selbstständig zu arbeiten? Sie sprechen fliessend Deutsch und haben gute Englisch-kennthisse? Und Sie sind zwischen 22 und 35 Jahre jung?

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

ATRIUM HOTEL BLUME Herr Silvio Erne Kurplatz 4, 5400 Baden Tel. 056 200 0 200 www.blume-baden.ch



Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

Servicemitarbeiter in Jahresstelle/Vollzeit (m/w)

Für unseren neuen Betrieb, Restaurant Zugerberg.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte schriftlich an Gasthaus Rathauskeller AG, Herr Kuno Trevisan, Ober Altstadt 1, CH-6300 Zug. Telefon 041 711 00 56. E-Mail: contact@rathauskeller.ch, www.rathauskeller.ch

Wir suchen per 1. März oder früher

iapanischen Sushi-Koch oder Sushi-Köchin für flexiblen Einsatz in Küche und Service (Tournant)

- Anforderungen:

 Sie sprechen Japanisch, Englisch und Deutsch

 Sie haben Berufserfahrung in authentischer Zubereitunvon Sushi

 Sie haben Berufserfahrung im Service

 Sie sind freundlich, fleissig, ehrlich, teamfähig, verantwortungsvoll und können selbstständig arbeiten

- Wir bieten:

 100%-Arbeitsvertrag, 5 Wochen Ferien

 abwechslungsreiche Tätigkeit in einem kleinen Team

 selbstständiges Arbeiten

 Sonntag und Montag frei

Bewerbungsunterlagen mit Foto bitte an: ASAHI japanisches Restaurant, Kolinplatz 9, 6300 Zug



Für unser international bekanntes Drehrestaurant suchen wir per 1. März 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

Betriebsassistenten/in

(70% Büro/30% Front)

Ihre Aufgaben: Vielseitige Tätigkeit (Büro und Front). F&B, Eventorganisation, Bedienung von internationaler Kundschaft. Stellvertretung der Geschäftsführung.

Ihr Profil: Ausbildung und Erfahrung im Gastgewerbe (F&B), evt. Handelsschule, KV. Sehr gute Englisch- und EDV-Kenntnisse, deutsche Muttersprache. Flexibel, belastbar, zwischen

Ihre Chance: Abwechslungsreiche Tätigkeit in motiviertem Team, gute Anstellungsbedingungen, Tagesbetrieb.

Sind sie interessiert an einer dauerhaften Anstellung? Bitte senden Sie Ihr komplettes Bewerbungsdossier mit Foto an:

SCHILTHORNBAHN AG

Drehrestaurant Piz Gloria Christine Hari, Geschäftsführerin CH-3825 Mürren Tel. 033 856 21 56 christinehari@schilthorn.ch

www.schilthorn.ch

Relais Châteaux en montagne recherche sa

collaboratrice en réception

Nous sommes une petite équipe dynamique et jeune et sommes tous au service de la clientèle. Si vous êtes dynamique, aimez les responsabilités, les contacts avec les clients, si vous aimez prendre des initiatives et si l'air de la montagne vous attre, si vous parlez français, anglais et allemand ou italien alors contactez nous.

Nous vous offrons un poste à durée indéterminée dans une am-



Business Hotel au centre de Vevey avec 100 chambres, 2 restaurants, 2 bars, banquets, conférences et City Spa

nous recherchons une

GOUVERNANTE

Profil du poste
Vous êtes responsable d'une équipe et du bon déroulement des opérations dans les domaines suivants:

– entretien des chambres d'hôtel

– entretien des locaux publics de l'établissement

– lingerie de l'hôtel

Qualifications requises

Qualifications requises
Pour ce poste nous recherchons une personne dynamique et résistante avec les qualifications suivantes:

- Formation de gouvernante
- Expérience dans poste similaire
- Capacités d'organiser et diriger une équipe
- Sens aigu des responsabilités et du travail bien fait
- Poste à 100%, F/E

Vous êtes priées d'envoyer votre dossier complet avec photo et certificats à l'attention de la direction à l'adresse ci-dessous

ASTRA HOTEL VEVEY
Place de la Gare 4
Case Postale 560
CH-1800 VEVEY

ou par mail à n.ming@astra-hotel.ch visitez www.astra-hotel.ch

«Your city hotel with a personal touch»

International

Sehen Sie Ihre Zukunft in Thailand?

Führendes Restaurant in Pattaya sucht nach Vereinbarung

erfahrenen Küchenchef

spätere Beteiligung möglich

- olle bieten:

 abgeschlossene Lehre als Koch

 Erfahrung als Küchenchef in erstklassigen Häusern mit

 Auslandserfahrung

 mehrjährige Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie
- ein hohes Mass an Kreativität, Innovation und Motivation
- · ausgezeichnete Englischkenntnisse

Eine interessante Arbeitsstelle in einem der führenden

Eine interessante Arbeitsstelle in einem der führenden Restaurants der gehobenen Küche in Pattaya. Nebst attraktiven Anstellungsbedingungen steht auch ein grosszügiges, vollständig möbliertes Apartment zur Verfügung. Sie führen eine eingespielte Küchenbrigade mit 14 Mitarbeitern und verstehen es, diese zu fördern und zu schulen. Sie planen und gestalten ein saisonal wechselndes Angebot, sind verant-wortlich für die Beschaffung, Lagerung und Verarbeitung der Lebensmittel sowie für die Berechnung und Kalkulation der Speisen und die Renditenüberwachung. Sie bringen betriebswirtschaftliches Denken mit, sind loyal und flexibel und können es sich vorstellen, Ihre Zukunft im wunderschönen Thailand zu verbringen. Während der Abwesenheit des Besitzers vertreten Sie ihn gekonnt an der Front. Eine Teilinaberschaft zu einem späteren Zeitpunkt ist wünschenswert.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung mit Foto unter Chiffre 10864-5670 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.



Zur Bereicherung unseres Teams suchen wir eine/einen

Stellvertretende/n Hausdame/Housekeeper

- Wir:

 bieten Ihnen ein abwechslungsreiches und verantwortungs-volles Aufgabengebiet

 bieten leistungsgerechte Bezahlung und erstklassige Aus- und
- wenterunuungscnancen
 bieten dazu noch ein paar Extras, über die wir gerne persönlich mit Ihnen sprechen werden. Denn mit Ihnen möchten wir
 denselben individuellen Kontakt pflegen, wie mit unseren
 Gästen.

- Sie:

 suchen eine Herausforderung, die Sie auch langfristig ausüben möchten

 haben bereits mehrjährige Erfahrungen im Housekeeping der gehobenen Ferienhotellerie gesammelt

 sind von Herzen Gastgeber und haben Spass am Umgang mit einem anspruchsvollen Gästekreis

 fühlen sich fit im Fachlichen und möchten mit uns und für uns noch besser werden

 sind flexibel, belastbar und arbeiten gerne in einem sympathischen Team.
- Wenn dies auf Sie zutrifft, freuen wir uns auf die Zusendung Ihrer vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Hotel Bareiss im Schwarzwald

Frau Tanja Broegger Telefon: 0049-7442-47-344

Telefax: 0049-7442-47-330

E-Mail: tanja.broegger@bareiss.com www.bareiss.com

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!

Diverses		
Position, Arbeitgeber	Ort defuednellms nie brie	Job-Code
Collaborateur technique (H/F)	Region Waadt/ Unterwallis	J23351
Haustechniker	Region Graubünden	J23673
Cluster Chief Engineer	Region Zürich	J23360
Technischer Allrounder	Region Zürich	J23685

Stell vermerung der Seschaftslahrung.	über 29 Gästeriffmet	52/26/3
Lehrstellen/ Praktikum		
Position, Arbeitgeber	Ort of reflect/crimebiving	Job-Code
Hotelfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5419
Koch/Köchin	Ganze Schweiz	J5422
Cuisinier/Cuisinière	Toute la suisse	J5551
Employé/e de commerce HGT	Toute la suisse	J5427
Kaufmann/-frau HGT	Ganze Schweiz	J5423
Spécialiste en hôtellerie	Toute la suisse	J5426
Restaurationsfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5421
Spécialiste en restauration	Toute la suisse	J5424
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J5337

Ex	press Stellengesuche	
1	2 do a sentinos ser	3 4 8 8 5 8 MM act 6
B329	Chef de service / Gastgeber	54 AT per sofort D F E

1	2 resigning and sawes satisfied a second	3	4	5	6
B948	Direktion, Geschäftsführung, Management	54	CH	per sofort	D F E
B872	Direktion Geschäftsleitung	48	CH	per sofort	D F I E S/N
B1142	Direktion/Réception/Marketing	48	DE	per sofort	D F I E
B1674	F&B Bereich, Service, auch Aushilfsweise	47	AT	per sofort	D F E
B1632	F&B/Event/Marketing/Direktionsassistent	28	CH	per sofort	D F E
B1368	Kellner	36	CH	per sofort	D I
B350	Küchenchef	43	CH	per sofort	D F I
B731	Küchenchef	43	DE	per sofort	D F I E
B1486	Manager mit Schwerpunkt Marketing/Verkauf/Kommunikation	42	CH	per sofort	DE
B275	Marketingassistentin	29	CH	per sofort	D F I E ES
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	45	DE	per sofort	DE
B1719	Reception/Betreuung von Gruppen	21	RU	per sofort	D F E RU
B1574	Réceptionist/Back-Office	53	CH	per sofort	D F I E
B1148	Servicefachangestellte	27	CH	per sofort	D

Weitere Bewerberdossier finden Sie unter www.hoteliob.ch

ARANCIO***

Für die Sommersaison 2011

(von ca. Mitte März bis Ende Oktober

bieten wir Ihnen als **Sekretärin/Servicemitarbeiterin** eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem kleinen, jungen und gut eingespieltem Team.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit

Zeugniskopien und Foto an : Hotel Arancio Direktion 6612 Ascona

Küche:

Restaurant:

An fantastischer Aussichtslage 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

er es versteht, flexibel und kommunikativ zu arbeiten. ...der belastbar ist.

...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.



Für die Sommersaison 2011

suchen wir für unser ****Ferienhotel an einmaliger Lage mit Panoramasicht auf den Lago Maggiore und die Berge rund um Ascona folgende aufgestellte und qualifizierte Mitarbeiter/innen:

Empfang:

Als Réceptionist/in (D/F/E) betreuen Sie unsere vielen Stammgåste professionell und charmant oder sammeln Sie als Réceptionspraktikant/in Ihre ersten Erfahrungen im Empfangsbereich.

Als **Commis de cuisine** freuen Sie sich, mit Ihren Kollegen unsere Gäste täglich mit kulinarischen Köstlichkeiten zu verwöhnen.

Als Servicefachangestellte/r gehört ein natürliches Lächeln zum Bestandteil Ihrer Arbeit (à la carte und Halbpension).

Bittte richten Sie Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto an:

Hotel Casa Berno Bruno Carnetsch, Direktion 6612 Ascona

E-Mail: b.caratsch@casaberno.ch www.casaberno.ch





Sass da Grüm

Wir sind ein wunderschön gelegenes Familienhotel mitten im Kastanienwald an einem «Ort der Kraft» im Tessin und suchen motivierte Mitarbeiter für die Saison 2011 (Anf. April bis Anf. Nov.)

KOCH/JUNGKOCH

Sie suchen eine neue Herausforderung, möchten eine neue Erfahrung machen und Sie interessieren sich für die vollwertige vegetarische Küche? Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Sie arbeiten zu zweit oder alleine und können so Ihre Ideen einbringen und verwirklichen.

Wenn Sie zudem sportlich sind und Freude an der Natur haben zögern Sie nicht mehr!

HOTELFACHANGESTELLTE selbstständig, für Zimmerreinigung.

Wir bieten eine vielseitige Tätigkeit in jungem, kollegialem Team, mit regelmässigen Arbeitszeiten und neuem Mitarbeiterhaus.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Unterlagen (mit Foto) via E-Mail oder Post:

Hotel Sass da Grüm «Unique» Gabriella und Stefan Büschi 6575 San Nazzaro Tel. 091 78521 71 www.sassdagruem.ch info@sassdagruem.ch



Grand Hotel Villa Castagnola

Il Grand Hotel Villa Castagnola au Lac, l'unico albergo 5 stelle superior a Lugano, rinomato per la sua tradizione ed il suo prestigio e situato direttamente sulle rive del Lago di Lugano, offre ai suoi ospiti 60 camere e 23 suites, il ristorante gastronomico «Le Relais» con la terrazza sul giardino e il ristorante Gallería «Arté al Lago», sale banchetti e conferenze nonché 2 residenze.

Per rinforzare la nostra squadra giovane e dinamica, cerchiamo per la prossima stagione estiva:

ucina: Commis di Cucina

Chef de Partie

Servizio: Commis di Sala Chef de Rang

Portiere ai piani

Cameriera ai piani

Entrata: dal 1 marzo 2011 oppure data da concordare.

Siamo alla ricerca di persone che riescano a trasmettere il piacere dell'accoglienza, anticipando e superando le aspettative dei clienti. Desideriamo incontrare persone motivate, professionali, proattive, con affermata esperienza in strutture alberghiere di pari livello, capacità di lavorare in team e con forte attenzione al cliente.

La conoscenza, oltre all'italiano, del tedesco e dell'inglese costituiscono titolo preferenziale.

Preghiamo i candidati interessati di inviare la completa documentazione con foto e certificati via posta oppure via e-mail all'indirizzo sottostante. Non possiamo prendere in considerazione CV non in linea con i profi

Ivan Zorloni, Direttore Grand Hotel Villa Castagnola Viale Castagnola, 31 6906 Lugano hr@villacastagnola.com



7 ways to dine...

Für unsere etablierten SEVEN-Restaurants in ungezwungener Lifestyle-Atmosphäre in Ascona, suchen wir für die Sommersaison 2011 engagierte und front-orientierte Gastgeberpersönlichkeiten als ...

Stv. Chef de Service / Sommelier Chef de Bar Service / Barmitarbeiter

WAS SIE ERWARTET.

Ein lebhafter, modern strukturierter Betrieb mit einer jungen und motivierten Brigade. Interessante Aufstiegsmöglichkeiten, zeitgemässe Anstellungsbedingungen an einem attraktiven Arbeitsplatz, faire Entlöhnung.

WAS WIR ERWARTEN

Freundlichkeit, Aufgeschlossenheit, eine teamorientierte Persönlichkeit und den Willen, das Beste für unsere Gäste zu geben.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto & Referenzen.

Breuer & Co Personalbüro PF 892, CH-6612 Ascona personal@seven-ascona.ch

SEVEN

seven ristoranti · bar · sea lounge CH-6612 Ascona Tel. +41 (0)91 780 77 77 www.seven-ascona.ch

ESPLANADE**** HOTEL RESORT & SPA

Moderne Hotelkultur in historischem Rahmen; 67 Zimmer und Suiten; Restaurant, Panoramaterrasse, Bar, Konferenzräumlichkeiten; erholende Oase für Wellness, Schönheit und Fitness.

Wir suchen per März / April 2011 Mitarbeiter/innen mit Erfahrung in 4* oder 5* Hotels für folgende freie Stellen:

COMMIS DE CUISINE m/w
PÂTISSIER m/w
CHEF DE BAR m/w
COMMIS DE RANG m/w
NACHTPORTIER 40% m/w
PORTIER 60% m/w
MASSEUR 40% m/w

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen ESPLANADE HOTEL RESORT & SPA
Via delle Vigne 149 • CH-6648 Locarno-Minusio
Email: sonja.nowaczyk@esplanade.ch • www.esplanade.ch

hoteljob.ch

La piattaforma per l'impiego leader nei campi dell' industria alberghiera, della gastronomia e del turismo.



immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 3 / 20, Januar 2011

HESSER

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration seit 35 Jahren

Wir sind die Drehscheibe für die Vermietung-Verkauf von Hotels u. Restaurants und die Spezialisten für bessere Betriebsergebnisse

Wir erarbeiten vorgängig eine kostenlose Betriebsanalyse und Offerte

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



Exklusives Restaurant mit speziellem Ambiente zu verpachten! Per Mai 2011 im Kanton Aargau (20 Minuten von Zürich)

300-jähriges Haus mit gewölbtem Keller
– Buurestube 25 Sitzplätze
– Gourmetstube 30 Sitzplätze
– Sternenstübli 16 Sitzplätze
– Sternensaal 60 Sitzplätze
Mit atemberaubender Gartenterrasse

Ernsthafte Interessenten können sich melden unter:

verwaltungsgericht Mitte 2012 den neuen Standort in St. Gallen und sucht einen externen **Betreiber Cafeteria**

Mit seinen rund 400 Mitarbeitenden bezieht das Bundes-

Bundesverwaltungsgericht Tribunal administratif fédéra

Tribunale amministrativo federale

Für die Pausen- und Mittagsverpflegung stehen den Mitarbeitenden und Besuchern des Gerichts eine zentrale Cafeteria mit rund 110 Sitzplätzen mit Selbstbedienung sowie sechs dezentrale Kaffeestationen zur Verfügung.

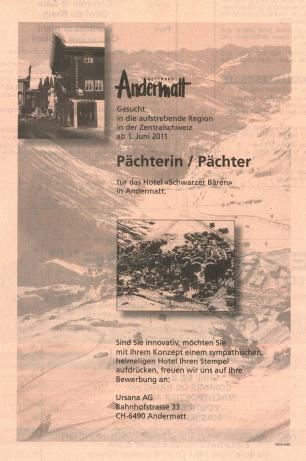
Alle leistungsfähigen und interessierten Cateringanbieter aus den Bereichen Gastronomie und Gemeinschafts-verpflegung sind aufgerufen, sich am zweistufigen Evaluationsverfahren zu beteiligen.

Das Bundesverwaltungsgericht strebt eine langfristige und nachhaltige Zusammenarbeit mit dem externen

Zur Anforderung der Unterlagen für den Teilnahmeantrag melden Sie sich bitte bei bvger@reflecta.ch unter Vermerk "Evaluation Cateringbetreiber Bundesverwaltungsgericht"

Der ausgefüllte Teilnahmeantrag muss bis spätestens Freitag, 18. Februar 2011 eingegangen sein.

Das Bundesverwaltungsgericht beurteilt Beschwerden gegen Verfügungen von Bundesbehörden, www.byger.ch.



Zu vermieten / verkaufen

Kanton Graubünden per 1. Mai 2011 oder nach Vereinbarung

Hotel-Restaurant

- Mit sehr guter und treuer Stammkundschaft
- Mit sehr guter und reuer Statiminunssena.

 Restaurant mit 75 Sitzplätzen

 20 Aussensitzplätze

 13 schöne Hotletzimmer mit allem Komfort

 4-Zimmer-Ferlenwohnung

 5 Studios für 2 5 Personen

Der Betrieb bietet für solvente und ausgewie-sene Fachleute eine gute Existenz. Idealer-weise ist er Koch und sie arbeitet an der Re-ception.

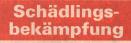
Interessenten senden Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an Herrn Th. Marthaler.

Marthaler Treuhand & Revisionen
Gäuggelistrasse 20
7002 Chur
Tel. 081 250 45 90 Fax 081 250 45 91
E-Mail: info@marthaler-treuhand.ch

Anzeigen

Das Auge isst mit . . Top-Glaswaren von

www.trend-line-one.ch



Probleme mit Ungeziefer, Tauben, Marder? Wir befreien Sie davon! RATEX AG

Servicestellen: Zürich, Basel, Bern, Ostschweiz, Innerschweiz Austrasse 38 8045 Zürich www.ratex.ch info@ratex.ch

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

htr hotel revue