

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: 02.02.2026

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

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 3 / 20. Januar 2011



Durchblick

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

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

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 Gestirn um Facebook & Co. zusätzliche Arbeit beschert.“

Veränderungen

Zugegeben, die neuen Online-Distributionskanäle bringen Veränderungen ins Marktgefüge – nicht nur für Hotels, sondern auch für Destinationen. Sie verändern die ganz gewiss wird sich das Gefüge mit all den neuen Kommunikations- und Distributio-nskanälen, mit den neuen Marktteilnehmern und Marktmechanismen noch ver-

Evaluations- und Buchungsgewohnheiten der Gäste. Sie bringen neue Mittler und Vermittler ins Spiel, die mit Provisionsforderungen in die Wertschöpfungskette drängen. Sie schaffen eine Transparenz und unmittelbare Vergleichbarkeit, wie sie bis anhin noch nie gegeben hat. Und sie wecken beim Guest 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, Umgewöhнungen 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 ver-

ändern (müssen). Zu jung ist das ganze Thema, als dass die aktuellen Parameter bereits als «State of the Art» für die Zukunft gelten könnten.

Direkter Marktzugang

Aber eines lässt sich für die Tourismusbranche jetzt schon sagen: Web 2.0 und Social Media sind eine einzigartige Möglichkeit, 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 Wettbewerbsvorteil bei den Zielgruppen ist der Inhalt, sind die Angebote, die Ideen, ist die Fantasie, die Authentizität, die Spontaneität, das Überraschende, das Persönliche, das Einzigartige – aber auch der Fleiss: es gilt beharrlich, mütiös 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

[LOGIN](#)
[REGISTRIEREN](#)
[KONTAKT](#)
[DE](#)
[FR](#)
[IT](#)

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



DIREKTION / GESCHÄFTSLEITUNG

Jobangebote per sofort 4

Alle Jobangebote 16



MARKETING/VERKAUF/KVIT

Jobangebote per sofort 6

Alle Jobangebote 14



REISELEITUNG/ TOURISMUS

Bewerberprofile 3

HOTELS

onlinel

www.zuerich-hotels.ch



HOEGA

Personal- & Kaderberatung

DIREKTION / Geschäftsführung	16
Marketing/Verkauf/KVIT	14
Reiseleitung/ Tourismus	0
Reception/Reservation	35
F&B/Catering/Events	21
Küche	142
Service / Restaurants	135
Hausratschaff	12
Beauty/Wellness/Fitness	2
Lehrstellen/ Praktikum	8
Diverses	9

htr hotel revue

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:

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

Chiefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Hohmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

Anzeigen-Immendienst / 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	CHF 1.60	4-farbig/quadrat CHF 2.10
- Stellenangebote / Demandes d'emploi	CHF 1.60	4-farbig/quadrat CHF 2.10
- Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus	CHF 1.80	4-farbig/quadrat CHF 2.30

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'emploi)

1 Woche / semaine CHF 50.-, 2 Wochen / semaines CHF 70.-, 4 Wochen / semaines CHF 100.-

Immobilienrevue / marché immobilier - Kleinanzeigen / petites annonces

- Immobilien / immobilier - Kleinanzeigen / petites annonces	CHF 1.60	4-farbig/quadrat CHF 2.10
--	----------	---------------------------

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

Termine	Nr. 4/2011	Nr. 5/2011	Nr. 6/2011	Nr. 7/2011
- Ausgabe / Numéro	27.1.2011	3.2.2011	10.2.2011	17.2.2011
- Erscheint / Parution				
- Anzeigenschluss / Délai	24.1.2011	31.1.2011	7.2.2011	14.2.2011

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

Doppelnummern Nr. 27/28 / 7.7.2011 Nr. 29/30 / 21.7.2011 Nr. 51/52 / 22.12.2011

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

Auflage WEMF-begläubigt 2010 / tirage contrôlé REMP 2010: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 9814 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 467 Ex.
Druckauflage / tirage imprimé: 13 000 Ex.

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden.
Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.



Das neue Hotel Krone in Buochs / Nidwalden

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

- Buchserstube 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 Stephan 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



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-Restaurant, 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 Organisation unserer Hotel Reception, die persönliche Gästebetreuung, das Arbeiten mit unserem Reservationssystem Protel, die Betreuung unserer Reservations-Plattformen, das Erstellen der Debitorenrechnungen sowie das Sicherstellen und Fördern des Qualitätsstandards und die Ausbildung eines KV-Lehrlings.

Sie haben eine entsprechende Ausbildung in der Hotellerie, vorzugsweise einem 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 Mitarbeiter zu führen und zu aussergewöhnlichen Leistungen anzuregen. 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@einsteinst.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 Schwerpunkte! Größere Um- & Neubauten ermöglichen in Kürze die Einweihung einer top neuen Küche! Ort des Geschehens: Bestekanne, lifestyle-geprägte Feriendestination nur eine gute Autostunde von Zürich entfernt.

«Zeit für das Echte, Zauberhaft persönlich» Mit diesen beiden gelebten hohen Ansprüchen gelingt es unserem Auftraggeber immer wieder aufs Neue positiv zu überfliegen. Drei Restaurants – das Gourmet-Restaurant auf Stufe 15 GM – eine weit über 1000 m² grosse ausgezeichnete Wellness-Oase und eine insgesamt hervorragende Hotelinfrastruktur mit gelungener Inneneinrichtung 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 «Hands-on Chef de Cuisine» oder erfahrener starker Sous-chef mit entsprechenden Leistungsausweisen auf dem Sprung zum Executive Chef.

Weitere Highlights der Stelle: Ganztägige Anstellung trotz saisonalen Charakters, kurze Entscheidungswege, Mitglied des Kaders, Freiraum für Direktkontakte zum Gast. Der Eintrittstermin kann flexibel gehandhabt werden. – Interessiert? Organisatorisch starke Küchenfachpersonlichkeiten informieren ich gerne! Idealerweise vorab CV/Foto online senden oder anrufen. Ich freue mich auf das Gespräch mit Ihnen! **Angela Schäfer**

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
angela.schaefer@schaeferpartner.ch

10794-5658

Adecco Hotel & Catering
better work, better life

Aarau – Basel – Bern – Genève –
St. Gallen – Luzern – Lausanne – Zürich
0800 880 830 adecco.ch



Das 3-Stern-Erlebnis-Hotel am schönen Bielersee mit 40 Themenzimmern und über 80 Betten, 2 Restaurants, grosser Seeterrasse, ideale Bonkt- 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 Jährestelle eine

Hauswirtschaftsleiterin (d/f)

Sind Sie diejenige Person, welche ...

... ein erfahrenes Team zielorientiert führen kann?

... mit diesem überdurchschnittliche Leistungen erbring?

... unsere auszubildenden Hotelfachfrauen betreut und begleitet

... was weiß ecologische Grundsätze sind?

... die wirtschaftlichen Zusammenhänge erkennen?

... eine effiziente Einsatzplanung praktisch umsetzt?

... das Departements-Netzwerk pflegt?

... als Teamleiterin motivierend am selben Strick zieht?

... häklig in Zimmer und Lingerie mithilfen kann?

... den Gästen aufenthalts zum wirklichen Erlebnis macht?

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

Hotel Lindenhof CH-3855 Brienzi / 033 952 20 30 / www.hotel-lindenhof.ch

10794-5660

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 kreatives und dynamisches Management gefragt. Sie starten Ihre neue Aufgabe am 1. April 2011.

Schreiben Sie uns kurz Ihre Motivation, diese Aufgabe zu übernehmen.

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

BEST WESTERN
HOTEL

MERIAN
CAFE
SPITZ

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 - selbstständig - 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

Bauschänzli
ZÜRICH
Biergarten
Sommer Insel
Oktoberfest



Für unseren geschicktsträchtigen und gleichzeitig äusserst lebendigen Betrieb **Bauschänzli** mit dem **Biergarten** und à la carte Restaurant **Limmattblick** 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 dazugehörige 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 Mittelleisatz.

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, Personalalleiter, 044 267 47 64, Limmatquai 2, 8024 Zürich
diego.salis@tschanz-management.ch
www.bauschaenzli.ch

10794-5653

★★★★★
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 Lagoneresse gelegen, öffnet seinen Gästen 60 Zimmer und 23 Suiten, drei Gourmet-Restaurants «Le Relais» mit der Terrasse im Garten und das «Galleria Arté al Lago» (1 Stern Michelin), Konferenz- und Bankett-Räume sowie 2 Rezidensien 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) (Jahrestelle)

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

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 Arbeitsklima 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

10794-5653



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 Ligeranensees 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 sich auf Qualität, sind motiviert, belastbar und flexibel betr. Arbeitszeit und bewahren auch bei grossem Arbeitsaufwand die Ruhe.

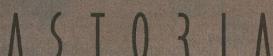
Neben Italienisch verfügen Sie auch über gute Deutsch- und Englischkenntnisse.

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

Wenn Sie eine neue Herausforderung suchen, Sie diese abwechslungsreiche und interessante Aufgabe ansprechen und Sie gerne in der Sonnenarena 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



Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens

Das Hotel Astoria ist das führende First Class Hotel mit 250 voll klimatisierten Hotelzimmern und 12 höchstdurchfluteten Tagungsräumen im Herzen der Stadt Luzern. Unseren Gästen steht die Extraklasse bietet ein unvergleichliches. Im Thai Garden befinden wir einen kleinen Gauß Millet sogenannten Königlich-thailändische Küche vom Feinsten. Im Trendlokal «Mekong» bekochen wir unsere Gäste mit heiß gelltem asiatischen «Street-Food». Hausgemachte Pasta und Holzofen-Pizza servieren wir im wohl schönsten Restaurant der Stadt «La Cucina» 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 Bereichs «Rooms Division». Sie bringen langjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position in der gastronomischen Catering-Branche mit. Ein großer Teil Ihrer Haftung liegt Front Office und Seminare bzw. Konferenzen. Sie sind es sich gewohnt, anspruchsvolle Küche professionell zu betreiben und Ihre MitarbeiterInnen stets zu schulen. Mit ihrem situativen Führungsstil motivieren Sie Ihr Team. Den Arbeitsleitern vermitteln Sie gerne breites Fachwissen. Sie lieben Qualität und Präzision, sind ein guter Analytiker und Gasterber und auch in der Lage, aktiv die verschiedenen Abteilungen zu unterstützen. Sie überzeugen durch Ihre Kommunikationsfähigkeit und beherren Deutsch und Englisch. Ihre Organisationsgeschick, Ihre Flexibilität und Ihre Führungserfahrung kommen dabei voluminös zum Tragen.

Wenn Sie als initiativ, kompetente und teamfähige Fachperson ein längerfristiges Engagement suchen freuen wir uns auf Ihr vollständiges Bewerbungsformular mit Foto. Die vertrauliche Behandlung Ihrer Angaben ist für uns Pflicht und Selbstverständlichkeit. Eintritt nach Vereinbarung. Wir bieten Ihnen ein optimales Arbeitsumfeld und die Herausforderung, in einem sich immer weiter entwickelnden Hotelunternehmen tätig zu sein. Es erwarten Sie eine abwechslungsreiche und anspruchsvolle Arbeit in einer dynamischen und aufgeschlossenen Team.

Neugierig? 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

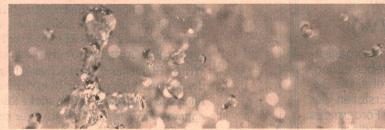
Gesucht per 1. April 2011

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, Stegretweg 4b, 3110 Münsingen
E-Mail: stanaka@bluewin.ch www.tanaka-restaurant.ch



Planzer Gebäudereinigung AG

Seit 20 Jahren reinigen wir fröhlich-gründlich unzählige Zuger Haushalte und Büros und bieten massgeschneiderte 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, Entwicklungsmöglichkeiten und ein aufgestelltes Team. Sie planen die Einsätze ihrer Mitarbeitenden und übernehmen die Koordination mit den Kunden, führen Qualitätskontrollen durch, führen und schulen die Mitarbeitenden und reinigen bei Bedarf auch selbst mit.

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

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.

fröhlich-gründlich

Planzer Gebäudereinigung AG

Tel. 041 710 22 12 - fruedlich@gruendlich.ch - www.fruedlichgruendlich.ch

★★★ HOTEL KREUZ

OBERE DORFSTRASSE 1
CH-5034 SUHR

Unser historisches Haus blickt auf eine 400-jährige 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 evtl. bereits Catering erfahrung?

Wenn Sie eine dieser Herausforderungen ansprechen 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 Autobahn raststätten der Schweiz – auf der A2 im Kanton Uri – zwischen Luzern und Lugano/Locarno. In unseren Selbstbedienungsrestaurants beidseits der Autobahn erwarten unsere Gäste eine speditiv, 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, Autopflegeprodukt 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 in 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.

Ihr Profil

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 Schatzdorf
Gaby Walker, Personalleitung
Tel. 041 875 05 90
gaby.walker@mystop.ch
www.mystop.ch



Die POSCOM Ferien Holding AG mit der Marke Ferienverein ist Eigentümer und Betreiber 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.

Für die operative Gesamtleitung der Gruppe am Hauptsitz in Bern suchen wir eine Persönlichkeit als

VORSITZENDE/N DER GESELLSCHAFTSLEITUNG

Ihre Herausforderung

Mit dieser anspruchsvollen Aufgabe übernehmen Sie die Verantwortung für die operative Gesamtleitung der POSCOM Ferien Holding AG und ihrer Tochtergesellschaften. Sie setzen die langfristig ausgerichtete Strategie des Verwaltungsrates um. Ihnen obliegt die personelle Führung der zentralen Bereiche **IN BERN** und der Direktoren unserer Hotel- und Ferienanlagen. Sie tragen gegenüber dem Verwaltungsrat die Verantwortung für die jährlichen Ertrags-, Kosten- und Investitionsbudgets aller Betriebe mit rund CHF 50 Mio. Umsatz. Sie bauen neue Vertriebskanäle und Key Accounts auf. Ihr Ziel ist es, den Ferienverein als Schweizer Hotelgruppe im 3-Sterne-Bereich mit ausgezeichnetem Preis-Leistungs-Verhältnis zu etablieren, eine mittelständische Kundenschaft in der Schweiz und in westeuropäischen Ländern anzusprechen und als künftige wiederkehrende Gäste zu gewinnen.

Ihre Kompetenzen und Erfahrungen

Sie besitzen eine **höhere Ausbildung**, vorzugsweise in Betriebswirtschaft und Marketing. Sie sind **integriert** - und strahlen dies auch aus; sind **führungsstark** und **integrationsfähig** und ein **Verkaufstaalent**. Sie denken und handeln **betriebswirtschaftlich**. **Ausgezeichnete Kommunikation** auf allen Ebenen zählt zu Ihren Stärken. In der deutschen Sprache sind Sie stilistisch und Sie verfügen über sehr gute Französischkenntnisse. Weitere Sprachkenntnisse (It. Sp. El.) sind von Vorteil.

Unsere Leistungen

Wir bieten Ihnen eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche und vielseitige Aufgabe in einem herausfordernden, spannenden und lebhaften Umfeld. Es erwarten Sie ein motiviertes Team am Hauptsitz in Bern und sechs äußerst kompetente Hoteldirektionen im in- und Ausland. Unsere Anstellungsbedingungen sind fortschrittlich und wir sind bereit, ein leistungsgerechtes Gehalt mit einem zusätzlichen erfolgsabhängigen Anteil zu entrichten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, die Sie bitte an folgende Adresse des Präsidenten des Verwaltungsrates richten:

RA Felix Rutschmann, Dufourstrasse 48, Postfach 269, CH-8024 Zürich
oder f.rutschmann@slawyer.com; T +41 44 217 70 10

www.ferienverein.ch



Just be as you are

Restaurants
Bars
Bankette
Events

Täglich geöffnet
ab 10 Uhr

Nach Vereinbarung suchen wir in Allschwil / Basel einen

Geschäftsführer/in

Unser Betrieb verfügt über 400 Plätze in den verschiedenen Restaurants, 300 Sitzplätze in der Gartenwirtschaft und beschäftigt 35 bis 40 Mitarbeiter.

Kernaufgaben:

Planen, organisieren und kontrollieren der Abläufe und Aktivitäten Operative Leitung der Restaurants und Bars Arbeitssplanung und Banketttofferten Budgetverwaltung und Controlling

Führen der Finanz- und Lohnbuchhaltung

Anforderungen:

Basisausbildung als Koch Abgeschlossene Hotelfachschule Erfahrung im Management Deutsch und Englischkenntnisse in Wort und Schrift 25 bis 35 Jahre alt

Sind Sie interessiert und erfüllen die obengenannten Anforderungen?
Dann senden Sie Ihre Bewerbung z.Hd. Urs Kohler!

Zic Zac Basel

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

Zur Neueröffnung im April 2011 suchen wir

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



Das Hotel mit Seeblick für Mitarbeiter mit Weitblick.
Hotel Belvoir, Säumerstrasse 37, 8803 Rüschlikon
Telefon +41 44 723 83 83, info@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 dseguemueler@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.

GASTRONOMIE AM RHEIN güterhof

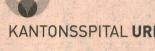
Direkt am Rhein gelegen, ein toller Trendbetrieb mit schönem A-la-carte-Restaurant, Bankettraum, Terrasse, Innenhof, Caterings und einem sehr guten Küchenteam - der Güterhof Gastronomie am Rhein. Ein Betrieb der prager.gastronomie ag.

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 Produktionsküche 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 Platz 10, 8200 Schaffhausen. www.gueterhof.ch



Offene Lehrstellen: Diätköchin/-koch

Auf den Sommer 2011 bieten wir einem Koch/einer Köchin einen Ausbildungsort 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)



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 verpflichtet. Die Besonderheit des Gasthauses liegt in der Zusammenarbeit von Menschen mit Behinderung und Gastronomieprofis.

Ihre Aufgaben:

Sie führen selbstständig einen Posten zusammen mit Lernenden und/oder Menschen mit Behinderung. Mithilfe bei der Angebotsplanung und mitdenken bei der Umsetzung ist für uns Selbstverständlichkeit.

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.

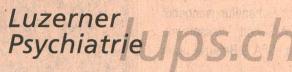
Ihr Profit:

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

Fühlen Sie sich angesprochen, so müssen wir uns kennenlernen!

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

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



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



Conrex 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 in Basel einen/n

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 internationalen 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 bei uns richtig.

Ihr Profil:

- Ausbildung in der Hotellerie-, Tourismus- und/oder Kongressbranche
- Mehrjährige Berufserfahrung und/oder Weiterbildung in diesen Fachbereichen
- Stilsicheres Deutsch, flüssig Englisch und Französisch, weitere Fremdsprachen von Vorteil
- Fundierte PC-Kenntnisse
- Reisebereitschaft

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

Wenn Sie unseren Anforderungen entsprechen, dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung vorzugsweise per E-Mail an: claudia.jeker@conrex.com
Claudia Jeker, Peter-Merian-Strasse 80, 4002 Basel
www.conrex.com



Stellenangebote



SwissDeluxeHotels.com

Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi



CASTELLO DEL SOLE
ASCONA

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

EMPfang: RÉCEPTIONIST/-IN D.E.F.
KOSMETIK: 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.

GAULMILLAU
«GAULMILLAU 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

SwissDeluxeHotels



www.swissdeluxehotels.com

STOP
NOV 2011

Marché de l'emploi

Le Marché de l'emploi est un service de l'Office fédéral de la Statistique (OFS). Il fournit des informations sur les offres d'emploi et les emplois dans les entreprises privées et publiques en Suisse. Les données sont basées sur les statistiques de l'OFS et sont mises à jour régulièrement. Les informations sont destinées aux personnes qui cherchent un emploi ou qui souhaitent recruter du personnel.



BELLEVUE PALACE Bern

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

1. Mai 2011 oder nach Vereinbarung

Ihr 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

1. Mai 2011 oder nach Vereinbarung

Ihr Aufgabenbereich:

- Operatives Einsatzfeld und Administration
- Mithilfe bei der Angebotsgestaltung und beim Einkauf
- Führung und Ausbildung der Mitarbeiter und der Lernenden
- Umsetzen des Qualitätsmanagements
- Erreichen der Zielvorgaben

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 Berufsprüfung 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

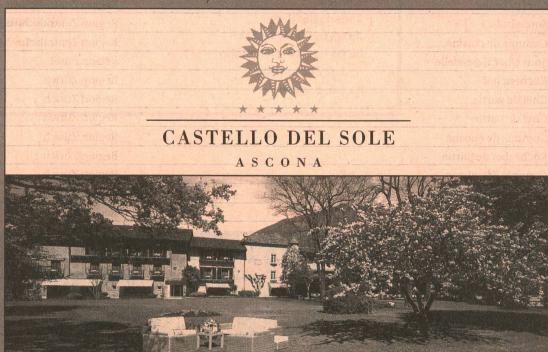
VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION
The Leading Hotels of the World

Stellenangebote



SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi



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 GaultMillau Punkten bewertet. Der Exklusive SPA-Bereich verfügt über eine Fläche von 2'500m². 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

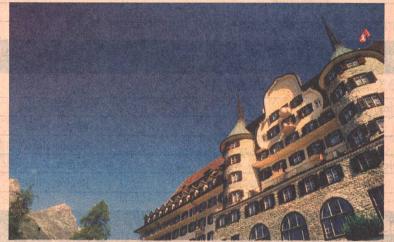
Senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Frau P. Hungerbühler, Leiterin Human Resources. Wir freuen uns, mit Ihnen zusammen unsere anspruchsvollen Gäste empfangen und verwöhnen zu dürfen.

GAULTMILLAU
«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



Zur Spitze vorstossen.
Ein edler Ort, ein edles Haus. Hier ist es unser Stolz, als Team für unsere Gäste 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 (D/F/E/I) und haben Persönlichkeit. Sie suchen eine längerfristige Mitarbeit. Sie unterstützen die Direktion und den Personalchef in der Administration und dem Personawesen und haben eine fundierte Berufsausbildung.

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

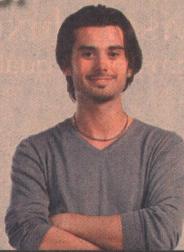
Richten Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Referenzen und Foto) schriftlich an Herrn Peter Korn, Personalchef, Suvretta House, 7500 St. Moritz.



★★★★★

★★★★★

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



hoteljob.ch

Finden Sie Ihren
Traumjob
mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
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

Marketing/Verkauf/KV/IT

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

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Réception (w)	ganze Schweiz	J23672
Leiter/in Besucherservice	Region Bern	J23364
Réceptionist/in	Region Bern	J23389
Empfangsleitung	Region Bern	J23605
Chef de réception	Region Bern	J23604
Mitarbeiter Reservation	Region Bern	J23602
Chef de réception	Region Bern	J23596
1. Receptionistin / stv. Chef de réception	Region Bern	J23648
Réceptionistin	Region Ostschweiz	J23595
Receptionist/in Spa	Tessin	J23402
Hotelefachfrau für Empfang/Service	Tessin	J23662
Receptionist/in	Tessin	J23667
Night Audit / Réceptionniste de nuit	Region Waadt/ Unterwallis	J23350
Chef de réception	Region Graubünden	J23658
Leiter/in Reception	Region Zentralschweiz	J23683
Réceptionist/in	Region Basel	J23657
60% Réception 40%Service	Region Basel	J23639
Chef de Rezeption	Region Basel	J23348
Chef de Rezeption	Region Basel	J23682
Réceptionist/in	Region Zürich	J22959
Receptionist/in	Region Zürich	J23386
Reservations-Mitarbeiter/in	Region Zürich	J23387
Receptionist/-In	Region Zürich	J23382
Réceptions-Praktikant/in	Region Zürich	J23626
Réceptions-Praktikant/in	Region Zürich	J23625
Praktikant/-en als Hotelefachfrau/mann	Region Zürich	J23624
Empfangsmitarbeiterin	Region Zürich	J23649
1. Bankettsekretärin	Region Zürich	J23668

F&B/Catering/Events

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
Praktikant/-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	J23598
Sous Chef	Region Bern	J23620
Commis de cuisine	Region Bern	J23599
Sous chef	Region Bern	J23597
Sous-chef	Region Bern	J23659
Chef de Partie	Region Bern	J23689

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	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 Tagessette	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	Region Zürich	J23388
Chinakoch	Region Zürich	J23619
Chef de Partie	Region Zürich	J23618
Sous-chef	Region Zürich	J23591
Executive Sous-Chef	Region Zürich	J23635
Commis de Cuisine	Region Zürich	J23680
Sous Chef	Region Zürich	J23679

Service / Restauration

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	Tessin	J23661
Servicefachmitarbeiterin / Praktikantin	Tessin	J23671
Praktikantin für Service/Empfang	Tessin	J23670
Restaurationsfachfrau	Region Neuchâtel/ Jura	J23401
Chef de bar	Region Freiburg	J23666
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	J23367
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
Servicecauhilfe	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

3.2.1

„the blinker“ ist kein gewöhnliches Lokal, er ist einiges mehr. Gleichzeitig Beiz, Bar und Living Room, wo es sich gediegen luchnen, dinieren und clubben lässt. Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unser Team professionelle Unterstützung:

Chef Patissier 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

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

atrium-hotel blume

restaurante jugendstilsaal romberg

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung...

... eine gelernte Service- oder Restaurationsfachfrau

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

Sie haben Freude, in einem jungen Team selbstständig zu arbeiten?

Sie sprechen flüssig Deutsch und haben gute Englischkenntnisse?

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

10872-9675

GAST RATHAUSKELLER

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

10483-537

Wir suchen per 1. März oder früher

japanischen 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 Zubereitung von 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

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns Sie kennenzulernen.

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

10874-9675

Schilthorn Plz Gloria

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 Kundenschaft. Stellvertretung der Geschäftsführung.

Ihr Profil: Ausbildung und Erfahrung im Gastgewerbe (F&B), evtl. Handelschule, KV. Sehr gute Englisch- und EDV-Kenntnisse, deutsche Muttersprache. Flexibel, belastbar, zwischen 25 und 35 Jahre alt.

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 Plz Gloria

Christine Hari, Geschäftsführerin

CH-3825 Mürren

Tel. 033 856 21 56

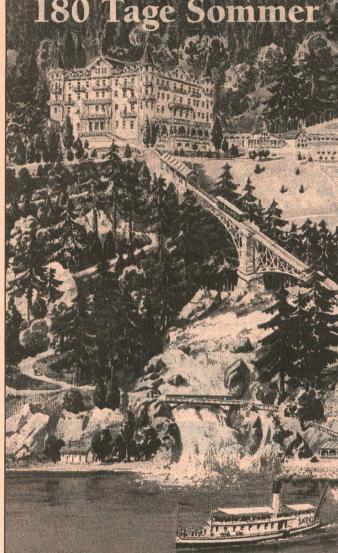
christinehari@schilthorn.ch

www.schilthorn.ch

10868-9675



180 Tage Sommer



Mit Ihnen gemeinsam möchten wir einen spannenden und erfolgreichen Sommer im Märchengeschloss am Brienzsee erleben!

Ab Mitte April bis Mitte Oktober 2011 suchen wir:

RECEPTION (D/E/F)

- RéceptionistIn
- AnfangsréceptionistIn
- PraktikantIn

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

- PraktikantIn Eventmanagement mit Serviceeinsatz
- F&B AssistentIn/PraktikantIn

SERVICE/BAR/BUFFET

- 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
- Casseroliens

HAUSWIRTSCHAFT

- Etagenportiers und Zimmermädchen
- Deutschkenntnisse erforderlich

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

Auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto freut sich:

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

oder

info@golfpark-restaurant.ch

Gasthof zur alten Kanzlei

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

Wir suchen folgende Mitarbeiter:

Servicemitarbeiter/in (mit A-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 Bewerbungsunterlagen an:

H. und H. Jochum

Dorfstrasse 13, 8606 Greifensee

Telefon 044 940 58 87

info@gasthofkanzlei.ch

10861-5603

10824-9675

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 attire, si vous parlez français, anglais et allemand ou italien alors contactez nous.

Nous vous offrons un poste à durée indéterminée dans une ambiance familiale et dynamique.



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

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

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

Entrée en fonction de suite ou à convenir

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@astrahotel.ch
visitez www.astra-hotel.ch
«Your city hotel with a personal touch»

1083-5661

International

Sehen Sie Ihre Zukunft in Thailand?
Führendes Restaurant in Pattaya sucht nach Vereinbarung

erfahrenen Küchenchef

spätere Beteiligung möglich

SIE bieten:

- abgeschlossene Lehre als Koch
- Erfahrung als Küchenchef in erstklassigen Häusern mit Auslands erfahrung
- mehrjährige Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie und Gourmetküche
- ein hohes Mass an Kreativität, Innovation und Motivation
- ausgezeichnete Englischkenntnisse

WIR bieten:

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 verantwortlich für die Beschaffung, Lagerung und Verarbeitung der Lebensmittel sowie für die Berechnung und Kalkulation der Speisen und die Renditentwicklung. Sie bringen betriebswirtschaftlichen 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 Teilhaberschaft 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.

1084-5670

RELAIS & CHATEAUX
www.bareiss.com

10772-5661



Zur Bereicherung unseres Teams suchen wir eine/einen
Stellvertretende/n Hausdame/Housekeeper

- Wir:**
- bieten Ihnen ein abwechslungsreiches und verantwortungsvolles Aufgabengebiet
 - bieten leistungsgerechte Bezahlung und erstklassige Aus- und Weiterbildungschancen
 - bieten dazu noch ein paar Extras, über die wir gerne persönlich mit Ihnen sprechen werden. Denn mit Ihnen möchten wir 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

10772-5661

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



Weiterbildungsangebote www.hoteljob.ch

Diverses**Position, Arbeitgeber**

	Ort	Job-Code
Collaborateur technique (H/F)	Region Waadt/ Unterwallis	J23351
Hausmechaniker	Region Graubünden	J23673
Cluster Chief Engineer	Region Zürich	J23360
Technischer Allrounder	Region Zürich	J23685

Lehrstellen/ Praktikum**Position, Arbeitgeber**

	Ort	Job-Code
Hotelfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5419
Koch/ Köchin	Ganze Schweiz	J5422
Cuisinier/Cuisinière	Toute la suisse	J5551
Employé/ de commerce HGT	Toute la suisse	J5427
Kaufmann/-frau HGT	Ganze Schweiz	J5423
Spécialiste en hotellerie	Toute la suisse	J5426
Restaurationsfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5421
Spécialiste en restauration	Toute la suisse	J5424
Receptionspraktikant/-in	Region Zürich/ Schaffhausen	J5337

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B329 Chef de service / Gastgeber		54 AT	per sofort	D F E	

1	2	3	4	5	6
B329 Chef de service / Gastgeber		54 AT	per sofort	D F E	

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B948 Direktion, Geschäftsführung, Management	54 CH	per sofort	D F E		
B872 Direktion Geschäftsführung	48 CH	per sofort	D F I E S/N		
B114 Direktion/Reception/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		
B1364 Kellner	36 CH	per sofort	D I		
B350 Küchenchef	43 CH	per sofort	D F II		
B731 Küchenchef	43 DE	per sofort	D F I E		
B148 Manager mit Schwerpunkt Marketing/Verkauf/Kommunikation	42 CH	per sofort	D E		
B275 Marketingassistentin	29 CH	per sofort	D F I E ES		
B140 Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	45 DE	per sofort	D E		
B1719 Reception/Betreuung von Gruppen	21 RU	per sofort	D F E R U		
B1574 Réceptionist/Back-Office	53 CH	per sofort	D F I E		
B1148 Servicefachangestellte	27 CH	per sofort	D		

1 Referenznummer – *Numéro des candidats*2 Beruf (gewünschte Position) – *Profession (Position souhaitée)*3 Alter – *Age*4 Nationalität – *Nationalité*5 Eintrittsdatum – *Date d'entrée*6 Sprachkenntnisse – *Connaissances linguistiques*

Stand per 17. 1. 2011. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerberdossier finden Sie unter www.hoteljob.ch

...einfach fantastische "Aussichten"!

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 zu arbeiten.
...der belastbar ist.
...der seine Liebe zur Natur im Beruf ausleben will.

Es erwarten Sie:

...eine abwechslungsreiche Arbeit in einem aussergewöhnlichen Dreierste-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.

**HOTEL
Casa Berno**
ASCONA

Für die Sommersaison 2011

suchen wir für unser ****Ferienhotel an einmaliger Lage mit Panoramablick 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 Stammgäste professionell und charmant oder sammeln Sie als Réceptionspraktikant/in Ihre ersten Erfahrungen im Empfangsbereich.
- Küche:** Als Commis de cuisine freuen Sie sich, mit Ihren Kollegen unsere Gäste täglich mit kulinarischen Köstlichkeiten zu verwöhnen.
- Restaurant:** Als Servicefachangestellte/r gehört ein natürliches Lächeln zum Bestandteil Ihrer Arbeit (à la carte und Halbpension).

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto an:



Hotel Casa Berno
Bruno Carnetsch, Direktion
6612 Ascona
E-Mail: b.caraerts@casaberno.ch
www.casaberno.ch



HOTEL ARANCIO
ASCONA CH-6612 ASCONA

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

1082-5665

**Grand Hotel
Villa Castagnola**

Il Grand Hotel Villa Castagnola au Lac, l'unico albergo 5 stelle superiore a Lugano, rinomato per la sua tradizione ed il suo prestigio è 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 Galleria «Arté al Lago», sale banchetti e conferenze nonché 2 residenze.

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

- Cucina:** **Commis di Cucina
Chef de Partie**
Servizio: **Commis di Sala
Chef de Rang**
Piani: **Portiere ai piani
Cameriera ai piani**

Entrata: dal 1 marzo 2011 oppure data da concordare.

Siamo alla ricerca di persone che riescano 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 profili ricercati o documentazioni non complete.

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

1078-5662

7 ways to dine...

Für unsere etablierten SEVEN-Restaurants in ungezwungenen 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 Entlohnung.

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, Konferenzräume; 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

HESSE

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
hesser@bluewin.ch



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:

Tel. +41 52 222 28 24



Andermatt

Gesucht
in die aufstrebende Region
in der Zentralschweiz
ab 1. Juni 2011

Pächterin / Pächter

für das Hotel «Schwarzer Bären»
in Andermatt.



Sind Sie innovativ, möchten Sie mit Ihrem Konzept einem sympathischen, heimeligen Hotel Ihren Stempel aufdrücken, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung an:

Ursana AG
Bahnhofstrasse 33
CH-6490 Andermatt

Bundesverwaltungsgericht

Tribunal administratif fédéral

Tribunale amministrativo federale

Tribunal administrativ federal



Mit seinen rund 400 Mitarbeitenden bezieht das Bundesverwaltungsgericht Mitte 2012 den neuen Standort in St. Gallen und sucht einen externen

Betreiber Cafeteria

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 Gemeinschaftsverpflegung sind aufgerufen, sich am zweistufigen Evaluationsverfahren zu beteiligen.

Das Bundesverwaltungsgericht strebt eine langfristige und nachhaltige Zusammenarbeit mit dem externen Partner an.

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.bvger.ch.

Anzeigen

Das Auge isst mit . . .
Top-Glaswaren von
www.trend-line-one.ch

Schädlingsbekämpfung

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

SCHNELL, DISKRET, GARANTIERT.
24H-PIKETT: 044 241 33 33

Liegenschaften verkaufen – neu auch online

www.htr.ch/immobiliens

htr hotel revue