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. 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. Siehe Rechtliche Hinweise.

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. Voir Informations légales.

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. See Legal notice.

Download PDF: 17.05.2025

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

stellenrevue htr
marché d'emploi

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

htr hotel revue Nr. 3 / 20. Januar 2011

HOTEL CAREER
Aktuell über 800 Hotel- und Gastronomiejobs in der Schweiz.
Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH



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 Gestürm 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 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 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). 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. Oder umgekehrt: zu wenig Budget für den Kauf von 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 Einzigartige – aber 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
10420-5531

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



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:
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	CHF 1.60	4-farbig/quadri CHF 2.10
– Stellenangebote / Demandes d'emploi	CHF 1.60	4-farbig/quadri CHF 2.10
– Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus	CHF 1.80	4-farbig/quadri CHF 2.30

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	4-farbig/quadri 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				
– Erscheint / Parution	27. 1. 2011	3. 2. 2011	10. 2. 2011	17. 2. 2011
– 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 / Numéros couplés Nr. 27/28 / 7. 7. 2011 Nr. 29/30 / 21. 7. 2011 Nr. 51/52/ 22. 12. 2011

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

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

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

KATAG

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 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

10790-5658

EINSTEIN ST.GALLEN ****
CONGRESS HOTEL SPA

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 Réception, 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 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

10456-5557

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: Bestbekannte, 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 verblüffen. Drei Restaurants – das Gourmet-Restaurant auf Stufe 15 GM – eine weit über 1000 m² grosse ausgezeichnete Wellness-Oase und eine insgesamt hervorragende Hotel-Infrastruktur mit gelungener 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 «Hands-on Chef de Cuisine» oder erfahrener starker Sous-chef mit entsprechenden Leistungsausweisen auf dem Sprung zum Executive Chef.

Weitere 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 Küchenfachpersönlichkeiten informiere ich gerne! Idealerweise vorab CV/Foto online senden oder anrufen. Ich freue mich auf das Gespräch mit Ihnen! *Ansgar 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
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

10869-5672

Adecco Hotel & Catering
better work, better life

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

HOTEL LINDENHOF

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/f)

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 aussführlichen Unterlagen. Hansjörg Imhof gibt Ihnen gerne weitere Auskunft.

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

10676-5660

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 verwöhnt und begeistert. In einer einzigartigen Atmosphäre voller Flair und Ausstrahlung, mit einer Prise Glamour, lebendig und fröhlich.

Bei Ihnen treffen sich junge Menschen aus der Region, Ferien- und Hotelgäste, Geschäftsleute aus nah und fern, zu Apéro oder Cocktail, 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

10873-5677

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.

10885-5689

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 Garten und das «Galleria Arté al Lago» (1 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)
(Jahresstelle)

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

10798-5663

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 - 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

10880-5667

Bauschänzli Zürich
Biergarten
Sommer-Insel
Oktoberfest

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

10794-5659

RESTAURANT Adlisberg
Die gute Wald- und Wiesenberg

www.adlisberg.ch

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

10608-5593

Gesucht per 1. April 2011

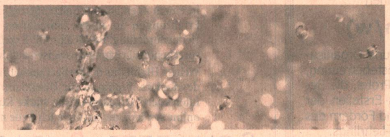
Sushi-Koch (m) 100%

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

10776-5652



Planzer Gebäudereinigung AG

Seit 20 Jahren reinigen wir fründlich-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.

Sie 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.

fründlichgründlich
Planzer Gebäudereinigung AG

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

10684-5696

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

6891-5675

*****
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 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 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 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

9679-5265

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.

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

VORSITZENDE/N DER GESCHÄFTSLEITUNG

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 Kundschaft 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 **integer** - und strahlen dies auch aus; sind **führungsstark und integrationsfähig** und ein **Verkaufstalent.** Sie **denken und handeln betriebswirtschaftlich. Ausgezeichnete Kommunikation** auf allen Ebenen zählt zu Ihren Stärken. In der deutschen Sprache sind Sie stilsicher und Sie verfügen über sehr gute Französischkenntnisse. Weitere Sprachkenntnisse (I, Sp, E) 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@rslawyer.com; T +41 44 217 70 10

www.ferienverein.ch

10783-5654

ASTORIA

Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens

Das Hotel Astoria ist das führende First Class Hotel mit 250 voll klimatisierten Hotelzimmern und 12 lichtdurchfluteten Tagungsräumen im Herzen der Stadt Luzern. Unsere Restaurants der Extraklasse bieten Aussergewöhnliches. Im «Thai Garden» zelebrieren wir eine mit 15 Punkten Gault Millau ausgezeichnete königlich-thailändische Küche vom Feinsten. Im Trendlokal «Mekong» bekochen wir unsere Gäste mit heiss geliebtem asiatischem «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 Bereiches «Rooms Division». Sie bringen langjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position in der gehobenen Gastronomie mit und kennen die Abläufe in den Bereichen **Housekeeping, 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 breites 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 längerfristiges Engagement suchen freuen wir uns auf Ihr vollständiges Bewerbungsdossier 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 erwartet Sie eine abwechslungsreiche und anspruchsvolle Arbeit in einem 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

10786-5656

***HOTEL KREUZ
OBERE DORFSTR. 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 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

10875-5679

Real Food Real Music

Just be as you are



Nach Vereinbarung suchen wir in Allschwil / Basel einen

Geschäftsführer/in

Restaurants
Bars
Bankette
Events

Täglich geöffnet ab 10 Uhr

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
Angebotsplanung und Bankettofferten
Budgetverwaltung und Controlling
Führen der Finanz- und Lohnbuchhaltung

Anforderungen:
Basisausbildung als Koch
Abgeschlossene Hotelfachschule
Führungserfahrung
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@ziczac-basel.ch | www.ziczac-basel.ch

10930-5649

GAST RATHAUSKELLER

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.

10484-5578

GASTRONOMIE AM RHEIN güterhof

Direkt am Rhein gelegen, ein toller Trendbetrieb mit schönem À-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 À-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 À-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.güterhof.ch

10897-5665

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)

10855-5664

HANS IM GLÜCK
MÄRCHENHAFT FRISCH

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, zeitgemässe Entlöhnung 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

10784-5655

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

HOTEL Belvoir

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

10879-5683

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 Französischkenntnisse, mit Charme und Kompetenz gewinnen Sie einheimische wie auch ausländische Gäste, dann melden Sie sich.

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

10474-5569

Luzerner Psychiatrie lups.ch

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%

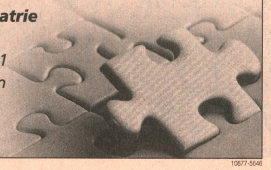
Ist Kochen Ihre grosse Leidenschaft? Verbindet Ihre Küchenphilosophie aussergewöhnliche Kreativität mit Qualitätsbewusstsein?

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



10677-5646

CARLTON
RESTAURANTS & BAR

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

8437-4794

CONGREX

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 in Basel eine/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, fliessend Englisch und Französisch, weitere Fremdsprachen von Vorteil
- Fundierte PC-Kenntnisse
- Reisebereitschaft

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 freuen 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

Let's meet

10766-5657

★ ★ ★ ★ ★

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 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:

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.

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

HOTEL CASTELLO DEL SOLE - CH-6612 ASCONA
TELEFON +41 91 791 02 02 - FAX +41 91 792 11 18
www.castellodelsole.com - info@castellodelsole.ch

Swiss Deluxe Hotels

RELAIS & CHATEAUX.

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 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

VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION

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 GaultMiliau 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.

GAULT&MILLAU
«GAULTMILLAU HOTEL DES JAHRES 2007»
CASTELLO DEL SOLE

Swiss Deluxe Hotels

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

RELAIS & CHATEAUX.

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 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.

SUVRETTA HOUSE

ST. MORITZ

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

Swiss Deluxe Hotels

THE LEADING HOTELS OF THE WORLD

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
VerkaufsberaterIn	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. Rezeptionistin / stv. Chef de réception	Region Bern	J23648
Réceptionistin	Region Ostschweiz	J23595
Rezeptionist/in Spa	Tessin	J23402
Hotelfachfrau für Empfang/Service	Tessin	J23662
Rezeptionist/in	Tessin	J23667
Night Audit / Réceptionniste de nuit	Region Waadt/ Unterwallis	J23350
Chef de réception	Region Graubünden	J23658
Leiter/in Reception	Region Zentralschweiz	J23683
RéceptionistIn	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
Praktikantin/en als Hotelfachfrau/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
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	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	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	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
Servicemitarbeiterin / 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	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

3.2.1
hubert erni

„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 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

10599-5585

---

seerose
hotel & restaurant

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

10591-5576

ATRIUM-HOTEL·BLUME
RESTAURANT·JUGENDSTILSAAL RÖMERBAD

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 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

10872-5675

RESTAURANT FROHSINN
Restaurant
FROHSINN
Udligenswil

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

10602-5589

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.

10483-5577

Grandhotel Giessbach
BRIENZ

180 Tage Sommer



- 70 individuell eingerichtete Zimmer und Suiten
- Parkrestaurant Les Cascades (140 Plätze) mit grosser Terrasse gegenüber den Giessbachfällen
- Gourmet-Restaurant Le Tapis Rouge (40 Plätze / 14 Pkte. GM) mit der atemberaubenden Aussichtsterrasse
- Hotelbar
- Grosszügige Seminar- & Konferenzräume bis 100 Personen
- Banketträumlichkeiten bis 250 Personen
- 22 Hektaren Gärten und Park, Naturschwimmbad, Tennisplatz
- Europas älteste Standseilbahn
- Hauseigene Schiffsstation

Mit Ihnen gemeinsam möchten wir einen spannenden und erfolgreichen Sommer im Märchenschloss am Brienzersee 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**
- **Casseroliers**

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

10661-5609

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

10670-5674

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

10874-5678

Gasthof zur Alten Kanzlei

Wir sind ein Familienbetrieb mit gutbürgerlicher 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 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** Bewerbungsunterlagen an:

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

10624-5609

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

10866-5672

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.

10863-5666

Astra Hotel
Pavillon Vevey

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
- Capacités 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@astra-hotel.ch
visitez www.astra-hotel.ch

«Your city hotel with a personal touch»

10679-5648

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 Auslandserfahrung
- 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 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 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.

10864-5670

Bareiss

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 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

10772-5650

Weiterbildungsangebote
www.hoteljob.ch



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	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

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	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

Express Stellengesuche

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 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	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|RU
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 könnten 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 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.

10292-5464

HOTEL Casa Berno ASCONA

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 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).

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

SWISS PREMIUM HOTELS

Member of swiss golf hotels

10860-5694

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

10882-5685

HOTEL 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 7852171
www.sassdagruem.ch
info@sassdagruem.ch

10871-5676

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 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

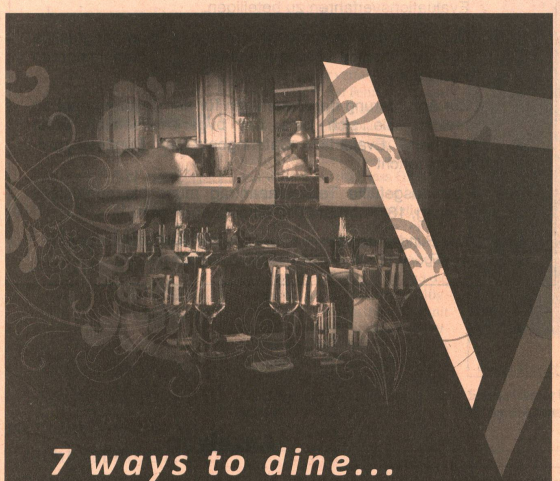
Entrata: dal 1 marzo 2011 oppure data da concordare.

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

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

10797-5662



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

10876-5682

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

10878-5647

---

hoteljob.ch

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Un servizio di hotelleriesuisse

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
hesser@bluewin.ch

10451-5554



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

10791-3489

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.

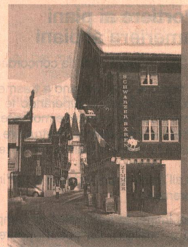
Das Bundesverwaltungsgericht strebt eine langfristige und nachhaltige Zusammenarbeit mit dem externen Partner an.

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.

10877-5681

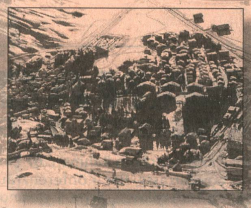


GOTTHARD Andermatt

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

10859-5666

Zu vermieten / verkaufen
in einem Sommer- und Wintersportort im
Kanton Graubünden
per 1. Mai 2011 oder nach Vereinbarung
Hotel-Restaurant
Mit sehr guter und treuer Stammkundschaft

- Restaurant mit 75 Sitzplätzen
- 20 Aussensitzplätze
- 13 schöne Hotelzimmer mit allem Komfort
- 4-Zimmer-Ferienwohnung
- 5 Studios für 2 - 5 Personen

Der Betrieb bietet für solvente und ausgewiesene Fachleute eine gute Existenz. Idealerweise ist er Koch und sie arbeitet an der Reception.

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

9802-5316

Anzeigen

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

10782-5053

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

10796-5661

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

htr hotel revue