

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2011)
Heft: 4

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. 4 / 27. Januar 2011



Die passend Stell findsch bi Eus!

www.activegastro.ch
Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich



Aktuell über 800 Hotel-
und Gastronomiejobs
in der Schweiz.

Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH

Sehen und gesehen
werden mit einem Inserat
in der htr hotel revue

htr hotel revue

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

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-5
Deutsche Schweiz	3-8
Suisse romande	9
Svizzera italiana	8
International/Marché international	9
Stellengesuche/Demandes d'emploi	9
Immobilien	11

Formation

La formation duale
dans le secteur
tertiaire offre de
nombreuses
opportunités au
tourisme et à
l'hôtellerie.



Fotolia

Un puissant potentiel



VÉRONIQUE HERMANJAT
EXPERTE DIPLOMÉE EN
TOURISME, DIRECTRICE DE
L'ÉCOLE INTERNATIONALE
DE TOURISME À LAUSANNE

Le secteur tertiaire du système éducatif suisse comprend d'une part les formations académiques appelées 5a qui englobent les Universités, les HEP et les Hautes écoles supérieures (HES), d'autre part les formations 5b avec notamment les Ecoles supérieures (ES) et les cours de préparations aux examens professionnels supérieurs menant aux diplômes et brevets fédéraux. 70% des diplômés tous métiers confondus en Suisse sont aujourd'hui issus du domaine 5b contre 30% des formations académiques. Si notre économie est aussi performante et le chômage si bas, c'est en grande partie grâce aux formations duales à tous les niveaux de formation permettant de combiner l'apport théorique avec la pratique professionnelle. Les étudiantes et étudiants des formations supérieures sont

confrontés en classe à des formateurs qui pratiquent dans le métier enseigné (hôtellerie, remontées mécaniques, offices du tourisme, transports ferroviaires, agences de voyages, etc.). Ils délivrent outre les notions théoriques de base la réalité quotidienne du terrain. Ainsi, les étudiants sont au fait de l'actualité dans les différentes branches enseignées, ceci en parallèle des notions indispensables à la gestion d'entreprise. Des ateliers et workshops, des travaux en groupes, des visites d'entreprises et des études de cas complètent idéalement cette acquisition des compétences.

Stages en entreprises

Un stage de six à douze mois pour les formations à plein temps ou un travail à temps partiel pendant toute la durée d'une

formation en emploi permet aux futurs spécialistes d'acquérir une riche et indispensable pratique professionnelle qui sera un atout majeur sur leur CV à l'obtention du diplôme. Et c'est indiscutablement aussi une chance pour les entreprises touristiques et de services d'avoir une main-d'œuvre déjà qualifiée, dynamique et motivée à leur service pour une durée permettant à l'employeur d'avoir un retour sur investissement.

Wanted : mandants et projets de la branche

Vers la fin des formations orientées vers la pratique, des concepts marketings, business plans, semaines de projet et autres travaux de diplômes sont encore source de compétences et de potentiels pour les en-

treprises. En effet, plutôt que de rédiger un travail sur un thème inventé, quoi de plus motivant et concret que de réaliser un travail sur un mandat proposé et accompagné par une entreprise? Travail qui pourra peut-être même être mis en pratique par le ou la futur diplômé/-e à l'issue de sa formation? De nombreuses entreprises ont déjà reconnu la valeur de ces travaux. Elles peuvent définir en détail le sujet et les objectifs de la démarche afin de bien délimiter la tâche de l'étudiant, tout en bénéficiant du précieux temps qui peut ainsi être mis à leur disposition gracieusement.

L'appel est lancé à tous les décideurs de notre branche: profitez de l'énorme potentiel à votre disposition grâce aux formations supérieures dans le domaine du tourisme et de l'hôtellerie!

Alles über Aus- und Weiterbildung

www.hoteljob.ch



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



Durchblick
Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

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



8043 4620

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



MARKETING/VERKAUF/KVIT



REISELEITUNG/ TOURISMUS

Direktion / Geschäftsführung 16
Marketing/Verkauf/KVIT 14
Hotellerie/ Tourismus 0
Reception/Rezeption 36
F&B/Catering/Events 21
Küche 142
Service / Restauration 135
Haushwirtschaft 12
Beauty/Wellness/Fitness 2
Lehrstelle/ Praktikum 8
Diverses 9



Jobangebote per sofort
Alle Jobangebote



Jobangebote per sofort
Alle Jobangebote



Bewerber-profile
Alle bewerberprofile



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: hoteleriesuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Édition et rédaction:
Montbaurstrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Cheredaktion / Rédaction 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

Anzeigenentarif (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 / petite annonces

– Immobilien / immobilier – Kleinanzeigen / petite 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

Ausgabe / Numéro	Nr. 5/2011	Nr. 6/2011	Nr. 7/2011	Nr. 8/2011
– Erscheint / Parution	3. 2. 2011	10. 2. 2011	17. 2. 2011	24. 2. 2011
– Anzeigenschluss / Délai	31. 1. 2011	7. 2. 2011	14. 2. 2011	21. 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 Grafina 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.

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.

Hotel DOM - Saas Fee

Infolge Ablaufs des langjährigen Mietverhältnisses suchen wir zum Beginn der Sommersaison 2011 eine/n

GESCHÄFTSFÜHRER(-IN)/GASTGEBER(-IN)

Sie haben eine fundierte Ausbildung und Erfahrung. Flexibilität, Kreativität und Sprachkenntnisse sind Ihre Stärken.

Interessiert! Dann richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

Supersaxo-Treuhand & Revision
z.H. Oscar Supersaxo, lic. rer. pol.
Haus Avena, 3906 Saas Fee
Tel. 027 957 20 00, osci@rhone.ch

10947-5741

BEI UNS FANGEN SIE GANZ OBEN AN.

Hoch über Zürich, in den obersten Stockwerken des stadtbekannten Prime Tower, eröffnen wir Ende Jahr einen aussergewöhnlichen Gastronomiebetrieb mit Restaurant, Bar/Bistro, Cocktailbar/Lounge und einem Conference Center. Dafür suchen wir per Mai 2011 einen engagierten

Head of Human Resources & Administration (w/m)

IN DIESER FUNKTION übernehmen Sie, basierend auf unserem Betriebskonzept, die Vorbereitung des Opening sowie die eigenständige Entwicklung und Umsetzung einer professionellen Personalpolitik. Sie bringen eigene Ideen ein und positionieren den Betrieb nachhaltig als bevorzugten Arbeitgeber. Ebenso sind Sie für die Entwicklung, Umsetzung und Verwaltung des Lohnsystems verantwortlich und übernehmen die Rekrutierung, Einstellung und Schulung von neuen Mitarbeitenden.

SIE BIETEN den Abschluss einer renommierten Hotelfachschule und eine fundierte Weiterbildung in HR. Zudem bringen Sie Pre-Opening-Erfahrung mit und verfügen über einen soliden Leistungsausweis in vergleichbaren Positionen. Sie sind eine höchst kommunative Persönlichkeit und tragen gerne Verantwortung. Mit Ihrer Begeisterung für Hospitality und Ihrem Gespür für Menschen gelingt es Ihnen, ein starkes Team aufzustellen und voranzubringen.

WIR BIETEN Ihnen interessante Perspektiven. Neben der herrlichen Aussicht - der Prime Tower ist mit 126 Metern das höchste Gebäude der Schweiz - erwartet Sie ein attraktiver Arbeitsplatz mit grosser Gestaltungsfreiheit und garantierter Dynamik in der Eröffnungsphase. Mit einem Arbeitgeber, der ebenso wie Sie den Willen zum nachhaltigen Erfolg hat. Wir freuen uns, wenn Sie mit uns diese Herausforderung annehmen.

IHRE BEWERBUNGSUNTERLAGEN

senden Sie bitte an
jobs@primetower-restaurants.ch
www.primetower-restaurants.ch

PRIME TOWER RESTAURANTS

Postfach 1400, 8001 Zürich
Tel. +41 44 388 35 05, Fax +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

GASTRONOMIE AM RHEIN güterhof

Trendbetrieb mit Bar, Lounge, Events, Restaurant und Terrasse - direkt am Rhein.

Wir suchen aufgestellten Barkeeper, welcher auch ab und zu im Bar/Lounge-Service arbeitet.

80 bis 100% Barkeeperstelle sowie Barservice Aushilfen für Wochenende jeweils 20 Uhr bis 5 Uhr morgens

Freuen uns auf Ihren Anruf oder E-Mail.
www.gueterhof.ch
Linda Prager, info@gueterhof.ch oder
052 630 40 40

10938-5726

marina
LACHEN SZ

Hier sind SIE wichtig

Eröffnen und leiten Sie unser neues Restaurant!

Wussten Sie schon? **Anfangs Mai 2011** eröffnen Sie unser neues Restaurant am See: Ein Grillkonzept mit offenem Feuer, kleiner Metzgerei, begehrbarer Vinothek und Seeterrasse.

Sie sind **der/die neue Gastgeber/in** mit Affinität zu Fleisch, Krustentieren und Wein. Aber vor allem mit viel Hingabe für Ihre Gäste und mit einem geschickten Händchen für Ihr Team. Sie sind eine Persönlichkeit, die sogar inmitten dieses erlebnisreichen Restaurants heraussticht. Die Gäste verlassen sich auf Ihre Herzlichkeit, die Mitarbeitenden auf Ihre Führungsqualitäten und wir auf Ihr Engagement. Sie sind hier die Leaderfigur. Redegewandt, charmant, stilvoll, lösungsorientiert, fachlich top und souverän in stressigen Momenten.

Sie leiten unser aussergewöhnlichstes Restaurant. Da versteht es sich von alleine, dass wir so einige Ansprüche an Sie stellen: Eine solide Aus- und Weiterbildung, ev. mit Hotelfachschulabschluss, einen gut gefüllten Erfahrungsrucksack, Sprachgewandheit in Deutsch und Englisch und vielleicht bringen Sie sogar Eröffnungserfahrung mit. Micros-Kenntnisse sind von Vorteil, aber sonst haben Sie das als versierter Frontmensch ja rasch im Griff. **Wir freuen uns auf eine erfolgreiche Eröffnung mit Ihnen.**

Wir sind die Marina Lachen - Designhotel, vier Gastronomiebetriebe, Bankette, Seminare, Catering- & Events. Besuchen Sie uns doch mal:

www.marinalachen.ch

Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:
bettina.roemer@marinalachen.ch oder per Post an:

Marina Gastro AG, Frau Bettina Römer, Hafenstrasse 4, 8853 Lachen SZ



Wintersaison im
***CHALET HOTEL ALTE POST
3818 Grindelwald
im Zentrum direkt neben Bergbahn
First.
Wir suchen für Mitte Februar oder
1. März
in unser heimeliger Spezialitätenrestau-
rant mit guter, anspruchsvoller Stamm-
kundenschaft
nette, freundliche und kontaktfreudige
Servicefachangestellte
fach- und sprachkundig
Es freut sich auf Ihre Bewerbung:
Annegret Gruber-Abegglen
Tel.: 033 853 42 42
Fax: 033 853 42 88
E-Mail: altepost@grindelwald.ch
www.altepost-grindelwald.ch

10938-5717



**SORELL HOTEL
SEEFELD**
Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäf-
tigen die Sorell Hotels Switzerland in 12 Hotels in Zürich, Winter-
thur, Bern, Arosa, Aarau, Bad Ragaz und Schaffhausen über 280
Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und
Perspektiven lassen.

Für unser

Sorell Hotel Seefeld

Seefeldstrasse 63, 8008 Zürich

suchen wir per März 2011 eine

Gouvernante

Ihre Aufgabe: Sie sind für die Führung des gesamten hauswirtschaftlichen Bereichs zuständig. Sie koordinieren die Mitarbeitenden auf der Etage, überprüfen die Aufgabenerfüllung, sind für das allgemeine Erscheinungsbild des Hotels verantwortlich, erstellen das Inventar und erledigen den Einkauf in Ihrem Bereich. Zudem geben Sie Ihnen gerne weiter, bilden unsere Lernende aus und schulen die Mitarbeitenden in Sachen Hygiene und Arbeitssicherheit (Kopas). Wenn nötig übernehmen Sie zusätzlich die Leitung des Frühstückservices und unterstützen das Team im Restaurant.

Ihr Profil: Wir suchen eine verantwortungsbewusste, selbstsichere junge Frau, welche über eine abgeschlossene Berufsausbildung im hauswirtschaftlichen Bereich verfügt und bereits Erfahrung als Gouvernante hat. Sie führen teamorientiert, können Ihre Mitarbeitenden motivieren, besitzen ein organisatorisches Talent und ein gutes Durchsetzungspotenzial. Ihr Kommunikationsstil ist offen sowie klar in Deutsch/Englisch und Sie sprechen von Vorteil zusätzlich Italienisch oder Spanisch. Im Weiteren sind Ihre Qualitätsansprüche hoch, Ihre Arbeitsweise selbstständig sowie initiativ. Ihre Ziele verfolgen Sie mit Elan sowie Konsequenz. Belastbarkeit, Überzeugungskraft sowie Innovationsfähigkeit sind für Sie eine Selbstverständlichkeit. Sie sind mit Leidenschaft Gouvernante und haben Freude an Ihren Aufgaben.

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

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst.

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

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

Die Gastronomiegruppe



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

Für die von uns geführte

Gastronomie im Stadion Letzigrund

Badenerstrasse 500, 8048 Zürich

suchen wir zur Ergänzung unseres Teams per Mitte Februar 2011 oder nach Vereinbarung einen

Betriebsassistenten

Ihre Aufgabe: In dieser interessanten Funktion sind Sie hauptsächlich für die Führung, Schulung und Organisation des Personalpools von ca. 200 Aushilfen zuständig. Im Weiteren helfen Sie bei der Führung des gesamten Betriebes mit, sind für die Führung des gesamten Außenstandbereiches mit bis zu 33 Verkaufsständen verantwortlich, tätigen Food- und Non-Food-Bestellungen für die Außenstände, helfen bei der Angebotsplanung bzw. -anpassung und sind für die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien besorgt.

Ihr Profil: Wir suchen eine engagierte, motivierte und flexible Persönlichkeit, welche über einen gastronomischen Background (Abschluss einer Hotelfachschule von Vorteil) verfügt. Sie konnten bereits Erfahrung in der Mitarbeiterführung sammeln. Im Weiteren verfügen Sie über gute MS-Office-Kenntnisse. Sie handeln stets im Interesse der Unternehmung, bleiben sich dabei selbst treu und treuen auch unter Arbeits- und Zeitdruck ruhig und effizient. Als Führungskraft handeln Sie im Sinne übergeordneter Zielsetzungen, denken über die Grenzen des eigenen Bereichs hinaus und vereinbaren mit Mitarbeitenden klare Ziele und Spielregeln. Sie arbeiten in der Regel an 5 Tagen zwischen Montag und Sonntag, je nach Spielplan und Arbeitsanfall. Im Juni sowie Dezember/Januar ist das Stadion geschlossen bzw. sind Ferien zu beziehen.

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

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlören Sie keine Zeit - wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Anina Haertsch, Personalassistentin senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen
Mühlebachstrasse 86, Postfach, 8032 Zürich
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

10947-5718 10938-5726 10938-5726

10947-5752



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 Lugarosees 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 profunde 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



„Nach 4 Jahren Leidenschaft und Engagement für das Park Hotel Weggis werde ich mich einer neuen Herausforderung stellen. Nun suche ich Sie als meine/n Nachfolger/in, um meinen äusserst wieseligen und interessanten Job an eine innovative, kompetente und dynamische Persönlichkeit weiter zu geben!“ Dominique - Anne Haslebacher, Sales Manager

Zur Ergänzung unseres Teams, suchen wir per 1. April 2011 einen

SALES MANAGER (m/w)

Ihr Aufgabengebiet:

- Übernahme der Salesaktivitäten für zwei innovative Hotelbetriebe der Extraklasse – das 5*-Park Hotel Weggis und das 4*-Post Hotel Weggis
- Pflege bestehender Kundenkontakte
- Erschließung neuer Märkte
- Strategische Planung und Durchführung von verkaufsfördernden Maßnahmen wie Sales Calls, Workshops und Messen in den Zielländern
- Erstellen von Aktivitätsplänen, Forecasts & Budgets
- Sie stellen sicher, dass Sie in Ihrer Funktion sowohl schweizerischen als auch internationalen Kunden eine ideale Beratung im Hinblick auf die bestmögliche Vermarktung unserer Betriebe bieten.

Unsere Anforderungen an Sie:

- Als kreative und motivierte Persönlichkeit liegt Ihr Fokus auf der strategischen Weiterentwicklung der Verkaufstätigkeiten, der Identifikation potenzieller Neukunden sowie der Betreuung bestehender Kunden in den verschiedenen Marktsegmenten.
- Sie sind Schweizer Bürger und bringen einige Jahre Verkaufserfahrung in der gehobenen Hotellerie mit, verfügen über herausragende Motivations- und Kommunikationsfähigkeiten und eine hohe Sozialkompetenz.
- Sie sind eine Person mit Drive und einem hohen Maß an Eigeninitiative, Kreativität und Passion.
- Neben einem gepflegten, sympathischen und sicheren Auftreten werden sehr gute Kenntnisse der Deutschen, Englischen und Französischen Sprache vorausgesetzt (weitere Sprachen von Vorteil).

Fühlen Sie sich angesprochen und würden gerne in die Fußstapfen von Dominique-Anne Haslebacher treten? Dann zögern Sie nicht - wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen mit Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien und Referenzangaben an:



park Park Hotel Weggis

Frau Elisabeth Isenegger
Hertensteinstrasse 34
CH-6353 Weggis
E-Mail: elisabeth.isenegger@phw.ch
Internet www.phw.ch

1090-5747

Kleiner Bäckerei-Konditorei

Die Kleiner Bäckerei-Konditorei, Teil der ZFV-Unternehmungen, ist ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Stadtzürcher Unternehmen mit 12 Verkaufsstellen in Zürich und Umgebung sowie 120 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Zur Unterstützung des Teams in der

Kleiner Bäckerei-Konditorei

Geerenweg 2, 8048 Zürich

suchen wir per 01. Februar 2011 eine/n

Leiter/in Konditorei

Ihr Aufgabe: In dieser interessanten Funktion sind Sie hauptsächlich für die aktive Mitarbeit bei der Herstellung der Produkte sowie die fachliche sowie personelle Führung der Abteilung Konditorei verantwortlich. Dies beinhaltet unter anderem die Einsatz- und Ferienplanung sowie die Schulung der Ihnen unterstellten Mitarbeitenden. Im Weiteren koordinieren Sie die Herstellung von Tages- und Saisonprodukten und speziellen Decors, optimieren bestehende Abläufe und helfen bei der Entwicklung neuer Produkte mit. Zudem gehören die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien zu Ihren Aufgaben.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung zum Chef Konditor/Confiseur mit eidg. Fähigkeitsausweis oder die Ausbildung zum Konditor/Confiseur mit eidg. Fähigkeitsausweis mit Erfahrung in leitender Position. Zudem können Sie auf mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung zurückblicken und haben grundlegende EDV-Kenntnisse. Sie handeln im Interesse der Unternehmung, vertreten eine eigenständige Meinung und bleiben sich dabei selbst treu. Veränderungswünschen und -notwendigkeiten begegnen Sie mit Offenheit und Kreativität. Sie arbeiten jeweils von Montag bis Freitag von 06.00 - 15.15 Uhr.

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

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

Kleiner Bäckerei-Konditorei

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

1090-5747

BEST WESTERN HOTEL MERIAN SPITZ

Das Hotel Merian liegt in 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 erfahrend

Wir bieten Ihnen:

eine Jahrestelle in einem interessanten und abwechslungsreichen Umfeld - sehr selbstständiges 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



marina LACHEN SZ

Hier sind Sie wichtig

Sie sind unser Showman für Küche, Grill und Mini-Metzgerei!

Mögen Sie Showkochen? Anfangs Mai 2011 eröffnet unser neues Restaurant am See: Ein Grillkonzept mit offenem Feuer, kleiner Metzgerei, begehbbarer Vinothek und Seeterrasse.

Sie sind unser neuer Küchenchef und damit auch der Grillmeister und Showman. Der Clou dabei ist, dass der Grill mitten im Restaurant steht. Gleich daneben befindet sich eine prall gefüllte Metzgertheke mit bestem Fleisch und Seafood. Auch hier sind Sie der Boss, bzw. der Verkäufer und Berater für Ihre Gäste. Sie sollten also unbedingt über kommunikative Fähigkeiten verfügen und gerne im Mittelpunkt stehen. Ausserdem sind Sie angetan von den Themen Grill, Fleisch und Seafood. Sie können den Gästen nicht nur bestens Auskunft über diese Themen erteilen (in D und E), sondern haben auch die Zubereitung auf dem Holzkohlegrill und im Smoker im Griff.

Sie sind gelernter Koch/Metzger oder eines von beidem mit Talent fürs andere. Idealerweise haben Sie bereits Erfahrung in Showküchen gemacht und wissen um die Besonderheiten einer Neueröffnung (keine Angst, wir wissen wie's geht). Sie können ein kleines Küchenteam leiten, sind qualitätsorientiert, ehrgeizig und kreativ. Sie können sich vorstellen, Ihr Wissen zu den erwähnten Themen laufend weiterzuentwickeln und ins Angebot einfließen zu lassen. Sind Sie ein Showman, der viel mehr als nur warme Luft produziert? Dann freuen wir uns auf eine erfolgreiche Eröffnung mit Ihnen.

Wir sind die Marina Lachen – Designhotel, vier Gastronomiebetriebe, Bankette, Seminare, Catering- und Events. Besurfen Sie uns doch mal:

www.marinalachen.ch

Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: bettina.roemer@marinalachen.ch oder per Post an:

Marina Gastro AG, Frau Bettina Römer, Hafenstrasse 4, 8853 Lachen SZ

1105-0765

S

SORELL HOTEL TAMINA

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

Für unser neu renoviertes

Sorell Hotel Tamina

Am Platz 3, 7310 Bad Ragaz

suchen wir per Mitte April 2011 einen

Rooms Division-Manager (w/m)

Ihr Aufgabe: In dieser Funktion sind Sie für die Führung des gesamten Logementbereiches zuständig. Dazu gehört die Organisation der Réception, die Durchführung von Salesaktivitäten sowie die Führung des Housekeepings inkl. die Betreuung einer Lernenden. Zudem gehört die Mitarbeit an der Front im Dienste der Gäste zu Ihrem Aufgabengebiet.

Ihr Profil: Sie verfügen über einen Abschluss einer Hotelfachschule, haben mehrere Jahre Erfahrung an der Réception/Salesbereich sowie ein Flair für das Housekeeping. Ihr Kommunikationsstil ist offen sowie klar in Deutsch, Englisch und Französisch - schriftlich sind Sie in Deutsch sowie auch in Englisch stilistisch. Zudem haben Sie sehr hohe Qualitätsansprüche, entwickeln gerne neue Ideen und verfolgen diese mit Energie. Ihr Pensum erfüllen Sie selbstständig sowie mit Elan. Belastbarkeit, Überzeugungskraft sowie Innovationsfähigkeit sind für Sie eine Selbstverständlichkeit.

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

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauri, Leiterin Personaldienst, senden.

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

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

1090-5754

Karriereplanung – einfach gemacht www.hoteljob.ch



Das Hotel Krone Unterstrass ist ein renommiertes ****Hotel im Zentrum von Zürich. Der Betrieb wurde in den letzten Jahren kontinuierlich erneuert und ausgebaut. Unseren Gästen stehen neben 57 im Haupthaus gelegenen, modernen und geschmackvoll eingerichteten Zimmern auch 19 grosszügige und elegante Studios sowie Juniorsuiten mit separatem Wohnbereich im neuen «Townhouse» zur Verfügung. Bankett- und Seminarräumlichkeiten für Anlässe bis zu 200 Personen, auf neuem seminartechnischem Stand sowie Restaurant und Bar «different» mit gehobener Küche und persönlichem Service, erfüllen die hohen Ansprüche des Hotel- und Restaurantgastes in jeder Hinsicht. Der Betrieb beschäftigt rund 50 Mitarbeitende.

Zur Ergänzung unseres Front-Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine aufgestellte Persönlichkeit als

Chef de Réception (m/w)

Diese spannende und abwechslungsreiche Kaderstelle umfasst die Führung und Organisation des gesamten Frontoffice-Bereiches. Sie haben bereits als Ass. Chef de Réception oder Chef de Réception in der Stadtthotellerie gearbeitet, verfügen über sehr gute Fachkenntnisse und ausgesprägte administrative Fähigkeiten. Ebenso haben Sie ein Flair für die aktive Verkaufsförderung unseres Hauses, kennen sich mit Onlinebuchungsportalen bestens aus und kümmern sich um die Pflege unserer Stammkunden. Bestenshalten Sie bereits das Frontoffice-System Fidelio 8 und sprechen D/E/F in Wort und Schrift. Ihnen obliegt die Führung, Planung und Motivation eines Teams von 6 Mitarbeitenden sowie die Umsetzung und Weiterentwicklung der ISO-9001-Richtlinien.

Wir stellen uns einen gepflegten, kreativen und vor allem unkomplizierten Kadermitarbeiter im Alter zwischen 25 und 40 Jahren vor, welcher mit Herz, viel Freude und der Sicherheit seiner bereits gesammelten Berufserfahrung die anspruchsvollen Aufgaben löst und die Anliegen unserer Gäste vorbildlich betreut.

Haben wir Ihr Interesse für diese tolle Stelle geweckt? Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an: Roger Jutzi, Hotel Krone Unterstrass, Schaffhauserstrasse 1, 8006 Zürich, Tel. 044 360 56 56, jutzi@hotel-krone.ch, www.hotel-krone.ch



Für unser italienisches Restaurant mit mediterraner Gartenterrasse im Zentrum von Interlaken suchen wir per 1. April 2011 oder nach Vereinbarung

eine/n motivierte/n und qualifizierte/n

Servicemitarbeiterin oder Servicemitarbeiter

Für unsere internationale Kundschaft sind gute Sprachkenntnisse von Vorteil (D/I/E).

Zeitgemäss Arbeits- und Entlohnungsbedingungen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Lebenslauf!

RESTAURANT PIZZERIA PIZ PAZ

Bahnhofstrasse 1, 3800 INTERLAKEN

Herr Arcangelo Corvaglia

Tel. 033 822 25 33 oder 033 821 14 26

E-Mail: pizpaz@tcnet.ch



Das Hotel bei der Messe Basel

Das persönliche ***Hotel bei der Messe Basel freut sich über eine neue oder einen neuen

Receptionsmitarbeiterin oder -mitarbeiter 80%-100%

Diese sehr interessante und abwechslungsreiche Stelle erfordert eine dynamische, exakte und gleichwohl charmante Persönlichkeit. Sie bringen Erfahrung im Receptions/Verkaufsbereich oder eine Ausbildung in der Hotellerie mit.

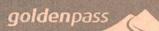
Sie stehen in engem Kontakt mit den Kunden, geben die Zimmerreservierungen im PMS ein, bearbeiten die laufende Korrespondenz, sind mitarverantwortlich für die optimale Zimmerauslastung und erstellen Rechnungen.

Sprachkenntnisse: D, E, und Französisch in Wort und Schrift flüssig, Italienisch vorteilhaft.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel du Commerce

Patrik Bucher und Raffaella Pedrazzetti Bucher, Riehenring 91, 4058 Basel, Tel. 061 690 23 23 www.ducommerce.ch / patrik.bucher@ducommerce.ch



GoldenPass englobe d'importants prestataires de transports publics et d'offres touristiques reliant la Riviera Vaudoise à l'Oberland Bernois.

Pour le développement de notre hôtel-restaurant aux Rochers-de-Naye à 2000 mètres d'altitude nous cherchons à engager un(e)

responsable hôtel / restaurant

de formation supérieure dans l'hôtellerie

Attaché au chef du secteur gastronomie, le futur responsable de l'hôtel-restaurant sera chargé de la coordination et de la gestion du personnel. Il gère un hôtel avec des chambres, dortoirs et youtes ainsi que 2 restaurants d'altitude. Il s'occupera de la logistique, de la planification, de la mise en place et des contrôles. Il veillera au rendement de l'établissement et à la qualité d'accueil. De plus, il contribuera également au bon développement du site touristique.

De solides connaissances des méthodes modernes de la gastronomie, de l'expérience dans la gestion d'établissements gastronomiques et d'activités touristiques sont requises. Bonnes connaissances linguistiques indispensables.

Si vous vous reconnaissiez dans ce profil veuillez faire parvenir votre dossier de candidature avec photo et certificats de travail à

**GoldenPass, Administration, Case postale 1426,
1820 Montreux 1.**

www.goldenpass.ch



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@guterhof.ch oder Linda Prager, Güterhof – Gastronomie am Rhein, Freier Platz 10, 8200 Schaffhausen. www.guterhof.ch

1085-5665



WALDHOTEL NATIONAL Arosa

Generalgouvernanten

gibt es viele!

WIR SUCHEN ABER EINE GANZ BESTIMMTE!

Die jetzige Stelleninhaberin geht bald in den wohlverdienten Ruhestand. Per Anfang Juni 2011 suchen wir Ihre Nachfolgerin für diese verantwortungsvolle Aufgabe in einem der führenden Häuser der Schweiz.

Anforderungsprofil:

- Mehrjährige Führungserfahrung in der 4*- oder 5*-Hotellerie
- Organisationstalent und Durchsetzungsvermögen
- Grosses Einsatzbereitschaft und Flair für Detailpflege
- Kostenbewusstes und teamorientiertes Denken und Handeln
- Innovativ und offen für Neues
- Flair für persönliche Gästebetreuung
- Sprachkenntnisse in Italienisch und Englisch
- EDV-Erfahrung mit Excel, Word und Fidelio Suite 8
- Ausbildung von Lernenden
- Idealalter ab 26 Jahren

Angebot des Hauses:

- Jahresstelle mit entsprechendem Salär und Erfolgsbeteiligung
- Dynamisches und junges Führungsteam
- Weiterbildung und jährlicher Workshop

Alles Weitere und noch viel mehr erfahren Sie bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch im Waldhotel National.

Wir freuen uns, Sie schon bald kennen zu lernen!

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

WALDHOTEL NATIONAL

Steffen Volk

Direktor

7050 Arosa

www.team-waldhotel.ch



10941-5735



Einzigartige Chance zur Selbstständigkeit

Die Mühle Feilen, nicht bloss eine Gaststätte sondern ein Ort zum Sein und Verweilen. Das wunderschön renovierte Hideaway bietet eine einzigartige Atmosphäre mit unvergleichbarem Charme. Die Mühle ist Kulturgut und wird durch unsere Non-Profit- Stiftung betreut.

Für das Leben in der Mühle suchen wir eine/n Pächter/in oder Pächterpaar mit Flair, Interesse und gastronomischem Können.

Voraussetzungen:

- Erfahrung in der Führung von Betrieb und Personal
- Eine solide Ausbildung
- Selbstständigkeit

Wir erwarten:

- Unternehmergeist
- Sinn für Qualität
- Innovatives Denken
- Sensibilität für die spezielle Atmosphäre

Wir bieten:

- Eine bestehende Infrastruktur
- Restaurant bis ca. 60 Sitzplätze
- Gartenrestaurant mit ebenfalls ca. 60 Sitzplätzen
- Säle und Stübchen für diverse Anlässe
- Basis für einen zukunftsorientierten Aufbau
- Selbstständiges Wirken
- Langfristige Perspektiven
- Gute Dienstmöglichkeiten

Sind Sie interessiert? Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns Sie kennenzulernen. Stiftung Otto Kämpig & Jakob Züllig, Mühle Feilen, Frau Regula Hoenner, Bergstrasse 65, 9320 Arbon. Tel. +41 71 446 78 83

Golfpark Holzhäusern

«Ein Job mit Perspektiven.»

weitere Jobs unter www.migros.ch

Die Migros als Branchenleaderin und attraktive Arbeitgeberin im Schweizer Detailhandel, setzt auch massgebliche Akzente in der Freizeit-, Fitness-, Wellness- und Golfbranche. Für unseren Golfpark in Holzhäusern suchen wir für die Saison 2011 (April bis Oktober) folgende Persönlichkeiten als:

-Servicefachangestellte/r

-Koch/Köchin

-Office Mitarbeiter/in

Unsere Anforderungen:

Für diese Funktionen erwarten wir von Ihnen Freude am Beruf sowie die entsprechenden Berufsausbildungen oder mindestens einige Jahre Berufserfahrung in der Gastronomie. Zudem sind Sie flexibel und bereit uns auch an Wochenenden und Abenden zu unterstützen. Wenn es Ihnen gelingt in hektischen Situationen einen kühlen Kopf zu bewahren, dann sind Sie exakt unsere Frau oder genau unser Mann.

Wir bieten:

Abwechslungsreiche Stelle im Golfpark Holzhäusern sowie attraktive Anstellungsbedingungen mit überdurchschnittlichen Sozialleistungen. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Manuel Taubrich, Betriebsassistent unter Telefon 041 799 70 18 gerne zur Verfügung.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre vollständige Online-Bewerbung unter www.migros.ch/jobs

Genossenschaft Migros Luzern

Geschäftsstelle Dierikon

Petra Schulthess, Personelles

Postfach, 6031 Ebikon

MIGROS

10990-0751

Restaurant am Murtensee
sucht für die
Sommersaison 1. April-1. Oktober 2011

Koch oder Köchin
mit Erfahrung

Service-Personal

Sich melden Tel. 079 653 04 29



Wir suchen für unser neues, unkompliziertes Hotel-Restaurant mit Front-Cooking in Unterägeri ZG

1 Jungkoch

1 Frühdienst Réception/Service

Wir suchen aufgestellte, fröhliche und motivierte junge Leute, die bereit sind, eine neue Herausforderung anzunehmen.

Eintritt: ab sofort oder nach Vereinbarung.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an:

Hotel Freihof
Samuel Stauffacher
Zugerstrasse 44, 6314 Unterägeri
stauffacher@freihof-aegeri.ch
www.freihof-aegeri.ch



Das neu erstellte Restaurant MOO in Herisau, als Teil des Seminar- und Businesshotels Herisau, wird per Ende Mai 2011 eröffnet. Für das trendige Lokal, welches moderne, aber auch traditionelle Elemente des Appenzellerlandes verbindet, suchen wir per Mai 2011 auf folgenden Positionen Verstärkung:

Stv. Küchenchef 100%

Als gelernter Koch mit mehrjähriger Erfahrung und entsprechendem Leistungsausweis in vergleichbaren Positionen, verstehen Sie zu motivieren und freuen sich darauf, täglich Ihre Kreativität und die Bereitschaft Neues zu lernen, ausleben zu können. Sie unterstützen den Küchenchef beim Einkauf, bei der Angebots- und Mitarbeiterplanung, sind teamfähig, belastbar und an einer längerfristigen Anstellung interessiert. Stellenantrag: 1. Mai 2011.

Jungkoch 100%

Als gelernter, leidenschaftlicher Koch mit unverkennbarer Freude an Ihrer Tätigkeit freuen Sie sich darauf, täglich Ihre Kreativität und die Bereitschaft Neues zu lernen, ausleben zu können. Sie sind teamfähig, offen und belastbar. Stellenantrag: Mitte Mai 2011.

Réceptionistin 100%

Sie sind routiniert, sicher in Ihrem Auftreten und haben mehrjährige Erfahrung an der Réception vorzuweisen. Sie sind stilistisch in Deutsch, Englisch und von Vorteil auch in Italienisch. Idealerweise mit Kenntnis der Hotelsoftware Protel. Ausserdem haben Sie bereits Erfahrungen im Seminarbereich gesammelt, sind teamfähig, kontaktfreudig, offen, belastbar und bereit Neues zu lernen. Stellenantrag: 1. Mai 2011.

Gerne stehen wir Ihnen für weitere Informationen zur Verfügung. Sie erreichen uns unter Tel. 071 354 83 83.

Ihre vollständige Bewerbung inkl. Foto senden Sie bitte an:

Hotel Herisau AG
Herr René Wöhrli
Bahnhofstrasse 14
9100 Herisau

ALLEINKOCH / -KÖCHIN
mit Organisationstalent für die
Bankettküche.

Wir veredeln vorwiegend saisonal mit
frischen Produkten aus eigenem Anbau
oder aus der Region. Sie arbeiten
selbstständig und verwirklichen Ihre
kulinarischen Ideen.

Infos und Bewerbung an:
hptech@web.de

HOFSTADL
Für unseren landwirtschaftlichen Betrieb
mit Gastronomie, Hofladen und Hofbäckerei
suchen wir ab sofort oder nach
Vereinbarung eine/n

Albertschwil, CH-9200 Gossau SG
www.hofstadi.ch

11023-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740

1099-5740



Für unseren Gourmetbetrieb an der Stadtgrenze von Bern suchen wir für die Küchenbrigade mit fünf Köchen und drei Lehrlingen einen

Sous-Chef (m/w)

ab 1. März 2011 oder nach Vereinbarung.

Sie sind ein kreativer Kochkünstler und können eine solide Kochlaufbahn mit Führungspraxis vorweisen. Teamfähigkeit und selbstständiges Handeln in der Küchenprozess- und Menügestaltung sowie Kalkulation, Einkauf und Mitarbeiterführung gehören zu Ihren Stärken.

Fühlen Sie sich angesprochen und befähigt, unsere anspruchsvollen Gäste mit Ihren Kochkünsten zu verwöhnen? Dann erwarten Sie bei uns ein interessanter Arbeitsplatz mit neuesten Strukturen sowie ein junges und motiviertes Team.

Patron Jos de Wolf und Küchenchef Pascal Pürro freuen sich auf den ersten Kontakt und erwarten Ihr vollständiges Bewerbungsdossier.

Restaurant Landhaus Liebefeld

Gaststube, Röstiserie, Bar, Hotel

Schwarzenburgstrasse 134, 3097 Liebefeld-Bern

Tel. 031 971 07 58, Fax. 031 972 02 49

Info@landhaus-liebefeld.ch www.landhaus-liebefeld.ch



hotel
bildungszentrum 21
basel

Die Gäste unseres ***Semi-narhotels mit 74 Zimmern und 20 Seminarräumen schätzen unsere abwechslungsreiche, frische und salsongerechte Küche. Für unser nicht öffentliches Hotelrestaurant suchen wir ab April 2011 einen innovativen

Sous-Chef de Cuisine

Als erfahrener Kochprofi und Organisationstalent unterstützen Sie unseren Küchenchef und leiten die fünfköpfige Küchenbrigade bei seiner Abwesenheit. Sie stehen täglich selbst hinter dem Herd und sind mitverantwortlich für die Zubereitung und Ausgabe der täglichen Mahlzeiten inkl. Frühstücksbuffet, Einkauf und Bestellwesen, Erstellung der wöchentlichen Speisepläne, Preisberechnung, Kosten- und Budgetkontrolle, Lehrlingsausbildung, Einsatzplanung der Küchenbrigade, Überwachung und Sicherstellung der betrieblichen Qualitätsstandards und Hygienerichtlinien.

Wir bieten Ihnen: interessantes, anspruchsvolles Aufgabengebiet. L-GAV übertreffende, fortschrittliche Arbeitsbedingungen in einem jungen, multikulturellen Team; Attraktive, betriebliche Zusatzeleistungen und persönliche Weiterbildungsmöglichkeiten.

Sind Sie bereit den Kochlöffel zu schwingen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung an: hotel bildungszentrum 21, Herr Thomas Rudolf von Rohr, Missionstrasse 21, CH-4003 Basel, oder bewerbung@bildungszentrum-21.ch

10940-5737

RESTAURANT MOO HERISAU

Das neu erstellte Restaurant MOO in Herisau, als Teil des Seminar- und Businesshotels Herisau, wird per Ende Mai 2011 eröffnet. Das trendige Lokal, welches moderne, aber auch traditionelle Elemente des Appenzellerlands verbindet, sucht per 1. Mai 2011 einen jungen, herzlichen und professionellen Gastgeber als

F&B Manager

der es versteht, seine Mitarbeiter zu Höchstleistungen anzuregen und unsere Gäste perfekt zu betreuen.

Aufgaben

Als Kommunikations- und Bindeglied zwischen den Abteilungen Küche und Service sorgen Sie für einen reibungslosen und optimalen Tagesablauf. Nebst Angebotsplanung, Wareninkauf, Arbeits- und Einsatzplanung gehören auch Aus- und Weiterbildung der Ihnen unterstellten Mitarbeiter sowie die aktive Kontaktpflege zu Ihrem vielfältigen Aufgabenbereich.

Profil

- abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie (Koch oder Restaurationsfachmann)
- vorzugsweise Abschluss einer anerkannten Hotelfachschule der Schweiz
- mehrjährige praktische Erfahrung von Vorteil
- betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- hohe Sozialkompetenz
- echter Gastprofli mit Herzblut
- guter Organisator mit hoher Kundensorientierung
- durchsetzungsfähig
- offen, kontaktfreudig

Gerne stehen wir Ihnen für weitere Informationen zur Verfügung. Sie erreichen uns unter Tel. 071 354 83 83.

Ihre vollständige Bewerbung inkl. Foto senden Sie bitte an:

Hotel Herisau AG
Herr René Wöhnlich
Bahnhofstrasse 14
9100 Herisau

10381-5493



GESUCHT

Für unsere schweizerischen Trend-Gastronomiebetriebe suchen wir für die Sommersaison, folgende qualifizierte Mitarbeiter:

ALLEINKOCH

STV. BETRIEBSLEITER

KOCH

SERVICE-MITARBEITER(IN)

Arbeitsbeginn April oder Mai 2011

Bewerbungen senden Sie bitte schriftlich an folgende Adresse:

Gaststätte Zoll-Huus
z.Hd. Herr F. Niklaus
Zollweid 2
CH-6331 Hünenberg ZG
info@zoll-huus.ch



Richard und Yvonne Stöckli

3812 Wilderswil-Interlaken

Tel. 033 828 35 50 · Fax 033 828 35 51

www.hotel-alpenblick.ch

Ein starker Auftritt in der Jungfrauregion

Unser Gourmetstübl wurde mit 1 Stern Michelin ausgezeichnet.

In unserem qualitätsbewussten Team suchen wir

Réceptionssekreter/-in

mit Erfahrung, D/E/F

Réceptionspraktikant/-in (ab Mai 2011)

Sie haben eine Hotelfachschule besucht und möchten an der Reception tätig sein.

Sous Chef-Chef de Partie (m/w)

Pâtissier/-ère

mit Erfahrung in der modernen Gourmetküche

Servicefachangestellte (m/w)

in unserem à-la-carte-Restaurant und Gourmetstübl, gepflegter Service und Weinkenntnisse

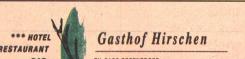
Frau für Zimmer und Lingerie (ab Mai 2011)

Sie sprechen Deutsch und haben Erfahrung in dieser Tätigkeit

Frau für Zimmer, Buffet und Service für unsere Hausgäste

deutschsprachig

10940-5753



Gasthof Hirschen

Personliches 3-Sterne-Hotel mit Bar und attraktivem Restaurationsangebot sucht:

Restaurationsleiter/in

Sie bringen mit

- Fachkompetenz
- gute Führungsqualität und Teamgeist
- Sie sind Gastgeber/in aus Überzeugung und mit Leidenschaft
- deutsche Muttersprache
- Alter zwischen 25 und 45 Jahren

Servicefach-Mitarbeiter/in

Sie bringen mit

- abgeschlossene Servicefachlehrre
- Teamgeist
- Sie sind mit Freude und Engagement dabei
- deutsche Muttersprache
- Alter bis 45 Jahre

Wir bieten

- interessantes und vielseitiges Arbeitsumfeld mit viel Persönlichkeit
- Eintritt nach Vereinbarung

Fühlen Sie sich angesprochen, dann schicken Sie uns Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an: Gasthof Hirschen AG, Frau E. Bader Keller, Watterstrasse 9, 8105 Regensdorf, e.bader@hirschen-regensdorf.ch

SCHWEIZERHOF



BERN

THE
BÜRGENSTOCK
SELECTION

Das Traditionshaus Schweizerhof Bern wird im Frühjahr 2011 neu eröffnet. Möchten Sie von Anfang an Teil unseres Teams sein und als dynamische, flexible, einsatzfreudige und leidenschaftliche Persönlichkeit (m/w) mit Ihrer Erfahrung zu einer erfolgreichen Eröffnung beitragen? Folgende Stellen sind zu besetzen:

FRONT OFFICE

F&B

Assistant Front Office Manager

Shift Leader Front Office

Front-Office-Mitarbeiter

Night Manager

Chef Concierge

Concierge

Chasseur

Service/Administration

Leiter Bankett

Mitarbeiter Service Bankett

Bankett & Convention Coordinator

Leiter Lobby/Bar

Mitarbeiter Service Lobby/Bar

Küche/Office

Sous Chef

Commis de Cuisine

Chef de Partie

Office-Mitarbeiter

Das Hotel Wellenberg ist Ihr Zuhause in Zürich. Wir suchen für unser gepflegtes First Class ****Hotel Wellenberg mit 45 Zimmern, in der Altstadt von Zürich gelegen, ab sofort oder nach Vereinbarung:

eine Réceptionistin

Sie sind eine zwischen 20 und 28 Jahre junge Persönlichkeit mit Réceptionserfahrung und fühlen sich in einem kleinen Team wohl. Zudem sind Sie gepflegt, kommunikationsfreudig und gern bereit, zusätzliche Verantwortung zu übernehmen. Sie sprechen Deutsch als Muttersprache, Englisch fließend und Französisch ist Ihnen nicht fremd.

An unserer Réception sollten Sie mit Ihrer positiven Ausstrahlung überzeugen und Freude im Umgang mit unserer anspruchsvollen, internationalen Kundschaft haben. Sie verfügen über Grundkenntnisse mit dem Hotelsystem Fidelis und beherrschen alle gängigen Microsoft-Office-Anwendungen? Dann erwarten Sie eine spannende Herausforderung und ein junges Team!

Ich freue mich auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Foto und stehe Ihnen bei Fragen jederzeit gerne zur Verfügung!

HOTEL WELLENBERG****
Jan Olbrich
Front Office Manager
Niederdorfstrasse 10
CH-8001 Zürich
jana@hotel-wellenberg.ch
www.hotel-wellenberg.ch

Das Hotel Wellenberg ist Ihr Zuhause in Zürich. Wir suchen für unser gepflegtes First Class ****Hotel Wellenberg mit 45 Zimmern, in der Altstadt von Zürich gelegen, ab sofort oder nach Vereinbarung:

ADMINISTRATION

Praktika in verschiedenen Bereichen

Service-Lehrling

Office-Mitarbeiter

Front-Office-Mitarbeiter

Psychiatrische Universitätsklinik Zürich

Restaurantmitarbeiter/in mit Führungsverantwortung 40%

Für unsere zwei Selbstbedienungsrestaurants und die Sommerterrasse mit total 600 Sitzplätzen suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine zuverlässige, belastbare und kommunikative Persönlichkeit mit mehrjähriger Erfahrung im Gastgewerbe, idealerweise mit Führungserfahrung.

Ihre Hauptaufgaben umfassen neben den Service- und Reinigungsstätigkeiten die Betreuung und Führung eines kleinen Teams, das selbständige Abrechnen der Kassen und die Vertretung der Restauranthierarchie. Sie arbeiten in der Regel jeden Freitag von 10.00 bis 13.30 Uhr und von 16.30 bis 19.00 Uhr sowie an mindestens zwei Wochenenden pro Monat jeweils von 09.00 bis 18.30 Uhr.

Sie besitzen gute PC-Kenntnisse (Word, Excel, Outlook) und sprechen flüssig Deutsch, legen Wert auf ein gepflegtes Auftreten und haben Freude am Umgang mit Menschen. Wenn Sie bereit sind, zusätzlich auch Ferienlösungen zu übernehmen, dann möchten wir Sie gerne kennenlernen.

Wir bieten Ihnen eine vielseitige Tätigkeit in einem lebhaften Betrieb mit fortschrittlichen Anstellungsbedingungen sowie preiswerte Vergnügungsmöglichkeit in unserem Personalrestaurant. Die Anstellung ist auf ein Jahr befristet (Weiteranstellung möglich).

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Frau Denise Slipko, Leiterin Restaurants, Tel. 044 384 22 53. Ihre Bewerbung senden Sie bitte an die Psychiatrische Universitätsklinik Zürich, Frau Manuela Long, Human Resources, Lenggstr. 31, Postfach 1931, 8032 Zürich.

Universität Zürich

hirslanden
Klinik St. Anna

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

Die Klinik St. Anna, eine moderne und innovative Privatklinik mit Belegarzt-System sucht per sofort oder nach Vereinbarung eine/einen

Koch für unsere à-la-carte Küche 100%

Bei uns kommen Ihre Kochkünste für unsere Patienten, im Restaurant Santé und bei diversen Anlässen zum Tragen. Sie sorgen für eine fachgerechte neuzeitliche Zubereitung der Gerichte unter Einhaltung unserer Hygienerichtlinien und garantieren so für beste Qualität. Mit Begeisterung verwöhnen Sie unsere Kunden und sorgen für qualitativ hochstehende und abwechslungsreiche Gaumenfreuden.

Als kreative und flexible Persönlichkeit sind Sie offen für Neues. Sie verfügen über eine abgeschlossene Lehre als Koch und über mindestens fünf Jahre Berufserfahrung in einem Restaurant oder Hotel. Wenn Sie zudem Belastbarkeit und eine sorgfältige Arbeitsweise zu Ihren Stärken zählen, freut sich ein motiviertes und kollegiales Team auf die Zusammenarbeit.

Wir bieten Ihnen eine anspruchsvolle und vielseitige Aufgabe mit fortschrittlichen Anstellungsbedingungen. Fühlen Sie sich angesprochen? Herr Lukas Ochsner, Küchenchef (Direktwahl 041 208 35 22), gibt Ihnen gerne ergänzende Auskunft. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Klinik St. Anna AG
Frau Mirjam Ebnöther
St. Anna-Strasse 32
6006 Luzern
T 041 208 30 24
mirjam.ebnoether@hirslanden.ch
www.hirslanden.ch

MEDIZINISCHE KOMPETENZ - INDIVIDUELL, RUND UM DIE UHR
KLINIK ST. ANNA, LUZERN

HIRSLANDEN

Restaurant GRUND GRINDELWALD
Restaurant, Kiosk und Shops

Für die kommende Sommersaison 2011 oder in Jahresstelle
brauchen wir SIE!

Serviceangestellte Commis de cuisine Barmaid

Sie sind flexibel und arbeiten gerne an einem schönen Ort, dann erwarten wir gerne Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

Grindelwald bietet:
Bikearena, Klettern, Adventure & Fun, Paragliding und vieles mehr!

Rest. & Pizzeria / Kiosk Grund
Grund 10, 3818 Grindelwald
Tel. 033 828 75 75, Natel 079 765 70 30
rest.grund@bluewin.ch
www.restaurant-grund.ch

qualitätsbewusst und präzis?

Das KKL Luzern ist ein international renommiertes Kultur- und Konzerthaus mitten in der Schweiz. Mehr als eine halbe Million Menschen besuchen jährlich dieses Werk des französischen Stararchitekten Jean Nouvel. Festivals und Konzerte, Jubiläen, Tagungen, Kongresse und Präsentationen verschmelzen mit den Angeboten der KKL cuisine zu einmaligen Erlebnissen für Veranstalter und Gäste. Um die Qualität und Ausstrahlung dieses Hauses weiter auszubauen, sucht die KKL Luzern Management AG eine/einen

Koch/Köchin Restaurant RED

Sie arbeiten im Team des Restaurant RED (15 Gault-Millau-Punkte). Unter der Gesamtleitung von Executive Chef Christian Iten sind Sie als Chef de partie Saucier verantwortlich, dass die Gäste im Restaurant RED vom Hauptkoch des Konzertmenüs oder von ihrer à-la-carte-Wahl begeistert sind. Die KKL cuisine setzt auf authentischen Geschmack, überraschende Kompositionen und regionale Produkte.

Sie haben Ihre Ausbildung zum Koch oder zur Köchin mit überdurchschnittlichen Leistungen abgeschlossen und verfügen über mehrjährige Erfahrungen aus der Qualitäts-Gastronomie. Sie arbeiten präzis, stellen hohe Ansprüche an Ihre eigenen Leistungen und sind qualitätsorientiert. Auch verfügen Sie über gutes Organisationstalent und sind flexibel in Bezug auf Ihre Einsatzbereitschaft.

Im KKL Luzern finden Sie einen modernen, zentral gelegenen Arbeitsplatz in einem kulturellen Umfeld. Die Stelle gibt Ihnen die Chance, von einer bekannten Marke zu profitieren und aktiv an ihrem Ausbau mitzuwirken.

Ihr Bewerbungsdossier mit Foto senden Sie bitte an die KKL Luzern Management AG, Human Resources, Europaplatz 1, 6005 Luzern. Alternativ senden Sie ein aussagekräftiges pdf-File an Ursula Meyer, Leiterin Human Resources (personal@kkl-luzern.ch). Ihre Fragen beantwortet gerne Christian Iten, Leiter KKL cuisine, unter Fon 041 226 70 34.

neuhaus zum see

Das Hotel*** und Restaurant Neuhaus zum See ist für Einheimische und Gäste aus aller Welt der geschätzte Treffpunkt am oberen Thunersee.

Wir suchen für die kommende Sommersaison (ab März 2011) Mitarbeitende in den folgenden Funktionen:

Sous-Chef de cuisine (w/m)
Chef de partie (w/m)
Koch/Commis de cuisine (w/m)

Ein motiviertes Team freut sich auf eine angenehme und erfolgreiche Zusammenarbeit mit Ihnen. Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und Foto. Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Herr Ritschard zur Verfügung.

NEUHAUS Golf- & Strandhotel***
CH-3800 Interlaken-Thunersee
Tel. +41 (0)33 822 82 82 Fax +41 (0)33 823 29 91
www.hotel-neuhaus.ch neuhaus@quicknet.ch

Svizzera italiana

OSTERIA BOATO

Wir suchen **Kellner/Kellnerin** für März-April bis Mitte Oktober für unsere Restaurant in Brissago, Tessin. Italienisch und Deutsch nötig und mit Erfahrung. Tel. 091 780 99 22.

Osteria Boato
Viale Lungolago - 6614 Brissago

Grand Hotel Villa Castagnola

Il Grand Hotel Villa Castagnola al Lac, l'unico albergo 5 stelle superiore a Lugano, rinnovato 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

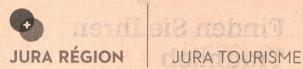
Entrata: dal 1 marzo 2011 oppure data da concordare.

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.

Pregiamo 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



Jura Tourisme met au concours le poste de
directeur / directrice
100%, siège: Saignelégier, entrée en fonction: 1^{er} avril 2011
Le détail de l'offre d'emploi peut être consulté sur le site internet de Jura Tourisme: www.juratourisme.ch
Jura Tourisme, présidence

Nous recherchons à partir du 1^{er} juin 2011

COUPLE DE DIRECTION (OU DIRECTEUR/TRICE)

pour les Hôtels Châlet Royal*** et Magrappé*** à Veveysonnaz.

Le Châlet Royal dispose de 60 chambres, d'un restaurant ainsi que d'un spa.

Le Magrappé a 17 chambres et se trouve au pied des pistes avec un restaurant/bar.

C'est l'endroit de l'après-ski et, en été, un arrêt sympathique sur la promenade des bisses. Les deux bâties dans un style rustique.

Ce poste est idéal pour un couple qui souhaite s'investir, qui a le contact facile avec une clientèle internationale, excellent organisateur, bon gestionnaire, connaissances approfondies dans le domaine F/B et qui est à l'aise dans les langues française, anglaise et allemande.

La bonne marche des deux hôtels est dans les mains de ces personnes ayant le métier «dans l'âme» et quelques années d'expérience dans une place similaire.

Nous attendons avec intérêt votre dossier complet:
Hospitality Management Sarl, Robert Pontet, chemin du Petit Bois 6, 1113 Saint-Saphorin-sur-Morges ou par e-mail: robert.pontet@bluewin.ch, tél. 079 239 84 09.

goldenpass

GoldenPass englobe d'importants prestataires de transports publics et d'offres touristiques reliant la Riviera Vaudoise à l'Oberland Bernois.

Pour l'exploitation de l'hôtel-restaurant des Rochers-de-Naye, nous désirons engager pour la saison d'été 2011, de mai – fin octobre.

des cuisinières / cuisiniers des serveuses / serveurs des aides de cuisine / plongeurs

Capables de travailler de façon compétente, indépendante et ayant de bonnes connaissances en français et allemand.

Les personnes recherchées doivent être dynamiques, motivées, souriantes, avoir une bonne présentation et être dotées d'un esprit d'équipe.

Selon les horaires, elles seront obligées de dormir sur place.

Situé à 2000m et atteignable en train à crémaillère depuis Montreux, l'hôtel-restaurant des Rochers-de-Naye offre un cadre alpin et intéressant.

Si vous vous reconnaissiez dans ce profil, veuillez faire parvenir votre dossier de candidature avec photo et certificats de travail à

**GoldenPass, Administration, Case postale 1426,
1820 Montreux 1.**

www.goldenpass.ch

B Hôtel Bristol Genève

Hôtel 4 étoiles Supérieur de 100 chambres,
membre de «Worldhotels – Deluxe Collection» et de
«Charming Hotels & Resorts – Independent Luxury Hotels»
Restaurant le Relais Bristol
bristol@bristol.ch

Après six fructueuses années au sein du Bristol, notre Directrice des Ventes & Marketing a décidé, à notre grand regret, d'orienter sa vie sous d'autres horizons.

Aussi nous cherchons

UN(E) DIRECTEUR/TRICE DES VENTES & MARKETING

Votre mission

- Etre l'ambassadeur/trice de l'hôtel tant sur le marché local qu'international
- Fidéliser la clientèle existante locale et internationale
- Augmenter des parts de marché et développer la commercialisation sur divers pays émergents
- Atteindre les objectifs financiers de l'Hôtel
- Gestion des activités administratives et commerciales
- Élaborer le budget de promotion et le plan d'action
- Planifier et exécuter des stratégies marketing et communicationnelles
- Développer la notoriété et asseoir l'image de l'Hôtel

Votre profil

- Expérience réussie dans un poste similaire au sein d'un hôtel de même catégorie ou supérieure. Formation hôtelière et marketing
- Bonne connaissance du tissu économique genevois
- Sens de la communication et habile négociateur/trice
- Entière disponibilité pour voyager à travers le monde
- Très bonne approche, sur le plan international, des tours operators, des OTA, des agences MICE et du tourisme d'affaires
- Apte à diriger une équipe
- Spécialiste du marketing, du e-marketing et du e-business
- Bonne implication sur les réseaux sociaux, Facebook, Twitter, Foursquare...
- Excellent niveau, lu, parlé, écrit en français et en anglais, 3^e langue un atout
- Très bonne maîtrise des outils informatiques: MS office, Fidelio S8
- Suisse ou permis C/B/G ou de nationalité européenne CE

Nous offrons

- Un poste stable à plein temps
- Un cadre et un environnement de travail très agréables au sein d'une équipe soudée, motivée et dynamique

Nous vous invitons à adresser votre dossier complet (lettre de motivation, CV, photo et certificats) à l'adresse suivante:

**Hotel Bristol – Bureau du Personnel – 10, rue du Mont-Blanc – CP 1636 – 1211 Genève 1
ou à jobs@bristol.ch**

(Les candidatures ne remplissant pas les critères susmentionnés ne seront pas prises en considération)

International

Für bekanntes Schweizer Restaurant in
Banff/Kanada

suchen wir für den
Sommer/Winter 2011/12

Schweizer Köche

Bewerbung an info@ticinorestaurant.com

Stellengesuche

Geschäftsführerin/Direktorin sucht neue Herausforderung als Gastgeberin. 17 Jahre Führungserfahrung im Verkauf von Hotels sowie Erfahrung in Rekrutierung von Personal/Manager. Motivierte Verkaufspersönlichkeit. Interesse auch an späterer Nachfolge Ihres Hotels! Nur private, seriöse Zuschriften unter Chiffre 11000-5760 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie,
Gastronomie und Tourismus.

Le No 1 parmi les plates-formes de l'emploi suisses
pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse.



Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

hoteljob.ch

Finden Sie Ihren
Traumjob
mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!



Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Geschäftsführer (m)	Region Mittelland (SOAG)	J23958
Verantwortlicher Gastronomie	Region Bern	J23869
	Region Bern	J23947
Geschäftsführer/in/Gastgeberin	Region Freiburg	J23934
Gouvernante générale	Region Freiburg	J23949
Geschäftsführer	Region Basel	J23837
Operativer Leiter/in	Region Zürich	J23836

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Bankekkooordinatorin	Region Zürich	J23944

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Réceptionist/in	Region Schaffhausen	J23959
Rezeptionist/in (England - Region London)	International	J23928
Rezeptionist (Frankreich - Region Paris)	International	J23925
Receptionist/in	Region Bern	J23842
Front Office Manager	Region Bern	J23897
Mitarbeiter Reservation	Region Bern	J23867
Empfangsleitung	Region Bern	J23866
Chef de réception	Region Bern	J23865
Front Office Manager/in	Region Bern	J23859
Rezeptionist/in	Region Bern	J23899
Empfangssekretärin	Region Bern	J23966
Praktikant/in Rezeption & Reservation	Tessin	J23696
Reservationsmitarbeiter/in	Tessin	J23851
Chef de réception	Tessin	J23955
Rezeptionist/in	Region Freiburg	J23858
Reservationsmitarbeiter/in	Region Freiburg	J23856
Receptionist/in	Region Freiburg	J23950
Front Desk Supervisor	Region Waadt/ Unterwallis	J23281
Receptionist/in	Region Waadt/ Unterwallis	J23282
Executive Meeting Manager	Region Waadt/ Unterwallis	J23283
Receptionist/in	Region Basel	J23852
Night Auditor/in	Region Zürich	J23717
Assistant Front Office Managerin	Region Zürich	J23896
Rezeptionist/in	Region Zürich	J23888
Receptionist/in	Region Zürich	J23941
Front Office Manager/in	Region Zürich	J23931
Rooms Division Manager/in	Region Zürich	J23930
Praktikant/in 60-100 %	Region Zürich	J23946
Empfangsmitarbeiter/in	Region Zürich	J23972

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Betriebsassistent/in	Region Bern	J23871
Restauranteleiter/in	Region Bern	J23924
Servicemitarbeiter	Region Bern	J23962
Junior Kader im Bereich F&B	Region Zentralschweiz	J23975
Commis de rang	Region Basel	J23713
Stv. Leiterin Anlaßkoordination	Region Zürich	J23710
Stv. Anlaßleiter/in	Region Zürich	J23840
F&B Manager/in	Region Zürich	J23910
Senior Convention	Region Zürich	J23969

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de Cuisine/ Chef de Partie	Region Schaffhausen	J23960
Commis- /Chef de partie	ganze Schweiz	J23835
Küchenchef	ganze Schweiz	J23967
Chef de partie (England - Region London)	International	J23929
Garde Manger/Pâtissier	Region Mittelland (SOAG)	J23711
stv. Küchenchef/in	Region Mittelland (SOAG)	J23850
SousChef/in Küchenchef/in	Region Mittelland (SOAG)	J23920
Chef Gardemanger	Region Mittelland (SOAG)	J23904
Pâtissier/ère	Region Mittelland (SOAG)	J23979
Jungkoch	Region Mittelland (SOAG)	J23980
Chef pâtissier	Region Mittelland (SOAG)	J23954
Top Küchenchef	Region Bern	J23719
Chef de Partie	Region Bern	J23898
Demi- chef de partie	Region Bern	J23887
Jungkoch	Region Bern	J23908
Chef de partie	Region Ostschweiz	J23714
Jungkoch	Region Ostschweiz	J23703

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de cuisine	Region Ostschweiz	J23886
Küchenchef	Region Ostschweiz	J23905
Chef de partie	Tessin	J23903
Commis de cuisine	Tessin	J23936
Chef de partie	Region Freiburg	J23695
Commis de cuisine	Region Freiburg	J23692
Commis pâtissier	Region Freiburg	J23855
Demi-chef de partie	Region Freiburg	J23900
Chef de partie	Region Freiburg	J23948
Commis de cuisine/pâtisserie	Region Waadt/ Unterwallis	J23280
Chef de partie	Region Waadt/ Unterwallis	J23279
Cuisiniers	Region Genf	J23964
Sous-chef junior	Region Zentralschweiz	J23891
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J23890
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J23889
Commis de Cuisine	Region Zentralschweiz	J23891
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J23921
Chefs/Commis de Partie	Region Zentralschweiz	J23932
Chef de partie tournant	Region Oberwallis	J23951
Commis de Cuisine	Region Zürich	J23716
Executive Sous-Chef	Region Zürich	J23712
Mitarbeiter Stewarding	Region Zürich	J23853
Executive Sous Chef	Region Zürich	J23841
stv.Küchenchef/Sous Chef	Region Zürich	J23723
Chef de partie	Region Zürich	J23894
Sous-chef	Region Zürich	J23895
Chef de Partie Entremetier / Gardemanger	Region Zürich	J23909
Demi chef de partie	Region Zürich	J23945
Chef de partie Entremetier	Region Zürich	J23940
Sous Chef	Region Zürich	J23971

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Serviceangestellte/r (80 - 100%)	Region Schaffhausen	J23961
Commis de bar (England - Region London)	International	J23927
Commis de rang (England - Region London)	International	J23926
Chef de rang (Irland - Region Kerry)	International	J23933
Servicefachfrau	Region Mittelland (SOAG)	J23922
Praktikant/in Restauration	Region Mittelland (SOAG)	J23977
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Mittelland (SOAG)	J23978
Commis de bar	Region Bern	J23885
Restaurationsfachfrau	Region Bern	J23884
Servicemitarbeiter/in	Region Bern	J23883
Chef de service	Region Bern	J23873
Barmitarbeiter	Region Bern	J23870
Servicefachangestellte	Region Bern	J23868
Teamleiter Gastronomie	Region Bern	J23864
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Bern	J23902
Chef de Service Bankettabteilung	Region Bern	J23963
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Ostschweiz	J23863
Chef de rang	Region Ostschweiz	J23862
Maitre d'hôtel	Tessin	J23861
2. Maitre d'hôtel	Tessin	J23860
Commis de rang	Tessin	J23939
Chef de rang	Tessin	J23938
Barfachfrau/-mann	Tessin	J23937
Commis de bar	Region Freiburg	J23694
Chef de rang	Region Freiburg	J23693
Commis de rang	Region Freiburg	J23657
Serveuse	Region Waadt/ Unterwallis	J23965
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Graubünden	J23901
Chef de rang	Region Graubünden	J23952
Restaurationsleiter/in	Region Zentralschweiz	J23893
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J23892
Servicefachangestellte/r	Region Zentralschweiz	J23882
Chef de rang	Region Oberwallis	J23953
Serviceeinsätze	Region Basel	J23722
Serviceaushilfe	Region Basel	J23721
Servicefachangestellte/r	Region Basel	J23973
Roomservice Mitarbeiter/in 50%	Region Zürich	J23691
Office- / Buffetmitarbeiter	Region Zürich	J23702
Praktikant/in Junior-Kader Restaurantmanagement	Region Zürich	J23701
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J23700
Chef de Service	Region Zürich	J23699
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J23698
Chef de Service	Region Zürich	J23697
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J23681

HESSER
Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

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

Wir erarbeiten vorsichtig eine kostenlose Betriebsanalyse und Offerte

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

À VENDRE
Restaurant-Pizzeria
dans le Nord Vaudois
style moderne et design,
sur un concept: «chaîne internationale»

Renseignements:
079 616 79 70

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.

Gelegenheit

Kurz vor der Pensionierung stehendes Hotelierpaar möchte sein Lebenswerk in gute Hände übergeben und verkauft auf die nächste Wintersaison das sehr gut gehende und sich im Topzustand befindliche

Hotel-Restaurant *** im Obergoms/Wallis

Verlangen Sie den Verkaufsprospekt bei

vikuna ag
treuhand & finanziplanung
Bahnhofstrasse 4A, 3900 Brig-Glis
Tel. +41 (0)27 922 49 29, Fax +41 (0)27 922 49 25
reinhard.baerenfaller@vikuna.ch

1045-527

1015-560

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!

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Teamleiter Service	Region Zürich	J23919
Servicefachangestellter	Region Zürich	J23906
Chef de rang	Region Zürich	J23943
Chef de rang	Region Zürich	J23942
Junior Chef de service	Region Zürich	J23981
Servicemitarbeiter/in für 80% - 100%	Region Zürich	J23957
Chef de rang	Region Zürich	J23956

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hausmutter / Raumpflegerin	International	J23923
Gouvernante	Region Bern	J23872
Gouvernante / Leiter Etage	Region Zürich	J23718

Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Spa Manager/in	Region Zentralschweiz	J23974

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Portier	Region Freiburg	J23854
Hausmechaniker	Region Graubünden	J23673
Human Resources Assistant/in	Region Zürich	J23935
Technischer Allrounder	Region Zürich	J23970

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B329	Chef de service - Gastgeber - Servicefachangestellter	54	A	per sofort	D/F/E
B948	Dirktion, Geschäftsführung, Management	54	CH	per sofort	D/F/E
B872	Dirktion Geschäftsführung	48	CH	per sofort	D/F/E/S / N
B1142	Dirktion/Réception/Marketing	48	DE	per sofort	D/F/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
B1729	GF Fremdenverein	50	CH	per sofort	D/F/E/ES
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/E
B1486	Manager Marketing, Verkauf, Kommunikation	42	CH	per sofort	D/E
B275	Marketingassistentin	29	CH	per sofort	D/F/E/ES
B140	Personal, Geschäftsführung, Verwaltung	45	DE	per sofort	D/E
B1719	Reception/Betreuung von Gruppen/Sonstiges	21	RU	per sofort	D/F/E/RU
B1574	Réceptionist oder Back Office	53	CH	per sofort	D/F/E
B1725	Rezeption/Administration	43	CH	per sofort	D/ES
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 24. 1. 2011. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerberdossier finden Sie unter www.hoteljob.ch

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 4 / 27. Januar 2011

**Gestalten, berechnen und disponieren
Sie Ihr Immobilieninserat selber unter
www.htr.ch/immobilien**

htr hotel revue

Umbau

Erfolgskonzepte
sind so individuell
und einzigartig wie
die Vielfältigkeit der
Betriebe, Gäste,
Standorte und
Mitarbeiter.



Fotolia

Das richtige Konzept



ROLAND WALKER
BERATUNG, KONZEPTION,
MITGLIED DER GESCHÄFTS-
LEITUNG BECK DESIGN AG,
6018 BUTTISSHOLZ

Die Erarbeitung eines Konzepts bedeutet einen längeren Prozess und beinhaltet nebst der räumlich-gestalterischen Konzeption auch die Betriebs-, Angebots-, Personal- und Verkaufskonzeption. Alle Ansätze sollen gemeinsam ein zukunftsorientiertes und möglichst genaues Bild des Lokals, der anzusprechenden Kundschaft und der angebotenen Dienstleistungen aufzeigen.

Schritt für Schritt

Ein erster wichtiger Schritt ist die Bestandsaufnahme im eigenen Betrieb resp. die Analyse der Grundrisspläne der Bauprojekte. Der Hotelier resp. Restaurateur muss sich seiner Ideen und Bedürfnisse bewusst werden. Er sollte sich auch Gedanken machen über die Umgebung und die Architektur des Betriebes, seine aktuelle und zu-

künftige Gästestruktur, über heutige und künftige Besucherfrequenz, sowie über mögliche künftige Dienstleistungen etc. Die heutige und künftig gewünschte personelle Situation, die Mitbewerberanalyse sowie schliesslich die Bewertung der finanziellen Gegebenheiten und Möglichkeiten runden das Erarbeiten der Grundlagen ab.

Von der Vision zum Konzept

Fast jede Bauherrschaft hat bereits eine klare Vision im Kopf. Ob diese allerdings in der gedachten Art und Weise realisierbar ist, wissen sie nur selten. Deshalb ist es oft umumgänglich einen Konzepter/Berater/Gestalter zu konsultieren, um zu erfahren, ob und wie ihre Ideen umgesetzt werden können.

Im Verlaufe des Projekts sollte der Investor natürlich auch erfahren, wie sich bauliche Veränderungen auf die betrieblichen Arbeitsabläufe auswirken können.

Betriebswirtschaftliche Überlegungen

Betriebswirtschaftliche Aspekte im Zusammenhang mit der Planung und Umsetzung von Investitionen in Räume und deren Möblierung dürfen auf keinen Fall ausser Acht gelassen werden. Es ist durchaus wichtig, sich nicht nur Gedanken über die Schönheit sondern auch über die Zweckmässigkeit, über den Kundennutzen, sprich Mehrwert sowie über die Pflege eines Raumkonzepts zu machen.

Mit jedem investierten Franken gestaltet der Gastronom einen Teil seiner Zukunft.

In vielen Fällen sind nicht alle Räume eines Hauses gleichzeitig renovationsbedürfig. Wieso also nicht etappenweise? Ist die Vision, das Konzept und der rote Faden durch den Betrieb erst einmal definiert, können je nach verfügbaren Mitteln einzelne Bausteine aus dem «Gesamtkunstwerk» realisiert werden. So lassen sich Investitionen über einen längeren Zeitraum bestmöglich planen.

Jedes erfolgreiche Konzept ist das Ergebnis eines längeren Prozesses. Dieser Prozess sollte immer zusammen mit allen Beteiligten, im Besonderen aber mit jenen Personen, die nach der Umsetzung das Konzept «leben» werden, nämlich den Gastgebern, zusammen erarbeitet werden. Denn jedes Konzept ist schlussendlich nur so gut wie dessen Umsetzung erfolgreich ist.

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hotelleriesuisse.ch Rubrik Beratung «Beraternetzwerk»

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association