

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

Der grösste Stellenmarkt der Branche

Le principal marché de l'emploi
de la branche

htr hotel revue Nr. 4 / 27. Januar 2011

AG
ACTIVE GASTRO ENG
Die passend Stell findsch bi Eusi
www.activegastro.ch
Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

**HOTEL
CAREER**

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

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 DIPLÔMÉE 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 marketing, 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

**COOLE DRINKS
HEISS GELIEBT**

**DER BAR
KURS**

**DAS
INTENSIV-
SEMINAR
VON GASTROSUISSE**

TERMINUS:
Rückkurs
FRÜHLING: 9.05. – 14.05.11
SOMMER: 29.08. – 3.09.11
HERBST: 21.11. – 26.11.11

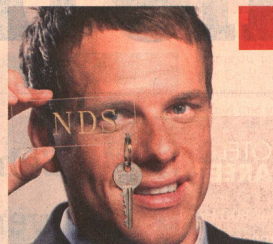
WEITERE
INFORMATIONEN?
GastroSuisse
8040 Zürich
Tel. 0848 377 111
www.gastrouisse.ch

GASTRO_SUISSE

10073-9642

Sprachaufenthalte

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

8040 4028

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

hoteljob.ch LOGIN REGISTRIEREN KONTAKT DE FR IT

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

DIREKTION / GESCHÄFTSLEITUNG
Jobangebote per sofort (4)
Alle Jobangebote (16)

MARKETING/VERKAUF/KV/IT
Jobangebote per sofort (6)
Alle Jobangebote (14)

REISELEITUNG/TOURISMUS
Bewerberprofile

Rechtsverzeichnis:
Direktion / Geschäftsleitung 16
Marketing/Verkauf/KV/IT 14
Reiseleitung/ Tourismus 0
Rezeption/Reservierung 35
F&B/Catering/Events 21
Küche 142
Service / Restauration 135
Hauswirtschaft 12
Beauty/Wellness/Fitness 2
Lehrstellen/ Praktikum 8
Diverses 9

online
www.luzern-hotels.ch
Luzern

HoREGA
Personal- & Kaderberatung

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: Elisabeth Hübner

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: inserte@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/quadrif. CHF 2.10

– Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrif. CHF 2.10

– Kadernr. / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrif. 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/quadrif. 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 Grafino AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern

Auflage WEMF-begtaubigt 2010 / tirage contrôlés REMP 2010: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 9814 Ex. Gratsauflage / 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.

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

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 fürs 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



Wintersaison im
***CHALET HOTEL ALTE POST
3818 Grindelwald
im Zentrum direkt neben Bergbahn
First.

Wir suchen für Mitte Februar oder
1. März

in unser heimeliges Spezialitätenrestau-
rant mit guter, anspruchsvoller Stamm-
kundschaft

nette, freundliche und kontaktfreudige
Servicefachangestellte
fach- und sprachkundig

Es freut sich auf Ihre Bewerbung:
Annagret Gruber-Abegglen
Tel.: 033 853 42 42
Fax: 033 853 42 88
E-Mail: altepost@grindelwald.ch
www.altepost-grindelwald.ch



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 hauswirt-
schaftlichen Bereichs zuständig. Sie koordinieren die Mitarbeiten-
den auf der Etage, überprüfen die Aufgabenbefolgung, sind für das
allgemeine Erscheinungsbild des Hotels verantwortlich, erstellen
das Inventar und erledigen den Einkauf in Ihrem Bereich. Zudem
geben Sie Ihr Wissen gerne weiter, bilden unsere Lernende aus und
schulen die Mitarbeitenden in Sachen Hygiene und Arbeitssicherheit
(Kopas). Wenn nötig übernehmen Sie zusätzlich die Leitung des
Frühstücksservices 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 Mitarbei-
tenden motivieren, besitzen ein organisatorisches Talent und ein
gutes Durchsetzungsvermögen. Ihr Kommunikationsstil ist offen
sowie klar in Deutsch/Englisch und Sie sprechen von Vorteil zusätz-
lich Italienisch oder Spanisch. Im Weiteren sind Ihre Qualitätsan-
sprüche hoch, Ihre Arbeitsweise selbstständig sowie initiativ. Ihre
Ziele verfolgen Sie mit Elan sowie Konsequenz. Belastbarkeit, Über-
zeugungskraft sowie Innovationsfähigkeit sind für Sie eine Selbst-
verständlichkeit. Sie sind mit Leidenschaft Gouvernante und haben
Freude an Ihren Aufgaben.

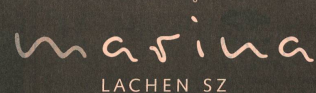
Wir bieten: Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeits-
umfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbe-
dingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre vollständi-
gen Bewerbungsunterlagen direkt an Angela Tauro, Leiterin Perso-
naldienst.

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

Sorell Hotels Switzerland

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



Hier sind SIE wichtig

Eröffnen und leiten Sie unser neues Restaurant!

Wussten Sie schon? Anfangs Mai 2011 eröffnen Sie unser neues Restau-
rant am See: Ein Grillkonzept mit offenem Feuer, kleiner Metzgerei,
begehrter 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, Sprachgewandtheit in Deutsch und Englisch und viel-
leicht bringen Sie sogar Erfahrung mit Micros-Kenntnisse sind
von Vorteil, aber sonst haben Sie das als versierter Frontmann ja rasch
im Griff. **Wir freuen uns auf eine erfolgreiche Eröffnung mit Ihnen.**

Wir sind die Marina Lachen – Designhotel, vier Gastronomiebetriebe,
Bankette, Seminare, Catering- und 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

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,
Mensen und Cafeterias an 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 haupt-
sächlich 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 die Food- und Non-
Food-Bestellungen für die Aussenstände, helfen bei der
Angebotsplanung bzw. -anpassung mit 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 arbeiten 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 Arbeits-
umfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte
und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir
freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche
Sie bitte direkt an 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

BEI UNS FANGEN SIE GANZ OBEN AN.

Hoch über Zürich, in den obersten Stockwerken
des stadtbekannten Prime Tower, eröffnen wir
Ende Jahr einen aussergewöhnlichen Gastrono-
miebetrieb mit Restaurant, Bar/Bistro, Cock-
tailbar/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 Vor-
bereitung 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 Per-Opening-
Erfahrung mit und verfügen über einen soliden
Leistungsausweis in vergleichbaren Positionen.
Sie sind eine höchst kommunikative Persönlichkeit
und tragen gerne Verantwortung. Mit Ihrer Begei-
sterung für Hospitality und Ihrem Gespür für Men-
schen gelingt es Ihnen, ein starkes Team aufzustel-
len 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 Ar-
beitgeber, der ebenso wie Sie den Willen zum nach-
haltigen 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

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 Arte 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

BEST WESTERN HOTEL MERIAN CAFE SPITZ

Das Hotel Merian liegt im Kleinbasel, direkt an der Mittleren Brücke - 63 Zimmer - eine äusserst lebhafteste 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 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.fueg@hotelmerianbasel.ch
www.hotelmerianbasel.ch

**Karriereplanung –
einfach gemacht
www.hoteljob.ch**



„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 vielseitigen und interessanten Job an eine innovative, kompetente und dynamische Persönlichkeit weiter zu geben!“ Dominique – Anne Haslebach, 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 Zielmärkten
- 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 Verkaufsaktivitäten, 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 Haslebach 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 Hotel Weggis
Frau Elisabeth Isenegger
Hertensteinstrasse 34
CH-6353 Weggis

E-Mail: elisabeth.isenegger@phw.ch
Internet www.phw.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, begehbarer Vitrintheke 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 Holzkohलगrill 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 unser 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. 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

Kleiner

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 Mitarbeiter.

Zur Unterstützung des Teams in der

Kleiner Bäckerei-Konditorei

Geerenweg 2, 8048 Zürich

suchen wir per 01. Februar 2011 einen

Leiter/in Konditorei

Ihre 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/Confeiseur mit eidg. Fähigkeitsausweis oder die Ausbildung zum Konditor/Confeiseur 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 Tauro, 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



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)

Ihre Aufgabe: In dieser Funktion sind Sie für die Führung des gesamten Logementbereiches zuständig. Dazu gehört die Organisation der Rezeption, 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 Rezeption/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 stilischer. 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 Tauro, 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

HOTEL KRONE UNTERSTRASS ZÜRICH

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 200 Personen, auf neuestem seminartechnischem Stand sowie Restaurant und Bar «différente» 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 Stadthotellerie gearbeitet, verfügen über sehr gute Fachkenntnisse und ausgeprägte 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. Bestenfalls kennen Sie bereits das Frontoffice-System Fidelio Suite 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 Jutzli, Hotel Krone Unterstrass, Schaffhauserstrasse 1, 8006 Zürich, Tel. 044 360 56 56, jutzli@hotel-krone.ch, www.hotel-krone.ch

pizpaz

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).

Zeitgemässe 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@tinet.ch

goldenpass

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 youtres 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 reconnaissez 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

Hotel du Commerce Das Hotel bei der Messe Basel

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

Réceptionsmitarbeiterin oder -mitarbeiter 80%-100%

Diese sehr interessante und abwechslungsreiche Stelle erfordert eine dynamische, exakte und gleichwohl charmante Persönlichkeit. Sie bringen Erfahrung im Réceptions/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 mitverantwortlich für die optimale Zimmerauslastung und erstellen Rechnungen. Sprachkenntnisse: D, E, und Französisch in Wort und Schrift fliessend, 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



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 Arte 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

GASTRONOMIE AM RHEIN

Direkt am Rhein gelegen, ein toller Trendbetrieb mit schönem A-la-carte-Restaurant, Bankettaum, Terrasse, Innenhof, Catering und einem sehr guten Küche-Team – 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 ausgearbeiteten 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, Bankettaum für 90 Gäste, Catering 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@guerterhof.ch oder Linda Prager, Güterhof – Gastronomie am Rhein, Freier Platz 10, 8200 Schaffhausen, www.guerterhof.ch

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
 - Grosse 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
 - Idealerweise 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

**PRIVATE SELECTION
HOTELS**
ausgezeichnete persönliche



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:

- Unternehmerrgeist
- 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 Verdienstmöglichkeiten

Sind Sie interessiert? Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns Sie kennenzulernen. Stiftung Otto Känzig & 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 Berufsausbildung 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 Arbeitsbedingungen mit überdurchschnittlichen Sozialleistungen. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Manuel Täubrich, 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
Geschäftssitz Dienikon
Petra Schulthess, Personelles
Postfach, 6031 Ebikon

MIGROS

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

HOTEL OKTOGON

**Service- und
Receptionsmitarbeiter/-in
gesucht**

Ihr Motto
Jung, fröhlich, persönlich

Unser Stolz
23 Hotelzimmer, 1 Restaurant, 1 Bar
1 Smokers Lounge, 1 Seminarraum

Ihre Leidenschaft
Herzblut bei der Arbeit und bei der Be-
treuung der Gäste.

Wir bieten kollegiale Zusammenarbeit
Offenheit für Ideen, einen modernen und
zentral gelegenen Arbeitsplatz.

Wir setzen voraus Erfahrung im Service;
Erfahrung an der Reception, von Vorteil
Fidelio Suite 8, sehr gute Deutschkennt-
nisse, Teamfähigkeit, Flexibilität bei den
Arbeitszeiten und dass Sie den Über-
blick auch in hektischen Situationen
behalten.

Auf Ihre Bewerbung per Post oder E-
Mail freuen wir uns.

Hotel Oktogon
Denise Jaeger, Stallikerstrasse 1
8906 Bonstetten
d.jaeger@hotel-oktogon.ch
www.hotel-oktogon.ch



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

**1 Jungkoch
und
1 Frühdienst Réception/Service**

Wir suchen aufgestellte, fröhliche und moti-
vierte 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



Für unseren landwirtschaftlichen Betrieb
mit Gastronomie, Hofladen und Hofba-
ckerei suchen wir ab sofort oder nach
Vereinbarung eine/n

ALLEINKOCH/-KÖCHIN
mit Organisationstalent für die
Bankettküche.

Wir vereinen 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

Albterschwil, CH-9200 Gossau SG
www.hofstadl.ch



Das neu erstellte Restaurant MOO in Herisau, als Teil des Semi-
nar- und Businesshotels Herisau, wird per Ende Mai 2011 eröff-
net. Für das trendige Lokal, welches moderne, aber auch tradi-
tionelle Elemente des Appenzellerlandes verbindet, **suchen wir**
per Mai 2011 auf folgenden Positionen Verstärkung:

Stv. Küchenchef 100%

Als gelernter Koch mit mehrjähriger Erfahrung und entsprechen-
dem 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. Stellenantritt: 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.
Stellenantritt: Mitte Mai 2011.

Réceptionistin 100%

Sie sind routiniert, sicher in Ihrem Auftreten und haben mehrjährige
Erfahrung an der Réception vorzuweisen. Sie sind stilischer in
Deutsch, Englisch und von Vorteil auch in Italienisch. Idealerweise
mit Kenntnis der Hotelsoftware Protele. Ausserdem haben Sie
bereits Erfahrungen im Seminarbereich gesammelt, sind teamfä-
hig, kontaktfreudig, offen, belastbar und bereit Neues zu lernen.
Stellenantritt: 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 Wöhnlich
Bahnhofstrasse 14
9100 Herisau

Reha Rheinfelden

Klinik • Tageszentrum • Ambulatorium

Die Reha Rheinfelden ist ein neurologisches und muskulo-
skelettales Rehabilitationszentrum. Die Klinik verfügt über
185 Betten, eine Station für Frührehabilitation ein Neuro-
logisches Tageszentrum, ein Rehazentrum für Sklerodermie,
eine Memory Clinic, ein Schmerzzentrum, ein Spine-and-
Brain Center, diverse ambulante Angebote sowie ein Pädi-
atrisches Therapiezentrum.

Das Küchenteam der Reha Rheinfelden (17 Mitarbeitende)
ist für die Verpflegung unserer stationären Patientinnen und
Patienten der Privat-, Halbprivat- und Allgemeinabteilungen
sowie für die Mittags- und Abend-Verpflegung von Mitarbei-
tenden und Gästen verantwortlich. Das Verpflegungsangebot
beinhaltet neben der normalen Kost auch verschiedene
Diätenformen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab 1. März 2011
oder nach Vereinbarung eine/n motivierte/n

Köchin-Tournant / Koch-Tournant

Beschäftigungsgrad 100%

Ihr Aufgabenbereich umfasst

- Mitarbeit bei der Zubereitung und Ausgabe der Speisen
sowie im à la carte Bereich
- Tatkräftige Unterstützung bei der Durchführung diverser
Bankette

Diese abwechslungsreiche Aufgabe erfordert

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch
- Selbstständige, zuverlässige und kundenorientierte
Arbeitsweise
- Einsatzbereitschaft und Belastbarkeit
- Gute Deutschkenntnisse

Wir bieten Ihnen

- Arbeitszeiten: von 08.00 bis 13.15 Uhr und von 16.00 bis
19.00 Uhr (in der Regel jedes zweite Wochenende frei)
- Ein aufgestelltes und motiviertes Team
- Eine sehr moderne und helle Küche
- Ein interessantes Tätigkeitsfeld
- Permanente Fort- und Weiterbildung

Nähere Informationen gibt Ihnen gerne Herr H. P. Frey,
eidg. dipl. Küchenchef, Telefon 061 836 50 80.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an das Personal-
wesen, Kennwort Küche. E-Mail: bewerbung@reha-rhf.ch

• Salinenstrasse 98 • CH-4310 Rheinfelden • www.reha-rheinfelden.ch
• Telefon 061 836 51 51 • Fax Medizin 061 836 53 53 • info@reha-rhf.ch
• Fax Administration 061 836 52 52 •



KOHLMANN
essen und trinken

KOHLMANN – essen und trinken ist ein neues und trendiges
Restaurant mit frech bürgerlicher, überraschend regionaler
Küche, 130 Innen- und 200 Aussenplätzen und grossartigem
Ambiente im Herzen von Basel. Wir sind ein junges, professionel-
les und ehrgeiziges Team und brauchen Verstärkung!

Du verfügst über natürliche Autorität, perfekte Umgangsformen
sowie ein sicheres und motivierendes Auftreten. Du bist eine ge-
winnde und qualitätsbewusste Persönlichkeit und liebst es, den
Gästen einen unvergesslichen Aufenthalt zu bereiten. Wir garan-
tieren dir ein tolles und professionelles Arbeitsumfeld, einen gros-
sen und vielfältigen Arbeitsbereich sowie viel Spass bei der täg-
lichen Arbeit.

Per 1. Februar 2011 oder nach Vereinbarung suchen wir Team-
player für die folgenden Positionen:

Restaurantleiter (m/w)

Mitarbeiter Service (m/w)

Mitarbeiter Bar (m/w)

Wenn du davon überzeugt bist, dass dies deine neue Herausfor-
derung sein soll, dann freuen wir uns auf deine kompletten Be-
werbsunterlagen per Post oder Mail:

KOHLMANN – essen und trinken
Stefan Styger, Steinenberg 14, 4001 Basel
s.styger@gastrag.ch – www.kohlmann.ch

Am Ufer des Zürichsees, angrenzend ans Naturschutzgebiet, liegt
wunderschön unser Schiff. Mit zwei traumhaften Terrassen, Spei-
serrestaurant, Schifflistube, Saal, Weinstube, Seerosenbar und 30
individuellen Zimmern.

In dieser unvergleichlichen Atmosphäre leben wir Gastfreundschaft
für unsere Gäste aus nah und fern.

1. Gouvernante

Sie sind etwa zwischen 22 und 38 Jahre alt, lieben Ihren Beruf und
die Menschen. Künftig und tatkräftig besorgen Sie gemeinsam mit
Ihren Fachfrauen und Lernenden ein aussergewöhnliches Haus. Mit
Geschür für Schönes und Wesentliches schaffen Sie so für unsere
Gäste in der Fremde täglich von Neuem ein echtes Zuhause.

Eine anspruchsvolle, vielfältige und abwechslungsreiche Aufgabe,
ein junges Team, Wertschätzung, Unterstützung und Weiterbildung
erwarten Sie.

Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen.

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



Die Lüchinger + Schmid AG ist das führende Schweizer
Handels- und Produktionsunternehmen für Eier, Ei-
produkte, gekühlte Frischprodukte und Tiefkühlprodukte.

Unsere Niederlassung in Oberwangen BE benötigt per
sophort oder nach Vereinbarung Verstärkung und sucht Sie
als motivierten und selbstständigen

Verkaufschaffeur.

Ihr Aufgabengebiet umfasst im Wesentlichen folgende
Tätigkeiten:

- Aktiver Verkauf unserer Produkte
- Feindistribution der eigenen und von Fremdprodukten
- Akquisition neuer Kunden
- Kundenbetreuung

Sie haben eine Ausbildung im Lebensmittelbereich ab-
solvieren und bringen idealerweise bereits Verkaufserfah-
rung mit. Zudem treten Sie überzeugend auf und sind
verhandlungsstark. Falls Sie den Kontakt zu den Kunden
wie die Luft zum Atmen brauchen und auch noch über
einen Fahrtausweis Kat. B und/oder C1 verfügen, dann
sollten Sie sich umgehend bei uns bewerben!

Wir bieten Ihnen eine spannende, abwechslungsreiche
Tätigkeit, bei der Sie Ihre Eigeninitiative täglich unter Be-
weis stellen können sowie ein faires Salär. Ein angeneh-
mes, aufgestelltes Team wartet auf Ihre Verstärkung!

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

Lüchinger + Schmid AG
Herr Dominik Jost, Mühlestrasse 11, 3173 Oberwangen
dominik.jost@luechinger-schmid.ch
www.luechinger-schmid.ch

Engadin St. Moritz, die Tourismusorganisation im
Oberengadin, hat den Auftrag das touristische
Angebot des Tals weltweit zu vermarkten.

Weiter betreut die Destination die Gäste vor Ort und
ist diesen mit Rat und Tat behilflich, den Aufenthalt im
Engadin so unvergesslich wie möglich zu gestalten.

Wir suchen per 1. Mai 2011 oder nach Vereinbarung
für unser Team Produktmanagement in Jahresstelle
einen

Produktmanager Märkte (100%, m/w)

In unserem Team, das mit Freude hochklassige
Leistungen erbringt, sind Sie verantwortlich für die
Produktion der saisonalen Kataloge inklusive
Distribution. Dazu gehören die Beschaffung von
Bildern, Foto-Shootings und die Bewirtschaftung
der Bilddatenbank. Sie betreuen die Bereiche
Pauschalen und Aktivitäten externer Leistungsträger
auf unserer Homepage und sind verantwortlich für
die interne Textdatenbank.

Ihr Profil: Abgeschlossene Berufsausbildung oder
Studium, Erfahrung in der Erstellung von Druck-
sachen und deren Distribution, hohe technische
Affinität hilft Ihnen beim Verständnis von Internet und
Datenbanken, hohe Eigenmotivation sowie Team-
fähigkeit, Erfahrungen in der Projektarbeit und/oder
Projektleitung, Muttersprache Deutsch, gute Englisch-
und Italienischkenntnisse.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden oder
mailen Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Bild an:
Engadin St. Moritz, Herr Michael Baumann,
Personalleiter, Via San Gian 30, 7500 St. Moritz,
Tel. 081 830 09 22, www.engadin.stmoritz.ch
michael.baumann@support-engadin.ch

Maloja
Sils
Silvaplana
St. Moritz
Celerina
Pontresina
Samedan
Bever
La Punt Chamues-ch
Madulain
Zuoz
S-chanf
Zernez



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, Rôtisserie, 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



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:

Gasthütte 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 Gourmetstübel wurde mit 1 Stern Michelin ausgezeichnet.
In unserem qualitätsbewussten Team suchen wir

Réceptionsssekretär/-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 A-la-carte-Restaurant und Gourmetstübel, 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



hotel
bildungszentrum 21
basel

Die Gäste unseres ***Seminarhotels mit 74 Zimmern und 20 Seminarräumen schätzen unsere abwechslungsreiche, frische und saisongerechte 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, Preiskalkulation, Kosten- und Budgetkontrolle, Lehrlingsausbildung, Einsatzplanung der Küchenbrigade, Überwachung und Sicherstellung der betrieblichen Qualitätsstandards und Hygienrichtlinien.

Wir bieten Ihnen: interessantes, anspruchsvolles Aufgabengebiet. L-GAV übertreffende, fortschrittliche Arbeitsbedingungen in einem jungen, multikulturellen Team. Attraktive, betriebliche Zusatzleistungen 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, Missionsstrasse 21, CH-4003 Basel, oder bewerbung@bildungszentrum-21.ch



Persönliches 3-Sterne-Hotel mit Bar und attraktivem Restaurantsangebot 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 Servicefachlehre
- 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



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 Appenzellerlandes verbindet, sucht per 1. Mai 2011 einen jungen, herzlichen und professionellen Gastgeber als

F&B Manager

der es versteht, seine Mitarbeiter zu Höchstleistungen anzuspornen 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, Wareneinkauf, 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 Gastprofi mit Herzblut
- guter Organisator mit hoher Kundenorientierung
- 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 Wöhrlich
Bahnhofstrasse 14
9100 Herisau

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

Assistant Front Office Manager
Leiter Bankett
Front-Office-Mitarbeiter
Night Manager
Chef Concierge
Concierge
Chasseur

F&B

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

ADMINISTRATION

HR-Mitarbeiter
Sachbearbeiter/Buchhalter

HOUSEKEEPING

Assistant Housekeeping Manager
Etagenmitarbeiter
Portier
Florist
Mitarbeiter Technischer Dienst

PRAKTIKUM/LEHRE

Praktika in verschiedenen Bereichen
Service-Lehrling

Stellenantritt: April/Mai 2011 oder nach Vereinbarung.

Wenn Sie an einer dieser anspruchsvollen und herausfordernden Positionen interessiert sind, erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an untenstehende Adresse. Für Fragen steht Ihnen Marina Ferrari, HR Mitarbeiterin, gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Schweizerhof Bern – Frau Marina Ferrari – Bahnhofplatz 11 – 3001 Bern
Telefon 031 326 80 88 – marina.ferrari@schweizerhof-bern.ch – www.schweizerhof-bern.ch

Psychiatrische
Universitätsklinik ZürichRestaurantmitarbeiter/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 Reinigungstätigkeiten die Betreuung und Führung eines kleinen Teams, das selbständige Abrechnen der Kassen und die Vertretung der Restaurantverantwortlichen. 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 fließend Deutsch, legen Wert auf ein gepflegtes Auftreten und haben Freude am Umgang mit Menschen. Wenn Sie bereit sind, zusätzlich auch Ferienablosungen zu übernehmen, dann möchten wir Sie gerne kennenlernen.

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

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

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 Sautier verantwortlich, dass die Gäste im Restaurant RED vom Hauptakt 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 präzise, 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@kkk-luzern.ch). Ihre Fragen beantwortet gerne Christian Iten, Leiter KKL cuisine, unter Fon 041 226 70 34.

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 Hygienrichtlinien und garantieren so für beste Qualität. Mit Begeisterung verwöhnen Sie unsere Kunden und sorgen für qualitativ hochstehende und abwechslungsreiche Gaumenfreuden.

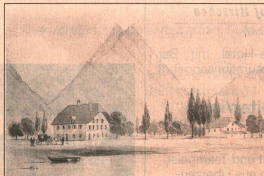
Als kreative und flexible Persönlichkeit sind Sie offen für Neues. Sie verfügen über eine abgeschlossene Lehre als Koch und über mind. fünf Jahre Berufserfahrung in einem Restaurant oder Hotel. Wenn Sie zudem Belastbarkeit und eine sorgfältige Arbeitsweise zu Ihren Stärken zählen, freut sich ein motiviertes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

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

hoteljob.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Le changement
commence ici!
www.hoteljob.ch
Maintenant
aussi en français.

La plate-forme emploi pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.
Novatrice, moderne et fonctionnelle.
Grâce à elle, les rencontres sur le marché du travail deviennent plus conviviales.

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 è situato direttamente sulle rive del Lago di Lugano, offre ai suoi ospiti 60 camere e 23 suite, 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, capaci 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 RÉGION

JURA TOURISME

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 1er juin 2011

**COUPLE DE DIRECTION
(OU DIRECTEUR/TRICE)**

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

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 bisesses. Les deux bâtisses 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 Sàrl, 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 reconnaissez 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

Hotel 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/drice 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
- Elaborer 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
- Excellente présentation, courtoisie, entregent, grande conscience professionnelle
- 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, 3ème 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 Küche

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.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

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	J23969
Direktor/Geschäftsführer/in	Region Bern	J23947
Geschäftsführerin/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
Bankettkoordinatorin	Region Zürich	J23944

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Rezeptionist/in	Region Schaffhausen	J23959
Rezeptionist/in (England - Region London)	International	J23928
Rezeptionist (Frankreich - Region Paris)	International	J23925
Rezeptionist/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 Reception & Reservation	Tessin	J23696
Reservationsmitarbeiter/in	Tessin	J23851
Chef de reception	Tessin	J23955
Rezeptionist/in	Region Freiburg	J23858
Reservationsmitarbeiter/in	Region Freiburg	J23856
Rezeptioniste	Region Freiburg	J23950
Front Desk Supervisor	Region Waadt/ Unterwallis	J23281
Rezeptioniste	Region Waadt/ Unterwallis	J23282
Executive Meeting Manager	Region Waadt/ Unterwallis	J23283
Rezeptionist/in	Region Basel	J23852
Night Auditor/in	Region Zürich	J23717
Assistant Front Office Managerin	Region Zürich	J23896
Rezeptionist/in	Region Zürich	J23888
Rezeptionistin	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
Restaurantleiter/in	Region Bern	J23924
Service Mitarbeiter	Region Bern	J23962
Junior Kader im Bereich F&B	Region Zentralschweiz	J23975
Commis de rang	Region Basel	J23713
Stv. Leiterin Anlaskoordination	Region Zürich	J23710
Stv. Anlaskleiter/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	J23921
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J23932
Chefs/Commis de Partie	Region Zentralschweiz	J23976
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
Service Mitarbeiter/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	J23857
Serveurs	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
Serviceaushilfen	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
Service Mitarbeiter/in	Region Zürich	J23700
Chef de Service	Region Zürich	J23699
Service Mitarbeiter/in	Region Zürich	J23698
Service Mitarbeiter/in	Region Zürich	J23697
Chef de Service	Region Zürich	J23838
Service MitarbeiterIn	Region Zürich	J23881

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 vorgängig eine kosten-
lose 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

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

Bundesverwaltungsgericht
Tribunal administratif fédéral
Tribunale amministrativo federale
Tribunal administrativ federal



Mit seinen rund 400 Mitarbeitenden bezieht das Bundes-
verwaltungsgericht 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 zent-
rale Cafeteria mit rund 110 Sitzplätzen mit Selbstbe-
dienung sowie sechs dezentrale Kaffeestationen zur
Verfügung.

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

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

Zur Anforderung der Unterlagen für den Teilnahmeantrag
melden Sie sich bitte bei bvger@reflecta.ch unter
Vermerk „Evaluation Cateringbetreiber Bundesverwal-
tungsgericht“.

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

Das Bundesverwaltungsgericht beurteilt Beschwerden gegen
Verfügungen von Bundesbehörden. www.bvger.ch.

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



hoteljob.ch

Finden Sie Ihren
Traumjob
mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Teamleader 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
Haushalthilfe / 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
Haustechniker	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	Direktion, Geschäftsführung, Management	54	CH	per sofort	D F E
B872	Direktion Geschäftsleitung	48	CH	per sofort	D F E S / N
B1142	Direktion/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/Marketin/Direktionsassistent	28	CH	per sofort	D F E
B1729	GF Fremdenverein	50	CH	per sofort	D F E S
B1368	Kellner	36	CH	per sofort	D F
B350	Küchenchef	43	CH	per sofort	D F E
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 S
B140	Personal, Geschäftsleitung, 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 E S
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.



Fotoka

Das richtige Konzept



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

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 Mitarbeiteranalyse 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 unumgänglich 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 renovationsbedürftig. Wieso also nicht etappieren? 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