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

Band: - (2011)

Heft: 5

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: 21.10.2025

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

stellemetel en l'emploi de la branche de l'emploi de la branche marche marche marche marche marche en l'emploi de la branche marche mar

htr hotel revue Nr. 5/3. Februar 2011

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

htr hotel revue

Inhalt/Sommaire	
Aus- und Weiterbildung	
Direktion/Kaderstellen	3-
Deutsche Schweiz	5-1
Suisse romande	1
Svizzera italiana	1
International/Marché international	1
Ct-II	100

Führung

Das unternehmerische Credo ist kontinuierlich zu kommunizieren. Es stellt die Messlatte für das Verhalten und Handeln der Mitarbeitenden dar.



Identität und Führung



SANDRA PFAMMATTER
INHABERIN
VON SP. VERÄNDERUNG,
FÜHRUNG, DIENSTLEISTUNG,
DIPL. HOTELIËRE EHL
WWW.SANDRAPFAMMATTER.CH

Wer bin ich? Wofür steht unser Unternehmen? Diese Frage beantwortet jede Führungskraft jeden Tag unzählige Male. Teils bewusst, sehr oft unbewusst.

Identität stärken

Eine der wichtigsten Voraussetzungen, um sich als Mitarbeitende kundenorientiert verhalten zu können, ist eine klare Handlungskompetenz. Handlungskompetenz hier nicht verstanden als Fähigkeit zu handeln, sondernals die Aufforderung zum Handeln, das Handeln-Dürfen. Um diese übertragene Handlungskompetenz voll nutzen und im Sinne des Kunden einsetzen zu können, benötigen Mitarbeitende einen klar definierten Rahmen. Ein wichtiges Element dieses Rahmens sind klar definierte Anforderungen an die Art und Weise. wie

der Mitarbeitende seine Aufgabe erfüllen soll. Dies erreicht die Führungsperson dadurch, dass sie die Identität, den Charakter und die besondere Note des Hauses in unterschiedlichsten Situationen benennt und kommentiert.

Die Anerkennungslücke

Sind die wichtigsten Identitätsmerkmale des Unternehmens erst einmal hinlänglich bekannt, sind Führungspersonen dazu
verleitet, nur noch Abweichungen davon zu
kommentieren. Sie tendieren dazu, zu kritisieren, wenn der Anspruch an die Mitarbeitenden nicht erfüllt worden ist. Ab und zu
sprechen sie auch ein Lob aus, wenn der
Mitarbeitendesseine Aufgabe besonders gut
erfüllt hat. Stellen sie sich bei den Mitarbeirenden alle Verhaltensweisen, alle Tätickei-

ten und alle Interaktionen mit Kunden in Form eines Balkens dargestellt vor. Gabrisch und Krüger verwenden diese Darstellungsweise, um aufzuzeigen, dass sich die durch die Führungsperson rückgemeldeten Verhaltensweisen nur gerade an den beiden peripheren Enden des Balkens befinden. Auf der einen Seite die geäusserte Kritik, auf der anderen Seite-normalerweise kleiner im Ausmass - das angebrachte Lob. Der Raum dazwischen, also die Summe aller Handlungen der Mitarbeitenden, die von den Führungspersonen weder positiv noch negativ anerkannt werden, bezeichnen die Autoren als Anerkennungslücke. Was in der Anerkennungslücke verloren geht, ist nicht einfach nur eine Gelegenheit, sich als Chef beliebt zu machen, sondern schlussendlich ist es eine Vielzahl

von Gelegenheiten, positives Verhalten zu verstärken.

Identität positiv stärken

Damit kann die Wahrscheinlichkeit signifikant erhöht werden, dass der Mitarbeitende sich in einer nächsten Situation wieder im Sinne der Identität des Hauses verhält. Die Stärken der Mitarbeitenden auf diese Weise zu verstärken, multipliziert die Erfolgserlebnisse des Mitarbeitenden. Und setzt damit einen klaren Anreiz für den Mitarbeitenden, ähnliche Verhaltensweisen auch künftig anzuwenden. Identität stärken heisst also wissen, wofür der Betrieb steht, diese Charakteristika konsequent kommunizieren und die Mitarbeitenden daran messen, wie sehr ihr Handeln diese Typizität des Hauses unterstützt.

Stelle suchen – Stelle finden www.hoteljob.ch



Sprachaufenthalte

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

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



hoteljob.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter www.hoteljob.ch den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen. Viel Erfolg bei der Suchel

Position, Arbeitgeber	Ort	b-Cod
Commis de rang (Europa)	International	J2426
Barfachfrau/-mann (Weltweit)	International	J2426
Bar Manager/in (Weltweit)	International	J2426
Chef de rang (Weltweit)	International	J2426
Commis de rang (Weltweit)	International	J2426
Restaurationsfachfrau-/mann	ganze Schweiz	J2413
Chef de rang	Region Graubünden	J2428
Commis de rang	Region Graubünden	J2428
Servicepraktikant/in	Region Bern	J2415
Serviceaushilfe	Region Basel	J2431
Demi-chef de rang	Region Graubünden	J2429
Restaurationsmitarbeiter/in / 80 - 100%	Region Bern (1) The region of	J2427
Gastgeber/in	Region Bern	J2428
Barangestellter	Region Zürich	J2401
ServicemitarbeiterIn	Region Zürich	J2428
Chef de Bar	Region Zürich	J2430
Serviceaushilfen auf Abruf	Region Bern	J2420
Chef de Rang	Region Ostschweiz	J2429
Restaurationsfachfrau	Region Bern	J2430
Chef de rang	Region Zürich	J2415
Chef de service	Region Zentralschweiz	J2430
Chef de Rang	Region Waadt/ Unterwallis	J2414
Restaurantleiter/-in	Region Zürich	J2430
Frühstücks-Service	Region Zürich	J2403
Nachtconcierge 190461811 D 98018 14818 118918	Region Zürich	J2402
Teamleiter Gastronomie	Region Bern	J2419
Chef de rang mi salas and rossom paradis a company	Region Bern	J2419
Servicefachangestellte	Region Bern	J2419

Position, Arbeitgeber			Ort	Job-Code
Economatgouvernante		TO THE P	Region Zürich	J24256
Gouvernante			Region Zürich	J24032
Gouvernante	Certify This philoso	Managhan S	Region Bern	J24202
Gouvernante	186		Region Basel	J24143

Beauty/Wellness/Fitness		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Wellnesstrainerin / SPA Réceptionistin	Region Bern	J24010
Kosmetikerin	Tessin	J24317

Position, Arbeitgeber		Ort	Job-Code
Spa Manager/in	Women	Region Zentralschweiz	J24298
Disponent/in	n Will Ba	Region Graubünden	J24031
Lecturer at BA/MA level	AND STATE OF THE PARTY OF THE P	Region Waadt/ Unterwallis	J24167
Masseur/in		Tessin	-J24318
Fitness-Trainer (Teilzeit)	B. The Market	Region Bern	J24009

Diverses		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Assistant Trainées Systemgastronomie	ganze Schweiz	J24307
Human Resources Assistant HR/Acc.	Region Zürich	J24311

land	2 A C	3	4	5	6
B1279	Ass. F&B Manager, Reception, Marketing	33	CH	per sofort	D F E DK
B1739	Chef de Rang	33	SK	per sofort	D E SK
B329	Chef de service	54	AT	per sofort	D F E
B948	Direktion, Geschäftsführung, Management	54	CH	per sofort	D F E
B1674	F&B Bereich, Service	47	AT	per sofort	D F E
B1632	F&B/Event/Marketin/Direktionsassistent	28	CH	per sofort	D F E
B1729	GF Fremdenverein Communication of the Communication	50	CH	per sofort	D F I E ES
31368	Kellner Day anythears colour est saint arthur colour	36	CH	per sofort	D I
B731	Küchenchef and the state of the	43	DE	per sofort	D F I E
B1486	Manager mit Schwerpunkt Marketing, Verkauf, Kommunikation	42	CH	per sofort	DE
3140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	45	DE	per sofort	DE
31719	Reception/Betreuung von Gruppen	21	RU	per sofort	D F E RU
31574	Réceptionist oder Back Office	53	CH	per sofort	D F I E
31736	Reiseleitung / Reception	24	CH	per sofort	D F E ES
31725	Rezeption/Administration	43	CH	per sofort	D ES
1746	Service	27	GR	per sofort	D E GR
31148	Servicefachangestellte	27	CH	per sofort	D
31747	Sous-Chef/ Küchenchef	32	CH	per sofort	DIF

- Referenznummer Numéro des candidats
 Beruf (gewünschte Position) Profession (Position)
- 2 Beruf (gewünschte Position) Profession (Position souha 3 Alter – Age
- 4 Nationalität Nationalité 5 Eintrittsdatum - Date d'entre
- 6 Sprachkenntnisse Connaissances linguistique

Stand per 31. 1. 2011. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerberdossier finden Sie unter www.hoteljob.ch

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

Auf hohem Niveau kochen, den persönlichen Kontakt zum Hotel-/Restaurant-Gast aktiv pflegen, kreativ und vorausschauend Angebote planen sowie attraktives Präsentieren kullmarischer Köstlichkeiten sind die drei Schwerpunktel
Grössere Um- & Neubauten ermöglichen in Kürze die Einweihung einer top neuen Küchel Ort des Geschehens:
Bestbekannte, Hifestyle-geprägler Feriendestination nur eine gute Autostunde von Zürich entfernt.

«Zeit für das Echte. Zaüberhaft persönlich!» Mit diesen beiden gelebten hohen Ansprüchen gelingt es unserem
Auftraggeber immer wieder auß Neue positiv zu verbillen. Drei Restaurants – das Gourmet-Restaurant auf Stufe 15
GM – eine weit über 1000 m² grosse ausgezeichnete Wellness-Oase und eine insgesamt hervorragende HotelInfrastruktur mit gelungener Innenarchitektur bilden ein harmonisches Ganzes.

Küchenchef/in mit Flair für Top Cuisine

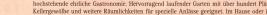
oder starker Sous-chef mit Potential zur Führung der 16-köpfigen Brigade

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

SCHAEFER & PARTNER
Human Résources Consultants

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

Nr. 5 / 3. Februar 2011



Die Fakten: Stark frequentiert, gutbürgerliches à la carte-Restaurant & Stübli mit je rund vierzig Plätzen, qualitativ hochstehende ehrliche Gastronomie. Hervorragend laufender Garten mit über hundert Plätzen, grösseres rustikales Kellergewölbe und weitere Räumlichkeiten für spezielle Anlässe geeignet. Im Hause oder in unmittelbarer Nähe zu wohnen ist möglich. Ein ca. 30 m² grosses Blors ist im günstigen Mietzins enthalten. Alles in allem: Bestens laufender Betrieb mit gutem Namen und grosser Stammkundschaft.

Gemütlicher Landgasthof im Raum Zürich/Winterthur zu verpachten

Gut eingespieltes Gastro-Paar/-Duo als Gastgeber

Gepflegtes Haus mit reichlich eigenen Parkplätzen. Konzeptionelle Freiheit und Potential für ideenreiche Gastro-nomen! Wir sehen für diese Aufgabe ein erfolgreich eingespieltes Paar/Duo. Wobei En oder «Sie idealerweise selber kocht. Überaus vorteilhafte Einstiegsvariante, faire attraktive Konditionen. Professionelle Servicemitarbeitende kön-nen übernommen werden; jedoch kein Musskrierium. Wir beraten Sie gerne unverbindlich und diskret. Für weitere Infos: CV mit Foto via Mail senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf Sie.

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Oberlandstr. 103 - 8600 Dübendorf
Tel. 41 (44 802 12 00 - Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.chaefer@schaeferpartner.ch



Ein feines Kleinod in der herrlichen Bündner Bergwelt, Mitglied von Relais & Châteaux / Grands Chefs und Les Grandes Tables de Suisse, sucht qualifizierte Mitarbeiter/innen mit Erfahrung

Restaurantleiter/in - Mitglied der Geschäftsführung

Sie sind sprachlich gewandt, rhetorisch geschickt und schätzen die Atmosphäre eines exklusiven Gourmetrestaurants. Eine Service-Ausbildung, gute Weinkenntnisse sowie einen Leistungsausweis als Restaurantleiter bringen Sie mit und gelten als teamfähig, lösungsorientiert und organisatorisch starker Gastroprofi.

Wir bieten eine attraktive Ganzjahresstelle mit saisonalen Spitzenzeiten. Bereit für eine echte Herausforderung in einer der beliebtesten Schlemmeroasen der Schweiz? Eintrittstermin Sommer 2011

(17 GaultMillau-Punkte und 1 Michelin-Stern)

Réceptionist/in oder Chef de Réception (Jahresstelle)

Sie sind selbständig, flexibel, belastbar und verfügen über Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch, Computer- und Fideliokenntnisse. Eintritt ab Februar möglich.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Bitte senden Sie Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:



Corina & Armin Amrein-Juon HOTEL WALSERHOF, 7250 KLOSTERS Telefon ++41 (0)81 410 29 29 info@walserhof.ch / www.walserhof.ch

Suchen Sie eine abwechslungsreiche, erfolgsorientierte Stelle, bei der Sie von einem professionellen Partner unterstützt werden?

Dann haben Sie als kompetente/r, unternehmerisch denkende/r Gastgeber/in die Gelegenheit, ab März 2011 das neue Tres Ami-gos Mexican Bar und Restaurant im Wohnland Dübendorf als

Geschäftsführer/in zu leiten.

Sie verfügen über fundierte berufliche Erfahrung in der Gastro-nomie, sind führungsstark und selbstbewusst. Sie haben soziale Kompetenz und sind bereit, das junge und motivierte Team von 30 Mitarbeitern zu führen. Sie freuen sich, den sehr lebhaften Betrieb mit 300 Sitzplätzen im Innenbereich und gleich vielen Aussenplätzen erfolgreich zu führen. Sie verstehen es, sowohl die Geschäftskundschaft und die Kunden der benachbarten Möbelhäuser im Tagesgeschäft, unsere «Tres Amigos»-Gäste am Abend wie auch die grossen Firmenanlässe im Haus mit Freude als Gastgeber zu betreuen.

Die Dine and Drink GmbH ist Ihre Vertragspartnerin. Mit lang-jähriger, erfolgreicher Erfahrung bieten wir Ihnen die kompeten-te Unterstützung in der Umsetzung des Konzeptes, Marketing, Werbung, Buchhaltung, Betriebsplanung und Führung. Ein sorg-fältig zusammengestelltes Einführungsprogramm sowie Schu-lungsmöglichkeiten für Sie und Ihre Mitarbeiter/innen helfen Ihnen, unser gemeinsames Ziel zu erreichen.

Mehr über unser Unternehmen erfahren Sie auf unseren Homepages www.dineanddrink.ch und www.tresamigos.ch.

Haben wir Ihr Interesse an dieser anspruchsvollen Aufgabe und Ihren Unternehmergeist geweckt?

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen, schriftlichen Bewerbungsunterlagen.



Dine and Drink GmbH. Tres Amigos Mexican Bar und Restaurant, Hochbordstrasse 6, 8600 Dübendorf oder per E-Mail an duebendorf@tresamigos.ch.

***HOTEL KREUZ

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

Küchenchef m/f

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

Zudem suchen wir einen

Chef de Partie m/f

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

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

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

ein Betrieb der AARGAUHOTELS CH

3/8 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 preseigio e situato direttamente sulle rive del Lago di Lugano, offre ai suoi ospiti 60 camere e 23 suites, il ristorante gastronomico «Le Relais» con terrazza sul giardino, il ristorante Galleria «Arté al Lago», sale banchetti e conferenze nonché due residenche

Per rinforzare la nostra squadra giovane e dinamica del risto

«Le Relais» in albergo, cerchiamo

Chef di Cucina

(impiego annuale

Entrata: da marzo 2011 oppure data da concordare

Siamo alla ricerca di una persona dinamica con ottime capacità organizzative e di leadership, affermate esperienze in hotel di pari livello, ottimi attitudini ad una cucina classica e creativa di

La conoscenza, oltre all'italiano, del tedesco e del francese co-stituiscono titolo preferenziale.

Preghiamo i candidati interessati di inviare la completa docu mentazione con foto e certificati via posta oppure via e-ma all'indirizzo sottostante. Non possiamo prendere in consideraz one CV non in linea con i profili ricercati o documentazioni no complete.

Ivan Zorloni, Direttore Grand Hotel Villa Castagnola au Lac Viale Castagnola, 31 CH-6906 Lugano jobs@villacastagnola.com



Am Ufer des Zürichsees, angrenzend ans Naturschutzgebiet, liegt wunderschön unser Schiff. Mit zwei traumhaften Terrassen, Speiserestaurant, Schifflistube, Saal, Weinstube, Seerosenbar und 30 individuell gestalteten Zimmern.

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

Gastgeberin / Chef de Service (w/m)

Sie sind warmherzig, humorvoll, etwa 23–36 Jahre jung, haben be-reits gute Service- und erste Führungserfahrung. Sie verstehen Ihr Handwerk, wissen 4 bis 8 MitarbeiterInnen vorzustehen und unsere Gäste echt zu begeistern.

Ein wunderschöner Ort, eine anspruchsvolle Aufgabe, ein junges Team und Unterstützung erwärten Sie. Ich freue mich darauf, Sie kennenzulernen.

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



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.

Sorell Hotel Zürichberg

Orellistrasse 21, 8044 Zürich

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

F & B-Manager (w/m)

Ihre Aufgabe: In dieser Funktion sind Sie für die Führung des ge-samten Restaurationsbereichs, welcher das Restaurant R21, die Bar R21 sowie den gesamten Seminar- und Banketubereich beinhaltet, zuständig. Sie koordinieren die Mitarbeitereinsatzplanung, organisieren Promotionen, erstellen das Angebot und gewährleisten einen reibungslosen Serviceablauf. Sie sind verantwortlich für die Ausbildung unserer Lernenden und schulen die Mitarbeitenden in Ihrem Tätigkeitsfeld. Zudem gehört die Mitarbeit an der Front im Dienste der Gäste zu Ihrem Aufgabengebiet.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine Ausbildung an einer Hotelfachschule und haben bereits mehrere Jahre Erfahrung als F&B-Manager. Ihr Kommunikationsstil ist offen sowie klar in Deutsch, Englisch und Französisch – schriftlich beherrschen Sie Deutsch und Englisch stilsicher. Zudem haben Sie sehr hohe Qualitätsansprüche, richten Ihr Handeln nach den Unternehmensinteressen und erfüllen Ihr Pensum selbständig sowie mit Elan, Belastbarkeit, Überzeugungskraft sowie Innovationsfähigkeit sind für Sie eine Selbstver-ständlichkeit. Sie sind der geborene Gastgeber und haben Freude an Ihrer Aufgabe.

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

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, senden.

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

Sorell Hotels Switzerland

ZFV-Unternehmungen Fiüelastrasse 51, 8047 Zürich T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36 info@zfv.ch, www.zfv.ch Die Gastronomiegruppe (ZV)



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

Zur Unterstützung der Teams in verschiedenen Betrieben im Raum Zürich und Umgebung der

ZFV-Unternehmungen

suchen wir per 01. März 2011 eine

Betriebsleitungs- und Koch-Ablösung (w/m)

Ihre Aufgabe: In dieser abwechslungsreichen Position übernehmen Sie bei Abwesenheiten der Betriebsleitungen oder Köche deren Position in verschiedenen kleineren Personalrestaurants. Ihr Aufga-bengebiet umfasst die loyale Führung des Gesamtbetriebes, die Angebotsplanung, die Zubereitung der Mittagsmenüs oder die Regeneration der angelieferten Menüs, das Bearbeiten von Caterin-ganfragen sowie die Organisation und Durchführung von kleineren Anlässen. Zudem führen und schulen Sie die Jeweiligen Mitarbeitenden, erledigen die Bestellungen und Tagesabschlüsse und übernehmen allgemeine administrative Aufgaben.

Ihr Profil: Sie sind gelernter Koch, haben Erfahrungen im administ-rativen Bereich sowie Freude an der Gästebetreuung. Zudem konnten Sie bereits erste Führungserfahrung sammeln und bringen betriebswirtschaftliche Grundkenntnisse mit. Diese Position erfor-dert von Ihnen Flexibilität und Engagement sowie den Besitz eines Autos oder einer Vespa. Sie haben einen hohen Qualitätsanspruch, sind belastbar und zeigen grosse Leistungsbereitschaft. Ihr Kommu-nikationsstill ist offen und Sie vertreten in Ihrer Funktion die Interes-sen der Unternehmung, in der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag gemäs den betrieblichen Offnungszeiten (Tagesbetriebe). Bei Einsätzen an Caterings oder Spezialanlässen sind Sie jedoch nach Bedarf auch am Abend und am Wochenende einsatzbereit.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld 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 Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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



Schlossweg 1 6010 Kriens / Luzern Switzerland

Die PILATUS-BAHNEN AG bietet mit ihrem vielseitigen Freizeitangebot nationalen und internationalen Gästen am Pilatus «2132 Möglichkeiten über Meer». 2 Seilbahnen, 2 Hotels, 7 Restaurants, die steilste Zahnradbahn der Welt, der grösste Seilpark der Zentralschweiz und die längste Sommer-Rodelbahn der Schweiz versprechen spannende Ausflugserlebnisse sowie aussergewöhnliche Seminar- und Bankettmöglichkeiten.

Für die Abteilung Hotel & Gastronomie auf Pilatus Kulm suchen wir per März 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

Teamleiter/in Transport & Logistik mit F&B Aufgaben Teamleiter/in Küche Hotel Pilatus-Kulm Chef de Service Hotel Pilatus-Kulm

per April 2011 oder nach Vereinbarung eine

Gouvernante

Weitere Informationen zu diesen Stellen finden Sie unter: www.pilatus.ch.

Wir bieten Ihnen

- Eine unbefristete Anstellung bei der Selbständigkeit gefragt ist
- Vorwiegend Tagesdienst
- Einen vielseitigen Arbeitsplatz auf 2132 m ü.M.
- Ein offenes und kollegiales Arbeitsklima in einer dynamischen Unternehmung

Wir freuen uns über Ihre detaillierte und vollständige Bewerbung mit Foto.

Ruth Ott

Leiterin Personal ruth.ott@pilatus.ch Telefon 041 329 11 30

2132 Möglichkeiten über Meer



Für unser lebhaftes Restaurant mit integrierter Bierbrauerei suchen wir ab März oder nach Vereinbarung eine/n engagierte/n

CHEF DE SERVICE 100% (M/W)

Gästebetreuung, Bankett- und Serviceorganisation, Mitar-beiter-Coaching, Kontrolle der Tagesabrechnungen, Quali-tätskontrolle und F&B-Bestellungen runden den abwechs-lungsreichen Aufgabenbereich ab.

Sie verfügen über den Abschluss einer Hotelfachschule oder Sie verrugen über den Abschüßs einer Führungsposition im Gastge-werbe. Sie sind eine Person mit Pfiff und diplomatischer Durchsetzungskraft. Wenn Sie eine belastbare, qualitätsori-entierte und aktive Persönlichkeit sind, sollten wir uns ken-nenlernen.

Herr Marco Maeder, Geschäftsführer, freut sich auf Ihre

Am Bärengraben Gr. Muristalden 6, 3006 Bern T 031 368 14 15 F 031 368 14 16 www.altestramdepot.ch



Lust auf eine Hauptrolle?

Im Auftrag suchen wir für ein Gruppenhotel im Berner Oberland eine Nachfolgerin oder einen Nachfolger als

Geschäftsführer/in

eiten an zentraler Lage ein gepflegtes ***-Hotel mit immern und HP-Restauration. Ganzjahresbetrieb.

Sie sind einsatzfreudig und bereit, in allen Bereichen aktiv mitzuarbeiten. Wenn Sie zudem verkaufsstark, zahlensicher, ein echter Gastgeber sind und ein Flair für nauswirtschaftliche Belange haben, sind Sie der richtige Nachfolger.

Eintritt: 1. März 2011 oder nach Vereinbarung. Ausserdem suchen wir für diesen Betrieb eine/n

Hotelfachfrau/-mann/ Réceptionsmitarbeiter/in (D/E)

Charmant, exakt, sprachgewandt und flexibel einsetzbar.

Zur Unterstützung der Geschäftsleitung. Eintritt: 1. März 2011 oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Jürg Zumkehr, Unternehmungsberatung 3800 Interlaken Mobil 079 656 56 88, Fax 033 823 63 88 ww.zumkehr.ch; juerg.zumkehr@quicknet.



Unternehmensführung, Beratung und Treuhand für Hotels und Gastronomie

Für verschiedene Restaurant-Bar-Betriebe suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung topmotivierte

Geschäftsführer/-innen

Sie sind zwischen 25 und 35 Jahren jung, aufgestellt, dynamisch, verantwortungsbewusst, engagiert und zählen ugnanisch, veharwortungsweusst, engagent und zahren Durchhaltewillen und Durchsetzungsvermögen ebenso zu Ihren Stärken wie das Aufspüren von neuen Trends und das Veranstalten von tollen Anlässen. Sie verstehen es, den Bar- und Speiseservice mit Ihrer lockeren, freundlichen und persönlichen Art zu prägen. Sie sind flexibel, selbständig und behalten auch in hektischen Stustiener den Überblich. Situationen den Überblick.

Positionen suchen wir gut ausgebildete, einsatzfreudige Branchenfachfrauen/ männer mit Patent, die einen weiteren wichtigen Schritt in ihrer Zukunftsplanung unternehmen wollen. Der Bereitschaft für frontorientierte Arbeitseinsätze, auch ausserhalb von Bürozeiten, stehen interessante Verdienstmöglichkeiten gegenübe

Gerne erwarte ich Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto per

BEREST AG, Herr Joe Imholz Thannerstr. 30, 4009 Basel j.imholz@berest.com www.berest.com



FEEL THE DIFFERENCE

Das Hotel St. Gotthard ist ein renommiertes 4-Stern-Superior-First-Class-Hotel mit 143 Zimmern an der Zürcher Bahnhof-strasse. In unserer traditionsreichen «Hummer & Austern Bar» sowie im Loby Bistro erfüllen wir die hohen kulinarischen An-sprüche unserer internationalen Kundschaft.

Da nur ein exzellenter Service die Vorzüge der Küche perfekt zur Geltung bringen kann, suchen wir zur Verstärkung unseres Teams einen

1. Chef de Service

für die Restaurationen, Lobby Bistro, Roomservice, Bankett und Piazzetta (Sommer)

Ihre Aufgaben sind:

Verantwortung für den gesamten Serviceablauf in unseren
Restaurationen

– Servicepersonal optimal einteilen

– Alle bedingten organisatorischen Serviceaufgaben

Operative ServicearbeitenVerwöhnung unserer Gäste

Sie bringen mit

Sie bringen mit:

- Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie

- Hotelfachschulabschluss ist von Vorteil

- Fremdsprachenkenntnisse in Deutsch und Englisch sind ein
absolutes Muss, andere Sprachen sind von Vorteil

- Teamfähigkeit, Offenheit, kommunikativ und ein ausgeprägtes Selbstbewusstsein

Eine freundliche Ausstrahlung sowie ein kompetentes und natürliches Auftreten

Möchten Sie ein Teil unseres motivierten Teams werden und den Geist des Hauses prägen? Fühlen Sie sich wohl in einem Umfeld, wo Sie zusammen mit Kollegen und Kolleginnen ge-meinsam Gutes leisten? Dann senden Sie uns Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an Human Resources, Frau J. Rauch, Bahnhofstrasse 87 in 8021 Zürich, oder per E-Mail an admin@ hotelstgotthard.ch. Für weitere Informationen steht Frau Rauch Ihnen gerne unter 044 2277752 zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen!

Die Gastronomiegruppe (ZIV)



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 Hötels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Zur Ergänzung unseres Teams im

Hauptsitz

Flüelastrasse 51 in Zürich-Albisrieden

suchen wir per 01. März 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

Gruppenleiter/In (Segment Business)

Ihre Aufgabe: Sie sind für das selbständige Führen des operativen Bereichs einer Betriebsgruppe (mehrheitlich Kleinbetriebe und angelieferte Betriebe) zuständig und helfen bei der Betreuung im ganzen Segment Business mit. Dazu gehört die Weiterentwicklung der erfolgreichen bestehenden Restaurantkonzepte und –angebot sowie die Sicherstellung der konstant hohen Qualität der Dienstleistung, auch im Sinne von einheitlichen Standards und Prozessen. Zudem tragen Sie die Führungs- und Budgetver-antwortung der zugeteilten Betriebe und helfen bei neuen Projekten mit. Ebenfalls gehört die aktive Pflege der Auftraggeber, die Akquisition von Neukunden sowie Betriebsübernahmen und abgaben zu Ihrem Aufgabengebiet.

Ihr Profil: Sie können eine abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie vorweisen, haben von Vorteil eine entsprechende Weiterbildung absolviert oder bereits Erfahrungen in ähnlicher Fünktion gesammelt. Zudem haben Sie bereits langjährige Führungserfahrung sowie fundierte Kenntnisse in der Gemeinschaftsgastronomie gesammelt. Sie bringen ein hohes Qualitätsverständnis und gute Kenntnisse im Bereich F&B, Erfahrung beim Analysieren und Bewerten von Betriebsrechnungen sowie gute EDV-Kenntnisse mit. Sie sind eine motivierte, flexible Person mit einer selbständigen, strukturierten und konzeptionellen Arbeitsweise

Wir bieten: Eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe im Gastronomiesektor 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 Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

vas vastecenter Obergoms ist die Tourismusorganisation für die Region zwischen Niedk und Oberwalle im Oberwalle und ruständig für sämtliche Tourismusfragen unseres anlaefrischen Hochtal. Die Loipie Goms und der traditionsreiche int. Gömmerhalf sind zu einserer wichtigsten Geschäftsflieder während der Wintersalson. Der Sommer ist gepräginem aktiven Nature und Genusserfelbeit.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. März 2011 oder nach Vereinbarung

Zu den Aufgabenbereichen gehören die Entwicklung von Angeboten in Zusammenarbeit mit unseren Louristischen Partnern, die Pflege der Geschäftsbeziehungen mit Langlauf- und Sportverbänden, die Organistalin des Sommer- und Winter Gommertaufs sowie die Planung, Organisation und Umsetzung von Marketingaktivitäten im Bereich Winter.

Diplom einer Tourismusfachschule oder andere gleichwertige Ausbildung im Bereich Marketing/Events
Berufserfahrung im Tourismus und/oder im (Event-) Marketing
Muttersprache Deutsch sowie gute Kenntnisse in Französisch und Englisch
Engagierte, sportlegeisterte, teamonientere und kommuniktive Persönlichkeit
Selbstständige Arbeitweise und sicheres Auftretten
Eststungsbereichstin, Belastsziekeit und Zuverlässigkeit

ieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz in einer der schönsten Ferienregionen der eiz, ein eingespleites und motiviertes Team von sechs Mitarbeitern und eine vielseitige bwechslungsreiche Tätigkeit in einer wachsenden Tourismusorganisation.

eine(n) Produkt Manager Winter

Stellenantritt: 1. März 2011 oder nach Vereinbarung

BERGOM



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. April 2011 oder nach Vereinbarung für unser Team Produktmanagement einen

Produktmanager und Spezialprojekte (100%, m/w)

Sie sind verantwortlich für die Umsetzung und das Controlling des Event Management Tool, erfassen die Top Events im internen Redaktionssystem und sind Ansprechpartner für unsere Eventveranstalter in der Umsetzung der Kommunikationsmassnahmen vor Ort. Sie betreuen Teilprojekte aus dem Mountainbike Masterplan und arbeiten mit internen und externen Partnern eng zusammen. Als Produktmanager sind sie für verschiedene Angebote wie z.B. das Mountainbike oder Ferienwohnung Special verantwortlich. Wir sind ein Team mit Freude an hochklassigen Leistungen.

Ihr Profil: Abgeschlossene Berufsausbildung oder Studium, Erfahrung in der Zusammenarbeit mit externen Agenturen, hohe technische Affinität zum Verständnis von Kalkulationen und Datenbanken. Hohe Eigenmotivation sowie Teamfähigkeit und Erfahrungen in der Projektarbeit. Muttersprache Deutsch, gute Englisch- und Italienischkenntnisse

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden oder mailen Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Bild an: Herr Michael Baumann, Personalleiter,

Engadin St. Moritz, Via San Gian 30, 7500 St. Moritz, Tel. +41 81 830 09 22, www.engadin.stmoritz.ch michael.baumann@support-engadin.ch

STERNAHAUS

Pension und Ort der Begegnung auf der Sonnenterrasse Feldis (GR)

Ökologisch und familienfreundlich ge-führtes Ferien- und Kurshaus mit 26 Bet-

BETRIEBSLEITER/IN

www.sternahaus.ch Christoph Endress Auskunft: Christoph Endress 052 346 21 34 oder Rolf Schenkel und Martha Muheim 081 655 12 20

Restaurationsleiter/in

Sie bringen mit

- Fachkompetenz

Servicefach-Mitarbeiter/in

- Teamgeist

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



Gasthof Hirschen

Persönliches 3*Sterne-Hotel mit Bar und attraktivem Restaurationsangebot

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

- Sie bringen mit

 abgeschlossene Servicefachlehre
- Sie sind mit Freude und Engagement
- deutsche Muttersprache - Alter bis 45 Jahre

- interessantes und vielseitiges Arbeits-umfeld mit viel Persönlichkeit Eintritt nach Vereinbarung



PILATUS-BAHNEN AG Schlossweg 1 6010 Kriens / Luzern

(WOOR-00) nod quade not no ebushed sin

Tel +41 (0)41 329 11 11 Fax +41 (0)41 329 11 12 info@pilatus.ch

Die PILATUS-BAHNEN AG bietet mit ihrem vielseitigen Freizeitangebot nationalen und internationalen Gästen am Pilatus «2132 Möglichkeiten über Meer». 2 Seilbahnen, 2 Hotels, 7 Restaurants, die steilste Zahnradbahn der Welt, der grösste Seilpark der Zentralschweiz und die längste Sommer-Rodelbahn der Schweiz versprechen spannende Ausflugserlebnisse sowie aussergewöhnliche Seminar- und Bankettmöglichkeiten.

Für die Abteilung Hotel & Gastronomie auf Pilatus Kulm suchen wir per 1. März 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

Sachbearbeiter/in Hotel & Gastronomie 100%

Ihr Aufgabenbereich

- Verantwortlich f
 ür den Geldfluss, die korrekte Verbuchung der Tagesumsätze, Kellnerabrechnungen, Vorbereitung und Kontrolle der Monatsabschlüsse sowie Rechnungsstellungen
- Zuständig für die Systempflege der Protel-Software der FLM-Kassen
- Schulen der Mitarbeitenden in der Anwendung der Kassensysteme und im Bereich Abrechnungswesen
- Zuständig für das Qualitätsmanagement der Hotel & Gastronomie
- · Mithilfe im Service und an der Rezeption
- Unterstützung der Personalabteilung in administrativen Belangen

Sie bringen mit

- Abgeschlossene Berufslehre (von Vorteil Kaufmann-/frau Hotel-Gastro-Tourismus HGT oder KV-Abschluss)
- Erfahrung aus einer gleichen oder ähnlichen Funktion in einem Hotellerie- oder Gastronomiebetrieb
- Exakte Arbeitsweise
- · Nebst Deutsch sprechen Sie gut Englisch

Wir bieten Ihnen

- Eine unbefristete Anstellung bei der Selbständigkeit gefragt ist
- Vorwiegend Tagesdienst
- · Einen vielseitigen Arbeitsplatz auf 2132 m ü.M.
- Ein offenes und kollegiales Arbeitsklima in einer dynamischen

Wir freuen uns über Ihre detaillierte und vollständige Bewerbung mit Foto.





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**

Sorell Hotel Krone

Marktgasse 49, 8401 Winterthur

suchen wir per 01. März 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

Chef de Partie (w/m)

Ihre Aufgabe: Als Chef de Partie führen Sie einen eigenen Posten Inter Aurgabe: Als Unet de Partie Uniter is de einen eigenen Posten und gestalten das Angebot aus marktfrischen Zutaten für das Gourmet-Restaurant Pearl mit, welches mit 15 Gault Millau-Punkten ausgezeichnet ist, sowie auch für unser Bistro la Couron-ne. Zudem sind Sie für die Einhaltung und Umsetzung der Arbeitssicherheits- und Hygienerichtlinien zuständig und übernehmen allgemeine Aufräum- und Reinigungsarbeiten. In der Regel arbeitan Sia an S. Tagen zwischen Montag und Sanstan hausträchlich ten Sie an 5 Tagen zwischen Montag und Samstag hauptsächlich mit Zimmerstunden und teilweise auch im Früh- oder Spätdienst.

Ihr Profil: Sie können eine abgeschlossene Ausbildung als Koch vorweisen und haben bereits Erfahrungen in der gehobenen Gastronomie sowie im Bereich Pätisserie gesammelt. Sie sind neugierig und bereit, Neues zu entwickeln und sind bestrebt, die Qualität der Dienstleistungen und Produkte ständig zu verbessern. Zudem packen Sie neue und herausfordernde Aufgaben mit Elan an und beteiligen sich gerne an der Erarbeitung gemeinsamer Ziele.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeits-umfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre voll-ständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch

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



Wer hätte Freude, neben seiner Arbeit gratis jeden Tag mit Sportpferden auszureiten?

Wir suchen für unser Hotel, Spezialitäten-Restaurant, Thai-Restaurant und Party-Service nach Übereinkunft

Commis de cuisine Chef de partie Thai-Koch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf an:

Hotel Hippel Krone Hr. R. Notz, Bernstrasse 2, 3210 Kerzers, (Tel. 079 222 58 77)



Das Erfolgsrezept in unserem Restaurant MISTER WONG ist einfach: frische Zutaten, raffiniert und abwechslungs-reich gewürzt, schnell und mit Flair zubereitet und mit einem Lächeln serviert. Für unseren MISTER WONG-Betrieb in Basel suchen wir per sofort eine

Geschäftsführer-Assistentin

Ihre Aufgabe ist die Unterstützung des Geschäftsführers beim "daily business" sowie die Übernahme von Verant-wortung bei dessen Abwesenheit. Sie helfen bei der Be-treuung der Gäste sowie bei der Erledigung von admi-nistrativen und organisatorischen Arbeiten.

Sie haben eine Berufslehre in der Gastronomie absolviert, bringen Fronterfahrung (Bedingung) mit und sind ausserdem eine kommunikative und begeisterungsfähige Gastgeberin. Wir bieten ein aufgestelltes und motiviertes

Genau die richtige Herausforderung für Sie? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen:

Restaurant MISTER WONG

Frau Madlen Loleit Centralbahnplatz 1, 4051 Basel wong.basel.bhf@gastrag.ch • www.mister-wong.ch schweizer relocation

Schweizer Relocation unterstützt Mitarbeiter und deren Familier von internationalen Unternehmen bei der Niederlassung im Raum Zürich.

Wir suchen für diese äusserst vielseitige Aufgabe einen

Relocation Consultant

Sie sind eine flexible, kontaktfreudige und kundenorientierte Persönlichkeit. Ausserdem beherrschen Sie Englisch in Wort und Schrift, verfügen über EDV-Erfahrung (Windows) sowie einen Führerschein. Vorzugsweise haben Sie im Ausland gearbeitet und bringen ein hohes Mass an Eigenverantwortung sowie Geschäftssinn mit.

enn Sie gerne in einem aufstrebenden Unternehmen arbeiter an einer längerfristigen Zusammenarbeit interessiert sind und Zürich Sie begeistert, dann möchten wir Sie gerne kennen-

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Astrid Ohlen

veizer Relocation GmbH, Baslerstrasse 30, 8048 Zürich Tel. +41 (0)43 243 7070 – Fax +41 (0)43 243 7072 astrid.ohlendorf@schweizer-relocation.ch www.schweizer-relocation.ch





Per 1. März 2011 suchen wir: Mitarbeitende an der Rezeption (80-100%) und eine/n Stv. Chef de Réception (100%)

Was erwartet Sie? ein junges, motiviertes, humorvolles Power-Team, zeitgemässe Anstellungsbedingungen sowie als Stv. ne-ben dem bereichernden Daily Business spannende Zusatzauf-gaben aus den Bereichen Marketing, Buchhaltung.

Das Best Western Hotel Grauholz*** befindet sich direkt am Waldrand mit herrlicher Aussicht auf die Berner Alpen. Es ist über die Autobahn A1 leicht zu erreichen, verfügt über 62 Zimmer und 3 Seminarräume.

- Voraussetzungen, die Sie mitbringen sollten:

 Abgeschlossene Hotelhandelsschule oder Hotel-KV

 Mehrjährige Erfahrung als Réceptionistln

 Gepflegtes Auftreten, offene/r und herzliche/r Gastgeber/in

 Sie verfügen über einen Führerausweis und ein Auto

Haben Sie Lust, Verantwortung zu übernehmen und mit uns die Zukunft erfolgreich zu gestalten? Wir freuen uns auf Sie.

Senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an Christine Bleuler, Chef de Réception, Stv. Direktion Best Western Hotel Grauholz, Autobahn A1, 3063 Ittigen/Bern Tel. 031 915 12 12 / c.bleuler@hotelgrauholz.ch

Suchen Sie die etwas andere Herausforderung?

Schweizer Relocation unterstützt Mitarbeiter und deren Familien von internationalen Unternehmen bei der Niederlassung im Raum Zürich.

Für diese aussergewöhnliche Stelle als

Immo-Scout

suchen wir eine Persönlichkeit mit guten Englischkenntnissen in Wort und Schrift sowie EDV-Erfährung (Windows). Von unsern Büroräumlichkeiten aus suchen Sie die geeigneten Immobilien für unsere Kunden. Dank ihren Menschenkenntnissen und der guten Zusammenarbeit mit den Relocation Consultants, welche die Kunden betreuen, finden wir schneller den Bedürfnissen entsprechende Immobilien. Ebenso werden Ihnen Ihr vernetztes Denken, Ihre rasche Auffassungsgabe sowie Ihre persönliche Herangehensweise helfen.

Die Betreuung der Telefonzentrale sowie die Backoffice-Arbeiten gehören ebenfalls zum Aufgabenbereich.

Wenn Sie gerne in einem aufstrebenden Unternehmen arbei ten, an einer längerfristigen Zusammenarbeit interessiert sinc und Zürich Sie begeistert, dann möchten wir Sie gerne kennen-

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Astrid Ohlendorf.

Schweizer Relocation GmbH, Baslerstrasse 30, 8048 Zürich Tel. +41 (0)43 243 7070 – Fax +41 (0)43 243 70 72 astrid.ohlendorf@schweizer-relocation.ch www.schweizer-relocation.ch



Wir erarbeiten für unsere Kunden und Partner massgeschneiderte praxisnahe Treuhand Dienstleistungen im KMU, Hotel- und Gastronomie-bereich, verbunden mit einer umfassenden und persönlichen Beratung. Unser Büro ist 7/7 Tage besetzt.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Sachbearbeiter/in (50 – 100 %) Teilzeit/Vollzeit

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören:

- Telefondienst, Kundenbetreuung per Telefon und E-Mail Mithilfe Debitoren- und Kreditorenbuchhaltung / Kassenbuch Allgemeine Administrationsarbeiten

- Kaufmännische Grundausbildung oder gleichwertige Ausbildung (vorzugsweise in der Hotellerie/Gastronomie) Gute Informatikkenntnisse (Word, Excel, Outlook, Sesam) Selbstständige, exakte Arbeitsweise

- Kommunikativ, teamorientiert, flexibel

Fühlen Sie sich angesprochen so freuen wir uns auf Ihr vollständiges. schriftliches Bewerbungsdossier mit Foto an:

Business Solution GmbH, Herr Stefan Hunziker, Romontweg 14. 2542 Pieterlen, e-mail: info@busos.ch, www.busos.ch Telefon 058 680 34 00 Fax 058 680 34 10



***CHALET HOTEL ALTE POST 3818 Grindelwald

im Zentrum direkt neben Bergbahn

fir suchen für Mitte Februar oder März

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

ette, freundliche und kontaktfreudige Servicefachangestellte fach- und sprachkundig

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

hotellerièsuisse, der Unternehmerverband der Schweizer Hoteliers, steht zusammen mit seinen 3'200 Mitgliedern für eine qualitätsbewusste und zukunftsorientierte Schweizer Hotel- und Beherbergungswirtschaft. Der Hauptsitz des Verbandes ist in Bern, mit Geschäftsstellen in Lausanne und Bellinzona, hotelleriesuisse beschäftigt rund 100 Mitarbeitende.

Sachbearbeiter/-in Marketingkommunikation (70%)

Ihre Aufgaben

- Sachbearbeitung (Planung, Umsetzung und Kontrolle) im Rahmen von Kommunikationsprojekten in den Bereichen Publikationen, Events und Corporate Design
- Unterstützung des Backoffices der Stabstelle: Korrespondenz, Budget, Ablage, Archiv, Adressdatenbanken, Telefondienst etc.
- Drehscheibenfunktion bei der Produktion von Publikationen, Give-Aways etc.: Planung, Koordination Layout, Übersetzungen, Korrektorat und Druck sowie Kontrolle der CI/CD-Richtlinien
- Mitarbeit bei Gesamtplanung der Massnahmen sowie Budgets der Kommunikationsabteilung
- Unterstützung bei der Betreuung der Lernenden in der Abteilung (PraxisbildnerIn von Vorteil)

Ihr Profil

- Ausbildung PR-Assistent/-in, PR-Fachfrau/-mann, Kommunikationsplaner/-in oder Ähnliches mit min. zwei Jahren Erfahrung in einer vergleichbaren Position
- Fachkenntnisse in Unternehmens- und Marketingkommunikation
- Sehr gute Kenntnisse der aktuellen MS-Office Programme
- · Sehr gut organisiert, belastbar, teamfähig und dienstleistungsorien-
- Selbständige, systematische, speditive und vernetzte Arbeitsweise
- Muttersprache Deutsch mit sehr guten mündlichen und schriftlichen Französischkenntnissen, Englisch wünschenswert, Italienisch von Vor-

hotelleriesuisse ist ein modern geführtes Unternehmen aus der Verbandswelt und bietet nebst dem faszinierenden Arbeitsgebiet ein produktives Umfeld, eine moderne Infrastruktur und ausgezeichnete Sozialleistungen

Ihre Schriftliche Bewerbung Für weitere Auskünfte steht Ihnen Eva Strebel, Projektleiterin Kommunikation, unter Tel. 031 370 42 87 gerne zur Verfügung.



Bocken:

Unser stilvolles und einmaliges Seminar- und Eventhotel in Horgen am Zürichsee hat eine auf vier Häuser verteilte einmalige Ambiance. Es verfügf über 40 Hotelzimmer und 14 Seminarräume sowie eine Eventhalle für 200 Personen. Das Seminar- und Eventhotel, im Besitz einer Schweizer Grossbank, liegt immitten von einzigartigen Kunstwerken eingebettet in der Natur und doch in Stadtnähe.

Für unsere Hotelréception suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Réceptionist/Ablöse Night Auditor

Sie betreuen unsere anspruchsvolle Kundschaft mit selbstverständlicher Freundlichkeit und grosser Servicebereitschaft. Im Weiteren stellen Sie den reibungslosen täglichen Arbeitsablauf sicher, arbeiten eng mit den verschiedenen Abteilungen zusammen und lösen den Night Auditor während seiner Abwesenheit ab.

Wir bieten

- Verantwortung für Check-in und Check-out
 hohe Eigenständigkeit
 spannendes und herausforderndes Umfeld
- strukturierte Betriebsabläufe

- Abgeschlossene Ausbildung an der Réception oder als Hotelkauffrau/-mann
 Sehr gute Sprachkenntnisse (E, F von Vorteil)
 Freude im Umgang mit Menschen und ausgeprägte Kundenorientierung

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Herr Remo Kuhnke freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Seminarhotel Bocken Remo Kuhnke, Leiter Empfang Bockenweg 4, 8810 Horgen T 044 727 55 55 remo.kuhnke@bocken.ch www.bocken.ch

managed by SV



In unserem Familienbetrieb sind im Frühjahr 2011 folgende Stellen (Jahres- oder Saisonstellen) neu zu besetzen

Chef de Partie Entremetier (m/w)

Chef de Partie Saucier (m/w)

(bei Fignung Besetzung des Sous-Chef-Postens möglich)

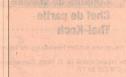
Wir bieten einen schönen Arbeitsplatz in kleiner Brigade sowie gute Entlöhnung und Sozialleistungen. Einzelzimmer mit Dusche und WC in unserem Mitarbeiter-haus stehen zur Verfügung.

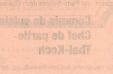
Sollte Ihr Interesse geweckt sein, dann freuen wir uns auf Ihren Anruf bzw. Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugnissen. Bewerberinnen bzw. Bewerber für eine Jahresstelle werden bevorzugt.

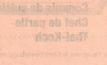
Für telefonische Auskünfte stehen unser Küchenchef Herr Gieche, Herr Kessler oder Herr Hobel gerne zur Verfügung.

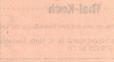
KESSLER'S KULM HOTEL

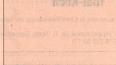
Prättigauerstrasse 32, CH-7265 Davos Tel. +41 (0) 81 4170707 www.kessler-kulm.ch info@kessler-kulm.ch













Wir freuen uns auf Konnten wir Ihr Interesse wecken?

hotelleriesuisse Ursula Imhasly Bevo

Leiterin Human Resources Monbijoustrasse 130 Postfach, 3001 Bern ursula.imhasly@hotelleriesuisse.ch www.hotelleriesuisse.ch Alles echt italienisch - vom Antipasto über das Bistecca bis hin zum Grappa mit Ristrettol Diese "Italianità pura" gibt es in unserem Ristorante Da Ernesto in Luzern! Für diesen Betrieb suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/-n

Geschäftsführer-Assistenten/-in

Sie sind in der Lage, den Geschäftsführer zu unterstützen und zu vertreten. Sie legen Wert auf konsequente Umsetzung des Konzeptes, haben die Kompetenz, Mitarbeitende zu führen und zu motivieren und sind gästeorientiert. Als Teamplayer behalten Sie auch in hektischen Situationen den Überblick und ergänzen unsere junge Crew mit Ihrer freundlichen und umgänglichen Art. Für diese Aufgaben bringen Sie mit:

- Abgeschlossene Hotelfachschule oder gleichwertige Ausbildung
- Berufserfahrung und Führungserfahrung Gute Kommunikationsfähigkeiten (Muttersprache Deutsch, gute Englisch- und allenfalls Französischkenntnisse)
- Ideales Alter zwischen 25 und 30 Jahre
- PC-Anwenderkenntnisse

Sind Sie interessiert, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunter-



Ristorante Da Ernesto Richard A. Fries Furrengasse 17 6004 Luzern Telefon 041 410 17 44 - www.da-ernesto.ch

Residential and Office Nordstrasse 1, CH-8006 Zurich Phone +41 (0)44 368 36 68, Fax +41 (0)44 368 36 36 www.ema-house.ch, info@ema-house.ch



ZURICH

Für Tage, Wochen oder länger residieren, arbeiten oder tagen unsere Gäste in der vielfältigen Welt des EMA house.

Einer jungen, initiativen und flexiblen Persönlichkeit offerieren wir eine abwechslungs- und anforderungsreiche Position als

Réceptionistin

Als wichtiges Mitglied eines kleinen Teams erledigen Sie selbstständig und zuverlässig alle, an einem Frontoffice/ Service Desk vorkommende Aufgaben. Zudem sind Sie eine gewiefte Verkäuferin und verstehen es, unsere Angebote am Telefon, bei persönlichen Präsentationen vor Ort und bei schriftlicher Offerstsellung ins richtige Licht zu stellen. Vor allem sind Sie aber eine gepflegte, offene und engagierte Person mit Gastgeberflair, die den menschlich anteilnehmen-den Kontakt zu unserer anspruchsvollen internationalen Kli-entele schätzt. Wenn Sie die folgenden Anforderungen erfüllen und Sie diese Aufgabe interessiert, so freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung:

- · Hotel KV, HOFA, GAFA, Hotelfachfrau oder andere Beru-
- fe/Tätigkeiten mit Dienstleistungs- und Fronterlahrung
 •Sehr gute D- sowie E-Kenntnisse aus längerem Sprachaufenthalt (m/s); weitere Sprachen von Vorteil
- •Fidelio- od. andere Hotelsoftware-Kenntnisse erwünscht
- •Gute MS-Office-, Internet- & E-Mail-Anwenderkenntnisse
- PW-Ausweis
 Eintritt nach Vereinbarung

EMA house

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Urs Schärer oder Frau Jsabelle Bucher gerne zur Verfügung.

Luzerner Psychiatrie 105.

ambulant - stationär - kinder- und jugendpsychiatrie

Im Mai 2011 zieht die Kinderpsychiatrische Therapiestation und Tagesklinik Kriens in den Annexbau neben die Jugendpsychiatrische Therapiestation an der Fenkernstrasse in Kriens. Auf diesen Zeitpunkt suchen wir für unser Küchenteam als Verstärkung eine / einen

Köchin / Koch 60 %

Gemeinsam mit dem Teamkollegen sind Sie für die Zubereitung der Hauptmahlzeiten für die beiden Therapiestationen zuständig. Soweit möglich helfen die Kinder und Jugendlichen bei der Vorbereitung mit und benötigen Ihre Anleitung und Führung.

Sie verfügen über eine Berufslehre als Köchin / Koch, bringen einige Jahre Berufserfahrung mit und sind eine teamfähige, belastbare Person mit hoher Sozialkompetenz.

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich an Brigitte Müller, Personalbereichsleiterin, 062 918 50 41.

Luzerner Psychiatrie

Personaldienst Schafmattstrasse 1 CH-4915 St. Urban Telefon 062 918 55 55 www.lups.ch





Nr. 5 / 3. Februar 2011

Dorfplatz 12, 6362 Stansstad Telefon 041 610 12 68 www.hermann-stansstad.ch

«Für unsere Gäste nur das Beste!»

Deshalb suchen wir einen

KOCH

in Jahresstelle mit Erfahrung & Freude am Beruf.

Wir erwarten Kreativität, Begeisterung und Leidenschaft für die Gastronomie. Falls auch Sauberkeit, Zuverlässigkeit, Flexibilität und Teamfähigkeit keine Fremdwörter für Sie sind, freuen wir uns über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen

Es erwartet Sie ein kleines familiär geführtes Hotel & Restaurant mit jungem motiviertem Team im Herzen der Schweiz direkt am Vierwaldstättersee.

> Senden Sie Ihre Unterlagen an Hotel & Restaurant Hermann, Dorfplatz 12, 6362 Stansstad





ALFRED VON ESCHER

Alfred von Escher - Artisan en comestibles

Erligatterweg 8, 8038 Zürich

Unsere Kunden sind führende Gastronomiebetriebe, die grossen Wert legen auf Top-Produkte und besten Kundenservice

Zur Verstärkung des kleinen Teams suchen wir für die interne Administration eine/n lernfähige/n, flexible/n

Allrounder/in (z.B. Wiedereinsteigerin), Idealalter ab 40 Jahren, Jahresarbeitszeit 50%, vorwiegend nachmittags, auf März/Mai 2011.

Nach sorgfältiger Einarbeitung werden Sie Schritt für Schritt im Mahnwesen, der Kassa-führung und der Buchhaltung eingesetzt. Diese Aufgabe erfordert sowohl kaufmännische Kenntnisse, Zahlenflair und Ordnungssinn als auch erfolgreiche Zusammenarbeit. Während Ferienabwesenheiten und Dezember-Hochsaison unterstützen Sie uns zusätz-lich in der Betreuung unserer anspruchsvollen Kundschaft. Diese Aufgabe setzt ein-wandfreies Deutsch und mündliche Französischkenntnisse, Kommunikationstalent sowie Freude und Qualität im Umgang mit Kunden voraus.

Wir bieten eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem kleinen, dynamischen Team

Interessenten melden sich telefonisch Mo.–Do. von 14 bis 17 Uhr bei unserer Prokuristin, Frau N. Bucher unter Tel. 044 482 86 81.



PILATUS-BAHNEN AG Schlossweg 1 6010 Kriens / Luzern Switzerland

Die PILATUS-BAHNEN AG bietet mit ihrem vielseitigen Freizeitangebot nationalen und internationalen Gästen am Pilatus «2132 Möglichkeiten über Meer». 2 Seilbahnen, 2 Hotels, 7 Restaurants, die steilste Zahnradbahn der Welt, der grösste Seilpark der Zentralschweiz und die längste Sommer-Rodelbahn der Schweiz versprechen spannende Ausflugserlebnisse sowie aussergewöhnliche Seminar- und Bankettmöglichkeiten.

Für die Abteilung Hotel & Gastronomie auf Pilatus Kulm suchen wir per April 2011 eine/n

Praktikant/in Seminare & Bankette Praktikant/in Rezeption

per April/Mai 2011 eine/n

Chef de Rang Restaurationsfachmann-/frau lungkoch/in Patissier/e Aushilfskoch/in Hotelfachassistent/in

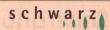
Weitere Informationen zu diesen Stellen finden Sie unter: www.pilatus.ch.

- Eine befristete Saison-Anstellung bis Oktober/November 2011
- Vorwiegend Tagesdienst
- Einen vielseitigen Arbeitsplatz auf 2132 m ü.M.
- Ein offenes und kollegiales Arbeitsklima in einer dynamischen Unter-

Wir freuen uns über Ihre detaillierte und vollständige Bewerbung mit Foto.

Ruth Ott Leiterin Personal ruth.ott@pilatus.ch Telefon 041 329 11 30





Wir sind ein vielseitiges Unternehmen in der Lebensmittelbran-che. Unser Geschäftsbereich Primeurs en gros bietet Gemüse, Früchte, Fisch, Fleisch sowie Milch- und Convenienceprodukte

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir einen selbststän-

Produktmanager Comestibles

Sie betreuen unsere Kunden, disponieren, kalkulieren und offe-rieren Ihre Hauptprodukte Fisch und Fleisch. Ihr Gebiet umfasst auch die Gestaltung des Sortiments inkl. Lagerbewirtschaftung bis zur Auftragsbearbeitung.

Sehr gute Waren-, Produkteverarbeitungs- und Hygienekennt-nisse sind Voraussetzung für diese Tätigkeit. Eine kaufmänni-sche Weiterbildung, Grundwissen über Gemüse und Früchte sowie Erfahrung im Ein-, aber v.a. Verkauf runden Ihr Profil ab.

rwarten wir Ihre Bewerbung z.H. Thomas Locher oder per E-Mail an sekretariat@schwarz.ch

Max Schwarz AG | Hauptstrasse 49 | CH-5234 Villigen | Telefon ++41 56 297 87 87 | Fax ++41 56 297 87 02 | www.schwarz.ch



Anfangs April 2011 eröffnet das neue Tres Amigos Mexican Bar und Restaurant im jetzigen Restaurant «Level» im Wohn-land Dübendorf, bei den Möbelhäusern Pfister, Mobitare und Top Tip.

Ein trendiges Restaurant mit 300 Sitzplätzen auf 2 Etagen, eine grosse, lebendige Bar und ein grosses Gartenrestaurant auf dem Wohnland-Platz bilden deinen neuen, interessanten Arbeitsplatz.

Ein junges, innovatives Team, die herzliche Gastfreundschaft. die wir pflegen, und die Qualität unserer frisch zubereiteten Speisen und Drinks werden unsere Gäste begeistern.

Für unser Team suchen wir folgende Mitarbeiter/inner

- Koch und Hilfskoch 100%-Pensum oder Teilzeit
- Servicemitarbeiter/innen im Teilzeit- oder
- Barmitarbeiter/innen im Teilzeit- oder 100%-Pensum

Haben wir deine Neugierde geweckt? Dann würden wir ger-ne ein Gespräch mit dir führen und dir das Konzept vorstel-len. Mehr Infos findest du auch unter www.tresamigos.ch.

Bitte sende deine Bewerbungsunterlagen mit aktuellem Bild an folgende Adresse:

> Dine and Drink GmbH Tres Amigos Mexican Bar und Restaurant
> Hansueli Wagner
> Hochbordstrasse 6
> 8600 Dübendorf
> oder per E-Mail an:
> duebendorf@tresamigos.ch



Der Mittelpunkt:

Das ZfU ist das Qualitäts- und Markenzeichen für internationale Managementweiterbildung und Master-Programme. Im unvergleichlichen Arbeitsumfeld – mitten im Grünen – engagiert sich ein dynamisches Team in flachen Hierarchien für eine Aufgabe, die Zukunft hat: «Lernen als Weg.» Um mit dem Wachstum Schritt halten zu können, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Projektmitarbeiter/in Seminar-Organisation 100%

Im Brennpunkt:
In enger Zusammenarbeit mit dem/der Projektleiter/in unterstützen Sie das Team bei der Planung und Realisierung von Marketingaktivitären, Organisation und Durchführung von Management-Seminaren, Lehrgängen und Workshops.

Ihr Pluspunkt:
Fachlich verfügen Sie über einen kaufmännischen Abschluss oder über eine adäquate Hotelfachausbildung. Sie haben Freude an Marketing und Kommunikation und organisieren geren. Sie sind zuverlässig und arbeiten auch im Detail effizient. Stilsicheres Deutsch und PC-Kenntnisse konnten Sie bereits erfolgreich anwenden. Als Mensch arbeiten Sie gerne in einem Team und haben Freude am Kontakt mit Teilnehmern und Referenten. Idealalter 22–26 Jahre.

Unser Schnittpunkt:
Jeder Weg trifft einmal auf einen anderen Weg. Wir sind hier
den ersten Schritt gegangen. Jetzt freuen wir uns, wenn Sie
den nächsten tun. Im Schnittpunkt treffen wir uns zum ersten
Kennenlernen. Sie werden dann erfahren, was wir neben dieser
spannenden Tätigkeit, einem lebendigen und einzigartigen Arbeitsumfeld sowie Weiterbildungsmöglichkeiten alles zu bieten
haben.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Bewerben Sie sich bitte mit Foto – auch digital – bei: erika braun@ztu.ch oder **ZfU International Business School**, Erika Braun, HR-Verantwortliche, Im Park 4, 8800 Thalwil, Tel. direkt +41 44 722 85 92, **www.zfu.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!

Position, Arbeitgeber	Ort 18	Job-Code
Assistent/in für Direktion Technik und Unterhalt	Region Waadt/ Unterwallis	J24168
Betriebsassistent/in	Region Zürich	J24297
Geschäftsführer/in	Region Zürich	J24296
Betriebs-/Direktionsassistent/in	Region Bern	J24288
Gastgeber/In	Region Zürich	J24276
Bereichsleiter/in Catering	Region Bern	J24229
Leiter/in Gastronomie	Region Bern	J24228
Gastro-Paar/-Duo als Gastgeber	Region Zürich	J24149
Vize Direktor/in	Region Graubünden	J24304

Marketing/Verkauf/KV/IT		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Salés Manager	Region Zürich	. J24016
Sales Representative	Region Zürich	J24313
Sales Representative Carlo Control Manuster Septended ALS	Region Zürich	J24310
Mitarbeiter/in Innendienst (50%)	Region Zürich	J24147
Praktikant/in 80-100%	Region Bern	J24231
Buchhalter/in 80 - 100%	Region Zürich	J24193

Reception/Reservation	
Position, Arbeitgeber	Ort Job-Code
Chef de Réception/Front Office Manager	Region Zentralschweiz J24241
Rezeptionist/in *** *** *** *** *** *** *** *** *** *	Region Graubünden J24146
Rezeptionspraktikant/in	Region Bern J24155
Réceptionistin mit Service-Einsatz	Region Mittelland (SO,AG) J24158
Réceptionist/in	Region Bern J24203
Réceptionist/in	Region Bern J24211
Chef de réception	Region Bern J24213
Rezeptionist/in (England-Region London)	International J24188
Réceptionist/in	Region Basel J24189
Réceptionistin	Region Zürich J24219
Réceptionistin	Region Zentralschweiz J24240
Rezeptionist/in (Europa)	International J24260
Front Office Manager/in (Europa)	International J24264
Réceptionist/in 80 %-100%_systemediago-	Region Zürich J24280
Empfangsmitarbeiter/in objected 0008	Region Zürich J24299
Réceptionistin / Réceptionisten	Region Ostschweiz J24294
Anfangsréceptionist/-in	Region Zürich J24308
Front Office Manager	Region Zürich J24312
Rezeptionist/in	Tessin J24315
Praktikant/in Rezeption & Reservation	Tessin J24316
Front Office Manager	Region Bern J24013
Réceptions-Praktikantin	Region Oberwallis J24023

Position, Arbeitgeber Chiaudiatili 190	Ort Marchan Additionan	Job-Code
Assistant F&B Manager	Region Zentralschweiz	J24187
Assistant F&B Manager	Region Zentralschweiz	J24232
Assistant F&B Manager	Region Zentralschweiz	J24157
Bankett Manager/In 100 100 000 000 000 000 000 000 000 00	Region Zürich	J24252

Privatkoch International J2426 Chef pätssier Region Bern J2419 Küchenchef (Europa) International J2426 Demi-Chef de partiel (Commis de cuisine Region Zürich J2420 Kapitän für Küchenbrigade Region Bern J2420	1	Küche		
Chef päässier Region Bern J2419 Küchenchef (Buropa) International J2426 Demi-Chef de partie/Commis de cuisine Region Zürich J2402 Kapitän für Küchenbrigade Region Bern J2420	Po	osition, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Küchenchef (Buropa) International J2426 Demi-Chef de partie/Commis de cuisine Region Zürich J2402 Kapitän für Küchenbrigade Region Bern J2420	Pri	ivatkoch vegentenensche mit dem des Projektileiter droktoch	International	J24261
Küchenchef (Europa) International 12426 Demi-Chef de partiel / Commis de cuisine Region Zürich 12402 Kapitän für Küchenbrigade Region Bern 12420	Ch		Region Bern	J24191
Kapitän für Küchenbrigade Region Bern J2420	Kü	ichenchef (Europa)	International	J24263
kapitan itir kuchendrigade Region bern 12420	De		Region Zürich	J24022
Chef de partie Region Rern 12414	Ka	pitän für Küchenbrigade	Region Bern	J24208
negion bein	Ch	nef de partie	Region Bern	J24141
Sous Chef Tagesstelle Mo-Fr Region Basel J2421	Soi	us Chef Tagesstelle Mo-Fr	Region Basel	J24217
Jungkoch 1901 on done delische beit gleek as hat bolk geld as a Region Bern J2420	Jur	I ne. Sie sind tawerlassig ohd amerien auch im Det hodgn	Region Bern	J24209
Chef de partie (Weltweit) International J2426	Ch	nef de partie (Weltweit)	International	J24269
Chef pâtissier (Weltweit) International J2427	Ch	nef pâtissier (Weltweit)	International	J24270
Demi-chef de partie Region Bern J2415	De	emi-chef de partie	Region Bern	J24153
Sous-chef (Weltweit) International J2427	Soi	us-chef (Weltweit)	International	J24271
Demi-chef de partie (England - Region Oxfordshire) International J2417	De	emi-chef de partie (England - Region Oxfordshire)	International Tawas as on	J24177
Leiter Planung & Produktion Selection Selection Selection Basel J2422	Lei	iter Planung & Produktion West Message Maria Bernard	Region Basel	J24220
Jungkoch Region Zentralschweiz J2419	Jur	ngkoch 200 the peliten skulculiness my real relation dec	Region Zentralschweiz	J24194
Küchenchef/In Region Zürich J2427	Kü	ichenchef/In	Region Zürich	J24277
Demi-chef de partie (Irland - Region Cork) International J2417	De	emi-chef de partie (Irland - Region Cork)	International	J24176
Küchenchef Tagesstelle Region Basel J2414	Kü	ichenchef Tagesstelle neden	Region Basel	J24140
Küchenchef/In Region Zürich J2427	Kü	ichenchef/In	Region Zürich	J24278
Chef patissier (England - Region London) International J2418	Ch	nef patissier (England - Region London)	International	J24180
Commis de cuisine Region Bern J2414	Co	tional Business School, Enkalaroun, Haranisius abaimme	Region Bern	J24142
Koch für temporären Einsatz Region Bern 12420	Ko	ch für temporären Einsatz	Region Bern	J24206

Küche		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Koch / Köchin mit Zusatzausbildung Diät	Region Mittelland (SO,AG)	J24291
Chef de Partie, Jungkoch	Region Ostschweiz	J24292
Chef de Partie	Region Zürich	J24282
Koch / Köchin	ganze Schweiz	J24165
Sous Chef 2 92 90	Region Zürich	J24295
Küchenchef	Region Zürich	J24237
Chef de partie (England - Region Cotswolds)	International Application	J24178
Chef de partie	Region Bern	124286
Sous-chef	Region Zürich	124285
Küchenchef auf Schiff	ganze Schweiz	J24300
Koch temporär	Region Zentralschweiz	124236
Commis de Cuisine	Region Zürich	J24230 J24301
Chef de partie (England - Region London)	International	J24301 J24179
Commis de cuisine (England - Region London)	International	J24179 J24181
Commis de cuisine (England - Region London)		-
	Region Bern	J24302 J24212
Chef de partie	Region Bern	
Chef de Partie	Region Zürich	J24008
Sous chef	Region Bern	J24207
Commis de cuisine	Region Graubünden	J24156
Koch für temporären Einsatz	Region Bern	J24215
Sous-chef And	Region Bern	J24015
Chef de partie (Europa)	International and make a	J24250
Chef de Partie + Hilfskoch/Pizzaiolo • 10 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20	Region Bernami adside A s	J24284
Chef pâtissier (Europa)	International Conuchewas	J24251
Officemitarbeiter 50%	Region Zürich	J24020
Commis de Cuisine	Region Zürich	J24019
Commis de cuisine	Region Zürich	J24314
Diätkoch	Region Basel offers (a) (b)	J24144
Commis pâtissier .	Region Bern OH HODGE DO	J24145
Demi-chef pâtissier	Region Bern	J24154
Commis de cuisine (Europa)	International	J24253
Commis pâtissier (England - Region London)	International	J24183
Demi-chef de partie (England - Region London)	Brief Friede International 1886 (199	J24184
Koch 1970	Region Bern Region Bern	J24200
Commis patissier (Europa)	International Same	J24258
Sous-chef (England - Region London)	International	J24186
Sous chef	Region Bern	J24198
Commis & Chef de parties	Region Zürich	J24274
Commis de cuisine	Region Bern	J24197
Chef de partie	Region Bern	J24190
Chef de Partie	Region Bern	J24014

Service / Restauration		
Position, Arbeitgeber	2011 zieht die Kinn ort	Job-Cod
Baraushilfe 1990 013	Region Zürich	J2401
VIP Serviceaushilfen	Region Bern Region Bern	J2420
Chef de service Bankett	Region Bern	J2420
Chef de rang (England - Region Devon)	International	J2416
Commis de rang (England - Region Devon)	International	J2417
Commis de rang (England - Region London)	International	J2417
Chef de rang (England - Region West England)	International	J2417
Servicemitarbeiter/in 2018 A 30 1810	Region Bern	J2421
Chef de rang (England - Region London)	International	J2417
Chef de rang (England - Region Oxfordshire)	International	J2417
Commis de rang (England - Region West England)	International	J2417
stv. Chef de Service	Region Zentralschweiz	J2418
Buffetaushilfen	Region Bern	J2421
2. Chef de service	Region Bern	J2419
Chef gardemanger Chef gardemanger	Region Waadt/ Unterwallis	J2421
Servicemitarbeiterin 40%	Region Basel	J2421
2. Chef de Service	Region Bern	J2401
Restaurantleiter /in Tagesstelle	Region Basel	J2422
Chef de rang	Region Bern	J2413
Serviceaushilfe	Region Zentralschweiz	J2423
Stv. Chef de Service	Region Zentralschweiz	J2423
VIP Serviceaushilfe	Region Zentralschweiz	J2423
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J2424
Commis de Bar	Region Bern	J2401
Barfachfrau/-mann (Europa)	International	J2424
Servicemitarbeiter/in Rôtisserie	Region Zürich	J2424
Chef de Service	Region Zürich	J2424
Servicefachmitarbeiter/Innen	Region Zürich	J2427
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J2425
Chef de rang (Europa)	International	J2425
Praktikant/in Restaurantmanagement	Region Zürich	J2425
Cheffe de bar (w)	Region Zürich	J2427
Office- / Buffetmitarbeiter	Region Zürich	J2425
Servicefachmitarbeiter/In (60%)	Region Zürich	12427



Zu unserem lebhaften Hotelbetrieb, nur eine halbe Stunde von Zürich und Luzern entfernt, gehören 14 modern eingerichtete Seminarräume, 69 komfortable Hotelzimmer, eine moderne Bar

Zur Ergänzung unseres Service-Teams suchen wir nach Vereinbarung eine/n kompetente/n, sympathische/n und motivierte/n

Mitarbeiter/in für unsere Wilerbar

Sie sind eine aufgestellte Persönlichkeit, die unsere Gäste mit ihrer freundlichen Art verwöhnt.

Sie haben ein gepflegtes und sicheres Auftreten und bringen Flair für den Verkauf mit, sprechen fliessend Deutsch und kön-nen sich auf Englisch verständigen. Sind Sie interessiert, dann freut sich Tanja Fess, Leiterin Personal, auf Ihre kompletten Be-werbungsunterlagen mit Foto.

SeminarHotel am Ägerisee Seestrasse 10, 6314 Unterägeri Telefon 041 754 61 61 Telefax 041 754 61 71 www.seminarhotelaegerisee.ch

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einem neuen 3-Sterne-Hotel?

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung

Chef de Service

Wir stellen uns eine kommunikative und frontorientierte Per-sönlichkeit vor, die unserem jungen Team kompetent vorsteht. Sie überzeugen uns durch Ihr Organisationstalent und die Liebe zum Detail. Sie sind verkaufsorientiert, führungsstark und verfügen über Fachkompetenz.

Servicefachangestellte

für den gepflegten À-la-carte- und Bankettservice, mit einer regionalen und saisonalen Gourmetküche.

Koch/Chef de partie

für die regionale und saisonale Gourmetküche.

Wir erwarten selbstständiges Arbeiten und Eigenverantwortung. Bieten aber auch die Möglichkeit eigene Ideen einzubringen.

Sind Sie unser neuer Mitarbeiter im Service? Reto Hollenstein gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte zu Ihrem neuen Job.



Hotel Rössli 9524 Zuzwil, bei Wil Tel. 071 944 11 33 www.roessli-zuzwil.ch

Restaurant GRUND GRINDELWALD"

Für die kommende Sommersaison 2011 oder in Jahresstelle

Serviceangestellte Commis de cuisine Barmaid

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

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



Für unser 4*-Hotel im Landhausstil suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

Réceptionist/in 60% bis 80% möglich

Wir bieten Ihnen eine abwechslungs-reiche und vielseitige Tätigkeit in unserem lebhaften Betrieb.

Sind Sie zuverlässig, belastbar und haben ein Flair für Zahlen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.

Hotel Restaurant Schlössli Frau Ruth Weber lpsachstrasse 11-13 CH-2563 Ipsach Tel. 032 332 26 26 Fax 032 332 26 27 Homepage: www.schloessli-ipsach.ch E-Mail: ruth.weber@schloessli-iosach.ch

BELVOIRPARK

Herzlich willkommen zu einer neuen Herausforderung!

öffentliche Restaurant der Belvoirpark Hotelfachschule ist Gastronomiebetrieb mit vielen Besonderheiten an einmaliger Lage.

Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir nach Vereinbarung

Chef de service

Sie begleiten jährlich 144 Studenten während ihrer praktischen Ausbildung, welche sie in unserem öffentlichen Restaurant absolvieren. Unsere anspruchsvollen Gäste verwöhnen sie im A-la-carte-Restaurant und im Bankettbereich.

Sie sind motiviert und verstehen es, in einer nicht alltäglichen Kaderposition die Gastfreundschaft in unserem Hause mitzu-prägen und in hektischen Momenten den Überblick zu bewah-

- Sie bringen eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie oder einen Hotelfachschulabschluss mit.
- Sie arbeiten teamorientiert und überzeugen durch Begeisterung, Qualitätsbewusstsein und mit Ihrer natürlichen Autorität.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an: Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF

Herr Marius Casanova Seestrasse 141 8002 Zürich 044 286 88 69

Wir freuen uns auf Sie!

Interessiert an einer anspruchsvollen Tätigkeit in tierischer Atmosphäre?

Unser Restaurant Siesta umfasst 360 Innen- und 400 Gartensitzplätze.
Tagsüber ist das Restaurant für die Zoobesucher geöffnet und wird
als modernes Freeflow-Selbstbedienungsrestaurant genutzt. Das Restaurant
bietet eine saisonale und marktfrische Küche. Ausserhalb der Zoo-Öffnungszeiten
bietet das Siesta die Möglichkeit für gediegene Anlässe in festlichem Ambiente.

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

Sous Chef mit Freeflow-Erfahrung

Ihr Aufgabengebiet umfasst die Warenbewirtschaftung und Angebotsplanung in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef sowie die Freitageablösung auf allen Posten. Sie sind verantwortlich für die Angebotsplanung der Aussenständer/Kloske sowie für die Bereiche HACCP und Arbeitssicherheit, inkl. Schulung der Mitarbeiten-den. Sie sorgen für einen reibungslosen Ablauf im Betrieb während der Abwesenheit des Küchenchefs.

Sie sind ein ambitionierter Koch mit abgeschlossener Berufslehre und langjähriger Berufserfahrung. Sie bringen bereits fundierte Kenntnisse in der Systemgastronomie im Bereich gesunde und attraktive Angebotsplanung mit und das kreative Arbeiten im Bankettbereich begeistert Sie. Das Führen und Schulen der Mitarbeitenden sowie das Betreuen der Lernenden sind für Sie eine Bereicherung. Sie sind eine bestrebte und kommunikative Persönlichkeit mit dem Willen, neue Herausforderungen anzunehmen. Sie bevorzugen ein anspruchsvolles, abwechslungsreiches und lebhaftes Arbeitsumfeld und das Wohl unserer Gäste liegt Ihnen am Herzen.

Sie sprechen Schweizerdeutsch, sind flexibel und belastbar und verlieren in hektischen Zeiten weder die Ruhe noch die Übersicht.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Senden Sie Ihre vollständige Bewerbung (inkl. Lebenslauf mit Foto, Arbeitszeugnissen und Diplomen) an:

Zoo Restaurants GmbH, Claudia Siegenthaler Zürichbergstrasse 219, 8044 Zürich Tel. 044 2542600, E-Mail: claudia.siegenthaler@zoo.ch



Das einzigartige Restaurant mit viel Charme in der Altstadt Aarau

Unser langjähriger Sous-Chef übernimmt eine neue Aufgabe. **Wir suchen** auf den 1. März 2011 oder nach Vereinbarung einen versierten,

Sous-Chef oder Küchenchef

Wir bieten:

Sehr gute Arbeitsbedingungen und der Qualifikation entsprechend gutes Gehalt

Wir suchen :

- Eine als Person gereifte Persönlichkeit mit Sozialkompetenz und Führungserfahrung Kalkulationssicher mit Kostendenken

Sie haben Freude am Kochen in der Brigade, sind Hektik gewohnt, hoch motiviert und arbeiten gerne im Team und in einer Kleinen Küche Unser Betrieb ist an Sonn -und Feiertagen geschlossen Interessiert uns kennen zu Iernen ? Wir freuen uns auf Sie.

Ihre Bewerbung senden Sie an :A.O.C Gastro GmbH, Postfach 5103 Wildegg, oder unter Telefon 062 822 36 77 (Herr Gruber)

Bocken:

Unser stilvolles und aussergewöhnliches Seminar- und Eventhotel hat eine auf vier Häuser verteilte einmalige Ambiance. Es verfügt über 40 Hotelzimmer und 14 Seminarräume sowie einer Eventhalle für 200 Personen, ein Restaurant und eine Bar. Das Seminarhotel, im Besitz einer Schweizer Grossbank, liegt eingebettet inmitten von Kunstwerken in der Natur und doch in Stadtnäße. Unsere an-spruchsvollen Gäste geniessen internationale Gerichte mit saisonalen Akzenten sowie den Charme unserer Mitarbeiter. Für unsere Küchenbrigade suchen wir per 1. April 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

Chef de Partie

Sie verstehen es als motivierter Fachmann mit einigen Jahren Berufserfahrung unser junges, 12-köpfiges Küchenteam zu unterstützen. Qualität, Sauberkeit und Einhaltung der geforderten Standards sind keine Fremd-

- in bleein hohe Eigenständigkeit spannendes, abwechslungsreiches und herausforderndes Umfeld strukturierte Betriebsabläufe

- Berufserfahrung in einem renommierten Restaurant/Hotel teamorientierte Persönlichkeit und gepflegtes Auftreten

Haben wir Sie neugierig gemacht?! Dann freut sich unser Küchenchet Andreas Fasching auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Andreas Fasching Bockenweg 4 8810 Horgen andreas.fasching@bocken.ch www.bocken.ch

GAMMACATERING®

GAMMA CATERING ist eine innovative Unternehmung, die mit Liebe zum Detail im Bereich Küche, Service und Dekoration Catering auf höchstem Ni-yeau betreibt. Individualität, Qualität, Service und Stil: Das sind die Grundsät-ze von GAMMA CATERING.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir einen flexiblen

SOUS CHEF m/w

mit kreativem Flair und hoher Dienstleistungsbereitschaft für unseren Haupt-sitz in Hünenberg ZG.

Ideale Voraussetzungen für diese interessante Aufgabe sind langjährige Berufs- und Führungserfahrung in der gehobenen Gastronomie.

Als Sous Chef unterstützen Sie hauptsächlich unseren Head Chef bei der Menüplanung, Lebensmittelqualitätsprüfung sowie bei der Geschmackskontrolle und vertreten ihn bei seiner Abwesenheit. Unter anderem führen Sie unsere neuen temporären sowie festangestellten Rüchenmitarbeiter ein und übernehmen die Mitarbeiterführung an verschiedenen Anlässen in der ganzen Schweiz. Dank Ihrem Interesse an neuen Trends, Ihrem Organisationstalent sowie Ihren guten Kommunikationsfähigkeiten sind Sie motiviert, unsere anspruchsvollen Kunden immer wieder neu zu begeistern.

Wenn Sie sich von den Werten von GAMMA CATERING angesprochen füh-len, Deutsch als Muttersprache sprechen und zudem fundierte Englisch- und Französischkenntnisse haben, gerne flexibel arbeiten, anpassungsfähig sind, in hektischen Momenten die Ruhe bewahren und mit Leidenschaft zur Hoch-form auflaufen, freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre kompletten Bewer

GAMMA MANAGEMENT AG . Silvia Thalmann . Personalverantwortliche . Industrie Bösch 43 . 6331 Hünenberg . Telefon +41 41 784 22 15 . Fax +41 41 784 22 19 . s.thalmann@gammamanagement.ch



Für unser Golfrestaurant suchen wir auf ca. 1. April 2011 oder nach Vereinbarung einen motivierten Mitarbeiter als

Sous-Chef m/f

Verfügen Sie über fundiertes Fachwissen und Erfahrung. Haben Sie den Wunsch, Ihr kreatives Talent, Ihren vollen Einsatz und Ihre Persönlichkeit in Ihren Beruf miteinzubringen und dadurch zum Vorankommen des Golfrestaurants beizutragen?...

.dann gehören Sie unbedingt in unser Team!

Was Sie erwartet:

lebhafter Betrieb mit marktfrischer à-la-carte- und Bankettküche gediegenes Restaurant & wunderschöne Terrasse im Grünen aufgestelltes, junges Team

Jahresanstelluna Wir freuen uns von Ihnen zu hören! Senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen

HOTEL agrau-WEST

Theresia Volgger
Muhenstrasse 58; 5036 Oberentfelden/Aarau
www.aarau-west.ch / rv@aarau-west.ch

ein Betrieb der AARGAUHOTELS.CH



Service- / Barfachkraft 100% (ab April 2011) Officemitarbeiter/in 100% (ab April 2011) Service-Aushilfe m/w (Student/in) Auf Abruf für Abend- & Wochenend-Einsatz (Fr/Sa)

Gesucht für Sommersaison

Koch, Grill, Küchenhilfe, Bar, Service, Aushilfen, Buffet

Restaurant Calanda Hauptstrasse 7, 9422 Staad 071 855 60 82 calandastaad@gmx.ch

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

Servicemitarbeiterin

auch Teilzeit möglich

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

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



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

Service-Mitarbeiter/In mit Erfahrung (100%)

Perfekte Deutschkenntnisse sind Voraussetzung. Optimal geeignet für Wiedereinsteiger/-innen Mitarbeiterzimmer sind vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung (mit Foto)

Carlton Zürich AG, Rest. Adlisberg Bahnhofstrasse 41, CH-8001 Zürich Andi D'Alberti 044 227 19 13 E-Mail: dalberti@carlton.ch



Zermatt -

einer der bekanntesten Ferienorte der Alpen bietet für Berg- und Schnee-begeisterte mit seinen zahlreichen Freizeitaktivitäten den idealen Ort für eine Jahresstelle.

Unser traditionelles 4****-Romantik-Hotel Julen wurde durch herzliche Gastlichkeit und ungezwungenes Ambiente zur Legende.

Um unsere anspruchsvollen Gäste auch weiterhin hervorragend prwöhnen zu können, suchen wir noch folgende qualifizierte und motivierte Mitarbeiter/innen:

ab sofort

Servicefachangestellte/r

Chef de Partie

und ab 1. April 2011

Réceptionistin

jeweils in Jahresstellung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Lebenslauf an folgende Adresse:

Romantik-Hotel Julen Familie Daniela und Paul Juleri CH-3920 Zermatt Telefon +41 27 966 76 00 Telefax +41 27 966 76 76 E-Mail: info@julen.com

m

Hotel/Restaurants/Bar/Raucherlounge TELLSPLATTE, 6452 Sisikon Tel. +41 41 874 18 74 www.tellsplatte.ch info@tellsplatte.ch

Sucht per sofort oder nach Vereinbarung nettes, freundliches, sympathisches Personal:

- Bar Service Fachfrau
- Service Fachfrau/Kellner
- Service Aushilfen
- Koch/Hilfskoch/Köchin

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto

Schloss Wartensee Tagungs- und Begegnungszentrum Wartensee Postfach 264, CH-9404 Rorschacherberg Tel. +41 71 858 73 73 Fax +41 71 858 73 70 E-Mail: schloss@wartensee.ch www.wartensee.ch



...nicht nur auf den Bodensee, sondern auch auf ein abwechs-lungsreiches Teamwork. Für unseren lebhaften Tagungs-, Semi-nar- und Bankettbetrieb mit 60 Betten suchen wir per 1. März 2011 eine/n

Réceptionist/in 100%

Berufserfahrung an Hotelempfang mit den heute üblichen Kommunikations- und EDV-Systemen sind Bedingung für diese anspruchsvolle Aufgabe. In der Regel zu Bürozeiten, natürlich auch an Wochenenden, wird Selbstständigkeit, Verantwortungsbewusstsein und kundenorientiertes Arbeiten gepflegt.

Haben Sie Lust in einem kleinen, lässigen Team zu arbeiten? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Falls Sie Fragen haben, geben ihnen Wolfgang Menz und Annette Schweizer gerne Auskunft.

Sie sind unser Gastgeber!



Stv. Chef de Service (m/w) 100 %

Das Restaurant Olivo ist mit 15 Gault Millau-Punkten ein Aushängeschild des Grand Casino Luzern. Es besticht durch mediterrane Gastfreundschaft und kulinarische Spezialitäten rund ums Mittelmeer. Sie verwöhnen unsere anspruchsvollen Gäste mit mediterranem Charme und Freundlichkeit.

Interessiert? Detaillierte Informationen finden Sie unter www.grandcasinoluzern.ch Ihre Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an: Grand Casino Luzern AG – Personal-



Suisse romande



SHMS University Centre à Leysin is a private international Hotel Management School with 400 to 500 students from 65 nationalities. SHMS is part of Swiss Education Group (SEG).

SHMS University Centre offers a chance for a talent with combined academic lecturing and hospitality industry experience, who has a strong desire to share his/her knowledge with our students. Join our academic team as:

LECTURER at BA/MA level, located in Leysin VD

eneral Management and Specialization in Spa & Resort Management

More information on this and other open positions within the SEG Group: http://www.jobs.ch/fr/firma/SEG-Swiss-Education-Group---SHMS-Caux/31997

Thank you to refer to htr if you apply based on this advertisement

Svizzera italiana

Restaurant Grotto Ca'Nostra Via Orselina 77 6645 Brione s/Minusio

Schönstes Grotto mit sensationeller Aussicht auf den Lago Maggiore mit einheimischer und internationaler Kund-schaft sucht zur Ergänzung unseres Teams für die Sommersaison 2011 nach Vereinbarung

Kellner **Praktikant für Buffet** und Service Koch

Für Fragen und Informationen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Frau Brechbühl, Tel. 091 7435852 oder 079 610 4874



Wir sind ein familiäres Vier-Sterne-Hotel im wunderschönen Ascona und geniessen eine hohe Gästezufriedenheit, welche unser Haus mit Bestreben pflegt. Mit unserem Team, welches stets freundlich und bemüht ist, unsere Gäste zu verwöhnen suchen wir für die kommende Saison 2011 (von März bis Oktober) noch folgende/n Mitarbeiter/in:

• Rezeption/Hotelsekretär/in D (C1)/F/I mit Hotelerfahrung

Wir bieten Ihnen ein angenehmes, familiäres Betriebsklima, geregelte Arbeitszeiten und gute Verdienstmöglichkeiten. Bei uns haben Sie die Möglichkeit, mit Motivation etwas zu bewegen und im Team mitzuwirken. Bei guten Arbeitsverhältnissen sind wir an längeren Arbeitsperioden interessiert. Sind Sie interessiert?

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung: Hotel Tobler, Via Collina, 6612 Ascona
Tel. 091 785 12 12
www.hotel-tobler.ch
E-Mail: info@hotel-tobler.ch





Die Hotels Villa Principe Leopoldo und Villa Sassa **suchen** ab sofort und für unbefristete Zeit

REVENUE MANAGER/IN

Mit mind. 5 Jahren Berufserfahrung in ähnlicher Position und in internationalen Hotelketten

Mit mind. 5 Jahren Berufserfahrung in ahnlicher Position und in internationalen Hotelketten
Anforderungsprofil:

Alter zwischen 25 und 45 Jahren
Muttersprache Italienisch; Deutsch- und Englischkenntnisse
Schweizerdeutsch- und Französischkenntnisse von Vorteil
Analytische und mathematische Kompetenzen; Fähigkeit, Trends und Veränderungen vorauszusehen, das Kaufverhalten der Kundschaft und des Marktes zu beeinflussen; Pricing
Kenntnisse der Systeme Synxis und Trust; Kenntnisse von Fidelio und Opera von Vorteil
Horten von Vorteil
Horten von Vorteil
Horten von Vorteil
Kenntnisse der wichtigsten interpersonellen und telefonischen Kommunikationstechniken; Fähigkeit, Dienstleistungen
An gelbständiges Arbeiten; Pähigkeit, Dienstleistungen
An selbständiges Arbeiten gewöhnt, aber auch teamfähig
Wir bieten
Junges und spannendes Arbeitsumfeld
Dynamisches und erfahrenes Team
Wohnsitz und Arbeitsplatz: Lugano / Tessin
Arbeitsbeginn per sofort oder nach Absprache.
Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen
inklusive Foto und Zeugnisse an:
TESSAL SA
Via Tesserete 10 • CH-6900 Lugano
2. Hd. Frau Silvana Redemagni • Director of Sales & Markteitig*
TESSAL SS
Silvana redemagni • Director of Sales & Markteitig*
* Es werden nur diejenigen Bewerbringen kontrorerungsprofientsprechen. Wir garantieren Ihnen vollste Diskretion.

Stellengesuche

Suche auf den Frühling 2011, Kt. SG, TG, ZH (interessantes, charmantes, herziges, gepflegtes Bijou)

Café Bar/Bistro

Vorerst nehme ich die Herausforderung an als

Geschäftsführer/Gastgeber

Danach sehr interessiert als Mieter/Pächter, der Vollgas gibt.

Ich, 41-jähriger, männlich, habe langjährige Toprestaurant- und Bar-Erfahrung.

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 11052-5798 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

International

Nr. 5/3 Februar 2011

1948 bekannt für Stellen mit Erfahrungswert.

Ausland & Schiffs - Stellen

Südafrika, top Hotel: Servicefachmann/frau

England, Schottland, Irland, Kanalinsein, Scandinavieni Commis de Culsine, Chef de Partie Commis de Rang, Chef de Rang, Bartender, Oberkeliner Front Office, Housekeeper etc Kreuzfahrt: *****

Senior Sous Chef

Weitere Destinationen und

Kaderstellen

STELLENVERMITTLUNG & BERATUNGS

BÜRO METRO

CH 8152 Glattpark(Opfikon) Tel: +41 44 201 41 10



Frigoulet

Für unser Hotel im Herzen von Südfrankreich suchen wir per 1. Mai bis Ende Oktober 2011 (oder nach Vereinbarung) eine

Directrice/Gastgeberin

die sich mit Herz und Seele für die Leitung unseres charmanten Betriebes mit 18 Hotelzimmern und 46 Betten verbunden fühlt. Wir stellen uns eine kompetente Persönlichkeit mit gastronomischer Ausbildung, abgeschlossener Schweizer Hotelfachschule und Begeisterung zur Führung eines unkomplizierten, stilvollen Betriebes vor

und Begeisterung zur Funrung eines unkomplizierten, stilvollen Betriebes vor.
Diese vielseitige Aufgabe beinhaltet die erfolgreiche Führung des Betriebes, die Verantwortung für ein gut eingespieltes Team von 12 Mitarbeiter/-innen sowie die Sicherstellung eines optimalen Betriebsablaufes. Einfache Buchhaltung, allgemeine administrative Arbeiten, die Mithilfe im Restaurant sowie in der Küche sind für Sie kein Problem? Sie sind zwischen 25 und 35 Jahre jung und haben gute Kenntnisse in der französischen Sprache? Dann sollten wir uns kennenlernen.

Haben Sie Power und suchen eine neue Herausforderung im schönen Süden von Frankreich mit 300 Sonnentagen? Dann erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Aktivferien AG, z.H. Herrn Büchi Postfach 331, CH-8472 Seuzach, Tel. 0041 (0)52 335 13 10 www.suedfrankreich.ch

hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

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

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse.



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

Le marcne demploie et le marcne immooinier pour inoteilene, la restauration et le tourisme Herausgeber / Editeurn hotelferiesuisse, 3001 Bern Verlag und Redaktion / Edition et rédaction: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23 Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König Kundenberatung / Conseiller à la Cilientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo Costa, Patricia Nobs Wyss, Alain Hänni E-Mali incentenberch / Memoargen wewurkte.

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

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

Stellenrevue / marché d'emploi – Aus- und Weiterbildung / formation initiale et continue

– Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue

– Stellenangebote / Demandes d'emploi

– Stellenangebote / Demandes d'emploi

– Kaderrubnik / rubrique cadres / Tourismus

CHF 1.80

4-farbig/quau 4-farbig/quadri CHF 2.10 4-farbig/quadri CHF 2.10 4-farbig/quadri CHF 2.30

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'enploi) 1 Woche / semaine CHF 50.–, 2 Wochen / semaines CHF 70.–, 4 Wochen / semaines CHF 100.–

Immobilienrevue / marché immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces – Immobilien / immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadri CHF 2.10

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

- Ausgabe / Numéro Nr. 6/2011 Nr. 7/2011 Nr. 8/2011 Nr. 9/2011 - Erscheint / Parution 10. 2. 2011 17. 2. 2011 24. 2. 2011 3. 3. 2011 - Anzeigenschluss / Déla

Numéros couplés

Nr. 29/30 / 21, 7, 2011

Nr. 51/52/ 22, 12, 2011

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

Nr. 27/28 / 7. 7. 2011

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

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

immobilienrevue htr narché immobilier

htr hotel revue Nr. 5/3. Februar 2011





















Hotelfinden! Sie haben die Wahl.

www.swisshotels.com



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



Suchen Sie eine neue Herausforderung für die Wintersaison?

Sylankon

Eventuell als Ergänzung zu Ihrem Sommerbetrieb (Hotel/Pension)

Unser Haus verfügt über drei voneinan der unabhängige Betriebe:

a) 36 Hotelzimmer mit Réception, Bar und grossem Aufenthaltsraum
 b) 2 Restaurants
 c) Disco

Wir suchen per 1. Oktober 2011 oder nach Vereinbarung Mieter/in für den Bereich a (Hotel).

Es kommen nur fachlich ausgewiesene Interessenten in geordneten finanziellen Verhältnissen in Frage. Kleininventar muss nicht übernommen, ein entspre-chendes Depot jedoch geleistet werden.

Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen per

Alex B Bernet

Stadt Luzern

Neuer Hotelbau

Sehr interessante Lage in der Stadt Luzern. Hotel mit ca. 50 modernen Zimmern.

Interessenten melden sich unter n.stutz@neustadt-nst.ch, Lufinag AG, Winkelriedstrasse 23, 6002 Luzern

Hotel** in Interlaken

22 Zimmer gut unterhalten Nur an jüngere Fachleute mit Leistungsausweis.

Zuschriften unter Chiffre 11081-5826 an htr hotel revue, Monbijoustrasse Postfach, 3011 Bern

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

hoteljob.ch

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



Am Ufer des Bielersees

liegt das Winzerdorf Ligerz Zu verkaufen nach Vereinbarung gut geführtes, gepflegtes Historisches Hotel/Restaurant Bistro, Grill und Buffetanlage am See Seeparzelle 1'100 m²

6 Bootsanlegeplätze

Umnutzung in Eigentumswohnungen mit Parzellenanteil direkt am See. Verhandlungspreis Fr. 3'950'000.– Leu Immobilien AG 4901 Langenthal Telefon 062 926 90 90

Anzeigen

Das Auge isst mit. Top-Glaswaren von

www.trend-line-one.ch



SPA-Angebot

Wegen Umzug zu verkaufen

Sauna/Dampfbad + Whirlpool Fr. 16000. -

Klafs Sauna/Majusofen/4 Liegeplätze NP Fr. 20520.-, VP Fr. 9000.-

Riviera Whirlpool Starlet Public NP Fr. 29000.-, VP Fr. 9500.www.la-perle.ch / Tel. 079 785 69 78

Immobilien jetzt auch online unter www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue