

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: 02.02.2026

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

stellenrevue htr marché d'emploi

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

htr hotel revue Nr. 5 / 3. Februar 2011

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

htr
hotel revue

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-5
Deutsche Schweiz	5-10
Suisse romande	10
Svizzera italiana	10
International/Marché international	11
Stellengesuche/Demandes d'emploi	11
Immobilien	12

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. HOTELIÈRE 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, sondern als 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 Mitarbeitende seine Aufgabe besonders gut erfüllt hat. Stellen sie sich bei den Mitarbeitenden alle Verhaltensweisen, alle Tätigkei-

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 Erfolgsergebnisse 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

KOMPAKTES WEINWISSEN
FÜR GASTROPROFIS

**DER WEIN
BERATER**

**DAS
INTENSIV-
SEMINAR
VON GASTROWISSEN**

Mit international
anerkannten Zertifikat
WSET® Level 3

TERMIN
berufsbegleitend

FRÜHLING: Start 21.03.11
HERBST: Start 03.10.11

WEITERE
INFORMATIONEN?
Gastro Suisse
8040 Zürich
Tel. 044 377 1111
www.gastro-suisse.ch

GASTRO_SUISSE

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 Suche!

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de rang (Europa)	International	J24262
Barfachfrau/-mann (Weltweit)	International	J24265
Bar Manager/in (Weltweit)	International	J24266
Chef de rang (Weltweit)	International	J24267
Commis de rang (Weltweit)	International	J24268
Restaurationsfachfrau/-mann	ganze Schweiz	J24138
Chef de rang	Region Graubünden	J24287
Commis de rang	Region Graubünden	J24289
Servicepraktikant/in	Region Bern	J24152
Serviceaushilfe	Region Basel	J24319
Demi-chef de rang	Region Graubünden	J24290
Restaurationsmitarbeiter/in / 80 - 100%	Region Bern	J24279
Gastgeber/in	Region Bern	J24281
Barangestellter	Region Zürich	J24017
Serviceangestellter/in	Region Zürich	J24283
Chef de Bar	Region Zürich	J24306
Serviceaushilfen auf Abruf	Region Bern	J24204
Chef de Rang	Region Ostschweiz	J24293
Restaurationsfachfrau	Region Bern	J24303
Chef de rang	Region Zürich	J24151
Chef de service	Region Zentralschweiz	J24305
Chef de Rang	Region Waadt/ Unterwallis	J24148
Restaurantleiter/-in	Region Zürich	J24309
Frühstücks-Service	Region Zürich	J24033
Nachconcierge	Region Zürich	J24021
Teamleiter Gastronomie	Region Bern	J24195
Chef de rang	Region Bern	J24196
Servicefachangestellte	Region Bern	J24199

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Economatgouvernante	Region Zürich	J24256
Gouvernante	Region Zürich	J24032
Gouvernante	Region Bern	J24202
Gouvernante	Region Basel	J24143

Beauty/Wellness/Fitness

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

Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Spa Manager/in	Region Zentralschweiz	J24298
Disponent/in	Region Graubünden	J24031
Lecturer at BA/MA level	Region Waadt/ Unterwallis	J24167
Masseur/in	Tessin	J24318
Fitness-Trainer (Teilzeit)	Region Bern	J24009

Diverses

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

Express Stellengesuche

1	2	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/Marketing/Direktionsassistent	28	CH	per sofort	D/F/E
B1729	GF Fremdenverein	50	CH	per sofort	D/F/E/ES
B1368	Kellner	36	CH	per sofort	D/I
B731	Küchenchef	43	DE	per sofort	D/F/E
B1486	Manager mit Schwerpunkt Marketing, Verkauf, Kommunikation	42	CH	per sofort	D/E
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	45	DE	per sofort	D/E
B1719	Reception/Betreuung von Gruppen	21	RU	per sofort	D/F/E/RU
B1574	Réceptionist oder Back Office	53	CH	per sofort	D/F/E
B1736	Reiseleitung / Reception	24	CH	per sofort	D/F/E/ES
B1725	Rezeption/Administration	43	CH	per sofort	D/ES
B1746	Service	27	GR	per sofort	D/E/GR
B1148	Servicefachangestellte	27	CH	per sofort	D
B1747	Sous-Chef/ Küchenchef	32	CH	per sofort	D/F

1 Referenznummer - Numéro des candidats
2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (Position souhaitée)
3 Alter - Age

4 Nationalität - Nationalité
5 Eintrittsdatum - Date d'entrée
6 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques

Stand per 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 kulinarischer Köstlichkeiten sind die drei Schwerpunkte! Grössere Um- & Neubauten ermöglichen in Kürze die Einweihung einer top neuen Küche! Ort des Geschehens: Bestbekannte, lifestyle-geprägte Feriendestination nur eine gute Autostunde von Zürich entfernt.
«Zeit für das Echte. Zauberhaft persönlich!» Mit diesen beiden gelebten hohen Ansprüchen gelingt es unserem Auftraggeber immer wieder auf Neue positiv zu verblüffen. Drei Restaurants – das Gourmet-Restaurant auf Stufe 15 GM – eine weit über 1000 m² grosse ausgezeichnete Wellness-Oase und eine insgesamt hervorragende Hotel-Infrastruktur mit gelungener Innenarchitektur bilden ein harmonisches Ganzes.

Küchenchef/in mit Flair für Top Cuisine

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

In einem anerkannten Spitzenbetrieb haben Sie bereits einige Jahre Führungspraxis gesammelt. Diese wertvollen Erfahrungen in einem namhaften Hotelbetrieb umzusetzen sehen Sie gleichermassen als Chance und Herausforderung. Ihr Idealprofil: Exzellenter «Hands-on» Chef de Cuisine oder erfahrener starker Sous-chef mit entsprechenden Leistungsausweisen auf dem Sprung zum Executive Chef.

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

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

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Gemütlicher Landgasthof im Raum Zürich/Winterthur zu verpachten

Die Fakten: Stark frequentiert, guthäusliches à la carte-Restaurant à 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 Büro ist im günstigen Mietzins enthalten. Alles in allem: Bestens laufender Betrieb mit gutem Namen und grosser Stammkundschaft.

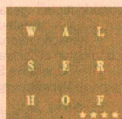
Gut eingespieltes Gastro-Paar/-Duo als Gastgeber

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

Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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



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 selbstständig, flexibel, belastbar und verfügen über Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch, Computer- und Fidiolikenntnisse. 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

GrandsTables.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 Amigos Mexican Bar und Restaurant im Wohnland Dübendorf als

Geschäftsführer/in zu leiten.

Sie verfügen über fundierte berufliche Erfahrung in der Gastronomie, 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 langjähriger, erfolgreicher Erfahrung bieten wir Ihnen die kompetente Unterstützung in der Umsetzung des Konzeptes, Marketing, Werbung, Buchhaltung, Betriebsplanung und Führung. Ein sorgfältig zusammengestelltes Einführungsprogramm sowie Schulungsmöglichkeiten 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 Unternehmerrgeist geweckt?

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen, schriftlichen Bewerbungsunterlagen.



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

*****HOTEL KREUZ**

OBERE DORFSTR. 1
CH-5034 SUHR

Unser historisches Haus blickt auf eine 400-jährige Geschichte der Gastfreundschaft zurück. Doch wir schauen stets vorwärts und suchen ab 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 Berufsbildung als Koch? Haben Sie den PW-Führerschein und evtl. 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



Grand Hotel Villa Castagnola

Il Grand Hotel Villa Castagnola au Lac, l'unico albergo 5 stelle superior a Lugano, rinomato per la sua tradizione ed il suo prestigio e situato direttamente sulle rive del Lago di Lugano, offre ai suoi ospiti 60 camere e 23 suites, il ristorante gastronomico «Le Relais» con terrazza sul giardino, il ristorante Galleria «Arté al Lago», sale banchette e conferenze nonché due residenze.

Per rinforzare la nostra squadra giovane e dinamica del ristorante gastronomico

«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 atteggiamenti ad una cucina classica e creativa di alta ristorazione.

La conoscenza, oltre all'italiano, del tedesco e del francese costituiscono titolo preferenziale.

Pregiamo i candidati interessati di inviare la completa documentazione con foto e certificati via posta oppure via e-mail all'indirizzo sottostante. Non possiamo prendere in considerazione CV non in linea con i profili ricercati o documentazioni non complete.

Ivan Zorloni, Direttore
Grand Hotel Villa Castagnola 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, Schiffliste, 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)

(ganzjährig oder Saison)

Sie sind warmherzig, humorvoll, etwa 23–36 Jahre jung, haben bereits 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 erwarten 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



SORELL HOTEL ZÜRICHBERG

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

Für unser

Sorell Hotel Zürichberg

Orellstrasse 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 gesamten Restaurationsbereichs, welcher das Restaurant R21, die Bar B21 sowie den gesamten Seminar- und Bankettbereich beinhaltet, zuständig. Sie koordinieren die Mitarbeiterreinsatzplanung, organisieren Promotions, 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 stilvoller. Zudem haben Sie sehr hohe Qualitätsansprüche, richten Ihr Handeln nach den Unternehmensinteressen und erfüllen Ihr Pensum selbstständig sowie mit Elan. Belastbarkeit, Überzeugungskraft sowie Innovationsfähigkeit sind für Sie eine Selbstverständlichkeit. Sie sind der geborene Gastgeber und haben Freude an Ihrer Aufgabe.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld 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 oder www.sorellhotels.com.

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

Die Gastronomiegruppe



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

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 Aufgabengebiet umfasst die loyale Führung des Gesamtbetriebes, die Angebotsplanung, die Zubereitung der Mittagsmenüs oder die Regeneration der angelieferten Menüs, das Bearbeiten von Catering-Anfragen 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 administrativen Bereich sowie Freude an der Gästebetreuung. Zudem konnten Sie bereits erste Führungserfahrung sammeln und bringen betriebswirtschaftliche Grundkenntnisse mit. Diese Position erfordert 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 Kommunikationsstil ist offen und Sie vertreten in Ihrer Funktion die Interessen der Unternehmung. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag gemäss den betrieblichen Öffnungszeiten (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
Flüelstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

ALTES TRAMDEPOT BRAUEREI & RESTAURANT

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

CHEF DE SERVICE 100% (M/W)

Aufgabenbereich:

Gästebetreuung, Bankett- und Serviceorganisation, Mitarbeiter-Coaching, Kontrolle der Tagesabrechnungen, Qualitätskontrolle und F&B-Bestellungen runden den abwechslungsreichen Aufgabenbereich ab.

Ihr Profil:

Sie verfügen über den Abschluss einer Hotelfachschule oder langjährige Erfahrung in einer Führungsposition im Gastgewerbe. Sie sind eine Person mit Pfliff und diplomatischer Durchsetzungskraft. Wenn Sie eine belastbare, qualitätsorientierte und aktive Persönlichkeit sind, sollten wir uns kennenlernen.

Herr Marco Maeder, Geschäftsführer, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

A m 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

Sie leiten an zentraler Lage ein gepflegtes ***-Hotel mit 55 Zimmern und HP-Restaurant. Ganzjahresbetrieb.

Sie sind einsatzfreudig und bereit, in allen Bereichen aktiv mitzuarbeiten. Wenn Sie zudem verkaufstark, zahlensicher, ein echter Gastgeber sind und ein Flair für hauswirtschaftliche 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)

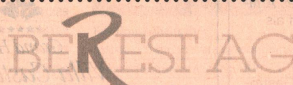
Charmant, exakt, sprachgewandt und flexibel einsetzbar.

Zur Unterstützung der Geschäftsleitung.

Eintritt: 1. März 2011 oder nach Vereinbarung.

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

Jürg Zumkehr, Unternehmensberatung
3800 Interlaken
Mobil 079 656 56 88, Fax 033 823 63 88
www.zumkehr.ch; jueg.zumkehr@quicknet.ch



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 Durchhaltewillen und Durchsetzungsvermögen ebenso zu Ihren Stärken wie das Aufspüren von neuen Trends und das Veranlassen von tollen Anlässen. Sie verstehen es, den Bar- und Speisesservice mit Ihrer lockeren, freundlichen und persönlichen Art zu prägen. Sie sind flexibel, selbstständig und behalten auch in hektischen Situationen den Überblick.

Für diese 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 gegenüber.

Gerne erwarte ich Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto per Mail

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 Bahnhofstrasse. In unserer traditionsreichen «Hummer & Austern Bar» sowie im Lobby Bistro erfüllen wir die hohen kulinarischen Ansprüche 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 Servicearbeiten
- Verwöhnung unserer Gäste

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 gemeinsam 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 044 227 77 52 zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen!

Die Gastronomiegruppe



Die ZfV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZfV-Unternehmungen gehören die Sorelli Hotels, 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

Flüelstrasse 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 –angebote sowie die Sicherstellung der konstant hohen Qualität der Dienstleistung, auch im Sinne von einheitlichen Standards und Prozessen. Zudem tragen Sie die Führungs- und Budgetverantwortung 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 Funktion 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 eigenständigen, strukturierten und konzeptionellen Arbeitsweise.

Wir bieten: Eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe im Gastronomiektor 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
Flüelstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch



PILATUS-BAHNEN AG
Schlossweg 1
6010 Kriens / Luzern
Schweizland
www.pilatus.ch

Tel +41 (0)41 329 11 11
Fax +41 (0)41 329 11 12
info@pilatus.ch
www.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 Ausflugs-erlebnisse 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 Selbstständigkeit 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



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 geführtes Ferien- und Kurshotel mit 26 Betten sucht

auf Dezember 2011 eine/n BETRIEBSLEITER/IN in Pachtvertrag

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



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

Restaurationsleiter/in

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

Servicefach-Mitarbeiter/in

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

Wir bieten

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

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

Stelleninserat



Das Gästecenter Obergomis ist die Tourismusorganisation für die Region zwischen Niederwald und Oberwald im Oberwallis und zuständig für sämtliche Tourismusfragen unseres malerischen Hochtals. Die Loipe Goms und der traditionsreiche Int. Gommerlauf sind zwei unserer wichtigsten Geschäftsfelder während der Wintersaison. Der Sommer ist geprägt von einem aktiven Natur- und Genusserlebnis.

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

eine(n) Produkt Manager Winter

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

Sie bringen mit:

- 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, sportbegeisterte, teamorientierte und kommunikative Persönlichkeit
- Selbstständige Arbeitsweise und sicheres Auftreten
- Leistungsbereitschaft, Belastbarkeit und Zuverlässigkeit

Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz in einer der schönsten Ferienregionen der Schweiz, ein eingespieltes und motiviertes Team von sechs Mitarbeitern und eine vielseitige und abwechslungsreiche Tätigkeit in einer wachsenden Tourismusorganisation.

Stellenantritt: 1. März 2011 oder nach Vereinbarung

Interessiert? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto bis 17. Februar 2011 an folgende Adresse:

Mathias Fleischmann
Gästecenter Obergomis
3985 Münster
T +41 27 974 68 64
fleischmann@obergomis.ch



PILATUS-BAHNEN AG
Schlossweg 1
6010 Kriens / Luzern
Schweiz
Tel +41 (0)41 329 1111
Fax +41 (0)41 329 1112
info@pilatus.ch
www.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% (80% Büro, 20% Front)

Ihr Aufgabenbereich

- Verantwortlich für 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 Selbstständigkeit 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



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

Für unser

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 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 Couronne. Zudem sind Sie für die Einhaltung und Umsetzung der Arbeitssicherheits- und Hygienrichtlinien zuständig und übernehmen allgemeine Aufräum- und Reinigungsarbeiten. In der Regel arbeiten 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 Pâtisserie 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 Eifer an und beteiligen sich gerne an der Erarbeitung gemeinsamer Ziele.

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

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

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

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



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 abwechslungsreich 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 Verantwortung bei dessen Abwesenheit. Sie helfen bei der Betreuung der Gäste sowie bei der Erledigung von administrativen und organisatorischen Arbeiten.

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

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@gatrag.ch ♦ www.mister-wong.ch

schweizer relocation

Suchen Sie die etwas andere Herausforderung?

Schweizer Relocation unterstützt Mitarbeiter und deren Familien 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.

Wenn Sie gerne in einem aufstrebenden Unternehmen arbeiten, an einer längerfristigen Zusammenarbeit interessiert sind und Zürich Sie begeistert, dann möchten wir Sie gerne kennenlernen.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Astrid Ohlendörfer.

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

schweizer relocation

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-Erfahrung (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 arbeiten, an einer längerfristigen Zusammenarbeit interessiert sind und Zürich Sie begeistert, dann möchten wir Sie gerne kennenlernen.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Astrid Ohlendörfer.

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

business solution ltd

Wir erarbeiten für unsere Kunden und Partner massgeschneiderte praxisnahe Treuhand Dienstleistungen im KMU, Hotel- und Gastronomiebereich, 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 eine/n

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

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören:

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

Ihr Profil:

- 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



HOTEL & RESTAURANT
GRAUHOLOZ
Autobahn A1, CH-3063 Ittigen/Bern



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. neben dem bereichernden Daily Business spannende Zusatzaufgaben 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 Hotelhandelschule oder Hotel-KV
- Mehrjährige Erfahrung als Réceptionist/in
- Gepflegtes Auftreten, offener/r und herzlicher/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



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

Wir suchen für Mitte Februar oder
1. März

in unser heimeliges Spezialitätenrestaurant mit guter, anspruchsvoller Stammkundschaft

nette, freundliche und kontaktfreudige
Servicefachangestellte
fach- und sprachkundig

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

Bocken

Unser stilvolles und einmaliges Seminar- und Eventhotel in Horgen am Zürichsee hat eine auf vier Häuser verteilte einmalige Ambiance. Es verfügt über 40 Hotelzimmer und 14 Seminarräume sowie eine Eventhalle für 200 Personen. Das Seminar- und Eventhotel, im Besitz einer Schweizer Grossbank, liegt inmitten 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

Sie bieten

- 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 Eignung Besetzung des
Sous-Chef-Postens möglich)

Wir bieten einen schönen Arbeitsplatz in
kleiner Brigade sowie gute Entlohnung
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 Giese, 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

hotelleriesuisse, 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, Korrektur 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 dienstleistungsorientiert
- Selbstständige, systematische, speditive und vernetzte Arbeitsweise
- Muttersprache Deutsch mit sehr guten mündlichen und schriftlichen Französischkenntnissen, Englisch wünschenswert, Italienisch von Vorteil

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

Können wir Ihr Interesse wecken?

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

Wir freuen uns auf
Ihre Schriftliche Bewerbung

hotelleriesuisse
Ursula Imhasly Bvc
Leiterin Human Resources
Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
ursula.imhasly@hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Alles echt italienisch - vom Antipasto über das Bistecca bis hin zum Grappa mit Ristretto! 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 gästerorientiert. 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 Bewerbungsunterlagen an:

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 Zürich
Phone +41 (0)44 368 36 68, Fax +41 (0)44 368 36 36
www.ema-house.ch, info@ema-house.ch

EMA
house

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

Réceptionist/in

Als wichtiges Mitglied eines kleinen Teams erledigen Sie selbstständig und zuverlässig alle, an einem Frontoffice/Service Desk vorkommenden Aufgaben. Zudem sind Sie eine gewiefte Verkäuferin und verstehen es, unsere Angebote am Telefon, bei persönlichen Präsentationen vor Ort und bei schriftlicher Offertstellung ins richtige Licht zu stellen. Vor allem sind Sie aber eine gepflegte, offene und engagierte Person mit Gastgeberflair, die den menschlich anfehlenden Kontakt zu unserer anspruchsvollen internationalen Klientele 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 Berufe/Tätigkeiten mit Dienstleistungs- und Fronterfahrung
- 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
- FW-Ausweis
- Eintritt nach Vereinbarung

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

EMA
house

Luzerner Psychiatrie

ambulant · stationär · kinder- und jugendpsychiatrie

Im Mai 2011 zieht die **Kinderpsychiatrische Therapiestation und Tagesklinik Kriens** in den Annexbau neben die Jugendpsychiatrische Therapiestation an der Fenkerstrasse in Kriens. Auf diesen Zeitpunkt suchen wir für unser Küchen-team 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 Brigitta Müller, Personalbereichsleiterin, 062 918 50 41.

Luzerner Psychiatrie

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

Hotel & Restaurant
HERMANN

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
artisan en comestibles

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 Kassaführung 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 zusätzlich in der Betreuung unserer anspruchsvollen Kundschaft. Diese Aufgabe setzt einwandfreies 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
Schweizland
www.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 Ausflugs-erlebnisse 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
Jungkoch/in
Pâtissier/e
Aushilfskoch/in
Hotelfachassistent/in

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

Wir bieten Ihnen

- 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 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

schwarz

Wir sind ein vielseitiges Unternehmen in der Lebensmittelbranche. Unser Geschäftsbereich Primers en gros bietet Gemüse, Früchte, Fisch, Fleisch sowie Milch- und Convenienceprodukte an.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir einen selbstständigen

Produktmanager Comestibles

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

Sehr gute Waren-, Produktverarbeitungs- und Hygienekenntnisse sind Voraussetzung für diese Tätigkeit. Eine kaufmännische Weiterbildung, Grundwissen über Gemüse und Früchte sowie Erfahrung im Ein-, aber v.a. Verkauf runden Ihr Profil ab.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung z.H. Thomas Locher oder per E-Mail an sekreteriat@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 Wohnland 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/innen:

- **Koch und Hilfskoch – 100%-Pensum oder Teilzeit**
- **Chef de Service**
- **Servicemitarbeiter/innen im Teilzeit- oder 100%-Pensum**
- **Barmitarbeiter/innen im Teilzeit- oder 100%-Pensum**

Haben wir deine Neugierde geweckt? Dann würden wir gerne ein Gespräch mit dir führen und dir das Konzept vorstellen. 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
Hansuelli Wagner
Hochbordstrasse 6
8600 Dübendorf
oder per E-Mail an:
duebendorf@tresamigos.ch

International Business School



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 Marketingaktivitäten, 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 gerne. 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@zfz.ch oder zfz@international-business-school.ch, Erika Braun, HR-Verantwortliche, im Park 4, 8800 Thalwil, Tel. direkt +41 44 722 85 92, www.zfz.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!



Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	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
Sales Manager	Region Zürich	J24016
Sales Representative	Region Zürich	J24313
Sales Representative	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
Réceptionniste 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
Réceptionist	Region Zürich	J24219
Réceptionist	Region Zentralschweiz	J24240
Rezeptionist/in (Europa)	International	J24260
Front Office Manager/in (Europa)	International	J24264
Réceptionist/in 80 %-100%	Region Zürich	J24280
Empfangsmitarbeiter/in	Region Zürich	J24299
Réceptionist/in / Réceptionisten	Region Ostschweiz	J24294
Anfangsrezeptionist/-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

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	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	Region Zürich	J24252

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Privatkoch	International	J24261
Chef pâtissier	Region Bern	J24191
Küchenchef (Europa)	International	J24263
Demi-Chef de partie/Commis de cuisine	Region Zürich	J24022
Kapitän für Küchenbrigade	Region Bern	J24208
Chef de partie	Region Bern	J24141
Sous Chef Tagesstelle Mo-Fr	Region Basel	J24217
Jungkoch	Region Bern	J24209
Chef de partie (Weltweit)	International	J24269
Chef pâtissier (Weltweit)	International	J24270
Demi-chef de partie	Region Bern	J24153
Sous-chef (Weltweit)	International	J24271
Demi-chef de partie (England - Region Oxfordshire)	International	J24177
Leiter Planung & Produktion	Region Basel	J24220
Jungkoch	Region Zentralschweiz	J24194
Küchenchef/in	Region Zürich	J24277
Demi-chef de partie (Irland - Region Cork)	International	J24176
Küchenchef Tagesstelle	Region Basel	J24140
Küchenchef/in	Region Zürich	J24278
Chef pâtissier (England - Region London)	International	J24180
Commis de cuisine	Region Bern	J24142
Koch 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	Region Zürich	J24295
Küchenchef	Region Zürich	J24237
Chef de partie (England - Region Cotswolds)	International	J24178
Chef de partie	Region Bern	J24286
Sous-chef	Region Zürich	J24285
Küchenchef auf Schiff	ganze Schweiz	J24300
Koch temporär	Region Zentralschweiz	J24236
Commis de Cuisine	Region Zürich	J24301
Chef de partie (England - Region London)	International	J24179
Commis de cuisine (England - Region London)	International	J24181
Commis de cuisine	Region Bern	J24302
Chef de partie	Region Bern	J24212
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	Region Bern	J24015
Chef de partie (Europa)	International	J24250
Chef de Partie + Hilfskoch/Pizzaiolo	Region Bern	J24284
Chef pâtissier (Europa)	International	J24251
Officemitarbeiter 50%	Region Zürich	J24020
Commis de Cuisine	Region Zürich	J24019
Commis de cuisine	Region Zürich	J24314
Diätkoch	Region Basel	J24144
Commis pâtissier	Region Bern	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)	International	J24184
Koch	Region Bern	J24200
Commis patissier (Europa)	International	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	Ort	Job-Code
Baraushilfe	Region Zürich	J24018
VIP Serviceaushilfen	Region Bern	J24201
Chef de service Bankett	Region Bern	J24205
Chef de rang (England - Region Devon)	International	J24169
Commis de rang (England - Region Devon)	International	J24170
Commis de rang (England - Region London)	International	J24172
Chef de rang (England - Region West England)	International	J24174
Servicemitarbeiter/in	Region Bern	J24210
Chef de rang (England - Region London)	International	J24171
Chef de rang (England - Region Oxfordshire)	International	J24173
Commis de rang (England - Region West England)	International	J24175
stv. Chef de Service	Region Zentralschweiz	J24185
Buffetaushilfen	Region Bern	J24214
2. Chef de service	Region Bern	J24192
Chef gardemanger	Region Waadt/ Unterwallis	J24216
Servicemitarbeiterin 40%	Region Basel	J24218
2. Chef de Service	Region Bern	J24011
Restaurantleiter /in Tagesstelle	Region Basel	J24227
Chef de rang	Region Bern	J24139
Serviceaushilfe	Region Zentralschweiz	J24234
Stv. Chef de Service	Region Zentralschweiz	J24233
VIP Serviceaushilfe	Region Zentralschweiz	J24235
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J24245
Commis de Bar	Region Bern	J24012
Barfachfrau/-mann (Europa)	International	J24243
Servicemitarbeiter/in Rôtisserie	Region Zürich	J24244
Chef de Service	Region Zürich	J24246
Servicefachmitarbeiter/Innen	Region Zürich	J24272
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J24254
Chef de rang (Europa)	International	J24255
Praktikant/in Restaurantmanagement	Region Zürich	J24257
Cheffe de bar (w)	Region Zürich	J24273
Office- / Buffetmitarbeiter	Region Zürich	J24259
Servicefachmitarbeiter/in (60%)	Region Zürich	J24275



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

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 flüssig Deutsch und können sich auf Englisch verständigen. Sind Sie interessiert, dann freut sich Tanja Fess, Leiterin Personal, auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

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

11036-5105

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 Persönlichkeit 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.roessler-zuzwil.ch

10808-5095

Restaurant GRUND GRINDELWALD

Restaurant, Kiosk und Shops

Für die kommende Sommersaison 2011 oder in Jahresstelle

brauchen wir SIE!

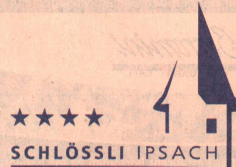
Serviceangestellte Commis de cuisine Barmaid

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

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

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

11011-5106



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

Réceptionist/in 60% bis 80% möglich

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche 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 Schössli
Frau Ruth Weber
Ipsachstrasse 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-ipsach.ch

11024-5171

BELVOIRPARK

Herzlich willkommen
zu einer neuen Herausforderung!

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

Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir nach Vereinbarung eine/einen:

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 Kadeposition die Gastfreundschaft in unserem Hause mitzuprägen und in hektischen Momenten den Überblick zu bewahren.

- 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!

11036-5621

siesta

ZOO/! Restaurant

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 Freitagsablosung auf allen Posten.

Sie sind verantwortlich für die Angebotsplanung der Aussenstände/Kioske sowie für die Bereiche HACCP und Arbeitssicherheit, inkl. Schulung der Mitarbeitenden. 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 bestrebt 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. 044 254 26 00, E-Mail: claudia.siegenthaler@zoo.ch

11036-5622

Bocken:

Unser stilvolles und aussergewöhnliches Seminar- und Eventhotel hat eine auf vier Häuser verteilte einmalige Ambiente. 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 Stadtnähe. Unsere anspruchsvollen 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 Fremdwörter für Sie.

Wir bieten

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

Sie bieten

- abgeschlossene Berufslehre als Koch
- Berufserfahrung in einem renommierten Restaurant/Hotel
- teamorientierte Persönlichkeit und gepflegtes Auftreten
- sehr gute Deutschkenntnisse

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

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

11036-5623

GAMMACATERING®

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

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir einen flexiblen

SOUS CHEF m/w

mit kreativem Flair und hoher Dienstleistungsbereitschaft für unseren Hauptsitz 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 Küchenmitarbeiter 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 fühlen, 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 Hochform auflaufen, freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

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

11036-5623



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
Jahresanstellung

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

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

ein Betrieb der AARGAUHOTELS.CH

11036-5624

Ein Betrieb der Gamag Management AG - www.gamag.ch

Borromini
RESTAURANT CAFE

Das Restaurant Borromini ist ein beliebter Treffpunkt für Jung und Alt und ist in der Nähe vom Bahnhof. Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir

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)

Sie sind motiviert und aufgestellt und sprechen sehr gut Deutsch, dann freut sich Herr David Hiller, Geschäftsführer, auf Ihre Bewerbung.

Pilatusstrasse 2 6003 Luzern
Fon +41 (0)41 210 44 35 Fax +41 (0)41 210 84 35
www.borromini.ch info@borromini.ch



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

Gesucht für Sommersaison
am Bodensee in Staad SG:

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

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

Adlisberg

www.adlisberg.ch

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

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

Eine Stelle mit Aussicht...

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

Réceptionist/in 100%

Berufserfahrung an Hotelpflicht 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.

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

General 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

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 - Personalabteilung - Haldenstrasse 6 - Postfach - 6002 Luzern

GRAND CASINO LUZERN

www.grandcasinoluzern.ch

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 Kundschaft 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 6104874



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 Hotelserfahrung

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 Fax 091 785 12 13
www.hotel-tobler.ch E-Mail: info@hotel-tobler.ch



Villa Sassa
HOTEL & RESIDENCE - WELLNESS & SPA

VILLA PRINCIPALE LEOPOLDO
HOTEL & SPA

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

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 vorauszu sehen, das Kaufverhalten der Kundschaft und des Marktes zu beeinflussen; Pricing
- Kenntnisse der Systeme Synxis und Trust; Kenntnisse von Fidelio und Opera von Vorteil
- Verkaufsorientiert, kontaktfreudig, geübt im aktiven Zuhören und überzeugungsfähig, resultatorientiert, flexibel
- Kenntnisse der wichtigsten interpersonellen und telefonischen Kommunikationstechniken; Fähigkeit, Dienstleistungen und Angebote an den Kunden zu bringen
- An selbstständigen 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
z. Hd. Frau Silvana Redemagni • Director of Sales & Marketing*
T +41 (0)91 911 41 11 • F +41 (0)91 922 05 45
silvana.redemagni@villasassa.ch • www.villasassa.ch

* Es werden nur diejenigen Bewerber/innen kontaktiert, welche dem Anforderungsprofil entsprechen. Wir garantieren Ihnen vollste Diskretion.

Stellengesuche

International

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

BÜRO METRO
seit 1948
bekannt für Stellen mit
Erfahrungswert.
Ausland & Schiffs - Stellen
(Saison & Jahresstellen m&f)
Südafrika, top Hotel:
Servicefachmann/frau
England, Schottland, Irland,
Kanalarbeiten, Scandinavien!
Commis de Cuisine, Chef de Partie,
Commis de Rang, Chef de Rang,
Bartender, Oberkellner
Front Office, Housekeeper etc
Kreuzfahrt: *****
Senior Sous Chef
Weitere Destinationen und
Kaderstellen
STELLENVERMITTLUNG & BERATUNG
BÜRO METRO
Thurgauerstrasse 111
CH 8152 Glattpark(Opfikon)
Tel: +41 44 201 41 10
buerometro@bluewin.ch



Domaine
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 gastronomi-
scher Ausbildung, abgeschlossener Schweizer Hotelfachschule
und Begeisterung zur Führung eines unkomplizierten, stillvollen
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 op-
timalen 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 Kennt-
nisse in der französischen Sprache? Dann sollten wir uns ken-
nenlernen.

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.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

htr hotel revue – stellen revue / marché de l'emploi – immobilienrevue / marché immobilier

Der Stellen- und Immobilienmarkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus
Le marché d'emploi et le marché immobilier pour l'hôtellerie, la restauration et le tourisme

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

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

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Hübner

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

Anzeigen-Innenendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo Costa, Patricia Nobs Wyss, Alain Hänni

E-Mail: inserate@htr.ch / Homepage: www.htr.ch

Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.hoteljob.ch

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

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

– Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10
– Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10
– Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrif CHF 2.30

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

Immobilienrevue / marché immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces

– Immobilien / immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10

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

Termine

	Nr. 6/2011	Nr. 7/2011	Nr. 8/2011	Nr. 9/2011
– Ausgabe / Numéro	10. 2. 2011	17. 2. 2011	24. 2. 2011	3. 3. 2011
– Erscheint / Parution	7. 2. 2011	14. 2. 2011	21. 2. 2011	28. 2. 2011
– Anzeigenschluss / Délai				

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

Liegenschaften- Rubriken / immobilier - rubrique Fr / Ve 12 Uhr

Doppelnummern

Numéros couplés Nr. 27/28 / 7. 7. 2011

Nr. 29/30 / 21. 7. 2011

Nr. 51/52 / 22. 12. 2011

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

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

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

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 5 / 3. Februar 2011



Auch unterwegs.

Hotelfinden! Sie haben die Wahl. www.swisshotels.com

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

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

Stadt Luzern

Neuer Hotelbau (Projekt)

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

Zu vermieten

Hotel** in Interlaken

22 Zimmer gut unterhalten.
Nur an jüngere Fachleute mit
Leistungsausweis.

Zuschriften unter Chiffre 11081-5826 an
htr hotel revue, Monbijoustrasse 130,
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.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Un servizio di hotelleriesuisse



Suchen Sie eine neue Herausforderung für die Wintersaison?

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
E-Mail an:

Alex R. Bernet
alexrbernet@hotmail.com

Anzeigen

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
www.leuimmobilien.ch

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. 20'520.-, VP Fr. 9000.-
Riviera Whirlpool Startet Public
NP Fr. 29'000.-, VP Fr. 9500.-
www.la-perle.ch / Tel. 079 785 69 78

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

htr hotel revue