

**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

htr hotel revue Nr. 5 / 3. Februar 2011

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

## 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.



Bildautor

## 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, bezeichnet 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](http://www.hoteljob.ch)



**Sprachaufenthalte**  
Top Angebote von  
Annemarie, Barbara + Rolf Frischknecht  
Tel 044 926 39 58  
[www.sprachausbildung.ch](http://www.sprachausbildung.ch)

**Weiterbildungsangebote**  
[www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)

## Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



**hoteljob.ch**

Finden Sie Ihren  
Traumjob  
mit hoteljob.ch!

Einfach unter [www.hoteljob.ch](http://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
Restaurantsfachfrau/-mann	ganze Schweiz	J24138
Chef de rang	Region Graubünden	J24287
Commis de rang	Region Graubünden	J24289
Servicepraktikant/in	Region Bern	J24152
Servicecaushilfe	Region Basel	J24319
Demi-chef de rang	Region Graubünden	J24290
Restaurantsmitarbeiter/in / 80 - 100 %	Region Bern	J24279
Gastgeber/in	Region Bern	J24281
Barangestellter	Region Zürich	J24017
ServicecamitarbeiterIn	Region Zürich	J24283
Chef de Bar	Region Zürich	J24306
Servicecaushilfen auf Abruf	Region Bern	J24204
Chef de Rang	Region Ostschweiz	J24293
Restaurantsfachfrau	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
Nachtconcierge	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
Wellnessstrainerin / SPA Receptionistin	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	
B239	Chef de service	54	AT	per sofort	D F E	
B948	Diraktion, Geschäftsführung, Management	54	CH	per sofort	D F E	
B1674	F&B Bereich, Service	47	AT	per sofort	D F E	
B1632	F&B/Event/Marketin/Direktionsassistent	28	CH	per sofort	D F E	
B1729	GF Fremdenverein	50	CH	per sofort	D F I E ES	
B1364	Kellner	36	CH	per sofort	D I	
B731	Küchenchef	43	DE	per sofort	D F I E	
B1486	Manager mit Schwerpunkt Marketing, Verkauf, Kommunikation	42	CH	per sofort	D E	
B140	Personal, Geschäftsführung, Verwaltung	45	DE	per sofort	D E	
B1719	Reception/Betreuung von Gruppen	21	RU	per sofort	D F E R U	
B1574	Réceptionist oder Back Office	53	CH	per sofort	D F I E	
B1736	Reiseleitung / Reception	24	CH	per sofort	D F E ES	
B1725	Rezeption/Administration	43	CH	per sofort	D E S	
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 Bewerberdossiers finden Sie unter [www.hoteljob.ch](http://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: Bestekannte, lifestyle positive 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 eine Neuigkeit zu verblüffen. Drei Restaurants – das Gourmet-Restaurant auf Stufe 15 GM – eine weit über 1000 m<sup>2</sup> grosse auszeichnete Wellness-Oase und eine insgesamt hervorragende Hotelinfrastruktur mit gelungener Innenarchitektur bilden ein harmonisches Ganzes.

**Küchenchef/in mit Flair für Top Cuisine**

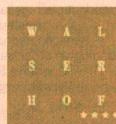
**oder starker Sous-chef mit Potential zur Führung der 16-köpfigen Brigade**

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

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

**SCHAEFER & PARTNER**  
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf  
Tel. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01  
www.schaeferpartner.ch  
anschafer@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 (Jahressstelle)**

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

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

\*

Bitte senden Sie Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:



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

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

Dann haben Sie als kompetente/r, unternehmerisch denkende/r Gastgeber/in die Gelegenheit, ab März 2011 das neue Tres 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 Geschäftskunst und die Kunden der benachbarten Möbelhäuser im Tagesgeschäft, unsere «Tres Amigos»-Gäste am Abend wie auch die grossen Firmenanställe 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](http://www.dineanddrink.ch) und [www.tresamigos.ch](http://www.tresamigos.ch).

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

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen, schriftlichen Bewerbungsunterlagen.



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

1109-5814

**Gemütlicher Landgasthof im Raum Zürich/Winterthur zu verpachten**

Die Fakten: Stark frequentiert, gutbürgiges à la carte-Restaurant & Stübli mit je rund vierzig Plätzen, qualitativ hochstehende ehrliche Gastronomie. Hervorragend laufender Garten mit über hundert Plätzen, grosseres rustikales Kellergewölbe und weitere Räumlichkeiten für spezielle Anlässe geeignet. Im Hause oder in unmittelbarer Nähe zu wohnen ist möglich. Ein ca. 30 m<sup>2</sup> grosses Büro ist im günstigsten 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 Gastro-Modelle! Wir sehen für diese Aufgabe ein erfolgreich eingespieltes Paar/Duo, Wobei Er oder Sie idealweise selber kocht. Überaus vorteilhafte Einstiegsvariante, faire aktive Konditionen. Professionelle Servicemitarbeiter können übernommen werden; jedoch jedoch kein Musikertritt. Wir beraten Sie gerne unverbindlich und diskret. Für weitere Infos: CV mit Foto via Mail senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf Sie.

Angschafer

**SCHAEFER & PARTNER**  
Human Resources Consultants

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

1104-573

**\*\*\*HOTEL KREUZ**

OBERE DORFSTR. 1  
CH-5034 SUHR

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

**Küchenchef m/f**

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

Zudem suchen wir einen

**Chef de Partie m/f**

Haben Sie Freude an Ihrem Beruf? Verfügen Sie über eine abgeschlossene Berufslehre als Koch? Haben Sie den PW-Führerschein und 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](http://www.kreuz-suhr.ch) / [goetschi@kreuz-suhr.ch](mailto:goetschi@kreuz-suhr.ch)

ein Betrieb der AARGAUHOTELS.CH

**Grand Hotel Villa Castagnola**

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

Per rinfornare 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 attitudini ad una cucina classica e creativa di alta ristorazione.

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

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

Ivan Zorloni, Direttore  
Grand Hotel Villa Castagnola al Lac  
Viale Castagnola, 31  
CH-6906 Lugano  
[jobs@villacastagnola.com](mailto:jobs@villacastagnola.com)

1107-573

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

1104-573

**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.

Cesar Huber, Hotel Restaurant Schiff mit Seerosenbar, 8808 Pfäffikon SZ  
Tel. 055 416 17 18 [www.schiff-pfaeffikon.ch](http://www.schiff-pfaeffikon.ch)

1102-5808



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**

Orellistrasse 21, 8044 Zürich

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

**F & B-Manager (w/m)**

Ihr Aufgabe: In dieser Funktion sind Sie für die Führung des gesamten Restaurationsbereichs, welcher das Restaurant R21, die Bar B22 sowie den gesamten Seminar- und Bankettbereich beinhaltet, zuständig. Sie koordinieren die Mitarbeiterselektion, organisieren Promotions, erstellen das Angebot und gewährleisten einen reibungslosen Serviceablauf. Sie sind verantwortlich für die Ausbildung unserer Lernenden und schulen die MitarbeiterInnen in Ihrem Tätigkeitsfeld. Zudem gehört die Mitarbeit an der Front im Dienste der Gäste zu Ihrem Aufgabengebiet.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine Ausbildung an einer Hotelfachschule und haben bereits mehrere Jahre Erfahrung als F&B-Manager. Ihr Kommunikationsstil ist offen sowie klar in Deutsch, Englisch und Französisch – schriftlich beherrschen Sie Deutsch und Englisch stilsicher. Zudem haben Sie sehr hohe Qualitätsansprüche, richten Ihr Handeln nach den Unternehmensinteressen und erfüllen Ihr Pensum 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 Tauri, Leiterin Personalabteilung, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch) oder [www.sorellhotels.com](http://www.sorellhotels.com).

**Sorell Hotels Switzerland**  
ZFV-Unternehmungen  
Flüelastrasse 51, 8047 Zürich  
T+41 44 388 35 05, F+41 44 388 35 36  
[www.zfv.ch](http://www.zfv.ch) [www.zfz.ch](http://www.zfz.ch)

1106-583

Die Gastronomiegruppe 

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

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)**

**Ihr Aufgabe:** In dieser abwechslungsreichen Position übernehmen Sie bei Abwesenheiten der Betriebsleitungen oder Köche deren Position in verschiedenen kleineren Personalrestaurants. Ihr Aufgabenbereich umfasst die lokale Führung des Gesamtbetriebes, die Angebotsplanung, die Zubereitung der Mittagsmenüs oder die Regeneration der angelieferten Menüs, das Bearbeiten von Cateringanfragen sowie die Organisation und Durchführung von kleineren Anlässen. Zudem führen und schulen Sie die jeweiligen Mitarbeiter, 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 kennen 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 Leistungsfähigkeit. 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 Tauri, Leiterin Personalndienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch).

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

1108-5883

**PILATUS**  
LUZERN

PILATUS-BAHNEN AG  
Schlossweg 1  
6010 Kriens / Luzern  
Switzerland

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 Ausflugserlebnisse sowie aussergewöhnliche Seminare 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](http://www.pilatus.ch).

**Wir bieten Ihnen**

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

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

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

2132 Möglichkeiten über Meer

1108-5770

**ALTES TRAMDEPOT**  
BRAUEREI & RESTAURANT

Für unser lebhafte 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 Pfiff 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 Bärentgraben  
Gr. Muristalden 6, 3006 Bern  
T 031 368 14 15 F 031 368 14 16  
www.altestramdepot.ch



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 Kundenschaft.

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)

Ihr Aufgaben sind:

- Verantwortung für den gesamten Serviceablauf in unseren Restaurants
- Servicepersonal optimal einstellen
- Alle bedingen 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 67 in 8021 Zürich, oder per E-Mail an [admin@hotelsgothard.ch](mailto:admin@hotelsgothard.ch). Für weitere Informationen steht Frau Rauch Ihnen gern unter 044 227 77 52 zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen!

1105-5460

Die Gastronomiegruppe 

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

Zur Ergänzung unseres Teams im

**Hauptsitz**

Flüelastrasse 51 in Zürich-Albisrieden  
suchen wir per 01. März 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

**Gruppenleiter/in (Segment Business)**

**Ihr Aufgabe:** Sie sind für das selbständige Führen des operativen Bereichs einer Betriebsgruppe (mehrheitlich Kleinbetriebe und angeleiteter Betrieb) 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 Aufgabenbereich.

**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 einer selbständigen, strukturierten und konzeptionellen Arbeitsweise.

**Wir bieten:** Eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe im Gastronomiesektor mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch).

**ZFV-Unternehmungen**

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

1103-5795

**BEREST AG**

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 Durchsetzungskompetenz ebenso zu Ihren Stärken wie das Aufspüren von neuen Trends und das Veranstalten von tollen Anlässen. Sie verstehen es, den Bar- und Speiservice mit ihrer lockeren, freundlichen und persönlichen Art zu prägen. Sie sind flexibel, selbständig und behalten auch in hektischen Situationen den Überblick.

Für diese Positionen suchen wir gut ausgebildete, einsetzfreudige 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  
[jimholz@berest.com](mailto:jimholz@berest.com)  
[www.berest.com](http://www.berest.com)

1103-5795

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](http://www.engadin.stmoritz.ch), [michael.baumann@support-engadin.ch](mailto:michael.baumann@support-engadin.ch)

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

ENGADIN  
St. Moritz

STERNAHAUS

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

Ökologisch und familienfreundlich geführtes Ferien- und Kurhaus mit 26 Betten sucht

auf Dezember 2011 eine/n  
**BETRIEBSLEITER/IN**  
in Pachtvertrag

Betriebsinfos: [www.sternahaus.ch](http://www.sternahaus.ch)  
Auskunft: Christoph Endress  
052 346 21 34 oder Rolf Schenkel und  
Martha Muheim 081 655 12 20

1104-5202

\*\*\* HOTEL  
RESTAURANT  
BAR  
Gasthof Hirschen  
CH-8105 REGENSDORF

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

**Restaurationsleiter/in**

Sie bringen mit

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

**Servicefach-Mitarbeiter/in**

Sie bringen mit

- abgeschlossene 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

1103-5818

1104-5214

Gästecenter Obergoms

Im Keh, CH-3995 Münster, T+41 27 974 66 66, Fax+41 27 974 68 69, [tourismus@obergoms.ch](mailto:tourismus@obergoms.ch), [www.obergoms.ch](http://www.obergoms.ch)

1116-5445

S  
SORELL HOTEL  
KRONE

Hotel Hippel Krone

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)

0389-5213

MISTER WONG  
ASIAN COOKING

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 Front erfahrung (Bedingung) 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  
Centralbahnhofplatz 1, 4051 Basel  
[wong.basel.bhf@gastrag.ch](mailto:wong.basel.bhf@gastrag.ch) • [www.mister-wong.ch](http://www.mister-wong.ch)

1103-5791

Stelleninserat

obergoms  
COMS

Das Gästecenter Obergoms ist die Tourismusorganisation für die Region zwischen Niederrhein und Oberwald im Oberwallis und zuständig für sämtliche Tourismusfragen unseres malerischen Hochtales. Die Loipe Goms und der traditionelle Int. Gommerlauf sind zwei unserer wichtigsten Geschäftsfelder während der Wintersaison. Der Sommer ist geprägt von einem aktiven Natur- und Genussleben.

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 Skifahrer- Sportverbänden, die Organisation des Sommer- und Winter Gommerlaufs sowie die Planung, Organisation und Umsetzung von Marketingaktivitäten im Bereich Winter.

Sie bringen mit:

- Güte 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.

Stellenantrag: 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 Obergoms  
3995 Münster  
T+41 27 974 68 64  
[fleischmann@obergoms.ch](mailto:fleischmann@obergoms.ch)

1116-5445

PILATUS  
LUZERN

PILATUS-BAHNEN AG  
Schlossweg 1  
6010 Kriens / Luzern  
Switzerland  
Tel +41 (0)41 329 1111  
Fax +41 (0)41 329 1112  
[info@pilatus.ch](mailto:info@pilatus.ch)  
[www.pilatus.ch](http://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 Selbständigkeit gefragt ist
- Vorwiegend Tagesdienst
- Einen vielseitigen Arbeitsplatz auf 2132 m ü.M.
- Ein offenes und kollegiales Arbeitsklima in einer dynamischen Unternehmung

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

Ruth Ott  
Leiterin Personal  
[ruth.ott@pilatus.ch](mailto:ruth.ott@pilatus.ch)  
Telefon 041 329 1130

2132 Möglichkeiten über Meer



1107-5798

**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 Ohlendorf.

Schweizer Relocation GmbH, Baslerstrasse 30, 8048 Zürich  
Tel. +41 (0)43 243 70 70 - Fax +41(0)43 243 70 72  
astrid.ohlendorf@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 unsfern Büromöglichkeiten 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 Ohlendorf.

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

**Best Western**

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

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

**Was erwarten Sie?** ein junges, motiviertes, humorvolles Power-Team, zeitgemäss 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 Rezeptionistin  
- Gepflegtes Auftreten, offene/r und herzliche/r Gastgeber/in  
- Sie verfügen über einen Führerausweis und ein Auto

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

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

**CHALET HOTEL ALTE POST**  
3818 Grindelwald

im Zentrum direkt neben Bergbahn First.

Wir suchen für Mitte Februar oder 1. März

in unser heimeliger Spezialitätenrestaurant mit guter, anspruchsvoller Stammkundenschaft

nette, freundliche und kontaktfreudige

**Servicefachangestellte**  
fach- und sprachkundig

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

**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.

**Für die Stabstelle Kommunikation suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine engagierte und motivierte Persönlichkeit als**

**Sachbearbeiter/-in Marketingkommunikation (70%)**

**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 mitten von einzigartigen Kunstwerken eingebettet in der Natur und doch in Stadt Nähe.

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

**Receptionist/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 Hotelkaufrau/-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

**KESSLER'S KULM HOTEL WOLFGANG**

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

**Chef de Partie Entremetier (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 Mitarbeiterhaus stehen zur Verfügung.

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

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

**KESSLER'S KULM HOTEL**  
Prättigauerstrasse 32, CH-7265 Davos  
Tel. +41 (0) 81 817 07 07  
www.kessler-kulm.ch  
info@kessler-kulm.ch

**hotelleriesuisse**  
Ursula Imhasly Bevc  
Leiterin Human Resources  
Montbijoustrasse 130  
Postfach, 3001 Bern  
ursula.imhasly@hotelleriesuisse.ch  
www.hotelleriesuisse.ch

**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 Gesamtplanning der Massnahmen sowie Budgets der Kommunikationsabteilung
- Unterstützung bei der Betreuung der Lernenden in der Abteilung (Praxisbildner 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 Verbundswelt und bietet neben dem faszinierenden Arbeitsgebiet ein produktives Umfeld, eine moderne Infrastruktur und ausgezeichnete Sozialleistungen.

**Konnten wir Ihr Interesse wecken?**  
Für weitere Auskünfte steht Ihnen Eva Strelbel, Projektleiterin Kommunikation, unter Tel. 031 370 42 87 gerne zur Verfügung.

**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 einen/-n

### Geschäftsführer-Assistent/-in

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

- Abgeschlossene Hotelfachschule oder gleichwertige Ausbildung
- Berufserfahrung und Führungserfahrung
- Gute Kommunikationsfähigkeiten (sprachlich 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  
Furengasse 17  
6004 Luzern  
Telefon 041 410 17 44 - [www.da-ernesto.ch](http://www.da-ernesto.ch)

11027-6779

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](http://www.ema-house.ch), [info@ema-house.ch](mailto:info@ema-house.ch)

EMA  
house

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

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

### Receptionistin

Als wichtiges Mitglied eines kleinen Teams erledigen Sie selbstständig und zuverlässig alle, an einem Frontoffice/ Service Desk vorkommende Aufgaben. Zudem sind Sie eine gewiefte Verkäuferin und verstehen es, unsere Angebote am Telefon, bei persönlichen Präsentationen vor Ort und bei schriftlicher Offerstellung ins richtige Licht zu stellen. Vor allem sind Sie über eine gepflegte, offene und engagierte Person mit Gastgeberflair, die den menschlich anteilnehmenden 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 längrem Sprachaufenthalt (m/v); weitere Sprachen von Vorteil
- Fidelio- od. anderes Hotelsoftware-Kenntnisse erwünscht
- Gute MS-Office-, Internet- & E-Mail-Anwenderkenntnisse
- PW-Ausweis
- Eintritt nach Vereinbarung

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

11029-5797

Luzerner  
Psychiatrie [lups.ch](http://lups.ch)

ambulant · stationär · kinder- und jugendpsychiatrie

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

Luzerner Psychiatrie

Personalienst

Schafmattstrasse 1  
CH-4915 St. Urban  
Telefon 062 918 55 55  
[www.lups.ch](http://www.lups.ch)

Nr. 5 / 3. Februar 2011

★★★ Hotel & Restaurant  
HERMANN

Dorfplatz 12, 6362 Stansstad  
Telefon 041 610 12 68  
[www.hermann-stansstad.ch](http://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 erwarten 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

11027-6779

s c h w a r z

Wir sind ein vielseitiges Unternehmen in der Lebensmittelbranche. Unser Geschäftsbereich Primeurs 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-, Produkteverarbeitungs- 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 [sekretariat@schwarz.ch](mailto:sekretariat@schwarz.ch)

Max Schwarz AG | Hauptstrasse 49 | CH-5234 Villigen | Telefon ++41 56 297 87 87 | Fax ++41 56 297 87 02 | [www.schwarz.ch](http://www.schwarz.ch)

11088-5793

Tres  
AMIGOS  
Mexican Bar  
und Restaurant

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](http://www.tresamigos.ch).

Bitte sende deine Bewerbungsunterlagen mit aktuellem Bild an folgende Adresse:

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

11088-5794

### Alfred von Escher – Artisan en comestibles

Erlegatterweg 8, 8038 Zürich



ALFRED VON ESCHER

artisan en comestibles

Unsre 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 Mahnweisen, der Kassaführung und der Buchhaltung eingesetzt. Diese Aufgabe erfordert sowohl kaufmännische Kenntnisse, Zahlenflair und Ordnungssinn als auch erfolgreiche Zusammenarbeit. Während Ferienabschwehen und Dezember-Hochsaison unterstützen Sie uns zusätzlich in der Betreuung unserer anspruchsvollen Kundenschaft. Diese Aufgabe setzt einwandfreies Deutsch und mundliche 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.

11088-5605

PILATUS  
LUZERN

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

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

### Praktikant/in Seminare & Bankette

### Praktikant/in Rezeption

per April/Mai 2011 eine/n

Chef de Rang  
Restaurationsfachmann/-frau  
Jungkoch/in  
Pâtissier/e  
Aushilfskoch/in  
Hotelfachassistent/in

Weitere Informationen zu diesen Stellen finden Sie unter: [www.pilatus.ch](http://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](mailto:ruth.ott@pilatus.ch)  
Telefon 041 329 11 30

2132 Möglichkeiten über Meer

11029-5797

International Business School

ZFU  
LERNEN ALS WEG

### Der Mittelpunkt:

Das ZFU ist das Qualitäts- und Markenzeichen für internationale Managementweiterbildung und Master-Programme. Im unvergleichlichen Arbeitsumfeld – mittten 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 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. Stilistisches Deutsch und PC-Kenntnisse können Sie bereits erfolgreich anwenden. Als Mensch arbeiten Sie gerne in einem Team und haben Freude am Kontakt mit Teilnehmern und Referenten. Idealalter 22–28 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 bei 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@zfu.ch](mailto:erika.braun@zfu.ch) oder ZFU International Business School, Erika Braun, HR-Verantwortliche, Im Park 4, 8800 Thalwil, Tel. direkt +41 44 722 85 92, [www.zfu.ch](http://www.zfu.ch)

11048-5794

# Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus



## hoteljob.ch

Finden Sie Ihren  
Traumjob  
mit hoteljob.ch!

Einfach unter [www.hoteljob.ch](http://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
Rezeptionsassistent/in	Region Graubünden	J24146
Rezeptionspraktikant/in	Region Bern	J24155
Réceptionistin mit Service-Einsatz	Region Mittelland (SO,AG)	J24158
Réceptionist/in	Region Bern	J24203
Réceptionist/in	Region Bern	J24211
Chef de réception	Region Bern	J24213
Receptionist/in (England-Region London)	International	J24188
Réceptionist/in	Region Basel	J24189
Réceptionistin	Region Zürich	J24219
Réceptionistin	Region Zentralschweiz	J24240
Rezeptionist/in (Europa)	International	J24260
Front Office Manager/in (Europa)	International	J24264
Receptionist/in 80 %-100%	Region Zürich	J24280
Empfangsmitarbeiter/in	Region Zürich	J24299
Réceptionistin / Réceptionisten	Region Ostschweiz	J24294
Anfangsréceptionist/-in	Region Zürich	J24308
Front Office Manager	Region Zürich	J24312
Rezeptionist/in	Tessin	J24315
Praktikant/in Rezeption & Reservation	Tessin	J24316
Front Office Manager	Region Bern	J24013
Receptions-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
Banquet 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 Tagesschule 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 (Ireland - Region Cork)	International	J24176
Küchenchef Tagesschule	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 + Hühnkkoch/Pizzaiolo	Region Bern	J24284
Chef pâtissier (Europa)	International	J24251
Officemitarbeiter 50%	Region Zürich	J24020
Commis de Cuisine	Region Zürich	J24019
Commis de cuisine	Region Basel	J24144
Därtkoch	Region Basel	J24145
Commis pâtissier	Region Bern	J24154
Demi-chef pâtissier	Region Bern	J24253
Commis de cuisine (Europa)	International	J24183
Commis pâtissier (England - Region London)	International	J24184
Demi-chef de partie (England - Region London)	International	J24188
Koch	Region Bern	J24200
Commis pâtissier (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	J24012

## 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	J24227
Restaurantleiter /in Tagesstelle	Region Basel	J24227
Chef de rang	Region Bern	J24139
Serviceaushilfe	Region Zentralschweiz	J24234
Stv. Chef de Service	Region Zentralschweiz	J24239
VIP Serviceaushilfe	Region Zentralschweiz	J24235
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J24245
Commis de Bar	Region Bern	J24012
Barfachfrau/-mann (Europa)	International	J24243
Servicemitarbeiter/in Röti	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
Chef 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 fließend 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 Ägerisee  
Seestrasse 10, 6314 Unterägeri  
Telefon 041 754 61 61  
Telefax 041 754 61 71  
www.seminarhotelaegerisee.ch

## BELVOIRPARK

### Herzlich willkommen zu einer neuen Herausforderung!

Das öffentliche Restaurant der Belvoirpark Hotelfachschule ist ein Gastronomiebetrieb mit vielen Besonderheiten an einmali- ger 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 Kaderposition die Gastfreundschaft in unserem Hause mitzutragen 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!

### Bocken:

Unser stilvolles und aussergewöhnliches Seminar- und Eventhotel hat eine auf vier Häuser verteilte einmalige Ambiance. Es verfügt über 40 Hotelzimmer und 14 Seminarräume sowie einer Eventhalle für 200 Personen, ein Restaurant und eine Bar. Das Seminarhotel, im Besitz einer Schweizer Grossbank, liegt eingebettet inmitten von Kunstwerken in der Natur und doch in Stadt Nähe. 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 Eigenqualität
- 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

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 unser jungen Team kompetent vorstellt. Sie überzeugen uns durch Ihr Organisationstalent und die Liebe zum Detail. Sie sind verkaufsoorientiert, führungsstark und verfügen über Fachkompetenz.

### Servicefachangestellte

für den gepflegten A-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. Bleien aber auch die Möglichkeit eigene Ideen einzubringen.

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

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

## Restaurant GRUND GRINDELWALD

Restaurant, Kiosk und Shops

Für die kommende Sommersaison 2011 oder in Jahreszeitle

brauchen wir SIE!

### Serviceangestellte Commis de cuisine Barmaid

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

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

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



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

### Réceptionist/in 60% bis 80% möglich

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

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

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

## 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 Freigabeablösung auf allen Posten.

Sie sind verantwortlich für die Angebotsplanung der Aussenstände/Kioske sowie für die Bereiche HACCP und Arbeitssicherheit, inkl. Schulung der Mitarbeiterinnen. Sie sorgen für einen reibungslosen Ablauf im Betrieb während der Abwesenheit des Küchenchefs.

Sie sind ein ambitionierter Koch mit abgeschlossener Berufsausbildung 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 bestreite und kommunikative Persönlichkeit mit dem Willen, neue Herausforderungen anzunehmen. Sie bevorzugen ein anspruchsvolles, abwechslungsreiches und lebhafte 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



### Das einzigartige Restaurant mit viel Charme in der Altstadt Aarau

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

### Sous-Chef oder Küchenchef

Wir bieten:

- Sehr gute Arbeitsbedingungen und der Qualifikation entsprechend gutes Gehalt

Wir suchen :

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

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

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

## GAMMACATERING<sup>®</sup>

**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 Hauptgang 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 Organisationsstil 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

## ★★★ HOTEL aarau GOLF WEST TENNIS OBERENTFELDEN

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 einzubringen und dadurch zum Vorankommen des Golfrestaurants beizutragen?...

...dann gehören Sie unbedingt in unser Team!

### Was Sie erwarten:

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

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

### HOTEL aarau-WEST

Theresa Volgger  
Muhlenstrasse 58; 5036 Oberentfelden/Aarau  
www.aarau-west.ch / rv@aarau-west.ch

ein Betrieb der AARGAUHOTELS.CH

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



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.

Platzstrasse 2 6003 Luzern  
Tel. +41 041 210 44 35 Fax +41 041 210 84 35  
www.borromini.ch

#### 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

1106-589

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

#### Servicemitarbeiter/in

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

1047-589



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: daalberti@carlton.ch

Nr. 5 / 3. Februar 2011



Zermatt – einer der bekanntesten Ferienorte der Alpen bietet für Berg- und Schnebegeisterte mit seinen zahlreichen Freizeitaktivitäten den idealen Ort für eine Jahresreise.

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

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

ab sofort

#### Servicefachangestellte/r

und nach Vereinbarung

#### Chef de Partie

und ab 1. April 2011

#### Réceptionistin

jeweils in Jahresstellung.

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

Romantik-Hotel Julien  
Familie Daniela und Paul Julien  
CH-3920 Zermatt  
Telefon +41 27 9667600  
Telefax +41 27 9667676  
Internet: www.julen.com  
E-Mail: info@julen.com

**Hotel/Restaurants/Bar/Raucherlounge**  
**TELLSPATTE, 6452 Sisikon**  
Tel. +41 41 874 18 74  
www.tellspalte.ch info@tellspalte.ch

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

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

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto

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

#### Eine Stelle mit Aussicht...

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

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

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



#### 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 verführen uns anspruchsvolle Gäste mit mediterranem Charme und Freundlichkeit.

Interessiert? Detaillierte Informationen finden Sie unter [www.grandcasinoluzern.ch](http://www.grandcasinoluzern.ch)  
Ihre Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an: Grand Casino Luzern AG – Personalabteilung – Haldenstrasse 6 – Postfach – 6002 Luzern



[www.grandcasinoluzern.ch](http://www.grandcasinoluzern.ch)

1106-589

#### Svizzera italiana

WIR SUCHEN FÜR UNSREEN RESTAURANTS IN DER SÜD- UND NORDSCHWEIZ:

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

Schönes Grotto mit sensationeller Aussicht auf den Lago Maggiore mit einheimischer und internationaler Kundenschaft 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 743582  
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 mit Hotelerfahrung

Wir bieten Ihnen ein angenehmes, familiäres Betriebsklima, geregelte Arbeitszeiten und gute Verdienstmöglichkeiten.

Bei uns haben Sie die Möglichkeit, mit Motivation

etwas zu bewegen und im Team mitzuwirken.

Bei guter 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](http://www.hotel-tobler.ch) E-Mail: info@hotel-tobler.ch

1106-576



VILLA PRINCIPE 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 numerische Kompetenzen; Fähigkeit, Trends und Veränderungen innerhalb der Branche zu erkennen, das Kaufverhalten der Kundenschaft und des Marktes zu beeinflussen; Preisgestaltung
- Kenntnisse der Systeme Syntex und Trust; Kenntnisse von Oper 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 selbständiges Arbeiten gewöhnt, aber auch teamfähig
- 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 Tessere 10 • CH-6900 Lugano  
z. Hd. Frau Silvana Redemagni • Director of Sales & Marketing\*  
T +41 (0)91 111 41 11 • F +41 (0)91 922 05 45  
silvana.redemagni@villasassa.ch [www.villasassa.ch](http://www.villasassa.ch)

\* Es werden nur diejenigen Bewerber/-innen kontaktiert, welche das Anforderungsprofil entsprechen. Wir garantieren Ihnen volle Discretion.

1106-589

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  
oder Pächter gäbe.

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

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

11052-5798

**BÜRO METRO**  
seit 1948  
bekannt für Stellen mit  
Erfahrungswert.

**Ausland & Schiffs - Stellen**  
(Saison & Jahresstellen m+f)

**Südafrika, top Hotel:**  
Servicefachmann/frau

**England, Schottland, Irland,  
Kanarinseln, 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 & BERATUNGS-  
BÜRO METRO**  
Thurgauerstrasse 111  
CH 8152 Glattpark(Opfikon)  
Tel: +41 44 201 41 10  
buerometro@bluewin.ch



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 verbinden fühlt.  
Wir stellen uns eine kompetente Persönlichkeit mit gastronomi-  
scher Ausbildung, abgeschlossener Schweizer Hotelfachschule  
und Begeisterung zur Führung eines unkomplizierten, stilvollen  
Betriebes vor.

Diese vielseitige Aufgabe beinhaltet die erfolgreiche Führung  
des Betriebes, die Verantwortung für ein gut eingespieltes Team  
von 12 Mitarbeiter/-innen sowie die Sicherstellung eines opti-  
malen 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 Jahren 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 Sonnenstagen?  
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

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

11052-5798

# immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 5 / 3. Februar 2011



Hotelfinden! Sie haben die Wahl. [www.swisshotels.com](http://www.swisshotels.com)

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

## HESSE

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

10451-0254

## 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

11056-562

## 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

11081-5826

## 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

## Markus Arosa

Suchen Sie eine neue  
Herausforderung  
für die Wintersaison?

Eventuell als Ergänzung zu Ihrem  
Sommerbetrieb (Hotel/Pension)

Unser Haus verfügt über drei voneinander  
unabhängige Betriebe:

- a) 36 Hotelzimmer mit Rezeption, 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  
alexbernet@hotmail.com

11115-5504

### 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 m<sup>2</sup>  
6 Bootsanlegeplätze  
Umnutzung in Eigentumswohnungen  
mit Parzellanteil direkt am See.  
Verhandlungspreis Fr. 3'950'000.-  
Leu Immobilien AG 4901 Langenthal  
Telefon 062 926 90 90  
[www.leuimmobilien.ch](http://www.leuimmobilien.ch)

11068-5613

## Anzeigen

Das Auge ist mit...  
Top-Glaswaren von

[www.trend-line-one.ch](http://www.trend-line-one.ch)

10782-5603



### SPA-Angebot

Wegen Umzug zu verkaufen

### Sauna/Dampfbad + Whirlpool

Fr. 16'000.-

Klefs Sauna/Majusofen/4 Liegeplätze  
NP Fr. 20'520.-, VP Fr. 9'000.-

Riviera Whirlpool Starlet Public  
NP Fr. 29'000.-, VP Fr. 9'500.-

[www.la-perle.ch](http://www.la-perle.ch) / Tel. 079 785 6978

11054-5709

ROS 1000  
ROS 800  
ROS 600  
ROS 400  
ROS 200

ROS 1000  
ROS 800  
ROS 600  
ROS 400  
ROS 200

ROS 1000  
ROS 800  
ROS 600  
ROS 400  
ROS 200

ROS 1000  
ROS 800  
ROS 600  
ROS 400  
ROS 200

# Immobilien jetzt auch online unter [www.htr.ch/immobilien](http://www.htr.ch/immobilien)

htr hotel revue