

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2011)

Heft: 9

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. 9 / 3. März 2011

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

HOTEL CAREER
Aktuell über 1.100 Hotel- und Gastronomiejobs in der Schweiz.
Besuchen Sie WWW.HOTEL-CAREER.CH

4-wöchiger Intensivkurs Réception

für Ein- und Umsteiger an die Hotelréception mit FIDELIO Front Office

3. Oktober bis 28. Oktober 2011

Verlangen Sie bitte unser Kursprogramm oder besuchen Sie uns auf unserer Homepage www.hotelshule-loetscher.ch

HOTELSCHULE LÖTSCHER

Färbiistrasse 1B, 7270 Davos Platz - Fon 081 420 65 26 - E-Mail: info@hotelschule-loetscher.ch

KOMPAKTES WEINWISSEN FÜR GASTROPROFS
DAS INTENSIV-SEMINAR VON GASTROSUISSE
DER WEINBERATER
Mit international anerkanntem Zertifikat WSET Level 3
TERMINE
FRÜHLING: Start 21.03.11
HERBST: Start 03.10.11
WEITERE INFORMATIONEN?
GastroSuisse 8049 Zürich Tel. 0848 377 111 www.gastrosuisse.ch
GASTROSUISSE

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	1
Direktion/Kaderstellen	3-4
Deutsche Schweiz	4-8
Suisse romande	-
Svizzera italiana	9
International/Marché international	9
Stellengesuche/Demandes d'emploi	9
Immobilien	10

Gesundheit

«Die Mitarbeiter sind unser wichtigster Erfolgsfaktor!» Es gilt, dem Wohlbefinden und der Gesundheit der Mitarbeitenden Sorge zu tragen.



Alain D. Boillat

Leistungsfähige Mitarbeiter



PETRA ESTERMANN
REGIONALLEITERIN
MOVIS AG

Wenn sich alles um die Zufriedenheit der Gäste und deren unvergessliches Erlebnis dreht, tragen die Mitarbeitenden hauptsächlich zum Erfolg eines Betriebes bei. Der Tourismus – ein lebhaftes, spannendes, internationales, dynamisches und attraktives Arbeitsfeld! Doch bringt es auch Belastungen mit sich, die Mitarbeitende fordern und leider auch überfordern können: unregelmässige Arbeitszeiten, körperlich anstrengende Tätigkeiten, psychischer Druck durch überanspruchsvolle Gäste, Konfrontation mit Alkoholkonsum, lange und ständige Präsenzzeiten – um einige Beispiele zu nennen. Es gilt, die Motivation und Gesundheit zu erhalten, so dass die Belastungen nicht in reduzierter Leistungsfähigkeit oder schlimmstenfalls in schwerwiegender Krankheit enden.

Vorgesetzte als Schlüsselpersonen

Die Mitarbeitenden sollen Wertschätzung erfahren und ernst genommen werden. Dies trägt erwiesenermassen entscheidend zum Wohlbehagen und zur Motivation bei. In vielen Unternehmen etabliert sich das so genannte «Absenzmanagement», um den Mitarbeitenden Unterstützung in schwierigen und belastenden Lebenssituationen zu bieten. Was sich zuerst nach einem Trend für Grossbetriebe

anhört, ist in einer unkomplizierten, einfachen und pragmatischen Weise auch in kleinen und mittleren Betrieben gut umsetzbar. Stellen Sie sich vor, sie sind einige Tage krank, kehren an den Arbeitsplatz zurück – und keiner nimmt es wahr. Oder stellen Sie sich vor, Sie nehmen die Arbeit wieder auf und Ihr Chef begrüßt Sie mit einem «Schön, dass du wieder da bist, wir waren ganz schön aufgeschmissen ohne dich! Geht es dir wieder gut?» So einfach, schnell und selbstverständlich es sich anhört, so häufig gehen diese Gespräche im Alltag unter. Und je komplexer und belastender die Problemlage eines Mitarbeitenden ist, desto wichtiger wird auch die Möglichkeit der Unterstützung durch den Arbeitgeber, im Sinne eines präventiven Angebotes. Private Sorgen belasten dann den Arbeitgeber,

wenn Mitarbeitende dadurch nicht mehr ihre volle Leistungsfähigkeit erbringen.

Unterschätzte Kosten von Absenzen

In den Betrieben wird immer häufiger erkannt, welche Kosten Absenzen und reduzierte Leistungsfähigkeit verursachen. Nicht nur die direkten, effektiven Lohnkosten, sondern auch die indirekten Kosten, wie z.B. das Organisieren einer Ersatzperson, die zusätzliche Teambelastung, der administrative Aufwand, allfällig unzufriedene Gäste, etc. fallen an. Die gute Ausbildung von Vorgesetzten ist Erfolgsfaktor und kann diese Kosten markant reduzieren. Damit die Mitarbeitenden weiterhin gesund sind und sich engagiert und motiviert ihren Gästen widmen können.

Alles über Aus- und Weiterbildung

www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

hoteljob.ch

Finden Sie Ihren
Traumjob
mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!



Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Betriebsleiter/-in	Region Basel	J25378
Restaurant Manager	Region Mittelland (SO,AG)	J25596
Geschäftsführer (- Paar)	Region Zürich	J25645
Operativer Leiter/in	Region Zürich	J25692
Betriebsleiter	Region Zürich	J25694
Leiterin / Leiter Finanzen und Controlling	Region Zürich	J25699

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Praktikant/in Rezeption	Region Basel	J25646
Réceptionist	Region Bern	J25630
1. Concierge	Region Bern	J25670
Empfangsmitarbeiterin	Region Bern	J25623
Réceptionist/in	Region Bern	J25615
Réceptionist/in	Region Bern	J25608
Réceptionist/in 60-80%	Region Bern	J25558
Rezeptionist/in	Region Bern	J25589
Front Office Manager	Region Bern	J25662
Assistant Front Office Manager	Region Bern	J25660
Réceptionist/in	Region Graubünden	J25668
Chef de Réception	Region Graubünden	J25664
Direktionsassistent/in	Region Graubünden	J25674
Praktikant/in Réception	Region Mittelland (SO,AG)	J25654
Chef de réception	Region Oberwallis	J25647
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J25401
Réceptionspraktikant/in	Region Ostschweiz	J25365
Telefonistin	Region Zentralschweiz	J25657
Night Auditor (40%)	Region Zentralschweiz	J25384
Receptionistin	Region Zentralschweiz	J25648
Mitarbeiter/in Reservation	Region Zentralschweiz	J25352
Chef de Reception	Region Zürich	J25682
Nachtportier Aushilfe 40-60%	Region Zürich	J25346
Cluster Sales Manager Leisure	Region Zürich	J25335
Chef de réception	Region Zürich	J25331
Rezeptionistin	Region Zürich	J25562
Nachtportier (ca. 40%)	Region Zürich	J24506
Guest Relation / Front Office Mitarbeiter/in	Region Zürich	J25644
Receptionistin	Region Zürich	J25679
Réceptionist/in	Region Zürich	J25676
Praktikant/in 60-100 %	Region Zürich	J25656
Front Office Manager	ganze Schweiz	J25684
Rezeptionist	International	J25325
Chef de reception	Tessin	J25583
Receptionist (w)	Tessin	J25381
Chef Réception (w)	Tessin	J25382

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Diätkoch	Region Basel	J25372
Junger Küchenchef	Region Basel	J25370
Saucier	Region Basel	J25368
Kochin 75% mit admin. Aufgaben	Region Basel	J25353
Junior Sous Chef	Region Basel	J25383
Küchenchef	Region Basel	J25374
Anfangs Sous-Chef	Region Basel	J25373
Commis de cuisine	Region Bern	J25402
Demi-chef de partie	Region Bern	J25403
Jungkoch	Region Bern	J25599
Koch	Region Bern	J25601
Sous-chef	Region Bern	J25602
Koch	Region Bern	J25603
Privatkoch	Region Bern	J25611
Küchenchef	Region Bern	J25613
Jungkoch	Region Bern	J25617
Commis de cuisine	Region Bern	J25622
Sous-chef	Region Bern	J25626
Koch (mit Sous-Chef Ambitionen)	Region Bern	J25624
Chef de partie	Region Bern	J25632
Stv Küchenchef	Region Bern	J25582
stv. Küchendirektor	Region Bern	J25671
Sous-chef	Region Bern	J25669
Chef de Partie	Region Bern	J25661
Koch	Region Bern	J25598
Gardemanger/Pâtissier	Region Graubünden	J25666
Commis de Cuisine Tournant	Region Graubünden	J25667
Küchenchef	Region Graubünden	J25651
Chef de réception	Region Graubünden	J25673

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Köchin/Koch	Region Graubünden	J25575
Commis de cuisine	Region Graubünden	J25675
Leiter/in Produktion	Region Mittelland (SO,AG)	J25387
Commis de Cuisine	Region Zentralschweiz	J25347
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J25326
Mediamatiker/in / EDV- Support	Region Zentralschweiz	J25349
Küchenchef	Region Zürich	J25678
Jungkoch	Region Zürich	J25653
Tournant	Region Zürich	J25581
Koch / Köchin EFZ	Region Zürich	J25652
Koch	Region Zürich	J25691
Chef de partie	Region Zürich	J25587
Chef de Partie	Region Zürich	J25672
Koch	Region Zürich	J25649
Koch / Köchin (ca. 40-50%)	Region Zürich	J25689
Commis de cuisine/Jungkoch	Region Zürich	J25390
Küchenchef (Catering)	Region Zürich	J25332
Sous Chef	Region Zürich	J25568
Jungkoch/-köchin	Region Zürich	J25688
Koch	ganze Schweiz	J25366
Chef de partie	International	J25586
Chef pâtissier (England - Region Dorset)	International	J25584
Chef Patissier	International	J25681

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leiter Take away & Catering	Region Bern	J25621
Schichtleiter/in Verkauf	Region Bern	J25620
Verantwortliche/r Take away	Region Bern	J25618
Restaurationsfachangestellte/ Sommelier	Region Bern	J25695
Teammitglied Anlassorganisation	Region Mittelland (SO,AG)	J25655
Facility-Mitarbeiter/Set-up Mitarbeiter 50%	Region Ostschweiz	J25359
Ausbildungsplatz zum Fachmann/frau Betriebsunterhalt	Region Zentralschweiz	J25348
F&B Projektmanager	Region Zürich	J25594
Servicemitarbeiterin	Region Zürich	J25334

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Rang	Region Basel	J25377
Servicemitarbeiterin	Region Basel	J25375
Servicemitarbeiterin	Region Basel	J25376
Restaurantfachmann /-frau	Region Basel	J25367
Leiter Restauration	Region Bern	J25610
Commis de Bar	Region Bern	J25659
Chef de Service	Region Bern	J25658
Chef de Bar	Region Bern	J25663
Chef de service Bankett	Region Bern	J25600
Servicefachangestellte/r	Region Bern	J25604
Serviceangestellte/r	Region Bern	J25605
Servicemitarbeiter/in	Region Bern	J25609
Serviceangestellte 60-80%	Region Bern	J25612
stv. Restauranteuer/in	Region Bern	J25614
Chef de service	Region Bern	J25616
Teamleiter Take away	Region Bern	J25619
Restaurantleiter	Region Bern	J25628
Chef de rang	Region Bern	J25629
Servicefachangestellte/r	Region Bern	J25631
Commis de Rang	Region Bern	J25560
Servicefachangestellte/r	Region Bern	J25590
Servicefachangestellte/r	Region Bern	J25591
Chef de rang	Region Bern	J25396
Servicemitarbeiter/in	Region Graubünden	J25665
Chef de rang	Region Graubünden	J25580
Servicefachkraft 60- 70%	Region Graubünden	J25576
Restaurationsfachfrau/mann	Region Mittelland (SO,AG)	J25677
Chef de rang	Region Oberwallis	J25398
Chef de rang	Region Oberwallis	J25400
Commis de rang	Region Oberwallis	J25588
Barfachfrau-/mann	Region Oberwallis	J25397
Chef de Rang	Region Ostschweiz	J25355
Barpraktikant/in	Region Ostschweiz	J25700
Chef de Rang	Region Ostschweiz	J25363
Chef de Brigade	Region Ostschweiz	J25362
Demi-Chef de Rang	Region Ostschweiz	J25360
Commis de Rang	Region Ostschweiz	J25356
VIP-Serviceaushilfe	Region Zentralschweiz	J25686



Select Service Partner gehört weltweit zu den führenden Betreibern in der Verkehrsgastronomie. In der Schweiz führt SSP verschiedene Gastronomiebetriebe an Flughäfen und Bahnhöfen in Zürich, Genf, Basel, Biel und Aarau. Nebst den bekannten Marken Caffè Ritzazza, MONTREUX JAZZ CAFE und Upper Crust sind auch lokale Konzepte wie die Center Bar oder das Restaurant Altitude Teil des vielfältigen Portfolios von SSP.

Für unseren Standort am Flughafen Zürich suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Junior Human Resources Manager/in

Ihre Hauptaufgaben:

In dieser herausfordernden, vielseitigen Tätigkeit sind Sie verantwortlich für die Personalgewinnung der Fachkräfte auf allen Stufen. Als Profi in Ihrem Aufgabengebiet und als Ansprechpartner für sämtliche administrative Angelegenheiten unterstützen Sie rund 250 Mitarbeiter/innen in ihren Anliegen. Unter anderem begleiten Sie die Mitarbeiter-Einführungsprogramme sowie auch die jährlichen Mitarbeitergespräche und koordinieren die Aus- und Weiterbildungsbedürfnisse. Sie sind der Human Resources Manager direkt unterstellt und bieten aktive Unterstützung in allen Belangen der Personaladministration in Zusammenarbeit mit der internen und externen Lohnbuchhaltung.

Ihr Profil:

Sie haben eine kaufmännische Ausbildung und/oder einen Hotelfachschulabschluss und haben Ihr Wissen zusätzlich mit einer Personalfachausbildung vertieft. Zudem verfügen Sie über mehrjährige Erfahrung im Bereich Personalwesen / Human Resources. Sie sind teamfähig und haben ein hohes Mass an Selbstmanagement. Freude am Umgang mit Menschen aus verschiedenen Kulturen sowie Flexibilität und Belastbarkeit sind für diese nicht alltägliche Tätigkeit unerlässlich. Sie haben berufliche Erfahrung in der Gastronomiebranche und die Sprachen D/F in Wort und Schrift sind für Sie eine Selbstverständlichkeit.

Wir bieten Ihnen:

Eine sehr selbständige und spannende Aufgabe in einem dynamischen, internationalen Umfeld. Sie arbeiten in einem jungen Team, in welchem Sie Ihre Fachkenntnisse und Fähigkeiten einbringen und in die Tat umsetzen können. Dank Ihrer Erfahrung unterstützen Sie die Kultur und somit auch die SSP (Schweiz) AG auf ihrem Erfolgskurs.

Wir freuen uns auf Sie!

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:
Select Service Partner (Schweiz) AG
Frau Barbara Meier
Postfach 2472, 8060 Zürich-Flughafen



Spital Männedorf

Als Schwerpunktspital mit 160 Betten und einem Personalbestand von rund 700 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sind wir für die Akutversorgung der Bevölkerung im Einzugsgebiet des rechten Zürichseufers verantwortlich.

Für unsere anspruchsvolle und vielseitige Spitalgastronomie suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/einen

Stv. Küchenchef/in

Sie sind eine überzeugende Persönlichkeit und aufgrund Ihrer mehrjährigen Führungserfahrung in der Lage, ein Team von 20 Mitarbeitenden zu führen. Komplexe Aufgabenstellungen lösen Sie umsichtig und präzis. Als Stv. Küchenchef/in kennen Sie die Spitalgastronomie und als Köchin/Koch schlägt Ihr Herz für das Wohl der Patientinnen und Patienten, der Mitarbeitenden wie auch für weitere Gäste. In der Zusammenarbeit mit den Bereichen Ernährungsberatung und Gastronomie stellen Sie sicher, dass die Kundenbedürfnisse erkannt und erfüllt werden. Sie sind innovativ und kundenzentriert und tragen damit als Teilbereich aktiv für die Weiterentwicklung der Spital-Hotellerie bei.

Ihr Profil

Sie bringen eine abgeschlossene Berufsausbildung als Köchin/Koch und die Zusatzausbildung Diätköchin/-koch mit. Als Weiterbildung haben Sie die/den dipl. Gastronomiekoch erfolgreich abgeschlossen. Ihr ganzheitliches Denken sowie Ihr dienstleistungsorientiertes Handeln und Ihr hohes Qualitätsbewusstsein zeichnen Sie aus. Sie verfügen über ausgeprägte Führungs- und Organisationsfähigkeiten und überzeugen damit das gesamte Küchenteam. Ihr umfassendes Fachwissen macht Sie für unsere Lernenden in der beruflichen Praxis zu einer wichtigen Ansprechperson. Mit Ihrem Engagement und Ihrer Motivation erbringen Sie eine konstante und qualitativ hochstehende Leistung.

Es erwarten Sie eine abwechslungsreiche, herausfordrende Tätigkeit mit zeitgemässen Anstellungsbedingungen. Herr Rolf Baumberger, Küchenchef, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte, Tel 044 922 22 70.

Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen (Lebenslauf, Zeugnisse, Foto, etc.) richten Sie bitte bis spätestens 31. März 2011 an: Spital Männedorf, Frau J. Slade, Postfach, 8708 Männedorf.

Wir behandeln Ihre Bewerbung mit der erforderlichen Diskretion.

www.spitalmaennedorf.ch

Empfangschef/in eines unkonventionellen Luxus Hotels

Eines der modernsten, unkonventionellsten Luxus-Hotels Europas und eine der grössten Wohlfühllandschaften der Schweiz verschmelzen zu einem ganzheitlichen Ansatz. Dies inmitten einer bekannten Deutschschweizer Feriendestination, wunderschön gelegen, vor herrlicher Alpenkulisse. Eine gut eingespielte 18-20-köpfige Empfangs-Crew verwöhnt die anspruchsvollen Gäste rund um die Uhr. Willkommen bei unserem Auftraggeber, einem mehrfach international ausgezeichneten Top-Betrieb der Branche. Ziel der attraktiven Ganzjahresstelle: Guter Auslastungsgrad, geschickte Führung des Teams und smarte Organisation des Check-in & Out.

Front Office Manager als Mitglied des Führungsteams w/m

Renommiertes Best-Performance Hotel Resort & Spa 5*** Superior**

Idéalprofil: Sprachlich gewandte sympathische Hotelfachpersonalität Typ Gastgeber mit Praxis als 1. oder 2. Chef de Recepion. Aspekte wie show manage rates& profit und Bewirtschaftung von Buchungsportalen sind Ihnen vertraut. Führungserfahrung und gute E- & F-Kenntnisse bringen Sie mit; weitere Fremdsprachen von Vorteil. - Sehen Sie sich in der Rolle des sicher auftretenden Chef de Recepion? Interessieren Sie weitere Infos zum aussergewöhnlich breiten Aufgabengebiet? Dann sind wir gespannt auf Sie! Optimal für den Erstkontakt: CV/Foto per E-Mail senden oder anrufen. Ausserhalb der Bürozeiten und am Wochenende: Mobile +41 79 402 53 00

Ralf-Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

Ein bekanntes und beliebtes Bergrestaurant im Oberwallis sucht auf die kommende Wintersaison 2011/2012 ev. auf die Sommersaison 2011

Einen Gastgeber/Gastgeberpaar als Geschäftsführer

Voraussetzung nebst Fachwissen und entsprechender Erfahrung ist die Bereitschaft, sich mit der kulinarischen wie auch mit der für die Berggastronomie eigenen Seite eines schönen Bergrestaurants zu identifizieren und die erfolgreich aufgebaute Ausrichtung weiterzupflegen.

Die Geschäftsführung der Bergbahnen lassen einem innovativen Unternehmer/paar viel Spielraum für eigene kreative Ideen. Falls Sie sich als Berg-Gastroprofi bezeichnen und das Gefühl haben, Sie könnten sich in den Walliser Bergen wohlfühlen, sollten wir uns unbedingt kennenlernen.

Möchten Sie gerne mehr erfahren? Wir freuen uns über Ihre detaillierten und vollständigen Bewerbungsunterlagen.

GASTRO ALPIN GmbH
Joe Hug, Aaldorfstrasse 37 /Haus Angelos, 6354 Vitznau
joe.hug@gastroalpin.ch
Telefon 041 638 05 05 oder 079 348 48 47

GASTRO ALPIN

EINSTEIN ST.GALLEN ****

CONGRESS HOTEL SPA

Das Einstein St. Gallen**** liegt mitten im weltbekannten Klosterviertel in der pittoresken St. Galler Altstadt. Mit 113 Zimmern und Suiten, dem Panorama Restaurant, einer Bar, einem Café-Bistro, einem Fitnesspark sowie modernen Räumlichkeiten für Bankette und Seminare bis 440 Personen begeistern wir sowohl Business- wie auch Privatgäste und festigen unseren Ruf als erstes Haus am Platz.

Für unsere gepflegte Gastronomie suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen engagierten

Maître d'hôtel

Sie sind verantwortlich für die herzliche, effiziente und innovative Führung der Serviceabteilung. Die Durchführung grosser Bankette bis 350 Personen gehört ebenso zu Ihren Aufgaben wie die Leitung des A-la-carte-Service. Als begeisterter Gastgeber liegen Ihnen die Zufriedenheit und das Wohl unserer anspruchsvollen Gäste besonders am Herzen.

Sie verfügen vorzugsweise über einen Hotelfachschulabschluss und konnten schon mehrere Jahre Berufserfahrung in einer gleichwertigen Position sammeln. Ein hohes Qualitätsbewusstsein, Organisationsstärke und Teamfähigkeit zeichnen Sie ebenso aus wie gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch. Sie verstehen es, Ihre Mitarbeiter zu motivieren, arbeiten aktiv im Service mit und gehen mit Know-how und stilsicherem Auftreten als Vorbild voran.

Ergreifen Sie jetzt diese aussergewöhnliche Chance und werden Sie Teil des dynamischen Einstein-Führungs-Teams. Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

Einstein St. Gallen
Myriam Oberholzer
Bernereggstrasse 2, CH-9000 St. Gallen, Telefon 071 227 55 80
myriam.oberholzer@einstein.ch

Für Sie als hoch motivierten Küchenchef mit Ehrgeiz bietet sich die einzigartige Gelegenheit, Ihr Können in einem aussergewöhnlichen Hotelkonzept auf höchstem Niveau in den Schweizer Alpen unter Beweis zu stellen.

KÜCHENCHEF

Ihr Berufsprofil

- Sie sind idealerweise zwischen 35 und 45 Jahre jung
- Sie besitzen mindestens 5 Jahre Berufs- und Führungserfahrung als Küchenchef in einer Gourmetküche
- Sie haben sich Gault-Millau-Punkte und/oder einen Michelin-Stern erarbeitet
- Sie sind willens, ein bestehendes Team zu übernehmen und weiterzuentwickeln
- Sie arbeiten nach HACCP und wissen, wie Sie Ihr Team in der Umsetzung fördern
- Sie besitzen ein gutes Zahlenverständnis und haben ein gutes Kosten-Nutzen-Gefühl
- Sie kochen ehrlich und authentisch, kennen die Trends und können diese richtig einschätzen
- Ihr Streben nach Qualität ist konsequent

Ihr Aufgabe

Sie führen den gesamten Food-Bereich des Hotels mit Restaurants & Veranstaltungen. Sie sind verantwortlich für den Einkauf, die Angebots-Entwicklung, -Planung und -Umsetzung sowie für die Kalkulation. Sie führen und fördern Mitarbeiter mit Sozialkompetenz. Sie sind verantwortlich für die Umsetzung von HACCP im gesamten Betrieb. Sie arbeiten selbstständig in Ihrer Abteilung und verstehen es, als Teamplayer mit Service und Rezeption engen Kontakt zu halten. Sie lieben die Berge und können sich das Leben in einem Alpen-Tourismusort vorstellen.

Es erwarten Sie

Eine herausfordernde Position als Küchenchef in einem einzigartigen Hotel-Konzept auf höchstem Niveau in einem unbefristeten Arbeitsverhältnis. Ein interessantes Salär mit der Möglichkeit der Erfolgsbeteiligung. Platz für kreatives Weiterentwickeln des ehrlichen und authentischen Speiseangebotes. Sie sind Mitglied des Führungsteams und sind direkt der Hotelleitung unterstellt.

Idealerweise können Sie die Stelle ab November 2011 antreten.

Gerne senden Sie uns Ihre aussagekräftige, vollständige Bewerbung mit Foto, Stärke-Schwächenprofil und Zeugnissen schriftlich zu. Unvollständige Dossiers oder E-Mail-Zuschriften werden nicht beantwortet.

stalder
projects

stalderprojects sagl
www.stalderprojects.ch
Via Muraccio 120 – Case al Sogno
6612 CH-Ascona

Die Gastronomiegruppe



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der Schweiz sowie mehr als 2'000 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

Restaurant Siesta im Strandbad Lido

Lidostrasse 6, 6006 Luzern

suchen wir vom 20. April bis 30. September 2011 einen

Stv. Küchenchef (w/m)

Ihr Aufgabe: Ihr Aufgabengebiet umfasst die selbständige Mitarbeit in allen Bereichen der Küche sowie die Unterstützung des Teams bei Banketten. Bei Abwesenheiten des Küchenchefs übernehmen Sie zudem die Führung und Schulung der 3 Mitarbeiterinnen sowie die Verantwortung für den Tagesbetrieb. Die Überprüfung, Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien zählen ebenfalls zu Ihren Tätigkeiten.

Ihr Profil: Neben einer abgeschlossenen Kochlehre verfügen Sie über einige Jahre Berufserfahrung sowie gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift. Sie sind flexibel, offen für Neues und auch bereit Mehrarbeit zu übernehmen. Zudem verlieren Sie auch in hektischen Momenten die Ruhe und Übersicht nicht, bringen eigene Ideen ein und arbeiten gerne im Team. Ein hoher Qualitätsbewusstsein sowie eine sehr selbständige Arbeitsweise runden Ihr Profil ab. Die Arbeitseinsätze erfolgen gemäss Arbeitsplan zwischen Montag und Sonntag. Es handelt sich hierbei um einen unbefristeten Arbeitseinsatz vom 20. April bis 30. September 2011.

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

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personalwesen, senden. Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

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

Hotel-Restaurant Römerhof

sucht ab sofort oder nach Übereinkunft

Servicemitarbeiter mit Berufskenntnissen Réceptionistin oder Büropraktikantin

D Muttersprache, F/E erforderlich, KV-Abschluss, PC-Kenntnisse.

Schriftliche Bewerbungen sind zu richten an:

Frau Bayer-Loretan

Hotel Römerhof

Rathausstrasse 16

3954 Leukerbad



Der Landgasthof Sternen Muri mit 44 Zimmern ist bekannt als Seminar- und Geschäftshotel. Unsere Restauration umfasst Gaststube, A-la-carte-Restaurant Läubli, Gartenterrasse sowie Bankett- und Seminarräumlichkeiten bis zu 300 Personen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung:

Front Office Manager (D/F/E)

Sie suchen eine interessante Herausforderung mit viel Verantwortung und werden von einem gut eingespielten Team unterstützt.

Réceptionist/in resp. Front Office Mitarbeiter/in (D/F/E)

Wenn Sie eine vielfältige Tätigkeit in einem interessanten Umfeld suchen, freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen. Sie bringen eine abgeschlossene Ausbildung mit und suchen eine neue Herausforderung. Teamwork und das Wohl der Gäste liegen Ihnen am Herzen. Zudem bewahren Sie auch in hektischen Situationen einen kühlen Kopf.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto (auch per E-Mail möglich).

Landgasthof Sternen Muri
Thomas König
Thunstrasse 80, 3074 Muri
031 950 71 11
direktion@sternenmuri.ch

Hotel-Restaurant



3704 Krattigen über dem Thunersee

Möchten Sie in einem kleinen, angestellten Team mitarbeiten?

Ist Ihnen das Wohlbefinden der Gäste wichtig?

Wir brauchen per sofort Verstärkung und suchen deshalb

aufgestellte/n Service-Mitarbeiter/in

dem/der sein/ihr Beruf Freude macht und über perfekte Deutschkenntnisse verfügt.

So sind Sie für uns der/die richtige Mitarbeiter/in.

Interessiert! So melden Sie sich bei Frau

Baumann,

Telefon 033 654 29 69.

Dienstag und Mittwoch Ruhetag.



Für unsere wunderschön gelegene Jugendherberge in Zofingen suchen wir per sofort eine

Betriebsleitung

Wir sind ein **** Wellness-, Golf- & Seminarhotel mit 120 Betten und einer grosszügigen Wellnessanlage mit alpinem Solebad 34°C. Freundlichkeit und Qualität werden deshalb bei uns gross geschrieben. Wir begeistern unsere Gäste!

Zur Unterstützung unseres engagierten Teams suchen wir per Anfang Juni oder nach Vereinbarung, in Jahresstelle eine aufgestellte und motivierte

Gouvernante (d/e)

Wir erwarten eine Grundausbildung in der Hotellerie oder in der Hauswirtschaft oder Führungserfahrung in einer ähnlichen Position. Sie sind flexibel, belastbar und möchten neue Erfahrungen sammeln im Wellnessbereich?

Sind Sie interessiert und wollen Sie Ihre Gäste durch Freundlichkeit und Qualität begeistern? Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung.

Ihr Profil: Sie sind es gewohnt, Verantwortung zu übernehmen und bringen erfolgreiche Führungserfahrung aus der Gastronomie und/oder Beherbergung mit. Die Lust, außergewöhnliche Dienste im Umgang mit den Gästen zu leisten, inspiriert Sie. Teamfähigkeit ist nicht nur ein Schlagwort für Sie, Sie sind über-

zeugt, dass ein teamorientierter Führungsstil Erfolg bringt. Fremdsprachenkenntnisse in Englisch und Französisch runden Ihr Profil ab.

Was bieten wir Ihnen: In dieser lebhaften nichtalltäglichen Aufgabe werden Sie von der Geschäftsstelle der Schweizer Jugendherbergen in vielen Belangen aktiv unterstützt. Sie erhalten die Chance, in einem vielversprechenden Betrieb einzutreten, Wohnung, Betriebsleiterwohnung befindet sich in der Jugendherberge. Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit aktuellem Foto. Schweizer Jugendherbergen | René Levy | Schaffhauserstrasse 14 | 8042 Zürich | r.levy@youthhostel.ch | Tel. 044 360 14 36

Mehr Infos über die Jugendherberge Zofingen finden Sie unter www.youthhostel.ch/zofingen

HOTEL WALDEGG
ENGELBERG

Schwandstrasse 91, CH-6390 Engelberg
Marion Vogel, Betriebsassistentin
Tel. 041 637 18 22, Fax 041 637 43 21
www.waldegg-engelberg.ch

Swissotel International
Schweizer Jugendherbergen. So muss es sein.

EINTRETEN UND TRÄUMEN...



Für unser Ferienhotel mit A-la-carte-Restaurant und Seeterrasse suchen wir noch Mitarbeiter/innen, die mit Herz und Seele im Gastgewerbe tätig sind. Unser Haus liegt direkt am Vierwaldstättersee, am Fusse der Rigi, im wunderschönen Weggis.

Réception
Empfangssekretärin D/E/F Mai 2011 Saison

Service
Servicefachmitarbeiter/innen D/E/F März/April/Mai
für unser Restaurant 2011 Saison
oder nach Vereinbarung

Servicefachmitarbeiter/innen D/E/F April/Mai 2011 Saison
für die Betreuung unserer Hotelgäste oder nach Vereinbarung

Haben Sie Lust, dort zu arbeiten, wo andere Ferien machen? Sind Sie flexibel und teamfähig und lieben Sie den herzlichen Umgang mit Gästen, dann senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Familie Stephan und Diana Meyer.

Hotel Central am See • CH-6353 Weggis • Tel. 041 392 09 09
Fax 041 392 09 00 • E-Mail: info@central-am-see.ch
Internet: www.central-am-see.ch

11583-6006

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



Für unsere neue Brasserie „Du Lac“, direkt am wunderschönen Walensee, suchen wir zur Verstärkung unseres Teams per sofort oder nach Vereinbarung

Hotelfachfrau/-mann
Servicefachangestellte/-n

Sind Sie teamfähig, haben Berufserfahrung und behalten in hektischen Zeiten den Überblick und einen kühlen Kopf? Dann freut sich Herr Donath Anhorn, Geschäftsführer, auf Ihre schriftliche Bewerbung per E-Mail (anhorn@parkhotelschwert.ch) oder Post.

Heuptstrasse 23 8872 Weesen
Tel. +41 (0)55 616 14 74 Fax +41 (0)55 616 18 53
www.parkhotelschwert.ch info@parkhotelschwert.ch

11583-6007

Luzerner Psychiatrie
lups.ch

ambulant · stationär · kinder- und jugendpsychiatrie

Die Luzerner Psychiatrie ist die grösste Anbieterin von psychiatrischen Dienstleistungen im Kanton Luzern. Das Unternehmen ist an 21 Standorten vertreten und beschäftigt rund 850 Mitarbeitende

Für die Klinik St.Urbam mit 228 Patientenbetten und für den gehobenen Bankettbereich des Ehemaligen Klosters St.Urbam, suchen wir per 1. Mai 2011 und 1. August 2011 einen / eine

Diätkoch / Diätköchin 100%

Ist Kochen Ihre grosse Leidenschaft? Verbindet Ihre Küchenphilosophie aussergewöhnliche Kreativität mit Qualitätsbewusstsein?

In unserer modernen Küche, bieten wir Ihnen als initiativ, team- und leistungsorientierte Persönlichkeit eine interessante Stelle an, in welcher Sie unsere Patienten mit Ihrem Ideenreichtum verwöhnen können. Dienstleistungsbereitschaft sowie Flexibilität sind für Sie selbstverständlich.

Voraussetzung für diese Stelle ist eine abgeschlossene Lehre als Diätkoch / Diätköchin ergänzt mit Erfahrung in der klassischen Gastronomie.

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich an Marcel Pauli, Küchenchef, Telefon 062 918 50 71.

Luzerner Psychiatrie
Personaldienst
Schafmattstrasse 1
CH-4915 St. Urban
www.lups.ch

11583-6008

Lake Side

LUNCHING | DINING | MEETING

Das Lake Side liegt direkt am Seeufer und nahe dem Stadtzentrum. Das A-la-carte-Restaurant (13 GaultMillau-Punkte) verfügt über 130 Innenplätze sowie 120 Terrassenplätze und 30 Plätze an der Bar. Zusätzlich bietet unser Selbstbedienungsrestaurant Lake Away auf unserer Terrasse 200 Gäster Platz. Im Obergeschoss befinden sich unsere Bankett-, Seminar- und Kongressräume, welche mit einer Kapazität bis zu 500 Personen. Die Küche bietet ein vielfältiges mediterranes-europäisches Angebot und im Restaurant befindet sich unsere bekannte Sushi-Bar.

Nach Vereinbarung suchen wir einen

Event- und Bankettmanager Front (w/m)

Event- und Bankettverkäufer

Administration (w/m)

Chef de Service (w/m)

Sie sind eine charmante und belastbare Gastgeber-Persönlichkeit mit dem notwendigen Auge für Detail. Ein hoher Dienstleistungsgeiste und Zielorientierung zeichnen Sie ebenso aus wie Ihre soziale Kompetenz. Für die Stelle im Bankettbereich sind Sie ein Profi mit ausgeprägtem Organisationsflair, unternehmerischem Denken und Weitsicht.

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einem dynamischen Umfeld und in einem grossen Gastronomieunternehmen, das Ihnen Perspektiven bieten kann, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung an:

Kramer Gastronomie, Restaurant Lake Side, z. Hd. Frau Karin Frunz, Bellerivestrasse 170, 8008 Zürich, Tel. 044 385 86 26, www.kramergastronomie.ch

ZÜRICH AMBIANCE

Wir suchen
ein paar richtig
gute Leute für
Service, Küche
und Réception.
Fix oder für den
Sommer am See.

Wir sind die Marina Lachen am Oberen Zürichsee mit rund 80 Mitarbeitenden, vier Gastrokonzepte am Wasser, Designhotel, Seminar- und Bankettabteilung sowie Cateringaktivitäten. Eine tolle Adresse für ebenso tolle Fachleute. Surfen Sie mal rein unter www.marinalachen.ch und schicken Sie uns Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns auf Sie und Ihr Können!

Marina Gastro AG

Frau Bettina Römer Hafenstrasse 4, CH-8853 Lachen
Tel. +41 (0)55 451 73 73 bettina.roemer@marinalachen.ch

The Steakhouse
FINEST MEAT, SEAFOOD & WINES
L'Orangerie Vista
Asian Cuisine

11583-6009



Aus Spass am Genuss!

www.kreuz.ch

Der Massstab für Topleistung und Ausbildung im Gastgewerbe
Topstellen für junge Schweizer Gastropros mit eidg. Fachausweis

Betriebsassistent/in für lebhafte Réception und Administration

Hotelfachfrau für Zimmer, Lingerie und Housekeeping

Wir freuen uns auf deine Bewerbung.
Also, bis bald im «Chrüz z'Egerchinge»

louis@kreuz.ch Fon 062 398 03 33 Fax 062 398 43 40

Kreuzfidele Grüsse: Mimi, Louis & die Kreuz-Crew

LA POSTE

RESTAURANT LA POSTE VISP

Erstklassiges Speiserestaurant im Kultur- und Kongresszentrum La Poste in Visp

Zur Ergänzung unseres Küchenteams suchen wir nach Vereinbarung einen erfahrenen

Chef de Partie

Wir erwarten von Ihnen selbstständiges und motiviertes Arbeiten in einem jungen, dynamischen Team.

Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto und Zeugnissen per E-Mail oder Post.

Restaurant La Poste

Flavio Seematter, Küchenchef
La Poste Platz 2, CH-3930 Visp

Telefon: 027 948 33 88, Telefax: 027 948 33 89
E-Mail: restaurantlaposte@visp.ch

11583-6006

Die Gastronomiegruppe (ZfV)

Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der Schweiz sowie mehr als 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorelli Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Menschen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerel-Konditorei in Zürich.

Zur Ergänzung unseres Teams in der

Zweigstelle Bern sowie am Hauptsitz

Flüelastrasse 51 in Zürich-Albisrieden

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Personalassistentin

Ihre Aufgabe: Sie sind verantwortlich für die aktive Mitarbeit bei der Personaladministration unter Einhaltung der gegebenen Ablaufprozesse sowie Qualitätsstandards, das Führen von Vorstellungsgesprächen sowie die Mitarbeit bei konzeptionellen und organisatorischen Aufgaben. Sie arbeiten grundsätzlich von Montag bis Mittwoch jeweils selbstständig in unserer Zweigstelle in Bern und unterstützen am Donnerstag und Freitag das Team in Zürich.

Ihr Profil: Sie sind eine motivierte, selbständige und verantwortungsbewusste Person, welche über eine kaufmännische Grundausbildung verfügt. Von Vorteil bringen Sie bereits Erfahrung in ähnlicher Funktion - vorzugsweise in der Branche - mit und können zudem gute PC-Kenntnisse vorweisen. Zudem sind Sie zweisprachig aufgewachsen und verfügen somit über versierte mündliche sowie schriftliche Französischkenntnisse und ein stützliches Deutsch. Sie handeln stets im Interesse der Unternehmung, bleiben auch in schwierigen Situationen ruhig und besonnen und setzen die vorgegebenen Qualitätsstandards konsequent um. Den betrieblichen Gegebenheiten passen Sie sich an und erkennen rasch die wesentlichen Elemente und Zusammenhänge.

Wir bieten: Eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe im Gastronomieketo mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vor teilhaften und partnerschaftlichen Anstellungsbedingungen.

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

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

11583-6006



SwissDeluxeHotels.com

Committed to quality and individuality

Stellenangebote

Marché de l'emploi

RAUM FÜR VISIONEN



und preisgekrönte Räume im Angesicht von imposanten Bergen, prächtigen Seen, für Wellness, Fitness & Schönheit, Meetings, Kongresse, Familienfeiern, kulinarische Höhepunkte oder einfach für Entscheidungen mit Weitsicht.

Unser zukünftiger

Leiter Human Resources w/m

sollte eine kommunikative, unternehmerisch denkende und lösungsorientierte Persönlichkeit mit gutem Durchsetzungsvermögen, diplomatischem Geschick und hoher Sozialkompetenz sein. Eine exakte und vorausschauende Arbeitsweise ist für Sie selbstverständlich. Zusammen mit Ihrem Team sind Sie für sämtliche Bereiche des Mitarbeiterwesens zuständig, inklusive der Lohnverarbeitung und Budgetierung. Sie stehen Führungskräften und Mitarbeitenden beratend zur Seite. Dafür haben Sie erfolgreich Erfahrungen im HRM, idealerweise in der Hotellerie, gesammelt und sind in sämtlichen Personalthemen auf neuestem Stand. Als Mitglied der erweiterten Geschäftsleitung sind Sie bereit, die Zukunft unseres erfolgreichen Unternehmens mitzubestimmen.

Haben wir Ihr Interesse für diese vielseitige und spannende Herausforderung geweckt? Unter www.victoria-jungfrau.ch finden Sie alle weiteren Informationen zum Unternehmen.

Ihre aussagekräftige Bewerbung richten Sie bitte direkt an Herrn Hans-Rudolf Rütti, Direktor.



Höheweg 41, 3800 Interlaken
Herr Hans-Rudolf Rütti, Direktor
Telefon 033 828 28 28
hr@victoria-jungfrau.ch
www.victoria-jungfrau.ch

Swiss Deluxe Hotels

The Leading Hotels of the World



KULM HOTEL
ST. MORITZ

Unser Hotel zählt zu den renommiertesten Schweizer Luxushotels. Mit 173 Zimmern, darunter Luxus- und Junior-Suiten ist das Kulm Hotel St. Moritz heute die bevorzugte Engadiner Adresse für anspruchsvolle Gäste aus aller Welt. Auf dem weitläufigen Hotelgelände befinden sich der legендäre Cresta Run, der Olympia Bob Run St. Moritz-Celerina und der alpine 9-Loch-Golfplatz, drei Tennisplätze sowie Eisplatz im Winter.

Informieren Sie sich über unsere sechs Restaurants, drei Bars und unseren Club unter: www.kulm-hotel-stmoritz.ch

F&B Director

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine führungsstarke Persönlichkeit, die über einen angemessenen Zeitraum professionelle Erfahrung in der Luxushotelerei als F&B Director gesammelt hat. In dieser Position sind Sie Mitglied der Geschäftsleitung und aktiv an den strukturellen Veränderungen beteiligt.

Sie sind sich der hohen Anforderungen und Ansprüche der Tätigkeit eines F&B Directors bewusst und in der Lage, klare Ziele in Ihrem Bereich zu definieren und umzusetzen.

Ihre konzeptionelle, selbstständige und initiativ Arbeitsweise sowie ein hervorragender Führungsstil zeichnen Sie aus.

Als F&B Director tragen Sie die Verantwortung für alle F&B-Abteilungen, d.h. Service, Küche, Kongress und Event, Controlling, Einkauf, Lager, Economat und Stewarding. Ihr Team besteht aus 95 Mitarbeitern während der Sommersaison und 190 Mitarbeitern während der Wintersaison.

Sie verfügen über einen Abschluss einer international anerkannten Hotelfachschule sowie über eine fundierte betriebswirtschaftliche Ausbildung. Sie sprechen flüssig Englisch und Französisch, Italienischkenntnisse sind von Vorteil.

Belastbarkeit, Überzeugungskraft sowie Innovationsfähigkeit sind für Sie selbstverständlich. Sie sind der geborene Gastgeber und haben Freude an Ihrer Aufgabe.

Unser Ziel ist es, mit Ihnen gemeinsam unsere Restorationen und unsere exklusiven Veranstaltungen in der Top-Liga zu optimieren.

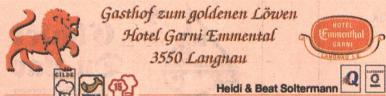
Wir bieten Ihnen ein äußerst interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld im bezaubernden Engadin in Jahresanstellung und eine weitere Stufe empor auf Ihrer Karriereleiter.

Eintrittstermin: nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Foto, Zeugnisse). Für Fragen vorab steht Ihnen gerne Herr Dominique N. Godat zur Verfügung: Tel. + 41 81 836 8000.

Kulm Hotel St. Moritz
Herr Dominique Godat, Direktor
Via Veglia 18, 7500 St. Moritz, Switzerland
E-Mail: hr@kulmhotel-stmoritz.ch www.kulmhotel-stmoritz.ch

www.victoria-jungfrau.ch



Gasthof zum goldenen Löwen
Hotel Garni Emmental
3550 Langnau



Heidi & Beat Soltermann
Güterstrasse 9
3550 Langnau i. E.
Tel. 034 402 65 55
www.loewen-langnau.ch

Fein essen, gut schlafen

Zur Ergänzung unseres motivierten Teams suchen wir gelernte und begeisternde

Servicefachangestellte Teil- oder Vollzeit,
Eintritt nach Vereinbarung
Eintritt nach Vereinbarung mit Erfahrung, für Freitag- und Samstagabend

Jungkoch
Bardame (Teilzeit)
Wir bieten:
Interessante, abwechslungsreiche Tätigkeit, junges Team gutes Arbeitsklima, auf Wunsch möbliertes Zimmer. Aufstiegsmöglichkeiten, gepfleger, schöner Arbeitsplatz, normalerweise jeden Sonntag frei.

Bewerben Sie sich schriftlich bei Heidi und Beat Soltermann, Gasthof z. goldenen Löwen, Güterstrasse 9, 3550 Langnau

Für Fragen und Auskünfte Telefon 034 402 65 55

11092-6000

Lake Side

LUNCHING | DINING | MEETING

Das Lake Side liegt direkt am Seeufer und nahe dem Stadtkern. Das à-la-carte-Restaurant (13 GaultMillau-Punkte) verfügt über 130 Innenplätze sowie 120 Terrassenplätze und 30 Plätze an der Bar. Zusätzlich bietet unser Selbstbedienungsrestaurant Lake Away auf unserer Terrasse 200 Gästen Platz. Im Obergeschoss befinden sich unsere Bankett-, Seminar- und Kongressräume mit einer Kapazität bis zu 500 Personen. Die Küche bietet ein vielfältiges mediterranes-euroasiatisches Angebot und im Restaurant befindet sich unsere bekannte Sushi-Bar.

Zum Auftakt der Sommersaison und zur Eröffnung unserer Sommer Lounge suchen wir noch folgende Mitarbeiter per Eintritt März/April 2011 oder nach Vereinbarung in Saison- oder Jahresstelle:

Chef de Rang
Barmitarbeiter
Chef Saucier
Chinakoch

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einem dynamischen Umfeld und in einem grossen Gastronomieunternehmen, das Ihnen Perspektiven bieten kann, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung an:

Kramer Gastronomie, Restaurant Lake Side, z. Hd. Frau Karin Frunz, Bellerivestrasse 170, 8008 Zürich, Tel. 044 385 86 26, www.kramergastronomie.ch

ZÜRICH AMBIANCE

11483-5900

club zur Geduld

Ein Haus - ein Lebensstil

Ein Club nach angelsächsischem Muster, einen in höchstem Mass kultivierten Ort privater Geselligkeit und der älteste noch bestehende Club der Schweiz.

Im Club zur Geduld in Winterthur trifft sich alles, was Rang und Namen hat - sei es in Politik, Wirtschaft, Kultur oder Wissenschaft.

Für unser Haus der internationalen Spitzenklasse suchen wir fachlich ausgewiesenen und einsatzfreudigen

Chef de Partie

per 1. April 2011 oder nach Übereinkunft. Sie haben Teamgeist, eine grosse Portion Liebe zum Kochen, sind gewohnt selbstständig zu arbeiten, mit Freude an internationaler Spitzenküche.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen. Für nähere Auskünfte stehe ich gerne zur Verfügung

Club zur Geduld

Martin Marty

Postfach

8402 Winterthur

052 212 14 79

info@zurgeduld.ch



Die "Waldegg", nicht einfach ein Restaurant, sondern ein Gesamterlebnis. Eingebettet in einer wunderbaren Landschaft, pflegen wir die traditionelle appenzellische Gastfreundschaft mit einer gebürgerten Küche, Tag für Tag, seit mehr als einem halben Jahrhundert.

Zurzeit sind folgende Stellen frei:

- Koch
- Chef de Partie
- Restaurationsfachfrau/mann
- Küchenhilfe

Überzeugen Sie uns von Ihren Qualitäten und vielleicht überzeugen Sie schon bald unsere Gäste. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Niklaus und Anita Dörig
Äussere Egg 977, CH-9053 Teufen AR
Telefon +41 71 333 12 30
www.waldegg.ch

1138-6204



Für unser Restaurant/Hotel und Bankettbetrieb suchen wir für die Sommersaison April/Mai-September

Jungkoch/Koch 100%
Servicefachangestellte(r) D/F 100%

Ihre Bewerbung senden Sie an:

Schloss Salavaux GmbH

Doris Loretan/Martin Zbinden

Route Villars-le-Grand 16

1585 Salavaux

Tel. 026 677 89 20

info@schloss-salavaux.com

11607-6007

Die Gastronomiegruppe



Die ZfV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der Schweiz sowie mehr als 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZfV-Unternehmungen gehören die Sorel Hotels, öffentliche Restaurants, Personalestaurants von Unternehmen, Menschen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Zur Ergänzung unseres Teams in der

Gastronomie im Verkehrshaus Luzern

Lidostrasse 5, 6006 Luzern
suchen wir per Ende März 2011 oder nach Vereinbarung einen

Koch (w/m)

Ihre Aufgabe: Ihr Aufgabengebiet umfasst die selbständige Mitarbeit in allen Bereichen der Produktionsküche sowie die Unterstützung des Teams bei Banketten. Zudem helfen Sie auch im à la carte Restaurant Picard und während den Sommermonaten im Strandbad Lido mit. Die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien zählen ebenfalls zu Ihren Aufgaben.

Ihr Profil: Neben einer abgeschlossenen Kochlehre verfügen Sie über einige Jahre Berufserfahrung sowie gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift. Sie sind flexibel, offen für Neues und auch bereit Mehrarbeit zu übernehmen. Zudem verlieren Sie sich auch in hektischen Momenten die Ruhe und Übersicht nicht, bringen eigene Ideen ein und arbeiten gerne in verschiedenen Teams. Ein hohes Qualitätsbewusstsein sowie von Vorteil Erfahrung in der Systemgastronomie runden Ihr Profil ab. Die Arbeitsseits erfolgen gemäss Arbeitsplan zwischen Montag und Sonntag meist ohne Zimmerstunde.

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 Taura, Leiterin Personalwesen, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZfV-Unternehmungen

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

Wollen Sie Ihren Gastrovirus während den normalen Büroarbeitszeiten leben?



Wir machen es möglich!

Falls Sie der Meinung sind, dass ein geregeltes Familienleben und viel Freizeit bei einem verantwortungsvollen Job als

Sous-Chef (m/w)

Eintritt nach Vereinbarung

nicht möglich ist, dann sollten Sie unbedingt weiterlesen!

Das Graf-Z befindet sich im Parterre des Bürohauses «Portokon». Es umfasst ein Restaurant mit einem Selbstbedienungs- und einem À-la-carte-Bereich mit 200 Sitzplätzen und grosser Terrasse mit 25 Sitzplätzen, ein Bistro/Lakeaway sowie das Catering für die Stockwerksverpflegung, Konferenzen und Sonderveranstaltungen. Der Betrieb ist mehrheitlich auf die Büroöffnungszeiten ausgerichtet.

Haben Sie Erfahrung in der Systemgastronomie und in der À-la-carte-Küche und sind interessiert auch etwas an Verantwortung zu übernehmen? Sind HACCP, Menügestaltung, Rezepturen und Bestellwesen keine Fremdwörter für Sie?

Sie lieben Ihren Beruf und konnten sich in der Kochkunst bereits unter Beweis stellen, speziell auch in der «Cook & Chill»-Produktion. Sie suchen eine Herausforderung und sind bereit im Team neue Wege zu gehen. Sie sind engagiert, kreativ, qualitätsbewusst und pflegen ein hohes Verantwortungsbewusstsein. Einsatzbereitschaft ist für Sie kein Fremdwort und Ihre aufgestellte Art motiviert Sie im Team zu Höchstleistungen.

Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen und Sie kommen schon bald in den Genuss von geregelten Arbeitszeiten, hoher Eigenverantwortung und attraktiven Anstellungsbedingungen

Graf Z AG, Thurgauerstrasse 130, 8152 Glattpark
info@graf-z.ch, Frau F. Yancy, Tel. 058 680 34 14

11617-6077

Deutsche Schweiz



Gasthaus Adler Nebikon

Wir suchen PER SOFORT oder nach Vereinbarung einen

Entremetier

Sind Sie jung und ehrgeizig, 17 GMP und einen Michelin-Stern mit unserem kleinen Team zu verteidigen?

Sie haben Ideen, die Sie gerne umsetzen möchten? Dann sind Sie genau unser/e Mann/Frau. Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

info@adler-nebikon.ch www.adler-nebikon.ch
Raphael Tuor, Vorstadt 4, 6244 Nebikon Tel. 062 756 21 22

11569-6050

***HOTEL AAREHOF

BAHNHOFSTRASSE 5
CH-5103 WILDEGG

Das Hotel Aarehof ist ein neu renoviertes 3* Hotel mit einer jungen Führungscrew. Zur Unterstützung suchen wir folgende Team-Mitglieder

Sous Chef (per April)

Sie sind motiviert und initiativ und unterstützen und vertreten unseren Küchenchef bei der Umsetzung des Mediterranen Konzeptes und legen Wert auf gute Mitarbeiterführung.

Front Office Mitarbeiter (n.v.)

Sie sind charmant, Gästeorientiert und zielsstrebig und möchten unseren Hotelgästen das erste Lächeln in unserem Haus schenken.

Servicefachangestellte (per sofort)

Sie sind eine aufgestellte Persönlichkeit, die es liebt, unsere Gäste an vorderster Front zu verwöhnen und zu umsorgen. Sie arbeiten selbstständig und sind dennoch ein Teamplayer.

Wenn Sie eine dieser Herausforderungen anspricht und Sie diese Eigenschaften mitbringen, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung.

Hotel Aarehof Wildegg

Harald Raab
Bahnhofstrasse 5 ; 5103 Willegg
062 887 84 84
administration@aarehof.ch
www.aarehof.ch

EIN BETRIEB DER

AARGAU HOTELS.CH

11591-6053



Das Hotel Schützen Lauterbrunnen ist ein traditionelles, typisch schweizerisches ***-Chalet mit 27 Zimmern, heimeligem, neu renoviertem Restaurant & Speisesaal mit 80 Sitzplätzen, rustikalem Grill-Stübli mit 25 Sitzplätzen sowie Gartenrestaurant mit rund 100 Sitzplätzen und atemberaubenden Ausblick auf die grandiose Bergwelt.

Ab sofort oder ab Mitte Mai suchen wir zur Verstärkung unseres Teams eine/n

Direktionsassistent/-in

Wir können nur gut sein, wenn Sie gut sind. Deshalb suchen wir Mitarbeiter, die an sich selbst die höchsten Ansprüche stellen.

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung im Hotelfach und konnten bereits Erfahrungen in dieser Position sammeln
- Mit Ihrer strukturierten Arbeitsweise und Ihrer Koordinationsfähigkeit unterstützen Sie die Geschäftsleitung bei allen anfallenden administrativen Aufgaben
- Sie führen selbstständig die Buchhaltung und die Personaladministration
- Sie übernehmen die Leitung und die Organisation des Rezeptionsteams und arbeiten dort operativ mit
- Vertretung der Direktion bei Abwesenheit
- Mit ihrer offensiven Kommunikation und natürlichen Ausstrahlung sind Sie ein aufmerksamer Ansprechpartner für unsere Gäste
- Sie verfügen über MS-Office- und Protel-Kenntnisse, Topal und Mirus/Mirela von Vortell
- Sie sprechen Deutsch, Englisch und eine weitere Fremdsprache

Wollen Sie uns unterstützen und begleiten? Dann freuen Sie sich auf:

- Arbeiten in einem zukunftsorientierten und aufstrebenden Hotel in Jahrestelle
- Verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Aufgaben
- Ein engagiertes und qualifiziertes Team
- Ein kommunikatives, offenes Arbeitsklima
- Die einzigartige Jungfrau-Region
- Unterbringung und Verpflegung sind im Haus möglich

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Hotel & Restaurant Schützen Lauterbrunnen Tel. 033 855 50 50
Andreas von Allmen, Inh. Fax 033 855 29 50
Fuhren 439 bewerbung@hotelschuetzen.com
3822 Lauterbrunnen www.hotelschuetzen.com

11630-6059

Sunneziel

Seniorencenter Sunneziel, Meggen
Wir suchen einen versierten/eine versierte
Koch/Köchin

Weitere Informationen unter
www.sunneziel.ch

11588-6049

GRINDELWALD

Hotel Kreuz & Post, zentral, international, genial
Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 20. Mai
eine/n motivierte/n, flinke/n

Servicefachangestellte/n

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Aufgabe in unserem
lebhaften À-la-carte-Restaurant mit Terrasse.
Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!
Hotel Kreuz & Post, Frau Helena Konzett, 3818 Grindelwald
Telefon 033 854 54 92 / www.kreuz-post.ch

11625-6020

HOTEL OKT O GON

Jungkoch w/m gesucht

Ihr Motto
Jung, fröhlich, persönlich

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

Ihre Leidenschaft

Herzblut bei der Arbeit!

Wir bieten eine marktfrische und
aisonale Küche, kombinieren mit
verschiedenen Lebensmitteln, ein-
fach und doch ein bisschen anders,
frisch und mit guter Qualität.

Wir setzen voraus Berufsausbildung
als Koch/Köchin, ein bis zwei
Jahre Berufserfahrung, qualitätsbe-
wusst und engagiert.

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

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

11610-6072



Zermatt -

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

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

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

ab sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte/r

Chef de Partie

und ab 1. April 2011

Réceptionistin

jeweils in Jahresschaltung.

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

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



Für unser Team 2011
suchen wir noch junge,
aufgestellte Berufsleute

Eintritt per sofort oder
nach Vereinbarung

Service (deutschsprachig)

Serviceangestellte (m/w)

SEFA / REFA / GAFA

Serviceaushilfen (m/w)

Praktikant (m/w)

Buffetmitarbeiter (m/w)

Lehrling (m/w)

Küche

Sous Chef (m/w)

Chef de Partie (m/w)

Commis (m/w)

Hilfskoch (m/w)

Praktikant (m/w)

Lehrling (m/w)

Office Mitarbeiter (m/w)

sowie

Réceptionistin / Administration

(auch Teilzeit möglich)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche
Bewerbung mit Foto!

Hotel Chalet du Lac
Sascha Abegglen
3807 Iseltwald

Tel. 033 845 84 58

Mail: abegglen@dulac-iseltwald.ch

Hotel Therme Vals

Das einzigartige Hotel mit der einzigartigen Therme an einem einzigartigen Ort.

Wir suchen für die kommende Saison:

im Roten Saal
ServicemitarbeiterInn

in der Blauen Halle
BarmitarbeiterIn

in der Küche
Chef de partie

II. Chef pâtissier

Commis de cuisine

auf der Etage
Portier

im Unterhalt
Chef-Techniker

in der Kosmetik
KosmetikerIn

in der Therapie
MasseurInn

Die Saison dauert vom 11. Juni 2011 bis 9. April 2012.
Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto
oder melden Sie sich per e-mail bei uns.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
Sonja Dietrich
Therme Vals, 7132 Vals
Telefon 081 926 80 80
Fax 081 926 80 80
[sonядиетрич@therme-valsch.ch](mailto:sонядиетрич@therme-valsch.ch)
www.therme-valsch.ch

11625-6066

HOTEL STERNEN OERLIKON

ZÜRICH

2011 ist ein wichtiges Jahr in der Geschichte des Hotels Sternen Oerlikon:
Unser im Zentrum von Oerlikon gelegenes Haus wird nach einer Gesamt-
sanierung als modernes Dreistern-Stadthotel mit 56 klimatisierten Gäste-
zimmern, zwei Sitzungsräumen bis 24 Personen, Frühstücks-Lounge und
eigenen Parkplätzen wiedereröffnet.

Das Hotel Sternen Oerlikon will mit seinem zukünftigen Team von 13 Mit-
arbeitenden durch gelebte Gastfreundschaft und kompetente Dienstleistung
überzeugen. Als

Réceptionist (100% m/w)

mit gewinnendem und offenem Auftreten übernehmen Sie diese Aufgabe ab
Mai 2011. Während der Voreröffnungsphase helfen Sie mit, die Réception
einzurichten und zu organisieren. Sie sind dafür besorgt, dass die Gäste in
Genuss einer einwandfreien Dienstleistung kommen. Dies setzt voraus, dass
Sie ausgesprochen gästeorientiert denken, qualitätsbewusst handeln und gut
kommunizieren.

Sie verfügen über Erfahrung an der Réception eines Stadthotels, idealerweise in
Zürich. Den persönlichen und Online-Verkauf unseres Angebotes gehen Sie
kompetent und verantwortungsbewusst an. Ihre Muttersprache ist Deutsch,
Englisch und Französisch beherrschen Sie in Wort und Schrift. Dank einer
kaufmännischen oder vergleichbaren Ausbildung und Ihrer Berufserfahrung
sind Sie sattefertig in allen anfallenden Arbeiten an einer lebhaften Réception.
Wir arbeiten mit MS Office2010 und Fidelio Suite8.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann richten Sie Ihre Bewerbung mit Foto
bitte an: Susy Pfister, Direktorin, Hotel Sternen Oerlikon, Schaffhauserstrasse
335, CH-8050 Zürich, susy.pfister@sternenoerlikon.ch. Tel. 043 300 65 60.
Wir freuen uns auf Sie!

Ein Betrieb der Wüger Gastronomie AG

Gourmet Restaurant Hotel Alpenblick

Richard und Yvonne Stöckli

3812 Wilderswil-Interlaken

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

www.hotel-alpenblick.ch

Lust auf eine neue Herausforderung
Im Hotel Alpenblick in der Jungfrauregion. Unser Gourmetbüffet
wurde mit 1 Stern Michelin und 16 Punkten Gault-Millau ausgezeichnet.

In unserem dynamischen Team suchen wir

Réceptionssekretär/-in

mit Erfahrung, D/E/F

Réceptionspraktikant/-in (ab Mai 2011)

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

Servicefachangestellte (m/w)

für alle Bereiche unseres Restaurants

Hilfskoch

für Reinigung, Frühstück, Salate und Halbpension

Wir sprechen Deutsch und haben Erfahrung in dieser Tätigkeit

Frau für Zimmer, Etage und Lingerie

(ab Mai 2011)

deutschsprachig mit Erfahrung

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und
erzählen Ihnen gerne, was wir alles zu bieten haben.

IMPRESSUM STELEN- UND IMMOBILIENREVUE

htr hotel revue - stelen revue / marché de l'emploi - immobilienrevue / marché immobilier

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

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

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

Chefredaktion / Rédaction en chef: Elsbeth Hobmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

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

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

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

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

Stellenrevue / marché d'emploi - Aus- und Weiterbildung / formation initiale et continue
- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10

- Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10

- Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrat CHF 2.30

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

Immobilienrevue / marché immobilier - Kleinanzeigen / petites annonces CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10

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

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

Termine

- Ausgabe / Numéro Nr. 10/2011 Nr. 11/2011 Nr. 12/2011 Nr. 13/2011

- Erscheint / Parution 10. 3. 2011 17. 3. 2011 24. 3. 2011 31. 3. 2011

- Anzeigenschluss / Délai 7.3. 2011 14. 3. 2011 21. 3. 2011 28. 3. 2011

Anzeigenschluss / Délai Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr Liegenschaften- Rubriken / immobilier - rubrique Fr / Ve 12 Uhr

Doppelnummern / Numéros couplés Nr. 27/28 / 7.7.2011 Nr. 29/30 / 21.7.2011 Nr. 51/52 / 22.12.2011

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

Auflage WEMF-beglubigt 2010 / tirage contrôlé REMP 2010: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 9814 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 467 Ex.

Druckauflage / tirage imprimé: 13 000 Ex.

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

HOTEL *Casa Berno* ASCONA

Für die Sommersaison 2011

suchen wir für unser ****Ferienhotel an einmaliger Lage mit Panoramablick auf den Lago Maggiore und die Berge rund um Ascona folgende aufgestellte und qualifizierte Mitarbeiter/innen:

- Empfang:** Als Receptionspraktikant/in sammeln Sie Ihre ersten Erfahrungen im Empfangsbereich.
- Restaurant:** Als Servicefachangestellte/r gehört ein natürliches Lächeln zum Bestandteil Ihrer Arbeit (à la carte und Halbportion).
- Hotel Arancio:** Als Servicemitarbeiterin in unserem Partnerbetrieb Hotel Arancio bieten wir Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem gut eingespielten Team.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto an:

Hotel Casa Berno
Direktion
6612 Ascona
E-Mail: b.caratsch@casaberno.ch
www.casaberno.ch



Member of
swiss golf hotels

...einfach fantastische "Aussichten"!

Hotel an fantastischer Aussichtslage über dem Lago Maggiore, inmitten mediterraner Parkanlage mit 52 Zimmer & Appartements. Modernes à la carte Restaurant & rustikales Tessiner Grotto mit ca. 180 Sitzplätzen. Von März/April bis Oktober 2011 suchen wir:

Erfahrener Chef de Partie (D/I)

...der/die eine abwechslungsreiche Arbeit in einem aussergewöhnlichen Dreiersterne-Hotel im Süden sucht.
...der/die ein teamorientiertes Denken besitzt und bereit ist, Verantwortung zu übernehmen.
...der/die mithilft, das kreative Konzept zu festigen und weiterzuentwickeln.

Interesse? www.campagnola.ch. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen:

La Campagnola
Direktion
6575 S. Nazzaro-Vairano

PARKHOTEL **DELTA** ASCONA

Siamo un rinomato albergo di 5 stelle sul Lago Maggiore e per completare il nostro Team per la stagione estiva 2011 (da aprile a fine ottobre) cerchiamo ancora personale motivato ed intraprendente nelle seguenti posizioni:

Ricevimento 2. Chef de Réception, D/I/E/F (in posto annuale)

Portiere di notte (da fine marzo a ottobre) I/D, con conoscenze di Protel

Ristorante Chef de Rang I/D

Commis de Rang I/D

Wellness Estetista I/D, diplomata con almeno 3 anni di esperienza

Attendiamo con piacere la vostra candidatura corredata da curriculum vitae, certificati e foto:
Parkhotel Delta, Irene Rianda, Risorse Umane, via Delta 137-141,
6612 Ascona.

International

Kanada/Ontario-Schweiz-Jugendaustausch

Gesucht von Juni bis September 2011
in abgelegenes Buschresort, CH-Führung

1 Hotelfachangestellte

mit abgeschlossener Berufsschule. Bist du unter 30 Jahre, Allrounderin, flexibel, kreativ, selbstständiges Arbeiten gewöhnt und offen für Neues? Englischkenntnisse von Vorteil.

Wir freuen uns auf deine handschriftliche Bewerbung:
Martin Seethofer, Gasterweg 1, 8730 Uznach

Bruno's Restaurant Pattaya, Thailand

Fredi Schaub, Küchenchef und Besitzer des international bekannten und renommierten Restaurants, sucht zu seiner Unterstützung einen europäischen

Küchenchef

Fredi Schaub weist 15 Jahre Erfahrung in verschiedenen Top-Hotels der Welt auf und führt seit 14 Jahren erfolgreich Bruno's Restaurant. Nun sucht er einen jungen, passionierten Gourmet-Koch, der mit ihm Bruno's Restaurant weiter ausbauen kann.

Als idealer Kandidat sind Sie nicht älter als 35 Jahre und bringen Erfahrung in der Leitung einer grossen, betriebsamen Küche mit. Kreativität in der Zusammenstellung neuer Menüs ist ebenso eine Voraussetzung wie das problemlose Führen einer einheimischen Küchen- und Servicecrew.

Durch Ihr Gastgeberflair fühlen Sie sich auch im Umgang mit den Gästen wohl und sicher und empfehlen gekonnt Speisen, edle Weine und Tagesspezialitäten.

Nach einer entsprechenden Einführungszeit setzen wir gemeinsam Zielvorgaben, welche bei Erreichung mit einer Umsatzbelohnung vergütet werden. Eine spätere Partnerschaft ist denkbar.

Der Eintritt erfolgt nach Absprache.

Anfängliche Anstellungsbedingungen:

- Monatliches Salär netto CHF 3000.- bis 4000.-
- Unterkunft in einem gepflegten Dreizimmer-Apartment (200 m²)
- 1 Monat Ferien im Jahr
- Krankenversicherung
- Flugticket

Interessierte Kandidaten senden ihren Lebenslauf mit den entsprechenden Arbeitszeugnissen an brunos@loxinfo.co.th. Für weitere Informationen und Details kontaktieren Sie Fredi Schaub per E-Mail oder telefonisch unter +66 861 5612.

www.brunos-pattaya.com

Stellengesuche

RENT a COOK

Küchenchef hat noch Kapazitäten frei.

Abends – Wochenende.

Zürich plus 50 km.

079 935 18 66

Seit 2002 führen wir als Pächterehepaar (sie 38, er 40 Jahre jung) erfolgreich ein Gourmetrestaurant (15 Gault-Millau-Punkte) und Kleinhotel. Wegen Auslaufen der Pacht suchen wir nun auf den Frühling 2012 eine neue Herausforderung, sei es als Pächter, Eigentümer oder in leitender Stellung. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme unter Chiffre 11604-6068 an htr hotel revue, Morbihoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

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

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 9 / 3. März 2011

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. Betriebsanalysten für bessere Betriebsergebnisse.

Wir erarbeiten vorgängig eine kostenlose Betriebsanalyse und Offerte

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

Möchten Sie im Raum Zürich ein

Business-Hotel

mit ca. 50 Zimmern bauen?

Wir verfügen über ein Grundstück mit Restaurant/Bar an ausgezeichneter Lage in einem Gewerbegebiet. Nur ca. 15 Min. vom Flughafen Zürich-Kloten entfernt.

Kontaktaufnahme mit unserem Beauftragten bitte unter:

ife-editions d'olt gmbh, Rainstr. 21, 8955 Oetwil a.d.L.

An guter Verkehrslage im Oberengadin

wartet auf Sie ein gebürgertlicher, gemütlicher, bestens unterhaltener und rationell eingerichteter

Gastwirtschaftsbetrieb

*** Hotel mit 32 Betten und 80 Sitzplätzen in Restaurant und 60 auf Terrasse.

Interessenten melden sich für eine Dokumentation bei:
FOPP Organisation & Treuhand, St. Moritz
Stephan Rudolf Fopp
rudolf.fopp@fopp.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus



Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Interessengruppe	Job-Code
Servicemitarbeiter	Region Zentralschweiz	J25391	
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J25350	
Serviceaushilfe	Region Zentralschweiz	J25687	
Praktikant Restauration	Region Zürich	J25643	
Frühstücks-Service	Region Zürich	J24033	
Frühdienst-Servicemitarbeiter/-in	Region Zürich	J25388	
Betriebssistentin	Region Zürich	J25567	
Chef de Rang	Region Zürich	J25579	
Restaurationsleiter/in	Region Zürich	J25640	
Serviceaushilfe	Region Zürich	J25690	
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J25685	
Commis de Rang	Region Zürich	J25641	
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J25563	
Bartender	Region Zürich	J25565	
Bankettleiter/-in	ganze Schweiz	J25369	
Chef de rang (Irland - Region Kerry)	International	J25327	
Commis de rang	Tessin	J25328	

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Housekeeping Supervisor	Region Basel	J25625
Ausbildner/-in Hauswirtschaft	Region Basel	J25371
Anfangsgouvernante	Region Oberwallis	J25399
Etagengouvernante (Teamleader)	Region Ostschweiz	J25358
Portier	Region Ostschweiz	J25329
Teamleiter/in Housekeeping	Region Ostschweiz	J25364
Generalgouvernante	Region Ostschweiz	J25680
Gouvernante	Region Zentralschweiz	J25344
Leiter / Leiterin Zentrale Dienste	Region Zürich	J25698
Mitarbeiterin Hauswirtschaft	ganze Schweiz	J25697
Hotelfachassistentin	ganze Schweiz	J25696

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Personal Assistant	Region Basel	J25578
Sachbearbeiter Rechnungswesen	Region Bern	J25627
Junior HR-Manager	Region Zürich	J25693
Personalberater (w) 80-100%	Region Zürich	J25555
Assistent(in) Human Resources & Administration	Region Zürich	J25597

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Kellnermeister	Region Bern	J25639
Betriebstechniker (m)	Region Graubünden	J25683
Leiter/in Privatservice 60 %	Region Mittelland (SO,AG)	J25386
Floristin	Region Ostschweiz	J25361
Portier / Hausdienst Mitarbeiter	Region Zentralschweiz	J25595
Assistentin des Verwaltungsrates	Region Zentralschweiz	J25389
Kinderbetreuerin	Tessin	J25380

Express Stellengesuche

	1	2	3	4	5	6
B1788 Catering, Events, Service	41	IT	per sofort	D I		
B329 Chef de service/Gastgeber	54	AT	per sofort	D F E		
B1142 Direktion/Réception/Marketing	48	DE	per sofort	D F I E		
B1752 Reception, Housekeeping	28	CH	per sofort	D E		
B1674 F&B Bereich, Service, auch Aushilfsweise	47	AT	per sofort	D F E		
B1729 Herausforderung	50	CH	per sofort	D F I E ES		
B731 Küchenchef	43	DE	per sofort	D F I E		
B275 Marketingassistentin	29	CH	per sofort	D F I E ES		
B140 Personal, Geschäftsführung, Verwaltung	45	DE	per sofort	D E		
B1574 Réceptionist oder Back Office	53	CH	per sofort	D F I E		
B1736 Reiseleitung / Reception	24	CH	per sofort	D F E ES		
B1746 Service	27	GR	per sofort	D E GR		
B1148 Servicefachangestellte	27	CH	per sofort	D		
B898 Service/Restauration/Bar/Events/Bankett	21	CH	per sofort	D E		
B1747 Sous-Chef/ Küchenchef	32	CH	per sofort	D F		
B1753 Tourismus	28	HU	per sofort	D F E		

1 Referenznummer – Numéro des candidats

2 Beruf (gewünschte Position) – Profession (Position souhaitée)

3 Alter – Age

4 Nationalität – Nationalité

5 Eintrittsdatum – Date d'entrée

6 Sprachenkenntnisse – Connaissances linguistiques

Stand per 28. 2 2011. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerberdossier finden Sie unter www.hoteljob.ch