**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:** 10.12.2025

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

# stellengevue htr Le principal marché de l'emploi de la branche marché de la branc

htr hotel revue Nr. 9/3. März 2011



#### 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 Homesite www.hotelschule-loetscher.ch

HOTELSCHULE LÖTSCHER

Färbistrasse 1B, 7270 Davos Platz - Fon 081 420 65 26 - E-Mail info@hotelschule-loetscher.ct



#### Inhalt/Sommaire

illiatt/ Julilliane	
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.	
Immobilien	10

#### Gesundheit

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



## Leistungsfähige Mitarbeiter



PETRA ESTERMANN REGIONALLEITERIN MOVIS AG

Gäste und deren unvergessliches Erlebnis dreht, tragen die Mitarbeitenden hauptsächlich zum Erfolg eines Betriebes bei. DerTourismus-einlebhaftes, 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

Erkennen die Vorgesetzten frühzeitig Veränderungen im Verhalten von Mitarbeitenden, sich anbahnende oder bereits häufigere Absenzen und suchen sie in diesen Situationen das Gespräch, so ist bereits ein grosser Schritt getan.

#### Vorgesetzte als Schlüsselpersonen

Die Mitarbeitenden sollen Wertschätzung erfahren und ernst genommen werden. Dies trägt erwiesenermassen entscheidend zum Wohlbefinden 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

chen 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 hist, 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 unzufriedenere 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

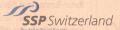
Letterm / Letter Finanzen und Controlling	Region Zurich	12303
Reception/Reservation		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Cod
Praktikant/in Rezeption	Region Basel	J2564
Réceptionist	Region Bern	J2563
1. Concierge	Region Bern	J2567
Empfangsmitarbeiterin	Region Bern	J2562
Réceptionist/in	Region Bern	J256,1
Réceptionist/in	Region Bern	J2560
Réceptionist/in 60-80%	Region Bern	J2555
Rezeptionist/in	Region Bern	J2558
Front Office Manager	Region Bern	J2566
Assistant Front Office Manager	Region Bern	J2566
Réceptionist/in	Region Graubünden	J2566
Chef de Réception	Region Graubünden	J2566
Direktionsassistent/in	Region Graubünden	J2567
Praktikant/in Réception	Region Mittelland (SO,AG)	J2565
Chef de réception	Region Oberwallis	J2564
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J2540
Réceptionspraktikant/in	Region Ostschweiz	J2536
Telefonistin	Region Zentralschweiz	J2565
Night Auditor (40%)	Region Zentralschweiz	J2538
ReceptionistIn	Region Zentralschweiz	J2564
Mitarbeiter/in Reservation	Region Zentralschweiz	J2535
Chef de Reception	Region Zürich	J2568
Nachtportier Aushilfe 40-60%	Region Zürich	J2534
Cluster Sales Manager Leisure	Region Zürich	J2533
Chef de réception	Region Zürich	J2533
RezeptionistIn	Region Zürich	J2556
Nachtportier (ca. 40%)	Region Zürich	J2450
Guest Relation / Front Office Mitarbeiter/in	Region Zürich	J2564
Receptionistin	Region Zürich	J2567
Réceptionist/in	Region Zürich	J2567
Praktikant/in 60-100 %	Region Zürich	J2565
Front Office Manager	ganze Schweiz	J2568
Rezeptionist	International	J2532
Chef de reception	Tessin	J2558
Receptionist (w)	Tessin	J2538
Chef Réception (w)	Tessin water with a wit	J2538

THE STATE OF THE S	(newpare) conservations are selected, as a selected	1101
Position, Arbeitgeber Diätkoch	Ort	Job-Code
	Region Basel	J25372
Junger Küchenchef	Region Basel	J25370
Saucier	Region Basel	J25368
Köchin 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 ( ) A series of the s	Region Bern	J25599
Koch Control of the C	Region Bern Region Bern	J25601
Sous-chef 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 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	125598
Gardemanger/Pâtissier	Region Graubünden	J25666
Commis de Cuisine Tournant	Region Graubünden	J25667
Küchenchef	Region Graubünden	J25651
Chef de réception	Region Graubünden	125673

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 State Control of the Control of	Region Zürich	J25649
Koch	Region Zürich	J25689
Koch / Köchin (ca. 40-50%)	Region Zürich	J25390
Commis de cuisine/Jungkoch	Region Zürich	J25345
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 Chef Patissier	International	J25681

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leiter Take away & Catering	Region Bern	J25621
Schichtleiter/in Verkauf	Region Bern 10001	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
Ausbildungplatz zum Fachmann/frau Betriebsunterhalt	Region Zentralschweiz	J25348
F&B Projektmanager	Region Zürich	J25594
Servicemitarbeiterin	Region Zürich	J25334

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Rang	Region Basel	J2537
Servicemitarbeiterin	Region Basel	J2537
Servicemitarbeiterin	Region Basel	J2537
Restaurantfachmann /-frau	Region Basel	J2536
Leiter Restauration	Region Bern	J2561
Commis de Bar	Region Bern	J2565
Chef de Service	Region Bern	J2565
Chef de Bar	Region Bern	J2566
Chef de service Bankett	Region Bern	J2560
Servicefachangestellte/r	Region Bern	J25604
Serviceangestellte/r	Region Bern	J25605
Servicemitarbeiter/in	Region Bern	J2560
Serviceangestellte 60-80%	Region Bern	J2561:
stv. Restaurantleiter/in	Region Bern	J2561
Chef de service	Region Bern	J25610
Teamleiter Take away	Region Bern	J2561
Restaurantleiter	Region Bern	J2562
Chef de rang	Region Bern	J2562
Servicefachangestellte/r	Region Bern	J2563
Commis de Rang	Region Bern	J25560
Servicefachangestellte/r	Region Bern	J25590
Servicefachangestellte/r	Region Bern	J2559
Chef de rang	Region Bern	J25390
Servicemitarbeiter/in	Region Graubünden	J25665
Chef de rang	Region Graubünden	J25580
Servicefachkraft 60-70%	Region Graubünden	J25570
Restaurationsfachfrau/mann	Region Mittelland (SO,AG)	J2567
Chef de rang	Region Oberwallis	J2539
Chef de rang	Region Oberwallis	J2540
Commis de rang	Region Oberwallis	J25588
Barfachfrau/-mann	Region Oberwallis	J2539
Chef de Rang	Region Ostschweiz	J2535
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



Nr. 9/3. März 2011

Select Service Partner gehört weltweit zu den führenden Betreibern in der Verkehrsgast-ronomie. In der Schweiz führt SSP verschiedene Gastronomiebetriebe an Flughäfen und Bahnhöfen in Zürich, Genf, Basel, Biel und Aarau. Nebst den bekannten Marken Caffè Ritaz-za, 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 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 Managerin direkt unterstellt und bieten aktive Unterstützung in allen Belangen der Personaladministration in Zusammenarbeit mit der internen und externen Lohnbuchhaltung.

Int 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.

Eine sehr selbständige und spannende Aufgabe in einem dynamischen, internationalen Umfeld. Seie 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 Zürichseeufers 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 zukunftsorientiert 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. Gastro-nomiekoch 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 erwartet Sie eine abwechslungsreiche, herausfordernde 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

Die Gastronomiegruppe



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der richtetes adsutionomieunternemmen mit fund 120 Betrieben in der Schweiz sowie mehr als 2°000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unter-nehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in

Für die von uns im Auftrag geführte

#### Gastronomie im Verkehrshaus Luzern

Lidostrasse 5, 6006 Luzern

suchen wir per 01. Juli 2011 eine/n

#### Stv. Betriebsleiter/in

Ihre Aufgaben: Sie unterstützen die Betriebsleitung bei der gesamthe Huggerin is unterstitiet in betterstating gere de gaste ten Führung und Organisation des Betriebes sowie der Umsetzung und Sicherstellung der Qualitätsstandards und Richtlinien. Sie sind für die Führung, Schulung sowie Einsatzplanung der circa 80 Festangestellten und Aushilfen mitverantwortlich und unterstützen den Betriebsleiter bei der Rekrutierung neuer Mitarbeitenden. Sie sind zudem für das Bestell- und Inventarwesen, die Offertierung von Spezialanlässen und Banketten sowie für die Pflege der Homepage zuständig. Im Weiteren übernehmen Sie diverse Projektaufgaben und arbeiten während der Servicezeiten aktiv an der Front mit. Sie arbeiten in der Regel an 5 Tagen zwischen Montag und Sonntag je nach Arbeitsplan und Anlässen im Betrieb.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine selbständige, flexible und dienstleistungsorientierte Persönlichkeit, welche über einen Hotel-fachschulabschluss sowie gute Deutsch- und Französischkenntnisse verfügt. Zudem bringen Sie Erfahrungen in der Systemgastronomie sowie im Bankettbereich und mindestens 2 Jahre Führungserfahrung mit. Sie zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft und erkennen rasch die wesentlichen Elemente. Durch Rückschläge lassen Sie sich nicht bremsen. Sie vermitteln eine wohlwollende Atmosphäre, beteiligen sich an der Erarbeitung gemeinsamer Ziele und fördern aktiv die Integration neuer Teammitglieder, Zudem achten Sie auf die Arbeitssicherheits- und Hygienerichtlinien sowie den Gesund-heitsschutz der Mitarbeitenden. Sie delegieren Verantwortung und gen Bereichen ab, die von einer gemeinsamen Aufgabe betroffen sind.

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

#### Empfangschef/in eines unkonventionellen Luxus Hotels

Eines der modernsten, unkonventionellsten Luxus-Hotels Europas und eine der grössten Wohlfühllandschaften der Schweiz verschmelzen zu einem ganzbeitlichen Ansatz. Dies inmitten einer bekannten Deutschschweizer Feriendestination, wunderschön gelegen, von herrlichter Alpenkulisse. Eine gut eingespielte 18-20-0-Spigte Empfangs-erwe 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 &-outs.

#### Front Office Manager als Mitglied des Führungsteams w/m Renommiertes Best-Performance Hotel Resort & Spa 5\*\*\*\*\* Superior

idealprofil: Sprachlich gewandte sympathische Hotelfachpersölichkeit Typ Gastgeberin mit Praxis als 1. oder 2. Chef de Réception. Aspekte wie show to manage rates und Bewirtschaftung von Buchungsportalen sind Ihnen vertraut. Führungserfahrung und gute E--8t-F-Kenntnisse bringen Sie mit; weitere Fremdsprachen von Vorteil. – Sehen Sie sich in der Rolle des sicher auftretenden Chef de Réception? Interessieren Sie weitere Infos zum aussergewöhnlich breiten Aufgabengebiet? Dann sind wir gespannt auf Siel 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

Oberlandstr. 103 - 8600 Dübendorf
Etcl. 441 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

welcher/welches die anspruchsvolle Aufgabe als Berggastronom mit viel Freude und Elan übernehmen möchte

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 Aus-

Die Geschäftsleitung 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

Joe Hug, Altdorfstrasse 37 / Haus Angelos, 6354 Vitznau joe.hug@gastroalpin.ch

Telephon 041 638 05 05 oder 079 348 48 47





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 modernsten 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 engagierter

#### 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 Ä-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:

Myriam Oberholzer

Berneggstrasse 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

- 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 weiterzu-
- entwickeln
  Sie arbeiten nach HACCP und wissen, wie Sie Ihr Team in der Umsetzung
- 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

#### Ihre Aufgabe

Sie führen den gesamten Food-Bereich des Hotels mit Restaurants & Veranstattungen. 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

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 kre-atives Weiterentwickeln des ehrlichen und authentischen Speiseangebotes. Sie sind Mitglied des Führungsteams und sind direkt der Hotelleitung unter-

Idealerweise können Sie die Stelle ab November 2011 antreten.

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



#### stalderprojects sagl

www.stalderprojects.ch

6612 CH-Ascona



Das Gasthaus PLUSPUNKT in Brunnen legt grossen Wert auf eine exklusive Küche und bietet einen gepflegten Service. Unsere Gäste verwöhnen wir mit Frischprodukten aus der Region und erlesenen Weinen aus unserem Keller. Mit unserer Philosophie verbinden wir Herzlichkeit, Genuss und Freude.

Wir sind als ein aussergewöhnliches Restaurant bekannt, auch über die Kantonsgrenze hinaus schätzen die Gäste unsere Küche und Service.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per Mai/Juni 2011 eine/n

#### Chef de Service 100% (w/m)

#### Aufgabengebiet

- Betreuung und verwöhnen unserer Gäste

  Führung des Serviceteams
  Erstellung der Speise- und Getränkekarten

  Verantwortung für den Getränke- und Weineinkauf ■ Erstellung der Arbeitspläne
- Ersteilung der Arbeitsplane
   Förderung und Schulung der Mitarbeiter und Lernenden
   Einhaltung der Hygiene- und HACCP-Richtlinien
   Organisation und Durchführung von Banketten

- Anforderungsprofil

  Gastgeber- und Führungspersönlichkeit

  Abgeschlossene Servicelehre und mehrjährige Berufserfahrung

  - Freude, Lernende auszubilden
  - Erfahrung im gepflegten A-la-carte- und Bankettservice
     Organisatorisches Geschick und kostenbewusstes Handeln
     Gute Weinkenntnisse

  - Sehr gute MS-Office-Kenntnisse

  - Sicheres und gepflegtes Auftreten
    Flexibel, belastbar und teamfähig
    Sie arbeiten gerne am Abend, an Wochenenden und an Feiertagen

Ein PLUSPUNKT für Sie
Wir bieten Ihnen ein vielseitiges, interessantes und kreatives Aufgabengebiet,
zeitgemässe Anstellungsbedingungen und fortschritliche Sozialleistungen.
Zusätzlich profitieren Sie von internen und externen Weiterbildungsangeboten. Sie arbeiten in einem jungen, motivierten, aktiven und kooperativen

Christian Meier, Leiter Gasthaus PLUSPUNKT, Brunnen, Tel. 041 825 11 80

Interessiert? Dann senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto bis 25. März 2011 an:

BSZ Surfung & Services, Daniela Eller, Postfach 169, 6423 Seewen SZ daniela.eller@bsz-stiftung.ch, www.pluspunkt.ch

#### Die Gastronomiegruppe



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsge-richtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der Schweiz sowie mehr als 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreatbviäß, Ertfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unter-nehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in

Zur 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)

Ihre Aufgabe: Ihr Aufgabengebiet umfasst die selbständige Mitar-beit 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 Mitarbeiten-den sowie die Verantwortung für den Tagesbetrieb. Die Überprüf-fung, Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicher-heitsrichtlinien 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 schen in Moherten er Aufe und oberscht inter, singer eigene Ideen ein und arbeiten gerne im Team. Ein hohes Qualitätsbe-wusstsein sowie eine sehr selbständige Arbeitsweise runden Ihr Profil ab. Die Arbeitseinsätze erfolgen gemäss Arbeitsplan zwischen Montag und Sonntag. Es handelt sich hierbei um einen befristeten 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



3704 Krattigen über dem Thunersee

Möchten Sie in einem kleinen, augestell-Möchten Sie in einem kleinen, augestell-ten 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 Mitar-beiter/in.

Interessiert! So melden Sie sich bei Frau Baumann, Telefon 033 654 29 69.

Dienstag und Mittwoch Ruhetag.

Wir sind ein \*\*\*\* Wellness-, Golf- & Semi-narhotel mit 120 Betten und einer gross-zügigen Wellnessanlage mit alpinem Solebad 34°C. Freundlichkeit und Qualität werden deshalb bei uns gross ge-schrieben. 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.



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

#### **Hotel-Restaurant Römerhof**

sucht ab sofort oder nach Übereinkunft

### Servicemitarbeiter mit Berufskenntnissen Réceptionistin oder Büropraktikantin

D Muttersprache, F/E erforderlich, KV-Abschluss,

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 um-fasst Gaststube, A-la-carte-Restaurant Lübuli, Gartenterrasse sowie Bankett- und Seminarräumlichkeiten bis zu 300 Per-

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.

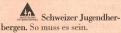
## Réceptionist/in resp. Front Office Mitarbeiter/in (D/F/E)

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





Mai 2011 Saison



EINTRETEN UND TRÄUMEN...

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

#### Réception

etärin D/E/E

Service

für unser Restaurant

hmitarbeiter/innen D/E/F März/April/Mai

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



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 nektischen Zeiten den Überblick und einen kühlen Kopf? Jann freut sich Herr Donath Anhorn, Geschäftsführer, auf hre schriftliche Bewerbung per E-Mail (anhorn@parkhotelschwert.ch) oder Post.

#### Luzerner Psychiatrie 105.0

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. Urban mit 228 Patientenbetten und für den gehobenen Bankettbereich des Ehemaligen Klosters St. Urban, 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 initiative, 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



## ake Side

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 Selbstbe-dienungsrestaurant Lake Away auf unserer Terrasse 200 Gästen Platz. Im Obergeschoss befinden sich unsere Bankett-, Seminar- und Kongressräum-lichkeiten mit einer Kapazität bis zu 500 Personen. Die Küche bietet ein vielfäl-tigen mediktensen unserpsitische Ausgebet und im Persburgt befündet.

tiges mediterranes-euroasiatisches Angebot und im Restaurant befindet sich unsere bekannte Sushi-Bar.

Nach Vereinbarung suchen wir einen

Nr. 9 / 3. März 2011

#### 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 fürs Detail. Ein hoher Dienstleistungsgedanke und Zielorientierung zeichnen Sie ebenso aus wie Ihre soziale Kompetenz. Für die Stel-le 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, Belleri-vestrasse 170, 8008 Zürich, Tel. 044 385 86 26, www.kramergastronomie.ch

## ZURICH AMBIANCE

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

Wir sind die Marina Lachen am Oberen Zürichsee mit rund 80 Mitar-beitenden, vier Gastrokonzepten 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



Steakhouse LC







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 Zeug-nissen 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

Die Gastronomiegruppe



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgefichtetes 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, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bärkerei-Knoditzer in Zilich. Kleiner Bäckerei-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 inne Aurgaet: sie sind verlantwordinen für die aktive Mittaleit 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 selbständig 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 stilsicheres 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 Gastronomiesektor mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

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



**Aus Spass am Genuss!** 

## www.kreuz.ch

Der Massstab für Topleistung und Ausbildung im Gastgewerbe Topstellen für junge Schweizer Gastroprofis 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»

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

Kreuzfidele Grüsse: Mimi, Louis & die Kreuz-Crew

### RAUM FÜR VISIONEN



und preisgekrönte Räume im Ängesicht von imposanten Bergen, prächtigen Seen, für Wellness, Fitness & Schön-heit, Meetings, Kongresse, Familienfeiern, kulinarische Höhepunkte oder einfach für Entscheidungen mit Weit-

Unser zukünftiger

#### Leiter Human Resources w/m

sollte eine kommunikative, unternehmerisch denkende und lösungsorientierte Persönlichkeit mit gutem Durch-setzungsvermögen, 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 mit intern leam sind Sie iur samtuche 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 enweiterten Cooksificitierse ind Cischart. der Verlagen der V 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

The Teading Hotels



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 legendäre 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 Luxushotellerie als F&B Director gesammelt hat. In dieser Position sind Sie Mitglied der Geschäftsleitung und aktiv an den strukturellen Veränderungen beteiligt.

der Uniger Deteinigt.
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 initiative Arbeitsweise sowie ein hervorragender Führungs-

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 fliessend 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.

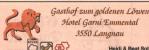
Unser Ziel ist es, mit Ihnen gemeinsam unsere Restaurationen und unsere exklusiven Veranstaltungen in der Top-Liga zu optimieren.

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



Fein essen, aut schlafen

Heidi & Beat Soltermann Güterstrasse 9 3550 Langnau i. E. Tel. 034 402 65 55

Zur Ergänzung unseres motivierten Teams suchen wir gelernte und begeisterte

Servicefachangestellte Teil- oder Vollzeit,

Eintritt nach Vereinbarung Eintritt nach Vereinbarung mit Erfahrung, für Freitag-

**Bardame** (Teilzeit)

und Samstagabend Interessante, abwechslungsreiche Tätigkeit, junges Team gutes Arbeitsklima, auf Wunsch möbliertes Zimmer. Aufstiegsmöglichkeiten, gepflegter, 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



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 haf – 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,

reuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlag Für nähere Auskünfte stehe ich gerne zur Verfügung

Club zur Geduld Martin Marty Postfach 8402 Winterthur 052 212 14 79 info@zuraeduld.ch

Die Gastronomiegruppe (ZV)



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsge-richtetes 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-Unter-nehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalgrestaurants von Unternehmen, Mensen 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 Mitar-beit in allen Bereichen der Produktionsküche sowie die Unterstüt-zung des Teams bei Banketten. Zudem helfen Sie auch im à la carte Restaurant Piccard und während den Sommermonaten im Strand-bad 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 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 Arbeitseinsätze erfolge gemäss Arbeitsplan zwischen Montag und Sonntag meist ohne

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

## ake Side

Das Lake Side liegt direkt am Seeufer und nahe dem Stadtkern. Das À-lacarte-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 Köngressräumlichkeiten 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 Sommersalson 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

## ZURICH AMBIANCE





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

Zurzeit sind folgende Stellen frei

- Chef de Partie Restaurationsfachfrau/mann
- Küchenhilfe

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



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



haus 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, Vorstatt 4, 6244 Nebikon Tel. 062 756 21 22

## \*\*\*HOTEL AAREHOF

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 zielstrebig 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 selbständig und sind dennoch ein Teamplayer

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

#### **Hotel Agrehof Wildegg**

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

AARGAU HOTELS.CH



Das Hotel Schützen Lauterbrunnen ist ein traditionelles, typisch schweizerisches \*\*\*-Chalethotel mit 27 Zimmern, heimeligem, neu renoviertem Restaurant & Speisesaal mit 80 Sitzplätzen, rustikalem Grill-Stübli mit 25 Sitzplätzen sowie Gartenrestaurant mit rund 100 Sitzplätzen und atemberaubendem Ausblick auf die grandlose 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
- Mill hrer strukturierten Arbeitsweise und Ihrer Koordinationsfä-higkeit unterstützen Sie die Geschäftsleitung bei allen anfallen-den administrativen Aufgaben

  Sie führen selbstständig die Buchhaltung und die Personal-

- 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 offenen 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 Vorteil
  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 Jahresstelle

   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 Fax 033 855 29 50 bewerbung@hotelschuetzen.com www.hotelschuetzen.com Fuhren 439 3822 Lauterbrunnen

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!

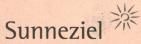
Das Graf-Z befindet sich im Parterre des Bürohauses «Portikon». Es umfasst ein Restaurant mit einem Selbstbedienungs- und einem A-la-carte-Bereich mit 200 Sitzplätzen und grosser Terrasse mit 240 Sitzplätzen, ein Bistro/Takeaway sowie das Catering für die Stockwerkverpflegung. Konferenzen und Sonderveranstaltungen. Der Betrieb ist mehrheitlich auf die Büroöffnungszeiten ausgerichtet.

Haben Sie Erfahrung in der Systemgastronomie und in der Ä-la-carte-Küche und sind interessiert auch etwas mehr 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 Eigenverant-wortung und attraktiven Anstellungsbedingungen

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



Seniorenzentrum Sunneziel, Meggen Wir suchen einen versierten/eine versierte

#### Koch/Köchin

Weitere Informationen unter www.sunneziel.ch

#### GRINDELWALD

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

#### Servicefachangestellte/n

Sie führen selbstständig eine Station, sprechen D/E/evtl. F

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Aufgabe in unserem lebhaften A-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



#### 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 saisonale 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, qualitätsbewusst und engagiert.

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

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



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

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

Um unsere anspruchsvollen Gäste auch weiterhin hervorragend 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

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

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 (m/w)
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)

Réceptionistin / Administration

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto!

Hotel Châlet 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:

ServicemitarheiterIn

in der Blauen Halle BarmitarbeiterIn

in der Küche Chef de partie
II. Chef pâtissier
Commis de cuisine

auf der Etage

im Unterhalt Chef-Techniker

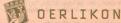
in der Kosmetik

in der Therapie Masseurln

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 00 sonjadietrich@therme-vals.ch www.therme-vals.ch

#### HOTEL STERNEN



2011 ist ein wichtiges Jahr in der Geschichte des Hotels Sternen Oerlikon: Unser im Zentrum von Oerlikon gelegenes Haus wird nach einer Gesamtsanierung als modernes Dreistern-Stadthotel mit 56 klimatisierten Gästerimmern, 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 Angebötes 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 sattelfest 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

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 Gourmetstübli wurde mit 1 Stern Michelin und 16 Punkten Gault-Millau ausrem dynamischen Team suchen wir

Réceptionssekretär/-in

Réceptionspraktikant/-in (ab Mai 2011) Sie haben eine Hotelfachschule besucht und möchten an der Réception tätig sein.

Servicefachangestellte (m/w)

für Reinigung, Frühstück, Salate und Halbpension Sie 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 STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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

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

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern Verlag und Redaktion / Edition et rédaction: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef. Elsbeth Hobmeler
Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König
Kundenberatung / Conseiller à la Clientèle Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger
Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo Costa, Patricia Nobs Wyss, Alain Hänni

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

Stellenportal / Pitate-forme marche d'emploi - Aus-und Welterbildung / formation initiale et continue

Aus-und Welterbildung / formation initiale et continue

Aus-und Welterbildung / Formation initiale et continue

CHF 1.60 4-farbig/quadri CHF 2.10

- Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus

CHF 1.60 4-farbig/quadri CHF 2.10

- Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus

CHF 1.80 4-farbig/quadri CHF 2.30

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'enploi)
1 Woche / semaine CHF 50. –, 2 Wochen / semaines CHF 70. –, 4 Wochen / semaines CHF 100. –
Immobilien reuve / marché immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces
– Immobilien / Immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces
CHF 1.60

4-farbig/quadri CHF 2.10

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

- Ausgabe / Numéro

Erscheint / Parution

Nr. 10/2011 10. 3. 2011 7 3 2011

Nr. 11/2011 17. 3. 2011 14, 3, 2011

Nr. 12/2011 24. 3. 2011 21 3 2011

Nr. 13/2011 31, 3, 2011 28 3 2011

Anzeigenschluss / Délai Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

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

Numéros couplés

Nr. 27/28 / 7. 7. 2011

Nr. 29/30 / 21, 7, 2011

Nr. 51/52/ 22, 12, 2011

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

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

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

1



#### Für die Sommersaison 2011

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

Empfang: Als **Réceptionspraktikant/in** sammeln Sie Ihre ersten Erfahrungen im Empfangsbereich.

Als **Servicefachangestellte/r** gehört ein natürliches Lächeln zum Bestandteil Ihrer Arbeit (à la carte und Halbpension).

Als Servicemitarbeiterin in unserem Partnerbetrieb Hotel Arancio bieten wir Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem gut eingespielten Team. Hotel Arancio:

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto an:

Hotel Casa Berno Direktion 6612 Ascona

E-Mail: b.caratsch@casaberno.ch Member of swiss golf hotels www.casaberno.ch

...einfach fantastische "Aussichten

Hotel an fantastischer Aussichtslage über dem Lago Maggiore, inmitten mediterraner Parkan-lage 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**

.der/die eine abwechslungsreiche Arbeit in einem aussergewöhnlichen Dreisterne-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? <u>www.campagnola.ch</u>. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen:

La Campagnola 6575 S. Nazzaro-Vairano

## DELTA

Siamo un rinomato albergo di 5 stelle sul Lago Maggiore e per com-pletare 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) conoscenze di Protel

Chef de Rang I/D Commis de Rang I/D Ristorante

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

Attendiamo con piacere la vostra candidatura corredata da curricu-

lum vitae, certificati e foto a:
Parkhotel Delta, Irene Rianda, Risorse Umane, via Delta 137-141, 6612 Ascona.

Kanada/Ontario-Schweiz-Jugendaustausch Gesucht von Juni bis September 2011 in abgelegenes Buschresort, CH-Führung

#### 1 Hotelfachangestellte

Wir freuen uns auf deine handschriftliche Bewerbu Martin Seelhofer, Gasterweg 1, 8730 Uznach

#### Bruno's Restaurant Pattaya, Thailand

Fredi Schaub, Küchenchef und Besitzer des international be-kannten und renommlerten Restaurants, sucht zu seiner Unter-stützung einen europäischen

#### Küchenchef

Fredi Schaub weist 15 Jahre Erfahrung in verschiedenen Top-Hotels der Weit 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 gemein sam Zielvorgaben, welche bei Erreichung mit einer Umsatzbetei-ligung 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
  - 1 Monat Ferien im Jahr
  - KrankenversicherungFlugticket

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

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, Monbljoustrasse 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.



## immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 9/3 März 2011

#### **HESSER**

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration seit 35 Jahren

Wir sind die Drehscheibe für die Vermietung-Verkauf von Hotels u. Restaurants und die Spezialisten für Marketing u. Betriebsanalysen für bessere Betriebsergebnisse

-Wir erarbeiten vorgängig eine kosten-lose Betriebsanalyse und Offerte

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

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 gutbürgerlicher, gemütlicher, bestens unterhaltener und rationell eingerichteter

#### **Gastwirtschaftsbetrieb**

\*\*\*Hotel mit 32 Betten und 80 Sitzplätzen in Restaurant

Interessenten melden sich für eine Dokumentation bei: FOPP Organisation & Treuhand, St. Moritz rudolffopp@fopp.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.







## hoteljob.ch

Finden Sie Ihren **Traumiob** mit hoteliob.ch!

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

Service / Restauration	
Position, Arbeitgeber	Ort hembauA-enams Job-Co
Servicemitarbeiter	Region Zentralschweiz J253
Restaurationsfachfrau/ -mann	Region Zentralschweiz J253
Serviceaushilfe	Region Zentralschweiz J256
Praktikant Restauration	Region Zürich J256-
Frühstücks-Service	Region Zürich J240
Frühdienst-Servicemitarbeiter/-in	Region Zürich
BetriebsassistentIn	Region Zürich J255
Chef de Rang	Region Zürich J255
Restaurationsleiter/in	Region Zürich J256-
Serviceaushilfe	Region Zürich J256
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich J256
Commis de Rang	Region Zürich J256-
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich J255
Bartender	Region Zürich J255
Bankettleiter /-in	ganze Schweiz J253
Chef de rang (Irland - Region Kerry)	International J253:
Commis de rang	Tessin J253:

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 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	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
Kellermeister	Region Bern	J25639
Betriebstechniker (m)	Region Graubünden	J25683
Leiter/in Privatservice 60 %	Region Mittelland (SO,AG)	J25386
Floristin	Region Ostschweiz	<sup>4</sup> J25361
Portier / Hausdienst Mitarbeiter	Region Zentralschweiz	J25595
AssistentIn des Verwaltungsrates	Region Zentralschweiz	J25389
Kinderbetreuerin	Tessin	J25380

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, Houskeeping	28	CH	per sofort	DIE
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, Geschäftsleitung, Verwaltung	45	DE	per sofort	DIE
B1574	Réceptionist oder Back Office	53	CH	per sofort	D F I E
B1736	Reiseleitung / Reception	24	CH	per sofort	D F E ES
31746	Service	27	GR	per sofort	D E GR
31148	Servicefachangestellte	27	CH	per sofort	D
898	Service/Restauration/Bar/Events/Bankett	21	CH	per sofort	DE
1747	Sous-Chef/ Küchenchef	32	CH	per sofort	D F
1753	Tourismus	28	HU	per sofort	DIFIE

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

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