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

Band: - (2011)

Heft: 10

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 der Branche Le principal marché de l'emploi de la branche marche de la branche marche de l'emploi de la branche marche de l'emploi de la branche la

htr hotel revue Nr. 10 / 10. März 2011



Lust uf en Veränderig?

www.activegastro.ch Active Gastro Eng GmbH, Postfach, 8048 Zürich

WWW.HOTEL-CAREER.CH

Alles über Ausund Weiterbildung www.hoteljob.ch

Inhalt/Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-6
Deutsche Schweiz	4-11
Suisse romande	2
Svizzera italiana	2
International/Marché international	-
Stellengesuche/Demandes d'emploi .	
Immobilien	11

Internet-Trend

Ist das Web 2.0 bloss ein Hype oder schon Realität geworden?



Trend nicht verschlafen



THOMAS FANSELOW GLOBOTEL WEBBERATUNG UND -COACHING, WIEN WWW FANSTARS DE HOTELMARKETING

Nachdem die deutschsprachige Hotellerie bereits den ersten Internet-Trend (Web 1.0) verschlafen hat, sieht es im Moment aus, als würde dies auch beim zweiten grossen Trend, demWeb 2.0 geschehen. Wer das viel zitierte Web 2.0 noch als Hype bezeichnet, hat wirklich die Zeichen der Zeit verschlafen. Es ist mittlerweile auch weit mehr als ein blosser Trend. Tatsächlich sind bereits über 16 Millionen deutsche Nutzer allein bei Facebook angemeldet.

Nutzer und Gäste

Die Mehrheit der User sind Frauen zwischen 25 und 45 Jahren, also die wahren Entscheidungsträger, wohin es im Urlaub geht, oder in welchem Hotel übernachtet wird. Daher muss unbedingt eine direkte Kommunikation mit dem Gast aufgebaut werden. Und genau hier ist die eigentliche Herausforderung: Wer von Ihnen möchte noch direkt mit dem Gast kommunizieren oder gar Kritik erhalten, wie es auf den Bewertungsportalen üblich ist? Dabei ist es so einfach, und hier liegt die grosse Chance. Nutzen Sie zur Kommunikation doch einfach Ihre Website! Sie sagen jetzt: «Ich kann doch nicht programmieren!» oder «Wer soll das bezahlen? Die Betreuung meiner Website kostet bereits jetzt ein kleines Vermögen!» Dafür gibt es eine einfache Lösung:

Blogsysteme als CMS

Nutzen sie eines der zahlreichen kostenlosen Blogsyteme, die im Internet online zur Verfügung stehen, wie z.B. Drupal, Joomla, Blogger, Wordpress. Wordp zum Beispiel ist sehr einfach zu installieren

und bietet unzählige kostenfreie Erweiterungen und Grundlavouts («Themes»). Nutzen Sie dieses hervorragende Blogsystem als CMS (Content Management System). Lassen Sie Ihren Koch das tägliche Menü direkt in Ihren Blog kopieren, machen Sie ein Angebot für ein noch nicht ausgebuchtes Wochenende usw.

Verknüpfung zu Facebook und Co.

Das Beste daran: Sie verknüpfen Ihren Blog direkt mit Facebook, Twitter und Co. Stellen Sie Ihre Videos kostenfrei auf Youtube ein und verweisen Sie so direkt auf Ihren Wordpressblog. Warum nicht einen Video-Wettbewerb mit von Gästen gedrehten Videos durchführen? Verteilen Sie Ihre Videos mit ein paar Klicks automatisch an

über 20 Videoportale, Nutzen Sie Flickr, um Ihre Fotos auch anderen Gästen zu zeigen. Eine Aufzählung der vielen weiteren sinnvollen Möglichkeiten würde hier den Rahmen sprengen. Zeigen Sie, was Sie haben. Treten Sie in direkte Kommunikation mit Ihren Stammgästen und potenziellen Neu

Bei der Kontrolle von 100 deutsche Städtemarketing-Websites, ist aufgefallen, dass diese zwar überwiegend bei Facebook, Twitter, Youtube und Flickr vertreten sind. Es war aber nur bei 5 Prozent davon möglich, sich von der Startseite aus mit diesen Portalen zu verbinden. Teilweise benötigte man bis zu acht Suchschritte, um überhaupt zu erfahren, dass diese Organisation bei Facebook, Twitter etc. vertreten ist.

Also doch Angst vor den Gästen. Und Sie?

WWW.SWISSHOTELFILMAWARD.CH





Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

- 2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag. in kleiner Gruppe und Unterbringung in Einzelzimmer, total sFr. 790.-.
- Woche Tourismus Superintensiv, Gruppe+Einzelunterricht und Unterbringung in Einzelzimmer, total sFr. 900.-.

Scuola Toscana, Via dei Benci 23 50122 Firenze/Italia Tel. und Fax 0039 055 244 583 www.scuola-toscana.com

Sprachaufenthalte

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

Suisse romande



Nous cherchons pour début avril ou mai 2011

un(e) serveur(euse)

Notre hôtel de 57 chambres et différentes salles de restaurant de 20 à 200 places accueille surtout des clients d'affaires et de séminaires, des mariages et des sociétés. Notre restaurant reconnu comme Grande Table, a 13 points GaultMillau, ainsi que le label de qualité de Suisse. Tourisme niveau II.

Nous sommes une équipe jeune et dynamique et nous offrons des horaires agréables

Veuillez contacter Mme Vogt ou M. Colombel pour convenir d'un rendez-vous pour un entretien.

GRAND HOTEL LES ENDROITS Famille J.-P. Vogt-Dürr Bld. Des Endroits 94–96 CH-2300 La Chaux-de-Fonds Tél. 032 925 02 50



Hôtel-Restaurant Le Sauvage, griffé Pierrot Ayer cherchons, de suite ou pour date à convenir:

Spécialiste en restauration

Age idéal entre 25 et 35 ans Profil: personne motivée, flexible, désireuse de s'investir à long terme dans une entreprise jeune et dynamique.

Réceptionniste - serveur(se) 50%/50%

Profil: personne sachant s'exprimer en français, allemand et anglais, avenante, avec des connaissances informatiques (Microsoft office)

Cuisinier avec expérience en pâtisserie

Profil: personne avec formation de cuisinier et ayant de l'expérience en pâtisserie. Travailleur autonome, rapide et organisé. Personne flexible, créative et motivée.

Merci d'adresser votre candidature avec documents usuels à

Marisa Elia Restaurant Le Sauvage Planche Supérieure 12 1700 Fribourg marisa.elia@restaurant-sauvage.ch



Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

www.hotelleriesuisse.ch/nds eldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01



Svizzera italiana



Caviste (100%)

Sur plus de 70 sites dans toute la Suisse, plus de 11 000 collaborateurs exerçant les fonctions les plus diverses veillent à créer une ambiance exceptionnellement propice à l'achat. Pour nos clients, nous découvrons, vivons et donnons du style à un prix abordable. Nous rejoindrez-vous bientôt ?

- Vos tâches:

 Vous conseillez nos clients avec style et compétence

 Vous gérez, présentez et contrôlez notre gamme de produits

 Vous effectuez les contrôles de qualité

 Vous veillez à créer une ambiance d'achat qui a du style

- Vous apportez:

 Vous avez terminé une formation en oenologie et possédez une expérience dans vente du vin

 Vous prenez du plaisir à vendre et vous avez le sens du contact avec nos clients

 Vous maîtrisez le language technique de vente en français et en allemand ou en allemand

 Vous avez du style et vous aimez la qualité et la fraîcheur

- Nous vous offrons:

 Une grande variété de produits Manor attrayants et de marques soigneusement sélectionnées

 Des possibilités d'évolution (progression de carrière, formations produits,...)

 Une ambience de travail accueillante

Voulez-vous procurer du style ? Alors, nous attendons avec impatience votre candidature. De préférence en ligne.

Avec un chiffre d'affaires d'environ 3 milliards de francs, Manor est la plus importante chaîne de grand magasins en Suisse. Spécialiste dynamique dans de multiples domaines, Manor est présent dans le Non-food, le Food et la Restauration.

Manor Fribourg Ressources Humaines Rue de Romont 30 1700 Fribourg

Hotel Cacciatori Cademario Ticino

www.hotelcacciatori.ch

Für unser **Hotel & Spa YAM S** mit bekanntem Spezialitätenrestaurant (13 Punkte Gault Millau) ob Lugano suchen wir ab April bis Ende Oktober:

CHEF SAUCIER

Wir erwarten: Gute Ausbildung und Erfahrung in der gepflegten Restaurationsküche

Wir bieten: Interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsfeld. Auf Wunsch Zimmer mit Dusche, WC.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto: Fam. A. Erni Hotel Cacciatori 6936 Cademario

E-mail: erni@hotelcacciatori.ch Tel. 091 605 22 36 Fax. 091 604 58 37

Stellenvermittlungen





www.hotelcareer.fr

www.horesto.ch

Offres et recherches d'emploi sur 2 portails de recrutement spécialisés pour l'hôtellerie et la gastronomie

Tél.: 044 721 41 31 contact@hotel-career.ch

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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

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

Le marcne demplore et marcne immobilier pour inclueilere, la restauration et le dourisme
Herausgeber / Editeur- hotelleriesuisse, 3001 Bem
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bem, 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 Clientèler Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger
Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo Costa, Patricia Nobs Wyss, Alain Hänni
E-Mali incendiblich / Memoargen währelt.

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

- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue

- Stellenangebote / Demandes d'emploi

- Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus

CHF 1.80

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

- Naderlunk; Vlaurique causes / Nousissussus
- Valurique causes / Nousissus
- Valurique causes / Nous

- Erscheint / Parution - Anzeigenschluss / Délai

Termine

- Ausgabe / Numéro

Anzeigenschluss / Délai

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

Nr. 12/2011

24. 3. 2011 21, 3, 2011

31. 3. 2011 28. 3. 2011

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

Nr. 13/2011

4.4.2011

Nr. 14/2011

7. 4. 2011

Numéros couplés

Nr. 27/28 / 7. 7. 2011

Nr. 29/30 / 21. 7. 2011

Nr. 51/52/ 22. 12. 2011

rstellung / 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.



Resort Manager Flims (m/w)

Als führender europäischer Wohnrechtsanbieter bietet Hapimag über 141 000 Mitgliedern Zugang zu 57 eigenen Resorts und Residenzen an Toplagen in 16 Ländern. Unseren Mitgliedern stehen dabei über 5300 Apartments zur individuellen Nutzung für die unterschiedlichsten Bedürfnisse für alle Lebenslagen und Altersgruppen zur Verfügung. Zur Führung unseres Resorts «Vitget Alpin» in Flims suchen wir einen fachlich und menschlich kompetenten Resort

Sie sorgen zusammen mit Ihren Mitarbeitern für ungetrübte Urlaubstage unserer Hapimag Mitglieder und sind verantwortlich für das gesamte Resort inkl. Budget und Infrastruktur (120 Apartments, Restaurant und Wellness bereich). Für Sie steht das Wohlergehen unserer Gäste im Vordergrund.

Sie bringen mit:

- Eine abgeschlossene Hotelfachschule Praxiserfahrung als Kadermitarbeiter in einem Hotel oder hotelähnlichen
- Deutsche Muttersprache oder perfekte deutsche Sprachkenntnisse (englisch und italienisch sind von Vorteil)

Wir hieten Ihnen:

- Eine anspruchsvolle Tätigkeit in einem internationalen Umfeld sowie ein
- angenehmes Betriebsklima in einem jungen, dynamischen Team attraktive Sozialleistungen und Mitarbeitervergünstigung
- Wohnung im Ressort

Unser Area Manager, Herr Nando Calore (Tel. +41 (91) 7 85 46 46 steht Ihnen für weitere Informationen gerne jederzeit zur Verfügung.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an. Hapimag AG, Herr Nando Calore, via Muraccio 116, 6612 Ascona, E-Mail: nando.calore@hapimag.com www.hapimag.com



Nr. 10 / 10. März 2011



Unsere Philosophie: Der Gast und Sie im Mittelpunkt!

lle unsere Bemühungen haben zum Ziel, einen umweltbewussten Ort der Begegnung zu schaffen, in welchem unsere Gäste und unsere Mitarbeiter im Mittelpunkt stehen, Vertrauen geniessen und ein Gefühl von Zufriedenheit erlangen.

Unser Angebot an Sie:

Eine verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Stelle in einem schönen und vielseitigen 4-Sterne-Stadthotel als

Front Office Manager

Ihre Herausforderung: Sie führen ein engagiertes Empfangs-Team mit Umsicht und Professionalität. Sie übernehmen Verantwortung und optimieren den Zimmerverkauf, vergessen dabei aber nicht, dass der Gast bei uns im Mittelpunkt steht.

Ihr Profil:
Sie haben eine renommierte Hotelfachschule besucht und bringen einige Jahre Berufserfahrung in einer vergleichbaren Stelle mit.
Sie verfügen über sehr gute Sprachkenntnisse. Mit dem Umgang von GDS/IDS und Channel-Management sind Sie vertraut.
Sozialkompetenz, sicheres Auftreten und Weitblick sind Ihnen eigen.

Eine weitere Stufe in Ihrer Karriereleiter. Ein junges, gutes Team in einem abwechslungsreichen Arbeitsumfeld mit vorteilhaften, partnerschaftlichen Anstellungsbedingungen.

Anfangs/Mitte April oder nach Übereinkunft.

Interessiert? - Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Foto an:

Direktion G L Å R N I S C H H O F*** STADT & BUSINESSHOTEL Claridenstr. 30, 8022 ZÜRICH 2 www.hotelglaernischhof.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 81 -outs.

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

Idealprofil: Sprachlich gewandte sympathische Hotelfachpersönlichkeit Typ Gastgeberin mit Fraxis als 1. oder 2. Chef de Réception. Aspekte wie ehow to manage rates und Bewirtschaftung von Buchungsportalen sind Ihnen vertraust. Firhungserfahrung und gute Es H-E-Kenntnisse bringen Sie mit; weitere Frensbarnchen von Norteil. – Sehen Siech in der Rolle des sicher auftretenden Chef de Réception? Interessieren Sie weitere Infos zum aussergewöhnlich breiten Aufgabengebiet? Dann sind wir gespannt auf Siel Uprimal für den Erstkontakt: CV/Föto per E-Mail senden oder anrufen. Ausserhalb der Bürozeiten und am Wochenende: Mobile -41. 79 402 53 1. Ralf-Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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



Das Hotel-Restaurant Sonnegg, inmitten der Zentralschweiz am schönen Vierwaldstättersee in Meggen, (5km von Luzern) ist ein neu umgebautes Dorfrestaurant. Unsere Spezialitäten sind Frischfisch vom See und traditionelle, währschafte Fleischgerichte. Wir sind schlank im Angebot, jedoch produzieren wir von Grund auf alles selber.

Wir suchen auf Anfang Juli 2011 einen

Küchenchef

in Jahresstelle von Mittwoch bis Sonntag. Sie haben gute Erfahrung in der à la carte-Küche, sind kreativ, teamfähig, flexibel und führen selbständig ein kleines Team. Eine gute Küchenorganisation und Hygiene sind für Sie auch selbst-verständlich.

Sie erwartet ein angenehmes Arbeitsumfeld, ein junges und leines Team.sowie die Gelegenheit Ihrer Kreativität und Idee freien Lauf zu lassen.

Haben Sie Interesse? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse: Hotel-Restaurant Sonnegg, Georg Schnellmann, Hauptstrasse 37, 6045 Meggen Tel 041 377 44 00, 076 317 27 37

Die Gastronomiegruppe (ZTV



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

Zur Ergänzung unseres Teams in der

Gastronomie an der BEA bern expo

Mingerstrasse 6, 3014 Bern

suchen wir per 01. April 2011 einen

Küchenchef (w/m)

Ihre Aufgabe: In dieser Funktion sind Sie verantwortlich für die Führung, Rekrutierung, Qualifikation und Schulungen der gesam-ten-Küchenbrigade. Sie leiten die Produktionsküche und 4 Satelli-tenküchen an verschiedenen Standorten auf dem Messegelände und arbeiten aktiv auf allen Posten mit. Zudem sind Sie zuständig für die Innovative Angebotsplanung der Tagesmentis, Catesinies, Bankette, Aktionen und Aktivitäten sowie deren Kalkulationen nach unseren betriebswirtschafflichen Grundsätzen in sämtlichen Outlets. Im Weiteren gehören die Umsetzung der F&B-Konzepte, das Bestellwesen, die Lagerbewirtschaftung sowie die Kontrolle und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitsicherheitsrichtlinien zu Ihrem Verantwortungsbereich.

Ihr Profil: Für diese anspruchsvolle Aufgabe suchen wir eine Persönlichkeit mit abgeschlossener Kochlehre sowie mehrjähriger Führungserfahrung. Sie verfügen über gute PC-Kenntnisse und bringen von Vorteil bereits Erfahrung im Catering- sowie Messe-/ Grossveranstaltungsbereich mit. Sie entwickeln gerne neue Ideen und sind bestrebt, die Qualität der Dienstleistungen und Produkte stetig zu verbessern. Durch klare Kommunikation schaffen Sie Transparenz, können andere für sich gewinnen und Vertrauen schaffen. Als Führungsperson setzen Sie sich anspruchsvolle Ziele, ermutigen die Mitarbeitenden in ihren Leistungen und fördern die Zusammenarbeit des Teams. Die Arbeitszeiten sind zwischen Mon-tag und Sonntag, je nach Arbeitsplan zwischen 7.00 und 24.00

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, welch Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personalwesen, senden.

Weitere Stellenangehote 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



Gastgeberpaar

Sie haben im Hotellerie-Bereich bereits eine leitende Position bekleidet und sich neben Berufs- auch Führungserfahrung aneignen können. Belastbarkeit, Flexiblität und strukturiertes Arbeiten sind weitere Stärken von Ihnen. Präsenz und täglicher Gäste-kontakt sind für Sie selbstverständlich.

Eine Person ist für die Reception, Service und Etage zuständig und die zweite Person leitet den Bereich Küche, Einkauf und Instandhaltung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Andy Abplanalp CH - 7050 Arosa Tel.: 081 378 84 01 rabahnen,ch





Das Biohotel Ucliva ist ein Familien- und Seminarhotel mit 22 Zimmern und einem Restaurant (90 Plätze) in der schönen Wander- und Skisportregion Waltensburg-Brigels.

Nach sehr erfolgreicher Neupositionierung und Renovation braucht es nun herzliche & erfahrene

Gastgeber/Betriebsleiter (m/f)

Idealerweise ein eingespieltes Duo mit kreativen Ideen, bewiesenem Umsetzungsvermögen und einem ausgezeichneten Leistungsausweis.

Ihre Aufgabe: Den eingeschlagenen Erfolgskurs als Biohotel mit Ideen, Geist und Herz weiterentwickeln und dabei zufriedene Gäste zu haben.

Zusätzlich suchen wir: Servicemitarbeiter/in

Wir wünschen uns eine/n qualifizierte/n & charmante/n Mitarbeiter/in mit abgeschlossener Restaurantfachlehre oder solider Berufserfahrung.

Wir bieten Ihnen viel! Für Fragen dazu steht Ihnen der Betriebsleiter & Vorstandpräsident Frank Rumpe sehr gerne zur Verfügung: Tel. 081 9412242

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an: frank.rumpe@ucliva.ch oder: Corporaziun Ucliva, c/o Frank Rumpe, CH-7158 Waltensburg.

Biohotel Ucliva, Darums, 7158 Waltensburg, 081 9412242 www.ucliva.ch

Seminarhotel GERZENSEE

Das Seminarhotel Gerzensee ist ein Haus der Stiftung der Schweizerischen Nationalbank, ausgezeichnet mit dem Qualitäts-Gütesiegel Stufe III und liegt inmitten einer einmaligen Landschaft mit sicht auf die Berner Alpen. Unser Hotel ist ein idealer Ort für Semi-nare, Events und Erholung. Unsere Gäste finden uns fernab von Lärm und Hektik, aber doch nur eine halbe Stunde von Bern und Thun entfernt. Wir verfügen über 54 moderne Hotelzimmer, 16 verschiedene Seminarräumlichkeiten, 2 Restaurants und eine Vielzahl von Freizeit-möglichkeiten in und um das Hotel.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir per 1. Mai 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

Anlasskoordinator/in 100%

In Ihrer Funktion sind Sie zuständig für folgende Aufgaben: Leiten der Abteilung Event, planen, erstellen, durchführen und abrechnen von Events und Seminaren, Übernahme von Receptionsschichten, Projekten im Bereich-Sales.

- Abgeschlossene Hotelfachschule oder gute F&B/Event Kenntnisse
- Sehr gute Deutsch- und Englisch-, sowie gute Französischkenntnisse Dienstleistungsorientierter Gastgeberpersönlichkeit
- Selbständige Arbeitsweise

- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Spannendes und herausforderndes Umfeld
- Überdurchschnittliche Sozialleistungen

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freut sich Herr Clemens Stampfil auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Seminarhotel Gerzensee Clemens Stampfli Hotel Direktor 3115 Gerzensee

www.seminarhotelgerzensee.ch

managed by SV

Wir suchen ab 15. April oder nach Ver-einbarung, deutschsprachige

Mitarbeiterinnen

für Cafe-Bar (D/E) und Rezeption (D/E) Hotel Eden au Lac, 6440 Brunnen Telefon 041 820 17 98 E-Mail: hotel-eden.brunnen@bluewin.ch



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

Sorell Hotel Krone

Marktgasse 49, 8401 Winterthur

suchen wir per sofort eine/n

Réceptionist/in

Ihre Aufgabe: Sie betreuen unsere Gäste beim Check-in und Check-out selbständig, bedienen die Telefonanlage und bearbeiten die eingehenden Reservationen mit dem Fidelio-Reservations-programm. Zudem sind Sie für diverse Korrespondenz in Deutsch, Englisch und Französisch sowie für die Tagesabschlüsse und Restaurantabrechnungen zuständig.

Ihr Profil: Sie sind eine frontorientierte und sprachgewandte Persönlichkeit mit guten Deutsch – und Englischkenntnissen sowie von Vorteil Französisch – und tätlenischkenntnissen. Sie haben eine Ausbildung im Hotelfach abgeschlossen und bereits Erfahrungen an der Réception gesammelt. Sie setzen vorgegebene Quali-tätsstandards konsequent um und bleiben auch in schwierigen Situationen (uhig und besonnen. Sie zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft, packen neue Aufgaben mit Elan an und begeisterr das Gegenüber bei passender Gelegenheit mit Zusatzleistungen. In der Regel arbeiten Sie an 5 Tagen zwischen Montag und Sonntag in drei Schichten entweder von 06.30 – 15.30 Uhr, 08.00 – 18.00 Uhr oder von 14.00 - 22.30 Uhr.

Wir bieten Ihnen ein Interessantes, abwechslungsreiches Arbeits-umfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

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

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

Sorell Hotels Switzerland

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







www.mex-bassersdorf.ch www.hotel-restaurant-roessli.ch www.Steakhouse-evita.ch

Die Oase am Zürichsee zwischen Pfäfflikon und Rappers-wil, Hotel Restaurant Drei Linden in Wetzikon (ZH) und das Hotel Restaurant Bar Mexican Fiesta, Steakhouse Evita Hotel Restaurant Bar Bassersdorf (Kloten) suchen noch folgendes qualifiziertes Personal in Saison- und Jahresstellung:

Bardame Chef de Rang (m/w) Servicemitarbeiter (m/w) Commis de Cuisine (m/w)

Frontofficemanagerin (m/w) Chef de Partie (m/w) Réceptionistin (m/w)

Wir bieten: 4 Restaurants, 2 Bars, 25 komfortable Hotelzimmer, zentrale Lage in Bassersdorf, 365 Tage offen.

Sind Sie teamfähig, belastbar, haben Freude am Beruf und würden gerne unsere anspruchsvollen Gäste verwöhnen?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung RECH Management AG H. Krammer, Hurdnerstrasse137, CH-8640 Hurden Tel. +41 78 603 82 06 Fax +41 55 416 21 90

www.rech-management.com E-Mail: info@rech-management.com



Geschäftsführer/in

mplett neu konzipierte Restaurant SPAGO im Herzen der Stadt Zug bietet eine rende, authentische und gastronomische Erlebniswelt. Zentralamerikanische fusioniert mit internationalen Bestsellern, warme Farben und Materialien t mit jungen aufgestellten Milarbeitern, die Lebensfreude und Charme

Sie haben eine Grundausbildung in der Gastronomie, das Wirtepatent oder eine Hotelfachschule absolviert. Zudem verfügen Sie über Führungserfahrung aufgrund einer Kadertätigkeit in einem lebhaften Gastrobetrieb und sprechen (ließend Englisch

Neugierig? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Herrn Wolfgang Gehrig, Geschäftsleiter/CEO (w.gehrig@gamag.ch).



Belvédère Hotels, Scuol – eine starke Gemeinschaft.

Hotel Belvédère: Das traditionsreiche, lebendige 4-Sterne-Superior Hotel mit SPA

Romantik & Boutique-Hotel GuardaVal: 4-Steme-Boutique-Hotel mit ausgezeich-

netem Gourmetrestaurant (GM). Badehotel Belvalt: Das 3-Steme Badehotel direkt beim Engodin Bad Scuol mit thailändischem Spezialitäten-Restaurant NamThai.

Das Badehotel Belvair liegt im Zentrum von Scuol direkt neben dem Engadin Bad Scuol. Durch die Passarelle bietet das Badehotel Belvair (33 Zimmer) den kürzes-ten Weg vom Zimmer ins Engadin Bad Scuol. Ein reichhaltiges gastronomisches Angebot vom Frühsfück bis zum Abendessen rundet das Angebot ab.

Per Mitte Mai 2011 oder nach Vereinbarung ist folgende Stelle zu besetzen:

Chef de Service/ Betriebsassistentin

- fachlich fundierte Ausbildung (evtl. Hotelfachschul-Abschluss)
- Tührungsstariker Teamleader
 Sie sind innovativ, kreativ, flexiblel und ehrgeizig
 Sprachkenntnisse in Schweizerdeutsch / Deutsch (I/E von Vorteil)
 gute EDV-Kenntnisse

- ihre Aufgaben

 Sie führen und motivieren ein Team von 7 Mitarbeitern

 Erreichung grösstmöglicher Gästezufriedenheit durch Freundlichkeit und zuvorkommendem Verhalten

- Mitarbeiter-Schulungen nach ISO-Vorgaben
 Bestellung der Frühstückswaren, Getränke und Spirituosen
 Abrechnung der Studen und Freitage der Mitarbeiter
 Bei Abwesenheit der Réceptionsmitarbeiter; Check-in und Check-out mit der
 PROTEL-Hotelsoftware

- wir bleten

 eine interessante und vielseitige Tätigkeit mit Verantwortung

 zeitgemässe Anstellungsbedingungen in Jahresstelle

 zahlreiche Mitarbeiter-Benefits
- wunderschöne Natur mit vielen Freizeitaktivitäten
- Studios und Mitarbeiterunterkünfte vorhande

Nähere Infos zu den Hotels unter **www.belvedere-hotels.ch** Auf Ihre komplette Bewerbung mit Foto freut sich:

Belvédère Hotels Scuol, Esther Rausa, Leiterin Administration-Buchhaltung-HR,

CH-7550 Scuol Tel. +41 81 861 06 06, mitarbeiterbuero@belvedere-scuol.ch

bergalga

Genossenschaft Bergalga 7447 Avers

ökologisch geführtes Berghotel bei Juf/GR

Betriebsleiter/in oder Betriebsleiterpaar

Unser Hotel ist dem sanften Tourismus verpflichtet, und wir legen Wert auf

- Gut eingeführtes Hotel mit Stammkundschaft
- Restaurant mit Sonnenterrasse Einmalige Lage in attraktivem Wandergebiet (Postauto und familien freundliches Skigebiet in unmittelbarer Nähe)

- Vir wünschen: Personden mit Fachausbildung und Erfahrungsausweis im Gastrobereich Interesse an der Gestaltung und Weiterentwicklung des Hotel- und Restaurantbetriebs Teamfähigkeit Freude am Kontakt mit unseren Gästen

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto bis zum 31.3.2011 an Dorothee Jaun, Postfach 8610 Uster oder per E-Mail an djaun@bluewin.ch. Pitr weitere Informationen steht Ihnen Silvia Grad 03,355,58 oo oder Reto Vollenweider 043 288 50 15 gerne zur Verfügung, www.bergalga.ch

Die Gastronomiegruppe



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 170 Betrieben in der Schweiz sowie mehr als 2000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfal-tung 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 Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für die von uns im Auftrag geführte

Mensa der Universität Zentrum

Künstlergasse 10 – 8001 Zürich

suchen wir per 01. August 2011 einen

Betriebsleiter

Ihre Aufgabe: Die Mensa der Universität Zentrum verfügt über 1'600 Sitzplätze und es werden täglich ca. 3/500 Mittagsmenüs, 400 Nachtessen und 400 ausgelieferte Menüs produziert. In der interessanten Funktion als Betriebsleiter sind Sie für die gesamte Führung und Organisation des Betriebes gemäss den ZFV-Richtlinien sowie des Betriebsführungsvertra-ges mit der Universität Zürich zuständig. Dies beinhaltet die Kosten- und Budgetverantvortung und die Sicherung der Erreichung der finanziellen sowie qualitativen Zielsetzungen. Das Inwentar- und Bestellwesen gehören ebenso zu Ihren Verantwortlichkeiten wie das Jahresbudget und die Tages- und Monatsabschlüsse. Zudem sind Sie für die Sicherstellung der Qualitätsstandards und der Gästezufriedenheit sowie für die Organisation und Durchführung von Sonderanlässen, Caterings und Seminaren zuständig. Sie arbeiten aktiv an der Front mit, fungieren als Ansprechpartner und Gastgeber und pflegen den Kundenkontakt. Im Weiteren sind Sie für die Schulung, Führung sowie Einsatzplanung der Ihnen unterstellten 50 Mitarbeitenden zuständig. Diverse Projektarbeiten sowie die Einhaltung und Überwachung der Hygiene- und Arbeitssicherheits-richtlinien runden Ihr Arbeitsgebiet ab. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag im Tagesdienst, sind jedoch im Vollsemester sowie bei Spezialanlässen auch bends und am Wochenende im Einsatz.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine kommunikative, selbständige und ver-Inn Front; Will wenden uns an eine kommünikatuve, spissandige und ver antwortungsbewusste Persönlichkeit, welche über den Abschluss einer gastronomischen Aus- und Weiterbildung, den Abschluss einer Hotelfach-schule sowie eine Weiterbildung wie z.B. zum diß, Betriebsleiter verfügt. Zudem sind Sie eine Gastgeberpersönlichkeit mit mehrjähriger Führungs-erfährung in einem Grossbetrieb. Eigeninitiative und organisatorische Fähigkeiten bringen Sie ebenso mit wie ein höhes Qualitätsbewusstein. Sie zeigen eine höhe Leistungsbereitschaft, packen neue Herausforde-tungen mit Ela zu und wenden zielführende Methodea na. Sie können rungen mit Elan an und wenden zielführende Methoden an. Sie könner angemessen kommunizieren, gehen aktiv auf andere zu und setzen sich anspruchsvolle Ziele. Sie delegieren Verant-wortung sowie Aufgaben, überprüfen die Aufgabenerfüllung und kontrollieren die Arbeitsergebnisse.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem einzigartigen Restaurant 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 Bewerbungs-unterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personal-

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



Das PANORAMA Suitenhotel in Lenzerheide/Valbella hat eine aussergewöhnliche Führungsposition zu vergeben.

Die operative - ganz persönliche Führung - dieses einmaligen Hotels wollen wir einem angehenden Gastgeber anvertrauen, der seine Zukunft an einer attraktiven Destination auf 1500 bis 2800 m sieht. Wir verwöhnen unsere Gäste in 50 Suiten die bis 90m² gross sind. Wenn Sie **Der Gastgeber** für unsere Gäste sind, werden wir Ihnen nach etwa drei erfolgreichen Jahren eine Position als Mitunternehmer anbieten.

Sie sind 30 bis 40 Jahre alt und würden Ihre Stelle bei uns nach Vereinbarung antreten. Sie können Ihre Möglichkeiten mit Herr Ralph-Marc Diebold besprechen (0041 81 413 23 73). Er ist Gastgeber des Davos PANORAMA Hotels und Delegieter des Verwaltungsrates.

Ihre Bewerbung senden Sie an die:

PANORAMA Hotels AG · Malixerstrasse 60 · CH 7001 Chur



Das 3-Stern-Erlebnis-Hotel am schönen Brienzersee mit 40 Themenzimmern und über 80 Betten, 2 Restaurants, grosse Seeterrasse, ideale Bankett- und Seminarräumlichkeiten mit Hallenbad und Wellnessangebot. Alles in ruhiger, grosszügiger, grüner Umgebung, für Gäste, die das Besondere suchen !

Für die bevorstehende Sommersaison suchen wir folgende Team-Mitglieder:

Hauswirtschaftsleiterin · d/f ab April

welche ein erfahrenes Team zielorientiert führt, unsere auszubildenden Hotelfachfrauen betreuend begleitet und den Gästeaufenthalt zum wirklichen Friehnis macht

Chef de Partie Saucier/Sous-Chef - ab April welcher unseren Küchenchef in allen Belangen tatkräftig unterstützt und ihn während seiner Abwesenheit kompetent vertritt

Servicefachangestellte · d/f ab April & Juni

welche unseren grossen Stammgästekreis während einer langen Sommersaison aufs Feinste verwöhnen möchten.

Wenn Sie Lust haben in unserem jungen, motivierten Team mitzuwirken, dann senden Sie uns Ihre Unterlagen oder greifen für weitere Fragen zum Telefon. Herr Imhof und Frau Gerber geben Ihnen geme Auskunft. Hotel Lindenhof 3855 Brienz / 033 952 20 30 / www.hotel-lindenhof.ch



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

Für unser neu renoviertes, top modernes

Sorell Hotel Tamina

Am Platz 3, 7310 Bad Ragaz

suchen wir per Mai 2011 einen

Koch (w/m)

Barfachfrau

Ihre Aufgabe: Als Koch sind Sie für die Zubereitung der frischen Speisen zuständig, erstellen die Mise en place in Ihrem Aufgaben-bereich und tragen die Mitverantwortung bei der Warenannahme und helfen bei der Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien mit. Zudem unterstützen Sie den Küchenchef bei der Menüplanung und geben Ihr Wissen mit Freude an die Lernenden weiter. Zudem sind Sie Koch aus Leidenschaf

Als Barfachfrau betreuen Sie unsere Gäste in der stilvollen Lounge, mixen diverse Cocktails, setzen Ihr Verkaufstalent ein und garantieren einen reibungslosen Arbeitsablauf.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung im entsprechenden Beruf und haben für die Position an der Bar und als Koch bereits Erfahrung in ähnlicher Funktion gesammelt. Sie sind leistungsbereit, haben hohe Qualitätsansprüche und ver-folgen Ihre Ziele konsequent. Zudem sind Sie initiativ, geben Ihr Wissen gerne weiter und sind interessiert, Neues umzusetzen. Im Weiteren ·sind Sie engagiert und gewillt, zusammen mit dem ge-samten Team das neu renovierte Sorell Hotel Tamina neu zu positi-

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch

rell Hotels Switzerland

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

EXCELSIOR Strusu

Haben Sie Lust in Arosa zu arbeiten? Das Hotel Excelsior ist ein renommiertes 4* Hotel in Arosa mit 73 Zimmern, dem neu renovierten Restaurant "Montanara", Bar 1822 und einem Wellnesshereich

Zur Ergänzung unseres Führungsteams suchen wir in Jahresstelle per 1. Juni oder nach Vereinbarung einen

FRONT OFFICE MANAGER (m/w)

(Mitglied des Führungsteam

Diese interessante Kaderstelle umfasst folgende Aufgaben:

- Organisation des gesamten Front Office Bereiches Führung der Front-Office-Mitarbeitenden und aktive Mitarbeit am Empfang
- Bearbeiten der Onlinebuchungsportalen
- Aktive Verkaufsförderung des Hauses
- Pflege der Stammkunden
- Aktive Mitarbeit im Marketing Erstellen von Statistiken

Was erwarten wir von Ihnen?

- Erfahrung als Front Office Manager oder Stellvertreter Gute Kenntniss der Ferienhotellerie und administrative Fähigkeiten
- D/E/F in Wort und Schrift, Fideliokenntnisse
- Leidenschaft und Dienstleistungsbereitschaft

Haben wir Ihr Interesse für diese tolle Stelle geweckt? Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an: Rolf Bucher, Hotel Excelsior, 7050 Arosa, Tel.: 081 378 47 47 rbucher@hotel-excelsior.ch, www.hotel-excelsior.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 Kreaffwität, Entfaitung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unter-nehmungen gehören die Soreil Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Türken. Zürich.

Für das von uns im Auftrag geführte

Personalrestaurant Dällebach der Helsana AG

Worblaufenstrasse 200, 3048 Worblaufen

suchen wir per 01. April 2011 eine

Betriebsleitung mit Kochfunktion (w/m)

Ihre Aufgabe: In dieser Funktion sind Sie für die operative Führung des Betriebes zuständig und übernehmen nebst der Gastgeberauch die Küchenchef-Rolle. Zu Ihren Aufgaben gehören haupt-sächlich die Angebotsplanung, die Menükalkulationen, der Einkauf der Food- und Nonfoodprodukte, die Mise en place, die Produktion in der kalten und warmen Küche, das Frontcooking sowie die Umsetzung und Sicherstellung der Qualitätsstandards, Zudem übernehmen Sie die Schulung und Führung des Ihnen unterstellten 5-köpfigen Teams sowie alle anfallenden administrativen Aufga-

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine flexible, initiative und einsatzbereite Person, die eine Ausbildung zum Koch, vorzugsweise den Abschluss der Hotelfachschule sowie einige Jahre Führungserfahrung vorweisen kann. Sie pflegen einen offenen Kommunikationsstil und zeichnen sich im Weiteren durch Dienstleistungsorientie-rung und Kooperationsfähigkeit aus. Sie lieben Ihren Beruf und haben Freude am Umgang mit Gästen. In der Regel arbeiten Sie montags bis freitags von 07.00 bis 16.00 Uhr, sind aber bei Spezialanlässen flexibel und einsatzbereit

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

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Evi Baumann, Personalassistentin, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen Zweigstelle Bern, Postfach 933, 3000 Bern 9 T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36 info@zfv.ch, www.zfv.ch

Jahresstelle Küchenchef w/m

Sie sind teamfähig, einsatzfreudig und belastbar? Dazu stehen Qualifatsdenken und
Organisation ganz zuoberst? Dann sind Sie
genau die Person, die wir suchen für unser
modernes Restaurant mit ca. 100 Pätzen, in
einem bekannten Tourismusch.
Wir bieten Ihnen ab Ende Mal 2011 ein ideales Umfeld in einer modernen und hellen
Küche. Tagesbetrieb, geregelte Arbeitszeiten, tolle Anstellungsbedingungen, Kost und
Logis und vieles mehr.

Als Küchenchef/in sind Sie unter anderem verantwortlich für das Bestellwesen, den reibungslosen Ablauf in der Küche und das Einhalten der Hygienevorschriften. Des Weitern erstellen Sie unsere abwechslungsreiche Menüplanung.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Neugierig? Dann freuen wir uns auf Ihre Be-werbung unter Chiffre 11698-6138 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Hotel-Restaurant



3704 Krattigen über dem Thunersee

Möchten Sie in einem kleinen, augestellten 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.



BADRUTT'S PALACE

Wir suchen per Frühiahr 2011 in Jahresstelle

EVENT MANAGER

Mit «Soul & Passion» und einer professionellen Berufsauffassung

Wir suchen die F&B-Fachperson, die mit ihrem Know-how und ihrer Persön-lichkeit unser umfangreiches Event-Kunden-Portfolio nachhaltig weiterentwi-ckelt und in enger Zusammenarbeit mit den Abteilungen Sales & Marketing sowie Food & Beverage die verschiedensten Anlässe im und ausser Haus organisiert.

- Die wichtigsten Aufgaben

 Verkauf, Konzeption, Organisation, Detailabsprachen und -planung von Veranstaltungen bis zu 400 Personen inklusive der persönlichen Betreuung vor Ort
- Unterstützung des Directors of F&B bei der Planung, Organisation, Durchführung und Nachbearbeitung von Grossanlässen wie der Silvester-Gala, Polo-Events, St.-Moritz-Gourmet-Festival, St.-Moritz-Match Race usw.
 Erstellen der Event Orders, Vorbereiten der Debitoren, allgemeine
- Ersteilen der Eyent Orders, vorbereiten der Debitoren, allgemeine Korrespondenz
 Durchführung von Site Inspections mit Gästen, Veranstaltern und Agenturen sowie selbstständiges Führen von Pre-Convention und Post-Mortem-Meetings
 Selbstständiges Führen von Verkaufsgesprächen im Rahmen der betrieblichen Vorgaben
 Erstellen von Bankett Forecasts und Unterstützung des Directors of F&B bei der Budgetierung
 Einsatz als Manager on Duty an 2 bis 3 Abenden pro Monat

Unsere Erwartungen

- Insere Erwartungen
 Eine der anspruchsvollen Aufgabe entsprechende Aus- und Weiterbildung (Fachkenntnisse, Leadership, Sozialkompetenz, IT-Know-how, Administration)
 Berufskarriere in traditionellen 5*-Hotels, Berufserfahrung im F&B und Front Office

- Front Office
 Teamplayer mit ausgesprochener «Can-Do-Attitude», Flexibilität und charmanter Beharrlichkeit
 Deutsche Muttersprache stilsicher in Englisch französische Menüsprache mündliche Italienisch-Kenntnisse von Vorteil
 Wohnsitznahme im Oberengadin, ca. 30 Jahre alt, Interesse an einer längerfristigen Zusammenarbeit

Wenn Sie motiviert sind, in einem renommierten Traditionshaus Verantwortung zu übernehmen, erwartet Sie ein Arbeitsumfeld, das Ihre Erwartungen übertrifft. Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Kurt Altorfer, Personalleiter, vielen Dank.

Interessante Saison- und Jahresstellen finden Sie auch auf unserer Homepage www.badruttspalace.com (Karriere)



BADRUTT's PALACE HOTEL Via Serlas 27, CH-7500 St. Moritz - Switzerland Phone +41 81 8372612 E-Mail <kaltorler@badruttspalace.com>





Belvédère Hotels, Scuol - eine starke Gemeinschaft,

Hotel Belvédère: Das traditionsreiche, lebendige 4-Sterne-Superior Hotel mit SPA Vita Nova.

Superior Hotel mit SPA Vita Nova.

Romantik & Boutique-Hotel GuardaVat: 4-Sterne-Boutique-Hotel mit ausgezeichnetem Gourmetrestaurant (GM).

Badehotel Belvair: Das 3-Sterne Badehotel direkt beim Engadin Bad Scuol mit thailändischem Spezialitäten-Restaurant NamThai.

Per Mai 2011 oder nach Vereinbarung sind folgende Stellen

Réceptionistin Sekretärin Reservationsbüro

- Int Profil

 "Acchlich fundierte Ausbildung mit Berufserfahrung

 Sie sind aufgeschlossen und kommunikativ

 flexibel und belastbar

 "Sprachkenntnisse in Schweizerdeutsch/Deutsch, Englisch
 (Italienisch & Französisch von Vorteil)

 gute EDV-Kenntnisse Microsoft Office, Protel

- Wir bieten
 eine interessante und vielseitige Tätigkeit
 zeitgemässe Anstellungsbedingungen in Jahresstelle
 wunderschöne Natur mit vielen Freizriatskrivitäten
 Studios und Mitarbeiterunterkünfte vorhanden

Nähere Infos zu den Hotels unter www.belvedere-hotels.ch Auf Ihre komplette Bewerbung mit Foto freut sich:

Belvédère Hotels Scuol, Esther Rausa, Leiterin Administration-Buchhaltung-HR, CH-7550 Scuol Tel. +41 81 861 06 06, mitarbeiterbuero@belvedere-scuol.ch



Die Hallenstadion Gastronomie gehört, zusammen mit den Hotels "Krone Unterstrass" und "Sternen Oerlikon", zur Wüger Gastronomie AG, welche sich vollständig in Familienbesitz befindet.

Um die Synergien und das Potential der Betriebe verstärkt zu nutzen und zu vermarkten, schafft die Wüger Gastronomie AG eine neue Position als

Salesmanager (m/w)

Stellenantritt:

1. Mai 2011 - oder nach Vereinbarung

Ihre Hauptziele bestehen in der nachhaltigen Akquisition von Neukunden, der aktiven Pflege bestehender Kunden und einer messbaren Steigerung der Logiernächte und Bankettumsätze. Sie erarbeiten Marketingmassnahmen für alle drei Betriebe und führen diese erfolgreich durch. Sie kreieren und vermarkten innovative, betriebsübergreifende Angebote. Sie vertreten die Betriebe an Fachmessen und pflegen gute Kontakte zu den Medien

Anforderungsprofil:

Sie verfügen über einen Abschluss einer Hotelfachbzw. Marketingschule oder eine vergleichbare Ausbildung. Praktische Erfahrung im Bereich Sales und Marketing in der Stadt-Hotellerie werden vorausgesetzt.

Für diese Position sind ausgezeichnete Deutschund Englisch-Kenntnisse sowie ein guter Schreibstil unabdingbar. Weitere Sprachkenntnisse von

Vorteil.

Sie bringen gute EDV-Kenntnisse (Word, Excel sowie Fidelio) und Freude an der Arbeit in einem lebhaften Team mit, sind gäste- und dienstleistungsorientiert und verfügen über angenehme Umgangsformen. Alter ab ca. 26 - 40 Jahre.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen vorzugsweise per Mail an:

Wüger Gastronomie AG

Hallenstadion Gastronomie Stefan Marxer Wallisellenstrasse 45 8050 Zürich

Telefon 044 316 78 00 marxer@hasta-gastro.ch

www.hallenstadion.ch www.hotel-krone.ch www.sternenoerlikon.ch



Das Hotel Schützen Lauterbrunnen ist ein traditionelles, typisch schweizerisches ***-Chalethotel mit 27 Zimmern, heimeligem, neu renoviertem Restaurant und Speisesaal mit 80 Sitzplätzen, rustklaelem Grill-Stübli mit 25 Sitzplätzen sowie Gardenrestaurant mit rund 100 Sitzplätzen und atemberaubendem Ausblick auf die proeligen Begenstelt die grandiose Bergwelt.

Ab Mitte Mai/Mitte Juni suchen wir zur Verstärkung unseres

Commis de Cuisine (100%) oder Chef de Partie (100%)

Servicefachangestellte im Stundenlohn (2–3 Abende je Woche)

Etagenmitarbeiterinnen im Stundenlohn (2–3 Tage je Woche)

Kommen Sie mit an Bord? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Hotel & Restaurant Schützen Lauterbrunnen Andreas von Allmen Fuhren 439

Tel. 033 8555050 Fax 033 8552950 bewerbung@hotelschuetzen.com www.hotelschuetzen.com



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



«Es gab ein Essen und Trinken, ganz ausser der Zeit.» THOMAS MANN - ZAUBERBERG



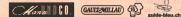
Hoch über den Dächern von Davos. Man ist ganz oben Trotzdem bieten sich selbst hier noch manche Aufstiegschancen. Zum Beispiel im Gourmet-Restaura des legendären Waldhotels Davos als neuer

KUCHENCHEF GOURMETRESTAURANT MANN UND CO.

AB 1. JUNI 2011 ODER NACH VEREINBARUNG

Sie sind ambitioniert und darum hoch motiviert. Ein kreativer Kopf, der mit seiner aussergewöhnlichen kann. Sie haben eine eigene Handschrift und Lust, eine persönliche Note in unsere Speisekarte zu bringen. Ausserdem sind Sie flexibel, verfügen möglicherweise bereits über GaultMillau-Erfahrung und sind gewillt, den bereits bestehenden Standard (15 Punkte) zu halten und zu verbessern. Sie sind ein echter Leader und darum auch ein versierter Teamplayer, der sein kleines Team fördern und zu Höchstleistungen motivieren kann. Sehen Sie das auch so, dann sehen wir uns vielleicht bald. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Waldhotel Davos Herr Marc Demisch Buolstrasse 3 CH-7270 Davos Platz Tel. +41 (0)81 415 15 15 Fax +41 (0)81 415 15 16 marc.demisch@waldhotel-davos.ch











SAASTAL

Echt spannend.

Saas Fee/Saastal Tourismus

sucht zur Ergänzung in seinem Team eine/n initiative/n und ziel-orientierte/n

Meeting & Incentive Manager/in

Zu den wichtigsten Aufgaben dieser vielseitigen und verantwortungsvollen Arbeitsstelle gehören:

- Ausbau des Business-Gruppengeschäfts (MICE)
- Aktive (telefonisch und persönlich) Akquisition und Betreuung von Neukunden
- Pflege der Bestandskunden
- Offert-, Vertragserstellung und Rechnungslegung sowie sämtliche Administration im Zusammenhang mit dem MICE- Geschäft
- Produktgestaltung und Koordination von Leistungen
 Vermarktung des MICE-Angebots

Sie bringen folgende Voraussetzungen und Fähigkeiten mit:

- Kaufmännische oder Hotelausbildung (z. B. KV, TFS, Hotel)
 Erste Erfahrung im Bereich Veranstaltungsverkauf und Akquise
- Sichere und gepflegte Kommunikation in Wort und Schrift
 Gute Sprach-Kenntnisse (D/E/F)
- Verkaufsflair und kommunikative Persönlichkeit
- Organisationstalent
- Fundierte Kenntnisse der MS-Office-Produkte
- Sympathische und gepflegte Erscheinung
- · Hohe Flexibilität und Belastbarkeit

Stellenantritt: 15. Mai 2011 oder nach Vereinbarung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto und Gehaltsvorstellungen erwarten wir per Post oder per E-Mail bis zum 25. März 2011 an:

David Graefen, Marketingleiter, Saas-Fee/Saastal Tourismus, Obere Dorfstrasse 2, 3906 Saas-Fee, E-Mail: david.graefen@saas-fee.com



Engadin St. Moritz, die Tourismusorganisation im Oberengadin, hat den Auftrag, das touristische Angebot des Tals weltweit zu vermarkten.

Weiter betreut die Destination die Gäste vor Ort und ist diesen mit Rat und Tat behilflich, den Aufenthalt im Engadin so unvergesslich wie möglich zu gestalten.

Wir suchen per 1. Mai 2011 oder nach Vereinbarung für unserTeam Produktmanagement einen

Produktmanager mit Schwerpunkt Printprodukte und Internet (100%, m/w)

Sie sind verantwortlich für die Produktion der saisonalen Kataloge inklusive Distribution. Dazu gehören die Beschaffung von Bildern, Foto-Shootings und die Bewirtschaftung der Bilddatenbank. Sie betreuen die Bereiche Pauschalen und Aktivitäten externer Leistungsträger auf unserer Homepage und sind verantwortlich für die interne Textdatenbank. Wir sind ein Team mit Freude an hochklassigen Leistungen.

Sils Silvaplana St. Moritz Celerina Pontresina Samedan

La Punt Cham

Ihr Profil: Abgeschlossene Berufsausbildung oder Studium, Erfahrung in der Erstellung von Drucksachen und deren Distribution, hohe technische Affinität zum Verständnis von Internet und Datenbanken. Hohe Eigenmotivation sowie Teamfähigkeit, Erfahrungen in der Projektarbeit und/oder Projektleitung. Muttersprache Deutsch, gute Englischund Italienischkenntnisse.

Madulain S-chanf Zernez

Bever

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden oder mailen Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Bild an: Herrn Michael Baumann, Personalleiter,

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

Karriereplanung einfach gemacht www.hoteljob.ch

nr randstad

Zürich, Tel. 058 201 45 30 oerlikon@ch.randstad.com

Basel, Tel. 058 201 41 00

Genève, Tel. 058 201 49 00 geneve@ch.randstad.com

Lausanne, Tel. 058 201 48 00 lausanne@ch.randstad.com





Das Spitalzentrum Biel ist das öffentliche medizinische Kompetenzzentrum der zweisprachigen Region Biel-Seeland-südlicher Berner Jura. Zur Unterstützung unserer viel-seitigen Spitalgastronomie suchen wir per 1. Juni 2011 oder nach Vereinbarung Sie als versierte/n Fachfrau/Fachmann

Einkauf F&B/Administration Gastronomie (100 %)

Sie sind verantwortlich für Einkauf, Lagerhaltung, Verteilung von Lebensmitteln und Gastronomiegütern nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen. Neben ihrer gastronomischen Grundbildung als Koch/Köchin verfügen Sie über einen Hotelfachschulabschluss, einen Fachausweis als Einkäufer/in oder eine vergleichbare Weiterbildung. Weitere Informationen und die Bewerbungsadresse finden Sie auf unserer Homepage: www.spital-biel.ch [Stellenangebot/Andere Berufe]

Für Auskünfte steht Ihnen Herr Marc Délitroz, Leiter Küche, Tel. 032 324 26 28* -Fr 14.00-17.00) gerne zur Verfügung. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung bis 18 März 2011



Healthworld (Schweiz) AG www.healthworld.ch

Führende Agentur im Schweizer Gesundheitswesen sucht zur Ergänzung der Kongressabteilung per 1. April 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

Praktikant/in Administration Kongress

Sie haben Ihre Matura abgeschlossen oder wollen während der Berufsausbildung ein einjähriges Praktikum absolvieren, dann ist unsere Volontariatstelle genau die richtige für Sie.

Ihr Aufgabengebiet umfasst das Erstellen diverser Unterlagen für Kongresse, Beant-wortung von mündlichen und schriftlichen Anfragen sowie unterschiedliche Sekretari-atsarbeiten. Des Weiteren helfen Sie bei den gesamten administrativen Vorbereitungen und Durchführungen der bevorstehenden Kongresse und Veranstaltungen mit.

Anforderungen: Wir erwarten von Ihnen sehr gute EDV-Kenntnisse (MS Office), stil-sicheres Deutsch sowie gute mündliche Französisch- und Englischkenntnisse. Ihre Arbeitsweise ist zuverlässig und genau. Sie sind teamfähig, belastbar und übernehmen gerne wiederkehrende Aufgaben.

Wir bieten Ihnen ein vielfätiges Praktikumsjahr, welches abwechslungsreiche Aufgaben in einem interessanten Fachgebiet, einen modernen Arbeitsplatz sowie gute Sozialleistungen umfasst.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungs-unterlagen an Healthworld (Schweiz) AG, Frau Ulrike Becher, Sennweidstrasse 46, 6312 Steinhausen oder per E-Mail au "<u>Litike, becher</u>

Weitere Informationen finden Sie auf der Website www.healthworld.ch und www.congress-info.ch

RESTAURANT HOTEL RUTTIHUBELBAD

Für unsere Bio-Küche suchen wir per 1. April 2011 eine/n

Koch / Köchin

Ihre Hauptaufgabe

Entremetier für Bankett- und à la Carte-Bereich

Bern

bei

Rüttihubelbad

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
 Motivierte Persönlichkeit
 Freude am Kochen mit biologischen Produkten

Wir bieten

Abwechslungsreiches Arbeitsumfeld

Mitarbeit in einem lebhaften, jungen Team

Entwicklungsmöglichkeiten

Entlöhnung und Ferien gemäss L-GAV

Nähere informationen zu unserer Institution finden Sie auf www.ruettihubelbad.ch. Auskünfte zur Stelle erteilt ihnen gerne Herr Max Gugelmann, Leiter Hotellerie & Gastronomie, Tel. 031 700 86 88

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Restaurant Hotel Rüttihubelbad AG Personalwesen Rüttihubel 29 3512 Walkringen

OCHSEN

Wir pflegen Gastronomie zum Wohlsein am Dorfplatz von Men-zingen/Zug und verwöhnen unsere Gäste gerne mit einer leich-ten, saisonalen Küche und guten Weinen.

Viri bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima mit dürchgehen-den Arbeitszeiten in einem traditionsreichen, aber modernen Be-trieb. Sind Sie eine perfekt deutsch sprechende, aufgestellte und erfahrene Servicefachangestellte mit gepflegter Erschei-nung und tadellosen Umgangsformen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung. Für telefonische Auskünfte rufen

Servicefachangestellte/r (m/w)

Stellenantritt 1. Mai 2011 oder nach Vereinbarung Andrea und Peter Hegglin-Manser, 6313 Menzingen Tel. 041 755 1388, www.ochsenmenzingen.ch

Hotel-Restaurant Blüemlisalp** Grindelwald

Unser bekannter und gepflegter Hotel-Restaurationsbetrieb verfügt über 16 gemütliche Zimmer sowie über ein heimeliges Restaurant mit ca. 70 Sitzplätzen. Die Speisekarte bietet eine gubürgerliche Küche mit Spezialitäten aus eigener Landwirtschaft. Von der Sonnenterrasse (ca. 40 Sitzplätze) hat man einen wunderbaren Blick auf unsere schöne Bergweit.

Zur Vervollständigung unseres kleinen Teams suchen wir per 1. April 2011 resp. 1. Mai 2011 folgende Teammitglieder:

Zuverlässigen und engagierten
Koch, der sich selbstständiges Arbeiten gewohnt ist
sowie pflichtbewusste und freundliche Kaufmännische Mitarbeiterin für sämtliche Büroarbeiten und Mithilfe im Hotel/ Restaurant (D/F/E).

Falls Sie sich angesprochen fühlen, so senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen zu.

Herr A. Lohner, Hotel Blüemlisalp, 3818 Grindelwald Telefon: 033 853 63 60 / Natel: 079 311 12 31 info@bluemlisalp-hotel.ch / www.bluemlisalp-hotel.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 Á-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

Suchen Sie den aussergewöhnlichen Arbeistplatz? Mit läglichem, einzigartigem Ausblick auf die Alpen des Berner Oberlands, zum Beispiel auf Eiger, Mönch und Jungfrau? Für unser klassisches Berghotel auf 2'266 m ü. M. auf dem Grat des Bienzer Rohoms im Berner Oberland gebauf, suchen wir für unseren gepflegten Service auf die kommende Saison (ab 4. Juni – 23. Oktober 2011)

- · Koch/Köchin (gelernt)* · Chef de Service*
- $\cdot \ \, \textbf{Service(fach)angestellte(r)*} \ \, \cdot \ \, \textbf{Receptionist(in)*}$
- · Sous Chef*
- Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an folgende Adresse:

Brienz Rothorn Bahn AG, Hotel Rothorn Kulm Ref. PHRK Postfach, 3855 Brienz

Für telefonische Auskünfte bitte 041 488 14 20 Familie Bieri, Gastgeber Hotel Rothorn

HOTEL **GSTRADERHOF**

Das Hotel Gstaaderhof ist ein familiär geführter 4-Sterne-Saisonbetrieb. Mit seinen 64 Zimmern, Wellness-Anlage und seinen 2 Restaurants sowie einer Bar und Catering-Ser-vice bietet unser Betrieb ideale Voraussetzungen für eine abwechßlungsreiche Tätigkeit. Wir haben auf kommende Sommersaison folgende Stellen zu besetzen:

Chef de Rang (m/w) Chef de Partie Entremétier

Wenn Sie gerne im Team arbeiten und eine «aufgestellte» Persönlichkeit sind, fühlen Sie sich sicher wohl bei uns. Ne-ben den guten Arbeitsbedingungen, fairer Bezahlung und geregelten Arbeitszeiten erwartet Sie die herrliche Bergwelt des Saanenlandes.

Für weitere Informationen besuchen Sie unsere Website oder kontaktieren Sie Albrecht Bühler.

Doris und Jost Huber-Schärli, CH-3780 Gstaad Tel. +41 (0)33 748 63 63 – www.gstaaderhof.ch

Hotel*** in Engelberg (20 Rooms)

New start up situation, we are looking for dynamic staff with strong personality (Swiss working permit) that enjoy the spirit of working in Alpine resort and accept multi task responsibilities in a small organization. Pro-active, responsible and self motivated to deliver exceptional guest services.

Assistant Manager 100% (Availability May or June 1th 2011)
Min 3 years experiences and certificate in the hotel management or
hospitality business, speaking and writing English & German, French
will be appreciate!

- Responsibilities;

 Reporting to Managing Director, assist and manage daily tasks & operation!

 Staff coordination, Administration support, Supervise marketing
- activities...
 Participate actively in the financial target.

- Very good knowledge of PC Software (Fidelio) Excel. Words...!

House keeper 50% and/or 100% (Availability June 1th 2011)

Responsibilities; Cleaning and maintenance of the rooms and hotel, including the laundry.

Profile; Previous experience with similar responsibilities.

Trainee (June to October 2011)
Responsibilities;
Assist and participate in the daily operation, including back and front office responsibilities including services.
Profile;

Involved in an education program or in process to register.

Please send introduction letter with salary expectation and CV in English by email to jeanlaporte@bluemail.ch deadline Friday 25th March 2011.



Wenn Sie etwas bewegen wollen, steigen Sie am besten bei der SV Group ein: In Sachen Gemeinschaftsgastronomie macht uns niemand etwas vor. Mit Kernfätigkeiten in der Personalgastronomie, im
Care und Eventcatering, Hotelmanagement und in öffentlichen Restaurants bieten wir Ihnen spannende Möglichkeiten innerhalb eines
der vielfältigsten Unternehmen der Branche. Und unser internationales Engagement sorgt für zusätzliche Dynamik in Ihrer Karriere.

Wir suchen per Mitte Mai 2011 für die Sommersaison eine/einen

Servicemitarbeiter/in Küchenleiter/in, Jungkoch / Küchenhilfen (w/m)

Das ISO zertifizierte Schiffcatering auf dem Thunersee umfasst Salon-Dampfer und 7 Mötorschiffe mit total rund 1'500 Restaurationsplätzen und ist für das gesamte Catering vom kleinen Motorschiff mit 60 Sitzplätzen bis zum 400 plätzigen Luxus-Liner für Grossanlässe und Events verantwortlich. Auf den Kursschiffen werden die Gäste mit einem abwechslungsreichen, regionalen und saisonal wechselnden à la carte Angebot verpflegt. Zudem werden regelmässig Caterings bei Charterfahrten durchgeführt.

Ihr Profil:

- abgeschlossene Berufslehre und Berufserfahrung (gilt nicht für Küchenhilfen) sehr gute Deutschkenntnisse
- flexibel, belastbar, teamfähig
- Stresserprobt und qualitätsbewusst

- Vir bieten: einen nicht alltäglicher Arbeitsplatz
- eine abwechslungsreiche Tätigkeit

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto an:

SV (Schweiz) AG Restaurant Manager Schiffcatering Thunersee CH-3600 Thun

SVGroup





Lebhaftes 4*-Hotel im Herzen des Dorfes. 80 Betten, 2 Restaurants, Bar & Diskothek.

Zur Vervollständigung unseres jungen, motivierten Teams, haben wir auf die Sommersaison folgende Stelle neu zu besetzen:

Commis de cuisine -Gardemanger

Mit Kreativität und Freude am Beruf

Initiativen und positiv denkenden Berufsleuten bieten wir eine attraktive, gut bezahlte Stelle in aufgestellter Atmosphäre. Besuchen Sie uns auf unserer Homepage.

www.spinne.ch

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Hotel Spinne
A. & M. Kaufmann
3818 Grindelwald
Tel. 033 854 88 88 E-Mail: hotel@spinne



Wir sind ein Ferienhotel mit 70 Betten und 150 Restaurationsplätzen, direkt am schönen Thunersee

Direktionsassistentin/Aide du Patron

Eintritt April/Mai oder nach Vereinbarung in Jahresstelle Suchen Sie eine neue Herausforderung und sind zwischen 25 und 32 Jahren alt? Mit Ihrer Ausbildung im Gastgewerbe ventuell mit abgeschlossener Hotelfachschule bringen Sie die nötigen Qualifikationen mit.

Sefa/Refa/m/w

Eintritt Juni oder nach Vereinbahrung Sie kommunizieren mündlich in d/e/f und verwöhnen unsere Gäste aufs Feinste.

Etagenmitarbeiterin

Eintritt 1. Juni oder nach Vereinbarung

Küchen/Officemitarbeiter

Eintritt 1. Juni oder nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Hotel Kreuz, Herr Hans Gosteli, Dorfstrasse 32, 3706 Leissigen 033/847 12 31

oder info@kreuz-leissigen.ch www.kreuz-leissigen.ch

ALDHOTEL ++++

LUST AUF EINE LUFTVERÄNDERUNG?

Das Waldhotel Davos ist das perfekte Haus für Indi-vidualisten und Genussmenschen, die Entspannung und Ruhe suchen. Das geschichtsträchtige Haus war Vorbild für den weltberühmten Roman "Der Zauber-berg" von Thomas Mann.

Möchten Sie in diesem besonderen Haus Teil des jungen und motivierten Teams sein?

Für die kommende Sommersaison 2011 sind folgende interessante Stellen zu besetzen:

GHEF DE RANG Gourmetrestaurant

SERVICEMITARBEITER/-IN Saalrestaurant

DEMI-CHEF DE PARTIE Gourmetrestaurant

CHEF DE PARTIE Saalrestaurant

ANFANGS-KÜCHENCHEF Saalrestaurant

Wir freuen uns auf engagierte Persönlichkeiten und Ihre vollständige Bewerbung, welche Sie bitte an Frau Ulrike Seger (ulrike.seger@waldhotel-davos.ch) oder an unten-stehende Adresse senden.

WALDHOTEL DAVOS Buolstrasse.3, CH-7270 Davos Platz Telefon +41 (1081 415 15 15, Telefax +41 (0)81 415 15 16 info@waldhotel-davos.ch, www.waldhotel-davos.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

HOTEL ELITE

Das HOTEL ELITE ist ein ****Businesshotel im Zentrum der Uhren- und Kommunikationsstadt Biel und gilt seit 80 Jahren als das führende Haus am Platz. Mit 67 Zimmer und 7 Juniorsuiten, einem Bankett- und Seminarbereich bis zu 250 Personen, der Trend-Bar "Baramundo" und dem "Brasserie-Restaurant Elite" bieten wir unseren Gästen ein sehr umfangreiches Angebot.

Zur Unterstützung unseres jungen Teams suchen wir noch folgende motivierte Mitarbeiter mit solider Grundausbildung und der Position entsprechender Berufserfahrung, Französischkenntnisse sind von Vorteil

Souf-Chef (100%) m/w Chef de Partie (100%) m/w Night Auditor (40%) m

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse oder rufen Sie uns für weitere Informationen einfach an. (Telefon 032 328 77 77)

Hotel Elite, z.Hd. Herr Rémy Fischer Bahnhofstrasse 14, 2501 Biel/Bienne remy.fischer@hotelelite.ch

HOTEL-

GSTRADERHOF

Das Hotel Gstäaderhof ist ein famillär geführter 4-Sterne-Saisonbetrieb mit hohem Qualitätsanspruch. Mit seinen 64 Zimmern, den zwei Restaurants und einer Bar, sowie einer Wellness-Anlage bietet unser Hotel die Infrastruktur eines Wohlfühl-Ferienhotels. Die weltbekannte Destination Gstaad ist ein Anziehungspunkt für ein internationales Publikum, aber auch für viele Schweizer Gäste.

Für unsere Réception suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung Verstärkung

Réceptionistin, Réceptionist

in Jahres- oder Saisonanstellung.

Ihr Anforderungsprofil:

- Is fanforderungsprofil:

 Sie haben eine abgeschlossene kaufmännische
 Berufsausbildung und bereits Erfahrung an einer
 Hotel-Réception.

 Sie bleiben auch in herausfordernden Situationen
 ruhig und freundlich

 Sie sind kontaktfreudig und lieben den Umgang
 mit Gästen aus der ganzen Welt.

 Sie arbeiten gerne im Team und leisten selbstständig
 Ihren Beitrag zum Gelingen der vielfältigen Aufgaben.

 Eine gesunde Portion Humor und Herzlichkeit gehören
 zu Ihrem Naturell.

Ihr Aufgabengebiet:

- Betreuung unserer Gäste
- Check-in und Check-out
 Reservationen und Korrespondenz in Deutsch,
 Französisch und Englisch
 Abwechslungsreiche administrative Arbeiten
- an der Réception.

Sie erwartet:

- Ein motiviertes Team
- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen gemäss L-GAV 2010.
 Eine Unterkunft in unserem Personalhaus mit
- Highspeed-WLAN und Kabelfernsehen.

 Neben der Arbeit haben Sie in Gstaad für die Freizeit die besten Möglichkeiten, informieren Sie sich unter:
- www.yourgstaad.ch.

 Ein sicherer Arbeitsplatz mit Entwicklungsmöglichkeiten.

Wenn Sie Interesse haben, freuen wir uns auf Ihre vollständi-gen Bewerbungsunterlagen per Post oder Mail. Für weitere Fragen besuchen Sie unsere Website: www.gstaaderhof.ch oder rufen Sie uns einfach an.

Hotel Gstaaderhof Doris Huber Lauenenstrasse 19 3780 Gstaad

Tel. +41 (0)33 748 63 63 Fax +41 (0)33 748 63 60 astaaderhof@astaad.ch



...und Sie haben uns gerade noch gefehlt

Die Kartause Ittingen zählt zu den führenden Seminar- und Kulturzentren der Schweiz. Unseren Gästen stehen ein Hotel mit 68 Zimmern, ein Restaurant und Bankettbereich mit fast 1'000 Plätzen und über 20 Kursräume mit bis zu 450 Plätzen zur Verfügung. In einzigartiger historischer Umgebung bieten wir einen unvergleichlichen Rahmen für vielfältige gesellschaftliche und kulturelle Anlässe.

Haben Sie Lust, in diesem reizvollen Umfeld zu unserem Team zu gehören? Wir bieten attraktive Anstellungsbedingungen und suchen in Fest- oder Saisonstellen folgende Profis:

Chef de Service/Stv. Restaurationsleiter Seminar- und Eventkoordinatoren Restaurantfachleute

Aushilfen für den Bankettservice

Weitere Informationen über unseren faszinierenden Betrieb und detaillierte Stellenangebote finden Sie unter www.kartause.ch. Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an

> Stiftung Kartause Ittingen Karin Bühlmann, Personalassistentin
> CH 8532 Warth
> Telefon +41 52 748 44 11 karin.buehlmann@kartause.ch

www.kartause.ch

Thinking of you **Electrolux**

Der Mensch ist es, der Träume und Visionen zu Wirklichkeiten macht! Auf ihn bauen wir!

Electrolux ist ein internationaler Konzern, weltweit in 150 Ländern vertreten und in der Schweiz ein führendes Unternehmen in der Haushaltgeräte-Branche. Die Haushaltgeräte-Welt ist spannend und menschlich fordernd. In Küche und Waschraum erleben unsere Kunden, wie sich «Innovation», «Qualität», «Design» und «Ökologie» erfolgreich verbinden lässt.

An unserem Hauptsitz in Zürich suchen wir zur Unterstützung unseres Fachberatungs-Teams per sofort eine/n engagierte/n und

FachberaterIn Hotline 80-100%

Sie beraten telefonisch und schriftlich unsere Kundschaft als erste Kontaktperson bei Anwendungsproblemen unserer Produkte und sind somit ein/e wichtige/r image-Trägerin unserer Firma. Ihre Kollegen im Aussendienst schätzen Sie als kompetente/n AnsprechpartnerIn. Die Assistentin Fachberatung kann sich auf Sie als zuverlässige Unterstützung in allen administrativen Belangen voll

Sie verfügen über Erfahrung im Hauswirtschaft-/Gastronomie-bereich, sind mit Leib und Seele Hobbyköchin/-koch und haben auch ein technisches Interesse. Sie haben ein Flair für Kochen/ Backen/Waschen, können sich durchsetzen und bewahren auch in hektischen Situationen einen kühlen Kopf. Sie sind sich gewohnt, Ihre Aufgaben engagiert und selbständig zu erledigen. Zudem verständigen Sie sich sicher mit unseren Kunden in Deutsch und mündlich Französisch und es fällt Ihnen leicht, Ihre MS Office-Kennt-nisse im Alltag anzuwenden. Sind Sie zudem dienstleistungs- und kundenorientiert, ein Organisationstalent und mindestens 25 Jahre alt? Dann sollten wir uns kennen lernen.

Wollen Sie mit uns neue Wege gehen und diese Chance wahrnehmen? Es erwartet Sie ein interessantes und abwechslungsreiches Aufgabengebiet in einem lebhaften Umfeld. Wir sind ein Unternehmen, welches Sie in Ihrer neuen Tätigkeit unterstützt, in dem Sie sich entfalten können und in dem menschliche Werte wichtig sind.

Schreiben Sie uns, wir freuen uns darauf!

Irene Keller, Badenerstrasse 587, 8048 Zürich irene.keller@electrolux.ch. www.electrolux.ch

GDI GOTTLIEB DUTTWEILER

Für unseren Veranstaltungsbereich im GDI Gottlieb Duttweiler Institute in Rüschlikon/Zürich suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine verkaufs- und beratungsorientierte Persönlichkeit als

Sales Representative Events 100%

Als einzigartiger und historischer Ort der Begegnung stellen wir unsere kompletten Dienstleistungen und Räumlichkeiten für Firmen- oder Gesellschaftsanlässe zur Verfügung. Wir legen grossen Wert auf gepflegte Gastronomie und herzliche Gastlichkeit. Unsere 11 Räumlichkeiten für 2 bis 300 Personen werden für Konferenzen, Tagungen, Seminare, Workshops, Bankette oder Furste gerutst (//eis Teachstatisch). Events genutzt (kein Tagesbetrieb).

- Ihr Aufgabenbereich

 Verkauf der Dienstleistungen des Veranstaltungsortes des GDI
- Planung, Durchführung und Nachbearbeitung von Anlässen
 Veranstaltungsplanung der Segmente Events, Tagungen, Privatfeiern
 Mitverantwortung für die optimale Auslastung des Veranstaltungsortes
 Erstellung schriftlicher Angebote und Aufträge
- Telefonische Betreuung von Firmenkunden und Kundenpflege (CRM)
- Koordination zwischen der Veranstaltungsabteilung und den operativen

Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufsausbildung mit Erfahrung im Veranstaltungsverkauf
 Organisationstalent mit positiver, natürlicher Ausstrahlung und ausgeprägtem Qualitätsbewusstsein
- Kenntnisse über operative Bankettabläufe im Service und in der Planung
- (wünschenswert) Hohe Affinität zu Kunden und Gästen
- Kommunikationsstark

- Selbstständiges Arbeiten und Detailgenauigkeit
 Gepflegtes Erscheinungsbild
 Sehr gute PC-Kenntnisse
 Deutsch in Wort und Schrift, Englischkenntnisse

- Perspektiven
 Spannende Herausforderung in einer geschichtsträchtigen Unternehmung an traumhafter Lage
- Anspruchsvolle, vielseitige Tätigkeit mit hoher Eigenverantwortung und Entwicklungsmöglichkeiten
 Hervorragende Sozialleistungen der Migros-Gemeinschaft

Interessiert? Bitte senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen in elektronischer

GDI Gottlieb Duttweiler Institute juerg.schlatter@gdi.ch (Head of Finance & HR), Tel. +41 44 724 62 20, www.gdi.ch

Berghaus Bärtschi Engstligen AG Engstligenalp 2000 m ü. M. 3715 Adelboden

Ab sofort bis anfangs Mai 2011 sowie auch für die Sommersaison 2011 suchen wir

erfahrenen Jungkoch m/w

für Sommersaison 2011 (anfangs Juni 2011 bis Ende Oktober 2011)

Serviceangestellte CH

Lohn nach L-GAV Auf autofreier Alp / schönes Skigebiet (5 Min. vom Haus) Zimmer vorhanden

Italienisches Restaurant in Bern sucht

Koch ab sofort. Tel. 031 381 18 18



Lieben Sie Qualität, sind Sie motiviert und arbeiten Sie gerne im Team?

Jungkoch

Unser Küchenchef Adrian Frieden freut sich auf Ihre Bewerbung!

Grand Café Restaurant Schuh leg 56 | 3800 Interlaken | 033 888 80 50 info@schuh-interlaken.ch



BERGSONNE

SPEISEN MIT WEITBLICK

Auf der Rigi am Vierwaldstättersee, stilvolles ***Unique-Hotel mit 15 Zimmern/Suiten und exklusivem Restaurant (14 GM Punkte).

In unser erfolgreiches Team suchen wir ab Anfang Mai

Servicefachangestellte/n

Wir freuen uns auf Sie. Dorly & Willy Camps-Stalder CH-6356 Rigi Kaltbad www.bergsonne.ch welcome@bergsonne.ch T 041 399 80 10 F 041 399 80 20

Hotel Wellenberg - Ihr Zuhause in Zürich

Wir suchen für unser gepflegtes First Class Hotel Wellenberg mit 45 Zimmern, in der Altstadt von Zürich gelegen, ab sofort oder nach Vereinbarung:

eine Réceptionistin

Sie sind eine junge Persönlichkeit mit Ré-ceptionserfahrung und fühlen sich in ei-nem kleinen Team wohl. Zudem sind Sie gepflegt, kommunikationsfreudig und gern bereit, zusätzliche Verantwortung zu über-nehmen. Sie sprechen Deutsch als Mutter-sprache, Englisch fliessend und Französisch ist Ihnen nicht fremd. An unserer Reception sollten Sie mit Ihrer positiven Ausstrahlung überzeugen und Freude im Umgang mit unserer anspruchs-vollen, internationalen Kundschaft haben. Sie verfügen über Grundkenntnisse mit dem Hotelsystem Fidelio und beherrschen alle gängigen Microsoft-Office-Anwendun-gen? Dann erwartet Sie eine spannende Herausforderung und ein junges Team!

Ich freue mich auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Foto und stehe Ihnen bei Fragen jederzeit gerne zur Verfügung!

HOTEL WELLENBERG****

Jana Olbrich Front Office Manager CH-8001 Zürich iana@hotel-wellenberg.ch ww.hotel-wellenberg.ch Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter

Koch/Jungkoch/Entremetier

und

Servicefachmitarbeiterin

Wir freuen uns auf Ihre komplette Bewerbung inkl. Foto per Post od. E-Mail.

Hotel Drei Könige Maja und Werner Hübscher Paracelsuspark 1

Info werner.huebscher@hotel-dreikoenige.ch Tel. 055 148 00 00



Zermatt -

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

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

Um unsere anspruchsvollen Gäste auch weiterhin hervorragend 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 9667600
Telefax +41 27 9667676
Internet: www.julen.com
E-Mail: info@julen.com

Sie sind unser Gewinn!





Chef de Partie (m/w) 100%

Die Liebe zu Ihrem Beruf und eine Prise Kreativität zeichnen Sie neben Ihren guten Fach Sie haben ein Flair für die kalte Küche und arbeiten gerne im à la carte

Interessiert? Detaillierte Informationen finden Sie unter www.grandcasinoluzern.ch

Ihre vollständige Bewerbung senden Sie bitte an: Grand Casino Luzern AG – Personal abteilung – Haldenstrasse 6 – Postfach – 6002 Luzern





Wir suchen das «Tüpfchen auf dem i»

Für unser romantisches, familiäres, direkt an den Bergbahnen gelegenes Apparthotel mit 30 Betten und einem peliebten Spezialitätenrestaurant mit 80 Plätzen, benötigen wir zur Entlastung der Direktion ab Ende Juni 2011

in Jahresstelle eine(n) Betriebsassistenten/-in (D/F/E)

Sie sind eine dynamische, flexible Persönlichkeit mit Front-Office-Erfahrung und haben eine Hotel-fachschule oder eine kaufmännische Ausbildung im Tourismus absolviert? Gespannt warten wir auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Margareth & Léonce Voide-Bumann Appart-Hotel La Gorge Blomattenweg 2, CH-3906 Saas Fee Tel. +41 27 958 16 80 www.lagorge.ch / la.gorge@saas-fee.ch



Hochgebirgsklinik Davos

Die Hochgebirgsklinik Davos ist eine hoch spezialisierte Akutund Rehabilitationsklinik zur Behandlung von Allergien, Erkran-kungen der Atemwege, der Lunge, der Haut und der Augen.

Diätkoch/Diätköchin

Sie sind eine teamfähige, flexible und belastbare Persönlichkeit mit hoher Fachkompetenz. Sie verfügen über eine Diätkochausbildung und können Berufserfahrung vorweisen.

Wir bieten Ihnen ein sehr interessantes Arbeitsgebiet in einem angenehmen Umfeld.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie an Frau A. Gujan, Personalbüro. Für stellenbezogene Auskünfte wenden Sie sich an Herrn M. Belz, Leiter Küche.

Hochgebirgsklinik Davos Herman-Burchard-Strasse 1 – CH-7265 Davos Wolfgang Tel. 0041 (0)81 417 44 44 – www.hochgebirgsklinik.ch – E-Mail: annagret.gujan@hgk.ch

hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

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



Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse.

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	
Ort	Job-Code
Region Bern	J25732
Region Zürich	J25912
	Region Bern

2		
Reception/Reservation		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Cod
Assistant Front Office Manager	Region Basel	J2590
Reservation Clerk	Region Basel	J2591
Rezeptionist/in	Region Bern	J2573
Réceptionistin	Region Bern	J2588
Rezeptionist/in	Region Bern 9	J2594
Chef de Reception	Region Bern	J2601
Assistant Front Office Manager	Region Bern	J2599
Front Office Manager	Region Bern	J2599
Empfangsmitarbeiter	Region Bern	J2595
Guest Relation Manager	Region Bern	J2595
1. Concierge	Region Bern	J2595
Receptionistin	Mindeshould to a Region Bern 2	J2601
Front Office Manager/in	Region Bern	J2596
Front Office Mitarbeiterin	Region Bern	J2596
ReceptionistIn / EmpfangsmitarbeiterIn	Region Bern	J2597
Empfangssekretärin	Region Bern	J2591
Réceptionist and les entrées de la lettre delle de la lettre de la lettre de la lettre de la lettre de la let	Region Graubünden	J2600
Reservierungsassistent/in	Region Graubünden	J2573
Stv. Chef de Réception	Region Graubünden	J2573
Reservierungsmitarbeiter	Region Graubünden	J2573
Service-und ReceptionsmitarbeiterIN	Region Graubünden	J2585
Chef de reception	Region Graubünden	J2587
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J2598
Réception/Gästeempfang	Region Oberwallis	J2599
Mitarbeiter/in Reservation	Region Zentralschweiz	J2592
Réceptionist/in (50%)	Region Zürich	J2600
Front Office Manager	Region Zürich	J2599
Réceptionistin	Region Zürich	J2588
Réceptionspraktikant/In	Region Zürich	J2574
Réceptionist/in (80%)	Region Zürich	J2602
Rezeptionist/in (England - Region Dorset)	International	J2600
Réceptionist/in	Tessin	J2600
Mitarbeiter/in Kunden-Services 80-100%	Region Freiburg	12573

Chef de Partie Commis de cuisine Commis de Cuisi			91000
formis patissier formis de cuisine fiviate cook fiv. Küchendriektor ous-chef fiviatocok ficher de partie security Sous-Chef dichenchef formis de Cuisine formis de Cuisine formis de Cuisine ficher de partie semileter Küche (Sous Chef) formis de Cuisine formis de Cuisine formis de cuisine ficher de partie fous-chef ficher de partie ficher de pa	Ort	pnurasimJ	ob-Code
formis de cuisine frivate cook J. W. Küchendriektor ous-chef frivatkoch ous-chef chef de partie secutive Sous-Chef dichenchef J. W. Schendriektor J. W. W. W. Schendriektor J. W.	Region Bern	1100	J2599
rivate cook 70. Küchendirektor 70. Schendirektor	Region Bern	TO Secret	J2586
IV. Küchendirektor Ous-chef Tivatkoch Ous-chef Ous-chef Ous-chef Ous-chef Ous-chef Ous-chef Out-chef out ous-chef Out-chef out ous-chef Out-chef de partie Demi-chef de partie Demi-chef de partie Demi-chef de partie Ous-chef Ous-chef Ous-chef Ous-chef Ous-chef Ous-chef Ous-chef Ous-chef Out out ous-chef Out out ous-chef Out out ous-chef Out o	Region Bern	nian	J25865
ous-chef rivatkoch ous-chef chef de partie kectute Sous-Chef (iichenchef pemi-chef de partie kameliter Küche (Sous Chef) rithistickskoch/-köchin ommis de Cuisine ous-chef obmis de cuisine chef de partie ichef de partie ichef de partie ichef de partie ichef de Partie chef de Partie commis de Cuisine de de Partie cous-chef hef de Partie cous-chef he	Region Bern		J25969
rivatkoch ous-chef	Region Bern		. J25954
ous-chef	Region Bern	eldt. al	J2595
thef de partie the de partie	Region Bern	99111	J2594
Acceptive Sous-Chef	Region Bern	erhainn	J25940
Catchenchef	Region Bern	Spivier2	J25939
Demi-chef de partie camleiter Küche (Sous Chef) rühstückskoch/-köchin Jommis de Cuisine	Region Bern	eud:	J25936
Pamleiter Küche (Sous Chef) Tühstückskoch /- köchin Jous-chef Journis de Cuisine Journis de Journis Journis de Partie Journis de Cuisine	Region Bern		J25934
rühstückskoch/-köchin	Region Bern		J25920
Commis de Cuisine	Region Bern		J25994
ous-chef Jommis de cuisine Lef de partie Jef de Partie Lef de	Region Bern		J25992
Commis de cuisine	Region Bern		J25991
Chef de partie	Region Bern	0.00 (91-08)	J25986
	Region Bern		J25985
Thef de Partie Thef d	Region Bern		J25984
The fde partie	Region Bern		J25976
	Region Graubünden		J26009
Illfskoch	Region Graubünden	200	J25875
The fde Partie	Region Graubünden		J25874
angkoch I bemi-chef p\u00e4tissier I hef de partie I ous-chef I hef de Partie I ownmis de Cuisine I fediamatiker/in / EDV-Support I	Region Graubünden	CO T CHEN	J25855
Demi-chef pâtissier	Region Graubünden		J26012
The fde partie	Region Mittelland (SC),AG)	J25895
ous-chef I hef de Partie I forminis de Culsine I fediamatiker/in / EDV- Support I	Region Oberwallis	Sample of the	J25981
thef de Partie I formmis de Cuisine I fediamatiker/in / EDV- Support I	Region Oberwallis	Sant Calculation	J25980
Commis de Cuisine I Mediamatiker/in / EDV- Support I	Region Oberwallis	1 .9	J25979
Mediamatiker/in / EDV- Support	Region Oberwallis		J25931
	Region Zentralschwei	z	J25925
ıngkoch	Region Zentralschwei	Z	J25926
	Region Zentralschwei		J25929
Commis de Cuisine	Region Zentralschwei		J26014
Chef Saucier I	Region Zürich		J25913
	Region Zürich		J25911
	Region Zürich		J26023

Küche			2-1
Position, Arbeitgeber		sche Betreuung von Filtr o nikumen und Ko	Job-Code
Koch Tournant	gyugu den aperatiyen	Region Zürich	J26008
Commis de cuisine		Region Zürich	J25743
Chef de Partie		Region Zürich	J25859
Commis de cuisine		Region Zürich	J25860
Chef de partie		Region Zürich	J25892
Commis de cuisine		Region Zürich	J25891
1. Sous Chef Tagesstelle		Region Zürich	J25914
Commis- und Chef de pa	rtie	ganze Schweiz	J25933
Demi-chef de partie (Eng	land - Region London)	International	J25973
Sous-chef (England - Reg	ion London)	International	J25974
Commis de cuisine (Engla	and - Region London)	International	J25977
Demi-chef de partie (Irlan	nd - Region Cork)	International International	J25921
Demi-chef de partie (Eng	land - Region Oxfordshire)	essummed no International a long to A ner	J25922
Chef de partie (England -	Region Cotswolds)	International	J25923
Demi Chef de Partie		International	J25968
Chef de partie (England -	Region London)	International	J25924
Commis pâtissier	enverantwortung	pist seriori il care Tessin Teorificateiv enovado	J25744
Commis de cuisine	CALL CALL CALL CALL CALL CALL CALL	Tessin Moliporraginulianiw	J25867

F&B/Catering/Events		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Bankettleiter temporär	Region Basel	J25917
F&B Director	Region Graubünden	J25863
F&B Praktikant	Region Ostschweiz	J25889
BarmitarbeiterIn für Hotelbar/Lounge	Region Zürich	J25857
Project Manager F&B	Region Zürich	J25905
BarmitarbeiterIN	Region Zürich	J25858
Seminar und Kongress KoordinatorIn	Region Zürich	J25856
Steward (Restaurant)	International	J25966
Bankettleiter temporär	Region Basel	J25918
Commis de Rang	Region Bern	J25988
Chef de Service	Region Bern	J25990
Restaurantleiter	Region Bern	J25958
Leiter Take away und Catering	Region Bern	J25951
Servicefachangestellter	Region Bern	J25950
stv. Restaurantleiter	Region Bern	J25949
Servicefachangestellte	Region Bern	J25948
Serviceangestellter	Region Bern	J25947
Teamleader Service	Region Bern	J25946
Commis de rang	Region Bern	J25938
-Mitarbeitende/r Bankett & Room-Service	Region Bern	J25919
Chef de service	Region Bern	J26002
Chef de bar	Region Bern	J26003
Mitarbeiter/in Service 80 %	Region Bern	J26017
Commis de Bar	Region Bern	J25987
Chef de Bar	Region Bern	J25989
Servicemitarbeitende/r	Region Bern	J25745
Verantwortlicher Bankett / Event	Region Bern	J25965
Restaurantleiter	Region Bern	J25963
stv. Restaurantleiter	Region Bern	J25962
Chef de rang	Region Graubünden	J25937
Barfachfrau/-mann	Region Graubünden	J25873
Chef de service	Region Graubünden	J25872
2. Maître d'hôtel / Sommelier	Region Graubünden	J25870
Servicefachangestellte	Region Oberwallis	J25930
Servicemitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J25880
Chef de rang / Stv. Gastgeber	Region Zentralschweiz	J25879
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J25927
Service- und Barmitarbeiter	Region Zentralschweiz	J26016
Barmitarbeiter/In	Region Zürich	J26020
Stv. Geschäftsführer	Region Zürich	J25864
1. Chef de Service	Region Zürich	J25861
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J25741
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J25742
Chef de Service	Region Zürich	J25752
Service-Allrounder	Region Zürich	J25733
Service/Barmitarbeiterin	Region Zürich	J25904
Restaurantfachmann 80%	Region Zürich	J25900
Chef de rang	Region Zürich	J25893
Servicemitarbeiter/-in	Region Zürich	J26022
Bar- und Servicemitarbeiter/In	Region Zürich	J26018
Chef de Rang	Region Zürich	J26010
Servicemitarbeiter/in	ganze Schweiz	J25894
Chef de rang (England - Region West England)	ganze Schweiz International	
Commis de rang (England - Region West England) Commis de rang (England - Region West England)	International	J25886 J25975
Commis de rang (England - Region London) Bar Steward w/m - Mein Schiff	International	J25978
	International International	J25967
Chef de rang (England - Region Devon)	international	J25882

HESSER

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration seit 35 Jahren

Wir sind die Drehscheibe für die Vermietung-Verkauf von Hotels u. Restaurants und die Spezialisten 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 <u>hesser@bluewin.ch</u>

LISSABON/Portugal:

Österr./internat. Café/Restaurant zu übergeben. Ablöse/Miete, Altstadt, 120 m², 50 Sitzpl., grosser Anteil an Stammk. u. Touristen. Empfohlen in Reiseführern (Lonely Planet, Routard, Süddeutsche usw.). Zuschriften unter pois@poiscafe.com - www.poiscafe.com



Erfahrenes, erfolgreiches Hotelier-Paar

mittelgrosses Hotel Garni

in der Deutschschweiz zur Miete oder Pacht mit mindestens 5-Jahres-Vertrag. Vertragsbeginn kann flexibel sein. Angebote an: p.schiess@hotmail.co

- zum bestmöglichen Preis mit professioneller Unterstützung
 - Wir bieten Ihnen:
 - Finanzkräftige Investoren
 Diskretion nach aussen
 Transparenz für Sie
 Persönliche Betreuung
 Langjährige Erfahrung

Jürg Zumkehr Unternehmensberatung Specialist for Hotel Sales 3800 Interlaken / 033 822 63 84

www.zumkehr.ch juerg.zumkehr@quicknet.ch

Wir verkaufen interessante Betriebe:

- 3 Sterne-Hotel im Oberengadin mit 80 Betten
- 3 Sterne-Hotel im Oberengadin mit 44 Betten und Erweiterungs-projekt auf 80 Betten
 - 3-Sterne-Hotel im Engadin mit 40 Betten und 3'000 m² Baulandreserve

Hotel-Restaurant im Kt. Aargau mit Fr. 5 Mio. Umsatz -nur Fr. 0.8 Mio. Eigenkapital

3 Sterne-Hotel Region Rapperswil mit 80 Zimmer und Appartements

Baubewilligtes Hotelprojekt inkl. 16'000 m² Land an der A3 Zürich-Bern mit 150 Zimmer und Businesscenter mit 3'000 m² zu verkaufen

Suchen Sie einen anderen Betrieb geben Sie uns bitte Ihre Anforderungskriterien bekannt.

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

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



Position, Arbeitgeber

Masseur/in





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!

ACTION DES MEMBERS AND AND ASSESSMENT AND ACTION	married Artific and etallic, months	p and the second
F&B/Catering/Events		
Position, Arbeitgeber	spelt. Die 110th des Labels.	Job-Code
Commis de rang (England - Region Devon)	International	J25883
Chef de rang (England - Region London)	International	J25884
Chef de rang	Region Freiburg	J25871

Hauswirtschaft	
Position, Arbeitgeber	Ort Job-Co
Etagengouvernante	Region Bern J259
1. Gouvernante	Region Graubünden J258
2. Gouvernante	Region Oberwallis J259
2. Gouvernante	Region Oberwallis J259
Butler	Region Ostschweiz J260

Marketing/Verkauf/KV/IT	Company of the Compan
Position, Arbeitgeber	serie lower Ort Unice rish dewer () Job-Cod
Sales Manager	Region Bern J2596
Sales Manager/in	Region Graubünden J2600
Sales Manager/in	Region Mittelland (SO,AG) J2600
Praktikant/in Geschäftsleitung	Region Zürich J2586
E-Commerce Coordinator	Region Zürich J2597
Junior HR-Manager	Region Zürich J2590

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Responsable de la Centrale de Réservation	Region Bern	J25735
THE PROPERTY OF THE PARTY OF TH	Carlotte Committee Committ	· 21 16 2 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10

Region Graubünden

Region Oberwallis

Diverses		
Position, Arbeitgeber gulantibasi assignation de la constitución de la	Ort	Job-Code
Engineer Crasler as a secretary throughout the design of the tree that the	Region Basel	J25971
Personal Assistant of the medicine of states on a page medicine of the medicin	Region Basel	J25915
Barfrau/-mann mos nonembrev bied research methodines him	Region Graubünden	J26011
Junge Hospitality Managerin	Region Zentralschweiz	J25888
Assistent/-in (80–100 %) Finanzierung	ganze Schweiz	J25890

Exp	oress Stellengesuche				
1	2 ir isliendis guladdor'r angal ist i idalay addinad	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
31752	Empfang, Reception, Houskeeping	28	CH	per sofort	DE
31674	F&B Bereich, Service, auch Aushilfsweise	47	AT	per sofort	D F E
31729	Herausforderung	50	CH	per sofort	D F I E ES
3731	Küchenchef	43	DE	per sofort	D F I E
3140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	45	DE	per sofort	DE
1822	Réceptionist	35	CH	per sofort	D F E
1574	Réceptionist oder Back Office	53	CH	per sofort	D F I E
31736	Reiseleitung / Reception	24	CH	per sofort	D F E ES
31813	Rezeptionist, Housekeeping, Service Mitarbeiter	32	HU	per sofort	DJE
31148	Servicefachangestellte	27	CH	per sofort	D
8898	Service/Restauration/Bar/Events/Bankett	21	CH	per sofort	DIE
31747	Sous-Chef/ Küchenchef	32	CH	per sofort	DJF
31753	Tourismus	28	HU	per sofort	DIFIE
No. of Lot			A STATE OF THE PARTY OF THE PAR		17 13 (C. 1800)

Stand per 7. 3. 2011. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

immobilienrevue htr marché immobilier

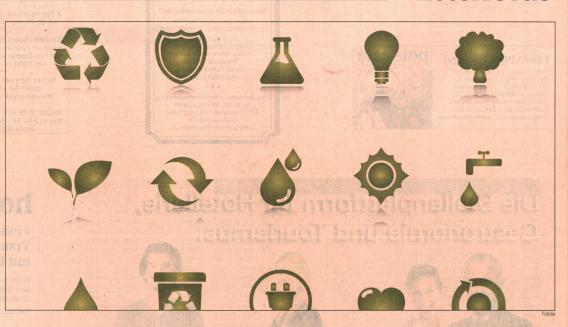
htr hotel revue Nr. 10 / 10. März 2011

Liegenschaften finden – neu auch online www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue

Label-Dschungel

Bei der Auswahl
des geeigneten
Nachhaltigkeitslabels sind Marktpositionierung
und Ambitionen
eines Hotels
entscheidend.



Nachhaltigkeitslabels



PROJEKTLEITERIN
WIRTSCHAFTSPOLITIK
HOTELLERIESUISSE

Kritische Stimmen behaupten, Nachhaltigkeit sei lediglich ein Trend- und Marketinginstrument, ein Geschäft, in welchem sich
mit schlechtem Gewissen Geld verdienen
lasse. Diese Betrachtungsweise greift jedoch zu kurz. Die nachhaltige Unternehmensführung ist im Tourismus und insbesondere in der Hotellerie schon lange
kein Fremdwort mehr und wird in vielen
Betrieben gelebt. Das Thema Nachhaltigkeit findet zunehmend auch in relevanten
Regelwerken ihren Niederschlag, so beispielsweise im Wachstumsbericht des Bundes zum Tourismusstandort Schweiz.

Nachhaltigkeitslabels

Eine Möglichkeit für den Hotelier, seine Bestrebungen im Bereich Nachhaltigkeit auch gegen aussen sichtbar zu machen,

sind Nachhaltigkeitslabels. Doch welches der vielen Gütesiegel und Labels eignet sich für welchen Hotelbetrieb? Dieser Frage geht die von hotelleriesuisse in Auftrag gegebene Studie «Nachhaltigkeitslabels in Tourismus und Hotellerie» der Hochschule Luzern nach. Die Vielzahl unterschiedlich ausgerichteter Labels macht deutlich, dass es nicht das richtige Label gibt. Verfolgt ein Hotelier das Ziel, die Energieeffizienz seines Berghotels zu verbessern, so eignet sich ein anderes Gütesiegel als für ein international ausgerichtetes Stadthotel. Es lohnt sich deshalb, im Vorfeld zu analysieren, welche Positionierung das Hotel verfolgt, welche Aspekte der Nachhaltigkeit (Umwelt, Wirtschaft, Soziales) das anzustrebende Label abdecken soll, und ob der internationale Bekanntheitsgrad des Labels eine Rolle spielt. Die Wahl des Labels ist zudem abhängig von der individuellen Überzeugung des Hoteliers. Entscheidendist, dass bei der Erlangung eines Labels auch die Mitarbeiter involviert werden, denn sie sind diejenigen, welche die Strategie im Alltag leben müssen. Vermehrt nutzen auch Reisever anstalter die Signalwirkung von Nachhaltigkeitslabels. So arbeitet beispielsweise Kuoni seit zwei Jahren mit dem Travelife-System zusammen, das Standards für ethische, soziale und ökologische Aspekte in der Reisebranche festlegt. Dadurch können Reisende gezielt nach Unterkünften rund um den Globus suchen, die sich aktiv für den Schutz der Umwelt einsetzen und die lokale Bevölkerung unterstützen. Vor Kurzem wurde das Hotel Belvedere in Grindelwald als erstes Hotel der Schweiz mit dem

Travelife Gold Award für sein Engagement im Bereich Nachhaltigkeit ausgezeichnet.

Energiesparmassnahmen

Auch für Hotels, für die nicht primär die Erlangung eines Labels im Vordergrund steht, bieten sich zahlreiche Möglichkeiten, ihren ökologischen Fussabdruck zu verbessern. Die von hotelleriesuisse gemeinsam mit dem Bundesamt für Energie, der Energie-Agentur der Wirtschaft (EnAW), BKW FMB Energie AG und Romande Energie betriebene Internetplattform hotelpower.ch bietet effektive und branchenspezifische Lösungen im Bereich Energieeffizienz und erneuerbare Energien.

Die Label-Studie ist abrufbar unter www.hotelpower.ch

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter: www.hotelleriesuisse.ch Rubrik Beratung «Beraternetzwerk»



