

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2011)
Heft: 11

Anhang: Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr
Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 02.02.2026

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

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 11 / 17. März 2011

Jobs online
www.luzern-hotels.ch
Luzern
hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

Nachdiplomstudium

HF Hotelmanagement

Der Weg
zum Ziel...

www.hotelleriesuisse.ch/nbs
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Sprachaufenthalte

Top Angebote von

Annemarie, Barbara und
Rolf Frischknecht

Tel 044 926 39 58

www.sprachausbildung.ch

COLD DRINKS
HEISSE GELEBTE

DAS INTENSIV-
SEMINAR

DER BAR KURS
VON GASTROSUISSE

TERMINE

WEITERE
BLOCKKURS

FRÜHLING: 9.05. – 14.05.11
SOMMER: 29.08. – 3.09.11
HERBST: 21.11. – 26.11.11

GastroSuisse
8046 Zürich

Tel. 0848 377 1111

www.gastrosuisse.ch

GASTROSUISSE

Inhalt / Sommaire

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

Arbeitsrecht

Per 1. Januar 2012
treten verschiedene
Neuerungen im
Zusammenhang
mit dem
L-GAV 2010
in Kraft.



Der neue L-GAV 2010



MARC KAUFMANN
LIC. IUR. FÜRSPRECHER
LEITER WIRTSCHAFT UND RECHT
HOTELLERIESUISSE

Die neuen Regelungen des L-GAV 2010 werden in der Praxis bereits über ein Jahr angewendet. Nachdem die Löhne bei der Neerverhandlung des L-GAV auf dem Stand 2009 bis Ende 2011 eingefroren wurden, tritt nun auf den 1. Januar 2012 der zweite Teil der Neuerungen in Kraft, das neue Lohnsystem. Die Lohnklassen orientieren sich neu ausschliesslich an der beruflichen Aus- und Weiterbildung der Mitarbeitenden und nicht mehr an Dienstjahren oder Kaderfunktionen. Der Wechsel in die nächsthöhere Lohnstufe ist künftig also nur noch über Aus- und Weiterbildung möglich.

Nicht unterstellte Mitarbeitende

Ab 2012 sind folgende Mitarbeitenden dem Mindestlohnsystem nicht unterstellt:

Mitarbeitende, welche das 18. Altersjahr noch nicht erreicht haben sowie Mitarbeitende über 18 Jahre, die an einer schweizerischen Bildungseinrichtung immatrikuliert sind und dort eine Vollzeitausbildung absolvieren und die in den Semesterferien oder an freien Tagen arbeiten. Auch nicht unterstellt sind Mitarbeitende über 18 Jahre, die vermindert leistungsfähig sind und die an staatlichen oder staatlich bewilligten Wiedereingliederungs- oder Förderungsprogrammen teilnehmen.

Lohnreduktionen

Bei jedem Stellenantritt kann während einer Einführungszeit von maximal 6 Monaten der Mindestlohn aller Mitarbeitenden, die nach Stufe 1 entlohnt werden, in einem schriftlichen Arbeitsvertrag tiefer

vereinbart werden. Die Reduktion beträgt für das Jahr 2012 maximal 10% bzw. maximal 8% ab dem Jahr 2013.

Der 13. Monatslohn

Ab dem 1.1.2012 tritt die neue Regelung über den 13. Monatslohn in Kraft. Jeder Mitarbeitende hat ab Beginn des Anstellungsverhältnisses Anspruch auf den vollen 13. Monatslohn, dieser wird nicht mehr nach Anstellungsdauer gestaffelt. Nach einer von hotelleriesuisse durchgeführten Umfrage hatten 2007 bereits 77% der Mitarbeitenden einen vollen Anspruch auf den 13. Monatslohn.

Übergang

Alle Bestimmungen des L-GAV, welche für die Mitarbeitenden gleich bleiben oder

günstiger sind, treten in Kraft, unabhängig davon, ob der individuelle Arbeitsvertrag angepasst wird oder nicht (Günstigkeitsprinzip). Dies gilt auch für die höheren Mindestlöhne und den vollen Anspruch auf den 13. Monatslohn, die ab 1. Januar 2012 gelten. Wie bei allen bisherigen Erhöhungen der Mindestlöhne müssen nur diejenigen Löhne nach oben angepasst werden, die nicht den Mindestlöhnen entsprechen. Um den Übergang zum neuen Lohnsystem einfacher zu gestalten, hat hotelleriesuisse eine umfassende Broschüre zu den neuen Löhnen erarbeitet. Diese ist auf dem Internet auf www.hotelleriesuisse.ch unter der Rubrik Rechtsberatung zu finden. Ebenfalls führt hotelleriesuisse zurzeit in Zusammenarbeit mit den Regionalverbänden Informationsveranstaltungen durch.

Mitarbeiter suchen – Mitarbeiter finden

www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



hoteljob.ch

Finden Sie Ihren
Traumjob
mit hoteljob.ch!

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

Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Bar	Region Bern	J26085
Geschäftsführerpaa	Region Graubünden	J26257
Restaurant Geschäftsführer	Region Mittelland (SO,AG)	J26233
Hotelmanager	Region Zürich	J26225

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Reservationsmitarbeiter/in	Region Bern	J26266
Receptionistin	Region Bern	J26298
Rezeptionist/in	Region Bern	J26289
Front Office Manager	Region Bern	J26286
Réceptionistin	Region Bern	J26285
Réceptionistin/Réceptionist	Region Bern	J26293
Réceptionist	Region Graubünden	J26000
Receptionist/in	Region Graubünden	J26287
Réceptionistin	Region Mittelland (SO,AG)	J26235
Praktikant/in Réception	Region Mittelland (SO,AG)	J26249
Mitarbeiter/in Reception/Service	Region Zentralschweiz	J26232
Réception/Bankettadministration	Region Zürich	J26314
Front Office Trainee	Region Zürich	J26317
Réceptionistin	Region Waadt/ Unterwallis	J26216

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Küchenpraktikum	Region Basel	J26074
Sous-chef	Region Basel	J26312
Commis de cuisine	Region Bern	J26223
Küchenchef	Region Bern	J26224
Sous-chef	Region Bern	J26290
Commis de Cuisine	Region Bern	J26305
Frühstückskoch	Region Bern	J26306
Chef Pâtissier	Region Bern	J26307
Chef de Partie	Region Bern	J26308
Sous-Chef	Region Bern	J26311
Chef de partie	Region Bern	J26323
Chef de partie	Region Bern	J26262
Commis de cuisine	Region Bern	J26270
Frühstückskoch	Region Bern	J26280
Commis de Cuisine	Region Bern	J26281
Chef de partie	Region Bern	J26282
Teamleiter Küche (Sous Chef)	Region Bern	J26283
Küchenchef	Region Bern	J26258
Diätkoch	Region Bern	J26260
Chef de Partie	Region Graubünden	J26301
Commis de cuisine	Region Graubünden	J26265
Chef de partie	Region Mittelland (SO,AG)	J26243
Jungkoch & Chef de Partie	Region Mittelland (SO,AG)	J26243
Chef pâtissier	Region Zentralschweiz	J26327
Chefs/Commis de Partie	Region Zentralschweiz	J26244
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J26325
indische Chef-Spezialitätenküche	Region Zentralschweiz	J26251
Küchenchef	Region Zürich	J26252
Commis de Cuisine	Region Zürich	J26297
Chef de partie/Commis de Cuisine	Region Zürich	J26318
Chef de Partie & Jungkoch/-köchin	Region Zürich	J26087
Jungköchin/-koch	Region Zürich	J26089
Koch / Chef de Partie	Region Zürich	J26234
Koch m. Diät	Region Zürich	J26237
Tourneur	Region Zürich	J26250
Alleinkoch Tagesstelle Teilzeit	Region Zürich	J26213
Chef de Partie	Region Zürich	J26253
Demi-chef de partie (England - Buckinghamshire)	International	J26328
Sous-chef Catering (England - Region London)	International	J26291
Chef de partie Catering (England - Region London)	International	J26292
Demi-chef de partie (Ireland - Region Kerry)	International	J26274
Chef de partie (Ireland - Region Kerry)	International	J26275
Chef Patissier	International	J26261
Chef de partie	Tessin	J26221
Chef de partie	Tessin	J26263
Chef Saucier	Tessin	J26211
Chef de partie	Region Genf	J26195

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Service Bankett	Region Bern	J26303
Assistentin Administration mit Front (20%)	Region Bern	J26259

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
F&B Administration Trainee	Region Zürich	J26316

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicecaushilfe	Region Basel	J26194
Servicefachangestellte/r	Region Basel	J26075
Chef de Service	Region Basel	J26196
Tempörkoch	Region Bern	J26319
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Bern	J26320
Chef de rang	Region Bern	J26321
Commis de rang	Region Bern	J26277
Commis de Rang	Region Bern	J26278
Chef de Bar	Region Bern	J26278
Commis de Bar	Region Bern	J26276
Chef de service	Region Bern	J26272
Servicecaushilfen	Region Bern	J26198
Serviceanlässe	Region Bern	J26197
Chef de rang	Region Bern	J26069
Restaurationsfachfrau	Region Bern	J26066
Restaurationsleiter/in	Region Bern	J26304
Chef de Service	Region Bern	J26279
Restauranteleiter/in	Region Graubünden	J26288
2. Restauranteleiter/in	Region Graubünden	J26326
Servicemitarbeiterin	Region Graubünden	J26299
Chef de rang	Region Graubünden	J26227
Commis de rang	Region Graubünden	J26228
Demi-chef de rang	Region Graubünden	J26229
Chef de rang	Region Graubünden	J26067
Commis de rang	Region Graubünden	J26068
Svt. Restauranteleiter/in	Region Graubünden	J26083
2. Restauranteleiter/in	Region Oberwallis	J26322
Servicemitarbeiterin	Region Oberwallis	J26215
Servicefachangestellte	Region Ostschweiz	J26204
Service- & Pantrycrew	Region Ostschweiz	J26205
Assistant Restaurant Manager	Region Zentralschweiz	J26273
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J26264
Servicefachmitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J26217
Service- & Pantrycrew	Region Zürich	J26203
Voll- & Teilzeit Servicefachkräfte	Region Zürich	J26088
F&B Trainee - Service (Banquet)	Region Zürich	J26315
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J26226
Teilzeit servicefachkräfte	Region Zürich	J26086
Servicemitarbeiterin (ca. 80%)	Region Zürich	J26081
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J26254
Servicefachangestellte/n	Region Zürich	J26236
Frühstücks-Service	Region Zürich	J26201
Servicefachangestellte	Region Zürich	J26202
Chef de rang - Region London	International	J26268
Commis de rang - Region London	International	J26267
Verkaufsberaterinnen / Promotion - Hostessen	Tessin	J26090
Restaurationsfachfrau	Region Neuchâtel/ Jura	J26324

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
1. Hausdame	Region Graubünden	J26256

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Gesamtverantwortliche/n Informatik / Réception	Region Basel	J26073
Sales Manager Pharma	Region Bern	J26200
Support Mitarbeiter/in	Region Zürich	J26206
Kaufmännische/- Sachbearbeiterin	Region Zürich	J26071
Sales Manager Pharma	Region Genf	J26199

Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Physiotherapeuten/Masseur	Region Graubünden	J26313
Kosmetikerin	Region Graubünden	J26230
Kosmetikerin	Tessin	J26269

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Veranstaltungstechniker	Region Bern	J26310
Mitarbeiter Unterhalt/Technischer Dienst	Region Bern	J26082

Wir suchen im Auftrag unseres Klienten eine(n)

HOTELDIREKTOR/IN

für die Leitung eines 3-Sterne kettenunabhängigen Privathotels in der Innenstadt von Wien.

Der Betrieb umfasst rund 50 Zimmer – Hotel Garni – richtet sich an ein ausgewähltes Privatklientel und wird ganzjährig geführt.

Für diese Position sollen Sie – nach einer **grundlegenden Hotelausbildung und Erfahrung** in der Führung eines Stadthotels – vor allem **Motivationsfähigkeiten** zur Sicherung des Mitarbeiterteams sowie **Freude an direktem Gästekontakt** zur Bindung von **Stammgästen** mitbringen. FIDELIO-Kenntnis wird vorausgesetzt.

Falls Sie obige Herausforderung interessiert und Sie gerne in Wien leben wollen, so übermitteln Sie uns bitte Ihre vollständigen Unterlagen (Post, Fax, Mail).

Wir freuen uns auf den Kontakt mit Ihnen. Selbstverständlich wird Ihre Bewerbung mit absoluter Diskretion behandelt.

ETB Edinger Tourismusberatung GmbH
z.H. Frau Mag. Silvia Krahbichler
Kaufmannstrasse 58, A-6020 Innsbruck
Fax: 0043/(0)512/344231-10
Mail: s.krahbichler@etb.co.at



1160-2011

Wir suchen auf kommende Sommersaison einen kreativen, selbstständigen

Koch

Hotel * Walliserhof**

3944 Unterbäch
Wir suchen auf kommende Sommersaison einen kreativen, selbstständigen

Koch

Geregelte Arbeitszeit, gute Entlohnung.

Tel. 027 934 28 28

Herr Peter Zenhäusern

1183-6032

**Jahresstelle
Küchenchef w/m**

Sie sind teamfähig, ehrgeizig und belastbar? Dazu stehen Qualitätsdenken und Organisation ganz oben? Dann sind Sie genau die Person, die wir suchen für unser modernes Restaurant mit ca. 100 Plätzen, in einem bekannten Tourismusort.

Wir bieten Ihnen ab Ende Mai 2011 ein ideales Umfeld in einer modernen und hellen Küche, Tagesbetrieb, geregelte Arbeitsbedingungen, toll Anstellungsbedingungen, Kost und Logis und vieles mehr.

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

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Neugierig? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung unter Chiffre 11698-6138 an Postfach, 3001 Bern.

11698-6138



**Restaurant
Röti**

Boden - 3715 Adelboden

WIR, ein junges und kleines Team, suchen für die Sommersaison 2011 in Jahresstelle Sie als unseren neuen

**Küchenchef oder
Jungkoch**

Haben Sie viel Freude am Beruf, sind Sie motiviert, engagiert und bereit Verantwortung zu übernehmen?

Unser Restaurant ist mitten im Schneesportgebiet Adelboden-Lenk, dank...! Wir verfügen über 80 Terrassenplätze und 130 Plätze im Restaurant, wovon 60 in der Rötierei.

Auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung freut sich:

Therese Aellig, Restaurant Wildstrubel
Kreuzgasse 8, 3715 Adelboden
Tel. 033 6732107, Fax 033 6732111
www.restaurant-wildstrubel.ch

11794-6186



Wir sind ein gut eingeführtes, erfolgreiches Unternehmen der Gastronomie-Ausstattungsbranche.

Unser Marktangebot umfasst ein vollständiges Sortiment für den gedeckten Tisch sowie für Küche und Service für die Profis der Gastronomie.

Als Ersatz unseres langjährigen, vor seiner Pensionierung stehenden Verkaufsleiters und Key-Account-Verantwortlichen in der ganzen Schweiz, suchen wir eine engagierte und erfolgsorientierte Persönlichkeit als

Verkaufsleiter im Aussendienst

Ihre Aufgaben

- Beratung und Verkauf unserer Angebote an einen bedeutenden bestehenden Kundenkreis
- Neugewinnung von Key Accounts durch überzeugende Präsentation unseres Dienstleistungspaketes
- Mitwirkung bei der ständigen Qualitätssteigerung unserer Produktangebote und Serviceleistungen
- Coaching und Motivierung unseres Aussendienst-Teams

Was Sie mitbringen

- Gastronomische Grundausbildung sowie nachweisbare Verkaufserfahrung im Aussendienst
- Volle Reisebereitschaft über die ganze Woche
- Hohe Affinität für die Gastronomiebranche in ihrer ganzen Bandbreite
- Effizient, teamorientierter Arbeitstil sowie Verhandlungsgeschick und Abschlussstärke
- Gute Französischkenntnisse

Was bieten wir Ihnen

- Sorgfältige Einarbeitung und Integrierung in ein motiviertes Team
- Selbstständiger Verantwortungsbereich in einem wachsenden Umfeld
- Einen Innen Dienst, welcher fast das gesamte Backoffice für Sie erledigt
- Langzeitsicht in einem bekannten Traditionsunternehmen mit klaren Führungssstrukturen und überschaubaren Organisationsprozessen

Mit Interesse erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Selbstverständlich sichern wir Ihnen volle Diskretion zu.

Victor Meyer Hotelbedarf AG
Industriestrasse 15, Postfach 256, 6203 Sempach Station
www.victor-meyer.ch rebekka.beerli@victor-meyer.ch

1173-6192



Mirihi – as unique as you!

The Mirihi Island Resort is a very successful, unique, elegant and small boutique hotel in the South Ari Atoll in the Republic of the Maldives. Only 36 tastefully appointed villas are spread over the island. We have one main restaurant, one over-water a-la-carte restaurant, one main bar and one sunset cocktail bar (included in the over-water restaurant). Besides that, we spoil our guests with a very professional dive-centre, some non-motorized water-sport equipments, with a wonderful sailing yacht and with a small and elegant SPA-area. But the most important is our personal and unique service – as unique as you!

To complete our dynamic and successful team, we are looking for a (preferably male)

Assistant Front Office Manager

(Date of joining upon agreement)

Who we are:

- A very unique and elegant, yet laid-back niche-product in the middle of the Indian Ocean
- A resort to be rated as a 5* boutique-resort with a year-occupancy of around 90%
- Our guests are mainly from Switzerland, Germany, the UK, Japan and Scandinavia
- Overall year we have close to 45% repeating-guests
- The Mirihi Island Resort is a privately owned company with three owners (two Maldivians and one Swiss)
- We are one of the most successful resorts in the Maldives and we are operating with an international team with around 140 team-members (staff to guest ratio is 2:1)

What we expect from you:

- To fully lead and develop our young Front Office Team and to assist our Front Office- and Reservation-Manager as well as our Guest Relations Manager in other work scopes
- Scopes of work (sorted by priority): Front Office, Guest Relations, Reservation and at a later stage eventually some Marketing projects (like CRM-management etc.)
- Leadership and project management regarding the implementation of a new PMS-system in 2012 (Fidelio, Protel or similar)
- An excellent knowledge of all resort-areas, especially Front Office, Guest Relations and Reservation
- Excellent administrative skills
- Excellent skills regarding organization and communication (internally and externally)

What kind of person you should be:

- An out-going, hands-on and dynamic professional with excellent communication skills
- A natural team player providing a very personal and unique service to our guests
- You should have very good skills in English and German (in speaking and writing) and a third language (preferably French) would be highly appreciated
- Very good experience in Front Office and some working experience abroad would be an advantage

What we can offer you:

- Probably the most beautiful place on earth to live daily the wonderful vocation of hospitality
- Attractive USD net. salary, tax free
- Accommodation provided by the Resort
- Return flight ticket to passport country once a year
- All meals and reasonable beverages in the main restaurant
- 30 days annual holiday and 1 day off per week
- Health insurance (paid by the Resort)
- Reasonable discounts for all further resort facilities (including free W-LAN)

What does it need to contact us?

It does need enthusiasm to work on a small and unique Island in the middle of the Indian Ocean and the conscious what this means for your live and for your personal environment. It does need your conviction about yourself and your skills and especially the joy to work with a young, international team. And last but not least it does need you as a person and your humanness, but most important your uniqueness...because you would be part of the Mirihi-team – as unique as you!

We are looking forward to receive your detailed CV with your photo and the most important references via e-mail to gm@mirihi.com (please file-size not more than 2MB). For more impressions about Mirihi, please visit our homepage, www.mirihi.com.

For any further information regarding your application, please contact Mr. Martin Vossen, General Manager, Mirihi Island Resort, South Ari Atoll, Republic of the Maldives, E-mail: gm@mirihi.com

1180-6207

**Arosa – ein renommierter
Wintersportort im Herzen
von Graubünden**



Wir suchen für unser 3*** Hotel Hohenfels ab Frühjahr 2011 oder nach Übereinkunft

Gastgeberpaar

Als frontorientierte und kreative Persönlichkeiten übernehmen Sie die Verantwortung für die Gesamtführung. Sie leiten ein motiviertes und junges Team von ca. 20 Mitarbeitern und werden in den Bereichen Personelles, Administration, Buchhaltung und Budgetierung von einer internen Stabsstelle unterstützt.

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

Arosa Bergbahnen AG
Andy Abplanalp
CH - 7050 Arosa
Tel.: 081 378 84 01
www.arosabergbahnen.ch

11720-6192



Wir sind Markt- und Innovationsführer im Bereich Table Top für die Gastronomie und die Spezialisten für Speiseverteilersysteme (Grossküchenlogistik für Spitäler, Heime und Bankette).

Infolge eines Karriereschrittes unseres Vertreters für das Gebiet Bern suchen wir eine kontaktfreudige und zielstreibende Persönlichkeit als

**Verkaufsprofi
im Aussendienst**

Eine gastronomische Grundausbildung und nachweisbare Verkaufserfolge sind unabdingbare Voraussetzungen für diese anspruchsvolle Aufgabe.

Sie sind 28-40 Jahre alt und die ganze Woche voll reisebereit.

Wenn Sie gerne selbstständig arbeiten und Verantwortung übernehmen, erwarten Sie absolut fortschrittliche und leistungsgerechte Anstellungsbedingungen sowie ein motiviertes, gut eingespieltes Team, welches sich darauf freut, Sie in jeder Beziehung zu unterstützen.

Wir bieten zudem einen gut eingeführten Kundenkreis mit Entwicklungsmöglichkeiten, eine Langzeitsperspektive in einem bekannten Traditionsserunternehmen mit klaren Führungsstrukturen, Geschäftswagen usw.

Mit Interesse erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Berndorf Luzern AG
Frau Rebekka Beerli
Industriestrasse 15
Postfach 256
6203 Sempach-Station
www.berndorf.ch
rebekka.beerli@berndorf.ch

1178-6192



Machen Sie den nächsten Schritt!
In der Neuen Blumenau gewinnen die Gäste gleich dreifach ausgezeichnet: Gault Millau's Entdeckung des Jahres 2011, 15 Punkte, ein Michelin Stern sowie Gewinner des Swiss Gastro Awards in der Kategorie Gourmet... Als unsere neue

Servicefachmitarbeiterin (80 - 100%)

sind Sie ab 1. Mai 2011 mitten drin im Geschehen beim neuen Stern am Schweizer Gastrohimmel. Wir wünschen uns eine junge, aufgestellte und professionelle Gastegeberpersönlichkeit, die mit uns die berühmte „Extreme“ für unsere Gäste geht!

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an unseren Chef de Restaurant, Stefanie Wiedermann, info@neueblumenau.ch oder Post an Neue Blumenau, Romanshornerstrasse 2, 9308 Lömmeschwil SG. www.neueblumenau.ch

15770-6191

Kanada/Ontario-Schweiz-Jugendaustausch

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

1 Hotelfachangestellte

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

Wir freuen uns auf deine handschriftliche Bewerbung:
Barbara & Martin Seelhofer, Gasterweg 1, 8730 Uznach

11763-6185

Rüttihubelbad · Walkringen bei Bern

RESTAURANT HOTEL RÜTTIHUBELBAD

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

Ihre Hauptaufgabe

▪ Entremetier für Bankett- und à la Carte-Bereich

Ihr Profil

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

Wir bieten

▪ Abwechslungsreiches Arbeitsumfeld
▪ Mitarbeit in einem lebhaften, jungen Team
▪ Entwicklungsmöglichkeiten
▪ Entlohnung und Ferien gemäss L-GAV

Nähtere Informationen zu unserer Institution finden Sie auf www.rueyttihubelbad.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

Suchen Sie den aussöhnlichen Arbeitsplatz? Mit täglichem, einzigartigen Ausblick auf die Alpen des Berner Oberlands, zum Beispiel auf Eiger, Mönch und Jungfrau? Für unser klassisches Bergotel auf 2'266 m ü.M. auf dem Grat des Brienz Rothorns im Berner Oberland gebaut, suchen wir für unseren gepflegten Service auf die kommende Saison (ab 4. Juni - 23. Oktober 2011)

- Koch/Köchin (gelernt)*
- Service(fach)angestellte(r)*
- Receptionist(in)*
- Sous Chef*
- Nur Personal mit abgeschlossener Berufsschule und/oder Erfahrung

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an folgende Adresse:
Brienz Rothorn Bahn AG, Hotel Rothorn Kulm Ref. P.H.R.K.
Postfach, 3855 Brienz

Für telefonische Auskünfte bitte 041 488 14 20

Familie Bieri, Gastgeber Hotel Rothorn



11649-6002

Der Natur- und Tierpark Goldau ist ein einzigartiger, wildromantischer Zoo mit Europäischen Wildtierarten. Für uns, an 365 Tagen geöffnetes Selbstbedienungsrestaurant und unser wachsendes Bankettangebot suchen wir per 1. April 2011 eine/n innovative/n

Chefkok / Chefköchin (100%)

Das detaillierte Stellen inserat mit den interessanten Aufgaben und den angenehmen Arbeitszeiten finden Sie unter www.tierpark.ch

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung bis 31.03.2011 an: Natur- und Tierpark Goldau
Ruth Imhof, Postfach 161,
4610 Goldau

11609-6213

St. Gallen, die Stadt mit Potenzial

Uni, Bundesverwaltungsgericht, Fachhochschule usw. Wir suchen

Nachfolger für Asia-Restaurant+Take-away

Top-Lage im Zentrum, günstige Miete!
Übernahme zu vorteilhaften Bedingungen nach Vereinbarung.

Kontakt über:
asiarestaurant.sg@gmail.com

11769-6160

Im → Quervergleich → am Markt

Geschäftsleitung Ferien- und Erholungshaus

Kraft und Erholung tanken.
Gestärkt alles nehmen, wie es kommt und neue Perspektiven entdecken. Dafür suchen wir Sie als Gastgeber und Begleiter.

Unsere Auftraggeberin ist eine Stiftung, die mit Engagement ein kleineres Kur- und Ferienhaus an schöner Lage in der Zentralschweiz betreibt. Gäste sind ältere Menschen, die hier ihre Ferien verbringen oder nach einer Erkrankung oder einem Unfall wieder Mut, Kraft und Freude finden. Das Haus bietet als kleine Insel an herrlicher Lage ideale Voraussetzungen für umfassende Erholung und Genesung. Nun sind wir beauftragt, in einer Nachfolgeregelung Sie – denkbar ist sowohl eine Einzelperson wie auch ein Ehepaar – als als

Zukunft des Hauses ist der konsequente Fokus auf die individuellen Bedürfnisse der Gäste: Sie können im Wettbewerb überzeugen und Gäste gewinnen.

Sie suchen eine Lebensaufgabe mit Identifikation und Substanz, die über den Arbeitstag hinausgeht. Aus Ihrer Berufsunf und Führungstätigkeit in der Gastronomie kennen Sie die Zielgruppe Senioren, die Angebotsgestaltung im Bereich Gesundheit/Kur sowie Besonderheiten im NPO- resp. Stiftungs-Management. Sie begegnen Menschen mit Wärme, Klarheit und Respekt und sind in der Lage, auch betrieblich-organisatorisch alles Nötige sicher zu stellen. Wir freuen uns auf Ihre aufschlussreiche Bewerbung.

Kontakt: Jörg Lienert
Corinne Häggi
Jörg Lienert AG
Hirschastrasse 15, Postfach
CH-6002 Luzern
Telefon 041 227 80 20
luzern@jorg-lienert.ch

Luzern, Zug, Zürich, Basel
und neu auch in
→ Bern.

JÖRG LIENERT
SELEKTION VON FACH-
UND FÜHRUNGSKRÄFTEN



Richard und Yvonne Stöckli
3812 Wilderswil-Interlaken

Tel. 033 828 35 50 · Fax 033 828 35 51
www.hotel-alpenblick.ch

Lust auf eine neue Herausforderung
Im Hotel Alpenblick in der Bergwelt der Jungfrauregion.
Unser Gourmetstübli wurde mit 1 Stern Michelin und 16 Punkten Gault Millau ausgezeichnet.
In unserem dynamischen Team suchen wir

Serviceteamleiter (m/w)

mit Erfahrung im hochstehenden Gourmetservice
Sie haben fundierte Weinkenntnisse,
Verkaufserfahrung und Führungsqualitäten

Servicefachangestellte (m/w)

für unser à-la-carte-Restaurant und Gourmetstübli
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und erzählen Ihnen gerne, was wir alles zu bieten haben.

11762-5378

www.kreuz.ch

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

Betriebsassistent/in für lebhafte Réception und Administration

Hotelfachfrau für Zimmer, Lingerie und Housekeeping

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

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

Kreuzfidele Grüsse: Mimi, Louis & die Kreuz-Crew

11613-6073



Aus Spass am Genuss!

Sunstar ZEIT, DIE BLEIBT.
HOTELS ****

AROSA | DAVOS | FLÜMIS | KLOSTERS | LENZERHEIDE | GRINDELWALD | WENGEN | ZERMATT

15817-6221



**Staatskanzlei
des Kantons Zürich**

Die Abteilung Veranstaltungen und Repräsentation umfasst einerseits den Abteilungsleiter und seine Assistenz sowie den Bereich Weibeldienst, der das historische Rathaus und die Veranstaltungsräume im Haus zum Rechberg betreut. Die langjährige Assistentin für Veranstaltungen wird im Oktober 2011 in den wohlverdienten Ruhestand treten. Wir suchen daher mit Arbeitsbeginn am 1. September 2011 eine/n

**Assistentin/Assistenten für Veranstaltungen
und protokollarische Anlässe (100%)**

Gemeinsam mit dem Abteilungsleiter Veranstaltungen und Repräsentation organisieren Sie die jährlich rund 200 Anlässe des Regierungsrates und der Staatskanzlei. Sie erledigen dafür weitgehend selbstständig die umfangreichen administrativen Arbeiten und pflegen den Kontakt mit Hotels, Restaurantsbetrieben, diplomatischen Vertretungen sowie Amtstellen von Bund, Kantonen und Gemeinden. Für die gewissenhafte und termingerechte Vorbereitung und die reibungslose Durchführung der einzelnen Anlässe benötigen Sie ein ausgeprägtes Organisationstalent, Belastbarkeit, Kreativität und die Fähigkeit, auch in hektischen Zeiten ausgezeichnete Resultate zu liefern. Wir erwarten eine abgeschlossene Ausbildung (kaufmännische Richtung, vorzugsweise in einem Hotelbetrieb oder Handelsschule), fachliche Weiterbildung wie Hotelfachschule und einige Jahre Berufserfahrung. Eine ausgeschriebene Dienstleistungsmentalität, ein gepflegtes und gewinnendes Auftreten, einwandfreie Umgangsformen, deutsche Muttersprache, ausgezeichnete mündliche Sprachkenntnisse in Englisch und Französisch, gute IT-Anwendungskenntnisse sowie zeitlich flexible Einsatzmöglichkeiten runden Ihr Profil ab.

Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto schicken Sie bis spätestens 12. April 2011 an die Staatskanzlei des Kantons Zürich, Chef Zentrale Dienste, Martin Jurt, Neumühlequal 10, Postfach, 8090 Zürich. Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Werner Malär, Leiter Veranstaltungen und Repräsentation (Telefon 043 259 59 52).

11820-0220

Stadt Zürich
Entsorgung + Recycling

ERZ Entsorgung + Recycling Zürich verwandelt Abfall in Lebensqualität: Wertstoffe werden zu neuen Produkten, Kehricht wird zu Heizwärme, Sperrgut zu Ökostrom, Abwasser zu sauberem Wasser und Gartenabfall zu Naturdünger. für die saubere Zukunft von Zürich setzen sich in der grössten Dienstabteilung des Tiefbau- und Entsorgungsdepartements über 850 Mitarbeitende ein.

Für das einzigartige und attraktive Seminar- und Eventzentrum «ara glatt, bilden + begegnen» suchen wir eine dynamische und engagierte Gastgeberpersönlichkeit als

Food & Beverage Assistent/in

Aufgaben:

- Umsetzung einer vorbildlichen Gästebetreuung
- Kundenerratung und Verkauf sämtlicher Dienstleistungen der ara glatt
- Organisation, Betreuung und Kontrolle von Seminar-Anlässen sowie Banketten und Seminarverpflegungen
- Planung, Einteilung und aktive Führung der Serviceaushilfen und Lernenden
- Mise en place Arbeiten «Service»
- Einkauf im Bereich Nonfood & Beverage
- Gestaltung und Organisation von Rahmenprogrammen und anderen Nebenleistungen
- Korrespondenz mit Kunden und Zulieferern
- Verwaltung der Konferenzräume und Kontrolle der Seminareinrichtungen
- Koordination zwischen Küche, Hauswartung und externen Schnittstellen
- Mithilfe bei Salesmaßnahmen und bei der Rechnungsstellung
- Dekoration und Pflege der Einrichtung

Anforderungen:

- Ausbildung als Hotel- oder Restaurationsfachfrau/-mann
- Abgeschlossene Hotelfachschule und erste Erfahrung als Chef de Service sind von Vorteil
- Erfahrung im Service- und Eventbereich
- Überzeugendes, gepflegtes Auftreten und einwandfreie Umgangsformen
- Ausgeprägtes Qualitätsdenken und hohe Eigenverantwortung
- Gute EDV-Kenntnisse und Sprachkenntnisse (D/E/F)
- Ergebnisorientierte Denkweise und Verhandlungsstärke
- Organisationstalent und Teamplayer
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten
- Führerausweis Kat. B

Auf Sie wartet eine abwechslungsreiche und spannende Tätigkeit. Fortschrittliche Anstellungsbedingungen, ein moderner Arbeitsplatz und gute Sozialleistungen sind selbstverständlich.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an: Stadt Zürich, ERZ Entsorgung + Recycling Zürich, Markus Epper, Personalbereichsleiter/POE, Hagenholzstrasse 110, Postfach, 8050 Zürich, Telefon direkt: 044 645 77 46 oder bewerben Sie sich online unter www.erz.ch

Nahere Auskünfte zur Stelle erteilt Ihnen gerne Melanie Senti, Leiterin Gruppe ara glatt, Telefon direkt: 044 645 67 77

Eine Dienstabteilung des Tiefbau- und Entsorgungsdepartements



Kreativität, Frische, Präsentation

Die Rheinburg-Klinik ist eine moderne Privatklinik mit 60 Betten. Sie liegt herrlich über dem Bodensee und ist von St. Gallen in 20 Minuten erreichbar. Wir rehabilitieren Patienten mit neurologischen oder orthopädischen Krankheiten.

Zur Ergänzung des Küchen-Teams suchen wir per 16. Mai 2011 eine/n

Chef de Partie

für die kalte Küche. Ist Kochen Ihre Leidenschaft und schätzen Sie es, sich auf hohem Niveau kreativ zu engagieren, haben zu dem mindestens drei Jahre Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie oder als Diätkoch, dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen.

Sie finden in unserer stilvoll renovierten Klinik:

- eine neuzeitlich eingerichtete Küche;
- abwechslungsreiche Aufgaben;
- attraktive Arbeitszeiten;
- grosszügige Anstellungsbedingungen;
- ein motiviertes Team.

Interessiert? Rufen Sie für einen Erstkontakt unseren Küchenchef, Herr Alain Carrier, an oder senden Sie uns direkt Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen – wir freuen uns auf Sie!

Klinik für akutstationäre neurologische und orthopädische Rehabilitation

Rheinburg-Klinik, CH-9428 Walzenhausen
Telefon +41 (0)71 886 11 11, Fax +41 (0)71 888 66 29
www.rheinburg.ch

Deutsche Schweiz



Zermatt, Matterhorn und die Seiler Hotels

Seit mehreren Generationen beherbergen die Seiler Hotels anspruchsvolle Gäste aus aller Welt. Unsere Häuser vereinen erstklassige Schweizer Hoteltradition mit herzlichem Gastgebetum und gehören zu den besten Adressen in Zermatt.

Das autofreie Zermatt gehört zu den attraktivsten und sportlichsten Sommer- und Winterdestinationen Europas.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die Sommersaison 2011 in unseren Hotels **Mont Cervin Palace******* und **Schweizerhof****S** noch diese fachlich gut ausgebildeten MitarbeiterInnen, welche unsere Gäste begeistern können:

- RéceptionistIn
- Hotelfachfrau / 2. Gouvernante
- Chef de partie
- Commis de cuisine
- Commis de rang
- Kosmetikerin

sowie Auszubildende in folgenden Berufen:

- Koch
- Restaurantfachmann

Unsere lebendigen und interessanten Hotelbetriebe bieten Ihnen ein vielseitiges und spannendes Arbeitsumfeld mit Weiterentwicklungsmöglichkeiten innerhalb der Hotelgruppe.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Foto, Zeugnisse und Referenzen).

SEILER HOTELS ZERMATT AG

Barbara Lauber, HR Leiterin
3920 Zermatt
hr@seilerhotels.ch

11823-6226

Restaurant Fischstube

Wir stellen ein Team für die Neueröffnung der Fischstube zusammen. Für die **Sommersaison 2011** suchen wir

**Service-, Barmitarbeiter
Teilzeit/Vollzeit (m/w)**

Du arbeitest von Herzen aus gerne mit Menschen zusammen, verwöhnt unsere Gäste mit Leib und Seele und möchtest gemeinsam mit uns das Abenteuer am See erleben. Deine Muttersprache ist Schweizer-Deutsch bzw. deutsch.

**Office-, Buffetmitarbeiter
Teilzeit/Vollzeit (m/w)**

Du bist flexibel, unterstützt das Team und hast Erfahrung in der Gastronomie.

Bitte schick die Bewerbung mit Foto an:

Restaurant Fischstube
Erik Haemmerli
bewerbung@fischstube.ch

11802-0200



SORELL HOTEL ZÜRICHBERG

Orellistrasse 21, 8044 Zürich

suchen wir sofort oder nach Vereinbarung

Chef de Rang (w/m)

Commis de Rang (w/m)

Chef de Partie (w/m)

Ihre Aufgabe: Im Servicebereich betreuen Sie unsere Gäste im Restaurant R21 sowie in der Bar B21. Dabei führen Sie eine eigene Servicestation, stellen die Mise en place für einen reibungslosen Serviceablauf, unterstützen das Team bei stilvollen Banketten sowie Seminaren und geben Ihr Wissen mit Freude unseren Lernenden weiter.

Als Chef de Partie sind Sie für die Zubereitung der frischen, salzamen Speisen zuständig, führen Ihren Posten selbstständig, erstellen die Mise en place und bieten Unterstützung bei der Ausbildung der Lernenden. Zudem tragen Sie die Miterantwortung bei der Warenannahme, kontrollieren deren Qualität und helfen bei der Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien mit.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung und haben Freude an Ihrer Aufgabe. Zudem sind Sie leistungsbereit, haben hohe Qualitätsansprüche und setzen Ihre Ziele engagiert um. Ihr Kommunikationsstil ist offen und im Service sprechen Sie neben gutem Deutsch auch Englisch. An neuen Aufgaben sind Sie interessiert und packen diese mit Elan an.

Wir bieten Ihnen einen interessanten, abwechslungsreichen Arbeitsumfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfvhotels.com oder www.sorellhotels.com.

SORELL HOTELS SWITZERLAND
ZFV-Unternehmungen
Flüelästrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
www.zfv.ch

11794-6204

11818-6222

11810-6217

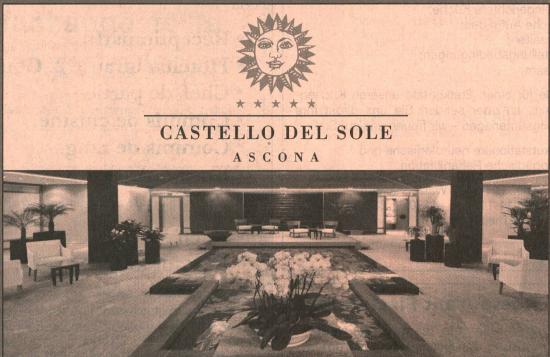
Stellenangebote



SwissDeluxeHotels.com

Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi



Das Castello del Sole ist eines der führenden Hotels der Südschweiz. Es wurde mehrmals ausgezeichnet, unter anderem im Hotelrating der Sonntagszeitung 2008/2009/2010 als Ferienhotel Nr. 1 in der Schweiz. Unser Restaurant «Locanda Barbarossa» (à la carte) ist mit 17 GaultMillau Punkten bewertet.

Im Sommer 2008 eröffnete das Haus den neuen Castello «SPA & Beauty» auf 2'500m² mit eigener Kosmetiklinie «Vineasole-Cosmetica» und eigener Körperlinie «VinoAqua-Therapie». Selbstverständlich werden noch andere Produkte angeboten. Für das Behandlungsbereich stehen den Gästen 8 bis zu 40m² grosse Behandlungsräume, SPA-Suiten, Wasserwelt, Saunas etc. zur Verfügung. Tauchen Sie ein in die Welt des Castello «SPA & Beauty» unter <http://www.castellodelsole.com>.

DIE SAISON 2011 DAUERT IM CASTELLO «SPA & BEAUTY» VOM 8. APRIL BIS 23. OKTOBER.

Für diesen exklusiven Bereich in unserem Hause suchen wir noch folgende erfahrene, teamfähige und immer freundliche Mitarbeiter:

KOSMETIK: JUNG-KOSMETIKERIN

Senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Frau P. Hungerbühler, Leiterin Human Resources. Wir würden uns sehr freuen, Sie im «Castello-Team» aufnehmen zu dürfen.

GAULT-MILLAU
«GAULTMILLAU HOTEL DES JAHRES 2007»
CASTELLO DEL SOLE

HOTEL CASTELLO DEL SOLE - CH-6612 ASCONA
TELEFON +41 91 791 02 02 - FAX +41 91 792 11 18
www.castellodelsole.com - info@castellodelsole.ch

RELAIS & CHATEAUX



Die 39 exklusivsten Luxushotels der Schweiz

Die 39 exklusivsten Luxushotels der Schweiz

www.swissdeluxehotels.com

Die 39 exklusivsten Luxushotels der Schweiz

Bocken:

Unser stilvolles und einmaliges Seminar- und Eventhotel in Horgen am Zürichsee hat eine auf vier Häuser verteilte einmalige Ambiance. Es verfügt über 40 Hotelzimmer und 14 Seminarräume sowie eine Eventhalle für 200 Personen. Das Seminar- und Eventhotel, im Besitz einer Schweizer Grossbank, liegt inmitten von einzigartigen Kunstwerken eingebettet in der Natur und doch in Stadtnähe. Für unser Hotelréception suchen wir per 1. April 2011 oder nach Vereinbarung einen

Night Auditor 40%

Sie betreuen unsere Gäste von der Begrüssung bis hin zum Check-out mit selbstverständlicher Freundlichkeit und grosser Servicebereitschaft. Sie schaffen in dieser Position eine Verbindung zum Gast, welche ihm die Sicherheit gibt, dass er sich auch zu später Stunde auf eine professionelle Ansprechperson verlassen und jederzeit auf eine hervorragende Dienstleistung zählen kann. Im Weiteren sind Sie für die nächtlichen Sicherheitsrundgänge verantwortlich und berichten an den Leiter Réception sowie an den Hotelmanager.

Wir bieten

- hohe Eigenständigkeit
- spannendes und herausforderndes Umfeld
- strukturierte Betriebsabläufe

Sie bieten

- Erfahrung als Nachtportier in der gehobenen Hotellerie
- Grundkenntnisse in den gängigen EDV-Programmen (Outlook, Word, Excel)
- gute Sprachkenntnisse (D/E, F von Vorteil)
- Flexibilität in den Arbeitszeiten
- Freude im Umgang mit Menschen und ausgeprägte Kundenorientierung
- gepflegtes Erscheinungsbild und gute Umgangsformen
- Verantwortungsbewusstsein

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Herr Remo Kuhnke freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Seminarhotel Bocken
Remo Kuhnke, Leiter Réception
Bockenweg 4
8810 Horgen
T 044 727 55 55
remo.kuhnke@bocken.ch
www.bocken.ch

OCHSEN

Hotel & Restaurant Menzingen

Wir pflegen Gastronomie zum Wohlsein am Dorfplatz von Menzingen/Zug und verwöhnen unsere Gäste gerne mit einer leichten, saisonalen Küche und guten Weinen.

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima mit durchgehenden Arbeitszeiten in einem traditionsreichen, aber modernen Betrieb. Sind Sie eine perfekt deutsch sprechende, aufgestellte und erfahrene Servicefachangestellte mit gepflegter Erscheinung und tadellosen Umgangsformen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung. Für telefonische Auskünfte rufen Sie uns an!

Servicefachangestellte/r (m/w)

Stellenantritt 1. Mai 2011 oder nach Vereinbarung.

Andrea und Peter Hegglin-Manser, 6313 Menzingen
Tel. 041 755 13 88, www.ochsenmenzingen.ch

11675-6127

BELVOIRPARK

An der Hotelfachschule Belvoirpark bilden wir jährlich 144 Studierende aus aller Welt aus, welche Sie in der praktischen Ausbildung begleiten. Bei uns können Sie Ihr Know-how einbringen und stetig erweitern.

Für unsere Abteilung Bankett/Catering suchen wir nach Vereinbarung je eine/n:

**Chef Bankett/Catering
Chef de partie Bankett/Catering**

Sie bringen Ihre Ideen, Teamgeist und eine grosse Portion Liebe zum Kochen mit. Ihre Wanderjahre als Koch haben Sie in guten Betrieben abgeschlossen, sind zwischen 25 und 35 Jahre jung und haben Freude, Ihr Wissen auch an unsere Studierenden weiterzugeben und unsere Gäste auf hohem Niveau in unserem Restaurant zu verwöhnen.

Sind Sie neugierig auf diese spannende Herausforderung?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF

Herr Marius Casanova
Assistent HR
Seestrasse 141
8002 Zürich
044 286 88 69

Wir freuen uns auf Sie!

11795-6203

Healthworld (Schweiz) AG www.healthworld.ch

Sennwiedstrasse 46 • CH-6312 Steinhausen • Tel. +41 41 748 76 00 • Fax: +41 41 748 76 11 • info@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, Beantwortung von mündlichen und schriftlichen Anfragen sowie unterschiedliche Sekretärsarbeiten. 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), stillesches 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 vielfältiges Praktikumsjahr, welches abwechslungsreiche Aufgaben in einem interessanten Fachgebiet, einem modernen Arbeitsplatz sowie gute Sozialleistungen umfasst.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Healthworld (Schweiz) AG, Frau Ulrike Becher, Sennwiedstrasse 46, 6312 Steinhausen oder per E-Mail an ulrike.becher@healthworld.ch

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

Fasten Seat Belts, it's Check-in Time

Runway34 – ein weltweit einzigartiges Restaurantkonzept lässt Sie die Faszination des Fliegens und Reisens hautnah erleben.

Wir begeistern unsere Gäste mit einem einzigartigen Ambiente rund um die Ilyushin 14 (russisches Fracht- und Passagierflugzeug, Jahrgang 1957) und entführen diese mit unserem aufgestellten und internationalen Team auf eine kulinarische Reise rund um die Welt.

Zur Vervollständigung unserer Cabin Crew suchen wir nach Vereinbarung eine/einen motivierte/n und belastbare/n

**SERVICEMITARBEITER/IN
(Vollzeit oder Teilzeit)**

Mit Ihrer aufgestellten, flexiblen Art und hohen Einsatzbereitschaft ergänzen Sie unsere junge und tolle Crew optimal. Dank Ihrer Erfahrung im Service und Ihren Sprachkenntnissen D/E/F lassen Sie unsere Gäste unvergesslich schöne Momente erleben. Es erwarten Sie ein breites Aufgabenspektrum in den Bereichen à la carte, Bankette, Partys, Ausstellungen, Bar und Smokers Lounge.

Schicken Sie uns noch heute Ihr vollständiges Bewerbungsdossier an Tina Söltermann, GL oder Sonja Roser, DA.

RUNWAY RESTAURANTS AG

Rohholzstrasse 67, 8152 Glattbrugg
www.runway34.ch E-Mail info@runway34.ch
Tel. 043 816 34 34 Fax 043 816 34 16

11805-6212

Die Gastronomiegruppe 

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

Zur Ergänzung unseres Teams am

Hauptsitz

Flüelastrasse 51 in Zürich-Albisrieden

suchen wir sofort oder nach Vereinbarung eine

Personalassistentin

Ihre Aufgabe:

Sie sind verantwortlich für die aktive Mitarbeit bei der Personaladministration unter Einhaltung der gegebenen

Ablaufprozesse sowie Qualitätsstandards, das Führen von

Vorstellungsgesprächen sowie die Mitarbeit bei konzeptionellen

und organisatorischen Aufgaben. Sie unterstützen grundsätzlich

das Team im Hauptsitz in Zürich, sind jedoch auch bereit 1-2 Tage

pro Woche selbstständig in unserer Zweigstelle in Bern im Einsatz zu sein.

Ihr Profil:

Sie sind eine motivierte, selbständige und verant-

wortungsbewusste Person, welche über eine kaufmännische

Grundausbildung sowie Erfahrung in der Gastronomie verfügt.

Sie bringen bereits Erfahrung in ähnlicher Funktion mit und können

gute PC-Kenntnisse vorweisen. Zudem sind Sie von Vorteil

zweisprachig aufgewachsen oder verfügen über sehr versierte

mündliche sowie schriftliche Französischkenntnisse und ein

stillesches Deutsch. Sie handeln stets im Interesse der

Unternehmung, bleiben auch in schwierigen Situationen ruhig und

besonnen und setzen die vorgegebenen Qualitätsstandards

konsequent um. Den betrieblichen Gegebenheiten passen Sie sich

an und erkennen rasch die wesentlichen Elemente und

Zusammenhänge.

Wir bieten:

• Die Möglichkeit, innovative Ideen und Entwicklungen langfristig zu etablieren

• Ein eingespieltes, dynamisches Team

• 42 Stunden Woche

• 4,5 Wochen Ferien

• Sehr gute Sozialleistungen

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZfV-Unternehmungen

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

11814-6218

RehaClinic 

RehaClinic ist eine führende Institution in der Rehabilitation und Prävention, mit Kliniken in Bad Zurzach, Baden, Braunwald und Glarus sowie diversen ambulanten Therapie- und Rehabilitationszentren schweizweit.

Die Hotellerie von RehaClinic am Standort Bad Zurzach ist für die Betreuung von 195 stationären Patientinnen und Patienten, für die Mitarbeitenden und Besucher zuständig. Wir sind gerne Gastgeber und erfreuen uns den Patienten und Gästen Tagesmitte sowie eine grosse Auswahl an à la carte Gerichten anzubieten. In den bedienten Restaurants und Speisesälen verwöhnen wir zudem unsere Patienten und deren Gäste in Hotellerieatmosphäre, mit Köstlichkeiten und kulinarischen Eigenkreationen.

Für die Leitung unseres Hotellerieteams den verschiedenen Standorten, suchen wir per 1. Juli 2011 oder nach Vereinbarung eine/n Gastgeber/in, der es versteht, die Gäste mit einer vorbildlichen Dienstleistung zu erfreuen als

Leiter/in Hotellerie 100% RehaClinic Bad Zurzach

Ihr Verantwortungsbereich:

- Organisation eines reibungslosen Ablaufs im Tagesgeschäft und bei Banketten

- Fachliche Leitung aller Standorte

- Führen eines Teams von 30 Mitarbeitern mit der entsprechenden Einsatzplanung

- Kontierungen und Verrechnungen für die Buchhaltungsabschlüsse

- Innovative Weiterentwicklung unseres Hotelleriestandards

- Abbildung und Mitgestaltung sämtlicher Prozesse

- Angebotsplanung in Zusammenarbeit mit dem Teamleiter Küche.

- Sie bestimmen das Hotelambiente der verschiedenen Räumlichkeiten

- Einhaltung der Standards von Swiss Reha und SLH

Sie bringen mit:

- Hotelfachschule

- Wirtspatent (zwingend)

- Erfahrung aus der gehobenen Gastronomie/Hotellerie

- Kooperative und zielorientierte Führungsqualitäten

- Ausgeprägtes Qualitätsdenken

- Gewinnende Persönlichkeit, welche Mitarbeitende und Gäste zu begeistern vermag

- Sichere Anwendung aller gängigen IT-Programme

- Erfahrung aus gleicher Funktion in einem Spital oder einer Klinik von Vorteil

Wir bieten:

- Die Möglichkeit, innovative Ideen und Entwicklungen langfristig zu etablieren

- Ein eingespieltes, dynamisches Team

- 42 Stunden Woche

- 4,5 Wochen Ferien

- Sehr gute Sozialleistungen

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Für ergänzende Auskünfte steht Ihnen Herr Marco Brauchi, Leitung Dienste, Tel. +41 (0)56 269 54 70 gerne zur Verfügung.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte unter Angabe der Referenznummer 39-2011 an: RehaClinic Zurzach, Monika Amsler, Fachspezialistin Personal, Quellenstrasse 34, CH-5330 Zurzach, M.amsler@rehaclinic.ch

Besuchen Sie uns unter www.rehaclinic.ch

11780-6196

Commis de cuisine

Hilfskoch/Hilfsköchin

In unsere kleine Brigade. Sie kochen aus Leidenschaft, freuen sich auf allen Posten eingesetzt zu werden und haben nicht Angst vor einem manchmal hektischen Betrieb.

Servicemitarbeiter/in

Unsere angenehme Kundschaft freut sich, von Ihnen als aufgestellte/n Mitarbeiter/in sowohl beim Frühstückservice, im A-la-carte-Restaurant wie auch im Bankettservice verwöhnt zu werden. Dazu brauchen Sie neben Berufserfahrung auch gute Deutschkenntnisse.

Réceptionist/in

Sie kennen Fidelio, verhandeln auf Deutsch, Französisch und Englisch und haben Freude am Umgang mit dem Gast.

Allrounder/in

Zur Mitarbeit am Buffet, beim Frühstückservice, im Office oder auf der Etage, einfach wo Not am Mann/on der Frau ist!

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen und stehen Ihnen für weitere Fragen jederzeit zur Verfügung.

Anschrift:

Hotel Lenk
Aegerentstrasse 1, 3775 Lenk i.S.
Tel. 033 733 13 87 / www.kreuzlenk.ch

zing@kreuzlenk.ch

11813-6219



Hotel Kreuz mitten an der Lenk, das schöne Drei-Sterne-Haus mit Tradition. Unsere 84 Zimmer sind modern und individuell eingerichtet. Das Haus im Chaletstil erfreut sich einer zentralen, jedoch ruhigen Lage.

Wir suchen für die Sommersaison (Juni bis Oktober) folgende Mitarbeiter:

Commis de cuisine

Hilfskoch/Hilfsköchin

In unsere kleine Brigade. Sie kochen aus Leidenschaft, freuen sich auf allen Posten eingesetzt zu werden und haben nicht Angst vor einem manchmal hektischen Betrieb.

Servicemitarbeiter/in

Unsere angenehme Kundschaft freut sich, von Ihnen als aufgestellte/n Mitarbeiter/in sowohl beim Frühstückservice, im A-la-carte-Restaurant wie auch im Bankettservice verwöhnt zu werden. Dazu brauchen Sie neben Berufserfahrung auch gute Deutschkenntnisse.

Réceptionist/in

Sie kennen Fidelio, verhandeln auf Deutsch, Französisch und Englisch und haben Freude am Umgang mit dem Gast.

Allrounder/in

Zur Mitarbeit am Buffet, beim Frühstückservice, im Office oder auf der Etage, einfach wo Not am Mann/on der Frau ist!

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen und stehen Ihnen für weitere Fragen jederzeit zur Verfügung.

Anschrift:

Hotel Lenk
Aegerentstrasse 1, 3775 Lenk i.S.
Tel. 033 733 13 87 / www.kreuzlenk.ch

zing@kreuzlenk.ch

11813-6219



Auf April/Mai 2011 oder nach Vereinbarung suchen wir in unser **Fischspezialitätenrestaurant am Zürichsee** mit angeleidertem Cateringbetrieb fachkundige und fröhliche

Servicefachangestellte

und

Chef de Partie / Koch

Haben Sie Freude am Beruf und lieben Sie die selbständige Gästebetreuung in einem gepflegten Betrieb mit verschiedenen gastronomischen Auszeichnungen?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen per Post oder E-Mail an

Fredi Bloch
Restaurant Seeli
Seestrasse 189
8806 Bäch am Zürichsee
info@see.li / www.see.li
Tel. 044 784 03 07
Sonntag Ruhetag

11780-6225



Wir brauchen mehr flinke Hände, fröhliche Gesichter und kreative Verkaufstalente, um unseren Gästen weiterhin den Service zu bieten, welchen sie von uns gewöhnt sind.

Unser junges Team freut sich auf ein(e)

Servicemitarbeiter(in)

mit mehrjähriger Berufserfahrung im Service (Servicelehre von Vorteil), hohem Qualitätsbewusstsein und viel Begeisterung für Kaffee und Wein. Vollzeitstelle, Eintritt im April/Mai 2011.

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an: Markus Mani
mani's coffee & wine bar
Panoramastrasse 1A, 3600 Thun

Info: www.manis.ch
Sie haben noch Fragen?
Rufen Sie an. 033 / 221 60 65

11780-6225



Für unser Familienhotel mitten in einem tollen Wandergebiet, suchen wir auf Ende Mai 2011 in Saison- oder Jahresstelle junge, aufgestellte und teamfähige Mitarbeiter:

Direktionsassistentin (Réception und Service)

Chef de Partie Commis de cuisine Servicefachfrau

HOFA

Haben Sie Lust in einem gut eingespielten Team mitzuarbeiten dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns einfach an.

Hotel Toggenburg
Peter Am Dir.
9658 Wildhaus
Tel. 071/ 998 50 10

11781-6224



Wir suchen ab 1. Mai oder nach Vereinbarung einen

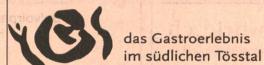
Servicemitarbeiter in Jahresstelle/Vollzeit (m/w)

für unser Restaurant Zugerberg.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte schriftlich an
Gasthaus Rathauskeller AG, Herr Kuno Trevisan,
Ober Altstadt 1, CH-6300 Zug, Telefon 041 711 00 56,
E-Mail: contact@rathauskeller.ch www.rathauskeller.ch

11781-6198

Die Gibswilerstube



das Gastroerlebnis
im südlichen Tössal
Gesucht ins Zürcher Oberland
per 1. Mai 2011 bis Oktober 2011
Jahresstelle möglich

Junge Restaurantfachkraft Betriebsassistent/Teamleiter Chef de Service m/w

Sie arbeiten gerne in einem familiären Betrieb, lieben den Umgang mit den Gästen und verlieren auch in hektischen Zeiten nicht Ihr gewinnendes Lächeln? Unregelmässige Arbeitszeit sind für Sie selbstverständlich, dann freuen wir uns Sie kennen zu lernen. Kost und Logis im Haus möglich.

Bewerbung mit aktuellem Foto senden an:
Gibswilerstube Gastrobetrieb
Frau Priska Schmucki
Tösstalstrasse 466, 8498 Gibswil
info@gibswilerstube.ch

11782-6202



Sachbearbeiter/in Kundenbetreuer/in

Leben und arbeiten, wo andere ihre Ferien verbringen.
Der Marktleader im Bereich BackOffice Software für die Schweizer Hotellerie und Gastronomie freut sich auf Ihre Unterstützung!

Wir, eine erfolgreiche Softwarefirma mit Sitz in Davos, haben uns auf die Entwicklung von betriebswirtschaftlicher Software für die Hotellerie und Gastronomie spezialisiert. In unserem jungen, dynamischen und zukunftsorientierten Unternehmen bieten wir Ihnen eine abwechslungsreiche, entwicklungsfähige Aufgabe mit grosser Eigenverantwortung und direktem Kundenkontakt. Moderne Infrastrukturen und ein ungezwungenes Arbeitsklima in einem motivierten Team ermöglichen eine kontinuierliche Weiterentwicklung Ihrer persönlichen Fähigkeiten.

Ihre Aufgaben:
Unterstützung und Beratung unserer Kunden und Partner am Telefon
Analyse von Supportfällen und Lösungsfindung
Qualitätssicherung durch das Testen von neuen Programmversionen
Mithilfe bei der konzeptionellen Weiterentwicklung der Programme
Leitung von Kursen für MIRUS-Anwender/innen in Davos
und beim Kunden vor Ort
Präsentation der Programme an Fachmessen und bei Interessenten

Ihr Profil:
Kaufmännische Grundausbildung
Kenntnisse im Human-Ressource-Bereich und/oder
im Finanz- und Rechnungswesen
Freude am Kontakt mit Kunden
Sprachkenntnisse F und/oder I ist von Vorteil
Gute Kenntnisse der MS-Office-Programme und eventuell Erfahrung
mit Mirus-Programmen

Von Vorteil bringen Sie zudem zusätzlich mit:
Arbeitserfahrung in der Hotellerie
Abschluss einer Hotelfachschule

Wenn Sie eine neue Herausforderung suchen und sich von dieser vielseitigen und spannenden Aufgabe angesprochen fühlen, erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Für ergänzende Fragen stehen wir jederzeit zur Verfügung.

Herr Paul Petzold freut sich auf den ersten Kontakt.

MIRUS Software AG
Tobelmühlestrasse 11, 7270 Davos Platz
Telefon 081 415 66 88, Fax 081 415 66 78
hr@mirus.ch / www.mirus.ch

Tertianum

Residenz Chly-Wabere · Wabern

Die TERTIANUM AG ist die schweizweit führende Anbieterin von residenziellem Alterswohnen und betreibt 19 Seniorenresidenzen und 1 geriatrisches Zentrum. Die TERTIANUM Residenz Chly-Wabere in Wabern umfasst 55 Appartements und eine integrierte Pflegeabteilung mit zwölf Pflegebetten.

In unserem öffentlichen Restaurant „IM GÄSSLI“ (67 Plätze plus 28 Terrassenplätze, 365 Tage im Jahr geöffnet) haben die Gäste die Auswahl zwischen täglich wechselnden Tagesmenüs und verschönerten à la carte-Gerichten.

Zur Ergänzung unseres Küchenteams suchen wir per sofort einen selbständigen

Koch (m/w, 100%), befristet auf 6 Monate

Wir erwarten eine abgeschlossene Berufsschule als Koch, Teamgeist, Kenntnisse der gehobenen Küche und Erfahrung im Bereich à la carte und Bankett. Gute Umgangsformen und sehr gute Deutschkenntnisse setzen wir voraus.

Sind Sie eine zuverlässige, selbständige und flexible Persönlichkeit, die Freude an einer individuellen, abwechslungsreichen und gesunden Küche hat, und bringen Sie ein hohes Qualitäts- und Dienstleistungsbewusstsein mit, dann sollten wir uns kennenlernen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Herrn Markus Bertschi, Direktor.

TERTIANUM AG · Residenz Chly-Wabere · Nesslernweg 30
3084 Wabern · Tel. 031 960 60 60 · www.chlywabere.tertianum.ch

11784-6228



A1 – Hotel Restaurant Grauholz AG, CH-3063 Ittigen/Bern

Per 1. Mai 2011 oder nach Vereinbarung suchen wir eine
charmante Person für an die Rezeption (100%)

Was erwarten Sie? Zeitgemäss Anstellungsbedingungen, spannende Aufgaben, Selbstständigkeit und ein motiviertes, humorvolles Power-Team.

Das Best Western Hotel Grauholz*** befindet sich direkt am Waldrand mit herrlicher Aussicht auf die Berner Alpen. Es ist über die Autobahn A1 leicht zu erreichen, verfügt über 62 Zimmer und 3 Seminarräume.

Voraussetzungen, die Sie mitbringen sollten:

- Abgeschl. Lehre KV Hotelieren oder Hotelhandelsschule
- Mehrjährige Erfahrung als Rezeptionist/in
- Gepflegtes Auftreten, offene/r und herzliche/r Gastgeber/in
- Sie verfügen über einen Führerausweis und ein Auto

Haben Sie Lust, mit uns unseren Traumjob zu leben?
Dann senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:

Christine Bleuler, Chef de Réception, Stv. Direktion
Best Western Hotel Grauholz, Autobahn A1, 3063 Ittigen/Bern.
Tel. 031 915 12 12, c.bleuler@hotelgrauholz.ch

11801-6215

HABEN SIE LUST AUF DIE KRONE?

Die Krone – der lebhafte Geniesser-Treffpunkt im Herzen von Thun. Drei Restaurants, eine Lounge, 27 stilvolle Hotelzimmer, einen kleinen, feinen Bankett-Seminarbereich und die schönste Aarterrasse von Thun bieten wir unserer anspruchsvollen lokalen und internationalen Kundenschaft. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

SEFA/REFA (100%), in Jahresanstellung

Sie verfügen über Erfahrung im gehobenen à-la-carte-Service, sind zwischen 20- und 30-jährig, überzeugen als charmanter und kompetenter Gastgeber auch in hektischen Situationen durch Ihre ruhige und teamorientierte Art. Nebst Mundart sprechen Sie auch Englisch und/oder Französisch. Interessiert? Bitte senden Sie Ihre schriftlichen Unterlagen an Bruno Carozzi, Direktor.

China-Spezialitätenkoch

Unser seit 1983 weit über die Region bestens bekanntes China Restaurant sucht einen ausgewiesenen Meister seines Fachs. Herr Li Kai Hoi, Küchenchef China Restaurant, freut sich auf Ihren Anruf: 076 257 45 83.



HOTEL **KRONE** ********
Rathausplatz, 3600 Thun
info@krone-thun.ch
www.krone-thun.ch
Tel. 033 227 88 88

11802-6227



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition seit 1836

Zur Verstärkung unseres Teams am belebten Zürcher Paradeplatz suchen wir nach Vereinbarung eine

SERVICEANGESTELLTE (100 %)

Wir wenden uns an eine kontaktfreudige und gepflegte Persönlichkeit zwischen 25 und 40 Jahren mit abgeschlossener Ausbildung und Erfahrung im Service, guten Umgangsformen, einer speditiven Arbeitsweise und vorzugsweise schweizerdeutscher Muttersprache. Zudem sind Sie bereit, Schichtensätze zu leisten (zwischen 6.00 Uhr und 19.30 Uhr) und am Wochenende zu arbeiten.

Wir bieten Ihnen ein gepflegtes Arbeitsumfeld, Einkaufsvergünstigungen und ein Mitarbeiterrestaurant.

Sind Sie interessiert? Dann richten Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Foto an: Confiserie Sprüngli AG, Frau E. Bollhalder, Bahnhofstrasse 21, 8022 Zürich.

Confiserie Sprüngli AG
Bahnhofstrasse 21 8022 Zürich.
Tel. 044 224 46 46 www.spruengli.ch



11802-6225

STEAKHOUSE & RESTAURANT ARGENTINA

Im Mai 2011 eröffnet das neue Argentina Steakhouse & Restaurant in der Weinkellerei Zweifel in Zürich-Höngg, im ehemaligen Restaurant Wine and Dine. Das junge, innovative Team, die herzliche Gastfreundschaft, die wir pflegen und das gepflegte, moderne Ambiente, das wir unseren Gästen bieten werden, sind nur einige der Pluspunkte einer Stelle in unserem Restaurant. Weitere Informationen zu unserem Unternehmen findest du auf der Homepage: www.steakhouse-argentina.ch.

Für unser Team suchen wir folgende Mitarbeiter/innen:

- Koch oder Helfskoch, 80-100%
- Servicemitarbeiter/innen, Teilzeit oder 100%
- Mitarbeiter/innen für den Bankettservice

Haben wir deine Neugierde geweckt?

Dann würden wir gerne ein Gespräch mit dir führen und dir das Haus vorstellen. Bitte sende deine Bewerbungsunterlagen mit Bild an folgende Adresse:

Argentina Steakhouse & Restaurant
Markus Häberlein
Regensdorferstrasse 22, 8049 Zürich
oder per E-Mail an: hoenigg@steakhouse-argentina.ch

Hotel Brienz




Das familiär geführte 3***-Panoramahotel am See mit 26 modern ausgestatteten Zimmern, diverse Restaurants mit spezieller und kreativer Fischküche, ausgezeichnet mit dem «Goldenem Fisch»...

...sucht auf ca. 1. Mai 2011 oder nach Vereinbarung für die Sommersaison junge, gelernte und sprachgewandte

Restaurantfachperson w/m
für unseren vielseitigen Servicebetrieb

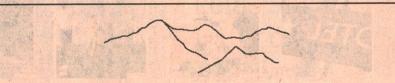
Ausserdem hätten wir noch eine
**freie Lehrstelle
als Restaurantfachfrau/mann
Lehrbeginn Sommer 2011**

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.
Fam. Beat Wettach
CH-3855 Brienz
Telefon 033 951 35 51
www.hotel-brienz.ch
info@hotel-brienz.ch

Sunneziel

Seniorenzentrum Sunneziel, Meggen
Wir suchen einen versierten/eine versierte
Koch/Köchin
Weitere Informationen unter
www.sunneziel.ch

11560-6040



**BERGGASTHAUS
MÄNNLICHEN**

Familiares Berggasthaus mit 1200 Sitzplätzen im Wander- und Skigebiet Männlichen - Kleine Scheidegg

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

Jungkoch (m/w) 100%

Wir legen grossen Wert auf eine gepflegte, frische und saisonale Küche.
Deshalb freuen wir uns auf Ihre Kreativität und Freude am Beruf.

Allen positiv denkenden Berufssleuten bieten wir eine attraktive Stelle in aufgestellter Atmosphäre.

Erste Eindrücke erhalten Sie unter www.maennlichen.ch
Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Daniela Stalder-Kaufmann
Berggasthaus Männlichen
3818 Grindelwald
Telefon 033 853 10 68
Fax 033 853 35 32
E-Mail: berggasthaus@maennlichen.ch
www.maennlichen.ch

Strandhotel

CH-3807 Iseltwald

Für unser 3-Stern-Hotel direkt am Brienzersee mit 40 Betten und regem Restaurationsbetrieb (10 Automaten, von Interlaken) suchen wir ab 15. April oder nach Vereinbarung für Saisonstelle folgende Mitarbeiter:

**Service
Serviceangestellte (w/m)**
mit à-la-carte-Erfahrung

**Küche
Koch (w/m)
Officemitarbeiter**

Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns.

Familie Hornung-Hornberger
Strandhotel
3807 Iseltwald
info@strandhotel.ch
www.strandhotel.ch
Tel. 033 845 13 13

GERSAG
SEMINAR · KONGRESS · KULTUR

Wir suchen per 1. Mai

Chef de Partie

Wir bieten:
Samstag oft Ruhetag
Sonntag Ruhetag

Feiertage / Weihnachten sowie 4 Wochen im Sommer geschlossen

Wir erwarten:
Teamplayer I Eigeninitiative I
Einbringen von Ideen & Selbstständigkeit

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung an:
GERSAG Seminar - Kongress - Kultur I
Rolf Kälin I Rüeggisbergerstrasse 20a I 6020
Emmenbrücke I gersag@emmen.ch

Stellenvermittlungen

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der ganzen Schweiz für qualifiziertes Hotelpersonal.

Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia

A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09
www.hotelia.ch

1160-6210

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.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse.

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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

Der Stellen- und Immobilienmarkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Le marché d'emploi et le marché immobilier pour l'hôtellerie, la restauration et le tourisme

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

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

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

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

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

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

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

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

- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10
- Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10
- Kadernubrik / rubrique cadres et tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrat CHF 2.30

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'emploi)

1 Woche / semaine CHF 50.-, 2 Wochen / semaines CHF 70.-, 4 Wochen / semaines CHF 100.-

Immobilienrevue / marché immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces

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

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

Termine

	Nr. 12/2011	Nr. 13/2011	Nr. 14/2011	Nr. 15/2011
- Ausgabe / Numéro	24. 3. 2011	31. 3. 2011	7. 4. 2011	14. 4. 2011
- Erscheint / Parution	21. 3. 2011	28. 3. 2011	4. 4. 2011	11. 4. 2011

Anzeigenchluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

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

Doppelnummern Numéros couplés

Nr. 27/28 / 7. 7. 2011

Nr. 29/30 / 21. 7. 2011

Nr. 51/52 / 22. 12. 2011

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

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

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

11560-6040

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 11 / 17. März 2011



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



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 Offerete

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

**Kleines, feines Café Bar/
Bistro/Cocktail Bar/**
Gesucht in Miete, Sommer/Herbst
Möchte mir einen Traum erfüllen:
Bin mit Herz und Seele Gastgeber.
Unter Chiffre 11779-6195 an htr
hotel revue, Monbijoustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern



Zu verkaufen Restaurant & Wohnhaus

Das Chalet befindet sich an optimaler, zentraler Lage in Lüttsenthal, in der Nähe von Grindelwald. Grüne Umgebung, faszinierender Bergblick. Gemütliche Gaststube mit dazugehörigen Nebenräumen. Idealer Familienbetrieb. Pächterunterkunft plus 3 zusätzl. Wohnungen vorhanden. Parkplätze und Bahnstation unmittelbar beim Haus.

grinwiplan AG
Chalet Diamant • Dorfstrasse 20
3818 Grindelwald
Tel. 033 854 11 60 • Fax: 033 854 11 61
info@grinwiplan.ch • www.grinwiplan.ch

Charmantes ****Familienhotel

mit Restaurant zu verkaufen, 2-Saisonen-Uraubsort in Toplage, umgeben von einem prächtigen Alpenpanorama und Bergsee, in Österreich, allergiefreie Zone und heilklimatisches Klima.

Gerne senden wir Ihnen unsere ausführliche Dokumentation zu: E-Mail: hotelindenbergen@googlemail.com



Per 1. November 2011 verpachten wir im
Winter- und Sommersportgebiet Parsenn
Davos die Restaurationsbetriebe

Weissfluhjoch

neu.

Zum Betrieb gehören je ein bedientes Restaurant sowie ein Self-Service, beide mit grosser Sonnenterasse. In der Self-Service Etage befindet sich eine integrierte Hausbar.

Interessenten senden die Bewerbungsunterlagen an:
Davos Klosters Bergbahnen AG,
Brämbäuelstr. 11, 7270 Davos Platz
oder e-mail: peter.engler@davosklosters.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



hoteljob.ch

Finden Sie Ihren
Traumjob
mit hoteljob.ch!

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

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Barfrau/-mann	Region Graubünden	J26300
Generalgouvernante	Region Zürich	J26302

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1788 Catering, Events, Service	41	IT	per sofort	D F	
B329 Chef de service - Gastgeber - Servicefachangestellter	54	AT	per sofort	D F E	
B1752 Events, Assistenz, Empfang, Reception, Houskeeping	28	CH	per sofort	D E	
B1674 F&B Bereich, Service, auch Aushilfsweise	47	AT	per sofort	D F E	
B1729 Herausforderung	50	CH	per sofort	D F I E ES	
B1830 Interessante Führungsposition, Gouvernante	48	CH	per sofort	D F E	
B752 Nachtpförtner	59	CH	per sofort	D F I E	

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B140 Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	45	DE	per sofort	D E	
B1822 Réceptionist	35	CH	per sofort	D F E	
B1813 Rezeptionist, Housekeeping, Service Mitarbeiter, Anwascher	32	HU	per sofort	D E	
B1148 Servicefachangestellte	27	CH	per sofort	D	
B898 Service/Restauration/Bar/Events/Bankett	21	CH	per sofort	D E	
B1747 Sous-Chef Kitchenschef	32	CH	per sofort	D F	
B1753 Tourismus	28	HU	per sofort	D F E	

1 Referenznummer – Numéro des candidats

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

3 Alter – Age

4 Nationalität – Nationalité

5 Eintrittsdatum – Date d'entrée

6 Sprachkenntnisse – Connaissances linguistiques

Stand per 14. 3. 2011. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerberdossier finden Sie unter www.hoteljob.ch