

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2011)
Heft: 13

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. 13 / 31. März 2011

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

Alles über Aus- und Weiterbildung www.hoteljob.ch

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-4
Deutsche Schweiz	3-9
Suisse romande	7
Svizzera italiana	7
International/Marché international	7
Stellengesuche/Demandes d'emploi	-
Immobilien	10

Public Relations

Wie viele Logier-
nächte generiert
gute Öffentlich-
keitsarbeit?



Fotolia

PR – Was sie bringt



NORA FEHR

EIDG. DIPL. PR-BERATERIN,
DR. SCHENKER
KOMMUNIKATION AG BERN

Erfolgsergebnisse sind das Salz in der Suppe – in der Freizeit und im Beruf. Echte Erfolge gibt es allerdings nur, wenn man sich anspruchsvolle Ziele setzt. Auch wenn man diese vielleicht erst im zweiten oder dritten Anlauf erreicht. Und da beginnt das Problem: Was sind «anspruchsvolle Ziele»? Und wie lässt sich kontrollieren, ob diese erreicht wurden?

Ziele in der Öffentlichkeitsarbeit

Auch in der Öffentlichkeitsarbeit stellen die Definition von Zielen sowie die Erfolgskontrolle eine Herausforderung dar. Die Gefahr ist gross, dass zu hohe oder falsche Erwartungen an die PR gestellt werden. Tatsächlich kann eine systematische Kommunikationsarbeit sehr viel erreichen. Al-

leskönnner sind die Mittel der Public Relations jedoch nicht.

Was PR kann

PR leistet Überzeugungs-, Informations- und Imagearbeit und wirkt sich damit auf die Einstellungen der Leute aus, nicht auf ihre Portemonnaies. Wer also mit einer Medienmitteilung auf einen Schlag die Anzahl Logiernächte erhöhen möchte, wird unweigerlich enttäuscht. Denn für kurzfristige Absatzziele sind Marketing und Verkauf da. Systematische Öffentlichkeitsarbeit wirkt dagegen langfristig. Sie stärkt Image und Bekanntheit des Betriebs im gesamten Umfeld, bei allen relevanten Dialoggruppen. Dazu gehören neben den Gästen und Kunden auch Geschäfts- und Kooperationspartner, potenzielle Mitarbeitende, In-

vestoren oder Behördenvertreter. Um diese Bezugsgruppen zu erreichen, steht eine Vielzahl von Instrumenten zur Verfügung. Eines der wichtigsten ist die Mediendarbeit.

Ziele und Controlling

In der Mediendarbeit ist die Versuchung gross, jedes Jahr eine feste Anzahl von Medienanlässen zu organisieren und eine feste Anzahl von Medienmitteilungen zu verschicken. Hat man aber keine echten Neuigkeiten zu berichten, verpuffen solche quantitativen Output-Ziele wirkungslos. Dabei kommt es in der Mediendarbeit einzügig auf das erzielte Medienecho an. Eine mögliche Vorgabe könnte deshalb lauten: «Wir wollen erreichen, dass die lokalen Publikumsmedien (TV, Radio, Presse, Online) positiv über unsere neue Bar berichten.»

Die Kontrolle, ob das anvisierte Medienecho erzielt wurde, ist dank Clippingservices, Google Alerts & Co. einfach. Doch eine sorgfältige Erfolgskontrolle geht über das bloße Zählen hinaus und beachtet auch qualitative Aspekte wie: Ist unsere Hauptbotschaft übernommen worden? Sind die Berichte positiv, neutral oder negativ? Werden noch andere Betriebe erwähnt oder konzentriert sich der Beitrag allein auf unser Hotel? Wurde die Medienmitteilung genügend klar formuliert oder gab es Rückfragen? Die Palette an Analysemöglichkeiten ist breit. Die Kunst besteht aber auch im Controlling darin, die richtige Balance zwischen Aufwand und Ertrag zu finden. Das Controlling soll zeigen, ob die Ziele erreicht wurden und Anhaltspunkte für Verbesserungen in der eigenen Arbeitsweise geben.

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

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

CURAVIVA.CH hotelleriesuisse Swiss Hotel Association



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

Französisch
f. Gastronomie/Hotellerie/Touristik u. Allgemein in SW-Frankreich u. Österreich.
Spezial-Anfänger-CRASH-Kurse sowie Intensiv für Fortgeschritten für Schule, Beruf und Hobby.
Centre CIEL-F 79370 CELLES s/Belle
www.centre-ciel.eu 0033 549279275
eva.gattringer@laposte.net 0043 756220997
simonnet.gilles@laposte.net

Entdecken Sie den neuen hoteljob.ch – jetzt auch mit Aus- und Weiterbildung!

hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

DIREKTION / GESCHÄFTSLEITUNG **MARKETING/VERKAUF/KV/IT** **REISELEITUNG/ TOURISMUS**

Jobangebote per sofort 4 **Jobangebote per sofort** 6 **Bewerberprofile** 142

Alle Jobangebote 16 **Alle Jobangebote** 14 **jobs online** www.jobs-hotel.ch

HOEGA www.hoega.ch

Direction / Geschäftsleitung 16
Marketing/Verkauf/KV/IT 14
Reiseleitung/ Tourismus 0
Reception/Reservation 35
F&B/Catering/Events 21
Küche 142
Service / Restauration 135
Haushwirtschaft 12
Beauty/Wellness/Fitness 2
Lehrstellen/ Praktikum 8
Diverses 9

htr hotel revue

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

htr hotel revue – stellen revue / marché d'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: hotelieruisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Édition 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

Anzeigenkatalog (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/quadr CHF 2.10
– Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadr CHF 2.10
– Kadernublik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadr 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/quadr CHF 2.10

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

Termine

	Nr. 14/2011	Nr. 15/2011	Nr. 16/2011	Nr. 17/2011
– Ausgabe / Numéro	7. 4. 2011	14. 4. 2011	21. 4. 2011	28. 4. 2011
– Erscheint / Parution				
– Anzeigenchluss / Délai	4. 4. 2011	11. 4. 2011	18. 4. 2011	21. 4. 2011/9.00 Uhr

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

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.

Restaurant «Wirtschaft zur Höhe» in Zollikon/Zürich

Wir suchen für unsere «Front» einen positiv denkenden und aufgestellten **Mitarbeiter** (m/w).

Wir sind ein kleiner, gepflegter Restaurationsbetrieb (14 GM) mit einer Frischmarktküche.

Wir pflegen einen klassischen Service.

Sind Sie gut ausgebildet, verstehen Sie Schweizerdeutsch und haben Freude, nette Gäste zu bedienen, dann möchten wir Ihnen gerne unseren Betrieb vorstellen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Nehmen Sie mit uns unverbindlich Kontakt auf.
Eintritt ca. anfangs Mai oder nach Vereinbarung.

Tony Scherer
044 391 59 59

11589-6306

Restaurant Kunsthof 8730 Uznach



Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung noch folgende qualifizierte und motivierte Mitarbeiter:

Koch m/w Servicefachangestellte m/w

Sind Sie interessiert in einem jungen, aufstrebenden Betrieb, 15 Punkte Gault Millau, 1 Stern Guide Michelin, Mitglied Jeunes Restaurateurs d'Europe, tatkräftig mitzuwirken?

Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Restaurant Kunsthof
Zürcherstrasse 28
8730 Uznach

Für weitere Auskünfte steht Ihnen
Frau Janine Haussmann oder
Herr Christoph Köhl,
Telefon 055 280 30 00,
gerne zur Verfügung.

www.kunsthof-uznach.ch

11589-6311

JOB GESUCHT?

www.ferienverein.ch/jobs

hotelleriesuisse, der Unternehmerverband der Schweizer Hoteliers, steht zusammen mit seinen 3'200 Mitgliedern für eine qualitätsbewusste und zukunftsorientierte Schweizer Hotel- und Beherbergungswirtschaft. Der Hauptsitz des Verbandes ist in Bern, mit Geschäftsstellen in Lausanne und Bellinzona. hotelleriesuisse beschäftigt rund 100 Mitarbeitende.

Für den Fachbereich **Gastgewerbliche Berufsbildung & Schulhotels** suchen wir per 1. Juni oder nach Vereinbarung eine versierte und engagierte Persönlichkeit als

Sachbearbeiter/-in Gastgewerbliche Berufsbildung und Lehrperson in den Schulhotels von hotelleriesuisse

Ihre Aufgaben

- Lehrperson Berufskunde 2 x 6 Wochen im Saisonhotel
- Lehrbetriebsbesuche mit Lernendenbetreuung
- Mitarbeit in Arbeitsgruppen nach Bedarf (HOFA/REFA)
- Verschiedene Aufgaben im Fachbereich

Ihr Profil

- Gastgewerbliche Grundbildung mit Berufserfahrung
- Unterrichtserfahrung von Vorteil
- Freude und Erfahrung im Umgang mit Jugendlichen
- SVEB1 Zertifikat von Vorteil (oder ähnliche Ausbildung)
- Gute EDV-Anwender- und Branchenkenntnisse
- Sehr gutes Planungs- und Organisationsvermögen
- Verantwortungsbewusst, zuverlässig, belastbar, kommunikativ, vertrauenswürdig, flexibel
- Führerausweis Kat. B ist vorhanden
- Muttersprache Deutsch

Die Kernaufgaben von hotelleriesuisse umfassen die Schweizer Hotelklassifikation, die politische Interessenvertretung der Branche wie Angebote rund um Beruf und Bildung. hotelleriesuisse bietet ihren Mitarbeitenden ein attraktives Arbeitsumfeld und ausgezeichnete Sozialleistungen.

Konnten wir Ihr Interesse wecken?

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Barbara Holzhaus-Hulliger, Leiterin Gastgewerbliche Berufsbildung und Schulhotels, unter Tel. 031 370 42 64 gerne zur Verfügung

hotelleriesuisse

Ursula Imhasly Bev.
Leiterin Human Resources
Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
ursula.imhasly@hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch



11589-6306

Top CH-Destination | Bekanntes First Class Hotel | Profi-Management

Anspruchsvolle internationale Kundenschaft von A-Z verwöhnen, berriebswirtschaftliche Aspekte im Auge behalten, umsichtig und vorausschauend Angebote planen, hohe Qualität sicherstellen sowie attraktives Präsentieren kulinarischer Köstlichkeiten sind die Schwerpunkte! In einer lebendigen professionellen Umgebung, Hand in Hand mit einem jungen erfolgreichen Management, werden Sie im Unternehmen eine zentrale Rolle spielen! In einem anerkannten Grossbetrieb haben Sie bereits einige Jahre Führungspraxis gesammelt. Diese wertvollen Erfahrungen in einem namhaften Hotelbetrieb umzusetzen sehen Sie gleichermaßen als Chance und Herausforderung.

**Lebendige, attraktive Umgebung
Hervorragende Gästeberührungen
Ausgezeichnete Anstellungsbedingungen**

Küchenchef/in – Executive Chef

Unternehmerisch geprägte Aufgabe

Führung einer 20-köpfigen Brigade

Dem General Manager direkt unterstellt

Weitere Highlights der Stelle: Ganzjährige Anstellung trotz saisonalen Charakters, kurze Entscheidungswege, Mitglied des Kaders. Idealprofil: Starke «Hands-on» Chef de Cuisine oder erfahrener starker Sous-chef mit entsprechenden Leistungsausweisen auf dem Sprung zum Executive Chef. Der Eintrittstermin kann flexibel gehandhabt werden. – Interessiert? Organisatorisch und mental starke Head-Chefs informieren ich gerne in einem persönlichen und absolut vertraulichen Gespräch! Idealerweise vorab CV/Foto online senden oder ganz einfach anrufen. Ich freue mich auf den Kontakt zu Ihnen!

Ralf-Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER

Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf

Tel. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01

www.schaeferpartner.ch

ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

11589-6306



Mirihi – as unique as you!

The Mirihi Island Resort is a very successful, unique, elegant and small boutique hotel, located in the South Ari Atoll in the Republic of the Maldives. 36 tastefully appointed villas are spread over the island. We have 1 Main Restaurant, 1 Over-water a-la-carte Restaurant, 1 Main Bar and 1 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!

We are famous for our excellent cuisine, which is one of our USP's. Our two previous expatriate Executive Chefs stayed with us for 2 years each, but due to a family emergency our current Executive Chef had to leave Mirihi only after a few months. Therefore, to complete our experienced, dynamic and successful team, we are looking for an

EXECUTIVE CHEF

(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)
- 1 Main Restaurant with 80 seats inside or 80 seats outside on the terrace, very close to the beach
- 1 Fine-Dining Over-water a-la-carte Restaurant (including a Cocktail Bar) with 18 seats and an amazing sunset-deck
- 1 Main Bar with separate sundeck

What we expect from you:

- The full guidance of our well trained kitchen-team of about 30 employees (together with a very experienced Sous-Chef who is in Mirihi since 4 years)
- An excellent knowledge of international cuisine with experience in a similar position
- To train and develop daily your team and to increase the quality and standard of food and services
- To plan, organize and lead all kitchen-related special events like private BBQ's, excursions on our sailing yacht, special theme evenings in our A-la-carte Restaurant, etc. together with our Restaurant- & Bar-Manager
- To handle all administrative duties like the staff-planning, the international purchase and the creation of new buffets and a-la-carte menus

What kind of person you should be:

- An out-going, dynamic, professional leader 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 (in speaking and writing) and a second language would be appreciated
- Some working experience on an island or generally in the Asian area 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.-net. salary, tax free
- Generous flight allowance for your vacation leaves
- Single accommodation
- All meals and reasonable beverages in the main restaurant
- 30 days annual holiday and 1 day off per week
- Additionally 7-days R&R per year, including an additional flight allowance
- Health insurance (paid by Mirihi)
- 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 or please check on www.tripadvisor.com or www.holidaycheck.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.

11589-6306

BELVOIRPARK

Wir sind eine Höhere Fachschule, welche junge Erwachsene nach Lehrabschluss in einem 2-Jahres-Kurs auf eine Kaderposition in Hotellerie und Gastronomie vorbereitet.

Wir suchen per 1. Mai 2011 oder nach Vereinbarung

Eine/n IT-Verantwortliche/n
der Belvoirpark Hotelfachschule

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören die Wartung unserer AV- und IT-Geräte in der Schule und im öffentlichen Restaurant, die Einführung neuer Mitarbeiter, Betreuung der Telefonanlage, Installation von Software und Planung von Updates sowie Support und Beratung der Mitarbeiter in allen IT-Belangen. Kurz: Sie haben Spass, als Troubleshooter in allen Abteilungen zu wirken.

Sie bringen Flair für Technik und eine grosse Portion Begeisterung für die Arbeit mit PCs und Geräten mit. Sie kennen sich sehr gut aus mit dem Office 09 und 10. idealerweise sind Sie auch vertraut mit dem System Abacus, haben Administratorenkenntnisse oder Erfahrungen, die über die Anwenderkenntnisse hinausgehen. Sie arbeiten sich schnell in neue Systeme ein.

Sie haben Freude, von Dienstag-Samstag in einer sehr anregenden Umgebung zu arbeiten.

Was bieten wir? Ästhetische Arbeitsräume für qualitativ hochstehende Arbeit, motivierte Studierende, eine besonders günstige Vergleichung auf hohem Niveau und eine Kultur des sogenannten Umgangs miteinander.

Unter www.belvoirpark.ch finden Sie alles Wissenswerte über uns. Weitere Informationen gibt Ihnen gerne Herr Marius Casanova. An Ihnen stehts Sie bitte auch Ihre Bewerbung, in Papierform oder elektronisch.

Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF

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

Marius.Casanova@belvoirpark.ch

Die Gastronomiegruppe



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

Für das von uns im Auftrag geführte

Restaurant Giardino der Helsana AG

8600 Dübendorf

suchen wir per 01. Mai 2011 eine

Gastgeberpersönlichkeit

Ihr Aufgabe: Das Restaurant Giardino umfasst ca. 300 Plätze und es werden täglich bis zu 400 Essen produziert. In der interessanten Funktion als Betriebsleiter/in sind Sie für die Führung und Organisation des Betriebes zuständig. Dies beinhaltet die Kosten- und Budgetverantwortung und die Erreichung der finanziellen sowie qualitativen Zielsetzungen. Das Inventar- 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 zuständig. Sie arbeiten aktiv an der Front mit, fungieren als Ansprechpartner/in und Gastgeberin und pflegen den Kundenkontakt. Im Weiteren sind Sie für die Schulung, Führung sowie Einsatzplanung der Ihnen unterstellten 7 Mitarbeitenden zuständig.

Diverse Projektarbeiten sowie die Einhaltung und Überwachung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien runden Ihr Arbeitsgebiet ab. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag von 06.30 bis 15.45 Uhr, sind jedoch auch bei Spezialanlässen flexibel im Einsatz.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine kommunikative, selbständige und verantwortungsbewusste Persönlichkeit, welche über eine Kochlehre sowie von Vorteil die Abschluss einer Hotelfachschule verfügt. Zudem sind Sie eine Gastgeberpersönlichkeit mit mehrjähriger Führungserfahrung. Eigeninitiative und organisatorische Fähigkeiten bringen Sie ebenso mit wie ein hohes Qualitätsbewusstsein und betriebswirtschaftliches Ehrgeiz. Sie zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft, packen neue Herausforderungen mit Elan an und wenden zielführende Methoden an. Sie können angemessen kommunizieren, gehen aktiv auf andere zu und setzen sich anspruchsvolle Ziele. Sie delegieren Verantwortung sowie Aufgaben, überprüfen die Aufgabenerfüllung und kontrollieren die Arbeitsergebnisse.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem neuzeitlichen 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 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 83
www.zfv.ch

Wir suchen:

eine/n Kellner/in mit Inkasso

Eine abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie oder Erfahrung im Bereich A-la-Carte- und Bankett-Service sind ein Muss. Flexibilität, gutes Deutsch und ein gepflegtes Auftreten sind für Sie genauso selbstverständlich wie der einwandfreie Dienst am Gast.

Sie geniessen die Freitage unter der Woche und suchen eine Tätigkeit mit guter Entlöhnung und Aufstiegschancen?

Interessiert? Senden Sie uns Ihr komplettes Dossier mit Lebenslauf, Bild und Zeugnissen.

Ristorante La Scala
P. Francabandiera
Marktgasse 23
8640 Rapperswil
079 754 58 69
admin@lascala.ch

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

1220 631

BELVOIRPARK

Das öffentliche Restaurant der Belvoirpark Hotelfachschule ist ein Gastronomiebetrieb mit vielen Besonderheiten an einmali- ger Lage.

Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir nach Vereinbarung einen:

Chef Bankett/Catering

Wir bringen Ihre Ideen, Teamgeist und eine grosse Portion Liebe zum Kochen mit. Ihre Wanderjahre als Koch haben Sie in guten Betrieben abgeschlossen. Nach Möglichkeit haben Sie die Weiterbildung zum Gastronomiekoch mit eidg. Fachausweis bereits abgeschlossen. Sie sind zwischen 25-35 Jahren jung und haben Freude, Ihr Wissen auch an unsere Studierenden weiterzugeben und unsere Gäste auf hohem Niveau in unserem öffentlichen Restaurant zu verwöhnen.

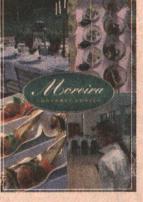
Sind Sie neugierig auf diese spannende Herausforderung? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF

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

Wir freuen uns auf Sie!

MOREIRA
GOURMET HOUSE & CATERING



MOREIRA GOURMET HOUSE AG
ist ein Delikatessengeschäft mit einem umfangreichen Angebot an Delikatessen und Frischprodukten im Premium-Bereich, sowie exklusiven Catering-Dienstleistungen an der Goldküste & Region Zürich.

Wir suchen Fachkräfte mit Erfahrung für folgende Positionen:

GOURMET-KOCH FÜR CATERING
100% Pensem für Catering mit Teil-Pensem für Ladenverkauf

Für die Weiterentwicklung unserer Catering-Abteilung suchen wir einen kreativen Gourmet-Koch mit Catering-Erfahrung im Premium-Bereich, Tages-Arbeitszeiten und Abend-Einsätze bei Events.

METZGER FÜR VERKAUF
100% Pensem für Gourmet-Abteilung

Wir bieten ein anspruchsvolles Arbeitsumfeld an der Goldküste, wo Kreativität, Leidenschaft, Selbstständigkeit und Teamfähigkeit genau so gefragt sind, wie auch hohe Dienstleistungsbereitschaft und Diskretion.

Interessiert???

Dann senden Sie Ihr CV mit Foto an:
catering@moreira-gourmet.ch

MOREIRA GOURMET HOUSE AG
Oberwachtstrasse 2, 8700 Küsnacht
e-mail: catering@moreira-gourmet.ch web: www.moreira-gourmet.ch
Tel. 043 266 85 00

MOREIRA GOURMET HOUSE AG
ist ein Delikatessengeschäft mit einem umfangreichen Angebot an Delikatessen und Frischprodukten im Premium-Bereich, sowie exklusiven Catering-Dienstleistungen an der Goldküste & Region Zürich.

Wir suchen Fachkräfte mit Erfahrung für folgende Positionen:

GOURMET-KOCH FÜR CATERING

100% Pensem für Catering mit Teil-Pensem für Ladenverkauf

Für die Weiterentwicklung unserer Catering-Abteilung suchen wir einen kreativen Gourmet-Koch mit Catering-Erfahrung im Premium-Bereich, Tages-Arbeitszeiten und Abend-Einsätze bei Events.

METZGER FÜR VERKAUF

100% Pensem für Gourmet-Abteilung

Wir bieten ein anspruchsvolles Arbeitsumfeld an der Goldküste, wo Kreativität, Leidenschaft, Selbstständigkeit und Teamfähigkeit genau so gefragt sind, wie auch hohe Dienstleistungsbereitschaft und Diskretion.

Interessiert???

Dann senden Sie Ihr CV mit Foto an:

catering@moreira-gourmet.ch

MOREIRA GOURMET HOUSE AG
Oberwachtstrasse 2, 8700 Küsnacht
e-mail: catering@moreira-gourmet.ch web: www.moreira-gourmet.ch
Tel. 043 266 85 00



CH-7310 Bad Ragaz
Tel. +41(0)81 303 77 77
Fax +41(0)81 303 77 78
www.hotelsschlossragaz.ch

Das Hotel Schloss Ragaz ist ein 3-Sterne-Haus, Mitglied der Relais-du-Silence-Gruppe, zählt 115 Betten und liegt an schönster Lage in einem grossen Park direkt an den Golfplätzen und der Tamina Therme.

In Ergänzung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung:

1 Receptionisten / Receptionistin

in Vollzeit-Jahresanstellung

Wir bieten Ihnen einen modern eingerichteten Betrieb, ein motiviertes Team sowie ein familiäres Arbeitsklima. Sie verfügen über umfangreiche Kenntnisse im Frontbereich/Reception und besitzen französische oder italienische Sprachkenntnisse.

Fühlen Sie sich angesprochen, so senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto an:

Hotel Schloss Ragaz
Patrick und Barbara Zettel, Direktion
zettel@hotelschlossragaz.ch
7310 Bad Ragaz



Eine Sommersaison «Am Anfang einer neuen Welt»?

Wir suchen mit Eintritt nach Vereinbarung:

RÉCEPTIONIST/-IN

mit Réceptions-Erfahrung; Muttersprache Deutsch; Französisch- und Englischkenntnisse erwünscht

SERVICE-MITARBEITER/-INNEN

mit guten Deutschkenntnissen und Service-Erfahrung

MITARBEITERIN ETAGE UND LINGERIE

Verwöhnen Sie unsere Gäste zusammen mit einem jungen, dynamischen Team im ehemaligen Griesalp-Hotelzentrum am Fuss der Blümlisalp auf 1408 Metern über Meer im Herzen des Berner Oberlandes.

Interessent/-innen melden sich bitte bei Frau Brigit Brüderli
Tel. 033 676 71 71 oder per Mail: info@griesalp-hotelzentrum.ch
www.griesalp-hotelzentrum.ch

12309-6303

HANS im Glück
MÄRCHENHAFT FRISCH

Wir suchen per 1. April 2011 oder nach Vereinbarung

Köchin/Koch 100% MIT DEM BESONDEREN ETWAS

Die Stiftung Pigna führt in der Stadt Kloten das Gasthaus Hans im Glück. Die Besonderheit des Gasthauses liegt in der Zusammenarbeit von Menschen mit Behinderung und Gastronomieprofis.

Sie führen...

...selbstständig einen Posten zusammen mit Lernenden und/oder Menschen mit Behinderung. Mithilfe bei der Angebotsplatzierung und mitdenken bei der Umsetzung ist für uns Selbstverständlichkeit.

Sie verfügen...

...über eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch. Eine Zusatzausbildung als Diätkoch oder Erfahrung in diesem Bereich sind wünschenswert. Eine grosse Sozialkompetenz und arbeiten mit und für Menschen sind neben ihrer Fachkompetenz weitere Fähigkeiten, die Sie bei uns einsetzen wollen.

Wir bieten...

...Ihnen einen Arbeitsplatz in einem lebhaften Betrieb, faire und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen und fortschrittliche Sozialleistungen.

Fühlen Sie sich angesprochen, so müssen wir uns kennenlernen!

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

**Gasthaus Hans im Glück, Beat Schmid, Leiter Gastronomie,
Graswinkelstrasse 54, 8302 Kloten, Telefon 044 800 15 18**

11178-6310

LINDNER
★★★★★ GRAND HOTEL BEAU RIVAGE

Interlaken

GrandDame -zwischen Bergwelt und Tradition

Das Lindner Grand Hotel Beau Rivage ist ein traditionsreiches ****Hotel mit 101 Gästzimmern und Suiten, dem 13 Gault Millau Punkte Restaurant "L'Ambiance" mit grosszügiger Aare-Terasse, der Hotelbar "Le Vieux Rivage", dem Ballsaal "La Belle Epoque", dem Restaurant "La Bonne Fourchette" sowie diversen Seminar- und Banketträumen.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen jungen, motivierten

Commis de rang m/w

Eine fundierte Restaurations-Ausbildung, Teamfähigkeit sowie einen hohen Grad an Flexibilität und persönliches Engagement setzen wir voraus. Freundlichkeit ist für Sie selbstverständlich und Gastgeber zu sein verstehen Sie als Ihre Hauptaufgabe. Die Zufriedenheit unseres internationalen Gästekreises ist ihr Motivator. Sie verfügen über gute Englisch- und Deutschkenntnisse und arbeiten gerne in einem dynamischen, motivierten Team.

Commis de cuisine m/w

Sie verfügen über eine Berufsausbildung als Koch in der gehobenen Gastronomie. Für Sie ist Kochen kein Beruf, sondern Leidenschaft. Flexibilität, Kreativität, grosses Verantwortungsbewusstsein und hohe Einsatzbereitschaft zeichnen Sie aus. Außerdem sind Sie Ziel- und Teamorientiert.

Suchen Sie eine neue Herausforderung, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und Foto.

****Lindner Grand Hotel Beau Rivage

Franziska Steiger, Leiterin Personalwesen
Höheweg 211
3800 Interlaken
Tel: 033 826 70 07
franziska.steiger@lindnerhotels.ch

Lindner Hotels: Nicht nur Besser. Anders

12308-6324



KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Akutspital für Innere Medizin
mit integrierter Rehabilitation

Die Klinik Schloss Mammern ist ein Akutspital für Innere Medizin mit integrierter Rehabilitation mit 125 Betten und 200 Mitarbeitenden.

Wir sind Mitglied von «The Swiss Leading Hospitals».

Zur Verstärkung unserer Spitalverwaltung suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Réceptionistin (Verwaltungsmitarbeiterin) 100%

Wenn Sie eine neue Herausforderung mit vielseitigem Tätigkeitsgebiet reizt, dann ...
lesen Sie weiter.

Das Aufgabengebiet:

- Erfassen von medizinischen Leistungen
- Erstellen der Patientenrechnungen bei Abreise
- Tagesabschluss und administrative Aufgaben beim Empfang der Patienten
- Mithilfe bei der Bedienung der Telefonzentrale und Personensuchanlage
- diverse Sekretariatsarbeiten auf PC (Microsoft Word/Excel)

Wir bieten:

- attraktiver Arbeitsplatz mit modernen technischen Hilfsmitteln
- Qualitätsmanagement nach EFQM Modell
- Attraktives internes und externes Fortbildungsangebot
- Gratis Parkplätze bei der Klinik
- 42 Std. Woche und 5 Wochen Ferien
- Teilnahme am Sportprogramm

Wir erwarten:

- eine Grundausbildung im Bereich Hotellerie, Gesundheitsbranche oder kaufm. Lehre
- Berufserfahrung in einem dieser Bereiche
- Bereitschaft für Wochenend- und Schichtarbeit
- ein Flair für Zahlen und gute PC-Kenntnisse
- sehr gute Umgangsformen
- Kenntnisse der englischen, von Vorteil auch der französischen und/oder italienischen Sprache
- Kenntnisse über die Abrechnung mit Krankenkassen und in der medizinischen Terminologie

Sollten wir Sie neugierig gemacht haben, so senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Unterlagen per Post zu. Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen selbstverständlich telefonisch jederzeit zur Verfügung. Wir garantieren Ihnen absolute Diskretion.

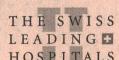
KLINIK SCHLOSS MAMMERN AG
Flandrina C. von Salis, Vizedirektorin/Personalchefin

CH-8265 Mammern (Bodensee) TG

Tel. 041 52 742 11 11

fvs@klinik-schloss-mammern.ch

www.klinik-schloss-mammern.ch



LURATI EMPLOI

Pour notre agence de BERNE
nous cherchons un ou une

CONSEILLER(E) EN PERSONNEL &

RESPONSABLE D'AGENCE

Vous avez :

- Une expérience du terrain (F&B ou cuisine).
- Une connaissance étendue du tissu économique local.
- De l'enthousiasme, persévérant(e) du dynamisme et un excellent sens commercial.
- Une bonne connaissance de l'informatique.
- Permis de conduire obligatoire.

Vous aimez travailler dans la bonne humeur tout en exécutant vos tâches avec rigueur.

Autonome et polyvalent(e) vous appréciez les challenges et les défis.

De bonne présentation, vous serez l'image de marque de notre société.

Poste à 100 %, date d'entrée à convenir.

Envoyez votre dossier complet par poste
(avec photo) à Patrick Lurati.

LURATI EMPLOI Sàrl

Waisenhausplatz 22, Postfach 7160
3001 BERN



**HOTELLERIE RESTAURATION
COLLECTIVITES EVENTS
MEDICAL TERTIAIRE**

www.lurati.ch

12307-6303

12307-6303



SwissDeluxeHotels.com

Committed to quality and individuality

Stellenangebote

Marché de l'emploi



KULM HOTEL
ST. MORITZ

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

Nähere Informationen über unser Haus, unsere spannenden sechs Restaurants, die drei Bars und unseren berühmten Dracula Club finden Sie unter: www.kulmhotel-stmoritz.ch

Wir freuen uns auf einen neuen

F&B Director

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine erfahrene, führungsstarke Persönlichkeit, die über mindestens drei bis fünf Jahre professionelle Erfahrung in der Luxushotellerie als F&B Director gesammelt hat. In dieser Position sind Sie Mitglied des obersten Kaders und aktiv an anstehenden strukturellen Veränderungen beteiligt.

Sie verfügen über einen Abschluss einer international anerkannten Hotelfachschule sowie über eine fundierte betriebswirtschaftliche Ausbildung. Sie sind zwischen 32 und 42 Jahre alt und sprechen fließend Englisch und Französisch, italienischkenntnisse sind von Vorteil.

Belastbarkeit, Überzeugungskraft sowie Innovationsfähigkeit sind für Sie selbstverständlich. Sie sind der geborene Gastgeber und haben Freude an Ihrer Aufgabe. Ihre konzeptionelle, selbständige und initiativ Arbeitsweise überzeugt; Ihr hervorragender Führungsstil hat sich bewährt.

Um den hohen Anforderungen an die Position des F&B Directors gerecht zu werden, müssen Sie in der Lage sein, strategisch bestimmte, von Ihnen definierte Ziele festzulegen und tatkräftig umzusetzen.

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

Unser Ziel ist es, mit Ihnen gemeinsam unsere Restaurationen und unsere exklusiven Veranstaltungen in der Top-Liga zu optimieren und für unsere Gäste zum verdienten Erlebnis werden zu lassen.

Wir bieten Ihnen ein äußerst interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld im attraktiven Engadin in Jahressanstellung; die Position entspricht einer weiteren Stufe auf Ihrer Karriereleiter. Der Eintrittstermin erfolgt nach Vereinbarung.

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

Kulm Hotel St. Moritz Dominique N. Godat, Direktor Email: hr@kulmhotel-stmoritz.ch

CH-7500 St. Moritz/Schweiz
Tel. +41 (0)81 836 80 00 Fax +41 (0)81 836 80 01
E-Mail: hr@kulmhotel-stmoritz.ch
www.kulmhotel-stmoritz.ch

THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD™



KULM HOTEL
ST. MORITZ

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

Nähere Informationen über unser Haus, unsere spannenden sechs Restaurants, die drei Bars und unseren berühmten Dracula Club finden Sie unter: www.kulmhotel-stmoritz.ch

EVENTMANAGER/ EVENT- UND KONGRESSMANAGER

Aufgabenbereich:

- Ausdehnung/Verstärkung unseres Kongress-, Kultur- und Sportveranstaltungs-Geschäftes
- Verkauf des Angebots des Kulm Hotels und des F&B-Leistungsangebots, selbständiges Führen der Vertragsverhandlungen zu allen externen Leistungsträgern
- Kontaktpflege zu Agenturen (Künstler, Musik-, Veranstaltungs-Agenturen)
- Persönliche vollumfängliche Kundenberatung und Betreuung
- Administrative Aufgaben wie Erstellung von Service Order, Rechnungserstellung und -kontrolle, Statistiken

Sie bringen eine Ausbildung in der gehobenen Hotellerie/Gastronomie sowie eine Fortbildung und langjährige Erfahrung im Event- und Veranstaltungsmanagement mit, die Sie vorzugsweise im Kultur- oder Sportbereich gesammelt haben. Fundiertes Wissen im Umgang mit den gängigen Microsoft-Programmen und PROTEL ist unumgänglich.

Ihre Muttersprache ist Deutsch. Sie sprechen fließend Englisch, Französischkenntnisse sind erwünscht, und idealerweise haben Sie auch Italienischkenntnisse.

Ihr Durchsetzungsvermögen wird durch Ihre Kommunikationsstärke unterstrichen, und Sie können sich mit dem Stil des Hauses identifizieren.

Ihr gewandtes Auftreten und Ihr gepflegtes Erscheinungsbild runden Ihre Persönlichkeit ab.

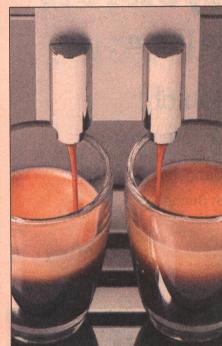
Wir bieten Ihnen ein internationales Arbeitsumfeld in einem der renommiertesten Hotels der Schweiz, in dem Sie eigenverantwortlich arbeiten werden.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, freuen wir uns auf Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen per Mail oder per Post an:

Kulm Hotel St. Moritz Dominique N. Godat, Direktor Email: hr@kulmhotel-stmoritz.ch

CH-7500 St. Moritz/Schweiz
Tel. +41 (0)81 836 80 00 Fax +41 (0)81 836 80 01
www.kulmhotel-stmoritz.ch
Info: hr@kulmhotel-stmoritz.ch

THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD™



jura

Chef de Service 80 - 100%

Die Kaffee-Lounge in der JURAworld of Coffee lädt zum Entspannen und Verweilen ein. Hier bietet sich unseren Gästen die Gelegenheit, nebst Kaffee Klassikern die neusten Kaffee Trends zu probieren.

Zur Führung unseres Serviceteams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n Chef de Service.

Ihr Verantwortungsbereich

- Verantwortung für unser Café im Tagesbetrieb
- Führung eines motivierten Teams
- Administrative Arbeiten wie Personalplanung
- Cateringfahrung im Seminar- und Bankettbereich

Ihre Persönlichkeit

Sie sind eine frontorientierte Persönlichkeit, die ein junges Team kompetent führt und unterstützt. Sie zählen Flexibilität und eine hohe Einsatzbereitschaft zu Ihren Stärken. Wenn Sie selber gerne mit anpacken, in hektischen Zeiten die Übersicht bewahren, sowie Erfahrung in der gepflegten Gastronomie haben, dann sind Sie bei uns genau richtig.

Grundkenntnisse als Patisser runden idealerweise Ihr Profil ab.

Alter: 30 - 45 Jahre

Wir bieten Ihnen ein interessantes, lebhaftes und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit einem aufgestellten Team, sowie gute Sozialleistungen und Arbeitsbedingungen.

Spricht Sie diese nicht alltägliche Aufgabe an? Herr Anton Berrocal, Head of Human Resources, freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Den Mythos um die sogenannte Kaffebohne können unternehmenslustige Familien sowie passionierte Kaffeetrinker beim Besuch der JURAworld of Coffee mit allen Sinnen erleben.

JURA Elektroapparate AG
Anton Berrocal
Head of Human Resources
Kaffeeweltstrasse 10
4626 Niederbuchsiten
Tel. +41 62 389 84 70
E-Mail: jobs@jura.com
www.jura.com

Suisse romande

HOTEL INTERNATIONAL & TERMINUS

GENEVE

Réceptionniste

- Expérience similaire 1 à 2 ans
- Bonne présentation, bonne élocution
- Aisance relationnelle, sens de l'accueil et du service
- Capacité d'adaptation
- Sens de l'organisation
- Connaissance système Fidelio 8
- Français-anglais et allemand, un plus

ENVOYER CV, PHOTOS ET CERTIFICATS

Rue des Alpes, 20
CH-1201 Genève
phocas@international-terminus.ch

merkur kaffee

Merkur Kaffee AG à Zollikofen est l'une des plus grandes et des plus modernes torréfactrices au niveau national. Depuis 1918, nous offrons à notre clientèle un café de grande qualité. Afin de renforcer notre équipe, nous recherchons un/e

Assistant/e administratif (h/f)

Votre domaine de compétence : c'est un poste varié qui vous permettra d'exploiter vos ressources linguistiques dans les contacts quotidiens avec la clientèle et dans diverses traductions. Vous êtes une personne serviable, fiable et dynamique et savez faire preuve de diplomatie et d'humour dans les contacts non seulement avec vos collègues, mais aussi avec les clients et fournisseurs. Vous savez communiquer clairement et simplement.

Votre profil : vous disposez d'une formation accomplie dans le domaine de l'hôtellerie ou du tourisme et complétée par quelques années d'expérience. Votre langue maternelle est le français et avez des connaissances de base en anglais. Vous savez utiliser avec aisance les outils de MS Office. Vous aimez travailler méthodiquement, avec le soutien d'une équipe expérimentée et vous êtes prêts à apprendre des nouvelles tâches (export).

Nos prestations : vous aurez des horaires réguliers (lu - ve), vous réaliserez des tâches intéressantes et différentes, tout en gardant votre indépendance et de plus dans une entreprise déjà bien positionnée sur le marché et en constante croissance. Vous bénéficierez à tout moment du soutien d'une équipe compétente.

Pour de plus amples renseignements, Madame Edith Weber, responsable du service à la clientèle et secrétariat, se tient volontiers à votre disposition. Tél. : 031 958 41 70.

Correspondez-vous au profil ? Si oui, nous nous réjouissons de recevoir dossier de candidature : Merkur Kaffee AG, Sandra Mühlmann, Human Resources, Bernstrasse 180, 3052 Zollikofen.

12901-6309

HOTEL
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

Sie lieben die Betreuung anspruchsvoller Gäste.

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

1177-6192

Top of Bad Ragaz

Das sind wir!



Auf Sie wartet eine neue Herausforderung, eine nicht alltägliche Stelle in einem traditionellen Schloss mit internationaler Kundschaft. Bei uns sind folgende attraktive Arbeitsplätze ab sofort oder nach Vereinbarung neu zu belegen:

Chef de Partie-Saucier Jungköche w/m Servicefachangestellte

Suchen Sie einen teamorientierten Arbeitsplatz, bei dem Selbstständigkeit und Kreativität gefragt sind?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen. Rufen Sie uns an, Tel. 081 302 40 47 oder info@schloss-wartenstein.ch

Schreiben Sie ganz einfach an:
HOTEL SCHLOSS WARTENSTEIN
Postfach 164
7310 BAD RAGAZ

1193-6301

Wir suchen für unser urbanes 4* Business-Hotel in der Altstadt von Basel per **1. Mai 2011** oder nach Vereinbarung eine/n

Commis de Cuisine (m/w)

und eine/n

Chef de Partie (m/w)

die/der es versteht die Wünsche unserer internationalen Gäste zu erfüllen. Sie haben einen Blick fürs Detail, sind belastbar und teamfähig, sind sich selbstständiges Arbeiten gewohnt und haben Freude an Ihrem Beruf. Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Koch, bringen die entsprechende Erfahrung mit und kennen sich mit den Hygienevorschriften aus. Sie sprechen fließend Deutsch und haben Englischkenntnisse.

Wir bieten Ihnen eine interessante Herausforderung in einer internationalen Hotelkette mit guten Karrieremöglichkeiten sowie ein motivierendes Arbeitsklima in einem neuen und kreativen Restaurantkonzept.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Nicolas Ott, HR Manager
Radisson Blu Hotel Basel
Steinentorstrasse 25, 4001 Basel
bewerbung.base@radissonblu.com
www.radissonblu.com/hotel-basel

Radisson **BLU**
HOTELS & RESORTS

1194-6202

Svizzera italiana

HOTEL
Casa Berno
ASCONA

Für die Sommersaison 2011

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

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

Küche: Als **Commis de cuisine** freuen Sie sich mit Ihren Kollegen, unsere Gäste täglich mit kulinarischen Köstlichkeiten zu verwöhnen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto an:

Hotel Casa Berno
Direktion
6612 Ascona

E-Mail: b.caratza@casaberno.ch
www.casaberno.ch



1229-6106

city hotel oberland
interlaken switzerland

hat ab sofort oder nach Übereinkunft folgende Jahresstellen neu zu besetzen:

Réceptionist oder Réceptionistin

Zum Betrieb gehören 192 Gästzimmer, 3 öffentliche Restaurants, eine Latino-Bar und ein vielseitiges Saalangebot. Am Empfang und in der Gästeanagement sind je nach Saison 7-10 Mitarbeiter/innen tätig.

Gehören Sie zu den positiv denkenden Berufsleuten, die sich im Team wohlfühlen und die besondere Herausforderung mögen?

Dann senden Sie umgehend Ihre Bewerbungsunterlagen an:

City Hotel Oberland
Direktion
3800 Interlaken
info@city-oberland.ch

1212-6202

International

Im Ausland arbeiten? WIPS

Sales Manager (Asien / Europa) mit Sitz in Bangkok

- Ausbildung in der Hotellerie
- Aktive Berufserfahrung in Sales / Hotellerie
- Marktkenntnisse von Tour Operators und Reiseveranstaltern in Europa und Asien
- Fließend Englisch
- Bereitschaft für häufige Reisetätigkeit

Restaurant Manager / Chef de Rang und Chef de Partie

- 4* Hotel in West-Kanada (Vertrag 12 oder 18 Monate)
 - 5* Relais & Château in Frankreich (Sommer-Saison)
 - 5* Hotel Resort in Griechenland (Sommer-Saison)
- ...weitere Stellen... www.wips.ch

Bewerbung an: info@wips.ch
Tel: +41 (0)62 724 03 90

1209-6305

BELVOIRPARK

Das öffentliche Restaurant der Belvoirpark Hotelfachschule ist ein Gastronomiebetrieb mit vielen Besonderheiten an einmaliger Lage.

Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir nach Vereinbarung einen:

Chef de partie Bankett/Catering

für den Bereich Bankett/Catering. Sie bringen Kreativität, Teamgeist und eine grosse Portion Liebe zum Kochen mit. Sie haben Ihre Erfahrungen in der gehobenen Gastronomie gemacht und sind nun bereit diese zu erweitern. Cateringerfahrung ist von Vorteil, jedoch nicht zwingend.

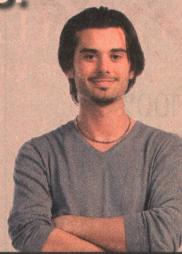
Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

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

Wir freuen uns auf Sie!

1210-6207

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



hoteljob.ch

Finden Sie Ihren
Traumjob
mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Betriebsleiter/-in	Region Basel	J27093
Betriebsleiterin (w)	Region Basel	J26868
stv.General Manager / F&B Manager	Region Basel	J26884
Geschäftsführer/-in	Region Zentralschweiz	J27006
stv.General Manager / HR-Manager	Region Zentralschweiz	J26885
Geschäftsführer/-in	Region Zürich	J27061

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
ReceptionistIn	Region Bern	J27079
Rezeptionist/in	Region Bern	J27001
Receptionistin	Region Bern	J27104
Receptionist/-in / Empfangsmitarbeiter/-in	Region Bern	J27082
Front Office Manager	Region Bern	J27080
Empfangsmitarbeiter/in	Region Bern	J26850
Empfangsmitarbeiter/in	Region Bern	J27057
Receptionist	Region Bern	J27044
Front Office Mitarbeiter	Region Bern	J27033
Receptionist/-In	Region Graubünden	J26906
Assistant Rooms Division Manager	Region Graubünden	J26896
Anfangsreceptionist/in	Region Graubünden	J26895
Receptionist/in	Region Graubünden	J26813
Receptionist/-in	Region Graubünden	J26894
Chef de réception - 1. Receptionist/in	Region Graubünden	J26818
Praktikum an der Réception	Region Mittelland (SO,AG)	J26862
Front Office and Reservation Manager	Region Oberwallis	J26809
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J27087
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J27002
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J27003
Réceptionspraktikant/in	Region Ostschweiz	J25365
Rezeptionist/in	Region Zentralschweiz	J26893
Front Office Mitarbeiter/-in & Ablöse Night Audit	Region Zentralschweiz	J27118
Chef de reception Junior	Region Zentralschweiz	J27023
Réceptionist/in	Region Zürich	J26815
Empfangsmitarbeiterin 80%	Region Zürich	J27105
Teammember Guest Services	Region Zürich	J26876
Praktikum Front Office	Region Zürich	J26832
Anfangsreceptionist/-in	Region Zürich	J27049
Receptionist/in	Region Zürich	J27063
Praktikum Front Office	Region Zürich	J26833
Teammember Front Office	Region Zürich	J26875
Rezeptionsmitarbeiter/in	Region Zürich	J26901
Front Office Mitarbeiter	International	J26970
Praktikant Front Office / Rooms Division	International	J26971
Reservations-MitarbeiterIn	International	J26974
Chef de reception	Tessin	J26978
Rezeptionist/in	Tessin	J27066
Receptioniste polyvalente 60 %	Region Waadt/ Unterwallis	J26803

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Saucier	Region Basel	J27091
Koch Tagesstelle	Region Basel	J26873
AllrounderIn Personalrestaurant 60%	Region Basel	J27004
Chef de Partie	Region Basel	J27015
Chef de Partie	Region Basel	J27014
Chef de Partie	Region Basel	J27039
Däckoch	Region Basel	J27097
Anfangs Sous Chef	Region Basel	J27095
Demi Chef de Partie	Region Basel	J27098
Chef de Partie Tagesstelle	Region Basel	J27101
Sous Chef	Region Basel	J27102
Koch (Tagesstelle)	Region Basel	J27111
Chef de Partie / Alleinkoch	Region Bern	J27107
Sous chef	Region Bern	J27046
Commis de cuisine	Region Bern	J27068
PraktikantIn Küche	Region Bern	J26902
Koch	Region Bern	J27022
Privatkoch	Region Bern	J27027
Private Cook	Region Bern	J27026
Jungkoch	Region Bern	J27021
Küchenchef	Region Bern	J27032
Commis de Cuisine	Region Bern	J27077
Patisser	Region Bern	J26910
Commis de Cuisine / Koch	Region Bern	J27084
Chef de Partie	Region Bern	J27078

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Frühstückskoch	Region Bern	J27076
Demi-chef de partie	Region Bern	J27043
Koch	Region Bern	J27045
Chef de partie	Region Bern	J27040
Executive Sous chef	Region Bern	J27058
Däckoch	Region Bern	J27054
Konditor-Confiseur	Region Bern	J26900
Praktikant/Praktikantin Küche	Region Bern	J27051
Küchenchef	Region Bern	J27041
stv.Küchendirektor	Region Bern	J27007
Chef de Partie	Region Bern	J26975
Konditor-Confiseur	Region Bern	J26880
Commis de cuisine	Region Graubünden	J26898
Demi-chef pâtissier	Region Graubünden	J26819
Sous Chef	Region Graubünden	J27103
Chef de Partie	Region Graubünden	J26810
Chef de partie	Region Graubünden	J26897
Commis de Cuisine	Region Graubünden	J27116
Chef pâtissier	Region Graubünden	J26820
Chef de Partie	Region Graubünden	J27115
Chef de partie	Region Mittelland (SO,AG)	J27065
Commis de cuisine	Region Oberwallis	J27088
Commis de cuisine	Region Oberwallis	J26823
Chef pâtissier	Region Oberwallis	J26824
Jungkoch/-köchin	Region Ostschweiz	J27112
Alleinkoch mit Verantwortung	Region Zentralschweiz	J27109
Chefs/ Commis de Partie	Region Zentralschweiz	J26860
Jungkoch	Region Zentralschweiz	J26834
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J26805
Chef de partie	Region Zürich	J26893
Chef de partie	Region Zürich	J27062
Commis de Cuisine	Region Zürich	J26903
Jungkoch/Chef de partie	Region Zürich	J26991
Koch	Region Zürich	J27009
Tournant /Jungkoch	Region Zürich	J27013
Commis de cuisine	Region Zürich	J26997
Chef de Partie	Region Zürich	J26804
1. Sous Chef Tagesstelle	Region Zürich	J27099
Küchenpraktikant	Region Zürich	J26996
Sous Chef	Region Zürich	J27108
Chef de Partie	Region Zürich	J26883
Chef pâtissier (England - Region Dorset)	International	J26979
Demi-chef de partie (Neuseeland)	International	J26828
Commis de cuisine (Neuseeland)	International	J26827
Chef de partie (England - Region Dorset)	International	J26980
Chef de partie	Tessin	J26821

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Event Koordinator	Region Bern	J27031
Serviceverantwortlicher Event	Region Bern	J27030
Chief Stewarding	Region Bern	J27020
Restaurationsfachangestellte/ Sommelier	Region Bern	J25695
Patisser (Voll- oder Teilzeit)	Region Bern	J26877
Facility-Mitarbeiter/Set-up Mitarbeiter 50%	Region Ostschweiz	J25359
Hostessen & Stewards	Region Schaffhausen	J26870
Veranstaltungs- & Eventkoordinator	Region Zentralschweiz	J27117
Demi-Chef de Partie	Region Zürich	J26840
Restaurant & Bar Supervisor	International	J27069

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicemitarbeiterin	Region Basel	J27050
Restaurantfachmann /-frau	Region Basel	J27092
Mitarbeiterin für Sportclub	Region Basel	J27090
Teamleitung Service (w)	Region Basel	J27005
Leiter Catering und Take away	Region Bern	J27038
Chef de rang	Region Bern	J27025
Teammember	Region Bern	J27028
Serviceaushilfen	Region Bern	J27029
Frühstücksmitarbeiter/in 40%	Region Bern	J26849
Serviceangestellte	Region Bern	J27024
Servicemitarbeiter	Region Bern	J27048

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!

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Stv. Leitung Restauration / MA Service	Region Bern	J27008
Chef de rang	Region Bern	J26879
Chef de service	Region Bern	J27053
Verantwortlicher Take away	Region Bern	J27035
Buffet-Mitarbeiter/in	Region Bern	J27071
Restaurationsfachgestellte/r	Region Bern	J26882
Praktikant Gastronomie / Restaurant / F&B	Region Bern	J27042
Schichtleiter Verkauf	Region Bern	J27036
Service Mitarbeiter / Chef de Rang	Region Bern	J26808
Serviceauszubilden	Region Bern	J27037
Chef de Bar	Region Bern	J27074
Chef de Service	Region Bern	J27075
Commis de Rang	Region Bern	J27072
Commis de Bar	Region Bern	J27073
Servicefachgestellte/r	Region Bern	J27018
Chef de rang	Region Graubünden	J26811
Chef de rang	Region Graubünden	J26977
Servicefachkräfte	Region Graubünden	J26812
Barkeeper	Region Graubünden	J27113
Servicemitarbeiter/in	Region Graubünden	J27114
Servicefachgestellter	Region Mittelland (SO,AG)	J27052
Restaurationsfachfrau/mann	Region Mittelland (SO,AG)	J26983
Chef de rang	Region Oberwallis	J26825
Chef de service	Region Oberwallis	J26826
Chef de Service / Restauranteleiter	Region Oberwallis	J27110
Chef de Rang	Region Ostschweiz	J25363
Barpraktikant/in	Region Ostschweiz	J25700
Commis de rang	Region Ostschweiz	J23322
Hostessen & Stewards	Region Schaffhausen	J26872
Servicefachgestellte	Region Schaffhausen	J26871
Chef de Service	Region Zentralschweiz	J27106
Service-Auszubilden (Baukett und/oder à la Carte)	Region Zentralschweiz	J26855
Restaurationsfachfrau / mann	Region Zentralschweiz	J26859
Service-Praktikant	Region Zentralschweiz	J26857
Restaurationsfachmann/-frau	Region Zentralschweiz	J27086
Service-Mitarbeiter/In (Vollzeit und Teilzeit)	Region Zentralschweiz	J26841
Servicemitarbeiter/-in A la carte	Region Zürich	J27012
Praktikant Restauration	Region Zürich	J26865
Stv. Serviceleitung	Region Zürich	J27010
Barmitarbeiter/in 65 %	Region Zürich	J26878
Chef de Service Rôtisserie	Region Zürich	J26836
Chef de Service / Stv. Restauranteleiter	Region Zürich	J27060
Restaurationsleiter/in	Region Zürich	J26866
Service Mitarbeiter	Region Zürich	J27085
Servicemitarbeiter/in Rôtisserie	Region Zürich	J26838
Chef de rang	Region Zürich	J26994
Servicepraktikant/in	Region Zürich	J26839
Servicepraktikant	Region Zürich	J26995
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J26837
Servicefachprofis	Region Zürich	J26992
Chef de rang (Irland - Region Kerry)	International	J26800
Servicemitarbeiter	International	J26973
Restaurationsfachfrau	Tessin	J26822
Commis de rang	Tessin	J26807
Chef de rang	Tessin	J27067
Oberkellner (m)	Tessin	J27011

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hauswirtschaftl. BetriebsleiterIn FA od. HF	Region Basel	J27100

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Etagengouvernante	Region Bern	J27034
Hotelfachfrau	Region Bern	J27083
Bereichsleiterin Hotellerie	Region Graubünden	J26982
Teamleiter/in Housekeeping	Region Ostschweiz	J25364
Leiterin Etage	Region Zentralschweiz	J26908
Hauswirtschaftsleiterin	Region Zürich	J27059
Hauswirtschaftsmitarbeiterin	Region Zürich	J26907
Hausdame (Leitende Hausdame)	International	J26972

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Assistentin Administration	Region Bern	J27055
Praktikantin/Praktikant Marketing & Sales	Region Bern	J26904
Praktikant/Praktikant Marketing & Sales	Region Bern	J26899
Sales manager	Region Bern	J27056
Account Manager	Region Zürich	J27064
Account Manager	ganze Schweiz	J26867
Verkäufer/in Unterhaltungselektronik	ganze Schweiz	J26909
Coordinator	ganze Schweiz	J26869

Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Wellnesstrainer/in	Region Graubünden	J26816
Wellnesstrainer/in (60-80% Praktikum)	Region Graubünden	J26814
Teamleiter/in Wellness	Region Graubünden	J26817

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Lehrstelle als Hotelfachfrau/-mann	Region Basel	J26845
Sachbearbeiterin Finanzen 90%	Region Basel	J27094
Allround im Unterhalt	Region Graubünden	J26852
Betriebsmechaniker	Region Graubünden	J26053
Butler	Region Ostschweiz	J26015
Coffeefair Hair & Beauty Salon	Region Zentralschweiz	J26851
HR Coordinator	Region Zürich	J26874
Recruiting Manager	International	J27096

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1788 Catering, Events, Service	41	IT	per sofort	D I	
B1142 Direktion/Reception/Marketing	48	DE	per sofort	D F I E	
B1752 Events, Assistenz, Betreuung, Empfang, Reception, Houskeeping	28	CH	per sofort	D E	
B1674 F&B Bereich, Service, auch Aushilfweise	47	AT	per sofort	D F E	
B1830 interessante Führungsposition, Gouvernante	48	CH	per sofort	D F E	
B140 Personal, Geschäftsführung, Verwaltung	45	DE	per sofort	D E	
B1822 Réceptionist	35	CH	per sofort	D F I E	
B1824 Rezeptionist	31	CH	per sofort	D F I E	
B1113 Rezeptionist, Housekeeping, Service Mitarbeiter, Anwascher	32	HU	per sofort	D E	
B1148 Servicefachangestellte	27	CH	per sofort	D	
B1753 Tourismus	28	HU	per sofort	D F E H U	

1 Referenznummer – *Numéro des candidats*

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

3 Alter - *Age*

4 Nationalität – *Nationalité*

5 Eintrittsdatum – *Date d'entrée*

6 Sprachkenntnisse – *Connaissances linguistiques*

Stand per 31.3.2011. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerberdossiers finden Sie unter www.hoteljob.ch

htrnews

Newsletter der htr hotel revue

htr hotel revue

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotelrevue Nr. 13 / 31. März 2011

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

htr hotelrevue

HESSE

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
hesser@bluewin.ch



Yverdon-les-Bains

HOTEL COMPLEX INVITATION TO TENDER

The city of Yverdon-les-Bains organises an invitation to tender for a multidisciplinary team to create an Hotel complex on parcel 3696 at Yverdon-les-Bains (Derrière La Maladaire). The candidates should be able to FINANCE – DESIGN & BUILD – OPERATE the complex.

The invitation to tender documents can be obtained until April 15th 2011 by mail or e-mail : Cougar Management SA, Monsieur F. Vaultier, Rue de Genève 17 à 1003 Lausanne or yverdon3696@cougarmanagement.ch

Zu verkaufen in Visp, dem Neat-Städtchen

Gutbürgerliches Restaurant mit Wirtwohnung und Studio
Gute Lage an öffentlichem Parkplatz, 2-3 Gehminuten vom Bahnhof und Center Park

Schriftliche Kontaktaufnahme an:

Ritz und Partner Treuhand AG
z. H. Herrn Ambors Ritz, Bahnhofstrasse 19, 3904 Naters

Hotel mit Restaurant in Emmenbrücke

26 Doppel- und 2 Einzelzimmer, Restaurant mit 60 Sitzplätzen sowie 2 Säle mit 100 Sitzplätzen. Das Objekt weist eine gute Bausubstanz auf und die Zimmer sind teilweise renoviert. Das Hotel ist sehr gut gelegen in der Nähe des Autobahnhanschlusses Emmen-Nord.

Verkaufspreis: CHF 2 700 000.-

Interessenten melden sich unter Chiffre R 025-580221 an Publicitas SA, Postfach 48, 1752 Villars-s/Gläne 1

hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie,
Gastronomie und Tourismus.

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

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association