

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2011)
Heft: 15

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. 15 / 14. April 2011

Der grösste Stellenmarkt
Le principal marché
de la branche
Osternausgabe Nr. 17/2011
erscheint am Do., 28. April 2011
Anzeigenschluss Do., 21. 4. 2011, 9.00 Uhr

★ WWW.SWISSHOTELFILMAWARD.CH

stars&hotels

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-5
Deutsche Schweiz	3-8
Suisse romande	9
Svizzera italiana	9
International/Marché international	9
Stellengesuche/Demandes d'emploi	-
Immobilien	10

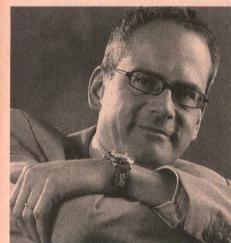
Franchising

Franchising ermöglicht den Zugang zu erfolgreichen Geschäftskonzepten und hilft Betrieben, wettbewerbsfähig zu bleiben.



Bildautor

Erfolg mit Franchising



DR. CHRISTOPH WILDHABER
GESCHÄFTSFÜHRER SCHWEIZER
FRANCHISE VERBAND, ZÜRICH
WWW.FRANCHISEVERBAND.CH
PARTNER BEI STREICHENBERG
RECHTSANWÄLTE, ZÜRICH

Viele Unternehmen stehen vor der Frage, welcher Vertriebsweg der richtige für ihre Produkte und Dienstleistungen ist. Dies gilt auch für die Hotelbranche. Accor, Starwood Hotels, Hilton oder InterContinental sind nur einige Beispiele aus der grossen Franchise. Heute stehen gerade kleinen und mittleren Hotelunternehmen vor grossen Herausforderungen. Welches ist der richtige Weg in die Zukunft?

Managed Distribution

Moderne Vertriebssysteme zeichnen sich heute hauptsächlich durch folgende Eigenschaften aus: Einheitlichkeit erlaubt den Marktauftritt zu verbessern. Über ein einheitliches Branding wird dem Kunden die Botschaft vermittelt, dass er überall, wo er der Marke begegnet, gleiche Leistungen

zu gleich bleibender Qualität erwarten kann. Unternehmerisches Engagement bindet zudem Kunden. Effiziente Arbeits- teilung erlaubt Kosten zu senken, und Erfahrungen können ausgetauscht werden.

Miteinander zum Erfolg

Mit Franchising macht man das Richtige richtig. Mit einem systematischen Ansatz und der Überzeugung, im Netzwerk besser agieren zu können als alles alleine zu tun, kooperieren eine Vielzahl von Unternehmen mit dem Ziel, am Markt Erfolg zu haben. Franchising birgt Vorteile für beide Vertragsseiten: Der Franchiseggeber erhält die Chancen zu direktem Marktzugang, schneller Expansion und Stärkung der Wettbewerbsposition der ganzen Gruppe. Walter Zück, Verantwortlicher für die

Franchiseexpansion bei Accor Schweiz: «Mit Franchising erhalten wir eine Entwicklungsdynamik, die wir alleine nicht erzielen würden.» Der Franchisenehmer engagiert sich mit einem überschaubaren Kapiteleinsatz, und erhält professionelle Unterstützung und das Know-how für seine Tätigkeit. Franchising wirkt denn auch positiv: Ein höheres Engagements des Unternehmers führt zu einer Umsatzsteigerung.

Erfolg in der Praxis

Franchising bietet gerade für noch unabhängige Hotels attraktive Chancen. Einer Befragung des Schweizer Franchise Verbands unter seinen Mitgliedern zufolge erreichen die meisten Franchisebetriebe binnen eines überschaubaren Zeitraumes den Break-even. Investitionen in Fran-

chisesysteme können damit attraktiv sein. Über die Hälfte aller befragten Franchise-systeme haben sich zudem über Branchen-durchschnitt entwickelt. Franchising ist damit eine erfolgreiche Unternehmens-strategie. Franchise-systeme verfügen häu-fig über attraktive Alleinstellungsmerkmale und damit eine gute Marktstellung. Noch einmal Walter Züeck zum neuen Hotelkon-zept «all seasons» von Accor: «Mit der neu eingeführten Marke all seasons haben nicht mehr wettbewerbsfähige aber wettbe-werbswillige Betriebe die Möglichkeit, ihr Hotel neu zu positionieren. Unsere System-elemente wie beispielsweise das Reserva-tionssystem oder das gruppenweite Marke-tинг geben dem Franchisenehmer attrak-tive Instrumente in die Hand, um sich im Markt zu bewahren.»

Sehen und gesehen werden mit einem Inserat in der htr hotel revue

htr hotel revue



4-wöchiger Intensivkurs Réception

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

3. Oktober bis 28. Oktober 2011

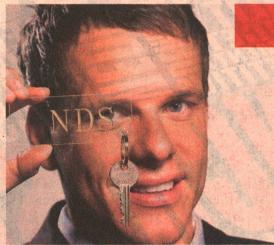
Verlangen Sie bitte unser Kursprogramm oder besuchen Sie uns auf unserer Homepage
www.hotelshule-loetscher.ch

HOTELSCHULE LÖTSCHER

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

Sprachaufenthalte

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



Durchblick

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

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

hotelleresuisse
Swiss Hotel Association

Französisch

f. Gastronomie/Hotellerie/Touristik u. Allgemein in SW-Frankreich u. Österreich.
Speziell-Anfänger-CRASH-Kurse sowie Intensiv für Fortgeschritten für Schule, Beruf und Hobby.

CentreCIEL-F 79370 CELLES s/Belle
www.centre-ciel.eu
eva.gattringer@laposte.net
simonnet.gilles@laposte.net
0033 549279275
0043 756220697

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

hoteljob.ch



DIREKTION / GESCHÄFTSLEITUNG



MARKETING/VERKAUF/KV/IT



REISELEITUNG/ TOURISMUS

Jobangebote
per sofort



4

Jobangebote
per sofort



6

Alle
Jobangebote



16

Alle
Jobangebote



14

Bewerber-
profile



www.luzern-hotels.ch

Luzern

www.horega.ch

Luzern

www.horega.ch

htr hotel revue

Belvédère
STRANDHOTEL & RESTAURANT
SPIEZ AM THUNERSEE

sucht Sie als innovativen Mitarbeiter und Teamplayer in der Stellung als

Küchenchef

Das Strandhotel & Restaurant Belvédère ist das 4-Sterne-Haus am Thunersee. Seit über 100 Jahren ein Ort der gelebten Gastfreundschaft aus Tradition. Eine Insel im Altag – so bezeichnen uns unsere Gäste.

Was bieten wir Ihnen:
eine abwechslungsreiche Anstellung
Möglichkeiten der Entwicklung der eigenen Person
verschiedene Gästesegmente, die es zu verwhnen gibt
15 Punkte Gault Millau, die es zu halten gibt
ISO-zertifizierte Abläufe in Aus- und Weiterbildung sowie
Qualitätssicherung
zeitgemäss Anstellungsbedingungen
teamorientierter Führungssystem mit auf Wunsch grosser
Selbstständigkeit
Ausbildung und Entwicklung junger Berufsleute

Was erwarten wir von Ihnen:
fundierte Ausbildung in der französischen Küche
hohe Berührungsangste für Neues und Kreatives
hohe Sozialkompetenz und Führungserfahrung
Erfahrung in der Gourmet-Gastronomie

Sie sind ein Macher und stehen auch noch gerne einmal selbst am Herd
Ausbildungserfahrung für Lehrlinge in der Küche
den Willen haben, mit einem motivierten Team Unmögliches möglich zu machen

Fühlen Sie sich angesprochen? Können Sie das Kribbeln in den Fingern wahrnehmen – so sind Sie unser Partner für die Küchenführung. Besuchen Sie doch einmal unsere Internetseite www.belvedere-spiez.ch

Gerne erwarten wir Ihre komplette schriftliche Bewerbung an unten stehender Adresse.

Strandhotel & Restaurant Belvédère
Schneider Markus
Schachenstrasse 39
3700 Spiez

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

Für das von uns im Auftrag geführte

Restaurant AKAD Jungholz

Jungholzstrasse 43, 8050 Zürich
suchen wir per 1. Mai 2011 eine/n

Betriebsleiter/in mit Kochfunktion

Ihre Aufgabe: In dieser verantwortungsvollen Funktion als Gastgeber sind Sie verantwortlich für die operative Führung und Organisation des Betriebes, produzieren selbständig die Mahlzeiten, arbeiten aktiv mit Betrieb und mit organisierten und freien Sonderanlässen durch. Sie halten das Budget ein, erledigen allgemeine administrative Arbeiten und sind zuständig für die Bestellungen sowie das Kassa- und Inventarwesen. Zudem entwickeln Sie das Betriebskonzept weiter, schulen und qualifizieren die 5 unterstellten Mitarbeitenden und stellen die Gästesatisfaktion sicher. Außerdem kontrollieren Sie die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien.

Ihr Profil: Wir suchen eine Persönlichkeit mit einer Lehre zum Koch, entsprechender Berufserfahrung und betriebswirtschaftlichen Kenntnissen. Zusätzlich bringen Sie Führungserfahrung mit, verfügen über gute EDV-Kenntnisse und besitzen ein gewisses Zahlenflair. Sie handeln im Interesse der Unternehmung, entwickeln gerne neue Ideen und verfolgen dies mit Energie. Durch richtige Prioritätssetzung bleiben Sie auch bei schwer überschaubaren Aufgaben handlungsfähig. Sie vermitteln eine wohlwollende und unterstützende Atmosphäre, können angemessen mit verschiedenen Bezugspersonen kommunizieren und gehen aktiv auf andere zu. An der Erarbeitung gemeinsamer Ziele beteiligen Sie sich gerne und fördern die Weiterentwicklung des Teams. Als Führungsperson vereinbaren Sie klare Ziele und überprüfen deren Einhaltung. Sie ermitteln systematisch die Bedürfnisse der Gäste, entwickeln neue Ideen und setzen die Verbesserung bestehender Dienstleistungen um. Die Arbeitszeiten sind an 5 Tagen zwischen Montag und Samstag zwischen 7.30 und 19.00 Uhr.

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

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

Der Löwen in Nänikon bei Uster, ein gepflegtes kleines Speiserestaurant (16 GaultMillau), sucht:
Servicefachfrau/-mann 100%
Eintritt nach Vereinbarung.
Carmen Stalder, Telefon 044 942 33 55
www.loewen-naenikon.ch

MOTEL SAN GOTTERDO ***

Für unser Motel in Piotta, Leventina Tessin, suchen wir

Junge/n, motivierte/n Geschäftsführer(in) / Direktor(in)

Das Motel hat 60 Zimmer (120 Betten), umfasst einen Speisesaal mit 120 Plätzen, eine Bar mit 50 Plätzen, Konferenzräume sowie eine Terrasse.

Sie bringen ausgewiesene unternehmerische und gastronomische Fähigkeiten mit und haben in ähnlicher Stellung Erfahrungen gesammelt und sprechen Italienisch.

Suchen Sie aufgrund Ihrer Fähigkeiten eine neue Herausforderung, dann sind Sie unsere Frau oder unser Mann!

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto an:

Area City Quinto SA, z. H. Frau Dell'Agno Prisca, 6776 Piotta
Tel. 091 873 66 40

**Gastgeber für 5-Sterne-Traditionshaus
im Berner Oberland**

Wir suchen per Anfang Mai 2011 oder nach Vereinbarung einen dynamischen und motivierten

Herzblutgastgeber

Vereinen Sie fundierte Praxiserfahrung und Führungskompetenz mit Stilsicherheit und Herzlichkeit? Sind Sie unkonventionell in der Lösungsfindung und warten auf Ihre Chance, im Berner Oberland nachhaltig die Entwicklung eines bekannten Unternehmens mitzuprägen?

Nutzen Sie die Gelegenheit – wir freuen uns auf Sie!
Unter Chiffre 12561-6430 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

GASTROSUISSE

GastroSuisse ist der führende nationale Verband für Hotellerie und Restauration. Rund 21'000 Mitglieder (Hotels, Pensionen, Gasthäuser, Restaurants und Cafés), organisiert in 26 Kantonektionen und vier Fachgruppen, gehören dem grössten gastgewerblichen Arbeitgeberverband an.

Sie sind überzeugend und begeisterungsfähig und können bereits auf einige Jahre gastgewerbliche Erfahrung zurückblicken?

Dann können Sie schon ab Anfang August 2011 als

**Projektverantwortliche/ Projektverantwortlicher
Nachwuchsmarketing**

Ihre kreative Seite bei uns ausleben.

Auch bei uns warten Routinearbeiten auf Sie, aber noch mehr spannende Projekte, die Sie aushecken oder denen Sie zu neuem Schwung verhelfen.

Sie sind unser/e Event Manager/in für pifflige und überraschende Auftritte an Berufswahlmessen und anderen Veranstaltungen. Sie sind vom Aufbau bis zum Abbau dafür verantwortlich, dass alles klappt, wie es sich für eine/n perfekte/n Gastgeber/in gehört.

Sie organisieren meet & greet Nachmittage für Jugendliche.

Unvergessliche Einblicke, draussen in den Betrieben, wo das Berufsleben pulsiert, mit Begegnungen zwischen Berufsleuten und dem Berufsnachwuchs.

Bei uns dürfen Sie auch im Internet surfen. Als Webmaster/in betreuen Sie unseren Webauftritt und machen sich auch Gedanken, wie wir Facebook und Social Media effizienter für unsere Arbeit nutzen können.

Am besten sind Sie auf diesen Job vorbereitet, wenn Sie eine Grundbildung im Gastgewerbe sowie einen Abschluss einer Hotelfachschule vorweisen können.

Sie sollten den PC im Griff haben und stilsicher in Wort und Schrift sein. Natürlich gehen wir davon aus, dass Sie ebenfalls flexibel und belastbar sind und Ihr Idealalter beträgt 24 bis 30 Jahre.

Da Sie nicht nur im Büro herumsitzen, sondern Beziehungen in der ganzen Schweiz pflegen, benötigen Sie einen eigenen PW.

Ihre Bewerbung, kurz & knackig, können Sie uns per E-Mail oder Post an folgende Adresse zukommen lassen.

GastroSuisse

Verband für Hotellerie und Restauration

Personal

Frau Simone Baumgartner

Blumenfeldstrasse 20/ 8046 Zürich

Tel.: 044 377 52 53 / personal@gastrouisse.ch

Besuchen Sie unsere informative Homepage unter: www.gastrouisse.ch

Ihr zukünftiges Wirkungsfeld finden Sie unter:

berufe-gastgewerbe.ch

GastroSuisse

Die Arosa Bergbahnen AG sucht für ihr 3* Hotel Hohenfels ab Sommer oder Herbst 2011

**HOTEL
HOHENFELS**
Arosa

Direktionspaar

Mit viel Engagement und Herzblut bereiten Sie als Gastgeber unserer sportlichen Gästen unvergessliche Ferientage. Über den Dächern Arosas gelegen, bietet das Hotel Hohenfels tolle Ausblicke auf das nahe Gebirgs-panorama. 85 Betten, ein gemütliches Restaurant, eine Sauna auf der Dachterrasse und die Bar runden das Verwöhn-Programm ab.

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.

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.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung per Post oder per E-Mail an andy.aplanalp@arosabergbahnen.ch.

Arosa Bergbahnen AG
Andy Aplanalp
Seeblickstrasse
CH - 7050 Arosa
Tel.: 079 631 87 67
www.arosabergbahnen.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, Personarestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Ab 30. Mai 2011 übernehmen wir die Betriebsführung des

UBS Restaurants Impresso

Henric-Petri Strasse 9, 4051 Basel

und suchen per sofort eine/n

Betriebsleiter/in

Ihre Aufgabe: In dieser Funktion sind Sie für die gesamte Führung und Organisation des Betriebes, welcher über 330 Sitzplätze verfügt und täglich rund 600 Essen produziert, gemäss den ZfV-Richtlinien sowie die Berufsführungsverträge mit der UBS zuständig. Dies beinhaltet die Kosten- und Budgetverantwortung und die Sicherstellung der Erreichung der finanziellen Ziele sowie der Gästezufriedenheit. Das Inventar- und Bestellwesen gehören ebenso zu Ihren Verantwortlichkeiten wie das Jahresbudget und die Tages- und Monatsabschlüsse. Zudem sind Sie für die Organisation und Durchführung von Sonderlässen und Caterings zuständig. Sie arbeiten aktiv an der Front mit, fungieren als Ansprechpartner/in und Gastgeber/in und pflegen den Kundenkontakt. Im Weiteren sind Sie für die Schulung, Führung sowie Einsatzplanung der Ihnen unterstellten 20 Mitarbeitenden zuständig. Die Einhaltung und Überwachung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien sowie das Qualitätsmanagement runden Ihr Arbeitsgebiet ab. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag im Tagesdienst, sind jedoch bei Speziallässen und Caterings auch abends und am Wochenende flexibel und einsatzbereit.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine Initiative, selbständige und verantwortungsbewusste Persönlichkeit, welche über den Abschluss einer Hotelfachschule sowie eine gastronomische Weiterbildung verfügt. Sie besitzen das Wittpatent und haben bereits Erfahrung mit Qualitätssicherungssystemen. Einige Jahre in einer Führungserfahrung sowie fundierte IT-Kenntnisse gehören ebenso in Ihren Erfahrungsschatz. Sie zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft und sind stets bestrebt, die Qualität der Dienstleistungen und Produkte zu verbessern. Sie verlieren den Überblick nicht, setzen sinnvolle Prioritäten, delegieren Verantwortung und Aufgaben und überprüfen die Arbeitsergebnisse. Sie können angemessen kommunizieren, gehen aktiv auf andere zu und schaffen Vertrauen. Sie versuchen Wertschätzung im Umgang mit Bedürfnissen anderer und versuchen diese zu erfüllen.

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

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen 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



Maritim Hotels ist eine der führenden deutschen Hotelgesellschaften mit 38 Hotels der First-Class-Kategorie überall in Deutschland sowie mit Betrieben in Spanien, Malta, Mauritius, Lettland, Ägypten, der Türkei und China.

Für unsere wichtigen Herkunfts Märkte **Schweiz und Österreich** benötigen wir Verstärkung im Verkauf an Firmenkunden, Reiseveranstalter und MICE-Agenturen und suchen einen tüchtigen und branchenerfahrenen.

Sales Manager im Aussendienst m/w

mit Schweizer Herkunft: Als rechte Hand unseres Verkaufsdirektors sind Sie die sympathische, ca. 30-40 Jahre junge Erscheinung mit ausgesprochenem Verkaufsfair, zuverlässig, kommunikativ, sprachgewandt in D, E und F, gewohnt zu reisen. Sie verfügen vorzugsweise über einen eigenen Pkw und sind im Besitz des Führerscheins.

Den Willen und die Fähigkeit, sich erfolgreich in ein kleines internationales Team einzubringen, gewandt am PC (Word, Excel, Powerpoint) sowie den respektiven Umgang mit Kunden und Mitarbeitenden auf allen Ebenen setzen wir voraus. Arbeitsort ist Tholwil. **Eintritt per 1. August 2011 oder nach Vereinbarung.**

Wir bieten Ihnen eine interessante Aufgabe mit hoher Selbstständigkeit und Eigenverantwortung sowie ein angemessenes Salär mit den üblichen Sozialleistungen.

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit aktuellem Foto sind erbeten an:

Maritim Hotels
Heinz P. Hösli, Verkaufsdirektor Schweiz & Österreich
E-Mail: hph.services@bluewin.ch



Restaurant
Rötiessle
Wildstrubel
Boden - 3715 Adelboden

WIR, ein junges und kleines Team, suchen per 1. Mai oder nach Vereinbarung in Jahresstelle

Koch

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

Auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung freut sich:

Theresia Aepli, Restaurant Wildstrubel
Kreuzgasse 8, 3715 Adelboden
Tel. 033 673 21 07, Fax 033 673 21 11
www.restaurant-wildstrubel.ch



PARK HOTEL
SCHOENEGG

Innovativer Traditionsbetrieb sucht

Réceptionist/-in
(Saison- oder Jahresstelle) ab 1. Juni 2011

Jungkoch (Halbpension) ab 14. Juni 2011

Möchten Sie mit uns nach umfangreichen Renovierungen und einem Küchenneubau in eine spannende Sommersaison starten?

Dann sollten Sie sich umgehend bewerben
Schöne Mitarbeiterstudios mit Kochgelegenheit und Badezimmer vorhanden!

PARKHOTEL SCHOENEGG, Dorfstrasse 161
CH-3818 Grindelwald

Anja Stettler – Tel. 033 854 18 18
stettler@parkhotelschoenegg.ch
www.parkhotelschoenegg.ch



Filetstück für Koch künstler.

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

Wir suchen per sofort eine/n

Küchenverantwortliche/n 100%

Im SBB Restaurant WylerPark in Bern verpflegen sich täglich bis zu 500 Gäste mit einem abwechslungsreichen, qualitativ hoch stehenden Angebot, bestehend aus zwei verschiedenen Tagesmenüs, einem vegetarischen Gericht, einem reichhaltigen Salatangebot sowie einem Free-Choice-Buffet.

In Ihrer Funktion sind Sie für folgende Aufgaben zuständig:

Verantwortlich für die Küche und das Office, Einhaltung der QS Standards und Richtlinien, Menuplan schreiben, Bestellwesen, aktive Mitarbeit in der Küche, Führung von 3 Mitarbeitenden sowie allgemeine Aufräum- und Reinigungsarbeiten.

Ihre Arbeitszeiten:

Montag bis Freitag: 07.30 - 16.30 Uhr

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Kochlehre
- Mehrjährige Erfahrung als Koch
- Führungserfahrung
- Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- PC-Kenntnisse

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und Ihre Lohnvorstellung an:

SV (Schweiz) AG
Ursula Isenschmid
Restaurant Manager
SBB Restaurant WylerPark
Wylerstrasse 123
CH-3014 Bern

SV Group

Passion for quality. Since 1914.



THURAUER ALPENHOTEL
RÜSCHLIKON

Swiss Re



Die hochstehende Gastronomie der Swiss Re wird vom Departement Guest Services geführt. Der Standort der drei internen Restaurants und des Direktionsrestaurants ist im Raum Zürich, das Schulungs- und Seminarzentrum befindet sich in Rüschlikon.

Group Leader Housekeeping

Aufgabenbereich

Mit Begeisterung und Engagement führen Sie ein rund zehnköpfiges Team im Bereich der Hauswirtschaft und können als verantwortungsvolle Führungspersönlichkeit Aufgaben entsprechend delegieren und ihr Wissen den Mitarbeitenden weiter geben. Ihr breites Fachwissen ist abgestützt auf Führungs- und Fachehrungen in den Bereichen Hauswirtschaft und Service sowie aus der Gemeinschaftsgastronomie. Sie lieben es internationale Gäste verwöhnen zu dürfen, welche Sie vorwiegend auf Deutsch und auch auf Englisch beraten. Ihre Serviceerfahrung können Sie bei Apéros, Cocktails und Abendlässen einbringen. Sie sind wissbegierig, dienstleistungs- und gästeorientiert und können täglich eine wiederkehrende Kundenschafft begeistern. Sie arbeiten unter Einhaltung der höchsten Sorgfaltspflicht, richten sich nach den strengen Hygiene-, Arbeitssicherheitsvorschriften und handeln im Sinne der Unternehmensphilosophie.

Was bieten wir Ihnen

- arbeiten auf Topniveau mit Frischprodukten
- einen vielseitigen Aufgabenbereich
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- gute Sozialleistungen
- geregelte Arbeitszeiten (Sa./So. frei)

Arbeitsort: Adliswil.

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns über Ihre Online-Bewerbung.

Ihre Human Resources Kontaktperson:

Michèle Schaefer, Swiss Re, Mythenquai 50/60, 8022 Zürich

If you are interested in pursuing this opportunity or other opportunities with Swiss Re, you may apply by visiting our website at www.swissre.com/careers. The reference code for this position is EXT-NB50321879. Applications will only be accepted through our website.



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 geführte

Restaurant The Traders

im Worldtradecenter, Leutschenbachstrasse 95, 8050 Zürich

suchen wir per 01. Juni 2011 oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef

Ihre Aufgabe: Sie führen die Küchenbrigade mit ca. 5 Mitarbeitenden und arbeiten aktiv bei der Menüproduktion der täglich 60-80 Essen mit. Zudem übernehmen Sie die Angebots-, Aktions- und Aktivitätenplanung, den Einkauf sowie die Inventarisierung und Lagerhaltung. Auch die Erstellung neuer Speise- und Bankettmenüs sowie die Einsatzplanung, Schulung und Qualifikation der Küchenmannschaft gehören zu Ihrem Aufgabenbereich. Sie tragen die Verantwortung für die Ausbildung der Lernenden und kontrollieren den Warenumschlag sowie die Einhaltung und Durchsetzung der Hygiene- und EKAS-Richtlinien. Im Weiteren überprüfen Sie die Einhaltung des Kostenbudgets.

Ihr Profil: Sie über Ihren Beruf mit Freude aus, bringen Erfahrung als Sous-Chef oder Küchenchef im à la carte- und Bankettbereich mit und sind sich eine selbständige Arbeitsweise gewohnt. Sie sind kreativ, innovativ, engagiert und auch bei Anlässen außerhalb der üblichen Arbeitszeiten (zwischen Montag und Freitag im Tagesdienst) einsatzbereit. Zudem verfügen Sie über ein hohes Qualitätsbewusstsein, unternehmerisches Denken und Handeln sowie PC-Kenntnisse. Sie setzen sich selber anspruchsvolle Ziele, vertreten eine eigenständige Meinung und sind bereit Neues zu entwickeln. Ihre Mitarbeitenden fördern und fordern Sie und können Aufgaben delegieren.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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



Für unsere erfolgreich positionierte, wunderschön gelegene Jugendherberge Valbella suchen wir auf den 1. Juni 2011 eine ausgewiesene Gastgeberpersönlichkeit als

Betriebsleitung (m/w)

Ihre Hauptaufgaben – Ihre Herausforderung

Nach einer intensiven internen Scholung und Einführung vor Ort übernehmen Sie auf die Sommersaison 2011 die unternehmerische Leitung und damit alle Bereiche der Betriebsführung. Sie führen ein Team von bis zu 9 Personen und sind Gastgeber in einem 140 Betten Haus für Menschen aller Welt. Sie tragen die Budgetverantwortung für den ganzen Betrieb und arbeiten eng mit der Geschäftsstelle in Zürich zusammen.

Zusammen mit der stellvertretenden Betriebsleiterin sind Sie verantwortlich für die Weiterentwicklung des bestehenden F&B-Angebotes, den gesamten Getränke- und Wareneinkauf, die Menuplanung und den Ausbau der partnerschaftlichen, regionalen Beziehungen im Sport- und Freizeitbereich. Wenn Sie zudem handwerkliches Geschick mitbringen und bereit sind, in jedem Bereich aktiv mitzupacken, ist das ideal.

Ihr berufliches Profil

Sie über Ihren Beruf mit Passion aus und haben Freude am Umgang mit Individualreisenden und Gruppen aus aller Welt. Sie denken lösungsorientiert und sind ein Macher. Für diese Tätigkeit setzen wir einen höheren Fachschulabschluss

im Hotelmanagement oder/und im Tourismussektor voraus. Ein nachweisbarer und teamorientierter Führungsstil ist für diese Top-Position ein muss; wenn Sie Ihren Mitarbeitern mit gutem Vorbild vorangehen, dann sind Sie unser Kandidat!

Sprachenkenntnisse

Sie kommunizieren mit den Gästen vorwiegend in Deutsch und Englisch. Weitere Sprachen sind ein Plus.

Was wir Ihnen anbieten

Es erwarten Sie eine sehr vielseitige und anspruchsvolle Aufgabe mit viel Freiraum zur Umsetzung von Ideen, in einer Top-Destination der Schweiz. Der Bezug einer sehr schönen Betriebsleiterwohnung ist obligatorisch und Vertragsbestandteil. Sie erhalten intensive Unterstützung von der Geschäftsstelle der Schweizer Jugendherbergen in Zürich.

Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto bis 27.4.2011 an:

Schweizer Jugendherbergen |
Kathrin Weber | Schaffhauserstr. 14 |
8042 Zürich |
k.weber@youthhostel.ch

Weitere Infos unter:
www.youthhostel.ch/valbella

Swisscher Jugend-



herbergen. So muss es sein.



Die Gemeinde Pontresina sucht per 1. Juli 2011 oder nach Vereinbarung

Tourismusallrounder/in 100%
mit Vertiefungsrichtung Marktbearbeitung
und Contentmanagement

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören: Operatives Marketing vor Ort, die Erstellung von lokalen Broschüren, die Betreuung der Websites www.pontresina.ch sowie allen weiteren Subsites und Social Net Plattformen, die Pflege der lokalen Bilddaten sowie die Umsetzung von PR-Aktivitäten für Pontresina.

Sie haben eine kaufmännische Grundausbildung abgeschlossen und sind durch Berufserfahrung oder Weiterbildung vertraut mit den Bereichen Eventorganisation und Angebotsgestaltung. Sie verfügen vorzugsweise über Erfahrung in der Erstellung von Drucksachen (Photoshop, Indesign), haben eine hohe technische Affinität zum Verständnis von Internetsiten und Datenbanken (typo3, combit). Die Sprachen D/I/E beherrschen Sie sicher in Wort und Schrift. Erfahrungen in der Projektarbeit sowie eine kundenorientierte, teamfähige und flexible Persönlichkeit runden Ihr Profil ab.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Arbeit zu zeitgemässen Arbeitsbedingungen. Es erwartet Sie eine Herausforderung mit Entwicklungspotenzial in einem kleinen Team.

Interessiert?

Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bis spätestens 21. April 2011 an:

Gemeinde Pontresina, Daniel Bamert, Personalchef, 7504 Pontresina
Tel. 081 838 81 94, daniel.bamert@pontresina.ch, www.pontresina.ch

Auskünfte:

Pontresina Tourismus, Jan Steiner, 7504 Pontresina
Tel. 081 838 83 11, jan.steiner@pontresina.ch, www.pontresina.ch

12451-6395



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

Für
Mexikanisches (Mexican Fiesta) & Argentinisches
(Steakhouse Evita)
Restaurant Hotel Bar in Bassersdorf ZH
sowie
Hotel Restaurant Drei Linden in Wetzikon ZH
und
Hotel Restaurant Rössli in Hürden SZ

suchen wir nach Vereinbarung noch folgendes qualifiziertes
Personal in Saison- und Jahresstellung:

Restaurantmanager (m/w)
Küchenchef (m/w)
Sous-Chef (m/w)
Chef de Service (m/w)
Frontofficemanager (m/w)
Réceptionist (m/w)
Chef de Partie (m/w)
Barmanager (m/w)
Servicemitarbeiter (m/w)
Commis de Cuisine (m/w)

Wir bieten: moderne Arbeitsplätze, komfortabel eingerichtete Hotelzimmer, Seminarräume, eine der schönsten Seeterrassen, grosser Seepavillon, diverse erstklassige Restaurants, urchiger Weinkeller, gepflegter und freundlicher Service, ausgezeichnete Küche, junges, aufgestelltes Team, gute Infrastruktur, 365 Tage offen.

Sind Sie flexibel, motiviert, teamfähig und haben Freude am Beruf?
Möchten Sie dazu beitragen, unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung:
RECH Management AG
H. Krammer, Hürnerstrasse 137, CH-8640 Hürden
Tel. +41 78 603 82 06 Fax +41 55 416 21 90

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.

Ab 30. Mai 2011 übernehmen wir die Betriebsführung des

UBS Restaurants Impresso

Henric-Petri Strasse 9, 4051 Basel

und suchen per sofort einen

Küchenchef (m/w)

Ihre **Aufgabe:** Sie haben die Führungs- und Organisationsverantwortung über den gesamten Küchenbereich. Im Weiteren kümmern Sie sich um die Selbstdienungs-, Bankett- und Cateringangebotsplanung, den Einkauf, die Lagerhaltung und übernehmen die Kostenverantwortung. Ebenfalls zu Ihrem Aufgabengebiet gehören die Einsatzplanung, die Führung und die Schulung der Ihnen unterstellten 6 Mitarbeitenden sowie das Erstellen des Inventars.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine Person, welche eine abgeschlossene Lehre als Koch und einige Jahre Führungserfahrung in einer ähnlichen Position mitbringt und von Vorteil Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie und der internationalen Küche vorweisen kann. Sie entwickeln gerne neue Ideen, verfolgen diese mit Energie und sind bereit, in besonderen Situationen Aussergewöhnliches zu leisten. Ausserdem schaffen Sie durch klare Kommunikation Transparenz sowie beteiligen Sie sich an der Erarbeitung gemeinsamer Ziele. Sie handeln auch als Führungskraft im Interesse der Unternehmung und übernehmen die Verantwortung für getroffene Entscheidungen. Nicht zuletzt über Sie Ihren Beruf mit viel Freude aus. Die Arbeitszeiten sind montags bis freitags und richten sich nach einem Schichtplan zwischen 6.30 und 20.30 Uhr. Sie sind jedoch bei Spezialanlässen auch abends oder am Wochenende flexibel und einsatzbereit.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

12452-6414

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.

Ab 30. Mai 2011 übernehmen wir die Betriebsführung des



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

Für unser **Team** suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen **Sorell Hotel Zürichberg**

Orellistrasse 21, 8044 Zürich

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de Rang (w/m)

Chef de Partie tourant (w/m)

Ihre Aufgabe: Im Servicebereich betreuen Sie unsere Gäste im Restaurant R21 sowie in der Bar B21. Dabei führen Sie eine eigene Servicestation, erstellen 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 tourant sind Sie für die Zubereitung der frischen, saisonalen Speisen zuständig, führen Ihren Posten selbstständig, erstellen die Mise en place und bieten Unterstützung bei der Ausbildung der Lernenden. Zudem tragen Sie die Mitverantwortung 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 Sie sprechen neben gutem Deutsch auch Englisch. An neuen Aufgaben sind Sie interessiert und packen diese mit Elan an.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld 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 oder www.sorellhotels.com.

Sorell Hotels Switzerland

ZFV-Unternehmungen

Flielstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich

T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36

www.zfv.ch

12458-6419

12452-6414

Unser Leben ist die Welt des Reisens. Wir sind im internationalen Travel Retail Markt tätig und betreiben am Flughafen Zürich nebst den exklusiven Fachgeschäften in den verschiedensten Bereichen auch Tax+Duty Free Shops.

Für die Neueröffnung unserer **Lindt Shops** im Airstore Center Flughafen Zürich suchen wir per 1. Mai 2011 oder nach Vereinbarung eine dynamisch, motivierte und kundenorientierte

Persönlichkeit als:

Maître Chocolatier (Confiseur) 40% – 100%

Ihre Aufgaben:

- Sie arbeiten in einer Confiserieküche mitten in der Boutique im einladenden Airstore Center am Flughafen Zürich
- Sie stellen live für die Kunden verschiedene Degustationsware und Schaustücke her
- Sie zelebrieren die Confiseurkunst durch das Anfertigen von Tafelstückchen und machen dadurch die Maître-Tradition und das Schokolade-Know-How von Lindt für den Kunden anschaulich
- Sie unterstützen den Verkauf der Schokoladespezialitäten durch aktive Kundenberatung
- **Was Sie mitbringen:**
- Eine sehr hohe Kundenerwartung und Beratungstalent
- Eine abgeschlossene Ausbildung als Confiseur / Konditor oder eine hohe Affinität für hochwertige Schokoladenprodukte
- Viel Flair für innovative Gestalten von Schokoladekreationen und Schaustücken
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse, weitere Sprachen sind willkommen
- Ihr sympathisches und gepflegtes Erscheinungsbild, sowie Ihre hohe Flexibilität bezüglich der unregelmässigen Arbeitszeiten im Schichtbetrieb (Öffnungszeiten 05.30 – 22.30 Uhr, inkl. Sa/So/Feiertage) zeichnen Sie aus

Jetzt bewerben!

Ein attraktiver, dynamischer Arbeitgeber bietet Ihnen eine abwechslungsreiche Herausforderung in einem internationalen, pulsierenden Umfeld. Wir lassen Sie selbstständig in einem aktiven Team arbeiten, bieten Ihnen fortschrittliche Sozialleistungen und diverse Einkaufsvergünstigungen.

Frau Danielle Roth, Human Resources Officer, freut sich auf Ihre vollständige Bewerbung (mit Foto) per Post oder Email mit **Vermerk „Lindt“**.

The Nuance Group AG
Human Resources OTW/Lindt
8058 Zürich-Flughafen
Email: hr@thenuancegroup.com
www.thenuancegroup.com



the **nuance** group
OF SWITZERLAND

12452-6413

Belvédère
STRANDHOTEL & RESTAURANT
SPIEZ AM THUNERSEE

sucht Sie als innovativen Mitarbeiter und Teamplayer in der Stellung als

Chef de Rang

Das Strandhotel & Restaurant Belvédère ist das 4-Sterne-Haus am Thunersee. Seit über 100 Jahren ein Ort der gelebten Gastfreundschaft aus Tradition. Eine Insel im Alltag – so bezeichnen uns unsere Gäste.

Was bieten wir Ihnen:
eine abwechslungsreiche Anstellung
Möglichkeiten der Entwicklung der eigenen Person
verschiedenen Gästesegmente, die es zu verwöhnen gilt
Tranchieren, Filetieren und Flambeieren vor dem Gast
sind selbstverständlich
ISO-zertifizierte Abläufe in Aus- und Weiterbildung sowie
Qualitätssicherung
zeitgemäße Anstellungsbedingungen
teamorientiertes Führungssystem mit auf Wunsch grosser
Selbstständigkeit
Ausbildung und Entwicklung junger Berufsleute

Was wir von Ihnen erwarten:
fundierte Ausbildung im klassischen Service
keine Berührungsängste für Neues und Kreatives
Sozialkompetenz und Führungserfahrung
Erfahrung in der Gourmet-Gastronomie
Sie sind ein Macher und haben Freude an der aktiven Gästebetreuung.
Sie haben ein Flair für eine hohe Servicequalität in allen F&B-Bereichen
den Willen haben, mit einem motivierten Team Unmögliches möglich zu machen

Fühlen Sie sich angesprochen? Können Sie das Kribbeln in den Fingern wahrnehmen – so sind Sie unser Partner für die Serviceführung. Besuchen Sie doch einmal unsere Internetseite www.belvedere-spiez.ch

Gerne erwarten wir Ihre komplette schriftliche Bewerbung an unten stehende Adresse.

Strandhotel & Restaurant Belvédère
Schneider Markus
Schachenstrasse 39
3700 Spiez

Hotel Seeburg Luzern
In the Sign of Times

Lifestyle und Romantik am Vierwaldstättersee. Lust ab sofort neue Wege zu gehen? Wir suchen ab Juli 2011...

SEMINAR- & BANKETTKOORDINATOR/IN
...dem/der das Wohl unserer Gäste am Herzen liegt

IHR AUFGABENGEBIEBT IST SEHR VIELFÄLTIG UND UMFASST FOLGENDE PUNKTE

Koordination und Verkauf sämtlicher Räumlichkeiten für Events. Führen jeglicher Korrespondenz inkl. Ausarbeitung der Checklisten. Seminar- & Bankettbesprechungen. Betreuung der Veranstaltungen tagsüber.

FOLGENDE ANFORDERUNGEN ERFÜLLT UNSER WUNSCHKANDIDAT

Praxisnahe Küchen- und/oder Service-Erfahrung mit ausgeprägten Kenntnissen der jeweiligen Abläufe sowie eine kaufmännische Aus-/Weiterbildung. Sehr gute administrative Fähigkeiten und Kenntnisse. Beherrschung der wichtigsten Office-Tools. Kultivierte, angepasste Ausdrucksweise. Grosses Verantwortungsbewusstsein.

Sind Sie es gewohnt, exakt und sorgfältig zu arbeiten und das vernetzte, koordinative Denken bei der täglichen Arbeit einzusetzen? Mit Ihrer gewinnenden, engagierten und positiven Art fühlen Sie sich immer wieder motiviert, Dienstleistungen auf hohem Niveau zu erbringen – dann sind Sie die richtige Person für uns.

Wir freuen uns auf qualifizierte Kandidaten, die mit uns gemeinsam die Atmosphäre der Seeburg prägen wollen.

Lea Nauer, Leiterin Seminar- und Bankettkoordination, freut sich auf Ihre vollständige Bewerbung per Post oder Mail.

Hotel Seeburg Luzern, Seeburgstrasse 53-61, 6006 Luzern
Mail: nauer@hotelseeburg.ch, Tel. 041 375 55 55, Fax: 041 375 55 50

Wir suchen ab 1. Juni 2011:

Hotelsekretärin und Servicemitarbeiterin/Tourante

mit Erfahrung in Jahresstelle. Wenn Sie gerne in einem kleinen Team arbeiten, flexibel, aufgestellt und freundlich sind, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Familie Victor Perren, Hotel Jägerhof, 3920 Zermatt
Tel. 027 966 38 00 • jaegerhof@gmx.ch

HOTEL
GSTAADERHOF

Interessante Saison- oder Jahresstellen
www.gstaaderhof.ch

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

HOTEL
OKTOGON

Servicemitarbeiter/-in gesucht

Ihr Motto
Jung, fröhlich, persönlich

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

Ihre Leidenschaft
Herzblut bei der Arbeit und bei der Betreuung der Gäste.

Wir bieten kollegiale Zusammenarbeit, Offenheit für Ideen, einen modernen und zentral gelegenen Arbeitsplatz.

Wir setzen voraus Erfahrung im Service, sehr gute Deutschkenntnisse, Teamfähigkeit, Flexibilität bei den Arbeitszeiten und dass Sie den Überblick auch in hektischen Situationen behalten.

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

Hotel Oktoagon
Sandra Koch, Stallikerstrasse 1
8906 Bonstetten
info@hotel-oktoagon.ch
www.hotel-oktoagon.ch



Haben Sie sich Ihre Ziele schon immer etwas höher gesteckt?

Personal & Betrieb | Hotellerie

Die 4'700 Menschen, die in 120 Berufsfeldern bei einem der grössten Arbeitgeber der Region Nordwestschweiz arbeiten, geben täglich ihr Bestes. Sie werden gefordert, lernen von und mit den Besten und setzen Massstäbe, die jeden Spitalaufenthalt ein wenig angenehmer machen. Uns sind unsere Mitarbeitenden Verpflichtung und Motivation.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Diätköchin/Diätkoch

Ihre Aufgaben sind:

- Produktion von Diät-Menüs
- Mitarbeit im Kartenbüro
- Neugestaltung von Rezepten
- Schlusskontrolle am Anrichteband

Wir wünschen uns:

- Abgeschlossene Ausbildung zur Diätköchin oder zum Diätkoch
- Erste Berufserfahrungen
- Freude am kreativen Umgang mit Lebensmitteln

Wir bieten Ihnen:

- Spannende, herausfordernde Aufgaben in einem dynamischen Umfeld
- Teamarbeit auf höchstem fachlichen Niveau
- Vielfältige Karriere- und Entwicklungsmöglichkeiten
- Bildung und lebenslanges Lernen
- Arbeitsplatzsicherheit, gesicherte Lohnentwicklung, Teilzeitarbeit
- Hohe soziale Verantwortung für Mitarbeitende, auch in Kaderpositionen
- Hohe ethische Ansprüche (Not-For-Profit-Ethik)

Für weitere Fragen steht Ihnen Herr Kurt Gysin, Leiter Küche Patienten, Telefon 061 328 75 09, gerne zur Verfügung.

Ihre Unterlagen senden Sie bitte per Post an Frau Mirjam Benz, Human Resources P&B, Hebelstrasse 34, 4031 Basel oder via E-Mail an mbenz@uhbs.ch.

120 Berufsfelder, 79 Nationalitäten, 4'700 Menschen im Dienst unserer Patientinnen und Patienten. www.unispital-base.ch

Universitätsspital Basel

Mehr wissen. Alles geben.

Luzerner Psychiatrie
[lups.ch](http://www.lups.ch)

ambulant · stationär · kinder- und jugendpsychiatrie

Für die Klinik St.Urban und für den gehobenen Bankettbereich des ehemaligen Klosters St.Urban, suchen wir **nach Vereinbarung** eine / einen

Stv. Leiterin Gastronomie
100%

Sie unterstützen den Leiter Gastronomie bei einer bedarfsgerechten, umfassenden und wirtschaftlichen PatientInnen-, MitarbeiterInnen und Gästeverpflegung, organisieren Anlässe und leiten diese teilweise in Eigenregie.

Wir bieten Ihnen einen interessanten, abwechslungsreichen Arbeitsplatz in einem dynamischen Team.

Weitere Informationen zu dieser Stelle finden Sie unter www.lups.ch.

Luzerner Psychiatrie
Personaldienst
Schafmattstrasse 1
CH-4915 St. Urban
Telefon 062 918 55 55
www.lups.ch

Zur Ergänzung unseres Gastronomie- und Lebensmittelmafchmessens-Teams in Basel suchen wir eine/n

Messeberater/in (100%)

Aufgaben:

- Mithilfe bei der Organisation und Durchführung der Igego (grösste und wichtigste Fachmesse für Gastronomie und Hotellerie der Schweiz)
- Ausstellerakquisition und Kundenpflege
- Organisatorische und administrative Betreuung der Aussteller
- Verantwortung für Teilprojekte nach Budgetvorgaben, Marktanalysen, Konkurrenzanalysen

Anforderungen:

- Kaufmännische Ausbildung und/oder höhere Ausbildung in der Gastronomie/Hotelleriebranche sowie vorzugsweise eine Weiterbildung als Marketingplaner/in oder Product Manager/in
- Erfahrung im Verkauf oder Marketing, idealerweise in der Hotellerie-/Gastronomie- oder Lebensmittelbranche
- Argumentationsstarke, innovative Verkaufspersönlichkeit mit sicherem Auftreten
- Strukturiertes und selbstständiges Arbeiten
- Kommunikationsstarke Teamplayer/in mit hoher Motivationskraft
- Stilistisch Deutsch und Französisch in Wort und Schrift sowie gute Sprachkenntnisse in Englisch

Richten Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto per Post oder E-Mail an:
MCH Messe Schweiz (Basel) AG | 4005 Basel
Human Resources, Daniel Kaufmann
E-Mail: daniel.kaufmann@messe.ch



Die MCH Group ist eine führende internationale Live Marketing Gruppe.

Sie ist Veranstalterin von über 40 Messen, darunter der weltweit wichtigsten Messen in den Bereichen Uhren und Schmuck sowie Kunst. Ihr Messeinfrastrukturangebot in Basel, Zürich und Lausanne umfasst über 240'000 m² Ausstellungsfläche. Sie betreibt zudem das Congress Center Basel. Mit der Rufener events Ltd in Zürich, der Expomobilität AG in Effretikon und der Winkler Veranstaltungstechnik AG in Würen bietet die MCH Group alle relevanten Dienstleistungen im nationalen und internationalen Messe- und Eventmarkt: Event Management, Standbau und Event Technik.

www.mch-group.com

In unserem Küchenteam sind zwei Stellen zu besetzen:

Per 1. Mai suchen wir einen **CHEF ENTREMETIER** (100%). Sie haben eine abgeschlossene Kochlehre, bereits Erfahrung auf dem Entremetier-Posten und sind mindestens 22 Jahre alt.

Per 1. Juni suchen wir einen **CHEF BANKETT** (100%). Sie haben eine abgeschlossene Kochlehre, mehrjährige Erfahrung auf verschiedenen Posten und sind mindestens 24 Jahre alt. Sie führen ein Team von 2-3 Mitarbeitenden und tragen die Verantwortung für die Bankett-Küche.

Sie garantieren Konstanz auf hohem Niveau und arbeiten auch unter Stress äusserst genau und zuverlässig. Sind Sie motiviert, kreativ und kochen ist für Sie nicht nur ein Job, sondern eine Passion? Dann erwarten Sie ein eingespieltes Team unter der Leitung von Küchenchef Gion Spescha. Wir pflegen eine frische, leichte, saisonale Küche. Wir kochen für unser A la Carte-Restaurant vom Mittagsmenu bis zum Gourmet-Dinner sowie für Bankette mit bis zu 500 Gästen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an:
Casinotheater Winterthur, Karin Grob
Stadttausstrasse 119, 8400 Winterthur
karin.grob@casinotheater.ch / Telefon 052 260 58 80



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

Restaurant
BIERFALKEN

Das Restaurant Bierfalken, bekannt für seine Riesen-Cordon Bleu, ist in gutbürgerlichem, gemütlichem Stil gehalten und hat eine lebhafte und rustikale Ambiance. Zur Ergänzung unseres motivierten Teams suchen wir per 1. Juni 2011 oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte/r 80%
Servicefachangestellte/r (Aushilfe)

Für die Betreuung unserer Gäste stellen wir uns eine motivierte, aufgestellte und geplagte Persönlichkeit vor. Sie haben eine abgeschlossene Fachausbildung, sind Schweizer Bürger/in oder haben die Niederlassungsbewilligung C und verstehen es, unsere Kundschafft herzlich und kompetent zu bewirten.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich Herr Reto Wüthrich, Geschäftsführer.

Lowenstrasse 16 Tel. +41 (0)44 211 68 23 info@bierfalken.ch
CH-8001 Zürich Fax +41 (0)44 212 65 11 www.bierfalken.ch

Kern & Sammet
Tiefkühl Backkunst à la Suisse

Haben Sie Lust, das Gesicht der überraschendsten Bäckereimarke der Schweiz zu werden?

Kern & Sammet ist eine Pionierin der Schweizer Tiefkühlbackwaren Welt und produziert in Wädenswil seit 36 Jahren Gipfel, Brote, Strudel, Brezel, Desserts, Kuchen und Torten von höchster Qualität. Wir sind der Geheimtipp für kreative Gastronomie- und Bäckereikunden, die ihre Gäste immer wieder aufs Neue mit charmanten Produktideen überraschen.

Wir suchen
Verkaufsberaterinnen oder Verkaufsberater für folgende Regionen:
Nordwestschweiz, Zentralschweiz, Ostschweiz (ohne Graubünden)

Haben Sie Lust, mit bestehenden und neuen Kunden über Chocolate KISSes, Kaiserbrzel oder Spicy Buns zu schmunzeln? Haben Sie genug Charme, um Ansprechpartner in verschiedenen Gastronomie- und Bäckereibetrieben mit diesen Weltneuheiten zu verzaubern? Möchten Sie Ihre Erfahrung im Ausserland in ein fröhlich-unkonventionelles Unternehmen einbringen? Sind Sie bereit, für eine besondere Marke ein besonderes Gesicht zu werden?

Wenn Sie in einer der obengenannten Regionen wohnhaft sind, freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Kern & Sammet AG
Personalabteilung / Frau Annamarie Weber
Seestrasse 26
8820 Wädenswil
Tel. 044/789 82 82 oder direkt: 044/789 82 22
E-Mail: webera@kern-sammet.ch



SOMMERAU-TICINO
sucht
für **MONA LISA-BAR**
in südländischem Stil per Juli/August
BAR-Frau/Mann
(Teilzeitpensum)

Unsere toscanisch-elegante **MONA LISA-BAR** ist der südländische Treffpunkt im Limmattal und für unsere internationalen Hotel- & Seminargäste. Frauen, ebenso wie Herren, schätzen die stilvolle Ambiance und die professionelle, herzliche Betreuung. Sie arbeiten sehr selbstständig, kreieren Ideen, übernehmen eine treue Stammkundin und bauen Sie dank Ihren Kontakten weiter aus. Diverse Gästeanlässe helfen Ihnen zur Gästeaquisition. Die **MONA LISA-BAR** wird als gut belebtes Fumoir geführt. Geboten wird neben guten finanziellen Bedingungen ein attraktiver, selbstständiger Arbeitsplatz in einem topmodernen Tessiner Familien-Betrieb mit 160 Betten, div. Restaurants, 100 Congress- & Bankettsälen. 17.00-01.00 h Sa/So frei. Haben Sie sehr gute Berufserfahrung, sprechen perfekt Deutsch, andere Fremdsprachen und sind interessiert?

Dann kontaktieren Sie bitte: **Beatrice Zanoni, FRAPOLLI BETRIEBE AG, SOMMERAU-TICINO, 8953 Dietikon-Zürich**
www.sommerau-ticino.ch

12467-6408

★★★
Belvédère
STRANDHOTEL & RESTAURANT
SPIEZ AM THUNERSEE

suchen Sie als innovativen Mitarbeiter und Teamplayer in der Stellung als

Pâtissier/e

Das Strandhotel & Restaurant Belvédère ist das 4-Sterne-Haus am Thunersee. Seit über 100 Jahren ein Ort der gelebten Gastfreundschaft aus Tradition. Eine Insel im Alltag – so bezeichnen uns unsere Gäste.

Was bieten wir Ihnen:
eine abwechslungsreiche Anstellung.
Möglichkeiten der Entwicklung der eigenen Person verschiedenste Sässsegmente, die wir zu verwöhnen gilt
15 Punkte Gault Millau geben es zu halten gilt
ISO-zertifizierte Abläufe in Aus- und Weiterbildung sowie Qualitätssicherung
zeitgemäss Anstellungsbedingungen

Was wir von Ihnen erwarten:
fundierte Ausbildung in der Hotelpâtisserie von Vorteil haben Sie auch eine Kochausbildung
Kreativität und Ideenreichtum sind Ihr Steckenpferd
Sie lieben es, jeden Tag einen abwechslungsreichen Beruf zu leben

Erfahrung in der Gourmet-Gastronomie
Sie freuen sich, jeden Tag etwas Neues zu lernen und Ihr Wissen ins Team einzubringen
als Team zu arbeiten und sich täglich gegenseitig zu motivieren

Fühlen Sie sich angesprochen? Können Sie das Kribbeln in den Fingern wahrnehmen – so sind Sie unser Partner. Besuchen Sie doch einmal unsere Internetseite www.belvedere-spiez.ch

Gerne erwarten wir Ihre komplette schriftliche Bewerbung an unten stehende Adresse.

Strandhotel & Restaurant Belvédère
Schneider Markus
Schachenstrasse 39
3700 Spiez

12467-6408

HOTEL
OKT GON
Jungkoch w/m gesucht

Ihr Motto

Jung, fröhlich, persönlich

Unser Stolz

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

Ihre Leidenschaft

Herzblut bei der Arbeit und bei der Betreuung der Gäste.

Wir bieten kollegiale Zusammenarbeit, Offenheit für Ideen, einen modernen und zentral gelegenen Arbeitsplatz.

Wir setzen voraus Erfahrung an der Reception, von Vorteil Fidelio Suite 8, Erfahrung im Service, sehr gute Deutschkenntnisse, Teamfähigkeit, Flexibilität bei den Arbeitszeiten und dass Sie den Überblick auch in hektischen Situationen behalten.

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

Hotel Oktogen
Sandra Koch, Stallikerstrasse 1
8906 Bonstetten
www.hotel-oktogen.ch

12467-6408

Kern & Sammet

Tiefkühl Backkunst à la Suisse

Haben Sie Lust, das Gesicht der überraschendsten Bäckereimarke der Schweiz zu werden?

Kern & Sammet ist eine Pionierin der Schweizer Tiefkühlbackwaren Welt und produziert in Wädenswil seit 36 Jahren Gipfel, Brote, Strudel, Brezel, Desserts, Kuchen und Torten von höchster Qualität. Wir sind der Geheimtipp für kreative Gastronomie- und Bäckereikunden, die ihre Gäste immer wieder aufs Neue mit charmanten Produktideen überraschen.

Wir suchen
Verkaufsberaterinnen oder Verkaufsberater für folgende Regionen:

Nordwestschweiz, Zentralschweiz, Ostschweiz (ohne Graubünden)

Haben Sie Lust, mit bestehenden und neuen Kunden über Chocolate KISSes, Kaiserbrzel oder Spicy Buns zu schmunzeln? Haben Sie genug Charme, um Ansprechpartner in verschiedenen Gastronomie- und Bäckereibetrieben mit diesen Weltneuheiten zu verzaubern? Möchten Sie Ihre Erfahrung im Ausserland in ein fröhlich-unkonventionelles Unternehmen einbringen? Sind Sie bereit, für eine besondere Marke ein besonderes Gesicht zu werden?

Wenn Sie in einer der obengenannten Regionen wohnhaft sind, freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Kern & Sammet AG
Personalabteilung / Frau Annamarie Weber
Seestrasse 26
8820 Wädenswil
Tel. 044/789 82 82 oder direkt: 044/789 82 22
E-Mail: webera@kern-sammet.ch



12571-6408

12467-6415

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
Betriebsübernahme	Region Graubünden	J27685
Geschäftsführer/in	Region Zürich	J27672
Betriebsassistent/in	Region Zürich	J27734
Direktions-AssistentIn	Region Zürich	J27409

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Night Auditor	Region Basel	J27253
Praktikant/in Service/Réception	Region Bern	J27738
Assistentin Administration	Region Bern	J27643
Selbstständige Empfangsmitarbeiterin	Region Bern	J27646
Réceptionist/in	Region Bern	J27642
Receptionistin/AllrounderIn	Region Graubünden	J27661
Guest Relation Mitarbeiter/in	Region Oberwallis	J27707
1. Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J27626
Night Audit (40%)	Region Zentralschweiz	J27388
Leiter/in Seminarorganisation/Marketing/Verkauf	Region Zentralschweiz	J27649
Réceptionist/-in	Region Zentralschweiz	J27664
Receptionistin	Region Zentralschweiz	J27650
2. Chef de Réception	Region Zürich	J27659
Réceptionist/-in	Region Zürich	J27236
Réceptionist/in	Region Zürich	J27637
Nachporter	Region Zürich	J27666
Reservations Manager	Region Zürich	J27300
Chef de Reception	Region Zürich	J27733
Réceptions-Praktikant/in	Region Zürich	J27668
Chef de Réception	Region Zürich	J27402
Réceptionistin/Restaurantempfang	Region Zürich	J27688
Rezeptionist - England	International	J27711
Rezeptionist/-in - England	International	J27629
Rezeptionist/in - England - Region Dorset	International	J27628
Receptionist/in	Tessin	J27389

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de partie Tournat	Region Bern	J27638
Koch	Region Bern	J27690
Chef de partie	Region Bern	J27380
Commis de cuisine	Region Bern	J27381
Commis de cuisine	Region Bern	J27625
Kreativer Küchenchef	Region Bern	J27640
Chef de Partie Entremetier	Region Bern	J27723
Sous-chef	Region Bern	J27413
Chef de partie	Region Bern	J27641
Commis de cuisine	Region Bern	J27715
Chef de partie	Region Bern	J27697
Chef de partie	Region Bern	J27669
Koch/Köchin (80 %)	Region Graubünden	J27652
Pizzaiolo	Region Graubünden	J27386
Chef gardemanger	Region Zentralschweiz (SO,AG)	J27694
Chef de Partie	Region Zentralschweiz (SO,AG)	J27411
Chef de partie Gardemanger	Region Zentralschweiz (SO,AG)	J27404
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz (SO,AG)	J27405
Sous-Chef	Region Mittelland (SO,AG)	J27406
Sous chef	Region Oberwallis	J27652
Chef de partie	Region Oberwallis	J27377
Commis de cuisine	Region Oberwallis	J27696
Sous chef	Region Oberwallis	J27687
Chef de partie Tournant	Region Oberwallis	J27420
Chef saucier	Region Ostschweiz	J27706
Chef de Partie Entremetier	Region Ostschweiz	J27736
Koch	Region Zentralschweiz	J27401
Küchenchef	Region Zentralschweiz	J27623
ambitionierter Koch	Region Zürich	J27636
Chef de partie	Region Zürich	J27675
Koch (40-80%)	Region Zürich	J27621
Jungkoch/köchin	Region Zürich	J27737
Koch temporär	Region Zürich	J27726
Chef Saucier	Region Zürich	J27656
Chef de Partie	Region Zürich	J27735
Jungkoch	Region Zürich	J27624
Chef de Partie	Region Zürich	J27655
Commis de cuisine - London - England	International	J27710
Chef de partie	Tessin	J27714
Chef(f)e de cuisine	Region Waadt/ Unterwallis	J27403

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Jungkoch	Region Bern	J27700
Chef de Rang	Region Bern	J27725
Eventleiter / F&B Manager	Region Bern	J27414
Eventverantwortlicher operativ	Region Mittelland (SO,AG)	J27393
Teammittel Anlässe operativ	Region Mittelland (SO,AG)	J27392
Stv. Leitung Anlässe operativ	Region Ostschweiz	J27220
Kaffeekoch	Region Ostschweiz	J27398
Mitarbeiter/in F&B-Administration	Region Zürich	J27679
Barprofis/Chef de bar	Region Zürich	J27399
Assistant F&B Manager	Region Zürich	J27222
Chef de Rang	Region Zürich	J27722
Anlassleiter Bankett/Stv. Leiter Bankette & Events	Region Zürich	J27667
Eventorganisator/in	Region Zürich	J27686
F&B Operations Manager	Tessin	J27708

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Barmitarbeiterin	Region Basel	J27724
Servicemitarbeiter/in	Region Bern	J27619
Restauranfachmann/frau	Region Bern	J27644
Servicemitarbeiter Frühstück 40%	Region Bern	J27647
Restaurationsfachmann	Region Bern	J27703
Buffetmitarbeiter/in	Region Bern	J27663
Servicemitarbeiter/in	Region Bern	J27712
ServicemitarbeiterInnen	Region Bern	J27662
Chef de service	Region Bern	J27415
Chef de rang	Region Graubünden	J27716
Chef de rang	Region Graubünden	J27701
Commis de rang	Region Graubünden	J27717
Commis de rang	Region Graubünden	J27702
Demi-chef de rang	Region Graubünden	J27718
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Mittelland (SO,AG)	J27395
Chef de bar	Region Oberwallis	J27705
Commis de rang	Region Oberwallis	J27695
Commis de rang	Region Oberwallis	J27627
Demi-Chef de Rang & Commis de Rang	Region Ostschweiz	J27721
ServicemitarbeiterIn (50-100%)	Region Ostschweiz	J27412
Restaurationsfachmann/-frau	Region Zentralschweiz	J27418
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J27410
Restaurationsfachfrau / mann	Region Zentralschweiz	J27394
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J27419
Serviceaushilfe	Region Zentralschweiz	J27728
VIP-Service	Region Zentralschweiz	J27729
Stv. Chef de Service	Region Zentralschweiz	J27730
Operative Assistant / -in inkl Duty Management	Region Zürich	J27408
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J27674
Chef de Rang	Region Zürich	J27732
Chef de Rang	Region Zürich	J27657
Service Perle/w	Region Zürich	J27651
Servicemitarbeiter mit Weinkenntnis	Region Zürich	J27691
Servicemitarbeiter(in)	Region Zürich	J27699
Serviceaushilfe	Region Zürich	J27727
Kellner/in (80-100%)	Region Zürich	J27622
Servicemitarbeiter/-in a la carte oder Frühstück	Region Zürich	J27407
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J27635
Chef de Service / Gastgeberin	Region Zürich	J27713
Barprofis/Chef de bar	Region Zürich	J27678
Servicefachangestellte/r	Region Zürich	J27698
Demi-chef de rang - England - London	International	J27631
Commis de rang - England - Region London	International	J27693
Commis sommelier - Region Dorset - England	International	J27709
Demi-chef de rang - England - London	International	J27632
Barfachmann/frau	Tessin	J27704

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Floor Supervisor	Region Basel	J27634
Etagengouvernante	Region Bern	J27645
2. Gouvernante	Region Oberwallis	J27379
Leiterin Etage	Region Zentralschweiz	J27731
Zimmermädchen	Region Zürich	J27658

International

Seit 30 Jahren ein renommiertes Restaurant auf Curaçao, Niederländische Antillen
Zur Verstärkung unserer Kuechen- und Servicebrigade suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

BISTRO LE CLOCHARD
Cuisine Suisse & Française
★★★★★
SINCE 1978

Der/die unser bestehendes Team voller Kreativität, Einsatz, Mitverantwortung und Motivation unterstützt.
Sie sprechen Englisch, sind ehrgeizig und zwischen 25 und 30 Jahre alt.
Sie haben gute Umgangsformen und Erfahrung im Gastgewerbe und das Teamdenken ist für Sie selbstverständlichkeit.
Sie haben das Flair, sich an einer fremden Kultur anzupassen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung

Rif Fort unit 1 - Oistabella | Curaçao, N.A. | Tel: + 599 9 462 5666 | Fax: + 599 9 462 6355
Email: info@bistroleclochard.com | Website: www.bistroleclochard.com

Svizzera italiana

ART HOTEL RIPOSO ASCONA
Relax, Musik, Kunst und Kultur
„Best Nice Price“ Boutique-Hotel in Ticino
SonntagsZeitung

ART HOTEL RIPOSO ASCONA
Wir suchen
Praktikant/in für Rezeption
Ab April/Mai bis September/Oktober
Praktikant/in für Service
Ab April/Mai bis September/Oktober

www.hotelriposo.ch, info@hotelriposo.ch
Tel. 091 791 31 64

Bella Tola
GD HÔTEL BELLA TOLA & ST-LUC
SWISS HISTORIC HOTELS
DEPUIS 1859

Nous recherchons à partir du 1^{er} juin 2011 un(e)
Chef de cuisine

Notre établissement de 32 chambres avec spa, membre des **Swiss Historic Hotels**, cuisine classique de qualité, créative tant pour nos hôtes résidents (60 personnes) que pour notre restaurant à la carte de 60 places.

Nous offrons un poste de travail à l'année dans un établissement ouvert 8 mois par an (2 saisons de 4 mois).

Veuillez nous faire parvenir votre dossier complet avec CV, photo, certificats et diplômes à

Gd Hôtel Bella Tola & St-Luc
Anne-Françoise et Claude Buchs
3961 St-Luc
Tél. 027 475 14 44 - Fax 027 475 29 98
cbuchs63@bluewin.ch - www.bellatola.ch
«Hôtel historique de l'année 2001»

Stellenvermittlungen

HOTEL CAREER **HORESTO Jobs**
www.hotelcareer.ch www.horesto.ch

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

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

Grand Hotel Villa Castagnola
Il Grand Hotel Villa Castagnola, unico 5 stelle superior di Lugano, ricco di tradizione e prestigio, situato sulle sponde del lago di Lugano conta 61 camere e 23 suites, i ristoranti gastronomici «Le Relais» con terrazza nel parco e «Arté al Lago», sale banchetti e sale conferenze.

Per completare il nostro giovane e dinamico team cerchiamo:

**Cameriera ai Piani
Portiere ai Piani**

con esperienza nel settore alberghiero, spirito d'iniziativa ed entusiasmo nell'offrire alla nostra esigente clientela un servizio accurato e personalizzato.

Aspettiamo con piacere la vostra candidatura completa di C.V., foto e copie dei certificati tramite posta o via e-mail.

Verranno presi in considerazione unicamente le candidature complete e in possesso dei requisiti richiesti.

Ivan Zorloni, Dir.,
Grand Hotel Villa Castagnola
hr@villacastagnola.com

Pour maison bourgeoise à Saint-Prex (entre Morges et Rolle)

CHEF DE CUISINE EXPÉRIMENTÉ
à plein temps
du 1^{er} juillet
au 15 septembre 2011

pour faire une
cuisine du marché, goûteuse et variée
ainsi que les achats

Il est demandé:
expérience et références,
personne véhiculée.

Il est offert:
conditions d'engagement de premier
ordre, cadre de travail agréable et
horaire très régulier.

Renseignements volontiers donnés
par téléphone aux heures de bureau.

Totale discrédition garantie.

Faire offres à:
Agence Asserma
63, avenue de Lavaux
CH - 1009 Pully/Vaud
Tél. 0041 21 729 74 94
Fax 0041 21 728 51 79

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.



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

Anzeigenantrag (per 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

– Kadermobil / rubriques cadres / 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

- Ausgabe / Numéro
- Erscheint / Parution
- Anzeigenschluss / Délai

Nr. 16/2011

21. 4. 2011

18. 4. 2011

Nr. 17/2011

28. 4. 2011

21. 4. 2011/9.00 Uhr

Nr. 18/2011

5. 5. 2011

2. 5. 2011

Nr. 19/2011

12. 5. 2011

9. 5. 2011

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

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

Doppelnummern
Numéros couplés

Nr. 27/28 / 7. 7. 2011

Nr. 29/30 / 21. 7. 2011

Nr. 51/52 / 22. 12. 2011

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

Auflage WEMF-Belegblatt 2010 / tirage contrôlé REMP 2010: Verkaufta Auflage / tirage vendu: 9814 Ex. Gratista Auflage / 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.

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 15 / 14. April 2011



Hotelfinden
Ihr Hotel-Portal



Wellness
Ihr Hotelangebot



Familie
Ihr Hotelangebot



Kongress
Ihr Hotelangebot



Rollstuhlgängig
Ihr Hotelangebot



Design & Lifestyle
Ihr Hotelangebot



Gourmet
Ihr Hotelangebot



Unikat
Ihr Hotelangebot



Silvesterfeiern
Ihr Hotelangebot

Auch unterwegs.



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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

Wir sind die Drehscheibe für die
Vermietung-Verkauf von Hotels u.
Restauranten 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

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

htr
hotel revue

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!

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales Manager	Region Graubünden	J27417
Sales Manager	Region Mittelland (SOAG)	J27416
Sales Manager	Region Ostschweiz	J27671
Verkaufsmitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J27287
Leiter Seminarorganisation/Marketing/Verkauf	Region Zentralschweiz	J27648
Administrations-Mitarbeiterin	Region Zürich	J27673
Revenue Manager	Region Zürich	J27382
Personalfachfrau/-mann	Region Zürich	J27677
Personalfachfrau/-mann	Region Zürich	J27620
Senior Sales Manager	Region Zürich	J27400
Sales and Project Manager (DMC) Based	Region Genf	J27660

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1788	Catering, Events, Service	41	IT	per sofort	D E
B329	Chef de service - Gastgeber - Servicefachangestellte m. Verantwortung	54	AT	per sofort	D F E
B872	Dirktion, Geschäftsführung	48	CH	per sofort	D F I E NO
B1142	Dirktion/Reception/Marketing	48	DE	per sofort	D F I E

1 Referenznummer - Numéro des candidats 4 Nationalität - Nationalité
2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (Position souhaitée) 5 Eintrittsdatum - Date d'entrée
3 Alter - Age 6 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques

Stand per 11.4.2011. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerberdossiers finden Sie unter www.hoteljob.ch

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1788	Catering, Events, Service	41	IT	per sofort	D E
B329	Chef de service - Gastgeber - Servicefachangestellte m. Verantwortung	54	AT	per sofort	D F E
B872	Dirktion, Geschäftsführung	48	CH	per sofort	D F I E NO
B1142	Dirktion/Reception/Marketing	48	DE	per sofort	D F I E