

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue

**Herausgeber:** hotelleriesuisse

**Band:** - (2011)

**Heft:** 25

**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. 25 / 23. Juni 2011

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

## Weiterbildung aktuell

Unser Weiterbildungsangebot finden Sie hier:  
[www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung](http://www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung)

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association



## Sprachaufenthalte

Top Angebote von  
Annemarie, Barbara und  
Rolf Frischknecht  
Tel 044 926 39 58  
[www.sprachausbildung.ch](http://www.sprachausbildung.ch)

## Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

### Der Weg zum Ziel ...

[www.hotelleriesuisse.ch/hdfs](http://www.hotelleriesuisse.ch/hdfs)  
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)3 370 43 01  
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

## Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	1
Direktion/Kaderstellen	3-5
Deutsche Schweiz	2-7
Suisse romande	-
Svizzera italiana	-
International/Marché international	2
Stellengesuche/Demandes d'emploi	2
Immobilien	8

## Ein Portrait

Wie man als  
Hotelfachfrau mit  
viel Tatkraft,  
Leidenschaft und  
Optimismus  
Hoteldirektorin  
werden kann.



# Der etwas andere Weg



Nach dem bürgerlichen Haushaltsgesellenjahr absolvierte Franziska Weiss die Ausbildung als Hotelfachassistentin. Schon damals wurden die damaligen Hofs in 2 Jahren auf eine spätere Führungsposition vorbereitet. Bis heute profitiert sie direkt von dieser Ausbildung und der späteren Führungserfahrung als Gouvernante. Heute ist Frau Weiss Hoteldirektorin in Zermatt.

### Von der Hotelfachfrau zur Hoteldirektorin

FRANZISKA WEISS  
IST HEUTE HOTELDIREKTORIN  
DES HOTELS ANTIIKA  
IN ZERMATT

Arbeit schätzt. Nach dem erfolgreichen Schulabschluss ihrer beiden Buben folgte Franziska Weiss dem Ruf des Gastgewerbes und übernahm als Hauswirtschaftsleiterin die Direktion des Kur- und Sportzentrum an der Lenk. Dies war ein sehr berufseinstieg und zehrte an Nerven und Kräften. Nichtsdestotrotz absolvierte sie im Jahr 2003 zusätzlich erfolgreich die Wirtsprüfung.

Mit einem Rucksack voller Erfahrung und dem Wirtpatent übernahm Frau Weiss das Restaurant des Freibades in Grindelwald, wo sie sechs Sommer lang blieb. Den letzten Winter nutzte sie, um eine Stelle zu finden, die ihre Bedingungen bezüglich Arbeitszeit erfüllte. Im Hotel Antika in Zermatt kann Franziska ihre gesamten Fähigkeiten einsetzen. Dabei kommen ihr ihre

Ehrlichkeit und ihr Optimismus zugute. Die Zusammenarbeit in einem guten Team ist ihr sehr wichtig. «Grösste ist, Fehler zu zugeben», meint Frau Weiss.

### Mit Leidenschaft zum Traumberuf

Mit ihrem Beruf als Hauswirtschaftsleiterin verbindet sie immer noch sehr viel. So hat sie sich zur Expertin ausgebildet und Prüfungen der jungen Hotelfachleute abgenommen. Seit einigen Jahren führt sie in Interlaken die überbetrieblichen Kurse für angehende Hotelfachfrauen durch. Ihre Lebenslust und Neugierde lassen Frau Weiss viele berufliche und persönliche Erfahrungen machen. Die Dynamik in der Hotellerie forderte sie heraus und gab ihr Gelegenheit, die erworbenen Fähigkeiten einzusetzen, Ideen auszuprobieren und zu verwirklichen. Nicht die Zielstrebigkeit und Karriereplanung, sondern ihre Art, mit Leidenschaft Herausforderungen anzunehmen und ihr Anspruch an Professionalität brachten sie zum Traumberuf der Hoteldirektorin. «Ich betrachte die Grundbildung der Hotelfachfrau als solide Basis für meine heutige Arbeit», meint Frau Weiss. Fachwissen und Organisationstechnik gepaart mit Erfahrungen in den verschiedenen Departementen sind beste Voraussetzungen für eine erfolgreiche Hotelführung. Die Hoteldirektorin hat noch viele Träume, die sie verwirklichen möchte. «Irgend einmal mit dem Camper durch die Welt reisen und nicht im Hotel übernachten müssen, das ist meine Freiheit.» Sicher wird sie auch diesen Traum nicht nur träumen.

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter:  
[www.hotelleriesuisse.ch](http://www.hotelleriesuisse.ch) Rubrik Beratung «Beraternetzwerk»

CURAVIVA.CH hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

Für unser \*\*\*\*Ferien- & Seminarhotel Säntis im herrlichen Toggenburg/SG suchen wir nach Vereinbarung in Jahresstellung

### Stv. Chef de Service m/w

Sie wissen, wie man die Wünsche und Bedürfnisse der kleinen und grossen Gäste erfolgreich umsetzt und überzeugen durch Qualitätsbewusstsein.

Ein kleines und motiviertes Team freut sich auf einen jungen, führungsstarken Fachmann.

Fühlen Sie sich angesprochen und bringen die entsprechenden Voraussetzungen mit, dann erwarten wir sehr gerne Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen oder Ihren geschätzten Anruf.

\*\*\*\* Ferien- & Seminarhotel Säntis - CH-9657 Unterwasser b. Wildhaus  
J.C. Bieler, Direktor - Telefon: 071 998 50 20 - Fax: 071 998 50 21  
www.hotel-saentis.ch - saentis@beutler-hotels.ch

Ein Hotel der Beutler Hotel Gruppe®

### Stellengesuche

#### Hotel-/Restaurantleiter sucht

neue Herausforderung! 55 J., langjährige gastronomische Berufserfahrung in führenden Positionen. Aktive Mitarbeit, effektive Mitarbeiterführung, betriebswirtschaftl. orientiert. Besondere Schwerpunkte in den Bereichen Hotelereöffnung und Prozessoptimierung.

E-Mail: RolandRommel@gmx.de oder

Tel. 0049 (0)172 620 88 17

### International

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



#### Chef de Partie Service Angestellte/r

Das Relais & Châteaux Post Hotel & Spa liegt im Zentrum des Banff National Parks in den Kanadischen Rocky Mountains. Mit 100 Zimmern und Suiten, seiner renommierten Küche und einem 25.000 Flaschen Wein-Keller, gehört es heute zu einer der besten Adressen Nordamerikas. Lake Louise ist ein Mecca des Sommertourismus und, durch die Herren- und Damenweltcupfahrten, bekannt auch im Winter.

Für naturverbundene Bewerber, mit Ausbildung in den entsprechenden Bereichen und Freude im Umgang mit internationaler Kundschaft, offerieren wir auf Mitte November 2011 die folgenden Positionen:

**Chef de Partie**  
Réception  
Jungkoch  
Service  
Bar

Falls Sie die nötigen Voraussetzungen mitbringen und sich für ein Jahr Auslandaufenthalt verpflichten können, empfangen wir Ihre Unterlagen gerne, per Mail, Fax oder Post.

Relais & Châteaux Post Hotel & Spa  
P.O. Box 69  
Lake Louise, AB T0L 1E0  
Kanada

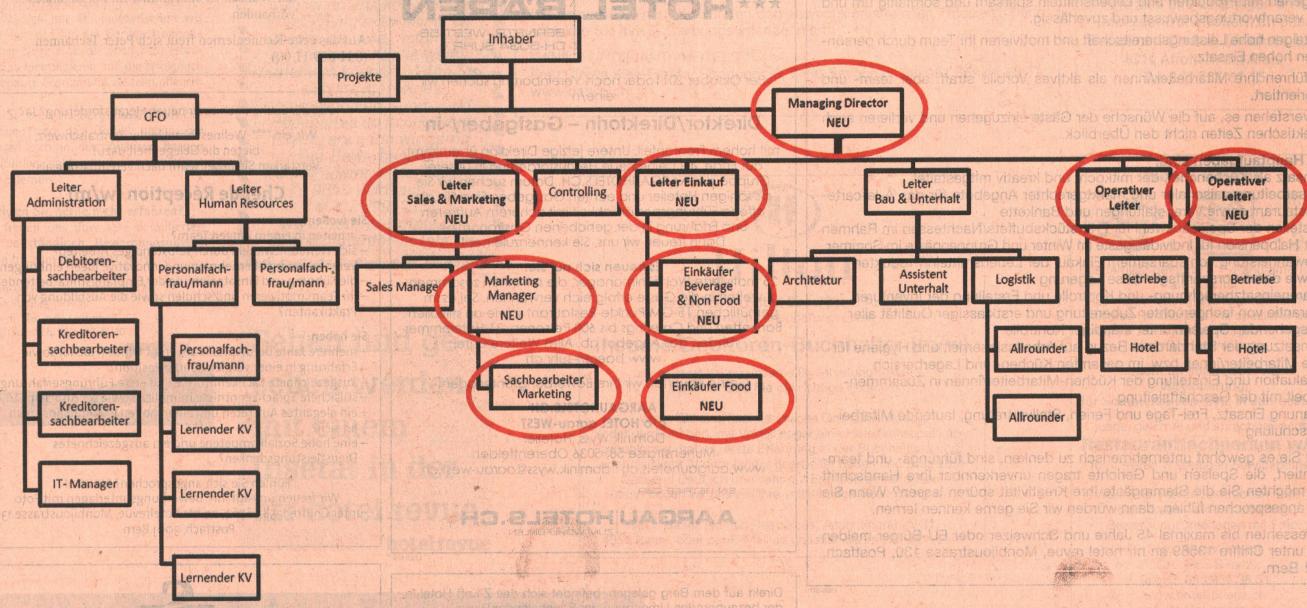
POST HOTELS

LAKE LOUISE

canada

**Wir, die Kramer Gastronomie in Zürich, sind ein kreatives Unternehmen mit Spass und Lust an einer unkomplizierten, kommunikativen, jungen Gastronomie und Hotellerie. Neben dem schweizerischen Tüchtigsein pflegt das Kramer-Team auch das tägliche kleine Augenzwinkern, damit aus dem Alltag ein lächelnder Alltag wird. Zu unserem Team zählen momentan rund 450 Mitarbeiter in 16 Betrieben.**

**Im Rahmen der Zukunftsplanung organisiert sich die Kramer Gastronomie neu und besetzt folgende Kader-Positionen und Sachbearbeiter-Stellen:**



**Haben wir Ihr Interesse an einer dieser spannenden und abwechslungsreichen Kader-Positionen und Sachbearbeiter-Stellen geweckt?**

**Besuchen Sie unsere Website [www.kramergastronomie.ch](http://www.kramergastronomie.ch) und erfahren Sie mehr über die Unternehmung und die zu besetzenden Stellen.**  
**Ihre Bewerbung richten Sie an Frau Angelika Baumann, Leiterin Human Resources, Postfach 480, Herdernstrasse 56, 8040 Zürich,  
angelika.baumann@kramergastronomie.ch**

An advertisement for Hotel Fravi. It features a black and white illustration of a castle with two towers and a gatehouse, surrounded by trees and a fence. Below the illustration, the word "Hotel" is written in a bold, sans-serif font, and "Fravi" is written in a larger, stylized, bold font. To the right of the hotel name is a five-star rating icon. The background of the ad is a textured, reddish-brown color.

**BADE-, KUR- & FERIENHOTEL  
ANDEER**

Unser Direktor möchte sich nach mehrjähriger Tätigkeit einer neuen Herausforderung widmen. Wir suchen daher per 1. November 2011 oder nach Vereinbarung eine/eine/ein

**DIREKTOR/IN ODER DIREKTIONSPAAR**

Unser \*\*\*Superior, QQ, Bade-, Kur- und Ferienhotel ist ein Ganzjahresbetrieb in Andeer, Graubünden. Es verfügt über 76 Betten, ein Restaurant mit Garten und mehrere Säle mit insgesamt 180 Plätzen. Der Betrieb hat direkten Zugang zum Mineralbad Andeer. Das Hotel Fraví ist ein Traditionshaus mit vielen Stammgästen, hervorragenden Mitarbeitenden, guter Auslastung und moderner Infrastruktur. Weitere Informationen finden Sie auf [www.frvy-hotel.ch](http://www.frvy-hotel.ch) und [www.mineralbadander.ch](http://www.mineralbadander.ch).

Sie verfügen über eine solide Grund-, Aus- und Weiterbildung in der Hotellerie, inkl. Abschluss einer Hotelfachschule sowie erfolgreicher Praxis in Hotellerie und Gastronomie. Sie packen an der Front mit an und haben zudem ein Flair für administrative Aufgaben. Ihre Dienstleistungsbereitschaft und Ihre Freude am Beruf sind für die Gäste und die Mitarbeiterinnen spürbar. Sie besitzen einwandfreie mündliche und schriftliche Deutschkenntnisse, Italienischkenntnisse sind sehr von Vorteil. Ihr idealer Alter liegt zwischen 30 und 40 Jahren.

Sie übernehmen die Leitung des gesamten Hotel- und Restaurantsbetriebes. Ihre Hauptaufgaben bestehen in der Gästebetreuung, der Mitarbeiterführung und -förderung, der Budgetierung und der Planung neuer Angebote sowie im aktiven Verkauf der bestehenden Angebote. Ein gut eingespieltes Team wird Sie während und nach Ihrer Einarbeitung unterstützen. Es erwartet Sie eine interessante und anspruchsvolle Aufgabe. Die Stelle ist im Übrigen auch für jemanden geeignet, der den beruflichen Aufstieg vom Vizedirektor (oder ähnlicher Position) in die Direktion sucht.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Passfoto an:

Gondini A. Fraví  
(Verwaltungsratspräsident)  
Gefenstrasse 33  
8027 Zürich

Vollste Diskretion ist zugesichert.

An advertisement for Klinik Rheinburg. It features a detailed illustration of a large, multi-story building with a prominent tower and a balcony, surrounded by trees. Below the illustration, the text reads: "Klinik RHEINBURG - Die Gesamtklinik für die gesamte medizinische Versorgung". Above the building, there is a banner-like text: "Gesamt-Klinik für die gesamte medizinische Versorgung". The entire advertisement is set against a background of dense, illegible text.

**Begeistern mit Kreativität und frischen Produkten**

Die Rheinburg-Klinik ist eine moderne Privatklinik mit 60 Betten. Sie liegt herrlich über dem Bodensee und ist von St. Gallen in 20 Minuten erreichbar. Wir rehabilitieren Patienten mit neurologischen oder orthopädischen Krankheiten. Infolge Pensionierung des jetzigen Stelleninhabers suchen wir per Mitte Oktober 2011 oder nach Vereinbarung dessen Nachfolger als

**Küchenchef/Küchenchefin**

In dieser Kaderfunktion tragen Sie mit Ihrer exzellenten Küche ganz wesentlich zur hotelähnlichen Atmosphäre und zum ausgezeichneten Ruf der Klinik bei. Als initiativer Persönlichkeit mit Führungserfahrung aus einer ähnlichen Position macht es Ihnen Freude – hands-on – zusammen mit dem gut eingespielten 9-köpfigen Team die Patienten und Gäste mit tollen Menüs zu begeistern. Selbstverständlich gehört auch die Menüplanung, der Einkauf, die Hygiene und die Lehrlingsausbildung in Ihren Aufgaben- und Kompetenzbereich.

Einem ideenreichen, motivierten Küchenprofi mit einigen Jahren Erfahrung in der gehobenen Gastronomie bieten wir eine abwechslungsreiche Aufgabe mit viel Freiraum. Sie finden bei uns in einem angenehmen Arbeitsumfeld eine Kaderstelle mit grosszügigen Anstellungsbedingungen und attraktive Arbeitszeiten.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen schriftlich an die Kaufmännische Leitung, Herr Beat Voegeli. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

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

Schönes, rustikales \*\*\*-Hotel in bekanntem Bündner Kurort. Familäre Atmosphäre und Gemütlichkeit prägen dieses rustikale Haus mit 80 Betten. 3 Restaurants stehen für die A-la-carte-Gäste sowie die Halbpensionsgäste zur Verfügung.

**Auf anfangs Wintersaison 2011 wird die Position des Küchenchefs frei und deshalb suchen wir nach Absprache einen jungen, dynamischen**

## Küchenchef

In dieser anspruchsvollen Position sind Sie für den täglichen optimalen Küchenbetrieb samt Ablauforganisation verantwortlich.

Sie verfügen über eine solide Ausbildung als Koch/Köchin und über einige Jahre Erfahrung in der Saisonhotellerie auf diversen Posten.

Sie besitzen bereits Führungserfahrung als Sous Chef oder haben als Küchenchef bereits erfolgreich gearbeitet.

Sie arbeiten gerne selbstständig, verfügen über viel organisatorisches Geschick und über gute administrative Kenntnisse.

Sie gehen mit Produkten und Lebensmitteln sparsam und sorgfältig um und sind verantwortungsbewusst und zuverlässig.

Sie zeigen hohe Leistungsbereitschaft und motivieren Ihr Team durch persönlichen hohen Einsatz.

Sie führen Ihre Mitarbeiter/innen als aktives Vorbild straff, aber team- und zielorientiert.

Sie verstehen es, auf die Wünsche der Gäste einzugehen und verlieren auch in hektischen Zeiten nicht den Überblick.

### Ihre Hauptaufgaben sind:

- Einsatz als Küchenchef, der mitkocht und kreativ mitgestaltet
- Ausarbeitung saisonaler und marktgerechter Angebote für das A-la-carte-Restaurant sowie Veranstaltungen und Bankette
- Erstellen der Speiseauswahl für Frühstücksbuffets/Nachtessen im Rahmen der Halbpension für Individualgäste im Winter und Gruppengäste im Sommer
- Gewährleistung von sparsamem Einkauf der Lebensmitteln/Produkten sowie deren vorschriftsgemäße Lagerung
- Warenausatzberechnung- und Kontroll- und Erstellung der Inventuren
- Garantie von fachgerechter Zubereitung und erstklassiger Qualität aller ausgehenden Speisen unter ständiger Kontrolle
- Umsetzung der Standards in Bezug auf Arbeitssicherheit und Hygiene für alle Mitarbeiter/innen bzw. im gesamten Küchen- und Lagerbereich
- Evaluation und Einstellung der Küchen-Mitarbeiter/innen in Zusammenarbeit mit der Geschäftsleitung
- Planung Einsatz, Frei-Tage und Ferien, Stellvertretung, laufende Mitarbeiterschulung

Sind Sie es gewöhnt unternehmerisch zu denken, sind führungs- und teamorientiert, die Speisen und Gerichte tragen unverkennbar Ihre Handschrift und möchten Sie die Stammgäste Ihre Kreativität spüren lassen? Wenn Sie sich angesprochen fühlen, dann würden wir Sie gerne kennen lernen.

Interessenten bis maximal 45 Jahre und Schweizer oder EU-Bürger melden sich unter Chiffre 13589 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

### bar bistro gossip sucht:

#### Koch +/- 70% (m/w)

ab Mitte August 2011 oder nach Vereinbarung.

Das gossip besteht seit zwölf Jahren im Kern der Aarauer Altstadt und bietet eine weitoffene und qualitativ hochstehende Küche.

Du bist ein inspirierter Koch, der auch gern etwas Neues ausprobierst, sich selbstständig um die Gestaltung des marktreichen Speiseangebots kümmert. Du arbeitest weitgehend autonom und verstehst es, eine spannende Weltküche mit Schwerpunkt Italien einem neugierigen Publikum schmackhaft zu machen, mit viel Freude am Kochen.

Arbeitszeiten: Mo.-Fr. 8.30-14.30 Uhr.

Schriftliche Bewerbung an: bar.gossip@bluewin.ch  
bar bistro gossip, Rathausgasse 24, 5000 Aarau

## ★★ HOTEL BÄREN

BERNSTR.-WEST 56  
CH-5034 SUHR

Per Oktober 2011 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

### Direktor/Direktorin - Gastgeber/-in

mit hohem Frontanteil. Unsere jetzige Direktion übernimmt auf Ende 2011 eine neue Herausforderung in unserer Gruppe der AARGAUHOTELS.CH. Darum suchen wir Sie als fähigen Hotelier und echten Gastgeber. Sind Sie die offene Führungspersönlichkeit mit sicherem Auftreten und Erfahrung in der gehobenen Gastronomie?

Dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen!

### Es freuen sich auf Sie:

25 motivierte Wohlmanager, die mit Ihnen zusammen weiterhin die Gäste erfolgreich verwöhnen. Sei es im gemütlichen 15-G-Punkte-Restaurant sowie an stilvollen Banketten und Caterings bis 600 Personen, 31 Hotelzimmer runden das Angebot ab. Alles Weitere unter:

www.baeren-suhr.ch

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen!

### AARGAUHOTELS.CH

c/o HOTEL aarau-WEST

Dominik Wyss, Hoteller

Muhenstrasse 58, 5036 Oberentfelden

www.aargauhotels.ch dominik.wyss@aarau-west.ch

EIN BETRIEB DER

### AARGAUHOTELS.CH

ZUM WOHLFÜHLEN

Gasthof zum Kreuz  
3033 Wohlen/BE  
info@kreuzwohlen.ch

Wir suchen für unseren traditionellen Landgasthof mit einer 7-köpfigen Brigade:

### 1 Küchenchef oder 1 Sous-chef (w/m) per 1. August oder 1. September 2011

Sie sind: kreativ, flexibel, belastbar und teamfähig zwischen 25 und 48 Jahren  
arbeiten gerne in einem aufgestellten, jungen Team haben Freude an der Lehrlingsausbildung dann sind Sie unser neuer Mitarbeiter.

Wir bieten: 2 geregelte Freitage (Montag und Dienstag) marktgerechte Entlöhnung und 5 Wochen Betriebsferien auf Wunsch ist ein Zimmer im Personalhaus vorhanden

Auf das erste Kennenlernen freut sich Peter Tschannen (031 829 11 00)

1362-6736

Auf der Suche nach einer neuen Herausforderung? Ja?

Wir, ein \*\*\*\*-Wellnesshotel in der Zentralschweiz, bieten die Gelegenheit dazu!

Verstärken Sie unser Team nach Vereinbarung als:

### Chef de Réception (w/m)

Sie wollen:

- arbeiten in einem jungen Team?
- sich weiterentwickeln durch selbständiges Arbeiten?
- Verantwortung übernehmen und innovative Ideen einbringen?
- die Führung und Einsatzplanung der Empfangsmitarbeitenden?
- Ihr Team motivieren und schulen sowie die Ausbildung von Praktikanten?

Sie haben:

- mehrere Jahre Berufspraxis am Front Office (Fidelio) sowie Erfahrung in einer vergleichbaren Position?
- ausgezeichnete Fachkenntnisse und erste Führungserfahrung?
- stilistische Sprachkenntnisse mündlich sowie schriftlich in D/F/E?
- ein elegantes Auftreten und einen hohen Qualitätsanspruch an sich?
- eine hohe Sozialkompetenz und ein ausgezeichnetes Dienstleistungsdenken?

Fühlen Sie sich angesprochen? Na also!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto unter Chiffre 13581-6764, an htr.hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

1362-6736



SORELL HOTEL  
SEIDENHOF

Als expandierende Hotelkette der ZVF-Unternehmungen beschäftigen die Sorell Hotels Switzerland in 13 Hotels in Zürich, Winterthur, Bern, Arosa, Aarau, Bad Ragaz, Schaffhausen und St. Gallen über 300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für unser

### Sorell Hotel Seidenhof

Sihlstrasse 9, 8021 Zürich

suchen wir per 1. Oktober 2011 einen

### Assistant Front Desk Manager

**Ihre Aufgabe:** Sie vertreten den Front Desk Manager in allen Bereichen, helfen bei der Verwaltung von Kommissionen, Yiel Mahagement und Abrechnungswesen mit und bearbeiten die Monatsabschlüsse. Für die Pflege der verschiedenen Systeme sind Sie ebenfalls mitverantwortlich. Zudem erledigen Sie diverse Korrespondenz in Deutscher, Englischer und Französischer Sprache und haben gute IT-Kenntnisse (von Vorteil FidelioKenntnisse).

**Ihr Profil:** Sie sind eine frontorientierte und sprachgewandte Persönlichkeit. Sie haben eine Ausbildung im Hotelfach abgeschlossen und bereits Erfahrungen an der Réception gesammelt. Sie verfügen über Überzeugungskraft, einen offenen Kommunikationsstil und packen neue Aufgaben mit Elan an. Das Fördern und Fördern der Mitarbeiter sehen Sie als Herausforderung und die Koordination des Front Office gehört genauso wie das betriebswirtschaftliche Denken zu Ihren Fähigkeiten. Außerdem sind Sie vertrauenswürdig, jederzeit einsatzbereit und können gut mit Arbeits- und Zeitdruck umgehen. Sie arbeiten gemäss Arbeitsplan an 5 Tagen zwischen Montag und Sonntag in drei Schichten entweder von 06.30 – 15.30 Uhr, von 09.30 – 18.30 Uhr oder 14.00 – 22.30 Uhr.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter [www.zvf.ch](http://www.zvf.ch) oder [www.sorellhotels.com](http://www.sorellhotels.com).

**Sorell Hotels Switzerland**  
ZVF-Unternehmungen  
Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich  
T+41 44 388 35 05, F+41 44 388 35 36  
[www.zvf.ch](http://www.zvf.ch)

1362-6736



## Geschäftsführer/in Gotthard Raststätte A2 in Erstfeld

Wo halb Europa – und ganz Uri – sich trifft...

**365 Tage und Nächte Dienstleistung – im Sommer rund um die Uhr im Hochbetrieb, auch im Restaurant. Ein breites Angebot, beste Qualität und umsichtiger Service – geboten von einer flexiblen, motivierten Mannschaft, unter Ihrer Führung.**

Das Kerngeschäft der bekannten Gotthard Raststätte an der A2 in Erstfeld ist der Betrieb der vielseitigen Dienstleistungskette. Zudem ist die Gotthard Raststätte A2 Uri AG bei verschiedenen Schweizer Autobahn-Raststätten und Restaurantsbetrieben engagiert und beteiligt. Dieser europaweite Treffpunkt 20 km vor dem Gotthard-Nordportal ist vor kurzem attraktiv erneuert und zu einer der modernsten Raststätten auf der Nord-Südachse erweitert worden. Nun suchen wir eine Nachfolge Sie als

### Geschäftsführer/in der Gotthard Raststätte

mit den Betriebsbereichen Restaurant, Tankstelle, Shop und Logistik und Stab/Dienste. In dieser Funktion leiten Sie – als einer der grössten Urner Arbeitgeber – die bestmotivierten, sehr flexible Crew von rund 140 Mitarbeitenden, wovon rund zwei Drittel saisonbedingt in Teilzeit angestellt ist. Ziel ist, alle Profit-Center-Bereiche der

Raststätte absolut kundenfokussiert zu föhren und weiter zu entwickeln, wobei Sie sich als Gastgeber sowohl auf die Bedürfnisse der internationalen Gäste wie auch verstärkt auf die regionale Bedeutung als Tankstelle, Gastro- und Einkaufstreffpunkt konzentrieren. Zusätzlich übernimmt Ihr Stab administrative Aufgaben für die weiteren Aktivitäten der AG.

Sie bringen mehrjährige Gastronomie- und oder Handel-/Detailhandel-Erfahrung mit. Das Föhren gehört zu Ihrer Leidenschaft und eine solide betriebswirtschaftliche Weiterbildung unterstützt Sie dabei. Der Mehrspartenbetrieb fordert Ihre umsichtige Präsenz und Mitarbeit. Sie sind Chef, Taktgeber und Problemlöser. Jemand, der proaktiv agiert und rasch auf alles reagiert. Tiefer Euro, Baustellen, Tunnelsperrungen, individuelle Probleme von Gästen – Sie sind ein Machertyp und packen an, was immer auf Sie zukommt. Fremdsprachen erwünscht. Wir freuen uns auf Ihre Nachfrage.

Z'L Loft Hotel

p/a Akoleo SA, 16 chemin de la Fraiedieu, case postale 84,

1223 Cologny, Suisse

Telefon: +41 (0)22 786 62 10

Telefax: +41 (0)22 700 67 77

E-Mail: [frederic.vandenbergh@akoleo.com](mailto:frederic.vandenbergh@akoleo.com)

Internet: [www.zloft.ch](http://www.zloft.ch)

### Musikarena Wydehof

Die Arena Wydehof ist ein Multirestaurant-Komplex mit italienischem à la carte Restaurant, Pizza-Corner, Bistro-Bar, Free Flow-Restaurant mit täglich über 450 Mittagessen, Bankett- und drei Seminarräumen und einem Bühnensaal für 450 Personen.

Wir suchen einen

### Küchenchef 100%

mit eidg. Fachausweis oder langjähriger Erfahrung und entsprechendem Leistungsnotchweiss. Wir erwarten einen sicheren Führungsstil sowie ein hohes Mass an Kreativität und Innovation. Wir bieten eine interessante Stelle in einem Tagesgeschäft mit bis zu 60 % frei am Abend und an Wochenende.

Senden Sie Ihr komplettes Bewerbungsdossier an:  
Ricardo Zindel, Musikarena Wydehof, Postfach 330,  
5242 Birr oder [ricardo.zindel@wydehof.ch](mailto:ricardo.zindel@wydehof.ch) [www.wydehof.ch](http://www.wydehof.ch)

1362-6736

## JÖRG LIENERT

SELEKTION VON FACH-  
UND FÜHRUNGSKRÄFTEN



1362-6736

**TORRENT.CH**

Auf die kommende Wintersaison 2011/12 suchen wir

einen Gastgeber / ein Gastgeberpaar als Geschäftsführer für das Panorama-Restaurant Rinderhütte.

Die Bergstation Rinderhütte (2350 m ü. M.) verfügt über 400 Sitzplätze, Wintergarten, grosse Sonnenterrasse (1000 m<sup>2</sup>), Touristenlager mit 50 Betten und einer Schneebahn.

Voraussetzung nebst Fachwissen und entsprechender Erfahrung ist die Bereitschaft, sich mit der kulinarischen wie auch mit der für die Berggastronomie eigenen Seite eines schönen Bergrestaurants zu identifizieren und die erfolgreich aufgebauten Ausrichtung weiterzupfliegen.

Falls Sie sich als Berg-Gastoprofi bezeichnen und das Gefühl haben, Sie könnten sich in den Walliser Bergen wohlfühlen, sollten wir uns unbedingt kennenlernen.

**Möchten Sie gerne mehr erfahren?**  
Wir freuen uns über Ihre detaillierten und vollständigen Bewerbungsunterlagen bis zum 30. August 2011.

Torrent-Bahnen Leukerbad-Albinen AG, Florin Ruffiner, Direktor Postfach 128, 3954 Leukerbad info@torrent.ch, 027 472 81 10



Das sonnigste Gastro-Team in Wildhaus sucht noch einen

**Demi-chef de partie  
Commis de cuisine  
Kochlehrling m/w**

in Jahresstelle. Wir sind eine mittlere Küchenbrigade von 5 qualifizierten Mitarbeitern und wünschen uns kompetente Verstärkung mit welcher wir unsere lustvolle, naturnahe und kreative Küche weiter verfeinern können. Wenn Sie sich inmitmen eines internationalen Sport- und Ferienortes so richtig wohl fühlen, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung an:

Petra Federer, Hotel Sonne, 9658 Wildhaus.  
Tel. 071/999233  
[www.beutler-hotels.ch](http://www.beutler-hotels.ch)  
[sonne@beutler-hotels.ch](mailto:sonne@beutler-hotels.ch)

Für unsere beiden persönlich geführten Hotels Pianta und Danilo\*\*\* in der Feriendestination Savognin suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

einen kundenorientierten

**Gastgeber/Betriebsassistent**

Als Kader-Mitarbeiter gehören Sie der erweiterten Geschäftsleitung an und führen als Hauptaufgabe die Gastronomie mit einem eingespielten Team. Sie pflegen den Umgang mit unseren internationalen Gästen gerne und lieben es, Ihnen die Wünsche vom Gesicht abzulesen.

In dieser Ganzjahrestelle (2-Saison-Betrieb) wird Ihnen die Möglichkeit geboten, nach einer bestimmten Einarbeitungszeit die Stellvertretung der Direktion zu übernehmen.

Sie sind eine Persönlichkeit mit Gastronomieausbildung und Führungserfahrung und im Alter zwischen 35 und 45 Jahren und suchen eine neue Herausforderung mit Entwicklungspotenzial.

Interessiert an einer spannenden und abwechslungsreichen Tätigkeit? Dann schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

DANILO UND PIANTA HOTELS\*\*\*

Frau Clarita Klee-Pianta, Stradung 20, 7460 Savognin, Tel. 081 659 11 59  
[www.danilo.ch](http://www.danilo.ch)



**CENTRAL  
AFFOLTERN AM ALBIS**

**"Aufstrebender Betrieb sucht Verstärkung"**

Wenn Sie mit Leidenschaft kochen und Freude an einer mediterranen Küche haben, dann habe ich für Sie die richtigen Arbeitsplatz. Wir suchen in unser junges Team per Juli einen kreativen, motivierten

**Koch w/m  
oder Chef de Partie**

Sind Sie interessiert, dann senden Sie bitte Ihre Unterlagen an:  
[info@central-affoltern.ch](mailto:info@central-affoltern.ch) oder  
Restaurant Central, Zürcherstr. 100,  
8910 Affoltern am Albis  
Tel. 044 761 61 15

**Sehen und ge-  
sehen werden  
mit einem  
Inserat in der  
htr hotel revue**

**htr hotel revue**

**Wir suchen SIE!**

Wir sind ein innovatives Regionalspital mit rund 70 Akutbetten inmitten der grossen Naherholungsgebiete, Flims/Laa/Falera, Obersaxen, Brigels, Disentis. Die medizinische Behandlung der einheimischen Bevölkerung und der zahlreichen in- und ausländischen Feriengäste stellt unterschiedliche Anforderungen an uns.

Zur Führung unseres Küchenteams suchen wir per 1. September 2011 oder nach Vereinbarung

**eine/n TeamleiterIn für die Spitalküche**

**Ihre Aufgaben und Verantwortungen umfassen folgende Schwerpunkte:**

- Sicherstellung einer zeitgemässen und gesunden Verpflegung für unsere Patienten, Gäste und Mitarbeiter
- Führen und Planen des Küchenteams und Office Mitarbeiterinnen
- Lehrlingsausbildung
- Organisation und Qualitätskontrolle des Einkaufs
- Planung und Organisation des täglichen Angebots

**Ihr Anforderungsprofil:**

- Abgeschlossene Berufslehre als Koch/Köchin EFZ
- Mindestens 8 Jahre Berufserfahrung als Koch/Köchin
- Teamfähig, loyal und belastbar
- Selbständige, saubere, speditive und exakte Arbeitsweise

**Wir bieten:**

Eine vielseitige und attraktive Herausforderung in einem anspruchsvollen Unternehmen, in dem Sie Ihre Persönlichkeit mit einbringen können.

**Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto schicken Sie bis 31. Juli 2011 an:**

Regionalspital Surselva  
Matthias Lutz, Leiter Betrieb  
7130 Ilanz  
[m.lutz@sitalilanz.ch](mailto:m.lutz@sitalilanz.ch)  
Telefon +41 81 926 59 09

Anrufe und Zuschriften anderer Zeitungen nicht erwünscht.

**Spital  
regional  
Surselva**

REGIONALSITAL  
SURSELVA

ILANZ

7130

SWITZERLAND

13599-6779

**Haben Sie den nötigen Biss? Machen Sie Karriere bei Randstad!**  
Randstad ist ein international führender Personaldienstleister mit rund 40 Filialen in der Schweiz – eine davon ganz in Ihrer Nähe. Kundennähe, Professionalität und eine hohe Dienstleistungsqualität haben Randstad in der Schweiz eine führende Rolle verschafft.

Im Geschäftsbereich Staffing liefert Randstad massgeschneiderte Rekrutierungslösungen sowohl für Fest- wie auch für Temporärstellen. Zur Verstärkung unserer **Filiale in Bern** suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n engagierte/n

**Consultant Hotel, Restaurant & Catering**

Um die täglichen Herausforderungen meistern zu können, brauchen Sie:

- Abgeschlossene Grundausbildung in der Gastronomie, von Vorteil abgeschlossene höhere Ausbildung (z.B. Hotelfachschule) sowie kaufmännische Weiterbildung
- Mindestens drei Jahre Berufserfahrung im Bereich Hotel, Restaurant, Catering
- Eine überzeugende und gewinnende Persönlichkeit, sehr gute kommunikative Fähigkeiten und Verkaufsflair, Belastbarkeit, Ausdauer und Optimismus
- Sehr gute MS Office Kenntnisse
- Erfahrung in der Personaldienstleistungsbranche und Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil
- Verkaufs- / Akquisitionserfahrung von Vorteil
- Regionale Markt- und Branchenkenntnisse erwünscht

Wir betreuen Ihren Kundenkreis und bauen diesen durch vielseitige Akquisitionstätigkeiten stetig aus, rekrutieren und vermitteln die perfekt passenden Kandidatinnen und Kandidaten, führen die temporären Mitarbeiter und erledigen nebenbei Ihre Administration.

Wir bieten Ihnen eine interessante und vielseitige Tätigkeit in einem dynamischen Umfeld. Jeder Tag offeriert neue Herausforderungen und Überraschungen. Fortschrittliche Anstellungsbedingungen, attraktive Sozialleistungen und Weiterentwicklungsmöglichkeiten runden das Angebot ab. Werden Sie Teil der Erfolgsgeschichte? Ein starkes Team wartet auf Sie!

Dann bewerben Sie sich mit vollständigen Bewerbungsunterlagen inklusive Foto per E-Mail unter [rekruierung@ch.randstad.com](mailto:rekruierung@ch.randstad.com). Christoph Weber freut sich auf Ihre Bewerbung.

**Randstad (Schweiz) AG**

Herr Christoph Weber

Tel. 058 201 59 55

[www.randstad.ch](http://www.randstad.ch)

**randstad**

13618-6779

# Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



**hoteljob.ch**

Finden Sie Ihren  
Traumjob  
mit hoteljob.ch!

Einfach unter [www.hoteljob.ch](http://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
Restaurant Manager 90%	Region Zürich	J30247
Personalassistentin (Italienisch sprechend)	Region Zürich	J30264
Sales Manager	Region Zürich	J30289
Senior Sales Manager	Region Zürich	J30290

## Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Front Desk Mitarbeiter/in	Region Basel	J30332
Receptionist/in 80%	Region Basel	J30175
Receptionist/-in / Empfangsmitarbeiter/-in	Region Bern	J30257
Front Office Manager	Region Bern	J30315
Reservationsmitarbeiterin	Region Bern	J30305
Receptionistin	Region Bern	J30292
Reservationsmitarbeiter	Region Bern	J30209
Hotelsekretärin stv. Chef de Reception	Region Bern	J30267
Banquet- und Verkaufsassistentin 80-100%	Region Bern	J30242
Receptionist/in	Region Graubünden	J30327
Receptionist/in	Region Oberwallis	J30322
Rezeptionist/Night Auditor	Region Ostschweiz	J30248
Receptionspraktikant/in	Region Ostschweiz	J30239
Telefonist/in	Region Ostschweiz	J30235
Receptionistin	Region Schaffhausen	J30321
Chef de reception	Region Zentralschweiz	J30153
Mitarbeiter/-in Rezeption (80-100%)	Region Zentralschweiz	J30176
Mitarbeiter Seminarorganisation	Region Zentralschweiz	J30172
Night Audit 30%	Region Zürich	J30338
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich	J30162
Réceptions- und Logentournant	Region Zürich	J30163
Director of Reservation & Yield/Revenue Management	Region Zürich	J30261
Reservations Manager	Region Zürich	J30173
Night Auditor	Region Zürich	J30262
Front Office Clerk	Region Zürich	J30233
Reservationsmitarbeiter/in	Region Zürich	J30301
Teilzeit- Receptionistin 30-40%	Region Zürich	J30234
Chef de réception	Region Zürich	J30221
Chef de Réception	Tessin	J30223

## Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Partie	Region Basel	J30333
Chef de partie	Region Bern	J30170
Koch für vielseitigen Gastronomiebetrieb	Region Bern	J30316
Junior Sous Chef	Region Bern	J30314
Chef de Partie	Region Bern	J30313
Commis de Cuisine	Region Bern	J30312
Frühstückskoch	Region Bern	J30311
Küchenchef	Region Bern	J30299
Jungkoch	Region Bern	J30298
Chef de Partie (Sommersonn)	Region Bern	J30294
Jungkoch/Jungköchin	Region Bern	J30166
Sous-chef	Region Bern	J30168
Chef de Partie	Region Bern	J30297
Koch/Grilleur	Region Bern	J30254
Küchenchef	Region Bern	J30293
Commis de cuisine	Region Bern	J30120
Diätkoch	Region Bern	J30283
Demi Chef Patisserie	Region Bern	J30282
Küchenchef/Produktionsleiter	Region Bern	J30280
Küchenchef	Region Bern	J30278
Chef de Partie	Region Bern	J30275
Sous-Chef	Region Bern	J30279
Diätkoch temporär mit Option auf Festanstellung	Region Bern	J30274
Sous-chef	Region Bern	J30270
Koch Sa./So. frei	Region Bern	J30244
Chef de Partie Tournant	Region Bern	J30269
Koch/Köchin	Region Graubünden	J30341
Chef pâtissier	Region Graubünden	J30258
Koch-Saucier	Region Mittelland (SO,AG)	J30145
Koch für Juli und August	Region Mittelland (SO,AG)	J30149
Leiter/-in Verpflegung	Region Mittelland (SO,AG)	J30335
Jungkoch/Commis de cuisine	Region Oberwallis	J30177
Chef de partie	Region Oberwallis	J30259
Chef de partie Tournant	Region Oberwallis	J30320
Chef saucier	Region Ostschweiz	J30208
Chef de partie	Region Ostschweiz	J30207
Commis de cuisine	Region Ostschweiz	J30236
Demi-Chef de partie	Region Ostschweiz	J30161

## Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Jungkoch	Region Zentralschweiz	J30122
Pâtissier	Region Zentralschweiz	J30255
Chef de partie/Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J30205
Commis de Cuisine	Region Zürich	J30148
Chef de Partie	Region Zürich	J30265
Chef de Partie	Region Zürich	J30337
Pâtissier/Tournant	Region Zürich	J30138
Jungkoch/Hilfskoch (50-80%)	Region Zürich	J30286
Jungkoch/ Koch/ angelernter Koch	Region Zürich	J30284
Küchenchef	Region Zürich	J30285
Küchenchef	Region Zürich	J30249
Commis de Cuisine	Region Zürich	J30228
Chef de Partie	Region Zürich	J30227
Frühstückskoch	Region Zürich	J30231
Demichef de Partie	Region Zürich	J30226
Commis de cuisine	Region Zürich	J30329
Chef de partie	Region Zürich	J30326
Frühstückskoch	Region Zürich	J30174
Pâtissier	Region Zürich	J30230
Personalkoch (Tagdienst)	Region Zürich	J30229
Koch	Region Zürich	J30137
Koch/Köchin	ganze Schweiz	J30134
Koch/Köchin	ganze Schweiz	J30225
Cuisinier/Cuisinière	ganze Schweiz	J30127
Sous-chef - Region Hampshire	International	J30160
Chef de partie - UK - Region Hampshire	International	J30157
Commis de cuisine - UK - Region Hampshire	International	J30158
Demichef de partie - UK - Hampshire	International	J30159
Chef de partie - UK - Gloucestershire	International	J30250
Chef de Cuisine	Region Genf	J30140
Pâtissier	Region Waadt/ Unterwallis	J30263
Executive Meeting Manager	Region Waadt/ Unterwallis	J30124

## F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Senior Events Officer	Region Basel	J30224
Eventkoordinator	Region Bern	J30277
Leiter Catering / Eventkoordinator	Region Bern	J30296
F&B Verantwortlicher (Mitglied der Geschäftsleitung)	Region Bern	J30266
Barprofis und Chef de bar	Region Mittelland (SO,AG)	J30245
Etatengouvernante	Region Ostschweiz	J30237
Executive F&B Assistant Manager	Region Zentralschweiz	J30212
Stv. Geschäftsführer/in	Region Zürich	J30218
Gastro-Profi / Schwergewicht Food-Entwicklung	Region Zürich	J30272
Chef de Partie	Region Zürich	J30165
Bankett & Event Leiter	Region Zürich	J30288

## Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Rang	Region Basel	J30334
Serviceaushilfen auf Abruf	Region Bern	J30252
Chef de bar	Region Bern	J30324
Servicefachangestellte	Region Bern	J30268
Restauranteiter	Region Bern	J30271
Mitarbeiterin Room Service in Klinik	Region Bern	J30281
Chef de Rang	Region Bern	J30273
Commis de rang	Region Bern	J30119
Chef de bar	Region Bern	J30214
Chef de service	Region Bern	J30211
Servicefachangestellte	Region Bern	J30291
stv. Chef de Service	Region Bern	J30178
Restaurantsfachmann	Region Bern	J30171
Restauranteiter	Region Bern	J30295
Serviceaushilfe	Region Bern	J30251
BertriebsassistentIn	Region Bern	J30304
Commis de Rang	Region Bern	J30306
Servicemitarbeiter/in	Region Bern	J30307
Chef de Rang	Region Bern	J30308
Chef de Bar	Region Bern	J30309
Chef de Service	Region Bern	J30310
Chef de rang	Region Graubünden	J30330
Commis de rang	Region Graubünden	J30331
Barmitarbeiter	Region Graubünden	J30142
Barfachfrau	Region Graubünden	J30121
Restaurantsfachfrau/mann (Mi-So)	Region Mittelland (SO,AG)	J30150
Service-Praktikant/in	Region Ostschweiz	J30240

**Landgasthof zum Löwen in Nänikon nahe Zürich**  
(16 GaultMillau / 25 Sitzplätze) möchte sein Küchen- und Serviceteam (Eintritt nach Vereinbarung) verstärken.

**COMMIS DE CUISINE/CHEF DE PARTIE  
SERVICEFACHANGESTELLTE**

Asiatisch-mediterrane Küche, mit viel Fisch und regionalen Produkten.

Samstagmittag, Sonntag und Montag geschlossen.

Interessiert? Bewerbung bitte an: [www.loewen-naenikon.ch](http://www.loewen-naenikon.ch)

13504-6792



Das KAUFLUETEN ist eine lebendige Institution in der Zürcher Gastronomie-, Party- und Kulturszene.

Für unsere Küchenbrigade suchen wir ab Sommer 2011 oder nach Vereinbarung einen

**1. SOUS CHEF /**

**STELLVERTRETENDER KÜCHENCHEF 100% (M/W)**

Unsere Küche beliefert an 365 Tagen den à la carte Bereich: Restaurant (150 Plätze), Hof (mit Terrasse) und Pelikanbar. Im Bankettbereich bereitet die Küche Speisen für Anlässe bis 800 Personen zu. Eine Küchencrew mit rund 30 Mitarbeitenden betreut unser internationales und marktfrisches Speiseangebot. Sie sind neben dem Küchenchef verantwortlich für die Führung, Planung und Koordinierung der gesamten Küchenbrigade.

Im Tagesgeschäft arbeiten Sie aktiv mit und können durch ihre langjährigen Erfahrungen die qualitativen und quantitativen Anforderungen erfüllen. Ebenso gehören Menugestaltung, Kalkulation, Einkauf und Lagerhaltung sowie sämtliche administrativen und organisatorischen Arbeiten zu Ihren Aufgaben. Sie haben eine Kochlehre und eine Weiterbildung zum Gastronomiekoch absolviert. Sie verstehen es, ein Team zu Höchstleistungen zu bringen und haben menschliches Fingerspitzengefühl. Zudem ist das Kochen Ihre Leidenschaft und das Wohl der Gäste steht für Sie an erster Stelle.

Es erwartet Sie eine anspruchsvolle und attraktive Herausforderung in einem bekannten, innovativen und dynamischen Unternehmen, in dem Sie Ihre Kreativität und Leidenschaft einfliessen lassen wollen. Ein hohes Mass an Selbständigkeit wird vorausgesetzt.

Wir bieten eine zeitgemässen Entlohnung.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Kaufleuten Restaurants

Andrina Dietrich, Pelikanplatz, 8001 Zürich, 044 225 33 35

personal@kaufleuten.ch

13504-6792

**LANDBEZ  
RUSSBRUGG**

**RESTAURANT  
RUSSBRUCKE**

**Die Türen für einen ambitionierten Koch stehen offen!**

**Kochen mit Leidenschaft auf hohem Landgasthofniveau**

Wenn Sie dieser Satz anspricht, dann sind Sie unser Mann (oder Frau). Eintritt per 1. September 2011 oder nach Vereinbarung.

**Für Infos Telefon 044 760 11 61, Herr Klaus Imhof verlangen**

Landbeiz Rüssbrugg,  
Muriistrasse 32, 8913 Ottenbach  
Telefon 044 760 11 61  
info@reussbruecke.ch  
www.reussbruecke.ch



**Swiss Re**



Die hochstehende Gastronomie der Swiss Re wird vom Département Guest Services geführt. Der Standort der drei internen Restaurants und des Gästaurants ist im Raum Zürich, das Swiss Re Centre for Global Dialogue befindet sich in Rüschlikon.

**Chef de Partie**

**Aufgabenbereich**

Sie sind für eine professionelle, exakte, kreative und erstklassige Vor- und Zubereitung der Gerichte in unserem Gästeraum zentral verantwortlich. Sie führen diese Aufgaben selbstständig, mit grosser Begeisterung, mit viel Leidenschaft und Engagement aus. Sie schätzen es in einem internationalen Umfeld zu arbeiten und sind stolz täglich hochstehende Dienstleistungen zu erbringen. Sie arbeiten gerne im Team und Ihre Einsatzfreudigkeit und Ihre umgängliche Art tragen zum guten Betriebsklima bei. Die Leidenschaft für Ihre Arbeit ist spürbar. Sie arbeiten unter Einhaltung der höchsten Sorgfaltspflicht und richten sich nach den strengen Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften. Ihr Arbeitsort ist Zürich.

**Anforderungsprofil**

- erfolgreiche und abgeschlossene Berufslehre als Koch
- mind. 6 jährige Berufserfahrung, die Sie in unterschiedlichen Betrieben der gehobenen Gastronomie erzielt haben
- Koch aus Leidenschaft
- flexibel, engagiert und initiativ
- gepflegtes Auftreten und gute Umgangsformen
- offene, ehrliche und loyale Art
- hohes Ökologie- und Nachhaltigkeitsverständnis

**Was bieten wir Ihnen**

- arbeiten auf Topniveau mit Frischprodukten
- modern ausgerichtetes Arbeitsumfeld
- einen vielseitigen Aufgabenbereich
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- gute Sozialleistungen

Arbeitsort: Zürich

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns über Ihre online-Bewerbung direkt über unser Swiss Re Portal.

**Ihre Human Resources Kontaktperson:**

Michele 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](http://www.swissre.com/careers). The reference code for this position is EXT-NB50337080. Applications will only be accepted through our website.



LINK Personalberatung, Rennweg 2, 8001 Zürich, Telefon 044 213 11 00  
[link-personal@swissonline.ch](mailto:link-personal@swissonline.ch)

# immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 25 / 23. Juni 2011

## Gestalten, berechnen und disponieren Sie Ihr Immobilieninserat selber unter [www.htr.ch/immobilien](http://www.htr.ch/immobilien)

### HESSE

Unternehmensberatung  
für Hotellerie & Restaurations  
seit 35 Jahren

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

Wir erarbeiten vorsichtig 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

Zu verkaufen  
Restaurant | lounge | bar

# lavida

bar · lounge

la Vida – das ist mediterrane  
Lebenskultur kombiniert mit coolen  
City-Feeling der Metropolen. Hier  
kann der Gast den feinen  
morgendlichen Latte Macchiato, den  
Business-Lunch, einfach ein  
Gläschen Wein oder ein  
romantisches Dinner geniessen. Ob  
in der Lounge, an der Bar oder im  
Café. – Viva la Vida!  
90 Sitzplätze im Restaurant  
46 Sitzplätze in der Lounge  
12 Sitzplätze an der wunderschönen  
Bar  
Schauen sie unsere Website an!  
**la vida lounge ag | Einkaufszentrum  
Chilemmatt I 6314 Unterägeri I ZG 041  
750 25 25 I www.lavida-lounge.ch I  
kontakt@lavida-lounge.ch**

### Zu verpachten:

Ferien- & Seminarhotel  
mit 120 Zimmern an bester Lage  
in den Österreichischen Alpen.

Kontakt: [rent@yourtork.org](mailto:rent@yourtork.org)

### Einzigartige Lage mit Seeblick!

4\*Hotel Nähe Interlaken zu verkaufen!  
ca. 50 ZL., erweiterbar, pächterfrei,  
3526 m<sup>2</sup> Grdst., 1236 m<sup>2</sup> Nutzfl.,  
KP: 12,0 Mio. CHF.  
Nur direkte Interessenten!  
Tel. 078 622 91 44  
[www.invest-developers.ch](http://www.invest-developers.ch)

**htr hotel revue**

### Night Club in Zürich

Kreis 1 zu vermieten.

Objekt auch für Disco oder Bar geeignet.  
Inventar: Fr. 230.000.–  
Miete: Fr. 8600.–/Monat

Ihre schriftliche Anfrage senden Sie an:  
Lirag AG, Zugerstrasse 53, 6330 Cham.

## Anzeigen

### Schädlings- bekämpfung

Probleme mit Ungeziefer,  
Tauben, Marder?  
Wir befreien Sie davon!



Servicestellen: Zürich, Basel, Bern,  
Ostschweiz, Innerschweiz  
Austrasse 38 8045 Zürich  
[www.ratex.ch](http://www.ratex.ch) info@ratex.ch

SCHNELL, DISKRET, GARANTIERT.  
24H-PIKETT: 044 241 33 33

Für erfolgreiche  
Inserate Media-  
dokumentation  
anfordern unter  
[inserate@htr.ch](mailto:inserate@htr.ch)

## IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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

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

Herausgeber / Editeur: Hotelressources, 3001 Bern  
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:  
Montbijoustrasse 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, Emanuel Müller

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

E-Mail: [inserate@htr.ch](mailto:inserate@htr.ch) Homepage: [www.htr.ch](http://www.htr.ch)

Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)

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

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

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

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

#### Termine

- Ausgabe / Numéro Nr. 26/2011  
- Erscheint / Parution 30. 6. 2011  
- Anzeigenschluss / Délai 27. 6. 2011

#### Doppelnummer

Nr. 27/28 / 7. 7. 2011  
7. 7. 2011  
4. 7. 2011

#### Doppelnummer

Nr. 29/30/21. 7. 2011  
21. 7. 2011  
18. 7. 2011  
4. 8. 2011  
29. 7. 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 Grafino AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern

Auflage WEMF-begläubigt 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 publizierte 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.