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: 09.12.2025

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

stellengevue htr Le principal marché de l'emploi de la branche marche marche de l'emploi de la branche marche marc

htrhotel revue Nr. 25 / 23. Juni 2011





Sprachaufenthalte

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

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

Der Weg
zum Ziel...

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

> > hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

Inhalt/Sommaire

milate/ Sommiane	
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



FRANZISKA WEISS IST HEUTE HOTELDIREKTORIN DES HOTELS ANTIKA IN ZERMATT

Nach dem bäuerlichen Haushaltungslehrjahr absolvierte Franziska Weiss die Ausbildungals Hotelfachassistentin. Schon damals wurden die damaligen Hofas in 2 Jahren auf eine spätere Führungsposition vorbereitet. Bis heute profitiert sie direkt von dieser Ausbildung und der späteren Führungserfahrung als Gouvernante. Heuteist Frau Weiss Hoteldirektorin in Zermatt.

Von der Hotelfachfrau zur Hoteldirektorin

Ihre vielfältigen Anstellungen unter anderem als Sennin, Köchin in einer Behindertenwerkstatt und im Büro der Kantonalbank zählen ebenso zu den Weiterbildungen wie die Ausbildung zur Berufsbildnerin und Prüfungsexpertin. Frau Weiss ist eine Person die anpackt und die praktische

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 ander Lenk. Dies ware in sehr steiler Berufseinstieg und zehrte an Nerven und Kräften. Nichtsdestotrotz absolvierte sie im Jahr 2003 zusätzlich erfolgreich die Wirteprüfung.

Mit einem Rucksack voller Erfahrung und dem Wirtepatent 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. «Grösse ist, Fehler zuzugeben», meint Frau Weiss.

Mit Leidenschaft zum Traumberuf

Mit ihrem Beruf als Hauswirtschaftsleiterin verbindet sie immer noch sehr viel. So hat 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 liessen 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. «Irgendeinmal 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 Rubrik Beratung «Beraternetzwerk»

CURAV/VA.CH



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 über-zeugen durch Qualitätsbewusstsein.

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

Fühlen Sie sich angesprochen und bringen die entsprech-enden Voraussetzungen mit, dann erwarten wir sehr gerne Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen oder Ihren ge-schätzen Anruf.



Ein Hotel der Beutler Hotel Grupp

E-Mail: RolandRomm@gmx.de oder Tel. 0049 (0)172 620 88 17

International

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



Chef de Partie Service Angestellte/r

CLOCHARD

Sie haben gute Umgangsformen und Erfahrung im Gastgewerbe und das Teamdenken ist für Sie selbstverständlich.

Sie haben das Flair, sich an einer fremden Kultur anzupas dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung

Sif Fort unit 1 — Otrobanda | Curação, N.A. | Tel.: + 599 9 462 5666 | Fax: +599 9 462 6355 Email: Info@bistroleclochard.com | Website: www.bistroleclochard.com

Das Relais & Châteaux Post Hotel & Spa liegt im Zentrum des Banff National Parks in den Kanadischen Rocky Mountains. Mit 100 Zimmen und Suiten, seiner renomierten Küche und einem 25.000 Flaschen Weinkeller, gehört es heute zu einer der besten Kürbe und einem 25.000 Flaschen Weinkeller, gehört es heute zu einer der besten Adressen Nordamerikas. Lake Louise ist ein Mekka des Sommertoursmus und, durch die Herner- und Damenweitupsdärten, bekannt auch im Writter.

Chef de Partie Réception Jungkoch Service Bar



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

Bitte besuchen Sie unsere Website: www.posthotel.com

Stellengesuche

Hotel-/Restaurantleiter sucht

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

Stellenvermittlungen





www.hotelcareer.fr

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

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomia und Tourismus.







hoteljob.ch

Finden Sie Ihren Traumiob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Barpraktikant/in	Region Ostschweiz	J30241
Restaurationsfachmann	Region Zentralschweiz	J30323
Chef de brigade	Region Zentralschweiz	J30216
Servicefachangestellte/r	Region Zentralschweiz	J30319
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J30128
Servicefachangestellte/r	Region Zürich	J30243
Servicemitarbeiter/In	Region Zürich	J30133
Restaurationsfachmann	Region Zürich	J30325
Chef de Rang	Region Zürich	J30340
Praktikant Restauration	Region Zürich	J30339
ServicemitarbeiterIn	Region Zürich	J30336
vom Empfang in den Verkauf	Region Zürich	J30220
Servicefachmitarbeiter/In	Region Zürich	J30287
Bar-Servicemitarbeiter/in des le l'achwese de l'achwese d	Region Zürich	J30300
Restaurationsfachmann/-frau id tim trang enveldosfletoH o	Sand and ganze Schweiz	J30136
Spécialiste en restauration	ganze Schweiz	J30130
Chef de rang - England - Region London	International	J30118
Commis de rang - England - Region Dorset	International	J30260
Barfachmann - UK - Region London	International	J30210
Commis de rang - UK - Region Hampshire	International	J30155
Chef de rang - UK - Region Hampshire	International	J30154
Demi-chef de rang - UK - Region Hampshire	International	J30156
Commis de rang - England - Region London	International	I30117

Hauswirtschaft		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Abteilungsleiter/in Reinigung	Region Bern	J30317
2. Gouvernante	Region Bern	J30213
Leiterin Hauswirtschaft 80-100%	Region Zentralschweiz	J30232
Frühstücksmitarbeiterin oder - Leiterin 70% (w)	Region Zürich	J30219
Hauswirtschaftsmitarbeiter/in (40-60%)	Region Zürich	J30135
Hauswirtschaftsmitarbeiter/in (40-60%)	Region Zürich	J30141
Hauswirtschaftsmitarbeiter/in	Region Zürich	J30139
Hauswirtschaftsmitarbeiter/in	Region Zürich	J30125
Spécialiste en hôtellerie	ganze Schweiz	J30126
Hotelfachmann/-frau	ganze Schweiz	J30132

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
GL-Assistentin in Gastronomieunternehmen	Region Basel	J30152
Sales Promoter	Region Bern	J30276
Personalassistent/in	Region Bern	J30246
Marketing Manager	Region Oberwallis	J30217
Kaufmann/-frau HGT	ganze Schweiz	J30131
Employé/e de commerce·HGT	ganze Schweiz	J30129
Director of Sales	ganze Schweiz	J30143

Beauty/Wellness/Fitness		1363
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Kosmetikerin	Region Graubünden	J30328
a dalizaren 1802a Arantezariarriaria biotzariarriaria	The Park of	The Board

Position, Arbeitgeber	Hejolius Ort	Job-Code
GL-Assistentin in Gastronomieunternehmen	Region Basel	J30151
Officemitarbeiter was and all again as and all a	Region Ostschweiz	J30238
Techniker and market in elegantes Arch out ill mitters	Region Zürich	J30303
HR Manager& Director of Conference and Banqueting	International	J30318

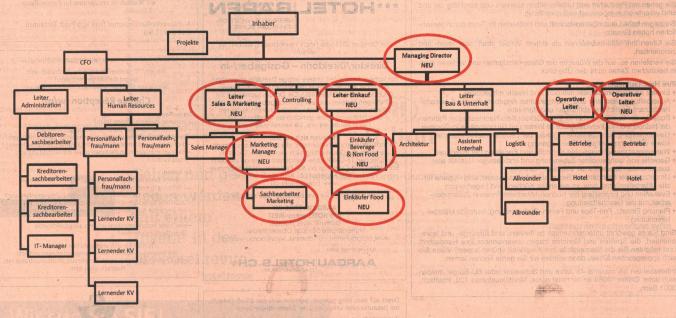
1	2 supposed and any part placed set of the design	3	4	5	6
32028	Chef de Service, stv. Restaurantleiterin, Restaurantleiterin, Rezeption	30	DE	per sofort	D
3354	Empfangsassistentin, Meetingassistentin, Event-Assistentin	25	DE	per sofort	D F I E TR
31972	Event-/Seminar-/Reiseorganisation	29	CH	per sofort	DIFIE
32057	Gastronomie	27	SR	per sofort	D E PL, RU
32032	Koch/Barman	40	CH	per sofort	DIE
3174	Küchenchef, Koch	46	CH	per sofort	D F E ES,JP
31702	KV, Reservierung, Empfang	27	CH	per sofort	DIFIE
1822	Réceptionist	.35	CH	per sofort	DIFIE
2007	Receptionistin	22	CH	per sofort	DIFIEIES

14 Nationalital-Nationalité
5 Einrittischatum - Date d'entrée
6 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques
nune zum Zeipunkt der Erschelnung bereits nicht mehr aktuell sein.
Weitere Bewerberdossier finden Sie unter www.hoteljob.ch

K R A M E R

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.

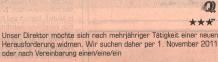
Im Rahmen der Zukunftsplanung organisiert sich die Kramer Gastronomie neu und besetzt folgende Kader-Positionen und Sachbearbeiter-Stellen:



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

Besuchen Sie unsere Website www.kramergastronomie.ch 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





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 mehrene Sale mit insgesamt 180 Plätzen. Der Betrieb hat direkten Zugang zum Mineralbad Andeer. Das Hotel Fravi ist ein Traditionshaus mit vielen Stammgästen, hervorragenden Mitärbeitenden, guter Auslastung und moderner Infrastruktur. Weitere Informationen finden Sie auf www.fravi-hotel. ch und www.mineralbädandeer.ch.

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

Sie übernehmen die Leitung des gesamten Hotel- und Restaurationsbetriebes. 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 nech 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.



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 intitative 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

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Passfoto an

Gondini A. Fravi (Verwaltungsratspräsident) Genferstrasse 33 8027 Zürich

Vollste Diskretion ist zugesichert.

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

Auf anfangs Wintersaison 2011 wird die Position des Küchenchefs frei

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.

Gotthard

Geschäftsführer/in

Wo halb Europa – und ganz Uri

leistung – im Sommer rund um die Uhr im Hochbetrieb, auch im

Restaurant. Ein breites Angebot,

beste Oualität und umsichtiger Service – geboten von einer

flexiblen, motivierten Mann-

Das Kerngeschäft der bekannten Gotthard

Raststätte an der A2 in Erstfeld ist der Be-trieb der vielseitigen Dienstleistungskette. Zudem ist die Gotthard Raststätte A2 Uri AG bei verschiedenen Schweizer Autobahn-

raststätten und Restaurationsbetrieben engagiert und beteiligt. Dieser europaweite

engagiert und beteingt. Dieser europäweite Treffipunkt 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 in einer Nachfolge Sie als

mit den Betriebsbereichen Restaurant, Tankstelle, Shop und Logistik und Stab/ Dienste. In dieser Funktion leiten Sie – als einer der grössten Urner Arbeitgeber – die bestmotivierte, sehr flexible Crew von

Geschäftsführer/in

der Gotthard Raststätte

schaft, unter Ihrer Führung.

– sich trifft... 365 Tage und Nächte Dienst-

Gotthard Raststätte A2 in Erstfeld

- Ihre Hauptaufgaben sind:

 Einsatz als Küchenchef, der mitkocht und kreativ mitgestaltet

 Ausarbeitung saisonaler und marktgerechter Angebote für das Ä-la-carte-Restaurant sowie Veranstaltungen und Bankette
- Frstellen der Speiseauswahl für Frühstücksbuffets/Nachtessen im Rahmen
- Gewährleistung von sparsamem Einkauf der Lebensmitteln/Produkten
 Gewährleistung von sparsamem Einkauf der Lebensmitteln/Produkten
 sowie deren vorschriftsgemässe Lagerung
- sowie deren vorschriftsgemässe Lagerung

 Wareneinsatzberechnung- und Kontrolle 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 Mitarbeiterschulure

- terschulung

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.

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

wechslungsreichen Kader-Positionen

Hamburg

Milano

www.gotthardraststaette.ch

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 weltoffene und qualitativ hochstehende Küche.

Du bist ein inspirierter Koch, der auch gern etwas Neues aus-probiert, sich selbständig um die Gestaltung des marktfrischen Spelseangebote kümmert. Du arbeitest weitgehend autnom und verstehst es, eine spannende Weltküche mit Schwerpunkt Italien einem neuglerigen 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 BAREN

BERNSTR.-WEST E CH-5034 SUHR

Per Oktober 2011 oder nach Vereinbarung suchen wir

Direktor/Direktorin - Gastaeber/-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 Wohlfühlmanager, die mit Ihnen zusammen, weiterhin die Gäste erfolgreich verwöhnen. Sei es im gemütlichen 15-GM-Punkte-Restaurant sowie an stilvollen Bankethen und Caletings 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, Hotelier
Muhenstrasse 58, 5036 Oberentfelden
www.aargauhotels.ch *dominik.wyss@aarau-west.ch EIN BETRIEB DER

AARGAU HOTELS.CH

Zur Verstärkung unseres Teams von unserem 3-Sterne-Hotel in Saanenmöser suchen wir eine/n

Hoteldirektor (m/w)

sofort oder nach Vereinbarung.

Während der Hauptsaison, Winter 5 Monate und Sommer 4 Monate, wird eine intensive Präsenz erwartet.

Wöhnung im Hotel.

- Diplome einer bekannten Hotelfachschule mit Hotellizenz
 Idealalter 25-40
 Dreisprachig: D/F/E
 Sehr gute Kenntnisse Hogatex/Fidelio
 CH oder EU-Bürger (EU15)

Es können nur Bewerbungen in Französisch mit allen notwendigen Unterlagen (Zeugniskopien, Lichtbild, Referenzen) und die dem gesuchten Profil entsprechen, berücksichtigt werden.

Z'Loft Hotel p/a Akoleo SA, 16 chemin de la Fraidieu, case postale 84, 1223 Cologny, Suisse Telefon: 441 (0)22 786 62 10 Telefax: 441 (0)22 700 60 77

E-Mail: frederic.vandenberghe@akoleo.com Internet: www.zloft.ch

Raststätte absolut kundenfokussiert zu führen 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 Aufsehen für die weiteren Aktivitisten der Aufschen für die weiteren Aktivitisten der gaben für die weiteren Aktivitäten der AG.

Sie bringen mehrjährige Gastronomie-und oder Handel-/Detailhandel-Erfahrung mit. Das Führen gehört zu Ihrer Leidenschaft und eine solide betriebswirtschaftsenatt und eine solide betriebswirtscnatr-liche Weiterbildung unterstützt Sie dabei. Der Mehrspartenbetrieb fordert Ihre um-sichtige Präsenz und Mitarbeit. Sie sind-Chef, Taktgeber und Problemlöser. Jemand, der proaktiv agiert und rasch auf alles ger proaktwägert 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 Bewerbung.

Raststätte absolut kundenfokussiert zu

Kontakt: Corinne Häggi Jörg Lienert

Jörg Lienert AG Neugasse 14, Postfach 430 CH-6301 Zug Telefon 041 766 20 50 zug@joerg-lienert.ch

rund 140 Mitarbeitenden, wovon rund zwei Drittel saisonbedingt in Teilzeit angestellt ist. Ziel ist, alle Profit-Center-Bereiche der

SELEKTION VON FACH-UND FÜHRUNGSKRÄFTEN





Musikarena Wydehof

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

Wir suchen einen

Küchenchef 100%

nut eug. Fachausweis oder langjähriger Erfahrung und entsprechendem Leistungsnachweis. Wir erwarten einer sicheren Führungsstil sowie ein hohes Mass an Kreativität und Innovation. Wir bieten eine interessante Stelle in einem Tagesbetrieb mit bis zu 60 % frei am Abend und am Wochenende. mit eidg. Fachausweis oder langiähriger Erfahrung und

Senden Sie Ihr komplettes Bewerbungsdossier an: Rico Zindel, Musikarena Wydehof, Postfach 330, 5242 Birr oder rico.zindel@wydehof.ch www.wydehof.ch

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

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)

2 getegette Treinge (Wonting und Bienstag) 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)

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)

- ue 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?

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

Fühlen Sie sich angesprochen? Na alsol Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto unter Chiffre 13581-6764, an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.



Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäftigen die Sorell Hotels Switzerland in 13 Hotels in Zürich, Winterthur, Bern, Arosa, Aarau, Bad Ragaz, Schaffhausen und St. Gallen über 280 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, denen wir Raum für Kreati-vität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Sorell Hotel Seidenhof

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 Management und Abrechnungswesen mit und bearbeiten die Monatsab-schlüsse. Für die Pflege der verschiedenen Systeme sind Sie eben-falls mitverantwortlich. Zudem erledigen Sie diverse Korrespondenz in Deutsch, Englisch und Französisch 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 Kommunikati-onsstil und packen neue Aufgaben mit Elan an. Das Fordern und Fördern der Mitarbeiter sehen Sie als Herausforderung und die Koordination des Front Office gehört genauso wie das betriebswirtkoordination des Front Office genotic genatios wire das betriebswires schaffliche Denken zu Ihren Fähigkeiten. Ausserdem sind Sie vertrauenswürdig, Jederzeit einsatzbereit und können gut mit Arbeitsund Zeitdruck umgehen. Sie arbeiten gemäss Arbeitsplan an 5 Tagen zwischen Montag und Sonnag in drei Schichten entweder von 06:30 – 15:30 Ühr, von 09:30 – 18:30 Ühr oder 14:00 – 22:30 Ühr.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem einzigartigem Hotel mit Freiraum für Ideen und Kreativi tät sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingun-

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

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

ZFV-Unternehmunger Flüelastrasse 51. Postfach, 8047 Zürich +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36

TORRENT.CH

Auf die kommende Wintersaison 2011/12

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

Die Bergstation Rinderhütte (2350 mü. M.) verfügt über 400 Sitzplätze, Winter-garten, grosse Sonnenterasse (1000 m²), Touristenlager mit 50 Betten und einer

Voraussetzung nebst Fachwissen und entsprechender Erfahrung ist die Bereit-schaft, sich mit der kulinarischen wie auch mit der für die Berggastronomie eigenen Seite eines schönen Bergrestau-rants zu identifizieren und die erfolgreich aufgebaute Ausrichtung weiterzupflegen.

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

Möchten Sie gerne mehr erfahren?

Wir freuen uns über Ihre detaillierten und vollständigen Bewerbungsunter-lagen bis zum 30. August 2011.

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





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

n 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 inmitten eines internationalen Sport– und Ferienortes so richtig wohl fühlen, erwarten wir gerne ihre Bewerbung an:
Petra Federer, Hotel Sonne, 9658 Wildhaus. Tel. 071/9992333 www.beutler-hotels.ch sonne@beutler-hotels.ch

minimi

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

htr hotel revue

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 Ganzjahresstelle (2-Saison-Betrieb) wird Ihnen die Möglichkeit ge-boten, nach einer bestimmten Einarbeitungszeit die Stellvertretung der Direk-tion zu übernehmen.

Sie sind eine Persönlichkeit mit Gastronomieausbildung und Führungserfah-rung und im Alter zwischen 35 und 45 Jahren und suchen eine neue Heraus-forderung mit Entwicklungspotenzial.

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

DANII O UND PIANTA HOTEL S*** Frau Clarita Klee-Pianta, Stradung 20, 7460 Savognin, Tel. 081 659 11 59 www.danilo.ch



"Aufstrebender Betrieb sucht Verstärkung'

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

Koch w/m

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



Wir suchen im Hilton Basel per 1. August (oder nach Vereinbarung) einen

Income/Debitoren-Buchhalter (m/w)

zur Unterstützung unseres Buchhaltungs-Tear Vielleicht sind Sie die richtige Person?

Wenn Sie eine kaufmännische Grundausbildung (oder vergleichbar), mit Vorteil sogar eine Hotelfachschule ab-geschlossen haben, erste Erfahrung in der Buchhaltung und/ oder als Night Auditor länger gearbeitet haben und zusätzlich fliessend Deutsch und sehr gut Englisch beherrschen, dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung an:







Das familiär geführte 3***-Panorama-hotel am See mit

26 modern ausgestatteten Zimmern, diverse Restaurants mit spezieller und kreativer Fischküche, ausgezeichnet mit dem «Goldenen Fisch»...

...sucht ab sofort oder nach Vereinbarung, für Sommersaison, evtl. in Jahresstelle

Restaurantfachperson w/m für unseren vielseitigen Servicebetrieb

Wenn Sie sich angesprochen fühlen.

dann freuen wir uns über Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Fam. Beat Wettach CH-3855 Brienz Telefon 033 951 35 51 www.hotel-brienz.ch info@hotel-brienz.ch



Wir sind ein innovatives Regionalspital mit rund 70 Akutbetten inmitten der grossen Naherho-lungsgebiete, Flims/Laax/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 Mitarbeitenden
- 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
- Mindesten 8 Jahre Berufserfahrung als Koch/Köchin
- · Teamfähig, loval und belastbar
- Selbständige, saubere, speditive und exakte Arbeitsweise

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

e schriftliche Bewerbung mit Foto schicken Sie bis 31. Juli 2011 an: Regionalspital Surselva Matthias Lutz, Leiter Betrieb m.lutz@spitalilanz.ch Telefon +41 81 926 59 09



Anrufe und Zuschriften anderer Zeitungen nicht erwünscht.





Randstad (Schweiz) AG Tel. 058 201 59 55

randstad

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 Festwie 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

Sie 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 rekrutierung@ch.randstad.com. Christoph Weber freut sich auf Ihre Bewerbung.

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
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-Cod
Front Desk Mitarbeiter/in	Region Basel	J3033
Receptionist/in 80%	Region Basel	J3017
Receptionist/-in / Empfangsmitarbeiter/-in	Region Bern	J3025
Front Office Manager 15 1957997 9219710	Region Bern Machine Month	J3031
Reservationsmitarbeiterin	Region Bern	J3030
Réceptionistin	Region Bern	J3029
Reservationsmitarbeiter	Region Bern 10 20102011	J3020
Hotelsekretärin stv. Chef de Reception	Region Bern	J3026
Bankett- und Verkaufsassistentin 80–100%	Region Bern	J3024
Receptionist/in de briu etratele agriul	Region Graubünden	J3032
Rezeptionist/in 1100000000000000000000000000000000000	Region Oberwallis	J3032
Rezeptionist/Night Auditor	Region Ostschweiz	J3024
Réceptionspraktikant/in	Region Ostschweiz	J3023
Telefonist/in	Region Ostschweiz	J3023
Réceptionisting she no agradae we B	Region Schaffhausen	J3032
Chef de reception	Region Zentralschweiz	J3015
Mitarbeiter/-in Rezeption (80-100%)	Region Zentralschweiz	J3017
Mitarbeiter Seminarorganisation	Region Zentralschweiz	J3017
Night Audit 30%	Region Zürich	J3033
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich	J3016
Réceptions- und Logentournant	Region Zürich	J3016
Director of Reservation & Yield/Revenue Management	Region Zürich	J3026
Reservations Manager	Region Zürich	J3017
Night Auditor	Region Zürich	J3026
Front Office Clerk	Region Zürich	J3023
Reservationsmitarbeiter/in	Region Zürich	J3030
Teilzeit- Réceptionistin 30-40%	Region Zürich	J3023
Chef de réception	Region Zürich	J3022
Chef de Réception	Tessin	J3022

Küche		
Position, Arbeitgeber	od ist ein international führend I	ob-Code
Chef de Partie	Region Basel	J30333
Chef de partie Straction of the Chef de partie Straction of th	Region Bern 19W100 19b (1) be	J30170
Koch für vielseitigen Gastronomiebetrieb	Region Bern	J30316
Junior Sous Chef and page and	Region Bern	J30314
Chef de Partie	Region Bern	J30313
Commis de Cuisine	Region Bern	J30312
Frühstückskoch	Region Bern	J30311
Küchenchef	Region Bern	J30299
Jungkoch Daniel	Region Bern	J30298
Chef de Partie (Sommersaison)	Region Bern	J30294
Jungkoch/Jungköchin	Region Bern	J30166
Sous-chef	Region Bern	J30168
Chef de Partie	Region Bern	J30297
Koch/Grilleur of enecacinosegds lienov nov , simono reso neb ni gnut	Region Bern 9192201102900A	J30254
Küchenchef problidistiew edocana musik ejwoz (ejud	Region Bern . B.s.) prublidauA	J30293
Commis de cuisine princiso despustas de fold doissas de principales	Region Bern	J30120
Diätkoch	Region Bern	J30283
Demi Chef Patisserie	Region Bern	J30282
Küchenchef/Produktionsleiter	Region Bern	J30280
Küchenchef 92	Region Bern	J30278
Chef de Partie nov skalfdninstrandsrigsbrien bau erfone idegnutaiette	Region Bern 190 of poundana	J30275
Sous-Chef Removement	Region Bern A A A A A A A A A A A A A A A A A A A	J30279
Diäktoch 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 en dendidationen und Nandidaten, führen die inihök/Köchin	Region Graubünden	J30341
Chef pâtissier Chef pâtissier Chef pâtissier	Region Graubünden 10 Ditter 15	J30258
Koch-Saucièr	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 W os Jodepha est nebrun nerfexical participation of the Chef de partie W os Jodepha est nebrun nerfexica participation of the Chef de partie W os Jodepha est nebrun nerfexica participation of the Chef de partie W os Jodepha est nebrun nerfexica participation of the Chef de partie W os Jodepha est nebrun nerfexica participation of the Chef de partie W os Jodepha est nebrun nerfexica participation of the Chef de partie W os Jodepha est nebrun nerfexica participation of the Chef de partie W os Jodepha est nebrun nerfexica participation of the Chef de partie W os Jodepha est nebrun nerfexica participation of the Chef de partie W os Jodepha est nebrun nerfexica participation of the Chef de par	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

Position, Arbeitgeber	Ort . Job-	Code
Jungkoch Jungkoch	Region Zentralschweiz	0122
Pâtissier	Region Zentralschweiz	0255
Chef de partie/Commis de cuisine	Region Zentralschweiz J3	0205
Commis de Cuisine	Region Zürich J3	0148
Chef de Partie	Region Zürich J3	0265
Chef de Partie	Region Zürich	0337
Pâtissier/Tournant	Region Zürich and and and ga J3	0138
Jungkoch/Hilfskoch (50-80%)	Region Zürich wood neplanstall J3	0286
Jungkoch/ Koch/ angelernter Koch	Region Zürich	0284
Küchenchef	Region Zürich J3	0285
Küchenchef	Region Zürich J3	0249
Commis de Cuisine	Region Zürich	0228
Chef de Partie	Region Zürich J3	0227
Frühstückskoch	Region Zürich J3	0231
Demichef de Partie	Region Zürich J3	0226
Commis de cuisine	Region Zürich J3	0329
Chef de partie	Region Zürich J3	0326
Frühstückskoch	Region Zürich J3	0174
Pâtissier	Region Zürich J3	0230
Personalkoch (Tagdienst)	Region Zürich J3	0229
Koch	Region Zürich J3	0137
Koch/Köchin	ganze Schweiz J3	0134
Koch/Köchin	ganze Schweiz J3	0225
Cuisinier/Cuisinière 911/37131010	ganze Schweiz J3	0127
Sous-chef - Region Hampshire	International J3	0160
Chef de partie - UK - Region Hampshire	International J3	0157
Commis de cuisine - UK - Region Hampshire	International J3	0158
Demi-chef de partie - UK - Hampshire	International	0159
Chef de partie - UK - Gloucestershire	International J3	0250
Chef de Cuisine	Region Genf J3	0140
Pâtissier	Region Waadt/ Unterwallis J3	0263
Executive Meeting Manager	Region Waadt/ Unterwallis J3	0124

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
Etagengouvernante	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

An amount of the second of the		
Service / Restauration		
Position, Arbeitgeber additional abroaded recommended respective many	Ortwine and Verantwood	ob-Code
Chef de Rang private Virginia Chef de Rang	Region Baselania produstarario	J30334
Serviceaushilfen auf Abruf	Region Bern 19969 9192010	J30252
Chef de bar ognoniatied istikk spitiQ briggeries	Region Bern Age 13 bag gende	J30324
Servicefachangestellte	Region Bern	J30268
Restaurantleiter	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 Airo Airo Airo Airo Airo Airo Airo Airo	Region Bern	J30291
stv. Chef de Service	Region Bern - Isvol purishers	J30178
Restaurationsfachmann	Region Bern	J30171
Restaurantleiter	Region Bern	J30295
Serviceaushilfe .	Region Bern	J30251
Serviceaushilfen	Region Bern	J30253
Betriebsassistentln	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
Restaurationsfachfrau/mann (Mi-So)	Region Mittelland (SO,AG)	J30150
Service-Praktikant/in	Region Ostschweiz	J30240
		A PROPERTY OF THE PARTY OF THE

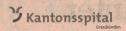
Landgasthof zum Löwen in Nänikon nahe Zürich (16 GaultMillau / 25 Sitzplätze) möchte sein Küchen- und Serviceteam (Eintritt nach Vereinbarung) verstärken.

COMMIS DE CUISINE/CHEF DE PARTIE SERVICEFACHANGESTELLTE

Samstagmittag, Sonntag und Montag geschlossen.

Interessiert? Bewerbung bitte an: www.loewen-naenikon.ch

Bei uns sind Sie in besten Händ



Das Kantonsspital Graubünden erfüllt mit seinen acht Departe-menten auf vielen Spezialgebieten Zentrumsaufgaben für den ganzen Kanton Graubünden und ist zudem für die erweiterte Grundversorgung der Spitalregion Churer Rheintal verantwort-

Der Room-Service ist unter anderem für den Speise- und Ge-tränkeservice, den Empfang der Gäste und für hauswirtschaft-liche Tätigkeiten rund um das Patientenbett auf den Etagen zuständig. Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

stellvertretende/n Leiter/in Room-Service

(Arbeitspensum 50 – 100%)

(Stellenumfang 50 %, evt. in Kombination Teamleitungsfunktion Room-Service)

- Hauptaufgaben

 Vertretung der Leiterin Room-Service an den drei Standor-
- Unterstützung bei der Mitentwicklung und Qualitätssiche-
- Führung von Mitarbeitenden des Room-Services auf den Etagen

Anforderungsprofil

- Abgeschlossene Hotelfachschule oder Ausbildung als HOFA, SEFA, REFA, GAFA mit Berufserfahrung Motivierte, freundliche Persönlichkeit mit gepflegten Um-gangsformen Erfahrung in gehobener Hotellerie Führungserfahrung in der Hotellerie erwünscht

Unser Angebot

- nister Angeoti Tätigkeit Moderner Arbeitsplatz im Zentrumsspital
- Vielseitige Fortbildungsmöglichkeiten

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Für weitere Informationen und Fragen steht Ihnen Christa Heierli, Leiterin Room-Service, gerne zur Verfügung, Tel. 081 255 23 30.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto unter Angabe der Referenznummer 38/11 an: Kantonsspital Grau-bünden, Personaldienst, Loëstrasse 170, 7000 Chur, www.ksgr.ch



Das KAUFLEUTEN ist eine lebendige Institution in der Zürcher Gastronomie-,

Für unsere Küchenbrigade suchen wir ab Sommer 2011 oder nach Vereinbarung

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 Koordination 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 Göste steht für Sie an erster Stelle. Gäste steht für Sie an erster Stelle.

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

Wir bieten eine zeitgemässe Entlöhnung.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Kaufleuten Restaurants

Nr. 25 / 23. Juni 2011

Andrina Dietrich, Pelikanplatz, 8001 Zürich, 044 225 33 35 personal@kaufleuten.ch www.kaufleuten.ch

AMBASSADOR SPA

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per Juli 2011 oder nach

- Réceptionsmitarbeiter/in D/E
 Teppanyaki- und Sushi-Koch für unser Japanisches
 Restaurant "falishi"
 Praktiikant/in Reception im Partnerhotel City am Bahnhof in Bern

Aussagekräftige Bewerbungen bitte an: Hotel Ambassador & Spa, Thomas Kübli Seftigenstrasse 99, CH-3007 Bern thomas.kuebli@fhotels.ch www.fassbindhotels.com

SEMINAR- UND CONTINENTAL BUSINESSHOTEL

Die Hotel Continental Biel GmbH ist in privatem Besitz und ist angeschlossen an der grössten Hotelkette der Welt. Das Best Wes-tern Hotel Continental in Biel mit den zwei Profitcentern Hotel (80 Zimmer) und Seminar (5 R

Commis de cuisine oder Chef de partie

Wir suchen per sofort in unsere 3 Mann oder Frau starke Küchenbrigade eine/n kreative/n und flexible/n Jungkoch oder Chef de

- Anforderungsprofil

 Alter zwischen 18 und 35 Jahre alt

 Erfahrung in der Top-Gastronomie Kommunikativ
- Kreativ
- Gewinnertyp

Was bieten wir Ihnen

- Vas bieten wir Ihnen
 Geregelte Arbeitszeit Montag-Freitag
 (In Ausnahmefällen müssen Sie auch Samstag oder Sonntag arbeiten)
 Garantierte Ferien
 über die Festtage ca. 22. Dezember–3. Januar

- Gratisparkplatz
- Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann senden Sie Ihre kompletten Unterlagen mit Foto an Hotel Continental Biel GmbH, Herr Adrian Zumofen, Aarbergstrasse 29, 2503 Biel, oder per E-Mail an zumofen@datacomm.ch



Unsere Auftraggeberin ist die grösste Vorsorgeeinrichtung der Schweizer Energiebranche mit Firmendomizil in Zürich-City. Im Rahmen eines gezielten Ausbaus wird eine interessante und vielseitige Stelle vakant. Das Aufgabengebiet umfasst grundsätzlich die aktive Unterstützung der Geschäftsleitung in allen kaufmännisch-administrativen und organisatorischen Belangen. Angesprochen sind Sie, die ca. 28 bis 45 Jahre junge



Telefon 044 760 11 61

info@reussbruecke.ch ww.reussbruecke.ch

SEKRETÄRIN/ASSISTENTIN (60 bis 80%)

Die Anforderungen:
Abgeschlossene kaufmännische Ausbildung und mehrjährige Erfahrung als Assistentin in einem GL-Sekretariat. An Sprachen erwartet man stillsicheres Deutsch sowie gute mündliche und schriftliche Französischkenntnisse, Jede weitere Fremdsprache ist von Vorteil, Routine im Umgang mit der aktuellen MS-Office-Palette (Word, Excel, Powerpoint) Bedingung.

Die Hauptaufgaben:

ressant. Neben dieser abwechslungsreichen Tätigkeit erwarten Sie ein aufgeschlossenes, engagiertes, kollegiales Team und ein entsprechend positives Betriebsklima.

Haben wir Ihr Interesse geweckt, entspricht die Aufgabe sowohl Ihrer beruflichen Erfahrung, wie auch Ihrer langfristigen Planung? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto per E-Mail oder Post. Bei einem vertraulichen Vorstellungsgespräch erfahren Sie alles Wissenswerte über das Unternehmen, das Team, die guten Anstellungsbedingungen und die ausgezeichneten Sozialleistungen. Bei Rückfragen verlangen Sie Frau Ruth E. Hofmann.



LINK Personalberatung, Rennweg 2, 8001 Zürich, Telefon 044 213 11 00 link-personal@swissonline.ch



Swiss Re

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

Chef de Partie

Aufgabenbereich Sie isht für eine professionelle, exakte, kreative und erstklassige Vof- und Zubereitung der Gerichte in unserem Gästerestaurant mitverantwortlich. 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

- 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
- Weiterbildungsmöglichkeitengute Sozialleistungen

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

Ihre Human Resources Kontaktperson: Michèle Schaer, 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/career. The reference code for this position is EXT-NB50337080. Applications will only be accepted through our website.

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 htr hotel revue

HESSER

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration seit 35 lahren

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

Wir erarbeiten vorgängig eine kosten-lose Betriebsanalyse und Offerte

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

Zu verpachten:

Ferien- und Seminarhotel mit 120 Zimmern an bester Lage in den Österreicher Alpen. Kontakt: rent@yourtork.org

4*Hotel Nähe Interlaken zu verkaufen!

ca. 50 Zi., erweiterbar, pächterfrei, 3526 m² Grdst.,1236 m² Nutzfl., KP: 12,0 Mio. CHF.

Night Club in Zürich

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.

Zu verkaufen

Restaurant I lounge I bar

la Vida - das ist mediterrane Lebenskultur kombiniert mit coolem 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 l Einkaufszentrum Chilematt l 6314 Unterägeri l ZG 041 750 25 25 I www.lavida-lounge.ch I kontakt@lavida-lounge.ch

Betrieb der Hotel- und Gastgewerbeeinrichtungen an den im Eigentum der SIG Seeliegenschaftengesellschaft Kärnten Verwaltungs- GmbH stehenden Standorten am Hafnersee. Maltschacher See und Ossiacher See

Öffentliche Ausschreibung

des Betriebes der Hotel- und Gastgewerbeeinrichtungen an den im Eigentum der SIG Seeliegenschaftengesellschaft Kärnten Verwaltungs- GmbH stehenden Standorten am Hafnersee, Maltschacher See und Ossiacher See

Auftraggeber: SIG Seeliegenschaftengesellschaft Kärnten Verwaltungs- GmbH, vertreten durch die G&O Gößeringer Oman Rechtsanwälte, Alter Platz 12/III, 9020 Klagenfurt am Wörthersee. Die Teilnahmeunterlagen können bis 30.06.2011 bei den G&O Gößeringer Oman Rechtsanwälten, Alter Platz 12/II, 9020 Klagenfurt am G&O Golberinger Oman Kechtsanwaiten, Alter Platz 12/II, 90/20 klagenfurt am Wörthersee, Ansprechperson: Ing. Mag. Andreas Oman, Email: seellegenschaften@gorechtsanwaelte.at, angefordert bzw. abgeholt werden. Die weiteren Vorgaben hinsichtlich des Vergabeverfahrens und der Leistungsbeschreibung sind den Teilnahmeunterlagen zu entnehmen. Die Teilnahmeanträge sind jedenfalls ordnungsgemäß gekennzeichnet bis spätestens 07. Juli 2011, 12.00 Uhr, einlangend bei den G&O Gößeringer Oman Rechtsanwälten, Alter Platz 12/III, 90/20 Klagenfurt am Wörthersee, abzugeben. Die Öffnung der Teilnahmeanträge wird unmittelbar nach Ablauf der Teilnahmefrist vorgenommen. Die Bewerber sind nicht berechtigt, an der Öffnung der Teilnahmeanträge teilzunehmen. Verspätet eingelangte Teilnahmeanträge sind aus dem Vergabeverfahren auszuscheiden.

Für die SIG Seeliegenschaftengesellschaft Kärnten Verwaltungs- GmbH

Friedrich Morri eh. Mag. Reinhard Zechner eh.

Anzeigen

Schädlingsbekämpfung

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

Servicestellen: Zürich, Basel, Bern, Ostschweiz, Innerschweiz 8045 Zürich Austrasse 38 8045 Zürich www.ratex.ch info@ratex.ch

Für erfolgreiche Inserate Mediadokumentation anfordern unter inserate@htr.ch

htr hotel revue

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: 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, Emanuel Müller
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

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

- Stellenangebore / Demandes d'emploi

- Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus

CHF 1.80

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

Auschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'enplo)
1 Woche / semaine CHF 50.-, 2 Wochen / semaines CHF 70.-, 4 Wochen / semaines CHF 100.Immobilier veu e / marché immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces
- Immobilier / Kleinanzeigen / petite annonces
- Immobilier / Kleinanzeigen / petite annonces
- CHF 1.60
- 4-farbig/quadri CHF 2.10

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

- Ausgabe / Numéro

- Erscheint / Parution

Numéros couplés

Anzeigenschluss / Délai

Nr. 26/2011 30, 6, 2011

27. 6. 2011

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

Nr. 29/30/2011

Nr. 31/2011 18. 7. 2011 29. 7. 2011

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

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

Nr. 29/30 / 21. 7. 2011

Nr. 51/52/ 22. 12. 2011

Nr. 27/28 / 7. 7. 2011 Herstellung / Production: Büchler Grafino AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern

Auflage WEMF-beglaubigt 2010 / tirage contrôlés REMP 2010: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 9814 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 467 Ex.

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 Inserat zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.