Zeitschrift: HTR Hotel-Revue **Herausgeber:** hotelleriesuisse

Band: - (2011)

Heft: 32

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: 05.12.2025

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

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



Interessante Stellen in der Hotellerie & Gastronomie

Active Gastro Eng GmbH Postfach, 8048 Zürich www.activegastro.ch

HOTEL

WWW.HOTEL-CAREER.CH

Weiterbildung aktuell

Unser Weiterbildungsangebot www.hotelleriesuisse.ch/



Inhalt/Sommaire

Stelle suchen -

www.hoteljob.ch

Stelle finden

Aus- und Weiterbildung	
Direktion/Kaderstellen3-4	4
Deutsche Schweiz4-	7
Tourismus	5
Svizzera italiana	2
International/Marché international	2
Stellengesuche/Demandes d'emploi	
Immohilian (

Wohlbefinden

Schwitzen am Arbeitsplatz ist tabu. Im Hotel kommt man den Gästen nah. Da ist sichtbarer Schweiss peinlich.



Hilfe - ich schwitze



WWW.ICHSCHWITZE.COM

Das Schwitzen ist die natürliche Wärmeregulation des Körpers. Schwitzt ein Mensch übermässig viel, redet man von der Krankheit Hyperhidrose. Dabei sind Aussentemperaturen sowie Jahreszeiten vollkommen unerheblich. Unerheblich sind auch Alter, Geschlecht oder Gewicht der betroffenen Person. Dieses übermässige Schwitzen kann sich auch nur auf bestimmte Körperpartien, wie beispielsweise die Achseln beschränken. Aber gerade dort wird es sehr sichtbar und schränkt die betroffene Person stark

Das übermässige Schwitzen kann aber auch andere Ursachen haben. Eine intensive körperliche oder auch psychische Anstrengung, wie sie im Berufsleben vieler Menschen der Fall ist, kann

eine davon sein. Menschen produzieren dann vermehrt Schweiss, wenn der Körper angestrengt und somit heisser wird.

Schwitzen am Arbeitsplatz - ein Tabuthema

Gerade in der Hotellerie und Gastronomie sind Mitarbeiter hohen körperlichen Belastungen ausgesetzt. Denken Sie nur an die Empfangsmitarbeiter/-innen eines Hotels, die 8 Stunden am Tag an der Réception stehen, so einige Wege für ihre Gäste hinter sich bringen müssen und dennoch stets dabei lächeln. Oder die Servicekräfte im Restaurant eines Hotels. Sie müssen meist weite Strecken in kurzer Zeit gehen und kommen dem Gast beim Bedienen auch körperlich nah. Hier ist sichtbarer Achselschweiss ein grosses Tabu. Wer möchte schon während des Service den Achselschweiss einer Kellnerin hestaunen?

Sichtbaren Achselschweiss verhindern

Für dieses Problem gibt es mehrere Lösungen. Während bei einigen Menschen, die nicht oder wenig krankhaft schwitzen, bereits Antitranspirante ihre Wirkung zeigen, streiken selbige bei anderen Personen. Als übermässig schwitzender Mensch, muss man sich auf die Situation einstellen. Man sollte beispielsweise immer die Möglichkeit haben, seine Oberbekleidung tagsüber zu wechseln. Wer einen Eingriff in den Körper nicht scheut, könnte auch auf Botoxspritzen zurückgreifen. Hier wird direkt in die Achseln Botox injiziert, das die Haut warm und trocken werden lässt. Ausserdem gibt es Medikamente, die die Schweissproduktion reduzieren sollen. Über beide Therapieformen kann nur der Hautarzt informieren.

Eine weitere Alternative bei Achselschweiss sind Funktions-Unterhemden und Polos-Shirts , die genau im Achselbereich eine Tasche eingearbeitet haben. In diese Tasche kommen spezielle Saugeinlagen (oder auch herkömmliche Papier-Taschentücher), die den Achselschweiss aufnehmen und so verhindern, dass er nach aussen dringt und als grosser dunkler Fleck sichtbar wird.

Es gibt viele Wege der Hilfe, aber eine universale Lösung gibt es nicht. Daher gilt: Probieren geht über Studieren!

Weiterbildung aktuel



Qualitätsgütesiegel für den Schweizer Tourismus, Stufe I 10/11.05.2011, Zürich 16/17.06.2011, Muri 08/09.08.2011, Pfäffikon 20/21.09.2011, Winterthur 10/11.10.2011, Basel 14/15.11.2011, Chur 06/07.12.2011, Gwatt

Qualitätsgütesiegel für den

KOPAS-Ausbildungen 24.08.2011, Basel / 30.11.2011, Gwatt

Ganzheitliche Sicherheit in der Hotellerie 2011

Beginn Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement, Zyklus 38 19.10.2011

Informationsveranstaltungen 26.05.2011, Hotel Allegro, Bern 24.08.2011, Hotel zum Storchen, Zürich reception@hotelleriesuisse

www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung, weiterbildung@hotelleriesuisse.ch, Telefon +41 (0)31 370 43 01



International

Ein Jahr in Kanada

Das Relais & Châteaux Post Hotel & Spa, in den «Canadian Rockies» mi international renommierter Küche und einem 25 000-Flaschen-Weinkeller gehört heute zu den besten Adressen Nordamerikas.

Chef de Partie



E-Mail: andre@posthotel.com

Svizzera italiana



L' Hotel Lugano Dante Center (www.hotel-luganodante.com)

cerca per il suo team

SEGRETARIO/A DI RICEVIMENTO

(età 25 - 40) dinamico/a, estroverso/a ed affidabile, con il desiderio di entrare in un team affiatato e competitivo

Sono richieste: comprovata esperienza in hotel di pari categoria, predisposizione al contatto interpersonale, buona conoscenza della lingua italiana, inglese, tedesca e francese, conoscenza pacchetto Office.

Indispensabile: utilizzo del sistema gestionale Fidelio Opera.

- assunzione a tempo indeterminato:
- · corsi di aggiornamento professionale;
- valida remunerazione ed un ambiente di lavoro molto piacevole.

Verrà dato seguito solo ai curriculum che rispondono ai requisiti richiesti. Curriculum vitae (gradita foto) al seguente indirizzo:

HOTEL LUGANO DANTE Center SA - Ufficio Personale Piazza Cioccaro 5 - 6900 Lugano e-mail: amministrazione@hotel-luganodante.com

Lake Louise, AB TOL 1E0 Kanada

4-wöchiger Intensivkurs Réception für Ein- und Umsteiger an die Hotelréception mit FIDELIO Front Office

3. Oktober bis 28. Oktober 2011

on Sie bitte unser Kursprogramm oder besuchen Sie uns auf unserer Hom www.hotelschule-loetscher.ch

HOTELSCHULE LÖTSCHER

bistrasse 1B, 7270 Davos Platz - Fon 081 420 65 26 - E-Mail info@ha



Anzeigen

TICINO zona SOPRACENERI in posizione privilegiata cedesi per data da convenire avviato

ESERCIZIO PUBBLICO

Interessante cifra d'affari con possibilità di ulteriore incremento. Adatto a società già operante e organizzata nel settore. Prezzo di vendita richiesto calcolato in base al rendimento lordo.

Seri interessati scrivere a cifra: P 024-747929, à Publicitas S.A. casella postale 48, 1752 Villars-s/Glâne 1

ACHAT / KAUFE

argenterie, argent, services de tables / Silberbesteck

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



htr hotel revue



GRAND HOTEL KRONENHOF **PONTRESINA**

Das Grand Hotel Kronenhof in Pontresina gehört zu den führenden 5-Sterne-Superior-Häusern im Oberengadin. Es verfügt über 112 luxuriöse Suiten und Zim-mer verschiedener Kategorien und war das Gault-Millau-Hotel des Jahres 2008. Ne-ben der grosszügigen Wellnessanlage laden das Grand Restaurant in klassischem enubarockern Still (300 Sitzplätze, zweitbestes HPRestaurant der Schweiz 2008), das A-la-carte-Restaurant Kronenstübil (16 Punkte GaultMillau), die Bar und das Sonnenrestaurant Le Pavillon unsere internationalen Gäste zum Erholen und Verweilen ein.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort bzw. nach Absprache in Jahresanstellung eine/n

Front Office Manager (m/w)

Mit starker Persönlichkeit engagieren Sie sich in einem jungen, dynamischen Team. Ihr Hauptaufgabenfeld liegt in der Führung und Koordination des gesamten Front Office Managements, u. a. des Front und Concierge Desks sowie der Reservierungs- und Eventabteilung. Sie sind verantwortlich für konstant hohe Qualität der Gästebetreuung, die tägliche Gästekorrespondenz (stlisicher in Deutsch und Englisch – zusätzliche Kennthisse in Italienisch und/oder Französisch wären von Vorfell), die Abwicklung aller buchhalterischen Abläufe an der Rezeption, für strategische Raten- und Massnahmenplanungen unter den Gesichtspunkten des Yield Managements sowie für spezielle Anfragen und deren erfolgreiche Umsetzung.

Sie bringen fundierte Berufserfahrung in einer ähnlichen oder stellvertretenden Position am Front Office in der Luxushotellerie sowie einen Abschluss an einer anerkannten Hotelfächschule mit und sind bereit, eine grosse Verantwortung und abwechslungsreiche Führungsposition zu übernehmen. Sie verstehen es, ein Team auszubilden, zu fördern und zu Höchstleistungen zu mottvieren. Ein absolut gepflegtes Erscheinungsbild sowie eine stark ausgeprägte Gästeorientierung sind für Sie selbstverständlich. Wir erwarten, dass Sie flexibel sowie gut organisiert sind und sich an der Gästefront sowie im administrativen Bereich wohl fühlen.

Möchten Sie den Geist des Hauses mitgrägen und zusammen mit Kollegen und Kolleginnen verschiedenster Berufsgattungen und Nationalitäten gemeinsam Ausserordentliches leisten? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto per E-Mail oder Post an Frau Monika Kamm an unten stehende Adresse.

Grand Hotel Kronenhof, Via Maistra, 7504 Pontresina Telefon: 081 830 30 30, Fax: 081 830 32 29 www.kronenhof.com





Swiss Deluxe Hotels





Das Gasthaus PLUSPUNKT in Brunnen legt grossen Wert auf eine exklusive Küche und bietet einen gepflegten Service. Unsere Gäste verwöhnen wir mit Frischprodukten aus der Region und erlesenen Weinen aus unserem Keller. Mit unserer Philosophie verbinden wir Herzlichkeit, Genuss und Freude.

Wir sind als ein aussergewöhnliches Restaurant bekannt, auch über die Kantons-grenze hinaus schätzen die Gäste unsere Küche und unseren Service. Wir sind ein Betrieb der BSZ-Stiffung Schwyz. Bei uns arbeiten Gastroprofis und Menschen mit einer Beeinträchtigung Hand in Hand.

Weiterentwicklung und Weiterbildung sind in der BSZ-Stiftung wichtige Werte. Unser Küchenchef tritt eine anspruchsvolle Weiterbildung an, um sich und das Gasthaus PLUSPUNKT weiterzubringen. Damit dieser Prozess professionell unterstützt und die hohe Qualität weiter gewährleistet werden kann, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef 100% (w/m)

- Aufgabengebiet
 Führen und Fördern des achtköpfigen Küchenteams
 Planung und Gestaltung der saisonal wechselnden Karte
 Verantwortung im Bereich Wareneinkauf und Kalkulation
 Ausbildung und Begleitung der Lernenden
 Erstellung der Arbeitspläne
 Einhaltung der Hygiene- und HACCP-Richtlinien

Anforderungsprofil

- nforderungsprofil didealerwise zwischen 35 und 45 Jahre jung Berufs- und Führungserfahrung als Küchenchef Kochen mit Leidenschaft und nohem Qualitätsbewusstsein Freude am Umgang mit Menschen mit einer Beeinträchtigung Sehr gute PC-Anwenderkenntnisse und kostenbewusstes Handeln Sie verfügen über hohe Sozialkompetenz, sind flexibel und belastbar

Wir bieten Ihnen ein vielseitiges, interessantes und kreatives Aufgabengebiet, zeitgemässe Anstellungsbedingungen und fortschrittliche Sozialleistungen. Zusätzlich profitieren Sie von internen und externen Weiterbildungsangeboten. Sie arbeiten in einem jungen, motivierten, aktiven und kooperativen Team.

Betriebsferien vom 25. Juli bis 14. August 2011

Auskunft Herr Christian Meier Leiter Gasthaus PLUSPUNKT Telefon 041 825 11 80

Interessiert? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Foto bis 31. August 2011 an:

BSZ-Stiftung HR Beratung & Services Daniela Eller Postfach 169 6423 Seewen SZ daniela.eller@bsz-stiftung.ch www.pluspunkt.ch

Premium-Hotelkette · Weltweiter Erfolg · Starke Marke

Willkommen im lokal führenden und zugleich grössten First-Class-Hotel der City. Der grosszügig ausgestattete Betrieb mit perfekter Infrastruktur gehört zu einer der exklusivsten, international tätigen Hotelgruppen im Premium-Segmentl Auch der Standort – an strategisch wichtiger Lage – in einer der beliebtesten Deutschschweizer Metropolen, ist Teil des Erfolgsrezepts. Das professionell geführte Unternehmen – ein Blue-Chip der Branche – besticht durch regelmässige Höchstnoten in den Gästebeurteilungen.

Ziel der attraktiven Kaderposition: Sicherstellung eines reibungslos funktionierenden Front Desk & Front Office Managements, geschickte Führung der sechs- bis achtköpfigen Crew, smarte Organisation des Check-in & -outs, Abwicklung administrativer Belange, Unterstitzung aktiver Verkaufstätigkeit für das Hotel und der Ausbau guter Kontakte zu Geschäftspartnern. Den Aspekten «Gästezufriedenheit» und «Mitarbeitermotivation» raumen Sie höchste

Front Office Manager – Mitglied des Führungsteams

Lokal führendes 4**** Superior Hotel – dem General Manager direkt unterstellt – w/m

Unter Ihrer dynamischen Leitung werden Réception & Lobby zu einer wichtigen Drehscheibe, zu einem beliebten Meetingpoint, der auf die anspruchsvolle internationale Kundschaft einen bleibenden positiven Eindruck hinterlässt. Dank solider Gastgeberqualitäten setzen Sie in Sachen «Empfang» und «Gästen die Wünsche von den Augen ablesen neue Akzente. Als 1. oder 2. Front Office Manager haben Sie bereits Erfahrungen gesammelt. Gute Kenntnisse des Buchungssystems Opera erleichtern den Einstieg.

Buchingssystems Opera criectnein ein Einsteg.

Idealprofil: Richtorisch gewandte, sympathische Hotelfachpersönlichkeit. D/E bringen Sie mit, Grundkenntnisse in F
und weitere Fremdsprachen von Vorteil. Highlights der Stelle: Exzellente interne Weiterbildungsmöglichkeiten, spannende Incentives und Karrierechancen im weltweiten Unternehmen. – Interesse? Dann nichts wie los! Optimal für den
Eststontakt: Vorab Lebenslauf mit Foto via Mal senden oder ganz einfach anrufen. Infoline +14 48 02 12 00 – ausserhalb der Bürozeiten bzw. am Wochenende erreichen Sie uns unter der Nummer: +41 79 402 53 00

Ralf-Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultant's

Oberlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tell. +41 (44 802) 12 00 · Fax +41 (44 802) 12 01
www.scheeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch



hotel restaurant kongresszentrum muttenz

32 Zimmer, 2 Restaurants, Bar, Terrasse, mit 9 Bankett- und Kongressräumlichkeiten bis über 900 m², mittelbare Nähe des Sportstadiums St. Jakob, 6 km vom Basel-Zentrum, sucht folgende Mitarbeiter/innen zur Führung/Verstärkung des Teams:

Küchenchef

mit Erfahrung in ähnlichen Betrieben mit Bankett und A-la-carte-Küche.

Verantwortlich für das Küchenteam, Personaleinsatzplanung, Lehrlingsausbildung, Warenbestellung, A-la-carte- und Bankettplanung und Durchführung.

Grosse Flexibilität, Organisationstalent, kreativ, initiativ, ehrgeizig und Kundenorientiertheit sind selbstverständlich.

Küche: Chef de Partie Service: Servicefachmitarbeiter und Bankettaushilfen per sofort

Etwelche Fragen beantwortet Ihnen Herr Enrique Marlés, Direktor,

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen an: Enrique Marlés, Hotel Mittenza, Hauptstrasse 4, 4132 Muttenz Tel. 061 465 50 50 / Fax 061 465 50 51, www.mittenza.ch / E-Mail: info@mittenza.ch

Das Unique Hotel Post Zermatt hat Kultstatus!

Das Design und Lifestyle **** superior Hotel mit 4 Restaurants, 5 Bars & Clubs ist eines der trendigsten Unterhaltungshotels im Alpenraum

Zur Ergänzung unseres dynamischen Management Teams und zur Wei-terführung unseres bisherigen und zukünftigen Erfolges, suchen wir nach Übereinkunft in Jahresstelle eine initiative, leistungsorientierte und überzeu-gende Persönlichkeit als

Direktionsassistent/in - Stv. Direktion

mit Schwerpunkt F&B

- Sie sind zwischen 25 und 35 Jahre alt und verfügen über einen Hotelfachschulabschluss.
- Als loyale, verantwortungsvolle und unternehmerisch denkende Persönlichkeit überzeugen Sie Ihr Umfeld menschlich wie auch fachlich.
- Sie sind verkaufs- und resultatorientiert, flexibel, einsatzbereit und übernehmen gerne Verantwortung.
- Sie sind es gewohnt selbständig zu arbeiten, mit anzupacken, und lieben

den Kontakt mit den Gäster Wir bieten Ihnen ein äusserst interessantes, abwechslungsreiches und professionelles Arbeitsumfeld mit grossen Entfaltungsmöglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.

Unique Hotel Post Zermatt z.H. Martin Perren, Direktor Bahnhofstrasse 41, 3920 Zermatt

martin.perren@hotelpost.ch, Tel. 027 967 1931, www.hotelpost.ch.

::::: 9



centrel vitel

SAMEDAN VSCHINAUNCHA GEMEINDE

> In Samedan entsteht das für Schulsport, Freizeitaktivitäten, Trainings und Wettkämpfe ganzjährig nutzbare Sport- und Freizeitzentrum / Center da Sport Promulins (CSP). Die attraktiven Infrastrukturen für Einheimische und Feriengäste beinhalten auch ein Restaurant.

Für den erfolgreichen Aufbau und Betrieb des Restaurants suchen wir auf Frühsommer 2012:

eine(n) Pächter(in) oder ein Pächter-Paar

Detaillierte Informationen erhalten Sie bei der Gemeindeverwaltung Samedan, Tel. 081 851 07 07 oder unter www.samedan.ch. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen sowie Referenzangaben an folgende Adresse: Gemeindekanzlei Samedan, Restaurant CSP, Gemeindehaus, 7503 Samedan.

Die Gastronomiegruppe (ZV)



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

Für das von uns im Auftrag geführte

Personalrestaurant Dällebach der Helsana AG

Worblaufenstrasse 200, 3048 Worblaufen

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Betriebsassistent/in mit Kochfunktion

Ihre Aufgabe: In dieser Funktion sind Sie in Zusammenarbeit mit dem Betriebsleiter für die Führung und Organisation des Betriebes zuständig und übernehmen nebst der Gastgeber- auch die Kü-chencher-Rolle. Zu Ihren Aufgabe die Sicherstellung der Qualitätsstandards und Hygienerichtlinien. Zudem sind Sie für das Bestell- und Inventarwesen, die Mise en place, die Produktion in der kalten und warmen Küche, das Front-cooking sowie die Betreuung der Automaten zuständig. Die Schulung und Führung des Ihnen unterstellten 5-köpfigen Teams rnehmen Sie ebenso wie alle anfallenden administrativen

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine flexible, initiative und einsatzbereite Gastgeberpersönlichkeit, die eine Ausbildung zum Koch, einige Jahre Führungserfahrung sowie vorzugsweise Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie mitbringt. Sie haben einen hohen Qualitätsanspruch, verlieren auch bei hohem Arbeitsanfall den Überblick nicht und sind neuglerig und bereit, Neues zu entwi-ckeln. Zudem pflegen Sie einen offenen Kommunikationstil, gehen aktiv auf andere zu und können Vertrauen schaffen. Im Weiteren zeichnen Sie sich durch Dienstleistungsorientierung, Team- und Kooperationsfähigkeit aus. Sie setzen sich anspruchsvolle Ziele und gewinnen die Mitarbeitenden dafür. Ausserdem lieben Sie Ihren Beruf und haben Freude am Umgang mit Gästen. In der Regel arbeiten Sie montags bis freitags von 06:30 bis 15:45 Uhr, sind aber bei Spezialanlässen flexibel und einsatzbereit.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

TRANSfair Dienstleistungen, die bewegen

TRANSfair ist eine dynamische Sozialfirma, die geschützte Arbeitsplätze für Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung anbietet. Im Bereich Gastronomie suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine Leitung Produktion Gastronomie. Die zentrale Produktionsküche beliefert vier Restaurationsbetriebe in Thun, einen grossen überregional tätigen Cateringservice sowie sämtliche Anlässe im neu eröffneten Kultur- und Kongresszentrum KKThun.

Leiter/in Produktion Gastronomie (100%)

Aufgaben: Sie führen die Gruppenleitungen sowie die leistungsbeeinträchtigten Mitarbeitenden und sind verantwortlich für das Tagesgeschäft der Produktionsküche.

Anforderungen: Als belastbare, teamfähige und führungs-erfahrene Persönlichkeit verfügen Sie über eine Ausbildung sowie Berufserfahrung als Koch. Idealerweise bringen Sie zu-dem Kenntnisse im Umgang mit leistungsbeeinträchtigten Menschen mit. Gute EDV-Kenntnisse sind Voraussetzung.

Angebot: Eine sinnvolle, vielseitig herausfordernde Tätigkeit in einem motivierten Team und fortschrittliche Anstellungsbedingungen.

Neugierig? Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an: Stiftung TRANSfair, Bierigutstrasse 1A, 3608 Thun. Weitere Auskünfte: Martin Dummermuth Eggermann, Bereichsleiter Gastronomie 033 334 04 44, oder www.trans-fair.ch.



Auf die Wintersaison 2011/2012 suchen wir eine/n

Gerant/in

für unser Skirestaurant Ochsenweid

Vorzugsweise sind Sie Koch und bringen auch die notwendige Wirteprüfung mit. Idealerweise kann das Restaurant auch von einem Wirtepaar geführt werden.

Das Restaurant Ochsenweid ist ein lebhafter Wintersaisonbe-trieb mit zirka 100 Innen- und 50 Aussenplätzen an guter Lage (direkt an der Skipiste) in Sörenberg. Wenn Sie sich ange-sprochen fülhlen, zögern Sie nicht und schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Bergbahnen Sörenberg AG Karl Lustenberger Hinterschöniseistrasse 4 6174 Sörenberg



GRINDELWALD

Für unser ****Haus im Herzen von Grindelwald

Chef de Service (w)

Sie haben den Serviceberuf erlei einige Jahre Berufserfahrung.

Sprachen wie D, E, F, Führungstalent, hohes Verant-wortungsbewusstsein. Teamgeist und Tatendrang sind für beide Kaderstellen selbstverständlich.

Chef de Réception

Sie sind verantwortlich für den gesamten Frontbereich mit Reservation, Administration, Gästebetreuung, Kassenführung und Debiorenbuchhaltung. Zu Ihrer Qualifikation gehören eine entsprechende Ausbildung und Erfahrung an der Réception mit Praxis im Fidello und Freude am Réceptionsalltag. Sie werden dazu beitragen, unser privat geführtes Haus weiter auf einem Spitzenplatz in Grindelwald zu halten.

Wir bieten Ihnen eine attraktive Jahresstelle, mit vielseitigen und interessanten Aufgaben in einem jungen Team. Gerne stellen wir Ihnen unser Haus und Ihren neuen Wirkungskreis persönlich vor.

Hotel Kreuz & Post, Frau Helena Konzett CH-3818 Grindelwald Telefon: ++41 33 854 54 92, www.kreuz-post.ch



Sie suchen eine neue Herausforderung und möchten Ihre fundierten Kochkünste und administrativen Fähigkeiten in einem renommierten Engadiner Erstklass-Haus einbringen?

Wir suchen:

KÜCHENCHEF

Sie sind

kreativ, innovativ und dennoch traditionsbewusst, belastbar, flexibel und durchsetzungsfähig, offen für Gästekontakt und -wünsche, engagiert, teamfähig, mit dem scharfen Blick für das

Unsere Küche: den Traditionen des Hauses verbunden, leicht, italienisch-mediterran, typische Engadiner Spezialitäten, marktfrisch, saisonal und qualitativ hochwertig

- Sie führen ein 17-köpfigesTeam aus erfahrenen Mitarbeitern Sie zeichnen für unsere 3 Restaurants verantwortlich: (Grand Restaurant, Giacomo's ristorante sowie Asiatico) Menu- und Kartenplanung mit Kalkulation (für unsere Restaurants sowie für spezielle Anlässe bzw. Angebote)

- sowie für spezielle Anlasse bzw. Angebote) Mitarbeiterverpflegung Einkauf, Lagerverwaltung und Inventar Einhaltung des Hygienekonzeptes und des Lebensmittelgesetzes Schulungen von Mitarbeitern Ausbildung unserer Lehrlinge

<mark>ie sind interessiert?</mark> ierne erwarten wir Ihre kompletten und ausführlichen Bewerbungsunterlagen er Post oder e-mail an:

Cresta Palace Hotel z.Hd. Personalbüro Via Maistra 75 / PF 16 CH - 7505 Celerina / St. Moritz

Tel.: +41 (0)81 836 56 56 Fax: +41 (0)81 836 56 57 Mail: iob@crestandles



Hotel CH-7505 Celerina/St. Moritz 081 836 56 56, Fax 081 836 56 57





Die Rehaklinik Bellikon setzt Standards mit umfassender Behandlung und Abklärungen von verunfallten Menschen. Die vier Klinikbereiche umfassen die Akutrehabilitätion mit der Neurologischen Rehabilitätion sowie der Orthopädischen und Handchirurgischen Rehabilitätion, ferner die Arbeitsorientierte Rehabilitätion und ein Zentrum für Begutach-tungen. Die Klinik ist konsequent auf ein prozessgeleitetes interdisziplinäres Arbeiten ausgerichtet.

Für den Bereich Hotellerie mit rund 90 Mitarbeitenden suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n dienstleistungsorientierte/n

Leiter/in Hotellerie 100%

Zu Ihren Hauptaufgaben zählen

- Fach- und Führungsverantwortung für die Hotellerie mit den Bereichen Küche,
- Fach- und Führungsverantwortung für die Hotellerie mit den Bereichen Küche, Reinigungsdienst, Wäscherei, Restaurationsbetriel, Information und Yin City Strategische Verantwortung für die konzeptionelle Weiterentwicklung des Bereichs des Service- und Hospitality-Managements Verantwortung für die Entwicklung und den Aufbau des neuen Hotellerie- und Gastronomiekonzepts im Rahmen der geplanten Klinikerneuerung und -erweiterung Festlegen von Service Levels und Standards mittels Servicekonzepten und Richt- linien für die operativen Einheiten Verantwortung für das Sicherstellen einer professionellen Dienstleistung von termin-, fach- und unweltgerechten Leistungen der einzelnen Tames

- fach- und umweltgerechten Leistungen der einzelnen Teams

- Unsere Anforderungen an Sie:
 Fachmann/-frau im Hotelleriebereich mit eidg. Fachausweis oder gleichwertiges
- Factinanti/Flatu im Notellenbederich mit eliog. Factinativskie ober gleichwertiges Diplom, Abschluss Hotelfachschule, Bachelor oder Master Mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung in einer ähnlichen Funktion im Bereich Service- und Hospitality-Management (Gesundheitswesen voh Vorteil) Erfahrung im Projektmanagement Organisationstalent und hohe Dienstleistungsorientierung
- Ausgeprägte Kommunikationsfähigkeit sowie hohe Sozialkompetenz

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Toni Scartazzini, Direktor, Telefon -41 (0)56 485 52 03. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an Frau Ruth Leiser, stv. Leiterin Personaldienst, Rehaklinik Bellikon, CH-5454 Bellikon oder per E-Mail an: ruth.leiser@rehabellikon.ch.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Spezialklinik für Traumatologische Akutrehabilitation, Berufliche Integration und Medizinische Expertisen

Rehaklinik Bellikon, CH-5454 Bellikon AG Telefon +41 (0)56 485 51 11, Telefax +41 (0) info@rehabellikon.ch, www.rehabellikon.ch +41 (0)56 485 54 44

suvacare





Die Gemeinde Sarnen, Hauptort des Kantons Obwalden, eingebettet in eine wunderschöne See- und Bergland-schaft, sucht per sofort oder nach Vereinbarung sympathi-sche(n) und dienstleistungsorientierte(n)

Mitarbeiterin/Mitarbeiter Réception & Shop (50-100%)

Seit dem 9. April hat der Seefeld Park Sarnen seine Tore geöffnet: Ein topmoderner 5*-Campingplatz, eine einmali-ge Schwimmbadanlage sowie ein Seerestaurant locken nationale und internationale Gäste an. Um der anspruchsvollen Kundschaft gerecht zu werden, setzen wir auf Ihre tatkräftige Mitarbeit.

Hauptaufgabenbereiche sind

- Betreuung der Réception und des Shops Professionelle Bearbeitung aller Anfragen und Reservationen
- Gäste-Empfang und -Betreuung, Check-ins &
- Mithilfe bei der Bereitstellung unserer Mietobjekte
- Kassenführung
- Unterstützung der Leiterin Réception in allen anfallenden Arbeiten rund um die Gesamtanlage

- Hier sind Ihre Kompetenzen gefragt

 Kaufm. Berufserfahrung, wenn möglich in der Tourismus- oder Hotelbranche

 Sehr gute PC-Anwenderkenntnisse

- Selbständige, zuverlässige und speditive Arbeitsweise Hohe Einsatzbereitschaft, Flexibilität und Belastbarkeit Deutsch und Englisch in Wort und Schrift, weitere Fremdsprachen von Vorteil
- Gäste- und teamorientiertes Denken und Handeln Bereitschaft zu unregelmässiger Arbeitszeit und Wochenenddienst

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto bis am 20. August 2011 an: Einwohnergemeinde Sarnen, Herrn Max Rötheli, Postfach 1263, 6061 Sarnen.

laas.Fee

Echt spannend.

Saas-Fee/Saastal Tourismus ist die Tourismusorganisation für das gesamte Saastal und hat den Auftrag, das touristische Angebot des Talis weltweit zu vermarkten. Mit 1.3 Millionen Logiernächten und vier Infor-mationsstellen gehört die Destination zu den grössten im Kanton Wallis.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir auf November 2011 oder nach Vereinbarung eine dienstleistungs- und teamorientierte Persönlichkeit als

Leiter/in Kommunikation und Marketing

(Mitglied der Geschäftsleitung)

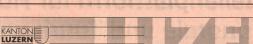
Ihre Aufgaben
Als Lelter/in Kommunikation und Marketing übernehmen Sie die operative Führung der Marketingabteilung und planen zusammen mit dem Direktor und dem Vorstand die strategische Marketingausrichtung. Sie sind das Bindeglied zur Kommunikationsagentur und erarbeiten in enger Zusammenarbeit mit dieser den gesamten Kommunikationspian inkl. Budgetplanung. Die Erstellung und Überprüfung der Verkaufsenzepte gehören ebenso zu Ihren Aufgaben wie die Eventplanung, PR-Arbeiten, Marktbetreuung sowie die Angebots- und Produktgestaltung. Ihre acht Mitarbeitenden führen Sie teamorientiert und gehen ihnen mit gutem Beispiel voran. Im Bereich touristischer Innovation arbeiten Sie eng mit dem Direktor zusammen und sind dessen Mitdenker und Sparringpartner. Ihre kreativen und innovativen Lösungsansätze in allen Bereichen helfen mit, der Destination eine klare und unverwechselbare Positionierung zu verleihen.

Ihre Anforderungen
Sie besitzen eine höhere Ausbildung im Bereich Marketing (FH) und überzeugen durch Ihre kreative, dienstleistungsorientierte und motivierende Art. Sie verstehen es, eine Marke zu sichem bzw. aufzubauen und sind als Praktiker bereit, im Sinne der Destinationsentwicklung zusammen mit Ihrem Team überdurchschnittlichen Einsatz zu leisten und sich aktiv einzubringen. Sie sind ein Teamplayer und weisen sich durch eine hohe Sozialkompetenz und unternehmerisches Denken aus. Dass Sie über gute Informatikkenntnisse verfügen und wissen, wie die neuen Medien einzusetzen sind, setzen wir voraus. Sie sind in Deutsch und Englisch rede- und schreibgewandt und können sich französisch mündlich ebenfalls ausdrücken.

Wir bieten
Es erwartetet Sie eine abwechslungsreiche und fordernde Aufgabe in einer Destination, welche die Vorwärtsstrategie als Lösungsansatz gewählt hat. Desweiteren bieten wir die entsprechenden Kompetenzen
sowie ein motiviertes und dienstleistungsorientiertes Team inmitten einer einzigartigen Berg- und Gletschauselt.

Wenn Sie glauben, dass die Zeit reif ist für eine Veränderung, freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunter-lagen bis am **31. August 2011** inkl. Lohnangaben und Foto an: Pascal Schär, Direktor, Saas-Fee/Saastal Tourismus, Obere Dorfstrasse 2, 3906 Saas-Fee, E-Mail: pascal.schaer@saas-Fee.com.

Wir freuen uns auf Ihre kreativen Bewerbungsunterlagen, in welchen wir Ihre persönliche Positionierung wiedererkennen.



Die Zufriedenheit unserer Gäste ist Ihr Verdienst!

Sie haben Erfahrung im Fronibereich, einen kaufmännischen Hintiergund ode eine Ausbildung im Hotelfach und besitzen angenehme Umgangsformen. Wenn Sie den Kontakt mit Gästen schätzen, dienstleistungsorientiert, flexibel und belastbar sind, ergänzen Sie unser Team ideal als

Réceptionist/in

im Armee-Ausbildungszentrum Luzern (AAL). Dank Ihrer Erfahrung ältigen Sie die Arbeiten an unserer lebhaften Réception problemlos. ere Informationen zu dieser Stelle finden Sie unter www.stellen.lu.ch oder

vww.stellen.lu.ch

Best Western Hotel Bernerhof

Für unsere Réception mit einem kleinen dynamischen Team suchen wir per Ende Oktober eine selbständige

Réceptionistin (100%)

Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung in der Hotellerie und verfügen über Berufserfahrung. Gute Sprachsentnisse (D/E) sind unerlässlich. Kenntnisse der Region sind von Vorteil.

Auf Ihre Bewerbung freut sich: Roger Jaun, Hotel Bernerhof, 3800 Interlaken



Zur Verstärkung unseres Tuube-Teams ab 1.11.2011, oder nach Vereinbarung, freuen wir uns

> auf einen jungen und initiativen Sous Chef (100%) mit Flair für Frischprodukte,

Koch (100%) mit Initiative und Übersicht.

Senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen an Wirtshaus Taube, z. Hd. Herr Saemi Honegger, Burgerstrasse 3, 6003 Luzern oder an wirtshaus@taube-luzern.ch.

Residential and Office Nordstrasse 1, CH-8006 Zurich Phone +41 (0)44 368 36 68, Fax +41 (0)44 368 36 36 www.ema-house.ch, info@ema-house.ch

EMA

Für Tage, Wochen oder länger residieren, arbeiten oder tagen unsere Gäste in der vielfältigen Welt des

Einer jungen, initiativen und flexiblen Persönlichkeit offerieren wir eine abwechslungs- und anforderungsreiche Position als

Réceptionistin

Als wichtiges Mitglied eines kleinen Teams erledigen Sie selbstständig und zuverlässig alle, an einem Frontoffice/ Service Desk vorkommende Aufgaben. Zudem sind Sie eine gewiefte Verkäuferin und verstehen es, unsere Ange-bote am Telefon, bei persönlichen Präsentationen vor Ort und bei schriftlicher Offertstellung ins richtige Licht zu stellen. Vor allem sind Sie aber eine gepflegte, offene und engagierte Person mit Gastgeberflat, die den menschlich anteilnehmen-den Kontakt zu unserer anspruchsvollen internationalen Klientele schätzt. Wenn Sie die folgenden Anforderungen erfüllen und Sie diese Aufgabe interessiert, so freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung:

Hotel KV, HOFA, GAFA, Hotelfachfrau oder andere Beru-fe/Tätigkeiten mit Dienstleistungs- und Fronterfahrung
 Sehr gute D- sowie E-Kenntnisse aus längerem Sprach-

aufenthalt (m/s); weitere Sprachen von Vorteil

•Fidelio- od. andere Hotelsoftware-Kenntnisse erwünscht

•Gute MS-Offfice-, Internet- & E-Mail-Anwenderkenntnisse

• PW-Ausweis

•Eintritt nach Vereinbarung

EMA house Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Urs Schärer oder Frau Jsabelle Bucher gerne zur Verfügung.

EUROPÄISCHER HOF HOTEL EUROPE ***

Engelberg Switzerland



Im Herzen des Sommer- & Winterparadieses Engelberg, direkt am Kurpark liegt der Europäische Hof. Was 1904 begann, begeistert heute Gäste und Mitarbeiter gleicher-massen, mit dem unvergleichlichen Charme der Belle Epoque. Das Hotel verfügt über 75 Gästezimmer, Seminar- und Bankettmöglichkeiten und ein Restaurant.

In unser junges und motiviertes Frontteam suchen wir eine erfahrene

Réceptionistin

per sofort oder nach Vereinbarung

Sie kennen sich mit dem Hotelreservationssystem PROTEL aus, sind sich selbständiges Arbeiten gewohnt, belastbar und verantwortungsbewusst. Unsere Gäste freuen sich über Ihre freundliche Umgangsart und Ihren kompetenten Gästeservice. Sie beherrschen D/E in Wort und Schrift, dann erwartet Sie bei uns eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche und interessante Aufgabe.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Europäischer Hof Hotel Europe Frau Daniela Weinmann Direktionsassistentin Dorfstrasse 40 6390 Engelberg daniela.weinmann@hoteleurope.ch www.hoteleurope.ch

Für unsere Gäste - eine Schöne Zeit!

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!

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Betriebsleiter/-in	Region Bern	J31984
Direktons- oder Pächterpaar	Region Ostschweiz	J31959
Geschäftsführer/in bis max. 40 J.	Region Ostschweiz	J32069
Deputy Manager Solid Solid Manager	Region Zürich	J32076
Geschäftsführer Auf Beschäftsführer	Region Zürich	J31970
Gerente e/o Direttore Suon-sme@c/ni_do.azuan-prija.v/www.s	Tessin en anergolea en	J32083
Geschäftsführer	Region Genf	J32089
Gérant (e) ob stally pepisitistely sen as alged eyears, names sabo	Region Genf	J32090

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Réceptionist/in	Region Basel	J32059
Nachtportier (m) 40%	Region Bern	J32060
RéceptionistIn	Region Bern	J32106
2. Chef de Réception	Region Bern	J32107
Receptionistin oder Anfangsreceptionistin	Region Bern	J26372
Front Office Manager and southern and gouldest a lead of the land	Region Bern	J32110
Chef de Réception 90970 97991092 BALB ABB BAB ABB ABB ABB	Region Bern	J32063
Receptionist/in	Region Graubünden	J31960
Réceptionist/-in	Region Graubünden	J32062
Réceptionistin	Region Oberwallis	J32066
Night Manager	Region Oberwallis	J32112
Front Office Manager	Region Schaffhausen	J31972
Réceptionist/in	Region Schaffhausen	J32078
Réceptionist/in	Region Zentralschweiz	J32111
Night Auditor	Region Zürich	J31979
Front Office Shiftleader	Region Zürich	J31974
Receptionist/in	Region Zürich	J31988
Assistant Front Office Manager	Region Zürich	J32085
Office Manager .	Region Zürich	J32088
Réceptionist/in	Region Zürich	J3197
Réceptionist/in pougabal/ aux series 62001	Region Zürich	J31978
Night Auditor	Region Zürich	J32098
Ass. Front Office Manager	Region Zürich	J32079
Receptionist (w)	Tessin	J32119
Chef de Réception (w)	Tessin	J32118

Küche		
Position, Arbeitgeber	Ort Jo	ob-Code
Jungköchin / Jungkoch	Region Basel	J32095
Commis de Cuisine	Region Bern	J32102
Frühstückskoch	Region Bern	J32101
Demi Chef de Partie	Region Bern	J32103
Junior Sous Chef Martin Me Havib predient 2 222 be 1200	Region Bern	J32105
Chef de Partie le remediatible onu eta 50 atuent hersieped inna	Region Bern	J32104
chen Charme der Belle Epoque. Das Hotel boorabelman	Region Graubünden	J32072
Pavillonkochstusise 9 nie bnu netiewholigömstewns8 bnu 4s	Region Graubünden	J32084
Küchenchef	Region Graubünden	J32061
Souschef enachance wir eine erfahrene Souschefe enach eine erfahrene	Region Mittelland (SO,AG)	J32114
Sous Chef	Region Mittelland (SO,AG)	J32094
Küchenchef	Region Ostschweiz	J32091
eine/-n Jungkoch	Region Zentralschweiz	J31962
Chef de Partie pruned niero V doen rebo tho	Region Zentralschweiz	J31963
Küchenmitarbeiter	Region Zürich	J32074
Sous-Chef dois bais saus JETORS metayeshorisvasserieto	Region Zürich	J32120
Noch erestbar und veranhvorrungsbewusst. Unsere koch	Region Zürich	J31981
Stv. Produktionsleiter (1904) 1916 Day heaptiscing enablement	Region Zürich Die Meller Stell	J31983
Jungkoch/Chef de Partie	Region Zürich	J32073
Chef de Partie 906g/tuA ems2201effii bru enoie12gnul2rioew	Region Zürich	J32080
Sous-Chef	Region Zürich	J32081
Commis de cuisine	Region Zürich	J32082
Jungkoch per sofort 80% 125 1971 1281 1128 1281 1281 1281 1281 1281 12	Region Zürich	J31980
Teamleiter Küche	Region Zürich	J31982

Maiomage	Velained Fran Daniela V	and the second
F&B/Catering/Events		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Event ManagerIn	Region Bern	J32109
Chef de service	Region Graubünden	J32115
Chef de service	Region Zentralschweiz	J32067
Operative Assistent / -in inkl Duty Management	Region Zürich	J31991
Chef de Partie	Region Zürich	J32086
Chef de partie	Region Zürich	J31989

Teamleader/in Service	Region Basel	J32096
Chef de Rang	Region Basel	J32093
Servicefachangestellte/n	Region Basel	J32058
Barmaid / Barman	Region Bern	J32077
Stv. Chef de Service	Region Bern	J32097
Serviceaushilfen für Sportanlass	Region Bern	J32121
Teamleader Restaurant	Region Graubünden	J32070
Restaurationsfachmann/frau	Region Mittelland (SO,AG)	J31987
Restaurationsleiter/-in	Region Mittelland (SO,AG)	J31973
Barprofis	Region Mittelland (SO,AG)	J31964
Servicefachfrau	Region Mittelland (SO,AG)	J31967
Chef de Bar	Region Schaffhausen	J32071
MitarbeiterIn Bar	Region Zentralschweiz	J31961
Junge Servicefachfrau	Region Zentralschweiz	J32064
Service/Restauration	Region Zürich	J20598
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J31969
Servicemitarbeiter(in)	Region Zürich	J27699
Servicemitarbeiter tournante	Region Zürich	J31990
Teamleiter Service	Region Zürich	J31968
Restaurationsfachfrau/Servicefachangestellte	ganze Schweiz	J32117

Hauswirtschaft		
Etagenmitarbeiterin (50%)	Region Bern	J31975
Hotelfachassistentin	Region Ostschweiz	J32092

Marketing/Verkauf/KV/IT			
Hotel Account Manager	Region Zürich	3.45	J32087

Beauty/Wellness/Fitness		
Kosmetikerin	Region Bern	J32100
Friseurin	Region Graubünden	J31971
Wellness Therapeutin	Region Oberwallis	J31976

Bäcker-Konditoren		
Küchenmitarbeiter Bäckerei/Konditorei (50%)	Region Basel	J32075
是在1000mm,在1000mm,在1000mm,在1000mm,在1000mm,在1000mm,在1000mm,在1000mm,在1000mm,在1000mm,在1000mm,在1000mm,在1000mm,在1000mm	page	erana.
Diverses		

Letter in Descharting	Region bern	102000
Head Barman	Region Zürich	J32099
Technical Allrounder as one set the second for a second for all of the second for a	Region Zürich	J32056
Levertin Potestavia tage mide		
Express Stellengesuchs		E STATE
Express Stellengesuche		
(agusia asticidado en hariotes)	APPENDICULAR PROPERTY.	

1	2 (anusialatikhasaa ab bajipriki).	3	4	5	6
B2128	Geschäftsführung	36	CH	per sofort	DIFIE
B2071	Hilfsgouvernante / Lingeriemitarbeiterin	56	CH	per sofort	D
B2153	Koch	54	IT	per sofort	D F I E
B2123	Koch on Pharmal box and band age on a classifier a	58	CH	per sofort	DE
B1822	Réceptionist sur les	35	CH	per sofort	DIFIE
B590	Sous Chef	36	HU	per sofort	DEHU
B2144	Sous Chef	29	D	per sofort	DE

- 1 Referenznummer Numéro des candidats
- 4 Nationalität Nat
- Beruf (gewünschte Position) Profession (Position souhaitée)
 Alter Age
- 6 Sprachkenntnisse Connaissances linguistiqu

Stand per 8.8.2011. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sei

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf www.hoteljob.ch

Mitarbeiter suchen – Mitarbeiter finden www.hoteljob.ch



Für einen gehobenen Privathaushalt (mit weltweiter Reisetätigkeit) suchen wir nach Vereinbarung einen ungebundenen, engagierten und selbständiger

Koch

Fundierte Ausbildung, Flexibilität und Reisebereitschaft Voraussetzung.

Barbara Matti Dorfstrasse 106 | CH-3792 Saanen 41 79 345 86 19 | +41 33 744 30 40 atti-recruitment.ch | www.matti-recruitment.ch



Direktionsassistent/in

Können wir ab Oktober 2011 auf Sie zählen?

Unser Direktor Thomas Häring freut sich auf ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Golf- & Sporthotel Hof Maran • 7050 Arosa • hotel@hofmaran.ch



Berghotel Distelboden CH-6068 Melchsee-Frutt Zentralschweiz Telefon 0041 41 669 12 66 Telefax 0041 41 669 13 77 www.distelboden.ch info@distelboden.ch

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die kommende Wintersaison 11/12 noch folgende Mitarbeiter/innen

Koch, Commis de Cuisine

Hilfskoch

Küchenangestellter

Büffetangestellte und Serviceangestellte Für unsere Selbstbedienungsanlage, Tages- und HP-Gäste sowie für den Frühstückservice

Hausangestellte
für Zimmer/Lingerie und Office
sowie aligemeine Reinigungsarbeiten.
Kost und Logis im Hause,
Rufen Sie uns an oder schicken Sie
Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.
Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Fam. Ruedi u. Helene Steiger Hotel Distelboden CH-6068 Melchsee-Frutt **0041 41 669 12 66**



14 Punkte Gault Millau

EINFACH ANDERS ...

Eigentlich ist die «Alte Gasse» ein Betrieb wie alle andern auch – an einem der schönsten Fleckchen Erde gelegen ... zum Verweilen und Geniessen.

Ein Team, das versucht, Sie nach Strich und Faden zu verwöhnen, eine raffinierte Küche, die Sie hier kaum erwarten würden. Und doch sind wir vielleicht ein bisschen anders als alle andern ...

Wir suchen ab Dezember 2011 die etwas andere

Servicefachangestellte

und für die trendige «bellagio lounge & bar» eine

Bardame

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen.

Hotel Zur alten Gasse Familie Philipp und Regula Lagger CH-3997 Bellwald, Tel. 027 971 21 41, Fax 027 971 1204 E-Mail: alte-gasse@rhone.ch, Internet: www.alte-gasse.ch



Day OS

Das Hotel Seehof Davos, direkt neben der berühmten Parsennbahn gelegen, strahlt durch seine über 700-jährige Geschichte eine unnachahmliche Mischung aus Tradition und Gemütlichkeit aus. Gepflegte Gastfreundschaft zelebrieren wir in unserem 4-Sterne-Superior-Hotel mit 18 Zimmern, der Wellnessoase «BellaVita», 3 Restaurants und Bars sowie verschiedenen Bankett- und Seminarräumlichkeiten.
Das Hotel Seehof ist eines der VIP-Hotels während des World Economic Forums (WEF).

Für die kommende Wintersaison 2011/12 (Ende November bis Mitte April) suchen wir zur Ergänzung unseres Teams noch folgende Mitarbeiter:

Rezeptionist/in (d, e, f) **Chef Saucier** Commis de Cuisine Servicemitarbeiter/in (Halbpension und A-la-carte-Service) Barmitarbeiter/in Nachtportier (d, e) Etagenportier/Chauffeur

Gastfreundliche und teamorientierte Mitarbeiter, gepfeffert mit einer Prise Leidenschaft, sind bei uns herzlich willkommen.

Wir freuen uns über Ihre ausführliche Bewerbung mit Foto und Lebenslauf an:

HOTEL SEEHOF DAVOS

Jean-Pierre Galey, Gastgeber Promenade 159 7260 Davos Dorf Tel. 081 417 06 20 jean-pierre.galey@sheraton.com



Der Landgasthof Sternen Muri mit 44 Zimmern ist bekannt als Seminar- und Geschäftshotel, Unsere Restauration um-fasst Gaststube, Ä-la-carte-Restaurant Läubli, Gartenterrasse sowie Bankett- und Seminarräumlichkeiten bis zu 300 Per-

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per August 2011

eine/n Servicefachangestellte/n

Anforderungen:
Abgeschlossene Servicelehre, freundlich, offen und kommunikativ, sprachlich versiert D/F/E;

eine/n Seminarmitarbeiter/in

Jung, aufgestellt, dienstleistungsbewusst, freundlich, offen und kommunikativ, sprachlich versiert D/F/E.

Die Hauptaufgaben bestehen aus Einrichten der Seminarräume, Betreuung der Kaffeepausen, Installation der Technik, Mithilfe im Service usw.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto (auch per E-Mail möglich).

Landgasthof Sternen Muri Thomas König
Thunstrasse 80, 3074 Muri
031 950 71 11 direktion@sternenmuri.ch

mmmm



Kochlehrling m/w
in Jahrestelle. 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 germe ihre
Bewerbung an:
Petra Federer, Hotel Sonne,
9658 Wildhaus.
Tel. 071/9992333
www.beutler-hotels.ch
sonne@beutler-hotels.ch

mmmm

hoteljob.ch - der **Online-Stellenmarkt** der htr hotel revue

Für mehr Informationen zum führenden Schweizer Stellenportal kontaktieren Sie uns über inserate@htr.ch oder 031 370 42 42

htr hotel revue



Wir suchen per 1. November 2011 oder nach Vereinbarung eine flexible

Hotel- oder Restaurationsfachfrau (100%)

Sie übernehmen eine interessante und anspruchsvolle Aufgabe, die hauptsächlich den gepflegten Speiseservice und Roomservice umfasst. Sie arbeiten in einem 7 Tage Betrieb mit geregelten Arbeitszeiten.

Sie haben eine Ausbildung als Hotelfachfrau, Restaurationsfachfrau oder Fachfrau Hauswirtschaft erfolgreich abgeschlossen und bereits Berufserfahrung gesammelt. Der Umgang mit Gästen und Patienten bereitet Ihnen Freude und Teamarbeit schätzen Sie. Die deutsche Sprache beherrschen Sie in Wort und Schrift.

weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Sandra Frey, Leitung Hotellerie, Telefon 052 631 67 00 gerne zur Verfügung.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an: Klinik St. Katharinental, Personaldienst, 8253 Diessenhofen.

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 32 / 11. August 2011

Lehr- und Praktikumsstellen kostenlos ausschreiben auf www.hoteljob.ch

htr hotel revue

HESSER

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

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

Ab sofort oder nach Vereinbarung, CABARET MIT 6 KONTINGENTEN, 2 WOHNUNGEN MIT JE 3 ZIMMERN

Bad/Küche, in Interlaken zu vermieten.

Mail-Adresse: elegance33@gmx.ch Tel. 033 823 69 23

Im Herzen Basels verpachten wir einen Barbetrieb

Interessenten mit Finanznachweis melden sich unter Chiffre 14599-7021, htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern.

Zu verkaufen in Form einer aktiven Betriebsgesellschaft (Gesamtaktienpaket) in der Nähe von Interlaken an sehr ruhiger, romantischer Aussichtslage

***Kleinhotel

15 Gästezimmer, Restaurant, Terrasse, Parkplätze und Einstellhallenplätze. Separates 3½-Zimmer-Haus mit Garage. Der Betrieb ist in sehr gutem Zustand. Kaufpreis CHF 2,25 Mio.



Per 1. Dezember 2011 verpachten wir das beliebte

Restaurant Chamanna

Das Lokal (rund 80 Plätze) ist ganzjährig in Betrieb und geniesst einen sehr guten Ruf. D. Jahresumsatz beträgt rund Fr. 700 000.-. Ruf. Der bisherige

Es kommen nur fachlich ausgewi in geordneten finanziellen Verhältnissen in Frage. Das Kleininventar ist zum grössten Teil schon vorhanden.

Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen per E-Mail an:

Alex R Bernet alexrbernet@hotmail.com



ZU VERKAUFEN **Hotel-Restaurant** in Grindelwald/Berner Oberland

Der, 1995 komplett umgebaute, Familienbetrieb hat eine lange Tradition im Gletscherdorf. Das Restaurant mit etwa 80 Innen- und 50 Aussensitzplätzen sowie 16 Hotelzimmer bilden die Eckpfeiler Ihres neuen Betriebes, der durch seine Lage, am Fusse des Ski- und Wandergebietes First-Große Scheidegg, nicht nur durch einheimische Gäste stark frequentiert ist.

GriwaTreuhand AG, Immobilien & Architektur Chalet Diamant, Dorfstrasse 20 CH-3818 Grindelwald Tel. 033 854 11 60 . Fax 033 854 11 61 info@griwaplan.ch . www.griwatreuhand.ch

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

htr hotel revue - stellen revue / marché de l'emploi - immobilienrevue / marché d'immeubles

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

Le marche d'emploi et le marche d'immeubles pour l'notellene, 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: Elisbeth Hobmeier
Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König
Kundenberatung / Conseiller à la Clientèlee Michael Müller, Emanuel Müller
Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo Costa, Patricia Nobs Wyss, Alain Hänni
Elisbeth (Service Best annonces)

E-Mail: inserate@htr.ch / Homepage: www.htr.ch Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.hoteljob.ch/Denise Karam Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

Stellenrevue / marché d'emploi – Aus- und Welterbildung / formation initiale et continue – Aus- und Welterbildung / Formation initiale et continue – CHF 1.60 4-farbig/quadri CHF 2.10 – Stellenangebote / Demandes d'emploi – CHF 1.60 4-farbig/quadri CHF 2.10 – Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadri CHF 2.30

Immobilienrevue / marché d'immeubles – Kleinanzeigen / petite annonces – Immobilien / immeubles – 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

Nr. 33/2011 18. 8. 2011

Nr. 34/2011 25. 8. 2011

Nr. 35/2011 1, 9, 2011 29. 8. 2011

Nr. 36/2011 8, 9, 2011 5, 9, 2011

- Anzeigenschluss / Délai

Numéros couplés

Nr. 27/28 / 7.7.2011

Nr. 29/30 / 21.7.2011

Nr. 51/52 / 22.12.2011

Herstellung / Production: NZZ Print, Postfach, 8021 Zürich

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

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

htr hotel revue