

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2011)
Heft: 34

Anhang

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 02.02.2026

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

stellenrevue htr marché d'emploi

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

htr hotel revue Nr. 34 / 25. August 2011

AG
ACTIVE GASTRO ENG
Zeit für en Veränderung?
Die passend Stell findsch bi Eusi
Interessante Stellen in der
Hotellerie & Gastronomie
Active Gastro Eng GmbH
Postfach, 8048 Zürich
www.activegastro.ch

HOTEL CAREER
Aktuell über 1.100 Hotel-
und Gastronomiejobs
in der Schweiz.
Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH

Weiterbildung aktuell

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

**Jobs
online**
www.luzern-hotels.ch
Luzern
hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

Inhalt / Sommaire

Aus-und Weiterbildung.....	2
Direktion/Kaderstellen.....	5-7
Tourismus.....	7
Deutsche Schweiz.....	5-11
Svizzeria italiana.....	11
International/Marché international.....	-
Stellengesuche/Demandes d'emploi.....	-
Immobilien.....	12

Karriere

Gut ausgebildete
Fachleute verlassen
die Branche oft
auch wegen
mangelnden
Berufsaussichten.



Fotolia

Ungenutztes Potenzial



BETTINA STÜSSI
NACHWUCHSMARKETING
HOTELLERIESUISSE

Hotelfachleute sind vielseitig einsetzbar, gründlich in ihrer Arbeitsweise und dazu grosse Organisationstalente. Sie setzen auf Nachhaltigkeit im Betrieb, sei es bei der Bewirtschaftung des Materials, im Umgang mit Maschinen und Geräten sowie beim Einsatz von Reinigungsmitteln. Hotelfachleute denken vernetzt und strukturiert. Wer sich zur Hotelfachfrau ausbilden lässt, ist vom Charakter her vielseitig interessiert und legt Wert auf Sauberkeit und Ordnung. Schon während der Grundbildung werden die Lernenden mit Führungsaufgaben betraut, was ihr Selbstvertrauen und ihre Autorität stärkt. Hotelfachfrauen sind geschätzte Teamplayerinnen aber auch gute Teamleiterinnen. Da die Ausbildung auch Service und Réception beinhaltet,

sind sie je nach Auslastung in den verschiedenen Abteilungen einsetzbar. Dies spart dem Betrieb vielfach den Einsatz von Aushilfskräften, was organisatorisch sehr effektiv und kostengünstig ist. Aber ausgebildete Hotelfachleute sind nicht nur in der Hotellerie gefragte Fachleute sondern auch in Heimen und Privatkliniken, die den Mehrwert der Gästebetreuung erkannt haben.

Der Virus Hotellerie

Eine Befragung im Jahre 2009 hat ergeben, dass fast 85% der Lehrgängerinnen gerne weiterhin in der Hotellerie bleiben möchten und vom Virus Hotellerie infiziert sind. Jedoch nur wenige werden nach Abschluss im Lehrbetrieb weiter beschäftigt. Der Trend zur Ausla-

gerung der Zimmer- und Hotelreinigung führt dazu, dass z.B. auch Reinigungsinstitute die von uns ausgebildeten Hotelfachfrauen übernehmen. Diese Arbeitgeber - wie auch Spitäler und Heime - nutzen die hohe Fachkompetenz und das Spezialwissen in Hauswirtschaft, Reinigung, Zimmeraufbereitung und Maschinenbedienung, welche diese Berufsabgängerinnen im Hotelfach während ihrer Ausbildung erworben haben.

Fehlende Einsatzmöglichkeiten

Die Arbeitsauslagerung führt dazu, dass höchstens noch ein Arbeitsplatz als Facility-Managerin in Grosshotels zur Verfügung steht. Dies bedeutet weniger Stellen für Lehrgängerinnen, was die

Attraktivität der Ausbildung schwächt. Denn gerade nach der Ausbildung muss den jungen Frauen die Gelegenheit geboten werden, ihre erworbenen Fähigkeiten und Stärken in der Hotellerie, ihrem Wunschberufsort, einzusetzen.

Potenziale nutzen

Hotelfachfrauen mit entsprechender Weiterbildung im Hotelfach sind nicht nur in der Hauswirtschaft einsetzbar, sondern durchaus fähig, Führungsaufgaben in der Restauration und Réception zu übernehmen. Mit ihren Organisationsfähigkeiten werden sie gerne auch in der Bankett- und Event-Organisation eingesetzt. Liebe Hoteliers, nutzen Sie die Frauenpower, die sich jetzt nach den Abschlussprüfungen bei Ihnen bewirbt.

reception@hotelleriesuisse: Die willkommene Weiterbildung

hotelleriesuisse als Kompetenzträger für Hotelpflege bietet Ihnen für Ihre persönliche Weiterentwicklung und Ihr berufliches Fortkommen:

- Festigung Ihrer Persönlichkeit und Sozialkompetenz
- Flexibles Online-Learning
- Direkter Transfer des Gelernten in die Praxis
- Anerkannte und zertifizierte Modulabschlüsse
- Steigerung Ihres persönlichen Marktwertes

Kursdaten Zyklus 7:
Modul 1: 03.-08.10.2011
Modul 2: E-Learning, Self Learning
Modul 3: 28.11.-03.12.2011

Kursdaten Zyklus 8:
Modul 1: 05.-10.03.2012
Modul 2: E-Learning, Self Learning
Modul 3: 07.-12.05.2012

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Sprachaufenthalte

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

10420-5531

PIZZA, ANTIPASTI,
FOCACCIA & CO.

**DAS
INTENSIV-
SEMINAR
VON GASTROSUISSE**

DER
PIZZAIOL
KURS

TERMIN
Blackkurs

WEITERE
INFORMATIONEN?

HERBST: 19. - 23.09.11

GastroSuisse
8046 Zürich
Tel. 0649 327 111
www.gastrouisse.ch

GASTRO SUISSE

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:
2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag,
in kleiner Gruppe und Unterbringung
in Einzelzimmer, total sFr. 790.-.

1 Woche Tourismus Superintensiv,
Gruppe+Einzelunterricht und Unterbrin-
gung in Einzelzimmer, total sFr. 900.-.

Scuola Toscana, Via dei Benci 23
50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 0039 055 244 583
www.scuola-toscana.com

10429-5540

Anzeigen

Schädlings-
bekämpfung

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



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

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

10796-0681

Die Stellenplattform für Hotellerie,
Gastronomie und Tourismus.

hoteljob.ch

Finden Sie Ihren
Traumjob
mit hoteljob.ch!

Einfach unter www.hoteljob.ch den
gewünschten Job-Code eingeben und
direkt das Stellenangebot ansehen.
Viel Erfolg bei der Suche!

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J32630
Servicefachmitarbeiter/in	Region Zürich	J32503
Servicefachmitarbeiter/in	Region Zürich	J32508
Buffet/Barista	Region Zürich	J32529
Service Commis	Region Zürich	J32530
Bartender	Region Zürich	J32533
VIP Serviceaushilfe	Region Zürich	J32538
Publitarbeiter/in als Aushilfe	Region Zürich	J32548
Publitarbeiter/in mit englischem Background	Region Zürich	J32547
Bar Schichtleiterin	Region Zürich	J32546
Bankettaushilfen	Region Zürich	J32477
Geschäftsführer Assistent	Region Zürich	J32685
Bar/Servicemitarbeiter/in als Aushilfe	Region Zürich	J32476
Commis de Rang	Region Zürich	J32677
Chef de service	Region Zürich	J32441
Servicemitarbeiter in Aushilfsstellung	Region Zürich	J32450
Servicefachangestellte/r	Region Zürich	J32457
VIP Service	Region Zürich	J32628
Bar Manager Assistent - UK - Region London	International	J32637
Commis de rang - UK - Region London	International	J32641
Restaurant Manager Assistent - UK - London	International	J32463
Restaurant Supervisor - UK - Region London	International	J32464
Chef de rang - UK - Region London	International	J32669
Demi-chef de rang - UK - Region Sussex	International	J32461
Commis de rang - UK - Region Hampshire	International	J32699
Restaurant Manager	International	J32467
Chef de service - UK - Region Hampshire	International	J32499

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Kundenberaterin	Region Bern	J32700
Hausdame	Region Graubünden	J32496
Gouvernante	Region Zürich	J32702
Generalgouvernante - UK - Region Hampshire	International	J32462

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Aussendienstmitarbeiter/-in	Region Basel	J32681
Verkaufsassistent Bankette und Kongresse	Region Zentralschweiz	J32495
Finanzcontroller	Region Zürich	J32688
Sales Manager	Region Zürich	J32511

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales & Marketing Assistant	Region Zürich	J32686
IT-Fachmann / Fachfrau	Region Zürich	J32687
Sales Manager	International	J32490

Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Kosmetikerin / SPA Réceptionistin	Region Bern	J32690
Coiffeuse / Coiffeur	Region Graubünden	J32694
Kosmetiker/in	Region Oberwallis	J32680

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Financial & QM Coordinator	Region Bern	J32662
Allrounder/in 80%	Region Graubünden	J32513
Allrounder 60%	Region Oberwallis	J32492
HR Manager	Region Zentralschweiz	J32523
Elektriker im Bereich allgemeiner Unterhalt	Region Zentralschweiz	J32549

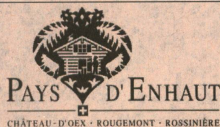
Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B2171	Administrative Tätigkeit in Hotellerie / Tourismus	33	CH	per sofort	D E
B2172	Front- oder Backoffice 60-80% im Dienstleistungsgewerbe	28	CH	per sofort	D F E
B2071	Hilfsgouvernante / Lingeriemitarbeiterin	56	CH	per sofort	D
B2175	Kaderposition Gastronomie	41	AT	per sofort	D E
B2153	Koch	54	IT	per sofort	D F E HU
B2159	Kochen	26	CH	per sofort	D F E
B2178	Küchenhilfe	28	HU	per sofort	D
B1822	Réceptionist	35	CH	per sofort	D F E
B2151	Rezeptionistin	22	CH	per sofort	D F E
B590	Sous Chef	36	HU	per sofort	D E HU
B2144	Sous Chef	29	DE	per sofort	D E
B133	Sous Chef/ Chef de partie	43	DE	per sofort	D E

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

Stand per 22.8.2011. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf www.hoteljob.ch



Les offices du tourisme de Château-d'Oex, Rougemont et Rossinière sont engagés dans un processus de fusion. Cette démarche donnera naissance le 1^{er} janvier 2012 à Pays-d'Enhaut Tourisme.

Pour ce nouvel office du tourisme régional nous cherchons une ou un

DIRECTRICE / DIRECTEUR

Responsabilités et missions:

- Gouvernance de la destination Pays-d'Enhaut: information-accueil, promotion, vente, communication, organisation des manifestations, centrale de réservation
- Coopération à la stratégie régionale de développement touristique
- Définition et mise en œuvre de la stratégie de marketing touristique en concertation avec les partenaires des Alpes vaudoises
- Communication vers l'intérieur: partenaires touristiques, économiques, politiques, culturels et population
- Contacts réguliers avec les organisations voisines et faïtières du tourisme aux niveaux régional, cantonal et national
- Gestion d'une équipe d'une douzaine de personnes réparties sur trois sites

Compétences requises:

- Formation en management et marketing touristique
- Connaissance de la demande touristique
- Connaissance des outils de communication multimédias
- Maîtrise excellente du français, de l'anglais et de l'allemand
- Expérience et faculté de motiver et diriger une équipe
- Charisme et créativité, facilité à communiquer et à convaincre
- Sens de l'écoute et de la négociation

Entrée en fonction: 1^{er} janvier 2012 ou à convenir

Prière d'adresser votre offre sous pli confidentiel d'ici au 21 septembre 2011 à: Pays-d'Enhaut Région, M. Serge Gétaz, Place du village 6, 1660 Château-d'Oex.

Il ne sera répondu qu'aux dossiers complets (CV, certificats, prétentions salariales, photo) correspondants au profil ci-dessus.

Le cahier des charges est disponible sur www.pays-denhaut.ch. M. Charles-André Ramseier se tient à disposition pour tous renseignements complémentaires. (079 206 85 14, ramseiercha@gmail.com)

14719-7102

Sie stehen für Service Excellence!

Die beeindruckende Infrastruktur und das gelungene Gesamtkonzept des hervorragend geführten Erstklasshotels lassen keine gastronomischen Wünsche offen: Ausgezeichnete Restaurants und F & B Outlets im Stil der Erlebnisgastronomie und ein auf Top Niveau ausgestattetes Tagungs- und Convention Center für höchste Ansprüche. Das Haus mit unverwechselbarem Ambiente ist hervorragend im Wettbewerb positioniert. Attraktiver Standort im Raum Zürich.

Was können Hands-On Manager der Hospitality-Branche erwarten: Engagierte Department Heads, zwischen 50 und 80 Mitarbeitende innerhalb Ihres Verantwortungsbereichs, hohe Standards und spürbarer Spirit im Hause. Optimale Ausgangslage für F & B-Profs, die den perfekten Auftritt des Unternehmens zukünftig mitprägen und mit teamorientiertem Führungsstil sowie durch konsequente Umsetzung erprobter Konzepte die Erreichung ambitionierter Ziele sicherstellen.

Food & Beverage Manager

Mitglied der Geschäftsleitung w/m

Sie sind rhetorisch fit und haben wertvolle Erfahrungen im gehobenen Conference-, Banqueting- und Eventbereich gesammelt. Ihr Auftritt ist geprägt von mentaler Präsenz und Energie. Auch als Nachwuchskraft, Sie sind z.B. aktuell als Assistent F & B Manager eines grösseren Betriebes tätig, erhalten Sie eine Chance High Potentials um die plus/minus dreissig mit einem gehörigen Touch Swissness und Führungserfahrung bieten wir Ihnen eine einmalige, langfristig ausbaubare Executive Position.

Ein hoher Grad an Kundenzufriedenheit und ein reibungslos funktionierender Betrieb sind Ihnen wichtig. Veränderungen im Markt begreifen Sie mit Innovation und Kompetenz. Sie stehen für Service Excellence und suchen die ultimative Herausforderung. Weiterbildung wird übrigens aktiv unterstützt! Für Erstkontakte: Vorab CV/Foto via Mail senden oder anrufen. Auch abends und am Wochenende: +41 79 402 53 00. Wir sind echt gespannt auf Sie!

Ralf-Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

14719-7102

Für ein neues Hotel ****S an privilegierter Lage mit 28 Zimmern, Panorama-Restaurant und SPA, im Raume Locarno/Ascona TI suchen wir auf März 2012 einen fachlich ausgewiesenen Hotelier als

PÄCHTER

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen sowie Referenzen:

Chiffre 14670-7068 an
htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

14670-7068



In Zürich-Altstetten bieten wir differenzierte Wohn- und Arbeitsformen für erwachsene Menschen mit einer geistigen Beeinträchtigung an.

Zusätzlich führen wir das öffentliche Restaurant Café Glättli mit 100 Plätzen und einer Gartenterrasse mit 60 Plätzen. Im Restaurant und in der Küche haben wir Arbeits- und Ausbildungsplätze für Menschen mit einer Beeinträchtigung.

Per 1. November 2011 oder nach Vereinbarung suchen wir eine

Leitung Gastronomie

Beschäftigungsgrad 80 – 100 %

Für diese anspruchsvolle Führungsfunktion ist die Ausbildung als Restaurationsfachfrau/mann mit Fähigkeitszeugnis EFZ Voraussetzung und Sie sind eine sozial kompetente, dynamische, belastbare, flexible und reife Persönlichkeit.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Details zur Stellenausschreibung und weitere Informationen finden Sie unter www.wohnstaetten.ch

14681-7076



Die Zufriedenheit unserer Gäste ist unser höchstes Ziel. Wir erreichen diese nicht nur durch eine hervorragende Infrastruktur, sondern besonders auch durch gut ausgebildete Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die Freude an Ihrem Beruf haben. Anerkennung, Förderung und Weiterbildung sind die Mittel, um unseren hohen Qualitätsstandard zu halten und weiter zu verbessern.

Das ice – buffet bar pizzeria ist inmitten des Matterhorn glacier paradise auf 2929mü.M. gelegen. Der Betrieb besteht aus einem Selbstbedienungsrestaurant (950 Sitzplätze) und einer Pizzeria (220 Sitzplätze) sowie im Winter der an der Piste gelegenen ice bar (200 Sitzplätze).

Voraussetzung für alle Positionen, ist das Beherrschen der deutschen Sprache. Die Wintersaison 2011/2012 beginnt bei uns Mitte Oktober.

Küchenchef (w/m)

mit aussagekräftigem Leistungsausweis

Köche / Hilfsköche (w/m)

für Free Flow / Selbstbedienungsrestaurant

Teamleitung Buffet (w/m)

mit Erfahrung in Food & Beverage / administrativ sicher

Servicemitarbeiter (w/m)

für die Pizzeria

Stv. Küchenchef (w/m)

Leitung der Italienischen Küche

Lingerie / Reinigungs- mitarbeiterin (w/m)

2. Pizzaiolo (w/m)

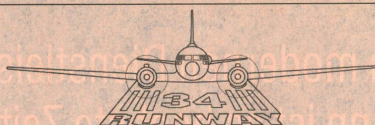
plus kalte / warme italienische Küche

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

Matterhorn Group / Michael Peterhans, Geschäftsführer / Postfach / 3920 Zermatt / +41 (0)27 967 18 12 / ice@zermatt.net

Die Bewerbungen werden Anfangs September beantwortet.

14610-7020



Fasten Seat Belts, it's Check In Time

Runway34 - ein weltweit einzigartiges Restaurant-konzept lässt Sie die Faszination des Fliegens und Reisens hautnah erleben.

Wir begeistern unsere Gäste mit einem einzigartigen Ambiente rund um die Ilyushin 14 (russisches Fracht- und Passagierflugzeug, Jahrgang 1957) und entführen diese mit unseren aufgestellten und internationalen Flight Attendants auf eine kulinarische Reise rund um die Welt.

Zur Vervollständigung unserer Cabin Crew suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/einen motivierte/n und belastbare/n

Restaurantleiter (m/w)

Sind Sie interessiert in einer einmaligen Atmosphäre zu arbeiten? Der Flieger ist nahe sein, ohne Jetlag, Zeitverschiebung und ständiges aus dem Koffer leben? Dann sind Sie bei uns richtig! Mit Ihrer aufgestellten, flexiblen Art und hohen Einsatzbereitschaft ergänzen Sie unsere Crew optimal. Sie verfügen über Erfahrung in der Mitarbeiterführung (unser Team besteht aus 10-15 Flight Attendants), besitzen eine gute Sozialkompetenz und sind ein Teamplayer mit Organisationstalent. Wirtschaftliches Denken bezüglich Mitarbeiterneinsatzplanung und Beverage-Einkauf wird voraus gesetzt. Es erwartet Sie ein junges dynamisches Team und eine interessante abwechslungsreiche Aufgabe.

Senden Sie uns noch heute Ihre vollständigen Unterlagen, Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen unsere Geschäftsführerin Tina Soltermann oder unsere Betriebsassistentin Sonja Roser.

RUNWAY RESTAURANTS AG
Rohholzstrasse 67, 8152 Glattbrugg
www.runway34.ch Email info@runway34.ch
Tel 043 816 34 34 Fax 043 816 34 16

14650-7055



Das Best Western Hotel Grauholz*** befindet sich direkt am Waldrand mit herrlicher Aussicht auf die Berner Alpen. Es ist über die Autobahn A1 leicht zu erreichen, verfügt über 62 Zimmer und 3 Seminarräume.

Auf Oktober / November 2011

suchen wir Sie als

Chef de Réception

Was erwartet Sie? Ein junges, motiviertes Team, zeitgemässe Anstellungsbedingungen sowie neben dem bereichernden Daily Business spannende Zusatzaufgaben aus den Bereichen Marketing, Buchhaltung.

Voraussetzungen, die Sie mitbringen sollten:

- Abgeschlossene Hotelhandelschule oder Hotel-KV
- Mehrjährige Erfahrung als Rezeptionist
- Führungserfahrung als Stv oder Chef d. Reception
- Gepflegtes Auftreten, offene und herzliche Gastgeberin
- Sie verfügen über einen Führerausweis und ein Auto

Haben Sie Lust, Verantwortung zu übernehmen und mit uns die Zukunft erfolgreich zu gestalten? Wir freuen uns auf Sie.

Senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:

Best Western Hotel Grauholz***, Autobahn A1, Wolfackerweg 15, 3063 Ittigen/Bern
Daniel Leuenberger, Direktion
Tel 031 915 12 12 / direktion@a1grauholz.ch

14726-7109

Gesucht: Tramführerinnen.

Dieses grosse Inserat soll dafür sorgen, dass möglichst viele Frauen dieses Stellenangebot sehen. Denn der Frauenanteil bei den Tramführenden beträgt derzeit nur 21%. Das möchten wir ändern.

Sie sind zuverlässig, fit, haben gute Umgangsformen und behalten auch im hektischen Stadtverkehr stets die Übersicht. Zudem schätzen Sie unregelmässige Arbeitszeiten.

Bei den VBZ erhalten Sie selbstverständlich den gleichen, guten Lohn wie Ihre männlichen Kollegen. Unsere Pensionskasse ist kerngesund. Und dank einem Generalabonnement heisst es für Sie in der ganzen Schweiz: Freie Fahrt!

Möchten Sie in einem modernen Dienstleistungsunternehmen beruflich in Fahrt kommen? Dann ist es höchste Zeit, bei den VBZ einzusteigen. Für weitere Infos: vbz.ch/jobs



ZürichLinie

Umsteigen lohnt sich.

Die Gastronomiegruppe



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

Für das von uns im Auftrag geführte

Personalrestaurant des UVEK

Mühlestasse 2 – 3063 Ittigen

suchen wir per 1. Oktober 2011 eine/n

Betriebsleiter/in

Ihre Aufgabe: In dieser Funktion sind Sie zusammen mit einem 10-köpfigen Team für die gesamte Führung und Organisation des Betriebes zuständig. Dies beinhaltet die Kosten- und Budgetverantwortung im Rahmen der ZfV-Richtlinien, die Sicherstellung der Erreichung der finanziellen Ziele sowie der Gästezufriedenheit. Das Inventar- und Bestellwesen gehören ebenso zu Ihren Verantwortlichkeiten wie das Jahresbudget und die Tages- und Monatsabschlüsse. Zudem sind Sie für die Organisation sowie Durchführung von Sonderanlässen und Caterings zuständig. Sie arbeiten aktiv an der Front mit, fungieren als Ansprechpartner/in und Gastgeber/in und pflegen den Kundenkontakt. Im Weiteren sind Sie für die Schulung, Führung sowie Einsatzplanung der Ihnen unterstellten Mitarbeitenden zuständig. Die Einhaltung und Überwachung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien sowie das Qualitätsmanagement runden Ihr Aufgabengebiet ab.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine proaktive, selbständige und verantwortungsbewusste Gastgeberpersönlichkeit mit einem hohen Mass an Leistungs- und Einsatzbereitschaft. Sie sind eine Gastro-nom/in mit Herzblut und Leidenschaft, verfügen über den Abschluss einer Hotelfachschule sowie mehrjährige Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie. Ein hohes Qualitätsniveau ist für Sie eine Selbstverständlichkeit. Sie verlieren den Überblick nicht, setzen sinnvolle Prioritäten, delegieren Verantwortung und Aufgaben und überprüfen die Arbeitsergebnisse. Sie gehen aktiv auf Ihre Gäste zu und schaffen dadurch eine Kultur von Offenheit und Vertrauen. Sie zeigen Wertschätzung im Umgang mit Bedürfnissen anderer und versuchen diese zu erfüllen.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZfV-Unternehmungen

Flüelstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36



Die LSG Sky Chefs/First Catering Schweiz AG ist ein Joint Venture der Firmen First Catering Produktion AG und LSG Sky Chefs. Wir sind im Bereich Airline Catering tätig und produzieren täglich über 7500 Mahlzeiten für nationale und internationale Fluggesellschaften. Die LSG Sky Chefs/First Catering Schweiz AG steht für Qualität, Kostenbewusstsein und Innovation. Zur Ergänzung unseres Teams in Bassersdorf ZH suchen wir eine/n aufgestellte/n

Stv. Produktionsleiter (m/w)**Ihre Aufgaben:**

- die Verantwortung über den Bereich der kalten Küche
- die aktive Mitarbeit in der kalten Küche
- die Einsatzplanung sowie die Stunden- und Ferienkontrolle der Ihnen unterstellten Mitarbeitenden
- die Bereitstellung und Kontrolle der für Präsentationen benötigten Artikel
- die Betreuung der Gastküche
- die Mithilfe beim Rezeptaufbau in Zusammenarbeit mit dem Produktionsleiter
- die Organisation und Durchführung der wöchentlichen Qualitätskontrollen von Menüs inklusive deren Bewertung und Nachbearbeitung
- die Stellvertretung des Produktionsleiters bei dessen Abwesenheiten
- die Erledigung diverser Aufräum- und Reinigungsarbeiten
- die Einhaltung, Umsetzung und Kontrolle der Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften

Ihr Profil:

Sie bringen eine abgeschlossene Ausbildung zum Koch sowie mehrjährige Führungserfahrung mit. Im Weiteren verfügen Sie über EDV-Kenntnisse sowie gute Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift. Sie sind eine kommunikative Person mit einer hohen Sozialkompetenz und haben Freude an der Arbeit in einem internationalen Umfeld. Zudem sind Sie flexibel und können sich gut in einen 24-Stunden-Betrieb einfügen. Sie arbeiten in der Regel an 5 Tagen zwischen Montag und Sonntag gemäss Arbeitsplan.

Sind Sie an einer spannenden, anspruchsvollen Aufgabe in einem dynamischen, internationalen Umfeld interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen!

LSG Sky Chefs/First Catering Schweiz AG

Frau Andrea Kessler
Grindelstrasse 11
8303 Bassersdorf
Tel. 044 838 50 15
andrea.kessler@lsg-firstcatering.ch

**Gesucht:
Tramführer.**

Bei den VBZ arbeiten zwar bereits viele Männer. Aber wenn Bewerber mit ausgezeichneten Qualifikationen bei uns einsteigen wollen, sind sie natürlich weiterhin herzlich willkommen. Für weitere Infos: vbz.ch/jobs.



Wir sind der bedeutendste Lebensmittel- und Non-Food-Grosshändler in der Schweiz und beliefern Hotels, Restaurants, Spitäler, Heime sowie Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung. Wir sind eine Tochtergesellschaft der Migros und beschäftigen aktuell 240 Mitarbeitende.

Zur Ergänzung unseres jungen und innovativen Marketing-Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Marketing- oder Verkaufsfachfrau / -mann

Ihre Hauptaufgabe liegt in der Planung und Umsetzung von kundenspezifischen Verkaufsförderungsaktivitäten, welche von unserem Verkauf oder den Lieferantenpartnern initiiert werden. Sie koordinieren die gesamte Aktivität und arbeiten daher sehr eng mit anderen Abteilungen zusammen. Sie bestimmen in Absprache mit dem Auftraggeber die Art der internen/externen Kommunikation und stellen Print- sowie Onlineunterlagen bereit. Nach der durchgeführten Aktivität wird diese statistisch ausgewertet und aufbereitet.

Zudem engagieren Sie sich im Bereich der Printkommunikation wie Flyer und Broschüren, bei Messeauftritten, Sponsoring Engagements und Events. Ebenso gehören Aufgaben der Marktbeobachtung, Erfassung von Trends/Entwicklungen, Aufgaben des Qualitäts-Management und verschiedene Projektarbeiten dazu.

Besonderen Wert legen wir auf einige Jahre Berufserfahrung im persönlichen Verkauf, idealerweise in der Gastronomie oder im Food Service. Eine bereits abgeschlossene Ausbildung als Marketing- oder Verkaufsfachfrau/-mann ist von Vorteil. Sie bringen gute MS-Office und SAP-Kenntnisse sowie ein selbstbewusstes und gewinnendes Auftreten mit. Deutsch ist Ihre Muttersprache und Ihre Französisch-Kenntnisse sind gut. Das Idealalter liegt zwischen 25 - 40 Jahre.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit und ein top motiviertes Team in einem äusserst lebhaften Umfeld mit viel Eigenverantwortung.

Senden Sie Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung mit Foto via E-Mail oder per Post an
Frau Désirée Schwarzenbach auf jobs@scana.ch.

SCANA LEBENSMITTEL AG

Désirée Schwarzenbach, Personalfachfrau
Althardstrasse 195, 8105 Regensdorf, Tel. 044 870 83 38



Ihr echter Gastro-Partner

**Hotel/Restaurant
GELTENHORN**
*in Launen bei Gstaad sucht***neue/n Pächter/in**

ab 1. November oder nach Vereinbarung

Heimeliges Restaurant	60 Sitzplätze
Rustikales Stübli	20 Sitzplätze
Schöne Sonnenterrasse	40 Sitzplätze
10 Zimmer	

Interessiert?

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!
E. Thoenen-Annen, 033 744 63 76
elvira.thoenen@gmail.com

14702-7090



familiär geführtes Erstklasshotel mit 70 Betten und
Gourmet-Restaurant „Le Bistro sucht ab kommende
Wintersaison einen jungen und kreativen“

Küchenchef

ev. in Jahresstelle

In Frage käme auch ein best ausgewiesener Koch, der sich diese Stelle zutraut. Kost und Logis auf Wunsch im Hause. Wenn Sie Freude haben, in einem jungen und dynamischen Betrieb mitzuwirken, bitten wir Sie, sich mit den üblichen Unterlagen an folgende Adresse zu bewerben:

Hotel Cristallo, 7050 Arosa, Tel. 081 378 68 68 oder
an hotel@cristalloarosa.ch

14727-7110

Die Gastronomiegruppe



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

Für die von uns im Auftrag der Uni geführte

Mensa Binzmühle

Binzmühlestrasse 13 – 8050 Zürich

suchen wir per 1. Oktober 2011 eine/n

Betriebsleiter/in

Ihre Aufgabe: In dieser Funktion sind Sie zusammen mit einem 7-köpfigen Team für die gesamte Führung und Organisation des Betriebes zuständig. Dies beinhaltet die Kosten- und Budgetverantwortung im Rahmen der ZfV-Richtlinien, die Sicherstellung der Erreichung der finanziellen Ziele sowie der Gästezufriedenheit. Das Inventar- und Bestellwesen gehören ebenso zu Ihren Verantwortlichkeiten wie das Jahresbudget und die Tages- und Monatsabschlüsse. Zudem sind Sie für die Organisation sowie Durchführung von Sonderanlässen und Caterings zuständig. Sie arbeiten aktiv an der Front mit, fungieren als Ansprechpartner/in und Gastgeber/in und pflegen den Kundenkontakt. Im Weiteren sind Sie für die Schulung, Führung sowie Einsatzplanung der Ihnen unterstellten Mitarbeitenden zuständig. Die Einhaltung und Überwachung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien sowie das Qualitätsmanagement runden Ihr Aufgabengebiet ab.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine proaktive, selbständige und verantwortungsbewusste Gastgeberpersönlichkeit mit einem hohen Mass an Leistungs- und Einsatzbereitschaft. Sie sind eine Gastro-nom/in mit Herzblut und Leidenschaft, verfügen über den Abschluss einer Hotelfachschule sowie mehrjährige Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie. Ein hohes Qualitätsniveau ist für Sie eine Selbstverständlichkeit. Sie verlieren den Überblick nicht, setzen sinnvolle Prioritäten, delegieren Verantwortung und Aufgaben und überprüfen die Arbeitsergebnisse. Sie gehen aktiv auf Ihre Gäste zu und schaffen dadurch eine Kultur von Offenheit und Vertrauen. Sie zeigen Wertschätzung im Umgang mit Bedürfnissen anderer und versuchen diese zu erfüllen.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZfV-Unternehmungen

Flüelstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36

14570-6997



RAUM FÜR VISIONEN



Seit über hundert Jahren gehören wir zu den besten Adressen der Luxushotellerie an den eindrucklichsten Orten der Schweiz; und das nicht allein für unsere Gäste sondern auch für Sie, als Mitarbeiterin oder Mitarbeiter.

Unsere Traditionen, echte Gastfreundschaft und das permanente Streben nach Perfektion führen uns gemeinsam in eine erfolgreiche Zukunft.

Im Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa bieten wir einen innovativen, einzigartigen Arbeitsort mit Potential für eine engagierte, initiative Persönlichkeit als:

Director of Sales w/m

Ihre Aufgaben:

Ihnen obliegt die direkte Führungsverantwortung des Sales Bereichs sowie die aktive Unterstützung der Direktion und des VP Sales & Marketing in den Bereichen Hotel Marketing und PR. Dies beinhaltet die Mithilfe bei der Entwicklung, Planung und Umsetzung der Verkaufs- und Promotionsstrategie des Hotels sowie der übergreifenden Strategie der Victoria-Jungfrau Collection. Sie bearbeiten aktiv den Schweizer Markt und betreuen ausgewählte Key Accounts sowie europäische Märkte für die Victoria-Jungfrau Collection.

Ihr Anforderungsprofil:

Sie bringen mehrjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position mit und kennen die nationalen und europäischen Märkte im Bereich der Luxushotellerie. Sie überzeugen mit ausgewiesenen Führungs- und Verkaufserfolgen und können Verkaufsstrategien erfolgreich umsetzen. Dank Ihrer überzeugenden, professionellen und kommunikativen Art gewinnen Sie rasch das Vertrauen bereits bestehender und auch neuer Kunden. Flexibilität, Reisebereitschaft sowie geschicktes Verhandeln in Deutsch, Französisch und Englisch sind eine Selbstverständlichkeit für Sie.

Haben wir Ihr Interesse für diese vielseitige und spannende Herausforderung geweckt? Unter www.victoria-jungfrau-collection.ch finden Sie alle weiteren Informationen zum Unternehmen.

Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Foto richten Sie bitte direkt an:

Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa
Herr Philip Schneider, Leiter Human Resources
Höheweg 41, 3800 Interlaken
Telefon 033 828 26 26
hr@victoria-jungfrau.ch
www.victoria-jungfrau.ch



VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION



SCHWEIZERHOF
BERN

WERDEN SIE TEIL EINES FÜHRENDEN EXKLUSIVEN HOTELS DER SCHWEIZ!

Das Traditionshaus Schweizerhof Bern hat im April 2011 in neuem Glanz seine Pforten geöffnet. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir Sie als dynamische, flexible, einsatzfreudige und leidenschaftliche Persönlichkeit (m/w). Mit Ihrer Erfahrung können Sie zum Erfolg des Hotel Schweizerhof Bern beitragen.

Folgende Stellen sind per sofort oder nach Vereinbarung zu besetzen:

F&B SERVICE/KÜCHE

Chef de Rang
Demi Chef de Rang
Chef Pâtissier
Chief Steward
Sushi Chef mit FUGU-Lizenz

HOUSEKEEPING

Etagenmitarbeiter mit Erfahrung
in der Lingerie (Aushilfe)
Portier (Aushilfe)

FRONT OFFICE

Mitarbeiter Reservation

MARKETING


Marketing & Sales Manager

Für alle Stellen setzen wir gute Deutsch- resp. Sprachkenntnisse sowie Erfahrung in der gehobenen Gastronomie / Hotellerie voraus. Weitere Details zu den Stellenangeboten finden Sie unter: www.schweizerhof-bern.ch/kontakt/karriere.

Wenn Sie an einer dieser anspruchsvollen und herausfordernden Positionen interessiert sind, erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an untenstehende Adresse.

Für Fragen stehen Ihnen Frau Franziska Büschlen oder Frau Mirjam Thomann, Human Resources, gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Schweizerhof Bern – Human Resources – Bahnhofplatz 11 – 3001 Bern
Telefon 031 326 80 88 – hr@schweizerhof-bern.ch – www.schweizerhof-bern.ch



RAUM FÜR KARRIERE



Seit über hundert Jahren gehören wir zu den besten Adressen der Luxushotellerie am Fusse von Eiger, Mönch und Jungfrau; und das nicht allein für unsere Gäste sondern auch für Sie, als Mitarbeiterin oder Mitarbeiter. Heute pflegen wir unsere Traditionen, echte Gastfreundschaft und das permanente Streben nach Perfektion in der Collection mit 4 führenden Häusern der Schweiz.

Wir bieten einen innovativen, einzigartigen Arbeitsort mit Potenzial für engagierte, initiative Persönlichkeiten als:

Reservations Manager

ab 1. Oktober 2011 oder nach Vereinbarung

Night Auditor

ab 1. Oktober 2011 oder nach Vereinbarung

Concierge

ab 1. November 2011 oder nach Vereinbarung

Kongress & Event Assistentin

ab 1. November 2011 oder nach Vereinbarung

Unter www.victoria-jungfrau-collection.ch/jobs finden Sie alles Weitere. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.



Höheweg 41, 3800 Interlaken
Human Resources, Herr Philip Schneider, Telefon 033 828 26 77
hr@victoria-jungfrau.ch, www.victoria-jungfrau.ch



VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION





Glarnerland, Braunwald, 1400 m. ü. M.

Im Dezember 2011 eröffnen wir das Ahorn Braunwald in neuen Gebäuden mit neuem Konzept. Was bleibt, ist die Lage: beste Aussicht auf Berge, Sonne, Mond und Sterne. Und ideal, um vor der Tür loszuwandern oder die Ski anzuschlappen.

Das Zentrum im neuen Ahorn ist die Küche: Ehrlich und exzellent soll sie sein und mit lokalen Produkten Gourmets verwöhnen. Tagsüber kommen unsere Gäste in den Wanderschuh vorbei oder zum Après-Ski. Am Abend geniessen sie hoch über dem Tal ein Mehrgang-Menü, um danach in unseren Chalets ins Bett zu sinken. Das Ahorn bietet Ruhe und Rückzug. Es eignet sich aber auch für Feiern, Seminare und Auszeiten.

- Restaurant mit je 80 Innen- und Aussenplätzen auf Sonnenterrasse.
- Luxuriöses Hotelkonzept mit 2 grossen Suiten und 4 Chalets, 24 Betten

Leitung Küche/Küchenchef

Wir suchen Menschen, die

- das führende Haus im Glarnerland aufbauen wollen
- hohe Ansprüche an Küche und Präsentation stellen
- mit Überzeugung und Freude die Gastgeberrolle leben
- sich selbst und das Team motivieren und inspirieren
- offen und kommunikativ sind
- gerne in den Bergen und mit der Natur leben

Interessiert? Auf Ihre Anfrage oder Bewerbung freut sich Robert Sutter, Projektleiter, VR Pension Ahorn AG
Sutter Projects GmbH, Müggasse 12a, 6340 Baar ZG
079 348 18 85
info@sutter-projects.ch
www.ahorn-braunwald.ch

14716-7100

Für die kommende Wintersaison 2011/12
oder länger suchen wir

Küchenchef oder Sous Chef
Chef de Partie
Servicemitarbeiter m/w, D/E
Zimmermädchen

R. Bumann
Hotel Bristol • 3906 Saas-Fee
Tel. 027 958 12 12 • info@hotel-bristol-saas-fee.ch
www.hotel-bristol-saas-fee.ch

14638-7047

1871

Essen. Trinken. Sein.

1871 Essen. Trinken. Sein. steht für eine erfrischende, raffinierte Küche und eine charmante, persönliche Gästebetreuung. Das Restaurant an bester Lage in der Stadt Luzern sucht **per sofort oder nach Vereinbarung** zur Verstärkung engagierte Persönlichkeiten und Teamplayer, welche Individualität und Aussergewöhnliches suchen.

Servicefachangestellte w/m

Als aktive Gastgeber wirken und mit Charme Gäste betreuen.

Wir freuen uns über die vollständigen Unterlagen mit Foto per Post oder Mail an Roger Widmer, Gastgeber.

1871 Essen. Trinken. Sein.
im Grand Hotel National
Haldenstrasse 4
6006 Luzern
restaurant@1871.ch

14701-7089

SORELL HOTEL
SEEFELD

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 Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für die

Sorell Hotels Ador & Arabelle

in 3001 Bern

suchen wir per 1. September 2011 einen

Chef de Réception (m/w)

Ihre Aufgabe: In dieser interessanten Funktion sind Sie hauptsächlich für die Betreuung, Beratung und Zufriedenheit unserer internationalen Gäste verantwortlich. Sie sind für die gesamte Organisation des Front- und Backoffices in beiden Hotels sowie die Führung und Schulung der Ihnen unterstellten Mitarbeitenden zuständig. Das Aufgabengebiet beinhaltet die Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufs an der Réception, die aktive Mitarbeit mit den dazugehörigen Aufgaben wie die Entgegennahme von Reservationen, der Empfang der Gäste, die Betreuung von Seminargästen, das Durchführen von Check In und Check Outs, die Bearbeitung der Tagesabschlüsse sowie der Business-/Travel-Verträge.

Ihr Profil: Sie bringen Berufs- und Führungserfahrung in einer ähnlichen Position, vorzugsweise einen Hotelfachschulabschluss mit, und zeigen hohe Leistungsbereitschaft. Zudem schaffen Sie durch klare Kommunikation Transparenz und verstehen die Personalentwicklung als wesentliche Führungsaufgabe. Des Weiteren planen Sie den Ressourcenbedarf vorausschauend. Sprachlich sind Sie schriftlich sowie mündlich in D/E/F versiert und kennen sich mit Fidelio Suite 8 bestens aus und beteiligen sich ebenfalls an der Ausbildung von Praktikanten. In der Regel arbeiten Sie zwischen Montag und Sonntag je nach Arbeitsplan von 06:00 bis 15:00 Uhr, 08:00 bis 17:00 Uhr oder 14:00 bis 22:00 Uhr, sind aber flexibel einsetzbar.

Wir bieten: Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst.

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

Sorell Hotels Switzerland
ZFV-Unternehmungen
Flüelstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

14569-6996

M O U N T A I N L O D G E

THE OMNIA

Harmonie ist die Übereinstimmung aller Einzelteile zu einem perfekten Ganzen. Mit starker Persönlichkeit engagieren Sie sich in einem jungen dynamischen Team, diesen hohen Anspruch einer aussergewöhnlichen Mountain Lodge mit 30 Zimmern und Suiten im Herzen von Zermatt erlebbar zu machen.

Wir suchen per sofort oder mit Eintritt nach Vereinbarung einen

NIGHT MANAGER

Als Night Manager haben Sie die Verantwortung für sämtliche Rezeptionsaufgaben in der Nacht. Nebst einer individuellen und professionellen Gästebetreuung beinhaltet dies vor allem die Erstellung der Tages- und Monatsabschlüsse sowie das Verfassen von Statistiken und Berichten.

Sie bringen fundierte Berufserfahrung an der Rezeption mit, weisen gute Sprachkenntnisse (D/E von Vorteil auch F) aus und sind sicher im Umgang mit Fidelio und MS Office. Sie überzeugen durch natürliche Umgangsformen, sicheres Auftreten und gute Kommunikationsfähigkeit. Sie arbeiten gerne selbstständig und besitzen ein hohes Mass an Verantwortungsbewusstsein. Wir erwarten, dass Sie flexibel sowie gut organisiert sind und sich an der Gästefront sowie im administrativen Bereich wohl fühlen.

Wir bieten Ihnen einen attraktiven Arbeitsplatz mit geregelten Arbeitszeiten in einem der bekanntesten Ferienorte der Schweizer Alpen. Es erwartet Sie ein dynamisches und angenehmes Arbeitsklima sowie anforderungsgerechte Entlohnung.

THE OMNIA gehört zu den 4 «hottest hotels» Europas und zu den 21 «hottest hotels» weltweit (Condé Nast Traveler, Hot List).

Wir freuen uns auf Ihr Bewerbungsdossier per Post oder Mail an:

THE OMNIA

Philipp Thommen

Deputy Director

Auf dem Fels

3920 Zermatt, Schweiz

ph.thommen@the-omnia.com

www.the-omnia.com

14706-7093



Kantonsspital
Münsterlingen
Spital Thurgau AG

Im Dienste der Patienten, Mitarbeitenden und Gäste am Spitalplatz Münsterlingen (Kantonsspital Münsterlingen, Psychiatrische Dienste Thurgau) produzieren wir ein breites Angebot ernährungstherapeutischer Kostformen (Kochsystem „Kalte Linie“). In unseren Restaurationsbetrieben und bei diversen Anlässen bieten wir vom einfachen Tellergerecht bis zum Galadiner ein grosses Spektrum der Gastronomie an. Wir suchen nach Vereinbarung eine/einen

Postenchef/in Kalte Küche (Chef de partie) 100 %

Aufgaben: Nach der Einführungsphase im Küchenbetrieb führen Sie ein Team von 2 bis 4 Mitarbeitenden und Auszubildenden.

Profil:

- Höhere Fachausbildung (Gastronomie- oder Spitalkoch) oder abgeschlossene Diätkochlehre
- Erfahrung in renommierten Restaurant- und Hotelbetrieben und Spitalgastronomie sind von Vorteil
- 27 - 35 Jahre alt
- Grosse Begeisterungsfähigkeit, hohes Dienstleistungsbewusstsein, kommunikative, teamorientierte und verantwortungsvolle Persönlichkeit mit grosser Leistungsbereitschaft
- Sie besitzen die Fähigkeit Mitarbeitende zu motivieren, sind flexibel und ergebnisorientiert
- Bereitschaft für Abend- und Wochenenddienste
- Sie verfügen über Erfahrung in Führungs- und Organisationsfragen und über eine kooperative, effiziente und kundenorientierte Arbeitsweise. PC-Kenntnisse (Microsoft-Produkte) sind von Vorteil.

Auskunft: Herr Christoph Lisser, Leiter Küchen Spitalplatz Münsterlingen, Tel. 071 686 43 08.

Bewerbung: Kantonsspital Münsterlingen, Personaldienst, Postfach, 8596 Münsterlingen

14674-7071

Swiss Travel System.
a Swiss Railway company.

Bitte einsteigen.

Haben Sie Lust, zusammen mit uns die einzigartigen Leistungen und Erlebnisse des öffentlichen Verkehrs der Schweiz weltweit zu vermarkten? Die Swiss Travel System AG ist eine Tochterfirma von SBB, Schweiz Tourismus und verschiedenen Privatbahnen. Unsere Aufgabe ist es, Gäste aus aller Welt zum Reisen mit Bahn, Bus und Schiff zu motivieren, den internationalen Vertrieb auszubauen und das Fahrausweissortiment zu optimieren.

Für unsere kleine Firma suchen wir per 1. Dezember 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in Marktmanagement/ Mitglied der Geschäftsleitung

Ihre Aufgaben

- Gesamtverantwortung der weltweiten Marktbearbeitung (Incoming Distribution und Vermarktung öV Schweiz)
- Erarbeitung und Erfüllung der Umsatzziele unter Einhaltung des Budgets
- Erfolgsorientiertes Networking mit den Key-Kunden und -Partnern
- Fachliche, finanzielle und personelle Führung des Bereichs Marktmanagement

Ihr Profil

Sie haben bereits bewiesen, dass Sie ein kreativer Kopf sind und konzeptionsstark Anforderungen des Marktes in eine konkrete Marktbearbeitung umsetzen können. Das Rüstzeug dafür haben Sie durch eine entsprechende Weiterbildung und mehrjährige Praxis erworben. Dabei kommt Ihre hohe Affinität zu Tourismus und öffentlichem Verkehr unverkennbar zum Ausdruck. Sie sind bereit, Ihre Ideen und Vorschläge mit hoher Kommunikations- und Teamstärke überzeugend zu vertreten, bringen eine ausgeprägte Sozialkompetenz sowie interkulturelles Verständnis mit und handeln kunden- und dienstleistungsorientiert. Zudem sind Sie verhandlungssicher in Deutsch und Englisch.

Wir bieten


Es erwarten Sie eine anspruchsvolle und spannende Aufgabe in einem motivierten, kleinen Team, flexible Arbeitszeiten, ansprechende Büroräumlichkeiten im Herzen von Zürich und ein angenehmes Arbeitsklima.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen elektronisch an: pinia.ziegler@swisstourismussystem.com
Swiss Travel System AG, Frau Pinia Ziegler,
Limmatstrasse 23, 8005 Zürich, Telefon 044 225 80 45,
SwissTravelSystem.com

Wir freuen uns auf Sie!

14715-7095

Mord in der Sauna

Die Leiche auf dem Saunaboden war schon abgekühlt, als Kommissar Wacker am Tatort eintraf. Im Rücken des Toten klaffte eine Wunde, verursacht durch einen spitzen Gegenstand. Wacker musterte die drei weiteren Saunagäste – einer von ihnen musste der Täter sein: der junge Student mit dem Notebook unter dem Arm, die rüstige Oma mit der Thermosflasche in der Hand und die hübsche Yogalehrerin, die Duftöle bei sich trug. Der Kommissar untersuchte die drei Verdächtigen genau, konnte aber keine Tatwaffe finden. Plötzlich wurde ihm der Fall klar und er rief triumphierend: «Ganz klar, der Mörder ist »

RÄTSELN SIE MIT!

Nehmen Sie am grossen Gewinnspiel der Schweizer Presse teil und gewinnen Sie ein Trading Konto der Swissquote Bank:
1x CHF 25000.– und 10x CHF 5000.–

1. Laden Sie die BeeTag-App gratis auf Ihr iPhone oder Ihr Android-Handy. Für alle übrigen Handys: <http://get.beetagg.com>

2. Fotografieren Sie den BeeTag-Code auf dem Inserat mit dem BeeTag-QR-Reader und lösen Sie den Fall.

Alternativteilnahme:
www.das-kann-nur-ein-inserat.ch/sauna

Das kann nur ein Inserat.

Interaktivität ist nur einer der vielen Vorzüge von Inseraten, beworben von Manuel Rohrer und Patrick Ryffel von der Werbeagentur Contexta. Eine Aktion der Schweizer Presse in Zusammenarbeit mit dem Kreativnachwuchs der Schweizer Werbeagenturen. www.schweizermedien.ch



SCHWEIZER MEDIEN

MÉDIAS SUISSES | STAMPA SVIZZERA | SWISS MEDIA


Hotel Cristallo
 AROSA

Französisches Gourmet-Restaurant
„Le Bistro“ sucht für die kommende
 Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Küche
 Saucier-Souschef
 Entremetier
 Gardemanger
 Chef de Partie



Sehr Guter Verdienst. Kost und Logis auf Wunsch im
 Hause. Wir würden uns freuen, wenn Sie sich mit den
 üblichen Unterlagen bewerben.
Hotel Cristallo, 7050 Arosa, Tel. 081 378 68 68
 oder an hotel@cristalloarosa.ch


SEGANTINI

SEGANTINI CATERING LTD.

Ist ein etabliertes Catering-Unternehmen in Zürich für höchste
 Ansprüche.

Wir suchen ab sofort einen
 Sous-Chef m/w

Ihre abgeschlossene Lehre und einige Jahre Berufserfahrung be-
 fähigen Sie, bei uns einzusteigen und mit grosser Begeisterungs-
 fähigkeit unser junges Team zu ergänzen. Im Weiteren verfügen
 Sie über ein hohes Dienstleistungsbewusstsein und eine grosse
 Flexibilität. Gleichzeitig haben Sie Interesse an neuen Trends und
 helfen mit, die hohen Qualitätsansprüche unserer anspruchsvol-
 len Kunden zu erfüllen.

Fühlen Sie sich angesprochen und bringen Sie die entsprechen-
 den Voraussetzungen mit, dann erwarten wir gerne Ihre kom-
 pletten Bewerbungsunterlagen.

Béda Zingg, Segantini Catering Ltd., Soodring 34, 8134 Adliswil,
www.segantini.ch, produktion@segantini.ch

Für unser Restaurant Waldhotel Flletschhorn
 (18 Punkte Gault Millau, 1 Michelin-Stern,
 Wine Spectator Award – 45 000 Flaschen)
 mit Hotelbetrieb (Relais & Chateaux)
 suchen wir passionierte Mitarbeiter, die Spass an einer
 anspruchsvollen, internationalen Klientel haben.

1 Commis de Cuisine (mit Ausbildung)
1 Chef de Partie
1 Commis de Rang (mit Ausbildung)
1 Jungsommelier

Deutsch und Englisch sind Voraussetzung
 Französische Kenntnisse von grossem Vorteil
 Wir erwarten körperliche Belastbarkeit, Spass an
 Leistung und ausgeprägte Teamorientierung.

ab 10. Dezember 2011

Wir freuen uns sehr auf Ihre Bewerbung
 per Post oder via Mail:

Waldhotel Flletschhorn
 z. Hd. Maren Müller
 3906 Saas-Fee

info@flletschhorn.ch
 Tel. +41 (0)27 957 21 31
 Fax +41 (0)27 957 21 87


FRAPOLLI


HOTEL SOMMERAU-TICINO
 Dietikon-Zürich
 sucht per
 sofort oder nach Vereinbarung
Teilzeit-
Servicemitarbeitende
 und Ferienablosungen, Bankette
 und Caterings.
 Ausbau möglich.

für unsere Restaurationen. Ein breites Gästespektrum,
 Stammgäste, Vereine, Hotelgäste und Einsatz im Ban-
 kettbereich bieten Ihnen einen intensiven, vielseitigen
 Arbeitsplatz in einem familiären südlichen Ambie-
 ente. Passion, einzigartiges Tessiner Weinsortiment,
 Freude an der Arbeit mit Lehrlingen sind Vorausset-
 zungen.

Geboten wird ein attraktiver, intensiver Arbeitsplatz in
 einem topmodernen Tessiner Familien-Betrieb mit 170
 Betten, div. Restaurants, BAR, Kongressmöglichkeiten
 bis 60 Plätze und einem Party-Service von 15 bis
 mehrere 1000 Personen.

Verfügen Sie über gute à-la-carte-Serviceerfahrung,
 sind teamorientiert, sprechen perfekt deutsch und
 Fremdsprachen? Dann senden Sie Ihre Unterlagen

FRAPOLLI BETRIEBE AG
HOTEL SOMMERAU-TICINO
 Zürcherstrasse 72, 8953 Dietikon-Zürich
www.sommerau-ticino.ch


Landgasthof Kreuz AG

Der Landgasthof Kreuz in Obergösgen ist ein traditioneller
 Gastronomiebetrieb mit einem vielseitigen Angebot. Vom ele-
 gant gepflegten A-la-carte-Restaurant bis zur rustikalen Gast-
 stube werden die Gäste täglich durch ein professionelles Team
 verwöhnt.

Zur Verstärkung für unser junges Team suchen wir per
 1. November 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

Restaurationsfachfrau/-mann

Sie haben soeben Ihre gastgewerbliche Ausbildung abgeschlos-
 sen und suchen eine neue Herausforderung in der Gastrono-
 mie?

Dann zögern Sie nicht und senden noch heute Ihre schriftliche
 Bewerbung an:

Landgasthof Kreuz AG
 Katharina + Herbert Balz-Michel
 Oltenstrasse 10, 4653 Obergösgen
 Telefon 062 295 20 33
www.kreuz-obergoesgen.ch
info@kreuz-obergoesgen.ch


Häberli's Schützenhaus

Häberli's Schützenhaus ist ein moderner
 Gastronomiebetrieb vor den Toren der
 Stadt Bern mit Bistro, Brasserie, Gour-
 met- und Bankettsaal. Eine gedeckte
 Sommerterrasse sowie die Vinothèque Le
 Millésime ergänzen das Angebot.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in
 Jahresstelle

Servicefachmitarbeiter/in
 für den gepflegten A-la-carte-Service

Commis de Cuisine
 vielseitige saisonale A-la-carte-Küche
 mit grossem Fischangebot

Wenn Sie Freude haben, in einem jungen
 motivierten Team mitzuarbeiten und eine
 Portion Eigenverantwortung mitbringen,
 erwarten wir gerne Ihre Bewerbung oder
 Ihren Anruf.
 Nur Schweizer und Bewilligung B oder C

2-Tage-/oder 10-Tage-Job
 möchten Sie mit einem «Kurzeinsatz» bei sehr guter
 Entlohnung mitarbeiten oder die **Zwischensaison**
 überbrücken?

Für die Restaurationen betriebe am traditionellen-bekannten
Zuger Stierenmarkt vom Mi, 7., und Do, 8. Sept., oder
Zuger Messe, 21. bis inkl. 30. Okt., suchen wir noch

Service-Angestellte/Köche/-Innen
Buffet- und Hilfspersonal/Pizzaiolo

Weitere Auskünfte erteilen wir Ihnen gerne, rufen Sie an

K. Nussbaumer Restaurationen, Party und Catering
 CH-6315 Morgarten/Oberägeri ZG
 Tel. 041 750 40 40 Fax 041 750 84 84

SWISS ALPINE
HOTEL ALLALIN

ZERMATT

Wir sind ein gepflegtes, stilvolles ****Hotel Garni mitten im
 Herzen von Zermatt.

Ab kommender Wintersaison dürfen wir uns über unseren
 neuen, kleinen, aber feinen Wellnessbereich freuen.

Für dessen

- hauswirtschaftliche Pflege und Mitbetreuung
- sowie Mithilfe auf der Etage/Lingerie
- und Stellvertretung der Etagegouvernante

suchen wir ab Ende November 2011
 eine motivierte, freundliche, begeisterungsfähige

HOFA/Tourante

Gerne erwarten wir

- Einsatzbereitschaft
- Teamfähigkeit
- Freude und Herzlichkeit im Umgang mit unseren Gästen

und bieten Ihnen

- ein angenehmes Arbeitsumfeld
- ein erfahrenes Mitarbeiterinnenteam
- Wohnort und Unterkunft in Zermatt

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme und stehen für
 weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.

SWISS ALPINE HOTEL ALLALIN
 Familie Taugwalder-Abgotzpon
 CH-3920 Zermatt
 Telefon 027 968 82 66
 Telefax 027 968 82 65
www.hotel-allalin.ch
info@hotel-allalin.ch


Neue Blumenau

Für den Top-Gastronomiebetrieb "Neue Blumenau"
 in Lömmenschwil suchen wir per Oktober/Novem-
 ber 2011 ein

**Junges, innovatives
 Pächterpaar**

Ihre Herausforderung
 Nach einer aufwendigen Renovation wurde dieses
 Bijou im Juli 2008 wieder neu eröffnet. Nun bietet
 der Besitzer einem jungen Paar die Möglichkeit, den
 Traum der Selbstständigkeit zu verwirklichen.


Ihre Kompetenz
 Wenn Sie unternehmerisches Herzblut mitbringen
 und fundierte Erfahrung in der Gastronomie vor-
 weisen können, dann finden Sie in diesem Betrieb
 Ihre Chance für die Verwirklichung Ihres Traums.

Ihre Perspektiven
 Die Konditionen für das zukünftige Pächterpaar
 sind äusserst attraktiv, ein Eigenkapital ist nicht
 notwendig. Diese Konstellation ist äusserst selten
 und in Verbindung mit diesem einzigartigen Be-
 trieb einmalig. Die "neue Blumenau" bietet Ihnen
 als zukünftige Gastgeber zudem eine traumhafte
 und grosszügige Wohnung.

Weitere Infos zum Betrieb erhalten Sie un-
 ter www.neueblumenau.ch. Ich freue mich auf Ihre
 Bewerbung per Mail.

Adecco Hotel & Catering
 Urs Kläger, Branch Director
 Poststrasse 15
 9001 St. Gallen
 Tel: +41 71 228 33 43
urs.klaeger@adecco.ch
www.adecco.ch

Adecco Hotel & Catering
 better work, better life


Tschuggenhütte

Inmitten der schönen
 Bergwelt von Arosa
 liegt die Tschuggenhütte.
 Der richtige Arbeitsplatz,
 um als Mitarbeiter in einem
 jungen Team eine
 unvergessliche Wintersaison
 zu erleben.

Wir suchen für unsere Berg-
 gastronomie in der Tschuggenhütte
 in Arosa ab Dezember 2011

- Koch/Köchin
- Jungkoch/Jungköchin
- Servicemitarbeiter/in
- Allrounder/in

Sie haben eine erfolgreich abgeschlossene
 Berufsausbildung, sind teamfähig, freundlich,
 motiviert, belastbar und können mit Stresssituationen
 gut umgehen.

Dann zögern Sie nicht und senden uns Ihr vollständiges
 Bewerbungsdossier.

Personalzimmer werden von uns organisiert und die
 Saisonkarte wird kostenlos zur Verfügung gestellt.

Wir freuen uns.

Arosa Bergbahnen AG
 Restaurant Tschuggenhütte
 Roger Siegrist
 CH - 7050 Arosa
 Tel.: 081 378 84 45
info@tschuggenhuette.ch
www.arosabergbahnen.ch

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
administrative Mitarbeiterin 50%	Region Basel	J32454
Direktionsassistent/in	Region Bern	J32638
Gastgeber	Region Bern	J32445
DirektionsassistentIn	Region Bern	J32489
Geschäftsführer/in bis max. 40 J.	Region Ostschweiz	J32636
Junges, innovatives Pächterpaar	Region Ostschweiz	J32487
Abteilungsleiter/in Restaurant	Region Zentralschweiz	J32485
Food & Beverage Manager	Region Zürich	J32679

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Assistant Front Office Manager	Region Bern	J32660
Rezeptionist/in	Region Bern	J32667
Reservationsmitarbeiter/in	Region Bern	J32472
Chef de réception	Region Bern	J32626
Rezeptionist/in	Region Bern	J32666
Rezeptionist/ Night Auditor	Region Bern	J32656
Front Office Manager Assistant	Region Bern	J32659
Réceptionist/in (50%)	Region Bern	J32663
Reservationsmitarbeiter/in	Region Bern	J32654
Rezeptionist/in	Region Graubünden	J32439
Reservierungsleiter/in	Region Oberwallis	J32497
Night Manager	Region Oberwallis	J32670
Réceptionist/in	Region Oberwallis	J32674
Réceptionistin/Service	Region Oberwallis	J32633
Praktikant Front Office	Region Oberwallis	J32671
Reservationsmitarbeiter/in	Region Oberwallis	J32697
Réceptionist/in Réceptionist	Region Schaffhausen	J32509
Réceptionist/-in	Region Zentralschweiz	J32531
RezeptionistIn	Region Zentralschweiz	J32682
LeiterIn Réception	Region Zürich	J32512
Office Manager (w. 60-100%)	Region Zürich	J32515
Junior Navigator	Region Zürich	J32447
Bellman/woman	Region Zürich	J32446
Stv.Teamleiter/-in Empfang	Region Zürich	J32620
Réceptionist/in	Region Zürich	J32478
Ass. Front Office Manager	Region Zürich	J32507
LeiterIn Reservationen	Region Zürich	J32470
Receptionspraktikant/in	Region Zürich	J32678
Telefon/Reservation Agent	Region Zürich	J32532
Praktikant Hotelmanagement	ganze Schweiz	J32675
Guest Service Agent	International	J32469
Rezeptionist/in - UK - Region London	International	J32554
Chef de Réception (w)	Tessin	J32619
Sous-Chef (Tagestelle)	Region Basel	J32453
Koch temporär	Region Basel	J32683
Demi-Chef de Partie	Region Bern	J32691
Sous-chef	Region Bern	J32475
Demi-chef de partie	Region Bern	J32665
Demi-chef de partie	Region Bern	J32668
Chef de Partie	Region Bern	J32692
Junior Sous Chef	Region Bern	J32693
Sous-chef/Executive	Region Bern	J32460

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sous-chef	Region Bern	J32657
Commis de cuisine	Region Bern	J32653
Sous-chef Junior	Region Bern	J32474
Koch temporär	Region Bern	J32545
Chef Pâtissier	Region Bern	J32627
Commis de cuisine	Region Graubünden	J32438
Küchenchef	Region Graubünden	J32698
Chef de partie	Region Graubünden	J32493
Chef de partie	Region Graubünden	J32646
Commis de cuisine	Region Graubünden	J32647
Chef de Partie & Demi Chef de Partie	Region Graubünden	J32517
Garde Manger/Pâtissier	Region Mittelland (SO, AG)	J32519
Sous-chef	Region Mittelland (SO, AG)	J32483
Demi-chef de partie	Region Oberwallis	J32696
Pâtissier	Region Zentralschweiz	J32634
Chef de partie / Chef de garde	Region Zentralschweiz	J32528
Chef de partie Entremetier	Region Zentralschweiz	J32526

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Küchenchef für Thai-Restaurant	Region Zentralschweiz	J32537
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J32458
Jungkoch	Region Zentralschweiz	J32623
Chef de Partie	Region Zürich	J32502
Küchenchef	Region Zürich	J32491
Küchenchef	Region Zürich	J32684
Sous Chef de cuisine	Region Zürich	J32550
Koch mit Bäcker-Flair	Region Zürich	J32541
Koch temporär	Region Zürich	J32540
Sous-Chef mit Führungserfahrung	Region Zürich	J32539
Sous-Chef	Region Zürich	J32631
Commis de cuisine	Region Zürich	J32525
Demi-chef de partie	Region Zürich	J32524
Chef de Partie	Region Zürich	J32516
Sous-Chef	Region Zürich	J32514
Chef pâtissier/ gardemanger	Region Zürich	J32459
Küchenchef	Region Zürich	J32510
Sous-Chef	Region Zürich	J32506
Commis de cuisine	Region Zürich	J32505
Chef de Partie	Region Zürich	J32504
Sous-chef - UK - Region London	International	J32551
Sous-chef - UK - Region London	International	J32465
Commis de cuisine	International	J32468
Küchenchef Executive - UK - Region Sussex	International	J32466
Demi-chef de partie - UK - Region London	International	J32498

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Demi Chef de Rang	Region Bern	J32448
Meeting & Event Coordinator	Region Zentralschweiz	J32621
Chef de service	Region Zentralschweiz	J32632
F&B Praktikant	Region Zürich	J32672
Chef de service	Region Zürich	J32520
F&B Manager	International	J32488
F&B Manager - UK - Region Hampshire	International	J32555

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Service	Region Basel	J32664
Servicemitarbeiter/in	Region Bern	J32383
Demi-chef de rang	Region Bern	J32553
Commis de rang	Region Bern	J32552
Restaurantleiter	Region Bern	J32642
2. Restaurantleiter	Region Bern	J32655
Chef de bar	Region Bern	J32658
Restaurantleiter/in	Region Bern	J32501
Serviceaufhilfen auf Abruf	Region Bern	J32543
Barfachmann/-frau	Region Bern	J32648
Chef de rang	Region Bern	J32649
Commis de bar	Region Bern	J32650
Grilleur/Ausschank auf Abruf	Region Bern	J32544
Chef de service	Region Bern	J32471
Commis de rang	Region Bern	J32651
Demi-chef de rang	Region Bern	J32652
Chef de rang	Region Bern	J32622
Chef de rang	Region Bern	J32440
Commis de rang	Region Graubünden	J32639
Restaurantsfachmann/-frau	Region Graubünden	J32437
Commis de rang	Region Graubünden	J32436
Chef de rang	Region Graubünden	J32500
Barfachmann/-frau	Region Graubünden	J32643
Commis de rang	Region Graubünden	J32644
Chef de rang	Region Graubünden	J32645
Demi-chef de rang	Region Graubünden	J32640
Chef de service	Region Graubünden	J32635
Chef de rang/Barmaid/man	Region Oberwallis	J32676
Demi-chef de rang	Region Oberwallis	J32685
Abteilungsleiter/in Restaurant	Region Zentralschweiz	J32486
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J32624
Restaurantsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J32625
Chef de Rang	Region Zentralschweiz	J32629
Servicemitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J32703
Chef de rang	Region Zürich	J32527



Enhancing the quality of life



Als moderner Fabrikationsbetrieb der Nestlé stellen wir in Konolfingen (Schweiz) Kindernahrungsmittel und klinische Produkte her. Wir bieten Ihnen ein attraktives und dynamisches Arbeitsumfeld, einschliesslich Kontakten und enger Zusammenarbeit mit anderen internationalen Nestlé-Gruppen.

Durch die Einführung neuer Produkte und Standards befindet sich die Nestlé-Fabrik im Wachstum und stetigem Wandel. Gefragt sind per sofort oder nach Vereinbarung motivierte und engagierte

Infolge Wachstum und Erweiterung suchen wir Sie! Bäcker, Käser, Köche, Metzger, Müller (m/w)

Unsere modernen Produktionsanlagen helfen Ihnen bei der einwandfreien Aufbereitung der Milch. Dazu gehören Tätigkeiten wie Rohstoffaufgabe, Sprühtrocknung sowie das Mischen und Bereitstellen von Pulver für die Endverpackung. Zusätzlich überwachen Sie den Reinigungsprozess (CIP-Reinigungen) und erledigen die allgemeinen Reinigungsarbeiten nach den bestehenden Qualitätsvorgaben. Ihr Aufgabenbereich wird durch die Erstellung und Überarbeitung entsprechender Produktions- und Reinigungsabläufe ergänzt.

Sie verfügen über eine erfolgreich abgeschlossene Berufslehre in der Lebensmittelbranche (Bäcker, Käser, Koch, Metzger oder Müller). Sie dürfen sich sowohl mit wie auch ohne Berufserfahrung bei uns bewerben. Das gute technische Verständnis der Produktionsanlagen rundet Ihr Profil ab. Sie sprechen fließend Deutsch und bringen vorzugsweise Grundkenntnisse der englischen Sprache sowie Informatikkenntnisse mit. Als kommunikative und teamfähige Person freuen Sie sich auf eine berufliche Herausforderung im Team. Dank Ihrer Flexibilität sind Sie bereit Schichtarbeit zu leisten. Wir garantieren Ihnen dafür eine entsprechende Entlohnung.

Wir garantieren Ihnen eine gründliche Einarbeitung in die neue Tätigkeit in einem zukunftsgerichteten Umfeld. Gezielte Aus- und Weiterbildungen in Ihrem Arbeitsbereich gehören zu unseren Standards. Zusätzlich bieten wir Ihnen fortschrittliche Sozialleistungen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Zögern Sie nicht und senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen (Motivations schreiben, Lebenslauf, Diplome und Zeugnisse) per Email oder per Post. Wir freuen uns, Sie bald persönlich kennen zu lernen.

Nestlé Suisse S.A.
Fabrik Konolfingen, Nestlé-Strasse 1, 3510 Konolfingen
Tel: +41 31 790 72 97, E-Mail: hr.konolfingen@ch.nestle.com



Zur Ergänzung unseres Teams, suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung Servicemitarbeiter (w/m) im Restaurant. Sie haben Freude, zusammen mit einem jungen und motivierten Team, hochgesteckte Ziele zu erreichen? Sie sind flexibel, belastbar und haben gute Umgangsformen? Dann sind Sie bei uns genau richtig! Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Roberta Zaugg, Telefon 032 622 11 09 oder mail@alterstephan.ch, gerne zur Verfügung.

Restaurant & Catering
Zum Alten Stephan
in Solothurn



Für
mexikanisches (Mexican Fiesta) und argentinisches (Steakhouse Evita)
Restaurant Hotel Bar in Bassersdorf (ZH)
sowie
Hotel Restaurant Drei Linden in Wetzikon (ZH)
und
Hotel Restaurant Rössli in Hurdlen (SZ)
und
Hotel Restaurant Kreuz Jona in Rapperswil/-Jona (SG)
suchen wir nach Vereinbarung noch folgendes qualifiziertes Personal in Saison- und Jahresstellung:

Frontoffice-Manager/-in
Receptionist/-in
Bardame/Service
Chef de Rang (m/w)
Servicemitarbeiter/-in
Rezeptionspraktikant/-in
Restaurationsfachfrau/-mann (1.-3. Lehrjahr)

Wir bieten: moderne Arbeitsplätze, komfortabel eingerichtete Hotelzimmer, Seminarräume, eine der schönsten Seeterrassen, grossen Saal, diverse erstklassige Restaurants, urigen Weinkeller, gepflegten und freundlichen Service, ausgezeichnete Küche, junges aufgestelltes Team, gute Infrastruktur, 365 Tage offen

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

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung:
Mail: info@rech-management.ch
RECH Management AG
Hurdenstrasse 137, CH-8640 Hurdlen
Tel +41 78 603 82 06 Fax +41 55 416 21 90

Svizzera italiana

Il nostro gruppo gestisce diversi ristoranti in Ticino, di cui alcuni situati in zone molto frequentate. Per completare il nostro team cerchiamo per subito o data da convenire il

F + B Manager/Responsabile della ristorazione

Compiti principali:

- la conduzione dei ristoranti e delle cucine
- la gestione dell'acquisto, dell'elaborazione dell'offerta e delle calcolazioni e la pianificazione delle risorse
- la conduzione, selezione e formazione del personale
- la sostituzione del Direttore durante le sue assenze

Requisiti:

- ha una formazione di albergatore e/o ristorante, un'esperienza di 10 anni nel campo F+B, di cui almeno 3 anni con funzione di responsabilità
- ha esperienza in ristorazione di qualità e quantità
- ha piacere alle relazioni umane e all'ospitalità
- organizza con professionalità banchetti, eventi e party
- è creativo e innovativo
- è in grado di condurre un team di capireparto e collaboratori
- è razionale e attento al risultato e ai costi ed ha buone conoscenze informatiche Excel e Word

Le offriamo

- una sfida stimolante in un'azienda giovane con obiettivi ambiziosi
- uno stipendio interessante e la possibilità di una partecipazione al successo aziendale

Siamo riusciti a destare il suo interesse?

Allora invii la sua candidatura completa di CV con foto, diplomi e certificati a cifra 14719-7103, htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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

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: Elisabeth Hombeier
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 / Denise Karam

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

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

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'emploi)
1 Woche / semaine CHF 50.–, 2 Wochen / semaines CHF 70.–, 4 Wochen / semaines CHF 100.–

Immobilienrevue / marché d'immeubles – Kleinanzeigen / petite annonces
– Immobilien / Immeubles – Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10

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

Termine

	Nr. 35/2011	Nr. 36/2011	Nr. 37/2011	Nr. 38/2011
– Ausgabe / Numéro	1.9.2011	8.9.2011	15.9.2011	22.9.2011
– Erscheint / Parution	1.9.2011	8.9.2011	15.9.2011	22.9.2011
– Anzeigenschluss / Délai	29.8.2011	5.9.2011	12.9.2011	19.9.2011

Anzeigenschluss / Délai Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr Liegenschaften-Rubriken / immobilier-rubrique Fr / Ve 12 Uhr

Doppelnummern / Numéros couplés Nr. 27/28 / 7.7.2011 Nr. 29/30 / 21.7.2011 Nr. 51/52 / 22.12.2011

Herstellung / Production: NZZ Print, Postfach, 8021 Zürich

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

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Der Verleger und die Inserenten unterzeichnen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 34 / 25. August 2011

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

htr
hotel revue

Für unser neues modernes

****Business-Hotel**

mit 44 Zimmern im Limmattal suchen wir einen Pächter.

Die Fertigstellung des Hotels ist auf Ende 2012 geplant.
Das Hotel verfügt u. a. über einen unterteilbaren Seminarraum.

Das Restaurant befindet sich neben dem Hotel und wird von einem anderen Pächter betrieben.

Die Lage des Hotels ist ausgezeichnet: in einem Gewerbegebiet, nur ca. 15 Min. vom Flughafen Zürich-Kloten und ein paar Schritte von der geplanten Limmattalbahn entfernt.

Bitte nehmen Sie bei Interesse Kontakt mit unserem Beauftragten auf:

ife-editions d'olt gmbh
Rainstrasse 21, 8955 Oetwil a. d. L.
Telefon 0041 79 262 49 05

Gesucht von Künstlerin kleines, feines **Hotel Garni**, in den Bergen oder in Kleinstadt, in Miete oder die Leitung für Sie zu übernehmen.
Es muss doch möglich sein, meinen Traum zu realisieren, mit Herz und Seele Gastgeberin zu sein!
Zuschriften unter Chiffre 14689-7081 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

To sale / à vendre
La Tzoumaz, Région Verbier

Hôtel
30 chambres
à transformer

The last opportunity

CONTACT
info@swissrealestategroup.com



Berghaus Bärtschi Engstligen AG
Engstligenalp
3715 Adelnoden

www.berghausbaertschi.ch

Zu verkaufen

Nach reiflicher, altersbedingter Überlegung und über 45 Jahren Wirken, hat sich das Wirtschepaar, Erna und Hansueli Bärtschi-Moser, entschlossen, sein Berghaus zu verkaufen.

Inmitten einer intakten Landschaft auf der Alp Engstligen oberhalb Adelnoden auf 2000 m ü. M. befindet sich diese Liegenschaft und kann im Internet (www.berghausbaertschi.ch) abgerufen werden.

Interessenten für konkrete Anfragen melden sich unter der Adresse:

Marcel Moser
Eysstrasse 16 A
3422 Kirchberg
Telefon 034 445 24 15
Mobile 076 596 48 30
E-Mail marcel.moser2@bluewin.ch

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

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

Wir erarbeiten vorgängig eine kostenlose Betriebsanalyse und Offerte

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



Stadt Zürich
Liegenschaftsverwaltung

Beliebter Quartiertreffpunkt im Zentrum von Zürich-Schwamendingen
zu vermieten auf 1. April 2012:

Restaurant «Gasthof Hirschen»

an der Winterthurerstrasse 519 in 8051 Zürich

Der «Gasthof Hirschen» ist zentral inmitten des Ortskerns von Schwamendingen gelegen und dient als Quartierrestaurant einer breiten Bevölkerungsschicht. Die ansässigen Vereine und die Zunft Schwamendingen benützen dieses markante Gasthaus am Schwamendingerplatz für ihre Veranstaltungen. Für die Quartierbevölkerung ist der Hirschen ein beliebter Treffpunkt, wo man gutbürgerlich essen und Bankette sowie Familien- und Firmenanlässe durchführen kann.

Den neuen Wirtsleuten wird die Gelegenheit geboten, ein eigenes Gastronomie- und Betriebskonzept, welches an die Tradition des Betriebes anknüpft und dessen zentrale Lage berücksichtigt, zu verwirklichen.

Die Liegenschaft umfasst folgende Räumlichkeiten:

- Quartierrestaurant 40 Sitzplätze
- Stübli 30 Sitzplätze
- Saal mit Bühne 108 Sitzplätze
- Gartenwirtschaft (Terrasse) 60 Sitzplätze
- Gartenwirtschaft (Baumgarten) 70 Sitzplätze
- 5 1/2-Zimmer-Wirtswohnung
- Gästeparkplätze

Nähere Informationen und die Dokumentation erhalten Sie bei:

Stadt Zürich
Liegenschaftsverwaltung
Martin Baumann
martin.baumann.lvz@zuerich.ch
Tel. 044 412 52 66

Eine Dienstabteilung des Finanzdepartements



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. Der bisherige Jahresumsatz beträgt rund Fr. 700 000.-.

Es kommen nur fachlich ausgewiesene Interessenten in geordneten finanziellen Verhältnissen in Frage; idealerweise ein tüchtiges Zweierteam – eine Person für die Küche, eine für den Service. Das Kleininventar ist zum grossen Teil vorhanden und im Mietzins inbegriffen.

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

Alex R. Bernet
merkurlhotel@bluewin.ch

Niederwil / AG



zu vermieten

modernes Restaurant

zwischen Mellingen und Bremgarten
Alles vorhanden um erfolgreich zu sein!
Restaurant 55 Plätze, Garten-Terrasse 40 Plätze. Rationell eingerichtete Küche. Im UG Platz für Warenlager, grosse Kühlzellen. Genügend Parkplätze.

Übernahme nach Vereinbarung.
Geme geben wir Ihnen weitere Auskünfte
5620 Bremgarten • Tel. 056 641 09 99
www.hufschmid-liegenschaften.ch

LIEGENSCHAFTEN HUF SCHMID

★ **WWW.SWISSHOTELFILMAWARD.CH**

stars&hotels
Swiss Hotel Film Award