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: 09.12.2025

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

stellengevue htr Der grösste Stellenmarkt der Branche Le principal marché de l'emploi de la branche marche d'emploi de la branche

htr hotel revue Nr. 34 / 25. August 2011



Ziit für en Veränderig? Die passend Stell findsch bi Eus! Interessante Stellen in der Hotellerie & Gastronomie

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



WWW.HOTEL-CAREER.CH

Weiterbildung aktuell Unser Weiterbildungsa finden Sie hier:



Inhalt/Sommaire
Aus-undWeiterbildung2
Direktion/Kaderstellen5-7
Tourismus
Deutsche Schweiz5-11
Svizzera italiana11
International/Marché international
Stellengesuche/Demandes d'emploi
Immobilien12

Karriere

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



Ungenutztes Potenzial



BETTINA STÜSSI NACHWUCHSMARKETING HOTELL FRIESUISSE

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 Lehrabgängerinnen 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 Lehrabgängerinnen, 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 Wunscharbeitsort, einzusetzen.

Potenziale nutzen

Hotelfachfrauen mit entsprechender Weiterbildung im Hotelkader 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 Hotelempfang 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



Sprachaufenthalte

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



Italienisch in Florenz

- 2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag, in kleiner Gruppe und Unterbringung in Einzelzimmer, total sFr. 790.-
- 1 Woche Tourismus Superintensiv, Gruppe+Einzelunterricht und Unterbringung 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

Anzeigen

Schädlingsbekämpfung

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



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

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
Pubmitarbeiter/in als Aushilfe	Region Zürich	J32548
Pubmitarbeiter/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 Assistant - UK - Region London	International	J32637
Commis de rang - UK - Region London	International	J32641
Restaurant Manager Assistant - 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	132499

Hauswirtschaft			
Position, Arbeitgeber	as a mineral sa Ort of the Colors , slend Job-Cod		
Kundenberaterin	Region Bern J3270		
Hausdame	Region Graubünden J3249		
Gouvernante	Region Zürich J3270		
Generalgouvernante - UK - Region Hampshire	International J3246		

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

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
AllrounderIn 80%	Region Graubünden	J32513
Allrounder 60%	Region Oberwallis	J32492
HR Manager	Region Zentralschweiz	J32523
Elektriker im Bereich allgemeiner Unterhalt	Region Zentralschweiz	J32549

1	2	3	4	5	6
B2171	Administrative Tätigkeit in Hotellerie / Tourismus	33	CH '	per sofort	DIE
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	DE
B2153	Koch	54	IT	per sofort	D F I E
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	DEHU
B2144	Sous Chef	29	DE	per sofort	DE
B133	Sous Chef/ Chef de partie	43	DE	per sofort	DIE

- 2 Beruf (gewünschte Position) *Profession (Position souhaitée*) 3 Alter *Age*

- 4 Nationalität Nationalité 5 Eintrittsdatum Date d'entrée 6 Sprachkenntnisse Connaissa

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 1et 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: informationaccueil, 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 faîtières du tourisme aux niveaux régional, cantonal et national
- · Gestion d'une équipe d'une douzaine de personnes réparties sur

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: 1er 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, ramseier.cha@gmail.com)



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 2929 m ü. 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) Köche / Hilfsköche (w/m)

Teamleitung Buffet (w/m) mit Erfahrung in Food & Beverage /

Servicemitarbeiter (w/m)

Stv. Küchenchef (w/m) Lingerie / Reinigungs-

mitarbeiterin (w/m)

2. Pizzaiolo (w/m)

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.

Sie stehen für Service Excellence!

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

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 8 B-Profix, die den perfekten Auftrit des Unternehmens zuknftig mitprägen und mit teamorieiteiten Führungsstil sowie durch konsequente Umsetzung erprobter Konzepte die Erreichung ambitionierter Ziele

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 Assistant F & B Manager eines grösseren Betriebes tätig, erhalten Sie eine Chancel 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 begegnen Sie mit Innovation und Kompetenz. Sie stehen für Service Excellence und suchen die ultimative Herausforderung. Weiterbildung wird übrigens aktiv unterstützt 1For Ersktontakte: Vorab CV/Pfoto via Mail senden oder anrufen. Auch abends und am Wochenende: +41 79 402 53 00. Wir sind echt gespannt auf Siel Ralf-Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Title, 431 44 802 12 00 - Fax +41 44 802 12 01

Human Resources Consultants

Diberlandstr. 103 - 8600 Dübendorf
Titl., 41 44 802 12 00 - Fax +41 44 802 12 01

www.schaeferpartner.ch

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



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 Fähig-keitszeugnis 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



Fasten Seat Belts, it's Check In Time

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

Wir begeistern unsere Gäste mit einem einzigsrtigen Ambiente rund um die liyushin 14 (russisches Fracht- und Passagierflugzeug, Jahr-ang 1957) und entführen diese mit unseren aufgestellten und interna-tionalen Flight Attendants auf eine kulinarische Reise rund um die

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 Fliegerei nahe sein, ohne Jetlag, Zeitverschiebung und ständiges aus dem Koffer leben? Dann sind Sie bei uns richtig! Mit Ihrer aufgestellen, flexbilen Art und hohen Einsatzbereitschaft ergänzen Sie unsere Crew optimal. Sie verfügen über Erfahrung in der Mitarbeiterführung unser Team besteht aus ein 15 Flight Attendants), besitzen eine gute Sozialkompetenz und sind ein Teamplayer mit Organisationsflair. Wirtschaftliches Denken bezüglich Mitarbeitereinsatzplanung 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 Geschäftsleitung Tina Soltermann oder unsere Betriebsassistentin Sonja Rose

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





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

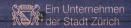
Was erwartet Sie? Ein junges, motiviertes, Team, zeitgemässe Anstellungsbedingungen sowie neben dem bereichernden Daily Business spannende Zusatzaufgaben aus den Bereichen Marketing, Buchhaltung.

- Voraussetzungen, die Sie mitbringen sollten:
 Abgeschlossene Hotelhandelsschule oder Hotel-KV
- Mehrjährige Erfahrung als Rezeptionistln Führungserfahrung als Stv oder Chef d. Reception
- Gepflegtes Auftreten, offene und herzliche Gastgeberln
- 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 lttigen/Bern Daniel Leuenberger, Direktion Tel 031 915 12 12 / direktion@a1grauholz.ch



Gesucht: Tramführerinnen.

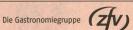
Dieses grosse Inserat soll dafür sorgen, dass möglichst viele Frauen dieses Stellenangebot sehen. Denn der Frauenanteil bei den Tramführenden beträgt derzeit nur 21%. Das möchten wir ändern.

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





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 Gaftetrias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in

Für das von uns im Auftrag geführte

Personalrestaurant des UVEK

Mühlestrasse 2 - 3063 Ittigen

suchen wir per 1. Oktober 2011 eine/n

Retriebsleiter/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 Trreichung der finanziellen Ziele sowie der Gästezufriedenheit. Das Inventar- und Bestellwesen gehören ebenso zu Ihren Verantwort-lichkeiten 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, Ungieren als Ansprechpartnerfür und Gastgeberin 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 Qualitätsma-nagement runden Ihr Aufgabengebiet ab.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine proaktive, selbständige und Ihr Profil: Wir wenden uns an eine proaktive, selbständige und verantwortungsbewusste Gastgeberpersönlichkelt mit einem hohen Mass an Leistungs- und Einsatzbereitschaft. Sie sind ein/e Gastro-nom/in mit Herzblut und Leidenschaft, verfügen über den Ab-schluss einer Hotelfachschule sowie mehrjährige Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie. Ein hohes Qualitätsniveau ist für Sie eine Selbstverständlichkeit. Sie verlieren dem Überblick nicht, setzen sinnvolle Prioritäten, delegieren Verantwortung und Aufga-bau und überreifing die Arbitszerenbisse. Sie naben aktiv sin thes ben 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 Anstellungs-

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

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







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 Mahizeiten für nationale und internationale Fluggesellschaften. Die LSG Sky Chefs/First Catering Schweiz AG steht für Qualität, Kostenbewusstein und Innovation. Zur Ergänzung unseres Teams in Bassersdorf ZH suchen wir eine/n aufgestellte/n

Stv. Produktionsleiter (m/w)

- hre 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 Gastköche
 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 Hyglene- und
 Arbeitssicherheitsvorschriften
 he Pereilie

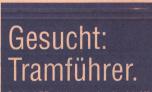
Int Proni:
Sie bringen eine abgeschlossene Ausbildung zum Koch sowie mehrjährige Führungserfahrung mit. Im Weiteren verfügen Sie über EDV-Kenntnisse sowie gute Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift. Sie sind eine kommunikative Person mit einer hohen Sozialkompetenz und haben Freude an der 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

Grindelstrasse 11 8303 Bassersdorf Tel. 044 838 50 15

andrea.kessler@lsg-firstcatering.ch



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/extremen 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

cana

Hotel/Restaurant GELTENHORN in Lauenen bei Gstaad sucht

neue/n Pächter/in

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

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihren Anruf! E. Thoenen-Annen, 033 744 63 7 elvira.thoenen@gmail.com



familiär geführtes Erstklasshotel mit 70 Betten und Gourmet-Restaurant "Le Bistro sucht auf 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

Die Gastronomiegruppe (ZIV



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 die von uns im Auftrag der Uni geführte

Mensa Binzmiihle

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 Budgetver-antwortung im Rahmen der ZFV-Richtlinien, die Sicherstellung der antwortung im kanmen der zev-kichnühlen, die schiefsteilung der Freichung der finanziellen Ziele sowie der Gästezufriedenheit. Das Inventar- und Bestellwesen gehören ebenso zu Ihren Verantwort-lichkeiten wie das Jahresbudget und die Tagges- und Monatsab-schlüsse. Zudem sind Sie für die Organisation sowie Durchführung von Sonderanlässen und Caterings zuständig. Sie arbeiten aktiv der Front mit, fungleren als Ansprechpartnerfin und Gastgeberfin und pflegen den Kundenkontakt. Im Weiteren sind Sie für die Schulung Eibtung sowie Einsatzinalnung der Ihnen unterstellten Schulung, Führung sowie Einsatzplanung der Ihnen unterstellten Mitarbeitenden zuständig. Die Einhaltung und Überwachung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien sowie das Qualitätsma-nagement 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 ein/e 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.

re 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



SCHWEIZERHOF

WERDEN SIE TEIL EINES FÜHRENDEN EXKLUSIVEN HOTELS DER SCHWEIZ!

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 HOUSEKEEPING

Chef de Rang Demi Chef de Rang Chef Patissier

Chief Steward Sushi Chef mit FUGU-Lizenz

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/

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 Thoman. 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 VISIONEN



Seit über hundert Jahren gehören wir zu den besten Adressen der Luxushotellerie an den eindrücklichste 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 Luxushottellerie.
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:







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-JUNGIPAU COLLECTION





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 los zuwandern oder die Ski anzuschnallen.

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 Wanderschuhen vorbei oder zum Après-Ski. Am Abend geniessen sie hoch über dem Tal ein Mehrgan-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,

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

Für die kommende Wintersaison 2011/2012 (ab Mitte Dezember) suchen

Jungkoch

für unser Berggasthaus Panorama Klewenalp, inmitten des Skigebietes Klewenalp-Stockhütte.

Sie unterstützen unsere junge Küchen-crew bei den Halbpensions- und Bankett-gästen inkl. Produktion sowie in unserem Selbstbedienungsrestaurant.

Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns

Berggasthaus Panorama Klewenalp Reto Roos Klewen 1 6375 Beckenried

panorama@klewenalp.ch; 041 620 29 22 www.panorama-klewenalp.ch



Im Dienste der Patienten, Mitarbeitenden und Gäste am Spitalplatz Münsterlingen (Kantonsspital Münsterlingen, Psychiatrische Dienste Thurgau) produzieren wir ein breites Angebot ernährungstherapeuti-scher Kostformen (Kochsystem "Kalte Linie"). In unseren Restaurationsbetrieben und bei diversen Anlässen bieten wir vom einfachen Tellergericht 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.

- 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 Persönlich-keit 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.

verbung: Kantonsspital Münsterlingen, Personaldienst, Postfach, 8596 Münsterlingen



HOTEL RESTAURANT
Für die kommende Wintersaison 2011/12
oder länger suchen wir

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

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

1871

Essen. Trinken. Sein.

167 i Esself, illineir, Sein, stein für eine ernischende, 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 Team-player, welche Individualität und Aussergewöhnliches suchen.

Servicefachangestellte w/m

Als aktive Gastgeber wirken und mit Charme Gäste

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



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

Sorell 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 hauptsäch-lich für die Betreuung, Beratung und Zufriedenheit unserer interna-tionalen Gäste verantwortlich. Sie sind für die gesamte Organisation tionalen Gaste verantwortich. Die sind für die gesamte Urganisation des Front- und Backoffices in beiden Hotels sowie die Führung und Schulung der Ihnen unterstellten Mitarbeitenden zuständig. Das Aufgabengebiet beinhaltet die Sicherstellung eines reibungsloses Ablaufs an der Réception, die aktive Mitarbeit mit den dazugehörigen Aufgaben wie die Entgegennahme von Reservationen, der Empfang der öste, die Betreuung von Semiaragästen, das Durchführen von Check in und Check Outs, die Bearbeitung der Tagesabschlüsse sonich der Business-Crizwel-Verträßen. schlüsse 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 Perso-nalentwicklung als wesentliche Führungsaufgabe. Des Weiteren planen Sie den Ressourcenbedarf vorausschauend. Sprachlich sind Sie schriftlich sowie mündlich in DIEJF versiert und

kennen sich mit Fidelio Suite 8 bestens aus und beteiligen sich

beenfalls 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 einsatzbereit.

Wir bieten: Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeits-umfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre vollständi-gen Bewerbungsunterlagen direkt an Angela Tauro, Leiterin Perso-naldienst.

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 info@zfv.ch, www.zfv.ch

THEOMNIA

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 Rezeptions-aufgaben 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, weis Sie bringen fundierte Berüfserfanfung an der Rezeption mit, weisen guie Sprackhenntnisse (D/E von Vorteil auch F) aus und sind sicher im Umgang mit Fidelio und MS Office. Sie überzeugen durch natürliche Umgangsformen, sicheres Aufreten und gute Kommunikationsfähigkeit. Sie arbeiten geme 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 Entlöhnung.

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

Swiss Travel System





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

Leiter/in Marktmanagement/ Mitglied der Geschäftsleitung

- re Aufgaben
 Gesamtverantwortung der weltweiten Marktbearbeitung
 (Incoming Distribution und Vermarktung öV Schweiz)
 Erarbeitung und Erfüllung der Umsattzeiel unter Einhaltung des Budgets
 Erfolgsorientertes 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 Rütszeug dafür haben Sie durch eine entsprechende Weiterbildung und mehrfährige 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.

The control of the server of the control of the con

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

Wir freuen uns auf Sie!

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: 1× CHF 25000.– und 10× CHF 5000.–

- Laden Sie die BeeTagg-App gratis auf Ihr iPhone oder Ihr Android-Handy. Für alle übrigen Handys: http://get.beetagg.com
- Fotografieren Sie den BeeTagg-Code auf dem Inserat mit dem BeeTagg-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





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

EGANTI

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 verfüges 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 entsprechenden Voraussetzungen mit, dann erwarten wir gerne Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

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

Für unser Restaurant Waldhotel Fletschhorn (18 Punkte Gault Millau, 1 Michelin-Stern, Wine Spectator Award – 45 000 Flaschen) mit Hotelbetrieb (Relais & Chateaux) suchen wir passionierte Mitarbeiter, die Spass an ei 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 Französischkenntnisse 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 Fletschhorn z. Hd. Maren Müller 3906 Saas-Fee

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



HOTEL SOMMERAU-TICINO Dietikon-Zürich sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Teilzeit-

Servicemitarbeitende

und Ferienablösungen, Bankette

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

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



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 abgeschlossen und suchen eine neue Herausforderung in der Gastronomie?

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

Landgasthof Kreuz AG

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



Häberli's Schützenhaus ist ein moderner Gastronomiebetrieb vor den Toren der Stadt Bern mit Bistro, Brasserie, Gour-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

Servicefachmitarbeiter/in

Commis de Cuisine

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 Anzuf. Nur Schweizer und Bewilligung B oder C

2-Tage-/oder 10-Tage-Job

möchten Sie mit einem «Kurzeinsatz» bei sehr gute Entlöhnung mitarbeiten oder die **Zwischensaison** überbrücken?

Für die Restaurationsbetriebe am traditionell-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 ar

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 Etagengouvernante

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

HOFA/Tournante

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

SWISS ALPINE HOTEL ALLAI Familie Taugwalder-Abgottspor CH-3920 Zermatt Telefon 027 966 82 65 Felefax 027 966 82 65 www.hotel-allalin.ch info@hotel-allalin.ch







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

Junges, innovatives Pächterpaar

Ihre Herausforderung

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

Ihre Kompetenz

Wenn Sie unternehmerisches Herzblut mitbringen und fundierte Erfahrung in der Gastronomie vorweisen 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 Betrieb einmalig. Die "neue Blumenau" bietet Ihnen als zukünftige Gastgeber zudem eine traumhafte und grosszügige Wohnung.

Weitere Infos zum Betrieb erhalten Sie unter 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



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

- Koch/Köchin
- Jungkoch/JungköchinServicemitarbeiter/inAllrounder/in

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

Dann zögern Sie nicht und senden uns Ihr vollständiges

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 Stellenplattiorm für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



Food & Beverage Manager



Region Zentralschweiz

J32679

Region Zürich



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	
Jungos innovativos Bächtornaar	Pagion Octochuraig	122407	

		- SINOR
Position, Arbeitgeber		ob-Co
Assistant Front Office Manager	Region Bern 80 800	J326
Rezeptionist/in	Region Bern	J326
Reservationsmitarbeiter/in	Region Bern	J324
Chef de réception	Region Bern	J326
Rezeptionist/in	Region Bern	J326
Rezeptionist/ Night Auditor	Region Bern	J326
Front Office Manager Assistant	Region Bern	J326
Réceptionist/in (50%)	Region Bern	J326
Reservationsmitarbeiter/in	Region Bern	J326
Rezeptionist/in	Region Graubünden	J324
Reservierungsleiter/in ormstro & lefter o	Region Oberwallis	J324
Night Manager Torontal donntal agos	Region Oberwallis	J326
Réceptionist/in	Region Oberwallis	J326
Réceptionistin/Service	Region Oberwallis	J326
Praktikant Front Office	Region Oberwallis	J326
Reservationsmitarbeiter/in	Region Oberwallis	J326
Réceptionistin/ Réceptionist	Region Schaffhausen	J325
Réceptionist/-in	Region Zentralschweiz	J325
Receptionistin	Region Zentralschweiz	J326
LeiterIn Réception	Region Zürich	J325
Office Manager (w, 60-100%)	Region Zürich	J325
funior Navigator	Region Zürich	J324
Bellman/woman	Region Zürich	J324
Stv.Teamleiter/-in Empfang	Region Zürich	J326
Réceptionist/in	Region Zürich	1324
Ass. Front Office Manager	Region Zürich	J325
LeiterIN Reservationen	Region Zürich	J324
Receptionspraktikant/in	Region Zürich	J326
Telefon/Reservation Agent	Region Zürich	1325
BUILDING STATE OF THE PARTY OF		-
Praktikant Hotelmanagement	ganze Schweiz International	J326
Guest Service Agent		J324
Rezeptionist/in - UK - Region London	International	J325
Chef de Réception (w)	Tessin	J326
Sous-Chef (Tagesstelle)	Region Basel	J324
Koch temporär	Region Basel	J326
Demi-Chef de Partie	Region Bern	J326
Sous-chef Sous-chef	Region Bern	J324
Demi-chef de partie	Region Bern	J326
Demi-chef de partie	Region Bern	J326
Chef de Partie	Region Bern	J326
funior Sous Chef	Region Bern	J326
Sous-chef Executive	Region Bern	J324

Küche		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sous-chef	Region Bern	J32657
Commis de cuisine	Region Bern	J32653
Sous-chef Junior of accorded that reamed bout rechasted the victory and	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 Partei	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 na atteubnappintazio utni	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 1937A3 1481	J32540
Sous-Chef mit Führungserfahrung	Region Zürich	J32539
Sous-Chef 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 Sous-Chef	Region Zürich	J32514
Chef pâtissier/ gardemanger	Region Zürich	J32459
Küchenchef	Region Zürich	J32510
Sous-Chef loverlounge	18 1918 and 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 International	J32465
Commis de cuisine	International 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	J32468
Küchenchef Executive - UK - Region Sussex	International	J32466
Demi-chef de partie - UK - Region London	International	J32498

Position, Arbeitgeber	(yugafari) & Ort damaglata hor	Job-Code
Demi Chef de Rang	in an a secon sib natic Region Bernalmo Based tive na	J32448
Meeting & Event Coordinator	Region Zentralschweiz	J32621
Chef de service	Region Zentralschweiz	J32632
F&B Praktikum	Region Zürich	J32672
Chef de service	Region Zürich	J32520
F&B Manager	International	J32488
F&B Manager - UK - Region Hampshire	provise was by International bound of the state of	J32555

Service / Restauration		
Position, Arbeitgeber	Ort Jo	b-Code
Chef de Service	Region Basel	J32664
Servicemitarbeiter/in	Region Bern	J23883
Demi-chef de rang	Region Bern Region Bern	J32553
Commis de rang	Region Bern Region Bern	J32552
Restaurantleiter	Region Bern	J32642
2. Restaurantleiter	Region Bern	J32655
Chef de bar	Region Bern	J32658
Restaurantleiter/in	Region Bern	J32501
Serviceaushilfen 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 A Region Bern	J32652
Chef de rang	Region Bern	J32622
Chef de rang	Region Bern Region Bern	J32440
Commis de rang	Region Graubünden	J32639
Restaurationsfachmann/-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	And All Constant of 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	J32695
Abteilungsleiter/in Restaurant	Region Zentralschweiz	J32486
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J32624
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J32625
Chef de Rang	Region Zentralschweiz	J32629
Servicemitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J32703
Chef de rang	Region Zürich	J32527



Als moderner Fabrikationsbetrieb der Nestlé stellen wir in Konolfingen (Schweiz) Kindernahrungsmittel und klinische Pro-dukte her. Wir bieten Ihnen ein attraktives und dynamisches Arbeitsumfeld, einschliesslich Kontakten und enger Zusammen-arbeit 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)

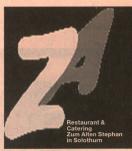
Unsere modernen Produktionsanlagen helfen Ihnen bei der einwandfreien Aufbereitung der Milch. Dazu gehören Tätigkeiten wie Rohstoffaufgabe, Sprühtrocknung sowie das Mischen und Bereitstellen von Pulver für die Endverpackung. Zusätzlich überwachen Sie den Reinigungsprozess (CIP-Reinigungen) und erledigen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



Hotel Restaurant Rossi Hurden GAR KREUZ

Für mexikanisches (Mexican Fiesta) und argentinisches (Steakhouse Evita) Restaurant Hotel Baria in Bassersdorf (ZH)

Hotel Restaurant Drei Linden in Wetzikon (ZH)

Hotel Restaurant Rössli in Hurden (SZ)

und
Hotel Restaurant Kreuz Jona in Rapperswil/-Jona (SG)

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

Frontofficemanager/-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 Seepavillon, diverse erstklassige Restaurants, urchigen 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 Hurdnerstrasse 137, CH-8640 Hurden 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:

Compit 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

equisit: ha una formazione di albergatore e/o ristoratore, 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

e in grado di condine di reali di capitalia o 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 candidature completa di CV con foto, diplomi e certificati a cifra 14719-7103, htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

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 Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern Verlag und Redaktion / Edition et rédaction: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Emanuel Müller Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo Costa, Patricia Nobs Wyss, Alain Hänni

E-Mail: inserate@htr.ch / Homepage: www.htr.ch Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.hoteljob.ch/Denise Karam

Anzeigentariaf (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

- Atlenengebote / Demandes d'emploi

- Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus

CHF 1.80

4-farbig/quadri CHF 2.10

- Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus

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

obilien revue / marché d'immeubles – Kleinanzeigen / petite annonces mobilien / immeubles – Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadri C

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

Ausgabe / Numéro Nr 35/2011 Nr 36/2011 Nr 37/2011 15. 9. 2011 - Erscheint / Parution 1.9.2011 8.9.2011

- Anzeigenschluss / Délai 29. 8. 2011

5.9.2011

12.9.2011

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

Nr. 38/2011

22. 9. 2011

Doppelnummern

Anzeigenschluss / Délai

Nr. 27/28 / 7.7.2011 Numéros couplés

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.

Die indieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten wederganznocht eil weise kopiert, bearbeitet oder sonst wie verwertet werden. Der Verleger und die inseraten untersagen ausdrücklich die Übernahmeauf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, obdie Inserate zu die sem 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

ife-editions d'olt ambh Rainstrasse 21, 8955 Oetwil a. d. L. Telefon 0041 79 262 49 05 Gesucht von Künstlerin kleines, feines

Gesucht von Künstein 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 ht hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

14571-6998

To sale | à vendre La Tzoumaz, Région Verbier

Hôtel

The last opportunity

info@swissrealestategroup.com



Berghaus Bärtschi Engstligen AG Engstligenalp 3715 Adelboden

www.berghausbaertschi.ch

Zu verkaufen

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

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

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 52 055 410 15 57 – Fax 055 410 41 06 hesser@bluewin.ch



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; idealer-weise 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 merkurhotel@bluewin.ch

Stadt Zürich
Liegenschaftenverwaltung

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 Trefpunkt, 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.

- Stübli

Saal mit Bühne - Gartenwirtschaft (Terrasse) 60 Sitzplätze - Gartenwirtschaft (Baumgarten) 70 Sitzplätze - 5 1/2-Zimmer-Wirtewohnung

Stadt Zürich
Liegenschaftenverwaltung
Martin Baumann
Tel. 044 412 52 66



zu vermieten
modernes Restaurant
zwischen Mellingen und Bremgarten
les vorhanden um erfolgreich zu sein!
estaurant 55 Plätze, Garten-Terrasse 40
ätze. Rationell eingerichtete Küche. Im G
dätze. Rationell eingerichtete Küche. Im G
ellen. Genügend Parkplätze.
ebernahme nach Vereinbarung.
erre geben wir Ihnen weitere Auskünfte
522 Bremgarten - Tel. 056 641 09 99
www.huschmid-llegenschaften.ch
LIEGENSCHAFTEN
HUFSCHMID

WWW.SWISSHOTELFILMAWARD.CH

