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

Band: - (2011)

Heft: 38

Anhang: Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr

Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 09.12.2025

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

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

htr hotel revue Nr 38 / 22 September 2011



Din Personalprofil

Mier stönd für Qualität, Professionalität und Fachkompetenz.

www.activegastro.ch



WWW.HOTEL-CAREER.CH

Stelle suchen – Stelle finden www.hoteljob.ch



Inhalt / Sommaire
Aus-und Weiterbildung2
Kaderstellen3-5
Tourismus5
Deutsche Schweiz5-9
Suisse romande
Svizzera italiana
Stellengesuche/Demandes d'emploi9
Immobilien10

Simplicity

Einfache Dinge brauchen wenig Erklärung, funktionieren besser und fördern die Zufriedenheit. Doch was ist Einfachheit?



Einfachheit fördern



CHRIS BRÜGGER UND JIRI SCHERER PARTNER DENKMOTOR GMBH WWW.DENKMOTOR.COM

Ein durchschnittlicher Nutzer von MS Word nutzt weniger als zehn Prozent aller Funktionen. Ein chinesisches Restaurant führt 85 Gerichte auf der Speisekarte. Laut Marktforscher A.T. Kearny, gab es in den letzten 10 Jahren 20 Prozent mehr Artikel usw. Der Wettbewerb führt dazu, dass Produkte laufend weitere Funktionen und Eigenschaften erhalten und Dienstleistungen in noch mehr Varianten angeboten werden. Prozesse haben in einer vernetzten Welt mehr Schnittstellen, und diese wachsende Komplexität führt zu mehr Zeitaufwand, Fehlern und Unzufriedenheit. Der Kaufentscheid für ein einfaches Produkt ist schneller gefällt, weil es verstanden wird. Die einfache Dienstleistung wird eher beansprucht, als die, die erklärt werden

muss. Ein einfacher Prozess ist verständlich, schneller eingeführt und akzeptiert. KEinfach» ist im Deutschen eher negativ besetzt, vergleichbar mit «Simple-minded» im englischen Sprachgebrauch. Ein einfaches Gericht scheint weniger Wert zu sein, als ein aufwendiges Menü. Ein Fachartikel in komplizierter Fachsprache wirkt intelligenter, als ein Text in klarer Sprache. Und Marketingleitende sprechen Fachjargon, statt die Dinge beim Namen zu nennen. Man versucht, Dinge komplexer darzustellen, als sie sind. Wären sie einfach, dann könnte das ia ieder!

Simplicity-Ansatz

Der Simplicity-Ansatz basiert auf den fünf Prinzipien Restrukturieren, Weglassen, Ergänzen, Ersetzen und Wahrnehmen, welche jeweils mit entsprechenden Handlungsstrategien ergänzt werden. Das heisst, was kann ich konkret tun, um den Prozess, das Produkt, die Dienstleistung oder mein Geschäftsmodell zu vereinfachen? Ein Beispiel am Prinzip Restrukturieren mit der Strategie «Neue Ordnung schaffen».

Prozess «Bestellung im Restaurant»

Mit Hilfe elektronischer Hilfsmittel wird die Bestellung wesentlich beschleunigt und vereinfacht. Das Eingabegerät übermittelt online an das Kassensystem und die Küche. Beim Bezahlen wird die Rechnung am Tisch ausgedruckt. Die Wartezeit für den Gast wie auch die Laufwege für die Servicemitarbeitenden werden verkürzt. Funktionen werden durch neue Hilfsmittel realisiert und Teilschritte fallen weg oder werden neu geordnet. Eine Win-win-Situation für den Gast und das Restaurant.

Einfachheit als Ziel

Gut möglich, dass unterschiedliche Strategien zu Einfachheit als Ziel führen. Nicht alle Strategien können ganz klar voneinander abgegrenzt werden. Einfachheit zu erreichen, kann kurzfristig auch kostenintensiv sein, wenn zum Beispiel ganze Produktpaletten neu gestaltet werden. Langfristig muss die erreichte Einfachheit die finanzielle Investition in Form von Mehrumsatz oder weniger Reklamationen aber wieder einspielen.

Alles über Aus- und Weiterbildung www.hoteljob.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



Durchblick

HF Hotelmanagement



Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.







hoteljob.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Position	Region	Job-Code
Commis de rang	Region Zürich	J34223
Chef de Service	Region Zürich	J34128
BetriebsassistentIn	Region Zürich	J34157
Servicefachangestellte/r Aushilfe	Region Zürich	J34185
Restaurant Manager	Region Zürich	J34203
Serviceleitung mit Systemgastro-Erfahrung	Region Zürich	J33975
Restaurationsfachmann	Region Zürich	J34154
Commis de Rang	Region Zürich	J34204
Chef de rang	Region Zürich	J34156
Demi-chef de rang	Region Zürich	J34226
Chef de rang - UK - Region Hampshire	International	J33984
Hotelfachfrau / Restaurationsfachfrau	International	J34212
Commis de rang - UK - Region London	International	J34098
Chef de rang - UK - Region Sussex	International	J33985
Sommelier	International	J34218
Demi-chef de rang - UK - Region London	International	J33957
Sommelier	Region Waadt/ Unterwallis	J33964

Hauswirtschaft	Will Street	
Position	Region	Job-Code
Hotelfachfrau	Region Bern	J34194
Floor Supervisor	Region Bern	J34155
2. Generalgouvernante	Region Oberwallis	J33958
Assistant Executive Housekeeper	Region Oberwallis	J34105

Marketing/Verkauf/KV/IT		
Position	Region	Job-Code
Sachbearbeiterin Werbung 80-100%	Region Basel	J34184
administrative Mitarbeiterin 50%	Region Basel	J34174
GL- Assistentin Foodunternehmen	Region Basel	J34094
Sachbearbeiterin Werbung 80-100%	Region Basel	J34183

Beauty/Wellness/Fitness		
Position	Region	Job-Code
Masseurin (w)	Region Bern	J34136
Kosmetikerin / SPA Réceptionistin	Region Bern	J34137

Diverses	en e	en spier
Position	Region	Job-Code
Betriebsassistent/in	Region Zürich	J34206
Personalassistent/In mit Erfahrung	Region Zürich	J34123

1	2	3	4	5	6
B2171	Administrative Tätigkeit in Hotellerie / Tourismus	33	CH	per sofort	DE
B354	Empfangsassistentin, Meetingassistentin, Event-Assistentin	25	DE	per sofort	D E TR
B1893	«Front Desk Manager; Asst. Hotel Director»	52	CH	per sofort	D F E
B2172	Front- oder Backoffice 60-80% im Dienstleistungsgewerbe	28	CH	per sofort	D F E
B2251	Geschäftsführer	37	CH	per sofort	D
B2217	interessante Tätigkeit im Hotelfach	58 -	CH	per sofort	D F I E
B2178	Küchenhilfe	28	HU	per sofort	D
B2210	Management	46	CH	per sofort	DE
B275	Marketingassistentin / Betriebsassistentin	29	CH	per sofort	DIFIIEE
B2209	Réceptionist	37	CH	per sofort	D F I E E
B2220	Reception, KV, Sekretariat, Büroarbeiten Allgemein	27	CH	per sofort	DIE
B2164	Service, Hauswirtschaft, Arbeit in der Küche	19	CH	per sofort	D F E
B133	Sous Chef/ Chef de partie	43	DE	per sofort	DIE
B2222	vielfältige Tätigkeiten im Bereich Tourismus, Hotellerie und Gastronomie	30	DE	per	Carlotte St. 11

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf www.hoteljob.ch

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

ht 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 dédition: Barbara König
Kundenberatung / Conseiller à a Cientèles 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

Anzeigentariif (pro mm und Spalte) | Tarii des annonces (par mm et colonne):

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

- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue

- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue

- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue

- Klef 1.60

- Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus

- Klef 1.60

- Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus

- Klef 1.80

- Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'enploi)
1 Woche / semaine CHF 50. –, 2 Wochen / semaines CHF 70. –, 4 Wochen / semaines CHF 100. –
Immobilien revue / marché d'rimmeubles – Kleinanzeigen / petite annonces
– Immobilien / immeubles – Kleinanzeigen / petite annonces

4-farbig/quadri CHF 2:10

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

- Ausgabe / Numéro Nr. 39/2011 - Erscheint / Parution - Anzeigenschluss / Délai 26. 9. 2011 3. 10. 2011 10. 10. 2011

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

Numéros couplés

Nr. 27/28 / 7.7.2011

Nr. 29/30 / 21.7.2011

20. 10. 2011

17, 10, 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 in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden Der Verleger-und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.

HESSER

Wir suchen für ein neuwertiges 3-Sterne-Hotel im Oberengadin

Direktion - Management - Mieter Miet/Käufer oder Käufer

Alle Optionen sind möglich. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung, alles Weitere unterbreiten wir Ihnen anlässlich eines persönlichen Gespräches.

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

WALDHOTELDAVOS

LUST AUF EINE LUFTVERÄNDERUNG AM ZAUBERBERG?

Das Waldhotel Davos, das Thomas Mann zum "Zauberberg" inspiriert hat, ist umgebaut. Jetzt gibt's noch mehr **LIGHT UND LUFT**, Wellness und Genuss: Licht durchflutete Zimmer und Suiten, geschichtsträchtiger Speisesaal, elegante Bar, ausgezeichnetes GOURMETRESTAURANT "MANN UND CO." mit begehbarem Weinkeller.

Wir suchen auf die kommende Wintersaison ab Ende November zur Verstärkung unseres jungen, motivierten Teams in unserem Gourmet-restaurant "Mann und Co.":

TEAMLEADER SOMMELIER **CHEF DE RANG CHEF PATISSIER**

Ulrike Seger, Vize-Direktorin und Personalchefin, freut sich auf engagierte Persönlichkeiten und Ihre Bewerbung.

WALDHOTEL DAVOS WALDHOTEL DAVOS Buolstrasse 3, CH-7270 Davos Platz Telefon +41 (0)81 415 15 15, Telefax +41 (0)81 415 15 16 ulrike.seger@waldhotel-davos.ch, www.waldhotel-davos.ch



(GAULT-MILLAU)



Das geschichtsträchtige Boutique-Hotel Beau-Site**** in Saas-Fee wird per 02.12.2011 als jüngstes Sunstar Hotel in die Wintersaison starten. Neben 33 individuell eingerichteten Zimmern befinden sich im Haus das rustikale Hotelrestaurant und eine gemüliche Hotelbar sowie an bester Passantenlage die urgemülichen, weit herum bekannten Restaurants «La Ferme» und «Fee Chäller». Das kleine, schmucke Wellnessangebot mit Hallenbad, Dampfbad, finnischer , römischer Therme, Therapien und Massagen rundet unser Angebot ab

Wir suchen per 01.10.2011 oder nach Vereinbarung

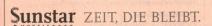
eine Hoteldirektion m/w oder ein Direktionspaar/-team

Sie betreuen mit Ihrem teilweise seit vielen Jahren engagierten Team unsere Gäste und knüpfen nahtlos an die erfolgreiche Tätigkeit der jetzigen Eigentümer und Gastgeber an. Surfen Sie auf der Webseite <u>www.beausite.org</u> und Sie werden schnell spüren, wen wir suchen und ob Sie sich dafür eignen.

Als Schweizer Hotelgruppe bieten wir Ihnen viel Unterstützung und Förderung in diversen Bereichen. Selbstverständlich überlassen wir Ihnen aber auch die notwendigen Freiheiten, die es braucht, um einen so vielseitigen und attraktiven Betrieb erfolgreich zu führen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen, vorzugsweise per E-Mail:

Sunstar Hotels Management AG Kurt Bieri, Leiter Personal Galmsstrasse 5, 4410 Liestal/Schweiz Tel. o61 925 70 76 (ab 12.09.2011) E-Mail: personal@sunstar.ch





200

Hotellerie · Medical Center · Spa

Die Symbiose aus «Starker Marke, Erstklasshotellerie, spezialisiertem Medical Health Center, Wellness-Oase, Spa, und Relax-Ambiente bildet zugleich ein echtes Alleinstellungsmerkmal. Domizil: An Top Lage einer der wichtigsten Deutschschweizer Metropolen. He-Profis, vorzugsweise mit Hotelerie-Background, sehen die Herausforderung abereits während der Pre-Opening- & Opening-Phase einzusteigen als einmalige Chance, das zukünftige «Produkt» aktiv mitzugestalten.

Tie Opening et Opening in ass citatisent gen as timinage Chinic, variationing et alle de Stelle Authau und Sicherstellung einer optimal funktionierenden HR-Administration, Gestaltung der Prozesse, die Betreuung/Beratung von Mitarbeitern, Führungskräften, Hotel- et Medical Center-Verantwortlichen in personal-relevanten Fragestellungen sowie das Recruiting von Mitarbeitenden in enger Zusammenarbeim die Anbeilungen. Sie berichten direkt an den CFO und werden von einer Team-Assistentin oder einem Team-Assistenten unterstützt.

Human Resources Manager w/m

Aufgeschlossene Persönlichkeit mit «Hands on Mentalität»

Sie kommunizieren exzellent auf allen Ebenen, haben solide Führungserfahrung gesammelt und verfügen über einen Abschluss als HR-Fachmann/-frau mit eidg. Fachausweis oder über eine ähnliche Zusatzausbildung. Mit den CH-Lohnsystemen (ZB. L-GAV) und Gesetzen sind Sie bestens vertraut. Im Umfeld Hotelleri, Heialt Care & Wellness wirdt Professionalität und sozialer Kompetenz zu überzeugen reizt Sie; der Eintritt im Feb. 2012 kommt Ihrer Planung entgegen.

Als entscheidungsfreudige, ca. 30-40-jährige, teamorientierte HR-Persönlichkeit mit dem Blick für das Wesentliche, haben Sie sich zum Ziel gesetzt eine Pionieraufgabe in Angriff zu nehmen, um im Rahmen von Neu- und späteren Erweiterungsbauten, im Gesamtunternehmen mitzuwachsen. – Fühlen Sie sich inspiriert? Dann CV/Foto elektronisch einsenden oder ganz einfach anrufen. Wir sind auch ausserhalb der Büroöffnungszeiten und am Wochenende für Sie erreichbar: +41 79 402 53 00.

Ralf-Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER Human Resources Consultants Oberlandstr. 103 · 8600 Dübendorf Tel. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01 ansgarschaeferpartner.ch ansgarschaefer@schaeferpartner.ch

Für das Gasthaus Löwen in Menzingen/Zug suchen wir

Pächterpaar oder Pächter/in mit frischen Ideen.

Das Gasthaus in historischem Gebäude verfügt über ca. 40 Plätze, Die Küche bietet eine moderne Infrastruktur. Zwei Wohnungen stehen zur freien Verfügung. Sowohl das benötigte Startkapital wie auch der Pachtzins sind sehr moderat.

Für diesen einzigartigen Betrieb mit langjähriger Tradition suchen wir Persönlichkeiten mit frischen Ideen. Das Konzept soll zur Lage und zur Liegenschaft passen. Die Inhaber stehen Ihnen mit Rat

Ist das die Herausforderung, die Sie suchen? Dann senden Sie uns bitte Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen zuhanden von Herrn Christoph Hürlimann.

Vorstadt 32 Postfach 49 CH-6301 Zug
Telefon +41 41 728 09 09 Fax +41 41 728 09 08
info@bentom.ch
www.bentom.ch
Mitglied Schweizerische Maklerkammer SMK



Direkt im Herzen des beliebten Ferienortes Arosa auf 1800 Metern Höhe bietet das Sporthotel Valsana 73 komfortable Zimmer und Suiten. Im und um das Viersterne-Superior-Haus herum lockt ein grosszügiges Sport- und Wellnessangebot. Wir suchen Sie zur Verstärkung unseres jungen, kreativen und dynamischen Teams.

AROSA PUR

Wir suchen ab ca. Mitte November 2011 einen engagierten. motivierten. einsatzfreudigen und

KÜCHENCHEF aufgestellten Jahresstelle, welcher zusammen mit dem gesamten Küchenteam unsere anspruchsvollen Feriengäste vom Inund Ausland kulinarisch aufs höchste verwöhnen möchte.

Haben Sie bereits Erfahrung als Küchenchef oder Sous-Chef in der Vier- oder Fünfsterne-Saisonhotellerie im Inund Ausland gemacht? Kennen Sie sich mit dem Schweizer Lebensmittel- und Hygienegesetz aus? Können Sie sich vorstellen ein elfköpfigen Küchenteam zu führen und zu motivieren? Wenn ja, dann freuen wir uns auf Sie!

Wir sind ein junges und dynamisches Team und bieten Ihnen die Möglichkeit sich und Ihre Ideen einzubringen und somit die Zukunft unseres Hauses aktiv

Mehr über unser Sporthotel und die Tschuggen Hotel Group erfahren Sie unter www.valsana.ch. Bitte senden Sie uns Ihre komplette Bewerbungsunterlagen an: Daniel Durrer-Fässler, Direktion.



CH-7050 Arosa
Tel. +41(0)81 378 63 63 . Fax +41(0)81 378 63 64



Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens

Das Hotel Astoria ist das führende First Class Hotel mit 250 voll klimatisierten Hotelzimmern und zu lichtdurchfluteten Tagungsräumen im Herzen der Stadt Luzern. Unsere Restaurants der Estraklasse bleichen Aussergewöhnliches. Im «Thal Garden» zelebrieren wir eine mit 15 punkten Gault Millau ausgezeichnete könglich-thalliadische Küche vom Feinsten. Im Terndickal "Mekong» bekochen wir umsere Gäste mit heis geliebtem asiatischem «Street-Food». Hausgemachte Paata und Holzofen-Pitza servieren wir im wohl schönsten Restaurant der Stadt "La Cucina» mit 13 Punkten Gault Millau.

Wir suchen eine charakterstarke, dynamische und unternehmerisch denkende Persönlichkeit als

Duty Manager

In dieser abwechslungsreichen Position helfen Sie in unseren verschiedenen Re-staurants die Spitzen zu breichen oder übernehmen kurzfristig sogar die Leitung nie eines der Restaurants. Duty-Dienste, Hygienekontrollen, Betreuung der Kassen-eines der Restaurants. Duty-Dienste, Hygienekontrollen, Betreuung der Kassen-systeme und Ausschankanlagen sowie die Vertretung der Direktion bei deren Ab-wesenheit sind einige von Vielen weiteren Aufgaben und Verantwortungen die Sie in dieser äusserst spannenden Position übernehmen.

Sie haben eine Hotelfachschule absolviert und bringen mehrjährige Berufserfah-rung in verschiedenen Bereichen der Hotellerler mit. Ihre Stärken liegen im F&B und Sie sind frontorientiert und kommunikatu. Welter zeichnen Sie sich durch Flexibilität und Einsatzbereitschaft aus.

Wir bieten Ihnen ein optimales Arbeitsumfeld und die Herausforderung, in einem sich immer weiter entwickelnden Hotelunternehmen tätig zu sein. Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und anspruchsvolle Arbeit in einem dynamischen und aufgeschlossenen Team

Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29, 6002 Luzern Tel. +41 (0)41 226 88 22, hrmanager@astoria-luzern.ch, www.astoria-luzern.ch

BELVOIRPARK

Herzlich willkommen zu einer neuen Herausforderung!

Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir nach Vereinbarung eine/n:

Chef de Service

- Sie verwöhnen unsere anspruchsvollen Gäste im A-la-carte-Restaurant und im Bankettbereich.
- Sie begleiten unsere Studenten während ihrer praktischen Ausbildung in unserem Restaurant

Sie sind motiviert und verstehen es, in einer nicht alltäglichen Kaderposition die Gastfreundschaft in unserem Hause mitzuprägen und in hektischen Momenten den Überblick zu bewahren.

- Sie bringen eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie oder einen Hotelfachschulabschluss
- Sie arbeiten teamorientiert und überzeugen durch Begeisterung, Qualitätsbewusstsein und mit Ihrer natürlichen Autorität.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF

Herr Marius Casanova Assistent HR/Finanzen Seestrasse 141 8002 Zürich 044 286 88 69

Wir freuen uns auf Sie!

Sommelier Fachschule

Kader

Unsere national und international anerkannte Fachschule ist sehr erfolgreich und wir suchen nach Übereinkunft zur personellen Verstärkung und eventuellen späteren Nachfolge eine kreative Persönlichkeit als

TEILHABER

Sie sollten Liebe zum Wein und Begeisterung für die fachliche Weiterbildung junger Fachleute aus Gastronomie und der

Eine höhere gastronomische Ausbildung mit Weiterbildungen im Weinbusiness sind ideale Voraussetzungen, um mit uns zusammenzuarbeiten. Dies ist auch eine gute Möglichkeit für Quereinsteiger mit entsprechenden Voraussetzungen, um sich schrittweise selbstständig zu machen.

Bewerbungen oder weitere Informationen an: Schweizerische Fachschule für Sommeliers und Weinfachleute, Werdstrasse 34, 8004 Zürich Tel. 044 241 80 60



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

Chef de Partie Servicemitarbeiter m/w, D/E



Die Gastro Profil - Gruppe, seit über 20 Jahren ein Gastronomie - Unternehmen mit Betrieben von der Spartengastronomie bis zu klassischen Betrieben sucht für den etablierten Betrieb in Luzern



eine GESCHÄFTSFÜHRERIN

Haben Sie Gastgeber- und Führungserfahrung, sind Sie kreativ und arbeiten Sie geme mit an der Front, dann erwartet Sie ein motiviertes Team (7 Mitarbeiter) Informationen über unsere WeinWirtschaft erfahren Sie unter <u>www.weinwirtschaft.ch</u>. Eine dynamische Gruppe unterstützt Sie auf Ihrem Weg zum Erfolg mit einem umfangreichen Dienstleistungspaket sowie einem erfahrenen Mitarbeiterteam.

Interessiert?
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen GASTRO PROFIL AG, Herr Norbert Brunschweiler Katrinenhof 25, 8852 Altendorf norbert.brunschweiler@gastroprofil.ch

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

HOTEL EMA house

SUITE

ALL

ZURICH

Im «EMA house - The Zurich All Suite Hotel» und in den «EMA house Serviced Apartments» bieten w

Etagenverantwortung/Gouvernante

Als unsere junge, initiative und flexible Etagenverantwortliche tragen Sie mit Ihrem House-Keeping-Team von 13 Vollzeit-/Teitzeit- und Aushilfsmitarbeiterinnen massgeblich dazu bei, dass sich unsere an-spruchsvollen, kosmopolitischen Gäste bei uns zu Hause fühlen. Sie sind durchsetzungsfähig, gut organisiert und strukturiert und Sie scheuen sich nicht, auch mal selber anzupacken.

Wenn Sie an dieser selbstständigen, abwechslungsreichen Aufgabe

ose är udest selbstatangen, avversäningstenen rangatet siert sind, angenehme Arbeitszeiten und einen zentralen Arbeitsort schätzen sowie die folgenden Anforderungen erfüllen, so freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

- HOFA / GAFA oder entspr. ähnliche Berufserf.
 Teamleitungserfahrung
 Sehr gute Deutsch- (m/s) und gute Englischk. (m)
 Gute PC-Anwenderk. (MS Office, Internet, E-Mail)
 Fahrausweis (PW)
 Eintritt nach Vereinbarung

house

Für Auskünfte steht Ihnen Urs Schärer gerne zur Verfügung. Weitere Infos zu unserem Haus finden Sie auf www.ema-house.ch

Ristorante-Pizzeria Casa Mia

im Zentrum von Zürich sucht per
1. November 2011 oder nach Verein-barung einen **motivierten** und **erfahrenen**

italienischen Küchenchef (zwischen 30 und 40 Jahren

mit guten Kenntnissen auch in der kalter Küche

Er sollte kreativ, dynamisch und fähig sein, den Küchenablauf zu organisieren. Deutsche Sprachkenntnisse erwünscht.

Bitte nur schriftliche Bewerbungen an: Ristorante-Pizzeria Casa Mia Werdmühleplatz 3 8001 Zürich

Wir vom Tennisclub Thun suchen per

Wirt/Wirtin als Pächter/in

Für unser Restaurant Tie-Break am Zeltweg 14 in Thun suchen wir: Gastgeber/in, der/die bereit ist, das Restaurant in eigener Regie zu führen. Die Infrastruktur steht kostengünstig zur Verfügung. Saisonbetrieb jeweils von April bis Oktober

- Wir erwarten:
 Freude, Leidenschaft und Kreativität
 für die fach- und bedürfnisgerechte
 Führung unseres Clubrestaurants
 Flexibilität bezüglich Einsatz und
 Öffnungszeiten
 Gastfreundschaft im Umgang mit
 Menschen aller Altersstufen und
 verschiedener Interessen
 Wirtepatent

Schriftliche Bewerbungen sind zu richten an Rudolf Schaad Verantwortlicher Anlage Tennisclub Thun Hofackerstrasse 3, 3645 Gwatt Tel. 076 317 16 42 E-Mail: anlage@tennisclub-thun.ch www.tennisclub-thun.ch



gesucht wird...

Im Kronen-Team sind nach Vereinbarung folgende Stellen neu zu vergeben

Chef de Cuisine 100%

Sie sind eine führungserfahrene Persön-lichkeit, die mit hoher Kreativität und grosser Lust mit regionalen Lebensmitteln grosser Lust mit regionalen Leoensmittein feine Gerichte zusammenstellt und zubereitet. Sie schätzen die Arbeit im Team und den Kontakt zu unseren Gästen. Ein effizienter Umgang mit Mitteln und Personal ist für Sie selbstverständlich.

Restaurationsfachmann/frau Sie sind eine fachkompetente Service-persönlichkeit, die mit grosser Freude unsere Frühstücks-, Gaststuben- und Restaurantgäste bedient. Beraten und Verkaufen mit Charme und Leidenschaft gehören zu Ihren Stärken.

Sie haben Freude an der Gastronomie? Sie bringen eine entsprechende Ausbildung und/oder mehrjährige Erfahrung mit?

Bitte senden Sie die üblichen Bewerbungsunterlagen an:

Hotel-Restaurant Krone

Hr. Christoph Müller Stadtplatz 29 | 3270 Aarberg Tel. 032 391 99 66 info@krone-aarberg.ch

www.krone-aarberg.ch



SAMEDAN VSCHINAUNCHA GEMEINDE

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

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

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

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

Restaurant CSP, Gemeindehaus, 7503 Samedan.

Die Gastronomiegruppe (ZTV



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsge richtetes Gästronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der Schweiz sowie mehr als 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZPV-Unter-nehmungen 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 ZPV-Richtlinien, die Sicherstellung der Erreichung der finanziellen Ziele sowie der Gästezufriedenheit. Das Inventar- und Bestellwesen gehören ebenso zu Ihren Verantwort-lichkeiten wie das Jahresbudget und die Tages- und Monatsablichkeiten wie das Jahresbudget und die Tages- und Monatsab-schlüsse. Zudems ind 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 Weiterens 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 verantwortungsbewusste Gastgeberpersönlichkeit mit einem hoh Mass an Leistungs- und Einsatzbereitschaft. Sie sind ein/e Gastronom/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 Aufga-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 Anstellungsbedingungen

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich

T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36

Reusspark w.reusspark.ch

Der Reusspark, Zentrum für Pflege und Betreuung, 5524 Niederwil, liegt in einer idyllischen Landschaft an der Reuss. Er bietet zukünftig zirka 290 Bewohnerinnen und Bewohnern ein Zuhause und setzt Massstäbe als regionales Kompetenzzentrum in der Langzeitpflege. Innerhalb der nächsten eineinhalb Jahre wird das Restaurant Gnadenthal komplett renoviert und erweitert. Ebenfalls wird der Bereich Gerontopsychiatrie um rund 60 Plätze ausgebaut und ein Tages- und Nachtzentrum eröffnet.

Für den Bereich Hotellerie mit rund 40 Mitarbeitenden suchen wir per Januar 2012 oder nach Vereinbarung eine/n innovative/n und dienstleistungsorientierte/n

Leiter/in Hotellerie

Mitglied der Geschäftsleitung

- Zu Ihren Hauptaufgaben für diese neu geschaffene Stelle zählen:

 Fach- und Führungsverantwortung für die Hotellerie mit den Bereichen Café Reuss, Restaurant Gnadenthal, Küche, Wohnbereiche sowie der Hauswirtschaft mit der Wäscherei und dem externen Reinigungsdienst

 Verantwortung für sämtliche personelle, strukturelle, administrative und finanzielle Belapone.
- finanzielle Belange Vermarktung der beiden öffentlichen Gastronomiebetriebe Weiterentwicklung und Ausbau der Hotellerie- und Gastronomiekonzepte

- weuterentwickung und Ausbau der Hotellerfe- und Gastronomiekonzepte Festlegen von Service Levels und Standards mittels Servicekonzepten und Richtlinien für die operativen Einheiten Sicherstellung der Qualitätssicherung nach ISO 9001 resp. E.F.Q.M. Verantwortung für die Sicherstellung einer professionellen Dienstleistung von termin-, fach- und umweltgerechten Leistungen der einzelnen Teams

- Unsere Anforderungen an Sie:

 Fachmann/-frau im Hotelleriebereich mit eidgenössischem Fachausweis oder gleichwertigem Diplom, Abschluss Hotelfachschule, Bachelor oder Master

 Mehriffste C
- oder Master Mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung in einer ähnlichen Funktion im Bereich Service- und Hospitality-Management (Gesundheitswesen von Vorteil) Erfahrung im Projektmanagement Organisationstalent und hohe Dienstleistungsorientierung Ausgeprägte Kommunikationsfähigkeit sowie hohe Sozialkompetenz Idealalter ab 35 Jahre

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:



Gastroconsult AG Gastroconsult AG Unternehmensberatung Herr Erich Bühler Bluimenfeldstrasse 20, CH-8046 Zürich Mail: zuerich@gastroconsult.ch Tel.: +41 44 377 54 54



charme & tradition

Das 4-Sterne Hotel Walliserhof hat 34 Zimmer und zwei Restaurants, das gemütliche Stübli mit Käsespezialitäten und urchigen Gerichten und das Restaurant Grill mit einer marktfrischen saisonalen Küche.

Für die Verstärkung unseres Teams möchten wir ab Dezember folgende Stellen besetzen:

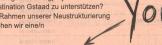
- Servicemitarbeiter/in, deutschsprechend Ausgebildeter Koch mit Ambitionen zum stv. Küchenchef

Wir sind ein junges und dynamisches Team und bieten Ihnen die Möglichkeit, sich und Ihre Ideen einzubringen und somit die Zukunft unseres Hauses aktiv mitzugestalten.

Gerne erwarten wir Ihre detaillierten Bewerbungsunter-

Caroline Ogi & Sylvain Stefanazzi Direktion – Gastgeber Bahnhofstrasse 30 | 3920 Zermatt c.ogi@walliserhof-zermatt.ch | walliserhof-zermatt.ch 027 966 65 55

Haben Sie Lust, tatkräftig spannende und vielfältige Marketingprojekte für die Destination Gstaad zu unterstützen? Im Rahmen unserer Neustrukturierung



Sales Promotion Manager/in

In dieser anspruchsvollen Marketingfunktion sind Sie dem Leiter Marketing unterstellt und betreuen einerseits Aktivitäten in bestehenden Märkten und bauen anderer seits neue Märkte auf. Dazu sind Sie für das MICE-Segment zuständig.

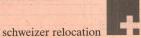
Sie sind jung, selbstmotiviert und bringen eine abge schlossene touristische Ausbildung mit. In Ihrem Gepäck befinden sich einige Jahre Berufserfahrung im Sales Bereich oder verwandtem Aufgabengebiet. Komplexe Zusammenhänge stellen Sie ebenso wenig vor Probleme wie Geschäftspartner aus verschiedenen Branchen und Kulturen. Zu Ihren Stärken zählen selbständiges und zielorientiertes Arbeiten sowie hohe Lösungs- und Dienstleistungsorientierung. In Französisch und Englisch sind Sie verhandlungssicher. Dazu kommt Ihre Bereitschaft zum Arbeitsort Gstaad und gelegentlicher Reise

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung. Es erwartet Sie ein dynamisches und strukturiertes Arbeitsumfeld in einem 6-köpfigen Marketingteam. Stellenantritt nach Vereinbarung

GSTAAD SAANENLAND TOURISMUS

Herr Reto Tschannen, Promenade 41, 3780 Gstaad Tel. +41 33 748 81 81, Fax +41 33 748 81 83 www.gstaad.ch, r.tschannen@gstaad.ch





Wir unterstützen mit hohem Engagement und langjähriger Erfahrung interna tionale Konzerne beim Mitarbeitertransfer und anspruchsvolle Kunden bei de Niederlassung im Raum Zürich. Wir suchen für diese vielseitige Aufgabe eine/n

Teamleiter/in

Zusammen mit Ihrem gut eingespielten Team von ca. 10 Relocation Consultants, Immobilien-Scouts und Office Managern sind Sie verantwortlich für die Relocation- und Work-Permit-Dienstleistungen. Sie führen das Team, überwachen das Budget und steuern die Auftragszuteilung. Das Spektrum der Herausforderungen reicht von Wohnort, Immobilen, Schulen, Versicherungen, Steuern, Bewilligungen, Mobilität, bis hin zu Sport und Kultur.

Für diese anspruchsvolle Aufgabe suchen wir eine kundenorientierte, wirtschaft-lich denkende Persönlichkeit mit Führungserfahrung, idealerweise mit Hotel-fachschulabschluss. Sehr gute Sprachkenntnisse, v. a. Englisch sind unerlässlich. Mittelfristig besteht die Option in die Geschäftsführung aufzusteigen.

Schätzen Sie ein lebendiges und professionelles Arbeitsumfeld? Möchten Sie Ihre Erfahrungen einbringen, Ihr Team unterstützen und motivieren? Wenn Sie auch noch einen gediegenen Arbeitsplatz in der City schätzen, über dreissig und mit der Region Zürich vertraut sind, dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen!

Ihre Unterlagen senden Sie bitte an Frau Dr. Gabriele Schwieder, die Ihnen auch gerne für Fragen zur Verfügung steht. +41 78 804 14 84, schwieder@gmx.ch. Schwieder Executive Search, Binzmühlestrasse 99, 8050 Zürich



Hotel Cresta, Flims

Auf nächste Wintersaison suchen wir noch in Jahresstelle

Receptionisten/Aide du Patron

mit Hotelerfahrung, Sprachkenntnissen und Führerschein.

Eine schöne Stelle an einem schönen Ort erwartet Sie

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung C. & A. Sgier-Audemars, Hotel Cresta***, CH-7018 Flims-Waldhaus Tel. 081 911 35 35, E-Mail cresta@kns.ch



Hotel Restaurant Rossil Hurden Sch Kultur und Gastlichkeit

Für Mexikanisches (Mexican Fiesta) & Argentinisches (Steakhouse Evita) Restaurant Hotel Bar in Bassersdorf (ZH)

sowie

Hotel Restaurant Drei Linden in Wetzikon (ZH)

Hotel Restaurant Rössli in Hurden (SZ)

und
Hotel Restaurant Kreuz Jona in Rappeswil Jona (SG)
uchen wir nach Vereinbarung noch folgendes qualifiziertes
Personal in Saison- und Jahresstellung:

Betriebsassistent (m/w) Frontofficemanager (m/w) Chef de Service (m/w) Sous Chef (m/w) Chef de Partie (m/w) Receptionist (m/w) Bardame/Service Chef de Rang (m/w) Servicemitarbeiterln (m/w)
Restaurationsfachfrau (m/w), 1 bis 3 Lehrjahre Zimmerdame

Wir bieten: moderne Arbeitsplätze, komfortabel eingerichtete Hotelzimmer, Seminarräume, eine der schönsten Seeterrassen, grosser Seepavillon, diverse erstiklassige Restaurants, urchiger Weinkeller, gepflegter und freundlicher Service, ausgezeichnete Küche, junges aufgesteiltes 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?

verwöhnen?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung:
Mail: Info@rech-management.ch
RECH Management AG
Hurdnerstrasse 137, CH-8840 Hurden
Tel +41 78 603 82 06 Fax +41 55 416 21 90

HOTEL LAUDINELLA

KULTUR KONGRESSE FERIEN

CH-7500 St.Moritz

Unser Hotel verfügt über 203 Zimmer, 6 Restaurants, 2 Bars, Kongress-und Seminarräumlichkeiten, einen Wellnessbereich sowie über ein grosses kulturelles Angebot.

Für unser japanisches Restaurant «Kura» mit Showküche suchen wir per Mitte Dezember 2011 oder nach Vereinbarung:

japanischen Koch (m/w)

Ihre Aufgaben:
Zubereitung der Speisen im 3er-Japan-Team
Stellvertretung des Japan-Chefs in dessen
Abwesenheit

Ihr Profil:

Fundierte Ausbildung und Kenntnisse der japanischen Küche Erfahrung in ähnlicher Position vorhanden Sprachkenntnisse Englisch, Deutsch von Vorteil Sie sind belastbar, flexibel, verfügen über gute Umgangsformen und ein gepflegtes Äusseres

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Hotel Laudinella Josy Caduff, Human Resources Manager 7500 St. Moritz Telefon +41 (0)81 836 06 04 www.laudinella.ch



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 Am-biente rund um die Ilyushin 14 (russisches Fracht- und Pas-sagierflugzeug, 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 Mitte Oktober 2011 oder nach Vereinbarung eine/ einen motivierte/n und belastbare/n

Servicemitarbeiter/in

Servicemitarbeiter/in (Vollzeit oder Teilzeit)

Mit Ihrer aufgestellten, flexiblen Art und hohen Einsatzbereitschaft ergänzen Sie unsere junge und tolle Crew optimal. Dank ihrer Erahrung im Service und ihren Sprachkentnissen D/E/F lassen Sie unsere Gäste unvergesslich schöne Momente erleben. Es erwartet Sie ein breites Aufgabenspektrum in den Bereichen à la carte, Bankette, Partys, Ausstellungen, Bar und Smokers Lounge.

Zur Ergänzung unserer Galley Crew brauchen wir ab Mitte Oktober 2011 oder nach Vereinbarung noch eine/n

Koch (m/w)

Sie lieben Ihren Beruf und konnten sich in der internationalen Kunst des Kochens bereits unter Beweis stellen, mit Vorteil auch in der "Cook & Chill»-Produktion. Sie suchen eine
Herausforderung und sind bereit im Team neue Wege zugehen. Sie sind engagiert, kreativ und qualitätsbewusst und
pflegen ein hohes Verantwortungsbewusstseln. Einsatzbereitschaft ist für Sie kein Fremdwort und Ihre aufgestellte Art
motiviert Sie im Team zu Höchstleistungen.
Keine Frage, es ist Check – in Time!

Senden Sie uns noch heute Ihr vollständiges Bewerbungs-dossier an Tina Soltermann, GL oder Sonja Roser, DA.

RUNWAY RESTAURANTS AG

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



KIRCHBÜHL

HOTEL*** GRINDELWALD

Für unser persönlich geführtes Erstklasshotel, mit dem bekannten Gourmet-Restaurant «La Marmite», (Guide bleu, Gilde, Chaine des Rotisseurs) an schönster Lage in Grindelwald, suchen wir per Dezember dynamische und freundliche Mitarbeiter:

Chef de rang oder Servicefachangestellte/er Barman/Bardame

Chef de Partie oder Commis de Cuisine (alle Bereiche)

HOFA oder GAFA

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen. Hotel Restaurant KIRCHBÜHL * * * * Herr Christian Brawand 3818 Grindelwald vw.kirchbuehl.ch E-Mail:christian.brawand@kirchbuehl.ch



GLETSCHERTAL

HOTEL*** GRINDELWALD

Für unser neueröffnetes, persönlich geführtes Mittel-klasshotel mit Restauration inklusive Pizzeria an herr-licher Aussichtslage in Grindelwald, suchen wir per Dezember dynamische und freundliche Mitarbeiter:

Küchenchef Pizzaiolo (mit Erfahrung)

Servicefachangestellte/er

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Hotel Restaurant Gletschertal *** Familie Brawand 3818 Grindelwald www.hotel-gletschertal.ch E-Mail: brawand@berghaus-bort.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!

Position	Region Job-Code
Stv. Geschäftsführer/-in au apmit angenu alle nes utana madaettar	Region Bern J34225
Betriebsassistent/in 80-100%	Region Bern J34199
Restaurantleiter/in	Region Bern J34222
Rooms Division Manager A SAMO ELS HERDER ROOM IN MUNICIPALITY	Region Zürich J34132
Geschäftsführer	Region Zürich J34163

Position (WA) 100 A	Region	Job-Code
Nachtportier 60%	Region Basel	J33952
Reservationsmitarbeiter/-in	Region Basel	134172
Empfangsmitarbeiterin	Region Bern	13422
Assistant Front Office Manager	Region Bern	133955
Reservationsmitarbeitende/n	Region Bern	13413
THE ENGINEERING AND THE PROPERTY OF THE PROPER	Region Graubünden	J34150
Rezeptionist/in		MAC ENGLISH
Réceptionist/In Add Add Add Add Add Add Add Add Add Ad	Region Graubünden	J34142
Chef de réception approximation de la constant de l	Region Graubünden	J34145
Reservationsiener/-in	Region Graubünden	J34176
Réceptionist/in oder Praktikant/in	Region Oberwallis	J3416
Praktikant Front Office	Region Oberwallis	J3410
Front Office Mitarbeiter/in Advantage Al Ac all El-O JeT	Region Ostschweiz	J34092
Réceptionistin	Region Zentralschweiz	J3397
Réceptionist/in	Region Zürich	J34082
Réceptionist/in Stv. Teamleitung	Region Zürich	J34211
Reservation Agent .	Region Zürich	J33970
Office Manager	Region Zürich	J34131
Front Office Manager	Region Zürich	J34129
Nachtportier Aushilfe Aushilfe	Region Zürich	J3397
Réceptionist/in	Region Zürich	J34085
Mitarbeiter-/in Empfang	, Region Zürich	J34207
Receptionistin	Region Zürich	J34083
Assistant Guest Service Manager	International	J34219
Reservationsmitarbeiter - UK - Region Sussex	International	J34097
Chef de réception (H/F)	Region Waadt/ Unterwallis	133965

Küche	
Position	Region Job-Code
Jungkoch name nadmerett and tilv nerbus folkwashing iff	Region Basel J33966
Koch (1975) The district Hispachismid and instruction	Region Basel J34165
Sous Chef	Region Basel J33967
Sous Chef Tagesstelle	Region Basel J34173
Jungkoch State of the second o	Region Basel J34166
Chef Gardemanger	Region Bern J34120
Demi Chef Pâtisserie	Region Bern J34118
Sous Chef & Chef de Partie	Region Bern J34109
Commis de cuisine / Jungkoch	Region Bern J34151
Jungkoch	Region Bern J34220
Diätkoch	Region Bern J34221
stv. Küchenchef	Region Bern John A 2019 J34227
Chef de Partie	Region Bern J34232
Chef de partie	Region Bern J34234
Sous-chef	Region Bern J34153
Chef de partie	Region Bern J34181
Commis de Cuisine / Koch	Region Bern J34190
Chef de Partie / Koch	Region Bern J34191
Sous Chef	Region Bern J34193
Commis de Cuisine	Region Bern J34140
Sous-Chef	Region Bern J34139
Pizzaiolo	Region Bern J34196
Frühstückskoch	Region Bern J34135
Anfangs - Küchenchef/in	Region Bern J22571
Junior Sous Chef	Region Bern J34121
Chef Saucier Chef Saucier	Region Bern J34119
Chef de Partie Entremetier	Region Graubünden J33979
Ambitionierter Food-Designer	Region Graubünden J34096
Commis de cuisine tournant	Region Graubünden J33981
Sous-Chef	Region Graubünden J34133
Sous-chef Sous-chef	Region Graubünden J33983
Chef de partie Tournant	Region Graubünden J33962
Sous-Chef / Chef saucier	Region Graubünden J33978
Chef de partie bosws (8 enime 3	Region Oberwallis J34146
Küchenchef evtl. mit Partnerin	Region Ostschweiz J34084
Chef de partie	Region Zentralschweiz J33954
Sous-Chef (10.31cd 20shg1902) Onswerd HeW-3	Region Zürich J34130
Demi-Chef de Partie	Region Zürich J33974

Küche	The state of the s	
Position	Region	Job-Code
Sous-Chef mit Führungserfahrung	Region Zürich	J33973
Commis de cuisine	Region Zürich	J34091
Chef de Partie	Region Zürich	J34122
Commis de cuisine	Region Zürich	J34126
Sous-chef Sous-chef	Region Zürich	J34149
Köche	Region Zürich	J34158
Köchin/Koch Teilzeit	Region Zürich	J34210
Küchenchef/Küchenchefin	International Model	J34198
Chef pâtissier - UK - Region London	International	J34103
Demi-chef de partie - UK - Buckinghamshire	International	J34099
Fine Dining Head Chef (Michelin star experiences)	International	J34213
Head Pastry Chef	International	J34214
Demi Chef de Partie / Commis	International	J34215
Sous Chefs and Chefs de Partie	International	J34216
Chef de partie - UK - Region London	International	J34102
Demi-chef de partie - UK - Region Dorset	International	J33988
Chef de partie - UK - Region Dorset	International	J33987
Demi-chef de partie - UK - Region Sussex	International International	J33986
Koch / Küchenchef (Karibik)	International	J34197

	Segment Auständig	
F&B/Catering/Events		
Position	Space mend at the participant Region of Angan the	Job-Cod
Bankettleiter	asis on promising the Region Basel	J3417
Chef de Rang Bankett	exelomo y feidenneds of A men Region Basel o richard othe	J3417
F&B Manager	emalder ov ginew canada ala ner Region Bern anna sana	J3414
Abgänger Hotelfachschule	briu derlant il nenebertarev aus Region Bern carle riendi nate	J3422
Gastgeberin/ Chef de Service (w)	Region Graubünden	J3412
Chef de service / Gastgeberin	Region Graubünden	J3420
F&B Cost Controller	Region Oberwallis	J3418:
Verkaufsassistent/in Bankette & Kon	gresse Region Zentralschweiz	J3397
Barmitarbeiter/In	Region Zürich	J3412
Assistant F&B Manager	Region Zürich	J3409
Meetings & Events Sales Coordinator	Region Zürich	J3409

The state of the s	Second State of the State of th	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,
Service / Restauration	Paralliturios autornitas	
Position	Region	lob-Code
Servicemitarbeiter/in	Region Basel	J34171
Servicemitarbeiter/in 50%	Region Basel	J34202
Stv. Chef de Service	Region Basel	J34200
ServicemitarbeiterIn	Region Basel	J34169
Serviceaushilfen VIP	Region Basel	J34095
Chef de Service mit Wirtepatent 50%	Region Basel	J34167
Service Aushilfsmitarbeiter/innen	Region Basel	J34201
stv. Chef de Service	Region Basel	J34189
Servicefachangestellte	Region Bern	J34229
Servicemitarbeiter	Region Bern	J33976
Chef de rang für Gourmetlokal	Region Bern .	J34231
Demi-chef de bar	Region Bern	J34179
Bardame / Barman	Region Bern	J34192
Barfachmann	Region Bern	J34101
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Bern	J34188
Servicemitarbeiter-in	Region Bern	J34108
Chef de rang	Region Bern	J34147
Servicefachfrau /-mann	Region Bern	J34195
Chef de service / Gastgeberin Andrew Mark Mark Mark Mark Mark Mark Mark Mark	Region Graubünden	J34209
2. Chef de service	Region Graubünden	J34100
Chef de rang	Region Graubünden	J34148
Restaurationsleiter	Region Graubünden	J33982
Bar Mitarbeiter/-in	Region Graubünden	J34180
Service Mitarbeiter/-in	Region Graubünden	J34178
Bar Mitarbeiter/-in Common Fire the murtiple of the common services and common services and common services are common services are common services and common services are common services and common services are common service	Region Graubünden	J34177
Demi-chef de rang	Region Graubünden	J34230
Commis de rang	Region Graubünden	J34152
Servicefachfrau/mann / Aushilfe	Region Mittelland (SO,AG)	J34187
Teammitglied Bar & Restauration	Region Mittelland (SO,AG)	J34107
Commis de rang	Region Oberwallis	J33953
Restaurantleiter	Region Oberwallis	J33959
Praktikant Restauration	Region Oberwallis	J34106
Chef de Rang	Region Ostschweiz	J34115
Servicemitarbeiter/in F&B	Region Ostschweiz	J34205
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J34233
Restaurationsfachmann	Region Zentralschweiz	J33956
Chef de Rang	Region Zürich	J34124
Service-Angestellten	Region Zürich	J34186



www.posthuis.ch Tel. 041 669 12 42 Fax 041 669 12 76 E-Mail: posthuis@gmx.ch CH-6068 Melchsee-Frutt

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir vom 15. Dezember 2011 bis 15. April 2012 junge

Service-Mitarbeiter m/w

für unser A-la-carte- und HP-Service.

Sie haben eine abgeschlossene Berufsbildung, sind teamfähig, freundlich und motiviert, dann senden Sie Ihre Bewerbung an:

Familie Rohrer-Elmiger Hotel Posthuis 6068 Melchsee-Frutt

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





Das Best Western Hotel Grauholz*** befindet sich 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.

Charmante/n Receptionist/in, 100% Jahresstelle per sofort oder nach Vereinbarung

Voraussetzungen, die Sie mitbringen sollten:

- Abgeschlossene Lehre KV Hotellerie oder Hotelhandelsschule
- Gute Kenntnisse in Microsoft Office
- Erfahrung mit Hogatex oder einem anderen Hotelprogramm Sprachkenntnisse D, F, E in Wort und Schrift
- Kommunikatives, gepflegtes, stilsicheres Auftreten Offene und herzliche Gastgeber/in
- Idealerweise verfügen Sie über einen Führerausweis und

Wir bieten Ihnen eine zeitgemässe Anstellung, ein spannendes Umfeld, vielseitige Aufgaben, sowie die Möglichkeit selbständig zu arbeiten. Zudem wartet ein junges, aufgestelltes und energievolles Team auf Sie!

Sie sind voller Elan und möchten sich auf eine neue Herausforderung einlassen und Neues lernen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

Herr Daniel Leuenberger, Direktion Best Western Hotel Grauholz***, Autobahn A1, 3063 lttigen/Bern Tel 031 915 12 12/direktion@a1grauholz.ch www.a1grauholz.ch

Mercure

Nous recherchons à partir de maintenant ou selon accord : 1 cuisinier / cuisinière avant terminé son apprentissage avec 1-2 ans d'expérience

En tant que membre du Groupe ACCOR nous vous offrons de nombreux avantages :

- Un travail varié avec des hôtes internationaux
- Des formations régulières Et tous les avantages d'un groupe avec un business mondial

Merci d'envoyer votre candidature à :
MERCURE HOTEL PLAZA BIEL

Peter Tanner
Neumarktstrasse 40 - 2502 Biel / Blenne
E-mail: h616-gm@accor.com
Téléphone: 0041 32 328 68 68
Fax: 0041 32 328 68 69

Consultez toutes nos offres sur accor.com

Sind Sie flexibel, einsatzfreudig, haben ein Flair für den Service und Teamgeist? Dann werden Sie Teil unseres internationalen Teams.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

1 Jungkoch mit abgeschlossener Lehre und 1-2 Jahren Erfahrung

Als Mitglied der ACCOR GRUPPE bieten wir: ■ eine abwechslungsreiche Arbeit mit internationalen Gästen ■ regelmässige Schulungen ■ und alle Vortile, die eine weltweittätige Gruppe bietet

inden Sie Ihre Bewerbung an: MERCURE HOTEL PLAZA BIEL

Peter Tanner
Neumarkstrasse 40 - 2502 Biel / Bienne
E-Mail: h6166-gm@accor.com
Telefon: 0041 32 328 68 68
Fax: 0041 32 328 68 69

leitere Jobangebote finden Sie nter www.accor.com



MONTREUX JAZZ CAF

Nr. 38 / Donnerstag, 22. September 2011

Das in Zusammenarbeit mit Claude Nobs, Gründer des Montreux Jazz Festival, errichtete Montreux Jazz Café verleiht dem Flughafen den Charme und die Atmosphäre des legendären Jazzfestivals. Die Küche wartet mit köstlichen und innovativen Gerichten auf, die jeweils der Jahreszeit angepasst werden.

Für die Eröffnung des Montreux Jazz Café im Dock B am Flughafen Zürich suchen wir per Mitte November:

Commis de Cuisine (w/m)

Demi-Chef de Partie (w/m)

Servicefachangestellte (w/m)

Sie bringen eine abgeschlossene Ausbildung und/oder einige Jahre Erfahrung Sie bringen eine angeschlossene Ausbildung undrücker einige Jamie Ernahlung im jeweiligen Bereich mit Von Vorteil sprechen Sie fliessend Deutsch sowie Englisch und arbeiten gerne in einem internationalen und pulsierenden Umfeld. Zudem sind Sie motiviert und belastbar und verstehen es auch in hektischen Situationen Ruhe zu wahren und den Überblick zu behalten. Sie sind eine dienstleistungsorientierte Persönlichkeit mit Gastgeberflair, die es versteht, unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen.

Wir bieten Ihnen eine herausfordernde und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem nicht alltäglichen Umfeld. Schichtdienste ohne Zimmerstunde sowie zeitgemässe Anstellungsbedingungen (13. Monatslohn ab dem 1. Tag, vergünstigte Mitarbeiterverpflegung, Zugabonnement, Parkplatz, vergünstigtes Finkaufen am Flughafen und viele mehr).

Gerne erwarten wir Ihr komplettes Bewerbungsdossier inkl. Foto an die untenstehende Adresse und stehen Ihnen bei Fragen gerne zur Verfügung.

Select Service Partner (Schweiz) AG Tom Landolt Postfach 2472 CH - 8060 Zürich-Flughafen Tel. 043 816 84 84 tom.landolt@ssp-ch.com



Sie sind unser Gastgeber!



Zur Erweiterung des F&B Teams suchen wir eine/n

Executive F&B Assistant Manager (m/w) 100%

- Ihr anspruchsvolles und abwechslungsreiches Aufgabengebiet:

 Unterstültzung des Geschäftsführers und Sicherstellen des wirtschaftlichen Erfolgs

 Erarbeiten von Konzepten, professionelle Umsetzung der Projekte im Catering- und

- Bankettoereich Kundenbetreuung und Verkauf unserer hochstehenden Produkte Gastgeber/in, Teamführung und Mithilfe bei Anlässen vor Ort, teils auswärts Marketing- und Administrationsarbeiten wie Präsentationen, Statistiken, Kassawesen

- ie bringen mit:
 Abgeschlossen Ausbildung im Gastgewerbe oder Hotelfach
 Praktische Erfahrung im Catering- und Eventbereich
 Verkäuferisches Flärir, kommunikatives, gewinnendes Auftreten
 Sehr gute Sprach- (D/E/F) und PC-Kenntnisse (MS-Office)
 Engagement, Selbstständigkeit, Durchsetzungsvermögen, Organisationstalent

Interessiert? Weitere Informationen unter www.grandcasinoluzern.ch. Ihre Bewerbung mit Foto bitte an: Corinne Kälin, Leiterin Personal, GRAND CASINO LUZERN GASTRO AG, Haldenstrasse 6, Postfach 3566, 6002 Luzern. mailto:recruiter@grandcasinoluzern.ch.



HABEN SIE LUST AUF DIE KRONE?

Herzen von Thun. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

Servicefachangestellte/r (80-100 %)

Sie verfügen über Erfahrung im gehobenen à la Carte Service, sprechen nebst fliessend Deutsch auch Englisch od. Französisch, sind zwischen 20 und 30jährig und überzeugen als charmanter und kompetenter Gastgeber auch in hektischen

senden Sie an Bruno Carizzoni, Direktor Wir freuen uns auf Sie!



uptgasse 2 / Rathausplatz * 3600 Thun



KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Die Klinik Schloss Mammern ist ein Akutspital für Innere Medizin mit integrierter Rehabilitation mit 125 Betten und 200 Mitarbeitenden.

Wir sind Mitglied von «The Swiss Leading Hospitals».

Zur Verstärkung unserer Spitalverwaltung suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Réceptionistin (Verwaltungsmitarbeiterin) 100%

Wenn Sie eine neue Herausforderung mit vielseitigem Tätigkeitsgebiet reizt, dann ... lesen Sie weiter.

Das Aufgabengebiet:

- Erfassen von medizinischen Leistungen
- Erstellen der Patientenrechnungen bei Abreise
- Tagesabschluss und administrative Aufgaben beim Empfang der Patienten
- Mithilfe bei der Bedienung der Telefonzentrale und Perso-diverse Sekretariatsarbeiten auf PC (Microsoft Word/Excel).

- eine Grundausbildung im Bereich Hotellerie, Gesundheitsbranche oder kaufm. Lehre
- · Berufserfahrung in einem dieser Bereiche
- Bereitschaft f
 ür Wochenend- und Schichtarbeit
- ein Flair für Zahlen und gute PC-Kenntnisse
- sehr gute Umgansformen
- Kenntnisse der englischen, von Vorteil auch der französichen und/oder italienischen Sprache
- Kenntnisse über die Abrechnung mit Krankenkassen und in der medizinischen Terminologie

Wir bieten:

- attraktiver Arbeitsplatz mit mordernen technischen Hilfsmitteln
- Qualitätsmanagement nach EFQM Modell
- Attraktives internes und externes Fortbildungsangebot
- · Gratis Parkplätze bei der Klinik
- 42 Std. Woche und 5 Wochen Ferien
- Teilnahme am Sportprogramm

Sollten wir Sie neugierig gemacht haben, so senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Unterlagen per Post zu. Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen selbstverständlich telefonisch jederzeit zur Verfügung. Wir garantieren Ihnen absolute Diskretion.

KLINIK SCHLOSS MAMMERN AG Flandrina C. von Salis, Vizedirektorin/Personalchefin CH-8265 Mammern (Bodensee) TG Tel. 052 742 11 11 fvs@klinik-schloss-mammern.ch

www.klinik-schloss-mammern.ch THE SWISS LEADING THOSPITALS

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



Hotel Brienz







Das familiär geführte 3***-Panoramahotel am See mit 26 modern ausgestatteten Zimmern, diversen Restaurants mit spezieller und kreativer Fischküchte – ausgezeichnet mit dem «Goldenen Fisch» – sowie Mitglied «Gilde etablierter Gastronomen»...

... sucht auf Anfang April 2012 oder nach Vereinbarung in Saisonstelle, evtl. in Jahresstelle, eine fachkundige

Betriebsassistentin

In dieser Funktion unterstützen Sie die Hotelleitung in allen Belangen der Rezeption. Darüber hinaus vertreten Sie die Hotelleitung bei deren Abwesenheit. Zudem ist die Mithilfe im Service während den Hauptzeiten nicht

Ihre aufgeschlossene und freundliche Art trägt dazu bei, den Gästen einen unvergesslichen Aufenthalt zu gestal-ten. Selbständiges und verantwortungsbewusstes Arbei-ten ist für Sie kein Fremdwort, und auch in hektischen Zeiten bewahren Sie stets den Überblick.

- Unsere Erwartung:

 abgeschlossene Ausbildung in der HotellerieGastronomie
 Sprachen: Deutsch fliessend in Wort und Schrift,
 sehr gute Kenntnisse in Englisch und Französisch
 versierte Computerkenntnisse
 (Word, Excel und Outlook)
 Kenntnisse Hotelprogramm Gastrodat von Vorteil
 Führerschein Kategorie B von Vorteil

Wir bieten Ihnen eine faire Entlöhnung, geregelte Arbeits-zeiten gemäss L-GAV und eine Stelle in einem motivier-ten Team.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

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



Hotel du Commerce

Réceptionsmitarbeiterin oder -mitarbeiter 80%-100%

Diese sehr interessante und abwechslungsreiche Stelle erfordert eine dynamische, exakte und gleichwohl charmante Persönlichkeit. Sie bringen Erfahrung im Réceptions/Verkaufsbereich oder eine Ausbildung in der Hotellerie mit. Sie stehen in engem Kontakt mit den Kunden, geben die Zimmerreservationen im PMS ein, bearbeiten die laufende Korrespondenz, sind mitverantwortlich für die optimale Zimmerauslastung und erstellen Rechnungen. Sprachkenntnisse: D, E, und Französisch in Wort und Schrift fliessend, Italienisch vorteilhaft.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung

Hotel du Commerce Patrik Bucher und Raffaella Pedrazzetti Bucher, Riehenring 97, 4058 Basel, Tel. 061 690 23 23 www.ducommerce.ch / patrik.bucher@ducommerce.ch

Sie sind unser Gastgeber!





Chef de Partie Restaurant Olivo (m/w) 100%

Das Restaurant Olivo ist mit 15 Gault Millau-Punkten ein Aushängeschild des Grand Casino Luzern. Es besticht durch mediterrane Gastfreundschaft und kulinarische Spezialitäten rund ums Mittelmeer.

Interessiert? Detaillierte Informationen finden Sie unter www.grandcasinoluzern.ch

Ihre vollständige Bewerbung senden Sie bitte an: Grand Casino Luzern AG -Personalabteilung – Haldenstrasse 6 – Postfach – 6002 Luzern



www.grandcasinoluzern.ch

Salon in der Schweiz, im SüdPark Basel direkt am Hauptbahnhof und suchen eine Réceptionistin

Beste Perspektiven im SüdPark Basel.

tufsteiger!

.. gepflegtes Äußeres mit guten Umgangsformen, eine angenehme Stimme, kundenfreundliches Auftreten, Kontaktfreudigkeit, Organisationstalent, Freude am Beruf und Einsatzbereitschaft, Flexibilität und Verantwortungsbewusstsein, Teamgeist, MS-Office-Kenntnisse, eventuell Erfahrung im Coiffeurberuf, perfekte Deutschkenntnisse, gute Französisch-und Englischkenntnisse auf Sie zutreffen,

sollten Sie sich unbedingt (Voll- oder Teilzeit) als Réceptionistin bei

uns dewerden. Arbeitsbeginn: November 2011 oder nach Vereinbarung. Per Post an Beato Basel AG, Postfach 129, 3000 Bern 7 oder per E-Mail an: mail@beatobasel.ch

Beato Basel

Cut- & Color-Expert · Hochzeitstyling · Eventstyling · Hairdreams Haarverlängerung · Make-up Beratung · Outdoor-Service

www.beatobasel.ch www.haaremachenleute.de/main/beato.html

Stellenvermittlungen





www.hotelcareer.fr

www.horesto.ch

Offres et recherches d'emploi 2 portails de recrutement spécialisés pour l'hôtellerie et la gastronomie

Klinik Adelheid

Arbeiten Sie gerne in einer modernen, innovativen und professionellen Rehabilitationsklinik? Schätzen Sie ein Arbeitsumfeld, wo man sich mit Respekt begegnet und man Sie noch beim Namen kennt?

In unserer Klinik suchen wir nach Vereinbarung eine

Fachperson Gastronomie/Administration, 70–100%

Unsere Rehabilitationsklinik mit 81 Betten liegt im Herzen der Zentralschweiz an traumhafter Lage oberhalb des Ägerisees. Bei uns fühlen sich Patientinnen und Patienten wohl. Vielleicht auch Sie als neuer Mitarbeiterin?

Sie unterstützen die Leiterin Hotel durch Ihren Einsatz in folgenden Aufgabengebieten:

Aufnahme der Mahlzeitenbestellung bei den Patienten

- Administrative Unterstützung in der Abteilung Hote
 Übernahme der Tagesverantwortung und Mitarbeit
- im Restaurant

Dank Ihrer Zuverlässigkeit und Ihrer Flexibilität übernehmen Sie je nach Situation Spezialaufgaben.

Wir bieten Ihnen einen abwechslungs- und fehrreichen sowie anspruchsvollen Alltag in einem Kunden- und Mitarbeiterorientierten Klima.

Diese Stelle ist für Sie bereit, wenn Sie neben den geeigneten persönlichen Eigenschaften einen Lehrabschluss in der Gastronomie, guten Leistungsnachweis als alleinverantwortliche Serviceperson und Erfahrung in der Bearbeitung von administrativen Aufgaben mitbringen. Gute EDV-Anwenderkenntnisse und deutsche Muttersprache sind für diese Stelle Voraussetzung.

Wir freuen uns sehr auf Ihre aussagekräftige Bewerbung an

Klinik Adelheid AG Silvia Theiler Verantwortliche Personaladministration Höhenweg 71, Postfach 466 6314 Unterägeri

Telefon 041 754 35 20 (direkt) E-Mail: silvia.theiler@klinik-adelheid.ch www.klinik-adelheid.ch

Stellengesuche

Qualifizierte, pensionierte Hotel-Ange-

«Ehrenamtliche» Saison-Jobs (Wintersaison)

Angebote unter Chiffre 15913-7287 an htt hotelrevue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Junger Mitarbeiter mit Erfahrung (CH)

sucht eine Saisonstelle ab November oder nach Vereinbarung für Service oder Küche.

Ruoss Donat, Hotel Hulftegg 9613 Mühlrüti Tel. 071 983 33 66

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

htr hotel revue





















Hotelfinden! Sie haben die Wahl.

www.swisshotels.com



immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 38 / 22. September 2011

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

htr hotel revue



Weiterbildungsangebote www.hoteljob.ch

HESSER

Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen – zu vermieten – oder suchen Sie einen Betrieb, wir sind die. Drehscheibe für Hotels und Restaurants seit 35 Jahren

Poststrasse 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ 055 410 15 57, hesser@bluewin.ch Zu verkaufen

4-Sterne-Hotel

mit 55 Zimmern, 1 Restaurant, 1 Bar, 8 Mio, CHF. Zentralschweiz, Tourismusdestination. Zuschriften unter Chiffre 15907-7281 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

HESSER

Wir verkaufen 3-Sterne-Hotel

Das Hotel befindet sich in einem guten baulichen Zuständ. Gerne senden wir Ihnen die Dokumentation.

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

A vendre | To sale Région Verbier, La Tzoumaz

Hôtel, 30 chambres

future App. Hotel, etc.

à rénover, prix Fr. 2 500 000.

CONTACT www.guinard.com info@swissrealestategroup.com

!!!! Auswandern jetzt !!!!

Günstiger wird es nie mehr. Verkaufe mein gut eingeführtes

Restaurant

im Paradies von Spanien (Costa Blanca). Nach 15 Jahren, groses Stammkundschaft, gute Existenz, Ganzjahresbetrieb, ausbaufähig. VP € 350 000.–. Betrieb kann ohne Unterbruch weitergeführt werden. Nur Verkauf, Pacht nicht möglich!

Potentielle Interessenten erhalten von mir mehr Infos unter Tel. 0034 600 88 14 07.

HESSER

Wir verkaufen (ev. Miet-Kauf) im Oberengadin neuwertiges

3-Sterne-Hotel mit 80 Betten

mit 2'000 m² Reservebauland, 2 Wohnungen, 60 PP u.a.m.

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

Anzeigen





2 antike Truhen
2 antike Schränke
zirka 200-jährig, renoviert
Telefon 079 547 74 71



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

htr hotel revue