

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2011)

Heft: 46

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: 02.02.2026

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

stellenrevue htr marché d'emploi

Der grösste Stellenmarkt der Branche

Le principal marché de l'emploi
de la branche

htr hotel revue Nr. 46 / 17. November 2011



Gesucht: Fischmesser
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



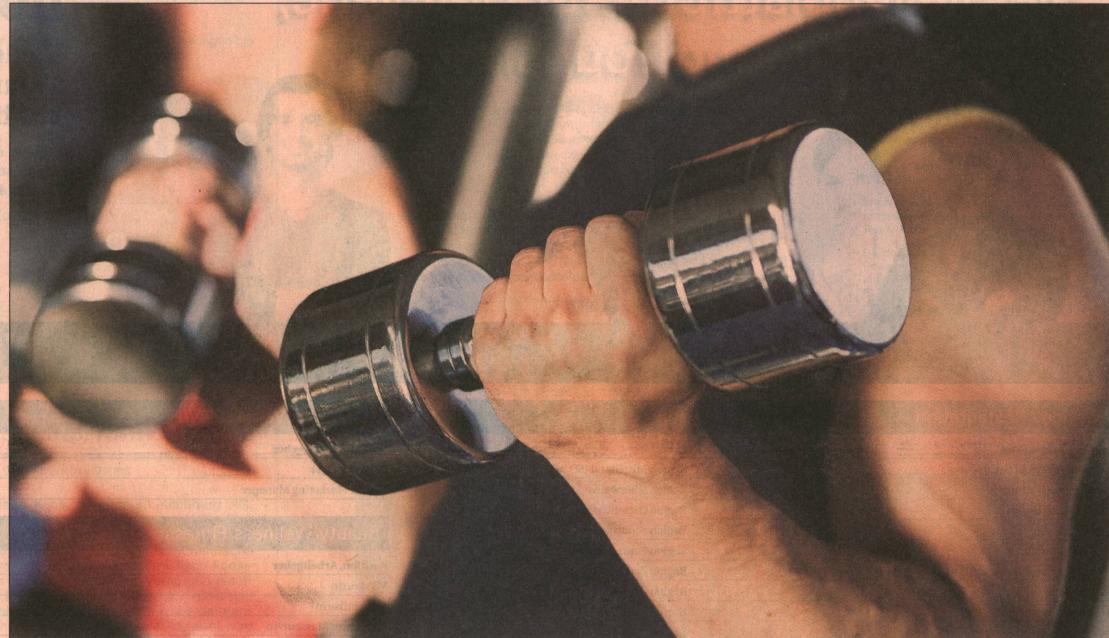
hotel
marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung.....	2
Direktion/Kaderstellen.....	3-5
Tourismus.....	5
Deutsche Schweiz.....	5-6
Suisse romande.....	-
Svizzera italiana.....	7
Stellengesuche/Demandes d'emploi...	-
Immobilien.....	8

Karriere

Eine Stelle in der Gastronomie oder Hotellerie ist nicht immer ein Zuckerschlecken. Aber jeder Job und jeder Effort bieten auch gute Karrierechancen.



Bildautor

Eine Frage der Fitness



URS KLÄGER

BRANCH DIRECTOR,
HOTEL & CATERING
ADECCO HUMAN RESOURCES AG
WWW.ADECCO.CH

Ein Blick in die Küche eines Restaurants genügt, um die körperlichen und geistigen Anforderungen zu spüren, mit denen sich eine Küchenbrigade konfrontiert sieht. Gerade die Gastronomie und Hotellerie verlangen von ihrem Personal einiges in Sachen Fitness. Egal ob in der Küche oder im Service – lange, anstrengende Tage sowie eine dauernde Präsenz für die Gäste gehören zum Alltag.

Flexibilität und Nerven sind gefragt

Wer in der Gastrobranche arbeitet, muss ein hohes Mass an Flexibilität sowie ein gutes Nervenkostüm mitbringen. Das Berufsfeld wartet mit täglichen Herausforderungen auf seine Belegschaft: Hier gilt es zehn weitere Gedecke aufzu-

tischen, da eine Sauce zu verfeinern, dort hat ein Gast reklamiert. Dass die verschiedensten Probleme gleichzeitig zu lösen sind, ist keine Seltenheit. Organisation, Improvisation sowie Konzentration sind Schlüsselfaktoren für jeden erfolgreichen Ablauf. Viele Stunden lang auf den Beinen zu stehen, unzählige Gästewünsche zu erfüllen und dabei immer zu lächeln, erfordert eine physische und psychische Meisterleistung. Damit ein Mitarbeiter solche Leistungen erbringen kann, braucht es ein gut funktionierendes Team, geführt von einem Chef mit einer gesunden Mischung aus Strenge und Wertschätzung. Er treibe sein kleines Küchenteam täglich zu Höchstleistungen an, erzählt der frisch gekürte «Koch des Jahres», Franz Wiget,

Genau dieser Anspruch brachte ihm schliesslich die bekannte Auszeichnung des Gastroführers Gault Millau. Je motivierter sich der einzelne Mitarbeitende fühlt, desto höher ist die Chance auf einen Erfolg für den Betrieb. Durchhalbwille und die Fähigkeit, sich auch immer wieder selbst anzuspornen zu können, sind Eigenschaften, auf die jeder Chef achtet, wenn er Personal einstellt.

Jeder Einsatz ein mögliches Sprungbrett

Wer einen ambitionierten Weg verfolgt, für den bietet der Gastro- und Hoteltbereich mit seinen vielfältigen Tätigkeitsfeldern täglich neue Chancen, auf der Karriereleiter aufzusteigen. Auch hier gilt es, neben dem nötigen Quan-

chen Glück im entscheidenden Moment die erforderliche Energie und Kraft abzurufen. Werdegänge wie beispielsweise die von Tobias Funke oder René Schudel beweisen, wie sich eine ständige Erweiterung des Know-hows bezahlt macht. Sein erworbenes Wissen bei neuen raffinierten Kreationen und im Service an der Front unter Beweis zu stellen, macht nicht nur Spass, sondern steigert auch den Bekanntheitsgrad einer Restaurantadresse. Sicherlich verlangt ein Job in der Gastronomie und Hotellerie ein hohes Mass an körperlicher und geistiger Fitness. Gleichzeitig besitzt die Branche jedoch ein unglaubliches Potenzial an Entwicklungsmöglichkeiten und bietet dem Einzelnen viel Raum für eine erfüllende Tätigkeit.

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

htr hotel revue

Das Intensiv-seminar

GASTRO SUISSE

Der Weinberater
Kompaktes Weinwissen für GastroProfis

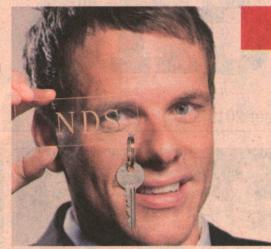
Termine berufsbegleitend:
Start Frühling: Montag, 12. März 2012
Start Herbst: Montag, 1. Oktober 2012

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8048 Zürich
Tel. 0848 377 111, www.gastrosuisse.ch

10672-5641

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

10420-5531

**Durchblick**

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

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

hotelleresuisse
Swiss Hotel Association

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
Restaurationsfachfrau	Region Mittelland (SO,AG)	J36438
Restaurationsfachmann	Region Oberwallis	J36661
Betriebsmitarbeiter/in 70 %	Region Ostschweiz	J36525
Chef de Service	Region Schaffhausen	J36474
Betriebsmitarbeiter/in 20 %	Region Zentralschweiz	J36522
Allrounder Bar- und Servicebereich (w/m)	Region Zentralschweiz	J36674
Chef de Rang	Region Zentralschweiz	J36649
Servicefachangestellte/r	Region Zentralschweiz	J36497
Barfachmann	Region Zentralschweiz	J36601
Banketaushilfe	Region Zürich	J36464
Chef de Rang	Region Zürich	J36461
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J36592
Commis de Pâtisserie	Region Zürich	J36450
Servicemitarbeiter/-in	Region Zürich	J36448
Chef de Rang	Region Zürich	J36451
Sommelier	Region Zürich	J36646
Servicapraktikant	Region Zürich	J36494
Chef de Rang	Region Zürich	J36496
Aushilfe Frühstücksservice/Housekeeping	Region Zürich	J36696
Teamleader Service	Region Zürich	J36651
TeamleaderIn Service	Region Zürich	J36738
Chef de Rang	Region Zürich	J36532
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J36533
Service Mitarbeiter	Region Zürich	J36692
Servicemitarbeiter/-in	Region Zürich	J36595
Chinakoch (m)	Region Zürich	J36467
Chef de Rang	Region Zürich	J36472
Brausaushilfe (w)	Region Zürich	J36465
Commis sommelier - England - Region London	International	J36727
Chef de service - England - Region Sussex	International	J36723
Commis de rang - England - Region London	International	J36721
Demi-chef de rang - England - Region London	International	J36720
Chef sommelier - England - Region Hampshire	International	J36726
Chef de rang - England - Region London	International	J36712
Restaurationsfachmann	Region Neuchâtel / Jura	J36597

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Etagengouvernante	Region Basel	J36679
2 Mitarbeiter/innen Service & Hauswirtschaft	Region Oberwallis	J36644
2. Generalgouvernante	Region Zentralschweiz	J36662
Gouvernante	ganze Schweiz	J36530
Zimmermädchen - femme de chambre	Region Freiburg	J36511

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Teamleiter Mitarbeiteradministration	Region Zentralschweiz	J36757
Sachbearbeiter Finanzen und Controlling	Region Zürich	J36458

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales Manager	Region Zürich	J36722
Sales & Marketing Manager	Region Waadt/ Unterwallis	J36584

Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Masseurin	Region Bern	J36666
Kosmetikerin	Region Bern	J36665
Freelancer Masseur/In	Region Graubünden	J36504
Coiffeur	Region Graubünden	J36669
Kosmetikerin/ Masseurin	Region Oberwallis	J36672
Masseurin	Region Oberwallis	J36667
Kosmetiker/in	Region Oberwallis	J36518
Masseur	Region Zentralschweiz	J36670
Kosmetikerin	Tessin	J36671

Bäcker-Konditoren

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef pâtissier	Region Bern	J36430
Chef pâtissier	Region Oberwallis	J36427
Bäcker/ Konditor	Region Zentralschweiz	J36603

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B2435	Back Office Arbeiten	31	CH	per sofort	D F E
B455	Betriebsleitung, Bereichsleitung, Betriebsassistentin	34	CH	per sofort	D F E
B2432	Chef de Rang	32	AT	per sofort	D E SK
B2028	Chef de Service, Stellv. Restaurantleiterin, Restaurantleiterin, Rezeption	30	DE	per sofort	D
B2457	Director of F&B, Vizedirektor, Direktor, GM	33	CH	per sofort	D F I E SP R/U
B2430	Front Office	23	MV	per sofort	E
B2418	Geschäftsleitung, Direktion, Stv. Direktion, F&B Manager	33	CH	per sofort	D F E
B2458	GL (KMU), Stv. GL, Teamleitung, Bankett-Mgr, FD-Mgr	56	CH	per sofort	D F I E
B2437	Kader Küche und Direktion	45	DE	per sofort	D E
B2394	Kauffrau Tourismus/Reisebranche	21	CH	per sofort	D F E
B2433	Kellnerin	19	AT	per sofort	D F I E
B2451	Koch als Aushilfe für Wochenenden und zu Events für einen fixen Stundenlohn	42	AT	per sofort	D E
B2472	Leiter Küche und/oder Service	38	CH	per sofort	D E
B2428	Mitarbeiter Küche	46	GB	per sofort	D F E
B2447	Pizzaiolo	40	TN	per sofort	F I
B2408	Servicemitarbeiter, Bar- und Bankettmitarbeiter, Portier, Roomservice	30	TN	per sofort	D F

1 Referenznummer – Numéro des candidats

2 Beruf (gewünschte Position) – Profession (Position souhaitée)

3 Alter - Age

4 Nationalität – Nationalité

5 Eintrittsdatum – Date d'entrée

6 Sprachkenntnisse – Connaissances linguistiques

Stand 14.11.2011. Aufgeführte Stellengänge können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf www.hoteljob.ch

Gastroconsult

UNTERNEHMENSBERATUNG FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Im Auftrag unseres Kunden suchen wir für kommenden Frühling 2012 für das BACK-CAFFEE in Grenchen eine/n

Geschäftsführer/in www.back-caffee.ch

Die BACK-CAFFEE AG ist ein modernes und innovatives Unternehmen, ausgerichtet auf Bäckereien-Konditoreien und Cafés. Das breite Gästesegment und die treue Stammkundschaft werden täglich mit hochwertigen Qualitätsprodukten aus eigener Produktion verwöhnt. Der Guest ist im BACK-CAFFEE König und steht täglich im Mittelpunkt des Geschehens.

Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufslehre im Bäcker-Konditoren gewerbe mit eidg. Fachausweis
- Mehrjährige Erfahrung und fundierte Fachkenntnisse der Branche
- Unternehmer (wirtschaftliches Denken und Zahlenflair)
- Frontorientierter Gastgeber (Präsenz, Organisationstalent)
- Führungsstark (Persönlichkeit und Vorbild für MitarbeiterInnen)
- Flexibel, aufgeschlossen, interessiert und mutig

BACK-CAFFEE bietet Ihnen einen spannenden Arbeitsplatz zu fairen und zeitgemässen Anstellungsbedingungen. Sind Sie Mitunternehmer/in aus Leidenschaft und bereit, eine neue Herausforderung mit Entwicklungspotential in einem trendigen und modernen Betrieb anzunehmen?

Wenn ja, erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bis zum 15. Januar 2012.

Für Fragen melden Sie sich bei:

Gastroconsult AG

Unternehmensberatung, Tina Müller
Sandstrasse 8, Postfach, 3000 Bern 22
Tel. 031 340 66 29 / Fax 031 340 66 33
tina.mueller@gastroconsult.ch
www.gastroconsult.ch



17290-7545

Sanatorium KILCHBERG

PRIVATKLINIK FÜR PSYCHIATRIE
UND PSYCHOTHERAPIE

Die am Stadtrand von Zürich gelegene Klinik Sanatorium Kilchberg AG, Privatklinik für Psychiatrie und Psychotherapie, bietet Patienten mit allen Formen psychischer Störungen ein modernes, den individuellen Bedürfnissen entsprechendes Behandlungsangebot an, das biologisch-psychiatrische Konzepte, psychotherapeutische Massnahmen und eine internistisch-konsiliare Betreuung umfasst. Die Klinik hat einen kantonalen Versorgungsauftrag für die Stadt Zürich, Kreis 2 und für die Bezirke Affoltern am Albis und Horgen (180 000 Einwohner). Zusätzlich werden Privatpatienten aus der ganzen Schweiz und dem Ausland aufgenommen. Das stationäre Angebot wird ergänzt durch eine Tagesklinik und zwei Ambulatorien inklusive Memory Clinic sowie ein überregionales Versorgungsangebot für Essstörungen.

Für unsere Klinik suchen wir per 1. März 2012 oder nach Vereinbarung eine

Leitung Hauswirtschaft (100%)

Ihr Aufgabengebiet:

Als Leitung Hauswirtschaft tragen Sie die Gesamtverantwortung für die Organisation, Koordination und Ausführung sämtlicher Arbeiten im Bereich Hauswirtschaft, der Wäscherei und der Hotellerie-Dienstleistungen auf den Stationen. In diesen Bereichen sind Sie zuständig für die Optimierung, Standardisierung und kontinuierliche Verbesserung der Prozesse und Dienstleistungen. Außerdem sind Sie für die Organisation und Planung von Anlässen verantwortlich. Als kommunikative, offene Persönlichkeit mit hohem Verantwortungsbewusstsein verstehen Sie es, Ihre rund 30 Mitarbeitenden zu motivieren und anzuleiten und tragen die Verantwortung für die Lernende Hauswirtschaft. Sie gewährleisten eine hohe Qualität nach ökologischen und ökonomischen Grundsätzen und stellen eine effiziente und kundenorientierte Dienstleistungserbringung sicher. In dieser spannenden Funktion werden Sie kompetent durch eine Assistentin Leitung Hauswirtschaft unterstützt.

Wir erwarten von Ihnen:

- Eine Ausbildung als HBL FA oder HBL HF
- Mehrjährige Erfahrung in der Führung eines hauswirtschaftlichen Bereiches
- PC-Kenntnisse, organisatorische Fähigkeiten, unternehmerisches Denken und gute administrative Kenntnisse
- Verantwortungsbewusste und zuverlässige Arbeitsweise
- Zielorientierte Mitarbeiterführung und -motivation
- Bereitschaft, die Qualitätssicherung des Sanatoriums Kilchberg mit zu entwickeln und einzuführen

Sie finden bei uns:

- Eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem motivierten und gefestigten Team
- Gute Weiterbildungsmöglichkeiten
- Zeitgemäße Anstellungsbedingungen

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an
Frau Franziska Crainich oder Frau Jessica Bischof, Leitung Hotellerie,
Telefon 044 716 42 42.

Ihr vollständiges Bewerbungsdossier senden Sie bitte an

Sanatorium Kilchberg AG
Frau Jana Utzinger
Leitung Personalabteilung
Alte Landstrasse 70
8802 Kilchberg

personalabteilung@sanatorium-kilchberg.ch
www.sanatorium-kilchberg.ch



Jetzt ist der richtige Zeitpunkt für Ihren
«new challenge»

Küchenchef/in

Sie sind:

- zwischen 28 und 45 Jahre jung
- ambitionierter Koch
- eine Führungspersönlichkeit mit Charisma
- ein ausgeglicherner Mensch

Ihre Stärken sind:

- Kochen aus Liebe und Leidenschaft
- kreative und trendorientierter Küchenkünstler
- führungsstark und kalkulationssicher
- kommunikativ im Gästebereich und im Team
- belastbar und loyal
- Teamplayer und Motivator
- Lehrlingsausbildner

Wir bieten Ihnen:

- moderne gut eingerichtete Küche
- vom Eigentümer geführtes Hotel
- mit 14 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnetes Restaurant
- überdurchschnittliches Salär

Interessiert?

Ihr Bewerbungsdossier mit Bild senden Sie bitte an:
Park Hotel Oberhofen
Heinz & Doris Rüfenacht
3653 Oberhofen am Thunersee ☎ 033 244 91 91
weitere Infos: www.parkhoteloberhofen.ch

Gesucht ab sofort oder
nach Vereinbarung

Wirtpaar/Geschäftsführer/in

für Hotelbetrieb mit diversen
Gastronomieetagen im Kanton Bern

Bewerbungen unter Chiffre
X 005-026346 an Publicitas S.A.,
Postfach 48, 1752 Villars-sur-Glâne 1.

17605-7607



SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN • TAGEN • SEIN

Zwischen Baden und Brugg gelegen, beherbergt das Schloss Böttstein 32 Hotelzimmer, zwei Restaurants, festliche Säle und einen schönen Schlosshof.

Unser Küchenchef zieht es nach 4 Jahren ins Ausland, und deshalb suchen wir nach Vereinbarung einen erprobten

KÜCHENCHEF

Sie verfügen über fundierte Fachkenntnisse und entsprechende Berufs- und Führungserfahrung. Für Sie ist ein selbständiger Wirkungskreis in Bezug auf Budget- und Kostenverantwortung, Menüplanung, Mitarbeiterführung, das Einhalten von Hygiene- und Lebensmittelgesetz und ein hohes Qualitätsbewusstsein wichtig.

Wir bieten eine selbständige und verantwortungsvolle Aufgabe, ein junges eingespieltes Team und eine marktgerechte Entlohnung.

Gerne freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung, die Sie bitte unter Angaben Ihres möglichen Eintrittsdatums und Ihrer Gehaltsvorstellung bis 30.11.11 an Schloss Böttstein, Thomas Bischofberger, Schlossweg 20, CH-5315 Böttstein richten.

www.schlossboettstein.ch

***** NEUERÖFFNUNG *****

GOLDENER STERN

L U Z E R N

Zur Neueröffnung des traditionsreichen HOTEL + RESTAURANT Goldener Stern in der Luzerner Altstadt unter neuer, junger Leitung suchen wir für verschiedene Positionen sympathische, initiative und belastbare Mitarbeiter mit entsprechender Berufserfahrung:

**Leiterin Hotelbetrieb,
ab Dezember 2011 oder nach Vereinbarung**

**Betriebsassistent/-in als Kaderpraktikum,
ab Januar 2012 für mindestens ein Jahr**

**Service-Mitarbeitende,
ab Februar 2012
Voll- und Teilzeitanstellung**

**Service-Praktikant/-in,
ab Februar 2012**

Jungkoch, ab Februar 2012

Ihre komplette und aussagekräftige Bewerbung mit Foto per Post oder E-Mail an:

Tavolago AG
Reto Fries
Leiter Corporate Services
personal@tavolago.ch

Werftestrasse 5
CH-6002 Luzern www.tavolago.ch

TAVOLAGO

17602-7625

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



hoteljob.ch

Finden Sie Ihren
Traumjob
mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurant Manager	Region Basel	J36693
Gastgeber	Region Bern	J36621
Geschäftsführer/in	Region Ostschweiz	J36750
Direktionsassistent	Region Ostschweiz	J36732
Human Resources Manager	Region Zentralschweiz	J36585
Restauranteleiter	Region Zürich	J36591
Direktor/in	Region Zürich	J36471
Betriebsassistent/in	Region Zürich	J36647
Personalleiter/in	Region Zürich	J36741

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Réceptionist/in	Region Basel	J36641
Empfangsmitarbeiter/in	Region Bern	J36645
Réceptionsmitarbeiter/in	Region Bern	J36677
Rezeptions-Mitarbeiterin	Region Bern	J36540
Reservationsmitarbeiter/in	Region Bern	J36623
Praktikantin / Praktikanten Réception	Region Bern	J36675
Receptionist/in	Region Bern	J36744
Rezeptionist/in	Region Bern	J36698
Night Auditor	Region Bern	J36434
Front Office Praktikant	Region Bern	J36480
Receptionistin	Region Bern	J36617
Praktikantin / Praktikanten Réception	Region Bern	J36676
Chef de réception	Region Graubünden	J36535
Réceptionist/-in	Region Graubünden	J36521
Rezeptionist/in	Region Graubünden	J36704
Chef de réception	Region Graubünden	J36499
Réceptionistin	Region Graubünden	J36514
Sachbearbeiter Reservation	Region Graubünden	J36630
Hotelsekretärin/Réceptionistin	Region Mittelland (SO,AG)	J36746
Rezeptionist/in	Region Mittelland (SO,AG)	J36431
Chef de réception	Region Oberwallis	J36598
Reservationsmitarbeiter/in	Region Oberwallis	J36700
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J36701
Réceptionist/in	Region Oberwallis	J36520
Chef de réception	Region Ostschweiz	J36599
Réceptionist	Region Zentralschweiz	J36539
Receptionspraktikant/in	Region Zürich	J36466
Réception / Bankettadministration	Region Zürich	J36544
Receptionistin	Region Zürich	J36596
Rezeptionistin	Region Zürich	J36495
Receptionistin (w)	Region Zürich	J36742
Réceptionist/in	Region Zürich	J36449
Réceptionist/in	Region Zürich	J36751
Front Office Praktikant	Region Zürich	J36429
Rezeptionist - England - Region London	International	J36724
Réceptionniste qualifié(e)	Region Waadt/ Unterwallis	J36529
Rezeptionist	Region Waadt/ Unterwallis	J36456

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de cuisine	Region Basel	J36678
Chef de partie	Region Basel	J36643
Jungkoch	Region Basel	J36640
Küchenchef/Küchenchef	Region Basel	J36436
Sous Chef	Region Basel	J36639
Küchenchef/in	Region Basel	J36731
Köchin Tagesstelle bis April 2012 befristet	Region Basel	J36673
Sous Chef	Region Bern	J36620
Produktionsleiter/Küchenchef	Region Bern	J36622
Koch Teilzeit 50%	Region Bern	J36614
Küchenchef	Region Bern	J36479
Commis de cuisine	Region Bern	J36612
Küchenpraktikant/in	Region Bern	J36611
Chef Pâtissier	Region Bern	J36506
Demi-chef de partie	Region Bern	J36663
Sous-chef	Region Bern	J36736
Commis de cuisine	Region Bern	J36702
Chef de partie	Region Bern	J36703
Officemitarbeiter/in	Region Bern	J36475
Jungkoch	Region Graubünden	J36588
lunekoch	Region Graubünden	J36498

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sous-chef	Region Graubünden	J36586
Commis de cuisine	Region Graubünden	J36541
Küchenchef	Region Graubünden	J36753
Chef Entremetier	Region Graubünden	J36515
Küchenchef	Region Mittelland (SO,AG)	J36435
Küchenchef	Region Mittelland (SO,AG)	J36756
Jungkoch	Region Mittelland (SO,AG)	J36445
Chef de partie	Region Mittelland (SO,AG)	J36447
Patissier/Pâtissière	Region Mittelland (SO,AG)	J36446
Küchenchef / Sous-Chef	Region Mittelland (SO,AG)	J36510
Sous Chef	Region Zentralschweiz	J36755
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J36664
Alleinkoch	Region Zentralschweiz	J36730
Sous-chef	Region Zentralschweiz	J36754
Küchenpraktikant/in	Region Zentralschweiz	J36604
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J36538
Sous Chef	Region Zürich	J36468
Chef de Partie (Hauptküche)	Region Zürich	J36509
kreativer Koch in Schichtbetrieb	Region Zürich	J36652
Chef de partie / Commie de Cuisine	Region Zürich	J36543
Chef de partie	Region Zürich	J36470
Sous Chef de Cuisine	Region Zürich	J36699
Commis de cuisine Hauptküche	Region Zürich	J36507
Sous Chef	Region Zürich	J36524
Chef de Partie / Bankett Sous Chef	Region Zürich	J36473
Sous Chef de cuisine	Region Zürich	J36508
Küchenchef	Region Zürich	J36655
Chef de partie - England - Region London	International	J36719
Chef de partie - England - Region Cheshire	International	J36728
Chef de partie	Region Neuchâtel/ Jura	J36482
Chef de partie / Commis de cuisine	Region Waadt/ Unterwallis	J36531

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Betriebsassistent/Chef de service/m	Region Mittelland (SO,AG)	J36749
Barprofis	Region Mittelland (SO,AG)	J36500
F&B Assistant	Region Oberwallis	J36743
Seminar- & Banketteleiter	Region Zentralschweiz	J36426
Sous Chef	Region Zürich	J36594
Geschäftsführer Assistent m	Region Zürich	J36469
Restaurant Manager	Region Zürich	J36523
Leiter Bankette & Events	Region Zürich	J36460

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicefachangestellte	Region Basel	J36642
Servicefachangestellte	Region Bern	J36618
Aushilfen für Banketservice	Region Bern	J36505
Restaurationsfachmann/-frau	Region Bern	J36481
Barmaid / Barman	Region Bern	J36502
Service- / Frühstücksmitarbeiter	Region Bern	J36739
Restaurationsfachfrau	Region Bern	J36433
Servicefachfrau mit adm. Aufgaben	Region Bern	J36695
Restaurationsfachmann	Region Bern	J36432
Chef de rang	Region Bern	J36485
Chef de service	Region Bern	J36735
Commis de rang	Region Bern	J36486
Servicemitarbeiterin / Servicemitarbeiter	Region Bern	J36542
Demi-chef de rang	Region Bern	J36484
Chef de rang	Region Bern	J36615
Servicemitarbeiterin	Region Bern	J36616
BarmitarbeiterIn	Region Graubünden	J36528
Chef de rang	Region Graubünden	J36607
Barmitarbeiter/in	Region Graubünden	J36745
Commis de rang	Region Graubünden	J36609
Chef de rang	Region Graubünden	J36705
Chef de Rang (w)	Region Graubünden	J36740
Chef de Service	Region Graubünden	J36501
Chef de Rang	Region Graubünden	J36513
Chef de rang	Region Graubünden	J36606
Commis de rang	Region Graubünden	J36608
Gastgeber(in)/ Restaurantleiter(in)	Region Graubünden	J36737
Barmaid	Region Graubünden	J36694
Betriebsassistent/Chef de service/m	Region Mittelland (SO,AG)	J36748

Zur Führung unseres trendigen Restaurations- und Barbertriebs im Raum Zug suchen wir nach Vereinbarung erstklassig qualifizierte(n) Geschäftsführer.

Geschäftsführer

Sie sind auf der Suche nach einer neuen Herausforderung, sind eine gepflegte Erscheinung und mögen den Umgang mit Menschen, dann gehören Sie vielleicht schon bald zu unserem Team. Wir stellen uns eine jüngere Persönlichkeit im Alter zwischen 28 und 38 Jahren vor.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Mawag Restaurations GmbH
Bahnhofstrasse 9
6340 Baar

17692-7624



Ab 1. Dezember 2011 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Assistant Executive Housekeeper (m/w)

In dieser anspruchsvollen Position sind Sie verantwortlich für die Sauberkeit in den Zimmern und den öffentlichen Räumen unseres Hotels. Tatkäfig unterstützen Sie dabei den Executive Housekeeper und deren Stellvertretung. Bei Abwesenheit der beiden Übernehmen Sie die Stellvertretung. Sie haben eine Ausbildung in der Hotellerie oder im hauswirtschaftlichen Bereich abgeschlossen und verfügen bereits über Erfahrung in der Hotellerie. Zu Ihren Eigenschaften gehören Einsatzfreude, Pflichtbewusstsein, Flexibilität und Belastbarkeit. Ihre sympathische und aufgeschlossene Art sowie Ihre guten Englisch- und Portugiesischkenntnisse runden Ihr Profil ab.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Zeugnisse.
Hotel Terrace, Sandra Waser, Leiterin Personal, Poststrasse 3, 6390 Engelberg,
www.terrace.ch



Das sonnige Gastro-Team in Wildhaus sucht noch einen
Chef de partie
und eine
Restaurationsfachfrau

in Jahresstelle. Wir sind das Bijou - Hotel mit 50 Betten, grosser Restauration und schöner Sonnenterrasse.

Für unsere mittlere Küchenbrigade von 5 qualifizierten Mitarbeitern und für unser Serviceteam,

wünschen wir uns kompetente Fachkräfte mit welchen wir unsere naturnahe und kreative Küche weiter verfeinern und unsere Gäste aufmerksam und mit viel Freude verwöhnen können. Wenn Sie sich inmitten eines internationalen Sport- und Ferienortes so richtig wohl fühlen erwarten wir gerne Ihre Bewerbung an:

Petra Federer, Hotel Sonne,
9658 Wildhaus
sonne@beutler-hotels.ch

17692-7629



Sind Sie bereit für etwas Grosses?
In unserem lebhaften und vielseitigen 5* Superior Hotel sind folgende Stellen offen:

- Leiter/in Mitarbeiteradministration
- Stv. Teamleiter/in Empfang

Mehr Informationen unter
www.phw.ch/jobs



17617-7626

www.caratello.ch

Caratello ist eine hochspezialisierte, seit Jahrzehnten im Markt eingeführte Weinhandlung mit einem einzigartigen Sortiment italienischer Meisterweine. Um unsere Gastronomie-Kunden in Stadt und Kanton Zürich kompetent und effizient beraten zu können, suchen wir einen dynamischen

Kundenberater Gastronomie

Zu Ihren Aufgaben gehört die Begleitung unserer anspruchsvollen Kunden, die Sie in der Sortimentsgestaltung ebenso wie in sämtlichen Fragen der Weinpräsentation und des Weinverkaufs beraten.

Sie haben eine gewinnende Persönlichkeit, ein überzeugendes Auftreten, Sie lieben die Italiatà und teilen unsere Begeisterung für italienische Weine. Vielleicht kommen Sie aus dem Verkauf, möglicherweise sogar aus der Branche – oder Sie wollen ganz einfach Ihr Wein-Hobby zu Ihrem Beruf machen. Sie sind es gewohnt, selbstständig zu arbeiten und können sich für eine Sache, die Sie begeistert, voll und ganz engagieren.

Schön wäre es, wenn Sie ein bisschen Italienisch sprechen und, was das Essen betrifft, zu den Geniesern dieser Welt gehören. Ist das so?

Dann schicken Sie bitte Ihre Bewerbung per E-Mail oder Post an:

Caratello Weine AG

Zürcher Strasse 204 E, 9014 St.Gallen
T 071 244 88 55, uschiess@caratello.ch

CARATELLO WEINE

17692-7636



**ENGADIN
St. Moritz**

Engadin St. Moritz, die Tourismusorganisation im Oberengadin, hat den Auftrag das touristische Angebot des Tals weltweit zu vermarkten.

Weiter betreut die Destination die Gäste vor Ort und ist diesen mit Rat und Tat behilflich, den Aufenthalt im Engadin so unvergesslich wie möglich zu gestalten.

Zur Verstärkung unseres ePortalTeams suchen wir per 1. Dezember 2011 oder nach Vereinbarung einen

Sachbearbeiter Reservation (100%, m/w)

Sie sind verantwortlich für den gesamten Reservationsbereich über die Vertriebsplattformen von STC und e-domizil und koordinieren und unterstützen unsere Leistungsträger sowie die internen Ansprechpartner. Sie organisieren Schulungen für Hotelmitarbeitende und Ferienwohnungsvermieter. Sie sind Teil eines interdisziplinären Teams, das hoch motiviert und zielstrebig arbeitet und sind dem Portal Manager unterstellt. Der Arbeitsort ist St. Moritz.

Ihr Profil: Sie verfügen über gute Kenntnisse der modernen Informationstechnologien und können ICT-Instrumente zielgerichtet einsetzen. Ihre Erfahrung mit Reservationssystemen, vorzüglich in einem Front Office eines Hotels, unterstützt Sie in der täglichen Arbeit. Sie verfügen über eine hohe Dienstleistungsorientierung und besitzen die Fähigkeit, komplexe Inhalte strukturiert und verständlich aufzuarbeiten.

Sie kennen, nutzen und lieben das Angebot des Oberengadins! Dann sind Sie bei uns genau richtig! Senden oder mailen Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Bild an: Engadin St. Moritz, Herr Michael Baumann, Personalleiter, Via San Gian 30, 7500 St. Moritz, Tel. +41 81 830 09 22, www.engadin.stmoritz.ch, michael.baumann@support-engadin.ch

SEMINAR- UND WELLNESSHOTEL STOOS

Schöne Aussicht auf einen interessanten Job

Auf dem autofreien Stoos, 1'300m.ü.M. über dem Vielwälderstättensee gelegen, befindet sich unser 4-Sterne Seminar- und Wellnesshotel Stoos. Das privat geführte Hotel verfügt über 78 neu renovierte Zimmer, Seminarräumlichkeiten für bis zu 120 Personen und einen 1100m² grossen Wellness & Spa.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf sofort oder nach Vereinbarung einen

Sous Chef (m/w)

Diese attraktive Stelle bietet Ihnen die Chance, Ihre Fähigkeiten auf einem weitläufigen Feld umzusetzen. Sie unterstützen unseren Küchenchef tatkräftig bei der Planung, der Organisations- und der Koordination aller Küchenabläufe.

Wir wenden uns an eine selbständige, dynamische und aufgestellte Person, die offen auf Menschen zugreift und neue Ideen verfolgt. Sie verfügen bereits über Berufserfahrung und Führungserfahrung und haben einen ausgeprägten Sinn für Kreativität und Innovation.

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Seminar- und Wellnesshotel Stoos
Sven Röthlisberger-Dillinger
Ringstrasse 10, 6433 Stoos
Tel. +41 (0)41-817 44 44
Fax +41 (0)41-817 44 45
E-mail: hr@hotel-stoos.ch
www.hotel-stoos.ch



17692-7634

**Psychiatrische
Universitätsklinik Zürich**

Küchenchef/in 100%

Möchten Sie zum Wohlbefinden unserer Patienten, Mitarbeitenden, Besucher und Gäste beitragen?

Als eine der führenden Kliniken der Schweiz beschäftigt die Psychiatrische Universitätsklinik Zürich (PUK Zürich) rund 1'600 Mitarbeitende. Sie ist gemäss Leistungsauftrag zuständig für die psychiatrische Versorgung der Region Zürich (ca. 485'000 Einwohner) und übernimmt universitäre Aufgaben im Rahmen der psychiatrischen Lehre und Forschung.

Unsere Gastronomie am Standort Zürich Lengstrasse besteht aus der Küche und dem Wareneinkauf, einem Personarestaurant und einem Patientenrestaurant. Unsere Küche mit 38 Mitarbeitenden produziert täglich rund 1250 Mahlzeiten für die Pflegestationen und die Restaurants.

Wir suchen per 1. Januar 2012 oder nach Vereinbarung eine/n Leiter/in Küche mit fundierter Weiterbildung (z.B. eidg. dipl. Küchenchef). Weitere Zusatzausbildungen in den Bereichen Küchenmanagement und Ernährung sind von Vorteil. Sie verfügen zudem über eine mehrjährige Führungserfahrung und überzeugen durch Ihr Fachwissen ebenso wie durch Ihre Sozialkompetenz. Sie sind eine sehr teamfähige und belastbare Persönlichkeit, arbeiten ziel- und lösungsorientiert und pflegen einen transparenten Kommunikationsstil. Ihr Alter ist zwischen 35 und 45 Jahre.

Zu Ihren Hauptaufgaben gehört die Gewährleistung einer gesunden und ausgewogenen Verpflegung. Sie führen die Küche wirtschaftlich erfolgreich, sind verantwortlich für verschiedene Planungsaufgaben sowie die Sicherstellung der Produktion und Servicezeiten. Als Führungspersönlichkeit verstehen Sie es zu delegieren und Mitarbeitende mit den verschiedensten Ausbildungen und Kulturen zu motivieren. Sie stellen höchste Anforderungen in Bezug auf Qualität und Hygiene und sind hierbei auch Vorbild für das gesamte Team.

Wir bieten Ihnen ein vielseitiges und verantwortungsvolles Aufgabengebiet, regelmässige Arbeitszeiten mit Tagesdienst, fortgeschritten Anstellungsbedingungen nach dem Personalgesetz des Kantons Zürich sowie preiswerte Verpflegungsmöglichkeiten.

Bei Fragen steht Ihnen Herr Robert Boetschi, Leiter Gastronomie, Tel. 044 384 21 64, gerne zur Verfügung.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an die Psychiatrische Universitätsklinik Zürich, Frau Manuela Lang, Human Resources, Postfach 1931, 8032 Zürich.



17615-7614


 Das ***Hotel California liegt im Herzen der Zürcher Altstadt. Der See, die Bahnhofstrasse, das Opernhaus und das Kunstmuseum sind innerhalb weniger Minuten erreichbar. Wir verfügen über 18 Zimmer und führen unser Hotel sehr persönlich. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/-n

Rezeptionisten/-in

Ihr Profil:

- Grosses Verantwortungsverständnis und die Fähigkeit, selbstständig zu arbeiten
- Freude am Umgang mit unseren Gästen
- Abgeschlossene Berufsausbildung im Hotelfach, KV oder Ähnliches
- Serviceerfahrung wünschenswert
- Englisch und Deutsch in Wort und Schrift
- Gute EDV-Kenntnisse

Ihre Aufgaben:

- Selbständiges Führen der Rezeption
- Empfang und Betreuung unserer internationalen Gäste
- Bei Bedarf Mithilfe im Service im American Restaurant Papa Joe's
- Tagesabschlüsse, allgemeine administrative Arbeiten
- Frühstücksservice
- Zimmerkontrollen

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hotel California, Marco Caliaro, Schiffliände 18, 8001 Zürich
Telefon 044 262 40 50 • m.caliaro@gastag.ch • www.hotelcalifornia.ch

17612-7612

Gesucht per 1. Januar 2012 oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte (100%)

in euro-japanisches Gourmet-Restaurant. «Newstyle» in unserem Firmenensemble steht für eine neue Form der Verbindung von japanischer und europäischer Küche

Diese Stelle eignet sich für eine junge gelernte Servicefachangestellte mit Interesse an der japanischen Kultur. Wir bieten geregelte Freitage (Sonntag und Montag), ein freundliches angenehmes Arbeitsklima in internationalem Team und die Möglichkeit zur Weiterbildung.

Bewerbungen bitte an:

Newstyle Restaurant «Tanaka»
Herrn Shinji Tanaka
Bernstrasse 70, 3122 Kehrsatz
Telefon 031 961 66 22
E-Mail: stanaka@bluewin.ch

17615-7615

**Lust auf eine neue Herausforderung**

im Hotel Alpenblick in der Bergwelt der Jungfrauregion? Unser Gourmetstübli wurde mit 1* Michelin und 16 Punkten Gault Millau ausgezeichnet. In unserem dynamischen Team suchen wir:

Servicefachangestellte/n

In unserem à-la-carte-Restaurant und Gourmetstübli mit gepflegtem Service, Freundlichkeit, sachlicher Kompetenz und guten Weinkenntnissen verwöhnen Sie internationale Gäste.

Receptionssekretär/in

für Front-Office-Aufgaben und allgemeine Büroarbeiten. Sie sind eine freundliche und flexible Persönlichkeit und haben Erfahrung an der Reception. Zuverlässigkeit und Selbstständigkeit zeichnen Sie aus. D/E/F in Wort und Schrift.

Chef de partie (m/w)**Pâtissier (m/w) oder****Koch mit Flair für Patisserie**

mit Erfahrung in der Hotel- und Gourmetküche

Wir erwarten eine gute Ausbildung und Freude am Beruf. Wenn Sie auch in hektischen Zeiten den Überblick bewahren, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

17613-7613

**Gourmet-Restaurant Alpenblick
3715 Adelboden**

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 15. Dezember 2011 für die gepflegte regionale und saisonale Küche im Herzen von Adelboden

**Chef de Partie (m/w)
Commis de Cuisine (m/w)
Restaurations-Fachfrau**

Wir erwarten selbständiges Arbeiten und Eigenverantwortung. Bieten aber auch die Möglichkeit, eigene Ideen einzubringen.

Rufen Sie uns an: 033 673 27 73 oder
alpenblick-adel@bluewin.ch
Hanni und Alfred Inniger
Restaurant Alpenblick
3715 Adelboden

17616-7616



PARK
HOTEL ****
OBERHOFEN
AM THUNERSEE
SCHWEIZ

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir

Servicefachangestellte

- Sie haben eine abgeschlossene Lehre im Gastgewerbe und möchten in einem guten Lokal weitere Erfahrung sammeln
- Sie sprechen neben deutscher Muttersprache auch Fremdsprachen
- Sie lieben es, in einem kleinen Team zu arbeiten

Betriebsassistenten/Chef de service

- Sie haben eine fundierte Ausbildung im Gastgewerbe und einige Jahre Erfahrung hinter sich
- Sie sind bereit, Verantwortung zu übernehmen
- Sie werden von uns in die Betriebsführung mit einbezogen
- Wagen Sie den ersten Schritt in die «Chefetage»

Interessiert? Dann rufen Sie uns an oder senden

Sie uns Ihre Unterlagen mit Bild an:
Park Hotel Oberhofen
Frau Doris Rüfenacht, Postfach, 3653 Oberhofen
Tel. 033 244 91 91 oder www.parkhoteloberhofen.ch

**Alleinkoch m/f****Ihr Profil:**

Sie verfügen über eine abgeschlossene CH/DE-Kochlehre und mehrjährige Erfahrung im Kochberuf. Sie sind bestrebt, die langjährige, hohe Qualität in unserer Halbpensionssküche mit Engagement weiterzuführen sowie Ihre eigene Kreativität einzubringen. Fundierte Kenntnisse in den Fachbereichen Planung, Kalkulation, Einkauf und Hygiene gehören ebenso zu Ihren Stärken wie Belastbarkeit und eine hohe Dienstleistungsbereitschaft. Alter zwischen 25 und 40 J.

Wir bieten:

Einen sicheren und modernen Arbeitsplatz mit guter Entlohnung, eine abwechslungsreiche Arbeit, ein junges Team, gutes Betriebsklima und all dies in der wohl schönsten Ferienregion der Schweiz!

Haben wir Sie angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Familie Daniel und Maya Ackermann-Loy
Hotel Hohe Promenade, 7050 Arosa
email: info@hoproarosa.ch

17694-7627

Glärnland, Braunwald, 1400 m ü. M.
Im Dezember 2011 eröffnen wir das «Ahorn» Braunwald in neuen Gebäuden mit neuem Konzept. Was bleibt, ist die Lage: beste Aussicht auf Berge, Sonne, Mond und Sterne. Und ideal, um vor der Tür loszuwandern oder die Ski anzuschallen.

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 Mehrgangmenü, um danach in unseren Chalets ins Bett zu sinken. Das «Ahorn» bietet Ruhe und Rückzug. Es eignet sich aber auch für Feiern, Seminare und Auseinander.

- > Restaurant mit je 80 Innen- und Außenplätzen auf Aussichts- und Sonnenterrasse
- > Stilvolles Wohnen auf dem Berg in 4 Holz-Chalets und 2 grossen Suiten, alle mit 4 Betten

Köche, Küchen-, Service & Hauswirtschafts-Team (Voll- und Teilzeitstellen)

Wir suchen Menschen die...

- > das führende Haus im Glärnland mitaufbauen wollen
- > hohe Ansprüche an Dienstleistung stellen
- > mit Überzeugung und Freude die Gastgeberrolle leben
- > sich selbst und die Kollegen im Team motivieren und inspirieren
- > offen und kommunikativ sind
- > gerne in den Bergen und mit der Natur leben

Interessiert? Auf Ihre Anfrage oder Bewerbung freut sich

Robert Sutter, Projektleiter,
VR Pension Ahorn AG
Sutter Projects GmbH
Mühleggasse 12a, 6340 Baar ZG
info@sutter-projects.ch
www.ahorn-braunwald.ch

ahorn
braunwald

17657-7438

Diversey
for a cleaner, healthier future

Diversey ist ein international tätiges Industrieunternehmen, welches in 60 Ländern rund 10'600 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beschäftigt. In der Schweiz ist Diversey mit 500 engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern einer der bedeutendsten Arbeitgeber der Region Thurgau. Weltweit werden Produkte und Dienstleistungen für die professionelle Reinigung, Hygiene und Werterhaltung angeboten.

Neben den bekannten TASKI Reinigungsmaschinen sind unsere Spezialprodukte für die Gebäudereinigung, Küchenhygiene und Textilpflege bestens eingeführt und unsere Kunden – Hotels, Restaurants, Heime usw. – schätzen unsere kompetente Beratung.

Für das Gebiet Chur und grössere Umgebung suchen wir einen

Kundenberater (w/m)

Beratung und Verkauf unserer Produkte und Systeme bei der bestehenden Kundschaft sind Ihr Hauptauftrag. Die Akquisition von Neukunden, Markt- und Wettbewerbsbeobachtungen sowie die Budgetverantwortung für Ihren Bereich gehören ebenfalls zu Ihren Aufgaben. Mit Freude organisieren, koordinieren und verhandeln Sie auf allen Ebenen, vom Haustechniker über den Küchenchef bis zum Hoteldirektor; vom Heimleiter über die Gouvernante bis zur Wäschefrau. Sie sind gewohnt, Wissen in Schulungen weiterzugeben und schrecken auch vor kleineren technischen Abklärungen bei unseren Kunden nicht zurück.

Sie verfügen über eine technische oder kaufmännische Berufslehre mit Vorteil im Bereich Hotel, Gastronomie oder in der Reinigungsbranche. Wenn Sie zudem flüssig Deutsch und gegebenenfalls Italienisch oder Englisch sprechen, Sie über Microsoft Office Kenntnisse verfügen und im Raum Chur wohnen, sollten wir uns kennen lernen.

Wir können Ihnen eine attraktive und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem internationalen Umfeld anbieten. Prüfen Sie diese nicht alltägliche Karrierechance!

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit dem Vermerk «Kundenberater Gebiet Chur» an nachfolgende Adresse:

Diversey, Human Resources, CH-9542 Münchwilen
Telefon 071 969 22 31, www.diversey.com
personal@diversey.com

02.11

17721-7633

**Mitarbeiter suchen –
Mitarbeiter finden**
www.hoteljob.ch

Svizzera italiana

Tertianum

Residenza Al Lido - Locarno

Die TERTIANUM Residenza Al Lido ist eine privatwirtschaftlich geführte und hotelähnliche Seniorenresidenz, welche qualitativ hochstehende Leistungen für Personen der dritten und vierten Generation anbietet und die Philosophie der TERTIANUM Gruppe mit anderen 21 Residenzen in der Schweiz vermittelt.

Zur Ergänzung für unser Team suchen wir nach Vereinbarung eine

Direktionsassistentin 100%

Ihre Hauptaufgaben umfassen:

- Die Verantwortung für die Vermietung der Wohnungen für Residenten sowie der Ferien-Wohnungen.
- Pensionverträge ausstellen.
- Die Verantwortung für den reibungslosen Arbeitsablauf an der Réception.
- Die Betreuung und Beratung unserer Residenten.

Wir erwarten:

- Kaufmännische Ausbildung oder Abschluss der Hotelfachschule (3 Jahre).
- Erfahrung in der Führung eines Direktionsssekretariates.
- Ausgezeichnete, schriftliche und mündliche Italienisch- und Deutschkenntnisse (Schweizerdeutsch).
- Gute Französisch- und Englischkenntnisse.
- Arbeitseinsatz auch an Wochenenden und an Feiertagen.
- Verständnis und Interesse für den Umgang mit älteren Personen.
- Verkaufstalent.
- Angenehmes Auftreten, gute Manieren, Flexibilität, Genaugkeit und schnelles Auffassungsvermögen.
- Gute Sozialkompetenz.
- Gewohnt selbstständig aber auch im Team zu arbeiten.
- Gute Informatikkenntnisse.
- Organisationskompetenz.

Interessiert Sie diese Stelle, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugnissen. Senden Sie Ihre Unterlagen an:

TERTIANUM Ticino SA, Personalbüro J. Bossi, Via San Gottardo 8, 6600 Muralto

Kandidaturen ohne die erforderlichen Unterlagen werden nicht berücksichtigt.

TERTIANUM Ticino SA - Via San Gottardo 8 - 6600 Muralto Locarno

Tel. 091 759 12 12 - www.tertianum.ch

International



Kanada
Sheraton Cavalier Hotel
Calgary, Alberta

Wir suchen zur Vervollständigung
unserer Küchenbrigade
zum baldmöglichsten Eintritt

Sous Chef
Chef de Partie
Chef de Partie Tournant
Chef de Partie Grill Steakhouse

Für diese Jahresstellung
können wir leider nur Schweizer Bürger
unter 30 Jahren mit Lehrabschluss
berücksichtigen.
Englische Sprachkenntnisse erforderlich

Bewerbungen senden Sie bitte an
Executive Chef Horst Rosenthal
Fax: +1 403 291 2834

E-Mail: execchef@sheratoncalgary.ca

Gerne beantworten wir Ihre Fragen
Telefon: +1 403 250 6329

Der Jäger

Kommissar Wacker stand auf der malerischen Blumenwiese und genoss die frische Bergluft. Vor ihm lag – umringt von Gänseblümchen – ein toter Jäger. Nur 100 Meter weiter wurde ein toter Gamsbock gefunden. Sofort erkannte der erfahrene Kommissar, dass der Jäger wohl schon länger tot sein musste, aber er fand an der Leiche keine Wunde. Nichts deutete auf einen Mord oder einen Selbstmord hin. Wacker liess seinen Blick über die felsigen Gipfel schweifen und hatte plötzlich eine Eingebung: «Jetzt ist mir klar, wie der Jäger starb», dachte er, «durch »



RÄTSELN SIE MIT!

Nehmen Sie am grossen Gewinnspiel der Schweizer Presse teil und gewinnen Sie ein Trading Konto der Swissquote Bank: 1x CHF 25 000.- und 10x CHF 5000.-

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

Das kann nur ein Inserat.

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



SCHWEIZER MEDIEN
MÉDIAS SUISSES | STAMPA SVIZZERA | SWISS MEDIA

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 46 / 17. November 2011

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

htr hotel revue

Anzeigen

Zu verkaufen: elektronische
Stempeluhren



ab Fr. 480,-

- Rechteckige Ausführung ab Fr. 620,-
- Badge-System ab Fr. 995,-
- Stets rev. Oze., mit Garantie

Jaeggi

Uhrenanlagen

www.jaeggi-co.ch

info@jaeggi-co.ch

Lyss: 032 384 50 51

Zürich: 044 202 34 61

15912-7286

Schädlings- bekämpfung

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



RATEX AG

Servicestellen: Zürich, Basel, Bern,
Ostschweiz, Innerschweiz

Austrasse 38 8045 Zürich
www.ratex.ch info@ratex.ch

SCHNELL. DISKRET. GARANTIERT.

24H-PIKETT: 044 241 33 33

10796-5661

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

14752-7129

A vendre dans importante ville du Canton du Jura

Hôtel-Restaurant-Pizzeria
entièrement rénové.
Brasserie de 40 places
Salle à manger de 40 places
7 Chambres d'Hôtel
1 Appartement de 4 pièces
Idéalement situé au cœur de la ville
Important chiffre d'affaires
Écrire sous chiffres 17699-7631 à hr hotelrevue, Monbijoustrasse 131,
Postfach, 3001 Bern.

17699-7631

À saisir dès la saison 2011/12, fonds de commerce d'un superbe hôtel-restaurant d'altitude sur le domaine de «Portes du Soleil». CHF 400 000.- Pour tous renseignements info@le-chaudron.ch ou tél. 00 41 79 655 89 28

17699-7629

Zu verkaufen in bedeutendem
Marktort in der Ostschweiz

RESTAURANT – BAR
mit 130 Plätzen und grosser Küche

sowie
Boulevard-Kafi
mit 35 Plätzen.

Teilweise umgebaut und neu eingerichtet, sehr schönes Ambiente.
Lagerräume, Kühlraum, 2 Parkplätze in Tiefgarage. In der Umgebung genügend Parkplätze. 2 Minuten vom Bahnhof entfernt.
Langjähriger Mietvertrag mit Option.
Solvente Interessenten erreichen uns unter Telefon 052 534 02 63.

17611-7618

Oberes Wallis – 300 Sonnentage!

Zu verkaufen zwecks Nachfolgerregelung an sehr guter, schneiseicher Lage (mit Beschneiungsanlagen) in attraktiven Ferienort

Hotel (49 Betten), **Dependance** (33 Betten), **Restaurant**, weitere Lokalitäten und Nebenräume, neue Küche und Heizung, Zimmer neu umgebaut, Ausbau- und Erweiterungsmöglichkeiten. Familienbetrieb mit exzellenter Küche. Skigebiet, Wandern, Biken vor der Türe; langjährige Stammkundschaft mit Familien, Senioren, Individualtourismus. Ideal als Familienbetrieb, ganzjährig. Möglichkeit spätere Übernahme der Dependance (Vorkaufsrecht) VHP Hotel Fr. 2,18 Millionen/mtl. Depend. Fr. 3,514 Millionen.

Zuschriften unter Chiffre 17459-7578 an hr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

17459-7578

Staatsstrasse 2, Hilterfingen

Restaurant am Thunersee

Zu verkaufen ab sofort oder nach Vereinbarung.

Wir bieten:

- grosser heller Essbereich
- Eingang mit Bar
- gedeckter Aussenbereich
- 70 Sitzplätze innen
- 25 Sitzplätze aussen
- 4 Parkplätze

MZ Fr. 3000.- + Fr. 500.- NK

Für eine Besichtigung rufen Sie uns an.

Barmettler Immobilien 033 437 76 30
barimmo.ch

17611-7618

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

htr hotel revue - stellenn 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: hotelrieseuise, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Édition 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 Häni

E-Mail: inserate@htr.ch / Homepage: www.htr.ch

Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.hoteljob.ch/Denise Karam

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

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

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'emploi)

1 Woche / semaine CHF 50,-, 2 Wochen / semaines CHF 70,-, 4 Wochen / semaines CHF 100,-

Immobilienrevue / marché d'immeubles - Kleinanzeigen / petites annonces

- Immobilien / immeubles - Kleinanzeigen / petites annonces CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10

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

Termine

- Ausgabe / Numéro	Nr. 47/2011	Nr. 48/2011	Nr. 49/2011	Nr. 50/2011
- Erschein / Parution	24. 11. 2011	1. 12. 2011	8. 12. 2011	15. 12. 2011
- Anzeigenschluss / Délai	21. 11. 2011	28. 11. 2011	5. 12. 2011	12. 12. 2011

Anzeigenschluss / Délai

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

Doppelnummern

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

Herstellung / Production: NZZ Print, Postfach, 8021 Zürich

Auflage WEMF-beglubigt 2011 / tirage contrôlé REMP 2011: Verkauft Auflage / tirage vendu: 9476 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 811 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 Insrenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.

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

htr hotel revue