

# Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Appendix**

Zeitschrift: **HTR Hotel-Revue**

Band (Jahr): - **(2009)**

Heft 9

PDF erstellt am: **26.09.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# stellenrevue htr

# Marché d'emploi

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

htr hotelrevue Nr. 9 / 26. Februar 2009

**AG**  
ACTIVE GASTRO ENG

**Ihr Schlüssel zum Erfolg**

[www.activegastro.ch](http://www.activegastro.ch)

Active Gastro Eng GmbH,  
Postfach, 8048 Zürich

**New Challenge**  
Personalberatung & Vermittlung

Für Kader- und Fachstellen in bestausgewiesene Hotel- und Gastronomie-Betriebe.

Gabriela Weber  
Telefon 044/201 24 66  
Seestrasse 160, 8002 Zürich  
gabriela.weber@newchallenge.ch  
[www.newchallenge.ch](http://www.newchallenge.ch)

**reception@hotelleriesuisse**

Schlüsselkompetenzen für den Hotelempfang erwerben

[www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung](http://www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung)  
Telefon 031 370 43 01

hotelleriesuisse  
www.hotelleriesuisse.ch 559-336

**Inhalt / Sommaire**

Direktion/Kaderstellen	1-2
Deutsche Schweiz	2-7
Swizzera italiana	8
International	8
Stellengesuche	-
Suisse romande	7
Marché international	8
Aus- und Weiterbildung	8

**METROPOL**  
RESTAURANT \* CAFE/BAR \* VERANSTALTUNGEN

Im Sommer 2007 haben wir im Gebäude der Bank Clariden Leu an der Börsenstrasse/Fraumünstergasse mitten im Herzen Zürichs das Restaurant Metropol eröffnet. Mit unserem Konzept haben wir neue Akzente in der Zürcher Gastronomie gesetzt. Als urbanes Restaurant werden hier aussergewöhnliche Highlights aus der ganzen Welt angeboten. Mit seiner einzigartigen Infrastruktur und seiner stilvollen Atmosphäre, verbunden mit einem Top-Service ist das Haus mit Konferenzräumen, einem à la carte Restaurant auf Gault Millau Niveau und einer Café-Bar ausgestattet.

Wir suchen nach Vereinbarung eine frontorientierte Persönlichkeit als

**Direktor/in**

In dieser Funktion leiten Sie den Betrieb nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen, führen vierzig Mitarbeiter sozial kompetent, begeistern mit Motivation und als Vorbild.

Mit Ihrer langjährigen Erfahrung, Ihrer überzeugenden Ausstrahlung und Ihrer Persönlichkeit sind Sie der Ansprechpartner für unsere hochstehende Klientel. Sie zeichnen sich durch unternehmerisches Denken mit Weitsicht, mit ausgeprägtem Organisationsflair sowie einem teamorientierten Arbeitsstil aus.

Wir kultivieren ein Klima für gute Ideen und bieten eigenverantwortliche Selbstständigkeit mit allen Entwicklungsmöglichkeiten einer expandierenden Unternehmung.

Reizt Sie diese vielseitige Aufgabe in einem dynamischen Umfeld, dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung an: Kramer Gastronomie, Simone Strässle, Leiterin Human Resources, Herdernstrasse 56, Postfach 1767, 8040 Zürich, Tel. 044 406 85 20 [www.kramergastronomie.ch](http://www.kramergastronomie.ch)

732-433

**ZÜRICH AMBIANCE**  
LIFESTYLE TRADITION DREAMS

Für ein sehr gepflegtes, im Markt bestens positioniertes \*\*\*\*Superior-Hotel im Grossraum von Zürich gelegen suchen wir per Mai 2009 oder n.V. einen

**Direktor (m)**

Unsere internationale, anspruchsvolle Kundschaft sowie unsere Mitarbeiter verdienen nur die beste Dienstleistungsqualität und Führung.

- Ihr Aufgabengebiet:**
- selbständige Führung des Hotelbetriebes
  - Ausbau des Marketings, Repräsentation des Betriebes nach aussen
  - Kostenmanagement sowie betriebswirtschaftliches Handeln
  - mitarbeiterorientierte Personalführung

**Ihr Profil:**  
Für diese anspruchsvolle Aufgabe suchen wir eine kommunikative, innovative Führungspersönlichkeit zwischen 28 und 35 Jahren, welche sich durch professionelles und verbindliches Auftreten auszeichnet.

- ausgeprägtes S&M-Wissen, Kenntnis des ZH-Marktes
- vertraut mit GDS-Distributionskanälen
- vertraut im Umgang mit EDV der neuesten Generation sowie Fidelio
- Sprachen D (Muttersprache), Englisch, weitere Fremdsprachen von Vorteil.

Eine interessante und vielseitige Tätigkeit sowie ein spannendes Umfeld erwarten Sie. Haben wir Ihr Interesse geweckt? So freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Foto unter Chiffre 927-543 htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

927-543

Zwei Aufgaben vereint: Büro und Shopleader in einem interessanten tourismusabhängigen Unternehmen im Berner Oberland.

**engagierte/r Administrator/in  
Leiter Hauptbüro  
und Shopleader in einer Filiale**

- Sie sind zwischen 26 bis 45 Jahre jung
- Sie verfügen über einen KV-Abschluss oder eine Ausbildung im Hotelfach/Detailhandel als Führungsperson in Administration und Organisation
- Sie haben Erfahrung im Rechnungswesen/Buchhaltung
- Flair zu stilvoller Korrespondenz
- Sie haben Freude an der Mithilfe zur Ausarbeitung neuer Konzepte und Ideen
- Erfahrung in Teamführung wäre von Vorteil
- Sie sprechen Fremdsprachen wie Englisch, Französisch usw.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

CASAGRANDE SWITZERLAND  
Galerie du Lac de Brienz SA  
Personalabteilung  
Hauptstrasse 110  
3855 Brienz

1150-687

Für unser renommiertes Stadthotel im deutschsprachigen Raum der Schweiz suchen wir nach Vereinbarung eine engagierte Persönlichkeit als Nachfolgerin für unseren

**Executive Chef**

Unser Haus ist ein Hotel der Luxusklasse und Mitglied bei «Leading Hotels of the World» und «Swiss Deluxe Hotels». Ein lebhafter Restaurations- und Veranstaltungsbereich setzen nationale oder internationale Führungserfahrung in gleichwertiger Position und im Bereich der gehobenen Gastronomie und Hotellerie voraus. Nebst Kreativität und Innovation verfügen Sie über ein ausgeprägtes Organisations-talent. Ihr Qualitätsanspruch ist gleichbedeutend hoch wie Ihr Sinn für betriebswirtschaftliches Denken und Handeln. Als Vorgesetzte/r einer 30-köpfigen Brigade liegt Ihnen die Nachwuchsbetreuung ebenso sehr am Herzen wie das Arbeiten im Team. Ihre Dynamik, Begeisterung und Ihr Engagement wirken ansteckend.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Möchten Sie teilhaben am Erfolg eines der führenden Schweizer Hotelbetriebe, dessen Einzigartigkeit mit Ihrer Berufsethik einhergeht? Ja, dann sind Sie unser Mann oder unsere Frau! Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto unter Chiffre 1161-691 an htr hotelrevue, Monbijoustr. 130, Postfach, 3001 Bern.

1161-691

**Hotel & Gastro formation**

by Hotel & Gastro Union Zürich  
GASTROBÜRO  
CAFETER VEBAND ZÜRICH  
Zürcher Hoteller

Das Ausbildungszentrum Wädenswil ist Ort der überbetrieblichen Kurse (ÜK). Alle Lehrlinge in den Bereichen Küche, Restauration und Hotellerie vertiefen hier die Grundlagen ihres Handwerks. Dazu führen unsere InstruktorInnen und Instrukoren jährlich 150 Tageskurse für über 1650 Lehrlinge durch. Unser lebhaftes W&Bi sucht ab April 2009 (oder nach Übereinkunft) im Hauptamt einen

**Geschäftsführer (m/w)**

mit mindestens 40 Jahren Lebenserfahrung.

Wenn Sie die MS-Office-Palette sowie Access tatsächlich beherrschen, bewältigen Sie die ganze Kursadministration ohne Stress. Ihr Verständnis von Dienstleistung schliesst auch häufige einfache administrative Routinearbeiten mit ein. Mit Ihrem Organisationstalent sichern Sie reibungslose Abläufe. Ihre Erfahrung und Intuition lassen Sie sicher entscheiden, wo es das verständnisvolle Gespräch braucht und wo ein klares, abschliessendes Wort. Den richtigen Ton im Umgang mit Lehrlingen, Lehrpersonen, Lehrbetrieben und Ämtern finden Sie leicht, nicht zuletzt, weil Sie selber in unserer Branche den wesentlichen Teil Ihrer Lehr-, Wander- und Erfolgjahre verbracht haben.

Belegen Ihre Arbeitszeugnisse und Referenzen, dass Sie ein Organisationstalent sind und dass Sie Ihre Energie effizient für das Problem lösen einsetzen? - Dann sind wir an Ihrer Bewerbung sehr interessiert. Mehr Informationen gibt Ihnen gerne Frau Elisabeth Spycher. Senden Sie Ihr Dossier bitte bis zum 28. Februar 2009 an Hotel & Gastro formation Zürich, Ausbildungszentrum W&Bi, z.Hd. Frau E. Spycher, Seestrasse 69, 8820 Wädenswil. Wir danken Ihnen für Ihr Interesse.

930-545

**BELVOIRPARK**  
EINE SCHULE IN BEWEGUNG

Als erfahrener diplomierter Küchenchef haben Sie schon grosse Aufgaben bewältigt. Sie planen umsichtig, organisieren sinnvoll und rechnen präzise. Sie setzen sich durch, weil Sie von Ihren Mitarbeitern hohe Leistungen fordern. An Ihrer Kommunikation schätzt man die Balance von Klartext und Diplomatie. Sie sind eine Persönlichkeit, die Kundenbedürfnisse erkennt und lustvoll umsetzt. Wir haben eine Herausforderung für Sie. Als

**Küchenchef/Produktionsleiter**

werden Sie für das Universitätsspital Basel die Produktionsabläufe analysieren und effizient gestalten. Sie begeistern durch Ihre Kreativität und setzen Akzente. Als Mitglied der Abteilungsleitung prägen Sie die langfristigen Entwicklungen der Hotellerie. Dazu brauchen wir Sie als Meister Ihres Fachs im Alter von mindestens 35 Jahren. Wir wünschen uns einen Experten, der sein Praxiswissen einbringt. Sind Sie unser Vermittler, der Emotionen, Interessen und Ansprüche eines universitären Spitalbetriebs auf die Ziele hin steuert? Als Koch schlägt Ihr Herz für das Wohl der Patienten, Mitarbeiter und anderer Gäste; als Produktionsleiter stellen Sie die Qualität sicher bei Banketten und Caterings - gelernt ist schliesslich gelehrt.

Wir suchen eine Persönlichkeit, welche den 100 Mitarbeitenden Vorbild ist und die auch in Italienisch oder Portugiesisch kommunizieren kann.

Selbstverständlich gilt dieses aus Gründen der Lesbarkeit in der männlichen Form abgefasste Inserat auch für Küchenchefinnen/Produktionsleiterinnen.

Wir sichten für das Universitätsspital Basel die eingehenden Bewerbungen und führen die ersten Gespräche. Wir sind gespannt auf Ihre umfassende Dokumentation. Gerne beantwortet Paul Nussbaumer Ihre Fragen; an ihn senden Sie bitte Ihr Dossier.

Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF, Herr Paul Nussbaumer, Direktor, Seestrasse 141, 8002 Zürich, Tel. 044 286 88 11.

102-58

**Die Gastronomiegruppe**



Wir sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschen Schweiz sowie mehr als 2700 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für die neu eröffnende und von uns im Auftrag geführte

**Gastronomie im Gehry Building**

auf dem Novartis Campus in Basel suchen wir per 01. Mai 2009 oder nach Vereinbarung eine

**Betriebsleitung (w/m)**

**Ihre Aufgabe:** Sie helfen beim Auf- und Ausbau des Konzeptes und des Angebotes, welches einen Food Court, eine Coffee Bar, einen Take Away sowie Caterings im Auditorium beinhaltet, mit. Weiter koordinieren und legen Sie die Betriebsabläufe fest, überwachen die verschiedenen Budgets und Ertragspositionen, pflegen den Kontakt zu den Auftraggebern und Gästen und wirken bei den Mitarbeiterschulungen mit. Zudem führen Sie hochstehende Caterings von bis zu 600 Personen durch. Insbesondere sind Sie auch für die personelle, organisatorische und betriebswirtschaftliche Führung und für die Sicherstellung einer zukunftsgerichteten Weiterentwicklung dieses vielseitigen Betriebes verantwortlich und übernehmen in Zusammenarbeit mit dem Gruppenleiter die Budget-Verantwortung und -Überwachung.

**Ihr Profil:** Sie sind ein Gastro-Profi mit einer Grundausbildung im Gastgewerbe sowie Abschluss einer Hotelfachschule oder einer vergleichbaren Qualifikation. Zudem sind Sie der/die geborene/r GastgeberIn, bringen mehrjährige Führungserfahrung, gute Englischkenntnisse, verträgliches Handeln und Denken, Kreativität, Qualitätsbewusstsein sowie gute PC-Kenntnisse mit.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch).

**ZfV-Unternehmungen**  
Mühlebachstrasse 86, Postfach, 8032 Zürich  
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36  
[info@zfv.ch](http://info.zfv.ch), [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)

1166-690



Uster ist mit über 32'000 Einwohnerinnen und Einwohnern eine dynamisch wachsende Stadt im Grossraum Zürich.

Für unser Cafe Bistro, Seestrasse 7, im Zentrum von Uster, suchen wir auf den 1. Mai 2009 eine/n Initiative/n

**Pächter/in  
Cafe Bistro Uster**

Der moderne Gastrobetrieb an attraktiver Park- und Passantenlage bietet mit rund 142m<sup>2</sup> eine sehr gut ausgestaute Küche und ca. 60 Indoor- und mit rund zusätzlichen 70m<sup>2</sup>, 30 zum Teil gedeckte Outdoor-Sitzplätze.

Einer/einem Gastgeber/in mit professioneller Ausbildung in Küche und Service bieten sich ausgezeichnete Erfolgsmöglichkeiten. Mehrjährige Erfahrung in Betriebsführung wäre vorteilhaft.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Andreas Tamutzer vom GF Liegenschaften unter, Telefon 044 944 73 90 oder per E-Mail: andreas.tamutzer@stadt-uster.ch, gerne zur Verfügung.

Ihre vollständige Bewerbung (Lebenslauf, Zeugnisse, Referenzen und Ihren Businessplan) senden Sie bitte bis Freitag, 13. März 2009 an Stadt Uster, Liegenschaften, Bahnhofstrasse 17, 8610 Uster.

www.uster.ch

Hotel DOM  
Webergasse 22, 9001 St. Gallen  
T 071 227 71 71, info@hoteldom.ch  
www.hoteldom.ch



Das 3-Sterne-Hotel DOM mit einem integrierten Gastronomiebetrieb in der Altstadt von St. Gallen wird mit einem speziellen Konzept geführt: Menschen mit einer leichten Behinderung finden hier Arbeits- und Ausbildungsplätze. Aufgrund baldiger Mutterschaft der aktuellen Stelleninhaberinnen suchen wir per 1. Juni 2009 eine

**Leitung Réception/  
Administration 100% (w/m)**

- Sie bringen mit**
- kaufmännische Grundausbildung
  - Hotelfachschulabschluss
  - mehrjährige Réceptions- und Führungserfahrung
  - sehr gute PC-Anwenderkenntnisse
  - Organisationsstalent
  - hohe Sozialkompetenz sowie Team- und Kommunikationsfähigkeit
  - gute Fremdsprachenkenntnisse (E, F, I)

- Ihre Hauptaufgaben sind**
- Organisation und Leitung der Réception/ Administration
  - Kreditoren-/Debitorenbuchhaltung
  - Ausbildung der Lernenden nKG

- Es erwartet Sie**
- selbstständige Arbeitsweise
  - Zusammenarbeit mit Menschen mit einer leichten Behinderung
  - dynamisches und engagiertes Team

Für weitere Auskünfte steht Ihnen die Stelleninhaberinnen, Frau Yvonne Fitzli, Telefon 071 227 71 71, gerne zur Verfügung.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte bis 3. März 2009 an:  
**Christine Laich, Hotel DOM, Webergasse 22, 9001 St. Gallen.**

**Spezialklinik für:**  
Kardiologie/Medizin  
Pneumologie  
Schlafmedizin  
Psychosomatik



Die moderne Spezialklinik Barmelweid, eingebettet in eine wunderschöne Landschaft oberhalb von Aarau, ist ein Akutspital und eine Rehabilitationsklinik mit 130 Betten. Die zum Bereich Hotellerie / Facility Management gehörende Abteilung Gastronomie Küche ist für die Zubereitung der Mahlzeiten für die Patienten und der Cafeteria zuständig.

Das Gesundheitswesen befindet sich im steten Wandel und die Klinikgastronomie hat sich in den letzten Jahren sichtbar entwickelt. Um die gesetzten Ziele zu erreichen – unseren Patienten, Mitarbeitenden und Gästen, eine gesunde, ausgewogene und individuelle Ernährung anzubieten – suchen wir auf den 1. Mai 2009 oder nach Übereinkunft einen jungen, engagierten und selbstständigen

**Diätkoch für die kalte Küche 100% (m/w)**

Verfügen Sie über ein gutes Dienstleistungsverständnis, sind teamfähig, und haben Freude, unsere Gäste kulinarisch zu verwöhnen? Sind Sie bereit, ein innovatives Küchenteam, das Wert auf frische Produkte und Qualität legt, mit Ihrem Wissen und Engagement zu unterstützen? Weisen Sie eine abgeschlossene Diätkochlehre auf und haben überdies in der Hotel- oder Restaurationsgastronomie 1–2 Jahre Berufserfahrung sammeln können? Dann bieten wir Ihnen eine interessante Tätigkeit in einem modernen Umfeld und einer freundlichen Arbeitsatmosphäre.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre Bewerbung an:  
**Klinik Barmelweid AG, Personaldienst, 5017 Barmelweid.**

Detaillierte Informationen erhalten Sie durch Herrn Alexander Zubler, Leiter Gastronomie Küche, alexander.zubler@barmelweid.ch, Tel. 062 857 24 08.

Besuchen Sie uns auf unserer Homepage: [www.barmelweid.ch](http://www.barmelweid.ch)

1146-682

**GASTHOF ZUM GOLDENEN STERNEN**

**Erfahrener Küchenchef**

Im Gasthof zum Goldenen Sternen, einem bekannten Basler Restaurant werden sehr hochwertige und frische Produkte verarbeitet. In der Funktion des Küchenchefs sind Sie für die Mitarbeiter- und konzeptionelle Planung verantwortlich und sorgen dafür, dass die Waren- sowie die Mitarbeiterkosten eingehalten werden. Eine wichtige Aufgabe besteht darin, dass Sie Ihr Team und die Auszubildenden motivieren und ansprechen.

Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch und eine Weiterbildung mit betriebswirtschaftlichem Hintergrund (z.B. Gastronomiechef HFS, eidg. dipl. Küchenchef) und konnten bereits einige Jahre Erfahrung als Küchenchef sammeln. Das Führen von Mitarbeitenden macht Ihnen grosse Freude und Sie verstehen es, Ihr Umfeld zu motivieren. Zu Ihren Stärken gehören kalkulatorische und konzeptionelle Fähigkeiten. Sie sind kreativ, qualitäts- und trendbewusst engagiert, interessiert und belastbar. Ihnen liegt eine sehr gute Qualität am Herzen!

Wenn Sie als topmotivierte und ehrgeizige Kochpersönlichkeit mit sicherem Geschmack in unserem Hause etwas bewegen wollen, so melden Sie sich bei uns.

Wir bieten Ihnen eine leistungsgerechte, der anspruchsvollen Aufgabe entsprechende Entlohnung, vielseitiger, ausbaufähiger Wirkungsbereich, sehr angenehmes Betriebsklima, junges, dynamisches Team, modernes Management.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.

**Gasthof zum Goldenen Sternen, Johannes Tschopp, St. Alban-Rheinweg 70, 4052 Basel, Tel. 061 272 1666 [www.sternen-basel.ch](http://www.sternen-basel.ch)**

Das Restaurant Grotto Reale, in der Stadt Zürich, sucht per sofort oder nach Vereinbarung einen

**Koch**  
für die spanische, italienische Küche; mit Erfahrung.  
Tel. 044 450 1844 oder  
Natal 076 578 3660

**Your smile, your future**

Inmitten des Trendquartiers Züri West befindet sich das Hotel ibis Zürich City-West\*\*. Das Hotel verfügt über 155 Zimmer, ein Restaurant inkl. Gartenterrasse und Bar. Wir bieten Ihnen eine interessante Herausforderung mit echten Karrierechancen in einer international expandierenden und weltweit führenden Hotelkette an.

**Junior Küchenchef (m/w)**

**Gesuchtes Profil:**  
Sie sind eine selbstständige Persönlichkeit, die stets durch neue Ideen zum Erreichen unserer Ziele beiträgt. Sie haben bereits Erfahrung in einer ähnlichen Position gesammelt oder sind für den nächsten Karriereschritt bereit. Sie kochen aus Leidenschaft, sind gut organisiert und haben nebst einer kreativen Ader auch ein Flair für Zahlen.

- Ihr Tätigkeitsgebiet umfasst:**
- Zubereitung von kalten und warmen Speisen in der À-la-carte-Küche unseres Restaurants «Swiss Bistro» mit 90 Innen- und 40 Terrassensitzplätzen
  - achtet auf eine bestmögliche Leistung seines 5-köpfigen Teams und sorgt für ein gutes Arbeitsklima
  - Menü- und Angebotsplanung, Gestaltung und Kalkulation
  - Bestellwesen und Inventur
  - Umsetzung der HACCP-Richtlinien

- Sie bringen mit:**
- abgeschlossene Kochausbildung
  - Kenntnisse der Schweizer Küche
  - Alter zwischen 25 und 35 Jahre
  - einwandfreies Deutsch, Französisch von Vorteil
  - ehrgeizig, flexibel, teamfähig

**Wir bieten (ab Mitte April 2009 oder nach Vereinbarung):**

- selbstständiges & kreatives Wirken in einem fordernden Arbeitsumfeld
- interne & externe Weiterbildungsmöglichkeiten
- faire Entlohnung und Einbindung ins Betriebskonzept

Wenn Sie Ihre Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung.  
**Vollständige Bewerbung an:**  
Accor Hotels Zürich City-West  
Marianne Kneubühl  
Schiffbaustrasse 13, 8005 Zürich  
H2731-DM@accor.com  
[www.accorhotels.com](http://www.accorhotels.com)



**Die Gastronomiegruppe zfv**

Wir sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschen Schweiz sowie mehr als 1700 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für das von uns im Auftrag geführte

**SBB Restaurant WylerPark**  
Wylerstrasse 121, 3014 Bern

suchen wir nach Vereinbarung eine

**Betriebsleitung (m/w)**

**Ihre Aufgabe:** Sie sind für die personelle, organisatorische und betriebswirtschaftliche Führung des Betriebes, welcher Anfang 2008 neu eröffnet wurde und ca. 500 Gäste pro Tag mit einem frischen, saisonalen und abwechslungsreichen Angebot verwöhnt, verantwortlich.

**Ihr Profil:** Sie sind ein Gastro-Profi mit einer Grundausbildung im Gastgewerbe (vor Vorteil Koch), mit Hotelfachschulabschluss und Erfahrung in einer vergleichbaren Funktion in der Gemeinschaftsgastronomie.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch).

**ZFV-Unternehmungen**  
Mühlebachstrasse 86, Postfach, 8032 Zürich  
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36  
[info@zfv.ch](mailto:info@zfv.ch), [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)

**Saas.Fee**  
S A A S T A L

**Das nachhaltigste 5\* Hotel Europas wartet auf Sie**

Für die kommende Sommersaison oder in Jahresstelle (Eintritt ab Juni 2009 oder nach Vereinbarung) suchen wir begeisterte "Artisten", die bereit sind, überdurchschnittliche Leistungen zu erbringen, um unseren "Ferienartisten" einen einmaligen und feierartigen Aufenthalt zu bieten\*.

**Réception (D/F/E)  
Réceptionist (w/m)**

**Kinderbetreuerin (D/F/E)**

**Küche & Genuss**  
Sous Chef (w/m)  
Chef de Partie (w/m)  
Commis de Cuisine (w/m)

**Service (D/F/E)**  
Chef de Service (w/m)  
Chef de Rang (w/m)  
Bardame/Barman  
Demi Chef de Rang (w/m)

**Wellness & Beauty (D/F/E)**  
Ayurveda Therapeutin (w)  
Fitnesstrainer (w/m)  
Spa-Receptionist (w/m)

**Hauswirtschaft**  
Raumpflegerin (w)

**Ihre Bewerbung freut uns und wir laden Sie gerne zu einem Probeauftritt ein.**

**Nichtraucher werden bevorzugt!**

**FERIEN**  
at

Chantal & Beat Athamatten  
Ferienart Resort & Spa  
CH-3906 Saas Fee  
Tel +41(0)27 958 19 00 - Fax +41(0)27 958 19 05  
[info@ferienart.ch](http://info@ferienart.ch) - [www.ferienart.ch](http://www.ferienart.ch)



**FRITZ**

**Côte d'Azur am Zürichsee**  
Sind Sie jung und dynamisch, behalten in Stresssituationen einen kühlen Kopf, sind deutscher Muttersprache und zwischen 20 und 35 Jahre jung und verfügen über fundierte Berufskennntnisse sowie mehrjährige Berufserfahrung? Dann sind Sie unser/e Frau/Mann fürs Sommerteam 2009. Wir bieten Ihnen Arbeitsstellen mit traumhafter Atmosphäre und Blick auf den Zürichsee!  
Folgende Vakanzen sind ab 1. März oder nach Vereinbarung zu besetzen:

**Jungköche**  
**Sous-Chef**  
**Barservicefachangestellte/r**  
**Servicefachangestellte/r**  
**Aushilfs-Servicefachangestellte/r**  
**Buffetmitarbeiter/innen**

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto!  
Per E-Mail: info@dinning.ch  
Per Post: Gastrolac Resto GmbH, Rest. Seerose  
Frau Joss/Herr Lubach, Seestrasse 493, 8038 Zürich

1149-683

**RISTORANTE LA CUCINA**  
PIZZA E PASTA

**Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens**  
Im "La Cucina", dem wohl schönsten italienischen Ristorante Luzerns, ausgezeichnet mit 12 Punkten Gault Millau, servieren wir hausgemachte Pasta, Holzofen-Pizze und saisonale Spezialitäten der italienischen Küche.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine dynamische und authentische Gastgeberpersönlichkeit als

**Ablöse-Chef de Service**

Als junger Italiener mit guten Deutschkenntnissen sind Sie ein engagierter und begeisterter Berufsmann. Sie übernehmen in Abwesenheit des Restaurantleiters die Chef de Service Funktion und arbeiten an den übrigen Tagen auf Ihrer eigenen Servicestation. Sie sind sowohl Dirigent wie auch Genieser und verstehen es unseren Gästen mit Ihrem Charme Italien näher zu bringen.

Wir bieten Ihnen ein optimales Arbeitsumfeld und die Herausforderung in einem sich immer weiter entwickelnden Hotelunternehmen tätig zu sein.

Neugierig? Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.  
Herr Jan Biderbost freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme!

Jan Biderbost, jbiderbost@astoria-luzern.ch  
TEL +41 (0)41 226 88 22, FAX +41 (0)41 226 88 90  
Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29, CH-6002 Luzern  
www.astoria-luzern.ch

1149-685

**ps bémobis**

**SV**  
catering & services

SV Schweiz ist die nationale Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie. Als professionelle Gastgeberin bringen wir Genuss und Wohlbefinden in den Alltag unserer Gäste. Für das Geschäftsfeld Business suchen wir per 1. April 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

**Küchenchef (w/m) 100%**

Das Seminarhotel Gerzensee, der Schweizerischen Nationalbank SNB in Gerzensee verfügt über das Qualitätsgütesiegel für den Schweizer Tourismus Stufe III und die Zertifikate ISO 9001:2000 wie auch OHSAS 18001 und ISO 14001. Es verfügt über 52 moderne Zimmer mit Bad/WC, TV Stereoanlage, Direktwahltelefon, kostenlosem WLAN sowie Balkon oder Sitzplatz und für Seminare und Tagungen sind diverse Räume verschiedenster Grössen vorhanden. Für Verpflegung und Aufenthalt stehen im Schlossgut Gästereaurant, Orangerie und Carnotzet zur Verfügung, welche auch externen Institutionen als Begegnungsstätte zur Verfügung stehen. In dieser anspruchsvollen und abwechslungsreichen Funktion übernehmen Sie die Verantwortung für die Leitung des gesamten Küchenteams. Gästebezogene Menüplanung, wirtschaftlicher Wareneinkauf, Produktion und Kalkulation des gesamten qualitativ anspruchsvollen Angebots und die Überwachung der Qualität der Speisen gehören zu Ihren Hauptaufgaben. Sie erstellen die Einsatz- und Ferienplanung, führen nach Zielvorgabe, pflegen Qualifikationsgespräche und erstellen Ausbildungsberichte. Sie fördern die Entwicklung Ihrer Mitarbeitenden, Ihrer Lernenden und des Teams und schulen diese/s dementsprechend. Die konsequente Einhaltung und Umsetzung der gesetzlichen Vorschriften betreffend Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz, der ISO- und SV-Richtlinien sowie eine stetige Sicherstellung der Qualität runden Ihr Aufgabengebiet ab.

**Ihr Profil**

- Abgeschlossene Berufslehre als Koch
- Ausgewiesene Führungserfahrung und Berufsbildnerkurs
- Weiterbildung als Gastronomiekoch oder eidg. dipl. Küchenchef
- Gute PC-Anwender- sowie Administrationskenntnisse
- Ausgeprägtes unternehmerisches Denken und Sozialkompetenz

**Wir bieten**

- Permanente Aus- und Weiterbildung
- Entwicklungsmöglichkeiten
- Überdurchschnittliche Sozialleistungen

Clemens Stampfli, Hotel Manager, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte, Telefon +41 31 780 33 00, clemens.stampfli@sv-group.ch.

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung an:

SV (Schweiz) AG  
Seminarhotel Gerzensee  
Postfach 21  
Dorfstrasse 2  
CH-3115 Gerzensee

1138-675

**HOTEL SPINNE**  
GRINDELWALD

**Lebhaftes 4\* Hotel im Herzen des Dorfes.**  
80 Betten, 2 Restaurants, Bar & Discothek.  
Zur Vervollständigung unseres jungen, motivierten Teams, haben wir per Anfangs Mai oder nach Uebereinkunft folgende Stellen neu zu besetzen.

**Sous - chef de cuisine**  
Wir legen großen Wert auf eine gepflegte, frische und saisonale Küche. Deshalb freuen wir uns auf ihre Kreativität und Freude am Beruf. Auch als Einstieg in diese Position möglich.

**Barmitarbeiter (m/w)**  
Für die Disco „Mescalero“ und für die Espresso-Bar.  
Sie sind eine junge, aufgestellte und kontaktfreudige Persönlichkeit mit viel Freude am Beruf und sind gerne Teil eines motivierten Teams.

**Réceptionistin**  
Mit Fremdsprachenkenntnissen, Verkauf- und Korrespondenzenerfahrung.

Allen initiativen und positiv denkenden Berufsleuten bieten wir eine attraktive, gut bezahlte Stelle in aufgestellter Atmosphäre.  
Erste Eindrücke erhalten sie auf unserer Homepage.  
[www.spinne.ch](http://www.spinne.ch)  
Bitte nehmen sie direkt mit uns Kontakt auf:  
**HOTEL SPINNE**  
A. & M. Kaufmann; Propr.  
CH-3818 Grindelwald  
Telefon 033 854 88 88 e-mail: [hotel@spinne.ch](mailto:hotel@spinne.ch)

1172-702

**park am rheinfall restaurant**

Für die Sommersaison 2009, von März/April bis September, suchen wir folgendes qualitäts- und leistungsorientiertes Teammitglied:

**F & B Assistentin**

Sie haben eine Lehre im Gastgewerbe/Tourismus abgeschlossen und sind in einer Hotelfachschule o.ä. weitergebildet. Sie beherrschen fehlerfreies Tippen und sind in deutsch und englisch korrespondenzsicher. Sie sind verkaufsorientiert, haben Freude an abwechslungsreichen Aufgaben und erledigen diese selbständig.

Wir sind an einzigartiger Lage am Rheinfall gelegen und betreuen einen breitgefächerten Gastmix. Als ISO-zertifiziertes Unternehmen erfüllen und verbessern wir laufend unsere Sach- und Dienstleistungen. Der Gastnutzen ist dabei der Massstab unserer Leistung. Ihre aussagekräftige, komplette Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an:

**Park am Rheinfall...** CH-8212 Neuhausen  
**Johannes Meyer...** dipl. Höteler SHV/VDH  
Telefon... +41 (0)52 672 18 21  
Mail... [info@park-rheinfall.ch](mailto:info@park-rheinfall.ch)  
HP... [www.park-rheinfall.ch](http://www.park-rheinfall.ch)

Quality. Our Passion.

1125-670

**LAOMAI**  
FINE ASIAN CUISINE

**MISTER WONG**  
ASIAN COOKING

Das Erfolgsrezept in unserem Restaurant **MISTER WONG** ist einfach: frische Zutaten, raffiniert und abwechslungsreich gewürzt, schnell und mit Flair zubereitet und mit einem Lächeln serviert. Unser Restaurant **LAOMAI** verführt zu einer kulinarischen Reise durch den geheimnisvollen, farbigen und vielfältigen Fernen Osten.

Für diesen grossen Restaurationsbetrieb in Zürich suchen wir per 15. April 2009 oder nach Vereinbarung einen

**Chef de Service / F & B Assistenten (w/m)**

Ihre Aufgaben sind die Führung und Leitung des Restaurants **LAOMAI**, die Unterstützung des Geschäftsführers beim „daily business“ sowie die Übernahme von Verantwortung bei dessen Abwesenheit.

Sie haben die Hotelfachschule erfolgreich absolviert, bringen Serviceerfahrung mit, sind bis 35 Jahre alt und ein kommunikativer und begeisterungsfähiger Gastgeber.

Sie lieben das internationale Flair von Zürich, unsere internationalen Gäste und möchten die englische Sprache täglich anwenden.

Wir bieten ein aufgestelltes, motiviertes Team und interessante Karrieremöglichkeiten in einem wachstumsorientierten Unternehmen der Markengastronomie.

Genau die richtige Herausforderung für Sie? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto:

**Restaurant MISTER WONG**  
Werner Erni, Bahnhofplatz 9, 8001 Zürich  
Telefon 043 255 69 30 – [wong.zurich@gasttrag.ch](mailto:wong.zurich@gasttrag.ch)  
[www.laomai.ch](http://www.laomai.ch) – [www.mister-wong.ch](http://www.mister-wong.ch)

1170-700

**HOTEL KREUZ & POST**  
GRINDELWALD

Gepflegtes Erstklass-Hotel an zentraler Lage mit 82 Betten, Wellness-Oase, Spezialitätenrestaurant, Snack-Bar, div. Aufenthaltsräumen, Konferenzraum.

Wir suchen für die kommende Sommersaison ab 21. Mai 09 folgende qualifizierte Mitarbeiter

**Koch/Köchin**  
Entremetier, an selbständiges und hygienisches Arbeiten gewöhnt.

**Jungkoch/Commis de cuisine**  
Freude am Beruf, fundierte Grundausbildung.

**Serviceangestellte/r à la carte und 2 Saaltöchter**

**Snack-Bar/Kiosk-Verkäuferin**

**Buffetmitarbeiter/in**

Sie haben Berufserfahrung in der Gastronomie, sind flink und freundlich, sprechen D/E.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung  
Hotel Kreuz & Post, Frau Helena Konzett  
3818 Grindelwald  
Telefon 033 854 54 92  
[kreuz-post@bluewin.ch](mailto:kreuz-post@bluewin.ch)

1134-673

**CRYSTAL HOTEL**  
\*\*\*\* Superior

Das **Crystal Hotel \*\*\*\* Superior**, mitten im Herzen von St. Moritz, gehört zu den Small Luxury Hotels of the World. Es verfügt über 70 Zimmer mit 129 Betten, das Ristorante Grissini, die Crystal-Piano-Bar und das Wellfit mit Massage und Beautybehandlungen sowie Konferenz- und Bankettmöglichkeiten runden das Angebot ab.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die kommende Sommersaison 2009 ab 15. Mai oder nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter:

- ✓ **Direktionssekretär/Assistent**
- ✓ **Réceptionsmitarbeiter**
- ✓ **Nachtportier-Ablöse 40%**
- ✓ **Serviceangestellter**
- ✓ **Barmitarbeiter**
- ✓ **Servicepraktikanten (Schw. Hotelfachschule)**
- ✓ **Buffetdame**
- ✓ **Küchenpraktikanten (Schw. Hotelfachschule)**
- ✓ **Zimmermädchen**
- ✓ **Etagenportier/Chauffeur**

Gerne erwarten wir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto und Zeugnissen.

Crystal Hotel  
c/o Personalbüro, Frau R. Schwarz  
Via Traunter Plazas 1  
7500 St. Moritz  
Tel. 081 836 26 26, Fax 081 836 27 21  
[administration@crystalhotel.ch](mailto:administration@crystalhotel.ch)  
[www.crystalhotel.ch](http://www.crystalhotel.ch)

1069-634

**arcomed ag**  
Medical Systems

Wir sind ein stark expandierendes KMU im Bereich der Medizintechnik in Regensdorf und entwickeln und produzieren technisch hochwertige Infusionsgeräte, welche weltweit vertrieben werden. Um unser Team zu ergänzen, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

**Sachbearbeiter/in D/F/E**

Ihr Aufgabengebiet umfasst v.a. die Auftragsabwicklung Schweiz & Export, das Erstellen von Offerten und allgemeiner Korrespondenz in D/F/E, die Verkaufunterstützung im Verkaufsdienst, das Erteilen telefonischer Auskünfte, das Mithelfen bei Marketingaktivitäten sowie die Bedienung der Telefonzentrale und des Empfangs.

Um diese Aufgaben erfolgreich zu bewältigen, verfügen Sie über eine kaufmännische oder gleichwertige Ausbildung, stilsicheres Deutsch, sehr gute Französischkenntnisse (Delf 4) sowie gute Englischkenntnisse.

Wir stellen uns eine jüngere, motivierte, zuverlässige und belastbare Persönlichkeit vor, welche auch in hektischen Zeiten die Übersicht nicht verliert. Neben einer guten Einführung in Ihren Arbeitsbereich bieten wir Ihnen eine herausfordernde, vielseitige Tätigkeit in einem internationalen Umfeld.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre Bewerbung (nur Direktbewerbungen) mit Foto an folgende Adresse:

Arcomed AG, Frau Susen Akermann, Althardstrasse 150, 8105 Regensdorf, Tel. +41 43 388 90 31  
susen.akermann@arcomed.com

1147-684

**Restaurant Aareschlucht**  
3860 Meiringen/Willigen

Für unseren regen Passantenbetrieb mit Spezialitätenküche und Grillstube suchen wir noch folgende aufgestellte, motivierte und teamfähige Mitarbeiter:

• **Serviceangestellte**

Eintritt Anfang April oder nach Übereinkunft.

Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

RESTAURANT AARESCHLUCHT  
Verena Jossi, 3860 Meiringen  
Telefon 033 971 32 14  
Fax 033 971 61 14

1121-667

\*\*\*\*\*  
Gesucht ab 1. April in Region ZH, SG  
**100%-Mitarbeiter/in Reinigung Hotellerie & Wohnen mit Service**

Anforderung: perfektes Deutsch, sozialkompetent, Führerausweis PW

symbio ag  
Tel. 071 534 78 14  
www.symbioag.ch  
info@symbioag.ch

\*\*\*\*\*  
1178-707

**HOTEL LINDENHOF**

Das 3-Stern-Erlebnis Hotel am schönen Brienzsee mit 40 Themenzimmern und über 80 Betten, 2 Restaurants, grosse Seelterrasse, ideale Bankett- und Seminarräumlichkeiten mit Hallenbad und Wellnessangebot. Alles in ruhiger, grosszügiger, grüner Umgebung, für Gäste die das Besondere suchen!

Für die bevorstehende Sommersaison suchen wir folgende Team-Mitglieder:

**Chefs de Partie Garde-manger & Entremetier** - ab April & Mai die mit Leib und Seele dem Kochen verfallen sind und aus unserer marktfrischen Kräuterküche Gerichte hervorzaubern, die man nicht an jeder Ecke geniessen kann.

**Servicefachangestellte(r) d/f/e** - ab April welche/r unsere grosse und treue Stammkundschaft während der ganzen Sommersaison aufs Feinste verwöhnen möchte und Ihnen fast "jeden" Wunsch von den Augen ablesen kann.

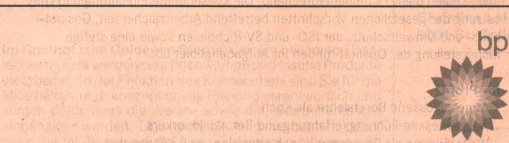
**Receptionspraktikant/in - d/f/d** ab Juni welche/r unsere Gäste mit einem herzlichen und ehrlichen Lachen empfängt, professionell betreut und charmant umsorgt.

**Hofa / Zimmerdamen** - d ab April & Mai die unseren Gästen mit den Erlebniszimmern die spezielle Ambiente vermittelt.

Wenn Sie Lust haben in unserem jungen, motivierten Team mitzuwirken, dann senden Sie uns Ihre Unterlagen oder greifen für weitere Fragen zum Telefon. Herr Imhof und Frau Gerber geben Ihnen gerne Auskunft.

Hotel Lindenhof, 3855 Brienz / 033 952 20 30 / www.hotel-lindenhof.ch

735-437



Im Auftrag von BP (Switzerland) suchen wir per sofort eine/n motivierte/n

**Food Service Spezialist (Aussendienst)**

**Ihr Profil**

Haben Sie eine Lehre als Bäckerin/Konditorin absolviert, sich betriebswirtschaftlich weiter gebildet und suchen jetzt eine neue Herausforderung? Wenn ja: Wir suchen Sie für die Petit Bistros bzw. Wild Bean Cafés an den BP Tankstellen!

**Ihre Aufgaben**

Sie besuchen unsere Partner in der deutschen und französischen Schweiz, unterstützen die Aufrechterhaltung und Optimierung des Wild Bean Café Manuals unter Berücksichtigung unserer Standards, Hygiene-Richtlinien und der gesetzlicher Vorgaben. Stete Optimierung der Prozesse sowie das Coaching der Partner und deren Mitarbeitenden bei Food Service Standards gehören zum Tätigkeitsbereich. Zudem organisieren Sie Planogramme, Promotionen und Neueinführungen und sind für verschiedene Trainings im Bereich Food Service und Sicherheit tätig.

Als ausgewiesener Berufsfachmann verfügen Sie über umfangreiches Wissen der Produkte im Food Bereich sowie Kenntnis der Hygiene-Bestimmungen. Ihre fundierten Coaching- und Trainingsfähigkeiten runden Ihr Profil ab. Wir erwarten von Ihnen Kunden- und Detailorientiertheit, sowie eine selbständige Arbeitsweise. Für diese interessante Arbeitsstelle sind sehr gute Deutsch- und Französischkenntnisse in Wort und Schrift Voraussetzung. Um die Mobilität zu gewährleisten, benötigen Sie den Führerschein der Kategorie B.

BP bietet Ihnen fortschrittliche Sozialleistungen, Freiheit bei der Arbeitsgestaltung, aufgabenbezogenes Gehalt und ein Firmenfahrzeug.

**Ihre Bewerbung**

Auf Ihre vollständigen Unterlagen bitte per Post oder per Mail freut sich

Thomas Birrer, Adecco Human Resources AG, Hotel & Catering, Weinmarkt 15, 6004 Luzern, Tel. +41 (41) 419 77 66, Fax +41 (41) 419 77 67, Mobile +41 (79) 668 25 07, mailto:thomas.birrer@adecco.ch, http://www.adecco.ch

**Adecco Hotel & Catering**  
better work, better life  
www.adecco.ch  
1155-688

**Gasthof zur Alten Kanzlei**

Wir sind ein Familienbetrieb mit gutbürgerlicher Küche. Unser Haus besteht aus einem Restaurant mit 50 Sitzplätzen, einem Saal mit 90 Sitzplätzen und einer Terrasse mit 120 Sitzplätzen. Wir verfügen auch über 29 Gästezimmer.

Wir suchen folgende Mitarbeiter:

**Servicearbeiter/in (mit À-la-carte-Erfahrung) Koch/Köchin**

Beginn nach Übereinkunft

Wir bieten gute Entlohnung und geregelte Arbeitszeiten, Zimmer im Hause möglich.

Wenn Sie u. a. Freude am Beruf und Teamfähigkeit besitzen, dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an

H. und H. Jochum  
Dorfstrasse 13  
8606 Greifensee  
Telefon 044 940 58 87  
info@gasthofkanzlei.ch

1164-694

**BEREST AG**

Wir sind eine Treuhandgesellschaft für Gastronomiebetriebe und KMUs. Unsere Stärken liegen im Vernetzen der Bereiche Buchhaltung und Betriebsorganisation, Steuern, Versicherungen und Vermögensverwaltung. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung eine/n bilanzsichere/n

**Buchhalter/-in FA Treuhänder/-in FA**

Sie verfügen über eine kaufmännische Ausbildung und eine Berufsprüfung in Buchhaltung u/o Treuhand. Zudem bringen Sie einige Jahre Berufserfahrung im Bereich Steuern mit. Ebenfalls suchen wir nach Vereinbarung eine/n

**Sachbearbeiter/-in Buchhaltung/Treuhand**

Sie verfügen über einen KV-Abschluss oder eine abgeschlossene Hotelfachschule und allenfalls eine Zusatzausbildung in Richtung Buchhaltung u/o Treuhand. Neben dem Führen von Mandatsbuchhaltungen gehört auch die gesamtheitliche Mitbetreuung der Kunden zu Ihrem Aufgabengebiet. Es erwartet Sie eine interessante Vertrauensposition in einem attraktiven Unternehmen. Ihr Idealalter liegt zwischen 25 und 35 Jahren.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Herrn Simon Müller  
Berest AG  
s.mueller@berest.com

1180-709

Thannerstrasse 30 • 4009 Basel  
Telefon 061 228 95 55  
Fax 061 228 95 59



**BÜRGENSTOCK HOTELS & RESORT**

Die Bürgenstock Hotels & Resort sind ein einzigartiges Hoteldorf im Herzen der Zentralschweiz, 450 Meter über dem Vierwaldstättersee. Durch die Einzigartigkeit unseres Resorts begeistern wir unsere Gäste und unsere Mitarbeiter/innen gleichermaßen.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per April oder nach Übereinkunft:

**Gouvernante für Park Hotel Servicefachangestellte Barmitarbeiter Réceptionsmitarbeiter Chef de partie/Pâtissier Portier**

Wir bieten eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem dynamischen Team und ein hohes Mass an Selbstständigkeit. Fühlen Sie sich bereit für eine Zukunft auf dem Bürgenstock? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

**BÜRGENSTOCK HOTELS AG**

Heike Bühlmann, Personalverantwortliche  
6363 Obbürgen, Telefon +41 41 612 99 10 (montags und mittwochs)  
hr@buergenstock-hotels.ch www.buergenstock-hotels.ch

1161-710

**KLINIK VALENS REHABILITATIONSZENTRUM**

Wir suchen per 1. April 2009 oder nach Vereinbarung zur Verstärkung unseres Hauswirtschaftsteams der Klinik und der Hotelresidenz ein/e

**Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft 100%**

als Gruppenleiterin Hauswirtschaft.

In Ihren Aufgabenbereich gehört die praktische Arbeitsausführung nach Planvorgaben. Sie tragen sowohl die Verantwortung für die Ausführung und die Kontrolle der Arbeiten der Ihnen unterstellten Mitarbeiterinnen als auch für die Umsetzung der QM- und Hygienrichtlinien. Ausserdem schulen Sie Ihre Mitarbeiterinnen in der Praxis, Sie übernehmen die interne Bestellung der Reinigungsmittel und überwachen den Verbrauch.

Sie bringen eine 3-jährige Hauswirtschaftliche Ausbildung oder verwandte Ausbildung mit. Sie sind ca. 25 - 35 jährig und verfügen bereits über einige Jahre Berufspraxis. Sie sind flexibel und verfügen über Durchsetzungs- und Einfühlungsvermögen.

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und selbstständige Tätigkeit in einem gut eingespielten Team. Ausserdem können wir Ihnen interessante Anstellungsbedingungen anbieten.

R. Steinmetz, Leiterin Hauswirtschaft, Tel. 081 303 16 00, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: Klinik Valens, A. Breiner, Personalleiterin, 7317 Valens. E-Mail: personal@klinik-valens.ch

Rehabilitationszentrum Klinik Valens • CH-7317 Valens  
Telefon +41 (0)81 303 11 11 • Fax +41 (0)81 303 11 00 • www.klinik-valens.ch  
1169-999

**PUTZFRAU  
GESUCHT**

Wir suchen Sie, die gerne im Nebenerwerb (bis 80 Stellen%) in fest zugeteilten Privatwohnungen die Putzarbeit erledigt. Wenn Sie in der Woche 3 Stunden oder mehr Zeit haben, und Ihnen das Putzen einer Wohnung Spass macht, dann schreiben Sie uns: 271-190  
PUTZFRAUENVERMITTLUNG.CH AG  
Hardturmstrasse 253, 8005 Zürich



Lust auf einen heissen Sommer in der Fischerbucht am Brienzensee, Berner Oberland? Wir haben folgende sonnige Jobs für junge, aufgestellte Leute:

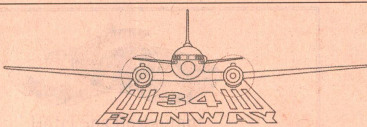
- Service (deutschsprachig) ab März/April
- Serviceangestellte (m/w)
- Sefa (m/w)
- Serviceushilfen (m/w)
- Refa Lehrling (m/w)
- Buffetmitarbeiter (w)

- Küche ab März/April
- Sous-Chef (m/w)
- Chef de Partie (m/w)
- Commis (m/w)
- Praktikant (m/w)
- Officemitarbeiter (m/w)

Infos unter Telefon 079 342 1378 oder im (Fischer-)Netz  
www.dulac-iseltwald.ch



Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!



**Fasten Seat Belts, it's Check In Time**  
**Runway34 - ein weltweit einzigartiges Restaurant-konzept lässt Sie die Faszination des Fliegens und Reisens hautnah erleben.**

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

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

**Front Office Mitarbeiter/in**  
(Vollzeit oder Teilzeit) und

**Teilzeit Servicemitarbeiter/in**

Sind Sie interessiert in einer einmaligen Atmosphäre zu arbeiten? Der Fliegerei nahe sein, ohne Jetlag, Zeitverschiebung und ständiges aus dem Koffer leben? Dann sind Sie bei uns richtig! Mit Ihrer aufgestellten, flexiblen Art und hohen Einsatzbereitschaft ergänzen Sie unsere Crew optimal. Dank Ihrer Erfahrung an der Rezeption und im Service und Ihren Sprachkenntnissen D/E/F lassen Sie unsere Gäste unvergesslich schöne Momente erleben. Es erwartet Sie ein junges dynamisches Team und viele interessante und abwechslungsreiche Events.

**Zur Ergänzung unsere Galley Crew brauchen wir per sofort oder nach Vereinbarung noch eine/n**  
**Jungkoch / 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 zu gehen. Sie sind engagiert, kreativ und qualitätsbewusst und pflegen ein hohes Verantwortungsbewusstsein. 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 Ihre vollständigen Unterlagen. Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen unsere Geschäftsleitung, Yvonne Weber (Tina Soltermann)

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

**YOURCAREERGROUP**

Die YOURCAREERGROUP AG betreibt u.a. die Internet Jobbörse HOTELCAREER und sucht für die Schweizer Zweigniederlassung in Baar im Kanton Zug:

**KundenbetreuerIn**

Sie betreuen und beraten unsere Schweizer und internationalen Neu- und Bestandskunden bei der Inseratenschaltung/Sonderwerbeformen und übernehmen Aufgaben der Büroverwaltung.

Sie sind motiviert und dynamisch, um mit Hilfe der Leitung Kundenbetreuung die Aufgaben selbstständig umzusetzen. Eine abgeschlossene Ausbildung und Berufserfahrung in der Hotellerie (Front Office, Veranstaltungsbüro oder Verkauf) sowie Schweizerdeutsch und Englisch in Wort und Schrift setzen wir voraus.

**Account Manager/Verkaufsrepräsentantin Schweiz**

Sie kennen den Schweizer Markt und haben erste Erfahrungen im aktiven Verkauf gesammelt, um die Dienstleistungen der YOURCAREERGROUP noch stärker im Schweizer Gastgeberbe zu verkaufen.

Sie begeistern neue Unternehmen für unser Jobbkonzept insbesondere zur Inseratenausschreibung. Darüber hinaus werden Sie Key Accounts und Partner in der Schweiz persönlich betreuen.

**Ausführliche Stellenaussagen unter:**

http://www.hotel-career.ch/jobs/yourcareergroup\_ag\_573.html

YOURCAREERGROUP AG | Benzenbergstr. 39 | 140219 Düsseldorf | Deutschland  
www.ycg.de | Frau Diana Hoppe | hoppe@ycg.de

1167-698

**Hotel-Restaurant Wolfensberg\*\*\***  
Ausflug - Bankette - Seminare

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine

**Servicemitarbeiterin**  
**(Restaurationsfachfrau)**  
(80- bis 100%-Stelle)

für unseren vielseitigen und lebhaften, interessanten Gastronomiebetrieb auf dem Wolfensberg. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft möglich.

Senden Sie uns doch einfach Ihre vollständige Bewerbung. Dies ist auch per E-Mail möglich. Wir freuen uns sehr, Sie schon bald kennenzulernen.

**HOTEL WOLFENBERG \*\*\***  
9113 Degersheim - St. Gallen  
Tel. 071 370 02 02  
info@wolfensberg.ch  
www.wolfensberg.ch

1123-668

**Rhätische Bahn**  
Ferrovía retica Viáfier retica

Ausgezeichnet mit dem Prädikat UNESCO Welterbe „Rhätische Bahn in der Landschaft Albula/Bernina“ gehört die Rhätische Bahn zu den spektakulärsten Schmalspurbahnen der Welt. Mit ihren bekannten Produkten Bernina Express und Glacier Express und ihrem Streckennetz in einzigartiger Gebirgslandschaft ist sie im internationalen und nationalen Markt hervorragend positioniert.

Als kompetente Persönlichkeit suchen wir Sie als

**Key Account Manager mit Marktverantwortung für die Schweiz**

Sie vertreten die Interessen der Rhätische Bahn und ihre Spitzenprodukte und Dienstleistungen ausserhalb Graubündens im Schweizer Markt.

**Sie sind verantwortlich für folgende Aufgaben**

- Fachliche Beratung und Verkauf von RHB Produkten und Dienstleistungen
- Aufbau und Pflege wichtiger Kundenkontakte und Partnerschaften
- Gezielte Planung und Umsetzung der operativen Marketing- und Verkaufstätigkeiten
- Verantwortung für die Erreichung der definierten Ertrags- und Frequenzziele
- Durchführung von Kundenveranstaltungen, Schulungen und Messen
- Erarbeitung von Marktdaten, Statistiken und Reportings für das Management

Mit Kreativität schöpfen Sie das grosse Marktpotenzial konsequent aus. Sie fördern unsere ausgezeichneten Kundenbeziehungen, pflegen Kontakte zu Entscheidungsträgern und koordinieren die Verkaufsprozesse. Dank Ihrer Kenntnisse im Tourismus, Ihrer kundenorientierten Denkweise und Ihrer fundierten Ausbildung im Marketing- und Verkaufsbereich sind Sie auf unsere anspruchsvolle Kundschaft bestens eingestellt. Durch Ihre aktive Reisetätigkeit im Verkaufsgebiet pflegen Sie regelmässige Kontakte zu unseren Key Accounts und zu touristischen Reiseveranstaltern.

Sie sind eine dynamische, motivierte und kontaktfreudige Persönlichkeit. Als akquisitionstarker Berater mit positivem, authentischem Auftreten verstehen Sie jederzeit zu überzeugen. Sie sind gewillt, Ihr Engagement in ein spannendes und dynamisches Umfeld mit grosser Eigenverantwortung einzubringen. Wir bieten Ihnen die Gelegenheit, mit touristischen Spitzenprodukten den Markt Schweiz erfolgreich weiter auszubauen.

Für weitere Auskünfte stehen Ihnen Herr Piotr Caviezel, Leiter Vertrieb Schweiz / International (Telefon 081 288 65 76, p.caviezel@rhb.ch), oder Rico Wenk, Bereichspersonalleiter (Telefon 081 288 63 42), gerne zur Verfügung. Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen!

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:

**Rhätische Bahn AG**  
Geschäftsbereich Vertrieb  
Bahnhofstrasse 25  
CH-7002 Chur

Rico Wenk  
Bereichspersonalleiter  
Tel +41 (0)81 288 63 42  
r.wenk@rhb.ch

1162-692

**Ihre neue  
Herausforderung**

Im Trendlokal im Emmental, da wo sich aufgestellte Leute treffen, suchen wir

**jungen, motivierten Bar-Mitarbeiter mit Power  
Ihre Chance zum Stv. Geschäftsführer**

Auch Quereinsteiger, Anfänger werden von uns angelert, Zimmer im Haus, jeden Sonntag frei.

Interessiert? Dann rufen Sie uns an.

Zur Sattelkammer, Herr Peter Corpataux,  
3550 Langnau i. E., Telefon 034 402 19 65.

660-394



Das Hotel Altein bietet rund 300 Gästen Platz. Es stehen verschiedene Restaurants, eine Bar mit Live-Musik sowie eine attraktive Wellness-Abteilung mit Erlebnisbad, Solbad, Fitness, Massage, Sauna, Dampfbad usw. zur Verfügung (Fitness und Bäder sind auch für unsere Mitarbeiter gratis zugänglich). Spielräume für Jung und Alt sowie eine Kinderecke für unsere jüngsten Gäste gehören ebenfalls zum Angebot.

Sind Sie interessiert, in dieser spannenden Umgebung unsere Gäste zu verwöhnen?

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab Anfang April 2009 noch einen dynamischen, motivierten und teamfähigen

**Direktionsassistenten**

in Jahresanstellung. Haben Sie genau soviel Erfahrung im F&B-Bereich wie in der Personalbetreuung und das Wohl unserer Gäste liegt Ihnen besonders am Herzen? Dann sind Sie genau die richtige Person.

Für weitere Informationen zögern Sie nicht uns anzurufen. Bei einem persönlichen Gespräch möchten wir Sie gerne kennenlernen. Bitte senden Sie uns Ihre kompletten Unterlagen mit Foto zu. Wir freuen uns auf Sie!

Hotel Altein  
Dominik Stalder, Direktor  
7050 Arosa  
Tel. 081 377 31 51  
Fax 081 377 45 75  
www.hotel-altein.ch  
info@hotel-altein.ch



1165-693



**Rathaus Brauerei**  
— Restaurant —

Per 1. April oder nach Vereinbarung suchen wir für unser lebhaftes Restaurant in der Altstadt von Luzern, direkt an der Reusspromenade, mit hauseigener Schaubrauerei

**ServicemitarbeiterIn  
Bar-/BuffetmitarbeiterIn**

Wenn Sie kreativ, selbstständig, verantwortungsbewusst und motiviert sind, in einem jungen, aufgestellten Team Ihre Freude am Beruf zum Besten zu geben, dann melden Sie sich mit schriftlicher Bewerbung bei:

Restaurant Rathaus Brauerei  
Hans-Ruedi Bachmann · Unter der Egg 2 · 6004 Luzern  
Telefon 041 410 52 57 · Fax 041 410 59 57  
www.rathausbrauerei.ch · bachmann@rathausbrauerei.ch

1158-689

**KLINIK VALENS**  
REHABILITATIONSZENTRUM

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n versierte/n

**Service-Mitarbeiter/in 100%**

für unsere Klinikspeisesäle sowie für unser öffentliches Restaurant Zana.

Vorzugsweise verfügen Sie über eine Serviceausbildung oder Sie bringen Erfahrung im Service mit. Hektische Situationen bringen Sie nicht aus der Ruhe und Sie verfügen über die notwendige Flexibilität, während allen sieben Wochentagen zu arbeiten. Freundliche Umgangsformen sind für Sie selbstverständlich.

Es erwartet Sie ein abwechslungsreiches Aufgabengebiet in einem motivierten Team. Ausserdem können wir Ihnen interessante Anstellungsbedingungen anbieten.

B. Schneider, Leiterin Service, Tel. 081 303 16 04 erteilt Ihnen gerne nähere Auskünfte. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: Klinik Valens, A. Breiner, Personalleiterin, 7317 Valens. E-mail: personal@klinik-valens.ch

Rehabilitationszentrum Klinik Valens · CH-7317 Valens  
Telefon +41 (0)81 303 11 11 · Fax +41 (0)81 303 11 00  
www.klinik-valens.ch

1163-693

Express-Stellenvermittlung
Service de placement express

Tel. 031 370 42 79

Fax 031 370 42 23

SUCHEN SIE QUALIFIZIERTE ARBEITSKRÄFTE?

Unter den folgenden Stellengesuchen befindet sich vielleicht genau die Person, die Ihnen noch gefehlt hat. Mit einem Abonnement der Express-Stellenvermittlung erhalten Sie so viele Bewerbungstalons, wie Sie wünschen: während 6 Monaten für Fr. 350.-, während 1 Jahr für Fr. 600.- (exkl. MwSt.).

CHERCHER-VOUS DES TRAVAILLEURS QUALIFIÉS?

Parmi les demandes d'emploi ci-dessous, il se trouve peut-être la personne qui vous manque. Abonnez-vous au Service de placement express et vous recevrez autant de talons de candidatures que vous souhaitez. Coûts pour 6 mois: fr. 350.-, pour 12 mois: fr. 600.- (TVA exclue).

Stellengesuche / Demandes d'emploi

Küche/cuisine

Table with 8 columns (1-8) listing job openings in the kitchen sector, including positions like Koch/Sous-chef, Küchenchef, and Demi-chef de partie.

Service/service

Table with 8 columns (1-8) listing job openings in the service sector, including positions like Sefa, Receptionist, and Buffet/Service.

Table with 8 columns (1-8) listing job openings in the barman/barchef and receptionist sectors.

Administration/administration

Table with 8 columns (1-8) listing job openings in the administration sector, including positions like Réceptionniste, Concierge, and Chef de réception.

Table with 8 columns (1-8) listing job openings in the receptionist and business leader sectors.

Hauswirtschaft/ménage

Table with 8 columns (1-8) listing job openings in the household management sector, including positions like Zimmerfrau and Hauswirtschaft/Bufet/w.

1 REFERENZNUMMER - Numéro des candidats

- 2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (position souhaitée)
3 Alter - Age
4 Nationalität - Nationalité
5 Arbeitsbewilligung - Permis de travail pour les étrangers
6 Eintrittsdatum - Date d'entrée
7 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques
8 Art des Betriebes/Arbeitsort (Wunsch) - Type d'établissement/région préférée (souhait)

Stellenbewerbung | Candidatur

SUCHEN SIE EINE STELLE?

Wenn Sie Erfahrung in der Hotellerie/Gastronomie haben, dann füllen Sie am besten gleich den unten stehenden Bewerbungstalon aus. Ihre Angaben erscheinen während 2 Wochen auf dieser Seite in der htr hotel revue. Das Inserat ist für Sie kostenlos.

CHERCHER-VOUS UN EMPLOI?

Si vous êtes qualifié dans l'hôtellerie ou la restauration, remplissez le talon ci-dessous et vos données paraîtront gratuitement pendant 2 semaines sous cette rubrique dans htr l'hotel revue.

Bewerbungstalon | Talon de demande d'emploi

(Bitte gut leserlich ausfüllen / Prière de remplir en capitales)

Application form fields including: Gewünschte Stelle/Emploi souhaité, Arbeitsbewilligung/Permis de travail, Name/Nom, Strasse/Rue, Geburtsdatum/Date de naissance, Telefon privat/No de téléphone privé, Bemerkungen/Remarques, Sprachkenntnisse/Connaissances linguistiques, and Meine letzten drei Arbeitsstellen/Betrieb/Établissement.

Hiertmit bestätige ich, dass die obgenannten Angaben der Wahrheit entsprechen. / Le soussigné/la soussignée certifie l'authenticité de ces informations.

Datum/Date: Unterschrift/Signature:

Ich bin mit der Bekanntgabe der Daten (Name, Adresse, Telefon etc.) einverstanden: Ja - Nein / J'accepte la publication de mes coordonnées (nom, adresse, téléphone, etc.): Oui - Non

Bitte mailen oder schicken Sie uns den vollständig ausgefüllten Bewerbungstalon an folgende Adresse: / Veuillez nous retourner le talon de demande dûment rempli à l'adresse suivante: htr hotel revue, Express-Vermittlung, Monbijoustrasse 130, Postfach, CH-3001 Bern / jobs@htr.ch

**Hotel Therme Vals**

Das einzigartige Hotel mit der einzigartigsten Therme an einem einzigartigen Ort.

Hier suchen wir Sie per sofort oder nach Vereinbarung:

In der Küche  
(15 Punkte Gault/Millau)  
**Chef de partie**  
**Commis de cuisine**  
**Commis pâtisseries**

Im Roten Saal  
**Servicemitarbeiter/in**

An der Réception  
**Réceptionist/in**

Auf der Etage  
**Portier**

In der Therme  
**Leitende Kosmetikerin**  
**med. Masseurin**  
**Kosmetikerin**

Die Saison dauert vom 13. Juni 2009 bis 5. April 2010  
Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto oder melden Sie sich per e-mail bei uns.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung  
Sonja Dietrich  
Therme Vals, 7132 Vals  
Telefon 081 926 89 92  
Fax 081 926 80 00  
e-mail: sonjadietrich@therme-vals.ch  
homepage: www.therme-vals.ch 1140-679

**Panorama**

Arbon am Bodensee

Direkt am Wasser gelegen, mitten im Städtchen Arbon in unmittelbarer Umgebung von Camping, Schwimmbad und Freizeitanlagen. Wir suchen nach Übereinkunft in Sommer- oder Jahresstelle.

- Jungkoch (Entremetier) (m/w)
- Koch kalte Küche/Dessert (m/w)
- Restaurationsfachfrau
- Auf Spätsommer Lehrstelle Koch/Attest

Frau oder Herr Brühlwiler freuen sich auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen.

Panorama Restaurant zum Seepark  
Wassergasse 14, 9320 Arbon  
Tel. 071 446 77 56 1124-669



**Hotel Spa Restaurant Blausee**

Unser bestbekanntester, spezieller, lebendiger und grosser Ganzjahresbetrieb mit der kreativen Frischproduktküche (14 GM-Punkte, Guide Michelin), den stilvollen Räumen, der sonnigen Terrasse und dem unique-Hotel mit Spa, liegt gut erreichbar und wunderschön am einmaligen Blausee im Berner Oberland. (www.blausee.ch)

Zur Verstärkung des Teams suchen wir folgende Persönlichkeiten, die ihre Aufgaben mit Freude und Wissen meistern:

**Chef de Partie m/w**

Kochen - richtig kochen! - ist Ihre Leidenschaft. Sie blühen auf wenn was läuft, und die hohe Qualität Ihrer Arbeit ist Ihnen wichtig. Sie wollen lernen und Erfahrungen sammeln und Sie sind auch bereit, Ihr Wissen einzubringen. Dann ist das Ihr neuer Job! **Eintritt per sofort**

**Commis de Cuisine m/w**

„Giggerig“ auf beste Produkte, schnell und präzise in der Arbeit und Freude dabei zu sein, wenn es „kracht“. Motivierendes Umfeld, moderne Küche sind weitere Stichwörter, die Sie motivieren. **Eintritt auf Frühjahr**

**Chef de Rang m/w**

Sie sind fit für den Service in einem grossen Restaurant, meistern Ihre Station mit Erfolg und haben Freude an internationalen Gästen. So oder so: Sie sind stolz auf beste Qualität und hervorragende Dienstleistung. **Eintritt Frühjahr**

Ihre Bewerbung senden Sie an:

Inge Gander & Norbert Brune Hotel Restaurant Blausee  
3717 Blausee T 033 672 33 33

Ein Betrieb der Blausee AG



Wir suchen für die Sommersaison 2009 ab April/Mai bis Oktober motivierte und zuverlässige Mitarbeiter.

- Küchenchef
- Jungkoch (m/w)
- Servicemitarbeiter

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Hotel Schweizerhof  
Gotthardstr. 3  
6353 Weggis  
www.schweizerhof-weggis.ch  
info@schweizerhof-weggis.ch 1177-706



entspannen - geniessen - erholen

Wir sind ein neuzeitliches, familienfreundliches 3-Sterne-Ferienhotel am Sonnenhang von Hasliberg mit 87 Zimmern, direkt gegenüber den Bergbahnen Meiringen-Hasliberg Reuti.

Per 1. Mai 2009 oder nach Vereinbarung suchen wir in unser junges, aufgestelltes Team motivierte

**kaufm. Angestellte an unsere Réception**  
(mit KV-Abschluss oder ähnlicher Ausbildung) 80- oder 100%-Einsatz.

In Jahresstelle, Fidelio-Kenntnisse von Vorteil. Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz inmitten wunderschöner Landschaft. Auf Wunsch stellen wir Ihnen eine Unterkunft zur Verfügung.

Wir stehen Ihnen für Fragen gerne zur Verfügung und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

L. + E. Grimmelikhuisen-Haller  
HOTEL VIKTORIA  
6086 Hasliberg Reuti  
info@hotelviktoria.ch  
Tel. 033 972 30 72 1138-677

**Institut Le Rosey à Rolle et à Gstaad en hiver**  
(de janvier à mi-mars)

cherche

**Sous-chef de cuisine**  
Entrée: début avril

Veuillez envoyer votre dossier complet à:  
Institut Le Rosey, Madame Reynier,  
Chalet Rex, 3780 Gstaad 1104-663

**Restaurant à Montreux**

cherche

**un Chef de rang un Commis de cuisine une Fille de buffet**

Sans permis s'abstenir.  
Faire offres sous chiffre:  
H 156-790613, à Publicitas SA, case postale 48, 1752 Villars-sur-Glâne, 1108-593

**Schifflein deck dich AG**

**Bordgastronomie Untersee & Rhein**

Für die Saison 2009, von März/April bis September, suchen wir folgende qualitäts- und leistungsorientierte Teammitglieder:

**Chefhostenessen/Chefstewards**

Sie übernehmen die Verantwortung im Bordrestaurant. Sie bringen mit: Grosse Serviceerfahrung, Gastorientiertheit, Durchsetzungsvermögen, Teamfähigkeit, vorbildliche Ruhe und Uebersicht auch in hektischen Situationen, Fahrausweis.

**Hostessen/Stewards**

Sie übernehmen in unserer Schiffsrestauration eine Station. Sie bringen mit: Serviceerfahrung mit Inkasso, perfektes Deutsch. Sie sind freundlich, belastbar, sauber und schnell.

**Mitarbeiter Pantry**

Sie erledigen alle Arbeiten in der Schiffsküche. Sie sind fit, flink und belastbar, gewohnt, sauber und präzise zu arbeiten. Sie werden von uns eingearbeitet.

**Logistiker - Chauffeur**

Sie rüsten Ware und Material, sorgen für Bestückung und Rückschub. Sie übernehmen allgemeine Lager- u. Reinigungsarbeiten. Sie sind Frühaufsteher, kräftig, fit und zuverlässig. Diese Stelle ist auch geeignet für rüstige Rentner. Fahrausweis erforderlich!

An Bord der Schiffe auf Untersee und Rhein betreuen wir gastronomisch einen breitgefächerten Gästemix. Als ISO-zertifiziertes Unternehmen verbessern wir laufend unsere Sach- und Dienstleistungen. Der Gastnutzen ist dabei der Massstab unserer Leistung.

**Sie haben Lust,**

Spitzenleistungen in unserem Team zu erbringen. Dann senden Sie bitte Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Foto an:

Schifflein deck dich AG CH-8212 Neuhausen  
Sabine Graf Geschäftsführerin  
Telefon +41(0)52 624 34 14  
Mail... s.graf@schifflein-deck-dich.ch  
HP... www.schifflein-deck-dich.ch  
Quality Our Passion.

catered by Restaurant Park am Rheinfall Neuhausen



**Restaurant-Hotel St. Petersinsel**

Bielersee Lac de Biennne

swiss historic hotels

Unser wunderbar gelegener, lebendiger Betrieb mitten im Bielersee mit den 250 Innenplätzen in stilvollen Räumen, 250 Aussenplätzen im einmaligen Klosterhof und 13 neu renovierten Zimmern, öffnet schon bald wieder die Türen. Für eine erfolgreiche Saison 2009 suchen wir gut ausgebildete, motivierte und freundliche Persönlichkeiten.

**RESTAURANT**

**- 2. Chef de Service**

Sie können den Chef de Service kompetent vertreten, halten den Überblick in hektischen Momenten, sind ein echtes Vorbild und können Mitarbeiter/innen führen und zu besten Leistungen motivieren. Schlicht und einfach: Gut ist Ihnen nicht gut genug.

**- Chefs de Rang**

Sie lieben Ihren Job, blühen auf wenn viel los ist, und die hohe Qualität Ihrer Dienstleistung ist Ihnen wichtig. Sie sind gastbezogen, fröhlich und eine gewinnende Person - egal ob à la carte oder Bankette.

**KÜCHE**

**- Sous-chef de Cuisine**

Die topmoderne Küche und die kreative Speisekarte motivieren zu Höchstleistungen. Sie sind leidenschaftlicher Koch, können führen und den Küchenchef kompetent vertreten. Sie wollen mehr als Durchschnitt und sind auch menschliches Vorbild. Ein einmaliger Job wartet auf Sie! **Eintritt per sofort möglich**

**- Chef de Partie**

Kochen - richtig kochen! - ist Ihre Leidenschaft. Sie blühen auf wenn was läuft, und die hohe Qualität Ihrer Arbeit ist Ihnen wichtig. Sie wollen lernen und Erfahrungen sammeln und Sie sind auch bereit, Ihr Wissen einzubringen. Dann ist das Ihr neuer Job! **Eintritt sofort möglich**

**- Commis de Cuisine**

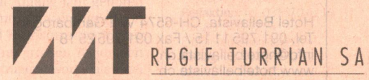
„Giggerig“ auf beste Produkte, schnell und präzise in der Arbeit und Freude dabei zu sein, wenn es „kracht“. Motivierendes Umfeld, moderne Küche sind weitere Stichwörter, die Sie motivieren. **Eintritt auf Frühjahr**

Wir freuen uns auf die Bewerbungsunterlagen!

Denise Mani & Daniel Schüpfer Restaurant-Hotel St. Petersinsel  
3235 Erlach T 032 338 11 14

1142-680

Ein Betrieb der Blausee AG



DEPUIS 1964 AV. CENTRALE - CH-1884 VILLARS

Avez-vous envie de changer d'orientation?

Nous sommes une Régie immobilière, présente depuis 1964 dans la station de Villars-sur-Ollon et nous cherchons:

**1 réceptionniste/secrétaire pour notre service des ventes**

Profil souhaité:

- Aisance dans les contacts
  - Sens de l'organisation et de la communication
- Indispensable pour ce poste:
- Connaissances des logiciels informatiques MS-Office et Internet
  - Bonnes connaissances de l'anglais (parlé et écrit)

Entrée en fonction à convenir.

Si vous souhaitez rejoindre une équipe dynamique, nous vous invitons à faire parvenir vos offres, avec documents usuels et photo, sous pli confidentiel à:

Régie TURRIAN S.A.  
Case postale 129  
1884 Villars-sur-Ollon 1174-704



www.gastronet.ch

Fach- und Kaderstellen – Fach- und Kaderleuten  
Professionnels et cadres – emplois et personnel  
Professionali et quadri – posti e impiegati

701-407



www.montarina.ch

Ab März/April 2009  
ist folgende Stelle offen:

Front Office Mitarbeiter/in

Bewerbungen bitte an:

Hotel&Hostel Montarina  
Bernadette Heinrich  
Via Montarina 1  
6900 Lugano

www.montarina.ch  
info@montarina.ch

1011-585



CONTINENTAL PARKHOTEL

Ab ca. Mitte April sind noch  
folgende Stellen offen:

FRONT OFFICE MITARBEITER/IN  
SERVICE MITARBEITER/IN

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

CONTINENTAL PARKHOTEL

Edgar Fassbind  
Via Basilea 28  
CH-6900 Lugano

www.continentalparkhotel.ch  
info@continentalparkhotel.ch

1010-594

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in  
guten Hotels der **ganzen Schweiz** für  
**qualifiziertes Hotelpersonal**.  
Verlangen Sie das Anmeldeformular.  
**Stellenvermittlungsbüro Hotelia**  
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Bin-  
ningen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09  
www.hotelia.ch

361-201



DOMINO GASTRO

Personal – Vertraut  
www.dominogastro.ch  
Tel. 055 415 52 80  
personal@dominogastro.ch  
für Bewerber kostenlos.

464-288

**Aus- und Weiterbildung**

Un pas en  
avant vers votre  
carrière dans  
le tourisme.

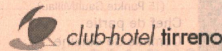
Avec notre formation  
de Gestionnaire en  
tourisme ES.

Soirée d'informations:  
Lundi, 2 mars, 18h30 – 20h00  
Ecole Internationale de Tourisme,  
Lausanne  
Inscriptions: info@eit-lausanne.ch

Internationale Schule für Touristik  
International School of Tourism Management  
Ecole Internationale de Tourisme  
Av. de la Rusude 2, 1006 Lausanne  
Tél. 021 323 30 90, www.eit-lausanne.ch

1105-995

**Internationale**



**Sommersaison auf Sardinien!**

Für die kommende Sommersaison suchen wir die  
folgenden Mitarbeiter:

**Réceptionist/Réceptionistin**

Sprachen: Deutsch, Italienisch und Französisch  
(ab ca. Anfang April bis Mitte Oktober)

Interessiert?

Herr Luc Schwarz erwartet gerne Ihre vollständige  
Bewerbung per Fax oder E-Mail.

Club Hotel Tirreno  
Loc. Cala Liberotto  
I-08028 Orosei/NU (Sardinien, Italien)  
www.clubhoteltirreno.it  
Tel. 0039 0784 990 650  
Fax 0039 0784 91 132  
E-Mail: luc.schwarz@clubhoteltirreno.it

1184-712



Château  
Frigoulet

**Chef de rang/Service mitarbeiter m/w**

Wir suchen ab 15. März bis Ende Oktober 2009 eine aufge-  
stellte und initiative Persönlichkeit, die den direkten Kontakt  
zu unseren Gästen schätzt.

Wir bieten ein kleines, einzigartiges und familiär geführtes  
Sporthotel im Süden Frankreichs.  
Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf  
Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und stehen Ihnen je-  
derzeit für weitere Auskünfte zur Verfügung.

Aktivferien AG  
z. H. Herrn Hansruedi Büchi, Weidstrasse 6, Postf. 331  
CH-8472 Seuzach, Tel. 0041 (0) 52 335 13 10  
www.suedfrankreich.ch

802-474

LUGANO – Castagnola  
Hotel Carlton Villa Moritz, 45 Zimmer  
sucht ab Mitte April bis Oktober 2009  
**Réceptionist/in/  
Empfangssekretärin** (mit Hotel-  
erfahrung, sprachenkundig D/F/E)  
**Koch – Commis de cuisine  
Tourante**  
(Etage, Lingerie, Cafeteria)  
**Office- und Küchenbursche**  
Bewerbungen mit Foto an: Familie  
Wernli, Postfach 70, 6976 Lugano-Cas-  
tagnola, Fax 091 971 38 14  
www.carlton-villa-moritz.ch  
E-Mail: wernli@carlton-villa-moritz.ch

1129-686

HOTEL INTERNATIONAL AU LAC  
80-Zimmer, renommiertes zentralgelegene  
Hotel sucht für Sommersaison:  
**ETAGE-GOUVERNANTE  
MAÎTRE D'HÔTEL  
RECEPTIONIST/IN**

Als **fachlich kompetente Persönlichkeiten**  
verfügen Sie über **mehrfährige  
Berufserfahrung**.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit  
Zeugnissen, Lebenslauf und Foto.  
Fam. Schmid, Hotel International au Lac  
Via Nassa 68, 6901 Lugano  
Tel: 091/ 922 75 41, Fax: 091/ 922 75 44  
e-mail: schmid@hotel-international.ch

1171-701

Wunderschönes Ferienhotel am Lago Maggiore, Ticino  
nur 15 Autominuten von Locarno-Ascona entfernt, 63  
Zimmer, Park, Panoramarestaurant mit Terrasse, Grotto-  
Bar und Gartenschwimmbad, sucht ab Mitte März bis  
Ende Oktober 2009

- **1<sup>o</sup> Maître d'Hôtel, D/F/F**
- **Chef de rang, D/F/F, à la carte + Saal**
- **Service mitarbeiter/in D/F, Saal**

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder schriftliche Bewer-  
bung mit Zeugniskopien und Photo.

Hotel Bellavista, CH-6574 Vira Gambarogno  
Tel. 091 795 11 15 / Fax 091 795 25 18  
info@hotelbellavista.ch  
www.hotelbellavista.ch

1179-708

**GASTRO-UNTERNEHMER  
AUSBILDUNG  
IN DREI STUFEN.  
BERUFSBEGLEITEND.**



**MIT AUSBILDUNGS-CHECKS  
NOCH BIS 31. DEZEMBER 2009**



Profitieren Sie von der Seminarvergünstigung\*  
von Fr. 500.- für G2 und von Fr. 700.- für G3  
und bestellen Sie heute noch die detaillierten Unterlagen

\*Seminarvergünstigung dank Qualifizierungsinitiative für den touristischen Arbeitsmarkt,  
unterstützt durch das Staatssekretariat für Wirtschaft seco

**GASTRO-SUISSE**  
Gastro-Unternehmerausbildung  
Blumenfeldstrasse 20  
CH-8046 Zürich  
Telefon 0848 377 111  
Telefax 0848 377 112  
weiterbildung@gastrouisse.ch  
www.gastrouisse.ch

487-292

**IMPRESSUM**

htr **hotelrevue – stellen revue / marché de l'emploi**

Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit  
Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Herausgeber / Editeur: hotellerieuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:  
Mombijoustrasse 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, Béda-Urs Schönenberger

Anzeigen-Immediat / Service des annonces: Angela Di Renzo, Delia Piscopo, Patricia Nobs Wyyss

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

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

– Frontseite / Première page: Fr. 1,70 (exkl. MwSt. / sans TVA)

– Direktion / Direction: Fr. 1,50 (exkl. MwSt. / sans TVA)

– Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus: Fr. 1,60 (exkl. MwSt. / sans TVA)

– Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1,50 (exkl. MwSt. / sans TVA)

– Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1,50 (exkl. MwSt. / sans TVA)

– Zuschlag Aufschaltung Internet: 1 Wo. Fr. 50.–, 2 Wo. Fr. 70.–, 1 Mt. Fr. 100.– (pro Anzeige)

– 1 GzD bis Freitag vor Erscheinen möglich – weitere GzD kosten pro Auszug Fr. 30.–

<b>Termine:</b>				
– Ausgabe	Nr. 10/2009	Nr. 11/2009	Nr. 12/2009	Nr. 13/2009
– Erscheint	5. 3. 2009	12. 3. 2009	19. 3. 2009	26. 3. 2009
– Anzeigenschluss	Mo. 12.00 Uhr	2. 3. 2009	9. 3. 2009	23. 3. 2009

Herstellung / Production: Büchler Grafino AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern

WEMF-beglaubigt 2007/08 / contrôlés REMP 2007/08, verkaufte Auflage / tirage vendu: 10 092, Gratisauflage / tirage gratuit: 1289  
(Druckauflage / tirage imprimé: 18 000)

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten versichern ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.