

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2009)
Heft: 25

Anhang: Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr
Autor: [s.n]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 13.06.2025

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

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 25 / 18. Juni 2009

Der grösste Stellenmarkt der Schweiz

Le principal marché de la branche

Doppelnummer Nr. 27/28
erscheint am Do. 2. Juli 2009

Anzeigenschluss Mo. 29. 6. 09, 12.00 Uhr

AG
ACTIVE GASTRO ENG

Häsch gnueg vo...
De chum zu Fus!

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

Karriereplanung
beginnt hier
htr stellenrevue

Online unter
www.hoteljob.ch

www.gastrojob.ch

Topjobs und Gastroprofis – ganze Schweiz



GastroJob

Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire

Direktion/Kaderstellen	2-3
Deutsche Schweiz	2-6
Svizzera italiana	8
International	8
Stellengesuche	8
Suisse romande	8
Marché international	8
Demandes d'emploi	8

MÖVENPICK Restaurants

Die Adresse für kulinarische Köstlichkeiten:

Das Mövenpick Restaurant Brasserie Baselstab, mit-
ten im Herzen von Basel – am historischen Marktplatz
gelegen – verwöhnen wir Gäste mit dem Besten aus
Küche und Keller. Der rege, traditionelle Stadtbetrieb,
sucht seinen neuen

Geschäftsführer (w/m)

Sind Sie Gastgeber aus Leidenschaft und besitzen Sie
das Geschick ein multikulturelles Team erfolgreich zu
führen?

Sie haben Ihr Know-How aus der Hotelfachschule mit
vielseitigen, praktischen Erfahrungen ergänzt. Sie leben
Ihr gastronomisches Engagement vorwiegend «an der
Front». Idealerweise sind Ihre Wurzeln in Basel. Durch-
setzungsstarke Gastronomen mit Herz bitte melden!

Gerne erwarten wir Ihre kompletten Bewerbungsunter-
lagen elektronisch oder in Papierform.

Mövenpick Restaurants & Dienstleistungen AG

Daniel Krigl
Head of Human Resources & Education

Bereich Restaurants
Allmendstrasse 140

CH-8027 Zürich

Tel. 044 712 23 33

Mail: daniel.krigl@moevenpick.com

«Die Ärmel hochkrempeln...»

Ist genauso Teil der Aufgabe wie «Gastfreundschaft auf gehobenem Niveau zelebrieren». Ziel der Stelle im
Umfeld eines äusserst komfortablen, grösseren Betriebes im Erstklass-Superior-Segment: Die Verantwortung
für mehrere Restaurants, diverse F & B-Outlets, Banqueting und Non-Food-Einkauf übernehmen in enger
Zusammenarbeit mit den anderen Department Heads. Willkommen bei unserem Auftraggeber – einem Blue
Chip der Branche.

Hoch motivierte Mitarbeitende, im Hotel spürbarer Spirit und ein ausgewogener Angebotsmix charakti-
sieren das Besondere des Hauses. Als Hands-On Manager packen Sie persönlich im Service mit an und beein-
drucken durch exzellente Gastgeberqualitäten. Mit klarer Führung Ihrer rund 40 Mitarbeitenden und einem
guten Auge für's Detail überzeugen Sie Gäste und Management gleichermaßen.

Restaurantleiter/in mit F & B-Verantwortung für ein echtes Highlight der Tessiner Hotellerie

Die attraktive Stelle ist ausbaufähig: Nach einer angemessenen Betriebszugehörigkeit und bei vorhande-
nem Potential besteht die Chance in die erweiterte Geschäftsleitung aufgenommen zu werden. Solide
Führungserfahrung, Hotellerie-Ausbildung und Praxis aus dem F & B-Bereich setzen wir voraus. Direkt am
Gast fühlen Sie sich am wohlsten. Logistisch, organisatorisch sind Sie fit; sprachlich auch: I ist ein Must;
D/E bringen Sie mit, F von Vorteil.

Sie sind selbstbewusst, lösungsorientiert und kommunikativ geschickt. Der Eintrittstermin Oktober
bzw. vorher/mätscher nach Vereinbarung käme Ihnen entgegen. – Interessiert? Hoher Arbeitsaufwand
kommt Ihnen vertraut vor? Bereite die Ärmel hoch zu krempeln? Dann sollten wir uns kennen lernen.
Vorab bitte CV mit Foto via Mail senden oder anrufen. Auch ausserhalb der Bürozeiten und am
Wochenende: +41 79 402 53 00 – Freue mich auf den Kontakt und das Gespräch mit Ihnen!

Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 · Fax 044 802 12 07
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Willst du dein eigener Chef
werden?

NACHMIETER GESUCHT!

Für unseren bis ins letzte Detail
top eingerichteten Restaurations-
betrieb in Arosa suchen wir auf den
1. Dezember 2009 oder früher nach
Vereinbarung einen Nachmieter.
Inventory muss vollständig über-
nommen werden.

Zuschriften unter Chiffre 2784-1510
an htr hotel revue, Monbijoustr. 130,
Postfach, 3001 Bern.



Das Parkhotel Bellevue & Spa ★★★★★ in Adelboden/Berner Oberland
(95 Betten) gehört zu den führenden Wellnesshotels der Schweiz.
Per 1. Oktober 2009 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Vize-Direktor/in

In dieser Position prägen Sie – in enger Zusammenarbeit mit der Direktion – den
Betrieb betreffend Angebot und Mitarbeiterführung mit dem Ziel, unseren Gästen
einen schönen Aufenthalt zu einem guten Preis zu bieten. Sie sichern die hohen
Qualitätsansprüche und tragen mit Ihrem Innovationsgeist zur steten Weiterent-
wicklung des Hotels bei. Operativ konzentrieren Sie sich in Zusammenarbeit mit
den Departementsverantwortlichen auf die Bereiche Service, Housekeeping und
Spa. Ausserdem vertreten Sie den Direktor bei dessen Abwesenheit. Zu Ihren
Schlüsselaufgaben gehört die Gästebetreuung, was Sie auch mit regelmässigen
Einsätzen im Service gewährleisten. Für die anfallenden administrativen Aufgaben
steht Ihnen ein Mitarbeiter zur Seite.

Für diese anspruchsvolle Aufgabe wenden wir uns an eine gewinnende Hôtelière
oder einen gewinnenden Hôtelier, die/der unternehmerisch denkt und Spass daran
hat, Mitarbeitende für ihre Funktion zu qualifizieren, zu motivieren und effizient
einzusetzen. Zugute kommen Ihnen dabei Ihre fundierten Berufskennntnisse, Ihre
Führungserfahrung und Ihr Organisationsstalent. Die Aufgabe setzt den Abschluss
einer Hotelfachschule voraus. Ihre sehr guten Fremdsprachenkenntnisse (D/E/F, I
von Vorteil) sowie Ihre Authentizität und Offenheit ermöglichen Ihnen, schnell eine
gute Beziehung mit Gästen und Mitarbeitenden aufzubauen.

Wir bieten Ihnen eine einflussreiche Aufgabe mit einer langfristigen Perspektive
sowie eine attraktive Entlohnung. Gerne beantworten wir Ihnen Ihre Fragen per
Telefon. Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an die untenstehende Adresse.
Diskretion ist selbstverständlich.



**PARKHOTEL
BELLEVUE**

★★★★★ Parkhotel Bellevue & Spa, Andreas Richard
3715 Adelboden, Schweiz
www.parkhotel-bellevue.ch, info@parkhotel-bellevue.ch
Telefon 033 673 80 00, Fax 033 673 80 01

**KANTON
LUZERN**
Justiz- und Sicherheitsdepartement

Tadelloser Service und zufriedene Gäste sind Ihr Verdienst!
Was Gastfreundschaft bedeutet, zeigen Sie und Ihr Team täglich aufs Neue.
Dank Ihrem kaufmännischen Hintergrund, Ihrer Ausbildung im Hotellereich oder
in Sales/Marketing wissen Sie, was es für eine optimale Auslastung braucht.
Und Ihre Gäste begrüßen Sie natürlich auch in Französisch oder Englisch: Als

Leiter/in Front- und Backoffice

im **Armee-Ausbildungszentrum Luzern (AAL)** führen Sie die Teams
Frontoffice, Hausdienst, Zimmerdienst und Haustechnik. Das gemeinsame
Ziel ist die Zufriedenheit unserer militärischen und zivilen Kundschaft. Mehr
Informationen: www.stellen.lu.ch oder im Kantonsblatt vom 20.06.2009.

www.stellen.lu.ch

Aus www.jobs.htr.ch wird neu
www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

hoteljob.ch

Hotel Wellenberg** – Ihr Zuhause in Zürich**

Für unser 4 ****-Superior-Hotel Wellenberg mit 45 Zimmern, in der Altstadt von Zürich gelegen, suchen wir per 1. Juli 2009 oder nach Vereinbarung eine

Housekeeping Managerin (D/E)

Sind Sie belastbar, kommunikationsfreudig und schätzen den täglichen Umgang mit den Gästen und Mitarbeitern? Sie sind eine jüngere Persönlichkeit, vorzugsweise mit Erfahrung in einer ähnlichen Position? Sie führen und motivieren unser Housekeeping-Team und helfen auch aktiv bei der Zimmerreinigung und dem Frühstücksservice mit. Sie sind dafür zuständig, unseren internationalen Gästen einen rundum angenehmen Aufenthalt in den 45 Zimmern und Suiten zu gewährleisten. Zusätzlich sind Sie verantwortlich für diverse administrative Aufgaben und unterstützen die Geschäftsleitung.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung und stehen Ihnen bei Fragen jederzeit gerne zur Verfügung.

Hotel Wellenberg
Frau Tanja Eyer
Niederdorfstrasse 10
8001 Zürich

t.eyer@monopoly-management.ch
www.hotel-wellenberg.ch

Wir suchen

Ins St. Galler Rheintal

ein Gerantenpaar für unser Hotel-
Rest.-Pizzeria und Pub.

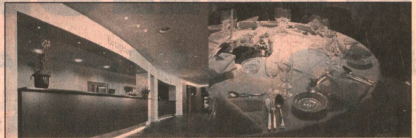
Er: Koch

Sie: Gästebetreuung

Nach Jahrzehnten suchen wir unsere
Ablösung.

Sind Sie interessiert? Dann senden
Sie uns Ihre Unterlagen an:

B. Blumenthal
Bergstrasse 3
9463 Oberriet

**Ein nicht alltägliches
Angebot...**

Das Hotel Spigarten in Zürich-Altstetten ist ein renommierter und lebhafter Stadtbetrieb mit 43 Hotelzimmern, zwei Restaurants sowie Kongress- und Bankettsälen mit entsprechend vielen Anlässen das ganze Jahr durch. Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir per 1. August 2009 oder nach Vereinbarung einen innovativen

Küchenchef

Sie haben bereits einige Jahre Erfahrung als Küchenchef. Vorzugsweise haben Sie Ihren Beruf bereits in einem grösseren Betrieb ausgeübt und die Durchführung von Banketten ist Ihnen ebenso wenig fremd wie die Liebe zum Detail für unsere beiden A-la-carte-Restaurants. Sie führen die Küchenbrigade selbstständig, sind verantwortlich für den Einkauf, Mitarbeiterschulungen sowie die Ausbildung der Kochlehrlinge.

Ihre Vorzüge:

Sie sind eine motivierende, kreative, flexible und kommunikative Persönlichkeit mit Führungs- und Organisationstalent.

Sie bringen mit:

Die notwendige Grund- und Weiterbildung mit Leistungsausweis, deutsche Muttersprache setzen wir voraus. Idealerweise sind Sie zwischen 35 und 45 Jahre alt.

Wir bieten:

Zeitgemässe Anstellungsbedingungen, junges aufgestelltes Team, moderner Arbeitsplatz mit neuzeitlicher Einrichtung.

Herr Leo Demarmels freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

**SEMINAR HOTEL
Spigarten**

Am Lindenplatz | 8048 Zürich-Altstetten | Tel. 044 438 15 15

Telefax 044 438 15 38 | www.spigarten.ch

Hotel Vorab

Für unser bestbekanntes Hotel und A-la-carte-Restaurant suchen wir per sofort oder Übereinkunft für kommende Sommersaison folgende bestversierte, motivierte Mitarbeiter:

**Receptionist/in
Servicemitarbeiter/in für A-la-carte-Restaurant**

Wir bieten Ihnen zeitgemässe Arbeits- und Freizeit sowie leistungsgerechte Entlohnung, tolle Atmosphäre in jungem Team sowie viel Freizeit- und Sportmöglichkeiten.

Ja, Sie fühlen sich angesprochen? So senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hotel Vorab
z. H. Herrn G. R. Meiler
7017 Flims Dorf



Wunderschön am Walensee gelegener Restaurationsbetrieb mit pepiger und origineller Trattoria, Holzofen-Pizzeria, grosser Gartenterrasse und Saal für Bankette/Seminare im 1. OG sucht

Gastgeber/Geschäftsführer

der die Italianità vorlebt. Für diese Führungsposition stellen wir uns eine kreative, motivierte, aufgestellte und selbständige Persönlichkeit vor, welche es versteht, die gesteckten Ziele mit viel Elan zu erreichen und das 15-köpfige Team zu führen und fördern. Sie sind 30 Jahre oder älter, haben eine fachlich fundierte Ausbildung als Koch oder Kellner absolviert und sind im Besitz des Wirtepatents. Sind Sie auf KOPAS, HACCP, Q-Gütersiegel und als Berufsbildner geschult? Dann sind Sie bei uns richtig!

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:

René Bachmann,
Gamag Management AG, Habsburgerstrasse 22, 6002 Luzern
r.bachmann@gamag.ch, Tel. 041 227 30 10



GAMAG MANAGEMENT AG
HOTELS & RESTAURANTS

Walensee
TRATTORIA
8872 WEESEN

**Hier bestimmen Sie
den Inhalt!**

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.
Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

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:

**Servicemitarbeiter/in
(mit A-la-carte-Erfahrung)
Koch/Köchin**

Beginn per sofort nach Übereinkunft.

Wir bieten gute Entlohnung und
geredete Arbeitszeiten.
Zimmer im Hause möglich.

Wenn Sie u.a. Freude am Beruf und
Teamfähigkeit besitzen, dann senden
Sie Ihre vollständigen Bewerbungs-
unterlagen an:

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



**Das SportCafé (Gastronomie-Betrieb des HC
Fribourg-Gottéron SA) sucht neue Teamplayer in
der Offensiv- und Defensiv-Zone für die nächste
Hockeysaison 2009/2010:**

Küchenchef 100%

Jungkoch 100%

Casserolier 80%

Service-Aushilfe 60-80%

Service-Aushilfe im Stundenlohn

Unserem Küchenchef bieten wir ein abwechslungsreiches Arbeitsfeld mit viel Eigenverantwortung. Aus diesem Grund solltest Du Motivation, Kreativität und Selbständigkeit mitbringen. Da es bei uns oft sehr rund läuft, solltest Du eine Person sein, die auch in Stress-Situationen den Überblick behält und es schafft, Prioritäten zu setzen. Erfahrung in der Menüplanung und im Bestellwesen sind von Vorteil, aber nicht Bedingung.

Als Jungkoch hast Du bei uns die Möglichkeit, Erfahrungen in einem vielseitigen Betrieb zu sammeln und dem Küchenchef als Unterstützung zur Seite zu stehen.

Unsere Service-Aushilfen erwartet ein lebendiger Betrieb mit vielschichtigem Zielpublikum. Ein junges, aufgestelltes und erfahrenes Team steht dabei an Deiner Seite.

Fühlt Ihr Euch angesprochen?

Wir freuen uns auf Deine schriftliche Bewerbung mit Foto!

Hanspeter Grossen und Katja Pagano
SportCafé Fribourg
Allée du Cimetière
1700 Fribourg

hotelfachschule thun
soul, passion & system

Die Hotelfachschule Thun ist eine Vollzeitschule von hotelleriesuisse, an der sich junge Erwachsene während 2½ Jahren zur Dipl. Hotelière-Restauratrice HF und zum Dipl. Hôtelier-Restaurateur HF ausbilden lassen.

Per 1. September 2009 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Leiter/-in Beherbergung (80-100%)

Sie erwartet das folgende Umfeld:

- In einem ausgesprochen lebhaften Betrieb erbringen wir unsere Dienstleistungen gegenüber den Studierenden und anderen Kunden gemäss unserem Credo «soul, passion & system».
- Die Infrastruktur verteilt sich auf das Schulgebäude mit den Unterrichtszimmern sowie 3 Nebengebäuden mit insgesamt 100 Studios und 2 Mietwohnungen.
- Neben den Studierenden unserer Schule werden unsere Dienstleistungen in den Bereichen Beherbergung, Restauration und Catering auch von externen Kunden beansprucht.

Ihre vielseitigen Aufgaben bei uns sind:

- Führen des Hauswirtschaftsteams
- Marktorientierte Fortentwicklung und Nutzung der Kapazitäten
- Laufende Bewirtschaftung der Zimmer
- Reinigungsabläufe erarbeiten, umsetzen und kontrollieren
- Mitarbeit bei Reinigungsarbeiten
- Zusammenarbeit mit den internen Diensten (Schulverwaltung, Küche, Restaurant, Haustechnik)

Ihr Profil:

- Abgeschlossene hauswirtschaftliche oder gastgewerbliche Berufsausbildung
- Weiterbildung (z.B. Höhere Fachprüfung oder Höhere Fachschule)
- Führungserfahrung
- Zuverlässige, exakte und selbständige Arbeitsweise
- Gute PC-Anwenderkenntnisse
- Idealalter zwischen 28 und 45 Jahre

Wir bieten Ihnen eine herausfordernde Tätigkeit in einem kleinen Team und in einem dynamischen Umfeld. Das vielfältige Arbeitsgebiet verlangt Eigeninitiative, gute Planung und Organisation sowie grosse Selbständigkeit. Haben Sie zusätzliche Fragen? Auskünfte erteilt Ihnen gerne Samuel Menti, Leiter Gastronomie, Telefon 033 227 77 70.

Sind Sie interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung bis **29. Juni 2009** an:

Hotelfachschule Thun
Samuel Menti, Mönchstrasse 37, Postfach 113, 3602 Thun
samuel.menti@hftun.ch Unter www.hftun.ch erfahren Sie mehr über uns!

WIRTEPRÜFUNG!

Sie möchten Ihre Zukunft sichern und mehr Geld verdienen? Unser moderner Fernkurs führt Sie direkt zum Ziel – ein Lokal unter Ihrer Führung. Interessiert? Senden Sie noch heute den Coupon ein.

WIRTE-COUPON

GASTROWIRT AG
Badenerstrasse 678, 8048 Zürich

Name: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____
Beruf: _____ Alter: _____
Tel.: _____ Htr: _____

DAVOS KLOSTERS

AUGENBLICK 'MAL!



Per 1. September oder nach Vereinbarung ist im zentralen Personalbüro der Arabella Hotelbetriebe AG, mit Sitz in Davos, die Position des

Human Resources Manager

neu zu besetzen. Zur Arabella Hotelbetriebe AG gehören: Das Sheraton Neues Schloss Hotel in Zürich sowie die beiden ArabellaSheraton Hotels «Seehof» und «Waldhaus» in Davos.

Ihr Aufgabengebiet

In dieser abwechslungsreichen Funktion sind Sie die HR-Ansprechperson für unsere Mitarbeitenden und zuständig für deren Beratung und das administrative Handling aller HR-relevanten Themen wie:

- Personalrekrutierung, -entwicklung und -gewinnung
- Betreuung von bis zu 200 Mitarbeitenden
- Budgetierung HR-Bereich
- Lohnbuchhaltung und Arbeitszeitkontrolle mit Mirus-Software
- Kontinuierliche Überwachung der budgetierten Lohnkosten sowie
- Ergreifen von geeigneten Massnahmen bei Abweichungen
- Unterstützung der Direktion in allen Fragen des Personalmanagements
- Betreuung und Ausbildung von kaufmännischen Auszubildenden

Sie bringen mit

Eine kaufmännische Ausbildung oder Hotelfachschulabschluss, eine fundierte Weiterbildung im Personalwesen und Erfahrung im HR-Bereich, vorzugsweise in der Hotellerie. Sie besitzen eine strukturierte und selbständige Arbeitsweise und können Entscheidungen eigenständig treffen und diese entsprechend überzeugend kommunizieren und durchsetzen.

Engagement und Leidenschaft für das human Resources, Loyalität, Ehrlichkeit, hohe Sozialkompetenz sowie eine konsequente Qualitäten- und Mitarbeiterorientierung sind Ihre Erfolgsfaktoren zur Erreichung von gemeinsamen Zielen.

Ihre Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Italienisch oder Spanisch (von Vorteil) helfen Ihnen im Umgang mit den Mitarbeitenden unterschiedlicher Kulturen.

Über Ihre aussagekräftige Bewerbung freut sich:

Arabella Hotelbetriebe AG, Herr Christian Bächtold, Scalettastrasse 21, 7270 Davos Horlauben

Wir bieten: Eine interessante Herausforderung in einer weltweit operierenden Hotellerie mit Entwicklungs- und Aufstiegsmöglichkeiten, leistungsgerechte Entlohnung.

ARABELLA STARWOOD
HOTELS & RESORTS

Ein Joint Venture der Schörghuber Unternehmensgruppe und Starwood Hotels & Resorts

ISS Schweiz ist mit über 10'000 Mitarbeitenden der national führende Anbieter für integrale Facility Services. Die umfassenden Servicepakete beinhalten Dienstleistungen für den Betrieb und Unterhalt von Gebäuden, Anlagen und Infrastruktur.

Für das rasche Vorantreiben einer gezielten Weiterentwicklung der gesamten deutschsprachigen Schweiz suchen wir eine **frontorientierte**, verhandlungsgewandte Persönlichkeit als

Head of Sales Deutsch-Schweiz (w/m)

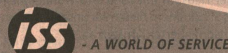
Als Senior-Verkaufsprofi führen Sie ein kompetentes Verkaufsteam (inkl. Kalkulations-Abteilung) und übernehmen die Verantwortung für die Erreichung der ambitionierten Wachstumsziele im Bereich **Facility Services**. Sie stellen eine professionelle und nachhaltige Umsetzung der Akquisitionsstrategie von Neukunden in Zusammenarbeit mit den Regionalleitern sicher, analysieren die Marktentwicklungen und liefern qualifizierte Inputs für innovative sowie marktfähige Konzepte und Angebote aus unseren modularen Service-Lösungen. Im Weiteren übernehmen Sie bei grossen Offerten die Federführung von der Angebotserstellung bis zum Vertragsabschluss und koordinieren die «Sales Leads» in den verschiedenen Regionen. In dieser Verantwortung stehen Sie auch in direktem Kontakt mit der ISS Gruppe in Kopenhagen, wenn es darum geht, internationale «Sales-Leads» zu bearbeiten.

Sie sind eine überzeugende Persönlichkeit mit einem Fach- oder Hochschulabschluss im Bereich Verkauf, Technik, Marketing oder Betriebswirtschaft. Sie haben mehrjährige, erfolgreiche Front-Erfahrung im Dienstleistungs- oder Immobiliensektor und zählen ausgeprägte Kommunikations- und Präsentationsfähigkeiten zu Ihren Stärken. Sie kennen die lokalen Gegebenheiten und können auf ein breites Netzwerk auf Verwaltungen- oder Geschäftsleitungs-Ebene zurückgreifen und gezielt nutzen. Als ganzheitlich denkende, kommunikative und führungsstarke Person besitzen Sie ein hohes Mass an Durchhaltevermögen wie auch organisatorische und analytische Fähigkeiten. Persönliche Integrität und Zuverlässigkeit runden Ihr Profil ab.

Wir bieten Ihnen eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche Tätigkeit mit grosser Selbstständigkeit und viel Freiraum sowie eine attraktive Entlohnung mit Hauptarbeitsort in Zürich-Altstetten. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen richten Sie inkl. Foto an:

ISS Schweiz AG
Stefan Todesco, Leiter HR Operation
Buchhäuserstrasse 22, Postfach, 8010 Zürich
e-mail: stefan.todesco@iss.ch

Gehen Sie online! Details unter www.iss.ch.



Für unser neu renoviertes Restaurant an zentraler Lage in Laupen suchen wir ein

Wirte-Ehepaar

- Restaurant mit Säll, ca. 60 Sitzplätze
- Terrasse an historischer Schlossmauer, ca. 30 Sitzplätze
- nach Wunsch zusätzlich Vinothek 75m²
- neu renovierte 3½-Zimmer-Wohnung mit schöner Terrasse

Sind Sie interessiert? Rufen Sie uns an, wir geben Ihnen gerne nähere Auskunft.
Tel. 032 391 99 81

HOTEL RESTAURANT

Hemmi
CHURWALDEN



Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir **Servicefachangestellte/r Küchenhilfe**

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Hemmi, Hauptstr. 135, 7075 Churwalden
Tel. 081 382 03 03, www.hotel-hemmi.ch

Das Naturschauspiel der besonderen Art...

Die Aareschlucht ist ein 1400m langes und 200m tiefes Naturwunder. Über Stege und durch Tunneln kann die imposante Schlucht in rund 45 Minuten mühe- und gefahrlos durchwandert werden.

Zum Essen und Trinken lädt das Restaurant Aareschlucht beim Westeingang mit preiswerten Imbissmöglichkeiten, währschaften Speisen und gepflegten Menüs sowie das Aare-Bistro beim Osteingang ein.

Für diese Restaurationsbetriebe suchen wir per Anfang 2010 eine/einen/ein

Pächter/In / Pächterehepaar

Das Restaurant beim Westeingang hat bis zu 500 Sitzplätze, einen Bedienung- und Selbstbedienungsteil, eine Gartenwirtschaft und einen Kiosk. Das Aare-Bistro beim Osteingang hat rund 60 Plätze (hauptsächlich auf grosser Terrasse).

Reizt Sie diese Herausforderung?

Dann richten Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

Aareschlucht AG
Herrn Otto Moor
Verwaltungsratspräsident
CH-3860 Meiringen



Aareschlucht

CH-3860 Meiringen
Tel. +41 33 971 40 48
www.aareschlucht.ch

April bis 1. November



Zur Ergänzung unseres Teams ist folgende Stelle per sofort oder nach Vereinbarung neu zu besetzen:

Verantwortliche/r Projekte/Medien (100%)

Ihr Aufgabengebiet umfasst:

- Organisation von Medien-Reisen (Individuell und Gruppen)
- Professionelle Journalistenbetreuung vor Ort
- Medienanlässe organisieren (Planung, Realisation und Controlling)
- Medienbeobachtung via Argus
- Evaluation und Durchführung von Messen/Promo-Aktionen
- Selbstständige projektbezogene Mitarbeit im Marketing generell

Was Sie mitbringen:

- Abschluss einer Tourismusfachschule oder gleichwertige Ausbildung
- Mehrsprachigkeit (D, F, E evtl. Italienisch)
- wirkungsvolle und fehlerfreie Briefsprache (moderne Korrespondenz)
- praktische Erfahrung im kaufmännischen Bereich und wenn möglich Projekterfahrung
- Selbstständigkeit, Teamgeist und Belastbarkeit

Was wir bieten:

- eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem lebhaften Betrieb
- ein junges und aufgestelltes Team
- einen modernen Arbeitsplatz
- zeitgemässe Arbeitsbedingungen

Sie trauen sich zu, Projekte von A-Z selbstständig durchzuführen und sind gewohnt, exakt zu arbeiten. Als teamfähige und kontaktfreudige Person können Sie gut und wirkungsvoll mit Leistungsträgern, Tourismus-Verantwortlichen, Kolleginnen und Kollegen zusammenarbeiten. Wenn diese Eigenschaften auf Sie zutreffen, so richten Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bis 25. Juni 2009 an die unten stehende Adresse. Wir erteilen Ihnen auch gerne telefonische Auskünfte.

Goms Tourismus, Geschäftsleitung Maya Kobi Largo, 3984 Fiesch
Tel. 027 970 10 70





KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Akutsptial für Innere Medizin
mit integrierter Rehabilitation

Im grossen Park direkt am Untersee (Bodensee) gelegen,
125 Betten und 200 Mitarbeiter

Zur Ergänzung unserer Kochbrigade suchen wir per 1. Juli 2009
oder nach Vereinbarung einen

Chef de partie (Tournant)

Sie sind gelernter Koch mit CH-Fähigkeitsausweis, im Alter
zwischen 20 und 25 Jahren, begeisterungsfähig und gewohnt
an einen hohen Qualitätsstandard, mit Erfahrung in interna-
tionaler Küche. Sie haben Freude an Ihrem Beruf und möchten
gerne Ihr Wissen bei uns einfließen lassen.

Wir bieten Ihnen einen abwechslungsreichen Arbeitsplatz,
eine helle und moderne Küche, ein aufgestelltes, offenes
Team. Geregelt Arbeitszeiten vom 8.30 bis 13.15 Uhr und von
16.20 bis 20.00 Uhr. Bei Bedarf stellen wir Ihnen eine schöne,
helle Dienstwohnung mit Blick zum See ca. 5 Gehminuten vom
Arbeitsplatz entfernt zur Verfügung.

Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Herr Xaver Wenninger,
eidg. dipl. Küchenchef oder sein Stellvertreter Herr Roberto Dota,
eidg. dipl. Küchenchef, zur Verfügung. Gespannt erwarten wir
Ihre vollständigen und vollständigen Bewerbungsunterlagen
mit Lebenslauf, Zeugnissen und Passfoto.

KLINIK SCHLOSS MAMMERN AG
Flandrina C. von Salis, Vizedirektorin/Personalchefin
CH-8265 Mammern (Bodensee) TG
Tel. 0041 52 742 11 11
fvs@klinik-schloss-mammern.ch
www.klinik-schloss-mammern.ch

THE SWISS
LEADING
HOSPITALS



STIFTUNG BALM
FÜR MENSCHEN MIT EINER GEISTIGEN BEHINDERUNG
PRODUKTION & DIENSTLEISTUNGEN
8645 JONA

Die Stiftung Balm betreut an dezentralen Standorten in den Bereichen Heil-
pädagogische Schule, Produktion & Dienstleistungen und Wohnen etwa
310 Menschen mit einer geistigen Behinderung. Die Institution ist zertifi-
ziert nach ISO 9001:2000 und BSV/W-2000.

Das Küchenteam ist verantwortlich für eine ausgewogene, gesunde und
qualitativ einwandfreie Verpflegung. Es setzt sich zusammen aus Küchen-
chefin, 4 Köche, 1 Diätköch, 1 Mitarbeiterin, 2 Chauffeure und 9 betreute
Mitarbeiter/innen. Das Team kocht täglich rund 400 Mittagessen für
interne und externe Kunden. Der interne Wohnbereich bezieht zusätzlich
ca. 80 Frühstück und Abendessen.

Wir suchen per 1. September 2009 oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef/in 100 %

Ihre Aufgaben:

- Operative Führung und Organisation der Küche, Diätküche, den Mahl-
zeitendienst und das Catering
- Planung und Produktion einer kreativen, saisongerechten und abwech-
slungsreichen Verpflegung
- Führung und Entwicklung eines Teams von 8 Mitarbeiter/innen (7 Stel-
len)
- Kostenstellenverantwortung der Abteilung Küche
- Pflege der Kundenbeziehungen und Weiterentwicklung der Angebote
der Küche
- Verantwortung für eine optimale Betreuung, Förderung und Anleitung
der betreuten Mitarbeiter/innen

Sie bringen idealerweise mit:

- Spital- und Heimkoch oder eidg. dipl. Küchenchef wünschenswert
- mehrjährige Führungserfahrung und Berufserfahrung in der Gemein-
schaftsverpflegung erwünscht
- Erfahrung als Lehrlingsausbilder
- Organisationsgeschick, Eigeninitiative, Verhandlungsgeschick mit Lief-
eranten und Kunden
- hohe Sozialkompetenz
- Freude an einem Aufgabengebiet in einer sozialen Institution

Unser Angebot:

- Selbstständiges, vielseitiges Aufgabengebiet mit viel Eigenverantwor-
tung und Gestaltungsspielraum in einer nach der neuesten Technologie
ausgerüsteten Grossküche
- Geregelt Arbeitszeiten (in der Regel kein Abend- und Wochenend-
dienst)
- Weiterbildungsmöglichkeiten

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann möchten wir Sie gerne kennen ler-
nen. Ihre Bewerbungsunterlagen erwarten wir bis spätestens Mitte Juli
2009 an STIFTUNG BALM, Frau Heidi Seifert, Personalverantwort-
liche, Balmstrasse 49, 8645 Jona.

Für Fragen und Informationen stehen Ihnen Herr Erich Bertschi, Leiter Pro-
duktion & Dienstleistungen, Tel. 055 225 54 00 oder Frau Marianne Hof-
mann, Küchenchefin, Tel. 055 220 11 73 gerne zur Verfügung. Einen ersten
Einblick in unsere Institution erhalten Sie unter www.stiftungbalm.ch.

Wir suchen für unsere Filiale in Basel eine/n



LEITER / LEITERIN „BOARDINGHOUSE GUNDELI“

WAS ERWARTET SIE? In dieser Funktion führen und
fördern Sie zwei Mitarbeiterinnen und sind verant-
wortlich für die optimale Belegung der Wohnein-
heiten sowie die Gästebetreuung und -information.
Sie übernehmen die Verantwortung für den Aufbau
und die Umsetzung der neuen Dienstleistungen
„Möbliertes Wohnen mit Dienstleistungen“ sowie
die Entwicklung von zielgruppenorientierten Spe-
zial- und Kombiangeboten. Zu Ihren Aufgaben ge-
hören ebenfalls die Führung und Kontrolle der
externen Partner, Inkasso/Kassawesen, Controlling,
Schlüsselverwaltung sowie das Rapportwesen.

WAS ERWARTEN WIR? Sie verfügen über eine kauf-
männische Grundausbildung und Berufserfahrung
im Hotelumfeld, Marketing- und Verkaufserfahrung
sind von Vorteil. Sie sind verhandlungssicher, ver-
fügen über ein freundliches, sicheres Auftreten und
sind sich an eine selbständige Arbeitsweise ge-
wöhnt. Weiter können Sie sich in Deutsch und Eng-
lisch problemlos verständigen. Sind Sie eine offene,
kreative Persönlichkeit mit einem hohen Grad an
Dienstleistungsbewusstsein, setzen gerne Trends
und sind ein „Macher aus Überzeugung“. Sie haben
Freude an der Akquisition und Kundenbetreuung
und gelten als Organisationstalent.

WAS BIETEN WIR? Boardinghouse – möbliertes
Wohnen auf Zeit mit Dienstleistungen. In unseren
Basler Häusern mit rund 240 Wohneinheiten von
1 bis 3.5 Zimmern bieten wir unseren Gästen ein zu-
kunftorientiertes Konzept an.

Wollen Sie mit uns Trends in Sachen Boardinghouse
setzen? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Be-
werbsunterlagen (mit Foto). Wir freuen uns auf
Sie!

Wincasa AG
Immobilien-Dienstleistungen
Grüzelstrasse 41, Postfach
8401 Winterthur
www.wincasa.ch

Vanja Ivoš
Teamleiterin HR Frontoffice
Telefon 052 268 88 70
bewerbung@wincasa.ch

Gelesen von Entscheidungssträgern!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 703 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

GASTHAUS
PLUS PUNKT

Das Gasthaus PLUSPUNKT in Brunnen ist ein Betrieb der BSZ Stiftung See-
wen/SZ. Bei uns arbeiten Gastronomen und Menschen mit Behinderung Hand
in Hand. Unsere Gäste verwöhnen wir mit Frischprodukten aus der Region
und erlesenen Weinen aus dem Keller.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. September 2009 oder nach
Vereinbarung einen

Gastronemiefachangestellten 80–100% (w/m)

Aufgabengebiet

- Mit Freude und Einsatz verwöhnen Sie unsere Gäste
- Sie bieten mit Ihrer Art und Motivation dem Gast «Genuss und Freude»
- Begleiten, fördern und unterstützen unsere Lernenden
- Sie nehmen Teil an der Begleitung und Entwicklung von Menschen mit
einer Behinderung

Anforderungsprofil

- Abgeschlossene Lehre als Servicefach- oder Gastronemiefachangestellte
- Sie verfügen über ein breites Fachwissen und können dies auch
weitergeben
- Kreativität und Effizienz zeichnen Sie aus
- Sie sind flexibel, belastbar und teamfähig
- Arbeiten gerne an Wochenenden, Feiertagen und am Abend
- Sie sind motiviert, mit Menschen mit einer Behinderung zusammenzu-
arbeiten
- Von Vorteil wäre der Besitz einer agogischen oder pädagogischen
Zusatzausbildung

Unser Angebot

Wir bieten Ihnen ein vielseitiges, interessantes und kreatives Aufgabengebiet,
zeitgemässe Anstellungsbedingungen und fortschrittliche Sozialleistungen.
Zusätzlich profitieren Sie von internen und externen Weiterbildungsangebo-
ten. Sie arbeiten in einem motivierten, aktiven und kooperativen Team.

Auskunft

Christian Meier
Chef de Service
Telefon 041 825 11 80

Neugierig? Dann senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung bis 30. Juni
2009 an:

BSZ Stiftung
Personaladministration
Daniela Eller
Postfach 169
6423 Seewen SZ
daniela.eller@bsz-stiftung.ch
www.pluspunkt.ch



SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF BRUNNEN

Unser Erstklass-Hotel liegt an allerschönster Lage direkt am
Verwaldstättersee. Wir engagieren uns mit Herzlichkeit und
Leidenschaft für das Wohl unserer Gäste und bieten einen
hohen Standard betreffend Qualität des Angebotes und der
Dienstleistungen.

In unser Team suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Koch m/w

Sie setzen kreative Akzente für eine marktfrische Küche.
Mit Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie

Hotelfachfrau

Sie sind eine junge, dynamische Persönlichkeit.
Mit HOFA-Ausbildung und 1–3 Jahre Erfahrung im 4*/5*-Seg-
ment.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.
Seehotel Waldstätterhof, Personalwesen, CH-6440 Brunnen
heidi.roellin@waldstaetterhof.ch
Tel. 041 825 06 06 - www.waldstaetterhof.ch

Für unsere erfolgreiche Bar suchen wir ab Sep-
tember 09 oder nach Vereinbarung einen erfah-
renen, talentierten und charmananten

Chef de Bar

Unsere Erwartungen an Sie sind:
Sie haben Erfahrung im Umgang mit anspruchsvol-
len Gästen. Sie können Mitarbeiter führen und
schulen und Sie verstehen es, Ihr Gastgeber-
Flair einzubringen.
Sie sollten Schweizerdeutsch sprechen können
und zwischen 30 und 45 Jahre alt sein.

Sarah und Felix Schibli freuen sich auf Ihre schrift-
liche Bewerbung.

Gasthof Linde
Niederrohrdorferstrasse 1
5442 Fislisbach
056 493 12 80



barlinde
Fislisbach
www.barlinde.ch

DAS SÜDFRANZÖSISCH INSPIRIERTE METZGERSTÜBLI
(50 PLÄTZE) UND SEIN KLEINES, JUNGES TEAM,
SUCHEN PER ANFANG AUGUST 09 ODER NACH
VEREINBARUNG EINE/N JÜNGERE/N.

KÖCHIN/KOCH (COMMISS-JUNGERKÖCH)

IN UNSEREM STAMMESSTOLLEN UND WARME
PROVENZALSCHEN AMBIENTE IST BEI UNS JEDEN
TAG VIEL LOS. WIR ARBEITEN AUF HOHEM NIVEAU
(13PUNKTE), MIT SCHÖNEN SAISONALEN PRODUKTEN
AUS DER REGION.

WIR BIETEN EINEN ARBEITSPLATZ MIT VIEL RAUM
FÜR KREATIVITÄT UND SELBSTVERWIRKLICHUNG IN
EINEM HOCHNOTIERTEN JUNGEN TEAM.

WIR HABEN SONNTAG UND MONTAG GESCHLOSSEN
UND DEINE ARBEITSZEITEN WÄREN REGELMÄSSIG.

HAST DU FREUDE AM BERUF UND IN EINEM
KLEINEN TEAM ZU ARBEITEN? DANN BIST DU DIE
PERSON DIE UNSERE ERFOLGSGESCHICHTE
MITTRAGEN SOLLTE!

HABEN WIR DEIN INTERESSE GEWECKT? SO
SCHICKE UNS DOCH DEINE UNTERLAGEN.

ANDRÉS GILGEN, GABRIELLE MANCINI
MÜNSTERGASSE 60
3000 BERN 13
031 311 00 45



Wir sind der grösste Ferien- und Freizeitpark im Herzen der Zentralschweiz, mit einzigartiger Verbindung von 4-Sterne-Hotellerie, Ferienwohnungen, Wellness- und Spa-Abteilung, Sport- und Erlebnispark sowie modernem Seminar- und Bankett-Bereich.

Zur Ergänzung unserer Serviceteams im asiatischen Restaurant Silk Road und dem mediterranen Restaurant Arena/Panorama suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte m/w

Sie sorgen für das Wohl unserer Gäste und verwöhnen sie mit köstlichen Speisen. Sie haben eine abgeschlossene Serviceausbildung und Ihre Muttersprache ist Deutsch. Für diese Positionen suchen wir flexible, freundliche und teamfähige Persönlichkeiten. Das Restaurant Silk Road ist ab 18 Uhr geöffnet und am Dienstag und Mittwoch geschlossen. Das Restaurant Arena/Panorama ist 7 Tage geöffnet.

Wir bieten Ihnen in einem interessanten und lebhaften Umfeld eine abwechslungsreiche Aufgabe sowie diverse Mitarbeitervergünstigungen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre kompletten schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto an Frau Beatrice Bucher, Tel. 041 825 50 20, Beatrice.bucher@shp.ch



SWISS HOLIDAY PARK

Immer ein Erlebnis

Swiss Holiday Park AG - CH-6443 Morschach - Telefon +41 41 825 50 50
info@shp.ch - www.swissholidaypark.ch

2009-100

Packen Sie die Gelegenheit und werden Sie Teil eines kreativen und motivierten Teams! Ideen werden bei uns nicht nur gesammelt, sondern auch umgesetzt.

Freuen Sie sich ausserdem auf die Arbeit in einem ländlichen Ambiente an bester Lage. Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für die Sommersaison einen



Jungkoch/Commis de Cuisine

Sind Sie engagiert und macht es Ihnen Spass, Gäste zu verwöhnen? Dann zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren.

Jucker Farmart AG
Benjamin Maurer, Dorfstrasse 23, 8607 Seegraben
www.juckerfarmart.ch Tel. 044 934 34 84

2009-102



Gastronomie & Räume Zollikerberg

Ihr Anlass bei uns zu Gast

info@gastro-zollikerberg.ch
www.gastro-zollikerberg.ch

Über 150 Jahre Stiftung Diakoniewerk Neumünster – Schweizerische Pflegerinnenschule – Professionalität und persönliche Zuwendung im Einklang.

Die Stiftung geht aus dem Zusammenschluss zweier traditionsreicher Institutionen hervor: dem Diakoniewerk Neumünster und der Schweizerischen Pflegerinnenschule. Sie hat zum Zweck, im Bereich der Gesundheitsfürsorge und des Sozialwesens tätig zu sein. Aus der Gastronomie werden Patienten, Residenz-Bewohner, Diakonissen und Mitarbeitende sowie Besucher und Passanten verpflegt. Zudem bieten wir Bankett- und Seminarräumlichkeiten an.

In unsere Gastronomie suchen wir auf August 2009 einen

Diätkoch (m/w)

Aufgabenbereich

- Zubereiten von Diätkostformen
- Einhalten der Hygienrichtlinien
- Ferienablosung in der Küchenadministration / Patientenkarten

Anforderungsprofil

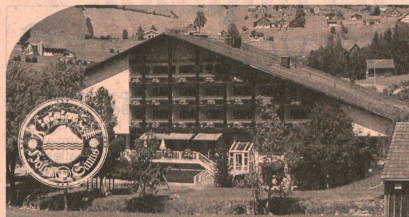
- abgeschlossene Ausbildung als Diätkoch/Diätköchin
- zuverlässige und organisierte Arbeitsweise
- engagierte und kooperative Zusammenarbeit im Team sowie den In-house-Schnittstellen

Wir bieten Ihnen

- einen abwechslungsreichen Aufgabenbereich
- die Möglichkeit, aktiv an Entscheidungsprozessen mitzuwirken
- Unterstützung in Ihren Weiterbildungswünschen

Gerne erwarten wir Ihre **vollständige Bewerbung mit Foto** an: karin.salucci@gastro-zollikerberg.ch oder Gastronomie & Räume Zollikerberg, K. Salucci-Fenner, Neuweg 16, 8125 Zollikerberg

2700-151



Für unser

**** Ferien- & Seminarhotel Säntis

im herrlichen Toggenburg / SG suchen wir nach Vereinbarung in Jahresstellung (Anfangs)

Chef de Service m/w

Sie wissen, wie man die Wünsche und Bedürfnisse der kleinen und grossen Gäste erfolgreich umsetzt und überzeugen durch Qualitätsbewusstsein.

Ein kleines und motiviertes Team freut sich auf einen jungen, führungsstarken Fachmann.

Fühlen Sie sich angesprochen und bringen die entsprechenden Voraussetzungen mit, dann erwarten wir sehr gerne Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen oder Ihren geschätzten Anruf.

**** Ferien- & Seminarhotel Säntis

CH- 9657 Unterwasser b. Wildhaus - J.C. Bieler, Direktor
Tel.: 071 9985020 - Fax: 071 9985021
saentis@beutler-hotels.ch - www.hotel-saentis.ch

2074-108



RESTAURANT & EVENTS

Für das L'AQ, das Restaurant am Pfäffikersee im Zürcher Oberland mit direktem Seeanstoss und mehreren Veranstaltungsräumen für Events jeglicher Art, ein anspruchsvoller Jahresbetrieb mit starker Sommersaison, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Servicemitarbeiter/in

Sie haben nach Ihrem Lehrabschluss einige Jahre Erfahrung gesammelt und ein fundiertes Fachwissen. Sind Sie flexibel, belastbar, speditiv, denken und handeln kundenorientiert, arbeiten exakt und haben ein Auge für Details?

Wenn Sie ein Teamplayer sind und Freude an der Arbeit haben, dann sollten wir uns kennen lernen.

Eintritt: per sofort oder nach Vereinbarung.

Interessiert? Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen elektronisch oder auf dem Postweg an:

L'AQ Gastronomie AG, Patrice Salamin, Usterstr. 39, 8330 Pfäffikon, www.laq.ch, Mail: patrice.salamin@laq.ch

2064-108



LODGE

DESIGNED BY HEINZ JULEN

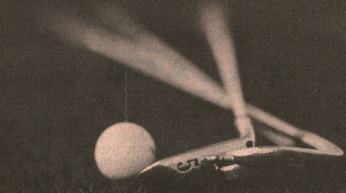
SERVING IN GOOD COMPANY

Am 1. August 2009 eröffnen wir bei der Driving Range in Seedorf unser neues, gepflegtes Golfrestaurant «Company Lodge».

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort

SERVICE-MITARBEITENDE M/W

Wir wünschen uns motivierte, fröhliche Persönlichkeiten mit Erfahrung im Service. Mehr über unsere neue Golfanlage erfahren Sie unter www.company-lodge.ch



Bitte senden Sie Ihre Bewerbung per Post oder E-Mail an Franz-Sepp Arnold, Arnold & Co. AG, Postfach 63, 6454 Flüelen, mail@arnoldcoag.ch. Für telefonische Rückfragen erreichen Sie uns unter 041 874 11 11.

2009-100

we make things happen

hotelbooker

hotelbooker ist eine Hotelvermittlung für Firmen, die Anlässe und/oder Übernachtungen in der Schweiz und dem angrenzenden Ausland organisieren. Der Schwerpunkt der Tätigkeit liegt bei der Vermittlung geeigneter Hotels für sämtliche Arten von Events wie Tagungen, Workshops, Seminare und Kongresse.

Wir suchen eine Persönlichkeit mit ausgeprägter Dienstleistungsmentalität, einer überzeugenden, gewinnenden Art und viel Kommunikationsgeschick

in der Funktion einer Seminarorganisatorin

Stellenantritt nach Vereinbarung.

Das Tätigkeitsgebiet umfasst folgende Bereiche:

- ✓ Telefonmarketing
- ✓ Bearbeitung der Anfragen, Einholen und Schreiben von Offerten
- ✓ Erfassen und Verwalten von Stammdaten mittels Datenverarbeitungsprogramm
- ✓ Erstellen monatlicher Verkaufsberichte, Statistiken sowie Forecasts nach Marktsegmenten
- ✓ Aktualisierung und Pflege der Homepage von hotelbooker

Sie bringen mit:

- ✓ Ausbildung im kaufmännischen Bereich mit fundierten Anwenderkenntnissen der gängigen Computerprogramme
- ✓ Erfahrung in der Tourismus-Branche und/oder der Hotellerie
- ✓ verhandlungssichere Kenntnisse in Wort und Schrift in D, E und F
- ✓ viel Eigeninitiative, Verantwortungsbewusstsein und selbstständige Arbeitsweise

Sind Sie zwischen 30-50 Jahre jung, an einem Arbeitspensum von 60-80% interessiert und verfügen über die Möglichkeit und Bereitschaft von Ihrem Homeoffice aus zu arbeiten, dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Foto an: beatrice.alborghetti@hotelbooker.ch / www.hotelbooker.ch

2070-154

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 im November 2008 eröffnete

Restaurant Piccard

Lidostrasse 5, 6006 Luzern

suchen wir per sofort eine/n

Service-Mitarbeiter/in

Ihre Aufgabe: Sie verwöhnen unsere Gäste mit einem stilvollen und aufmerksamen Service im à la Carte-Restaurant Piccard, welches am Mittag sowie am Abend geöffnet ist. Im Weiteren unterstützen Sie das Team bei Banketten und Stehapéros in den Räumlichkeiten des Verkehrshauses Luzern. Die Arbeitszeiten sind gemäss Arbeitsplan zwischen 09.00 und 23.00 Uhr mit Zimmerstunde an 5 von 7 Tagen die Woche.

Ihr Profil: Sie sind eine dienstleistungsorientierte Persönlichkeit mit guten Deutsch- sowie Englischkenntnissen. Zudem haben Sie eine abgeschlossene Berufsausbildung oder bringen Erfahrung in der gehobenen Gastronomie mit. Sie sind kompetent, engagiert und haben führen Ihren Beruf mit Freude aus.

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 Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmen

Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

2070-150

BELVOIRPARK

Das öffentliche Restaurant der Belvoirpark Hotelfachschule Zürich ist ein Betrieb mit vielen Besonderheiten. Von den herrlichen Frischkäse bis zur Hochzeitstorte, vom Dessertwagen bis zum Dessertbuffet, bei uns wird von der Cremeschnecke bis zur Charlotte royale alles aus Frischprodukten hergestellt. Für Sie eine Selbstverständlichkeit?

Per sofort suchen wir eine/n:

Pâtissier

Ihre Kreativität ist gefragt und Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt! Neben den traditionellen und begehrten Hausrezepten sind Sie für das gesamte Dessertangebot verantwortlich.

In unserer Pâtisserie werden Sie von Studierenden unserer Schule und unseren Lehrlingen unterstützt, welche von Ihnen im Bereich Pâtisserie geschult werden.

Wenn Sie eine Ausbildung als Konditor/Confiseur oder Bäcker/Konditor und/oder Koch mitbringen, dann freuen wir uns auf Sie.

Sonntag und Montag haben Sie jeweils frei, das Thema Weiterbildung wird in unserem Haus nicht nur angesprochen, sondern auch umgesetzt und der 13. Monatslohn ist für uns selbstverständlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann schicken Sie bitte Ihre Unterlagen mit Foto an:

Belvoirpark Hotelfachschule Zürich
Dolores Herzog, Leiterin Human Resources
Tel. 044 286 88 15
Seestrasse 141
8002 Zürich



KANTONALE PSYCHIATRISCHE DIENSTE

In den Kantonalen Psychiatrischen Diensten Basel-Landschaft (KPD) sind sämtliche ambulanten und stationären Aufgabenbereiche der öffentlichen psychiatrischen Versorgung zusammengefasst. Insgesamt sind an verschiedenen Standorten rund 950 Mitarbeitende tätig.

Die Küche der Kantonalen Psychiatrischen Klinik geniesst einen ausgezeichneten Ruf bei Patientinnen und Patienten, Mitarbeitenden und Gästen. Nach 22 Dienstjahren tritt unser Küchenchef in den wohlverdienten Ruhestand. Wir suchen deshalb per 01. Oktober 2009 oder nach Vereinbarung eine/n innovative/n

Küchenchefin / Küchenchef

Sie führen die Abteilung Küche mit über 30 Mitarbeitenden fachlich und personell. Zusammen mit Ihrem Team sind Sie für die Angebotsgestaltung sowie die Produktion und Ausgabe von mehr als 1000 qualitativ hoch stehenden Mahlzeiten pro Tag verantwortlich. Sie zeichnen sich durch unternehmerisches Denken und Handeln, Qualitätsbewusstsein und eine hohe Sozialkompetenz aus. Mit Kreativität und Innovationskraft führen Sie die Küche der Kantonalen Psychiatrischen Klinik in eine weiterhin erfolgreiche Zukunft.

Sie sind eidgenössisch diplomierte/r Küchenchef/Produktionsleiter/in oder haben eine gleichwertige höhere Fachausbildung. Eine Zusatzausbildung zum Diätkoch ist von Vorteil. Idealerweise haben Sie sich im Bereich Personalführung weitergebildet. Ihren erfolgreichen Leistungsausweis haben Sie sich in der gehobenen Gastronomie und speziell auch in der Spital- oder Gemeinschaftsgastronomie als Küchenchef oder Sous-Chef erworben.

Wir bieten Ihnen eine vielseitige, interessante Aufgabe in einem aktiven und zukunftsgerichteten Unternehmen mit Anstellungsbedingungen nach kantonalen Richtlinien.

Wenn Sie Interesse an dieser anspruchsvollen Aufgabe haben, dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen. Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Markus Schwehr, Leiter Gastronomie KPD, Telefon 061 927 70 61 (Mo - Fr / 08.00 - 10.30 Uhr) oder E-Mail: markus.schwehr@kpd.ch. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an: Kantonale Psychiatrische Dienste Basel-Landschaft, Personaldienst, Bienenstrasse 7, 4410 Liestal, Telefon 061 927 70 11, www.kpd.ch.

WYSSES RÖSSLI SCHWYZ

Hotel & Restaurant

Das «Hotel Wysses Rössli» ist ein historisches 4-Sterne-Haus am Hauptplatz in Schwyz. In unserer Wirtschaft, unserem à la carte Restaurant und unseren drei Bankettsälen bieten wir eine moderne Schweizerküche mit saison- und marktgerechten Produkten.

Um unser Team zu vervollständigen suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Sous-Chef m/w

Wir erwarten:

- abgeschlossene Lehre als Koch
- Erfahrung als Chef de Partie
- teamorientiertes Arbeiten
- Freude an der Unterstützung von Lernenden
- Motivation und Kreativität

Wir bieten:

- eine anspruchsvolle, vielseitige und verantwortungsvolle Aufgabe in einem jungen, motivierten Team
- zeitgemässe Anstellungsbedingungen
- eine neue, modern eingerichtete Küche
- praxisbezogene Fort- und Weiterbildungen

und für das Team an der Réception zu vervollständigen suchen wir per sofort eine

Réceptionist/in

Wir erwarten:

- abgeschlossene Lehre im Hotelfach oder im kaufmännischen Bereich
- Erfahrung als Réceptionist/in
- Freude am Umgang mit Gästen
- gute Umgangsformen
- teamorientiertes Arbeiten
- Belastbarkeit
- gepflegtes und sauberes Auftreten

Wir bieten:

- eine interessante und vielseitige Aufgabe in einem motivierten Team
- zeitgemässe Anstellungsbedingungen
- praxisbezogene Fort- und Weiterbildungen

Über Ihre vollständige Bewerbung freut sich die Direktion.

Kontakt: Herr Thomas Räber, E-Mail: thomas.raeber@wrsz.ch



am Hauptplatz - CH-6430 Schwyz
Tel. +41 (0)41 811 19 22 - www.wysses-rossli-schwyz.ch

Psychiatrie heute

SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Stellenangebote

Als Chef Pâtissier im Cheval Blanc
oder Sous Chef in der Brasserie
erwartet Sie eine herzhafte Aufgabe:
www.lestroisrois.com/stellen

LES TROIS ROIS

Gandhotel Les Trois Rois *****
Herr Reto Jeker | Human Resources Manager
Blumenrain 8 | CH-4001 Basel | Switzerland
Phone +41 61 260 50 50 | Fax +41 61 260 50 69
www.lestroisrois.com | humanresources@lestroisrois.com

RAUM FÜR KARRIERE



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

Heute pflegen wir unsere Traditionen, echte Gastfreundschaft und das permanente Streben nach Perfektion in der Collection mit 4 führenden Häusern der Schweiz.

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

Chef Pâtissier

ab August 2009

Chef de partie

ab August 2009

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



Haldenstrasse 10, 6002 Luzern
Personalbüro, Frau Dominique Schürmann, Telefon 041 416 11 50
hr@palace-luzern.ch, www.palace-luzern.ch



www.swissdeluxe-hotels.com

Die 38 exklusivsten Luxushotels der Schweiz

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!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

hoteljob.ch

Direktion/Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Direktionsassistent Rooms (w/m)	Region Graubünden	J2749
Selbständiger Geschäftsführer	Region Bern	J2684
Geschäftsführer	Region Mittelland (SO, AG)	J2687
Betriebsassistentin	Region Graubünden	J2777
yes, you can!	Region Basel	J2676
Hoteldirektor (m/w)	Region Oberwallis	J2677
Betriebswirtschaftl. Leiter / Mitglied der GL	Region Basel	J2647
Filialleiter/in einer äusserst charmanten Pâtisserie-Boutique in Zürich-City	Region Zürich/Schaffhausen	J2696
Geschäftsführer m/w.	Region Zürich/Schaffhausen	J2646
Restaurant Manager (m/w)	Region Basel	J2772

Verkauf/Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales-Assistent (w/m)	Region Zürich/Schaffhausen	J2671
Sales Manager Hotel (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/Schaffhausen	J2775

Kaufmännisch/Finanzen/HR/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Controller/Buchhalter Bern	Region Bern	J2674
Leiter/in Finanzen /Controlling	Region Basel	J2683
Controller/Buchhalter Zürich	Region Zürich/Schaffhausen	J2673

Réception/Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Night Auditor (m) 40%	Region Ostschweiz	J2679
Praktikantin Reception / Receptionistin	Tessin	J2655
Rezeptionist m/w	Region Zürich/Schaffhausen	J2750
Réceptionist / Réceptionistin	Region Zürich/Schaffhausen	J2666
Front Office Manager	Region Bern	J2752
Réceptionistin	Region Bern	J2701
Mitarbeiter/in Empfang (Dauerstelle 80-100%)	Region Zürich/Schaffhausen	J2774

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
F&B Manager	Region Mittelland (SO, AG)	J2760
Manager F&B, Chef de Service, Commercial,	Region Genf	J2652

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Jungkoch (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/Schaffhausen	J2546
Chef Pâtissier (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/Schaffhausen	J2661
Küche	Region Zürich/Schaffhausen	J2551
Alleinkoch / Küchenchef	Region Mittelland (SO, AG)	J2667
Jungkoch (w/m) 100%	Region Bern	J2681
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J2553
Jungkoch	Region Bern	J2764
Koch für temporäre Einsätze	Region Bern	J2694
Küchenchef für Catering	Region Mittelland (SO, AG)	J2556
Chef de Partie Wintersaison	Region Oberwallis	J2686
Chef de Partie	Region Bern	J2693
Chef Entremetier	Region Zürich/Schaffhausen	J2758
Sous-Chef	Region Bern	J2759
Sous-Chef	Region Basel	J2761
Chef de Partie / Sous-Chef	Region Basel	J2688
Commis de Cuisine	Region Bern	J2691
Diätkoch	Region Bern	J2690
Küchenchef/in 100%	Region Basel	J2656
Thaukoch	Region Zürich/Schaffhausen	J2700
Chef Pâtissier w/m	Region Zürich/Schaffhausen	J2697
kreativen Chef de partie	Region Bern	J2672
Küchenchef	Region Basel	J2747
Diätkoch/köchin (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/Schaffhausen	J2548
Sous-Chef	Region Mittelland (SO, AG)	J2561
Koch/Köchin für Kindertagesstätte	Region Basel	J2753
Officemitarbeiter	Region Zürich/Schaffhausen	J2766
Chef de partie 100% (m/w)	Region Zürich/Schaffhausen	J2762
Küchenchef/in	Region Basel	J2765
Chef de partie (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/Schaffhausen	J2545
Koch (m/w) fürs Frontcooking	Region Basel	J2768
Küchenchef (m/w)	Region Basel	J2771

Service/Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Barservice-Verantwortliche	Region Zürich/Schaffhausen	J2668
Serviceleiter/-in mit Charme	Region Bern	J2776
Betriebsassistent/in (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/Schaffhausen	J2544

Service/Restauration

Chef de Service	Region Basel	J2770
Servicefachangestellte/r (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/Schaffhausen	J2547
Servicekraft für Frühdienst 80-100%	Region Freiburg	J2559
Servicefachangestellte(r) / Restaurationsfachmann/frau	Region Mittelland (SO, AG)	J2560
Servicekraft (m)	Region Zürich/Schaffhausen	J2549
Restaurantfachfrau/fachmann (60%)	Region Zürich/Schaffhausen	J2552
Chef de Service m/w	Region Waadt/Unterwallis	J2751
Leiter/in Restauration 100%	Region Bern	J2682
Servicefachangestellte/w	Region Zürich/Schaffhausen	J2675
Aufmerksamer commis de rang für ein 4* Design Hotel	Region Graubünden	J2649
Aufmerksame Servicemitarbeiter für den a la carte Service und Pensionservice	Region Graubünden	J2648
Chef de rang (m/w)	Region Basel	J2773
Serviertochter	Region Oberwallis	J2650
Verkäufer für Zürich	Region Zürich/Schaffhausen	J2550
Serviceaushilfe auf Abruf	Region Bern	J2695
Servicekraft m/w	Region Zürich/Schaffhausen	J2763
Serviceangestellte/r	Region Basel	J2769
Betriebsleiter/in	Region Basel	J2767

Bar/Events/Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Bar (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/Schaffhausen	J2662
Aushilfen Stade de Suisse Gastro AG	Region Bern	J2669

Lehrstellen/Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Praktikantin Hotelfachfrau	Region Zürich/Schaffhausen	J2657

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hotelmanagerin	International	J2653
Verkäufer/in	Region Zentralschweiz	J2689

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B50	Administration / Buchhaltung	43	CH	ab sofort	D E F
B331	Administration, Réception, F&B	29	CH	ab sofort	D F E S
B170	Administrativer Bereich / Front Office	31	I	ab sofort	D E F E S F
B330	Alleinkoch / Chef de Partie / TourantKoch	25	CH	ab sofort	D F I
B266	Barkeeper	31	CH	ab sofort	D E
B228	Barman / Barkeeper / Chef de Bar	53	CH	ab sofort	D E
B144	Barman oder chef de bar	36	I	ab sofort	D F E I
B348	Buffet / Küche / Zimmer	30	PT	ab sofort	D E PT
B336	Buffet- oder Hilfsköchin	41	CH	ab sofort	D
B212	Chef de partie	26	CH	ab sofort	D F E
B27	Chef de rang	45	I	ab sofort	D F E I
B287	Chef de rang oder Stv. Chef de Service	22	CH	ab sofort	D F E
B332	Chef de Service/Betriebsassistent	29	CH	ab sofort	
B142	Chef de Service / Gastgeber	42	A	ab sofort	D E F
B30	Concierge (Empfang)	31	MAR	ab sofort	F D E
B245	Concierge/Hotelfachmann	30	DE	ab sofort	
B156	Direktion / Führungskraft / Réception / Tourismus / Reisebegleitung	55	CH	ab sofort	D F E S
B21	Direktion / Rooms Division / F&B	40	A	ab sofort	D E E
B302	Direktor / Vizedirektor	36	CH	ab sofort	D F E S
B7	Diverse	37	CH	ab sofort	D E F
B337	Empfang / Réception / Administration	31	CH	ab sofort	D F
B168	Eventmanagerin	25	CH	ab sofort	D F E S
B32	F&B, FO	41	I	ab sofort	D F E I
B218	Allrounder	26	CH	ab sofort	D F E S
B154	Geschäftsführer / Betriebsleiter	41	CH	ab sofort	D F E PT S
B17	Geschäftsführer / Betriebsleiter / Salesmanager / auch Stv	42	A	ab sofort	D E F I
B179	Geschäftsführer / Direktionsassistent / Administration / Réception	46	CH	ab sofort	D F E
B346	Geschäftsführung / Administration	29	CH	ab sofort	D F E T W S
B209	Geschäftsleiter / Direktor / Betriebsleiter	53	CH	ab sofort	D F E
B227	Gf&Assistent / Betriebsleiter & Assistent / Restaurantleiter	39	DE	ab sofort	D F E
B23	Gouvernante / Housekeeping / Lecturer	42	CH	ab sofort	D F E S
B229	Hausdameassistentin	33	HU	ab sofort	D H U
B298	Hilfskoch	22	CH	ab sofort	D
B165	Hoteldirektion / Geschäftsführung / Management	53	CH	ab sofort	D F E I
B199	Hoteldirektion oder Dir. in Parahotellerie	44	CH	ab sofort	D F E I
B247	Hoteldirektor	56	CH	ab sofort	D F E I
B310	Kellener	27	FR	ab sofort	D F E
B347	Kellner	31	AT	ab sofort	D E F PT
B147	Kellnerin mit Inkasso	21	DE	ab sofort	D E F I

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

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!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B308	Koch	40	E	ab sofort	D F E
B259	Koch oder etwas anderes als Hilfskraft	22	CH	ab sofort	D E T W S F&E
B202	Koch oder F/B	45	CH	ab sofort	D F E
B59	Kommunikation Redaktion	29	CH	ab sofort	D H
B350	Küchenchef	41	CH	ab sofort	D F H
B22	Küchenchef	42	CH	ab sofort	D F H E
B124	Küchenchef	38	CH	ab sofort	D D F E
B334	Küchenchef	52	CH	ab sofort	D
B312	Küchenchef	41	CH	ab sofort	D F E
B47	Night-Auditor	50	CH	ab sofort	D F E
B257	Organisation und Administration/Gästebetreuung/Services	50	DE	ab sofort	D
B140	Personal/Geschäftsleitung, Verwaltung	43	DE	ab sofort	D E
B313	Praktikum als Koch	22	CH	ab sofort	D
B260	Praktikum (z.B. Réception)	20	CH	ab sofort	D F E
B273	Réceptionistin	24	CH	ab sofort	D F E
B246	Réceptionistin	21	CH	ab sofort	D F E S
B160	Réception/Night-Audit Ablöse	48	CH	ab sofort	D F E
B280	Reservation/Reception	46	CH	ab sofort	D F E
B134	Reservierung	27	CH	ab sofort	D E F H
B103	Restaurantfachfrau	29	DE	ab sofort	D F E
B60	Restaurantfachmann	41	DE	ab sofort	D D E F H
B157	Restaurantheiter/ Chef de Service/Betriebsassistent	31	DE	ab sofort	D E S H U
B138	Restaurantheiter	37	CH	ab sofort	D F H E
B276	Restaurationsleiter/Maitre d'hotel/chef de service	47	MA	ab sofort	D F H E

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B248	Rezeptionistin	25	CH	ab sofort	D F E S
B319	Rezeption/Administration/Assistenz Geschäftsleitung/HR	27	CH	ab sofort	D F E
B344	Rezeption/Administration/Direktionsassistent	58	NL	ab sofort	D F E NL
B338	Rezeptionistin/ Empfangsdame oder Hostess	33	Ukr	ab sofort	D E RU
B5	Saisonstelle	23	CH	ab sofort	D D E F
B335	Sales/Marketing/Tourismus/Hotellerie	28	CH	ab sofort	D F E
B176	Service	20	FR	ab sofort	D F H E
B196	Service	37	SK	ab sofort	D E SK
B351	Service	25	CH	ab sofort	D
B108	Serviceangestellter/ Chef de Rang oder Verkauf	25	PT	ab sofort	D D
B294	Service/Bankett	22	DE	ab sofort	D E
B288	Service/Bar	37	CH	ab sofort	D F E S
B224	Service/ Chef de Service	47	DE	ab sofort	D E
B207	Servicefachangestellte	40	NL	ab sofort	D E NL
B64	Servicefachfrau	27	DE	ab sofort	D E H
B3	Serviceangestellter	42	CH	ab sofort	D F
B42	Serviceangestellter/Reservationsmitarbeiter	30	CH	ab sofort	D E F H
B341	Service oder Küche	41		ab sofort	D
B145	Souschef oder Koch	54	DE	ab sofort	D
B81	Suche Stelle als Mitarbeiter in der Gastgewerbe	41	PT	ab sofort	D F E
B12	Tourismusberaterin	26	DE	ab sofort	D E H

Stand per 15.06.09

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

Suisse romande

Gérant de Restaurant

Genève * H/F * Environnement dynamique

Acteur reconnu de la restauration rapide en Suisse, nous recherchons un(e) Gérant(e) de Restaurant afin de soutenir notre activité.

Missions: Garantir la variété des offres, la qualité des produits et des standards, s'assurer de l'atteinte des objectifs commerciaux, manager les équipes (70 personnes) et gérer les contacts avec les partenaires.

Profil: Vous disposez d'une expérience confirmée de management dans la restauration et maîtrisez le français et l'allemand. Vous avez un esprit entrepreneurial et avez fait preuve dans votre carrière de réelles qualités relationnelles. Vous avez une réelle sensibilité produit et aimez vous impliquer dans le développement de nouveaux concepts (food).

Conditions: Une rémunération à la hauteur des responsabilités proposées.

Sous chiffre 2835-1526 à htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Bern.

Svizzera italiana

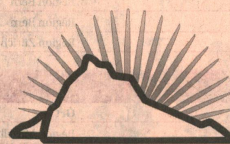
Für unser 4-Stern-Suitenhotel PARCO PARADISO in Lugano suchen wir ab sofort für unser Restaurant La Favola mit mediterranen Spezialitäten

Küchen Sous-Chef

Wir offerieren: ein junges Team, selbstständiges Arbeiten sowie ein angemessenes Gehalt.

Wenn Sie bereits Erfahrungen in gleichwertigen Positionen gesammelt haben und Teil eines aufgeschlossenen und hochmotivierten Teams werden möchten, dann erwarten wir gerne Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

SUITENHOTEL PARCO PARADISO
Frau D. Pfleger, Via Carona 27, 6900 Lugano
oder sales@parco-paradiso.com



CONTINENTAL PARKHOTEL

Für die Sommersaison
ab sofort
bieten wir eine Stelle als

SERVICE MITARBEITER/IN

mit Berufserfahrung an

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

CONTINENTAL PARKHOTEL

Edgar Fassbind
Via Basilea 28
CH-6900 Lugano

www.continentalparkhotel.ch
info@continentalparkhotel.ch

International

Zum baldigen Eintritt, Eröffnung
Anfang September in Almaty,
Kasachstan,
suchen wir noch einen jungen

PATISSIER-BOULANGER

welcher an selbstständiges Arbeiten
gewöhnnt ist, flexibel ist und einen
Unternehmergeist besitzt.

Für zusätzliche Informationen kontaktieren Sie bitte Herrn Walther,
Tel. 079 321 37 48
oder per Mail: jjdw@bluewin.ch

Stellenvermittlungen



DOMINO GASTO

Personal - Vertraut
www.dominogasto.ch
Tel. 055 415 52 80
personal@dominogasto.ch
für Bewerber kostenlos.

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 Birmingen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09
www.hotelia.ch

Stellengesuche

Not an Frau in einem Selbstbedienungs-Restaurant, Teilzeit, ab sofort?

Tel. 041 710 87 03

Qualifizierter Kochprofi:

Als Aushilfe frei für Ferien, Krankheit, Militär, ganze Schweiz.

Anfragen unter Tel. 079 232 51 64

IMPRESSUM

htr hotel revue - 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: hotelrevuesuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern. Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Holmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger

Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Delia Piscopo, Patricia Nobs Wyss

E-Mail: inserate@htr.ch / www.hoteljob.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. 1.60 (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.-

Termine:

- Ausgabe **Nr. 26/2009**
- Erscheint **25. 6. 2009**
- Anzeigenschluss **Mo. 22. 6. 2009**

Doppelnummer

Nr. 27/28/2009
2. 7. 2009
29. 6. 2009

Doppelnummer

Nr. 29/30/2009
16. 7. 2009
13. 7. 2009

Herstellung / Production: Böhler 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 untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.