

# Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr

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

Objektyp: **Appendix**

Zeitschrift: **HTR Hotel-Revue**

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

Heft 29-30

PDF erstellt am: **18.09.2024**

## **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.29/30 / 16. Juli 2009



**AG**  
ACTIVE GASTRO ENG

**Wenn's muess passe...**

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

Active Gastro Eng GmbH,  
Postfach, 8048 Zürich

reception@hotelleriesuisse

Schlüsselkompetenzen für  
den Hotelpfanz erwerben

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



GASTRO SUISSE  
**JOB SERVICE**

SUCHEN? VERMITTELN - FÖRDERN!  
**WIR VERMITTELN**

**Küchenchefs für Top-Stellen.  
Servicemitarbeiter  
für Stadt und Land.**

Blumenfeldstrasse 20, 8048 Zürich, Tel. 044 377 55 95  
Fax 044 377 55 90. E-Mail: [jobservice@gastro.suisse.ch](mailto:jobservice@gastro.suisse.ch)  
[www.gastro.suisse.ch/jobservice](http://www.gastro.suisse.ch/jobservice)

**Hoteldirektorin  
gefunden**

htr stellenrevue

Online unter  
[www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)

**Inhalt / Sommaire**

Direktion/Kaderstellen .....	1-5
Deutsche Schweiz .....	3-9
Svizzera italiana .....	-
International .....	10
Stellengesuche .....	10
Suisse romande .....	10
Marché international .....	10
Demandes d'emploi .....	10

**Zu vermieten ab August 2009 oder zu einem späteren Zeitpunkt bekanntes**

**Speiserestaurant**

an attraktiver, verkehrsgünstiger Lage im Kt. Zürich im regionalen Umkreis von Ellikon a.R. - Rheinau - Neuhausen am Rheinfall gelegen.

Das räumlich unterteilbare Platzangebot beläuft sich auf ca. 70 Personen. Im Sommer als Alternativgeschäft in der Gartenwirtschaft, auf der Terrasse ca. 20/60 Plätze. Der gesamte Restaurations- und Küchenbereich befindet sich auf gleicher Ebene. Im Hause steht eine 4(5)-Zimmer-Wirtswohnung zur Verfügung. Momentan bestehen pro Woche 2 Wirtsonnstage sowie Betriebsferien. Ausreichend Pkw-Parkplätze sind vorhanden.

**Erfolgt** sind bereits und zurzeit werden weitere Renovationen in den Bereichen wie Front & Terrasse, Küche neuer Herd und .... in den Lagerräumlichkeiten, in der Wirtswohnung, WC's u.a.m., ausgeführt. Es würde uns freuen, Sie mitbestimmen zu lassen.

Eine sehr gute Existenz in ein bewährtes Wirkungsfeld wird Ihnen geboten. Die Miet- sowie Konditionenbedingungen sind sehr fair. Eigenkapital zur Übernahme des Kaufinventars sind im Rahmen von ca. Fr. 60 000.- erforderlich. Kauf der Liegenschaft ist ebenfalls möglich.

Interessiert? Für vorgängige gegenseitige Abklärungen erreichen Sie uns unter Tel.-Nr. 044 201 14 75.

**Wo sich Angebot  
und Nachfrage  
trifft**

htr stellenrevue –  
der grösste  
Stellenmarkt der  
Branche

Wir schicken Ihnen gerne  
unsere Mediadokumentation  
**Telefon 031 370 42 37**  
[inserate@htr.ch](mailto:inserate@htr.ch)

**Boutique Hotel – Spitzengastronomie – Michelin-Stern**

Drei Schwerpunkte prägen das Ziel der Stelle: Die Fähigkeit ein gut eingespieltes Serviceteam optimal zu führen, aktiv zu verkaufen sowie durch hervorragende Weinkenntnisse zu brillieren! Erkennen Sie sich wieder? Willkommen bei unserem Auftraggeber – eine Top-Adresse der Branche. Standort: An bevorzugter Lage der Deutschschweiz mit Panoramablick in die herrliche Bergwelt – gleichwohl nur einen Katzensprung von grösseren Stadtzentren entfernt.

Das perfekte Küchenmanagement unter der Leitung eines bekannten Grand Chef Relais Château prägt den ausgezeichneten Ruf dieses kleinen aber feinen Betriebes «Typ Bijou» auch weit über die Landesgrenzen hinaus. Der mit Raritäten wohl sortierte Weinkeller ist beeindruckend. Was jetzt noch fehlt sind Sie: Exzellenter Gastgeber an der Front, Botschafter des Hauses und vertraut mit den Mechanismen eines optimalen Guest Relation Managements.

**Restaurantleiter/in**  
Mitglied des Geschäftsführungsteams

Sie sind sprachlich gewandt, rhetorisch geschickt und schätzen die Atmosphäre eines exklusiven Gourmet Restaurants. Im Umfeld von hoch anspruchsvollen Gästen, wichtigen Persönlichkeiten des täglichen Lebens und internationaler Prominenz fühlen Sie sich wohl. Eine Servicefach-Ausbildung sowie einen Leistungsausweis als Restaurantleiter bringen Sie mit und gelten als selbstbewusst, lösungsorientiert und organisatorisch starker Gastroprofi.

Weitere Aspekte: Attraktive Ganzjahresstelle, saisonale Spitzenzeiten, flache Hierarchie, klare Vorgaben, Eintrittstermin auf Ende Oktober; evtl. früher/später nach Vereinbarung. – Interessiert? Bereit für eine echte Herausforderung in einer der beliebtesten Schlemmeradressen der Schweiz? Dann bitte Lebenslauf mit Foto via Mail senden oder Infoline +41 44 802 12 00 anrufen. Ausserhalb der Bürozeiten +41 79 402 53 00 – Bin gespannt auf Sie 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](http://www.schaeferpartner.ch)  
[ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch](mailto:ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch)

**THMG**  
TURICUM HOTEL MANAGEMENT GROUP

Die Turicum Hotel Management AG ist ein unabhängiges Multibrand-Unternehmen, das Hotelbetriebe bei ihren umfangreichen Aufgaben wirksam unterstützt und Hoteliers im Alltag entlastet.



**Holiday Inn**

Seit geraumer Zeit leitet die Turicum Hotel Management Group mit einer Holiday Inn Franchising Lizenz je ein Hotel in Bern und in Zürich unter diesem Brand. Nach der erfolgreichen Markteinführung gilt es nun für folgende verantwortungsvolle Positionen geeignete, unternehmerisch denkende Fachpersonen zu finden, welche die Holiday Inn-Philosophie und den Dienstleistungsgedanken mittragen.

**Buchhalter/Controllern Bern und Zürich**  
**Director of Sales Zürich**  
**Sales Representative/Sales Manager Bern**  
**Food & Beverage Manager Bern**

Die Eintritte erfolgen jeweils nach Vereinbarung.

Senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen via E-Mail oder auf dem Postweg an unseren Rekrutierungspartner Jobszene GmbH. Gerne erteilt Ihnen Martin Widmer auch telefonisch detaillierte Auskünfte über die Positionen.

Jobszene GmbH, Martin Widmer  
Beckenhofstrasse 20, 8006 Zürich  
T 044 492 20 20, [widmer@jobszene.ch](mailto:widmer@jobszene.ch)

Die POSCOM Ferien Holding AG betreibt unter der Marke «Ihr Ferienverein» fünf Hotels in der Schweiz und zwei Hotels im Mittelmeerraum. Dank unserer konsequenten Multigenerationenausrüstung und einer Infrastruktur, die in der Schweizer Mittelklasshotellerie ihresgleichen sucht, verfügen wir über eine starke Marktposition. Im Zuge der Nachfolge des langjährigen Direktionspaares suchen wir per Spätsommer 2009 für unser Hotel Valaisia in Crans/Montana eine kommunikative, organisationsstarke Gastgeberpersönlichkeit als

**Hoteldirektor/in  
oder Direktionspaar**

**Ihre Herausforderung**  
Hospitality ist für Sie kein Fremdwort, sondern Ihre Leidenschaft. In dieser anspruchsvollen Aufgabe führen Sie unser gut eingeführtes Haus mit 111 Zimmern und einer Wellnessanlage nach betriebswirtschaftlichen und nachhaltigen Grundsätzen. Durch Ihre pragmatische und klare Führung bauen Sie zusammen mit Ihrem Kader klare Strukturen auf und optimieren die Abläufe laufend. Mit Ihren Mitarbeitenden setzen Sie alles daran, Erstkunden als Stammgäste zu gewinnen. Sie pflegen den Kontakt zu lokalen Partnern und übernehmen die Promotion für den regionalen Markt mit Unterstützung des Marketings in Bern.

**Ihre Kompetenzen und Erfahrungen**  
Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung in der Hotellerie mit guten betriebswirtschaftlichen Kenntnissen und einigen Jahren Erfahrung in einer ähnlichen Position. Ausgezeichnete Umgangsformen, Leidenschaft für den Beruf und ein ausgeprägtes Organisations- und Qualitätsbewusstsein gehören zu Ihren Stärken. Ihre Leistungsbereitschaft und Macherqualitäten haben Sie bereits an verschiedenen Orten unter Beweis gestellt. Sie verfügen über vorzügliche kommunikative Fähigkeiten und Ihr Auftreten ist angenehm und positiv. Ihre Muttersprache ist Deutsch oder Französisch und Sie verfügen über ausgezeichnete Kenntnisse der anderen Sprache. Italienisch- und Englischkenntnisse sind von Vorteil.

**Unsere Leistungen**  
Sie sind direkt dem CEO der POSCOM Ferien Holding AG unterstellt und profitieren von kurzen Entscheidungswegen. Umfangreiche Kompetenzen ermöglichen ein selbständiges Arbeiten. Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und vielseitige Aufgabe in einem spannenden und lebhaften Umfeld. Es erwartet Sie ein gut eingeführtes und motiviertes Team.

Weitere Informationen finden Sie unter [www.ferienverein.ch](http://www.ferienverein.ch) und [www.hotelvalaisia.ch](http://www.hotelvalaisia.ch). Auskünfte erteilt Ihnen Daniel Renggli, CEO, Tel. 031 387 87 50

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, die Sie bitte an folgende Adresse richten:  
[daniel.renggli@ferienverein.ch](mailto:daniel.renggli@ferienverein.ch) oder  
POSCOM Ferien Holding AG, Daniel Renggli,  
Tschamerstr. 37, Postfach 7564, 3001 Bern




**JS**  
**JOBSZENE**  
Hinterbühne & Gastronomie



## 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 sofort** oder nach Vereinbarung einen

### Restaurant Manager (w/m) 100 %

Im **SBB Restaurant (Grosse Schanze)** in Bern verpflegen sich täglich rund 350-550 Gäste mit einem abwechslungsreichen, qualitativ hoch stehenden Angebot, bestehend aus drei Menüs, einem Free-Choice-Buffer, einem reichhaltigen Salatbuffet, Gebäckstation und zahlreichen Zwischenverpflegungen. Bei besonderen Gelegenheiten finden auch Apéros und Bankette statt. Zusätzlich werden Aktionswochen durchgeführt.

In dieser anspruchsvollen Kaderfunktion sind Sie als vorbildliche Gastgeberpersönlichkeit für die Betreuung von ca. 15 Mitarbeitenden zuständig und führen den Betrieb nach unseren geschäftspolitischen Grundsätzen und Richtlinien. Die Sicherstellung sowie Pflege der Kunden- und Gästezufriedenheit, die Organisation und Durchführung von Sonderanlässen, die Akquisition von neuen Gästebeziehungen, die Angebotsplanung und Qualitätskontrolle gehören ebenfalls zu Ihrem umfangreichen und breit gefächerten Aufgabengebiet. Diverse administrative Aufgaben runden Ihren Tätigkeitsbereich ab.

#### Ihr Profil

- Hotelfachschulabschluss
- Kochausbildung von Vorteil
- Ausgewiesene Führungserfahrung
- Erfahrung in der Führung von Restaurants
- Betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- Frontorientiert, innovativ und kommunikativ
- Zahlenflair
- Hohes Verantwortungsbewusstsein

#### Wir bieten

- Eine spannende Herausforderung mit hoher Eigenständigkeit
- Entwicklungsmöglichkeiten
- Überdurchschnittliche Sozialleistungen

Tanja Fleissner, Human Resources Consultant, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte, Telefon +41 43 814 14 41, [www.sv-group.com](http://www.sv-group.com). Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto und Angaben über Lohnvorstellungen senden Sie bitte an:

SV (Schweiz) AG  
Memphispark  
Wallisellenstrasse 57  
Postfach  
CH-8600 Dübendorf 1

# SV

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einer einmaligen Umgebung? Wir sind ein exklusiver Wirtschaftsclub für Führungskräfte aus Wirtschaft, Politik und Kultur in einer grünen Oase zwischen Aarau und Luzern.



WR  
Widemoos  
Resort



Nach Vereinbarung suchen wir ein

### Gastgeberpaar (Koch/Service)

#### Ihre Aufgaben:

Sie leiten unsere Filiale in Davos selbstständig. Sie sind verantwortlich für den gesamten Betriebsablauf, dieser beinhaltet: Küche, Service, Reinigung, Bestellwesen, Fahrtdienste und den Unterhalt der Liegenschaft.

#### Sie bringen mit:

Mehrere Jahre Berufserfahrung sowie fundierte Kenntnisse in den oben erwähnten Geschäftsfeldern. Sie sind sehr flexibel, belastbar, selbstständig und zuverlässig.

#### Wir bieten:

Einen Arbeitsplatz, in dem Sie viel Verantwortung übernehmen können. Sie können Ihre Ideen und Vorstellungen umsetzen. Die ideale Arbeitsstelle, um sich auf eine Selbstständigkeit vorzubereiten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungs-Dossier. Für Auskünfte setzen Sie sich mit Dani Bühler, Tel. +41 (0) 62 7262002, in Verbindung.

Postfach Tel. +41 (0) 62 7262002 reitnau@widemoos.ch  
CH-5057 Reitnau Fax +41 (0) 62 7262006 www.widemoos.ch

Renommiertes Hotel 3\* superior in Lugano sucht nach Vereinbarung in Jahresstelle:

### einen Küchenchef

ideales Alter 50 Jahre

Gewandt in der Führung der Küche (Halbpension, à la carte und Bankettbetrieb) und dessen Team, Betreuung der auszubildenden Lehrlinge Kontrolle über Einkauf und Kosten sowie der sorgfältigen Einhaltung der Hygienevorschriften (Kursdiplom) sind die Grunderfordernisse für diese Position.

Senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an unten stehende Adresse unter Chiffre 3206-1688 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

### 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.

Zur Ergänzung unseres Teams im

#### Hauptstz

Flüelstrasse 51 in Zürich-Albisrieden

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung ein/én

#### Gruppenleiter/in

**Ihre Aufgabe:** Sie betreuen die Mensen und Cafeterias der Kantons-, Hoch-, Berufs- und Privatschulen und helfen bei der Betreuung im ganzen Bereich Bildung mit. Dazu gehört die Weiterentwicklung der erfolgreichen bestehenden Gastronomiekonzepte und -angebote sowie die Sicherstellung der konstant hohen Qualität der Dienstleistung, auch im Sinne von einheitlichen Standards und Prozessen. Zudem tragen Sie die Führungs- und Budgetverantwortung der zugewiesenen Betriebe und helfen bei Projekten mit.

**Ihr Profil:** Sie haben eine Ausbildung in der Gastronomie abgeschlossen und von Vorteil eine entsprechende Weiterbildung absolviert. Zudem bringen Sie gute Kenntnisse im Bereich F&B, Erfahrung beim Analysieren und Bewerten von Betriebsrechnungen sowie gute PC-Kenntnisse und langjährige Führungserfahrung mit. Sie sind eine motivierte, flexible Person mit einer selbstständigen und konzeptionellen Arbeitsweise.

**Wir bieten:** Eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe im Gastronomie-sektor 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](http://www.zfv.ch).

#### ZFV-Unternehmen

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)



**Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens**  
Das Hotel Astoria ist ein komplett neu renoviertes und voll klimatisiertes Hotel mit 350 Zimmern im Zentrum der Stadt Luzern. Unsere Restaurants Thai Garden, Bistro Latino und La Cucina sowie unsere Roof Top Bar Penthouse sind einzigartig. Zudem verfügen wir über zwölf lichtdurchflutete Seminarräumlichkeiten mit einmaliger Aussicht und modernster Ausstattung.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine junge, charakterstarke, dynamische Führungskraft als

#### Personalchef/in

Zusammen mit Ihrer HR Assistentin führen Sie das Personalbüro unserer drei Luzerner Hotels. Sie sind verantwortlich für die Einhaltung des Personalbudgets und betreiben aktiv Personalmanagement. Sie führen die Lohnbuchhaltung auf Mirus und haben idealerweise die Hotelfachschule absolviert. Ein Fachausweis als Personalfachperson ist nicht zwingend, breite Erfahrung in der Hotellerie bzw. mit dem L-GAV des Gastgewerbes sind aber unerlässlich.

Organisationstalent, Durchsetzungsvermögen und Belastbarkeit zeichnen Sie aus. Daneben besitzen Sie ein hohes Verantwortungsbewusstsein, haben Flair für Zahlen und ein exaktes, termingerechtes Arbeiten. Teamfähigkeit und hohe Einsatzbereitschaft runden Ihr Profil ab.

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. Fredy Wagner freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme.

Fredy Wagner, Direktor, [wagner@astoria-luzern.ch](mailto:wagner@astoria-luzern.ch)  
TEL +41 (0)41 226 88 88, FAX +41 (0)41 226 88 90  
Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29, CH-6002 Luzern  
[www.astoria-luzern.ch](http://www.astoria-luzern.ch)

### 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

#### Restaurant Schöngrün im Zentrum Paul Klee

Monument im Fruchtländ 1, 3000 Bern 31

suchen wir per 01. Oktober 2009 oder nach Vereinbarung einen

#### Chef de Service (w/m)

**Ihre Aufgabe:** Zu Ihren Aufgaben gehören hauptsächlich die Betreuung und Beratung der Gäste auf höchstem Niveau, die Leitung des Serviceteams inklusive der Ausbildung von Lernenden und Praktikanten, das Erstellen der Mitarbeiterereinsatzplanung, die Organisation der Abläufe sowie die Einhaltung und Umsetzung der EKAS- und HACCP-Richtlinien.

**Ihr Profil:** Wir suchen eine dienstleistungsorientierte, flexible Person, welche bereits über Erfahrung in der hochstehenden Gastronomie verfügt. In der Regel arbeiten Sie von Mittwoch bis Sonntag gemäss Arbeitsplan.

**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](http://www.zfv.ch).

#### ZFV-Unternehmen

Flüelstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich  
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36  
[info@zfv.ch](http://info@zfv.ch), [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)



### Hotel Seeburg Luzern

In the Steps of Times

Lifestyle und Romantik direkt am Vierwaldstättersee.

Lust, neue Wege zu gehen?

Wir suchen per 1. August 2009 oder nach Vereinbarung...

### RESTAURANTLEITER-IN

Ihr Aufgabenbereich ist sehr vielfältig:

Verantwortung für den reibungslosen Serviceablauf & Gästekontakt im traditionellen Seerestaurant (60) mit Seeterrasse (100), im trendigen, modernen Restaurant Alexander (40) und an der Bar Lounge at Seeburg (25). Führen und Schulen der Servicebrigaden (15 - 19 Mitarbeiter). Verantwortlich für die Ausbildung der Lernenden.

Sie sind sprachgewandt, aufgeschlossen und verfügen über eine mehrjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position. Sie sind motiviert, stets eine Dienstleistung auf hohem Niveau zu erbringen.

Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen per Post freut sich  
Pascal Vonaesch, F&B Manager

Hotel Seeburg Luzern Seeburgstrasse 53-61, 6006 Luzern  
Tel: 041-375 55 55, Fax: 041-375 55 50,  
[www.hotelseeburg.ch](http://www.hotelseeburg.ch), [vonaesch@hotelseeburg.ch](mailto:vonaesch@hotelseeburg.ch)

### Altes Klosterli ZOO RESTAURANT

Unser Restaurant Altes Klosterli gehört zur Zoo Restaurants GmbH, welche wiederum eine Tochtergesellschaft des Zoo Zürich ist. Für unseren schweizerischen und sehr lebhaften Landgasthof suchen wir nach Vereinbarung einen:

### Chef de Service - m/w mit administrativen Aufgaben

Ihre Hauptaufgabe besteht in der Betreuung unserer anspruchsvollen Gäste. Sie planen, koordinieren und unterstützen den gesamten Serviceablauf im à la carte Bereich (Restaurant und im Sommer die Terrasse). Ab und zu helfen Sie auch in unserem Bankettbereich aus. Ihre Aufgabe teilt sich in ca. 80% Front und 20% administrative Arbeit auf. Sie werden natürlich vom Geschäftsleiter und Siv. Geschäftsleiter Restaurant Altes Klosterli mit Rat und Tat unterstützt.

#### Ihr Profil:

- Sie sind Gastgeber mit Leib und Seele und lieben den Umgang mit unserer anspruchsvollen Kundschaft
- Sie verfügen über grosse Erfahrung im gepflegten à la carte und Bankett Bereich
- Sie haben bereits einiges an Führungserfahrung gesammelt
- Sie sind hektische Tagesgeschäfte gewohnt
- Sie kennen sich im Word, Excel und Outlook aus
- Sie sind bis 50 Jahre jung
- Sie sind von deutscher Muttersprache

Dann sind Sie genau richtig bei uns!

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an: Zoo-Restaurants GmbH, Katrin Hagnauer, Zürichbergstrasse 219, 8044 Zürich. Für Fragen: Telefon 044 254 26 00 oder [katrin.hagnauer@zoo.ch](mailto:katrin.hagnauer@zoo.ch).



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. Für unsere MISTER WONG-Betriebe in der Region Basel suchen wir per sofort eine

**Geschäftsführer-Assistentin**

Ihre Aufgabe ist die Unterstützung des Geschäftsführers beim „daily business“ sowie die Übernahme von Verantwortung bei dessen Abwesenheit. Sie helfen bei der Betreuung der Gäste sowie bei der Erledigung von administrativen und organisatorischen Arbeiten.

Sie bringen Erfahrung in der Gastronomie und Front-erfahrung (Bedienung) mit und sind ausserdem eine kommunikative und begeisterungsfähige Gastgeberin. Wir bieten ein aufgestelltes und motiviertes Team.

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

**Restaurant MISTER WONG**

Herr Camille Derron  
Steinvorstadt 1a, 4051 Basel

wong.basel@gastrag.ch ♦ www.mister-wong.ch

Hast du genug vom Alten? Lust auf Veränderung und auf der Suche nach Neuem? Jetzt einen Neustart wagen und die eigenen Träume verwirklichen!

Ausbaufähiges Restaurant/Pub in der Schaffhauser Land-Region mit 50 Sitzplätzen und 20 Gartensitzplätzen wartet auf neues

**innovatives Wirtepaar**

Zu vermieten (od. verkaufen), Mieta Lokal Fr. 1800.- exkl. NK, auf Wunsch grosszügige 4½-Zimmer-Wohnung, Mieta Fr. 1400.-exkl. NK.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf, Telefon 079 678 67 18

**Die Gastronomiegruppe**



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 die von uns im Auftrag geführte

**Mensa der Universität Irchel**

Winterthurerstrasse 190, 8057 Zürich

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

**Betriebsleitung (w/m)**

**Ihre Aufgaben:** Sie führen zusammen mit Ihrem Kaderteam die Mensa der Universität Irchel im Rahmen des Betriebsführungsvertrages und der ZfV-Richtlinien. Sie arbeiten aktiv an der Front mit, tragen die Verantwortung für die gesamte betriebliche Organisation, führen und schulen die ca. 45 Mitarbeitenden, führen grössere Caterings sowie Bankette durch und stehen den Gästen als Gastgeber zur Verfügung. Zudem sind Sie für die Erreichung der vereinbarten Ziele sowie die vollumfängliche Zufriedenheit unserer Gäste verantwortlich.

**Ihr Profil:** Ihre Stärken liegen in der Organisation und Planung. Sie sind kundenorientiert und verfügen über langjährige Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie. Zahlenflair, eine dienstleistungsorientierte Haltung sowie eine selbständige Arbeitsweise sind für Sie keine Fremdwörter. Sie verfügen im Weiteren über Weiterbildungen in den Bereichen Mitarbeiterführung und Betriebswirtschaft. Flexibilität, Kommunikation sowie Verantwortungsbewusstsein ist für Sie eine Selbstverständlichkeit.

**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-Unternehmungen**

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

Wir suchen für unsere top moderne, für Sportbegeisterte ideal gelegene **Jugendherberge in Valbella** auf den Herbst 2009 eine

**Stellvertretung der Betriebsleitung (m/w) 100%**

**Wie sieht Ihr zukünftiges Aufgabengebiet aus?** In der ersten Phase engagieren Sie sich in folgenden Bereichen; Führen des gesamten Küchenbereiches einschliesslich Menüplanung, Einkauf, Warenkontrolle, Mitarbeiterführung, Optimierung von Arbeits- und Hygieneprozessen im Küchenbereich. In einer zweiten Phase vertreten Sie die Betriebsleitung als Gastgeber und übernehmen somit die Mitverantwortung für das ganze Haus in den Bereichen Beherbergung, Housekeeping, Unterhalts- und Gartenarbeiten und Administration.

**Welches Profil hat unser Wunschkandidat?** Wir wünschen uns eine loyale, offene und kreative Persönlichkeit. Sie sind engagiert und verantwortungsbewusst und lieben Ihren Beruf (idealerweise Koch, Gastronomiekoch, ev. Hotelfachschulgänger mit Koch als Erstausbildung). Ihre Passion für das Kochen und für das Führen von Menschen ist offensichtlich. Sie bringen einige erfolgreiche Berufsjahre mit, sind selbstsicher und lernen gerne Neues dazu.

**Was bieten wir Ihnen?** Bei uns wird die dynamische Firmenkultur gelebt. Es erwartet Sie ein hochmotiviertes Mitarbeiterteam in Valbella, professionelle Organisationsstrukturen und viel Freiraum für das Umsetzen von Ideen. Sie werden von der Betriebsleitung vor Ort und von der Geschäftsstelle in Zürich voll unterstützt. Der Arbeitsplatz in den Bergen, mitten in der Natur, bietet sich für sportliche Aktivitäten jeder Art geradezu an.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an: **Schweizer Jugendherbergen | Kathrin Weber | Schaffhauserstrasse 14 | 8042 Zürich | k.weber@youthhostel.ch | Tel. 079 279 98 99**. Mehr Infos über die Jugendherberge Valbella finden Sie unter: www.youthhostel.ch/valbella.

Einsendeschluss ist der 31. Juli 2009.



**Die Schweizer Jugendherbergen. Die exklusivste Hotelkette der Welt.**



**Das Tagungs- und Seminarhotel auf 888 m ü. M.**

Zur Leitung des Küchen-Teams suchen wir

**Jungen, initiativen Küchenchef**

Kreativität, Teamgeist und saisonale Küche sind Ihre Stärken.

Eintritt: per 1. September 2009 oder nach Übereinkunft.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung

**HOTEL RESTAURANT KULM**  
9497 Triesenberg  
Fürstentum Liechtenstein  
Tel. 00423 2377979  
www.hotelkulm.li  
info@hotelkulm.li

**Junges Küchen-Team sucht nach Vereinbarung einen neuen Chef.**

Sie verfügen über mehrjährige Erfahrung als

**Küchenchef**

Sie sind kreativ, packen gerne mit an und behalten auch in hektischen Zeiten den Überblick.

Es erwartet Sie ein lebhafter Betrieb in der Zentralschweiz mit grosser À-la-carte- und Halbpension-Restaurations.

Wir freuen uns auf Ihre komplette Bewerbung mit Foto unter Chiffre 3127-1648 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.



restaurant vineria

winterthurs in-lokal sucht ab mitte oktober 2009 einen/eine

**chef de service (m/w)**

mit erfahrung und ausbildung in der gehobenen gastronomie; durchhalten-willigen, durchsetzungsvermögen und bereit-schaft zu überdurchschnittlichen leistungen; führungsqualitäten (ca. 9 mitarbeiter) und freude an der lehrlingsausbildung. erfahrung im banketbereich. idealalter um 30.

wir bieten ein trendiges lokal auf höchstem niveau mit super-crew, geregelte arbeits- und freizeit sowie ent-löhnung entsprechend der verant-wortung.

danke für ihre schriftliche bewerbung zuhanden

roland häusermann

strauss | restaurant vineria

stadthausstrasse 8, 8400 winterthur

fon 052 212 29 70

www.strauss-winterthur.ch

**Sushi-Meister 20%-100%**

Wir suchen ab sofort kreative Persönlichkeiten (20-40 Jahre) mit mind. 1-2 Jahre Erfahrung auf diesem Gebiet. Fahrausweis von Vorteil.

Tokyo Food AG, Fischmarkt 1, 6300 Zug, Hr. Chen, Tel. 076 397 10 06 info@tokyo-food.ch

hotelleriesuisse, der Unternehmerverband der Schweizer Hotellers, steht zusammen mit seinen 3 200 Mitgliedern für eine qualitätsbewusste und zukunftsorientierte Schweizer Hotel- und Beherbergungswirtschaft. Der Hauptsitz des Verbandes ist in Bern, mit Geschäftsstellen in Lausanne und Bellinzona. hotelleriesuisse beschäftigt rund 100 Mitarbeitende.

Für die Projektleitung im Bereich Kooperationen, mit Arbeitsplatz in Bern, suchen wir per 1. September 2009 oder nach Vereinbarung eine motivierte und engagierte Persönlichkeit als

**Projektleiter/-in Kooperationen**

**Ihre Aufgaben**

Betreuung der Preferred Partner von hotelleriesuisse, des Beraternetzwerks und individuellen Kooperationen. Koordinationsarbeiten im Geschäftsbereich Mitgliederservice und Klassifikation, Organisation und Durchführen von Events und Messen.

**Ihr Profil**

Sie verfügen über eine kaufmännische Grundausbildung mit mehrjähriger Berufserfahrung, touristische Zusatzausbildung oder berufliche Erfahrung in der touristischen Branche. Hohes Verantwortungsbewusstsein und selbständiges Arbeiten, Loyalität gegen Innen und Ausen, kompetentes Auftreten. Sehr gute schriftliche und mündliche Ausdruckswiese in Deutsch und gute Kenntnisse in Französisch. Erfahrung im Key Accounting, Projektmanagement und/oder Marketingzusatzausbildung von Vorteil.

hotelleriesuisse ist ein modern geführtes Unternehmen aus der Verbandswelt und bietet nebst dem faszinierenden Arbeitsgebiet ein produktives Umfeld, eine gute Infrastruktur, und ausgezeichnete Sozialleistungen.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Marionna Schnidrig, telefonisch unter der Telefonnummer 031 370 43 14 oder per E-Mail marionna.schnidrig@hotelleriesuisse.ch gerne zur Verfügung.

Spricht Sie diese verantwortungsvolle Position an? Dann freut sich Ursula Imhasly Bevc, Leiterin Human Resources, über die Zusendung Ihrer vollständigen Bewerbungsunterlagen.

hotelleriesuisse  
Ursula Imhasly Bevc  
Leiterin Human Resources  
Monbijoustrasse 130  
Postfach, 3001 Bern  
Telefon 031 370 42 57  
ursula.imhasly@hotelleriesuisse.ch  
www.hotelleriesuisse.ch



Wir suchen per 1. Oktober 2009 oder nach Vereinbarung ein/e qualifizierte/r

**Leiter/in Service 100%**

Sie übernehmen die Führungs- und Organisationsverantwortung des Bereichs Service mit 20 Mitarbeitenden für unser öffentliches Restaurant, die Klinik-Speisesäle, die Cafeteria sowie das Personalrestaurant. Im Weiteren koordinieren und organisieren Sie interne Anlässe und die dazugehörige Gästebetreuung. Sie arbeiten an der Front mit und kümmern sich um die Anliegen unserer Gäste und Patienten. In Ihrer Funktion sind Sie dem Direktor unterstellt.

Mit Ihrer Fachkompetenz, ihrem prozessorientierten Handeln und ihrer erwiesenen Führungserfahrung leiten Sie einen wichtigen Dienstleistungsbereich unserer Klinik. Sie haben Freude an der Gastgeberfunktion und besitzen die entsprechenden Umgangsformen. Sie sind kommunikativ, flexibel und vertrauensvoll.

Sind Sie interessiert? Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne A. Breiner, Personalleiterin, Tel. 081 303 11 11. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an: Klinik Valens, A. Breiner, Personalleiterin, 7317 Valens, oder per e-mail an: a.breiner@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

**CAMPUS SURSEE**  
Lernen / Leben / Erleben

**CAMPUS SURSEE – Lernen/Leben/Erleben!**  
Wir sind die „Uni der Baufachleute“ und mit 57 voll ausgerüsteten Seminar-, Plenums- und Gruppenräumen, über 340 Hotelzimmern, einem vielfältigen Gastronomieangebot in 3 verschiedenen Restaurants (total 920 Sitzplätze) und einem top-modernen Konferenzsaal für bis zu 500 Personen eines der grössten Seminar- und Tagungszentren in der Zentralschweiz. Unsere umfassenden und professionellen Dienstleistungen und Angebote sind die ideale Plattform für (fast) jede Veranstaltung – egal ob Konferenz, Trainingslager oder Bankett.

**Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine engagierte und motivierte**

**Hauswirtschaftsleiterin / Gouvernante**

**Ihre Aufgaben**

- Verantwortung und Organisation des Bereiches Hauswirtschaft (Zimmerdienst und Lingerie)
- Führungsverantwortung für rund 15 Mitarbeitende
- Aktive Mitarbeit im Tagesgeschäft
- Personal- und Einsatzplanung

**Ihr Profil**

- Ausbildung im Bereich hauswirtschaftliche Betriebsleitung
- Teamorientierte und belastbare Persönlichkeit mit Führungserfahrung
- Ein hohes Mass an Sozialkompetenz und Flexibilität
- Gepflegte Erscheinung und gute Umgangsformen
- Gute PC-Kenntnisse (Office)
- Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten (auch an Wochenenden)

**Wir bieten Ihnen**

- Moderne Infrastruktur
- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen
- Arbeitsplatz 15 Gehminuten vom Bahnhof entfernt

Allfällige Fragen beantwortet Ihnen gerne Herr Willy Graf, Leiter Hotellerie, Tel. 041 926 22 81 oder willy.graf@campus-sursee.ch (keine Bewerbungen via E-Mail).

Sind Sie an einer abwechslungsreichen und spannenden Aufgabe interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto bis 31. Juli 2009 an: Persönlich, Frau Claudia Tschopp, Bereichsleiterin Personalwesen, CAMPUS SURSEE, Postfach, 6210 Sursee.

**BAD SCHINZNACH**

Inmitten der Parkanlage von Bad Schinznach liegt das Kurhotel Im Park, die Privat-Klinik Im Park mit Therapiezentrum, die Bäderlandschaft sowie ein Kurzoochlopfplatz und die gediegene magma Bar & Lounge.

Für unser Kurhotel Im Park, ein stilvolles 4\* Hotel, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

**Chef de Réception**  
(Dame oder Herr)

In dieser Kaderfunktion sind Sie – zusammen mit einem eingespielten Team – für den Bereich Réception verantwortlich. Diese anspruchsvolle Aufgabe beinhaltet die umfassende Betreuung und Beratung unserer Kur- und Feriengäste und die Führung Ihres Teams. Sie sind mitverantwortlich für unsere attraktiven Hotelangebote und fungieren als kompetente Ansprechpersonlichkeit. Sie nehmen eine Drehscheibenfunktion wahr in der interdisziplinären Zusammenarbeit zwischen den Bereichen, in der Planung und Organisation von internen und externen Events sowie mit Marketingaktivitäten.

Vorausgesetzt wird eine abgeschlossene Ausbildung im Hotelfach. Idealerweise haben Sie eine Hotelfachschule absolviert und bringen Berufserfahrung in einer ähnlichen Position mit. Sie sind eine kommunikative, belastbare sowie verantwortungsvolle Persönlichkeit mit Führungserfahrung. Ihr ausgeprägtes Organisationstalent und sehr gute EDV-Kenntnisse (MS Office, Fidelio) zählen zu Ihren Stärken. Ihre einwandfreien Umgangsformen und ausgeprägte Gastgeberqualitäten, wie auch Sprachkenntnisse in englisch und französisch runden Ihr Profil ab.

Wir sind ein qualitätsorientiertes und erfolgreiches Unternehmen, das Ihnen interessante Anstellungsbedingungen und echte Perspektiven bietet. Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung.

**BAD SCHINZNACH AG**  
Brigitte Bartholet, Leiterin Personalabteilung  
Postfach 67  
5116 Schinznach-Bad  
056 463 77 16\*  
brigitte.bartholet@bs-ag.ch      www.bad-schinznach.ch

**Stadt Luzern**

**Im Betagtenzentrum Eichhof**, eine Institution der Abteilung Heime und Alterssiedlungen der Stadt Luzern, finden rund 500 Bewohnerinnen und Bewohner ein Daheim. Die Gastronomie Eichhof ist für das Wohl seiner Gäste besorgt.

Zur Verstärkung unseres Teams, das für das Bistro, den Speisesaal und für Anlässe verantwortlich ist, suchen wir ab 1. September 2009 oder nach Vereinbarung eine/n aufgestellte/n, herzliche/n und humorvolle/n

**Servicefachangestellte/n**  
80%-Pensum

Sie verfügen über eine Ausbildung als Servicefachangestellte/r und über mehrjährige Erfahrung im Service.

Weitere Informationen zur Stelle finden Sie auf unserer Homepage [www.stadt-luzern.ch](http://www.stadt-luzern.ch), offene Stellen, oder verlangen Sie das Vollinserat beim Personalamt, Tel. 041 208 82 21.

**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

**Bistro Horizont**  
Mühlebachstrasse 112, 8008 Zürich  
suchen wir per Mitte August eine

**Cafeterialeitung (w/m)**

**Ihre Aufgaben:** Sie sind für die wirtschaftliche Führung des Betriebes, die Einsatzplanung und Führung der drei Teilzeit-Mitarbeitenden, das Regenerieren der angefertigten Menues, die Erledigung der Bestellungen, die Wochenmenüplanung, die Bearbeitung diverser administrativer Arbeiten mit Hilfe der Programme Eazy Tool und Abacus sowie das Erledigen allgemeiner Aufraum- und Reinigungsarbeiten zuständig.

**Ihr Profil:** Sie sind eine dynamische und frontorientierte Gastgeberpersonlichkeit und bringen neben Fachkompetenz auch gästerorientiertes Denken, Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie und Freude am Beruf 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 Personaldienst, senden.

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

**WALTER FUCHSHOFER**

Wir sind ein Alterszentrum mit 70 Heimbewohnern und Catering für ca. 70 Personen und suchen zur Ergänzung in unser junges Küchenteam per 1. September 2009 oder nach Vereinbarung einen

**Koch 100%**

Sie sind idealerweise zwischen 22 und 35 Jahre alt, haben eine abgeschlossene Berufsbildung, lieben Ihren Beruf und die Menschen, sind selbstständig, zuverlässig und teamfähig, haben Freude bei der Ausbildung der Lernenden mit-zuhelfen und Verantwortung zu übernehmen.

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, fünf Wochen Ferien und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung an:

Walter Fuchshofer, Leiter Verpflegung  
Alterszentrum Scheidegg  
Bernstrasse 45  
3360 Herzogenbuchsee  
062 956 50 24

**Bocken:**

Unser stilvolles und einmaliges Seminar- und Eventhotel in Horgen am Zürichsee hat eine auf vier Häuser verteilte einmalige Ambiance. Es verfügt über 40 Hotelzimmer und 14 Seminarräume sowie eine Eventhalle für 200 Personen. Das Seminar- und Eventhotel, im Besitz einer Schweizer Grossbank, liegt inmitten von einzigartigen Kunstwerken eingebettet in der Natur und doch in Stadtnähe.

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n

**Receptionist/in**  
sowie eine/n

**Stv. Restaurationsleiter/in**

Führungserfahrung und Hotelfachschulabschluss von Vorteil

**Wir bieten**

- hohe Eigenständigkeit und abwechslungsreiche Tätigkeiten
- interessantes und spannendes Umfeld
- Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- strukturierte Betriebsabläufe
- attraktive Rahmenbedingungen

**Sie bieten**

- abgeschlossene Ausbildung im Gastgewerbe
- mehrjährige Berufserfahrung von Vorteil
- sehr gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch von Vorteil
- Freude im Umgang mit Menschen und ausgeprägte Kundenorientierung
- gute EDV-Kenntnisse
- sympathische Erscheinung und freundliche Umgangsformen
- Verantwortungsbewusstsein und Teamfähigkeit
- hohe Belastbarkeit und schnelle Auffassungsgabe

**Haben wir Ihr Interesse geweckt?**  
Herr Stephan Schue freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Seminarhotel Bocken  
Stephan Schue, Hotel Manager  
Bockenweg 4  
8810 Horgen  
Tel. 044 727 55 55  
stephan.schue@bocken.ch  
[www.bocken.ch](http://www.bocken.ch)      managed by SV

**Bj**  
Biondi Gastronomie

Wir, die Biondi Gastronomie, sind ein wachsendes Gastro-Unternehmen. Wir führen die Verwaltung unserer italienischen Restaurationsbetriebe, welche sich in der ganzen Schweiz befinden.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. Oktober 2009 oder nach Überkunfunt eine/n

**Bereichsleiter/in**

**Ihr Aufgabengebiet:** Nach einer fundierten Einführung übernehmen Sie sehr selbstständig die Betreuung diverser Ristoranti in der ganzen Schweiz. Dies beinhaltet sämtliche Aspekte der operativen Betreuung, Organisation, Controlling, Prozesse und Kommunikation.

**Ihr Profil:** Sie haben eine Hotelfachschule abgeschlossen, bringen breite Erfahrung in der italienischen Gastronomie mit und sprechen perfekt Deutsch und Italienisch, von Vorteil auch Französisch. Sie sind eine starke, dynamische Persönlichkeit, ein/e Macher/in mit Organisationstalent und Durchsetzungsvermögen. Für Sie ist Flexibilität eine Selbstverständlichkeit und Sie sind gewohnt, wirtschaftlich zu denken und zu handeln. Dank Ihrer sympathischen und vertrauensvollen Art ist es leicht für Sie auf allen Ebenen zu kommunizieren.

Wir bieten eine herausfordernde Kaderstelle, wo Sie Ihre Ideen direkt einbringen und umsetzen können. Viel Führungs- und Fachverantwortung sowie eine selbstständige Tätigkeit innerhalb von gegebenen Rahmenbedingungen mit guten Entwicklungsmöglichkeiten. Alles in allem die Chance, Ihr Können unter Beweis zu stellen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Biondi Gastronomie, Margherita Bonaventura  
Riedstrasse 3, 6330 Cham  
Telefon 041 725 32 50, E-Mail: [m.bonaventura@vgag.ch](mailto:m.bonaventura@vgag.ch)

**ASTORIA**

**Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens**

Das Hotel Astoria verfügt über 250 Hotelzimmer sowie 12 licht-durchflutete Tagungsräume. Unsere Restaurants der Extraklasse bieten Aussergewöhnliches: Im THAI-GARDEN erleben wir eine vom Gault Millau ausgezeichnete königlich thailändische Küche. Eine frische, unkomplizierte Marktküche erwartet Sie im neuen BISTRO LATINO. Hausgemachte Pasta und Holzofen-Pizza servieren wir im Ristorante LA CUCINA. Unsere Halbpensionsgäste verpflegen wir mit Frühstücksbuffet und serviertem Abendessen in unserer Dachhalle. Neben zahlreichen Apéros, Stehlocals und geschlossenen Gesellschaften gehört auch das tägliche Seminaregeschäft mit bis zu 250 Gästen zu unseren Kernkompetenzen.

Wir suchen nach Vereinbarung einen motivierten, kompetenten

**Executive Küchenchef**

Als Executive Küchenchef überwachen Sie die Küchenchefs der einzelnen Restaurants, sind für die Hygiene im gesamten Betrieb zuständig und koordinieren den ganzen Foodservice. Daneben zeichnen Sie sich verantwortlich für die Verpflegung unserer Halbpensionsgäste sowie dem breiten Seminar- und Tagungsgeschäft.

Sie verstehen es, multikompetent all unsere Küchenbrigaden zu kontrollieren, aber auch zu motivieren. Den Küchen-Lehrlingen vermitteln Sie gerne ihr breites Fachwissen und beim Einkaufen legen Sie Wert auf erstklassige Produkte und gute Renditen.

Um unseren hohen Erwartungen gerecht zu werden, ist Ihre bisherige Erfahrung in der gehobenen Gastronomie unerlässlich. Ihr Organisationsgeschick, Ihre Flexibilität und Ihre Führungserfahrung können Sie in dieser Position voll einbringen.

Wenn Sie als Initiator, kompetenter und teamfähiger Fachmann ein längerfristiges Engagement suchen, freut sich Herr Urs Karli auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto. Eine vertrauliche Behandlung Ihrer Angaben ist für uns Pflicht und Selbstverständlichkeit.

Hotel Astoria, Herr Urs Karli, Pilatusstrasse 29, CH-6002 Luzern  
[www.astoria-luzern.ch](http://www.astoria-luzern.ch)

Die Gastronomiegruppe (zfv)

Wir sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 1700 Betrieben in der deutschen Schweiz sowie mehr als 1500 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für das von uns im Auftrag geführte

**Restaurant UniTurn**

Rämistrasse 71, 8001 Zürich

suchen wir per 01. September 2009 einen

**Küchenchef (m/w)**

**Ihre Aufgabe:** Ihr Aufgabengebiet umfasst hauptsächlich die Produktion und Angebotsplanung eines qualitativ hochstehenden und zeitgemässen Angebotes. Zudem sind Sie für die Führung und Schulung der Ihnen unterstellten Mitarbeitenden, die Ausarbeitung des Bankettangebotes, die Kalkulation der Menüs sowie die Überwachung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften zuständig.

**Ihr Profil:** Wir suchen eine/n junge/n, motivierte/n Fachfrau/Fachmann mit entsprechender Ausbildung, Erfahrung auf Gourmet-Niveau sowie Qualitäts- und Kostenbewusstsein und einem Flair für die asiatische Küche. Sie arbeiten in der Regel an 5 Tagen zwischen Montag und Samstag, jeweils von 08.00 – 17.00 Uhr – wobei sich die Arbeitszeiten nach den Bedürfnissen des Betriebes bzw. den Anlässen richten. Zu beachten sind zudem, dass Ferien während den Betriebsferien (3 Wochen im Sommer, 2 Wochen im Winter) zu beziehen sind.

**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](http://www.zfv.ch).

**ZFV-Unternehmungen**

Flüelstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich  
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36  
info@zfv.ch, [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)

SIHLHALDE  
MOLINSKY

«SIHLHALDE» GATTIKON-THALWIL, ZÜRICH

Für unser Gourmet-Restaurant suchen wir einen

**Commis de Cuisine** oder einen

**Chef de Partie Tournant.**

Wir sind ein junges, ehrgeiziges und motiviertes Team, ausgezeichnet mit «Michelin & GaultMillau». Wenn Sie an klassischer, fundamentaler und kreativer Küche Freude haben, erwarten wir gerne Ihren Anruf unter Tel. +41 44 720 09 27 oder senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an die unten stehende Adresse.

Restaurant Sihlhalde  
G. Smolinsky, Sihlhaldenstrasse 70, CH-8136 Gattikon  
E-Mail: [info@smoly.ch](mailto:info@smoly.ch) Homepage: [www.smoly.ch](http://www.smoly.ch)

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einer einmaligen Umgebung? Wir sind ein exklusiver Wirtschaftssalub für Führungskräfte aus Wirtschaft, Politik und Kultur in einer grünen Oase zwischen Aarau und Luzern.



Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unser Team

**Chef de Partie (w/m)**

- mit folgenden Voraussetzungen:
- abgeschlossene Berufseinstellung
  - einige Jahre Berufserfahrung
  - selbstständiges und verantwortungsbewusstes Arbeiten
  - exakte Arbeitsweise

- Ihr Aufgabengebiet:**
- à la carte und Bankette
  - Verantwortung für einen reibungslosen Betriebsablauf übernehmen
  - eingehen auf die Gästebedürfnisse
  - vorstellen der Menüs vor dem Gast

**Servicefachangestellten (w/m)**

- mit folgenden Voraussetzungen:
- abgeschlossene Berufseinstellung mit Berufserfahrung
  - selbstständiges und verantwortungsbewusstes Arbeiten
  - exakte Arbeitsweise, Flexibilität
  - aufgeschlossene Persönlichkeit

- Ihr Aufgabengebiet:**
- A-la-carte-Service
  - Bankette bis zu 300 Personen
  - Seminarwesen
  - Verantwortung für einen reibungslosen Betriebsablauf übernehmen
  - Eingehen auf die Gästebedürfnisse

- Wir bieten:**
- interessantes, vielseitiges Aufgabengebiet
  - angenehmes Betriebsklima in einem jungen Team
  - durchgehende Dienste

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihr Bewerbungsdossier. Für weitere Auskünfte setzen Sie sich mit Dani Bühler, Tel. +41(0)62 7262002, in Verbindung.

Postfach Tel. +41 (0) 62 7262002 [reitnau@widenmoos.ch](mailto:reitnau@widenmoos.ch)  
CH-5057 Reitnau Fax +41 (0) 62 7262006 [www.widenmoos.ch](http://www.widenmoos.ch)



SORELL HOTEL  
KRONE

Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäftigen die Sorell Hotels Switzerland in 12 Hotels in Zürich, Winterthur, Bern, Arosa, Aarau, Bad Ragaz und Schaffhausen über 200 Mitarbeitenden und Mitarbeiter, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für unser

**Sorell Hotel Krone**

Marktgasse 49, 8401 Winterthur

suchen wir per August oder September 2009 einen

**Commis de Cuisine**

**Service-Mitarbeiter/-in**

**Ihre Aufgabe:** Als Commis de Cuisine unterstützen Sie unser Team bei der Zubereitung der marktfrischen Speisen für das Gourmet-Restaurant Pearl, welches mit 14 Gault Millau-Punkten ausgezeichnet ist, sowie auch für unser Bistro La Gouronne.

Als Service-Mitarbeiter/-in betreuen Sie die Gäste mit einem aufmerksamen sowie klassischen Service und verwöhnen diese mit unserer kreativen Spezialitäten in beiden Restaurants.

**Ihr Profil:** Sie sind eine aufgestellte Persönlichkeit mit einer abgeschlossenen Berufsausbildung. Sie zeichnen sich durch Ihre Flexibilität, Loyalität und Gastfreundschaft aus. Zudem sind Sie pflichtbewusst, engagiert und bewahren auch in hektischen Zeiten die Ruhe.

**Wir bieten:** Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns 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) oder [www.sorellhotels.com](http://www.sorellhotels.com).

**Sorell Hotels Switzerland**  
ZFV-Unternehmungen  
Flüelstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich  
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36  
info@zfv.ch, [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)

Hotel Therme Vals

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

Hier suchen wir Sie per sofort oder nach Vereinbarung:

Im Roten Saal  
Sammelier  
Weinkellner m/w  
150 Plätze, 15 Punkte GaultMillau

In der Küche  
Chef de partie m/w  
Commis pâtissier m/w  
15 Punkte GaultMillau

Im Restaurant Chessi  
Serviceleiterin

Die Saison dauert 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](mailto:sonjadietrich@therme-vals.ch)  
homepage: [www.therme-vals.ch](http://www.therme-vals.ch)

«genuss ist das erlebnis aller sinne»  
zur erweiterung unseres teams suchen wir per august oder nach vereinbarung  
**koch als alleinkoch m/w**

sie haben erfahrungen in ähnlicher position und freude an selbständiger führung einer interessanten küche. sie verwöhnen gerne gäste mit feinen kreationen und arbeiten sehr selbständig, sind motiviert und flexibel, verantwortungsbewusst und kreativ.

es erwartet sie eine abwechslungsreiche aufgabe in gepflegtem und modernem ambiente.



B12 caffè & bar und tagungszentrum  
renate trupp, brandisstr.12, 7000 chur  
081 250 54 40, [b12@brandis12.ch](mailto:b12@brandis12.ch)

hotelleriessuisse, der unternehmerverband der schweizer hotellers, steht zusammen mit seinen 3'200 mitgliedern für eine qualitätsbewusste und zukunftsorientierte schweizer hotel- und beherbergungswirtschaft.

Das ganzjährig geführte Schulhotel Regina in Matten bei Interlaken und das temporär geführte Schulhotel Alpin Sherpa in Meiringen sind vom Bund anerkannte Berufsfachschulen, die interkantonale Fachkurse (5-wöchige Blockkurse) für die gastgewerbliche, 3-jährige berufliche Grundbildung durchführen.

Für das Schuljahr 2009/2010 suchen wir

**Lehrpersonen für den Berufskunde-  
unterricht  
Hauswirtschaft und Restauration**

**Ihre Aufgaben**

Sie vermitteln den Lernenden nach Vorgabe der Schullehrpläne auf kompetente, motivierte und zeitgemässe Art den Unterrichtsstoff. Im Rahmen des Schul- und Internatbetriebs sind Sie bereit, Ihre ausgeprägte Sozialkompetenz unter Beweis zu stellen. Ihre Begeisterungsfähigkeit und aufgeschlossene Persönlichkeit wirken als Vorbild für die jungen, angehenden Berufslöcher.

**Unterrichtspensum**

**Hauswirtschaft**  
Arbeitsort ist das Schulhotel Regina. Das Pensum umfasst 16 Wochenlektionen Berufskunde und 4 Wochenlektionen überbetriebliche Kurse. Die Anstellung erfolgt für einen Blockkurs (16.11.-18.12.2009 und 3.5.-4.6.2010).

**Restauration**

Arbeitsort ist das Schulhotel Alpin Sherpa. Das Pensum umfasst 16 Wochenlektionen Berufskunde und 4 Wochenlektionen überbetriebliche Kurse. Die Anstellung erfolgt für einen oder zwei Blockkurse (16.11.-18.12.2009 und 3.5.-4.6.2010 oder 12.10.-18.12.2009 und 29.3.-4.6.2010).

**Ihr Profil**

**Hauswirtschaft**  
Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Hotelfachassistent/-in oder Gastronomiefachassistent/-in mit berufsbezogener Fortbildung und mindestens vier Jahren Berufserfahrung.

**Restauration**

Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Servicefachangestellter/-r oder Gastronomiefachassistent/-in mit berufsbezogener Fortbildung und mindestens vier Jahren Berufserfahrung.

**Anstellung**

Anstellung und Besoldung richten sich nach der Besoldungsordnung für die Schulhotels von hotelleriessuisse. Der Besuch von didaktischen Fortbildungsveranstaltungen ist ein Muss.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Bruno Wenger, Rektor Schulhotel Regina, unter 033 826 01 30 oder per E-Mail [bruno.wenger@hotelleriessuisse.ch](mailto:bruno.wenger@hotelleriessuisse.ch) ab dem 27. Juli 2009 gerne zur Verfügung.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte bis Freitag, 31. Juli 2009, an:  
Schulhotel Regina, Herr Bruno Wenger, Hubelweg 2, 3800 Matten b. Interlaken.

hotelleriessuisse  
Schulhotel Regina  
Herr Bruno Wenger  
Hubelweg 2  
3800 Matten b. Interlaken  
[bruno.wenger@hotelleriessuisse.ch](mailto:bruno.wenger@hotelleriessuisse.ch)  
[www.hotelleriessuisse.ch](http://www.hotelleriessuisse.ch)



## Bergbahnen Meiringen-Hasliberg AG

Bahnhofstrasse 22 · 3860 Meiringen  
Telefon 033 972 50 10 · Telefax 033 972 50 15  
www.meiringen-hasliberg.ch



**Haslital**  
BERNER OBERLAND

Die Bergbahnen Meiringen-Hasliberg AG erschliesst ein bekanntes und beliebtes Ausflugs- und Schneisportgebiet im Berner Oberland. Über eine halbe Million Gäste lassen sich von uns jährlich in die herrliche Bergwelt und an die Sonne transportieren.

**Wir bauen unsere Kommunikationsaktivitäten aus und wollen unser Team entsprechend verstärken. Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n initiative/n und sprachgewandte/n**

## Verantwortliche/n Kommunikation

Sie sind zuständig für die Konzeption und Umsetzung verschiedener Kommunikationsmassnahmen in den Bereichen Kundeninformation, interne Kommunikation und Medienarbeit. Mit unserem Partner Haslital Tourismus koordinieren Sie den gemeinsamen Marktauftritt, zudem sind Sie für die Preisgestaltung zuständig. Ein weiterer Schwerpunkt Ihrer Tätigkeit ist die Betreuung und Unterstützung unserer Gastronomiebetriebe. Ferner bereiten Sie die Verwaltungsratssitzungen vor und unterstützen die Geschäftsleitung im Bereich Qualitätssicherung.

Wenn Sie gerne selbstständig arbeiten, dann dürfen Sie sich auf ein interessantes Arbeitsumfeld freuen. Für diese vielseitige Tätigkeit setzen wir eine kaufmännische Grundausbildung sowie betriebswirtschaftliche Kenntnisse voraus. Ferner verfügen Sie über eine Weiterbildung im Bereich Marketing/Kommunikation und/oder bringen eine mehrjährige Berufserfahrung auf diesem Gebiet mit. Gute PC-Kenntnisse (MS-Office) sowie eine ausgezeichnete Ausdrucksfähigkeit (mündlich und schriftlich) runden Ihr Profil ab.

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:  
Bergbahnen Meiringen-Hasliberg AG, Hans Beerli, Direktor,  
Postfach 607, 3860 Meiringen

Wir suchen Mitarbeiter mit Flair und Freude am Gastgewerbe.

### - Chef de partie/Entremetier - Jungkoch

Sie lieben den kreativen Umgang mit saisonalen Frischprodukten, arbeiten gerne im Team und sind auch in hektischen Zeiten belastbar und ruhig.

Sind Sie motiviert in einem gepflegten Gildenbetrieb (14 Punkte GaultMillou) mitzuarbeiten, dann freuen wir uns über Ihre Kontaktaufnahme. Unser Team freut sich auf sympathische Verstärkung.

Hotel/Restaurant Linde  
CH-8840 Einsiedeln  
Silvia & Ceri Nussbaumer  
Telefon +41 55 418 48 48  
Web: www.linde.einsiedeln.ch  
Mail: hotel@linde.einsiedeln.ch



3105-1002

Echt spannend.

**Saas-Fee**  
SAASTAL

Der Marketingpool Saas-Fee/Saastal (Tourismusorganisation und Saas-Fee Bergbahnen) zeichnet sich verantwortlich für das Marketing der Destination. Für die operative Leitung suchen wir eine/n effiziente/n, erfahrene/n und zielorientierte/n

## Marketing-Leiter/in

mit marketingspezifischer Ausbildung

Zu den wichtigsten Aufgaben dieser vielseitigen und verantwortungsvollen Arbeitsstelle gehören:

- Leitung des Marketingpools
- Führung des operativen Marketing-Teams
- Umsetzung und Mitgestaltung der Destinationsstrategie
- Budgetierung, Erstellung u. Umsetzung des jährlichen Aktivitätenplans
- aktive und persönliche Markt- und Medienbearbeitung
- Stärkung der Marke Saas-Fee/Saastal
- Verantwortung für E-Marketing und Kommunikation
- Angebots- und Produktgestaltung

Sie sind eine Führungspersönlichkeit und verfügen über die entsprechenden Aus- und Weiterbildungen, solide Sprachkenntnisse (D, E, F) und vorzugsweise Erfahrungen im Tourismus. Sie sind flexibel, kommunikativ, leistungsorientiert, selbstständig und freuen sich auf eine mittel- bis langfristige Herausforderung im Saastal. Stellenantritt ab 1. November 2009 oder nach Vereinbarung.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen bis **25. Juli 2009** (Lebenslauf mit Foto, Zeugnissen, persönlichen Zielsetzungen sowie Gehaltsvorstellung) an:

**Simon Bumann, Direktor Saas-Fee/Saastal Tourismus, 3906 Saas-Fee**

Weitere Informationen finden Sie unter [www.saas-fee.ch/ml](http://www.saas-fee.ch/ml)

3102-1000

**Lötschental Tourismus (LT) und die Luftseilbahn Wiler Lauchernalp AG (LWL) haben sich neu strukturiert und arbeiten an einer neuen Marketingstrategie. Um die Neupositionierung umzusetzen, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine Leiterin oder Leiter Marketing.**

Einer positiven, zukunftsorientierten Persönlichkeit bieten wir eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche Herausforderung.

Mit Interesse erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung bis Montag, 27. Juli 2009.

Lötschental Tourismus  
Peter Lehner, Präsident  
CH-3918 Wiler/Lötschental  
peter.lehner@loetschentalplus.ch  
Tel. +41 27 939 22 77  
[www.loetschental.ch](http://www.loetschental.ch)

**LeiterIn Marketing**

**Ihre Tätigkeit bei uns**  
Gäste halten:

- Führen der Mitarbeiter nach MbO-Zielsetzungen
- Sicherstellen der Qualität und der Kundenorientiertheit des Informations- und Inkassodienstes
- Gesamtverantwortung der Veranstaltungen und Events

**Gäste holen:**

- Operative Umsetzung der neuen Marketingstrategie von Lötschental Tourismus und der Luftseilbahn Wiler Lauchernalp AG
- Leitung Marketing: Leistungs-Mix, Vertrieb und Kommunikation zu Gunsten des Aufenthalt- und Tagestourismus
- Qualitätsmanagement: Gesamtverantwortung Marketing und proaktive Mitwirkung als Mitglied der Geschäftsführung der Marketing- und Management Kooperation von LT und LWL

**Unsere Anforderungen an Sie**

- KennerIn des Lötschentals
- Abschluss Tourismusfachschule oder einer gleichwertigen Fachausbildung
- Innovative und initiative sowie umsetzungsorientierte Persönlichkeit
- Mehrsprachigkeit (D/E/E; I)
- Teamfähigkeit
- Konzeptionelle Fähigkeiten, strukturierte, effiziente Arbeitsweise
- Führungserfahrung mit Kernkompetenz im Marketing
- Integrator, guter Kommunikator sowie zielstrebige Person mit Verhandlungsgeschick

3106-1003

## Büroleiter/in und Stellvertreter/in unserer Geschäftsführerin (100%)

Thurgau Bodensee aktiv vermarkten – Ihre Herausforderung?

Thurgau Tourismus ist die kantonale Dachorganisation fürs touristische Marketing im Kanton Thurgau. Der Thurgau wirbt mit drei Themenbereichen: Seminarland Thurgau, Schlaraffenland Thurgau und Aktivland Thurgau.

Wir suchen auf 1. Oktober 2009 oder nach Vereinbarung eine/einen

### Büroleiter/in und Stellvertreter/in unserer Geschäftsführerin (100%).

#### Ihre Aufgaben

##### Sie:

- leiten das Büro der kantonalen Infostelle;
- vertreten in definierten Belagen und bei Abwesenheit die Geschäftsführerin;
- inspirieren und motivieren die touristischen Partner im Kanton;
- vertiefen das Tourismus-Image unseres Kantons.
- planen, entwickeln, setzen um und kontrollieren touristische Teilprojekte sowie Massnahmen;
- nehmen an Messen, Events und Ausstellungen teil.

#### Ihr Profil

##### Sie sind:

- eine initiative Persönlichkeit mit vertiefter Ausbildung und Berufserfahrung im Tourismus-Marketing;
- eine gewinnende Person mit ausgeprägtem Kommunikations- und Organisationstalent;
- eine motivierende, flexible, kreative und teamfähige Person;
- ausdauernd und nachhaltig im Verfolgen der gesteckten Tourismus-Ziele;
- weltoffen und gästenah;
- dem Thurgau mit Kopf und Herz verbunden.

Interessiert? Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte bis Freitag, 31. 7. 2009 an Thurgau Tourismus, Frau Monika Grünenfelder, Geschäftsführerin, Egelmoosstrasse 1, 8580 Amriswil, Tel. 071 414 11 44 oder an [monika.gruenenfelder@thurgau-tourismus.ch](mailto:monika.gruenenfelder@thurgau-tourismus.ch).

**Thurgau**  
BODENSEE

EUROPÄISCHE UNION  
Gefördert aus dem  
Europäischen  
Fonds für Regionale  
Entwicklung

Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

**interreg iv**  
Regionaler Entwicklungsfonds

3109-1000

## BELVOIRPARK

Das öffentliche Restaurant der Belvoirpark-Hotelfachschule ist ein Gastronomiebetrieb mit vielen Besonderheiten an einmaliger Lage. Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir eine

### Hotelfachassistentin

Sie haben Ihre Lehre erfolgreich abgeschlossen und sind stolz darauf. Als kompetente Fachperson kennen Sie sich in allen Bereichen der Hauswirtschaft aus. Sie packen gerne zu und bringen einen gesunden Perfektionismus mit.

Sie verstehen es, in einer nicht alltäglichen Kaderposition den Charme unseres Hauses mitzuprägen und in hektischen Situationen einen kühlen Kopf zu wahren.

- Sie arbeiten teamorientiert und überzeugen durch Begeisterung und Qualitätsbewusstsein
- Als pflichtbewusste Persönlichkeit sind gepflegte Umgangsformen und Flexibilität für Sie eine Selbstverständlichkeit

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

Belvoirpark-Hotelfachschule Zürich HF  
Herr Marius Casanova  
Seestrasse 141  
8002 Zürich  
044 286 88 69  
Wir freuen uns auf Sie!

3108-1026

Der Landgasthof zum Löwen in Nänikon (Nähe Uster und Zürich) möchte sein Team verstärken. Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung

### Commis de cuisine/ Jungkoch

Wir verwöhnen (16 Gault&Millau) unsere Gäste mit asiatisch-mediterraner Küche, mit viel Fisch und regionalen Produkten.

Samstagmittag, Sonntag und Montag:  
Restaurant geschlossen.

Bis 6 Wochen Betriebsferien. Sehr gute Aufstiegsmöglichkeiten.

Stephan Stalder, Zürichstrasse 47  
8606 Nänikon

Bewerbungen:  
info@loewen-naenikon.ch  
Tel. 044 942 33 55

3108-1027

## 300 Jahre HOTEL BÄREN WILDERSWIL

Tavernenrecht seit 1706

Gesucht mit Eintritt möglichst auf  
August 2009

### Réceptionist/in mit Servicekenntnis

junge freundliche Person, die Freude hat, unsere Gäste zu verwöhnen, beraten und zu betreuen.

Aufgabenbereich als 2. Sekretärin:

- Réceptionbetreuung
- gute PC-Kenntnisse für Front-Office sowie Kontingentsverwaltung usw.
- rasches Behandeln von E-Mail- und anderen Anfragen
- Mithilfe bei der Betreuung der Gäste in der vielseitigen Restauration (Servicekenntnisse)

Sprachkenntnisse: D/E/F

Haben Sie Interesse, in einem gutgehenden «Typischen Schweizer Hotel» mit 80 Betten mitzuhelfen und mitzuführen?

Schriftliche Bewerbung mit Foto an  
Fritz Zurschmiede  
Hotel Bären  
Oberdorfstrasse 1  
3812 Wilderswil-Interlaken  
oder per E-Mail an: info@baeren.ch  
Tel. 033 828 31 51

3107-1027

Gourmet Restaurant Hotel

## Alpenblick

Richard und Yvonne Stöckli

3812 Wilderswil-Interlaken  
Tel. 033 828 35 50 · Fax 033 828 35 51  
www.hotel-alpenblick.ch

Lust auf eine neue Herausforderung:

Unser Gourmetstübeli wurde mit 3 Hauben und 17 Punkten Gault Millau und 1 Stern Michelin ausgezeichnet. In unserem dynamischen und qualitätsbewussten Team suchen wir:

**Küche: Chef de Partie (m/w)**

mit Fachwissen und Erfahrung in der gastronomischen Küche

**Service: Servicefachangestellte/-r**

mit Erfahrung im gepflegten Gourmetservice und fundierten Weinkenntnissen

Sie haben eine Ausbildung in der Hotellerie, verfügen über einige Jahre Berufserfahrung und suchen eine längerfristige Anstellung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und erzählen Ihnen gerne, was wir alles zu bieten haben.

3111-1026

Für unsere erfolgreiche Bar suchen wir ab September 09 oder nach Vereinbarung einen erfahrenen, talentierten und charmanten

### Chef de Bar

Unsere Erwartungen an Sie sind:

Sie haben Erfahrung im Umgang mit anspruchsvollen Bargästen. 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 Schibili freuen sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

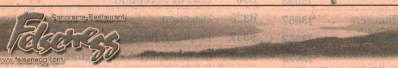
Gasthof Linde  
Niederrohrdorferstrasse 1  
5442 Fislisbach  
056 493 12 80



barlinde  
Fislisbach

www.barlinde.ch

0834-1026



Bekanntes Ausflugslokal mit einmaliger Sicht über die Stadt Zürich, den See und die Alpen, stadtnah und doch im Grünen sucht

### Hilfskoch/Koch 100%

Keine Zimmerstunde, lässiges Team  
Neu renoviertes Zimmer im Haus verfügbar  
Auto von Vorteil

Sie sind flexibel, belastbar und zuverlässig, arbeiten sauber und schnell.

Panorama-Restaurant Felsenegg - Familie Horst  
Tel. 044 710 77 55, info@felsenegg.com, www.felsenegg.com



3108-1024

### Neueröffnung im Zentrum von Zürich

Für unseren neuen Gastrobetrieb (Restaurant/Bar/Club) im Herzen von Zürich suchen wir ein junges Team in den Bereichen:

- Service
- Empfang
- Bar
- Clubservice

Anforderungen:

- Deutsch und Englisch sprechend
- Italienisch und Französisch von Vorteil
- Flexibel
- Berufserfahrung
- Alter zwischen 20 und 35 Jahren

Eintrittsdatum:

Mitte September oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen inkl. Foto.

Prime Gastro AG

Personalabteilung, Brandschenkestr. 25, 8002 Zürich  
Tel. 044 202 80 02, pq@jade.ch

3108-1019



## TUT UNS GUT.

SWICA gibt über einer Million Menschen Sicherheit. Nicht nur heute, sondern auch morgen. Darum setzt sich SWICA ebenso aktiv für ihre Kundinnen und Kunden wie für neue Lösungen im Schweizer Gesundheitswesen ein. Wir freuen uns auf neue Kolleginnen und Kollegen, die engagiert mitziehen.

Wollen Sie zu einer Unternehmung gehören, bei der Qualität, Fachkompetenz und Innovation hoch im Kurs sind? Wir verstärken unsere Verkaufsorganisation und suchen deshalb für die Regionaldirektion St. Gallen (Kantone SG, AR, AI) eine/n

### Gastroberater/-in für Personalversicherungen

Als grösster Verband für Hotellerie und Restauration pflegt Gastro Suisse im Bereich der Kranken- und Unfallversicherung mit SWICA eine enge Zusammenarbeit. Sie nutzen die Stärken dieser Partnerschaft, akquirieren und betreuen unsere Kunden im Gastgewerbe. Einer verkaufsorientierten Persönlichkeit bieten wir ausgezeichnete Verdienstmöglichkeiten und eine gezielte Unterstützung in der Akquisition.

Sie bringen eine kaufmännische Grundausbildung mit oder haben sich die entsprechenden Erfahrungen durch eine Führungsposition im Hotel- oder Gastgewerbe angeeignet. Die Besonderheiten der Gastronomie sind Ihnen dank Ihrer Verkaufserfahrung in dieser Branche bestens bekannt. Idealerweise verfügen Sie über Kenntnisse in der Personenversicherung (Krankheit, Unfall und Leben), über Eigeninitiative und Verhandlungsgeschick. Ein vertrauenswürdiges Auftreten rundet Ihr Profil ab.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Unser Regionalleiter Unternehmen, Andreas Raschle, gibt Ihnen unter Telefon 071 226 81 63 gerne weitere Auskünfte.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: SWICA Gesundheitsorganisation, Regionaldirektion St. Gallen, Herr Walter Lutz, Regionaldirektor, Vadianstrasse 26, 9001 St. Gallen.

Mehr über uns erfahren Sie unter: [www.swica.ch](http://www.swica.ch)

GESUNDE SICHERHEIT



3108-1017

### SPITAL WALENSTADT

### SPITALREGION RHEINTAL WERDENBERG SARGANSERLAND

Die Spitalregion Rheintal Werdenberg Sarganserland mit rund 1100 Mitarbeitenden erbringt die medizinische Grundversorgung für die Bevölkerung dieser Regionen. Sie betreibt dazu die Spitäler Altstätten, Grabs und Walenstadt, die als ein Unternehmen geführt werden. Zur Unterstützung unseres Küchenteams in Walenstadt suchen wir per 1. Oktober 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

### Diätkoch/-köchin 100%

Ihre Aufgaben

- selbständige Führung der Diätküche
- kleinere administrative Aufgaben
- Ansprechpartner für die Diabetisberatung
- Mitwirkung bei der Durchführung von Anlässen
- Mitwirkung bei der Planung und Umsetzung von Reorganisationsprojekten

Wir erwarten

- abgeschlossene Ausbildung zum Diätkoch mit Fachausweis
- Alter 25-40 Jahre
- Führungserfahrung
- Lehrmeisterkurs von Vorteil
- Officekenntnisse

Unser Angebot

- anspruchsvolle, selbständige und abwechslungsreiche Tätigkeit
- Mitarbeit in einem dynamischen Team
- Anstellungsbedingungen nach kantonalen Richtlinien

Herr Peter Wissmann, Diätkoch gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte unter [peter.wissmann@srws.ch](mailto:peter.wissmann@srws.ch)

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: Karin Müller, Leiterin Personaldienst, Spitalstrasse 5, 8800 Walenstadt

3108-1111



## Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch) den gewünschten Job-C oder eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen.

Viel Erfolg bei der Suche!

## Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

### Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hoteldirektor (m/w)	Region Oberwallis	J3061

### Direktion/ Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurantmanager (m/w)	Region Bern	J3049
Direktionsassistentin (w) Winter 09 - Arosa	Region Graubünden	J3111

### Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Geschäftsführerassistentin	Region Basel	J3091
Leiter Human Resources (m/w) 100%	Region Zürich/ Schaffhausen	J2989
erfahrene/r Buchhalter/in oder Treuhänder/in	Region Basel	J3092
Personalberaterin	Region Zürich/ Schaffhausen	J2987
Projektleiter/-in Kooperationen	Region Bern	J3069

### Réception/ Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Réceptionist/in	Region Zentralschweiz	J3102
Shiftleader Rezeption	Region Zürich/ Schaffhausen	J3072
Shiftleader Front Office (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/ Schaffhausen	J2984
Junge Réceptionistin	Region Bern	J2988
Dienstleister/in mit Leib und Seele? (Concierge)	Region Zürich/ Schaffhausen	J2990
Chef de Réception - Grindelwald	Region Zürich	J3109

### Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Reservationsmitarbeiter/in	Region Basel	J3081

### Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sushikoch w/m	Region Zürich/ Schaffhausen	J3096
Jungkoch in Tagesstelle	Region Bern	J3093
Chef pâtissier m/w Festanstellung	Region Zürich/ Schaffhausen	J3057
Chef pâtissier m/w Festanstellung	Region Zürich/ Schaffhausen	J3082
Jungkoch in Tagesstelle	Region Bern	J3073
Koch - Jungkoch	Region Oberwallis	J3074
Chef de Partie / Sous chef	Region Bern	J3076
Diätkoch temporär	Region Bern	J3079
Commis de Cuisine m/w	Region Graubünden	J3086
Jungkoch	Region Basel	J3090
Koch für temporäre Einsätze	Region Bern	J3094
Pâtissier in sehr schönem Betrieb gesucht	Region Mittelland (SO,AG)	J3041
Commis de Cuisine m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J3089
Chef de Partie	Region Graubünden	J3097
Chef de partie	International	J3099
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J3110
Chef pâtissier m/w - Zürich	Region Zürich/ Schaffhausen	J3107
Küchenchef	International	J3098
Commis de Cuisine	Region Zürich/ Schaffhausen	J2983
Sushi-Köche	Region Basel	J2985
Koch und Pâtissier	Region Genf	J2997
Jungkoch m/w	Region Zentralschweiz	J3040
Souschef (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3060
Pâtissier Tagesstelle	Region Basel	J3058
Chef de Partie / Jungkoch	Region Zürich/ Schaffhausen	J3078
Sous Chef (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3071
Koch/Köchin 80-100% für eine Neueröffnung ca. Mitte Oktober oder nach Vereinbarung	Region Mittelland (SO,AG)	J3066

### Service/ Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicefachangestellte/r	Region Bern	J3077
Restaurantleiter - Luzern	Region Zentralschweiz	J3108
Officemitarbeiter 100% (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3068
Restaurantsmitarbeiterin	Region Zentralschweiz	J3101
eine/ein versierte Restaurantfachfrau/mann mit Herz und Verstand	Region Zürich/ Schaffhausen	J3113
Fachkraft Servicefachangestellte	Region Oberwallis	J3114
Serviceangestellte	Region Zürich/ Schaffhausen	J3075
Eine / einen Restaurationsfachfrau / Mann für eine 100% Stelle	Region Bern	J3112
Servicefachangestellte/r 50-60%	Region Ostschweiz	J2986
Service Schicht / o. Zimmerstunde	Region Zürich/ Schaffhausen	J2986
Teamleader Food	Region Zentralschweiz	J3106
Restaurantsfach/frau/mann	Region Zentralschweiz	J3104
Serviceangestellte für die Sommersaison 09	Region Ostschweiz	J2991

### Service/ Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Service-mitarbeiterin	Region Oberwallis	J3056
Barwoman / Barman	Region Ostschweiz	J3001
Servicefachangestellte	Region Bern	J3054
Chef de Service (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3046
Service-Mitarbeiter/in 60-100% für eine Neueröffnung	Region Mittelland (SO,AG)	J3067
Service-mitarbeiter m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J3048
Servicefachangestellte	Region Graubünden	J3055
Mitarbeitende/n Hotellerie (40%)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3070
Chef de Rang.	Region Basel	J3085
Service-mitarbeiter m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J3088
Betriebsleiter mit Kochfunktion (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3095
Restaurantsfachfrau (60%)	Region Zentralschweiz	J3105

### Bar/ Events/ Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Barmitarbeiter/in	Region Ostschweiz	J2999
Barmitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J3100
1. Maître d'hôtel	Region Bern	J3087

### Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Etagengouvernante	Region Zürich/ Schaffhausen	J3059
Hotelfachassistentin/Gruppenleiterin (80%)	Region Zentralschweiz	J3103

### Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Betriebsassistentin/en.	Region Graubünden	J3084
Kursaal-Gastgeber/in	Region Ostschweiz	J3080

### Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B38	chef de rang	46	I	ab sofort	I D F E
B90	Chef de Réception	40	D	ab sofort	D E I
B379	Direction	62	CH	per sofort	D F I E
B337	Empfang/Réception/Administration/Event	31	CH	per sofort	D F
B362	Event/Bankett/Administration	49	CH	per sofort	D F I E H U
B24	Front Office Manager	31	I	ab sofort	I D D F
B55	Geschäftsführer/Assistent	42	CH	ab sofort	D E
B165	Hoteldirektion/Geschäftsführung/Management	53	CH	per sofort	D F I E
B199	Hoteldirektion oder Dir. in Parahotellerie	44	CH	per sofort	D F I E
B378	Hotelfachmann	24	TH	per sofort	
B347	Kellner	31	AT	per sofort	D I E P T
B88	Kellner, Oberkellner	31	CH	ab sofort	D D F E
B382	Koch	19	GH	per sofort	D E
B350	Küchenchef	41	ch	per sofort	D F I
B66	Küchenchef	41	CH	ab sofort	D
B410	Küchenchef	53	D	per sofort	D F I
B370	Küchenchef	41	D	per sofort	D I E
B394	küchenchef-sous chef 4-5 sterne hotel oder 3 s	48	D	per sofort	D I E S P
B422	Masseur	54	D	per sofort	D H E R
B246	Réceptionistin	21	CH	per sofort	D F E S P
B157	Restaurantleiter/Chef de Service/Betriebsassistent	31	D	per sofort	D E S RU
B417	Rezeptionist, Chef de Rang	22	DE	per sofort	D F E FR AU
B335	Sales, Marketing, Front- & Backoffice im Tourismus oder Hotellerie	28	CH	per sofort	D F E
B351	Service	25	CH	per sofort	D
B354	Serviceangestellte	23	D	per sofort	D F E TR
B332	Serviceaushilfe für 3-4 Wochen	29	CH	per sofort	D F E
B64	Servicefachfrau	27	D	per sofort	D E
B86	Servicefachfrau, Receptionistin	32	A	ab sofort	D F E I
B393	Touristikunternehmen / Marketing / Hotel / Eventagentur	29	DE	per sofort	D E
B95	Zimmermädchen	38	D	ab sofort	D

Stand per 13. 07. 09. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

- 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

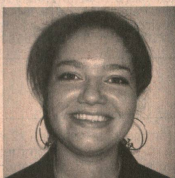
## Aus [www.jobs.htr.ch](http://www.jobs.htr.ch) wird neu [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Die Gastronomiegruppe



## Die ZfV-Unternehmungen gratulieren ihren Lehrabgängern ganz herzlich zur bestandenen Lehrabschlussprüfung!



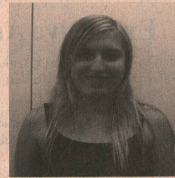
Joy Watelet  
Restaurationsfachfrau  
Sorell Hotel Zürichberg



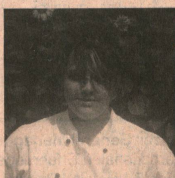
Ramona Schneider  
Restaurationsangestellte EBA  
Sorell Hotel Zürichberg



Cyrilla Darvishbeigi  
Hotelfachfrau  
Sorell Hotel Zürichberg



Carole Besmer  
Restaurationsfachfrau  
Sorell Hotel Restaurant Rigiblick



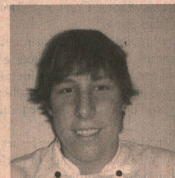
Janine Gurtner  
Koch  
Restaurants Schöngrün  
im Zentrum Paul Klee



Florian Hilbert  
Koch  
Sorell Hotel Restaurant Rigiblick



Sarah-Lee Hale  
Koch  
UBS Restaurant Opfikon



Pascal Schneider  
Koch  
Sorell Hotel Krone

Ohne Foto: Rebecca Sperisen, Restaurationsfachfrau, Restaurants Schöngrün im Zentrum Paul Klee  
Samir Segrouchni, Koch, Sorell Hotel Zürichberg  
Sascha Streuli, Koch, Sorell Hotel Tamina  
Riccardo Scolaro, Küchenangestellter EBA, Sorell Hotel Tamina  
Cédric Bachmann, Koch, UBS Restaurant Opfikon  
Alexander Näf, Küchenangestellter EBA, UBS Restaurant Opfikon

Das UniversitätsSpital Zürich (USZ) ist mit seinen rund 6'000 Mitarbeitenden eines der wichtigsten Zentren des schweizerischen Gesundheitswesens. Es bietet in 42 Kliniken und Instituten medizinische Leistungen von höchster Qualität. Die Direktion Betrieb ist Dienstleisterin innerhalb unseres Spitals. Sie erbringt eine Fülle von Dienstleistungen für Patienten, Besucher sowie für interne Kunden. Für die Abteilung Gastronomie suchen wir per 1. September 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

### Stv. Leiter/in Diätküche

#### Ihre Hauptaufgaben

Als versierte Fachperson gewährleisten Sie eines nach neuesten ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen ausgerichtetes attraktives und abwechslungsreiches Gastronomieangebot für Patienten und Mitarbeitende. Sie stellen alle Diätkostarten her sowie prüfen und erstellen Diätrezepturen. Zudem sind Sie mitverantwortlich für die Ausbildung von Lernenden. Die Mitarbeitenden setzen Sie entsprechend ihren Fähigkeiten ein und fördern diese. Bei dieser Tätigkeit werden Sie regelmässig auch am Wochenende eingesetzt.

#### Ihr Profil

Um diese anspruchsvolle Aufgabe wahrnehmen zu können, bringen Sie eine abgeschlossene Ausbildung und Erfahrung in der Diätküche mit. Wenn Sie bereits erste Führungserfahrungen sammeln konnten, ist dies von Vorteil. Wichtiger ist uns Ihre Sozialkompetenz, Einsatzbereitschaft, Belastbarkeit und Flexibilität, welche Ihnen helfen, herausfordernde Situationen zu meistern. Zudem verfügen Sie über gute EDV-Kenntnisse (Word/Excel).

#### Unser Angebot

Wir bieten Ihnen ein interessantes und vielseitiges Aufgabengebiet in einem offenen, multikulturellen, qualifizierten und motivierten Team sowie ein vielseitiges Angebot an internen Weiterbildungsmöglichkeiten und eine Besoldung nach kantonalen Richtlinien.

Nehmen Sie die Herausforderung an! Richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung bitte per Post an: UniversitätsSpital Zürich, Human Resources Management, Herr Ralph Weller, Schmelzbergstrasse 24, 8091 Zürich. Für Fragen stehen wir Ihnen gerne unter der Telefonnummer 044 255 38 13 zur Verfügung. www.usz.ch

UniversitätsSpital  
Zürich

VA  
BENE

Restaurant

Die mediterrane Gourmet-Oase in Chur bietet 365 Tage im Jahr frische, saisonale Küche, die regionale und internationale Trends vermählt. Mit fast 500 Positionen haben wir in der Umgebung die schönste Weinkarte. Ob für den schnellen Business-Lunch oder ein gediegenes Abendessen, ein Seminar oder eine unvergessliche Hochzeitsfeier – mit dem VA BENE hat man stets die richtige Wahl getroffen.

Wir suchen nach Vereinbarung eine/-n einsatzfreudige/-n

### stellv. Chef de Service / Servicemitarbeiter/-in

Unsere Gäste stehen bei Ihnen im Mittelpunkt. Sie unterstützen unsere Gastgeberin in ihren vielfältigen Aufgaben und arbeiten selber aktiv im Service mit. Wir erwarten Fachkenntnisse im geborenen Speise- und Weinservice.

Sind Sie freundlich, flexibel, belastbar und motiviert und wollen sich mit persönlichem Engagement für's VA BENE einsetzen? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Bener-Park Betriebs-AG  
Herr Gion Schwarz  
Gäuggelstrasse 60  
7000 Chur

Weitere Informationen gibt Ihnen Frau Petra Steffen, Leitung Administration, 081 258 78 00.



Wir sind ein gut eingeführtes, erfolgreiches Unternehmen der Gastronomie-Ausstattungsbranche.

Unser Marktangebot umfasst ein vollständiges Sortiment für den gedeckten Tisch sowie für Küche und Service für die Profis der Gastronomie.

Zum Ersatz unseres langjährigen, nun vor der Pensionierung stehenden Regionalverkaufsleiters im Gebiet Zürich und Schaffhausen suchen wir eine engagierte und erfolgsorientierte Persönlichkeit als

### Verkaufsprofi im Aussendienst

#### Ihre Aufgaben

- Beratung und Verkauf für unser Sortiment an einen bedeutenden bestehenden Kundenkreis
- Neukundengewinnung durch überzeugende Präsentation unseres Dienstleistungs-Paketes
- Mitwirkung bei der ständigen Qualitätssteigerung unserer Produktangebote und Serviceleistungen
- Sicherstellung des Informationsflusses der Marktvorkommnisse an den Innendienst

#### Was Sie mitbringen

- gastronomische Grundausbildung sowie nachweisbare Verkaufserfolge im Aussendienst
- volle Reisebereitschaft über die ganze Woche
- hohe Affinität für die Gastronomiebranche in ihrer ganzen Bandbreite
- effizienter, teamorientierter Arbeitsstil sowie Verhandlungsgeschick und Abschlussstärke

#### Was wir Ihnen bieten

- sorgfältige Einarbeitung und Integration in ein motiviertes Team
- selbstständiger Verantwortungsbereich in einem wachsenden Umfeld
- einen Innendienst, welcher fast das gesamte Backoffice für Sie erledigt
- Langzeitperspektive in einem bekannten Traditionsunternehmen mit klaren Führungsstrukturen und überschaubaren Organisationsprozessen

Mit Interesse erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Selbstverständlich sichern wir Ihnen volle Diskretion zu.

#### Victor Meyer Hotelbedarf AG

Industriestrasse 15, Postfach 256, 6203 Sempach Station  
www.victor-meyer.ch | dagmar.michel@victor-meyer.ch



For over a century, the **Hassler Roma** (Member of the Leading Hotels of the World) has been recognized as one of the prime hotels in Europe. This independently owned and managed hotel pays careful attention to detail in order to make every guest's stay an unforgettable one. Its incomparable location, high standards of service and atmosphere make the Hassler easy to find but very difficult to leave.

The Hassler Roma is looking for an «overall experienced»

### Executive Asst. Manager

totally dedicated to professionalism, with passion for people and service and strong work ethics. Sales and Marketing background preferred over F&B background.

#### Requirements:

- at least 5 years experience at comparable position in a 5-star hotel (preferably Leading Hotels of the World, boutique hotels, working experience in Central/Northern Europe).
- Must be fluent in English and Italian, and at least one more language, best for German, Spanish or French.
- Strong leadership and interpersonal skills.
- Confident appearance, yet modest in relation to employees and co-worker.
- Stress resistant and self-motivated.

#### Main Duties

- Supervision and coordination of all operational areas, with special attention to Reception, Reservations, Concierge, Housekeeping, F&B, Special Events Office and Sales & Marketing.
- Overlooking of maintenance department and coordination of renovation work.
- Strategic planning of pricing, marketing activities and acquisition tactics under the supervision of the President and General Manager.
- A to Z handling of VIP visits (Royalties, Heads of States, movie stars).
- Representing and deputizing the General Manager in his absence in operational matters.
- Involvement in Human Resources issues: staff recruitment, training and counseling, quality control, assessments of performances, staff planning.
- Involvement in Administration issues.

Starting date: August 2009

#### Contact Person

Mrs. Tiziana Iacobelli  
Tel. +39 06 699 340, e-mail: ufficiodipersonale@hotelhassler.it

or in her absence:

The General Manager's Office  
Tel. +39 06 699 340, e-mail: gmoffice@hotelhassler.it

## Suisse romande



Béard est depuis des décennies leader et innovateur sur le marché de la gastronomie en Suisse romande. A part notre propre marque pour les couverts de table, nous distribuons également de nombreuses marques de renommée mondiale en exclusivité dans les domaines porcelaine, verres et équipements de service.

Depuis 3 ans, Béard est une filiale autonome de Berndorf Luzern AG avec son propre showroom et ses bureaux à Chally.

Pour remplacer notre chef de vente régional pour les régions Vaud, Neuchâtel, Jura, Fribourg et Bas-Valais, nous recherchons une personnalité engagée et orientée succès en tant que

### Professionnel de la vente au service externe

#### Vos tâches:

- Conseil et vente de notre assortiment à une clientèle exigeante bien établie.
- Acquisition de nouveaux clients par une présentation convaincante de notre paquet de prestations de service.
- Participation aux améliorations constantes de la qualité des produits et des prestations.
- Analyse du marché et transmission des informations au service interne.

#### Votre profil:

- Formation de base dans le domaine de la gastronomie, expérience réussie et confirmée dans le domaine de la vente externe.
- Disponibilité de déplacement durant toute la semaine.
- Grande affinité avec le domaine de la gastronomie dans tout son ensemble.
- Capacité de travailler de façon efficace au sein d'un team, compétences et habileté dans la négociation et la conclusion.

#### Nous vous offrons:

- Mise au courant approfondie et intégration dans un team motivé.
- Poste à responsabilités dans un environnement en pleine croissance.
- Un service interne qui règle presque l'ensemble de vos travaux administratifs.
- Perspectives à long terme dans une entreprise de tradition avec des structures de management et des processus organisationnels clairs.

C'est avec intérêt que nous attendons votre dossier de candidature complet et vous assurons de notre parfaite discrétion.

Berndorf Luzern AG  
Grossmatte Ost 24, 6014 Littau dagmar.michel@berndorf.ch  
www.bm-gastro.ch

## Stellengesuche

Slowakin, 27-j., sucht Stelle in Jahres- oder Saisonbetrieb im Wellness-Bereich als

### Kosmetikerin

Zusätzliche Ausbildung für diverse Massagen, Gesichts- und Augenmassagen.

Sprachen: Deutsch, Englisch und Russisch-Kenntnisse. Ab sofort zu Ihrer Verfügung. Jana Petrikova. Tel. 079 884 38 29. Kontaktperson Ueli Notz, Hotel Hippel Krone, 3210 Kerzers, Tel. 079 566 92 31.

Jeune femme des Grisons (22 ans) cherche place comme sommelière ou réceptionniste pour apprendre la langue française. J'ai possédée expérience en service et à la réception (Fidelio). Je parle l'allemand, l'anglais et le portugais. Je serais très heureux de vous envoyer mes dossier de candidature.

Sarah Bossi  
Saluferstrasse 37, 7000 Chur, phone 081 651 10 75 / 079 815 48 92  
impark@deep.ch

**Schweizer General Manager** mit internationalen Erfahrungen in 4 \* und 5 \* Hotels / Resorts in Europa, Asien, Afrika und Middle East

Sucht eine neue interessante Anstellung als **HOTEL DIREKTOR 5\* oder 4\***

nicht Ortsgebunden  
Anstellung nach Uebererinkunft  
Kontaktieren Sie ihn unter:  
[swissgm@yahoo.de](mailto:swissgm@yahoo.de)

## formation continue

**FORMATION CONTINUE GASTROSUISSE DE CAFETIER-RESTAURATEUR-HOTELIER**

**AVEC BON DE FORMATION VALABLE JUSQU'AU 31 DECEMBRE 2009**

Profitez de la réduction des frais de séminaire\* de Fr. 500.- pour le G2 et de Fr. 700.- pour le G3 et commandez dès aujourd'hui la documentation détaillée

\* Réduction des frais de séminaire grâce à l'initiative de qualification pour le marché de travail touristique, soutenue par le Secrétariat d'Etat à l'Economie, seco

**GASTRO SUISSE**  
Formation professionnelle  
Av. Général-Guisan 42a  
CH-1009 Pully  
Tel: 021 721 08 30  
Fax: 021 721 08 31  
formationpro@gastrousuisse.ch  
www.gastrousuisse.ch

## Stellenvermittlungen

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 Binningen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09  
[www.hotelia.ch](http://www.hotelia.ch)

**DOMINO GASTRO**  
Personal - Vertraut  
[www.dominogastro.ch](http://www.dominogastro.ch)  
Tel. 055 415 52 80  
personal@dominogastro.ch  
für Bewerber kostenlos.

## Allrounder

Gelernter Möbelschreiner, 61 Jahre, sucht neue Herausforderung im **Gastgewerbe**. Seit 2½ Jahren bekomme ich von einem Gastbetrieb die Möglichkeit, Erfahrungen in folgenden Bereichen zu sammeln: **Buffet, Kellerchef, Getränkebestellungen, allg. Ordnung, Reinigung und Instandhaltung der Umgebung, zum Teil Service, Reparaturen im Hause**. Diese Erfahrungen möchte ich gerne einem interessierten Gastbetrieb in der ganzen Deutschschweiz zu 100% zur Verfügung stellen.  
**Interessenten melden sich bitte bei Telefon 079 685 1333.**

**Jeune homme, bonne présentation, dynamique** (parle français, anglais, arabe, notion italien)  
**cherche emploi**  
secteur prêt à porter, ou service hôtellerie  
Tél. 026 912 30 08

## 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: 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: Elisabeth Hübner  
Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König  
Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger  
Anzeigen-Innenendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Delia Piscopo, Patricia Nobs Wissy  
E-Mail: inserte@htr.ch / [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)  
Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):  
- Frontseite / Première page: Fr. 170 (exkl. MwSt. / sans TVA)  
- Direktion / Direction: Fr. 160 (exkl. MwSt. / sans TVA)  
- Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus: Fr. 160 (exkl. MwSt. / sans TVA)  
- Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 150 (exkl. MwSt. / sans TVA)  
- Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 150 (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. 31/2009** 30. 7. 2009, **Nr. 32/2009** 6. 8. 2009, **Nr. 33/2009** 13. 8. 2009, **Nr. 34/2009** 20. 8. 2009  
- Erscheint: 27. 7. 2009, 3. 8. 2009, 10. 8. 2009, 17. 8. 2009  
- Anzeigenschluss **Mo. 12.00 Uhr**

**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 untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.