

Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr

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

Objekttyp: **Appendix**

Zeitschrift: **HTR Hotel-Revue**

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

Heft 36

PDF erstellt am: **25.04.2024**

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. 36 / 3. September 2009



Mir findet den Traum Job!

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

Veränderungen
beginnen hier
htr stellenrevue

Online unter
www.hoteljob.ch



SUCHEN? VERMITTELN? FÖRDERN?
WIR SUCHEN?

Fachprofis für
Service und Küche
Führungspersönlichkeiten
in Küche und Service

Bürostrasse 20, 8040 Zürich, Tel. 044 377 55 35
Fax 044 377 55 90, E-Mail jobservice@gastrouisse.ch
www.gastrouisse-jobservice.ch

www.gastrojob.ch

Topjobs und Gastprofis – ganze Schweiz



GastroJob

Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire

Direktion/Kaderstellen	1-3
Deutsche Schweiz	2-7
Svizzera italiana	10
International	10
Stellengesuche	10
Suisse romande	10
Marché international	10
Demandes d'emploi	10

Haben Sie heute schon gekündigt?

Wenn nicht, dann überlegen Sie es sich gut!

Internationales Business-Hotel mit persönlicher Atmosphäre im Kanton Schwyz Eröffnung Anfang 2010

Die Eröffnung des neuen Business Hotels mit Restaurant und einem 1'500 m² grossen Wellnessbereich in Feusisberg-Schindellegi steht kurz bevor. Das Hotel mit Anschluss an die internationale Hotelkette Ramada füllt in touristischer wie auch in wirtschaftlicher Hinsicht eine Lücke in der Region. Das 3-Sterne Superior Hotel bietet mit modernem Wellnessbereich, erstklassiger Gastronomie und umfassender Businessinfrastruktur ein komplettes Angebot in einem für die Region einzigartigen Preis-Leistungs-Verhältnis.

Das Hotel verfügt über 82 Zimmer zwischen 28 und 90 m² sowie über vier mit modernster Präsentationstechnik ausgestattete Seminarräume. Das umfassende Erholungs- und Wellnessprogramm im Spa bietet Hamam, Thermalbereich, Aussen-Solepool und Fitnesscenter. Das Restaurant mit Bar und Loungebereich setzt auf Leichtes, Gesundes vom Grill – Fleisch und Gemüse, dazu ein reichhaltiges Salatangebot vom Buffet. Einheimische Klassiker und günstige Tagesgerichte finden sich ebenso auf der Karte wie ein breites Take Away Angebot.

Bereits für die Voreröffnungsphase suche ich folgende Mitarbeitende:

Sales Manager
Küchenchef
Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin

Helfen Sie mit am Aufbau des neuen Hotels und unterstützen Sie mich bei dieser Herausforderung. Vertrauen und Transparenz sind nicht nur Lippenbekenntnisse, sondern gelebte Führungsgrundsätze.

Verfügen Sie über eine abgeschlossene Lehre im Gastgewerbe, mehrere Jahre Berufserfahrung in gleichen Positionen und suchen eine neue Herausforderung? Nebst einem grossen Verantwortungsbereich erwartet Sie ein aufgestelltes Team, das Sie von Anfang mitbestimmen können.

Work hard – have fun – make money!

Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme!

Andi Janda

Hotel Ramada Feusisberg-Einsiedeln
c/o Swiss Hospitality Management AG
Hinderhofstrasse 5
8453 Alten
Tel. +41 788 99 99, Fax +41 788 99 88
martin.studer@ramada-feusisberg.ch
www.ramada-feusisberg.ch



Traum: Oase der Gastlichkeit in der Toskana

«Sie sitzen auf der Terrasse mit Blick über die sanft gerundeten Hügel inmitten von Reben, geniessen ein zartes Costata, dazu ein Glas preisgekröntes Chianti Classico aus dem eigenen Weinberg.» Stellen Sie sich weiter vor: rund 28 luxuriöse Suites und grosszügig eingerichtete Komfortzimmer, 2 Pools, mehrere F & B-Outlets, Seminar- und Tagungsmöglichkeiten – das Ganze gutshofartig und harmonisch integriert in ein Premium-Weingut in der Toscana... Wir ahnen, dass der Funke bei Ihnen überspringt! Die wohlthuende Ruhe weitab von Hektik, die Beschaulichkeit des Landlebens und das Verschmelzen mit der Natur in fantastischer Umgebung wird von Entspannung suchenden Geschäftsleuten, von Weinliebhabern, von Urlaubern und von Seminargästen gleichermassen geschätzt. Diese Oase der Gastlichkeit eignet sich auch hervorragend für Events und ist dank optimaler geographischer Lage ein beliebter Ausgangspunkt für den Besuch der berühmten historischen Städte in der Toskana.

Hotel Manager w/m

oder evtl. Paar für unser HOTEL & WINE RESORT VILLA DIEVOLE

Spannende «Hands-On»-Manager-Position für erfahrungsfähige Hospitality-Persönlichkeiten. Sie haben bereits einen Hotelbetrieb geleitet, waren Vize oder gehören zur neuen Generation des exzellent auftretenden Nachwuchskaders; vorzugsweise mit solidem F & B-Background. Sich als Gastgeber/in auf die Front zu konzentrieren, die weitläufige Anlage gut im Auge zu behalten und wenn nötig überall selbst Hand anzulegen kommt Ihrem Naturell entgegen. Fließend Italienisch/Deutsch ist ein absolutes Muss. Hohe Erwartungshaltung interpretieren Sie als Steigbügel zum Erfolg. Träumen Sie davon, ein solches Bijou zu übernehmen? Dann sollten wir uns unbedingt kennenlernen. Für den Erstkontakt reicht uns Ihr Lebenslauf mit Foto via Mail oder Ihr Anruf.

san marco hotels

Raimondo Sartorio, Managing Director
C.p. 104 – CH-6906 Lugano 6
Tel. 0041 91 9234086 – Fax 0041 91 9242141
www.san-marco-hotels.com
raimondosartorio@san-marco-hotels.com



WALDHAUS FLIMS

MOUNTAIN RESORT & SPA

Eine extravagante Wohlfühlwelt

..... mit 4 Gästehäusern im grössten Hotelpark der Schweiz, einem Spa von 2500 m², kulinarischen Wohnen in 7 Restaurants, 16 Seminar- und Meetingräumen und schon bald die neue Waldhaus-Arena für Curling und Events erwarten Sie!

Nach 10 Jahren erfolgreicher Tätigkeit verlässt die Direktion das

Waldhaus Flims Mountain Resort & Spa.

Wir suchen auf den 1. Mai 2010 eine

Führungspersönlichkeit als Hoteldirektor/in und Vorsitzende/r der Geschäftsleitung.

In dieser anspruchsvollen Position führen Sie das Hotelresort mit einem engagierten Mitarbeiterteam. Sie verfügen bereits über Berufserfahrung in ähnlichen Positionen der Spitzenhotellerie, überzeugen in Ihrem Auftreten und sind Gastgeber aus Leidenschaft. Die Gästebetreuung und die operative Verantwortung gehören zu Ihrem Aufgabenbereich. Auch in strategischen Fragen ist Ihr Wissen gefragt. Mit Ihren Ideen führen Sie das Unternehmen auf dem Erfolgskurs weiter.

Ihre Erfahrungen und Ihr Flair für Marketing und PR, Ihre ausgezeichneten betriebswirtschaftlichen Kenntnisse, Ihre Sprachgewandtheit und Ihre Vorbildfunktion sind Eigenschaften, die wir voraussetzen. Sie führen engagiert, fair mit hoher Sozialkompetenz. Sie begeistern Ihre Gäste und Ihre Mitarbeitenden gleichermaßen.

Ihre Bewerbung wird mit höchster Diskretion behandelt und nur mit Ihrem ausdrücklichen Einverständnis an Dritte weitergegeben. Senden Sie Ihr Dossier an Hans-Peter Stücheli, VRP, Grundhofstrasse 42, 8704 Herliberg oder via Mail an fghstuecheli@sunrise.ch

The Leading Small Hotels of the World

Pizzeria Wilhelm Tell
Altendorf (Uri)
Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung dynamischen, kreativen
JUNGKOCH od. HILFSKOCH
(angelernt)
Erfahrung in der italienischen Küche von Vorteil sowie freundliche und flinke

SERVICEMITARBEITER
auch angelernt, jedoch mit Berufserfahrung.
Sprachkenntnisse: D: sehr gut, I: Kenntnisse

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto
PIZZERIA WILHELM TELL
David Garcia
Postfach
6460 Altendorf
www.tellenbar.ch
info@tellenbar.ch



Für unser Restaurant in zentraler Lage zwischen Spiez und Thun suchen wir auf Mitte November

**Allein-Koch in Jahreshälfte
80 – 100%**

Anforderungen

- abgeschlossene Ausbildung als Koch
- einige Jahre Berufserfahrung
- motiviert und flexibel
- selbstständiges Arbeiten gewohnt
- Freude am Beruf

sowie Service-Buffer-Aushilfen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Georg Lehrmayer & Nin Gianella
Chalet am Wägrand - 3818 Grindelwald
Tel 078 765 03 22
e-mail: hirschen-einigen@bluewin.ch



Die Jungfrau Region Marketing AG ist die von den Tourismus-Organisationen und den Bahnen in den Lütchinentälern getragene Verkaufsorganisation.

Das Team ist für die Gestaltung und den Verkauf touristischer Angebote der Gemeinden Grindelwald und Lauterbrunnen (mit Wengen und Mürren) zuständig.

Wir bieten die Stelle als

Direktor/Direktorin (CEO)

an und freuen uns über Ihre Bewerbung mit folgendem Profil:

- Persönlichkeit, Ausstrahlung
- Verkaufstalent
- Hartnäckig, belastbar
- Kaufmännische/touristische Ausbildung
- Höherer Fachausweis
- Erweiterte IT-Kenntnisse
- Führungserfahrung

Interessante Aufgaben, zeitgemässe Anstellungsbedingungen, kleines und initiatives Team, moderne Führungsstrukturen und persönliche Entwicklungsmöglichkeiten durch definierte Handlungsfreiheit warten auf Sie.

Das Eintrittsdatum ist zu vereinbaren. Die beschriebene Destination ist entwicklungsfähig.

Mit Interesse erwarten wir Ihre umfassenden Bewerbungsunterlagen, die wir vertraulich behandeln, an:

Daniel Frei, Präsident Jungfrau Region Marketing AG,
Postfach 86, 3800 Interlaken



Die Pizzeria Alfredo in Adelboden sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Geschäftsführer- Chef de Service, evtl. mit Fähigkeitsausweis

Sie bringen mit: Kreativität, originale
Neuheiten Personalführung,
Geschäftsleitung in allen Bereichen

Wir bieten: Dem Stellenprofil
entsprechende gute Entlohnung, alle
Sozialleistungen, Versicherungen usw.
- Verpflegung und Zimmer im Hause

Ihre Bewerbung mit den üblichen
Unterlagen erreicht uns unter:

Desemag GmbH
Dorfstrasse 55, Postfach 199
3123 Belp
Tel. 031 819 23 34

ENGEL

RESTAURANT & BAR in Küsnacht am Rigi

Für unseren neuen Gastrobetrieb im
Herzen von Küsnacht am Rigi suchen
wir ein junges, motiviertes Team.

Chef de Partie Barmitarbeiter/in Serviceaushilfen Spüler/Reinigungs- Mitarbeiter/in

Haben Sie Freude am Umgang mit
Menschen, sind belastbar, teamfähig
und haben Sie Lust auf eine neue Herausforderung? Dann freuen wir uns auf
Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Frank Noordhoek & Lieping Fung
Frutigenstrasse 68, 3604 Thun
E-Mail: lieping24@hotmail.com
Tel. Nr. 078 329 73 44
www.engel-kuessnacht.ch

Wir suchen für ein mittelständisches Unternehmen

Küchenchef – Ihre neue Herausforderung

Für diese anspruchsvolle Tätigkeit sollten Sie mitbringen:

- Eine gute Grundausbildung
- Qualitätsstandard von ca. 14-15 Gault-Millau-Punkten
- Kreativität
- Führungserfahrung für 25 Mitarbeitende
- Fähigkeit ein Team zu bilden und zu motivieren
- Die Fähigkeit zum Planen
- Interesse und Geschick für den Wareneinkauf

Wir bieten neben einer guten Bezahlung mit den üblichen Sozialleistungen:

- Moderne Infrastruktur
- Interessante und vielseitige Tätigkeit
- Grosse Selbstständigkeit im eigenen Verantwortungsbereich
- Mitglied des Top-Kaders
- Gutes und familiäres Umfeld
- Jahresstelle

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 3872, htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Die Dany's Gastro GmbH mit ihren rund 25 Mitarbeitern und zwei Familienrestaurants in den Kantonen Schwyz und Luzern sucht ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Betriebsleiter/in

Ihre Aufgaben

- Operative Leitung der beiden Familienrestaurants
- Führung des Personalwesens
- Überprüfung und Erweiterung der Angebotspalette
- Planung und Umsetzung von Marketingaktivitäten
- Betreuung des Kassen-, Inventar- und Bestellwesens

Ihr Profil

- Initiativ, selbstständig und teamfähig
- Vielseitig, ideenreich und kreativ
- Motiviert und motivierend
- Kontaktfreudig, grosse Sozialkompetenz
- Organisationstalent, gute Auffassungsgabe
- Professionelle und analytische Arbeitsweise
- Erfahrung im Bereich der Personalführung und -administration
- Sicherer Umgang mit MS Office, Erfahrung mit Grafikbearbeitung

Wir bieten

- Partnerschaftliches Verhältnis mit der Geschäftsleitung
- Lebhaftes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld
- Flexible Arbeitszeiten
- Grosses Entwicklungspotential

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Dany's Gastro GmbH, Alice Lüönd, Gallusstrasse 2, 6010 Kriens
aliceduond@bluewin.ch

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 neu von uns im Auftrag geführte

Cafeteria im Gymnasium Neufeld

Bremgartenstrasse 133, 3012 Bern

suchen wir per 01. Oktober 2009 eine

Betriebsleitung mit Kochfunktion (w/m)

Ihre Aufgabe: Sie sind hauptsächlich für die aktive Mitarbeit bei der Menüproduktion, die Wochenmenüplanung, die Erledigung der Bestellungen, die Einsatzplanung, Führung und Schulung der Mitarbeitenden sowie die wirtschaftliche Organisation und Führung des gesamten Betriebes verantwortlich. Zudem gehören die Bearbeitung diverser administrativer Aufgaben sowie die Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien zu Ihren Arbeiten. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag jeweils von 08.00 – 17.00 Uhr. Während 13 Wochen Schulfreien bleibt die Cafeteria geschlossen.

Ihr Profil: Wir suchen eine dynamische und frontorientierte Gastgeberpersönlichkeit, welche nebst Fachkompetenz auch gästepflichtiges Denken, Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie und Freude am Beruf mitbringt. Auch Selbstständigkeit, Flexibilität und Verantwortungsbewusstsein sind für Sie keine Fremdwörter. Zudem sind Sie im Besitz eines Wirtspatents für den Kanton Bern.

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 05, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

Für ein führendes Hotel im Mittelland der Zentralschweiz suchen wir nach Vereinbarung eine/n motivierte/n

Direktions-Assistent/in

Sind Sie die Führungspersönlichkeit mit sicherem Auftreten und auch mit Erfahrung in der Schweizer Gastronomie?

Mittelgrosses Hotel mit Styl, eine spannende Aufgabe, auch mit Eigenverantwortung.

Es freut uns, wenn Sie uns unterstützen.

Wir erwarten gerne Ihre Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 3774-1959 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Hotel Restaurant Ressillyrt in Basel

sucht ab sofort oder nach Vereinbarung

Küchenchef für italienische Küche (28 bis 40 Jahre)

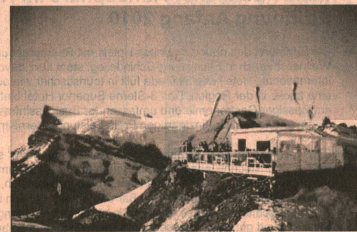
mit der Fähigkeit, eine kleine Brigade von 4 Personen zu führen.

Deutschkenntnisse sowie Führungserfahrung werden vorausgesetzt.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Herrn Uwe Laurentius, Theodorstrasse 42, 4056 Basel

REFUGE L'ESPACE



Das Refuge l'Espace auf dem Diableretsgletscher 3000 sucht ein Gastroteam mit aussergewöhnlichen Eigenschaften.

Sind Sie die Person, das Team, das mit viel Herzblut, Freundlichkeit, Fachkompetenz und einer sehr hohen Dienstleistungsbereitschaft als freier Unternehmer das Refuge l'Espace führen will?

Nik und Simon Buchs haben die letzten Jahre sehr grosse Vorarbeit geleistet, einen «In Place» mit beliebter, überraschender Küche und einer grossen Stammkundschaft erschaffen. Es gilt diesen Geist weiterzupflegen und führen!

Erfahrungen mit Witterungsbedingungen im Hochgebirge sind unerlässlich. So schön und gemütlich wie es auf 3000 m ist, ebenso sehr rau und unwirtlich kann es sein.

Für Fragen stehen Ihnen EXPERIENCE SA jederzeit und ausführlich zur Verfügung.

EXPERIENCE SA
Waldmattenstrasse, 3778 Schönried
Tel. 033 748 86 66
info@experience.ch



CAMPUS SURSEE – Lernen/Leben/Erleben!

Wir sind die «Uni der Baufachleute» und mit 57 voll ausgestatteten 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 Linde)
- 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 30. September 2009 an:
Persönlich, Frau Claudia Tschopp, Bereichsleiterin Personalwesen, CAMPUS SURSEE, Postfach, 6210 Sursee.



hotel sedartis for business, culture and fine food

Wir haben uns zum Ziel gesetzt, die Gäste mit unseren Leistungen zu begeistern. Dafür suchen wir zur Ergänzung unseres Teams eine/n engagierte/n

Direktionsassistent/in

per 1. November 2009 oder nach Vereinbarung, mit Erfahrung und einem überzeugenden Leistungsausweis.

Sie verfügen über eine solide Ausbildung und einige Jahre Berufserfahrung, sind teamfähig und spüren den Puls der modernen Hotellerie. Sie sind verantwortlich für den reibungslosen operativen und administrativen Ablauf der Bereiche Front Office und Rooms Division. Zusätzlich gehören folgende Aufgaben zu Ihrem Bereich: Gästebetreuung, aktiver Zimmerverkauf, Yield Management, Koordination der Verkaufsaktivitäten, Sicherstellung der Qualität der Dienstleistung im Logement, Mitarbeitendeplanung & -Rekrutierung, Betreuung der Reservationssysteme, repräsentative Vertretung des Direktors. Sie verlieren auch in hektischen Zeiten nicht den Kopf und die Motivation in einem dynamischen Team zu arbeiten, spürt man Ihnen an.

Gerne würden wir Sie in unserem Hotel willkommen heissen und freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung per Post oder E-Mail an:

Christen Pfund, Direktor
Bahnhofstrasse 15/16, 3600 Thwil
ch.pfund@sedartis.ch
www.sedartishotele.com

Chef de Réception/Sales

Für ein 4****-Ferien-Hotel in Graubünden suchen wir eine/n

Chef de Réception/Sales

mit operativem Schwerpunkt sowie ausgeprägten IT-Anwender-Kenntnissen in den Bereichen Website, Fidelio, Buchungsplattformen.

- Sie sind eine sprachbegabte (D/E/I und F) und führungsstarke Persönlichkeit, die bereits Erfahrung in einer ähnlichen Position hat.
- Sie verfügen über eine kaufmännische Ausbildung und Hotelfachschulabschluss, sind flexibel und belastbar.
- Sie sind bereit, eine hohe Verantwortung zu übernehmen und haben Freude am Umgang mit Gästen und Mitarbeitern.
- Sie sind in der Lage, Ihrem Team operativ als Coach voranzugehen

Verkaufsmitarbeiter/in im Veranstaltungsbereich

Zusätzlich suchen wir für den gleichen Hotelbetrieb eine/n

Verkaufsmitarbeiter/in

als qualifizierte Unterstützung im Veranstaltungsbereich und an der Réception. Der Schwerpunkt liegt in Veranstaltungsabsprachen mit dem Kunden im F&B- und Seminar-Bereich, in der Angebotserstellung (D/E/I und F) sowie der persönlichen Betreuung der Anlässe vor Ort.

- Sie bringen eine Top-Ausbildung in der Hotellerie mit und sind ein Organisationstalent.
- Sie haben min. 2 Jahre Erfahrung in der operativen Durchführung von Banketten & Seminaren und können eng mit der Küchen- und Restaurantleitung zusammenarbeiten.
- Sie haben Freude am Umgang mit Kunden und verfügen über gute administrative Kenntnisse.
- Sie zeigen eine hohe Einsatzbereitschaft, lieben den Umgang mit Gästen, sind flexibel, teamfähig und belastbar.

Wir freuen uns auf Ihre **schriftliche Bewerbungen mit Foto und Lebenslauf**. Eintritt nach Vereinbarung – spätestens jedoch per November 2009.

Adrian Stalder

stalder
projects

stalderprojects sagl
www.stalderprojects.ch
Via Muraccio 120 – Case al Sogno
6612 CH-Ascona



GAMAG MANAGEMENT AG
HOTELS & RESTAURANTS

Für unseren lebhaften, modernen und abwechslungsreichen Betrieb in der Region Zürichsee suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

Küchenchef

(ca. 30 - 50-jährig)

Für diese Schlüsselposition stellen wir uns eine zupackende und motivierte Persönlichkeit vor, die es versteht, die gesteckten Ziele in die Tat umzusetzen und die Küchenbrigade kompetent zu führen. Eine fachliche Grundausbildung, Führungs- und Bankett-Erfahrung sind für uns ein Muss.

Sous-Chef

(ca. 30 - 40-jährig)

Sie sind ein motivierter, einatzfreudiger, flexibler Teamplayer und arbeiten gerne in einem trendigen Betrieb. Auch in hektischen Zeiten behalten Sie den Überblick und einen kühlen Kopf. Teamgeist und Flexibilität setzen wir voraus.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich:
Ivano Soraperra
Gamag Management AG
Habsburgerstrasse 22, 6002 Luzern
i.soraperra@gamag.ch

0843-000



EINSTEIN ST.GALLEN ****
CONGRESS HOTEL SPA

Das Einstein**** St. Gallen liegt inmitten des wunderschönen und weltbekannten Klosterviertels der St. Galler Altstadt. Das Hotel verfügt über 113 Zimmer und Suiten, ein Panorama-Restaurant, eine Bar sowie im neuerrstellten Congress Center über verschiedene Räumlichkeiten für Bankette und Seminare aller Art.

Zur Führung unseres Service-Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Chef de Service

der mit Engagement und Leidenschaft unsere anspruchsvollen Restaurationen leitet.

In Ihrer Aufgabe sind Sie verantwortlich für die Organisation eines reibungslosen Services und die Planung des Mitarbeiterinsatzes in unserem Panorama-Restaurant und der Einstein-Bar. Sie sind zuständig für die Führung und Schulung unserer Mitarbeitenden sowie der Durchsetzung unserer hohen Qualitätsstandards. Als begeisterten und dienstleistungsorientierten Gastgeber liegen Ihnen die Zufriedenheit und das Wohl unserer Gäste besonders am Herzen. Ausserdem sind Sie eine starke Führungspersönlichkeit und behalten auch in hektischen Zeiten den Überblick.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung mit entsprechender Weiterbildung wie Hoteller-Restaurateur und haben schon mehrjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position. Sie sprechen neben Deutsch und Englisch von Vorteil auch Französisch und zeichnen sich durch ein hohes Qualitätsbewusstsein, Durchsetzungsvermögen und Belastbarkeit aus. Ihr Verkaufstalent, Ihre hervorragenden Weinkenntnisse und Ihre Selbstständigkeit sind weitere Stärken Ihres Profils. Daher arbeiten Sie auch aktiv mit und gehen mit Ihrem Know-how und Ihrem stilvolleren Auftreten als Vorbild voran.

Bei uns erwartet Sie eine herausfordernde Kaderstelle, ansprechende Arbeitsbedingungen und ein junges Team.

Ergreifen Sie jetzt diese aussergewöhnliche Chance und werden Sie Teil unseres Führungs-Teams. Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

Einstein St. Gallen AG

Frau Beatrice Kayar, Berneggstrasse 2, CH-9000 St. Gallen
Telefon 071 227 55 37, beatrice.kayar@einstein.ch

0843-000

GRAND RESORT Bad Ragaz

AUF DEM WEG

ZUM FÜHRENDEN RESORT EUROPAS!

Das Grand Resort Bad Ragaz steht für Qualität und exzellenten Service. Identifizieren Sie sich damit, dann nutzen Sie die Chance in dem führenden Wellbeing & Medical Health Resort Europas zu arbeiten.

Für unser asiatisches Restaurant **NAMUN** (ca. 40 Sitzplätze) im Grand Hotel Hof Ragaz (Gault Millau Hotel des Jahres 2009) suchen wir ab 1. November 2009 oder nach Vereinbarung einen / eine



Gault Millau
Hotel des Jahres 2009

RESTAURANTLEITER/IN

IHR PROFIL

- Abgeschl. Servicelehre und/oder anerkannte Hotelfachschule
- Praktische Erfahrung in der Führung eines Teams
- Freude an der gehobenen Gastronomie und Hotellerie
- Erfahrung mit elektr. Kassensystemen & MS Office Programmen
- Flexibel & serviceorientiert sowie teamfähig, loyal und belastbar
- Unternehmerisches Denken und Flair für die asiatische Kultur

IHRE HAUPTAUFGABEN

- Betreuung der Gäste vom Empfang bis zur Verabschiedung
- Verantwortung für das Restaurant und die Serviceabläufe
- Sicherstellung eines fachgerechten Speise- und Getränkeservices
- Optimale Mitarbeiterinteilung

Herr Martin Hefti, Personalleiter Grand Hotels, freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (mit Foto) per Post oder Email und steht Ihnen für Ihre Fragen unter Telefon 081 303 27 22 oder karrieren@resortragaz.ch gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre (elektronische) Bewerbung.

Grand Resort Bad Ragaz
7310 Bad Ragaz, Switzerland

www.resortragaz.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. Für unsere einzigartige Pensions-Chesa Pool am Eingang zum Festal im Oberengadin suchen wir per Wintersaison 2009 eine kommunikative, organisationsstarke Persönlichkeit als

Gastgeber/in oder Gastgeberpaar

Ihre Herausforderung

Hospitality ist für Sie kein Fremdwort, sondern Ihre Leidenschaft. In dieser anspruchsvollen Aufgabe führen Sie dieses einmalige Haus mit rund 50 Betten und einer vorzüglichen Küche nach betriebswirtschaftlichen und nachhaltigen Grundsätzen. Durch Ihre pragmatische und klare Führung verstehen Sie es Ihre rund 12 Mitarbeiter zu Höchstleistungen zu motivieren und Ihre Gäste zu begeistern. Als «Macher» setzen Sie alles daran neue Gäste zu gewinnen und suchen den Erfolg. Unterstützung erhalten Sie von unserem Hauptsitz in Bern.

Ihre Kompetenzen und Erfahrungen

Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung in der Hotellerie oder Gastronomie 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 Initiative haben Sie

bereits an verschiedenen Orten unter Beweis gestellt. Als Persönlichkeit mit Charisma verfügen Sie über vorzügliche kommunikative Fähigkeiten und Ihr Auftreten ist angenehm und positiv. Sie sind Schweizer oder haben vorzügliche Kenntnisse der deutschen Sprache. Italienisch, Französisch- 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 selbstständiges Arbeiten. Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und vielseitige Aufgabe in einem spannenden und lebhaften Umfeld. Es erwartet Sie ein gut eingeführtes und motiviertes Team. Es werden auch Bewerber für ein saisonales Engagement berücksichtigt.

Weitere Informationen finden Sie unter
www.ferienverein.ch und
www.pensionschesapool.ch.

Auskünfte erteilt Ihnen Daniel Renggli, CEO, POSCOM Ferien Holding AG, Daniel Renggli, Tel. 031 387 87 50.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, die Sie bitte an folgende Adresse richten:
daniel.renggli@ferienverein.ch oder
POSCOM Ferien Holding AG, Daniel Renggli, Tscharnerstr. 37, 3007 Bern



Ihr Ferienverein

GRAND HOTEL QUELLENHOF & SPA SUITES ***** GRAND HOTEL HOF RAGAZ ***** 30° B. WELLBEING & SPA MEDICAL HEALTH CENTER KURSAAL BUSINESS & EVENTS GOLF: 18-HOLE PGA CHAMPIONSHIP COURSE 9-HOLE EXECUTIVE COURSE TENNIS COURTS TAMINA THERMI CASINO BAD RAGAZ

www.resortragaz.ch

0702-1904

0843-000

MONTREUX RIVIERA

Montreux Vevey Lavaux
montreuxriviera.com

Montreux Riviera est l'une des destinations touristiques les plus importantes de Suisse. Montreux-Vevey Tourisme est l'organisation de management de destination de cette région. Nos missions sont la promotion, la vente ainsi que l'accueil et l'information/réservation. Suite au prochain départ du titulaire, nous recherchons notre nouvelle ou nouveau

RESPONSABLE MARKETING PARTENAIRES (100%) (Information & Réservation)

Votre mission :

- Gestion et planification opérationnelle de nos 6 points d'information (Montreux, Vevey, Chexbres, Cully, Villeneuve) et d'une équipe d'environ 20 personnes
- Gestion et développement de la centrale de réservation hôtelière (TOMAS), de la plateforme de réservation on-line pour congrès et séminaires et de son call centre, élaboration de produits (forfaits individuels et groupes)
- Organisation de billetteries pour divers concerts et événements internationaux
- Evaluation des besoins et application des plans d'actions liés au Label Qualité
- Relations avec les milieux touristiques, économiques, politiques et culturels régionaux
- Renforcement de la régionalisation de la destination Montreux Riviera
- Statistiques diverses (chiffre d'affaires, ROI, nuitées, dossiers de réservation, etc.)

Vos compétences :

- Connaissances très abouties de la région Montreux Riviera
- Sens des relations humaines, de la communication et aptitude à la représentation
- Dynamisme, force de propositions et de négociation
- Capacité d'intégration et facilité à travailler en équipe
- Expérience confirmée en matière de gestion touristique et/ou hôtelière (centrale de réservation, commercialisation, merchandising)
- Maîtrise indispensable des langues (français, allemand, anglais)

Entrée en fonction : 1^{er} novembre 2009 ou à convenir
Prière d'adresser votre offre d'ici au 15 septembre 2009 à Mme Sibylle Savoy.

Il ne sera répondu qu'aux dossiers (avec photo, CV et prétentions salariales) correspondants au profil ci-dessus.

MONTREUX-VEVEY TOURISME, Rue du Théâtre 5, Case postale 251, CH-1820 Montreux 2
T. +41 21 962 84 05, F. +41 21 962 84 96, savoy@montreuxriviera.com

pure inspiration

Hotel Restaurant Resslerlytti in Basel

sucht ab sofort oder nach Vereinbarung

Jungkoch für unsere italienische Küche

Sie beherrschen eine kreative Küche, bringen Belastbarkeit und Motivation mit. Zudem haben Sie bereits einige Jahre Berufserfahrung sowie Deutschkenntnisse.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Hotel Restaurant Resslerlytti, Uwe Laurentius,
Theodorsgraben 42, 4050 Basel.

Welches junge, innovative

Wirteteam (Wirtepaar)

sucht eine neue Herausforderung und wagt den Schritt zur selbständigen Führung eines neu renovierten Restaurants (60-100 Sitzplätze) im Raum Bern. Wirtepatent ist Voraussetzung. Startkapital wird zur Verfügung gestellt.

Interessenten bewerben sich bitte unter
Chiffre S 006-617946 an Publicitas SA,
Postfach 48, 1752 Villars-sur-Glâne 1.

Für neue Perspektiven.

Coop hat den Anspruch, die beste und kundennächste Detailhändlerin der Schweiz zu sein. Deshalb orientieren wir uns an den langfristigen Konsumtrends Dynamik, Begeisterung und Innovation.



Für die Neueröffnung des Restaurants da Giovanni, ein neues, innovatives Restaurantkonzept von Coop, in Winterthur (ZH), Kriens (LU) und Carouge (GE) suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n Leiter/-in Restaurant da Giovanni

Leiter/-in Restaurant da Giovanni

Aufgaben Sie führen das Restaurant mit klarer Ausrichtung auf den Kunden nach den wichtigsten betriebswirtschaftlichen Grundsätzen und beeinflussbaren Messgrößen. Sie sorgen dafür, dass die Qualitäts- und POS Standards nach den Coop Richtlinien eingehalten werden. Sie stellen sicher, dass ein sauberes, gepflegtes Restaurantbild gemäss Leitbild sowie aktuellen Layouts entsteht. Die Verantwortung des Budgets sowie das Führen und Motivieren der Mitarbeiter liegt ebenfalls in Ihrer Verantwortung.

Anforderungen Wir suchen eine Person mit höherer Ausbildung in der Hotellerie/Gastronomie (HFFH) oder entsprechender Berufserfahrung in der Führung eines Gastronomiebetriebes. Sie bringen sehr gute Deutschkenntnisse mit (Französischkenntnisse für Standort Carouge), Französisch- und Italienischkenntnisse sind von Vorteil. Sie haben ein gepflegtes Auftreten, gute Umgangsformen und sind motiviert, ein neues Restaurant zu eröffnen und erfolgreich in die Zukunft zu führen.

Wir bieten Ihnen ein modernes, dynamisches Arbeitsumfeld, in dem Sie Ihre Fähigkeiten und Ihre Persönlichkeit tagtäglich einbringen und so etwas bewegen können. Für den gemeinsamen Erfolg. Für eine gemeinsame Zukunft.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen: Coop, Personal, Susanne Winzler, Postfach 2550, 4002 Basel, Tel. 061 336 73 49, susanne.winzler@coop.ch.

Für Ihre Zukunft.
Coop Jobs & Karrieren

www.coop.ch/jobs



Ein junges und motiviertes Team sucht für die Wintersaison Arbeitskollegen für folgende Bereiche:

Restaurant & Käse-Stube Spycher;
Servicemitarbeiter(in) D/E
Buffetmitarbeiter(in) D/E

Küche:

Jungkoch

Gädä Bar:

Barmitarbeiter(in) D/E

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann senden Sie Ihre Bewerbung an:
Alpenclub Betriebs GmbH
Dorfstrasse 5, 6390 Engelberg
info@alpenclub.ch, 041 637 12 43

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung gelernte Fachkräfte in folgenden Bereichen:

- Receptionist/in (Sprachen: Deutsch & Englisch, inkl. Mithilfe im Service)
- Restaurationsfachfrau/mann (Sprachen: Deutsch & Englisch, 3-4 Jahre Service Erfahrung, evtl. Teilzeit möglich)
- Gouvernante Hauswirtschaft / Etage (Sprache: Deutsch ideal, Muttersprache Deutsch)
- Koch
- Fachverkäuferin Bäckerei-Konditorei-Coniferie

Voraussetzungen: 22 – 35 Jahre alt, flexibel, zuverlässig und verantwortungsbewusst.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann finden Sie weitere Informationen auf unserer website: www.linde-baden.ch/jobs. Schriftliche oder elektronische Bewerbungen senden Sie bitte mit dem jeweiligen Stellenvermerk an:
Frau Carmen Wanner | Hotel Linde | Mellingerstrasse 22 | 5400 Baden
056 222 53 85 | jobs@linde-baden.ch

Lust auf Luftveränderung?

Die Engelberg-Titlis Tourismus AG sucht eine/n
Mitarbeiter/-in Marketing (Sales)
auf den 1. Dezember 2009 oder nach Vereinbarung.

Die Engelberg-Titlis Tourismus AG ist eine qualitätsbewusste und erfolgsorientierte Unternehmung, mit dem Ziel Angebote und Produkte der Destination Engelberg-Titlis an Gäste und Kunden zu verkaufen. Mit 800'000 Logiernächten im Jahr und einem umfassenden Freizeitangebot ist Engelberg-Titlis der grösste Bergferienort der Zentralschweiz.

Als selbständige und kommunikative Person verfügen Sie über Erfahrung im Verkauf. Auf Menschen zugehen und sie für das Produkt Engelberg-Titlis zu begeistern, ist eines Ihrer Talente. Die Betreuung von bestehenden Kunden und die Akquisition von Neukunden verstehen Sie als Selbstverständlichkeit. Sie sind bereit, Ihre Arbeitszeit flexibel zu gestalten. Die Teilnahme an Messen und Verkaufsreisen im In- und Ausland macht Ihnen Freude. Sehr gute Englischkenntnisse (schriftlich und mündlich) sind Voraussetzung, weitere Sprachen von Vorteil. Als Mitarbeiter/-in des Marketingteams arbeiten Sie eng mit dem Geschäftsführer zusammen.

Sie arbeiten in einem kollegialen und professionellen Team, in einer modernen und führenden touristischen Unternehmung mit 20 Mitarbeitern und erhalten die notwendigen Kompetenzen um Ihren Auftrag effizient und fachgerecht auszuführen.

Wir freuen uns über Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen in schriftlicher oder elektronischer Form. Bitte senden Sie diese bis spätestens 20. September 2009 an folgende Adresse:

Engelberg-Titlis Tourismus AG, Herr Werner Lüönd
Leiter Marketing
Klosterstrasse 3, 6390 Engelberg
werner.luond@engelberg.ch / Tel. 041 639 77 77

Weitere Informationen zur Destination Engelberg-Titlis entnehmen Sie bitte der Homepage www.engelberg.ch.

www.engelberg.ch



Zermatt – einer der bekanntesten Ferienorte der Alpen bietet für Berg- und Schneebegeisterte mit seinen zahlreichen Freizeitaktivitäten den idealen Ort für eine Jahresstille.

Unser traditionelles 4****-Romantik-Haus Julen wurde durch herzliche Gastlichkeit und ungezwungenes Ambiente zur Legende. Um unsere anspruchsvollen Gäste auch weiterhin hervorragend verwöhnen zu können, suchen wir noch folgende qualifizierte und motivierte Mitarbeiter/innen

ab 1. Dezember 2009

Chef de Pâtisseries in Saisonstellung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Lebenslauf an folgende Adresse:

Romantik Hotel Julen
Familie Daniela und Paul Julen
CH-3920 Zermatt
Telefon +41 27 966 76 00
Telefax +41 27 966 76 76
Internet: www.julen.com
E-Mail: info@julen.com

HOTEL EIGER MÜRREN



Eine neue Herausforderung...

in einer einzigartigen Umgebung, wo andere ihre Ferien verbringen. Für die nächste Wintersaison (ab Mitte Dez 09) suchen wir Bergverliebte Mitarbeiter, die unser Team in den folgenden Bereichen ergänzen:

Chef de bar

In unserer Tächi Bar treffen sich Gäste und Einheimische zu klassischen Cocktails oder einem Feierabendbier

Chef de partie / Tournant

Sie sind fachlich qualifiziert und verarbeiten gerne Frischprodukte

Praktikant/-in Service & Reception

Wir bieten geregelte Dienstzeiten, freundschaftliches Arbeitsklima und faire Löhne. Bitte senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Adrian Stähli, Hotel Eiger, 3825 Mürren
www.hoteleiger.com / adrian@hoteleiger.com
Tel 033 856 54 54 Fax 033 856 54 56



HOTEL EIGER MÜRREN

HOTEL GSTAADERHOF

Das Hotel Gstaaderhof ist ein familiär geführter 4-Sterne-Saisonbetrieb. Mit seinen 64 Zimmern, Wellness - Anlage und seinen 2 Restaurants, sowie einer Bar und Catering-Service bietet unser Betrieb ideale Voraussetzungen für eine abwechslungsreiche Tätigkeit.

Wir suchen ab kommender Wintersaison:

Chef de Service Saagi-Stübli

Sprachkenntnisse D/E/F

Chef de Rang (m/w)

Französisch und/oder Englisch von Vorteil

Sous-Chef (m/w)

Mehrere Jahre Berufserfahrung

Chef de Partie (m/w)

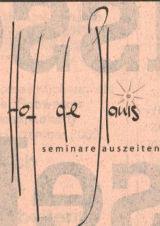
Saucier / Pâtissier

Alleinkoch Saagi-Stübli

Schweizer Küche / Fonduspezialitäten

Für weitere Informationen besuchen Sie unsere Website, oder kontaktieren Sie Herrn Bühler. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Doris und Jost Huber-Schärli CH-3780 Gstaad
Tel +41 (0)33 748 63 63 - www.gstaaderhof.ch



Seminarzentrum Hof de Planis Stels – ein Ort der Zukunft und der Nachhaltigkeit

Ob Vollwertküche, Teamarbeit oder bauliche Veränderungen: unsere Entwicklung erfolgt nach den Grundsätzen einer ökologisch, sozial und wirtschaftlich ausgewogenen Nachhaltigkeit. Per

Ende Jahr werden wir unser Seminarzentrum hoch über dem Prättigau, auf der Sonnenterrasse von Stels (1280m ü.M.) rundum erneuert haben. 27 Zimmer mit 41 Betten, neue Tagungssäle, Gruppenarbeits- und Speiseräume bilden die Infrastruktur-Basis für unsere Zukunft. Tagungen, Auszeiten, Kurse, Versammlungen und Privatanlässe sind unser tägliches Brot; Individualgästen steht unser Haus nur ausnahmsweise zur Verfügung.

Hof de Planis liegt an reizvoller Aussichtslage. Der Blick auf den Horizont der Nordbündner Bergwelt befähigt gute Gedanken und weckt verborgene Energien. Für diesen Kraftort suchen wir auf den 1. Dezember 2009 oder nach Vereinbarung

eine Geschäftsleitung

Diese verantwortungsvolle Aufgabe erfordert ein hohes Mass an Selbständigkeit, Kreativität und Organisationstalent. Sie schaffen einen positiven und tragenden Teamgeist und kümmern sich um alle Belange der Hauswirtschaft, Verpflegung und Administration. Sie sind auch bereit, ein eigenes Kursangebot zu entwickeln und anzubieten. Sie sorgen für einen harmonischen Tagungsbetrieb und sind verantwortlich für eine optimale Auslastung während des ganzen Jahres. Erfahrung in der Hotellerie und wenn möglich im Seminarbereich sind von grossem Vorteil. Eine sonnige 4 1/2-Zimmer-Wohnung mit Weitblick, fortschrittliche Anstellungsbedingungen und ein in der Region gut verankerter Stiftungsrat helfen Ihnen, sich an Ihrer neuen Wirkungsstätte zuhause zu fühlen.

www.hofdeplanis.ch – das ist unsere Homepage. Schauen Sie rein! Und wenn es funkt, dann freuen wir uns auf Ihre umfassende Bewerbung mit allen üblichen Unterlagen bis zum 10.9.2009!

Kontakt: Stiftung Hof de Planis Stels
Hansueli Baier (Präsident des Stiftungsrates)
Hartbertstrasse 11, 7000 Chur, mail@hbaier.ch
Tel. 081 253 09 66

GRÜNHALDE

Das Alters- und Pflegeheim Grünhalde, Zürich-Seebach, begleitet, betreut und pflegt 96 betagte Menschen. Der Individualität und der Einzigartigkeit der Menschen, die bei uns ihren Lebensabend verbringen, tragen wir mit unserer ganzheitlichen Pflege und Betreuung Rechnung. Wir suchen per sofort

Koch oder Köchin 80%

Beschrieb: Sind Sie motiviert und wissen, wie man die Wünsche und Bedürfnisse der Gäste umsetzen kann? Dann sind Sie bei uns richtig! Wir sind ein kleines (6 Personen), junges Team, das sich um das Wohl unserer Gäste kümmert.

Aufgaben: selbständiges Zubereiten aller Speisen Mithilfe bei internen Anlässen

Anforderungen: Abgeschlossene Lehre mit Fähigkeitszeugnis Erfahrung und Belastbarkeit Sehr gute Deutschkenntnisse Ruhe und Übersicht bewahren auch in hektischen Zeiten

Wir bieten: Zusammenarbeit mit einem motivierten Team Entlohnung in Anlehnung an die städtischen Richtlinien

Haben Sie Interesse? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf und frühest möglichem Eintrittstermin an die Leitung Verpflegung: Herr Martin Sommer, Alters- und Pflegeheim Grünhalde, Grünhaldestrasse 19, 8050 Zürich oder per E-Mail: martin.sommer@gruenhalde.ch.



Familiäres Berggasthaus mit 1200 Sitzplätzen im Ski- und Wandergebiet Männlichen-Kleine Scheidegg

Zur Verstärkung unseres motivierten Teams haben wir auf die kommende Wintersaison folgende Stellen neu zu besetzen:

Servicefachangestellte/r 100%

Sie sind eine aufgeschlossene Persönlichkeit, kontaktfreudig und betreuen unsere Gäste herzlich.

Jungkoch (m/w) 100%

Wir legen grossen Wert auf eine gepflegte, frische und saisonale Küche. Ihr Beruf bietet Ihnen viel Freude und Sie sind gerne ein Teil unseres motivierten Teams.

Kaufmännische Angestellte 60% bis 100%

Sie verfügen über gute EDV-Kenntnisse und eine kaufmännische Grundausbildung und arbeiten gerne selbstständig.

Portugiesische Mitarbeiter/innen 100%

Sie bringen bereits Erfahrung im Gastgewerbe mit und sind sich Officearbeiten gewohnt.

Verkäuferin Kiosk 100%

Sie arbeiten gerne selbstständig und bringen Erfahrung im Verkauf mit.

Erste Eindrücke erhalten Sie unter www.maennlichen.ch

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Daniela Kaufmann
Berggasthaus Männlichen
3818 Grindelwald

Telefon 033 853 1068

Fax 033 853 3532

E-Mail: berggasthaus@maennlichen.ch
www.maennlichen.ch

Direktionsassistent/-in

BELLEVUE TERMINUS HOTEL



Das Hotel Bellevue-Terminus hat neuen Wind bekommen und sucht Mitarbeiter die fliegen können. Wir möchten das grosse Potenzial des Hauses neu präsentieren und brauchen dafür ab November/Dezember 09

Réceptionist m/w

sowie

Servicemitarbeiter m/w

YUCATAN

Music • Food • Events

Das Yucatan vereint vieles: es ist der Apres-Ski Treffpunkt in Engelberg mit täglich Happy Hour, DJ oder Live Musik, es ist das Restaurant mit junger, internationaler Küche von Burger bis Filet und es ist die Bar in der die wildesten Partys gefeiert werden, die besten Live Bands spielen und die am längsten geöffnet ist.

Für unser Restaurant mit 200 Sitzplätzen und die Bar La Cantina mit 50 Sitzplätzen suchen wir ab Oktober/November 09 einen

Chef de Service/Barchef m/w

Hauptaufgaben sind die Unterstützung und Vertretung des Geschäftsführers sowie die Mithilfe in Service und Tagesgeschäft.

Wir arbeiten mit einem jungen, motivierten Team, haben eine moderne Infrastruktur, bieten Zukunftsperspektiven und Platz für eigene Ideen und Einflüsse. Daher erwarten wir eine Ausbildung in der Gastronomie, Erfahrung im Service, Flexibilität und Belastbarkeit, teamorientiertes Arbeiten, Deutsch als Muttersprache sowie gute Englischkenntnisse und ein gepflegtes Ausseres. Zudem sollst du zwischen 25 und 30 Jahren sein und deinen Wohnsitz nach Engelberg verlegen.

Zusätzlich suchen wir zur Unterstützung unseres Teams ab November/Dezember 09

Koch m/w

Servicefachangestellte mit Barservice m/w Hilfskoch/Officemitarbeiter m/w

Gespannt warten wir auf deine vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto per Post oder E-Mail. **Roger Filliger und Sina Hilsenbeck**
r.filliger@bellevue-terminus.ch / s.hilsenbeck@bellevue-terminus.ch

Hotel Bellevue-Terminus | Bahnhofplatz | CH-6390 Engelberg
Fon +41 (0)41 639 68 68 | Fax +41 (0)41 637 44 49
www.bellevue-terminus.ch | welcome@bellevue-terminus.ch

PARKHOTEL

Hauptstrasse 23, 8872 Weesen
Telefon 055 616 14 74
anhorn@parkhotelschwert.ch
www.parkhotelschwert.ch

Für unser 80-Betten-Hotel, direkt am wunderschönen Walensee, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachfrau/ Servicefachmann

Zur Betreuung unserer Gäste stellen wir uns eine motivierte, aufgestellte und gepflegte Persönlichkeit vor. Sie beherrschen die deutsche Sprache und verstehen es, unsere Kundschaft herzlich und kompetent zu bewirten. Auch in hektischen Zeiten behalten Sie den Überblick und einen kühlen Kopf. Teamgeist und Flexibilität setzen wir voraus.

Auf Ihre Bewerbung freut sich Herr Donath Anhorn, Geschäftsführer.

Gourmet Restaurant Hotel



Richard und Yvonne Stöckli

3812 Wilderswil-Interlaken

Tel. 033 828 35 50 - Fax 033 828 35 51

www.hotel-alpenblick.ch

Ein starker Auftritt inmitten der Jungfrauregion

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

Betriebsassistent/-in

D/E/F sprachig, mit fundierter Ausbildung in der Hotellerie und Erfahrung im Hotel und Restaurant

Réceptionspraktikant/-in

D/E/F sprachig mit Protel-Kenntnissen

Servicefachangestellte/-r

mit Erfahrung im gepflegten Gourmetservice und fundierten Weinkenntnissen

Servicemitarbeiter/-in für Hausgäste und Bankette

D/E-sprachig, mit Erfahrung im Service und freundlichem Auftreten

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.



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

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

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die Wintersaison 09/10 dynamische, motivierte und teamfähige Mitarbeiter für folgende Positionen:

Stv. Chef de Réception

Réceptionist/in

Servicemitarbeiter/in

Barmitarbeiter/in

Masseur

Bademeister

Saalmitarbeiter/in

Raumpflegerin

Officemitarbeiter/in

Haben Sie genau soviel Freude an der Arbeit wie unser Team und das Wohl unserer Gäste liegt Ihnen besonders am Herzen? Dann sind Sie genau die richtige Person.

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

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



people – wissen, welche Sessel frei werden

10 Wochen lang für CHF 25.00

Verfolgen Sie 10 Wochen lang das Sesselrücken
für CHF 25.00! Oder beziehen Sie die htr hotel revue
gleich im Jahresabonnement für CHF 145.00
und sparen so 30% gegenüber dem Einzelverkauf.
Telefon 031 740 97 93, abo@htr.ch, www.htr.ch

htr hotel revue

Zur Unterstützung in der Wintersaison

1. 12. 2009 – 31. 3. 2010

suchen wir zusätzlich eine
freundliche, deutschsprachige

Mitarbeiterin

für unseren Haushalt am Oberbort
(100 %)
in Gstaad.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Tel. 033 748 71 70



Zur Unterstützung unseres Küchenchefs
Fabi (Mitglied der Schweizer
Kochnationalmannschaft)
suchen wir ab Mitte Dezember 2009:

einen **Koch**

sowie eine

Service Mitarbeiterin

für unser A-la-carte-Restaurant

Bereit für eine neue berufliche
Herausforderung?

Dann freuen wir uns auf
Ihre Bewerbung!

Restaurant alpina
Cathrine Imhof
3992 Bettmeralp
Tel. 027 927 12 08
alpina.bettmeralp@bluewin.ch

HAUSWIRTSCHAFTERIN HOTEL- und SEMINARZENTRUM, Valbella

Die KIRK AG, eine Gesellschaft der LEGO Gruppe, be-
sitzt mit der Seminarvilla Chesa Rustica (<http://www.valbellainn.ch/Seminarvilla.50.0.html>) in Valbella-Len-
zerheide ein exklusives Haus mit 17 Zimmern für Gäste
aus dem In- und Ausland, welche Ruhe, Abgeschieden-
heit und ein besonderes Ambiente suchen.

Im Rahmen einer Nachfolgeregelung suchen wir eine
selbständige, diskrete und pflichtbewusste Hauswirt-
schafterin in einer festen, zeitlich nicht beschränkten
Anstellung. Unsere Wunschkandidatin verfügt über
einige Jahre Berufserfahrung in der Gastronomie/
Hotellerie und ist motiviert, sich selbständig und en-
gagiert für das Wohl der Gäste einzusetzen. Dazu
gehören neben dem Kochen und Bewirten auch die
Reinigung sowie Gartenarbeit im Sommer und leichte
Schneeräumung im Winter. Dadurch, dass sie in der
grosszügigen Einliegerwohnung (3 Zimmer, 98 m²)
wohnen wird, ist sie auch während der Abwesenheit
der Gäste für das Haus verantwortlich.

Möchten Sie mehr über diese vielseitige und ver-
antwortungsvolle Aufgabe erfahren?
Frau Katrine Oellgaard gibt Ihnen gerne Auskunft oder
freut sich über Ihre schriftl. Bewerbung (inkl. Foto).

KIRK AG, Postfach 457, Weststrasse 1, 6341 Baar
Telefon 041 769 20 46
katrine.oellgaard@lego.com

Wir sind ein traditioneller Landgasthof mit gutbürgerlicher A-la-
carte-Küche sowie Bankett- und Sitzungsräumen für 10 bis 360
Personen.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen erfahrenen,
führungsstarken

Sous-Chef

der mitverantwortlich für das Küchenteam ist sowie bei der
Gestaltung des Angebots.
Für diese Position stellen wir uns eine motivierte, verantwor-
tungsvolle und teamfähige Persönlichkeit vor.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.
Gasthof zum Ochsen, Dorfstrasse 32, 5242 Lupfig



restaurant lounge

kirchenfeldstrasse 70 – 3005 bern
www.restaurant-auszeit.ch

für unser junges und modernes restaura-
tion suchen wir per sofort oder nach verein-
barung

serviceangestellte

(w/m) 100%

wenn sie als junge, engagierte persö-
lichkeit interessiert sind aktiv als fes-
tes element am erfolg unseres jungen
gastroteams mitzuarbeiten und für sie
arbeit mehr als ein notwendiges übel ist
und ein gast mehr als ein zahlender kün-
de... dann sind sie vielleicht schon bald
ein neues glied in der «auszeit-kette».

wir bieten ein interessantes, abwechs-
lungsreiches arbeitsumfeld mit freiraum
für ideen und kreativität sowie äusserst
attraktive arbeitszeiten.

wenn wir ihr interesse geweckt haben
dann senden sie uns ihre bewerbungs-
unterlagen mit foto an:

auszeit gmbh
kirchenfeldstrasse 70
3005 bern

E Job im Schnee, was wotsch no meh!

Berggasthaus Gobeli an der Rin-
derberg-Skilpiste 1500 m ü. M., 3770
Zweisimmen. Restaurant, Sonnterr-
rasse, 35 Gästebetten sucht für Win-
tersaison 09/10 zur ergänzung des
Teams folgende tüchtige und freund-
liche Mitarbeiter/innen

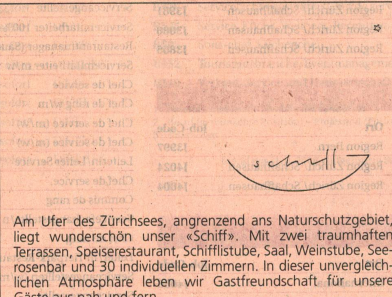
Servicefachangestellte und Kellner

Selbständige führung einer Service-
station mit inkasso, auch A-la-carte-
Service, sprachkundig

Jungkoch oder Köchin

mit abgeschlossener lehre, pflicht-
bewusst und anpassungsfähig in klei-
nem team. eintritt dezember. wir bie-
ten gute entlohnung, kost und logis
im haus. Es freut sich auf ihre be-
werbung mit zeugnissen und foto:

Fam. Hans Wagner, Schmiedgasse
1, 3777 Walliswil Wangen, Tel. & Fax
032 631 21 74, www.gobeli.ch



Direktionsassistent/-in

Sie sind etwa zwischen 26 und 35 Jahre alt, haben bereits gute
Erfahrung in Küche und Service sowie einen höheren Fach-
schulabschluss.

Sie lieben die Natur, sind gesund, energievoll und menschlich.

Sie verstehen konzeptionell zu denken und verfügen über ein
ausgeprägtes Gefühl für Qualität. Im Umgang mit Mitarbeitern
sind Sie sicher und wohlmeinend, gegenüber Gästen herzlich,
hilfsbereit und offen.

Sie verfügen über eine natürliche Autorität, sind kommunika-
tiv, können Mitarbeiter fördern und begeistern. Und Sie hätten
Freude, mich flexibel, zuverlässig und beispielhaft zu unterstüt-
zen, eines der wohl schönsten Häuser am Zürichsee zu führen.

Eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche und sehr vielfältige
Aufgabe, ein starkes Kaderteam, junge Mitarbeiterinnen, kün-
dige Unterstützung und Wertschätzung erwarten Sie.

Ich freue mich auf Ihre Bewerbungsunterlagen und darauf, Sie
kennen zu lernen.

Caesar Huber, Hotel Restaurant Schiff mit Seerosenbar,
8808 Pfäffikon SZ, Tel. 055 416 17 18,
www.schiff-pfaeffikon.ch

Für neue Perspektiven.

Coop hat den Anspruch, die beste und kundennächste Detailhändlerin der Schweiz
zu sein. Deshalb orientieren wir uns an den langfristigen Konsumtrends Dynamik,
Begeisterung und Innovation.

Für den Bereich Marketing/Beschaffung in Basel suchen wir
per 1. Oktober 2009 oder nach Vereinbarung eine/-n

Einkäufer/-in Restaurant

Aufgaben Sie tragen die Verantwortung für die Produkte
(Food), inkl. Verhandlung/Koordination für die Gastbetriebe
und sind für die Sicherstellung/Koordination der Logistik Dritt-
partner zuständig. Sie informieren sich laufend über die aktuel-
len Gastro-Trends, sehen sich nach neuen Produkten um und
entwickeln zusammen mit den Lieferanten neue Produkte. Das
Pflegen der Basisdaten im SAP und LBS sowie des Rezeptnets
gehört ebenso zu Ihren Aufgaben wie die termingerechte An-
gebotsplanung. Das Controlling und die Abrechnung aller Kon-
ditionen sowie das Erarbeiten einer Multiplikationsstrategie
und deren Umsetzung ist ebenfalls Teil Ihres Ressorts.

Anforderungen Sie verfügen über eine abgeschlosse-
ne Grundausbildung in der Gastronomie (Koch/Köchin) sowie
über eine höhere Fachausbildung. Sie bringen mehrere Jahre
Berufserfahrung als Einkäufer/-in in der Gastronomie/Lebens-
mittelbranche oder als F&B Manager mit. Sehr gute mündliche
und schriftliche Sprachkenntnisse in Deutsch und Französisch
sind eine weitere Anforderung. Zudem sind Sie gewandt im
Umgang mit MS-Office und bringen gute SAP R/3 Kenntnisse
mit.

Wir bieten Ihnen ein modernes, dynamisches Arbeits-
umfeld, in dem Sie Ihre Fähigkeiten und Ihre Persönlichkeit
tagtäglich einbringen und so etwas bewegen können. Für den
gemeinsamen Erfolg. Für eine gemeinsame Zukunft.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Be-
werbungsunterlagen: Coop, Personal, Susanne Winzler, Postfach 2550, 4002
Basel, Tel. 061 336 73 49, susanne.winzler@coop.ch.

Für Ihre Zukunft.

Coop Jobs & Karrieren www.coop.ch/jobs

Hier bestimmen Sie den Inhalt!

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

htr **hotel revue**

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion/ Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Geschäftsleitung-Gastgeberperson/Gastgeberpaar	Region Oberwallis	14012
Pächterpaar	Region Zürich/ Schaffhausen	13875
Direktionsassistent m/w	Region Graubünden	14018
Pächter oder ein Pächter-Ehepaar	Region Basel	13894
Kaderrekrutierung für Neueröffnung Ramada Hotel	Region Zürich/ Schaffhausen	13999
Geschäftsführer m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	14006
Restaurantleiter/in Systemgastronomie	Region Zentralschweiz	13884
Restaurant Manager mit Kochfunktion 100 % (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	13846

Verkauf/ Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales-Persönlichkeit	Region Zürich/ Schaffhausen	13981
Consultant Permanent Placement (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	13886
Senior Sales Manager	Region Zürich/ Schaffhausen	13865

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Consultant/Personalberater	Region Bern	13997
Assistent HR/Lehrlingsbetreuung (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	14024
Personalberater/in	Region Zürich/ Schaffhausen	14004

Réception/ Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Réceptionist/in (England - Newbury)	International	14056
Réceptionist/in	Region Bern	14046
Chef de réception	Tessin	13995
Chef de réception	Region Zürich/ Schaffhausen	13883
Reservationsmitarbeiter m/w	Region Zentralschweiz	13993
Réceptionist/in	Region Bern	13990
Réceptionist/in	Region Graubünden	14030
Night-Auditor (m)	Region Bern	14057
Rezeptionist/in (England - Dunkeld)	International	14037
2. Chef de réception	Region Bern	14026
Chef de réception (w/m)	Region Waadt/ Unterwallis	13867
Réceptionist m/w	Region Waadt/ Unterwallis	14008
Réceptionist/in 5*	Region Bern	14063

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurant- & Barmanager	International	13723
Servicefachangestellte/Chef de rang (w/m)	Region Graubünden	13996

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef Gardemanger	Region Basel	14001
Koch/Küchin (Sonntags frei)	Region Ostschweiz	13851
Commis de cuisine / Koch temporär	Region Mittelland (SO,AG)	13854
Chef de partie mit CH Küchenerfahrung	Region Graubünden	13855
Betriebsallrounder für den Bereich Take-Away (50%)	Region Bern	13872
Chef de partie	Region Zürich/ Schaffhausen	13985
Commis de cuisine	Region Zürich/ Schaffhausen	13986
Commis de cuisine	Region Zürich/ Schaffhausen	13987
Koch für temporäre Einsätze	Region Zürich/ Schaffhausen	13988
Jungkoch / Commis de cuisine	Region Bern	13856
Chef Pâtissier	Region Graubünden	13866
Sous-chef	Region Zentralschweiz	13869
Jungkoch (Wochenende frei)	Region Basel	13882
Sous-chef	Region Zürich/ Schaffhausen	13897
Commis de cuisine oder Hilfskoch	Region Zürich/ Schaffhausen	13845
Koch (spanische Küche)	Region Zürich/ Schaffhausen	13727
Chef de partie Gardemanger/Pâtissier	Region Zürich/ Schaffhausen	13726
Jungkoch / Wintersaison	Region Graubünden	14009
Sous-chef m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	14003
Chef Pâtissier (m/w)	Region Basel	14007
Koch (Karibik)	International	13892
Sous-chef junior	Region Zürich/ Schaffhausen	14031
Chef pâtissier	Region Graubünden	14043
Chef de partie	Region Graubünden	14050
Chef de partie	Region Zentralschweiz	14027
Commis de cuisine (England - Evershot)	International	14032
Commis pâtissier (Luxury river cruise liner)	International	14034
Commis pâtissier	Region Bern	14064
Chef pâtissier (England - London)	International	14038

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Küchenchef/in	Region Bern	14044
Chef de partie	Region Oberwallis	14049
Chef de rang (Irland - Castlebaldwin)	International	14054
Chef de partie	Region Graubünden	14055
Alleinkoch	Region Graubünden	14015
Chef de partie (England - London)	International	14052
Koch / Chef de partie m/w	Region Graubünden	14061
Chef de Pâtissier m/w	Region Oberwallis	14062

Service/ Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Serviceangestellte	Region Graubünden	14013
Serviceangestellter 100% (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	13721
Restaurantmanager (Saudi-Arabien - Jeddah)	International	14051
Serviceangestellter m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	13724
Chef de service	Region Zürich/ Schaffhausen	13887
Chef de rang w/m	Region Zürich/ Schaffhausen	13874
Chef de service (m/w)	Region Bern	14002
Chef de service (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	13992
Leiterin/Leiter Service	Region Zürich/ Schaffhausen	13853
Chef de service	Region Bern	13868
Commis de rang	Region Graubünden	14048
Servicefachangestellte/n	Region Bern	14000
Chef de rang	Region Neuchâtel/ Jura	14041
Leiter/in Tierpark-Restauration (100%)	Region Zentralschweiz	13991
Serviceangestellten (w/m) 100%	Region Zürich/ Schaffhausen	13873
Serviceangestellte	Region Zentralschweiz	14011
Serviceangestellte	Region Zentralschweiz	14014
Chef de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	13983
Servicefachangestellte/r	Region Zürich/ Schaffhausen	13984
Chef de rang (England - Newick)	International	14039
Chef de service	Region Basel	14021
Chef de service (100%)	Region Zürich/ Schaffhausen	14023
Servicefachangestellte/r/Service- u. Bankettaushilfe	Region Mittelland (SO,AG)	13863
Restaurantmanager/in (England - Witney)	International	14036
Servicefachangestellte/r	Region Bern	13852
Chef de rang	Region Bern	14045
Restaurantleiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	14025
Chef de service	Region Zürich/ Schaffhausen	14022
Servicefachangestellte/n	Region Bern	13989
Chef de rang - Gstaad	Region Bern	14028
Commis de rang	Region Bern	14029
Restaurantleiter/in (Deutschland - Baden-Württemberg)	International	14035
Serviceangestellter (w/m) Praktikumsplätze	Region Graubünden	13858
Servicefachangestellte	Region Bern	13857
Serviceangestellter/-in	Region Bern	14058
Kellnerin / Hotelfachfrau	Region Graubünden	13850
Chef de rang	Region Bern	14042
Servicefachangestellte (100%)	Region Zürich/ Schaffhausen	14033
Betriebsassistentin	Region Zentralschweiz	13994
Service, Küche, Night Audit	Region Graubünden	13847
Restaurantleiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	13895
Sommelier (Luxury river cruise liner)	International	14053
Restaurantleiter 4*S (m/w)	Region Graubünden	14060
Serviceangestellte	Region Basel	13722
Chef de service m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	13725

Bar/ Events/ Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Barmitarbeiter	Region Zentralschweiz	13885
Commis de bar	Region Oberwallis	14040
Seminarleiterin	Region Zentralschweiz	13893
Cateringleiter	Region Zürich/ Schaffhausen	13888
Fachkraft Bar-Schnee Bar	Region Oberwallis	14010
Barista (w/m)	Region Freiburg	14059
Seminarkoordinatorin	Region Zürich/ Schaffhausen	13896

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
3. Gouvernante - Zermatt	Region Oberwallis	14047
1. Gouvernante	Region Basel	13881

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Qualitätsbeauftragter	Region Basel	13871

hoteljob.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B331	Administration, Réception, F&B	29	CH	per sofort	D F E ES
B481	Aide du patron, stv.Geschäftsleiter	50	CH	per sofort	D F E
B456	Ausbildung	17	CH	per sofort	D F E
B477	Bankett & Seminarorganisation/ Direktions-od. Betriebsassistentz	42	DE	per sofort	D E
B504	Barkeeper/Mitarbeiter	19	CH	per sofort	D E
B486	Betriebsassistentz, Bankettorganisation Rezeption	33	DE	per sofort	D F E
B92	Betriebsleiterass./Chef de service/stv.Chef de service/stv.Restaurantleiter	28	CH	per sofort	D F E ES
B21	Direktion / Rooms Division / F&B	40	AT	per sofort	D I E
B362	Event/Bankett/Administration	49	CH	per sofort	D F I E HU
B483	F&B Manager	44	NL	per sofort	D E NL
B432	Geschäftsführer, Einkäufer	36	DE	per sofort	D F E ES
B165	Hoteldirektion/Geschäftsführung/Management	53	CH	per sofort	D F I E
B521	Hotelfachfrau	34	CN	per sofort	D E CN
B492	Hotelfachmann, Servicemitarbeiter, Chef de rang	34	SK	per sofort	D E
B462	Hotellerie/ Tourismus	30	CH	per sofort	D F I E
B385	Kauffrau oder Réception	20	CH	per sofort	D F I E ES
B450	Kinderanimator, Kinderskilehrer, Privatlehrer, Pflegehelfer SRK	48	CH	per sofort	D F I E
B198	Küchenchef	45	AT	per sofort	D E PT
B326	Maitre d'Hotel, F&B, Chef de Service	42	DE	per sofort	D F E
B299	Maitre d'hotel oder Chef de Service	58	ES	per sofort	D F I E ES
B528	Marketing, Direktionsassistentz	32	CH	per sofort	D F I E ES

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B531	Marketing & od. Project Manager	38	CH	per sofort	D F E ES
B544	Praktikum in einem touristischen Betrieb	22	CH	per sofort	D F E
B542	Réception	21	CH	per sofort	D E
B163	Réception	20	CH	per sofort	D F E
B482	Reservationsmitarbeiter/Direktion/Réception/Marketing	34	IT	per sofort	D F I E
B505	Reservationsmitarbeiter/Réception	34	CH	per sofort	D F E
B157	Restaurantleiter/Chef de service/Betriebsassistent	31	DE	per sofort	D E RU ES
B225	Réception	34	CH	per sofort	D F I E
B534	Marketing/Barbetrieb	40	CH	per sofort	D F E
B541	Sales	45	CH	per sofort	D F I E
B479	Serviceangestellter	25	CH	per sofort	D F E
B456	Service / Bar	27	HU	per sofort	D E HU CZ
B329	Servicefachangestellter/Chef de service	52	AT	per sofort	D F E
B525	Service, Küche, Wellness, Réception,	17	AT	per sofort	D I E
B502	Sous-chef, Küchenchef	30	HU	per sofort	D E HU
B552	Tourismusbranche, Eventmanagement, Marketing,	82	PL	per sofort	D PL RU
B519	Verkauf, Service und Hauswirtschaft	49	SR	per sofort	SR/HR

1 Referenznummer - Numéro des candidats
2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (Position souhaitée)
3 Alter - Age

4 Nationalität - Nationalité
5 Eintrittsdatum - Date d'entrée
6 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques

Stand per 31. 8. 2009. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

hoteljob.ch

hotelleriesuisse

Swiss Hotel Association

Le changement commence ici!
www.hoteljob.ch
Maintenant aussi en français.

La plate-forme emplois pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.

Novatrice, moderne et fonctionnelle.

Grâce à elle, les rencontres sur le marché du travail deviennent plus conviviales.

Au Parc Hotel

Famille Suchat Propriétaire
Fribourg

Hôtel 4**** 136 lits, 2 restaurants, 1 bar, 1 dancing,
11 salles de conférences, service traiteur, boutiques.

POSTES DISPONIBLES

Un(e) Réceptionniste

Votre profil : Au bénéfice d'une formation et d'une
expérience de quelques années dans un poste similaire,
Vous possédez un savoir-faire informatique (Word, Excel.)
Maîtrise du français et allemand.

Autres langues un atout

Travail à plein temps ou temps partiel 80%

Entrée : de suite ou à convenir

Merci nous envoyer votre candidature à :

Au Parc Hôtel - Rte de Villars 37

1700 Fribourg

026 / 429 56 56

direction@auparc-hotel.ch

Restaurant-Pizzeria Le Chalet

1588 Cudrefin - VD

Nous recherchons un

PIZZAIOLO

– âge 25 à 40 ans
– bonne expérience professionnelle

Nous offrons:

– un salaire en rapport aux capacités
– une excellente ambiance de travail
– une place à l'année et stable

Veuillez envoyer votre dossier de candidature avec photo et CV à:

Restaurant-Pizzeria Le Chalet

Mme Nancy Schwab

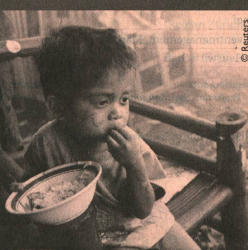
Case postale 1043

1588 CUDREFIN

nancy.schwab@bluewin.ch

Tél. 026 677 13 61

Gerade in Krisenzeiten brauchen diese Kinder Sie!



Terre des hommes

058 / 611 06 11

Terre des hommes,
Patenschaften

En Budron C8

1052 Le Mont-sur-Lausanne

info@tdh.ch

Kinderhilfe - www.tdh.ch

International

Das 4-Sterne-Superior-Alpenresort Schlosshotel Fiss mit
220 Betten ist eines der Top-Ferien-Wellnesshotels in der Ferien-
region Serfaus-Fiss-Ladis in Tirol.

Im Auftrag der Eigentümerfamilie suchen wir ab sofort einen
«klassischen»

Maître d'hôtel (w/m)

Gesucht wird eine dynamische Persönlichkeit mit Verantwortungs-
bewusstsein, Einsatzbereitschaft und Teamgeist.

- Sie begleiten die Hotelgäste durch deren Urlaub.
- Zu Ihren Aufgaben zählt die Führung des gesamten Restaurantbereichs, der Hotelbar und des Poolrestaurants.
- Sie verfügen über mehrjährige Berufserfahrung in vergleichbaren Positionen in der gehobenen Ferienhotellerie.
- Sie leiten ein eingespieltes Team von bis zu 30 Personen und verstehen es, Mitarbeiter zu motivieren und zu fördern. Sie sind für die MitarbeiterEinstellung und Erstellung der Dienstpläne verantwortlich.
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse werden vorausgesetzt – des Weiteren sind Französisch und Italienisch von Vorteil.
- Sie sind ein Organisationstalent und setzen die festgelegten Abteilungsziele und Qualitätsstandards im Service um.
- Belastbarkeit, natürliche Freundlichkeit und gepflegtes Erscheinungsbild sind selbstverständlich.

Gerne geben wir auch engagierten Nachwuchskräften aus der zweiten Reihe eine Chance zum Aufstieg. Der derzeitige langjährige Maître d'hôtel – der aus familiären Gründen an seinen Heimatort zurückkehrt – betreut die Übergabe und Einarbeitung. Es erwarten Sie attraktive Entlohnungskonditionen und ein 60 m² grosses Appartement. Die jährliche Öffnungszeit beträgt 9–10 Monate.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen und sichern Ihnen absolute Diskretion zu.

ETB Edinger Tourismusberatung GmbH

zH, Mag. Silvia Krahbichler

Kaufmannstrasse 58 • A-6020 Innsbruck

E-Mail: s.krahbichler@etb.co.at • Fax: 0043(0)512 344 231-10



Stellengesuche

38-jähriger, dipl. Hotelier-Restaurateur SHV, mit langjähriger Erfahrung im Kongress- und Eventgeschäft sowie in der ***Stadt-Hotellerie sucht per Ende Dezember 2009/Anfang Januar 2010 oder nach Vereinbarung eine neue, längerfristige Herausforderung als

Direktion / Hotelier

Als Vollblutgastgeber und Hotelier mit diversen Weiterbildungen im Managementbereich wird ein mittelgrosser Hotel- oder Gastronomiebetrieb mit einem Umsatzvolumen von CHF 4 bis 6 Mio. oder grösser bevorzugt. Idealerweise in der Region Bern, Otten, Aarau, Luzern, Zug, oder Zürich.

Gerne sende ich Interessenten meine persönlichen Unterlagen zu.

Interessiert? Melden Sie sich bitte unter Chiffre 3859-2019,
htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.
Diskretion wird zugesichert.

CH-Küchenchef (39), national und international erfahren in der gehobenen Gastronomie, engagiert, sauber, pünktlich, offen für Neues mit besten Referenzen als

Chef in exklusiven Privatküchen

sucht neue Herausforderung. Raum Zürich bevorzugt.

Anfrage unter Chiffre 3838-2002, htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Frisch pensionierter Hoteldirektor
sucht interessante Tätigkeit in Hotel-
lerie und Gastronomie, auch Mandat/
Stellvertretung/Management auf Zeit.
Erreichbarkeit: 079 653 96 80

Svizzera italiana



Albergo 4 stelle a conduzione
familiare situato nella leggendaria
collina di Ascona
cerca un/a:

ricezionista

con esperienza.

Ottima conoscenza del tedesco,
italiano, francese ed inglese
e comprensione dello svizzero tedesco.

Data da convenire.

Inviare curriculum a:

A. Biasca-Coroni

Hotel Ascona

6612 Ascona

booking@hotel-ascona.ch

www.hotel-ascona.ch

tel.: 091 785 15 15

fax: 091 785 15 30

Stellenvermittlungen



DOMINO GASTRO

Personal – Vertraut

www.dominogastro.ch

Tel. 055 415 52 80

personal@dominogastro.ch

für Bewerber kostenlos.

Wir vermitteln gratis gute Stellen in
guten Hotels der ganzen Schweiz für
qualifiziertes Hotelpersonal.

Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia

A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Bin-

ningen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09

www.hotelia.ch

Image

gastrocoeur

Beratung für die Gastronomie

Persönliche Beratung für Hotellerie &
Gastgewerbe. 40 Jahre Erfahrung.

www.gastrocoeur.ch

Marktplatz – immer am ersten Donnerstag im Monat

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

htr
hotel revue

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: hotelleriesuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

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

Chefredaktion / Rédactrice en chef: 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, Della Piscopo, Patricia Nobs Wyss

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

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

– Frontseite / Première page: Fr. 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. 37/2009

Nr. 38/2009

Nr. 39/2009

Nr. 40/2009

– Erscheint

10.9.2009

17.9.2009

24.9.2009

11.10.2009

– Anzeigenschluss Mo. 12.00 Uhr

7.9.2009

14.9.2009

21.9.2009

28.9.2009

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

WEMF-beglaubigt 2007/08 / contrôlés REMP 2007/08, verkaufte Auflage / tirage vendu: 10 092, Gratisauflage / tirage gratuit: 1289

(Druckauflage / tirage imprimé: 18 000)

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