

Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr

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

Objekttyp: **Appendix**

Zeitschrift: **HTR Hotel-Revue**

Band (Jahr): - **(2010)**

Heft 14

PDF erstellt am: **23.09.2024**

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 hotel revue Nr. 14 / 8. April 2010

AG
ACTIVE GASTRO ENG

**Häscht guet vom Umfeld?
De chum zu Eus!**

www.activegastro.ch
Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

HOTEL CAREER

Aktuell über 950 Hotel-
und Gastronomiejobs
in der Schweiz.

Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH

**Karriereplanung
beginnt hier
htr stellenrevue**

www.hoteljob.ch

htr hotel revue

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung 2
 Direktion/Kaderstellen 3-4
 Deutsche Schweiz 2-7
 Suisse romande -
 Svizzera italiana 2
 International/Marché international -
 Stellengesuche/Demandes d'emploi 2
 Immobilien 8

Marketing

Wer eine starke
Marke besitzt, ist
exklusiv, wertvoll,
geschützt.
Dies gilt nicht nur
für Produkte,
sondern auch für
Menschen.



Fotolia

Einzigartigkeit mit System



DR. PETRA WÜST
WÜST CONSULTING,
BASEL

Nicht nur Menschen, die im Rampenlicht stehen, profitieren von einer persönlichen Marke, sondern alle, die sich am Arbeitsplatz oder auf dem Arbeitsmarkt einen guten Namen schaffen wollen. Denn wer aus der Masse herastreten will, muss seine eigene Person und seine Leistung erfolgreich verkaufen. Und was verkauft sich besser als ein Markenartikel?

Marken vertreten klare Werte, strahlen Vertrauen aus, stehen für Integrität und Glaubwürdigkeit. Durch ihre Einzigartigkeit und Präsenz werden sie stärker wahrgenommen und bleiben im Gedächtnis haften. Doch wie werden wir selber zu einer solchen erfolgreichen Marke? Damit die persönliche Marke die nötige Durchschlagskraft und Glaubwürdigkeit besitzt, müssen folgende Regeln berücksichtigt

werden: Die Marke muss die echte, unverfälschte Persönlichkeit ihres Trägers widerspiegeln. Es geht also nicht darum, etwas vorzugeben, was man nicht ist, sondern darum, sich auf seine persönlichen Werte und Eigenschaften zu besinnen und diese als Kernelement des Brands unverrückbar festzulegen.

Ein Premium Brand ist nie ein Alleskönner. Er fokussiert vielmehr auf ganz spezifische Eigenschaften und auf die zentralen Stärken des Markenträgers. Auf jene Aspekte, die ihn von seiner Konkurrenz abheben, unverwechselbar machen und nicht beliebig zu übernehmen sind. Die Marke muss verbindlich sein und halten, was sie verspricht. Mogelpackungen haben auf Dauer keine Chance. Wenn die Leistung nicht stimmt, nützt das beste Marketing nichts.

Jede Marke benötigt einen Markt. Um unsere Marke effektiv platzieren und richtig positionieren zu können, müssen wir wissen, welche Ziele wir verfolgen, wie wir Mehrwert schaffen und welche Zielgruppen wir ansprechen wollen. Schliesslich müssen wir auch bereit sein, uns und unsere Leistung aktiv zu verkaufen – zu vermarkten eben. Dies geschieht am einfachsten über professionelles Networking. Damit sind nicht Vitamin B oder Golfspielen gemeint. Modernes Networking basiert darauf, den Nutzen, den die Zielgruppe von eigenen Leistungen hat, herauszuschälen und systematisch und konsequent zu kommunizieren. Auf diese Weise genutzt, wird Networking zu einem Instrument, das von jedem mann gewinnbringend genutzt werden kann.

Jadeder Mensch in seiner Persönlichkeit und seinem Tun einzigartig ist, kann es jedem gelingen, sich als Marke zu positionieren. Es braucht dazu ein echtes Interesse, sich mit der eigenen Person, seinen Fähigkeiten und Motivationen auseinanderzusetzen sowie die Bereitschaft, loszulassen und sich auf wenige, spezifische Eigenschaften zu fokussieren. Und es braucht den Willen, das eigene Verhalten immer wieder neu zu überdenken und zu verbessern. Dies geschieht nicht von heute auf morgen, sondern ist das Resultat eines laufenden Prozesses.

Dr. Petra Wüst ist Expertin für Self Branding und international als Beraterin und Dozentin tätig. Ihr neuestes Buch, «Profil macht Karriere. MIT Self Branding zum beruflichen Erfolg», ist 2010 erschienen.

Weiterbildung aktuell.

<p>Qualitätsgütesiegel für den Schweizer Tourismus, Stufe I 20./21.04.2010, Sarnen 10./11.05.2010, Meisterschwanden 24./25.06.2010, Muri b. Bern 10./11.08.2010, Pfäffikon 14./15.09.2010, Basel 21./22.09.2010, Winterthur 10./11.11.2010, Lenzburg</p>	<p>Qualitätsgütesiegel für den Schweizer Tourismus, Stufe II 18./19.05.2010, Zürich 09./10.06.2010, Luzern 30./31.08.2010, Gwatt</p> <p>KOPAS-Ausbildungen 11.05.2010, Gwatt / 25.08.2010, Luzern 17.12.2010, Bern</p>	<p>Beginn Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement, Zyklus 37 20.10.2010</p> <p>Informationsveranstaltungen 11.05.2010, Hotel Allegro, Bern 14.06.2010, Hotel Schweizerhof, Luzern 09.08.2010, Hotel Schweizerhof, Zürich 31.08.2010, Victoria-Jungfrau Grand Hotel + Spa, Interlaken</p>	<p>reception@hotelleriesuisse</p> <p>Zyklus 5 Modul 1 Persönlichkeit: 04.-09.10.2010 Modul 2 Front Desk Skills: E-Learning, Self Learning Modul 3 Kommunikation: 29.11.-04.12.2010 Seminarhotel Sempachersee, Nottwil</p> <p>www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung weiterbildung@hotelleriesuisse.ch, Telefon +41 (0)31 370 43 01</p> <p>hotelleriesuisse Swiss Hotel Association</p>
--	---	---	---

Seminarhotel GERZENSEE

Das Seminarhotel Gerzensee ist ein Haus der Stiftung der Schweizerischen Nationalbank und verfügt über das Qualitäts-Gütesiegel Stufe III. Es bietet über 52 Hotelzimmer an und für Seminare, Bankette und Apéros stehen diverse Räumlichkeiten zur Verfügung.

Wir suchen per 1. Juni 2010 oder nach Vereinbarung eine/n

Stv. Leiter/in Küche 100%

In Ihrer stellvertretenden Leitungsfunktion unterstützen Sie den Küchenchef und fördern aktiv die Teamentwicklung. Sie führen einen Posten, überwachen die Speiseproduktion und sind für die Qualitätssicherung zuständig. Die Mitarbeit in den Bereichen Menüplanung und Wareneinkauf sowie die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften zur Arbeitssicherheit und Umweltschutz runden Ihre Tätigkeit ab.

- Ihr Profil**
- Abgeschlossene Kochausbildung
 - Vielseitige Berufserfahrung sowie erste Führungserfahrung
 - Hohe Sozialkompetenz
 - Gute PC-Anwenderkenntnisse
 - Zuverlässige und selbstständige Arbeitsweise
- Wir bieten**
- Spannendes und herausforderndes Umfeld
 - Entwicklungsmöglichkeiten
 - Überdurchschnittliche Sozialleistungen

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung inkl. Foto.

Seminarhotel Gerzensee
Clemens Stampfli, Hotel Direktor
Dorfstrasse 2
3115 Gerzensee
www.seminarhotelgerzensee.ch

managed by SV

664-376

Swiss School
of Tourism and Hospitality



Kochen ist Ihre Passion!

Für unsere zweisprachige Hotelfachschule in Chur/Passuggen suchen wir Sie als **Koch w/m** per 26. Juli 2010 für eine vielseitige Aufgabe.

Sie verwöhnen einerseits unsere Gäste mit kulinarischen Highlights im öffentlichen à la carte Restaurant Paulaner's, andererseits möchten Sie Ihr Fachwissen im praktischen Küchenunterricht jungen internationalen Studierenden vermitteln.

Sie haben mehrjährige Berufserfahrung und sind zuverlässig. Sie sprechen sehr gut Deutsch und Englisch und verfügen über didaktisches Flair.

Interessiert? Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an: Marco Haas, Leiter Betriebswirtschaft, Commercialstrasse 19, 7007 Chur. Unser Küchenchef, David Puser, steht Ihnen gerne für Fragen unter Tel. 081 255 17 02 zur Verfügung.

SSTH Schweizerische Schule für Touristik und Hotellerie AG
Commercialstrasse 19 • Postfach • CH-7007 Chur • Tel. +41 (0)81 255 11 11 • www.ssth.ch
marco.haas@ssth.ch

669-376

Svizzera italiana



HOTEL LIDO SEEGARTEN LUGANO
Offriamo posto annuale in albergo di 4 stelle

In qualità di

Night auditor/portiere di notte

Madrelingua italiano con francese, tedesco ed inglese.
Buone conoscenze informatiche.
Solo seri interessati con esperienza nel settore e referenziati sono pregati di spedire la candidatura completa di certificati o di telefonare al numero 091 973 63 63
info@hotellido-lugano.com
Hotel Lido Seegarten
Simona Francini Huber
Viale Castagnola 24
CH-6900 Lugano

660-376

Stellenvermittlungen

GASTRO SUISSE
JOB SERVICE

SUCHEN? VERMITTELN? FÖRDERN!

WIR SUCHEN?
FACHPROFIS FÜR SERVICE UND KÜCHE!
sowie
Führungspersönlichkeiten die wissen, was sie wollen.

Job Service - Stellenvermittlung von GastroSuisse
T 044 377 55 35 • www.jobservice.ch

644-300

Stellengesuche

Der Koch für alle Fälle
mit 20jähriger Berufserfahrung, springt ein, wann immer es brennt. Tel. 076 345 54 01

664-376

Pensionierter Musiker mit Keyboard und Gesang sucht

Auftrittsmöglichkeiten

in Hotel, Unterk. frei, keine Gage nötig.

Telefon 044 796 1083

669-376

Hotel Cacciatori
www.hotelcacciatori.ch

Für unser Hotel & Spa mit bekanntem Spezialitätenrestaurant oberhalb Lugano suchen wir bis Ende Oktober:

Kellner (für Restauration) Zimmermädchen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:
Fam. A. Erni Hotel Cacciatori
6936 Cademario
E-mail: erni@hotelcacciatori.ch
Tel. 091 605 22 36

660-376

Aus- und Weiterbildung

KOMPAKTES WEINWISSEN FÜR GASTROPROFIS

DAS INTENSIV-SEMINAR DER WEINBERATER

Mit internationaler accreditation
Zertifiz. WSET Level 3

TERMINE
10 Seminare/taugebend
Start: Montag, 8. September 2010

WEITERE INFORMATIONEN?
GastroSuisse
6049 Zürich
Tel. 044 377 51 11
weinsteilung@gs.ch
gastro@gs.ch
www.gastrouisse.ch

PREIS
CHF 2'900.-

GASTRO SUISSE

677-318

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:
2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag, in kleiner Gruppe und Unterbringung in Einzelzimmern
Total SFR 790.-

Fragen Sie uns bezüglich längerer Kursdauer bzw. spezielle Kurse für den Tourismus.

Scuola Toscana
Via dei Benci, 23
50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 0039/055 244583
www.scuola-toscana.com

501-588

Unabhängige, flexible, sprachgewandte und reisefreudige Mittvierzigerin sucht neue berufliche Herausforderung und möchte ihre solide kaufm. Grundausbildung und langjährige Gastroerfahrung im Hotel-/Touristikbereich bzw. im Gastronomiebereich in führender Position unter Beweis stellen.

Angebote richten Sie bitte unter Chiffre 6639-3789 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

669-376



IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

htr hotel revue - stellen revue / marché de l'emploi - immobilienrevue / marché immobilier

Der Stellen- und Immobilienmarkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus
Le marché d'emploi et le marché immobilier pour l'hôtellerie, la restauration et le tourisme

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, Bèda-Urs Schönenberger
Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Patricia Nobs Wyss, Monika Hausammann
E-Mail: inserte@htr.ch / **Homepage:** www.htr.ch
Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.hoteljob.ch

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

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

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'emploi)
1 Woche / semaine CHF 50.-, 2 Wochen / semaines CHF 70.-, 4 Wochen / semaines CHF 100.-

Immobilienrevue / marché immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces
- Immobilien / immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10

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

Termine

- Ausgabe / Numéro	Nr. 15/2010	Nr. 16/2010	Nr. 17/2010	Nr. 18/2010
- Erscheint / Parution	15. 4. 2010	22. 4. 2010	29. 4. 2010	6. 5. 2010
- Anzeigenschluss / Délai	12. 4. 2010	19. 4. 2010	26. 4. 2010	3. 5. 2010

Anzeigenschluss / Délai Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr **Liegenschafts- Rubriken / immobilier - rubrique Fr / Ve 12 Uhr**

Doppelnummern Nr. 27/28 / 8. 7. 2010 Nr. 29/30 / 22. 7. 2010 Nr. 50/51 / 16. 12. 2010
Numéros couplés

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

Auflage WEMF-beglaubigt 2009 / tirage contrôlés REMP 2009: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 10 732 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 769 Ex.
Druckauflage / tirage imprimé: 13 000 Ex.

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.

669-376



Die Gemeinde Sarnen, Hauptort des Kantons Obwalden, mit rund 10'000 Einwohnerinnen und Einwohnern, eingebettet in eine wunderschöne See- und Berglandschaft, sucht per 1. November 2010 oder nach Vereinbarung, eine Persönlichkeit als

Betriebsleiter/in (70 – 100%) Camping- und Schwimmbadanlage mit Restaurant

Direkt am Sarnersee eröffnet die Gemeinde Sarnen im April 2011 eine neue Schwimmbadanlage mit 25m-Schwimmbecken, Erlebnisbad und Kinderbecken, ein topmoderner 5-Stern-Campingplatz und ein Seerestaurant. Die ganze Anlage wird von der Gemeinde Sarnen betrieben, der Campingplatz als Ganzjahresbetrieb. In dieser abwechslungsreichen Position sind Fachwissen sowie Führungs- und Koordinationsqualifikationen gefragt und Sie sind für die Führung des Gesamtbetriebes verantwortlich.

Hauptaufgabenbereiche sind

- Gastgeber und Gesamtbetriebsführung
- Organisation und Planung der Einsätze der Mitarbeiter
- Führung der rund 15 Mitarbeitenden
- Marketing/Hygiene-Konzept
- Budgetverantwortung

Hier sind Ihre Kompetenzen gefragt

- Berufserfahrung in einer ähnlichen Führungsposition
- Fundierte Erfahrung im Gastro- und Beherbergungssektor
- Gästeorientierte, kommunikative und gewinnende Persönlichkeit
- Ausgeprägtes betriebswirtschaftliches Know-how und Budgetsicherheit
- Englisch- und Französischkenntnisse

Wir bieten eine abwechslungsreiche Aufgabe, die Verantwortung, Kompetenz und Selbstständigkeit in sich vereint. Wir stellen uns eine/n angestellte/n Betriebsleiter/in mit einigen Jahren Berufserfahrung im Führen einer ähnlichen Anlage vor. Zudem sind Sie kommunikativ und besitzen ein analytisches sowie konzeptionelles Denkvermögen. Aus dem Betriebskonzept können Sie unter www.sarnen.ch (Neubau Strandbad/Camping/Aktuelles) weitere Informationen zum Betrieb der neuen Anlage entnehmen.

Stellenantritt: 01. November 2010, oder nach Vereinbarung. Wenn Sie diese interessante Kaderfunktion innerhalb einer vorwärtsorientierten Gemeindeunternehmung anspricht, freuen wir uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto bis am 30. April 2010 an:

Einwohnergemeinde Sarnen, Herr Max Rötheli, Postfach 1263, 6061 Sarnen
Auskunft erteilt Ihnen gerne der Personalleiter Max Rötheli (041/666 35 81).

Telefon 041 666 35 35 kanzlei@sarnen.ow.ch www.sarnen.ch

Charmante Hotel- & Gastroprofis prägen das Ambiente des Unternehmens

Qualitative und organisatorische Weiterentwicklung des kleineren bis mittelgrossen Betriebes, Optimierung des Auftritts & Angebots, Gewinne erwirtschaften sowie «sich durch exzellente Gastgeberqualitäten im lokalen Markt stärker verankern» sind die erklärten Ziele dieser herausfordernden Stelle mit Potential! Trifft sich das mit Ihren Vorstellungen und Neigungen? Willkommen bei unserem Auftraggeber – ein Blue Chip der Branche. Standort: An top City-Lage einer angesagten Deutschschweizer Metropole.

Nach Ihrem praktischen Einstieg als Stv. Restaurant Manager/in werden Sie sukzessive innerhalb einer Famous Collection of Boutique- und Business-Hotels im Raum EU & CH mit der Philosophie des Unternehmens weiter vertraut gemacht, um als «Maitre de la gastronomie» bzw. als Botschafter des Hauses einen optimalen Job machen zu können! Da der Betrieb an 365 Tagen des Jahres geöffnet ist hat das den Vorteil, hauptsächlich in Schichten zu arbeiten! Mit dem zweiten Restaurantleiter teilen Sie sich die anspruchsvollen Führungsaufgaben und vertreten sich gegenseitig bei Abwesenheiten.

Restaurantleiter/in (Stv.)

Restaurant-Brasserie & Bar eines 4***Hotels Superior Mitglied des Kaderns

Kundenwünsche werden intern sorgfältig analysiert und systematisch erfasst. Mit entsprechend professionell umgesetztem «bedürfnisorientiertem Marketing» erreicht das Unternehmen den spürbaren Vorsprung auf die Wettbewerber. – Eine Servicefach-Ausbildung sowie einen Leistungsausweis als Teamleader an der Servicefront bringen Sie mit. Sie gelten als selbstbewusster, lösungsorientierter bzw. organisatorisch starker Gastroprof. Mit den Mechanismen eines optimalen Guest Relation Managements sind Sie vertraut.

«Armel hochkrempeln» und «Commitment» sind für Sie keine Schlagworte! Want to join one of the best companies? Dann sollten wir uns unbedingt kennen lernen. Der Eintrittstermin kann auf April/Mai bzw. nach Vereinbarung erfolgen. Vorab bitte CV mit Foto via Mail senden oder anrufen. Wir sind auch ausserhalb der Bürozeiten und am Wochenende für Sie erreichbar: +41 79 402 53 00 – Mit Spannung erwarten wir Ihren Kontakt!

Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 • 8600 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 • Fax 044 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch



HOTEL
RESTAURANT
ROSSLIN
AMDEN

Gesucht ab April od. nach Vereinbarung

Serviceangestellte mit Barservice

(evtl. Anfängerin)

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, zeitgemässe Entlohnung und selbstständiges Arbeiten.

Kost und Logis im Hause möglich.
L. & B. Eberle, 8873 Amden
Tel. 055 611 11 94
www.rosslin-amen.ch

winterthürs in-lokal sucht ab
mitte mai 2010 einen/eine
chef de service (m/w)
mit erfahrung und ausbildung in der gehobenen
gastronomie. weitere details unter
www.strauss-winterthur.ch
danke für ihre schriftliche bewerbung an
roland häusermann, **strauss** | restaurant,
stadthausstrasse 8, 8400 winterthur
fon 052 212 29 70, www.strauss-winterthur.ch



Puristisches Ambiente, hochstehende Küche und Service, das ist das Müller

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:
Hotel Müller, Konrad Messner, Via Maistra 202, CH-7504 Pontresina / St. Moritz
fon +41 81 839 30 00 www.hotel-mueller.ch email: k.messner@hotel-mueller.ch

Für die Sommersaison ab 11. Juni 2010
suchen wir noch einen/eine
Servicefachmann/frau
mit Erfahrung im à la carte Service
Sprachen: deutsch und italienisch oder englisch



Für unser charmantes Hotel Seegarten mit dem bekannten Restaurant Latino im Zürcher Seefeld suchen wir per 1. Juli 2010

Réceptionistin (80–100%)

Sind Sie zwischen 22–40 Jahre jung, eine fröhliche, pflichtbewusste und flexible Person, welche Freude am Umgang mit unseren Gästen hat und fließend Deutsch und Englisch spricht, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto per Post oder Mail.

HOTEL SEEGARTEN
Cornelia Widmer
Seegartenstrasse 14, 8008 Zürich
cornelia.widmer@hotel-seegarten.ch



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung >

Geschäftsführer

Mit Hotelfachschule und fundierten, gastgewerblichen Kenntnissen und Führungsqualitäten. Sie übernehmen die Verantwortung für den kompletten Frontbereich und der Küche. Angebotsplanung / QM-Umsetzung bis zur MA-Schulung. Mitarbeit und Unterstützung im Marketing und der Haustechnik.

Servicefachmitarbeiter m/w 100%
Servicemitarbeiter m/w Aushilfe (10.00-14.00 Uhr)
Gelernde oder viel Erfahrung mit guten Fachkenntnissen

Bardame (Samstag/Sonntag frei) 100%

Küchenchef

Gelernt und mit Erfahrung in gehobener Gastronomie

Koch

Gelernt und mit Erfahrung in gehobener Gastronomie

Wir bieten ein interessantes und modernes Arbeitsumfeld und gute Sozialleistungen.

Bitte senden Sie uns Ihre aussagekräftigen Unterlagen mit Foto oder kontaktieren Sie für erste Fragen Tel 071 920 01 01

Restaurant LEVEL, Hochbordstrasse 6, 8600 Dübendorf
Email: info@llevel-restaurant.com www.level-restaurant.com



Geschäftsführer/in

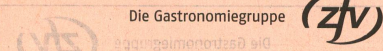
Nutzen Sie die Chance, in einem grösseren Unternehmen mit Hotels, Event-Lokalitäten, italienischen und gutbürgerlichen Gastrobetrieben tätig zu sein.

Anforderungen:

Kochlehre, Wirtepatent oder Hotelfachschule. Kadertätigkeit in lebhaftem Gastrobetrieb. Alter ab ca. 28 Jahren.

Neugierig? Dann senden Sie bitte Ihre Unterlagen an:
René Bachmann, Geschäftsleiter

Habsburgerstrasse 22 Tel. +41 (0)41 227 30 10 www.gamag.ch
6002 Luzern Fax +41 (0)41 227 30 20 info@gamag.ch



Die ZfV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZfV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für die von uns im Auftrag geführte

Mensa der Kantonsschule Rämibühl

Freiestrasse 26, 8032 Zürich

suchen wir per 01. Mai 2010 einen

Küchenchef

Ihre Aufgabe: Sie sind für die Führung und Organisation des Küchenbereiches mit bis zu 400 Menüs pro Tag sowie 1000 Auslieferungen zuständig. Zudem übernehmen Sie die marktorientierte Angebotsplanung sowie die Kalkulation der Menüs und setzen neue Konzepte um. Weiter gehört auch die Umsetzung und Kontrolle der gegebenen Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien, das Erstellen der Einsatz- sowie Hygienepläne sowie die Führung und Schulung der Ihnen unterstellten 7 Mitarbeitenden zu ihren Tätigkeiten. Sie sind ebenfalls direkte Ansprechperson der Anlieferbetriebe, nehmen deren Bestellungen auf und übernehmen danach die Rechnungsstellung. Das Bestell- und Inventarwesen, die Warenbewirtschaftung, die Catering- und Eventangebotsplanung sowie allgemeine administrative Aufgaben runden Ihr Aufgabengebiet ab.

Ihr Profil: Wir suchen einen versierten Fachmann mit entsprechender Ausbildung, Berufs- und Führungserfahrung sowie Qualitäts- und Kostenbewusstsein. Sie bringen zudem gute PC-Kenntnisse und von Vorteil die Weiterbildung zum Gastronomiekoch mit. Sie verfügen bereits über Erfahrung im Cateringbereich sowie betriebswirtschaftliche Kenntnisse und sind ein zielorientierter Organisator. Unternehmerisches Denken- und Handeln, Eigenverantwortung, Belastbarkeit, Kundenorientierung sowie Konfliktfähigkeit gehören ebenfalls zu Ihren Kompetenzen. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag von 6.15 bis 15.30 Uhr, sind jedoch auch bei Spezialanlässen am Wochenende flexibel und einsatzbereit.

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

Flielastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

WELLNESS HOTEL CHASA MONTANA
Samnaun - Engadina - Schweiz

Qualität & Service par Excellence...

- 1 Stern Guide Michelin 2010 & 15 Punkte Gaultmillau
- Weinkeller mit mehr als 1000 Positionen
- 3 à la Carte Restaurants

Wir haben folgende Positionen zu vergeben (m/w):

- Chef de Reception (Jahresstelle n. Vereinbarung)
- Receptionistin (Jahresstelle ab Mai)
- Gouvernante (Jahresstelle ab Juni)
- Barkeeper für gehobene Lounge (ab Mai)
- Chef und Demi Chef de Rang (ab Mai)
- Chef Pâtissier (ab Mai)
- Chef und Demi Chef Entremetier (ab Mai)
- Chef Tournant (ab Mai)
- Chef de Partie für Gourmetrestaurant (ab Juli)
- Friseurin (ab Mai)
- Wellnesstrainer mit Massageerfahrung (ab Juni)

Wellness Hotel Chasa Montana*****
CH-7563 Samnaun, Dorfstrasse 30, Personalfin Dr. Verena Kronhaier
Tel: +41 (0) 81 861 9000, Fax: 9011 v.kronhaier@hotelchasa-montana.ch
www.hotelchasa-montana.ch

Wir sind ein modernes Gastro-Unternehmen in historischem Gebäude mitten in der Altstadt von Rapperswil am Zürichsee. Wir arbeiten vorwiegend mit Schweizer Produkten und servieren diese trendy und zeitgemäss. Die Wirtschaft umfasst 50 Sitzplätze, das Gourmet-Restaurant 30 und in unserem Saal finden bis 80 Personen Platz. Im Sommer runden eine Terrasse und eine Kaffee-Bar das Angebot ab.

Für den weiteren Aufbau unseres Hauses suche ich per sofort oder nach Vereinbarung eine kompetente Persönlichkeit als

Souschef/in

die mit viel Elan, Begeisterungsfähigkeit und Flexibilität Verantwortung übernimmt.

Sie haben bereits Erfahrung in der gehobenen Gastronomie und im Bankettwesen gesammelt, sind an Weiterbildung interessiert und lieben es, junge Leute auszubilden. Ich freue mich auf eine erste Kurzbewerbung per E-Mail mit Lebenslauf, Foto und den letzten 2 Zeugnissen.

Markus Karle
Geschäftsführer, eidg. dipl. Küchenchef/PL
Restaurant Rathaus Hauptplatz 1 8640 Rapperswil
info@rrj.ch www.rrj.ch +41 (0) 55 210 1114

Glacier 3000, Gstaad - Les Diablerets

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Manager Restaurant Botta (m/w), Mitglied der Geschäftsleitung

Ihre Hauptaufgaben

Sie führen das Restaurant Botta nach unternehmerischen Richtlinien. Sie koordinieren das Personal, sind für das Budget des Restaurants verantwortlich und sind aktiv an der Front beteiligt. Zudem erledigen Sie Aufgaben wie Qualitätsmanagement, Bestellwesen und Lagerverwaltung, Kassenabschluss, Personalmanagement selbstständig.

Ihr Profil

Für diese verantwortungsvolle Position suchen wir eine frontorientierte Persönlichkeit. Mit Ihrer langjährigen Erfahrung in einer ähnlichen Position und Ihrer überzeugenden Ausstrahlung sind Sie der Ansprechpartner für unsere breit gefächerte Klientel (Jetset bis Gruppengeschäft). Sie sind dienstleistungsorientiert und zeichnen sich durch unternehmerisches Denken mit Weitsicht und ausgeprägtem Organisationsflair sowie einem teamorientierten Arbeitsstil aus. Sie haben eine gastronomische Ausbildung und eine Weiterbildung (Restaurateur, Hotelfachschule oder Ähnliches). Sie verfügen zudem über gute EDV- sowie Deutsch-, Französisch- und Englisch Kenntnisse. Idealerweise liegt Ihr Alter zwischen 30 und 45 Jahren.

Ihre Perspektiven

Es erwartet Sie eine anspruchsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem modernen Restaurant. In dieser Funktion leiten Sie den Betrieb nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen und führen rund 10 Mitarbeiter sozialkompetent und begeistern mit Motivation. Sie arbeiten sehr selbstständig und übernehmen die Verantwortung für das Restaurant und den Self-Service. Als Mitglied der Geschäftsleitung gestalten Sie zudem die Zukunft von Glacier 3000 mit.

Sind Sie interessiert?

Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Gstaad 3000 AG
Bernhard Tschannen
Le Chalet
3780 Gstaad
Tel. 033 748 17 17
b.tschannen@glacier3000.ch



Die Gastronomiegruppe (zfv)

Die ZFV-Unternehmen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Zur Ergänzung unseres Teams im

Hauptstz
Fiüelastrasse 51 in Zürich-Albisrieden
suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Stv. Leiter Einkauf (m/w)

Ihre Aufgabe: Als Stellvertretung des Leiters Einkauf sind Sie diesem sowie dem bestehenden Team sowohl strategisch als auch operativ im gesamten Einkaufs- und Beschaffungskonzept eine tatkräftige Unterstützung. Dies beinhaltet insbesondere das Beschaffungs- und Bewirtschaftungsmanagement im Food- und Non-Food-Bereich, die Einkaufsorganisation- und -administration sowie das Produkt-, Warengruppen- und Category-Management. Im Weiteren fallen Analysen, Statistiken und Kalkulationen sowie Kontrollaufgaben, die Qualitätssicherung, Beanstandungen und die Optimierung der Beschaffungsprozesse in Ihren Aufgabenbereich. Zudem arbeiten Sie eng mit unseren Partnerfirmen und Lieferanten zusammen und pflegen diese Kontakte. Ausserdem sind Sie für die Selektion, Evaluierung und Weiterentwicklung bestehender und zukünftiger Partner zuständig.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine teamorientierte Persönlichkeit, welche über eine Grundausbildung in der Gastronomie oder in der Lebensmittelbranche, den Abschluss einer Hotelfachschule und eine Weiterbildung im administrativen Bereich verfügt. Im Weiteren bringen Sie Erfahrung im Einkaufsbereich und in der Projektarbeit mit und verfügen über hervorragende Deutschkenntnisse, satte PC-Kenntnisse sowie eine lösungs- und dienstleistungsorientierte Arbeitsweise. Sie haben die Fähigkeit, vernetzt zu denken und besitzen ein Zahlenflair sowie Verhandlungsgeschick. In Eigeninitiative, Eigenverantwortung, Flexibilität und eine hohe Sozialkompetenz runden Ihr Profil ab.

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
Fiüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

Die Gastronomiegruppe (zfv)

Die ZFV-Unternehmen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Zur Ergänzung unseres Teams im

Hauptstz
Fiüelastrasse 51 in Zürich-Albisrieden
suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Stv. Leiter Einkauf (m/w)

Ihre Aufgabe: Als Stellvertretung des Leiters Einkauf sind Sie diesem sowie dem bestehenden Team sowohl strategisch als auch operativ im gesamten Einkaufs- und Beschaffungskonzept eine tatkräftige Unterstützung. Dies beinhaltet insbesondere das Beschaffungs- und Bewirtschaftungsmanagement im Food- und Non-Food-Bereich, die Einkaufsorganisation- und -administration sowie das Produkt-, Warengruppen- und Category-Management. Im Weiteren fallen Analysen, Statistiken und Kalkulationen sowie Kontrollaufgaben, die Qualitätssicherung, Beanstandungen und die Optimierung der Beschaffungsprozesse in Ihren Aufgabenbereich. Zudem arbeiten Sie eng mit unseren Partnerfirmen und Lieferanten zusammen und pflegen diese Kontakte. Ausserdem sind Sie für die Selektion, Evaluierung und Weiterentwicklung bestehender und zukünftiger Partner zuständig.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine teamorientierte Persönlichkeit, welche über eine Grundausbildung in der Gastronomie oder in der Lebensmittelbranche, den Abschluss einer Hotelfachschule und eine Weiterbildung im administrativen Bereich verfügt. Im Weiteren bringen Sie Erfahrung im Einkaufsbereich und in der Projektarbeit mit und verfügen über hervorragende Deutschkenntnisse, satte PC-Kenntnisse sowie eine lösungs- und dienstleistungsorientierte Arbeitsweise. Sie haben die Fähigkeit, vernetzt zu denken und besitzen ein Zahlenflair sowie Verhandlungsgeschick. In Eigeninitiative, Eigenverantwortung, Flexibilität und eine hohe Sozialkompetenz runden Ihr Profil ab.

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
Fiüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

Die Gastronomiegruppe (zfv)

Die ZFV-Unternehmen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Zur Ergänzung unseres Teams im

Hauptstz
Fiüelastrasse 51 in Zürich-Albisrieden
suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Stv. Leiter Einkauf (m/w)

Ihre Aufgabe: Als Stellvertretung des Leiters Einkauf sind Sie diesem sowie dem bestehenden Team sowohl strategisch als auch operativ im gesamten Einkaufs- und Beschaffungskonzept eine tatkräftige Unterstützung. Dies beinhaltet insbesondere das Beschaffungs- und Bewirtschaftungsmanagement im Food- und Non-Food-Bereich, die Einkaufsorganisation- und -administration sowie das Produkt-, Warengruppen- und Category-Management. Im Weiteren fallen Analysen, Statistiken und Kalkulationen sowie Kontrollaufgaben, die Qualitätssicherung, Beanstandungen und die Optimierung der Beschaffungsprozesse in Ihren Aufgabenbereich. Zudem arbeiten Sie eng mit unseren Partnerfirmen und Lieferanten zusammen und pflegen diese Kontakte. Ausserdem sind Sie für die Selektion, Evaluierung und Weiterentwicklung bestehender und zukünftiger Partner zuständig.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine teamorientierte Persönlichkeit, welche über eine Grundausbildung in der Gastronomie oder in der Lebensmittelbranche, den Abschluss einer Hotelfachschule und eine Weiterbildung im administrativen Bereich verfügt. Im Weiteren bringen Sie Erfahrung im Einkaufsbereich und in der Projektarbeit mit und verfügen über hervorragende Deutschkenntnisse, satte PC-Kenntnisse sowie eine lösungs- und dienstleistungsorientierte Arbeitsweise. Sie haben die Fähigkeit, vernetzt zu denken und besitzen ein Zahlenflair sowie Verhandlungsgeschick. In Eigeninitiative, Eigenverantwortung, Flexibilität und eine hohe Sozialkompetenz runden Ihr Profil ab.

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
Fiüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

Sporthotel Wildstrubel
CH-3775 Lenk im Simmental
www.wildstrubel.ch

Unser 3*-Sterne-Hotel wird zur Zeit komplett erneuert und in die 4*-Sterne-Klassifizierung gebracht. Das traditionsreiche Haus verfügt über 45 Zimmer und eine grosszügige Infrastruktur mit gediegenem Restaurantsbereich und Hotelbar mit Kaminzimmer, Hallenbad mit Wellness. Dazu kommt in der Wintersaison eine stark frequentierte Bar mit DJ für junges Publikum.

Nach über 30 Jahren erfolgreicher Führung des Hotels suchen wir unseren neuen

Geschäftsführer (M/F)

Diese vielseitige Aufgabe beinhaltet die erfolgreiche Führung und Entwicklung des Betriebes, die Verantwortung und Förderung für ein gut eingespieltes Team sowie die Sicherstellung eines optimalen Betriebsablaufes. Eine gute Einführung und Begleitung in dieser Aufgabe sind selbstverständlich.

Für diese anspruchsvolle Kaderstelle suchen wir eine Gastgeberpersönlichkeit, die operative Erfahrung aus einer vergleichbaren Position mitbringt oder sich aufgrund ihres Könnens nun zu einem Direktionsposten bereit fühlt.

Eine fundierte gastronomische Ausbildung sowie betriebswirtschaftliche Kenntnisse sind Voraussetzungen, um diese Position erfolgreich zu meistern.

Sind Sie unser neuer Gastgeber?

Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und frühestmöglichem Eintrittstermin an:
Hotel Wildstrubel, Franz Schürch, Lenkstrasse 8, 3775 Lenk im Simmental

SEILER HOTELS ZERMATT

Zermatt, das Matterhorn und die Seiler Hotels

Seit mehreren Generationen beherbergen die Seiler Hotels anspruchsvolle Gäste aus aller Welt. Unsere Häuser vereinen erstklassige Schweizer Hoteltradition mit herzlichem Gastgeburtum und gehören zu den besten Adressen in Zermatt.

Das autofreie Zermatt gehört zu den attraktivsten und sportlichsten Sommer- und Winterdestinationen Europas.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab Juni 2010 in unseren Hotels Mont Cervin Palace*****, Schweizerhof***** und Monte Rosa***** fachlich gut ausgebildete Mitarbeitende, welche unsere Gäste begeistern können:

- Chef de réception
- RéceptionistIn/KassiererIn
- ReservationsmitarbeiterIn
- Chef de rang/Service-mitarbeiterIn
- Commis de rang
- PersonalassistentIn

sowie Auszubildende in folgenden Berufen:

- Koch
- Restaurantfachmann

Mehr Infos zu diesen Positionen finden Sie unter www.seilerhotels.ch.

Unsere lebendigen und interessanten Hotelbetriebe bieten Ihnen ein spannendes Arbeitsumfeld mit vielseitigen Weiterbildungsmöglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Foto, Zeugnisse und Referenzen).

SEILER HOTELS ZERMATT AG
Barbara Lauber, Leiterin Mitarbeiteradministration
3920 Zermatt
hr@seilerhotels.ch

Die Gastronomiegruppe (zfv)

Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Wir übernehmen per Mitte Jahr die Betriebsführung des

Personalrestaurants SRG SSR idée suisse
in Bern und suchen auf diesen Zeitpunkt hin eine

Betriebsleitung mit Kochfunktion (w/m)

Ihre Aufgabe: In dieser Funktion sind Sie hauptsächlich für die operative Betriebsleitung zuständig. Dies beinhaltet die gesamte Führung des Betriebes, insbesondere die aktive Mitarbeit an der Front, die Budgetverantwortung, die Weiterentwicklung des Betriebskonzeptes sowie die Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien. Zudem sind Sie für das Kassa- und Inventarwesen, die Mitarbeiterführung, -qualifikation und -schulung sowie allgemeine administrative Arbeiten verantwortlich.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine teamorientierte Persönlichkeit, welche über eine abgeschlossene Berufsbildung als Koch verfügt. Sie bringen Erfahrung in ähnlicher Position inkl. mehrjähriger Erfahrung an der Front sowie gute EDV- und IT-Kenntnisse mit und haben vorzugsweise eine Weiterbildung zum eidg. dipl. Betriebsleiter absolviert. Sie haben die Fähigkeit neue Ideen zu entwickeln und diese mit Energie zu verfolgen. Sie besitzen ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein und bleiben auch in hektischen Situationen effizient und ruhig. Sie denken und handeln vernetzt, unternehmerisch und lösungsorientiert. Als Vorbild pflegen Sie einen offenen Kommunikationsstil, haben ein ausgeprägtes Einfühlungsvermögen und lösen Probleme konstruktiv und zielgerichtet. Ihre hohe Dienstleistungsbereitschaft machen Sie zu einem hervorragenden Gastgeber. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag, sind aber an Spezialanlässen flexibel einsetzbar.

Wir bieten Ihnen 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
Fiüelastrasse 51, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch



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 Jungfraueregion
Wir möchten unsere Gäste nicht nur zufriedenstellen, wir wollen sie begeistern. In unserem qualitätsbewussten Team suchen wir:

**Receptionspraktikant/in
Réceptionist/in Administration**

Sie haben in den letzten Jahren Erfahrung gesammelt und sind bereit für eine längere abwechslungsreiche Anstellung, bei der Sie all Ihr Wissen einbringen können.

Servicefachangestellte/r
mit Erfahrung und fundierten Weinkenntnissen

Servicemitarbeiter (m/w)
für unsere Hausgäste

Chef de Partie Tourant (m/w)
mit Erfahrung in der gastronomischen Küche

Frau für Zimmer, Lingerie und Buffet
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.



Ferriesiedlung in Davos

Die Solaria ist die ideale Kombination zwischen individuellem Wohnen wie in den «eigenen 4 Wänden» und dem Dienstleistungskomfort eines Hotels. Unsere innovative Ferienanlage** umfasst mit 220 Betten ein vielfältiges Wohnangebot – vom Studio über die Maisonette-Wohnung bis zur luxuriös eingerichteten Panorama-Attikawohnung. Mit ausgeprägter Bedürfnisorientierung betreuen wir unsere internationalen Gäste.

Zur Unterstützung unseres Empfangsteams suchen wir ab Mai 2010 oder nach Vereinbarung

Mitarbeiter/in Empfang 60%

Diese Aufgabe umfasst im Wesentlichen:
– Administrative Arbeiten im Bereich Réception
– Mitarbeit im Empfangsteam (Arbeitseinsätze von Mo. bis So. möglich)

Wir erwarten:

- Abgeschlossene Berufsausbildung im kaufmännischen Bereich und/oder Abschluss einer Hotelfachschule
- Berufserfahrung mit selbstständigem Arbeiten u. Organisation
- Fließend in Deutsch und Englisch (Wort und Schrift)
- EDV-Kenntnisse MS-Office (Protel von Vorteil)

Wir bieten:

- Abwechslungsreiche, selbstständige Tätigkeit
- Verantwortung und Mitgestalten in einem kollegialen Team
- Zeitgemässe Entlohnung

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freut sich Herr Stephan Huber, Ferriesiedlung Solaria, 7260 Davos Dorf, Telefon 081 416 35 35, stephan.huber@solaria.ch www.solaria.ch



Für neue Perspektiven.



Coop hat den Anspruch, die beste und kundennächste Detailhändlerin der Schweiz zu sein. Begeisterung, Dynamik, Vielfalt, Nachhaltigkeit und Preiskompetenz sind uns wichtig.

Für die Organisationseinheit Warentest Food in Basel suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/-in

Sachbearbeiter/-in Degustationen (40-50%)

Tätigkeiten Sie sind verantwortlich für die Organisation der Degustationen und anschliessend für die Erstellung der Degustationsberichte. Zudem führen und bearbeiten Sie diverse Kontrolllisten, erledigen verschiedene administrative Tätigkeiten und helfen bei Sensorikschulungen mit. Die Zubereitung und Fertigstellung der Warenmuster sowie die Durchführung und Auswertung von Degustationen runden Ihr Aufgabengebiet ab.

Anforderungen Sie verfügen über gute Koch- und Lebensmittelkenntnisse und bringen wenn möglich eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin oder eine hauswirtschaftliche Ausbildung mit. Sie haben ein Flair für Lebensmittel-sensorik und sind offen für neue Trends in der Lebensmittelbranche. Zudem sind Sie ein Organisationstalent, beherrschen die MS Office-Programme (Word/Excel/Outlook) und verfügen über gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift.

Arbeitszeiten Montag bis Donnerstag je 2-3 Halbtage und Freitag ganzer Tag.

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, Frau 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**

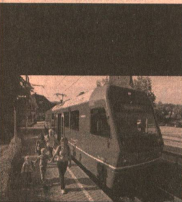
Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir

Koch

Wir bieten geregelte Arbeitszeit und gute Entlohnung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Familie Peter Zenhäusern
***Hotel Walliserhof, 3944 Unterbäch
Tel. 027 934 28 28
hotel-walliserhof@oberwallis.ch



AARE SEELAND MOBIL UND IHRE PARTNER BEWEGEN – GESTALTEN SIE MIT!

Wir sind eine moderne, kundenorientierte Unternehmung im Bereich Öffentlicher Verkehr und Tourismus mit rund 250 Mitarbeitenden im Oberraugau und Seeland.

Für den Auf- und Ausbau des Verkaufsaussendienstes der Aare Seeland mobil AG und ihrer Partner (Bielsee-Schiff-fahrts-Gesellschaft, Tourismus Biel-Seeland und Region Solothurn Tourismus) suchen wir per 1. August 2010 oder nach Vereinbarung eine/n engagierte/n, selbständige/n, akquisitionsfreudige/n

Kundenberater/in im Aussendienst

Freizeit / Tourismus / öffentlicher Verkehr

Ihr Aufgabenbereich

- Effiziente Planung, selbständige Besuchsvorbereitung und Umsetzung der Aussendienstbesuche
- Aktive Kundenakquisition
- Präsentieren und verkaufen der Angebote (Freizeit, Tourismus, Events, Seminare, Kongresse, öffentlicher Verkehr, Bahnbillette) der Aare Seeland mobil AG und ihrer Partner bei den entsprechenden Zielgruppen in der Schweiz
- Generieren von Kontakten und Leads zu Gunsten der Unternehmen

Ihr Profil

- Kaufmännische Grundausbildung
- mind. 3 Jahre erfolgreiche Berufserfahrung im Verkaufsaussendienst
- Erfahrung im Bereich Freizeit/Tourismus von Vorteil
- frontorientiert, sozialkompetent, dienstleistungsorientiert, extrovertiert
- Sprachen: Deutsch mit guten Französischkenntnissen
- Idealerweise: 25 – 32 Jahre

Unser Angebot

Es erwartet Sie ein interessantes, abwechslungsreiches Aufgabengebiet in einem kleinen Team mit Arbeitsplatz in Nidau sowie attraktive und erfolgsabhängige Anstellungsbedingungen mit Reisevergünstigungen.

Sie haben ein gewinnendes, motivierendes Auftreten, lieben den Umgang mit Kunden und den Verkaufsaussendienst (80% Reisetätigkeit in der Schweiz), sind kommunikativ, belastbar, loyal und verfügen über eine sehr selbständige Arbeitsweise? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Martin Wittwer, Leiter Geschäftsbereich Tourismus und Marketing, Aare Seeland mobil AG, gibt Ihnen gerne weitere Auskunft, Tel. *032 396 04 12.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an Rebecca Zuber, Personalverantwortliche. Wir freuen uns auf Sie!

Aare Seeland mobil AG
Personalabteilung / HRM
Grubenstrasse 12
CH-4900 Langenthal
Tel. +41 62 919 19 39
Fax +41 62 919 19 12
personal@asmobil.ch
www.aare-seeland-mobil.ch

AEK
Das an der schönen Thuner Riviera gelegene AEK CAFE sucht ab sofort

Service-Aushilfen
Sind sie freundlich, selbstständig, sprechen fließend Deutsch und verfügen über Erfahrung im Service?
Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.
AEK CAFE, Gisela Reinhard, Hofstettenstrasse 2, 3601 Thun, gisela.reinhard@aekservice.ch
Tel. 033 322 32 20

Hotel Krone

Wir sind ein aussergewöhnliches Familienunternehmen, das sich hohe Ziele zugunsten des Gastes (16 Pt. GaultMillau, Junes Restaurateurs d'Europe) und der Mitarbeiter gesetzt hat.

Dürfen wir Sie als

- Regieassistent/in in der Küche
- Chef de partie
- Regieassistentin im Service
- Restaurationsfachfrau

engagieren?

Als **Requisiten** stellen wir Ihnen ein topmotiviertes Team und eine wunderschöne Kleinbühne mit einem anspruchsvollen und dankbaren Publikum.

Spricht aus Ihren Augen die **Faszination** für die Gastronomie? Möchten Sie mit viel **Begeisterung** und Einsatz unser anspruchsvolles Publikum verwöhnen? Können Sie sich eine Bühnenrolle mit Schwerpunkt in einem Gourmetrestaurant vorstellen?

.... dann freuen wir uns sehr, Sie bei einem persönlichen Gespräch kennenzulernen.

Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen. Gute Mitarbeiter stehen hinter unserem Erfolg!

Hotel Krone AG
Monika Jans & Thomas Huber, 8816 Sihlbrugg-Hirzel
(20 Minuten von Zürich und Luzern)
044 729 83 33 / 079 739 84 58
www.krone-sihlbrugg.ch

hirslanden
Klinik St. Anna

Die führende Privatklinikgruppe Hirslanden setzt mit ihren Kliniken Standards. Erstklassige medizinische Leistungen und das Wohl des Menschen stehen im Mittelpunkt.

Zur Ergänzung unseres jungen, dynamischen Teams suchen wir per Juni 2010 eine/n

SERVICEFACHANGESTELLTE 60%

Sie führen selbständig eine Station im à la Carte Restaurant und in der Lounge, sind für die Durchführung von Anlässen verantwortlich und arbeiten im Selbstbedienungsrestaurant mit. Sie übernehmen sowohl administrative und organisatorische Aufgaben unter Berücksichtigung hoher Qualitäts-, Service- und Hygienestandards sowie auch Reinigungsarbeiten mit gleich grosser Begeisterung. Ihre Beachtung ist in Richtigkeit, der Zufriedenheit unserer Gäste und des optimalen Verlaufs des Services gebündelt.

Sie haben eine Ausbildung als Servicefachangestellte/r abgeschlossen und weisen mehrere Jahre Berufserfahrung und einwandfreie Deutschkenntnisse aus. Ihr Organisations- und Planungsgeschick setzen Sie in der täglichen Arbeit um. Sie sind idealerweise zwischen 28 bis 40 Jahre alt, sind flexibel (Wochenenddienst 2–3x/Monat) und haben Freude am Beruf.

Wir bieten Ihnen in eine abwechslungsreiche Aufgabe in unserem lebhaften und moderne à la Carte Restaurant mit gemüthlicher Lounge und Terrasse. Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung! Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Ana Diz, Leiterin Restauration (041 208 34 24), gerne zur Verfügung.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Klinik St. Anna AG Frau Mirjam Ebnöther St. Anna-Strasse 32
6006 Luzern T 041 208 30 24 F 041 208 31 79
mirjam.ebnoether@hirslanden.ch www.hirslanden.ch

Thinking of you

Electrolux

Wir sind ein führendes und modernes Unternehmen für die Entwicklung, Produktion und den Vertrieb von Einzelapparaten und kompletten Grosskücheneinrichtungen für die Gastronomie und alle Betriebe mit Gemeinschaftsverpflegung. Unsere Kunden sind professionelle Restaurationsbetriebe und Betreiber von Produktionsküchen in Grossbetrieben.

Für die Beratung und den Verkauf von Grossküchenapparaten und -einrichtungen in den Kantonen Graubünden und Glarus suchen wir einen

Regional-Verkaufsleiter (Grossküchen)

Electrolux bietet Ihnen ein attraktives und vollständiges Verkaufsprogramm mit guter Marktposition. Das Ihnen zugeteilte Reisegebiet beinhaltet einen soliden bestehenden, wie auch ausbaufähigen Kundenkreis. Sie werden technisch und kommerziell unterstützt von einem kompetenten Backoffice.

Wir erwarten von Ihnen eine hohe Affinität zum Grossküchengeschäft mit einem guten Leistungsausweis aus einer ähnlichen Position. Hohe Einsatzbereitschaft und eine sehr selbständige Arbeitsweise sind wichtige Voraussetzungen für einen dauerhaften Erfolg in diesem interessanten Wirkungsfeld. Idealerweise wohnen Sie im Grossraum Chur.

Suchen Sie eine echte, dauerhafte Herausforderung mit einem hohen Mass an Eigenverantwortung?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto an untenstehende Adresse. Sie können von uns absolute Diskretion erwarten.

ELECTROLUX PROFESSIONAL AG

Ruedi Burkhard
Bleichemattstrasse 31
5001 Aarau
Telefon: 062 / 837 62 02
E-mail: rudolf.burkhard@electrolux.ch

665-374

Thinking of you

Electrolux

Wir sind ein führendes und modernes Unternehmen für die Entwicklung, Produktion und den Vertrieb von Einzelapparaten und kompletten Grosskücheneinrichtungen für die Gastronomie und alle Betriebe mit Gemeinschaftsverpflegung. Unsere Kunden sind professionelle Restaurationsbetriebe und Betreiber von Produktionsküchen in Grossbetrieben.

Für die Beratung und den Direktverkauf von Grossküchenapparaten in der Region Bern/Basel suchen wir einen

Verkäufer Air-O-System

Electrolux bietet Ihnen ein attraktives Verkaufsprogramm mit guter Marktposition. Ihr zugeteiltes Reisegebiet beinhaltet einen soliden bestehenden, wie auch ausbaufähigen Kundenkreis. Sie sind zuständig für die Produktbereiche Air-O-System, Kombiöfen und Schnellkühler.

Wir erwarten von Ihnen eine hohe Affinität zum Grossküchengeschäft. Idealerweise kennen Sie das berufliche Umfeld bereits. Wenn Sie eine Kochlehre absolviert haben und den Kontakt mit Menschen mögen, könnten Sie unser zukünftiger Mitarbeiter werden. Hohe Einsatzbereitschaft und Selbstständigkeit sind wichtige Voraussetzungen für einen dauerhaften Erfolg in diesem interessanten Wirkungsfeld.

Auf Ihre Aufgabe werden Sie intensiv vorbereitet und geschult.

Suchen Sie eine echte, dauerhafte Herausforderung in einem zukunftssicheren Tätigkeitsgebiet?

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

ELECTROLUX PROFESSIONAL AG

Ruedi Burkhard
Bleichemattstrasse 31
5001 Aarau
Telefon: 062 / 837 62 02
E-mail: rudolf.burkhard@electrolux.ch
www.electrolux-professional.ch

666-376

Thinking of you

Kambly

EXCELLENCE SUISSE DEPUIS 1910

Im Rahmen der Weiterentwicklung unseres Kambly Erlebnis mit Fabrikkladen, Confitserie und Café suchen wir eine

Mitarbeiterin Café (Beschäftigungsgrad 100%)

Hauptaufgaben

Zusammen mit Ihren Kolleginnen betreuen und bedienen Sie unsere Gäste im Café an 7 Tagen in der Woche und stellen somit einen reibungslosen Betriebsablauf im Tagesgeschäft sicher. Weiter helfen Sie bei der Organisation von kleineren und grösseren Anlässen mit.

Persönlichkeit

Mit Ihrer positiven Wesensart strahlen Sie Lebensfreude und Vertrauen aus. Als kommunikative und teamorientierte Dienstleisterin steht das Wohlbefinden Ihrer Gäste im Zentrum Ihres Denkens und Handelns.

Fähigkeiten

Sie haben idealerweise eine Lehre im Gastgewerbe absolviert und verfügen über mehrjährige Erfahrung in ähnlicher Funktion. Sie sind es gewohnt, regelmässig am Wochenende zu arbeiten und können Ihre Arbeitseinsätze auch kurzfristig flexibel gestalten.

Wir bieten Ihnen

eine vielseitige und interessante Aufgabe mit Verantwortung in einem interessanten Umfeld und einem kleinen Team.

Rita Jutzi, Human Resources, freut sich auf Ihre vollständige und aussagekräftige Bewerbung mit Foto und gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

KAMBLY SA
Spécialités de Biscuits Suisses
3555 Trubschachen
034 495 02 66
bewerbungen.trubschachen@kambly.ch
www.kambly.ch

665-371



Sind Sie Gastgeber/in aus Leidenschaft mit einer Gastronomieerfahrung auf hohem Niveau?

Wir suchen für das weit herum bekannte

Restaurant Schloss Brandis in Maienfeld

in der Bündner Herrschaft ein

Gastgeber-/Pächterpaar

Mit Ihrem unternehmerischen Denken und Handeln führen Sie ab dem Jahr 2011 das gepflegte Restaurant mit seinem sehr guten Ruf.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbungsunterlagen an

Riedi – Ruffner – Theus
Treuhand- und Revisionsgesellschaft
Herrn B. Steinbacher
b.steinbacher@rrt.ch
Poststrasse 22
7002 Chur
Tel. 081 258 46 46

662-376

hoteljob.ch hotellerieuisse
Swiss Hotel Association

Veränderungen beginnen hier www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie,
Gastronomie und Tourismus

hirslanden
Klinik St. Anna

Die führende Privatklinikgruppe Hirslanden setzt mit ihren Kliniken Standards. Erstklassige medizinische Leistungen und das Wohl des Menschen stehen im Mittelpunkt.

Die Klinik St. Anna, eine moderne und innovative Privatklinik mit Belegarztssystem sucht per 01. Juli 2010 oder nach Vereinbarung eine/einen

KOCH FÜR UNSERE À-LA-CARTE KÜCHE 100%

Bei uns kommen Ihre Kochkünste für unsere Patienten, im Restaurant Santé und bei diversen Anlässen zum Tragen. Sie sorgen für eine fachgerechte neuzeitliche Zubereitung der Gerichte unter Einhaltung unserer Hygiene Richtlinien und garantieren so für beste Qualität. Mit Begeisterung verwöhnen Sie unsere Kunden und sorgen für qualitativ hochstehende und abwechslungsreiche Gaumenfreuden.

Als kreative und flexible Persönlichkeit sind Sie offen für Neues. Sie verfügen über eine abgeschlossene Lehre als Koch und über mind. fünf Jahre Berufserfahrung in einem Restaurant oder Hotel. Wenn Sie zudem Belastbarkeit und eine sorgfältige Arbeitsweise zu Ihren Stärken zählen, freut sich ein motiviertes und kollegiales Team auf die Zusammenarbeit.

Wir bieten Ihnen eine anspruchsvolle und vielseitige Aufgabe mit fortschrittlichen Anstellungsbedingungen. Fühlen Sie sich angesprochen? Herr Lukas Ochsner, Küchenchef (Direktwahl 041 208 35 22), gibt Ihnen gerne ergänzende Auskunft. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Klinik St. Anna AG Frau Mirjam Ebnöther St. Anna-Strasse 32
6006 Luzern T 041 208 30 24 F 041 208 31 79
mirjam.ebnoether@hirslanden.ch www.hirslanden.ch

666-375

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
Direktionsassistentin	Region Basel	J12405

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sachbearbeiter/in Kreditorenbuchhaltung (60-80%)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12303

Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Réception	Region Graubünden	J12422
Night Auditor	Region Graubünden	J12423
Chef de réception	Region Oberwallis	J12397
Rezeptionist/in	Region Bern	J12292
Rezeptionisten m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J12295

Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Reservationssekretär/in	Region Bern	J12427
Reservationssekretär/in	Region Oberwallis	J12396
Mitarbeiter/in Reservationsbereich	Region Basel	J12444

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Betriebsassistentin F&B	Region Zürich/ Schaffhausen	J12392
Chef de Rang (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12402
Junior Chef de Service Allegretto	Region Bern	J12410
Restaurant Leiter	Region Bern	J12299
F&B Praktikant m	Region Zürich/ Schaffhausen	J12430
Tourant /Jungkoch/Gardemanger	Region Zürich/ Schaffhausen	J12435

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de Cuisine (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12406
Chef de Partie (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12407
Sous-Chef / Stv. Leitung Küche	Region Bern	J12412
Chef de Partie	Region Bern	J12415
Sous-Chef / Stv. Leitung Küche	Region Bern	J12416
Sous-chef	International	J12289
Chef de partie	Region Mittelland (SOAG)	J12293
Köchin / Leiterin Personalrestaurant	Region Mittelland (SOAG)	J12294
Chef de partie (England - Evershot)	International	J12439
Chef de partie	Region Mittelland (SOAG)	J12442
Sous-chef (Irland - Kerry)	International	J12443
Commis de cuisine	Region Zürich/ Schaffhausen	J12432
Küchenchef	Region Zürich/ Schaffhausen	J12433
Chef de partie	Region Neuchâtel/ Jura	J12429
Demi Chef Entremetier	Region Zürich/ Schaffhausen	J12420
Commis de Cuisine	Region Zürich/ Schaffhausen	J12421
Chef pâtissier	International	J12300
Chef de partie (England - Aviemore)	International	J12301
Chef de partie (Irland - Galway)	International	J12302
Sous-chef	Region Basel	J12304
Chef Tourant / Commis de Cuisine	Region Bern	J12391
Koch für temporäre Einsätze	Region Zürich/ Schaffhausen	J12393
Chef de Partie Entremetier	Region Basel	J12400
Chef de Partie (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12403

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Service-mitarbeiter (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12296
Service-mitarbeiterin	Region Bern	J12414
Demi-chef de rang (England - Newick)	International	J12285
Commis de rang	Region Oberwallis	J12286
Maitre d'hôtel (Spanien - Costa Brava)	International	J12287
Commis de rang	Region Bern	J12440
Commis de rang	Region Mittelland (SOAG)	J12441
Service-Praktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J12431
Loungeservice-mitarbeiterin (Bar & a la carte)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12434
Chef de service (w/m)	Region Zentralschweiz	J12436
Chef de rang (Saison) und Restaurantleiter/in (Jahresstelle)	Region Graubünden	J12438
Chef de service	Region Oberwallis	J12425
Chef de rang	Region Bern	J12426
Chef de rang	Region Neuchâtel/ Jura	J12428

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Service-mitarbeiterin/Kellner	Region Zentralschweiz	J12417
Service-mitarbeiterin	Region Ostschweiz	J12418
Collaborateurs/trices	Region Waadt/ Unterwallis	J12424
Service- und Bankettaushilfen	Region Zürich/ Schaffhausen	J12390
Service-aushilfe	Region Zürich/ Schaffhausen	J12394
Service-aushilfe	Region Zürich/ Schaffhausen	J12395
Chef de rang	Region Oberwallis	J12398
Serviceangestellte	Region Oberwallis	J12401
Chef de service (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12408
Service-mitarbeiter (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12411
Restaurationsfachfrau/ mann	Region Bern	J12413

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Barmitarbeiterin	Region Graubünden	J12297

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Zimmermädchen	Tessin	J12399
Jung Gouvernante	Region Bern	J12419

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Kellermeister	Region Bern	J12409

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hotelfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5419
Koch/Köchin	Ganze Schweiz	J5422
Cuisinier/Cuisinière	Toute la suisse	J5551
Employé/e de commerce HGT	Toute la suisse	J5427
Kaufmann/-frau HGT	Ganze Schweiz	J5423
Spécialiste en hôtellerie	Toute la suisse	J5426
Restaurationsfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5421
Spécialiste en restauration	Toute la suisse	J5424
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J5337

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B170	administrativer Bereich / Front Office	32	I	per sofort	D E F
B991	Chef de Service / Restaurant Manager	49	CH	per sofort	D F E
B1059	Commis / Demi chef de cuisine	33	D	per sofort	D E S
B434	Direktor / Geschäftsleitung	39	CH	per sofort	D F E
B1014	Gebäudeunterhalt / Leiter Technik	32	CH	per sofort	D
B1041	Geschäftsleitung/Direktion	53	CH	per sofort	D E
B1019	Kellner	48	BiH	per sofort	D E
B957	Koch	41	CH	per sofort	D F E
B1051	Küchenchef	41	CH	per sofort	D
B174	Küchenchef/Koch	45	CH	per sofort	D F E S, JP
B1021	Massagen	44	CH	per sofort	D HU
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	44	D	per sofort	D E
B1024	Rezeptionspraktikantin	21	PT	per sofort	D F E PT
B1003	Ricezione/Amministrazione	53	CH	per sofort	NL
B1025	Seminar/Event/Küche	45	CH	per sofort	D F E I
B351	Service	26	CH	per sofort	D
B354	Serviceangestellte/ Barmitarbeiterin	24	D	per sofort	D F E TR
B329	Servicefachangestellter/Chef de service	53	A	per sofort	D F E
B1018	Sommelier	38	CH	per sofort	D
B835	Spitalhotellerie (Leitung oder Assistenz), Direktionsassistent	30	D	per sofort	D F E
B1037	Teilzeitarbeit 20-50%	37	CH	per sofort	D

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 6. 4. 2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

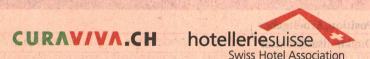
immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 14 / 8. April 2010



Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen
Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hotelleriesuisse.ch Rubrik Beratung «Beraternetzwerk»



HESSER
Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

Sie haben einen Betrieb
zu verkaufen – zu vermieten
oder Sie suchen einen Betrieb?

Wir sind die Drehscheibe
für interessante Betriebe –
teilen Sie uns Ihre
Anforderungskriterien mit

Wir sind auch die Spezialisten für:

- Verbesserung Wirtschaftlichkeit/
Marketingkonzepte
- Projektentwicklung/Optimierung
- Rekrutierung Direktion, Kader,
Betriebsgruppe
- Nachfolgeregelung, Vermittlung
bei Rechtsstreitigkeiten u.a.m.

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055/410 15 57 – Fax 055/410 41 06
hesser@bluewin.ch

HESSER
Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir verkaufen

Hotel-Restaurant in Aarau

mit Fr. 7'000'000.- Umsatz an sehr
guter Geschäftslage. Der Betrieb
befindet sich in einem sehr guten
baulichen Zustand. Interessantes
Uebernahmekonzept.

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57 – hesser@bluewin.ch

Thailand: Klein-Hotel mit Restaurant
und Gartenwirtschaft zu verpachten/
verkaufen, mit 12 neuen, modernsten
Zimmern, für 11 Jahre.

Investment ca. Fr. 80'000.-
mtl. Miete Fr. 1300.- Start Sept. 2010
Hr. Paul, Tel. 076 442 46 98
Fax 061 831 36 22
gastrothailand@gmail.com

Hotelverkauf im Südschwarzwald
in Badenweiler, 30 km von Basel, Komfort-
hotel, 20 Zimmer, Restaurant, Kaminzimmer,
Terrasse, Liegewiese, Parkplätze. Garage,
Wohnung, aus Altersgründen günstig kurz-
fristig zu kaufen privat:

r.siegismund@gmx.de

Hier bestimmen Sie den Inhalt!

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

htr hotel revue