

Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr

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

Objekttyp: **Appendix**

Zeitschrift: **HTR Hotel-Revue**

Band (Jahr): - **(2011)**

Heft 9

PDF erstellt am: **26.04.2024**

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. 9 / 3. März 2011



Aktuell über 1.100 Hotel- und Gastronomiejobs in der Schweiz.

Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH

4-wöchiger Intensivkurs Réception

für Ein- und Umsteiger an die Hotélrécéption mit FIDELIO Front Office

3. Oktober bis 28. Oktober 2011

Verlangen Sie bitte unser Kursprogramm oder besuchen Sie uns auf unserer Homepage
www.hotelschule-loetscher.ch

HOTELSCHULE LÖTSCHER

Färblstrasse 18, 7270 Davos Platz · Fon: 081 420 65 26 · E-Mail: info@hotelschule-loetscher.ch



Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	1
Direktion/Kaderstellen	3-4
Deutsche Schweiz	4-8
Suisse romande	-
Svizzera italiana	9
International/Marché international	9
Stellengesuche/Demandes d'emploi	9
Immobilien	10

Gesundheit

«Die Mitarbeitenden sind unser wichtigster Erfolgsfaktor!» Es gilt, dem Wohlbefinden und der Gesundheit der Mitarbeitenden Sorge zu tragen.



Alain D. Boillat

Leistungsfähige Mitarbeiter



PETRA ESTERMANN
REGIONALLEITERIN
MOVIS AG

Wenn sich alles um die Zufriedenheit der Gäste und deren unvergessliches Erlebnis dreht, tragen die Mitarbeitenden hauptsächlich zum Erfolg eines Betriebes bei. Der Tourismus – ein lebhaftes, spannendes, internationales, dynamisches und attraktives Arbeitsfeld! Doch bringt es auch Belastungen mit sich, die Mitarbeitende fordern und leider auch überfordern können: unregelmässige Arbeitszeiten, körperlich anstrengende Tätigkeiten, psychischer Druck durch überanspruchsvolle Gäste, Konfrontation mit Alkoholkonsum, lange und ständige Präsenzzeiten – um einige Beispiele zu nennen. Es gilt, die Motivation und Gesundheit zu erhalten, so dass die Belastungen nicht in reduzierter Leistungsfähigkeit oder schlimmstenfalls in schwerwiegenden Krankheiten enden.

Erkennen die Vorgesetzten frühzeitig Veränderungen im Verhalten von Mitarbeitenden, sich anbahnende oder bereits häufigere Absenzen und suchen sie in diesen Situationen das Gespräch, so ist bereits ein grosser Schritt getan.

Vorgesetzte als Schlüsselpersonen

Die Mitarbeitenden sollen Wertschätzung erfahren und ernst genommen werden. Dies trägt erwiesenermassen entscheidend zum Wohlbefinden und zur Motivation bei. In vielen Unternehmen etabliert sich das sogenannte «Absenzmanagement», um den Mitarbeitenden Unterstützung in schwierigen und belastenden Lebenssituationen zu bieten. Was sich zuerst nach einem Trend für Grossbetriebe

anhört, ist in einer unkomplizierten, einfachen und pragmatischen Weise auch in kleinen und mittleren Betrieben gut umsetzbar. Stellen Sie sich vor, sie sind einige Tage krank, kehren an den Arbeitsplatz zurück – und keiner nimmt es wahr. Oder stellen Sie sich vor, Sie nehmen die Arbeit wieder auf und Ihr Chef begrüsst Sie mit einem «Schön, dass du wieder da bist, wir waren ganz schön aufgeschmissen ohne dich! Geht es dir wieder gut?» So einfach, schnell und selbstverständlich es sich anhört, so häufig gehen diese Gespräche im Alltag unter. Und je komplexer und belastender die Problemlage eines Mitarbeitenden ist, desto wichtiger wird auch die Möglichkeit der Unterstützung durch den Arbeitgeber, im Sinne eines präventiven Angebotes. Private Sorgen belasten dann den Arbeitgeber,

wenn Mitarbeitende dadurch nicht mehr ihre volle Leistungsfähigkeit erbringen.

Unterschätzte Kosten von Absenzen

In den Betrieben wird immer häufiger erkannt, welche Kosten Absenzen und reduzierte Leistungsfähigkeit verursachen. Nicht nur die direkten, effektiven Lohnkosten, sondern auch die indirekten Kosten, wie z.B. das Organisieren einer Ersatzperson, die zusätzliche Teambelastung, der administrative Aufwand, allfällige unzufriedenere Gäste, etc. fallen an. Die gute Ausbildung von Vorgesetzten ist Erfolgsfaktor und kann diese Kosten markant reduzieren. Damit die Mitarbeitenden weiterhin gesund sind und sich engagiert und motiviert ihren Gästen widmen können.

Alles über Aus- und Weiterbildung

www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

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!

Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Betriebsleiter/-in	Region Basel	J25378
Restaurant Manager	Region Mittelland (SO,AG)	J25596
Geschäftsführer (-Paar)	Region Zürich	J25645
Operativer Leiter/in	Region Zürich	J25692
Betriebsleiter	Region Zürich	J25694
Leiterin / Leiter Finanzen und Controlling	Region Zürich	J25699

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Praktikant/in Rezeption	Region Basel	J25646
Réceptionist	Region Bern	J25630
1. Concierge	Region Bern	J25670
Empfangsmitarbeiterin	Region Bern	J25623
Réceptionist/in	Region Bern	J25615
Réceptionist/in	Region Bern	J25608
Réceptionist/in 60-80%	Region Bern	J25558
Rezeptionist/in	Region Bern	J25589
Front Office Manager	Region Bern	J25662
Assistant Front Office Manager	Region Bern	J25660
Réceptionist/in	Region Graubünden	J25668
Chef de Réception	Region Graubünden	J25664
Direktionsassistent/in	Region Graubünden	J25674
Praktikant/in Réception	Region Mittelland (SO,AG)	J25654
Chef de réception	Region Oberwallis	J25647
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J25401
Réceptionspraktikant/in	Region Ostschweiz	J25365
Telefonistin	Region Zentralschweiz	J25657
Night Auditor (40%)	Region Zentralschweiz	J25384
ReceptionistIn	Region Zentralschweiz	J25648
Mitarbeiter/in Reservation	Region Zentralschweiz	J25352
Chef de Reception	Region Zürich	J25682
Nachtportier Aushilfe 40-60%	Region Zürich	J25346
Cluster Service Manager Leisure	Region Zürich	J25335
Chef de réception	Region Zürich	J25331
RezeptionistIn	Region Zürich	J25562
Nachtportier (ca. 40%)	Region Zürich	J25406
Guest Relation / Front Office Mitarbeiter/in	Region Zürich	J25644
Receptionistin	Region Zürich	J25679
Réceptionist/in	Region Zürich	J25676
Praktikant/in 60-100 %	Region Zürich	J25656
Front Office Manager	ganze Schweiz	J25684
Rezeptionist	International	J25325
Chef de reception	Tessin	J25583
Receptionist (w)	Tessin	J25381
Chef Réception (w)	Tessin	J25382

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Diätkoch	Region Basel	J25372
Junger Küchenchef	Region Basel	J25370
Saucier	Region Basel	J25368
Köchin 75% mit admin. Aufgaben	Region Basel	J25353
Junior Sous Chef	Region Basel	J25383
Küchenchef	Region Basel	J25374
Anfangs Sous-Chef	Region Basel	J25373
Commis de cuisine	Region Bern	J25402
Demi-chef de partie	Region Bern	J25403
Jungkoch	Region Bern	J25599
Koch	Region Bern	J25601
Sous-chef	Region Bern	J25602
Koch	Region Bern	J25603
Privatkoch	Region Bern	J25611
Küchenchef	Region Bern	J25613
Jungkoch	Region Bern	J25617
Commis de cuisine	Region Bern	J25622
Sous-chef	Region Bern	J25626
Koch (mit Sous-Chef Ambitionen)	Region Bern	J25624
Chef de partie	Region Bern	J25632
Stv. Küchenchef	Region Bern	J25582
stv. Küchenchefdirektor	Region Bern	J25671
Sous-chef	Region Bern	J25669
Chef de Partie	Region Bern	J25661
Koch	Region Bern	J25598
Gardemanger/Pâtissier	Region Graubünden	J25666
Commis de Cuisine Tournant	Region Graubünden	J25667
Küchenchef	Region Graubünden	J25651
Chef de réception	Region Graubünden	J25673

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Köchin/Koch	Region Graubünden	J25575
Commis de cuisine	Region Graubünden	J25675
Leiter/in Produktion	Region Mittelland (SO,AG)	J25387
Commis de Cuisine	Region Zentralschweiz	J25347
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J25326
Mediamatiker/in / EDV- Support	Region Zentralschweiz	J25349
Küchenchef	Region Zürich	J25678
Jungkoch	Region Zürich	J25653
Tournant	Region Zürich	J25581
Koch / Köchin EFZ	Region Zürich	J25652
Koch	Region Zürich	J25691
Chef de partie	Region Zürich	J25587
Chef de Partie	Region Zürich	J25672
Koch	Region Zürich	J25649
Koch	Region Zürich	J25689
Koch / Köchin (ca. 40-50%)	Region Zürich	J25390
Commis de cuisine/Jungkoch	Region Zürich	J25345
Küchenchef (Catering)	Region Zürich	J25332
Sous Chef	Region Zürich	J25568
Jungkoch/-köchin	Region Zürich	J25688
Koch	ganze Schweiz	J25366
Chef de partie	International	J25586
Chef pâtissier (England - Region Dorset)	International	J25584
Chef Pâtissier	International	J25681

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leiter Take away & Catering	Region Bern	J25621
Schichtleiter/in Verkauf	Region Bern	J25620
Verantwortliche/r Take away	Region Bern	J25618
Restaurationsfachangestellte/ Sommelier	Region Bern	J25695
Teammitglied Anlagersorganisation	Region Mittelland (SO,AG)	J25655
Facility-Mitarbeiter/Set-up Mitarbeiter 50%	Region Ostschweiz	J25359
Ausbildungsplatz zum Fachmann/frau Betriebsunterhalt	Region Zentralschweiz	J25348
F&B Projektmanager	Region Zürich	J25594
Servicemitarbeiterin	Region Zürich	J25334

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Rang	Region Basel	J25377
Servicemitarbeiterin	Region Basel	J25375
Servicemitarbeiterin	Region Basel	J25376
Restaurantfachmann /-frau	Region Basel	J25367
Leiter Restauration	Region Bern	J25610
Commis de Bar	Region Bern	J25659
Chef de Service	Region Bern	J25658
Chef de Bar	Region Bern	J25663
Chef de service Bankett	Region Bern	J25600
Servicefachangestellte/r	Region Bern	J25604
Serviceangestellte/r	Region Bern	J25605
Servicemitarbeiter/in	Region Bern	J25609
Serviceangestellte 60-80%	Region Bern	J25612
stv. Restaurantleiter/in	Region Bern	J25614
Chef de service	Region Bern	J25616
Teamleiter Take away	Region Bern	J25619
Restaurantleiter	Region Bern	J25628
Chef de rang	Region Bern	J25629
Servicefachangestellte/r	Region Bern	J25631
Commis de Rang	Region Bern	J25560
Servicefachangestellte/r	Region Bern	J25590
Servicefachangestellte/r	Region Bern	J25591
Chef de rang	Region Bern	J25396
Servicemitarbeiter/in	Region Graubünden	J25665
Chef de rang	Region Graubünden	J25580
Servicefachkraft 60-70%	Region Graubünden	J25576
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Mittelland (SO,AG)	J25677
Chef de rang	Region Oberwallis	J25398
Chef de rang	Region Oberwallis	J25400
Commis de rang	Region Oberwallis	J25588
Barfachfrau/-mann	Region Oberwallis	J25397
Chef de Rang	Region Ostschweiz	J25355
Barpraktikant/in	Region Ostschweiz	J25700
Chef de Rang	Region Ostschweiz	J25363
Chef de Brigade	Region Ostschweiz	J25362
Demi-Chef de Rang	Region Ostschweiz	J25360
Commis de Rang	Region Ostschweiz	J25356
VIP-Serviceaushilfe	Region Zentralschweiz	J25686



Select Service Partner gehört weltweit zu den führenden Betreibern in der Verkehrsgastronomie. In der Schweiz führt SSP verschiedene Gastronomiebetriebe an Flughäfen und Bahnhöfen in Zürich, Genf, Basel, Biel und Aarau. Nebst den bekannten Marken Café Ritz, MONTREUX JAZZ CAFE und Upper Crust sind auch lokale Konzepte wie die Center Bar oder das Restaurant Altitude Teil des vielfältigen Portfolios von SSP.

Für unseren Standort am Flughafen Zürich suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Junior Human Resources Manager/in

Ihre Hauptaufgaben:

In dieser herausfordernden, vielseitigen Tätigkeit sind Sie verantwortlich für die Personalgewinnung der Fachkräfte auf allen Stufen. Als Profi in Ihrem Aufgabengebiet und als Ansprechpartner für sämtliche administrative Angelegenheiten unterstützen Sie rund 250 Mitarbeiter/innen in ihren Anliegen. Unter anderem begleiten Sie die Mitarbeiter-Einführungsprogramme sowie auch die jährlichen Mitarbeitergespräche und koordinieren die Aus- und Weiterbildungsbedürfnisse. Sie sind der Human Resources Managerin direkt unterstellt und bieten aktive Unterstützung in allen Belangen der Personaladministration in Zusammenarbeit mit der internen und externen Lohnbuchhaltung.

Ihr Profil:

Sie haben eine kaufmännische Ausbildung und/oder einen Hotelfachschulabschluss und haben Ihr Wissen zusätzlich mit einer Personalfachausbildung vertieft. Zudem verfügen Sie über mehrjährige Erfahrung im Bereich Personalwesen / Human Resources. Sie sind teamfähig und haben ein hohes Mass an Selbstmanagement. Freude am Umgang mit Menschen aus verschiedenen Kulturen sowie Flexibilität und Belastbarkeit sind für diese nicht alltägliche Tätigkeit unerlässlich. Sie haben berufliche Erfahrung in der Gastronomiebranche und die Sprachen D/F in Wort und Schrift sind für Sie eine Selbstverständlichkeit.

Wir bieten Ihnen:

Eine sehr selbständige und spannende Aufgabe in einem dynamischen, internationalen Umfeld. Sie arbeiten in einem jungen Team, in welchem Sie Ihre Fachkenntnisse und Fähigkeiten einbringen und in die Tat umsetzen können. Dank Ihrer Erfahrung unterstützen Sie die Kultur und somit auch die SSP (Schweiz) AG auf Ihrem Erfolgskurs.

Wir freuen uns auf Sie!

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Select Service Partner (Schweiz) AG
Frau Barbara Meier
Postfach 2472, 8060 Zürich-Flughafen



Spital Männedorf

Als Schwerpunktspital mit 160 Betten und einem Personalbestand von rund 700 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sind wir für die Akutversorgung der Bevölkerung im Einzugsgebiet des rechten Zürichseufers verantwortlich.

Für unsere anspruchsvolle und vielseitige Spitalgastronomie suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/einen

Stv. Küchenchef/in

Sie sind eine überzeugende Persönlichkeit und aufgrund Ihrer mehrjährigen Führungserfahrung in der Lage, ein Team von 20 Mitarbeitenden zu führen. Komplexe Aufgabenstellungen lösen Sie umsichtig und präzise. Als Stv. Küchenchef/in kennen Sie die Spitalgastronomie und als Köchin/Koch schlägt Ihr Herz für das Wohl der Patientinnen und Patienten, der Mitarbeitenden wie auch für weitere Gäste. In der Zusammenarbeit mit den Bereichen Ernährungsberatung und Gastronomie stellen Sie sicher, dass die Kundenbedürfnisse erkannt und erfüllt werden. Sie sind innovativ und zukunftsorientiert und tragen damit als Teilbereich aktiv für die Weiterentwicklung der Spital-Hotellerie bei.

Ihr Profil

Sie bringen eine abgeschlossene Berufsausbildung als Köchin/Koch und die Zusatzausbildung Diätköchin/-koch mit. Als Weiterbildung haben Sie die/den dipl. Gastro-nomiekoch erfolgreich abgeschlossen. Ihr ganzheitliches Denken sowie Ihr dienstleistungsorientiertes Handeln und Ihr hohes Qualitätsbewusstsein zeichnen Sie aus. Sie verfügen über ausgeprägte Führungs- und Organisationsfähigkeiten und überzeugen damit das gesamte Küchenteam. Ihr umfassendes Fachwissen macht Sie für unsere Lernenden in der beruflichen Praxis zu einer wichtigen Ansprechperson. Mit Ihrem Engagement und Ihrer Motivation erbringen Sie eine konstante und qualitativ hochstehende Leistung.

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche, herausfordernde Tätigkeit mit zeitgemässen Anstellungsbedingungen. Herr Rolf Baumberger, Küchenchef, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte, Tel 044 922 22 70.

Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen (Lebenslauf, Zeugnisse, Foto, etc.) richten Sie bitte bis spätestens 31. März 2011 an: Spital Männedorf, Frau J. Slade, Postfach, 8708 Männedorf.

Wir behandeln Ihre Bewerbung mit der erforderlichen Diskretion.

www.spitalmaennedorf.ch

11579-6001

Die Gastronomiegruppe



Die ZfV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der Schweiz sowie mehr als 2'000 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

Gastronomie im Verkehrshaus Luzern

Lidostrasse 5, 6006 Luzern

suchen wir per 01. Juli 2011 einen

Stv. Betriebsleiter/in

Ihre Aufgaben: Sie unterstützen die Betriebsleitung bei der gesamten Führung und Organisation des Betriebes sowie der Umsetzung und Sicherstellung der Qualitätsstandards und Richtlinien. Sie sind für die Führung, Schulung sowie Einsatzplanung der circa 80 Festangestellten und Aushilfen mitverantwortlich und unterstützen den Betriebsleiter bei der Rekrutierung neuer Mitarbeitenden. Sie sind zudem für das Bestell- und Inventarwesen, die Öffertierung von Spezialanlässen und Banketten sowie für die Pflege der Homepage zuständig. Im Weiteren übernehmen Sie diverse Projektaufgaben und arbeiten während der Servicezeiten aktiv an der Front mit. Sie arbeiten in der Regel an 5 Tagen zwischen Montag und Sonntag je nach Arbeitsplan und Anlässen im Betrieb.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine selbständige, flexible und dienstleistungsorientierte Persönlichkeit, welche über einen Hotelfachschulabschluss sowie gute Deutsch- und Französischkenntnisse verfügt. Zudem bringen Sie Erfahrungen in der Systemgastronomie sowie im Bankettbereich und mindestens 2 Jahre Führungserfahrung mit. Sie zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft und erkennen rasch die wesentlichen Elemente. Durch Rückschlüsse lassen Sie sich nicht bremsen. Sie vermitteln eine wohlwollende Atmosphäre, beteiligen sich an der Erarbeitung gemeinsamer Ziele und fördern aktiv die Integration neuer Teammitglieder. Zudem achten Sie auf die Arbeitssicherheits- und Hygienierichtlinien sowie den Gesundheitsschutz der Mitarbeitenden. Sie delegieren Verantwortung und Aufgaben, entwickeln neue Ideen und stimmen sich mit denjenigen Bereichen ab, die von einer gemeinsamen Aufgabe betroffen sind.

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

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

11579-6001

Empfangschef/in eines unkonventionellen Luxus Hotels

Eines der modernsten, unkonventionellsten Luxus-Hotels Europas und eine der grössten Wohlfühl-Landschaften der Schweiz verschmelzen zu einem ganzheitlichen Ansatz. Dies inmitten einer bekannten Deutschschweizer Ferien-destination, wunderschön gelegen, vor herrlicher Alpennähe. Eine gut eingespielte 18-20-köpfige Empfangs-crew verwöhnt die anspruchsvollen Gäste rund um die Uhr. Willkommen bei unserem Auftragsgeber, einem mehrfach international ausgezeichneten Top-Betrieb der Branche. Ziel der attraktiven Ganzzahlsstelle: Guter Auslastungsgrad, geschickte Führung des Teams und smarte Organisation des Check-in & -outs.

Front Office Manager als Mitglied des Führungsteams w/m Renommiertes Best-Performance Hotel Resort & Spa 5**** Superior

Idealprofil: Sprachlich gewandte sympathische Hotelfachpersonlichkeit Typ Gastgeberin mit Praxis als 1. oder 2. Chef de Réception. Aspekte wie «how to manage rates» und Bewirtschaftung von Buchungsportalen sind Ihnen vertraut. Führungserfahrung und gute E- & F-Kenntnisse bringen Sie mit; weitere Fremdsprachen von Vorteil. – Sehen Sie sich in der Rolle des sicher auftretenden Chef de Réception? Interessieren Sie weitere Infos zum aussergewöhnlich breiten Aufgabengebiet? Dann sind wir gespannt auf Sie! Optimal für den Erstkontakt: CV/Foto per E-Mail senden oder anrufen. Ausserhalb der Bürozeiten und am Wochenende: Mobile +41 79 402 53 00.

Ralf-Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

11540-6001

Ein bekanntes und beliebtes Bergrestaurant im Oberwallis sucht auf die kommende Wintersaison 2011/2012 ev. auf die Sommersaison 2011

Einen Gastgeber/Gastgeberpaar als Geschäftsführer

welcher/welches die anspruchsvolle Aufgabe als Berggast-
nom mit viel Freude und Elan übernehmen möchte.

Voraussetzung nebst Fachwissen und entsprechender Erfahrung
ist die Bereitschaft, sich mit der kulinarischen wie auch mit der
für die Berggastronomie eigenen Seite eines schönen Bergre-
staurants zu identifizieren und die erfolgreich aufgebaute Aus-
richtung weiterzupflegen.

Die Geschäftsleitung der Bergbahnen lassen einem innovativen
Unternehmer/paar viel Spielraum für eigene kreative Ideen.
Falls Sie sich als Berg-Gastprofi bezeichnen und das Gefühl
haben, Sie könnten sich in den Walliser Bergen wohlfühlen,
sollten wir uns unbedingt kennenlernen.

Möchten Sie gerne mehr erfahren? Wir freuen uns über Ihre
detaillierten und vollständigen Bewerbungsunterlagen.

GASTRO ALPIN GmbH

Joe Hug, Altdorfstrasse 37 / Haus Angelos, 6354 Vitznau
joe.hug@gastroalpin.ch

Telefon 041 638 05 05 oder 079 348 48 47



11544-6001



EINSTEIN ST. GALLEN ****
CONGRESS HOTEL SPA

Das Einstein St. Gallen**** liegt mitten im weltbekannten Klosterviertel in der pittoresken St. Galler Altstadt. Mit 113 Zimmern und Suiten, dem Panorama Restaurant, einer Bar, einem Café-Bistro, einem Fitnesspark sowie modernsten Räumlichkeiten für Bankette und Seminare bis 440 Personen begeistern wir sowohl Business- wie auch Privatgäste und festigen unseren Ruf als erstes Haus am Platz.

Für unsere gepflegte Gastronomie suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen engagierten

Maître d'hôtel

Sie sind verantwortlich für die herzliche, effiziente und innovative Führung der Serviceabteilung. Die Durchführung grosser Bankette bis 350 Personen gehört ebenso zu Ihren Aufgaben wie die Leitung des A-la-carte-Service. Als begeisterter Gastgeber liegen Ihnen die Zufriedenheit und das Wohl unserer anspruchsvollen Gäste besonders am Herzen.

Sie verfügen vorzugsweise über einen Hotelfachschulabschluss und konnten schon mehrere Jahre Berufserfahrung in einer gleichwertigen Position sammeln. Ein hohes Qualitätsbewusstsein, Organisationsstärke und Teamfähigkeit zeichnen Sie ebenso aus wie gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch. Sie verstehen es, Ihre Mitarbeiter zu motivieren, arbeiten aktiv im Service mit und gehen mit Know-how und stilvollem Auftreten als Vorbild voran.

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

Einstein St. Gallen
Myriam Oberholzer
Berneggstrasse 2, CH-9000 St. Gallen, Telefon 071 227 55 80
myriam.oberholzer@einstein.ch

11406-5870

Für Sie als hoch motivierten Küchenchef mit Ehrgeiz bietet sich die einzigartige Gelegenheit, Ihr Können in einem aussergewöhnlichen Hotelkonzept auf höchstem Niveau in den Schweizer Alpen unter Beweis zu stellen.

KÜCHENCHEF

Ihr Berufsprofil

- Sie sind idealerweise zwischen 35 und 45 Jahre jung
- Sie besitzen mindestens 5 Jahre Berufs- und Führungserfahrung als Küchenchef in einer Gourmetküche
- Sie haben sich Gault-Millau-Punkte und/oder einen Michelin-Stern erarbeitet
- Sie sind willens, ein bestehendes Team zu übernehmen und weiterzuentwickeln
- Sie arbeiten nach HACCP und wissen, wie Sie Ihr Team in der Umsetzung fördern
- Sie besitzen ein gutes Zahlenverständnis und haben ein gutes Kosten-Nutzen-Gefühl
- Sie kochen ehrlich und authentisch, kennen die Trends und können diese richtig einschätzen
- Ihr Streben nach Qualität ist konsequent

Ihre Aufgabe

Sie führen den gesamten Food-Bereich des Hotels mit Restaurants & Veranstaltungen. Sie sind verantwortlich für den Einkauf, die Angebotsentwicklung, -Planung und -Umsetzung sowie für die Kalkulation. Sie führen und fördern Mitarbeiter mit Sozialkompetenz. Sie sind verantwortlich für die Umsetzung von HACCP im gesamten Betrieb. Sie arbeiten selbstständig in Ihrer Abteilung und verstehen es, als Teamplayer mit Service und Rezeption engen Kontakt zu halten. Sie lieben die Berge und können sich das Leben in einem Alpen-Tourismusort vorstellen.

Es erwarten Sie

Eine herausfordernde Position als Küchenchef in einem einzigartigen Hotelkonzept auf höchstem Niveau in einem unbefristeten Arbeitsverhältnis. Ein interessantes Salär mit der Möglichkeit der Erfolgsbeteiligung. Platz für kreatives Weiterentwickeln des ehrlichen und authentischen Speiseangebotes. Sie sind Mitglied des Führungsteams und sind direkt der Hotelleitung unterstellt. Idealerweise können Sie die Stelle ab November 2011 antreten.

Gerne senden Sie uns Ihre aussagekräftige, vollständige Bewerbung mit Foto, Stärke-/Schwächeprofil und Zeugnissen schriftlich zu. Unvollständige Dossiers oder E-Mail-Zuschriften werden nicht beantwortet.

stalders
projects

staldersprojects sagl
www.staldersprojects.ch

Via Muraccio 120 - Case al Sogno
6612 CH-Ascona

1158-605

Die Gastronomiegruppe



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der Schweiz sowie mehr als 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorelli 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

Restaurant Sesta im Strandbad Lido

Lidostrasse 6, 6006 Luzern

suchen wir vom 20. April bis 30. September 2011 einen

Stv. Küchenchef (w/m)

Ihre Aufgabe: Ihr Aufgabengebiet umfasst die selbstständige Mitarbeit in allen Bereichen der Küche sowie die Unterstützung des Teams bei Banketten. Bei Abwesenheiten des Küchenchefs übernehmen Sie zudem die Führung und Schulung der 3 Mitarbeitenden sowie die Verantwortung für den Tagesbetrieb. Die Überprüfung, Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien zählen ebenfalls zu Ihren Tätigkeiten.

Ihr Profil: Neben einer abgeschlossenen Kochlehre verfügen Sie über einige Jahre Berufserfahrung sowie gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift. Sie sind flexibel, offen für Neues und auch bereit Mehrarbeit zu übernehmen. Zudem verlieren Sie auch in hektischen Momenten die Ruhe und Übersicht nicht, bringen eigene Ideen ein und arbeiten gerne im Team. Ein hohes Qualitätsbewusstsein sowie eine sehr selbstständige Arbeitsweise runden Ihr Profil ab. Die Arbeitseinsätze erfolgen gemäss Arbeitsplan zwischen Montag und Sonntag. Es handelt sich hierbei um einen befristeten Arbeitseinsatz vom 20. April bis 30. September 2011.

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 Tauru, Leiterin Personalwesen, 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

1158-607

Hotel-Restaurant Römerhof

sucht ab sofort oder nach Übereinkunft

Servicemitarbeiter mit Berufskennntnissen Réceptionistin oder Büropraktikantin

D Muttersprache, F/E erforderlich, KV-Abschluss, PC-Kenntnisse.

Schriftliche Bewerbungen sind zu richten an:

Frau Bayer-Loretan
Hotel Römerhof
Rathausstrasse 16
3954 Leukerbad

1158-605



Der Landgasthof Sternen Muri mit 44 Zimmern ist bekannt als Seminar- und Geschäftshotel. Unsere Restauration umfasst Gaststube, A-la-carte-Restaurant Läubli, Gartenterrasse sowie Bankett- und Seminarräumlichkeiten bis zu 300 Personen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung:

Front Office Manager (D/F/E)

Sie suchen eine interessante Herausforderung mit viel Verantwortung und werden von einem gut eingespielten Team unterstützt.

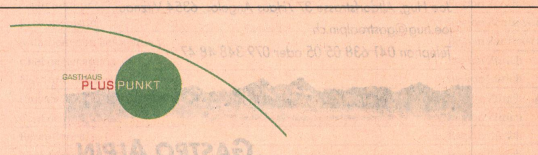
Réceptionistin in resp. Front Office Mitarbeiter/in (D/F/E)

Wenn Sie eine vielfältige Tätigkeit in einem interessanten Umfeld suchen, freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen. Sie bringen eine abgeschlossene Ausbildung mit und suchen eine neue Herausforderung. Teamwork und das Wohl der Gäste liegen Ihnen am Herzen. Zudem bewahren Sie auch in hektischen Situationen einen kühlen Kopf.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto (auch per E-Mail möglich).

Landgasthof Sternen Muri
Thomas König
Thunstrasse 80, 3074 Muri
031 950 71 11
direktion@sternenmuri.ch

1158-607



Das Gasthaus PLUSPUNKT in Brunnen legt grossen Wert auf eine exklusive Küche und bietet einen gepflegten Service. Unsere Gäste verwöhnen wir mit Frischprodukten aus der Region und erlesenen Weinen aus unserem Keller. Mit unserer Philosophie verbinden wir Herzlichkeit, Genuss und Freude.

Wir sind als ein aussergewöhnliches Restaurant bekannt, auch über die Kantonsgrenze hinaus schätzen die Gäste unsere Küche und Service.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per Mai/Juni 2011 eine/n

Chef de Service 100% (w/m)

Aufgabengebiet

- Betreuung und verwöhnen unserer Gäste
- Führung des Serviceteams
- Erstellung der Speise- und Getränkekarten
- Verantwortung für den Getränke- und Weineinkauf
- Erstellung der Arbeitspläne
- Förderung und Schulung der Mitarbeiter und Lernenden
- Einhaltung der Hygiene- und HACCP-Richtlinien
- Organisation und Durchführung von Banketten

Anforderungsprofil

- Gastgeber- und Führungspersönlichkeit
- Abgeschlossene Servicelehre und mehrjährige Berufserfahrung
- Freude, Lernende auszubilden
- Erfahrung im gepflegten A-la-carte- und Bankettservice
- Organisatorisches Geschick und kostenbewusstes Handeln
- Gute Weinkenntnisse
- Sehr gute MS-Office-Kenntnisse
- Sicheres und gepflegtes Auftreten
- Flexibel, belastbar und teamfähig
- Sie arbeiten gerne am Abend, an Wochenenden und an Feiertagen

Ein PLUSPUNKT für Sie

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

Auskunft

Christian Meier, Leiter Gasthaus PLUSPUNKT, Brunnen, Tel. 041 825 11 80.

Interessiert? Dann senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto bis 25. März 2011 an:

BSZ Stiftung
HR Beratung & Services, Daniela Eller, Postfach 169, 6423 Seewen SZ
daniela.eller@bsz-stiftung.ch, www.pluspunkt.ch

1158-604



3704 Krattigen über dem Thunersee

Möchten Sie in einem kleinen, ausgestatteten Team mitarbeiten?
Ist Ihnen das Wohlbefinden der Gäste wichtig?

Wir brauchen per sofort Verstärkung und suchen deshalb

aufgestellte/n Service-Mitarbeiter/in

dem/der sein/Ihr Beruf Freude macht und über perfekte Deutschkenntnisse verfügt.

So sind Sie für uns der/die richtige Mitarbeiter/in.

Interessiert! So melden Sie sich bei Frau Baumann,
Telefon 033 654 29 69.
Dienstag und Mittwoch Ruhetag.

1158-605

Wir sind ein **** Wellness-, Golf- & Seminarhotel mit 120 Betten und einer grosszügigen Wellnessanlage mit alpinem Solebad 34°C. Freundlichkeit und Qualität werden deshalb bei uns gross geschrieben. Wir begeistern unsere Gäste!

Zur Unterstützung unseres engagierten Teams suchen wir per Anfang Juni oder nach Vereinbarung in Jahresstelle eine aufgestellte und motivierte

Gouvernante (d/e)

Wir erwarten eine Grundausbildung in der Hotellerie oder in der Hauswirtschaft oder Führungserfahrung in einer ähnlichen Position. Sie sind flexibel, belastbar und möchten neue Erfahrungen sammeln im Wellnessbereich?

Sind Sie interessiert und wollen Sie Ihre Gäste durch Freundlichkeit und Qualität begeistern? Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung.



Schwandstrasse 91, CH-6390 Engelberg
Marion Vogel, Betriebsassistentin
Tel. 041 637 18 22, Fax 041 637 43 21
www.waldegg-engelberg.ch

1158-604



Für unsere wunderschön gelegene Jugendherberge in Zofingen suchen wir per sofort eine

Betriebsleitung

Die Jugendherberge Zofingen – direkt am Rande eines grünen Parkes – ist ein idealer Standort für Familien, Individualgäste, Vereine, Sportgruppen und Schulwochen. Insgesamt stehen 58 Betten, vorwiegend in Mehrbettzimmern, zur Verfügung.

Ihr Aufgabengebiet In dieser herausfordernden und vielschichtigen Tätigkeit sind Sie verantwortlich für die operative Führung der Jugendherberge. Die Aufgaben umfassen Arbeiten in den Bereichen Administration, Reservierung, Verkauf, Mitarbeiterführung, Hauswirtschaft, Unterhalt, Einkauf und Küche.

Ihr Profil Sie sind es gewohnt, Verantwortung zu übernehmen und bringen erfolgreiche Führungserfahrung aus der Gastronomie und/oder Beherbergung mit. Die Lust, ausserordentliche Dienste im Umgang mit den Gästen zu leisten, inspiriert Sie. Teamfähigkeit ist nicht nur ein Schlagwort für Sie, Sie sind über-

zeugt, dass ein teamorientierter Führungsstil Erfolg bringt. Fremdsprachenkenntnisse in Englisch und Französisch runden Ihr Profil ab.

Was bieten wir Ihnen In dieser lebhaften, nicht alltäglichen Aufgabe werden Sie von der Geschäftsstelle der Schweizer Jugendherbergen in vielen Belangen aktiv unterstützt. Sie erhalten die Chance, in einem vielsprechenden Bereich Ihre Ideen einzubringen und neue Akzente zu setzen. Die Betriebsleiterwohnung befindet sich in der Jugendherberge. Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit aktuellem Foto: Schweizer Jugendherbergen | René Levy | Schaffhauserstrasse 14 | 8042 Zürich | rl Levy@youthhostel.ch | Tel. 044 360 14 36 |

Mehr Infos über die Jugendherberge Zofingen finden Sie unter: www.youthhostel.ch/zofingen



Schweizer Jugendherbergen. So muss es sein.

1158-603

EINTRETEN UND TRÄUMEN...



**HOTEL CENTRAL AM SEE
WEGGIS**

Für unser Ferienhotel mit À-la-carte-Restaurant und Seeterrasse suchen wir noch Mitarbeiter/innen, die mit Herz und Seele im Gastgewerbe tätig sind. Unser Haus liegt direkt am Vierwaldstättersee, am Fusse der Rigi, im wunderschönen Weggis.

Réception
Empfangssekretärin D/E/F Mai 2011 Saison

Service
Servicefachmitarbeiter/innen D/E/F März/April/Mai 2011 Saison
für unser Restaurant oder nach Vereinbarung

Servicefachmitarbeiter/innen D/E/F April/Mai 2011 Saison
für die Betreuung unserer Hotelgäste oder nach Vereinbarung

Haben Sie Lust, dort zu arbeiten, wo andere Ferien machen? Sind Sie flexibel und teamfähig und lieben Sie den herzlichen Umgang mit Gästen, dann senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Familie Stephan und Diana Meyer.

Hotel Central am See • CH-6353 Weggis • Tel. 041 392 09 09
Fax 041 392 09 00 • E-Mail: info@central-am-see.ch
Internet: www.central-am-see.ch

Ein Betrieb der Gamag Management AG • www.gamag.ch

PARKHOTEL ***
Schwert



Für unsere neue Brasserie „Du Lac“, direkt am wunderschönen Walensee, suchen wir zur Verstärkung unseres Teams per sofort oder nach Vereinbarung

**Hotelfachfrau/-mann
Servicefachangestellte/n**

Sind Sie teamfähig, haben Berufserfahrung und behalten in hektischen Zeiten den Überblick und einen kühlen Kopf? Dann freut sich Herr Donath Anhorn, Geschäftsführer, auf Ihre schriftliche Bewerbung per E-Mail (anhorn@parkhotelschwert.ch) oder Post.

Hauptstrasse 23 8872 Weesen
Tel. +41 (0)55 616 14 74 Fax +41 (0)55 616 18 53
www.parkhotelschwert.ch info@parkhotelschwert.ch

**Luzerner
Psychiatrie** lups.ch

ambulant • stationär • kinder- und jugendpsychiatrie

Die Luzerner Psychiatrie ist die grösste Anbieterin von psychiatrischen Dienstleistungen im Kanton Luzern. Das Unternehmen ist an 21 Standorten vertreten und beschäftigt rund 850 Mitarbeitende

Für die Klinik St. Urban mit 228 Patientenbetten und für den gehobenen Bankettbereich des ehemaligen Klosters St. Urban, suchen wir **per 1. Mai 2011 und 1. August 2011** einen / eine

Diätkoch / Diätköchin 100%

Ist Kochen Ihre grosse Leidenschaft? Verbindet Ihre Küchenphilosophie aussergewöhnliche Kreativität mit Qualitätsbewusstsein?

In unserer modernen Küche, bieten wir Ihnen als initiative, team- und leistungsorientierte Persönlichkeit eine interessante Stelle an, in welcher Sie unsere Patienten mit Ihrem Ideenreichtum verwöhnen können. Dienstleistungsbereitschaft sowie Flexibilität sind für Sie selbstverständlich.

Voraussetzung für diese Stelle ist eine abgeschlossene Lehre als Diätkoch / Diätköchin ergänzt mit Erfahrung in der klassischen Gastronomie.

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich an Marcel Pauli, Küchenchef, Telefon 062 918 50 71.

Luzerner Psychiatrie
Personaldienst
Schafmattstrasse 1
CH-4915 St. Urban
www.lups.ch

Lake Side

LUNCHING | DINING | MEETING

Das Lake Side liegt direkt am Seeufer und nahe dem Stadtkern. Das À-la-carte-Restaurant (13 GaultMillau-Punkte) verfügt über 130 Innenplätze sowie 120 Terrassenplätze und 30 Plätze an der Bar. Zusätzlich bietet unser Selbstbedienungsrestaurant Lake Away auf unserer Terrasse 200 Gästen Platz. Im Obergeschoss befinden sich unsere Bankett-, Seminar- und Kongressmöglichkeiten mit einer Kapazität bis zu 500 Personen. Die Küche bietet ein vielfältiges mediterranes-euroasiatisches Angebot und im Restaurant befindet sich unsere bekannte Sushi-Bar.

Nach Vereinbarung suchen wir einen

Event- und Bankettmanager Front (w/m)
Event- und Bankettverkäufer
Administration (w/m)
Chef de Service (w/m)

Sie sind eine charmante und belastbare Gastgeber-Persönlichkeit mit dem notwendigen Auge fürs Detail. Ein hoher Dienstleistungsgedanke und Zielorientierung zeichnen Sie ebenso aus wie Ihre soziale Kompetenz. Für die Stelle im Bankettbereich sind Sie ein Profi mit ausgeprägtem Organisationsflair, unternehmerischem Denken und Weitsicht.

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einem dynamischen Umfeld und in einem grossen Gastronomieunternehmen, das Ihnen Perspektiven bieten kann, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung an:

Kramer Gastronomie, Restaurant Lake Side, z. Hd. Frau Karin Frunz, Bellerivestrasse 170, 8008 Zürich, Tel. 044 385 86 26, www.kramergastronomie.ch

ZÜRICH AMBIANCE

**Wir suchen
ein paar richtig
gute Leute für
Service, Küche
und Réception.
Fix oder für den
Sommer am See.**

Wir sind die **Marina Lachen** am Oberen Zürichsee mit rund 80 Mitarbeitenden, vier Gastrokonzepten am Wasser, Designhotel, Seminar- und Bankettabteilung sowie Cateringaktivitäten. Eine tolle Adresse für ebenso tolle Fachleute. Surfen Sie mal rein unter www.marinalachen.ch und schicken Sie uns Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns auf Sie und Ihr Können!

Marina Gastro AG
Frau Bettina Römer, Hafenstrasse 4, CH-8853 Lachen
Tel. +41 (0)55 451 73 73, bettina.roemer@marinalachen.ch



LA POSTE

RESTAURANT LA POSTE VISP

Erstklassiges Speiserestaurant im Kultur- und Kongresszentrum La Poste in Visp

Zur Ergänzung unseres Küchenteams suchen wir nach Vereinbarung einen erfahrenen

Chef de Partie

Wir erwarten von Ihnen selbstständiges und motiviertes Arbeiten in einem jungen, dynamischen Team.

Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto und Zeugnissen per E-Mail oder Post.

Restaurant La Poste
Flavio Seematter, Küchenchef
La Poste Platz 2, CH-3930 Visp

Telefon: 027 948 33 88, Telefax: 027 948 33 89
E-Mail: restaurantlaposte@visp.ch

Die Gastronomiegruppe



Die ZfV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der Schweiz sowie mehr als 2'000 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.

Zur Ergänzung unseres Teams in der

Zweigstelle Bern sowie am Hauptsitz

Flüelastrasse 51 in Zürich-Albisrieden

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Personalassistentin

Ihre Aufgabe: Sie sind verantwortlich für die aktive Mitarbeit bei der Personaladministration unter Einhaltung der gegebenen Ablaufprozesse sowie Qualitätsstandards, das Führen von Vorstellungsgesprächen sowie die Mitarbeit bei konzeptionellen und organisatorischen Aufgaben. Sie arbeiten grundsätzlich von Montag bis Mittwoch jeweils selbstständig in unserer Zweigstelle in Bern und unterstützen am Donnerstag und Freitag das Team in Zürich.

Ihr Profil: Sie sind eine motivierte, selbständige und verantwortungsbewusste Person, welche über eine kaufmännische Grundausbildung verfügt. Von Vorteil bringen Sie bereits Erfahrung in ähnlicher Funktion – vorzugsweise in der Branche – mit und können zudem gute PC-Kenntnisse vorweisen. Zudem sind Sie zweisprachig aufgewachsen und verfügen somit über versierte mündliche sowie schriftliche Französischkenntnisse und ein stilvolles Deutsch. Sie handeln stets im Interesse der Unternehmung, bleiben auch in schwierigen Situationen ruhig und besonnen und setzen die vorgegebenen Qualitätsstandards konsequent um. Den betrieblichen Gegebenheiten passen Sie sich an und erkennen rasch die wesentlichen Elemente und Zusammenhänge.

Wir bieten: Eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe im Gastronomiebereich 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 Personalwesen, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZfV-Unternehmungen

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

www.kreuz.ch

Der Massstab für Topleistung und Ausbildung im Gastgewerbe
Topstellen für junge Schweizer Gastroprofis mit eidg. Fachausweis

Betriebsassistent/in für lebhaftes Réception und Administration

Hotelfachfrau für Zimmer, Lingerie und Housekeeping

Wir freuen uns auf deine Bewerbung.
Also, bis bald im «Chrüz z'Egerching»

louis@kreuz.ch Fon 062 398 03 33 Fax 062 398 43 40

Kreuzfidele Grüsse: Mimi, Louis & die Kreuz-Crew



Aus Spass am Genuss!



Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi

RAUM FÜR VISIONEN



und preisgekrönte Räume im Angesicht von imposanten Bergen, prächtigen Seen, für Wellness, Fitness & Schönheit, Meetings, Kongresse, Familienfeiern, kulinarische Höhepunkte oder einfach für Entscheidungen mit Weitsicht.

Unser zukünftiger

Leiter Human Resources w/m

sollte eine kommunikative, unternehmerisch denkende und lösungsorientierte Persönlichkeit mit gutem Durchsetzungsvermögen, diplomatischem Geschick und hoher Sozialkompetenz sein. Eine exakte und vorausschauende Arbeitsweise ist für Sie selbstverständlich. Zusammen mit Ihrem Team sind Sie für sämtliche Bereiche des Mitarbeiterwesens zuständig, inklusive der Lohnverarbeitend und Budgetierung. Sie stehen Führungskräften und Mitarbeitenden beratend zur Seite. Dafür haben Sie erfolgreich Erfahrungen im HRM, idealerweise in der Hotellerie, gesammelt und sind in sämtlichen Personalthemen auf neuestem Stand. Als Mitglied der erweiterten Geschäftsleitung sind Sie bereit, die Zukunft unseres erfolgreichen Unternehmens mitzubestimmen.

Haben wir Ihr Interesse für diese vielseitige und spannende Herausforderung geweckt? Unter www.victoria-jungfrau.ch finden Sie alle weiteren Informationen zum Unternehmen.

Ihre aussagekräftige Bewerbung richten Sie bitte direkt an Herrn Hans-Rudolf Rütli, Direktor.



Höheweg 41, 3800 Interlaken
Herr Hans-Rudolf Rütli, Direktor
Telefon 033 828 28 28
hr@victoria-jungfrau.ch
www.victoria-jungfrau.ch



VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION



Unser Hotel zählt zu den renommiertesten Schweizer Luxushotels. Mit 173 Zimmern, darunter Luxus- und Junior-Suiten ist das Kulm Hotel St. Moritz heute die bevorzugte Engadiner Adresse für anspruchsvolle Gäste aus aller Welt. Auf dem weitläufigen Hotelgelände befinden sich der legendäre Cresta Run, der Olympia Bob Run St. Moritz-Celerina und der alpine 9-Loch-Golfplatz, drei Tennisplätze sowie Eisplatz im Winter.

Informieren Sie sich über unsere sechs Restaurants, drei Bars und unseren Club unter: www.kulm-hotel-stmoritz.ch

F&B Director

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine führungsstarke Persönlichkeit, die über einen angemessenen Zeitraum professionelle Erfahrung in der Luxushotellerie als F&B Director gesammelt hat. In dieser Position sind Sie Mitglied der Geschäftsleitung und aktiv an den strukturellen Veränderungen beteiligt.

Sie sind sich der hohen Anforderungen und Ansprüche der Tätigkeit eines F&B Directors bewusst und in der Lage, klare Ziele in Ihrem Bereich zu definieren und umzusetzen. Ihre konzeptionelle, selbstständige und initiative Arbeitsweise sowie ein hervorragender Führungsstil zeichnen Sie aus.

Als F&B Director tragen Sie die Verantwortung für alle F&B-Abteilungen, d.h. Service, Küche, Kongress und Event, Controlling, Einkauf, Lager, Economat und Stewarding. Ihr Team besteht aus 95 Mitarbeitern während der Sommersaison und 190 Mitarbeitern während der Wintersaison.

Sie verfügen über einen Abschluss einer international anerkannten Hotelfachschule sowie über eine fundierte betriebswirtschaftliche Ausbildung. Sie sprechen fließend Englisch und Französisch, Italienischkenntnisse sind von Vorteil.

Belastbarkeit, Überzeugungskraft sowie Innovationsfähigkeit sind für Sie selbstverständlich. Sie sind der geborene Gastgeber und haben Freude an Ihrer Aufgabe.

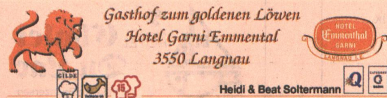
Unser Ziel ist es, mit Ihnen gemeinsam unsere Restaurationen und unsere exklusiven Veranstaltungen in der Top-Liga zu optimieren.

Wir bieten Ihnen ein äusserst interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld im bezau-bernden Engadin in Jahresanstellung und eine weitere Stufe empor auf Ihrer Karriereleiter.

Eintrittstermin: nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Foto, Zeugnisse). Für Fragen vorab steht Ihnen gerne Herr Dominique N. Godat zur Verfügung: Tel. + 41 81 836 8000.

Kulm Hotel St. Moritz
Herr Dominique Godat, Direktor
Via Veglia 18, 7500 St. Moritz, Switzerland
E-Mail: hr@kulmhotel-stmoritz.ch www.kulmhotel-stmoritz.ch



Fein essen, gut schlafen

Zur Ergänzung unseres motivierten Teams suchen wir gelehrte und begeisterte

Servicefachangestellte

Teil- oder Vollzeit,
Eintritt nach Vereinbarung
Eintritt nach Vereinbarung
mit Erfahrung, für Freitag-
und Samstagabend

**Jungkoch
Bardame (Teilzeit)**

Wir bieten:

Interessante, abwechslungsreiche Tätigkeit, junges Team
gutes Arbeitsklima, auf Wunsch möbliertes Zimmer.
Aufstiegsmöglichkeiten, gepflegter, schöner Arbeitsplatz,
normalerweise jeden Sonntag frei.

Bewerben Sie sich schriftlich bei Heidi und Beat Soltermann,
Gasthof z. goldenen Löwen, Güterstrasse 9, 3550 Langnau
Für Fragen und Auskünfte Telefon 034 402 65 55

1192-003

Lake Side

LUNCHING | DINING | MEETING

Das Lake Side liegt direkt am Seeufer und nahe dem Stadtkern. Das À-la-carte-Restaurant (13 GaultMillau-Punkte) verfügt über 130 Innenplätze sowie 120 Terrassenplätze und 30 Plätze an der Bar. Zusätzlich bietet unser Selbstbedienungsrestaurant Lake Away auf unserer Terrasse 200 Gästen Platz. Im Obergeschoss befinden sich unsere Bankett-, Seminar- und Kongressräumlichkeiten mit einer Kapazität bis zu 500 Personen. Die Küche bietet ein vielfältiges mediterranes-euroasiatisches Angebot und im Restaurant befindet sich unsere bekannte Sushi-Bar.

Zum Auftakt der Sommersaison und zur Eröffnung unserer Sommer Lounge suchen wir noch folgende Mitarbeiter per Eintritt März/April 2011 oder nach Vereinbarung in Saison- oder Jahresstelle:

**Chef de Rang
Barmitarbeiter
Chef Saucier
Chinakoch**

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einem dynamischen Umfeld und in einem grossen Gastronomieunternehmen, das Ihnen Perspektiven bieten kann, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung an:

Kramer Gastronomie, Restaurant Lake Side, z. Hd. Frau Karin Frunz, Bellerivestrasse 170, 8008 Zürich, Tel. 044 385 86 26, www.kramergastronomie.ch

ZÜRICH AMBIANCE

11453-006

club zur geduld

Ein Haus – ein Lebensstil
Ein Club nach angelsächsischem Muster, einen in höchstem
Mass kultivierten Ort privater Geselligkeit und der älteste
noch bestehende Club der Schweiz.
Im Club zur Geduld in Winterthur trifft sich alles, was Rang
und Namen hat – sei es in Politik, Wirtschaft,
Kultur oder Wissenschaft.

Für unser Haus der internationalen Spitzenklasse suchen wir
fachlich ausgewiesenen und einsatzfreudigen

Chef de Partie

per 1. April 2011 oder nach Übereinkunft
Sie haben Teamgeist, eine grosse Portion Liebe zum Kochen,
sind gewohnt selbstständig zu arbeiten, mit Freude an
internationaler Spitzenküche.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.
Für nähere Auskünfte stehe ich gerne zur Verfügung

Club zur Geduld
Martin Marty
Postfach
8402 Winterthur
052 212 14 79
info@zurgeduld.ch

1192-001

Die Gastronomiegruppe



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsge-
richtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der
Schweiz sowie mehr als 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für
Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unter-
nehmungen 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 in der

Gastronomie im Verkehrshaus Luzern

Lidostrasse 5, 6006 Luzern

suchen wir per Ende März 2011 oder nach Vereinbarung einen

Koch (w/m)

Ihre Aufgabe: Ihr Aufgabengebiet umfasst die selbständige Mitar-
beit in allen Bereichen der Produktionsküche sowie die Unterstüt-
zung des Teams bei Banketten. Zudem helfen Sie auch im à la carte
Restaurant Piccad und während den Sommermonaten im Strand-
bad Lido mit. Die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und
Arbeitssicherheitsrichtlinien zählen ebenfalls zu Ihren Aufgaben.

Ihr Profil: Neben einer abgeschlossenen Kochlehre verfügen Sie
über einige Jahre Berufserfahrung sowie gute Deutschkenntnisse in
Wort und Schrift. Sie sind flexibel, offen für Neues und auch bereit
Mehrarbeit zu übernehmen. Zudem verlieren Sie auch in hektischen
Momenten die Ruhe und Übersicht nicht, bringen eigene
Ideen ein und arbeiten gerne in verschiedenen Teams. Ein hohes
Qualitätsbewusstsein sowie von Vorteil Erfahrung in der System-
gastronomie runden Ihr Profil ab. Die Arbeitsinhalte erfolgen
gemäss Arbeitsplan zwischen Montag und Sonntag meist ohne
Zimmerstunde.

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 Taurio, Leiterin Personalwesen, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

11017-007



Die "Waldegg", nicht einfach ein Restaurant,
sondern ein Gesamterlebnis. Eingebettet in
einer wunderbaren Landschaft, pflegen wir die
traditionelle appenzelische Gastfreundschaft
mit einer gutbürgerlichen Küche, Tag für Tag,
seit mehr als einem halben Jahrhundert.

Zurzeit sind folgende Stellen frei:

**- Koch
- Chef de Partie
- Restaurationsfachfrau/mann
- Küchenhilfe**

Überzeugen Sie uns von Ihren Qualitäten
und vielleicht überzeugen Sie schon bald
unsere Gäste. Wir freuen uns auf Ihre
schriftliche Bewerbung.

Niklaus und Anita Dörig
Aussere Egg 977, CH-9053 Teufen AR
Telefon +41 71 333 12 30
www.waldegg.ch

11538-001



Für unser Restaurant/Hotel
und Bankettbetrieb suchen wir für die
Sommersaison April/Mai-September

**Jungkoch/Koch 100%
Servicefachangestellte(r) D/F 100%**

Ihre Bewerbung senden Sie an:
Schloss Salavaux GmbH
Doris Loretan/Martin Zbinden
Route Villars-le-Grand 16
1585 Salavaux
Tel. 026 677 89 20
info@schloss-salavaux.com

11627-002

**Wollen Sie Ihren Gastrovirus während den normalen
Büroarbeitszeiten leben?**



Wir machen es möglich!

Falls Sie der Meinung sind, dass ein geregeltes Familienleben und viel Freizeit
bei einem verantwortungsvollen Job als

Sous-Chef (m/w)
Eintritt nach Vereinbarung

nicht möglich ist, dann sollten Sie unbedingt weiterlesen!

Das Graf-Z befindet sich im Parterre des Bürohauses «Portikon». Es umfasst
ein Restaurant mit einem Selbstbedienungs- und einem À-la-carte-Bereich
mit 200 Sitzplätzen und grosser Terrasse mit 240 Sitzplätzen, ein Bistro/Take-
away sowie das Catering für die Stockwerkverpflegung, Konferenzen und
Sonderveranstaltungen. Der Betrieb ist mehrheitlich auf die Büroöffnungs-
zeiten ausgerichtet.

Haben Sie Erfahrung in der Systemgastronomie und in der À-la-carte-Küche
und sind interessiert auch etwas mehr an Verantwortung zu übernehmen?
Sind HACCP, Menügestaltung, Rezepturen und Bestellwesen keine Fremd-
wörter für Sie?

Sie lieben Ihren Beruf und konnten sich in der Kochkunst bereits unter Be-
weis stellen, speziell auch in der «Cook & Chill»-Produktion. Sie suchen eine
Herausforderung und sind bereit im Team neue Wege zu gehen. Sie sind en-
gagiert, kreativ, qualitätsbewusst und pflegen ein hohes Verantwortungsbewusstsein.
Einsatzbereitschaft ist für Sie kein Fremdwort und Ihre aufgestellte
Art motiviert Sie im Team zu Höchstleistungen.

Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen und Sie kommen
schon bald in den Genuss von geregelten Arbeitszeiten, hoher Eigenverant-
wortung und attraktiven Anstellungsbedingungen

Graf Z AG, Thurgauerstrasse 130, 8152 Glattpark
info@graf-z.ch, Frau F. Yancy, Tel. 058 680 34 14

11534-005



Wir suchen PER SOFORT oder nach Vereinbarung einen

Entremetier

Sind Sie jung und ehrgeizig, 17 GMP und einen Michelin-Stern
mit unserem kleinen Team zu verteidigen?
Sie haben Ideen, die Sie gerne umsetzen möchten?
Dann sind Sie genau unser/e Mann/Frau. Wir freuen uns auf
Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

info@adler-nebikon.ch www.adler-nebikon.ch
Raphael Tuor, Vorstätt 4, 6244 Nebikon Tel. 062 756 21 22

1199-002

*****HOTEL AAREHOF**
BAHNHOFSTRASSE 5
CH-5103 WILDEGG

Das Hotel Aarehof ist ein neu renoviertes 3* Hotel
mit einer jungen Führungscrow. Zur Unterstützung
suchen wir folgende Team-Mitglieder

Sous Chef (per April)

Sie sind motiviert und initiativ und unterstützen und
vertreten unseren Küchenchef bei der Umsetzung
des mediterranen Konzeptes und legen Wert auf
gute Mitarbeiterführung.

Front Office Mitarbeiter (n.v.)

Sie sind charmant, Gästeorientiert und zielstrebig
und möchten unseren Hotelgästen das erste
Lächeln in unserem Haus schenken.

Servicefachangestellte (per sofort)

Sie sind eine aufgestellte Persönlichkeit, die es
liebt, unsere Gäste an vorderster Front zu
verwöhnen und zu umsorgen. Sie arbeiten
selbstständig und sind dennoch ein Teamplayer.

Wenn Sie eine dieser Herausforderungen anspricht
und Sie diese Eigenschaften mitbringen, dann
freuen wir uns über Ihre Bewerbung.

Hotel Aarehof Wildegg

Harald Raab

Bahnhofstrasse 5 ; 5103 Wildegg

062 887 84 84

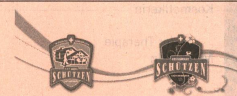
administration@aarehof.ch

www.aarehof.ch

Ein Betrieb der

AARGAUHOTELS.CH

1199-003



Das Hotel Schützen Lauterbrunnen ist ein traditionelles, typisch
schweizerisches ***Chalethotel mit 27 Zimmern, heimeligem,
neu renoviertem Restaurant & Speisesaal mit 80 Sitzplätzen,
rustikalem Grill-Stübel mit 25 Sitzplätzen sowie Gartenrestaurant
mit rund 100 Sitzplätzen und atemberaubendem Ausblick auf
die grandiose Bergwelt.
Ab sofort oder ab Mitte Mai suchen wir zur Verstärkung unseres
Teams eine/n

Direktionsassistent/-in

Wir können nur gut sein, wenn Sie gut sind. Deshalb suchen wir
Mitarbeiter, die an sich selbst die höchsten Ansprüche stellen.

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung im
Hotelfach und konnten bereits Erfahrungen in dieser Position
sammeln
- Mit Ihrer strukturierten Arbeitsweise und Ihrer Koordinationsfä-
higkeit unterstützen Sie die Geschäftsleitung bei allen anfallen-
den administrativen Aufgaben
- Sie führen selbstständig die Buchhaltung und die Personal-
administration
- Sie übernehmen die Leitung und die Organisation des Rezep-
tionsteams und arbeiten dort operativ mit
- Vertretung der Direktion bei Abwesenheit
- Mit Ihrer offenen Kommunikation und natürlichen Ausstrahlung
sind Sie ein aufmerksamer Ansprechpartner für unsere Gäste
- Sie verfügen über MS-Office- und Protel-Kenntnisse, Topal
und Mirus/Mirela von Vorteil
- Sie sprechen Deutsch, Englisch und eine weitere Fremd-
sprache

Wollen Sie uns unterstützen und begleiten? Dann freuen Sie sich
auf:

- Arbeiten in einem zukunftsorientierten und aufstrebenden
Hotel in Jahresstelle
- Verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Aufgaben
- Ein engagiertes und qualifiziertes Team
- Ein kommunikatives, offenes Arbeitsklima
- Die einzigartige Jungfrau-Region
- Unterbringung und Verpflegung sind im Haus möglich

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Hotel & Restaurant Schützen Lauterbrunnen Tel. 033 855 50 50
Andreas von Allmen, Inh. Fax 033 855 29 50
Führen 439 bewerbung@hotelschuetzen.com
3822 Lauterbrunnen www.hotelschuetzen.com

11534-008

Sunneziel



Seniorenzentrum Sunneziel, Meggen
Wir suchen einen versierten/eine versierte
Koch/Köchin
Weitere Informationen unter
www.sunneziel.ch

GRINDELWALD

Hotel Kreuz & Post, zentral, international, genial
Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 20. Mai
eine/n motivierte/n, flinke/n

Servicefachangestellte/n

Sie führen selbstständig eine Station, sprechen D/E/evtl. F
Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Aufgabe in unserem
lebhaften A-la-carte-Restaurant mit Terrasse.
Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!
Hotel Kreuz & Post, Frau Helena Konzett, 3818 Grindelwald
Telefon 033 854 54 92 / www.kreuz-post.ch

HOTEL OKTOGON

Jungkoch w/m gesucht

Ihr Motto
Jung, fröhlich, persönlich

Unser Stolz
23 Hotelzimmer, 1 Restaurant, 1 Bar,
1 Smokers Lounge, 1 Seminarraum

Ihre Leidenschaft
Herzblut bei der Arbeit!

Wir bieten eine marktfrische und
saisonale Küche, kombinieren mit
verschiedenen Lebensmitteln, ein-
fach und doch ein bisschen anders,
frisch und mit guter Qualität.

Wir setzen voraus Berufsausbil-
dung als Koch/Köchin, ein bis zwei
Jahre Berufserfahrung, qualitätsbe-
wusst und engagiert.

Auf Ihre Bewerbung per Post oder
E-Mail freuen wir uns.

Hotel Oktogon
Denise Jaeger, Stallikerstrasse 1
8906 Bonstetten
d.jaeger@hotel-oktogon.ch
www.hotel-oktogon.ch



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

Unser traditionelles 4****-Romantik-
Hotel 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 sofort oder nach Vereinbarung
Servicefachangestellte/r

Chef de Partie

und ab 1. April 2011
Réceptionist

jeweils in Jahresstellung.

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



Für unser Team 2011 suchen wir noch junge, aufgestellte Berufsleute

Eintritt per sofort oder
nach Vereinbarung

Service (deutschsprachig)
Serviceangestellte (m/w)
SEFA / REFA / GAFA (m/w)
Serviceassistenten (m/w)
Praktikant (m/w)
Buffetmitarbeiter (m/w)
Lehrling (m/w)

Küche
Sous Chef (m/w)
Chef de Partie (m/w)
Commis (m/w)
Hilfskoch (m/w)
Praktikant (m/w)
Lehrling (m/w)
Office Mitarbeiter (m/w)

sowie
Réceptionist / Administration
(auch Teilzeit möglich)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche
Bewerbung mit Foto!

Hotel Chalet Du Lac
Sascha Abegglen
3807 Iseltwald

Tel. 033 845 84 58
Mail: abegglen@dulac-iseltwald.ch

Hotel Therme Vals

Das einzigartige Hotel mit der einzig-
artigen Therme an einem einzigartigen Ort.

Wir suchen für die kommende Saison:

im Roten Saal
Servicefachangestellte

in der Blauen Halle
Barmitarbeiterin

in der Küche
Chef de partie
II. Chef pâtissier
Commis de cuisine

auf der Etage
Portier

im Unterhalt
Chef-Techniker

in der Kosmetik
Kosmetikerin

in der Therapie
Masseurin

Die Saison dauert vom 11. Juni 2011 bis 9. April 2012.
Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto
oder melden Sie sich per e-mail bei uns.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
Sonja Dietrich
Therme Vals, 7132 Vals
Telefon 081 926 80 80
Fax 081 926 80 00
sonjadietrich@therme-vals.ch
www.therme-vals.ch

HOTEL STERNEN OERLIKON ZÜRICH

2011 ist ein wichtiges Jahr in der Geschichte des Hotels Sternen Oerlikon:
Unser im Zentrum von Oerlikon gelegenes Haus wird nach einer Gesamt-
sanierung als modernes Dreistern-Stadthotel mit 56 klimatisierten Gäste-
zimmern, zwei Sitzungsräumen bis 24 Personen, Frühstücks-Lounge und
eigenen Parkplätzen wiedereröffnet.

Das Hotel Sternen Oerlikon will mit seinem zukünftigen Team von 13 Mit-
arbeitenden durch gelebte Gastfreundschaft und kompetente Dienstleistung
überzeugen. Als

Réceptionist (100% m/w)

mit gewinnendem und offenem Auftreten übernehmen Sie diese Aufgabe ab
Mai 2011. Während der Voreröffnungsphase helfen Sie mit, die Réception
einzurichten und zu organisieren. Sie sind dafür besorgt, dass die Gäste in
Genuss einer einwandfreien Dienstleistung kommen. Dies setzt voraus, dass
Sie ausgesprochen gästerorientiert denken, qualitätsbewusst handeln und gut
kommunizieren.

Sie verfügen über Erfahrung an der Réception eines Stadthotels, idealerweise
in Zürich. Den persönlichen und Online-Verkauf unseres Angebotes gehen Sie
kompetent und verantwortungsbewusst an. Ihre Muttersprache ist Deutsch,
Englisch und Französisch beherrschen Sie in Wort und Schrift. Dank einer
kaufmännischen oder vergleichbaren Ausbildung und Ihrer Berufserfahrung
sind Sie sattelfest in allen anfallenden Arbeiten an einer lebhaften Réception.
Wir arbeiten mit MS Office 2010 und Fidelio Suite8.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann richten Sie Ihre Bewerbung mit Foto
bitte an: Susy Pfister, Direktorin, Hotel Sternen Oerlikon, Schaffhauserstrasse
335, CH-8050 Zürich, susy.pfister@sternenoerlikon.ch. Tel. 043 300 65 60.
Wir freuen uns auf Sie!

Ein Betrieb der Wüger Gastronomie AG

Gourmet Restaurant Hotel Alpenblick

Richard und Yvonne Stöckli
3812 Wilderswil-Interlaken

Tel. 033 828 35 50 - Fax 033 828 35 51
www.hotel-alpenblick.ch

Lust auf eine neue Herausforderung

Im Hotel Alpenblick in der Jungfrauregion. Unser Gourmetstübel
wurde mit 1 Stern Michelin und 16 Punkten Gault-Millau aus-
gezeichnet.

In unserem dynamischen Team suchen wir

Réceptionssekretär/-in
mit Erfahrung, D/E/F

Réceptionspraktikant/-in (ab Mai 2011)
Sie haben eine Hotelfachschule besucht und möchten an der
Réception tätig sein.

Servicefachangestellte (m/w)
für alle Bereiche unseres Restaurants

Hilfskoch

für Reinigung, Frühstück, Salate und Halbpension
Sie sprechen Deutsch und haben Erfahrung in dieser Tätigkeit

Frau für Zimmer, Etage und Lingerie
(ab Mai 2011)
deutschsprachig mit Erfahrung

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

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: hotellerieuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

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

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Holmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo Costa, Patricia Nobis Wyss, Alain Hänni

E-Mail: inserate@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/quadr CHF 2.10

– Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadr CHF 2.10

– Kaderubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadr CHF 2.30

Zusatz 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/quadr CHF 2.10

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

Termine

– Ausgabe / Numéro

Nr. 10/2011

Nr. 11/2011

Nr. 12/2011

Nr. 13/2011

– Erscheint / Parution

10. 3. 2011

17. 3. 2011

24. 3. 2011

31. 3. 2011

– Anzeigenschluss / Délai

7. 3. 2011

14. 3. 2011

21. 3. 2011

28. 3. 2011

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

Liegenschaften- Rubriken / immobilier - rubrique Fr / Ve 12 Uhr

Doppelnummern

Nr. 27/28 / 7. 7. 2011

Nr. 29/30 / 21. 7. 2011

Nr. 51/52 / 22. 12. 2011

Numéros couplés

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

Auflage WEMF-beglaubigt 2010 / tirage contrôlé REMP 2010: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 9814 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 467 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.

Casa Berno

Für die Sommersaison 2011

suchen wir für unser ****Ferienhotel an einmaliger Lage mit Panoramablick auf den Lago Maggiore und die Berge rund um Ascona folgende aufgestellte und qualifizierte Mitarbeiter/innen:

- Empfang:** Als **Réceptionspraktikant/in** sammeln Sie Ihre ersten Erfahrungen im Empfangsbereich.
- Restaurant:** Als **Servicefachangestellte/r** gehört ein natürliches Lächeln zum Bestandteil Ihrer Arbeit (à la carte und Halbpension).
- Hotel Arancio:** Als **Serviceangestellte/r** in unserem Partnerbetrieb Hotel Arancio bieten wir Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem gut eingespielten Team.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto an:

Hotel Casa Berno
Direktion
6612 Ascona

E-Mail: b.caratsch@casaberno.ch
www.casaberno.ch



...einfach fantastische "Aussichten"!

Hotel an fantastischer Aussichtslage über dem Lago Maggiore, inmitten mediterraner Parkanlage mit 52 Zimmer & Appartements. Modernes à la carte Restaurant & rustikales Tessiner Grotto mit ca. 180 Sitzplätzen. Von März/April bis Oktober 2011 suchen wir:

Erfahrener Chef de Partie (D/I)

...der/die eine abwechslungsreiche Arbeit in einem aussergewöhnlichen Dreisterne-Hotel im Süden sucht.

...der/die ein teamorientiertes Denken besitzt und bereit ist, Verantwortung zu übernehmen.

...der/die mithilft, das kreative Konzept zu festigen und weiterzuentwickeln.

Interesse? www.campagnola.ch. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen:

La Campagnola
Direktion
6575 S. Nazzaro-Vairano

DELTA

ASCONA

Siamo un rinomato albergo di 5 stelle sul Lago Maggiore e per completare il nostro Team per la stagione estiva 2011 (da aprile a fine ottobre) cerchiamo ancora personale motivato ed intraprendente nelle seguenti posizioni:

Ricevimento 2. Chef de Réception, D/I/E/F (in posto annuale)
Portiere di notte (da fine marzo a ottobre) I/D, con conoscenze di Protel

Ristorante Chef de Rang I/D
Commis de Rang I/D

Wellness Estetista I/D, diplomata con almeno 3 anni di esperienza

Attendiamo con piacere la vostra candidatura corredata da curriculum vitae, certificati e foto a:
Parkhotel Delta, Irene Rianda, Risorse Umane, via Delta 137-141, 6612 Ascona.

International

Bruno's Restaurant Pattaya, Thailand

Fredi Schaub, Küchenchef und Besitzer des international bekannten und renommierten Restaurants, sucht zu seiner Unterstützung einen europäischen

Küchenchef

Fredi Schaub weist 15 Jahre Erfahrung in verschiedenen Top-Hotels der Welt auf und führt seit 14 Jahren erfolgreich Bruno's Restaurant. Nun sucht er einen jungen, passionierten Gourmet-Koch, der mit ihm Bruno's Restaurant weiter ausbauen kann.

Als idealer Kandidat sind Sie nicht älter als 35 Jahre und bringen Erfahrung in der Leitung einer grossen, betriebsamen Küche mit. Kreativität in der Zusammenstellung neuer Menüs ist ebenso eine Voraussetzung wie das problemlose Führen einer einheimischen Küchen- und Servicecrew.

Durch Ihr Gastgeberflair fühlen Sie sich auch im Umgang mit den Gästen wohl und sicher und empfehlen gekonnt Speisen, edle Weine und Tagesspezialitäten.

Nach einer entsprechenden Einführungszeit setzen wir gemeinsam Zielvorgaben, welche bei Erreichung mit einer Umsatzbeteiligung vergütet werden. Eine spätere Partnerschaft ist denkbar.

Der Eintritt erfolgt nach Absprache.

Anfängliche Anstellungsbedingungen:

- Monatliches Salär netto CHF 3000.- bis 4000.-
- Unterkunft in einem gepflegten Dreizimmer-Apartment (200 m²)
- 1 Monat Ferien im Jahr
- Krankenversicherung
- Flugticket

Interessierte Kandidaten senden ihren Lebenslauf mit den entsprechenden Arbeitszeugnissen an brunos@loxinfo.co.th. Für weitere Informationen und Details kontaktieren Sie Fredi Schaub per E-Mail oder telefonisch unter +66 861 5612.

www.brunos-pattaya.com

Stellengesuche

RENT a COOK

Küchenchef hat noch Kapazitäten frei.
Abends - Wochenende.
Zürich plus 50 km.
079 935 18 66

Seit 2002 führen wir als **Pächterehepaar** (sie 38, er 40 Jahre jung) erfolgreich ein Gourmetrestaurant (15 Gault-Millau-Punkte) und Kleinhotel. Wegen Auslaufen der Pacht suchen wir nun auf den Frühling 2012 eine neue Herausforderung, sei es als Pächter, Eigentümer oder in leitender Stellung. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme unter Chiffre 11604-6068 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Le No 1 parmis les plates-formes de l'emploi suisses pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.

Eine Dienstleistung von hotellerieuisse.

hotellerieuisse
Swiss Hotel Association

immobilienrevue htr marché immobilier

htrhotelrevue Nr. 9/3. März 2011

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

Wir sind die Drehscheibe für die
Vermietung-Verkauf von Hotels u.
Restaurants und die Spezialisten
für Marketing u. Betriebsanalysen
für bessere Betriebsergebnisse

Wir erarbeiten vorgängig eine kosten-
lose Betriebsanalyse und Offerte

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

Möchten Sie im Raum Zürich ein

Business-Hotel

mit ca. 50 Zimmern bauen?

Wir verfügen über ein Grundstück mit Restaurant/Bar an ausge-
zeichneter Lage in einem Gewerbegebiet. Nur ca. 15 Min. vom
Flughafen Zürich-Kloten entfernt.

Kontaktaufnahme mit unserem Beauftragten bitte unter:

ife-editions d'olt gmbh, Rainstr. 21, 8955 Oetwil a.d.L.

An guter Verkehrslage im Oberengadin
wartet auf Sie ein gutbürgerlicher, gemüthlicher, bestens
unterhaltener und rationell eingerichteter

Gastwirtschaftsbetrieb

***Hotel mit 32 Betten und 80 Sitzplätzen in Restaurant
und 60 auf Terrasse.

Interessenten melden sich für eine Dokumentation bei:
FOPP Organisation & Treuhand, St. Moritz
rudolfopp@fopp.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

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!

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicemitarbeiter	Region Zentralschweiz	J25391
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J25350
Serviceaushilfe	Region Zentralschweiz	J25687
Praktikant Restauration	Region Zürich	J25643
Frühstücks-Service	Region Zürich	J24033
Frühdienst-Servicemitarbeiter/-in	Region Zürich	J25388
BetriebsassistentIn	Region Zürich	J25567
Chef de Rang	Region Zürich	J25579
Restaurationsleiter/in	Region Zürich	J25640
Serviceaushilfe	Region Zürich	J25690
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J25685
Commis de Rang	Region Zürich	J25641
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J25563
Bartender	Region Zürich	J25565
Bankettleiter/-in	ganze Schweiz	J25369
Chef de rang (Irland - Region Kerry)	International	J25327
Commis de rang	Tessin	J25328

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Housekeeping Supervisor	Region Basel	J25625
Ausbildner/-in Hauswirtschaft	Region Basel	J25371
Anfangsgouvernante	Region Oberwallis	J25399
Etagegouvernante (Teamleader)	Region Ostschweiz	J25358
Portier	Region Ostschweiz	J25329
Teamleiter/in Housekeeping	Region Ostschweiz	J25364
Generalgouvernante	Region Ostschweiz	J25680
Gouvernante	Region Zentralschweiz	J25344
Leiter / Leiterin Zentrale Dienste	Region Zürich	J25698
Mitarbeiterin Hauswirtschaft	ganze Schweiz	J25697
Hotelfachassistentin	ganze Schweiz	J25696

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Personal Assistant	Region Basel	J25578
Sachbearbeiter Rechnungswesen	Region Bern	J25627
Junior HR-Manager	Region Zürich	J25693
Personalberater (w) 80-100%	Region Zürich	J25555
Assistent(in) Human Resources & Administration	Region Zürich	J25597

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Kellermeister	Region Bern	J25639
Betriebstechniker (m)	Region Graubünden	J25683
Leiter/in Privatservice 60 %	Region Mittelland (SO,AG)	J25386
Floristin	Region Ostschweiz	J25361
Portier / Hausdienst Mitarbeiter	Region Zentralschweiz	J25595
AssistentIn des Verwaltungsrates	Region Zentralschweiz	J25389
Kinderbetreuerin	Tessin	J25380

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1788	Catering, Events, Service	41	IT	per sofort	D I
B329	Chef de service/Gastgeber	54	AT	per sofort	D F E
B1142	Direktion/Réception/Marketing	48	DE	per sofort	D F I E
B1752	Reception, Housekeeping	28	CH	per sofort	D E
B1674	F&B Bereich, Service, auch Aushilfsweise	47	AT	per sofort	D F E
B1729	Herausforderung	50	CH	per sofort	D F I E/ES
B731	Küchenchef	43	DE	per sofort	D F I E
B275	Marketingassistentin	29	CH	per sofort	D F I E ES
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	45	DE	per sofort	D E
B1574	Réceptionist oder Back Office	53	CH	per sofort	D F I E
B1736	Reiseleitung / Reception	24	CH	per sofort	D F I E ES
B1746	Service	27	GR	per sofort	D E GR
B1148	Servicefachangestellte	27	CH	per sofort	D
B898	Service/Restauration/Bar/Events/Bankett	21	CH	per sofort	D E
B1747	Sous-Chef/ Küchenchef	32	CH	per sofort	D F
B1753	Tourismus	28	HU	per sofort	D F E

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 28. 2. 2011. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerberdossier finden Sie unter www.hoteljob.ch