

Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr

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

Objekttyp: **Appendix**

Zeitschrift: **HTR Hotel-Revue**

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

Heft 10

PDF erstellt am: **25.04.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

stellenrevue htr marché d'emploi

Der grösste Stellenmarkt der Branche
Le principal marché de l'emploi
de la branche

htr hotel revue Nr. 10 / 10. März 2011



Lust uf en Veränderung?

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich



Aktuell über 1.100 Hotel-
und Gastronomiejobs
in der Schweiz.

Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH

Alles über Aus-
und Weiterbildung
www.hoteljob.ch

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-6
Deutsche Schweiz	4-11
Suisse romande	2
Svizzera italiana	2
International/Marché International	-
Stellengesuche/Demandes d'emploi	-
Immobilien	11

Internet-Trend

Ist das Web 2.0
bloss ein Hype oder
schon Realität
geworden?



Trend nicht verschlafen



THOMAS FASELOW
GLOBOTEL WEBBERATUNG
UND -COACHING, WIEN
WWW.FANSTARS.DE/
HOTELMARKETING

Nachdem die deutschsprachige Hotellerie bereits den ersten Internet-Trend (Web 1.0) verschlafen hat, sieht es im Moment aus; als würde dies auch beim zweiten grossen Trend, dem Web 2.0 geschehen. Wer das viel zitierte Web 2.0 noch als Hype bezeichnet, hat wirklich die Zeichen der Zeit verschlafen. Es ist mittlerweile auch weit mehr als ein blosser Trend. Tatsächlich sind bereits über 16 Millionen deutsche Nutzer allein bei Facebook angemeldet.

Nutzer und Gäste

Die Mehrheit der User sind Frauen zwischen 25 und 45 Jahren, also die wahren Entscheidungsträger, wohin es im Urlaub geht, oder in welchem Hotel übernachtet wird. Daher muss unbedingt eine direkte Kommunikation mit dem Gast aufgebaut

werden. Und genau hier ist die eigentliche Herausforderung: Wer von Ihnen möchte noch direkt mit dem Gast kommunizieren oder gar Kritik erhalten, wie es auf den Bewertungsportalen üblich ist? Dabei ist es so einfach, und hier liegt die grosse Chance. Nutzen Sie zur Kommunikation doch einfach Ihre Website! Sie sagen jetzt: «Ich kann doch nicht programmieren!» oder «Wer soll das bezahlen? Die Betreuung meiner Website kostet bereits jetzt ein kleines Vermögen!» Dafür gibt es eine einfache Lösung:

Blogsysteme als CMS

Nutzen sie eines der zahlreichen kostenlosen Blogsyste, die im Internet online zur Verfügung stehen, wie z.B. Drupal, Joomla, Blogger, Wordpress. Wordpress zum Beispiel ist sehr einfach zu installieren

und bietet unzählige kostenfreie Erweiterungen und Grundlayouts («Themes»). Nutzen Sie dieses hervorragende Blogsystem als CMS (Content Management System). Lassen Sie Ihren Koch das tägliche Menü direkt in Ihren Blog kopieren, machen Sie ein Angebot für ein noch nicht ausgebuchtes Wochenende usw.

Verknüpfung zu Facebook und Co.

Das Beste daran: Sie verknüpfen Ihren Blog direkt mit Facebook, Twitter und Co. Stellen Sie Ihre Videos kostenfrei auf Youtube ein und verweisen Sie so direkt auf Ihren Wordpressblog. Warum nicht einen Video-Wettbewerb mit von Gästen gedrehten Videos durchführen? Verteilen Sie Ihre Videos mit ein paar Klicks automatisch an

über 20 Videoportale. Nutzen Sie Flickr, um Ihre Fotos auch anderen Gästen zu zeigen. Eine Aufzählung der vielen weiteren sinnvollen Möglichkeiten würde hier den Rahmen sprengen. Zeigen Sie, was Sie haben. Treten Sie in direkte Kommunikation mit Ihren Stammgästen und potenziellen Neukunden.

Bei der Kontrolle von 100 deutsche Städtemarketing-Websites, ist aufgefallen, dass diese zwar überwiegend bei Facebook, Twitter, Youtube und Flickr vertreten sind. Es war aber nur bei 5 Prozent davon möglich, sich von der Startseite aus mit diesen Portalen zu verbinden. Teilweise benötigte man bis zu acht Suchschritte, um überhaupt zu erfahren, dass diese Organisation bei Facebook, Twitter etc. vertreten ist.

Also doch Angst vor den Gästen. Und Sie?

★ WWW.SWISSHOTELFILMAWARD.CH

stars&hotels
Swiss Hotel Film Award

ERSTE BAUSTEINE FÜR DEN START AM FRONT-OFFICE

DAS INTENSIV-SEMINAR VON GASTROSUISSE

TERMINAL
berufsbegleitend

WEITERE INFORMATIONEN?

FRÜHLING: Start 02.05.11
HERBST: Start 12.10.11

GastroSuisse
8045 Zürich
Tel. 0849 377 111
www.gastrouisse.ch

GASTR_SUISSE

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:
2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag,
in kleiner Gruppe und Unterbringung
in Einzelzimmer, total sFr. 790.-

1 Woche Tourismus Superintensiv,
Gruppe+Einzelunterricht und Unterbrin-
gung in Einzelzimmer, total sFr. 900.-

Scuola Toscana, Via dei Benci 23
50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 0039 055 244 583
www.scuola-toscana.com

Sprachaufenthalte

Top Angebote von
Annamarie, Barbara + Rolf Frischknecht
Tel 044 926 39 58

www.sprachausbildung.ch

Suisse romande



GRAND HOTEL LES ENDROITS
CH 2300 LA CHAUX-DE-FONDS 1116-04

Nous cherchons pour début avril ou mai 2011

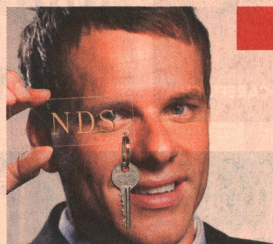
un(e) serveur(euse)

Notre hôtel de 57 chambres et différentes salles de restaurant de 20 à 200 places accueille surtout des clients d'affaires et de séminaires, des mariages et des sociétés. Notre restaurant reconnu comme Grande Table, a 13 points GaultMillau, ainsi que le label de qualité de Suisse. Tourisme niveau II.

Nous sommes une équipe jeune et dynamique et nous offrons des horaires agréables.

Veillez contacter Mme Vogt ou M. Colombel pour convenir d'un rendez-vous pour un entretien.

GRAND HOTEL LES ENDROITS
Famille J.-P. Vogt-Dür
Bld. Des Endroits 94-96
CH-2300 La Chaux-de-Fonds
Tél. 032 925 02 50



Durchblick

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

www.hotelleriesuisse.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Svizzera italiana

Hotel Cacciatori Cademario
Ticino

www.hotelcacciatori.ch

Für unser Hotel & Spa mit bekanntem
Spezialitätenrestaurant (13 Punkte Gault Millau)
ob Lugano suchen wir ab April bis Ende Oktober:

CHEF SAUCIER

Wir erwarten:

Gute Ausbildung und Erfahrung in der gepflegten
Restaurationsküche

Wir bieten:

Interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsfeld.
Auf Wunsch Zimmer mit Dusche, WC.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto:
Fam. A. Erni Hotel Cacciatori 6936 Cademario
E-mail: erni@hotelcacciatori.ch
Tel. 091 605 22 36 Fax. 091 604 58 37

Caviste (100%)
Produits coloniaux

Sur plus de 70 sites dans toute la Suisse, plus de 11 000 collaborateurs exerçant les fonctions les plus diverses veillent à créer une ambiance exceptionnellement propice à l'achat. Pour nos clients, nous découvrons, vivons et donnons du style à un prix abordable. Nous rejoindrez-vous bientôt ?

Vos tâches:

- Vous conseillez nos clients avec style et compétence
- Vous gérez, présentez et contrôlez notre gamme de produits
- Vous effectuez les contrôles de qualité
- Vous veillez à créer une ambiance d'achat qui a du style

Nous vous apportez:

- Vous avez terminé une formation en oenologie et possédez une expérience dans la vente du vin
- Vous prenez du plaisir à vendre et vous avez le sens du contact avec nos clients
- Vous maîtrisez le langage technique de vente en français et en allemand ou en suisse-allemand
- Vous avez du style et vous aimez la qualité et la fraîcheur

Nous vous offrons:

- Une grande variété de produits Manor attrayants et de marques soigneusement sélectionnées
- Des possibilités d'évolution (progression de carrière, formations produits,...)
- Une ambiance de travail accueillante

Voulez-vous procurer du style ? Alors, nous attendons avec impatience votre candidature. De préférence en ligne.

Avec un chiffre d'affaires d'environ 3 milliards de francs, Manor est la plus importante chaîne de grand magasins en Suisse. Spécialiste dynamique dans de multiples domaines, Manor est présent dans le Non-food, le Food et la Restauration.

Manor Fribourg
Ressources Humaines
Rue de Romont 30
1700 Fribourg

Manor SA
www.manor.ch



Hôtel-Restaurant Le Sauvage, griffé Pierrot Ayer
cherchons, de suite ou pour date à convenir:

Spécialiste en restauration

Age idéal entre 25 et 35 ans

Profil: personne motivée, flexible, désireuse de s'investir à long terme dans une entreprise jeune et dynamique.

Réceptionniste - serveur(se) 50%/50%

Age idéal entre 20 et 45 ans

Profil: personne sachant s'exprimer en français, allemand et anglais, avenante, avec des connaissances informatiques (Microsoft office)

Cuisinier avec expérience en pâtisserie

Profil: personne avec formation de cuisinier et ayant de l'expérience en pâtisserie. Travailleur autonome, rapide et organisé. Personne flexible, créative et motivée.

Merci d'adresser votre candidature avec documents usuels à

Marisa Elia
Restaurant Le Sauvage
Planche Supérieure 12
1700 Fribourg
marisa.elia@restaurant-sauvage.ch

Stellenvermittlungen



www.hotelcareer.fr



www.horesto.ch

Offres et recherches d'emploi
sur 2 portails de recrutement spécialisés
pour l'hôtellerie et la gastronomie

Tél.: 044 721 41 31 contact@hotel-career.ch

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

hotelrevue - 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:
Montbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Hombeler

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Bëda-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/quadrif CHF 2.10

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

- Kaderpublik / 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. 11/2011

Nr. 12/2011

Nr. 13/2011

Nr. 14/2011

- Erscheint / Parution

17. 3. 2011

24. 3. 2011

31. 3. 2011

7. 4. 2011

- Anzeigenschluss / Délai

14. 3. 2011

21. 3. 2011

28. 3. 2011

4. 4. 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

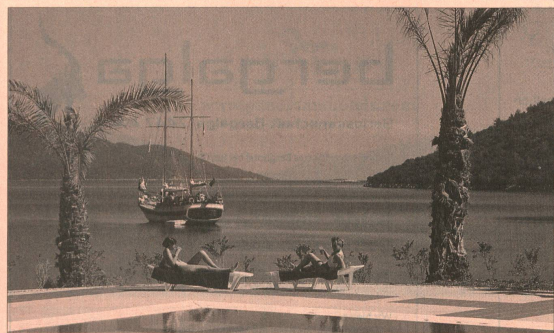
Numéros couplés

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

Auflage WEMF-beglaubigt 2010 / tirage contrôlés 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 unterlagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.



Resort Manager Flims (m/w)

Als führender europäischer Wohnrechtsanbieter bietet Hapimag über 141 000 Mitgliedern Zugang zu 57 eigenen Resorts und Residenzen an Toplagen in 16 Ländern. Unseren Mitgliedern stehen dabei über 5300 Apartments zur individuellen Nutzung für die unterschiedlichsten Bedürfnisse für alle Lebenslagen und Altersgruppen zur Verfügung. Zur Führung unseres Resorts «Virget Alpin» in Flims suchen wir einen fachlich und menschlich kompetenten Resort Manager.

Sie sorgen zusammen mit Ihren Mitarbeitern für ungetrübte Urlaubstage unserer Hapimag Mitglieder und sind verantwortlich für die gesamte Resort inkl. Budget und Infrastruktur (120 Apartments, Restaurant und Wellnessbereich). Für Sie steht das Wohlergehen unserer Gäste im Vordergrund.

Sie bringen mit:

- Eine abgeschlossene Hotelfachschule
- Praxiserfahrung als Kadermitarbeiter in einem Hotel oder hotelähnlichen Betrieb
- Deutsche Muttersprache oder perfekte deutsche Sprachkenntnisse (englisch und italienisch sind von Vorteil)

Wir bieten Ihnen:

- Eine anspruchsvolle Tätigkeit in einem internationalen Umfeld sowie ein angenehmes Betriebsklima in einem jungen, dynamischen Team
- attraktive Sozialleistungen und Mitarbeitervergünstigung
- Wohnung im Resort

Unser Area Manager, Herr Nando Calore (Tel. +41 (91) 7 85 46 46 steht Ihnen für weitere Informationen gerne jederzeit zur Verfügung.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Hapimag AG, Herr Nando Calore, via Muraccio 116,
6612 Ascona, E-Mail: nando.calore@hapimag.com
www.hapimag.com



11722-6156



Unsere Philosophie: Der Gast und Sie im Mittelpunkt!

Alle unsere Bemühungen haben zum Ziel, einen umweltbewussten Ort der Begegnung zu schaffen, in welchem unsere Gäste und unsere Mitarbeiter im Mittelpunkt stehen, Vertrauen genießen und ein Gefühl von Zufriedenheit erlangen.

Unser Angebot an Sie:

Eine verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Stelle in einem schönen und vielseitigen 4-Sterne-Stadthotel als

Front Office Manager

Ihre Herausforderung:

Sie führen ein engagiertes Empfangs-Team mit Umsicht und Professionalität. Sie übernehmen Verantwortung und optimieren den Zimmerverkauf, vergessen dabei aber nicht, dass der Gast bei uns im Mittelpunkt steht.

Ihr Profil:

Sie haben eine renommierte Hotelfachschule besucht und bringen einige Jahre Berufserfahrung in einer vergleichbaren Stelle mit. Sie verfügen über sehr gute Sprachkenntnisse. Mit dem Umgang von GDS/IDS und Channel-Management sind Sie vertraut. Sozialkompetenz, sicheres Auftreten und Weitblick sind Ihnen eigen.

Wir bieten:

Eine weitere Stufe in Ihrer Karriereleiter. Ein junges, gutes Team in einem abwechslungsreichen Arbeitsumfeld mit vorteilhaften, partnerschaftlichen Anstellungsbedingungen.

Eintritt:

Anfangs/Mitte April oder nach Übereinkunft.

Interessiert? – Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Foto an:

Direktion
GLÄRNISCHHOF****
STADT & BUSINESSHOTEL
Claridenstr. 30, 8022 ZÜRICH 2
www.hotelglaernischhof.ch



11723-6100

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 Feriendestination, wunderschön gelegen, vor herrlicher Alpenkulisse. Eine gut eingestellte 18-20-köpfige Empfangs-Crew verwöhnt die anspruchsvollen Gäste rund um die Uhr. Willkommen bei unserem Auftraggeber, einem mehrfach international ausgezeichneten Top-Betrieb der Branche. Ziel der attraktiven Ganzjahresstelle: 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 Hotelfachpersönlichkeit 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

11640-608



Das Hotel-Restaurant Sonnegg, inmitten der Zentralschweiz am schönen Vierwaldstättersee in Meggen, (5km von Luzern) ist ein neu umgebautes Dorfrestaurant. Unsere Spezialitäten sind Frischfleisch vom See und traditionelle, wahrschaffte Fleischgerichte. Wir sind schlank im Angebot, jedoch produzieren wir von Grund auf alles selber.

Wir suchen auf Anfang Juli 2011 einen

Küchenchef

in Jahresstelle von Mittwoch bis Sonntag. Sie haben gute Erfahrung in der à la carte-Küche, sind kreativ, teamfähig, flexibel und führen selbständig ein kleines Team. Eine gute Küchenorganisation und Hygiene sind für Sie auch selbstverständlich.

Sie erwartet ein angenehmes Arbeitsumfeld, ein junges und kleines Team sowie die Gelegenheit Ihrer Kreativität und Ideen freien Lauf zu lassen.

Haben Sie Interesse? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse: Hotel-Restaurant Sonnegg, Georg Schnellmann, Hauptstrasse 37, 6045 Meggen
Tel 041 377 44 00, 076 317 27 37

11738-6106

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

Gastronomie an der BEA bern expo

Mingerstrasse 6, 3014 Bern

suchen wir per 01. April 2011 einen

Küchenchef (w/m)

Ihre Aufgabe: In dieser Funktion sind Sie verantwortlich für die Führung, Rekrutierung, Qualifikation und Schulungen der gesamten Küchenbrigade. Sie leiten die Produktionsküche und 4 Satellitenküchen an verschiedenen Standorten auf dem Messegelände und arbeiten aktiv auf allen Posten mit. Zudem sind Sie zuständig für die innovative Angebotsplanung der Tagesmenüs, Caterings, Bankette, Aktionen und Aktivitäten sowie deren Kalkulationen nach unseren betriebswirtschaftlichen Grundsätzen in sämtlichen Outlets. Im Weiteren gehören die Umsetzung der F&B-Konzepte, das Bestellwesen, die Lagerbewirtschaftung sowie die Kontrolle und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitsrichtlinien zu Ihrem Verantwortungsbereich.

Ihr Profil: Für diese anspruchsvolle Aufgabe suchen wir eine Persönlichkeit mit abgeschlossener Kochlehre sowie mehrjähriger Führungserfahrung. Sie verfügen über gute PC-Kenntnisse und bringen von Vorteil bereits Erfahrung im Catering- sowie Messe-/Grossveranstaltungssektor mit. Sie entwickeln gerne neue Ideen und sind bestrebt, die Qualität der Dienstleistungen und Produkte stetig zu verbessern. Durch klare Kommunikation schaffen Sie Transparenz, können andere für sich gewinnen und Vertrauen schaffen. Als Führungsperson setzen Sie sich anspruchsvolle Ziele, ermutigen die Mitarbeitenden in ihren Leistungen und fördern die Zusammenarbeit des Teams. Die Arbeitszeiten sind zwischen Montag und Sonntag, je nach Arbeitsplan zwischen 7.00 und 24.00 Uhr.

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 Taurò, 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

11668-6121

Arosa – ein renommierter Wintersportort im Herzen von Graubünden



Wir suchen für unser 3*** Hotel Hohenfels ab Frühjahr 2011 oder nach Übereinkunft

• Gastgeberpaar

Als frontorientierte und kreative Persönlichkeiten übernehmen Sie die Verantwortung für die Gesamtführung. Sie leiten ein motiviertes und junges Team von ca. 20 Mitarbeitern und werden in den Bereichen Personelles, Administration, Buchhaltung und Budgetierung von einer internen Stabsstelle unterstützt.

Sie haben im Hotellerie-Bereich bereits eine leitende Position bekleidet und sich neben Berufs- auch Führungserfahrung aneignen können. Belastbarkeit, Flexibilität und strukturiertes Arbeiten sind weitere Stärken von Ihnen. Präsenz und täglicher Gästekontakt sind für Sie selbstverständlich.

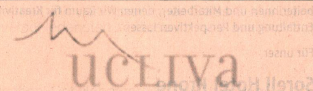
Eine Person ist für die Reception, Service und Etage zuständig und die zweite Person leitet den Bereich Küche, Einkauf und Instandhaltung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Arosa Bergbahnen AG
Andy Abplanalp
CH - 7050 Arosa
Tel.: 081 378 84 01
www.arosabergbahnen.ch



11664-6120



Das Biohotel Ucliva ist ein Familien- und Seminarhotel mit 22 Zimmern und einem Restaurant (90 Plätze) in der schönen Wander- und Skisportregion Waltenburg-Brigels.

Nach sehr erfolgreicher Neupositionierung und Renovation braucht es nun herzliche & erfahrene

Gastgeber/Betriebsleiter (m/f)

Idealerweise ein eingespieltes Duo mit kreativen Ideen, bewiesenem Umsetzungsvermögen und einem ausgezeichneten Leistungsausweis.

Ihre Aufgabe: Den eingeschlagenen Erfolgskurs als Biohotel mit Ideen, Geist und Herz weiterentwickeln und dabei zufriedene Gäste zu haben.

Zusätzlich suchen wir: Servicemitarbeiter/in

Wir wünschen uns eine/n qualifizierte/n & charmante/n Mitarbeiter/in mit abgeschlossener Restaurantfachlehre oder solider Berufserfahrung.

Wir bieten Ihnen viel! Für Fragen dazu steht Ihnen der Betriebsleiter & Vorstandspräsident Frank Rumpe sehr gerne zur Verfügung: **Tel. 081 9412242**

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an: frank.rumpe@ucliva.ch oder: Corporazion Ucliva, c/o Frank Rumpe, CH-7158 Waltenburg.

Biohotel Ucliva, Darums, 7158 Waltenburg, 081 9412242 www.ucliva.ch

11768-6158

Seminarhotel GERZENSEE

Das Seminarhotel Gerzensee ist ein Haus der Stiftung der Schweizerischen Nationalbank, ausgezeichnet mit dem Qualitäts-Gütesiegel Stufe III und liegt inmitten einer einmaligen Landschaft mit Sicht auf die Berner Alpen. Unser Hotel ist ein idealer Ort für Seminare, Events und Erholung. Unsere Gäste finden uns fernab von Lärm und Hektik, aber doch nur eine halbe Stunde von Bern und Thun entfernt. Wir verfügen über 54 moderne Hotelzimmer, 16 verschiedene Seminarräumlichkeiten, 2 Restaurants und eine Vielzahl von Freizeitmöglichkeiten in und um das Hotel.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir per 1. Mai 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

Anlasskoordinator/in 100 %

In Ihrer Funktion sind Sie zuständig für folgende Aufgaben:
Leiten der Abteilung Event, planen, erstellen, durchführen und abrechnen von Events und Seminaren, Übernahme von Rezeptions-schichten, Projekten im Bereich Sales.

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Hotelfachschule oder gute F&B/Event Kenntnisse
- Sehr gute Deutsch- und Englisch-, sowie gute Französischkenntnisse
- Dienstleistungsorientierter Gastgeberpersönlichkeit
- Selbständige Arbeitsweise

Wir bieten:

- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Spannendes und herausforderndes Umfeld
- Überdurchschnittliche Sozialleistungen

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freut sich Herr Clemens Stampfli auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

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

managed by SV

Wir suchen ab 15. April oder nach Vereinbarung, deutschsprachige

Mitarbeiterinnen

für Cafe-Bar (D/E) und Rezeption (D/E)
Hotel Eden au Lac, 6440 Brunnen
Telefon 041 820 17 98
E-Mail: hotel-eden.brunnen@bluewin.ch



SORELL HOTEL
KRONE

Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäftigen die Sorell Hotels Switzerland in 12 Hotels in Zürich, Winterthur, Bern, Arosa, Aarau, Bad Ragaz und Schaffhausen über 280 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für unser

Sorell Hotel Krone

Marktgasse 49, 8401 Winterthur

suchen wir per sofort eine/n

Réceptionist/in

Ihre Aufgabe: Sie betreuen unsere Gäste beim Check-in und Check-out selbstständig, bedienen die Telefonanlage und bearbeiten die eingehenden Reservierungen mit dem Fidelio-Reservationsprogramm. Zudem sind Sie für diverse Korrespondenz in Deutsch, Englisch und Französisch sowie für die Tagesabschlüsse und Restaurantabrechnungen zuständig.

Ihr Profil: Sie sind eine frontorientierte und sprachgewandte Persönlichkeit mit guten Deutsch- und Englischkenntnissen sowie von Vorteil Französisch- und Italienischkenntnissen. Sie haben eine Ausbildung im Hotelfach abgeschlossen und bereits Erfahrungen an der Réception gesammelt. Sie setzen vorgegebene Qualitätsstandards konsequent um und bleiben auch in schwierigen Situationen ruhig und besonnen. Sie zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft, packen neue Aufgaben mit Elan an und begeistern das Gegenüber bei passender Gelegenheit mit Zusatzleistungen. In der Regel arbeiten Sie an 5 Tagen zwischen Montag und Sonntag in drei Schichten entweder von 06.30 – 15.30 Uhr, 08.00 – 18.00 Uhr oder von 14.00 – 22.30 Uhr.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personalwesen, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch oder www.sorellhotels.com.

Sorell Hotels Switzerland
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



www.mex-bassersdorf.ch www.hotel-restaurant-roessli.ch
www.Steakhouse-evita.ch

Die Oase am Zürichsee zwischen Pfäffikon und Rapperswil, Hotel Restaurant Drei Linden in Wetzikon (ZH) und das Hotel Restaurant Bar Mexican Fiesta, Steakhouse Evita Hotel Restaurant Bar Bassersdorf (Kloten) suchen noch folgendes qualifiziertes Personal in Saison- und Jahresstellung:

Bankettmanager **Frontoffice-Managerin (m/w)**
Bardame **Chef de Partie (m/w)**
Chef de Rang (m/w) **Réceptionist (m/w)**
Servicemitarbeiter (m/w) **Commis de Cuisine (m/w)**

Wir bieten: 4 Restaurants, 2 Bars,
25 komfortable Hotelzimmer,
zentrale Lage in Bassersdorf, 365 Tage offen.

Sind Sie teamfähig, belastbar, haben Freude am Beruf und würden gerne unsere anspruchsvollen Gäste verwöhnen?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung

RECH Management AG
H. Krammer, Hurdnerstrasse 137, CH-8640 Hurdorf
Tel. +41 78 603 82 06 Fax +41 55 416 21 90

www.rech-management.com
E-Mail: info@rech-management.com



GAMAG MANAGEMENT AG
HOTELS & RESTAURANTS



Geschäftsführer/in

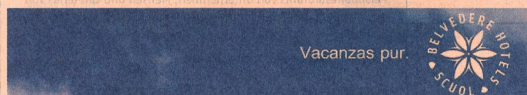
Das komplett neu konzipierte Restaurant SPAGO im Herzen der Stadt Zug bietet eine faszinierende, authentische und gastronomische Erlebniswelt. Zentralamerikanische Küche fusioniert mit internationalen Bestsellern, warme Farben und Materialien gepaart mit jungen aufgestellten Mitarbeitern, die Lebensfreude und Charme versprühen.

Für die Betreuung unserer lokalen und internationalen Gäste stellen wir uns eine aktive, aufgestellte und gepflegte Persönlichkeit vor, welche stark frontorientiert ist.

Sie haben eine Grundausbildung in der Gastronomie, das Wirtepatent oder eine Hotelfachschule absolviert. Zudem verfügen Sie über Führungserfahrung aufgrund einer Kadertätigkeit in einem lebhaften Gastrobetrieb und sprechen fließend Englisch.

Neugierig? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Herrn Wolfgang Gehrig, Geschäftsführer/CEO (w.gehrig@gamag.ch).

Habsburgerstrasse 22 Tel. +41 (0)41 227 30 10 www.gamag.ch
8002 Luzern Fax +41 (0)41 227 30 20 info@gamag.ch



Belvédère Hotels, Scol – eine starke Gemeinschaft.

Hotel Belvédère: Das traditionsreiche, lebendige 4-Sterne-Superior Hotel mit SPA Vita Nova.

Romantik & Boutique-Hotel GuardaVal: 4-Sterne-Boutique-Hotel mit ausgezeichnetem Gourmetrestaurant (GM).

Badehotel Belvoir: Das 3-Sterne-Badehotel direkt beim Engadin Bad Scol mit thailändischem Spezialitäten-Restaurant NamThai.

Das Badehotel Belvoir liegt im Zentrum von Scol direkt neben dem Engadin Bad Scol. Durch die Passarelle bietet das Badehotel Belvoir (33 Zimmer) den kürzesten Weg vom Zimmer ins Engadin Bad Scol. Ein reichhaltiges gastronomisches Angebot vom Frühstück bis zum Abendessen rundet das Angebot ab.

Per Mitte Mai 2011 nach Vereinbarung ist folgende Stelle zu besetzen:

Chef de Service/ Betriebsassistentin

Ihr Profil

- fachlich fundierte Ausbildung (evtl. Hotelfachschul-Abschluss)
- führungsstarker Teamleader
- Sie sind innovativ, kreativ, flexibel und ehrgeizig
- Sprachkenntnisse in Schweizerdeutsch / Deutsch (I/E von Vorteil)
- gute EDV-Kenntnisse

Ihre Aufgaben

- Sie führen und motivieren ein Team von 7 Mitarbeitern
- Erreichung grösstmöglicher Gästezufriedenheit durch Freundlichkeit und zuvorkommendem Verhalten
- Mitarbeiter-Schulungen nach ISO-Vorgaben
- Bestellung der Frühstücksgüter, Getränke und Spirituosen
- Abrechnung der Stunden und Freitage der Mitarbeiter
- Bei Abwesenheit der Réceptionsmitarbeiter: Check-in und Check-out mit der PROTEL-Hotelssoftware

Wir bieten

- eine interessante und vielseitige Tätigkeit mit Verantwortung
- zeitgemässe Anstellungsbedingungen in Jahresstelle
- zahlreiche Mitarbeiter-Benefits
- wunderschöne Natur mit vielen Freizeitaktivitäten
- Studios und Mitarbeiterunterkünfte vorhanden

Nähere Infos zu den Hotels unter www.belvedere-hotels.ch

Auf Ihre komplette Bewerbung mit Foto freuen sich:
Belvédère Hotels Scol, Esther Rausa, Leiterin Administration-Buchhaltung-HR,
CH-7550 Scol
Tel. +41 81 861 06 06, mitarbeiterbuero@belvedere-scol.ch

bergalga

Genossenschaft Bergalga 7447 Avers

Ökologisch geführtes Berghotel bei Juf/GR

sucht per 1.6.2011

Betriebsleiter/in oder
Betriebsleiterpaar

Unser Hotel ist dem sanften Tourismus verpflichtet, und wir legen Wert auf regionale und saisonale Küche.

Wir bieten:

- Gut eingeführtes Hotel mit Stammkundschaft
- Restaurant mit Sonnenterrasse
- Einmalige Lage in attraktivem Wandergebiet (Postauto und familienfreundliches Skigebiet in unmittelbarer Nähe)

Wir wünschen:

- Person/en mit Fachausbildung und Erfahrungsausweis im Gastrobereich
- Interesse an der Gestaltung und Weiterentwicklung des Hotel- und Restaurantbetriebs
- Teamfähigkeit
- Freude am Kontakt mit unseren Gästen

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto bis zum 31.3.2011 an Dorothee Jaun, Postfach 8610 Uster oder per E-Mail an djaun@bluewin.ch. Für weitere Informationen steht Ihnen Silvia Graf 043 355 58 00 oder Reto Vollenweider 043 288 50 15 gerne zur Verfügung. www.bergalga.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.

Für die von uns im Auftrag geführte

Mensa der Universität Zentrum

Künstlergasse 10 – 8001 Zürich

suchen wir per 01. August 2011 einen

Betriebsleiter

Ihre Aufgabe: Die Mensa der Universität Zentrum verfügt über 1'600 Sitzplätze und es werden täglich ca. 3'500 Mittagsmenüs, 400 Nachessen und 400 ausgelieferte Menüs produziert. In der interessanten Funktion als Betriebsleiter sind Sie für die gesamte Führung und Organisation des Betriebes gemäss den ZFV-Richtlinien sowie des Betriebsführungsvertrages mit der Universität Zürich zuständig. Dies beinhaltet die Kosten- und Budgetverantwortung und die Sicherung der Erreichung der finanziellen sowie qualitativen Zielsetzungen. Das Inventar- und Bestellwesen gehören ebenso zu Ihren Verantwortlichkeiten wie das Jahresbudget und die Tages- und Monatsabschlüsse. Zudem sind Sie für die Sicherstellung der Qualitätsstandards und der Gästezufriedenheit sowie für die Organisation und Durchführung von Sonderanlässen, Caterings und Seminaren zuständig. Sie arbeiten aktiv an der Front mit, fungieren als Ansprechpartner und Gastgeber und pflegen den Kundenkontakt. Im Weiteren sind Sie für die Schulung, Führung sowie Einsatzplanung der Ihnen unterstellten 50 Mitarbeitenden zuständig. Diverse Projektarbeiten sowie die Einhaltung und Überwachung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien runden Ihr Arbeitsgebiet ab. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag im Tagesdienst, sind jedoch im Vollsemester sowie bei Spezialanlässen auch bündelnd und am Wochenende im Einsatz.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine kommunikative, selbständige und verantwortungsbewusste Persönlichkeit, welche über den Abschluss einer gastronomischen Aus- und Weiterbildung, den Abschluss einer Hotelfachschule sowie eine Weiterbildung wie z.B. zum dipl. Betriebsleiter verfügt. Zudem sind Sie eine Gastgeberpersönlichkeit mit mehrjähriger Führungserfahrung in einem Grossbetrieb. Eigeninitiative und organisatorische Fähigkeiten bringen Sie ebenso mit wie ein hohes Qualitätsbewusstsein. Sie zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft, packen neue Herausforderungen mit Elan an und wenden zielführende Methoden an. Sie können angemessen kommunizieren, gehen aktiv auf andere zu und setzen sich anspruchsvolle Ziele. Sie delegieren Verantwortung sowie Aufgaben, überprüfen die Aufgabenerfüllung und kontrollieren die Arbeitsergebnisse.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem einzigartigen Restaurant 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



Das PANORAMA Suitenhotel in Lenzerheide/Valbella hat eine aussergewöhnliche Führungsposition zu vergeben.

Die operative - ganz persönliche Führung - dieses einmaligen Hotels wollen wir einem angehenden Gastgeber anvertrauen, der seine Zukunft an einer attraktiven Destination auf 1500 bis 2800 m sieht. Wir verwöhnen unsere Gäste in 50 Suiten die bis 90m² gross sind. Wenn Sie **Der Gastgeber** für unsere Gäste sind, werden wir Ihnen nach etwa drei erfolgreichen Jahren eine Position als Mitunternehmer anbieten.

Sie sind 30 bis 40 Jahre alt und würden Ihre Stelle bei uns nach Vereinbarung antreten. Sie können Ihre Möglichkeiten mit Herr Ralph-Marc Diebold besprechen (0041 81 413 23 73). Er ist Gastgeber des Davos PANORAMA Hotels und Delegierter des Verwaltungsrates.

Ihre Bewerbung senden Sie an die:

PANORAMA Hotels AG · Malixerstrasse 60 · CH 7001 Chur

HOTEL LINDENHOF

Das 3-Stern-Erlebnis-Hotel am schönen Brienzersee mit 40 Themenzimmern und über 80 Betten, 2 Restaurants, grosse Seelertasse, ideale Bankett- und Seminarräumlichkeiten mit Hallenbad und Wellnessangebot. Alles in ruhiger, grosszügiger, grüner Umgebung, für Gäste, die das Besondere suchen!

Für die bevorstehende Sommersaison suchen wir folgende Team-Mitglieder:

Hauswirtschaftsleiterin - d/f ab April
welche ein erfahrenes Team zielorientiert führt, unsere auszubildenden Hotelfachfrauen betreuend begleitet und den Gästeaufenthalt zum wirklichen Erlebnis macht.

Chef de Partie Saucier/Sous-Chef - ab April
welcher unseren Küchenchef in allen Belangen tatkräftig unterstützt und ihn während seiner Abwesenheit kompetent vertritt.

Servicefachangestellte - d/f ab April & Juni
welche unseren grossen Stammgästekreis während einer langen Sommersaison aufs Feinste verwöhnen möchten.

Wenn Sie Lust haben in unserem jungen, motivierten Team mitzuwirken, dann senden Sie uns Ihre Unterlagen oder greifen für weitere Fragen zum Telefon. Herr Imhof und Frau Gerber geben Ihnen gerne Auskunft.
Hotel Lindenhof 3855 Brienz // 033 952 20 30 // www.hotel-lindenhof.ch

HOTEL EXCELSIOR

Haben Sie Lust in Arosa zu arbeiten? Das Hotel Excelsior ist ein renommiertes 4* Hotel in Arosa mit 73 Zimmern, dem neu renovierten Restaurant „Montanara“, Bar 1822 und einem Wellnessbereich.

Zur Ergänzung unseres Führungsteams suchen wir in Jahresstelle per 1. Juni oder nach Vereinbarung einen

FRONT OFFICE MANAGER (m/w)
(Mitglied des Führungsteams)

Diese interessante Kaderstelle umfasst folgende Aufgaben:

- Organisation des gesamten Front Office Bereiches
- Führung der Front-Office-Mitarbeitenden und aktive Mitarbeit am Empfang
- Bearbeiten der Onlinebuchungsportale
- Aktive Verkaufsförderung des Hauses
- Pflege der Stammkunden
- Aktive Mitarbeit im Marketing
- Erstellen von Statistiken

Was erwarten wir von Ihnen?

- Erfahrung als Front Office Manager oder Stellvertreter
- Gute Kenntnisse der Ferienhotellerie und administrative Fähigkeiten
- D/E/F in Wort und Schrift, Fließendkenntnisse
- Leidenschaft und Dienstleistungsbereitschaft

Haben wir Ihr Interesse für diese tolle Stelle geweckt? Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:
Rolf Bucher, Hotel Excelsior, 7050 Arosa, Tel.: 081 378 47 47
rbucher@hotel-excelsior.ch, www.hotel-excelsior.ch

Jahresstelle Küchenchef w/m

Sie sind teamfähig, einsatzfreudig und belastbar? Dazu stehen Qualitätsdenken und Organisation ganz zusehrt? Dann sind Sie genau die Person, die wir suchen für unser modernes Restaurant mit ca. 100 Plätzen, in einem bekannten Tourismusort.

Wir bieten Ihnen ab Ende Mai 2011 ein ideales Umfeld in einer modernen und hellen Küche. Tagesbetrieb, geregelte Arbeitszeiten, tolle Anstellungsbedingungen, Kost und Logis und vieles mehr.

Als Küchenchef/in sind Sie unter anderem verantwortlich für das Bestellwesen, den reibungslosen Ablauf in der Küche und das Einhalten der Hygienevorschriften. Des Weiteren erstellen Sie unsere abwechslungsreiche Menüplanung.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Neugierig? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung unter Chiffre 11698-6138 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Hotel-Restaurant Seeblick

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.

SORELL HOTEL TAMINA

Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäftigen die Sorell Hotels Switzerland in 12 Hotels in Zürich, Winterthur, Bern, Arosa, Aarau, Bad Ragaz und Schaffhausen über 280 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für unser neu renoviertes, top modernes

Sorell Hotel Tamina
Am Platz 3, 7310 Bad Ragaz
suchen wir per Mai 2011 einen

Koch (w/m)
Barfachfrau

Ihre Aufgabe: Als Koch sind Sie für die Zubereitung der frischen Speisen zuständig, erstellen die Mise en place in Ihrem Aufgabenbereich und tragen die Mitverantwortung bei der Warenannahme und helfen bei der Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien mit. Zudem unterstützen Sie den Küchenchef bei der Menüplanung und geben Ihr Wissen mit Freude an die Lernenden weiter. Zudem sind Sie Koch aus Leidenschaft.

Als Barfachfrau betreuen Sie unsere Gäste in der stilvollen Lounge, mixen diverse Cocktails, setzen Ihr Verkaufstalent ein und garantieren einen reibungslosen Arbeitsablauf.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung im entsprechenden Beruf und haben für die Position an der Bar und als Koch bereits Erfahrung in ähnlicher Funktion gesammelt. Sie sind leistungsbereit, haben hohe Qualitätsansprüche und verfolgen Ihre Ziele konsequent. Zudem sind Sie initiativ, geben Ihr Wissen gerne weiter und sind interessiert, Neues umzusetzen. Im Weiteren sind Sie engagiert und gewillt, zusammen mit dem gesamten Team das neu renovierte Sorell Hotel Tamina neu zu positionieren.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch oder www.sorellhotels.com.

Sorell Hotels Switzerland
ZFV-Unternehmungen
Füelielstrasse 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-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 das von uns im Auftrag geführte

Personalrestaurant Dällebach der Helsana AG
Worblaufenstrasse 200, 3048 Worblaufen
suchen wir per 01. April 2011 eine

Betriebsleitung mit Kochfunktion (w/m)

Ihre Aufgabe: In dieser Funktion sind Sie für die operative Führung des Betriebes zuständig und übernehmen nebst der Gastgeber- auch die Küchenchef-Rolle. Zu Ihren Aufgaben gehören hauptsächlich die Angebotsplanung, die Menükalkulationen, der Einkauf der Food- und Nonfoodprodukte, die Mise en place, die Produktion in der kalten und warmen Küche, das Frontcooking sowie die Umsetzung und Sicherstellung der Qualitätsstandards. Zudem übernehmen Sie die Schulung und Führung des Ihnen unterstellten 5-köpfigen Teams sowie alle anfallenden administrativen Aufgaben.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine flexible, initiativ und einsatzbereite Person, die eine Ausbildung zum Koch, vorzugsweise den Abschluss der Hotelfachschule sowie einige Jahre Führungserfahrung vorweisen kann. Sie pflegen einen offenen Kommunikationsstil und zeichnen sich im Weiteren durch Dienstleistungsorientierung und Kooperationsfähigkeit aus. Sie lieben Ihren Beruf und haben Freude am Umgang mit Gästen. In der Regel arbeiten Sie montags bis freitags von 07.00 bis 16.00 Uhr, sind aber bei Spezialanlässen 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 Evi Baumann, Personalassistentin, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen
Zweigstelle Bern, Postfach 933, 3000 Bern 9
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

BADRUTT'S PALACE ST. MORITZ SWITZERLAND

Wir suchen per **Frühjahr 2011** in Jahresstelle

EVENT MANAGER

Mit «Soul & Passion» und einer professionellen Berufsauffassung

Wir suchen die F&B-Fachperson, die mit ihrem Know-how und ihrer Persönlichkeit unser umfangreiches Event-Kunden-Portfolio nachhaltig weiterentwickelt und in enger Zusammenarbeit mit den Abteilungen Sales & Marketing sowie Food & Beverage die verschiedensten Anlässe im und ausser Haus organisiert.

Die wichtigsten Aufgaben

- Verkauf, Konzeption, Organisation, Detailabsprachen und -planung von Veranstaltungen bis zu 400 Personen inklusive der persönlichen Betreuung vor Ort
- Unterstützung des Directors of F&B bei der Planung, Organisation, Durchführung und Nachbearbeitung von Grossanlässen wie der Silvester-Gala, Polo-Events, St.-Moritz-Gourmet-Festival, St.-Moritz-Match Race usw.
- Erstellen der Event Orders, Vorbereiten der Debitoren, allgemeine Korrespondenz
- Durchführung von Site Inspections mit Gästen, Veranstaltern und Agenturen sowie selbstständiges Führen von Pre-Convention und Post-Mortem-Meetings
- Selbstständiges Führen von Verkaufsgesprächen im Rahmen der betrieblichen Vorgaben
- Erstellen von Bankett Forecasts und Unterstützung des Directors of F&B bei der Budgetierung
- Einsatz als Manager on Duty an 2 bis 3 Abenden pro Monat

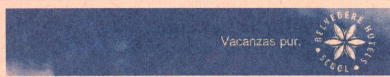
Unsere Erwartungen

- Eine der anspruchsvollen Aufgabe entsprechende Aus- und Weiterbildung (Fachkenntnisse, Leadership, Sozialkompetenz, IT-Know-how, Administration)
- Berufskarriere in traditionellen 5*-Hotels, Berufserfahrung im F&B und Front Office
- Teamplayer mit ausgesprochenem «Can-Do-Attitude», Flexibilität und charmanter Beharrlichkeit
- Deutsche Muttersprache – stilischer in Englisch – französische Menüsprache – mündliche Italienisch-Kenntnisse von Vorteil
- Wohnsitznahme im Oberengadin, ca. 30 Jahre alt, Interesse an einer längerfristigen Zusammenarbeit

Wenn Sie motiviert sind, in einem renommierten Traditionshaus Verantwortung zu übernehmen, erwartet Sie ein Arbeitsumfeld, das Ihre Erwartungen übertrifft. Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Kurt Altörfer, Personalleiter, vielen Dank.

Interessante Saison- und Jahresstellen finden Sie auch auf unserer Homepage www.badruttspalace.com (Karriere)

BADRUTT'S PALACE HOTEL
Via Serlas 27, CH-7500 St. Moritz - Switzerland
Phone +41 81 837 26 12
E-Mail kaltorfer@badruttspalace.com



Belvédère Hotels, Scuol – eine starke Gemeinschaft.

Hotel Belvédère: Das traditionsreiche, lebendige 4-Sterne-Superior Hotel mit SPA Vita Nova.
Romantik & Boutique-Hotel GuardaVal: 4-Sterne-Boutique-Hotel mit ausgezeichnetem Gourmetrestaurant (GM).
Badehotel Belvoir: Das 3-Sterne Badehotel direkt beim Engadin Bad Scuol mit thailändischem Spezialitäten-Restaurant NamThai.

Per Mai 2011 oder nach Vereinbarung sind folgende Stellen zu besetzen:

Réceptionistin Sekretärin Reservationsbüro

Ihr Profil

- fachlich fundierte Ausbildung mit Berufserfahrung
- Sie sind aufgeschlossen und kommunikativ
- flexibel und belastbar
- Sprachkenntnisse in Schweizerdeutsch/Deutsch, Englisch (Italienisch & Französisch von Vorteil)
- gute EDV-Kenntnisse Microsoft Office, Protel

Wir bieten

- eine interessante und vielseitige Tätigkeit
- zeitgemässe Anstellungsbedingungen in Jahresstelle
- wunderschöne Natur mit vielen Freizeitaktivitäten
- Studios und Mitarbeiterunterkünfte vorhanden

Nähere Infos zu den Hotels unter www.belvedere-hotels.ch
 Auf Ihre komplette Bewerbung mit Foto freut sich:

Belvédère Hotels Scuol, Esther Rausa,
 Leiterin Administration-Buchhaltung-HR, CH-7550 Scuol
 Tel. +41 81 861 06 06, mitarbeiterbuero@belvedere-scuol.ch

HALLENSTADION Gastronomie

Die Hallenstadion Gastronomie gehört, zusammen mit den Hotels „Krone Unterstrass“ und „Sternen Oerlikon“, zur Wüger Gastronomie AG, welche sich vollständig in Familienbesitz befindet.

Um die Synergien und das Potential der Betriebe verstärkt zu nutzen und zu vermarkten, schafft die Wüger Gastronomie AG eine neue Position als

Salesmanager (m/w)

Arbeitsvolumen: 100%

Stellenantritt:

1. Mai 2011 - oder nach Vereinbarung

Tätigkeitsgebiet:

Ihre Hauptziele bestehen in der nachhaltigen Akquisition von Neukunden, der aktiven Pflege bestehender Kunden und einer messbaren Steigerung der Logiernächte und Bankettumsätze. Sie erarbeiten Marketingmassnahmen für alle drei Betriebe und führen diese erfolgreich durch. Sie kreieren und vermarkten innovative, betriebsübergreifende Angebote. Sie vertreten die Betriebe an Fachmessen und pflegen gute Kontakte zu den Medien.

Anforderungsprofil:

Sie verfügen über einen Abschluss einer Hotelfach- bzw. Marketingschule oder eine vergleichbare Ausbildung. Praktische Erfahrung im Bereich Sales und Marketing in der Stadt-Hotellerie werden vorausgesetzt.

Für diese Position sind ausgezeichnete Deutsch- und Englisch-Kenntnisse sowie ein guter Schreibstil unabdingbar. Weitere Sprachkenntnisse von Vorteil.

Sie bringen gute EDV-Kenntnisse (Word, Excel sowie Fidelio) und Freude an der Arbeit in einem lebhaften Team mit, sind gäste- und dienstleistungsorientiert und verfügen über angenehme Umgangsformen.

Alter ab ca. 26 - 40 Jahre.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen vorzugsweise per Mail an:

Wüger Gastronomie AG
 Hallenstadion Gastronomie
 Stefan Marxer
 Wallisellenstrasse 45
 8050 Zürich

Telefon 044 316 78 00
marxer@hasta-gastro.ch

www.hallenstadion.ch
www.hotel-krone.ch
www.sternenorlikon.ch



Das Hotel Schützen Lauterbrunnen ist ein traditionelles, typisch schweizerisches ***-Chalethotel mit 27 Zimmern, heimeligem, neu renoviertem Restaurant und Speisesaal mit 80 Sitzplätzen, rustikalem Grill-Stübli mit 25 Sitzplätzen sowie Gartenrestaurant mit rund 100 Sitzplätzen und atemberaubendem Ausblick auf die grandiose Bergwelt.

Ab Mitte Mai/Mitte Juni suchen wir zur Verstärkung unseres Teams:

Commis de Cuisine (100%) oder Chef de Partie (100%)

Servicefachangestellte im Stundenlohn
 (2-3 Abende je Woche)

Etagemitarbeiterinnen im Stundenlohn
 (2-3 Tage je Woche)

Kommen Sie mit an Bord? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

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



Gasthaus Adler Nebikon

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, Vorstadt 4, 6244 Nebikon Tel. 062 756 21 22

WALDHOTEL DAVOS

«Es gab ein Essen und Trinken,
 ganz ausser der Zeit.»

THOMAS MANN – ZAUBERBERG



Hoch über den Dächern von Davos. Man ist ganz oben. Trotzdem bieten sich selbst hier noch manche Aufstiegschancen. Zum Beispiel im Gourmet-Restaurant des legendären Waldhotels Davos als neuer

KÜCHENCHEF GOURMETRESTAURANT MANN UND CO.

AB 1. JUNI 2011 ODER NACH VEREINBARUNG

Sie sind ambitioniert und darum hoch motiviert. Ein kreativer Kopf, der mit seiner aussergewöhnlichen Kochkunst die Gäste überraschen und überzeugen kann. Sie haben eine eigene Handschrift und Lust, eine persönliche Note in unsere Speisekarte zu bringen. Ausserdem sind Sie flexibel, verfügen möglicherweise bereits über GaultMillau-Erfahrung und sind gewillt, den bereits bestehenden Standard (15 Punkte) zu halten und zu verbessern. Sie sind ein echter Leader und darum auch ein versierter Teamplayer, der sein kleines Team fördern und zu Höchstleistungen motivieren kann. Sehen Sie das auch so, dann sehen wir uns vielleicht bald. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Waldhotel Davos Herr Marc Demisch
 Buolstrasse 3 CH-7270 Davos Platz
 Tel. +41 (0)81 415 15 15 Fax +41 (0)81 415 15 16
marc.demisch@waldhotel-davos.ch



Saas-Fee SAASTAL

Echt spannend.

Saas Fee/Saastal Tourismus

sucht zur Ergänzung in seinem Team eine/n initiative/n und zielorientierte/n

Meeting & Incentive Manager/in

Zu den wichtigsten Aufgaben dieser vielseitigen und verantwortungsvollen Arbeitsstelle gehören:

- Ausbau des Business-Gruppengeschäfts (MICE)
- Aktive (telefonisch und persönlich) Akquisition und Betreuung von Neukunden
- Pflege der Bestandskunden
- Offert-, Vertragserstellung und Rechnungslegung sowie sämtliche Administration im Zusammenhang mit dem MICE- Geschäft
- Produktgestaltung und Koordination von Leistungen
- Vermarktung des MICE-Angebots

Sie bringen folgende Voraussetzungen und Fähigkeiten mit:

- Kaufmännische oder Hotel Ausbildung (z. B. KV, TFS, Hotel)
- Erste Erfahrung im Bereich Veranstaltungsvorverkauf und Akquise
- Sichere und gepflegte Kommunikation in Wort und Schrift
- Gute Sprach-Kenntnisse (D/E/F)
- Verkaufsfähigkeit und kommunikative Persönlichkeit
- Organisationstalent
- Fundierte Kenntnisse der MS-Office-Produkte
- Sympathische und gepflegte Erscheinung
- Hohe Flexibilität und Belastbarkeit

Stellenantritt: 15. Mai 2011 oder nach Vereinbarung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto und Gehaltsvorstellungen erwarten wir per Post oder per E-Mail bis zum 25. März 2011 an:

David Graefen, Marketingleiter, Saas-Fee/Saastal
 Tourismus, Obere Dorfstrasse 2, 3906 Saas-Fee,
 E-Mail: david.graefen@saas-fee.com



Engadin St. Moritz, die Tourismusorganisation im Oberengadin, hat den Auftrag, das touristische Angebot des Tals weltweit zu vermarkten.

Weiter betreut die Destination die Gäste vor Ort und ist diesen mit Rat und Tat behilflich, den Aufenthalt im Engadin so unvergesslich wie möglich zu gestalten.

Wir suchen per 1. Mai 2011 oder nach Vereinbarung für unser Team Produktmanagement einen

Produktmanager mit Schwerpunkt Printprodukte und Internet (100%, m/w)

Sie sind verantwortlich für die Produktion der saisonalen Kataloge inklusive Distribution. Dazu gehören die Beschaffung von Bildern, Foto-Shootings und die Bewirtschaftung der Bilddatenbank. Sie betreuen die Bereiche Pauschalen und Aktivitäten externer Leistungsträger auf unserer Homepage und sind verantwortlich für die interne Textdatenbank. Wir sind ein Team mit Freude an hochklassigen Leistungen.

Maloja

Sils

Silvaplana

St. Moritz

Celerina

Pontresina

Samedan

Bever

La Punt Chamues-ch

Madulain

Zuoz

S-chanf

Zermz

Ihr Profil: Abgeschlossene Berufsausbildung oder Studium, Erfahrung in der Erstellung von Drucksachen und deren Distribution, hohe technische Affinität zum Verständnis von Internet und Datenbanken. Hohe Eigenmotivation sowie Teamfähigkeit, Erfahrungen in der Projektarbeit und/oder Projektleitung. Muttersprache Deutsch, gute Englisch- und Italienischkenntnisse.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden oder mailen Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Bild an: Herrn Michael Baumann, Personalleiter, Engadin St. Moritz, Via San Gian 30, 7500 St. Moritz, Tel. +41 81 830 09 22, www.engadin.stmoritz.ch
michael.baumann@support-engadin.ch

Karriereplanung –
 einfach gemacht
www.hoteljob.ch

**hotel
restaurant
catering**

randstad

Zürich. Tel. 058 201 45 30
oerlikon@ch.randstad.ch

Bern. Tel. 058 201 42 00
bern@ch.randstad.ch

Basel. Tel. 058 201 41 00
basel@ch.randstad.ch

Genève. Tel. 058 201 49 00
geneve@ch.randstad.ch

Lausanne. Tel. 058 201 48 00
lausanne@ch.randstad.ch

Jobs à la carte

www.randstad.ch



Das Spitalzentrum Biel ist das öffentliche medizinische Kompetenzzentrum der zweisprachigen Region Biel-Seeland-südlicher Berner Jura. Zur Unterstützung unserer vielseitigen Spitalgastronomie suchen wir per 1. Juni 2011 oder nach Vereinbarung Sie als versierte/n Fachfrau/Fachmann.

Einkauf F&B/Administration Gastronomie (100 %)

Sie sind verantwortlich für Einkauf, Lagerhaltung, Verteilung von Lebensmitteln und Gastronomieartikeln nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen. Neben ihrer gastronomischen Grundbildung als Koch/Köchin verfügen Sie über einen Hotelfachschulabschluss, einen Fachausweis als Einkäufer/in oder eine vergleichbare Weiterbildung. Weitere Informationen und die Bewerbungsadresse finden Sie auf unserer Homepage: www.spital-biel.ch (Stellenausschreibung/Andere Berufe)

Für Auskünfte steht Ihnen Herr Marc Déltroz, Leiter Küche, Tel. 032 324 26 28* (Mo–Fr 14.00–17.00) gerne zur Verfügung. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung bis **18. März 2011**.

Spitalzentrum
Centre hospitalier
Biel-Bienne

Healthworld (Schweiz) AG www.healthworld.ch

Sennweidstrasse 46 • CH-6312 Steinhausen • Tel. +41 41 748 76 00 • Fax +41 41 748 76 11 • info@healthworld.ch

Führende Agentur im Schweizer Gesundheitswesen sucht zur Ergänzung der Kongressabteilung per 1. April 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

Praktikant/in Administration Kongress

Sie haben Ihre Matura abgeschlossen oder wollen während der Berufsausbildung ein einjähriges Praktikum absolvieren, dann ist unsere Volontariatstelle genau die richtige für Sie.

Ihr Aufgabengebiet umfasst das Erstellen diverser Unterlagen für Kongresse, Beantwortung von mündlichen und schriftlichen Anfragen sowie unterschiedliche Sekretariatsarbeiten. Des Weiteren helfen Sie bei den gesamten administrativen Vorbereitungen und Durchführungen der bevorstehenden Kongresse und Veranstaltungen mit.

Anforderungen: Wir erwarten von Ihnen sehr gute EDV-Kenntnisse (MS Office), stilicheres Deutsch sowie gute mündliche Französisch- und Englischkenntnisse. Ihre Arbeitsweise ist zuverlässig und genau. Sie sind teamfähig, belastbar und übernehmen gerne wiederkehrende Aufgaben.

Wir bieten Ihnen ein vielfältiges Praktikumsjahr, welches abwechslungsreiche Aufgaben in einem interessanten Fachgebiet, einen modernen Arbeitsplatz sowie gute Sozialleistungen umfasst.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Healthworld (Schweiz) AG, Frau Ulrike Becher, Sennweidstrasse 46, 6312 Steinhausen oder per E-Mail an ulrike.becher@healthworld.ch

Weitere Informationen finden Sie auf der Website www.healthworld.ch und www.congress-info.ch

Rüthubelbad • Walkringen bei Bern

RESTAURANT HOTEL RÜTHUBELBAD

Für unsere Bio-Küche suchen wir per 1. April 2011 eine/n
Koch / Köchin

Ihre Hauptaufgabe

- Entremetier für Bankett- und à la Carte-Bereich

Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- Motivierte Persönlichkeit
- Freude am Kochen mit biologischen Produkten

Wir bieten

- Abwechslungsreiches Arbeitsumfeld
- Mitarbeit in einem lebhaften, jungen Team
- Entwicklungsmöglichkeiten
- Entlohnung und Ferien gemäss L-GAV

Nähere Informationen zu unserer Institution finden Sie auf www.ruethubelbad.ch.
Auskünfte zur Stelle erteilt Ihnen gerne Herr Max Gugelmann, Leiter Hotellerie & Gastronomie, Tel. 031 700 86 88

Sind Sie interessiert?
Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

**Restaurant Hotel Rüthubelbad AG
Personalwesen
Rüthubel 29
3512 Walkringen**

OCHSEN

Hotel & Restaurant Menzingen

Wir pflegen Gastronomie zum Wohlsein am Dorfplatz von Menzingen/Zug und verwöhnen unsere Gäste gerne mit einer leichten, saisonalen Küche und guten Weinen.

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima mit durchgehenden Arbeitszeiten in einem traditionsreichen, aber modernen Betrieb. Sind Sie eine perfekt deutsch sprechende, aufgestellte und erfahrene Servicefachangestellte mit gepflegter Erscheinung und tadellosen Umgangsformen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung. Für telefonische Auskünfte rufen Sie uns an!

Servicefachangestellte/r (m/w)
Stellenantritt 1. Mai 2011 oder nach Vereinbarung.
Andrea und Peter Hegglin-Manser, 6313 Menzingen
Tel. 041 755 1388, www.ochsenmenzingen.ch

Hotel-Restaurant Blüemlisalp** Grindelwald

Unser bekannter und gepflegter Hotel-Restaurationsbetrieb verfügt über 16 gemütliche Zimmer sowie über ein heimeliges Restaurant mit ca. 70 Sitzplätzen. Die Speisekarte bietet eine gutbürgerliche Küche mit Spezialitäten aus eigener Landwirtschaft. Von der Sonnenterrasse (ca. 40 Sitzplätze) hat man einen wunderbaren Blick auf unsere schöne Bergwelt.

Zur Vervollständigung unseres kleinen Teams suchen wir per 1. April 2011 resp. 1. Mai 2011 folgende Teammitglieder:

Koch, der sich selbstständiges Arbeiten gewohnt ist sowie pflichtbewusste und freundliche **kaufmännische Mitarbeiterin** für sämtliche Büroarbeiten und Mithilfe im Hotel/Restaurant (D/F/E).

Falls Sie sich angesprochen fühlen, so senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen zu.

Herr A. Lohrer, Hotel Blüemlisalp, 3818 Grindelwald
Telefon: 033 853 63 60 • Natel: 079 311 12 31
info@bluemlisalp-hotel.ch / www.bluemlisalp-hotel.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

Suchen Sie den aussergewöhnlichen Arbeitsplatz? Mit täglichem, einzigartigem Ausblick auf die Alpen des Berner Oberlands, zum Beispiel auf Eiger, Mönch und Jungfrau? Für unser klassisches Berghotel auf 2'266 m ü. M. auf dem Grat des Brienz Rothorn im Berner Oberland gebaut, suchen wir für unseren gepflegten Service auf die kommende Saison (ab 4. Juni – 23. Oktober 2011)

- Koch/Köchin (gelernt)***
- Service(fach)angestellte(r)***
- Sous Chef***
- Chef de Service***
- Receptionist(in)***

* Nur Personal mit abgeschlossener Berufsausbildung und/oder Erfahrung

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an folgende Adresse:
Brienz Rothorn Bahn AG, Hotel Rothorn Kulm Ref. PHRK
Postfach, 3855 Brienz

Für telefonische Auskünfte bitte 041 488 14 20
Familie Bieri, Gastgeber Hotel Rothorn

Für telefonische Auskünfte bitte 041 488 14 20
Familie Bieri, Gastgeber Hotel Rothorn

**HOTEL
GSTAADERHOF**

Das Hotel Gstaaderhof ist ein familiär geführter 4-Sterne-Saisonbetrieb. Mit seinen 64 Zimmern, Wellness-Anlage und seinen 2 Restaurants sowie einer Bar und Catering-Service bietet unser Betrieb ideale Voraussetzungen für eine abwechslungsreiche Tätigkeit. Wir haben auf kommende Sommersaison folgende Stellen zu besetzen:

Chef de Rang (m/w) Chef de Partie Entremetier

Wenn Sie gerne im Team arbeiten und eine «aufgestellte» Persönlichkeit sind, fühlen Sie sich sicher wohl bei uns. Neben den guten Arbeitsbedingungen, fairer Bezahlung und geregelten Arbeitszeiten erwartet Sie die herrliche Bergwelt des Saanenlandes.

Für weitere Informationen besuchen Sie unsere Website oder kontaktieren Sie Albrecht Bühler.

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

Hotel*** in Engelberg (20 Rooms)

New start up situation, we are looking for dynamic staff with strong personality (Swiss working permit) that enjoy the spirit of working in Alpine resort and accept multi task responsibilities in a small organization. Pro-active, responsible and self motivated to deliver exceptional guest services.

Assistant Manager 100% (Availability May or June 1st 2011)
Min 3 years experiences and certificate in the hotel management or hospitality business, speaking and writing English & German, French will be appreciated!

Responsibilities:

- Reporting to Managing Director, assist and manage daily tasks & operation!
- Staff coordination, Administration support, Supervise marketing activities...
- Participate actively in the financial target.

Profile:

- Very good knowledge of PC Software (Fidelio) Excel, Words...!

House keeper 50% and/or 100% (Availability June 1st 2011)
Responsibilities:
Cleaning and maintenance of the rooms and hotel, including the laundry.

Profile:
Previous experience with similar responsibilities.

Trainee (June to October 2011)
Responsibilities:
Assist and participate in the daily operation, including back and front office responsibilities including services.

Profile:
Involved in an education program or in process to register.

Please send introduction letter with salary expectation and CV in English by email to jeanlaporte@bluemail.ch deadline Friday 25th March 2011.

Jobs auf dem Silber-tablett.

Wenn Sie etwas bewegen wollen, steigen Sie am besten bei der SV Group ein: In Sachen Gemeinschaftsgastronomie macht uns niemand etwas vor. Mit Kerntätigkeiten in der Personalgastronomie, im Care und Eventcatering, Hotellmanagement und in öffentlichen Restaurants bieten wir Ihnen spannende Möglichkeiten innerhalb eines der vielfältigsten Unternehmen der Branche. Und unser internationales Engagement sorgt für zusätzliche Dynamik in Ihrer Karriere.

Wir suchen per Mitte Mai 2011 für die Sommersaison eine/einen

Servicemitarbeiter/in Küchenleiter/in, Jungkoch / Küchenhilfen (w/m)

Das ISO zertifizierte **Schiffcatering auf dem Thunersee** umfasst 1 Salon-Dampfer und 7 Motorschiffe mit total rund 1'500 Restaurationsplätzen und ist für das gesamte Catering vom kleinen Motorschiff mit 60 Sitzplätzen bis zum 400 plätzigen Luxus-Liner für Grossanlässe und Events verantwortlich. Auf den Kursschiffen werden die Gäste mit einem abwechslungsreichen, regionalen und saisonal wechselnden à la carte Angebot verpflegt. Zudem werden regelmässig Caterings bei Charterfahrten durchgeführt.

Ihr Profil:

- abgeschlossene Berufsausbildung und Berufserfahrung (gilt nicht für Küchenhilfen)
- sehr gute Deutschkenntnisse
- flexibel, belastbar, teamfähig
- Stresserprob und qualitätsbewusst

Wir bieten:

- einen nicht alltäglichen Arbeitsplatz
- ein dynamisches Team
- eine abwechslungsreiche Tätigkeit

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto an:

SV (Schweiz) AG
Josef H. Pircher
Restaurant Manager
Schiffcatering Thunersee
Postfach
CH-3600 Thun

SV Group
Passion for quality. Since 1914.

HOTEL SPINNE

GRINDELWALD

Lebhaftes 4*-Hotel im Herzen des Dorfes.
80 Betten, 2 Restaurants, Bar & Diskothek.

Zur Vervollständigung unseres jungen,
motivierten Teams, haben wir auf die
Sommersaison folgende Stelle neu zu besetzen:

Commis de cuisine – Gardemanger

Mit Kreativität und Freude am Beruf

Initiativen und positiv denkenden Berufsleuten bieten
wir eine attraktive, gut bezahlte Stelle in aufgestellter
Atmosphäre. Besuchen Sie uns auf unserer Homepage.

www.spinne.ch

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Hotel Spinne

A. & M. Kaufmann

3818 Grindelwald

Tel. 033 854 88 88 E-Mail: hotel@spinne



HOTEL LEISSIGEN | INTERLAKEN

Wir sind ein Ferienhotel mit 70 Betten und 150
Restaurantsplätzen, direkt am schönen Thunersee.

Direktionsassistentin/Aide du Patron

Eintritt April/Mai oder nach Vereinbarung in Jahresstelle
Suchen Sie eine neue Herausforderung und sind zwischen 25
und 32 Jahren alt? Mit Ihrer Ausbildung im Gastgewerbe
eventuell mit abgeschlossener Hotelfachschule bringen Sie die
notigen Qualifikationen mit.

Sefa/Refa/m/w

Eintritt Juni oder nach Vereinbarung
Sie kommunizieren mündlich in d/e/f und verwöhnen
unsere Gäste aufs Feinste.

Etagenmitarbeiterin

Eintritt 1. Juni oder nach Vereinbarung

Küchen/Officemitarbeiter

Eintritt 1. Juni oder nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Hotel Kreuz, Herr Hans Gosteli,
Dorfstrasse 32, 3706 Leissigen
033/847 12 31

oder info@kreuz-leissigen.ch
www.kreuz-leissigen.ch

WALDHOTEL DAVOS

★★★★

LUST AUF EINE LUFTVERÄNDERUNG?

Das Waldhotel Davos ist das perfekte Haus für Indi-
vidualisten und Genussmenschen, die Entspannung und
Ruhe suchen. Das geschichtsträchtige Haus war
Vorbild für den weltberühmten Roman "Der Zauber-
berg" von Thomas Mann.

Möchten Sie in diesem besonderen Haus Teil des
jungen und motivierten Teams sein?

Für die kommende Sommersaison 2011 sind folgende
interessante Stellen zu besetzen:

CHEF DE RANG

Gourmetrestaurant

SERVICEMITARBEITER/-IN

Saalrestaurant

DEMI-CHEF DE PARTIE

Gourmetrestaurant

CHEF DE PARTIE

Saalrestaurant

ANFANGS-KÜCHENCHEF

Saalrestaurant

Wir freuen uns auf engagierte Persönlichkeiten und Ihre
vollständige Bewerbung, welche Sie bitte an Frau Ulrike
Seger (ulrike.seger@waldhotel-davos.ch) oder an unten-
stehende Adresse senden.

WALDHOTEL DAVOS
Bühlstrasse 3, CH-7270 Davos Platz
Telefon +41 (0)81 415 15 15, Telefax +41 (0)81 415 15 16
info@waldhotel-davos.ch, www.waldhotel-davos.ch



Hotel-Restaurant Römerhof

sucht ab sofort oder nach Übereinkunft

Servicemitarbeiter mit Berufskennntnissen Réceptionist/in oder Büropraktikant/in

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

Schriftliche Bewerbungen sind zu richten an:

Frau Bayer-Loretan

Hotel Römerhof

Rathausstrasse 16

3954 Leukerbad

HOTEL ELITE

ART DECO HOTEL BIEL/BIENNE

Das HOTEL ELITE ist ein ****Businesshotel im Zentrum
der Uhren- und Kommunikationsstadt Biel und gilt seit
80 Jahren als das führende Haus am Platz. Mit 67
Zimmer und 7 Juniorsuiten, einem Bankett- und
Seminarbereich bis zu 250 Personen, der Trend-Bar
'Baramundo' und dem 'Brasserie-Restaurant Elite'
bieten wir unseren Gästen ein sehr umfangreiches
Angebot.

Zur Unterstützung unseres jungen Teams suchen wir
noch folgende motivierte Mitarbeiter mit solider
Grundausbildung und der Position entsprechender
Berufserfahrung. Französischkenntnisse sind von
Vorteil.

Souf-Chef (100%) m/w

Chef de Partie (100%) m/w

Night Auditor (40%) m

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie
bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an
untenstehende Adresse oder rufen Sie uns für weitere
Informationen einfach an. (Telefon 032 328 77 77)

Hotel Elite, z.Hd. Herr Rémy Fischer
Bahnhofstrasse 14, 2501 Biel/Bienne
remy.fischer@hotelelite.ch
<http://www.hotelelite.ch>

HOTEL GSTAADERHOF

Das Hotel Gstaaderhof ist ein familiär geführter 4-Sterne-
Saisonbetrieb mit hohem Qualitätsanspruch. Mit seinen 64
Zimmern, den zwei Restaurants und einer Bar, sowie einer
Wellness-Anlage bietet unser Hotel die Infrastruktur eines
Wohlfühl-Ferienhotels. Die weltbekannte Destination Gstaad
ist ein Anziehungspunkt für ein internationales Publikum,
aber auch für viele Schweizer Gäste.

Für unsere Réception suchen wir ab sofort oder nach Verein-
barung Verstärkung:

Réceptionist/in, Réceptionist

in Jahres- oder Saisonanstellung.

Ihr Anforderungsprofil:

- Sie haben eine abgeschlossene kaufmännische
Berufsausbildung und bereits Erfahrung an einer
Hotel-Réception.
- Sie bleiben auch in herausfordernden Situationen
ruhig und freundlich
- Sie sind kontaktfreudig und lieben den Umgang
mit Gästen aus der ganzen Welt.
- Sie arbeiten gerne im Team und leisten selbstständig
Ihren Beitrag zum Gelingen der vielfältigen Aufgaben.
- Eine gesunde Portion Humor und Herzlichkeit gehören
zu Ihrem Naturell.

Ihr Aufgabengebiet:

- Betreuung unserer Gäste
- Check-in und Check-out
- Reservationen und Korrespondenz in Deutsch,
Französisch und Englisch
- Abwechslungsreiche administrative Arbeiten
an der Réception.

Sie erwarten:

- Ein motiviertes Team
- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen
gemäss L-GAV 2010.
- Eine Unterkunft in unserem Personalhaus mit
Highspeed-WLAN und Kabelfernsehen.
- Neben der Arbeit haben Sie in Gstaad für die Freizeit
die besten Möglichkeiten, informieren Sie sich unter:
www.youngstaad.ch.
- Ein sicherer Arbeitsplatz mit Entwicklungsmöglichkeiten.

Wenn Sie Interesse haben, freuen wir uns auf Ihre vollständi-
gen Bewerbungsunterlagen per Post oder Mail. Für weitere
Fragen besuchen Sie unsere Website: www.gstaaderhof.ch
oder rufen Sie uns einfach an.

Hotel Gstaaderhof

Doris Huber

Lauenenstrasse 19

3780 Gstaad

Tel. +41 (0)33 748 63 63

Fax +41 (0)33 748 63 60

gstaaderhof.ch

Wir machen uns fit für die Saison...

...und Sie haben uns gerade noch gefehlt

Die Kartause Ittingen zählt zu den führenden Seminar- und Kulturzentren der
Schweiz. Unseren Gästen stehen ein Hotel mit 68 Zimmern, ein Restaurant und
Bankettbereich mit fast 1'000 Plätzen und über 20 Kursräume mit bis zu 450
Plätzen zur Verfügung. In einzigartiger historischer Umgebung bieten wir einen
unvergleichlichen Rahmen für vielfältige gesellschaftliche und kulturelle Anlässe.

Haben Sie Lust, in diesem reizvollen Umfeld zu unserem Team zu gehören?

Wir bieten attraktive Anstellungsbedingungen und suchen
in Fest- oder Saisonstellen folgende Profis:

Chef de Service/Stv. Restaurationsleiter

Seminar- und Eventkoordinatoren

Restaurantfachleute

Köche

Aushilfen für den Bankettservice

Weitere Informationen über unseren faszinierenden Betrieb und
detaillierte Stellenangebote finden Sie unter www.kartause.ch.
Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

Stiftung Kartause Ittingen
Karin Bühlmann, Personalassistentin
CH 8532 Warth
Telefon +41 52 748 44 11
karin.buehlmann@kartause.ch

www.kartause.ch

Electrolux

Der Mensch ist es, der Träume und Visionen zu Wirklichkeiten macht! Auf ihn bauen wir!

Electrolux ist ein internationaler Konzern, weltweit in 150 Ländern
vertreten und in der Schweiz ein führendes Unternehmen in der
Haushaltsgeräte-Branche. Die Haushaltsgeräte-Welt ist spannend
und menschlich fordernd. In Küche und Waschraum erleben
unsere Kunden, wie sich «Innovation», «Qualität», «Design» und
«Ökologie» erfolgreich verbinden lässt.

An unserem Hauptsitz in Zürich suchen wir zur Unterstützung
unseres Fachberatungs-Teams per sofort eine/n engagierte/n und
motivierte/n

FachberaterIn Hotline 80–100 %

Sie beraten telefonisch und schriftlich unsere Kundschaft als erste
Kontaktperson bei Anwendungsproblemen unserer Produkte und
sind somit ein/e wichtige/r Image-TrägerIn unserer Firma. Ihre
Kollegen im Aussendienst schätzen Sie als kompetente/n Ansprech-
partnerIn. Die Assistentin Fachberatung kann sich auf Sie als
zuverlässige Unterstützung in allen administrativen Belangen voll
verlassen.

Sie verfügen über Erfahrung im Hauswirtschaft-/Gastronomie-
bereich, sind mit Leib und Seele Hobbyköchin/-koch und haben
auch ein technisches Interesse. Sie haben ein Flair für Kochen/
Backen/Waschen, können sich durchsetzen und bewahren auch in
hektischen Situationen einen kühlen Kopf. Sie sind sich gewohnt,
Ihre Aufgaben engagiert und selbstständig zu erledigen. Zudem ver-
ständigen Sie sich sicher mit unseren Kunden in Deutsch und
mündlich Französisch und es fällt Ihnen leicht, Ihre MS Office-Kennt-
nisse im Alltag anzuwenden. Sind Sie zudem dienstleistungs- und
kundenorientiert, ein Organisationstalent und mindestens 25 Jahre
alt? Dann sollten wir uns kennen lernen.

Wollen Sie mit uns neue Wege gehen und diese Chance wahrnehmen?
Es erwartet Sie ein interessantes und abwechslungsreiches
Aufgabengebiet in einem lebhaften Umfeld. Wir sind ein Unternehmen,
welches Sie in Ihrer neuen Tätigkeit unterstützt, in dem Sie sich
entfalten können und in dem menschliche Werte wichtig sind.

Schreiben Sie uns, wir freuen uns darauf!

ELECTROLUX AG

Irene Keller, Badenerstrasse 587, 8048 Zürich
irene.keller@electrolux.ch, www.electrolux.ch

GDI GOTTLOB DUTTWEILER INSTITUTE

Für unseren Veranstaltungsbereich im GDI Gottlob Duttweiler Institute in Rüschlikon/Zürich suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine verkaufs- und beratungsorientierte Persönlichkeit als

Sales Representative Events 100%

Als einzigartiger und historischer Ort der Begegnung stellen wir unsere kompletten Dienstleistungen und Räumlichkeiten für Firmen- oder Gesellschaftsanlässe zur Verfügung. Wir legen grossen Wert auf gepflegte Gastronomie und herzliche Gastlichkeit. Unsere 11 Räumlichkeiten für 2 bis 300 Personen werden für Konferenzen, Tagungen, Seminare, Workshops, Bankette oder Events genutzt (kein Tagesbetrieb).

Ihr Aufgabenbereich

- Verkauf der Dienstleistungen des Veranstaltungsortes des GDI
- Planung, Durchführung und Nachbearbeitung von Anlässen
- Veranstaltungsplanung der Segmente Events, Tagungen, Privatfeiern
- Mitverantwortung für die optimale Auslastung des Veranstaltungsortes
- Erstellung schriftlicher Angebote und Aufträge
- Telefonische Betreuung von Firmenkunden und Kundenpflege (CRM)
- Koordination zwischen der Veranstaltungsabteilung und den operativen Abteilungen

Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufsausbildung mit Erfahrung im Verkauf
- Organisationstalent mit positiver, natürlicher Ausstrahlung und ausgeprägtem Qualitätsbewusstsein
- Kenntnisse über operative Bankettabläufe im Service und in der Planung (wünschenswert)
- Hohe Affinität zu Kunden und Gästen
- Kommunikationsstärke
- Selbstständiges Arbeiten und Detailgenauigkeit
- Gepflegtes Erscheinungsbild
- Sehr gute PC-Kenntnisse
- Deutsch in Wort und Schrift, Englischkenntnisse

Perspektiven

- Spannende Herausforderung in einer geschichtsträchtigen Unternehmung an traumhafter Lage
- Anspruchsvolle, vielseitige Tätigkeit mit hoher Eigenverantwortung und Entwicklungsmöglichkeiten
- Hervorragende Sozialleistungen der Migros-Gemeinschaft

Interessiert? Bitte senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen in elektronischer Form mit Foto an:

GDI Gottlob Duttweiler Institute
juerg.schlatter@gdi.ch (Head of Finance & HR), Tel. +41 44 724 62 20,
www.gdi.ch

Berghaus Bärtschi Engstligen AG Engstligenalp 2000 m ü. M. 3715 Adelboden

Ab sofort bis anfangs Mai 2011
sowie auch für die Sommersaison 2011
suchen wir
erfahrenen Jungkoch m/w
CH bis 30.-j.

für Sommersaison 2011
(anfangs Juni 2011 bis Ende
Oktober 2011)

Serviceangestellte CH

Lohn nach L-GAV
Auf autofreier Alp / schönes Skigebiet
(5 Min. vom Haus)
Zimmer vorhanden

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung
Michael Bärtschi
Tel. 033 673 13 73
berghaus@bluewin.ch

HOTEL BERGSONNE

SPEISEN MIT WEITBLICK

Auf der Rigi am Vierwaldstättersee,
stilvolles ***Unique-Hotel
mit 15 Zimmern/Suiten und exklusivem
Restaurant (14 GM Punkte).

In unser erfolgreiches Team
suchen wir ab Anfang Mai

Servicefachangestellte/n

Sie lieben die Betreuung
anspruchsvoller Gäste.

Wir freuen uns auf Sie.
Dorly & Willy Camps-Stalder
CH-6356 Rigi Kaltbad
www.bergsonne.ch
welcome@bergsonne.ch
T 041 399 80 10
F 041 399 80 20

Italienisches Restaurant in Bern sucht

Koch

ab sofort. Tel. 031 381 18 18



Lieben Sie Qualität, sind Sie motiviert
und arbeiten Sie gerne im Team?

gesucht per 1. April 2011

Jungkoch

mit 1 – 3 Jahren Berufserfahrung

Unser Küchenchef Adrian Frieden freut
sich auf Ihre Bewerbung!

Grand Café Restaurant Schuh
Höheweg 56 | 3800 Interlaken | 033 888 80 50
info@schuh-interlaken.ch

Hotel Wellenberg – Ihr Zuhause in Zürich

Wir suchen für unser gepflegtes First Class
***Hotel Wellenberg mit 45 Zimmern, in
der Altstadt von Zürich gelegen,
ab sofort oder nach Vereinbarung:

eine Réceptionistin

Sie sind eine junge Persönlichkeit mit Ré-
ceptionserfahrung und fühlen sich in ei-
nem kleinen Team wohl. Zudem sind Sie
gepflegt, kommunikationsfreudig und gern
bereit, zusätzliche Verantwortung zu über-
nehmen. Sie sprechen Deutsch als Mutter-
sprache, Englisch fließend und Französisch
ist Ihnen nicht fremd.

An unserer Réception sollten Sie mit Ihrer
positiven Ausstrahlung überzeugen und
Freude im Umgang mit unserer anspruchs-
vollen, internationalen Kundschaft haben.
Sie verfügen über Grundkenntnisse mit dem
Hotelsystem Fidelio und beherrschen alle
gängigen Microsoft-Office-Anwendun-
gen? Dann erwartet Sie eine spannende
Herausforderung und ein junges Team!

Ich freue mich auf Ihre aussagekräftige
Bewerbung mit Foto und stehe Ihnen bei
Fragen jederzeit gerne zur Verfügung!

HOTEL WELLENBERG****

Jana Olbrich
Front Office Manager
Niederdorfstrasse 10
CH-8001 Zürich
jana@hotel-wellenberg.ch
www.hotel-wellenberg.ch

Zur Verstärkung unseres Teams suchen
wir per sofort oder nach Vereinbarung
folgende Mitarbeiter

Koch/Jungkoch/Entremetier und Servicefachmitarbeiterin

Wir freuen uns auf Ihre komplette Be-
werbung inkl. Foto per Post od. E-Mail.

Hotel Drei Könige
Maja und Werner Hübscher
Paracelsuspark 1
Info
werner.huebscher@hotel-dreikoenige.ch
Tel. 055 148 00 00



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

Réceptionistin

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 7500
Telefax +41 27 966 76 76
Internet: www.julen.com
E-Mail: info@julen.com

Sie sind unser Gewinn!



Chef de Partie (m/w) 100%

Die Liebe zu Ihrem Beruf und eine Prise Kreativität zeichnen Sie neben Ihren guten Fach-
kenntnissen aus. Sie haben ein Flair für die kalte Küche und arbeiten gerne im à la carte,
sowie im Bankettbereich.

Interessiert? Detaillierte Informationen finden Sie unter www.grandcasinoluzern.ch

Ihre vollständige Bewerbung senden Sie bitte an: Grand Casino Luzern AG – Personal-
abteilung – Haldenstrasse 6 – Postfach – 6002 Luzern



www.grandcasinoluzern.ch



Wir suchen das «Tüpfchen auf dem i»

Für unser romantisches, familiäres,
direkt an den Bergbahnen gelegenes
Apparthotel mit 30 Betten und einem
beliebten Spezialitätenrestaurant mit
80 Plätzen, benötigen wir zur Entlastung
der Direktion ab Ende Juni 2011
in Jahresstelle eine(n)

Betriebsassistenten/-in (D/F/E)

Sie sind eine dynamische, flexible
Persönlichkeit mit Front-Office-
Erfahrung und haben eine Hotel-
fachschule oder eine kaufmännische
Ausbildung im Tourismus absolviert?
Gespannt warten wir auf Ihre
vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Margareth & Léonce Voide-Bumann
Appart-Hotel La Gorge
Blomattenweg 2, CH-3906 Saas Fee
Tel. +41 27 958 16 80
www.lagorge.ch / la.gorge@saas-fee.ch



Hochgebirgsklinik Davos

Die Hochgebirgsklinik Davos ist eine hoch spezialisierte Akut-
und Rehabilitationsklinik zur Behandlung von Allergien, Erkran-
kungen der Atemwege, der Lunge, der Haut und der Augen.

Wir suchen eine/n

Diätkoch/Diätköchin

Sie sind eine teamfähige, flexible und belastbare Persönlichkeit
mit hoher Fachkompetenz. Sie verfügen über eine Diätkochaus-
bildung und können Berufserfahrung vorweisen.

Wir bieten Ihnen ein sehr interessantes Arbeitsgebiet in einem
angenehmen Umfeld.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen. Ihre Bewerbungsunterlagen
senden Sie an Frau A. Gujan, Personalbüro. Für stellenbezogene
Auskünfte wenden Sie sich an Herrn M. Belz, Leiter Küche.

Hochgebirgsklinik Davos
Herman-Burchard-Strasse 1 – CH-7265 Davos Wolfgang
Tel. 0041 (0)81 417 44 44 – www.hochgebirgsklinik.ch –
E-Mail: annagret.gujan@hgk.ch

hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie,
Gastronomie und Tourismus.

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse.

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
Direktionsassistent/-in	Region Bern	J25732
Praktikant/in Direktion	Region Zürich	J25912

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Assistant Front Office Manager	Region Basel	J25909
Reservation Clerk	Region Basel	J25916
Rezeptionist/in	Region Bern	J25739
Réceptionniste	Region Bern	J25881
Rezeptionist/in	Region Bern	J25941
Chef de Reception	Region Bern	J26019
Assistant Front Office Manager	Region Bern	J25995
Front Office Manager	Region Bern	J25996
Empfangsmitarbeiter	Region Bern	J25959
Guest Relation Manager	Region Bern	J25957
1. Concierge	Region Bern	J25955
Rezeptionist	Region Bern	J26013
Front Office Manager/in	Region Bern	J25960
Front Office Mitarbeiterin	Region Bern	J25961
Rezeptionist/in / EmpfangsmitarbeiterIn	Region Bern	J25970
Empfangssekretärin	Region Bern	J25910
Réceptionniste	Region Graubünden	J26000
Reservierungsassistent/in	Region Graubünden	J25738
Stv. Chef de Réception	Region Graubünden	J25737
Reservierungsmitarbeiter	Region Graubünden	J25734
Service-und RezeptionsmitarbeiterIN	Region Graubünden	J25854
Chef de reception	Region Graubünden	J25876
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J25982
Réception/Gästeempfang	Region Oberwallis	J25999
Mitarbeiter/in Reservation	Region Zentralschweiz	J25928
Rezeptionist/in (50%)	Region Zürich	J26006
Front Office Manager	Region Zürich	J25997
Réceptionniste	Region Zürich	J25887
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich	J25740
Réceptionist/in (80%)	Region Zürich	J26021
Rezeptionist/in (England - Region Dorset)	International	J26001
Réceptionist/in	Tessin	J26007
Mitarbeiter/in Kunden-Services 80-100%	Region Freiburg	J25736

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Partie	Region Bern	J25993
Commis pâtissier	Region Bern	J25866
Commis de cuisine	Region Bern	J25865
Private cook	Region Bern	J25969
stv. Küchendirektor	Region Bern	J25954
Sous-chef	Region Bern	J25953
Privatkoch	Region Bern	J25944
Sous-chef	Region Bern	J25940
Chef de partie	Region Bern	J25939
Executive Sous-Chef	Region Bern	J25936
Küchenchef	Region Bern	J25934
Demi-chef de partie	Region Bern	J25920
Teamleiter Küche (Sous Chef)	Region Bern	J25994
Frühstückskoch/-köchin	Region Bern	J25992
Commis de Cuisine	Region Bern	J25991
Sous-chef	Region Bern	J25986
Commis de cuisine	Region Bern	J25985
Chef de partie	Region Bern	J25984
Commis de cuisine	Region Bern	J25976
Chef de Partie	Region Graubünden	J26009
Chef de partie	Region Graubünden	J25875
Küchenchef	Region Graubünden	J25874
Hilfskoch	Region Graubünden	J25855
Chef de Partie	Region Graubünden	J26012
Jungkoch	Region Mittelland (SO,AG)	J25895
Demi-chef pâtissier	Region Oberwallis	J25981
Chef de partie	Region Oberwallis	J25980
Sous-chef	Region Oberwallis	J25979
Chef de Partie	Region Oberwallis	J25931
Commis de Cuisine	Region Zentralschweiz	J25925
Mediamatiker/in / EDV- Support	Region Zentralschweiz	J25926
Jungkoch	Region Zentralschweiz	J25929
Commis de Cuisine	Region Zentralschweiz	J26014
Chef Saucier	Region Zürich	J25913
Chef Saucier	Region Zürich	J25911
Tourant /Jungkoch	Region Zürich	J26023

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Koch Tournant	Region Zürich	J26008
Commis de cuisine	Region Zürich	J25743
Chef de Partie	Region Zürich	J25859
Commis de cuisine	Region Zürich	J25860
Chef de partie	Region Zürich	J25892
Commis de cuisine	Region Zürich	J25891
1. Sous Chef Tagesstelle	Region Zürich	J25914
Commis- und Chef de partie	ganze Schweiz	J25933
Demi-chef de partie (England - Region London)	International	J25973
Sous-chef (England - Region London)	International	J25974
Commis de cuisine (England - Region London)	International	J25977
Demi-chef de partie (Irland - Region Cork)	International	J25921
Demi-chef de partie (England - Region Oxfordshire)	International	J25922
Chef de partie (England - Region Cotswolds)	International	J25923
Demi Chef de Partie	International	J25968
Chef de partie (England - Region London)	International	J25924
Commis pâtissier	Tessin	J25744
Commis de cuisine	Tessin	J25867

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Bankettleiter temporär	Region Basel	J25917
F&B Director	Region Graubünden	J25863
F&B Praktikant	Region Ostschweiz	J25889
BarmitarbeiterIn für Hotelbar/Lounge	Region Zürich	J25857
Project Manager F&B	Region Zürich	J25905
BarmitarbeiterIN	Region Zürich	J25858
Seminar und Kongress KoordinatorIn	Region Zürich	J25856
Steward (Restaurant)	International	J25966
Bankettleiter temporär	Region Basel	J25918
Commis de Rang	Region Bern	J25988
Chef de Service	Region Bern	J25990
Restaurantleiter	Region Bern	J25958
Leiter Take away und Catering	Region Bern	J25951
Servicefachangestellter	Region Bern	J25950
stv. Restaurantleiter	Region Bern	J25949
Servicefachangestellte	Region Bern	J25948
Serviceangestellter	Region Bern	J25947
Teamleader Service	Region Bern	J25946
Commis de rang	Region Bern	J25938
Mitarbeitende/r Bankett & Room-Service	Region Bern	J25919
Chef de service	Region Bern	J26002
Chef de bar	Region Bern	J26003
Mitarbeiter/in Service 80 %	Region Bern	J26017
Commis de Bar	Region Bern	J25987
Chef de Bar	Region Bern	J25989
Service-mitarbeitende/r	Region Bern	J25745
Verantwortlicher Bankett / Event	Region Bern	J25965
Restaurantleiter	Region Bern	J25963
stv. Restaurantleiter	Region Bern	J25962
Chef de rang	Region Graubünden	J25937
Barfachfrau/-mann	Region Graubünden	J25873
Chef de service	Region Graubünden	J25872
2. Maitre d'hôtel / Sommelier	Region Graubünden	J25870
Servicefachangestellte	Region Oberwallis	J25930
Service-mitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J25880
Chef de rang / Stv. Gastgeber	Region Zentralschweiz	J25879
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J25927
Service- und Barmitarbeiter	Region Zentralschweiz	J26016
Barmitarbeiter/In	Region Zürich	J26020
Stv. Geschäftsführer	Region Zürich	J25864
1. Chef de Service	Region Zürich	J25861
Service-mitarbeiter/in	Region Zürich	J25741
Service-mitarbeiter/in	Region Zürich	J25742
Chef de Service	Region Zürich	J25752
Service-Allrounder	Region Zürich	J25733
Service/Barmitarbeiterin	Region Zürich	J25904
Restaurantfachmann 80%	Region Zürich	J25900
Chef de rang	Region Zürich	J25893
Service-mitarbeiter/-in	Region Zürich	J26022
Bar- und Servicemitarbeiter/In	Region Zürich	J26018
Chef de Rang	Region Zürich	J26010
Service-mitarbeiter/in	ganze Schweiz	J25894
Chef de rang (England - Region West England)	International	J25886
Commis de rang (England - Region West England)	International	J25975
Commis de rang (England - Region London)	International	J25978
Bar Steward w/m - Mein Schiff	International	J25967
Chef de rang (England - Region Devon)	International	J25882

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

Wir sind die Drehscheibe für die
Vermietung-Verkauf von Hotels u.
Restaurants und die Spezialisten
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

11001-5004

Erfahrenes, erfolgreiches Hotelier-Paar
sucht

mittelgrosses Hotel Garni

in der Deutschschweiz zur Miete oder
Pacht mit mindestens 5-Jahres-Vertrag.
Vertragsbeginn kann flexibel sein.
Angebote an: p.schiess@hotmail.com

11700-6140

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir verkaufen
interessante Betriebe:

3 Sterne-Hotel im Oberengadin
mit 80 Betten

3 Sterne-Hotel im Oberengadin
mit 44 Betten und Erweiterungs-
projekt auf 80 Betten

3-Sterne-Hotel im Engadin
mit 40 Betten und
3'000 m² Baulandreserve

Hotel-Restaurant im Kt. Aargau
mit Fr. 5 Mio. Umsatz -
nur Fr. 0.8 Mio. Eigenkapital

3 Sterne-Hotel Region Rapperswil
mit 80 Zimmer und Appartements

Baubewilligtes Hotelprojekt inkl.
16'000 m² Land an der A3 Zürich-Bern
mit 150 Zimmer und Businesscenter
mit 3'000 m² zu verkaufen

Suchen Sie einen anderen Betrieb
geben Sie uns bitte Ihre
Anforderungskriterien bekannt.

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

11000-6112

LISSABON/Portugal:

Österr./internat. Café/Restaurant zu
übergeben. Ablöse/Miete, Altstadt,
120 m², 50 Sitzpl., grosser Anteil an
Stammk. u. Touristen. Empfohlen in
Reiseführern (Lonely Planet, Routard,
Süddeutsche usw.). Zuschriften unter
pois@poiscafe.com - www.poiscafe.com

pois,café



11707-6190

Sie möchten Ihr Hotel verkaufen?

- zum bestmöglichen Preis
- mit professioneller Unterstützung

Wir bieten Ihnen:
- Finanzkräftige Investoren
- Diskretion nach aussen
- Transparenz für Sie
- Persönliche Betreuung
- Langjährige Erfahrung

Jürg Zumkehr Unternehmensberatung
Specialist for Hotel Sales
3800 Interlaken / 033 822 63 84
www.zumkehr.ch
juerg.zumkehr@quicknet.ch

11701-6164

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!

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de rang (England - Region Devon)	International	J25883
Chef de rang (England - Region London)	International	J25884
Chef de rang	Region Freiburg	J25871

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Etagengouvernante	Region Bern	J25956
1. Gouvernante	Region Graubünden	J25878
2. Gouvernante	Region Oberwallis	J25942
2. Gouvernante	Region Oberwallis	J25983
Butler	Region Ostschweiz	J26015

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales Manager	Region Bern	J25964
Sales Manager/in	Region Graubünden	J26005
Sales Manager/in	Region Mittelland (SO,AG)	J26004
Praktikant/in Geschäftsleitung	Region Zürich	J25862
E-Commerce Coordinator	Region Zürich	J25972
Junior HR-Manager	Region Zürich	J25906

Reiseleitung/ Tourismus

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Responsable de la Centrale de Réservation	Region Bern	J25735

Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Masseur/in	Region Graubünden	J25877
Masseur/in	Region Oberwallis	J25943

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Engineer	Region Basel	J25971
Personal Assistant	Region Basel	J25915
Barfrau/-mann	Region Graubünden	J26011
Junge Hospitality Managerin	Region Zentralschweiz	J25888
Assistent/-in (80-100 %) Finanzierung	ganze Schweiz	J25890

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
B1752	Empfang, 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 E E S
B731	Küchenchef	43	DE	per sofort	D F E E
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	45	DE	per sofort	D E
B1822	Réceptionist	35	CH	per sofort	D F E
B1574	Réceptionist oder Back Office	53	CH	per sofort	D F E E
B1736	Reiseleitung / Reception	24	CH	per sofort	D F E E S
B1813	Rezeptionist, Housekeeping, Service Mitarbeiter	32	HU	per sofort	D E
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 7. 3. 2011. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerberdossier finden Sie unter www.hoteljob.ch

immobilienrevue htr marché immobilier

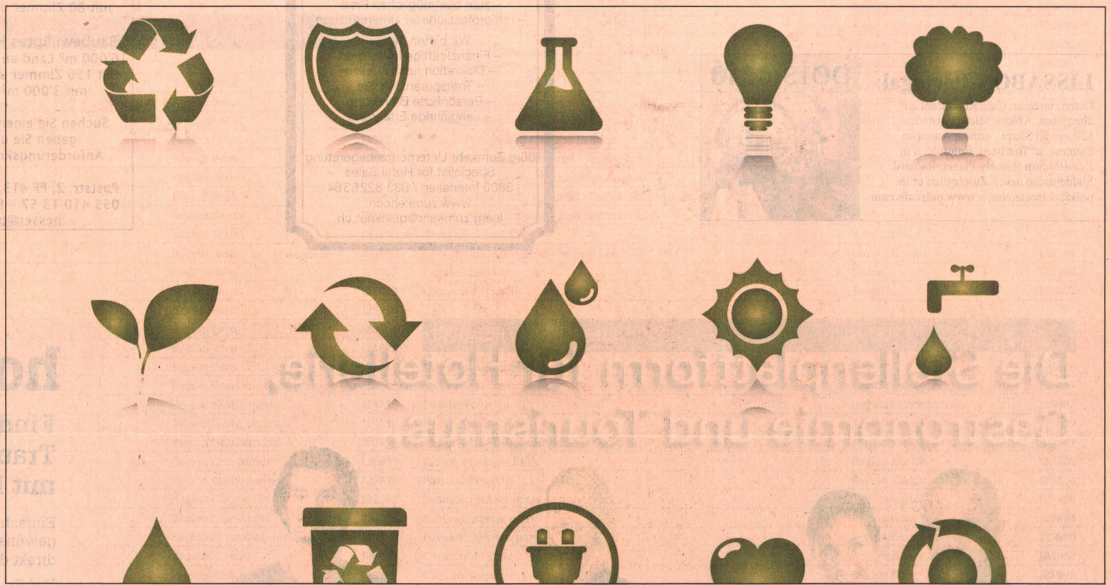
htr hotel revue Nr. 10 / 10. März 2011

Liegenschaften finden – neu auch online www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue

Label-Dschungel

Bei der Auswahl des geeigneten Nachhaltigkeitslabels sind Marktpositionierung und Ambitionen eines Hotels entscheidend.



Nachhaltigkeitslabels



MONIKA GÜNTENSPERGER
PROJEKTLITERIN
WIRTSCHAFTSPOLITIK
HOTELLERIEUSISSE

Kritische Stimmen behaupten, Nachhaltigkeit sei lediglich ein Trend- und Marketinginstrument, ein Geschäft, in welchem sich mit schlechtem Gewissen Geld verdienen lasse. Diese Betrachtungsweise greift jedoch zu kurz. Die nachhaltige Unternehmensführung ist im Tourismus und insbesondere in der Hotellerie schon lange kein Fremdwort mehr und wird in vielen Betrieben gelebt. Das Thema Nachhaltigkeit findet zunehmend auch in relevanten Regelwerken ihren Niederschlag, so beispielsweise im Wachstumsbericht des Bundes zum Tourismusstandort Schweiz.

Nachhaltigkeitslabels

Eine Möglichkeit für den Hotelier, seine Bestrebungen im Bereich Nachhaltigkeit auch gegen aussen sichtbar zu machen,

sind Nachhaltigkeitslabels. Doch welches der vielen Gütesiegel und Labels eignet sich für welchen Hotelbetrieb? Dieser Frage geht die von hotelleriesuisse in Auftrag gegebene Studie «Nachhaltigkeitslabels in Tourismus und Hotellerie» der Hochschule Luzern nach. Die Vielzahl unterschiedlich ausgerichteter Labels macht deutlich, dass es nicht das richtige Label gibt. Verfolgt ein Hotelier das Ziel, die Energieeffizienz seines Berghotels zu verbessern, so eignet sich ein anderes Gütesiegel als für ein international ausgerichtetes Stadthotel. Es lohnt sich deshalb, im Vorfeld zu analysieren, welche Positionierung das Hotel verfolgt, welche Aspekte der Nachhaltigkeit (Umwelt, Wirtschaft, Soziales) das anzustrebende Label abdecken soll, und ob der internationale Bekanntheitsgrad des Labels eine Rolle

spielt. Die Wahl des Labels ist zudem abhängig von der individuellen Überzeugung des Hoteliers. Entscheidend ist, dass bei der Erlangung eines Labels auch die Mitarbeiter involviert werden, denn sie sind diejenigen, welche die Strategie im Alltag leben müssen. Vermehrt nutzen auch Reiseveranstalter die Signalwirkung von Nachhaltigkeitslabels. So arbeitet beispielsweise Kuoni seit zwei Jahren mit dem Travelife-System zusammen, das Standards für ethische, soziale und ökologische Aspekte in der Reisebranche festlegt. Dadurch können Reisende gezielt nach Unterkünften rund um den Globus suchen, die sich aktiv für den Schutz der Umwelt einsetzen und die lokale Bevölkerung unterstützen. Vor Kurzem wurde das Hotel Belvedere in Grindelwald als erstes Hotel der Schweiz mit dem

Travelife Gold Award für sein Engagement im Bereich Nachhaltigkeit ausgezeichnet.

Energiesparmassnahmen

Auch für Hotels, für die nicht primär die Erlangung eines Labels im Vordergrund steht, bieten sich zahlreiche Möglichkeiten, ihren ökologischen Fussabdruck zu verbessern. Die von hotelleriesuisse gemeinsam mit dem Bundesamt für Energie, der Energie-Agentur der Wirtschaft (EnAW), BKW FMB Energie AG und Romande Energie betriebene Internetplattform hotelpower.ch bietet effektive und branchenspezifische Lösungen im Bereich Energieeffizienz und erneuerbare Energien.

Die Label-Studie ist abrufbar unter www.hotelpower.ch

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Berater Netzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

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

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association