

Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr

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

Objekttyp: **Appendix**

Zeitschrift: **HTR Hotel-Revue**

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

Heft 11

PDF erstellt am: **24.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

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

stellenrevue htr marché d'emploi

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

htr hotelrevue Nr. 11 / 17. März 2011

Jobs online
www.luzern-hotels.ch

Luzern
hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

**Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement**

**Der Weg
zum Ziel...**

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Sprachaufenthalte

Top Angebote von
Annemarie, Barbara und
Rolf Frischknecht

Tel 044 926 39 58

www.sprachausbildung.ch

**COULE DRINKS
HEISS SELBST**

**DAS
INTENSIV-
SEMINAR
VON GASTROSUISSE**

**DER
BAR
KURS**

TERMINE
Blockkurs

WEITERE
INFORMATIONEN?

GastroSuisse
8046 Zürich
TEL 0049 377 111
www.gastrouisse.ch

FRÜHLING: 9.05. – 14.05.11
SOMMER: 29.08. – 3.09.11
HERBST: 21.11. – 26.11.11

GASTR_SUISSE

Inhalt / Sommaire

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

Arbeitsrecht

Per 1. Januar 2012
treten verschiedene
Neuerungen im
Zusammenhang
mit dem
L-GAV 2010
in Kraft.



Der neue L-GAV 2010



MARC KAUFMANN
LIC. IUR., FÜRSPRECHER
LEITER WIRTSCHAFT UND RECHT
HOTELLERIESUISSE

Die neuen Regelungen des L-GAV 2010 werden in der Praxis bereits über ein Jahr angewendet. Nachdem die Löhne bei der Neuverhandlung des L-GAV auf dem Stand 2009 bis Ende 2011 eingefroren wurden, tritt nun auf den 1. Januar 2012 der zweite Teil der Neuerungen in Kraft, das neue Lohnsystem. Die Lohnklassen orientieren sich neu ausschliesslich an der beruflichen Aus- und Weiterbildung der Mitarbeitenden und nicht mehr an Dienstjahren oder Kaderfunktionen. Der Wechsel in die nächsthöhere Lohnstufe ist künftig also nur noch über Aus- und Weiterbildung möglich.

Nicht unterstellte Mitarbeitende

Ab 2012 sind folgende Mitarbeitenden dem Mindestlohnsystem nicht unterstellt:

Mitarbeitende, welche das 18. Altersjahr noch nicht erreicht haben sowie Mitarbeitende über 18 Jahre, die an einer schweizerischen Bildungseinrichtung immatrikuliert sind und dort eine Vollzeitausbildung absolvieren und die in den Semesterferien oder an freien Tagen arbeiten. Auch nicht unterstellt sind Mitarbeitende über 18 Jahre, die vermindert leistungsfähig sind und die an staatlichen oder staatlich bewilligten Wiedereingliederungs- oder Förderungsprogrammen teilnehmen.

Lohnreduktionen

Bei jedem Stellenantritt kann während einer Einführungszeit von maximal 6 Monaten der Mindestlohn aller Mitarbeitenden, die nach Stufe I entlohnt werden, in einem schriftlichen Arbeitsvertrag tiefer

vereinbart werden. Die Reduktion beträgt für das Jahr 2012 maximal 10% bzw. maximal 8% ab dem Jahr 2013.

Der 13. Monatslohn

Ab dem 1.1.2012 tritt die neue Regelung über den 13. Monatslohn in Kraft. Jeder Mitarbeitende hat ab Beginn des Anstellungsverhältnisses Anspruch auf den vollen 13. Monatslohn, dieser wird nicht mehr nach Anstellungsdauer gestaffelt. Nach einer von hotelleriesuisse durchgeführten Umfrage hatten 2007 bereits 77% der Mitarbeitenden einen vollen Anspruch auf den 13. Monatslohn.

Übergang

Alle Bestimmungen des L-GAV, welche für die Mitarbeitenden gleich bleiben oder

günstiger sind, treten in Kraft, unabhängig davon, ob der individuelle Arbeitsvertrag angepasst wird oder nicht (Günstigkeitsprinzip). Dies gilt auch für die höheren Mindestlöhne und den vollen Anspruch auf den 13. Monatslohn, die ab 1. Januar 2012 gelten. Wie bei allen bisherigen Erhöhungen der Mindestlöhne müssen nur diejenigen Löhne nach oben angepasst werden, die nicht den Mindestlöhnen entsprechen. Um den Übergang zum neuen Lohnsystem einfacher zu gestalten, hat hotelleriesuisse eine umfassende Broschüre zu den neuen Löhnen erarbeitet. Diese ist auf dem Internet auf www.hotelleriesuisse.ch unter der Rubrik Rechtsberatung zu finden. Ebenfalls führt hotelleriesuisse zurzeit in Zusammenarbeit mit den Regionalverbänden Informationsveranstaltungen durch.

Mitarbeiter suchen – Mitarbeiter finden
www.hoteljob.ch

Schweizerische Nationalbibliothek NB
Bibliothèque nationale suisse BN
Biblioteca nazionale svizzera BN
Biblioteca nazionale svizra B1

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
Chef de Bar	Region Bern	J26085
Geschäftsführerpaar	Region Graubünden	J26257
Restaurant Geschäftsführer	Region Mittelland (SO,AG)	J26233
Hotelmanager	Region Zürich	J26225

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Reservationsmitarbeiter/in	Region Bern	J26266
Receptionistin	Region Bern	J26298
Rezeptionist/in	Region Bern	J26289
Front Office Manager	Region Bern	J26286
RéceptionistIn	Region Bern	J26285
Réceptionistin/Réceptionist	Region Bern	J26293
Réceptionist	Region Graubünden	J26000
Receptionist/in	Region Graubünden	J26287
RéceptionistIn	Region Mittelland (SO,AG)	J26235
Praktikant/in Réception	Region Mittelland (SO,AG)	J26249
Mitarbeiter/in Reception/Service	Region Zentralschweiz	J26232
Réception/Bankettdadministration	Region Zürich	J26314
Front Office Trainee	Region Zürich	J26317
Réceptionistin	Region Waadt/ Unterwallis	J26216

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Küchenpraktikum	Region Basel	J26074
Sous-chef	Region Basel	J26312
Commis de cuisine	Region Bern	J26223
Küchenchef	Region Bern	J26224
Sous-chef	Region Bern	J26290
Commis de Cuisine	Region Bern	J26305
Frühstückskoch	Region Bern	J26306
Chef Pâtissier	Region Bern	J26307
Chef de Partie	Region Bern	J26308
Sous-Chef	Region Bern	J26311
Chef de partie	Region Bern	J26323
Chef de partie	Region Bern	J26262
Commis de cuisine	Region Bern	J26270
Frühstückskoch	Region Bern	J26280
Commis de Cuisine	Region Bern	J26281
Chef de Partie	Region Bern	J26282
Teamleiter Küche (Sous Chef)	Region Bern	J26283
Küchenchef	Region Bern	J26258
Diätkoch	Region Bern	J26260
Chef de Partie	Region Graubünden	J26301
Commis de cuisine	Region Graubünden	J26265
Chef de partie	Region Mittelland (SO,AG)	J26271
Jungkoch & Chef de Partie	Region Mittelland (SO,AG)	J26243
Chef pâtissier	Region Zentralschweiz	J26327
Chefs/Commis de Partie	Region Zentralschweiz	J26244
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J26325
indische Chef-Spezialitätenköche	Region Zentralschweiz	J26251
Küchenchef	Region Zürich	J26252
Commis de Cuisine	Region Zürich	J26297
Chef de partie/Commis de Cuisine	Region Zürich	J26318
Chef de Partie & Jungkoch/-köchin	Region Zürich	J26087
Jungköchin/-koch	Region Zürich	J26089
Koch / Chef de Partie	Region Zürich	J26234
Koch m. Diät	Region Zürich	J26237
Tourant	Region Zürich	J26250
Alleinkoch Tagesstelle Teilzeit	Region Zürich	J26213
Chef de Partie	Region Zürich	J26253
Demi-chef de partie (England - Buckinghamshire)	International	J26328
Sous-chef Catering (England - Region London)	International	J26291
Chef de partie Catering (England - Region London)	International	J26292
Demi-chef de partie (Irland - Region Kerry)	International	J26274
Chef de partie (Irland - Region Kerry)	International	J26275
Chef Pâtissier	International	J26261
Chef de partie	Tessin	J26221
Chef de partie	Tessin	J26263
Chef Saucier	Tessin	J26211
Chef de partie	Region Genf	J26195

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
F&B Administration Trainee	Region Zürich	J26316

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Serviceaushilfe	Region Basel	J26194
Servicefachangestellte/r	Region Basel	J26075
Chef de Service	Region Basel	J26072
Temporärkoch	Region Basel	J26196
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Bern	J26319
Chef de rang	Region Bern	J26320
Commis de rang	Region Bern	J26321
Commis de Rang	Region Bern	J26277
Chef de Bar	Region Bern	J26278
Commis de Bar	Region Bern	J26276
Chef de service	Region Bern	J26272
Serviceaushilfen	Region Bern	J26198
Serviceanlässe	Region Bern	J26197
Chef de rang	Region Bern	J26069
Restaurationsfachfrau	Region Bern	J26066
Restaurationsleiter/in	Region Bern	J26304
Chef de Service	Region Bern	J26279
Restaurantleiter/in	Region Graubünden	J26288
2. Restaurantleiter/in	Region Graubünden	J26326
Serviceangestellte/r	Region Graubünden	J26299
Chef de rang	Region Graubünden	J26227
Commis de rang	Region Graubünden	J26228
Demi-chef de rang	Region Graubünden	J26229
Chef de rang	Region Graubünden	J26067
Commis de rang	Region Graubünden	J26068
Stv. Restaurantleiter/in	Region Graubünden	J26063
2. Restaurantleiter/in	Region Oberwallis	J26322
Serviceangestellte/r	Region Oberwallis	J26215
Servicefachangestellte	Region Ostschweiz	J26204
Service- & Pantrycrew	Region Ostschweiz	J26205
Assistant Restaurant Manager	Region Zentralschweiz	J26273
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J26264
Servicefachmitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J26217
Service- & Pantrycrew	Region Zürich	J26203
Voll- & Teilzeit Servicefachkräfte	Region Zürich	J26088
F&B Trainee - Service (Banquet)	Region Zürich	J26315
Serviceangestellte/r	Region Zürich	J26226
Teilzeitservicefachkräfte	Region Zürich	J26086
Serviceangestellte/r (ca. 80%)	Region Zürich	J26081
Serviceangestellte/r	Region Zürich	J26254
Servicefachangestellte/n	Region Zürich	J26236
Frühstücks-Service	Region Zürich	J26201
Servicefachangestellte	Region Zürich	J26202
Chef de rang - Region London	International	J26268
Commis de rang - Region London	International	J26267
Verkaufsberaterinnen / Promotion - Hostessen	Tessin	J26090
Restaurationsfachfrau	Region Neuchâtel/ Jura	J26324

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
1. Hausdame	Region Graubünden	J26256

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Gesamtverantwortliche/n Informatik / Réception	Region Basel	J26073
Sales Manager Pharma	Region Bern	J26200
Support Mitarbeiter/in	Region Zürich	J26206
Kaufmännische/r Sachbearbeiterin	Region Zürich	J26071
Sales Manager Pharma	Region Genf	J26199

Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Physiotherapeuten/Masseur	Region Graubünden	J26313
Kosmetikerin	Region Graubünden	J26230
Kosmetikerin	Tessin	J26269

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Service Bankett	Region Bern	J26303
Assistentin Administration mit Front (20%)	Region Bern	J26259

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Veranstaltungstechniker	Region Bern	J26310
Mitarbeiter Unterhalt/Technischer Dienst	Region Bern	J26082

Wir suchen im Auftrag unseres Klienten eine(n)

HOTELDIREKTOR/IN

für die Leitung eines 3-Sterne kettenunabhängigen Privathotels in der Innenstadt von Wien.

Der Betrieb umfasst rund 50 Zimmer – Hotel Garni – richtet sich an ein ausgewähltes Privatklientel und wird ganzjährig geführt.

Für diese Position sollen Sie – nach einer grundlegenden Hotelausbildung und Erfahrung in der Führung eines Stadthotels – vor allem Motivationsfähigkeiten zur Sicherung des Mitarbeiterteams sowie Freude an direktem Gästekontakt zur Bindung von Stammgästen mitbringen. FIDELIO-Kennntnis wird vorausgesetzt.

Falls Sie obige Herausforderung interessiert und Sie gerne in Wien leben wollen, so übermitteln Sie uns bitte Ihre vollständigen Unterlagen (Post, Fax, Mail).

Wir freuen uns auf den Kontakt mit Ihnen. Selbstverständlich wird Ihre Bewerbung mit absoluter Diskretion behandelt.

ETB Edinger Tourismusberatung GmbH

z.H. Frau Mag. Silvia Krabichler
Kaufmannstrasse 58, A-6020 Innsbruck
Fax: 0043(0)512/344231-10
Mail: s.krabichler@etb.co.at



1186-6011

Hotel * Walliserhof
3944 Unterbäch**

Wir suchen auf kommende Sommersaison einen kreativen, selbstständigen

Koch

Geregelte Arbeitszeit,
gute Entlohnung.

Tel. 027 934 28 28
Herr Peter Zenhäusern

1189-6202

**Jahresstelle
Küchenchef w/m**

Sie sind teamfähig, einsatzfreudig und belastbar? Dazu stehen Qualitätsdenken und Organisation ganz zuoberst? 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.

11698-6138



Restaurant
Rôtisserie
Wildstrubel
Boden - 3715 Adelboden

Wir, ein junges und kleines Team, suchen für die Sommersaison 2011 in Jahresstelle Sie als unseren neuen

**Küchenchef
oder
Jungkoch**

Haben Sie viel Freude am Beruf, sind Sie motiviert, engagiert und bereit Verantwortung zu übernehmen?

Unser Restaurant ist mitten im Schneesportgebiet Adelboden-Lenk, dank...! Wir verfügen über 80 Terrassenplätze und 130 Plätze im Restaurant, wovon 60 in der Rôtisserie.

Auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung freut sich:

Therese Aellig, Restaurant Wildstrubel
Kreuzgasse 8, 3715 Adelboden
Tel. 033 673 21 07, Fax 033 673 21 11
www.restaurant-wildstrubel.ch

11784-6126

Am Ufer des Zürichsees, angrenzend ans Naturschutzgebiet, liegt wunderschön unser Schiff. Mit zwei traumhaften Terrassen, Speiserestaurant, Schiffliste, Saal, Weinstube, Seerosenbar und 30 individuell gestalteten Zimmern.

In dieser unvergleichlichen Atmosphäre leben wir Gastfreundschaft für unsere Gäste aus nah und fern.

**Gastgeberin /
Chef de Service (w/m)**
(ganzjährig oder Saison)

Sie sind warmherzig, humorvoll, etwa 23–36 Jahre jung, haben bereits gute Service- und erste Führungserfahrung. Sie verstehen Ihr Handwerk, wissen 4 bis 8 Mitarbeiterinnen vorzustehen und unsere Gäste echt zu begeistern.

Ein wunderschöner Ort, eine anspruchsvolle Aufgabe, ein junges Team und Unterstützung erwarten Sie. Ich freue mich darauf, Sie kennenzulernen.

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

11762-5885



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

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

Als Ersatz unseres langjährigen, vor seiner Pensionierung stehenden Verkaufsleiters und Key-Account-Verantwortlichen in der ganzen Schweiz, suchen wir eine engagierte und erfolgsorientierte Persönlichkeit als

Verkaufsleiter im Aussendienst

Ihre Aufgaben

- Beratung und Verkauf unserer Angebote an einen bestehenden Kundenkreis
- Neugewinnung von Key Accounts durch überzeugende Präsentation unseres Dienstleistungspaketes
- Mitwirkung bei der ständigen Qualitätssteigerung unserer Produktangebote und Serviceleistungen
- Coaching und Motivierung unseres Aussendienst-Teams

Was Sie mitbringen

- Gastronomische Grundausbildung sowie nachweisbare Verkaufserfolge im Aussendienst
- Volle Reisebereitschaft über die ganze Woche
- Hohe Affinität für die Gastronomiebranche in ihrer ganzen Bandbreite
- Effizienter, teamorientierter Arbeitsstil sowie Verhandlungsgeschick und Abschlussstärke
- Gute Französischkenntnisse

Was bieten wir Ihnen

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

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

Victor Meyer Hotelbedarf AG
Industriestrasse 15, Postfach 256, 6203 Sempach Station
www.victor-meyer.ch rebekka.beerli@victor-meyer.ch

11775-6192

**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 Ablanalp
CH - 7050 Arosa
Tel.: 081 378 84 01
www.arosabergbahnen.ch



11762-6126



Mirihi – as unique as you!

The Mirihi Island Resort is a very successful, unique, elegant and small boutique hotel in the South Ari Atoll in the Republic of the Maldives. Only 36 tastefully appointed villas are spread over the island. We have one main restaurant, one over-water a-la-carte restaurant, one main bar and one sunset cocktail bar (included in the over-water restaurant). Besides that, we spoil our guests with a very professional dive-centre, some non-motorized water-sport equipments, with a wonderful sailing yacht and with a small and elegant SPA-area. But the most important is our personal and unique service – as unique as you!

To complete our dynamic and successful team, we are looking for a (preferably male)

Assistant Front Office Manager
(Date of joining upon agreement)

Who we are:

- A very unique and elegant, yet laid-back niche-product in the middle of the Indian Ocean
- A resort to be rated as a 5* boutique-resort with a year-occupancy of around 90%
- Our guests are mainly from Switzerland, Germany, the UK, Japan and Scandinavia
- Overall year we have close to 45% repeating-guests
- The Mirihi Island Resort is a privately owned company with three owners (two Maldivians and one Swiss)
- We are one of the most successful resorts in the Maldives and we are operating with an international team with around 140 team-members (staff to guest ratio is 2:1)

What we expect from you:

- To fully lead and develop our young Front Office Team and to assist our Front Office- and Reservation-Manager as well as our Guest Relations Manager in other work scopes
- Scopes of work (sorted by priority): Front Office, Guest Relations, Reservation and at a later stage eventually some Marketing projects (like CRM-management etc.)
- Leadership and project management regarding the implementation of a new PMS-system in 2012 (Fidelio, Protel or similar)
- An excellent knowledge of all resort-areas, especially Front Office, Guest Relations and Reservation
- Excellent administrative skills
- Excellent skills regarding organization and communication (internally and externally)

What kind of person you should be:

- An out-going, hands-on and dynamic professional with excellent communication skills
- A natural team player providing a very personal and unique service to our guests
- You should have very good skills in English and German (in speaking and writing) and a third language (preferably French) would be highly appreciated
- Very good experience in Front Office and some working experience abroad would be an advantage

What we can offer you:

- Probably the most beautiful place on earth to live daily the wonderful vocation of hospitality
- Attractive USD net. salary, tax free
- Accommodation provided by the Resort
- Return flight ticket to passport country once a year
- All meals and reasonable beverages in the main restaurant
- 30 days annual holiday and 1 day off per week
- Health insurance (paid by the Resort)
- Reasonable discounts for all further resort facilities (including free W-LAN)

What does it need to contact us?

It does need enthusiasm to work on a small and unique Island in the middle of the Indian Ocean and the conscious what this means for your life and for your personal environment. It does need your conviction about yourself and your skills and especially the joy to work with a young, international team. And last but not least it does need you as a person and your humanness, but most important your uniqueness...because you would be part of the Mirihi-team – as unique as you!

We are looking forward to receive your detailed CV with your photo and the most important references via e-mail to gm@mirihi.com (please file-size not more than 2MB). For more impressions about Mirihi, please visit our homepage, www.mirihicom.

For any further information regarding your application, please contact Mr. Martin Vossen, General Manager, Mirihi Island Resort, South Ari Atoll, Republic of the Maldives, E-mail: gm@mirihi.com

1180-6207



Wir sind Markt- und Innovationsführer im Bereich Table Top für die Gastronomie und die Spezialisten für Speiseverteilungssysteme (Grossküchenlogistik für Spitäler, Heime und Bankette).

Infolge eines Karriereschrittes unseres Vertreters für das Gebiet Bern suchen wir eine kontaktfreudige und zielstrebige Persönlichkeit als

**Verkaufsprofi
im Aussendienst**

Eine gastronomische Grundausbildung und nachweisbare Verkaufserfolge sind unabdingbare Voraussetzungen für diese anspruchsvolle Aufgabe.

Sie sind 28–40 Jahre alt und die ganze Woche voll reisebereit.

Wenn sie gerne selbstständig arbeiten und Verantwortung übernehmen, erwarten Sie absolut fortschrittliche und leistungsgerechte Anstellungsbedingungen sowie ein motiviertes, gut eingespieltes Team, welches sich darauf freut, Sie in jeder Beziehung zu unterstützen.

Wir bieten zudem einen gut eingeführten Kundenkreis mit Entwicklungsmöglichkeiten, eine Langzeitperspektive in einem bekannten Traditionsunternehmen mit klaren Führungsstrukturen, Geschäftswagen usw.

Mit Interesse erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Berndorf Luzern AG
Frau Rebekka Beerli
Industriestrasse 15
Postfach 256
6203 Sempach-Station
www.berndorf.ch
rebekka.beerli@berndorf.ch

11768-6158

NEUE BLUMENAU
LÖMMENSCHWIL

Machen Sie den nächsten Schritt!
In der Neuen Blumenau geniessen die Gäste gleich dreifach ausgezeichnet: Gault Millau's Entdeckung des Jahres 2011, 15 Punkte, ein Michelin Stern sowie Gewinner des Best of Swiss Gastro Awards in der Kategorie Gourmet... Als unsere neue

Servicefachmitarbeiterin (80 - 100%)
sind Sie ab 1. Mai 2011 mitten drin im Geschehen beim neuen Stern am Schweizer Gastrohimmel. Wir wünschen uns eine junge, aufgestellte und professionelle Gastgeberpersönlichkeit, die mit uns die berühmte „Extrameile“ für unsere Gäste geht!
Ihre Bewerbung senden Sie bitte an unseren Chef de Restaurant, Steffen Wiedermann, info@neueblumenau.ch oder per Post an Neue Blumenau, Romanshornstrasse 2, 9308 Lömmenschwil SG. www.neueblumenau.ch

Kanada/Ontario-Schweiz-Jugendaustausch
Gesucht von Juni bis September 2011
in abgelegenes Buschresort, CH-Führung

1 Hotelfachangestellte
mit abgeschlossener Berufslehre. Bist du unter 30 Jahre, Allrounderin, flexibel, kreativ, selbstständiges Arbeiten gewöhnt und offen für Neues? Englischkenntnisse von Vorteil.
Wir freuen uns auf deine handschriftliche Bewerbung:
Barbara & Martin Seelhofer, Gasterweg 1, 8730 Uznach

Mexican Fiesta Hotel Restaurant **Rössli Hurdlen** **Evita STEAKHOUSE**

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) **Réceptionistin (m/w)**
Service-mitarbeiter (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, Hürdenstrasse 137, CH-8640 Hurdlen
Tel. +41 78 603 82 06 Fax +41 55 416 21 90
www.rech-management.com
E-Mail: info@rech-management.com



Das Sunstar Parkhotel Davos**** befindet sich an sehr zentraler und ruhiger Lage in Davos Platz und verfügt über 386 Betten, zwei Restaurants und eine Piano-Bar. Ein grosser Wellness- und Fitnessbereich, Seminar und Banketträume runden das Angebot ab.

Für dieses vielseitige Ferien- und Seminarhotel suchen wir per Ende Mai eine/n

Chef de Service
Wir freuen uns auf eine teamorientierte, engagierte Persönlichkeit (m/w) mit gutem Fachwissen, Organisationstalent und hoher Leistungsbereitschaft, welche es versteht, ein Team von bis zu zwanzig Mitarbeitern motiviert zu führen und vor unseren Gästen als sympathischer und kompetenter Gastgeber aufzutreten.

Das erwarten wir von Ihnen:
- Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung im Servicefach und einige Jahre Berufserfahrung in leitender Position
- Sie fordern und fördern die Ihnen anvertrauten Mitarbeiter und Lehrlinge
- Sie sind ein positiv denkender Mensch, offen für Neues, denken unternehmerisch und handeln ausgesprochen gästeporientiert
- Sie verfügen über gutes Organisationstalent und arbeiten exakt und zuverlässig
- D/E evt. mündlich F und I von Vorteil

Das bieten wir Ihnen:
- Eine Jahresstelle in einem motivierten Führungsteam und erwarten ein mehrjähriges Engagement
- Gute Weiterbildungsmöglichkeiten
- Ein hohes Mass an Eigenverantwortung und Selbständigkeit
- Geregelte Arbeits- und Freizeit

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen und freuen uns auf ein persönliches Gespräch.

Jürg und Marietta Zürcher (Direktion)
Parkstrasse 1, 7270 Davos Platz
zuercher.j.dv@sunstar.ch

Sunstar ZEIT, DIE BLEIBT.
HOTELS *****
AROSA | DAVOS | FILMS | KLOSTERS | LENZERHEIDE | GRINDELWALD | WENGEN | ZERMATT

RESTAURANT HOTEL RÜTTIHUBELBAD

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

Ihre Hauptaufgabe
▪ Entremetier für Bankett- und à la Carte-Bereich

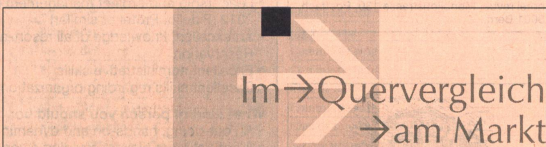
Ihr Profil
▪ Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
▪ Motivierte Persönlichkeit
▪ Freude am Kochen mit biologischen Produkten

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.ruettihubelbad.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 Rüttihubelbad AG
Personalwesen
Rüttihubel 29
3512 Walkringen



Geschäftsleitung
Ferien- und Erholungs-haus

Kraft und Erholung tanken. Gestärkt alles nehmen, wie es kommt und neue Perspektiven entdecken. Dafür suchen wir Sie als Gastgeber und Begleiter.

Unsere Auftraggeberin ist eine Stiftung, die mit Engagement ein kleineres Kur- und Ferienhaus an schönster Lage in der Zentralschweiz betreibt. Gäste sind ältere Menschen, die hier ihre Ferien verbringen oder nach einer Erkrankung oder einem Unfall wieder Mut, Kraft und Freude finden. Das Haus bietet als kleine Insel an herrlicher Lage ideale Voraussetzungen für umfassende Erholung und Genesung. Nun sind wir beauftragt, in einer Nachfolgeregelung Sie - denkbar ist sowohl eine Einzelperson wie auch ein Ehepaar - als

Zukunft des Hauses ist der konsequente Fokus auf die individuellen Bedürfnisse der Gäste: Sie können im Wettbewerb überzeugen und Gäste gewinnen.

Sie suchen eine Lebensaufgabe mit Identifikation und Substanz, die über den Arbeitstag hinausgeht. Aus Ihrer Berufs- und Führungstätigkeit in der Gastronomie kennen Sie die Zielgruppe Senioren, die Angebotsgestaltung im Bereich Gesundheit/Kur sowie Besonderheiten im NPO-resp. Stiftungs-Management. Sie begegnen Menschen mit Wärme, Klarheit und Respekt und sind in der Lage, auch betrieblich-organisatorisch alles Nötige sicher zu stellen. Wir freuen uns auf Ihre aufschlussreiche Bewerbung.

Kontakt: Jörg Lienert
Corinne Häggi

Jörg Lienert AG
Hirschmattstrasse 15, Postfach
CH-6002 Luzern
Telefon 041 227 80 20
luzern@joerg-lienert.ch

Geschäftsführer/in und Gastgeber
zu gewinnen. In dieser Funktion sind Sie für die organisatorische, personelle und betriebswirtschaftliche und gastronomische Führung des Hauses verantwortlich. Mehr noch: Sie sind umsichtiger Gastgeber, Ansprechpartner, Identifikationsfigur, Moderator, Botschafter und Begleiter. Gemeinsam mit Ihrem Team kümmern Sie sich persönlich um die Gäste und deren Angehörigen. Die Pflege wird unter ärztlicher Leitung von einem kleinen Pflegeteam sichergestellt. Zentral für die

JÖRG LIENERT
SELEKTION VON FACH- UND FÜHRUNGSKRÄFTEN

Luzern, Zug, Zürich, Basel und neu auch in Bern.

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 Rothorns im Berner Oberland gebaut, suchen wir für unsere gepflegten Service auf die kommende Saison (ab 4. Juni - 23. Oktober 2011)

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

* Nur Personal mit abgeschlossener Berufslehre 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

Der Natur- und Tierpark Goldau ist ein einzigartiger, wildromantischer Zoo mit Europäischen Wildtierarten. Für unser, an 365 Tagen geöffnetes Selbstbedienungsrestaurant und unser wachsendes Bankettangebot suchen wir per 1. April 2011 eine/n innovative/n

Chefkoch / Chefköchin (100%)
Das detaillierte Stelleninserat mit den interessanten Aufgaben und den angenehmen Arbeitszeiten finden Sie unter www.tierpark.ch

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung bis 31.03.2011 an:
Natur- und Tierpark Goldau
Ruth Imhof, Postfach 161,
6410 Goldau

St. Gallen, die Stadt mit Potenzial
Uni, Bundesverwaltungsgericht, Fachhochschule usw. Wir suchen

Nachfolger für
Asia-Restaurant+Take-away

Top-Lage im Zentrum, günstige Mietel
Übernahme zu vorteilhaften Bedingungen nach Vereinbarung.

Kontakt über:
asiarestaurant.sg@gmail.com

Gourmet Restaurant Hotel

Alpenblick

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

Lust auf eine neue Herausforderung
Im Hotel Alpenblick in der Bergwelt der Jungfrau-region. Unser Gourmetstübl wurde mit 1 Stern Michelin und 16 Punkten Gault Millau ausgezeichnet.
In unserem dynamischen Team suchen wir

Service-Teamleiter (m/w)
mit Erfahrung im hochstehenden Gourmetservice
Sie haben fundierte Weinkenntnisse, Verkaufserfahrung und Führungsqualitäten

Servicefachangestellte (m/w)
für unser A-la-carte-Restaurant und Gourmetstübl

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

www.kreuz.ch

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

Betriebsassistent/in für lebhaftes Réception und Administration

Hotelfachfrau für Zimmer, Lingerie und Housekeeping

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

louis@kreuz.ch Fon 062 398 03 33 Fax 062 398 43 40
Kreuzfidele Grüsse: Mimi, Louis & die Kreuz-Crew



**Staatskanzlei
des Kantons Zürich**

Die Abteilung Veranstaltungen und Repräsentation umfasst einerseits den Abteilungsleiter und seine Assistenten sowie den Bereich Weibeldienst, der das historische Rathaus und die Veranstaltungsräume im Haus zum Rechberg betreut. Die langjährige Assistentin für Veranstaltungen wird im Oktober 2011 in den wohlverdienten Ruhestand treten. Wir suchen daher mit Arbeitsbeginn am **1. September 2011** eine/n

**Assistentin/Assistenten für Veranstaltungen
und protokollarische Anlässe (100%)**

Gemeinsam mit dem Abteilungsleiter Veranstaltungen und Repräsentation organisieren Sie die jährlich rund 200 Anlässe des Regierungsrates und der Staatskanzlei. Sie erledigen dafür weitgehend selbstständig die umfangreichen administrativen Arbeiten und pflegen den Kontakt mit Hotels, Restaurationsbetrieben, diplomatischen Vertretungen sowie Amtsstellen von Bund, Kantonen und Gemeinden. Für die gewissenhafte und termingerechte Vorbereitung und die reibungslose Durchführung der einzelnen Anlässe benötigen Sie ein ausgeprägtes Organisations Talent, Belastbarkeit, Kreativität und die Fähigkeit, auch in hektischen Zeiten ausgezeichnete Resultate zu liefern. Wir erwarten eine abgeschlossene Ausbildung (kaufmännische Richtung, vorzugsweise in einem Hotelbetrieb oder Handelsschule), fachliche Weiterbildung wie Hotelfachschule und einige Jahre Berufserfahrung. Eine ausgesprochene Dienstleistungsmentalität, ein gepflegtes und gewinnendes Auftreten, einwandfreie Umgangsformen, deutsche Muttersprache, ausgezeichnete mündliche Sprachkenntnisse in Englisch und Französisch, gute IT-Anwendungskennntnisse sowie zeitlich flexible Einsatzmöglichkeiten runden Ihr Profil ab.

Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnis kopien und Foto schicken Sie bis **spätestens 12. April 2011** an die Staatskanzlei des Kantons Zürich, Chef Zentrale Dienste, Martin Jurt, Neumühlequai 10, Postfach, 8090 Zürich. Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Werner Malär, Leiter Veranstaltungen und Repräsentation (Telefon 043 259 59 52).

11809-020



Kreativität, Frische, Präsentation

Die Rheinburg-Klinik ist eine moderne Privatklinik mit 60 Betten. Sie liegt herrlich über dem Bodensee und ist von St. Gallen in 20 Minuten erreichbar. Wir rehabilitieren Patienten mit neurologischen oder orthopädischen Krankheiten.

Zur Ergänzung des Küchen-Teams suchen wir per 16. Mai 2011 eine/n

Chef de Partie

für die kalte Küche. Ist Kochen Ihre Leidenschaft und schätzen Sie es, sich auf hohem Niveau kreativ zu engagieren, haben zu dem mindestens drei Jahre Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie oder als Diätkoch, dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen.

Sie finden in unserer stilvoll renovierten Klinik:

- eine neuzeitlich eingerichtete Küche;
- abwechslungsreiche Aufgaben;
- attraktive Arbeitszeiten;
- grosszügige Anstellungsbedingungen;
- ein motiviertes Team.

Interessiert? Rufen Sie für einen Erstkontakt unseren Küchenchef, Herr Alain Carrier, an oder senden Sie uns direkt Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen – wir freuen uns auf Sie!

Klinik für akstationäre neurologische und orthopädische Rehabilitation

Rheinburg-Klinik, CH-9428 Walzenhausen
Telefon +41 (0)71 886 11 11, Fax +41 (0)71 888 66 29
www.rheinburg.ch



11796-020

Restaurant Fischstube

Wir stellen ein Team für die Neueröffnung der Fischstube zusammen. Für die **Sommersaison 2011** suchen wir

**Service-, Barmitarbeiter
Teilzeit/Vollzeit (m/w)**

Du arbeitest von Herzen aus gerne mit Menschen zusammen, wohnst unsere Gäste mit Leib und Seele und möchtest gemeinsam mit uns das Abenteuer am See erleben. Deine Muttersprache ist Schweizer-Deutsch bzw. deutsch.

**Office-, Buffetmitarbeiter
Teilzeit/Vollzeit (m/w)**

Du bist flexibel, unterstützt das Team und hast Erfahrung in der Gastronomie.

Bitte schicke deine Bewerbung mit Foto an:

Restaurant Fischstube
Erik Haemmerli
bewerbung@fischstube.ch

11302-020



CH-6205 EICH LU

DAS gepflegte Landgasthaus über dem Sempachersee

- Das Hotel Restaurant Vogelsang liegt über dem Sempachersee, 15 Minuten von der Stadt Luzern entfernt. Nicht nur das einmalige Alpen-Panorama, sondern auch die moderne französische Küche sind bis weit über die Kantonsgrenzen bekannt.
- Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab sofort:

Koch/Jungkoch
Dauerstelle oder Sommersaison

Wir bieten Ihnen:

- Eine Stelle in einem vielseitigen und lebhaften Betrieb
- Eine Position in einem jungen, motivierten Team
- Abwechslungsreiches Arbeiten in verschiedenen Bereichen

Sie bringen mit:

- Liebe zum Beruf
- Motivation & Spass an der Arbeit
- Ein Auto (wir sind nicht mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar)

Fühlen Sie sich angesprochen oder kennen Sie jemanden der sich für eine Stelle interessieren könnte? Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Familie Burkhard
6205 Eich
Telefon 041 462 66 66
www.vogelsang.ch

WWW.VOGELSSANG.CH

11794-020



**SEILER HOTELS
ZERMATT**

Zermatt, Matterhorn und die Seiler Hotels

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

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

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die **Sommersaison 2011** in unseren Hotels **Mont Cervin Palace****S** und **Schweizerhof****S** noch diese fachlich gut ausgebildeten MitarbeiterInnen, welche unsere Gäste begeistern können:

- RéceptionistIn
- Hotelfachfrau / 2. Gouvernante
- Chef de partie
- Commis de cuisine
- Commis de rang
- Kosmetikerin

sowie Auszubildende in folgenden Berufen:

- Koch
- Restaurantfachmann

Unsere lebendigen und interessanten Hotelbetriebe bieten Ihnen ein vielseitiges und spannendes Arbeitsumfeld mit Weiterentwicklungsmöglichkeiten innerhalb der Hotelgruppe.

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

SEILER HOTELS ZERMATT AG

Barbara Lauber, HR Leiterin
3920 Zermatt
hr@seilerhotels.ch

11802-020



**Stadt Zürich
Entsorgung + Recycling**

ERZ Entsorgung + Recycling Zürich verwandelt Abfall in Lebensqualität: Wertstoffe werden zu neuen Produkten, Kehrrikt wird zu Heizwärme, Sperrgut zu Ökostrom, Abwasser zu sauberem Wasser und Gartenabfall zu Naturdünger. Für die saubere Zukunft von Zürich setzen sich in der grössten Dienstabteilung des Tiefbau- und Entsorgungsdepartements über 850 Mitarbeitende ein.

Für das einzigartige und attraktive Seminar- und Eventzentrum «ara glatt, bilden + begegnen» suchen wir eine dynamische und engagierte Gastgeberpersönlichkeit als

Food & Beverage Assistent/in

Aufgaben:

- Umsetzung einer vorbildlichen Gästebetreuung
- Kundenberatung und Verkauf sämtlicher Dienstleistungen der ara glatt
- Organisation, Betreuung und Kontrolle von Seminar-Anlässen sowie Banketten und Seminarverpflegungen
- Planung, Einteilung und aktive Führung der Serviceaushilfen und Lernenden
- Mise en place Arbeiten «Service»
- Einkauf im Bereich Nonfood & Beverage
- Gestaltung und Organisation von Rahmenprogrammen und anderen Nebenleistungen
- Korrespondenz mit Kunden und Zulieferern
- Verwaltung der Konferenzräume und Kontrolle der Seminarräumlichkeiten
- Koordination zwischen Küche, Hauswartung und externen Schnittstellen
- Mithilfe bei Salesmassnahmen und bei der Rechnungsstellung
- Dekoration und Pflege der Einrichtung

Anforderungen:

- Ausbildung als Hotel- oder Restaurationsfachfrau/-mann
- Abgeschlossene Hotelfachschule und erste Erfahrung als Chef de Service sind von Vorteil
- Erfahrung im Service- und Eventbereich
- Überzeugendes, gepflegtes Auftreten und einwandfreie Umgangsformen
- Ausgeprägtes Qualitätsdenken und hohe Eigenverantwortung
- Gute EDV-Kennntnisse und Sprachkenntnisse (D/E/F)
- Ergebnisorientierte Denkweise und Verhandlungsstärke
- Organisations Talent und Teamplayer
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten
- Führerausweis Kat. B

Auf Sie wartet eine abwechslungsreiche und spannende Tätigkeit. Fortschrittliche Anstellungsbedingungen, ein moderner Arbeitsplatz und gute Sozialleistungen sind selbstverständlich.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an: Stadt Zürich, ERZ Entsorgung + Recycling Zürich, Markus Epper, Personalbereichsleiter/POE, Hagenholzstrasse 110, Postfach, 8050 Zürich, Telefon direkt: 044 645 77 46 oder bewerben Sie sich online unter www.erz.ch

Nähere Auskünfte zur Stelle erteilt Ihnen gerne Melanie Senti, Leiterin Gruppe ara glatt, Telefon direkt: 044 645 67 77

Eine Dienstabteilung des Tiefbau- und Entsorgungsdepartements

11818-020



**SORELL HOTEL
ZÜRICHBERG**

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 Zürichberg

Orellstrasse 21, 8044 Zürich

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de Rang (w/m)

Commis de Rang (w/m)

Chef de Partie (w/m)

Ihre Aufgabe: Im Servicebereich betreuen Sie unsere Gäste im Restaurant R21 sowie in der Bar B21. Dabei führen Sie eine eigene Servicestation, erstellen die Mise en place für einen reibungslosen Serviceablauf, unterstützen das Team bei stillvollen Banketten sowie Seminaren und geben Ihr Wissen mit Freude unseren Lernenden weiter.

Als Chef de Partie sind Sie für die Zubereitung der frischen, saisonalen Speisen zuständig, führen Ihren Posten selbstständig, erstellen die Mise en place und bieten Unterstützung bei der Ausbildung der Lernenden. Zudem tragen Sie die Mitverantwortung bei der Warenannahme, kontrollieren deren Qualität und helfen bei der Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien mit.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung und haben Freude an Ihrer Aufgabe. Zudem sind Sie leistungsbereit, haben hohe Qualitätsansprüche und setzen Ihre Ziele engagiert um. Ihr Kommunikationsstil ist offen und im Service sprechen Sie neben gutem Deutsch auch Englisch. An neuen Aufgaben sind Sie interessiert und packen diese mit Elan an.

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

11794-020



CASTELLO DEL SOLE
ASCONA

Das Castello del Sole ist eines der führenden Hotels der Südschweiz. Es wurde mehrmals ausgezeichnet, unter anderem im Hotelrating der Sonntagszeitung 2008/2009/2010 als Ferienhotel Nr. 1 in der Schweiz. Unser Restaurant «Locanda Barbarossa» (à la carte) ist mit 17 GaultMillau Punkten bewertet.

Im Sommer 2008 eröffnete das Haus den neuen Castello «SPA & Beauty» auf 2'500m² mit eigener Kosmetiklinie «Vineasole-Cosmetics» und eigener Körperlinie «VinoAqua-Therapie». Selbstverständlich werden noch andere Produkte angeboten. Für das Behandlungsangebot stehen den Gästen 8 bis zu 40m² grosse Behandlungsräume, SPA-Suiten, Wasserwelt, Saunas etc. zur Verfügung. Tauchen Sie ein in die Welt des Castello «SPA & Beauty» unter <http://www.castellodelsole.com>.

DIE SAISON 2011 DAUERT IM CASTELLO
«SPA & BEAUTY»
VOM 8. APRIL BIS 23. OKTOBER.

Für diesen exklusiven Bereich in unserem Hause suchen wir noch folgende erfahrene, teamfähige und immer freundliche Mitarbeiter:

KOSMETIK: JUNG-KOSMETIKERIN

Senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Frau P. Hungerbühler, Leiterin Human Resources. Wir würden uns sehr freuen, Sie im «Castello-Team» aufnehmen zu dürfen.

GAULTMILLAU

«GAULTMILLAU HOTEL DES JAHRES 2007»
CASTELLO DEL SOLE



HOTEL CASTELLO DEL SOLE - CH-6612 ASCONA
TELEFON +41 91 791 02 02 - FAX +41 91 792 11 18
www.castellodelsole.com - info@castellodelsole.ch



BELLEVUE PALACE
Bern
RAUM FÜR KARRIERE

Im Bellevue Palace, dem pulsierenden Gästehaus der Schweizer Regierung, werden täglich Traditionen neu interpretiert und jedem Gast wird seine grosse Bühne geboten. Tür an Tür mit dem Bundeshaus garantieren wir unkomplizierte Berner Gastfreundschaft, staatsmännische Diskretion und inspirierende Aussichten.

Wir bieten einen innovativen, einzigartigen Arbeitsort mit Potenzial für eine engagierte, serviceorientierte Persönlichkeit als:

Concierge m/w

1. Juni 2011 oder nach Vereinbarung

- Sie sind
- ein Organisationstalent mit Erfahrung,
 - sprachgewandt und gepflegt.

Chef de Partie Tournant

1. Mai 2011 oder nach Vereinbarung

- Sie sind
- Allrounder mit Gourmet- und Banketterfahrung,
 - Umsetzer des Qualitätsmanagements und Hygienekonzeptes,
 - kreativ bei der Arbeit.

Chef de Rang

Im à la carte Restaurant "La Terrasse"
1. Mai 2011 oder nach Vereinbarung

- Sie sind
- erfahren in der gehobenen Gastronomie,
 - sprachgewandt und offen für Neues.

Sie sind flexibel und belastbar. Sie arbeiten gerne in einem Team und bringen sich kreativ ein. Weiter ist Ihr Rucksack gefüllt mit einer natürlichen Offenheit für Neues, Freude am Gästekontakt. Sind Sie bereit die Bühne des BELLEVUE PALACES zu betreten?

Dann wartet eine äusserst vielseitige Aufgabe auf Sie! Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Kochergasse 3-5, 3000 Bern 7, Schweiz
Leiterin HR, Fr Céline Constantin, Telefon +41 (0) 31 320 46 22
hr@bellevue-palace.ch, www.bellevue-palace.ch



Bocken:

Unser stilvolles und einmaliges Seminar- und Eventhotel in Horgen am Zürichsee hat eine auf vier Häuser verteilte einmalige Ambiance. Es verfügt über 40 Hotelzimmer und 14 Seminarräume sowie eine Eventhalle für 200 Personen. Das Seminar- und Eventhotel, im Besitz einer Schweizer Grossbank, liegt inmitten von einzigartigen Kunstwerken eingebettet in der Natur und doch in Stadtnähe. Für unsere Hotelfréception suchen wir per 1. April 2011 oder nach Vereinbarung einen

Night Auditor 40%

Sie betreuen unsere Gäste von der Begrüssung bis hin zum Check-out mit selbstverständlicher Freundlichkeit und grosser Servicebereitschaft. Sie schaffen in dieser Position eine Verbindung zum Gast, welche ihm die Sicherheit gibt, dass er sich auch zu später Stunde auf eine professionelle Ansprechperson verlassen und jederzeit auf eine hervorragende Dienstleistung zählen kann. Im Weiteren sind Sie für die nächtlichen Sicherheitsrundgänge verantwortlich und berichten an den Leiter Réception sowie an den Hotelmanager.

Wir bieten

- hohe Eigenständigkeit
- spannendes und herausforderndes Umfeld
- strukturierte Betriebsabläufe

Sie bieten

- Erfahrung als Nachtportier in der gehobenen Hotellerie
- Grundkenntnisse in den gängigen EDV-Programmen (Outlook, Word, Excel)
- gute Sprachkenntnisse (D/E, F von Vorteil)
- Flexibilität in den Arbeitszeiten
- Freude im Umgang mit Menschen und ausgeprägte Kundenorientierung
- gepflegtes Erscheinungsbild und gute Umgangsformen
- Verantwortungsbewusstsein

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Herr Remo Kuhnke freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Seminarhotel Bocken
Remo Kuhnke, Leiter Réception
Bockenweg 4
8810 Horgen
T 044 727 55 55
remo.kuhnke@bocken.ch
www.bocken.ch

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 Heggin-Manser, 6313 Menzingen
Tel. 041 755 1388, www.oxsenmenzingen.ch

Healthworld (Schweiz) AG www.healthworld.ch

Sennewaldstrasse 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 Volontariatsstelle 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), stilliches 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, einem 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, Sennewaldstrasse 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

BELVOIRPARK

An der Hotelfachschule Belvoirpark bilden wir jährlich 144 Studierende aus aller Welt aus, welche Sie in der praktischen Ausbildung begleiten. Bei uns können Sie Ihr Know-how einbringen und stetig erweitern.

Für unsere Abteilung Bankett/Catering suchen wir nach Vereinbarung je eine/n:

**Chef Bankett/Catering
Chef de partie Bankett/Catering**

Sie bringen Ihre Ideen, Teamgeist und eine grosse Portion Liebe zum Kochen mit. Ihre Wanderjahre als Koch haben Sie in guten Betrieben abgeschlossen, sind zwischen 25 und 35 Jahre jung und haben Freude, Ihr Wissen auch an unsere Studierenden weiterzugeben und unsere Gäste auf hohem Niveau in unserem Restaurant zu verwöhnen.

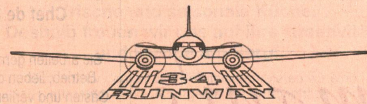
Sind Sie neugierig auf diese spannende Herausforderung?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF

Herr Marius Casanova
Assistent HR
Seestrasse 141
8002 Zürich
044 286 88 69

Wir freuen uns auf Sie!



Fasten Seat Belts, it's Check-in Time

Runway34 – ein weltweit einzigartiges Restaurantkonzept lässt Sie die Faszination des Fliegens und Reisens hautnah erleben.

Wir begeistern unsere Gäste mit einem einzigartigen Ambiente rund um die Ilyushin 14 (russisches Fracht- und Passagierflugzeug, Jahrgang 1957) und entführen diese mit unserem aufgestellten und internationalen Team auf eine kulinarische Reise rund um die Welt.

Zur Vervollständigung unserer Cabin Crew suchen wir nach Vereinbarung eine/einen motivierte/n und belastbare/n

**SERVICEMITARBEITER/IN
(Vollzeit oder Teilzeit)**

Mit Ihrer aufgestellten, flexiblen Art und hohen Einsatzbereitschaft ergänzen Sie unsere junge und tolle Crew optimal. Dank Ihrer Erfahrung im Service und Ihren Sprachkenntnissen D/E/F lassen Sie unsere Gäste unvergesslich schöne Momente erleben. Es erwartet Sie ein breites Aufgabenspektrum in den Bereichen à la carte, Bankette, Partys, Ausstellungen, Bar und Smokers Lounge.

Schicken Sie uns noch heute Ihr vollständiges Bewerbungsossier an Tina Soltermann, GL oder Sonja Roser, DA.

RUNWAY RESTAURANTS AG

Rohholzstrasse 67, 8152 Glattpfugg
www.runway34.ch E-Mail info@runway34.ch
Tel. 043 816 34 34 Fax 043 816 34 16

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 Bäcker-Konditorei in Zürich.

Zur Ergänzung unseres Teams am

Hauptsitz

Fütielstrasse 51 in Zürich-Albisrieden

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Personalassistentin

Ihre Aufgabe: Sie sind verantwortlich für die aktive Mitarbeit bei der Personaladministration unter Einhaltung der gegebenen Ablaufprozesse sowie Qualitätsstandards, das Führen von Vorstellungsgesprächen sowie die Mitarbeit bei konzeptionellen und organisatorischen Aufgaben. Sie unterstützen grundsätzlich das Team im Hauptsitz in Zürich, sind jedoch auch bereit 1-2 Tage pro Woche selbstständig in unserer Zweigstelle in Bern im Einsatz zu sein.

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

Wir bieten: Eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe im Gastronomiebereich mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

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

RehaClinic

RehaClinic ist eine führende Institution in der Rehabilitation und Prävention, mit Kliniken in Bad Zurzach, Baden, Braunwald und Glarus sowie diversen ambulanten Therapie- und Rehabilitationszentren schweizweit.

Die Hotellerie von RehaClinic am Standort Bad Zurzach ist für die Betreuung von 195 stationären Patientinnen und Patienten, für die Mitarbeitenden und Besucher zuständig. Wir sind gerne Gastgeber und erfreuen uns den Patienten und Gästen Tagesmenüs sowie eine grosse Auswahl an à la carte Gerichten anzubieten. In den bedienten Restaurants und Speisesälen verwöhnen wir zudem unsere Patienten und deren Gäste in Hotelieratmosphäre, mit Köstlichkeiten und kulinarischen Eigenkreationen.

Für die Leitung unseres Hoteliereteams an den verschiedenen Standorten, suchen wir per 1. Juli 2011 oder nach Vereinbarung eine/n Gastgeber/in, der es versteht, die Gäste mit einer vorbildlichen Dienstleistung zu erfreuen als

Leiter/in Hotellerie 100% RehaClinic Bad Zurzach

Ihr Verantwortungsgebiet:

- Organisation eines reibungslosen Ablaufs im Tagesgeschäft und bei Banketten
- Fachliche Leitung aller Standorte
- Führen eines Teams von 30 Mitarbeitern mit der entsprechenden Einsatzplanung
- Kontierungen und Verrechnungen für die Buchhaltungsschlüsse
- Innovative Weiterentwicklung unseres Hotelierstandards
- Abbildung und Mitgestaltung sämtlicher Prozesse
- Angebotsplanung in Zusammenarbeit mit dem Teamleiter Küche
- Sie bestimmen das Hotelambiente der verschiedenen Räumlichkeiten
- Einhaltung der Standards von Swiss Reha und SLH

Sie bringen mit:

- Hotelfachschule
- Wirtpatent (zwingend)
- Erfahrung aus der gehobenen Gastronomie/Hotellerie
- Kooperative und zielorientierte Führungsqualitäten
- Ausgeprägtes Qualitätsdenken
- Gewinnende Persönlichkeit, welche Mitarbeitende und Gäste zu begeistern vermag
- Sichere Anwendung aller gängigen IT-Programme
- Erfahrung aus gleicher Funktion in einem Spital oder einer Klinik von Vorteil

Wir bieten:

- Die Möglichkeit, innovative Ideen und Entwicklungen langfristig zu etablieren
- Ein eingespieltes, dynamisches Team
- 42 Stunden Woche
- 4,5 Wochen Ferien
- Sehr gute Sozialleistungen

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Für ergänzende Auskünfte steht Ihnen Herr Marco Brauchli, Leitung Dienste, Tel. +41 (0)56 269 54 70 gerne zur Verfügung. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte unter Angabe der Referenznummer 39-2011 an: RehaClinic Zurzach, Monika Amsler, Fachspezialistin Personal, Quellenstrasse 34, CH-5330 Zurzach, m.amsler@rehaclinic.ch

Besuchen Sie uns unter www.rehaclinic.ch



Hotel Kreuz mitten an der Lenk, das schöne Drei-Sterne-Haus mit Tradition. Unsere 84 Zimmer sind modern und individuell eingerichtet. Das Haus im Chaletstil erfreut sich einer zentralen, jedoch ruhigen Lage.

Wir suchen für die Sommersaison (Juni bis Oktober) folgende Mitarbeiter:

**Commis de cuisine
Hilfskoch/Hilfsschöin**

In unsere kleine Brigade. Sie kochen aus Leidenschaft, freuen sich auf allen Posten eingesetzt zu werden und haben nicht Angst vor einem manchmal hektischen Betrieb.

Servicemitarbeiter/in

Unsere angenehme Kundschaft freut sich, von Ihnen als aufgestellte/n Mitarbeiter/in sowohl beim Frühstückservice, im A-la-carte-Restaurant wie auch im Bankettservice verwöhnt zu werden. Dazu brauchen Sie nebst Berufserfahrung auch gute Deutschkenntnisse.

Receptionist/in

Sie kennen Fidelio, verhandeln auf Deutsch, Französisch und Englisch und haben Freude am Umgang mit dem Gast.

Allrounder/in

Zur Mitarbeit am Buffet, beim Frühstückservice, im Office oder auf der Etage, einfach wo Not am Mann/an der Frau ist!

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen und stehen Ihnen für weitere Fragen jederzeit zur Verfügung.

Anschrift:

Hotel Lenk
Aegertenstrasse 1, 3775 Lenk i. S.
Tel. 033 733 13 87 / www.kreuzlenk.ch
zingg@kreuzlenk.ch

Servicefachangestellte
und
Chef de Partie / Koch

Haben Sie Freude am Beruf und lieben Sie die selbständige Gästebetreuung in einem gepflegten Betrieb mit verschiedenen gastronomischen Auszeichnungen?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen per Post oder E-Mail an
Fredi Bloch
Restaurant Seeli
Seestrasse 189
8806 Bäch am Zürichsee
info@see.li / www.see.li
Tel. 044 784 03 07
Sonntag Ruhetag

Wir suchen ab 1. Mai oder nach Vereinbarung einen
**Servicemitarbeiter
in Jahresstelle/Vollzeit (m/w)**
für unser Restaurant Zugerberg.
Ihre Bewerbung richten Sie bitte schriftlich an
Gasthaus RATHAUSKELLER AG, Herr Kuno Trevisan,
Ober Altstadt 1, CH-6300 Zug. Telefon 041 711 00 56.
E-Mail: contact@rathauskeller.ch www.rathauskeller.ch

Per 1. Mai 2011 oder nach Vereinbarung suchen wir eine
charmante Person für an die Rezeption (100%)

Was erwartet Sie? Zeitgemässe Anstellungsbedingungen, spannende Aufgaben, Selbstständigkeit und ein motiviertes, humorvolles Power-Team.

Das Best Western Hotel Grauholz*** befindet sich direkt am Waldrand mit herrlicher Aussicht auf die Berner Alpen. Es ist über die Autobahn A1 leicht zu erreichen, verfügt über 62 Zimmer und 3 Seminarräume.

Voraussetzungen, die Sie mitbringen sollten:
- Abgeschl. Lehre KV Hotellerie oder Hotelhandelschule
- Mehrjährige Erfahrung als Rezeptionist/in
- Gepflegtes Auftreten, offene/r und herzliche/r Gastgeber/in
- Sie verfügen über einen Führerausweis und ein Auto

Haben Sie Lust, mit uns unseren Traumjob zu leben? Dann senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:
Christine Bleuler, Chef de Réception, Stv. Direktor
Best Western Hotel Grauholz, Autobahn A1, 3063 Ittigen/Bern.
Tel. 031 915 12 12, c.bleuler@hotelgrauholz.ch

das Gastroerlebnis
im südlichen Tössstal

Gesucht ins Zürcher Oberland
per 1. Mai 2011 bis Oktober 2011
Jahresstelle möglich

**Junge Restaurantsfachkraft
Betriebsassistent/Teamleiter
Chef de Service m/w**

Residenz Chly-Wabere · Wabern

Die TERTIANUM AG ist die schweizweit führende Anbieterin von residenziellen Alterswohnen und betreibt 19 Seniorenresidenzen und 1 geriatrisches Zentrum. Die TERTIANUM Residenz Chly-Wabere in Wabern umfasst 55 Appartements und eine integrierte Pflegeabteilung mit zwölf Pflegebetten.

In unserem öffentlichen Restaurant „IM GÄSSLI“ (67 Plätze plus 28 Terrassenplätze, 365 Tage im Jahr geöffnet) haben die Gäste die Auswahl zwischen täglich wechselnden Tagesmenüs und verschiedenen à la carte-Gerichten.

Zur Ergänzung unseres Küchenteams suchen wir per sofort einen selbständigen
Koch (m/w, 100%), befristet auf 6 Monate

Wir erwarten eine abgeschlossene Berufslehre als Koch, Teamgeist, Kenntnisse der gehobenen Küche und Erfahrung im Bereich à la carte und Bankett. Gute Umgangsformen und sehr gute Deutschkenntnisse setzen wir voraus.

Sind Sie eine zuverlässige, selbständige und flexible Persönlichkeit, die Freude an einer individuellen, abwechslungsreichen und gesunden Küche hat, und bringen Sie ein hohes Qualitäts- und Dienstleistungsbewusstsein mit, dann sollten wir uns kennenlernen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Herrn Markus Bertschi, Direktor.

TERTIANUM AG · Residenz Chly-Wabere · Nesslerenweg 30
3084 Wabern · Tel. 031 960 60 60 · www.chlywabere.tertianum.ch

Wir brauchen mehr flinke Hände, fröhliche Gesichter und kreative Verkaufstalente, um unseren Gästen weiterhin den Service zu bieten, welchen sie von uns gewohnt sind.

Unser junges Team freut sich auf ein(e)
Servicemitarbeiter(in)
mit mehrjähriger Berufserfahrung im Service (Servicelehre von Vorteil), hohem Qualitätsbewusstsein und viel Begeisterung für Kaffee und Wein. Vollzeitstelle, Eintritt im April/Mai 2011.

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an: Markus Mani
mani's coffee & wine bar
Panoramastrasse 1A, 3600 Thun

Info: www.manis.ch
Sie haben noch Fragen?
Rufen Sie an. 033 / 221 60 65

Sie arbeiten gerne in einem familiären Betrieb, lieben den Umgang mit den Gästen und verlieren auch in hektischen Zeiten nicht Ihr gewinnendes Lächeln? Unregelmässige Arbeitszeit sind für Sie selbstverständlich, dann freuen wir uns Sie kennen zu lernen.
Kost und Logis im Haus möglich.

Bewerbung mit aktuellem Foto senden an:
Gibswilerstube Gastrobetrieb
Frau Priska Schmucki
Tössstalstrasse 466, 8498 Gibswil
info@gibswilerstube.ch

**HABEN SIE LUST
AUF DIE KRONE?**

Die Krone – der lebhafteste Geniesser-Treffpunkt im Herzen von Thun. Drei Restaurants, eine Lounge, 27 stilvolle Hotelzimmer, einen kleinen, feinen Bankett-/Seminarbereich und die schönste Aareterrasse von Thun bieten wir unserer anspruchsvollen lokalen und internationalen Kundschaft. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:
SEFA/REFA (100%), in Jahresanstellung

Sie verfügen über Erfahrung im gehobenen A-la-carte-Service, sind zwischen 20- und 30-jährig, überzeugen als charmanter und kompetenter Gastgeber auch in hektischen Situationen durch Ihre ruhige und teamorientierte Art. Neben Mundart sprechen Sie auch Englisch und/oder Französisch. Interessiert? Bitte senden Sie Ihre schriftlichen Unterlagen an Bruno Carizzoni, Direktor.

China-Spezialitätenkoch

Unser seit 1983 weit über die Region bestes bekanntes China Restaurant sucht einen ausgewiesenen Meister seines Fachs. Herr Li Kai Hoi, Küchenchef China Restaurant, freut sich auf Ihren Anruf: 076 257 45 83.

Sachbearbeiter/in Kundenbetreuer/in

**Leben und arbeiten, wo andere ihre Ferien verbringen.
Der Marktleader im Bereich BackOffice Software für die Schweizer
Hotellerie und Gastronomie freut sich auf Ihre Unterstützung!**

Wir, eine erfolgreiche Softwarefirma mit Sitz in Davos, haben uns auf die Entwicklung von betriebswirtschaftlicher Software für die Hotellerie und Gastronomie spezialisiert.

In unserem jungen, dynamischen und zukunftsorientierten Unternehmen bieten wir Ihnen eine abwechslungsreiche, entwicklungsfähige Aufgabe mit grosser Eigenverantwortung und direktem Kundenkontakt. Modernste Infrastrukturen und ein ungezwungenes Arbeitsklima in einem motivierten Team ermöglichen eine kontinuierliche Weiterentwicklung Ihrer persönlichen Fähigkeiten.

Ihre Aufgaben:
Unterstützung und Beratung unserer Kunden und Partner am Telefon
Analyse von Supportfällen und Lösungsfindung
Qualitätssicherung durch das Testen von neuen Programmversionen
Mithilfe bei der konzeptionellen Weiterentwicklung der Programme
Leitung von Kursen für MIRUS-Anwender/innen in Davos und beim Kunden vor Ort
Präsentation der Programme an Fachmessen und bei Interessenten

Ihr Profil:
Kaufmännische Grundausbildung
Kenntnisse im Human-Ressource-Bereich und/oder im Finanz- und Rechnungswesen
Freude am Kontakt mit Kunden
Sprachkenntnisse F und/oder I ist von Vorteil
Gute Kenntnisse der MS-Office-Programme und eventuell Erfahrung mit Mirus-Programmen

Von Vorteil bringen Sie zudem zusätzlich mit:
Arbeitserfahrung in der Hotellerie
Abschluss einer Hotelfachschule

Wenn Sie eine neue Herausforderung suchen und sich von dieser vielseitigen und spannenden Aufgabe angesprochen fühlen, erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Für ergänzende Fragen stehen wir jederzeit zur Verfügung.

Herr Paul Petzold freut sich auf den ersten Kontakt.

MIRUS Software AG
Tobelmühlestrasse 11, 7270 Davos Platz
Telefon 081 415 66 88, Fax 081 415 66 78
hr@mirus.ch / www.mirus.ch

Für unser Familienhotel mitten in einem tollen Wandergelände, suchen wir auf Ende Mai 2011 in Saison- oder Jahresstelle junge, aufgestellte und teamfähige Mitarbeiter:

**Direktionsassistentin
(Réception und Service)
Chef de Partie
Commis de cuisine
Servicefachfrau
HOFA**

Haben Sie Lust in einem gut eingespielten Team mitzuarbeiten dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns einfach an.

Hotel Toggenburg
Peter Am, Dir.
9658 Wildhaus
Tel. 071/ 998 50 10

CONFISERIE SPRÜNGLI
Tradition seit 1836

Zur Verstärkung unseres Teams am belebten Zürcher Paradeplatz suchen wir nach Vereinbarung eine
SERVICEANGESTELLTE (100%)

Wir wenden uns an eine kontaktfreudige und gepflegte Persönlichkeit zwischen 25 und 40 Jahren mit abgeschlossener Ausbildung und Erfahrung im Service, guten Umgangsformen, einer speditiven Arbeitsweise und vorzugsweise schweizerdeutscher Muttersprache. Zudem sind Sie bereit, Schichtensätze zu leisten (zwischen 6.00 Uhr und 19.30 Uhr) und am Wochenende zu arbeiten.

Wir bieten Ihnen ein gepflegtes Arbeitsumfeld, Einkaufsvergünstigungen und ein Mitarbeiterrestaurant.

Sind Sie interessiert? Dann richten Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Foto an: Confiserie Sprüngli AG, Frau E. Bollhalter, Bahnhofstrasse 21, 8022 Zürich.

Confiserie Sprüngli AG
Bahnhofstrasse 21 8022 Zürich.
Tel. 044 224 46 46 www.spruengli.ch

STEAKHOUSE & RESTAURANT



Im Mai 2011 eröffnet das neue Argentina Steakhouse & Restaurant in der Weinkellerei Zweifel in Zürich-Höngg, im ehemaligen Restaurant Wine and Dine. Das junge, innovative Team, die herzliche Gastfreundschaft, die wir pflegen und das gepflegte, moderne Ambiente, das wir unseren Gästen bieten werden, sind nur einige der Pluspunkte einer Stelle in unserem Restaurant. Weitere Informationen zu unserem Unternehmen findest du auf der Homepage: www.steakhouse-argentina.ch.

Für unser Team suchen wir folgende Mitarbeiter/innen:

- Koch oder Hilfskoch, 80–100%
- Servicemitarbeiter/innen, Teilzeit oder 100%
- Mitarbeiter/innen für den Bankettservice

Haben wir deine Neugierde geweckt?

Dann würden wir gerne ein Gespräch mit dir führen und dir das Haus vorstellen. Bitte sende deine Bewerbungsunterlagen mit Bild an folgende Adresse:

Argentina Steakhouse & Restaurant
Markus Häberlein
Regensdortstrasse 22, 8049 Zürich
oder per E-Mail an: hoengg@steakhouse-argentina.ch

1187-633



Strandhotel

CH-3807 Iseltwald

Für unser 3-Stern-Hotel direkt am Brienzsee mit 40 Betten und regem Restaurationsbetrieb (10 Automin. von Interlaken) suchen wir ab 15. April oder nach Übereinkunft für Saisonstelle folgende Mitarbeiter:

Service
Serviceangestellte (w/m)
mit A-la-carte-Erfahrung

Küche
Koch (w/m)
Officemitarbeiter

Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns.

Familie Hornung-Hornberger
Strandhotel
3807 Iseltwald
info@strandhotel.ch
www.strandhotel.ch
Tel. 033 845 13 13

11812-6916

Hotel Brienz

Das familiär geführte 3***-Panoramahotel am See mit 26 modern ausgestatteten Zimmern, diverse Restaurants mit spezieller und kreativer Fischküche, ausgezeichnet mit dem «Goldenen Fisch»...

...sucht auf ca. 1. Mai 2011 oder nach Vereinbarung für die Sommersaison junge, gelernte und sprachgewandte

Restaurantfachperson w/m
für unseren vielseitigen Servicebetrieb

Ausserdem hätten wir noch eine

**freie Lehrstelle
als Restaurantfachfrau/mann
Lehrbeginn Sommer 2011**

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto, Fam. Beat Wettach
CH-3855 Brienz
Telefon 033 951 35 51
www.hotel-brienz.ch
info@hotel-brienz.ch

11778-4183

Sunneziel

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

11568-6056

**BERGGASTHAUS
MÄNNLICHEN**

Familiäres Berggasthaus mit 1200 Sitzplätzen im Wander- und Skigebiet Männlichen – Kleine Scheidegg

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

Jungkoch (m/w) 100%

Wir legen grossen Wert auf eine gepflegte, frische und saisonale Küche. Deshalb freuen wir uns auf Ihre Kreativität und Freude am Beruf.

Allen positiv denkenden Berufsleuten bieten wir eine attraktive Stelle in aufgestellter Atmosphäre.

Erste Eindrücke erhalten Sie unter www.maennlichen.ch

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Daniela Stalder-Kaufmann
Berggasthaus Männlichen
3818 Grindelwald
Telefon 033 853 10 68
Fax 033 853 35 32
E-Mail: berggasthaus@maennlichen.ch
www.maennlichen.ch

11805-6210

GERSAG

SEMINAR · KONGRESS · KULTUR

Wir suchen per 1. Mai

Chef de Partie

Wir bieten:
Samstag oft Ruhetag
Sonntag Ruhetag
Feiertage / Weihnachten sowie 4 Wochen im Sommer geschlossen

Wir erwarten:
Teamplayer | Eigeninitiative | Einbringen von Ideen & Selbstständigkeit

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung an:
GERSAG Seminar – Kongress – Kultur | Rolf Kälin | Rüeggisigerstrasse 20a | 6020 Emmenbrücke | gersag@emmen.ch

11786-0021

Stellenvermittlungen

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der **ganzen Schweiz** für **qualifiziertes Hotelpersonal**.
Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz), Tel./Fax 061 421 10 09
www.hotelia.ch

11832-301

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.

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Hobeimer

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

Anzeigeninendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo Costa, Patricia Nobs Wyss, Alain Hännli

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

– Kaderwerb / 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	Nr. 12/2011	Nr. 13/2011	Nr. 14/2011	Nr. 15/2011
– Ausgabe / Numéro				
– Erscheint / Parution	24. 3. 2011	31. 3. 2011	7. 4. 2011	14. 4. 2011
– Anzeigenschluss / Délaï	21. 3. 2011	28. 3. 2011	4. 4. 2011	11. 4. 2011

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

Doppelnummern Numéros couplés	Nr. 27/28 / 7. 7. 2011	Nr. 29/30 / 21. 7. 2011	Nr. 51/52 / 22. 12. 2011
----------------------------------	------------------------	-------------------------	--------------------------

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 untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 11 / 17. März 2011

Hotelführer
Alle Mitgliedsclubs

Wellness
Unser Hotelangebot

Familie
Unser Hotelangebot

Kongress
Unser Hotelangebot

Rollstuhlgängig
Unser Hotelangebot

Design & Lifestyle
Unser Hotelangebot

Gourmet
Unser Hotelangebot

Unikat
Unser Hotelangebot

Stilvoll feiern
Unser Hotelangebot

Auch unterwegs.

Hotelfinden! Sie haben die Wahl. www.swisshotels.com

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 kostenlose Betriebsanalyse und Offerte

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

Zu verkaufen
Restaurant & Wohnhaus

Das Chalet befindet sich an optimaler, zentraler Lage in Lüttschental, in der Nähe von Grindelwald. Grüne Umgebung, faszinierender Bergblick. Gemütliche Gaststube mit dazugehörigen Nebenräumen. Idealer Familienbetrieb. Pächterunterkunft plus 3 zusätzl. Wohnungen vorhanden. Parkplätze und Bahnstation unmittelbar beim Haus.

GriwaTreuhand AG
Chalet Diamant • Dorfstrasse 20
3818 Grindelwald
Tel. 033 854 11 60 • Fax. 033 854 11 61
info@griwaplan.ch • www.griwaplan.ch

Charmantes **Familienhotel**

mit Restaurant zu verkaufen, 2-Saisonen-Urlaubsort in Toplage, umgeben von einem prächtigen Alpenpanorama und Bergsee, in Österreich, allergiefreie Zone und heilklimatisches Klima.

Gerne senden wir Ihnen unsere ausführliche Dokumentation zu:
E-Mail: hotelfindenbergen@googlemail.com

Per 1. November 2011 verpachten wir im Winter- und Sommersportgebiet Parsenen Davos die Restaurationsbetriebe

Weissfluhjoch
neu.

Zum Betrieb gehören je ein bedientes Restaurant sowie ein Self-Service, beide mit grosser Sonntertasse. In der Self-Service Etage befindet sich eine integrierte Hausbar.

Interessenten senden die Bewerbungsunterlagen an:
Davos Klosters Bergbahnen AG,
Brämabüelstr. 11, 7270 Davos Platz
oder e-mail: peter.engler@davosklosters.ch

Kleines, feines Café Bar/ Bistro/Cocktail Bar/
Gesucht in Miete, Sommer/Herbst

Möchte mir einen Traum erfüllen: Bin mit Herz und Seele Gastgeber.

Unter Chiffre 11779-6195 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

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!

Diverses					
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code			
Barfrau/-mann	Region Graubünden	J26300			
Generalgouvernante	Region Zürich	J26302			

Express Stellengesuche					
1	2	3	4	5	6
B1788	Catering, Events, Service	41	IT	per sofort	D I
B329	Chef de service - Gastgeber - Servicefachangestellte	54	AT	per sofort	D F E
B1752	Events, Assistenz, 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 I E S
B1830	Interessante Führungsposition, Gouvernante	48	CH	per sofort	D F E
B752	Nachtportier	59	CH	per sofort	D F I E

Express Stellengesuche					
1	2	3	4	5	6
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	45	DE	per sofort	D E
B1822	Réceptionist	35	CH	per sofort	D F E
B1813	Rezeptionist, Housekeeping, Service Mitarbeiter, Anwascher	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 14. 3. 2011. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerberdossier finden Sie unter www.hoteljob.ch