

# Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr

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

Objektyp: **Appendix**

Zeitschrift: **HTR Hotel-Revue**

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

Heft 15

PDF erstellt am: **20.09.2024**

## **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.



**COOLE DRINKS  
HEISS GELEBT**

**DER BAR  
KURS**

**DAS  
INTENSIV-  
SEMINAR  
VON GASTROSUISSE**

**TERMEINE**  
Blockkurs

**WEITERE  
INFORMATIONEN?**

FRÜHLING: 9.05. – 14.05.11  
SOMMER: 29.06. – 3.09.11  
HERBST: 21.11. – 26.11.11

GastroSuisse  
8046 Zürich  
Tel. 0848 377 111  
www.gastrouisse.ch

GASTRO\_SUISSE

1975 942

**4-wöchiger Intensivkurs Réception**  
für Ein- und Umsteiger an die Hotellerie mit FIDELIO Front Office

**3. Oktober bis 28. Oktober 2011**

Verlangen Sie bitte unser Kursprogramm oder besuchen Sie uns auf unserer Homepage  
[www.hotelschule-loetscher.ch](http://www.hotelschule-loetscher.ch)

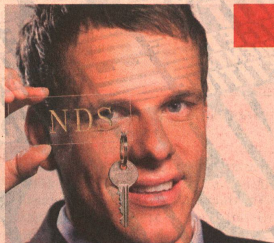
**HOTELSCHULE LÖTSCHER**  
Färbistrasse 1B, 7270 Davos Platz • Fon 081 420 65 26 • E-Mail [info@hotelschule-loetscher.ch](mailto:info@hotelschule-loetscher.ch)

11305 909

**Sprachaufenthalte**

Top Angebote von  
Annamarie, Barbara + Rolf Frischknecht  
Tel 044 926 39 58  
[www.sprachausbildung.ch](http://www.sprachausbildung.ch)

10405 907



**Durchblick**  
Nachdiplomstudium  
HF Hotelmanagement

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



**Französisch**  
f. Gastronomie/Hotellerie/Touristik u. Allgemein in SW-Frankreich u. Österreich. Spezial-Anfänger-CRASH-Kurse sowie Intensiv für Fortgeschrittene für Schule, Beruf und Hobby.

**CentreCIEL - F 79370 CELLES s/Belle**  
0033 549279275  
0043 756220697

[www.centre-ciel.eu](http://www.centre-ciel.eu)  
[eva.gattringer@laposte.net](mailto:eva.gattringer@laposte.net)  
[simonnet.gilles@laposte.net](mailto:simonnet.gilles@laposte.net)

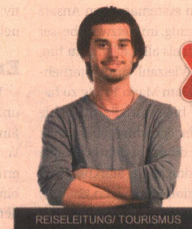
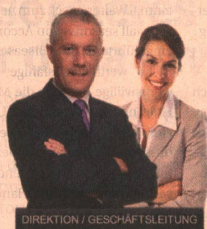
11305 807

# Entdecken Sie den neuen hoteljob.ch – jetzt auch mit Aus- und Weiterbildung!

**hoteljob.ch**

LOGIN    REGISTRIEREN    KONTAKT    DE FR IT

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



Direktion / Geschäftsführung	18
Marketing/Verkauf/KV/IT	14
Reiseleitung/ Tourismus	0
Reception/Reservation	35
F&B/Catering/Events	21
Küche	142
Service / Restauration	135
Hauswirtschaft	12
Beauty/Wellness/Fitness	2
Lehrstellen/ Praktikum	8
Diverses	9

Jobangebote per sofort **4**

Jobangebote per sofort **6**

Bewerberprofile



Alle Jobangebote **16**

Alle Jobangebote **14**



★★★★  
**Belvédère**  
STRANDHOTEL & RESTAURANT  
SPIEZ AM THURNERSEE

sucht Sie als innovativen Mitarbeiter und Teamplayer in der Stellung als

**Küchenchef**

Das Strandhotel & Restaurant Belvédère ist das 4-Sterne-Haus am Thunersee. Seit über 100 Jahren ein Ort der gelebten Gastfreundschaft aus Tradition. Eine Insel im Alltag – so bezeichnen uns unsere Gäste.

**Was bieten wir Ihnen:**  
eine abwechslungsreiche Anstellung  
Möglichkeiten der Entwicklung der eigenen Person  
verschiedene Gästeesegmente, die es zu verwöhnen gibt  
15 Punkte Gault Millau, die es zu halten gibt  
ISO-zertifizierte Abläufe in Aus- und Weiterbildung sowie  
Qualitätssicherung  
zeitgemässe Anstellungsbedingungen  
teamorientiert Führungssystem mit auf Wunsch grosser  
Selbstständigkeit  
Ausbildung und Entwicklung junger Berufsleute

**Was erwarten wir von Ihnen:**  
fundierte Ausbildung in der französischen Küche  
keine Berührungängste für Neues und Kreatives  
hohe Sozialkompetenz und Führungserfahrung  
Erfahrung in der Gourmet-Gastronomie  
Sie sind ein Macher und stehen auch noch gerne einmal  
selbst am Herd  
Ausbildungserfahrung für Lehrlinge in der Küche  
den Willen haben, mit einem motivierten Team Unmögliches  
möglich zu machen

Fühlen Sie sich angesprochen? Können Sie das Kribbeln in den Fingern wahrnehmen – so sind Sie unser Partner für die Küchenführung. Besuchen Sie doch einmal unsere Internetseite [www.belvedere-spiez.ch](http://www.belvedere-spiez.ch)

Gerne erwarten wir Ihre komplette schriftliche Bewerbung an unten stehende Adresse.

Strandhotel & Restaurant Belvédère  
Schneider Markus  
Schachenstrasse 39  
3700 Spiez

Der Löwen in Nänikon bei Uster, ein gepflegtes kleines Speiserestaurant (16 Gault/Millau), sucht:  
**Servicefachfrau/-mann 100%**  
Eintritt nach Vereinbarung.  
Carmen Stalder, Telefon 044 942 33 55  
[www.loewen-naenikon.ch](http://www.loewen-naenikon.ch)

**MOTEL SAN GOTTARDO \*\*\***

Für unser Motel in Piotta, Leventina Tessin, suchen wir

**Junge/n, motivierte/n Geschäftsführer(in) / Direktor(in)**

Das Motel hat 60 Zimmer (120 Betten), umfasst einen Speisesaal mit 120 Plätzen, eine Bar mit 50 Plätzen, Konferenzräume sowie eine Terrasse.

Sie bringen ausgewiesene unternehmerische und gastronomische Fähigkeiten mit und haben in ähnlicher Stellung Erfahrungen gesammelt und sprechen Italienisch.

Suchen Sie aufgrund Ihrer Fähigkeiten eine neue Herausforderung, dann sind Sie unsere Frau oder unser Mann!

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto an:

Area City Quinto SA, z. H. Frau Dell'Agnola Prisca, 6776 Piotta  
Tel. 091 873 66 40

**Gastgeber für 5-Sterne-Traditions-  
haus im Berner Oberland**

Wir suchen per Anfang Mai 2011 oder nach Vereinbarung einen dynamischen und motivierten

**Herzblutgastgeber**

Vereinigen Sie fundierte Praxiserfahrung und Führungskompetenz mit Stilsicherheit und Herzlichkeit? Sind Sie unkonventionell in der Lösungsfindung und warten auf Ihre Chance, im Berner Oberland nachhaltig die Entwicklung eines bekannten Unternehmens mitzuprägen?

Nutzen Sie die Gelegenheit – wir freuen uns auf Sie!  
Unter Chiffre 12561-6430 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Die Arosa Bergbahnen AG  
sucht für ihr 3\* Hotel  
Hohenfels ab Sommer  
oder Herbst 2011



**Direktionspaar**

Mit viel Engagement und Herzblut bereiten Sie als Gastgeber unseren sportlichen Gästen unvergessliche Ferientage. Über den Dächern Arosas gelegen, bietet das Hotel Hohenfels tolle Ausblicke auf das nahe Gebirgs-panorama. 85 Betten, ein gemütliches Restaurant, eine Sauna auf der Dachterrasse und die Bar runden das Verwöhn-Programm ab.

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.

Sie leiten ein motiviertes und junges Team von ca. 20 Mitarbeitern und werden in den Bereichen Personelles, Administration, Buchhaltung und Budgetierung von einer internen Stabstelle unterstützt.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung per Post oder per E-Mail an [andy.abplanalp@arosabergbahnen.ch](mailto:andy.abplanalp@arosabergbahnen.ch).

Arosa Bergbahnen AG  
Andy Abplanalp  
Seeblickstrasse  
CH - 7050 Arosa  
Tel.: 079 631 87 67  
[www.arosabergbahnen.ch](http://www.arosabergbahnen.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

**Restaurant AKAD Jungholz**

Jungholzstrasse 43, 8050 Zürich

suchen wir per 1. Mai 2011 eine/n

**Betriebsleiter/in mit Kochfunktion**

**Ihre Aufgabe:** In dieser verantwortungsvollen Funktion als Gastgeber sind Sie verantwortlich für die operative Führung und Organisation des Betriebs, produzieren selbständig die Mahlzeiten, arbeiten aktiv im Betrieb mit und organisieren und führen Sonderanlässe durch. Sie halten das Budget ein, erledigen allgemeine administrative Arbeiten und sind zuständig für die Bestellungen sowie das Kassa- und Inventarwesen. Zudem entwickeln Sie das Betriebskonzept weiter, schulen und qualifizieren die 5 unterstellten Mitarbeitenden und stellen die Gästezufriedenheit sicher. Ausserdem kontrollieren Sie die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien.

**Ihr Profil:** Wir suchen eine Persönlichkeit mit einer Lehre zum Koch, entsprechender Berufserfahrung und betriebswirtschaftlichen Kenntnissen. Zusätzlich bringen Sie Führungserfahrung mit, verfügen über gute EDV-Kenntnisse und besitzen ein gewisses Zahlenflair. Sie handeln im Interesse der Unternehmung, entwickeln gerne neue Ideen und verfolgen dies mit Energie. Durch richtige Prioritätensetzung bleiben Sie auch bei schwer überschaubaren Aufgaben handlungsfähig. Sie vermitteln eine wohlwollende und unterstützende Atmosphäre, können angemessen mit verschiedenen Bezugspersonen kommunizieren und gehen aktiv auf andere zu. An der Erarbeitung gemeinsamer Ziele beteiligen Sie sich gerne und fördern die Weiterentwicklung des Teams. Als Führungsperson vereinbaren Sie klare Ziele und überprüfen deren Einhaltung. Sie ermitteln systematisch die Bedürfnisse der Gäste, entwickeln neue Ideen und setzen die Verbesserung bestehender Dienstleistungen um. Die Arbeitszeiten sind an 5 Tagen zwischen Montag und Samstag zwischen 7.30 und 19.00 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 Tauro, Leiterin Personalwesen, senden. Weitere Stellenangebote finden Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch).

ZFV-Unternehmungen  
Flüelstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich  
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36  
[www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)

**GASTROSUISSE**

GastroSuisse ist der führende nationale Verband für Hotellerie und Restauration. Rund 21'000 Mitglieder (Hotels, Pensionen, Gasthöfe, Restaurants und Cafés), organisiert in 26 Kantonalensektionen und vier Fachgruppen, gehören dem grössten gastgewerblichen Arbeitgeberverband an.

Sie sind überzeugend und begeisterungsfähig und können bereits auf einige Jahre gastgewerbliche Erfahrung zurückschauen?

Dann können Sie schon ab Anfang August 2011 als

**Projektverantwortliche/ Projektverantwortlicher  
Nachwuchsmarketing**

Ihre kreative Seite bei uns ausleben.

Auch bei uns warten Routinarbeiten auf Sie, aber noch mehr spannende Projekte, die Sie aushecken oder denen Sie zu neuem Schwung verhelfen.

*Sie sind unserer Event Manager/in für pfiffige und überraschende Auftritte an Berufswahlmessen und anderen Veranstaltungen. Sie sind vom Aufbau bis zum Abbau dafür verantwortlich, dass alles klappt, wie es sich für eine/n perfekte/n Gastgeber/in gehört.*

*Sie organisieren meet & greet Nachmittage für Jugendliche. Unvergessliche Einblicke, draussen in den Betrieben, wo das Berufsleben pulsieret, mit Begegnungen zwischen Berufsleuten und dem Berufsnachwuchs.*

*Bei uns dürfen Sie auch im Internet surfen. Als Webmaster/in betreuen Sie unseren Webauftritt und machen sich auch Gedanken, wie wir Facebook und Social Media effizienter für unsere Arbeit nutzen können.*

Am besten sind Sie auf diesen Job vorbereitet, wenn Sie eine Grundbildung im Gastgewerbe sowie einen Abschluss einer Hotelfachschule vorweisen können.

Sie sollten den PC im Griff haben und stilsicher in Wort und Schrift sein. Natürlich gehen wir davon aus, dass Sie ebenfalls flexibel und belastbar sind und Ihr Idealalter beträgt 24 bis 30 Jahre.

Da Sie nicht nur im Büro herumsitzen, sondern Beziehungen in der ganzen Schweiz pflegen, benötigen Sie einen eigenen PV.

Ihre Bewerbung, kurz & knackig, können Sie uns per E-Mail oder Post an folgende Adresse zukommen lassen.

GastroSuisse  
Verband für Hotellerie und Restauration  
Personal

Frau Simone Baumgartner  
Blumenfeldstrasse 20/ 8046 Zürich  
Tel.: 044 377 52 53 / [personal@gastrosuisse.ch](mailto:personal@gastrosuisse.ch)  
Besuchen Sie unsere informative Homepage unter: [www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch)

Ihr zukünftiges Wirkungsfeld finden Sie unter:



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.

Ab 30. Mai 2011 übernehmen wir die Betriebsführung des

**UBS Restaurants Impresso**

Henric-Petri Strasse 9, 4051 Basel

und suchen per sofort eine/n

**Betriebsleiter/in**

**Ihre Aufgabe:** In dieser Funktion sind Sie für die gesamte Führung und Organisation des Betriebes, welcher über 330 Sitzplätze verfügt und täglich rund 600 Essen produziert, gemäss den ZFV-Richtlinien sowie des Betriebsführungsvertrages mit der UBS zuständig. Dies beinhaltet die Kosten- und Budgetverantwortung und die Sicherstellung der Erreichung der finanziellen Ziele sowie der Gästezufriedenheit. Das Inventar- und Bestellwesen gehören ebenso zu Ihren Verantwortlichkeiten wie das Jahresbudget und die Tages- und Monatsabschlüsse. Zudem sind Sie für die Organisation und Durchführung von Sonderanlässen und Caterings zuständig. Sie arbeiten aktiv an der Front mit, fungieren als Ansprechpartner/in und Gastgeber/in und pflegen den Kundenkontakt. Im Weiteren sind Sie für die Schulung, Führung sowie Einsatzplanung der Ihnen unterstellten 20 Mitarbeitenden zuständig. Die Einhaltung und Überwachung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien sowie das Qualitätsmanagement runden Ihr Arbeitsgebiet ab. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag im Tagesdienst, sind jedoch bei Spezialanlässen und Caterings auch abends und am Wochenende flexibel und einsatzbereit.

**Ihr Profil:** Wir wenden uns an eine initiative, selbständige und verantwortungsbewusste Persönlichkeit, welche über den Abschluss einer Hotelfachschule sowie eine gastronomische Weiterbildung verfügt. Sie besitzen das Wirtepatent und haben bereits Erfahrung mit Qualitätssicherungssystemen. Einige Jahre in einer Führungstätigkeit sowie fundierte IT-Kenntnisse gehören ebenso in Ihren Erfahrungsschatz. Sie zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft und sind stets bestrebt, die Qualität der Dienstleistungen und Produkte zu verbessern. Sie verlieren den Überblick nicht, setzen sinnvolle Prioritäten, delegieren Verantwortung und Aufgaben und überprüfen die Arbeitsergebnisse. Sie können angemessen kommunizieren, gehen aktiv auf andere zu und schaffen Vertrauen. Sie zeigen Wertschätzung im Umgang mit Bedürfnissen anderer und versuchen diese zu erfüllen.

**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](http://www.zfv.ch).

ZFV-Unternehmungen  
Flüelstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich  
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36  
[www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)



**Maritim Hotels** ist eine der führenden deutschen Hotelgesellschaften mit 38 Hotels der First-Class-Kategorie überall in Deutschland sowie mit Betrieben in Spanien, Malta, Mauritius, Letland, Ägypten, der Türkei und China.

Für unsere wichtigen Herkunftsmärkte **Schweiz und Österreich** benötigen wir Verstärkung im Verkauf an Firmenkunden, Reiseveranstalter und MICE-Agenturen und suchen einen tüchtigen und branchenerfahrenen

### Sales Manager im Aussendienst m/w

mit **Schweizer Herkunft**. Als rechte Hand unseres Verkaufsleiters sind Sie die sympathische, ca. 30-40 Jahre junge Erscheinung mit ausgesprochenem Verkaufsfair, zuverlässig, kommunikativ, sprachgewandt in D, E und F, gewohnt zu reisen. Sie verfügen vorzugsweise über einen eigenen Pkw und sind im Besitz des Führerscheins.

Den Willen und die Fähigkeit, sich erfolgreich in ein kleines internationales Team einzubringen, gewandt am PC (Word, Excel, Powerpoint) sowie den respektvollen Umgang mit Kunden und Mitarbeitenden auf allen Ebenen setzen wir voraus. Arbeitsort ist Thalwil. **Eintritt per 1. August 2011 oder nach Vereinbarung.**

Wir bieten Ihnen eine interessante Aufgabe mit hoher Selbstständigkeit und Eigenverantwortung sowie ein angemessenes Salär mit den üblichen Sozialleistungen.

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit aktuellem Foto sind erbeten an:

Maritim Hotels  
Heinz P. Hösli, Verkaufsleiter Schweiz & Österreich  
E-Mail: [hph.services@bluewin.ch](mailto:hph.services@bluewin.ch)



Restaurant  
**Wildstrubel**  
Boden - 3715 Adelsboden

WIR, ein junges und kleines Team, suchen per 1. Mai oder nach Vereinbarung in Jahresstelle

### Koch

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

Auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung freut sich:

Therese Aellig, Restaurant Wildstrubel  
Kreuzgasse 8, 3715 Adelsboden  
Tel. 033 673 21 07, Fax 033 673 21 11  
[www.restaurant-wildstrubel.ch](http://www.restaurant-wildstrubel.ch)



PARKHOTEL  
**SCHOENEGG**

Innovativer Traditionsbetrieb sucht

### Réceptionist/-in

(Saison- oder Jahresstelle) ab 1. Juni 2011

### Jungkoch

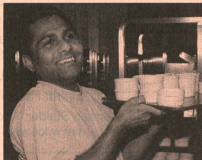
(Halbpension) ab 14. Juni 2011

Möchten Sie mit uns nach umfangreichen, Renovierungen und einem Küchenneubau in eine spannende Sommersaison starten?

Dann sollten Sie sich umgehend bewerben  
Schöne Mitarbeiterstudios mit Kochgelegenheit und Badezimmer vorhanden!

PARKHOTEL SCHOENEGG, Dorfstrasse 161  
CH-3818 Grindelwald

Anja Stettler - Tel. 033 854 18 18  
[stettler@parkhotelschoenegg.ch](mailto:stettler@parkhotelschoenegg.ch)  
[www.parkhotelschoenegg.ch](http://www.parkhotelschoenegg.ch)



Swiss Re



Die hochstehende Gastronomie der Swiss Re wird vom Departement Guest Services geführt. Der Standort der drei internen Restaurants und des Direktionsrestaurants ist im Raum Zürich, das Schulungs- und Seminarzentrum befindet sich in Rüschlikon.

## Group Leader Housekeeping

### Aufgabenbereich

Mit Begeisterung und Engagement führen Sie ein rund zehnköpfiges Team im Bereich der Hauswirtschaft und können als verantwortungsvolle Führungspersönlichkeit Aufgaben entsprechend delegieren und ihr Wissen den Mitarbeitenden weiter geben. Ihr breites Fachwissen ist abgestützt auf Führungs- und Fachenerfahrungen in den Bereichen Hauswirtschaft und Service sowie aus der Gemeinschaftsgastronomie. Sie lieben es internationale Gäste verwöhnen zu dürfen, welche Sie vorwiegend auf Deutsch und auch auf Englisch beraten. Ihre Serviceerfahrung können Sie bei Apéros, Cocktails und Abendanlässen einbringen. Sie sind wissbegierig, dienstleistungs- und gästeorientiert und können täglich eine wiederkehrende Kundschaft begeistern. Sie arbeiten unter Einhaltung der höchsten Sorgfaltspflicht, richten sich nach den strengen Hygiene-, Arbeitssicherheitsvorschriften und handeln im Sinne der Unternehmensphilosophie.

### Anforderungsprofil

- Höhere Fachausbildung (Hauswirtschafts- oder Restaurationsleiterin mit EFZ)
- Führungserfahrung in der gehobenen Gastronomie und in Grossbetrieben
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse
- Sehr gute EDV-Kenntnisse
- Kundenorientiert, gepflegtes Auftreten und gute Umgangsformen
- Engagement, Eigeninitiative und Begeisterung an hoher Qualität und Innovation

### Was bieten wir Ihnen

- arbeiten auf Topniveau mit Frischprodukten
- einen vielseitigen Aufgabenbereich
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- gute Sozialleistungen
- geregelte Arbeitszeiten (Sa./So. frei)

Arbeitsort: Adliswil.

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns über Ihre Online-Bewerbung.

### Ihre Human Resources Kontaktperson:

Michèle Schaar, Swiss Re, Mythenquai 50/60, 8022 Zürich

If you are interested in pursuing this opportunity or other opportunities with Swiss Re, you may apply by visiting our website at [www.swissre.com/careers](http://www.swissre.com/careers). The reference code for this position is EXT-NB50321879. Applications will only be accepted through our website.



## Filetstück für Kochkünstler.

Wenn Sie etwas bewegen wollen, steigen Sie am besten bei der SV Group ein: In Sachen Gemeinschaftsgastronomie macht uns niemand etwas vor. Mit Kernaktivitäten in der Personalgastronomie, im Care und Eventcatering, Hotelmanagement 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 sofort eine/n

### Küchenverantwortliche/n 100%

Im SBB Restaurant WylerPark in Bern verpflegen sich täglich bis zu 500 Gäste mit einem abwechslungsreichen, qualitativ hoch stehenden Angebot, bestehend aus zwei verschiedenen Tagesmenüs, einem vegetarischen Gericht, einem reichhaltigen Salatangebot sowie einem Free-Choice-Buffer.

In Ihrer Funktion sind Sie für folgende Aufgaben zuständig:

Verantwortlich für die Küche und das Office, Einhaltung der QS Standards und Richtlinien, Menüplan schreiben, Bestellwesen, aktive Mitarbeit in der Küche, Führung von 3 Mitarbeitenden sowie allgemeine Aufräum- und Reinigungsarbeiten.

Ihre Arbeitszeiten:  
Montag bis Freitag: 07.30 - 16.30 Uhr

- Ihr Profil:
- Abgeschlossene Kochlehre
  - Mehrjährige Erfahrung als Koch
  - Führungserfahrung
  - Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
  - PC-Kenntnisse

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und Ihre Lohnvorstellung an:

SV (Schweiz) AG  
Ursula Isenschmid  
Restaurant Manager  
SBB Restaurant WylerPark  
Wylstrasse 123  
CH-3014 Bern

**SVGroup**  
Passion for quality. Since 1914.

## 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 geführte

### Restaurant The Traders

im Worldtradecenter, Leutschenbachstrasse 95, 8050 Zürich  
suchen wir per 01. Juni 2011 oder nach Vereinbarung einen

### Küchenchef

**Ihre Aufgaben:** Sie führen die Küchenbrigade mit ca. 5 Mitarbeitenden und arbeiten aktiv bei der Menüproduktion der täglich 60-80 Essen mit. Zudem übernehmen Sie die Angebots-, Aktions- und Aktivitätsplanung, den Einkauf sowie die Inventarisierung und Lagerhaltung. Auch die Erstellung neuer Speise- und Bankettkarten sowie die Einsatzplanung, Schulung und Qualifikation der Küchenmannschaft gehören zu Ihrem Aufgabenbereich. Sie tragen die Verantwortung für die Ausbildung der Lernenden und kontrollieren den Warenumsatz sowie die Einhaltung und Durchsetzung der Hygiene- und EKAS-Richtlinien. Im Weiteren überprüfen Sie die Einhaltung des Kostenbudgets.

**Ihr Profil:** Sie üben Ihren Beruf mit Freude aus, bringen Erfahrung als Sous-Chef oder Küchenchef im à la carte- und Bankettbereich mit und sind sich eine selbständige Arbeitsweise gewohnt. Sie sind kreativ, innovativ, engagiert und auch bei Anlässen ausserhalb der üblichen Arbeitszeiten (zwischen Montag und Freitag im Tagesdienst) einsatzbereit. Zudem verfügen Sie über ein hohes Qualitätsbewusstsein, unternehmerisches Denken und Handeln sowie PC-Kenntnisse. Sie setzen sich selber anspruchsvolle Ziele, vertreten eine eigenständige Meinung und sind bereit Neues zu entwickeln. Ihre Mitarbeitenden fördern und fordern Sie und können Aufgaben delegieren.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch).

ZFV-Unternehmungen  
Flüelstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich  
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36  
[www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)



Für unsere erfolgreich positionierte, wunderschön gelegene **Jugendherberge Valbella** suchen wir auf den **1. Juni 2011** eine ausgewiesene Gastgeberpersönlichkeit als

## Betriebsleitung (m/w)

### Ihre Hauptaufgaben - Ihre Herausforderung

Nach einer intensiven internen Schulung und Einführung vor Ort übernehmen Sie auf die Sommersaison 2011 die unternehmerische Leitung und damit alle Bereiche der Betriebsführung. Sie führen ein Team von bis zu 9 Personen und sind Gastgeber in einem 140 Betten Haus für Menschen aller Welt. Sie tragen die Budgetverantwortung für den ganzen Betrieb und arbeiten eng mit der Geschäftsstelle in Zürich zusammen. Zusammen mit der stellvertretenden Betriebsleiterin sind Sie verantwortlich für die Weiterentwicklung des bestehenden F&B-Angebotes, den gesamten Getränke- und Wareneinkauf, die Menüplanung und den Ausbau der partnerschaftlichen, regionalen Beziehungen im Sport- und Freizeitbereich. Wenn Sie zudem handwerkliches Geschick mitbringen und bereit sind, in jedem Bereich aktiv mitanzupacken, ist das Ideal.

### Ihr berufliches Profil

Sie üben Ihren Beruf mit Passion aus und haben Freude am Umgang mit Individualreisenden und Gruppen aus aller Welt. Sie denken lösungsorientiert und sind ein Macher. Für diese Tätigkeit setzen wir einen höheren Fachschulabschluss

im Hotelmanagement oder/und im Tourismussektor voraus. Ein nachweisbarer und teamorientierter Führungsstil ist für diese Top-Position ein Muss; wenn Sie Ihren Mitarbeitenden mit gutem Vorbild vorangehen, dann sind Sie unser Kandidat!

### Sprachkenntnisse

Sie kommunizieren mit den Gästen vorwiegend in Deutsch und Englisch. Weitere Sprachen sind ein Plus.

### Was wir Ihnen anbieten

Es erwartet Sie eine sehr vielseitige und anspruchsvolle Aufgabe mit viel Freiraum zur Umsetzung von Ideen, in einer Top-Destination der Schweiz. Der Bezug einer sehr schönen Betriebsleiterwohnung ist obligatorisch und Vertragsbestandteil. Sie erhalten intensive Unterstützung von der Geschäftsstelle der Schweizer Jugendherbergen in Zürich.

Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto bis 27.4.2011 an

**Schweizer Jugendherbergen |**  
Kathrin Weber | Schaffhauserstr. 14 |  
8042 Zürich |  
[k.weber@youthhostel.ch](mailto:k.weber@youthhostel.ch)

Weitere Infos unter:  
[www.youthhostel.ch/valbella](http://www.youthhostel.ch/valbella)



herbergen. So muss es sein.



Die Gemeinde Pontresina sucht per 1. Juli 2011 oder nach Vereinbarung

**Tourismusallrounder/in 100%**  
mit Vertiefungsrichtung Marktbearbeitung  
und Contentmanagement

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören: Operatives Marketing vor Ort, die Erstellung von lokalen Broschüren, die Betreuung der Websites www.pontresina.ch sowie allen weiteren Subsites und Social Net Plattformen, die Pflege der lokalen Bilddaten sowie die Umsetzung von PR-Aktivitäten für Pontresina.

Sie haben eine kaufmännische Grundausbildung abgeschlossen und sind dank Berufserfahrung oder Weiterbildung vertraut mit den Bereichen Eventorganisation und Angebotsgestaltung. Sie verfügen vorzugsweise über Erfahrung in der Erstellung von Drucksachen (Photoshop, Indesign), haben eine hohe technische Affinität zum Verständnis von Internetseiten und Datenbanken (typo3, combit). Die Sprachen D/I/E beherrschen Sie sicher in Wort und Schrift. Erfahrungen in der Projektarbeit sowie eine kundenorientierte, teamfähige und flexible Persönlichkeit runden Ihr Profil ab.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Arbeit zu zeitgemässen Arbeitsbedingungen. Es erwartet Sie eine Herausforderung mit Entwicklungspotenzial in einem kleinen Team.

Interessiert?

Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bis spätestens 21. April 2011 an:  
Gemeinde Pontresina, Daniel Bamert, Personalchef, 7504 Pontresina  
Tel. 081 838 81 94, daniel.bamert@pontresina.ch, www.pontresina.ch

Auskünfte:

Pontresina Tourismus, Jan Steiner, 7504 Pontresina  
Tel. 081 838 83 11, jan.steiner@pontresina.ch, www.pontresina.ch

12415-0305



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

Für  
**Mexikanisches (Mexican Fiesta) & Argentinisches (Steakhouse Evita)**

**Restaurant Hotel Bar** in Bassersdorf ZH

sowie

**Hotel Restaurant Drei Linden** in Wetzikon ZH

und

**Hotel Restaurant Rössli** in Hurden SZ

suchen wir nach Vereinbarung noch folgendes qualifiziertes Personal in Saison- und Jahresstellung:

**Restaurantmanager (m/w)**

**Küchenchef (m/w)**

**Sous-Chef (m/w)**

**Chef de Service (m/w)**

**Frontoffice-Manager (m/w)**

**Réceptionist (m/w)**

**Chef de Partie (m/w)**

**Barmanager (m/w)**

**Servicemitarbeiter (m/w)**

**Commis de Cuisine (m/w)**

Wir bieten: moderne Arbeitsplätze, komfortabel eingerichtete Hotelzimmer, Seminarräume, eine der schönsten Seeterrassen, grosser Seepavillon, diverse erstklassige Restaurants, urthiger Weinkeller, gepflegter und freundlicher Service, ausgezeichnete Küche, junges, aufgestelltes Team, gute Infrastruktur, 365 Tage offen.

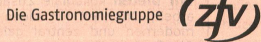
Sind Sie flexibel, motiviert, teamfähig und haben Freude am Beruf?

Möchten Sie dazu beitragen, unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung:  
**RECH Management AG**

H. Kramer, Hurdnerstrasse 137, CH-8640 Hurden  
Tel. +41 78 603 82 06 Fax +41 55 416 21 90

12400-0411



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.

Ab 30. Mai 2011 übernehmen wir die Betriebsführung des

**UBS Restaurants Impresso**

Henric-Petri Strasse 9, 4051 Basel

und suchen per sofort ein/e/n

**Betriebsassistent/in**

**Ihre Aufgabe:** In Ihrer Funktion unterstützen Sie die Betriebsleitung in sämtlichen betrieblichen Belangen. Dies beinhaltet die Mitarbeit bei der Führung und Organisation des Betriebes, beim Inventar- und Bestellwesen sowie bei der Bearbeitung der Tages- und Monatsabschlüsse. Zudem sind Sie für die Schulung, Führung sowie Einsatzplanung der 20 Mitarbeitenden mitverantwortlich und helfen bei der Organisation sowie Durchführung von Sonderanlässen und Caterings mit. Sie arbeiten aktiv an der Front mit und übernehmen die Serviceüberwachung in sämtlichen Dienstleistungsbereichen. Zudem sind Sie für das Öffentlichkeitswesen sowie die allgemeine Korrespondenz zuständig. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag im Tagesdienst, sind aber bei Spezialanlässen und Caterings auch abends und am Wochenende flexibel einsetzbar.

**Ihr Profil:** Wir wenden uns an eine dienstleistungsorientierte und selbständige Person, welche über eine abgeschlossene Berufsausbildung, mehrjährige Berufserfahrung sowie von Vorteil eine gastronomische Weiterbildung verfügt. Zudem besitzen Sie erste Führungserfahrung und hervorragende IT-Kenntnisse. Sie zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft, verlieren den Überblick nicht und sind bestrebt, die Qualität der Dienstleistungen und Produkte ständig zu verbessern. Sie vermitteln eine wohlwollende, unterstützende Atmosphäre, können angemessen kommunizieren und nehmen die Bedürfnisse des Gegenübers wahr. Sie fördern und ermutigen die Mitarbeitenden in Ihren Leistungen und bieten die notwendige Unterstützung.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch).

**ZFV-Unternehmungen**  
Flüelstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich  
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36  
[www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)

12488-0419



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)**

**Chef de Partie tournant (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 stillen Banketten sowie Seminaren und geben Ihr Wissen mit Freude unseren Lernenden weiter.

Als Chef de Partie tournant 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 Sie sprechen neben gutem Deutsch auch Englisch. An neuen Aufgaben sind Sie interessiert und packen diese mit Elan an.

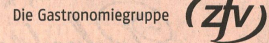
**Wir bieten:** Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

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](http://www.zfv.ch) oder [www.sorellhotels.com](http://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  
[www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)

12480-0421



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.

Ab 30. Mai 2011 übernehmen wir die Betriebsführung des

**UBS Restaurants Impresso**

Henric-Petri Strasse 9, 4051 Basel

und suchen per sofort ein/e/n

**Küchenchef (m/w)**

**Ihre Aufgabe:** Sie haben die Führungs- und Organisationsverantwortung über den gesamten Küchenbereich. Im Weiteren kümmern Sie sich um die Selbstbedienungs-, Bankett- und Cateringangebotsplanung, den Einkauf, die Lagerhaltung und übernehmen die Kostenverantwortung. Ebenfalls zu Ihrem Aufgabengebiet gehören die Einsatzplanung, die Führung und die Schulung der Ihnen unterstellten 6 Mitarbeitenden sowie das Erstellen des Inventars.

**Ihr Profil:** Wir wenden uns an eine Person, welche eine abgeschlossene Lehre als Koch und einige Jahre Führungserfahrung in einer ähnlichen Position mitbringt und von Vorteil Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie und der internationalen Küche vorweisen kann. Sie entwickeln gerne neue Ideen, verfolgen diese mit Energie und sind bereit, in besonderen Situationen Aussergewöhnliches zu leisten. Ausserdem schaffen Sie durch klare Kommunikation Transparenz sowie beteiligen Sie sich an der Erarbeitung gemeinsamer Ziele. Sie handeln auch als Führungskraft im Interesse der Unternehmung und übernehmen die Verantwortung für getroffene Entscheidungen. Nicht zuletzt üben Sie Ihren Beruf mit viel Freude aus. Die Arbeitszeiten sind montags bis freitags und richten sich nach einem Schichtplan zwischen 6.30 und 20.30 Uhr. Sie sind jedoch bei Spezialanlässen auch abends oder am Wochenende flexibel und einsatzbereit.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch).

**ZFV-Unternehmungen**  
Flüelstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich  
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36  
[www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)

12481-0402

Unser Leben ist die Welt des Reisens. Wir sind im internationalen Travel Retail Markt tätig und betreiben am Flughafen Zürich nebst den exklusiven Fachgeschäften in den verschiedensten Bereichen auch Tax+Duty Free Shops.

Für die Neueröffnung unserer **Lindt Shops** im Airside Center Flughafen Zürich suchen wir per 1. Mai 2011 oder nach Vereinbarung eine dynamisch, motivierte und kundenorientierte Persönlichkeit als:

**Maître Chocolatier (Confiseur) 40% – 100%**

**Ihre Aufgaben:**

- Sie arbeiten in einer Confiserieküche mitten in der Boutique im einladenden Airside Center am Flughafen Zürich
- Sie stellen live für die Kunden verschiedenste Degustationsware und Schaustücke her
- Sie zelebrieren die Confiseurkunst durch das Anfertigen von Tafelstücken und machen dadurch die Maitre-Tradition und das Schokolade-Know-How von Lindt für den Kunden anschaulich
- Sie unterstützen den Verkauf der Schokoladespezialitäten durch aktive Kundenberatung
- **Was Sie mitbringen:**
  - Eine sehr hohe Kundenorientierung und Beratungstalent
  - Eine abgeschlossene Ausbildung als Confiseur / Konditor oder eine hohe Affinität für hochwertige Schokoladenprodukte
  - Viel Flair für innovatives Gestalten von Schokoladekreationen und Schaustücken
  - Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse, weitere Sprachen sind willkommen
  - Ihr sympathisches und gepflegtes Erscheinungsbild, sowie Ihre hohe Flexibilität bezüglich der unregelmässigen Arbeitszeiten im Schichtbetrieb (Öffnungszeiten 05.30 – 22.30 Uhr, inkl. Sa/So/Feiertage) zeichnen Sie aus

**Jetzt bewerben!**

Ein attraktiver, dynamischer Arbeitgeber bietet Ihnen eine abwechslungsreiche Herausforderung in einem internationalen, pulsierenden Umfeld. Wir lassen Sie selbstständig in einem aktiven Team arbeiten, bieten Ihnen fortschrittliche Sozialleistungen und diverse Einkaufsvergünstigungen.

Frau Danielle Roth, Human Resources Officer, freut sich auf Ihre vollständige Bewerbung (mit Foto) per Post oder Email mit **Vermerk „Lindt“**.

**The Nuance Group AG**  
Human Resources OTH/Lindt  
8058 Zürich-Flughafen  
Email: [hr@thenuancegroup.com](mailto:hr@thenuancegroup.com)  
[www.thenuancegroup.com](http://www.thenuancegroup.com)



12500-0413

★★★★  
**Belvédère**STRANDHOTEL & RESTAURANT  
SPIEZ AM THUNERSEE

sucht Sie als innovativen Mitarbeiter und Teamplayer in der Stellung als

**Chef de Rang**

Das Strandhotel &amp; Restaurant Belvédère ist das 4-Sterne-Haus am Thunersee. Seit über 100 Jahren ein Ort der gelebten Gastfreundschaft aus Tradition. Eine Insel im Alltag – so bezeichnen uns unsere Gäste.

**Was bieten wir Ihnen:**  
eine abwechslungsreiche Anstellung  
Möglichkeiten der Entwicklung der eigenen Person  
verschiedenen Gästesegmente, die es zu verwöhnen gilt  
Tranchieren, Filetieren und Flambieren vor dem Gast  
sind selbstverständlich  
ISO-zertifizierte Abläufe in Aus- und Weiterbildung sowie  
Qualitätssicherung  
zeitgemässe Anstellungsbedingungen  
teamorientiertes Führungssystem mit auf Wunsch grosser  
Selbstständigkeit  
Ausbildung und Entwicklung junger Berufsleute**Was wir von Ihnen erwarten:**  
fundierte Ausbildung im klassischen Service  
keine Berührungängste für Neues und Kreatives  
Sozialkompetenz und Führungserfahrung  
Erfahrung in der Gourmet-Gastronomie  
Sie sind ein Macher und haben Freude an der aktiven Gästebetreuung  
Sie haben ein Flair für eine hohe Servicequalität in allen F&B-Bereichen  
den Willen haben, mit einem motivierten Team Unmögliches möglich zu machenFühlen Sie sich angesprochen? Können Sie das Kribbeln in den Fingern wahrnehmen – so sind Sie unser Partner für die Serviceführung. Besuchen Sie doch einmal unsere Internetseite [www.belvedere-spiez.ch](http://www.belvedere-spiez.ch)

Gerne erwarten wir Ihre komplette schriftliche Bewerbung an unten stehende Adresse.

Strandhotel & Restaurant Belvédère  
Schneider Markus  
Schachenstrasse 39  
3700 SpiezSORELL HOTEL  
KRONE

Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschaffigen 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, 8041 Winterthur

suchen wir per sofort

**Koch (w/m)****Réceptionist/in****Ihre Aufgabe:** Als Koch führen Sie selbständig Ihren Posten. Dabei sind Sie sowohl für das Gourmet-Restaurant Pearl, welches mit 15 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet ist sowie auch für unser Bistro La Couronne im Einsatz.

An der Réception betreuen Sie unsere internationalen Gäste beim Check-in und Check-out selbständig, bedienen die Telefonanlage und bearbeiten die eingehenden Reservationen mittels Fidelio Suite 8. Zudem sind Sie für diverse Korrespondenz in Deutsch, Englisch und Französisch sowie für die Bearbeitung der Tagesabschlüsse und Restaurantabrechnungen zuständig.

**Ihr Profil:** Als Koch können Sie eine abgeschlossene Berufsausbildung vorweisen und haben Erfahrung in der gehobenen Gastronomie. Sie sind bereit, die Qualität der Dienstleistungen und Produkte ständig zu verbessern. Zudem haben Sie die Bereitschaft, in einem kleinen Team mitzuwirken und mit hoher Leistungsbereitschaft unsere anspruchsvollen Gäste zu begeistern.

Als Réceptionist/in sind Sie eine frontorientierte und sprachgewandte Persönlichkeit mit guten Deutsch- und Englischkenntnissen sowie von Vorteil Französischkenntnissen. Sie haben eine Ausbildung im Hotelfach abgeschlossen und bereits Erfahrung an der Réception gesammelt. Sie zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft, packen neue Aufgaben mit Elan an und begeistern das Gegenüber bei passender Gelegenheit mit Zusatzleistungen.

**Wir bieten:** Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld 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](http://www.zfv.ch) oder [www.sorellhotels.com](http://www.sorellhotels.com).Sorell Hotels Switzerland  
ZFV-Unternehmungen  
Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich  
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36  
[www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)

Hotel Seeburg Luzern

In the Sign of Times

Lifestyle und Romantik am Vierwaldstättersee.

Lust ab sofort neue Wege zu gehen? Wir suchen ab Juli 2011...

**SEMINAR- & BANKETTKOORDINATOR/IN**

...dem/der das Wohl unserer Gäste am Herzen liegt

IHR AUFGABENGEBIET IST SEHR VIELFÄLTIG  
UND UMFASST FOLGENDE PUNKTE

Koordination und Verkauf sämtlicher Räumlichkeiten für Events. Führen jeglicher Korrespondenz inkl. Ausarbeitung der Checklisten. Seminar- &amp; Bankettbesprechungen. Betreuung der Veranstaltungen tagsüber.

FOLGENDE ANFORDERUNGEN ERFÜLLT UNSER WUNSCHKANDIDAT  
Praxisnahe Küchen- und/oder Service-Erfahrung mit ausgeprägten Kenntnissen der jeweiligen Abläufe sowie eine kaufmännische Aus-/Weiterbildung. Sehr gute administrative Fähigkeiten und Kenntnisse. Beherrschung der wichtigsten Office-Tools. Kultivierte, angepasste Ausdrucksweise. Grosses Verantwortungsbewusstsein.

Sind Sie es gewohnt, exakt und sorgfältig zu arbeiten und das vernetzte, koordinative Denken bei der täglichen Arbeit einzusetzen? Mit Ihrer gewinnenden, engagierten und positiven Art fühlen Sie sich immer wieder motiviert, Dienstleistungen auf hohem Niveau zu erbringen – dann sind Sie die richtige Person für uns.

Wir freuen uns auf qualifizierte Kandidaten, die mit uns gemeinsam die Atmosphäre der Seeburg prägen wollen.  
Lea Nauer, Leiterin Seminar- und Bankettkoordination, freut sich auf Ihre vollständige Bewerbung per Post oder Mail.Hotel Seeburg Luzern, Seeburgstrasse 53-61, 6006 Luzern  
Mail: [nauer@hotelseeburg.ch](mailto:nauer@hotelseeburg.ch), Tel. 041 375 55 55, Fax: 041 375 55 50

Haben Sie sich Ihre Ziele schon immer etwas höher gesteckt?

**Personal & Betrieb | Hotellerie**

Die 4'700 Menschen, die in 120 Berufsfeldern bei einem der grössten Arbeitgeber der Region Nordwestschweiz arbeiten, geben täglich ihr Bestes. Sie werden gefordert, lernen von und mit den Besten und setzen Massstäbe, die jeden Spitalaufenthalt ein wenig angenehmer machen. Uns sind unsere Mitarbeitenden Verpflichtung und Motivation.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

**Diätköchin/Diätkoch****Ihre Aufgaben sind:**

- Produktion von Diät-Menüs
- Mitarbeit im Kartenbüro
- Neugestaltung von Rezepten
- Schlusskontrolle am Anrichteband

**Wir wünschen uns:**

- Abgeschlossene Ausbildung zur Diätköchin oder zum Diätkoch
- Erste Berufserfahrungen
- Freude am kreativen Umgang mit Lebensmitteln

**Wir bieten Ihnen:**

- Spannende, herausfordernde Aufgaben in einem dynamischen Umfeld
- Teamarbeit auf höchstem fachlichen Niveau
- Vielfältige Karriere- und Entwicklungsmöglichkeiten
- Bildung und lebenslanges Lernen
- Arbeitsplatzsicherheit, gesicherte Lohnentwicklung, Teilzeitarbeit
- Hohe soziale Verantwortung für Mitarbeitende, auch in Kaderpositionen
- Hohe ethische Ansprüche (Not-For-Profit-Ethik)

Für weitere Fragen steht Ihnen Herr Kurt Gysin, Leiter Küche Patienten, Telefon 061 328 75 09, gerne zur Verfügung.

Ihre Unterlagen senden Sie bitte per Post an Frau Mirjam Benz, Human Resources P&B, Hebelstrasse 34, 4031 Basel oder via E-Mail an [mbenz@uhbs.ch](mailto:mbenz@uhbs.ch).120 Berufsfelder, 79 Nationalitäten, 4'700 Menschen im Dienste unserer Patientinnen und Patienten. [www.unispital-basel.ch](http://www.unispital-basel.ch)Universitätsspital  
Basel

Mehr wissen. Alles geben.

Wir suchen ab 1. Juni 2011:

**Hotelsekretärin und  
Servicemitarbeiterin/  
Tournante**

mit Erfahrung in Jahresstelle. Wenn Sie gerne in einem kleinen Team arbeiten, flexibel, aufgestellt und freundlich sind, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Familie Victor Perren, Hotel Jägerhof, 3920 Zermatt  
Tel. 027 966 38 00 • [jaegerhof@gmx.ch](mailto:jaegerhof@gmx.ch)

HOTEL

**GSTAADERHOF**

Interessante Saison- oder Jahresstellen

[www.gstaaderhof.ch](http://www.gstaaderhof.ch)Doris und Jost Huber-Schärli CH-3780 Gstaad  
Tel +41 (0)33 748 63 63 – [gstaaderhof@gstaad.ch](mailto:gstaaderhof@gstaad.ch)HOTEL  
**OKTOGON****Servicemitarbeiter/-in  
gesucht****Ihr Motto**  
Jung, fröhlich, persönlich**Unser Stolz**  
23 Hotelzimmer, 1 Restaurant, 1 Bar  
1 Smokers Lounge, 1 Seminarraum**Ihre Leidenschaft**  
Herzblut bei der Arbeit und bei der Betreuung der Gäste.**Wir bieten** kollegiale Zusammenarbeit, Offenheit für Ideen, einen modernen und zentral gelegenen Arbeitsplatz.**Wir setzen voraus** Erfahrung im Service, sehr gute Deutschkenntnisse, Teamfähigkeit, Flexibilität bei den Arbeitszeiten und dass Sie den Überblick auch in hektischen Situationen behalten.

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

Hotel Oktogon  
Sandra Koch, Stallikerstrasse 1  
8906 Bonstetten  
[info@hotel-oktogon.ch](mailto:info@hotel-oktogon.ch)  
[www.hotel-oktogon.ch](http://www.hotel-oktogon.ch)Luzerner  
Psychiatrie [lups.ch](http://lups.ch)

ambulante · stationäre · kinder- und jugendpsychiatrie

Für die Klinik St. Urban und für den gehobenen Bankettbereich des ehemaligen Klosters St. Urban, suchen wir **nach Vereinbarung** eine / einen**Stv. LeiterIn Gastronomie  
100%**

Sie unterstützen den Leiter Gastronomie bei einer bedarfsgerechten, umfassenden und wirtschaftlichen PatientInnen-, MitarbeiterInnen und Gästeverpflegung, organisieren Anlässe und leiten diese teilweise in Eigenregie.

Wir bieten Ihnen einen interessanten, abwechslungsreichen Arbeitsplatz in einem dynamischen Team.

Weitere Informationen zu dieser Stelle finden Sie unter [www.lups.ch](http://www.lups.ch).**Luzerner Psychiatrie**Personaldienst  
Schafmattstrasse 1  
CH-4915 St. Urban  
Telefon 062 918 55 55  
[www.lups.ch](http://www.lups.ch)

Zur Ergänzung unseres Gastronomie- und Lebensmittelfachmessen-Teams in Basel suchen wir eine/n

Messeberater/in (100%)

- Aufgaben:**
- Mithilfe bei der Organisation und Durchführung der Igeho (grösste und wichtigste Fachmesse für Gastronomie und Hotellerie der Schweiz)
  - Ausstellerakquisition und Kundenpflege
  - Organisatorische und administrative Betreuung der Aussteller
  - Verantwortung für Teilprojekte nach Budgetvorgaben, Marktanalysen, Konkurrenzanalysen

- Anforderungen:**
- Kaufmännische Ausbildung und/oder höhere Ausbildung in der Gastronomie/Hotelleriebranche sowie vorzugsweise eine Weiterbildung als Marketingplaner/in oder Product Manager/in
  - Erfahrung im Verkauf oder Marketing, idealerweise in der Hotellerie-/Gastronomie- oder Lebensmittelbranche
  - Argumentationsstarke, innovative Verkaufspersönlichkeit mit sicherem Auftreten
  - Strukturiertes und selbstständiges Arbeiten
  - Kommunikationsstarke/r Teampartner/in mit hoher Motivationskraft
  - Stilsicheres Deutsch und Französisch in Wort und Schrift sowie gute Sprachkenntnisse in Englisch



Die MCH Group ist eine führende internationale Live Marketing Gruppe. Sie ist Veranstalterin von über 40 Messen, darunter der weltweit wichtigsten Messen in den Bereichen Uhren und Schmuck sowie Kunst. Ihr Messeinfrastrukturangebot in Basel, Zürich und Lausanne umfasst über 240'000 m<sup>2</sup> Ausstellungsfläche, Sie betreibt zudem das Congress Center Basel. Mit der Rufener events Ltd in Zürich, der Expomobilia AG in Effretikon und der Winkler Veranstaltungstechnik AG in Wohlen bietet die MCH Group alle relevanten Dienstleistungen im nationalen und internationalen Messe- und Eventmarkt: Event Management, Standbau und Event Technik.

www.mch-group.com

Richten Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto per Post oder E-Mail an:  
MCH Messe Schweiz (Basel) AG | 4005 Basel  
Human Resources, Daniel Kaufmann  
E-Mail: daniel.kaufmann@messe.ch

In unserem Küchenteam sind zwei Stellen zu besetzen:

Per 1. Mai suchen wir einen **CHEF ENTREMETIER** (100%). Sie haben eine abgeschlossene Kochlehre, bereits Erfahrung auf dem Entremetier-Posten und sind mindestens 22 Jahre alt.

Per 1. Juni suchen wir einen **CHEF BANKETT** (100%). Sie haben eine abgeschlossene Kochlehre, mehrjährige Erfahrung auf verschiedenen Posten und sind mindestens 24 Jahre alt. Sie führen ein Team von 2-3 Mitarbeitenden und tragen die Verantwortung für die Bankett-Küche.

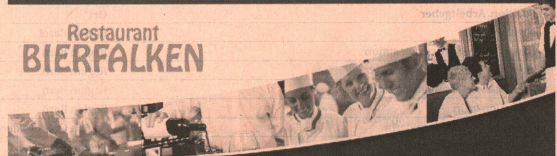
Sie garantieren Konstanz auf hohem Niveau und arbeiten auch unter Stress äusserst genau und zuverlässig. Sind Sie motiviert, kreativ und kochen ist für Sie nicht nur ein Job, sondern eine Passion? Dann erwartet Sie ein eingespieltes Team unter der Leitung von Küchenchef Gion Spescha. Wir pflegen eine frische, leichte, saisonale Küche. Wir kochen für unser A la Carte-Restaurant vom Mittagsmenu bis zum Gourmet-Dinner sowie für Bankette mit bis zu 500 Gästen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an:  
**Casinotheater Winterthur**, Karin Grob  
Stadthausstrasse 119, 8400 Winterthur  
karin.grob@casinotheater.ch / Telefon 052 260 58 80



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

Restaurant  
**BIERFALKEN**



Das Restaurant Bierfalken, bekannt für seine Riesen-Cordon Bleu, ist in gutbürgerlichem, gemühtlichem Stil gehalten und hat eine lebhaft und rustikale Ambiance. Zur Ergänzung unseres motivierten Teams suchen wir per 1. Juni 2011 oder nach Vereinbarung

**Servicefachangestellte/r 80%**  
**Servicefachangestellte/r (Aushilfe)**

Für die Betreuung unserer Gäste stellen wir uns eine motivierte, aufgestellte und gepflegte Persönlichkeit vor. Sie haben eine abgeschlossene Fachausbildung, sind Schweizer Bürger/in oder haben die Niederlassungsbewilligung C und verstehen es, unsere Kundschaft herzlich und kompetent zu bewirten.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich Herr Reto Wüthrich, Geschäftsführer.

Löwenstrasse 16 Tel. +41 (0)44 211 68 23 info@bierfalken.ch  
CH-8001 Zürich Fax +41 (0)44 212 65 11 www.bierfalken.ch



**SOMMERAU-TICINO**  
sucht  
für **MONA LISA-BAR**  
in südländischem Stil per Juli/August  
**BAR-Frau/Mann**  
(Teilzeitpensum)

Unsere toscanisch-elegante **MONA LISA-BAR** ist der südliche Treffpunkt im Limmattal und für unsere internationalen Hotel- & Seminargäste. Frauen, ebenso wie Herren, schätzen die stilvolle Ambiance und die professionelle, herzliche Betreuung. Sie arbeiten sehr selbständig, kreieren Ideen, übernehmen eine treue Stammkundschaft und bauen Sie dank Ihren Kontakten weiter aus. Diverse Gästeanlässe helfen Ihnen zur Gästeakquisition. Die **MONA LISA-BAR** wird als gut belüftetes Fumoir geführt. Geboten wird nebst guten finanziellen Konditionen ein attraktiver, selbständiger Arbeitsplatz in einem topmodernen Tessiner Familien-Betrieb mit 160 Betten, div. Restaurants, 100 Kongress- & Bankettplätzen. 17.00-01.00 h Sa/So frei. Haben Sie sehr gute Berufserfahrung, sprechen perfekt Deutsch, andere Fremdsprachen und sind interessiert?

Dann kontaktieren Sie bitte: **Beatrice Zanoni, FRAPOLLI BETRIEBE AG, SOMMERAU-TICINO, 8953 Dietikon-Zürich**  
www.sommerau-ticino.ch

**HOTEL OKTOGON**

**Jungkoch w/m gesucht**

**Ihr Motto**  
Jung, fröhlich, persönlich

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

**Ihre Leidenschaft**  
Herzblut bei der Arbeit!

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

**Wir setzen voraus** Berufsausbildung als Koch/Köchin, eifrig bis zwei Jahre Berufserfahrung, Qualitätsbewusstsein und engagiert.

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

Hotel Oktogon  
Christian Oertle, Stallikerstrasse 1  
8906 Bonstetten  
ch.oertle@hotel-oktogon.ch  
www.hotel-oktogon.ch

**HOTEL OKTOGON**

**Réceptionsmitarbeiter/-in mit Serviceerfahrung gesucht**

**Ihr Motto**  
Jung, fröhlich, persönlich

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

**Ihre Leidenschaft**  
Herzblut bei der Arbeit und bei der Betreuung der Gäste.

**Wir bieten** kollegiale Zusammenarbeit, Offenheit für Ideen, einen modernen und zentral gelegenen Arbeitsplatz.

**Wir setzen voraus** Erfahrung an der Réception, von Vorteil Fidelio Suite 8, Erfahrung im Service, sehr gute Deutschkenntnisse, Teamfähigkeit, Flexibilität bei den Arbeitszeiten und dass Sie den Überblick auch in hektischen Situationen behalten.

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

Hotel Oktogon  
Sandra Koch, Stallikerstrasse 1  
8906 Bonstetten  
info@hotel-oktogon.ch  
www.hotel-oktogon.ch



**Kern & Sammet**  
Tiefkühl Backkunst à la Suisse

**Haben Sie Lust, das Gesicht der überraschendsten Bäckereimarkte der Schweiz zu werden?**

Kern & Sammet ist eine Pionierin der Schweizer Tiefkühlbackwarenwelt und produziert in Wädenswil seit 36 Jahren Gipfeli, Brote, Strudel, Brezel, Desserts, Kuchen und Torten von höchster Qualität. Wir sind der Geheimtipp für kreative Gastronomie- und Bäckereikunden, die ihre Gäste immer wieder aufs Neue mit charmanter Produktideen überraschen.

Wir suchen  
**Verkaufsberaterinnen oder Verkaufsberater für folgende Regionen:**  
**Nordwestschweiz, Zentralschweiz, Ostschweiz (ohne Graubünden)**

Haben Sie Lust, mit bestehenden und neuen Kunden über Chocolate Kisses, Kaiserbrezel oder Spicy Buns zu schmunzeln? Haben Sie genug Charme, um Ansprechpartner in verschiedensten Gastronomie- und Bäckereibetrieben mit diesen Weltneuheiten zu verzaubern? Möchten Sie Ihre Erfahrung im Ausendienst in ein fröhlich-unkonventionelles Unternehmen einbringen? Sind Sie bereit, für eine besondere Marke ein besonderes Gesicht zu werden?

Wenn Sie in einer der obengenannten Regionen wohnhaft sind, freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

**Kern & Sammet AG**  
Personalabteilung / Frau Annamarie Weber  
Seestrasse 26  
8820 Wädenswil  
Tel. 044/789 82 82 oder direkt: 044/789 82 22  
E-Mail: webera@kern-sammet.ch





# Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

# hoteljob.ch

Finden Sie Ihren  
Traumjob  
mit hoteljob.ch!

Einfach unter [www.hoteljob.ch](http://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
Betriebsübernahme	Region Graubünden	J27685
Geschäftsführer/in	Region Zürich	J27672
Betriebsassistent/in	Region Zürich	J27734
Direktions-Assistentin	Region Zürich	J27409

## Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Night Auditor	Region Basel	J27253
Praktikant/in Service/Réception	Region Bern	J27738
Assistentin Administration	Region Bern	J27643
Selbstständige Empfangsmitarbeiterin	Region Bern	J27646
Réceptionist/in	Region Bern	J27642
ReceptionistIn/AllrounderIn	Region Graubünden	J27661
Guest Relation Mitarbeiter/in	Region Oberwallis	J27707
1. Receptionist/in	Region Oberwallis	J27628
Night Audit (40%)	Region Zentralschweiz	J27388
Leiter/in Seminarorganisation/Marketing/Verkauf	Region Zentralschweiz	J27649
Réceptionist/-in	Region Zentralschweiz	J27664
ReceptionistIn	Region Zentralschweiz	J27650
2. Chef de Réception	Region Zürich	J27659
Réceptionist/-in	Region Zürich	J27236
Réceptionist/in	Region Zürich	J27637
Nachtportier	Region Zürich	J27666
Reservations Manager	Region Zürich	J27300
Chef de Réception	Region Zürich	J27733
Réceptions-Praktikant/in	Region Zürich	J27668
Chef de Réception	Region Zürich	J27402
RéceptionistIn/Restaurantempfang	Region Zürich	J27688
Rezeptionist - England	International	J27711
Rezeptionist/in - England	International	J27629
Rezeptionist/in - England - Region Dorset	International	J27628
Réceptionist/in	Tessin	J27389

## Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de partie Tournant	Region Bern	J27638
Koch	Region Bern	J27690
Chef de partie	Region Bern	J27380
Commis de cuisine	Region Bern	J27381
Commis de cuisine	Region Bern	J27625
Kreativer Küchenchef	Region Bern	J27640
Chef de Partie Entremetier	Region Bern	J27723
Sous-chef	Region Bern	J27413
Chef de partie	Region Bern	J27641
Commis de cuisine	Region Bern	J27715
Chef de partie	Region Bern	J27697
Chef de partie	Region Bern	J27669
Koch/Köchin (80 %)	Region Graubünden	J27689
Pizzaiole	Region Graubünden	J27386
Chef gardemanger	Region Mittelland (SO,AG)	J27694
Chef de Partie	Region Mittelland (SO,AG)	J27411
Chef de partie Gardemanger	Region Mittelland (SO,AG)	J27404
Commis de cuisine	Region Mittelland (SO,AG)	J27405
Sous-Chef	Region Mittelland (SO,AG)	J27406
Sous chef	Region Oberwallis	J27652
Chef de partie	Region Oberwallis	J27377
Commis de cuisine	Region Oberwallis	J27696
Sous chef	Region Oberwallis	J27687
Chef de partie Tournant	Region Oberwallis	J27420
Chef saucier	Region Ostschweiz	J27706
Chef de Partie Entremetier	Region Ostschweiz	J27736
Koch	Region Zentralschweiz	J27401
Küchenchef	Region Zentralschweiz	J27623
ambitionierter Koch	Region Zürich	J27636
Chef de partie	Region Zürich	J27675
Koch (40-80%)	Region Zürich	J27621
Jungkoch/köchin	Region Zürich	J27737
Koch temporär	Region Zürich	J27726
Chef Saucier	Region Zürich	J27656
Chef de Partie	Region Zürich	J27735
Jungkoch	Region Zürich	J27624
Chef de Partie	Region Zürich	J27655
Commis de cuisine - London - England	International	J27710
Chef de partie	Tessin	J27714
Chef(fe) de cuisine	Region Waadt/ Unterwallis	J27403

## F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Jungkoch	Region Bern	J27700
Chef de Rang	Region Bern	J27725
Eventleiter / F&B Manager	Region Bern	J27414
Eventverantwortlicher operativ	Region Bern	J27670
Teammitglied Anlässe operativ	Region Mittelland (SO,AG)	J27393
Stv. Leitung Anlässe operativ	Region Mittelland (SO,AG)	J27392
Kaffeekoch	Region Ostschweiz	J27720
Mitarbeiter/in F&B-Administration	Region Ostschweiz	J27398
Barprofis/ Chef de bar	Region Zürich	J27679
Assistant F&B Manager	Region Zürich	J27399
Chef de Rang	Region Zürich	J27722
Anlassleiter Bankett/ Stv. Leiter Bankette & Events	Region Zürich	J27667
Eventorganisator/in	Region Zürich	J27686
F&B Operations Manager	Tessin	J27708

## Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Barmitarbeiterin	Region Basel	J27724
Servicemitarbeiter/in	Region Bern	J27619
Restaurantfachmann/frau	Region Bern	J27644
Servicemitarbeiter Frühstück 40%	Region Bern	J27647
Restaurationsfachmann	Region Bern	J27703
Buffetmitarbeiter/in	Region Bern	J27663
Servicemitarbeiter/in	Region Bern	J27712
ServicemitarbeiterInnen	Region Bern	J27662
Chef de service	Region Bern	J27415
Chef de rang	Region Graubünden	J27716
Chef de rang	Region Graubünden	J27701
Commis de rang	Region Graubünden	J27717
Commis de rang	Region Graubünden	J27702
Demi-chef de rang	Region Graubünden	J27718
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Mittelland (SO,AG)	J27395
Chef de bar	Region Oberwallis	J27705
Commis de rang	Region Oberwallis	J27695
Commis de rang	Region Oberwallis	J27627
Demi-Chef de Rang & Commis de Rang	Region Ostschweiz	J27721
Servicemitarbeiterin (50-100%)	Region Ostschweiz	J27412
Restaurationsfachmann/-frau	Region Zentralschweiz	J27418
Restaurationsfachfrau/ -mann	Region Zentralschweiz	J27410
Restaurationsfachfrau / mann	Region Zentralschweiz	J27394
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J27419
Serviceaushilfe	Region Zentralschweiz	J27728
VIP-Service	Region Zentralschweiz	J27729
Stv. Chef de Service	Region Zentralschweiz	J27730
Operative Assistent / -in inkl Duty Management	Region Zürich	J27408
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J27674
Chef de Rang	Region Zürich	J27732
Chef de Rang	Region Zürich	J27657
Service Perle/w	Region Zürich	J27651
Servicemitarbeiter mit Weinkenntnis	Region Zürich	J27691
Servicemitarbeiter(in)	Region Zürich	J27699
Serviceaushilfe	Region Zürich	J27727
Kellner/in (80-100%)	Region Zürich	J27622
Servicemitarbeiter/-in A la carte oder Frühdienst	Region Zürich	J27407
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J27635
Chef de Service / Gastgeberin	Region Zürich	J27713
Barprofis/ Chef de bar	Region Zürich	J27678
Servicefachangestellte/r	Region Zürich	J27698
Demi-chef de rang - England - London	International	J27631
Commis de rang - England - Region London	International	J27693
Commis sommelier - Region Dorset - England	International	J27709
Demi-chef de rang - England - London	International	J27632
Barfachmann/frau	Tessin	J27704

## Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Floor Supervisor	Region Basel	J27634
Etagegouvernante	Region Bern	J27645
2. Gouvernante	Region Oberwallis	J27379
Leiterin Etage	Region Zentralschweiz	J27731
Zimmermädchen	Region Zürich	J27658

International

Seit 30 Jahren ein renommiertes Restaurant auf Curaçao, Niederländische Antillen  
Zur Verstärkung unserer Kuechen- und Servicebrigade suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung



**Chef de Partie  
Service Angestellte/r**

Der/die unser bestehendes Team voller Kreativität, Einsatz, Mitverantwortung und Motivation unterstützt.  
Sie sprechen Englisch, sind ehrgeizig und zwischen 25 und 30 Jahre alt.  
Sie haben gute Umgangsformen und Erfahrung im Gastgewerbe und das Teamdenken ist für Sie selbstverständlich.  
Sie haben das Flair, sich an einer fremden Kultur anzupassen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung

HOTEL CAREER HORESTO Jobs  
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

Svizzera italiana

ART HOTEL *Riposo* Relax, Musik, Kunst und Kultur

„Best Nice Price“ Boutique-Hotel in Ticino  
Sonntagszeitung

**ART HOTEL RIPOSO ASCONA**  
Wir suchen  
**Praktikant/in für Rezeption**  
Ab April/Mai bis September/Oktober  
**Praktikant/in für Service**  
Ab April/Mai bis September/Oktober

www.hotelriposo.ch, info@hotelriposo.ch  
Tel. 091 791 31 64

*Bella Tola*  
GD HÔTEL BELLA TOLA & ST-LUC  
SWISS HISTORIC HOTELS  
DEPUIS 1859

Nous recherchons à partir du 1<sup>er</sup> juin 2011 un(e)  
**Chef de cuisine**

Notre établissement de 32 chambres avec spa, membre des **Swiss Historic Hotels**, cuisine classique de qualité, créative tant pour nos hôtes résidents (60 personnes) que pour notre restaurant à la carte de 60 places.

Nous offrons un poste de travail à l'année dans un établissement ouvert 8 mois par an (2 saisons de 4 mois).

Veuillez nous faire parvenir votre dossier complet avec CV, photo, certificats et diplômes à

swiss historic hotels  
**Gd Hôtel Bella Tola & St-Luc**  
Anne-Françoise et Claude Buchs  
3961 St-Luc  
Tél. 027 475 14 44 - Fax 027 475 29 98  
cbuchs63@bluewin.ch - www.bellatola.ch  
«Hôtel historique de l'année 2001.»

Stellenvermittlungen

HOTEL CAREER HORESTO Jobs  
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

Grand Hotel  
*Villa Castagnola*

Il Grand Hotel Villa Castagnola, unico 5 stelle superior di Lugano, ricco di tradizione e prestigio, situato sulle sponde del lago di Lugano conta 61 camere e 23 suites, i ristoranti gastronomici «Le Relais» con terrazza nel parco e «Arté al Lago», sale banchetti e sale conferenze.

Per completare il nostro giovane e dinamico team cerchiamo:  
**Cameriera ai Piani  
Portiere ai Piani**

con esperienza nel settore alberghiero, spirito d'iniziativa ed entusiasmo nell'offrire alla nostra esigente clientela un servizio accurato e personalizzato.

Aspettiamo con piacere la vostra candidatura completa di C.V., foto e copie dei certificati tramite posta o via e-mail.

Verranno prese in considerazione unicamente le candidature complete e in possesso dei requisiti richiesti.

Ivan Zorloni, Dir.,  
Grand Hotel Villa Castagnola  
hr@villacastagnola.com

**Pour maison bourgeoise à Saint-Prex (entre Morges et Rolle)**  
nous cherchons un  
**CHEF DE CUISINE EXPÉRIMENTÉ**  
à plein temps  
au 15 septembre 2011  
pour faire une  
cuisine du marché, goûteuse et variée ainsi que les achats

**Il est demandé:**  
expérience et références,  
personne véhiculée.

**Il est offert:**  
conditions d'engagement de premier ordre, cadre de travail agréable et horaire très régulier.

Renseignements volontiers donnés par téléphone aux heures de bureau.

**Totale discrétion garantie.**

Faire offres à:  
**Agence Asserma**  
63, avenue de Lavaux  
CH - 1009 Pully/Vaud  
Tél. 0041 21 729 74 94  
Fax 0041 21 728 51 79

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.

Eine Dienstleistung von hotellerieuisse.



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:** hotellerieuisse, 3001 Bern  
**Verlag und Redaktion / Édition et rédaction:** Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

**Chefredaktion / Rédactrice en chef:** Elsbeth Hobmeier  
**Verlagsleitung / Chef d'édition:** Barbara König  
**Kundenberatung / Conseiller à la clientèle:** Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger  
**Anzeigen-Innendienst / Service des annonces:** Angela Di Renzo Costa, Patricia 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  
- Kadernubrik / 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. 16/2011	Nr. 17/2011	Nr. 18/2011	Nr. 19/2011
- Ausgabe / Numéro	21. 4. 2011	28. 4. 2011	5. 5. 2011	12. 5. 2011
- Erscheint / Parution	18. 4. 2011	21. 4. 2011/9.00 Uhr	2. 5. 2011	9. 5. 2011
- Anzeigenschluss / Délai				

Anzeigenschluss / Délai	Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr	Liegenschafts- 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. 15 / 14. April 2011



Hotelfinden! Sie haben die Wahl. [www.swisshotels.com](http://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 kosten-  
lose Betriebsanalyse und Offerte

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ  
055 410 15 57 – Fax 055 410 41 06  
[hesser@bluwin.ch](mailto:hesser@bluwin.ch)

## Liegenschaften finden – neu auch online

[www.htr.ch/immobilien](http://www.htr.ch/immobilien)

htr hotel revue

## Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

## hoteljob.ch

Finden Sie Ihren  
Traumjob  
mit hoteljob.ch!

Einfach unter [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch) den  
gewünschten Job-Code eingeben und  
direkt das Stellenangebot ansehen.

Viel Erfolg bei der Suche!



### Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales Manager	Region Graubünden	J27417
Sales Manager	Region Mittelland (SO,AG)	J27416
Sales Manager	Region Ostschweiz	J27671
Verkaufsmitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J27287
Leiter Seminarorganisation/Marketing/Verkauf	Region Zentralschweiz	J27648
Administrations-Mitarbeiterin	Region Zürich	J27673
Revenue Manager	Region Zürich	J27382
Personalfachfrau/-mann	Region Zürich	J27677
Personalfachfrau/-mann	Region Zürich	J27620
Senior Sales Manager	Region Zürich	J27400
Sales and Project Manager (DMC) Based	Region Genf	J27660

### Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1752	Events, Assistenz, Betreuung, Empfang, Reception, Housekeeping, Butler	28	CH	per sofort	D E
B1674	F&B Bereich, Service, auch Aushilfsweise	47	AT	per sofort	D F E I
B1893	Front Desk or HR Administration	52	CH	per sofort	D F E
B1830	interessante Führungsposition, Gouvernante	48	CH	per sofort	D F E
B1901	Küchenchef	45	CH	per sofort	D F
B1869	Küchenchef / Alleinkoch	61	CH	per sofort	D
B174	Küchenchef, Koch	46	CH	per sofort	D F E ES JP
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	45	DE	per sofort	D E
B1822	Réceptionist	35	CH	per sofort	D F E
B1824	Rezeptionist	31	CH	per sofort	D F E I
B1813	Rezeptionist, Housekeeping, Service Mitarbeiter, Anwascher	32	HU	per sofort	D E HU
B1148	Servicefachangestellte	27	CH	per sofort	D
B1753	Tourismus	28	HU	per sofort	D F E HU

### Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1788	Catering, Events, Service	41	IT	per sofort	D I
B329	Chef de service - Gastgeber - Servicefachangestellte m. Verantwortung	54	AT	per sofort	D F E
B872	Direktion, Geschäftsleitung	48	CH	per sofort	D F E I NO
B1142	Direktion/Reception/Marketing	48	DE	per sofort	D F E I

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 11. 4. 2011.w Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerberdossier finden Sie unter [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)