

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2009)
Heft: 3

Anhang: Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr
Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 30.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

stellenrevue htr marché d'emploi

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

htr hotelrevue Nr. 3 / 15. Januar 2009

AG
ACTIVE GASTRO ENG

Das neue Jahr bringt eine neue Herausforderung ins Haus!

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

New Challenge
Personalberatung & Vermittlung

Für Kader- und Fachstellen in bestausgewiesenen Hotel- und Gastronomie-Betrieben.

Gabriela Weber
Telefon 044/201 24 66
Seestrasse 160, 8002 Zürich
gabriela.weber@newchallenge.ch
www.newchallenge.ch

GASTRO SUISSE
JOB SERVICE

SUCHEN? VERMITTELN? FÖRDERN!
WIR SUCHEN?

Fachprofil für Service und Küche
Führungspersönlichkeiten in Küche und Service

Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich, Tel. 044 377 55 33
Fax 044 377 55 90, E-Mail: jobservice@gastrouisse.ch
www.gastrouisse-jobservice.ch

www.gastrojob.ch

Topjobs und Gastroprofis – ganze Schweiz

GastroJob

Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire	
Kaderstellen	2-3
Deutsche Schweiz	2-8
Svizzera italiana	9
International	10
Stellengesuche	10
Suisse romande	9
Marché international	10
Demandes d'emploi	10

Für unsere Mandantin, ein familiengeführtes Viersterne-Superieur-Hotel in der Westschweiz, suchen wir einen

Direktionsassistenten

Sie sind zwischen 25 und 34 Jahre alt und haben eine abgeschlossene Ausbildung als Hotelkaufmann und beherrschen Französisch, Deutsch, Englisch in Wort und Schrift.

Sie stehen der Rezeption vor und sind verantwortlich für den Beherbergungs- und Restaurants-Bereich. Sie organisieren Seminare und kümmern sich um eine anspruchsvolle Privatkundschaft.

Die Arbeit ist breit gefächert und erfordert Berufserfahrung und Engagement. Kenntnisse im Front-Office-System «Fidello» wären von Vorteil.

Wenn Sie Interesse an dieser Arbeit hätten, wenden Sie sich schriftlich unter Hinzufügung Ihrer Bewerbungsunterlagen an:

Sirnoimi Services SA
Devlin 72, 1012 Lausanne, 021 654 44 47

Nicht nur kochen – Denken und Planen!

Wir suchen erfahrenen, flexiblen und teamfähigen Küchenchef, welcher zusammen mit unserem 5er-Team unsere Angebote mit hohem Convenience-Grad durchcheckt und auf Vordermann bringt. (Rezepte umsetzen, Beschaffung, Training, Kalkulation, Checklisten, Prozesse). Einsatzdauer ab Mitte Januar für ca. 2-3 Monate, 3-4 Tage pro Woche. Standort an der S-Bahn-Aglo Zürich.

Interessiert?

Chiffre 200 an htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, Postfach,
3001 Bern gibt vertraulich
nähere Auskunft.

Zermatt – Ihr zukünftiger Arbeitsort mit Blick auf das Matterhorn und internationalem Flair

Das Uhren-Verkaufsgeschäft **Swiss Lion** in Zermatt bietet jedem Besucher ein besonderes Erlebnis. In der Top-Tourismus-Destination bieten wir Uhren für jeden Geschmack an. Wir suchen eine versierte Verkaufs- und Führungspersönlichkeit als

Geschäftsführer (m/w)

Sie legen Wert auf professionelle und individuelle Beratung, verfügen über mehrjährige Verkaufserfahrung – mit Vorteil in der Uhren- oder Tourismusbranche – und überzeugen mit Ihrem situativen Führungsstil. Als initiative und proaktive Persönlichkeit lenken Sie das administrative Tagesgeschäft mit viel Geschick und streben stets die Erfüllung der Unternehmensziele an. Dabei überzeugen Sie mit Ihren Ideen und zeigen Durchsetzungsvermögen. Im Umgang mit verschiedenen Ansprechpartnern im Tourismusbereich setzen Sie Ihre Kommunikationsstärke in Deutsch, Englisch und evtl. einer weiteren Fremdsprache erfolgreich ein.

Wenn Sie sich auch im administrativen Bereich wohl fühlen und gewohnt sind, Front- und Führungsaufgaben erfolgreich zu vereinbaren, freuen wir uns auf Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

SWISS LION AG
Barbara Kretz-Käser, Personalmanagement
Postfach 2468, 6002 Luzern

www.swisslion.ch



kunsthausrestaurant
ESSEN · BAR · WEINE

Herausfordernde Kaderposition für einen «Macher»

Für unser Restaurant Kunsthaus in Zürich suchen wir eine führungsstarke und fachlich kompetente Persönlichkeit als

Küchenchef w/m

Das Restaurant Kunsthaus umfasst 140 Plätze sowie 2 Terrassen mit weiteren 200 Sitzplätzen. Das Angebot ist mediterran und bietet saisonale sowie regionale Aktionen. Unter dem Slogan «Wir decken für Ihre Gäste den Tisch» führt der Betrieb Bankette und Caterings jeder Grösse durch.

Das Aufgabengebiet umfasst die Gesamtverantwortung für die Küche, Caterings, Apéros und Bankette gehören neben dem A la carte Geschäft und der Produktion für die Cafeteria im angrenzenden Kunsthaus zum Tagesgeschäft. In Ihrem Wirkungsfeld setzen Sie die Prioritäten.

Ihr Tätigkeitsbereich umfasst folgende Schwerpunkte:

Umsetzen des definierten Konzeptes | Erbringen einer qualitativ hochstehenden, konstanten Dienstleistung des zugeleiteten Bereiches | Erreichen der budgetierten Küchenrendite und Personalkosten | Führung, Förderung und Weiterentwicklung der 8-köpfigen Küchenbrigade inkl. Lehrlinge | Wareneinkauf und korrekte Lagerhaltung; monatliche Inventuren | Angebotsplanung und Kalkulation; Einbringen neuer Ideen | Definieren und Einhalten der Sauberkeits- und Hygienevorschriften | Erstellen von Arbeitsplänen

Wenn Sie mit Freude und Begeisterung an Ihre Aufgabe gehen und nachstehend genannte Kriterien erfüllen, dann müssen wir uns kennen lernen:

- Abgeschlossene Berufslehre und mehrjährige Erfahrung in ähnlicher Position
- Erfahrung in der Lehrlingsausbildung
- Ausgeprägtes Hygiene- und Kostenbewusstsein
- Organisations- und durchsetzungsstark, verantwortungsbewusst, lösungsorientiert
- Unternehmerisch agierende Persönlichkeit mit Herz

Wollen Sie sich gemeinsam mit uns weiterentwickeln? Dann verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre komplette, aussagekräftige Bewerbung per Post oder per Mail.

Daniela Hauser, Geschäftsführerin
Kunsthausrestaurant, Heimplatz 1, 8001 Zürich
Tel. 044 251 53 53, daniela.hauser@remimag.ch
www.kunsthausrestaurant.ch

410-241

Seminarbetrieb im Norden der Schweiz sucht

Geschäftsführung (m/w)

Mit Engagement, Freude und Kompetenz, die internationale Gäste betreuen will.

Sie bringen mit:

- Abschluss einer Hotelfachschule oder als Hotelkaufmann / -kauffrau
- Erfahrung im Seminar- und Veranstaltungsbereich
- Ausgewiesene Marketingkenntnisse
- Ökologisches Denken und Handeln
- Gutes Deutsch und Englisch in Wort und Schrift
- Kocherfahrung von Vorteil

Fühlen Sie sich angesprochen, diese anspruchsvolle Aufgabe zu übernehmen und unser motiviertes Team zu führen?

Bitte schicken Sie Ihre schriftliche Bewerbung bis Ende Januar 2009 an

Bachmann Treuhand
Frau Susanne Bachmann
Grubenstrasse 1
CH-8200 Schaffhausen

403-234



Hotel Cristallo
AROSA

Das familiär geführte Erstklasshotel mit 70 Betten und Gourmet-Restaurant «Le Bistro» befindet sich im Zentrum von Arosa. Wir suchen ab kommende Sommersaison einen jungen und kreativen

Küchenchef

in Frage kämen auch ein bestausgewiesener Koch, der sich diese Stelle zutraut. Kost und Logis auf Wunsch im Hause. Wenn Sie Freude haben, in einem jungen und dynamischen Betrieb mitzuwirken, bitten wir Sie, sich mit den üblichen Unterlagen an folgende Adresse zu bewerben:

Hotel Cristallo, 7050 Arosa, Tel. 081 378 68 68, oder an hotel@cristalloarosa.ch

319-189



Andermatt Gotthard Tourismus ist die regionale Tourismusorganisation, welche für die Förderung und Betreuung des Tourismus der Destination Andermatt zuständig ist. Ausserdem leitet Andermatt Gotthard Tourismus die Vermarktungsaktivitäten im touristischen Bereich der Region San Gottardo.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine/einen

Product Manager

Ihre Hauptaufgaben

- Aufbau und Vermarktung von touristischen Angeboten für Andermatt-Uri und die Region San Gottardo
- Aufbau und Führung des Dynamic-Packaging-Programmes
- Betreuung des Preismanagements
- Entwicklung von Produkt-Programmen
- Betreuung der Produkt-PR
- Leitung von verschiedenen Projekten

Ihr Profil

- Tourismustatschule oder gleichwertige Ausbildung
- Berufserfahrung im Bereich Marketing, Produktmanagement oder Projektmanagement
- Deutsche Muttersprache, stilischer in Wort und Schrift, ausgezeichnete Kenntnisse in Italienisch, gute Kenntnisse in Englisch und Französisch

und ab Juni 2009 eine/einen

Mitarbeiter/in Administration/Rezeption

Ihre Hauptaufgaben

- Beratung und Betreuung der Gäste am Schalter und am Telefon
- Erstellung von Angeboten und Durchführung von Reservationen
- Unterstützung bei Marketingprojekten und allgemeinen Administrationsaufgaben
- Organisation von Gästeprogrammen und Erstellung von Statistiken

Ihr Profil

- Abgeschlossene Lehre und gute EDV-Kenntnisse
 - Gut strukturierte und gründliche Arbeitsweise
 - Sehr gute Kenntnisse in Deutsch, Italienisch und Englisch (Französisch von Vorteil)
 - Bereitschaft für regelmässige Wochenendeinsätze
- Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an: Andermatt Gotthard Tourismus, Philippe Sproli, 6490 Andermatt, philippe.sproli@andermatt.ch

378-212



Wir sind der grösste Ferien- und Freizeitpark im Herzen der Zentralschweiz, mit einzigartiger Verbindung von 4-Sterne-Hotellerie, Ferienwohnungen, Wellness- & Spa- Abteilung, Sport- und Erlebnispark sowie modernem Seminar- & Bankett-Bereich.

Für unsere diversen F&B-Outlets (4 Restaurants, 2 Bars und Banketträume) suchen wir Sie als erfahrene/n und frontorientierte/n, ca. 30-45-jährige/n

Restaurationsleiter/in

Gemeinsam mit dem Küchenchef positionieren Sie die F&B-Outlets mit Ihren frischen Ideen stets neu, nehmen Trends auf und entwickeln kreative Angebote. Sie führen 4 Chefs de Service und ein Team von ca. 30 Mitarbeitern. Sie erkennen Schwachpunkte, beheben diese lösungsorientiert und definieren Standards.

Sie haben ein Flair im Umgang mit Menschen und überzeugen Ihr Umfeld fachlich. Ihre Organisations- und Koordinationsstärke wird ergänzt durch Ihre beherrschte Art, selbst mit anzupacken, wo immer es nötig ist. Sie sind ein Allrounder mit Hang zum Perfekten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an

Frau Beatrice Bucher, Personalabteilung, Tel. +41 (0)41 825 50 20, beatrice.bucher@shp.ch

416-247

SWISS HOLIDAY PARK

Immer ein Erlebnis

Swiss Holiday Park AG · CH-6443 Morschach · Telefon +41 41 825 50 50
info@shp.ch · www.swissholidaypark.ch



Valentino Gastronomie AG

Für unser Ristorante Celina im Herzen von Bern suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung je ein/e

Küchenchef/In und Sous-Chef/In

sowie Servicefachkräfte

Küchenchef/In

Ihre Aufgaben:

- Verantwortlich für den täglichen optimalen Küchenbetrieb samt Ablauforganisation
- Garantie für eine fachgerechte Zubereitung und erstklassige Qualität aller ausgehenden Speisen
- Umsetzung der Standards in Bezug auf Arbeitssicherheit und Hygiene sowohl für die Mitarbeiter/innen als auch für den Küchen- und Lagerbereich
- Wareneinsatzberechnung und -kontrolle, erstellen von Inventuren
- Optimale Einsatzplanung der Küchenmitarbeiter

Ihr Profil:

- Solide Ausbildung als Koch/Köchin und einige Jahre Berufserfahrung
- Organisatorisches Geschick, unternehmerisches Denken und gute administrative Kenntnisse
- Verantwortungsbewusste und zuverlässige Arbeitsweise
- Zielorientierte Mitarbeiterführung

Sous-Chef/In

Sie sind eine dynamische Persönlichkeit die auch im hektischen Alltag die Übersicht nicht verliert. Bei Abwesenheit des Küchenchefs sind Sie für dessen Stellvertretung verantwortlich. Sie sind flexibel, arbeiten gerne selbständig und begeistern sich für die Feinheiten der italienischen Fisch- und Pastaküche. Sie haben Ihre Ausbildung zum Koch erfolgreich abgeschlossen und verfügen über einige Jahre Berufserfahrung in ähnlicher Position.

Service Mitarbeiter/In

Sie sind mitverantwortlich für das Verwöhnen unserer anspruchsvollen Gäste. Sie sind freundlich, flexibel, arbeiten gerne in einem gut frequentierten Lokal und haben eine gepflegte Erscheinung.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann zögern Sie nicht, uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto zukommen zu lassen.

Ristorante Celina AG
Herr Carlo Fehlmann
Spitalgasse 2
3011 Bern
Tel: 031 311 37 37
email@celina-be.ch / www.celina-be.ch

Ristoranti Celina und La Gioia
Betriebe der Valentino Gastronomie AG

Weitere interessante Stellen finden Sie unter www.vgag.ch

422-253



Wir suchen zur Verstärkung unserer Gastro-Teams per sofort bis Ende April 2009:

- Servicemitarbeiter/in (gelernt oder mit Erfahrung)
- Mitarbeiter/in Après-Ski-Bar Chalet

Interessiert? Gerne informieren wir Sie über die Details dieser abwechslungsreichen und vielseitigen Stellen. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an unsere Personalabteilung: Titlis Rotair, Sandra Waser, Leiterin Personal, Poststrasse 3, 6390 Engelberg, 041 639 50 50, www.titlis.ch, swaser@titlis.ch

413-244

TITLIS ENGELBERG · LUCERNE SWITZERLAND



Für unseren geschichtsträchtigen und gleichzeitig äusserst lebendigen Betrieb suchen wir für die kommende Saison ab März 2009 (o.n.V.) bis Mitte November 2009 eine professionell auftretende Gastgeberpersonlichkeit als

Chef de Service (m/w)

Als Verantwortliche/r für das Restaurant inkl. Bar und Lounge (ca. 150 Plätze) stellen Sie einen reibungslosen Serviceablauf sicher. Mit Souveränität und Begeisterung am Buffet bieten Sie Ihren Gästen jeden Tag eine angenehme Atmosphäre. Sie führen, schulen und organisieren Ihre Mitarbeiter, erstellen die Dienstpläne und kontrollieren die Arbeitszeiten mittels Micros/Mirus.

Sie verfügen über Erfahrung in einer ähnlichen Funktion sowie einer fundierten und weiterführenden Ausbildung. Als **perfekter Gastgeber** richten Sie Ihr Handeln an den Bedürfnissen der Gäste aus und dank Ihrer ausgeprägten Persönlichkeit verlieren Sie auch in hektischen Zeiten nie den Blick für das Wesentliche. Ihre fachliche Kompetenz, Ihre guten Fremdsprachkenntnisse sowie Ihre Berufserfahrung lässt Ihnen genügend Freiraum, stets situationsgerecht zu handeln.

Fühlen Sie sich von der Position angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen.

Fred Tschanz Management AG

Diego Salis, Personalleiter, 044 267 47 64, Postfach, 8024 Zürich
diego.salis@tschanz-management.ch
www.bauschaenzli.ch

376-210

hotelleriesuisse, der Unternehmensverband der Schweizer Hoteliers, steht zusammen mit seinen 3'200 Mitgliedern für eine qualitätsbewusste und zukunftsorientierte Schweizer Hotel- und Beherbergungswirtschaft. Der Hauptsitz des Verbandes ist in Bern, mit Geschäftsstellen in Lausanne und Bellinzona. hotelleriesuisse beschäftigt rund 100 Mitarbeitende.

Für das Geschäftsfeld Beruf und Bildung suchen wir in Bern per 1. März 2009 oder nach Vereinbarung eine motivierte und engagierte Persönlichkeit als

LeiterIn Nachwuchsmarketing

Ihre Aufgaben

In dieser vielseitigen und abwechslungsreichen Funktion sind Sie verantwortlich für die Strategieentwicklung und -umsetzung zur Nachwuchsförderung in der Hotellerie. Sie erkennen Trends, beobachten den Jugend- sowie Arbeitsmarkt und erarbeiten das Tätigkeitsprogramm der Nachwuchsförderung. Ihre Mitarbeitenden coachen Sie bei der Organisation und Durchführung von Berufsinformationsanlässen, Berufsmessen, Schnuppercamps und weiteren Anlässen. Sie engagieren sich stark in der Öffentlichkeits- und Medienarbeit und erarbeiten Informationsmittel und Dokumentationen für die Zielgruppen.

Ihr Profil

Sie verfügen über eine abgeschlossene Grundausbildung, vorzugsweise im Gastgewerbe und bringen eine breit abgestützte Weiterbildung (Hotelfachschule, dipl. HotelmanagerIn NDS HF oder MarketingplanerIn) und vielfältige Hotellerieerfahrung mit. Eine kreative, vorausschauende und vernetzte Arbeitsweise sowie gute Organisations-, Planungs- und Projektmanagementfähigkeiten sind weitere Voraussetzungen zur erfolgreichen Erfüllung dieser Aufgaben. Zu Ihren Stärken zählen das Führen von Mitarbeitenden (Team von 5 Personen), eine ausgeprägte Kommunikations- und Teamfähigkeit sowie Freude am Umgang mit Jugendlichen. Sie sind deutscher oder französischer Muttersprache mit ausgezeichneten Kenntnissen der anderen Sprache.

hotelleriesuisse ist ein modern geführtes Unternehmen aus der Verbandswelt und bietet neben dem faszinierenden Arbeitsgebiet ein produktives Umfeld, eine gute Infrastruktur und ausgezeichnete Sozialleistungen. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Françoise Aramendi, Leiterin Geschäftsfeld Beruf und Bildung, unter Telefon-Nr. 031 370 42 05 gerne zur Verfügung.

Spricht Sie diese verantwortungsvolle Position an? Dann freut sich Gabriela Insaund-Senn, Human Resources, über die Zusendung Ihrer vollständigen Bewerbungsunterlagen bis spätestens am 30. Januar 2009.

hotelleriesuisse
Gabriela Insaund-Senn
Human Resources
Mörbischstrasse 130
Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 42 56
gabriela.insaund@hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

424-255

Zur Erweiterung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Projektleiter/Projektleiterin

Sie betreuen unsere Kunden in der **Hotellerie** (Einführung und Support der F&B-Logistiklösung **fideHotel**) und in weiteren Branchen (Handel und Industrie)

- Sie haben Erfahrung im Support und/oder in der Einführung von ABACUS-Anwendungen (vorzugsweise Auftragsbearbeitung)
- Sie besitzen gute technische Informatikkenntnisse
- Sie schätzen moderne Hilfsmittel und flexible Arbeitszeiten inkl. der Möglichkeit, auch von Zuhause aus zu arbeiten.
- Sie suchen eine neue Herausforderung, die Sie fordert und weiterbringt.
- Wir erwarten Lern- und Leistungsbereitschaft, angenehme Umgangsformen und die Fähigkeit, auf Bedürfnisse und Anliegen unserer Kunden einzugehen.
- Wir bieten eine vielseitige, ausbaufähige 100%-Stelle, ein leistungsbezogenes Salär sowie Weiterbildungsmöglichkeiten.

Interessiert? Senden Sie uns Ihre Bewerbung oder wenden Sie sich an Guido Morger, 044 738 50 70, Guido.Morger@fidevision.ch

fidevision ag

Eichwatt 5
8105 Watt-Rensdorf
www.fidevision.ch

fidevision

Betriebswirtschaftliche Lösungen

359-199

Die Gastronomiegruppe



Wir sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 100 Betrieben in Zürich, Bern, Basel, Aarau, Arosa, Bad Ragaz, Winterthur, Domat/Em, Luzern und Schaffhausen sowie mehr als 1700 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Zur Unterstützung unseres Leiters Betriebe suchen wir in der

Zentralverwaltung

Mühlebachstrasse 86, 8032 Zürich

per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Gruppenleiter/in

Sie haben eine Ausbildung in der Gastronomie abgeschlossen und von Vorteil das Diplom zur eidg. Betriebsleitung Gemeinschaftsgastronomie erreicht. Zudem sind Sie eine motivierte, flexible Person mit einer selbstständigen und konzeptionellen Arbeitsweise. Sie betreuen die Cafeterias/ Mensen der Kantons-, Berufs- und Privatschulen. Dazu gehört die Weiterentwicklung der erfolgreichen bestehenden Gastronomiekonzepte und -angebote sowie die Sicherstellung der konstant hohen Qualität der Dienstleistung, auch im Sinne von einheitlichen Standards und Prozessen.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

Mühlebachstrasse 86, Postfach, 8032 Zürich
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

386-219

SPITALREGION RHEINTAL WERDENBERG SARGANSERLAND

Die Spitalregion Rheintal Werdenberg Sarganserland hat rund 1'100 Mitarbeitenden erbringt die medizinische Grundversorgung für die Bevölkerung dieser Regionen. Sie betreibt dazu die Spitäler Altstätten, Grabs und Walenstadt, die als ein Unternehmen geführt werden.

Für das Spital Altstätten suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Küchenchef Stellvertreter/-in

Die Abteilung Küche umfasst die Bereiche Küche und Abwaschküche. In diesen Bereichen arbeiten insgesamt 20 Mitarbeitende.

Als ausgebildeter Koch/Köchin, mit mehrjähriger Erfahrung in einem Grossbetrieb, sind Sie verantwortlich für die Führung der Küche während den Abwesenheiten des Küchenchefs. Sie leiten die Küche und Abwaschküche in personeller, organisatorischer und fachlicher Hinsicht, nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen. Wir legen Wert auf gesunde, schmackhafte und abwechslungsreiche Verpflegung für unsere Patienten, Mitarbeitenden und Gäste.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Koch, idealerweise mit einer Zusatzausbildung als Spitalkoch. Sie sind eine fachlich versierte Person und sind dem breiten Verantwortungsbereich gewachsen. Sie führen gerne Menschen und haben bereits erste Führungserfahrung gesammelt.

Die Anstellung erfolgt nach kantonalen Richtlinien.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann richten Sie Ihre Bewerbung bis 31. Januar 2009 an Spital Altstätten, Regula Bünzli, Leiterin Personaldienst, F.-Marolainstrasse 6, 9450 Altstätten. Hans Keel, Küchenchef, gibt Ihnen gerne nähere Auskunft unter der Telefonnummer 071 757 42 75. Besuchen Sie uns auf unserer Homepage: www.srrws.ch

402-233



Das einzigartige Restaurant mit viel Charme in der Altstadt Aarau

Wir suchen eine/n äusserst motivierten, belastbaren Mitarbeiter/in, der/die den Geschäftsführer in allen Belangen voll unterstützt. Sie übernehmen Verantwortung und setzen Ziele gekonnt um. Als

Assistent/in des Geschäftsführers haben Sie eine fundierte Führungserfahrung, evtl. mit Hotelfachabschluss. Sie arbeiten gerne an der Front mit und sind kommunikativ.

Sie lieben Gäste zu betreuen. Wir arbeiten in Blockzeiten und haben Sonntag und Feiertage geschlossen. Interessiert uns kennenzulernen? Wir freuen uns auf Sie.

A.O.C. Gastro GmbH, Grabenweg 17, 5103 Mönken
www.elcamino-aarau.ch

374-208



Sie sind leidenschaftlicher, gelernter Koch mit mehrjähriger Erfahrung. Sie sind bestrebt, Kreativität und Innovation in unsere Fisch- und mediterrane Küche zu bringen. Sie haben gute Kenntnisse im Bereiche Planung, Kalkulation, Einkauf und Hygiene. Sie sind belastbar, bringen eine hohe Dienstleistungsbereitschaft mit und können ein junges, motiviertes Team führen.

Chef de cuisine

Wir bieten Ihnen einen sicheren und vielseitigen Arbeitsplatz mit angemessener Entlohnung und Freiraum für eigene Ideen und deren Umsetzung. Stellen Sie Ihr Können und Ihr Wissen unter Beweis und ergreifen Sie diese Möglichkeit, sich bei uns zu verwirklichen.

Haben wir Sie angesprochen? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hotel Seerose, Stübli Mäggli
Interlakenstrasse 87, 3705 Faulensee
Tel: 0041 (0)33 654 10 25, E-Mail: info@seerose-faulensee.ch



GAST RATHAUSKELLER

Wir suchen per Mitte Februar 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

Pâtissier, 100% (m/v)

Ihre Bewerbung richten Sie bitte schriftlich an

Gasthaus Rathauskeller AG, Herr Stefan Meier,
Ober-Altstadt 1, Postfach, CH-6301 Zug
Telefon +41 (0)41 711 0058
E-Mail: contact@rathauskeller.ch
www.rathauskeller.ch

145-66

Haben Sie Lust, vielfältige Marketingprojekte für die Destination Gstaad zu verwirklichen?

Wir suchen per 1. April 2009 oder nach

Vereinbarung

Projektleiter/in Verkaufsförderung

In dieser abwechslungsreichen Marketingfunktion leiten Sie Verkaufsförderungsprojekte mit diversen Partnern und sind für die Messeauftritte der Destination Gstaad zuständig.

Im Weiteren betreuen Sie diverse Imprinte. Bei Ihren Tätigkeiten stehen Sie in Kontakt mit den Leistungsträgern vor Ort wie auch mit unserer Dachorganisation Schweiz Tourismus.

Sie sind teamfähig, arbeiten gerne mit Menschen zusammen und denken kundenorientiert. Sie sind idealerweise Absolvent/in einer Tourismusfachschule oder haben eine ähnliche Ausbildung absolviert und bringen Marketingpraxis in ähnlicher Funktion mit. Sie zeichnen sich durch Organisationstalent und Flexibilität aus. Sie bringen die gängigen Kenntnisse von Microsoft Windows-basierter Anwendersoftware mit und können sich in Englisch und Französisch problemlos verständigen. Zudem sind Sie im Besitz eines Führerausweises Kat. B und gewillt, Ihren Lebensmittelpunkt in die Region Saanenland zu verlegen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung bis spätestens 23. Januar 2009. Es erwartet Sie ein abwechslungsreiches und dynamisches Arbeitsumfeld in einem kleinen Team.

GSTAAD SAANENLAND TOURISMUS

Herr Reto Tschannen, Haus des Gastes, CH-3780 Gstaad
Tel. +41 33 748 81 81, Fax +41 33 748 81 33
www.gstaad.ch, r.tschannen@gstaad.ch



COME UP - SLOW DOWN

KONGRESSHAUS ZÜRICH

Ihr Treffpunkt am See.

Das Kongresshaus Zürich ist ein vielseitiges Gastronomieunternehmen in der City. 13 Säle unterschiedlichster Grösse (10-1700 Pers.) bieten Platz für Kongresse, Tagungen, Bankette, Festanlässe, Ausstellungen und Konzerte. Zwei Restaurants sowie ein Nightlife-Club und eine Disco ergänzen das Angebot.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per Februar 2009 oder nach Vereinbarung eine

• Direktions-/F&B-Sekretärin

Ihr Profil:

- Sie sind selbstständiges Arbeiten gewohnt und bereit, Verantwortung zu übernehmen.
- Sie sprechen einwandfrei Deutsch und gute E/F-Kenntnisse runden Ihr Profil ab. Zudem sind
- Sie Initiativ und pflegen die interne Kommunikation.

Sie haben eine Ausbildung im kaufmännischen Bereich absolviert und verfügen bereits über gastronomische Berufserfahrung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche/elektronische Bewerbung mit Foto an:

Betriebsgesellschaft
Kongresshaus Zürich AG
Frau Sandra Stanek, Personalleiterin
Gotthardstr. 5, Postfach 2523
8022 Zürich
Telefon 044 206 36 36
s.stanek@kongresshaus.ch 362-202

SV

catering & services



SV Schweiz ist die nationale Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie. Als professionelle Gastgeberin bringen wir Genuss und Wohlbefinden in den Alltag unserer Gäste. Für das Geschäftsfeld Event suchen wir per 15. März 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

Sous-chef (w/m) 100 %

Bei Abwesenheit des Küchenchefs sind Sie für die Stellvertretung zuständig. Zusätzlich helfen Sie bei der Erstellung des Angebotes mit und sind für das Bestellwesen, die Führung der Mitarbeitenden, die Kontrolle und Überwachung der Produktion verantwortlich.

Ihr Profil

Abgeschlossene Kochausbildung, mehrjährige Führungserfahrung als Sous-chef oder Küchenchef.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen:

Philippe Derché
Küchenchef
Tel. +41 33 334 52 37

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung an:

SV (Schweiz) AG
Schiffbauern Thunersee
Postfach
CH-3600 Thun



Erfahrenes Hoteller-Ehepaar sucht die neue Herausforderung ab 2011!

Erfahrenes, frontorientiertes Gastgeber-Ehepaar mit hoher Dienstleistungsbereitschaft und Organisationsstalent sucht per Anfang 2011 oder nach Vereinbarung in der Nordwestschweiz einen umsatzstarken Hotelbetrieb im Pacht- oder Mietverhältnis. Wünschenswert wäre ein Ganzjahresbetrieb mit ca. 3-4 Mio. Fr. Umsatz. Bevorzugt wird ein gut frequentiertes 3***- oder 4***-Ferien- oder Businesshotel mit ca. 50-70 Zimmern, verbunden mit einer starken Restaurations- und Bankettmöglichkeit. Bevorzugte Lage in den Kantonen AG/BS.

Umsatzstarkes 3***- oder 4***-Hotel im Pacht- oder Mietverhältnis

Eine erfolgreiche berufliche Karriere, verbunden mit entsprechender Erfahrung und Praxis in der 3***- sowie 4***-Hotellerie, zuletzt als langjähriger Pächter eines 3***-Business-Hotels, wird vorgewiesen. Hohe Belastbarkeit und Führungsstärke, verbunden mit der Flexibilität und Erfahrung im Umgang mit einer internationalen Kundschaft sowie die entsprechenden Umgangsformen, sind selbstverständlich.

Erste Kontaktaufnahme ist erbeten unter Chiffre 326-92 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

326-192

Hoteldirektorin gefunden htr stellenrevue

Online unter
www.jobs.htr.ch

Die Gastronomiegruppe (zfv)

Wir sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 100 Betrieben in Zürich, Bern, Basel, Aarau, Bad Ragaz, Domat/Em, Chur, Winterthur und Schaffhausen sowie mehr als 1700 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für unser Team in der

Zentralverwaltung

Mühlebachstrasse 86, 8032 Zürich
(ab März 2009 Flüelastrasse 51 in Zürich-Albisrieden)
suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Personalassistentin

Sie sind eine motivierte, selbständige und verantwortungsbewusste Person, welche über eine kaufmännische Grundausbildung verfügt. Von Vorteil bringen Sie bereits Erfahrung in ähnlicher Funktion vorzugsweise in der Branche mit und können zudem gute PC-Kenntnisse, Erfahrung im Umgang mit Kennzahlen sowie mit Führungsschulungen vorweisen. Ihr Aufgabengebiet umfasst die aktive Mitarbeit bei der Personaladministration, die Betreuung des Aus- und Weiterbildungsprogramms, das Führen von Vorstellungsgesprächen sowie die Mitarbeit bei konzeptionellen und organisatorischen Aufgaben.

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

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit - wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden. Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen
Mühlebachstrasse 86, Postfach, 8032 Zürich
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

375-209

GSTAAD®

COME UP - SLOW DOWN

Haben Sie Lust, für eine führende Schweizer Ferienregion zu arbeiten?

Wir suchen zum 1. April 2009 oder nach Vereinbarung ein neues

**Teammitglied
Callcenter/Reservation**

sowie eine/n

**Beratungs- und Verkaufsmitarbeiter/in
Schalter Gstaad**

Als **Teammitglied Callcenter/Reservation** sollten Sie Freude haben an:

- Telefonischer und schriftlicher Kundenberatung
- Kompetentem Informieren über Angebote in unserer Ferienregion, dazu gehören Auskünfte über Hotels, Ferienwohnungen, Bergbahnen usw.
- der Betreuung und Verwaltung unseres Hotel- und Ferienwohnungs-Portfolios im Buchungssystem Deskline

Als **Beratungs- und Verkaufsmitarbeiter/in** im Tourismusbüro Gstaad sollten Sie Freude haben an:

- Persönlicher und telefonischer Kundenberatung
- Information über sämtliche Angebote der Ferienregion Gstaad inklusive Hotels, Ferienwohnungen und Bergbahnen
- Ticketing unter anderem für alle Grossanlagen und Skilifts

Mitbringen sollten Sie jeweils:

- Eine kaufmännische oder eine gleichwertige Ausbildung
- Sehr gute Fremdsprachenkenntnisse in F und E
- Freude am selbstständigen Arbeiten und Umgang mit internationalen und einheimischen Kunden
- Belastbarkeit auch in hektischen Situationen
- Die Ferienregion Gstaad sollte Ihnen am Herzen liegen

Es erwartet Sie jeweils ein gut eingespieltes Team in einem abwechslungsreichen, dynamischen Arbeitsumfeld. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bis zum 22. Januar 2009.

**Gstaad Saanenland Tourismus,
Frau Simone Tüscher, Haus des Gastes, 3780 Gstaad,
Tel. 033 748 81 14, Fax 033 748 81 83,
E-Mail: s.tuescher@gstaad.ch, www.gstaad.ch**



**Restaurant Waldrain St. Chrischona
4126 Bettingen BS**

Wir suchen von Mai bis Oktober

1 Koch als Commis
Auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen freut sich Daniel Balliet.

www.waldrain.ch

SEMINARHOTEL

AN ÄGERISEE

Zu unserem lebhaften Hotelbetrieb, nur eine halbe Stunde von Zürich und Luzern entfernt, gehören 14 modern eingerichtete Seminarräume, 69 komfortable Hotelzimmer, eine moderne Bar und zwei Restaurants.

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen dynamischen und flexiblen

Jungkoch

Für diese interessante und vielseitige Tätigkeit behalten Sie auch in hektischen Zeiten den Überblick und einen kühlen Kopf.

Eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch, Freude am Beruf, effiziente und effektive Arbeitsweise sowie gute Deutschkenntnisse setzen wir voraus.

Tanja Fess, Leiterin Personal, freut sich auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

SeminarHotel am Ägerisee
Seestrasse 10, 6314 Unterägeri
Telefon 041 754 61 61
Telefax 041 754 61 71
www.seminarhotelaegerisee.ch



Dietikon-Zürich

Für FRAPOLLI BETRIEBE AG mit Hotel, Kongress- & Bankettzentrum **HOSTELLERIE GEROLDSWIL** und dem Hotel Restaurant **SOMMERAU-TICINO, Dietikon** suchen wir für Geroldswil: per sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachmitarbeiter/in

Ein breites Spektrum von Seminar-, Bankett & Stammgästen, Vereine, Hotelgäste + der Einsatz im Bankettbereich bieten Ihnen einen intensiven, vielseitigen, internationalen Arbeitsplatz in einem feinen Team. Passion, Freude an der Arbeit, gute Getränke-/Speise-Kenntnisse und Arbeiten mit Lehrlingen sind Vorgaben für diese Stelle.

Flambieren+Tranchieren können bei uns erlernt werden. Geboten wird neben guten finanziellen Konditionen ein attraktiver, intensiver und ausbaufähiger Arbeitsplatz in einem modernen Betrieb mit 160 Betten, Restaurants, Pizzeria, BAR, Kongressmöglichkeiten bis 600 Plätze. Verfügen Sie über à-la-carte-Serviceerfahrung, sind teamorientiert, sprechen perfekt Deutsch und andere Fremdsprachen? Dann senden Sie Ihre Unterlagen an:

**Hotel, Kongress- & Bankettzentrum
HOSTELLERIE GEROLDSWIL, Direktion
Am Dorfplatz, 8954 Geroldswil-Zürich
www.hostellerie-geroldswil.ch**

campus
Muristalden

Der Campus Muristalden bietet seit 150 Jahren eine Alternative zu den öffentlichen Schulen. Wir sind eine moderne Bildungstätte mit einem breit angelegten und zukunftsgerichteten Angebot.

Das Bistro mit Selbstbedienung wird erfolgreich in eigener Regie geführt und ist ein wichtiger Teil des Schullebens.

Zur Unterstützung suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

eine aufgestellte Assistentin/
Stellvertreterin der Co-Leiterin Bistro
(Frontbereich/Anlässe); 50-80%

Sie sind der Co-Leiterin Bistro direkt unterstellt und sind dabei für die Bereiche Front und Administration weitgehend selbst verantwortlich (u.a. Kassensystem, Essensausgabe). Dies setzen Sie mit viel Charme und fachlich kompetent um.

Abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie (vorzugsweise Servicelehre mit einigen Jahren Berufs- und erste Führungserfahrung in ähnlicher Position) – Organisationstalent – Durchsetzungsvermögen – flexibel betreffend Arbeitszeiten (auch abends und Wochenenddienste). Ebenfalls ist ein guter, lebensbejahender, kommunikativer Draht zu Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen wichtig.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit einem kurzen, handgeschriebenen Brief bis zum 31. Januar 2009 an

**Campus Muristalden AG
z. Hd. S. Fuchs
Muristrasse 8
3000 Bern 31**

Für erste Auskünfte steht Ihnen Frau Susanne Fuchs unter 031 350 42 27 gerne zur Verfügung.

CAFÉ SCHOBER ZÜRICH

TRADITION SEIT 1874

WIEDERERÖFFNUNG FRÜHLING 2009

- Die vielseitig tätige Michel Péclard Gastro GmbH bietet im Herzen der Stadt Zürich interessante Stellen in allen Bereichen der Gastronomie an.
- Haben Sie Lust Teil unserer Gastro-Familie zu werden und bei der Einführung eines neuen Konzeptes dabei zu sein?
- Wir bieten Ihnen ein unvergleichliches Arbeitsumfeld in einem der schönsten Kaffeehäuser mitten in der Altstadt.

FÜR DIE ERÖFFNUNG IM FRÜHLING 2009 SUCHEN WIR:

**Servicefachangestellte
Pâtisseries
Jungköche
Buffet Mitarbeitende
Küchenhilfen
Verkäuferinnen**

WIR FREUEN UNS AUF SIE!

Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:
Michel Péclard Gastro GmbH
z.H. Herrn Martin Egger / martin.egger@peclard.net
Bahnhofstrasse 104 / 8001 Zürich

HOTELBERN

Das Hauptstadt-Hotel

Für unseren lebhaften Business- und Seminarbetrieb im Herzen von Bern suchen wir nach Übereinkunft zur Ergänzung unseres Küchenteams einen

Sous-Chef
Chef Tournant
Commis de Cuisine

Wir erwarten eine fundierte Ausbildung sowie eine entsprechende Berufserfahrung, Kreativität, Belastbarkeit in hektischen Zeiten und Freude am Beruf sind weitere Voraussetzungen.

Haben wir Sie neugierig gemacht?

Dann schicken Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen
z.H. Herrn Emil Boli, eidg. dipl. Küchenchef.

HOTELBERN

Das Hauptstadt-Hotel

Zeuhausgasse 9, 3011 Bern

Zeuhausgasse 9, CH-3011 Bern, Telefon +41 (0)31 329 22 22
hotelbern@hotelbern.ch, www.hotelbern.ch

Am Ufer des Zürichsees, angrenzend ans Naturschutzgebiet, liegt wunderschön unser Schiff. Mit zwei traumhaften Terrassen, Speiserestaurant, Schifflistube, 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)

Sie sind warmherzig, humorvoll, etwa 23-36 Jahre jung, haben bereits gute Service- und erste Führungserfahrung. Sie verstehen Ihr Handwerk, wissen 4-8 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 kennen zu lernen.

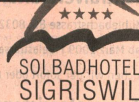
Caesar Huber, Hotel Restaurant Schiff
mit Seerosenbar, 8808 Pfäffikon SZ

Tel. 055 416 17 18, www.schiff-pfaeffikon.ch

HERRLICHE AUSSICHTEN



****-Hotel am Thunersee mit 70 Zimmern, 2 Restaurants, neubauten Tagungs-räumlichkeiten, neu renovierter Wellness-Landschaft mit toller Aussicht auf den See & die Alpenwelt bietet nicht nur seinen Gästen eine einmalige Aussicht!



Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung in unser Team

eine(n) 2. Chef de Service (w/m)

- Sie verwöhnen Ihre Gäste mit einem tollen Service & einer gelebten Gastfreundschaft?
- Sie sind eine offene, gewinnende Person & haben schon erste Führungserfahrung?
- Sie haben Freude an der Lehrausbildung & suchen eine längerfristige Zusammenarbeit?

eine(n) Mitarbeiter(in) Administration (w/m)

- Sie verfügen über eine Grundausbildung Hotellerie (Service/Hotel), haben schon erste Erfahrung gesammelt an der Reception & sind selbstständiges Arbeiten gewohnt?
- Sie sind eine offene, gewinnende Person & schätzen den direkten Gästekontakt?
- Sie sind flexibel einsetzbar & evtl. bereit ein Teilzeit-Arbeitspensum (min. 60 - 80 %) zu bestreiten?
- Ihre Muttersprache ist Deutsch?

Wir bieten Ihnen eine Jahresstelle in einer Umgebung, wo sich nicht nur die Gäste, sondern auch die MitarbeiterInnen wohl fühlen.

Wir freuen uns sehr, Sie bald kennen zu lernen! Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto zu oder rufen Sie uns an.

Für Fragen steht Ihnen Herbert Wicki, Hoteller/Direktion oder Heidi Buri, Direktionsassistentin, gerne zur Verfügung.

Telefon 033 252 25 25, direktion@solbadhotel.ch, www.solbadhotel.ch

Heidiland/Taminatal

Für unser Hotel Tamina in Vättis suchen wir

Wirtsleute, Gastgeber... oder Geschäftsführer/in

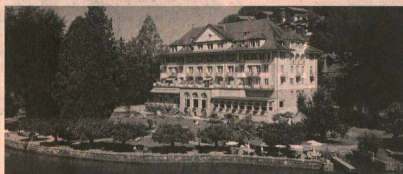
zum Führen unseres Betriebes.

Unser gepflegter Betrieb mit 25 Betten und diversen Lokalen liegt inmitten von Bergen und Natur bestens zugänglich.

Weitere Informationen:

www.tamina-hotel.ch

Schriftliche Bewerbungen bitte an:
Hotel Tamina AG
Am Platz 11, 7315 Vättis



PERSÖNLICHE BEGEGNUNGEN...

... liegen Ihnen am Herzen?

Dann sind Sie bei uns richtig. Unser Team hat Spass an der Arbeit und sucht Sie auf April 2009 oder nach Vereinbarung:

Küche
Chef Entremetier
Chef Pâtissier
Chef Gardemanger
Commis de cuisine

Service **ServicemitarbeiterIn**

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Saisonstelle in einem Wohlfühl-Hotel am Thunersee. Gastfreundschaft, Herzlichkeit und Berufung sind Eigenschaften, die wir leben.

Auf Ihre Bewerbung mit Passfoto freuen wir uns.



Hotel - Restaurant - Seeterrasse | CH-3654 Gunten | Telefon +41 (0)33 252 88 52
Fax +41 (0)33 252 88 88 | info@parkhotel-gunten.ch | www.parkhotel-gunten.ch



ENGEL
RESTAURANT BAR
KÜSSNACHT A.S.

Wir verleihen Ihnen Flügel...

Für unser junges, motiviertes Team suchen wir auf 1. März eine junge, fröhliche Restaurationsfachfrau mit schweizerdeutscher Muttersprache und Erfahrung im gepflegten à la carte.

Auf Ihr engelhaftes Dossier freuen sich

Anita und Fritz Zbinden
ENGEL Restaurant Bar
Hauptplatz 1
6403 Küssnacht am Rigi/SZ
Tel. 041 850 92 17
www.engel-kuessnacht.ch
Di. und Mi.: Pause

414-245



Gesucht ab sofort

Koch

Commis de cuisine

Restaurant Stockhorn
Michel Julien, 3920 Zermatt
Tel. 027 967 17 47
info@grill-stockhorn.ch

383-216

Zur Eröffnung unseres neu renovierten Gourmetrestaurants am Vierwaldstättersee suchen wir per 1. April 2009 junge, dynamische

Restaurationsfachfrauen
Jungkoch
Serviceaushilfen
Buffetmitarbeiter Teilzeit

Sind Sie bereit, diese neue Herausforderung mit unserem jungen Teams anzupacken? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen

Claudia und Matthias Suter
Luzernerstrasse 4
6045 Meggen
Tel. 041 377 13 29

406-238

New Challenge

Hotel + Gastro-Personalvermittlung A

Leiter/In Catering

In dieser Aufgabe übernehmen Sie die kompetente Leitung des Cateringteams. Pflege und Neuaufbau von Kunden, Verkauf, Planung und Durchführung von klein bis sehr grossen Anlässen sowie alle anfallenden admin. und führungstechnischen Aufgaben. Sie bringen eine fundierte F & B-Ausbildung und Führungserfahrung aus lebendigen, ambitionierten Unternehmen mit. Berufs- und Führungserfahrung im Gross-Anlassbereich ist ein MUSS.

Chef de Service & Gastgeberin Bar

Für einen lebhaften Landgasthof am Zürichsee suche ich Verstärkung ins Serviceteam. Als Gastgeber/In übernehmen Sie die Verantwortung für den reibungslosen Service/Barablauf und sind als Schichtleiter/In Ansprechpartner für Team und Gäste. Nebst der entsprechenden Berufserfahrung bringen Sie mind. 2-3 Jahre Führungserfahrung mit. (Sprachkenntnisse D,E,F)

Chef Tournant

Bei meinem Kunden im Raum Zürichsee finden Kochkünstler mit flair und Freude an der sehr gehobenen à la carte-Küche eine neue Herausforderung. Erwartet werden qualifizierte Berufserfahrungen. (14-16 GM/P).

Servicemitarbeiter/In

In einem jungen, aufgestellten Landgasthof-Team am Stadtrand Zürichs, ist Ihre Unterstützung gefragt. Als qualifizierte/r Gastgeber/In, übernehmen Sie mit Freude Aufgaben im à la carte-, Anlass- und Terrassengeschäft.

Habe ich Ihr Interesse geweckt?

Dann freue ich mich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen und stehe für detailliertere Informationen gerne zur Verfügung.

421-252

Gabriela Weber, Seestrasse 160, 8002 Zürich
Tel. 044/ 201 24 66 www.newchallenge.ch

Für neue Perspektiven.

Coop hat den Anspruch, die beste und kundennächste Detailhändlerin der Schweiz zu sein. Deshalb orientieren wir uns an den langfristigen Konsumtrends Dynamik, Begeisterung und Innovation.

Für die Organisationseinheit Bistro Hauptsitz in Basel suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Mitarbeiter/-in Bistro

Aufgaben

- Mitarbeit in der kalten Küche (Zubereitung von kalten Speisen wie Sandwiches, Salate, Patisserie)
- Herrichten und Pflegen der Buffets
- Mitarbeit im Restaurant und Gästebetreuung
- Bedienen der Kasse
- Mitarbeit beim Abwasch
- Allgemeine Reinigungs- und Auffüllarbeiten

Anforderungen

- Erfahrung in der Gastronomie
- Grundkenntnisse in der Küche
- Kundenorientiertes Denken und Handeln
- Selbstständige und saubere Arbeitsweise
- Gepflegtes Auftreten
- Sehr gute Deutschkenntnisse
- Flexibilität und Teamfähigkeit

Wir bieten Ihnen ein modernes, dynamisches Arbeitsumfeld, in dem Sie Ihre Fähigkeiten und Ihre Persönlichkeit tagtäglich einbringen und so etwas bewegen können. Für den gemeinsamen Erfolg. Für eine gemeinsame Zukunft.

399-230

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen: Coop, Personal, Daniel Meier, Postfach 2550, 4002 Basel, Tel. 061 336 66 75, daniel.meier@coop.ch

Für Ihre Zukunft.
Coop Jobs + Karrieren

www.coop.ch/jobs



Hausmeister-Paar (Koch/Chauffeur und Service/Hauswirtschaft) in Privathaushalt

Gesucht wird ein (Ehe)Paar, welches mit Freude und Sachverstand einen gehobenen Haushalt in prominentem Anwesen pflegen und auch dort leben möchte. Idealerweise wäre die Arbeitsaufteilung mit Schwerpunkt Küche/ Einkauf /Lagerhaltung, Unterstützung Chauffeur/Gartenarbeit für den Mann, Service/ Hauswirtschaft für die Frau, doch können sich die Auftraggeber auch eine andere Aufteilung vorstellen.

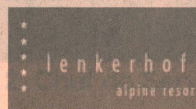
Sie kochen fein und gutbürgerlich, zumeist für wenige Personen. Sie sind aber auch fähig, ein Diner für bis zu 10-12 Personen selbständig perfekt zuzubereiten und mit diskreter Eleganz zu servieren.

Ihre Arbeitshaltung ist geprägt vom Willen, Villa und Umschwung jederzeit einladend zu halten. Sie haben einen kompetenten Überblick über das gesamte Anwesen und pflegen Ihren Arbeitsbereich mit Hingabe. Sie sind bereit, im Team der Hausangestellten mit- und auszuhelfen. Die Vielseitigkeit der Aufgabe macht Ihnen Spass. Sie haben Verständnis dafür, dass die Arbeitsansätze infolge häufiger Abwesenheit der Arbeitgeber unregelmässig anfallen. Mit Vorteil sind Sie deutschsprachig und fliessend in Italienisch und Englisch.

Wenn Sie darüber noch von sympathischer Erscheinung und fröhlichem Wesen sind, die notwendige Diskretion für eine derartige Position aufbringen und den Fahrausweis A besitzen, sind Sie die idealen Kandidaten. Diese nicht alltägliche Position ist den Anforderungen entsprechend honoriert und die Sozialleistungen sind grosszügig. Der Arbeitseintritt erfolgt nach Übereinkunft, vorzugsweise 1. April 2009. Ich freue mich auf Ihre vollständige Offerte per E-Mail oder per Post.

Alle Anfragen werden mit strikter Diskretion behandelt und nur nach ausdrücklicher Einwilligung der Kandidaten an die Auftraggeber weitergeleitet.

380-214



Der Lenkerhof alpine resort ist das jugendlichste 5-Sterne-Hotel der Schweiz. Das moderne Design, ein lockeres Ambiente und der unkomplizierte, charmante Service machen unser Haus einmalig.

Sie wollen:

in einem jungen, mehrfach ausgezeichneten Team arbeiten?
sich weiterentwickeln durch selbständiges Arbeiten?

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in Jahresstelle:

Gouvernante (D/F/E/portugiesisch)

2. Chef de Rezeption (D/F/E)

SPA-Rezeptionistin/Kosmetikerin (D/F/E)

Chef de Rang (D/F/E)

Commis de Rang (D/F/E)

Wir warten gespannt auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Lenkerhof alpine resort

Daniela Bortler, Direktion / HRM
Postfach 241

CH-3775 Lenk im Simmental

Tel. 0041 (0)33 736 36 36

E-Mail: bewerbung@lenkerhof.ch

www.lenkerhof.ch

345-195

JURG THOMMEN

VERMITTLUNG & CONSULTING

IN HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

VICOLO DELLA PERGOLA 12

6648 MINUSIO

jurg.thommen@bluewin.ch



Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi



GRAND RESORT
Bad Ragaz

AUF DEM WEG

ZUM FÜHRENDEN RESORT EUROPAS!

Wir begegnen dem Zeitgeist der Zukunft und führen die historisch gewachsene Tradition unseres Resorts in eine neue Epoche. Die einmalige Kombination von Luxushotellerie, Gastronomie, Wellbeing, Gesundheit, Business und Golf machen uns unverwechselbar und einzigartig. Gastfreundschaft heisst für unser motiviertes und engagiertes Team ein Mehr an Lebensqualität in einem grosszügigen Ambiente zu bieten. Durch einen Service von erlesener Aufmerksamkeit machen wir dadurch für unsere Gäste das «Hier sein ist herrlich» zum einmaligen Erlebnis. Im Moment suchen wir:

GRAND HOTELS

Receptionist/in	Concierge
Butler	Etagen Gouvernante
Zimmermädchen	Etagenportiers
Servicefachmitarbeiter/in	Barmitarbeiter/in
Küchenchef Asienrestaurant	Köche Asienrestaurant
Köche	Magaziner
Leiterin Kinderhort	

TAMINA THERME

Mitarbeiter/innen:	Saunameister/in
- Empfang/Kasse	Teamleiter/in:
- Bad-/Saunaaufsicht	- Badaufsicht
- Restauration	- Empfang/Kasse
Verkauf Shop	

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Detaillierte Informationen zu aufgeführten Stellen sowie weitere Stellenangebote finden Sie unter:
www.resortragaz.ch/de/service/karriere

Martin Hefli / Personalleiter

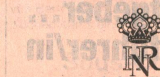
Für Fragen: Tel. +41 81 303 27 22
karrieren@resortragaz.ch

Grand Resort Bad Ragaz
7310 Bad Ragaz, Switzerland

GRAND HOTEL QUELLENHOTEL & SPA SUITES ***** GRAND HOTEL HOF RAGAZ ***** TO B. WELLBEING & SPA
MEDICAL HEALTH CENTER KURSAL BUSINESS & EVENTS GOLD: 18-HOLE PGA CHAMPIONSHIP COURSE
9-HOLE EXECUTIVE COURSE TENNIS COURTS TAMINA THERME CASINO BAD RAGAZ



340-194



SPLENDIDE ROYAL

LUGANO

Qualità e tradizione

Benvenuti nel nostro team
Per la prossima stagione cerchiamo:

Housekeeping
Governante generale/ai piani
In base all'esperienza

Room Service
Assistente Chef d'étages

Approvvigionamenti
Responsabile acquisti per i nostri 2 alberghi

Commis de bar/rang (m/f)

Portiere ai piani/notte

Cameriera ai piani

Sono richiesti:
esperienza maturata in alberghi di lusso,
lingue nazionali ed inglese, senso di responsabilità,
presentazione personale curata, obiettivi professionali.

Gli interessati possono inviare la loro candidatura
con foto, curriculum vitae,
copie certificati e diplomi.

Hotel Splendide Royal
Paola Loponte - Risorse Umane
Riva A. Caccia 7
6900 Lugano
Tel. +41 (0)91 986 1726
www.splendide.ch, hr@splendide.ch

The Leading Hotels
of the World



BEAU-RIVAGE PALACE
LAUSANNE SWITZERLAND

Après une rénovation totale et la création d'un des plus beau SPA d'Europe, Le Beau-Rivage Palace à Lausanne a choisi de confier à Anne-Sophie Pic, seule femme française trois fois étoilée, les cuisines de son nouveau restaurant gastronomique « Anne-Sophie Pic au Beau-Rivage Palace ».

A S P | B R P

Dans le cadre de cette ouverture, nous recherchons

MAÎTRE D'HÔTEL
COMMIS SOMMELIER, COMMIS DE RANG
CHEF DE PARTIE
DEMI-CHEF DE PARTIE, COMMIS DE CUISINE

Au bénéfice d'une expérience réussie dans un restaurant gastronomique, passionné, perfectionniste et enthousiaste, vous avez le sens du service personnalisé et êtes soucieux de donner le meilleur de vous-même dans l'exercice de vos fonctions.

Nous vous offrons une activité enrichissante et diversifiée; propice à un développement professionnel, une politique de formation continue adaptée à la fonction, un cadre de travail prestigieux et les avantages sociaux d'un établissement d'exception.

Les personnes intéressées sont invitées à envoyer leurs dossiers complets avec photos à: Madame Marie-Laure Stauffer, Directrice des Ressources humaines, Pl. du Port 17-19, 1006 Lausanne, Fax 021.613.33.20, e-mail: personnel@brp.ch

379-213



The Leading Hotels
of the World



Die 38 exklusivsten Luxushotels der Schweiz

www.swissdeluxehotels.com

***HOTEL AARAU GOLF WEST TENNIS OBERENFELDEN

Für unser Golfrestaurant suchen wir per März 2009 oder nach Vereinbarung motivierte Mitarbeiter als

Koch m/f Servicefachangestellte/r

Verfügen Sie über fundiertes Fachwissen, sind Sie teamfähig, belastbar und haben Freude an ihrem Beruf? Dann möchten wir Sie gerne kennen lernen!

Was Sie erwartet:

lebhafter Betrieb mit marktfreier à-la-carte- und Bankettküche
gediegenes Restaurant & wunderschöne Terrasse im Grünen
aufgestelltes, junges Team
Saison- oder Jahresstellung

Wir freuen uns von Ihnen zu hören!
Senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

HOTEL AARAU-WEST

Resi Volgger

Muhenstrasse 58; 5036 Oberenfelden/Aarau
www.aarau-west.ch / rv@aarau-west.ch

ein Betrieb der AARGAUHOTELS.CH

429-254

PUTZFRAU GESUCHT

Wir suchen Sie, die gerne im Nebenerwerb (bis 80 Stellen%) in fest zugeteilten Privatwohnungen die Putzarbeit erledigt. Wenn Sie in der Woche 3 Stunden oder mehr Zeit haben, und Ihnen das Putzen einer Wohnung Spass macht, dann schreiben Sie uns: 271-160
PUTZFRAUVERMITTLUNG.CH AG
Hardturmstrasse 253, 8005 Zürich

2*-Michelin-Restaurant «Wirtschaft zum Wiesengrund»

in Uetikon am See, Nähe Zürich und 18 Punkte im Gault-Millau, sucht per sofort oder nach Vereinbarung für ein dynamisches, junges Team Verstärkung. Sind Sie

Chef de rang / Chef de service

haben Sie Teamgeist und Eigeninitiative, Erfahrung in Gault-Millau-Restaurants, ist Ihr Wunsch den Gast in jedem Augenblick zufrieden zu stellen, dann melden Sie sich bei uns.

Wir bieten gute Entlohnung, Sonntag und Montag frei, 5 Wochen Ferien, gutes Arbeitsklima und auf Wunsch ist ein Zimmer vorhanden.

Haben Sie Interesse? Dann schicken Sie Ihre Unterlagen oder rufen uns an. (I. Hussong verlangen).

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

Wirtschaft zum Wiesengrund

I. Hussong

Kleindorfstrasse 61

8707 Uetikon am See

Tel. 044 920 63 60

394-225

neuhaus zum see

Das Restaurant **Neuhaus zum See** liegt direkt am oberen Thunersee und ist für Einheimische und Gäste aus aller Welt der geschätzte Treffpunkt.

Auf April 2009 oder nach Vereinbarung suchen wir Mitarbeiter/innen für folgende Positionen:

Chef de partie

Koch

Commis de cuisine

Servicefachangestellte/r

(Muttersprache Deutsch, Englischkenntnisse)

ausserdem haben wir freie

Praktikumsstellen in den Bereichen Küche, Service und Réception

Ein motiviertes Team freut sich auf eine angenehme und erfolgreiche Zusammenarbeit. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Foto. Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Herr Ritschard zur Verfügung.

396-226

Neuhaus Golf- & Strandhotel ***
CH-3800 Interlaken – Thunersee
Tel. +41 (0)33 822 82 82, Fax +41 (0)33 823 2991
www.hotel-neuhaus.ch neuhaus@quicknet.ch

Psychiatrische Klinik Zugersee offen und herzlich

Die Psychiatrische Klinik Zugersee
sucht per 1. April 2009 oder nach Vereinbarung

eine stellvertretende Küchenchefin / einen stellvertretenden Küchenchef (100%)

mit Führungserfahrung.

Detaillierte Informationen entnehmen Sie bitte → www.pkzs.ch/stellen

399-229

valoratrade switzerland

Kinder FERRERO ROCHER



WIR FREUEN UNS
auf Ihre vollständigen
Bewerbungsunterlagen.

Valora AG
Valera Trade Switzerland
Ursula Imhasly Berc
Industriestrasse 9, Postfach
4623 Neuendorf
Telefon 058 789 40 44

Ihr vollständiges Dossier
können Sie auch an folgende
E-Mail Adresse senden:
ursula.imhasly@valoratrade.ch
www.valoratrade.ch

Wir sind als Partnerin internationaler Unternehmungen führend im nationalen Vertrieb von bekannten Markenartikeln. Die von uns betreuten Marken stehen weltweit für Qualität und Kompetenz in der Konsumgüterbranche.

Im Zusammenhang mit dem Ausbau unserer Foodservice Aktivitäten im Bereich unserer Business Food und Near Food suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

VERANTWORTLICHE/N FOODSERVICE

IHR AUFGABENGEBIET

Sie betreuen und beraten einen national bestehenden Kundenkreis und bauen diesen sukzessive weiter aus. Sie verkaufen aktiv und führen selbständig Kundengespräche bei Foodservice Grossisten durch. Sie präsentieren regelmässig Neuheiten bei unseren Kunden und sorgen für den erforderlichen Distributionsaufbau. Daneben nehmen Sie an regionalen und nationalen Messen teil.

IHR PROFIL

Neben einer abgeschlossenen kaufmännischen Ausbildung oder einem Fähigkeitszeugnis aus dem Gastronomie-Bereich, verfügen Sie über fundierte Verkaufserfahrung im Bereich Foodservice. Sie zeichnen sich durch ein ausgeprägtes Dienstleistungsdenken aus, sind selbstständiges Arbeiten gewohnt und haben ihr Geschick als abschlussstarken Verhandlungspartner bereits bewiesen. Daneben sind Sie vertraut im Umgang mit den gängigen PC-Office-Programmen. Stilsicheres Deutsch und gute mündliche und schriftliche Französischkenntnisse runden Ihre kommunikative und gewinnende Verkaufspersönlichkeit ab.

WIR BIETEN IHNEN

Neben einer interessanten Aufgabe mit internationalen Brands bieten wir Ihnen attraktive Anstellungsbedingungen und fortschrittliche Sozialleistungen in einem ambitionierten und innovativen Umfeld.

405-236

pizzapaz

the best Pizza ...
this side of Napoli...

Für unser italienisches Restaurant
im Herzen von Interlaken
suchen wir motivierte/n

Service-MitarbeiterIn

Eintritt 1. März 2009
oder nach Vereinbarung.

Zeitgemässe Arbeits- und
Entlohnungsbedingungen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

RESTAURANT PIZZERIA PIZ PAZ
Bahnhofstrasse 1, 3800 Interlaken
Herr Arcangelo Corvaglia
Tel. 033 822 25 33
E-Mail: pizzapaz@tcnet.ch

409-240

Restaurant KunstHof 8730 Uznach



Wir suchen per sofort oder nach
Vereinbarung noch folgende
qualifizierte und motivierte Mitarbeiter:

Koch/Pâtissier, m/w Service-Mitarbeiter, m/w

Sind Sie interessiert in einem jungen
Team tatkräftig mitzuwirken?

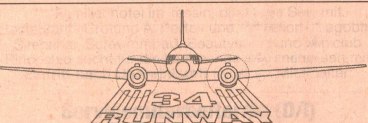
Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen
Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Restaurant KunstHof
Zürcherstrasse 28
8730 Uznach

Für weitere Auskünfte steht Ihnen
Frau Janine Haussmann oder
Herr Christoph Köhli, 055 280 30 00,
gerne zur Verfügung.

www.kunsthof-uznach.ch

276-164



Fasten Seat Belts, it's Check In Time

Runway34 - ein weltweit einzigartiges Restaurant-
konzept 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 entföhren diese mit unseren aufgestellten und internationalen Flight Attendants auf eine kulinarische Reise rund um die Welt.

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

Chef de Service

und

Service-Mitarbeiter/in

(Vollzeit oder Teilzeit)

Sind Sie interessiert in einer einmaligen Atmosphäre zu arbeiten? Der Fliegerei nahe sein, ohne Jetlag, Zeitverschiebung und ständiges aus dem Koffer leben? Dann sind Sie bei uns richtig! Mit Ihrer aufgestellten, flexiblen Art und hohen Einsatzbereitschaft ergänzen Sie unsere 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 junges dynamisches Team und viele interessante und abwechslungsreiche Events.

Senden Sie uns noch heute Ihre vollständigen Unterlagen.
Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen unsere Geschäftsleitung,
Yvonne Weber/Tina Sottermann

RUNWAY RESTAURANTS AG
Rohrholzstrasse 67, 8152 Glatbrugg
www.runway34.ch Email info@runway34.ch
Tel 043 816 34 34 Fax 043 816 34 16

404-235

Express-Stellenvermittlung Service de placement express

Tel. 031 370 42 79

Fax 031 370 42 23

SUCHEN SIE QUALIFIZIERTE ARBEITSKRÄFTE?

Unter den folgenden Stellengesuchen befindet sich vielleicht genau die Person, die Ihnen noch gefehlt hat. Mit einem Abonnement der Express-Stellenvermittlung erhalten Sie so viele Bewerbungstalone, wie Sie wünschen: während 6 Monaten für Fr. 350.-, während 1 Jahr für Fr. 600.- (exkl. MwSt.).

CHERCHEZ-VOUS DES TRAVAILLEURS QUALIFIÉS?

Parmi les demandes d'emploi ci-dessous, il se trouve peut-être la personne qui vous manque. Abonnez-vous au Service de placement express et vous recevrez autant de talons de candidatures que vous souhaitez. Coûts pour 6 mois: fr. 350.-, pour 12 mois: fr. 600.- (TVA exclue).

Stellengesuche / Demandes d'emploi

Küche/cuisine	1	2	3	4	5	6	7	8
2711 Jungkoch	25	DE	L-EG	sofort	D/E/F	GR/UB/BE-Oberl.		
2713 Küchenhilfe/Hilfskoch	37	CH	n.Ver.	D/E/F	BS/BL			
2717 Chef de partie/Journant	25	CH	Feb.	D/E/F	Luzern			
2718 Küchenchef	57	CH	n.Ver.	D/E/F	LU/UG/BE-Oberl.			
2727 Sous-chef/Küchenchef	44	CH	Feb.	D/E/F	SG			
2732 Koch	51	IE	LEG	sofort	D/E	Deutsch-CH		
2736 Küchenchef	45	AT	L-EG	sofort	D/E	ZH		
2738 Koch/Allrounder	20	CH	sofort	D/E	ZH			
2739 Küchenallrounder	31	CH	sofort	D/E/F	Deutsch-CH			
2741 Sous-chef/(Kü)chef	28	CH	April	D/F	Tessin			

Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
2714 Direktionsassistent/Marketing	36	DE	L-EG	Feb.	D/E	ZH/BS/4-5*-Hotel	
2715 Aide du patron/w	36	CH	sofort	D/E	BE	Hotel/Heime	
2725 Receptionist/Night Auditor/Qualifier	37	CH	Feb.	D/E/F	BE		
2730 Réceptionniste/Adm.	40	RU	C	sofort	D/E/F		
2731 Réceptionist/Night Auditor	45	IT	B	n.Ver.	D/E/F	4-5*-Hotel/ZH	

Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
2716 Service/w	48	ES	L-EG	sofort	D/F	St.Moritz	
2720 Kellner/Barmen	27	TN	B	sofort	D/F		
2721 Barman/Kellner	61	IT	C	sofort	D/E/F	TU/GR	

Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
2723 Zimmerfrau/Küchenhilfe	55	CH	sofort	D	SG+Umgeb.		
2724 Gouvernante	36	CH	sofort	D/E/F	BE/Genève		
2729 Hilfskraft/Lingerie/Shop	28	CH	n.Ver.	D	LUZ/SGSZ/BE/GR/Spital		
2734 Hauswirtschaftsleiterin	30	DE	C	sofort	D/E/F	SO/BE/AG/Heim/Spital	

Stellenbewerbung | Candidature

SUCHEN SIE EINE STELLE?

Wenn Sie Erfahrung in der Hotellerie/Gastronomie haben, dann füllen Sie am besten gleich den unten stehenden Bewerbungstalon aus. Ihre Angaben erscheinen während 2 Wochen auf dieser Seite in der htr hotel revue. Das Inserat ist für Sie kostenlos.

CHERCHEZ-VOUS UN EMPLOI?

Si vous êtes qualifiée dans l'hôtellerie ou la restauration, remplissez le talon ci-dessous et vos données paraîtront gratuitement pendant 2 semaines sous cette rubrique dans htr l'hotel revue.

Bewerbungstalon | Talon de demande d'emploi

(Bitte gut leserlich ausfüllen / Prière de remplir en capitales)

Gewünschte Stelle/emploi souhaité:	Eintrittsdatum/Date d'entrée:
Arbeitsbewilligung/Permis de travail:	Jahresstelle / Place à l'année ☐ Saisonstelle / saison ☐
Art des Betriebes/Type d'établissement:	Bevorzugte Region/Région souhaitée:
Name/Nom:	Vorname/Prénom:
Strasse/Rue:	PLZ/Ort/NPA/Lieu:
Geburtsdatum/Date de naissance:	Nationalität/Nationalité:
Telefon privat/No de téléphone privé:	Telefon Geschäft/No de téléphone professionnel:
Bemerkungen/Remarques:	
Sprachkenntnisse/Connaissances linguistiques:	
Deutsch/Allemand: Französisch/Français: Italienisch/Italian: Englisch/Anglais:	
(1=Muttersprache/Langue maternelle, 2=gut/bonnes, 3=mittel/moyennes, 4=wenig/faibles)	
Meine letzten drei Arbeitsstellen waren/Mes trois derniers emplois:	
Betrieb/Etablissement:	Ort/Lieu:
1.	Funktion/Fonction:
2.	Dauer (von/bis)/Durée(déjà):
3.	
Hiermit bestätige ich, dass die obgenannten Angaben der Wahrheit entsprechen./Le soussigné/la soussignée certifie l'authenticité de ces informations.	
Datum/Date:	Unterschrift/Signature:
Ich bin mit der Bekanntgabe der Daten (Name, Adresse, Telefon etc.) einverstanden: ☐ Ja - ☐ Nein / J'accepte la publication de mes coordonnées (nom, adresse, téléphone, etc.): ☐ Oui - ☐ Non	
Wenn nein, können wir den ausgefüllten Talon nicht in der Zeitung publizieren. / En cas de réponse négative de votre part, nous ne pourrions pas publier le talon dans le journal.	
Bitte mailen oder schicken Sie uns den vollständig ausgefüllten Bewerbungstalon an folgende Adresse: / Veuillez nous retourner le talon de demande dûment rempli à l'adresse suivante:	
htr hotel revue, Express-Vermittlung, Monbijoustrasse 130, Postfach, CH-3001 Bern / jobs@htr.ch	

Athmos.... Hôtel

2300 La Chaux-de-Fonds
www.athmoshotel.ch

Nous recherchons à partir du 15.1.2009 ou à convenir:
Responsable de l'hébergement confirmé/e
(Représentant de la direction)

Avant de bonnes connaissances suivantes:

Front Office (Fidello)
Accueil des Hôtes
Marketing
Gestion du Personnel
Français/Anglais/Allemand

Votre êtes:

Indépendant, Conscientieux, Dynamique et Flexible
alors

Veuillez adresser votre dossier complet + photo à:
Mme Carole Reichenbach, C.P. 2452, 2001 Neuchâtel
ou cr@touringaulac.ch

270-199



... ankommen und daheim sein ...

Führendes ****Ferienhotel in Familienbesitz am
Lago Maggiore sucht für die
Sommersaison 2009 (April bis Oktober)

Commis de cuisine / Jungkoch (m/w)

motiviert, interessiert an einem abwechslungsreichen
Arbeitsplatz mit Möglichkeit zur Weiterbildung

Servicefachangestellte (m/w)

qualifiziert, einsatzbereit, aufgeschlossen und kommunikativ,
mit guten deutschen Sprachkenntnissen

Wir bieten Ihnen ein angenehmes, familiäres Betriebsklima,
geregelt Arbeitszeiten und gute Verdienstmöglichkeiten.

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:
Hotel Tobler, Via Collina, 6612 Ascona, Tel. 091 785 12 12
www.hotel-tobler.ch info@hotel-tobler.ch

332-193



HOTEL MIRTO AU LAC
BRISSAGO

Für die kommende Sommersaison
1. April bis 20. Oktober
suchen wir noch folgende motivierte
Mitarbeiter:

Kellner

Serviertochter

Tournante für Buffet-Réception
Commis de cuisine

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche
Bewerbung.

P. & M. Uffer
Hotel Mirto au Lac, 6614 Brissago
www.hotel-mirto.ch

381-215

Lust auf eine Sommersaison 2009 im
Tessin??

Wir sind ein wunderschön gelegenes
Familienhotel mitten im Kastanienwald
an einem «Ort der Kraft» über dem Lago
Maggiore und suchen motivierte Mit-
arbeiter/innen für die nächste Sommer-
saison 2009 (Anf. April-Anf. Nov.).

- KOCH (m/w)

mit Erfahrung, selbstständige
Führung der Vegi-Vollwert-Küche
(BIO-Knospe-Zertifikat), ideenreich,
sportlich

- Commis/Jungkoch (m/w)

Interesse an vegetarischer Küche

- Serviceangestellte (m/w)

mit Italienischkenntnissen, selbst-
ständig und einsatzbereit

- Hotelfachangestellte
selbstständig und einsatzbereit

Wir bieten eine vielseitige Tätigkeit in
jungem kollegialem Team, mit regel-
mässigen Arbeitszeiten und neuem
Mitarbeiterhaus.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Un-
terlagen (mit Foto) via E-Mail oder Post:
Hotel Sass da Grüm*** «Unique»
Gabriella Mettler und Stefan Buschi
6575 San Nazzaro
Tel. 091 785 21 71
www.sassdagruem.ch
info@sassdagruem.ch

377-211



CONTINENTAL PARKHOTEL

Für die Sommersaison 2009
bieten wir in folgenden Bereichen
Arbeitsstellen an:

FRONT OFFICE / RÉCEPTION
RESTAURANT / SERVICE und KÜCHE
ÉTAGE / ZIMMERREINIGUNG
NIGHT-AUDIT / NACHTDIENST

Wir können in allen Bereichen
Bewerbungen mit und ohne
Berufserfahrung berücksichtigen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

CONTINENTAL PARKHOTEL

Edgar Fassbind
Via Basilea 28
CH-6900 Lugano

www.continentalparkhotel.ch
info@continentalparkhotel.ch

415-248

Lugano-Rovio-Ticino

Albergo di 3 stelle situato a SUD di Lu-
gano, cerca collaboratori motivati e pre-
parati per la stagione 2009

Reception: Assistente di Direzione

Cucina: Cuoco partita-tournant chef
Cuoco partita
Commis di cucina

Servizio: Cameriere/a di sala
Praticante sala/cucina

Etage: Ragazze ai piani e
lavanderia/office

Diversi: Lavapiatti-tuttufare
Stagiere per sala-camere-
ufficio

Le candidature corredate da curriculum
vitae, certificati e foto sono da inviare a
Park-Hotel Rovio***, 6821 Rovio
Tel. 091 649 73 72 / Fax 091 649 79 63
www.parkhotelrovio.ch

388-221

Hôtel-Restaurant BEL-AIR

Cuisine bourgeoise, spécialités de poissons et
diverses quinzaines selon les saisons.

Wir suchen, Nous recherchons
pour compléter notre brigade

1 cuisinier/ère / Koch oder Köchin

1 serveuse / Serviertochter

R. CHERVET 026 673 14 14 / 079 684 86 66

1788 Praz-Vully (bord du lac de Morat)

www.bel-air-lac.ch, e-mail: bel-air@bel-air-lac.ch

285-172

Svizzera italiana

****Familienhotel im Tessin, direkt am See, mit
Restaurant «Grottino Al Porto» und «Millefiori», Lagobar,
Sirennabar, Schwimmbad, Beautysalon und Miniclub
Pinocchio sucht für die kommende Sommersaison mit
Eintritt nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter:

Servicemitarbeiter/in (D/I)

Gardemanger (I)

Entremetier (I)

Buffethilfe

Kinderbetreuer/in
und Animateur/in (D/I/F)

Badehilfe (D/I)

(Juni-September)

mit Rettungsschwimmer-Ausweis

WILLKOMMEN IM TEAM!

Beste Lage direkt am See, mediterranes Ambiente
und ein junges, dynamisches Team erwarten Sie.
Senden Sie gleich Ihre Unterlagen mit Foto an Anna
Rosiello. Wir freuen uns über Ihre Bewerbung!

Hotel Lago di Lugano, Via Campione 65
6816 Bissone
E-Mail: job@hotelagodiugano.ch
Tel. 091 641 9800
Fax 091 641 9801

393-224



6816 Bissone-Lugano



Für die kommende Sommersaison 2009 mit Stel-
lenantritt ab März/April suchen wir folgende Mitar-
beiter/innen:

Réceptions-Praktikantin
mit guten Sprachkenntnissen

Réceptionist(in)/Sekretär(in)
mit sehr guten Sprachkenntnissen
Fidello-Erfahrung

Chef de Rang
evtl. Vertretung Chef de Service

Chef de Rang
Servicefachangestellte
Servicepraktikant(in)

Sous Chef
Chef Saucier/Tournant
Chef Entremetier
Chef Gardemanger/Pâtissier
Commis de cuisine

Romantik Hotel Castello Seeschloss
Piazza Motta, CH-6612 Ascona
Tel. ++41 91 791 01 61
Fax ++41 91 791 1804
www.castello-seeschloss.ch
hotel@castello-seeschloss.ch

384-217



Per nuovo design hotel in dimora storica nelle Marche
– Apertura prevista Aprile 2009 – siamo alla ricerca di uno

Chef di cucina

appassionato della cucina italiana con talento per modernizzare lo stile classico.

Per il nostro gioiello, poche camere, 40 posti al ristorante, ricerchiamo un giovane cuoco, ambizioso e innovativo che potrà realizzare un sogno, arredando la nuova cucina e facendo parte di un piccolo team affiatato.

Il candidato ideale ha maturato una adeguata esperienza nel campo della ristorazione gourmet, preferibilmente con un background internazionale.

Indispensabili: conoscenze degli strumenti di controllo del food cost, capacità di gestione autonoma del proprio lavoro.

Gradite: conoscenza del territorio, del suo mercato e delle sue tradizioni.

Se credi di avere queste caratteristiche invia il tuo CV completo di foto ed autorizzazione al trattamento dei dati personali a: Multiconsultus@gmail.com

425-256

Neuseeland

Gesucht wird Paar, er Koch – sie Hotelfachkraft, mit Erfahrung in der gehobenen Gastronomie, Eigeninitiative, Flexibilität und Teamgeist, zur Leitung unseres neu renovierten Hotel/Restaurants am Mount Taranaki, Nähe New Plymouth gelegen. Beginn sofort.

Bewerbungen an:
Mountain House Adventure Ltd.
Fraser Smith Road 248, Awakino-Mokau, NZ
E-Mail: khr@awakino-estate.co.nz
Tel./Fax 0064 675 29 142

396-227



Demande
Frigoulet

Chef de rang m/w

Wir suchen ab Ende März bis Ende Oktober 2009 eine aufgestellte und initiative Persönlichkeit, die den direkten Kontakt zu unseren Gästen schätzt.

Wir bieten ein kleines, einzigartiges und familiär geführtes Sporthotel im Süden Frankreichs.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und stehen Ihnen jederzeit für weitere Auskünfte zur Verfügung.

Aktivferien AG
z. H. Herrn Hansruedi Büchi, Weidstrasse 6, Postf. 331
CH-8472 Seuzach, Tel. 0041 (0) 52 335 13 10
www.suedfrankreich.ch

373-207

Hoteldirektorin gefunden htr stellenrevue

Online unter www.jobs.htr.ch

Time Square – Manhattan

New York – USA

Swiss B&B sucht

ASSISTANT MANAGER

(sales)

July 2009 bis Januar 2010
mit Hotelfachschule-Diploma,
25 bis 30 Jahre alt.

Bitte schriftliche Bewerbung an:

1291 International

Güterstrasse 213, 4053 Basel

oder an: roland@1291.com

Interview in der Schweiz Ende Januar.

WIPS Solenthaler & Partners

397-228

Stellenvermittlung

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

361-201

IMPRESSUM

htr hotel revue – stellen revue / marché de l'emploi

Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit
Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

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 / Rédaction en chef: Elisabeth Hübner

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

Anzeigen-Innendienst/Service des annonces: Angela Di Renzo, Delia Piscopo, Patricia Nobs Wyss

E-Mail: inserate@htr.ch / www.jobs.htr.ch

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

- Frontseite / Première page: Fr. 1.70 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Direktion / Direction: Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus: Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Zuschlag Aufschaltung Internet: 1 Wo. Fr. 50.–, 2 Wo. Fr. 70.–, 1 Mt. Fr. 100.– (pro Anzeige)
- 1 GzD bis Freitag vor Erscheinen möglich – weitere GzD kosten pro Auszug Fr. 30.–

Termine:

- Ausgabe: Nr. 4/2009
- Erscheint: 22. 1. 2009
- Anzeigenschluss: Mo. 12.00 Uhr 19. 1. 2009

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

WEMF-beglaubigt 2007/08 / contrôlés REMP 2007/08, verkaufte Auflage / tirage vendu: 10 092, Gratisauflage / tirage gratuit: 1289 (Druckauflage / tirage imprimé: 18 000)

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.