

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2009)
Heft: 7

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: 15.03.2025

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 hotel revue Nr. 7 / 12. Februar 2009

AG
ACTIVE GASTRO ENG

The «little big city»

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

New Challenge
Personalberatung & Vermittlung

Für Kader- und Fachstellen in
bestausgewiesene Hotel- und
Gastronomie-Betriebe.

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

**Karriereplanung
beginnt hier**
htr stellenrevue

www.jobs.htr.ch

htr hotel revue

Inhalt / Sommaire

Direktion/Kaderstellen	2 - 3
Deutsche Schweiz	2 - 9
Svizzera italiana	10
International	-
Stellengesuche	10
Suisse romande	10
Aus- und Weiterbildung	10
Demandes d'emploi	10

MAMA AFRICA
Flavours of South Africa



Südafrika in Zürich West

Seit mehr als einem Jahr ist das Restaurant Mama Africa die Adresse für südafrikanische Küche, Wein und Lebensfreude. Nach der intensiven Eröffnungsphase verlässt uns der heutige Stelleninhaber um sich einer neuen Aufgabe zu stellen. Wir suchen deshalb per 1. Mai 2009 oder nach Vereinbarung einen belastbaren Unternehmer als

Geschäftsführer

Du hast einen Bezug zu Südafrika und zur afrikanischen Kultur. In einem Team, zusammengestellt aus Mitarbeiter verschiedenster Regionen und Kulturen, zu arbeiten fällt dir leicht und macht dir Spass. Durchsetzungsvermögen, unternehmerisches Handeln und Zuverlässigkeit sind weitere zwingende Eigenschaften, die du mitbringen solltest. Kochlehre Hotelfachschule und Erfahrungen als Geschäftsführer runden dein Profil ab.

In einer gesunden Unternehmung, mit top motivierten Mitarbeitern bieten wir dir eine **grosse Herausforderung**.

Wenn dich diese klar leistungsorientierte, anspruchsvolle und vielseitige Stelle interessiert, und du etwas bewegen willst, dann melde dich noch heute. Deine ausführlichen Bewerbungsunterlagen sende bitte an:

Outback Company AG, Personalabteilung, Michael Schibli,
Industriestrasse 25, 8604 Volketswil, Tel. 044 826 02 30
michael.schibli@outback-lodge.ch www.mamaafrica.ch

Einzigartig: Privater Aperitif an Bord der Yacht des Hotels...

...oder relaxen am eigenen Strand! Sie kombinieren richtig: Die fantastische See Lage – absolut ruhig und doch nur wenige Gehminuten ins Zentrum der City resp. nur einen Katzensprung zu einer grösseren CH-Metropole – ist ein echter USP. Die exklusiven Deluxe-Zimmer und wunderschönen Suiten mit Seeblick – von Designern mit viel Liebe zum Detail gestaltet – suchen ihresgleichen. Die eleganten F & B-Outlets auf hohem Niveau ziehen Gourmets von weither an! Fühlen Sie sich ebenfalls angezogen? Dann sollten Sie dieses Bijou möglichst rasch kennenlernen.

Dank perfektem Dienstleistungsmix, idyllischer Lage, hohem Bekanntheitsgrad und zauberhaftem Ambiente hat sich dieses kleinere Unternehmen bestens im Markt etabliert. Was jetzt noch fehlt sind Sie: Eine starke Persönlichkeit «**Typ Gastgeber**». Mit feinem Gespür für Kundenbedürfnisse und dem «Blick für das Ganze» stellen Sie die hohen Ansprüche an Qualität und Wirtschaftlichkeit sicher. Entsprechend grosszügig geplante Investitionen zur weiteren Optimierung und Vergrößerung der Infrastruktur bilden die Grundlage dazu.

Hoteldirektorin / Hoteldirektor

für ein aussergewöhnlich charmantes Boutique-Hotel 5-Sterne Superior

Für diese spannende und langfristig angelegte «Hands-On» Manager Position benötigen Sie einen Leistungsausweis als Direktor oder Vizedirektor; vorzugsweise mit den Schwerpunkten Marketing & Rooms Division. Aber auch in Sachen HR, Admin & Finance können Sie jederzeit Akzente setzen. Idealerweise sind Sie vertraut mit Umbauten/Neueröffnungen. Rhetorisch sind Sie fit; sprachlich auch; D/F/E sind ein absolutes Must.

Sie sind selbstbewusst, abgeklärt, kommunizieren brillant auf allen Ebenen und sehen eine an Sie gestellte hohe Erwartungshaltung als Steigbügel zum Erfolg. Wenn Sie eine ganzheitliche Herausforderung suchen und betriebswirtschaftlich auf der Höhe sind, sollten wir uns unbedingt kennen lernen. Für den Erstkontakt reicht uns Ihr Lebenslauf mit Foto via Mail oder Ihr Anruf. Falls Sie Randzeiten bevorzugen bzw. ausserhalb der Büroöffnungszeiten anrufen möchten, erreichen Sie mich auf Mobile +41 79 402 53 00

Ralf-Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 - 8600 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 - Fax 044 802 12 07
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch 987-581

PER ANFANG MAI ODER NACH VEREINBARUNG
SUCHEN WIR FÜR UNSER ****SELFNESS-HOTEL
EINE/N

LEITER/IN EMPFANG

MIT VIEL MOTIVATION UND CHARME

IHRE HAUPTAUFGABEN

- Coachen des Front Office Teams
- Verantwortung über das Reservationswesen
- Kontrolle und Bearbeitung der Gästekorrespondenz D/E/F
- Gästebetreuung
- Zusammenarbeit mit Reisebüros und Touroperators

SIE BRINGEN MIT

- Freude am Umgang mit Mitarbeitenden und Gästen
- Führungserfahrung und eine kfm. Grundausbildung
- Offenheit, Ehrlichkeit und Flexibilität
- Eigeninitiative und übernehmen gern Verantwortung
- Kommunikativ und belastbar
- Sehr gute Deutsch-, Englisch- und Französischkenntnisse in Wort und Schrift

WIR BIETEN IHNEN

- Jahresstelle
- Grosse Entscheidungsfreiheit
- Abwechslungsreiche Tätigkeiten
- Möglichkeit zur Persönlichkeitsentwicklung und Verwirklichung eigener Ideen

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, zögern Sie nicht, uns ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto zukommen zu lassen. Um weitere Informationen über unser Hotel zu erhalten, besuchen Sie uns doch im Internet unter www.eiger-grindelwald.ch oder rufen Sie uns an.

****Selfness Hotel Eiger
Margrit Egger * Postfach 92
CH-3818 Grindelwald
Tel. +41 (0)33 854 31 31
Fax +41 (0)33 854 31 30

Eiger
SELFNESS HOTEL
GRINDELWALD
Leben bewegt

BEREST AG

Erfolg!

Wir sind eine erfolgreiche Verwaltungs- und Management-Gesellschaft für gastronomische Betriebe in der Deutschschweiz und suchen Sie:

junge Gastro-Profis m/w
als Geschäftsführer o. Stellvertreter.

Sie helfen tatkräftig mit, einen unserer trendigen Gastronomiebetriebe erfolgreicher zu führen.

Sie sind aufgestellt, frisch, dynamisch, verantwortungsbewusst, engagiert und zählen Durchhaltewillen und Durchsetzungsvermögen ebenso zu Ihren Stärken wie das Aufspüren von neuen Trends und das Veranstalten von tollen Anlässen.

Für diese Positionen suchen wir Branchenfachfrauen/-männer. Der Bereitschaft für frontorientierte Arbeitseinsätze, auch ausserhalb von Bürozeiten, stehen interessante Verdienstmöglichkeiten gegenüber.

Wer wagt gewinnt! Rufen Sie mich an oder senden Sie mir direkt Ihre Unterlagen:

Roland Högger
BEREST AG
rhoegger@berest.com
www.berest.com

987-999

Thannerstrasse 30 • 4009 Basel
Telefon 061 228 95 55
Fax 061 228 95 59

hotel chesa rosatsch
www.rosatsch.ch

Das einzigartige 4**** Hotel mit 36 Zimmern, zwei Restaurants, einer Bar und der Gartenterrasse direkt am Inn.

Sind Sie Gastgeberin aus Leidenschaft? Haben Sie das Gespür fürs Geschäft und organisieren Sie gerne? Gehören Reservationsmanagement, Fremdsprachen (D/E) und Führungsstärke zu Ihren Kompetenzen? Sind sie gerne Vorbild und übernehmen Sie gerne Verantwortung?

Auf Frühling/Sommer 2009 suchen wir eine

Chef de Réception

die auf diese Fragen mit einem überzeugten Ja antwortet.

Dank Ihrer guten Fachausbildung und einigen Jahren Erfahrung beherrschen Sie das Front Office System Fidelio (Suite 8) oder sind gewillt, es zu erlernen. Sie sind eine geschickte Verkäuferin und haben den Ehrgeiz, eine optimale Belegung zu erreichen. Die tägliche Korrespondenz und das Reservationshandlung fallen Ihnen leicht. Die Herausforderung, das 8-köpfige Beherbergungsteam (Récep-tion, Etage und Portier) zu führen, nehmen Sie gerne an. Dank Ihrer sozialen Kompetenz und Ihrer Belastbarkeit coachen Sie die Mit-arbeitenden souverän.

Sie teilen mit uns den Sinn für hohe Qualität, ehrliche Gastfreundschaft und persönliche Gästebetreuung und setzen alles daran, die Erfolgsgeschichte unseres beliebten Hauses weiterzuführen. Wenn Sie sich in dieser anspruchsvollen und faszinierenden Aufgabe sehen und sich vorstellen können, mehrere Jahre im Engadin zu leben, sind Sie für uns die richtige Partnerin.

Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Hotel Chesa Rosatsch
Direktion: Ueli Knobel
7505 Celerina/St. Moritz
direktion@rosatsch.ch



InnBAR



Die drei etablierten Namen Nelson Pub, SAM'S Pizza Land und HAN Mongolian Barbecue sowie die zwei innovativen Konzepte Lady Hamilton's Public House und Piri Piri Chili Hühnchen bilden die erfolgreiche Gastronomie-Dachmarke its1world.

its1world vereinigt britische (Nelson Pub, Lady Hamilton's Public House), amerikanisch-italienische (SAM'S Pizza Land), mongolische (HAN Mongolian Barbecue) und portugiesische (Piri Piri Chili Hühnchen) Gastronomiekultur zu einem einzigartigen Ganzen.

Verschiedenartiger könnten unsere Konzepte nicht sein. Alle zeichnen sich jedoch durch das hohe qualitative Niveau in den Bereichen Service, Sauberkeit und Rohprodukte aus.

Für unser Restaurant **HAN Mongolian Barbecue in Thun** suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

GeschäftsführerIn mit Wirtepatent

Sie bringen eine abgeschlossene Berufsausbildung in der Gastronomie mit sowie einige Jahre Berufserfahrung. Wir legen Wert auf Flexibilität, gute Deutschkenntnisse sowie ein ordentliches und gepflegtes Auftreten. Sie haben Freude am Umgang mit Menschen, sind aufgeschlossen gegenüber neuem und sind bereit Verantwortung zu übernehmen.

Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Stelle in unserem Betrieb. Falls Sie sich angesprochen fühlen, freuen wir uns Sie kennen zu lernen. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an:

HAN Thun AG
Sarah Mombelli, Beatengasse 11, Postfach 2026, 8021 Zürich
Tel. 044 216 90 16, personal@its1world.ch, www.its1world.ch

914-533

Für ein sehr gepflegtes, im Markt bestens positioniertes ****-Superior-Hotel im Grossraum von Zürich gelegen suchen wir per Mai 2009 oder n. V. einen

Direktor (m)

Unsere internationale, anspruchsvolle Kundschaft sowie unsere Mitarbeiter verdienen nur die beste Dienstleistungsqualität und Führung.

Ihr Aufgabengebiet:

- selbständige Führung des Hotelbetriebes
- Ausbau des Marketings, Repräsentation des Betriebes nach aussen
- Kostenmanagement sowie betriebswirtschaftliches Handeln
- mitarbeiterorientierte Personalführung

Ihr Profil:

Für diese anspruchsvolle Aufgabe suchen wir eine kommunikative, innovative Führungspersönlichkeit zwischen 28 und 35 Jahren, welche sich durch professionelles und verbindliches Auftreten auszeichnet.

- ausgeprägtes S&M-Wissen, Kenntnis des ZH-Marktes
- vertraut mit GDS-Distributionskanälen
- vertraut im Umgang mit EDV der neuesten Generation sowie Fidelity
- Sprachen D (Muttersprache), Englisch, weitere Fremdsprachen von Vorteil.

Eine interessante und vielseitige Tätigkeit sowie ein spannendes Umfeld erwarten Sie. Haben wir Ihr Interesse geweckt? So freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Foto unter Chiffre 927-543 htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

927-543

stockhorn
BERGE SEEN

Einmalige Herausforderung mit Aussicht
Überzeugen Sie uns als kreativer
„Stockhorn“-Gastgeber!

Das ganzjährig erreichbare Stockhorn (Voralpenpfenjel auf 2190 müM) lockt mit seiner unverwechselbaren Aussicht auf 200 Alpen- und Juragipfel und den Wanderwegen entlang der Bergeisen zahlreiche Tagesausflüger an. Wir suchen zur Nachfolgeregelung spätestens per 1. April 2009 einen erfahrenen

Leiter Gastronomie & Gastgeber (m/w)

Ihre Passion für die Dienstleistung und herzliche Gastfreundschaft an der Front, Kreativität im Angebot und teamorientierte Führung zweier Betriebe mit saisonal schwankender Nachfrage lässt Sie autorisieren. Sie bringen als gewinnende, initiative und praxisorientierte Persönlichkeit ein grosses Organisationstalent, solide betriebswirtschaftlich geprägte Betriebsführung sowie mehrjährige Führungserfahrung mit. Sie bringen idealerweise einen Abschluss als eidg. Betriebsleiter HF oder eidg. dipl. Hôtelier-Restaurateur HF (Hotelfachschule) mit.

Wir erwarten: Freundliche, teamorientierte und kontaktfreudige Art, Bereitschaft für flexiblen und engagierten Einsatz in den Bergen, mündliche Sprachkenntnisse in französisch und englisch. Allrounderfähigkeiten und Gastronomiepatent sind erforderlich.

Wir bieten Ihnen ein motivierendes und abwechslungsreiches Tätigkeitsgebiet mit zwei Ausflugsrestaurants in einem gut positionierten und nachhaltig erfolgreichen Unternehmen. Unser Büro unterstützt Sie bei allen administrativen Arbeiten und im Marketing.

Wir freuen uns, Sie näher kennen zu lernen. Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne unser Geschäftsleiter Fritz Zsch. Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen richten Sie bis 20.2.2009 an:

Stockhornbahn AG
Z. Hd. Verwaltungsverst.
3762 Erlenbach i.S.
Tel. 033 681 21 81
www.stockhorn.ch
info@stockhorn.ch

905-507

Hotel & Gastro
formation

Hotel & Gastro Union Zürich
GASTROZÜRICH
CAFETERIAVERBAND ZÜRICH
Zürcher Hoteller

Das Ausbildungszentrum Wädenswil ist Ort der überbetrieblichen Kurse (ÜK). Alle Lehrlinge in den Bereichen Küche, Restauration und Hotellerie vertiefen hier die Grundlagen ihres Handwerks. Dazu führen unsere InstruktorInnen und Instruktores jährlich 150 Tageskurse für über 1650 Lehrlinge durch. Unser lebhaftes W&Bi sucht auf April 2009 (oder nach Übereinkunft) im Hauptamt einen

Geschäftsführer (m/w)

mit mindestens 40 Jahren Lebenserfahrung.

Wenn Sie die MS-Office-Palette sowie Access tatsächlich beherrschen, bewältigen Sie die ganze Kursadministration ohne Stress. Ihr Verständnis von Dienstleistung schliesst auch häufige einfache administrative Routinearbeiten mit ein. Mit Ihrem Organisationstalent sichern Sie reibungslose Abläufe. Ihre Erfahrung und Intuition lassen Sie sicher entscheiden, wo es das verständnisvolle Gespräch braucht und wo ein klares, abschliessendes Wort. Den richtigen Ton im Umgang mit Lehrlingen, Lehrpersonen, Lehrbetrieben und Ämtern finden Sie leicht, nicht zuletzt, weil Sie selber in unserer Branche den wesentlichen Teil Ihrer Lehr-, Wander- und Erfolgsjahre verbracht haben.

Belegen Ihre Arbeitszeugnisse und Referenzen, dass Sie ein Organisationstalent sind und dass Sie Ihre Energie effizient für das Problemlösen einsetzen? – Dann sind wir an Ihrer Bewerbung sehr interessiert. Mehr Informationen gibt Ihnen gerne Frau Elisabeth Spycher. Senden Sie Ihr Dossier bitte bis zum 28. Februar 2009 an Hotel & Gastro formation Zürich, Ausbildungszentrum W&Bi, z.Hd. Frau E. Spycher, Seestrasse 69, 8820 Wädenswil. Wir danken Ihnen für Ihr Interesse.

930-545



Das **Crystal Hotel **** Superior**, mitten im Herzen von St. Moritz, gehört zu den Small Luxury Hotels of the World. Es verfügt über 71 Zimmer mit 136 Betten, das Ristorante Grissini, die Crystal Piano Bar und das Wellfit sowie Konferenz- und Bankettmöglichkeiten.

Wir suchen ab Mitte April 2009 oder nach Vereinbarung für eine langfristige Zusammenarbeit in Jahresstelle eine administrativ starke Persönlichkeit als:

Direktionsassistent/Sekretär (m/w)

Ihr Profil:

- Hotelfachschulabschluss oder vergleichbare Ausbildung
- Erfahrung im Bereich Personaladministration
- Fremdsprachen: Englisch, Italienisch, weitere Sprachen von Vorteil
- Führungspersönlichkeit mit unternehmerischem Denken, verantwortungsbewusst, hoch motiviert, sozialkompetent, diskret, selbständig
- Software: Mirus, Abacus, Hogatex, Key's, Word, Excel

Ihre Aufgaben:

- Komplettes Personalwesen für ca. 60 Mitarbeiter
- Debitoren- und Kreditorenbuchhaltung
- Sekretariat für F & B und Direktion
- Duty Management

Die kompletten Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an:

Persönlich
c/o Marlene Beer, Direktion
Crystal Hotel
7500 St. Moritz
Tel. 081 836 26 11, Fax 081 836 27 21
m.beer@crystalhotel.ch



ENGADIN GOLF
HOTEL

933-548

sonne
Romantik Seehotel
Küsnacht am Zürichsee

Das Romantik Seehotel Sonne Küsnacht**** Superior besteht aus 40 individuell eingerichteten Zimmern und einer feinen Wellness-Fitnessoase direkt am Zürichsee. Unsere vielfältige und anspruchsvolle Gastronomie besteht aus folgenden Abteilungen: Restaurant Sonnengalerie mit bedienter Terrasse, Gaststuben und Selbstbedienungs-Garten, 4 Bankett- und Konferenzräume für bis zu 120 Personen und einer lebhaften Bar.

Ab Mai 2009 suchen wir einen ausgewiesenen

F & B-Verantwortlichen

Sie sind ca. 30 Jahre alt, verfügen über einen Abschluss einer Schweizer Hotelfachschule und einige Jahre Berufserfahrung in ähnlichen Betrieben. Für diese ausbaufähige Kaderposition bringen Sie Verkaufs- und Planungsgeschick, Kreativität sowie Belastbarkeit mit.

Als F&B-Verantwortlicher obliegt Ihnen die Führung des Bankett- und F&B-Büros mit 3 Mitarbeitern. Daneben sind Sie auch stark im operativen Tagesbusiness involviert. Die Planung und Organisation der verschiedenen F&B-Aktionen sowie das F&B-Controlling liegen ebenfalls in Ihrer Verantwortung.

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen senden Sie an:
Romantik Seehotel Sonne Küsnacht-Zürich, René Grüter & Catherine Julen Grüter, Hoteliers, Gastgeber, Seestrasse 120, 8700 Küsnacht-Zürich, Tel: 044 914 18 18 oder per E-Mail an: home@sonne.ch; www.sonne.ch

952-558

ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT
TAGESRESTAURANT

Erfahrenes Hotelier-Ehepaar sucht die neue Herausforderung ab 2011!

Erfahrenes, frontorientiertes Gastgeber-Ehepaar mit hoher Dienstleistungsbereitschaft und Organisationstalent 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



Das Hotel Kreuz & Post ist ein 4-Sterne-Haus im Zentrum von Grindelwald.

Um unsere internationalen Gäste zu verwöhnen, suchen wir Sie als unseren motivierten und charmanten

Chef de Réception w/m

Sie verfügen über Know-how und Erfahrung im Privatgast- und Gruppengeschäft und sind bei uns verantwortlich für die optimale Belegung, die organisatorischen Belange der Réception und natürlich den herzlichen Empfang von all unseren Gästen.

Sie haben Praxis in EDV (Fidelity) und Freude am abwechslungsreichen Réceptionsalltag, dann sind Sie bei uns genau richtig.

Wir bieten Ihnen eine attraktive Jahresstelle und freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Hotel Kreuz & Post, Frau Helena Konzett
CH-3818 Grindelwald
Telefon 033 854 54 92 / www.kreuz-post.ch

949-554



Die Sommersaison 2009 am Vierwaldstättersee

Für unser direkt am See gelegenes ****Stern-Ferien-hotel suchen wir für die Sommersaison freundliche, gepflegte und zuverlässige Mitarbeiter/innen.

Empfang

Receptions-Sekretärin
(D/F/E/ Fidelity)

+ Küche

Chefs de partie m/w
Pâtisseries
Commis de cuisine

Restaurant

Servicefachangestellte m/w

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen, um einen Termin für ein Vorstellungsgespräch vereinbaren zu können. Der Eintritt kann auf anfangs April oder nach Übereinkunft erfolgen.

Hotel Beau-Rivage
6353 Weggis am Vierwaldstättersee
Dorly und Urs-Peter Geering
Telefon ++41 (0)41 392 79 00
uog@beaurivage-weggis.ch
www.beaurivage-weggis.ch

Mitglied von
SELECTION
SUISSE
Vereinigung führender Vierster-Hotels in Familienbesitz

959-562

Brienz Rothorn Bahn AG
Hotel Rothorn Kulm
Postfach, CH-3855 Brienz
Tel. +41 33 952 22 11



BRIENZROTHORNBahn

Für die kommende Sommersaison (Juni-Oktober) suchen wir zur Ergänzung unseres Teams motivierte und flexible Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in unseren lebhaften Hotel- und Restaurationsbetrieb auf dem Brienzler Rothorn.

2950 m.ü.M.
Arbeiten wo andere
Aufträge machen

- (Jung) Küchenchef m/w
- Sous-Chef m/w
- Koch m/w
- Chef de Service m/w
- Servicemitarbeiter (m/w)
- Buffet, Office- und Hausangestellte m/w
- Allrounder (m) / Aushilfen m/w

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen. Für Auskünfte steht Ihnen unser Geschäftsführer, Herr Peter Bieri, gerne zur Verfügung.
Tel. +41 41 488 14 20
e-mail: peter.bieri.cam@bluewin.ch

www.brienzrothornbahn.ch

Arosa

Für die Betriebsführung und Überwachung eines Beherbergungsbetriebes suchen wir per 1. August 2009 oder nach Vereinbarung

Betriebsleiter oder Betriebsleiterin

Unser Betrieb liegt im Ferienort Arosa im Kanton Graubünden.

Der Betrieb versteht sich als Ort der Begegnung für Familien, Jugendliche, Einzelsaisende und Kursbesucher. Der Betrieb wird nach klar strukturierten Richtlinien und Grundsätzen geführt. Die Einarbeitung der Betreuung ist gewährleistet.

Was erwartet Sie:

- Der Betrieb ist ein Zweisaisonbetrieb Sommer und Winter
- Er besteht aus 130 Betten, Lounge/Bar, Restauration, Sauna
- Der Verkauf wird zentral geführt über eine Verkaufszentrale
- Eine 3-Zimmer-Wohnung steht zur Verfügung
- Mitarbeiterzimmer sind vorhanden
- Entlohnung der Verantwortung entsprechend

Was erwarten wir von Ihnen:

- Sie haben Sinn und Geist für junge Gäste
- Erfahrung in der Gastronomie ist ein Muss
- Ihre Kochkenntnisse lassen sich zeigen
- Auf Ihre Englischkenntnisse können sich Ihre Gäste verlassen
- Ihr Einsatzwille ist wirklich gefordert

Fühlen Sie sich von der ausgeschriebenen Stelle angesprochen und haben Sie die entsprechenden Voraussetzungen, dann erwarten wir gerne Ihre kompletten und aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen, Handschriftprobe und Foto. Diskretion ist selbstverständlich.

Anschrift: Waldhotel AG, Verwaltung
Tomelstrasse
7050 Arosa

620-337



Unsere vier Gastronomiebetriebe im Schneesportgebiet von Arosa und die zwei Beherbergungsbetriebe im Dorf erbringen für das Wohlbefinden unserer Gäste vielfältige Dienstleistungen in hoher Qualität. Manchmal geht es hektisch zu und her – Langeweile kommt keine auf. Für die frei werdende Stelle suchen wir nach Vereinbarung eine/n

kaufmännische MitarbeiterIn für die Gastro-/Hotelbetriebe

(Pensum 100 %)

Sie sind Ansprechpartner und Hilfeleister für die kaufmännischen Tätigkeiten der Gastronomie- und Hotelbetriebe und arbeiten eng mit dem Bereichsleiter Gastronomie und den Betriebsleitern zusammen. Zu Ihrem Aufgabenbereich gehören:

- kaufmännische Unterstützung für die Gastronomiebetriebe im Schneesportgebiet und die Beherbergungsbetriebe im Dorf (Kontrolle und Verarbeitung der Tagesabschlüsse und Monatsabschlüsse, interne Verrechnungen, Bargeldverkehr)
- Mithilfe in der Personaladministration (Personalmarketing, Ausfertigung der Arbeitsverträge nach L-GAV 98, Arbeitsbewilligungen einholen)
- Koordination im Rechnungswesen der Gastrobetriebe (Kreditoren- und Debitorenbewirtschaftung mit der Buchhaltungsgemeinschaft)
- Mithilfe bei der Bewirtschaftung der Liegenschaften (Zimmer- und Studiozuteilungen, Wohnungsübergaben und -übernahmen)
- Protokollführung der Team Sitzungen und allgemeiner Schriftverkehr
- Springereinsätze als Aushilfe in den Gastrobetrieben

Sie verfügen über eine kaufmännische Ausbildung oder eine abgeschlossene Berufslehre mit kaufmännischer Weiterbildung und haben schon etwas Berufserfahrung gesammelt. Sie sind pflichtbewusst und diskret, arbeiten zuverlässig und setzen auch in hektischen Momenten die Prioritäten richtig. Sie verfügen über gute Umgangsformen. Erfahrung in MS-Officeprogrammen wird ebenso vorausgesetzt wie die Bereitschaft für einen erhöhten Arbeitsinsatz während der Wintersaison.

Wir bieten Ihnen einen herausfordernden Wirkungskreis mit vielfältigen Tätigkeiten in einem besonderen Arbeitsumfeld mit moderner Infrastruktur. Ihnen steht ein Team zur Seite, das Sie während der Einarbeitung begleitet und auch nachher tatkräftig unterstützt.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto bis spätestens Ende Februar 2009. Für Einzelheiten kontaktieren Sie Andy Abplanalp, Leiter Gastronomie/Beherbergung, Telefon 079 631 87 67 (andy.abplanalp@arosa-bergbahnen.ch). Wir sichern Ihnen absolute Diskretion zu.

Arosa Bergbahnen AG
Seeblickstrasse
7050 Arosa



Pächter-Paar

gesucht für das gepflegte Speise-restaurant **Sonne in Trimmis**, 7 km von Chur. 50 Plätze in 2 gediegenen Räumen. Beste Infrastruktur, Gartenterrasse, PP, Kleininventar. Ideale Konditionen. Grosse Chance für junges Pächter-Paar.

Mehr Informationen unter
Tel. 081 284 59 19
invag@bluewin.ch
www.immobilien-invag.ch

540-320



Für unser **neues Restaurantkonzept** suchen wir **auf anfangs Juni in Jahresstelle**

Koch/Köchin Service-Mitarbeiterin

Sie arbeiten gerne in einem kleinen Team und zeigen Ihr Können unseren Gästen.

Frau oder Herr Spescha freuen sich auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel Spescha
7078 Lenzerheide
Tel. 081 385 14 24
info@hotel-spescha.ch

830-491

Sommersaison 2009 in Zürich

Statt Kurortluft einmal die Atmosphäre einer internationalen Handelsmetropole schnuppen. Für unser am See, im schönsten Park der Stadt gelegenes und von Gästen aus aller Welt frequentiertes Haus, suchen wir für die Sommersaison 2009 (von Ende April bis Ende September) ausgewiesene Fachleute ♀ oder ♂ als:

Koch, Chef de Partie
Garde manger
mit Erfahrung im À-la-carte-Geschäft.



Tournant mit Erfahrung auf allen Posten im À-la-carte-Geschäft.

Commis de cuisine
mit Lehraabschluss

Commis pâtissier
mit Lehraabschluss



2. Chef de Service
♀ bevorzugt, gute Deutschkenntnisse, Anfangs-Chef de Service willkommen.

Servicefachangestellte/r
deutsch sprechend, mit Erfahrung im À-la-carte-Service und Direktinkasso.



Buffetmitarbeiter/in deutsch sprechend, mit Erfahrung am Buffet.



Guter, leistungsorientierter Verdienst. Auf Wunsch Unterkunft im eigenen Personalhaus. Arbeitsbewilligungen für EU- und EFTA-Bürger erhältlich. Bewerben Sie sich für Ihren persönlich und beruflich erfolg- und abwechslungsreichen Sommer 2009 schriftlich oder telefonisch bei Frau D. Hohl oder Herrn J.-P. Wältli.



H. & P. Hohl AG, Postfach, 8034 Zürich
Tel. 044 422 25 21, Fax 044 422 25 58
E-Mail restaurant@fischstube.ch, Internet www.fischstube.ch



Die Ferien- und Tourismusdestination Savognin / Bivio und Albulasucht per sofort oder nach Vereinbarung eine/einen

Product Manager/In Parc Ela

welche(r) die neu geschaffene Stelle und das Angebot im grössten Naturpark der Schweiz auf- und ausbaut und bereit ist, Aussergewöhnliches zu leisten um Erfolg zu haben.

Sie sind überzeugt vom natur- und kulturreichen Tourismus. Sie bringen eine solide Aus- und Weiterbildung sowie Praxis im Tourismus, im Verkauf und im Marketing mit. Sie freuen sich auf eine herausfordernde und vielseitige Aufgabe. Sie haben ein ausgesprochenes feines Gespür und gute kommunikative Fähigkeiten im Umgang mit den verschiedenen Anspruchsgruppen. Sie sind eine souveräne, offene und flexible Persönlichkeit mit einer gesunden Portion Standfestigkeit.

Ihre Hauptaufgaben und Verantwortlichkeiten sind:

- Konzeption und Umsetzung des touristischen Marketings und der Werbekampagnen für den künftigen Naturpark Parc Ela
- Aufbau und Gestaltung von natur- und kulturreichen Angeboten im Parc Ela
- Koordination mit touristischen Leistungsträgern im ganzen Parc Ela
- Projektmanagement von der Planung bis zur Nachkontrolle für sämtliche touristischen Aktivitäten des Produkts Parc Ela
- Organisation und Durchführung von Events und Sponsoring Aktivitäten

Ein gut eingespieltes Team wird Sie während und nach der Einarbeitung kompetent und engagiert unterstützen.

Wollen Sie gemeinsam mit uns den Parc Ela als ein wichtiges touristisches Standbein unserer Region stärken? Dafür benötigen Sie viel Herzblut und einen überdurchschnittlichen Einsatz. Dann ist die Ferienregion Savognin - Bivio - Albulasucht vielleicht auch bald Ihr Ziel.

Senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto bis 8. März 2009 an: Savognin Tourismus im Surses, Markus Comolli, Direktor, 7460 Savognin. Weitere Informationen zur Region finden Sie unter: www.savognin.ch oder www.parc-ela.ch

Für allfällige Fragen stehe ich Ihnen unter (Tel. 081 659 1608) gerne zur Verfügung.



931-546



KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Akutspital für Innere Medizin
mit integrierter Rehabilitation

Im grossen Park direkt am Untersee (Bodensee) gelegen,
125 Betten und 200 Mitarbeiter

Für die Betreuung unserer Patienten im Speisesaal, im Garten sowie im Damensalon suchen wir zur Verstärkung unserer Service-Brigade per sofort und per 1. April einen

Chef de rang

&

Commis de rang für Spätdienst

(oder Demi-chef de rang)

100%-Pensum

Zur Ergänzung unserer Kochbrigade suchen wir per 1. April einen

Chef de partie

100%-Pensum

Könnten Sie sich vorstellen, in einer der führenden Kliniken, mit privater Trägerschaft, zum Wohle der Patienten tätig zu sein und sich in einem traditionellen Ambiente wohlfühlen? Dann lesen Sie weiter...

Was erwarten wir?

Ein gutes Fachwissen für den professionellen und reibungslosen Arbeitsablauf. Sie sind zwischen 25 und 40 Jahre alt, haben eine gepflegte Erscheinung und gute Umgangsformen sowie eine abgeschlossene Berufslehre. Ein bis zwei Jahre Berufserfahrung sind ebenfalls Voraussetzung. Fremdsprachen im Service sind von Vorteil.

Was bieten wir?

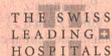
Ein aufgestelltes Team, angenehme Arbeitsbedingungen bei einer geregelten 42-Stunden-Woche sowie fortschrittlichem Personalmanagement. Im Service-Abenddienste im Sommer bis 22 Uhr und im Winter bis 21.30 Uhr, Arbeitszeiten in der Küche von 8.30 bis 13.15 Uhr und von 16.20 bis 20 Uhr. Bei Bedarf stellen wir Ihnen eine Dienstwohnung oder ein Personalzimmer mit Blick zum See, ca. 5 Gehminuten vom Arbeitsort entfernt, zur Verfügung.

Für telefonische Auskünfte betreffend der Servicestellen verlangen Sie bitte Herrn Harry van Eeuwijk, Maître d'hôtel, und für die Stelle in der Küche Herrn Xaver Wenninger, eidg. dipl. Küchenchef, oder seinen Stellvertreter, Herrn Roberto Dotta.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte vollständig mit Lebenslauf, Passfoto, Zeugnissen an:

KLINIK SCHLOSS MAMMERN AG
Flandrina C. von Salis, Vizedirektorin/Personalchefin
CH-8265 Mammern (Bodensee) TG
Tel. 052 742 11 11
fvs@klinik-schloss-mammern.ch
www.klinik-schloss-mammern.ch

904-527



Best in Swiss

Ristorante „La Scala“ Rapperswil

www.lascalach.ch

Per 1. März 2009 oder nach Vereinbarung suchen wir:

einen **Chief de Rang**

Sie haben Erfahrung in der à-la-carte-Restaurations. Sie sind flexibel, belastbar, freundlich und gepflegt. Sie sind 20 bis 40 Jahre alt und können unsere anspruchsvolle Kundschaft verwöhnen.

Wir bieten Ihnen einen angenehmen Arbeitsplatz mit **Aufstiegsmöglichkeit** sowie eine gute und den Anforderungen entsprechende Entlohnung. Bei Interesse und den entsprechenden Qualifikationen freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Ristorante „La Scala“

Sonia Francabandiera, Marktgasse 23, 8640 Rapperswil
www.lascalach.ch / E-Mail: admin@lascalach.ch

950-557

AMBASSADOR HOTEL OPERA HOTEL * * * * ZÜRICH

Herzlichen Dank allen unseren Mitarbeitern

für ihren tollen und langjährigen Einsatz. Wir sind stolz auf unsere Mitarbeiter und freuen uns jeden Tag, gemeinsam unsere Gäste glücklich zu machen.

Möchten auch Sie in Zukunft mit uns arbeiten? Und suchen Sie per **Mitte März oder April 09** eine abwechslungsreiche, selbständige und verantwortungsvolle Stelle als

Réceptionistin

den Umgang mit netten Gästen aus aller Welt, attraktive Arbeitszeiten mit 5 Wochen Ferien, Weiterbildungsmöglichkeiten und aufgestellte Kollegen/-innen und

Sie lieben das Besondere...

Die beiden renovierten Erstklass-Business-Hotels Ambassador und Opera sind auf dem neusten Stand. Dank tollen Mitarbeitern und bester Lage im Herzen von Zürich sind wir das bevorzugte "home away from home" für unsere Gäste aus aller Welt.

Wir suchen Sie: eine junge, motivierte Frau, mit Erfahrung an der Réception eines ähnlichen Betriebes und mit guten CH/D-, E-, evtl. F-Kenntnissen.

Wir bieten Ihnen: Bessere Anstellungsbedingungen, als man/frau im Jahr 2009 erwarten kann, mit Weiterbildungsmöglichkeiten.

Gerne stellen wir Ihnen diese interessante Stelle persönlich vor und freuen uns auf Ihre Unterlagen oder direkte Kontaktaufnahme:

Hotels Ambassador und Opera
Martin Spycher, Stv. Direktor
Falkenstrasse 6
8008 Zürich
Tel. 044 258 98 98
www.ambassadorhotel.ch

958-501



KAUFLEUTEN RESTAURANTS

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n motivierte/n

Chef de Service für die Anlass- & Bankettabteilung – 100%

Aufgaben:

Als Chef de Service Bankett sind Sie verantwortlich für die Vorbereitung (Mise en Place) sowie reibungslose Durchführung unserer Bankett- und Seminaranlässe bis 1000 Personen.

Anforderungsprofil:

Um dieser anspruchsvollen Aufgabe gewachsen zu sein, bringen Sie eine abgeschlossene Ausbildung (Hotelfachschule o. Ä.) und einige Jahre im Veranstaltungs- und Bankettbereich mit. Ein freundliches, offenes und kompetentes Auftreten, vorbildliche Umgangsformen und ein gepflegtes äusseres Erscheinungsbild sind für Sie genauso selbstverständlich wie überdurchschnittliche Einsatzbereitschaft, uneingeschränktes Qualitätsdenken und die Liebe zum Detail.

Idealerweise sprechen Sie Schweizerdeutsch und haben sehr gute Englischkenntnisse.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie uns Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen an:

KAUFLEUTEN RESTAURANTS
Sharon Oh
Pelikanplatz
8001 Zürich
personal@kaufleuten.com

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

979-575

BERGBAHNEN • HOTELS • KONGRESSE
STELSTE ZAHNRADBAHN DER WELT



Die PILATUS-BAHNEN mit der steilsten Zahnradbahn der Welt und dem «Berg voller Möglichkeiten» bieten ihren Gästen aus der Schweiz, Europa und Übersee das ganze Jahr ein vielseitiges Angebot an Freizeiterlebnissen. Auf 2132 m ü.M. werden in den herrlich gelegenen Hotels Bellevue und Pilatus-Kulm nicht nur die Ausflugs- und Hotelgäste verwöhnt, sondern auch hervorragende Möglichkeiten für Tagungen, Familienfeste und Events aller Art und Grösse geboten.

Zur Verstärkung unseres Hotel- & Gastronomieteams auf Pilatus Kulm sowie Restaurants Krienseregg/Fräkmüntegg/Chalet suchen wir für die Sommersaison 2009 – ab April/Mai oder nach Vereinbarung bis Oktober/November 2009 – Mitarbeitende, die unseren Gästen ein einmaliges Freizeiterlebnis bieten wollen:

- JUNGKÖCHE mit abgeschlossener Berufsausbildung
- HILFSKÖCHE MIT ERFAHRUNG
- RESTAURATIONSFACHMITARBEITENDE mit abgeschlossener Berufsausbildung

Weitere Informationen zu diesen Stellen finden Sie unter www.pilatus.ch/stellenangebote. Alle unsere Mitarbeitenden die auf Pilatus Kulm arbeiten sind bereit, zirka zweimal pro Woche oben zu übernachten. Wochenend- und flexible Arbeitseinsätze machen Ihnen nichts aus.

Unser Angebot: Wir bieten Ihnen eine befristete Anstellung, bei der Selbständigkeit und Eigenverantwortung gefragt sind. Es erwarten Sie ein offenes und kollegiales Arbeitsklima in einer dynamischen Unternehmung sowie ein aussergewöhnlicher Arbeitsplatz auf 2132 m ü.M. mit vorwiegend Tagdienst.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige und schriftliche Bewerbung mit Foto an Ruth Ott, Leiterin Personal (Adresse siehe unten). Auch vollständige Online-Bewerbungen an ruth.ott@pilatus.ch sind willkommen.

928-544

PILATUS-BAHNEN • Hotels Bellevue & Pilatus-Kulm
Schlossweg 1, CH-6010 Kriens/Luzern
Tel. +41 (0)41 329 11 11 • Fax +41 (0)41 329 11 12
E-Mail: infos@pilatus.ch • Internet: www.pilatus.ch



HRS Human Resource Services

Suche & Selektion von Führungskräften und Fachspezialisten
Executive Search Assessments

Weinhandel

Unser Auftraggeber ist ein modernes, erfolgreiches und marktführendes Unternehmen, das sich im Handel und Verkauf von Spitzenweinen auf dem Schweizer Markt etabliert hat. Um die Kunden noch besser beraten und betreuen zu können, suchen wir eine jüngere, dynamische Persönlichkeit als

Kundenberater Zürich-Stadt

mit Gebietsverantwortung, die den Bereich der Hotels, Restaurants sowie die Grossisten optimal betreut.

Als kompetenter Ansprechpartner für die erwähnten Absatzkanäle betreuen Sie Ihre Kunden mit einem exklusiven Sortiment ausländischer Spitzenweine und erarbeiten für jeden Kunden eine marktgerechte Lösung. Ihren Aktivitäten sind keine Grenzen gesetzt. Sie organisieren Degustationen und Promotionen mit Unterstützung des Backoffice in Ihrem Verkaufsgebiet selbständig.

Für diese anspruchsvolle Aufgabe wenden wir uns an Persönlichkeiten mit **Verkaufserfahrung** im Weinhandel oder im Getränke-/Gastrosektor, vorzugsweise im zürcher Stadtgebiet. Ausgeprägte Teamfähigkeit, Selbstständigkeit, Eigenmotivation und Ausdauer, ein gepflegter Auftritt sowie Flair sich in den entsprechenden Kreisen zu bewegen, setzen wir voraus. Auch für einen Sommelier mit Pioniergeist, ausgeprägtem Verkaufsflair, Fleiss und Einsatzwille ist die Aufgabe geeignet.

Alter: bis 40 Jahre

Wohnort: Zürich

Neben der äusserst interessanten Aufgabe, dem exklusiven Produktpalette, dem Telefon-Marketing-Support bietet Ihnen unser Auftraggeber eine der Stelle entsprechende Entlohnung und Freiraum für Ihre persönliche Entwicklung. Ein Geschäftswagen wird Ihnen ebenfalls zur Verfügung gestellt.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit der Projektnummer 08.03. Weitere Informationen geben wir Ihnen gerne anlässlich eines persönlichen Gesprächs.

HRS Human Resource Services

Rosshofgasse 7, 4051 Basel

Telefon 061 261 45 20, E-Mail basel@hrs-network.ch

www.hrs-network.ch

961-563

MEIELISALP HOTEL RESTAURANT BEGINUNG MIT AUSSICHT...

Arbeitsplätze mit Aussicht!
Persönliche und fachliche Entwicklung!
Möchten Sie zum Wohl unserer Gäste beitragen?
Für die Sommersaison 2009 suchen wir:

- Réceptionist/in
- Serviceangestellte
- Chef de Service m/w
- Koch mit zusätzlicher Verantwortung
- Hauswirtschaftsangestellte
- Praktikanten m/w

Wenn Sie Menschen mögen und Ihre Gaben in einem lebhaften, christlichen Betrieb einsetzen möchten, erhalten Sie gerne weitere Informationen von Thomas Bettler.

Wir freuen uns auf Sie!
Tel. 033 847 13 41, 3706 Leissigen am Thunersee

742-443

LIMMATBRÜCKE Restaurant Fahrweid

Restaurant Limmattbrücke

Raum Limmattal Kt. ZH

Für unser gutbürgerliches Restaurant mit grosser Gartenwirtschaft, ca. 150 Sitzplätze, suchen wir als Ergänzung in unser junges Team auf kommenden April oder nach Vereinbarung eine/n fachlich versierte/n

Service-Fachmitarbeiter/in mit Fähigkeitsausweis für eine

Saison- oder Jahresstelle

Sehr gute Deutschkenntnisse, eine aufgeweckte, ausgeglichene Art ist für diese Tätigkeit die Voraussetzung. Wir bieten Ihnen eine interessante und selbstständige Tätigkeit und den Fähigkeiten entsprechende Entlohnung.

Ruhetage: Mai-Sept., Samstag

Oktober-April: Samstag und Sonntag

Kost und Logis im Haus möglich.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung.

Robert Schneider
Restaurant Limmattbrücke
Niederholzstrasse 2
8951 Fahrweid
Tel. 0041 44 748 12 50
E-Mail: info@limmatbruecke.ch
Net: www.limmatbruecke.ch

972-570

Schwellenmätteli Restaurants Riviera Bern

An unvergleichbar romantischer Lage an der Aare liegen die Schwellenmätteli Restaurants. Für das attraktive Flussrestaurant Terrasse, das unverwechselbare italienische Restaurant Casa und die Veranstaltungs-Lounge suchen wir junge, aufgestellte und qualifizierte Mitarbeiter.

TEAMLEADER/IN SERVICE

Starke Gastgeberin mit Führungserfahrung für Sommersaison oder Jahrestelle

SERVICEMITARBEITER/IN

Jahrestelle, Teilzeit oder Sommersaison

BARMITARBEITER/IN

für die Sommerbar auf der Aareplattform, auch Teilzeit und nur für Sommersaison möglich

BUFFETMITARBEITERIN

Teilzeit oder Aushilfe

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto und nehmen gerne mit Ihnen Kontakt auf.

Corina Bründler – Schwellenmätteli Restaurants,
Riviera Restaurants SA, Dalmaziquai 11, 3000 Bern B13
T 031 350 5008, www.schwellenmaetteli.ch

960-576

Berufsschulen Samedan

Infolge Pensionierung des jetzigen Pächters suchen wir auf August 2009

Pächter/Pächterpaar

für die Mensa der Berufsschulen Samedan

- Geboten werden: – Gut gehender Betrieb (Selbstbedienung)
– Mensa ist betriebsbereit eingerichtet
– Interessante Pachtbedingungen
– Geregelte Öffnungszeiten während des Schulbetriebs
– Selbstständige Tätigkeit

- Verlangt werden: – Einfache, gute Küche
– Flair im Umgang mit Jugendlichen und Gästen
– Einsatzbereitschaft und Freude

Bewerbungen bis zum **10. März 2009** an das Rektorat der Gewerbeschule, 7503 Samedan

Auskunft: G. Voneschen, Rektor, Telefon 081 852 50 71, george.voneschen@berufsschule-samedan.ch

985-580



Café Désiré

Dorfstrasse 39 - vis-à-vis Bahnhof - 6390 Engelberg
Telefon 041 637 29 18

Wir suchen für unser Café-Restaurant (Tagesbetrieb) auf die Sommersaison freundliche, sprach- und fachkundige

Servicemitarbeiterin

Unsere Gäste verwöhnen wir mit saisonalen Tages- und À-la-carte-Gerichten sowie hausgemachter Patisserie.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Jörg und Annagret Geiger
Café Désiré
6390 Engelberg
Tel. 041 637 29 18
E-Mail: cafe.desire@bluewin.ch

**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
PUTZFRAUENVERMITTLUNG.CH AG
Hardturmstrasse 253, 8005 Zürich

Für unser ****Garni Hotel in Grindelwald suchen wir per 1. April 2009 oder nach Vereinbarung junge

• GAFA / Allrounderin

Wir erwarten eine abgeschlossene Ausbildung, gute Englisch- und Französischkenntnisse und die Bereitschaft, vor Ort zu wohnen.

Schriftliche Bewerbungen an:
Kirchhofer AG, Personalabteilung
Postfach 453, 3800 Interlaken

962-564



Das Haus mit Ambiance im Zentrum der historischen Stadt Chur

Wir sind ein familiär geführtes Stadt-Restaurant mit einem gepflegten À-la-carte-Service.

Wir suchen nach Vereinbarung eine/n

**Chef de partie
Tournant
Jahresanstellung**

Sie haben bereits Berufserfahrung als Koch gesammelt und wollen sich weiterentwickeln? Oder Sie haben bereits als Sous-Chef gearbeitet.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem motivierten Team.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.
Heinz und Iris Frutiger
Restaurant Zollhaus
Malixerstrasse 1, CH-7000 Chur
www.zollhaus-chur.ch

701-464

BAHNHOF RESTAURANTS BASEL



Für unseren lebhaften Betrieb im Bahnhof Basel SBB suchen wir per 1. April 2009 oder nach Vereinbarung einen

Jungkoch (m/w)

Sie (20-25 Jahre alt) verfügen über eine erfolgreich abgeschlossene Lehre und möchten Ihre Fähigkeiten an einem vielseitigen und anspruchsvollen Arbeitsort anwenden. Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto:

BERCHTOLD GASTRONOMIE AG
Herr Nicolas Ott
Centralbahnstrasse 14
4002 Basel
www.bahnhofrestaurants.ch

925-542

Spezialklinik für:

- Kardiologie/Medizin
- Pneumologie
- Schlafmedizin
- Psychosomatik



Die moderne Spezialklinik Barmelweid, eingebettet in eine wunderschöne Landschaft oberhalb von Aarau, ist ein Akutspital und eine Rehabilitationsklinik mit 130 Betten. Die zum Bereich Hotellerie / Facility Management gehörende Abteilung Gastronomie Küche ist für die Zubereitung der Mahlzeiten für die Patienten und der Cafeteria zuständig.

Das Gesundheitswesen befindet sich im steten Wandel und die Klinikgastronomie hat sich in den letzten Jahren sichtbar entwickelt. Um die gesetzten Ziele zu erreichen – unseren Patienten, Mitarbeitenden und Gästen, eine gesunde, ausgewogene und individuelle Ernährung anzubieten – suchen wir auf den 1. Mai 2009 oder nach Übereinkunft einen jungen, engagierten und selbstständigen

Diätkoch für die kalte Küche 100 % (m/w)

Verfügen Sie über ein gutes Dienstleistungsverständnis, sind teamfähig, und haben Freude, unsere Gäste kulinarisch zu verwöhnen? Sind Sie bereit, ein innovatives Küchenteam, das Wert auf frische Produkte und Qualität legt, mit Ihrem Wissen und Engagement zu unterstützen? Weisen Sie eine abgeschlossene Diätkochlehre auf und haben überdies in der Hotel- oder Restaurationsgastronomie 1-2 Jahre Berufserfahrung sammeln können? Dann bieten wir Ihnen eine interessante Tätigkeit in einem modernen Umfeld und einer freundlichen Arbeitsatmosphäre.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre Bewerbung an:
Klinik Barmelweid AG, Personaldienst, 5017 Barmelweid.

Detaillierte Informationen erhalten Sie durch Herrn Alexander Zubler, Leiter Gastronomie Küche, alexander.zubler@barmelweid.ch, Tel. 062 857 24 08.

Besuchen Sie uns auf unserer Homepage: www.barmelweid.ch

918-535

Hotel Wellenberg – the place of individuality

Wir suchen für unser gepflegtes First Class ****Hotel Wellenberg mit 45 Zimmern, in der Altstadt von Zürich gelegen, auf anfangs März oder nach Vereinbarung einen

Supervisor Housekeeping (w)

Sie sind eine jüngere Persönlichkeit (bis 23) mit abgeschlossener HOFA-Lehre und können sich gut vorstellen, ein kleines Team zu leiten. Sie sind gepflegt, kommunikationsfreudig und gerne bereit, zusätzliche Verantwortung zu übernehmen. Sprachen D/E.

Eine spannende Herausforderung und ein junges Team erwarten Sie. Ich freue mich auf Ihre Bewerbung und stehe Ihnen bei Fragen jederzeit gerne zur Verfügung.

HOTEL WELLENBERG
René Hälg, Direktor
Niederdorfstrasse 10
8001 Zürich

haelg@hotel-wellenberg.ch
www.hotel-wellenberg.ch

926-541

Auf Februar/März 2009 suchen wir fachkundige Mitarbeiter mit Flair und Freude am Gastgewerbe.

Sie sind motiviert, in einem gepflegten Gildenbetrieb (14 Punkte Gault Millau) mitzuarbeiten, lieben den kreativen Umgang mit saisonalen Frischprodukten, arbeiten gerne im Team und sind auch in hektischen Zeiten belastbar und ruhig.

- Sous-Chef / Saucier
- Chef de partie

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel/Restaurant Linde
CH-8840 Einsiedeln
Silvia & Geri Nussbaumer
Telefon +41 55 418 48 48
Web: www.linde.einsiedeln.ch
Mail: hotel@linde.einsiedeln.ch



945-553

Teamleiterin/Teamleiter Cafeteria 90%

Die orthopädische Uniklinik Balgrist mit angegliedertem Paraplegikerzentrum betreibt 147 Betten und ist allseits bekannt für hervorragende medizinische Leistungen. Die Cafeteria ist im Eingangsbereich ein Treffpunkt für Besucher, Patienten und Mitarbeitende. In der Funktion als Teamleiter/in umfassen Ihre Hauptaufgaben: Führung der Mitarbeiterinnen, Mithilfe beim Verkauf des Warenangebotes, Service und sämtliche dazugehörigen Arbeiten, Einkauf von Kioskartikel, Lieferschein- und Rechnungskontrolle sowie Sicherstellung einer gepflegten Präsentation und Dekoration. Sie unterstützen uns auch bei internen Anlässen. Beste Voraussetzungen für die erfolgreiche Stellenbesetzung sind: Restaurationsfachfrau/-mann EFZ oder Verkäuferin/Verkäufer mit Lehrabschluss, einige Jahre Berufs- und Führungserfahrung, sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift; Französisch und Englisch sind von Vorteil. Die Cafeteria ist 7 Tage pro Woche geöffnet, deshalb sind Flexibilität und Wochenendeinsätze selbstverständlich. Der Umgang mit Menschen mit unterschiedlichen Bedürfnissen sollte Ihnen Spass bereiten. Team- und Kommunikationsfähigkeit sind wichtig und auch Humor soll seinen Platz haben. Die Stelle kann ab 1. Mai oder nach Vereinbarung besetzt werden.

Einsatzbereit? Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an: Uniklinik Balgrist, Personaldienst, Forchstrasse 340, 8008 Zürich. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau V. Hanselmann, Leiterin Restauration, Tel. 044 386 15 13, gerne zur Verfügung.



964-579

**Top of Bad Ragaz
Das sind wir!**



Auf Sie wartet eine neue Herausforderung, eine nicht alltägliche Stelle in einem traditionellen Schloss mit internationaler Kundschaft. Bei uns sind folgende attraktive Arbeitsplätze ab sofort oder nach Vereinbarung neu zu belegen.

- Entremetier w/m
- Jungköche w/m
- Hotelfachangestellte (HOFA)
- Servicefachangestellte
- Küchenangestellter (für Office und kalte Küche)

Suchen Sie einen teamorientierten Arbeitsplatz, bei dem Selbstständigkeit und Kreativität gefragt sind?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Rufen Sie uns an, Tel. 081 302 40 47 oder info@schloss-wartenstein.ch

Schreiben Sie ganz einfach an:
HOTEL SCHLOSS WARTENSTEIN
Postfach 164
7310 BAD RAGAZ

916-534

Unsere Catering-Firma betreut die attraktiven Dreiseelen-, Aare- und Eventschiffahrten der BSG-Flotte sowie die Brasserie Joran in Biel am See. Für die Saison 2009 (ab April oder nach Übereinkunft bis Oktober) bieten wir folgende abwechslungsreiche Voll- oder Teilzeitstellen:

**TeamleiterInnen/ServicemitarbeiterInnen
Köche/Hilfsköche/Reinigungs-Office**



Bielersee-Gastro AG, Barbara Stähli, Badhausstr. 1a
2501 Biel, 032 329 88 22, www.bielersee.ch
oder per E-Mail an: gastro@bielersee.ch

903-526



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.

Zur Ergänzung unserer Führungscrew suchen wir eine/n

Chef de Service m/w

Wir stellen uns eine kommunikative und frontorientierte Persönlichkeit vor, die unserem jungen Team kompetent vorsteht. Sie überzeugen uns durch Ihr Organisationstalent und die Liebe zum Detail. Sie sind verkaufsorientiert, führungsstark und verfügen über eine grosse Fachkompetenz. Ihre Muttersprache ist Deutsch, mündliche Französisch- und Englischkenntnisse runden Ihr Profil ab.

Wir bieten Ihnen in einem interessanten und lebhaften Umfeld eine abwechslungsreiche Aufgabe sowie diverse Mitarbeitervergünstigungen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre kompletten schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto an Frau Beatrice Bucher, Telefon +41 825 50 20, Beatrice.bucher@shp.ch

955-559

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



Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi



**BÜRGENSTOCK
HOTELS & RESORT**

Die Bürgenstock Hotels & Resort sind ein einzigartiges Hoteldorf im Herzen der Zentralschweiz, 450 Meter über dem Vierwaldstättersee. Durch die Einzigartigkeit unseres Resorts begeistern wir unsere Gäste und unsere Mitarbeiter/innen gleichermaßen.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per März/April oder nach Über-einkunft:

- Gouvernante für Park Hotel**
- F&B / Leiter Aussenbetriebe**
- Trainingsmanager**
- Souschef**
- Chef de partie/Pâtissier**
- Servicefachangestellte**
- Réceptionsmitarbeiter**
- Portier**
- Zimmermädchen**

Wir bieten eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem dynamischen Team und ein hohes Mass an Selbstständigkeit. Fühlen Sie sich bereit für eine Zukunft auf dem Bürgenstock? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

BÜRGENSTOCK HOTELS AG
Heike Bühlmann, Personalverantwortliche
6363 Obbürgen, Telefon +41 41 612 99 10 (montags und mittwochs)
hr@buergenstock-hotels.ch www.buergenstock-hotels.ch

**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, Wellness, 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**
- Réceptionist/in
- Butler
- Concierge
- Etagegouvernante
- Etageportiers
- Zimmermädchen
- Leiterin Kinderhort
- Köche Asienrestaurant
- Servicefachmitarbeiter/in
- Frühstückservice-mitarbeiter/innen (Teilzeit)
- Barfachmitarbeiter/in
- Officemitarbeiter
- Roomservicemitarbeiter/in

- TAMINA THERME**
- Mitarbeiter/innen:
- Empfang/Kasse
- Bad-/Saunaaufsicht
- Restauration
- Saunameister/in
- Teamleiter/in
- Badaufsicht

Wir freuen uns auf Ihre (elektronische) Bewerbung.

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

Martin Hefti / Personalleiter
Für Fragen: Tel. +41 81 303 27 22
karrieren@resortragaz.ch

Grand Resort Bad Ragaz
7310 Bad Ragaz, Switzerland

www.resortragaz.ch

GRAND HOTEL QUELLENHOF & SPA SCITUS ***** GRAND HOTEL HOF RAGAZ ***** TO B. WELTBING & SPA
MEDICAL HEALTH CENTER KURSAAL BUSINESS & EVENTS GOLF: 18-HOLE PGA CHAMPIONSHIP COURSE
9-HOLE EXECUTIVE COURSE TENNIS COURTS TAMINA THERME CASINO BAD RAGAZ



CASTELLO DEL SOLE
ASCONA



Das Castello del Sole ist eines der führenden Hotels der Südschweiz. Es wurde mehrmals ausgezeichnet, unter anderem im Jahr 2007 zum Hotel des Jahres GaultMillau und letztmals im 2008 von der Sonntagszeitung als Ferienhotel Nr. 1 in der Schweiz. Unser Restaurant «Locanda Barbarossa» (à la carte) ist mit 17 GaultMillau Punkten bewertet. Der exklusive SPA-Bereich verfügt über eine Fläche von 2.500m². Den Gästen werden 38 luxuriöse Suiten und Junior-Suiten sowie 43 Zimmer angeboten. Der einzigartige Resort umfasst 14ha.

**GESTALTEN SIE MIT UNS DIE SAISON 2009.
SAISONDAUER VOM 3. APRIL BIS 25. OKTOBER!**

Folgende Stelle ist durch eine kompetente Fachfrau mit Erfahrung in der 5* Hotellerie zu besetzen:

HOUSKEEPING 2. Etagegouvernante

Senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Frau P. Hungerbühler, Leiterin Human Resources. Wir freuen uns, mit Ihnen zusammen unsere anspruchsvollen Gäste empfangen und verwöhnen zu dürfen.



«GAULTMILLAU HOTEL DES JAHRES 2007»
CASTELLO DEL SOLE

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



Für unseren kleinen Gastronomiebetrieb im Zürcher Seefeld suchen wir per 1. März oder nach Vereinbarung eine

Service-mitarbeiterin
(50-60%, Mo.-Fr. Mittagsservice)

mit Erfahrung. Es erwartet Sie ein junges, aufgestelltes Team. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung per Post oder E-Mail an Herrn Senn, Bar Restaurant Seehof, Seehofstrasse 11, 8006 Zürich oder reception@seehof.ch.

921-538

Für unser ***90-Betten-Hotel im Herzen von Zürich suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine fröhliche

Réceptionistin

Arbeiten Sie gerne in einem kleinen Team, sind sprachgewandt und bringen Fidelity- und Berufserfahrung mit, dann sind Sie genau unsere zukünftige Mitarbeiterin.

Wir freuen uns auf Ihre Kurzbewerbung an: Hotel Astor AG, Weinbergstrasse 44, 8006 Zürich.

664-395



Lust auf einen heissen Sommer in der Fischerbucht am Brienzensee, Berner Oberland? Wir haben folgende sonnige Jobs für junge, aufgestellte Leute:

- Service (deutschsprachig) ab März/April
- Serviceangestellte (m/w)
- Sefa (m/w)
- Serviceaushilfen (m/w)
- Refa Lehrling (m/w)
- Buffetmitarbeiter (w)

- Küche ab März/April
- Sous-Chef (m/w)
- Chef de Partie (m/w)
- Commis (m/w)
- Praktikant (m/w)
- Officemitarbeiter (m/w)

Infos unter Telefon 079 342 1378 oder im (Fischer-)Netz
www.dulac-iseltwald.ch

603-476



ISELTWALD
bei Interlaken

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

INTERLAKEN



Wir suchen
per April oder
nach Vereinbarung

Servicefachangestellte/r
mit Erfahrung

Koch / Köchin
kreativ und selbständig

Hilfskoch /
Officemitarbeiter

Wir freuen uns auf Ihre
Bewerbung mit den
üblichen Unterlagen.

Café de Paris, 3800 Interlaken
Alex Auderset, Marktplatz 14
tel 033 821 69 10

922-539

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 Schiffcatering Thunersee suchen wir für die Sommersaison 2009 per 1. Mai 2009 oder nach Vereinbarung:

Leiter Küche/Koch/Hilfskoch (w/m)

Logistiker-Chauffeur (w/m)

Das **Schiffcatering auf dem Thunersee** umfasst 1 Salon-Dampfer und 8 Motorschiffe mit total rund 1'600 Restaurationsplätzen und ist für das gesamte Catering vom kleinen Motorschiff mit 60- bis zum 400-plätzigem Luxus-Liner für Grossanlässe und Events verantwortlich.

Auf den Kursschiffen werden die Gäste mit einem abwechslungsreichen und saisonal wechselnden à la carte Angebot verpflegt. Zudem werden regelmässige Caterings bei Charterfahrten durchgeführt.

Ihr Profil

- Teamfähig
- Flexibel und belastbar
- Stresserprobt und qualitätsbewusst
- Gute Deutschkenntnisse

Wir bieten

- Dynamisches Team
- Entwicklungsmöglichkeiten
- Überdurchschnittliche Sozialleistung

Weitere Auskünfte: Philippe Derché, Küchenchef, Telefon +41 33 334 52 37 oder www.sv-group.ch
Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung an:

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

964-566

**Wo sich Angebot
und Nachfrage trifft
htr stellenrevue –
der grösste Stellenmarkt
der Branche**

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

Mit einem einzigem Telefon 18 Franken sparen? Das sind ja ganz neue Seiten!

Bestellen Sie jetzt ein Schnupperabo der rundum neuen htr hotel revue und zahlen Sie für 10 Wochen inspirierenden Journalismus und aktuelle Stellenangebote nur gerade Fr. 25.– statt Fr. 43.–. Sie sparen mit jeder Ausgabe Fr. 1.80 gegenüber dem Einzelverkauf. Am besten noch heute anrufen: **Telefon 031 740 97 93, abo@htr.ch**.

www.htr.ch

htr **hotel revue**

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus Wöchentlich mit Stellenangeboten

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 Bewerbungstalons, 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
2732	Koch	51	IE	LEG	sofort	D/E	Deutsch-CH
2736	Küchenchef	45	AT	L-EG	sofort	D/E	
2738	Koch/Allrounder	20	CH		sofort	D/E	ZH
2739	Küchenallrounder	31	CH		sofort	D/E/F	Deutsch-CH
2741	Sous-chef/Küch/chef	28	CH		April	D/F/I	Tessin
2744	Koch	23	DE	B	sofort	D	ZH
2745	Koch	63	CH		sofort	D/E/F	Inner-CH/ZH
2754	Koch/Sous-chef	41	CH		sofort	D	Interlaken
2755	Küchenchef	46	CH		Mai	D/I	AG/LU/GR
2759	Küch/chef/Alleinkoch	39	DE	L-EG	sofort	D/E/I	LU/BE/VS/GR
2764	Commis de cuisine	20	DE	B-EG n. Ver.		D	Gehobene Küche
2765	Koch/w	29	CH		sofort	D	Luzern+Umgeb.
2766	Küchenchefin	29	CH		März	D/F	Bern+Umgeb.
2769	Küchenhilfe	37	IT	B	sofort	D/I	TüBE-Oberl.
2773	Pâtissière/Gardemanger	39	CH		März	D	Bern+Umgeb.
2777	Küchenchef	46	CH		Mai	D/I	AG/GR
2782	Alleinkoch/Küch/chef	61	DE	C n. Ver.		D/E/F/I	Basel/Nordwest-CH

Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
2733	Kellner	59	CH		sofort	D/I	BE
2737	Service/w	19	CH		sofort	D/E/F/I	GR
2740	Sefa/Bardame	23	CH		April	D/E/F/I	Ausland
2743	Kellner	62	CH		sofort	D/E/F/I	ZH

1

2746	Buffet/Küche/Allrounder	50	CH		sofort	D	BE/LU
2747	Sefa	38	CH		sofort	D	BE
2748	Chef de Service	35	DE	B	sofort	D/E/I	Ost-CH
2749	Chef de Service/Sefa	39	IT	C	sofort	D/E/F/I	GR/GE
2751	Chef de rang/Sommelier	58	IT	L	sofort	D/E/F/I	TU/GR
2756	Restaurantleiter/Gastgeber	60	CH		n. Ver.	D/E	Zentral-CH
2757	Kellner	62	CH		sofort	D/E/I	ZH/BE/AG/LU
2760	Chef de Service/w	51	AT	L-EG	Mai	D/E/I	zus.m.2761
2761	Barman/Barchef	54	AT	L-EG	Mai	D/E/I	zus.m.2760
2763	Service/w	69	CH		April	D/E	Bodensee/SG
2768	Sefa	28	CH		sofort	D/E/F/I	Bern-Thun
2770	Kellner/Chef de rang	49	ES	L-EG	n. Ver.	D/E/F/I	BE-Oberl./ZH-Oberl./VD
2774	Sefa	47	DE	L-EG	Mai	D/E	
2776	Kellner/Chef de Service	37	CH		n. Ver.	C	Bern
2779	Buffet/Service/w	35	HU	C	sofort	D/E	LU/ZG/OW/NW
2781	Sefa	21	CH		April	D/E/F	ZH/TG

Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
2750	Réceptionniste	27	FR	L-EG	April	E/F/I	TI/VS
2752	Réceptionspraktikant/in	22	CH		n. Ver.	D/E/F/I	GE
2753	Réceptionniste/Concierge	33	FR	L-EG	sofort	D/E/F/I	West-CH
2758	Réceptionspraktikant	25	CH		April	E/I	Zürich
2767	Réceptionsprakt./Réceptionniste	28	SK	B	April	D	SO/BE

1

2771	Allrounder/Empfang/Service	44	DE	L-EG	März	D/E/F/I	VS/BE/SZ/ZH/SG
2772	Receptionniste	25	CH		Jun	D/E/F/I	ZH/TG/SH/60-80%
2775	Betriebsassistent/Leiter	45	IT	B	n. Ver.	D/E/F/I	ZH
2778	Chef de réception	44	CH		sofort	D/E/F	Interlaken+Umgeb.

Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
2734	Hauswirtschaftsleiterin	30	DE	C	sofort	D/E/F	SO/BE/AG/Heim/Spital
2742	Zimmerfrau	25	BR	B	sofort	D/I	BE
2762	Zimmerfrau/Allrounderin	39	CH		April	D/F/I	max. 60%/Bern
2780	Hilfskraft/Lingerielw	24	RS	B	sofort	D	Bern+Umgeb.

- 1 REFERENZNUMMER – Numéro des candidats
- 2 Beruf (gewünschte Position) – Profession (position souhaitée)
- 3 Alter – Age
- 4 Nationalität – Nationalité
- 5 Arbeitsbewilligung – Permis de travail pour les étrangers
- 6 Eintrittsdatum – Date d'entrée
- 7 Sprachkenntnisse – Connaissances linguistiques
- 8 Art des Betriebes/Arbeitsort (Wunsch) – Type d'établissement/région préférée (souhait)

981-577

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 qualifié dans l'hôtellerie ou la restauration, remplissez le talon ci-dessous 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: _____

Arbeitsbewilligung/Permis de travail: _____

Art des Betriebes/Type d'établissement: _____

Name/Nom: _____

Strasse/Rue: _____

Geburtsdatum/Date de naissance: _____

Telefon privat/No de téléphone privé: _____

Bemerkungen/Remarques: _____

Sprachkenntnisse/Connaissances linguistiques:
Deutsch/Allemand: _____ Französisch/Français: _____ Italienisch/Italien: _____ 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: _____ Funktion/Fonction: _____ Dauer (von/bis)/Durée(de/à): _____

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



Le Centre de Sornetan, qui dépend des Eglises réformées Berne-Jura-Soleure, a pour mission d'être un lieu d'accueil, de rencontre et de formation. Situé dans un magnifique cadre naturel au cœur du Jura historique, il met au concours le poste ci-dessous:

**Directeur du Centre de Sornetan
poste à 100%**

- Le poste recouvre les tâches suivantes:
- responsable de la gestion commerciale et financière de l'établissement
 - organisation et planification du fonctionnement du Centre
 - marketing
 - gestion de l'entretien des immeubles
 - secrétariat de l'association

- Les exigences sont les suivantes:
- formation hôtelière ou commerciale
 - expérience dans la direction d'un établissement hôtelier
 - esprit d'initiative
 - ouverture à la spiritualité protestante
 - maîtrise de l'allemand et bonnes connaissances en suisse allemand et anglais
 - maîtrise des outils informatiques usuels

Le titulaire sortant, M. Jean-Louis Jabas, se tient à disposition des personnes intéressées (Centre de Sornetan, 2716 Sornetan, ☎ 032 484 95 35)

Notre site: www.centre-desornetan.ch
Appartement de fonction à disposition.
Entrée en fonction: 1^{er} juin 2009 ou à convenir.

Les postulations accompagnées d'un curriculum vitae et d'une lettre précisant les motivations sont à adresser au Comité du Centre de Sornetan, Le Rondze 2, 2716 Sornetan jusqu'au 28 février 2009 dernier délai.

Le cahier des charges est à disposition à l'adresse susmentionnée ou jabas@centredesornetan.ch

934-549



Hôtel 4**** 136 lits, 2 restaurants, 1 bar, 1 dancing, 11 salles de conférences, service traiteur, boutiques.

POSTES DISPONIBLES

UN(E) I(ER)ERE RÉCEPTIONNISTE

Responsable du bon fonctionnement opérationnel et administratif du département.

Votre profil: Au bénéfice d'une formation et d'une expérience de quelques années dans un poste similaire, Vous possédez un savoir-faire informatique (Word, Excel.)
Maîtrise des langues allemande et anglaise.
Autres langues un atout

Entrée: Février 2009 ou à convenir

Merci nous envoyer votre candidature à:
Au Parc Hôtel - Rte de Villars 37
1700 Fribourg
026 / 429 56 56
denise.gallandat@auparc-hotel.ch

924-540



HOTEL RESTAURANT ARCADIA
6612 Ascona

beim Golfplatz und Lido, 10 Min. von der Piazza entfernt. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die Sommersaison 2009 (März-Oktober) eine

Servicemitarbeiterin

für unser Restaurant mit Terrasse.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Familie M. Bolz
Hotel Arcadia
Via Patrizia 47
6612 Ascona
Tel. 091 791 1015
www.arcadia.li
info@arcadia.li

499-298

Swizzera italiana

HOTEL INTERNATIONAL AU LAC
80-Zimmer, renomiertes zentralgelegene Hotel sucht auf Ende März:
MAÎTRE D'HÔTEL
RECEPTIONIST/IN

Als fachlich kompetente Persönlichkeiten verfügen Sie über mehrjährige Berufserfahrung; Sprachen I, D, F, E.

Fam. Schmid, Hotel International au Lac
Via Nassa 68, 6901 Lugano
Tel: 091/ 922 75 41
schmid@hotel-international.ch

548-328



HOTEL CASA BERNO ASCONA

Für die Sommersaison 2009
(ca. Mitte März bis Ende Oktober)

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

Administration: Empfangssekretärin
mit guten Fremdsprachenkenntnissen (D/E/F)

Réceptionspraktikantin
mit guten Fremdsprachenkenntnissen (D/E/F)

Restaurant: Servicefachangestellte
(à la carte und Halbspense)

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto an:
Bruno Caratsch, Direktion
Hotel Casa Berno
6612 Ascona

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



Aus- und Weiterbildung

WIRTEPRÜFUNG!
Sie möchten Ihre Zukunft sichern und mehr Geld verdienen? Unser moderner Fernkurs führt Sie direkt zum Ziel – ein Lokal unter Ihrer Führung. Interessiert?
Senden Sie noch heute den Coupon ein.

WIRTE-COUPON

GASTROWIRT AG
Badenerstrasse 678, 8048 Zürich

Name: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____
Beruf: _____ Alter: _____
Tel.: _____ 564-340 Htr

Stellensuch

Ich, w, 25, Schweizerin suche ab sofort für Februar/März oder nach Vereinbarung Stelle als

Barangestellte
Habe Erfahrung in dieser Branche und spreche gut Englisch.
Tel. 079 534 10 06

974-572

Sommersaison im Tessin

Osteria della Posta, 6827 Brusino Arsizio. Direkt am Luganensee
Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die Sommersaison 2009, Mai bis Ende Oktober

eine/n Servicefachangestellte/n
und

einen Commis de cuisine
Italienische Grundkenntnisse im Service sind von Vorteil.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Rico Rapelli
Osteria della Posta
Lungolago
6827 Brusino Arsizio
Tel. 091 9802480

932-547

Stellenvermittlungen

DOMINO GASTRO
Personal - Vertrat
www.dominogastro.ch
Tel. 055 415 52 80
personal@dominogastro.ch
für Bewerber kostenlos.

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

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

361-201

ESPLANADE HOTEL RESORT & SPA

Moderne Hotelkultur in historischen Räumen; 67 Zimmer und Suiten; Restaurant, Panoramaterrasse, Bar, Konferenzräumlichkeiten; erholsame Oase für Wellness, Schönheit und Fitness.

Ab Mitte/Ende März suchen wir Mitarbeiter in Jahresstelle mit Erfahrung in 4*- oder 5*-Hotels für folgende freie Stellen:

2. CHEF DE RÉCEPTION m/w
RÉCEPTIONIST m/w

Sprachkenntnisse D/I/E/F

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

ESPLANADE HOTEL RESORT & SPA

6648 Minusio/Locarno

E-Mail: sonja.nowaczyk@esplanade.ch / www.esplanade.ch

947-555

IMPRESSUM

htr hotelrevue - 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 / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier
Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König
Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger
Anzeigen-Innenendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Delia Piscopo, Patricia Nobs Wüss
E-Mail: inserate@htr.ch / www.jobs.htr.ch

Anzeigentarif (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 Aufschlagung 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. 8/2009	Nr. 9/2009	Nr. 10/2009	Nr. 11/2009
- Erscheint	19. 2. 2009	26. 2. 2009	5. 3. 2009	12. 3. 2009
- Anzeigenschluss	Mo. 12.00 Uhr	16. 2. 2009	23. 2. 2009	2. 3. 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.