

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2009)
Heft: 31

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. 31 / 30. Juli 2009

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

reception@hotelleriesuisse

Schlüsselkompetenzen für den Hotelpfing erwerben

www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung
Telefon 031 370 43 01

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

www.gastrojob.ch

Topjobs und Gastroprofis – ganze Schweiz



GastroJob

Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire

Kaderstellen	1-3
Deutsche Schweiz	3-7
Svizzera italiana	8
International	8
Stellengesuche	-
Suisse romande	8
Marché international	8
Demandes d'emploi	-

3.2.1

Wir suchen für unsere Division «comme il faut» eine verantwortungsvolle Persönlichkeit, möglicherweise auch ein junges Talent. Für eine nicht alltägliche Aufgabe. Mehr Informationen über uns unter www.comme-il-faut.biz.

**Vollzeit:
Leiterin oder Leiter Projekte und Events**

Bitte senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen per Post. Zuhanden von
**Hubert Erni
Geschäftsleiter**

3.2.1 hubert erni ag
chamerstrasse 172
postfach
ch-6301 zug
fax +41-41 710 40 64
phone +41-41 710 40 60
contact@3-2-1.ch
www.3-2-1.ch

Der Schweizer Cafetier Verband ist ein moderner, zukunftsorientierter Arbeitgeberverband für individuelle Gastronomen. Im Zuge der Nachfolgeregelung der bisherigen Geschäftsführerin suchen wir per 1. Oktober 2009 oder nach Vereinbarung eine/n



Stv. Geschäftsführer/in resp. zukünftige/r Geschäftsführer/in (50-100%)

In dieser spannenden Funktion vertreten Sie die Berufsinteressen unserer Mitglieder nach aussen, sie unterstützen diese zuverlässig und lösungsorientiert mit Fachwissen und Branchenkenntnis.

Sie haben eine Schweizer Hotelfachschule erfolgreich abgeschlossen und Führungserfahrung in einem Gastronomiebetrieb. Sie sind zwischen 30 und 45 Jahren, stark im schriftlichen Ausdruck und besitzen sehr gute PC-Kenntnisse. Sie verfügen über ein sicheres Auftreten und es macht Ihnen Freude, sich mit dem Thema Kaffee zu beschäftigen. Sie denken und handeln unternehmerisch.

Möchten Sie diese Herausforderung nach einer Übergangsphase annehmen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Es wartet eine interessante Tätigkeit auf Sie; erfahren Sie mehr unter www.cafetier.ch/dokumente/GF-Profil.pdf

Ihre vollständige Bewerbung senden Sie bitte bis 8. August 2009 an Schweizer Cafetier Verband, Bleicherweg 54, 8002 Zürich oder per E-Mail in einer Datei an info@cafetier.ch.



DIREKTIONSASSISTENTEN gibt es viele!

WIR SUCHEN ABER EINE/N GANZ BESTIMMTE/N!

Der jetzige Stelleninhaber verlässt uns per 30. September 2009, um sich beruflich einer neuen Herausforderung zu stellen. Für diese verantwortungsvolle Aufgabe mit viel Kompetenz - in einem der führenden Häuser der Schweiz - suchen wir per Oktober/November 2009 ein neues Kadernmitglied.

- Anforderungsprofil:
- Abschluss einer anerkannten Hotelfachschule
 - Erfahrung in der 4* und/oder 5* Hotellerie
 - Führungseigenschaften und Durchsetzungsvermögen
 - Grosse Einsatzbereitschaft
 - Loyal und innovativ, offen für Neues
 - Kostenbewusstes und teamorientiertes Denken und Handeln
 - Kongress-, Seminar- und Saleserfahrung
 - F&B-Kenntnisse im Kontrollwesen
 - Gute Kenntnisse in Englisch (Französisch von Vorteil)
 - EDV-Erfahrung mit Fidelio und Microsoft Office (Kassensystem HOST von Vorteil)
 - Bereitschaft für längeres Engagement
 - Idealerweise ab 25 Jahren

- Angebot des Hauses:
- Jahresstelle mit entsprechendem Salär und Erfolgsbeteiligung.
 - Dynamisches und junges Führungsteam
 - Stellvertretung der Direktion
 - Weiterbildungskurse vom Haus offeriert

Alles Weitere erfahren Sie bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch im Waldhotel National. Wir freuen uns, Sie schon bald kennen zu lernen!

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

WALDHOTEL NATIONAL
Steffen Volk, Direktor
7050 Arosa
www.waldhotel.ch

JAPIGO

Das japanische Restaurant in Bern

Wir suchen nach Vereinbarung eine/n
Geschäftsführer/-in
Die Bewerbungsunterlagen können Sie an folgende Adresse zustellen:

René Huber, Huber & Ploerer Verwaltungen AG
Breitenrainstrasse 22, 3000 Bern 25
Tel. 031 332 88 55
www.japigo.ch

Zur Unterstützung in der Wintersaison

1. 12. 2009 – 31. 3. 2010

suchen wir zusätzlich eine freundliche, deutschsprachige

Mitarbeiterin

für unseren Haushalt am Oberort (100%) in Gstaad.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Tel. 033 748 71 70



Gasthof
STERNEN
Wangs

Gesucht Servicefachangestellte

Auf Anfang September 2009, 100%

Wir bieten Ihnen:

- Zeitgemässe Entlohnung / Jeden 2. Sonntag, Montag und Dienstag frei / Familiäres Arbeitsklima / Jahresstelle / Schichtbetrieb
- Wir erwarten:
 - Selbstständiges Arbeiten / Ehrlichkeit
 - Freundlichen Umgang mit unseren Gästen
 - Deutsch in Wort und Schrift
- Melden Sie sich mit den üblichen Unterlagen bei
Kalberer Eugen, Gasthof Sternen
Dorfstrasse 12, 7323 W A N G S
Tel. 081 723 11 81
E-Mail: info@sternen-wangs.ch
www.sternen-wangs.ch

ice buffet bar pizzeria

Im November öffnet das «ice – buffet bar pizzeria» (ehemaliges Restaurant Trockener Steg), nach Komplettumbau, seine Türen erneut. Das Restaurant besteht aus einem Selbstbedienungsrestaurant (950 Sitzplätze), einer Pizzeria (202 Sitzplätze) und einer im Winter an der Piste gelegenen ice bar (200 Plätze).

Für die kommende Wintersaison 2009/2010 suchen wir verschiedene ice-breaker/innen, welche die Chance nutzen möchten, bei dieser Wiedereröffnung ein wichtiger Teil eines jungen, starken, motivierten und aufgestellten Teams zu sein.

Leitung buffet (w/m)

Du arbeitest aktiv an der Front. Zusätzlich unterstützt Du den Geschäftsführer auch bei administrativen Arbeiten und bei dessen Abwesenheit gewährleistest Du die Stellvertretung. Du arbeitest speditiv, professionell und stets mit einem Lächeln auf den Lippen. Gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und eventuell Italienisch helfen Dir beim täglichen Arbeiten.

Köche (w/m)

Bist Du an eine saubere und speditiv Arbeitsweise gewöhnt und behältst auch unter Druck den Ueberblick? Wir erwarten eine abgeschlossene Berufsausbildung und Teamfähigkeit. Deine Tätigkeit übst Du in allen Bereichen der warmen und kalten Küche aus und kochst vor den Augen der Gäste. Wünschenswert: Erfahrung in der Asiatischen Küche, ist aber keine Bedingung.

Küchenchef (w/m)

Du hast dein Fach-Know-how in unterschiedlichen Küchen, gesammelt und bringst Erfahrung in der Teamleitung mit. Die Abläufe an der Front und im Back Office sind Dir vertraut. Mit Kreativität führst Du eine frische, innovative Küche, zusammen mit einer Brigade von ca. 11 Mitarbeitern. Saison- oder Jahresstelle.

Barmaids ice bar 60% und 100%

Bei Dir muss immer was los sein? Du bist eine selbstbewusste, kommunikative, junge Frau, die es versteht, die Gäste in ihren Bann zu ziehen. Für die ice bar solltest Du gerne in freier Natur arbeiten.

... wie weiter? Wir freuen uns auf Deine vollständige Bewerbung mit Foto an:
Matterhorn Group, Michael Peterhans, Geschäftsführer, Postfach, 3920 Zermatt
T: (+41/0)27 967 18 12 / michael.peterhans@zermatt.net / MyMatterhorn.com

Hotel Landhaus Giswil

Pächter/Nachmieter

Aus gesundheitlichen Gründen suchen wir für unseren schönen ****Hotelbetrieb in Giswil einen Nachfolger.

Die Übernahme wäre bereits auf den Herbst 2009/Frühjahr 2010 möglich. Guter Mietvertrag ist garantiert und Inventarankauf kann erleichtert werden.

Gerne stellen wir ernsthaften Interessenten den Betrieb persönlich vor.

Hotel Landhaus
Brünigstrasse 202, 6074 Giswil, Telefon 041 676 66 77
www.landhaus-giswil.ch hotel@landhaus-giswil.ch

GESUCHT INNOVATIVER PÄCHTER/GASTGEBER

Mitten im Seeland an zentraler, stark frequentierter Lage nach Vereinbarung zu übergeben: trendige, neuzeitlich eingerichtete

Café und Wein-Bar/Restaurant (55 Plätze)
mit idyllischem Garten (40 Plätze) und genügend eigenen Parkplätzen.

Weitere Auskünfte 079 684 10 80, täglich ab 15.00 Uhr.

Schöne grosse Duplex-Wohnung im selben Haus kann dazu gemietet werden.



HOTEL NATIONAL DAVOS

Das Hotel National ist ein klassischer 4*-Betrieb mit 65 Zimmern im Herzen von Davos. Für unser schönes Erstklasshotel mit Stil und Charme suchen wir per Mitte November 2009 oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef (m/w) in Jahresstellung.

Zu Ihren Aufgaben gehört die Angebotsgestaltung für unsere Halbpensionsgäste sowie für das A-la-carte-Restaurant Mignon, die Mitarbeiterführung, Einkauf und Lagerbewirtschaftung sowie das Erreichen der gesetzten Ziele gemäss Budget.

Zusammen mit einem Team von ca. 7 Mitarbeitern bereiten Sie frische und kreative Gerichte zu. Sie denken und handeln unternehmerisch, sind qualitätsbewusst und haben eine hohe Sozialkompetenz. Die Ausbildung von Lehrlingen bereitet Ihnen Freude.

Sie besitzen langjährige Erfahrung in der gepflegten A-la-carte-Küche und kennen sich im Bankettbereich aus. Auch in hektischen Zeiten behalten Sie die Ruhe und den Überblick. Sie haben schon als Küchenchef gearbeitet oder sind schon länger als Sous-Chef tätig und möchten den nächsten Schritt wagen.

Nun liegt es an Ihnen – gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Hotel National
Corinne & Martin Koeffli
Obere Strasse 31, 7270 Davos Platz
www.national-davos.ch



ankommen und geniessen

Wir suchen per Oktober 2009

KÜCHENCHEF w/m

Ihr und unser Ziel:

- Gemeinsam ein kleines, saisongerechtes und spannendes Angebot erarbeiten, das Ihrer Kreativität möglichst viel Freiraum lässt.
- Eine Nische im Angebot formen, die der traditionellen Schweizer Küche ihren Platz garantiert (Typically Swiss Hotels).
- Eine mehrjährige Zusammenarbeit anstreben.

Ihr Profil:

- Sie sind eine erfolgshungrige, teamfähige, junge und kommunikative Persönlichkeit, die die gesteckten Ziele konsequent verfolgt.
- Sie sind neugierig und bringen die Fähigkeit mit, stets auf neue kulinarische Tendenzen zu reagieren.

Unser Angebot:

- Eine im letzten Jahr neu renovierte Küche im ***Sterne-Stadthotel.
- Familiäres Ambiente in einer 4-5-Mann/Frau-Brigade.
- Ein typisches Berner Altstadtrestaurant mit einem kosmopolitischen Publikum (Nichtraucher, 80 Plätze).

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an folgende Adresse:

Hotel-Restaurant Goldener Schlüssel
Hr. Jost Troxler
Rathausgasse 72, 3011 Bern
Tel. 031 311 02 16

Mehr über uns erfahren Sie unter: www.goldener-schlüssel.ch



Die Molino Restaurants bieten unseren anspruchsvollen Gästen in einer gepflegten Umgebung mit typisch südländischem Ambiente ein kulinarisch hoch stehendes Angebot mit besten Produkten aus Italien.

Wir suchen für weitere Expansionsobjekte an ausgezeichneten Frequenzlagen in Zürich und Basel nach Vereinbarung eine/n

Geschäftsführer/in italienischer Herkunft und Sprache

Sie haben Erfahrung in der italienischen Gastronomie als Kadermitarbeiter/in und auch ein ausgewiesenes Fachwissen in Service, Küche und Wein. Sie sind ein/e passionierte/r Gastgeber/in mit besten Umgangsformen, der/die unsere Gäste verwöhnen möchte!

Sie möchten Ihre fundierte Berufserfahrung erweitern und sich für unsere Gäste und Mitarbeitenden einsetzen? Sie sind örtlich ungebunden, sind offen für Neues und besitzen einen kant. Fähigkeitsausweis.

Bis zur Übernahme eines Restaurants werden Sie als Geschäftsführer/in in stv. Funktion in das Konzept und in die Aufgaben der Molino's sorgfältig eingeführt.

Wir bieten einen sicheren, modernen Arbeitsplatz mit allen Vorteilen einer grossen Unternehmung. Attraktive Arbeitsbedingungen und hervorragende Sozialleistungen sind bei uns selbstverständlich.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto. Bitte senden Sie diese per Post an: MOLINO AG, Nansenstrasse 5, CH-8050 Zürich oder per E-Mail: personal@molino.ch.

MOLINO-Gastronomie erfolgreich bereits in: Bern, Dietikon, Fribourg, Genève (Place du Molaré), Genève (Quai Général-Guisan - Le Lacustre), Carouge (La Praille), Montreux, St. Gallen, Thônex, Uster, Wallisellen (Glatzentrum), Winterthur, Zürich (Limmatquai-Select), Zürich (Seequai-Frascati), Zürich (Stauffacher), Zermatt

www.molino.ch
EIN UNTERNEHMEN DER ATHRIS HOLDING AG



WALDHOTEL NATIONAL Arosa

Wir sind das unverwechselbare und unkomplizierte 4* Ferien-Erlebnis-Hotel in Arosa und suchen für die kommende Wintersaison 2009/2010 (Anfang Dezember – Mitte April) folgende aufstrebende und motivierte Teamees:

Hotelbar

2. Chef de Bar
Barmitarbeiter/in

Etage

Portier & Zimmerfrau (D)
Lingeriemitarbeiter/in (D)
Wäscher/in (Nachtarbeit)

Service

Chef de Service
Commis/Chef de Rang
Frühstücksmitarbeiter/in
Praktikant/in

... und für unser à la carte (16 GM)

Chef de Service (D, E, F, mit
Erfahrung in gehobener Gastronomie)

Küche

Sous-Chef
Chef Entremettier
Chef Gardemanger
Chef Pâtissier
Demi-Chef de Partie
Commis de Cuisine
Commis Pâtissier

Auf Ihre Bewerbungsunterlagen per E-Mail oder Post freuen wir uns!

Waldhotel National, CH-7050 Arosa
Beatrice Schelling, Teamleiterin
schelling@waldhotel.ch, Tel. 081 378 55 55

Wichtiger Termin für unsere Ex-Teamees: **Teamtreffen am 20. September 2009!**

Weitere Infos unter www.team-waldhotel.ch

BÜRGENSTOCK HOTELS & RESORT

Ein einmaliger, zentraler Lage, 450 Meter über dem Vierwaldstättersee, entsteht das neue Bürgenstock-Resort als Tourismus-Aushängeschild der Zentralschweiz.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung

Technischer Leiter Hotel Honegg/Stelvertreter Leiter Technik Bürgenstock Hotels

2010 wird auf dem Bürgenstock das renovierte Hotel Honegg eröffnet. Die neue «Honegg» ist Teil des Bürgenstock-Resorts und dient in erster Linie als Austragungsort exklusiver Events für gehobene Ansprüche. Entsprechend ausgerichtet ist die Infrastruktur, welche sich durch ein ausgeklügeltes Techniksyste auszeichnet.

Voraussetzung für diese interessante Jahresstelle sind eine abgeschlossene Lehre als Elektromonteur, mehrere Jahre Berufserfahrung sowie Telematik- und EDV-Kenntnisse. Eine Bewilligung als Betriebselektriker ist von Vorteil. Belastbarkeit, Flexibilität, Dienstleistungsdenken und die Bereitschaft, Pikettendienst zu leisten, runden das Bild ab.

Sie bestätigen Ihre fachliche und soziale Kompetenz durch Ihre Leistungen und Ihren Einsatz. Sie sind konzeptionell in die Entwicklung des anspruchsvollen Techniksyste eingebunden. Sie sind aber auch für die Umsetzung verantwortlich. Dazu gehört die Betreuung der Anlagen ebenso wie die Unterstützung bei der Installation von Kongressanlagen sowie die Mitarbeit bei allgemeinen Reparaturen und Umbauten. Als Allrounder helfen Sie auch mit, allgemeine Revisionen und Unterhaltsarbeiten zu organisieren.

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und herausfordernde Tätigkeit in einem dynamischen Team. Sie arbeiten selbstständig und tragen eine entsprechende Verantwortung. Kommt hinzu, dass die Zukunftsplanung auf dem Bürgenstock für alle Mitarbeitenden Perspektiven schafft!

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Arbeitszeugnissen und Foto.

BÜRGENSTOCK HOTELS AG

Heike Bühlmann, Leiterin Personal
6363 Obbürgen, Telefon +41 41 612 99 10 (Dienstags und Freitags)
hr@buergenstock-hotels.ch www.buergenstock-hotels.ch

Projektleiter

Voraussetzung für diese anspruchsvolle Position sind ein Abschluss als dipl. Bauleiter, Hochbautechniker TS, eine berufliche Grundausbildung oder eine traditionelle Ausbildung im Baumanagement. Als ausgebildeter Bauleiter mit mehrjähriger Berufserfahrung, wenn möglich bei der Realisation von Hotel- und Gastronomieprojekten, erfüllen Sie das Profil im Kern. Wir verlangen eine hohe Sozialkompetenz und Verhandlungsgeschick im Umgang mit Auftraggebern und Unternehmern, Führungsqualitäten, Belastbarkeit und Flexibilität, gute EDV-Kenntnisse (ArchiCAD/Excel/Word) sowie Organisations- und Koordinationstalent. Analytische und kommunikative Fähigkeiten setzen wir ebenfalls voraus.

Das Aufgabengebiet umfasst u.a. die Koordination und Kontrolle der Vergabeverhandlungen, die Realisation hochqualitativer Umbauten und Renovationen von Hotelanlagen sowie die Ausführungsplanung in Zusammenarbeit mit Architekten (Projekt, Kosten, Termine). In Ihren Verantwortungsgebieten fallen auch das Kostenmanagement und die Qualitätskontrolle. Zudem sind Sie der zentrale Ansprechpartner für die Bauherrschaft, Architekten und Planer sowie für die Behörden und Subunternehmer.





Geschäftsführer/in

Für unser Ristorante Soave10 im Herzen von Lugano suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Ihre Aufgabe: Ihnen obliegt die Führung eines Restaurants an bester Lage. Mit Ihrem Team gewährleisten Sie reibungslose Abläufe und einen grösstmöglichen Kundennutzen. Gästezufriedenheit ist unser oberstes Gebot.

Was Sie mitbringen: Sie sind eine dynamische Persönlichkeit mit Organisations-talent und Flair für die italienische Küche.

Dank Ihrer sympathischen und vertrauensvollen Art ist es leicht für Sie, auf allen Ebenen zu kommunizieren. Sie haben eine Hotelfachschule abgeschlossen und/oder verfügen über Erfahrung in der Führung eines Restaurants. Italienisch ist keine Fremdsprache für Sie.

Wir bieten: Eine sehr herausfordernde Kaderstelle, wo Sie Ihre Ideen direkt einbringen und umsetzen können. Viel Führungs- und Fachverantwortung sowie eine selbständige Tätigkeit innerhalb von gegebenen Rahmenbedingungen, eine motivierte Crew und gute Entwicklungsmöglichkeiten. Alles in allem die Chance, Ihr Können unter Beweis zu stellen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen. Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Biondi Gastronomie, Petra Schürmann, Riedstrasse 3, 6330 Cham
Telefon 041 725 32 50, E-Mail: p.schuermann@vgag.ch



FORUM IM RIED
VERANSTALTUNGS- UND TAGUNGSZENTRUM KOS-LANDQUART
Eine vielseitige Herausforderung! Wir suchen für den Betrieb Forum im Ried, Landquart, den wir am 1. Oktober 2009 übernehmen werden, eine Persönlichkeit die mit Freude und Leidenschaft die Gastgeberrolle als

Geschäftsführer/in

übernehmen möchte. Sie freuen sich auf die Organisation von Banketten, Konzerten und Anlässen verschiedenster Art mit bis zu 1'000 Personen. Sind Sie interessiert ein neues Konzept im Restaurant kennen zu lernen und mit innovativen und kreativen Ideen weiter zu entwickeln? Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung mit mehrjähriger praktischer Erfahrung im Gastronomiebereich und Mitarbeiterführung. Ebenfalls erwarten wir betriebswirtschaftliche Kenntnisse und Verhandlungsgeschick.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:
Saentis Gastronomie AG, Niklaus Zindel, St.-Jakob-Strasse 87, Postfach 162, 9008 St. Gallen
Tel. 071 246 56 11, niklaus.zindel@saentisgastro.ch
Informationen zum Forum im Ried finden Sie unter:
www.forumried.ch oder www.saentisgastro.ch



Bereichsleiter/in

Wir, die Biondi Gastronomie, sind ein wachsendes Gastro-Unternehmen. Wir führen die Verwaltung unserer italienischen Restaurationsbetriebe, welche sich in der ganzen Schweiz befinden.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. Oktober 2009 oder nach Übereinkunft eine/n

Ihr Aufgabengebiet: Nach einer fundierten Einführung übernehmen Sie sehr selbständig die Betreuung diverser Ristoranti in der ganzen Schweiz. Dies beinhaltet sämtliche Aspekte der operativen Betreuung, Organisation, Controlling, Prozesse und Kommunikation.

Ihr Profil: Sie haben eine Hotelfachschule abgeschlossen, bringen breite Erfahrung in der italienischen Gastronomie mit und sprechen perfekt Deutsch und Italienisch, von Vorteil auch Französisch. Sie sind eine starke, dynamische Persönlichkeit, eine Macherin mit Organisationstalent und Durchsetzungsvermögen. Für Sie ist Flexibilität eine Selbstverständlichkeit und Sie sind gewohnt, wirtschaftlich zu denken und zu handeln. Dank Ihrer sympathischen und vertrauensvollen Art ist es leicht für Sie auf allen Ebenen zu kommunizieren.

Wir bieten eine herausfordernde Kaderstelle, wo Sie Ihre Ideen direkt einbringen und umsetzen können. Viel Führungs- und Fachverantwortung sowie eine selbständige Tätigkeit innerhalb von gegebenen Rahmenbedingungen mit guten Entwicklungsmöglichkeiten. Alles in allem die Chance, Ihr Können unter Beweis zu stellen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Biondi Gastronomie, Margherita Bonaventura
Riedstrasse 3, 6330 Cham
Telefon 041 725 32 50, E-Mail: m.bonaventura@vgag.ch



HOTEL NATIONAL DAVOS

Das Hotel National ist ein klassischer 4*-Betrieb mit 65 Zimmern im Herzen von Davos. Für unser schönes Erstklasshotel mit Stil und Charme suchen wir per Mitte November 2009 oder nach Vereinbarung einen

Chef de Service (m/w)
in Jahresstellung.

Als engagierte Gastgeberpersönlichkeit sind Sie für den reibungslosen Ablauf des gesamten Restaurationsbereichs verantwortlich. Dies beinhaltet den Speisesaal mit Frühstück und Halbpension für die Hotelgäste, die Bar/Hotelhalle und das A-la-carte-Restaurant Mignon. Sie führen ein Team von ca. 8 Mitarbeitern und bilden Lehrlinge aus. Unsere langjährige Stammkundschaft legt hohen Wert auf Qualität und persönliche Betreuung.

Sie haben erfolgreich eine Restaurationslehre abgeschlossen, besitzen Erfahrung im gepflegten A-la-carte-Service und haben bereits als Chef de Service oder als Stellvertreter gearbeitet. Als Vorbild arbeiten Sie aktiv an der Front mit, sprechen neben Deutsch und Englisch auch Französisch oder Italienisch, sind ambitioniert, durchsetzungsfähig und belastbar.

Nun liegt es an Ihnen – gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Hotel National
Corinne & Martin Koeplli
Obere Strasse 31, 7270 Davos Platz
www.national-davos.ch

Wir suchen ab Wintersaison 2009/2010 oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef

für ein Vierterhotal in einem bekannten Ferienort in Graubünden.

Der 2-Saison-Betrieb umfasst ca. 100 Betten und ein A-la-carte-Restaurant mit gutbürgerlicher Küche gehobenen Standards.

Für die Leitung unserer Küchencrew suchen wir einen **Küchenchef**, der die Abteilung selbstständig leitet.

Sie sind für das Wohl der Gäste zuständig. Die aktive Mitarbeit in der Küche ist für Sie ein Grundstein zum Erfolg. Auch in hektischen Situationen behalten Sie den Überblick.

Sie verfügen über Erfahrung in der Leitung und Motivation einer Brigade von 5 Mitarbeitern. Sicherheit im Kostenmanagement ist für Sie eine Selbstverständlichkeit. Daneben planen Sie die Einsätze der Ihnen direkt unterstellten Mitarbeiter, organisieren und überwachen Arbeitsabläufe, Hygienekonzepte und deren Umsetzung sowie das Bestell- und Inventarwesen.

Als Kadernmitarbeiter sind Sie direkt der Hoteldirektion unterstellt.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung an Chiffre 3285-1726 an htr hotel revue, Monbijoustr. 130, Postfach, 3001 Bern.

Ihre Bewerbung wird absolut vertraulich behandelt.



Ferienstiedlung in Davos

Unsere innovative Ferienanlage umfasst mit 220 Betten ein vielfältiges Wohnangebot – vom Studio über die Maisonette-Wohnung bis zur Panorama-Attikawohnung. Mit ausgeprägtem Gästeservice betreuen wir unsere internationalen Gäste; 7 Tage Rezeption, tageweise Buchbarkeit, Frühstückslieferung, Internet-Corner und Gästebus sind eine Auswahl der vielen Dienstleistungen.

Nach vierjähriger wertvoller Tätigkeit möchte unsere Leiterin Housekeeping sich einer neuen Herausforderung stellen.

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung eine motivierte Führungspersönlichkeit als

Leiterin Housekeeping
in Jahresstelle, 100%

- Wir erwarten:**
- Abgeschlossene Berufsausbildung mit mehrjähriger Berufserfahrung
 - Erfahrung in der Führung von MitarbeiterInnen – (ca. 20 MitarbeiterInnen)
 - Erfahrung im selbständigen Arbeiten und Organisieren
 - Erfahrung im Verhandeln, Einkauf bei Lieferanten
 - Sprachkenntnisse (DE)
 - EDV-Kenntnisse (Word, Excel, Protel von Vorteil)
 - Ein hohes Mass an Qualitätsbewusstsein und Dienstleistungsorientierung

Wir bieten:

- Abwechslungsreiche, selbständige Tätigkeit
- Verantwortung und Mitgestalten in einem kollegialen Team
- Zeitgemässe Entlohnung

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freut sich Herr Stephan Huber, Direktor Ferienstiedlung Solaria, 7260 Davos Dorf.
Telefon 081 416 35 35, www.solaria.ch



Unser neu umgebautes Restaurant ist eingebettet in das Flieger-Flab-Museum in Dübendorf.
Wir suchen noch per 1. September eine

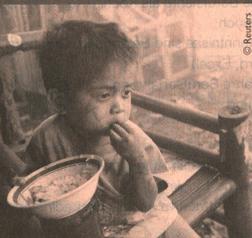
Serviceangestellte (w)
Vollzeit

Sind Sie eine freundliche, aufgestellte Gastgeberin, erfahren, zwischen 30–40 Jahre jung, flexibel, zeigen Eigeninitiative und behalten auch in hektischen Situationen einen kühlen Kopf? Dann senden Sie uns noch heute Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Air Force Center
Restaurant Holding
z.Hd. Nicole Matthey-Doret
Überlandstrasse 255
8600 Dübendorf
holding@airforcecenter.ch

Öffnungszeiten:
Mo. geschlossen
Di.+Mi. 9–18 Uhr
Do.–Sa. 8.30–23 Uhr
So. 13–17 Uhr

Gerade in Krisenzeiten brauchen diese Kinder Sie!



Terre des hommes
058 / 611 06 11
Terre des hommes, Patenschaften
En Budron C8
1052 Le Mont-sur-Lausanne
info@tdh.ch

Kinderhilfe - www.tdh.ch



Eine einzigartige Herausforderung im führenden Kultur- und Seminarzentrum

Im April wurde die Kartause Ittingen nach sechsmonatiger Umbauzeit wiedereröffnet. Ein topaktuelles und äusserst attraktives Raum- und Dienstleistungsangebot steht unseren Besuchern zur Verfügung. Dazu zählen Ausflugs-, Kultur- und Restaurationsgäste und insbesondere Firmenkunden bis hin zu den Spitzen aus Wirtschaft und Politik.

In dieses höchst interessante Umfeld suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

eine/n LeiterIn Reservation und Verkauf

Weitere Informationen zu diesen spannenden Herausforderungen erhalten Sie auf www.kartause.ch – Über uns – Offene Stellen

Bitte senden Sie Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an Thomas Jann, Hoteldirektor oder Peter Mötteli, Personalchef.

Stiftung Kartause Ittingen
CH 8532 Warth
peter.moettel@kartause.ch
Telefon 052 748 44 11



Hotel Burgener * Restaurant-Bar «Skihütte»
3906 Saas Fee**

In unser Hotel mit trendiger Bar und gutbürgerlichem Restaurant mit grosser, überdachter Terrasse suchen wir auf die Wintersaison 2009/2010

1 Restaurant-Leiter/in

Es erwarten Sie ein lebhafter Betrieb und eine interessante, abwechslungsreiche Tätigkeit.
Sie organisieren gern, leiten Mitarbeiter, lieben den Umgang mit Gästen und bringen Erfahrung mit.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Myrta & Gianni Graziu-Burgener
Hotel Burgener
3906 Saas Fee
E-Mail: hotel.burgener@saas-fee.ch
Telefon 027 958 92 80
Fax 027 958 92 81

Für das neu eröffnete 4*-Boutique-Hotel GuardaVal mit 35 individuell gestalteten Zimmern, einem Engadiner Gourmet-Restaurant, einer gemütlichen Cheminée-Bar und Wellnessbereich suchen wir ab sofort

Chef de réception (m/w)

- Berufserfahrung in der Hotellerie
- abgeschlossen und kommunikativ
- Fremdsprachenkenntnisse D/E (I oder F von Vorteil)
- einsatzbereit und teamfähig

Im Boutique-Hotel GuardaVal bieten wir:

- einen Charme, in dem Engadiner Architektur mit modernem Design verschmilzt
- interessante und vielseitige Tätigkeit
- Selbstständigkeit, Verantwortung und klare Kompetenzen
- regelmässige Schulung und Weiterbildung im Betrieb
- sehr gute Entlohnung
- zeitgemässe Anstellungsbedingungen
- Jahresstelle

Erste Eindrücke vom Boutique-Hotel GuardaVal erhalten Sie auf unserer Website: www.guardaval-scuol.ch oder www.belvedere-hotels.ch

Bewerbungen mit Foto an:
Sandy Lindemann
HR-Managerin, Hotel Belvédère
CH-7550 Scuol
Tel. +41 81 861 06 06
E-Mail: s.lindemann@belvedere-scuol.ch belvedere-hotels.ch

**Die Gastronomiegruppe**

Wir sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschen Schweiz sowie mehr als 1700 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für das von uns im Auftrag geführte

Restaurant The Traders

im World Trade Center Zürich, Leutschenbachstr. 95, 8050 Zürich
suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Betriebsassistent/in

Ihre Aufgabe: Sie übernehmen die Chef de Service-Funktion während den Servicezeiten, unterstützen und vertreten die Betriebsleiterin in sämtlichen Belangen und helfen aktiv bei der Angebots- und Aktionsplanung sowie dem Offertenwesen mit. Sie sind mitverantwortlich für das Bestellwesen, die Inventuren und die Monatsabschlüsse. Zudem übernehmen Sie diverse Projektaufgaben und helfen bei der Schulung und Führung der ca. 15 bis 20 Mitarbeitenden mit. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag von 7.00 bis 16.30 Uhr, bei Banketten und Caterings sind Sie jedoch auch von 10.00 bis 19.30 oder 15.00 bis 00.30 Uhr sowie bei Einsätzen am Wochenende einsatzbereit.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine Grundausbildung im Gastgewerbe sowie von Vorteil über den Abschluss einer Hotelfachschule und bringen gute PC-Kenntnisse mit. Zudem konnten Sie bereits erste Führungserfahrungen sammeln und besitzen gute Englischkenntnisse. Sie sind teamfähig, flexibel, haben Freude an Ihrem Beruf und arbeiten gerne selbstständig. Zudem sind Sie eine gepflegte und frontorientierte Persönlichkeit, welche über ein hohes Qualitätsbewusstsein sowie unternehmerisches Denken verfügt.

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

Wenn 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
Flüelstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

Seminarhotel GERZENSEE

Das Seminarhotel Gerzensee ist ein Haus der Stiftung der Schweizerischen Nationalbank, ausgezeichnet mit dem QIII und liegt inmitten einer einmaligen Landschaft. Wir verfügen über 54 moderne Hotelzimmer, Seminarräumlichkeiten, Restaurants und eine Vielzahl von Freizeitmöglichkeiten in und um das Hotel.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir per 1. Oktober 2009 eine/n

Leiter/in Hauswirtschaft 100%

In Ihrer Funktion sind Sie für die Leitung und Organisation der Hauswirtschaft verantwortlich. Zudem sind Sie für die Führung, Schulung und Betreuung von Mitarbeitenden sowie für die Ausbildung der Lernenden zuständig. Allgemeine Aufräum- und Reinigungsarbeiten runden Ihr Aufgabengebiet ab.

Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als HOFA oder GAFA
- Ausgewiesene Führungserfahrung
- Flexible und dienstleistungsorientierte Persönlichkeit
- Gepflegte Erscheinung und selbstständige Arbeitsweise

Wir bieten

- Permanente Aus- und Weiterbildung
- Spannendes Umfeld
- Entwicklungsmöglichkeiten
- Überdurchschnittliche Sozialleistungen

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Seminarhotel Gerzensee
Clemens Stampfli
Hotel Direktor
Dorfstrasse 2
3115 Gerzensee
www.seminarhotelgerzensee.ch managed by SV

**Stadt Zürich
Stadtspital Waid**

Das Stadtspital Waid im Norden Zürichs gewährleistet mit über 1'000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in seinem Einzugsgebiet rund 150'000 Menschen eine umfassende medizinische und pflegerische Versorgung.

Wir suchen per 1. September 2009 oder nach Vereinbarung eine/einen initiative(n), flexible(n)

Stv. Leiterin/Leiter Diätküche**Das Aufgabengebiet umfasst im Wesentlichen:**

- Stellvertretung der Leiterin Diätküche und des Küchenchefs
- Betreuung der Lernenden in der Diätküche
- Enge Zusammenarbeit mit Ernährungsberatung und Stationsleitungen
- Verantwortung für die Umsetzung des Hygienekonzepts
- Zubereitung der kalten und warmen Speisen in Diät- und Hauptküche inkl. Bandendkontrolle
- Durchführen von Bankett- und Grossanlässen

Wir erwarten:

- Abgeschlossene Berufslehre als Köchin/Koch plus Zusatzlehre als Diätköchin/Diätkoch
- Sehr gute PC-Kenntnisse sind Bedingung (OrgaCard oder ähnliches Programm, Word, Excel)
- Mindestens 5 Jahre Berufserfahrung in ähnlicher Position
- Führungserfahrung

Wir bieten:

- Sorgfältige Einführung in Ihr Aufgabengebiet
- Abwechslungsreiche Tätigkeit
- Fortschrittliche und attraktive Anstellungsbedingungen

Für weitere Auskünfte steht Ihnen unser Küchenchef, Thomas Schuster, Telefon 044 366 27 33, oder die Leiterin Diätküche, Theres Allig, Telefon 044 366 27 64, gerne zur Verfügung.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an:
Stadtspital Waid, Personalabteilung, Tüschstrasse 99, 8037 Zürich
www.waidspital.ch

Gesundheits- und Umweltschutz



Sie haben Freude, in einem Top-Team mitzuwirken, die Gäste der bekannten Feriendestination Flims-Laax zu verwöhnen, dann suchen wir Sie.

Per sofort oder ab anfangs August

Jungkoch/-köchin

zum Mitwirken in unserer kreativen Brigade

Réceptionist(in) oder Anfangs-Réceptionist(in)

ab ca. Mitte September oder Anfang Oktober für Aufgaben am Empfang und übrigen administrativen Bereichen des Betriebes. Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren unverbindlichen Anruf.

HOTEL RESTAURANT BELLEVUE

CH-7017 Flims
Marianne Tobler und Rolf Joos
Tel. 081 911 31 31
E-Mail: info@bellevuefilms.ch
<http://bellevuefilms.ch>



Wir suchen per 1. August 2009 oder nach Vereinbarung:

Chef de Partie (m) 100%

Sie haben eine fundierte Ausbildung und lieben Ihren Beruf. Belastbarkeit und Flexibilität gehören zu Ihren Stärken und Sie fühlen sich in der gehobenen Gastronomie wohl. Sind Sie auch noch bereit, Neues hinzuzulernen und beteiligen Sie sich gerne an der Lehrlingsausbildung? Sie sind 25 – 35 Jahre alt und sprechen sehr gut Deutsch. Ebenso sind Sie auf der Suche nach einer längerfristigen Zusammenarbeit.

Wir bieten Ihnen einen attraktiven Arbeitsplatz in einem jungen motivierten Team, ein persönliches Arbeitsumfeld, sowie geregelte Freitage (SO/MO).

Sie fühlen sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

Hertenstein-Panorama-Restaurant, Reto Ettisberger
Hertensteinstrasse 80, 5408 Ennetbaden
056 / 221 10 20, info@hertenstein.ch



Haben Sie Lust auf eine attraktive und vielseitige Aufgabe als Team-Leiter(in) in einem besonderen Unternehmen?

Unsere wohlige und gepflegte Seniorenresidenz liegt im Herzen von Köniz und besteht aus 28 Wohnungen, einem betreuten Wohnbereich für ca. 20 Bewohner(innen), 2 Ferienzimmern sowie einem öffentlichen Café. Ab Winter 2010 erbringen wir zudem verschiedene Dienstleistungen für VIVO (48 Wohnungen für anspruchsvolle Menschen 50+, ein neues Restaurant sowie Seminar- und Banketträume).

Zur Unterstützung für unseren neu strukturierten und erweiterten Fachbereich Hotellerie suchen wir ab Anfang Januar 2010 oder nach Vereinbarung engagierte, verantwortungsbewusste und flexible Teamleiter(innen) für nachfolgende Funktionen:

Teamleitung Küche (100%)

Sie verfügen über ausgewiesene Berufs- und Führungserfahrung als Küchenchef(in) vorzugsweise mit breiter Erfahrung im A-la-carte- und Bankettservice, Organisationsstalent, Durchsetzungsvermögen und Qualitätsbewusstsein sind Fähigkeiten, die Sie auszeichnen. Sie begeistern sich für Aufgaben rund um den Aufbau und die Weiterentwicklung von Gastronomiekonzepten.

Teamleitung Restauration (100%)

Sie sind eine qualifizierte, herzliche Gastgeberpersönlichkeit mit mehrjähriger Berufserfahrung im vorzugsweise gehobenen A-la-carte- und Bankettservice und verfügen über eine Ausbildung als Restaurationsleiter(in) oder Servicefachangestellte mit Weiterbildung. Sie haben Erfahrung in der Führung von Mitarbeitenden. Zu Ihren Stärken gehören Kommunikations- und Organisationsstalent sowie Durchsetzungsvermögen und ein hohes Bewusstsein für Dienstleistungsqualität.

Teamleitung Administration (80%)

Sie haben ein flair für einen werteschätzenden Umgang mit anspruchsvollen Kunden. Sie verfügen über eine fundierte kaufmännische Ausbildung und mehrjährige Berufserfahrung in den Bereichen Empfang, Sekretariat, vorzugsweise auch im Personalbereich und in der Buchhaltung. Gute mündliche und schriftliche Französischkenntnisse sind Voraussetzung. Sie sind versiert im Umgang mit MS-Office. Sie sind dienstleistungsorientiert, haben Organisationsstalent. Sie bewahren den Überblick auch in hektischen Situationen. Vernetztes Denken zählt zu Ihren Stärken. Ein Eintritt auf 1. Dezember 2009 wäre wünschenswert.

Unsere Teamleiter(innen) schätzen den täglichen Kontakt mit anspruchsvollen Kunden, pflegen ganz generell einen wertvollen Umgang mit Menschen und haben den für unser Haus unabdingbaren Blick für Details. Sie arbeiten sowohl selbstständig als auch teamorientiert und sind bereit, sich persönlich als Dienstleister(innen) zu engagieren.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Rahel Kunz, Geschäftsleitung (Tel. 031 978 46 46) sehr gerne zur Verfügung.

Ihre vollständige schriftliche Bewerbung mit Foto richten Sie bitte an:

Residenz Schloss Strasse, Frau Rahel Kunz, Geschäftsleitung,
Schlossstr. 33, 3098 Köniz, www.schloss-strasse.ch - www.vivo-lebensraum.ch



Das Seminarhotel Kreuz ist mit seinen 80 Zimmern, den 20 Tagungs- und Seminarräumen bis 300 Personen, den verschiedenen Restaurants und Gesellschaftsräumen mit 500 Sitzplätzen eines der grössten Seminar-Hotels im Kanton Solothurn.

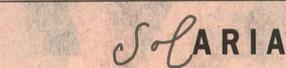
Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle, eine qualifizierte

Réceptionist/in

Wir stellen uns eine qualitäts- und kundenorientierte Person mit Erfahrung vor, die neben der deutschen Muttersprache auch in Englisch und Französisch kommunizieren und Micros-Fidelio Front Office anwenden kann. Sie haben auch Freude, sporadisch im Restaurant tätig zu sein.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Unterlagen:

Kreuz-Rössli-Kornhaus AG
Roland und Denise Lappert
Falkensteinerstr. 1
4710 Balsthal
Telefon 062 386 88 86
E-Mail laro@seminarhotelkruz.ch



Feriensiedlung in Davos

Die Solaria ist die ideale Kombination zwischen individuellem Wohnen wie in den «eigenen 4 Wänden» und dem Dienstleistungscomfort eines Hotels. Unsere innovative Ferienanlage** umfasst mit 220 Betten ein vielfältiges Wohnangebot – vom Studio über die Maisonette-Wohnung bis zur luxuriös eingerichteten Panorama-Attikawohnung. Mit ausgeprägter Bedürfnisorientierung betreuen wir unsere internationalen Gäste.

Für unsere lebhaft, lebendige Unternehmung suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n dynamische/n, stets «kühlen Kopf» bewahrende/n

Assistant Front Office Manager/in

in Jahresstelle 100%

Diese Aufgabe umfasst im Wesentlichen:

- Gästeorientierte, innovative und auch unternehmerische Führung des Front-Bereichs
- Aktiver Verkauf unserer Appartements inkl. Zusatzdienstleistungen
- Teamorientierte Zusammenarbeit mit anderen Abteilungen
- Gestaltung und Umsetzung von Promotionen
- Administrative Arbeiten im Bereich Empfang

Wir erwarten:

- Abgeschlossene Berufsausbildung im kaufmännischen Bereich und/oder Abschluss einer Hotelfachschule/ Tourismusschule
- Berufserfahrung mit selbstständigem Arbeiten und Organisieren
- Flüssend in Deutsch und Englisch (mündlich, schriftlich)
- EDV-Kenntnisse (MS-Office, Protel von Vorteil)

Wir bieten:

- Abwechslungsreiche, selbstständige Tätigkeit
- Verantwortung und Mitgestalten in einem kollegialen Team
- Zeitgemässe Entlohnung

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freut sich Herr Stephan Huber, Feriensiedlung Solaria, 7260 Davos Dorf. Telefon 081 4163535 stephan.huber@solaria.ch www.solaria.ch



Die Gastronomiegruppe



Wir sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschen Schweiz sowie mehr als 1700 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für die von uns im Auftrag geführte

Cafeteria «Bar-A-Graph» im Bezirksgebäude

Badenerstrasse 90, 8004 Zürich

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Betriebsleitung (w/m)

Ihre Aufgabe: In Ihrer Funktion leiten Sie den Betrieb front- und dienstleistungsorientiert sowie mit dem nötigen Qualitätsbewusstsein. Zusammen mit einem Team von drei Teilzeit-Mitarbeiterinnen bieten Sie Ihren Gästen ein abwechslungsreiches und ansprechendes Angebot. Zudem gehören die Aktionen- und Menüplanung, das Kochen der täglichen Menüs (ca. 80), das Regenerieren der angelieferten Komponenten, das Bestellen, die Mitarbeiterentsatzplanung sowie allgemeine administrative Arbeiten zu Ihren Aufgaben. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag von 7 bis 16 Uhr, verwöhnen unsere Gäste aber auch bei Apéros jederzeit mit dem entsprechenden Engagement. Es ist weiter zu berücksichtigen, dass während den Gerichtsferien im Sommer die Öffnungszeiten reduziert sind.

Ihr Profil: Wir wünschen uns eine charmante, dynamische und frontorientierte Gastgeberpersonlichkeit mit Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie und von Vorteil mit Kochausbildung oder -kenntnissen. Zudem bringen Sie gästerorientiertes Denken und Freude an Ihrem Beruf mit.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

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

BELVOIRPARK

Das öffentliche Restaurant der Belvoirpark-Hotelfachschule ist ein Gastronomiebetrieb mit vielen Besonderheiten an einmaliger Lage. Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir eine

Hotelfachassistenten

Sie haben Ihre Lehre erfolgreich abgeschlossen und sind stolz darauf. Als kompetente Fachperson kennen Sie sich in allen Bereichen der Hauswirtschaft aus. Sie packen gerne zu und bringen einen gesunden Perfektionismus mit.

Sie verstehen es, in einer nicht alltäglichen Kaderposition den Charme unseres Hauses mitzuprägen und in hektischen Situationen einen kühlen Kopf zu wahren.

– Sie arbeiten teamorientiert und überzeugen durch Begeisterung und Qualitätsbewusstsein

– Als pflichtbewusste Persönlichkeit sind gepflegte Umgangsformen und Flexibilität für Sie eine Selbstverständlichkeit

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Belvoirpark-Hotelfachschule Zürich HF
Herr Marius Casanova
Seestrasse 141
8002 Zürich
044 286 88 69

Wir freuen uns auf Sie!



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.

Für die Ergänzung unseres Teams suchen wir für die kommende Wintersaison ab Mitte Dezember 2009 folgende Mitarbeitende:

- Réceptionist/in (D, E, I, F)**
- Nachtportier (D, E, I)**
- Chef de partie (D, I)**
- Commis de cuisine (D, I)**
- Praktikant Küche (D, I)**
- Chef de rang Restaurant (D, E, I)**
- Commis de rang (D, E, I)**
- Bar-Mitarbeiter/in (D, E, I)**
- Praktikant Service/Bar (D, E, I)**
- Office-/Buffet-Mitarbeiter/in**
- Zimmermädchen (auch Teilzeit)**
- Portier (E, mit Führerausweis)**
- Masseur/in (D, E, I)**
- Kosmetiker/in (D, E, I)**

Bitte senden Sie die kompletten Bewerbungsunterlagen an:

Crystal Hotel
Personalbüro
Via Traunter Plazzas 1
7500 St. Moritz
Tel. 081 836 26 11, Fax 081 836 27 21
administration@crystalhotel.ch



hotellerieuisse, der Unternehmensverband der Schweizer Hoteliers, steht zusammen mit seinen 3'200 Mitgliedern für eine qualitätsbewusste und zukunftsorientierte Schweizer Hotel- und Beherbergungswirtschaft.

hotel revue (htr) ist die führende Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus, mit dem grössten Stellenmarkt der Branche. Als Herausgeberin der wöchentlich erscheinenden, zweisprachigen Fachzeitung suchen wir per 1. Oktober oder nach Vereinbarung, mit Arbeitsplatz in Bern, eine motivierte und engagierte Persönlichkeit als

Verlagsassistent/-in (60 - 80%)

Ihre Aufgaben

In dieser vielseitigen Funktion unterstützen Sie die Verlagsleitung in sämtlichen Marketingaufgaben. Selbstständig erarbeiten Sie Projekte und stellen die Zahlen für Budget-, Kontrolllisten und Statistiken bereit. Die Koordination und Produktion der Werbemittel gehört ebenso in Ihren Aufgabenbereich wie die Auftragsbearbeitung und Führung der Reservationslisten aller kommerziellen Anzeigen. Als Drehscheibenfunktion stellen Sie den reibungslosen Ablauf zwischen Layout, Druck und Vertrieb sicher.

Ihr Profil

Sie verfügen über eine kaufmännische Grundbildung mit Erfahrung im Bereich Marketing und evtl. sogar Verlag. Als organisierte Persönlichkeit sind Sie belastbar und stellen Ihre Flexibilität unter Beweis. Sie arbeiten zielorientiert und behalten auch in hektischen Situationen den Überblick. Zu Ihren Stärken zählen Teamfähigkeit, Selbstständigkeit und Zuverlässigkeit. Stilischer korrespondieren Sie in der deutschen Sprache, verhandeln sicher in Französisch. Englischkenntnisse von Vorteil.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Delia Piscopo telefonisch unter 031 370 42 37 gerne zur Verfügung.

Spricht Sie diese verantwortungsvolle Position an? Dann freut sich Ursula Imhasly Bevc, Leiterin Human Resources, über die Zusendung Ihrer vollständigen Bewerbungsunterlagen.

hotellerieuisse

Ursula Imhasly Bevc
Leiterin Human Resources
Mombijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 42 71
ursula.imhasly@hotellerieuisse.ch
www.hotellerieuisse.ch

hotel revue

hotellerieuisse
Swiss Hotel Association



Swisscard, ein Joint Venture von American Express und Credit Suisse, bietet als einziges Unternehmen alle drei weltweit führenden Kreditkartenmarken mit höchster Beratungs- und Servicequalität.

Für unseren Kundendienst im top Segment suchen wir Sie – eine teamfähige Persönlichkeit als

MitarbeiterIn Kundendienst

(24h Schichtbetrieb – Arbeitspensab 40% möglich; 1. Monat immer 100%)

Ihre Aufgaben

- Entgegennehmen und Bearbeiten aller eingehenden Kundenanfragen
- Bearbeiten und Entscheiden von/über Transaktionsgenehmigungsanfragen
- Überprüfen und Bearbeiten von Anfragen bezüglich Notfall-Kreditkarten, resp. Notfall-Bargeld
- Vornehmen von Kartensperrungen
- Bearbeiten des Fraud-Systems (Betrug)
- Erledigen diverser administrativer Aufgaben

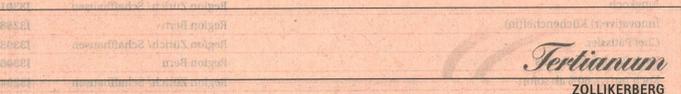
Ihr Profil

- Abgeschl. Ausbildung als Hotel-/Gastrofachfrau/-mann oder Abschluss der Handels- und Touristikschule
- Praxis im Bereich Reception, Gästebetreuung oder Administration
- Erfahrung in einem Schichtbetrieb ist von Vorteil
- Service- und zielorientierte Persönlichkeit
- Effiziente wie lösungsorientierte Gesprächsführung
- fundierte Kenntnisse der deutschen, französischen und englischen Sprache, Italienisch v.V.

Unser schön gelegener, moderner Standort in Horgen mit guter Anbindung an den öffentlichen Verkehr rundet die attraktiven Anstellungsbedingungen ab. Möchten Sie mehr erfahren? Weitere Infos finden Sie auf unserer Homepage. Wir freuen uns über Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung an:

Swisscard AECS AG, Herr Clemens Güdel, Human Resources Recruiting, Postfach 227, 8810 Horgen

Mehr Details und weitere Stellenangebote finden Sie auf unserer Homepage: www.swisscard.ch



Das TERTIANUM Zollikerberg ist eine gepflegte Seniorenresidenz mit 70 Mitarbeitenden. In den 76 Appartements und in der Pflegeabteilung mit 24 Einzelzimmern leben und wohnen 115 Gäste.

Für die Führung des Hauswirtschaftsbereiches suchen wir per 1. November 2009 oder nach Vereinbarung eine organisationsstarke, engagierte

Leiter/in Hauswirtschaft (100%)

In dieser Position sind Sie auch für die Führung des Hausdienstteams in unserer Partnerresidenz TERTIANUM Restenberg (am Zürichberg) zuständig.

Verfügen Sie über eine abgeschlossene Berufsprüfung als Hauswirtschaftsleiterin (Hofa mit entsprechender Weiterbildung und Berufserfahrung)? Arbeiten Sie dienstleistungsbewusst und sind Sie belastbar und flexibel? Haben Sie gute Umgangsformen und Freude an der Arbeit mit älteren Menschen?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Senden Sie bitte Ihre schriftlichen Unterlagen mit Foto an: TERTIANUM AG, Frau Barbara Dudli, Personaldienst, Seminarstrasse 28, 8042 Zürich.



TERTIANUM AG
Zollikerberg
Sennhofweg 23
8125 Zollikerberg ZH
Tel. 044 396 12 12
Fax 044 396 12 00
zollikerberg@tertianum.ch
www.zollikerberg.tertianum.ch

EINE RESIDENZ DER TERTIANUM-GRUPPE

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter www.hoteljob.ch den gewünschten Job-C oder eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen.

Viel Erfolg bei der Suche!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Rubrik

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Titel	Region	Code

Direktion/ Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Direktor (m/w)	Region Graubünden	J3290
Geschäftsleitung mit Kochfunktion	Region Zürich/ Schaffhausen	J3313
Direktions Assistent/in Winter 09/10	Region Oberwallis	J3325
Betriebsleiter/in	Region Basel	J3330
Restaurantleiter Zentralschweiz	Region Zentralschweiz	J3123
Restaurantleiter Neueroöffnung	Region Zürich/ Schaffhausen	J3125
Vizedirektor (m/w)	Region Graubünden	J3289
Betriebsassistent/in	Region Graubünden	J3327
Leitung (Einzelperson m/w oder Gastgeberpaar)	Region Graubünden	J3329
Stellvertretung der Betriebsleitung (m/w) 100%	Region Graubünden	J3328
BereichsleiterIn	Region Waadt/ Unterwallis	J3320
Franchisenehmer/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J3307

Verkauf/ Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales Representative/Sales ManagerIn	Region Bern	J3317

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leiter Salärwesen (M/W)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3272

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurant- & Bar-Manager (male)	International	J3279
RestaurantassistentIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J3318
Betriebsassistent/in/Sales- & Marketingaufgaben	Region Ostschweiz	J3295
Einkäufer	Region Basel	J3124

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Koch/Köchin in Jahresstelle	Region Oberwallis	J3326
Chef pâtissier m/w (Jobs Nähe Zürich)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3276
Stv. Leiter Kochstudio für Kochkurse & Events	Region Zürich/ Schaffhausen	J3308
Jungkoch (Wochenenden frei)	Region Basel	J3121
Sous Chef für modernes Gastrokonzept	Region Bern	J3311
Demi Chef Pâtissier	Region Zürich/ Schaffhausen	J3332
Chef de partie	Region Mittelland (SO,AG)	J3119
Sous-chef	Region Graubünden	J3122
5* Chef de Partie m/w Winter 09/10	Region Graubünden	J3324
Koch m/w	Region Bern	J3137
Küchenchef m/w	Region Bern	J3136
Küchenchef für Berghaus Diavolezza	Region Graubünden	J3323
Sous-chef m/w	Region Bern	J3138
Koch/Köchin	Region Bern	J3287
Koch / Köchin	Region Zentralschweiz	J3296
Chef pâtissier m/w (ZH) Jahresstelle	Region Zürich/ Schaffhausen	J3305
Junior-Küchenchef	Region Bern	J3299
Jungkoch	Region Zürich/ Schaffhausen	J3301
Innovative(r) Küchenchef(in)	Region Bern	J3298
Chef Pâtissier	Region Zürich/ Schaffhausen	J3303
Koch für diverse Events	Region Bern	J3306
Koch (m/w), 60% ab sofort	Region Zürich/ Schaffhausen	J3204

Service/ Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Service für Top-Hotel	Region Bern	J3300
Serviceangestellte	Region Oberwallis	J3319
Servicefachleute m/w	Region Bern	J3139
Servicefachangestellte (w) gesucht!!!	Region Bern	J3331
Eine Servicefachangestellte für Tagesdienst	Region Ostschweiz	J3286
Restaurantleiter/in 100%	Region Zürich/ Schaffhausen	J3131
Chef de service 100% (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3132
Serviceangestellte/r in gehobenen Betrieb	Region Basel	J3281
Betriebsleiter mit Kochfunktion	Region Zürich/ Schaffhausen	J3284
AllrounderIn Frühstückservice (Dauerstelle 60%)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3285
Serviceangestellte	Region Oberwallis	J3316
Service-Fachfrau / Service-Fachmann	Region Bern	J3130
Chef de service m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J3291
Servicefachangestellte/r	Region Ostschweiz	J3310

Service/ Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Bardame	Region Zürich/ Schaffhausen	J3312

Bar/ Events/ Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de service Bankett (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3282
Chef de Bar (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3283

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Etagegouvernante (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3288
Gouvernante / Leiter Etage	Region Zürich/ Schaffhausen	J3302

Beauty/ Wellness/ Fitness/ Spa

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Kosmetikerin	Region Oberwallis	J3321

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Junge/r Bäcker/in für Tagesdienst	Region Ostschweiz	J3309
Verantw. Mitarbeiterin Administration (80-100%)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3120

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
Code	sucht	Alter	Nationalität	per sofort	Verfügbar ab
B430	Administration/Réception/Beratung	39	MK	per sofort	D F E S
B51	Diverse Möglichkeiten	52	CH	per sofort	D F E
B337	Empfang/ Réception/ Administration/ Event	31	CH	per sofort	D F
B362	Event/ Bankett/ Administration	49	CH	per sofort	D F E H U
B104	Executive Chef	54	CH	per sofort	D E
B432	Geschäftsführer, Einkäufer	36	DE	per sofort	D F E S
B431	Gouvernante / Leiterin Hauswirtschaft	24	CH	per sofort	D F E
B165	Hoteldirektion/ Geschäftsführung/ Management	53	CH	per sofort	D F E S
B199	Hoteldirektion oder Dir. in Parahotellerie	44	CH	per sofort	D F E S
B347	Kellner	31	AT	per sofort	D E P T
B450	Kinderanimator/ Kinderskilehrer/ Privatlehrer/ Pflegehelfer	48	CH	per sofort	D F E
B350	Küchenchef	41	CH	per sofort	D F E
B66	Küchenchef	41	CH	per sofort	D E
B370	Küchenchef	41	DE	per sofort	D E E
B422	Masseur	54	DE	per sofort	D
B8	Restaurantleiter/ Chef de Service	48	CH	per sofort	D F E U
B157	Restaurantleiter/ Chef de Service/ Betriebsassistent	31	DE	per sofort	D E P U
B417	Rezeptionist, Chef de Rang	22	DE	per sofort	D F E
B351	Service	25	CH	per sofort	D
B385	Service Mitarbeiterin / Allrounderin	20	CH	per sofort	D F E E S
B440	Service sowie Bar	29	EU	per sofort	D E
B393	Touristikunternehmen / Marketing / Hotel / Eventagentur	29	DE	per sofort	D E

Stand per 27.7.2009, Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

- 1 Referenznummer – Numéro des candidats
- 2 Beruf (gewünschte Position) – Profession (Position souhaitée)
- 3 Alter – Age
- 4 Nationalität – Nationalité
- 5 Eintrittsdatum – Date d'entrée
- 6 Sprachkenntnisse – Connaissances linguistiques

Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, insertate@htr.ch



Das Erfolgsrezept in unserem Restaurant **MISTER WONG** ist einfach: frische Zutaten, raffiniert und abwechslungsreich gewürzt, schnell und mit Flair zubereitet und mit einem Lächeln serviert. Für unsere **MISTER WONG**-Betriebe in der Region Basel suchen wir per sofort eine

Geschäftsführer-Assistentin

Ihre Aufgabe ist die Unterstützung des Geschäftsführers beim „daily business“ sowie die Übernahme von Verantwortung bei dessen Abwesenheit. Sie helfen bei der Betreuung der Gäste sowie bei der Erledigung von administrativen und organisatorischen Arbeiten.

Sie bringen Erfahrung in der Gastronomie und Front-erfahrung (Bedingung) mit und sind ausserdem eine kommunikative und begeisterungsfähige Gastgeberin. Wir bieten ein aufgestelltes und motiviertes Team.

Genau die richtige Herausforderung für Sie? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen:

Restaurant MISTER WONG

Herr Camille Derron

Steinvorstadt 1a, 4051 Basel

wong.basel@gastrag.ch ♦ www.mister-wong.ch

3031-1526

Sie lieben es, die Gäste zu verwöhnen – möchten Ihre Kreativität und Fantasie umsetzen, dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen.

Für unser gehobenes, modernes **4*-Superior-Hotel Belvédère** mit 130 Betten und ca. 90 Mitarbeitern suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung:

Chef de service (m/w)

- umfassende Ausbildung in der Gastronomie
- 1-2 Jahre Erfahrung in der gehobenen Erlebnisgastroonomie in gleicher Position
- aufgeschlossene und kommunikative Persönlichkeit
- führungsstark, sicheres Auftreten, selbstbewusst und innovativ
- Fremdsprachenkenntnisse (E/I vorteilhaft)
- Idealalter 28-32 Jahre

Demi chef de partie (m/w)

- Erfahrung in der gehobenen Küche
- einsatzbereit & teamfähig

Commis patissier (m/w)

- mit Erfahrung in der gehobenen Gastronomie
- kleine gehobene à-la-carte-Karte

Receptionist (m/w)

- Berufserfahrung in der Hotellerie
- Fremdsprachenkenntnisse D/E (I vorteilhaft)

Wir bieten:

- interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit
- selbständigkeit, Verantwortung und klare Kompetenzen
- regelmässige betriebsinterne Weiterbildung
- wunderschöne Natur mit tollen Freizeitmöglichkeiten
- zeitgemässe Anstellungsbedingungen/Entlohnung
- Jahresanstellung

Erste Eindrücke vom Hotel Belvédère erhalten Sie auf unserer Website: www.belvedere-scuol.ch

Bewerbungen mit Foto an:
Sandy Lindemann, stellv. Direktorin
Hotel Belvédère, CH-7550 Scuol
Tel. +41 81 861 06 06
E-Mail: s.lindemann@belvedere-scuol.ch



3031-1724



Für unser schönes, über dem Zürichsee gelegenes Haus mit 55 HeimbewohnerInnen suchen wir:

Koch (m/w), 60% ab sofort

Sie bringen mit:

- Abgeschlossene Berufslehre mit Berufserfahrung
- Selbständiges Zubereiten von Mahlzeiten
- Heim- und Diätenerfahrung von Vorteil
- Freude an Lehrlingsbegleitung
- Gute mündliche und schriftliche Deutschkenntnisse
- PC-Kenntnisse

Wir erwarten:

- Freude am Umgang mit betagten Menschen
- Fröhliches Naturell, teamfähig und flexibel
- Bereitschaft für Wochenenddienst

Wir bieten Ihnen:

- gutes Arbeitsklima
- geregelte Arbeitszeiten in verschiedenen Schichten
- Entlohnung nach den Richtlinien der Gemeinde Männedorf

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne
René Gislser, Küchenchef, Tel 043 843 41 20
email: r.gislser@allmendhof.ch

Ihre Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an:

Alters- und Pflegeheim Allmendhof
René Gislser, Küchenchef
Appisbergstr. 7, 8708 Männedorf

Besuchen Sie uns unter www.allmendhof.ch

3031-1725



Molino ist ein kreatives, betont südliches Restaurant-Konzept und wurde 1988 durch die Jelmoli Holding AG entwickelt. Zurzeit bestehen in der Schweiz 16 Ristoranti Pizzeria. Für unsere Verwaltung in Zürich-Oerlikon suchen wir für morgens von Montag bis Freitag ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Sekretariatsassistent/in 50 % D/F/I

Ihre Aufgaben: Sie unterstützen die Sekretariatsleitung in allen administrativen und organisatorischen Angelegenheiten und sind für die fachkundige Übersetzung der Korrespondenz in die französische Sprache verantwortlich.

Ihr Profil: Für diese anspruchsvolle Funktion verfügen Sie über eine abgeschlossene kaufmännische Berufsausbildung und/oder einen Abschluss einer Hotel- oder Tourismusfachschule mit Berufserfahrung in der Gastronomiebranche. Perfekte Beherrschung der französischen Sprache in Wort und Schrift und ein stilsicheres Deutsch, Italienisch (von Vorteil) setzen wir voraus.

Wir bieten: Einen modernen Arbeitsplatz mit allen Vorteilen einer grossen Unternehmung. Attraktive Arbeitsbedingungen und hervorragende Sozialleistungen sind bei uns selbstverständlich.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto. Bitte senden Sie diese per Post an: MOLINO AG, Nansenstrasse 5, 8050 Zürich oder per E-Mail: personal@molino.ch.

www.molino.ch
EIN UNTERNEHMEN DER ATHRIS HOLDING AG

3048-78

**Gelesen von
Entscheidungs-
trägern!**

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.
Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr **hotel revue**

people – wissen, welche
Sessel frei werden
10 Wochen lang
für CHF 25.00

Verfolgen Sie 10 Wochen lang das Sesselrücken
für CHF 25.00! Oder beziehen Sie die htr hotel revue
gleich im Jahresabonnement für CHF 145.00
und sparen so 30% gegenüber dem Einzelverkauf.
Telefon 031 740 97 93, abo@htr.ch, www.htr.ch

htr **hotel revue**



Das TERTIANUM Zollikerberg ist eine gepflegte Seniorenresidenz mit 70 Mitarbeitenden. In den 76 Appartements und in der Pflegeabteilung mit 24 Einzelzimmern leben und wohnen 115 Gäste. In unserem öffentlichen Restaurant RONDO (ca. 100 Plätze plus 30 Plätze im Gartenrestaurant) haben die Gäste die Auswahl zwischen täglich wechselnden Tagesmenüs und verschiedenen à la carte-Gerichten.

Für die Führung unseres Restaurants suchen wir per 1. November 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in Service (100%)

In dieser Position sind Sie auch für die Führung des Serviceteams in unserer Partnerresidenz TERTIANUM Restenberg (am Zürichberg) zuständig.

Haben Sie fundierte Berufs- und Führungserfahrung? Sind Sie Gastgeber/in aus Leidenschaft und verfügen Sie über eine hohe Sozialkompetenz? Haben Sie Freude an der Arbeit mit älteren Menschen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Senden Sie bitte Ihre schriftlichen Unterlagen mit Foto an: TERTIANUM AG, Frau Barbara Dudli, Personaldienst, Seminarstrasse 28, 8042 Zürich.

TERTIANUM AG
Zollikerberg

Sennhofweg 23
8125 Zollikerberg ZH

Tel. 044 396 12 12
Fax 044 396 12 00

zollikerberg@tertianum.ch
www.zollikerberg.tertianum.ch

EINE RESIDENZ DER TERTIANUM-GRUPPE

3038-176

www.gastronet.ch

Fach- und Kaderstellen – Fach- und Kaderleuten
Professionnels et cadres – emplois et personnel
Professionali et quadri – posti e impiegati

Suisse romande



POSTE(S) DISPONIBLE(S)

Hôtel 4**** 136 lits, 2 restaurants, bar, dancing, 11 salles de conférence.

Assistant(e) de Direction & Chef(fe) Réceptionniste

Vos responsabilités:
L'adjoind du directeur d'hôtel a une fonction largement polyvalente: il assiste le directeur dans le management, suivi de gestion, et commercialisation interne & externe, du bon fonctionnement opérationnel et administratif des départements.

Vos profils:
Au bénéfice d'une formation et d'une expérience solides dans un poste similaire. Bonne connaissances linguistiques, marketing et un savoir-faire informatique.

Chef(fe) Réceptionniste

Vos responsabilités:
Responsable du service Accueil-Réception de l'hôtel. Coordonne le travail, responsable du bon fonctionnement opérationnel

Vos profils:
Au bénéfice d'une formation et d'une expérience solide dans un poste similaire, Vous possédez un savoir-faire informatique (Word, Excel.)
Maîtrise de la langue française et anglaise.
Autres langues un atout
Polyvalence, flexibilité, entregent, ses de l'organisation et de la communication.

Envoyez votre CV des maintenant:
Au Parc Hotel
Raymond Surchat, directeur
Rte de Villars 37 – 1700 Fribourg
direction@auparc-hotel.ch
www.auparc-hotel.ch



Her rechts nach frisch

Depuis 130 ans, Bianchi importe et distribue des produits frais et surgelés à la gastronomie. Pour renforcer notre équipe de vente à Zuffikon, nous recherchons une personnalité engagée et dynamique comme :

VENDEUR POUR L'HÔTELERIE ET LA RESTAURATION 100%

Entrée en fonction immédiate ou à convenir, au siège de l'entreprise Bianchi à Zuffikon (20 min. de Zurich)

En tant que vendeur, vous conseillez notre clientèle au téléphone et assurez un développement commercial par la vente active et l'acquisition de nouveaux clients. Grâce à vos connaissances des produits, vous êtes à même d'accompagner les chefs de cuisine dans leurs achats, de faire des offres et de réagir à un marché très dynamique.

Vous bénéficiez d'une formation dans le secteur de l'hôtellerie/gastronomie ou dans la vente. Vous êtes de langue maternelle française et avez de bonnes connaissances en allemand. Idéalement, vous êtes âgés entre 25 et 35 ans.

Nous vous offrons une activité intéressante et variée, avec de très bonnes perspectives professionnelles, au sein d'une équipe motivée.

Nous nous réjouissons de recevoir votre dossier complet adressé à :

G. Bianchi AG
Marina Hofmann
Allmendweg 6
CH-5612 Zuffikon AG
E-Mail marina.hofmann@bianchi.ch

International

Erweitern Sie Ihren Horizont und Ihre Erfahrungen mit einem Berufsaufenthalt in den Canadian Rockies. Das Relais & Châteaux Post Hotel & Spa sucht auf 20. November 2009 Mithilfe in den folgenden Positionen:

- Chef de Partie
- Pâtisserie
- Jungkoch
- Chef de Rang
- Bar
- Réception
- Etagengouvernante



Voraussetzungen sind: Die entsprechende Berufsausbildung mit abschliessender Berufserfahrung und Ihre Absicht, sich für ein Jahr zu verpflichten. Wir nehmen Ihre Bewerbungsunterlagen (Fax oder E-Mail) gerne in englischer oder deutscher Sprache entgegen. (Für Réception nur in Englisch bitte)

Relais & Châteaux Post Hotel & Spa
P.O. Box 69
Lake Louise, AB T0L 1E0
Canada
E-Mail: andre@posthotel.com
Fax 001 403 522 3966

Ein einjähriges Arbeitsvisum ist für Bewerber mit Berufsausbildung über das «Youth Mobility» Program für «Young Workers» (bis 35) erhältlich.
Bitte besuchen Sie unsere Website: www.posthotel.com



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

Svizzera italiana



Möchten Sie zusammen mit uns die Gastronomie Szene aufmischen?
Zur Vervollständigung unseres jungen Teams suchen wir aufgestellte und motivierte Mitarbeiter mit Freude am Beruf, qualifizierte Personen mit guten Sprachkenntnissen in Italienisch und Deutsch sowie modernem Serviceverständnis und grossem Einsatzwillen.

Für unsere Restaurants und für unser Büro in Ascona suchen wir per sofort oder per Vereinbarung folgende Stellen:

- Chefs de Partie (m/w l oder D)
- Commis Pâtissier (m/w l oder D)
- Commis de Cuisine (m/w l oder D)
- Pizzaiolo (m/w l oder D)
- Service Mitarbeiter (m/w, l & D)
- Mitarbeiter für Sekretariat, Telefondienst und Korrespondenzverkehr, 50% oder 100% (m/w, l & D unerlässlich)
- Buchhaltungshilfe, 50% oder 100% (m/w, l & D)

Wir freuen uns auf Ihre vollständige schriftliche (auch Online) Bewerbung mit Foto. (Unvollständige Bewerbungen werden nicht berücksichtigt.)

Breuer & Co.
Personalbüro personal@seven-ascona.ch
Postfach 892, CH-6612 Ascona

Stellen mit Erfahrungswert:

BÜRO METRO (m/w) Patissier weltweit, seit 1948.

Aktuell: England, Irland, Schottland:

Commis de Cuisine Patissier
Sous Chef Receptionist.

Rotes Meer, Neueröffnung:
Hotel Manager
Executive Chef
(Mittelosterfahrung Vorteil)

STELLENVERMITTLUNG & BERATUNGS-
BÜRO METRO
Thurgauerstrasse 111 CH 8152 Glattbrugg
Tel: +41 44 201 41 10 buerometro@bluewin.ch

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: hotelrevue.ch, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Morbijonstrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice 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.hoteljob.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 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. 32/2009	Nr. 33/2009	Nr. 34/2009	Nr. 35/2009
– Erscheint	6. 8. 2009	13. 8. 2009	20. 8. 2009	27. 8. 2009
– Anzeigenschluss	Mo. 12.00 Uhr	3. 8. 2009	10. 8. 2009	17. 8. 2009
			24. 8. 2009	

Herstellung / Production: Blicher 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.