

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2009)
Heft: 44

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 hotelrevue Nr. 44 / 29. Oktober 2009

AG
ACTIVE GASTRO ENG

Häsch gnueg vom Alltagsrott – denn chum zu Eus!

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

HOTEL CAREER

Die Jobbörse für die
Hotellerie, Gastronomie
und Touristik:

WWW.HOTEL-CAREER.CH

GASTRO SUISSE
JOB SERVICE

SUCHEN? VERMITTELN? FÖRDERN
WIR SUCHEN?
Fachprofis für
Service und Küche
Führungspersönlichkeiten
in Küche und Service

Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich, Tel. 044 377 55 35
Fax 044 277 55 90, E-Mail jobservice@gastro Suisse.ch
www.gastro Suisse.jobservice.ch

**Veränderungen
beginnen hier
htr stellenrevue**

Online unter
www.hoteljob.ch

Inhalt / Sommaire

Kaderstellen	1-3
Deutsche Schweiz	2-6
Svizzera italiana	6
International	6
Stellengesuche	6
Suisse romande	6
Marché international	6
Demandes d'emploi	6

City-Hotel

Dachsen Zug

In unserem geschichtsträchtigen Stadthotel verwöhnen wir unsere Gäste aus nah und fern mit ausgezeichnetem Essen und fantastischen Weinen in unseren beiden Restaurants mit 40 und 50 Plätzen und Banketten bis zu 100 Personen.

Küchenchef (m/w)

Sie pflegen mit Liebe eine fantasievolle, marktorientierte, saisonale und zeitgemässe Küche. Sie arbeiten gerne selbstständig und verantwortungsbewusst. Sie wissen Ihre MitarbeiterInnen zu begeistern und gemeinsam mit ihnen eine konstant sehr hohe Qualität und eine gute Rentabilität zu erreichen. Ihr Team besteht aus sechs Mitarbeitern, davon zwei bis drei Lehrlingen. Wir erwarten eine konstante Qualität in allen Bereichen.

Offenheit und Leistungswille erwarten wir. Im weiteren gehört zu Ihrer Persönlichkeit ein tadelloses Erscheinungsbild und Sie sind kommunikationsstark. Eine spannende Aufgabe, Freude bei der Arbeit, Unterstützung, Weiterbildung und einen leistungsgerechten Lohn mit Beteiligung am Küchenenergie garantieren wir. Ich freue mich darauf, Sie kennen zu lernen.

Adrian Stalder, stalderprojects SAGL
Via Muraccio 120 – Case al Sogno – CH-6612 Ascona
Telefon +41 91 780 57 08 adrian@stalderprojects.ch

WORK & GSTAAD
IN GSTAAD WORKS FOR YOU



Den Gipfel Ihrer Karriere erreichen Sie bei uns dank der internationalen Spitzenhotellerie. Alle anderen Gipfel ganz bequem mit den 62 Bergbahnen unseres riesigen Skigebietes. Willkommen in Gstaad!

Look for the best hotel jobs:
www.youngstaad.ch

KRAMER

GASTRONOMIE

Die KRAMER GASTRONOMIE sieht sich als kreatives Unternehmen mit Spass und Lust an einer unkomplizierten, kommunikativen, jungen Gastronomie und Hotellerie. Unsere 10 Restaurants und 2 Hotels sind konsequent innovativ mit dem klaren Anspruch an gute Qualität. Mehr unter www.kramergastronomie.ch

Per Mai 2010 oder nach Vereinbarung suchen wir einen

LEITER SALES M/W

In dieser neu geschaffenen Position liegt Ihr Hauptfokus auf dem Aufbau einer zentralisierten Salesabteilung für die Gesamtunternehmung. Durch die Gewinnung von Neukunden, der Pflege des bereits bestehenden Kundenportfolios und der aktiven Marktbeobachtung steigern und maximieren Sie die Umsatzziele.

Sie sind der leidenschaftliche Verkäufer mit ausgeprägter Erfolgsorientierung und ausgewiesener Berufserfahrung im Sales. Ihre proaktive Handlungsweise, Ihr souveränes und überzeugendes Auftreten zeichnen Sie aus und Ihre Macher-Qualitäten sowie Ihre Ausdauer und Hartnäckigkeit runden Ihr Profil ab.

Reizt Sie diese vielseitige Aufgabe in einem dynamischen Umfeld, dann freue ich mich auf Ihre vollständige Bewerbung an:

Kramer Gastronomie, Simone Strässle, Leiterin Human Resources, Herdernstrasse 56, Postfach 1767, 8040 Zürich, Tel. 044 406 85 20

ZÜRICH AMBIANCE

HOREGA

Unser Kunde ist ein modernes, wunderschön gelegenes, schweizweit bekanntes Rehaszentrum in der Ostschweiz. Es bietet in seinen komfortablen Zimmern Platz für bis zu 200 Patienten, Kur- und Hotelgäste. Das kompetente Facharztteam sorgt mit dem qualifizierten Pflegepersonal für fachkundige Betreuung. Im Angebot sind u.a. Sauna, Whirlpool und Tepidarium, ebenso ein öffentliches Spezialitätenrestaurant, ein Coiffeur und ein Kiosk. Als

Leitung Hauswirtschaft

sind Sie der Direktion unterstellt und leiten die Hauswirtschafts-Abteilung mit der hauseigenen Wäscherei kompetent. Sie führen Ihre ca. 30 MitarbeiterInnen inkl. 5 Lehrlinge motivierend, fordernd und fördernd.

Mit Ihrem Team, welches Sie regelmässig trainieren und schulen, sorgen Sie dafür, dass in Gästezimmern, Therapie- und Aufenthalts- und allen öffentlichen Räumen absolute Sauberkeit herrscht. Durch professionelle Pflege dieser Räumlichkeiten stellen Sie sicher, dass die hohen Standards jederzeit eingehalten werden. Dafür arbeiten Sie eng mit dem Frontoffice und mit der Haustechnik zusammen. Sie kümmern sich um Dekorationen, Blumenschmuck und Guest Supplies. Einkauf und Ersatzbeschaffungen von Wäsche, Textilien, Reinigungsmitteln usw. fallen ebenso in Ihr Aufgabengebiet wie Budgeterstellung/Überwachung und regelmässige Inventuren.

Sie haben die Ausbildung als Hotelfachfrau abgeschlossen und als Stv. Leiterin Hauswirtschaft Berufs- und Führungserfahrung gesammelt. Ferner haben Sie einen Lehrmeisterkurs absolviert und kennen die besonderen Arbeitsanforderungen in einem Kurhotel, in einer Klinik oder in einem Rehaszentrum. Sie sind initiativ, offen und humorvoll. Neben ausgeprägtem Verantwortungsbewusstsein besitzen Sie hohe Eigenmotivierung und soziale Kompetenz. Man kennt Sie als flexibel und belastbar, aber auch als integer und diskret. Sie wenden die MS-Office-Anwendungen gewandt an, sind (schweizer) deutscher Muttersprache und noch nicht 30-jährig.

Senden Sie vorerst Ihr CV via Mail an Fr. M. Gubser, <margreth.gubser@horega.ch>. Via Tel. +41 61 281 95 75 erhalten Sie weitere Informationen zu dieser interessanten Vakanz mit Eintritt n.V. und grossen persönlichen wie beruflichen Entwicklungschancen.

HoReGa Zürich GmbH, Personalmanagement und Kaderberatung, Bergellerstrasse 12, 8049 Zürich

stiftung altried
ZENTRUM FÜR MENSCHEN MIT BEHINDERUNG

Die Stiftung Altried bietet erwachsenen Menschen mit einer körperlichen, geistigen und psychischen Behinderung bedürfnisorientierte Lebensstrukturen. Das Angebot umfasst 250 Arbeits- sowie 110 Wohnplätze mit unterschiedlichem Betreuungsangebot an 6 Standorten, Therapie, Schule und ein Ferienzentrums.

Infolge Pensionierung des langjährigen Stelleninhabers suchen wir per 1. Juni 2010 eine/n

Küchenchef/in (100%, Mo-Fr)

Ihr Aufgabengebiet umfasst die Gestaltung von kundenorientierten, abwechslungsreichen und saisonalen Angeboten unter Berücksichtigung der modernen Ernährungsstandards sowie der Wirtschaftlichkeit, den Einkauf, die Koordination des Warenflusses, die Kontaktpflege zu bestehenden und neuen Lieferanten wie auch die Budgetierung. Sie führen und erweitern ein Mitarbeiterteam von 3 Köchen und 14 Mitarbeitenden mit Behinderung in die Zukunft einer neuen, öffentlichen Gastronomie. Die aktive und initiativ Mitarbeit im Umbauprojekt der Küche und Gastronomie sowie in der Neuausrichtung der Angebote wird erwartet.

Ihr Profil – Sie kochen mit Leidenschaft und verfügen über

- mehrjährige, vielseitige Berufs- und Führungserfahrung als Küchenchef in Spital/Heim, Gemeinschaftsgastronomie und/oder öffentlicher Gastronomie/Hotellerie
- hohes Qualitätsbewusstsein
- selbstständiges, unternehmerisches Handeln
- vernetztes Denken, Kommunikations- und Konfliktfähigkeit
- hohe Sozialkompetenz, Motivationsfähigkeit sowie teamorientiertes und kooperatives Führungsverhalten

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche, anspruchsvolle Aufgabe mit entsprechenden Kompetenzen und attraktiven Arbeitsbedingungen sowie ein langjähriges, gut eingespieltes Team.

Wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung an Frau Barbara Aebi, b.aebi@altried.ch, Tel. 044 325 44 44
Stiftung Altried, Ueberlandstrasse 424, 8051 Zürich

berndorf LUZERN **victor meyer** **HUPFER®**

Wir sind Markt- und Innovationsführer im Bereich gedeckter Tisch für die Gastronomie und die Spezialisten für Speiserverteilsysteme, Küchengeräte und Grossküchenlogistik.

Für das Mitarbeiter-Restaurant unseres neuen Hauptsitzes in Sempach suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen selbständigen, qualitätsbewussten

Küchenchef (Mittagsbetrieb/Alleinkoch)

Ihre Aufgaben

- Bereitstellung und Ausgabe der angemeldeten 25-40 Mittagessen pro Wochentag
- selbstständige Angebotsplanung und selbständiger Einkauf aller Frisch- und Vorratsprodukte
- Planung und Durchführung von hausinternen Kundenevents in Zusammenarbeit mit der Marketingabteilung sowie von kleineren Spezialanlässen für Besucher der Direktion
- Mitwirkung bei der Entwicklung, Austestung und Präsentation von anspruchsvollen Speiserverteilsystemen

Was Sie mitbringen

- abgeschlossene Berufsausbildung als Koch
- sehr gute Deutschkenntnisse (gute Französischkenntnisse von Vorteil)
- ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein und Freude, täglich ein saisongerechtes, abwechslungsreiches Produkt anzubieten
- effizienter, disziplinierter und integerer Arbeitsstil

Was wir Ihnen bieten

- geregelte Arbeitszeiten Mo-Fr, problemlos planbare Arbeitseinsätze.
- eventuell Teilzeit (Möglichkeit, die Arbeit um 1430 Uhr zu beenden).
- Langzeitstelle in einem bekannten Traditionsunternehmen mit klaren Führungsstrukturen und überschaubaren Organisationsprozessen.

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

Berndorf Luzern AG
Frau Dagmar Michel
Industriestrasse 15
6203 Sempach-Station

dagmar.michel@berndorf.ch
www.berndorf.ch

Gesucht per Übereinkunft in Jahresstelle, zur Verstärkung unseres Teams

Küchenchef mit Erfahrung

für gepflegten Speiseservice, CH-Gilde-Betrieb. Sie sind kreativ und verstehen Ihr Team zu motivieren. Qualitätsbewusst, engagiert und belastbar. Wir bieten der anspruchsvollen Aufgabe entsprechende Entlohnung, angenehmes Betriebsklima und Bewegungsfreiheit. Gerne erwarten wir Ihren Anruf und Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen mit Foto.



HOTEL ALTE POST BONADUZ

Bruno Theus, Gastgeber
Versamerstrasse 1, 7402 Bonaduz (bei Chur)
Tel. 081 641 12 18 Fax 081 641 29 32
www.altepost-bonaduz.ch
info@altepost-bonaduz.ch



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

Ebenso suchen wir im mediterranen Restaurant Panorama/Arena nach Vereinbarungen eine/n



Im Le Vieux Manoir, dem Top-Hotel direkt am Murtensee, ist vieles unerschämmt neu, vieles ganz antik und alles ganz aussergewöhnlich.

Der Countdown läuft
Nach zahlreichen Neuerungen freuen wir uns über Ihre Bewerbung für die Saison 2010 zur Unterstützung unseres erfolgreichen Teams:

MAITRE D'HOTEL-CHEF DE SERVICE-CHEF DE RANG-COMMIS DE SERVICE - CHEF DE BAR (D, F, E)
Offene, charmante und kompetente Persönlichkeiten mit Erfahrung im gehobenen à la Carte Service und Veranstaltungsbereich.

SOMMELIER (D, F, E)
Sie kennen sich in der Welt der Weine aus und geben Ihr Wissen gerne an unsere anspruchsvollen Gäste weiter.

COMMIS DE CUISINE - COMMIS DE PATISSIER (D, F)
Nach Ihrer abgeschlossenen Kochlehre überzeugen Sie durch Ihre Kreativität und Innovation in einer raffiniert-verspielten Gault Millau Küche.

RÉCEPTIONISTIN (D, F, E)
Mit Ihrem charmanten, zuvorkommenden und sprachgewandten Auftreten gestalten Sie den Aufenthalt unserer Gäste zum Erlebnis.

1. GOUVERNANTE
Sie verfügen über Erfahrung im Gästeservice eines 5* Hotels und tragen mit Ihrem Auge für jedes kleine Detail zu einem herrlichen Aufenthalt unserer Gäste bei.

WERTERHALTUNGSMITARBEITER/IN-PORTIER-ZIMMERFRAU-BUFFETDAME-OFFICEMITARBEITER - CASSEROLIER
Sie bringen Erfahrung aus der gehobenen Hotellerie mit und sind ein wichtiger Schlüssel zur Begeisterung unserer Gäste.

Wir bieten Ihnen ein vielseitiges Arbeitsumfeld in unserem Bijou mit Haut Couture Stil. Eintritt per 29. März 2010 oder nach Vereinbarung. Senden Sie Ihre Bewerbung an Daniel J. Ziegler, Direktor oder Franz W. Faeh, Küchendirektor. Und dann: Let's See...

Relais & Châteaux Hôtel Le Vieux Manoir au Lac 3280 Murten-Meyriez
Tel 026 678 61 61 welcome@vieuxmanoir.ch www.vieuxmanoir.ch



Kurhaus-Restaurant Meinrad
Ilgenweidstrasse 3
CH-8840 Einsiedeln/Schweiz
Telefon 055 418 8191
kurhaus-restaurant@paracelsus-heute.ch

Wir eröffnen am 1. Dezember 2009 das vom Praxiszentrum Meinrad gegründete Kurhaus-Restaurant unter dem Motto:

„Auch durch die Ernährung sollen die Lebenskräfte optimal gepflegt werden.“

Deshalb wünschen wir uns für unsere neue Belegschaft Gastroprofis, die sich für energetische Küche und traditionelle chinesische Medizin interessieren und begeistern.

Für unser neues Team suchen wir:

Kreativer, erfahrener Küchenchef
Aufgeschlossener, zuverlässiger Jungkoch
Freundliche, aufmerksame Servicemitarbeiter/innen

Wir freuen uns auf Ihre persönliche, detaillierte Bewerbung mit Foto an Herrn Frank Nagy, Leiter Gastronomie.

Servicefachangestellte/n

Sie sorgen für das Wohl unserer Gäste und verwöhnen sie mit köstlichen Speisen. Sie haben eine abgeschlossene Serviceausbildung und Ihre Muttersprache ist Deutsch. Für diese Positionen suchen wir flexible, freundliche und teamfähige Persönlichkeiten.

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, Tel. +41 41 825 50 20, Beatrice.bucher@shp.ch

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

Wir bieten Ihnen ein vielseitiges Arbeitsumfeld in unserem Bijou mit Haut Couture Stil. Eintritt per 29. März 2010 oder nach Vereinbarung. Senden Sie Ihre Bewerbung an Daniel J. Ziegler, Direktor oder Franz W. Faeh, Küchendirektor. Und dann: Let's See...

Relais & Châteaux Hôtel Le Vieux Manoir au Lac 3280 Murten-Meyriez
Tel 026 678 61 61 welcome@vieuxmanoir.ch www.vieuxmanoir.ch

Die Gastronomiegruppe **(zfv)**

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 Neueröffnung des

Restaurants Mishio Bern

Bärenplatz 2, 3011 Bern
suchen wir per Mitte Februar 2009 eine

Betriebsleitung (w/m)

MISHIO steht für eine frische, aromareiche, gesunde und schnelle Küche in Anlehnung an die thailändische, vietnamesische und chinesische Garküche. MISHIO bedeutet Licht und Salz. Licht hat auch bei der Umsetzung unseres Gastrokonzepts eine grosse Rolle gespielt. Salz, das einst teurer war als Gold, symbolisiert eine geschmackvolle Küche.

Ihre Aufgaben: Ihr Aufgabengebiet als Betriebsleitung umfasst hauptsächlich die operative Führung und Betreuung des Restaurants, die Weiterentwicklung des Restaurantkonzepts, die Einhaltung und Umsetzung der Mishio-Richtlinien, die Mitarbeit an der Front, die Führung und Schulung der Ihnen unterstellten Mitarbeitenden, die Erledigung diverser administrativer Arbeiten sowie das Handling des Kassa- und Inventarwesens.

Ihr Profil: Sie verfügen über mehrjährige Front- und Führungserfahrung und von Vorteil einen Hotelfachabschluss. Im Weiteren haben Sie bereits Erfahrung in ähnlicher Position, vorzugsweise in der Systemgastronomie. Sie sind eine dienstleistungsorientierte Gastgeberpersönlichkeit und besitzen gute betriebswirtschaftliche Kenntnisse. Teamfähigkeit, Innovation und Flexibilität sind für Sie keine Fremdwörter. Das Restaurant ist jeweils von Montag bis Samstag geöffnet. Öffnungszeiten Montag bis Freitag sind 07.00 - 21.00 Uhr, am Samstag ist das Restaurant von 09.00 - 21.00 Uhr geöffnet.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

City-Hotel

Ochsen Zug

Das Haus mit Ambiance und Komfort im Zentrum der historischen Stadt am Kolinplatz.

Zur Verstärkung unserer Küchenbrigade suchen wir nach Vereinbarung eine(n) flexible(n) und fachkundige(n)

Chef de Partie Entremetier (w/m)

Sie lieben eine fantasievolle, marktorientierte, saisonale und zeitgemässe Küche? Ja? Rufen Sie mich an oder senden Sie mir Ihre Unterlagen. Ich freue mich darauf, Sie kennenlernen zu dürfen.

Matthias Hegolin, City-Hotel Ochsen Zug
Kolinplatz 11, 6300 Zug
Telefon 041 729 32 32
mh@ochsen-zug.ch



Haberli's Schützenhaus ist ein moderner Gastronomiebetrieb vor den Toren der Stadt Bern mit Brasserie, Gourmet und Bankettsaal. Eine gedeckte Sonnenterrasse sowie die Vinothek ergänzen das Angebot.

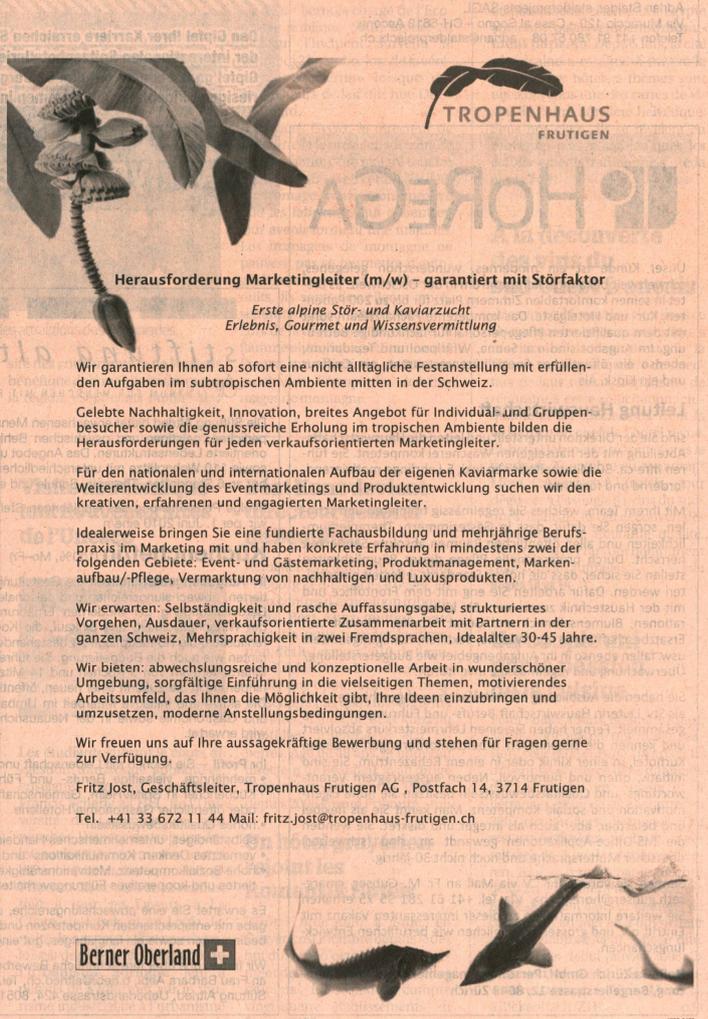
Für die Unterstützung von Fredi Haberli, Küchenchef, und zur Ergänzung unserer Küchenbrigade haben wir ab sofort folgende Stelle neu zu besetzen:

Commis de cuisine

Sind Sie kreativ, belastbar und können sich für eine vielseitige, saisonale Küche mit grossem Fischangebot begeistern, dann sind Sie unser Topkandidat für diese Stelle.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

LE BISTRO - LA BRASSERIE - LE GOURMET LES SALLES DE BANQUETS - LE MILLESIME
Familie J. & F. Haberli, Münchenbuchssee
Tel. 031 868 89 88, Fax 031 868 89 89
www.haberli.com



Herausforderung Marketingleiter (m/w) - garantiert mit Störkraft

Erste alpine Stör- und Kaviarzuucht
Erlebnis, Gourmet und Wissensvermittlung

Wir garantieren Ihnen ab sofort eine nicht alltägliche Festanstellung mit erfüllenden Aufgaben im subtropischen Ambiente mitten in der Schweiz.

Gelebe Nachhaltigkeit, Innovation, breites Angebot für Individual- und Gruppenbesucher sowie die genussreiche Erholung im tropischen Ambiente bilden die Herausforderungen für jeden verkaufsorientierten Marketingleiter.

Für den nationalen und internationalen Aufbau der eigenen Kaviarlinie sowie die Weiterentwicklung des Eventmarketings und Produktentwicklung suchen wir den kreativen, erfahrenen und engagierten Marketingleiter.

Idealerweise bringen Sie eine fundierte Fachausbildung und mehrjährige Berufspraxis im Marketing mit und haben konkrete Erfahrung in mindestens zwei der folgenden Gebiete: Event- und Gastemarketing, Produktmanagement, Markenaufbau/-pflege, Vermarktung von nachhaltigen und Luxusprodukten.

Wir erwarten: Selbstständigkeit und rasche Auffassungsgabe, strukturiertes Vorgehen, Ausdauer, verkaufsorientierte Zusammenarbeit mit Partnern in der ganzen Schweiz, Mehrsprachigkeit in zwei Fremdsprachen, Idealtaler 30-45 Jahre.

Wir bieten: abwechslungsreiche und konzeptionelle Arbeit in wunderschöner Umgebung, sorgfältige Einführung in die vielseitigen Themen, motivierendes Arbeitsumfeld, das Ihnen die Möglichkeit gibt, Ihre Ideen einzubringen und umzusetzen, moderne Anstellungsbedingungen.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung und stehen für Fragen gerne zur Verfügung.

Fritz Jost, Geschäftsleiter, Tropenhaus Frutigen AG, Postfach 14, 3714 Frutigen
Tel. +41 33 672 11 44 Mail: fritz.jost@tropenhaus-frutigen.ch

Als erfolgreiches Unternehmen in der Gastronomie suchen wir

Geschäftsführer

für einige unserer Bar-Betriebe in und um Zürich.

Ihr Profil: Sie sind frontorientiert, haben aber auch keine Mühe mit der Erledigung der täglichen administrativen Aufgaben. Sie sind zwischen 30 und 40 Jahre alt, konnten bereits Führungs- sowie Berufserfahrung sammeln und sind Inhaber des Wirtepatents oder haben eine gleichwertige Ausbildung.

Ihre Aufgaben: Als Geschäftsführer leiten Sie den Betrieb nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen. Ihr Sprachtalent unterstützt Sie in der Kommunikation mit den oft internationalen Gästen. Ihre offene Art und Ihr herzlicher Umgang mit Menschen lässt Sie als Gastgeber glänzen.

Sind Sie interessiert, dann senden Sie Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 4516-2429 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

4516-2429

Profis gesucht



Im Heidland finden Sie ein vielfältiges Angebot und einzigartige Erlebniswerte: Echte natürliche Schönheiten in einer Welt von Bergen, Seen und Wiesen. Hier in Heidis Heimat finden unsere Gäste Vertrautheit und Geborgenheit, die Ihnen emotionale Glücksmomente beschieren.

Wollen Sie diese Region vermarkten? Wir suchen Fachleute für die Bereiche:

- Marketing und PR
- Product Management

Weitere Infos unter www.heidland.com/inside

4516-2429



Für die kommende Wintersaison ab 18. Dezember 2009 bis 5. April 2010 suchen wir noch folgende Mitarbeiter für unseren traditionsreichen Betrieb

Servicemitarbeiter/in
Frühstück/ Speisesaal/Hotelbar

Jungkoch
in kleiner Brigade

Réceptionspraktikant

Über Ihre Bewerbung würden wir uns freuen.

Familie E. Loretan-Possa
Klibenstr. 19
3954 Leukerbad
Tel. 027 472 25 25
info@reginaterme.ch

4516-2429



Im Restaurant Events L'AO in Pfäffikon, wird gastronomischer «Lifestyle» vom Feinsten zelebriert. Geschmackvolles Design in Verbindung mit raffinierter Kochkunst und höchster Gastfreundschaft stehen dabei im Vordergrund.

Ein Haus mit Charme und Atmosphäre direkt am romantischen Pfäffikersee gelegen. Der ideale Treffpunkt für erholsame Mittagslunches, den gemütlichen Kaffeepausen, elegante Dinners.

JUNG – DYNAMISCH – INTERESSIERT?

Mit persönlichem Engagement können Sie mit uns einen erfolgreichen Gelingen in unserem Betrieb beitragen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir

Servicefachangestellte/r

Freundlich und kompetent mit einem fundierten Fachwissen und vorhandener Berufserfahrung. Sehr zuvorkommend im Umgang mit unseren Gästen, flexibel und verantwortungsbewusst. Auf eine gute Zusammenarbeit im Team und eine aktive Einsatzbereitschaft wird grossen Wert gelegt.

Wir bieten: junge Unternehmung an! bester Lage – interessante Kundschaft – gutes Arbeitsklima – interne Entwicklungsmöglichkeiten

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wenn ja, freuen wir uns über Ihr vollständiges Bewerbungsdossier mit Foto.

L'AO Gastronomie AG, Christian Terbeck
Usterstrasse 39, 8330 Pfäffikon, www.lao.ch
oder elektronisch: christian.terbeck@bluewin.ch

4516-2429

Direktionsassistent w/m

Hotel Hari im Schlegeli ist ein 3-Sterne-Saisonbetrieb, mit angenehmen Arbeitszeiten, kein à la carte, 120 Betten, Wohnung vorhanden, Jahresstelle, Eintritt nach Vereinbarung. Wir sind Mitglied im Verband Christlicher Hotels. Ein junges, motiviertes Team sucht Sie zur Verstärkung.

- Ihre Aufgaben:
- Ihr Arbeitsplatz ist der Front-Office-Bereich
 - Betreuung und Anwendung der EDV-Systeme (MS-Office, Protel, Online-Kontingent-Verwaltung) und der Homepage
 - Stellvertretung des Geschäftsführers
 - Sales/Marketing-Verantwortlicher
 - Übernahme versch. Bereiche nach Begabung und Vereinbarung

- Voraussetzung:
- Sie sind ein Gastgeber mit Herz und Ausstrahlung
 - Sie sind ein Allrounder und arbeiten gerne an der Front
 - gute Sprachkenntnisse D, E, F in Wort und Schrift
 - Durchsetzungsvermögen und teamfähig
 - Übernahmeverfahren der Hotellerie erwünscht

Bitte richten Sie Rückfragen, Ihre Bewerbung mit Referenzen, Angabe des möglichen Eintrittstermins und Gehaltvorstellung, wenn möglich per Internet an Bernd Zanker, Gartenweg 5, 3715 Adelboden, bernzanker@hotelhari.ch. Wir behandeln Ihre Bewerbung vertraulich und freuen uns auf Sie.

schweizer relocation

Suchen Sie die etwas andere Herausforderung?

Schweizer Relocation unterstützt Mitarbeiter und deren Familien von internationalen Unternehmen bei der Niederlassung im Raum Zürich.

Wir suchen für diese äusserst vielseitige Aufgabe einen

Relocation Consultant (w)

Sie sind eine flexible, kontaktfreudige und kundenorientierte Persönlichkeit. Ausserdem sind Sie sprachgewandt, verfügen über EDV-Erfahrung (Windows) sowie einen Führerschein. Vorzugsweise haben Sie im Ausland gearbeitet und bringen ein hohes Mass an Eigenverantwortung sowie Geschäftssinn mit.

Wenn Sie gerne in einem kleinen Team arbeiten, an einer längerfristigen Zusammenarbeit interessiert sind und Zürich Ihnen vertraut ist, dann möchten wir Sie gerne kennen lernen.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Astrid Ohlendorf.

Schweizer Relocation GmbH, Baslerstr. 30, 8048 Zürich
Tel. +41(0)43 243 70 70 – Fax +41(0)43 243 70 72
astrid.ohlendorf@schweizer-relocation.ch
www.schweizer-relocation.ch



Eine besondere Herausforderung im führenden Kultur- und Seminarzentrum

Die Kartause Ittingen zählt zu den führenden Seminar- und Kulturzentren der Schweiz. Unseren Gästen stehen zwei Hotels mit 68 Zimmern, ein Restaurant- und Bankettbereich mit über 1'000 Plätzen und 20 Kursräumlichkeiten mit bis zu 300 Plätzen zur Verfügung. In einzigartiger historischer Umgebung bieten wir einen unvergleichlichen Rahmen für vielfältige gesellschaftliche Anlässe.

Auf 1. Januar 2010 oder nach Vereinbarung suchen wir einen

Bankettleiter (m/w)

Sie sind Gastgeber aus Leidenschaft und lassen zusammen mit Ihrem Team den Aufenthalt unserer Gäste zu einem unvergesslichen Ereignis werden.

Für diese verantwortungsvolle und überaus interessante Aufgabe suchen wir eine frontorientierte, sympathische Persönlichkeit mit Verkaufstalent. Sie haben ausgewiesene Service-Erfahrung, gute administrative Kenntnisse und sind ausgesprochen flexibel und belastbar. Wir können uns auch einen Absolventen einer Hotelfachschule vorstellen, der seine angeeigneten Kenntnisse in die Tat umsetzen möchte.

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.kartause.ch. Bitte senden Sie Ihre Bewerbung samt Foto an Thomas Jann, Hoteldirektor oder Peter Mötteli, Personalchef:

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



Im Mittelpunkt steht bei uns der Mensch!
«mitarbeiten – mitgestalten»

Saas Fee | Wallis

Für die kommende Wintersaison suchen wir in unserem dynamischen Team folgende begeisterungsfähige Mitarbeiter:

verantwortungsbewussten, kreativen Jungkoch m/w – Commis de cuisine

motivierten **Servicemitarbeiter m/w**
für den Speisesaal der Hausgäste
(Frühstück- und Abendservice)

Hilfskräfte für Küche und Zimmer/Lingerie

Der GletscherGarten ist ein kleiner Familienbetrieb mit persönlicher Atmosphäre und internationalem Gästepublikum.

Sie lieben es, selbständig zu arbeiten und haben Freude, wahre Gastfreundschaft zu pflegen. – Dann sind Sie bei uns genau richtig.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf und Ihre Bewerbungsunterlagen!

Chalet-Hotel GletscherGarten
Spezialitäten-Restaurant «Carl Zuckmayer-Stube»
Familie Wendelin & Monika Bumann-Anthamatten
CH-3906 Saas Fee
Telefon 027 957 21 75, Fax 027 957 30 00
E-Mail: welcome@hotelgletschergarten.ch
www.hotelgletschergarten.ch



Per 1. Dezember suchen wir – wir, das ist das Hotel/ Restaurant Salatrains, ein beliebtes Ziel von Einheimischen und internationalen Gästen, mitten im sonnigen Skigebiet von St. Moritz:

**- REZEPTIONISTIN
- SEKRETÄRIN**

Teamegeist, Charme und souveränes Handling der mit dieser Anstellung verbundenen Anforderungen sind für Sie eine Selbstverständlichkeit, ebenso wie selbstständiges, verantwortungsvolles Arbeiten in einem erfolgsorientierten, motivierten Team.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen, die Sie bitte an folgende Adresse richten:

HOTEL SALASTRAINS, z. Hd. Herrn Sergio Testa
Via Salatrains 12, CH-7500 St. Moritz
Tel. +41(0) 81-830 07 07, Fax: +41(0) 81-830 07 08
Mobil: +41(0) 79 61 030 51
E-mail: info@salatrains.ch
Internet: www.salatrains.ch



Kategorie: Unikat

Kloster Kappel
Seminarhotel und Bildungshaus

Das erfolgreiche Seminarhotel ist ein Ort der Begegnung und des Austauschs, des Lernens und der Inspiration. Es wird von der evangelisch-reformierten Landeskirche des Kantons Zürich getragen. Im ehemaligen Zisterzienserkloster im Dreieck Zürich – Luzern – Zug gelegen, finden inmitten von Natur und Ruhe Firmenseminare, theologische Weiterbildungen und Bankette statt.

Wir suchen per 01. Januar 2010 oder nach Vereinbarung einen fachlich fundierten

Koch 100% (Sous Chef)

Ihr Aufgabengebiet umfasst die saisonale und regionale Angebotsgestaltung nach biologischen Grundsätzen und wirtschaftlichen Aspekten. Sie arbeiten dabei eng mit der hausigen Gärtnerin zusammen, welche Hauptlieferantin unserer Küche ist. Sie sind dienstleistungsorientiert, flexibel, belastbar, ideenreich und überzeugen durch sicheres und zuvorkommendes Auftreten. Sie haben ein ausgesprochenes Flair für die vegetarische Küche und lieben die Abwechslung. Abends besteht keine öffentliche Verkehrsbindung.

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche, anspruchsvolle Aufgabe mit attraktiven Anstellungsbedingungen. Für nähere Auskünfte steht Ihnen gerne Benny Wiese (Küchenchef) Tel. 044 764 88 10, zur Verfügung – oder besuchen Sie uns unter www.klosterkappel.ch. Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Diese senden Sie bitte bis 15. November 2009 an:
Kloster Kappel, Jürgen Barth, Geschäftsführer, 8926 Kappel am Albis

4516-2429

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Betriebsleitung Einzelperson oder auch Paar	Region Graubünden	17048
Hotelier	Region Oberwallis	17093
Betriebsassistent	Region Oberwallis	17094
Geschäftsführer/in 100%	Region Zürich/ Schaffhausen	17037
General Manager	Region Basel	16951
Geschäftsführer (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	16926

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Verkauf-Service	Region Bern	16734
Kassierer(in)	Region Mittelland (SO,AG)	17108
Aussendienstmitarbeiter/in 100%	Region Zürich/ Schaffhausen	17038
Ladenverkäufer(in)	Region Mittelland (SO,AG)	17107

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hotelsekretärin	Region Oberwallis	17106
Buchhaltung	Region Graubünden	17127

Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Reception-Sekretärin	Region Bern	16916
Allrounderin für Etage, Lingerie und Rezeption	Region Bern	16888
Réceptionist/-in	Region Basel	17059
1. Receptionist/in	Region Ostschweiz	16855
Hotelfachfrau	Region Oberwallis	16807
Receptionistin	Region Oberwallis	17088
Receptionist (m)	Region Zürich/ Schaffhausen	17121
Receptionistin (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	17123
Réceptionist/in	Region Zürich/ Schaffhausen	16953
Receptionistin	Region Graubünden	17067
Receptionist(in)	Tessin	17063
Receptionist (w/m)	Region Oberwallis	16891
Receptionistin	Region Oberwallis	16950
Receptionist/in		16839
Receptionist/in	Region Bern	16918

Food & Beverages

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Anlassleitung (operativ) (m/w)	Region Zentralschweiz	17124
Chef de partie/Saucier	Region Zürich/ Schaffhausen	17057
F&B Assistent/Chef de Service	Tessin	17052

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Partie	Region Zürich/ Schaffhausen	17120
Chef de partie m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	16705
Japanischer Koch	Region Zürich/ Schaffhausen	16707
Asiatischer Küchenchef	Region Bern	16706
Tourant Koch	Region Graubünden	16738
Jungkoch (m/w) 100%	Region Zürich/ Schaffhausen	16732
Garde-manger/Jungkoch	Region Mittelland (SO,AG)	16739
Commis de cuisine	Region Mittelland (SO,AG)	16772
Küchenchef	Region Zentralschweiz	16773
Koch	Region Oberwallis	16809
Koch	Region Oberwallis	16805
Koch/Pizzaiolo	Region Graubünden	16821
Köche	Region Graubünden	16810
Jungkoch	Region Zentralschweiz	16842
Fachkraft Küche	International	16866
Chef pâtissier	Region Graubünden	16873
Chef de partie	Region Graubünden	16875
Frühstückskoch (w/m)	Region Oberwallis	16893
Chef de partie saucier m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	16901
Koch	Region Oberwallis	16909
Küchenfachangestellter	Region Freiburg	16917
Chef de partie	Region Bern	16920
Alleinkoch/Köchin in kleinem Team	Region Bern	16922
Chef de partie/Sous-chef	Region Bern	16924
Sous Chef w/m	Region Zentralschweiz	16940
Commis de cuisine	Region Ostschweiz	16937
Chef de Partie	Region Oberwallis	16942
Jungkoch	Region Bern	16945
Koch	Region Ostschweiz	16938
Commis de cuisine	Region Graubünden	16944

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Partie (Pâtisserie)	Region Graubünden	16948
Chef de partie m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	16952
Chef de Partie	Region Zürich/ Schaffhausen	16955
Commis de cuisine w/m	Region Zürich/ Schaffhausen	16961
Sous Chef (w/m)	Region Graubünden	17122
Chef de Partie Tagesstelle	Region Basel	16964
Koch	Region Graubünden	17128
Hilfskoch	Region Graubünden	17129
Koch	Region Ostschweiz	17132
Chef de Partie w/m	Region Zürich/ Schaffhausen	16962
Küchenhilfe	Region Graubünden	17131
Gourmet/Tourant Koch	Region Graubünden	17136
Chef de Partie	Region Mittelland (SO,AG)	16966
Chef de partie	Region Oberwallis	17047
Koch 60%	Region Basel	17032
Chef de partie	Region Mittelland (SO,AG)	17056
Küchenchef	Region Zürich/ Schaffhausen	17068
Sous Chef 100%	Region Zürich/ Schaffhausen	17036
Chef Entremetier	Region Mittelland (SO,AG)	17044
Küchenchef Bankett (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	17060
Sous Chef	Region Ostschweiz	16865
Sous Chef	Region Bern	17062
Chef de Partie oder Sous chef	Region Bern	17097
Koch	Region Oberwallis	17114
Koch	Tessin	17066
Entremetier/Saucier	Region Bern	17075
Koch/Chef de Partie	Region Mittelland (SO,AG)	17073
Koch	Region Ostschweiz	16823
Chef de partie	Region Zentralschweiz	17079
Koch/ Tourant	Region Zürich/ Schaffhausen	17076
Küchenchef	Region Zürich/ Schaffhausen	17085
Sous-Chef	Region Mittelland (SO,AG)	17096
Gardemanger	Region Graubünden	17100
Jung Koch / Köchin	Region Mittelland (SO,AG)	17109
Jungkoch (Tourant)	Region Zürich/ Schaffhausen	17103
Hilfskoch / Hilfsköchin	Region Mittelland (SO,AG)	17112
Koch/Jungkoch	Region Bern	17117

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Demi-chef de rang (England - Newick)	International	17087
Serviceangestellte	Region Graubünden	16843
Serviceangestellte	Region Oberwallis	17051
Fachkraft Service	International	16708
Fachkraft Service	International	16709
Serviceangestellte	Region Zürich/ Schaffhausen	16733
Allrounderin-Verkauf-Service	Region Bern	16735
Servicefachkraft	Tessin	16829
Servicefachmitarbeiter	Region Ostschweiz	17061
Betriebsassistentin	Region Zürich/ Schaffhausen	16740
Servicemitarbeiter m/w	Region Waadt/ Unterwallis	16741
Z. Restaurant & Bar Manager/in (Luxury river cruise liner)	International	16771
Serviceangestellte	Region Oberwallis	16775
Restaurant & Bar Manager/in (Luxury river cruise)	International	16770
Service-Mitarbeiterin	Region Bern	17098
Serviceangestellte	Region Mittelland (SO,AG)	16776
Servicefachkraft	Region Bern	17053
Serviceangestellte	Region Zentralschweiz	16777
Serviceangestellte/er	Region Oberwallis	16806
Restaurationsfachfrau/mann	Region Mittelland (SO,AG)	17055
Serviceangestellte/r	Region Graubünden	16822
Restaurationsfachfrau/mann	Region Oberwallis	16808
Serviceangestellte	Region Graubünden	16820
Serviceangestellte	Region Zentralschweiz	16841
Serviceangestellte	Region Bern	17099
Servicefachangestellter	Region Zürich/ Schaffhausen	16845
Service mit Inkasso	Region Graubünden	16847
Servicefachangestellte	Region Oberwallis	16840
Serviceangestellte	Region Oberwallis	16849
Commis de Rang (w/m)	Region Oberwallis	16844
Servicemitarbeiter/in	Region Ostschweiz	16857
Servicefachfrau/Servicefachmann	Region Zentralschweiz	16862
Servicemitarbeiter/in	Region Bern	16850
Chef de Service	Region Zentralschweiz	16863
Servicefachangestellte	Region Bern	16864
Service	Region Graubünden	17118
Demi-chef de rang	Region Bern	16868
Chef de rang	Region Bern	16870
Koch	Tessin	17065

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicefachangestellte/w	Region Bern	J7070
Chef de rang	Region Graubünden	J6871
Serviceangestellte	Region Zentralschweiz	J6894
Service	Region Oberwallis	J6913
Operative Eventleiterin/operativer Eventleiter	Region Zürich/ Schaffhausen	J7077
Kellner	Region Oberwallis	J6910
Servicefachangestellte	Region Graubünden	J7101
Serviceangestellte(r)	Region Mittelland (SO,AG)	J7110
Servicefachangestellte/r	Region Mittelland (SO,AG)	J6914
Chef de Service	Region Mittelland (SO,AG)	J6915
Servicefachangestellte/r	Region Zürich/ Schaffhausen	J7069
Chef de Service	Region Zentralschweiz	J6928
Serviceangestellte m/w	Region Zentralschweiz	J6939
Serviceangestellte	Region Ostschweiz	J6943
Servicefachmitarbeiterin	Region Bern	J6946
Servicefachangestellte	Region Oberwallis	J6935
Servicefachmitarbeiterin	Region Oberwallis	J7115
Commis de Rang	Region Graubünden	J6949
Servicefachmitarbeiterin	Region Ostschweiz	J6936
Serviceangestellte	Region Zentralschweiz	J6941
Servicefachangestellte/r	Region Zürich/ Schaffhausen	J7104
Serviceangestellte	Region Graubünden	J7072
Servicefachangestellte/er	Region Mittelland (SO,AG)	J7074
Servicefachangestellte	Region Bern	J6954
Serviceangestellte/r	Region Basel	J7081
Servicefachangestellte	Region Graubünden	J7135
Servicefachmitarbeiter/in	Region Graubünden	J7030
Servicefachkräfte	Region Graubünden	J7031
Serviceangestellte	Region Graubünden	J7125
Chef de Service (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J6960
Leiter Café/Bar	Region Zürich/ Schaffhausen	J6963
Restaurant Manager	Region Mittelland (SO,AG)	J7126
Chef de Rang	Region Basel	J7080
Gastgeberin / Gastgeber	Region Mittelland (SO,AG)	J7137
Serviceangestellte	Region Graubünden	J7130
Commis de rang	Region Oberwallis	J7089
Aushilfe	Region Ostschweiz	J7134
Chef de rang	Region Oberwallis	J7091
Serviceangestellte	Region Ostschweiz	J7133
Restaurantleiter/in	Region Mittelland (SO,AG)	J7095
Serviceangestellte	Region Mittelland (SO,AG)	J7138
Servicefachangestellte	Region Mittelland (SO,AG)	J7139
Demi-chef de rang (Luxury river cruise liner)	International	J7086
Servicefachangestellte/r	Region Mittelland (SO,AG)	J7043
Serviceangestellte	Region Graubünden	J7045
Kellnerinnen	Region Oberwallis	J7090
Aushilfe im Service	Region Mittelland (SO,AG)	J7111
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Oberwallis	J7046
Servicefachangestellte	Region Oberwallis	J7049
Praktikant/in Service	Region Bern	J7040
Chef de Rang	International	J6506
Serviceangestellte	Region Zürich/ Schaffhausen	J6675
Kellner	Region Zürich/ Schaffhausen	J6676
Servicefachangestellte	Region Oberwallis	J7042
Serviceangestellte	Region Zürich/ Schaffhausen	J6682
Servicefachmitarbeiterin	Region Oberwallis	J6679
Serviertochter	Region Oberwallis	J6680
Serviceangestellte	Region Zentralschweiz	J6686
Team Member Restaurant	Region Zürich/ Schaffhausen	J6690
Servicefachangestellte, w/m	Region Oberwallis	J6678
Servicefachangestellte/r	Region Oberwallis	J7041
Praktikant/in Service	Region Oberwallis	J6687

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Service- und Barmitarbeiterin	Region Oberwallis	J7116
Chef de Bar 100%	Region Zürich/ Schaffhausen	J7039
Bardame	Region Zürich/ Schaffhausen	J7105
Barmaid	Region Zürich/ Schaffhausen	J6743
Seminarverantwortliche (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J6672
Barmaid	Region Oberwallis	J6853
junge Barmitarbeiter/in	Region Mittelland (SO,AG)	J7078
Serviceangestellte / Bar	Region Zürich/ Schaffhausen	J7102
Barmitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J6861
Barmaid	Region Oberwallis	J6774
Barmitarbeiterin	Region Oberwallis	J6934
Barmitarbeiter / in	Region Oberwallis	J6908
Barmitarbeiterin	Region Graubünden	J6947
Bar Angestellte	Region Zürich/ Schaffhausen	J7071

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Gouvernante	Tessin	J7064
Zimmer - Lingerie	Region Oberwallis	J7050
Etagegouvernante 100%	Region Zürich/ Schaffhausen	J7035
Officemitarbeiter(in)	Region Mittelland (SO,AG)	J7113
Allrounderinnen 50 bis 100 %	Region Bern	J6889
Zimmermädchen	Region Oberwallis	J6911
Hausdamenassistentin (w/m)	Region Oberwallis	J6892
Zimmermädchen/Tourmate	Region Bern	J6846
Reinigung	Region Oberwallis	J6912
Zimmerfrau/Portier (Paar)	Region Bern	J6919

Beauty / Wellness / Fitness / Spa

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Masseur/in FA SRK	Region Bern	J6921
dipl. Fachkraft Wellness	Region Oberwallis	J7092

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Praktikantin Service	Region Graubünden	J7119
Servicepraktikant	Region Bern	J7054
Hotelfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5419
Koch/Köchin	Ganze Schweiz	J5422
Praktikant/in Service	Region Oberwallis	J5291
Praktikant/in Service	Region Graubünden	J5290
Cuisinier/Cuisinière	Toute la suisse	J5425
Employé/e de commerce HGT	Toute la suisse	J5427
Kaufmann/-frau HGT	Ganze Schweiz	J5423
Spécialiste en hôtellerie	Toute la suisse	J5426
Restaurationsfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5421
Spécialiste en restauration	Toute la suisse	J5424
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J5337

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Facility-Servicekoordinator/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J6710
Bufetmitarbeiter	Region Bern	J6929

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B656	Back Office	37	CH	per sofort	D F E
B503	Bar	23	DE	per sofort	D E
B92	Betriebsleiteras / Chef de Service / Stev. Chef de Service / Stev. Restaurantleiter	28	CH	per sofort	D F E S
B627	Chef de Service/Restaurantleiter	29	KS	per sofort	AL
B21	Direktion / Rooms Division / F&B	40	AT	per sofort	D E
B51	Diverse Möglichkeiten	52	CH	per sofort	D E
B636	Geschäftsführer / Betriebsleiter	42	DE	per sofort	D F E
B613	Geschäftsleitung, Food & Beverage	29	CH	per sofort	D F E
B286	Gouvernante	26	CH	ab sofort	D
B662	Housekeeping		PT	per sofort	F E E PT
B686	im bereich gastro. NUR Tagesschicht	29	CL	per sofort	D E TA
B698	Kellnerin, Bar-tender, Rezeptionist	28	HU	per sofort	E H U
B450	Kinderanimator, Kinderskilehrer, Privatlehrer, Pflegehelfer SRK	48	CH	per sofort	D F E
B699	Küchenchef oder Sous chef	40	CH	per sofort	D E
B664	Küchenchef / Sous Chef	37	FR	per sofort	D F
B371	küche und geschäftsleitung	39	NL	per sofort	D F E NL
B624	Kuechenchef, Koch, Alleinkoch	49	CH	per sofort	D E
B588	Marketing, Project Manager, Sales	24	CH	per sofort	D F E
B542	Réception	21	CH	per sofort	D E
B682	reception, dishng, portier		SE	per sofort	E S V
B701	Réception / KV / Portier / Night-Auditor	28	DE	per sofort	D F E
B482	Reservationsmitarbeiter, Direktion, Réception, Buero, Marketing	34	IT	per sofort	D F E
B687	Rezeption	19	CH	per sofort	D F E
B196	Service	37	SK	per sofort	D E S K
B351	Service	25	CH	per sofort	D
B694	Service/Küchenhilfe/Reinigung	46	CH	per sofort	D E E L
B525	Service, Küche, Wellness, Reception.	17	AT	per sofort	D E
B3	Servicefachmitarbeiter	42	CH	per sofort	D F
B673	Zimmermädchen/Lingerie/Allrounderin	27	SK	per sofort	D

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

Stand per 26. 10. 2009. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

IMPRESSUM

hotel revue – stellen revue / marché de l'emploi

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

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

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

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Hübner

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

Anzeigen-Immediat / Service des annonces: Angela Di Renzo, Monika Hausamann, Patricia Nobs Wyss

E-Mail: inserate@htr.ch / www.jobjob.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. 45/2009	Nr. 46/2009	Nr. 47/2009	Nr. 48/2009
– Erscheint	5. 11. 2009	12. 11. 2009	19. 11. 2009	26. 11. 2009
– Anzeigenschluss	Mo. 12.00 Uhr 2. 11. 2009	9. 11. 2009	16. 11. 2009	23. 11. 2009

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

WEMF-bezugblatt 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 versagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.

www.gastronet.ch

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

Cool Jobs in Flumserberg
Saison- und Jahresstellen
in Gastronomie und Gewerbe
Keine Vermittlungsgebühren
Alle Infos unter:
www.flumserberg.ch
Link „Jobs“ auf Startseite



DOMINO GASTRO
Personal – Vertrout
www.dominogastro.ch
Tel. 055 415 5280
personal@dominogastro.ch
für Bewerber kostenlos.



Deutsche Schweiz

3.2.1
hubert erniWir suchen gute Leute für das neue Lokal «the blinker»;
die neue Crew garantiert für Qualität auf hohem Niveau,
364 Tage im Jahr. Der Arbeitsort ist Cham.Vollzeit:
Chef de partie m/w
Junior Chef de partie m/w
Commis de cuisine m/wBitte senden Sie uns Ihre kompletten
Bewerbungsunterlagen per Post.
Zuhanden von
Hubert Erni
Geschäftsleiter3.2.1 hubert erni ag
gewerbestrasse 9
postfach
ch-6330 cham 2
fax +41-41 710 40 64
phone +41-41 710 40 60
contact@3-2-1.ch
www.3-2-1.ch

HOTEL CAREER **HORESTO**
Jobs
www.hotelcareer.fr www.horesto.ch
Offres et recherches d'emploi
sur 2 portails de recrutement spécialisés
pour l'hôtellerie et la gastronomie
Tél.: 044 721 41 31 contact@hotel-career.ch



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 Bin-
ningen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09
www.hotella.ch

Stellengesuche

International

La Métairie *** en Périgord

Hotel de charme, 11 chambres et
restauration semi-gastronomique,
Châteaux et Hotels de Collection,
recherche à partir de 15 mars 2010
RESPONSABLE DE L'ETABLISSEMENT
(eventuelle couple, chef cuisine)
Envoyez CV et lettre de motivation
à notre bureau en Suisse:
Hotel Bristol, CH-3715 Adelboden
metairie.la@wanadoo.fr
www.la-metairie.com

27-jährige Slowakin mit guten Deutsch-
kenntnissen sucht Arbeit als
Kosmetikerin
Besitze abgeschlossene Ausbildung
zur Kosmetikerin plus Weiterbildung zur
Maskenbildnerin und Visagistin sowie für
Ganzkörper-, Lifting- und Mikromassa-
gen der Augenregion. Mehrjährige
Berufserfahrung in deutschsprachigen
Schweizer Wellness-Hotels vorhanden.
Jana Petrikova, Tel. 0041 79 884 38 29,
Kontaktperson: Ueli Netz, Hotel Hippel
Krone, 3210 Kerzers, Tel. 079 566 92 31.
Eidg. dipl. **Küchenchef/Produktions-
leiter** (43 Jahre) sucht auf anfangs Jahr,
oder nach Vereinbarung interessante
und vielseitige Herausforderung.
Auf die erste Kontaktaufnahme freue ich
mich unter
kuechenchef@windowslive.com

Svizzera italiana

Parkhotel Brissago
BRISSAGO
Ladone non è facile parlare!
Dort wo Ihnen der Abschied nicht leicht fällt!
L'endroit qu'il n'est pas facile de quitter!


Zur Vervollständigung unseres jungen Teams,
als motivierte/r und fröhliche/r Mitarbeitende/r, die ihren
Beruf lieben, suchen wir Sie!Folgende Stellen sind für die kommende Sommersaison
Mitte März bis ca. 2. November 2010 zu besetzen:

- Réceptionist/in D/I/F mit Hotelerfahrung
- Chef de Partie Entremetier I
- Commis de cuisine I
- Chef de rang D/I/E, für à la carte und Saal
- Commis de rang D/F für Saal
- Service-Praktikant/in D für Saal
- Buffet-Dame I
- Raumpflegerin I

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeiten, Urlaub während der
Saison sowie Benützung unserer Sport-Infrastruktur.
Fühlen Sie sich angesprochen?
Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!Natascha Rothermann, Direktions-Ass./Personalchefin
Via Sacro Monte 21 6614 Brissago
Tel. 091 786 81 11 Fax 091 793 40 56
www.brissago.ch E-Mail: team@brissago.ch

Divino
ristorante
cucina
Per il potenziamento della
brigata cerchiamo
CUOCO/A
diplomato/a, dinamico/a e con
comprovata esperienza.
Inviare offerte scritte corredate
di Curriculum Vitae con
fotografia e certificati a:
Ristorante Divino
Viale Verbanio 13, 6600 Murato

HOTEL CAMPIONE
RESTAURANT ALL'ARCO
Wir sind ein Familienbetrieb am Luganersee und suchen zur
Vervollständigung unseres Teams für sofort oder nach Vereinbarung.
Réceptionist/in mit Erfahrung
(D, I, F, E)
Service-Mitarbeiter/in
(I, D)
Stagiaire
(I, D)
Schriftliche Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an:
Armin RAST, Dir., Hotel Campione, 6816 Bissone-Lugano



Suisse romande

Hôtel-Restaurant
BEL-AIRCuisine bourgeoise, spécialités de poissons et
diverses quinzaines selon les saisons.Wir suchen, Nous recherchons
pour compléter notre brigade

1 cuisinier/ère / Koch oder Köchin

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

1788 Praz-Vully (bord du lac de Morat)

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

Hotel VorabFür unser bestbekanntes Hotel und À-la-carte-Restaurant su-
chen wir für kommende Wintersaison folgende bestversteuerte,
motivierte Mitarbeiter:**Servicefacharbeiter/in für Pizzeria Veneziana**Wir bieten Ihnen zeitgemässe Arbeits- und Freizeit sowie leis-
tungsgerechte Entlohnung, tolle Atmosphäre in jungem Team,
sowie viele Freizeit- und Sportmöglichkeiten.Ja, Sie fühlen sich angesprochen? So senden Sie bitte Ihre Be-
werbungsunterlagen mit Foto an:Hotel Vorab
z.H. Herrn G. R. Meiler
7017 Films Dorf**Wintersaison 2009/2010**
mitten im Skigebiet
von Wangs-Pizol im HeidilandUnser lebhafter und anspruchsvoller
Hotel- und Restaurantbetrieb liegt mit-
ten im Skigebiet von Wangs-Pizol. Mit
Ihnen gemeinsam freuen wir uns heute
schon auf die neue Herausforderung
der kommenden Wintersaison.Unterstützen Sie uns mit Ihrem fach-
lichen Können als:**2 Servicefachangestellte**
(CH, A, D)Sind Sie ein Freund von Bergen, Sonne
und auch Schnee und arbeiten gerne
in einem jungen, dynamischen Team?
Dann verwöhnen wir doch unsere
Gäste in der kommenden Wintersaison
gemeinsam.Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Be-
werbung oder auf Ihren Anruf.Hotel Furt, Artho Meli 7323 Wangs-Pizol
Tel. 081 723 21 66, Fax 081 723 40 66
www.hotel-furt.ch
E-Mail: hotel.furt@spn.ch**Hotel**
ARVENBÜEL
Restaurantauf der Sonnenterrasse über dem
Walensee, mitten im Skigebiet,
sucht für die Wintersaison
20. Dez. 2009 bis 31. März 2010
jüngere, motivierte und belastbare
Mitarbeiter**1 Servicefachangestellte/r**
1 Zimmermädchen
1 Büffelhilfe (w)Schweizerin oder Ausländerin mit
deutscher Muttersprache.Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
mit den üblichen Unterlagen.Fam. Ruedi, Hotel Arvenbüel
8873 Arden
Tel. 055 611 60 10, Fax 055 611 21 01
Info@arvenbuel.ch
Montag Ruhetag