

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2010)
Heft: 9

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. 9/4. März 2010

Veränderungen
beginnen hier
htr stellenrevue

Online unter
www.hoteljob.ch



Aktuell über 850 Hotel- und Gastronomiejobs in der Schweiz.

Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH

reception@hotelleriesuisse

Schlüsselkompetenzen für den Hotelpfand erwerben

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

www.gastrojob.ch

Topjobs und Gastroprofis – ganze Schweiz



GastroJob

Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire

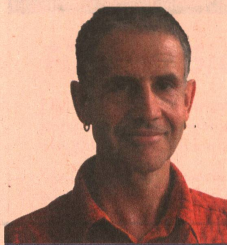
Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-5
Deutsche Schweiz	3-10
Suisse romande	10
Svizzera italiana	10
International/Marché international	10
Stellengesuche/Demandes d'emploi	10
Immobilien	11

Prävention

Unfallprävention ist wichtig. Gäste, Mitarbeitende und das Betriebsbudget profitieren davon.



Der Koch bleibt am Herd



CHRISTOPH MÜLLER
BERATER SPORT, BFU

Gäste sollen während ihres Aufenthalts nicht verunfallen und auch Mitarbeitende sieht man gerne gesund und unverletzt am Arbeitsplatz. Fällt beispielsweise der Chefkoch wegen eines Skiunfalls für längere Zeit aus, herrscht keine Freude. Die bfu - Beratungsstelle für Unfallverhütung ist überzeugt: Guter Rat ist nicht teuer.

Beratung für Mitglieder

Bereits im dritten Jahr stellt die bfu den Mitgliedern der Q-Trägerschaft ihre Kompetenz bei der Unfallprävention zur Verfügung. Sie hat sich bei der Überarbeitung der Leitfäden I und II des Qualitäts-Programms des Schweizer Tourismus engagiert und ihr Wissen eingebracht. Beim Label «Familien Willkommen» berät die bfu die Feriendestina-

tionen bei Massnahmen rund um die Sicherheit. Wie profitieren die Mitglieder von hotelleriesuisse von der Partnerschaft mit der bfu? Indem sie sich bei Fragen der Sicherheit beraten lassen und das Sicherheitsmanagement konsequent als integralen Bestandteil ihres Qualitätsmanagements behandeln. Gewinner sind dabei die Gäste, die Mitarbeitenden und nicht zuletzt das Betriebsbudget. Der Haken bei der Sache: Sicherheit installiert sich nicht von alleine – jemand muss dafür verantwortlich sein. Oft haben Hotels bereits einen Sicherheitsbeauftragten. Er oder sie setzt im Auftrag der Hotelleitung Massnahmen zur Sicherheit der Mitarbeitenden am Arbeitsplatz um. Wie sieht es aber aus, wenn die Mitarbeitenden nicht im Betrieb, sondern in ihrer Freizeit verunfallen? Absenzen

durch Nichtbetriebsunfälle sind wesentlich häufiger als Arbeitsunfälle. Es sollte daher im Interesse der Betriebe sein, sich auch für die Sicherheit ihrer Mitarbeitenden in der Freizeit einzusetzen, denn Unfälle während der Freizeit verursachen in der Schweiz pro Jahr materielle Kosten von 2.5 Mia Franken.

Unfälle im Sport

Die bfu hat mit dem Kurs «Unfälle im Sport» ein Angebot für Unternehmen die etwas gegen Sportunfälle ihrer Mitarbeitenden tun wollen. Die Teilnehmenden lernen dabei Sportunfälle der Mitarbeitenden selber zu beurteilen und darauf abgestimmte Massnahmen zu treffen. Ziel des Kurstages ist es, einen massgeschneiderten Präventi-

onsplan für den eigenen Betrieb zu entwickeln und mögliche Massnahmen dazu zu definieren. Dieser Tag und auch die umzusetzenden Massnahmen kosten zwar einen Batzen – jedoch deutlich weniger, als der Chefkoch mit Gipsbein zu Hause vor dem Fernseher. Eine Investition die sich also durchaus auch längerfristig lohnt.

nächstes Kursangebot

Den Kurs «Unfälle im Sport» gibt es in Deutsch und Französisch. Der nächste Kurs in Deutsch findet am 23. März 2010 in Bern statt, der nächste in Französisch am 19. Mai 2010 in Aigle. Mehr dazu erfahren Sie auf www.bfu.ch, Rubrik «Prävention in Betrieben» oder bei Mirjam Mettler, Telefon +41 31 390 22 70, m.mettler@bfu.ch.

Anzeigenschluss verpasst?

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

htr
hotel revue

PIZZA, ANTIPIASTI, FOCACCIA & CO.

DAS INTENSIV-SEMINAR DER PIZZAIOLO KURS

VON SAZIMONDIA

TERMIN: 06.09.2010
FRÜHST: 08.00 bis 14.00.2010
HERST: 20.00 bis 24.00.2010

WEITERE INFORMATIONEN:
Bühnenname: 07 1211
6940 Zürich
Tel. 0848 277 111
www.gastro.ch
gastro@htr.ch
www.gastro.ch

GASTRO_SUISSE
0848 377 112

www.gastro.ch

gastro@htr.ch

0848 377 112

reception@htr.ch

0848 377 112

G3

12+

Gastro-Unternehmergehildereausbildung
In drei Stufen. Berufsbegleitend.

Sprachaufenthalte

Top Angebote von
Annamarie + Rolf Frischknecht
Tel 044 926 39 58
www.sprachausbildung.ch



NEU!

Gastro-Betriebsleiterseminar mit eidg. Fachausweis

- + Zusätzliche Ausbildungsinhalte
- + Modularer Aufbau
- + Wahlpflichtmodule Systemgastronomie, Beherbergung, Gastronomie
- + Lärnreflexionskonzept
- + Eidgenössische Anerkennung

GastroSuisse
Berufsbildung

Telefon 0848 377 111
Telefax 0848 377 112

E-Mail info@gastrouisse.ch
Internet www.gastrouisse.ch

GASTRO SUISSE

5094-2009

Hotel & Gastro formation

by
Hotel & Gastro Union
GastroSuisse
hotellerieuisse

Ausschreibung der Berufsprüfung für Hotelpfänger- und -administrationsleiter/-in 2010

Prüfungsdaten 06. – 10. September 2010
Prüfungsort Schulzentrum Hotel & Gastro formation, Weggis
Prüfungssprache Deutsch
Zulassungsbedingungen Die Zulassungsbedingungen entnehmen Sie bitte dem Prüfungsreglement Art. 10, gemäss gültigem Reglement/Wegleitung vom 21. August 1997. Die Prüfungsgebühr beträgt **CHF 2'100.00** inkl. Materialkosten und Fachausweisregistergebühr und ist bei Anmeldeschluss fällig.
Prüfungsgebühr Die Prüfungsgebühr beträgt **CHF 2'100.00** inkl. Materialkosten und Fachausweisregistergebühr und ist bei Anmeldeschluss fällig.
Anmeldeschluss: **31. Mai 2010.** Die Anmeldung erfolgt mit dem entsprechenden Formular an die folgende Adresse: Hotel & Gastro formation, Herr Jonas Schmid, Eichistr. 20, 6353 Weggis, Tel: 041 / 392 77 77, Fax: 041 / 392 77 70

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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

Der Stellen- und Immobilienmarkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus
Le marché d'emploi et le marché immobilier pour l'hôtellerie, la restauration et le tourisme

Herausgeber / Editeur: hotellerieuisse, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / 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-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Patricia Nobs Wyss, Monika Hausmann

E-Mail: insertate@htr.ch / **Homepage:** www.htr.ch
Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.hoteljob.ch

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

Stellenrevue / marché d'emploi – Aus- und Weiterbildung / formation initiale et continue
– Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10
– Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10
– Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrif CHF 2.30

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'emploi)
1 Woche / semaine CHF 50.–, 2 Wochen / semaines CHF 70.–, 4 Wochen / semaines CHF 100.–

Immobilienrevue / marché immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces
– Immobilien / immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10

1 GzD bis spätestens Freitag vor Erscheinen – zusätzliche GzD werden mit je CHF 30.– verrechnet.

Termin	Nr. 10/2010	Nr. 11/2010	Nr. 12/2010	Nr. 13/2010
– Ausgabe / Numéro	11. 3. 2010	18. 3. 2010	25. 3. 2010	1. 4. 2010
– Erscheint / Parution	11. 3. 2010	18. 3. 2010	25. 3. 2010	1. 4. 2010
– Anzeigenschluss / Délai	8. 3. 2010	15. 3. 2010	22. 3. 2010	29. 3. 2010

Anzeigenschluss / Délai Stellen / annonces empl Mo / Lu 12 Uhr Liegenschaften- Rubriken / immobilier - rubrique Fr / Ve 12 Uhr

Doppelnummern Nr. 27/28 / 8. 7. 2010 Nr. 29/30 / 22. 7. 2010 Nr. 50/51 / 16. 12. 2010
Números couplés

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

Auflage WEMF-begtaubigt 2009 / tirage contrôlés REMP 2009: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 10 732 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 769 Ex.
Druckauflage / tirage imprimé: 13 000 Ex.

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.

**Das einzigartige «Unique»
Hotel Post Zermatt hat Kultistatus!**

Mit 4 Restaurants, 5 Bars & Clubs und 1 Hotel unter einem Dach ist es DER Treffpunkt in Zermatt!

4 Restaurants:
Borghetti & Pizzeria Factory
Ristorante Portofino
Broken Tex Mex Grill
Brown Cow Steak Bar

5 Bars & Clubs:
THE PINK LIVE MUSIC BAR
Broken Bar Disco
loft club lounge
Papa Caesar Lounge Bar
Brown Cow Pub

Wir suchen ab Mai 2010 oder nach Vereinbarung

RezeptionistIn in Jahresstelle

Sie sind verantwortungsbewusst, flexibel, teamfähig und einsatzbereit.
Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:
Hotel Post Zermatt, zHv Herr Daniel Droz, Vizedirektor
Bahnhofstrasse 41, CH - 3920 Zermatt
daniel.droz@hotelpost.ch, Tel: 027 967 19 31, www.hotelpost.ch

Unique HOTEL POST Zermatt
Bahnhofstrasse 41
Tel. 027 967 19 31
www.hotelpost.ch
restaurants • bars • clubs

Goldnerli

Wir suchen altershalber für unser bekanntes Berggasthaus im **Kiental** auf Sommer 2010 ein **Pächterpaar** oder auch **Käufer**.

Gut eingeführter Betrieb mit hohem Logementanteil und internationaler Kundschaft. Günstige Miete.

Interessenten mit Freude am Anpacken und etwas Erfahrung im Saisonbetrieb erhalten weitere Auskünfte bei

G. u. B. Jost, Allmendstrasse 35
3714 Frutigen, Tel. 033/676-31-32
oder auf www.goldnerli.ch
➔ Abwesend bis-7. März

Charmante Hotel- & Gastroprofis prägen das Ambiente des Unternehmens

Qualitative und organisatorische Weiterentwicklung des kleineren bis mittelgrossen Betriebes. Optimierung des Auftritts & Angebots, Gewinne erwirtschaften sowie «sich durch exzellente Gastgeberqualitäten im lokalen Markt stärker verankern» sind die erklärten Ziele dieser herausfordernden Stelle mit Potential! Trifft sich das mit Ihren Vorstellungen und Neigungen? Willkommen bei unserem Auftraggeber – ein Blue Chip der Branche. Standort: An top City-Lage einer angesagten Deutschschweizer Metropole.

Nach Ihrem praktischen Einstieg als Stv. Restaurant Manager/in werden Sie sukzessive innerhalb einer Famous Collection of Boutique- und Business-Hotels im Raum EU & CH mit der Philosophie des Unternehmens weiter vertraut gemacht, um als «Maitre de la gastronomie» bzw. als Botschafter des Hauses einen optimalen Job machen zu können! Da der Betrieb an 365 Tagen des Jahres geöffnet ist hat das den Vorteil, hauptsächlich in Schichten zu arbeiten! Mit dem zweiten Restaurantleiter teilen Sie sich die anspruchsvollen Führungsaufgaben und vertreten sich gegenseitig bei Abwesenheiten.

**Restaurantleiter/in (Stv.)
Restaurant-Brasserie & Bar eines 4***Hotels Superior
Mitglied des Kadern**

Kundenwünsche werden intern sorgfältig analysiert und systematisch erfasst. Mit entsprechend professionell umgesetztem «bedürfnisorientiertem Marketing» erreicht das Unternehmen den spürbaren Vorsprung auf der Wettbewerbsszene – Eine Servicefach-Ausbildung sowie einen Leistungsausweis als Teamleader an der Servicefront bringen Sie mit. Sie gelten als selbstbewusster, lösungsorientierter bzw. organisatorischer Starperformer. Mit den Mechanismen eines optimalen Guest Relation Managements sind Sie vertraut.

«Armel hochkrempeln» und «Commitments» sind für Sie keine Schlagworte! Want to join one of the best companies? Dann sollten wir uns unbedingt kennen lernen. Der Eintrittstermin kann auf April/Mai bzw. nach Vereinbarung erfolgen. Vorab bitte CV mit Foto via Mail senden oder anrufen. Wir sind auch ausserhalb der Bürozeiten und am Wochenende für Sie erreichbar: +41 79 402 53 00 – Mit Spannung erwarten wir Ihren Kontakt!

Ansgar Schäfer
SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants
Überlandstr. 103 • 8600 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 • Fax 044 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

gesucht wird für 3-/4-Ferienhotel in den Bergen der erfahrene CH

Direktor/Geschäftsführer

der sich mit Charme und Durchsetzungsvermögen fürs Wohl unserer Gäste einsetzt.
Sie übernehmen die Verantwortung für den kompletten Frontbereich und die Küche – von der Angebotsplanung über QM-Umsetzung bis zur MA-Schulung. Zudem Mitarbeit/Unterstützung im Marketing, Reception und der Haustechnik.

Bewerbung mit Foto und Ihrer Vision bitte an E-Mail: bergferien@gmx.ch

HOTEL DE LA PAIX*
3800 INTERLAKEN**
Kleineres Familienhotel sucht ab Mitte Mai für die Sommersaison

(EHE)PAAR
Sie: **Zimmer/Lingerie**
Er: **Küche und Office**

SERVICEMITARBEITERIN
Speisesaal (kein à la carte) D/E

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!
Familie G. Etterli
Info: info@hotel-de-la-paix.ch

Horneggli
Berghaus
3778 Schönried

UN/A RESPONSABILE
Per la gestione del ristorante
a partire dal 15.06.2010

Requisiti:
Formazione adeguata
Lingua: T/F/I

Siamo lieti di ricevere la sua candidatura con foto
rest.horneggli@bluewin.ch

Rathaus Brauerei
— Restaurant —

Per April/Mai oder nach Vereinbarung suchen wir für unser lebhaftes Restaurant in der Altstadt von Luzern, direkt an der Reusspromenade, mit hauseigener Schaubrauerei

Chef de Service (m/w)

Wagen Sie den Schritt in eine erste Kaderposition!
Das Führungstrio unserer Restauration setzt sich aus dem Restaurationsleiter und zwei Chefs de Service zusammen.
Als Gastgeberpersönlichkeit mit guter Serviceerfahrung kümmern Sie sich um das Wohl unserer Gäste und sind für den Ablauf des Tagesgeschäftes verantwortlich. Ein Betrieb an unvergleichlicher Lage bietet Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit.

**ServicemitarbeiterIn
Bar-/BuffetmitarbeiterIn**

Wenn Sie kreativ, selbstständig, verantwortungsbewusst und motiviert sind, in einem jungen, aufgestellten Team Ihre Freude am Beruf zum Besten zu geben, dann melden Sie sich mit schriftlicher Bewerbung bei:

Restaurant Rathaus Brauerei
Hans-Ruedi Bachmann · Unter der Egg 2 · 6004 Luzern
Telefon 041 410 52 57 · Fax 041 410 59 57
www.rathausbrauerei.ch · bachmann@rathausbrauerei.ch

**Shell Tankstellen-Unternehmer/in
in der Ostschweiz**

Führen Sie mehrere Tankstellen!

Nicht nur die Partnerschaft mit Ferrari macht Shell im Tankstellengeschäft zu einem der stärksten und dynamischsten Anbietern von Kraftstoffen auf dem Markt. An mehr als 50.000 Servicestationen weltweit werden täglich 25 Millionen Kunden bedient. Shell bietet erfolgsorientierten Unternehmern eine selbständige Zukunft an der Seite eines starken Partners. Dieses Angebot bietet die Möglichkeit, in einem eigenen Verbund mehrere Tankstellen zu führen – bei überschaubaren Investitionen und unterstützt durch eine starke und globale Marke.

Sie denken und handeln unternehmerisch, kunden- und serviceorientiert, haben eine kaufmännische Ausbildung und Erfahrung in Personalführung. Sie schaffen es, Ihre Mitarbeiter zu motivieren und durch Trainings weiter zu qualifizieren. Sie arbeiten ertrags-, kosten- und zielorientiert, können ihr Geschäft u. a. durch strategische Kundenbeziehungen weiter ausbauen, verfügen über Eigenkapital zur Gründung einer GmbH und werthaltige Sicherheiten zur Abdeckung des Geschäftsrisikos.

Wir bieten Ihnen moderne Stationen unter einer starken globalen Marke, stellen Ihnen herausragende Qualitätsprodukte, ein sehr erfolgreiches Kundenbindungsprogramm, umsatzstarke Shopkonzepte und praxiserprobte Betriebsstandards zur Verfügung und unterstützen Sie mit einer professionellen Organisation sowie einem umfangreichen Trainingsprogramm.

Sollten wir Ihr Interesse geweckt haben, bewerben Sie sich bitte unter http://www.shell.ch/home/content/che-de/aboutshell/careers/station_manager/.

Wir freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!



Suchen Sie eine neue Tätigkeit in einem innovativen und zukunftsorientierten Hotelbetrieb? Im kommenden Herbst wird die Position des Küchenchefs frei und wir suchen deshalb nach Absprache einen

Küchenchef

für unser sehr gut positioniertes Ferienhotel, welches noch ganz privat, persönlich und familiär geführt wird.

Sie sind gewöhnt, unternehmerisch zu denken, sind führungs- und teamorientiert, die Speisen und Gerichte tragen unverkennbar Ihre Handschrift und lassen unsere Stammgäste Ihre Kreativität spüren. Kalkulationssicherheit, Betriebsinteresse und eine hohe Bereitschaft für eine aussergewöhnliche Küche nennen Sie Ihr eigen. Die Eigenverantwortlichkeit für Einkauf und Menüplanung ist Ihnen sehr wichtig. Auch sind Sie eine dynamische und flexible Persönlichkeit und lieben es, unsere Gäste mit einem vielseitigen Angebot immer wieder aufs neue zu verwöhnen und zu überraschen.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, erwarten wir gerne die üblichen Bewerbungsunterlagen.

LA GINABELLE
ZERMATT
WELLNESS SPA BEAUTY
FAMILIARE GÄSTELICHKEIT

Familie Abgottspon-Schell
Postfach 317
CH-3920 Zermatt
Telefon +41 (0)27 966 50 00
Fax +41 (0)27 966 50 10
info@la.ginabelle.ch
www.la.ginabelle.ch



Infofolge Pensionierung suchen wir auf den 1. Januar 2011 eine initiative Persönlichkeit für den

Gastro-Betrieb und die Geschäftsführung des Dorfzentrums Einsiedeln.

Der Gastro-Betrieb liegt mitten im Dorf Einsiedeln und gehört der Genossenschaft Dorfzentrum Einsiedeln. Es erwartet Sie ein gut konzipierter und bestens eingeführter Betrieb, der Raum für unternehmerisches Flair bietet. Die Bewirtung der Gäste steht in engem Zusammenhang mit dem Betrieb des gesamten Dorfzentrums (Veranstaltungen, Vereinsanlässe etc.).

Sie führen den Gastro-Betrieb auf eigene Rechnung. Daneben übernehmen Sie auch die Geschäftsführung des Dorfzentrums im Auftrag der Genossenschaft (Anlässe, Vermietung etc.).

Für allfällige Fragen oder Auskünfte steht Ihnen Herr Isidor Bucher, Präsident der Genossenschaft Dorfzentrum Einsiedeln, gerne zur Verfügung. Telefon: 079 335 31 45

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bis spätestens **31. März 2010** an:

Isidor Bucher, Präsident
Genossenschaft Dorfzentrum Einsiedeln
Hauptstrasse 53
8840 Einsiedeln

Am Ufer des Zürichsees, angrenzend ans Naturschutzgebiet, liegt wunderschön unser «Schiff». Mit zwei traumhaften Terrassen, Speiserestaurant, Schiffstube, Saal, Weinstube, Seerosenbar und 30 individuellen Zimmern.

In dieser unvergleichlichen Atmosphäre leben wir Gastfreundschaft für unsere Gäste aus nah und fern.

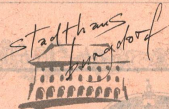
1. Gouvernante

Sie sind etwa zwischen 22 und 38 Jahre alt, lieben Ihren Beruf und die Menschen. Kundig und tatkraftig besorgen Sie gemeinsam mit Ihren Fachfrauen und Lernenden ein aussergewöhnliches Haus. Mit Gespür für Schönes und Wesentliches schaffen Sie so für unsere Gäste in der Fremde täglich von Neuem ein echtes Zuhause.

Eine anspruchsvolle, vielfältige und abwechslungsreiche Aufgabe, ein junges Team, Wertschätzung, kundige Unterstützung und Weiterbildung erwarten Sie.

Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen.

Beatrice Fuhrer, Hotel Restaurant Schiff
mit Seerosenbar, 8806 Pfäffikon SZ
Tel. 055 416 17 18 - www.schiff-pfaeffikon.ch



Auf Anfang April übernehme ich die Führung des Hotels Stadtthaus in Burgdorf. Zusammen mit einem jungen, motivierten Team von MitarbeiterInnen möchte ich mein ganzes Können in diesen Betrieb, speziell natürlich ins Gourmetrestaurant La Pendule, einbringen und die früheren Bewertungen meiner Kochkunst im Gastroführer GaultMillau (17 GM) wieder erreichen.

Ich sehe das Hotel Stadtthaus als kreatives Unternehmen mit Spass und Lust an einer perfekten, kommunikativen, jungen Gastronomie und Hotellerie. Freude am Beruf, Verwendung hochwertiger Produkte und Herzlichkeit im Umgang mit unseren Gästen sind das Credo unseres Unternehmens.

Für die Führung des Frontbereichs, insbesondere der Restaurants und der Réception, suche ich per Anfang April eine/n

Stv. Geschäftsführer/-in

Als stillsicherer und herzlicher Gastgeber prägen Sie das Ambiente unserer Restaurants an der Front und überzeugen dabei sowohl mit fachlichen wie menschlichen Qualitäten. Sie verfügen bereits über einige Führungserfahrung und leben einen teamorientierten Führungsstil vor. Ihre Fachkompetenz im administrativen Bereich, inkl. guten EDV-Anwenderkenntnissen, setzen Sie in den Belangen Réception, Personal und F&B-Kontrolle ein.

Gutes Organisations-talent, Flexibilität, ansprechende Fremdsprachenkenntnisse, die Bereitschaft, selber an der Front mitzuarbeiten und eine professionelle Affinität zu exquisitem Essen und feinen Weinen runden Ihr Profil ab.

Ich freue mich auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

Fredi Boss, Alpenstrasse 17, 3415 Hasle-Rüegsau
Telefon 079 286 24 66



Unser Gewerblich-industrielles Bildungszentrum Zug (GIBZ) mit weiter Ausstrahlung über die Kantonsgrenzen hinaus ist die Berufsschule des Kantons Zug, in der die Berufsleute für Gewerbe und Industrie von morgen ausgebildet werden. Das GIBZ ist stolz, damit einen Beitrag an die Entwicklung des Kantons Zug und dessen Gesellschaft leisten zu können.

Wir suchen per 1. September 2010 einen Küchenchef/in als Pächter

als Gastgeber unseres Restaurants «Treffi» im GIBZ. Sie sind für die Gesamtleitung des Restaurantbetriebes zuständig, insbesondere für den reibungslosen Serviceablauf und die Mitarbeiterführung/-planung. Nebst Ihrem unternehmerischen Denken zeichnet Sie Ihr ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein aus.

Weitere Informationen und die Bedingungen zur Ausschreibung finden Sie unter: www.gibz.ch < Kontakte < Treffi < Ausschreibung

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit einem detailliertem Konzeptvorschlag bis zum 31. März 2010 an

GIBZ Gewerblich-industrielles
Bildungszentrum Zug
N. Stadelmann
Baarerstrasse 100
Postfach 2159, 6302 Zug

Kanton Zug

schweizer relocation

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

Wir suchen für diese äusserst vielseitige Aufgabe eine/n

Geschäftsführer/in

Der Tätigkeitsbereich umfasst die operative sowie die administrative Leitung des Relocation Services mit sechs Mitarbeitenden. Für diese anspruchsvolle Aufgabe suchen wir eine kundenorientierte, wirtschaftlich denkende Persönlichkeit mit langjähriger Führungserfahrung in der Hotellerie, idealerweise mit einem Hotelfachschulabschluss. Sehr gute Sprachkenntnisse u. a. in Englisch sind für diese Position unerlässlich.

Wenn Sie ein professionelles Arbeitsumfeld schätzen und Zürich Ihnen vertraut ist, dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Astrid Ohlendorf.

Schweizer Relocation GmbH, Baslerstrasse 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

Familie Ch. & P. Willen, Dorfstrasse 22, 3715 Adelboden
Telefon 033 673 21 51 Fax 033 673 21 90
www.baeren-adelboden.ch hotel@baeren-adelboden.ch

In unseren traditionellen Gastronomiebetrieb
im Herzen von Adelboden suchen wir einen

KÜCHENCHEF

Stellenantritt Juni 2010

Sie organisieren die 4-6 Mitarbeiter umfassende Brigade, sind zuständig für den Wareneinkauf, die Mitgestaltung der Tages- und Saisonangebote und die Führung der Hygienekontrolle.

Die Akzente setzen wir auf ein saisonal angepasstes Angebot von qualitativ hochstehenden, frisch zubereiteten Gerichten. Für Abwechslung sorgen unsere Spezialitätenwochen. Unsere Stammkunden wie auch Gäste aus aller Welt schätzen unsere hohe und konstante Qualität aus Küche und Keller.

Wir freuen uns auf eine fachlich ausgewiesene, motivierte, zielorientierte und erfahrene Persönlichkeit, die auch bei hohen Geschäftsfrequenzen Übersicht und menschlichen Umgang behält. Eine langfristige Zusammenarbeit ist erwünscht.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
Familie Christine & Peter Willen

EINSTEIN ST.GALLEN *****
CONGRESS HOTEL SPA

Unser neues Einstein Congress im Herzen der Altstadt von St. Gallen ist eröffnet und bildet zusammen mit unserem Einstein Hotel einen neuen Anziehungspunkt.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung eine gastorientierte Persönlichkeit als

F&B Assistent

Ihr Aufgabenbereich umfasst unter anderem die Übernahme der Serviceleitung in einem unserer Restaurants, die Einteilung und Schulung unserer Mitarbeiter, die Aktualisierung der Wein- und Speisekarten, die Unterstützung des F&B Managers im Bestell- und Kontrollwesen und die Kassenprogrammierung der Micros-Kassen inkl. Berichtswesen.

Sie haben eine Ausbildung im Gastgewerbe, optimalerweise eine Weiterbildung an einer Hotelfachschule und konnten bereits Erfahrung im F&B-Bereich sammeln. Sie sprechen Deutsch, Englisch und von Vorteil auch Französisch. Hohes Qualitätsbewusstsein, Selbstständigkeit und Teamfähigkeit zeichnen Sie aus. Gute Kenntnisse im Protel- und Micros-Kassensystem sind von Vorteil.

Bei uns erwartet Sie eine interessante und abwechslungsreiche Aufgabe mit einem jungen und motivierten Team.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen. Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Einstein St. Gallen AG
Frau Myriam Oberholzer
Berneggstrasse 2, CH-9000 St. Gallen
Telefon 071 227 55 80, myriam.oberholzer@einstein.ch
www.einstein.ch

SORELL HOTEL
SEEFELD

Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäftigen die Sorell Hotels Switzerland in 12 Hotels in Zürich, Winterthur, Bern, Arosa, Aarau, Bad Ragaz und Schaffhausen über 280 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für unser

Sorell Hotel Seefeld

Seefeldstrasse 63, 8008 Zürich
suchen wir per sofort eine

Chef de Réception

Ihre Aufgabe: Sie sind hauptsächlich für die Führung des gesamten Front- und Backoffice-Teams (ca. 12 Mitarbeitende) sowie die Zufriedenheit der Gäste verantwortlich. Als Chef de Réception sind Sie die rechte Hand des Direktors, vertreten ihn bei dessen Abwesenheiten und sind während dieser Zeit für sämtliche operative und administrative Belange zuständig. Das Aufgabengebiet beinhaltet die Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufs an der Réception, die aktive Mitarbeit an der Réception mit den dazugehörigen Aufgaben wie die Entgegennahme von Reservationen, den Empfang von Gästen, die Betreuung von Seminargästen, das Durchführen von Check-ins und Check-outs, das Ausführen von Tagesabschlüssen sowie das Erstellen von Firmenverträgen. Zudem führen Sie Qualifikationsgespräche, schulen unsere internen Mitarbeitenden und koordinieren die Einsatzplanung. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag in zwei Schichten von 06.30 - 15.30 Uhr oder von 08.30 - 18.00 Uhr. Mindestens 1-Mal pro Monat übernehmen Sie auch den Weekendkontrolldienst.

Ihr Profil: Wir suchen eine verantwortungsbewusste, selbstsichere junge Frau, welche über eine abgeschlossene Berufsausbildung in der Gastronomie oder einen Hotelfachschulabschluss verfügt. Sie führen teamorientiert und partizipativ, haben sehr gute Kenntnisse an der Réception oder haben schon als Chef de Réception gearbeitet. Sie können Ihre Mitarbeitenden motivieren, besitzen ein organisatorisches Talent und ein gutes Durchsetzungsvermögen. Sprachlich sind Sie schriftlich sowie mündlich in Deutsch und Englisch auf sehr hohem Niveau. Ebenfalls arbeiten Sie dienstleistungs- und lösungsorientiert, sind loyal und bringen eine gute Portion Humor mit.

Wir bieten: Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Wenn Sie Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch oder www.sorellhotels.com.

Sorell Hotels Switzerland
ZFV-Unternehmungen
Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch



Zum 01. Juni 2010 sucht Samnaun Tourismus eine(n)

LeiterIn Information

Ihre Hauptaufgaben

- Gästebetreuung am Schaller und Telefon
- Führung des Mitarbeiter-Teams und Ausbildung von Lernenden
- Führung der Buchhaltung (FIBU, Jahresabschluss)
- Führung des Kurtafwerbens
- Verantwortung für den Unterhalt der EDV-Systeme
- Projektarbeiten
- Mithilfe bei Gäste-Events
- Promotionen in der Schweiz und im Ausland

Ihre Talente & Qualifikationen

- Sie sind kontaktfreudig, team- und begeisterungsfähig
- Sie lieben selbständiges Arbeiten und sind flexibel und belastbar
- Sie weisen eine touristische Aus- bzw. Weiterbildung oder Berufserfahrung in einem touristischen Betrieb vor
- Sie arbeiten gerne am Computer und lieben den Umgang mit Zahlen
- Sie sind bereits BerufsbildnerIn oder kennen die kaufmännische Ausbildung
- Sie verfügen über umfangreiche Kenntnisse im Bereich Finanzverwaltung und Rechnungswesen

Zum 01. August 2010 sucht Samnaun Tourismus eine(n)

PraktikantIn (1 Jahr)

Bei Samnaun Tourismus können Sie Berufserfahrung im Tourismus sammeln und erhalten Einblick in sämtliche Bereiche eines Tourismusverbandes. Sie sind kontaktfreudig, und lieben den Gästekontakt? Dann nichts wie los!

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen! Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte bis 19.03.2010 an:

SAMNAUN TOURISMUS, Herr Christoph Kunz, Direktor,
Dorfstrasse 4, CH-7563 Samnaun Dorf
Tel +41 81 868 58 58, Fax +41 81 868 56 52
christoph.kunz@samnaun.ch
www.samnaun.ch



Das Sunstar Hotel Grindelwald**** ist ein vielseitiges und aktives Haus mit Wellness-Oase und Seminarräumen mit fantastischer Aussicht. Die Angebotspalette im heimeligen Gletscherdorf Grindelwald und in der ganzen Jungfrau Region ist gross.

Um unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen, suchen wir noch Sie als unsere:

Wellnessleiterin

Eintritt per sofort

Sie verfügen über Know-how im Wellnessbereich und sind eine extrovertierte Persönlichkeit mit Kenntnissen und Erfahrungen in diversen Massage-Techniken. In dieser interessanten Tätigkeit steht für Sie der Gast im Mittelpunkt. Sie sind für eine optimale Belegung und Einsatzplanung sowie eine kompetente Beratung im Wellnessbereich verantwortlich.

Neben den grossen Erwartungen an Sie, haben aber auch wir Ihnen Einiges zu bieten wie: Interne Schulung und Weiterbildung sowie eine solide und starke Schweizer Hotellerie im Hintergrund sind dabei nur einige Punkte. Neugierig geworden?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto:
Herr Yves Timonin, Gastgeber/Direktor
Sunstar Hotel Grindelwald, 3818 Grindelwald/Schweiz
Tel. 033 854 77 77 Fax. 033 854 77 70
Mail.direktion.grindelwald@sunstar.ch



Koch – Chef de Partie (m/w) 100%

Eintritt ab März 2010 oder nach Vereinbarung. Sie verfügen über eine abgeschlossene Kochlehre und können selbstständig einen Posten führen. Marco Maeder, Geschäftsführer, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung. ALTES TRAMDEPOT, Gr. Muristalden 6 3006 Bern, www.altestramdepot.ch



das widder hotel – das luxushotel mit den erlebbar spannenden gegensätzen. moderne architektur in 9 historischen altstadthäusern. 49 individuell gestaltete zimmer im herzen der zürcher city. widder bar & widder restaurant – beliebte treffpunkte lokaler und internationaler gäste. wir suchen per anfang april oder nach vereinbarung einen ausgewiesenen und dynamischen chef de partie als

alleinkoch (m/w) wirtschaft zur schtung im widder hotel

welcher aus erfahrung freude am beruf mitbringt, in dieser position sind sie verantwortlich für die angebotsplanung und -produktion unserer wirtschaft zur schtung wie auch für die verpflegung unserer mitarbeitenden im widder hotel. meistens geregelte arbeitszeit und samstag/sonntag ruhetag. suchen sie einen arbeitsplatz in einem jungen team und fühlen sie sich angesprochen? dann beantworten ihnen anja pagani, human resources manager, gerne ihre fragen und wartet gespannt auf ihr cv mit foto.

widder hotel, rennweg 7, 8001 zürich
tel. 044 224 25 26, fax 044 224 24 24
administration@widderhotel.ch/www.widderhotel.ch/karriere



Das 3-Stern-Erlebnis-Hotel am schönen Brienzsee mit 40 Themenzimmern und über 80 Betten, 2 Restaurants, grosse Seeterrasse, ideale Bankett- und Seminarmöglichkeiten mit Hallenbad und Wellnessangebot. Alles in ruhiger, grosszügiger, grüner Umgebung, für Gäste, die das Besondere suchen!

Für die bevorstehende Sommersaison suchen wir folgende Team-Mitglieder:

Chefs de Partie Garde-manger ab März und **Entremetier** – ab April welche durch ihre Erfahrung bereit sind, einen Posten zu führen und mit eigenen Ideen unseren Küchenchef nachhaltig zu unterstützen.

Commis de cuisine ab Mai die mit Leib und Seele dem Kochen verfallen sind und aus unserer marktfrischen Kräuterküche Gerichte hervorzaubern, die man nicht überall geniessen kann.

Servicefachangestellte D/F/E, ab April und Mai die unseren grossen Stimmungskreis während einer langen Sommersaison aufs Feinste verwöhnen möchten.

Réceptionspraktikantinnen D/F/E, ab Mitte Mai welche unsere Gäste mit einem herzlichen und ehrlichen Lachen empfangen, professionell umsorgen und betreuen.

Zimmerdamen D, ab Mai die unseren Gästen mit den Erlebniszimmern das spezielle Ambiente vermitteln.

Wenn Sie Lust haben, in unserem jungen, motivierten Team mitzuwirken, dann senden Sie uns Ihre Unterlagen oder greifen für weitere Fragen zum Telefon. Herr Imhof und Frau Gerber geben Ihnen gerne Auskunft.

Hotel Lindenhof 3855 Brienz / 033 952 20 30 / www.hotel-lindenhof.ch



Tavolago - Gastronomie zu Wasser & Land

Das LUZ Seebistro - Genuss mit Seeanstoss - wurde im Mai 2009 eröffnet. Die Lage und Licht (span. "luz") machen es zu einem Luzerner Original. Auf der Karte: Leichte Kost, starker Rum und alles, was ein gutes Bistro ausmacht.

Wir suchen ab April 2010 oder nach Vereinbarung einen

Betriebsleiter "LUZ Seebistro" (m/w)

Ihr Aufgaben- und Verantwortungsgebiet:

- Gastgeber und Gesamtbetriebsführung
- Führung der 8 Mitarbeitenden
- Wareneinkauf und Einhalten des Hygienekonzepts
- Budgetverantwortung

Unser Anforderungsprofil:

- Abgeschlossene Ausbildung im Gastgewerbe
- Dipl. Restaurateur HF/FH oder Inhaber des Wirtepatents für den Kanton Luzern
- Gästeorientierte, kommunikative und gewinnende Persönlichkeit
- Selbständige, verantwortungsbewusste und zuverlässige Arbeitsweise

Wir bieten eine abwechslungsreiche Aufgabe, die Verantwortung, Kompetenz und Selbständigkeit in sich vereint sowie eine Gewinnbeteiligung am Geschäftsergebnis.

Tavolago AG

Isolde Brauner, Leiterin Personal, Werftstrasse 5, 6002 Luzern
i.braunert@tavolago.ch, Telefon 041 367 68 93



Ein attraktives Mandat ab 1. 1. 2011:

Übernahme der Geschäftsstelle des Vereins Swiss Partner für den Gruppentourismus und der Incoming Agentur Swiss Partner Service GmbH

Swiss Partner

SWISS PARTNER für den Gruppentourismus ist eine Marketinggemeinschaft zur Förderung des Bus- und Gruppentourismus nach und innerhalb der Schweiz und umfasst 65 hochkarätige Mitglieder: Hotels, Hotelgruppen, Restaurationsbetriebe, Verkehrsvereine, Bergbahnen, Schiffsbetriebe und Sehenswürdigkeiten in der ganzen Schweiz. Der Verein Swiss Partner besitzt und betreibt zudem die Incoming Agentur Swiss Partner Service GmbH. Die derzeitige Geschäftsstelle gibt das Mandat nach 19 Jahren erfolgreicher Tätigkeit altershalber ab.

Aufgaben

Sie führen auf Mandatsbasis die Geschäftsleitung des Vereins Swiss Partner und der Service GmbH, sind für die strategische Marketing-Kommunikationsplanung, die Durchführung sämtlicher Marketing- und Verkaufsmassnahmen genauso wie für das Controlling verantwortlich. Mit der Incoming Agentur planen und organisieren Sie marktkonforme Gruppenreisen und vermarkten diese. Ebenso stellen Sie auf Kundenwunsch individuelle Gruppen- und Themenreisen zusammen. Die Aufgabe reicht von der Planung über die Durchführung bis zur Abrechnung. Sie stellen einen hohen Servicegrad sicher und pflegen die vielseitigen Beziehungen zu den Mitgliedern, zu den Partnern und zu den Kunden. Für die Wahrnehmung aller Aufgaben sind mindestens 2 Vollzeitstellen notwendig.

Anforderungen

- > Sie verfügen über eine Höhere Fachausbildung im Bereich Tourismus (HFT) oder eine entsprechende Ausbildung mit Vertiefung Marketing.
- > Sie bringen Berufserfahrung in einer leitenden Position im Tourismus und/oder Marketing mit.
- > Sie sind eine kommunikative, teamorientierte Persönlichkeit mit hoher Affinität zum Gruppentourismus und, vorzugsweise, mit vertieften Kenntnissen der Gruppenreise- und Busbranche.
- > Ideen, Organisationstalent und Durchsetzungskraft gehören zu Ihren Fähigkeiten, zudem sind Sie belastbar.
- > Sie beherrschen D/F in Wort und Schrift, kommunizieren wenn möglich auch in E/1 und haben eine hohe Reisebereitschaft.
- > Sie verfügen über eine eigene Büroinfrastruktur.

Ihre Chance

Es erwartet Sie ein intensives, verantwortungsvolles und ausbaufähiges Mandat in einem äusserst spannenden Umfeld.

Wenn Sie sich für diese vielseitige, attraktive Aufgabe interessieren, so richten Sie Ihr Angebot mit Budgetvorstellungen (bzw. Kosten des Mandates) bis am **24. März 2010** an den Präsidenten. Für weitere, zusätzliche Informationen wenden Sie sich an die Geschäftsstelle.

Swiss Partner für den Gruppentourismus

Geschäftsstelle
zuhanden des Präsidenten
Herr Oliver von Allmen
Säntisstrasse 19
8134 Adliswil
Tel. 044 709 09 70
Fax: 044 710 24 03
E-Mail: info@swisspartner.ch

Die Gastronomiegruppe



Die ZfV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZfV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für das von uns im Auftrag geführte

Personalrestaurant der DOW Europe GmbH

Bachtobelstrasse 3, 8810 Horgen

suchen wir per sofort einen **Koch**

Ihre Aufgabe: Sie sind zuständig für diverse Mise en place Aufgaben sowie die Mithilfe bei der Produktion der Menüs auf allen Posten der Produktions- und à la carte Küche. Zudem übernehmen Sie die Verantwortung für einen Posten bei Abwesenheit des Postenchefs, tragen die Mitverantwortung bei der Warenannahme und helfen bei der Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien mit. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag, jeweils von 6.30 bis 15.30 Uhr, sind jedoch auch bei Spezialanlässen flexibel und einsatzbereit.

Ihr Profil: Wir suchen einen teamfähigen, motivierten und einsatzfreudigen Mitarbeiter, welcher über eine abgeschlossene Kochlehre verfügt und bereits mehrjährige Berufserfahrung mitbringt. Zudem bringen Sie gute Kenntnisse im Bereich Dessert und Patisserie mit, sind belastbar, kreativ sowie verantwortungsbewusst und verfügen über ein vernetztes Denken.

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

Wenn Sie 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**

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



Das Kantonsspital Glarus verwöhnt täglich rund 350 Patienten, Besucher, Gäste und Mitarbeitende im der Cafeteria und im Personalrestaurant. Unser Ziel ist eine Kombination aus hoher Qualität, bestem Service und angenehmer Ambiente – kurz alles dreht sich um persönliche Wünsche und Bedürfnisse unserer Kunden.

Zur Verstärkung unseres Führungsteams suchen wir ab **1. Mai 2010** oder nach Vereinbarung eine kreative Persönlichkeit als

**Leiter/in Cafeteria/Personalrestaurant
mit Entwicklungsmöglichkeit Hotellerie**

Sie führen ein Team mit 6 Mitarbeiterinnen. Sie koordinieren gerne, verstehen es, zu motivieren und arbeiten gerne aktiv mit. Mit Ihrem Team sichern Sie hohe Qualitätsstandards und verbessern diese stets weiter. Sie sind eine perfekte Gastgeberin/ein perfekter Gastgeber, verkaufen gerne und haben das Gespür für eine angenehme Atmosphäre. Ihr oberstes Ziel sind zufriedene externe und interne Kunden und Sie sind dafür bereit, manchmal auch das «Unmögliche» möglich zu machen. Daneben organisieren Sie gerne Seminare und Bankette. Sie sind Ansprechpartner von der Planung bis zur Durchführung und leiten die Anlässe umsichtig. Weiter unterstützen Sie uns bei der Weiterentwicklung unseres Hotellerieangebots für unsere grund- und zusatzversicherten Patienten.

Sie bringen eine fundierte gastronomische Ausbildung und Berufserfahrung im Bankett-/Seminarbereich mit. Ihre Fähigkeit, Prioritäten zu setzen und in Gesamtzusammenhängen zu denken, lässt Sie auch in hektischen Situationen den Überblick bewahren. Sie suchen ein interessantes Aufgabenspektrum und sind bereit in einem dynamischen Umfeld Verantwortung zu übernehmen. Wir setzen für die Tätigkeit Erfahrung in der Personalführung, Kommunikationsstärke und ein natürliches Durchsetzungsvermögen voraus.

Wir bieten Ihnen Raum zur fachlichen und persönlichen Entwicklung. Sie arbeiten gerne interdisziplinär mit vielen Bereichen zusammen und bringen Ihre Erfahrungen ein.

Frau Bettina Dürst, Leiterin Gastronomie, Tel. 056 646 32 83 freut sich auf Ihren Anruf und beantwortet gerne Ihre Fragen.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte bis **Ende März 2010** an:

Frau Bernadette Meili Sbriz, Leiterin Personalmanagement
Kantonsspital Glarus, Burgstrasse 99, 8750 Glarus
Email: personal@ksgl.ch

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

**Experience Matters**

Die Kundenzufriedenheit bei unseren Dienstleistungen ist sehr hoch. Dies verdanken wir unseren motivierten Mitarbeitenden, erstklassigen Produkten und gehobenen Serviceleistungen.

American Express Travel ist eine der grössten Reise- und Dienstleistungsorganisationen der Welt. Unsere Geschäftsstrategie ist erfolgreich und die stetige Expansion erfordert neue, begeisterungsfähige Mitarbeitende. Für unsere Agentur im **Zürcher Seefeld**, Abteilung «Concierge Services», suchen wir deshalb Sie als

Persönlicher Concierge

Wir sehen Sie als Persönlichkeit mit **ausgeprägter Kundenorientiertheit** und einem **hohen Grad an Dienstleistungsbewusstsein**. Als «persönlicher Concierge» unserer anspruchsvollen Kundschaft erfüllen Sie individuelle Wünsche. Sie verfügen über einen KV-Abschluss oder gleichwertige Ausbildung, eine **sehr gute Allgemeinbildung**, haben **grosses Organisations- und Verkaufstalent** sowie ein **breites Interesse an Sport, Kultur und Gastronomie** – und dies weltweit. Besitzen Sie gute Umgangsformen, beherrschen Deutsch, Englisch und Französisch in Wort und Schrift, dann sollten Sie uns umgehend kontaktieren! Fundierte MS Office Anwenderkenntnisse setzen wir voraus.

American Express bietet Ihnen mehr

Als Global Player bietet American Express Travel mehr als einen spannenden Job: Unser internationales Netzwerk ermöglicht Ihnen Kontakt und Austausch mit anderen Ländern und Kulturen. **Mitarbeiter-/Teamförderung** ist bei uns zudem kein blosses Schlagwort, sondern gelebte Unternehmenskultur. Und für das Tüpfelchen auf dem «x» sorgen **Gratis-Kreditkarte**, vergünstigte Travellers Cheques, **sehr gute Sozialleistungen**, ein attraktives **Mitarbeiter-Anerkennungsprogramm** sowie Reisevergünstigungen.

Möchten auch Sie «part of the winning team» sein? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns an.

American Express Inc.
Bellerivestrasse 17, 8034 Zürich
Susanne Najid, Tel. 044 385 64 50
susanne.najid@aexp.com

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.americanexpress.com/jobs



Als expandierende Hotelkette der ZfV-Unternehmungen beschäftigt in die Sorell Hotels Switzerland in 12 Hotels in Zürich, Winterthur, Bern, Arosa, Aarau, Bad Ragaz und Schaffhausen über 280 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für unser

Sorell Hotel Seefeld

Seefeldstrasse 63, 8008 Zürich

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Service-Mitarbeiterin**Réceptionistin/Réceptionisten**

Ihre Aufgabe: Als Service-Mitarbeiterin sind Sie hauptsächlich für allgemeine Mise en place-Arbeiten, die Bedienung und Betreuung der Gäste, das Führen einer Servicestation mit Direktkassa, die Mithilfe bei Bestellungen, das Ausführen von Tagesabschlüssen, das Anrichten von Speisen in der Küche, die Zubereitung von Cocktails sowie allgemeine Aufräum- und Reinigungsarbeiten zuständig. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag im Spätdienst von 15.00 bis 24.00 Uhr. Zudem übernehmen Sie bei Ferienabwesenheiten den Frühstücksdienst und helfen bei Bedarf am Wochenende aus.

Als Réceptionistin/Réceptionist betreuen Sie unsere Gäste beim Check-In und Check-out, bearbeiten die eingehenden Reservationen sowie diverse Korrespondenz in D/E, arbeiten mit dem Fidelio 7.14-Reservationsprogramm und dem Verkaufssystem Synergy. Zudem bedienen Sie die Telefonzentrale und pflegen die Onlinekanäle. In der Regel arbeiten Sie an 5 Tagen zwischen Montag und Sonntag in 4 verschiedenen Diensten zwischen 6.30 und 22.00 Uhr.

Ihr Profil: Wir suchen dienstleistungsorientierte, selbständige, motivierte und flexible Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, welche bereits über fundierte Erfahrungen in ähnlicher Funktion verfügen. Zudem bringen Sie sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse mit.

Wir bieten: Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Wenn Sie 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 oder www.sorellhotels.com.

Sorell Hotels Switzerland

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



Die Zoo Restaurants GmbH ist eine Tochtergesellschaft der Zoo Zürich. Unser Unternehmen umfasst die zwei à-la-carte-Restaurants Outpost und Altes Klösterli und die zwei modernen Free-flow-Selbstbedienungs- und Bankettrestaurants Siesta und Masoala. In der Gesamtunternehmung beschäftigen wir rund 80 Vollzeitmitarbeitende sowie bis zu 80 Aushilfsmitarbeitende.

Für das **Alte Klösterli**, unseren **typisch schweizerischen und lebhaften Landgasthof**, suchen wir **per 1. Mai 2010** oder **nach Vereinbarung:**

Gelernten Jungkoch (m/w)

- Sie sind interessiert an der Schweizer Küche mit modernem Touch
- Sie bringen 3 bis 5 Jahre Berufserfahrung mit
- Sie sind hektischen Situationen gewachsen
- Sie haben Freude an Ihrem Beruf

Für unser **Restaurant Outpost**, das im **amerikanischen Clubstil gehaltene Restaurant mit Canadian-Beef-Spezialitäten und Seafood-Schlemmereien**, suchen wir **per 1. April 2010** oder **nach Vereinbarung einen:**

Gelernten Jungkoch (m/w)

- Idealerweise bringen Sie 3 bis 5 Jahre Berufserfahrung mit
- Sie sind interessiert an gehobener, internationaler Küche
- Sie haben Freude an Ihrem Beruf

Für das **Restaurant Masoala**, unser **modernes und nicht ganz alltägliches Restaurant mitten im Zoo**, wo wir **nebst Tages-Selbstbedienungs-betrieb exklusive Bankette mit hochstehender Gastronomie durchführen**, suchen wir **per 1. April 2010** oder **nach Vereinbarung einen:**

Gelernten und kreativen Pâtissier (m/w)

- Sie bringen 3 bis 5 Jahre Berufserfahrung in der Gastronomie mit
- Sie sind mit unserem zweiten Pâtissier für die Herstellung unserer vielseitigen und kreativen Pâtisseries verantwortlich
- Sie sind selbstständiges Arbeiten gewohnt

Senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:
Zoo Restaurants GmbH, Katrin Hagnauer, Zürichbergstrasse 219
8044 Zürich oder katrin.hagnauer@zoo.ch.

Infos über die Betriebe unter: www.zoo.ch Rubrik Events/Restaurants

Direkt im Herzen des beliebten Bündner Ferienortes Arosa bietet das Sporthotel Valsana 73 komfortable Zimmer und Suiten mit allem Komfort, den man sich für seinen perfekten Urlaub auf 1800 Metern wünschen kann. Im und um das Viersterne-Superior-Haus herum lockt ein grosszügiges Sport- und Wellness-Angebot. Wir suchen Sie zur Verstärkung unseres jungen, kreativen und dynamischen Teams.

AROSA PUR

Wir suchen ab Mitte Juni 2010 noch folgende Teammitglieder:

DIREKTIONSASSISTENT/IN
Ganzjahresanstellung - Sie arbeiten frontorientiert, haben Führungserfahrung im Front Office-Bereich sowie beste EDV- und Sprachkenntnisse (D, E, F).

ASSISTANT F&B/RESTAURANT LEITER (m/w)
Mit ersten Führungserfahrungen sowie praktischer Serviceerfahrung in der Vier- oder Fünfsternhotellerie. Sprachen: D/E w.m. F.

COMMIS DE CUISINE / CHEF DE PARTIE
Mit Erfahrung im gehobenen Halbpensionsbereich.

HOTELFACHFRAU / -MANN IM SERVICE
Mit starken Serviceerfahrungen, arbeiten mit dem Fidelio. Sprachen: D/E w.m. F.

RÉCEPTIONIST/IN
Mit Berufserfahrung, Sprachkenntnisse D, E, F sowie Erfahrung mit Protel-Reservierungssystem von Vorteil.

Möchten Sie in einem der schönsten Orte in der Schweiz leben und arbeiten? Mehr erfahren Sie auf www.tschuggenhotelgroup.ch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Direktion: Andrea & Daniel Durrer-Fässler



CH-7050 Arosa
Tel. +41(0)81 378 63 63. Fax +41(0)81 378 63 64
www.valsana.ch, info@valsana.ch



MEMBER OF TSCHUGGEN HOTEL GROUP

**prohotel
Wäscherei**

In über 30 Jahren hat sich die Prohotel Wäscherei AG bei Hotels, Restaurants, Industriebetrieben, Heimen und Kliniken als verlässlicher Wäsche-Dienstleister für die Verarbeitung und Vermietung von Wäsche etabliert. Unsere neue Expansionsstrategie umfasst die Erweiterung unseres Produktportfolios und unseres Einzugsgebietes. Zur Unterstützung unserer Geschäftsführerinnen suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

eine Aussendienst-Mitarbeiterin/einen Aussendienst-Mitarbeiter (mit ca. 50% Bürotätigkeit)

Ihre Aufgaben:

- Analyse des Absatzmarktes
- Akquisition neuer Kunden
- Nachbearbeitung, Erstellen von Kalkulationen und Offerten
- Betreuen und Beraten von bestehenden Kunden

Ihre Zielgruppen:

- Hotels, Restaurants, Industriebetriebe
- Pflegeheime, Altersresidenzen, Kliniken
- Banken, Versicherungen, Krankenkassen

Ihr Profil:

- Leistungsausweis in der Akquisition von Neukunden
- Mehrjährige Erfahrung im Umfeld Ihrer zukünftigen Tätigkeit ist Bedingung
- Überzeugendes Auftreten, hohes Mass an Kontakt- und Kommunikationsfähigkeit
- Strukturierte, proaktive und selbstständige Arbeitsweise
- Beharrlichkeit, Ausdauer und Teamfähigkeit
- Sehr gute Kenntnisse der MS-Office-Applikationen

Unser Angebot:

- Wir bieten Ihnen eine selbstständige, spannende Tätigkeit in einem abwechslungsreichen Umfeld und interessante Anstellungsbedingungen.
- Wir garantieren Ihnen eine umfassende Einarbeitung und die Unterstützung eines kleinen, motivierten Teams.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann würden wir Sie gerne kennenlernen!

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Prohotel Wäscherei AG, Mirjam Tsering, Oberfeldstr. 24, 8302 Kloten oder mtsering@prohotel.ch



Rauf aus der Stadt!

Traumjob auf dem Gurten!

Wir suchen per 1. Mai bis Ende Oktober 2010:

- Servicefachmitarbeiter/in 100%**
- Chef de Service 100%**
- Chef de Partie Gardemanger 100%**
- im Restaurant Bel Etage und im Bankett**

Wir suchen per 1. Mai in Jahresstelle:

- Chef de Partie 100% im Tapis Rouge**
- Commis de Cuisine Entremetier 100%**

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Genossenschaft Migros Aare
Personelles
Karin Aeschbacher
Industriestrasse 20 / Postfach 16
3321 Schönbühl

Details zu diesem Job: www.gurtenpark.ch



Zermatt -

einer der bekanntesten Ferienorte der Alpen bietet für Berg- und Schneebegiertere mit seinen zahlreichen Freizeitaktivitäten den idealen Ort für eine Jahresstelle.

Unser traditionelles 4****-Romantik-Hotel Julen wurde durch herzliche Gastlichkeit und ungezwungenes Ambiente zur Legende.

Um unsere anspruchsvollen Gäste auch weiterhin hervorragend verwöhnen zu können, suchen wir noch folgende qualifizierte und motivierte Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen:

ab 1. März 2010

Grill-Koch

ab 1. Mai 2010

- Chef de Partie

- Küchenhilfe

- Servicefachangestellte/r

ab 1. Juni 2010

Receptionist/in

in Saison- oder Jahresstellung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Lebenslauf an folgende Adresse:

Romantik Hotel Julen
Familie Daniela und Paul Julien
CH-3920 Zermatt
Telefon +41 27 966 76 00
Telefax +41 27 966 76 76
Internet: www.julen.com
E-Mail: info@julen.com



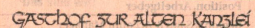
Zur Ergänzung unseres Küchenteams suchen wir per 1. Juni 2010 noch einen verantwortungsbewussten

Sous Chef

der unser Team tatkräftig unterstützt und unsere Philosophie von einer gutbürgerlichen Küche mit einem fairen Preis-Leistungs-Verhältnis teilt. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Familie

Hannes Kurath
Hotel Tannenboden
8898 Flumserberg
info@tannenboden.ch
081 733 11 22



Wir sind ein Familienbetrieb mit gutbürgerlicher Küche. Unser Haus besteht aus einem Restaurant mit 50 Sitzplätzen, einem Saal mit 90 Sitzplätzen und einer Terrasse mit 120 Sitzplätzen. Wir verfügen auch über 29 Gästezimmer.

Wir suchen folgende Mitarbeiter:

- Servicefachmitarbeiter/in (mit A-la-carte-Erfahrung)**
- Jungkoch (m/w)**

Beginn nach Übereinkunft.

Wir bieten gute Entlohnung und geregelte Arbeitszeiten. Zimmer im Hause möglich.

Wenn Sie u.a. Freude am Beruf und Teamfähigkeit besitzen, dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an

H. und H. Jochum
Dorfstrasse 13
8606 Greifensee
Telefon 044 940 58 87
info@gasthofkanzlei.ch

EINTRETEN UND TRÄUMEN...



Für unser Ferienhotel mit A-la-Carte-Restaurant und Seeterrasse suchen wir noch Mitarbeiter/innen, die mit Herz und Seele im Gastgewerbe tätig sind. Unser Haus liegt direkt am Vierwaldstättersee, am Fusse der Rigi, im wunderschönen Weggis.

Réception
Empfangssekretärin D/E/F April/Mai 2010 Saison

Service
Servicefachmitarbeiter/innen D/E/F für unser Restaurant April/Mai 2010 Saison oder nach Vereinbarung

Servicefachmitarbeiter/innen D/E/F für die Betreuung unserer Hotelgäste April/Mai 2010 Saison oder nach Vereinbarung

Küche
Souschef März 2010 Saison
Chef Saucier April/Mai 2010 Saison
Chef Entremetier April/Mai 2010 Saison
Chef Tourneur Mai 2010 Saison
Commis de cuisine April/Mai 2010 Saison oder nach Vereinbarung

Haben Sie Lust, dort zu arbeiten, wo andere Ferien machen? Sind Sie flexibel und teamfähig und lieben Sie den herzlichen Umgang mit Gästen, dann senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Familie Stephan und Diana Meyer.

Hotel Central am See • CH-6353 Weggis • Tel. 041 392 09 09
Fax 041 392 09 00 • E-Mail: info@central-am-see.ch
Internet: www.central-am-see.ch

SV

catering & services

SV Schweiz ist die nationale Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie. Als professionelle Gastgeberin bringen wir Genuss und Wohlbefinden in den Alltag unserer Gäste. Für das Geschäftsfeld **Business** suchen wir per 12. April 2010 oder nach Vereinbarung eine/n

Köchin / Koch 100 %

In unserem Betrieb **Culinarium ZKB City** im Herzen der Stadt Zürich verpflegen sich täglich bis zu 580 Gäste mit einem abwechslungsreichen, qualitativ hoch stehenden Angebot, bestehend aus drei Menüs, einem Wochenhit, diversen Spezialitäten, einem reichhaltigen Salatbuffet, einer Dessert-Auswahl und ca. 30 Aktionen pro Jahr. Dem Betrieb sind eine Cafeteria mit 180 Plätzen und eine haus-eigene Patisserie-Produktion mit Auslieferungen angegliedert.

In Ihrer Funktion sind sie auf allen Posten der warmen Küche tätig. Dabei legen wir bei den Lebensmitteln Wert auf einen hohen Anteil an Frischprodukten. Zu Ihrem Aufgabengebiet gehören zudem das Bestellwesen, die Inventuraufnahmen, die Mitarbeit bei Sonderanlässen und Banketten sowie die Mithilfe bei der Ausbildung der Lernenden Köche. Sie arbeiten von Montag bis Freitag, vorwiegend von 6.30 Uhr bis 15.40 Uhr.

Ihr Profil

- Abgeschlossene Kochausbildung
- Mindestens drei Jahre Berufserfahrung in einer Küche mit Frischprodukten
- Kreative/r Fachfrau/-mann mit Freude am Beruf
- Sehr gute Deutschkenntnisse
- Selbstständig, flexibel, teamfähig und belastbar

Wir bieten

- Permanente Aus- und Weiterbildung
- Entwicklungsmöglichkeiten
- Überdurchschnittliche Sozialleistungen

Bruno Suter, Restaurant Manager, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte, Telefon +41 44 292 27 41, www.sv-group.com. Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:

SV (Schweiz) AG
Culinarium ZKB City, LDXRC
Postfach
CH-8010 Zürich



FERIEN · GESUNDHEIT · SEMINARE

Das Zentrum Ländli ist ein Ort der Begegnung und Erholung, für Ferien, Gesundheit und Seminare und liegt am Agerisee im Kanton Zug. Eine moderne Wellness-Oase und ein komplettes Gesundheitszentrum sowie aktuell ausgestattete Seminarräume gehören zu unserem vielseitigen, ganzheitlich auf Leib, Seele und Geist ausgerichteten Angebot. Unser Haus steht für Tradition, Qualität und Einzigartigkeit; es ist ein Zweig des Diakonieverbandes Ländli.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung eine/n

**Réceptionistin/
Réceptionisten, 50-80%**

Sie verfügen über eine Ausbildung in der Hotellerie oder im kfm. Bereich und haben bereits Erfahrung an einer Hotel-Réception. Sie arbeiten gerne im Team, sind qualitätsbewusst, serviceorientiert und belastbar.

Ihr Aufgabengebiet umfasst:

- Telefonvermittlung
- Zimmer-, Gruppen- und Seminar-Reservationen sowie Abrechnungen
- Kasse (Check-in, Check-out, Postcheck usw.)
- Kontrolle der Zahlungseingänge, Mahnwesen
- allgemeine Schreibarbeiten
- Kontakte zu Spitalern, Sozialdiensten, Ärzten und anderen Stellen, die Kurgäste einweisen

Wir bieten Ihnen ein abwechslungsreiches Arbeitsgebiet und günstige Vertragsbedingungen. Senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen! Wir freuen uns, Sie schon bald kennenzulernen.

Diakonieverband Ländli, 6315 Oberägeri
Cornelia Storrer, Personalleiterin
Telefon 041 754 99 08, E-Mail: cornelia.storrer@laendli.ch
www.laendli.ch

**Wir sorgen für
Nachwuchs
htr stellenrevue**

Online unter
www.hoteljob.ch

BERGBAHNEN • HOTELS • KONGRESSE
STELTSTE ZAHNRADBAHN DER WELT



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

Zur Verstärkung unseres Hotel- & Gastronomieteams suchen wir – per April oder nach Vereinbarung

Küchen

- **Sous Chef/in** mit abgeschlossener Berufsausbildung, Führungserfahrung und guten Englischkenntnissen
- **Jungköche/innen** mit abgeschlossener Berufsausbildung und Englischkenntnissen
- **Patisseriemitarbeiter/in** mit abgeschlossener Berufsausbildung als Konditor/in oder Confiseur/in
- **Praktikant/in** (für Hotelfachschüler/in, für 6 Monate)
- **Hilfsköche/innen** mit guten Deutschkenntnissen und Erfahrung

Restaurants

- **Restaurantsfachmitarbeitende** mit abgeschlossener Berufsausbildung und guten Englischkenntnissen
- **Servicehilfen** mit sehr guten Deutschkenntnissen und Erfahrung

Empfang/Rezeption/Seminare & Bankette

- **Gästebetreuer/in** ortskundig und sehr gute Englischkenntnisse (weitere Fremdsprachen von Vorteil)
- **Praktikant/in** Empfang/Rezeption/Seminare & Bankette (für Hotelfachschüler/in für 6 Monate)

Weitere Informationen zu diesen Stellen finden Sie unter www.pilatus.ch

Wir bieten befristete und unbefristete Anstellungen, bei der Selbstständigkeit und Eigenverantwortung gefragt sind. Es erwarten Sie ein offenes und kollegiales Arbeitsklima in einer dynamischen Unternehmung mit vorwiegend Tagdienst.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige und schriftliche Bewerbung mit Foto an Frau Ruth Ott, Leiterin Personal.

PILATUS-BAHNEN AG
Schlossweg 1 · CH-6010 Kriens/Luzern
Tel +41 (0)41 329 11 11 · Fax +41 (0)41 329 11 12
E-Mail: info@pilatus.ch · Internet: www.pilatus.ch



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
Operativer Geschäftsführer (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10736

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Regional Sales & Account Manager	Region Zürich/ Schaffhausen	J10732
Sales	Region Zürich/ Schaffhausen	J10858
Shop-Mitarbeiterin ca. 50 %	Region Zürich/ Schaffhausen	J10866
Product Manager	Region Ostschweiz	J10868
Junior-Kongressmanagerin	Region Zentralschweiz	J10853

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Controlling Consultant Hotel	Region Zürich/ Schaffhausen	J10878
Buchhalter(in)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10880

Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Receptionistin	Region Zürich/ Schaffhausen	J10860
Réceptionist(in)	Region Zentralschweiz	J10882
Rezeptionisten/innen	Region Bern	J10877
Rezeptionist/in (Spanien - Costa Brava)	International	J10862
Rezeptionist/in	Region Bern	J10872

Food & Beverages

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
F&B Manager (m/w)	Region Bern	J10741
Chef de Service w/m	Region Zürich/ Schaffhausen	J10747
Restaurantsleiter/in / stv. Restaurantsleiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J10848
Betriebsassistent/in / Leitung Service	Region Basel	J10849
Leiter Gastronomie (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10731
Purchasing Manager (Malediven)	International	J10850

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de partie	Region Bern	J10727
Chef de partie (Irland - Galway)	International	J10895
Küchenchef (Singapur)	International	J10896
Chef de partie (England - Aviemore)	International	J10897
Chef de partie/Commis de cuisine	Region Ostschweiz	J10899
Koch m/w	Region Zentralschweiz	J10902
Commis de Cuisine	Region Bern	J10904
Sous-chef (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10905
Sous-chef	Region Graubünden	J10890
Chef pâtissier (Luxury river cruise liner)	International	J10891
Commis pâtissier	Region Graubünden	J10888
Sous Chef	Region Zürich/ Schaffhausen	J10892
Chef de Partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J10893
Chef de partie (Luxury river cruise liner)	International	J10871
Chinese Chef	Region Zürich/ Schaffhausen	J10874
Souschef.	Region Bern	J10875
Sous chef m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J10883
Chef de Partie / Demi Chef de Partie	Region Basel	J10884
Sous Chef	Region Bern	J10885
Chef de partie (Bankettküche)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10855
Demi-chef de partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J10856
Demi-chef de partie (Gartenküche)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10857
Chef de partie	Region Ostschweiz	J10745
Sous Chef Tagesdienst	Region Basel	J10748
Sous-chef (Luxury river cruise liner)	International	J10722
Chef de partie	Region Graubünden	J10723
Sous-chef	Region Bern	J10725
Sous-chef	Region Bern	J10728

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurant-Manager	Region Basel	J10734
(Anfangs-) Sommelier / -ière (Mo-Fr)	Region Basel	J10737
Restaurantsfachfrau / -mann	Region Basel	J10738
Commis de rang	Region Bern	J10720
Chef de rang	Region Bern	J10721
Commis de rang	Region Graubünden	J10724
Chef de service	Region Zentralschweiz	J10726
Stv. Gastgeber (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10733
Buffethilfe mit Serviceerfahrung	Region Basel	J10735

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Serviceangestellte /r (Mo-Fr)	Region Basel	J10740
Service-mitarbeiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J10742
Service-mitarbeiterin (w)	Tessin	J10898
Chef de Rang und Bankettaushilfe	Region Ostschweiz	J10900
Servicefachangestellte w/m	Region Zürich/ Schaffhausen	J10901
Service-mitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J10903
Demi-chef de rang (England - Newick)	International	J10887
Commis de rang	Region Oberwallis	J10889
Chef de Rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J10894
Chef de rang	Region Oberwallis	J10870
Chef de rang (Luxury river cruise liner)	International	J10873
Kassiererin (w) 60-80%	Region Zürich/ Schaffhausen	J10876
Chef de rang m/w	Region Graubünden	J10881
Maitre d'hôtel (Spanien - Costa Brava)	International	J10863
Gastronomiekoch (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10864
Servicefachangestellte -r	Region Zürich/ Schaffhausen	J10885
Service-Fachangestellte	Region Zürich/ Schaffhausen	J10867
Praktikant/in Service	Region Freiburg	J10744
Jungsommelier /Jungsommelière	Region Graubünden	J10746

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Eventmanager / Anlassleiter (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10739
Betriebsassistentin/en Veranstaltungen/Events	Region Bern	J10879

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Aussendienstmitarbeiter /-in	Region Zentralschweiz	J10886
Buffettochter	Region Zürich/ Schaffhausen	J10730

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Praktikant/in Service	Region Bern	J10869
Praktikant/in Service	Region Bern	J10852
Hotelfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5419
Koch/Köchin	Ganze Schweiz	J5422
Cuisinier/Cuisinière	Toute la suisse	J5551
Employé/e de commerce HGT	Toute la suisse	J5427
Kaufmann/-frau HGT	Ganze Schweiz	J5423
Spécialiste en hôtellerie	Toute la suisse	J5426
Restaurantsfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5421
Spécialiste en restauration	Toute la suisse	J5424
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J5337

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B907	Assistant (F&B, Bankett, Event, Catering)	29	SK	per sofort	D E SLOWAK.
B332	Betriebsassistent / Stv. Geschäftsführer / Chef de Service	30	CH	per sofort	D F E
B847	CEO, GM, Direktion, Verwaltung, Bereichsleitung	44	CH	per sofort	D F E PORTU.
B921	Chef de Partie, Sous-chef	41	CH	per sofort	D F E SPANI.
B934	Chef de Réception / Direktionsassistent	35	DE	per sofort	D F E
B904	Chef de Service/ Geschäftsführerin	37	CH	per sofort	D F E
B945	GM, CEO, Direktion	29	CH	per sofort	D F E SPANI.
B964	Gouvernante / Hauswirtschaft / Service	21	CH	per sofort	D F E
B957	Koch	41	CH	per sofort	D F E
B935	Koch, Pizzaiolo	24	SK	per sofort	D F I
B913	Massage, Wellness- und Spa	46	CH	per sofort	D F E SPANI.
B883	Masseur ca. 40%	45	CH	per sofort	D E
B974	Night Auditor/ Receptionist	22	RU	per sofort	D F E RU S P
B835	Projektmanagement, Direktionsassistent, Betriebsassistent	30	DE	per sofort	D F E
B939	Praktikum Administration, Réception	22	CH	per sofort	D F E
B841	Service	44	GR	per sofort	D E
B473	Service	28	AT	per sofort	D E
B329	Servicefachangestellter, Chef de service	53	AT	per sofort	D F E
B972	Servicekraft, Thekenkraft	34	EG	per sofort	D E ARABI.
B783	Service-mitarbeiterin	56	CH	per sofort	D E
B898	Service/Restauration/Bar/Events/Bankett	20	CH	per sofort	D E
B590	Sous Chef, Chef de partie	35	HU	per sofort	D E HU

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 1.3.2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.



Hotel Phoenix Zermatt

Für unser ***Hotel Garni in Zermatt suchen wir:

RezeptionistIn
(100%) ab Juni 2010

Sie sind aufgeschlossen, kontaktfreudig und verfügen über Berufserfahrung und Protel-Kenntnisse. Ihre Muttersprache ist Deutsch und Sie können sich auf Französisch und Englisch verständigen.

Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima in einem kleinen Team sowie eine zeitgemässe Entlohnung.

Interessiert?
Dann richten Sie Ihre schriftliche oder elektronische Bewerbung an:

Hotel Phoenix AG
Untere Wieststrasse 11, Postfach 174, CH-3920 Zermatt
info@hotelphoenix.ch



GISSBACH

Mit Ihnen gemeinsam möchten wir einen spannenden und erfolgreichen Sommer im Märchenschloss am Brienersee erleben!

Ab Mitte April bis Mitte Oktober 2010 suchen wir:

- Chefs de Rang**
Parkrestaurant oder Gourmet-Restaurant
- Service-EinsteigerInnen**
- ServicepraktikantInnen**
von Schweizer Hotelfachschulen
- Souschef**
mit Verantwortung für das Gourmet-Restaurant Le Tapis Rouge (30 Plätze, 14 Punkte Gault/Millau)
- Chef de partie Gourmet-Restaurant**
- Commis** mit Gourmet-Erfahrung
- Chef de partie Saucier**
- Demi-Chef** Gardemanger, Entremetier
- Commis Tournant**
- KüchenpraktikantInnen**
von Schweizer Hotelfachschulen
- Portier und Zimmermädchen**
mit guten Deutschkenntnissen

Genauere Stellenbeschreibungen finden Sie unter www.giessbach.ch / Kontakt Info / Stellenanzeigen

Bitte senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

70 individuell eingerichtete Hotelzimmer • Parkrestaurant (140 Plätze) mit grosser Terrasse gegenüber den Giessbachfällen • Gourmet-Restaurant Le Tapis Rouge (40 Plätze) mit der atemberaubenden Aussichtsterrasse • Hochar • La Cascad • Seminar- und Konferenzräume bis 100 Personen • Bar/letteraturnachrichten bis 250 Personen • 22 ha parkähnlicher Umschwung, Naturschwimmbad, Tennisplatz • Europas älteste Seilbahn zur eigenen Schifflistation

Grandhotel Giessbach****, CH-3855 Brienz
Susanne Crilovich-Cocoglia, Leitung Personalwesen
Tel. +41(0) 33 952 25 25 Fax +41(0) 33 952 25 30
personal@giessbach.ch www.giessbach.ch

Karriereplanung
beginnt hier
htr stellenrevue

Online unter
www.hoteljob.ch



Zugerstrasse 1, 6340 Sihlbrugg
Telefon 041 761 10 35
m.schierling@loewen-sihlbrugg.ch
www.loewen-sihlbrugg.ch

Für unser Restaurant, das im gutbürgerlichen, rustikalen Stil gehalten ist und Gäste zum Verweilen und Geniessen einlädt, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Commis, Chef de Partie

(18 - 30-jährig)

Um unseren Gästen erstklassige Qualität zu bieten, stellen wir uns eine motivierte, qualitätsbewusste, flexible und gepflegte Persönlichkeit vor, mit Liebe zum Detail und kreativen Ideen. Sie haben eine abgeschlossene Lehre als Koch, sind teamfähig und behalten auch in hektischen Zeiten den Überblick und einen kühlen Kopf? Dann sind Sie in unserer jungen Küchenbrigade genau die richtige Person! Logiermöglichkeit vorhanden.

Auf Ihre Bewerbung freut sich Herr Michael Schierling, Geschäftsführer.



Hotel Edelweiss DAVOS

Für unser familiäres 2-Sterne-Hotel mit 42 Zimmern suchen wir für unsere Halbpensionsgäste ab Juni 2010 eine/n:

Köchin/Koch

in leitender Funktion

Mit Unterstützung einer Küchenhilfe bereiten Sie unseren Gästen ein abwechslungsreiches Tagesmenü zu. Sie arbeiten selbstständig, organisieren den Einkauf und führen die Warenkalkulation.

Sie erwarten ein junges Betriebsklima, flexible Arbeitszeiten und Freiraum für Ideen und Kreativität.

Ein langjähriges Saisonverhältnis ist wünschenswert.

Wir freuen uns über Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Edelweiss
Frau Arabelle Sutter
Rossweidstrasse 9, 7270 Davos
hotel@edelweiss-davos.ch
www.edelweiss-davos.ch

sanaspanslenzerheide

Für unseren Familienbetrieb (100 Betten) suchen wir eine flexible und aufgestellte

Mitarbeiter/in

(50 - 100 %)
für den Bereich Zimmer und Küche, ab Mai / Juni 2010.
Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Familie Irène + René Meier
Ferienhaus Sanaspans
7078 Lenzerheide
081/384 17 40
www.sanaspans.ch




Lüderenalp

*** Hotel Restaurant
3457 Wasen im Emmental

*** Hotel-Restaurant 1150m

Seminar-Hotel mit 60 Betten, Restaurant für 200 Personen, mit schönster Aussichtsterrasse zu den Berner Alpen

Wir suchen zur Ergänzung ab April/Mai

Sous-Chef
Entremetier
in Brigade von 7-8 Personen

Servicefachangestellte/r
Hotelfach-/Zimmerfrau

Lieben Sie die abwechslungsreiche Arbeit in einem jungen Team, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Fam. L. u. B. u. M. Held
3457 Wasen i. Emmental
Tel. 034 437 1676, Fax 034 437 1980
www.luederenalp.ch
hotel@luederenalp.ch

IHRE CHANCE IM GRILL-SPEISERESTAURANT OBSEE!

Sind Sie eine selbständige Persönlichkeit mit Mut auch Neues kreativ anzugehen? Sind Sie offen, innovativ und vor allem auch ein Organisationstalent? Setzen Sie mit Ihrem Können, Ihren Ideen und viel Eigeninitiative Glanzpunkte in unsere Küche? Sind Sie in der Lage eine kleine Küchenbrigade zu führen? Dann sind Sie

AB 1. MAI 2010 ODER NACH VEREINBARUNG DER/DIE NEUE KOCH/KÖCHIN

Wir bieten Ihnen viel persönliche Entfaltungsmöglichkeit und fortschrittliche Anstellungsbedingungen sind für uns eine Selbstverständlichkeit. Sind Sie an weiteren Details interessiert? Gerne beantworten wir Ihre Fragen oder sind gespannt auf Ihre ausführlichen, schriftlichen Bewerbungsunterlagen.

Grill-Speiserestaurant Obsee
Fam. Klaus Bürgi-Nägeli
6078 Lungern
Tel.: +41 (0)41 678 14 63
restaurant@obsee.ch
www.obsee.ch

Top of Bad Ragaz

Das sind wir!



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

Chef de Partie w/m


Jungköche w/m

und Servicefachangestellte

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

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.
Rufen Sie uns an, Tel. 081 302 40 47 oder
info@schloss-wartenstein.ch

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



Tavolago - Gastronomie zu Wasser & Land

Die Tavolago AG verfügt über eine ausgezeichnete Infrastruktur und ein grosses logistisches Know-How, um neben der Gastronomie "zu Wasser" auf den 21 Dampf- und Motorschiffen auch "zu Land" in unseren 10 Betrieben und bei Caterings einen optimalen kulinarischen Genuss zu garantieren.



Für die Sommersaison 2010 suchen wir ab Anfang Mai bis Ende September:

- Servicefachkräfte
- Buffet-Mitarbeitende
- Logistik-Mitarbeiter mit Fahrausweis B
- Köche
- Office-Mitarbeitende

Ihr Wissen und Können und Ihre aufgestellte und freundliche Art machen Sie zum wertvollen Mitarbeitenden. Wir bieten Ihnen einen vielseitigen, nicht alltäglichen Arbeitsplatz auf dem idyllischen Vierwaldstättersee.

Nähere Informationen zu den vakanten Stellen finden Sie auf unserer Homepage unter www.tavolago.ch. Die Leiterin Personal Isolde Braunert freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen und beantwortet Ihnen erste Fragen gerne telefonisch.

Tavolago AG
Isolde Braunert, Leiterin Personal, Werftstrasse 5, 6002 Luzern
i.braunert@tavolago.ch, Telefon 041 367 68 93

Seehotel KRONENHOF ****

Das Seehotel Kronenhof liegt direkt am Untersee. Das 4-Sterne-Hotel verfügt über 47 komfortable Zimmer, ein Seerestaurant mit 120 Plätzen, Banketträume mit einer Kapazität von bis zu 160 Personen und über ein Bildungs- und Tagungszentrum mit 5 Seminar- und 10 Gruppenräumen.

Wir bieten eine 100%-Stelle nach Vereinbarung als **Réceptionist/in** und eine 100%-Saisonstelle nach Vereinbarung als **Servicemitarbeiter/in**

Sie haben eine entsprechende Ausbildung in der Hotellerie absolviert und waren bereits in einer solchen Position tätig? Sie sind bereit, eigenverantwortlich, exakt und speditiv zu arbeiten? Der Umgang mit Gästen bereitet Ihnen Freude und Sie möchten Ihre Begeisterung für Ihren Beruf täglich ausleben? Dann sind Sie bei uns richtig!

Es erwartet Sie ein junges Team mit viel Elan und Freude an der Arbeit. Wir bieten Ihnen Möglichkeiten, sich beruflich weiterzuentwickeln.

Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen!

Bitte senden Sie Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen an Markus Bertschi, Hoteldirektor.

Seehotel Kronenhof – Seestrasse 101 – 8267 Berlingen
Tel. 052 762 54 00 – Fax 052 762 54 81
info@seehotel-kronenhof.ch – www.seehotel-kronenhof.ch

HOTEL ALLEGRA

Tel. 081 838 99 00 / Fax: 081 838 99 99 / E-Mail: dakern@allegrahotel.ch

HOTEL ALLEGRA
7504 PONTRESINA

Das Garni-Hotel mit Frühstück wurde im Juli 2000 als Neubau eröffnet. 52 moderne, grosszügige Zimmer. Direktzugang zum Hallenbad mit Aussenbecken.
Das Hotel im Zentrum von Pontresina.

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir ab **Anfang Mai 2010 (auch Jahresstelle möglich)**

Réception: Praktikant/in
Sprachen: Deutsch, Italienisch, Englisch

Réception: Réceptionist/in
Sprachen: Deutsch, Italienisch, Englisch

Studio ist vorhanden.
Wenn Sie diese Gelegenheit nicht verpassen wollen, rufen Sie uns einfach an oder schicken Sie uns Ihre Bewerbung.

Hotel Allegra
Via Maistra 171
Daniel Kern, Direktor
7504 Pontresina / Engadin

Tel. 0041 (0) 81 838 99 00 Fax: 0041 (0) 81 838 99 99



SOMMERAU-TICINO
Hotel-Restaurants-Catering
Dietikon-Zürich

sucht nach Vereinbarung

DIETIKON-ZÜRICH PIZZAIOLO/Tournant

für unsere südländische, kreative Küche. Für unser Angebot an Qualitäts-Pizzas und Mitarbeit auf den anderen Posten als Tournant, sind Sie ein wertvoller Mitarbeitender und können sich weiter entwickeln. Eine nicht alltägliche, kreative Karte, sehr individuelle Bankette, ein grosser Cateringbereich fördern und fördern die Erfahrung, Einsatzwillen + Selbstständigkeit. Bringen aber Ihnen viel Erfreuliches, nebst einer erstklassigen Referenz. Aus-/Weiterbildung sind uns wichtig. Geboten wird ein attraktiver, intensiver, ausbaufähiger Arbeitsplatz in einem modernen Tessiner Familienbetrieb mit 180 Betten, div. Restaurants, BAR, Bankett- & Seminarmöglichkeiten, Cateringangebot. Interessiert? Dann kontaktieren Sie:

Hotel-Restaurants SOMMERAU-TICINO
Personalverwaltung, Beatrice Zanoni
Zürcherstrasse 72, 8953 DIETIKON-ZÜRICH

www.sommerau-ticino.ch

Suisse romande



Notre mandat est une entreprise dynamique, innovatrice et en plein essor active dans le secteur de la gastronomie, et qui jouit d'un grand succès au plan national. Pour son Ristorante Gemelli à Fribourg, nous cherchons une personnalité dotée d'un esprit d'entreprise pour occuper le poste de

Chef de cuisine (f/m)

Vos tâches: Vous gérez, organisez la cuisine de notre Ristorante avec une situation idéale en plein centre ville de Fribourg. Avec votre équipe, vous garantissez à notre clientèle, des mets d'une qualité irréprochable. La satisfaction de notre clientèle est le but principal!

Ce que vous apportez: Vous êtes une personne dynamique, une(e) meneur(se) avec un sens de l'organisation et du flair pour la cuisine italienne. Vous êtes bon communicateur(trice) et vous inspirez confiance et sympathie à tous les niveaux. Vous êtes au bénéfice d'un CFC de cuisinier. Vous appréciez et connaissez la culture italienne.

Nous vous offrons: un poste de cadre avec des défis élevés, dans un environnement moderne et simple; beaucoup de qualités professionnelles et de gestion, une activité indépendante dans des conditions générales données, une équipe motivée et de bonnes possibilités de développement. En bref, la chance de prouver vos compétences.

Nous avons éveillé votre intérêt? Envoyez-nous votre dossier de candidature avec photo.

Bader Gastronomie & Consulting
Madame Margherita Bonaventura
Riedstrasse 3, 6330 Cham
Téléphone 041 7252900, E-Mail: m.bonaventura@bagc.ch

Stellengesuche

Ehepaar in ungekündigter Stellung, beide mit Diplom der schweizerischen Hotelfachschule Luzern und langjähriger Führungserfahrung, zieht es zurück in die Hotellerie.

Suchen Sie ein hochmotiviertes und zuverlässiges

Nachfolgeehepaar mit Herz für Ihren Hotelbetrieb?

Wir würden uns freuen, Sie und Ihr Haus kennenzulernen. Unter Chiffre 6236-3522 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.



www.montarina.ch

Ab März/April 2010
suchen wir zur Ergänzung
unseres Teams ein/e:

Front Office Mitarbeiter/in

Bewerbungen bitte an:

Hotel & Hostel Montarina
Bernadette Heinrich
Via Montarina 1
6900 Lugano

www.montarina.ch
info@montarina.ch

Swizzera italiana

HOTEL INTERNATIONAL, LUGANO
80-Zimmer, renommiertes zentralgelegenes
Hotel sucht auf anfangs April:

RECEPTIONIST(IN)
Sprachen: I,D,FE

Als fachlich kompetente Persönlichkeit
verfügen Sie über Berufserfahrung und
gute Fidelio-Kenntnisse.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit
Zeugnissen, Lebenslauf und Foto.
Fam. Schmid, Hotel International au Lac
Via Nassa 68, 6901 Lugano
Tel: 091/922 75 41, Fax: 091/922 75 44
e-mail: schmid@hotel-international.ch

Stellenvermittlungen

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



Das 4* Best Western Hotel Sasso Boretto in Ascona sucht
per sofort in Jahresstelle einen

Chef Réception (w) mit Erfahrung

Muttersprache Deutsch/Schweizerdeutsch, sehr gute
Sprachkenntnisse I/F/D, motiviert, gute Umgangsformen,
Ortskenntnisse Tessin erwünscht, gewohnt
selbstständig zu arbeiten.

Wir sind ein familiäres und hilfsbereites Team
und freuen uns auf Sie!

Wenn Sie an dieser verantwortungsvollen und abwech-
slungsreichen Position interessiert sind, bitten wir Sie,
Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto
an folgende Adresse zu senden:

Best Western Hotel Sasso Boretto
Personalebüro
Viale Monte Verità 45
CH-6612 Ascona
Tel. 091 786 99 99
Fax 091 786 99 00
E-Mail: info@sassoboretto.com



CONTINENTAL
PARKHOTEL
LUGANO

Für die Sommersaison 2010
bieten wir in folgenden Bereichen
Arbeitsstellen an:

FRONT-OFFICE Mitarbeiter/in
SERVICE Fachangestellte/er und Commis
NIGHT-AUDIT Mitarbeiter
ZIMMERREINIGUNG-ETAGE Mitarbeiterin

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

CONTINENTAL
PARKHOTEL
Edgar Fassbind
Via Basile 28
CH-6900 Lugano
Tel. 0041(0)91 966 11 12
Fax 0041(0)91 966 12 13
www.continentalparkhotel.ch
info@continentalparkhotel.ch

Sass da Grüm

Wir sind ein wunderschön gelegenes Familienhotel mitten im Kastanienwald an einem «Ort der Kraft» im Tessin und suchen einen motivierten Mitarbeiter für die Saison 2010 (Anf. April bis Anf. Nov.).
Wir suchen eine motivierte

Serviceangestellte

mit Ital.-Kenntnissen, selbstständig und einsetzbar.

Wir bieten eine vielseitige Tätigkeit in jungem, kollegialen Team, mit regelmässigen Arbeitszeiten und neuem Mitarbeiterhaus.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Unterlagen (mit Foto) via E-Mail oder Post:

Hotel Sass da Grüm «Unique»
Gabriella Mettler und Stefan Büschi
6575 San Nazzaro
Tel. 091 7852171
www.sassdagruem.ch
info@sassdagruem.ch

International



Cuisine Suisse & Française
★★★★★
SINCE 1978

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

**CHEF DE PARTIE – ENTREMETIER –
SAUCIER UND PARTISSIER**

Der/die unser bestehendes Team voller Kreativität, Einsatz,
Mitarbeiterverpflichtung und Motivation unterstützen.
Sie sprechen Englisch, sind ehrgeizig und zwischen
25 und 30 Jahre alt.

Sie haben gute Umgangsformen und Erfahrung im
Gastgewerbe und das Teamdenken ist für
Sie selbstverständlich.

Sie haben das Flair, sich an einer Fremden Kultur
anzupassen, Ihren Traum wir uns auf Ihre Bewerbung

Gastro Express
Stellen suchen
Stellen anbieten
Kostenlos
www.gastro-express.ch

News aus Gastronomie
Hotellerie und Tourismus
www.baizer.ch

**BISTROT
LE
CLOCHARD**
Cuisine Suisse & Française
★★★★★
SINCE 1978
Rif Fort unit 1 - Oranbada | Curaçao, N.A.
Tel. (+599) 462 5666 | Fax: (+599) 462 6335
Email: info@bistrotleclochard.com | Website: www.bistrotleclochard.com

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

Sie haben einen Betrieb
zu verkaufen – zu vermieten
oder Sie suchen einen Betrieb?

Wir sind die Drehscheibe
für interessante Betriebe –
teilen Sie uns Ihre
Anforderungskriterien mit

Wir sind auch die Spezialisten für:

- Verbesserung Wirtschaftlichkeit/
Marketingkonzepte
- Projektentwicklung/Optimierung
- Rekrutierung Direktion, Kader,
Betriebsgruppe
- Nachfolgeregelung, Vermittlung
bei Rechtsstreitigkeiten u.a.m.

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055/410 15 57 – Fax 055/410 41 06
hesser@bluewin.ch

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir verkaufen im Kt. Zürich

Hotel-Restaurant

mit 100 Zimmer u. Appartements

Der Betrieb befindet sich in einem
guten baulichen Zustand und verfügt
über grosse Infrastruktur und Bau-
landreserve. Gerne erwarten wir Ihre
Kontaktaufnahme.

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57 – Fax 055 410 41 06
hesser@bluewin.ch

- Ihre Herausforderung für 2010 -



Säli-Schlössli zu verpachten

- ❖ Zentrale Lage bei Olten
- ❖ Mit atemberaubender Rundumsicht
- ❖ Schlossrestaurant und Rittersaal
- ❖ Bistro/Bar und Terrassen etc.

Weitere Auskünfte: Tel. 062 212 92 07



**Exklusives Restaurant mit speziellem
Ambiente zu verpachten!**

Per Juni 2010 im Kanton Aargau (20 Minuten von Zürich)

- 300-jähriges Haus mit gewölbtem Keller
- Buurestube 25 Sitzplätze
- Gourmetstube 30 Sitzplätze
- Sternestübel 16 Sitzplätze
- Sternensaal 60 Sitzplätze
- Mit atemberaubender Gartenterrasse

Ernsthafte Interessenten können sich melden unter:
Tel. +41 62 222 28 24

**Heute mit neuer
immobilienrevue
und stellenrevue.**

immobilienrevue htr
marché immobilier

stellenrevue htr
marché d'emploi



Mehr Informationen zum neuen
lachsfarbenen Bund unter

www.htr.ch, insetate@htr.ch, 031 370 42 42/37

htr **hotel revue**

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 9 / 4. März 2010



Hotelfinden! Sie haben die Wahl.

www.swisshotels.com

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Sparen

Das neue Gebäudeprogramm von Bund und Kantonen: Sanieren, Kosten senken, Klima schützen.



Foto: A. K.

Neues Gebäudeprogramm



BEAT HAGMANN
PROJEKTLEITER WIRTSCHAFTS-
POLITIK UND NACHHALTIGKEITS-
BEAUFTRAGTER
HOTELLERIE SUISSE

Gemäss Hotelbenchmark von hotelleriesuisse wendete die 3- bis 5-Sterne-Hotellerie 2008 bei einem Erdölpreis von 99 Dollar durchschnittlich 293 000 Franken für Energie auf. Die hohen Energiekosten haben vor allem mit dem zum Teil veralteten und entsprechend energieineffizienten Immobilienpark zu tun, bei dem die Wärme um 20 Prozent und beim Strom um 45 Prozent über den SIA-Kennwerten für sparsame und rationale Energieverwendung im Gebäudebereich liegt.

Energiebilanz verbessern

Angesichts der schlechten Energiebilanz muss sich die Hotellerie darauf konzentrieren, die Energieeffizienz im Gebäudebereich zu steigern. Solche Investitionen sind nicht billig. Sanierungsmaßnahmen in

Gebäudehülle, in Gebäudetechnik und in erneuerbare Energien haben ihren Preis. Längerfristig zahlen sich diese Investitionen jedoch dank tieferer Energiekosten und attraktiven Payback-Fristen aus. Mit den prognostizierten steigenden Energiepreisen für fossile Energieträger und Strom wird die Branche kostenmässig zusätzlich unter Druck geraten.

280 Millionen pro Jahr

Hier setzt das neue Gebäudeprogramm von Bund und Kantonen ein, welches das Gebäudeprogramm des Klimarappens ablöst. Es unterstützt die Sanierung von Gebäudehüllen und fördert den Um- und Einstieg in erneuerbare Energien. Das Programm fördert neu auch die Sanierung von Einzelbauteilen, wie beispielsweise den Er-

satz von veralteten Fenstern oder die Wärmedämmung von Wänden, Dach und Böden. Für das Gebäudeprogramm des Bundes stehen jährlich 200 Millionen zur Verfügung, die aus der Zweckbindung der CO₂-Abgabe stammen. Hinzu kommen ergänzende Förderprogramme der Kantone für erneuerbare Energien, Abwärmenutzung und Haustechnik in der Grössenordnung von 80–100 Millionen Franken. Insgesamt stehen in den nächsten zehn Jahren also 280–300 Millionen Franken pro Jahr für Investitionen in Energieeffizienz und erneuerbare Energien zur Verfügung. Das Programm ist ein intelligentes Instrument zur rascheren Einführung und Verbreitung innovativer Energietechnologien. Mit dem Programm wird gleichzeitig der CO₂-Ausstoss bis 2020 um jährlich rund 2,2 Millio-

nen Tonnen gesenkt. Damit wird das Klima nachhaltig geschützt.

Gesuche jetzt einreichen

Seit Anfang Jahr können Gesuche eingereicht werden. Das Internetportal www.dasgebaeudeprogramm.ch gibt interessierten Hoteliers detaillierte Informationen über das Programm und führt sie in wenigen Schritten zu den Gesuchsformularen. Die ersten Energiesanierungsprojekte werden ab dem 1.3.2010 bewilligt. Für innovative und intelligente Hoteliers eröffnet das Programm so neue finanzielle Chancen und Opportunitäten für die energetische Gebäudesanierung und damit zur Senkung der Betriebskosten und zum Schutz des wichtigsten USP der Schweizer Tourismuswirtschaft, der Umwelt.

Hier bestimmen Sie den Inhalt!

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

htr
hotel revue