

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2010)
Heft: 32

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: 01.04.2025

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. 32 / 12. August 2010

AG
ACTIVE GASTRO ENG
Din Schlüssel zum Erfolg!
www.activegastro.ch
Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

**HOTEL
CAREER**

Aktuell über 1.000 Hotel-
und Gastronomiejobs
in der Schweiz.

Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH

Wo Experten sich treffen!
Wissen, was in der
Schweizer Reisebranche
läuft!
www.travelindustryclub.ch

Veränderungen
beginnen hier
htr stellenrevue

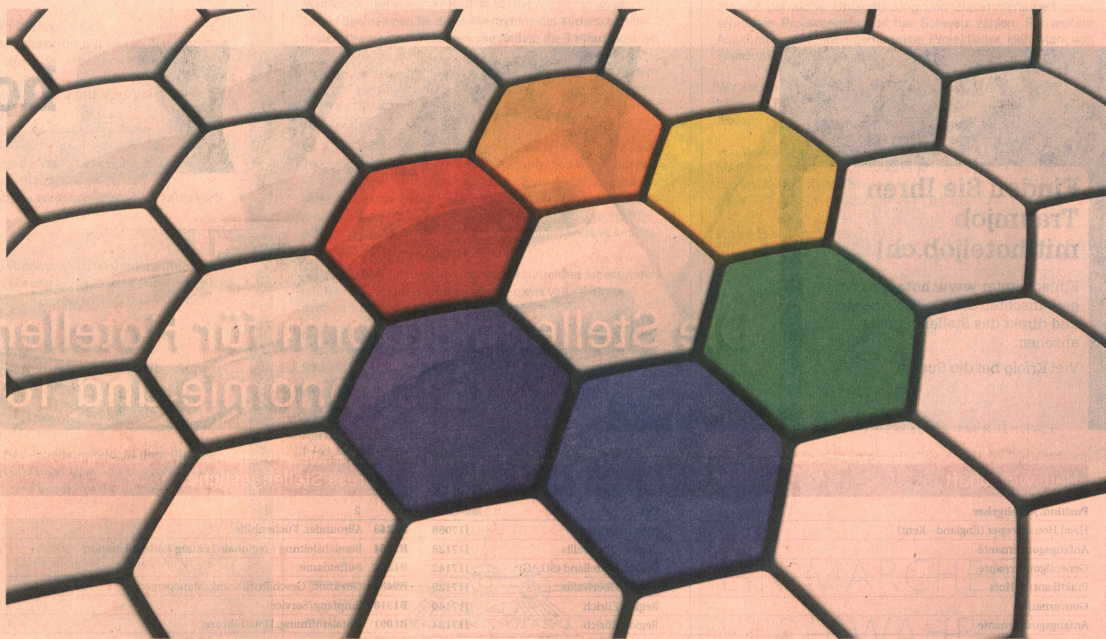
Online unter
www.hoteljob.ch

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-5
Deutsche Schweiz	4-11
Suisse romande	10
Svizzera italiana	-
International/Marché international	11
Stellengesuche/Demandes d'emploi	-
Immobilien	12

Kreativität

Six Thinking Hats –
Erzielen Sie im
Team bessere
Lösungen in
kürzerer Zeit.



Fotolia

Bessere Lösungen finden



CHRIS BRÜGGER
PARTNER DENKMOTOR GMBH
WWW.DENKMOTOR.CH

Unsere westliche Kultur beruht auf der Art des Denkens «Ich habe recht und du hast unrecht» – Logik und Begründung bilden die Basis. Obwohl diese Argumentation manchmal sinnvoll sein kann, ist sie doch nicht ausreichend. Die konstruktive Energie fehlt wie auch der Wille zum Entwerfen von kreativen Problemlösungen. Es genügt nicht, nur zwischen zwei Alternativen hin und her zu diskutieren. Fehler herauszustellen mag zu einigen Verbesserungen führen, aber es entwickelt sich nicht automatisch etwas Neues.

Paralleles Denken

Dafür braucht es paralleles Denken, was bedeutet, dass Gedanken parallel zu den Gedanken anderer entwickelt werden, ohne zu bewerten oder zu attackieren. Die Me-

thode der Six Thinking Hats ist eine praktische Art und Weise, dieses parallele Denken zu erreichen. Sie erlaubt kooperative Exploration statt kontroverser Konfrontation.

Das Modell Six-Thinking Hats

Oft wollen wir zu viel auf einmal. Wir beschäftigen uns mit Informationen, bewerten diese gleichzeitig und suchen nach neuen Ideen. Der Perspektivenwechsel mit Six Thinking Hats ermöglicht es, das Denken zu entwirren und einzelne Aspekte zu trennen. Sechs verschiedenfarbige (symbolische) Hüte stehen jeweils für eine bestimmte Denkrichtung. Wird ein Hut «aufgesetzt», dann denken Sie bzw. die ganze Gruppe in die gleiche Richtung und das

Thema wird in diese Richtung fokussiert diskutiert. Mit dem Wechsel der Hutfarbe wechselt gleichzeitig die gemeinsame Perspektive.

Die sechs Farben

Dabei steht Blau für die Meta-Ebene. Hier wird die Rolle des Dirigenten eingenommen. Weiss symbolisiert die Ebene der Zahlen, Fakten und Informationen. Gelb zeigt die positiven Aspekte und die Vorteile einer Lösung auf. Schwarz dagegen steht für die Risiken und Gefahren. Und wenn der rote Hut aufgesetzt wird, kann die persönliche Meinung, die eigene Intuition eingebracht werden. Soll ein Thema gründlich durchdacht werden, ist diese Vorgehensweise viel effektiver als die übliche kontroverse Argumentation. Oft werden bei der

Argumentation bestimmte Punkte nicht genannt, die den eigenen Standpunkt schwächen würden. Im parallelen Denken ist es jedoch Ziel, möglichst viele Punkte unter jedem Hut zu finden. Das bringt eine Gruppe dazu, alle Ideen mitzuteilen statt einzelne Standpunkte zu verteidigen.

Nutzen und Bedeutung

Die Methode ist einfach erlernbar und zeigt sofort Resultate. Sie reduziert Konflikte und Sitzungszeit. Die Kooperation und Kommunikation im Team wird verstärkt. Edward de Bono (Mediziner und Psychologe) hat die Methode in England entwickelt. Dort gibt es eine traditionelle Verknüpfung zwischen «Denken» und «Hut». So heisst «Put on your thinking cap» etwa so viel wie «scharf nachdenken».

Marktplatz – immer am ersten Donnerstag im Monat

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotelrevue

PIZZA, ANTIPASTI, FOCACCIA & CO. **2010**

DAS INTENSIV-SEMINAR VON GASTROSUISSE

DER PIZZAIOLO KURS

TERMIN: Herbst 2009 bis 24.09.2010
WEITERE INFORMATIONEN? GastroSuisse, 8046 Zürich, Tel. 0049 377 3111, weiterbildung@gastroswiss.ch, www.gastroswiss.ch

PREIS: CHF 990,- inkl. Diplom

GASTR. SUISSE 0711-884

Sprachaufenthalte

Top Angebote von Annamarie + Rolf Frischknecht
Tel 044 926 39 58

www.sprachausbildung.ch

hoteljob.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.

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Head Housekeeper (England - Kent)	International	J17088
Anfangsgouvernante	Region Oberwallis	J17128
Generalgouvernante	Region Mittelland (SO,AG)	J17142
Praktikant/in Hofa	Region Oberwallis	J17129
Gouvernante	Region Zürich	J17140
Anfangsgouvernante	Region Zürich	J17124

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Stv. Metzger	Region Zürich	J17068
2. Concierge	Region Oberwallis	J17136

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
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
Restaurationsfachmann/-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
B1243	Allrounder, Küchenhilfe	50	PL	per sofort	D E PL,RUS,IS
B1264	Bereichsleitung / regionale Leitung / Administration	33	D	per sofort	D E
B1305	Buffetdame	51	I	per sofort	I E
B948	Direktion, Geschäftsführung, Management	53	CH	per sofort	D F E
B1318	Empfang/Service	31	CH	per sofort	D F E
B1091	Hoteleröffnung, Hotelführung	54	D	per sofort	D E
B1287	Koch	20	D	per sofort	D F E
B1310	Meeting & Events Account Managerin	30	DE	per sofort	D F E
B373	kreative Küche /cuisine créative qui maintient la gastronomie élevée	20	CH	per sofort	D F
B1321	Personalassistentin	30	CH	per sofort	D E I H
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	44	D	per sofort	D E
B1302	Reception, Assistenz, Events/Kongress/Seminar, Reservation	23	D	per sofort	D E
B354	Restaurantass.,Empfangsass.,Serviceangestellte/ Barmitarbeiterin	24	D	per sofort	D F E I TR
B1294	Rezeption, Administration, Kommunikation, Verkauf, Tourismus	18	CH	per sofort	D F E ES
B1148	Servicefachangestellte	26	CH	per sofort	D
B1337	Service/Reception	23	CH	per sofort	D E
B1286	Service / Restauration	55	CH	per sofort	
B835	Spitalhotellerie, Gesundheitswesen, Konzeption, Consulting	30	D	per sofort	D F E
B1272	stv. Direktor, F&B Manager	31	D	per sofort	D F E ES
B1332	Tourismus / Hotellerie	29	ARG	per sofort	D F E ES
B1339	Wäscherei- Etagenmitarbeiterin	26	CH	per sofort	D F

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 09.08.2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Le No 1 parmi les plates-formes de l'emploi suisses pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse.

Für neue Perspektiven.



«Da Giovanni» – ein authentisch italienisches Pastarestaurant, das geprägt ist durch die Einmaligkeit des Designs, die hohe Qualität und Frische Ihrer angebotenen Produkte und der mit Leidenschaft gelebten Umsetzung des Konzepts.

In unserem Da Giovanni Restaurant in Winterthur suchen wir per 1. Oktober 2010 oder nach Vereinbarung eine/n:

Leiter/-in Restaurant Da Giovanni

Arbeitsort: Winterthur
Bereich: Restaurant
Stellenantritt: Per 1. Oktober 2010 oder nach Vereinbarung
Aufgaben:

- Führen des Restaurants mit klarer Ausrichtung auf den Kunden nach den wichtigsten betriebswirtschaftlichen Grundsätzen und beeinflussbaren Messgrößen wie Nettoerlös, Personalkosten, Warenkosten
- Garantieren der Einhaltung der Qualitäts- und POS Standards nach den Coop Richtlinien (Frische/Qualität, Hygiene, Temperaturvorschriften, Kühlkette, Verfallsdaten) und den Konzeptrichtlinien
- Tragen der Budgetverantwortung für den Betrieb
- Führen und Motivieren der unterstellten Mitarbeiter mit klaren Zielvorgaben und gezielte Kontrolle ihrer Tätigkeiten sowie der Arbeiten der Eigen- oder Fremdreinigung
- Sicherstellung eines sauberen, gepflegten Restaurantbildes gemäss Leitbild, POS-Standards sowie des aktuellen Layouts
- Ausrichten der Organisation auf eine optimale Bewirtschaftung
- Optimales Planen des an die Kundenfrequenz angepassten Personaleinsatzes
- Sicherstellen der korrekten Zeiterfassung der Mitarbeitenden sowie der systemgerechten Übermittlung der Daten an die zentralen Stellen
- Umsetzen des von der Leitung Gastronomie verabschiedeten Verkaufsortiments

Anforderungen:

- Höhere Ausbildung in Hotellerie und Gastronomie (HF/FH) oder entsprechende mehrjährige Berufserfahrung in der Führung eines Gastronomiebetriebes
- Gute Deutschkenntnisse, Italienischkenntnisse von Vorteil
- Gute PC-Kenntnisse
- Erfahrung mit Franchisebetrieben
- Gepflegtes Auftreten und gute Umgangsformen
- Führungskraft mit Fähigkeit zur Konfliktlösung und Motivation der Mitarbeitenden
- Kundenorientiertes Denken und Handeln
- Zuverlässig, verantwortungsbewusst und loyal

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

Führen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen: Coop Genossenschaft, Personal Hauptstz, Herr Stephan Jakob, Postfach, 4612 Wänggen b.O., Tel: +41 62 206 31 85, Stephan.Jakobi@coop.ch

**Für Ihre Zukunft.
Coop Jobs & Karrieren
www.coop.ch/jobs**



Die Sunstar Hotels eröffnen ihr erstes Hotel im Wallis.
Das kleine, aber feine Style Hotel Zermatt** bietet den idealen Rahmen für Ferien in einem modernen, entspannten und gemütlichen Ambiente; mit 44 modern gestalteten Zimmern, einer gemütlichen Bar und einem Restaurant mit regionaler, frischer Küche sowie einer einladenden Sonnenterrasse. Der Wellness-Bereich mit Schwimmbad, grossem Jacuzzi, Sauna und römischem Dampfbad lädt zum Verweilen und Geniessen ein.**

Wir suchen auf die Wintersaison 2010/2011

**Direktor/in
oder Direktionspaar/team**

Sie sind eine sehr gut ausgebildete, initiative und humorvolle Gastgeberpersönlichkeit und haben schon Erfahrung in der Ferienhotellerie gesammelt, vorzugsweise bereits im Wallis. Durch Ihr vernetztes Denken und Ihre Weiblichkeit schaffen Sie sich effiziente Organisationsstrukturen. Sie zeichnen sich durch ein ausgeprägtes unternehmerisches Denken und eine motivierende Mitarbeiterführung aus.

Neben den hohen Erwartungen haben wir auch einiges zu bieten. Als Direktor/in eines Hotels der Sunstar Gruppe arbeiten Sie mit Ihren Direktionskollegen/innen und der Zentrale aktiv an der Festlegung des Angebotes und der Positionierung einer expandierenden und soliden Schweizer Hotelgruppe mit.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:
Sunstar Hotels
Herr Thomas Keel
Galmsstrasse 5, 4410 Liestal/Schweiz
Tel. 061 925 70 77 oder direktion.zermatt@sunstar.ch

Sunstar ZEIT, DIE BLEIBT.
HOTELS *****

AROSA | DAVOS | FILMS | KLOSTERS | LENZERHEIDE | GRINDELWALD | WENGEN | ZERMATT



www.sunstar.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

Restaurant Technorama

Technoramstrasse 1, 8404 Winterthur

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Sous-Chef (w/m)

Ihre Aufgabe: Ihr Aufgabengebiet umfasst verschiedene Mise en Place Arbeiten, die Produktion in der kalten und warmen Küche, die Speisenausgabe am Buffet, die Warennahme-kontrolle und der Warenumschlag, die Mithilfe beim Einkauf der Food- und Nonfood-Artikel sowie die Mithilfe bei der Angebotsplanung. Zudem übernehmen Sie die Stellvertretung des Küchenchefs bei dessen Abwesenheiten, führen und fördern die 3 Mitarbeitenden und sind mitverantwortlich für die Einhaltung und Umsetzung der Arbeitssicherheits- und Hygienerichtlinien. In der Regel arbeiten Sie an 5 Tagen zwischen Dienstag und Sonntag in verschiedenen Diensten zwischen 8.00 und 19.00 Uhr, sind jedoch auch bei Spezialanlässen am Abend einsatzbereit.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine abgeschlossene Kochlehre sowie einige Jahre Berufs- und Führungserfahrung. Von Vorteil haben Sie bereits in einem Selbstbedienungsbetrieb gearbeitet, bringen ein hohes Qualitätsbewusstsein mit und sind flexibel sowie bereit, grossen Einsatz zu leisten. Sie pflegen einen offenen Kommunikationsstil, sind ehrlich sowie direkt und finden kreative Ansätze zur Problemlösung.

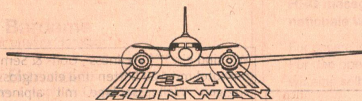
Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZfV-Unternehmungen

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



Fasten Seat Belts, it's Check-in Time

Runway34 – ein weltweit einzigartiges Restaurantkonzept lässt Sie die Faszination des Fliegens und Reisens hautnah erleben.

Wir begeistern unsere Gäste mit einem einzigartigen Ambiente rund um die Ilyushin 14 (russisches Fracht- und Passagierflugzeug, Jahrgang 1957) und entföhren diese mit unseren aufgestellten und internationalen Flight Attendants auf eine kulinarische Reise rund um die Welt.

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

CHEF DE SERVICE (m/w)

Sind Sie interessiert, in einer einmaligen Atmosphäre zu arbeiten? Der Fliegerie nahe sein, ohne Jettlag, Zeitverschiebung und ständiges aus dem Koffer leben? Dann sind Sie bei uns richtig! Mit Ihrer aufgestellten, flexiblen Art und hohen Einsatzbereitschaft ergänzen Sie unsere Crew optimal. Sie verfügen über Erfahrung in der Mitarbeiterführung (unser Team besteht aus 10-15 Flight Attendants), besitzen eine gute Sozialkompetenz und sind ein Teamplayer mit Organisationsflair.

Wirtschaftliches Denken bezüglich Mitarbeiterinsatzplanung und Beverage-Einkauf wird vorausgesetzt. Es erwarten Sie ein junges, dynamisches Team und eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe.

Zur Ergänzung unserer Galley Crew brauchen wir per sofort oder nach Vereinbarung noch eine/n

JUNGKOCH / Koch (m/w)

Sie lieben Ihren Beruf und konnten sich in der internationalen Kunst des Kochens bereits unter Beweis stellen, mit Vorteil auch in der «Cook & Chill»-Produktion. Sie suchen eine Herausforderung und sind bereit, im Team neue Wege zu gehen. Sie sind engagiert, kreativ und qualitätsbewusst und pflegen ein hohes Verantwortungsbewusstsein. Einsatzbereitschaft ist für Sie kein Fremdwort und Ihre aufgestellte Art motiviert Sie im Team zu Höchstleistungen.

Keine Frage, es ist Check-in Time!

Senden Sie uns noch heute Ihre vollständigen Unterlagen. Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen unsere Geschäftsleitung, Frau Tina Soltermann.

RUNWAY RESTAURANTS AG
Rohholzstrasse 67, 8152 Glattbrugg
www.runway34.ch E-Mail info@runway34.ch
Tel. 043 816 34 34 Fax 043 816 34 16

**Hotel Bellevue Davos-Wiesen
Pächter und Mitglied des Projektteams**

Unser 1873 erbautes und traditionsreiches Hotel Bellevue in Davos-Wiesen verfügt über 20 Gästezimmer und rund 110 Restaurant-Sitzplätze. Es liegt inmitten der Gemeinde an unverbaubarer, herrlicher Aussichtslage. Das Haus ist Bestandteil der regionalen Tourismusgeschichte. Diese liegt uns im Zusammenhang mit dem grossen Potenzial der Gaststätte sehr am Herzen. Deshalb beabsichtigen wir, die Besitzerin der Liegenschaft, in den kommenden zwei bis drei Jahren die Liegenschaft zu sanieren und mit einem neuen und nachhaltigen Betriebs-Konzept erfolgreich in die Zukunft zu begleiten.

Wir suchen per 1. Dezember 2010 einen Nachfolge-Pächter, welcher als ambitionierter und engagierter Unternehmer Begriffe wie Gastfreundschaft, Herzlichkeit und Professionalität ins Zentrum seines Handelns stellt. Der Abschluss an einer Hotelfachschule oder die entsprechende Weiterbildung im Führungsbereich sowie fundierte Erfahrung und Kenntnisse in allen Bereichen der Gastronomie und Hotellerie sind von Vorteil.

Neben attraktiven Vertragsbedingungen für die Pacht erwartet Sie eine vielseitige und nicht alltägliche Herausforderung und die Gelegenheit, am stufenweisen Aufbau des Hotels in einer pulsierenden Tourismusregion teilzunehmen. Dabei können Sie auf die aktive Unterstützung und Zusammenarbeit eines erprobten Projektteams aus der Schweiz zählen. Für weitere Auskünfte steht Ihnen gerne unser Projektleiter, Herr Mark von Weissenfluh, zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihr komplettes Bewerbungs-Dossier, das Sie bitte per Briefpost oder E-Mail an folgende Adresse zustellen wollen:

von Weissenfluh & Partner GmbH
Mark von Weissenfluh, Hübscherstr. 13-15, 3074 Muri b. Bern
contact@vonweissenfluh.com
ph/fx +41 31 311 43 43, mob +41 79 645 27 27

Hotel Bellevue Wiesen AG



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

**EIN MÄRCHEN
WIRD WAHR**

In unserem Erlebnisreich – 70 Meter über dem Rheinflall – geniessen unsere Gäste die entspannende Gastfreundschaft im frisch renovierten **Schloss Laufen**. Diese besondere Location ist für die unterschiedlichsten Events eine Attraktion. Eine reiche Auswahl an kulinarischen Freuden ist nur ein Highlight unter vielen.

Hören Sie, was diese ehrwürdigen Mauern für Geschichten erzählen? Damit neue Geschichten dazukommen und dieses wunderbare Haus – mit von Herzen gelebter Gastfreundschaft weiterblüht – suchen wir per **1. September 2010** eine/n

KÜCHENCHEF/IN 100 %

In dieser anspruchsvollen Führungsfunktion sind Sie verantwortlich für die Leitung der gesamten Küche unter Berücksichtigung der geschäftspolitischen Grundsätze und Richtlinien. Täglich stellen Sie Ihre organisatorischen Fähigkeiten mit viel Engagement und Begeisterungsfähigkeit unter Beweis. Als innovative und kreative Persönlichkeit helfen Sie mit bei der Angebotsplanung und bringen Ihre trendigen Ideen mit ein. Sie produzieren köstliche Speisen von hoher Qualität und sind zudem für die Kalkulation, den Einkauf und die Inventur zuständig. Ihr Aufgabengebiet beinhaltet nebst der Personalführung auch die Mithilfe bei der Umsetzung der Hygienevorschriften gemäss ISO-Standard. Diverse administrative Tätigkeiten runden Ihr Aufgabengebiet ab.

IHR PROFIL

- Abgeschlossene Kochlehre
- Gastronomiekoch (oder ähnliche Weiterbildung)
- mind. 5 Jahre Führungserfahrung in der öffentlichen Gastronomie
- sehr gute Deutschkenntnisse
- Erfahrung in gehobener Gastronomie sowie in der Durchführung von Grossveranstaltungen
- PC Anwender Kenntnisse

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto an:
Schloss Laufen am Rheinflall | SV (Schweiz) AG |
Séverine Salese | Stv. Restaurant Manager | CH-8447 Dachsen.

Matterhorn Valley Hotels

ursprünglich vielfältig - Grächen

Der Verwaltungsrat der Matterhorn Valley Hotels AG sucht auf Winter 2010 eine qualifizierte Persönlichkeit als

CEO Matterhorn Valley Hotels

Die Matterhorn Valley Hotels sind eine innovative Hotelgruppe mit sieben familiär geführten 3*-Häusern im kinderfreundlichen, autofreien Schweizer Ferienort Grächen – der Sonnenterrasse im Wallis.

Aufgabenbereich: Sie sind für die Führung und Weiterentwicklung der Gesellschaft verantwortlich. Im Vordergrund stehen die Durchsetzung der übergeordneten Unternehmenspolitik und -ziele, die zeit- und situationsgerechte Organisation der Gesellschaft sowie die kontinuierliche Überwachung, Betreuung, Förderung und Motivierung der Partnerbetriebe. Zusätzlich übernehmen Sie von 2 bis 3 Betrieben die operative Führung und sind mit Ihrer motivierten und leistungsfähigen Truppe der perfekte Gastgeber. Sie haben Freude und Energie, Angebotslücken zu identifizieren, attraktive neue Ideen zu entwickeln und erfolgreich am Markt zu verkaufen.

Für diese Aufgabe wenden wir uns an eine Persönlichkeit mit solider Grund- und Ausbildung sowie erfolgreicher Praxis in Hotellerie und Gastronomie. Sie sind ein pragmatischer Macher, überzeugen mit Sprachgewandtheit, Verhandlungsgeschick, überdurchschnittlicher Eigeninitiative und Selbstständigkeit gepaart mit echtem Teamgeist. Sie sind in der Lage, Ihre Partner überzeugend und motivierend zu Service-Qualität zu führen und die regionalen Beziehungsnetze zu pflegen.

Sie haben die nötige Energie, den Durchhaltewillen, die konzeptionellen Fähigkeiten und Lust auf ein längerfristiges Engagement, um die Gesellschaft in eine gesunde und dauerhafte Entwicklung zu führen.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto via Postweg an

Otto Andenmatten, Verwaltungsratspräsident (Mobil +41 79 316 02 90),
Matterhorn Valley Hotels AG, Postfach 120, 3925 Grächen
T +41 27 956 55 50, F +41 27 956 55 51
www.matterhornvalleyhotels.ch

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Koch/Cuoco m/w

Per il nostro Ristorante italiano für unser italienisches Restaurant mit exklusivem Partyservice.

Sie sind zwischen 20 und 35 Jahre alt und haben Erfahrung in der marktfrischen italienischen Küche. Möchten Sie in einem kleinen Team unsere Gäste mit hausgemachten Pasta und Dolce sowie täglichen frischen Fischen verwöhnen, dann sind wir auf Ihre Bewerbung gespannt.

Wir suchen per sofort, 50% nur abends ab 18.00 Uhr

Office / Reinigungshilfe m/w

Ristorante Pizzeria Dario (Da Pippo)
Hauptstrasse 71, 4133 Pratteln
www.ristorantedario.ch
restaurantedario@vtxmail.ch

oder Telefon Herr Cunsolo zwischen 14.30 Uhr–18.00 Uhr, 076 482 44 84.

CENTRAL

AFFOLTERN AM ALBIS

"Aufstrebender Betrieb sucht Verstärkung"

Wenn Sie mit Leidenschaft kochen und Freude an einer mediterranen Küche haben, dann habe ich für Sie den richtigen Arbeitsplatz. Wir suchen in unser junges Team auf Oktober einen kreativen, motivierten

Saucier-Chef de partie oder einen jungen Küchenchef

Sind sie interessiert, dann senden Sie bitte Ihre Unterlagen an:

info@central-affoltern.ch oder
Restaurant Central, Zürichstr. 100,
8910 Affoltern am Albis
Tel. 044 761 61 15
www.central-affoltern.ch

ice buffet pizzeria shop

Im Oktober starten wir in eine neue Wintersaison. Das «ice – buffet bar pizzeria» ist inmitten des Zermatter Gletscher Paradieses gelegen. Das Restaurant besteht aus einem Selbstbedienungsrestaurant (950 Sitzplätze) und einer Pizzeria (220 Sitzplätze), sowie im Winter der an der Piste gelegenen Ice Bar (200 Plätze).

Für die kommende Wintersaison 2010/2011 suchen wir verschiedene Ice breaker/innen, welche die Chance nutzen möchten, ein wichtiger Teil eines jungen, starken, motivierten und aufgestellten Teams zu sein. Voraussetzung für alle Positionen ist das Beherrschen der Deutschen Sprache.

Teamleitung Buffet (w/m)

mit Erfahrung in Food & Beverage, administrativ sicher

Barmails Schneebar

60/100%

Stv. Küchenchef (w/m)

mit Erfahrung in der Italienischen/mediterranen Küche

Kassierer (w/m)

60/100% / für Selbstbedienungsrestaurant

Köche (w/m)

für Free Flow und Pizzeria

Buffet (w/m)

60/100% / für Getränkeausgabe und Office-Arbeiten

Servicemitarbeiter (w/m)

80/100% / für Pizzeria

Office/Allrounder (w/m)

60/100%

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

Die Bewerbungen werden anfangs September beantwortet.

OPRA

Arbeitsmarktprogramm

3900 Brig

www.opra.ch
opra.info@opra.ch

Tel 027 921 11 77
Fax 027 921 11 70

Postfach 550
Rhodensandstr. 32

Das qualifizierende Arbeitsmarktprogramm OPRA sucht

LeiterIn Réception/Administration

per sofort oder nach Vereinbarung

Aufgabengebiet:

- Verantwortung der selbstständigen Leitung des Réceptions-Bereiches
- Ausführung aller administrativen Arbeiten an einer Réception
- Organisation von In- und Outdoor-Veranstaltungen
- Verantwortung für das qualifizierende Arbeitsmarktprogramm mit integrierter Bildung in den Bereichen Réception, Administration (EDV-Training)
- Individuelle Betreuung, Förderung und Führung der Teilnehmenden, die in unserem Programm qualifiziert werden und gemeinsame praktische Umsetzung ihrer Zielvorgaben
- Kontaktperson zu unseren internen und externen Auftraggebern und Partnern

Anforderungsprofil:

- Kaufmännische Ausbildung, Hotelfachschulabschluss
- Mehrjährige praktische Erfahrung als Chef de Réception in der gehobenen Hotellerie/Gastronomie
- Kenntnisse in der Finanzbuchhaltung
- Idealerweise sind Sie älter als 30 Jahre
- Erfahrung in der Erwachsenenbildung/Berufsbildung im Bereich Réception
- Hohe Sozialkompetenzen, Motivationfähigkeit sowie teamorientiertes und kooperatives Führungsverhalten
- Selbstständige, flexible und zuverlässige Arbeitsweise sowie Organisationstalent mit Verhandlungsstärke
- Bereitschaft, bei projektbezogenen Anlässen mitzuarbeiten
- Sehr gute EDV-Kenntnisse (MS-Office, Fidelio Suite 8 und Bella Vita von Vorteil)
- Deutsche oder französische Muttersprache mit sehr guten Kenntnissen der zweiten Amtssprache

Wir bieten:

- Herausfordernde und spannende Tätigkeit
- Geregelt Arbeitszeiten von Montag bis Freitag
- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen und Infrastruktur
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Ein motiviertes und gut eingespieltes Team

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Thomas Krejci gerne zur Verfügung:
Telefon 027 921 11 82.

Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (inkl. Foto) bis spätestens 28. August 2010 an: OPRA Arbeitsmarktprogramm, Thomas Krejci, Postfach 550, 3900 Brig

Wir sind ein **** Wellness-, Golf- & Seminarhotel mit 120 Betten und einer grosszügigen Wellnessanlage mit alpinem Solebad. Freundlichkeit und Qualität werden deshalb bei uns gross geschrieben. Wir begeistern unsere Gäste!

Zur Unterstützung unseres engagierten Teams suchen wir per Oktober oder nach Vereinbarung in Jahresstelle folgende gut ausgebildete, aufgestellte und motivierte MitarbeiterInnen:

Chef de Réception (d/e/f)

Sie verfügen über einen Hotelfachschulabschluss oder Erfahrung in einer ähnlichen Position, sind offen, verkaufsorientiert und verstehen es, Ihre Mitarbeiter zu begeistern. Fidelio-Kenntnisse sind Voraussetzung.

Chef de Partie

Sie sind mit Leib und Seele Koch und sind sich gewohnt mit Frischprodukten zu arbeiten.

Per Mitte Dezember suchen wir in Saison- oder Jahresstelle:

Chef de Rang (d/e)

Sie sind bestens ausgebildet, extrovertiert, teamfähig und ein guter VerkäuferIn.

Nachtportier (d/e)

Sie arbeiten gerne in der Nacht, sind gästerorientiert, kontaktfreudig, flexibel und vielseitig einsetzbar?

Sind Sie interessiert und wollen Sie Ihre Gäste durch Freundlichkeit und Qualität begeistern? Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung.

HOTEL WALDEGG

ENGELBERG

Schwandstrasse 91, CH-6390 Engelberg
Marion Vogel, Betriebsassistentin
Tel. 041 637 18 22, Fax 041 637 43 21
www.waldeggenelberg.ch

Gastroconsult

UNTERNEHMENSBERATUNG FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Im Auftrag der Gemeinde Visp suchen wir per 1. Dezember 2010 für das Restaurant La Poste, welches im Kultur- und Kongresszentrum Visp integriert ist ein/e/n

Mieter/in oder eine/n Geschäftsführer/in

www.lapostevisp.ch

Nach über 4 Jahren erfolgreicher Tätigkeit übernimmt der bisherige Betreiber eine neue Herausforderung. Das Restaurant La Poste ist ausgerichtet auf ein breites Gästesegment, verbunden mit einer aussergewöhnlichen gastronomischen Dienstleistung. Ein gepflegter à la Carte Service, die Ausrichtung von gesellschaftlichen Anlässen (Bankette) sowie der unkomplizierte Mittagsservice, sind Qualitätsmerkmale die diesen interessanten Betrieb heute auszeichnen.

Sie sind eine Gastgeberpersönlichkeit mit einer abgeschlossenen Berufslehre im Hotelfach mit eidg. Fachausweis und verfügen über mehrjährige Erfahrung mit fundierten Fachkenntnissen in der Gastronomie (Küche, Service, inklusive Fähigkeitsausweis). Ihr Profil wird abgerundet durch Unternehmergeist, Führungsstärke und Organisationstalent.

Die Gemeinde Visp bietet Ihnen einen spannenden Arbeitsplatz im lebhaften Kultur- und Kongresszentrum zu fairen und zeitgemässen Anstellungs- bzw. Mietbedingungen.

Der Betrieb verfügt über folgende Räumlichkeiten:
EG: Restaurant 60 Sitzplätzen, Saal 30 Sitzplätze, Sitzungszimmer, 40 Sitzplätze, Gartenterrasse 80 Sitzplätze. UG: Kegelbahn. Im Obergeschoss, in Zusammenarbeit und Absprache mit dem Kultur- und Kongresszentrum im Bereich Catering: Bankettplätze 600 und 590 Theaterplätze.

Sie sind Gastgeber/in aus Leidenschaft und Ihre Gastronomieerfahrung ist auf hohem Niveau?

Dann sind Sie bereit, das Restaurant La Poste in Visp zu übernehmen. Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bis zum 20. August 2010.

Für Fragen melden Sie sich bei:

Gastroconsult AG
Unternehmensberatung, Tina Müller
Standstrasse 8, Postfach, 3000 Bern 22
Tel. 031 340 66 29 | Fax 031 340 66 33
tina.mueller@gastroconsult.ch
www.gastroconsult.ch





Hotel Schützen Lauterbrunnen AG
Fam. Andreas von Allmen-Schärer
Führen 439
3822 Lauterbrunnen
www.hotelschuetzen.com

Chef de Service/Restaurantleiter

(Mitglied des Kadern) mit abgeschlossener Berufsausbildung und Erfahrung als Chef de Service bzw. als Gastgeber. Sie sind ausgestattet mit grosser Leidenschaft für die Gastronomie und Spass an Aufbauarbeit. Sie koordinieren und organisieren gerne, sind frontorientiert und der perfekte Gastgeber und legen Wert auf hohe Beratungsqualität.

Gerne erwarten wir Ihr komplettes Bewerbungsdossier.

7923-450



Notre mandant 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, nous cherchons pour le 1^{er} octobre 2010 ou à parvenir une personnalité dotée d'un esprit d'entreprise pour occuper le poste de

gérant/e

Votre tâche principale consiste à diriger de manière indépendante le Ristorante Gemelli avec 120 places au cœur de Fribourg. Epaulé/e par une équipe rodée de 18 collaborateurs et collaboratrices, vous exercez des responsabilités d'ordre opérationnel et organisationnel et vous souciez du bien-être de la clientèle. Vous aimez travailler en première ligne et vendez l'offre attrayante avec professionnalisme et amour du détail. Vous savez mener votre équipe dans le souci du respect de l'autre, et vous savez l'encourager et toujours la motiver.

Pour cette fonction de cadre exigeante et pleine de défis, notre client recherche une personnalité très créative et flexible dotée d'une capacité à s'imposer et de talents d'organisation. Ouvert/e d'esprit et facile à vivre, vous parvenez aisément à communiquer à tous les niveaux et à instaurer rapidement un solide rapport de confiance. Vous êtes titulaire d'un diplôme d'école hôtelière et/ou disposez d'une attestation de gestion indépendante d'un restaurant. Vous parlez couramment le français et si vous maîtrisez l'allemand et l'italien c'est un atout supplémentaire.

Notre client vous offre un challenge passionnant et intéressant dans lequel vous pourrez apporter vos propres idées et les mettre en pratique grâce à vos connaissances professionnelles. Une initiation rigoureuse, une équipe motivée, des conditions cadres optimales et de bonnes possibilités de carrière vous attendent.

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

Bader Gastronomie & Consulting,
Madame Margherita Bonaventura,
Riedstrasse 3, 6330 Cham
Téléphone 041 725 29 00, E-Mail: m.bonaventura@bagc.ch

7923-450



FRAPOLLI BETRIEBE AG sucht:
SOMMERAU-TICINO
Hotel Restaurants Catering
Dietikon-Zürich, per Oktober
oder nach Vereinbarung
**Restaurationsleiter/
F&B Manager (m/w)**

Seit 3 Generationen und 80 Jahren Tessiner und mediterranes Ambiente mit vielen Stammkunden. Sie organisieren selbstständig den Restaurations- & Bankettbetrieb, erstellen Bankett- und Seminarofferten und verwalten den Keller- und Einkaufsbereich. Sie sind verantwortlich für das Lehrlingswesen im Servicefach-Bereich und Gastgeber, sind für die Mitarbeiter-Führung zuständig, organisieren interne Schulungen und Sitzungen, sind administrativ tätig für die Abrechnungen und nehmen an den Kaderrapporten teil. Sie erstellen mit der UL zusammen die jährlichen Businesspläne für Ihr Department und werden dementsprechend von uns weitergebildet.

Also ein interessantes und selbstständiges Arbeitsumfeld für jemanden mit sehr guter Berufsausbildung/-erfahrung. Mitarbeitenden, führen mit natürlicher Autorität und Reife. Die Gästebetreuung zu pflegen, das sind Prioritäten dieser intensiven, sehr interessanten Herausforderung. Erfahrung mit FIDELIO, WINOFFICE und MICROS-3700-Kassen. Geboten wird nebst guten finanziellen Konditionen ein attraktiver, intensiver und langfristiger Arbeitsplatz in einem modernen Betrieb mit 84 Zimmern, div. Restaurants, Bar, Seminar- & Bankettmöglichkeiten bis 100 Plätze. Interessiert? Dann kontaktieren Sie:

HOTEL SOMMERAU-TICINO, Frau B. Zanoni,
8953 Dietikon-Zürich. www.sommerau-ticino.ch

7963-457



GRINDELWALD

Für unser 4*-Ferienhotel im Zentrum von Grindelwald suchen wir ab Herbst/Winter für länger fröhliche, charmante, erfahrene Berufslieute (ab 22 Jahren)

Hotelsekretärin/Réceptionistin

Sie bringen eine KV-Ausbildung & Rezeptionserfahrung in 3-5-Stern-Hotellerie mit

Service Mitarbeiterinnen

Snackbar-Verkäuferin

Buffetmitarbeiter

Bardame

für unsere Hotelbar

Barmaid

für unsere Discothek Challi-Bar

Sie sprechen D/E/evtl. F. Wir bieten attraktive Stellen und freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungen mit Foto

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

7979-458

***HOTEL AAREHOF

BAHNHOFSTRASSE 5
CH-5103 WILDEGG

Das Hotel Aarehof ist ein neu renoviertes 3* Hotel mit einer motivierten und jungen Führungsscrew. Zur Umsetzung unseres Konzeptes suchen wir eine/n

Chef de Réception m/f

Sie sind für die operationelle und administrative Leitung des Front Office sowie für die Koordination unserer Veranstaltungen verantwortlich. Sie führen ein Team von zwei Personen und wirken massgebend an der Angebots- und Preisgestaltung mit.

Sie haben bereits Erfahrung in einer ähnlichen Position, verfügen über Führungserfahrung und gute Sprachkenntnisse in D, E, F, sind ein Organisationstalent, lieben den Gästekontakt und sind belastbar und flexibel.

Wenn Sie diese Herausforderung anspricht und Sie diese Eigenschaften mitbringen, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung.

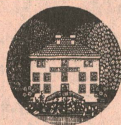
Hotel Aarehof Wildegg

Harald Raab
harald.raab@aarehof.ch
www.aarehof.ch

Bahnhofstrasse 5 : 5103 Wildegg
062 887 84 84

ein Betrieb der AARGAUHOTELS.CH

7923-450



RESTAURANT MOOSPINTE

MÜNCHENBUCHSEE

Das Restaurant Moospinte in Münchenbuchsee bei Bern erstrahlt in neuem Glanz.

Unsere Liebe zum Detail zeigt sich überall: im Restaurant, wo moderne Akzente den familiären Charme des Hauses unterstreichen, oder in unserem gepflegten Kräutergarten. Bewährtes erhalten, tagtäglich mit Kreativität und Inspiration ans Werk gehen und stets mit Leidenschaft dabei sein: Das ist unser Motto.

Ab sofort oder nach Vereinbarung freuen wir uns auf eine/n

Servicefachangestellte/n

Sie haben Freude an Ihrem Beruf, lernen gerne Neues dazu und entwickeln auch Eigeninitiative. Sie sind flexibel, belastbar und arbeiten gerne in einem jungen Team?

Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Restaurant Moospinte
Stefanie Weber, Lysstrasse 39, 3053 Münchenbuchsee
031 869 01 13 www.moospinte.ch

7923-450



Das bekannte **KURHAUS WEISSENSTEIN *** ob SOLOTHURN** mit einmaliger Aussicht aufs Mittelland und die Berner Alpen ist in der Bevölkerung und den Firmen der Region fest verankert.

Wir suchen ab **Winter 2010/11** oder Übereinkunft ein erfahrenes, passioniertes, charmantes Paar als

PÄCHTER

Der Betrieb umfasst 23 Doppelzimmer und 4 Mehrbettzimmer, Restauration 120 Plätze, Bankett- und Seminarräume bis zu 120 Personen, eine grosse Sonnenterrasse, eine Pächterwohnung und Mitarbeiterzimmer.

Interessenten, die sich über eine umfassende Ausbildung in Restauration und Hotellerie ausweisen können, Organisationstalent haben, anpacken und mit Freude begeistern und Mitarbeiter motivieren können, senden ihre Bewerbung an:

Kurhaus Weissenstein AG
z. H. Wolfgang Pinkwart
Heidenhubelstrasse 13
4500 Solothurn
Telefon 032 621 03 33
E-Mail: w.pinkwart@bluewin.ch

7923-450



HRG Switzerland ist ein Tochterunternehmen der englischen Hogg Robinson Gruppe. Mit einem globalen Netzwerk und innovativen Technologien bietet HRG massgeschneiderte Business Travel Management Lösungen für multi-nationale wie auch lokale und kleinere Unternehmen an.

Für unsere international tätigen Kunden erweitern wir unsere Dienstleistungspalette. Für den operativen Neuaufbau (Start up) einer Hotel Reservations Zentrale suchen wir eine selbstständige, initiative und verantwortungsbewusste Persönlichkeit als

Manager Hotel Competence Center

In dieser anspruchsvollen Position sind Sie Dreh- und Angelpunkt beim Aufbau der gesamten Organisation des neuen Reservation Centers mit allen dazugehörigen Aufgaben. Dabei werden Sie von unseren IT-Spezialisten und Projektverantwortlichen unterstützt. Zu Ihren Kernaufgaben zählen vorwiegend folgende Tätigkeiten:

- Planung und Aufbau der organisatorischen und operativen Grundstrukturen des Hotel Competence Centers
- Setup der notwendigen Arbeitsprozesse
- Sicherstellung der optimalen Abwicklung der Buchungsvorgänge und Folgetätigkeiten
- Einbringen von hotelspezifischem Wissen in die Projektgruppe
- Laufendes Controlling und Reporting der neuen Einheit
- Enge Zusammenarbeit mit dem Projektteam und anderen HRG-Ländergesellschaften
- Marktbearbeitung mit unserer Abteilung Kundenbetreuung

Die Anforderungen an diese Position sind sehr vielschichtig und beinhalten folgende Hauptmerkmale:

- Mehrjährige Erfahrung in der Hotelbranche und Kenntnisse von Hotel-Reservationssystemen
- Betriebswirtschaftlicher, kaufmännischer Hintergrund mit Freude an einer operativen Tätigkeit
- Analytische und konzeptionelle Fähigkeiten, verbunden mit einer strukturierten und lösungsorientierten Arbeitsweise und hohem Qualitätsbewusstsein
- Guter Organisator mit viel Eigeninitiative und Pioniergeist, kommunikativ und kundenorientiert
- Sehr gute Sprachkenntnisse in Englisch (mündlich/schriftlich) und vorzugsweise Französisch
- Solides Know-how der MS Office Programme, des Internets (WebTools) und allenfalls GDS Erfahrung

Während der Projektphase befindet sich Ihr Arbeitsplatz in Zürich, anschliessend in Basel.

Haben wir Ihren Ehrgeiz geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen!

Hogg Robinson Switzerland Ltd.
Hansjürg Enz
Head of Human Resources
Postfach 1800
8048 Zürich
Telefon: 044 736 58 32
E-Mail: hansjurg.enz@hrgworldwide.com

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.hrgworldwide.com

A Hogg Robinson Group company.

7923-450



Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi



Das **Grand Hotel Les Trois Rois** liegt an Basels exklusivster Lage direkt am Rhein. Es bietet 101 Zimmer und Suiten, drei Restaurants, eine Bar, sieben Bankett- und Seminarräume und einen Ballsaal. Das **Cheval Blanc** ist mit 18 Gault Millau Punkten und 2 Michelin Sternen ausgezeichnet.

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

Chef de service Brasserie
F&B Coordinator
Commis de rang Brasserie
Commis de bar
Chef de rang Cheval Blanc

Details zu den ausgeschriebenen Stellen sowie weitere Informationen zum Bewerbungsverfahren finden Sie unter www.lestroisrois.com Rubrik Stellen.

Grand Hotel Les Trois Rois *****
Head of Hotel | Human Resource Manager
Blumenrain 8 | CH-4001 Basel Switzerland
Phone +41 61 260 50 50 | Fax +41 61 260 50 60
www.lestroisrois.com | humanresources@lestroisrois.com

RAUM FÜR KARRIERE



Seit über hundert Jahren gehören wir zu den besten Adressen der Luxushotellerie am Fusse von Eiger, Mönch und Jungfrau; und das nicht allein für unsere Gäste, sondern auch für Sie, als Mitarbeiterin oder Mitarbeiter. Heute pflegen wir unsere Traditionen, echte Gastfreundschaft und das permanente Streben nach Perfektion in der Collection mit 4 führenden Häusern der Schweiz.

Wir bieten einen innovativen, einzigartigen Arbeitsort mit Potenzial für eine engagierte, initiative Persönlichkeit als:

Stv. Reservationsleiter/In
ab sofort oder nach Vereinbarung

Réceptionist (Ablösung Night Auditor)
nach Vereinbarung

Gastgeber/In La Pastateca und Jungfrau Brasserie
ab 1. November 2010 oder nach Vereinbarung

Chef de partie/Tournant
ab sofort oder nach Vereinbarung

Demi Chef de partie
nach Vereinbarung

Unter www.victoria-jungfrau-collection.ch/jobs finden Sie alles Weitere. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.



Höheweg 41, 3800 Interlaken

Human Resources, Frau Nadine Müller, Telefon 033 828 26 77,
n.mueller@victoria-jungfrau.ch, www.victoria-jungfrau.ch



VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION



MONT CERVIN PALACE

WIR WOLLEN DIE BESTEN!

Für die kommende Wintersaison 2010/2011 suchen wir fachlich gut ausgebildete Mitarbeitende, die «unseren Gästen Gutes tun».

In Jahres- oder Saisonstelle (Sprachkenntnisse D/F/E):

- JUNIOR ACCOUNT MANAGER
- SHIFTLÉADER FRONT OFFICE
- ROOM DIVISION MITARBEITER
- RÉCEPTIONISTEN

In Saisonstelle:

- NACHTCONCIÈRE
- CHASSEUR/CONDUCTEUR
- CHEF DE RANG
- CHEF DE VINS
- COMMIS DE RANG
- 2. CHEF DE BAR
- CHEF DE RANG AU BAR
- COMMIS PÂTISSIÈRE (MIT AUSBILDUNG ALS CONFISEURIN)
- ANFANGSGOUVERNANTE (MIT AUSBILDUNG HOFA)
- ZIMMERMÄDCHEN
- BADEMEISTER POOL & WELLNESS
- MASSEURE FÜR UNSEREN LEADING SPA

Die Stellenbeschriebe und mehr Informationen finden Sie auf unserer Homepage www.montcervinpalace.ch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen!

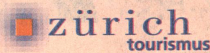
Frau Claudia Bayard
Mont Cervin Palace, Mitarbeiterbüro, 3920 Zermatt
Telefon 027 966 87 54, c.bayard@seilerhotels.ch
www.seilerhotels.ch, www.montcervinpalace.ch



Swiss Deluxe Hotels
Quality Our Passion.

A member of
The Leading Hotels of the World





Zürich Tourismus entwickelt, pflegt und stärkt die touristische Marke «Zürich». Ziel ist es, den Tourismusstandort Zürich und Umgebung auf den wichtigsten ausländischen Märkten optimal zu promoten und insbesondere vor Ort Logiernächte zu generieren, so dass die Region Zürich in den definierten Märkten als eine der begehrten Reise-Destinationen wahrgenommen wird. Eine Aufgabe mit grossen Herausforderungen, denn Zürich hat unendlich viele Gesichter. Deshalb setzt Zürich Tourismus erfolgreich Themenschwerpunkte, um dies auch weiterhin erfolgreich umzusetzen.

Wir suchen eine erfahrene und gewinnende Netzwerker-Persönlichkeit als

Direktor/in Zürich Tourismus

Als Gesicht einer der wichtigsten Schweizer Destinationen nehmen Sie entscheidenden Einfluss auf den weiteren Erfolg der Tourismusregion Zürich. Mit Ihren rund 60 Mitarbeitenden setzen Sie die nachhaltige Markenprofilierung für die Region Zürich in in- und ausländischen Zielmärkten konsequent um und steigern damit die Anzahl der Hotelübernachtungen. Sie überprüfen regelmässig die touristischen Dienstleistungen und Produkte und entwickeln diese in Zusammenarbeit mit den entsprechenden Leistungsträgern kontinuierlich weiter. In diesem Zusammenhang stellen Sie adäquate Vertriebs- und Buchungskanäle sicher, welche am Puls der Zeit sind. Ihre Partner binden Sie aktiv in die Produktgestaltung ein und formen so Kooperationen und Netzwerke, welche die Attraktivität der Destination Zürich weiter erhöhen. An der Schnittstelle zwischen Wirtschaft, Politik und Gesellschaft vertreten Sie Zürich Tourismus gegen Innen und Aussen.

Wir wenden uns an eine ausgewiesene Führungspersönlichkeit mit hoher Affinität zum Tourismus. Sie basieren auf einer höheren betriebswirtschaftlichen Ausbildung und sammeln Ihre Marketing- und Führungserfahrung im Produkte- und Dienstleistungsumfeld. In charakterlicher Hinsicht sind Sie ein unternehmerischer Macher-Typ, der Kreativität fördert, Strategien lebt und diese konsequent umsetzt. Sie gehen mit gutem Beispiel voran, nehmen Herausforderungen als Chancen wahr und suchen den Erfolg im Team. Sie finden sich in den föderalistischen Strukturen der Schweiz gut zurecht und sind vertraut mit der politischen Entscheidungsfindung. Als erfahrener Netzwerker und geübter Multi-Stakeholder-Manager fällt es Ihnen leicht, die Interessen unterschiedlichster Anspruchsgruppen auf ein gemeinsames Ziel auszurichten. Sie verfügen über ein gewinnendes Auftreten sowie gute Kommunikations- und Präsentationsfähigkeiten und bewegen sich gerne im internationalen Kontext. Verhandlungssicherheit in Deutsch, Französisch und Englisch wird vorausgesetzt.

Wenn Sie diese vielseitige Herausforderung in der attraktiven Tourismusdestination Zürich interessiert, senden Sie Ihre Unterlagen an die von uns beauftragte Personalberatung guido schilling ag, Brandschenkestrasse 150, Postfach 3218, 8021 Zürich (info@guidoschilling.ch). Gerne steht Ihnen Guido Schilling vorgängig für Fragen unter Tel. 044 366 63 33 zur Verfügung.

Per sofort oder nach Vereinbarung
gesucht

Servicefachangestellte

Sind Sie eine gepflegte Persönlichkeit und ist Ihre Muttersprache Deutsch, dann freuen wir uns über einen Anruf.

Gasthof Kreuz
Herr Peter Läubler
Hauptstrasse 43
4716 Welschenrohr
Tel. 032 639 12 91



Haben Sie Lust, ihre berufliche Zukunft in einer faszinierenden Schweizer Ferienregion zu gestalten? Wir suchen per 1. Dezember oder nach Vereinbarung unsere(n) neue(n)

Leiter/in Tourismusbüros

Unsere sechs Tourismusbüro-Schalter sind die zentralen Anlaufstellen für Gäste der Ferienregion Gstaad. Sie bieten eine breite Palette von Informations- und Beratungsleistungen und sind Verkaufsstellen für Event- und Bergbahn-Tickets sowie weitere Angebote.

Ihr Aufgabengebiet umfasst:

- Gesamtverantwortung für den Geschäftsbereich (Mitglied GL)
- Führung eines Teams von 14 qualifizierten Mitarbeitenden
- Aktive Unterstützung Ihrer Teammitglieder in ihren Beratungs- und Verkaufsaufgaben
- Unterstützung der Fachleitung Ticketing
- Hauptverantwortung der Lehrlingsbetreuung
- Ständige Qualitätssicherung

Mitbringen sollen Sie:

- Eine fundierte touristische Ausbildung (kaufmännische Ausbildung, Tourismusfachschule) ist von Vorteil
- Einige Jahre Erfahrung im Frontbereich (Idealerweise bei einer Tourismusorganisation oder ähnlichen Institutionen)
- Führungserfahrung
- Idealerweise Erfahrung mit elektronischen Ticketsystemen (Ticketsoft, SKIDATA)
- Sichere Deutsch- und sehr gute Fremdsprachenkenntnisse in F und E
- Durchsetzungsvermögen und Organisationstalent
- Ausgeprägte Kommunikations- und Teamfähigkeit
- Vernetztes Denken und schnelle Auffassungsgabe

Sie erwartet ein sehr gut eingespieltes Team in einem abwechslungsreichen Arbeitsumfeld mit modernen Arbeitsplätzen. Weitere Informationen zum Arbeitsort Gstaad erfahren Sie unter der VIP-Homepage für Mitarbeitende www.yourgstaad.ch.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bis zum 20. August 2010.

Gstaad Saanenland Tourismus, Herr Roger Seifritz, Promenade 41, 3780 Gstaad, Tel 033 748 81 21, Fax 033 748 81 83, E-Mail: r.seifritz@gstaad.ch, www.gstaad.ch



Haben Sie Lust, ihre berufliche Zukunft in einer faszinierenden Schweizer Ferienregion zu gestalten? Wir suchen per 1. Dezember oder nach Vereinbarung unsere(n) neue(n)

Leiter/in Tourismusbüro Saanen

Unser Tourismusbüro in Saanen ist eines unserer sechs Tourismusbüros und die zentrale Anlaufstelle für unsere Feriengäste im Dorf. Es bietet seinen Kunden die Dienstleistungen Information, Beratung und Ticket-Verkauf.

Ihr Aufgabengebiet umfasst:

- Verantwortung für alle Schaltergeschäfte
- Verkauf diverser Leistungen unserer Partner (Bergbahnen, Hotels, Ferienwohnungen)
- Verkauf Tickets diverser Events über Ticketcorner
- Führung des Sekretariats / Unterstützung der Dorforganisation Saanen
- Aufgaben im Auftrag unserer Marketingabteilung

Das bringen Sie mit:

- Eine kaufmännische oder gleichwertige Ausbildung
- Begeisterung für die touristischen Belange der Ferienregion Gstaad Saanenland
- Gute mündliche Fremdsprachenkenntnisse in F und E
- Die Fähigkeit, selbstständig und exakt zu arbeiten
- Vernetztes Denken und schnelle Auffassungsgabe

Es erwartet Sie ein gut eingespieltes Team in einem abwechslungsreichen und dynamischen Arbeitsumfeld mit modernen Arbeitsplätzen. Weitere Informationen zum Arbeitsort Region Gstaad erfahren Sie unter der VIP-Homepage für Mitarbeitende www.yourgstaad.ch.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bis zum 20. August 2010.

Gstaad Saanenland Tourismus, Frau Simone Tüscher, Promenade 41, 3780 Gstaad, Tel 033 748 81 14, Fax 033 748 81 83, E-Mail: s.tuescher@gstaad.ch, www.gstaad.ch



Für unser Papa Joe's American Restaurant & Caribbean Bar am Hechtplatz im Herzen von Zürichs Altstadt suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

stv. Head Bartender

Sie sind zwischen 20 und 25 Jahre jung, bringen Führungs- sowie Barerfahrung mit und sind belastbar. Sie haben Freude an einem lebhaften Betrieb, sprechen Deutsch und Englisch und schätzen die Kommunikation mit unseren internationalen Gästen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Papa Joe's American Restaurant & Caribbean Bar
Mr Marco Callaro, Schifflande 18, 8001 Zürich
Telefon 044 269 88 88
www.papajoes.ch • papajoes.zurich@gastrag.ch



Villars Tourisme recherche pour le 1^{er} octobre 2010 :

Un(e) collaborateur(trice) à 100%

Votre activité :
Collaborateur(trice) au service Information et Réservation de Villars Tourisme, vous aurez comme tâches : la centrale de réservation, la mise à jour du site Internet et l'information (guichet et diverses tâches liées à ce service).

Votre profil :
Titulaire d'un diplôme de tourisme, vous êtes d'un naturel ouvert, dynamique et très sociable. Vous aimez travailler en équipe et faites preuve d'initiative. Vous avez de bonnes connaissances en informatique et maîtrisez le français, l'anglais et l'allemand (oral-écrit) ainsi que les outils de Microsoft Office. Une maîtrise des logiciels de graphisme tels que Photoshop, Illustrator ainsi que du système TOMAS est un plus.

Nous vous offrons :
Une rémunération en rapport avec vos connaissances et nos exigences, des prestations sociales de premier ordre, un environnement professionnel vous permettant de vous réaliser pleinement.

Entrée en fonction : 1^{er} octobre 2010

Lieu de travail : Villars Tourisme – rue Centrale – 1884 Villars

Votre dossier de candidature, avec une lettre de motivation manuscrite, une photo et vos prétentions de salaire doit parvenir d'ici le 25 août 2010 à Villars Tourisme – Serge Beslin – Directeur – Rue Centrale – 1884 Villars-sur-Ollon.



Nyon Région Tourisme,
office de promotion et d'information touristique
de la région nyonnaise, recherche

un(e) responsable Accueil & Information

Votre profil :

- Expérience professionnelle préalable dans le secteur du tourisme et/ou formation de type Ecole de Tourisme, hôtelière ou équivalent
- Parfaite maîtrise, orale et écrite, du français, de l'allemand et de l'anglais
- Excellentes connaissances des outils informatiques courants, TOMAS un avantage

Vos principales missions :

- Gestion du secteur front-office de notre bureau permanent de Nyon et de notre pavillon d'information estival, formation du personnel d'accueil
- Réalisation et mise à jour de publications promotionnelles
- Gestion et suivi des réservations hôtelières
- Organisation de visites de presse suisse et étrangère
- Prise en charge et suivi des demandes « business »
- Soutien aux organisateurs de manifestations

Date d'entrée en fonction : 1^{er} octobre ou à convenir

Dossier complet avec photo à envoyer, sous pli confidentiel, d'ici au 27.08.2010 à l'adresse suivante :

Nyon Région Tourisme, Av. Viollier 8, 1260 Nyon
Tél. : +41(0)22 365 66 00 / www.nyon-tourisme.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
Geschäftsführer	Region Zürich	J17114
General Manager (w/m)	Region Zürich	J16323
Geschäftsführer/in	Region Zürich	J17100
Rezeptionistin / Direktionsassistentin	Region Graubünden	J16291
Leiter/in Hotellerie	Region Basel	J16297
Restaurant-Bankettleiter m/w	Region Bern	J16304
Director of Sales (w/m)	Region Zürich	J16324

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sommelier (m/w)	Region Graubünden	J17118
Anlasskoordinatorin (m,w)	Region Bern	J16307

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Anlasskoordinatorin	Region Bern	J16308
Personalberater/in / Consultant	Region Bern	J16306
Personalberaterin / Personalberater	Region Bern	J17151

Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Réceptionist/in	Region Zürich	J17145
Rezeptionist/in/Empfangssekretärin	Region Graubünden	J16280
Nachtportier 60%	Region Basel	J17060
Chef de reception	Region Oberwallis	J17090
Leitung Sales und Front Office (w/m)	Region Mittelland (SO,AG)	J17141
Réceptionist/in	Region Mittelland (SO,AG)	J17143
Letterin Rezeption (w)	Region Ostschweiz	J17138
Rezeptionist/in mit Französisch	Region Zürich	J17115
Mitarbeiter/in Empfang 60%	Region Bern	J17148
Rezeptionistinnen/Rezeptionisten	Region Oberwallis	J17091
1. Rezeptionistinnen/Rezeptionisten	Region Oberwallis	J17089
2. Chefs de reception	Region Oberwallis	J17092
Nachtportier	Region Oberwallis	J17135
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J16283
Rezeption Shiftleader	Region Oberwallis	J16284
Guest relations Mitarbeiter/in	Region Oberwallis	J16285
Réceptionist/in	Region Bern	J16290
Rezeptionsmitarbeiter(in)	Region Mittelland (SO,AG)	J16320
Réceptionniste qualifié/e	ganze Schweiz	J16321
Rezeptionistin w/m	Region Zürich	J16298
Front Office Clerk m/w	Region Zürich	J16286
Night Audit Teilzeit 20%	Region Zürich	J16311
Réceptionist/in	Region Zürich	J16312
Rezeptionist/-in	Region Zentralschweiz	J16313

Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Reservationsleiterin	Region Zürich	J16233

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicemitarbeitende	Region Zürich	J17147
F&B Assistent/in & Cost Controller	Region Oberwallis	J17093
Küchenchef oder Junior - Küchenchef	Region Bern	J16310

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Head Chef	International	J17066
Koch temporär Zürich	Region Zürich	J17099
Commis de cuisine	Region Zürich	J17064
Thai Koch	Region Mittelland (SO,AG)	J17144
Küchenverantwortlicher	Region Mittelland (SO,AG)	J16309
Sous Chef	Region Zürich	J17113
Jungkoch	Region Zürich	J17067
Commis de Cuisine	Region Zürich	J17117
Demi-chef de partie	Region Oberwallis	J17098
Küchenchef/in	Region Schaffhausen	J17120
Commis Pâtissier	Region Zürich	J17125
Commis de cuisine	Region Freiburg	J17134
Chefs de partie	Region Oberwallis	J17096
Commis de cuisine	Region Oberwallis	J17097
Commis pâtissier	Region Oberwallis	J17130
Tournant /Jungkoch	Region Zürich	J16299

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Partie w/m - MS Europa	International	J17131
Demi-chef pâtissier - Zermatt	Region Oberwallis	J17132
Küchenchef	Region Bern	J16325
Koch (1. Sept.-15.Okt.)	Region Zentralschweiz	J16305
Chef de partie und Commis de cuisine	Region Genf	J16281
Demi Chef de Partie (m/w)	Region Bern	J17137
Chef pâtissier (Luxury river cruise liner)	International	J17139
Koch (w/m)	Region Zürich	J15467
Küchenchef (w/m) 100 %	Region Zürich	J16325
Jungkoch / Chef de partie	Region Zürich	J16300
Chef pâtissier (England - Sussex)	International	J16288
Demi-chef de partie (England - Sussex)	International	J16289
Demi-chef de partie	Region Zürich	J17062
Chef de partie (Luxury cruise liner)	International	J16316
Junior-Küchenchef.	Region Zentralschweiz	J16292
Chef de partie (Luxury river cruise liner)	International	J16318
Chef Pâtissier m/w	Region Zürich	J16293
Chef de partie (Irland - Cork)	International	J16950
Küchenchef/in (Luxury river cruise liner)	International	J16949
Chef pâtissier (England - Buckinghamshire)	International	J16322
Sous Chef	Region Zürich	J17069
Chef de Partie / Koch	Region Bern	J17073
Sous-chef (Luxury river cruise liner)	International	J17086
Chef de Partie	Region Basel	J17079
Koch für temporäre Einsätze in Zürich	Region Zürich	J17084
Commis de Cuisine / Koch	Region Bern	J17070
Küchenchef (England - Sussex)	International	J17087
Sous-chef / Chef de partie	Region Freiburg	J16295
Sous-chef	Region Oberwallis	J17094
Chef pâtissier	Region Oberwallis	J17095

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Service	Region Zürich	J16302
Restaurantmanager Assistent/in	Region Oberwallis	J17126
Restaurantmanager/in	Region Oberwallis	J17127
Chef de brigade	Region Oberwallis	J17103
Service Mitarbeiter/in Rôtisserie	Region Zürich	J17149
Bankett-Aushilfe (Jobs Zürich)	Region Zürich	J17063
Chef de rang / Servicefachangestellte/-er	Region Bern	J17077
Serviceaushilfe	Region Zürich	J17085
2. Chef de service	Region Oberwallis	J17101
Chef de rang (Luxury river cruise liner)	International	J16317
Commis de rang / Servicefachangestellte/-er	Region Bern	J17080
Servicefachangestellte/r Barchetta	Region Zürich	J17150
Commis de rang	Region Oberwallis	J17107
Commis de rang (Jobs Zürich)	Region Zürich	J17065
Service-Mitarbeiter/in	Region Zürich	J17152
Chef de service befristet m/w	Region Zürich	J17146
Praktikant/in Service	Region Oberwallis	J17104
Demi-chefs de rang	Region Oberwallis	J17110
Servicefachfrau	Region Graubünden	J16282
Chef de rang (MO-FR)	Region Zürich	J16301
Chef de Service	Region Bern	J17081
Servicemitarbeiter/in	Region Graubünden	J17116
Servicefachfrau/mann	Region Zentralschweiz	J16294
Chef de service (M)	Region Zürich	J16314
Serviceaushilfe	Region Zürich	J17082
Servicemitarbeiter (m/w) 40-60%	Region Zürich	J16315
Serviceaushilfe	Region Zürich	J17083
Chefs de rang	Region Oberwallis	J17106
Chef de vin	Region Oberwallis	J17123
Demi-chef de rang	Tessin	J16319

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Cateringleiter /-in	Region Basel	J17133
Demi-chef de rang bar	Region Oberwallis	J17105
Bar Waiter m/w	Region Zürich	J16303
Chefs de rang bar	Region Oberwallis	J17108
Barfachangestellte/r	Region Oberwallis	J17102
2. Chefs de bar	Region Oberwallis	J17109
Servicemitarbeiter/in	Region Ostschweiz	J17061
Bardame / Barman / Chef de Bar	Region Bern	J17078
Chef de bar	Region Oberwallis	J17121

GRÄCHEN
BURGERBETRIEBE

Grächen – der familienfreundliche Ort mit 299,5 Sonnentagen – liegt auf einer Sonnenterrasse hoch über dem Mattertal. Das Skigebiet befindet sich zwischen 1620 und 2868 m ü. M. und erstreckt sich über 40 Pistenkilometer.

Für die kommende Wintersaison suchen wir in unseren Bergrestaurants zur Ergänzung unseres Teams eine/n

- Köche w/m
- Serviceangestellte/n
- Restaurationsfachfrau/-mann
- Barman/Barmaid
- Kassierer/in
- verschiedene Hilfskräfte

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit in einem aufgestellten Team, attraktive Arbeitszeiten und zeitgemässe Anstellungsbedingungen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto bis am 15. September 2010.

Burggemeinde Grächen
Herr Beat Amstutz
3925 Grächen

Tel.: +41 (0)27 955 6020
Mail: beat.amstutz@graechen.ch

792-458

SCHWEIZERHOF
ZERMATT

Das sportliche Hotel mitten in Zermatt

Unsere Gäste aus aller Welt schätzen die gehobene, rustikale und sportliche Atmosphäre, wie auch unser freundliches und fröhliches Team. Das moderne und luxuriöse Hotel hat 114 grosse, wohlige Zimmer und Suiten. Für Gaumenfreunde sorgt ein vielseitiges Angebot im Dining Room und den 3 à-la-carte-Spezialitätenrestaurants. Unser grosszügiger Wellnessbereich «Sempervivum» erfreut sich besonderer Beliebtheit. Die kleinsten Gäste werden im Winter in haus-eigenen «Nico Kids Club» betreut.

Für das grösste 4* Superior Hotel Zermatts suchen wir in Jahres-stelle ab sofort oder nach Vereinbarung

F&B Assistent/in

Chef de réception

2. Chef de réception

Kassierer/in / Réceptionist/in

Réceptionist/in

Wir erwarten von Ihnen eine dem Job entsprechende Aus- oder Weiterbildung und Berufserfahrung in einer ähnlichen Position in der gehobenen Hotellerie im In- oder Ausland, sowie sehr gute Sprachkenntnisse in D/F/E in Wort und Schrift.

Zudem bieten wir für die Wintersaison 2010/11 folgende Stellen an:

Sous-chef de cuisine

Pâtissier

Chef de partie

Commis de cuisine

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

Chef de rang

Commis de rang

Servicepraktikant/in

Servicemitarbeiter à la carte (D/F/E)

Barmitarbeiter (D/F/E)

Kellerverantwortlicher / Hausbursche

Masseur (D/E)

Hallenbadaufsicht (D/E)

Kindergärtnerin (D/F/E)

Wir bieten Ihnen eine neue Herausforderung im sympathischen Familienhotel der Seiler Hotels. Interessante und abwechslungsreiche Tätigkeiten in einem lebhaften Hotel- und Restaurationsbetrieb warten auf Sie. Lassen Sie sich vom einzigartigen Freizeit- und Naturland rund um Zermatt verzaubern.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen!

Seiler Hotel Schweizerhof ****

Mitarbeiterbüro
Barbara Lauber
CH-3920 Zermatt
Telefon 027 966 87 53
hr@seilerhotels.ch
www.seilerhotels.ch



791-453

Gastrag

friendly Restaurants, Pubs & Hotels

Als Unternehmen der Systemgastronomie sind wir bestrebt, die ständig wechselnden Bedürfnisse unserer Gäste zu erfüllen. Deshalb suchen wir zur Ergänzung unseres Teams im Head Office in Basel per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Assistent/-in Brand Support
(F&B/Non-Food / 50%-80% Penum)

Ihr Aufgabengebiet umfasst unter anderem:

- Mitarbeit in den Bereichen Einkauf und Administration
- Kontrolle und Überwachung der Bestellplattform Scana Integrale
- Pflege der Spezifikation in der Datenbank Filemaker
- Laufende Überprüfung und Kontrolle aller Kalkulationen
- Erstellung von Forezepturen
- Überprüfung und Kontrolle der Umsetzung der Rezepturen in den Betrieben
- Erarbeitung und Durchführung von Schulungen
- Mitarbeit bei der Durchführung der monatlichen Degustationen

Sie sind selbständiges arbeiten gewohnt, 25 bis 30 Jahre jung, flexibel, kreativ und bereit, sich der neuen Herausforderung zu stellen.

Ihr Profil:

- Eine abgeschlossene Berufslehre als Koch oder ein Diplom der Hotelfachschule.
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse
- Kenntnisse Microsoft Office und Filemaker

Genau das Richtige für Sie?

Dann senden Sie Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen bis spätestens Freitag, 27. August 2010 an:

Gastrag - friendly Restaurants, Pubs & Hotels
Jonathan Southworth
Elisabethenanlage 7, 4002 Basel
j.southworth@gastrag.ch - www.gastrag.ch

793-454



SORELL HOTEL
KRONE

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 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für unser

Sorell Hotel Krone

Marktgasse 49, 8041 Winterthur

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Service-Mitarbeiter/in

Ihre Aufgabe: Ihr Aufgabengebiet umfasst hauptsächlich die Mise en place in Ihrem Aufgabenbereich, die Betreuung und Bedienung unserer Gäste im gehobenen à la Carte Restaurant Pearl sowie im Bistro La Couronne, die Mitarbeit im Frühstücksservice und an Banketten sowie die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien.

Ihr Profil: Wir suchen eine junge, motivierte und engagierte Person, welche Freude an ihrem Beruf mitbringt. Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung, Erfahrung in der Gourmetgastronomie sowie gute Wein- und Sprachkenntnisse. Sie arbeiten in der Regel an 5 Tagen zwischen Montag und Sonntag in drei Schichten, entweder von 06.00 – 15.00 Uhr, von 15.00 – 24.00 Uhr oder mit Zimmerstunde von 11.00 – 14.00 Uhr und 18.00 – 24.00 Uhr. Bei Spezialanlässen sind sie jederzeit einsatzbereit.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld 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 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

794-455

ÜBER FÜHRUNG
diskutieren

Nachdiplomstudium HF
Hotelmanagement

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



Bocken:

Unser stilvolles und aussergewöhnliches Seminar- und Eventhotel hat eine auf vier Häuser verteilte, einmalige Ambiance. Wir verfügen über 40 Hotelzimmer und 14 Seminarräume sowie eine Eventhalle für 200 Personen, ein Restaurant und eine Bar. Das Seminar- und Eventhotel, im Besitz einer Schweizer Grossbank, liegt inmitten von einzigartigen Kunstwerken eingebettet in der Natur und doch in Stadtnähe geniessen unsere anspruchsvollen Gäste internationale Gerichte mit saisonalen Akzenten und die Professionalität unserer Mitarbeiter. Für unsere Küchenbrigade suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Jungkoch (w/m) 100 %

Unser junges Team sucht eine kreative und professionelle Unterstützung für unsere internationalen Seminargäste sowie diversen Bankette wie Hochzeiten, Firmenanlässe, Geburtstagsfeste usw. Qualität, Sauberkeit und Einhaltung der geforderten Standards sind keine Fremdwörter für Sie. Unsere Küche wird für ihre qualitativ hochstehenden, saisonalen und kreativen Gerichte geschätzt.

Ihr Profil

- abgeschlossene Berufslehre als Koch
- Begeisterungsfähigkeit, Dienstleistungs- und Qualitätsbewusstsein
- teamorientierte Persönlichkeit
- gepflegtes Auftreten
- sehr gute Deutschkenntnisse

Wir bieten

- hohe Eigenständigkeit
- interessantes und spannendes Umfeld
- strukturierte Betriebsabläufe

Haben wir Sie neugierig gemacht?! Dann freut sich Herr Andreas Fasching auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Seminarhotel Bocken, Andreas Fasching, Küchenchef, Bockenweg 4,
8810 Horgen 044 727 55 34, andreas.fasching@bocken.ch, www.bocken.ch

790-456



Für unser sympathisches ***Hotel mit 22 Zimmern, Restaurant, Gaststube und verschiedenen Banketträumen suchen wir zur Verstärkung:

Servicefachangestellte

für unseren Frühstücks, Mittag und Abendservice

Wenn Ihnen Gastfreundschaft am Herzen liegt und Sie es verstehen, Gäste aus aller Welt charmant und fachmännisch zu betreuen, senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns doch an. Wir bieten Ihnen eine interessante, attraktive und verantwortungsvolle Stelle.
Telefon 032 / 631 70 70.

Hotel Krone, Städtli 1, 3380 Wangen an der Aare
hotel@krone-wangen.ch

795-457

ZUR VERSTÄRKUNG UNSERES TEAMS
SUCHEN WIR AUF DIE WINTERSAISON 2010 / 2011
ODER NACH VEREINBARUNG EINEN

CAPTAIN BISTRO BAR MEMORY

IHRE HAUPTAUFGABEN

- Selbständiges Führen unseres Bistro Memory
- Angebotsgestaltung
- Führen eines Serviceteams mit ungefähr 8 Mitarbeitern

SIE BRINGEN MIT

- Eine abgeschlossene Berufsausbildung als Restaurantfachfrau / mann oder mehrjährige Erfahrung im Service
- Freude an der Arbeit mit internationalen Gästen
- Teamfähigkeit, Belastbarkeit, Flexibilität und Zuverlässigkeit

WIR BIETEN INNEN

- Jahresstelle
- Entscheidungsfreiheit und selbständiges Arbeiten
- Persönlichkeitsentwicklung

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



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

794-455

Foxy
GRÜSCH DANUSA



Wir sind eine innovative und aufstrebende Bergbahnunternehmung in Graubünden und suchen ab Wintersaison 2010/11 in Saisonstelle ein

Gerantenpaar/Gerant(in)

für unser Bergrestaurant Schwänzelegg. Der Berggasthof ist mitten im Skigebiet und verfügt über 500 Sitzplätze und 100 Lagerbetten.

Wir erwarten tüchtige, belastbare, ausgewiesene Betriebsleiter, die es verstehen, ca. 20 Mitarbeiter zu führen/motivieren und unsere Gäste zu verwöhnen. Wir bieten eine interessante, verantwortungsvolle Aufgabe, ein gut eingespieltes Arbeitsteam und zeitgemässe Arbeitsbedingungen. Ihr Interesse freut uns! Bewerbungsunterlagen mit Foto richten Sie an:

Bergbahnen Grünsch-Danusa AG
H.P. Löttscher, Direktor
CH-7214 Grünsch
Tel. 081 / 325 12 34
info@gruesch-danusa.ch

BEREST AG

Wir sind eine Verwaltungs- und Management-Gesellschaft für gastronomische Betriebe in der Deutschschweiz und expandieren weiter.

Für ein erfolgreiches historisches Restaurant in Basel, suchen wir per 01. September 2010 oder nach Vereinbarung einen

Stv. Geschäftsführer/in

Sie unterstützen den Geschäftsführer in allen Bereichen und sind während seiner Abwesenheit für den Betrieb verantwortlich. Als Gastro-Prof mit Spass am Umgang mit Menschen können Sie unternehmerisch denken.

Wenn Sie eine gute Ausbildung und erste Führungserfahrungen mitbringen, bieten wir Ihnen die ideale Stelle, Ihre Karriere konsequent und zukunftsorientiert weiter zu entwickeln. Eine gute Leistung wird immer grosszügig honoriert.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (CV, Foto, Zeugnisse).

Ihre Kontaktperson:
Reto Grohmann
BEREST AG
Thannerstrasse 30, 4054 Basel
Tel. 061 228 95 55
r.grohmann@berest.com
www.berest.com

Alpenclub
HOTEL-BAR-RESTAURANTS

Ein junges und motiviertes Team sucht per sofort, resp. für die kommende Wintersaison Arbeitskollegen für folgende Bereiche:

Küche: Jungkoch & Koch

Restaurant & Käse-Stube Spycher:
Servicemitarbeiter(in) D/E
Buffetmitarbeiter(in) D/E

Gädä Bar: Bar-/Servicemitarbeiter(in) D/E

Hotel: Zimmermädchen

haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann senden Sie Ihre Bewerbung an:

Alpenclub Betriebs GmbH
Dorfstrasse 5, 6390 Engelberg
info@alpenclub.ch, 041 637 12 43

Freihof
GÜGELI - GRILL - HOTEL



Wir realisieren in Unterägeri ZG ein neues, unkompliziertes Restaurant mit Front-Cooking und suchen einen

Küchenchef

der Freude und Begeisterung mitbringt ein Grill- und Poulletkonzept erfolgreich zu positionieren.

Eintritt: 17. September 2010 oder nach Vereinbarung

Weitere Infos bei:
Samuel Stauffacher 079 222 98 94

Bewerbungen richten Sie bitte an
Seminarhotel am Agerisee
Tanja Fäss, Seerstrasse 10,
6314 Unterägeri
www.seminarhotelaegerisee.ch

Suisse romande

Hôtel 3* à Vevey cherche


Un(e) réceptionniste (100%)

Conditions requises:
- Français, Allemand, Anglais
- Capacité de travailler de manière autonome
- Maîtrise du programme FIDELIO
- Bonne présentation
- Expérience et référence souhaitées

Date d'entrée: 1^{er} septembre ou à convenir.

Merci d'envoyer votre dossier complet par e-mail à hotelvevey@gmail.com référence Réceptionniste.

ENGELBERG



RAMADA

RAMADA WORLDWIDE führt in der Schweiz, Deutschland und Österreich Business- und Ferienhotels im gehobenen 3- und 4-Sterne-Bereich. Fünf Marken, fünf unverwechselbare Konzepte, eine Philosophie: RAMADA, RAMADA PLAZA, RAMADA RESORT, RAMADA ENCORE und TREFF Hotels.

Das RAMADA Hotel Regina Titlis ist ein 4-Sterne-Hotel im Winter- und Sommersport Engelberg. Mit unseren 128 Zimmern, 3 Restaurants, Seminar- und Tagungsräumlichkeiten sowie einer attraktiven Wellness-Anlage sind wir das grösste 4-Sterne-Hotel im Ort.

Werden Sie ein Mitglied einer erfolgreichen Hotelkette!

Für kommende Wintersaison suchen wir ab November/Dezember noch zusätzliche Teamkollegen:

FRONT OFFICE MITARBEITER (m/w)

SERVICEFACHMITARBEITER (m/w)
für unser Restaurant «La Strega» und das Restaurant «Titlis»

BARMITARBEITER (m/w) für unsere «Regina Bar/Bistro»

BUFFETMITARBEITER (m)
für Buffet und Mithilfe in der Seminarabteilung

CHEF DE PARTIE PATISSIER (m/w)

CHEF DE PARTIE TOURNANT (m/w)

COMMIS DE CUISINE TOURNANT (m/w)

COMMIS DE CUISINE GARDEMANGER (m/w)

Für die Nachfolgeplanung suchen wir ab März 2011 eine

GOVERNANTE (w)

Sie verfügen über mehrjährige Berufserfahrung in gleichwertiger Stellung, haben die Führungskompetenz für ein Team von bis 12 Mitarbeitern und suchen eine neue Herausforderung in einem 4-Sterne Hotel. Ihr Fachwissen geben Sie gerne an Lernende weiter und unterstützen sie bei deren Ausbildung.

WIR BIETEN Ihnen eine verantwortungsvolle Tätigkeit mit attraktiven Anstellungsbedingungen, konzerninterne Weiterbildungsmöglichkeiten sowie einen spannenden Produktmix aus Meeting, Gruppen, Incentives & Ferienhotellerie.

WIR ERWARTEN eine fundierte Ausbildung oder entsprechende Erfahrung in Ihrem Tätigkeitsbereich. Für die Servicestellen werden Deutsch- & Englischkenntnisse erwartet.

Fühlen Sie sich angesprochen?
Dann freut sich Frau Claudia Werren, Stv. Direktion/Personalleiterin, auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen inklusive Foto. Gerne geben wir auch telefonische Auskunft.

RAMADA Hotel Regina Titlis***
Dorfstrasse 33, 6391 Engelberg SCHWEIZ
TEL: +41 (0)41 639 58 58, DIRECT: +41 (0)41 639 58 73
E-MAIL: claudia.werren@ramada-treff.ch, www.ramada-treff.ch

Royal Plaza
MONTEUX



Hôtel de luxe 5 étoiles de 156 chambres et suites situé directement au bord du lac Léman disposant d'un restaurant, 2 bars, 1 centre de conférence et d'un Spa, recrute

AGENT DE RESERVATION

Au bénéfice d'une expérience réussie dans un poste similaire

Sachant travailler de manière autonome, impliqué, motivé et réactif

Bonne maîtrise du français, de l'anglais et de l'allemand indispensable.

Maîtrise des outils informatiques et connaissance du programme Fidelio 8.

Entrée en fonction: dès que possible.

Venez intégrer un environnement de travail de qualité, une équipe efficace et sympathique, au service d'une clientèle internationale.

Si ce poste vous intéresse, adressez votre dossier complet à

Royal Plaza Montreux SA
Ressources Humaines
97 Grand-Rue
CH-1820 Montreux

Seuls les dossiers répondant à tous les critères seront pris en considération.

Royal Plaza Montreux 97 • Grand-Rue
1820 Montreux
info@royalplaza.ch
www.hotel.royalplaza.com

Tel. +41 21 962 50 50

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

Das ganzjährig geführte Schulhotel Regina in Matten bei Interlaken und das temporär geführte Schulhotel Hari in Adelboden sind vom Bund anerkannte Berufsfachschulen, die Interkantonale Fachkurse (5-wöchige Blockkurse) für die gastgewerbliche, 3-jährige berufliche Grundbildung durchführen.

Für das Schuljahr 2010/2011 suchen wir

Lehrpersonen für den Berufskunde-unterricht Hauswirtschaft und Restauration

Ihre Aufgaben
Sie vermitteln den Lernenden nach Vorgabe der Schullehrpläne auf kompetente, motivierte und zeitgemässe Art den Unterrichtsstoff. Im Rahmen des Schul- und Internatbetriebs sind Sie bereit, Ihre ausgeprägte Sozialkompetenz unter Beweis zu stellen. Ihre Begeisterungsfähigkeit und aufgeschlossene Persönlichkeit wirken als Vorbild für die jungen, angehenden Berufsleute.

Unterrichtspensum
Hauswirtschaft
Arbeitsort ist das Schulhotel Regina in Matten b. Interlaken. Das Pensum umfasst 16 Wochenlektionen Berufskunde und 4 Wochenlektionen überbetriebliche Kurse. Die Anstellung erfolgt für einen Blockkurs (14.11. – 17.12.2010 und 1.5. – 3.6.2011).

Restauration
Arbeitsort ist das Schulhotel Hari in Adelboden. Das Pensum umfasst 16 Wochenlektionen Berufskunde und 4 Wochenlektionen überbetriebliche Kurse. Die Anstellung erfolgt für einen Blockkurs (14.11. – 17.12.2010 und 1.5. – 3.6.2011).

Ihr Profil
Hauswirtschaft
Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Hotelfachassistent/-in oder Gastronomiefach-assistent/-in mit berufsbezogener Fortbildung und mindestens vier Jahren Berufserfahrung.

Restauration
Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Servicefachangestellte/-r oder Gastronomiefach-assistent/-in mit berufsbezogener Fortbildung und mindestens vier Jahren Berufserfahrung.

Anstellung
Anstellung und Besoldung richten sich nach der Besoldungsordnung für die Schulhotels von hotelleriesuisse. Der Besuch von didaktischen Fortbildungsveranstaltungen ist ein Muss.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Christoph Aerni, Rektor Schulhotel Regina, unter 033 826 01 30 oder per E-Mail christoph.aerni@hotelleriesuisse.ch gerne zur Verfügung.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte bis Freitag, 27. August 2010, an:
Schulhotel Regina, Herr Christoph Aerni, Hubelweg 2, 3800 Matten b. Interlaken.

hotelleriesuisse
Schulhotel Regina
Herr Christoph Aerni
Hubelweg 2
3800 Matten b. Interlaken
christoph.aerni@hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Zur Unterstützung unseres Chef de Service suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle einen

**Restaurationsfachfrau m/w
(Stv. Chef de Service)**

Frau Ines Sägling möchte Sie gerne kennen lernen und Ihnen unseren schönen Betrieb bei einem persönlichen Gespräch vorstellen.
Vorgängig freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren geschätzten Anruf.



**** Ferien- & Seminarhotel Säntis - CH-9657 Unterwasser
Telefon: +41 (0)71/998 50 20 - saentis@beutler-hotels.ch

Ein Hotel der **Beutler Hotel Gruppe**

Stellenvermittlungen

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

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

International

Das Relais & Châteaux Post Hotel & Spa liegt in den "Canadian Rockies", im Zentrum des Banff National Parkes. Mit 100 Zimmern und Suiten, seiner renomierten Küche und dem 25'000-Flaschen Weinkeller, gehört es heute zu den besten Adressen Nordamerikas.
Für naturverbundene Bewerber, mit Ausbildung in den entsprechenden Bereichen und Freude am Kontakt mit internationalen Gästen, offerieren wir auf 20. November 2010 die folgenden Positionen:

**Chef de Partie
Etagegouvernante
Réception
Chef de Rang
Bar**



Falls Sie die nötigen Voraussetzungen mitbringen und sich für ein Jahr Auslandsaufenthalt verpflichten können, empfangen wir Ihre Unterlagen gerne per Mail, Fax oder Post.

Relais & Châteaux Post Hotel & Spa
P.O. Box 69
Lake Louise, AB T0L 1E0
Kanada

E-mail: andrea@posthotel.com
Fax 001 403 522 3966

Ein einjähriges Visum ist für qualifizierte Bewerber bis zum 35. Altersjahr über *International Experience Canada* unter *Young Professionals* erhältlich. Bitte besuchen Sie unsere Website: www.posthotel.com

**Wohnheim
RIGGISBERG**

3132 Riggisberg ▶ Tel. 031 808 81 11 ▶ www.wohnheimriggisberg.ch

Im Wohnheim Riggisberg begleiten wir 260 erwachsene Menschen mit einer psychischen und/oder geistigen Beeinträchtigung in den Lebensbereichen Wohnen, Arbeit, Freizeit und Bildung.
Das Küchenteam ist für die gesunde, ausgewogene Ernährung der BewohnerInnen verantwortlich. Zusätzlich werden mittags im öffentlichen Restaurant *Brunne* die Gäste mit kulinarischen Angeboten verwöhnt. Kreative Menüs für Bankette und andere Anlässe runden das breite Aufgabenfeld der Küche ab. Wir legen grossen Wert auf eine gute, gesunde und saisongerechte Küche.

Auf den 1. November 2010 oder nach Vereinbarung suchen wir

**Koch oder Köchin
Beschäftigungsgrad 100%**

Ihre Aufgaben

- Einsatz in allen Bereichen als Koch/Köchin
- Übernahme der Tagesverantwortung bei Abwesenheit des Küchenchefs
- Mitarbeit bei der Ausbildung der Lernenden

Wir erwarten

- Abgeschlossene Ausbildung zum Koch/Köchin und evtl. Diät-koch/-köchin
- Freude am kreativen, gesunden Kochen
- Motivation zur Zusammenarbeit in einem grösseren Team (17 Vollzeitstellen)

Wir bieten

- eine interessante und abwechslungsreiche Arbeit
- Möglichkeiten zur Fort- und Weiterbildung
- zeitgemässe Anstellungsbedingungen und geregelte Arbeitszeiten

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Kontaktperson:

Hansrudolf Mosimann

Leiter Verpflegung / Küchenchef

Tel. direkt 031 808 81 26

E-Mail: hr.mosimann@wohnheimriggisberg.ch

Wohnheim Riggisberg

Schlossweg 5

3132 Riggisberg

Das ist Unsichte...!

Für die kommende Wintersaison ab ca. Mitte Dezember suchen wir für unsere vier Bergrestaurants/Hotels mitten im Skigebiet Adelboden - Lenk...*dänk!* Noch folgende Teamplayer

Berghotel Leiterli

- Betriebsleiter/in/Paar (Jahresstelle)
- Chef de Service
- Servicefachmitarbeiter
- Koch/Jungkoch
- Schneekar/Allrounder

Snow Beach Lodge Metsch

- Schneekar & Party- Allrounder
- Chef de Bar (18 - 25 Jahre alt)
- Jungkoch/Koch
- DJ & Animator Allrounder (Teilzeit möglich)

Bergrestaurant Standhütte

- Koch/Jungkoch
- Servicefachmitarbeiter
- Office Allrounder
- Schneekar/Allrounder
- Chef de Service

Bergrestaurant Betelberg

- Koch/Jungkoch
- Allrounder

Adelboden - Lenk... dänk!

Bewerbungen mit Foto und Unterlagen an folgende Adresse
Kappeler Gastro AG | Postfach 142 | 3775 Lenk im Simmental
www.huettENZAUBER.ch | info@huettENZAUBER.ch
Telefon +41 (0)33 736 30 00 - Fax +41 (0)33 736 30 01

5* Resort Malediven

Executive Sous Chef
fließend in Englisch, Erfahrungen als Sous Chef, Head Chef in 4*/5* Hotels / Restaurants

5* Hotel - Australien
Ass. Restaurant Manager
Chef de Partie
fließend in Englisch, abgeschlossene Ausbildung, einige Jahre Erfahrungen in 4*/5* Hotels / Restaurants

www.wips.ch - Tel: +41(0)62 724 03 90
Bewerbung via Email: info@wips.ch

Kanada
**Sheraton Cavalier Hotel
Calgary, Alberta**

Wir suchen zur Vervollständigung unserer Küchenbrigade zum baldmöglichsten Eintritt

**Chef de partie für Banquets
Chef de partie Tourmant
Chef de partie Patissier**

Für diese Jahresanstellung können wir leider nur Schweizerbürger unter 30 Jahren mit Lehrabschluss berücksichtigen.
Bewerbungen senden sie bitte an
Executive Chef Horst Rosenthal
Fax +1 403 291 2834
E-Mail: execchef@sheroncalgary.ca
Gerne beantworten wir Ihre Fragen
Telefon +1 403 250 6329

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

**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:

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

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

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

E-Mail: inserte@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/quadr CHF 2.10

- Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadr CHF 2.10

- Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadr 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/quadr CHF 2.10

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

Termine

- Ausgabe / Numéro	Nr. 33/2010	Nr. 34/2010	Nr. 35/2010	Nr. 36/2010
- Erscheint / Parution	19. 8. 2010	26. 8. 2010	2. 9. 2010	9. 9. 2010
- Anzeigenschluss / Délai	16. 8. 2010	23. 8. 2010	30. 8. 2010	6. 9. 2010

Anzeigenschluss / Délai Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr Liegenschafts- Rubriken / immobilier - rubrique Fr / Ve 12 Uhr

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

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

Auflage WEMF-beglaubigt 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.

immobilienrevue **htr** marché immobilier

htrhotelrevue Nr. 32 / 12. August 2010



Auch unterwegs.

Hotelfinden! Sie haben die Wahl. www.swisshotels.com

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

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 zur
Optimierung der Wirtschaftlichkeit von
Hotels, Restaurants, Um- und
Neubauprojekte. Eine erste Analyse zum
Aufzeigen der Verbesserungsmög-
lichkeiten ist kostenlos.

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

Zu verkaufen evtl. zu vermieten anfangs
2011 oder nach Vereinbarung, an der
Nord-Süd-Route bei der Autobahnaus-
fahrt im Obertessin

Hotel

für ein junges Wirte-Ehepaar
15 Zimmer 30 Betten
Bar 30 Plätze
Speiserestaurant 40 Plätze
Terrasse 40 Plätze

Wirtewohnung
Grosser Parkplatz
Inventar zu übernehmen

Solvente Interessenten melden sich bitte
unter Chiffre L 024-688743, à Publicitas
SA, casella postale 48, 1752 Villars-sur-
Glâne 1.

7686-4026

Zu vermieten nach Übereinkunft, spätes-
tens per Mitte Dezember 2010: in **Grindel-
wald** an bester Lage, vis-à-vis von gros-
sem, öffentlichem Parkplatz

Restaurant/Bar

Sitzplatzkapazitäten:

- > 70 Restaurant auf zwei Ebenen
- > 35 Bar, mit grosser Verkehrsfläche, rund
- 20 Stehplätze
- > 25 Terrasse

Das Angebots- und Betriebskonzept kann
im Rahmen eines Speiselokals mit Bar
komplett neu entwickelt werden. Dem tou-
ristischen Umfeld in Grindelwald und der
einheimischen Nachfrage soll dabei Rech-
nung getragen werden.

Mietbedingungen:

- > Der jährliche Mietzins wird dem ge-
planten Betriebskonzept entsprechend
branchenüblich festgelegt. Darin berück-
sichtigt ist auch die Höhe der geplanten
Mieterinvestitionen.

Interessenten verfügen dafür über das
fachliche Know-how sowie den Erfolgs-
nachweis.

Detaillierte Angaben zum Betrieb und An-
gaben zur Bewerbung:

imhotel

Liliane Pentsch
www.imhotel.ch • Eigerstrasse 42 • 3007
Bern • 031 371 04 11 • 079 653 62 01

7681-4027

BRISSAGO zu verkaufen

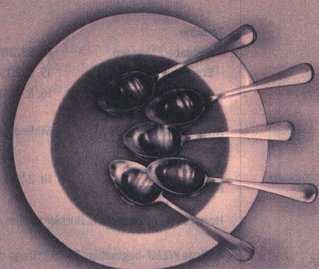
GARNI mit 20 Zimmern sowie einer sep.
Einlegerwohnung, an zentraler Lage, mit
voller Seesicht,
Grundstück ca. 1200 m², die Zimmer-
zahl kann noch erweitert werden, hohe
AZ 1,5%, dazu sind 15 Aussenparkplät-
ze vorhanden, es könnte ohne Weiteres
in Eigentumswohnungen umgewandelt
werden.

VP CHF 2'750'000.-
FENDONI immobili, www.fendoni.ch
Tel. 0848 336 366 – info@fendoni.ch

7700-4406

Machen Sie am 16. Oktober mit! Dank Ihrer Hilfe werden viele Kinder satt.

Spenden Sie einen Teil der Einnahmen vom Welternährungstag an Terre des hommes - Kinderhilfe.



In Partnerschaft mit:

10. Genusswoche
16.-26.09.2010
www.gout.ch

Mit 60 Franken können 10 Kits mit Grundnahrungsmitteln für schwangere Frauen und ihre Neugeborenen in Afghanistan gekauft werden. 120 Franken reichen aus, um ein Kind während einem Jahr zu pflegen und zu ernähren! Unterstützen Sie uns: PC-Konto 10-11504-8 oder www.tdh.ch

Terre des hommes

50

aide à l'enfance | Kinderhilfe
aiuto all'infanzia | child relief | www.tdh.ch