

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** - (2010)  
**Heft:** 41

**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 hotel revue Nr. 41 / 14. Oktober 2010

**Jobs online**  
www.luzern-hotels.ch  
Luzern  
hotellerie suisse Swiss Hotel Association

**HOTEL CAREER**  
Aktuell über 1.100 Hotel- und Gastronomiejobs in der Schweiz.  
Besuchen Sie  
**WWW.HOTEL-CAREER.CH**

www.hotelleriesuisse.ch  
Unser Berater Netzwerk – Ihr Erfolg  
Auf unserer Website unter: Rubrik Beratung «Berater Netzwerk»  
CURAVIVA.CH  
hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

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 .....	3-6
Deutsche Schweiz .....	5-9
Suisse romande .....	11
Svizzera italiana .....	11
International/Marché international .....	11
Stellengesuche/Demandes d'emploi .....	-
Immobilien .....	13

**Weiterbildung**  
Weiterbildung bringt «Sauerstoff» ins Unternehmen!  
Wie kann Weiterbildung den Unternehmen unmittelbar nützen?



Alain D. Bollat

## Lernprojekte



**ROLF WIDMER**  
GESCHÄFTSFÜHRER UND PARTNER VON TUNE MANAGEMENT & TUNING AG

Wen der liebe Gott bestrafen will, dem schenkt er sieben erfolgreiche Jahre, sagt der Volksmund. Erfolgreiche Jahre für ein Unternehmen sind immer auch Lebensabschnitte für die Schlüsselpersonen, die ihr Herzblut und ihre Energie in das Unternehmen gesteckt haben. Nach Jahren erfolgreichen Schaffens steht nicht nur das Unternehmen, sondern auch die Schlüsselpersonen selber an einem anderen Ort. Sie können jetzt andere Interessen, andere Lebensperspektiven haben.

### Vom Talent zur Schlüsselperson

Wenn Sie für Ihr Unternehmen voraus schauen, fragen Sie: Welche neue Impulse braucht unser Unternehmen und welche sind die künftigen Schlüsselpersonen? In

solchen Momenten geht der Blick auf die Talente im Unternehmen, die am meisten bewegen. In unserer Branche sind das die mitreisenden Teamleiter, die in der Regel das Handwerk von Grund auf gelernt haben. Jetzt stellt sich die nächste Frage: Wer von diesen Talenten hat neben zapackender Energie längerfristig auch die Fähigkeit und das Bauchgefühl, Entscheidungen aus unternehmerischer Perspektive zu treffen und umzusetzen?

Zur gezielten Förderung solcher Talente gehört auch eine fundierte unternehmerische Ausbildung. Für unsere Branche bietet sich hier das Nachdiplomstudium NDS HF Hotelmanagement («Unternehmerseminar») an. Was bringt eine solche Weiterbildung? Den Teilnehmern Erfahrungsaustausch mit Talenten aus anderen Betrieben,

aktuellstes Management-Know-how, umfassendes unternehmerische Denken und nicht zuletzt Zeit für Reflexion, die im Alltag meist fehlt.

### Konkretes Lernprojekt für Weiterbildung

Bringt dem Unternehmen eine solche Weiterbildung unmittelbar mehr als eine Bindung eines Talents an das eigene Unternehmen? Häufig leider nicht. Der Nutzen für das Unternehmen kann aber erheblich gesteigert werden: Geben Sie Ihrem Talent im Laufe der Weiterbildung den Auftrag, ein konkretes Projekt auszuarbeiten und umzusetzen. Aus unserer Erfahrung ist es sinnvoll, gesamtunternehmerische Aufgaben erarbeiten und umsetzen zu lassen (etwa eine Zimmerrenovation, eine neue

F&B-Philosophie, ein Mitarbeitenden-Konzept, ein Online-Marketingkonzept, usw.). Wichtig dabei ist aber, dass es sich um ein Projekt handelt, das dann auch wirklich umgesetzt werden kann.

### Nutzen für die Unternehmung

Mit einem solchen Spezialauftrag wird Weiterbildung mehr als nur Incentive für den Teilnehmer. Es wird zum Pilotprojekt für eine unternehmerische Aufgabenstellung, und das Unternehmen erhält damit gleichzeitig Impulse und «Erfolgs-Sauerstoff» für die nächsten Jahre! Schauen Sie auf Ihre Unternehmensentwicklungs-Agenda: Welche Projekte bringen Ihr Unternehmen weiter? Welches eignet sich als Lernprojekt für welches Talent?

Alles für eine erfolgreiche Karriere!  
**hoteljob.ch**

**htr** hotel revue

**PIZZA ANTIPASTI  
FOCACCA & CO.**

**DAS  
INTENSIV-  
SEMINAR  
VON GASTROSUISSE**

**DER  
PIZZAIOLO  
KURS**

TERMINE  
Blockkurs

WEITERE  
INFORMATIONEN?

GastroSuisse  
8946 Zürich  
Tel. 0041 077 111  
weiterbildung@  
gastro.ch  
www.gastro.ch

HERBST: 20.09. bis 24.09.2010  
FRÜH:  
CHF 990.- inkl. Diplom  
www.gastro.ch

GASTRO-REISEN  
871-884

**Italienisch in Florenz**

**Spezialangebot:**

2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag, in kleiner Gruppe und Unterbringung in Einzelzimmern  
Total SFR 790.-

Fragen Sie uns bezüglich längerer Kursdauer bzw. spezielle Kurse für den Tourismus.

Scuola Toscana  
Via dei Benci, 23  
50122 Firenze/Italia  
Tel. und Fax 0039/055 244583  
www.scuola-toscana.com



**Durchblick**

**Nachdiplomstudium  
HF Hotelmanagement**

www.hotelleriesuisse.ch/nds  
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01  
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

# Entdecken Sie den neuen hoteljob.ch – jetzt auch mit Aus- und Weiterbildung!

**hoteljob.ch** LOGIN REGISTRIEREN KONTAKT DE FR IT

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

**DIREKTION / GESCHÄFTSLEITUNG** **MARKETING/VERKAUF/KV/IT** **REISELEITUNG / TOURISMUS**

Jobangebote per sofort (4) **Alle Jobangebote** (16)

Jobangebote per sofort (6) **Alle Jobangebote** (14)

Bewerberprofile

**online** www.hotels.ch

**HOREGA** Personal- & Caterberberatung

Direktion / Geschäftsleitung	16
Marketing/Verkauf/KV/IT	14
Reiseleitung/ Tourismus	0
Reception/Reservation	35
F&B/Catering/Events	21
Küche	142
Service / Restauration	135
Hauswirtschaft	12
Beauty/Wellness/Fitness	2
Lehrstellen/ Praktikum	8
Diverse	9

**htr hotel revue**

**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:** hotelleriesuisse, 3001 Bern

**Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:**  
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

**Chefredaktion / Rédaction en chef:** Elisabeth Hombeler

**Verlagsleitung / Chef d'édition:** Barbara König

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

**Anzeigen-Immendienst / Service des annonces:** Angela Di Renzo, Patricia Nobs Wyss, Alain Hämi

**E-Mail:** inserte@htr.ch / Homepage: www.htr.ch

**Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi:** www.hoteljob.ch

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

<b>Stellenrevue / marché d'emploi – Aus- und Weiterbildung / formation initiale et continue</b>		
– 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.

**Termine**

– Ausgabe / Numéro	<b>Nr. 42/2010</b>	<b>Nr. 43/2010</b>	<b>Nr. 44/2010</b>	<b>Nr. 45/2010</b>
– Erscheint / Parution	21. 10. 2010	28. 10. 2010	4. 11. 2010	11. 11. 2010
– Anzeigenschluss / Délai	18. 10. 2010	25. 10. 2010	1. 11. 2010	8. 11. 2010

**Anzeigenschluss / Délai**

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr Liegenschaften- Rubriken / immobilier - rubrique Fr / Ve 12 Uhr

**Doppelnummern**

<b>Números coupés</b>	Nr. 27/28 / 8. 7. 2010	Nr. 29/30 / 22. 7. 2010	Nr. 50/51 / 16. 12. 2010
-----------------------	------------------------	-------------------------	--------------------------

**Herstellung / Production:** Büchler Grafno 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.

Zur Neueröffnung im April 2011 suchen wir eine/n

## KÜCHENDIREKTOR/IN

Stellenantritt 1. Februar 2011

### STELLENBESCHRIEB

Direkt dem Geschäftsführer unterstellt / Verantwortung über 2 Hotels / Planung und Engineering des gesamten Food-Angebots / Führen von 2 Küchenbrigaden / Verantwortlich für Food-Einkauf von 2 Hotels

### STELLENPROFIL

Eidg. dipl. Gastronomiekoch / GaultMillau-Erfahrung / Mehrjährige Tätigkeit als Küchenchef in 4- oder 5-Stern-Hotels / Erfahrung im Bankettbereich und in der Gourmet-Restaurations / Führungs- und Motivationsqualitäten / Hohe Sozialkompetenz

Mehr Infos und weitere Jobangebote auf [www.hotel-belvoir.ch](http://www.hotel-belvoir.ch)



Das Hotel mit Seeblick für Mitarbeiter mit Weitblick.  
Hotel Belvoir, Säumerstrasse 37, 8803 Rüschlikon  
Telefon +41 43 388 33 84, [info@hotel-belvoir.ch](mailto:info@hotel-belvoir.ch)

### Faszinierende Symbiose: Top Hotellerie & Medical Health Resort

Die als «GastgeberIn» definierte, spannende Position beinhaltet den Auf- & Ausbau des Unternehmens auf Prozessebene, die Schaffung von Strukturen und strategischen Erfolgspositionen, die Rekrutierung des Kadres sowie die Entwicklung von attraktiven Services verbunden mit dem Auftrag einer optimalen Positionierung des Gesamtprodukts. Das bedingt erprobtes Marketing-Know-how, Stärken im Bereich Sales, inspirierende Ideen, hohe Affinität zu Themen wie Abläufe, Organisation, Human Resources, Administration und Finance sowie einschlägige Erfahrungen mit Pre-Openings & Opening Procedures.

Die harmonische Verbindung aus «Starker Marke des Unternehmens, exzellentem Angebotsmix, erstklassiger Hotellerie, Wellness-Oase & Spa, Relax-Ambiente und spezialisiertem Medical Center» bildet ein echtes Alleinstellungsmerkmal. Domizil: An bevorzugter Lage einer der wichtigsten Deutschweizer Metropolen. Gute Ausgangslage für Profis der Hospitality-Branche: Sie kennen die verschiedenen Stufen der integrierten Unternehmensplanung (Rolling Forecast) und sichern dank geschickter Führung Ihrer zukünftigen Department Heads bzw. durch konsequente Einhaltung der Plandaten die Erreichung der ambitionierten Ziele.

### Hotel Manager w/m

für die Gesamtleitung eines exklusiven neuen Hotels mit Wellness Clinique

Sie kommunizieren exzellent auf allen Ebenen, sind (fremd-)sprachlich begabt und haben wertvolle Erfahrungen in der internationalen Hotellerie gesammelt. Idealprofil: Absolvent einer Hotelfachschule – vorzugsweise ergänzt durch eine höhere betriebswirtschaftliche Zusatzausbildung – und mit den schweizerischen Besonderheiten respektive durch die CH-Mentalität bestens vertraut. Grössere Hotelbetriebe haben Sie als DirektorIn bereits wirtschaftlich erfolgreich geführt. Es reizt Sie im Spannungsfeld Bauherrschafft, Hotel Operations und Health Care durch Professionalität und Ausstrahlung zu überzeugen.

Als Hoteliere/Hotelier mit Sinn für Aspekte wie «ganzheitliches Wohlfühlen, Beauty & Care, Body & Health, sowie mentale Stärken» haben Sie sich zum Ziel gesetzt eine Pionieraufgabe mit Bravour meistern zu wollen. Dazu bieten wir Ihnen die entsprechende Plattform und die einmalige Chance im Rahmen von Neu- und späteren Erweiterungsbauten im Gesamtunternehmen mitzuwachsen. – Wenn Sie sich inspiriert fühlen: CV/Foto per Mail senden oder ganz einfach anrufen. Wir sind auch ausserhalb der Büroöffnungszeiten und am Wochenende für Sie erreichbar: +41 79 402 53 00. Ihrem Kontakt sehen wir erwartungsvoll entgegen!

Ralf-Ansgar Schäfer

**SCHAEFER & PARTNER**  
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf  
Tel. 044 802 12 00 · Fax 044 802 12 01  
[www.schaeferpartner.ch](http://www.schaeferpartner.ch)  
[ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch](mailto:ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch)



### The Dolder Grand

Das Dolder Grand bietet den richtigen Rahmen für Menschen mit Sinn für Genuss, Exklusivität und Erholung: 173 luxuriöse Zimmer und Suiten, erlesene Gastronomie, ein Spa auf 4'000 Quadratmetern sowie grosszügige Bankett- und Seminarräumlichkeiten. Das ursprüngliche «Curhaus» von 1899 präsentiert sich als neues City Resort der Luxusklasse. Die erhöhte Lage zwischen pulsierender City und belebender Natur ermöglicht einen herrlichen Blick auf die Stadt Zürich, den See und die Alpen.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir Sie als:

- Front Office Agent
- Spa Front Office Agent
- Chef de Rang (Lobby & Bar, Garden Restaurant, Banquets)
- Housekeeping Attendant Guestrooms

Sie sind dienstleistungsorientiert, organisatorisch und der tägliche Kontakt zu unseren internationalen Gästen bereitet Ihnen Freude. Sie sprechen sehr gut Deutsch und Englisch. Zusätzliche Sprachen sind von Vorteil. Einige Jahre Berufserfahrung in einer ähnlichen Position setzen wir voraus.

Der Eintritt erfolgt nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre Online-Bewerbung und sichern Ihnen absolute Diskretion zu.

The Dolder Resort, Frau Martina Erni  
Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich  
[careers@thedolderresort.com](mailto:careers@thedolderresort.com)  
Tel. 044 456 60 00

die firma jürg landert gastronomie. konzept. consulting ltd bietet ihren kunden diverse professionelle gastronomische dienstleistungen an.

unter anderem sind dies gesamt- & teilkonzepte; consulting & coachings, betriebsrechnungen & businesspläne, referate & workshops, ausschreibungen & betriebsersuche.

für diese äusserst spannenden und komplexen aufgaben suchen wir möglichst bald verstärkung für unser team (termin nach vereinbarung).

als projektmitarbeiter/in erstellen sie z.b. fundierte analysen und visionäre konzepte und betreuen projekte konzeptionell, inhaltlich und administrativ vom ersten anbot über rechenen und ausführung/realisation bis hin zur schlussrechnung.

sie sind zwischen 25 und 35 jahre alt, verfügen über einen hotelfachschul- oder gleichwertigen abschluss, kommunizieren stilsicher in deutsch (vorzugsweise auch in englisch) und kennen sich mit den gängigsten ms-office-programmen bestens aus.

erste tätigkeiten und/oder erfahrungen und weiterbildungen in den bereichen administration, projektarbeit, unternehmensführung und/oder unternehmensberatung sind für uns zwingende voraussetzung.

sie haben ein ausgeprägtes analytisches flair, freude am schnellen wechsel zwischen parallel laufenden projekten und sind zukunfts- und lösungsorientiert. eine jederzeit zurückhaltende und entgegenkommende dienstleistung und professionelles auftreten gegenüber unseren kunden sind für sie eine selbstverständlichkeit.

wir wünschen uns eine fleissige, belastbare, flexible persönlichkeit mit rascher auffassungsgabe und präziser, effizienter und konstanter arbeitsweise.

wenn sie zudem ein organisationstalent sind, vernetzt denken und bereit sind, mit ausdauer (qualitativ & quantitativ) hohen einsatz zu leisten, dann freuen wir uns auf ihre aussagekräftigen und kompletten bewerbungsunterlagen mit motivationsschreiben an [jl@jz.ch](mailto:jl@jz.ch)

wir bieten eine verantwortungsvolle, selbständige und abwechslungsreiche tätigkeit in einem lebhaften jungen team, ein den hohen anforderungen entsprechendes gehalt und weitere interessante rahmenbedingungen.

für einen detaillierten einblick in unsere tätigkeiten und referenzen empfehlen wir einen besuch unserer website: [www.jz.ch](http://www.jz.ch)

Jürg Landert, gastronomie. konzept. consulting ltd, rengerstrasse 60, ch-8038 zürich  
telefon: +41 44 480 29 29, fax: +41 44 480 29 49, e-mail: [jl@jz.ch](mailto:jl@jz.ch) website: [www.jz.ch](http://www.jz.ch)



Authentisch bündnerisch  
seit über 300 Jahren



### Wir suchen nach Vereinbarung Bankettleiter/-in

Sie haben einige Jahre Berufserfahrung oder einen Hotelfachschulabschluss in der Tasche und sind für Ihren nächsten Karriereschritt bereit.

Mit Ihrer gewinnenden Persönlichkeit und Ihrem Fachwissen überzeugen und begeistern Sie unsere Klientel.

Sie mögen Menschen und motivieren Ihr Team von 16 Mitgastgeberinnen, Auszubildenden und Praktikanten.

Sie sind mit Herz und Seele bei der Sache und behalten beim *Do-how* dank Ihrem *Know-how* einen kühlen Kopf.

Mit Ihrer Kreativität und dem Flair für Qualität holen Sie unseren Gästen die Sterne vom Himmel.

Und wenn Sie mit uns einmal pro Jahr den Calanda (2800 m ü. M.) erklimmen möchten, sind Sie genau die/der richtige Frau/Mann.

Ich freue mich auf Ihre Bewerbung

Adrian K. Müller  
Mitbesitzer – Gastgeber und Hotelier



Romantik Hotel Stern Reichsgasse 11 7000 Chur T 081 258 57 57 [adrian.mueller@stern-chur.ch](mailto:adrian.mueller@stern-chur.ch) [www.stern-chur.ch](http://www.stern-chur.ch)



Echt spannend.

Saas-Fee/Saastal Tourismus hat zur Hauptaufgabe die Mitgestaltung, Lenkung und Entwicklung des Tourismus in seiner Destination, welche jährlich 1.4 Mio Logiernächte erzielt. Die Tourismusorganisation erreicht Bruttoeinnahmen von 5.3 Mio Franken jährlich und sein Tätigkeitsgebiet erstreckt sich über vier Gemeinden.

Wir suchen eine effiziente, erfahrene und zielorientierte Persönlichkeit als

## Direktor/in Saas-Fee/Saastal Tourismus

Als Tourismusdirektor/in einer der führenden Schweizer Bergdestinationen beeinflussen Sie entscheidend den weiteren Erfolg der Tourismusregion Saas-Fee/Saastal. Zusammen mit Ihren rund 30 Mitarbeitenden setzen Sie die Destinationsstrategie konsequent und erfolgreich um und profilieren die Marke Saas-Fee/Saastal nachhaltig in den in- und ausländischen Zielmärkten. Ihnen obliegt die strategische Leitung des Marketingpools Saas-Fee/Saastal und mit Ihrer umsichtigen Finanzpolitik sichern Sie die notwendigen Mittel für eine erfolgreiche Vermarktung der Destination. Die touristischen Dienstleistungen und Produkte der Destination überprüfen Sie regelmässig und entwickeln diese in Zusammenarbeit mit den Leistungsträgern permanent weiter. Ihre Partner vor Ort binden Sie in diesen Prozess optimal ein und gewährleisten damit einen integralen Qualitätstourismus für die gesamte Destination. Sie vertreten die touristischen Interessen gegenüber der Wirtschaft, Politik und Gesellschaft und arbeiten eng zusammen mit dem Vorstand, den Verbänden, den touristischen Partnern und Dachorganisationen.

Wir wenden uns an eine ausgewiesene Führungspersönlichkeit mit fundierter Aus- und Weiterbildung in Betriebswirtschaft u/o Tourismus. Unternehmerisches Denken, Organisationstalent und Kreativität zeichnen Sie aus. Den Erfolg suchen Sie im Team, dem Sie mit gutem Beispiel vorangehen, und das Sie zu Bestleistungen motivieren können. Sie sind verhandlungssicher in Deutsch, Französisch und Englisch und bringen vorzugsweise Erfahrungen im Tourismus mit. Ein überzeugendes Auftreten, eine leistungsorientierte und selbständige Arbeitsweise sowie gute Kommunikationsfähigkeiten runden Ihr Profil optimal ab.

Sind Sie an dieser vielseitigen Herausforderung in der attraktiven Destination Saas-Fee/Saastal interessiert? Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen an:

Beat Anthamatten, Präsident Saas-Fee/Saastal Tourismus, Obere Dorfstrasse 2, CH-3906 Saas-Fee  
[www.saas-fee.ch](http://www.saas-fee.ch) / [hr@saas-fee.ch](mailto:hr@saas-fee.ch)

## EUROPÄISCHER HOF

HOTEL EUROPE \*\*\*

Engelberg Switzerland



Im Herzen des Sommer- & Winterparadieses Engelberg treten Sie ein in den Europäischen Hof Hotel Europe. Was 1904 begann, begeistert heute Gäste und MitarbeiterInnen gleichermaßen, mit dem unvergleichlichen Charme der Belle Epoque.

Zur Unterstützung unseres jungen Teams suchen wir für die kommende Wintersaison in 3\*-Seminar- & Ferienhotel folgende qualifizierten und motivierten MitarbeiterInnen für die Abteilungen Front Office, Housekeeping, Restaurant & Küche:

### FO Manager/in – Chef de Réception ab 1.11.10 oder nach Vereinbarung

Sie bringen Réceptionserfahrung mit, vorzugsweise bereits in ähnlicher Stellung, sind Gastgeber/in durch und durch und führen kompetent unser FO Team. Dabei zeichnen Sie sich verantwortlich für die Réception und die täglichen Arbeiten, Monatsabschlüsse, Debitorenbuchhaltung, Kommissionsabrechnungen und die Betreuung unserer Gäste.

### Réceptionist/in

ab 1.11.10 oder nach Vereinbarung

Sie sind gästorientiert und zeichnen sich für den reibungslosen Ablauf am Frontoffice verantwortlich. Ihre offene, zielorientierte und verantwortungsbewusste Persönlichkeit zeichnen Sie ebenso aus wie Ihre Berufserfahrung.

### Etagengouvernante

ab 1.12.10 oder nach Vereinbarung

### Servicefachangestellte (d/e) ab 1.11.10

Barmitarbeiterin (d/e) ab 1.12.10

### Küchenchef ab 1.12.10 oder nach Vereinbarung

Jungkoch ab 1.12.10 oder nach Vereinbarung

Commis de Cuisine ab 1.12.10

Wir bieten Ihnen einen lebendigen und abwechslungsreichen Arbeitsplatz, ein junges, aufgestelltes Team und internationale Gäste. Ihre vollständige Bewerbung mit Lichtbild senden Sie bitte an:

Europäischer Hof Hotel Europe  
Herr Thomas Dittrich  
Dorfstrasse 40  
6390 Engelberg  
[www.hoteleurope.ch](http://www.hoteleurope.ch)

Für unsere Gäste – eine Schöne Zeit!

## MY STOP

Die Gotthard Raststätte ist eine der führenden Autobahnraststätten der Schweiz – auf der A2 im Kanton Uri – zwischen Luzern und Lugano/Locarno. In unseren Selbstbedienungsrestaurants beidseits der Autobahn erwarten unsere Gäste eine speditive, abwechslungsreiche und qualitativ einwandfreie Küche. Im MY STOP SHOP bieten wir unsere Reisenden und Pendler ein attraktives Angebot von MY STOP Produkten, MY STOP REGIONAL Produkten, Frischwaren, Zeitungen und Magazinen, CDs und DVDs, Autopflegeprodukten und Souvenirs.

Für dieses interessante und abwechslungsreiche Umfeld suchen wir **eine/n Leiter/in Restauration**

In dieser Position sind Sie verantwortlich für den reibungslosen Ablauf in unseren Selbstbedienungsrestaurants sowie der fortlaufenden Weiterentwicklung des F&B Angebotes. Als Vorgesetzter sind Sie ein Vorbild für Ihre Mitarbeitenden und unterstützen das operative Geschäft auch an der Front. Überdies sind Sie für die Sicherstellung einer einwandfreien Produkte- und Servicequalität verantwortlich.

### Ihr Profil

Sie verfügen über eine abgeschlossene Hotelfachschule sowie mehrjährige fundierte Erfahrung in einer ähnlichen Position.

### Unsere Anforderungen

Sie sind sich zielorientiertes Arbeiten gewohnt und verstehen es, Ihre Mitarbeitenden zu motivieren und zu führen. Sie sind flexibel und schätzen neue Herausforderungen, wobei Sie auch in hektischen Situationen die Ruhe und Übersicht bewahren.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und Zeugnissen

Gotthard Raststätte, A2 Uri AG, 6467 Schattdorf

Gaby Walker, Personalleitung

Tel. 041 875 05 90

[gaby.walker@mystop.ch](mailto:gaby.walker@mystop.ch)

[www.mystop.ch](http://www.mystop.ch)



Personalmanagement



### Der Verband für Hotellerie und Restauration

GastroSuisse ist der nationale Verband für Hotellerie und Restauration. Über 20'000 Mitglieder (Restaurants, Hotels, Gasthöfe, Cafés etc.), organisiert in 26 Kantonalsektionen und vier Fachgruppen, gehören dem grössten gastgewerblichen Arbeitgeberverband an. Im Auftrag unseres Kunden suchen wir für die Leitung des Verbandes mit Hauptsitz in Zürich eine Persönlichkeit als

## Direktorin/Direktor

gut vernetzte und integrierende Führungspersönlichkeit

### Was Sie erwartet

In dieser vielseitigen Vertrauensposition führen Sie mit Ihrem Kader und rund 70 Mitarbeitenden den Branchenverband GastroSuisse. Ihre Aktivitäten fokussieren Sie darauf, den Verband weiterhin als kundenfreundliches Kompetenzzentrum in der Branche zu positionieren. Zusätzlich zur operativen Leitung des Verbandes und dem Führen und Fördern Ihrer Mitarbeitenden geht es darum, vorteilhafte Rahmenbedingungen für die Mitglieder zu schaffen und ein Frühwarnsystem für gesellschafts- und wirtschaftspolitisch sensible Themen und Trends zu entwickeln. Sie betreuen Verbandsorgane und Kommissionen, sind bestens vernetzt, erarbeiten Entscheidungsgrundlagen für den Vorstand und setzen dessen Ziele um.

### Was wir erwarten

Wir wenden uns an unternehmerisch denkende Personen mit einer höheren Ausbildung, betriebswirtschaftlichen Kenntnissen und mehrjähriger Berufserfahrung in einer leitenden Funktion (z.B. Verband, NPO oder Privatwirtschaft). Idealerweise verfügen Sie über ein gutes Netzwerk in der Hotel-, Gastro- und Tourismusbranche. Sie gelten als eine integrierende und diplomatisch handelnde Person mit dem nötigen Durchsetzungsvermögen. Weiter zeichnen Sie ein sicheres und mediales Auftreten, exzellente Kommunikationsfähigkeiten sowie Sinn für das Machbare aus. Sprachen: Deutsch oder Französisch mit sehr guten Kenntnissen der anderen Sprache. I + E gute Kenntnisse.

Haben Sie ein Bewusstsein für eine Branche, in der 24 Stunden an 365 Tagen gearbeitet wird und ein Verständnis für sämtliche Sprachregionen der Schweiz? Karin Grisenti Schneider freut sich auf Ihre komplette Bewerbung. Weitere Informationen über unseren Auftraggeber finden Sie auch unter [www.gastrouisse.ch](http://www.gastrouisse.ch).

iek Institut für emotionale Kompetenz AG, Spitalackerstrasse 60,  
Postfach 560, CH-3000 Bern 25, Tel. +41 (0)31 333 42 33, [kadersselektion@iek.ch](mailto:kadersselektion@iek.ch)

iek Institut  
für emotionale Kompetenz AG  
[www.iek.ch](http://www.iek.ch)

Kadersselektion  
Assessment  
Unternehmenskultur-  
Entwicklung  
Training  
Laufbahnberatung  
Coaching  
Newplacement

**Lenzerheide -Valbella**

Ein Hotel ist immer nur so gut wie seine Mitarbeiter!  
Wir sind bestrebt, die BESTEN Mitarbeiter für unser  
Suitenhotel zu engagieren und sind überzeugt, ein tolles  
Arbeitsumfeld zu bieten. Auf 01.12.2010 oder nach  
Vereinbarung suchen wir für unser  
PANORAMA Hotel in Lenzerheide/Valbella

**Direktor/in**  
oder erfahrenen

**Vizedirektor/in**

mit dem Ziel innert Jahresfrist die Direktion zu  
übernehmen.

Sie sind Gastgeber aus Überzeugung und verantwortlich,  
dass der Betrieb effizient geführt wird, haben einen  
betriebswirtschaftlichen Background, sind eloquent,  
haben bereits in ähnlicher Position erfolgreich gearbeitet  
und sind zwischen 28 und 35 Jahre alt.

Interessiert? Qualifizierte Bewerber mit dem geeigneten  
Anforderungsprofil richten Ihre Bewerbung via email an  
Ralph-Marc Diebold, Delegierter des Verwaltungsrates  
Tel 081 413 2373 davos@panoramahotels.com

[www.panoramahotels.com](http://www.panoramahotels.com)

**\*\*\*HOTEL AAREHOF**

BAHNHOFSTRASSE 5  
CH-5103 WILDEGG

Das Hotel Aarehof ist ein renoviertes  
3\* Hotel mit einer neuen und jungen Führungs-  
crew. Zur Umsetzung unseres Konzeptes suchen  
wir einen

**Küchenchef m/f**

Sie sind motiviert und initiativ und tragen  
entscheidend zur Umsetzung des Konzeptes bei.  
Sie legen Wert auf gute Mitarbeiterführung und  
behalten in stressigen Situationen den Überblick.

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

...übrigens, am Samstag ist das Restaurant nur  
abends geöffnet und am Sonntag geschlossen.

**Hotel Aarehof Wildegg**

Harald Raab  
harald.raab@aarehof.ch  
Bahnhofstrasse 5, 5103 Wildegg  
062 887 84 84

Weitere Infos unter [www.aarehof.ch](http://www.aarehof.ch)  
ein Betrieb der AARGAUHOTELS.CH

Zur Neueröffnung im April 2011 suchen wir einen

**LEITER/IN RESTAURATION**

Stellenantritt 1. Februar 2011

**STELLENBESCHREIB**

Verantwortlich für Restaurant, Bistro, Grill und Terrasse / Einsatzplanung und  
Führung der Servicebrigade / Verantwortlich für Qualitäts- und Dienstleistungs-  
standards / Aktive Gästebetreuung / Verantwortung über alle operativen  
Abläufe in der Restauration

**STELLENPROFIL**

Abschluss einer Ausbildung im Hotelfach oder in der Restauration / Mehrjäh-  
rige Berufserfahrung in ähnlichen Positionen in Hotellerie oder Gastronomie /  
Fachspezifische Zusatzausbildung / Lehrmeisterausweis / Gute kommunikative  
Fähigkeiten sowie Sprachkenntnisse in D/E / Hohe Sozialkompetenz

Mehr Infos und weitere Jobangebote auf [www.hotel-belvoir.ch](http://www.hotel-belvoir.ch)



Das Hotel mit Seeblick für Mitarbeiter mit Weitblick.

Hotel Belvoir, Säumerstrasse 37, 8803 Rüschlikon  
Telefon +41 43 388 33 84, [info@hotel-belvoir.ch](mailto:info@hotel-belvoir.ch)

Das SportCafé (Gastronomie-Betrieb des HC Fribourg-  
Gottéron) sucht neue Teamplayer in der Offensiv-Zone für  
diese Hockeyseason 2010/2011:

**Service-Mitarbeiter/in 60–80%  
Service-Aushilfe im Stundenlohn**

Unsere Service-Mitarbeiter erwartet ein lebendiger Betrieb mit  
vielschichtigem Zielpublikum. Ein junges, aufgestelltes und  
erfahrenes Team steht dabei an deiner Seite.  
Bist du flexibel und motiviert?

Wir freuen uns auf deine schriftliche Bewerbung mit Foto!

Peter van Damme  
SportCafé Fribourg  
Patinatoire St. Léonard  
Allée du Cimetièrre  
1700 Fribourg

**Adecco Hotel & Catering**  
better work, better life

Aarau – Basel – Bern – Genève –  
St. Gallen – Luzern – Lausanne – Zürich

**0800 830 830**

adecco.ch

**Grossraum Bern-Thun-Langnau**

Für unseren modernen, gut unterhaltenen  
und komplett eingerichteten Betrieb suchen  
wir aus gesundheitlichen Gründen eine  
Nachfolgeregelung im Pacht-Verhältnis.

Wir bieten einem seriösen und engagierten  
Nachfolger die Gelegenheit, zu attraktiven  
Bedingungen den lebhaften und gut  
laufenden Betrieb mit rund Fr. 1,5 Mio.  
Umsatz ohne Zeitdruck zu übernehmen.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen  
mit Referenzen unter Chiffre 8949-4951 an  
hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach,  
3001 Bern zu. Diskretion wird zugesichert.



**SORELL HOTEL  
SEIDENHOF**

Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäf-  
tigen die Sorell Hotels Switzerland in 12 Hotels in Zürich, Winter-  
thur, 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 Seidenhof**

Sihlstrasse 9, 8021 Zürich  
suchen wir per Ende Oktober 2010 eine

**Stv. Gouvernante**

**Ihre Aufgabe:** Ihr Aufgabengebiet umfasst die Stellvertretung der  
Gouvernante bei deren Abwesenheiten, insbesondere die Zimmer-  
kontrolle sowie die Bearbeitung von Bestellungen und des Inven-  
tars. Im Weiteren sind Sie für die Mithilfe auf der Etage und bei der  
Zimmerreinigung sowie für die Mitarbeit im Restaurant bei Notfäl-  
len zuständig. Zudem überwachen Sie die Einhaltung der Arbeits-  
und Hygienrichtlinien.

**Ihr Profil:** Wir wenden uns an eine aufgestellte und flexible Per-  
sönlichkeit, welche eine abgeschlossene Lehre als Hotelfachfrau  
sowie organisatorische Fähigkeiten mitbringt. Sie zeigen eine hohe  
Leistungsbereitschaft und packen neue sowie herausfordernde  
Aufgaben mit Elan an. Sie arbeiten auch unter Arbeits- und Zeit-  
druck ruhig und effizient und verlieren den Überblick nicht. Zudem  
erkennen Sie rasch das Wesentliche und lösen Probleme systema-  
tisch. Durch klare Kommunikation schaffen Sie Transparenz, auch  
hören Sie aktiv zu. Sie zeigen Wertschätzung im Umgang mit Be-  
dürfnissen anderer und überraschen das Gegenüber bei passender  
Gelegenheit mit Zusatzleistungen. Sie arbeiten zwischen Montag  
und Sonntag jeweils an 5 Tagen in verschiedenen Diensten zwi-  
schen 07:30 bis 19:30 Uhr.

**Wir bieten** Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeits-  
umfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbe-  
dingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre voll-  
ständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela  
Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.  
Weitere Stellenangebote finden Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)  
oder [www.sorellhotels.com](http://www.sorellhotels.com).

**Sorell Hotels Switzerland**  
ZFV-Unternehmungen  
Flüelstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich  
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36  
[info@zfv.ch](mailto:info@zfv.ch), [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)



**HOTEL SEEROSE**  
CLASSIC & ELEMENTS

Herzlich willkommen in unserem aussergewöhnlichen  
Designhotel SEEROSE CLASSIC & ELEMENTS.

Ein 4-Stern Hotel, bekannt für seine Atmosphäre, Innovation und erfolgreiche  
Entwicklung. Als Familienbetrieb orientieren wir uns am Wohl des Gastes und  
leben unsere Vision vor:  
Ja-Philosophie, Harmonie und ganzheitliche Führung.

Wir suchen Sie – per 1. Dezember 2010 oder nach Vereinbarung als

**VERANTWORTLICHE(R)  
VERKAUF & MARKETING**

Diese Funktion bietet alles, was Ihnen zusagt:  
Ein pulsierendes und dynamisches Umfeld, ein zukunftsorientierter Arbeitgeber  
sowie alle den Bereich Verkauf & Marketing tangierenden Aufgaben.

Ihr Wissen um Planung, Umsetzung und Controlling von Marketingaktivitäten ist  
nicht von gestern – schon es hierzu einige Praxisjahre und entsprechende Wei-  
terbildung gebracht hat. Heute widerspiegeln sich diese Erfahrungen mitunter in  
Ihrem Verhandlungsgeschick und dem sicheren Auftreten; begleitet von der stets  
positiven Lebenseinstellung und der Freude an der Gastronomie – Hotellerie.

Sie sind deshalb bereit, die herausfordernde Aufgabe anzunehmen, sich  
zusammen mit einem eingespielten Bereichsleiterteam für stetig steigende  
Gästeszufriedenheit und sichtbaren Kundennutzen einzusetzen. Speziell unser  
aktuellstes Projekt – die Wellness-Erweiterung mit Eröffnung 2012 – wird für Sie  
ein intensives Wirkungsfeld sein.

Dann freuen wir uns über Ihren Besuch auf unserer Website, welche weitere  
Informationen zu dieser interessanten Stelle für Sie bereit hält. Bitte senden Sie ihre  
Bewerbungsunterlagen via Post an Manuela Villiger, Verantwortliche Mitarbeiter.



**HOTEL SEEROSE** AM HALLWILERSEE 5616 MEISTERSCHWANDEN  
TEL. +41 (0)56 676 68 68 (DIREKT 60) [HOTELSEEROSE.CH](http://HOTELSEEROSE.CH)  
[WWW.SEEROSE.CH](http://WWW.SEEROSE.CH)



**Erstklassige Bildung!**

Wir sind eine schweizerische und internationale Internats- und  
Tagesschule (270 Schülerinnen und Schüler) mit Schweizer  
Gymnasium (eidgenössisch anerkannte Matura), International  
Baccalaureate (IB) Diploma und zweisprachiger Primarschule  
(D/E).

Auf 1. Januar 2011 (oder nach Absprache) suchen wir einen  
**führungsstarken**

**Leiter Hotellerie & Infrastruktur**

**Zu Ihren Aufgaben gehören:**

- Sie sind direkt dem Direktor der Schule unterstellt und  
verantwortlich für alle Bereiche der Hotellerie (Küche,  
Service, Office, Housekeeping)
- Über Mittag und am Abend sorgen Sie für einen reibungs-  
losen Ablauf im Speisesaal
- Mitarbeit bei diversen Projekten, welche die Schule als  
Ganzes betreffen

Zusätzlich sind Sie für folgende Bereiche verantwortlich:  
Werkgruppe – Betriebssicherheit – Wohnungsverwaltung  
der haus eigenen Mitarbeiterwohnungen – Neubauten, Reno-  
vationen, Umbauten, Bewilligungen – Sommer-Camps

**Wir erwarten:**

- Absolvent einer Hotelfachschule
- Ein paar Jahre Führungserfahrung sowie planerisches und  
organisatorisches Flair
- Stilsicher in Deutsch und Englisch (m/s)
- Erfahrung in internationalem Umfeld von Vorteil

**Wir bieten Ihnen:**

Eine vielseitige und anspruchsvolle Führungsaufgabe in einer  
angenehmen Umgebung.  
In der Regel eine Fünftagewoche, 6 Wochen bezahlte Ferien.  
Die Möglichkeit, Ihre fachlichen und persönlichen Stärken  
sowie Ihre unternehmerischen Fähigkeiten in einem interna-  
tionalen Umfeld einzusetzen. Ihr Arbeitsort befindet sich auf  
930 Metern Höhe in der herrlichen Natur des Zugerbergs.  
Eine nicht alltägliche Aufgabe für eine verantwortungsvolle  
Persönlichkeit.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre Be-  
werbung!

Bitte senden Sie diese mit Foto an folgende Adresse:

**Institut Montana Zugerberg**  
Heidi Walliser  
Zugerberg  
CH-6300 Zug  
[heidi.walliser@montana-zug.ch](mailto:heidi.walliser@montana-zug.ch)

**Bitte beachten Sie auch unsere Homepage:**  
[www.montana-zug.ch](http://www.montana-zug.ch)

Die Internationale Schule für Touristik ist eine eidgenössisch anerkannte Höhere Fachschule in Zürich.

Zur Ergänzung unseres Teams von Lehrpersonen suchen wir ab Januar 2011

## einen Dozenten / eine Dozentin

im Fachbereich

### Tourismuspolitik

(32 Lektionen pro Sem.; Di-Abend und/oder Sa; berufsbegleitende Klassen)

Unterrichtsstoff gemäss Lehrplan.

Wenn Sie über das entsprechende Fachwissen in der schweizerischen Tourismuspolitik verfügen und Freude am Unterrichten haben, sowie wenn möglich in der Erwachsenenbildung ausgebildet sind, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung an die Schuldirektorin, Frau H. Rychener, die Ihnen auch für weitere Auskünfte zur Verfügung steht (hrychener@ist-zurich.ch).

Internationale Schule für Touristik AG  
Josefstrasse 59, 8005 Zürich  
Tel 044 440 30 90, www.ist-zurich.ch



Das Tropenhaus Frutigen ist eine junge, innovative und rasch wachsende Unternehmung. Mit starken Partnern ist es gelungen, eine einmalige Idee zu verwirklichen und eine einzigartige Positionierung mit der Zucht von Stör und der Produktion von Kaviar sowie von tropischen Früchten/Gewürzen, einer attraktiven Ausstellung und anspruchsvollen Gastronomie, zu erhalten.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine führungsstarke und kommunikative Persönlichkeit (w/m) als

### Leiter/in Gastronomie (Mitglied der Geschäftsleitung)

Die Position umfasst die Führung der Gastronomie (Restaurant Terrasserie und Eventgeon, Event - Bankett) und aktive Mitarbeit in bereichsübergreifenden Projekten. Im Fokus steht die Weiterentwicklung der Dienstleistungen und des Angebots unter der Berücksichtigung von Nachhaltigkeit und Ökologie.

Für diese anspruchsvolle Aufgabe suchen wir eine Person mit einem breiten gastronomischen Wissen sowie adäquater Aus-/Weiterbildung in Aufgabenbereich. Sie verfügen über einen entsprechenden Abschluss zur Führung gastgewerblicher Betriebe. Ihr ganzheitliches Denken und Ihre Kommunikationsfähigkeit ermöglichen Ihnen, sich souverän innerhalb eines breiten Spektrums an Anspruchsgruppen zu bewegen. Sie kommunizieren sicher in Deutsch, Französisch und Englisch.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre Bewerbung an Tropenhaus Frutigen  
Beat Schmidt, Geschäftsführer  
Postfach 14  
3714 Frutigen  
beat.schmidt@tropenhaus-frutigen.ch



DCT UNIVERSITY CENTER  
SWITZERLAND

HOSPITALITY LEADERSHIP &  
EUROPEAN CULINARY ARTS

International Hotel Management School and Culinary Arts Center in Vitznau is looking for a

### Team Leader School Kitchen

**Profile:**  
General knowledge and experience in Swiss and international cuisines, including Asian  
Leadership and managerial skills  
Flair to guide and work with international students  
Ability to communicate in English and German  
Good IT skills  
30-40 years of age  
Swiss or permit C/B  
Immediate availability is preferred

**We offer:**  
An attractive environment as a part of a dynamic team  
Regular working hours  
Competitive compensation  
Opportunity to improve your own skills in internal culinary arts programs

Please send your complete application documentation (in English or German) by mail to DCT University Center, Human Resource Department, 6354 Vitznau or by e-mail to hr@dct.edu



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

### Geschäftsführer-Assistentin

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

Sie haben eine Berufslehre in der Gastronomie absolviert, bringen Fronterfahrung (Bedingung) mit und sind ausserdem eine kommunikative und begeisterungsfähige Gastgeberin. Wir bieten ein aufgestelltes und motiviertes Team.

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

Restaurant MISTER WONG  
Frau Madlen Loleit  
Centralbahnplatz 1, 4051 Basel  
wong.basel.bhf@gastag.ch ♦ www.mister-wong.ch



LUZERN  
TOURISME

DIE STADT. DER SEE. DIE BERGE.

Luzern Tourismus AG - Tourist Board  
Schweiz - Switzerland  
Bahnhofstrasse 3 - CH-6002 Luzern  
Phone +41 (0)41 227 17 17  
Fax +41 (0)41 227 17 18  
www.luzern.com - luzern@luzern.com

### Mitarbeiter/In Kommunikation

Die Luzern Tourismus AG ist das Kompetenzzentrum für Positionierung, Öffentlichkeitsarbeit, Werbung und Gästebetreuung im Dienst von rund 100 Partnern, die für Luzern und die Region Vierwaldstättersee erstklassige Dienstleistungen erbringen. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. Februar 2011 eine Fachperson für den Bereich

#### Kommunikation und Media Relations (100%)

**Ihre Hauptaufgaben:** Als Mitglied des Kommunikationsteams sind Sie zuständig für den weiteren Aufbau und die Pflege von relevanten Schlüsselmedien im In- und Ausland sowie die Planung, Organisation und aktive Betreuung von Medienreisen und TV-Projekten vor Ort. Sie bearbeiten selbstständig Medienanfragen, recherchieren und bereiten professionelle Presseinformationen auf. Abteilungsübergreifend erstellen Sie Konzepte für Medien-Events und führen diese in Zusammenarbeit mit den Teammitgliedern oder weiteren touristischen Partnern durch. Ebenfalls unterstützen Sie andere Abteilungen bei der Kommunikation.

**Ihr Profil:** Wir wenden uns an eine/n Tourismustachfrau/-mann HF mit Vertiefung im Bereich PR & Kommunikation und ähnlicher Berufserfahrung. Sie sind eine engagierte, belastbare, zuverlässige und kommunikative Persönlichkeit und kennen sich im Tourismus, vorzugsweise Luzern-Vierwaldstättersee, aus. Weitere Stärken sind Ihre redaktionellen und konzeptionellen Fähigkeiten wie auch Ihre sehr gute mündliche und schriftliche Ausdrucksweise in Deutsch und Englisch; zusätzliche Sprachen sind von Vorteil. Eine gute Auffassungsgabe, Eigeninitiative, Freude an Teamarbeit und ein hoher Grad an Selbstständigkeit und Flexibilität runden Ihr Profil ab.

**Wir bieten Ihnen:** Ein vielseitiges und anspruchsvolles Aufgabengebiet mit Mitgestaltungsmöglichkeiten in einem motivierten Team im internationalen Umfeld. Es erwartet Sie ein freundliches Arbeitsklima an einem attraktiven Arbeitsplatz mitten in der Leuchtenstadt.

Interessiert? Frau Regina Waldis, Admin. Geschäftsführerin, freut sich auf Ihre vollständige schriftliche Bewerbung.

Regina Waldis  
Luzern Tourismus AG  
Bahnhofstrasse 3  
6002 Luzern  
regina.waldis@luzern.com  
www.luzern.com

STEIGENBERGER  
HOTEL  
GSTAAD - SAANEN

Das Steigenberger Hotel Gstaad-Saanen

Gelegen in einer der berühmtesten Feriendestinationen der Schweiz, bietet das wunderschöne Chalethotel mit 122 Zimmern, 8 Suiten, 1 Halbpensionsrestaurant mit 200 Sitzplätzen, 1 À-la-carte-Restaurant mit urigem Charme und 56 Sitzplätzen, 1 Hallenbar mit Lounge-Charakter und grossen Kamin, 1 Käse-Chalet sowie 6 Tagungsräumen für bis zu 130 Personen und einem grosszügigen Wellnessangebot alles, um sowohl den Feriengast wie auch den anspruchsvollen Tagungsgast zu verwöhnen.

Für unser Chalethotel in Gstaad Saanen suchen wir herzliche Gastgeber (m/w); die motiviert jeden Tag aufs Neue unseren Gästen einen unvergesslichen Urlaub bereiten. Gehören Sie dazu? Dann bewerben Sie sich bei uns.

### Für die Wintersaison 2010/2011 suchen wir:

- Direktionsassistentin (D/E/F)
- stellvertretende Empfangsleitung (m/w)
  - Night Auditor (m/w)
  - Chef de rang (m/w)
- Réceptionsmitarbeiterin (D/E)
- Restaurantleitung (m/w)
  - Barchef (m/w)

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:

Steigenberger Hotel Gstaad-Saanen Herrn Ferdinand T. Salverda  
Direktor & Gastgeber Schönriedstrasse 74 3792 Saanen  
Tel. 0041 (0)33 748 64 64 www.steigenberger.com/Gstaad\_Saanen

siesta

ZOO/II Restaurant

Unser Restaurant Siesta gehört zur Zoo Restaurants GmbH, welche wiederum eine Tochtergesellschaft des Zoo Zürich ist. Für dieses lebhaft Familienrestaurant mitten im Zoo mit Bankettanteil bis zu 300 Personen am Abend, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n versierten und erfahrenen

### Stv. Geschäftsleiter/in

Ihr Profil:

- Sie haben bereits in einem hochfrequenten Freiflow Restaurant gearbeitet
- Sie verkaufen, planen und führen professionell Bankette und Events durch
- „Visual Merchandising“ ist Ihre Leidenschaft und präsentieren unsere Produkte optimal
- Sie sind ein Organisationstalent und unterstützen unseren Geschäftsleiter in administrativen Aufgaben und in dessen Abwesenheit in allen Belangen

Unsere Anforderungen an Sie:

- Sie haben eine fundierte gastgewerbliche Ausbildung mit mehrjähriger Berufserfahrung in ähnlicher Position
- Sie lieben den Umgang mit unseren vielseitigen Gästen
- Sie verfügen über Erfahrung Bankett Bereich
- Sie haben bereits erste Führungserfahrung gesammelt
- Sie sind ein anspruchsvolles und hektisches Tagesgeschäft gewohnt
- Sie haben den Blick für's Detail, sind kommunikativ und flexibel
- Sie sprechen Schweizerdeutsch und sind von deutscher Muttersprache

Sind Sie interessiert an dieser neuen und anspruchsvollen Tätigkeit in fester Atmosphäre? Dann zögern Sie nicht lange und schicken Sie uns Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf mit Foto, Arbeitszeugnissen und Diplomen). Angela Loewer freut sich auf Ihre Unterlagen per E-Mail!

Nach Fragen? Ihre Fragen zur Stelle beantwortet gerne Herr Peter Balordi, Leiter Gastronomie telefonisch.

Angela Loewer - Leiterin Personal  
Zoo-Restaurants GmbH, Zürichbergstrasse 219, 8044 Zürich  
Telefon: 044/254 26 00  
E-Mail: bewerbung@zoo.ch  
www.zoo.ch

3.2.1  
hubert erni

Wir suchen gute Leute für das Lokal «the blinker»; die Crew garantiert für Qualität auf hohem Niveau, 364 Tage im Jahr. Der Arbeitsort ist Cham. www.the-blinker.biz

Vollzeit:

Chef de partie m/w  
Junior Chef de partie m/w  
Commis de cuisine m/w  
Restaurationsfachangestellte/r

Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen zuhanden von Hubert Erni Geschäftsleiter erni@3-2-1.ch

3.2.1 hubert erni ag  
gewerbestrasse 9  
postfach  
ch-6330 cham 2  
fax +41-41 710 40 64  
phone +41-41 710 40 60  
contact@3-2-1.ch  
www.3-2-1.ch

**WENGEN**  
JUNGFRAU

Wengen Tourismus sucht per 1. Dezember 2010 oder nach Vereinbarung eine/n

**Leiter/in Tourist Center (100%)**

In einem internationalen Umfeld erwartet Sie eine spannende, abwechslungsreiche Herausforderung.

**Ihr Verantwortungsbereich:**

- Führen des Tourist Centers mit einem Team von 4 bis 6 Personen
- Enge Zusammenarbeit mit unserer Hotellerie, Parahotellerie, weiteren Leistungsträgern und der Gemeinde
- Gästebetreuung
- Administrative Unterstützung der Vereins- und Vorstandstätigkeit

Sie verfügen über eine kaufmännische Grundausbildung mit Weiterbildung im Tourismusbereich und bringen bereits erste Erfahrungen in der Tourismusbranche mit. Sie kommunizieren stilvoller in deutscher, englischer und französischer Sprache. Sie verstehen sich als Teamplayer, haben Durchsetzungsvermögen sowie Organisationsgeschick und arbeiten dienstleistungsorientiert. Sie überzeugen durch Ihre angenehme Umgangsform und ein sicheres Auftreten.

Und zur Ergänzung des Teams eine/n

**Mitarbeiter/in Tourist Information (100%)**

**Ihre Hauptaufgaben:**

- Betreuung unserer Gäste am Schalter, am Telefon, per Post und E-Mail
- Vermittlung von Informationen und Unterkünften sowie Erledigung aller damit zusammenhängenden Aufgaben
- Verkauf
- Mithilfe bei der Organisation und Durchführung von Gästeveranstaltungen

**Von unserem neuen Teammitglied erwarten wir:**

- Berufserfahrung im Tourismus sowie Freunde und Engagement für die Jungfrau-Region
- Gute mündliche und schriftliche Kenntnisse der deutschen, englischen und französischen Sprache (weitere Sprachen erwünscht)
- Vertiefte Anwenderkenntnisse in MS Office
- Dienstleistungsorientiertes Handeln, Flexibilität und Belastbarkeit

**Wir bieten unseren neuen Teammitgliedern:**

- Abwechslungsreiche und spannende Arbeitsstelle im Zentrum von Wengen im neu erbauten Tourist Center mit guter Infrastruktur sowie modernen Hilfsmitteln
- Mitgestaltungsmöglichkeiten und Verantwortung

Sind Sie interessiert? Dann richten Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an: Wengen Tourismus, Karl Näpfli, Präsident, Postfach, 3823 Wengen, Tel. 079 350 90 65 oder per E-Mail an naepfli@quicknet.ch

www.mywengen.ch

Für die Wintersaison 2010/11 suchen wir:

**Chef de Bar (w/m)**

für unsere neue Schneebau in mitten des Skigebietes Klewenalp-Stockhütte!!!

Sie führen aktiv unsere neue Schneebau an der Front, sind topmotiviert, haben kreative Ideen, behalten auch in hektischen Momenten einen kühlen Kopf und schätzen den Umgang mit unseren Gästen.

Unterkunft im Berggasthaus bei Bedarf vorhanden.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Berggasthaus Panorama  
Reto Roos  
Klewen 1  
6375 Beckenried  
Tel. 041 620 29 22  
panorama@klewenalp.ch



Wintersaison im  
\*\*\*CHALET HOTEL ALTE POST  
3818 Grindelwald

Im Zentrum direkt neben Bergbahn First.

Wir suchen für kommende Wintersaison auf 15. Dez. nette, freundliche und kontaktfreudige

**TOCHTER**

**als HOFA-Réceptionspraktikantin**

mit Sprachkenntnissen

Mithilfe an der Réception und Betreuung unserer Gäste an der Hotel-Skibar, sowie in unserem heimeligen Spezialitätenrestaurant mit guter, anspruchsvoller Stammkundschaft

nette, freundliche und kontaktfreudige

**Servicefachangestellte**

fach- und sprachkundig

Es freut sich auf Ihre Bewerbung:  
Annagret Gruber-Abegglen  
Tel.: 033 853 42 42  
Fax: 033 853 42 88  
E-Mail: altepost@grindelwald.ch  
www.altepost-grindelwald.ch



Als Restaurant mit attraktivem Mittagstisch und lebhaftem Barbetrieb am Abend suchen wir Dich!  
Ab 1. Dezember oder nach Vereinbarung

**Servicekraft/in 100%**

Profil: Serviceerfahrung, Muttersprache deutsch, zwischen 22 und 35 jährig  
Wir bieten: Gutes Arbeitsklima und Team, min. jedes 2te Wochenende Frei, gute Entlohnung

Mr. Pickwick Pub, Graben 6, 5000 Aarau  
piwi-araau@bluewin.ch oder 062 822 14 05

**HOTEL VALAISIA**

Crans-Montana

Das \*\*\*Hotel Valaisia liegt sehr zentral und doch ruhig auf dem Sonnenplateau von Crans-Montana. Unsere Gäste schätzen den äusserst zuvorkommenden Service, die gepflegte Küche, das grosse Spiel- und Freizeitangebot sowie den einladenden Wellnessbereich mit Solbad 33 °C. In unserem Haus fühlen sich Kinder ebenso wohl wie anspruchsvolle Geniesser, Kontaktfreudige und Sportbegeisterte.

Per Anfang Wintersaison 2010/2011 haben wir folgende Stellen in der Küche und im Service neu zu besetzen:

- Koch (Commis de cuisine)
- Sous-Chef mit Führungserfahrung
- Küchenhilfe
- Servicefachangestellte/-r
- Barmitarbeiter/-in

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufslehre und bringen Ihre Erfahrungen in der täglichen Arbeit mit ein. Wir suchen Persönlichkeiten mit Gastgeberqualitäten und dem richtigen Flair im Umgang mit unseren Gästen.

Wir bieten Ihnen ein lebhaftes Umfeld mit spannenden Kontakten. Unsere Anstellungsbedingungen richten sich nach dem aktuellen L-GAV des Schweizer Gastgewerbes. Unseren Mitarbeitenden bieten wir Wohnmöglichkeiten im Hotel und die Benützung der Badelandschaft mit Fitnessraum. Ihnen steht mit der Ferienverein-Gruppe eine Arbeitgeberin mit interessanten Weiterentwicklungsmöglichkeiten und verschiedenen Arbeitsfeldern zur Seite. Zudem profitieren Sie von attraktiven Reisevergünstigungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Unterlagen per Post oder per E-Mail an Herrn Walter Gaberthuel, Direktor.

Hotel Valaisia  
Herr Walter Gaberthuel  
Route de Vermala 10-12, CH-3963 Crans-Montana  
Tel. +41 27 481 26 12, Fax +41 27 481 26 60  
walter.gaberthuel@hotel-valaisia.ch www.hotel-valaisia.ch

Die Region Thunersee zählt zu den Top-Tourismusdestinationen in der Schweiz. Ab dem 1. März 2011 suchen wir eine/n

**GeschäftsführerIn/TourismusedirektorIn**

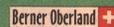
**Hauptaufgaben:**

- Operative Führung der Marketingorganisation Thunersee Tourismus
- Strategische Planung gemeinsam mit Vorstand und Aufsichtsrat und Umsetzung der zu realisierenden Massnahmen.
- Marketing: PR und Kommunikationsauftritt, Messeauftritte, Events, Aktionsplanung auf den Märkten, Werbung und Verkaufsförderung, Akquisition und persönliche Betreuung wichtiger Multiplikatoren inkl. Reisetätigkeit, intensive Kommunikation mit Journalisten und Partnern, Ausarbeitung von Programmen zur Kundenbindung/CRM, Koordination und Durchführung von PR-Aktionen und Projekten, Erstellung und Auswertung von Erfolgsanalysen.
- Budgetplanung, Controlling, Personalwesen
- Repräsentation des Tourismusverbandes nach aussen und Zusammenarbeit mit den Mitgliedern
- Kooperation und Zusammenarbeit mit den Leistungserbringern
- Mitarbeiterführung

**Anforderungen:**

- Entsprechende Ausbildung, Berufs- und Führungserfahrung
- Exzellentes Auftreten und Kommunikationsfähigkeit
- Perfektes Englisch in Wort und Schrift, 2. Fremdsprache von Vorteil
- Teamfähigkeit, Organisationsgeschick
- Zahlenverständnis – gute betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- Verantwortungsbewusstsein
- Vertiefte Marktkenntnisse im Tourismusbereich
- Mitarbeiterführungskompetenz
- Netzwerk

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung bis zum 1. November 2010 zuhänden von: Peter Dütschler, Präsident Thunersee Tourismus, Fliederweg 11, Postfach 2125, 3601 Thun



GRINDELWALD • WENGEN • MÜRREN • LAUTERBRUNNEN

Die Jungfrau Region Marketing AG als Marketing- und Verkaufsorganisation der Top-Tourismusregionen Grindelwald, Wengen, Mürren und Lauterbrunnen sucht zur Ergänzung ihres Teams eine/n

**Vertriebs- und Verkaufsleiter/in**

**Ihre Hauptaufgaben**

- Operative Leitung der Abteilung Vertrieb und Verkauf
- Ausbau bestehender und Ermittlung bzw. Aufbau neuer Vertriebswege
- Betreuung und Pflege von bestehenden Key Accounts in Tourismus und Wirtschaft
- Gewinnung und Aufbau von Partnerschaften mit Grossunternehmungen für Individual- und Gruppen-Bereich
- Zusammenarbeit mit technologischen Geschäftspartnern
- Ausarbeitung von kommerziellen Strategien für den Verkauf
- Bearbeitung, Planung und Umsetzung der operativen Verkaufstätigkeiten inklusive Marktbearbeitung im definierten Gebiet (In- und Ausland), vor allem im B2B-Bereich
- Verkaufsorientierte Führung des motivierten Call-Center-Teams

**Von unserem Teammitglied erwarten wir**

- Weiterbildung im Tourismus und in Betriebswirtschaft
- Erfahrung in den Bereichen Touroperating, Verkauf und Vertrieb
- Sicheres Auftreten, Verhandlungsgeschick und Durchsetzungsvermögen
- Sehr gute Kenntnisse der deutschen, englischen und französischen Sprache
- Innovationsorientierte Persönlichkeit
- Begeisterung für die Jungfrau-Region
- Bereitschaft zum unregelmässigen Arbeiten und zur Reisetätigkeit

**Wir bieten Ihnen**

- Abwechslungsreiche Arbeitsstelle mit vielen Kontakten, Mitgestaltungsmöglichkeit und Verantwortung
- Freie Benützung der Sportanlagen in der Jungfrau-Region
- Saisonpässe der Jungfrau-Region

**Stellenantritt:** 1. Januar 2011 oder nach Vereinbarung

**Arbeitsort:** Grindelwald

Sind Sie interessiert?

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Philippe Spoll, Geschäftsführer, unter Telefon 033 854 12 70 zur Verfügung.

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

Jungfrau Region Marketing AG, Frau Ursula Mühlemann, Postfach 131, 3818 Grindelwald, ursula.muehleumann@myjungfrau.ch, Tel. 033 854 12 60  
www.myjungfrau.ch



Wintersaison im Unesco-Gebiet «Aletsch», ideal für Wintersport!

Wir suchen ab dem 15. Dezember bis ca. 5. April 2011 folgende Mitarbeiter/innen:

**CHEF DE PARTIE – TOURNANT  
COMMIS DE CUISINE  
SERVICEFACHANGESTELLTE (w)  
ZIMMERMÄDCHEN/ALLROUNDERIN  
KÜCHENHAUSBURSCHEN**

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Familie Armin Berchtold-Lampart, Telefon 027 927 22 23, Fax 027 927 31 49.

www.walliser-spycher.ch  
E-Mail: mail@walliser-spycher.ch

Sie wollen ab Januar 2011 oder früher zur Fortsetzung einer langjährigen Erfolgsgeschichte beitragen & schätzen einen lebhaften Arbeitsplatz im Herzen von Zürich?!

Wir suchen  
**REZEPTIONSMITARBEITENDE m/w**  
mit Shiftleader-Qualitäten  
sowie guten Deutsch- und Englischkenntnissen

Sie haben eine Hotelhandelschule besucht und/oder eine Ausbildung in der Hotellerie absolviert. Zudem verfügen Sie über Berufserfahrungen an der Rezeption sowie unternehmerisches & kundenorientiertes Denken und sind kommunikativ?!

Sie strahlen Lebensfreude aus, haben ein gepflegtes Auftreten, wollen unseren Gästen und Ihren Kolleginnen & Kollegen kompetent und beherzt mit Rat und Tat zur Seite stehen?!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen!!

Hotel Central Plaza AG – Central 1 – 8001 Zürich  
oder personal@central.ch

www.central.ch – Member of Warwick Int. Hotels



Restaurant  
**Zum Schützenhaus**

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 folgende Persönlichkeiten:  
Das Restaurant Zum Schützenhaus in Basel ist ein öffentlicher Betrieb mit à la carte Restaurant der gehobenen Gastronomie mit einer regionalen, kreativen Küche. Ein grosser Garden mit Lounge & Bar, eine Terrasse sowie verschiedene Bankettsäle für bis zu 240 Personen gehören ebenfalls zum Angebot. Der Traditionsbetrieb befindet sich in einem historischen Gebäude, welches der «Ehrenwerten Gesellschaft der Feuerschützen» gehört. Rund 60 % des Umsatzes werden durch Bankette und Anlässe generiert.

### Assistant F&B Manager (w/m) 100%

In dieser abwechslungsreichen Funktion sind Sie für die Bankettorganisation sowie für die Lagerhaltung und Inventur zuständig. Des Weiteren sorgen Sie täglich mit viel Engagement für die Gästezufriedenheit, helfen bei Banketten oder im à la carte Service tatkräftig mit. Diverse administrative Tätigkeiten runden Ihr Aufgabengebiet ab.

#### Ihr Profil

- abgeschlossene Restaurationsfachlehre
- Erfahrung im Bankettwesen
- organisatorisches und administratives Flair

### Chef de Rang (w/m) 100% Servicemitarbeiter/in auf Abruf

Zu Ihren Hauptaufgaben gehört die Bedienung der Gäste beim à la carte Service sowie bei Banketten. Sie besitzen gastgeberisches Flair und begeistern täglich unsere Gäste.

#### Ihr Profil

- abgeschlossene Lehre als Servicefachangestellte/r
- Erfahrungen in gehobenen Service
- gute Deutschkenntnisse weitere Sprachkenntnisse von Vorteil

Weitere Auskünfte unter [www.schuetzenhaus-basel.ch](http://www.schuetzenhaus-basel.ch)

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto an:

Georg Eberharter, Restaurant Manager  
Restaurant zum Schützenhaus  
Schützenmattstrasse 56  
CH-4051 Basel

ATRIUM-HOTEL-BLUME  
RESTAURANT JUGENDSTISAL-RÖMERRAD

### Neues Glück im neuen Jahr? Wir suchen ab Januar 2011...

... eine gelernte Service-  
oder Restaurationsfachfrau

für unser gepflegtes A-la-carte-Restaurant mit internationaler Gästestruktur.

Sie haben Freude, in einem jungen Team selbstständig zu arbeiten?  
Sie sprechen fließend Deutsch und haben gute Englischkenntnisse?  
Und Sie sind zwischen 22 und 35 Jahre jung?

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

ATRIUM HOTEL BLUME  
Herr Silvio Erne  
Kurplatz 4, 5400 Baden  
Tel. 056 200 0 200  
[www.blume-baden.ch](http://www.blume-baden.ch)



Aussergewöhnliches Gasthaus mit eigener Brauerei sucht dich, einen aussergewöhnlichen

### Chef de Service!

Für unseren jungen und lebhaften Betrieb wünschen wir uns einen Teamplayer (bis max. 30 J.), welcher freundlich, aufgestellt und belastbar ist, zudem Schweizerdeutsch spricht und mit Herzblut unsere Gäste verwöhnt. Ist dir das Ausbilden von Lernenden kein Fremdwort? Bist du dich zuverlässiges Arbeiten gewohnt und bewährst auch in hektischen Zeiten einen kühlen Kopf? Dazu wünschst du dir in einem aufgestellten Team zu arbeiten? Dann zögere nicht, uns deine Bewerbungsunterlagen per E-Mail: [stefan.schlegel@waedenswil.ch](mailto:stefan.schlegel@waedenswil.ch) zu senden.



Die QDHP Swiss Management AG mit Sitz in Zug ist eine Filiale der Qatari Diar Real Estate Investment Company und Betreibergesellschaft für deren Schweizer Hotels. Wir entwickeln die Konzepte der Hotels und planen, diese legendären Betriebe für ca. CHF 500 Mio. in den nächsten fünf Jahren zu renovieren, rekonstruieren und wieder zu eröffnen.

Derzeit beschäftigt sich die QDHP Swiss Management AG mit der Projektentwicklung sowie dem Betrieb des Bürgenstock Resort®, des Hotel Royal-Savoy Lausanne und des Hotel Schweizerhof Bern.

Als Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

### IT Manager Corporate (M/F)

#### Ihre Aufgaben

Als IT Manager Corporate sind Sie mitverantwortlich für die IT Gruppenstrategie, den Aufbau und die Entwicklung der IT Abteilung und der Kompetenzen innerhalb der jeweiligen Betriebe. Sie begleiten, planen und organisieren die IT Realisierung des Hotels Schweizerhof in Bern (70%) und sind verantwortlich für das aktive IT Management im Bürgenstock Resort® (20%) sowie im Hotel Royal-Savoy in Lausanne (10%). Sie sind direkt dem Development Manager unterstellt und kennen sich in der internationalen Luxushotelindustrie bestens aus, idealerweise haben Sie bereits Erfahrungen im operativen IT Management eines führenden Hotels. Sie sind bis zur Eröffnung in Bern stationiert und werden danach Ihren Arbeitsplatz in das Bürgenstock Resort® verlegen.

#### Ihr Profil

Wir wenden uns an kommunikationsstarke, teamorientierte, motivierende und selbstständig arbeitende IT- und Organisationstalente. Projekt- und lösungsorientiertes Arbeiten macht Ihnen Freude, Verhandeln und Kommunizieren in Deutsch, Englisch und Französisch sind für Sie eine Selbstverständlichkeit, ebenso wie ein sicheres und gepflegtes Auftreten. Sie kennen sich mit operativen Problemen aus und haben keine Angst, an der Front zu stehen. Der erfolgreiche Abschluss einer Hotelfachschule / Fachhochschule rundet Ihr Profil ab.

#### Kontaktieren Sie uns

Sind Sie an dieser anspruchsvollen und herausfordernden Position interessiert, erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an untenstehende Adresse. Für Fragen steht Ihnen Frau Susanne Immer, Office Coordinator, per Email an [office@qdhp.ch](mailto:office@qdhp.ch) gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

QDHP Swiss Management AG  
Bahnhofplatz – CH-6300 Zug  
Tel. 041 725 4260 - [office@qdhp.ch](mailto:office@qdhp.ch)



Die Jungfraubahnen Management AG vermarktet verschiedene Ausflugsziele und Bahnen. Dazu gehören Jungfraujoch – Top of Europe, Kleine Scheidegg, Grindelwald-Firist, Schnynige Platte, Grütschalp-Mürren und Harder Kulm sowie der Wintersport der Jungfrau Region.

Für die Marketingabteilung suchen wir per 1. Januar 2011 einen

## Marketing-Assistent (w/m)

Arbeitsort Interlaken

Zum Arbeitsgebiet gehört die Mitarbeit bei verschiedenen Projekten, Organisation von Medien- und Studienreisen, Bearbeitung von täglichen Kundenanfragen sowie die tatkräftige Unterstützung in administrativen Routinearbeiten. In dieser Tätigkeit stehen Sie in regem Kontakt mit asiatischen Reiseveranstaltern, unseren Aussendienststellen und Hauptpartnern. Sie unterstützen den Leiter Marketing in seinen Aufgaben und vertreten ihn bei dessen Abwesenheit.

Sie verfügen über eine kaufmännische Grundausbildung und können zusätzlich Berufserfahrung in einer ähnlichen Funktion im Tourismus vorweisen. Nebst einer schnellen Auffassungsgabe verfügen Sie über sehr gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift. Sie sind eine freundliche und kundenorientierte Persönlichkeit, welche effizient und motiviert arbeitet.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Stefan Pfister, Manager Marketing & Sales unter Telefon 033 828 72 40 zur Verfügung.

Bewerbungen richten Sie bitte an:

Jungfraubahnen, Therese Jaun Schmid, HR-Abteilung, Harderstrasse 14, 3800 Interlaken

# Berchtold Catering

Catering and Restaurants at its best!

Berchtold Catering AG präsentiert sich als moderner Dienstleister, welcher mit verschiedenen Restaurant-Konzepten, exklusiven Caterings und der VIP-Verpflegung während den Fussball- sowie Eishockeyspielen ein breites Spektrum von Kunden begeistert.

Wir suchen per 1. November 2010 oder nach Vereinbarung einen

## Banquet Manager

Sie sind für die Vorbereitung sowie Durchführung der breitgefächerten und teilweise sehr exklusiven Anlässe bis zu 2'000 Personen im und ausser Haus verantwortlich. Sie organisieren den Aufbau und die Durchführung jeglicher Anlässe und Ihre oberste Priorität ist es, unsere Gäste glücklich zu machen. Sie repräsentieren unsere Firma gegenüber den Gästen sowie unseren Mitarbeitenden. Die Einteilung und Führung der Servicemitarbeitenden gehört selbstverständlich ebenfalls zu Ihrem Aufgabenbereich.

Sie sind vorzugsweise 30 – 40 jährig, haben Erfahrung in der Banktätigkeit und sprechen flüssig schweizerdeutsch. In einem lebendigen und vielseitigen Betrieb fühlen Sie sich wohl und behalten auch in hektischen Zeiten den Überblick. Sie führen die Mitarbeitenden klar und mit konkreten Zielen, unsere Gäste zu verwöhnen ist Ihre Leidenschaft und Sie arbeiten gerne frontorientiert. Sind Sie eine offene Gastgeberpersönlichkeit mit Freude am Umgang mit Menschen und zeichnen sich durch Ihr Organisationstalent aus?

Wir freuen uns, Ihnen bei einem persönlichen Gespräch nähere Details dieser abwechslungsreichen Position auszuführen.

Berchtold Catering AG  
Frau Claudia Kretschl  
St. Jakobsstrasse 395  
4052 Basel  
c.kretschl@hbc.ch  
www.stadionrestaurants.ch

# Hotel-Restaurant Bellevue

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

**Jungkoch/-köchin, Chef de Partie m/w**  
zum Mitwirken in unserer kreativen Brigade;

**Restaurantfachfrau/-mann oder Serviceangestellte/r mit Erfahrung**  
für unsere Bündnerstube mit anspruchsvollem A-la-carte-Service.

Eintritt Anfang oder Mitte Dezember. Englischkenntnisse erwünscht. Das Stellenangebot gilt auch für das idyllische Restaurant CAVIGILLI im Oberdorf.

Freie Lehrstellen für HOFA, REFA, KOCH ab Sommer 2011.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren unverbindlichen Anruf.

**HOTEL RESTAURANT BELLEVUE**  
CH-7017 Flims  
Marianne Tobler und Rolf Joos  
Tel. 081 911 31 31  
E-Mail: info@bellevuefilms.ch  
http://bellevuefilms.ch

# FAMILYCARE & COMPANY

## Kinderbetreuung 100%

Im Auftrag unseres Mandanten suchen wir eine erfahrene, kompetente Person in einem gepflegten und anspruchsvollen Haus in Zürich.

Sie unterstützen und begleiten zwei Kinder im Alter von 7/10 mit großem Engagement und Freude, in allen Aspekten.

Wir suchen eine einfühlsame, aufgestellte und absichtsvolle Person die sich ihrer Aufgabe sehr bewusst ist und die Kinder in Eigenverantwortung führt und sie auf ihren Weg begleitet.

Sind Sie eine selbständige und verantwortungsvolle Person und an einer langfristigen Anstellung interessiert? Sind Sie bereit sich in die Familie zu integrieren und auch dort zu wohnen? Ein angelegiertes Studio steht Ihnen zur Verfügung. Haben Sie zudem einen Führerausweis? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto, und Leumundzeugnis.

MARTINA KURTH  
PERSONALVERMITTLUNG FÜR IHR ZUHAUSE  
Meiersmattstr. 4, 8043 Adligenswil  
Tel. 041 372 16 76  
m.kurth@familycarecompany.com  
www.familycarecompany.com

# Tulipan

Der Pilgerort für Speis und Trank

Sie lieben Ihren Beruf und möchten in einem kleinen Team als

## Koch (m/w)

mithelfen, unsere Gäste zu verwöhnen.

Wir suchen einen gelernten Koch (evtl. Jungkoch) für eine Vollzeit-anstellung (Ganzjahresstelle). Sie sollten einige Jahre Berufserfahrung mitbringen und Freude haben mit marktfrischen Produkten zu arbeiten. Wenn Sie gerne im Team arbeiten, flexibel und selbstständig sind, dann fühlen Sie sich sicher wohl bei uns.

Wir bieten Ihnen gute Arbeitsbedingungen, faire Bezahlung und geregelte Arbeitszeiten.

Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Pius Birchler, Tulipan AG  
055 418 80 80  
info@tulipan.ch

# micros



Die MICROS-Fidelio Suisse AG, ein Tochterunternehmen der Micros Systems Inc. (NASDAQ: MCRS), ist der führende Anbieter von hochwertigen IT-Gesamtlösungen für die Hotellerie, Gastronomie, Spitäler und Freizeitparks.

Zur Verstärkung unseres MICROS-Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

## Mitarbeiter/in Installation, Schulung und Support Micros Kassensysteme

- Ihre Aufgaben:**
- Installationen Windows PCs und Server (Hard- & Software)
  - Integration in der Hardware in bestehende Netzwerke
  - Installationen von Microsoft Applikation & Updates
  - Kundenspezifische Anpassungen (MSSQL, Oracle & Sybase)
  - Kundenbetreuung/-beratung während und nach der Implementierungsphase
  - Konfiguration und Installation bei unseren Kunden
  - Einrichten von Schnittstellen zu anderen Systemen
  - Support der Kunden per Telefon, Modern, Web, eMail und gelegentlich Pikettendienst
  - Produktpräsentation als Vertriebsunterstützung bei den Kunden, auf Messen und anderen Fachtagungen
  - Testen neuer Versionen als Unterstützung im Produkt Management

- Ihr Profil:**
- Sehr gutes, praxiserprobtes Hard- und Software Knowhow evtl. mit entsprechender Ausbildung
  - Erfahrung im IT Bereich
  - Flair für technische Belange & abstraktes Denken
  - Kenntnisse von MICROS Kassensystemen oder Materials Control von Vorteil
  - Sprachkenntnisse D/F/E in Wort und Schrift
  - Hohe Reisebereitschaft
  - Freude am Kundenkontakt
  - Organisationsfähigkeit und Selbstständigkeit
  - Freude am Lernen und Begabung fürs Lehren
  - Sicheres Auftreten und gepflegte Umgangsformen
  - Belastbar und teamfähig

Es erwarten Sie attraktive Anstellungsbedingungen und ausgezeichnete Sozialleistungen in einem dynamischen Unternehmen.

Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Herr Roman Glanzler unter +41 44 701 96 96 gerne zur Verfügung und freut sich über Ihre Bewerbung per E-Mail an rglanzer@micros.com

MICROS-Fidelio Schweiz beschäftigt heute über 80 Mitarbeiter. Vom Hauptsitz in Stallikon/Zürich und von den Stützpunkten in Morges/Lausanne und Lugano werden über 1'500 Kunden rund um die Uhr nachhaltig betreut.

micros FIDELIO BELLA Vita  
MICROS-Fidelio Suisse AG | Rainstrasse 1 | 8143 Stallikon  
Tel. +41 44 701 96 96 | www.micros-fidelio.ch

# micros



Die MICROS-Fidelio Suisse AG, ein Tochterunternehmen der Micros Systems Inc. (NASDAQ: MCRS), ist der führende Anbieter von hochwertigen IT-Gesamtlösungen für die Hotellerie, Gastronomie, Spitäler und Freizeitparks.

Zur Verstärkung unseres FIDELIO-Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

## Mitarbeiter/in Installation, Schulung und Support FIDELIO Suite 8

- Ihre Aufgaben:**
- Kundenbetreuung/-beratung während und nach der Implementierungsphase
  - Vorbereitung und Durchführung von Anwendertrainings
  - Konfiguration und Installation bei unseren Kunden
  - Einrichten von Schnittstellen zu anderen Systemen
  - Support der Kunden per Telefon, Modern, Web, eMail
  - Produktpräsentation als Vertriebsunterstützung bei den Kunden, auf Messen und anderen Fachtagungen
  - Testen neuer Versionen als Unterstützung im Produkt Management

- Ihr Profil:**
- Abgeschlossene Hotelfachschule o.ä. (KV mit Berufsmatura)
  - Erfahrung als Receptionsmitarbeiter/in
  - Kenntnisse von Fidelio Front-Office von Vorteil
  - Flair für technische Belange
  - Sprachkenntnisse D/F/E in Wort und Schrift
  - Hohe Reisebereitschaft
  - Freude am Kundenkontakt
  - Organisationsfähigkeit und Selbstständigkeit
  - Freude am Lernen und Begabung fürs Lehren
  - Sicheres Auftreten und gepflegte Umgangsformen
  - Belastbar und teamfähig

**Arbeitsort:** Morges/Lausanne oder Stallikon/Zürich

Es erwarten Sie attraktive Anstellungsbedingungen und ausgezeichnete Sozialleistungen in einem dynamischen Unternehmen.

Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Herr Christian Mattle unter +41 44 701 96 96 gerne zur Verfügung und freut sich über Ihre Bewerbung per E-Mail an cmattle@micros.com

MICROS-Fidelio Schweiz beschäftigt heute über 80 Mitarbeiter. Vom Hauptsitz in Stallikon/Zürich und von den Stützpunkten in Morges/Lausanne und Lugano werden über 1'500 Kunden rund um die Uhr nachhaltig betreut.

micros FIDELIO BELLA Vita  
MICROS-Fidelio Suisse AG | Rainstrasse 1 | 8143 Stallikon  
Tel. +41 44 701 96 96 | www.micros-fidelio.ch



# Wir setzen Standards

Die Rehaklinik Bellikon setzt Standards mit umfassender Behandlung und Abklärungen von verunfallten Menschen. Die vier Klinikbereiche umfassen die Akuterehabilitation mit der Neurologischen Rehabilitation sowie der Orthopädischen und Handchirurgischen Rehabilitation, ferner die Arbeitsorientierte Rehabilitation und ein Zentrum für Begutachtungen. Die Klinik ist konsequent auf ein prozessgeleitetes interdisziplinäres Arbeiten ausgerichtet.

Infolge Pensionierung suchen wir nach Vereinbarung eine/n initiative/n

## Sous Chef/in 100 %

- Zu Ihren Hauptaufgaben zählen:
- Fachliche und organisatorische Unterstützung des Küchenchefs sowie die Stellvertretung während dessen Abwesenheiten
  - Verantwortung für die kalte Küche

- Unsere Anforderungen an Sie:
- Fundierte Ausbildung als Koch/Köchin mit mehrjähriger praktischer Erfahrung in einer ähnlichen Funktion
  - Gute kommunikative Fähigkeiten mit einer hohen Dienstleistungsorientierung
  - Kreatives Flair für eine moderne und gesunde Küche
  - Betriebswirtschaftliches Denken und Handeln
  - Positive Einstellung zur Arbeit und Begeisterungsfähigkeit
  - Gute PC-Kenntnisse

Wir bieten Ihnen fortschrittliche Sozialleistungen und einen modernen Arbeitsplatz sowie attraktive Arbeitszeiten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne Herr René Frei, Leiter Küche unter Telefon 056 485 52 31. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Frau Nicole Balsiger, Leiterin Personaldienst, Rehaklinik Bellikon, 6454 Bellikon oder per E-Mail an: nicole.balsiger@rehabellikon.ch.

## Spezialklinik für Traumatologische Akuterehabilitation, Berufliche Integration und Medizinische Expertisen

Rehaklinik Bellikon, CH-5454 Bellikon AG  
Telefon +41 (0)56 485 51 11, Telefax +41 (0)56 485 54 44  
info@rehabellikon.ch, rehabellikon.ch

**Adecco** Hotel & Catering  
better work, better life

Aarau – Basel – Bern – Genève – St. Gallen – Luzern – Lausanne – Zürich

**0800 880 830**

adecco.ch

# Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

# hoteljob.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch) den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen.

Viel Erfolg bei der Suche!



## Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Vizedirektor	Region Bern	J20474
Direktionsassistent/in	Region Zentralschweiz	J20481
Operative/r Leiter/in Hauswirtschaft	Region Zürich	J20431
Betriebsassistent/in mit leitender Funktion	Region Bern	J20461
Gastgeberpaar/Gastgeber (m/w)	Region Zürich	J20287
AbteilungsleiterIn Fleisch	Region Waadt/ Unterwallis	J20546
Gastronom	Region Bern	J20479

## Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Assistent/in Lohnadministration 80%	Region Zürich	J20435
Sales & Account Manager (w/m)	Region Zürich	J20411
Sales Manager (m/w)	Region Bern	J20313
Empfangspersönlichkeit	Region Basel	J20414
TeamleiterIn Debitorenbuchhaltung	Region Zürich	J20499
Assistent/e du Conseil d'administration et de la Direction (80-100%)	Region Zürich	J20275
Art Director w/m	International	J20276
PersonalsachbearbeiterIn 80%	Region Zürich	J20422
HR Manager/in	Region Zentralschweiz	J20489
Manager Meetings UK & Ireland.	International	J20427

## Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Barchefin	Region Bern	J20541
Receptionist m/w	Region Schaffhausen	J20277
Chauffeur / Portier	Region Basel	J20279
Receptionist/in	Region Zürich	J20312
RezeptionistIn	Region Basel	J20286
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J20417
Chef de réception	Region Bern	J20472
Chef de Brigade Front Office	Region Genf	J20505
Guest Relations Manager	Region Bern	J20471
Receptionist/in	Region Zürich	J20439
Reservationssekretär/in	Region Oberwallis	J20524
Mitarbeiterin für Rezeption und Frühstückservice	Region Oberwallis	J20424
Receptionist/in	Region Oberwallis	J20482
Front Office Manager	Region Bern	J20478
Assistant Front Office Manager (w/m)	Region Ostschweiz	J20423
Chef de Réception	Region Mittelland (SO,AG)	J20530
Receptionistin	Region Oberwallis	J20537
Receptionistin	Region Graubünden	J20536
Shift Leader	Region Zürich	J20539
Chef de reception	Region Oberwallis	J20418

## F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Abteilungsleiter Wein	Region Bern	J20419
LeiterIn Repräsentation	Region Zürich	J20412
Bankettleiter (m,w)	Region Bern	J20476
Chef de Rang	Region Zürich	J20487
Serviceaushilfe für verschiedene Events	Region Bern	J20470
Bankettleiter w/m	Region Zürich	J20496
Koch für temporäre Einsätze	Region Bern	J20467
Guest Relations	Region Basel	J20319
F&B Assistent m	Region Zürich	J20300
Reservationsmitarbeiter (m/w)	Region Zürich	J20426
Barman/Barmaid	Region Genf	J20504
Assistant Maitre d'hôtel Banquets	Region Genf	J20502
Koch / Köchin	Region Zürich	J20305
Bankettleiter (m/w)	Region Zürich	J20535
MitarbeiterIn Service	Region Zürich	J20273
Verantwortlicher Take away	Region Bern	J20475

## Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de partie	Region Graubünden	J20485
Chef de partie (w/m)	Region Zürich	J20498
Chef de Partie	Region Genf	J20506
Commis de cuisine	Region Genf	J20508
Commis de cuisine	Region Graubünden	J20511
Chef de partie	Region Oberwallis	J20512
Chef de partie	Region Graubünden	J20515
Chef de partie senior (Irland - Region Derry)	International	J20526
Sous-chef (Irland - Region Derry)	International	J20527

## Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef pâtissier	Region Oberwallis	J20523
Koch/Köchin	Region Mittelland (SO,AG)	J20528
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J20532
Jungkoch / Chef de Partie	Region Zürich	J20534
Sous Chef	Region Zürich	J20540
Kochaushilfe für Events	Region Zürich	J20545
line chef (koch/köchin) 50 - 70 %	Region Zürich	J20296
Demi-Chef de Partie (m/w)	Region Zürich	J20290
Koch	Region Bern	J20291
Demi-Chef de partie	Region Zürich	J20303
Chef de partie	Region Zürich	J20302
Commis de cuisine	Region Zürich	J20304
Chef de partie m/w	Region Zürich	J20309
Commis de cuisine m/w	Region Zürich	J20311
Frühstückskoch	Region Bern	J20314
Küchenchef (m/w)	Region Zürich	J20315
Sous Chef (w/m)	Region Zürich	J20316
Chef de partie	Region Oberwallis	J20421
Sous-Chef	Region Zürich	J20428
Chef de partie	Region Zürich	J20441
Kantinekoch	Region Basel	J20449
Chef de partie	Region Bern	J20452
Diätkoch (m,w)	Region Bern	J20453
Commis de cuisine	Region Bern	J20463
Bäcker-Konditor	Region Bern	J20458
Chef de partie	Region Bern	J20451
Koch für temporäre Einsätze	Region Bern	J20466
Chef de partie Pâtisserie	Region Bern	J20473
Koch	Region Bern	J20465
Diätkoch/in	Region Bern	J20477
Chef patissier	Region Graubünden	J20484

## Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de rang	Region Bern	J20293
Commis de rang	Region Oberwallis	J20328
Commis de rang	Region Oberwallis	J20329
Demi-chef de rang m/w	Region Zürich	J20299
Chef de service m/w	Region Zürich	J20301
Barmitarbeiter/in Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J20289
Chef de service	Region Graubünden	J20500
Servicemitarbeiter	Region Bern	J20464
front of house manager	Region Zürich	J20295
Restaurantleiter	Region Zürich	J20307
Servicefachangestellte/r	Region Zürich	J20308
Chef de service (m)	Region Zürich	J20497
Bankettaushilfe m/w	Region Zürich	J20306
Servicefachfrau	Region Graubünden	J20488
Chef de rang	Region Bern	J20294
Restaurantsfachfrau/-mann	Region Ostschweiz	J20514
Gastgeber-Persönlichkeit	Region Zentralschweiz	J20317
VIP Hostessen/Serviceaushilfen	Region Bern	J20480
Chef de Service (m/w)	Region Zentralschweiz	J20326
Serviceaushilfe Frühstückservice 40-60% (w)	Region Zürich	J20543
Servicemitarbeiter (m/w)	Region Zürich	J20544
Servicemitarbeiter (m/w)	Region Zürich	J20542
Chef de Service (m/w)	Region Zürich	J20538
Demi-chef de rang	Region Oberwallis	J20420
Servicefachangestellte 80%-100%	Region Mittelland (SO,AG)	J20529
Chef de rang	Tessin	J20525
Chef de service (w)	Region Zentralschweiz	J20425
Serviceangestellte 20-60%-Pensum	Region Basel	J20468
Chef de service	Region Bern	J20469
Chef de Service	Region Basel	J20437
Chef de rang	Region Zürich	J20443
Serveur/Serveuse	Region Genf	J20510
Chef de rang	Region Genf	J20507
Maitre d'hôtel Restauration	Region Genf	J20509
Servicefachangestellte	Region Mittelland (SO,AG)	J20454
Servicefachangestellte	Region Bern	J20457
Serviceaushilfe	Region Mittelland (SO,AG)	J20459
Servicefachangestellter	Region Bern	J20460
Serviceangestellter	Region Bern	J20462
Assistant Maitre d'hôtel	Region Genf	J20503
Servicefachangestellte	Region Bern	J20455
team member (service) 50 - 70 %	Region Zürich	J20297
2. Chef de service	Region Oberwallis	J20288



Unser urbanes 4\* Business-Hotel in der Altstadt von Basel mit 206 Zimmern, dem italienischen Restaurant Filini, einem modernen Meeting&Event-Bereich und einem Catering-Service sowie einem Fitness- und Wellnessbereich mit Hallenschwimmbad ist komplett renoviert.

Zur Unterstützung unseres Service-Teams suchen wir per 1. November 2010 oder nach Vereinbarung eine/n

**Servicefachfrau/-mann**

die/der es versteht die Wünsche unserer internationalen Gäste zu erfüllen. Sie sind flexibel, aufmerksam, sind sich selbstständiges Arbeiten gewohnt und haben Freude an Ihrem Beruf. Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung im Service und haben zudem Erfahrung im Bankettbereich. Neben Deutsch sprechen Sie Englisch und Italienisch.

Wir bieten Ihnen eine interessante Herausforderung in einer internationalen Hotelkette mit guten Karriere-möglichkeiten sowie ein motivierendes Arbeitsklima in einem neuen Restaurantkonzept.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Nicolas Ott, HR Manager  
**Radisson Blu Hotel Basel**  
Steinentorstrasse 25, 4001 Basel  
nicolas.ott@radissonblu.com  
www.radissonblu.com/hotel-basel



**Restaurant zum Bauernhof**  
3214 Ulmiz/FR  
www.bauernhof-ulmiz.ch  
Tel. 031 751 10 09

Für unser Spezialitäten-Restaurant suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

**Jungkoch m/w  
Chef de Partie m/w  
von Vorteil mit Erfahrung**

Wenn Sie Interesse haben in einem familiären Umfeld zu arbeiten, selbstständiges Arbeiten gewohnt sind, neue Ideen und viel Motivation mitbringen, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Zur Neueröffnung im April 2011 suchen wir eine/n

**REZEPTIONSMITARBEITER/IN**

Stellenantritt 1. März 2011

**STELLENBESCHREIB**

Check-in und Check-out der Hotelgäste / Reservationsannahme / Gästeinformationen / Kassenwesen / Telefonbedienung / Aktiver Verkauf aller Hoteldienstleistungen

**STELLENPROFIL**

Berufsausbildung im Hotelfach / Erfahrung mit Betriebssystem Protel / Kundenorientiert und kommunikativ / Zuverlässig und verantwortungsbewusst / Sprachkenntnisse in D/E/F

Mehr Infos und weitere Jobangebote auf [www.hotel-belvoir.ch](http://www.hotel-belvoir.ch)



Das Hotel mit Seeblick für Mitarbeiter mit Weitblick.  
Hotel Belvoir, Säumerstrasse 37, 8803 Rüschlikon  
Telefon +41 43 388 33 84, [info@hotel-belvoir.ch](mailto:info@hotel-belvoir.ch)

**Suisse romande**

Petit hôtel de charme situé au cœur de la Vieille Ville de Fribourg cherche, **de suite ou à convenir**, une personne de confiance pour le poste de

**réceptionniste à 100%**

**Votre profil:**

- vous parlez français et allemand (l'anglais est un atout)
- vous êtes à l'aise sur les logiciels informatiques courants (Word, Excel etc.)
- vous connaissez les systèmes de réservations (Protel)
- vous avez quelques années d'expérience en hôtellerie

**Vous êtes:**

- coopératif et sociable
- capable de travailler de manière autonome et flexible
- d'apparence soignée

Votre candidature nous intéresse. Faites parvenir votre dossier complet avec photo à l'adresse suivante:

Romantik Hôtel-Restaurant  
Au Sauvage, A l'att. de Mme Buchi  
Planche-Supérieure 12, CH-1704 Fribourg

**International**

**4\* Hotel Australien**  
**Restaurant / Bar Manager**  
fließend in Englisch, Erfahrungen als Restaurant Manager in 4\*/5\* international Hotel – nur single.

**5\* Kreuzfahrtschiff**  
**Chef de Rang / Barman / Chef de Partie**  
fließend in Englisch, abgeschlossene Ausbildung, einige Jahre Erfahrungen in 4\*/5\* Hotels / Restaurants  
Interview in Zürich Mitte November

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

**Stellenvermittlungen**

**Cool Jobs in Flumserberg**

Saison- und Jahresstellen  
in Gastronomie und Gewerbe  
Keine Vermittlungsgebühren  
Alle Infos unter:

[www.flumserberg.ch](http://www.flumserberg.ch)

Link „Jobs“ auf Startseite



**LURATI  
EMPLOI**

Wir suchen fortlaufend für unsere Kunden in und um Bern für Feststellen sowie temporäre Einsätze / Aushilfen

- Küchenchefs**
- Köche**
- Jungköche**
- Casseroliers**
- Restaurationsleiter**
- Service-mitarbeiter**
- Buffetdamen**
- Gouvernanten**
- Zimmermädchen**
- Rezeptionisten / Rezeptionistinnen**

Unsere Anforderungen:  
- mindestens 2 Jahre Berufserfahrung  
- gute Deutschkenntnisse  
- gültige Arbeitsbewilligung

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme:  
**LURATI EMPLOI GmbH**  
**Norma Gehin**  
Waisenhausplatz 22  
Postfach 7160  
3001 BERN  
Tel.: 031 332 50 00  
Fax: 031 332 50 01  
[norma.gehin@lurati.ch](mailto:norma.gehin@lurati.ch)

[www.lurati.ch](http://www.lurati.ch)

**Svizzera italiana**

**da Gina**  
grill bar pizza ascona

Arbeiten wo andere Ferien machen

Eine Oase der Gemütlichkeit und der Gastfreundlichkeit ist das Ristorante da Gina in Ascona. Unser junger, dynamischer Betrieb sucht ab sofort oder nach Vereinbarung aufgestellte, fundiert ausgebildete Mitarbeiter mit grossem Verantwortungsbewusstsein.

**Koch in Jahresstelle 100% (D/I)**  
Ab sofort

**Koch in Sommersaison (D/I)**  
April bis Oktober 2011

**Servicepraktikant (w/m) (D/I)**  
April bis Oktober 2011

Deine schriftliche Bewerbung mit Foto und Lebenslauf erwarten wir unter [info@dagina.ch](mailto:info@dagina.ch)

Gina & Christoph Eichenberger;  
Eichenberger-Gastro-GmbH; Viale Monte  
Verità 19; 6612 Ascona; [www.dagina.ch](http://www.dagina.ch); [info@dagina.ch](mailto:info@dagina.ch)



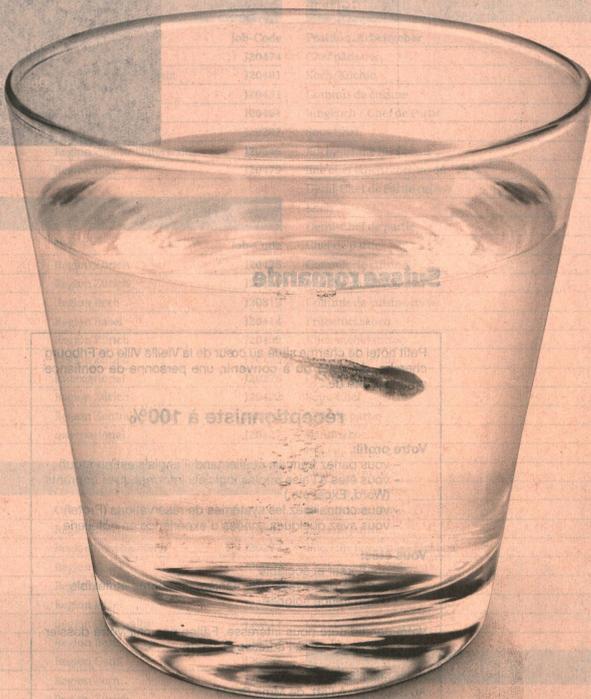
Zur Vervollständigung unseres jungen Teams, als motivierte/r und fröhliche/r Mitarbeitende/r, die ihren Beruf lieben, suchen wir Sie!

Folgende Stellen sind für die kommende Sommersaison Mitte März/April bis ca. 5. November 2011 zu besetzen:

- **Réceptionist/in** D/I/F mit Hotelerfahrung
- **Réceptions-Praktikant/in** D/F/I von Vorteil
- **Chef de partie gardemanger I**
- **Commis de cuisine I**
- **Casserolier I**
- **Chef de rang** D/I/F, für à-la-carte - Rest. «Brenscino Blu»
- **Commis de rang** 50% D/F für Saal
- **Raumpflegerin I**
- **Portier I** (Mit Führerschein und handwerklich begabt)

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeiten, Urlaub während der Saison sowie Benützung unserer Sport-Infrastruktur.

Fühlen Sie sich angesprochen?  
Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!  
Natascha Rothermann, Direktions-Ass./Personalchefin  
Via Sacro Monte 21 6614 Brissago  
Tel. 091 786 81 11 Fax 091 793 40 56  
[www.brenscino.ch](http://www.brenscino.ch) E-Mail: [team@brenscino.ch](mailto:team@brenscino.ch)



## Grosses beginnt mit einem Inset.

Sehen Sie, was aus der Kaulquappe wird, und gewinnen Sie Einkaufsgutscheine von Coop City im Gesamtwert von CHF 130'000.-

1. Laden Sie die BeeTagg-App gratis auf Ihr iPhone oder Android-Handy. Für alle übrigen Handys: <http://get.beetagg.com>
2. Fotografieren Sie den QR-Code unten links auf dieser Seite mit dem BeeTagg QR-Reader und lassen Sie sich überraschen.

Alternativteilnahme: [www.das-kann-nur-ein-inserat.ch/kaulquappe](http://www.das-kann-nur-ein-inserat.ch/kaulquappe)



Das kann nur ein Inset.

Interaktivität ist nur einer der vielen Vorzüge von Inseraten, beworben von Manuel Rohrer von der Werbeagentur Contexta. Eine Aktion der Schweizer Presse in Zusammenarbeit mit dem Kreativnachwuchs der Schweizer Werbeagenturen. [www.schweizerpresse.ch](http://www.schweizerpresse.ch)



**SCHWEIZER PRESSE**  
PRESSE SUISSE | STAMPA SVIZZERA | SWISS PRESS

**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 Neu-  
bauprojekte. 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

0512-0115



Gasthaus-  
Spiserestaurant  
Walliser-Kanne

**Mieter gesucht**

Übernahme: ab 1. 12. 2010  
Erfolgreiches Restaurant direkt  
am Bahnhof in Fiesch.

55 Innen- & 24 Terrassenplätze,  
moderne Küche, 5 Doppelzimmer  
sowie grosse Wirtswohnung.

Interessiert? Dann senden Sie  
Ihre Bewerbungsunterlagen an:  
Pension Walliser-Kanne AG  
z.H. Martin Albrecht  
CH- 3984 Fiesch  
oder an: info@des-alpes.ch  
Tel. Nr.: 079 541 36 89

0609-0206

Zu verkaufen!

**Berghotel in Zweisimmen/BE**

Restaurant mit Hotelbetrieb, 80 Betten  
mit Gruppierzimmer, grosse Sonnen-  
terrasse, idyllisch abgelegen, mit Sommer-  
und Winterattraktionen, VP Fr. 1,48 Mio.

Tel. 079 741 8888\* / 026 322 22 88\*  
www.immostema.ch  
kocher@immostema.ch

0619-021

**A VENDRE**

magnifique et authentique auberge mon-  
tagne, proche des Diablerets.  
Idéale pour restaurateur motivé (très  
bonne table) ou tables d'hôtel (B&B)  
avec chambres. Belle opportunité.  
Contact: info@realize-immo.ch



0614-006

**Gastroconsult**

TREUHAND FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Im Auftrag der Gemeinde Ennenda GL vermieten wir per sofort  
oder nach Vereinbarung, das

**Restaurant Gesellschaftshaus**

Dieser Betrieb eignet sich besonders für erfahrene und innova-  
tive

**Gastronomen**

welche bereit sind, sich einer neuen Herausforderung zu stellen  
und ein grosses persönliches Engagement zu erbringen. Das  
Restaurant liegt im Dorfkern von Ennenda.

An nutzbaren Betriebskapazitäten sind vorhanden:

- Restaurant mit rund 40 Sitzplätzen
- Saal mit rund 35 Sitzplätzen
- Sitzungszimmer mit rund 10 Sitzplätzen
- Gemeindestube mit rund 80 Sitzplätzen
- Terrasse mit rund 65 Sitzplätzen
- Kinderspielfeld
- 40 Parkplätze
- 4 1/2-Zimmer-Wirtswohnung

Dazu gehört ferner der angegliederte Dorfsaal mit rund 300 Sitz-  
plätzen inkl. Infrastruktur wie Office, Künstlergarderobe usw.  
Über den Betrieb/Vermietung des Saals informieren wir Sie ger-  
ne. Wir streben eine beidseitig befriedigende Saallösung an.

Verlangen Sie unsere Vermietungsdokumentation und senden  
Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Bruno Faulhaber oder Erich Bühler  
Gastroconsult AG, Unternehmensberatung,  
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich Mail: ub@gastroconsult.ch  
Tel. 044 377 54 54\*

0609-002

Die Stellenplattform für Hotellerie,  
Gastronomie und Tourismus.



**hoteljob.ch**

Finden Sie Ihren  
Traumjob  
mit hoteljob.ch!

Einfach unter [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch) den  
gewünschten Job-Code eingeben und  
direkt das Stellenangebot ansehen.

Viel Erfolg bei der Suche!

**Service / Restauration**

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicefachangestellte	Region Mittelland (SO,AG)	J20456
Hotelfachfrau	Region Oberwallis	J20292
Aufgestellte Servicefachkraft	Region Basel	J20298
BuffetmitarbeiterIn mit Serviceerfahrung 80%	Region Basel	J20486

**Hauswirtschaft**

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
2. Gouvernante	Region Graubünden	J20483
Gouvernante	Region Zürich	J20440
Stv. Gouvernante	Region Zürich	J20278
2. Gouvernante	Region Graubünden	J20513
Gouvernante	Region Ostschweiz	J20501
Head of Housekeeping and Accommodations	Region Zentralschweiz	J20429

**Beauty/Wellness/Fitness**

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Rezeptionistin in unserem Spa-Bereich 60 - 80%	Region Zentralschweiz	J20533

**Lehrstellen/ Praktikum**

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Praktikant/in Sales & Marketing	Region Bern	J20521
Praktikant/in Service	Region Bern	J20519
Praktikant/in Rezeption	Region Bern	J20516
Kaderpraktikant/in Service	Region Zentralschweiz	J20518
Praktikant/in Rezeption	Region Graubünden	J20517
Praktikant/in Service	Region Oberwallis	J20520

**Diverses**

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Pizzaiolo 50-100%	Region Zürich	J20310
Aushilfe Technik & Unterhalt	Region Mittelland (SO,AG)	J20274
Debitorenbuchhaltung (m/w)	Region Zürich	J20547

**Express Stellengesuche**

1	2	3	4	5	6
B1328	Anfangsgouvernante/Hotelfachfrau	20	BR	ab sofort	D F E PT
B373	Arbeit im Gastro.Bereich	20	CH	per sofort	D F
B739	Chef de Bar, Bankett, Events	49	CH	per sofort	D E SP
B1442	Chef de Bar/Chef de Service	30	CH	per sofort	D E
B275	Eventkoordinator / Marketingassistentin	28	CH	per sofort	D F E SP
B1452	Geschäftsleitung/ stv. Geschäftsleitung/ F&B	43	CH	per sofort	D F E
B180	Housekeeping, Gouvernante, Buffet, Frühstückservice, Lingerie....	31	CH	per sofort	D
B731	Küchenchef	42	D	per sofort	D F E
B1374	Küchenchef	52	CH	per sofort	D F E
B1395	Küchenchef / Chef de Cuisine	57	CH	per sofort	D F E
B1486	Manager mit Schwerpunkt Marketing, Verkauf, Kommunikation	41	CH	per sofort	D E
B1206	Marketing	34	CH	per sofort	D F E SP
B752	Nächtportier	58	CH	per sofort	D F E
B1388	"Night Auditor; Kfm. Sachbearbeiter; Kellner"	45	CH	per sofort	D
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	44	D	per sofort	D E
B1443	Projektleitung	51	CH	per sofort	D F E
B1463	Rezeptionistin / Allrounder	25	CH	per sofort	D F E
B354	Restaurantassl.,Empfangsassl., Bankettassistentin,Meetingassistentin	24	D	per sofort	D F E TR
B1465	Service	32	CH	per sofort	D F E
B1148	Servicefachangestellte	26	CH	per sofort	D

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

Stand per 11. 10.2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

**Adecco** Hotel & Catering  
better work, better life

Aarau – Basel – Bern – Genève –  
St. Gallen – Luzern – Lausanne – Zürich

**0800 880 830**

adecco.ch

# immobilienrevue htr marché immobilier

htrhotelrevue Nr. 41 / 14. Oktober 2010



Auch unterwegs.

Hotelfinden! Sie haben die Wahl [www.swisshotels.com](http://www.swisshotels.com)

hotellerieuisse  
Swiss Hotel Association

## hotel optimizer

Kennen Sie den Verbrauch und die Kosten von Energie, Wasser und Abfall in Ihrem Betrieb?



Fotola

# Energiemanagement



**NANCY ROTH**  
PROJEKTLIEFERIN  
SALES + MARKETING,  
AVIREAL AG

Umweltschutz, d.h. der Erhalt und die Wiederherstellung der natürlichen Lebensgrundlagen für Pflanzen, Tiere und damit auch für den Menschen selbst, ist eine der grossen, wenn nicht die grösste Herausforderung des 21. Jahrhunderts. Gerade für die Hotellerie und Gastronomie, die wie kein anderer Teil des Dienstleistungsgewerbes eine zukunftsichere Wachstumsbranche darstellt, gewinnt der Umweltschutz eine ständig steigende Bedeutung. Der Gesetzgeber, die Mitarbeiter und nicht zuletzt die Gäste selbst stellen verstärkt konkrete ökologische Anforderungen an die einzelnen Betriebe.

Speziell für die Hotellerie wurde das online-basierende Energietool hotel optimizer ([www.hotel-optimizer.com](http://www.hotel-optimizer.com)) entwickelt, welches in einem gesamtheitlichen

Ansatz die Ressourcen Energie, Wasser und Abfall bezüglich Verbrauch und Kosten erfasst und analysiert. Das Tool eignet sich für alle Hotels, aufgeteilt in die Betriebsarten Stadthotel, Seehotel und Berghotel.

### Auswertungen

Der hotel optimizer gliedert die Benchmarkklassen grundsätzlich nach Sternenkategorien, Energiebezugsflächen und Höhenlage. Die einfache monatliche Datenerfassung kann entweder manuell oder via Fernauslesung erfolgen. Der Energie- und Medienverbrauch wird monatlich durch erfahrene Ingenieure geprüft, damit der Mehr- und Minderverbrauch sofort erkannt wird. In der jährlichen Verbrauchsstatisik werden die Verbrauchszahlen des gesamten Jahres sowie des Vorjahres mit

allen wichtigen Kennzahlen in Form von Tabellen und Diagrammen aufgezeigt.

### Vorteile

Was zeichnet den hotel optimizer gegenüber einem vergleichbaren Energietool aus? Die monatlichen, anonymisierten Vergleiche des Energieverbrauchs gegenüber vergleichbaren Hotels sowie die empfohlenen Massnahmen, welche als Ausgangsbasis für die Planung zukünftiger Energie-sparmassnahmen dienen. Durch den Einsatz von hotel optimizer konnten bei bekannten Hotels Einsparpotenziale in den Bereichen Energie, Wasser und Abfall aufgezeigt und die Kosten um 15–20% nachhaltig reduziert werden. Tatsache ist, dass ein Hotelbetrieb Sparpotenziale von 38% beim Strom und 25% beim Brennstoff auf-

weist (Quelle: Bundesamt für Konjunkturfragen RAVEL, Analyse von 22 Hotelbetrieben). Im Einzelfall sind dies Beträge beim Strom von bis zu CHF 140 000 und beim Brennstoff von bis zu CHF 40 000 pro Jahr.

### Praxisbeispiel

Jorge Oliveira ist Technischer Leiter Novotel, Ibis, Etap Zürich-West und hat den hotel optimizer seit 2002 bei allen drei Hotels im Einsatz. Für die monatliche Pflege der Energiedaten benötigt Jorge Oliveira rund 10 Minuten. Der hotel optimizer dient ihm als Indikator für weitere Einsparungen und Empfehlungen sowie als Basis für Audits wie z.B. Green Globe. Er empfiehlt den hotel optimizer allen Verantwortlichen in Hotels, die wissen wollen wo sie bezüglich Ressourcenverbrauch stehen.

# Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, [insetate@htr.ch](mailto:insetate@htr.ch)

**htr** hotel revue