

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2010)
Heft: 44

Anhang: Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr
Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 14.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

stellenrevue htr marché d'emploi

Der grösste Stellenmarkt der Branche
Le principal marché de l'emploi
de la branche

htrhotelrevue Nr. 44 / 4. November 2010



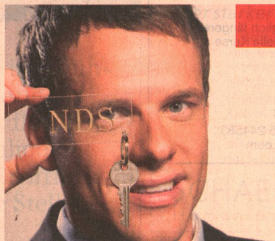
Mit Eus startisch dural

www.activegastro.ch
Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich



Aktuell über 900 Hotel-
und Gastronomiejobs
in der Schweiz.

Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH



Durchblick

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

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



Inhalt / Sommaire

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

Führung

Infrastruktur mag faszinieren, Architektur kann beeindrucken, doch was den Kunden wirklich nachhaltig fesselt, ist der Mensch.



Fotolia

Begeisterungsfaktor Mensch



SANDRA PFAMMATTER
INHABERIN
VON SP. VERÄNDERUNG.
FÜHRUNG, DIENSTLEISTUNG,
DIPLOM. HOTELIÈRE EHL
WWW.SANDRAPFAMMATTER.CH

Echte Kundenbindung ist weit mehr als opportunistisches Wiederkaufverhalten. Echte Kundenbindung entsteht mit der Beziehung zwischen dem Unternehmen und dem Kunden.

Mehr ist nicht immer besser

Die Kundenzufriedenheit steigt nicht immer in dem Ausmass, in dem wir noch mehr für die Befriedigung der Kundenbedürfnisse tun. Das Kano-Modell* zeigt auf, dass die Zufriedenheit des Kunden sich nicht linear zum Ausmass an der Erfüllung der Anforderung verhält. Je nach der Art der Anforderung, die der Kunde stellt, kann das Übertreffen der Kundenerwartungen sogar absolut nutzlos verpuffen. Dies ist bei den sogenannten Basisfaktoren der Fall. Deren

Fehlen löst Unzufriedenheit beim Kunden aus. Deren Anwesenheit jedoch löst nicht Zufriedenheit aus, sondern erfüllt nur eine ganz grundlegende Erwartung. Sauberkeit im Hotel ist ein Beispiel.

Basis- und Begeisterungsfaktoren

Das Gegenteil ist bei Begeisterungsfaktoren der Fall. Sie werden gar nicht oder nicht in dem Ausmass erwartet und lösen daher Begeisterung seitens des Kunden aus. Tolles Design weckt zwar ehrfürchtige Ah- und Oh-Rufe. Doch die Wirkung lässt schnell nach. Gelebte Herzlichkeit hingegen trifft mitten ins Kundenherz und macht Lust auf mehr – und das langfristig!

Und Freundlichkeit? Freundlichkeit ist in einer professionellen Dienstleistungs-

organisation wie dem Hotel Grundlage und Norm – also ganz klar ein Basisfaktor. Der Kunde dankt Freundlichkeit noch lange nicht mit Begeisterung, sondern er erhebt ganz selbstverständlich Anspruch darauf. Die Abwesenheit von Freundlichkeit hingegen verärgert den Kunden massiv. Aber wenn aus Freundlichkeit Herzlichkeit, Aufmerksamkeit und echte Wärme werden, dann begeistert ihn das nachhaltig.

Langfristige Kundenbeziehungen

Wenn Sie nicht nur einmalig zufriedene Kunden möchten, sondern langfristig tragfähige Kundenbeziehungen aufbauen wollen, dann erreichen Sie das nur durch Mitarbeitende, die ihren Gästen besondere Momente zu bereiten verstehen. Ihre Mitarbei-

terinnen und Mitarbeiter sind die wichtigsten Begeisterungsfaktoren Ihres Unternehmens. Denn nur Ihre Mitarbeitenden sind fähig, den Kunden dauerhaft an Ihre Unternehmung zu binden.

Schaffen Sie also die nötigen Voraussetzungen dafür, dass Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter begeistern können! Nehmen Sie Begeisterndes wahr und geben Sie ihm die unternehmerische Bedeutung, die es verdient! Denn Ihre Mitarbeitenden sind Ihre unverwechselbarsten Begeisterungsfaktoren!

* Aus der Analyse von Kundenwünschen hat Dr. Noriaki Kano, Professor an der Universität Tokio, 1978 abgeleitet, dass Kundenanforderungen unterschiedlicher Art sein können. Das nach ihm benannte Kano-Modell erlaubt, Kundenwünsche (Erwartungen) zu erfassen und bei der Produktentwicklung zu berücksichtigen. (Quelle: Wikipedia)

Weiterbildung aktuell.

Qualitätsgütesiegel für den Schweizer Tourismus, Stufe I
10./11.11.2010, Lenzburg
15./16.11.2010, Chur
25./26.01.2011, Thalwil
15./16.02.2011, Luzern
14./15.03.2011, St. Gallen
13./14.04.2011, Samen
10./11.05.2011, Zürich

Qualitätsgütesiegel für den Schweizer Tourismus, Stufe II
25./26.11.2010, Bern
13./14.12.2010, Lenzherde
Weitere Kursdaten finden Sie unter: www.quality-our-passion.ch

KOPAS-Ausbildungen
07.12.2010, Bern
24.03.2011, Luzern / 24.08.2011, Basel

Beginn Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement, Zyklus 38
19.10.2011

Informationsveranstaltungen
22.03.2011, Hotel Seedamm Plaza, Pfäffikon
26.05.2011, Hotel Allegro, Bern
24.08.2011, Hotel zum Storch, Zürich

reception@hotelleriesuisse
Zyklus 6
Modul 1 Persönlichkeit: 07.–12.03.2011
Modul 2 Front Desk Skills: E-Learning, Self Learning
Modul 3 Kommunikation: 16.–21.05.2011
Seminarhotel Sempachsee, Nottwil

www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch, Telefon +41 (0)31 370 43 01



**COOLE DRINKS
HEISS GELIEBT**

**DER BAR
KURS**

**DAS INTENSIV-
SEMINAR
VON GASTROSUISSE**

TERMINE: Bocklizen, Herbst: 15.11. bis 20.11.2010
HERST: 15.11. bis 20.11.2010

PREIS: CHF 1'100.- inkl. Diplom

www.gastro.ch

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

Gemeinsam
ÜBER FÜHRUNG
diskutieren

**Nachdiplomstudium HF
Hotelmanagement**

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

hoteljob.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leiterin Hauswirtschaft	Region Zürich	J21279
Hotelfachangestellte	Region Zentralschweiz	J21142
Gouvernante	Region Zürich	J21155
Operativer Leiter Hauswirtschaft	Region Zürich	J21156

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Villa Host Manager/in (Malediven)	International	J21227
Leitung Personal	Region Zentralschweiz	J21272

Lehrstellen/Praktikum

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

Express Stellengesuche

B1520	Chef de Service	46	CH	per sofort	D E
B1507	Empfang	22	DE	per sofort	D E
B1514	Führungsposition in der Gastronomie	30	CH	per sofort	D
B180	Housekeeping, Gouvernante	31	CH	per sofort	D
B1538	Kellner - Barkeeper	26	SK	per sofort	D E
B1522	Koch, Chef de Partie, Sous Chef	30	GR	per sofort	D E GR BG TR
B350	Küchenchef	42	CH	per sofort	D F I
B731	Küchenchef	42	DE	per sofort	D F I E
B174	Küchenchef, Koch	45	CH	per sofort	D F E S JP
B1486	Manager MK/Schwerpunkt Marketing, Verkauf, Kommunikation	41	CH	per sofort	D E
B1388	„Night Auditor, Kfm. Sachbearbeiter, Kellner“	45	DE	per sofort	D
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	44	DE	per sofort	D E
B1443	Projektleitung	51	CH	per sofort	D F E
B970	Réception/Housekeeping	35	CH	per sofort	D F E
B1516	Receptionist, Night Auditor, Allrounder	24	CH	per sofort	D F E
B1148	Servicefachangestellte	26	CH	per sofort	D
B3	Service-mitarbeiter	43	CH	per sofort	D F

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

Stand per 1. 11. 2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

htr **stellenrevue - stellen revue / marché de l'emploi - immobilierrevue / 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: Montbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Hübner

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

Anzeigen-Innenendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Patricia Nobs Wyss, Alain Hänni

E-Mail: inserate@htr.ch / Homepage: www.htr.ch

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

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

Stellenrevue / marché d'emploi - Aus- und Weiterbildung / formation initiale et continue

- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10

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

- Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrif CHF 2.30

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'emploi)

1 Woche / semaine CHF 50.-, 2 Wochen / semaines CHF 70.-, 4 Wochen / semaines CHF 100.-

Immobilienrevue / marché immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces

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

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

Termine

	Nr. 45/2010	Nr. 46/2010	Nr. 47/2010	Nr. 48/2010
- Ausgabe / Numéro	11. 11. 2010	18. 11. 2010	25. 11. 2010	2. 12. 2010
- Erscheint / Parution				
- Anzeigenschluss / Délai	8. 11. 2010	15. 11. 2010	22. 11. 2010	29. 11. 2010

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

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

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

Auflage WEMF-bezahlt 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 unterzeichnen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.

SCHWEIZERHOF
BERN

THE
BÜRGENSTOCK
SELECTION



Das Traditionshaus Schweizerhof Bern wird im Frühjahr 2011 neu eröffnet. Möchten Sie von Anfang an Teil unseres Teams sein und als dynamische, flexible, einsatzfreudige und leidenschaftliche Persönlichkeit mit Ihrer Erfahrung zu einer erfolgreichen Eröffnung beitragen? Nach Vereinbarung sind folgende Stellen zu besetzen:

ROOMS

Housekeeping Manager (m/w)
Revenue/Reservation Manager (m/w)

F&B

Executive Chef (m/w)
Cost Controller (m/w)
Convention & Banqueting Coordinator (m/w)

Wenn Sie an einer dieser anspruchsvollen und herausfordernden Positionen interessiert sind, erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an untenstehende Adresse. Für Fragen steht Ihnen Michael Thomann, General Manager, per E-mail sales@schweizerhof-bern.ch gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Schweizerhof Bern – Michael Thomann – Bahnhofplatz 11 – 3001 Bern
sales@schweizerhof-bern.ch – www.schweizerhof-bern.ch

Spitzenküche | Anspruchsvolle Führungsaufgaben | Kreative Angebote

Auf sehr hohem Niveau kochen, im Bereich Führung klare Akzente setzen sowie Kompetenzen in Sachen Angebotsplanung, Kalkulation und Rezepturen einbringen: Das sind die drei Schwerpunkte! Spricht Sie der Mix aus modernstem Küchenmanagement, Top Cuisine und anspruchsvollen Führungsaufgaben an? Dann sollten wir miteinander sprechen! Unser Auftraggeber ist übrigens ein Firstclass-Hotel in einer Deutschschweizer Destination.
In Sachen Kulinarik geht alles in Richtung frisch, speziell, optisch ansprechend und innovativ, dem Zeitgeist entsprechend mit mediterranem Einschlag, ergänzt durch saisonale und regionale Spezialitäten. Das Ganze leicht, bei 1A-Qualität und unter Verwendung einheimischer Frischprodukte. Dabei liegen Ihnen Nachhaltigkeit und ökologische Aspekte ebenso am Herzen wie der Wunsch für anspruchsvolle Gäste aus aller Welt verführerische Kreationen zu produzieren.

Küchenchef/in mit Flair für Top Cuisine

oder starker Sous-chef mit Potential zur Führung der gut 20-köpfigen Brigade

In einem z.B. von Punkten, Sternen, Hauben oder ähnlich ausgezeichneten Erstklassbetrieb haben Sie bereits einige Jahre in einer Führungsposition Erfahrungen gesammelt. Diese hohe Qualitätsstufe in einem grösseren Umfeld umzusetzen sehen Sie gleichermaßen als Chance und Herausforderung. Idealprofil: Exzellenter Hands-on Chef de Cuisine oder ein erfahrener starker Sous-chef mit entsprechenden Leistungsausweisen auf dem Sprung zum Executive Chef.
Highlights der Stelle: Ganzjährige Anstellung trotz saisonalen Charakters, kurze Entscheidungswege, Mitglied des Kaders, klare Vorgaben, attraktive Entlohnung. Der Eintrittstermin kann flexibel gehandhabt werden. – Interessiert? Organisatorisch starke Küchenfachpersönlichkeiten informiere ich gerne! Am besten vorab Lebenslauf mit Foto online senden oder anrufen. Auch ausserhalb der Büroöffnungszeiten: +41 79 402 53 00. Ich freue mich auf das Gespräch mit Ihnen! 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
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Der Traum vom eigenen Backpacker – Betreiber gesucht!
Backpacker für Winterthur!

Die Inhaberin des Lagerplatz-Areals in Winterthur, die Stiftung Abendrot, sucht Personen, die sich für das Konzeptionieren, Gestalten und Betreiben eines Backpackers in Winterthur interessieren.

Angedacht ist ein Backpacker mit rund 80 Betten, oberhalb des Restaurants Outback auf dem Lagerplatz in Winterthur. Der Rohbau ist vorhanden, Innenausbau und Mobiliar ist Sache der Betreiber. Die Stiftung Abendrot beteiligt sich mit fairen Krediten und Verzinsungs-Möglichkeiten an einem spannenden Konzept, das zusammen mit den Betreibern erarbeitet wird.
Geplante Eröffnung: Herbst 2012

Interessierte Personen sind eingeladen an einer Führung durch die Räumlichkeiten des zukünftigen Backpackers teilzunehmen. Melden Sie sich bitte bis am Montag, 15. November 2010 an unter:
projektsteuerung.lagerplatz@abendrot.ch

Die Führung findet am Donnerstag, 18. November 2010, um 14.30 Uhr statt.



FERIEN
VEREIN

Die POSCOM Ferien Holding AG betreibt unter der Marke «Ferienverein» vier Hotels in der Schweiz und zwei Hotels im Mittelmeerraum sowie zahlreiche weitere Ferienangebote. Dank unserer konsequenten Multigenerationenausrüstung und einer Infrastruktur, die in der Mittelklasshotellerie ihresgleichen sucht, verfügen wir über eine starke Marktposition.

Mit engagierten Mitarbeitenden aus unterschiedlichsten Berufsgruppen verschönern wir die wertvolle Ferienzeit unserer Gäste.
Möchten Sie uns auf diesem Weg begleiten?

Folgende Stellen sind an unseren Traumdestinationen neu zu besetzen:

- Koch
- Souschef
- Chef de partie
- Service-Mitarbeitende
- Bar-Mitarbeitende
- Réceptionist/-in (Jahresstelle)

Wir bieten Ihnen ein lebhaftes Umfeld mit spannenden Kontakten. Unsere Anstellungsbedingungen richten sich nach dem aktuellen L-GAV des Schweizer Gastgewerbes. Zudem bieten wir Ihnen Wohnmöglichkeiten und die Benützung der hoteleigenen Freizeitinfrastrukturen.

Mit der Ferienverein-Gruppe steht Ihnen eine Arbeitgeberin mit interessanten Weiterentwicklungsmöglichkeiten und verschiedenen Arbeitsfeldern im In- und Ausland zur Seite und Sie profitieren zusätzlich von attraktiven Ferienvergünstigungen.

Wir freuen uns auf Sie!

www.ferienverein.ch

Müntener & Thomas

Bei Personalfragen persönlicher



Golf Club Alvaneu Bad

Inmitten wunderschöner Bergidylle auf 900 m.ü.M. im Albulatal liegt Alvaneu Bad. Die Landschaft ist lieblich und das Klima mild. Der 18-Loch Golfplatz zählt mittlerweile zu den schönsten und wurde schon mehrfach ausgezeichnet. Ein Heilbad mit Wellnessanlage sowie zwei Restaurationsbetriebe runden das touristische Angebot ab. Im Auftrag des Verwaltungsrats suchen wir eine dienstleistungsorientierte und loyale Persönlichkeit als

Golfclub-Manager/in

Die Hauptaufgaben

In dieser Kaderfunktion sind Sie direkt dem Golfclub-Präsidenten unterstellt und verantwortlich für die administrative, personelle und organisatorische Führung des Golf- und Badebetriebs mit 60 Angestellten. Zu Ihrem Pflichtenheft zählen im Weiteren die Organisation und Leitung von Turnieren, Veranstaltungen; Betreuung der Mitglieder und Sponsoren; diverse Marketingaufgaben sowie Neukunden-Akquisition.

Das Anforderungsprofil

Diese kundenorientierte Aufgabe möchten wir einer mit dem Golfsport vertrauten und führungserfahrenen Touristiker-Persönlichkeit anvertrauen. Praxis und eine höhere Ausbildung im Umfeld Tourismus/Hotellerie/Dienstleistungsmarketing sind von Vorteil. Solide betriebswirtschaftliche Kenntnisse, gute Kommunikationsfähigkeiten sowie ein natürlich-sicheres Auftreten runden Ihr Profil ab. Kurzum, Sie sind ein Macher mit Gespür!

Das Angebot

Es erwarten Sie eine Jahresanstellung in einem einzigartigen Golf- und Badezentrum, Gestaltungsmöglichkeiten, ein motiviertes Team sowie attraktive Anstellungsbedingungen.

Ihre Kontaktperson

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto oder telefonische Kontaktaufnahme für Erstauskünfte freuen sich: Verena Gnädinger oder André Thomas. Für Diskretion und Kompetenz bürgt unser Name.

Müntener & Thomas Personal- und Unternehmensberatung AG
CH-7002 Chur, Hartbertstrasse 9, e-mail: info.chur@job-online.ch

swissstaffing

+41 81 257 15 00



Das Familien geführte Hotel Restaurant Landhaus In Münster / VS sucht ab Dezember 2010 oder nach Übereinkunft eine Persönlichkeit als
Direktionsassistent/in – Stv. Direktion

Wir bieten Ihnen ein äusserst interessantes, abwechslungsreiches und familiäres Arbeitsumfeld mit grossen Entfaltungsmöglichkeiten.

Für Fragen wenden Sie sich bitte an:
Frau Elisabeth Weger Tel. 027 973 22 73

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung die Sie wohl folgt senden; Weger AG, Dorfweg 20, 3985 Geschinen

www.landhaus-muenster.ch

Landhaus
HOTEL RESTAURANT

010-010

HOTEL LINDENHOF

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

Ab Mitte März 2011 oder nach Vereinbarung suchen wir in Jahresstelle eine

Hauswirtschaftsleiterin (d/f/e)

Sind Sie diejenige Person, welche...

- ... ein erfahrenes Team zielorientiert führen kann?
- ... mit diesem überdurchschnittlichen Leistungen erbringt?
- ... unsere auszubildenden Hotelfachschüler betreut und begleitet?
- ... weiss was ökologische Grundsätze sind?
- ... die wirtschaftlichen Zusammenhänge erkennt?
- ... eine effiziente Einsatzplanung praktisch umsetzt?
- ... das Departements-Netzwerk pflegt?
- ... als Teamleiterin motivierend am selben Strick zieht?
- ... tatkräftig in Zimmer und Linde mitteilen kann?
- ... den Gästeaufenthalt zum wirklichen Erlebnis macht?

Wenn Sie diese Person sind, freuen wir uns auf Ihre ausführlichen Unterlagen. Hansjörg Inhof gibt Ihnen gerne weitere Auskunft.

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

0400-010

BELVOIRPARK

Herzlich willkommen
zu einer neuen Herausforderung!

Das öffentliche Restaurant der Belvoirpark Hotelfachschule ist ein Gastronomiebetrieb mit vielen Besonderheiten an einmaliger Lage.

Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir nach Vereinbarung eine/einen:

Chef de service – Instruktor/in

Sie betreuen jährlich 144 Studenten während ihrer praktischen Ausbildung, welche sie in unserem öffentlichen Restaurant absolvieren. Unsere anspruchsvollen Gäste verwöhnen Sie im A-la-carte-Restaurant, im Bankett- und im Cateringbereich. Sie sind motiviert und verstehen es, in einer nicht alltäglichen Kaderposition die Gastfreundschaft in unserem Hause mitzuprägen und in hektischen Momenten den Überblick zu bewahren.

- Sie bringen eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie oder einen Hotelfachschulabschluss mit.
- Sie arbeiten teamorientiert und überzeugen durch Begeisterung, Qualitätsbewusstsein und mit Ihrer natürlichen Autorität.

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

Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF
Herr Marius Casanova
Seestrasse 141
8002 Zürich
044 286 88 69
Wir freuen uns auf Sie!

0000-010

S

Schmeckt nach Zukunft.

Wenn Sie etwas bewegen wollen, steigen Sie am besten bei der SV Group ein: In Sachen Gemeinschaftsgastronomie macht uns niemand etwas vor. Mit Kernaktivitäten in der Personalgastronomie, im Care und Eventcatering, Hotelmanagement und in öffentlichen Restaurants bieten wir Ihnen spannende Möglichkeiten innerhalb eines der vielfältigsten Unternehmen der Branche. Und unser internationales Engagement sorgt für zusätzliche Dynamik in Ihrer Karriere.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Assistant Restaurant Manager 100 % (w/m)

Im ISO zertifizierten Post Restaurant daylis PostFinance Engehalde in Bern verpflegen sich täglich bis zu 600 Gäste mit einem qualitativ hoch stehenden Angebot, bestehend aus einem Tagesmenü, einem Vegli-Menü, einem à la carte Angebot, Snacks sowie Bankett- und VIP-Menüs. Es werden Sonderanlässe und zahlreiche Apéros durchgeführt.

Wir suchen eine engagierte und zuverlässige Führungspersönlichkeit für folgende Aufgaben:

Betriebsführung und Übernahme der Gastgeberfunktion bei Abwesenheit des Restaurant Managers, Sicherstellung des Angebots und Überwachung der Abläufe des Restaurants, Mitarbeiterführung, -betreuung und -schulung, Personaleinsatzplanung und -administration, Bearbeitung der Kreditoren und Debitoren sowie der Tagesabrechnungen, Einhaltung der ISO Vorgaben, aktive Mitarbeit im Tagesgeschäft, Arbeitszeiten: Montag - Freitag, mit Ausnahme bei Sonderanlässen

Ihr Profil:

- abgeschlossene Grundausbildung im Gastgewerbe (Hotelfachschule von Vorteil)
- Führungserfahrung
- sicheres und freundliches Auftreten
- Durchsetzungsvermögen
- Sozialkompetenz
- Organisationsstalent

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto und Angabe zu Ihrer Lohnvorstellung an:

SV (Schweiz) AG
Valeria Linder
Post Restaurant daylis
PostFinance Engehalde
Engelhaldestrasse 35
CH-3012 Bern

SVGroup

Passion for quality. Since 1914.

010-010



Kategorie: Unikart

Kloster Kappel

Seminarhotel und Bildungshaus

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

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine(n) fachlich fundierte(n), kommunikative(n) und verkaufsorientierte(n)

- Leiter(in) Reservation und Verkauf 100%

Ihr Aufgabengebiet: Sie führen ein Team von ca. 6 Mitarbeitenden in den Bereichen Seminarorganisation und Réception. Sie sind dabei verantwortlich für die Organisation, den Verkauf und die Administration. Sie unterstützen aktiv bevorstehende Werbemaassnahmen, gestalten unsere Website und beeinflussen das Wachstum des Betriebes nachhaltig. Sie sind direkt der Geschäftsführung unterstellt.

Ihr Profil: Sie sind dienstleistungsorientiert und sprachgewandt (D/E/F), überzeugen durch ein sicheres und zukunftsorientiertes Auftreten, haben bereits Erfahrung in der Seminarorganisation der Hotellerie (ev. auch im Sales- und Marketingbereich), verfügen über fundierte EDV-Kenntnisse (MS Applikationen, Fidelio V8) und haben Freude am Verkauf der einzigartigen Klosteranlage Kappel am Albis.

- Mitarbeiter(in) Reservation und Verkauf 60%

(Unterstützung der Leitung Reservation und Verkauf)

Es erwartet Sie ein vielseitiges, forderndes Aufgabengebiet in einem spannenden und dynamischen Umfeld, mit attraktiven Arbeitszeiten! Für nähere Auskünfte steht Ihnen gerne Jürgen Barth (Geschäftsführer) Telefon 044 764 88 10, zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Diese senden Sie bitte bis 12. November 2010 an:
Kloster Kappel, Jürgen Barth, Geschäftsführer, 8926 Kappel am Albis

0400-010

HOTEL KRONE UNTERSTRASS

ZÜRICH

Das Hotel Krone Unterstrass ist ein renommiertes ****Hotel im Zentrum von Zürich. Der Betrieb wurde in den letzten Jahren kontinuierlich erneuert und ausgebaut. Unseren Gästen stehen neben 57 im Haupthaus gelegenen, modernen und geschmackvoll eingerichteten Zimmern auch 19 grosszügige und elegante Studios sowie JuniorSuiten mit separatem Wohnbereich im neuen «Townhouse» zur Verfügung. Bankett- und Seminarräumlichkeiten für Anlässe bis 200 Personen auf neuestem seminartechnischem Stand sowie Restaurant und Bar «differente» mit gehobener Küche und persönlichem Service erfüllen die hohen Ansprüche des anspruchsvollen Hotel- und Restaurantgastes ebenfalls in jeder Hinsicht. Der Betrieb beschäftigt rund 50 Mitarbeitende. Zur Ergänzung unseres Front-Teams suchen wir per Dezember 2010 oder nach Vereinbarung eine aufgestellte Persönlichkeit als

Chef de Réception (m/w)

Diese sehr interessante und anspruchsvolle Kaderstelle umfasst die Führung und Organisation des gesamten Front-Office-Bereiches. Sie haben bereits als Ass. Front Office Manager oder Front Office Manager in der Stadthotelrie gearbeitet, verfügen über sehr gute Fachkenntnisse und ausgeprägte administrative Fähigkeiten. Ebenso haben Sie ein Flair für die aktive Verkaufsförderung unseres Hauses, kennen sich mit Onlinebuchungsportalen bestens aus und kümmern sich um die Pflege unserer Stammkunden. Bestenfalls kennen Sie bereits das Front-Office-System Fidelio Suite 8 und sprechen D/E/F in Wort und Schrift. Ihnen obliegt die Führung, Planung und Motivation eines Teams von 6 Mitarbeitenden sowie die Umsetzung und Weiterentwicklung der ISO-9001-Richtlinien.

Wir stellen uns einen gepflegten, kreativen und vor allem unkomplizierten Kadermitarbeiter im Alter zwischen 25 und 40 Jahren vor, welcher mit Herz, viel Freude und der Sicherheit seiner bereits gesammelten Berufserfahrung die anspruchsvollen Aufgaben löst und die Anliegen unserer Gäste vorbildlich betreut.

Haben wir Ihr Interesse für diese tolle Stelle geweckt? Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an: Roger Jützi, Hotel Krone Unterstrass, Schaffhauserstrasse 1, 8006 Zürich, Telefon 044 360 56 56, jutzi@hotel-krone.ch, www.hotel-krone.ch

Ein Betrieb der Wüger Gastronomie AG

0000-010



Tavolago – Gastronomie zu Wasser und Land

Als Tochtergesellschaft der Schifffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees verfügt die Tavolago über eine ausgezeichnete Infrastruktur und ein grosses logistisches Know-how, um neben der Gastronomie «zu Wasser» auf den 21 Dampf- und Motorschiffen auch «zu Land» in 8 Betrieben und bei Caterings einen optimalen kulinarischen Genuss zu garantieren.

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung eine

Leitung Personal (m/w)

100%-Pensum

Ihr Aufgaben- und Verantwortungsgebiet:

- Eridigung und Verantwortung der gesamten Personaladministration für 300 Mitarbeitende
- Verantwortung für das Lohnwesen inkl. Jahresabschluss und Sozialversicherungen
- Initiierung, Planung und Durchführung von Rekrutierungsaktivitäten
- Beratung und Unterstützung der Linienvorgesetzten in Bezug auf Führung, Mitarbeiterbeurteilungen und Personalentwicklung
- Überwachung der elektronischen Zeiterfassung und Arbeitszeitkontrolle
- Betreuung der Mitarbeitenden in beruflichen Angelegenheiten
- Kontakt zu Behörden und Ämtern
- Führung einer Personalassistentin

Uner Anforderungsprofil:

- Kaufmännische oder gastronomische Grundausbildung und praxisorientierte Personalfachausbildung
- breites Fachwissen und Erfahrung in allen operativen Bereichen des Personalmanagements, vorzugsweise im Gastgewerbe (Arbeitsrecht, L-GAV, Sozialversicherung, Bewilligungswesen)
- zuverlässige, selbstständige und lösungsorientierte Arbeitsweise
- hohe Sozialkompetenz, Integrität und positive Ausstrahlung
- gutes Kommunikationsverhalten auf allen Ebenen
- Kenntnisse des Mitarbeitermanagements MIRUS

Wollen Sie sich gemeinsam mit uns weiterentwickeln? Dann freuen wir uns auf Ihre komplette und aussagekräftige Bewerbung per Post oder Mail.

Tavolago AG
Reto Fries, Leiter Corporate Services
Werftstrasse 5, 6002 Luzern
r.fries@tavolago.ch / 041 367 61 61



010-010

Der Gasthof St. Mauritz in Schötz ist ein renommierter Gastbetrieb im Kanton Luzern und sucht per **31. März 2011 oder nach Vereinbarung ein**

Pächter-/Geschäftsführer-Paar

Der Gasthof St. Mauritz besteht aus einer schönen Gartenwirtschaft (40 Gäste), einer gemütlichen, heimeligen Gaststube (50 Gäste), einem modernen und unterteilbaren Moritz-Saal für Seminare, Konzerte oder sonstige grössere Anlässe (270 Gäste) sowie einer Pizzeria mit Bar.

- Sind Sie engagiert, gästeorientiert und verfügen über ausreichende Erfahrung in der Führung eines Gasthauses?
- Sind Sie kommunikationsstark, aufgestellt und verfügen über einen guten Umgang mit Menschen?
- Sie sind an einer langjährigen Pacht- oder Geschäftsführung interessiert?

Dann freuen wir uns über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen. Bitte senden Sie diese an unsere Verwaltung, die Revimag Treuhand AG, z. Hd. Herrn Franz Zeder, Baselstrasse 44, 6252 Dagmersellen, Tel. 062 748 31 42.

Sie haben die Wahl!

Bewerben Sie sich bei uns online oder senden Sie uns Ihre Unterlagen per E-Mail oder Post und wir erledigen alles Weitere für Sie. Wir haben viele interessante Stellen zu besetzen.

- Chef de Service, Chef de Rang, Service**
- Commis de Cuisine, Chef de Partie**
- Réceptionist/in**
- Kindergärtner/in**

Haben Sie Interesse? Für weitere Angaben stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und freuen uns von Ihnen zu hören.



Gastro S Howald GmbH
Hauptstrasse 47
4105 Sissli-Banken
E-Mail: jobs@gastro-s.ch, Tel. 061 485 80 80

Weitere Angebote unter www.gastro-s.ch



Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per Januar 2011 oder nach Vereinbarung:

- Réceptionsmitarbeiter/in D/E
- Commis de Rang für unser à la carte Restaurant «Le Pavillon»
- Teppanyaki-Koch für unser japanisches Restaurant «Taishi»

Aussagekräftige Bewerbungen bitte an:

Hotel Ambassador & Spa, Thomas Kübli
Seftigenstrasse 99, CH-3007 Bern
thomas.kuebli@hotels.ch www.fassbindhotels.com

stiftung altried

ZENTRUM FÜR MENSCHEN MIT BEIHERUNG

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

Wir suchen per **1.2.2011 oder nach Vereinbarung** einen führungstarken

Küchenchef (m/w) 100%, Mo-Fr

der zusammen mit seinem Team, bestehend aus 3 Köchen sowie 14 Mitarbeitenden mit Behinderung unsere Gastronomie in eine neue Zukunft führt.

Ihr Aufgabengebiet:

- Planung und Ausführung marktorientierter, vielseitiger, qualitativ hochwertiger Angebote
- Einhaltung und Berücksichtigung moderner Ernährungsstandards, Wirtschaftlichkeit, Einkauf und Koordination des Warenflusses
- Kontaktpflege Lieferanten und Kunden
- Erstellung, Überwachung und Einhaltung des Budgets
- Aktive und initiative Mitarbeit im Umbauprojekt der Küche und Gastronomie
- Neuausrichtung des bestehenden Angebotes

Ihr Profil:

- mehrjährige, vielseitige Berufs- und Führungserfahrung als Küchenchef in moderner Gemeinschaftsgastronomie, öffentlicher Gastronomie/Hotellerie und/oder Spital/Heim
- hohes Qualitätsbewusstsein und Leidenschaft für das Kochen
- aktive Mitarbeit in der Produktion und Fertigung
- pragmatisches, unternehmerisches Handeln
- vernetztes Denken, Kommunikations- und Konfliktfähigkeit
- hohe Sozialkompetenz, Motivationsfähigkeit sowie teamorientiertes und kooperatives Führungsverhalten

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

Wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung per Post an Stiftung Altried, Frau Barbara Aebi, Ueberlandstrasse 424, 8051 Zürich, Telefon 044 325 44 44, www.altried.ch



* ZUNFTHAUS ZUR WAAG *

Für unser traditionsreiches Zunftthaus zur Waag, mit seiner über 300 Jahre umfassenden Geschichte, mitten in der charmanten Altstadt von Zürich suchen wir per sofort eine/n:

Leiter/in Administration

Zu den wichtigsten Aufgaben gehören in dieser Position:

- Personaladministration, wie Mitarbeiterkorrespondenz, Mitarbeiterbetreuung und Vorbereiten der Lohnabrechnungen.
- Kreditoren- und Debitorenbuchhaltung inklusive der Vorbereitung zu den jeweiligen Monats- und Jahresabschlüssen, wie Kreditkartenabrechnung, Umsatzrekapitulation, Kontrolle der Tagesabschlüsse und führen der Gutscheine.
- Vertretung der Bankettkassiererin während ihrer Abwesenheit (Samstag und Sonntag), Reservationsannahme, Offertenstellung, Menübesprechung.
- Aktualisieren der Homepage.

Wir wünschen uns für diese Position eine/n dienstleistungsorientierte/n Mitarbeiter/in, welche/r eine spannende und abwechslungsreiche Herausforderung sucht und folgende Qualifikationen und Eigenschaften mitbringt:

- Bereits Erfahrungen im Personalwesen erworben.
- Beherrschung der gängigen PC-Programme.
- Stilsicheres Deutsch und gute Englischkenntnisse.
- Exakte sowie schnelle und selbstständige Arbeitsweise.

Interessiert? Sepp Wimmer freut sich über Ihre Bewerbung.

ZUNFTHAUS ZUR WAAG, Münsterhof 8, CH-8001 Zürich
Telefon 0041 44 216 99 66
zunftthaus-zur-waag@bluewin.ch/www.zunftthaus-zur-waag.ch

Arosa – ein renommierter Wintersportort im Herzen von Graubünden



Wir suchen für das Gastronomieunternehmen TSCHUGGENHÜTTE ab Frühjahr 2011 oder nach Vereinbarung eine(n):

■ GASTGEBER/GASTGEBERIN

Als unternehmerische Persönlichkeit übernehmen Sie die Verantwortung für die Gesamtführung. Sie leiten ein Team von ca. 60 Mitarbeitern und werden in den Bereichen Personelles, Administration, Buchhaltung und Budgetierung von einer internen Stabsstelle unterstützt.

Sie stehen bereits in leitender Stellung in einem Gastronomiebetrieb und verfügen über eine fundierte, praktische Ausbildung in den Gastroberufen. Sie sind kreativ, frontorientiert, belastbar und blicken auf einige Jahre Berufserfahrung zurück.

Interessiert? Dann richten Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung an: **Andy Abplanalp**

Arosa Bergbahnen AG • Seeblickstrasse • 7050 Arosa
Telefon +41 (0)79 631 87 67
andy.abplanalp@arosabergbahnen.ch



Swiss Re



Die hochstehende Gastronomie der Swiss Re wird vom Departement Guest Services geführt. Der Standort der drei internen Restaurants und des Direktionsrestaurants ist im Raum Zürich, das Schulungs- und Seminarzentrum befindet sich in Rüschlikon.

Operativer Betriebsleiter/-in

Aufgabenbereich

Mit Begeisterung und Engagement führen Sie ein Team von 30 Mitarbeitenden, davon sind Ihnen fünf direkt unterstellt. Sie können als verantwortungsvolle Führungspersonlichkeit Aufgaben entsprechend delegieren und ihr Wissen den Fachkräften weiter geben. Für unseren Betrieb in Adliswil suchen wir einen Operativen Leiter/in für die Gemeinschaftsgastronomie. Sie sind verantwortlich für die Organisation und Betreuung der verschiedenen Dienstleistungen. Das Augenmerk richtet sich auf die Verpflegung der Swiss Re Mitarbeitenden (ca. 1'300 Mittagessen). Neben Personalführung und administrativen Aufgaben gehören im Weiteren Apéros, bediente Mittagessen und Spezial-Events zu Ihrem Aufgabenbereich. Sie sind wissbegierig, dienstleistungs- und gästeorientiert und können täglich eine internationale, wiederkehrende Kundschaft begeistern. Sie schätzen die Zusammenarbeit im Team und arbeiten gerne in verschiedenen Projekten mit. Sie arbeiten unter Einhaltung der höchsten, Sorgfaltspflicht und richten sich nach den strengen Hygiene-, und Arbeitssicherheitsvorschriften.

Anforderungsprofil

- Höhere Fachausbildung (z.B. Hotelfachschule)
- Ausgewiesene Führungserfahrung
- Betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- Organisatorisches Flair
- Kundenorientiert, engagiert und initiativ
- Gepflegtes Auftreten und diplomatisches Geschick
- Offene, ehrliche und loyale Art
- Ausgeprägte Kommunikationsfähigkeit
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse
- Gute PC Kenntnisse: Microsoft Anwendungen

Was bieten wir Ihnen:

- arbeiten auf Topniveau mit Frischprodukten
- einen vielseitigen Aufgabenbereich
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- gute Sozialleistungen
- geregelte Arbeitszeiten (Sa./So. frei)

Bitte bewerben Sie sich direkt über unser online portal. Für weitere Informationen über die Stelle und den Rekrutierungsprozess kontaktieren Sie bitte Nicole Tschuppert unter Nicole_Tschuppert@swissre.com.



SONNMATT LUZERN KURHOTEL RESIDENZ PRIVATKLINIK

Wir sind ein renommiertes ****Kurhotel mit Klinikabteilung und Residenz und verfügen über 120 Betten sowie 33 Residenz-Wohnungen. Die SONNMATT liegt idyllisch oberhalb der Stadt Luzern, mit einmaliger Sicht auf See und Berge und genießt in der ganzen Schweiz einen sehr guten Ruf.

Per 1. Januar 2011 oder nach Vereinbarung suchen wir zur Führung unseres Réceptions-Teams, das aus 6 Mitarbeiterinnen besteht, eine(n) erfahrene(n)

Réceptions-Chef(in)

Sie haben bereits Führungserfahrung gesammelt und verfügen über die nötigen Kenntnisse in EDV-, Internet- und Fidelio-Anwendung. Im Idealfall haben Sie zudem Erfahrung mit ISO 9001.

Sie zeichnen sich aus durch sicheres Auftreten einerseits und einfühlsamen Umgang mit unserer anspruchsvollen Klientele andererseits. Zudem sind Sie im administrativen und kaufmännischen Bereich zielorientiert und in der Lage, Ihr ganzes Wissen und Know-how an Ihre Mitarbeiter weiterzugeben und diese entsprechend zu motivieren und zu schulen.

Ihre eigene Weiterbildung ist uns genauso wichtig! Die Möglichkeiten sind vielfältig. Zudem erwartet Sie eine offene und enge Zusammenarbeit mit der Direktion. Die Begeisterung für eine ständige Verbesserung der Arbeitsprozesse sowie die Pflege kleiner, alltäglich scheinender Details sind für Sie Selbstverständlichkeiten.

Wenn Sie an einer längerfristigen Anstellung mit attraktiven Arbeitsbedingungen interessiert sind, senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto. Frau C. Zimmermann, Direktionsassistentin, gibt Ihnen gerne mehr Informationen.

SONNMATT Luzern AG
Hemschenstrasse, Postfach, 6000 Luzern 15
Tel. 041 375 32 32, E-Mail: sana@sonnmatt.ch, www.sonnmat.ch



Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi



Kulm AROSA

Das charmante 5* Generationenhotel in den Bergen. Erholung pur im neuen Alpin Spa. Idealer Ausgangspunkt für Schlitten- und Kutschenfahrten sowie für vielfältige Wanderungen im Sommer und Winter. Mit den Skiern bis ans Hotel. An unverbaubarer Südlage mit reichem kulinarischem Angebot in verschiedenen Restaurants mit Sonnenterrassen. Geborgenheit in 119 gediegenen, alpinen Zimmern und Suiten.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir folgende, qualifizierte Mitarbeitende für die

Wintersaison 2010/2011

Service D/E (F)

Chef de Rang
Commis de Rang

Küche

2. Sous Chef
Demi Chef Pâtissier
Commis Pâtissier
Küchenbursche

Housekeeping

Zimmermädchen

Portier

Unsere Personalleiterin Frau Claudia Muschalik freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

AROSA KULM HOTEL - CH-7050 Arosa
Fon +41 (0)81 378 88 - 88 - Fax - 89
jobs@arosakulm.ch - www.arosakulm.ch

SwissDeluxeHotels



Discover the diversity

Das Grand Hotel Zermatterhof, unser luxuriöses eingerichtetes Fünfsternehaus, steht mit seinem exklusiven Service und seiner gelebten Gastfreundschaft für Luxus und pure Erholung.

Für die kommende Wintersaison haben wir ab Ende November 2010 folgende Stellen zu besetzen.

Fine dining Restaurant Prato Porni

(14 Punkte Gault-Millau)

Stellv. Maître d'Hôtel (d/e/f)
Chef/Demi-chef de Rang (d/e/f)

Restaurant Lusi

Chef de Rang (d/e/f)

Küche

Chef Entremetier
Commis de Cuisine

Mehr Informationen unter www.zermatterhof.ch. Wir freuen uns über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

GRAND HOTEL ZERMATTERHOF, Lilo Schacher,

Leiterin HR, Bahnhofstrasse 55, 3920 Zermatt

Tel. +41 (0)27 966 66 00/ +41(0)27 966 67 78

Fax. +41 (0)27 966 66 99

personalbuero@zermatterhof.ch



Grand Resort Bad Ragaz

Das Grand Resort Bad Ragaz steht für Qualität und exzellenten Service. Identifizieren Sie sich damit, dann nutzen Sie die Chance im führenden Wellbeing & Medical Health Resort Europas zu arbeiten.

Für die beiden Grand Hotels Quellenhof & Spa Suites und Hof Ragaz suchen wir

- Bar- und Servicefachmitarbeiter/in (Commis und Chef de rang)
- Guest Service Mitarbeiter/in (Réceptionistin / Concierge)
- Etagegouvernante (Teamleader) und Stv. Executive Housekeeper

Detaillierte Informationen zu diesen Stellen finden Sie auf unserer Homepage www.resortragaz.ch unter der Rubrik «Karrieren». Frau Pamela Bareit freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (mit Foto) und steht Ihnen bei Fragen unter Telefon +41 (0)81 303 27 23 oder karrieren@resortragaz.ch gerne zur Verfügung.

GRAND RESORT
Bad Ragaz

Grand Resort Bad Ragaz AG · 7310 Bad Ragaz · Switzerland · www.resortragaz.ch
Tel. +41 (0)81 303 30 30 · Toll-free 00800 80 12 11 10 · Fax +41 (0)81 303 30 33



Discover the diversity

Das Grand Hotel Zermatterhof, unser luxuriöses eingerichtetes Fünfsternehaus, steht mit seinem exklusiven Service und seiner gelebten Gastfreundschaft für Luxus und pure Erholung.

Zur Ergänzung unseres Teams für den Alpinen Wellness „Vita Borni“ (Wohlbefinden auf 650 Quadratmetern) suchen wir für die kommende Wintersaison (Ende November 2010) folgende Mitarbeiterinnen.

Masseurin (d/e/f)

Klassische Massage, Lymphdrainage, Aromamassage, Hot Stone, Fussreflexzonenmassage, Ayurveda-Abhyanga, Lomi Lomi Nui-Hawai und andere Spezialbehandlungen

Kosmetikerin mit Massagekenntnissen (d/e/f)

Mehr Informationen unter www.zermatterhof.ch. Wir freuen uns über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

GRAND HOTEL ZERMATTERHOF, Lilo Schacher,

Leiterin HR, Bahnhofstrasse 55, 3920 Zermatt

Tel. +41 (0)27 966 66 00/ +41(0)27 966 67 78

Fax. +41 (0)27 966 66 99

personalbuero@zermatterhof.ch





Zum Schützenhaus
Restaurant

Hören Sie, was diese ehrwürdigen Mauern für Geschichten erzählen? Damit neue Geschichten dazukommen, und dieses wunderbare Haus mit von Herzen gelebter Gastfreundschaft weiterblüht, suchen wir **per 1. Januar 2011 oder nach Vereinbarung** eine/n

Küchenchef/in 100 %

Das Restaurant Zum Schützenhaus in Basel ist ein öffentlicher Betrieb mit einem à la carte Restaurant der gehobenen Gastronomie und einer regionalen, kreativen Küche. Ein grosser Garten 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.

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

Ihr Profil

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

Weitere Auskünfte unter www.schuetzenhaus-basel.ch

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

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

Ferien- und Seminarhotel FloraAlpina



Das Hotel FloraAlpina ist wunderschön am Vierwaldstättersee gelegen und bietet seinen Gästen Erholung pur. Traumen in spannenden Hotelzimmern, kulinarische Verführungen auf der einmaligen Terrasse, nicht ganz alltägliche Seminarangebote im und um das Hotel sowie eine einzigartige Lokation für gesellschaftliche Anlässe.

Nun suchen wir noch Ihre Unterstützung:

Réceptionist/In

KU-Ausbildung & Réceptionerfahrung, Sprache D, E & F
ab sofort oder nach Vereinbarung

und

Gouvernante

ab sofort oder nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Ferien- und Seminarhotel Restaurant
CH-6354 Vitznau am Vierwaldstättersee
Tel. +41 (0)41 339 70 70
Fax +41 (0)41 339 70 99
welcome@floraalpina.ch
www.floraalpina.ch



KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Akutsptial für Innere Medizin
mit integrierter Rehabilitation

Die Klinik Schloss Mammern ist ein Akutsptial für
Innere Medizin mit integrierter Rehabilitation mit
125 Betten und 200 Mitarbeitenden.
Wir sind Mitglied von «The Swiss Leading Hospitals».

Zur Verstärkung unserer Spitalverwaltung suchen wir per
sotort oder nach Vereinbarung eine

**Réceptionistin
(Verwaltungsmitarbeiterin) 100 %
&
Telefonistin Mutterschafts-
vertretung
100% für ca. 4 Monate**

Wenn Sie eine neue Herausforderung mit vielseitigem Tätigkeitsgebiet reizt, dann... lesen Sie weiter.

Das Aufgabengebiet:

- Erfassen von medizinischen Leistungen
- Erstellen der Patientenrechnungen bei Abreise
- Tagesabschluss und administrative Aufgaben beim Empfang der Patienten
- Mithilfe bei der Bedienung der Telefonzentrale und Personensuchanlage
- diverse Sekretariatsarbeiten auf PC (Microsoft Word/Excel).

Wir bieten:

- attraktiven Arbeitsplatz mit modernen technischen Hilfsmitteln
- Qualitätsmanagement nach EFQM Modell
- Attraktives internes und externes Fortbildungsangebot
- Gratis Parkplätze bei der Klinik
- 42 Std.-Woche und 5 Wochen Ferien
- Teilnahme am Sportprogramm

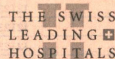
Wir erwarten:

- eine Grundausbildung im Bereich Hotellerie, Gesundheitsbranche oder kaufm. Lehre
- Berufserfahrung in einem dieser Bereiche
- Bereitschaft für Wochenend- und Schichtarbeit
- ein Flair für Zahlen und gute PC-Kenntnisse
- sehr gute Umgangsformen
- Kenntnisse der englischen, von Vorteil auch der französischen und/oder italienischen Sprache
- Kenntnisse über die Abrechnung mit Krankenkassen und in der medizinischen Terminologie

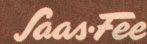
Sollten wir Sie neugierig gemacht haben, so senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Unterlagen zu. Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen selbstverständlich telefonisch jederzeit zur Verfügung. Wir garantieren Ihnen absolute Diskretion.

KLINIK SCHLOSS MAMMERN AG

Flandrina C. von Salis, Vizedirektorin/Personalchefin
CH-8265 Mammern (Bodensee) TG
Tel. 0041 52 742 11 11
fvs@klinik-schloss-mammern.ch
www.klinik-schloss-mammern.ch



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



SAASTAL

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

pflichtbewussten Réceptionistinnen m/w
gute Sprachkenntnisse
Mithilfe im Service und in der Gästebetreuung
**verantwortungsbewussten, kreativen
Chef de partie oder Jungkoch m/w**

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

*Gute Entlohnung *Studio/Wohnung vorhanden
Der GletscherGarten ist ein kleiner Familienbetrieb mit persönlicher Atmosphäre und internationalem Gästepublikum.

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

Wir freuen uns auf Ihren Anruf und Ihre Bewerbungsunterlagen!

Chalet-Hotel GletscherGarten
Spezialitäten-Restaurant «Carl Zuckmayer-Stube»
Familie Wendelin & Monika Bumann-Anthamatten
CH-3906 Saas Fee

Telefon 027 957 21 75, Fax 027 957 30 00
E-Mail: welcome@hotelgletschergarten.ch
www.hotelgletschergarten.ch

Hotel Hippel Krone

Wer hätte Freude, neben seiner Arbeit gratis jeden Tag mit Sportpferden auszureiten?

Wir suchen für unser Hotel, Spezialitäten-Restaurant, Thai-Restaurant und Party-Service nach Übereinkunft

**Commis de cuisine
Chef de partie
Thai-Koch**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf an:

Hotel Hippel Krone Hr. R. Notz, Bernstrasse 2, 3210 Kerzers,
(Tel. 079 222 58 77)



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

0800 880 830

adecco.ch

GDI GOTTLIEB DUTTWEILER
INSTITUTE

Für unseren Veranstaltungsbereich im GDI Gottlieb Duttweiler Institute in Rüschiikon/Zürich suchen wir per 1. Februar 2011 oder nach Vereinbarung eine verkaufs- und beratungsorientierte Persönlichkeit als

Sales Representative Events 100%

Als einzigartiger und historischer Ort der Begegnung stellen wir unsere kompletten Dienstleistungen und Räumlichkeiten für Firmen- oder Gesellschaftsanlässe zur Verfügung. Wir legen grossen Wert auf gepflegte Gastronomie und herzliche Gastlichkeit. Unsere 11 Räumlichkeiten für 2 bis 300 Personen werden für Konferenzen, Tagungen, Seminare, Workshops, Bankette oder Events genutzt (kein Tagesbetrieb).

Ihr Aufgabengebiet

- Verkauf der Dienstleistungen des Veranstaltungsortes des GDI
- Planung, Durchführung und Nachbearbeitung von Anlässen
- Veranstaltungsplanung der Segmente Events, Tagungen, Privatfeiern
- Mitverantwortung für die optimale Auslastung des Veranstaltungsortes
- Erstellung schriftlicher Angebote und Aufträge
- Telefonische Betreuung von Firmenkunden und Kundenpflege (CRM)
- Koordination zwischen der Veranstaltungsabteilung und den operativen Abteilungen

Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufsausbildung mit Erfahrung im Vertriebsverkauf
- Organisationstalent mit positiver, natürlicher Ausstrahlung und ausgeprägtem Qualitätsbewusstsein
- Kenntnisse über operative Bankettabläufe im Service und in der Planung (wünschenswert)
- Hohe Affinität zu Kunden und Gästen
- Kommunikationsstark
- Selbstständiges Arbeiten und Detailgenauigkeit
- Gepflegtes Erscheinungsbild
- Sehr gute PC-Kenntnisse
- Deutsch in Wort und Schrift, Englischkenntnisse

Perspektiven

- Spannende Herausforderung in einer geschichtsträchtigen Unternehmung an traumhafter Lage
- Anspruchsvolle, vielseitige Tätigkeit mit hoher Eigenverantwortung und Entwicklungsmöglichkeiten
- Hervorragende Sozialleistungen der Migros-Gemeinschaft

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen in elektronischer Form mit Foto an:

GDI Gottlieb Duttweiler Institute
Jürg Schlatter, Head of Finance & HR
juerg.schlatter@gdi.ch Telefon +41 44 724 62 20 www.gdi.ch



Hotels & Gastronomie
www.berest.com

Wir führen erfolgreiche Restaurants und Hotels in der Deutschschweiz und expandieren weiter.

Für das renommierte und über die Region Basel hinaus bekannte **Restaurant Schloss Bottmingen BL** suchen wir per 1. Februar 2011 oder nach Vereinbarung eine/n exzellenten Gastgeber/in als

Geschäftsführer/in

Als Persönlichkeit mit besten Umgangsformen und unternehmerischem Denken tragen Sie die Verantwortung für die frontorientierte Führung dieses traditionellen Hauses (15 Punkte GM) mit dem edlen Speiserestaurant, dem Schlossgarten und den verschiedenen historischen Räumlichkeiten für Hochzeiten und Bankette.

Zusammen mit dem eingespielten Team betreuen Sie unsere anspruchsvollen Gäste. Sie sind Gastgeber mit Leib und Seele, lieben den Gästekontakt, denken und handeln jederzeit unternehmerisch.

Mit Ihrem soliden Werdegang, der gezielten Weiterbildung und der bereits gesammelten Führungserfahrung sind Sie für diese Aufgabe prädestiniert. Wollen Sie einen weiteren wichtigen Schritt in Ihre erfolgreiche Zukunft unternehmen?

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, freue ich mich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (CV, Foto, Zeugnisse).

Roland Högger, dipl. Hoteller & Restaurateur SHV/VDH

BEREST AG
Thannerstrasse 30, 4054 Basel
Tel. 061 / 228 95 55
r.hoegger@berest.com

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

hoteljob.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!



Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Geschäftsführer/in	Region Zürich	J21231
Direktionsassistent/in	Region Oberwallis	J21255
Leiter/in Gastronomie	Region Bern	J21256
Verantwortlicher Gastronomie	Region Bern	J21257
Vizedirektor	Region Bern	J21260
Innovativer Gastronom	Region Bern	J21262
F&B Verantwortlicher	Region Bern	J21263
Betriebsleiter AssistentIn	Region Zürich	J21161

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Product Marketing im Tourismus	Region Zürich	J21289
Sales Manager Zürich	Region Zürich	J21299
Sales & Marketing Manager	Region Ostschweiz	J21229
Verkaufsmitarbeiter/in 50%	Region Bern	J21222
Assistent Lohnbuchhaltung 80%	Region Zürich	J21154
Front Office / Administration	Region Zürich	J21211
Verkauf- und E-Sales	Region Zürich	J21107

Reiseleitung/ Tourismus

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leiter(in) Gäste-Servicecenter	Region Oberwallis	J21153

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Concierge Vertretung 50% (Dez.-April)	Region Zürich	J21293
Chef de Reception	Region Zürich	J21295
Receptionistin	Region Zürich	J21298
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J21301
Rezeptionist/in	Region Graubünden	J21281
Nachtportier	Region Oberwallis	J21226
Réceptionistin	Region Bern	J21251
Reservations Supervisor	Region Bern	J21252
Assistant Front Office Manager	Region Bern	J21253
Assistentin Administration	Region Bern	J21254
Chef de réception	Region Bern	J21259
Front Office Manager	Region Bern	J21261
Réceptionistin	Region Bern	J21271
Hotelsekretärin stv. Chef de rec.	Region Bern	J21274
Réceptionistin	Region Ostschweiz	J21277
Leiter/In Reservation und Verkauf	Region Zürich	J21278
Telefonistin	Region Zürich	J21221
Front Office Manager	Region Zürich	J21136
Sachbearbeiterin Bankette	Region Bern	J21140
Rezeptionistin	Region Zentralschweiz	J21141
Chef de Réception	Region Bern	J21152
Rezeptionist/in	Region Zürich	J21157
Chef de Reception	Region Zürich	J21159
Hotelsekretärin/Rezeptionistin	Tessin	J21212
Rezeptionist/in	Region Bern	J21148
Ass. Front Office Manager (Malediven)	International	J21119
Praktikant/in Rezeption	Region Graubünden	J21123

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Bankettleiter/in	Region Zürich	J21294
F&B-AssistentIn	Region Schaffhausen	J21285
Serviceaushilfe	Region Bern	J21246
F&B Manager	Region Schaffhausen	J21134
Chef de Rang	Region Zürich	J21143
Betriebsleiter AssistentIn	Region Zürich	J21162
Chef de Rang (Italy)	International	J21165
Event Catering Coordinator	Region Zürich	J21132

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Küchenchef/in	Region Basel	J21290
Chef de Partie	Region Zürich	J21296
Commis de cuisine	Region Bern	J21291
Chef de partie (England)	International	J21228
Chef de cuisine	Region Basel	J21232
Sous-chef	Region Bern	J21234
Commis de cuisine	Region Bern	J21235

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Partie Pâtissier	Region Bern	J21236
Koch für temporäre Einsätze	Region Bern	J21237
Küchenchef	Region Bern	J21238
Chef de Partie	Region Bern	J21239
Jungkoch	Region Bern	J21240
Koch	Region Bern	J21241
Koch oder Küchenchef	Region Ostschweiz	J21233
Chef Pâtissier	Region Mittelland (SO,AG)	J21275
Sous Chef Tagesstelle	Region Basel	J21276
Chef pâtissier	Region Freiburg	J21214
Commis pâtissier	Region Freiburg	J21216
Commis de cuisine	Region Graubünden	J21219
Koch	Region Zentralschweiz	J21138
Koch	Region Zentralschweiz	J21144
Jungkoch/Chef de partie	Region Zürich	J21146
Chef de partie	Region Bern	J21151
Anfangs Sous-Chef	Region Basel	J21213
Alleinkoch	Region Bern	J21149
Küchendirektor/Küchenchef	Region Zürich	J21102
Chef de partie	Region Zürich	J21109
Commis de Cuisine	Region Zürich	J21111
Koch	Region Zürich	J21121
Commis de cuisine	Region Oberwallis	J21124
Küchenchef/in oder Sous-Chef	ganze Schweiz	J21110
Chef de partie	Region Bern	J21104

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Demi-chef de rang (England)	International	J21288
Serviceaushilfen	Region Zürich	J21292
Serviceemitarbeiter/in	Region Zürich	J21297
Barfachfrau/-mann	Region Graubünden	J21300
Commis de rang	Region Oberwallis	J21302
Chef de rang	Region Oberwallis	J21303
Commis de rang (England)	International	J21280
Chef de rang	Tessin	J21282
Demi-chef de rang	Tessin	J21283
Commis de rang	Tessin	J21284
Betriebsassistenten (M)	Region Zürich	J21286
Operative Assistent /-in Service, Stewarding	Region Zürich	J21287
Restaurantleiter/in	Region Graubünden	J21230
Servicefachangestellte	Region Bern	J21242
Servicefachangestellte	Region Bern	J21243
Serviceemitarbeiterin	Region Bern	J21244
Verantwortlicher Take away	Region Bern	J21245
Chef de service	Region Bern	J21247
Serviceaushilfen	Region Bern	J21248
VIP Serviceaushilfen und Hostessen	Region Bern	J21249
Servicefachangestellte/e	Region Mittelland (SO,AG)	J21250
Gastgeberpersönlichkeit	Region Bern	J21258
Betriebsassistent/in	Region Bern	J21264
Restaurantleiter/in	Region Graubünden	J21215
Chef de rang - (England)	International	J21217
Restaurationsangestellte (w)	Region Mittelland (SO,AG)	J21218
MitarbeiterIn Service 40%-	Region Zürich	J21224
Service Mitarbeiter/in	ganze Schweiz	J21225
Serviceemitarbeiter	Region Zentralschweiz	J21137
Betriebsleiter Assistent	Region Bern	J21139
Chef de rang	Region Bern	J21150
Chef de Service/Sommelier	Region Zürich	J21158
Serviceemitarbeiter	Region Bern	J21163
Serviceemitarbeiterin (w)	Region Ostschweiz	J21164
Restaurationsfachfrau	Region Bern	J21147
Gastgeber/Chef de Service	Region Bern	J21145
Commis de rang	Region Graubünden	J21128
Restaurationsfachfrau/-mann 80-100%	Region Bern	J21120
Sommelier/ Sommielière (Dubai)	International	J21103
2. Chef de service	Region Bern	J21105
Chef de rang	Region Bern	J21106
Chef de service	Region Bern	J21108
Commis de rang	Region Oberwallis	J21125
Demi-chef de rang	Region Graubünden	J21126
Chef de rang	Region Graubünden	J21127
Praktikant/in Service	Region Graubünden	J21129

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

hotel revue (htr) ist die führende Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus, mit dem grössten Stellenmarkt der Branche. Für den weiteren Ausbau unserer Onlineplattform www.hoteljob.ch suchen wir per 1. Januar 2011 oder nach Vereinbarung eine/einen

Verkaufsmitarbeiter/-in (50%)

Ihre Aufgaben

Kunden zu begeistern ist Ihre Leidenschaft. Sie setzen sich gezielt mit den einzelnen Kunden und ihren Bedürfnissen auseinander und unterbreiten dann telefonisch unsere vielfältigen Möglichkeiten. Zu Ihren Hauptaufgaben zählen der telefonische Verkauf der Stellenplattform hoteljob.ch, Konkurrenzanalysen, Erstellen von Mailings, Pflege der Kundendaten sowie die Kontrolle und Pflege der Seite hoteljob.ch.

Ihr Profil

Sie verfügen über eine Verkaufsausbildung mit guten kaufmännischen Kenntnissen oder eine kaufmännische Ausbildung mit Verkaufserfahrung. Sie sind es gewohnt, selbstständig zu arbeiten und sich selber zu organisieren. Erfolge beflügeln Sie und spornen sie zusätzlich an. Aber auch Misserfolge lassen Sie nicht entmutigen und Sie verfolgen hartnäckig, immer charmant und kundenorientiert die gesetzten Ziele. Stilsicher korrespondieren Sie in der deutschen Sprache und verhandeln sicher in Französisch.

Auf Sie wartet ein gut eingeführtes Produkt in einem faszinierenden Umfeld. Nebst der Unterstützung durch ein gut eingespieltes Team bieten wir Ihnen eine moderne Infrastruktur und ausgezeichnete Sozialleistungen.

Interessiert? Für weitere Auskünfte steht Ihnen Barbara König, Verlagsleiterin unter 031 370 42 39 gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

hotellerieuisse

Ursula Imhasly Bév
Leiterin Human Resources
Montbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
ursula.imhasly@hotellerieuisse.ch
www.hotellerieuisse.ch



**Berghaus Bärtschi Engstligen AG
Engstligenalp 2000 m ü. M.
3715 Adelboden**

Von Mitte Dezember 2010 bis anfangs Mai 2011 (evtl. auch für die Sommersaison 2011)

**suchen wir
Koch m/w
(mit Aufstiegsmöglichkeit)**

Lohn nach L-GAV
Auf autofreier Alp, schönes Skigebiet (5 Min. vom Haus), Zimmer vorhanden.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung
Michael Bärtschi
Tel. 033 673 13 73
berghaus@bluewin.ch

**HOTEL
GSTAADERHOF**

Das Hotel Gstaaderhof ist ein familiär geführter 4-Sterne-Saisonbetrieb. Mit seinen 64 Zimmern, Wellness - Anlage und seinen 2 Restaurants, sowie einer Bar und Catering-Service bietet unser Betrieb ideale Voraussetzungen für eine abwechslungsreiche Tätigkeit. Wir haben auf kommende Wintersaison folgende Stellen zu besetzen:

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung:

Réceptionist / in (Jahresstelle)

Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung, bereits etwas Berufserfahrung und Freude am Umgang mit unseren Gästen. Die Konversation und Korrespondenz in Deutsch, Englisch und Französisch bereitet Ihnen keine Probleme.

Wenn Sie gerne im Team arbeiten und eine „aufgestellte“ Persönlichkeit sind, fühlen Sie sich sicher wohl bei uns. Neben den guten Arbeitsbedingungen, fairer Bezahlung und geregelten Arbeitszeiten erwartet sie die herrliche Bergwelt des Saanenlandes.

Für weitere Informationen besuchen Sie unsere Website oder kontaktieren Sie Albrecht Bühler.

Doris und Jost Huber-Schärli CH-3780 Gstaad
Tel +41 (0)33 748 63 63 - www.gstaaderhof.ch

**GDI GOTTlieb DUTTWEILER
INSTITUTE**

Für unseren Veranstaltungsbereich im GDI Gottlieb Duttweiler Institute in Rüschlikon/Zürich suchen wir per 1. Februar 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

AnlassleiterIn Bankette & Service 80%

Als einzigartiger Ort der Begegnung stellen wir unsere kompletten Dienstleistungen und Räumlichkeiten für Firmen- oder Gesellschaftsanlässe zur Verfügung. Wir legen grossen Wert auf gepflegte Gastronomie und herzliche Gastlichkeit. Unsere 11 Räumlichkeiten von 2 bis 300 Personen werden für Konferenzen, Tagungen, Seminare, Workshops, Bankette oder Events genutzt (kein Tagesbetrieb).

Ihr Aufgabenbereich

- Operative Planung, Organisation und Durchführung von Anlässen mit bis zu 300 Personen
- Bereitstellen der entsprechenden Infrastruktur sowie Organisation der Logistik
- Führen und Schulen der ServicemitarbeiterInnen
- Empfang und Begleitung der Gäste sowie aktives Mithelfen im Service während den Anlässen
- Mithilfe bei der Einsatzplanung
- Mithilfe bei Abrechnungen der Anlässe

Ihr Profil

Sie verfügen über gute Erfahrungen und Kenntnisse in der Gastronomie, die Sie als kompetente/r Gastgeber/in ausweisen. Ihre Gäste haben oberste Priorität und Sie packen gerne tatkräftig mit an. Die gehobene Küche ist Ihnen lieb und Sie haben eine Affinität zur Gastronomie. Ihre Mitarbeiterführung ist klar, gradlinig und Sie verfügen über die notwendige Sozialkompetenz.

Sie sind selbstständiges Arbeiten gewohnt, hilfsbereit, ordnungsliebend und behalten auch in hektischen Situationen stets den Überblick. Das Arbeiten am Abend macht Ihnen genauso Freude wie das Arbeiten am Tag. Ein gepflegtes und freundliches Erscheinungsbild ist selbstverständlich für Sie. Gute mündliche Kenntnisse der englischen Sprache sind erwünscht.

Perspektiven

- Spannende Herausforderung in einer geschichtsträchtigen Unternehmung an traumhafter Lage
- Anspruchsvolle, vielseitige Tätigkeit mit hoher Eigenverantwortung und Entwicklungsmöglichkeiten
- Hervorragende Sozialleistungen der Migros-Gemeinschaft

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen in elektronischer Form mit Foto an:

GDI Gottlieb Duttweiler Institute
Jürg Schlatter, Head of Finance & HR
juerg.schlatter@gdi.ch Telefon +41 44 724 62 20 www.gdi.ch

BELVOIRPARK

**Herzlich willkommen
zu einer neuen Herausforderung!**

Das öffentliche Restaurant der Belvoirpark Hotelfachschule ist ein Gastronomiebetrieb mit vielen Besonderheiten.

Für unser immer stärker wachsendes Catering suchen wir nach Vereinbarung eine/einen:

Catering-Assistent/In

Sie unterstützen den Leiter Catering bei der Planung und Durchführung von Caterings. Dazu gehören der direkte Kundenkontakt, die Erstellung von Offerten und Checklisten und natürlich die Betreuung und Überwachung der Anlässe vor Ort.

- Sie bringen eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie oder einen Hotelfachschulabschluss mit.
- Sie haben bereits Erfahrung in der Cateringorganisation.
- Sie glänzen durch Ihr Planungs- und Organisationsgeschick.
- Als frontorientierte Persönlichkeit sind gepflegtes Auftreten und Flexibilität für Sie eine Selbstverständlichkeit.

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

**Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF
Herr Marius Casanova
Seestrasse 141
8002 Zürich
044 286 88 69
Wir freuen uns auf Sie!**



Für die kommende Wintersaison ca. ab 18. 12. 2010 suchen wir noch folgende Mitarbeiter/innen für unseren Familienbetrieb:

SERVICE

Mitarbeiter/in für unseren Speisesaal und Hotelbar

KÜCHE

Jungkoch/-köchin in kleiner Küchenbrigade

REZEPTION

Rezeptionspraktikant/in

Gerne stehen wir Ihnen für weitere Auskünfte zur Verfügung.

HOTEL REGINA TERME

Fam. E. Loretan-Possa

CH-3954 Leukerbad

Tel. 0041 027 472 25 25, Fax 0041 027 472 25 26
info@reginaterme.ch www.reginaterme.ch

Bocken:

Unser stilvolles und aussergewöhnliches Seminar- und Eventhotel hat eine auf vier Häuser verteilte einmalige Ambiance. Es verfügt über 40 Hotelzimmer und 14 Seminarräume sowie einer Eventhalle für 200 Personen. Das Hotel, im Besitz einer Schweizer Grossbank, liegt inmitten von einzigartigen Kunstwerken eingebettet in der Natur und doch in Stadtnähe. Unsere anspruchsvollen Gäste geniessen internationale Gerichte mit saisonalen Akzenten sowie den Charme und die Professionalität unserer Mitarbeiter.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n Mitarbeiter/in für die

**Administration 60-70%
Personal und Buchhaltung**

Sie sind zuständig für die gesamte Administration des Personalwesens von A-Z eines dezentralen Betriebes mit 70 Mitarbeitern in Zusammenarbeit mit dem Hauptsitz. Die monatliche Eingabe im SAP der Absenzen und Stundenmeldungen sowie die administrativen Aufgaben beim Ein- und Austritt der Mitarbeiter gehören zu Ihren Hauptaufgaben. Ausserdem unterstützen Sie die Buchhaltung bei Ihren Aufgaben der Debitoren- und Kreditorenkontrolle sowie beim Monatsabschluss.

Wir bieten

- hohe Eigenständigkeit
- spannendes und herausforderndes Umfeld
- strukturierte Betriebsabläufe

Sie bieten

- Erfahrung im Personalwesen und Buchhaltung
- stilsicheres Deutsch (mündlich und schriftlich) ist Voraussetzung
- Kenntnisse im Gastgewerbe sind von Vorteil
- Flexibilität bei den Arbeitszeiten/Tagen

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann freut sich Herr Stephan Schué auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Seminarhotel Bocken
Stephan Schué, Hotel Manager
Bockenweg 4
8810 Horgen
stephan.schue@bocken.ch
www.bocken.ch

managed by SV

Wir sind ein innovatives und junges Resort direkt am Walensee und dem Flumserberg gelegen mit Ferienwohnungen, Hotellene, Gastronomie und eigenem Yachthafen.

Für die Verstärkung unseres Teams suchen wir ab Dezember:

Sous Chef 100%

Ausgebildeter Sous Chef mit langjähriger Erfahrung in gehobener Küche, selbstständige, ruhige Arbeitsweise auch in stressigen Servicezeiten.

Pizzaiole 100%

Langjährige Erfahrung, eigenständige Arbeitsweise und zuverlässig für den reibungslosen Ablauf auch in hektischen Servicezeiten. Sehr gute Deutsch-Kenntnisse sind Voraussetzung.

Restaurationsfachmann/frau 100%

Langjährige Erfahrung in gehobener Gastronomie.

Bartender 100%

Ausgebildet mit langjähriger Berufserfahrung, mit Einfühlungsvermögen auf unser unterschiedliches Klientel und Gespür für das musikalische Ambiente in der Bar.

Es erwartet Sie eine interessante und spannende Arbeitsstelle in einem jungen und gestärkten Team mit guten Vertragsbedingungen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto per E-Mail oder Post.
stephanie.radecke@resortwalensee.ch



Hotel - Restaurants - Bar - Wellness
Gostenstrasse 20, CH-8852 Unterterzen
www.resortwalensee.ch
T: +41 (0) 81 - 725 90 90

Unwiderstehlich



Damit auch zukünftig für das leibliche Wohl unserer Mitarbeitenden gesorgt ist, suchen wir eine/n

Leiter/in Personalrestaurant

In dieser Funktion sind Sie für die Führung der drei Personalrestaurants am Standort Basel nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen und unter Berücksichtigung der Bedürfnisse der Kunden verantwortlich.

Mit Ihrer Ausbildung als Koch, Ihren Französischkenntnissen sowie Ihrer Führungserfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie sorgen Sie für einen reibungslosen Ablauf im Tagesgeschäft.

Mehr Informationen und weitere Stellenangebote finden Sie unter www.bell.ch/jobs

Gerné steht Ihnen Catherine Baumann für weitere Auskünfte unter +41 61 326 2439 zur Verfügung. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Bell AG, Personal/Ausbildung, Catherine Baumann, Postfach 2356, 4002 Basel.

Wir sind die Nummer 1 der Schweizer Fleischbranche und in ganz Europa vertreten. Seit 1869 stehen die Bell Produkte für Genuss und Innovation.

Am Hauptsitz in Basel helfen über 700 motivierte Mitarbeitende mit, dass unsere Produkte auch in Zukunft unwiderstehlich sind.



Kundenberater/in Premium Hotels & Hospitals (Region Bern, Solothurn, Wallis)

Aufgaben

Im Mittelpunkt Ihrer Aufgaben steht die kompetente und selbstständige Beratung und Betreuung unserer anspruchsvollen Kundschaft im Segment der Premium Hotels und Hospitals. Engagiert und erfolgsorientiert verfolgen Sie vereinbarte Ziele wie den Distributionsausbau, die Sicherstellung des Merchandising und die Umsetzung der jeweiligen Programme und Promotionen bei Ihren Kunden. Sie entwickeln kundenspezifische Konzepte innerhalb des Teams und präsentieren und verhandeln diese stilvoller mit den Hoteldirektoren und F&B Managern der Spitzenklasse Hotels in Ihrem Gebiet. Neukundengewinnung fällt Ihnen durch Ihre Kommunikationsstärke und Ihre stetige Markt- und Kundennähe leicht und Sie erkennen rasch Trends und Neuigkeiten. Innerhalb des kleinen Teams tauschen Sie sich häufig aus und helfen sich gegenseitig.

Anforderungen

- Abgeschlossene Berufslehre (Weiterbildung Verkauf vorteilhaft)
- Leistungsnachweis im Verkauf/Aussendienst (vorzugsweise Konsumgüter/Hotellerie)
- Erfahrung im Umgang mit Premium Kunden
- Repräsentatives und stilvolles Auftreten
- Verhandlungsgeschick und Organisationstalent
- Wohnsitz im zugeordneten Gebiet und vertraut mit den regionalen Gegebenheiten
- Anwenderkenntnisse der MS-Office-Anwendungen
- Gute Sprachkenntnisse (Muttersprache Deutsch, Französischkenntnisse von Vorteil)

Spricht Sie diese Tätigkeit in einem dynamischen Unternehmen mit modernen Anstellungsbedingungen an? Dann bewerben Sie sich noch heute...

Herr Men Keller HR Sourcing Specialist, ist Ansprechpartner für Ihre Fragen, 044 835 96 62. Ihre Bewerbung senden Sie bitte an Coca-Cola HBC Schweiz AG, Men Keller, Stationsstrasse 33, 8306 Brüttsellen oder via E-Mail an men.keller@chellenic.com

International



Willkommen im Domaine du Frigoulet! Einst ein Bauernhof, heute ein Hotel mit gehobenem Niveau.

Für unser Hotel im Herzen von Südfrankreich suchen wir per 1. Mai 2011 eine

Gastgeberin

die sich mit Herz und Seele für die Leitung unseres schönen Betriebes mit 18 Hotelzimmern und 46 Betten verbunden fühlt.

Wir stellen uns eine kompetente Persönlichkeit mit gastronomischer Ausbildung, von Vorteil Hotelfachschule, Praxis in ähnlicher Position und Begeisterung zur Führung eines unkomplizierten, stillvollen Betriebes vor. Diese vielseitige Aufgabe beinhaltet die erfolgreiche Führung des Betriebes, die Verantwortung für ein gut eingespieltes Team von 12 Mitarbeiter/-innen sowie die Sicherstellung eines optimalen Betriebsablaufes. Einfache Buchhaltung, allgemeine administrative Arbeiten, die Mitlife im Restaurant sowie in der Küche sind für Sie kein Problem?

Zählen Sie Eigenschaften wie Kommunikationsfähigkeit, Kreativität und Organisationsgeschick genauso zu Ihren Stärken wie Flexibilität, Begeisterungsfähigkeit, Belastbarkeit und Teamfähigkeit? Sie sind zwischen 25 und 35 Jahre jung und haben gute Kenntnisse in der französischen Sprache? Dann sollten wir uns kennenlernen.

Für die Übergabe und Einarbeitung in die gesamten Strukturen des Betriebes ist eine Präsenzzeit im laufenden Betrieb, d.h. bis Ende Oktober 2010 oder im Frühjahr 2011, von Vorteil.

Haben Sie Power und suchen eine neue Herausforderung im schönen Süden von Frankreich mit 300 Sonnentagen? Dann erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto per Post.

Aktivferien AG
z. Hd. Herrn Büchi, Postfach 331, CH-8472 Seuzach
Tel. 0041 (0) 52 335 13 10, www.suedfrankreich.ch

GDI GOTTLIEB DUTTWEILER INSTITUTE

Für unseren Empfangsbereich im GDI Gottlieb Duttweiler Institute in Rüschlikon/Zürich suchen wir per 1. Februar 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

MitarbeiterIn Empfang 60%

Als einzigartiger Ort der Begegnung stellen wir unsere kompletten Dienstleistungen und Räumlichkeiten für Firmen- oder Gesellschaftsanlässe zur Verfügung. Wir legen grossen Wert auf gepflegte Gastronomie und herzliche Gastlichkeit. Unsere 11 Räumlichkeiten von 2 bis 300 Personen werden für Konferenzen, Tagungen, Seminare, Workshops, Bankette oder Events genutzt (kein Tagesbetrieb).

Ihr Aufgabenbereich

- Gästebetreuung
- Bedienung der Telefonzentrale
- Administrative Arbeiten (Buchen von Sitzungen, Erstellen der Rechnungen, Versand von Unterlagen usw.)

Ihr Profil

- Erfahrungen im Empfangsbereich sowie eine kaufmännische Ausbildung.
- Sie sind selbstständiges Arbeiten gewohnt, ordnungsliebend und behalten auch in hektischen Situationen den Überblick.
- Sie arbeiten gerne zu unterschiedlichen Arbeitszeiten.
- Ein gepflegtes, freundliches und zuvorkommendes Erscheinungsbild ist für Sie selbstverständlich.
- Gute Kenntnisse der englischen und französischen Sprache sowie Computer-Erfahrung sind erwünscht.

Perspektiven

- Spannende Herausforderung in einer geschichtsträchtigen Unternehmung an traumhafter Lage
- Vielseitige Tätigkeit mit Kundenkontakt
- Hervorragende Sozialleistungen der Migros-Gemeinschaft

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen in elektronischer Form mit Foto an:

GDI Gottlieb Duttweiler Institute
Jürg Schlatter, Head of Finance & HR
juerg.schlatter@gdi.ch Telefon +41 44 724 62 20 www.gdi.ch

HOTEL GSTRADERHOF

Das Hotel Gstaaderhof ist ein familiär geführter 4-Sterne-Saisonbetrieb. Mit seinen 64 Zimmern, Wellness - Anlage und seinen 2 Restaurants, sowie einer Bar und Catering-Service bietet unser Betrieb ideale Voraussetzungen für eine abwechslungsreiche Tätigkeit. Wir haben auf kommende Wintersaison folgende Stellen zu besetzen:

Chef de Service Saagi-Stübli

Chef de Rang

Chef de Partie Tournant

Alleinkoch Saagi-Stübli

Wenn Sie gerne im Team arbeiten und eine „aufgestellte“ Persönlichkeit sind, fühlen Sie sich sicher wohl bei uns. Neben den guten Arbeitsbedingungen, fairer Bezahlung und geregelten Arbeitszeiten erwartet sie die herrliche Bergwelt des Saanenlandes.

Für weitere Informationen besuchen Sie unsere Website oder kontaktieren Sie Albrecht Bühler.

Doris und Jost Huber-Schärli CH-3780 Gstaad
Tel +41 (0)33 748 63 63 - www.gstaaderhof.ch

Stellenvermittlungen

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

Verlangen Sie das Anmeldeformular.

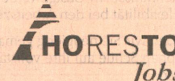
Stellenvermittlungsbüro Hotelia
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09
www.hotelia.ch

Adecco Hotel & Catering
better work, better life

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

0800 880 830

adecco.ch



www.hotelcareer.fr

www.horesto.ch

Offres et recherches d'emploi
sur 2 portails de recrutement spécialisés
pour l'hôtellerie et la gastronomie

Tél.: 044 721 41 31 contact@hotel-career.ch

11. November 2013



immobilienrevue

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus, Hotellerie und Wohnimmobilien

11. November 2013



Grosses beginnt mit einem Inserat.

Sehen Sie, was aus dem Jungen wird, und gewinnen Sie Einkaufsgutscheine von Coop City im Gesamtwert von CHF 130'000.–

1. Laden Sie die kostenlose iPhone-App «Kooaba Paperboy» herunter.
2. Fotografieren Sie den Jungen mit der «Kooaba Paperboy»-App.

Alternativteilnahme: www.das-kann-nur-ein-inserat.ch/junge

Das kann nur ein Inserat.

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



SCHWEIZER PRESSE
PRESSE SUISSE | STAMPA SVIZZERA | SWISS PRESS