

Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Appendix**

Zeitschrift: **HTR Hotel-Revue**

Band (Jahr): - **(2009)**

Heft 1-2

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

stellenrevue htr

marché d'emploi

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

htr hotel revue Nr. 1/2 / 8. Januar 2008

online
www.luzern-hotels.ch

Luzern
Hoteliersverband

New Challenge
Personalberatung & Vermittlung

Für Kader- und Fachstellen in bestausgewiesene Hotel- und Gastronomie-Betriebe.

Gabriela Weber
Telefon 044/201 24 66
Seestrasse 160, 8002 Zürich
gabriela.weber@newchallenge.ch
www.newchallenge.ch

GASTRO SUISSE
JOB SERVICE

SUCHEN VERMITTELN FÖRDERN!
WIR VERMITTELN

Küchenchefs für Top-Stellen.
Servicemitarbeiter für Stadt und Land.

Blumenthalstrasse 29, 8048 Zürich, Tel. 044 377 35 35
Fax 044 377 55 90, E-Mail jobservice@gastro-suisse.ch
www.gastro-suisse-jobservice.ch

reception@hotelleriesuisse

Schlüsselkompetenzen für den Hotellempfang erwerben

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

Inhalt / Sommaire

Kaderstellen	2 - 4
Deutsche Schweiz	3 - 11
Svizzera italiana	12
International	12
Stellengesuche	12
Suisse romande	12
Marché international	12
Demandes d'emploi	12

Unsere Mandantin, eine nichtgewinnorientierte Dienstleistungsorganisation in Zürich, beschäftigt rund 900 Mitarbeitende. Sie betreibt drei Personalrestaurants sowie ein attraktives Begegnungs- und Ausbildungszentrum. Aufgrund einer Reorganisation in diesem Bereich und eines damit verbundenen betriebswirtschaftlichen Leitgedankens suchen wir eine kommunikations- und konzeptionsstarke Persönlichkeit für die neu geschaffene Position

LEITUNG DIENSTE
mit Schwerpunkt Gastronmanagement

IHRE VERANTWORTUNG
Sie koordinieren zusammen mit Ihren Betriebsleitern an vier Standorten eine perfekte bedarfs- und kundenorientierte Serviceorganisation. Diese ist u.a. für die Sicherstellung der 350-500 Mittagessen besorgt. Es gilt, eine rege Auslastung durch Anlässe im Seminarbereich sowie Apéros und Bankette für Firmen und geschlossene Gesellschaften zu gewährleisten. Kalkuliert und wirkungsvoll verantworten Sie die wirtschaftlich gesunde Basis und sichern damit den weiteren Ausbau einer attraktiven Palette der heute bereits auf hohem Standard ausgelegten Angebote. Als Coach und Sparringpartner führen Sie versierte und eigenständige Persönlichkeiten.

IHR PROFIL
Vorzugsweise verfügen Sie über eine Grundausbildung im Gastgewerbe verbunden mit einer Karriere in der Hotellerie. Ihre betriebswirtschaftlichen Kompetenzen sind geprägt durch vollumfängliche Budget- und Finanzverantwortung sowie eventuell eigene unternehmerische Erfahrung. Sie sind in der Lage, Konzepte zu erarbeiten, diese intern zu verkaufen und erfolgreich in die Praxis umzusetzen. Marktorientiert und initiativ zeichnen Sie sich als engagierte und präzise Persönlichkeit aus. Ihre Gastlichkeit, Ihr Vorbild und Ihr pragmatisches Anpacken motivieren Mitarbeitende und Kunden.

IHRE CHANCE
Zusammen mit einem sehr kompetenten Team bauen Sie eine gut funktionierende Organisation weiter aus. Sie haben die Chance, innerhalb sicherer Rahmenbedingungen Synergien zu optimieren. Der grosse Gestaltungsrahmen lässt innovative und kreative Lösungen zu. Diese interessante und vielseitige Position ist langfristig angelegt und bietet nachhaltige Stabilität.

Für weitere Auskünfte stehen Ihnen Herr Paul Kuhn oder Frau Claudia Zemp gerne zur Verfügung. Ihre vollständigen Unterlagen senden Sie uns vorzugsweise per E-Mail mit Quellenangabe und Vermerk 154201.

LEVEL CONSULTING
Schindlerstrasse 26 CH-8006 Zürich
Tel. +41 44 366 66 33 / Fax +41 44 366 66 30
level@levelconsulting.ch / www.levelconsulting.ch

Member of International Search Partners ISPA
233-128

Nicht nur kochen – Denken und Planen!

Wir suchen erfahrenen, flexiblen und teamfähigen Küchenchef, welcher zusammen mit unserem 5er-Team unsere Angebote mit hohem Convenience-Grad durchcheckt und auf Vordermann bringt. (Rezepte umsetzen, Beschaffung, Training, Kalkulation, Checklisten, Prozesse). Einsatzdauer ab Mitte Januar für ca. 2-3 Monate, 3-4 Tage pro Woche. Standort an der S-Bahn-Aglo Zürich.

Interessiert?

Chiffre 200 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern gibt vertrauliche nähere Auskunft.

UNA STORIA
della vita
RISTORANTE CANTINA-VINOTECA

Betriebsassistent? (w/m)

Super - für unser lebhaftes Ristorante mitten in der Altstadt Sempachs suchen wir Sie, die Persönlichkeit, die die Geschäftsleitung mit Charme und Fachkompetenz unterstützt und vertreten kann.

Sie arbeiten gerne in einem kleinen Team, führen mit Sozialkompetenz, haben Ihr Budget jederzeit im Griff und sind leidenschaftlich Gastwirt - dann freuen wir uns, Sie schon bald kennenzulernen.

Unterlagen bitte an:
Maik Deutschmann, Ristorante "Una storia della vita"
Stadtstrasse 42, 6204 Sempach Stadt, Tel. 041 460 44 74
maik.deutschmann@remimag.ch, www.unastoria.ch

262-152

1871

Mitarbeitern in einem innovativen Gastronomie-Betrieb. 1871 steht für eine erfrischende, raffinierte Küche und eine charmante, persönliche Gästebetreuung. Das Restaurant im Herzen der Stadt Luzern sucht für die Eröffnung am 1. Juni 2009 engagierte Persönlichkeiten und Teamplayer, welche Individualität und Aussergewöhnliches suchen.

Küchenchef w/m
Sie haben Gelegenheit, in unseren offenen Küche das Zepter zu führen.

Kochkünstler w/m
Mit abgeschlossener Lehre in einem jungen Team weiterkommen.

Servicemitarbeiter w/m
Als aktive Gastgeber wirken und mit Charme Gäste betreuen.

Koch- und Servicepraktikant w/m
Aufgestellt, selbständig, verantwortungsbewusst.

Wir freuen uns über Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto per Post oder Mail an Andrea van Ransbeek.

1871
im Grand Hotel National
Haldenstrasse 4
6006 Luzern
a.vanransbeek@bluewin.ch

267-147

CAMPUS SURSEE
Lernen / Leben / Erleben

Im Campus Sursee (www.campus-sursee.ch) bilden sich Bau-Fachleute und sonstige Berufsgruppen weiter. Den Gästen unserer drei Partnerschulen sowie externen Veranstaltern bieten wir optimale Dienstleistungen und eine vielseitige Infrastruktur. Unser Team von rund 120 Mitarbeitenden sorgt für einen angenehmen Aufenthalt unserer Gäste und bietet ihnen ein optimales Lernumfeld. Als grösstes Bildungs- und Tagungszentrum der Zentralschweiz verpflegen wir bis 1'000 Personen pro Mahlzeit aus eigener Küche und verfügen über 341 Einzel- und Zweibettzimmer sowie über attraktive Freizeitmöglichkeiten.

Für unseren Empfang (Front/Back Office, Reservationen, Verkauf) suchen wir per 01.02.09 oder nach Vereinbarung eine motivierte Gastgeber-Persönlichkeit als

EmpfangsleiterIn (m/w)

Ihr Profil

- Grundausbildung als Réceptionist/in, vorzugsweise Kauffrau/Kaufmann HTG oder gleichwertige Ausbildung, ev. mit abgeschlossener Hotelfachschule
- Erfahrung im Seminarverkauf, in Zusammenarbeit mit KeyAccounts und im Back-/FrontOffice eines grossen Hotels
- Stark in strategischer Planung und in Organisation
- Teamorientierte und belastbare Persönlichkeit
- Flair im Umgang mit Menschen sowie für Zahlen
- Gepflegte Erscheinung mit sehr guten Umgangsformen
- Sehr gute Kenntnisse der MS-Office-Programme
- Deutsch, Französisch, ev. Italienisch und Englisch

Wir bieten Ihnen Verantwortung!

- Führung von Front- und BackOffice (5 Mitarbeitende)
- Seminarbetreuung, Beratung/Verkauf, Verantwortung für KeyAccounts, Reagieren auf Auslastungsschwankungen
- Verantwortung für Einhalten unserer Qualitätsstandards durch Schulung, Optimierung und Anpassung der internen Prozesse
- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen und Sozialleistungen in einem modernen Arbeitsumfeld
- Weiterbildungsmöglichkeiten

Alle fälligen Fragen beantwortet Ihnen Herr Willy Graf, Leiter Hotellerie, unter Tel. 041 926 22 81 oder willy.graf@campus-sursee.ch (keine Bewerbungen per E-Mail).

Sind Sie an einer längerfristigen Herausforderung interessiert? Dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto bis am 22. Januar 2009 an folgende Adresse: Persönlich, Frau Claudia Tschoop, Bereichsleiterin Personalwesen, CAMPUS SURSEE, Postfach, 6210 Sursee.

224-121

Auf Februar/März 2009 suchen wir fachkundige Mitarbeiter mit Flair und Freude am Gastgewerbe.

Sie sind motiviert, in einem gepflegten Glidenbetrieb (14 Punkte Gault Millau) mitzuarbeiten, lieben den kreativen Umgang mit saisonalen Frischprodukten, arbeiten gerne im Team und sind auch in hektischen Zeiten belastbar und ruhig.

- **Küchenchef** (mit Erfahrung in Gault-Millau-Betrieben)
- **Sous-Chef / Saucier**
- **Chef de partie**

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel/Restaurant Linde
CH-8840 Einsiedeln
Silvia & Geri Nussbaumer
Telefon +41 55 418 48 48
Web: www.linde.einsiedeln.ch
Mail: hotel@linde-einsiedeln.ch



81-23

BREITER

Management Beratungen Zürich

Ihre unabhängigen Spezialisten für Hotellerie und Tourismus
Internationale Sachverständige & Fachgutachter

Champagner, Frühstück, unanständig hohe Bezahlung und kommen und gehen, wann immer man will? Gibt es bei uns nicht, aber tolle Kollegen, super Kunden und eine grossartige Arbeitsatmosphäre mitten im Herzen von Zürich mit Fleetblick!

Aufgrund des Ausbaus unseres Teams «Strategy & Project Management» in unserem Büro in Zürich suchen wir eine/einen

Projekt- und Unternehmensentwickler für Hotellerie & Tourismus Management

zum schnellstmöglichen Termin.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Weitere Informationen unter: www.breiter-beratungen.ch

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte bis zum 20. 1. 2009 an:
Breiter Hotel & Tourismus Management Zürich, Herr N.M. Breiter, per Mail: direktion@breiter-beratungen.ch oder per Post CH - 8008 Zürich, Zollikerstrasse 153
DIREKTION

287-173



Café Confiserie Chur

Lieben Sie den Kontakt mit ganz verschiedenen Menschen und übernehmen gerne Verantwortung?

Nach Vereinbarung suchen wir eine/n kompetente/n

Stellvertretende/n Geschäftsführer/in im Verkauf und Service

Wir erwarten eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie, Erfahrung im Führen von Mitarbeitern und ein betriebsorientiertes Denken und Handeln.

Fremdsprachen (E/F/I) sind erwünscht

Gespannt erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Confiserie Café MARON
am Bahnhofplatz, 7000 Chur info@maron-chur.ch

239-192



STRANDHOTEL & RESTAURANT

SPIEZ AM THURNERSEE

Seit 100 Jahren im Zeichen der Gastfreundschaft
Das 4*-Hotel mit Charme und Ambiente sucht Sie als innovative Verkäuferin der Hoteldienstleistungen und zur Betreuung unserer vielfältigen Gäste

Direktions-Assistent

Sie sind ein aufgestellter junger Mann mit Ambitionen, Sie verfügen über eine abgeschlossene Lehre im Service und haben auch Kenntnisse in der Küche, Sie verfügen von Vorteil über einen Abschluss einer Hotelfachschule. Sie wünschen sich eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Aufgabe. Genau so jemanden suchen wir für unser elegantes und lebhaftes 4*-Hotel am bezaubernden Thunersee.

Die Stelle des Direktions-Assistenten ist die Kontaktperson für unsere Seminare, sie ist für das Qualitäts System ISO zuständig und dessen Durchführung und Entwicklung, sie arbeitet eng mit den weiteren Kader zusammen im Bereich Mitarbeiterselektion und -motivation, sie unterstützt das Front-Office und den Bereich Service in Abwesenheit der jeweiligen Kader, sie ist verantwortlich für den Bereich Catering und dies immer in enger Zusammenarbeit mit meiner Person als Direktor des Hotel Belvedere.

Auf ein vollständiges Bewerbungsdossier mit Bild freut sich

Markus Schneider, Direktor
Strandhotel Belvedere, CH-3700 Spiez
Telefon 033 655 66 66 oder Fax 033 654 66 33
Internet: www.belvedere-spiez.ch
E-Mail: info@belvedere-spiez.ch

275-163



Bauschänzli

Für unseren geschichtsträchtigen und gleichzeitig äusserst lebendigen Betrieb suchen wir für die kommende Saison ab März 2009 (o.n.V.) bis Mitte November 2009 eine fachlich versierte Persönlichkeit als:

Küchenchef

Sie leiten unsere Küche und die dazugehörige Grillstation mit 9 MitarbeiterInnen. Mit Souveränität und Begeisterung am Beruf bieten Sie unseren Gästen ein kulinarisches Erlebnis. Neben der Mitarbeiterführung legen Sie Wert auf einen kostenbewussten Mitteleinsatz.

Als Verantwortlicher für das Restaurant (ca. 100 Plätze) stellen Sie die reibungslose Organisation der Speisezubereitung sicher, schulen Ihre Mitarbeiter, erstellen die Dienstpläne und sorgen für die Einhaltung der Hygienevorschriften.

Sie verfügen über Erfahrung in einer ähnlichen Funktion sowie einer fundierten Ausbildung. Dank Ihrer ausgeprägten Persönlichkeit verlieren Sie auch in hektischen Zeiten nie den Blick für das Wesentliche. Sie pflegen einen teamorientierten Führungsstil und gehen den Mitarbeitern als gutes Vorbild voraus. Ihre fachliche Kompetenz und Ihre gute Berufserfahrung lassen Ihnen genügend Freiraum, stets situationsgerecht zu handeln.

Fühlen Sie sich von der Position angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen:

Fred Tschanz Management AG
Diego Salis, Personalleiter, 044 267 47 64, Postfach, 8024 Zürich
diego.salis@tschanz-management.ch
www.bauschaenzli.ch

148-07

BELVOIRPARK

EINE SCHULE IN BEWEGUNG

Als erfahrener diplomierter Küchenchef haben Sie schon grosse Aufgaben bewältigt. Sie planen umsichtig, organisieren sinnvoll und rechnen präzise. Sie setzen sich durch, weil Sie von Ihren Mitarbeitern hohe Leistungen fordern. An Ihrer Kommunikation schätzt man die Balance von Klarheit und Diplomatie. Sie sind eine Persönlichkeit, die Kundenbedürfnisse erkennt und lustvoll umsetzt. Wir haben eine Herausforderung für Sie. Als

Küchenchef/Produktionsleiter

werden Sie für das Universitätsspital Basel die Produktionsabläufe analysieren und effizient gestalten. Sie begeistern durch Ihre Kreativität und setzen Akzente. Als Mitglied der Abteilungsleitung prägen Sie die langfristigen Entwicklungen der Hotellerie. Dazu brauchen wir Sie als Meister Ihres Fachs im Alter von mindestens 35 Jahren. Wir wünschen uns einen Experten, der sein Praxiswissen einbringt. Sind Sie unser Vermittler, der Emotionen, Interessen und Ansprüche eines universitären Spitalbetriebs auf die Ziele hin steuert? Als Koch schlägt Ihr Herz für das Wohl der Patienten, Mitarbeiter und anderer Gäste; als Produktionsleiter stellen Sie die Qualität sicher bei Banketten und Caterings – gelernt ist schliesslich gelernt.

Wir suchen eine Persönlichkeit, welche den 100 Mitarbeitenden Vorbild ist und die auch in Italienisch oder Portugiesisch kommunizieren kann.

Selbstverständlich gilt dieses aus Gründen der Lesbarkeit in der männlichen Form abgefasste Inserat auch für Küchenchefinnen/Produktionsleiterinnen.

Wir sichten für das Universitätsspital Basel die eingehenden Bewerbungen und führen die ersten Gespräche. Wir sind gespannt auf Ihre umfassende Dokumentation. Gerne beantwortet Paul Nussbaumer Ihre Fragen; am liebsten senden Sie bitte Ihr Dossier.

Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF, Herr Paul Nussbaumer, Direktor, Seestrasse 141, 8002 Zürich, Tel. 044 286 88 11.

102-38

Die Gastronomiegruppe



Wir sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 100 Betrieben in Zürich, Bern, Basel, Aarau, Bad Ragaz, Domat/Ems, Chur, Winterthur und Schaffhausen sowie mehr als 1700 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für unser Team in der

Zentralverwaltung

Mühlebachstrasse 86, 8032 Zürich

(ab März 2009 Flüelstrasse 51 in Zürich-Albisrieden)

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Personalassistentin

Sie sind eine motivierte, selbständige und verantwortungsbewusste Person, welche über eine kaufmännische Grundausbildung verfügt. Von Vorteil bringen Sie bereits Erfahrung in ähnlicher Funktion vorzugsweise in der Branche mit und können zudem gute PC-Kenntnisse, Erfahrung im Umgang mit Kennzahlen sowie mit Führungsschulungen vorweisen. Ihr Aufgabengebiet umfasst die aktive Mitarbeit bei der Personaladministration, die Betreuung des Aus- und Weiterbildungsprogramms, das Führen von Vorstellungsgesprächen sowie die Mitarbeit bei konzeptionellen und organisatorischen Aufgaben.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen. Zudem bleibt der Betrieb infolge Schulferien während 13 Wochen geschlossen.

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

Mühlebachstrasse 86, Postfach, 8032 Zürich
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

216-115

Rehabilitationszentrum
CH-7272 Davos Clavadel
Telefon: +41 81 414 42 22
www.zhd.ch

Zürcher
Höhenklinik
Davos



Wir sind ein modernes Rehabilitationszentrum mit 100 Betten, spezialisiert auf Muskuloskeletale, Internmedizinische und Psychosomatische Rehabilitation. Unsere Klinik befindet sich an einzigartiger Lage in Davos Clavadel.

Zur Unterstützung unseres Leitungsteams suchen wir per 01.04.2009 oder nach Vereinbarung

Teamleiterin Hauswirtschaft 80 – 90 %

Ihre Hauptaufgaben

In dieser verantwortungsvollen Position unterstützen Sie die Leiterin Hauswirtschaft im Tagesgeschäft der Bereiche Reinigung, Wäscherei, und in der Bewirtschaftung der Liegenschaften. Sie führen und qualifizieren 14 Mitarbeitende und sorgen für die laufende Optimierung der Arbeitsabläufe.

Ihr Profil

Sie bringen eine abgeschlossene Ausbildung als Hotelfachfrau oder Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin (HBL FA) mit und konnten bereits erste Führungserfahrung sammeln. Sie verfügen über eine rasche Auffassungsgabe, haben Freude an Ihrem Beruf und sind offen für Neues. Ihr Auftreten überzeugt. Sie übernehmen gerne Verantwortung und arbeiten zielorientiert. PC-Kenntnisse kommen Ihnen bei den täglichen organisatorischen Aufgaben zu Gute.

Wir bieten eine spannende, abwechslungsreiche und herausfordernde Aufgabe im Gesundheitswesen. Ein Betrieb mit moderner Infrastruktur in einem dynamischen Umfeld erwartet Sie. Packen Sie die Chance!

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Romy Küng, Leiterin Hauswirtschaft (081 414 40 21), gerne zur Verfügung.

Ihre vollständige Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an:
Zürcher Höhenklinik Davos, Personalwesen, 7272 Davos Clavadel

65-14

Seit mehr als 14 Jahren führt der Verein Arbeitskette erfolgreiche Gastronomiebetriebe in der Stadt Zürich und bietet rund 80 Menschen mit einer Leistungsbeeinträchtigung einen herausfordernden Arbeitsplatz.

Auf März 2009 erweitern wir unsere Betriebe um das charmante und gepflegte Restaurant Brunegg in Zürich Enge. Das Brunegg wird als Comebackbetrieb geführt, d. h. wir unterstützen die Mitarbeitenden bei der Vorbereitung auf den Wiedereintritt in den freien Arbeitsmarkt.

Zur Umsetzung dieses spannenden Konzeptes suchen wir auf März 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

Küchenchef/in mit Ehrgeiz (Bereichsleiter/in 100%),

dessen/deren Herz für die gepflegte moderne Küche schlägt. Sie sind eine Persönlichkeit mit vielen Ideen und mit Phantasie, mit feinem Geruchssinn- und Geschmackssinn und mit mehrjähriger Erfahrung in der gehobenen Gastronomie. Sie haben Freude daran, Gäste gemeinsam mit einem kleinen Team mit «ihren» Küche zu verwöhnen. Sie stecken sich ehrgeizige kulinarische Ziele und begeistern Ihre Gäste und Ihre Mitarbeiter/innen mit einzigartigen Kreationen.

Haben Sie eine Grundausbildung als Köchin oder Koch und sich laufend weitergebildet? Verfügen Sie über Führungserfahrung in einer vergleichbaren Position und ausgewiesene hohe Sozialkompetenz? Haben Sie bereits einmal beim Aufbau eines neuen Betriebes mitgewirkt? Bereitet es Ihnen Freude, an fünf Tagen in der Woche jeweils mittags und abends für Ihre Gäste da zu sein? Sprechen Sie Schweizerdeutsch? Dann sind Sie unsere Frau/unsere Mann!

Wir sind ein sozial engagierter Arbeitgeber mit einem aufgestellten, motivierten und jungen Team. Wir bieten Ihnen dem Verantwortungsbereich entsprechende Kompetenzen und viel eigenen Gestaltungsspielraum zur Erreichung unserer Zielsetzungen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto an:
Verein Arbeitskette, Alain L'Allemand, Baslerstrasse 30, 8048 Zürich oder elektronisch an:
a.lallemant@arbeitskette.ch. Weitere Informationen zum Verein Arbeitskette finden Sie unter www.arbeitskette.ch

78-20

Für unser Cafe-Restaurant am Schaffhauserplatz suchen wir eine/n sympathische/n, junge/n und freundliche/n

Service Mitarbeiter/in

Der/die Freude an der Arbeit und dem Umgang mit unseren Gästen hat.

Wir bieten

Wir sind ein pulsierender Familien-Betrieb an einem Verkehrsknotenpunkt in Zürich. Nebst dem Café-Restaurant betreiben wir eine Bäckerei-Konditorei und einen Apéroparty-service.

5 Tage Woche, Sonntag geschlossen, 5 Wochen Ferien, Frühdienst ab 5:45 Uhr

Sie bringen

Unbedingt Erfahrung im Café- und Menüservice oder noch besser eine abgeschlossene Lehre.

Ausschliesslich schriftliche Bewerbung mit Foto an:
Andy Gnädinger, Postfach 162, 8042 Zürich



WO HAUSGEMACHTES SEINEN NAMEN VERDIENT...



Resort Walensee

NEUERÖFFNUNG

Das fantastische Feriendorf direkt am See und an der Talstation des bekannten Skigebietes Flumserberg umfasst 153 luxuriöse Ferienwohnungen, Hotelapartements, Restaurants, Seeterasse, Wellnessoase, Badestrand, Hallenbad, Minimarkt und Sportgeschäft.

Um die Wünsche und Erwartungen unserer internationalen Gäste zu erfüllen suchen wir für unser Team Mitarbeiter/innen, die bereit sind, die spannende Herausforderung anzunehmen.

**1. Réceptionistin/1. Réceptionist
Réceptionist/in
Servicemitarbeiter/in
Barmaid (Voll- und Teilzeit)
Jungkoch**

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen via E-Mail oder auf dem Postweg.

Resort Walensee
Frau Inga Karen Hütter
Front Office Manager
Gostenstrasse 20
8882 Unterterzen

Resort Walensee • Gostenstrasse 20 • CH-8882 Unterterzen
E-Mail: inga.huetter@resortwalensee.ch
Telefon 081 725 90 93, Fax: 081 725 90 91
Homepage: www.resortwalensee.ch

Die Gastronomiegruppe **(zfv)**

Wir sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 100 Betrieben in Zürich, Bern, Basel, Aarau, Arosa, Bad Ragaz, Winterthur, Domat/Ems, Luzern und Schaffhausen sowie mehr als 1700 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für die von uns im Auftrag geführte

**Mensa der Kantonsschule
Enge/Freudenberg**

Brandschenkestrasse 125, 8002 Zürich.
suchen wir per Mitte März 2009 eine

Betriebsleitung (w/m)

Sie sind eine gäste-, dienstleistungs- und fronitorientierte Gastgeberpersönlichkeit mit der nötigen Fachkompetenz. Dank Ihrer Einsatzbereitschaft fällt es Ihnen leicht, die in Sie gesetzten Erwartungen zu erfüllen. Sie verfügen über eine solide Grundausbildung, Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie, Flexibilität und eine teamorientierte Arbeitsweise. Ihre Aufgabe umfasst die Führung und Organisation des Betriebes mit 3 Teilzeit-Mitarbeiterinnen, die Sicherstellung einer hohen Qualität (Produkte und Dienstleistung), die Mitarbeiterführung und -schulung sowie die Erledigung aller administrativen Aufgaben.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen. Zudem bleibt der Betrieb infolge Schulierferien während 13 Wochen geschlossen.

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen
Mühlebachstrasse 86, Postfach, 8032 Zürich
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

club zur Geduld



Ein Haus – ein Lebensstil

Ein Club nach angelsächsischen Muster, einen in höchstem Mass kultivierten Ort privater Geselligkeit und der älteste noch bestehende Club der Schweiz.

Im Club zur Geduld in Winterthur trifft sich alles, was Rang und Namen hat – sei es in Politik, Wirtschaft, Kultur oder Wissenschaft.

Um unsere hohen Gastronomischen Ziele zu erreichen suchen wir (m/w) nach Übereinkunft

Küchenchef

erfahren und mit Leistungsausweis in der Sternküche, Qualitätsbewusst, Führungsstark, Kalkulationssicher

Chef de Partie

jung, flexibel, dynamisch mit Freude an internationaler Luxusküche

Servicefachangestellte

jung, gepflegt, deutsche Muttersprache, herzliche Gastgeberin mit Freude am Beruf

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Club zur Geduld
Martin Marty
Postfach
8402 Winterthur
info@zurgeduld.ch
052 212 14 79

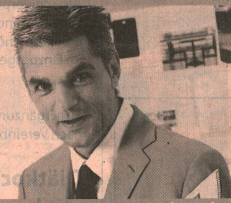
Kleine, neu eröffnete Wellnessanlage in der Ostschweiz sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Wellnessberaterin in leitender Funktion

Wir freuen uns über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 973 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Restaurantleiter/in im Golfpark Oberkirch

«Interessante und vielseitige Aufgaben.»



weitere Jobs unter www.migros.ch

Die Migros als Branchenleaderin und attraktive Arbeitgeberin im Schweizer Detailhandel, setzt auch massgebliche Akzente in der Freizeit-, Fitness-, Wellness- und Golfbranche. Für unseren 5* Golfpark in Oberkirch, an den Ufern des Sempacher Sees, suchen wir zur Führung unseres ambitionierten und motivierten Serviceteams des à la carte Restaurant per 01. März 2009 eine/n

Restaurantleiter/in

Ihr Aufgabengebiet

- Organisation, Koordination und Mitarbeit im gesamten Restaurationsbetrieb
- Koordination und Durchführungen aller Bankette und Seminare
- Verantwortlich für den Wareneinkauf
- Personaleinsatzplanung und Führung von 10 Mitarbeitenden
- Wirtschaftliches Arbeiten gemäss betrieblichen Vorgaben

Unsere Anforderungen

- Abgeschlossene Berufsausbildung im Bereich der Gastronomie bzw. der Hotellerie mit kantonalem Wirtepatent
- Erfahrungen im à la carte- und Bankettbereich
- mind. 2 Jahre Berufserfahrung in den oben genannten Aufgaben
- Organisationstalent, Eigeninitiative, selbständiges Arbeiten
- «Dienstleister mit Herz» - Gastgeber/in aus Überzeugung und Freude

Wir bieten

Höchst abwechslungsreiche Stelle im neusten Migros 5* Golfpark sowie attraktive Anstellungsbedingungen mit überdurchschnittlichen Sozialleistungen.

Wir suchen frische und qualitätsbewusste Mitarbeitende, die gemeinsam mit uns die Zukunft der Migros erfolgreich mitgestalten. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Daniel Schweizer, Leiter Golfpark Oberkirch, unter Telefon 041 925 24 50 zur Verfügung. Gerne erwarten wir Ihre vollständige Online-Bewerbung unter www.migros.ch/DE/Stellen/Stellenboerse.

Genossenschaft Migros Luzern
Philipp Lustenberger, Personalbereichsleiter
Postfach, 6031 Ebikon

Genossenschaft Migros Luzern **MIGROS**

für neueröffnung april 2009



gasthof bären, oberbipp BE

suchen wir topmotivierte/n

küchenchef

mit flair für die italienisch-kreative küche

koch

vollzeit – teilzeit
mit gelassenheit in hektischen zeiten

servicemitarbeiter/in

vollzeit – teilzeit
charmant und witzig

lingerie/zimmer

teilzeit
mit augen, die alles sehen

reinigung/office

vollzeit – teilzeit
zuverlässig und sauber

der gasthof besteht aus 14 hotelzimmern, italienischem spezialitätenrestaurant, saal für 50 personen und herrlichem garten im sommer.

wir freuen uns auf ihre bewerbungsunterlagen mit foto an:

familie nicola und alain lardon
feldmattweg 10d
5040 schöföland

GAST RATHAUSKELLER

Wir suchen per Mitte Februar 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

Patissier, 100% (m/w)

Ihre Bewerbung richten Sie bitte schriftlich an

**Gasthaus Rathauskeller AG, Herr Stefan Meier,
Ober-Altstadt 1, Postfach, CH-6301 Zug
Telefon +41 (0)41 711 0058.
E-Mail: contact@rathauskeller.ch,
www.rathauskeller.ch.**



SORELL HOTEL
ZÜRICHBERG

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

Für unser stilvolles

Sorell Hotel Zürichberg

Orellstrasse 21, 8044 Zürich

suchen wir nach Vereinbarung einen

Küchenchef (w/m)

Sie sind Fachfrau/Fachmann mit einer entsprechenden Ausbildung, Berufs- und Führungserfahrung in der Hotellerie sowie Qualitätsbewusstsein. Ihr Flair für ein neuzeitliches, saisonales und marktfrisches Küchenangebot in gehobenem Rahmen, setzt in unserem Design Hotel Zürichberg mit dem à la carte Restaurant R21, der Bar B21 und 5 Bankettmöglichkeiten neue Massstäbe. Weiter erwarten wir Teamfähigkeit und Freude am Beruf. Dank Ihrer Persönlichkeit und Kompetenz fällt es Ihnen leicht, die hohen Erwartungen zu erfüllen. Sie sind für die kreative Angebotsplanung, den Einkauf, die Lagerbewirtschaftung, die Personalführung der Küchenbrigade, die Lehrlingsausbildung sowie interne Schulungen verantwortlich. Sie suchen eine Arbeitsstelle, die Sie herausfordert und Ihnen Spass macht.

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

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

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

Sorell Hotels Switzerland
ZFV-Unternehmungen
Mühlebachstrasse 86, Postfach, 8032 Zürich
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch



Auf Frühjahr 2009 suchen wir für unsere 21 Hotels und Restaurants eine im Tourismus und der Gastronomie erfahrene jüngere Persönlichkeit als:

Leiter/in Sales & Marketing

Sie sind Mitglied der Geschäftsleitung und setzen die Prioritäten im Verkauf unserer Eventräumlichkeiten und Hotelzimmer, sowie in allen unterstützenden Marketingmassnahmen inkl. IT. Ausbildung als Marketingplaner/in von Vorteil!

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:
Rene Bachmann, Geschäftsleiter

Habsburgerstrasse 22
6002 Luzern
Tel. 041 227 30 10
r.bachmann@gamag.ch
WWW.GAMAG.CH



253-127



Für unser renommiertes ****Business-Hotel mit 40 Zimmern suchen wir eine/n qualifizierte/n, sprachkundige/n

Hotel-Réceptionist/in

2 Abenddienste pro Woche,
ab sofort oder nach Vereinbarung

sowie

eine Servicemitarbeiterin im Frühdienst

ab dem 1. März 2009.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:

Herr Roland Kindle
Hotel Meierhof
FL-9495 Triesen
Tel. 00423 399 00 11
Fax 00423 399 00 88
info@meierhof.li
www.meierhof.li

251-141



Herausforderung mit Ferienambiente gesucht? Dann sind Sie die richtige Verstärkung in unserem jungen Team als

Event-Manager/in

Ihre Hauptaufgaben

- Konzeption und Durchführung von Events
- Gestaltung des Sommer- und Winter-Wochenprogrammes
- Mithilfe bei Marketingaktivitäten
- Verantwortung für die Internet-Homepage
- Projektarbeiten
- Promotionen in der Schweiz und im Ausland

Ihre Talente und Qualifikationen

- Sie haben Organisations- und Marketingflair
- Sie sind kontaktfreudig, team- und begeisterungsfähig
- Sie lieben selbstständiges Arbeiten
- Sie sind flexibel, belastbar, innovativ und können «zupacken»
- Sie lieben die Natur und Berge
- Sie weisen eine touristische Aus- bzw. Weiterbildung oder Berufserfahrung in einem touristischen Betrieb vor

Auf Sie warten ein dynamischer Betrieb und ein motiviertes Team in einer traumhaften Bergkulisse in den Bündner Alpen!

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen! Ihre Bewerbungsunterlagen unter Angabe Ihres **nächstmöglichen Eintrittstermins** und Ihrer **Gehaltsvorstellungen** senden Sie bitte an:

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

AIRPORT WELCOME HOTELS

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unsere lebhaften 3- und 4-Sterne-Hotels in unmittelbarer Nähe des Zürich-Flughafens eine/n

Réceptionist/in D/E/F, 100%

Sie haben Fronterfahrung, EDV- und Fido-Kenntnisse, schätzen den persönlichen Kontakt mit unseren Gästen und können sich auch in hektischen Situationen behaupten.

Wir bieten Ihnen ein familiäres Umfeld, abwechslungsreiche Tätigkeit sowie attraktive Arbeitszeiten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freut sich Herr Nigg auf Ihre schriftliche Bewerbung.

GAHO Holding AG, Antonio Nigg,
Holbergstrasse 1, 8302 Kloten
Tel. 044 804 75 26

256-467



Die Stelle für leidenschaftliche Berufsleute:

- 1. Réceptionistin mit Fidiolenkenntnissen
- Réceptionistin im Frühdienst, SA und SO frei
- Koch tournant
- Chef de rang
- Hausdame / Junior Leitung Hauswirtschaft

Wir freuen uns auf Bewerbungen von initiativen Persönlichkeiten.

Roger Gloor, Trendotel AG
8105 Zürich-Regensdorf
044 870 88 88
E-Mail: gloor@trend-hotel.ch
www.trend-hotel.ch

267-150



Spital Männedorf

Als Schwerpunktspital mit 160 Betten und einem Personalbestand von rund 650 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sind wir für die Akutversorgung der Bevölkerung im Einzugsgebiet des rechten Zürichseufers verantwortlich.

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

Diätkoch/-köchin mit besonderen Aufgaben 100%

Sie bringen eine abgeschlossene Ausbildung als Diätkoch/-köchin und mehrjährige Berufserfahrung in der Diätküche mit. Sie sind es gewohnt, Verantwortung zu übernehmen, sind teamfähig und flexibel.

Hauptaufgaben:

- Fachliche Führung von vier Mitarbeitenden
- Diätetisch korrektes Zubereiten, Anrichten und Ausgeben von kalten und warmen Diätspesen
- Kontrolle des Verteilbandes und Esskartensystemadministration
- Erledigung diverser Administrationsarbeiten, PC-Kenntnisse
- Betreuung Diätkoch in Ausbildung (Lehrmeisterkurs absolviert)
- Idealalter ab 30 Jahre jung

Nebst einer interessanten und anspruchsvollen Tätigkeit bieten wir Ihnen einen zentral gelegenen Arbeitsplatz (S-Bahn) sowie kostengünstige Verpflegungsmöglichkeiten im Restaurant.

Wäre das genau das Richtige für Sie?

Herr J. Harlander, Küchenchef, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte. Telefon 044 922 22 70.

Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen (Lebenslauf, Zeugniskopien, Foto, etc.) richten Sie bitte an: Spital Männedorf, Frau J. Slade, Leiterin Personaldienst, Postfach, 8708 Männedorf.

www.spitalmaennedorf.ch

236-130

Wir sind ein dynamisches ★★★★★

ROMANTIK HOTEL in Appenzell, direkt am historischen Landsgemeindeplatz.

Um unser Team zu vervollständigen, suchen wir in Jahresstelle ab 1. März 2009 oder nach

Vereinbarung eine/n innovative/n

CHEF DE SERVICE

Für diese Position erwarten wir eine in sozialer und beruflicher Kompetenz gefestigte

Persönlichkeit, welche Freude am Umgang mit Menschen hat und bereit ist, voll an der

Prosperität des Betriebes mit zu arbeiten.

Ein hohes Mass an Selbständigkeit bei der Erfüllung der Aufgaben wird vorausgesetzt.

Interessanten senden wir einen ausführlichen Stellenbeschrieb und laden Sie gerne zu einem Gespräch nach Appenzell ein.

ROMANTIK HOTEL SÄNTIS

Catriona & Stefan A. Heeb

Landsgemeindeplatz 9050 Appenzell
Telefon 071 788 11 11 | Telefax 071 788 11 10

info@santis-appenzell.ch



Sedrun Disentis Tourismus ist das Kompetenzzentrum für Positionierung, Öffentlichkeitsarbeit, Werbung und Gästebetreuung am Fusse des Oberalppasses.

Wir suchen ab dem 23. Februar 2009 oder nach Vereinbarung in unserem Büro in Disentis eine/einen

Marketingverantwortliche/n

Zu Ihren Hauptaufgaben zählen

- Projektverantwortung für die Umsetzung von Marketing-, Promotions- und Verkaufsmassnahmen
- Hauptverantwortung der Key Partnership Schweiz Tourismus Italien
- Planen und Umsetzen von Messen, Presse-reisen und Events
- Gestaltung, Produktion und Überwachung von Prospekten und Kommunikationsmassnahmen
- Unterhalt und ständiger Ausbau der Homepage

Was Sie mitbringen

- Liebe zur Natur und den Bergen
- Abgeschlossene Grundausbildung im kaufmännischen Bereich mit Einblick und Kenntnisse in Marketing, Verkauf oder Tourismus
- Gute Deutsch- und Italienischkenntnisse mündlich und schriftlich
- Gute EDV Kenntnisse
- Sie sind ein Organisationsstalent, flexibel und belastbar

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

Sedrun Disentis Tourismus
z.Hd. Frédéric Füssenich,
Via Alpsu 2, 7180 Disentis
Tel. 081 920 30 25
frederic.fuessenich@disentis-sedrun.ch

103-39



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

Für unser stilvolles

Sorell Hotel Zürichberg

Orellistrasse 21, 8044 Zürich

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Chef de Partie Tournant (w/m)

Sie sind auf allen Posten der Küche versiert, teamfähig, innovativ, sowie engagiert und führen Ihren Beruf mit Leidenschaft aus. Zudem verfügen Sie über Qualitätsbewusstsein und Flair für ein neuzeitliches, saisonales und marktfähiges Küchenangebot in gehobenen Rahmen. Sie sind für die Führung des entsprechenden Postens mit Commis und Lernenden, das Erstellen der Mise en Place sowie die Zubereitung der Gerichte für das à la carte, Bankett- und Seminggeschäft unter Einhaltung der betrieblichen Hygienevorschriften verantwortlich.

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


Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

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

Sorell Hotels Switzerland
ZFV-Unternehmungen
Mühlebachstrasse 86, Postfach, 8032 Zürich
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

200-107

Restaurant Golf-Club Schönenberg
Wir suchen für die Golfsaison ab März / Mai 2009
oder auch für langjährige Zusammenarbeit
einen kreativen Sous-Chef,
2 Jungköche und eine Küchenhilfe
Du hast Lust, in einem der schönsten Golfclubs der
Schweiz zu arbeiten und unsere anspruchsvollen
Clubmitglieder von Deinem Können zu überzeugen,
dann bist du bei uns genau richtig.
Wir, sind ein junges Team, das Spaß an der Arbeit hat.
C. Schröder/M. Lührs - CH-8824 Schönenberg
Tel: 0041 43 844 49 82 / 0041 79 306 30 82


Randolins
WILLKOMMEN AN EINEM DER SCHÖNSTEN ORTE DER WELT. Willkommen im Hotel Randolins, hoch über St. Moritz am weltberühmten Suvretta-Hang. Unsere Lage ist der Inbegriff der Exklusivität. Wir sind stolz, an dieser extravagan Lage das einzige «normale» Drei-Stern-Hotel zu sein. Nun suchen wir als Ergänzung und zur Verstärkung unseres sehr guten Teams Gastro-Profis, welche die hohen (1990 Meter über Meer) Anforderungen reizen und die gerne für begeisterte Gäste arbeiten.

Direktionsassistentin
Chef de Réception
Réceptionist/in (d/e/i)
F&B Assistent
Köche
Service Mitarbeiter/in

Wir wenden uns an jüngere, gut ausgebildete und erfahrene Berufsleute. Als Ferien- und Seminarhotel haben wir sportliche Gäste (Familien und 50+), die sich bei uns entspannen und Gruppen, die immer wieder Extra-Leistungen von uns fordern.

Informationen finden Sie auf der Homepage www.randolins.ch. Telefonische Auskünfte erhalten Sie von Lea Inderkum, +41 (0)81 830 83 83, und Ihre Unterlagen schicken Sie uns per Mail an andreas.rickly@randolins.ch oder per Post an Andreas Rickly, Gastgeber Hotel Randolins, Via Curtins 2, CH-7500 St. Moritz.

Die Gastronomieguppe (zfv)

Wir sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 100 Betrieben in Zürich, Bern, Basel, Aarau, Bad Ragaz, Domat/Ems, Chur, Winterthur und Schaffhausen sowie mehr als 1700 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für unser Team in der
Zentralverwaltung
Mühlebachstrasse 86, 8032 Zürich
(ab März 2009 Flüelastrasse 51 in Zürich-Albisrieden)
suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine
Empfangssekretärin / Telefonistin
(100% und 40-50%)

Sie sind eine motivierte, flexible, engagierte und freundliche Person, welche über eine Ausbildung im administrativen Bereich oder als Telefonistin sowie Erfahrung in einer ähnlichen Funktion und gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und allenfalls Französisch verfügt. Ihr Aufgabengebiet umfasst die Empfang unserer externen Gäste und Kunden, die Betreuung der Telefonzentrale, die Bewirtschaftung der Sitzungszimmer sowie des Mitarbeiterpausenraumes, die Bearbeitung des Postein- und -ausgangs, die Lehrlingsbetreuung sowie diverse administrative Aufgaben. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag von 07.30 bis 12.00 und 13.00 bis 17.00 Uhr. Im Teilzeitarbeitsverhältnis arbeiten Sie am Mittwoch und Donnerstag von 07.30 bis 12.00 und 13.00 bis 17.00 Uhr und sind bereit die Ferienvertretung zu 100% zu übernehmen.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen. Zudem bleibt der Betrieb infolge Schulferien während 13 Wochen geschlossen.

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

ZFV-Unternehmungen
Mühlebachstrasse 86, Postfach, 8032 Zürich
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

**PUTZFRAU
GESUCHT**

Wir suchen Sie, die gerne im Nebenberuf (bis 80 Stellen%) in fest zugezeiten Privatwohnungen die Putzarbeit erledigt. Wenn Sie in der Woche 3 Stunden oder mehr Zeit haben, und Ihnen das Putzen einer Wohnung Spass macht, dann schreiben Sie uns: 271-169
PUTZFRAUENVERMITTLUNG.CH AG
Hardturmstrasse 253, 8005 Zürich

CAFÉ SCHOBER ZÜRICH
TRADITION SEIT 1874
WIEDERERÖFFNUNG FRÜHLING 2009

• Die vielseitig tätige Michel Peclard Gastro GmbH bietet im Herzen der Stadt Zürich interessante Stellen in allen Bereichen der Gastronomie an.
• Haben Sie Lust Teil unserer Gastro-Familie zu werden und bei der Einführung eines neuen Konzeptes dabei zu sein?
• Wir bieten Ihnen ein unvergleichliches Arbeitsumfeld in einem der schönsten Kaffeehäuser mitten in der Altstadt.

FÜR DIE ERÖFFNUNG IM FRÜHLING 2009 SUCHEN WIR:

Servicefachangestellte
Pâtissiers
Jungköche
Buffet Mitarbeitende
Küchenhilfen

WIR FREUEN UNS AUF SIE!

Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:
Michel Peclard Gastro GmbH
z.H. Herrn Martin Egger / martin.egger@peclard.net
Bahnhofstrasse 104 / 8001 Zürich



Die besondere Herausforderung im führenden Kultur- und Seminarzentrum der Schweiz

Zurzeit wird in der Kartause Ittingen das grösste Umbau- und Renovationsvorhaben seit der Gründung der Stiftung realisiert. Die Restaurationsräume und das Obere Gästehaus werden einer kompletten Erneuerung unterzogen.

Zur Ergänzung unseres kundenorientierten Teams suchen wir auf die Wiedereröffnung hin ebensolche Profis, die ihren Beruf als Leidenschaft verstehen.

Ab 1. April 2009 finden Sie bei uns die Herausforderung als:

- Chef de Service
- Bankteller
- RéceptionistIn
- Restaurationsfachmann/-frau
- Bankettaushilfe
- Koch/Köchin
- BuffetmitarbeiterIn
- MitarbeiterIn Etage/Lingerie
- AushilfsverkäuferIn Klosterladen

Neben einer einmaligen Umgebung und einem tollen Arbeitsklima bieten wir überdurchschnittliche Anstellungsbedingungen. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.kartause.ch. Wir freuen uns auf Ihre komplette Bewerbung samt Foto an:

Stiftung Kartause Ittingen
Peter Möttel, Personalchef
CH 8532 Warth
peter.moettel@kartause.ch



Belvedere
STRANDHOTEL & RESTAURANT
SPIEZ AM THUNERSEE

Seit 100 Jahren im Zeichen der Gastfreundschaft
Das 4*-Hotel mit Charme und Ambiente sucht Sie als innovative Verkäuferin der Hoteldienstleistungen und zur Betreuung unserer vielfältigen Gäste

RéceptionistIn
(Stv. Chef de Réception)

Alle Fäden laufen bei Ihnen am Empfang zusammen. Sie arbeiten in einem motivierten Team und betreuen unsere anspruchsvollen Gäste. Als kleines, schmuckes Hotel setzen wir viel auf eine familiäre Atmosphäre. Bei unseren Seminarkunden kommt es auf eine zielgerichtete Betreuung an.

Die Arbeiten sind breit gefächert und sehr interessant. Sie verfügen über Erfahrung in gleicher Stellung und haben die nötigen Ausbildungen zum Erfüllen der Aufgaben. Sie sind mehrsprachig, kundenorientiert und kennen das Front Office System Amadeus (vormals Hogatex).
Gerne erzähle ich, bei einem persönlichen Gespräch, mehr über die vielfältigen Arbeiten an einem lebhaften Hotelpfanz.

Auf ein vollständiges Bewerbungsdossier mit Bild freut sich

Markus Schneider, Direktor
Strandhotel Belvédère, CH-3700 Spiez
Telefon 033 655 66 66 oder Fax 033 654 66 33
Internet: www.belvedere-spiez.ch
E-Mail: info@belvedere-spiez.ch

Restaurant
HERTENSTEIN

Wir suchen per 1. März 2009:

Betriebsassistent m/w 100%

Sie haben eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie und einen Hotelfachschulabschluss. Als dienstleistungsorientierte Gastgeber-Persönlichkeit sind Sie mit Freude und Leidenschaft für Ihren Beruf am Werke. Sie sind 28 – 35 Jahre alt und wohnen in der Region Baden. Ihre Muttersprache ist Deutsch und auch in Englisch wissen Sie zu kommunizieren. Ebenso sind Sie auf der Suche nach einer mehrjährigen Zusammenarbeit.

Die Aufgabe, die Sie erwartet ist sehr vielseitig (Front/Backoffice), deshalb ist Flexibilität und Belastbarkeit gefragt. Wir bieten Ihnen einen abwechslungsreichen Arbeitsplatz in einem jungen motivierten Team, ein persönliches Arbeitsumfeld, sowie geregelte Freitage (SO/MO).

Sie fühlen sich angesprochen?
Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!
Hertenstein-Panorama-Restaurant, Reto Ettisberger
Hertensteinstrasse 80, 5408 Ennetbaden
056 / 221 10 20, info@hertenstein.ch

WYSSSES RÖSSLI SCHWYZ
Hotel & Restaurant

Das «Hotel Wysses Rössli» ist ein historisches Haus am Hauptplatz in Schwyz mit 27 Hotelzimmern, der Wirtschaft, dem A-la-carte-Restaurant «Turmstube» und den drei Bankett-Sälen. Wir bieten eine moderne Schweizerküche mit saison- und marktgerechten Produkten an.

Hotelsekretärin/Réceptionist(in)

Wir erwarten:

- abgeschlossene Lehre (HOFA, Büro oder Service)
- Erfahrung an der Réception
- Kenntnisse des Hotelprogramms PROTEL
- Freude am Umgang mit Gästen, gute Umgangsformen
- teamorientiertes Arbeiten
- gepflegtes und sauberes Auftreten

Arbeitszeiten: 6 Uhr bis 15 Uhr

Ihre Aufgaben:

- Sie sind unsere Visitenkarte am Telefon, E-Mail und Réception
- Erstellen des Tagesabschlusses
- Check-In & Check-Out
- Reservationen, Bestätigungen
- Kreditoren- und Debitorenverwaltung

Koch

Sie haben 2-3 Jahre Berufserfahrung, allenfalls auch schon in der gehobenen Gastronomie gearbeitet, suchen die Herausforderung

Wir, junges, dynamisches Team in einem sehr modern eingerichteten Betrieb freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Weitere Infos unter www.wrsz.ch/jobs
Ihre Kontaktperson: Hugo Lenzlinger, 041 811 19 22
Bewerbung per Mail an:
hugo.lenzlinger@wysses-roessli-schwyz.ch
am Hauptplatz • CH-6430 Schwyz
Tel. +41 (0)41 811 19 22 • www.wrsz.ch



Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi



**PARK HOTEL
VITZNAU**

Das ****Park Hotel Vitznau mit seinen 70 Zimmern und 30 Suiten, dem Fine Dining Restaurant *Quatre Cantons* (16 Punkte GaultMillau) sowie dem *Panorama Restaurant* liegt direkt am Vierwaldstättersee, eine halbe Autostunde von Luzern entfernt. Das Grand Hotel verfügt auch über grosszügige Konferenz- und Banketträume, sowie einen Sportiv- und exklusiven Beauty-Spa.

Das Park Hotel Vitznau startet am 9. April 2009 in die Sommersaison. Zur Ergänzung unseres Teams sind von April bis Ende Oktober noch folgende Positionen zu besetzen:

- | | |
|---------------------|---|
| FRONT OFFICE | 1. RÉCEPTIONIST/IN
RÉCEPTIONIST/IN
RESERVIERUNGSMITARBEITER/IN
NIGHT AUDITOR ABLÖSE (40%) |
| LOGE | CHEF CONCIERGE
JUNIOR CONCIERGE
NACHTPORTIER |
| HOUSEKEEPING | ETAGENGOUVERNANTE
ZIMMERFRAU
ETAGENPORTIER |
| KÜCHE | CHEF DE PARTIE
DEMI-CHEF DE PARTIE
COMMIS DE CUISINE
COMMIS PATISSIER |
| SERVICE/BAR | CHEF DE RANG
CHEF D'ÉTAGE
CHEF DE BRIGADE
COMMIS DE BAR |
| ECONOMAT | ECONOMATLEITER/IN
BUFFETMITARBEITER/IN |
| SPA | MASSEURIN
KOSMETIKERIN/SPA RÉCEPTIONISTIN
SPA RÉCEPTIONISTIN
PRAKTIKANTIN |

Detaillierte Informationen zu diesen und weiteren vakanten Stellen finden Sie auf unserer Website www.parkhotel-vitznau.ch. Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, freuen wir uns auf Ihre komplette Bewerbung mit Lebenslauf, aktuellem Foto und Zeugnissen.

Park Hotel Vitznau
Frau Gabriele Raffener, Human Resources Manager
Seestrasse, 6354 Vitznau, Tel. 041 399 61 64
E-Mail: personal@parkhotel-vitznau.ch



144-65



CASTELLO DEL SOLE

ASCONA

Das Castello del Sole ist eines der führenden Hotels der Südschweiz. Es wurde mehrmals ausgezeichnet, unter anderem im Jahr 2008 von der Sonntagszeitung als Ferienhotel Nr.1 in der Schweiz. Unser Restaurant «Locanda Barbarossa» (à la carte) ist mit 17 GaultMillau-Punkten bewertet.

Das Castello del Sole verfügt über eine 2500m² umfassende Wellnessanlage der Extraklasse. Alle 81 Zimmer/Suiten sind mit allem Komfort eingerichtet und verfügen über die neusten technischen Standards.

Gestalten Sie mit uns die Saison 2009:
Saisondauer vom 3. April bis 25. Oktober!

Senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Frau P.Hungerbühler, Leiterin Human Resources. Wir freuen uns, mit Ihnen zusammen unsere anspruchsvollen Gäste empfangen und verwöhnen zu dürfen.

Folgende Stellen sind durch kompetente und teamfähige Mitarbeiter zu besetzen:

- | | |
|------------------------|--|
| Empfang: | Réceptionist/in |
| Administration: | F&B Mitarbeiter |
| Housekeeping: | 3. Etagegouvernante |
| Küche: | Chef Garde-Manger
Chef Tournant
Demi-Chefs de cuisine
Commis de cuisine |
| Restaurants: | Chefs de Rang
Commis de Rang |



SwissDeluxeHotels.com

HOTEL CASTELLO DEL SOLE
CH-6612 ASCONA
TEL. 091 791 02 02
FAX 091 792 11 18



CHATEAUX

<http://www.castellodelsole.com>
E-Mail: info@castellodelsole.ch

254-144


CASTELLO DEL SOLE

ASCONA

Das Castello del Sole ist eines der luxuriösesten Ferien-Resorts im Tessin. Mehrmals ausgezeichnet, so z. B. Hotel des Jahres **GoldMiles** 2007, Nr. 1 der Ferienhotels in der Schweiz durch die Sonntagszeitung.

Im Sommer 2008 eröffnete das Haus den neuen Castello «SPA & Beauty» auf 2500 m² mit eigener Kosmetikinlinie «VineaSole-Cosmetica» und eigener Körperlinie «Vino-Aqua-Therapie». Selbstverständlich werden noch andere Produkte angeboten. Für das Behandlungsangebot stehen den Gästen 8 bis zu 40 m² grosse Behandlungsräume, SPA-Suiten, Wasserwelt, Saunas usw. zur Verfügung. Tauchen Sie ein in die Welt des Castello «SPA & Beauty» unter <http://www.castellodelsole.com>.

Die Saison 2009 dauert im Castello «SPA & Beauty» vom 4. März bis 29. November.

Für diesen exklusiven Bereich in unserem Hause suchen wir noch folgende erfahrene, teamfähige und immer freundliche Mitarbeiter:

Kosmetik:	Kosmetikerin
Massage:	Masseurin
Therapie/Fitness:	Therapeutin

Senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Frau P. Hungerbühler, Leiterin Human Resources. Wir würden uns sehr freuen, Sie im «Castello-Team» aufnehmen zu dürfen.




HOTEL CASTELLO DEL SOLE
 CH-6612 ASCONA
 TEL. 091 791 02 02
 FAX 091 792 11 18

<http://www.castellodelsole.com>
 E-Mail: info@castellodelsole.ch



253-143


GRAND RESORT
 Bad Ragaz

AUF DEM WEG
ZUM FÜHRENDEN RESORT EUROPAS!

Wir begegnen dem Zeitgeist der Zukunft und führen die historisch gewachsene Tradition unseres Resorts in eine neue Epoche. Die einmalige Kombination von Luxushotellerie, Gastronomie, Wellbeing, Gesundheit, Business und Golf machen uns unverwechselbar und einzigartig. Gastfreundschaft heisst für unser motiviertes und engagiertes Team ein Mehr an Lebensqualität in einem grosszügigen Ambiente zu bieten. Durch einen Service von erlesener Aufmerksamkeit machen wir dadurch für unsere Gäste das «Hier sein ist herrlich» zum einmaligen Erlebnis. Im Moment suchen wir:

GRAND HOTELS

Receptionist/in	Conciere
Butler	Etagen Gouvernante
Zimmermädchen	Etagenportiers
Servicefachmitarbeiter/in	Barmitarbeiter/in
Küchenchef Asienrestaurant	Köche Asienrestaurant
Köche	Magaziner
Leiterin Kinderhort	

TAMINA THERME

Mitarbeiter/innen:	Saunameister/in
- Administration	Teamleiter/in:
- Empfang/Kasse	- Badaufsicht
- Bad-/Saunaaufsicht	- Empfäng/Kasse
- Restauration	
- Verkauf Shop	

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Detaillierte Informationen zu aufgeführten Stellen sowie weitere Stellenangebote finden Sie unter:
www.resortragaz.ch/de/service/karriere

Martin Hefli / Personalleiter
 Für Fragen: Tel. +41 81 303 27 22
karrieren@resortragaz.ch

Grand Resort Bad Ragaz
 7310 Bad Ragaz, Switzerland

www.resortragaz.ch

GRAND HOTEL QUELLENHOF & SPA SUITES ***** GRAND HOTEL HOF RAGAZ ***** TO B. WELLBEING & SPA
 MEDICAL HEALTH CENTER KURSAAL BUSINESS & EVENTS GOLF 18-HOLE PGA CHAMPIONSHIP COURSE
 9-HOLE EXECUTIVE COURSE TENNIS COURTS TAMINA THERME CASINO BAD RAGAZ



Express-Stellenvermittlung Service de placement express

Tel. 031 370 42 79

Fax 031 370 42 23

SUCHEN SIE QUALIFIZIERTE ARBEITSKRÄFTE?

Unter den folgenden Stellengesuchen befindet sich vielleicht genau die Person, die Ihnen noch gefehlt hat. Mit einem Abonnement der Express-Stellenvermittlung erhalten Sie so viele Bewerbungstalons, wie Sie wünschen: während 6 Monaten für Fr. 350.–, während 1 Jahr für Fr. 600.– (exkl. MwSt.).

CHERCHEZ-VOUS DES TRAVAILLEURS QUALIFIÉS?

Parmi les demandes d'emploi ci-dessous, il se trouve peut-être la personne qui vous manque. Abonnez-vous au Service de placement express et vous recevrez autant de talons de candidatures que vous souhaitez. Coûts pour 6 mois: fr. 350.–, pour 12 mois: fr. 600.– (TVA exclue).

Stellengesuche / Demandes d'emploi

Küche/cuisine

1	2	3	4	5	6	7	8
2704	Küchenhilfe	18	FR	C	sofort	F	VD/VS
2705	Küchenchef/Alleinkoch	57	CH		sofort	D/F/I	AG/Mittelbetr.
2707	Koch/Küchenchef	60	CH		sofort	D/F/I	
2711	Jungkoch	24	DE	L-EG	sofort	D/E/F	GR/BU/BE-Oberl.
2713	Küchenhilfe/Hilfskoch	36	CH		n. Ver.	D/I	BS/BL
2717	Chef de partie/tourmant	24	CH		Febr.	D/E/F	Lucern
2718	Küchenchef	56	CH		n. Ver.	D/E/F/I	LU/OW/BE-Oberl.
2727	Sous-chef/Küchenchef	43	CH		Febr.	D/E/F	SG

1	2	3	4	5	6	7	8
2721	Barman/Kellner	60	IT	C	sofort	D/E/F/I	TU/GR
2722	Sefa/Zimmerfrau	46	CH		sofort	D/F	Thun/Bern/Interlaken
2726	Sefa	39	DE	C	sofort	D/E	Solothurn/Bern/Biel
2728	Sefa	45	PT	C	sofort	D/F/I	Biel

Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
2706	Zimmerfrau/Lingerie	61	CH		sofort	D/F/I	Spiez+Umgeb.
2710	Hilfskraft/W	55	CH		sofort	D	Zürich
2723	Zimmerfrau/Küchenhilfe	54	CH		sofort	D	SG+Umgeb.
2724	Gouvernante	35	CH		sofort	D/E/F	BE/Genfensee
2729	Hilfskraft/Lingerie/Shop	27	CH		n. Ver.	D	LU/ZG/SZ/BE/GR/Spital

Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
2708	Chef de service	38	IT	C	sofort	D/E/F/I	GR/VS
2716	Service/w	47	ES	L-EG	sofort	D/F/I	St. Moritz
2720	Kellner/Barman	26	TN	B	sofort	D/F	

Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
2714	Direktionsassistent/Marketing	35	DE	L-EG	Febr.	D/E	ZH/BS/4-5*-Hotel
2715	Aide du patron/W	35	CH		sofort	D/E	BE/Hotel/Heime
2725	Réceptionist/Night Audit/Chauffeur	36	CH		Febr.	D/E/F	BE
2730	Réceptionist/Adm.	39	RU	C	sofort	D/E/F	
2731	Réceptionist/Night Auditor	44	IT	B	n. Ver.	D/E/F/I	4-5*-Hotel/ZH

- 1 REFERENZNUMMER – Numéro des candidats
- 2 Beruf (gewünschte Position) – Profession (position souhaitée)
- 3 Alter – Age
- 4 Nationalität – Nationalité
- 5 Arbeitsbewilligung – Permis de travail pour les étrangers
- 6 Eintrittsdatum – Date d'entrée
- 7 Sprachkenntnisse – Connaissances linguistiques
- 8 Art des Betriebes/Arbeitsort (Wunsch) – Type d'établissement / région préférée (souhait)

239-133

Stellenbewerbung | Candidatur

SUCHEN SIE EINE STELLE?

Wenn Sie Erfahrung in der Hotellerie/Gastronomie haben, dann füllen Sie am besten gleich den unten stehenden Bewerbungstalon aus. Ihre Angaben erscheinen während 2 Wochen auf dieser Seite in der htr hotel revue. Das Inserat ist für Sie kostenlos.

CHERCHEZ-VOUS UN EMPLOI?

Si vous êtes qualifié dans l'hôtellerie ou la restauration, remplissez le talon ci-dessous et vos données paraîtront gratuitement pendant 2 semaines sous cette rubrique dans htr l'hotel revue.

Bewerbungstalon | Talon de demande d'emploi

(Bitte gut leserlich ausfüllen/Prière de remplir en capitales)

Gewünschte Stelle/ Emploi souhaité:	Eintrittsdatum/ Date d'entrée:		
Arbeitsbewilligung/ Permis de travail:	Jahresstelle / Place à l'année <input type="radio"/> Saisonstelle / saison <input type="radio"/>		
Art des Betriebes/ Type d'établissement:	Bevorzugte Region/ Région souhaitée:		
Name/ Nom:	Vorname/ Prénom:		
Strasse/ Rue:	PLZ/ Ort/ NPA/ Lieu:		
Geburtsdatum/ Date de naissance:	Nationalität/ Nationalité:		
Telefon privat/ No de téléphone privé:	Telefon Geschäft/ No de téléphone professionnel:		
Bemerkungen/ Remarques:			
Sprachkenntnisse/ Connaissances linguistiques:			
Deutsch/ Allemand:	Französisch/ Français:	Italienisch/ Italien:	Englisch/ Anglais:
(1 = Muttersprache/ Langue maternelle, 2 = gut/ bonnes, 3 = mittel/ moyennes, 4 = wenig/ faibles)			
Meine letzten drei Arbeitsstellen waren/ Mes trois derniers emplois:		Funktion/ Fonction:	
Betrieb/ Etablissement:	Ort/ Lieu:	Dauer (von/bis)/ Durée(de/à):	
1.			
2.			
3.			

Hiermit bestätige ich, dass die obgenannten Angaben der Wahrheit entsprechen. / Le soussigné/la soussignée certifie l'authenticité de ces informations.

Datum/ Date:

Unterschrift/ Signature:

Ich bin mit der Bekanntgabe der Daten (Name, Adresse, Telefon etc.) einverstanden: Ja – Nein / J'accepte la publication de mes coordonnées (nom, adresse, téléphone, etc.): Oui – Non
Wenn nein, können wir den ausgefüllten Talon nicht in der Zeitung publizieren. / En cas de réponse négative de votre part, nous ne pourrions pas publier le talon dans le journal.

Bitte mailen oder schicken Sie uns den vollständig ausgefüllten Bewerbungstalon an folgende Adresse: / Veuillez nous retourner le talon de demande dûment rempli à l'adresse suivante:

htr hotel revue, Express-Vermittlung, Monbijoustrasse 130, Postfach, CH-3001 Bern / jobs@htr.ch



KURHAUS BERGÜN

Wir suchen für unser etwas anderes, lebhaftes und aufstrebendes Hotel eine engagierte Mitarbeiterin oder einen engagierten Mitarbeiter zur Ergänzung unseres Teams als

Receptionist/in

Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung sowie Erfahrung im Hotelfach. Sie sind gerne Gastgeber/in, arbeiten exakt und selbstständig und sind dabei belastbar, teamfähig und flexibel. Das Pensum beträgt 80-100% und umfasst neben dem Réceptionsdienst und der Betreuung unserer Gäste allgemeine administrative Arbeiten, Gästekorrespondenz sowie die Unterstützung der Direktion. Die Einstellung kann per sofort erfolgen und über die Wintersaison hinaus vereinbart werden.

Mehr über unseren spannenden Betrieb erfahren Sie unter www.kurhausberguen.ch

Ihre schriftliche Bewerbung mit allen Unterlagen richten Sie bitte an:
Kurhaus Bergün
z.Hd. Giovanni Russo, Geschäftsführer, 7482 Bergün

Giovanni Russo steht auch für nähere Auskünfte zur Verfügung 081 407 22 22 oder info@kurhausberguen.ch

242-135



AN DER RHEINWÄLLE

Sedrun Disentis Tourismus ist das Kompetenzzentrum für Positionierung, Öffentlichkeitsarbeit, Werbung und Gästebetreuung am Fusse des Oberalppasses.

Wir suchen ab Juni oder nach Vereinbarung für 10 bis 12 Monate eine/einen

**Praktikant/in
50% Marketing
50% Gästebetreuung**

Wenn Sie gerne im Kontakt mit Gästen stehen, eine aufgestellte Persönlichkeit mit viel Power und Initiative sind, mitdenken und zudem einen tiefen Einblick mit viel Eigenverantwortung ins Marketing gewinnen wollen, dann sind Sie genau die richtige Person für uns. Sie werden sowohl in unseren Büros in Disentis und Sedrun im Einsatz sein als auch im neuen Infozentrum auf dem Oberalppass.

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

Sedrun Disentis Tourismus
z.Hd. Frédéric Füssenheim,
Via Alpu 2, 7180 Disentis
Tel. 081 920 30 25

frederic.fuessenheim@disentis-sedrun.ch

103-40

Für neue Perspektiven.



Coop hat den Anspruch, die beste und kundennächste Detailhändlerin der Schweiz zu sein. Deshalb orientieren wir uns an den langfristigen Konsumtrends Dynamik, Begeisterung und Innovation.

Für unser Coop Bildungszentrum (CBZ) in Muttenz suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Servicefachangestellte/-n

Aufgaben

- Gästebetreuen vom Empfang bis zur Verabschiedung
- Selbstständiges Führen einer Station
- Inkasso bzw. Verbuchen der Konsumationen im Kassensystem
- Tägliche Abrechnung der Einnahmen
- Mise-en-place und Servicearbeiten
- Bereitstellen von Pausenverpflegung in den Seminarräumen
- Mitarbeit bei Banketten und speziellen Anlässen
- Empfang, Kontrolle und fachgerechtes Verräumen der Warenlieferungen
- Reinigen und Unterhalten der Räume, der Einrichtungen, des Mobiliars, der Maschinen und der Geräte
- Mitarbeit bei Dekorationen, im Office sowie beim Inventar und bei der Überwachung der Lagerbestände

Anforderungen

- Abgeschlossene Lehre als Servicefachangestellte/-r
- Mehrjährige Berufserfahrung im Bereich Service
- Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Französischkenntnisse von Vorteil
- Dienstleistungsorientierte, freundliche und integrative Persönlichkeit
- Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten

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

234-129

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen: Coop, Personal, Daniel Meier, Postfach 2550, 4002 Basel, Tel. 061 336 66 75, daniel.meier@coop.ch

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



RESTAURANTLEITER/INNEN

gibt es viele!

WIR SUCHEN ABER EINE/N GANZ BESTIMMTE/N!

Nach über zwölf Jahren verlässt uns der jetzige Stelleninhaber zum Ende der Wintersaison, um sich beruflich einer neuen Herausforderung zu stellen. Für diese verantwortungsvolle Aufgabe mit viel Kompetenz - in einem der führenden Häuser der Schweiz - suchen wir per Mai 2009 ein neues Kadernmitglied.

- Anforderungsprofil:**
- Abschluss einer anerkannten Hotelfachschule
 - Erfahrung in der 4* und/oder 5* Hotellerie
 - Führungseigenschaften und Durchsetzungsvermögen
 - Grosse Einsatzbereitschaft und Flair für Detailpflege
 - Loyal, innovativ und offen für Neues
 - Freude am Umgang mit anspruchsvollen und internationalen Ferien- & Seminar Gästen
 - Kostenbewusstes und teamorientiertes Denken und Handeln
 - Gute Sprachkenntnisse in Englisch (Französisch von Vorteil)
 - EDV-Erfahrung
 - Ausbildung von Servicelernenden
 - Sehr gute Weinkenntnisse
 - Kongress- und Seminarerfahrung
 - Bereitschaft für längeres Engagement
 - Idealalter 25 bis 45 Jahre

- Angebot des Hauses:**
- Jahresstelle mit entsprechendem Salär und Erfolgsbeteiligung
 - Verantwortung für zwei Halbpensionsrestaurants und ein Gourmet-Restaurant (16 Punkte GM)
 - Aktive Mithilfe bei der Verbesserung unserer Serviceleistung
 - Dynamisches und junges Führungsteam
 - Weiterbildung und jährlicher Workshop vom Haus offeriert

Alles Weitere und noch viel mehr erfahren Sie bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch im Waldhotel National. Wir freuen uns, Sie schon bald kennen zu lernen!

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

WALDHOTEL NATIONAL
Steffen Volk, Direktor
7050 Arosa
www.waldhotel.ch



268-157



Im Bereich Vertrieb & Services der Division Personenverkehr engagieren sich über 2'000 Verkäuferinnen und Verkäufer für das Wohl unserer Kunden. Dabei konzentrieren wir uns nicht nur auf das Kerngeschäft, sondern sind auch mit dem Verkauf von Drittprodukten erfolgreich. Im Geschäftsfeld Marktmanagement Vertrieb suchen wir deshalb eine/n Mitarbeiter/in als

Produktmanager/in Touroperating

Sie sind für die Geschäftsführung des Produktes Touroperating verantwortlich. Die Formulierung der neuen strategischen Ausrichtung, die Weiterentwicklung sowie die Produkt-, Sortiments- und Distributionspolitik gehören zu Ihren Hauptaufgaben. Dazu kommt die Planung, Gestaltung und Realisation sämtlicher Marketing-schwerpunkte mit internen und externen Partnern. Sie überwachen deren Umsetzung und verantworten die finanziellen und qualitativen Ziele für eines der wichtigsten Diversifikationsprodukte bei der SBB. Zudem nehmen Sie die fachliche Führung der 12 Reisebüro-Verantwortlichen in den Verkaufsregionen für Ihr Fachgebiet wahr.

Für diese herausfordernde Tätigkeit suchen wir eine Person mit abgeschlossener kaufmännischer Berufslehre oder gleichwertiger Ausbildung und einigen Jahren Erfahrung im Verkauf/Dienstleistungssektor (Touroperating Branche von Vorteil). Eine Weiterbildung im Bereich Marketing oder Verkauf (z.B. Verkaufskordinator, Marketingplaner) haben Sie abgeschlossen. Ihre Fähigkeit in Deutsch, Französisch und nach Möglichkeit in Italienisch zu kommunizieren, runden Ihr Profil ab. Erfahrung im Bereich Projektmanagement ist von Vorteil.

Mit dem Produkt Touroperating bewegen Sie sich in einem sehr lebendigen und stark umworbene Markt. Wir wenden uns an eine initiative Persönlichkeit mit einer hohen sozialen Kompetenz. Sie arbeiten selbstständig und verfügen über ausgeprägtes Verhandlungsgeschick sowie gute konzeptionelle und strategische Fähigkeiten. Sie haben eine hohe Kundenorientierung, eine rasche Auffassungsgabe und verblühen Ihre internen und externen Partner mit langfristig positiv wirkenden Ideen.

Mit uns fahren Sie gut! Wir bieten Ihnen in einem vielfältigen Umfeld zeitgemässe Arbeitsbedingungen und interessante Perspektiven.

Herr Michael Kistler, Leiter Marktmanagement kennt die Details. Telefon 051 220 39 17 oder E-Mail michael.kistler@sbb.ch Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: SBB Personenverkehr, P-PE-CSS-JBT, WYPA OG8, Wylterstrasse 123/125, 3000 Bern 65 oder per E-Mail an.bewerbungen@sbb.ch. Ref: 46829

Mehr Jobs und alles über erstklassige Mobilität finden Sie auf www.sbb.ch.

240-134



Restaurant an der Bahnhofstrasse 12
6300 Zug

Neueröffnung - bald ist es soweit!

Im Frühjahr 2009 wird umgebaut! Hier bei uns an der Bahnhofstrasse 12 wird eine faszinierende, authentische und gastronomische Erlebniswelt entstehen, welche sich der zentralamerikanischen Küche verschrieben hat.

Der Grundriss, sowie die ausgewählten Farben und Materialien werden dem Restaurant einen aussergewöhnlichen Touch verleihen. Zentrales Element unseres Restaurants wird die Qualität der Speisen und Getränke sein.

Für die Neueröffnung des Restaurants Spago suchen wir per Mitte/Ende Februar 2009:

Chef de Bar
Barmitarbeiter/-innen
Servicemitarbeiter/-innen

Bist du (CH/D/A) zwischen 18 und 25 Jahre alt, motiviert und aufgestellt, dann freuen wir uns auf deine schriftliche Bewerbung an:

Ivano Soraperra, Gamag Management AG,
Habsburgerstrasse 22, 6002 Luzern



RESTAURANT alpina
BETTMERALP - WALLIS

Zur Unterstützung unseres Küchenchefs Fabi (Mitglied der Rhönköche) suchen wir ab sofort einen

Koch
sowie eine
Servicemitarbeiterin
für unser A-la-carte-Restaurant.

Bereit für eine neue berufliche Herausforderung?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

Restaurant alpina
Cathrine Imhof
3992 Bettmeralp
Tel. 027 927 12 08
alpina.bettmeralp@bluewin.ch

Welcome Group
Schweiz · Suisse · Switzerland

Zur Ergänzung unseres kleinen HR-Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Personalassistent/in
100%

Sie konnten bereits einige Jahre Erfahrung im HR-Bereich sammeln (vorzugsweise im Gastgewerbe), haben evtl. sogar eine Weiterbildung als Personalassistent/in abgeschlossen, sind flexibel und belastbar und besitzen gute PC-Kenntnisse (MIRUS von Vorteil).

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und herausfordernde Tätigkeit, in welcher Ihre Freude am Aufbau von Neuem sowie an der Zusammenarbeit mit verschiedenen Betrieben gefragt ist.

Bitte senden Sie uns Ihr komplettes Bewerbungsdossier an:

GAHO Holding AG
Herr Antonio Nigg, Holbergstrasse 1
8302 Kloten - www.airport-hotels.ch



HOTELBERN
Das Hauptstadthotel

Für unseren lebhaften Business- und Seminarbetrieb im Herzen von Bern suchen wir nach Übereinkunft zur Ergänzung unseres Küchenteams einen

Sous-Chef
Chef Tournant
Commis de Cuisine

Wir erwarten eine fundierte Ausbildung sowie eine entsprechende Berufserfahrung. Kreativität, Belastbarkeit in hektischen Zeiten und Freude am Beruf sind weitere Voraussetzungen.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann schicken Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen z. H. Herrn Emil Bolli, eidg. dipl. Küchenchef.

HOTELBERN
Das Hauptstadthotel
Zeughausgasse 9, 3011 Bern
Zeughausgasse 9, CH-3011 Bern, Telefon +41 (0)31 329 22 22
hotelbern@hotelbern.ch, www.hotelbern.ch



Rathaus Brauerei
Restaurant

Per 1. Februar oder nach Vereinbarung suchen wir für unser lebhaftes Restaurant in der Altstadt von Luzern, direkt an der Reusspromenade, mit hauseigener Schaubrauerei

ServicemitarbeiterIn

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

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



HOTEL RESTAURANT ROSSLI AMDEN

Gesucht per sofort für Wintersaison oder nach Vereinbarung.

Serviceangestellte mit Barservice
(evtl. Anfängerin)

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, zeitgemässe Entlohnung und selbstständiges Arbeiten. Bewerberinnen aus dem EU-Raum willkommen.

L&B Eberle, 8873 Amden
Telefon 055 611 11 94
www.rossli-amden.ch

Restaurant KunstHof
8730 Uznach

K
KunstHof

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung noch folgende qualifizierte und motivierte Mitarbeiter:

Koch/Pâtissier, m/w
Servicemitarbeiter, m/w

Sind Sie interessiert in einem jungen Team tatkräftig mitzuwirken?

Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Restaurant KunstHof
Zürcherstrasse 28
8730 Uznach

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Janine Hausmann oder Herr Christoph Köhli, 055 280 30 00, gerne zur Verfügung.

www.kunsthof-uznach.ch



THE HOTEL

Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens

Welcome to The Hotel. Das vom französischen Stararchitekten Jean Nouvel erbaute Deluxe Boutique Hotel setzt neue Maßstäbe in der Hotellerie: 25 atemberaubende Zimmer und Suiten, Restaurant Bam Bou (14 Punkte Gault Millau) mit euroasiatischer Küche und Loungebar.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für dieses aussergewöhnliche Hotelierlebnis einen aussergewöhnlichen

Chef de partie (m/w)

für unser Restaurant Bam Bou. Wir kochen nach französischer Tradition und benutzen die Vielfalt der asiatischen Gewürze und Zubereitungsarten für unsere unerreichte Fusion Cuisine.

Sie führen mit Ihrer engagierten, voraus denkenden, speediven und kreativen Art Ihren Posten selbstständig, tragen durch Ihr fachtechnisches Können zur ständigen Verbesserung unseres Angebotes bei und übertreffen die hohen Qualitätsansprüche unserer Gäste.

Neugierig? Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto. Herr Urs Langenegger freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme.

Urs Langenegger, ulangenegger@the-hotel.ch
Tel. +41 (0)41 235 86 86, fax +41 (0)41 235 86 90
The Hotel, Sempacherstrasse 14, CH-6002 Luzern
www.the-hotel.ch

HABEN SIE LUST AUF DIE KRÖNE?

Die Krone – im Herzen von Thun. Für unser im letzten Frühjahr stillvoll umgebautes ****-Altstadthotel suchen wir per Mitte Februar oder nach Vereinbarung:

Betriebsassistentin, 100%
(Housekeeping/Service)

Sie sind eine flexible und zuverlässige Kaderpersönlichkeit, welche die Verantwortung für die Sauberkeit unserer 27 schönen Hotelzimmer und des ganzen Hauses trägt. Zudem haben Sie ein Flair für schöne Dekorationen und sind die charmante Gastgeberin, wenn Sie den Restaurationsleiter an seinen freien Tagen ablösen. Sie arbeiten mit Freude und Herzblut in einem jungen, dynamischen Team mit und bleiben cool, wenn es in unserem sehr vielseitigen Betrieb mit grosser Aareterrasse, Stadtristorant mit Lounge, Gourmetlokal, China-Restaurant, Banketträumlichkeiten und grossem Festcatering mal wieder hoch zu und her geht. Sie sind idealerweise ausgebildete GAFA mit Führungserfahrung als Gouvernante und/oder Chef de Service.

Mit Begeisterung dabei? Dann nichts wie los und Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen per Post an Bruno Carizzoni, Direktor senden. Herzlich willkommen!

HOTEL KRÖNE

Rathausplatz, 3600 Thun
info@krone-thun.ch
www.krone-thun.ch
Tel. 033 227 88 88

Wir suchen per 1. Mai 2009 für Neueröffnung



Brüttsellen Rössli

Chef de partie/ Commis
Servicefachmitarbeiter 60-100%

Sie üben Ihren Beruf mit grosser Leidenschaft aus und freuen sich mit frischen Produkten zu arbeiten. Mit vielen Spezialitäten aus dem Mittelmeerraum bis zu kreativen Evergreens verwöhnen wir unsere Gäste. Sind Sie auch dabei? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Restaurant Rössli, 8306 Brüttsellen
Yolanda Wintsch
Mobile 079 752 65 38


Hotel-Restaurant Wolfensberg***
Ausflug – Bankette – Seminare
Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine

Servicemitarbeiterin (Restaurationsfachfrau)
(80-100%-Stelle)

für unsern vielseitigen und interessanten Gastronomiebetrieb auf dem Wolfensberg.

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Senden Sie uns Ihre Bewerbung, auch per E-Mail möglich, vollständig. Wir freuen uns, Sie schon bald kennen zu lernen

HOTEL WOLFENBERG ***
9113 Degersheim – St.Gallen
071 370 02 02
info@wolfensberg.ch
www.wolfensberg.ch



Belvedere
STRANDHOTEL & RESTAURANT
SPIEZ AM THURNERSEE

Seit 100 Jahren im Zeichen der Gastfreundschaft

Das Strandhotel & Restaurant Belvédère ist ein elegantes 4*-Hotel mit einer bunten durchmischten Gästeschicht. Es liegt idyllisch inmitten eines Parks am Thunersee. Seit Jahren garantieren 15 Punkte Gault-Millau und eine hervorragende Bewertung im Guide bleu für einen kulinarischen Hochgenuss. Der sehr persönlich geführte Betrieb spricht Jung und Junggebliebene gleichermaßen an.

Für die kommende Saison ab Ende Februar 2009 suchen wir folgende Stellen:

Sous-Chef
(Gastronomiekoch von Vorteil)


Chef de partie
Jungkoch
Pâtissier
sowie
Servicefachmitarbeiter

Sie sind ein angestellter Mitarbeiter mit Ambitionen etwas zu erreichen. Sie haben den Willen, Ihren persönlichen Touch in die Belvédère-Familie einzubringen und viel Neues zu lernen und zu erleben.

Wir bieten interessierten Mitarbeitern neuzeitliche Anstellungsbedingungen und die Möglichkeit sich zu entwickeln.

Auf ein vollständiges Bewerbungsdossier mit Bild freut sich

Markus Schneider, Direktor
Strandhotel Belvédère, CH-3700 Spiez
Telefon 033 655 66 66 oder Fax 033 654 66 33
Internet: www.belvedere-spiez.ch
E-Mail: info@belvedere-spiez.ch



BERNER REHA ZENTRUM HEILIGENSCHWENDI

Das BERNER REHA ZENTRUM Heiligenschwendi ist eine moderne Spezialklinik für die Rehabilitation von Bewegungsapparat, Herz und Lunge.

Zur Ergänzung unseres Küchen-Teams suchen wir per 1. März 2009 oder nach Vereinbarung

Dipl. Diätköchin / Dipl. Diätkoch
100%

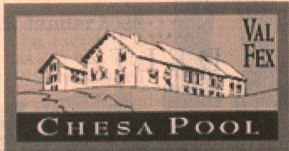
Sie bringen mit

- Berufserfahrung
- Erfahrung in Spital- oder Heimküche (Grossküche)
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten, Wochenende- und Ferienablosung
- Mithilfe bei der Lehrlingsausbildung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Für weitere Fragen und Auskünfte steht Ihnen Herr Beat Zimmermann, Leiter Betriebe Tel. 033 244 33 08, gerne zur Verfügung.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: BERNER REHA ZENTRUM AG, Frau J. Eichenberger, Personaladministration, 3625 Heiligenschwendi

www.rehabern.ch



Arbeiten im Kraftort Fex in unserer einmalig gelegenen Pension Chesa Pool. Die Chesa Pool besteht aus 24 modernen Gästezimmern, dem gepflegten À-la-carte-Restaurant, der gemütlichen Stüva Chamineda und einer Sonnenterrasse. Für die Wintersaison suchen wir Sie als

SERVICEMITARBEITER/IN

Sie haben ein Flair für naturbezogene Produkte und verstehen es, unseren Gästen ein angenehmes Ambiente zu vermitteln.

Unsere Arbeits- und Gehaltskonditionen richten sich nach dem schweizerischen Gesamtarbeitsvertrag für das Gastgewerbe und enthalten unter anderem geregelte Sozialabzüge, 5-Tage-Woche und Anspruch auf 5 Wochen Ferien/Jahr. Wohnmöglichkeiten sind gegen Gebühr vorhanden.

Wenn Sie Lust haben, Ihre Fähigkeiten in einem etwas anderen Betrieb voll entfalten zu können, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Pension Chesa Pool
Herr Andri Fasser
7514 Fex
oder
info@pension-chesapool.ch
Tel. 0041 81 8385900

Sonderbar
hurden

Für unsere einmalige Bar/Lounge am Zürichsee suchen wir per

1. Februar 2009 oder nach Vereinbarung eine aufgestellte und selbständige

Barmitarbeiterin

Kannst Du mixen, shaken und hast Du Freude, Cocktails zu kreieren, dann freuen wir uns auf Deine Bewerbung.

Sonderbar
Heinz Posch
Gasthof Seefeld AG
Seedammstrasse 45
8640 Hurden
Telefon 055 410 34 20
www.sonderbar-hurden.ch

**Finanzkrise im Carlton-Europe –
Nein danke . . .**

Wir haben viele Pläne und Aufgaben und benötigen deshalb weitere Unterstützung in unser Kaderteam. Wir suchen spätestens ab Beginn der Sommersaison 2009:

**Chef de Réception /
Direktionsassistent/in
Réceptionist/in mit Erfahrung
Verantwortliche/r Housekeeping
Stellvertretende/r Verantwortliche/r
Housekeeping**

Wenn Sie gerne Gastgeber sind, nebst Deutsch auch Englisch gut sprechen und Führungserfahrung haben, freuen wir uns sehr auf Ihren Anruf oder E-Mail.

Gerne erzähle ich Ihnen mehr über uns. Sie erreichen mich im Carlton-Europe Hotel, Höheweg 92-94, 3800 Interlaken, unter Tel. 033 826 01 60 oder per E-Mail: s.maeder@carlton-europe.ch. Bis bald?

Ihr Stephan J.J. Maeder, Hotelier
www.carlton-europe.ch



Die Badstube ist ein romantisches Ausflugsrestaurant, ideal auch für Reisegruppen und befindet sich direkt an der Schiff- lände und beim grossen Parkplatz. Ein historisches Haus mit Hexenturm und Stadtmauer, einer schönen Terrasse mit Blick auf den Rhein und zur Burg Hohenklingen.

Wir suchen ab Februar oder nach Vereinbarung in unsere kleine Brigade:

**Servicemitarbeiterin
Koch/Chef de partie
Betriebsassistentin
(60% Service/40% Büro)**

Das sind Ihre Pluspunkte:
Sie sind sich Ihrer verantwortungsvollen Aufgabe voll bewusst. Sie arbeiten mit Freude im A-la-carte- und Gruppenbereich und können mit einem wetterabhängigen Gästeaufkommen umgehen.

Das können wir Ihnen bieten:
Einen Arbeitsplatz in einer wunderschönen Region mit hoher Lebensqualität. Kompetenz und Eigenverantwortung in einem schönen und erfolgreichen Betrieb.

Teilen Sie mir Ihre Vorstellungen und Wünsche mit. Ich stelle Ihnen gerne Ihr Arbeitsgebiet vor. Ich freue mich auf Ihren Anruf oder Ihre Unterlagen. Besuchen Sie uns auch unter www.badstube.ch

Roland Schefer, Romantik- u. Ausflugsrestaurant Badstube, bei der Schiff- lände, 8260 Stein am Rhein, Tel. 0041 (0)52 741 20 93, www.badstube.ch

**HOTEL
MULLER
PONTRESINA
mountain lodge**

Sir sind ein junges, aufstrebendes Designhotel mit Stil. Professionalität mit lockerer Herzlichkeit ist uns ein Anliegen.

Für die Wintersaison suchen wir noch

**eine/n Servicemitarbeiter/in
mit À-la-carte-Erfahrung.**

Sir freuen uns auf Ihre Unterlagen, oder rufen Sie einfach an:
Hotel Müller, Konrad Messner, Postfach 139, 7504 Pontresina
Tel. 081 839 30 00, E-Mail: info@hotel-mueller.ch, www.hotel-mueller.ch

DASBREITEHOTEL

Wir sind ein modernes Stadthotel in Basel. Als Werkstätte mit geschützten Arbeitsplätzen beschäftigen wir 32 Erwachsene mit einer IV-Rente.

Wir suchen per 1. April 2009 eine/n

**Front Office-Praktikant /-in
(6 Monate)**

Nur für Absolventen einer Schweizer Hotelfachschule.

Im Mittelpunkt ihrer Aufgaben stehen die Gästebetreuung und administrative Aufgaben verschiedener Art. Sie besitzen gute EDV-Kenntnisse (Office, Fidelio) und gute Sprachkenntnisse (D/E/F). Wir können ihnen keine Unterkunft anbieten.

Weitere Informationen finden Sie unter www.dasbreitehotel.ch

Ihre schriftliche Bewerbung (Lebenslauf, Zeugnisse, Foto) richten Sie an: Roland Hunziker, Leiter Personal, **DASBREITEHOTEL**, Zürcherstrasse 149, CH-4052 Basel

**GEMEINDE PFÄFFIKON ZH
DIE PERLE AM PFÄFFIKERSEE**



Das Strandbad Pfäffikon ist ein attraktives Seebad mit Selbstbedienungs-Restaurant. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die Sommersaison 2009 (April bis Oktober) eine/n

**Jungkoch/Jungköchin
100 %**

Wir bieten eine interessante, abwechslungsreiche und manchmal auch hektische Tätigkeit in einem aufgestellten Team. Ihr Arbeitsplatz liegt direkt am wunderschönen Pfäffikersee und Sie tragen dazu bei, dass unsere Gäste den Alltag hinter sich lassen können und Ferienstimmung aufkommen.

Sind Sie interessiert? Dann richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto bis spätestens 31. Januar 2009 an die Gemeinderatskanzlei, Hochstrasse 1, 8330 Pfäffikon. Auskünfte erteilt Ihnen gerne Peter Hagen, Leiter Strandbad, Telefon 079 407 62 36.

www.badiamsee.ch

Gemeindeverwaltung Pfäffikon

YOURCAREERGROUP

Die YOURCAREERGROUP AG betreibt die Internet Jobbörse HOTELCAREER und sucht für die Schweizer Zweigniederlassung mit Büro im Kanton Zug zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen (m/w)

Account Manager/Verkaufsrepräsentant Schweiz

Sie kennen den Schweizer Markt, haben erste Erfahrung im Vertrieb und Spaß im Umgang mit Kunden? Dann passen Sie gut in unser dynamisches Team.

Ihr Ziel:

Dienstleistungen der YOURCAREERGROUP AG noch stärker auf dem Schweizer Hotel- und Gastronomiemarkt zu verkaufen.

Ihre Aufgabe:

Unternehmen für unser Jobbenzenkonzept insbesondere zur Inseratenausschreibung zu begeistern und als Neukunden zu akquirieren. Darüber hinaus werden Sie Key Accounts in der Schweiz persönlich betreuen.

Ihr Profil:

Sie sind motiviert und dynamisch, um mit Hilfe der Vertriebsleitung die Aufgaben selbstständig umzusetzen. Kenntnisse im Vertrieb bzw. im Hotelverkauf sowie Erfahrungen auf dem Schweizer Markt setzen wir voraus.

Ausführliche Stellenanzeige unter:

www.hotel-career.ch/account_manager.html

YOURCAREERGROUP AG | Benzenbergstr. 39 - 47 | 40219 Düsseldorf | Deutschland
www.ycg.de | Frau Diana Hoppe | hopped@ycg.de

181-93

**Karriereplanung
beginnt hier
htr stellenrevue**

www.jobs.htr.ch

htr hotel revue

Athmos****
Hôtel

2300 La Chaux-de-Fonds
www.athmoshotel.ch

Nous recherchons à partir du 15.1.2009 ou à convenir:
Responsable de l'hébergement confirmé/e
(Représentant de la direction)

Avant de bonnes connaissances suivantes:
Front Office (Fidelio)
Accueille des Hôtes
Marketing
Gestion du Personnelles
Français/Anglais/Allemand

Vous êtes:
Indépendant, Conscientieux, Dynamique et Flexible
alors

Veuillez adresser votre dossier complet + photo à:
Mme Carole Reichenbach, C.P. 2452, 2001 Neuchâtel
ou cr@touringaulac.ch

Swizzera italiana

LUGANO – Castagnola
Hotel Carlton Villa Moritz, categ. 3 stelle
dal 4 aprile o da convenire a ottobre 09

Cameriere di sala e bar
Portiere (piani, giardino, piscina e guardie, con patente di guida)
Cameriera ai piani e lingerie
Tornante (piani, lingerie, caffetteria)
Ausiliario di office e cucina

Inviare le candidature con certificati di lavoro e foto a: J. Wernli, casella postale 70
6976 Castagnola, Fax 091 971 38 14,
www.carlton-villa-moritz.ch
e-mail: wernli@carlton-villa-moritz.ch

Parkhotel Brissago
BRISSAGO

Ladove non è facile partire!
Dort wo Ihnen der Abschied nicht leicht fällt!
L'andrai qu' il n'est pas facile de quitter!

Zur Vervollständigung unseres jungen Teams,
als motivierte/r und fröhliche/r Mitarbeitende/r, die/der
Ihren/seinen Beruf liebt, suchen wir Sie!

Folgende Stellen sind für die kommende Sommersaison
Mitte März bis ca. 5. November 2009 zu besetzen:

- **Réceptionist/in** D/F/I mit Hotelerfahrung
- **Chef de Partie Entremetier**
- **Commis de cuisine**
- **Casserolier**
- **Chef de rang** D/I/F, für à la carte und Saal
- **Commis de rang** D/F, für Saal
- **Service-Praktikant/in** D, für Saal
- **Buffet-Dame**
- **Hilfs-Gouvernante Hofa**

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 / E-Mail: team@brenscino.ch

Hôtel-Restaurant BEL-AIR

Cuisine bourgeoise, spécialités de poissons et
diverses quinzaines selon les saisons.

Wir suchen, Nous recherchons
pour compléter notre brigade
1 cuisinier/ère / Koch oder Köchin
1 serveuse / Serviertochter

R. CHERVET 026 673 14 14 / 079 684 86 66
1788 Praz-Vully (bord du lac de Morat)
www.bel-air-lac.ch, e-mail: bel-air@bel-air-lac.ch

PARKHOTEL DELTA
ASCONA

Das Parkhotel Delta gehört zu den besten Ferienhotels im
Tessin. Mit 50 Zimmern im mediterranen Stil, inmitten einer
aussergewöhnlichen Parkanlage sowie vier Restaurants, gilt
es als Insidertipp unter den Tophotels am Lago Maggiore.

Zur Verstärkung unseres jungen, kollegialen Teams suchen
wir herzliche, kompetente Mitarbeiter, die ihren Beruf
lieben und sich gerne weiterentwickeln möchten.

Die folgenden Stellen werden neu besetzt:

Maître d'Hotel
(ab 1.3.2009 oder nach Vereinbarung in Saison- oder
Jahresstelle)

F&B-Assistent
(ab 15.3.2009 oder nach Vereinbarung)

Service-Mitarbeiter/in
(ab 10.3.2009 oder nach Vereinbarung)

Réceptionist/in
(ab 10.3.2009 oder nach Vereinbarung)

Für jede Position werden gute Italienisch- und Deutsch-
sowie Englisch- oder Französischkenntnisse gewünscht.
Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen
mit Foto an das

Parkhotel Delta
Frau Liane Fabbro
Via Delta 137 – 141
6612 Ascona
sales@parkhoteldelta.ch, www.parkhoteldelta.ch

Wir freuen uns auf Sie!

Stellengesuche

Vollblut-Touristiker, m, 34, ledig, orts-
ungebunden, mit über 10 Jahren
Berufserfahrung in den Bereichen Hotel-
und Zielgebieteinkauf, Produkt- und
Hotelmanagement, Personalführung,
Eventmanagement sowie Reiseleitung
und Betriebsführung sucht zum 1. Mai
2009 oder früher
**neue berufliche Herausforderung
im Bereich Einkauf, Produkt- oder
Eventmanagement.**
Beste Kontakte zu Leistungsträgern im
In- und Ausland sowie selbstständiges
unternehmerisches Denken sowie ein
gutes Organisations-talent vorhanden.
Englisch sowie weitere Fremdsprachen-
kenntnisse, gute EDV- und Zielgebiets-
kenntnisse vorhanden.
Kontakt per Telefon: +41 79 579 46 49
od. per E-Mail: wendtchristian@web.de

Flexibler, loyaler und aufgeschlossener
Hotel- und Gastronomiefachmann
sprachgewandt, Hotelfachschul-
abschluss, langjährige Erfahrung in Service,
Réception, Administration und
Verwaltung (Basis und Kader), sucht ab
sofort/nach Vereinbarung neue Heraus-
forderung.
Gerne können Sie mich unverbindlich
unter der Telefonnummer 079 780 66 31
kontaktieren.

...einfach fantastische "Aussichten"!

Hotel an fantastischer Aussichtslage über dem
Lago Maggiore, inmitten mediterraner
Parkanlage mit 52 Zimmer und Appartements.
Modernes à la carte Restaurant und rustikales
Tessiner Grotto mit total 180 Sitzplätzen. Für
die kommende Saison 2009 (März bis
Oktober) suchen wir

Sous chef
...der/die ein teamorientiertes Denken besitzt.
...der/die es versteht, flexibel und kommunikativ
zu arbeiten.
der/die eine abwechslungsreiche Arbeit in einem
aussergewöhnlichen Dreisterne-Hotel sucht.

Service-Mitarbeiter/in
...für die/den der Gast noch König ist.
...die/der ihren/seinen Beruf nicht nur liebt,
sondern auch liebt.
...die/der seine Italienischkenntnisse vertiefen
möchte.

Rezeptionspraktikant/in
...die/der die Gäste mit ihrer/seiner fröhlichen
Art und effizienter Arbeit für sich gewinnt.

Interesse? www.campagnola.ch. Gerne
erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen:
La Campagnola, Hotel-Ristorante-Grotto,
Direktion, 6575 S. Nazzaro-Vairano

Hôtel de Charme
La Métairie en Périgord
Hôtel/Restaurant***
(Châteaux und Hôtels de Collection + Relais du Silence)

Vous êtes à la recherche d'un poste à responsabilité?
A partir du 15. 3. 2009 nous recherchons pour notre
petit «bijoux» en Dordogne/France (plein nature),
11 chambres et restaurant gastronomique

CHEF DE RECEPTION

La saison d'été dans le Sudouest de la France
dure du 1.4.-31.10.
Possibilité de travailler en hiver dans notre hôtel
à Adelboden (Alpes Suisses).
Vous êtes la professionnelle en hôtellerie et vous
serez amené à soutenir
notre service pendant les heures de pointes?
Envoyez votre dossier à Johner Heinz,
Obere Dorfstrasse 6, CH-3715 Adelboden
ou par e-mail: metairie.la@wanadoo.fr
Infos: 0033 (0)5 53 32 50 47 / www.la-metairie.com

IMPRESSUM

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

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23
Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Homberger
Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König
Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger
Anzeigen-Innendienst/Service des annonces: Angela Di Renzo, Delia Piscopo, Patricia Nobis Wvss
E-Mail: inserate@htr.ch / www.jobs.htr.ch

Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):
– Frontseite / Première page: Fr. 1.70 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Direktion / Direction: Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus: Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Stellenausschreibungen / Offres d'emploi: Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Zuschlag Aufschaltung Internet: 1 Wo. Fr. 50.–, 2 Wo. Fr. 70.–, 1 Mo. Fr. 100.– (pro Anzeige)
– 1 GzD bis Freitag vor Erscheinen möglich – weitere GzD kosten pro Auszug Fr. 30.–

Termine:
– Ausgabe: Nr. 3/2009 Nr. 4/2009 Nr. 5/2009 Nr. 6/2009
– Erscheint: 15. 1. 2009 22. 1. 2009 29. 1. 2009 5. 2. 2009
– Anzeigenschluss Mo. 12.00 Uhr 12. 1. 2009 19. 1. 2009 26. 1. 2009 2. 2. 2009

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

WEMF-beglaubigt 2007/08 / contrôlé REMP 2007/08, verkaufte Auflage / tirage vendu: 10 092, Gratisauflage / tirage gratuit: 1289
(Druckauflage / tirage imprimé: 18 000)

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet
werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem
Zweck bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste
durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.