

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Band: - (2009)
Heft: 5

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

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 22.11.2024

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

stellenrevue htr

marché d'emploi

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

htr hotelrevue Nr. 5 / 29. Januar 2009



AG
ACTIVE GASTRO ENG

TAKE YOUR CHANCE

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

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

reception@hotelleriesuisse

Schlüsselkompetenzen für den Hotellempfang erwerben

www.hotelleriesuisse.ch
Telefon 031 370 43 01



www.gastrojob.ch

Topjobs und Gastroprofis – ganze Schweiz



GastroJob

Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire

Kaderstellen 2 - 5

Deutsche Schweiz 4 - 11

Svizzera italiana 11

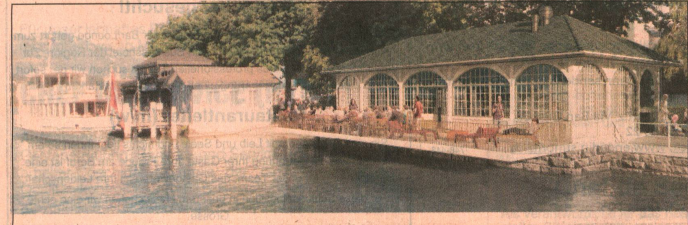
International 12

Stellengesuche -

Suisse romande -

Marché international 12

Demandes d'emploi -

Tavolago - Gastronomie zu Wasser und Land

Als Tochtergesellschaft der Schifffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersee verfügt die Tavolago AG über eine ausgezeichnete Infrastruktur und ein grosses logistisches Know-How, um neben der Gastronomie "zu Wasser" auf den 20 Dampf- und Motorschiffen auch "zu Land" in unseren Bistros, der Mensa HSLU-SA, Kiosken und bei Caterings einen optimalen kulinarischen Genuss zu garantieren. Ab Mitte dieses Jahres darf die Tavolago nun auch für das gastronomische Wohl der Gäste in der Swiss Life Arena und in der Messe Luzern sorgen.

Für die erfolgreiche Eröffnung, Integration und Führung der Betriebe suchen wir ab Februar 2009 oder nach Vereinbarung einen

Leiter "Gastronomie zu Land" (m/w) Mitglied der Geschäftsleitung

- Ihr Aufgaben- und Verantwortungsgebiet:**
- Operative Führung des Geschäftsfeldes "Gastronomie zu Land" als eigenständiges Geschäftsfeld mit 9 Betrieben, rund 80 Mitarbeitenden und circa CHF 8 Mio. Ertrag
 - Betriebswirtschaftliche Führung inkl. Budgetierung und Umsetzungscontrolling
 - Konsequente Weiterentwicklung und Ausbau des Geschäftsfeldes
 - Coaching und Entwicklung von Führungskräften und Schlüsselpersonen
 - Überwachung der Qualität, des Angebots und der Einhaltung der Standards
 - Eigenständiger operativer Verkauf und Durchführung von Grossanlässen
 - Ansprechpartner der Key Accounts der Betriebe

- Unser Anforderungsprofil:**
- Abgeschlossene Ausbildung im Gastgewerbe
 - Dipl. Restaurateur HF/FH
 - Weiterbildung im Bereich Finanzen von Vorteil
 - Erfahrung im Aufbau und der Führung von Betrieben
 - Finanzmanagement-Kenntnisse mit Fokus Gastronomie
 - Organisations- und durchsetzungsstark, verantwortungsbewusst, lösungsorientiert

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

Tavolago AG
Samuel Vörös, Geschäftsleiter Tavolago
Werftstrasse 5, 6002 Luzern
s.voeroes@tavolago.ch



Sie sind der Profi

Gastfreundschaft auf oberstem Level zelebrieren. Durch innovative F & B-Angebote Mehrwert für Kunden generieren. Die Wettbewerbsvorteile einer Schweizer «Hospitality-Gruppe» mit mehreren Hotels im Topsegment optimal nutzen. Verantwortung für mehrere Spitzen-Restaurants, F & B-Outlets und Banqueting übernehmen. Im Team hochgesteckte Ziele erreichen. – Sind das Herausforderungen für Sie? Dann heissen wir Sie bei unserem Auftraggeber – ein Blue Chip der Branche – herzlich willkommen.

Hervorragende Dienstleistungen, hoher Bekanntheitsgrad auch über die Landesgrenzen hinaus und einzigartige Infrastruktur haben dem Unternehmen – Sitz an attraktivem Standort in der D-CH – einen ganz besonderen Stellenwert im Markt verschafft. Hier kommen Sie ins Spiel. Als überzeugender Gastgeber/Typ Hotelmanagers mit Gespür und klarem Führungsstil tragen Sie aktiv dazu bei, den zukünftigen ehrgeizigen Performance-, Quality- & Standards-Vorgaben zum Durchbruch zu verhelfen.

Vizedirektor m/w für den Bereich Corporate Food & Beverage

Für diese spannende und ausbaubare Executive Position benötigen Sie mehrere Jahre internationale Erfahrung als F & B Manager und müssen wissen, wie Entscheidungsprozesse in komplexen Strukturen ablaufen. Sie kennen die Kundenbedürfnisse und Kennzahlen grosserer Luxushotels à fonds und haben Erfahrung in Sachen Führung mehrerer Teams bzw. starker Department Heads. Rhetorisch sind Sie fit; sprachlich auch: D/E/F sind ein Must.

Sie sind selbstbewusst, abgeklärt, kommunizieren brillant auf allen Ebenen und sehen eine an Sie gestellte hohe Erwartungshaltung als Steigbügel zum Erfolg. Auf den Punkt gebracht: Sie sind der Profi! Wenn Sie also die ultimative Herausforderung suchen und einen gehörigen Touch «Swissness» mitbringen, sollten wir uns unbedingt kennen lernen. Für den Erstkontakt reicht uns Ihr Lebenslauf mit Foto via Mail oder Ihr Anruf. Ausserhalb der Bürozeiten erreichen Sie mich auf Mobile +41 79 402 53 00.

Ralf-Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 • 8600 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 • Fax 044 802 12 07
www.schaeferpartner.ch



RESTAURANT * CAFE/BAR * VERANSTALTUNGEN

Im Sommer 2007 haben wir im Gebäude der Bank Clariden Leu an der Börsenstrasse/Fraumünstergasse mitten im Herzen Zürichs das Restaurant Metropol eröffnet. Mit unserem Konzept haben wir neue Akzente in der Zürcher Gastronomie gesetzt. Als urbanes Restaurant werden hier aussergewöhnliche Highlights aus der ganzen Welt angeboten. Mit seiner einzigartigen Infrastruktur und seiner stilvollen Atmosphäre, verbunden mit einem Top-Service ist das Haus mit Konferenzräumen, einem à la carte Restaurant auf Gault Millau Niveau und einer Café-Bar ausgestattet.

Sie suchen nach Vereinbarung eine frontorientierte Persönlichkeit als Direktor/in

In dieser Funktion leiten Sie den Betrieb nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen, führen vierzig Mitarbeiter sozial kompetent, begeistern mit Motivation und als Vorbild.

Mit Ihrer langjährigen Erfahrung, Ihrer überzeugenden Ausstrahlung und Ihrer Persönlichkeit sind Sie der Ansprechpartner für unsere hochstehende Klientel. Sie zeichnen sich durch unternehmerisches Denken mit Weitsicht, mit ausgeprägtem Organisationsflair sowie einem teamorientierten Arbeitsstil aus.

Wir kultivieren ein Klima für gute Ideen und bieten eigenverantwortliche Selbstständigkeit mit allen Entwicklungsmöglichkeiten einer expandierenden Unternehmung.

Reizt Sie diese vielseitige Aufgabe in einem dynamischen Umfeld, dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung an: Kramer Gastronomie, Simone Strässle, Leiterin Human Resources, Herdernstrasse 56, Postfach 1767, 8040 Zürich, Tel. 044 406 85 20 www.kramergastronomie.ch

ZÜRICH AMBIANCE
KRAMER
LIFESTYLE TRADITION DREAMS

734-435

Ein «altes Haus» und ein junges, flexibles, aufgestelltes Team suchen Sie, eine/n

initiative/n Betriebsleiter/in

um gemeinsam alle involvierten Ressourcen zu koordinieren.

Sie sind eine frontorientierte und führungsstarke Persönlichkeit, die mit Passion unseren Ganzjahresbetrieb mit 17 Hotelzimmern, Restaurant, Bar und diversen Banketträumen führen will.

Sie bringen eine gastronomische Grundausbildung mit, haben bereits Erfahrung in Betriebsleitung/ Administration und leben das Credo «es bildet mee...»

Spricht Sie diese Aufgabe an und haben Sie ein «sonniges» Gemüt, dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen.

Hotel Sonne
Marktgasse 1, 5620 Bremgarten
elisabeth.seller@sonne-bremgarten.ch



Gastroconsult
UNTERNEHMENSBERATUNG FÜR HOTELIERIE & RESTAURATION

Im Auftrag unseres Kunden suchen wir für eine:

Ferienwohnungs-siedlung im Wallis mit rund 1200 Belegungswochen, dazugehörigem Restaurant (zurzeit drittmietet) und kleinem Hallenbad, mit hauptsächlich Winterbetrieb und reduziertem Sommerbetrieb, ab Mitte März 2009 motivierte, flexible und unternehmerisch denkende Allrounder als

Betriebsleiter(in) mit Partner(in)

Anforderungen:
Wir erwarten eine ausgewiesene Erfahrung in den Bereichen Administration, Marketing, Personalwesen, Rezeption, Animation, Wäscherei, Minishop, Wohnungsreinigung, Hauswartung und Wellness. Die Nähe zu Skisport und Tourismus sowie Führungserfahrung, Teamfähigkeit und Freude am Umgang mit Menschen sind wichtige Eigenschaften.
Idealerweise bringen Sie eine kaufmännische und handwerkliche Grundausbildung mit guten Fremdsprachenkenntnissen mit. Zudem sind Sie sich an selbstständiges Arbeiten nach Budgetvorgaben gewöhnt. Wohnsitznahme in der Anlage ist erwünscht. Der Besitz des Kantonalen Fähigkeitsausweises zum Führen von Restaurantsbetrieben ist von Vorteil.

Wir bieten:
Angenehmes Arbeitsklima, einen vielseitigen und interessanten Aufgabenbereich in aufstrebendem Ferienort, inmitten herrlicher Bergwelt. Zeitgemässe Anstellungsbedingungen und die Chance sowohl die persönliche als auch die Entwicklung der Ferien-siedlung weiter positiv voranzutreiben.

Sind Sie interessiert?
Wenn Sie sich als Einzelperson oder Paar für diese dynamische Stelle angesprochen fühlen, erwarten wir mit Interesse Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und Referenzen bis **9. Februar 2009** an:

Gastroconsult AG
Tina Müller
Standstrasse 9 / Postfach / 3000 Bern 22
Telefon 031 340 68 29
tina.mueller@gastroconsult.ch
www.gastroconsult.ch

618-358

SENIOREN-APPARTEMENTS
EGGHOLZLI

Unser Betrieb verfügt über 137 Appartements mit ca. 170 BewohnerInnen, eine Pflegeabteilung mit 26 Betten für LangzeitpatientInnen, 24 Gästezimmer und ein öffentliches Restaurant.

Per März 2009 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n:

Hauswirtschaftliche(n) Betriebsleiterin, -leiter (80 – 100 %)

Ihr Tätigkeitsbereich:
Sie führen das Reinigungsteam, planen und organisieren die regelmässigen Reinigungen der Senioren-Wohnungen und allgemeinen Räumlichkeiten und stellen den Einkauf der Reinigungs- und Verbrauchsmittel sicher. Sie sind verantwortlich für verschiedene administrative Arbeiten, unterstützen den Küchenchef in der Inventarverarbeitung und Kalkulation mit Calcomnu. Die Bedienung unserer Rezeption als Ferienabteilung und das Übernehmen von Piktetdiensten runden das Tätigkeitsfeld ab. Sie arbeiten in einem sechsköpfigen Verwaltungs-Team und sind direkt dem Geschäftsführer unterstellt.

Sie bieten:
Eine hauswirtschaftliche Ausbildung mit Erfahrung in der Hotellerie; Heim- oder Spitalbranche und sind sich gewohnt, MitarbeiterInnen zu führen. Sie verfügen über kaufmännische Kenntnisse (Hotelfachschule, Hauswirtschaftliche BetriebsleiterInnen oder ähnliche Ausbildung) und fühlen sich sicher im Umgang mit „MS-Office“ Programmen. Sie schätzen den Kontakt zu älteren Menschen und können auf ihre Bedürfnisse eingehen.

Wir bieten:
Eine modern eingerichtete Infrastruktur, ein attraktives Arbeitsumfeld mit zeitgemässer Entlohnung und Sozialleistung.
Fühlen Sie sich von dieser Aufgabe angesprochen und reizt Sie die Herausforderung, dann senden Sie Ihre vollständige Bewerbung an:

Rudolf Filletti, Senioren-Appartements Eggholzi,
Welpoststrasse 18, Postfach 271, 3000 Bern 15
Tel.: 031/350 66 66 / www.eggholzi.ch

706-410

ENGADIN St. Moritz

Engadin St. Moritz, die Tourismusorganisation im Oberengadin, hat den Auftrag das touristische Angebot des Tals weltweit zu vermarkten.

Weiter betreut die Destination die Gäste vor Ort und ist diesen mit Rat und Tat behilflich, den Aufenthalt im Engadin so unvergesslich wie möglich zu gestalten.

Wir suchen per 1. Juni 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in Produktmanagement (100%)

Der Bereich Produktmanagement umfasst den Prozess von der Entwicklung und Bündelung von marktgerechten Produkten bis hin zur Vorbereitung und Umsetzung von Marktbearbeitungsmassnahmen in enger Kooperation mit den Bereichen Sales und Public Relations sowie den touristischen Leistungsträgern und verschiedenen Partnern von Engadin St. Moritz.

Sie sind Mitglied der Geschäftsleitung von Engadin St. Moritz. Als Leiter/in Produktmanagement koordinieren Sie ein Team von drei Mitarbeitenden und tragen die Prozess-, Budget- und Kostenverantwortung im Produktmanagement. Weiter betreuen Sie die Schnittstellen zu lokalen Touristikern.

Anforderungsprofil

- Fundierte Ausbildung in Marketing
- Mehrjährige Marketing Erfahrung im Tourismus von Vorteil
- Hohe Leistungsbereitschaft, Zielstrebigkeit und absolute Integrität
- Hilfsbereitschaft, Belastbarkeit und ausgeprägte Dienstleistungsorientierung
- Gewinnender Umgang mit Kunden und Partnern
- Fähigkeit und Bereitschaft, sich und die Organisation ständig weiterzuentwickeln
- Mündliche und schriftlicher Ausdruck in deutscher Sprache sowie mündlicher Ausdruck in italienischer und englischer Sprache

Sie brennen darauf, die Begeisterung für das atemberaubende Oberengadin auf andere zu übertragen? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Es erwartet Sie eine anspruchsvolle und vielseitige Tätigkeit in einem faszinierenden Umfeld mit Arbeitsort St. Moritz.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden oder mailen Sie Ihre Bewerbungsunterlagen (mit Bild) an:

Michael Baumann, Engadin St. Moritz, Via San Gian 30, 7500 St. Moritz, Tel. +41 81 830 09 22
michael.baumann@sesag.ch, www.engadin.stmoritz.ch

748-448

Maloja
Sils
Silvaplana
St. Moritz
Celerina
Pontresina
Samedan
Bever
La Punt Chamues-ch
Madulain
Zuoz
S-chanf
Zernez

hotel chesa rosatsch
www.rosatsch.ch

Das einzigartige 4**** Hotel mit 36 Zimmern, zwei Restaurants, einer Bar und der Gartenterasse direkt am Inn.

Sind Sie Gastgeberin aus Leidenschaft? Haben Sie das Gespür fürs Geschäft und organisieren Sie gerne? Gehören Reservationsmanagement, Fremdsprachen (D/I/E) und Führungsstärke zu Ihren Kompetenzen? Sind sie gerne Vorbild und übernehmen Sie gerne Verantwortung?

Auf Frühling/Sommer 2009 suchen wir eine/n

Chef de Réception

die auf diese Fragen mit einem überzeugten Ja antwortet.

Dank Ihrer guten Fachausbildung und einigen Jahren Erfahrung beherrschen Sie das Front Office System Fidelio (Suite 8) oder sind gewillt, es zu erlernen. Sie sind eine geschickte Verkäuferin und haben den Ehrgeiz, eine optimale Belegung zu erreichen. Die tägliche Korrespondenz und das Reservationshandlung fallen Ihnen leicht. Die Herausforderung, das 8-köpfige Beherbergungsteam (Réception, Etage und Portier) zu führen, nehmen Sie gerne an. Dank Ihrer sozialen Kompetenz und Ihrer Belastbarkeit coachen Sie die Mitarbeitenden souverän.

Sie teilen mit uns den Sinn für hohe Qualität, ehrliche Gastfreundschaft und persönliche Gästebetreuung und setzen alles daran, die Erfolgsgeschichte unseres beliebten Hauses weiterzuführen. Wenn Sie sich in dieser anspruchsvollen und faszinierenden Aufgabe sehen und sich vorstellen können, mehrere Jahre im Engadin zu leben, sind Sie für uns die richtige Partnerin.

Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Hotel Chesa Rosatsch
Direktion: Ueli Knobel
7505 Celerina/St. Moritz
direktion@rosatsch.ch




FLIEGER-FLAB-MUSEUM

RESTAURANT Holding

Unser Restaurant ist eingebettet in das Flieger-Flab-Museum in Dübendorf. Zurzeit steht das Restaurant im Umbau und bietet später für 200 Gäste Platz.

Zur Neueröffnung ab 3. März 2009 suchen wir:

Küchenchef (w/m)
Vollzeit

Servicemitarbeiter (w/m)
Vollzeit und Teilzeit

Sind Sie erfahren, flexibel, zeigen Eigeninitiative und behalten auch in hektischen Situationen einen kühlen Kopf, dann senden Sie uns noch heute Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Air Force Center
Restaurant Holding
z. Hd. Nicole Matthey-Doret
Überlandstrasse 255
8600 Dübendorf

753-449

blooM
RESTAURANT/BAR

Gastgeber gesucht!

Das attraktive Restaurant Bloom mit gediegener Bar/Lounge gehört zum Park Hotel Winterthur, dem führenden Businesshotel der Region. Zur Vervollständigung unseres professionellen Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen persönlichkeitsstarken

Restaurantleiter (m/w)

Sie sind Gastgeber mit Leib und Seele und nichts liegt Ihnen so am Herzen wie die Betreuung Ihrer Gäste. Ihre Freude am Beruf ist eine Bereicherung für unser Team, das Gastgewerbe ist bei der Leidenschaft. Für diese Schlüsselposition in unserem Haus suchen wir eine echte Grösse.

Ihr Aufgabengebiet umfasst die Führung des Restaurants Bloom an der Front. Sie sind verantwortlich für Ihre Mitarbeiter, die Kundenbindung und den reibungslosen Serviceablauf.

Sie suchen eine langfristige Herausforderung in einer gesunden und familiären Unternehmung. Ihre Loyalität, Flexibilität und gepflegte Umgangsformen, Ihr hohes Verantwortungsbewusstsein und grosser Einsatzwille zeichnen Sie aus.

Wir haben hochgesteckte Ziele. Helfen Sie mit bei der Umsetzung! Wir freuen uns, Sie schon bald kennen zu lernen.

Puja Sethi, Direktorin
puja.sethi@pwhin.ch

Bitte senden Sie uns Ihre vollständige, aussagekräftige Bewerbung mit Foto: Park Hotel Winterthur, Stadthausstrasse 4, 8402 Winterthur
+41 52 265 02 65, www.pwhin.ch

655-380

al tr imo Allfinanz Treuhänder Immobilien

Das zur Zeit in der Realisierungsphase stehende Projekt "Wohnen im Park" in Appenzell umfasst auch die Erstellung eines Gastgewerbe-Betriebes. Für dieses grosszügig und heimelig eingerichtete Restaurant suchen wir im Auftrage der Bauherrschaft auf den 1. Dezember 2009 eine/n bestens ausgewiesene/n

Mieter / in

Dieses neue, im Zentrum von Appenzell liegende Restaurant mit modernem Ausbaustandard befindet sich an der Gaisersstrasse 10. Der Betrieb umfasst nachfolgende nützlichen Betriebskapazitäten:

- Restaurant mit 52 Sitzplätzen
- Alpsteetobe mit 32 Sitzplätzen
- Lounge mit 12 Sitzplätzen
- Terrasse / Garten mit 56 Sitzplätzen
- diverse Aussen- und Tiefgaragenparkplätze

Ferner steht eine gut ausgestattete Gastronomieküche mit genügend Lagermöglichkeiten und Abstellflächen zur Verfügung. Beste Voraussetzungen, um die kulinarischen Wünsche der verschiedenen Gäste und Gruppen erfüllen zu können.

Dieser Betrieb eignet sich hervorragend für eine/n Unternehmer/in oder ein Unternehmer-Paar. Wenn Sie bereit und gewillt sind, sich einer anspruchsvollen Aufgabe zu stellen und Ihr Gastronomiekonzept umzusetzen, nutzen Sie diese einmalige Chance.

Die Mietzinskonditionen sind in jeglicher Hinsicht moderat, belohnen Ihren Einsatz und sichern Ihnen Ihre Zukunft. Auch jüngere im Gastgewerbe gut ausgebildete BewerberInnen haben mit diesem Angebot die Möglichkeit, ihr Berufsziel zu verwirklichen.

Fühlen Sie sich angesprochen und/oder haben Sie Fragen? Suttner und weitere Informationen erteilt Ihnen gerne Herr Feli Suttner, Telefon 071 788 02 02. Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an: altrimo ag, zh Herr Feli Suttner, Weissbadstrasse 1, 9050 Appenzell.

721-423

Welschbachstrasse 1
CH-9050 Appenzell
Tel. 071 788 02 02
Fax 071 788 02 00

Schuppelstrasse 6
CH-9110 St. Gallen
Tel. 071 243 04 04
Fax 071 243 04 90

Sonnenstrasse 4
CH-9100 Meriand
Tel. 071 350 07 07
Fax 071 350 07 09

Internet: www.altrimo.ch E-Mail: info@altrimo.ch

Appenzell



YACHTSPORT RESORT®

ACADEMY • CLUBHOUSE • MARINA

Im Frühjahr 2009 eröffnen wir am Lago Maggiore das im Stil eines mondänen Yachtclubs geführte YACHTSPORT RESORT. Für diesen neuen Treffpunkt mit Spitzengastronomie und exklusiven Gästezimmern suchen wir noch erfahrene Mitarbeiter.

Sous-Chef Köche

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

YACHTSPORT RESORT SA

Human Ressources, Al Lago, CH-6614 Brissago

652-378



ALTES TRAMDEPOT
BRAUEREI & RESTAURANT

Für unser lebhaftes Restaurant mit integrierter Bierbrauerei suchen wir ab März 2009 einen engagierten

CHEF DE SERVICE (M/W)

Aufgabenbereich:

Gästekbetreuung, Bankett- und Serviceorganisation, Mitarbeiter-Coaching, Kontrolle der Tagesabrechnungen, Qualitätskontrolle und F&B-Bestellungen runden den abwechslungsreichen Aufgabenbereich ab.

Ihr Profil:

Sie verfügen über den Abschluss einer Hotelfachschule oder langjährige Erfahrung in einer Führungsposition im Gastgewerbe. Sie sind eine Person mit Piff und diplomatischer Durchsetzungskraft. Wenn Sie eine belastbare, qualitätsorientierte und aktive Persönlichkeit sind, sollten wir uns kennenlernen.

Herr Marco Maeder, Geschäftsführer, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

A m Bärengraben
Gr. Muristalden 6, 3006 Bern
T 031 368 14 15 F 031 368 14 16
www.altestramdepot.ch

735-434

Für unsere **Jugendherberge in Sion**, in der Hauptstadt des Wallis, suchen wir eine selbständige und innovative Persönlichkeit als

BetriebsleiterIn

9 Monate 100% (März bis November)

Ihre Hauptaufgaben

In dieser vielseitigen und abwechslungsreichen Tätigkeit sind Sie verantwortlich, unseren Gästen einen unvergesslichen Aufenthalt im Wallis zu bieten. Als passionierte/r GastgeberIn führen Sie unsere Jugendherberge kompetent mit einem Team von rund 5 Mitarbeitenden nach bewährten Standards.

Ihr Profil

Als GastgeberIn haben Sie Freude am täglichen Umgang mit Schul-, Seminar- und Familiengästen. Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung und Erfahrung in den Bereichen Beherbergung, Gastronomie und Administration. Sie haben Führungserfahrung und die Ausbildung zum Qualitätscoach Q1 und Kopas bereits abgeschlossen. Sie sprechen fließend Französisch sowie Deutsch und sind bereit, in allen Teilerbereichen des Betriebes inkl. der Menüvorbereitung mit anzupacken. Zudem sind Sie sich gewohnt, Unterhalts- und Gartenarbeiten selbst auszuführen.

Ihre Perspektiven

In diesen Funktionen erwartet Sie ein breites, interessantes Aufgabengebiet mit Freiraum für eigene Ideen, Selbständigkeit und grosser Verantwortung. Sie werden bei Ihrer Arbeit von unserer Geschäftsstelle unterstützt. Der Bezug der Dienstwohnung ist Voraussetzung.

Stellenantritt erfolgt per **16.02.2009** oder nach Vereinbarung. Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Schweizer Jugendherbergen | Berny Huber | Schaffhauserstrasse 14 | Postfach | 8042 Zürich | Tel. 044 360 14 34 | E-Mail: b.huber@youthhostel.ch
Mehr Infos über die Jugendherberge Sion finden Sie unter: www.youthhostel.ch/sion

667-987



Die Schweizer Jugendherbergen. Die exklusivste Hotelkette der Welt.

culture convention cuisine

KKL
Luzern

gästeorientiert und organisationsbegabt?

Das KKL Luzern ist ein international renommiertes Kultur- und Konzerthaus mitten in der Schweiz. Mehr als eine halbe Million Menschen besuchen jährlich dieses Werk des französischen Stararchitekten Jean Nouvel. Festivals und Konzerte, Jubiläen, Tagungen, Kongresse und Präsentationen verschmelzen mit den Angeboten der KKL cuisine zu einmaligen Erlebnissen für Veranstalter und Gäste. Um die Qualität der Leistungen und des Auftritts weiterhin zu erhalten, sucht die KKL Luzern Management AG einen/eine

Leiter/Leiterin Service Veranstaltungsgastronomie

der oder die das Serviceteam professionell leitet. Sie planen in Absprache mit der Leitung der Veranstaltungsgastronomie den reibungslosen Serviceablauf von KKL cocktails, lunches und dinners für 50 bis 2000 Gäste in den Sälen, Foyers und auf den Terrassen des KKL Luzern. Für die Organisation des Service an den Konzertbars vor und nach den Veranstaltungen sind Sie zuständig und unterstützen das Team durch Ihre aktive Mitarbeit. Sie instruieren die Chefs de service und Mitarbeitenden vorausschauend, und Sie begeistern die Gäste mit einem von Sorgfalt, Freundlichkeit und Effizienz geprägten Serviceablauf. Die Beratung der Veranstalter macht Ihnen ebenso Freude wie die anfallenden administrativen Arbeiten.

Ihre Ausbildung zum Servicefachangestellten oder zur Servicefachangestellten sowie Ihre berufliche Laufbahn haben Sie vorzugsweise in Betrieben mit anspruchsvoller Gastronomie absolviert. Organisation und Ablauf von grossen Anlässen sind Ihnen vertraut. Sie legen grossen Wert auf Qualität und auf das Wohlergehen Ihrer Gäste. Zudem weisen Sie sich durch erste Führungserfahrung in einer vergleichbaren Aufgabe aus. Auch bringen Sie die für diese Position wichtige Flexibilität in Bezug auf Ihre Arbeitszeit sowie Enthusiasmus für das KKL Luzern und für ein kulturelles Umfeld mit. Sie kommunizieren problemlos in Deutsch und in Englisch sowie nach Möglichkeit in weiteren Sprachen.

Im KKL Luzern finden Sie einen modernen, zentral gelegenen Arbeitsplatz in einem kulturellen Umfeld. Die Stelle gibt Ihnen die Chance, von einer bekannten Marke zu profitieren und aktiv an ihrem Ausbau mitzuwirken.

Ihr Bewerbungsdossier mit Foto senden Sie bitte an die KKL Luzern Management AG, Human Resources, Europaplatz 1, 6005 Luzern. Alternativ senden Sie ein aussagekräftiges pdf-File an Ursula Meyer, Leiterin Human Resources (ursula.meyer@kkk-luzern.ch). Ihre Fragen beantwortet gerne Frau Birgit Rösch, Leiterin Veranstaltungsgastronomie, unter Fon 041 226 70 32.

647374

HOTELBERN
Das Hauptstadthotel

Zu unserem lebhaften Stadtbetrieb, inmitten der Berner Altstadt, gehören 95 moderne Hotelzimmer, zwei Restaurants sowie ein Kongress- und Seminarbereich für bis zu 300 Personen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine dynamische und flexible

Chef de Service (w)

Als Verantwortliche für das Restaurant (ca. 150 Sitzplätze) stellen Sie einen reibungslosen Serviceablauf sicher. Sie führen Ihre Mitarbeiter, erstellen die Arbeitspläne und kontrollieren die Arbeitszeiten mittels Mirus.

Sie verfügen über Erfahrung in einer ähnlichen Funktion sowie über eine fundierte Ausbildung. Als perfekte Gastgeberin richten Sie Ihr Handeln an den Bedürfnissen der Gäste aus und verliern auch in hektischen Zeiten nie den Überblick.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann sind Sie die Fachkraft, welche optimal in unseren Betrieb passt. Bitte richten Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Sarah Riner.

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

915306

Das elegante, italienische Restaurant im Zentrum Zürichs sucht per sofort oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef

Als gelernte Fachkraft mit Berufserfahrung beherrschen Sie die italienische Kochkunst und überzeugen unsere anspruchsvollen Gäste mit Ihrer Kreativität. Mit Begeisterung stehen Sie persönlich am Herd. Als Führungspersönlichkeit motivieren Sie und vermitteln Ihre Freude am Kochen gerne einem Team von fünf Personen.

Verpassen Sie diese Chance nicht und senden Sie noch heute Ihre komplette Bewerbung unter Chiffre 743-444 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

743-444



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

AROSA PUR

Leider verlässt uns die bisherige Stelleninhaberin nach längerjähriger Mitarbeit im Frühjahr und übernimmt das Arosa Golfrestaurant. Darum suchen wir für sie eine engagierte Nachfolge. Gesucht wird in Jahresstelle ein

Direktionsassistent (m/w)

Sie bringen folgende Qualifikationen mit: Sie arbeiten frontorientiert und haben bereits Erfahrungen in einer ähnlichen Position, möglichst im Bereich der Luxushotellerie. Sie führen selbstständig unser Front Office Team und übernehmen Aufgaben im Sales-, Seminar- und Eventbereich. Sie bringen bereits erste Führungserfahrung, starke EDV-Kenntnisse (bevorzugt Protel-Erfahrung) mit und sind sprachgewandt in Englisch und Französisch (andere Sprachen v. Vorteil). Sie vertreten und unterstützen die Direktion in deren Abwesenheit. Ganzjahresanstellung. Eintritt spätestens im Juni 2009.

Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bis spätestens 12. Februar 2009 an die untenstehende Adresse. Bei offenen Fragen wenden Sie sich bitte an die Direktion: Andrea & Daniel Durrer-Fässler



CH-7050 Arosa
Tel. +41 081 378 63 63 Fax +41 081 378 63 64
www.valsana.ch, info@valsana.ch

549-327

MARCHÉ INTERNATIONAL

ein selbständiger Unternehmensbereich der Mövenpick Group mit Hauptsitz in Kempthal, ist mit über 100 Betrieben weltweit in 9 Ländern vertreten und wir sind heute Marktführer in der Schweiz, Slowenien und Norwegen. Wir sind vor allem an Autobahnen, Flughäfen und Bahnhöfen, wo wir auf Grund hoher Frequenzen unsere Frische- und Qualitätsstrategie umsetzen können.

Für die Verstärkung der HR-Abteilung suchen wir eine/n

Teamleader/-in HR-Administration

Ihre Aufgaben

- Führung eines vierköpfigen HR-Teams
- Fachliche Unterstützung und Beratung der Linien-vorgesetzten hinsichtlich aller sozialversicherungs- und arbeitsrechtlichen Fragen
- Verantwortung und Sicherstellung der Personal-administration
- Betreuung eines eigenen Bereiches (alle administrativen Aufgaben vom Eintritt bis zum Austritt inkl. Lohnverrechnung, ohne Rekrutierung)

Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung zur Personalfachfrau
- Mehrjährige Erfahrung im HR-Bereich und in der Lohnbuchhaltung
- Gastgewerblicher Hintergrund (evtl. Hotelfachschule)
- Führungserfahrung
- Effektive und gründliche Arbeitsweise
- Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil (F, I)

Wir bieten Ihnen eine interessante Herausforderung, einen modernen Arbeitsplatz, ein qualifiziertes und motiviertes Team mit attraktiven Anstellungsbedingungen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Marché Restaurants Schweiz AG
Christine Neubacher
Assistent Human Resources
Alte Poststrasse 2
CH-8310 Kempthal
christine.neubacher@marche-int.com

736-436



765-450

Die gesamtschweizerisch tätige Tourismusorganisation der **Schweizer Jugendherbergen** betreibt über 50 Betriebe mit rund 400 voll- und teilzeitbeschäftigten Mitarbeitenden. Für den Zentralsitz in Zürich suchen wir **sofort** oder nach Vereinbarung eine Führungspersönlichkeit als

Bereichsleiterin oder Bereichsleiter Betriebe West/Süd

Die Hauptaufgaben: Sie führen und koordinieren 16 Jugendherbergs-Betriebsleitungen in fachlicher, administrativer, personeller und finanzieller Hinsicht und rapportieren direkt an den CEO. Sie prägen die dauernde Marktorientierung der Betriebe nachhaltig mit und entwickeln bereichsübergreifend spezielles Fachwissen der Mitarbeitenden kontinuierlich weiter.

Das Profil: Sie verfügen über eine fundierte Grundausbildung in der Gastronomie/Hotellerie (Hotelfachschule oder gleichwertige Ausbildung) und einige Jahre Führungserfahrung. Zudem sind Sie eine unternehmerisch denkende Persönlichkeit und verfügen über gute Kommunikationsfähigkeiten. Sie sind initiativ, belastbar und bereit, sich durchzusetzen. Ausserdem verfügen Sie über sehr gute Kenntnisse der französischen und englischen Sprache und haben eine hohe Reisebereitschaft.

Die Perspektiven: Diese Aufgabe eröffnet Ihnen die Chance, mit einem hohen Grad an Selbstständigkeit und in einem angenehmen Mitarbeiterumfeld etwas zu bewegen. Daneben bieten sich Ihnen eine moderne Infrastruktur und die Möglichkeit zur Aus- und Weiterbildung an.

Falls Sie die Kurzbeschreibung dieser anspruchsvollen Führungsaufgabe anspricht, bitten wir Sie, uns Ihre Bewerbungsunterlagen bis zum 20. Februar 2009 zuzustellen: **Schweizer Jugendherbergen | Fredi Gmür, CEO | Schaffhauserstrasse 141 | 8042 Zürich | E-Mail: f.gmuere@youthhostel.ch**



Die Schweizer Jugendherbergen. Die exklusivste Hotelkette der Welt.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für das mit einmaliger Sicht auf den Thunersee gelegene

Hotel Bellevue-Bären in Krattigen bei Spiez

eine/n **Geschäftsführer/in** oder eine/n **Mieter/in**

Der Betrieb ist zeitgemäss ausgestattet und umfasst rund 200 Sitzplätze, einen Seminarraum (bis 100 Personen), eine Panoramaterasse sowie 28 Hotelzimmer mit Dusche oder Bad (davon 24 Doppelzimmer). Parkplätze stehen genügend zur Verfügung (gedeckt und ungedeckt).

Sie verfügen über umfassende Kenntnisse und Erfahrung in der Hotellerie und Gastronomie. Zudem sind Sie im Besitz eines Wirtepatentes des Kantons Bern und haben idealerweise die Hotelfachschule oder eine gleichwertige höhere Fachschule abgeschlossen.

Dann freuen wir uns sehr, Sie kennen zu lernen. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen. Anschliessend werden wir Ihnen eine umfassende Dokumentation zukommen lassen:

Hotel Bellevue-Bären
Dorfstrasse 15 | 3704 Krattigen

Ihre neue Herausforderung

Im Trendlokal im Emmental, da wo sich aufgestellte Leute treffen, suchen wir

jungen, motivierten Bar-Mitarbeiter mit Power Ihre Chance zum Stv. Geschäftsführer

Auch Quereinsteiger, Anfänger werden von uns angeleitet, Zimmer im Haus, jeden Sonntag frei.

Interessiert? Dann rufen Sie uns an.

Zur Sattelkammer, Herr Peter Corpataux,
3550 Langnau i. E., Telefon 034 402 1965.

hotel chesa rosatsch
www.rosatsch.ch

Das einzigartige 4**** Hotel mit 36 Zimmern, zwei Restaurants, einer Bar und der Gartenterrasse direkt am Inn.

Kochen Sie mit Leidenschaft? Ist es Ihr Wunsch, mit einem Team kulinarisch zu den Besten zu zählen? Gehören hohes Engagement, Verantwortung und Führungsstärke zu Ihren Qualitäten? Lieben Sie Innovationen und konstruktive Auseinandersetzung?

Auf Frühling/Sommer 2009 suchen wir einen

Küchenchef

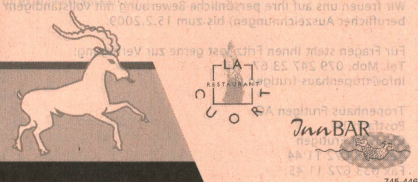
Dank Ihrem Erfolgsausweis und Ihrer starken Persönlichkeit meistern Sie die operative Leitung des Tagesgeschäftes mit einem 10-köpfigen Küchenteam gut. Das Erledigen von administrativen Arbeiten fällt Ihnen leicht, und Ihr Interesse an neuen Trends ist gross.

Als Team Player sind Sie ein vorbildlicher Coach für Ihre Mitarbeitenden und arbeiten gerne mit dem Restaurantleiter zusammen. Gemeinsam wollen Sie ein top Produkt anbieten und die Unternehmensziele erreichen.

Sie teilen mit uns den Sinn für hohe Qualität und setzen alles daran, den guten Ruf unserer Küche im **Gourmet-Restaurant «Stüvas Rosatsch» (14 Gauli Millau Punkte)** und im **Innenhof-Restaurant La Cuort** aufrecht zu erhalten. Wenn Sie sich in dieser spannenden und anspruchsvollen Position sehen und sich vorstellen können, mehrere Jahre im Engadin zu leben, sind Sie für uns der richtige Partner.

Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Hotel Chesa Rosatsch
Direktion: Ueli Knobler
7505 Celerina/St. Moritz
direktion@rosatsch.ch




YACHTSPORT RESORT
ACADEMY * CLUBHOUSE * MARINA

Im Frühjahr 2009 eröffnen wir am Lago Maggiore das im Stil eines mondänen Yachtclubs geführte **YACHTSPORT RESORT**. Für diesen neuen Treffpunkt mit Spitzengastronomie und exklusiven Gästezimmern suchen wir noch erfahrene Mitarbeiter.

Service-Bar Chef de Rang
Commis de Rang - Commis de Bar
Service-tochter

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

YACHTSPORT RESORT SA
Human Resources, Al Lago, CH-6614 Brissago

Mitarbeiten in einem innovativen Gastronomie-Betrieb

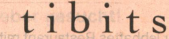
tibits steht für hochstehende, genussvolle, vegetarische Schnellgastronomie und begeistert in Zürich, Winterthur, Bern und Basel ein bunt gemischtes Publikum. Für unsere Betriebe in Zürich und Basel suchen wir **per sofort** oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef tibits Zürich
und einen **Serviceleiter tibits Basel**

Für die Position des Küchenchefs in Zürich bringen Sie eine Grundausbildung als Koch mit sowie mehrjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position in der Schnellgastronomie. Sie sind eine organisations- und durchsetzungsstarke, lösungsorientierte Führungsperson mit Herz und bringen gute betriebswirtschaftliche Kenntnisse sowie perfektes Deutsch und Anwenderkenntnisse in MS-Office mit.

Für die Position des Serviceleiters in Basel haben Sie die Hotelfachschule abgeschlossen oder bringen eine Ausbildung als Restaurantfachmann mit. Sie verfügen zudem über mehrjährige Führungserfahrung im Gastgewerbe. In dieser frontorientierten, aktiven Aufgabe sind Sie für einen reibungslosen Ablauf während Ihrer Schicht verantwortlich. Sie unterstützen, fördern und fördern unsere Mitarbeitenden. Wir suchen eine offene, gewinnende und belastbare Persönlichkeit. Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift sind ein Muss.

Wir bieten Ihnen ein spannendes, abwechslungsreiches Tätigkeitsgebiet in einem jungen, dynamischen und erfolgreichen Unternehmen. Mehr Informationen über die offenen Stellen finden Sie auf unserer Website (www.tibits.ch). Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen: tibits AG, Teresa Eichholzer, Leiterin Personal, Seefeldstrasse 7, 8008 Zürich, teresa.eichholzer@tibits.ch.




BELLEVUE AU LAC
HOTEL-RESTAURANT

Erfolgreich arbeiten, wo andere Ferien geniessen!

Hotel Bellevue au Lac, Hilterfingen ist ein ****Hotel mit 70 Betten direkt am Thunersee gelegen. Wir pflegen zum einen die hochstehende Gastronomie im l'Ambiance sowie einen gepflegten Service in der «Seestube» und auf der «Seeterrasse.» Wir suchen für die Sommersaison ab 1. April oder nach Übereinkunft einen

Servicefachangestellten

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

HOTEL BELLEVUE AU LAC
Klaus Lampran
Staatsstrasse 1, 3652 Hilterfingen am Thunersee
Telefon 033 244 51 51



Valentino Gastronomie AG

Für unsere Ristoranti San Marco und Marsala an der Seepromenade in Rapperswil suchen wir **per 1. März 2009** eine/n

Geschäftsführer/in

Ihnen obliegt die Führung der beiden sehr gut frequentierten italienischen Ristoranti. Das Marsala bietet im Speziellen sizilianische Küche und befindet sich im 2. Stock. Zusammen verfügt der Betrieb über 90 Innen- und 150 Aussensitzplätze. Mit Ihrem Team gewährleisten Sie reibungslose Abläufe und einen grösstmöglichen Kundennutzen. Gästezufriedenheit ist unser oberstes Gebot.

Sie sind ein/e leidenschaftliche/r Gastgeber/in mit Herz. Sie verfügen über Organisationsstalent und Flair für die italienische Küche. Dank Ihrer sympathischen und vertrauensvollen Art ist es leicht für Sie, auf allen Ebenen zu kommunizieren. Sie haben eine Hotelfachschule abgeschlossen und/oder verfügen über Erfahrung in der Führung eines Ristorante. Italienisch ist keine Fremdsprache für Sie.

Auf Sie wartet eine sehr herausfordernde Kaderstelle, wo Sie Ihre Ideen direkt einbringen und umsetzen können. Viel Führungs- und Fachverantwortung sowie eine selbstständige Tätigkeit innerhalb von gegebenen Rahmenbedingungen, eine motivierte Crew und gute Entwicklungsmöglichkeiten. Alles in allem die Chance, Ihr Können unter Beweis zu stellen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen. Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Valentino Gastronomie AG, Margherita Bonaventura
Riedstrasse 3, 6330 Cham
Telefon 041 725 29 00, E-Mail: m.bonaventura@vgag.ch

Weitere interessante Stellen finden Sie auf unserer Homepage: www.vgag.ch

Zur Erweiterung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Projektleiter/Projektleiterin

Sie betreuen unsere Kunden in der **Hotellerie** (Einführung und Support der F&B-Logistiklösung **fiDeHotel**) und in weiteren Branchen (Handel und Industrie)

- ▶ Sie haben Erfahrung im Support und/oder in der Einführung von ABACUS-Anwendungen (vorzugsweise Auftragsbearbeitung)
- ▶ Sie besitzen gute technische Informatikkenntnisse
- ▶ Sie schätzen moderne Hilfsmittel und flexible Arbeitszeiten inkl. der Möglichkeit, auch von Zuhause aus zu arbeiten.
- ▶ Sie suchen eine neue Herausforderung, die Sie fordert und weiterbringt.
- ▶ Wir erwarten Lern- und Leistungsbereitschaft, angenehme Umgangsformen und die Fähigkeit, auf Bedürfnisse und Anliegen unserer Kunden einzugehen.
- ▶ Wir bieten eine vielseitige, ausbaufähige 100%-Stelle, ein leistungsbezogenes Salär sowie Weiterbildungsmöglichkeiten.

Interessiert? Senden Sie uns Ihre Bewerbung oder wenden Sie sich an Guido Morger, 044 738 50 70, Guido.Morger@fidevision.ch

fidevision ag
Eichwatt 5
8105 Watt-Regensdorf
www.fidevision.ch

fidevision
Betriebswirtschaftliche Lösungen
724-426

Gipfel-Restaurant Fronalpstock

Für unseren erfolgreich positionierten Betrieb suchen wir auf Ende Mai oder nach Übereinkunft eine frorientierte

Gastgeberin/ Restaurantleiterin

mit Gastgebererfahrung. Idealerweise haben Sie eine Schweizer Hotelfachschule abgeschlossen.

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:
Seminar- und Wellnesshotel
Stoos, René Koch
6433 Stoos
rene.koch@hotel-stoos.ch



723-425

GIESSBACH

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

Ab Mitte April bis Mitte Oktober 2009 suchen wir:

PraktikantIn Eventmanagement (D/F/E)
mit Serviceeinsatz

RéceptionistIn mit Erfahrung (D/F/E)
AnfangsreceptionistIn (D/F/E)
RéceptionspraktikantIn (D/F/E)
von Schweizer Hotelfachschulen

Chef de Service (D/F/E)
Erfahrene Gastro-Persönlichkeit
mit Organisationstalent und Führungserfahrung

Chefs de Rang
Park-Restaurant oder Gourmet-Restaurant
Service-EinsteigerInnen
Bar-MitarbeiterInnen
ServicepraktikantInnen
von Schweizer Hotelfachschulen
Buffet/Stewarding MitarbeiterInnen

Chef de partie Gourmet-Restaurant
13 Punkte GaultMillau, gourmet-vegetarische Kreationen

Chefs de partie
Saucier, Entremetier, Gardemanger, Pâtissier, Tournant
Commis de cuisine
KüchenpraktikantInnen
von Schweizer Hotelfachschulen
Casseroliers

FloristIn
für die stil- und liebevolle Dekoration des Hotels,
Herstellung von Blumenarrangements für zahlreiche Anlässe
und Mithilfe in der hausgemachten Gärtnerei.

Portier und Zimmermädchen
Deutsch sprechend

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

Bitte senden Sie uns Ihre kompletten
Bewerbungsunterlagen mit Foto.

70 individuell eingerichtete Hotelzimmer * Parkrestaurant (140 Plätze) mit grosser Terrasse gegenüber den Giessbachfällen * Gourmet-Restaurant Le Tapis Rouge (40 Plätze) mit der atemberaubenden Aussichtstrasse * Hotelbar «La Cascade» Seminar- und Konferenzräume bis 100 Personen * Banketträumlichkeiten bis 250 Personen * 22ha parkähnlicher Umschwung, Naturschwimmbad, Tennisplatz * Europas älteste Standesbahn zur eigenen Schiffsstation

Grandhotel Giessbach ****, CH-3835 Brienz
Susanne Cirilovich-Cocoglia, Leitung Personalwesen
Tel. +41 (0) 33 952 25 25 Fax +41 (0) 33 952 25 30
personal@giessbach.ch www.giessbach.ch

688-398

HOTEL MOOSEGG

Wir brauchen motivierte Mitarbeiter, die mit ihrer Persönlichkeit, Kreativität und Arbeitswillen die „Moosegg Vision“ mittragen möchten.

Servicefachangestellte (m/w)
Sommersaison 2009 / 1. April 2009

Chef de Partie (m/w)
Sommersaison 2009 / 1. April 2009

Ihre Bewerbung richten sie telefonisch,
per Post oder per Email an Daniel Lehmann.

...wir freuen uns auf ihre Bewerbung.

Hotel Moosegg AG
CH-3543 Emmenmatt
Telefon 034 409 06 06
Fax 034 409 06 07
www.mooslegg.ch
hotel@mooslegg.ch

Willkommen im Emmemental

551-329

Restaurant Pfannenstiel

Das Restaurant Pfannenstiel liegt zwischen Meilen und Egg, auf der Passhöhe. Es verfügt über eine Burebeiz, ein Stübli (zusammen 90 Plätze) und eine wunderschöne Gartenterrasse (150 Plätze). Per 1. März 2009 oder nach Vereinbarung suchen wir eine fachlich versierte

Servicearbeiter/in,

die mit viel Charme unsere Gäste in diesem teils hektischen Betrieb verwöhnt. Perfekte Deutschkenntnisse, eine ruhige, ausgeglichene Art sowie mehrjährige Berufserfahrung sind für diese Stelle wichtig. Auf Wunsch steht ein Zimmer im Hause zur Verfügung. Ansonsten empfiehlt sich ein Auto, da das Restaurant abends mit den öffentlichen Verkehrsmitteln nicht erreichbar ist.

Harald Wiesner und Daniel Cassani freuen sich auf Ihre Bewerbung.

Herrenweg 380
8706 Meilen
Tel. 044 923 55 44
Fax 044 923 59 44

E-Mail: info@restaurant-pfannenstiel.ch
Internet: www.restaurant-pfannenstiel.ch

698-405

culture convention cuisine	KKL
	luzern

dynamisch und trendorientiert?

Das KKL Luzern ist ein international renommiertes Kultur- und Kongresshaus mitten in der Schweiz. Mehr als eine halbe Million Menschen besuchen jährlich dieses Werk des französischen Stararchitekten Jean Nouvel. Festivals und Konzerte, Jubiläen, Tagungen, Kongresse und Präsentationen verschmelzen mit den Angeboten der KKL cuisine zu einmaligen Erlebnissen für Veranstalter und Gäste. Um die Qualität und Ausstrahlung dieses Hauses weiter auszubauen, sucht die KKL Luzern Management AG eine/einen

Stellvertreterin/Stellvertreter Leiter Seebar/Waterfront (100%)

Wir bieten Ihnen einen kreativen, vielseitigen und modernen Arbeitsplatz in einem lebhaften Umfeld von Kongressteilnehmenden, Konzertbesuchenden, städtischem Publikum und Touristen. Sie sind mitverantwortlich für die Angebotsgestaltung, stellen das Tagesgeschäft sicher, schreiben Arbeitspläne, erstellen die Tagesabrechnungen und vertreten den Leiter Seebar/Waterfront bei dessen Abwesenheit.

Sie verfügen über eine Serviceausbildung und bringen Barkenntnisse sowie praktische Erfahrung aus der anspruchsvollen Gastronomie mit. Idealerweise haben Sie bereits Führungserfahrung in einer vergleichbaren Position gesammelt. Sie können sich fließend in Deutsch und Englisch mit unseren Gästen verständigen. Ihre Belastbarkeit hilft Ihnen auch in hektischen Zeiten die Ruhe und den Überblick zu behalten. Ausserdem bringen Sie professionelles Engagement, Flexibilität in Bezug auf Einsatzzeiten und Enthusiasmus für das KKL Luzern mit.

Das engagierte KKL-Team freut sich auf eine verantwortungsbewusste Persönlichkeit, die sich mit diesem modernen Arbeitsplatz im Herzen der Stadt Luzern identifiziert.

Ihr Bewerbungsossier mit Foto senden Sie bitte an die KKL Luzern Management AG, Human Resources, Europaplatz 1, 6005 Luzern. Alternativ senden Sie ein aussagekräftiges pdf-File an Ursula Meyer, Leiterin Human Resources (ursula.meyer@kkk-luzern.ch). Ihre Fragen beantwortet gerne Denny Kuhlow, Leiter Seebar/Waterfront, unter Telefon 041 226 73 08.

713-416

Für unsere Griederbar am Paradeplatz suchen wir eine/n

JUNGE/N SERVICE-MITARBEITER/IN, 80-100%

Bringen Sie sehr gute À-la-carte-Erfahrung mit? Haben Sie Freude am Umgang mit anspruchsvollen Gästen? Sind Sie flexibel, belastbar und eine gepflegte Erscheinung? Dann freut sich unser junges Team auf Sie! Wir bieten super Arbeitszeiten: keinen Abenddienst, sonntags frei!

Bitte Bewerbung mit Foto an:

GRIEDER
Gabriela Massey
Human Resources
Bahnhofstrasse 30
8022 Zürich

gmassey@brunschwig.ch

GRIEDER
brunschwig group

738-439

Schweizerhof
LEZZERHEIDE

Herzlich willkommen!
Teamwork ist die Basis unseres ****Superior-Hotels mit 180 Betten, 5 Restaurants, Café+Bar, Lobby-Lounge, Kindergarten, einer grosszügigen Seminarinfrastruktur sowie einer 1500 m2 grossen Wellnessoase mit Hamam (450m2) und vielen weiteren Kunst-, Wellness-, Kids-, Kultur- und Mitarbeiterangeboten. Für die kommende Sommersaison suchen wir SIE!

Restaurationen und Café-Bar
Als Restaurantfachfrau/mann (mit Erfahrung; evtl. mit sofortigem Eintritt) verfügen Sie über Gastgeber-Flair und Verkaufstalent. Als Buffetmitarbeiter sind Sie für den reibungslosen Ablauf eines Tagesdienstes selbstständig verantwortlich.

Kindergarten
Als Kindergartenbetreuerin betreuen Sie unsere Hotelkinder (ab 2 Jahren) selbstständig und kompetent.

Réception
Als RéceptionistIn (mit 1-2 Jahren Berufserfahrung) sind Sie für unsere Gäste Gastgeber mit Herz.

Hauswirtschaft
Als Etagenmitarbeiterin (Aushilfe) sind Sie für tadellos saubere Hotelzimmer und die Wäscherei zuständig. Als Portier sind Sie für die Reinigung der öffentlichen Räumlichkeiten und die Gepäckdienste unserer Gäste zuständig.

Küche
Als Chef Entremetier und Chef Pâtissier (mit ein paar Jahren Berufserfahrung) sowie als Commis Tournant und Commis Gardemanger sind Sie für die kulinarischen Höhepunkte unser Gäste verantwortlich.

Wellness-Oase «BergSpa»
Unser kompetentes BergSpa-Team wünscht sich als Unterstützung eine Masseurin (evtl. mit Zusatzausbildung als Kosmetikerin) sowie eine sportliche Persönlichkeit, welche Freude am Unterrichten von Activity-Stunden (Yoga, Aerobic, Pilates etc.) hat.

Fühlen Sie sich von unseren Jahres- oder Saisonstellen angesprochen?
Dann schreiben Sie uns doch einfach (mit Foto!) - unser Team freut sich auf fachkompetente und motivierte Unterstützung - vielleicht gemeinsam mit IHNEN?

Hotel Schweizerhof, Claudia Züllig-Landolt
CH-7078 Lenzerheide
Tel.: +41 81 385 25 25
e-mail: direktion@schweizerhof-lenzerheide.ch
www.schweizerhof-lenzerheide.ch

740-441



Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi



CASTELLO DEL SOLE
ASCONA



Das Castello del Sole ist eines der führenden Hotels der Südschweiz. Es wurde mehrmals ausgezeichnet, unter anderem im Jahr 2007 zum Hotel des Jahres GaultMillau und letztmals im 2008 von der Sonntagszeitung als Ferienhotel Nr. 1 in der Schweiz. Unser Restaurant «Locanda Barbarossa» (à la carte) ist mit 17 GaultMillau Punkten bewertet. Der exklusive SPA-Bereich verfügt über eine Fläche von 2500m². Den Gästen werden 38 luxuriöse Suiten und Junior-Suiten sowie 43 Zimmer angeboten. Der einzigartige Resort umfasst 14ha.

**GESTALTEN SIE MIT UNS DIE SAISON 2009.
SAISONDAUER VOM 3. APRIL BIS 25. OKTOBER!**

Folgende Stellen sind durch kompetente und teamfähige Mitarbeiter zu besetzen:

EMPFANG	Réceptionist/in
ADMINISTRATION	F & B Mitarbeiter
KÜCHE	Chef Garde-Manger
	Demi-Chefs de cuisine
	Commis de cuisine
RESTAURANTS	Chefs de Rang
	Commis de Rang

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.



GAULTMILLAU HOTEL DES JAHRES 2007
CASTELLO DEL SOLE



HOTEL CASTELLO DEL SOLE - CH-6612 ASCONA

TELEFON +41 91 791 02 02 - FAX +41 91 792 11 18
www.castellodelsole.com - info@castellodelsole.ch



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 Luxushotel, 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

- | | |
|----------------------------|---|
| Réceptionist/in | Köche (Demi Chefs/Commis) |
| Butler | Köche Asienrestaurant |
| Concierge | Servicefachmitarbeiter/in |
| Roomservice-mitarbeiter/in | Frühstückservice-mitarbeiter/innen (Teilzeit) |
| Etagengouvernante | Barmitarbeiter/in |
| Etagenportiers | Officemitarbeiter |
| Zimmermädchen | |
| Leiterin Kinderhort | |

TAMINA THERME

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

Wir freuen uns auf Ihre (elektronische) 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 BE WELLBEING & SEA MEDICAL HEALTH CENTER KURSAAL BUSINESS & EVENTS GOLF: 18-HOLE PGA CHAMPIONSHIP COURSE 9-HOLE EXECUTIVE COURSE. TENNIS COURTS TAMINA THERME CASINO BAD RAGAZ





Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi

Service de placement express
Express-Stellenvermittlung



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

Im Sommer 2008 eröffnete das Haus den neuen Castello «SPA & Beauty» auf 2'500m² mit eigener Kosmetiklinie «VineaSole-Cosmetica» und eigener Körperlinie «VinoAqua-Therapie». Selbstverständlich werden noch andere Produkte angeboten. Für das Behandlungsangebot stehen den Gästen 8 bis zu 40m² grosse Behandlungsräume, SPA-Suiten, Wasserwelt, Saunas etc. zur Verfügung. Tauchen Sie ein in die Welt des Castello «SPA & Beauty» unter 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

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.



«GAULTMILLAU HOTEL DES JAHRES 2007»
CASTELLO DEL SOLE



HOTEL CASTELLO DEL SOLE - CH-6612 ASCONA

TELEFON +41 91 791 02 02 - FAX +41 91 792 11 18

www.castellodelsole.com - info@castellodelsole.ch



717-419



**BÜRGENSTOCK
HOTELS & RESORT**

Die Bürgenstock Hotels & Resort sind ein einzigartiges Hoteldorf im Herzen der Zentralschweiz, 450 Meter über dem Vierwaldstättersee. Durch die Einzigartigkeit unseres Resorts begeistern wir unsere Gäste und unsere Mitarbeiter/innen gleichermaßen.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per März / April oder nach Über-
einkunft:

**Gouvernante für Park Hotel
F&B / Leiter Aussenbetriebe**

Trainings-Manager für die Schulung von Standards, Überprüfung der Ein-
haltung und Mithilfe bei der Einarbeitung neuer Mitarbeiter.

Chef de partie
Commis de cuisine
Servicefachangestellte
Réceptionsmitarbeiter
Portier
Zimmermädchen

Wir bieten eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem dynamischen Team und ein hohes Mass an Selbständigkeit. Fühlen Sie sich bereit für eine Zukunft auf dem Bürgenstock? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

BÜRGENSTOCK HOTELS AG
Heike Bühlmann, Personalverantwortliche
6363 Obbürgen, Telefon +41 41 612 99 10 (montags und mittwochs)
hr@buergenstock-hotels.ch www.buergenstock-hotels.ch

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
2727	Sous-chef/Küchenchef	44	CH	sofort	D/E/F	SG	
2732	Koch	51	IE	LEG sofort	D/E	Deutsch-CH	
2736	Küchenchef	45	AT	L-EG sofort	D/E		
2738	Koch/Allrounder	20	CH	sofort	D/E	ZH	
2739	Küchenallrounder	31	CH	sofort	D/E/F	Deutsch-CH	
2741	Sous-chef/Küch. chef	28	CH	April	D/F/I	Tessin	
2744	Koch	63	DE	B sofort	D	ZH	
2745	Koch	23	CH	sofort	D/E/F	Inner-CH/ZH	

1	2	3	4	5	6	7	8
2737	Service/w	19	CH	sofort	D/E/F/I	GR	
2740	Sefa/Bardame	23	CH	April	D/E/F/I	Ausland	
2743	Kellner	62	CH	sofort	D/E/F/I	ZH	
2746	Buffet/Küche/Allrounderin	50	CH	sofort	D	BE/LU	
2747	Sefa	38	CH	sofort	D	BE	
2748	Chef de Service	35	DE	B	D/E/I	Ost-CH	
2749	Chef de Service/Sefa	39	IT	C	sofort	D/E/F/I	GR/VE
2751	Chef de rang/Sommelier	58	IT	L-EG	sofort	D/E/F/I	TI/GR

Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
2723	Zimmerfrau/Küchenhilfe	55	CH	sofort	D	SG+Umgeb.	
2724	Gouvernante	36	CH	sofort	D/E/F	BE/Genfersee	
2729	Hilfskraft/Lingerie/Shop	28	CH	n. Ver.	D	LU/ZG/SZ/BE/GR/Spital	
2734	Hauswirtschaftsleiterin	30	DE	C	sofort	D/E/F	SO/BE/AG/Heim/Spital
2742	Zimmerfrau	25	BR	B	sofort	D/I	BE

Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
2720	Kellner/Barman	27	TN	B	sofort	D/F	
2721	Barman/Kellner	61	IT	C	sofort	D/E/F/I	TI/GR
2722	Sefa/Zimmerfrau	47	CH	sofort	D/F	Thun/Bern/Interlaken	
2726	Sefa	40	DE	C	sofort	D/E	Solothurn/Bern/Biel
2728	Sefa	46	PT	C	sofort	D/F/I	Biel
2733	Kellner	59	CH	sofort	D/I	BE	

Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
2725	Réceptionist/Night Audit./Chauffeur	37	CH	sofort	D/E/F	BE	
2730	Réceptionist/Adm.	40	RU	C	sofort	D/E/F	
2731	Réceptionist/Night Auditor	45	IT	B	n. Ver.	D/E/F/I	4-5*-Hotel/ZH
2750	Réceptionist	27	FR	April	E/F/I	TI/VS	
2752	Réceptionspraktikantin	22	FR	n. Ver.	D/E/F/I	GE	
2753	Réceptionist/Conciérge	33	FR	L-EG	sofort	D/E/F/I	West-CH

- 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)

710-414

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 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: _____

Arbeitsbewilligung / Permis de travail: _____

Art des Betriebes / Type d'établissement: _____

Name / Nom: _____

Strasse / Rue: _____

Geburtsdatum / Date de naissance: _____

Telefon privat / No de téléphone privé: _____

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:
 Betrieb / Etablissement: _____ Ort / Lieu: _____ Funktion / Fonction: _____ Dauer (von/bis) / Durée(de/dé): _____

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

Sommersaison 2009 in Zürich

Statt Kurortluft einmal die Atmosphäre einer internationalen Handelsmetropole schnuppern. Für unser am See, im schönsten Park der Stadt gelegenes und von Gästen aus aller Welt frequentiertes Haus, suchen wir für die Sommersaison 2009 (von Ende April bis Ende September) ausgewiesene Fachleute in folgenden Kategorien:

**Koch, Chef de Partie
Garde manger**
mit Erfahrung im A-la-carte-Geschäft.

Tournant mit Erfahrung auf allen Posten im A-la-carte-Geschäft.

Commis de cuisine
mit Lehrabschluss

Commis pâtissier
mit Lehrabschluss

2. Chef de Service
bevorzugt, gute Deutschkenntnisse, Anfangs-Chef de Service willkommen.

Servicefachangestellte/r
deutsch sprechend, mit Erfahrung im A-la-carte-Service und Direktinkasso.

Buffetmitarbeiter/in deutsch sprechend, mit Erfahrung am Buffet.



Guter, leistungsorientierter Verdienst. Auf Wunsch Unterkunft im eigenen Personalhaus. Arbeitsbewilligungen für EU- und EFTA-Bürger erhältlich. Bewerben Sie sich für Ihren persönlich und beruflich erfolg- und abwechslungsreichen Sommer 2009 schriftlich oder telefonisch bei



Frau D. Hohl oder Herrn J.-P. Wältli.
H. & P. Hohl AG, Postfach, 8034 Zürich
Tel. 044 422 25 21, Fax 044 422 25 58
E-Mail restaurant@fischstube.ch, Internet www.fischstube.ch

Gesucht per 1. April 2009

Servicefachangestellte (100%)

in euro-japanisches Gourmet-Restaurant
gute Entlohnung, Sonntag und Montag Freitag.

Bewerbungen bitte an:
Newstyle Restaurant «Tanaka»
Herr Shinji Tanaka
Bernstrasse 70, 3122 Kehrsatz
Tel. 031 961 66 22
E-Mail: stanaka@bluewin.ch

722-424

Pächter-Paar

gesucht für das gepflegte Speiseraum **Sonne in Trimmis**, 7 km von Chr. 50 Plätze in 2 gediegenen Räumen. Beste Infrastruktur, Gartenterrasse, PP, Kleininventar. Ideale Konditionen. Grosse Chance für junges Pächter-Paar.

Mehr Informationen unter
Tel. 081 284 59 19
invag@bluewin.ch
www.immobilien-invag.ch

540-320

**Dolder Golfclub Zürich
Restaurationsbetrieb**

Wir sind ein aufgestelltes Team und suchen für unsere lieben, jedoch anspruchsvollen Gäste

• **Service-Mitarbeiter/in – STV Geschäftsleitung**
Ihre Verantwortung umfasst: Aktive Mitarbeit im Service/Anlernen von neuen Mitarbeitern/Kassabehaltung/Bestellwesen/Einkauf im Grossmarkt/Buchhaltung/Mitorganisation von Banketten/Stellvertretung der Geschäftsleitung

Die Vorstellungsgespräche finden in den Wochen 7 + 8 statt. Arbeitsbeginn Ende März 2009 oder nach Vereinbarung.

• **Zwei Service-Praktikanten/-innen, welche den Servicekurs einer Hotelfachschule absolviert haben**

Unsere Saison dauert von Ende März bis Ende November 2009. Arbeitsbeginn: März/April 2009 oder nach Vereinbarung. Flexible Mitarbeiter mit Freude an der Arbeit sind herzlich willkommen. Wir bieten einen schönen Arbeitsplatz, gutes Teamwork und interessante Arbeitsbedingungen. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung per E-Mail.

Dolder Golfclub Zürich, Restaurationsbetrieb
Kurhausstrasse 66, 8032 Zürich
Tel. 0034 928 773 809, Montag bis Freitag von 08.00 h bis 10.00 h.
E-Mail: evelyne.mettauer@bluewin.ch

626-342

Trend Hotel
Lichwatt

Die Stelle für leidenschaftliche Berufsleute:

- Empfangsmitarbeiterin/ Réceptionistin
- Koch tournant/Chef de partie
- Servicemitarbeiter/Chef de rang

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

739-440

Restaurant Krindenhof

Offene Stellen für die Saison 2009, April bis November

2 Serviceangestellte
2 Allrounder/innen
Küche/Aussenbereich/ usw.

1 Allrounderin
für Buffet/Hauswirtschaft usw.
www.krindenhof.ch, Tel. 033 243 11 29

Schriftliche Bewerbungen:
Familie E. und W. Keller
Restaurant Krindenhof 3
3656 Ringoldswil

622-358



ENGEL RESTAURANT-BAR

Wir verleihen Ihnen Flügel...

Für unser junges, motiviertes Team suchen wir auf 1. März eine junge, fröhliche Restaurationsfachfrau mit schweizerdeutscher Muttersprache und Erfahrung im gepflegten à la carte.

Auf Ihr engelhaftes Dossier freuen sich
Anita und Fritz Zbinden
ENGEL Restaurant Bar
Hauptplatz 1
6403 Küssnacht am Rigi/SZ
Tel. 041 850 92 17
www.engel-kuessnacht.ch
Di. und Mi.: Pause

414-245

Schlössli
MEGGEN

Zur Eröffnung eines neu renovierten Gourmetrestaurants am Vierwaldstättersee suchen wir per 1. April 2009 junge, dynamische

Restaurationsfachfrauen Jungkoch

Serviceassistenten Buffetmitarbeiter Teilzeit

Sind Sie bereit, diese neue Herausforderung mit unserem jungen Team anzupacken? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Claudia und Matthias Suter
Luzernerstrasse 4
6045 Meggen
Tel. 041 377 13 29

662-384



Das familiär geführte 3***-Panoramahotel am See mit 26 modern ausgestatteten Zimmern, seinen Restaurants mit spezieller und kreativer Fischküche, ausgezeichnet mit dem "Goldenen Fisch" ...

... sucht per sofort oder nach Vereinbarung für die Sommersaison qualifizierte/n, sprachgewandte/n **RESTAURANTFACHFRAU/-MANN**

sowie junge, sprachgewandte **AIDE DU PATRON** die/der die Chefin an Réception und Service tatkräftig unterstützt. Könnte auch auf 80% reduziert werden.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Hotel Brienz
Fam. Beat Wietliach
CH-3855 Brienz
Telefon 033 951 35 51
www.hotel-brienz.ch
info@hotel-brienz.ch

594-348

Reha
Rheinfelden

* Klinik * Tageszentrum * Ambulatorium

Die **Reha Rheinfelden** ist ein medizinisches Rehabilitationszentrum. Sie verfügt über 186 Betten für neurologische und muskuloskeletale Rehabilitation, eine Station für Frührehabilitation für schwerbetroffene neurologische Patientinnen und Patienten, ein Neurologisches Tageszentrum, ein Ambulatorium für neurologische und muskuloskeletale Behandlungen und ambulante Rehabilitationsprogramme, verschiedene Spezialsprechstunden, eine Memory Clinic, ein Schmerzzentrum, ein Spine-and-Brain Center, ein Rehazentrum für Sklerodermie und ein Pädiatrisches Therapiezentrum.

Zur Ergänzung unseres **Küchenteams** von 17 Mitarbeitenden suchen wir ab **1. März 2009** oder nach Vereinbarung eine/n motivierte/n

Koch/Köchin, Entremetier

Beschäftigungsgrad 100%

Wir bieten Ihnen

- In der Regel jedes zweite Wochenende frei
- Durchschnitt 42 Std./Woche
- Arbeitszeiten von 8.00 – 13.15 Uhr und 16.00 – 19.10 Uhr

Es erwarten Sie bei uns

- Ein aufgestelltes und motiviertes Team
- Eine sehr moderne und helle Küche
- Ein interessantes Tätigkeitsfeld
- Permanente Fort- und Weiterbildung

Wir legen besonderen Wert auf

- Sauberes und hygienisches Arbeiten
- Teamfähigkeit
- Fachkompetenz
- Flexibilität, Einsatzbereitschaft und Belastbarkeit
- Selbstständigkeit

Nähere Informationen gibt Ihnen Herr H.P. Frey, eidg. dipl. Küchenchef, Telefon 061 836 50 80.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an das Personalwesen, Kennwort Küche. E-Mail: bewerbung@reha-rhf.ch

* Salinenstrasse 98 * CH-4310 Rheinfelden * www.reha-rheinfelden.ch
* Telefon 061 836 51 51 * Fax Medizin 061 836 53 53 * info@reha-rhf.ch
* Fax Administration 061 836 52 52 *

615-354



SEMINAR- UND WELLNESSHOTEL STOOFS

Schöne Aussicht auf einen interessanten Job...

Auf dem autofreien Stoops, 1'300 m ü. M., über dem Vierwaldstättersee gelegen, befindet sich unser 4-Sterne Seminar- und Wellnesshotel Stoops. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir noch folgende qualifizierte und motivierte Mitarbeiter/innen in Jahresstelle.

Réceptionist/in
mit Erfahrung, Sprachen D/E/F

Commis de Cuisine mit Pâtissier-Erfahrung

Servicemitarbeiter/in

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:

Seminar- und Wellnesshotel Stoops
Marco Studer und Frédéric Raes
CH-6433 Stoops
Tel. +41 (0)41-817 44 01
Fax +41 (0)41-817 44 45
E-mail: frederic.raes@hotel-stoops.ch
www.hotel-stoops.ch



Wir suchen per 1. Mai 2009 für Neueröffnung

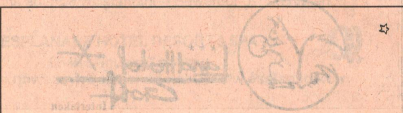


Chef de partie/ Commis Servicefachmitarbeiter 60-100%

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

265-154



Am Ufer des Zürichsees liegt wunderschön unser Schiff.
Im Februar werden wir unsere Seerosen-Bar mit völlig neuem Konzept wieder eröffnen.
In unserem Team fehlt uns noch eine **jüngere, lebensfrohe und attraktive Barfrau**

die gerne angenehme und erwartungsvolle Bargäste verwöhnt und begeistert in einer einzigartigen Atmosphäre voller Flair und Ausstrahlung, mit einer Prise Glamour, lebendig und fröhlich.

Hier treffen sich junge Menschen aus der Region, Ferien- und Hotelgäste, Geschäftsleute aus nah und fern. Zu Apéro oder Cocktail, zum Feierabendbier und im Ausgang, zu einem Glas Wein, zu kleinen Köstlichkeiten oder zum Essen, mittags wie abends.

Möchten Sie wissen, was wir sonst noch alles zu bieten haben? Rufen Sie mich an! Bei einem Vorstellungstermin lernen wir uns kennen und besprechen alles Weitere.

Caesar Huber, Hotel Restaurant Schiff
mit Seerosenbar, 8808 Pfäffikon SZ
Tel. 055 416 17 18, www.schiff-pfaeffikon.ch

744-445

KONGRESSHAUS ZÜRICH

Ihr Treffpunkt am See.

Das Kongresshaus Zürich ist ein vielseitiges Gastronomieunternehmen in der City, 13 Säle unterschiedlicher Grösse (10-1700 Pers.) bieten Platz für Kongresse, Tagungen, Bankette, Festanlässe, Ausstellungen und Konzerte. Zwei Restaurants sowie ein Nightlife Club und eine Disco ergänzen das Angebot.

Wir suchen zur Verstärkung unseres Teams per 1. Mai 2009 oder nach Vereinbarung

• Event-/Verkaufskordinatorator m/w

Sie sind Abgänger/in einer Hotelfachschule oder haben eine Ausbildung im kaufmännischen Bereich absolviert und verfügen bereits über branchenspezifische Berufserfahrung.

Ihr Profil:

Sie sind selbständiges Arbeiten gewohnt und bereit, Verantwortung zu übernehmen. Sie sprechen einwandfrei Deutsch und gute E/F-Kenntnisse runden Ihr Profil ab. Zudem sind Sie initiativ und pflegen die interne Kommunikation.

Auf Ihre schriftliche/elektronische vollständige Bewerbung mit Foto freut sich:

Betriebsgesellschaft
Kongresshaus Zürich AG
Frau Sandra Stanek, Personalleiterin
Gottthardstr. 5, Postfach 2523
8022 Zürich
Telefon 044 206 36 36

620-357

Restaurant
Schloss Wülflingen

Der Start ist gelungen! – Anfang November 2008 eröffnete das neue Schloss Wülflingen in Winterthur wieder seine Pforten. Das grosse, geschichtsträchtige Herrschaftshaus mit viel Charme ist gänzlich renoviert und erweitert worden. – Der Erfolg hat sich bereits eingestellt, deshalb suchen wir eine Verstärkung des Kadres. Verschiedene Restaurationsräume für den A-la-carte-Service wie auch für Bankette gehören ebenso zu den Vorzügen des Hauses wie das junge, innovative Team, die herzliche Gastfreundschaft, die wir pflegen und das fröhliche, moderne Ambiente, das wir unseren Gästen bieten.

Bist du der/die Chef de Service oder Stellvertreter/in des Geschäftsführers, der/die diese Gastfreundschaft pflegen möchte?

- Hast du Erfahrung in der gehobenen Gastronomie?
- Kannst du ein Team von mehreren Mitarbeitern motivieren und führen?
- Möchtest du unsere Gäste verwöhnen u. deren Besuch im Schloss zu einem unvergesslichen Erlebnis werden lassen?
- Machst du gerne administrative Arbeiten im Büro?

Dann würden wir gerne ein Gespräch mit dir führen und dir das Haus vorstellen. Bitte sende deine Unterl. an folgende Adresse:

Schloss Wülflingen AG, Herr Georges Gisler
Wülflingerstrasse 214, 8408 Winterthur
oder per E-Mail an: gisler@schlosswuelflingen.ch

657-382

« Wir brauchen Verstärkung & so... »

... und suchen per 1. März 2009 oder nach Vereinbarung einen Kontaktaufnehmer und Fröhenchen

Jungkoch / Commis de Cuisine

in unser Cateringunternehmen.

Selbständigkeit und Eigeninitiative, Kreativität und Freude am Kochen zeichnen Sie aus. Auch in hektischen Zeiten behalten Sie die Nerven und arbeiten konzentriert und ruhig. Autofahren können Sie versiert, auch mit Lieferwagen, und sind stets mit der notwendigen Vorsicht unterwegs.

Sie sind flexibel und kommunikativ, stehen bei einem Schmeckerfest auch gerne mal am Grill, und eine schmackhafte Paella vor den Gästen zuzubereiten, macht Ihnen Spass. Wir sind ein erfolgreiches Unternehmen mit einem langjährigen Team. Kollegialität und Loyalität werden bei uns grossgeschrieben. Die Arbeitszeiten sind meistens regelmässig und vor allem tagsüber. Hier und da – im Turnus mit Ihren Kolleginnen und Kollegen – ist Ihr Einsatz auch mal abends oder am Wochenende gefragt. Zimmerstühle haben wir nicht und schriftliche Anstellungsbedingungen sind bei uns keine leeren Worte.

Wenn Sie glauben, unseren Anforderungen zu entsprechen und mehr über uns erfahren möchten, dann senden Sie uns Ihr komplettes Bewerbungsossier. Wir werden Sie umgehend kontaktieren.

bonapp catering & so ag, 3373 Gümliwil (dorfstrasse 20, 031 961 62 52 www.bonapp.ch 656-381



ATRIUM-HOTEL-BLUME

RESTAURANT · JUGENDSTILSAAL · RÖMERBAD

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir...

... einen gelernten Jungkoch

ab März 2009 oder nach Vereinbarung.

Sie kommen direkt aus der Lehre oder die Wintersaison macht Ihnen keinen Spass mehr? Sie haben Freude, in einem jungen Team selbstständig und kreativ zu arbeiten?

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto

ATRIUM HOTEL BLUME
Herr Silvio Erne
Kurplatz 4, 5400 Baden
Tel. 056 200 0 200
www.blume-baden.ch

708-412

AMBASSADOR HOTEL OPERA

HOTEL ***** ZÜRICH

Herzlichen Dank allen unseren Mitarbeitern

für ihren tollen und langjährigen Einsatz. Wir sind stolz auf unsere Mitarbeiter und freuen uns jeden Tag, gemeinsam unsere Gäste glücklich zu machen.

Möchten auch Sie in Zukunft mit uns arbeiten? Und suchen Sie eine Stelle? Suchen Sie per März oder April 09 eine abwechslungsreiche, selbständige, und verantwortungsvolle Stelle als

Réceptionistin

den Umgang mit netten Gästen aus aller Welt, attraktive Arbeitszeiten mit 5 Wochen Ferien, Weiterbildungsmöglichkeiten und aufgestellte Kollegen/-innen und

Sie lieben das Besondere...

Die beiden renovierten Erstklass-Business-Hotels Ambassador und Opera sind auf dem neusten Stand. Dank tollen Mitarbeitern und bester Lage im Herzen von Zürich sind wir das bevorzugte "home away from home" für unsere Gäste aus aller Welt.

Wir suchen Sie: eine junge, motivierte Frau, mit Erfahrung an der Réception eines ähnlichen Betriebes und mit guten CH/D-, E-, evtl. F-Kenntnissen.

Wir bieten Ihnen: Bessere Anstellungsbedingungen, als man/frau im Jahr 2009 erwarten kann, mit Weiterbildungsmöglichkeiten.

Gerne stellen wir Ihnen diese interessanten Stellen persönlich vor und freuen uns auf Ihre Unterlagen oder direkte Kontaktnahme:

Hotels Ambassador und Opera
Martin Spycher, Stv. Direktor
Falkenstrasse 6
8008 Zürich
Tel. 044 258 98 98
www.ambassadorhotel.ch

729-430

MEIELISALP

HOTEL RESTAURANT

REGELUNG MIT AUSSICHT

Arbeitsplätze mit Aussicht! Persönliche und fachliche Entwicklung!

Möchten Sie zum Wohl unserer Gäste beitragen?

Für die Sommersaison 2009 suchen wir:

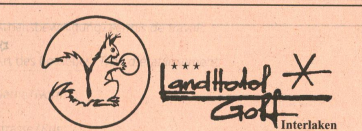
- Réceptionist/in
- Serviceangestellte
- Chef de Service m/w
- Koch mit zusätzlicher Verantwortung
- Hauswirtschaftsangestellte
- Praktikanten m/w

Wenn Sie Menschen mögen und Ihre Gaben in einem lebhaften, christlichen Betrieb einsetzen möchten, erhalten Sie gerne weitere Informationen von Thomas Bettler.

Wir freuen uns auf Sie!

Tel. 033 847 13 41, 3706 Leissigen am Thunersee

742-443



INTERLAKEN

Das Hotel mit Herz und Charme, eingebettet zwischen Thuner- und Brienzsee an schönster Lage. Unser Haus verfügt über 75 Betten und in der Restauration arbeiten wir zu 90% im A-la-carte-Bereich.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir folgende Mitarbeiter:

Ab April 2008:

Souschef

Ihr Profil:

- Deutsche Muttersprache, CH-Erfahrung
- Sie haben eine abgeschlossene Kochlehre und konnten schon 3-5 Jahre Berufserfahrung sammeln
- Sie sind motiviert, aufgeschlossen und haben eine mitdenkende Persönlichkeit
- Das Kreieren von neuen, ausgefallenen Gerichten (auch Desserts) macht Ihnen Spass
- Sie lieben Frischprodukte und Qualität
- Sie sind geduldig im Umgang mit Lehrlingen und geben Ihr Wissen gerne weiter
- Sie sind Nichtraucher und arbeiten gerne im kleinen Team

Was wir bieten:

- Ein innovatives, junges Team
- Menschlichkeit
- Ein moderner Arbeitsplatz mit traumhafter Aussicht
- Zeitgemässe Entlohnung

Ab Mai 2008:

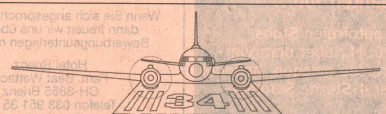
Hofa/Stv. Gouvernante

- Kompetent mit Liebe für die Details
- Nichtraucher

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Landhotel Golf
Familie S. & P. Salzano
Postfach 122
3800 Interlaken-Untersseen
www.golf-landhotel.ch

711-415



Fasten Seat Belts, it's Check In Time

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

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

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

Chef de Service

und Servicemitarbeiter/in (Vollzeit oder Teilzeit)

Sind Sie interessiert in einer einmaligen Atmosphäre zu arbeiten? Der Fliegeri nahe sein, ohne Jetlag, Zeitverschiebung und ständiges aus dem Koffer leben? Dann sind Sie bei uns richtig! Mit Ihrer aufgestellten, flexiblen Art und hohen Einsatzbereitschaft ergänzen Sie unsere Crew optimal. Dank Ihrer Erfahrung im Service und Ihren Sprachkenntnissen D/E/F lassen Sie unsere Gäste unvergesslich Momente erleben. Es erwartet Sie ein junges dynamisches Team und viele interessante und abwechslungsreiche Events.

Senden Sie uns noch heute Ihre vollständigen Unterlagen. Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen unsere Geschäftsinleitung, Yvonne Weber /Tina Soltmann

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

404-235

Die Gastronomiegruppe (zfv)

Wir sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 100 Betrieben in der deutschen Schweiz sowie mehr als 1700 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Zur Ergänzung unseres Teams in der

Zentralverwaltung

Mühlebachstrasse 86, 8032 Zürich

(ab März 2009 Flüelstrasse 51 in Zürich-Albisrieden)

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Sachbearbeiter/In Debitoren-/Kreditorenbuchhaltung

Ihre Aufgabe: Sie sind für die Unterstützung der Debitorenabteilung bei der Kontrolle der Tages- und Monatsabrechnungen, dem Kontieren und Erfassen von Debitorenrechnungen und Zahlungen sowie diversen administrativen Aufgaben zuständig. Weiter helfen Sie im Mahnwesen, bei der Kontrolle der diversen Konten, den Abrechnungen sowie der Ablage und Archivierung mit. Zudem unterstützen Sie 2 Tage pro Woche die Kreditorenbuchhaltung bei der Bearbeitung von Kreditorenrechnungen.

Ihr Profil: Sie sind eine speditive, flexible, konstruktive und teamfähige Person, welche von Vorteil bereits über Erfahrung in einer ähnlichen Funktion sowie Branchenkenntnisse verfügt. Zudem können Sie gute PC-Kenntnisse vorweisen.

Wir bieten: Eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe im Gastronomiektor mit Freiraum für Ideen sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

614-353

SPI TAL LACHEN
IHR GESUNDHEITZENTRUM AM SEE

Wir sind ein Spital mit 110 Betten am oberen Zürichsee und suchen für unser Küchen-Team eine/einen

Diätkoch (m/w)

100%

Sie haben die entsprechende Berufsausbildung abgeschlossen und suchen eine herausfordernde, abwechslungsreiche Arbeit in einem motivierten Team verbunden mit zeitgemässen Anstellungsbedingungen? Dann zögern Sie nicht mit uns Kontakt aufzunehmen!

Eintritt: sofort oder nach Vereinbarung

Für weitere Auskünfte steht Ihnen unser Küchenchef, Herr Dusan Deric, Telefon 055 451 37 00, gerne zur Verfügung.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie an:
Spital Lachen AG, Personalabteilung, Oberdorfstrasse 41, 8853 Lachen

498-297

PUTZFRAU GESUCHT

Wir suchen Sie, die gerne im Nebenerwerb (bis 80 Stellen%) in fest zugeteilten 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: 271-160
PUTZFRAUENVERMITTLUNG.CH AG
Hardturmstrasse 253, 8005 Zürich

Für unser ***90-Betten-Hotel im Herzen von Zürich suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine fröhliche

Réceptionistin

Arbeiten Sie gerne in einem kleinen Team, sind sprachgewandt und bringen Fidelity- und Berufserfahrung mit, dann sind Sie genau unsere zukünftige Mitarbeiterin.

Wir freuen uns auf Ihre Kurzbewerbung an: Hotel Astor AG, Weinbergstrasse 44, 8006 Zürich.

684-395



CONTINENTAL PARKHOTEL

Für die Sommersaison 2009 bieten wir in folgenden Bereichen Arbeitsstellen an:

**FRONT OFFICE / RÉCEPTION
RESTAURANT / SERVICE und KÜCHE
ÉTAGE / ZIMMERREINIGUNG
NIGHT-AUDIT / NACHTDIENST**

Wir können in allen Bereichen Bewerbungen mit und ohne Berufserfahrung berücksichtigen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

CONTINENTAL PARKHOTEL
Edgar Fassbind
Via Basilea 28
CH-6900 Lugano

www.continentalparkhotel.ch
info@continentalparkhotel.ch

415-248



HOTEL CASA BERNO ASCONA

Für die Sommersaison 2009 (ca. Mitte März bis Ende Oktober)

suchen wir für unser ****-Ferienhotel an einmaliger Lage mit Panoramansicht auf den Lago Maggiore und die Berge rund um Ascona folgende aufgestellte und qualifizierte Mitarbeiter/innen:

Administration: Empfangssekretärin
mit guten Fremdsprachenkenntnissen (D/E/F)

Réceptionspraktikantin
mit guten Fremdsprachenkenntnissen (D/E/F)

**Küche: Chef de partie
Commis de cuisine**

Restaurant: Servicefachangestellte
(à la carte und Halbpension)

**Hauswirtschaft: Zimmerfrauen
Lingeriemitarbeiterinnen
Officemitarbeiter**

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto an:
Bruno Caratsch, Direktion
Hotel Casa Berno
6612 Ascona
E-Mail: b.caratsch@casaberno.ch
www.casaberno.ch

Member of
swiss golf hotels

LUGANO - Castagnola
Hotel Carlton Villa Moritz, cat. g, 3 stelle dal 7 aprile o da convenire a ottobre 09

Ricezionista - Réceptionist (D/F/E)
Cuoco - commis de cuisine
Camieriere di sala e bar
Portiere (piani, giardino, piscina e guardie, con patente di guida)

Camieriera 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

561-337

Für einen unserer Kunden suchen wir eine

Gerantin mit Patent

für einen Nightclub im Gebiet Locarno.

Offerte mit Curriculum senden an:
Finadata Consulenza SA
Postfach 764, 6600 Locarno

668-388

HOTEL INTERNATIONAL AU LAC

80-Zimmer, renomiertes zentralgelegene Hotel sucht auf Ende März:

MAÎTRE D'HÔTEL RECEPTIONIST/IN

Als fachlich kompetente Persönlichkeiten verfügen Sie über mehrjährige Berufserfahrung; Sprachen I, D, F, E.

Fam. Schmid, Hotel International au Lac
Via Nassa 68, 6901 Lugano
Tel: 091/922 75 41
schmid@hotel-international.ch

548-326

Lugano-Rovio-Ticino

Albergo di 3 stelle situato a SUD di Lugano, cerca collaboratori motivati e preparati per la stagione 2009

Reception: Assistente di Direzione

Cucina: Cuoco partita-tournant chef
Cuoco partita
Commis di cucina

Servizio: Camieriere/a di sala
Praticante sala/cucina

Etage: Ragazza ai piani e lavanderia/office

Diversi: Lavapiatti-tuttufare
Stagiere per sala-camere-ufficio

Le candidature corredate da curriculum vitae, certificati e foto sono da inviare a:
Park-Hotel Rovio***, 6821 Rovio
Tel. 091 649 73 72 / Fax 091 649 79 63
www.parkhotelrovio.ch

388-221

ESPLANADE HOTEL RESORT & SPA

Modern Hotelkultur in historischen Räumen; 67 Zimmer und Suiten; Restaurant, Panoramaterasse, Bar, Konferenzmöglichkeiten; erholende Oase für Wellness, Schönheit und Fitness.

Ab Anfang März/April suchen wir Mitarbeiter in Jahresstelle mit Erfahrung in 4*- oder 5*-Hotels für folgende freie Stelle:

REZEPTIONIST m/w
Muttersprache D, Sprachkenntnisse I/E/F

CHEF DE RANG m/w
Sprachkenntnisse D/I

**CHEF DE PARTIE
DEMI-CHEF DE PARTIE**

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

ESPLANADE HOTEL RESORT & SPA
6648 Minusio/Locarno
E-Mail: sonja.nowaczyk@esplanade.ch / www.esplanade.ch

672-391



HOTEL RESTAURANT ARCADIA

6612 Ascona

beim Golfplatz und Lido, 10 Min. von der Piazza entfernt. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die Sommersaison 2009 (März-Oktober) eine

Servicemitarbeiterin
für unser Restaurant mit Terrasse.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Familie M. Bolz
Hotel Arcadia
Via Patrizia 47
6612 Ascona
Tel. 091 791 10 15
www.arcadia.li
info@arcadia.li

499-298

Lust auf eine Sommersaison 2009 im Tessin??

Wir sind ein wunderschön gelegenes Familienhotel mitten im Kastanienwald an einem «Ort der Kraft» über dem Lago Maggiore und suchen motivierte Mitarbeiter/innen für die nächste Sommersaison 2009 (Anf. April-Anf. Nov.).

- KOCH (m/w)
mit Erfahrung, selbstständige Führung der Vegi-Vollwert-Küche (BIO-Knospe-Zertifikat), ideenreich, sportlich

- Commis/Jungkoch (m/w)
Interesse an vegetarischer Küche

- Serviceangestellte (m/w)
mit Italienischkenntnissen, selbstständig und einsatzbereit

- Hotelfachangestellte
selbstständig und einsatzbereit

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

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Unterlagen (mit Foto) via E-Mail oder Post:
Hotel Sassa da Grüm* -Unique-**
Gabriella Mettler und Stefan Büschi
6575 San Nazzaro
Tel. 091 785 21 71
www.sassdagruem.ch
info@sassdagruem.ch

377-211

Veränderungen beginnen hier htr stellenrevue

www.jobs.htr.ch

htr hotel revue

www.gastronet.ch

Fach- und Kaderstellen – Fach- und Kaderleuten
Professionnels et cadres – emplois et personnel
Professionali et quadri – posti e impiegati

701-407

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der **ganzen Schweiz** für qualifiziertes Hotelpersonal. Verlangen Sie das Anmeldeformular.
Stellenvermittlungsbüro Hotelia
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz), Tel./Fax 061 421 10 09
www.hotelia.ch

DOMINO GASTRO
Personal – Vertraut
www.dominogastro.ch
Tel. 055 415 52 80
personal@dominogastro.ch
für Bewerber kostenlos.

International

Kanada/Ontario – Schweizer Jugendaustausch
Gesucht, ca. Juni bis Oktober 2009 in abgelegenes Buschresort – CH-Führung
2 Jungköche/-köchinnen sowie 2 Hotelfachangestellte
mit abgeschlossener Berufsausbildung. Bist du unter 30 Jahre, Altlerndler/in, flexibel, kreativ, selbst. Arbeiten gewöhnt und offen für Neues?
Englischkenntnisse von Vorteil.
Wir freuen uns auf deine handschriftliche Bewerbung:
Martin Seelhofer, PF 336, 8730 Uznach

BÜRO METRO
seit Jahrzehnten für Ausland- & Schiffstellen zuständig

Für die kommende Saison suchen wir **Hotelfachleute** für England, Irland und Weltweit:

Kreuzfahrtschiffe *****
Senior Sous Chef
Servicefachleute
Chef Bäcker m/f
Grossbritannien, Kanalinseln.
Für Front Office, Service & Küche

Vietnam
Küchenchef
Restaurant Manager

STELLENVERMITTLUNG & BERATUNG
BÜRO METRO
Thurgauerstrasse 111 CH 8152 Glattpfurg
Tel: +41 44 201 41 10 buerometro@bluewin.ch

Karriereplanung beginnt hier
htr stellenrevue

Online unter
www.jobs.htr.ch

Veränderungen beginnen hier
htr stellenrevue

www.jobs.htr.ch

htr **hotel revue**

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 / Rédaction en chef: Elisabeth Hobmeier
Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König
Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger
Anzeigen-Innendienst/Service des annonces: Angela Di Renzo, Delia Piscopo, Patricia Nobs Wysz
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)
– Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1,50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Stellensuche / Demandes d'emploi: Fr. 1,50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Zuschlag Aufschaltung Internet: 1 Wo. Fr. 50.–, 2 Wo. Fr. 70.–, 1 Mt. Fr. 100.– (pro Anzeige)
– 1 GzD bis Freitag vor Erscheinen möglich – weitere GzD kosten pro Auszug Fr. 30.–

Termine:	Nr. 6/2009	Nr. 7/2009	Nr. 8/2009	Nr. 9/2009
– Ausgabe				
– Erscheint	5. 2. 2009	12. 2. 2009	19. 2. 2009	26. 2. 2009
– Anzeigenschluss	Mo. 12.00 Uhr	2. 2. 2009	9. 2. 2009	16. 2. 2009

Herstellung / Production: Büchler Grafino AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern
WEMF-beglaubigt 2007/08 / contrôlés 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.