

Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr

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

Objekttyp: **Appendix**

Zeitschrift: **HTR Hotel-Revue**

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

Heft 50

PDF erstellt am: **05.08.2024**

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 Schweiz
Le principal marché de l'emploi
de la branche

Erste Ausgabe 2010
erscheint am Do. 7. Januar 2010
Anzeigenschluss: Mo. 4. 1. 2010, 12.00 Uhr

htrhotelrevue Nr. 50 / 10. Dezember 2009



AG
ACTIVE GASTRO ENG
Mier mached de Unterschied!
www.activegastro.ch
Active Gastro Eng GmbH
Postfach, 8048 Zürich

**Wir sorgen für
Nachwuchs**
htr stellenrevue

Online unter
www.hoteljob.ch



SUCHEN? VERMITTELN? FÖRDERN!
WIR VERMITTELN
Küchenchefs für Top-Stellen.
Servicemitarbeiter
für Stadt und Land.
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich, Tel. 044 377 55 35
Fax 044 377 55 90, E-Mail jobservice@gastro-suisse.ch
www.gastro-suisse-jobservice.ch

**Hoteldirektorin
gefunden**
htr stellenrevue

Online unter
www.hoteljob.ch

Inhalt / Sommaire

Direktion/Kaderstellen	1-6
Deutsche Schweiz	2-6
Svizzera italiana	5
International	-
Stellengesuche	6
Suisse romande	6
Marché international	-
Demandes d'emploi	6

Esprit, Charme und die jugendliche Frische der Mitarbeitenden prägen das Ambiente des Unternehmens.

Qualitative und organisatorische Weiterentwicklung des kleineren bis mittelgrossen Betriebes, Optimierung des Auftritts & Angebots, Gewinne erwirtschaften sowie esich durch exzellente Gastgeberqualitäten im lokalen Markt stärker verankern, sind die erklärten Ziele dieser herausfordernden Stelle mit Potential! Trifft sich das mit Ihren Vorstellungen und Neigungen? Willkommen bei unserem Auftraggeber – ein Blue Chip der Branche, Standort: An top City-Lage einer angesagten Deutschschweizer Metropole. Sie werden innerhalb einer Famous Collection of Boutiques- und Business-Hotels – im Raum EU & CH – gründlich auf Ihre Tätigkeit vorbereitet. Dann erfolgt Ihr Einstieg als Svc. Restaurant Manager – ER oder SIE – Typ «Maître de la gastronomie» bzw. als Botschafter des Hauses! Da der Betrieb an 365 Tagen des Jahres geöffnet ist, hat das den Vorteil, hauptsächlich in Schichten zu arbeiten! Mit dem Restaurantleiter teilen Sie sich die anspruchsvollen Führungsaufgaben und vertreten ihn bei Abwesenheiten.

Stv. Leiter/in Restaurant-Brasserie & Bar Mitglied des oberen Kadern

Kundenwünsche werden sorgfältig analysiert und systematisch erfasst. Mit entsprechend professionell umgesetztem «bedürfnisorientiertem Marketing» erreicht das Unternehmen den spürbaren Vorsprung auf die Wettbewerber – Eine Servicefach-Ausbildung sowie einen Leistungsausweis als Teamleader bringen Sie mit und gelten als selbstbewusster, lösungsorientierter bzw. organisatorisch starker Gastroprofi. Mit den Mechanismen eines optimalen Guest Relation Managements sind Sie vertraut. Der Eintrittstermin auf Jan./Feb. bzw. früher oder später nach Vereinbarung käme Ihnen entgegen. – Ärmel hochkriechen und Commitment sind für Sie keine Schlagworte! Want to join one of the best companies? Dann sollten wir uns kennen lernen. Vorab bitte CV mit Foto via Mail senden oder anrufen. Wir sind auch ausserhalb der Bürozeiten und am Wochenende für Sie erreichbar: +41 79 402 53 00 – Mit Spannung erwarten wir Ihren Kontakt!

Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 - 8600 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 - Fax 044 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Attraktives, grösseres Seminar- & Convention Center, Restaurant, Terasse & Bar-Lounge auf gehobenem Niveau

Ziel ist es, Geschäftsleuten, Seminar- und Tagungsgästen, Besuchern von Kulturveranstaltungen und allem voran natürlich den Städtern eine Oase der Gastlichkeit zu bieten; einen Mix aus Restaurant, Art Café, Treffpunkt mit Lifestyle-Charakter und professionell ehrlicher Gastronomie. Ihrer unternehmerischen Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt. Ob Sie alleine, als Paar oder als Duo auftreten spielt keine Rolle. Sie haben sich zum Ziel gesetzt, Ihre Kraft, Ihre Zeit, Ihre Persönlichkeit und Ihr Kapital dort zu investieren, wo es sich zu investieren lohnt.

Das Renommee des Hauses, der hohe Bekanntheitsgrad, die besonders vorteilhafte Lage – im Herzen der City einer beliebten Deutschschweizer Stadt – und die enge vertrauensvolle Zusammenarbeit mit lokalen Hoteliers, einheimischen Unternehmen bzw. Vertretern der Stadt, garantieren Ihnen eine hohe Anzahl von Anlässen mit zahlreichen Seminar- & Konferenzteilnehmern, Veranstaltungsbuchern und Tagungsgästen. Mit dem Restaurant befinden Sie sich im freien Wettbewerb und können sich hier wie dort als engagierte F & B-Persönlichkeit innert Kürze einen guten Ruf verschaffen.

Unternehmerpersönlichkeit als Pächterin oder Geschäftsführerin

Dieser überaus interessante Betrieb bietet viel konzeptionelle Freiheit und Potential! Ideale Grundlage für die logische Fortsetzung Ihrer bisherigen gastronomischen Erfolge. Bevorzugt wird die Variante «Miete/Pacht»; die Form «Geschäftsführung» ist denkbar. Die Besitzer bieten Ihnen dazu nicht nur eine günstige Einstiegsvariante (keinerlei Inventarübernahme), sondern unterstützen Sie auf allen Ebenen: sei dies durch eine sorgfältig geplante Einführung bei lokalen Firmen, Behördenvertretern oder durch aktive Mithilfe im Marketingbereich!

Wichtig ist, dass für Sie der Gast im Mittelpunkt steht! Die optimale Bewirtschaftung der F & B-Outlets, die effiziente Seminarverpflegung sowie die reibungslose Durchführung von Banketten und Spezialanlässen zählen zu Ihren grossen Stärken. Was sonst noch wichtig ist und welche weiteren Vorteile Ihnen geboten werden, erfahren Sie in einem persönlichen und absolut vertraulichen Gespräch. Optimal für den Erstkontakt: Vorab CV mit Foto via Mail senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf den Kontakt und das Gespräch mit Ihnen. Überzeugen Sie sich selbst und uns!

Ihr Gastro-Beraterteam: Ansgar Schäfer & Christina Kägi (Mitglied der Geschäftsleitung)

SCHAEFER & PARTNER Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 - 8600 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 - Fax 044 802 12 07
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch



BERGBAHNEN • HOTELS • KONGRESSE
STELSTE ZAHNRADBAHN DER WELT
PILATUS
LUZERN

Für unsere klassischen Bergrestaurants Fränküntegg und Krienseregg suchen wir per 1. Mai 2010 oder nach Vereinbarung je eine/n verantwortungsbewusste/n

Betriebsleiter/in

Ihre Aufgaben und Verantwortung:

Diese Kaderstelle beinhaltet die Verantwortung für eines der beiden Restaurants und die Führung bis zu 5 Mitarbeitende. Unter den Vorgaben des Leiters Hotels & Gastronomie und der PILATUS-BAHNEN führen Sie eines der beiden Restaurant selbstständig. Dazu gehören die Gästebetreuung, die Mitarbeiter-einsatzplanung, Förderung und Weiterentwicklung der Brigade, Mitgestaltung bei der Angebotsplanung, den Wareneinkauf und die korrekte Lagerverwaltung, die Einhaltung der Hygienevorschriften, Mithilfe in der Küche, Tagesabrechnungen sowie allgemeine administrative Tätigkeiten.

- Abschluss einer Beruflehre in der Gastronomie mit mindestens 5 Jahren Berufserfahrung in verschiedenen Funktionen - vor allem im Bereich Service
- Mindestens 1 Jahr Erfahrung als Betriebsleiter/in
- Gastgeber/in mit Leib und Seele
- Sie besitzen ein ausgeprägtes Qualitätsdenken
- Sie sind organisationsstark und lösungsorientiert
- Sie haben Freude am Umgang mit Menschen unterschiedlicher Herkunft
- Nebst Schweizerdeutsch bringen Sie gute Sprachkenntnisse in Englisch mit (weitere Fremdsprachen sind erwünscht)

Unser Angebot:

Wir bieten Ihnen eine unbefristete Anstellung mit mehrheitlichem Tagdienst, bei der Selbstständigkeit und Eigenverantwortung gefragt sind. Es erwarten Sie ein engagiertes und kollegiales Arbeitsklima in einer dynamischen Unternehmung sowie einen anspruchsvollen Arbeitsplatz.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige und schriftliche Bewerbung mit Foto an Ruth Ott, Leiterin Personal (Adresse siehe unten). Auch vollständige Online-Bewerbungen an ruth.ott@pilatus.ch sind willkommen.

PILATUS-BAHNEN - Hotels Bellevue & Pilatus-Kulm
Schlossweg 1 - CH-6010 Kriens/Luzern
Tel +41 (0)41 329 11 11 - Fax +41 (0)41 329 11 12
E-Mail: info@pilatus.ch - Internet: www.pilatus.ch



network für wertorientierte unternehmensführung im tourismus

Zwischen Zürich und St.Gallen – Vorhang auf, um neue Highlights zu setzen!

Im Auftrag des Eigentümers suchen wir per 1. März 2010 für einen traditionsreichen Hotel- und Gastronomiebetrieb in der Ostschweiz eine qualifizierte Persönlichkeit als

Gastgeber / in oder Gastgeberpaar

Der regional bekannte ****Stieme-Betrieb verfügt über 38 Zimmer sowie 40 Serviced Apartments. Zwei Restaurants mit 50 und 80 Sitzplätzen, eine Bar mit 65 Sitzplätzen, 2 Seminarräume mit 60 Plätzen sowie ausreichend Parkplätze ergänzen das Angebot. Das Hotel ist zentral gelegen, der Bahnhof, an der IC-Strecke Zürich-St.Gallen, ist eine Gehminute vom Hotel entfernt.

Zwei Aufgaben stehen im Vordergrund: Zum ersten übernehmen Sie die Verantwortung für den gesamten Hotel- und Restaurantbetrieb. Sie sind mit Ihrem motivierten und leistungsfähigen Team der perfekte Gastgeber. Sie verwöhnen individuelle Gäste mit der persönlichen Note, welche Besucher zu Stammgästen machen. Dank der gelegentlichen und innovativen Gastronomie steht das Haus auch weiteren Gästegruppen offen. Die zweite Aufgabe besteht darin, das Haus mit neuen Ideen, mit Esprit und Charme neu zu positionieren. Sie haben Freude und Energie, Angebotstücken zu identifizieren, attraktive neue Ideen zu entwickeln und erfolgreich am Markt zu verkaufen. Eine umfassende Sanierung der Liegenschaft wurde im Jahr 2009 durchgeführt.

Für diese Aufgabe wenden wir uns an eine Persönlichkeit mit solider Grund- und Ausbildung sowie erfolgreicher Praxis in Hotellerie und Gastronomie. Ihr Idealalter liegt zwischen 30 und 40 Jahren. Sie haben ein besonderes Flair für die Gastronomie, sind ein ideenreicher Macher, sprachgewandt (d, e), verkaufs- und marketingorientiert, in der Lage Ihr Team überzeugend und motivierend zu Service-Qualität zu führen und die regionalen Beziehungsnetze zu pflegen.

Sie haben die nötige Energie, die konzeptionellen Fähigkeiten und Lust auf ein längerfristiges Engagement, um den Betrieb in Zukunft neu am Markt zu positionieren.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an Dr. Marcus Frey (Mobil +41 79 455 11 43).

CFB network AG
Ezelstrasse 42
CH-8038 Zürich
Telefon +41 43 810 02 25
Fax +41 43 810 02 24
www.cfbnetwork.ch

Linde

Die Linde hat sich der echten Schweizer Gastfreundschaft verschrieben – sowohl im gepflegten Speiseraum, das mit 14 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet wurde, wie auch im charmanten Hotel mit 17 modernen, komfortablen Zimmern.

Chance für jüngeren Küchenchef (30-40 Jahre)

Für die Führung der Küche suchen wir nach Vereinbarung, motivierte, starke Persönlichkeit (längerfristiges Engagement).

Haben Sie Interesse an einer neuen Herausforderung?

- Möchten Sie mit Herzblut und Menschlichkeit einer Küchenbrigade von 6–8 Personen vorstehen?
- Haben Sie Erfahrung auf dieser Position?
- Sind Sie auch in hektischen Zeiten belastbar und effizient?
- Kochen Sie marktfrisch, klassisch und neuzeitlich?
- Sind Sie bestrebt betrieblich gesteckte Ziele zu verwirklichen?

Fühlen Sie sich angesprochen, so freuen wir uns über eine Kontaktaufnahme und Zustellung Ihres Dossiers.

Hotel Restaurant Linde · Klosterplatz
Silvia & Geri Nussbaumer-Kälin · CH-8840 Einsiedeln
Tel. 055 418 48 48 · hotel@linde-einsiedeln.ch
www.linde-einsiedeln.ch · Mittwoch Ruhetag

Die Lenzerheide Marketing und Support AG (LMS) ist die Marketing- und Verkaufsorganisation der Destination Lenzerheide und der Lenzerheide Bergbahnen. Für diese neu gegründete Unternehmung suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung den/die

Direktor/in Marketing und Support

Schlüsselfunktionen:

- Führung der Lenzerheide Marketing und Support AG
- Entwicklung und Umsetzung der Unternehmensstrategie LMS
- Erarbeitung und Vermarktung von nachhaltig erfolgreichen Angeboten
- Aufbau einer effizienten Verkaufsorganisation
- Aufbau der Destinations-Management-Organisation (DMO)
- Intensivierung des Netzwerkes mit sämtlichen Leistungsträgern und Schlüsselpartnern inner- und ausserhalb der Tourismusbranche
- Mitglied der Geschäftsleitung der Lenzerheide Bergbahnen AG

Wir suchen eine Persönlichkeit mit folgendem Anforderungsprofil:

- Fachhochschul- oder Uni-Abschluss
- vertiefte Kenntnisse in Betriebswirtschaft und Marketing
- breite Erfahrung und Netzwerke im Tourismus
- Führungserfahrung, Verhandlungsgeschick und Leadership
- begeisterungsfähige, kommunikative und integre Persönlichkeit
- gute Englisch-Kenntnisse und evtl. Italienisch-Kenntnisse
- Alter: 30 – 50 Jahre

Wir bieten ein interessantes Arbeitsumfeld in einer der schönsten Regionen Graubündens und attraktive Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse für diese anspruchsvolle Aufgabe geweckt? Ein motiviertes und kompetentes Team wartet auf seinen Coach!

Wir freuen uns auf Ihr komplettes Bewerbungsdossier mit Foto bis 31. Dezember 2009.

Lenzerheide Marketing und Support AG
Dr. Roland Zegg
Verwaltungsratspräsident
r.zegg@grischconsult.ch

Anrufe von anderen Zeitungen NICHT erwünscht

«Speed, Witz und gute Laune»

«En tolle Job»...für einen pffiffigen, jungen Menschen als Sachbearbeiter/-in, 80 bis 100%. Per sofort oder nach Vereinbarung, suchen wir ein/e Mitarbeiter/-in mit Lebensmittel- und Büroerfahrung für unseren mittelgrossen Betrieb mit Traiteur, Take Away und Catering. Sind Sie ein Organisationstalent, haben Freude am Kommunizieren mit Kunden und Mitarbeitern und bewahren Sie auch in hektischen Situationen Ruhe? Melden Sie sich bei uns: 043 399 12 99 1

Hotz Fleisch Wurst Traiteur
Zürichstrasse 8, 8610 Uster hotz@delikat-essen.ch

MONTREUX RIVIERA
Montreux Vevey Lavaux
montreuxriviera.com



Montreux Riviera est l'une des destinations touristiques les plus importantes de Suisse. Montreux-Vevey Tourisme est l'organisation de management de destination de cette région. Nos missions sont la promotion, la vente ainsi que l'accueil et l'information/réservation. Afin de compléter notre équipe du Convention Bureau (intégré à Montreux-Vevey Tourisme), nous recherchons notre nouvelle ou nouveau

SALES MANAGER MICE (Meetings, Incentives, Conventions, Events)

Votre mission :

- Démarchage actif de nouveaux clients en Suisse et en Europe, ayant le potentiel pour organiser des congrès, séminaires, incentives
- Présence sur des salons professionnels (EIBTM, IMEX, etc)
- Actions de ventes (workshops, sales calls, soirées de promotions avec partenaires)
- Etroite collaboration avec le team du Convention Bureau (3 personnes) ainsi que nos partenaires, tels que le Montreux Music & Convention Centre, les hôtels, le Casino, etc.
- Télémarketing, mise à jour de la base de données et suivi des demandes

Vos compétences :

- Familiarité avec le marketing avec expérience confirmée dans le tourisme
- Très bonnes connaissances du segment MICE
- Personnalité dynamique, ouverte, aisance dans les contacts
- Sens des relations humaines, de la communication et aptitude à la représentation
- Très bonne maîtrise du français, de l'allemand et de l'anglais
- Connaissance de la région souhaitée ainsi que des marchés à prospecter, un atout

Entrée en fonction le 1^{er} février 2010 ou à convenir.
Merci d'envoyer votre dossier à Mme Maryline Maurer.

Il ne sera répondu qu'aux dossiers complets (avec photo, CV et prétentions salariales) correspondants au profil ci-dessus.

MONTREUX-VEVEY TOURISME, Rue du Théâtre 5, Case postale 251, CH-1820 Montreux 2
T. +41 21 962 84 06, F. +41 21 962 84 96, maurer@montreuxriviera.com

pure inspiration



Assistent/in Eventmanagement in Jahresstelle

Ihr Einsatzort ist im 3er-Team unserer Abteilung für Bankett- und Seminarveranstaltungen. Pro Saison erwarten wir ca. 60 Hochzeitsfeiern, ebenso viele Seminare sowie weitere 400 Veranstaltungen, die genau geplant und organisiert werden wollen. Von der Kundenberatung telefonisch und vor Ort bis zur Bestätigung und Erstellung der Menükarten betreuen Sie die Anlässe.

Neben Ihrem Flair für den Verkauf bringen Sie Organisationstalent, ein gutes Auftreten und eine gehörige Portion Flexibilität mit. In Französisch und Englisch sind Sie verhandlungssicher.

Wenn Sie sich in dieser Beschreibung wiederfinden, dann sollten wir uns unbedingt kennenlernen. Wir freuen uns auf Sie!

Bitte senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

70 individuell eingerichtete Hotelzimmer * Parkrestaurant (140 Plätze) mit grosser Terrasse gegenüber den Giesbachfällen * Gourmet-Restaurant Le Tapis Rouge (40 Plätze) mit der stembearbeitenden Ausschusterstrasse * Hotelbar «La Cascade» Seminar- und Konferenzräume bis 100 Personen * Bankettsaal mit ca. 250 Personen * 22 ha parkähnlicher Umgebung, Naturschwimmbad, Tennisplatz * Europas älteste Standseilbahn zur eigenen Skistation

Grandhotel Giessbach****, CH-3855 Brienz
Susanne Grillovich-Cocaglia, Leitung Personalwesen
Tel. +41(0) 33 952 25 25 Fax +41(0) 33 952 25 30
personal@giessbach.ch www.giessbach.ch



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

KRÖNEN SIE IHRE KARRIERE IM SCHLOSS LAUFEN

Ein Märchen wird wahr: Für den Februar 2010 suchen wir für das Erlebnis Schloss am Rheinflall einen

SOUS-CHEF (M/W)

der/die unsere kulinarische Visionen gemeinsam mit dem Küchenchef verwirklicht. Als Stellvertreter/Stellvertreterin des Küchenchefs verzaubern Sie unsere Gäste mit Ihren Spezialitäten, an der fürstlichen Tafelrunde für 1000 Personen genauso wie beim intimen «Tischleindeckdich» für zwei. Ob Hochzeitsgesellschaften, Oldtimer-Enthusiasten, Workshopper, Businessgesellschaften, Gourmets, Kulturinteressierte, Familienausflüger oder Wandervögel – bei Ihnen fühlen sich alle wie Könige und freuen sich auf ein Wiedersehen im Erlebnis Schloss am Rheinflall. Überzeugen Sie uns mit Ihrer Bewerbung.

SV (Schweiz) AG | Reto Gerspacher
Memphispark | Wallisellenstrasse 57, CH-8600 Dübendorf
Telefon: +41 (0) 43 814 14 46, reto.gerspacher@sv-group.ch

Das Seminarzentrum
Hof de Planis in Stels
sucht per 01.02.2010

eine Leiterin / einen Leiter Hauswirtschaft und Stellvertretung der Geschäftsleitung

Nähere Angaben zur Stellenausschreibung
und weitere Informationen erhalten Sie
unter www.hofdeplanis.ch.

Fragen beantwortet Ihnen die neue
Geschäftsleiterin Frau Ute Leidnacker
unter Tel. 055 253 32 01

Ein fantastischer Aussichtslage über dem Lago Maggiore, inmitten mediterraner Parkanlage. Betrieb mit 52 Hotelzimmer und Appartements. Rustikales Tessiner Grotto und modernes à la carte Restaurant mit total 180 Sitzplätzen. Für die kommende Saison 2010 suchen wir in Jahresanstellung per 1. Februar oder nach Vereinbarung einen neuen

Küchenchef...

...der mit seiner Kreativität neuen Wind in unser italienisches und mediterranes Angebot bringt.
...der es versteht, Waren- und Personalkosten orientiert zu arbeiten.

...für den Menükalkulationen und Lagerbewirtschaftung kein Fremdwort sind.

...der es versteht, seine Brigade zu motivieren und Herausforderungen zu bieten.

...der sich gerne im Aufwärts-Trend bewegt.

...der sich in Italienisch verständigen kann.

...der seinen Beruf nicht nur liebt, sondern auch liebt.

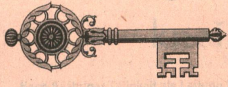
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 4865-2640 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Karriereplanung beginnt hier htr stellenrevue

www.hoteljob.ch

htr hotel revue

...fantastische "Aussichten"!



ankommen und geniessen
Wir suchen per ca. 15. Januar 2010

CHEF SAUCIER

Ihr Profil:
• Sie sind eine kommunikative, teamfähige und ehrgeizige Persönlichkeit (bis 35 Jahre), die bereit ist, unsere gesteckten Ziele mit viel Engagement konsequent zu verfolgen.
• Sie sind neugierig und es bereitet Ihnen Freude, Verantwortung zu übernehmen und den Küchenchef an seinem freien Tag zu vertreten.

Unser Angebot:
• Eine im letzten Jahr neu renovierte Küche im ***Sterne-Geschäftshotel.
• Familiäres Ambiente in einer 4-5-Mann/Frau-Brigade.
• Ein typisches Berner Altstadtrestaurant mit viel Geschichte.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte direkt an folgende Adresse:
troxler@goldener-schluesel.ch oder

Hotel-Restaurant
Goldener Schlüssel Bern
Jost Troxler
Rathausgasse 72, 3011 Bern
Tel. 031 311 02 16
www.goldener-schluesel.ch

Die Bergbahnen Engelberg-Trübsee-Titlis AG gehören zu den grössten Bergbahnunternehmen der Schweiz und blicken auf eine fast 100-jährige Tradition zurück. Neben modernster Bahninfrastruktur betreibt das Unternehmen Hotelbetriebe mit über 450 Betten sowie verschiedene Restaurationsbetriebe, Kioske und Souvenirläden. Das Unternehmen gehört zu den erfolgreichsten und profitabelsten der Branche und beschäftigt rund 250 Mitarbeitende in der aufstrebenden Tourismus-Destination Engelberg. Eine klare und zukunftsorientierte Strategie sowie überdurchschnittliche Qualitätsstandards im Leistungsangebot sichern den nachhaltigen Erfolg. Im Zuge der geplanten Nachfolge, suchen wir - im Auftrag des Verwaltungsrates - eine reife, kommunikationsstarke und überzeugende Persönlichkeit als



Geschäftsführer (CEO)
mit Leistungsausweis in der Tourismusbranche

Ihre Aufgabe: Als Vorsitzender der Geschäftsleitung rapportieren Sie direkt an den Verwaltungsrat und sind dabei eng in die strategische Entscheidungsfindung eingebunden. Sie sichern den stabilen Ausbau der Position der Unternehmung im bestehenden, hart umkämpften Tourismus-Markt sowie die profitable Erschliessung neuer Märkte und Geschäftsfelder. Dabei tragen Sie den bewährten Stärken dieses erfolgreichen Unternehmens wie Qualität, Kontinuität und Nachhaltigkeit Rechnung. Es gelingt Ihnen, Ihre Mitarbeitenden zu Höchstleistungen anzuspornen und externe Meinungsbildner und Partner für sich und die Firma zu gewinnen. Eine Vorbildfunktion übernehmen Sie in der Förderung einer kunden- und marktorientierten Unternehmenskultur, die einerseits traditionelle Werte wie Glaubwürdigkeit und Integrität lebt und andererseits Innovationskraft und Ideenreichtum fördert. Sie führen das Unternehmen nach klar definierten Leistungskriterien und sind bereit, visionäre Projekte und Pläne voranzutreiben und pragmatisch umzusetzen.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine loyale, überzeugende und kommunikationsstarke Persönlichkeit mit sehr guten analytischen und konzeptionellen Fähigkeiten. Sie sind eine weitsichtige, unternehmerisch denkende und agierende Person, mit ausgeprägter Markt- und Kundenorientierung. Zudem verfügen Sie über Durchsetzungskraft und sind ein gewiefter Verhandler und vertraut im Umgang und in der Kommunikation mit unterschiedlichsten Anspruchsgruppen. Wir erwarten eine solide betriebswirtschaftliche und/oder technische Ausbildung (ETH, Uni, FH) oder einen Praktiker, der sich „on-the-job“ die notwendigen Qualifikationen angeeignet hat. Unabdingbar sind ein erfolgreicher Leistungsausweis in der Führung einer KMU oder eines Profit Centers. Idealerweise stammen Ihre positiven Resultate aus dem Tourismusumfeld. Wichtig sind uns auch Ihr Flair und Ihre Fähigkeit, Beziehungen im Umfeld eines Bergdorfes (politisches, soziales und ökonomisches Umfeld) aufzubauen und zu pflegen. Verhandlungssichere Deutsch- und Englischkenntnisse sind ein Muss, weitere Sprachen von Vorteil. Ihre Affinität zu Schnee- und Bergsport runden Ihr Profil ideal ab.

Die Herausforderung für Sie? Es bietet sich die Chance, den Erfolg einer traditionsreichen Schweizer Tourismusunternehmung mit einer starken Marke zu verantworten und mitzuprägen. Wenn Sie eine visionäre Unternehmer-Persönlichkeit mit guter Bodenhaftung sind, dann sollten wir uns unbedingt kennen lernen: Herr Hanspeter Würmli erwartet gerne Ihren Anruf oder Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Email an: hp.wuermli@futurebridge.ch. Stellenantritt: Herbst 2010.

FUTUREBRIDGE CONSULTING

Futurebridge Consulting AG · Weinbergstrasse 79 · CH-8006 Zürich · Telefon 0041 44 366 44 21 · info@futurebridge.ch · www.futurebridge.ch



Häberli's Schützenhaus ist ein moderner Gastronomiebetrieb vor den Toren der Stadt Bern mit Brasserie, Gourmet und Bankettsaal. Eine gedeckte Sonnenterrasse sowie die Vinothèque ergänzen das Angebot.

Zur Ergänzung unseres Teams haben wir folgende Stellen neu zu besetzen:

- Küche**
- Chef de Partie**
- sowie
- Commis de cuisine**
- Service**

Servicefachmitarbeiter/in
mit Berufslehre oder guter Erfahrung für unser A-la-carte- und Bankettservice.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

LE BISTRO - LA BRASSERIE - LE GOURMET
LES SALLES de BANQUETS - LE MILLÉSIME
Familie J. & F. Häberli, Münchenbuchssee
Tel. 031 868 89 88, Fax 031 868 89 89
www.haerberlis.com

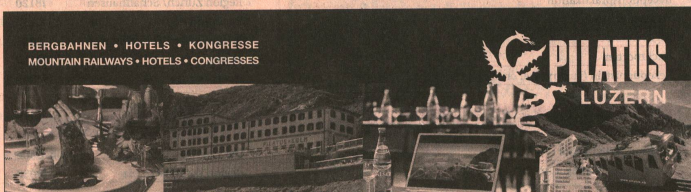
In unserem geschichtsträchtigen Stadthotel verwöhnen wir unsere Gäste aus nah und fern mit ausgezeichnetem Essen und fantastischen Weinen in unseren beiden Restaurants mit 40 und 50 Plätzen und Banketten bis zu 100 Personen.

Küchenchef (m/w)

Sie pflegen mit Liebe eine fantasievolle, marktorientierte, saisonale und zeitgemässe Küche. Sie arbeiten gerne selbstständig und verantwortungsbewusst. Sie wissen Ihre Mitarbeiterinnen zu begeistern und gemeinsam mit ihnen eine konstant sehr hohe Qualität und eine gute Rentabilität zu erreichen. Ihr Team besteht aus sechs Mitarbeitern, davon zwei bis drei Lehrlingen. Wir erwarten eine konstante Qualität in allen Bereichen.

Offenheit und Leistungswille erwarten wir. Im weiteren gehört zu Ihrer Persönlichkeit ein tadelloses Erscheinungsbild und Sie sind kommunikationsstark. Eine spannende Aufgabe, Freude bei der Arbeit, Unterstützung, Weiterbildung und einen leistungsgerechten Lohn mit Beteiligung am Küchenergebnis garantieren wir. Ich freue mich darauf, Sie kennen zu lernen.

Adrian Stalder, stalderprojects@bluewin.ch
Via Muraccio 120 - Case al Sogno - CH-6612 Ascona
Telefon +41 91 780 57 08 adrian@stalderprojects.ch



BERGBAHNEN • HOTELS • KONGRESSE
MOUNTAIN RAILWAYS • HOTELS • CONGRESSES

Die PILATUS-BAHNEN mit der steilsten Zahnradbahn der Welt, der Panorama-Gondel- und Luftseilbahn sowie dem «Berg voller Möglichkeiten» bieten ihren Gästen aus der Schweiz, Europa und Übersee das ganze Jahr ein vielseitiges Angebot an Freizeiterlebnissen – dazu gehören unter anderem der Pilatus Seilpark und die Sommer-Rodelbahn «Fräkingaudi».

Auf 2132 m ü.M. werden grosse Investitionen im Bereich Hotels und Gastronomie getätigt. Das denkmalgeschützte historische Hotel Pilatus-Kulm wird zu einem 3***superior, mit einem à-la-Carte-Restaurant und attraktiven Bankett- und Seminarräumlichkeiten umgebaut. Das Pilatus Businesscenter und die grosse Sonnenterrasse werden im Frühjahr 2010 - die neuen Hotelzimmer und das à-la-Carte-Restaurant im August 2010 eröffnet. Gleichzeitig entsteht im Hotel Bellevue eine neue grosszügige Selbstbedienungs-gastronomie. Bis im Frühling 2011 wird zwischen den beiden Hotels eine winter- und wettersichere Panoramagalérie mit spektakulärer Aussicht auf höchstem Niveau realisiert. Die klassischen Bergrestaurants Krienseregg, Fräküntegg und Chalet runden das umfangreiche Angebot ab.

Für unsere Hotel- & Gastronomiebetriebe suchen wir per 1. März 2010 oder nach Vereinbarung Sie als unsere/n neue/n führungstarke/n

Küchenchef/in

Ihre Aufgaben und Verantwortung:
Diese anspruchsvolle Kaderstelle beinhaltet die Hauptverantwortung für drei Küchen auf Pilatus Kulm sowie die fachliche Koordination für die drei Küchen der Restaurants Krienseregg, Fräküntegg und Chalet. Dazu gehören die Angebotsplanung und Kalkulation, die Mitbereiteinsatzplanung, Führung, Förderung und Weiterentwicklung bis zu 20 Mitarbeitende, den Wareneinkauf und die korrekte Lagerverwaltung, die Organisationsplanung und die Überwachung der Produktion sowie die Einhaltung der Hygienrichtlinien.

- Ihr Profil:**
- Abschluss einer Berufslehre als Koch/Köchin mit mindestens 5 Jahre Berufserfahrung auf allen Posten und in verschiedenen Funktionen
 - Mindestens 2 Jahre Erfahrung als Küchenchef/in
 - Erfahrung in der Produktion für unterschiedliche Verpflegungsbedürfnisse
 - Weiterbildung zum Eidg. dipl. Gastronomiekoch/köchin oder zum Eidg. dipl. Küchenchef/in von Vorteil
 - Sie besitzen ein ausgeprägtes Qualitätsdenken
 - Sie sind organisations- und durchsetzungsstark sowie verantwortungsbewusst
 - Sie haben Freude am Umgang mit Menschen unterschiedlicher Herkunft
 - Sie bringen gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch mit (weitere Fremdsprachen sind erwünscht)
 - Sie sind bereit, durchschnittlich zweimal pro Woche auf Pilatus Kulm zu übernachten

Unser Angebot:
Wenn Sie die Chance wahrnehmen möchten, zusammen mit Ihrem Vorgesetzten, dem Leiter Hotels & Gastronomie, die Zukunft unserer Unternehmung massgeblich mit zu gestalten und in einer wichtigen Phase der Neuausrichtung unserer Bereiche Hotels & Gastronomie Ihre Ideen für eine moderne, neuzeitliche und bestorganisierte Verpflegung und Logistik einbringen wollen, sind Sie bei uns richtig. Wir bieten Ihnen eine unbefristete Anstellung mit mehrheitlichem Tagdienst. Es erwarten Sie ein engagiertes und kollegiales Arbeitsklima in einer dynamischen Unternehmung sowie ein ungewöhnlicher und anspruchsvoller Arbeitsplatz auf 2132 m ü.M.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige und schriftliche Bewerbung mit Foto an Ruth Ott, Leiterin Personal (Adresse siehe unten). Auch vollständige Online-Bewerbungen an ruth.ott@pilatus.ch sind willkommen.

PILATUS-BAHNEN · Hotels Bellevue & Pilatus-Kulm
Schlossweg 1 · CH-6010 Kriens/Luzern
Tel +41 (0)41 329 11 11 · Fax +41 (0)41 329 11 12
E-Mail: info@pilatus.ch · Internet: www.pilatus.ch





Suchen Sie eine Herausforderung in der beliebten Ferienregion?



Im Herzen der einmaligen Bergwelt von Melchsee-Frutt, direkt in der Bergstation der Gondelbahn, befindet sich das El Corazon. Während sich die Gäste am Morgen mit Kaffee und Gipfeli verwöhnen, treffen sich am Nachmittag Skifahrer, Snowboarder, Wanderer und Schneefan's zum Après-Ski. Am Abend verwandelt sich das El Corazon zur Bar und zum Eventlokal, wo zahlreiche Party's alle Altersgruppen auch zum längeren Feiern einladen.

Service- und Bar Mitarbeiter/innen
(Saison- und/oder Teilzeitstelle)

Um den Ansturm unserer Wintergäste zu bewältigen, suchen wir jüngere, freundliche Mitarbeiter/innen. Sind Sie kreativ, flexibel, belastbar und teamfähig? Arbeiten Sie gerne in einem aufgestellten, jungen Team? Dann sorgen vielleicht Sie diesen Winter für das Wohl unserer Gäste. Wir bieten Ihnen marktgerechte Entlohnung und einen schönen Arbeitsort in der einmaligen Bergwelt.

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem lebhaften Arbeitsumfeld. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre umfassende, schriftliche Bewerbung. Weitere Informationen erfahren Sie auf unserer Website www.melchsee-frutt.ch.

Korporation Kerns, Sportbahnen Melchsee-Frutt,
Frau Karin Reinhard, Sarnerstrasse 1, 6064 Kerns
E-Mail: info@melchsee-frutt.ch, Telefon 041 666 31 00

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Geschäftsführer (w/m)	Region Ostschweiz	J8128
Restaurant Manager (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J8063
Gastgeber mit Leib und Seele	Region Bern	J8104
Geschäftsführer m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J8107
Restaurant Manager m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J8126
General Manager	Region Zürich/ Schaffhausen	J8099

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales Manager (m/w)	Region Mittelland (SO,AG)	J8133

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Personalassistent (m/w) 50%	Region Zürich/ Schaffhausen	J8137

Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Shift Leader Réception (m/w)	Region Zentralschweiz	J8055
Rezeptionist/in	Region Graubünden	J8032
Réceptionspraktikantin	Region Zürich/ Schaffhausen	J8120
Teamleiter/-in Réception	Region Basel	J8117
Night Auditor	Region Zürich/ Schaffhausen	J8131
Nachtportier	Tessin	J8102
Rezeptionist/in (Luxury river cruise liner)	International	J8048

Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Reservations Manager (m/w)	Region Zentralschweiz	J8052

Food & Beverages

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Betriebsassistentin	Region Zürich/ Schaffhausen	J8058
Chef de Service	Region Zürich/ Schaffhausen	J8060
Restaurantleiter (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J8061
F&B Manager/in (Malediven)	International	J8036

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sushi-Koch	Region Zürich/ Schaffhausen	J8114
Commis pâtissier (Luxury river cruise liner)	International	J8028
Head chef executive (Malediven)	International	J8034
Thai-Koch	Region Zürich/ Schaffhausen	J8039
Küche mit Erfahrung in der asiatischen Küche	Region Graubünden	J8042
Küchenchef/in (Luxury river cruise liner)	International	J8047
Koch	Region Ostschweiz	J8053
Küchenchef	Region Zürich/ Schaffhausen	J8106
Sous chef	Region Zürich/ Schaffhausen	J8105
Koch (Chef de partie)	Region Ostschweiz	J8113
Alleinkoch (M/W) für Boccalino, Kanada	International	J8026
Koch, vegetarische Küche	Region Bern	J8110
Thai-Koch	Region Zürich/ Schaffhausen	J8122
Küchenchef (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J8134
Chef pâtissier	Region Bern	J8124
Executive Chef m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J8125
Chef de Partie (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J8130
Hilfskoch	Region Zürich/ Schaffhausen	J8132
Koch für temporäre Einsätze	Region Bern	J8139

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Betriebsassistentin	Region Zürich/ Schaffhausen	J8109
Servicefachangestellte w/m	Region Zürich/ Schaffhausen	J8037
Commis de rang	Region Bern	J8123
Betriebsassistent	Region Zürich/ Schaffhausen	J8138
Gastgeber (m/w)	Region Zentralschweiz	J8057
Service Mitarbeiterin	Region Zürich/ Schaffhausen	J8054
Serviceprofi	Region Zürich/ Schaffhausen	J8064
Chef de rang	Region Graubünden	J8031
Commis de rang	Region Graubünden	J8068
Chef de rang	Region Bern	J8069
Studenten (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J8073
Servicefachangestellte/r	Region Zürich/ Schaffhausen	J8045
Service Mitarbeiterin w 100% oder Teilzeit	Region Freiburg	J8043

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurant Manager	Region Zürich/ Schaffhausen	J8140
Commis de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J8044
Commis de rang (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J8129
Service Mitarbeiterin	Region Graubünden	J8141
Service Mitarbeiterin	Region Zürich/ Schaffhausen	J8112
Kassiererin 50-80%	Region Zürich/ Schaffhausen	J8118
Chef de rang m	Region Zürich/ Schaffhausen	J8041
Chef de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J8121
Serviceaushilfe 40-50%	Region Zürich/ Schaffhausen	J8136

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Barmitarbeiterin	Region Zentralschweiz	J8029
Chef de Bar (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J8103
Convention Manager	Region Zürich/ Schaffhausen	J8049
StV Teamleiter Bar m/w	Region Basel	J8115

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Reinigungsmitarbeiterin 40-60%	Region Zürich/ Schaffhausen	J8135
Leiter Innere Dienste (w/m)	Region Ostschweiz	J8100
Gouvernante	Tessin	J8101
Allrounder/-in	Region Graubünden	J8050
Gouvernante	Region Ostschweiz	J8127
StV Teamleiter/-in Hauswirtschaft	Region Basel	J8116

Beauty / Wellness / Fitness / Spa

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Masseur oder Masseurin	Region Zürich/ Schaffhausen	J8108

Technik / Hauswart

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Anlagenführer/in	Region Basel	J8119

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Trainer in hospitality & tourism (Malediven)	International	J8035
Kaderstellen	Region Zürich/ Schaffhausen	J8038

Lehrstellen/ Praktikum

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

Express Stellengesuche

B332	B51	B636	B756	B753	B778	B743	B748	B741	B752	B740	B687	B354	B761	B329	B525	B783
Betriebsassistent / Stv. Geschäftsführer / Chef de Service	Diverse Möglichkeiten	GF/BL/Pächter/Gerant	Kaufmännische Angestellte, Projekt Managerin	Kellner	Kü-Chef, Sous-chef Koch (Tagdienst)	Küchenchef	Leiterin Hauswirtschaft / Masseurin	Marketing- und Verkaufsfachlerin/Eventmanager	Nachtportier	Reception/Restaurant staff/ Photographer	Rezeption	Serviceangestellte/ Barmitarbeiterin	Service Bar	Servicefachangestellter mit Verantwortung, Chef de service	Service, Küche, Wellness, Reception,	Service Mitarbeiterin
29	52	42	45	47	40	38	40	42	57	28	19	23	41	52	17	55
CH	CH	DE	DE	SK	CH	CH	DE	CH	CH	HU	CH	DE	DE	AT	CH	AT
per sofort	per sofort	per sofort	per sofort	per sofort	per sofort	per sofort	per sofort	per sofort	per sofort	per sofort	per sofort	per sofort	per sofort	per sofort	per sofort	per sofort
D F E	D F E	D F E	D F E	D E	D F E I	D E RU	D F I	D F I E S	D F E	HU	D F E	D F E TR	D E	D F E	D I E	per sofort

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

kneipp hof

Nach 8-jähriger Tätigkeit als Leitung Hauswirtschaft wurde ich auf den 1. Januar 2010 in die Geschäftsleitung befördert. Ich suche nun eine Nachfolgerin, welche „meine“ Abteilung mit der gleichen Freude wie ich führen wird.

Wir sind ein modernes Rehabilitationszentrum mit Hotelambiente. Wir verfügen über 157 Zimmer mitten im schönen Tannzapfenland. In dieser erholsamen Umgebung bieten wir nicht nur postoperative Behandlungen an, wir überraschen auch unsere Feriengäste mit immer neuen, attraktiven Angeboten.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine

Leitung Hauswirtschaft (100% Pensum)

Ihre Aufgabe

- Gesamtverantwortung über die Hauswirtschaft in allen Bereichen
- Kontrolle der geleisteten Arbeiten (Zimmer und öffentlicher Bereich)
- Einsatzplanung, Beurteilung, Aus- und Weiterbildung der 30 unterstellten Mitarbeiterinnen
- Budget- und Inventarerstellung
- Dekoration des Hauses
- Einkauf und Ersatzbeschaffung von Wäsche, Textilien, Reinigungsmittel etc.

Wir erwarten

- Grundausbildung im hauswirtschaftlichen Bereich
- Einige Jahre Erfahrung als Stv. Leitung Hauswirtschaft oder in ähnlicher Position
- PC Kenntnisse (Fidelio von Vorteil)
- Freude am selbständigen Arbeiten
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten (inkl. Samstags- und Sonntagsdienste)

Wir bieten

- eine abwechslungsreiche und selbständige Tätigkeit
- ein angenehmes Arbeitsklima
- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen

Frau Piera Dalla Via freut sich auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Foto.

kneipp-hof Dussnang AG, Kurhausstrasse 34, 8374 Dussnang, www.kneipphof.ch

Ihr Rehasentrum mit Hotelambiente.



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

ADELN SIE IHRE KOMPETENZ IM BACK-OFFICE

Nein, es ist kein Märchent! Nächsten Frühling suchen wir für das Erlebnis Schloss am Rheinfall einen

ADMINISTRATIONSPROFI

Mit ritterlicher Hilfsbereitschaft stehen Sie der Schlosstruppe bei. Sie beweisen Ihre Vielseitigkeit im Back-Office, nehmen Reservationen entgegen, meistern interne Bürojobs mit Bravour und unterstützen das Kader in allen Belangen. So tragen Sie dazu bei, das Schloss Laufen zum unvergesslichen Erlebnis zu machen: für die fürstliche Tafelrunde mit 1000 Personen genauso wie für das intime Tischlein-Deck-Dich. Ob Hochzeitsgesellschaften, Oldtimer-Enthusiasten, Workshopper, Businessgesellschaften, Gourmets, Kulturinteressierte, Familienausflüger oder Wandervogel – Sie setzen sich im Background kompetent dafür ein, dass sich alle Besucher wie Könige fühlen.

SV (Schweiz) AG | Reto Gerspacher
Memphispark | Wallisellenstrasse 57 | CH-8600 Dübendorf
Telefon: +41 (0) 43 814 14 46 | reto.gerspacher@sv-group.ch

***HOTEL GOLF TENNIS aarau WEST OBERENTFELDEN

Für unser Golfrestaurant suchen wir nach Vereinbarung eine

Restaurantleitung w/m

Zu Ihrem Aufgabenbereich gehört die Betreuung unserer anspruchsvollen Gäste, Absprache von diversen Anlässen sowie die Ausbildung der Berufslernenden. Darum suchen wir Sie als echten Gastgeber vor Ort. Sind Sie die offene Führungspersönlichkeit mit sicherem Auftreten? Dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen!

Das erwartet Sie:

Eine spannende Aufgabe zu fairen Konditionen und mit viel Eigenverantwortung. Ein wunderschönes Golfrestaurant mit zusätzlichen Bankett- und Seminarräumlichkeiten. Unterstützt werden Sie von 5-7 Mitarbeitenden davon 2 Berufslernenden.

Infos zum Betrieb erhalten Sie unter:

www.aarau-west.ch

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

HOTEL aarau-WEST

Theresia Volgger

Muhenstrasse 58, 5036 Oberentfelden/Aarau
www.aarau-west.ch / rv@aarau-west.ch

ein Betrieb der AARGAUHOTELS.CH

Die Carlton Zürich AG sucht für ihren neu eröffneten Betrieb Restaurant Adlisberg folgende Arbeitskräfte:

Adlisberg

Die gute Wäld- und Wiesenberz

Sous - Chef (100%)

Servicefachangestellte/r (100%)

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung. Es stehen auch sehr schöne Mitarbeiterzimmer zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung (mit Foto)!

Carlton Zürich AG, Andi D'Alberty
Bahnhofstrasse 41, CH-8001 Zürich
Tel. +41 44 227 19 19 Fax. +41 44 227 19 27
E-Mail: dalberti@carlton.ch www.adlisberg.ch

Thinking of you Electrolux

Wir sind ein führendes und modernes Unternehmen für die Entwicklung, Produktion und den Vertrieb von Einzelapparaten und kompletten Grosskücheneinrichtungen für die Gastronomie und alle Betriebe mit Gemeinschaftsverpflegung. Unsere Kunden sind professionelle Restaurationsbetriebe und Betreiber von Produktionsküchen in Grossbetrieben.

Für die Beratung und den Direktverkauf von Grossküchenapparaten in verschiedenen Regionen der Schweiz suchen wir

Verkäufer Air-O-System

Electrolux bietet Ihnen ein attraktives Verkaufsprogramm mit guter Marktposition. Ihr zugeteiltes Reisegebiet beinhaltet einen soliden bestehenden, wie auch ausbaufähigen Kundenkreis. Sie sind zuständig für die Produktbereiche Air-O-System, Kombiöfen und Schnellkühler.

Wir erwarten von Ihnen eine hohe Affinität zum Grossküchengeschäft. Idealerweise kennen Sie das berufliche Umfeld bereits. Wenn Sie eine Kochlehre absolviert haben und den Kontakt mit Menschen mögen, könnten Sie unser zukünftiger Mitarbeiter werden. Hohe Einsatzbereitschaft und Selbständigkeit sind wichtige Voraussetzungen für einen dauerhaften Erfolg in diesem interessanten Wirkungsfeld.

Auf Ihre Aufgabe werden Sie intensiv vorbereitet und geschult.

Suchen Sie eine echte, dauerhafte Herausforderung in einem zukunftsicheren Tätigkeitsgebiet?

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

ELECTROLUX PROFESSIONAL AG

Ruedi Burkhard
Bleichmattstrasse 31
5001 Aarau
Telefon: 062 / 837 62 02
E-mail: rudolf.burkhard@electrolux.ch
www.electrolux-professional.ch

Die Gastronomiegruppe



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

Für das von uns im Auftrag geführte

UBS Restaurant UBStairs

Paradeplatz, 8001 Zürich

suchen wir per 04. Januar 2010 eine/n

Service-Mitarbeiter/in

Ihre Aufgabe: Ihr Aufgabengebiet umfasst hauptsächlich die Betreuung unserer internationalen Gäste im à la Carte-Service sowie auf der Terrasse und in den Vip-Lunchräumen, das Führen einer eigenen Servicestation, die Mitarbeit bei Apéros und Banketten sowie die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag von 07.45 – 17.00 Uhr, sind aber auch bei Spezialanlässen jederzeit flexibel und einsatzbereit.

Ihr Profil: Wir suchen eine teamorientierte, flexible und engagierte Person, welche über eine Ausbildung im Service verfügt. Sie bringen Erfahrung in der hochstehenden Gastronomie mit und verlieren auch in hektischen Situationen die Ruhe und Übersicht nicht. Im Weiteren verfügen Sie neben Deutsch- auch über gute Englischkenntnisse.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

Svizzera italiana

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 2010 suchen wir per 1. März oder nach Vereinbarung

Sous Chef

...der/die seinen/ihren Beruf nicht nur liebt, sondern auch liebt.

Servicemitarbeiter/in

...die/der seine Italienischkenntnisse vertiefen möchte.

Kinderbetreuung & Allrounderin

...die/der unsere kleinsten Gäste mit ihrer/seiner fröhlichen Art und tollen Ideen für sich gewinnt.

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

...einfach fantastische "Aussichten"!

GAULT-MILLAU
Hotel des Jahres 2009Grand Resort Bad Ragaz
GaultMillau Hotel des Jahres 2009

Das Grand Resort Bad Ragaz – Gault Millau Hotel des Jahres 2009 - steht für Qualität und exzellenten Service. Identifizieren Sie sich damit, dann nutzen Sie die Chance im führenden Wellbeing & Medical Health Resort Europas zu arbeiten.

Für unsere beiden Grand Hotels Quellenhof & Spa Suites und Hof Ragaz suchen wir per 1. März 2010 zur Unterstützung unseres Teams einen / eine

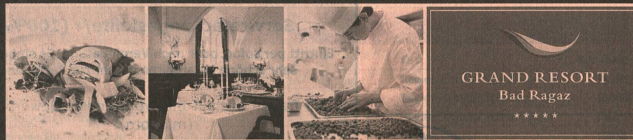
Leiter Innere Dienste

Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufslehre im Hotelfach oder ähnliche Branche
- Eidg. Fachprüfung „Giftbuch 1“
- Mehrjährige Berufserfahrung in einer ähnlichen Funktion
- Sehr gute Deutschkenntnisse, Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil
- Sehr gute PC-Anwenderkenntnisse
- Gute Umgangsformen und Sozialkompetenz, Kontaktfähigkeit auf allen Stufen
- Flexibilität, Teamfähigkeit, Belastbarkeit, Selbständigkeit
- Flair für Zahlen, Organisation und Administration

Ihre Hauptaufgaben

- Führen der Abteilung Innere Dienste (inkl. Economat und Kaffeeküche)
- Mitarbeiterführung (ca. 25 Personen)
- Überwachung und Einhaltung von Hygienevorschriften sowie gesetzlichen Regelungen
- Ausgabe von sämtlichen Reinigungsmitteln ab der Giftklasse 4
- Durchführung und Auswertung von Monatsinventuren in Zusammenarbeit mit der Einkaufsabteilung und den F&B Profitzentren
- Durchführung und Organisation hausinterner Schulungen nach gesetzlichen Grundlagen und Regeln der HCCP und entsprechende Dokumentation.
- Verwaltung und Sicherstellen der Reinigung des gesamten Glas-, Silber-, und Porzellanbestandes, Töpfe und Pfannen etc.
- Führen der Artikelkartei für Glas, Silber und Porzellan und deren Verwaltung und Inventarisierung des Bankettlagers mit monatlichen Inventuren sowie Bestellungen



Herr Martin Hefti, Personalleiter Grand Hotels, freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (mit Foto) und steht Ihnen für Ihre Fragen gerne zur Verfügung unter Telefon 081 303 27 22 oder Email hotel-karrieren@resortragaz.ch.

Weitere Stelleninserate finden Sie unter: www.resortragaz.ch (Rubrik «Karrieren»)

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

Stellengesuche

Stellenvermittlungen

CHEF DE SERVICE

cherche travail dans l'hôtellerie-restauration, disponible.
Tél. 079 476 40 72



DOMINO GASTRO

Personal – Vertraut
www.dominogastro.ch

Tel. 055 415 52 80

personal@dominogastro.ch

für Bewerber kostenlos.

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 081 421 10 09
www.hotelia.ch

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: Elsbeth Hübner

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

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

E-Mail: inserate@htr.ch / www.hoteljob.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)
– Stellengesuche / 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:
– Ausgabe: Nr. 51/52/2009
– Erscheint: 17.12.2009
– Anzeigenschluss: **No. 12.00 Uhr** 14.12.2009

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

WEMF-begleibt 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.

ZOOH!

RESTAURANT

Die Zoo Restaurants GmbH ist eine Tochtergesellschaft der Zoo Zürich. Unser Unternehmen umfasst die zwei à la carte Restaurants Outpost und Altes Klosterli und die zwei modernen Free-flow Selbstbedienungs- und Banketrestaurants Sesta und Masoola. In der Gesamtunternehmung beschäftigen wir rund 80 Vollzeitmitarbeitende sowie bis zu 80 Aushilfsmitarbeitende. Für unser Administrationsteam suchen wir per 1. März 2010 oder nach Vereinbarung:

Eine/n versierte/n und engagierte/n
Personalfachfrau/mann/50%
für unsere Personaladministration

Ihr Profil:

- Sie kennen sich bestens in der gesamten Personaladministration aus - angefangen vom Lohnwesen über Bewilligungen bis zur Verfassung von Arbeitszeugnissen
- Sie verfügen über gute Kenntnisse des aktuellen Arbeitsrechtes und kennen sich evtl. sogar bereits mit dem Landes-Gesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes aus
- Sie haben bereits mit Abacus gearbeitet
- Sie lieben selbständiges Arbeiten
- Erfahrung in der Gastronomie würde Ihr Profil optimal abrunden

Dann sind Sie genau richtig bei uns! Senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an: Zoo Restaurants GmbH, Katrin Hagauer, Zürichbergstrasse 219, 8044 Zürich oder katrin.hagauer@zoo.ch. Infos über den Betrieb unter: www.zoo.ch Rubrik Events/Restaurant, Tel: 044/254 26 00

Die Bergbahnen ENGADIN St. Moritz AG ist eines der grössten Bergbahnunternehmen der Schweiz. Wir betreiben die Ski- und Wandergebiete Corviglia, Diavolezza/Lagalb sowie den Schlittel- und Ausflugsberg Muottas Muragl. Ebenfalls gehören verschiedene Hotels und Restaurants dazu.

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung einen

MARKETING KOORDINATOR
(Stv. des Marketingleiters)

Zu Ihren Tätigkeiten gehören die Umsetzung der Marketing- und PR-Massnahmen nach Budgetvorgabe, Planung und Koordination sämtlicher Werbe- und PR-Anlässe, Organisation von Promotionen, Pflege unseres Internetauftritts und das Organisieren und Durchführen von verkaufsfördernden Massnahmen.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Grundausbildung im kaufm. Bereich, haben vorzugsweise eine Weiterbildung im Marketing und verfügen über mehrere Jahre Berufserfahrung in einer ähnlichen Funktion. Sie sind eine teamfähige, unternehmerisch denkende Persönlichkeit mit analytischen und konzeptionellen Fähigkeiten und haben gute Deutsch-, Englisch- und Italienischkenntnisse mündlich und schriftlich. Sie sind ein Organisationsstalent, flexibel und belastbar. Sie übernehmen gerne Verantwortung und verfügen über Einsatz- und Leistungsbereitschaft. Sie beherrschen die MS-Office Palette und allenfalls Photoshop und sind mit neuen Informationstechnologien vertraut.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre Bewerbung an:

Bergbahnen ENGADIN St. Moritz AG, Via San Gian 30, 7500 St. Moritz, Herr Dieter Bogner, Tel. 081 830 00 00, dieter.bogner@best.ch, www.best.ch



Suisse romande

AYURVEDA-KURPENSION

sucht motivierten

Koch/Jungkoch 80%

mit Erfahrung in vegetarischer Küche und Interesse an ayurvedischer Küche. Sind Sie neugierig? Siehe www.lecocon.ch

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:
Ayurveda-Pension Le Cocon
Rue de la Combe-Grède 33
2613 Villeret mail@lecocon.ch

Le Restaurant MILLEPASTI

à Lausanne

engage pour entrée immédiate ou à convenir (place à l'année)

1 Serveur

rue du Tunnel 1005 Lausanne
Tél. 079 210 67 25