

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Band: - (2011)
Heft: 1

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: 17.11.2024

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 hotel revue Nr. 1/6. Januar 2011

Jobs online
www.luzern-hotels.ch



**Sehen und gesehen
werden mit einem Inserat
in der htr hotel revue**

htr hotel revue

Sprachaufenthalte

Top Angebote von
Annemarie, Barbara und
Rolf Frischknecht
Tel 044 926 39 58

www.sprachausbildung.ch

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	1
Direktion/Kaderstellen	3-4
Deutsche Schweiz	4-9
Suisse romande	9
Svizzera italiana	9
International/Marché international	9
Stellengesuche/Demandes d'emploi	9
Immobilien	10

Ausbildung
Mit Ausbildungs-
plätzen für
Kaufleute HGT
sichern Sie sich
junge Talente und
halten diese in der
Branche.



Alan D. Bollat

Branche HGT noch sexy?



MARTIN BAUMANN
LEITER KAUFMÄNNISCHE
BERUFSBILDUNG
HOTELLERIEUSISSE

Junge Damen und Herren zur Kauf-
frau/Kaufman auszubilden, verspricht Er-
folg und grossen Nutzen. Fünf Lernende
schlossen im Sommer 2010 mit einem be-
trieblichen Notendurchschnitt von 5,8 ihre
Ausbildung ab. Über 95% aller Lernenden
waren erfolgreich und erhielten das eige-
nössische Fähigkeitszeugnis. Dies spricht
für die Qualität der ausbildenden Betriebe
und der Hotel-Tourismus-Handelsschulen
von hotellerieuisse.

Zwei Ausbildungsformen

Die Branche Hotel-Gastro-Tourismus
(HGT) ist neben Dienstleistung & Admini-
stration (D&A) die einzige Branche, die Inter-
essierten die duale und die schulisch basie-
rende Ausbildung anbietet. Dual heisst, die
Lernenden werden im Hotel oder in einem

Tourist Office und in der Gewerbeschule
ausgebildet. Die Branchenkunde wird ih-
nen in den überbetrieblichen Kursen ver-
mittelt. Schulisch basierend heisst, sie wer-
den im ersten Jahr in der Hotel-Tourismus-
Handelsschule auf ein einjähriges Prakti-
kum vorbereitet und schliessen mit einem
weiteren Schuljahr ihre Ausbildung ab. Da-
mit ist ein Praktikant gegenüber einem dual
Lernenden während 12 Monaten voll in das
Team integrierbar.

Schweizweite Ausbildung

Die Branche HGT bildet vorab in der
Deutschschweiz und in der Romandie pro
Jahr rund 250 Lernende inkl. Hotel-Touris-
mus-Handelsschulen aus. Dual Lernende
aus der italienischsprachigen Schweiz be-

suchen die Branchenkunde derzeit auf
Deutsch oder Französisch. Die Abschluss-
prüfungen können sie auf Italienisch absol-
vieren. Interessierte haben auch die Mög-
lichkeit, nach einer gewissen Vorbildung,
die Scuola Segretario d'Albergo in Bellin-
zona zu absolvieren. Hotel-Tourismus-Hand-
elsschulen werden durch Vertragsschulen
von hotellerieuisse an den Standorten
Aarau, Basel, Bern, Engelberg, Lausanne,
Luzern, Spiez und Zürich geführt. Je nach
Entwicklung der Interessenslage werden
per 2012 in St. Gallen und in Chur-Tamins
weitere Standorte eröffnet.

Attraktive Ausbildung

Jugendliche wählen die Branche HGT,
weil diese viel bietet. Interessante Gäste-
kontakte, täglich wechselnde Inhalte und

die Aussicht auf Auslandstätigkeiten stehen
im Vordergrund. Neu wird auch die Weiter-
bildung grossteils über den L-GAV finan-
ziert. Wenn also einem Jugendlichen im Be-
trieb keine Lehrstelle angeboten werden
kann, so zeigen Sie ihm als Ausbildungsver-
antwortlicher die Möglichkeiten der Hotel-
Tourismus-Handelsschulen auf. Eventuell
wird dieser Jugendliche sich bei Ihnen mel-
den, um ein Praktikum zu absolvieren.

Ab 2012 wird die betriebliche Ausbildung
entschlackt. Die Anzahl Leistungsziele wird
von über 130 auf 19 Pflichtleistungsziele
und 14 Wahlpflichtleistungsziele reduziert.
Die Bewertung des Lernenden am Arbeits-
platz wird ebenfalls vereinfacht, die Be-
schreibung von Prozessen entfällt. Die Leis-
tungen im überbetrieblichen Kurs werden
bewertet.



Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hotellerieuisse.ch Rubrik Beratung «Beraternetzwerk»

CURAVIVA.CH

hotellerieuisse
Swiss Hotel Association

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

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

htr **hotel revue**

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

htr hotel revue – stellen revue / marché de l'emploi – immobilienrevue / marché immobilier

Der Stellen- und Immobilienmarkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus
Le marché d'emploi et le marché immobilier pour l'hôtellerie, la restauration et le tourisme

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Munbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice 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, Patricia Nobs Wyss, Alain Hännli

E-Mail: inserate@htr.ch / **Homepage:** www.htr.ch
Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.hoteljob.ch

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

Stellenrevue / marché d'emploi – Aus- und Weiterbildung / formation initiale et continue		
– Aus- und Weiterbildung / formation initiale et continue	CHF 1.60	4-farbig/quadrif CHF 2.10
– Stellenangebote / Demandes d'emploi	CHF 1.60	4-farbig/quadrif CHF 2.10
– Kadernubrik / rubrique cadres / Tourismus	CHF 1.80	4-farbig/quadrif CHF 2.30

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'emploi)
1 Woche / semaine CHF 50.–, 2 Wochen / semaines CHF 70.–, 4 Wochen / semaines CHF 100.–

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

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

Termine				
– Ausgabe / Numéro	Nr. 2/2011	Nr. 3/2011	Nr. 4/2011	Nr. 5/2011
– Erscheint / Parution	13. 1. 2011	20. 1. 2011	27. 1. 2011	3. 2. 2011
– Anzeigenschluss / Délai	10. 1. 2011	17. 1. 2011	24. 1. 2011	31. 1. 2011

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

Doppelnummern / Numéros couplés	Nr. 27/28 / 7. 7. 2011	Nr. 29/30 / 21. 7. 2011	Nr. 51/52 / 22. 12. 2011
--	------------------------	-------------------------	--------------------------

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

Auflage WEMF-beglaubigt 2010 / tirage contrôlés REMF 2010: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 9814 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 467 Ex.
Druckauflage / tirage imprimé: 13 000 Ex.

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Der Verleger und die Inserenten untertragen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.



**Unsere Philosophie:
Der Gast und Sie im Mittelpunkt!**

Alle unsere Bemühungen haben zum Ziel, einen umweltbewussten Ort der Begegnung zu schaffen, in welchem unsere Gäste und unsere Mitarbeiter im Mittelpunkt stehen, Vertrauen geniessen und ein Gefühl von Zufriedenheit erlangen.

Ihr Angebot an Sie:

Eine verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Stelle in einem schönen und vielseitigen 4-Sterne-Stadthotel als

VizedirektorIn/PersonalchefIn

Ihre Herausforderung:

Sie unterstützen unseren neuen Direktor im administrativen Bereich, übernehmen die Stellvertretung während seiner Abwesenheit und sind Koordinationsstelle für Kader und MitarbeiterInnen.

Ihr Profil:

Sie bringen eine Ausbildung an einer renommierten Hotelfachschule oder eine Weiterbildung im HR mit. Im Personalwesen haben Sie sich solide Erfahrungen angeeignet und finden in schwierigen Situationen, unter Berücksichtigung der betrieblichen Vorgaben, mitarbeiterbezogene Lösungen. Erfahrungen in anderen Hotelbetrieben wie Front-Office, F&B und Service sind für diese Stabsstelle von Vorteil. Sie verfügen über gute Sprachkenntnisse, sind engagiert und bereit, Verantwortung zu übernehmen. Ihr Alter liegt zwischen 30 und 40 Jahre.

Wir bieten:

Eine weitere Stufe in Ihrer Karriereleiter. Ein gut eingespieltes Team in einem abwechslungsreichen Arbeitsumfeld mit vorteilhaften, partnerschaftlichen Anstellungsbedingungen.

Eintritt:

Anfangs März 2011 oder nach Übereinkunft.

Interessiert? – Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Foto an:

Direktion
GLÄRNISCHHOF****
STADT & BUSINESSHOTEL
Claridenstr. 30, 8022 ZÜRICH 2
www.hotelglaernischhof.ch



**Leiter/in Hotel & Gastronomie
Mitglied der Geschäftsleitung**

Auf dem Pilatus, dem weltberühmten Hausberg von Luzern, tut sich einiges: Auf 2132 M. ü. M. werden Gipfelträume verwirklicht! Ein geniales Angebot in Hotellerie und Gastronomie erwartet die Tages- und Übernachts-Gäste nach dem Umbau 2009 – 2011. Urchig und urban, historisch und frisch, am Sternenhimmel und stadtnah, für Sport, Erlebnis und Musse. Geht das? Ja!

Im vergangenen Jahr eröffnete das neu renovierte historische Hotel Pilatus-Kulm mit Business Center. Im Februar folgt die neue Gastronomie im Hotel Bellevue und im Mai die neue spektakuläre Panoramagalérie – herrlich, wie sich auf dem Pilatus jetzt Visionen in Ambiente verwandeln. Damit der Pilatus in Zukunft alle seine Möglichkeiten ausspielen kann: Nicht nur als Ziel für Zahnrad- und Wanderfreunde, sondern auch als unvergleichlicher Treffpunkt für Business-, Gruppen und Einzelpersonen, die sich einfach nur einzigartig verwöhnen lassen wollen. Nun sind wir beauftragt, als Gastgeber, als Promoter, als Seele und Kopf des rund 60-köpfigen Gastronomieteam und als

**Leiter/in Hotel & Gastronomie
Mitglied der Geschäftsleitung
der Pilatus-Bahnen AG**

lichkeiten als perfekte Ergänzung zum Gesamtpaket Pilatus im touristischen Umfeld zu positionieren. Die Aufgabe ist also eine Doppelte: Auf dem Berg der Gastgeber, der 100-prozentig für seine Gäste da ist und für hervorragende Qualität und das unvergleichlich Besondere bürgt. In operativer Betriebsverantwortung, mit dem Willen zum Erfolg. Darüber hinaus sind Sie auch der Entwickler, der im GL-Team die das Tagesgeschäft hinaus denkt, kooperativ Angebote schafft und zusammen mit dem Verkauf und Marketing neue Gäste akquiriert und den Berg mit einem starken Team laufend weiter entwickelt.

Sie sind ein Gastropezialist mit Leib und Seele. Mit solider Ausbildung und Hotelfachschule sowie einem überzeugenden Leistungsweis in Hotellerie und Gastronomie sowohl im Bereich FIT wie im Gruppentourismus. Sie sind vertraut mit Tourismus – von Vorteil Bergtourismus – kennen das Touroperating und sind in der Lage, die ganze Kulavirtur des MICE zu nutzen. Sprachgewandt, still- und verhandlungssicher. Wir freuen uns!

Kontakt: Jörg Lienert
Jean-Pierre von Burg
Jörg Lienert AG
Hirschmattstrasse 15, Postfach
CH-6002 Luzern
Telefon 041 227 80 20
luzern@joerg-lienert.ch



JÖRG LIENERT
SELEKTION VON FACH-
UND FUHRUNGSKRÄFTEN



Für das Restaurant/Hotel Seerose in Faulensee direkt am THUNERSEE suchen wir

eine/n Geschäftsführer/in

Stellenantritt zwischen 15. Februar und 15. Juni 2011

Wir bieten:

- modernen Betrieb mit guter Infrastruktur.
- kurze Entscheidungswege (direkt dem VRP unterstellt).
- viel unternehmerische Freiheit
- Möglichkeit zur Entwicklung einer Geschäftsführungspersönlichkeit in einem kleineren Team (6-12 Angestellte)
- Je nach Wunsch mit mehr oder weniger administrativer Unterstützung durch die Hauenstein Hotel Gruppe

wir erwarten:

- kommunikative Gastgeberpersönlichkeit (frontorientiert)
- Organisationstalent
- Kreativität und teamfähigkeit
- Fähigkeitsausweis (oder Bereitschaft diesen zu erlangen.)
- Flexibilität und Einsatzbereitschaft

Betrieb:

- 100 Innen und 130 Aussenplätze (Sommersaisonlastig)
- 13 Hotelzimmer
- 7 Personalzimmer
- genügend Parkplätze
- auf Wunsch: Wirtewohnung
- Bootsbojenplatz

Wenn Sie diese Aufgabe interessiert, erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen:

Peter Hauenstein
c/o Hauenstein Immobilien AG
Staatsstrasse 115
3626 Hünibach
p.hauenstein@hauenstein-immo.ch



SORELL HOTEL
ZÜRICHBERG

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

Für unser

Sorell Hotel Zürichberg

Orellistrasse 21, 8044 Zürich
suchen wir per Januar 2011 einen

F & B-Manager (w/m)

Ihre Aufgabe: In dieser Funktion sind Sie für die Führung des gesamten Restaurationsbereichs, welcher das Restaurant R21, die Bar B21 sowie den gesamten Seminar- und Bankettbereich beinhaltet, zuständig. Sie koordinieren die Mitarbeiteranzahlplanung, organisieren Promotions, erstellen das Angebot und gewährleisten einen reibungslosen Serviceablauf. Sie sind verantwortlich für die Ausbildung unserer Lernenden und schulen die Mitarbeitenden in Ihrem Tätigkeitsfeld. Zudem gehört die Mitarbeit an der Front im Dienste der Gäste zu Ihrem Aufgabengebiet.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine Ausbildung an einer Hotelfachschule und haben bereits mehrere Jahre Erfahrung als F&B-Manager. Ihr Kommunikationsstil ist offen sowie klar in Deutsch, Englisch und Französisch – schriftlich beherrschen Sie Deutsch und Englisch stilischer. Zudem haben Sie sehr hohe Qualitätsansprüche, richten Ihr Handeln nach den Unternehmensinteressen und erfüllen Ihr Pensum selbstständig sowie mit Eifer. Belastbarkeit, Überzeugungskraft sowie Innovationsfähigkeit sind für Sie eine Selbstverständlichkeit. Sie sind der geborene Gastgeber und haben Freude an Ihrer Aufgabe.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld 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 oder www.sorellhotels.com.

Sorell Hotels Switzerland
ZFV-Unternehmungen
Filielstrasse 51, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch



Das Einstein St. Gallen**** liegt inmitten des wunderschönen und weltbekannten Kloster Viertels der St. Galler Altstadt. Das Hotel verfügt über 113 Zimmer und Suiten, ein Panorama-Restaurant, eine Bar sowie im Kongresszentrum über verschiedene Räumlichkeiten für Bankette und Seminare bis 440 Personen und ein Café-Bistro.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir einen

Front Office Manager (m/w)

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören die Führung und Organisation unserer Hotel Réception, die persönliche Gästebetreuung, das Arbeiten mit unserem Reservationssystem Protel, die Betreuung unserer Reservations-Plattformen, das Erstellen der Debitorenrechnungen sowie das Sicherstellen und Fördern des Qualitätsstandards und die Ausbildung eines KV-Lehrlings.

Sie haben eine entsprechende Ausbildung in der Hotellerie, vorzugsweise einen Hotelfachschulabschluss und konnten schon mehrere Jahre Berufserfahrung in einer gleichwertigen Position sammeln. Sie sind eine gastorientierte und kommunikative Persönlichkeit, welche es versteht, unsere Gäste zu begeistern und unsere Mitarbeitenden zu führen und zu aussergewöhnlichen Leistungen anzuspornen. Ausserdem beherrschen Sie die Sprachen Deutsch und Englisch sehr gut und verfügen über gute Französischkenntnisse.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

Einstein St. Gallen AG
Frau Myriam Oberholzer
Berneggstrasse 2, CH-9000 St. Gallen
Telefon 071 227 55 80
myriam.oberholzer@einstein.ch
www.einstein.ch



Hotel Krebs****
Bahnhofstrasse 4, 3800 Interlaken
Sonya Martin, Ass. Manager
+41 (0)33 826 03 30
s.martin@krebshotel.ch
www.krebshotel.ch

Nach einer Totalrenovation im Frühsommer 2008 ist das Boutique-Hotel Krebs wieder eine der ersten Adressen in Interlaken! Wollen Sie zu einem jungen, hoch motivierten Team gehören, aktiv an der Entwicklung des Hotel Krebs teilhaben und die Erwartungen unserer internationalen Gäste mit Ihrer Dienstleistung übertreffen? Dann bewerben Sie sich bei uns!

Wir suchen ab 1. Februar 2011 oder nach Vereinbarung

Küchenchef (m/w)

Ihr Aufgabenbereich:

- > Führung einer Küchenbrigade von 6-8 Mitarbeitern
- > Planung und Gestaltung des Angebots inkl. Frühstück
- > Beschaffung, Lagerung und Verarbeitung der Lebensmittel
- > Einhaltung und Umsetzung des HACCP-Konzepts sowie der EKAS-Richtlinien
- > Förderung und Schulung der Küchenmitarbeiter und Lehrlinge
- > Berechnung und Kalkulation der Speisen, Renditekontrolle

Ihr Anforderungsprofil:

- > Gelernter Koch mit mehrjähriger Berufserfahrung
- > Führungspersönlichkeit, Freude Lernende auszubilden
- > Kreative, motivierte und zielebriehende Persönlichkeit
- > Erfahrung in der À-la-carte-, Bankett- und Gruppenrestauration
- > Gäste- und teamorientiert, EDV-Grundkenntnisse
- > Freude am Umgang mit Lebensmitteln, saubere Arbeitsweise
- > Sie sprechen fließend Deutsch, sind mobil sowie zwischen 28 und 45 Jahre jung

Wir suchen ab 1. März 2011 oder nach Vereinbarung

Chef de Service (m/w)

Ihr Aufgabenbereich:

- > Führung einer Servicebrigade von 6-9 Mitarbeitern
- > Verkauf, Organisation und Durchführung von Banketten
- > Aktive Verkaufsförderung und Zusatzverkäufe
- > Erstellung und Pflege aller Speise- und Getränkekarten
- > Programmierung der Restaurantkasse (Schuldes)
- > Verantwortlich für den Getränke- und Weineinkauf
- > Betreuen und verwöhnen unserer internationalen Gäste
- > Erstellen von Arbeitsplänen
- > Förderung und Schulung der Mitarbeiter und Praktikanten
- > Einhaltung der Hygiene- und EKAS-Richtlinien

Ihr Anforderungsprofil:

- > Abgeschlossene Servicelehre od. gleichwertige Ausbildung
- > Mehrjährige Berufserfahrung
- > Gastgeber- und Führungspersönlichkeit
- > Freude Lernende auszubilden
- > Erfahrung im gepflegten À-la-carte-, Bankett- und Barservice
- > Organisatorisches Geschick und kostenbewusstes Handeln
- > Grosses Engagement und Flair für Detailpflege
- > Gute Weinkennnisse erwünscht, EDV-Kenntnisse
- > Sicheres und gepflegtes Auftreten
- > Sie sprechen fließend Deutsch, Englisch und Französisch, sind mobil sowie zwischen 25 und 40 Jahre jung

Es erwartet Sie eine lebhaftige Gastronomie mit 100 Plätzen und einem abwechslungsreichen Angebot an bester Lage. In dieser weltbekannten Feriendestination können Sie von einem grossen Freizeitangebot sowie guten Verkehrsverbindungen profitieren.

Haben wir Sie überzeugt? Senden Sie Ihre komplette Bewerbung mit Foto an Frau Sonya Martin, Ass. Manager.

TRANSfair

Dienstleistungen, die bewegen

TRANSfair ist eine dynamische Sozialfirma, die geschützte Arbeitsplätze für Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung anbietet. Unser Gastronomiebereich übernimmt ab Frühjahr 2011 die gastronomische Leitung sämtlicher Anlässe im neu eröffneten Kultur- und Kongresszentrum KKThun, welches Bankettkapazitäten von bis zu 750 Personen fasst. Wir suchen deshalb per 1. 3. 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in F&B KKThun (100%)

Aufgaben: Zusammen mit dem Bereichsleiter Gastronomie des TRANSfair und dem Geschäftsführer der KKThun AG bauen Sie den Gastronomiebereich des künftigen KKThun auf und tragen mit Ihrem Können zum Erfolg bei. Als Gastgeber sind Sie die Ansprechperson für die gastronomischen Wünsche der KKThun-Besucher.

Anforderungen: Als belastbare, teamfähige und führungserfahrene Persönlichkeit verfügen Sie über eine abgeschlossene höhere Gastronomieausbildung. Sie zeichnen sich zudem mit Ihrer Berufserfahrung aus, die Sie im Servicebereich sowie bei der Organisation von Events gesammelt haben. Gute EDV-Kenntnisse sind Voraussetzung.

Angebot: eine sinnvolle, vielseitig herausfordernde Tätigkeit in einem motivierten Team und fortschrittliche Anstellungsbedingungen.

Neugierig? Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an: Stiftung TRANSfair, Biergutstrasse 1A, 3608 Thun. Weitere Auskünfte: Martin Dummerth Eggermann, Bereichsleiter Gastronomie, 033 334 04 44, oder www.trans-fair.ch.

GOVERNANTE / OBJEKTLEITERIN

per sofort oder nach Vereinbarung

mit Erfahrung für Raum Deutschschweiz, 50-60% vormittags. Fahrausweis obligatorisch, Auto wird zur Verfügung gestellt.

- Aufgabenbereich (Voraussetzungen):**
- Führungsaufgaben, Organisation + Planung
 - Mitarbeiter/innen-Einsatzplan
 - Loyalität
 - Computererfahrung (Grundkenntnis)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

AREGA GmbH
Gebäudeunterhalt und Reinigung
Kalchengasse 10, CH-8302 Kloten

Die SUVRETTA SNOWSPORTS SCHOOL SUCHT EINE/N ADMINISTRATIVE/N LEITER/IN IN JAHRESSTELLUNG.

Sie leiten die **ADMINISTRATION** unserer Schneesportschule. Zu Ihrer Verantwortung gehört das Personalwesen mit Lohn-, Finanzbuchhaltung und die Führung der Kasse.

- Sie bringen mit:
- Kaufmännische Grundausbildung und praktische Erfahrung.
 - Gute Sprachkenntnisse Deutsch, Englisch, Italienisch
 - Fundierte IT Kenntnisse, wenn möglich MIRUS Kenntnisse
 - Rasche, klare Auffassungsgabe, hohe Einsatzbereitschaft und viel Freude am Umgang mit Gästen.

Stellenantritt auf **1. März 2011** oder nach Vereinbarung. Schriftliche Bewerbungen bitte an Patik Wiederkehr, Skischulleiter.

SUVRETTA SNOWSPORTS SCHOOL
VIA CHASSELLAS 1, CH 7500 ST. MORITZ
TEL + 41 (0)81 836 61 61
INFO@SSSC.CH

Für unser Café-Restaurant in Zürich suchen wir per Anfang Februar eine sympathische und freundliche

Service-Mitarbeiterin 100%

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

Wir bieten

Wir sind ein pulsierender Familienbetrieb an einem Verkehrsknotenpunkt in Zürich. Nebst dem Café-Restaurant betreiben wir eine Bäckerei-Konditorei und einen Apéro-party-service. 5-Tage-Woche, Sonn- und Feiertage geschlossen, keine Zimmerstunde.

Sie haben

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

GNÄDINGER

BÄCKEREI - KONДИТОРЕИ
CAFÉ-RESTAURANT
CONFISERIE

Bewerbung an:

Café Gnädinger
Andy Gnädinger
Tel. 044 360 23 91
info@gnaedingerplatz.ch
Postfach 162, 8042 Zürich

3.2.1

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

Vollzeit:

Betriebsassistent mit abgeschlossener Berufsausbildung im Gastronomiebereich, m/w

Leiter Bar m/w

commis de cuisine auch Sushi-Spezialist, m/w

Teilzeit 50% - 80%:

Restaurationsfachangestellte/r

Teilzeit auf Abruf:

Service Aushilfen Mittag und Abend (11.30-14.30 und 18.00-23.00), m/w

Lehrstelle ab Juli 2011:

Restaurationsfachangestellte/r

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

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



aare seeland mobil

AARE SEELAND MOBIL UND IHRE PARTNER BEWEGEN - GESTALTEN SIE MIT!

Wir sind eine moderne, kundenorientierte Unternehmung im Bereich Öffentlicher Verkehr, Freizeit und Tourismus mit rund 250 Mitarbeitenden im Oberaargau und Seeland.

Für den Auf- und Ausbau des Verkaufsaussendienstes der Aare Seeland mobil AG und ihrer Partner (Erlebnis Schweiz, Bielensee-Schiffahrts-Gesellschaft, Tourismus Biel-Seeland und Region Solothurn Tourismus) suchen wir per **1. März 2011** oder nach Vereinbarung eine/n engagierte/n, selbständige/n, akquisitionsfreudige/n

Kundenberater/in im Aussendienst Freizeit / Tourismus / öffentlicher Verkehr

Ihr Aufgabenbereich

- Effiziente Planung, selbständige Besuchsvorbereitung und Umsetzung der Aussendienstbesuche
- Aktive Kundenakquisition
- Präsentieren und verkaufen der Angebote (Freizeit, Tourismus, Events, Seminare, Kongresse, öffentlicher Verkehr, Bahnбилет) der Aare Seeland mobil AG und ihrer Partner bei den entsprechenden Zielgruppen in der Schweiz
- Generieren von Kontakten und Leads zu Gunsten der Unternehmen

Ihr Profil

- Erfolgreiche Berufserfahrung im Verkaufsaussendienst
- Erfahrung in der Telefonakquise/Terminvereinbarungen
- frontorientiert, sozialkompetent, dienstleistungsorientiert, extrovertiert
- sehr guter Durchhaltevermögen, zuverlässig, selbständig, teamfähig
- Sprachen: Deutsch mit guten Französischkenntnissen

Unser Angebot

Es erwartet Sie ein interessantes, abwechslungsreiches Aufgabengebiet in einem kleinen Team mit Arbeitsplatz in Nidau sowie erfolgsabhängige Anstellungsbedingungen mit Reisevergünstigungen.

Sie haben ein gewinnendes, motivierendes, gutes Auftreten, lieben den Umgang mit Kunden und den Verkaufsaussendienst (60 - 80 % Reisetätigkeit in der Schweiz), wie die damit verbundenen administrativen Arbeiten, sind kommunikativ, belastbar, loyal und verfügen über eine sehr selbständige Arbeitsweise? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Martin Wittwer, Leiter Geschäftsbereich Tourismus und Marketing, Aare Seeland mobil AG, gibt Ihnen gerne weitere Auskunft. Tel. 032 396 04 12.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an Rebecca Steiner, Personalverantwortliche. Wir freuen uns auf Sie!

Aare Seeland mobil AG
Personalabteilung / HRM
Grubenstrasse 12
CH-4900 Langenthal
Tel. +41 62 919 19 39
Fax +41 62 919 19 12
personal@asmobil.ch
www.aare-seeland-mobil.ch

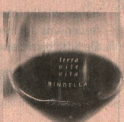
terra vite vite

wir sind Gastgeber aus Berufung und mit Freude und orientieren uns an der Vision:

terra
Erdbundenheit und Bodenbearbeitung

vite
Rebe, Wachstum und Entwicklung

vita
Lebensfreude im Kontakt mit unseren Gästen und MitarbeiterInnen



Das Kornhaus vermittelt ein Raumerlebnis, das weit herum seinesgleichen sucht; es eignet sich besonders für festliche Anlässe aller Art. Die Galerie – mit Lounge, Bar und Fumoir (180 Plätze) – ist zu einem beliebten Treffpunkt eines bunt durchmischten Publikums geworden. Das Restaurant (180 Plätze) pflegt eine schlicht zubereitete mediterrane Küche; dabei finden auch die ortstypischen Berner Gerichte ihren Platz. Die offene Vínothek bietet eine grosse Auswahl aus den klassischen Weinbäuländern Italien, Spanien und Frankreich.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. März 2011 oder nach Vereinbarung eine/n selbständige/n und motivierte/n KadermitarbeiterIn für den Bereich

Sales & Bankette

Diese herausfordernde Position richtet sich an eine engagierte, selbständige und dienstleistungsorientierte Persönlichkeit mit einem gewinnenden Auftreten. Wir wenden uns an eine/n Hotelfachschulabsolventen/in, welche/r über Berufserfahrung in diesem Bereich verfügt. Sie haben Freude am Kontakt zu Menschen und fundierte Fremdsprachenkenntnisse. Ihre Hauptaufgaben sind der Verkauf von Banketten und deren Betreuung, die Akquisition von Neukunden sowie die Sicherstellung einer reibungslosen Zusammenarbeit zwischen allen Abteilungen. Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem historischen Umfeld.

Wir freuen uns, wenn wir Ihr Interesse für diese herausfordernde Stelle geweckt haben und Sie uns Ihr vollständiges Bewerbungsdossier inkl. Foto zukommen lassen.

Ruedi Ammeter
Geschäftsführung
Kornhauskeller und -café
Kornhausplatz 18
3011 Bern
www.bindella.ch

BINDELLA terra vite vite

Belvédère

Seerestaurant

Herzlich Willkommen im Nidwaldner Gourmet-Paradies

Das neu geborene Seerestaurant Belvédère in Hergiswil bietet ab Ende März 2011 eine marktfrische, regionale Küche mit einem Hauch Exotik an. Garantie dafür ist Küchenchef Fabian Inderbitzin (15 Gault Millau-Punkte) mit seinem höchst motivierten Team. Direkt am See mit eigenen Bootsplätzen gelegen, inspiriert das aussergewöhnliche, moderne Restaurant mit 80 Innen- und 60 Aussenplätzen den Gaumen kulinarischer Geniesserinnen und Geniesser von Nah und Fern.

Für unser überdurchschnittliches Service-Team suchen wir noch eine qualifizierte, aufgestellte und jüngere

Servicefachangestellte

(20-35 jähig)

Ihr Profil:

- abgeschlossene Servicefachausbildung
- Muttersprache Deutsch, mündliche Englisch-Kenntnisse
- höfliches und stilvolles Auftreten
- verantwortungsbewusstes und loyales Teammitglied
- herzliche und gepflegte Erscheinung
- kompetent und hilfsbereit im Umgang mit Gästen
- Weinkenntnisse

Senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen bis 15. Januar 2011 an: info@seerestaurant-belvedere.ch oder Barest AG, Herr Saemi Honegger, Postfach 7034, 6000 Luzern 7

10496-004

Stets auf der Höhe.

700 m ü. M.
300 m ü. Walensee

Hotel-Restaurant KERENZERBERG



Mit Ihnen im Team wollen wir noch besser werden!

Für unser sehr gut positioniertes Seminarhotel mit grosszügigen Banketträumlichkeiten, moderner Infrastruktur, gepflegtem A-la-carte-Restaurant und gemühtlicher Dorfbeiz suchen wir per Mitte März 2011 oder nach Vereinbarung, einen jüngeren und kreativen

Sous-Chef

Sie haben nach Ihrer Grundausbildung während ein paar Jahren wertvolle Berufserfahrung gesammelt und verfügen über fundiertes Fachwissen. Jetzt sind Sie bereit für den nächsten Karriereschritt und in der Lage, den Küchenchef bei Bedarf zu vertreten und die hohe Küchenqualität zu wahren.

Sie sind gepflegt, gut organisiert, ehrlich und zuverlässig. So schnell wirft Sie nichts aus der Bahn; Sie behalten auch in hektischen Situationen die Kontrolle. Deshalb werden Sie von Vorgesetzten und Arbeitskollegen gleichermaßen geschätzt. Ausserdem können Sie sich in deutscher Sprache mündlich und schriftlich sehr gut ausdrücken.

Wir stellen Ihnen interessante Anstellungsbedingungen in einem ISO-zertifizierten Betrieb und – bei Bedarf – ein Personalstudio oder eine Personalwohnung in Aussicht.

Für Rückfragen und Auskünfte stehen Küchenchef Rolf Rüfenacht oder Betriebsleiter Walter Hofmann gerne zur Verfügung.

Sind Sie interessiert? – Dann senden Sie die vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto und Referenzen an Hotel-Restaurant Kerenzberg, Personelles, Kerenzstrasse, CH-8757 Filzbach GL. Ihre Bewerbung behandeln wir diskret.

Hotel-Restaurant
Kerenzberg
CH-8757 Filzbach
Fon +41 (0)55 614 66 66
Fax +41 (0)55 614 66 99
hotel@szk.ch
www.szk.ch



10496-007

Alles echt italienisch - vom Antipasto über das Bistecca bis hin zum Grappa mit Ristretto! Diese "Italianità pura" gibt es in unserem **Ristorante Da Ernesto in Luzern!** Für diesen Betrieb suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Geschäftsführer-Assistenten/-in

Sie sind in der Lage, den Geschäftsführer zu unterstützen und zu vertreten. Sie legen Wert auf konsequente Umsetzung des Konzeptes, haben die Kompetenz, Mitarbeitende zu führen und zu motivieren und sind gästerorientiert. Als Teampartner behalten Sie auch in hektischen Situationen den Überblick und ergänzen unsere junge Crew mit Ihrer freundlichen und umgänglichen Art. Für diese Aufgaben bringen Sie mit:

- Abgeschlossene Hotelfachschule oder gleichwertige Ausbildung
- Berufserfahrung und Führungserfahrung
- Gute Kommunikationsfähigkeiten (Muttersprache Deutsch, gute Englisch- und allenfalls Französischkenntnisse)
- Ideales Alter zwischen 25 und 30 Jahre
- PC-Anwenderkenntnisse

Sind Sie interessiert, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:



Ristorante Da Ernesto
Richard A. Fries
Furrenggasse 17
6004 Luzern
Telefon 041 410 17 44 - www.da-ernesto.ch

10496-008



PILATUS-BAHNEN AG
Schlossweg 1
6010 Kriens / Luzern
Schweiz
Tel +41 (0)41 329 11 11
Fax +41 (0)41 329 11 12
info@pilatus.ch
www.pilatus.ch

Die PILATUS-BAHNEN AG bietet mit ihrem vielseitigen Freizeitangebot nationalen und internationalen Gästen am Pilatus «2132 Möglichkeiten über Meer». 2 Seilbahnen, 2 Hotels, 7 Restaurants, die steilste Zahnradbahn der Welt, der grösste Seilpark der Zentralschweiz und die längste Sommer-Rodelbahn der Schweiz versprechen spannende Ausflugserlebnisse sowie aussergewöhnliche Seminar- und Bankettmöglichkeiten.

Für die Abteilung Hotel & Gastronomie auf Pilatus Kulm suchen wir

per **Februar 2011** oder nach Vereinbarung eine/n **BETRIEBSASSISTENT/IN**

per **März 2011** oder nach Vereinbarung eine/n **TEAMLEITER/IN TRANSPORT & LOGISTIK / F&B ASSISTENT TEAMLEITER/IN KÜCHE CHEF DE SERVICE**

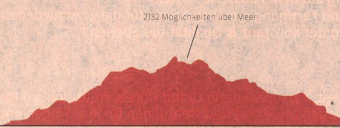
per **April 2011** oder nach Vereinbarung eine **GOVERNANTE**

Weitere Informationen finden Sie unter www.pilatus.ch

Wir bieten Ihnen eine unbefristete Anstellung mit vorwiegend Tagesdienst, bei der Selbstständigkeit und Eigenverantwortung gefragt sind. Es erwarten Sie ein offenes und kollegiales Arbeitsklima in einer dynamischen Unternehmung sowie ein ungewöhnlicher Arbeitsplatz auf 2132 m ü. M.

Wir freuen uns über Ihre detaillierte und vollständige Bewerbung mit Foto per Post.

Ruth Ott
Leiterin Personal
Telefon 041 329 11 30



10496-009

Weiterbildungsangebote www.hoteljob.ch



Hotel Krebs****
Bahnhofstrasse 4, 3800 Interlaken
Sonya Martin, Ass. Manager
+41 (0)33 826 03 30
s.martin@krebshotel.ch
www.krebshotel.ch

Nach einer Totalrenovation im Frühsommer 2008 ist das Boutique-Hotel Krebs wieder eine der ersten Adressen in Interlaken! Wollen Sie zu einem jungen, hoch motivierten Team gehören, aktiv an der Entwicklung des Hotel Krebs teilhaben und die Erwartungen unserer internationalen Gäste mit Ihrer Dienstleistung übertreffen? Dann bewerben Sie sich bei uns!

Wir suchen ab 1. März 2011 oder nach Vereinbarung

1. Rezeptionist/in (m/w)

Ihr Aufgabenbereich:

- > Allgemeiner Rezeptionsdienst
- > Reservationen annehmen und bearbeiten
- > Zusätzliche administrative Aufgaben (Bankettwesen, Unterstützung der Direktion)
- > Aktiver Zimmer- und Zusatzverkauf, aktive Gästeberatung
- > Guest Relations (Auskünfte erteilen, Ausflüge und Tickets organisieren, diverse Reservationen)
- > Verantwortung der Verfügbarkeit auf den Online-Portalen
- > Mitarbeiter einführen und betreuen
- > Mitverantwortung der Sicherheit von Hotelgästen

Ihr Anforderungsbereich:

- > Erfahrung in ähnlicher Position
- > Sie haben gute schriftliche und mündliche Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch
- > Sie treten kunden- und teamorientiert, kommunikativ, sicher und gepflegt auf
- > Sie haben ein Flair für den Umgang mit anspruchsvollen Gästen aus aller Welt
- > Sie sind eine engagierte, selbstständige, offene Persönlichkeit
- > Sie haben gute EDV-Kenntnisse (MS-Office, Protel)
- > Von Vorteil zwischen 25 und 40 Jahre jung

Es erwartet Sie ein familiär geführtes Boutique-Hotel mit 44 Zimmern und 100 Plätzen im Restaurant an bester Lage. In dieser weitbekanntesten Feriendestination können Sie von einem grossen Freizeitangebot sowie guten Verkehrsverbindungen profitieren.

Haben wir Sie überzeugt? Senden Sie Ihre komplette Bewerbung mit Foto an Frau Sonya Martin, Ass. Manager.

10492-000

hirslanden
Klinik Beau-Site

TEAMLEITER/IN GASTRONOMIE 80-100%

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung

Die Abteilung Hauswirtschaft der Klinik Beau-Site braucht Verstärkung.

Neugierig? Detailinformationen zu der Stelle finden Sie unter www.hirslanden.ch/de/privatklinikgruppe/karriere

Für weitere Informationen steht Ihnen Marianne Althaus, Abteilungsleiterin, T 031 335 34 53, gerne zur Verfügung.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Hirslanden Klinik Beau-Site
Frau Marianne Zumbach, Leiterin Personal
Schänzlihalde 11, 3000 Bern 25
hr.bern@hirslanden.ch

Wenn es um alles geht - Privatklinikgruppe Hirslanden



DER TEUFELHOF BASEL

Das Gast- und Kulturhaus

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Restaurationsfachfrau/fachmann

Wenn Sie die erforderliche Lehr abgeschlossen haben und freuen sich unserer Gäste im Gourmetrestaurant Bel Etage oder im Restaurant Atelier zu betreuen, dann senden Sie Ihre vollständige Bewerbung mit reude an unseren Leiter Hotellerie, Herr Christian Ballmer, Leonhardsgraben 49, 4051 Basel.

10492-001



Das neu erstellte Restaurant MOO in Herisau, als Teil des Seminar- und Businesshotels Herisau, wird per Ende Mai 2011 eröffnet. Für das trendige Lokal, welches moderne, aber auch traditionelle Elemente des Appenzellerlandes verbindet, suchen wir per **Mai 2011** auf folgenden Positionen Verstärkung:

Stv. Küchenchef 100%

Als gelernter Koch mit mehrjähriger Erfahrung und entsprechendem Leistungsausweis in vergleichbaren Positionen, verstehen Sie zu motivieren und freuen sich darauf, täglich Ihre Kreativität und die Bereitschaft Neues zu lernen, ausleben zu können. Sie unterstützen den Küchenchef beim Einkauf, bei der Angebots- und Mitarbeiterplanung, sind teamfähig, belastbar und an einer längerfristigen Anstellung interessiert. Stellenantritt: 1. Mai 2011.

Jungkoch 100%

Als gelernter, leidenschaftlicher Koch mit unverkennbarer Freude an Ihrer Tätigkeit freuen Sie sich darauf, täglich Ihre Kreativität und die Bereitschaft Neues zu lernen, ausleben zu können. Sie sind teamfähig, offen und belastbar. Stellenantritt: Mitte Mai 2011.

Réceptionistin 100%

Sie sind routiniert, sicher in Ihrem Auftreten und haben mehrjährige Erfahrung an der Réception vorzuweisen. Sie sind stillsicher in Deutsch, Englisch und von Vorteil auch in Italienisch. Idealerweise mit Kenntnis der Hotelsoftware Protel. Ausserdem haben Sie bereits Erfahrungen im Seminarbereich gesammelt, sind teamfähig, kontaktfreudig, offen, belastbar und bereit Neues zu lernen. Stellenantritt: 1. Mai 2011


Gerne stehen wir Ihnen für weitere Informationen zur Verfügung. Sie erreichen uns unter Tel. 071 354 83 83.

Ihre vollständige Bewerbung inkl. Foto senden Sie bitte an:

Hotel Herisau AG
Herr René Wohnlich
Bahnhofstrasse 14
9100 Herisau

10396-006




HOTEL SPLENDE ROYAL
 LUGANO

Per il nostro prestigioso albergo di Lugano cerchiamo
Assistente del Responsabile delle Risorse Umane

Requisiti richiesti:

- comprovata esperienza nel settore delle risorse umane di almeno 2 anni
- esami professionali superiori in Risorse Umane
- conoscenza delle lingue nazionali e della lingua inglese
- conoscenze e capacità d'utilizzo dei principali strumenti informatici
- preferibilmente conoscenza del sistema MIRUS
- predisposizione al lavoro in team e ottime capacità organizzative
- sono inoltre indispensabili spiccate doti relazionali e di flessibilità

Offriamo:



- la possibilità di crescere professionalmente
- un posto di lavoro annuale
- ambiente di lavoro dinamico

Data d'entrata da convenire


Le persone che si identificano nelle competenze richieste sono invitate ad inviare il loro CV completo di fotografia e certificati di lavoro a:

personale@edenlugano.ch

Verrà dato seguito unicamente alle candidature che rispecchiano il profilo richiesto.

Swiss Deluxe Hotels THE LEADING HOTELS OF THE WORLD


 Grand Resort Bad Ragaz

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. Zur Verstärkung unseres Teams in den Grand Hotels Hof Ragaz und Quellenhof & Spa Suites suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Stv. Executive Housekeeper (w/m)

Ihr Profil

- Berufslehre als Hotelfachfrau/-mann und Erfahrungen in einer ähnlichen Position
- Führungserfahrung
- Deutsche Muttersprache und sehr gute Italienisch- und Englischkenntnisse
- Organisationstalent und Durchsetzungsvermögen
- Flexibel, teamfähig und belastbar

Ihre Hauptaufgaben

- Unterstützung der Abteilungsleiterin in strategischen und operativen Belangen
- Betreuen des Uniformensystems
- Dienstplanung und Arbeitszeitkontrolle mit dem Zeiterfassungssystem Eurotime für ca. 100 Mitarbeitende
- Lehrlingsbetreuung
- Mithilfe bei der Zimmerkontrolle und Überwachung der Reinigungsarbeiten

Frau Pamela Bareit, Personalleiterin Grand Hotels, freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (mit Foto) und steht Ihnen für Ihre Fragen unter Telefon 081 303 27 23 oder karrieren@resortragaz.ch gerne zur Verfügung.

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


 GRAND RESORT
 Bad Ragaz


 Grand Resort Bad Ragaz

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 Küchen in den Grand Hotels Quellenhof & Spa Suites und Hof Ragaz suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung jeweils eine/n

Commis pâtissier (w/m)
 Demi-chef pâtissier (w/m)

Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufslehre als Koch oder Konditor/Confiseur
- Erfahrung in einer ähnlichen Position
- Selbstständig, flexibel & teamorientiert

Ihre Hauptaufgaben

- Unterstützung auf dem Pâtisserie-Posten
- Produktion und Fertigung der Süßspeisen für die verschiedenen Restaurants
- Sicherstellung der Konstanz & Qualität der Speisen

Frau Pamela Bareit, Personalleiterin Grand Hotels, freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (mit Foto) und steht Ihnen für Ihre Fragen unter Telefon 081 303 27 23 oder karrieren@resortragaz.ch gerne zur Verfügung.

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


 GRAND RESORT
 Bad Ragaz

**Psychiatrische
Universitätsklinik Zürich**

Die Psychiatrische Universitätsklinik Zürich mit rund 1200 Mitarbeitenden ist in Erfüllung ihres Leistungsauftrages in der Erwachsenenpsychiatrie für die Grundversorgung von 465 000 Einwohnerinnen und Einwohnern im Raum Zürich zuständig und nimmt auch Aufgaben in der universitären Lehre und Forschung wahr. Für die Behandlung von psychisch kranken Menschen stehen stationär rund 300 Betten sowie mehrere differenzierte teilstationäre und ambulante Spezialangebote zur Verfügung.

Die Restaurantbetriebe der Psychiatrischen Universitätsklinik Zürich bestehen aus der Küche und dem Wareneinkauf, einem Personalrestaurant und einem Patientenrestaurant. In der Küche werden täglich rund 1250 Mahlzeiten für die Pflegestationen und die Restaurants produziert.

Für unsere zwei Selbstbedienungsrestaurants und die Sommerterrasse mit total 600 Sitzplätzen suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/-n zuverlässige/-n Kadermitarbeiter/-in als

**Assistent/-in der Leitung Restaurants mit
Führungsaufgaben**

Unsere Gästen bieten Sie eine optimale Dienstleistung und unterstützen die Leitung Restaurants im Tagesgeschäft sowie bei administrativen Tätigkeiten. Sie arbeiten im Restaurantservice sowie bei Banketten mit und übernehmen regelmässig die Verantwortung für den Betrieb der Restaurants an Wochenenden und an Feiertagen. Unsere Restaurants sind täglich von 7.00 Uhr bis 18.15 Uhr geöffnet.

Sind Sie eine junge Persönlichkeit mit hoher Leistungsbereitschaft, welche Freude am Umgang mit Menschen hat und Verantwortung übernehmen will? Sie bringen eine abgeschlossene Ausbildung im Gastgewerbe mit, idealerweise Hotelfachassistent/-in mit erster Berufserfahrung oder eine kürzlich abgeschlossene Hotelfachschule. Zudem verfügen Sie über gute PC-Anwenderkenntnisse (Word und Excel). Wenn Sie nach einer gründlichen Einführung in diese interessante Tätigkeit gerne selbstständig und zielorientiert arbeiten, dann möchten wir Sie kennenlernen.

Wir bieten Ihnen eine interessante und vielseitige Aufgabe in einem dynamischen, lebhaften Betrieb mit attraktiven Arbeitszeiten, einer betriebseigenen Kinderkrippe und Parkplätze. Die Anstellungsbedingungen richten sich nach dem Personalgesetz des Kantons Zürich.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Frau D. Sliпка, Leiterin Restaurants, Tel. 044 384 22 53. Ihre vollständige Bewerbung senden Sie bitte an die Psychiatrische Universitätsklinik Zürich, Frau M. Lang, Human Resources, Postfach 1931, 8032 Zürich.



Das Hotel Schiff am Rhein ist ein vielseitiger Hotel- und Restaurantbetrieb und zählt zu den führenden Häusern im Fricktal!
Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir in Jahresstellung eine praxiserfahrene, verantwortungsbewusste

Hotel-Réceptionistin

Alter ca. 22 – 30 Jahre

D, E, F in Wort und Schrift

**Fidelio Front Office-Praxis von Vorteil
Sehr gute Computer-Kenntnisse**

Ihre Tätigkeit umfasst die tägliche operationelle und administrative Leitung des Front Office in einem modernen und lebhaften ***-Stadthotelbetrieb verbunden mit einer vielseitigen Seminarartigkeit. Sie lieben den internationalen Gästekontakt, sind ein Organisationstalent, belastbar und zeitlich flexibel.

Wenn Sie diese neue Herausforderung fasziniert und anspricht, bieten wir Ihnen ein modernes Arbeitsfeld mit äusserst interessanten Arbeitszeiten (Sa/So frei), sowie ein sehr ansprechendes Salär. Ein anspruchsvolles Tätigkeitsfeld also, das Ihren Fähigkeiten entsprechend grossen Handlungsspielraum lässt.

Alles was Sie jetzt noch wissen möchten, erfahren Sie am besten bei einem ersten unverbindlichen Kennenlernen!

Interessiert? Senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit einem aktuellen Foto.

Wir freuen uns auf Sie!



HOTEL RESTAURANT SCHIFF AM RHEIN

Susanne & Remo Köchli, Gastgeber

4310 Rheinfelden, 061 836 22 22

Besuchen Sie uns online unter

www.hotelschiff.ch



Das neu erstellte Restaurant MOO in Herisau, als Teil des Seminar- und Businesshotels Herisau, wird per Ende Mai 2011 eröffnet. Das trendige Lokal, welches moderne, aber auch traditionelle Elemente des Appenzellerlandes verbindet, sucht per 1. Mai 2011 einen jungen, herzlichen und professionellen Gastgeber als

F&B Manager

der es versteht, seine Mitarbeiter zu Höchstleistungen anzuspornen und unsere Gäste perfekt zu betreuen.

Aufgaben

Als Kommunikations- und Bindeglied zwischen den Abteilungen Küche und Service sorgen Sie für einen reibungslosen und optimalen Tagesablauf. Nebst Angebotsplanung, Wareneinkauf, Arbeits- und Einzelsatzplanung gehören auch Aus- und Weiterbildung der Ihnen unterstellten Mitarbeiter sowie die aktive Kontaktpflege zu Ihrem vielfältigen Aufgabenbereich.

Profil

- abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie (Koch oder Restaurationsfachmann)
- vorzugsweise Abschluss einer anerkannten Hotelfachschule der Schweiz
- mehrjährige praktische Erfahrung von Vorteil
- betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- hohe Sozialkompetenz
- echter Gastroprofi mit Herzblut
- guter Organisator mit hoher Kundenorientierung
- durchsetzungsfähig
- offen, kontaktfreudig

Gerne stehen wir Ihnen für weitere Informationen zur Verfügung. Sie erreichen uns unter Tel. 071 354 83 83.

Ihre vollständige Bewerbung inkl. Foto senden Sie bitte an:

Hotel Herisau AG
Herr René Wöhnlich
Bahnhofstrasse 14
9100 Herisau

**UPK
Universitäre
Psychiatrische Kliniken
Basel**

**MITARBEITER/IN SERVICE 100%
ERWACHSENEN-PSYCHIATRISCHE KLINIK
PRIVATPSYCHIATRIE, HOTELLERIE**

Die Universitären Psychiatrischen Kliniken Basel erfüllen mit rund 1000 Mitarbeitenden anspruchsvolle Aufgaben in der psychiatrischen Versorgung und Ausbildung sowie der universitären Lehre und Forschung.

Für die Neuausrichtung unserer Privatabteilung suchen wir zur Ergänzung des Teams per 1. Februar 2011 oder nach Vereinbarung zwei Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen für den Bereich Service.

In dieser Funktion tragen Sie zum Wohlbefinden von unseren Patientinnen und Patienten bei. Zu Ihren Aufgaben gehören die Servicevorbereitung und der reibungslose Serviceablauf (3 Mahlzeiten täglich), das Bestellwesen für Mahlzeiten und Lebensmittel sowie verschiedene Reinigungsarbeiten in den Gasteräumen, Office und Buffet, unter Beachtung und Durchsetzung der vorgegebenen Hygienrichtlinien. Sie übernehmen zudem kleinere Aufgaben wie Postverteilung, Blumenpflege und Etagen-Room-Service.

SIE VERFÜGEN über eine abgeschlossene Ausbildung als Hotel- oder Servicefachangestellter/-angestellte und bringen Berufserfahrung im Hotel- oder Servicebereich resp. in einer privaten Klinik mit. Teamfähigkeit, Flexibilität und eine effiziente, zuverlässige Arbeitsweise zählen zu Ihren Qualitäten. Sie haben angenehme Umgangsformen, eine gepflegte Erscheinung und sind eine empathische Persönlichkeit. Freude an qualitativ hoher Dienstleistung und vernetztes Denken zeichnen Sie aus.

WIR BIETEN Ihnen eine abwechslungsreiche und interessante Stelle in einem kleinen engagierten Team mit festen Arbeitszeiten (Wochenende im Turnus), Anstellungsbedingungen und Entlohnung nach Kantonalen Richtlinien sowie interessanten internen Weiterbildungsangeboten.

Für Fragen wenden Sie sich bitte an Frau Françoise Isler, Leiterin Hotellerie Privatpsychiatrie, Tel. +41 61 325 54 08 oder E-Mail: francoise.isler@upkbs.ch.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an die UPK, Barbara Steiger, Abteilung Personal, Wilhelm Klein-Strasse 27, 4012 Basel.

Universitäre Psychiatrische Kliniken Basel
Wilhelm Klein-Strasse 27 | 4012 Basel | Tel. +41 61 325 51 11
Fax +41 61 325 52 58 | info@upkbs.ch | www.upkbs.ch

Per 1. Februar 2011 suchen wir einen motivierten, kreativen

CHEF SAUCIER (100%), für welchen Kochen nicht nur ein Job ist, sondern eine Passion. Sie haben eine abgeschlossene Kochlehre, mehrere Jahre Erfahrung unter anderem auf dem Saucier-Posten und sind mindestens 25 Jahre alt. Sie garantieren Konstanz auf hohem Niveau und arbeiten auch unter Stress äusserst genau und zuverlässig.

Ausserdem suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

COMMIS DE CUISINE (100%) mit einer abgeschlossenen Kochlehre und von Vorteil schon etwas Erfahrung.

Es erwartet Sie ein eingespieltes Team unter der Leitung von Küchenchef Gion Spescha. Wir pflegen eine frische, leichte, saisonale Küche. Wir kochen für unser A la Carte-Restaurant vom Mittagsmenu bis zum Gourmet-Dinner sowie für Bankette mit bis zu 500 Gästen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an:
Casinotheater Winterthur, Karin Grob
Stadthausstrasse 119, 8400 Winterthur
karin.grob@casinotheater.ch / Telefon 052 260 58 80



**siesta
zoo/h Restaurant**

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

Betriebsassistent/in

- Ihr Profil:
- Sie haben eine fundierte gastgewerbliche Ausbildung mit mehrjähriger Berufserfahrung
 - Sie lieben den Umgang mit unseren vielseitigen Gästen
 - Sie verfügen über Erfahrung im Bankettbereich
 - Sie sind ein anspruchsvolles und hektisches Tagesgeschäft gewohnt
 - Sie haben ein gepflegtes Ausseres und sind ein starker Teamplayer
 - Sie haben den Blick fürs Detail, sind kommunikativ und flexibel
 - Sie sprechen Schweizerdeutsch und sind von deutscher Muttersprache
 - Alter: 24–32 Jahre
 - Führerausweis

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

Nach Fragen? Ihre Fragen zur Stelle beantwortet gerne Herr Patrick Elmiger, Stv. Leiter Gastronomie, Telefon 044 254 26 03.

Human Resources
Zoo Restaurants GmbH, Zürichbergstrasse 219, 8044 Zürich
Telefon 044 254 26 00, E-Mail: bewerbung@zoo.ch www.zoo.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

hoteljob.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!



Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Verantwortliche/r Gastronomie	Region Bern	J23057
Betriebsassistent/in mit leitender Funktion	Region Bern	J23073
Geschäftsführer (m)	Region Zürich	J23012
Operative/r Leiter/in	Region Zürich	J23007

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales & Bankette	Region Bern	J23087
Sales Manager	Region Ostschweiz	J23005
Administrations-Mitarbeiterin	Region Zürich	J23014
Sales Manager (w)	Region Zürich	J23010
Assistent Qualitätsmanager	Region Zürich	J23008
Kundenberater Gastronomie	Region Zürich	J22981

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de reception	Region Oberwallis	J23052
Réceptionist/in	Region Mittelland (SO,AG)	J23058
Empfangsleitung	Region Bern	J23059
Receptionist (w)	Tessin	J23061
Chef Réception (w)	Tessin	J23065
Chef de réception	Region Bern	J23072
Front Office Manager	Region Bern	J23077
Chef de Réception (w)	Region Zürich	J23082
Leiter/in Reception	Region Zentralschweiz	J23085
Receptionist (w)	Tessin	J23086
Chef de Réception (w)	Tessin	J23068
Réceptionist/in	Tessin	J23048
Praktikant/in Réception	Region Zentralschweiz	J23046
Night Auditor/in	Region Oberwallis	J23027
Rezeptionist/in - (Deutschland)	International	J23032
Réceptionsmitarbeiter	Region Zürich	J23037
Réceptionist/in	Region Ostschweiz	J23004
Rezeptionist/in - (Deutschland)	International	J23024
Rezeptionsmitarbeitende/r	Region Zürich	J23017
Assistent Front Office Manager (Malediven)	International	J22985

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
stv. Restaurantleiter	Region Bern	J23056
Chef de Service (w)	Region Bern	J23066
VIP Serviceaushilfe Hostessen	Region Bern	J23069
Leiter Club	Region Zürich	J23049
Koch für VIP-Anlass am 10.01.11	Region Zürich	J23041
Assistant Manager	Region Zürich	J23009
F&B Trainee - (Deutschland)	International	J23022

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
temp. Koch für Cateringanlässe	Region Bern	J23053
Chef de Partie	Region Bern	J23055
Jungkoch	Region Bern	J23071
Koch-Chef de partie	Region Zürich	J23074
Koch / Sous-chef	Region Zentralschweiz	J23075
Chef Gardemanger	Region Graubünden	J23081
Kochlehrling	Region Freiburg	J23084
Sous Chef	Region Mittelland (SO,AG)	J23050
Sous-chef	Region Zürich	J23026
Sous-chef	Region Bern	J23028
Chef de partie	Region Bern	J23030
Commis de cuisine - (Deutschland)	International	J23031
Küchenchef	Region Zürich	J23035
Koch temporär	Region Zürich	J23040
Chef de Partie	Region Ostschweiz	J23042
Küchenchef	Region Ostschweiz	J23043
Chef de partie	Region Bern	J22995
Commis de Cuisine	Region Bern	J22996
Reinigungsmitarbeiter/in	Region Zürich	J23001
Commis und Demi-chef pâtissier	Region Ostschweiz	J22210
Commis pâtissier - (Deutschland)	International	J23019
Commis de cuisine - (Deutschland)	International	J23023
Commis de cuisine	Region Oberwallis	J22983
Chef de partie	Region Bern	J22987
Koch/Köchin	Region Zürich	J22990

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de rang	Region Oberwallis	J23051
Serviceaushilfe	Region Bern	J23054
Serviceaushilfe	Region Bern	J23064
Buffetaushilfe	Region Bern	J23067
Mitarbeiter für die Bar	Region Bern	J23070
Chef de Service	Region Bern	J23079
Serviceprofi	Region Zürich	J23029
Chef de rang - (Deutschland)	International	J23034
Serviceaushilfe	Region Zürich	J23036
Service- & Bankettaushilfe	Region Zürich	J23038
Serviceaushilfe	Region Zürich	J23039
Chef de Rang	Region Ostschweiz	J23044
Restaurationsfachfrau	Region Bern	J22993
Chef de rang	Region Bern	J22994
Commis de Bar	Region Bern	J22998
2. Chef de Service	Region Bern	J22999
Servicefachangestellte/n	Region Ostschweiz	J23006
2. Chef de service	Region Bern	J23015
Chef de Rang	Region Zürich	J23016
Commis de rang	Region Oberwallis	J22984
Demi-chef de rang	Tessin	J22986
Betriebsmitarbeiter/in	Region Zürich	J22992
Serviceaushilfe	Region Zürich	J22991

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Gouvernante	Region Bern	J23060
Gouvernante	Region Zürich	J23076
Generalgouvernante	Region Ostschweiz	J23078
Portier	Region Bern	J23003
1. Hausdame - (Deutschland)	International	J23018
Office-Mitarbeiter/in	Region Zürich	J23011
Spa Manager/-in	Region Zentralschweiz	J23080
Fitness-Trainer/in Teilzeit	Region Bern	J23047
Wellnesstrainerin / SPA Réceptionistin	Region Bern	J23002

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Kinderbetreuerin	Tessin	J23063
Badreiniger	Region Graubünden	J23045
Villa Host Manager/in (Malediven)	International	J23025

Lehrstellen/ Praktikum

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

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B948	Direktion, Geschäftsführung, Management	54	CH	per sofort	D F E
B1142	Direktion/ Réception/ Marketing	48	DE	per sofort	D F E
B1674	F&B Bereich, Service, auch Aushilfsweise	47	AT	per sofort	D F E
B1368	Kellner	36	CH	per sofort	D E
B1538	Kellner - Barkeeper	27	SK	per sofort	D E
B1374	Küchenchef	53	CH	per sofort	D F E
B275	Marketingassistentin	29	CH	per sofort	D F E ES
B1636	Nacht-Concierge, Restauration-Service, Kellner	59	CH	per sofort	D F E ES
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	45	DE	per sofort	D E
B1132	Praktikum Front Office / Administration	24	CH	per sofort	D F E
B1574	Réceptionist oder Back Office	53	CH	per sofort	D F E
B1148	Servicefachangestellte	27	CH	per sofort	D

1 Referenznummer - Numéro des candidats
2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (Position souhaitée)
3 Alter - Age

4 Nationalität - Nationalité
5 Eintrittsdatum - Date d'entrée
6 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques

Stand per 3. 1. 2011. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein. Weitere Bewerberdossier finden Sie unter www.hoteljob.ch

DER TEUFELHOF BASEL

Das Gast- und Kulturhaus

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir zwei

Chef de partie und Commis de cuisine

Wenn Sie es gewohnt sind mit Frischprodukten zu arbeiten und die Herausforderung eines täglich wechselnden Speiseangebots schätzen, dann senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an unseren Küchenchef Michael Baader, Leonhardsgraben 49, 4051 Basel.

10390-908

National BERN

Sie möchten gerne Gastgeber in einem vielseitig kulturellen Hause sein?

Sie haben die kaufmännische Ausbildung, sind sprachgewandt (d,e,f), sind belastbar und versiert auf den Programmen Hogatex, Fidelio, Exel und Windows, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung als

Réceptionist/in 100%

den/die wir per sofort oder nach Vereinbarung suchen. Schicken Sie Ihre Bewerbung und Lebenslauf sofort an:

Hotel National Bern
Maria Barhouni-Grünenwald
Hirschengraben 24, CH-3011 Bern
Telefon 0041 (0)31 381 19 88
mb@nationalbern.ch
www.nationalbern.ch

10433-954

WEINWIRTSCHAFT WEINLADEN

BELLAVISTA "kochen im Herzen von Bern"

Wenn Sie mit Leidenschaft kochen und Freude an einer vielseitigen Küche haben, und Sie bereit sind ein motiviertes 4-er Team anzuführen, dann sind Sie unser gesuchter

Koch w/m

Interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre Unterlagen oder rufen Sie uns an.

Kochergasse 1 (beim Casino), 3011 Bern
Tel. 031 312 25 92
bellavista@gastroprofil.ch
www.weinwirtschaft.ch

10400-553

RESTAURANT Schärmehof

Auf 1. März 2011
oder nach Vereinbarung suchen wir für unseren Betrieb in Thun eine/n

Jungkoch (100%)

In unserem abwechslungsreichen und lebhaften Tagesbetrieb verpflegen wir mittags im Restaurant eine vielschichtige Kundschaft und bieten zusätzlich den rund 40 Bewohnern des angrenzenden Alters- und Pflegeheims eine qualitativ ausgezeichnete Küche.

Sie sind eine fröhliche und motivierte Person mit Freude am Beruf.
Sie sind offen für Neues, verfügen über Kenntnisse der Diätküche oder sind bereit sich in diesem Bereich weiterzubilden.

Es erwartet Sie eine interessante Stelle mit attraktiven Anstellungsbedingungen (Dienste bis 19.00 Uhr) in einem guten Arbeitsklima.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.
Wenger Betriebs AG
Restaurant Schärmehof
Herr Christoph Hunziker, Küchenchef
Von May-Strasse 43
3604 Thun
Tel. 033 334 82 92

10344-940

CENTRAL AFFOLTERN AM ALBIS

"Aufstrebender Betrieb sucht Verstärkung"

Wenn Sie mit Leidenschaft kochen und Freude an einer mediterranen Küche haben, dann habe ich für Sie den richtigen Arbeitsplatz. Wir suchen in unser junges Team auf Februar einen kreativen, motivierten

Koch w/m

Sind Sie interessiert, dann senden Sie bitte Ihre Unterlagen an:

info@central-affoltern.ch oder
Restaurant Central, Zürichstr. 100,
8910 Affoltern am Albis
Tel. 044 761 61 15
www.central-affoltern.ch

10435-954

Stellengesuche

Suche auf den Frühling 2011, Kt. SG, TG, ZH
(interessantes, charmantes, herziges, gepflegtes Bijou)

Café Bar/Bistro

Vorerst nehme ich die Herausforderung an als
Geschäftsführer/Gastgeber

Danach sehr interessiert als Mieter/Pächter, der Vollgas gibt.
Ich, 41-jähriger, männlich, habe langjährige Toprestaurant- und Bar-Erfahrung.

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 10447-5552 an hr
hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

10447-552



Der SCHÖNBERG GUNTEN, Rehabilitations- und Gesundheitszentrum verfügt über 116 Gästezimmer und 2 Seniorenwohnungen, zwei Pflegestationen, eine Physiotherapie sowie ein Panoramarestaurant und ist ISO 9001/14001 zertifiziert.

Per 1. Juli 2011 oder nach Vereinbarung suchen wir eine

Stv. Leiterin Hauswirtschaft 80 %

Unser attraktives Angebot:

- Ein vielseitiges, anspruchsvolles und interessantes Tätigkeitsgebiet
- Verantwortlich für die Ausbildung der Lernenden
- Fortschrittliche Arbeitsbedingungen
- Individuelle Weiterbildungsmöglichkeiten
- junges und motiviertes Team (27)
- gutes Arbeitsklima und freundliche Atmosphäre

Ihr motivierter Einsatz:

- Abgeschlossene Ausbildung im Bereich HW
- Berufserfahrung und gute Informatikkenntnisse
- Mithilfe in der Hauswirtschaft (Lingerie und Reinigung)
- Führungserfahrung und hohe Sozialkompetenz
- Engagement, Flexibilität und Belastbarkeit
- Gepflegtes und sicheres Auftreten
- Gute Deutschkenntnisse (mündl. + schriftl.)
- Bereitschaft zu Wochenendansätzen

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Anneliese Müller, Leiterin Hauswirtschaft, gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (inkl. Foto):

SCHÖNBERG GUNTEN
Rehabilitations- und Gesundheitszentrum
Enrico Heinzmann, Personaldienst
3654 Gunten
Telefon 033 252 38 38
personal@schoenberg.ch www.schoenberg.ch

10446-952

Svizzera italiana



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

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

- **Réceptionist/in** D/I/F, mit Hotelenerfahrung
- **Réceptions-Praktikant/in** D/F/I von Vorteil
- **Commis de rang** 100% & 50% D/F für Saal
- **Casserolier** (I-sprechend)
- **Raumpflegerin** (I-sprechend)

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeiten, Urlaub während der Saison sowie Benützung unserer Sport-Infrastruktur.
Fühlen Sie sich angesprochen?
Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Natascha Rothermann, Direktions-Ass./Personalchefin
Via Sacro Monte 21, 6614 Brissago
Tel. 091 786 81 11 / Fax 091 793 40 56
www.brenscino.ch E-Mail: team@brenscino.ch

10381-948

Lugano, importante gruppo cerca:
1 CHEF DE PARTIE (25-30)

Per completare la brigada, posto annuale sottoposto a CCNL GASTROISUISSE. Cucina mediterranea e prodotti selezionati.

Sotto cifra 10408-5524 a hr hotel revue, Monbijoustrasse 130, casella postale, 3001 Berna.

10408-552

Lugano, importante gruppo cerca:
1 RESPONSABILE RISTORAZIONE (32-40)

1 MAITRE D'HOTEL (30-35)

Requisiti:
Gestione del personale (pianificazione, formazione, seguito)
Organizzazione del ristorante (controllo pulizia, accoglienza clienti, seguito clienti)
Conoscenza linguistica:
Italiano, tedesco, inglese ed ev. francese.

Posto annuale sottoposto a CCNL GASTROISUISSE. Sotto cifra 10409-5525 a hr hotel revue, Monbijoustrasse 130, casella postale, 3001 Berna.

10409-552

Suisse romande

MAISON DES HALLES Neuchâtel

Cherchons pour février 2011

Jeune Spécialiste en Restauration (F) avec CFC et expérience

pour un de nos restaurants
le «Black & White – Le Restaurants».
(Infos détaillées sur
www.maisondeshalles.ch)

Vous êtes motivée, discrète et avez de l'entregent, parlez couramment le français et l'allemand.
Ceci est un poste à l'année, et un logement est à disposition.

DOSSIER COMPLET avec photo à:
Restaurant de la Maison des Halles
M. & Mme A. Reichl
Rue du Trésor 4, CP 2971
2001 Neuchâtel, tél. 032 724 31 41
www.maisondeshalles.ch avec films

10411-502

Herzlich willkommen an Bord!
«Der Meeting Point» direkt beim Flughafen freut sich auf Sie. Heben Sie mit uns ab!

Zur Verstärkung unserer Crew ab Februar 2011 suchen wir die Fachperson mit flair am Beruf, der richtigen Prise Kreativität und Freude an einer abwechslungsreichen Herausforderung.

Betriebs-/Direktionsassistenten/in

Allgemein:
Diese Stelle richtet sich an F&B-starke Kandidaten mit guten administrativen Kenntnissen. Als «Allrounder» erhalten Sie einen vielfältigen Einblick in die verschiedenen Departemente sowie die Geschäftsführung. Ideal um erste Führungserfahrung zu sammeln und das theoretische Wissen von der Hotelfachschule in die Praxis umzusetzen.

Aufgabenbereich:
- Stellvertretung der Geschäftsführung
- Aktive Mitarbeit im Service sowie Planung, Besprechung und Durchführung von Banketten
- Mitarbeiterschulung
- Mithilfe bei der Angebotsgestaltung, Food Festivals usw.
- Allgemeine Rezeptionsarbeiten und administrative Aufgaben

Anforderungsprofil:
- Alter 25 bis 32 Jahre, Führerausweis
- Abgeschlossene Hotelfachschule oder gleichwertige Aus- oder Weiterbildung
- Service- und Rezeptionserfahrung mit guten Fachkenntnissen von Vorteil
- Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch in Wort und Schrift
- Gute administrative Kenntnisse Word und Excel
- Führungserfahrung von Vorteil sowie betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- Gepflegtes Auftreten und eine grosse Portion «Herzblut»

Auf Ihr komplettes Bewerbungsdossier mit Bild freut sich:

Frau Rosmarie Seiler-Bigler
Airport Hotel Bern-Belp GmbH
Flugplatzstrasse 57
3123 Belp, Tel. 031 961 61 81
www.airhotel.ch info@airhotel.ch

Unser historisches Haus blickt auf eine 400-jährige Geschichte der Gastfreundschaft zurück. Doch wir schauen stets vorwärts und suchen auf Februar 2011 oder nach Vereinbarung

Sous-chef m/f und Chef de partie m/f

Haben Sie Freude an ihrem Beruf? Verfügen Sie über eine abgeschlossene Berufslaufbahn als Koch? Haben Sie den PW-Führerschein und evt. bereits Cateringerfahrung? Dann möchten wir Sie unbedingt kennen lernen!

Was Sie erwartet:
lebhafter Betrieb mit marktfrischer à-la-carte-, Bankett- und Cateringküche
aufgestellte, junge Mitarbeitende
guter Teamgeist
Jahresstellung

Wir freuen uns von Ihnen zu hören!
Senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

Hotel zum Kreuz; Daniel Goetschi
Obere Dorfstrasse 1, CH-5034 Suhr (nahe Aarau)
www.kreuz-suhr.ch / info@kreuz-suhr.ch

ein Betrieb der AARGAUHOTELS.CH

Boutique-Luxus-Hotel mit 5-Diamond-Restaurant zwischen Boston und New York sucht auf Anfang 2011:

Assistant Restaurant Manager Chef de partie Chef de rang Front-Office-Mitarbeiter

E-mailen Sie uns bevorzugt in englischer Sprache Ihre Bewerbung.
1-Jahres-Visum ist erhältlich und wir sind gerne bereit, Ihnen dabei zu helfen.

hr@wheatleigh.com

The Leading Hotels of the World, Ltd.
An HIL Company

immobilienrevue **htr** marché immobilier

htrhotelrevue Nr. 1/6. Januar 2011

**Gestalten, berechnen und disponieren
Sie Ihr Immobilieninserat selber unter
www.htr.ch/immobilien**

htr hotel revue

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

Wir sind die Drehscheibe für die
Vermietung-Verkauf von Hotels u.
Restaurants und die Spezialisten
für bessere Betriebsergebnisse

Wir erarbeiten vorgängig eine kosten-
lose Betriebsanalyse und Offerte

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57 – Fax 055 410 41 06
hesser@bluewin.ch

Zur Miete gesucht:

von zwei erfahrenen Vollblut-Gastgebern
Restaurant mit Hotelbetrieb,
ab Frühjahr 2011.
Region Graubünden bevorzugt.

Basel-Stadt – zentral gelegen – 1 Minute Fussweg zum SBB-Bahnhof

Nutzungsmöglichkeiten:
Bar oder Café-Bar
auf zwei Ebenen (EG/UG)
Spezialgeschäft oder Dienstleister
(Coiffeur, Kosmetik usw.)
Gesamtfläche: 180 m²
Verfügbarkeit: nach Vereinbarung
Kontakt: blagomanz@bluewin.ch

Zu vermieten ab 1. März 2011
an **initiative Person**

Bar-Pub «el divino»

in Ennenda/Glarus.
Guter Umsatz – günstige Miete
Infos: Quader AG, Tel. 033 251 19 90

Zu verkaufen Nähe Lenzerheide
mit direktem Anschluss ans
Skigebiet Stätzerhorn-
Lenzerheide

Hotel Garni mit 14 Zimmern

13 PP in Tiefgarage, Personenlift.

Weitere Informationen erteilt:
PROCURA-Treuhand AG
Quaderstrasse 7, 7001 Chur
Tel. 081 257 01 10
info@procura.ch

Gesucht Pächter oder Käufer für das

Restaurant Höfli in Pratteln

Kleines charmantes Wirtshaus im
Dorfzentrum, beliebt als stilvolle
Dorfbeiz und bekanntes Gourmetlokal.
mit rustikaler Gaststube, behaglichem
Gewölbekeller, schattigem Gartenplatz
(je 25 Sitzplätze), Biedermeier-Säle (36
Plätze) sowie attraktiver Wirtswohnung
(für 1-2 Personen).

Gehören Sie zu den begnadeten und
motivierten Gastgebern - und sind auf
der Suche nach einer neuen
Herausforderung? Möchten Sie gern
ein Speiselokal mit gemütlicher
Ambiance in einem Traditionslokal
führen? Eine gehobene Gastronomie
mit freundlichem Service und kreativer
marktfrischer Küche anbieten? Wenn
Sie auch noch das berufliche Know-
how mitbringen, dann freuen wir uns
auf Ihre Bewerbung (Antritt per sofort
oder nach Vereinbarung):

M. Boss, Schwirtenstr. 26, 4414 Füllinsdorf
Wir bieten grosszügige Konditionen.

Zu verkaufen

Restaurant Walliserkanne im Musikdorf Emen

Gut gehendes Speiserestaurant mit
folgenden Räumen

- Speiserestaurant mit Bar ca. 40 Plätze
- Küche mit Abstellraum
- Saal UG 26 Plätze
- Sonnterrasse 60 Plätze
- Eigene Parkplätze, weitere gute Parkmöglichkeiten

- Der Betrieb liegt im Zentrum von Emen
- Emen verfügt über 2300 Fremdenbetten
- liegt im Landschaftspark Binnthal
- im Sommer internationale Musikfestwochen
- liegt am schweizerischen Radweg
- gute Wintersaison: In Unmittelbarer Nähe Aletschgebiet, Loipe Goms.
- angrenzend Lebensmittelladen mit Migros Produkten

Eignet sich sehr für ein innovatives
Wirtepaar.

Auskunft erteilt: Renata Kalbermatten
Inhaberin, 3995 Emen, 079 678 02 62



INNOVATIVES GASTROKONZEPT GESUCHT

Verfügen Sie über Erfahrung in der Führung eines
Restaurants und suchen eine neue Herausforderung?

Für das Restaurant Riehentorhalle in Basel wird eine
passionierte Mietfirma gesucht, welche mit einem
erfolgsversprechenden Konzept das über 100-jährige
charmanteste Restaurant ab 1. Juni 2011 oder nach Ver-
einbarung übernimmt.

Interessiert?

Bestellen Sie die Vermietungsdokumentation bei Simon
Schwegler, sschwegler@mata.ch.

MATA Consulting GmbH, Im Oberen Lind 1, 4148 Pfeffingen
Tel. 081 254 14 63, www.mata.ch



Hotelfinden! Sie haben die Wahl. www.swisshotels.com

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association