

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Band: - (2011)
Heft: 38

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. 38 / 22. September 2011



ACTIVE GASTRO ENG

Din Personalprofil!

Mier stönd für Qualität,
Professionalität
und Fachkompetenz.

www.activegastro.ch



HOTEL CAREER

Aktuell über 1.100 Hotel-
und Gastronomiejobs
in der Schweiz.

Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH

Stelle suchen –
Stelle finden
www.hoteljob.ch



Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung.....	2
Kaderstellen.....	3-5
Tourismus.....	5
Deutsche Schweiz.....	5-9
Suisse romande.....	-
Svizzera italiana.....	-
Stellengesuche/Demandes d'emploi..	9
Immobilien.....	10

Simplicity

Einfache Dinge
brauchen wenig
Erklärung, funk-
tionieren besser und
fördern die Zufrie-
denheit. Doch was
ist Einfachheit?



Einfachheit fördern



**CHRIS BRÜGGER
UND JIRI SCHERER**

PARTNER DENKMOTOR GMBH
WWW.DENKMOTOR.COM

Ein durchschnittlicher Nutzer von MS Word nutzt weniger als zehn Prozent aller Funktionen. Ein chinesisches Restaurant führt 85 Gerichte auf der Speisekarte. Laut Marktforscher A. T. Kearny, gab es in den letzten 10 Jahren 20 Prozent mehr Artikel usw. Der Wettbewerb führt dazu, dass Produkte laufend weitere Funktionen und Eigenschaften erhalten und Dienstleistungen in noch mehr Varianten angeboten werden. Prozesse haben in einer vernetzten Welt mehr Schnittstellen, und diese wachsende Komplexität führt zu mehr Zeitaufwand, Fehlern und Unzufriedenheit. Der Kaufentscheid für ein einfaches Produkt ist schneller gefällt, weil es verstanden wird. Die einfache Dienstleistung wird eher beansprucht, als die, die erklärt werden

muss. Ein einfacher Prozess ist verständlich, schneller eingeführt und akzeptiert. «Einfach» ist im Deutschen eher negativ besetzt, vergleichbar mit «Simple-minded» im englischen Sprachgebrauch. Ein einfaches Gericht scheint weniger Wert zu sein, als ein aufwendiges Menü. Ein Fachartikel in komplizierter Fachsprache wirkt intelligenter, als ein Text in klarer Sprache. Und Marketingleitende sprechen Fachjargon, statt die Dinge beim Namen zu nennen. Man versucht, Dinge komplexer darzustellen, als sie sind. Wären sie einfach, dann könnte das ja jeder!

Simplicity-Ansatz

Der Simplicity-Ansatz basiert auf den fünf Prinzipien Restrukturieren, Weglas-

sen, Ergänzen, Ersetzen und Wahrnehmen, welche jeweils mit entsprechenden Handlungsstrategien ergänzt werden. Das heisst, was kann ich konkret tun, um den Prozess, das Produkt, die Dienstleistung oder mein Geschäftsmodell zu vereinfachen? Ein Beispiel am Prinzip Restrukturieren mit der Strategie «Neue Ordnung schaffen».

Prozess «Bestellung im Restaurant»

Mit Hilfe elektronischer Hilfsmittel wird die Bestellung wesentlich beschleunigt und vereinfacht. Das Eingabegerät übernimmt online an das Kassensystem und die Küche. Beim Bezahlen wird die Rechnung am Tisch ausgedruckt. Die Wartezeit für den Gast wie auch die Laufwege

für die Servicemitarbeitenden werden verkürzt. Funktionen werden durch neue Hilfsmittel realisiert und Teilschritte fallen weg oder werden neu geordnet. Eine Win-win-Situation für den Gast und das Restaurant.

Einfachheit als Ziel

Gut möglich, dass unterschiedliche Strategien zu Einfachheit als Ziel führen. Nicht alle Strategien können ganz klar voneinander abgegrenzt werden. Einfachheit zu erreichen, kann kurzfristig auch kostenintensiv sein, wenn zum Beispiel ganze Produktpaletten neu gestaltet werden. Langfristig muss die erreichte Einfachheit die finanzielle Investition in Form von Mehrumsatz oder weniger Reklamationen aber wieder einspielen.

Alles über Aus- und Weiterbildung
www.hoteljob.ch

PIZZA, ANTIPASTI, FOCACCIA & CO.

DER PIZZAIOLO KURS

DAS INTENSIV-SEMINAR VON GASTROSUISSE

TERMINE: Blockkurs WEITERE INFORMATIONEN?

HERBST: 19. – 23.09.11 GastroSuisse 8046 Zürich Tel. 0848 377 111 www.gastrouisse.ch

GASTROSUISSE

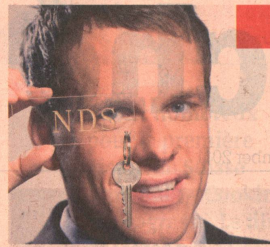
1067-8641

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:
2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag, in kleiner Gruppe und Unterbringung in Einzelzimmer, total sFr. 790.-.

1 Woche Tourismus Superintensiv, Gruppe+Einzelunterricht und Unterbringung in Einzelzimmer, total sFr. 900.-.

Scuola Toscana, Via dei Benci 23
50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 0039 055 244 583
www.scuola-toscana.com



Durchblick

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

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

hotellerieuisse
Swiss Hotel Association

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

hoteljob.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!



Service / Restauration

Position	Region	Job-Code
Commis de rang	Region Zürich	J34223
Chef de Service	Region Zürich	J34128
BetriebsassistentIn	Region Zürich	J34157
Servicefachangestellte/r Aushilfe	Region Zürich	J34185
Restaurant Manager	Region Zürich	J34203
Serviceleitung mit Systemgastro-Erfahrung	Region Zürich	J33975
Restaurationsfachmann	Region Zürich	J34154
Commis de Rang	Region Zürich	J34204
Chef de rang	Region Zürich	J34156
Demi-chef de rang	Region Zürich	J34226
Chef de rang - UK - Region Hampshire	International	J33984
Hotelfachfrau / Restaurationsfachfrau	International	J34212
Commis de rang - UK - Region London	International	J34098
Chef de rang - UK - Region Sussex	International	J33985
Sommelier	International	J34218
Demi-chef de rang - UK - Region London	International	J33957
Sommelier	Region Waadt/ Unterwallis	J33964

Hauswirtschaft

Position	Region	Job-Code
Hotelfachfrau	Region Bern	J34194
Floor Supervisor	Region Bern	J34155
2. Generalgouvernante	Region Oberwallis	J33958
Assistant Executive Housekeeper	Region Oberwallis	J34105

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position	Region	Job-Code
Sachbearbeiterin Werbung 80-100%	Region Basel	J34184
administrative Mitarbeiterin 50%	Region Basel	J34174
GL- Assistentin Foodunternehmen	Region Basel	J34094
Sachbearbeiterin Werbung 80-100%	Region Basel	J34183

Beauty/Wellness/Fitness

Position	Region	Job-Code
Masseurin (w)	Region Bern	J34136
Kosmetikerin / SPA Réceptionistin	Region Bern	J34137

Diverses

Position	Region	Job-Code
Betriebsassistent/in	Region Zürich	J34206
Personalassistent/In mit Erfahrung	Region Zürich	J34123

Express-Stellensuche

1	2	3	4	5	6
B2171	Administrative Tätigkeit in Hotellerie / Tourismus	33	CH	per sofort	D E
B354	Empfangsassistentin, Meetingassistentin, Event-Assistentin	25	DE	per sofort	D E TR
B1893	«Front Desk Manager; Asst. Hotel Director»	52	CH	per sofort	D F E
B2172	Front- oder Backoffice 60-80% im Dienstleistungsgewerbe	28	CH	per sofort	D F E
B2251	Geschäftsführer	37	CH	per sofort	D
B2217	interessante Tätigkeit im Hotelfach	58	CH	per sofort	D F E
B2178	Küchenhilfe	28	HU	per sofort	D
B2210	Management	46	CH	per sofort	D E
B275	Marketingassistentin / Betriebsassistentin	29	CH	per sofort	D F E ES
B2209	Réceptionist	37	CH	per sofort	D F E ES
B2220	Reception, KV, Sekretariat, Büroarbeiten Allgemein	27	CH	per sofort	D E
B2164	Service, Hauswirtschaft, Arbeit in der Küche	19	CH	per sofort	D F E
B133	Sous Chef/ Chef de partie	43	DE	per sofort	D E
B2222	vielfältige Tätigkeiten im Bereich Tourismus, Hotellerie und Gastronomie	30	DE	per	

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 19.9.2011. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erschließung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf www.hoteljob.ch

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

htr hotel revue - stellen revue / marché de l'emploi - immobilienrevue / marché d'immeubles

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

Herausgeber / Editeur: hotellerieuisse, 3001 Bern

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

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Hübner

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Emanuel Müller

Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo Costa, Patricia Nobs Wyss, Alain Häni

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

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

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 d'immeubles - Kleinanzeigen / petite annonces

- Immobilien / immeubles - 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. 39/2011	Nr. 40/2011	Nr. 41/2011	Nr. 42/2011
- Erscheint / Parution	29. 9. 2011	6. 10. 2011	13. 10. 2011	20. 10. 2011
- Anzeigenschluss / Délai	26. 9. 2011	3. 10. 2011	10. 10. 2011	17. 10. 2011

Anzeigenschluss / Délai Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr Liegenschaften-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: NZZ Print, Postfach, 8021 Zürich

Auflage WEMF-beglaubigt 2010 / tirage contrôlés REMP 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 versagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.

HESSER

Wir suchen für ein neuwertiges
3-Sterne-Hotel im Obereingang

Direktion – Management – Mieter
Miet/Käufer oder Käufer

Alle Optionen sind möglich. Gerne erwarten wir Ihre
Bewerbung, alles Weitere unterbreiten wir Ihnen
anlässlich eines persönlichen Gespräches.

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

10810-7284

WALDHOTEL DAVOS

+++++

**LUST AUF EINE LUFTVERÄNDERUNG
AM ZAUBERBERG?**

Das Waldhotel Davos, das Thomas Mann zum
"Zauberberg" inspiriert hat, ist umgebaut. Jetzt
gibt's noch mehr **LICHT UND LUFT**, Wellness und
Genuss: Licht durchflutete Zimmer und Suiten,
geschichtsträchtiger Speisesaal, elegante Bar, aus-
gezeichnetes **GOURMETRESTAURANT "MANN UND CO."** mit
begehrtem Weinkeller.

Wir suchen auf die kommende Wintersaison ab
Ende November zur Verstärkung unseres jungen,
motivierten Teams in unserem Gourmet-
restaurant "Mann und Co.":

**TEAMLEADER
SOMMELIER
CHEF DE RANG
CHEF PATISSIER**

Ulrike Seger, Vize-Direktorin und Personalchefin, freut
sich auf engagierte Persönlichkeiten und Ihre
Bewerbung.

WALDHOTEL DAVOS
Buolstrasse 3, CH-7270 Davos Platz
Telefon +41 (0)81 415 15 15, Telefax +41 (0)81 415 15 16
ulrike.seger@waldhotel-davos.ch, www.waldhotel-davos.ch



10837-7304

Hotellerie • Medical Center • Spa

Die Symbiose aus «Starker Marke, Erstklasshotellerie, spezialisiertem Medical Health Center, Wellness-Oase, Spa, und Relax-
Ambiente» bildet zugleich ein echtes Alleinstellungsmerkmal. Domizil: An Top Lage einer der wichtigsten Deutschschweizer
Metropolen. HR-Profis, vorzugsweise mit Hotellerie-Background, sehen die Herausforderung bereits während der
Pre-Opening- & Opening-Phase einzusteuern als einmalige Chance, das zukünftige «Produkt» aktiv mitzugestalten.

Ziel der Stelle: Aufbau und Sicherstellung einer optimal funktionierenden HR-Administration, Gestaltung der Prozesse,
die Betreuung/Beratung von Mitarbeitern, Führungskräften, Hotel- & Medical Center-Verantwortlichen in personal-
relevanten Fragestellungen sowie das Recruiting von Mitarbeitenden in enger Zusammenarbeit mit den Abteilungen.
Sie berichten direkt an den CFO und werden von einer Team-Assistentin oder einem Team-Assistenten unterstützt.

Human Resources Manager w/m
Aufgeschlossene Persönlichkeit mit «Hands on Mentalität»

Sie kommunizieren exzellent auf allen Ebenen, haben solide Führungserfahrung gesammelt und verfügen über einen
Abschluss als HR-Fachmann/-frau mit eidg. Fachausweis oder über eine ähnliche Zusatzausbildung. Mit den CH-
Lohnsystemen (z.B. L-GAV) und Gesetzen sind Sie bestens vertraut. Im Umfeld Hotellerie, Health Care & Wellness durch
Professionalität und sozialer Kompetenz zu überzeugen reizt Sie; der Eintritt im Feb. 2012 kommt Ihrer Planung entgegen.
Als entscheidungsfreudige, ca. 30-40-jährige, teamorientierte HR-Persönlichkeit mit dem Blick für das Wesentliche,
haben Sie sich zum Ziel gesetzt eine Pionieraufgabe in Angriff zu nehmen, um im Rahmen von Neu- und späteren
Erweiterungsschritten, im Gesamtunternehmen mitzuwachsen. – Fühlen Sie sich inspiriert? Dann CV/Foto elektronisch
einsenden oder ganz einfach anrufen. Wir sind auch ausserhalb der Büroöffnungszeiten und am Wochenende für Sie
erreichbar: +41 79 402 53 00.

Ralf-Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 • 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00 • Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

10882-7289

Für das **Gasthaus Löwen in Menzingen/Zug** suchen wir

**Pächterpaar oder Pächter/in
mit frischen Ideen.**

Das Gasthaus in historischem Gebäude verfügt über ca. 40 Plätze.
Die Küche bietet eine moderne Infrastruktur. Zwei Wohnungen
stehen zur freien Verfügung. Sowohl das benötigte Startkapital
wie auch der Pachtzins sind sehr moderat.

Für diesen einzigartigen Betrieb mit langjähriger Tradition suchen
wir Persönlichkeiten mit frischen Ideen. Das Konzept soll zur Lage
und zur Liegenschaft passen. Die Inhaber stehen Ihnen mit Rat
und Tat zur Seite.

Ist das die Herausforderung, die Sie suchen? Dann senden Sie
uns bitte Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen zuhanden
von Herrn Christoph Hürimann.

Bentom AG

Vorstadt 32 Postfach 49 CH-6301 Zug
Telefon +41 41 728 09 09 Fax +41 41 728 09 08
info@bentom.ch www.bentom.ch



Mitglied Schweizerische Maklerkammer SMK

14744-7153



Direkt im Herzen des beliebten
Ferienortes Arosa auf 1800
Metern Höhe bietet das
Sporthotel Valsana 73
komfortable Zimmer und Suiten.
Im und am Viersterne-
Superior-Haus herum lockt ein
grosszügiges Sport- und
Wellnessangebot. Wir suchen
Sie zur Verstärkung unseres
jungen, kreativen und
dynamischen Teams.

AROSA PUR

Wir suchen ab ca. Mitte November 2011 einen
engagierten, motivierten, einsatzfreudigen und

aufgestellten **KÜCHENCHEF** (m/w) in
Jahresstelle, welcher zusammen mit dem gesamten
Küchenteam unsere anspruchsvollen Feriengäste vom In-
und Ausland kulinarisch aufs höchste verwöhnen möchte.

Haben Sie bereits Erfahrung als Küchenchef oder Sous-
Chef in der Vier- oder Fünfsterne-Saisonhotellerie im In-
und Ausland gemacht? Kennen Sie sich mit dem
Schweizer Lebensmittel- und Hygienegesetz aus? Können
Sie sich vorstellen ein elfköpfiges Küchenteam zu führen
und zu motivieren? Wenn ja, dann freuen wir uns auf Sie!

Wir sind ein junges und dynamisches Team und bieten
Ihnen die Möglichkeit sich und Ihre Ideen einzubringen
und somit die Zukunft unseres Hauses aktiv
mitzugestalten.

Mehr über unser Sporthotel und die Tschuggen Hotel Group erfahren Sie
unter www.valsana.ch. Bitte senden Sie uns Ihre kompletten
Bewerbungsunterlagen an: Daniel Durrer-Fässler, Direktion.



CH-7050 Arosa
Tel. +41(0)81 378 63 63 Fax +41(0)81 378 63 64
www.valsana.ch info@valsana.ch



MEMBER OF TSCHUGGEN HOTEL GROUP

15755-7265

ASTORIA

Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens

Das Hotel Astoria ist das führende First Class Hotel mit 250 voll klimatisierten
Hotelzimmern und 12 lichtdurchfluteten Tagungsräumen im Herzen der Stadt
Luzern. Unsere Restaurants der Extraklasse bieten Aussergewöhnliches. Im
«Thai Garden» erleben wir eine mit 15 Punkten Gault Millau ausgezeichnete
königlich-thailändische Küche vom Feinsten. Im Trendlokal «Mekong» bekochem
wir unsere Gäste mit heiss geliebtem asiatischem «Street-Food». Hausgemachte
Pasta und Holzofen-Pizza servieren wir im wohl schönsten Restaurant der Stadt
«La Cucina» mit 13 Punkten Gault Millau.

Wir suchen eine charakterstarke, dynamische und unternehmerisch denkende
Persönlichkeit als

Duty Manager

In dieser abwechslungsreichen Position helfen Sie in unseren verschiedenen Res-
taurants die Spitzen zu brechen oder übernehmen kurzfristig sogar die Leitung
eines der Restaurants. Duty-Dienste, Hygienekontrollen, Betreuung der Kassen-
systeme und Ausschankanlagen sowie die Vertretung der Direktion bei deren Ab-
wesenheit sind einige von vielen weiteren Aufgaben und Verantwortungen die Sie
in dieser ausserst spannenden Position übernehmen.

Sie haben eine Hotelfachschule absolviert und bringen mehrjährige Berufserfah-
rung in verschiedenen Bereichen der Hotellerie mit. Ihre Stärken liegen im F&B
und Sie sind frontorientiert und kommunikativ. Weiter zeichnen Sie sich durch
Flexibilität und Einsatzbereitschaft aus.

Wir bieten Ihnen ein optimales Arbeitsumfeld und die Herausforderung, in einem
sich immer weiter entwickelnden Hotelunternehmen tätig zu sein. Es erwartet Sie
eine abwechslungsreiche und anspruchsvolle Arbeit in einem dynamischen und
aufgeschlossenen Team

Neugierig? Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.
Frau Karine Schweizer freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme!

Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29, 6002 Luzern
Tel. +41 (0)41 226 88 22, hrmnager@astoria-luzern.ch, www.astoria-luzern.ch

10804-7202

BELVOIRPARK

**Herzlich willkommen
zu einer neuen Herausforderung!**

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

Chef de Service

- Sie verwöhnen unsere anspruchsvollen Gäste im A-la-carte-Restaurant und im Bankettbereich.
- Sie begleiten unsere Studenten während ihrer praktischen Ausbildung in unserem Restaurant.

Sie sind motiviert und verstehen es, in einer nicht
alltäglichen Kaderposition die Gastfreundschaft in
unserem Hause mitzuprägen und in hektischen
Momenten den Überblick zu bewahren.

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

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

Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF
Herr Marius Casanova
Assistent HR/Finanzen
Seestrasse 141
8002 Zürich
044 286 86 69

Wir freuen uns auf Sie!

10319-7188



Das geschichtsträchtige Boutique-Hotel Beau-Site**** in Saas-Fee wird per 02.12.2011 als
jüngstes Sunstar Hotel in die Wintersaison starten. Neben 33 individuell eingerichteten Zimmern
befinden sich im Haus das rustikale Hotelrestaurant und eine gemütliche Hotelbar sowie an
bester Passantenlage die urgemütlichen, weit herum bekannten Restaurants «La Ferme» und
«Fee Chällers». Das kleine, schmucke Wellnessangebot mit Hallenbad, Dampfbad, finnischer
Sauna, römischer Therme, Therapien und Massagen rundet unser Angebot ab.

Wir suchen per 01.10.2011 oder nach Vereinbarung

**eine Hoteldirektion m/w
oder ein Direktionspaar/-team**

Sie betreuen mit Ihrem teilweise seit vielen Jahren engagierten Team unsere Gäste und
knüpfen nahtlos an die erfolgreiche Tätigkeit der jetzigen Eigentümerin und Gastgeber an.
Surfen Sie auf der Webseite www.beausite.org und Sie werden schnell spüren, wen wir
suchen und ob Sie sich dafür eignen.

Als Schweizer Hotelgruppe bieten wir Ihnen viel Unterstützung und Förderung in diversen
Bereichen. Selbstverständlich überlassen wir Ihnen aber auch die notwendigen Freiheiten,
die es braucht, um einen so vielseitigen und attraktiven Betrieb erfolgreich zu führen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen, vorzugsweise per E-Mail:

Sunstar Hotels Management AG
Kurt Bieri, Leiter Personal
Galmstrasse 5, 4410 Liestal/Schweiz
Tel. 061 925 70 76 (ab 12.09.2011)
E-Mail: personal@sunstar.ch



AROSA | DAVOS | FILMS | KLÖSTERS | LENZERHEIDE | GRÜNDELWALD | MENZINGEN | SAAS-FEE | ZERMATT



www.sunstar.ch

14909-7166

SOMMELIER FACHSCHULE

Schweizerische Fachschule für Sommeliers und Weinlehrer

Unsere national und international anerkannte Fachschule ist sehr erfolgreich und wir suchen nach Übereinkunft zur personellen Verstärkung und eventuellen späteren Nachfolge eine kreative Persönlichkeit als

TEILHABER

Sie sollten Liebe zum Wein und Begeisterung für die fachliche Weiterbildung junger Fachleute aus Gastronomie und der Weinbranche mitbringen.

Eine höhere gastronomische Ausbildung mit Weiterbildungen im Weinbusiness sind ideale Voraussetzungen, um mit uns zusammenzuarbeiten. Dies ist auch eine gute Möglichkeit für Quereinsteiger mit entsprechenden Voraussetzungen, um sich schrittweise selbstständig zu machen.

Bewerbungen oder weitere Informationen an:
Schweizerische Fachschule für Sommeliers und Weinfachleute,
Werdstrasse 34, 8004 Zürich Tel. 044 241 80 60

BRISTOL

HOTEL RESTAURANT

Für die kommende Wintersaison 2011/12
oder länger suchen wir

**Küchenchef oder Sous Chef
Chef de Partie
Servicemitarbeiter m/w, D/E**

R. Bumann
Hotel Bristol • 3906 Saas-Fee
Tel. 027 958 12 12 • info@hotel-bristol-saas-fee.ch
www.hotel-bristol-saas-fee.ch

gastro

Die Gastro Profil - Gruppe, seit über 20 Jahren ein
Gastronomie - Unternehmen mit Betrieben von der
Spätengastronomie bis zu klassischen Betrieben
sucht für den etablierten Betrieb in Luzern

LA BONNE CAVE

eine GESCHÄFTSFÜHRERIN

Haben Sie Gastgeber- und Führungserfahrung, sind Sie kreativ und arbeiten Sie gerne mit an der Front, dann erwartet Sie ein motiviertes Team (7 Mitarbeiter). Informationen über unsere Weinwirtschaft erfahren Sie unter www.weinwirtschaft.ch. Eine dynamische Gruppe unterstützt Sie auf Ihrem Weg zum Erfolg mit einem umfangreichen Dienstleistungspaket sowie einem erfahrenen Mitarbeitersteam.

Interessiert?

Geme erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen.
**GASTRO PROFIL AG, Herr Norbert Brunschweiler
Katrinenhof 25, 8852 Altendorf
norbert.brunschweiler@gastroprofil.ch**

Residential and Office
Nordstrasse 1, CH-8006 Zurich
Phone +41 (0)44 368 36 68
Fax +41 (0)44 368 36 36
www.ema-house.ch, info@ema-house.ch

**EMA
house**

Im «EMA house – The Zurich All Suite Hotel» und in den «EMA house Serviced Apartments» bieten wir unseren Gästen «a home away from home».

Etagenverantwortung/Gouvernante

Als unsere junge, initiative und flexible Etagenverantwortliche tragen Sie mit Ihrem House-Keeping-Team von 13 Vollzeit-/Teilzeit- und Aushilfsmitarbeiterinnen massgeblich dazu bei, dass sich unsere anspruchsvollen, kosmopolitischen Gäste bei uns zu Hause fühlen. Sie sind durchsetzungsfähig, gut organisiert und strukturiert und Sie scheuen sich nicht, auch mal selber anzupacken.

Wenn Sie an dieser selbstständigen, abwechslungsreichen Aufgabe interessiert sind, angenehme Arbeitszeiten und einen zentralen Arbeitsort schätzen sowie die folgenden Anforderungen erfüllen, so freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

- HOFA / GAFA oder entspr. ähnliche Berufserf.
- Teamleitungserfahrung
- Sehr gute Deutsch- (m/s) und gute Englischk. (m)
- Gute PC-Anwenderk. (MS Office, Internet, E-Mail)
- Fahrausweis (PW)
- Eintritt nach Vereinbarung

Für Auskünfte steht Ihnen Urs Schärer gerne zur Verfügung. Weitere Infos zu unserem Haus finden Sie auf www.ema-house.ch

THE ZURICH ALL SUITE HOTEL

Ristorante-Pizzeria Casa Mia

im Zentrum von Zürich sucht per
1. November 2011 oder nach Verein-
barung einen **motivierten und erfahrenen**

italienischen Küchenchef

(zwischen 30 und 40 Jahren)

mit guten Kenntnissen auch in der kalten Küche.

Er sollte kreativ, dynamisch und fähig sein, den Küchenablauf zu organisieren. Deutsche Sprachkenntnisse erwünscht.

Bitte nur schriftliche Bewerbungen an:

Ristorante-Pizzeria Casa Mia
Werdmühleplatz 3
8001 Zürich

Wir vom **Tennisclub Thun** suchen per
1. April 2012

Wirt/Wirtin als Pächter/in

Für unser Restaurant Tie-Break am
Zeltweg 14 in Thun suchen wir:
Gastgeber/in, der/die bereit ist, das
Restaurant in eigener Regie zu führen.
Die Infrastruktur steht kostengünstig
zur Verfügung.
Saisonbetrieb jeweils von April bis
Oktober.

Wir erwarten:

- Freude, Leidenschaft und Kreativität für die fach- und bedürfnisgerechte Führung unseres Clubrestaurants
- Flexibilität bezüglich Einsatz und Öffnungszeiten
- Gastfreundschaft im Umgang mit Menschen aller Altersstufen und verschiedener Interessen
- Wirtepatent

Schriftliche Bewerbungen sind zu
richten an
Rudolf Schaad Verantwortlicher Anlage
Tennisclub Thun
Hofackerstrasse 3, 3645 Gwatt
Tel. 076 317 16 42
E-Mail: anlage@tennisclub-thun.ch
www.tennisclub-thun.ch

Reusspark

www.reusspark.ch

Der **Reusspark, Zentrum für Pflege und Betreuung**, 5524 Niederwil, liegt in einer idyllischen Landschaft an der Reuss. Er bietet zukünftig zirka 290 Bewohnerinnen und Bewohnern ein Zuhause und setzt Massstäbe als regionales Kompetenzzentrum in der Langzeitpflege. Innerhalb der nächsten einhalb Jahre wird das Restaurant Gnadenthal komplett renoviert und erweitert. Ebenfalls wird der Bereich Gerontopsychiatrie um rund 60 Plätze ausgebaut und ein Tages- und Nachtzentrum eröffnet.

Für den Bereich Hotellerie mit rund 40 Mitarbeitenden suchen wir per Januar 2012 oder nach Vereinbarung eine/n innovative/n und dienstleistungsorientierte/n

Leiter/in Hotellerie

Mitglied der Geschäftsleitung

Zu Ihren Hauptaufgaben für diese neu geschaffene Stelle zählen:

- Fach- und Führungsverantwortung für die **Hotellerie** mit den Bereichen Café Reuss, Restaurant Gnadenthal, Küche, Wohnbereiche sowie der Hauswirtschaft mit der Wäscherei und dem externen Reinigungsdienst
- Verantwortung für sämtliche personelle, strukturelle, administrative und finanzielle Belange
- Vermarktung der beiden öffentlichen Gastronomiebetriebe
- Weiterentwicklung und Ausbau der Hotellerie- und Gastronomiekonzepte
- Festlegen von Service Levels und Standards mittels Servicekonzepten und Richtlinien für die operativen Einheiten
- Sicherstellung der Qualitätssicherung nach ISO 9001 resp. E.F.Q.M.
- Verantwortung für die Sicherstellung einer professionellen Dienstleistung von termin-, fach- und umweltgerechten Leistungen der einzelnen Teams

Unsere Anforderungen an Sie:

- Fachmann/-frau im Hotelleriebereich mit eidgenössischem Fachausweis oder gleichwertigem Diplom, Abschluss Hotelfachschule, Bachelor oder Master
- Mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung in einer ähnlichen Funktion im Bereich Service- und Hospitality-Management (Gesundheitswesen von Vorteil)
- Erfahrung im Projektmanagement
- Organisations talent und hohe Dienstleistungsorientierung
- Ausgeprägte Kommunikationsfähigkeit sowie hohe Sozialkompetenz
- Idealerweise ab 35 Jahre

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Gastroconsult AG
Unternehmensberatung
Herr Erich Bühler
Blumenfeldstrasse 20, CH-8046 Zürich
Mail: zuerich@gastroconsult.ch
Tel.: +41 44 377 54 54

Gastroconsult
TRELHAND FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION



SAMEDAN VSCHINAUNCHA GEMEINDE



In Samedan entsteht das für Schulsport, Freizeitaktivitäten, Trainings und Wettkämpfe ganzjährig nutzbare Sport- und Freizeitzentrum / Center da Sport Promulins (CSP). Die attraktiven Infrastrukturen für Einheimische und Feriengäste beinhalten auch ein Restaurant.

Für den erfolgreichen Aufbau und Betrieb des Restaurants suchen wir auf Frühlommer 2012:

eine(n) Pächter(in) oder ein Pächter-Paar

Detaillierte Informationen erhalten Sie bei der Gemeindeverwaltung Samedan, Tel. 081 851 07 07 oder unter www.samedan.ch. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen sowie Referenzangaben an folgende Adresse: **Gemeindekanzlei Samedan, Restaurant CSP, Gemeindehaus, 7503 Samedan.**

Die Gastronomiegruppe



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der Schweiz sowie mehr als 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für die von uns im Auftrag der Unj geführte

Mensa Binzmühle

Binzmühlestrasse 13 – 8050 Zürich
suchen wir per 1. Oktober 2011 eine/n

Betriebsleiter/in

Ihre Aufgabe: In dieser Funktion sind Sie zusammen mit einem 7-köpfigen Team für die gesamte Führung und Organisation des Betriebes zuständig. Dies beinhaltet die Kosten- und Budgetverantwortung im Rahmen der ZFV-Richtlinien, die Sicherstellung der Erreichung der finanziellen Ziele sowie der Gästezufriedenheit. Das Inventar- und Bestellwesen gehören ebenso zu Ihren Verantwortlichkeiten wie das Jahresbudget und die Tages- und Monatsabschlüsse. Zudem sind Sie für die Organisation sowie Durchführung von Sonderanlässen und Caterings zuständig. Sie arbeiten aktiv an der Front mit, fungieren als Ansprechpartnerin und Gastgeberin und pflegen den Kundenkontakt. Im Weiteren sind Sie für die Schulung, Führung sowie Einsatzplanung der Ihnen unterstellten Mitarbeitenden zuständig. Die Einhaltung und Überwachung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien sowie das Qualitätsmanagement runden Ihr Aufgabengebiet ab.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine proaktive, selbständige und verantwortungsbewusste Gastgeberpersönlichkeit mit einem hohen Mass an Leistungs- und Einsatzbereitschaft. Sie sind eine Gastro-nom/in mit Herzblut und Leidenschaft, verfügen über den Abschluss einer Hotelfachschule sowie mehrjährige Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie. Ein hohes Qualitätsniveau ist für Sie eine Selbstverständlichkeit. Sie verlieren den Überblick nicht, setzen sinnvolle Prioritäten, delegieren Verantwortung und Aufgaben und überprüfen die Arbeitsergebnisse. Sie gehen aktiv auf Ihre Gäste zu und schaffen dadurch eine Kultur von Offenheit und Vertrauen. Sie zeigen Wertschätzung im Umgang mit Bedürfnissen anderer und versuchen diese zu erfüllen.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem einzigartigen Restaurant 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 Personalwesen, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen
Flüelstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36



WALLISERHOF
Hotel - Restaurant - Zermatt ****
charme & tradition

Das 4-Sterne Hotel Walliserhof hat 34 Zimmer und zwei Restaurants, das gemütliche Stübli mit Käsespezialitäten und urchigen Gerichten und das Restaurant Grill mit einer marktfrischen saisonalen Küche.

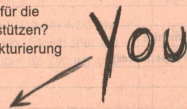
Für die Verstärkung unseres Teams möchten wir ab Dezember folgende Stellen besetzen:

- **Servicemitarbeiter/in, deutschsprachig**
- **Ausgebildeter Koch mit Ambitionen zum stv. Küchenchef**

Wir sind ein junges und dynamisches Team und bieten Ihnen die Möglichkeit, sich und Ihre Ideen einzubringen und somit die Zukunft unseres Hauses aktiv mitzugestalten. Gerne erwarten wir Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen.

Caroline Ogi & Sylvain Stefanazzi
Direktion - Gastgeber
Bahnhofstrasse 30 | 3920 Zermatt
c.ogi@walliserhof-zermatt.ch | walliserhof-zermatt.ch
027 966 65 55

Haben Sie Lust, tatkräftig spannende und vielfältige Marketingprojekte für die Destination Gstaad zu unterstützen? Im Rahmen unserer Neustrukturierung suchen wir eine/n



Sales Promotion Manager/in

In dieser anspruchsvollen Marketingfunktion sind Sie dem Leiter Marketing unterstellt und betreuen einerseits Aktivitäten in bestehenden Märkten und bauen andererseits neue Märkte auf. Dazu sind Sie für das MICE-Segment zuständig.

Sie sind jung, selbstmotiviert und bringen eine abgeschlossene touristische Ausbildung mit. In Ihrem Gepäck befinden sich einige Jahre Berufserfahrung im Sales Bereich oder verwandtem Aufgabengebiet. Komplexe Zusammenhänge stellen Sie ebenso wenig vor Probleme wie Geschäftspartner aus verschiedenen Branchen und Kulturen. Zu Ihren Stärken zählen selbständiges und zielorientiertes Arbeiten sowie hohe Lösungs- und Dienstleistungsorientierung. In Französisch und Englisch sind Sie verhandlungssicher. Dazu kommt Ihre Bereitschaft zum Arbeitsort Gstaad und gelegentlicher Reise-tätigkeit.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung. Es erwartet Sie ein dynamisches und strukturiertes Arbeitsumfeld in einem 6-köpfigen Marketingteam. Stellenantritt nach Vereinbarung.

GSTAAD SAANENLAND TOURISMUS
Herr Reto Tschannen, Promenade 41, 3780 Gstaad
Tel. +41 33 748 81 81, Fax +41 33 748 81 83
www.gstaad.ch, r.tschannen@gstaad.ch



schweizer relocation



Wir unterstützen mit hohem Engagement und langjähriger Erfahrung internationale Konzerne beim Mitarbeitertransfer und anspruchsvolle Kunden bei der Niederlassung im Raum Zürich. Wir suchen für diese vielseitige Aufgabe eine/n

Teamleiter/in

Zusammen mit Ihrem gut eingespielten Team von ca. 10 Relocation Consultants, Immobilien-Scouts und Office Managern sind Sie verantwortlich für die Relocation- und Work-Permit-Dienstleistungen. Sie führen das Team, überwachen das Budget und steuern die Auftragsverteilung. Das Spektrum der Herausforderungen reicht von Wohnort, Immobilien, Schulen, Versicherungen, Steuern, Bewilligungen, Mobilität, bis hin zu Sport und Kultur.

Für diese anspruchsvolle Aufgabe suchen wir eine kundenorientierte, wirtschaftlich denkende Persönlichkeit mit Führungserfahrung, idealerweise mit Hotel-fachschulabschluss. Sehr gute Sprachkenntnisse, v.a. Englisch sind unerlässlich. Mittelfristig besteht die Option in die Geschäftsführung aufzusteigen.

Schätzen Sie ein lebendiges und professionelles Arbeitsumfeld? Möchten Sie Ihre Erfahrungen einbringen, Ihr Team unterstützen und motivieren? Wenn Sie auch noch einen gediegenden Arbeitsplatz in der City schätzen, über dreissig und mit der Region Zürich vertraut sind, dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen!

Ihre Unterlagen senden Sie bitte an Frau Dr. Gabriele Schwieder, die Ihnen auch gerne für Fragen zur Verfügung steht. +41 78 804 14 84, schwieder@gmx.ch
Schwieder Executive Search, Binzmühlestrasse 99, 8050 Zürich

CRESTA
Flims-Waldhaus
Ihr Hotel im grossen Garten
Hotel Cresta, Flims
Auf nächste Wintersaison suchen wir noch in Jahresstelle einen freundlichen
Receptionisten/Aide du Patron
mit Hotelerfahrung, Sprachkenntnissen und Führerschein.
Eine schöne Stelle an einem schönen Ort erwartet Sie.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
C. & A. Spier-Audemars, Hotel Cresta***, CH-7018 Flims-Waldhaus
Tel. 081 911 35 35, E-Mail cresta@kns.ch

Mexican Fiesta **KREUZ**
Hotel Restaurant **Rössli Hürden**
Kultur und Gastlichkeit
www.mex-bassersdorf.ch www.hotel-restaurant-roessli.ch www.kreuz-jona.ch
www.Steakhouse-evita.ch www.dreilinden.ch
Für
Mexikanisches (Mexican Fiesta) & Argentinisches (Steakhouse Evita)
Restaurant Hotel Bar in Bassersdorf (ZH)
sowie
Hotel Restaurant Drei Linden in Wetzikon (ZH)
und
Hotel Restaurant Rössli in Hurden (SZ)
und
Hotel Restaurant Kreuz Jona in Rappeswil Jona (SG)
suchen wir nach Vereinbarung noch folgendes qualifiziertes Personal in Saison- und Jahresstellung:
Betriebsassistent (m/w)
Frontoffice manager (m/w)
Chef de Service (m/w)
Sous Chef (m/w)
Chef de Partie (m/w)
Receptionist (m/w)
Bardame/Service
Chef de Rang (m/w)
ServicemitarbeiterIn (m/w)
Restaurationsfachfrau (m/w), 1 bis 3 Lehrjahre
Zimmerdame
Wir bieten: moderne Arbeitsplätze, komfortabel eingerichtete Hotelzimmer, Seminarräume, eine der schönsten Seeterrassen, grosser Seepavillon, diverse erstklassige Restaurants, urchiger Weinkeller, gepflegter und freundlicher Service, ausgezeichnete Küche, junges aufgestelltes Team, gute Infrastruktur, 365 Tage offen.
Sind Sie flexibel, motiviert, teamfähig und haben Freude am Beruf?
Möchten Sie dazu beitragen unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen?
Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung:
Mail: info@rech-management.ch
RECH Management AG
Hurdnerstrasse 137, CH-8640 Hurden
Tel +41 78 603 82 06 Fax +41 55 416 21 90

HOTEL LAUDINELLA
KULTUR KONGRESSE FERIEN
CH-7500 St.Moritz
Unser Hotel verfügt über 203 Zimmer, 6 Restaurants, 2 Bars, Kongress- und Seminarräumlichkeiten, einen Wellnessbereich sowie über ein grosses kulturelles Angebot.
Für unser japanisches Restaurant «Kura» mit Showküche suchen wir per Mitte Dezember 2011 oder nach Vereinbarung:
japanischen Koch (m/w)
Ihre Aufgaben:
Zubereitung der Speisen im 3er-Japan-Team
Stellvertretung des Japan-Chefs in dessen Abwesenheit
Ihr Profil:
Fundierte Ausbildung und Kenntnisse der japanischen Küche
Erfahrung in ähnlicher Position vorhanden
Sprachkenntnisse Englisch, Deutsch von Vorteil
Sie sind belastbar, flexibel, verfügen über gute Umgangsformen und ein gepflegtes Äusseres
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:
Hotel Laudinella
Josy Caduff, Human Resources Manager
7500 St. Moritz
Telefon +41 (0)81 836 06 04
www.laudinella.ch

Fasten Seat Belts, it's Check In Time
Runway34 - ein weltweit einzigartiges Restaurant-konzept lässt Sie die Faszination des Fliegens und Reisens hautnah erleben.
Wir begeistern unsere Gäste mit einem einzigartigen Ambiente rund um die Ilyushin 14 (russisches Fracht- und Passagierflugzeug, Jahrgang 1957) und entführen diese mit unseren aufgestellten und internationalen Flight Attendants auf eine kulinarische Reise rund um die Welt.
Zur Vervollständigung unserer Cabin Crew suchen wir per Mitte Oktober 2011 oder nach Vereinbarung eine/einen motivierte/n und belastbare/n
Servicemitarbeiter/in
(Vollzeit oder Teilzeit)
Mit Ihrer aufgestellten, flexiblen Art und hohen Einsatzbereitschaft ergänzen Sie unsere junge und tolle Crew optimal. Dank ihrer Erfahrung im Service und Ihren Sprachkenntnissen D/E/F lassen Sie unsere Gäste unvergesslich schöne Momente erleben. Es erwartet Sie ein breites Aufgabenspektrum in den Bereichen à la carte, Banquette, Partys, Ausstellungen, Bar und Smokers Lounge.
Zur Ergänzung unserer Galley Crew brauchen wir ab Mitte Oktober 2011 oder nach Vereinbarung noch eine/n
Koch (m/w)
Sie lieben Ihren Beruf und konnten sich in der internationalen Kunst des Kochens bereits unter Beweis stellen, mit Vorteil auch in der «Cook & Chill»-Produktion. Sie suchen eine Herausforderung und sind bereit im Team neue Wege zu gehen. Sie sind engagiert, kreativ und qualitätsbewusst und pflegen ein hohes Verantwortungsbewusstsein. Einsatzbereitschaft ist für Sie kein Fremdwort und Ihre aufgestellte Art motiviert Sie im Team zu Höchstleistungen. Keine Frage, es ist Check - in Time!
Senden Sie uns noch heute Ihr vollständiges Bewerbungs-dossier an Tina Soltermann, GL oder Sonja Roser, DA.
RUNWAY RESTAURANTS AG
Rohrholzstrasse 67, 8152 Glattbrugg
www.runway34.ch Email info@runway34.ch
Tel. 043 816 34 34 Fax 043 816 34 16

KIRCHBÜHL
HOTEL**** GRINDELWALD
Für unser persönlich geführtes Erstklasshotel, mit dem bekannten Gourmet-Restaurant «La Marmite», (Guide bleu, Gilde, Chaine des Rotisseurs) an schönster Lage in Grindelwald, suchen wir per Dezember dynamische und freundliche Mitarbeiter:
Chef de rang oder **Servicefachangestellte/er**
Barman/Bardame
Sous Chef
Chef de Partie oder **Commis de Cuisine** (alle Bereiche)
HOFA oder **GAFA**
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.
Hotel Restaurant KIRCHBÜHL ****
Herr Christian Brawand
3818 Grindelwald
www.kirchbuehl.ch
E-Mail: christian.brawand@kirchbuehl.ch
 GLETSCHERTAL
HOTEL*** GRINDELWALD
Für unser neu eröffnetes, persönlich geführtes Mittelklasshotel mit Restauration inklusive Pizzeria an herrlicher Aussichtslage in Grindelwald, suchen wir per Dezember dynamische und freundliche Mitarbeiter:
Küchenchef
Pizzaiolo (mit Erfahrung)
Servicefachangestellte/er
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.
Hotel Restaurant Gletschertal ***
Familie Brawand
3818 Grindelwald
www.hotel-gletschertal.ch
E-Mail: brawand@berghaus-bort.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	Region	Job-Code
Stv. Geschäftsführer/-in	Region Bern	J34225
Betriebsassistent/in 80-100%	Region Bern	J34199
Restaurantleiter/in	Region Bern	J34222
Rooms Division Manager	Region Zürich	J34132
Geschäftsführer	Region Zürich	J34163

Reception/Reservation

Position	Region	Job-Code
Nachportier 60%	Region Basel	J33952
Reservationsmitarbeiter/-in	Region Basel	J34172
Empfangsmitarbeiterin	Region Bern	J34228
Assistant Front Office Manager	Region Bern	J33955
Reservationsmitarbeitende/n	Region Bern	J34138
Rezeptionist/in	Region Graubünden	J34150
Réceptionist/in	Region Graubünden	J34142
Chef de réception	Region Graubünden	J34145
Reservationsleiter/-in	Region Graubünden	J34176
Réceptionist/in oder Praktikant/in	Region Oberwallis	J34164
Praktikant Front Office	Region Oberwallis	J34104
Front Office Mitarbeiter/in	Region Ostschweiz	J34092
Réceptionistin	Region Zentralschweiz	J33971
Réceptionist/in	Region Zürich	J34082
Réceptionist/in Stv. Teamleitung	Region Zürich	J34211
Reservation Agent	Region Zürich	J33970
Office Manager	Region Zürich	J34131
Front Office Manager	Region Zürich	J34129
Nachportier Aushilfe	Region Zürich	J33977
Réceptionist/in	Region Zürich	J34085
Mitarbeiter/-in Empfang	Region Zürich	J34207
Receptionistin	Region Zürich	J34083
Assistant Guest Service Manager	International	J34219
Reservationsmitarbeiter - UK - Region Sussex	International	J34097
Chef de réception (H/F)	Region Waadt/ Unterwallis	J33965

Küche

Position	Region	Job-Code
Jungkoch	Region Basel	J33966
Koch	Region Basel	J34165
Sous Chef	Region Basel	J33967
Sous Chef Tagesstelle	Region Basel	J34173
Jungkoch	Region Basel	J34166
Chef Gardemanger	Region Bern	J34120
Demi Chef Pâtisserie	Region Bern	J34118
Sous Chef & Chef de Partie	Region Bern	J34109
Commis de cuisine / Jungkoch	Region Bern	J34151
Jungkoch	Region Bern	J34220
Diätkoch	Region Bern	J34221
stv. Küchenchef	Region Bern	J34227
Chef de Partie	Region Bern	J34232
Chef de partie	Region Bern	J34234
Sous-chef	Region Bern	J34153
Chef de partie	Region Bern	J34181
Commis de Cuisine / Koch	Region Bern	J34190
Chef de Partie / Koch	Region Bern	J34191
Sous Chef	Region Bern	J34193
Commis de Cuisine	Region Bern	J34140
Sous-Chef	Region Bern	J34139
Pizzaaiolo	Region Bern	J34196
Frühstückskoch	Region Bern	J34135
Anfangs - Küchenchef/in	Region Bern	J22571
Junior Sous Chef	Region Bern	J34121
Chef Saucier	Region Bern	J34119
Chef de Partie Entremetier	Region Graubünden	J33979
Ambitionierter Food-Designer	Region Graubünden	J34096
Commis de cuisine tournant	Region Graubünden	J33981
Sous-Chef	Region Graubünden	J34133
Sous-chef	Region Graubünden	J33983
Chef de partie Tournant	Region Graubünden	J33962
Sous-Chef / Chef saucier	Region Graubünden	J33978
Chef de partie	Region Oberwallis	J34146
Küchenchef evtl. mit Partnerin	Region Ostschweiz	J34084
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J33954
Sous-Chef	Region Zürich	J34130
Demi-Chef de Partie	Region Zürich	J33974

Küche

Position	Region	Job-Code
Sous-Chef mit Führungserfahrung	Region Zürich	J33973
Commis de cuisine	Region Zürich	J34091
Chef de Partie	Region Zürich	J34122
Commis de cuisine	Region Zürich	J34126
Sous-chef	Region Zürich	J34149
Köche	Region Zürich	J34158
Köchin/Koch Teilzeit	Region Zürich	J34210
Küchenchef/Küchenchefin	International	J34198
Chef pâtissier - UK - Region London	International	J34103
Demi-chef de partie - UK - Buckinghamshire	International	J34099
Fine Dining Head Chef (Michelin star experiences)	International	J34213
Head Pastry Chef	International	J34214
Demi Chef de Partie / Commis	International	J34215
Sous Chefs and Chefs de Partie	International	J34216
Chef de partie - UK - Region London	International	J34102
Demi-chef de partie - UK - Region Dorset	International	J33988
Chef de partie - UK - Region Dorset	International	J33987
Demi-chef de partie - UK - Region Sussex	International	J33986
Koch / Küchenchef (Karibik)	International	J34197

F&B/Catering/Events

Position	Region	Job-Code
Bankettleiter	Region Basel	J34175
Chef de Rang Bankett	Region Basel	J34170
F&B Manager	Region Bern	J34141
Abgänger Hotelfachschule	Region Bern	J34224
Gastgeberin / Chef de Service (w)	Region Graubünden	J34127
Chef de service / Gastgeberin	Region Graubünden	J34208
F&B Cost Controller	Region Oberwallis	J34182
Verkaufsassistent/in Bankette & Kongresse	Region Zentralschweiz	J33972
Barmitarbeiter/in	Region Zürich	J34125
Assistant F&B Manager	Region Zürich	J34090
Meetings & Events Sales Coordinator	Region Zürich	J34093

Service / Restauration

Position	Region	Job-Code
Servicemitarbeiter/in	Region Basel	J34171
Servicemitarbeiter/in 50%	Region Basel	J34202
Stv. Chef de Service	Region Basel	J34200
ServicemitarbeiterIn	Region Basel	J34169
Serviceaushilfen VIP	Region Basel	J34095
Chef de Service mit Wirtpatent 50%	Region Basel	J34167
Service Aushilfsmitarbeiter/innen	Region Basel	J34201
stv. Chef de Service	Region Basel	J34189
Servicefachangestellte	Region Bern	J34229
Servicemitarbeiter	Region Bern	J33976
Chef de rang für Gourmetlokal	Region Bern	J34231
Demi-chef de bar	Region Bern	J34179
Bardame / Barman	Region Bern	J34192
Barfachmann	Region Bern	J34101
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Bern	J34188
Servicemitarbeiter-in	Region Bern	J34108
Chef de rang	Region Bern	J34147
Servicefachfrau /-mann	Region Bern	J34195
Chef de service / Gastgeberin	Region Graubünden	J34209
2. Chef de service	Region Graubünden	J34100
Chef de rang	Region Graubünden	J34148
Restaurationsleiter	Region Graubünden	J33982
Bar Mitarbeiter/-in	Region Graubünden	J34180
Service Mitarbeiter/-in	Region Graubünden	J34178
Bar Mitarbeiter/-in	Region Graubünden	J34177
Demi-chef de rang	Region Graubünden	J34230
Commis de rang	Region Graubünden	J34152
Servicefachfrau/mann / Aushilfe	Region Mittelland (SO,AG)	J34187
Teammitglied Bar & Restauration	Region Mittelland (SO,AG)	J34107
Commis de rang	Region Oberwallis	J33953
Restaurantleiter	Region Oberwallis	J33959
Praktikant Restauration	Region Oberwallis	J34106
Chef de Rang	Region Ostschweiz	J34115
Servicemitarbeiter/in F&B	Region Ostschweiz	J34205
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J34233
Restaurationsfachmann	Region Zentralschweiz	J33956
Chef de Rang	Region Zürich	J34124
Service-Angestellten	Region Zürich	J34186



www.posthuis.ch
Tel. 041 669 12 42
Fax 041 669 12 76
E-Mail: posthuis@gmx.ch
CH-6068 Melchsee-Fruyt

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir vom 15. Dezember 2011 bis 15. April 2012 junge

Service-Mitarbeiter m/w

für unser A-la-carte- und HP-Service.

Sie haben eine abgeschlossene Berufsbildung, sind teamfähig, freundlich und motiviert, dann senden Sie Ihre Bewerbung an:

Familie Rohrer-Elmiger
Hotel Posthuis
6068 Melchsee-Fruyt

Personalzimmer werden von uns organisiert, und die Saisonkarte wird kostenlos zur Verfügung gestellt!

15926-7203



Das Best Western Hotel Grauholz*** befindet sich am Waldrand mit herrlicher Aussicht auf die Berner Alpen. Es ist über die Autobahn A1 leicht zu erreichen, verfügt über 62 Zimmer und 3 Seminarräume.

Wir suchen:

Charmante/n Receptionist/in, 100% Jahresstelle per sofort oder nach Vereinbarung

Voraussetzungen, die Sie mitbringen sollten:

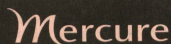
- Abgeschlossene Lehre KV Hotellerie oder Hotelhandelschule
- Gute Kenntnisse in Microsoft Office
- Erfahrung mit Hogatex oder einem anderen Hotelprogramm
- Sprachkenntnisse D, F, E in Wort und Schrift
- Kommunikatives, gepflegtes, stilvolles Auftreten
- Offene und herzliche Gastgeber/in
- Idealerweise verfügen Sie über einen Führerausweis und ein Auto

Wir bieten Ihnen eine zeitgemässe Anstellung, ein spannendes Umfeld, vielseitige Aufgaben, sowie die Möglichkeit selbständig zu arbeiten. Zudem wartet ein junges, aufgestelltes und energiegelobtes Team auf Sie!

Sie sind voller Elan und möchten sich auf eine neue Herausforderung einlassen und Neues lernen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

Herr Daniel Leuenberger, Direktion
Best Western Hotel Grauholz***, Autobahn A1, 3063 Ittigen/Bern
Tel 031 915 12 12/direktion@1grauholz.ch www.1grauholz.ch

15925-7295



Êtes-vous flexible, motivé, avez-vous le sens du service et du travail en équipe ? Alors rejoignez notre équipe internationale.

**Nous recherchons à partir de maintenant ou selon accord :
1 cuisinier / cuisinière ayant terminé son apprentissage avec 1-2 ans d'expérience**

En tant que membre du Groupe ACCOR nous vous offrons de nombreux avantages :

- Un travail varié avec des hôtes internationaux
- Des formations régulières
- Et tous les avantages d'un groupe avec un business mondial

Merci d'envoyer votre candidature à :
MERCURE HOTEL PLAZA BIEL
Peter Tanner
Neumarktstrasse 40 - 2502 Biel / Bienne
E-mail: h6166-gm@accor.com
Téléphone: 0041 32 328 68 68
Fax: 0041 32 328 68 69

Consultez toutes nos offres sur accor.com

Sind Sie flexibel, einsatzbereit, haben ein Flair für den Service und Teamgeist? Dann werden Sie Teil unserer internationalen Teams.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

1 Jungkoch mit abgeschlossener Lehre und 1-2 Jahren Erfahrung

Als Mitglied der ACCOR GRUPPE bieten wir:

- eine abwechslungsreiche Arbeit mit internationalen Gästen
- regelmässige Schulungen
- und alle Vorteile, die eine weltweite Gruppe bietet

Senden Sie Ihre Bewerbung an: MERCURE HOTEL PLAZA BIEL
Peter Tanner
Neumarktstrasse 40 - 2502 Biel / Bienne
E-Mail: h6166-gm@accor.com
Telefon: 0041 32 328 68 68
Fax: 0041 32 328 68 69

Weitere Jobangebote finden Sie unter www.accor.com



15929-7283

MONTREUX JAZZ CAFE

Das in Zusammenarbeit mit Claude Nobs, Gründer des Montreux Jazz Festival, errichtete Montreux Jazz Café verleiht dem Flughafen den Charme und die Atmosphäre des legendären Jazzfestivals. Die Küche wartet mit köstlichen und innovativen Gerichten auf, die jeweils der Jahreszeit angepasst werden.

Für die **Eröffnung des Montreux Jazz Café** im Dock B am Flughafen Zürich suchen wir per Mitte November:

Commis de Cuisine (w/m)

Demi-Chef de Partie (w/m)

Servicefachangestellte (w/m)

Sie bringen eine abgeschlossene Ausbildung und/oder einige Jahre Erfahrung im jeweiligen Bereich mit. Von Vorteil sprechen Sie fließend Deutsch sowie Englisch und arbeiten gerne in einem internationalen und pulsierenden Umfeld. Zudem sind Sie motiviert und belastbar und verstehen es auch in hektischen Situationen Ruhe zu wahren und den Überblick zu behalten. Sie sind eine dienstleistungsorientierte Persönlichkeit mit Gastgeberflair, die es versteht, unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen.

Wir bieten Ihnen eine herausfordernde und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem nicht alltäglichen Umfeld. Schichtdienste ohne Zimmerstunde sowie zeitgemässe Anstellungsbedingungen (13. Monatslohn ab dem 1. Tag, vergünstigte Mitarbeiterverpflegung, Zugangsberechtigung, Parkplatz, vergünstigtes Einkaufen am Flughafen und viele mehr).

Gerne erwarten wir Ihr komplettes Bewerbungsdossier inkl. Foto an die untenstehende Adresse und stehen Ihnen bei Fragen gerne zur Verfügung.

Select Service Partner (Schweiz) AG
Tom Landolt
Postfach 2472
CH - 8060 Zürich-Flughafen
Tel. 043 816 84 84
tom.landolt@ssp-ch.com

15923-7290

Crewmitglied gesucht!
Chef Gardemanger und Night Auditor
Jetzt bewerben unter www.crew.poho.ch

15922-7299

HABEN SIE LUST AUF DIE KRONE?

Die Krone – der lebhafteste Geniesser-Treffpunkt im Herzen von Thun. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

Servicefachangestellte/r (80-100%)

Sie verfügen über Erfahrung im gehobenen à la Carte Service, sprechen nebst fließend Deutsch auch Englisch od. Französisch, sind zwischen 20 und 30jährig und überzeugen als charmanter und kompetenter Gastgeber auch in hektischen Situationen.

Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie an Bruno Carizzoni, Direktor. Wir freuen uns auf Sie!



Ob. Hauptgasse 2 / Rathausplatz • 3600 Thun
Telefon 033 227 88 88 • www.krone-thun.ch

15878-7261



KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Die Klinik Schloss Mammern ist ein Akutspital für Innere Medizin mit integrierter Rehabilitation mit 125 Betten und 200 Mitarbeitenden.

Wir sind Mitglied von «The Swiss Leading Hospitals».

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

**Réceptionist
(Verwaltungsmitarbeiterin) 100%**

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

Das Aufgabengebiet:

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

Wir bieten:

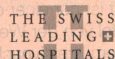
- eine Grundausbildung im Bereich Hotellerie, Gesundheitsbranche oder kaufm. Lehre
- Berufserfahrung in einem dieser Bereiche
- Bereitschaft für Wochenend- und Schichtarbeit
- ein Flair für Zahlen und gute PC-Kenntnisse
- sehr gute Umgangsformen
- Kenntnisse der englischen, von Vorteil auch der französischen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

Wir bieten:

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

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

KLINIK SCHLOSS MAMMERN AG
Flandrina C. von Salis, Vizedirektorin/Personalchefin
CH-8265 Mammern (Bodensee) TG
Tel. 052 742 11 11
fvs@klinik-schloss-mammern.ch
www.klinik-schloss-mammern.ch



15896-7275

Sie sind unser Gastgeber!



Zur Erweiterung des F&B Teams suchen wir eine/n

Executive F&B Assistant Manager (m/w) 100%

Ihr anspruchsvolles und abwechslungsreiches Aufgabengebiet:

- Unterstützung des Geschäftsführers und Sicherstellen des wirtschaftlichen Erfolgs
- Erarbeiten von Konzepten, professionelle Umsetzung der Projekte im Catering- und Bankettbereich
- Kundenbetreuung und Verkauf unserer hochstehenden Produkte
- Gastgeber/in, Teamführung und Mithilfe bei Anlässen vor Ort, teils auswärts
- Marketing- und Administrationsarbeiten wie Präsentationen, Statistiken, Kassawesen

Sie bringen mit:

- Abgeschlossene Ausbildung im Gastgewerbe oder Hotelfach
- Praktische Erfahrung im Catering- und Eventbereich
- Verkäuferisches Flair, kommunikatives, gewinnendes Auftreten
- Sehr gute Sprach- (D/E/F) und PC-Kenntnisse (MS-Office)
- Engagement, Selbstständigkeit, Durchsetzungsvermögen, Organisationstalent


Interessiert? Weitere Informationen unter www.grandcasinoluzern.ch. Ihre Bewerbung mit Foto bitte an: Corinne Kälin, Leiterin Personal, GRAND CASINO LUZERN GASTRO AG, Haldenstrasse 6, Postfach 3566, 6002 Luzern. mailto:recruiter@grandcasinoluzern.ch.



www.grandcasinoluzern.ch

15902-7277

Mord in der Sauna

Die Leiche auf dem Saunaboden war schon abgekühlt, als Kommissar Wacker am Tatort eintraf. Im Rücken des Toten klappte eine Wunde, verursacht durch einen spitzen Gegenstand. Wacker musterte die drei weiteren Saunagäste – einer von ihnen musste der Täter sein: der junge Student mit dem Notebook unter dem Arm, die rüstige Oma mit der Thermosflasche in der Hand und die hübsche Yogalehrerin, die Duftöle bei sich trug. Der Kommissar untersuchte die drei Verdächtigen genau, konnte aber keine Tatwaffe finden. Plötzlich wurde ihm der Fall klar und er rief triumphierend: «Ganz klar, der Mörder ist »

RÄTSELN SIE MIT!

Nehmen Sie am grossen Gewinnspiel der Schweizer Presse teil und gewinnen Sie ein Trading Konto der Swissquote Bank:
1x CHF 25000.- und 10x CHF 5000.-

1. Laden Sie die BeeTagg-App gratis auf Ihr iPhone oder Ihr Android-Handy. Für alle übrigen Handys:
<http://get.beetagg.com>
2. Fotografieren Sie den BeeTagg-Code auf dem Inserat mit dem BeeTagg-QR-Reader und lösen Sie den Fall.

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

Das kann nur ein Inserat.

Interaktivität ist nur einer der vielen Vorzüge von Inseraten, beworben von Manuel Rohrer und Patrick Ryffel von der Werbeagentur Contexta. Eine Aktion der Schweizer Presse in Zusammenarbeit mit dem Kreativnachwuchs der Schweizer Werbeagenturen. www.schweizermedien.ch



SCHWEIZER MEDIEN
MÉDIAS SUISSES | STAMPA SVIZZERA | SWISS MEDIA

Hotel Brienz



Das familiär geführte 3***-Panoramahotel am See mit 26 modern ausgestatteten Zimmern, diversen Restaurants mit spezieller und kreativer Fischküche – ausgezeichnet mit dem «Goldenen Fisch» – sowie Mitglied «Gilde etablierter Gastronomen»...

... sucht auf Anfang April 2012 oder nach Vereinbarung in Saisonstelle, evtl. in Jahresstelle, eine fachkundige

Betriebsassistentin

In dieser Funktion unterstützen Sie die Hotelleitung in allen Belangen der Rezeption. Darüber hinaus vertreten Sie die Hotelleitung bei deren Abwesenheit. Zudem ist die Mithilfe im Service während den Hauptzeiten nicht auszuschliessen.

Ihre aufgeschlossene und freundliche Art trägt dazu bei, den Gästen einen unvergesslichen Aufenthalt zu gestalten. Selbständiges und verantwortungsbewusstes Arbeiten ist für Sie kein Fremdwort, und auch in hektischen Zeiten bewahren Sie stets den Überblick.

- Unsere Erwartung:
- abgeschlossene Ausbildung in der Hotellerie-Gastronomie
 - Sprachen: Deutsch fließend in Wort und Schrift, sehr gute Kenntnisse in Englisch und Französisch
 - versierte Computerkenntnisse (Word, Excel und Outlook)
 - Kenntnisse Hotelprogramm Gastrodast von Vorteil
 - Führerschein Kategorie B von Vorteil

Wir bieten Ihnen eine faire Entlohnung, geregelte Arbeitszeiten gemäss L-GAV und eine Stelle in einem motivierten Team.

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

Beate und Beat Wettach
CH-3855 Brienz
Telefon 033 951 35 51
www.hotel-brienz.ch
info@hotel-brienz.ch

19901-7276

Hotel du Commerce
Das Hotel bei der Messe Basel

Das persönliche ***Hotel bei der Messe Basel freut sich über eine neue oder einen neuen

Réceptionsmitarbeiterin oder -mitarbeiter 80%-100%

Diese sehr interessante und abwechslungsreiche Stelle erfordert eine dynamische, exakte und gleichwohl charmante Persönlichkeit. Sie bringen Erfahrung im Réceptions/Verkaufsbereich oder eine Ausbildung in der Hotellerie mit. Sie stehen in engem Kontakt mit den Kunden, geben die Zimmerreservierungen im PMS ein, bearbeiten die laufende Korrespondenz, sind mitverantwortlich für die optimale Zimmerauslastung und erstellen Rechnungen. Sprachkenntnisse: D, E, und Französisch in Wort und Schrift fließend, Italienisch vorteilhaft.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel du Commerce
Patrik Bucher und Raffaella Pedrazzetti Bucher, Riehenring 91, 4058 Basel, Tel. 061 690 23 23
www.ducommerce.ch / patrik.bucher@ducommerce.ch

15012-8769

Sie sind unser Gastgeber!



Chef de Partie Restaurant Olivo (m/w) 100%

Das Restaurant Olivo ist mit 15 Gault Millau-Punkten ein Aushängeschild des Grand Casino Luzern. Es besticht durch mediterrane Gastfreundschaft und kulinarische Spezialitäten rund ums Mittelmeer.

Interessiert? Detaillierte Informationen finden Sie unter www.grandcasinoluzern.ch

Ihre vollständige Bewerbung senden Sie bitte an: Grand Casino Luzern AG – Personalabteilung – Haldenstrasse 6 – Postfach – 6002 Luzern



15903-7218

Für Aufsteiger!

Beste Perspektiven im SüdPark Basel.



Wir eröffnen im November 2011 den ersten „Haare machen Leute“ Salon in der Schweiz, im SüdPark Basel direkt am Hauptbahnhof und suchen eine **Réceptionistin**

Wenn ...
... gepflegtes Äußeres mit guten Umgangsformen, eine angenehme Stimme, kundenfreundliches Auftreten, Kontaktfreudigkeit, Organisationstalent, Freude am Beruf und Einsatzbereitschaft, Flexibilität und Verantwortungsbewusstsein, Teamgeist, MS-Office-Kenntnisse, eventuell Erfahrung im Coiffeurberuf, perfekte Deutschkenntnisse, gute Französisch- und Englischkenntnisse auf Sie zutreffen, sollten Sie sich unbedingt (Voll- oder Teilzeit) als Réceptionistin bei uns bewerben.

Arbeitsbeginn: November 2011 oder nach Vereinbarung.
Per Post an Beato Basel AG, Postfach 129, 3000 Bern 7 oder per E-Mail an: mail@beatobasel.ch

Beato Basel
Haare machen Leute

Cut- Et Color-Expert · Hochzeitstyling · Eventstyling · Hairdreams
Haarverlängerung · Make-up Beratung · Outdoor-Service
www.beatobasel.ch www.haaremachenleute.de/main/beato.html

15905-7302

Stellenvermittlungen

HOTEL CAREER **HORESTO Jobs**

www.hotelcareer.fr www.horesto.ch

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

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

1691-3065

Klinik Adelheid



Arbeiten Sie gerne in einer modernen, innovativen und professionellen Rehabilitationsklinik? Schätzen Sie ein Arbeitsumfeld, wo man sich mit Respekt begegnet und man Sie noch beim Namen kennt?

In unserer Klinik suchen wir nach Vereinbarung eine

Fachperson Gastronomie/Administration, 70–100%

Unsere Rehabilitationsklinik mit 81 Betten liegt im Herzen der Zentralschweiz an traumhafter Lage oberhalb des Ägerisees. Bei uns fühlen sich Patientinnen und Patienten wohl. Vielleicht auch Sie als neue/r MitarbeiterIn?

Sie unterstützen die Leiterin Hotel durch Ihren Einsatz in folgenden Aufgabengebieten:

- Aufnahme der Mahlzeitenbestellung bei den Patienten
- Administrative Unterstützung in der Abteilung Hotel
- Übernahme der Tagesverantwortung und Mitarbeit im Restaurant

Dank Ihrer Zuverlässigkeit und Ihrer Flexibilität übernehmen Sie je nach Situation Spezialaufgaben.

Wir bieten Ihnen einen abwechslungs- und fehrreichen sowie anspruchsvollen Alltag in einem Kunden- und Mitarbeiterorientierten Klima.

Diese Stelle ist für Sie bereit, wenn Sie neben den geeigneten persönlichen Eigenschaften einen Lehrabschluss in der Gastronomie, guten Leistungsnachweis als alleinverantwortliche Serviceperson und Erfahrung in der Bearbeitung von administrativen Aufgaben mitbringen. Gute EDV-Anwenderkenntnisse und deutsche Muttersprache sind für diese Stelle Voraussetzung.

Wir freuen uns sehr auf Ihre aussagekräftige Bewerbung an

Klinik Adelheid AG
Silvia Thaler
Verantwortliche Personaladministration
Höhenweg 71, Postfach 466
6314 Unterägeri
Telefon 041 754 35 20 (direkt)
E-Mail: silvia.thaler@klinik-adelheid.ch
www.klinik-adelheid.ch

15853-7257

Stellengesuche

Qualifizierte, pensionierte Hotel-Angestellte suchen

«Ehrenamtliche» Saison-Jobs (Wintersaison)

Angebote unter Chiffre 15913-7287 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

15913-7287

Junger Mitarbeiter mit Erfahrung (CH)

sucht eine Saisonstelle ab November oder nach Vereinbarung für Service oder Küche.

Ruoss Donat, Hotel Hulftegg
9613 Mührüti
Tel. 071 983 33 66

15988-7300

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

htr **hotel revue**



Auch unterwegs.

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



immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 38 / 22. September 2011

Liegenschaften verkaufen –
neu auch online
www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue

PRO LOQUEMENT SA
GESTION IMMOBILIERE



AUBONNE CHF 2'900'000.-
Hôtel 10 chambres, restaurant 50 places et un duplex 150 m². Volume total de 1'941 m³. Bonne renommée. Bien situé.

www.proloquement.ch
021 806 58 00

Weiterbildungs-
angebote
www.hoteljob.ch

HESSER

Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen – zu vermieten – oder suchen Sie einen Betrieb, wir sind die Drehscheibe für Hotels und Restaurants seit 35 Jahren

Poststrasse 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57, hesser@bluewin.ch

14782-7129

Zu verkaufen

4-Sterne-Hotel

mit 55 Zimmern, 1 Restaurant, 1 Bar, 8 Mio. CHF.
Zentralschweiz, Tourismusdestination.
Zuschriften unter Chiffre 15907-7281 an htr hotelrevue,
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

15907-7281

HESSER

Wir verkaufen 3-Sterne-Hotel in Davos

Das Hotel befindet sich in einem guten
baulichen Zustand. Gerne senden wir
Ihnen die Dokumentation.

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

15916-7288

A vendre | To sale
Région Verbier, La Tzoumaz
Hôtel, 30 chambres
future App. Hotel, etc.
à rénover, prix Fr. 2 500 000.-

CONTACT
www.guinard.com
info@swissrealestategroup.com

15189-7172

!!!! Auswandern jetzt !!!!

Günstiger wird es nie mehr. **Verkaufe** mein gut eingeführtes
Restaurant

im Paradies von Spanien (Costa Blanca).
Nach 15 Jahren, grosse Stammkundschaft, gute Existenz,
Ganzjahresbetrieb, ausbaufähig. VP € 350 000.-.
Betrieb kann ohne Unterbruch weitergeführt werden.
Nur Verkauf, Pacht nicht möglich!

Potentielle Interessenten erhalten von mir mehr Infos
unter Tel. 0034 600 88 14 07.

15702-7248

HESSER

Wir verkaufen (ev. Miet-Kauf)
im Oberengadin neuwertiges

3-Sterne-Hotel mit 80 Betten

mit 2'000 m² Reservebauland,
2 Wohnungen, 60 PP u.a.m.

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

15911-7285

Anzeigen

ZU VERKAUFEN: HOTEL/RESTAURANT TANNENHOF

3999 Oberwald / Goms / Wallis ★★ ★



Zu verkaufen nach Übereinkunft im Zuge der Nachfolgeregelung:

Traditionsreicher und gut erhaltener ***-Betrieb im Wallis.

Hotelbetten: 32
Restaurant: 35 Plätze
Gourmetstübeli: 35 Plätze
Panoramasaal: 70 Plätze, unterteilbar
Sonnenterrasse: 60 Plätze
Aufenthaltsraum: 15 Plätze
Sauna
Parkplatz: 12 Plätze

Bei Interesse melden Sie sich bitte bei:

vikuna ag
Herr Reinhard Bärenfaller
Bahnhofstrasse 4a, 3900 Brig
Tel.: +41 (0) 27 922 49 29
Tel.: +41 (0) 27 922 49 25
reinhard.baerenfaller@vikuna.ch



www.hotel-tannenhof.ch

15883-7283

Zu verkaufen: elektronische Stempeluhren

ab Fr. 480.-

- Rechnende Ausführung ab Fr. 620.-
- Badge-System ab Fr. 995.-
- Stets rev. Occ. mit Garantie

Zählerfassung GmbH
Jaeggi Uhrenanlagen
Lyss: 032 384 50 51
Zürich: 044 202 34 61
www.jaeggi-co.ch
info@jaeggi-co.ch



15912-7286

Zu verkaufen

2 antike Truhen 2 antike Schränke

zirka 200-jährig, renoviert
Telefon 079 547 74 71

15922-7291

Schädlings- bekämpfung

Probleme mit Ungeziefer,
Tauben, Marder?
Wir befreien Sie davon!



R RATEX AG
Servicestellen: Zürich, Basel, Bern,
Ostschweiz, Innerschweiz
Austrasse 38 8045 Zürich
www.ratex.ch info@ratex.ch

SCHNELL. DISKRET. GARANTIERT.
24H-PIKETT: 044 241 33 33

10796-5661

Lehr- und Praktikumsstellen kostenlos
ausschreiben auf www.hoteljob.ch

htr hotel revue