

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2009)
Heft: 10

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: 05.05.2025

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. 10 / 5. März 2009

Veränderungen
beginnen hier
htr stellenrevue

Online unter
www.jobs.htr.ch

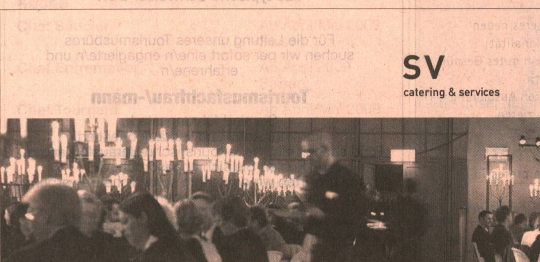
online
www.luzern-hotels.ch
Luzern
Hotellgesellschaft Luzern Hotel Association

GASTRO SUISSE
JOB SERVICE
SUCHEN? VERMITTELN? FÖRDERN!
WIR VERMITTELN
Küchenchefs für Top-Stellen.
Servicemitarbeiter für Stadt und Land.
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich, Tel. 044 377 55 95
Fax 044 377 55 90, E-Mail: jobservice@gastro Suisse.ch
www.gastro Suisse-jobservice.ch

www.gastrojob.ch
Topjobs und Gastroprofis – ganze Schweiz
GastroJob
Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire

Direktion/Kaderstellen	2-4
Deutsche Schweiz	2-8
Schweizer Italien	9
International	10
Stellengesuche	10
Suisse romande	9
Marché international	10
Aus- und Weiterbildung	10



SV
catering & services

Ihre Zukunft mit uns – unsere Herausforderung für Sie

SV Schweiz ist die nationale Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie. Als professionelle Gastgeberin bringen wir Genuss und Wohlbefinden in den Alltag unserer Gäste.

Das **Messezentrum Zürich** verfügt über 5 bestehende Restaurationen auf 5 verschiedenen Stockwerken. Je nach Messe werden weitere Outlets in die Messehallen gebaut & betrieben. Das Angebot wird jeweils individuell auf die einzelnen Messen abgestimmt. Zusätzlich zum täglichen Messecatering führen wir in den Messehallen verschiedenste Anlässe durch – vom Apéro bis zum Galadinner. Des Weiteren betreiben wir in den Sommermonaten das Catering auf der offenen Rennbahn in Oerlikon.

Wir suchen **per sofort** oder nach Vereinbarung folgende Persönlichkeiten:

Sous-Chef (w/m)

Ihr Aufgabenbereich

- Leitung von kleineren Anlässen sowie der Küche auf der offenen Rennbahn Oerlikon
- Mitverantwortung bei Grossanlässen
- Mithilfe bei der Führung des Küchenteams
- Wareneingangskontrolle und Lagerbewirtschaftung
- Einhaltung der Hygienevorschriften sowie der Qualitätsstandards

Ihr Profil

- abgeschlossene Berufsausbildung
- Führungserfahrung und hohe Sozialkompetenz
- flexibel und kommunikativ
- saubere und organisierte Arbeitsweise
- PC Kenntnisse in Word und Excel
- Teamplayer, der bei Bedarf selbstständig arbeiten kann

Chef de Partie (w/m)

Ihr Aufgabenbereich

- Führen eines Küchenteams in einer Satellitenküche
- Mitverantwortung bei Grossanlässen
- Mithilfe beim Aufbau von mobilen Gastronomiekonzepten
- Einhaltung der Hygienevorschriften sowie der Qualitätsstandards

Ihr Profil

- abgeschlossene Berufsausbildung
- sehr gute Fachkenntnisse und hohe Sozialkompetenz
- flexibel und kommunikativ
- saubere und organisierte Arbeitsweise
- Teamplayer, der bei Bedarf selbstständig arbeiten kann

Servicemitarbeiter/in

Ihr Aufgabenbereich

- Verantwortlich für Standcatering
- Aufnehmen der Bestellungen / Abklärungen mit dem Kunden
- Ausliefern der Bestellungen
- Offerten- und Rechnungserstellung
- Lagerbewirtschaftung des Standcatering Materials
- Planen und Durchführen von Kleinanlässen / Apéros mit unterstellten Mitarbeitern
- Mithilfe bei Auf- und Abbau von Aussenbar
- Ablösung von Restaurant oder Cafeteria Leiter in den bestehenden Restaurationen
- Mithilfe bei Grossanlässen und Banketten
- Führen einer Aussenbar
- Mai-Oktober Einsätze in der offenen Rennbahn in Zürich-Oerlikon

Ihr Profil

- Erfahrung in der Gastronomie
- Führungserfahrung
- Deutsch- und Englischkenntnisse
- Französischkenntnisse von Vorteil
- PC Kenntnisse in Word und Excel

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto an:

SV (Schweiz) AG
Restauration Messezentrum Zürich
Günther Gruber, Restaurant Manager
Wallisellenstrasse 49
CH-8050 Zürich

<http://restauration-messezentrum-zuerich.event.sv-group.ch>
1343-793

SV



Glattpark Opfikon

Wollen Sie Ihren Gastrovirus während den normalen Büroarbeitszeiten leben?

Wir machen es möglich!

Falls Sie der Meinung sind, dass ein geregeltes Familienleben und viel Freizeit bei einem verantwortungsvollen Job als

Geschäftsführer/in oder Gerant/in

nicht möglich ist, dann sollten Sie unbedingt weiterlesen! Wir überzeugen Sie vom Gegenteil!

Das Betriebsrestaurant „Graf Z“ startet am 1.7.2009. In den 30er Jahren plante man auf dem Areal des heutigen Glattparks einen Landeplatz für Luftschiffe. Aus diesem Grund haben wir in unserem Gastro-Konzept den „Zeppelin“ zum Thema gemacht und für die Gestaltung des Restaurants den Zeppelin LZ-129 als Vorbild genommen.

Das Bürohaus „Portikon“ wird unter dem Leitsatz „convenience at work“ geführt. Dies umfasst ein Restaurant mit einem Selbstbedienungs- und einem à-la-carte-Bereich (total 160 Sitzplätze), einen Kiosk/take-away sowie das Catering für die Stockwerkverpflegung, Konferenzen und Sonderveranstaltungen. Der Betrieb ist auf die Büroöffnungszeiten ausgerichtet, eine Öffnung von Teilbereichen in den Abendstunden ist jedoch nicht auszuschliessen.

Für diese anspruchsvolle Aufgabe suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine engagierte und belastbare Führungspersönlichkeit, die eine Herausforderung sucht und bereit ist neue Wege zu gehen. Dank einem anerkannten Hotelfachschulabschluss (oder einer vergleichbaren Ausbildung) sowie Ihrer Führungserfahrung und Sozialkompetenz in der Gastronomie, sind Sie in der Lage, in partnerschaftlicher und motivierender Weise mit der Crew hohe Ziele zu erreichen, um die Bedürfnisse und Wünsche unserer „Passagiere“ zu erfüllen. Zudem bringen Sie ausgezeichnete Deutsch- und Englischkenntnisse mit.

Geregelte Arbeitszeiten, hohe Eigenverantwortung, attraktive Anstellungsbedingungen sind nur ein paar der Vorzüge.

Also, steigen Sie ein und senden Sie uns Ihre vollständige Bewerbung an folgende Adresse:

flypenguin ltd
Lärchenstrasse 29
8903 Birmensdorf

info@flypenguin.ch
043 344 03 27

1359-803

Das Gästecenter Obergoms ist die regionale Tourismusorganisation des Obergoms (Wallis) und zuständig für die touristische Angebotsgestaltung. Darin eingeschlossen ist auch die Führung der Loipe Goms und der Internationale Gommerlauf.

Per 1. Juni 2009 oder nach Vereinbarung suchen wir:

Geschäftsleiter/in 100 %

Aufgabenbereich:

- Führung der Gesamtorganisation
- Entwicklung von touristischen Angeboten
- Zusammenarbeit mit diversen Leistungsträgern und Anspruchsgruppen
- Leitung eines dynamischen Teams

Anforderungsprofil:

- Abgeschlossene Tourismusfachschule oder gleichwertige Ausbildung
- Führungskompetenz
- Flexibilität und Einsatzbereitschaft
- Gute Deutsch-, Englisch- und Französischkenntnisse

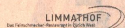
Sie warten darauf mit Kreativität das grosse Potential des Obergoms auszuschöpfen? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!



Bewerbungsunterlagen (mit Bild) bis 23. März 2009 an:
Roberto Imoberdorf, Gästecenter Obergoms
3985 Münster-Geschinen, Tel. +41 78 763 27 50
roberto.imoberdorf@obergoms.tv, www.obergoms.ch

1368-808

Stadthaus Burgdorf
Das Hotel Stadthaus in Burgdorf ist ein 4*-Hotel mit 18 luxuriös ausgestatteten Zimmern, zwei Restaurants und Bankettmöglichkeiten.
Lust auf mehr?
Zur Verstärkung unseres Küchenteams suchen wir einen
Koch
Sie haben bereits Erfahrung in der gehobenen Gastronomie und möchten gerne Verantwortung übernehmen? Sie sind bereit, Ihre Kreativität in einem motivierten Team auszuüben?
Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Foto.
Hotel Stadthaus
Stefan Kläy / Martin Schaub
Kirchbühl 2
3402 Burgdorf
mschaub@stadthaus.ch
1314-768



Das Restaurant Limmathof in Zürich ist bekannt für seine frische, kreative und leichte Küche. Wir verwöhnen unsere Gäste vom frühen Morgen bis Mitternacht mit vorwiegend regionalen Produkten aus nachhaltiger Bio-Produktion. Als Sozialfirma engagieren wir uns für die berufliche Integration von Mitarbeiter/innen mit einer psychisch bedingten Leistungsbeeinträchtigung.

Wir suchen per April 2009 oder nach Vereinbarung:
Bereichsleiter/in Service (90-100%)

Sie verfügen über eine Servicefach-Ausbildung und Berufserfahrung in leitender Funktion in der gehobenen Gastronomie. Sie haben Erfahrung in der Bankettorganisation und in der Lehrlingsbetreuung und verstehen es, in einem lebhaften Betrieb Mitarbeiter/innen zu motivieren, agogisch anzuleiten und zu unterstützen. Administrative Arbeiten am PC bewältigen Sie mühelos. Durch Ihre klare Sprache und Haltung sowie einem feinen Gespür, führen Sie die Service-Crew optimal. Erfahrung im Umgang mit leistungsbereinigten Menschen ist von Vorteil. Sie sind kommunikativ, arbeiten gerne im Team und verfügen über eine gesunde Portion Humor? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Bei uns finden Sie ein aufgestelltes, motiviertes und junges Team, attraktive Arbeitszeiten (Schichtbetrieb) und einen sozial engagierten Arbeitgeber.
Ihre Bewerbung mit Foto richten Sie bitte an:
Gligia Pitsch, Restaurant Limmathof,
Limmathofstrasse 217, 8005 Zürich oder
g.pitsch@arbeitskette.ch
Weitere Informationen unter: www.arbeitskette.ch

1319-772



Herzlich willkommen im Eden. Das Boutique-4-Sterne-Superior Hotel über dem Thunersee, in der schönsten Bucht Europas, ist bekannt durch sein innovatives Konzept, die Ausrichtung seiner Leistungen vor allem auf das Wohl der Alleinreisenden.

Es erwarten Sie eine einzigartige Atmosphäre und viel «Raum zum Sein», unter anderem mit 43 wunderschönen Zimmern, einer Gastronomie mit Restaurant, Bar, Terrasse und Bibliothek – ab Anfang 2010 mit erweitertem Tagungsangebot der Spitzenklasse!

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

DIREKTIONSASSISTENT/IN (VIZEDIREKTOR/IN)

Für diese spannende und langfristige Aufgabe benötigen Sie einen Leistungsausweis im Bereich Food & Beverage mit umfassender Führungserfahrung. Als Stellvertreterin der Direktion sind Sie eine starke Gastgeberpersönlichkeit mit sicherem Auftreten, die mit «Feu Sacré» Gäste betreut und ihr Team mit über zwanzig Mitgliedern inspiriert und zielorientiert führt.

Ihr Organisationstalent ist auch beim Pre-Opening unseres neuen Tagungsangebotes besonders gefragt und Ihre Professionalität und Ihr Denken ist abteilungsübergreifend. Sie haben ein gutes Gespür für Wirtschaftlichkeit, Kundenbedürfnisse und Qualität. Konzeptionelles Denken haben Sie auch bei Ihrer höheren Ausbildung – z. B. Hotelfachschule – mitbekommen und Sie kommunizieren sprachlich in Deutsch, Englisch und Französisch sehr gewandt.

Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz in einem professionellen Umfeld mit fortschrittlichen Arbeitsbedingungen. Gespannt warten wir auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, auch als E-Mail, an Gerald Nowak, Hoteller und Gastgeber.

Hotel Eden • Seestrasse 58 • Postfach 221 • CH-3700 Spiez
Telefon 033 655 99 00 • Fax 033 655 99 01
www.eden-spiez.ch • direktion@eden-spiez.ch

Design & Lifestyle Hotel Schweiz Tourismus
Top 50 Ferien- und Wellnesshotels der Schweiz Bilanz Magazin
Best Innovative Concept in Luxury Hotels HTR-Magazine

1361-804

Das UniversitätsSpital Zürich (USZ) ist mit seinen rund 6'000 Mitarbeitenden eines der wichtigsten Zentren des schweizerischen Gesundheitswesens. Es bietet in 42 Kliniken und Instituten medizinische Leistungen von höchster Qualität. Die Direktion Betrieb ist Dienstleistern innerhalb unseres Spitals. Sie erbringt eine Fülle von Dienstleistungen für Patienten, Besucher sowie für interne Kunden. Für die Abteilung Gastronomie suchen wir eine/n

Leiter/in Restaurants

Ihre Hauptaufgaben

In dieser abwechslungsreichen Funktion sind Sie ein wichtiges Mitglied des Gastronomie-Kaders, welches mit Teamgeist aktiv die zukünftige Gestaltung einer erfolgversprechenden und beachtenswerten Abteilung verwirklicht. Direkt der Leiterin Gastronomie unterstellt führen Sie die Personalrestaurants inkl. Cafeteria (alle in Selbstbedienung), Kioske und Veranstaltungen mit gesamthaft 60 Mitarbeitenden und 6 Auszubildenden. Dabei zeichnen Sie sich übergeordnet verantwortlich für die Sicherstellung eines kompetenten und reibungslosen Betriebsablaufes an 365 Tagen im Jahr für alle Verkaufsstellen. Sie gewährleisten ein attraktives und abwechslungsreiches Angebot für Mitarbeitende des USZ, Kunden unseres In house Caterings und externe Gäste. Nebst der Verantwortung über operative Aufgaben und der Wichtigkeit professioneller Führungsarbeit sind Sie sich ihrer hohen Management-Verantwortung bewusst. Mit Innovationsgeist und Begeisterung leiten und begleiten Sie die Weiterentwicklung der Restaurants unter Berücksichtigung der gesamtgastronomischen und spitalweiten Bedürfnisse.

Ihr Profil

Um dieser Funktion gerecht werden zu können, verfügen Sie über eine abgeschlossene Ausbildung als Betriebsökonom/in FH in FM oder eine vergleichbare Ausbildung in der Gastronomie, mit einer höheren Fachschule HF. Sie können zudem mehrere Jahre Berufserfahrung in einem gepflegten Grossbetrieb der Systemgastronomie vorweisen. Ausserdem überzeugen Sie durch Ihre Teamfähigkeit und Ihre ausgeprägte Führungs- und Managementkompetenz, welche Sie bereits erfolgreich unter Beweis stellen konnten. Qualitäts- und Kundenorientierung stehen bei Ihnen hoch im Kurs und perfekte Umgangsformen sowie ein gepflegtes und gewinnendes Auftreten gehören ebenso zu Ihrer Persönlichkeit wie Ihre hohe Kommunikationsfähigkeit mit unterschiedlichen Gästen und Kulturen. Gute PC-Kenntnisse und Kenntnisse von gastronomischen Informatiksystemen runden Ihr Profil ab.

Unser Angebot

Wir bieten Ihnen eine vielseitige Aufgabe in einer fortschrittlichen Arbeitsumgebung, welche geprägt ist von hoher Selbständigkeit, Flexibilität und hohem Verantwortungsbewusstsein. Ein motiviertes und engagiertes Team unterstützt Sie dabei in allen Belangen.

Für weitere Fragen steht Ihnen Frau Brigitte Perret, Leiterin Gastronomie, Tel. 044 255 39 10, gerne zur Verfügung.

Nehmen Sie die Herausforderung an! Richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung bitte bis 25. Januar 2009 per Post an: UniversitätsSpital Zürich, Herr Ralph Weller, Schmelzbergstrasse 24, 8091 Zürich. www.usz.ch



UniversitätsSpital
Zürich

1331-762

WIRTSCHAFT ZUM
**SCHWEIZER
HAUS**

ALLES AUSSER GEWÖHNLICH ...

ist nicht nur unsere herrliche Lage im himmlischen Engelberg, alles ausser gewöhnlich ist auch unsere Kundschaft. Dafür geben wir unser Bestes. Dies garantieren unsere 14 Gault Millau Punkte und schon bald auch Sie als

KÜCHENCHEF

CHEF DE PARTIE

COMMIS DE CUISINE

SERVICEFACHANGESTELLTE(E)

Stellenantritt per 1. Mai 2009 oder nach Vereinbarung.

Ihre Bewerbung an: Wirtschaft zum Schweizerhaus
Elfi Odermatt, Schweizerhausstrasse 41, 6390 Engelberg



BRIENZ
am See

das typische Schweizer Dorf

Für die Leitung unseres Tourismusbüros suchen wir per sofort eine/n engagierte/n und erfahrene/n

Tourismusfachfrau/-mann

Sie sind führungsstark, kommunikativ und verkaufsorientiert und suchen eine neue touristische Herausforderung. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an unten stehende Adresse.

Zur weiteren Unterstützung im Tourismusbüro suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen (m/w)

Event- und Produktmanager

Sie sind flexibel, innovativ und umsetzungsstark und haben die nötige Erfahrung im Marketing und Projektmanagement. Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Interessengemeinschaft Tourismus Brienz
Postfach 801
3855 Brienz

1338-788



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

Ab Mitte April bis Mitte Oktober 2009 suchen wir:

2. Maitre d'Hôtel (D/F/E)

Erfahrene Gastro-Persönlichkeit mit Organisationstalent und Führungserfahrung evtl. Ganzjahresanstellung

Chef de Service (D/F/E)

für das Gourmet-Restaurant Le Tapis Rouge

ServicepraktikantInnen

von Schweizer Hotelfachschulen

Chefs de partie

Saucier, Entremetier, Gardemanger, Pâtissier, Tournant

Mitarbeiterkoch/-köchin

für 110 Angestellte

KüchenpraktikantInnen

von Schweizer Hotelfachschulen

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

Bitte senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

70 individuell eingerichtete Hotelzimmer * Parkrestaurant (140 Plätze) mit grosser Terrasse gegenüber der Giessbachfälle * Gourmet-Restaurant Le Tapis Rouge (40 Plätze) mit der atemberaubenden Aussichtsterrasse * Hotelbar «La Cascade» Seminar- und Konferenzräume bis 100 Personen * Bankettmöglichkeiten bis 250 Personen * 22ha parkähnlicher Umgebung, Naturschwimmbad, Tennisplatz * Europas älteste Standseilbahn zur eigenen Schifflstation

Grandhotel Giessbach ****, CH-3855 Brienz
Susanne Crilovich-Cocaglia, Leitung Personalwesen
Tel. +41 (0) 33 952 23 25 Fax +41 (0) 33 952 25 30
personal@giessbach.ch www.giessbach.ch

1324-776

SOLARIA

Feriensiedlung in Davos

Die Solaria ist die ideale Kombination zwischen individuellem Wohnen wie in den «eigenen 4 Wänden» und dem Dienstleistungskomfort eines Hotels. Unsere innovative Ferienanlage*** umfasst mit 220 Betten ein vielfältiges Wohnangebot – vom Studio über die Maisonette-Wohnung bis zur luxuriös eingerichteten Panorama-Attikawohnung. Mit ausgeprägter Bedürfnisorientierung betreuen wir unsere internationalen Gäste.

Für unsere lebhaft, lebendige Unternehmung suchen wir ab Mai 2009 eine/n dynamische/n, stets «kühlen Kopf» bewahrende/r

Assistant Front Office Manager/in in Jahresstelle 100%

Diese Aufgabe umfasst im Wesentlichen:

- Gästeorientierte, innovative und auch unternehmerische Führung des Front-Bereichs
- Aktiver Verkauf unserer Apartments inkl. Zusatzdienstleistungen
- Teamorientierte Zusammenarbeit mit anderen Abteilungen
- Gestaltung und Umsetzung von Promotionen
- Administrative Arbeiten im Bereich Empfang

Wir erwarten:

- Abgeschlossene Berufsausbildung im kaufmännischen Bereich und/oder Abschluss einer Hotelfachschule/ Tourismusfachschule
- Berufserfahrung mit selbständigem Arbeiten und Organisieren
- Fließend in Deutsch und Englisch (mündlich, schriftlich)
- EDV-Kenntnisse (MS-Office, Protel von Vorteil)

Wir bieten:

- Abwechslungsreiche, selbständige Tätigkeit
- Verantwortung und Mitgestalten in einem kollegialen Team
- Zeitgemässe Entlohnung

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freut sich Herr Stephan Huber,
Feriensiedlung Solaria, 7260 Davos Dorf
Telefon 081 416 35 35,
stephan.huber@solaria.ch www.solaria.ch



Mitglied von

Schweiz
ganz natürlich

hotellerie
suisse

DAVOS
KLOSTERS

EINTRETEN UND TRÄUMEN...



HOTEL CENTRAL AM SEE WEGGIS

Für unser romantisches Ferienhotel mit A-la-Carte-Restaurant und Seeterrasse suchen wir noch Mitarbeiter/innen, die mit Herz und Seele im Gastgewerbe tätig sind. Unser Haus liegt direkt am Vierwaldstättersee, am Fusse der Rigi, im wunderschönen Weggis.

Réception
Empfangssekretärin D/E/F Ab Mai 2009 Saison

Service
Chef de service D/E/F Ab April 2009 Saison

Servicefachmitarbeiter/innen
D/E/F, für unser Restaurant Ab April/Mai 2009 Saison oder nach Vereinbarung

Servicefachmitarbeiter/innen
D/E/F für die Betreuung unserer Hotelgäste Ab April 2009 Saison oder nach Vereinbarung

Küche
Chef Saucier Ab April/Mai 2009 Saison

Chef Entremetier Ab April 2009 Saison

Chef Tournant Ab April/Mai 2009 Saison

Commis de cuisine Ab März/Mai 2009 Saison oder nach Vereinbarung

Haben Sie Lust, dort zu arbeiten, wo andere Ferien machen? Sind Sie flexibel und teamfähig und lieben Sie den herzlichen Umgang mit Gästen, dann senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Familie Stephan und Diana Meyer.

1065-631

Hotel Central am See CH-6353 Weggis - Tel 041 392 09 09 - Fax 041 392 09 00
E-mail: info@central-am-see.ch Internet: www.central-am-see.ch

HOTEL CHESA RANDOLINA

Würden Sie gerne in der sehr persönlichen Atmosphäre unseres gepflegten und renommierten Hotels mitwirken und mit Ihrem Einsatz und Ihrer Begeisterung zum Erfolg unseres Unternehmens beitragen? Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir ab Juni 2009 einen erfahrenen, selbständigen

Souschef (m/w)

Wir bieten geregelte, angenehme Arbeitszeit, gute Bezahlung und ein möbliertes Studio. Wenn Sie an einer längerfristigen Anstellung interessiert sind und Freude am Umgang mit frischen, lokalen Produkten (Mitglied von Goût-Mieux) haben, senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto zu, oder rufen Sie uns einfach an:

Tomas Courtin, Hotel Chesa Randolina,
7515 Sils-Basegia, Tel. 081 838 54 54
E-Mail: hotel@randolina.ch / www.randolina.ch

1356-801



Für unser international bekanntes Drehrestaurant suchen wir per 1. Mai 2009 eine/n

Betriebsassistenten/in 70% Büro, 30% Front

Ihre Aufgaben: Vielfältige Tätigkeiten im Büro und an der Front, F&B, Eventorganisation, Kontakt zu internationaler Kundschaft sowie Stellvertretung der Geschäftsführung.

Ihr Profil: Ausbildung und Erfahrung im Gastgewerbe (F&B) evt. Handelsschule, KV-Abschluss. Sie verfügen über sehr gute Englisch- und EDV-Kenntnisse. Ihre Muttersprache ist deutsch. Sie sind flexibel, belastbar und zwischen 25 und 35 Jahre alt.

Ihre Chance: Wir bieten eine interessante Tätigkeit in einem motivierten Team, gute Anstellungsbedingungen und Arbeit im Tagesbetrieb bei einer erfolgreichen Bergbahn in der Jungfrau Region.

Fühlen Sie sich angesprochen?
Bitte schicken Sie Ihr komplettes Bewerbungsdossier mit Foto an:

SCHILTHORNBahn AG
Drehrestaurant Piz Gloria
Christine Hari, Geschäftsführerin
3825 Mürren
Tel.: 033 856 21 56 / Fax: 033 856 21 59
pizgloria@schilthorn.ch www.schilthorn.ch

1264-748

HOLIDAY

Das Hotel Holiday ist das *** Standard Seminar- und Businesshotel in Thun. Das Hotel verfügt über 57 Zimmer und 13 Suite, mit 110 Betten, einen gepflegten Gastronomiebetrieb mit einzigartiger Gartenterrasse, sowie Bankett- und Cateringbereich. Wir sind gemäss Q-Gütesiegel zertifiziert.

Für unseren lebhaften und abwechslungsreichen Betrieb suchen wir, nach Vereinbarung eine

Réceptionist(in) (100%)

Ihre Hauptaufgaben:

Die Kundenzufriedenheit ist unser oberstes Gebot.

Allgemeine Arbeiten im Front- und Back-Office Bereich wie check in, check out und Erstellen von Offerten und Bestätigungen gehören zu Ihren Hauptaufgabenbereich. Kenntnisse mit dem Fidelio Hotelprogramm sind vom Vorteil.

Ihr Profil: Sie haben eine erfolgreiche abgeschlossene Ausbildung als Hotelfachfrau. Sie sind eine flexible junge und aufgeschlossene Persönlichkeit. Für Sie ist ein gepflegtes Erscheinungsbild und sehr gute Umgangsformen selbstverständlich. Sie sind teamfähig, engagiert und verantwortungsbewusst, dies setzen wir voraus. Fremdsprachen wie Englisch und Französisch sind vom Vorteil. Ihre sympathische Art befähigt Sie, auf allen Ebenen zu kommunizieren.

Geme erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Claudia Wunsch
Chef de Réception
HOTEL RESTAURANT HOLIDAY
Gwattstrasse 1
3604 Thun
Telefon 033 / 334 67 67

1337-787

SV

catering & services

SV Schweiz ist die nationale Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie. Als professionelle Gastgeberin bringen wir Genuss und Wohlbefinden in den Alltag unserer Gäste. Für das Geschäftsfeld Business suchen wir per 1. April 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

Restaurant Manager 100 %

In dieser anspruchsvollen Kaderfunktion übernehmen Sie für unsere Auftraggeber die Gesamtverantwortung für das Culinarium SUVA Rösslimatt und das Culinarium SUVA Fluhmatt sowie für die Cafeteria CSS Time-Out und die Cafeteria CSS Intermezzo in Luzern. Die Betriebe der SUVA bestehen aus zwei Personalrestaurants mit täglich zwischen 300 bis 450 Gästen, welche sich mit einem abwechslungsreichen und qualitativ hoch stehenden Angebot verpflegen. In den Cafeterias der CSS Versicherung nehmen täglich 150 bis 200 Gäste ihre Mahlzeiten ein. Zusätzlich werden die Räumlichkeiten für Apéros und Bankette ausserhalb der üblichen Öffnungszeiten genutzt. Als Gastgeber sind Sie, zusammen mit 6 Kadermitarbeitenden, für die umfassende Betriebsführung verantwortlich. Ihr Aufgabengebiet beinhaltet nebst der Qualitätssicherung von Angebot und Dienstleistung auf hohem Niveau auch die Umsetzung der nationalen und betrieblichen Aktionen, die aktive Mitarbeit an der Front, die Rekrutierung, das Führen und Motivieren Ihres Teams mit 35 Mitarbeitenden sowie die Organisation und Durchführung von internen/externen Sonderanlässen. Administrative Arbeiten runden Ihr Aufgabengebiet ab.

Ihr Profil

- Gastgewerbliche Grundausbildung und Hotelfachschule
- Erfahrung im Führen mehrerer Betriebsteile
- Ausgesprochene Gastgeber-Persönlichkeit
- Umfassende Führungserfahrung
- Fundierte betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- Gute Administrationskenntnisse bzw. PC-Anwenderkenntnisse
- Begeisterungs- und kommunikationsfähig
- Organisations- und Verkaufstalent

Wir bieten

- Permanente Aus- und Weiterbildung
- Entwicklungsmöglichkeiten
- Überdurchschnittliche Sozialleistungen

Peter Molnar, Human Resources Consultant, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte, Telefon +41 43 814 14 43, peter.molnar@sv-group.ch.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und Angaben zu den Lohnvorstellungen an Peter Molnar:

SV (Schweiz) AG
Memphispark
Wallisellenstrasse 57
Postfach
CH-8600 Dübendorf 1
1330-781

PUTZFRAU GESUCHT

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



Für unser persönlich geführtes ***Ferienhotel mit neuzeitlicher, gepflegter A-la-carte-Restaurations suchen wir auf **Anfang Juni 2009** in Saison- oder Jahresstelle einen motivierten und kreativen

Küchenschef oder Souschef mit Erfahrung

Sie nehmen die Herausforderung an, die Küche unseres gut positionierten Ferienhotels auf Erfolgskurs zu halten und neue Akzente zu setzen.

Sie sind gewohnt, unternehmerisch zu denken, sind führungs- und teamorientiert. Mit Ihrem Küchenteam verwöhnen Sie unsere internationale Kundschaft mit einem marktfrischen und saisonalen kulinarischen Angebot.

Menügestaltung und -planung, Qualitätssicherung, Einkauf, Kalkulation und die Führung einer mittleren Küchenbrigade gehören ebenfalls zu Ihrem Aufgabengebiet.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen. Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen jederzeit und gerne zur Verfügung.

HOTEL COLLINA
Regula und Fritz Stalder-Bergamin
7078 Lenzerheide
Tel. 081 384 18 17
www.hotelcollina.ch

Lenzerheide
1339-789



Das Zermatter Hotel, wo sich nicht nur die Gäste wohl fühlen. Entfaltungsmöglichkeiten am Fusse des Matterhorns.
ALL IN ONE

JEDEN TAG DEN FASZINIERENDSTEN BERG DER WELT ZU SEHEN, EIN ÜBER-DIMENSIONALES FREIZEITANGEBOT, ALLE ERDENKLICHEN SPORTARTEN, SELBSTVERSTÄNDLICH SOMMER WIE WINTER MULTIKULTURELLE LEUTE, JUNG WIE ALT, KENNEN LERNEN.

WIR GEBEN IHNEN DIE CHANCE, IHRE TALENTE IN EINEM RENOMMIERTEN FIRST-CLASS-HOTEL KOMPLETT ZU ENTFALEN. SIE WERDEN VON PROFIS GEFÖRDERT UND DABEI AKTIV UNTERSTÜTZT. SICH ZU PROFILIEREN. DAS ARBEITEN WIRD IHNEN DURCH EIN FREUNDSCHAFTLICHES UND FAMILIÄRES KLIMA ERLEICHTERT.

Réception: Eintritt Juni 2009

RÉCEPTIONIST/IN

Jahresstelle, mit Berufserfahrung, Initiative, Engagement, sprachkundig (D, E, F in Wort u. Schrift)

Hotelrestaurant:
Eintritt Juni 2009

CHEF DE RANG

Wir freuen uns
auf Ihre Bewerbung:
Alpenhof Hotel
3920 Zermatt

Annelise und Hans Peter Jüden, CH-Zermatt
Tel. +41 (0)27 966 55 55, Fax +41 (0)27 966 55 56
E-Mail: info@alpenhofhotel.com
www.alpenhofhotel.com

1297-789

V2

SV

catering & services



SV Schweiz ist die nationale Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie. Als professionelle Gastgeberin bringen wir Genuss und Wohlbefinden in den Alltag unserer Gäste. Für das Geschäftsfeld Business suchen wir per 1. April 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

Assistant Restaurant Manager (w/m) 100 %

Im Post Restaurant daylis PostFinance Engehalde in Bern verpflegen sich täglich rund 600 Gäste mit einem qualitativ hoch stehenden Angebot. Es werden Sonderanlässe und zahlreiche Apéros durchgeführt.

Ihr vielfältiges und breit gefächertes Aufgabengebiet sieht folgendermassen aus: Bei Abwesenheit der Restaurant Managerin sind Sie die/der Gastgeber/in, führen Sie die Mitarbeitenden, d.h. Schulungen, Betreuung, Qualifikationsgespräche, erstellen von Einsatz- und Ferienplänen, Personaladministration, Kreditoren- und Debitorenbuchhaltung, erstellen von Tagesabrechnungen sowie Mitarbeit an der Front. Zudem tragen Sie die Verantwortung, von der Planung bis zur Durchführung, für die zahlreichen Caterings im Hause.

Ihr Profil

Hotelfachschule oder abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie mit Weiterbildung im Personal- und Finanzwesen, Führungserfahrung zwingend erforderlich, zuverlässig, verantwortungsbewusst, teamfähig, Freude am Beruf, gute Umgangsformen und gepflegtes Erscheinungsbild.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen

Franziska Abbühl, Restaurant Manager,
franziska.abbuehl@sv-group.ch

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto an:

SV (Schweiz) AG
Post Restaurant daylis
PostFinance Engehalde
Engehaldestrasse 35
CH-3012 Bern
1327-779

SV

Für neue Perspektiven.

coop

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

Für unser Personalrestaurant am Hauptsitz suchen wir in Basel per 1. April 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

Koch/Köchin

Aufgaben

- Erstellung der Angebots- und Menüplanung für das Personalrestaurant Hauptsitz
- Zubereitung des warmen und kalten Speiseangebotes im Selbstbedienungsrestaurant
- Menüzubereitung bei Banketten/Anlässen
- Front Cooking und Menüausgabe über Servicezeit
- Gewährleistung der Coop Qualitäts-Standards
- Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften (HACCP)
- Diverse Reinigungsarbeiten
- Allgemeine Mithilfe (Buffet, Office, Kasse etc.)

Anforderungen

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- Berufserfahrung in einer ähnlichen Position
- Kundenorientiertes Denken und Handeln
- Gute Deutschkenntnisse
- PC-Grundkenntnisse
- Gepflegtes Auftreten
- Saubere und exakte Arbeitsweise
- Selbstständigkeit und Kreativität
- Zuverlässige, flexible und teamfähige Persönlichkeit

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

1296-758

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

Für Ihre Zukunft.

Coop Jobs + Karriere

www.coop.ch/jobs



Hotel-Restaurant
Alpenblick
Richard und Yvonne Stöckli
3812 Wilderswil-Interlaken
Tel. 033 828 35 50 - Fax 033 828 35 51
www.hotel-alpenblick.ch

Lust auf eine neue Herausforderung:

Unser Gourmetstübel wurde mit 3 Hauben und 17 Punkten Gault Millau und 1 Stern Michelin ausgezeichnet. In unserem dynamischen und qualitätsbewussten Team suchen wir:

Service: Servicefachangestellte/n für unsere A-la-carte-Restaurants
Servicemitarbeiter/in für unsere Hausgäste

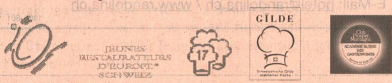
Küche: Chef de partie (m/w) mit Erfahrung

Etage: Mitarbeiterin für Zimmer und Linen

Réception: Réceptionspraktikant/in (für Hotelfachschüler)

Sie haben eine fundierte Ausbildung in der Hotellerie, verfügen über einige Jahre Berufserfahrung und suchen eine längerfristige Anstellung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und erzählen Ihnen gerne, was wir alles zu bieten haben. 1296-760



Wirtschaft zum Doktorhaus

Wir suchen zur Unterstützung unseres Küchen-Teams per 1. Mai

Stellvertretenden Küchenchef

Ist Kochen Ihre Leidenschaft? Sind Sie kreativ und sensibilisiert auf Qualität?

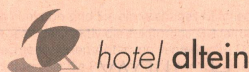
Wir sind ein gastfreundlicher Restaurationsbetrieb in der Agglomeration Zürich (Stadtnähe und doch etwas ländlich) und streben mit motivierten Mitarbeitern und guten Produkten Spitzenleistungen an. Wir versuchen täglich freudvolle und kompetente Dienstleistung von Mensch zu Mensch zu erbringen.

Das vom einfachen Tellergericht bis zum exquisiten Diner im A-la-carte-Restaurant sowie in den verschiedenen Banketträumen (ab 10 bis 250 Personen). Wir sind bestrebt, Classic und Zeitgeist täglich saisonal umzusetzen.

Möchten Sie gerne in einem jungen aufgeschlossenen Team arbeiten und mehr über Ihren zukünftigen Arbeitsplatz wissen? Senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen per Mail info@doktorhaus.ch oder Post. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Rita Essig oder Falk Richter geben Ihnen auch gerne mündlich Auskunft (044 830 58 22). 1305-766

Wirtschaft zum Doktorhaus - Altes Winterthurerstrasse 31
CH-8304 Wüllesli - Telefon +41(0)44 830 58 22 - www.doktorhaus.ch
Restaurant - Bar/Lounge 8304 - Biergarten - Gartenrestaurant
Säle ab 10 - 250 Personen für Seminare - Konzerte - Events - Bankette



Das Hotel Altein bietet rund 300 Gästen Platz. Es stehen verschiedene Restaurants, eine Bar mit Live-Musik sowie eine attraktive Wellness-Abteilung mit Erlebnisbad, Solebad, Fitness, Massage, Sauna, Dampfbad usw. zur Verfügung (Fitness und Bäder sind auch für unsere Mitarbeiter gratis zugänglich). Spielräume für Jung und Alt sowie eine Kinderecke für unsere jüngsten Gäste gehören ebenfalls zum Angebot.

Sind Sie interessiert, in dieser spannenden Umgebung unsere Gäste zu verwöhnen?

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die Sommersaison 2009, mit Option auf die Wintersaison 09/10, dynamische, motivierte und teamfähige Mitarbeiter für folgende Positionen:

Stv. Chef de Réception

(Jahresstelle)

Réceptionist/in Koch

Servicemitarbeiter/in

haben Sie genau so viel Freude an der Arbeit wie unser Team und das Wohl unserer Gäste liegt Ihnen besonders am Herzen? Dann sind Sie genau die richtige Person.

Für weitere Informationen zögern Sie nicht uns anzurufen. Bei einem persönlichen Gespräch möchten wir Sie gerne kennenlernen. Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto zu. Wir freuen uns auf Sie!

Hotel Altein
Dominik Stalder, Direktor
7050 Arosa
Tel. 081 377 31 51
Fax 081 377 45 75
www.hotel-altein.ch
info@hotel-altein.ch

Arosa



1332-766



Unser moderner Familienbetrieb mit ausgeprägtem Fischspezialitätenrestaurant direkt am Hallwilersee, sucht auf Anfang April/Mai, motivierte und erfahrene Mitarbeiter als

CHEF DE PARTIE

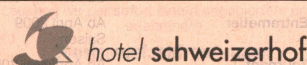
und SERVICEFACHLEUTE

Wir wünschen uns belastbare und flexible Mitarbeiter mit guten Fachkenntnissen, die gerne in einem jungen und aufgestelltem Team arbeiten.

Sind Sie interessiert? So rufen Sie mich an oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

Seehotel Delphin
z.Hd. Herrn Claude Fischer
5616 Meisterschwanden
www.hotel-delphin.ch
Tel. 056 676 66 80

1294-756



Das Hotel Schweizerhof liegt im malerischen Kraftort Sils Maria. Wir verfügen über 120 Gästezimmer, einen Speisesaal, den Wintergarten «Pavillon», das A-la-carte-Restaurant «Arvenstube», eine grosse Bar mit Livemusik und einen angenehmen Wellnessbereich. Auf die kommende Sommersaison suchen wir für unser Ferien-Sporthotel ab Anfang Juni

RÉCEPTIONIST/IN

mit sehr guten Deutschkenntnissen sowie guten Französisch- und Italienischkenntnissen. Wir suchen eine Persönlichkeit mit Gastgeberqualitäten, Frontierfahrung und dem richtigen Flair im Umgang mit unseren Gästen. Sie haben bereits Erfahrungen an einer Hotelfréception gesammelt und sind es gewohnt, selbstständig zu arbeiten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Unterlagen entweder per Post oder E-Mail.

Hotel Schweizerhof
Pascal und Sandra Merkl
Direktion
CH-7514 Sils Maria
Telefon 081 838 58 58
Telefax 081 838 58 50
info@hotel-schweizerhof-sils.ch
www.hotel-schweizerhof-sils.ch

1329-780



Ein Hotel der POSCOM Ferien Gruppe



Das Hotel Holiday ist das *** Seminar- und Businesshotel in Thun. Das Hotel verfügt über 57 Zimmer und 1 Suite, mit 110 Betten, einen gepflegten Gastronomiebetrieb mit einzigartigem Gartenterasse, sowie Bankett- und Cateringbereich. Wir sind gemäss Q Gütesiegel zertifiziert.

Für unseren lebhaften und abwechslungsreichen Betrieb suchen wir, auf April/Mai 2009 oder nach Vereinbarung einen/e

Gastgeber/in

Chef de service

Ihre Hauptaufgaben: Sie führen den gesamten Frontbereich des Gastronomie- und Seminarbereiches im Hotel Holiday. Dabei steht die aktive Gästebetreuung im Zentrum und bereitet Ihnen Spass. Für die Schulung und Organisation der Mitarbeiter sind Sie zuständig. Die Kundenzufriedenheit ist Ihr und unser oberstes Gebot!

Ihr Profil: Sie sind eine dynamische Persönlichkeit, ein/e Macher/in mit Organisationstalent und Durchsetzungsvermögen. Für Sie ist Flexibilität eine Selbstverständlichkeit, und der Gast steht stets im Zentrum. Ihre sympathische Art befähigt Sie, auf allen Ebenen zu kommunizieren. Zur Zeit arbeiten Sie als Chef de Service und suchen eine neue langfristige Herausforderung.

Nehmen Sie die Herausforderung an! Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung, mit Foto.

Monika + André Mangold
Direktion

HOTEL RESTAURANT HOLIDAY
Gwatstrasse 1
3604 Thun
Telefon 033 / 334 67 67

1335-785

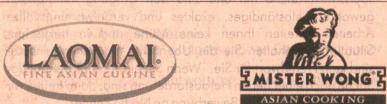
eight25 positions

Für unser neues Restaurant im Zentrum von Zürich suchen wir baldmöglichst folgendes motiviertes und freundliches Personal, in der Funktion als

Sous-Chef
Chef de Partie
Pâtissier
Service Mitarbeiter für den a la carte Service
Serviceaushilfen für Bankette

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.
Mail: info@eight25.ch
Post: eight25, Herr S. Dehling, Lavaterstr. 33, Postfach, 8027 Zürich, eight25.ch

1317-771



Das Erfolgsrezept in unserem Restaurant MISTER WONG ist einfach: frische Zutaten, raffiniert und abwechslungsreich gewürzt, schnell und mit Flair zubereitet und mit einem Lächeln serviert. Unser Restaurant LAOMAI verfügt zu einer kulinarischen Reise durch den geheimnisvollen, farbigen und vielfältigen Fernen Osten.

Für diesen grossen Restaurationsbetrieb in Zürich suchen wir per 15. April 2009 oder nach Vereinbarung einen

Chef de Service / F&B Assistenten (w/m)

Ihre Aufgaben sind die Führung und Leitung des Restaurants LAOMAI, die Unterstützung des Geschäftsführers beim „daily business“ sowie die Übernahme von Verantwortung bei dessen Abwesenheit.

Sie haben die Hotelfachschule erfolgreich absolviert, bringen Serviceerfahrung mit, sind bis 35 Jahre alt und ein kommunikativer und begeisterungsfähiger Gastgeber.

Sie lieben das internationale Flair von Zürich, unsere internationalen Gäste und möchten die englische Sprache täglich anwenden. Wir bieten ein aufgestelltes, motiviertes Team und interessante Karrierechancen in einem wachstumsorientierten Unternehmen der Marktgastroonomie.

Genau die richtige Herausforderung für Sie? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto:

Restaurant MISTER WONG

Werner Erni, Bahnhofplatz 9, 8001 Zürich
Telefon 043 255 69 30 – wong-zurich@gasttrag.ch
www.laomai.ch – www.mister-wong.ch

1170-700

Pro Natura ist die führende Naturschutzorganisation der Schweiz. Das Pro Natura Zentrum Aletsch ist eines der beiden nationalen Umweltbildungszentren von Pro Natura und befindet sich an einzigartiger Lage auf der Riederalp (VS). Der Pensionsbetrieb des Zentrums umfasst 60 Betten; die Kurs- und Feriengäste werden aus der zentrumseigenen Küche verpflegt. Per 1. Juni 2009 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n erfahrene/n

Leiter/in Pensionsbetrieb (70 - 80%)

Ihre Aufgaben

- Sie leiten den Pensionsbetrieb und den Tee-Salon des Zentrums
- Sie führen das Haus team mit 7 Mitarbeitenden
- Sie betreuen die Gruppen und Feriengäste im Pensionsbetrieb
- Sie planen die Unterhaltsarbeiten für die verschiedenen zum Zentrum gehörenden Gebäude
- Sie sind verantwortlich für die Bereiche Wasserversorgung, Entsorgung und Transportwesen

Was Sie mitbringen

- Ausbildung im Bereich Gastronomie oder Hotellerie mit Berufs- und Führungserfahrung
- Spass an der Leitung eines kleinen Teams
- gute MS-Office Grundkenntnisse
- Interesse an einer auf Bioprodukte ausgerichteten Küche
- Freude an der Natur
- Muttersprache Deutsch, gute Kenntnisse in Französisch
- Sie sind initiativ und flexibel, haben Freude am Umgang mit unseren Zentrums Gästen und behalten auch in hektischen Zeiten den Überblick

Arbeitsort: im Sommer in der Villa Cassel auf der Riederalp (VS), im Winter nach Absprache.

Nähere Auskünfte erteilt Ihnen der Leiter des Pro Natura Zentrums Aletsch, Laudo Albrecht (027 928 62 20, 079 651 20 42, laudo.albrecht@pronatura.ch). Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bis am 21. März 2009 an: Laudo Albrecht, Pro Natura Zentrum Aletsch, Villa Cassel, 3987 Riederalp. (www.pronatura.ch/aletsch)

Die Bewerbungsgespräche finden am 31. März statt.

Wir freuen uns auf Sie!

1365-806



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung

CHEF DE RECEPTION

Kommunikation in d/e/f ist Ihre Berufung. Sie lieben den Umgang mit Menschen und die Herausforderung in einem aktiven Hotel das Front Office zu führen.

Sie schätzen die Aufgabe bei der Akquisition und Organisation von Banketten und Seminaren mitzuhelfen.

Sie haben Erfahrung in der Betreuung und Ausbildung von Réceptions-Praktikanten und können Ihr Wissen auch weiter vermitteln.

Sie lieben es in einem Empfangsteam zu arbeiten in dem ausschliesslich Schweizerdeutsch gesprochen wird.

Sie sind stolz auf Ihr bisheriges Erreichtes und sind bereit neue Verantwortung zu übernehmen und Ihren Beruf kompetent und voller Elan auszuüben.

INTERESSIERT?

Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Bild an:

******PARK HOTEL OBERHOFEN**
Doris Rüfenacht
3653 Oberhofen am Thunersee
☎ 0041 33 244 91 91
www.parkhoteloberhofen.ch

1242-793

Wir suchen per April, auch nur aushilfsweise für 3 Monate möglich:

Jungkoch, Allrounder

in ein junges Team, in einem Betrieb mit vorwiegend jungen Gästen.

Bereitschaft, auch an der Front mitzuhelfen, sei es an der Bar, im Service oder als DJ!

Wir sind in Nidwalden, haben nur abends geöffnet.

Ruf uns doch an, oder male uns:

Sepp Durrer, Happy Day, 6386 Wolfenschiessen.

Tel. 079 358 65 20 oder sepp@happyday.ch

1313-767



CH-3807 Iseltwald

Für unser 3-Stern-Hotel direkt am Brienzensee mit 40 Betten und regem Restaurationsbetrieb (10 Automin. von Interlaken) suchen wir ab 1. Mai oder nach Übernähme für Saisonstelle folgende Mitarbeiter:

Service

Serviceangestellte (w/m)
mit A-la-Carte-Erfahrung

Etagé, Lingerie

Zimmermädchen
mit Deutschkenntnissen

Küche

Koch (w/m)

Officemitarbeiter

Réception

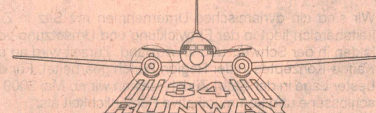
Réceptionist (D/E/F)

Ab 1. April

Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns.

Familie Hornung-Hornberger
Strandhotel
3807 Iseltwald
info@strandhotel.ch
www.strandhotel.ch
Tel. 033 845 13 13

1316-769



Fasten Seat Belts, it's Check In Time

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

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

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

Front Office Mitarbeiter/in

(Vollzeit oder Teilzeit)

und

Teilzeit Servicemitarbeiter/in

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

Zur Ergänzung unsere Galley Crew brauchen wir per sofort oder nach Vereinbarung noch eine/n

Jungkoch / 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 heute Ihre vollständigen Unterlagen.
Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen unsere Geschäftsleitung.
Yvonne Weber / Tina Sotermann

RUNWAY RESTAURANTS AG

Rohrholzstrasse 67, 8152 Glattbrugg
www.runway34.ch Email info@runway34.ch
Tel 043 816 34 34 Fax 043 816 34 16

1186-714

GRAND RESORT AUF DEM WEG Bad Ragaz

ZUM FÜHRENDEN RESORT EUROPAS!

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

GRAND HOTELS

Réceptionist/in

Butler

Concierge

Etagenportiers

Zimmermädchen

Köche Asienrestaurant

Küche (Chef de partie)

Roomservicemitarbeiter/in

Barfachmitarbeiter/in

Officemitarbeiter

TAMINA THERME

Teamleiter/in Bad/Sauna

Mitarbeitende Bad/Sauna

Saunameister/in

Kosmetikerin

Chef de partie/Sous-chef

Commis de cuisine

Hilfskoch/Officemitarbeiter

Podologin

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung! (gerne auch per mail)

Detaillierte Informationen zu aufgeführten Stellen sowie weitere Stellenangebote finden Sie unter:

www.resortragaz.ch/de/service/karriere

Martin Hefti / Personalleiter

Für Fragen: Tel. +41 81 303 27 22

karrieren@resortragaz.ch

Grand Resort Bad Ragaz
7310 Bad Ragaz, Switzerland

www.resortragaz.ch

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



1292-754



Wir sind ein dynamisches Unternehmen mit Sitz in Zollikon. Unser Tätigkeitsbereich liegt in der Entwicklung und Umsetzung von Gastronomie-Projekten in der Schweiz und im Ausland. Zurzeit wird an der Umsetzung eines Kaffee-Konzeptes in der Region Zürich gearbeitet. Für den ersten Betrieb an bester Lage in der Stadt Zürich suchen wir ab Mai 2009 eine kreative, aufgeschlossene und kommunikative Persönlichkeit als:

Barista (w/m) 100% (Stellvertretung des Betriebsleiters)

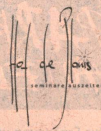
Diese Funktion ist das Fundament des täglichen Geschäfts. Durch einen herausragenden Service und mit einer hohen Kaffeekompetenz sorgt der Barista jederzeit für Begeisterung und Zufriedenheit bei den Kunden. Der Barista kann in dieser Position die Gastfreundschaft und die Atmosphäre des Hauses entscheidend mitprägen.

Sie sind ein passionierter Barista, verfügen über Berufserfahrung in der Gastronomie, sind eine engagierte, sympathische und zuverlässige Persönlichkeit. Sie sprechen gut Deutsch und besitzen Englischkenntnisse. Sie haben einen hohen Qualitätsanspruch und verlieren auch in hektischen Zeiten nicht den Überblick. Sie haben Freude am Kundenservice. Ihr Auftritt ist gepflegt, vorbildlich und motivierend.

Sie möchten Teil unseres vorwärtstrebenden, jungen Teams werden? Sie lieben ein ungezwungenes und anregendes Arbeitsumfeld? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung an nachstehende Adresse: NIU Development AG, Seestrasse 17, 8702 Zollikon, Fax: +41 (44) 395 20 41, info@endag.ch

1346-794

Das Seminarhaus Hof de Planis in Stels ob Schiers sucht für die Sommersaison 09 ab ende Mai einen pflifigen und belastbaren



Koch, w/m (60 - 100%)

Mit Elan und Leidenschaft verwöhnen Sie unsere Seminargruppen. Wir pflegen eine mehrheitlich vegetarische Vollwertküche mit saisonalen (Bio-) Frischprodukten aus der Region, ohne künstliche Zutaten oder Convenience Food.

Sie übernehmen Verantwortung von der Menüplanung bis zur Ausführung. Sie arbeiten strukturiert und eigenständig, im engen Kontakt mit der Betriebsleitung und dem kleinen Allrounder-Team.

Reizt Sie ein Sommer in den Bündner Bergen, auf der Sonnenterrasse von Stels (1300m), freuen wir uns, Sie kennen zu lernen.

Kontakt ab 9. März :: Christoph Muri :: Hof de Planis :: 7226 Stels ::
Fon 081 328 11 49 :: ales@hofdeplanis.ch :: www.hofdeplanis.ch

Personalunterkunft vorhanden. Zur Jahresstelle erweiterbar.

1290-753



Inmitten einer faszinierenden Bergwelt erwartet Sie ein vielseitiger, moderner und attraktiver Arbeitsplatz!

Wir suchen nach Vereinbarung als Ergänzung zu unserem aufgestellten GriwaRent Team eine motivierte und erfahrene Fachkraft mit kaufmännischer Grundausbildung für

Sachbearbeiter/in 100 % Ferienwohnungsvermietung

Wir erwarten sehr gute Englischkenntnisse (gute mündliche Französischkenntnisse erwünscht) sowie Computer- und Internet-Know-How. Zudem bringen Sie Erfahrung aus der Tourismusbranche mit und sind den Umgang mit Kunden gewohnt. Selbstständiges, exaktes und verantwortungsvolles Arbeiten bereiten Ihnen keine Mühe und in hektischen Situationen behalten Sie die Übersicht. Wochenendeinsätze sind kein Fremdwort für Sie. Wenn Sie ein Teamplayer auf der Suche nach einer neuen Herausforderung sind, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an Nadia Renner.

GriwaRent AG
Châlet Diamant, 3818 Grindelwald
Telefon 033 854 11 40 oder n.renner@griwarent.ch

1342-792

WOLFSBERG



Wolfsberg ist das Ausbildungszentrum der UBS AG in Ermatingen TG. Der Betrieb verfügt über modernst eingerichtete Konferenz- und Tagungsräume, 126 Gästezimmer und einen vielfältigen Restaurationsbetrieb. Bei uns werden jährlich mehrere Hundert Kongresse, Seminare und Kundenveranstaltungen durchgeführt.

Wir suchen nach Vereinbarung eine

Mitarbeiterin Réception und Administration (100%)

Das Aufgabengebiet umfasst:

Check-in, Check-out, allgemeine Réceptions- und Sekretariatsarbeiten, Erstellen von Seminarabrechnungen, administrative Vorbereitungen unserer zum Teil sehr komplexen Seminaren sowie Gästeempfang und Betreuung.

Sie verfügen über eine kaufmännische oder gleichwertige Ausbildung, ausgewiesene mehrjährige Hotelerfahrung und sehr gute Englischkenntnisse. Ihre hohe Dienstleistungsorientierung und Freude am Kundenkontakt sowie Ihre Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten runden das Profil ab.

Als Ergänzung in unser kleines Team wünschen wir uns eine verantwortungsbewusste, selbständige Kollegin zwischen 25-35 Jahren, die an einer längerfristigen Zusammenarbeit in unserem international ausgerichteten Betrieb interessiert ist.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an Martin Füllmann, Leiter Administration und Finanzen, der Ihnen gerne auch telefonisch weitere Auskünfte erteilt (Tel. 071 663 56 21).
E-Mail: martin.fuellmann@ubs.com

WOLFSBERG - The Platform for Executive & Business Development
Postfach, 8272 Ermatingen
Eine Konzerngesellschaft der UBS AG
www.wolfsberg.com

1357-802



Grindelwald

Gepflegtes Erstklass-Hotel an zentraler Lage mit 82 Betten, Wellness-Oase, Spezialitätenrestaurant, Snack-Bar, div. Aufenthaltsräumen, Konferenzraum.

Wir suchen für die kommende Sommersaison ab 21. Mai 09 folgende qualifizierte Mitarbeiter

Koch/Köchin

Entremetier, an selbständiges und hygienisches Arbeiten gewöhnt.

Jungkoch/Commis de cuisine

Freude am Beruf, fundierte Grundausbildung.

Serviceangestellte/r à la carte und 2 Saaltöchter

Snack-Bar/Kiosk-Verkäuferin

Buffetmitarbeiter/in

Sie haben Berufserfahrung in der Gastronomie; sind flink und freundlich, sprechen D/E.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung
Hotel Kreuz & Post, Frau Helena Konzett
3818 Grindelwald
Telefon 033 854 54 92
kreuz-post@bluewin.ch

1134-673



Hotel Schützen Lauterbrunnen AG
Andreas von Allmen-Schärer
Führen 439
CH-3822 Lauterbrunnen
Tel. +41 33 855 30 25
Fax +41 33 855 29 50
bewerbung@hotelschuetzen.com
www.hotelschuetzen.com

Allrounderinnen für Réception und Hauswirtschaft (50 bis 100%)

Wir sind ein typisch schweizerisches ***Chalethotel mit 28 Zimmern und 60 Betten, welches in einem der eindrucksvollsten Trogtäler der Alpen zwischen gigantischen Felswänden und Gipfeln liegt.

Sie arbeiten in Saisonstelle (evtl. Jahresstelle möglich) ab Anfang Mai oder Juni bzw. nach Vereinbarung bei uns als Allrounderin sowohl an der Réception wie auch in der Hauswirtschaft und der Lingerie. Mit Freude bereiten Sie unserer internationalen Gästeschar ein gemütliches «Ferienzuhaus».

Zu Ihren Aufgaben gehören u. a. das Entgegennehmen von Reservationen, Check-in und Check-out, die Reinigung der Hotelzimmer, Lingerie-Arbeiten u. a. m.

Zu dieser anspruchsvollen Arbeitsstelle passt Ihr Profil:

- Ausbildung zur Hotelfachfrau o.Ä.
- Erfahrung an der Réception (Protol, Word, Excel, Outlook)
- hohe Sozialkompetenz
- hohe Belastbarkeit und Flexibilität, Humor und ein Flair für alles Kreative (z.B. Dekoration)

Spricht Sie diese Stelle an? Wenn ja, freuen wir uns auf Ihr komplettes handschriftliches Bewerbungsdossier mit Foto.

1367-807

Das Kurhaus Weissenstein liegt auf dem Hausberg von Solothurn mit einer einmaligen Aussicht auf das Alpenpanorama. Das traditionsreiche ehemalige Kurhaus ist ein bekannter Hotel-, Seminar- und Bankettbetrieb und ein beliebter Ausflugsort für Tagesgäste. In unserem Team sind folgende Stellen zu besetzen:

RECEPTIONISTIN / RECEPTIONIST

Als Receptionistin/Receptionist führen Sie das «Herzstück» unseres Betriebs weitgehend selbständig. Sie betreuen die Seminar- und Bankettorganisation. Sie verfügen über Berufserfahrung an der Réception/Empfang oder haben eine kaufmännische Ausbildung. Sie bleiben auch in hektischen Zeiten ruhig und freundlich. Saisonstelle, Mai bis Ende Oktober.

KÜCHENCHEF (M/W)

Wagen Sie den Karriereprung auf 1287m! als Küchenchef in einer Küchenbrigade von 6 Mitarbeitern. Gefragt ist Ihre Erfahrung und Ihre Begeisterung für eine moderne, schweizerische Berg-Gastronomie. Ihre hohen Qualitätsansprüche benötigen wir sowohl im à la carte- wie auch im Bankettservice. Sie sind ein echter und flexibler Teamleader in Kaderfunktion und behalten auch in hektischen Zeiten die Ruhe und den Überblick. Jahresstelle, ab April oder Mai.

CHEF DE PARTIE ENTREMETIER (M/W)

CHEF DE PARTIE GARDEMANGER (M/W)

Sie führen diesen Posten weitgehend selbständig und mit Engagement. Mit Ihrer guten Ausbildung mit Ihrer Kreativität unterstützen Sie den Küchenchef mit hohem Qualitätsbewusstsein. Dafür bieten wir eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Tätigkeit.

JUNGKOCHE (M/W)

Unsere vielseitige Küche bietet den Gästen ausschliesslich frisch zubereitete Speisen an. Sie haben die Chance bei uns Ihre gute Ausbildung anzuwenden und zu vertiefen.

SERVICEFACHANGESTELLTE (M/W)

Unsere Gäste schätzen Sie als kompetente/n, freundliche/n und familiäre/n Service-Mitarbeiter/in. Wir erwarten eine gute Ausbildung und Berufserfahrung. In unserem lebhaften Betrieb, mit Restaurant, Terrasse, Seminar und Bankett, arbeiten Sie gerne im Team und behalten den Überblick. Früh- oder Spätschicht, keine Zimmerstunde.

Bitte senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

1354-800

Brigit Leicht und Heinz Blattmann
Kurhaus Weissenstein, 4515 Weissenstein SO
Telefon 032 628 61 61, www.weissenstein.ch

KURHAUS
WEISSENSTEIN
HOTEL RESTAURANT 1287 M

1871

Essen. Trinken. Sein.

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

Kochkünstler w/m

Mit abgeschlossener Lehre in einem jungen Team weiterkommen.

Servicemitarbeiter w/m

Als aktive Gastgeber wirken und mit Charme Gäste betreuen.

Koch- und Servicepraktikant w/m

Aufgestellt, selbständig, verantwortungsbewusst.

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

1373-811

1871
Essen. Trinken. Sein.
im Grand Hotel National
Haldenstrasse 4
6006 Luzern
a.vanransbeeck@bluewin.ch



Badstube
Stein am Rhein

• Romanik- und Ausflugsrestaurant • Banketträume • Terrasse

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

Wir suchen ab April und ab Mai oder nach Vereinbarung in
unsere kleine Brigade:

Servicemitarbeiterin

Das sind Ihre Pluspunkte:

Sie sind sich Ihrer verantwortungsvollen Aufgabe voll be-
wusst. Sie arbeiten mit Freude im A-la-carte- und Gruppen-
bereich und können mit einem wetterabhängigen Gästeauf-
kommen umgehen.

Das können wir Ihnen bieten:

Einen Arbeitsplatz in einer wunderschönen Region mit hoher
Lebensqualität.
Kompetenz und Eigenverantwortung in einem schönen und
erfolgreichen Betrieb.

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

Roland Schefer, Romanik- u. Ausflugsrestaurant Badstube, bei
der Schiffände, 8260 Stein am Rhein, Tel. 0041 (0)52 741 20 93.

www.badstube.ch



Blausee

Naturpark. Hotel. Spa. Restaurants.
Alpine Bio-Forellenzucht. Shop.

Wir suchen in unser Administrations-
team die selbständig, integere

Betriebsassistentin
mit kaufmännischer Ausbildung zur
Mitarbeiterin in der spannenden

Administration

Stichwörter zum Job und zu Ihnen
Sprachen Korrespondenz Initiative
Hotel Kunden- & Gätekontakt
Telefon Verantwortung Teamplayer
Events positiv zielorientiert genau
topp Fachwissen anruchsvoll
vielschichtig zuverlässig aufgestellt
überzeugend freundlich fröhlich

Wir freuen uns auf Ihre Ewerbung!

Blausee AG M & M Baillod 3717 Blausee
033 672 33 33 www.blausee.ch

RESTAURANT REUSSBRÜCKE



Wir verstärken unser
Team! Sind Sie eine junge,
motivierte

SERVICE - FACHANGESTELLTE

mit Speiseserviceerfahrung?
Eintritt per 1. April 2009 oder
nach Vereinbarung.

Rufen Sie uns unverbindlich
an (Telefon 044 760 11 61
Herr Klaus Imhof verlangt),
gerne geben wir Ihnen
Auskunft über diese
attraktive Stelle.

Restaurant Reussbrücke

Muristrasse 32
8913 Ottenbach
Telefon 044 760 11 61
info@reussbruecke.ch
www.reussbruecke.ch



PERSÖNLICHE BEGEGNUNGEN...

...liegen Ihnen am Herzen?

Dann sind Sie bei uns richtig. Unser Team hat Spass
an der Arbeit und sucht Sie auf April 2009 oder nach
Vereinbarung:

Service ServicemitarbeiterIn Saalservice

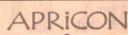
Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Saisonstelle in
einem Wohlfühl-Hotel am Thunersee. Gastfreundschaft,
Herzlichkeit und Berufung sind Eigenschaften, die wir
leben.

Auf Ihre Bewerbung mit Passfoto freuen wir uns.

1303-782



Hotel - Restaurant - Seeterrasse | CH-3654 Gunten | Telefon +41 (0)33 252 88 52
Fax +41 (0)33 252 88 88 | info@parkhotel-guntten.ch | www.parkhotel-guntten.ch



Ihr Partner in Tourismus und Dienstleistungsunternehmen

Für ein äusserst erfolgreiches Unternehmen der Markengastronomie suche ich einen

F & B Assistenten (m/w)

Ihr neuer Arbeitsort ist Basel. Hier entwickeln Sie für das amerikanische
Restaurantkonzept Papa Joe's, für ein italienisches und ein asiatisches
Restaurantkonzept saisonale Angebote, gestalten die Karten, halten Kontakt zu
Lieferanten, finden neue Produkte, schreiben Rezepturen und schulen die Köche. Sie
sind für die Qualitätssicherung unserer extern produzierten Produkte zuständig und
Ansprechperson für den Einkauf Non Food.

Im Sommer entsteht zudem ein neues Restaurantkonzept, bei dessen F&B-Konzept-
Entwicklung Sie aktiv mitwirken können.

Ihr Rucksack beinhaltet:

- abgeschlossene Kochlehre
- abgeschlossene Hotelfachschule.
- Der Wunsch, die Gerichte selbst am Herd zu testen und zu entwickeln.
- Gute Kommunikationsfähigkeiten.
- Gute PC-Kenntnisse.
- Begeisterungsfähigkeit für eine neue Idee.

Wichtig für den Erfolg dieser Aufgabe ist zudem Ihre Auffassung von **hervorragender
Gastronomie**, von **herzlicher Gastfreundschaft** und von **konstruktiver Führung**. Diese
Erfolgsfaktoren zeichnen auch Ihren neuen Arbeitgeber aus.

Erkennen Sie sich wieder? Dann freuen ich mich darauf, Sie kennenzulernen.

Gerne erwarte ich Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen, damit ich Ihnen mehr
über Ihre neue Aufgabe und Ihren neuen Partner erzählen kann.

Apricon • Andrea Gander • Küchengasse 3 • 4051 Basel
www.apricon.ch • a.gander@apricon.ch

1332-783

Persönlich oder nach Übereinkunft suchen wir fachkundige Mitar-
beiter mit Flair und Freude am Gastgewerbe.

- Sous-Chef

- Chef de partie / Jungkoch

Die lieben den kreativen Umgang mit saisonalen Frischproduk-
ten, arbeiten gerne im Team und sind auch in hektischen Zeiten
elastisch und ruhig.

Sind Sie motiviert in einem gepflegten Gildenbetrieb (14 Punkte
GastMillau) mitzuarbeiten, dann freuen wir uns über Ihre Kon-
taktaufnahme. Unser Team freut sich auf sympathische Verstärkung.

Hotel/Restaurant Linde
CH-840 Einsiedeln
Silvia & Geri Nussbaumer
Telefon +41 55 418 48 48
Web www.linde.einsiedeln.ch
Mail hotel@linde-einsiedeln.ch



1321-773

Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Wir suchen auf Anfang April oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte/n

für ein gepflegten Speiseservice, mit einer regionalen und
saisonalen Gourmetküche.

Wenn Sie ein/e Gastgeber/in mit viel Herz sind, dann finden
Sie in unserem Gasthof Rössli eine Chance, die Gäste
kompetent zu verwöhnen.

Sind Sie unser neuer Mitarbeiter im Service?

Reti Hollenstein gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte zu
Ihren neuen Job.

1087-651



Gasthof Rössli
9524 Zuzwil bei Wil
071 944 11 33
www.roessli-zuzwil.ch



Wir sind ein wunderschön gelegenes Familien-
hotel mitten im Kastanienwald an einen „Ort der Kraft“ im Tessin und suchen
einen motivierten Mitarbeiter für die
Saison 09 (Anf. April-Anf. Nov.)

SIE sind gesucht!!

- KOH haben Sie Lust, Ihrer Fantasie
freien Lauf zu lassen? Dann sind Sie in
unserer „Vegi-Vollwert-Küche“ (BIO -
Knospe-Zertifikat) am richtigen Ort!
Sie arbeiten zu zweit oder alleine und
können so Ihre Ideen einbringen und ver-
wirklichen.
Wenn Sie zudem sportlich sind und
Freude an der Natur haben, zögern Sie
nicht mehr!

Wir beten eine vielseitige Tätigkeit in
jungem, kollegialem Team, mit regel-
mässigen Arbeitszeiten und neuem Mit-
arbeiterraum.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Un-
terlagen (mit Foto) via E-Mail oder Post:
Hotel Sass da Grüm - Unique-
Gabriella Mettler und Stefan Büschi
6575 San Nazzaro
Tel. 01 785 21 71
www.sassdagruem.ch
info@sassdagruem.ch

1351-798



Dorfstrasse 39 - vis-à-vis Bahnhof - 6390 Engelberg
Telefon 041 637 29 18

Wir suchen für unser Café-Restau-
rant (Tagesbetrieb) auf die Som-
mersaison freundliche, sprach- und
fachkundige

Servicemitarbeiterin

Unsere Gäste verwöhnen wir mit
saisonalen Tages- und A-la-carte-
Gerichten sowie hausgemachter
Pâtisserie.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungs-
unterlagen an:

Jörg und Annagret Geiger
Café Désiré
6390 Engelberg
Tel. 041 637 29 18
E-Mail: cafe.desire@bluewin.ch

975-573

HOTEL DE LA PAIX***

3800 INTERLAKEN

Kleineres Familienhotel (40 Betten)
sucht für die Sommersaison Mai-Okt.

(EHE)PAAR

Sie: Zimmer/Lingerie
Er: Allrounder/Küche, Haus, Garten

SERVICEMITARBEITERIN

Speisesaal (kein A la carte)
auch Anfängerin/Studentin
gute Deutsch- und Englischkenntnisse
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Be-
werbung.

G. Etterli, Tel. 033 822 70 44
info@hotel-de-la-paix.ch

1291-752

NEUERÖFFNUNG PIZZERIA

WILHELM TELL IN ALTDORF/URI

1. April 2009
Zur Ergänzung unseres jungen Teams
suchen wir:

JUNGKÖCH

(kreativ, dynamisch)

PIZZAIOLO

(mit Zertifikat oder Berufserfahrung)

KELLNER

(mit Berufserfahrung, Sprachen D/I)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit
Lebenslauf und Foto:
Tellenbar GmbH
David Garcia
Postfach 923
6460 Altdorf
info@tellenbar.ch
www.tellenbar.ch

1347-796



**VI-
ERWALDSTÄTTERSEE**

Die Schifffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees
(SGV) ist das führende Schifffahrtsunternehmen der
Schweiz. Als privatwirtschaftliches Transportunter-
nehmen erbringt die SGV Leistungen im öffentlichen
Verkehr, Gastronomie und Schiffttechnik. Sie verfügt
über eine Flotte von 5 Raddampfern und 15 Salon-
Motorschiffen und befördert jährlich rund 2,3 Millionen
Fahrgäste.

Zur weiteren Umsetzung unserer Wachstumsstrategie im Geschäftsbereich
Schifffahrt, Abteilungen Kursschifffahrt und Schifffahrten, suchen wir innovative,
kundenorientierte, selbständige und teamfähige Persönlichkeiten als

MitarbeiterIn

Verkauf Gruppen- /Gastronomiefahrten

100%, unbefristet, Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung

MitarbeiterIn

Verkauf Schiffsmieten (Charter) /Gastronomie

100%, unbefristet, Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung

MitarbeiterIn

Marketing Schiffsmieten (Charter) /Gastronomie

40%, unbefristet, Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung

Ihre Chance für eine interessante und abwechslungsreiche Arbeit in einem
nicht alltäglichen Umfeld?

Dann freuen wir uns auf Ihren Besuch auf unserer Homepage, wo Sie alle wich-
tigen Informationen über die Tätigkeiten finden: www.lakelucerne.ch

Schifffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees

Reto Aret, Personalverantwortlicher SGV, Werttestrasse 5; 6002 Luzern
Telefon 041 367 66 17

1325

Express-Stellenvermittlung Service de placement express

Tel. 031 370 42 79

Fax 031 370 42 23

SUCHEN SIE QUALIFIZIERTE ARBEITSKRÄFTE?

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

CHERCHEZ-VOUS DES TRAVAILLEURS QUALIFIÉS?

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

Stellengesuche / Demandes d'emploi

Küche/cuisine

1	2	3	4	5	6	7	8
2754	Koch/Sous-chef	41	CH	sofort	D	I	Interlaken
2755	Küchenchef	46	CH	Mai	D/I		AG/LU/GR
2759	Küch./chef/Alleinkoch	39	DE	L-EG sofort	D/E/I		LU/BE/VS/GR
2764	Commis de cuisine	20	DE	B-EG n. Ver.	D		Gehobene Küche
2765	Koch/w	29	CH	sofort	D		Luzern+Umgeb.
2766	Küchenchefin	29	CH	März	D/F		Bern+Umgeb.
2769	Küchenhilfe	37	IT	B	sofort	D/I	TI/BE-Oberl.
2773	Pâtissier/Gardemanger	39	CH	März	D		Bern+Umgeb.
2777	Küchenchef	46	CH	Mai	D/I		AG/GR
2782	Alleinkoch/Küch./chef	61	DE	C	n. Ver.	D/E/F/I	Basel/Nordwest-CH
2786	Hilfskoch/Koch/Allrounder	31	CH	sofort	D		
2791	Demi-chef de partie	24	GR	L-EG sofort	E		Zürich
2792	Sous-chef/Küch./chef	56	CH	sofort	D/E/F/I	TI	
2793	Sous-chef	60	CH	April	D/E/F		
2801	Küchenhilfe/Office/Buffer	50	CH	Mai	D		LU/BE

Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
2756	Restaurantleiter/Gastgeber	60	CH	n. Ver.	D/E		Zentral-CH
2757	Kellner	62	CH	sofort	D/E/I		ZH/BE/AG/LU
2760	Chef de Service/w	51	AT	L-EG Mai	D/E/I		zus.m.2761
2761	Barmann/Barchef	54	AT	L-EG Mai	D/E/I		zus.m.2760
2763	Service/w	69	CH	April	D/E		Bodensee/SG
2768	Sefa	28	CH	sofort	D/E/F/I		Bern-Thun

Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
2770	Kellner/Chef de rang	49	ES	L-EG n. Ver.	D/E/F/I		BE-Oberl./ZH-Oberl./VD
2774	Sefa	47	DE	L-EG Mai	D/E		
2776	Kellner/Chef de Service	37	CH	n. Ver.			Bern
2779	Buffer/Service/w	35	HU	C	sofort	D/E	LU/ZG/OWNW
2781	Sefa	21	CH	April	D/E/F		ZH/TG
2783	Commis sommelier	35	CH	sofort	D/F		Zürich
2795	Service/w	18	AT	L-EG Juni	D/E		
2796	Service/w	17	AT	L-EG Juni	D/E		
2800	Kellner	57	GB	L-EG April	D/E/F		Ital. Restaurants
2804	Chef de rang/Kellner	54	IT	L-EG n. Ver.	D/F/I		

Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
2762	Zimmerfrau/Allrounderin	39	CH	April	D/F/I		max.60%/Bern
2780	Hilfskraft/Lingerie/w	24	RS	B	sofort	D	Bern+Umgeb.
2784	Hauswirtschaft/Buffer/w	22	CH	Mai	D/E/F		BE/SG
2787	Hilfskraft/w	50	ES	L-EG n. Ver.	D		Bern+Umgeb.
2788	Zimmerfrau/Lingerie	41	CH	n. Ver.	D		ZH
2789	Zimmerfrau	29	PL	B	Mai	I	TI
2794	stv.Gouvernante	33	CH	sofort	D/E/F		3-4*-Hotel/Stadt
2798	Gouvernante/Hausw.leiterin	41	CH	sofort	D/E/F		BE/ZH/BS/VS/AG
2799	Hilfskraft	42	CH	sofort	D		Bern
2802	Zimmerfrau	51	CH	sofort	D		BE-Oberl.

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

1289-751

Stellenbewerbung | Candidatur

SUCHEN SIE EINE STELLE?

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

CHERCHEZ-VOUS UN EMPLOI?

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

Bewerbungstalon | Talon de demande d'emploi

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

Gewünschte Stelle/Emloi souhaité:

Eintrittsdatum/Date d'entrée:

Arbeitsbewilligung/Permis de travail:

Jahresstelle / Place à l'année ☐ Saisonstelle / saison ☐

Art des Betriebes/Type d'établissement:

Bevorzugte Region/Région souhaitée:

Name/Nom:

Vorname/Prénom:

Strasse/Rue:

PLZ/Ort/NPA/lieu:

Geburtsdatum/Date de naissance:

Nationalität/nationalité:

Telefon privat/No de téléphone privé:

Telefon Geschäft/No de téléphone professionnel:

Bemerkungen/Remarques:

Sprachkenntnisse/Connaissances linguistiques:

Deutsch/Allemand: Französisch/Français: Italienisch/Italian: Englisch/Anglais:

(1=Muttersprache/Langue maternelle, 2=gut/bonnes, 3=mittel/moyennes, 4=wenig/faibles)

Meine letzten drei Arbeitsstellen waren/Mes trois derniers emplois:

Betrieb/Etablissement: Ort/Lieu:

Funktion/Façon:

Dauer (von/bis)/Durée(dé):

1.

2.

3.

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

Datum/Date:

Unterschrift/Signature:

Ich bin mit der Bekanntgabe der Daten (Name, Adresse, Telefon etc.) einverstanden: ☐ Ja ☐ Nein / J'accepte la publication de mes coordonnées (nom, adresse, téléphone, etc.): ☐ Oui ☐ Non

Wenn nein, können wir den ausgefüllten Talon nicht in der Zeitung publizieren. / En cas de réponse négative de votre part, nous ne pourrions pas publier le talon dans le journal.

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

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

SPLENDEDE 5 ETOILES
ouvert à l'année
CRANS-MONTANA-VALAIS
Nous recherchons notre
Directeur Général visionnaire
ainsi que notre Chef de cuisine
confirmé 14 Gault Millau.
Sous chiffre 1340-790 à htr
hotel revue, Monbijoustrasse 130,
case postale, 3001 Berne
1340-790

L'Hôtel Cailler à Charmey
recherche pour le 1^{er} mai 2009 une
réceptionniste expérimentée
parlant couramment le français et l'allemand, avec une bonne connaissance de la suite 8 Fidello.
Toutes vos candidatures
sont à adresser à:
Hôtel Cailler
Mme Pauwels, Directrice de l'hébergement, Gros Plan 28, 1637 Charmey
ou par mail:
annabelle.pauwels@hotelrestaurant.ch

REGIE TURRIAN SA
DEPUIS 1964 AV. CENTRALE - CH-1884 VILLARS
Avez-vous envie de changer d'orientation?
Nous sommes une Régie immobilière, présente depuis 1964 dans la station de Villars-sur-Ollon et nous cherchons:
1 réceptionniste/secrétaire pour notre service des ventes
Profil souhaité:
• Aisance dans les contacts
• Sens de l'organisation et de la communication
Indispensable pour ce poste:
• Connaissances des logiciels informatiques MS-Office et Internet
• Bonnes connaissances de l'anglais (parlé et écrit)
Entrée en fonction à convenir.
Si vous souhaitez rejoindre une équipe dynamique, nous vous invitons à faire parvenir vos offres, avec documents usuels et photo, sous pli confidentiel à:
Régie TURRIAN S.A.
Case postale 129
1884 Villars-sur-Ollon
1174-704

HOTEL MIRTO AU LAC
Für die kommende Sommersaison
1. April bis 20. Oktober
suchen wir noch folgende motivierte
Mitarbeiter:
**Kellner
Serviertochter
Commis de cuisine**
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche
Bewerbung:
P & M. Uffer
Hotel Mirto au Lac, 6614 Brissago
www.hotel-mirto.ch 1256-741

**hotel & hostel
montarina**
www.montarina.ch
Ab März/April 2009
ist folgende Stelle offen:
Front Office Mitarbeiter/in
Bewerbungen bitte an:
Hotel & Hostel Montarina
Bernadette Heinrich
Via Montarina 1
6900 Lugano
www.montarina.ch
info@montarina.ch 1011-595

**Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra**
Dipartimento federale della difesa, della
protezione della popolazione e dello sport
DPS
Ufficio federale dello sport UFSPO

Centro sportivo nazionale della gioventù a Tenero (CST)
è una filiale dell'Ufficio federale dello sport UFSPO di Macolin. Ospitiamo settimanalmente fino a 800 sportivi alloggiati in ostelli e in campeggio per un totale di oltre 124'000 pernottamenti annui e 270'000 pasti. La clientela è caratterizzata da campi sportivi di scuole, società e federazioni sportive provenienti da tutta la Svizzera e dall'estero. Alla clientela con alloggio si aggiungono numerose attività di allenamento serali e eventi sportivi nel fine settimana. Per completare il nostro organico cerchiamo
Un/una responsabile del settore alloggi e ristorazione (100%)
Compiti: In qualità di membro della direzione del CST dirige con intraprendenza, autonomia e spirito di innovazione il settore ostelli e ristorazione; coordina e gestisce i servizi annessi all'alloggio e alla ristorazione e ne sviluppa e ottimizza la gestione; gestisce il bar; collabora nell'organizzazione di eventi; collabora nello sviluppo della logistica del centro.
Requisiti: Scuola alberghiera (SUP), diploma di albergatore-ristoratore SSA, certificato di esercente, subordinatamente formazione in una scuola superiore in economia domestica con attestato federale o diploma della scuola specializzata superiore dell'albergheria; esperienza nella conduzione di strutture alberghiere simili e nella conduzione di personale; talento organizzativo, spiccate capacità di lavoro in team e competenze sociali; attitudine ad assumere responsabilità ed a lavorare in modo autonomo; ottima padronanza delle lingue nazionali in particolare di italiano e tedesco; buone conoscenze d'informatica (Word, Excel, programmi di gestione alberghiera); disponibilità al lavoro flessibile. Entrata in servizio: 1^o luglio 2009 o data da convenire.
Un coordinatore/una coordinatrice sportivo/a (80%)
Compiti: Pianifica e coordina le attività sportive della clientela; organizza eventi sportivi; partecipa a progetti quale rappresentante del CST; contribuisce allo sviluppo dell'offerta e svolge in modo autonomo e preciso il relativo lavoro amministrativo; è subordinato/a al responsabile sportivo del CST.
Requisiti: Formazione di docente di educazione fisica o di maestro di sport (SUP Macolin, licenza universitaria o ETHZ); diploma in management dello sport e/o nella gestione aziendale (BWL o formazione simile); ottima padronanza delle lingue nazionali in particolare di italiano e tedesco e possibilmente dell'inglese; spiccata capacità di lavoro in team e talento organizzativo; spirito d'iniziativa e piacere al contatto con la clientela; buone conoscenze d'informatica (Word, Excel, ev. programmi di gestione alberghiera); disponibilità al lavoro flessibile e secondo turni serali e/o durante la fine settimana. Entrata in servizio: 1^o luglio 2009 o data da convenire.
Un/una apprendista impiegato di commercio
Requisiti: Buoni risultati scolastici e voglia di imparare; conoscenza diretta del mondo dello sport; sana costituzione e condotta irreprensibile; piacere e facilità di contatto con la clientela; interesse alla professione; buona conoscenza delle lingue nazionali. Sarà data la precedenza ai/celle candidati/e intenzionati a seguire il profilo con maturità integrata. Entrata in servizio: 1^o settembre 2009.
1341-791

HOTEL GARNI A MURALTO TI
assume per subito o data da convenire
**SEGRETARIA/
RICEZIONISTA**
con pluriennale esperienza nel ramo
conoscenza lingue nazionali parlate
e scritte e inglese. Attitudine al lavoro
indipendente.
Inviare curriculum vitae e foto a Varini
Snc SA, cp 947, 6600 Locarno.
Saranno prese in considerazione solo le
candidature con i requisiti richiesti.
1286-750

LA GRUYÈRE
www.la-gruyere.ch
Dans le cadre de la création du nouvel office du tourisme de Gruyères,
La Gruyère Tourisme est à la recherche de son/sa futur/e:
Responsable OT Gruyères
(Min. 80%)
dont le profil au niveau professionnel se situe comme suit:
• Formation commerciale et plus particulièrement dans le domaine du tourisme (Ecole Suisse de Tourisme)
• Personnalité dynamique, autonome et sachant faire preuve de créativité
• A l'aise dans les contacts et dont l'accueil du client est une priorité
• Flexibilité, horaire de travail réparti également sur les week-ends et jours fériés
• Goût pour l'organisation d'événements, de manifestations et d'animations
• De langue maternelle française, avec d'excellentes connaissances de l'allemand et de l'anglais. Une quatrième langue serait un atout.
La/La futur/e responsable assumera notamment les tâches suivantes:
• Gestion des animations et manifestations dans la cité de Gruyères
• Participation aux comités et séances de travail
• Accueil des touristes
• Développement et entretien des relations avec les partenaires touristiques
Date d'entrée en fonction: Juin 2009
Cette activité se déroule dans une région privilégiée et dynamique. Elle permettra à son titulaire d'exercer un travail varié en collaboration étroite avec la Direction, tout en jouissant d'une grande autonomie. Intéressé/e? N'hésitez pas à envoyer votre dossier de candidature, accompagné des documents usuels (curriculum vitae, copies de certificats et prétentions de salaire) à:
**La Gruyère Tourisme
Ressources humaines - CP 593
Place des Alpes 26 - 1630 Bulle**
1187-715

**VILLA PRINCIPE LEOPOLDO
HOTEL & SPA
LUGANO**
Per completare il Team del nostro ricevimento
cerchiamo dal 1.04.2009 al 31.10.2009
**Segretaria
Stagiaire
Portiere di notte**
Si richiede:
conoscenza lingue nazionali ed inglese,
nazionalità svizzera o permesso valido.
Le candidature sono da inoltrare per iscritto
e corredate di CV, certificati e foto a:
Sig.ra Flavia Boffi, Ufficio del Personale
VILLA PRINCIPE LEOPOLDO HOTEL & SPA
Via Montalbano 5 • CH - 6900 Lugano
Tel. +41 (0)91 985 88 55 • Fax +41 (0)91 985 88 25
info@leopoldohotel.com • www.leopoldohotel.com

LUGANO - Castagnola
Hotel Carlton Villa Moritz, 45 Zimmer
sucht ab Mitte April bis Oktober 2009
**Réceptionist/
Empfangssekretärin** (mit Hotel-
erfahrung, sprachenkundig D/F/E)
**Koch - Commis de cuisine
Tourmente**
(Etage, Lingerie, Cafeteria)
Office- und Küchenbursche
Bewerbungen mit Foto an: Familie
Wernli, Postfach 70, 6976 Lugano-Castagnola, Fax 091 971 38 14
www.carlton-villa-moritz.ch
E-Mail: wernli@carlton-villa-moritz.ch

CONTINENTAL PARKHOTEL
Ab ca. Mitte April sind noch
folgende Stellen offen:
**FRONT OFFICE MITARBEITER/IN
SERVICE MITARBEITER/IN**
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
CONTINENTAL PARKHOTEL
Edgar Fassbind
Via Basilea 28
CH-6900 Lugano
www.continentalparkhotel.ch
info@continentalparkhotel.ch
1010-594

Stellengesuch

33 Jahre im Hotel, als eidg. dipl. Hotelmanagerin NDS HF, an der Front, den Puls des Gastgewerbes gefühlt, Menschen begegnet, vieles gelernt und an Schwierigkeiten erstarkt. Nun ist für mich der Moment gekommen, einen andern Weg zu gehen und eine neue Herausforderung zu suchen.

Meine Stärken sind der Umgang mit Menschen, sie zu spüren und entsprechend auf sie einzugehen, mein Organisationsstalent, meine Kreativität und Flexibilität im Denken und Handeln. Als Selbstständigerwerbende habe ich mir ein grosses Mass an Selbstkompetenzen angeeignet, die mich befähigen, in neue und unbekannte Tätigkeitsfelder vorzudringen.

Suchen Sie so jemand, dessen Profil man nicht genau umschreiben kann? Lassen Sie uns darüber sprechen! Unter Chiffre 1322-775 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Au sud de la France cherche

Chef et Commis de cuisine
avec expérience, avril/mai à sept/oct,
cuisine très soignée, logement dispo
www.magnanerie-de-bernas.com
katrin.keller1@gmx.net
+334 66 82 37 36 / fax +334 66 82 37 41
1304-783

Wir suchen eine/n

Bäcker-Konditor/in Instruktor
für Hotelfachschule in Mexiko. Spanisch-
kenntnisse von Vorteil, Englisch unab-
kömmlich.

Instituto Suizo de Gastronomía y
Hotelería, Adrian Howald
25 Sur 702 Colonia La Paz
C.P. 72 160 Puebla México
Tel. +52 222 296 73 39
adrian.howald@isu.edu.mx
www.isu.edu.mx
1369-809

HEADBUTLER
ANWESEN IN SÜDÖSTERREICH

Für unseren Auftraggeber in Kärnten, suchen wir derzeit zur Führung des achtköpfigen Teams - bestehend aus unterschiedlichen Professionalisten, die sich um Haus und Garten des Anwesens kümmern - eine erfahrene, führungsstarke, dienstleistungsorientierte und professionell agierende Persönlichkeit.

Ihre Aufgaben

- Erfüllung von Pflichten und Wünschen des Dienstgebers am gesamten Anwesen
- Fachliche & disziplinierte Führung des Hauspersonals
- Versorgung der Tiere
- Durchführung von administrativen Tätigkeiten, Erstellung von Dienstplänen

Ihre Qualifikationen

- Einschlägige Berufserfahrung aus Hotellerie oder gehobenen privaten Haushalt
- Mobilität bezüglich Einsatzort sowie Reisebereitschaft
- Gute Deutsch- und Englisch-Kenntnisse
- Äusserst diskrete Persönlichkeit mit professioneller Arbeitsweise und Auftreten
- Loyal, zuverlässig, flexibel, technisches Verständnis, MS-Office

Wir freuen uns über Ihre aussagekräftige Bewerbung (m/w) inkl. Foto unter der Kennnummer D9025 an jobs1@eblinger.at. E-Mail Unterlagen bitte im Word-Format.

A-1010 Wien
Weihburggasse 9
Tel. +43-1-532 33 33-0
www.eblinger.at
Member of IIC Partners -
Executive Search Worldwide

EBLINGER PARTNER

VERBINDUNGEN, DIE WERTE SCHAFFEN.

Hoteldirektorin
gefunden
htr stellenrevue

www.jobs.htr.ch

htr hotel revue

Stellenvermittlung



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

Kanada/Ontario - Schweizer
Jugendaustausch
Gesucht ca. Juni-Okt. 2009 in abgele-
genes Buschresort - GH-Führung
1 Jungkoch/Jungköchin sowie
1 Hotelfachangestellte
mit abgeschlossener Berufsausbildung. Bist du
unter 30 Jahre, Allrounder/in, flexi-
bel, kreativ, selbst. Arbeiten gewohnt
und offen für Neues? Englisch-
kenntnisse von Vorteil.
Wir freuen uns auf deine handschriftli-
che Bewerbung: Martin Seelhofer,
Postfach 336, 8730 Uznach

Aus- und Weiterbildung

WIRTEPRÜFUNG!
Sie möchten Ihre Zukunft sichern
und mehr Geld verdienen? Unser
moderner Fernkurs führt Sie
direkt zum Ziel - ein Lokal unter
Ihrer Führung. Interessiert?
Senden Sie noch
heute den
Coupon ein.

WIRTE-COUPON
GASTWIRTS AG
Badenerstrasse 678, 8048 Zürich

Name: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____
Beruf: _____ Alter: _____
Tel.: _____ Htr: _____

EXECUTIVE CHEF
5* Hotel in der Schweiz
- einige Jahre Erfahrungen in
5* Hotels, deutschsprachig,
Organisations- & Führungstalent,
kreativ und kommunikativ

GUEST RELATION MANAGER
5* Hotel Resort Malediven
- einige Jahre Erfahrungen im
Rezeption Bereich 5* Hotels,
deutsch und französisch,
Schweizerin.

weitere Stellen: www.wips.ch
Tel: +41(0)62 724 03 90
Bewerbung via Email: info@wips.ch

Anzeigenschluss
verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

IMPRESSUM

htr hotel revue - stellen revue / marché de l'emploi

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

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

Chefredaktion / Rédaction en chef: Elsbeth Hobmeier
Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König
Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger
Anzeigen-Innendienst/Service des annonces: Angela Di Renzo, Delia Piscopo, Patricia Nobs Wyss
E-Mail: inserate@htr.ch / www.jobs.htr.ch

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

- Frontseite / Première page: Fr. 1.70 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Direktion / Direction: Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus: Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Zuschlag Aufschaltung Internet: 1 Wo. Fr. 50.-, 2 Wo. Fr. 100.- (pro Anzeige)
- 1 GzD bis Freitag vor Erscheinen möglich - weitere GzD kosten pro Auszug Fr. 30.-

Termine:

- Ausgabe
- Erscheint
- Anzeigenschluss **Mo. 12.00 Uhr**

Nr. 11/2009

12.3.2009

9.3.2009

Nr. 12/2009

19.3.2009

16.3.2009

Nr. 13/2009

26.3.2009

23.3.2009

Nr. 14/2009

2.4.2009

30.3.2009

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

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

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