

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2009)
Heft: 22

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

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 14.07.2025

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

stellenrevue htr

marché d'emploi

Der grösste Stellenmarkt der Schweiz
Le principal marché de la branche

Pfingstausgabe Nr. 23
erscheint am Do. 4. Juni 2009
Anzeigenschluss: Fr. 29. 5. 09, 8.00 Uhr

htr hotel revue Nr. 22 / 28. Mai 2009

**Wir sorgen für
Nachwuchs**
htr stellenrevue

www.hoteljob.ch

htr hotel revue

GASTRO SUISSE
JOB SERVICE
SUCHEN? VERMITTELN? FÖRDERN?
WIR SUCHEN?
Fachprofi für
Service und Küche
Führungspersönlichkeiten
in Küche und Service
Bumentaldstrasse 20, 8046 Zürich, Tel. 044 377 55 35
Fax 044 377 55 90, E-Mail: jobservice@gastrouisse.ch
www.gastrouisse-jobservice.ch

www.gastrojob.ch
Topjobs und Gastroprofis – ganze Schweiz

GastroJob
Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire

| | |
|------------------------------|------------|
| Direktion/Kaderstellen | 1-3 |
| Deutsche Schweiz | 2-5 |
| Svizzera italiana | 6 |
| International | 6 |
| Stellengesuche | 6 |
| Suisse romande | 6 |
| Marché international | |
| Demands d'emploi | |

New Challenge

Hotel & Gastro Personalvermittlung

Planen Sie Ihre Karriere,
suchen Sie eine neue Herausforderung
oder ganz einfach einen Tapetenwechsel!

Bei meinen Kunden im Raum Zürich, Berner Oberland
und im Wallis stehen Möglichkeiten offen:

1. Gouvernante

Chief de Service

Betriebsassistentin 60-100%

Empfangschefin

Réceptionistin

Küchenchef

Sous-chef's

Chef de Partie, Demi-Chef & Commis

Servicefachmann

Detailliertere Informationen finden Sie unter

www.newchallenge.ch

Interessiert? Dann rufen Sie mich an oder senden mir Ihre
Bewerbungsunterlagen zu. Ich freue mich, Sie kennen zu
lernen.

New Challenge, Gabriela Weber, Seestrasse 160, 8002
Zürich, Tel. 044 201 24 66

Für unser am Zürichsee gelegenes
Anwesen suchen WIR (und unsere
7-jährige Tochter)

ein Ehepaar

SIE sollte den Haushalt besorgen,
insbesondere gut kochen und
gewissenhaft reinigen/bügeln.

ER sollte den Garten und das Anwesen
pflegen und SIE im Haus unterstützen.
Geboten werden eine grosszügige,
möblierte Einliegerwohnung und ein den
Aufgaben entsprechendes attraktives
Gehalt. Arbeitsantritt alsbald.

Zuschriften unter Chiffre 2481-1385 an
htr hotel revue, Mombliustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern.



SCHLOSS BÖTTSTEIN
TAFELN · TAGEN · SEIN

Zur Vervollständigung unseres Teams
suchen wir für die kommende Sommer-
saison noch eine/einen:

Chef de rang m/w 100%

sowie Bankettaushilfen mit Erfahrung
auf Abruf für unsere Hochzeiten.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre
Bewerbungsunterlagen z. Hd. von Bri-
gitte Bischofberger, Schloss Böttstein,
Schlossweg 20, 5315 Böttstein.

www.schlossboettstein.ch

Gestalten Sie unsere Zukunft aktiv mit!

TERTIANUM AG ist die schweizweit führende Anbieterin von residenziellen Alterswohnen und betreibt derzeit 19 Seniorenresidenzen. Unsere 20. Residenz in Luzern, in unmittelbarer Nähe zum Verkehrshaus, befindet sich derzeit im Bau und wird ca. am 1. April 2010 eröffnet. Das Wohnangebot besteht aus 72 grosszügigen 2½- und 3½-Zimmer-Appartements sowie einem Pflegewohnbereich mit 16 Pflege-Einzelzimmern.

Mit Eintrittsdatum 1. Dezember 2009 bietet sich Ihnen die einmalige Chance, als

Direktorin/Direktor der Seniorenresidenz TERTIANUM Bellerive Luzern

den neuen Betrieb nachfragegerecht umfassend organisatorisch, personell und infrastrukturell auf- und auszubauen und sich so, eingebettet in den TERTIANUM Strukturen, Ihr eigenes Unternehmen zu entwickeln.

Unsere Residenzgäste aber auch die zu integrierenden neuen Mitarbeitenden verdienen nur die beste Führung und Dienstleistungsqualität:

- Sie mögen Menschen, verfügen über Führungserfahrung und fundierte Fach- und Sozialkompetenz im Heim- und/oder Hotelbereich sowie über mindestens 3 Jahre Leitungserfahrung.
- Sie denken und handeln unternehmerisch, haben gute Kenntnisse im Management und im Finanz- und Rechnungswesen.
- Sie sind kreativ, flexibel und organisatorisch versiert.
- Sie haben ein sicheres Auftreten, sind sprachlich gewandt und haben die Fähigkeit, Mitarbeiter zu motivieren und eine Hauskultur positiv zu entwickeln und zu prägen.
- Sie haben sich mit Krankheit, Sterben und Tod persönlich auseinander gesetzt und können damit natürlich umgehen.
- Sie setzen Qualität in allen Belangen durch und fördern die Mitarbeitenden aktiv.

Wollen Sie diese unternehmerische Herausforderung annehmen?

Dann freuen wir uns sehr auf Ihre vollständigen schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto. Wir sichern Ihnen absolute Diskretion zu.

TERTIANUM AG, Winfried Giesel, Leiter Personal Gruppe, Seminarstrasse 28, Postfach, 8042 Zürich, www.tertiarium.ch

TERTIANUM AG Seminarstrasse 28 Tel. 043 544 15 15 tertium@tertiarium.ch
8042 Zürich Fax 043 544 15 00 www.tertiarium.ch

KOMPETENZ FÜR DAS ALTER

ASTORIA

Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens

Das Hotel Astoria designed by Herzog & de Meuron verfügt über 250 Hotelzimmer sowie 12 licht-durchflutete Tagungsräume. Unsere Restaurants der Extraklasse bieten Aussergewöhnliches: Im Thai Garden zelebrieren wir eine mit 15 Punkten Gault Millau ausgezeichnete königlich thailändische Küche. Eine frische, unkomplizierte Marktküche erwartet Sie im neuen Bistro Latino. Hausgemachte Pasta und Holzofen-Pizza servieren wir im Ristorante La Cucina. Die Penthouse Bar ist der In-Treffpunkt für die Happy Hour und die Ausgangs-Drehscheibe für lebenslustiges und tanzfreudiges Publikum über den Dächern Luzerns.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

F&B-Assistent/Duty-Manager

Für diese herausfordernde Kaderfunktion suchen wir einen enthusiastischen Gastgeber. Sie sind 24-32 Jahre jung, eine F&B erfahrene, frontorientierte und kommunikative (D/E) Persönlichkeit mit Durchsetzungsstärke und Ausdauer. Sie überwachen unsere Outlets, arbeiten aktiv im Service mit, übernehmen den Dutydienst und vertreten die Direktion.

Seminarfrontleiter

Als aktiver und umsichtiger Gastgeber (D/E) führen Sie unsere Seminarfront-Abteilung und sind verantwortlich für das Setup der Räume, die Betreuung der Konferenzgäste und die Überwachung aller Anlässe. Sie übernehmen bei Banketten die Chef de Service Funktion, überzeugen durch technisches Know-how und behalten in hektischen Momenten die Ruhe und Übersicht.

Chef de Partie Ristorante La Cucina

Sie führen als junger, motivierter, ausgeleitet Koch mit Ihrer engagierten, voraus denkenden, speediven und kreativen Art Ihren Posten selbstständig, tragen durch Ihr fachtechnisches Können zur Qualitätsverbesserung unseres Angebotes bei und übertreffen die hohen Qualitätsansprüche unserer Gäste.

Thai-Spezialitätenkoch

Sie überzeugen durch Ihre Thai Kochkünste und verwöhnen unsere anspruchsvolle Kundschaft im Thai Garden, dem mit 15 Punkten Gault Millau zum besten Restaurant seiner Art gekürten Lokal der Schweiz.

Wir bieten Ihnen ein spannendes Arbeitsumfeld und die Herausforderung in einem sich immer weiter entwickelnden Hotelunternehmen tätig zu sein. Neugierig? Gerne erwarten wir Ihre komplette, schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Arbeitszeugnissen und Foto.

Unser Personalchef, Herr Jan Biederbost, freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme!

Jan Biederbost, jbiderbost@astoria-luzern.ch
Tel. +41 (0)41 5 88 22, Fax +41 (0)41 226 88 90
Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29, CH-6002 Luzern
www.astoria-luzern.ch



Valentino Gastronomie AG

Für unser Ristorante La Gioia im Herzen von Bern und unser
Ristorante Primo in Wetzikon suchen wir per 1. Juli 2009 oder
nach Vereinbarung je eine/n

Geschäftsführer/-in

Ihre Aufgabe: Ihnen obliegt die Führung des Restaurants. Mit
Ihrem Team gewährleisten Sie reibungslose Abläufe und einen
grösstmöglichen Kundennutzen. Gästezufriedenheit ist unser
oberstes Gebot.

Was Sie mitbringen: Sie sind eine dynamische Persönlichkeit
mit Organisationstalent und Flair für die italienische Küche.

Dank Ihrer sympathischen und vertrauensvollen Art ist es leicht
für Sie, auf allen Ebenen zu kommunizieren. Sie haben eine Ho-
telfachschule abgeschlossen und/oder verfügen über Erfahrung
in der Führung eines Restaurants. Italienisch ist keine Fremd-
sprache für Sie.

Für die Führung des Ristorante La Gioia ist das Innehaben eines
Wirtepatentes für den Kanton Bern von Vorteil.

Wir bieten Ihnen: Eine sehr herausfordernde Kaderstelle, wo Sie
Ihre Ideen direkt einbringen und umsetzen können. Viel Füh-
rungs- und Fachverantwortung sowie eine selbstständige Tätig-
keit innerhalb von gegebenen Rahmenbedingungen, eine moti-
vierte Crew und gute Entwicklungsmöglichkeiten. Alles in allem
die Chance, Ihr Können unter Beweis zu stellen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns, Sie kennen
zu lernen. Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewer-
bungsunterlagen mit Foto.

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

Ristoranti La Gioia und Primo – Betriebe der Valentino Gastronomie AG
Weitere interessante Stellen unter www.vgag.ch

schürmatt

sozialpädagogische Kompetenz

Die Schürmatt erbringt Dienstleistungen für Menschen mit besonderen Betreuungs-
bedürfnissen. Im Zentrum der Leistungserbringung steht der professionelle Beitrag zu
grösstmöglicher Lebenskompetenz. Leitbild 2005

Für die Leitung Hauswirtschaft suchen wir per 1. Oktober 2009 oder nach Verein-
barung eine/einen

Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin / Hauswirtschaftlichen Betriebsleiter Pensum 80 – 100%

Sie sind eine Persönlichkeit, die dank Ihrer Begabung in Organisation, Ihrer Flexibili-
tät und Belastbarkeit die Verantwortung für die Hauswirtschaft (Wäscheversorgung,
Reinigungsdienst und Werkgruppe Hauswirtschaft) übernehmen will.

Sie bringen eine Ausbildung als Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin / Hauswirtschaftli-
cher Betriebsleiter FA oder verwandte Weiterbildung und erste Berufserfahrung mit.
Eine sozialpädagogische Ausbildung oder entsprechende Weiterbildung rundet Ihr
Profil optimal ab.

Es erwartet Sie eine anspruchsvolle und vielseitige Tätigkeit mit Handlungs- und
Gestaltungsspielraum, fortschrittliche Anstellungsbedingungen und eine sorgfältige
Einführung. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.schurmatt.ch oder von
der Leiterin Hauswirtschaft, Anna-Regula Spillmann, (062 767 07 65).

Gerne lernen wir Sie im Rahmen eines Bewerbungsgesprächs und eines anschlies-
senden Einblicks kennen.

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:
Walter Dellenbach, Leiter Personalmanagement,
Stiftung Schürmatt, Schürmattstrasse 589, 5732 Zetzwil



PARKHOTEL
SCHLOSS HÜNIGEN
KONOLFFINGEN BERN

Nur 20 Minuten von Bern entfernt, in Konolfingen, liegt das Parkhotel Schloss Hünigen, 4 Sterne Superior, in einem romantischen Park, mit über 3000 Rosen. Das 400 Jahre historische, im Innern mit modernstem Komfort ausgestattete, Hotel-Schlossgebäude, die hervorragende Infrastruktur mit allen Annehmlichkeiten der heutigen Zeit, die erste-klassige Dienstleistung (OO-Auszeichnung) und die geliebte Gastfreundschaft sind die besten Voraussetzungen für einen erfolgreichen, unvergesslichen Aufenthalt. Unser Anspruch ist es, unsere Gäste mit unseren Leistungen und unserer Gastfreundschaft zu überzeugen und zu begeistern.



54 Zimmer
Restaurant & Bar
Rosarium
Bankettsäle
Wellnessbereich

Freude im Umgang mit unseren Gästen, Fachwissen & Engagement

Ihre Herausforderung:

Sind Sie der engagierte Gastgeber der unseren Gästen ein Gefühl von Willkommen sein, Wohlbefinden und „zu Hause sein“ vermittelt?

Sie führen die Restauration mit den Bereichen Restaurant (13 Gault Millau), Bankett und Catering effizient, mit einer Brigade von bis zu 15 Mitarbeitern. Sie sind verantwortlich für das Erstellen der Dienstpläne und der Wahrung und Entwicklung der vorgegebenen Qualität- und Servicestandards sowie für die Warenbewirtschaftung insbesondere für den Wein- und Spirituosenkeller und die Einhaltung der Budgets.

Ihr Fähigkeiten:

Als Basis für Ihre berufliche Karriere haben Sie eine Lehre als Servicefachangestellte/r oder eine Lehre in der Gastronomie mit anschliessendem Hotelfachschulabschluss abgeschlossen.

Sie sind 25-40 Jahre alt und haben in 4- oder 5-Sterne Betrieben Erfahrungen im Servicebereich gesammelt.

Ihr gutes Fachwissen im Service- und Weinbereich erlaubt es Ihnen, unsere Gäste umfassend zu beraten. Sie sind die gepflegte, ausgeglichene, initiative, selbständige Gastgeberpersönlichkeit mit Begeisterung für den Beruf, grosser Einsatzbereitschaft, hohen Qualitätsvorstellungen, guten Führungsqualitäten, ausgeprägtem unternehmerischem Denken und Teamfähigkeit, die Freude hat ein junges Team zu führen und zu Höchstleistungen zu motivieren.

Was wir Ihnen bieten:

Es erwartet Sie eine vielseitige, verantwortungsvolle Aufgabe mit viel Selbständigkeit, Entfaltungsmöglichkeiten und Freiraum für Ihre Ideen. Vorteilhaft und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen sind bei uns selbstverständlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen welche Sie direkt an folgenden Adresse senden:

Parkhotel Schloss Hünigen

Claudia Zürcher-Künzi & Markus Deutsch, Direktion
Freimettgenstrasse 9, 3510 Konolfingen
Telefon: 031 791 26 11
www.schlosshuenigen.com

Restaurationsleiter/in

Die Chesa Randolina ist ein sehr persönlich geführtes ***Superior-Hotel an bester Lage am Silersee im ENGADIN. Infolge Erkrankung fällt unser Küchenchef kurzfristig aus und wir suchen deshalb ab Anfang Juni 2009 einen erfahrenen, selbständigen

AUSHILFS-KÜCHENCHEF

zur vorübergehenden Leitung unserer Küche mit 5 Mitarbeitern. Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

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

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einer einmaligen Umgebung? Wir sind ein exklusiver Wirtschaftsclub für Führungskräfte aus Wirtschaft, Politik und Kultur in einer grünen Oase zwischen Aarau und Luzern.



Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unsere Servicebrigade einen

Servicefachangestellten (w/m)

mit folgenden Voraussetzungen:

- abgeschlossene Berufsausbildung mit Berufserfahrung
- selbstständiges und verantwortungsbewusstes Arbeiten
- exakte Arbeitsweise, Flexibilität
- aufgeschlossene Persönlichkeit

Ihr Aufgabengebiet:

- à la carte Service
- Bankette bis zu 300 Personen
- Seminarwesen
- Verantwortung für einen reibungslosen Betriebsablauf übernehmen
- Eingehen auf die Gästebedürfnisse

Wir bieten:

- interessantes, vielseitiges Aufgabengebiet
- angenehmes Betriebsklima in einem jungen Team
- durchgehende Dienste, faire Bezahlung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihr Bewerbungsdossier. Für weitere Auskünfte setzen Sie sich mit Dani Bühler, Tel. +41 (0)62 726 20 02, in Verbindung.
Postfach TEL +41 (0) 62 726 20 02 reitnau@widenmoos.ch
CH-5057 Reitnau FAX +41 (0) 62 726 20 06 www.widenmoos.ch

Die Gastronomiegruppe



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

Für das von uns ab 01. Juli 2009 im Auftrag geführte

Restaurant "The Traders"

im World Trade Center Zürich, Leutschenbachstr. 95, 8050 Zürich suchen wir per 01. Juli 2009 einen

Küchenchef

Ihre Aufgabe: Ihr Aufgabengebiet umfasst die Produktion und Angebotsplanung eines kontinuierlichen, qualitativ hochstehenden und zeitgemässen Angebotes. Zudem sind Sie für die wirtschaftliche und produktive Küchenführung gemäss Budgetvorgaben, die Überwachung des Hygienekonzeptes sowie der EKAS-Richtlinien, die Lehrlingsausbildung, die Mitarbeiterführung, -schulung und -einsatzplanung in Ihren Tätigkeitsbereichen, das Bestell- und Einkaufswesen, die Planung und Durchführung von Sonderanlässen sowie allgemeine administrative Aufgaben verantwortlich.

Ihr Profil: Wir suchen einen Fachmann mit entsprechender Ausbildung, Berufs- und Führungserfahrung sowie Qualitäts- und Kostenbewusstsein und einem Flair für ein neuzzeitliches, abwechslungsreiches Küchenangebot. Zudem bringen Sie gute PC-Kenntnisse mit, verfügen über fundierte betriebswirtschaftliche Kenntnisse sowie eine zielorientierte und organisierte Arbeitsweise. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag von 07.00 bis 16.30 Uhr, sind jedoch auch bei Spezialanlässen am Abend oder allenfalls an Wochenenden flexibel und einsatzbereit.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZfV-Unternehmungen

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

PisteSüd

Bern-Belp



Geschäftsführer / Mieter Restaurant Take-off für junge Gastronomie-Unternehmer

Das moderne Businesscenter «Piste Süd» in Belp liegt im Zentrum einer sich entwickelnden Industriezone, an der Strasse zum Flughafen Belp und zum Naherholungsraum Belpmoos.

Bis im Frühling 2010 wird das Gebäude attraktive Meeting- und Seminarräumlichkeiten sowie ein neues, öffentlich zugängliches Restaurant erhalten. Dieses ist auf Geschäftsleute, aber auch auf ein vielseitiges Publikum ausgerichtet.

Einem kreativen, unternehmerisch denkenden Gastronomen bietet sich die einmalige Chance, den neu konzipierten Restaurantbetrieb zu attraktiven Bedingungen als Geschäftsführer und Mieter mit aufzubauen und langfristig zu betreiben. Dank zusätzlich bestehender Infrastruktur kann das Projekt weiterentwickelt werden, z.B. mit Catering.

Wir suchen eine frontorientierte Persönlichkeit mit Fachschulabschluss, kreativem Leistungsausweis und guten Kenntnissen im F&B-Bereich. Sie haben ästhetisches Flair und können sich in hohem Masse mit einer Idee identifizieren.

Senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:
Herr Thomas Käser, sweetlemon-concepts ag, Tillerstrasse 36, 3005 Bern, info@sweetlemon-concepts.ch, Tel. 031 350 50 08.

Wir suchen ab Mitte Juni 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

innovative/n Pächter/in

zur Weiterentwicklung eines aussergewöhnlichen und interessanten Gastronomieunternehmens.

Das Ausflugs- und Seminarrestaurant mit fantastischer Alpensicht ist sehr charmant am Rand eines Ortes in den Voralpen gelegen. Es umfasst ca. 100 Plätze und eine Sonnenterrasse. Die Eigentümer sind bereit, Entwicklungen auf der Basis innovativer Ideen zu ermöglichen und zu unterstützen.

Haben Sie den Kopf voller Ideen, möchten Sie diese verwirklichen und suchen Sie eine neue, spannende Herausforderung? Dann erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 2544-1405 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.



Wir suchen für unser Gipfel-Restaurant ab Herbst 2009 oder nach Vereinbarung ein

- GASTGEBERPAAR oder
- GASTGEBER(IN)

Als serviceorientierte Persönlichkeit übernehmen Sie die Verantwortung für die Gesamtleitung. Sie leiten ein motiviertes, junges und engagiertes Team von ca. 20 Mitarbeitern und werden in den Bereichen Personelles, Administration, Buchhaltung und Budgetierung von einer internen Stabsstelle unterstützt.

Sie sind Küchenchef(in) auf gutem Niveau und verfügen über eine fundierte Ausbildung. Sie sind kreativ, frontorientiert, belastbar und blicken auf einige Jahre Berufserfahrung als Chef de Cuisine.

Dann richten Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung an:

AROSA BERGBAHNEN AG
Seeblickstrasse - CH-7050 Arosa
Telefon +41 (0)81 378 84 22
Mail: info@arosabergbahnen.ch
www.arosabergbahnen.ch



Aurora

Bäckerei Konditorei - Confiserie
7078 Lenzerheide

In unseren modernen, lebhaften Betrieb suchen wir zur Ergänzung unseres Teams per sofort oder nach Vereinbarung in Saison- oder Jahresstelle

Jungkoch (-köchin)

René und Andres Bergamin

Bäckerei-Konditorei
Café Aurora
7078 Lenzerheide

Tel. 081 384 13 32
Fax 081 384 66 32
www.cafe-aurora.ch
mail@cafe-aurora.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 sofort oder nach Vereinbarung eine/einen motivierte/n und belastbare/n

Réceptionist/in Front Office
(Vollzeit oder Teilzeit)

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

Senden Sie uns noch heute Ihre vollständigen Unterlagen.

RUNWAY RESTAURANTS AG

Rohrholzstrasse 67, 8152 Glattbrugg
www.runway34.ch E-Mail: info@runway34.ch

Telefonische Auskünfte

Yvonne Weber/Tina Soltermann (Geschäftsleitung) 043 816 34 34



SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF BRUNNEN
AVI DELLYLLEBHOE

Unser ****Haus, direkt am Vierwaldstättersee, gehört zu den führenden Seminarhotels in der Schweiz. Wir engagieren uns mit Herzlichkeit und Leidenschaft für das Wohl der Gäste und bieten einen hohen Standard betreffend Qualität des Angebotes und der Dienstleistungen.

In unser Team suchen wir nach Vereinbarung

Réceptionist/in

Mit jugendlichem Charme begeistern Sie unsere Gäste. D/E/F, Front-Erfahrung, EDV- und Fidelio-Suite-8-Kenntnisse

Seminar-/Bankett-Assistent/in

Mit Freude am direkten Kundenkontakt. Exakte Arbeitsweise, Organisationstalent. D/E/F, kfm. Ausbildung oder Erfahrung im Seminar-/Réceptionsbereich

Jungkoch/Commis de cuisine

Sie setzen kreative Akzente für eine marktfrische Küche. Mit Kochlehre in der gehobenen Gastronomie

Unser operativer Direktor, Thomas Kistler, erteilt Ihnen gerne nähere Auskünfte.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Seehotel Waldstätterhof, Personalwesen
CH-6440 Brunnen

Tel. 041 825 06 06 – www.waldstaetterhof.ch



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. Juli 2009** oder nach Vereinbarung eine/n

Restaurant Manager (w/m) 100%

Im ISO 9001:2000 wie auch OHSAS 18001 und ISO 14001 zertifizierten **Restaurant Empa in Dübendorf** verpflegen sich täglich rund 300-480 Gäste mit einem qualitativ hoch stehenden Angebot, bestehend aus einem Tagesmenu, einem Vegi-Menu, einem Menu Aktuell - im Sommer mit Grill-Angeboten -, einem Free-Choice-Buffer, einem umfangreichen Salatbuffet und zahlreichen Zwischenverpflegungen. Es werden an weitere Betriebe Mahlzeiten im eigenen Kühlfahrzeug ausgeliefert. Zudem werden diverse Sonderanlässe sowie ein Catering-Service ausser Haus durchgeführt.

In dieser anspruchsvollen Funktion sind Sie für ca. 20 Mitarbeitende zuständig und führen den Betrieb nach unseren geschäftspolitischen Grundsätzen und Richtlinien. Administrative Arbeiten in den Bereichen Einkauf, Verkauf und Personalwesen, die Organisation von internen und externen Anlässen sowie die Erstellung des Jahresbudgets gehören ebenfalls zu Ihrem umfangreichen und breit gefächerten Aufgabengebiet.

Ihr Profil

- Gastgewerbliche Grundausbildung (Hotelfachschulabschluss von Vorteil)
- Ausgewiesene Führungserfahrung
- Erfahrung in der Gemeinschafts- oder Markengastronomie
- Betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- Gepflegte Erscheinung und zuvorkommende Umgangsformen
- Hohe Sozialkompetenz sowie ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein
- Dienstleistungsorientiert, kommunikativ und kreativ
- Organisationstalent
- Verhandlungsstarke Gastgeberpersönlichkeit
- Französischkenntnisse von Vorteil

Wir bieten

- Eine spannende Herausforderung mit hoher Eigenständigkeit
- 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 senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto und Lohnvorstellungen an:

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



Stadt Zürich
Entsorgung + Recycling

ERZ Entsorgung + Recycling Zürich schafft Lebensqualität für die Bevölkerung in und um Zürich: Wir sammeln und verbrennen Kehricht, klären das Abwasser und reinigen das Strassennetz. Wir kompostieren Grüngut, unterhalten die Sammelstellen, betreiben Recyclinghöfe und produzieren Heizenergie.

Mit über 800 Mitarbeitenden setzen wir uns täglich ein «Für die saubere Zukunft von Zürich»

Für das unternehmensinterne Tagungs- und Eventzentrum ara glatt suchen wir eine dynamische und engagierte Gastgeberpersönlichkeit als

Seminar-Koordinator/in

Aufgaben:

- Umsetzung einer vorbildlichen Gästebetreuung
- Kundenberatung und Verkauf sämtlicher Dienstleistungen der ara glatt
- Organisation, Betreuung und Kontrolle von Seminar-Anlässen
- Gestaltung und Organisation von Rahmenprogrammen und anderen Nebenleistungen
- Korrespondenz mit Kunden und Zulieferern
- Verwaltung der Konferenzräume und Kontrolle der Seminareinrichtungen
- Koordination zwischen Caterer, Hauswartung und externen Schnittstellen
- Mithilfe bei Salesmassnahmen und bei der Rechnungsstellung
- Dekoration und Pflege der Einrichtung

Anforderungen:

- Ausbildung als Hotel- und Gastfachfrau/-mann oder kaufmännische Berufslehre
- Einige Jahre Berufserfahrung im Bereich Seminarverwaltung
- Gute EDV-Kenntnisse und Sprachkenntnisse (D/E/F)
- Ertragsorientierte Denkweise und Verhandlungsstärke
- Organisationstalent und Teamplayer
- Ausgeprägtes Qualitätsdenken und hohe Eigenverantwortung
- Überzeugendes, gepflegtes Auftreten und einwandfreie Umgangsformen
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten

Wir bieten Ihnen fortschrittliche Anstellungsbedingungen mit guten Sozialleistungen.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an: Stadt Zürich, ERZ Entsorgung + Recycling Zürich, Frau Simone Schori, Leiterin Dienstleistungsbereich Personal + Dienste, Hagenholzstrasse 110, Postfach, 8050 Zürich; E-mail: simone.schori@zuerich.ch, Telefon direkt 044 645 77 06, www.erz.ch.

Eine Dienstabteilung des Tiefbau- und Entsorgungsdepartements

PARKHOTEL
SCHLOSS HÜNIGEN
KONOLFINGEN BERN

Suchen Sie einen Arbeitsplatz, der Ihnen nebst der täglichen Verantwortung auch Selbstständigkeit, Freiheiten und Kompetenzen bietet?

Ab 01. Juli oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Servicefach-
mitarbeiter/in
für den gepflegten
à la carte Service

In unserem Serviceteam verwöhnen Sie unsere Gäste mit ihrer natürlichen, charmanten Art und tragen Mitverantwortung zu Service. Im Anschluss an eine Servicelehre haben Sie einige Jahre im gepflegten à la carte Service gearbeitet und möchten Ihr Wissen nun in einem erstklassigen Haus anwenden und vertiefen.



Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an

Claudia Zürcher- Künzi
& Markus Deutsch
Gastgeber & Direktion
Parkhotel Schloss Hünigen
CH-3510 Konolfingen
Telefon 031 791 26 11
www.schlosshuenigen.com

Psychiatrie heute



KANTONALE PSYCHIATRISCHE DIENSTE

In den Kantonalen Psychiatrischen Diensten Basel-Landschaft (KPD) sind sämtliche ambulanten und stationären Aufgabenbereiche der öffentlichen psychiatrischen Versorgung zusammengefasst. Insgesamt sind an verschiedenen Standorten rund 950 Mitarbeitende tätig.

Die Küche der Kantonalen Psychiatrischen Klinik geniesst einen ausgezeichneten Ruf bei Patientinnen und Patienten, Mitarbeitenden und Gästen. Nach 22 Dienstjahren tritt unser Küchenchef in den wohlverdienten Ruhestand. Wir suchen deshalb per 01. Oktober 2009 oder nach Vereinbarung eine/n innovative/n

Küchenchefin / Küchenchef

Sie führen die Abteilung Küche mit über 30 Mitarbeitenden fachlich und personell. Zusammen mit Ihrem Team sind Sie für die Angebotsgestaltung sowie die Produktion und Ausgabe von mehr als 1000 qualitativ hoch stehenden Mahlzeiten pro Tag verantwortlich. Sie zeichnen sich durch unternehmerisches Denken und Handeln, Qualitätsbewusstsein und eine hohe Sozialkompetenz aus. Mit Kreativität und Innovationskraft führen Sie die Küche der Kantonalen Psychiatrischen Klinik in eine weiterhin erfolgreiche Zukunft.

Sie sind eidgenössisch diplomierte/r Küchenchef/Produktionsleiter/in oder haben eine gleichwertige höhere Fachausbildung. Eine Zusatzausbildung zum Diätkoch ist von Vorteil. Idealerweise haben Sie sich im Bereich Personalführung weitergebildet. Ihren erfolgreichen Leistungsweis haben Sie sich in der gehobenen Gastronomie und speziell auch in der Spital- oder Gemeinschaftsgastronomie als Küchenchef oder Sous-Chef erworben.

Wir bieten Ihnen eine vielseitige, interessante Aufgabe in einem aktiven und zukunftsgerichteten Unternehmen mit Anstellungsbedingungen nach kantonalen Richtlinien.

Wenn Sie Interesse an dieser anspruchsvollen Aufgabe haben, dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen. Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Markus Schwehr, Leiter Gastronomie KPD, Telefon 061 927 70 61 (Mo – Fr / 08.00 – 10.30 Uhr) oder E-Mail: markus.schwehr@kpd.ch. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an: Kantonale Psychiatrische Dienste Basel-Landschaft, Personaldienst, Bientalstrasse 7, 4410 Liestal, Telefon 061 927 70 11, www.kpd.ch.

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einer einmaligen Umgebung? Wir sind ein exklusiver Wirtschaftsclub für Führungskräfte aus Wirtschaft, Politik und Kultur in einer grünen Oase zwischen Aarau und Luzern.



WR
Widenmoos
Resort



Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unsere Servicebrigade einen

Chef de Partie (100%)

mit folgenden Voraussetzungen:

- abgeschlossene Beruflehre
- einige Jahre Berufserfahrung
- selbstständiges und verantwortungsbewusstes Arbeiten
- exakte Arbeitsweise

Ihr Aufgabengebiet:

- à la carte und Bankette
- Verantwortung für einen reibungslosen Betriebsablauf übernehmen
- eingehen auf die Gästebedürfnisse
- vorstellen der Menüs vor dem Gast

Wir bieten:

- interessantes, vielseitiges Aufgabengebiet
- angenehmes Betriebsklima in einem jungen Team
- durchgehende Dienste

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihr Bewerbungsdossier. Für weitere Auskünfte setzen Sie sich mit Dani Bühler, Tel. +41 (0)62 726 20 02, in Verbindung. Postfach 156, 7130 Illanz. TEL. +41 (0) 62 726 20 02. ratinau@widenmoos.ch CH-5057 Reitnau FAX +41 (0) 62 726 20 06 www.widenmoos.ch

228-100

hotel sedartis

for business, culture and fine food



Wir haben uns zum Ziel gesetzt, die Gäste mit unseren Leistungen zu begeistern. Dafür suchen wir zur Ergänzung unseres Teams eine/n engagierte

Chef de Service m/w

per 1. Juli 2009 oder nach Vereinbarung, mit Erfahrung oder auf dem Sprung dazu mit einem überzeugenden Leistungsausweis. Sie sind fachlich ausgebildet und erfahren, leiten und spüren den Puls der modernen Gastronomie. Sie lieben den Umgang mit Menschen, kennen den à la Carte- und Bankett-Service und die 4* Hotellerie aus Erfahrung. Freude am Beruf und die Motivation, ein spannendes Gastrokonzept zu leben, spürt man Ihnen an.

Chef de Partie m/w

per 1. Juli 2009 oder nach Vereinbarung

Sie verfügen über eine solide Ausbildung und einige Jahre Berufserfahrung, sind teamfähig und spüren den Puls der modernen Hotellerie. Sie lieben den Umgang mit Lebensmitteln, kennen die Arbeit auf allen Posten der Küche und haben Freude am Beruf. Sie verlieren auch in hektischen Zeiten nicht den Kopf und die Motivation in einem dynamischen Team zu arbeiten, spürt man Ihnen an.

Gerne würden wir Sie in unserem Hotel willkommen heissen und freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung per Post oder E-Mail.

Weitere Stelleninserate finden Sie auf: www.sedartis.ch

bahnhofstrasse 15/16
3500 Thalwil
fon 043 368 33 00
info@sedartis.ch
www.sedartis.ch



213-130



Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für unser attraktives Wintersportgebiet mit 120 km Pisten und 17 Anlagen einen engagierten

Betriebsleiter Bergbahnen

Zu Ihrem Aufgaben- und Verantwortungsbereich gehören insbesondere

- die operative Betriebsleitung der Bergbahnen Obersaxen und Mundaun
- der Betrieb und Unterhalt aller Anlagen und Einrichtungen
- die Personalführung und Einsatzplanung
- die Mitarbeit bei der Planung und Realisierung neuer Projekte

Sie haben eine abgeschlossene Berufslehre, vorzugsweise mit technischer Ausrichtung, und mehrjährige Praxis-Erfahrung in der Bergbahn- oder Transportbranche. Sie führen gerne Menschen, fühlen sich wohl in den Bergen und verfügen über ein Diplom als Seilbahnfachmann.

Richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bis **13. Juni 2009** an:

Josef Brunner, VR-Delegierter
Bergbahnen Obersaxen/Bergbahnen Piz Mundaun
Postfach 156, 7130 Illanz
Tel. 081 925 63 00
www.ober saxen-mundaun.ch

228-140



Vreni Giger
Jägerhof St. Gallen
Köchin des Jahres 2003

Ich suche per 10. August oder nach Vereinbarung

1. Frontmitarbeiter/in Sommelier/Anfangs-Chef de Service

Sind Sie zwischen 22 und 30 Jahre alt, m/w, haben Freude am Betreuen der Gäste an der Front. Sie haben gute Weinkenntnisse oder sind gar ein Weinfreak? Sie sind sprachgewandt und einfach ein gewinnendes Wesen?

Dann rufen Sie mich bitte an für einen ersten Kontakt:
Tel. 071 245 50 23, Hotel-Restaurant Jägerhof, 9000 St. Gallen
www.jaegerhof.ch

229-119



Lieben Sie Ihren Beruf? Sind Sie flexibel und einsetzbar und steht die Zufriedenheit der Gäste für Sie an erster Stelle?

Dann sind Sie bei uns richtig!

Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine freundliche, aufgestellte und gepflegte

Servicefachkraft m/w,

die mit kompetentem Fachwissen und Liebe zum Detail unsere Gäste begeistert. Ausserdem sucht unser Küchenteam Verstärkung von einem motivierten und einsetzbar.

Jungkoch oder Chef de partie.

Gerne begrüßen wir Sie zu einem persönlichen Vorstellungsgespräch in unserem historischen Hotel-Restaurant im Herzen des Kantons Aargau.

Sabine und Daniel Goetschi, Gasthof zum Kreuz,
Obere Dorfstrasse 1, 5034 Suhr

229-140



3818 Grindelwald
im Zentrum direkt neben
Bergbahn First

Wir suchen auf Sommersaison, Eintritt Mitte Juni, in heimeliges Spezialitätenrestaurant mit guter, anspruchsvoller Stammkundschaft

jungen, motivierten, flinken

Koch

Es freuen sich auf Ihre Bewerbung:
R. und A. Gruber-Abegglen
Tel. 033 853 42 42
Fax 033 853 42 88
E-Mail: altpost@grindelwald.ch
www.altpost-grindelwald.ch

244-130

Für neue Perspektiven.



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 die Organisationseinheit Warentest Food in Basel suchen wir per 1. September 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

Sachbearbeiter/-in Warentest Food

Aufgaben Sie organisieren und führen Degustationen mit Produkten aller Lebensmittelgruppen durch. Anschliessend protokollieren Sie die Ergebnisse und definieren Verbesserungsmaßnahmen. Das Führen und Bearbeiten von Kontrolllisten gehört ebenso zu Ihren Aufgaben wie das Zubereiten und Fertigstellen der Warenmuster für die Degustation. Zudem verfassen Sie Zubereitungstexte und Rezepte für Verpackungen und führen bei Bedarf Beliebtheits-tests durch. In dieser Funktion stehen Sie im mündlichen wie auch schriftlichen Informationsaustausch mit diversen Schnittstellen.

Anforderungen Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin oder im Bereich Hauswirtschaft mit Kocherfahrung sowie einem Flair für Lebensmittelsensoren, Organisation und Administration. Wichtig sind uns Ihre Freude am täglichen Degustieren von grösseren Mengen an Lebensmitteln sowie das Arbeiten im Büro, am Degustationstisch und in der Küche. Zudem arbeiten Sie gerne im Team, sind flexibel, belastbar und beherrschen die MS-Office-Programme (Word/Excel/Outlook). Mündliche Französisch- und Englischkenntnisse sind von Vorteil.

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.

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

Für Ihre Zukunft.
Coop Jobs + Karrieren

www.coop.ch/jobs

206-130



Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften

Facility Management

Die ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ist eine der grössten Mehrsparten-Fachhochschulen der Schweiz mit rund 7'000 Studierenden. Das Department Life Sciences and Facility Management befindet sich an aussergewöhnlicher Lage in Wädenswil, hoch über dem Zürichsee.

Das Institut für Facility Management ist in der Schweiz der einzige Anbieter des Bachelorstudiengangs (BSc) Facility Management und plant ab Herbst 2010 auch einen Masterstudiengang (MSc). Das Weiterbildungsangebot umfasst einzelne Kurse bis hin zum Master of Advanced Studies (MAS). Als Unterstützung in unserer Forschungstätigkeit suchen wir per September 2009 oder nach Übereinkunft eine/n

Wissenschaftliche/n Mitarbeiter/in Hospitality Management (60 - 100 %)

Diese abwechslungsreiche Tätigkeit beinhaltet vor allem:

- Mitarbeit in der Akquisition von Forschungsprojekten
- Konzipierung und Durchführung von Forschungsprojekten
- Selbständige Bearbeitung von Beratungs- und Dienstleistungsprojekten
- Konzipierung und Begleitung von einzelnen Lehrveranstaltungen

Für diese spannende Aufgabe erwarten wir von Ihnen ein abgeschlossenes Hochschulstudium in Facility Management, Hospitality Management oder Betriebswirtschaft mit mehreren Jahren Berufserfahrung in Gesundheitsinstitutionen. Auch verfügen Sie über fundiertes methodologisches Forschungswissen und bringen Erfahrung in der Entwicklung und Realisierung von Forschungsprojekten mit. Weiter fällt Ihnen das Verfassen von wissenschaftlichen Texten und das Präsentieren von Forschungsergebnissen in deutscher und in englischer Sprache leicht.

Erste Erfahrungen in der Lehre auf Tertiärstufe erleichtern Ihnen den Einstieg, sind jedoch nicht Bedingung. Neben einem hohen Mass an Flexibilität, Dienstleistungsbereitschaft und gelebtem Teambewusstsein erwarten wir Eigeninitiative, selbstständiges Arbeiten sowie ausgezeichnete analytische und konzeptionelle Fähigkeiten.

Die Anstellung ist vorerst auf ein Jahr befristet und wird bei weiterführenden Projekten verlängert.

Für Fragen steht Ihnen Frau Susanne Hofer, Kompetenzgruppenleiterin Hospitality Management des Instituts, unter 058 934 56 28 gerne zur Verfügung. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, Mirjam Schäfer, Human Resources, Postfach, 8820 Wädenswil oder mirjam.schaefer@zhaw.ch.

Weitere Informationen finden Sie unter www.ifm.zhaw.ch

Zürcher Fachhochschule

253-140

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion/Geschäftsleitung

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|----------------------------------|----------------------------|----------|
| stv. Geschäftsleiterin Cafeteria | Region Zürich/Schaffhausen | J2444 |
| Restaurant Manager | Region Zürich/Schaffhausen | J2326 |
| Geschäftsführer / Pächter | Region Bern | J2308 |

Réception/Front Office

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|--|----------------------------|----------|
| Mitarbeiterin Kundempfang Zürich (Teilzeit / Ablösung) | Region Zürich/Schaffhausen | J2373 |
| Réceptionist/in | Region Basel | J2389 |
| Junge Receptionistin oder Receptionisten | Region Graubünden | J2388 |
| Betreuung Back Offices / ca. 60% | Region Zürich/Schaffhausen | J2329 |
| Rezeptionist Zürich | Region Zürich/Schaffhausen | J2460 |
| Rezeptionistin | Region Zentralschweiz | J2440 |

Food & Beverage

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|-----------------------|----------------------------|----------|
| Leiter/in Restaurant | Region Basel | J2390 |
| BetriebsassistentIn | Region Zürich/Schaffhausen | J2309 |
| F&B Assistent (m/w) | Region Basel | J2436 |

Küche

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---|----------------------------|----------|
| Commis de cuisine m/w Sommer 09 – Restaurant-Cafe (Davos) | Region Graubünden | J2458 |
| Koch für temporäre Einsätze | Region Bern | J2327 |
| Jungkoch für die Sommersaison 2009 | Region Ostschweiz | J2387 |
| Köchin/Koch 100% | Region Zürich/Schaffhausen | J2328 |
| Executive Chef | International | J2323 |
| Chef saucier (w/m) | Region Basel | J2391 |
| Sous Chef (m/w) | Region Basel | J2437 |
| Commis de cuisine 100% | Region Zürich/Schaffhausen | J2456 |
| Commis de Cuisine m/w | Region Graubünden | J2443 |
| Küchenchef (m/w) | Region Basel | J2453 |
| Jungköchin / Jungkoch | Region Mittelland (SO, AG) | J2452 |
| Küchenchef | Region Mittelland (SO, AG) | J2370 |

Service/Restauration

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---------------------------------|----------------------------|----------|
| Chef de rang (Dauerstelle 100%) | Region Zürich/Schaffhausen | J2454 |
| Chef de rang | Region Ostschweiz | J2385 |

| | | |
|---|----------------------------|-------|
| Servicemitarbeiter m/w – Saisonstelle Samnaun | Region Graubünden | J2459 |
| Chef de service (Dauerstelle 100%) | Region Zürich/Schaffhausen | J2455 |
| Servicemitarbeiter m/w | Region Graubünden | J2442 |
| Chef de Service & Servicefachangestellte | Region Mittelland (SOAG) | J2451 |
| Servicemitarbeiter m/w | Region Zürich/Schaffhausen | J2446 |
| Restaurantleiter m/w | Region Zürich/Schaffhausen | J2447 |
| Chef de Service | Region Zürich/Schaffhausen | J2380 |
| Servicefachangestellte | Region Zürich/Schaffhausen | J2310 |
| Servicefachangestellte/n | Region Basel | J2438 |
| Servicemitarbeiter/-in gesucht | Region Bern | J2368 |
| Betriebsassistent m/w | Region Zürich/Schaffhausen | J2445 |

Bar/Events/Bankett

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|-------------------------------|----------------------------|----------|
| Chef de Service Bankett | Region Zürich/Schaffhausen | J2457 |
| Barmitarbeiter/in – Morschach | Region Zentralschweiz | J2461 |
| Maitre d'hôtel | Region Bern | J2441 |
| Barmitarbeiter & Logenkellner | Region Zürich/Schaffhausen | J2386 |

Hauswirtschaft

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|-----------------------------------|--------------|----------|
| Gruppenleiter/in Reinigungsdienst | Region Basel | J2439 |

Express Stellengesuche

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|------|-------------------------|----|-----|------------|-------------------|
| B303 | Catering/Service | 29 | BRD | per sofort | D |
| B302 | Direktor/Vizedirektor | 36 | CH | per sofort | D F E SPANISCH |
| B286 | Gouvernante | 26 | ch | per sofort | |
| B298 | Hilfskoch | 22 | CH | per sofort | D |
| B290 | Küchenchef | 31 | D | per sofort | ENGLISCH – GUT FR |
| B109 | Rezeptionistin | 21 | CH | per sofort | D F E |
| B280 | Reservation / Reception | 46 | CH | per sofort | D F E |
| B294 | Service, Bankett | 22 | D | per sofort | D E |
| B288 | Service / Bar | 37 | CH | per sofort | D F E SPANISCH |

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 25.05.09. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Gelesen von Entscheidungsträgern!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, insetate@htr.ch

htr hotel revue

www.gastronet.ch

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

Suisse romande

Svizzera italiana



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

Le Palais Oriental

cherche
1 cuisinier
(saveurs d'Iran, Liban,
Maroc)

Qualifié/e, jeune, dynamique.
Faire offre manuscrite:
Le Palais Oriental
Quai Ernest-Ansermet 6,
1820 Montreux 2

Design, Esskultur, Service, Qualität, Sonne, Lifestyle
und immer wieder eine Überraschung ...

7 unerlässliche Zutaten ...

für die Restaurants **Seven** und **Seven Easy** in Ascona.

Möchten Sie zusammen mit uns die Gastronomieszene aufmischen?
Zur Vervollständigung unseres jungen Teams suchen wir aufgestellte
und motivierte Mitarbeiter mit Freude am Beruf, qualifizierte
Personen mit guten Sprachkenntnissen in Deutsch und Italienisch
sowie modernem Serviceverständnis und grossem Einsatzwillen.

Folgende Stellen sind per sofort oder nach Vereinbarung zu besetzen:

- Stellvertretender Geschäftsführer (m/w, D/I)
- Stationsleiter (m/w, D/I)
- Service Mitarbeiter (m/w, D/I)
- Koch (m/w)

Wir freuen uns auf Ihre vollständige schriftliche (auch Online-)
Bewerbung mit Foto.

(Unvollständige Bewerbungen werden nicht berücksichtigt.)

Breuer & Co.

Personalbüro (personal@seven-ascona.ch)

Postfach 892, CH-6612 Ascona

SEVEN

ways to be different

ristoranti bar lounge · piazza CH-6612 ascona
Tel +41 (0)91 780 77 77 · www.seven-ascona.ch

Karriereplanung beginnt hier htr stellenrevue

www.hoteljob.ch

htr hotel revue

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: 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: Elsbeth Hobmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

Anzeigen-Innenendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Delia Piscopo, Patricia Nobis Wynn

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

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

- Frontseite / Première page: Fr. 1.70 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Direktion / Direction: Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus: Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengebote / Offres d'emploi: Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Zuschlag Ausschaltung Internet: 1 Wo. Fr. 50.-, 2 Wo. Fr. 70.-, 1 Mt. Fr. 100.- (pro Anzeige)
- 1 GzD bis Freitag vor Erscheinen möglich – weitere GzD kosten pro Auszug Fr. 30.-

Termine:

| | Nr. 23/2009 | Nr. 24/2009 | Nr. 25/2009 | Nr. 26/2009 |
|-------------------|---------------|--------------------------|-------------|-------------|
| - Ausgabe | 4. 6. 2009 | 11. 6. 2009 | 18. 6. 2009 | 25. 6. 2009 |
| - Erscheint | 4. 6. 2009 | 11. 6. 2009 | 18. 6. 2009 | 25. 6. 2009 |
| - Anzeigenschluss | Mo. 12.00 Uhr | Fr. 29. 5. 2009 8.00 Uhr | 8. 6. 2009 | 15. 6. 2009 |

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

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

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