

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2009)
Heft: 29-30

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: 15.07.2025

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 hotelrevue Nr.29/30 / 16. Juli 2009

AG
ACTIVE GASTRO ENG

Wenn's muess passe...

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

reception@hotelleriesuisse

Schlüsselkompetenzen für
den Hotelpfanz erwerben

www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung
Telefon 031 370 43 01

GASTRO SUISSE
JOB SERVICE

SUCHEN? VERMITTELN - FÖRDERN!
WIR VERMITTELN

Küchenchefs für Top-Stellen.
Servicemitarbeiter
für Stadt und Land.

Blumenfeldstrasse 20, 8048 Zürich, Tel. 044 377 55 35
Fax 044 377 55 90, E-Mail jobservice@gastrouisse.ch
www.gastrouisse-jobservice.ch

**Hoteldirektorin
gefunden**
htr stellenrevue

Online unter
www.hoteljob.ch

Inhalt / Sommaire

Direktion/Kaderstellen	1-5
Deutsche Schweiz	3-9
Svizzera italiana	-
International	10
Stellengesuche	10
Suisse romande	10
Marché international	10
Demandes d'emploi	10

Zu vermieten ab August 2009 oder zu einem späteren Zeitpunkt bekanntes

Speiserestaurant

an attraktiver, verkehrsgünstiger Lage im Kt. Zürich im regionalen Umkreis von Ellikon a.R. - Rheinau - Neuhausen am Rheinfall gelegen.

Das räumlich unterteilbare Platzangebot beläuft sich auf ca. 70 Personen. Im Sommer als Alternativgeschäft in der Gartenwirtschaft, auf der Terrasse ca. 20/60 Plätze. Der gesamte Restaurant- und Küchenbereich befindet sich auf gleicher Ebene. Im Hause steht eine 4(5)-Zimmer-Wirtswohnung zur Verfügung. Momentan bestehen pro Woche 2 Wirtsonnstage sowie Betriebsferien. Ausreichend Pkw-Parkplätze sind vorhanden.

Erfolgt sind bereits und kurzzeit werden weitere Renovationen in den Bereichen wie Front & Terrasse, Küche neuer Herd und in den Lagerräumlichkeiten, in der Wirtswohnung, WC's u.a.m., ausgeführt. Es würde uns freuen, Sie mitbestimmen zu lassen.

Eine sehr gute Existenz in ein bewährtes Wirkungsfeld wird Ihnen geboten. Die Miet- sowie Konditionenbedingungen sind sehr fair. Eigenkapital zur Übernahme des Kaufinventars sind im Rahmen von ca. Fr. 60.000.- erforderlich. Kauf der Liegenschaft ist ebenfalls möglich.

Interessiert? Für vorgängige gegenseitige Abklärungen erreichen Sie uns unter Tel.-Nr. 044 201 14 75.

Wo sich Angebot und Nachfrage trifft

htr stellenrevue –
der grösste
Stellenmarkt der
Branche

Wir schicken Ihnen gerne
unsere Mediadokumentation
Telefon 031 370 42 37
inserate@htr.ch

Boutique Hotel – Spitzengastronomie – Michelin-Stern

Drei Schwerpunkte prägen das Ziel der Stelle: Die Fähigkeit ein gut eingespieltes Serviceteam optimal zu führen, aktiv zu verkaufen sowie durch hervorragende Weinkenntnisse zu brillieren! Erkennen Sie sich wieder? Willkommen bei unserem Auftraggeber – eine Top-Adresse der Branche. Standort: An bevorzugter Lage der Deutschschweiz mit Panoramablick in die herrliche Bergwelt – gleichwohl nur einen Katzensprung von grösseren Stadtzentren entfernt.

Das perfekte Küchenmanagement unter der Leitung eines bekannten Grand Chef Relais Château prägt den ausgezeichneten Ruf dieses kleinen aber feinen Betriebes «Typ Bijou» auch weit über die Landesgrenzen hinaus. Der mit Raritäten wohl sortierte Weinkeller ist beeindruckend. Was jetzt noch fehlt sind Sie: Exzellenter Gastgeber an der Front, Botschafter des Hauses und vertraut mit den Mechanismen eines optimalen Guest Relation Managements.

Restaurantleiter/in

Mitglied des Geschäftsführungsteams

Sie sind sprachlich gewandt, rhetorisch geschickt und schätzen die Atmosphäre eines exklusiven Gourmet Restaurants. Im Umfeld von hoch anspruchsvollen Gästen, wichtigen Persönlichkeiten des täglichen Lebens und internationaler Prominenz fühlen Sie sich wohl. Eine Servicefach-Ausbildung sowie einen Leistungsausweis als Restaurantleiter bringen Sie mit und gelten als selbstbewusst, lösungsorientiert und organisatorisch starker Gastrophil.

Weitere Aspekte: Attraktive Ganzjahresstelle, saisonale Spitzenzeiten, flache Hierarchie, klare Vorgaben. Eintrittstermin auf Ende Oktober; evtl. früher/später nach Vereinbarung. – Interessiert? Bereit für eine echte Herausforderung in einer der beliebtesten Schlemmeradressen der Schweiz? Dann bitte Lebenslauf mit Foto via Mail senden oder Infoline +41 44 802 12 00 anrufen. Ausserhalb der Bürozeiten +41 79 402 53 00 – Bin gespannt auf Sie und das Gespräch mit Ihnen!

Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

TURICUM HOTEL MANAGEMENT GROUP

Die Turicum Hotel Management AG ist ein unabhängiges Multibrand-Unternehmen, das Hotelbetriebe bei ihren umfangreichen Aufgaben wirksam unterstützt und Hoteliers im Alltag entlastet.

Holiday Inn

Seit geraumer Zeit leitet die Turicum Hotel Management Group mit einer Holiday Inn Franchising Lizenz je ein Hotel in Bern und in Zürich unter diesem Brand. Nach der erfolgreichen Markteinführung gilt es nun für folgende verantwortungsvolle Positionen geeignete, unternehmerisch denkende Fachpersonen zu finden, welche die Holiday Inn-Philosophie und den Dienstleistungsgedanken mittragen.

Buchhalter/Controller Bern und Zürich
Director of Sales Zürich
Sales Representative/Sales Manager Bern
Food & Beverage Manager Bern

Die Eintritte erfolgen jeweils nach Vereinbarung.

Senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen via E-Mail oder auf dem Postweg an unseren Rekrutierungspartner Jobszene GmbH. Gerne erteilt Ihnen Martin Widmer auch telefonisch detaillierte Auskünfte über die Positionen.

Jobszene GmbH, Martin Widmer
Beckenhofstrasse 20, 8006 Zürich
T 044 492 20 20, widmer@jobszene.ch

Die POSCOM Ferien Holding AG betreibt unter der Marke «Ihr Ferienverein» fünf Hotels in der Schweiz und zwei Hotels im Mittelmeerraum. Dank unserer konsequenten Multigenerationenausrüstung und einer Infrastruktur, die in der Schweizer Mittelklasshotellerie ihresgleichen sucht, verfügen wir über eine starke Marktposition. Im Zuge der Nachfolge des langjährigen Direktionspaares suchen wir per Spätsommer 2009 für unser Hotel Valaisia in Crans/Montana eine kommunikative, organisationsstarke Gastgeberpersönlichkeit als

Hoteldirektor/in oder Direktionspaar

Ihre Herausforderung

Hospitality ist für Sie kein Fremdwort, sondern Ihre Leidenschaft. In dieser anspruchsvollen Aufgabe führen Sie unser gut eingeführtes Haus mit 111 Zimmern und einer Wellnessanlage nach betriebswirtschaftlichen und nachhaltigen Grundsätzen. Durch Ihre pragmatische und klare Führung bauen Sie zusammen mit Ihrem Kader klare Strukturen auf und optimieren die Abläufe laufend. Mit Ihren Mitarbeitenden setzen Sie alles daran, Erstkunden als Stammgäste zu gewinnen. Sie pflegen den Kontakt zu lokalen Partnern und übernehmen die Promotion für den regionalen Markt mit Unterstützung des Marketings in Bern.

Ihre Kompetenzen und Erfahrungen

Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung in der Hotellerie mit guten betriebswirtschaftlichen Kenntnissen und einigen Jahren Erfahrung in einer ähnlichen Position. Ausgezeichnete Umgangsformen, Leidenschaft für den Beruf und ein ausgeprägtes Organisations- und Qualitätsbewusstsein gehören zu Ihren Stärken. Ihre Leistungsbereitschaft und Macherqualitäten haben Sie bereits an verschiedenen Orten unter Beweis gestellt. Sie verfügen über vorzügliche kommunikative Fähigkeiten und Ihr Auftreten ist angenehm und positiv. Ihre Muttersprache ist Deutsch oder Französisch und Sie verfügen über ausgezeichnete Kenntnisse der anderen Sprache. Italienisch- und Englischkenntnisse sind von Vorteil.

ren zu Ihren Stärken. Ihre Leistungsbereitschaft und Macherqualitäten haben Sie bereits an verschiedenen Orten unter Beweis gestellt. Sie verfügen über vorzügliche kommunikative Fähigkeiten und Ihr Auftreten ist angenehm und positiv. Ihre Muttersprache ist Deutsch oder Französisch und Sie verfügen über ausgezeichnete Kenntnisse der anderen Sprache. Italienisch- und Englischkenntnisse sind von Vorteil.

Unsere Leistungen

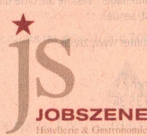
Sie sind direkt dem CEO der POSCOM Ferien Holding AG unterstellt und profitieren von kurzen Entscheidungswegen. Umfangreiche Kompetenzen ermöglichen ein selbstständiges Arbeiten. Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und vielseitige Aufgabe in einem spannenden und lebhaften Umfeld. Es erwartet Sie ein gut eingeführtes und motiviertes Team.

Weitere Informationen finden Sie unter www.ferienverein.ch und www.hotelvalaisia.ch. Auskünfte erteilt Ihnen Daniel Renggli, CEO, Tel. 031 387 87 50.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, die Sie bitte an folgende Adresse richten:
daniel.renggli@ferienverein.ch oder
POSCOM Ferien Holding AG, Daniel Renggli,
Tschamerstr. 37, Postfach 7564, 3001 Bern



Ihr Ferienverein



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 sofort oder nach Vereinbarung einen

Restaurant Manager (w/m) 100 %

Im SBB Restaurant «Grosse Schanze» in Bern verpflegen sich täglich rund 350-550 Gäste mit einem abwechslungsreichen, qualitativ hoch stehenden Angebot, bestehend aus drei Menüs, einem Free-Choice-Buffer, einem reichhaltigen Salatbuffet, Gebäckstation und zahlreichen Zwischenverpflegungen. Bei besonderen Gelegenheiten finden auch Apéros und Bankette statt. Zusätzlich werden Aktionswochen durchgeführt.

In dieser anspruchsvollen Kaderfunktion sind Sie als vorbildliche Gastgeberinlichkeit für die Betreuung von ca. 15 Mitarbeitenden zuständig und führen den Betrieb nach unseren geschäftspolitischen Grundsätzen und Richtlinien. Die Sicherstellung sowie Pflege der Kunden- und Gästezufriedenheit, die Organisation und Durchführung von Sonderanlässen, die Akquisition von neuen Gästebeziehungen, die Angebotsplanung und Qualitätskontrolle gehören ebenfalls zu Ihrem umfangreichen und breit gefächerten Aufgabengebiet. Diverse administrative Aufgaben runden Ihren Tätigkeitsbereich ab.

Ihr Profil

- Hotelfachschulabschluss
- Kochausbildung von Vorteil
- Ausgewiesene Führungserfahrung
- Erfahrung in der Führung von Restaurants
- Betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- Frontorientiert, innovativ und kommunikativ
- Zahlenflair
- Hohes Verantwortungsbewusstsein

Wir bieten

- Eine spannende Herausforderung mit hoher Eigenständigkeit
- Entwicklungsmöglichkeiten
- Überdurchschnittliche Sozialleistungen

Tanja Fleissner, Human Resources Consultant, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte, Telefon +41 43 814 14 41, www.sv-group.com. Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto und Angaben über Lohnvorstellungen senden Sie bitte an:

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

SV

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
Widemoos
Resort



Nach Vereinbarung suchen wir ein

Gastgeberpaar (Koch/Service)

Ihre Aufgaben:

Sie leiten unsere Filiale in Davos selbstständig. Sie sind verantwortlich für den gesamten Betriebsablauf, dieser beinhaltet: Küche, Service, Reinigung, Bestellwesen, Fahrdienst und den Unterhalt der Liegenschaft.

Sie bringen mit:

Mehrere Jahre Berufserfahrung sowie fundierte Kenntnisse in den oben erwähnten Geschäftsfeldern. Sie sind sehr flexibel, belastbar, selbstständig und zuverlässig.

Wir bieten:

Einen Arbeitsplatz, in dem Sie viel Verantwortung übernehmen können. Sie können Ihre Ideen und Vorstellungen umsetzen. Die ideale Arbeitsstelle, um sich auf eine Selbstständigkeit vorzubereiten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihr Bewerbungs-Dossier. Für Auskünfte setzen Sie sich mit Dani Bühler, Tel. +41 (0) 62 7262002, in Verbindung.

Postfach Tel. +41 (0) 62 7262002 reitnau@widemoos.ch
CH-5057 Reitnau Fax +41 (0) 62 7262006 www.widemoos.ch

Renommiertes Hotel 3* superior in Lugano sucht nach Vereinbarung in Jahresstelle:

einen Küchenchef

ideales Alter 50 Jahre

Gewandt in der Führung der Küche (Halbpension, à la carte und Bankettbetrieb) und dessen Team, Betreuung der auszubildenden Lehrlinge Kontrolle über Einkauf und Kosten sowie der sorgfältigen Einhaltung der Hygienevorschriften (Kursdiplom) sind die Grunderfordernisse für diese Position.

Senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an unten stehende Adresse unter Chiffre 3206-1688 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

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.

Zur Ergänzung unseres Teams im

Hauptstz

Flüelastrasse 51 in Zürich-Albisrieden

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Gruppenleiter/in

Ihre Aufgabe: Sie betreuen die Mensen und Cafeterias der Kantons-, Hoch-, Berufs- und Privatschulen und helfen bei der Betreuung im ganzen Bereich Bildung mit. Dazu gehört die Weiterentwicklung der erfolgreichen bestehenden Gastronomiekonzepte und -angebote sowie die Sicherstellung der konstant hohen Qualität der Dienstleistung, auch im Sinne von einheitlichen Standards und Prozessen. Zudem tragen Sie die Führungs- und Budgetverantwortung der zugewiesenen Betriebe und helfen bei Projekten mit.

Ihr Profil: Sie haben eine Ausbildung in der Gastronomie abgeschlossen und von Vorteil eine entsprechende Weiterbildung absolviert. Zudem bringen Sie gute Kenntnisse im Bereich F&B, Erfahrung beim Analysieren und Bewerten von Betriebsrechnungen sowie gute PC-Kenntnisse und langjährige Führungserfahrung mit. Sie sind eine motivierte, flexible Person mit einer selbstständigen und konzeptionellen Arbeitsweise.

Wir bieten: Eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe im Gastronomie-sektor mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZfV-Unternehmungen

Mühlebachstrasse 86, Postfach, 8032 Zürich
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch



Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens
Das Hotel Astoria ist ein komplett neu renoviertes und voll klimatisiertes Hotel mit 250 Zimmern im Zentrum der Stadt Luzern. Unsere Restaurants Thai Garden, Bistro Latino und La Cucina sowie unsere Rooftop Bar Penthouse sind einzigartig. Zudem verfügen wir über zwölf lichtdurchflutete Seminarräumlichkeiten mit einmaliger Aussicht und modernster Ausstattung.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine junge, charakterstarke, dynamische Führungskraft als

Personalchef/in

Zusammen mit Ihrer HR-Assistentin führen Sie das Personalbüro unserer drei Luzerner Hotels. Sie sind verantwortlich für die Einhaltung des Personalbudgets und betreiben aktiv Personalmanagement. Sie führen die Lohnbuchhaltung auf Minus und haben idealerweise die Hotelfachschule absolviert. Ein Fachausweis als Personalchefperson ist nicht zwingend, breite Erfahrung in der Hotellerie bzw. mit dem L-GAV des Gastgewerbes sind aber unerlässlich.

Organisations-talent, Durchsetzungsvermögen und Belastbarkeit zeichnen Sie aus. Daneben besitzen Sie ein hohes Verantwortungsbewusstsein, haben Flair für Zahlen und ein exaktes, termingerechtes Arbeiten. Teamfähigkeit und hohe Einsatzbereitschaft runden Ihr Profil ab.

Wir bieten Ihnen ein optimales Arbeitsumfeld und die Herausforderung in einem sich immer weiter entwickelnden Hotelunternehmen tätig zu sein.

Neugierig? Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto. Fredy Wagner freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme.

Fredy Wagner, Direktor, wagner@astoria-luzern.ch
TEL +41 (0)41 226 88 88, FAX +41 (0)41 226 88 90
Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29, CH-6002 Luzern
www.astoria-luzern.ch

Die Gastronomiegruppe



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

Für das von uns im Auftrag geführte

Restaurant Schöngrün im Zentrum Paul Klee

Monument im Fruchtländ 1, 3000 Bern 31

suchen wir per 01. Oktober 2009 oder nach Vereinbarung einen

Chef de Service (w/m)

Ihre Aufgabe: Zu Ihren Aufgaben gehören hauptsächlich die Betreuung und Beratung der Gäste auf höchstem Niveau, die Leitung des Serviceteams inklusive der Ausbildung von Lernenden und Praktikanten, das Erstellen der Mitarbeiterreinsatzplanung, die Organisation der Abläufe sowie die Einhaltung und Umsetzung der EKAS- und HACCP-Richtlinien.

Ihr Profil: Wir suchen eine dienstleistungsorientierte, flexible Person, welche bereits über Erfahrung in der hochstehenden Gastronomie verfügt. In der Regel arbeiten Sie von Mittwoch bis Sonntag gemäss Arbeitsplan.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZfV-Unternehmungen

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



Hotel Seeburg Luzern

In the Steps of Times

Lifestyle und Romantik direkt am Vierwaldstättersee.

Lust, neue Wege zu gehen?

Wir suchen per 1. August 2009 oder nach Vereinbarung...

RESTAURANTLEITER-IN

Ihr Aufgabenbereich ist sehr vielfältig: Verantwortung für den reibungslosen Serviceablauf & Gästekontakt im traditionellen Seerestaurant (60) mit Seeterrasse (100), im trendigen, modernen Restaurant Alexander (40) und an der Bar Lounge at Seeburg (25). Führen und Schulen der Servicebrigaden (15 - 19 Mitarbeiter). Verantwortlich für die Ausbildung der Lernenden. Sie sind sprachgewandt, aufgeschlossen und verfügen über eine mehrjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position. Sie sind motiviert, stets eine Dienstleistung auf hohem Niveau zu erbringen. Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen per Post freut sich Pascal Vonaesch, F&B Manager

Hotel Seeburg Luzern Seeburgstrasse 53-61, 6006 Luzern
Tel: 041-375 55 55, Fax: 041-375 55 50,
www.hotelseeburg.ch, vonaesch@hotelseeburg.ch

Altes Klosterli ZOO RESTAURANT

Unser Restaurant Altes Klosterli gehört zur Zoo Restaurants GmbH, welche wiederum eine Tochtergesellschaft des Zoo Zürich ist. Für unseren schweizerischen und sehr lebhaften Landgasthof suchen wir nach Vereinbarung einen:

Chef de Service - m/w mit administrativen Aufgaben

Ihre Hauptaufgabe besteht in der Betreuung unserer anspruchsvollen Gäste. Sie planen, koordinieren und unterstützen den gesamten Serviceablauf im à la carte Bereich (Restaurant und im Sommer die Terrasse). Ab und zu helfen Sie auch in unserem Bankettbereich aus. Ihre Aufgabe teilt sich in ca. 80% Front und 20% administrative Arbeit auf. Sie werden natürlich vom Geschäftsleiter und Siv. Geschäftsleiter Restaurant Altes Klosterli mit Rat und Tat unterstützt.

Ihr Profil:

- Sie sind Gastgeber mit Leib und Seele und lieben den Umgang mit unserer anspruchsvollen Kundschaft
- Sie verfügen über grosse Erfahrung im gepflegten à la carte und Bankett Bereich
- Sie haben bereits einiges an Führungserfahrung gesammelt
- Sie sind hektische Tagesgeschäfte gewohnt
- Sie kennen sich im Word, Excel und Outlook aus
- Sie sind bis 50 Jahre jung
- Sie sind von deutscher Muttersprache

Dann sind Sie genau richtig bei uns!

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an: Zoo-Restaurants GmbH, Katrin Hagnauer, Zürichbergstrasse 219, 8044 Zürich. Für Fragen: Telefon 044 254 26 00 oder katrin.hagnauer@zoo.ch.



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. Für unsere **MISTER WONG**-Betriebe in der Region Basel suchen wir per sofort eine

Geschäftsführer-Assistentin

Ihre Aufgabe ist die Unterstützung des Geschäftsführers beim „daily business“ sowie die Übernahme von Verantwortung bei dessen Abwesenheit. Sie helfen bei der Betreuung der Gäste sowie bei der Erledigung von administrativen und organisatorischen Arbeiten.

Sie bringen Erfahrung in der Gastronomie und Front-erfahrung (Bedienung) mit und sind ausserdem eine kommunikative und begeisterungsfähige Gastgeberin. Wir bieten ein aufgestelltes und motiviertes Team.

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

Restaurant MISTER WONG

Herr Camille Derron

Steinvorstadt 1a, 4051 Basel

wong.basel@gastrag.ch ♦ www.mister-wong.ch



PARKHOTEL BELLEVUE

Das **Parkhotel Bellevue & Spa ******* in Adelboden gehört zu den führenden Wellnesshotels im Berner Oberland. Zur Ergänzung unseres Wellnessteams suchen wir

Ab 1. Oktober oder nach Vereinbarung (in Festanstellung)

Dipl. Kosmetikerin (60–80 %)

Vom 1. September bis 20. Dezember (temporär)

Masseur/in

Ab 1. August oder nach Vereinbarung (in Festanstellung)

Med. Masseur/in FA SRK

Bei uns können Sie alle Register Ihres Könnens ziehen: Wir bieten eine breite Palette an Massagen und Behandlungen an. Sie sind fachlich kompetent und haben Freude am Umgang mit Menschen. Wir bieten einen vielfältigen Tätigkeitsbereich mit grosser Selbstständigkeit in einem angenehmen, überschaubaren Umfeld. Gerne erwarten wir Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto:

***** Parkhotel Bellevue & Spa, Franziska Richard
CH-3715 Adelboden
Tel +41 (0)33 673 80 00 | www.parkhotel-bellevue.ch

KLINIK VALENS REHABILITATIONSZENTRUM

Wir suchen per 1. Oktober 2009 oder nach Vereinbarung ein/e qualifizierte/r

Leiter/in Service 100%

Sie übernehmen die Führungs- und Organisationsverantwortung des Bereichs Service mit 20 Mitarbeitenden für unser öffentliches Restaurant, die Klinik-Spessäle, die Cafeteria sowie das Personalrestaurant. Im Weiteren koordinieren und organisieren Sie interne Anlässe und die dazugehörige Gästebetreuung. Sie arbeiten an der Front mit und kümmern sich um die Anliegen unserer Gäste und Patienten. In Ihrer Funktion sind Sie dem Direktor unterstellt.

Mit Ihrer Fachkompetenz, ihrem prozessorientierten Handeln und ihrer erwiesenen Führungserfahrung leiten Sie einen wichtigen Dienstleistungsbereich unserer Klinik. Sie haben Freude an der Gastgeberfunktion und besitzen die entsprechenden Umgangsformen. Sie sind kommunikativ, flexibel und vertrauensvoll.

Sind Sie interessiert? Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne A. Breiner, Personalleiterin, Tel. 081 303 11 11. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an: Klinik Valens, A. Breiner, Personalleiterin, 7317 Valens, oder per e-mail an: a.breiner@klinik-valens.ch.

Rehabilitationszentrum Klinik Valens • CH-7317 Valens
Telefon +41 (0)81 303 11 11 • Fax +41 (0)81 303 11 00
www.klinik-valens.ch

Hast du genug vom Alten? Lust auf Veränderung und auf der Suche nach Neuem? Jetzt einen Neustart wagen und die eigenen Träume verwirklichen!

Ausbaufähiges Restaurant/Pub in der Schaffhauser Land-Region mit 50 Sitzplätzen und 20 Gartensitzplätzen wartet auf neues

innovatives Wirtepaar

Zu vermieten (od. verkaufen), Miete Lokal Fr. 1800.– exkl. NK, auf Wunsch grosszügige 4½-Zimmer-Wohnung, Miete Fr. 1400.– exkl. NK.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf, Telefon 079 67 67 18

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 die von uns im Auftrag geführte

Mensa der Universität Irlch

Winterthurerstrasse 190, 8057 Zürich

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Betriebsleitung (w/m)

Ihre Aufgaben: Sie führen zusammen mit Ihrem Kaderteam die Mensa der Universität Irlch im Rahmen des Betriebsführungsvertrages und der ZfV-Richtlinien. Sie arbeiten aktiv an der Front mit, tragen die Verantwortung für die gesamte betriebliche Organisation, führen und schulen die ca. 45 Mitarbeitenden, führen grössere Caterings sowie Bankette durch und stehen den Gästen als Gastgeber zur Verfügung. Zudem sind Sie für die Erreichung der vereinbarten Ziele sowie die vollumfängliche Zufriedenheit unserer Gäste verantwortlich.

Ihr Profil: Ihre Stärken liegen in der Organisation und Planung. Sie sind kundenorientiert und verfügen über langjährige Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie. Zahlenflair, eine dienstleistungsorientierte Haltung sowie eine selbständige Arbeitsweise sind für Sie keine Fremdwörter. Sie verfügen im Weiteren über Weiterbildungen in den Bereichen Mitarbeiterführung und Betriebswirtschaft. Flexibilität, Kommunikation sowie Verantwortungsbewusstsein ist für Sie eine Selbstverständlichkeit.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZfV-Unternehmungen

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

Wir suchen für unsere top moderne, für Sportbegeisterte ideale gelegene **Jugendherberge in Valbella** auf den Herbst 2009 eine

Stellvertretung der Betriebsleitung (m/w) 100%

Wie sieht Ihr zukünftiges Aufgabengebiet aus? In der ersten Phase engagieren Sie sich in folgenden Bereichen: Führen des gesamten Küchenbereiches einschliesslich Menüplanung, Einkauf, Warenkontrolle, Mitarbeiterführung, Optimierung von Arbeits- und Hygieneprozessen im Küchenbereich. In einer zweiten Phase vertreten Sie die Betriebsleitung als Gastgeber und übernehmen somit die Mitverantwortung für das ganze Haus in den Bereichen Beherbergung, Housekeeping, Unterhalts- und Gartenarbeiten und Administration.

Welches Profil hat unser Wunsch Kandidat? Wir wünschen uns eine loyale, offene und kreative Persönlichkeit. Sie sind engagiert und verantwortungsbewusst und lieben Ihren Beruf (idealerweise Koch, Gastronomiekoche, ev. Hotelfachschulausbildung mit Koch als Erstausbildung). Ihre Passion für das Kochen und für das Führen von Menschen ist offensichtlich. Sie bringen einige erfolgreiche Berufsjahre mit, sind selbstsicher und lernen gerne Neues dazu.

Was bieten wir Ihnen? Bei uns wird die dynamische Firmenkultur gelebt. Es erwartet Sie ein hochmotiviertes Mitarbeiterteam in Valbella, professionelle Organisationsstrukturen und viel Freiraum für das Umsetzen von Ideen. Sie werden von der Betriebsleitung vor Ort und von der Geschäftsstelle in Zürich voll unterstützt. Der Arbeitsplatz in den Bergen, mitten in der Natur, bietet sich für sportliche Aktivitäten jeder Art geradezu an.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an: **Schweizer Jugendherbergen | Kathrin Weber | Schaffhauserstrasse 14 | 8042 Zürich | k.weber@youthhostel.ch | Tel. 079 279 98 99**. Mehr Infos über die Jugendherberge Valbella finden Sie unter: www.youthhostel.ch/valbella.

Einsendeschluss ist der 31. Juli 2009.



Die Schweizer Jugendherbergen. Die exklusivste Hotelkette der Welt.



Das Tagungs- und Seminarhotel
auf 888 m.ü. M.

Zur Leitung des Küchen-Teams
suchen wir

jungen, initiativen Küchenchef

Kreativität, Teamgeist und saisonale
Küche sind Ihre Stärken.

Eintritt: per 1. September 2009 oder
nach Übereinkunft.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche
Bewerbung

HOTEL RESTAURANT KULM

9497 Triesenberg
Fürstentum Liechtenstein
Tel. 00423 2377979
www.hotelkulm.li
info@hotelkulm.li

Junges Küchen-Team
sucht nach Vereinbarung
einen neuen Chef.

Sie verfügen über
mehrjährige Erfahrung als

Küchenchef

Sie sind kreativ, packen gerne mit
an und behalten auch in
hektischen Zeiten den Überblick.

Es erwartet Sie ein lebhafter
Betrieb in der Zentralschweiz mit
grosser A-la-carte- und
Halbpension-Restaurations.

Wir freuen uns auf Ihre komplette
Bewerbung mit Foto
unter Chiffre 3127-1648 an htr
hotel revue, Monbijoustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern.

hotelleriesuisse, der Unternehmerverband der Schweizer Hoteller, steht zusammen mit seinen 3 200 Mitgliedern für eine qualitätsbewusste und zukunftsorientierte Schweizer Hotel- und Beherbergungswirtschaft. Der Hauptstabs des Verbandes ist in Bern, mit Geschäftsstellen in Lausanne und Bellinzona. hotelleriesuisse beschäftigt rund 100 Mitarbeitende.

Für die Projektleitung im Bereich Kooperationen, mit Arbeitsplatz in Bern, suchen wir per 1. September 2009 oder nach Vereinbarung eine motivierte und engagierte Persönlichkeit als

Projektleiter/-in Kooperationen

Ihre Aufgaben

Betreuung der Preferred Partner von hotelleriesuisse, des Beraternetzwerks und individuellen Kooperationen. Koordinationsarbeiten im Geschäftsbereich Mitgliederservice und Klassifikation, Organisation und Durchführen von Events und Messen.

Ihr Profil

Sie verfügen über eine kaufmännische Grundausbildung mit mehrjähriger Berufserfahrung, touristische Zusatzausbildung oder berufliche Erfahrung in der touristischen Branche. Hohes Verantwortungsbewusstsein und selbständiges Arbeiten, Loyalität gegen Innen und Aussen, kompetentes Auftreten. Sehr gute schriftliche und mündliche Ausdruckswiese in Deutsch und gute Kenntnisse in Französisch. Erfahrung im Key Accounting, Projektmanagement und/oder Marketingzusatzausbildung von Vorteil.

hotelleriesuisse ist ein modern geführtes Unternehmen aus der Verbandswelt und bietet, nebst dem faszinierenden Arbeitsgebiet ein produktives Umfeld, eine gute Infrastruktur, und ausgezeichnete Sozialleistungen.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Marionna Schnidrig, telefonisch unter der Telefonnummer 031 370 43 14 oder per E-Mail marionna.schnidrig@hotelleriesuisse.ch gerne zur Verfügung.

Spricht Sie diese verantwortungsvolle Position an? Dann freut sich Ursula Imhasly Bevc, Leiterin Human Resources, über die Zusendung Ihrer vollständigen Bewerbungsunterlagen.

hotelleriesuisse
Ursula Imhasly Bevc
Leiterin Human Resources
Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 42 57
ursula.imhasly@hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch



strauss

restaurant • vineria

winterthurs in-lokal sucht ab
mitte oktober 2009 einen/eine

chef de service (m/w)

mit erfahrung und ausbildung in der gehobenen gastronomie; durchhalte- willen, durchsetzungsvermögen und bereitschaft zu überdurchschnittlichen leistungen; führungsqualitäten (ca. 9 mitarbeiter) und freude an der lehrlingsausbildung. erfahrung im bankettbereich. idealalter um 30.

wir bieten ein trendiges lokal auf höchstem niveau mit super-crew, geregelte arbeits- und freizeit sowie entlohnung entsprechend der verantwortung.

danke für ihre schriftliche bewerbung zuhänden

roland häusermann

strauss | restaurant • vineria

stadthausstrasse 8, 8400 winterthur

fon 052 212 29 70

www.strauss-winterthur.ch

Sushi-Meister 20%–100%

Wir suchen ab sofort kreative Persönlichkeiten (20–40 Jahre) mit mind. 1–2 Jahre Erfahrung auf diesem Gebiet. Fahrausweis von Vorteil.

Tokyo Food AG, Fischmarkt 1,
6300 Zug, Hr. Chen, Tel. 076 397 10 06
info@tokyo-food.ch



CAMPUS SURSEE - Lernen/Leben/Erleben!

Wir sind die „Uni der Baufachleute“ und mit 57 voll ausgestatteten Seminar-, Plenums- und Gruppenräumen, über 340 Hotelzimmern, einem vielfältigen Gastronomieangebot in 3 verschiedenen Restaurants (total 920 Sitzplätze) und einem top-modernen Konferenzsaal für bis zu 500 Personen eines der grössten Seminar- und Tagungszentren in der Zentralschweiz. Unsere umfassenden und professionellen Dienstleistungen und Angebote sind die ideale Plattform für (fast) jede Veranstaltung – egal ob Konferenz, Trainingslager oder Bankett.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine engagierte und motivierte

Hauswirtschaftsleiterin / Gouvernante

Ihre Aufgaben

- Verantwortung und Organisation des Bereiches Hauswirtschaft (Zimmerdienst und Linien)
- Führungsverantwortung für rund 15 Mitarbeitende
- Aktive Mitarbeit im Tagesgeschäft
- Personal- und Einsatzplanung

Ihr Profil

- Ausbildung im Bereich hauswirtschaftliche Betriebsleitung
- Teamorientierte und belastbare Persönlichkeit mit Führungserfahrung
- Ein hohes Mass an Sozialkompetenz und Flexibilität
- Gepflegte Erscheinung und gute Umgangsformen
- Gute PC-Kenntnisse (Office)
- Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten (auch an Wochenenden)

Wir bieten Ihnen

- Moderne Infrastruktur
- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen
- Arbeitsplatz 15 Gehminuten vom Bahnhof entfernt

Allfällige Fragen beantwortet Ihnen gerne Herr Willy Graf, Leiter Hotellerie, Tel. 041 926 22 81 oder willy.graf@campus-sursee.ch (keine Bewerbungen via E-Mail).

Sind Sie an einer abwechslungsreichen und spannenden Aufgabe interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto bis 31. Juli 2009 an: Persönlich, Frau Claudia Tschopp, Bereichsleiterin Personalwesen, CAMPUS SURSEE, Postfach, 6210 Sursee.



Wir sind ein Alterszentrum mit 70 Heimbewohnern und Catering für ca. 70 Personen und suchen zur Ergänzung in unser junges Küchenteam per 1. September 2009 oder nach Vereinbarung einen

Koch 100%

Sie sind idealerweise zwischen 22 und 35 Jahre alt, haben eine abgeschlossene Berufsbildung, lieben Ihren Beruf und die Menschen, sind selbstständig, zuverlässig und teamfähig, haben Freude bei der Ausbildung der Lernenden mit-zuhelfen und Verantwortung zu übernehmen.

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, fünf Wochen Ferien und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung an:

Walter Fuchshofer, Leiter Verpflegung
Alterszentrum Scheidegg
Bernstrasse 45
3360 Herzogenbuchsee
062 956 50 24



Biondi Gastronomie

Wir, die Biondi Gastronomie, sind ein wachsendes Gastro-Unternehmen. Wir führen die Verwaltung unserer italienischen Restaurationsbetriebe, welche sich in der ganzen Schweiz befinden.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. Oktober 2009 oder nach Übereinkunft eine/n

Bereichsleiter/in

Ihr Aufgabengebiet: Nach einer fundierten Einführung übernehmen Sie sehr selbstständig die Betreuung diverser Ristoranti in der ganzen Schweiz. Dies beinhaltet sämtliche Aspekte der operativen Betreuung, Organisation, Controlling, Prozesse und Kommunikation.

Ihr Profil: Sie haben eine Hotelfachschule abgeschlossen, bringen breite Erfahrung in der italienischen Gastronomie mit und sprechen perfekt Deutsch und Italienisch, von Vorteil auch Französisch. Sie sind eine starke, dynamische Persönlichkeit, ein/e Macher/in mit Organisationstalent und Durchsetzungsvermögen. Für Sie ist Flexibilität eine Selbstverständlichkeit und Sie sind gewohnt, wirtschaftlich zu denken und zu handeln. Dank Ihrer sympathischen und vertrauensvollen Art ist es leicht für Sie auf allen Ebenen zu kommunizieren.

Wir bieten eine herausfordernde Kaderstelle, wo Sie Ihre Ideen direkt einbringen und umsetzen können. Viel Führungs- und Fachverantwortung sowie eine selbstständige Tätigkeit innerhalb von gegebenen Rahmenbedingungen mit guten Entwicklungsmöglichkeiten. Alles in allem die Chance, Ihr Können unter Beweis zu stellen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Biondi Gastronomie, Margherita Bonaventura
Riedstrasse 3, 6330 Cham
Telefon 041 725 32 50, E-Mail: m.bonaventura@vgag.ch

BAD SCHINZNACH

Inmitten der Parkanlage von Bad Schinznach liegt das Kurhotel im Park, die Privat-Klinik im Park mit Therapiezentrum, die Bäderlandschaft sowie ein Kurlochhofplatz und die gediegene Magma Bar & Lounge.

Für unser Kurhotel im Park, ein stilvolles 4* Hotel, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Chef de Réception

(Dame oder Herr)

In dieser Kaderfunktion sind Sie – zusammen mit einem eingespielten Team – für den Bereich Réception verantwortlich. Diese anspruchsvolle Aufgabe beinhaltet die umfassende Betreuung und Beratung unserer Kur- und Feriengäste und die Führung Ihres Teams. Sie sind mitverantwortlich für unsere attraktiven Hotelangebote und fungieren als kompetente Ansprechperson. Sie nehmen eine Drehscheibenfunktion wahr in der interdisziplinären Zusammenarbeit zwischen den Bereichen, in der Planung und Organisation von internen und externen Events sowie mit Marketingaktivitäten.

Vorausgesetzt wird eine abgeschlossene Ausbildung im Hotelfach, idealerweise haben Sie eine Hotelfachschule absolviert und bringen Berufserfahrung in einer ähnlichen Position mit. Sie sind eine kommunikative, belastbare sowie verantwortungsvolle Persönlichkeit mit Führungserfahrung. Ihr ausgeprägtes Organisationstalent und sehr gute EDV-Kenntnisse (MS Office, Fidelio) zählen zu Ihren Stärken. Ihre einwandfreien Umgangsformen und ausgeprägte Gastgeberqualitäten, wie auch Sprachkenntnisse in englisch und französisch runden Ihr Profil ab.

Wir sind ein qualitätsorientiertes und erfolgreiches Unternehmen, das Ihnen interessante Anstellungsbedingungen und echte Perspektiven bietet. Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung.

BAD SCHINZNACH AG

Brigitte Bartholet, Leiterin Personalabteilung

Postfach 67

5116 Schinznach-Bad

056 463 77 16*

brigitte.bartholet@bs-ag.ch

www.bad-schinznach.ch

Bocken:

Unser stilvolles und einmaliges Seminar- und Eventhotel in Horgen am Zürichsee hat eine auf vier Häuser verteilte einmalige Ambiance. Es verfügt über 40 Hotelzimmer und 14 Seminarräume sowie eine Eventhalle für 200 Personen. Das Seminar- und Eventhotel, im Besitz einer Postfach Grossbank, liegt inmitten von einzigartigen Kunstwerken eingebettet in der Natur und doch in Stadtnähe.

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Receptionist/in

sowie eine/n

Stv. Restaurationsleiter/in

Führungserfahrung und Hotelfachschulabschluss von Vorteil

Wir bieten

- hohe Eigenständigkeit und abwechslungsreiche Tätigkeiten
- interessantes und spannendes Umfeld
- Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- strukturierte Betriebsabläufe
- attraktive Rahmenbedingungen

Sie bieten

- abgeschlossene Ausbildung im Gastgewerbe
- mehrjährige Berufserfahrung von Vorteil
- sehr gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch von Vorteil
- Freude im Umgang mit Menschen und ausgeprägte Kundenorientierung
- gute EDV-Kenntnisse
- sympathische Erscheinung und freundliche Umgangsformen
- Verantwortungsbewusstsein und Teamfähigkeit
- hohe Belastbarkeit und schnelle Auffassungsgabe

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Herr Stephan Schue freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Seminarhotel Bocken

Stephan Schue, Hotel Manager

Bockenweg 4

8810 Horgen

Tel. 044 727 55 55

stephan.schue@bocken.ch

www.bocken.ch

managed by SV

Stadt Luzern

Im **Betagtzentrum Eichhof**, eine Institution der Abteilung Heime und Alterssiedlungen der Stadt Luzern, finden rund 500 Bewohnerinnen und Bewohner ein Daheim. Die **Gastronomie Eichhof** ist für das Wohl seiner Gäste besorgt.

Zur Verstärkung unseres Teams, das für das Bistro, den Speisesaal und für Anlässe verantwortlich ist, suchen wir ab 1. September 2009 oder nach Vereinbarung eine/n aufgestellte/n, herzliche/n und humorvolle/n

Servicefachangestellte/n

80%-Pensum

Sie verfügen über eine Ausbildung als Servicefachangestellte/r und über mehrjährige Erfahrung im Service.

Weitere Informationen zur Stelle finden Sie auf unserer

Homepage www.stadtluzern.ch, offene Stellen, oder verlangen Sie das **Vollinserat** beim Personalamt, Tel. 041 208 82 21.

Die Gastronomiegruppe



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

Für das von uns im Auftrag geführte

Bistro Horizont

Mühlebachstrasse 112, 8008 Zürich

suchen wir per Mitte August eine

Cafeterialeitung (w/m)

Ihre Aufgaben: Sie sind für die wirtschaftliche Führung des Betriebes, die Einsatzplanung und Führung der drei Teilzeit-Mitarbeiterinnen, das Regenerieren der angelieferten Menues, die Erledigung der Bestellungen, die Wochenmenüplanung, die Bearbeitung diverser administrativer Arbeiten mit Hilfe der Programme Eazy Tool und Abacus sowie das Erledigen allgemeiner Aufräum- und Reinigungsarbeiten zuständig.

Ihr Profil: Sie sind eine dynamische und frontorientierte Gastgeberpersönlichkeit und bringen neben Fachkompetenz auch gästerorientiertes Denken, Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie und Freude am Beruf mit.

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 Taura, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch

ZFV-Unternehmungen

Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich

T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36

info@zfv.ch, www.zfv.ch

3114-1562

ASTORIA

Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens

Das Hotel Astoria verfügt über 250 Hotelzimmer sowie 12 licht-durchflutete Tagungsräume. Unsere Restaurants der Extraklasse bieten Aussergewöhnliches: Im THAI-GARDEN zelebrieren wir eine vom 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. Unsere Halbpensionsgäste verpflegen wir mit Frühstückspäkeri und serviertem Abendessen in unserer Dachhalle. Neben zahlreichen Apéros, Stehllunches und geschlossenen Gesellschaften gehört auch das tägliche Seminargeschäft mit bis zu 250 Gästen zu unseren Kernkompetenzen.

Wir suchen nach Vereinbarung einen motivierten, kompetenten

Executive Küchenchef

Als Executive Küchenchef überwachen Sie die Küchenchefs der einzelnen Restaurants, sind für die Hygiene im gesamten Betrieb zuständig und koordinieren den ganzen Foodinkauf. Daneben zeichnen Sie sich verantwortlich für die Verpflegung unserer Halbpensionsgäste sowie dem breiten Seminar- und Tagungsgeschäft.

Sie verstehen es, multikompetent all unsere Küchenbrigaden zu kontrollieren, aber auch zu motivieren. Den Küchen-Lernjungen vermitteln Sie gerne ihr breites Fachwissen und beim Einkauf legen Sie Wert auf erstklassige Produkte und gute Renditen.

Um unseren hohen Erwartungen gerecht zu werden, ist Ihre bisherige Erfahrung in der gehobenen Gastronomie unerlässlich. Ihr Organisationsgeschick, Ihre Flexibilität und Ihre Führungserfahrung können Sie in dieser Position voll einbringen.

Wenn Sie als Initiator, kompetenter und teamfähiger Fachmann ein längerfristiges Engagement suchen, freut sich Herr Urs Karli auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto. Eine vertrauliche Behandlung Ihrer Angaben ist für uns Pflicht und Selbstverständlichkeit.

Hotel Astoria, Herr Urs Karli, Pilatusstrasse 29, CH-6002 Luzern
www.astoria-luzern.ch

3114-1562

Die Gastronomiegruppe (zfv)

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

Für das von uns im Auftrag geführte

Restaurant UniTurn

Rämistrasse 71, 8001 Zürich

suchen wir per 01. September 2009 einen

Küchenchef (m/w)

Ihre Aufgabe: Ihr Aufgabengebiet umfasst hauptsächlich die Produktion und Angebotsplanung eines qualitativ hochwertigen und zeitgemässen Angebotes. Zudem sind Sie für die Führung und Schulung der Ihnen unterstellten Mitarbeitenden, die Ausarbeitung des Bankettangebotes, die Kalkulation der Menüs sowie die Überwachung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften zuständig.

Ihr Profil: Wir suchen eine/n junge/n, motivierte/n Fachfrau/Fachmann mit entsprechender Ausbildung, Erfahrung auf Gourmet-Niveau sowie Qualitäts- und Kostenbewusstsein und einem Flair für die asiatische Küche. Sie arbeiten in der Regel an 5 Tagen zwischen Montag und Samstag, jeweils von 08.00 – 17.00 Uhr – wobei sich die Arbeitszeiten nach den Bedürfnissen des Betriebes bzw. den Anlässen richten. Zu beachten sind zudem, dass Ferien während den Betriebsferien (3 Wochen im Sommer, 2 Wochen im Winter) zu beziehen sind.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

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

SIHLHALDE
MOLINSKY

«SIHLHALDE» GATTIKON-THALWIL, ZÜRICH

Für unser Gourmet-Restaurant suchen wir einen

Commis de Cuisine oder einen

Chef de Partie Tournant.

Wir sind ein junges, ehrgeiziges und motiviertes Team, ausgezeichnet mit «Michelin & GaultMillau». Wenn Sie an klassischer, fundamentaler und kreativer Küche Freude haben, erwarte ich gerne Ihren Anruf unter Tel. +41 44 720 09 27 oder senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an die unten stehende Adresse.

Restaurant Sihlhalde
G. Smolinsky, Sihlhaldenstrasse 70, CH-8136 Gattikon
E-Mail: info@smoly.ch Homepage: www.smoly.ch

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



Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unser Team

Chef de Partie (w/m)

- mit folgenden Voraussetzungen:
- abgeschlossene Berufsausbildung
 - 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

Servicefachangestellten (w/m)

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

Ihr Aufgabengebiet:

- A-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

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



SORELL HOTEL
KRONE

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

Für unser

Sorell Hotel Krone

Marktgasse 49, 8401 Winterthur

suchen wir per August oder September 2009 eine/n

Commis de Cuisine

Service-Mitarbeiter/-in

Ihre Aufgabe: Als Commis de Cuisine unterstützen Sie unser Team bei der Zubereitung der marktfreien Speisen für das Gourmet-Restaurant Pearl, welches mit 14 Gault Millau-Punkten ausgezeichnet ist, sowie auch für unser Bistro La Gouronne.

Als Service-Mitarbeiter/-in betreuen Sie die Gäste mit einem aufmerksamen sowie klassischen Service und verwöhnen diese mit unserer kreativen Spezialitäten in beiden Restaurants.

Ihr Profil: Sie sind eine aufgestellte Persönlichkeit mit einer abgeschlossenen Berufsausbildung. Sie zeichnen sich durch Ihre Flexibilität, Loyalität und Gastfreundschaft aus. Zudem sind Sie pflichtbewusst, engagiert und bewahren auch in hektischen Zeiten die Ruhe.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch oder www.sorellhotels.com.

Sorell Hotels Switzerland

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

Hotel Therme Vals

Das einzigartige Hotel mit der einzigartigen
Therme an einem einzigartigen Ort.

Hier suchen wir Sie per sofort oder
nach Vereinbarung:

Im Roten Saal
Sammeler
Weinkellner m/w
150 Plätze, 15 Punkte GaultMillau

In der Küche
Chef de partie m/w
Commis pâtissier m/w
15 Punkte GaultMillau

Im Restaurant Chessi
Serviceleiterin

Die Saison dauert bis 5. April 2010.
Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto
oder melden Sie sich per e-mail bei uns.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
Sonja Dietrich
Therme Vals, 7132 Vals
Telefon 081 926 89 92
Fax 081 926 80 00
e-mail: sonjadietrich@therme-vals.ch
homepage: www.therme-vals.ch

«genuss ist das erlebnis aller sinne»

zur erweiterung unseres teams suchen wir per august oder nach vereinbarung
koch als alleinkoch m/w

sie haben erfahrungen in ähnlicher position und freude an selbständiger führung einer interessanten küche. sie verwöhnen gerne gäste mit feinen kreationen und arbeiten sehr selbständig, sind motiviert und flexibel, verantwortungsbewusst und kreativ.

es erwartet sie eine abwechslungsreiche aufgabe in gepflegtem und modernem ambiente.

B12
café & bar

B12 café & bar und tagungszentrum
renate trupp, brandisstr.12, 7000 chur
081 250 54 40, b12@brandis12.ch

hotelleriesuisse, der Unternehmensverband der Schweizer Hoteliers, steht zusammen mit seinen 3'200 Mitgliedern für eine qualitätsbewusste und zukunftsorientierte Schweizer Hotel- und Beherbergungswirtschaft.

Das ganzjährig geführte Schulhotel Regina in Matten bei Interlaken und das temporär geführte Schulhotel Alpin Sherpa in Meiringen sind vom Bund anerkannte Berufsschulen, die interkantonale Fachkurse (5-wöchige Blockkurse) für die gastgewerbliche, 3-jährige berufliche Grundbildung durchführen.

Für das Schuljahr 2009/2010 suchen wir

**Lehrpersonen für den Berufskunde-
unterricht
Hauswirtschaft und Restauration**

Ihre Aufgaben

Sie vermitteln den Lernenden nach Vorgabe der Schulpläne auf kompetente, motivierte und zeitgemässe Art den Unterrichtsstoff. Im Rahmen des Schul- und Internatbetriebs sind Sie bereit, Ihre ausgeprägte Sozialkompetenz unter Beweis zu stellen. Ihre Begeisterungsfähigkeit und aufgeschlossene Persönlichkeit wirken als Vorbild für die jungen, angehenden Berufslerte.

Unterrichtspensum

Hauswirtschaft
Arbeitsort ist das Schulhotel Regina. Das Pensum umfasst 16 Wochenlektionen Berufskunde und 4 Wochenlektionen überbetriebliche Kurse. Die Anstellung erfolgt für einen Blockkurs (16.11.-18.12.2009 und 3.5.-4.6.2010).

Restauration

Arbeitsort ist das Schulhotel Alpin Sherpa. Das Pensum umfasst 16 Wochenlektionen Berufskunde und 4 Wochenlektionen überbetriebliche Kurse. Die Anstellung erfolgt für einen oder zwei Blockkurse (16.11.-18.12.2009 und 3.5.-4.6.2010 oder 12.10.-18.12.2009 und 29.3.-4.6.2010).

Ihr Profil

Hauswirtschaft
Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Hotelfachassistent/-in oder Gastronomiefachassistent/-in mit berufsbezogener Fortbildung und mindestens vier Jahren Berufserfahrung.

Restauration

Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Servicefachangestellter/-r oder Gastronomiefachassistent/-in mit berufsbezogener Fortbildung und mindestens vier Jahren Berufserfahrung.

Anstellung

Anstellung und Besoldung richten sich nach der Besoldungsordnung für die Schulhotels von hotelleriesuisse. Der Besuch von didaktischen Fortbildungsveranstaltungen ist ein Muss.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Bruno Wenger, Rektor Schulhotel Regina, unter 033 826 01 30 oder per E-Mail bruno.wenger@hotelleriesuisse.ch ab dem 27. Juli 2009 gerne zur Verfügung.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte bis Freitag, 31. Juli 2009, an:
Schulhotel Regina, Herr Bruno Wenger, Hubelweg 2, 3800 Matten b. Interlaken.

hotelleriesuisse
Schulhotel Regina
Herr Bruno Wenger
Hubelweg 2
3800 Matten b. Interlaken
bruno.wenger@hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Bergbahnen Meiringen-Hasliberg AG

Bahnhofstrasse 22 · 3860 Meiringen
Telefon 033 972 50 10 · Telefax 033 972 50 15
www.meiringen-hasliberg.ch



Die Bergbahnen Meiringen-Hasliberg AG erschliesst ein bekanntes und beliebtes Ausflugs- und Schneesportgebiet im Berner Oberland. Über eine halbe Million Gäste lassen sich von uns jährlich in die herrliche Bergwelt und an die Sonne transportieren.

Wir bauen unsere Kommunikationsaktivitäten aus und wollen unser Team entsprechend verstärken. Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n initiative/n und sprachgewandte/n

Verantwortliche/n Kommunikation

Sie sind zuständig für die Konzeption und Umsetzung verschiedener Kommunikationsmassnahmen in den Bereichen Kundeninformation, interne Kommunikation und Medienarbeit. Mit unserem Partner Haslital Tourismus koordinieren Sie den gemeinsamen Marktauftritt, zudem sind Sie für die Preisgestaltung zuständig. Ein weiterer Schwerpunkt Ihrer Tätigkeit ist die Betreuung und Unterstützung unserer Gastronomiebetriebe. Ferner bereiten Sie die Verwaltungsratssitzungen vor und unterstützen die Geschäftsleitung im Bereich Qualitätssicherung.

Wenn Sie gerne selbstständig arbeiten, dann dürfen Sie sich auf ein interessantes Arbeitsumfeld freuen. Für diese vielseitige Tätigkeit setzen wir eine kaufmännische Grundausbildung sowie betriebswirtschaftliche Kenntnisse voraus. Ferner verfügen Sie über eine Weiterbildung im Bereich Marketing/Kommunikation und/oder bringen eine mehrjährige Berufserfahrung auf diesem Gebiet mit. Gute PC-Kenntnisse (MS-Office) sowie eine ausgezeichnete Ausdrucksfähigkeit (mündlich und schriftlich) runden Ihr Profil ab.

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:
Bergbahnen Meiringen-Hasliberg AG, Hans Beerli, Direktor,
Postfach 607, 3860 Meiringen

Wir suchen Mitarbeiter mit Flair und Freude am Gastgewerbe.

- Chef de partie/Entremetier - Jungkoch

Sie lieben den kreativen Umgang mit saisonalen Frischprodukten, arbeiten gerne im Team und sind auch in hektischen Zeiten belastbar und ruhig.

Sind Sie motiviert in einem gepflegten Gildenbetrieb (14 Punkte Gault/Millau) mitzuwirken, dann freuen wir uns über Ihre Kontaktaufnahme. Unser Team freut sich auf sympathische Verstärkung.

Hotel/Restaurant Linde
CH-8840 Einsiedeln
Silvia & Geri Nussbaumer
Telefon +41 55 418 48 48
Web: www.linde.einsiedeln.ch
Mail: hotel@linde-einsiedeln.ch



3175-1002

Saas-Fee
SAASTAL

Echt spannend.

Der Marketingpool Saas-Fee/Saastal (Tourismusorganisation und Saas-Fee Bergbahnen) zeichnet sich verantwortlich für das Marketing der Destination. Für die operative Leitung suchen wir eine/n effiziente/n, erfahrene/n und zielorientierte/n

Marketing-Leiter/in

mit marketingspezifischer Ausbildung

Zu den wichtigsten Aufgaben dieser vielseitigen und verantwortungsvollen Arbeitsstelle gehören:

- Leitung des Marketingpools
- Führung des operativen Marketing-Teams
- Umsetzung und Mitgestaltung der Destinationsstrategie
- Budgetierung, Erstellung u. Umsetzung des jährlichen Aktivitätenplans
- aktive und persönliche Markt- und Medienbearbeitung
- Stärkung der Marke Saas-Fee/Saastal
- Verantwortung für E-Marketing und Kommunikation
- Angebots- und Produktgestaltung

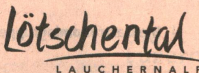
Sie sind eine Führungspersönlichkeit und verfügen über die entsprechenden Aus- und Weiterbildungen, solide Sprachkenntnisse (D, E, F) und vorzugsweise Erfahrungen im Tourismus. Sie sind flexibel, kommunikativ, leistungsorientiert, selbstständig und freuen sich auf eine mittel- bis langfristige Herausforderung im Saastal. Stellenantritt ab 1. November 2009 oder nach Vereinbarung.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen bis **25. Juli 2009** (Lebenslauf mit Foto, Zeugnissen, persönlichen Zielsetzungen sowie Gehaltsvorstellung) an:

Simon Bumann, Direktor Saas-Fee/Saastal Tourismus, 3906 Saas-Fee

Weitere Informationen finden Sie unter www.saas-fee.ch/ml

3162-1000




Lötschental Tourismus (LT) und die Luftseilbahn Wiler Lauchernalp AG (LWL) haben sich neu strukturiert und arbeiten an einer neuen Marketingstrategie. Um die Neupositionierung umzusetzen, suchen wir **per sofort oder nach Vereinbarung eine Leiterin oder Leiter Marketing.**

Einer positivdenkenden, zukunftsorientierten Persönlichkeit bieten wir eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche Herausforderung.

Mit Interesse erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung bis Montag, 27. Juli 2009.

Lötschental Tourismus
Peter Lehner, Präsident
CH-3918 Wiler/Lötschental
peter.lehner@loetschentalplus.ch
Tel. +41 27 939 22 77
www.loetschental.ch

LeiterIn Marketing

Ihre Tätigkeit bei uns

Gäste halten:

- Führen der Mitarbeiter nach MbO-Zielsetzungen
- Sicherstellen der Qualität und der Kundenorientiertheit des Informations- und Inkassodienstes
- Gesamtverantwortung der Veranstaltungen und Events

Gäste holen:

- Operative Umsetzung der neuen Marketingstrategie von Lötschental Tourismus und der Luftseilbahn Wiler Lauchernalp AG
- Leitung Marketing: Leistungs-Mix, Vertrieb und Kommunikation zu Gunsten des Aufenthalt- und Tagestourismus
- Qualitätsmanagement: Gesamtverantwortung Marketing und proaktive Mitwirkung als Mitglied der Geschäftsführung der Marketing- und Management Kooperation von LT und LWL

Unsere Anforderungen an Sie

- KennerIn des Lötschentals
- Abschluss Tourismuskochschule oder einer gleichwertigen Fachausbildung
- Innovative und initiative sowie umsetzungsorientierte Persönlichkeit
- Mehrsprachigkeit (D/E/F; I)
- Teamfähigkeit
- Konzeptionelle Fähigkeiten, strukturierte, effiziente Arbeitsweise
- Führungserfahrung mit Kernkompetenz im Marketing
- Integrator, guter Kommunikator sowie zielstrebige Person mit Verhandlungsgeschick

Büroleiter/in und Stellvertreter/in unserer Geschäftsführerin (100%)

Thurgau Bodensee aktiv vermarkten – Ihre Herausforderung?

Thurgau Tourismus ist die kantonale Dachorganisation fürs touristische Marketing im Kanton Thurgau. Der Thurgau wirbt mit drei Themenbereichen: Seminarland Thurgau, Schlaraffenland Thurgau und Aktivland Thurgau.

Wir suchen auf 1. Oktober 2009 oder nach Vereinbarung eine/einen

Büroleiter/in und Stellvertreter/in unserer Geschäftsführerin (100%).

Ihre Aufgaben

Sie:

- leiten das Büro der kantonalen Infostelle;
- vertreten in definierten Belangen und bei Abwesenheit die Geschäftsführerin;
- inspirieren und motivieren die touristischen Partner im Kanton;
- vertiefen das Tourismus-Image unseres Kantons.
- planen, entwickeln, setzen um und kontrollieren touristische Teilprojekte sowie Massnahmen;
- nehmen an Messen, Events und Ausstellungen teil.

Ihr Profil

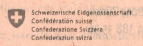
Sie sind:

- eine **initiale Persönlichkeit** mit vertiefter Ausbildung und Berufserfahrung im Tourismus-Marketing;
- eine **gewinnende Person** mit ausgeprägtem Kommunikations- und Organisationstalent;
- eine **motivierende, flexible, kreative und teamfähige Person**;
- **ausdauernd und nachhaltig** im Verfolgen der gesteckten Tourismus-Ziele;
- **welt offen und gästenah**;
- **dem Thurgau mit Kopf und Herz verbunden.**

Interessiert? Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte bis **Freitag, 31.7.2009** an Thurgau Tourismus, Frau Monika Grünenfelder, Geschäftsführerin, Egelmossstrasse 1, 8580 Amriswil, Tel. 071 414 11 44 oder an monika.gruenenfelder@thurgau-tourismus.ch.



**Thurgau
BODENSEE**


3176-1000

BELVOIRPARK

Das öffentliche Restaurant der Belvoirpark-Hotelfachschule ist ein Gastronomiebetrieb mit vielen Besonderheiten an einmaliger Lage. Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir eine

Hotelfachassistentin

Sie haben Ihre Lehre erfolgreich abgeschlossen und sind stolz darauf. Als kompetente Fachperson kennen Sie sich in allen Bereichen der Hauswirtschaft aus. Sie packen gerne zu und bringen einen gesunden Perfektionismus mit.

Sie verstehen es, in einer nicht alltäglichen Kaderposition den Charme unseres Hauses mitzuprägen und in hektischen Situationen einen kühlen Kopf zu wahren.

- Sie arbeiten teamorientiert und überzeugen durch Begeisterung und Qualitätsbewusstsein
- Als pflichtbewusste Persönlichkeit sind gepflegte Umgangsformen und Flexibilität für Sie eine Selbstverständlichkeit

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

Belvoirpark-Hotelfachschule Zürich HF
Herr Marius Casanova
Seestrasse 141
8002 Zürich
044 286 88 69
Wir freuen uns auf Sie!

Der Landgasthof zum Löwen in Nänikon (Nähe Uster und Zürich) möchte sein Team verstärken. Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung

Commis de cuisine/ Jungkoch

Wir verwöhnen (16 Gault&Millau) unsere Gäste mit asiatisch-mediterraner Küche, mit viel Fisch und regionalen Produkten.

Samstagmittag, Sonntag und Montag:
Restaurant geschlossen.

Bis 6 Wochen Betriebsferien. Sehr gute Aufstiegsmöglichkeiten.

Stephan Stalder, Zürichstrasse 47
8606 Nänikon

Bewerbungen:
info@loewen-naenikon.ch
Tel. 044 942 33 55

300 Jahre HOTEL BÄREN WILDERSWIL

Tavernenrecht seit 1706

Gesucht mit Eintritt möglichst auf
August 2009

Réceptionist/in mit Servicekenntnis

junge freundliche Person, die Freude hat, unsere Gäste zu verwöhnen, beraten und zu betreuen.

- Aufgabenbereich als 2. Sekretärin:
- Réceptionbetreuung
 - gute PC-Kenntnisse für Front-Office sowie Kontingentsverwaltung usw.
 - rasches Behandeln von E-Mail- und anderen Anfragen
 - Mithilfe bei der Betreuung der Gäste in der vielseitigen Restauration (Servicekenntnisse)

Sprachkenntnisse: D/E/F

Haben Sie Interesse, in einem gutgehenden «Typischen Schweizer Hotel» mit 80 Betten mitzuhelfen und mitzuführen?

Schriftliche Bewerbung mit Foto an
Fritz Zurschmiede
Hotel Bären
Oberdorfstrasse 1
3812 Wilderswil-Interlaken
oder per E-Mail an: info@baeren.ch
Tel. 033 828 31 51

Gourmet Restaurant Hotel 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:

Küche: Chef de Partie (m/w)
mit Fachwissen und Erfahrung in der gastronomischen Küche

Service: Servicefachangestellte/-r
mit Erfahrung im gepflegten Gourmetservice und fundierten Weinkenntnissen

Sie haben eine 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.

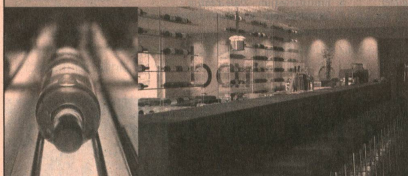
Für unsere erfolgreiche Bar suchen wir ab September 09 oder nach Vereinbarung einen erfahrenen, talentierten und charmanten

Chef de Bar

Unsere Erwartungen an Sie sind:
Sie haben Erfahrung im Umgang mit anspruchsvollen Bargästen. Sie können Mitarbeiter führen und schulen und Sie verstehen es, Ihr Gastgeber-Flair einzubringen.
Sie sollten Schweizerdeutsch sprechen können und zwischen 30 und 45 Jahre alt sein.

Sarah und Felix Schibili freuen sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Gasthof Linde
Niederrohrdorferstrasse 1
5442 Fislisbach
056 493 12 80



barlinde
Fislisbach

www.barlinde.ch

Felsenegg

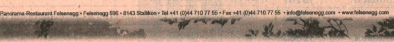
Bekanntes Ausflugslokal mit einmaliger Sicht über die Stadt Zürich, den See und die Alpen, stadtnah und doch im Grünen sucht

Hilfskoch/Koch 100%

Keine Zimmerstunde, lässiges Team
Neu renoviertes Zimmer im Haus verfügbar
Auto von Vorteil

Sie sind flexibel, belastbar und zuverlässig, arbeiten sauber und schnell.

Panorama-Restaurant Felsenegg - Familie Horst
Tel. 044 710 77 55, info@felsenegg.com, www.felsenegg.com



Neueröffnung im Zentrum von Zürich

Für unseren neuen Gastrobetrieb (Restaurant/Bar/Club) im Herzen von Zürich suchen wir ein junges Team in den Bereichen:

- Service
- Empfang
- Bar
- Clubservice

Anforderungen:

- Deutsch und Englisch sprechen
- Italienisch und Französisch von Vorteil
- Flexibel
- Berufserfahrung
- Alter zwischen 20 und 35 Jahren

Eintrittsdatum:

Mitte September oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen inkl. Foto.

Prime Gastro AG
Personalabteilung, Brandschenkestr. 25, 8002 Zürich
Tel. 044 202 80 02, pq@jade.ch



TUT UNS GUT.

SWICA gibt über einer Million Menschen Sicherheit. Nicht nur heute, sondern auch morgen. Darum setzt sich SWICA ebenso aktiv für ihre Kundinnen und Kunden wie für neue Lösungen im Schweizer Gesundheitswesen ein. Wir freuen uns auf neue Kolleginnen und Kollegen, die engagiert mitziehen.

Wollen Sie zu einer Unternehmung gehören, bei der Qualität, Fachkompetenz und Innovation hoch im Kurs sind? Wir verstärken unsere Verkaufsorganisation und suchen deshalb für die Regionaldirektion St. Gallen (Kantone SG, AR, AI) eine/n

Gastroberater/-in für Personalversicherungen

Als grösster Verband für Hotellerie und Restauration pflegt GastroSuisse im Bereich der Kranken- und Unfallversicherung mit SWICA eine enge Zusammenarbeit. Sie nutzen die Stärken dieser Partnerschaft, akquirieren und betreuen unsere Kunden im Gastgewerbe. Einer verkaufsorientierten Persönlichkeit bieten wir ausgezeichnete Verdienstmöglichkeiten und eine gezielte Unterstützung in der Akquisition.

Sie bringen eine kaufmännische Grundausbildung mit oder haben sich die entsprechenden Erfahrungen durch eine Führungsposition im Hotel- oder Gastgewerbe angeeignet. Die Besonderheiten der Gastronomie sind Ihnen dank Ihrer Verkaufserfahrung in dieser Branche bestens bekannt. Idealerweise verfügen Sie über Kenntnisse in der Personenversicherung (Krankheit, Unfall und Leben), über Eigeninitiative und Verhandlungsgeschick. Ein vertrauenswürdiges Auftreten rundet Ihr Profil ab.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Unser Regionalleiter Unternehmen, Andreas Raschle, gibt Ihnen unter Telefon 071 226 81 63 gerne weitere Auskünfte.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: SWICA Gesundheitsorganisation, Regionaldirektion St. Gallen, Herr Walter Lutz, Regionaldirektor, Vadianstrasse 26, 9001 St. Gallen.

Mehr über uns erfahren Sie unter: www.swica.ch

GESUNDE SICHERHEIT



SPITAL WALENSTADT

SPITALREGION RHEINTAL WERDENBERG SARGANSERLAND

Die Spitalregion Rheintal Werdenberg Sarganserland mit rund 1100 Mitarbeitenden erbringt die medizinische Grundversorgung für die Bevölkerung dieser Regionen. Sie betreibt dazu die Spitäler Altstätten, Grabs und Walenstadt, die als ein Unternehmen geführt werden. Zur Unterstützung unseres Küchenteams in Walenstadt suchen wir per 1. Oktober 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

Diätkoch/-köchin 100%

Ihre Aufgaben

- selbständige Führung der Diätküche
- kleinere administrative Aufgaben
- Ansprechpartner für die Diabeterberatung
- Mitwirkung bei der Durchführung von Anlässen
- Mitwirkung bei der Planung und Umsetzung von Reorganisationsprojekten

Wir erwarten

- abgeschlossene Ausbildung zum Diätkoch mit Fachausweis
- Alter 25-40 Jahre
- Führungserfahrung
- Lehrmeisterkurs von Vorteil
- Officekenntnisse

Unser Angebot

- anspruchsvolle, selbständige und abwechslungsreiche Tätigkeit
- Mitarbeit in einem dynamischen Team
- Anstellungsbedingungen nach kantonalen Richtlinien

Herr Peter Wissmann, Diätkoch gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte unter peter.wissmann@srw.ch

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: Karin Müller, Leiterin Personaldienst, Spitalstrasse 5, 8800 Walenstadt

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hoteldirektor (m/w)	Region Oberwallis	J3061

Direktion/ Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurantmanager (m/w)	Region Bern	J3049
Direktionsassistentin (w) Winter 09 - Arosa	Region Graubünden	J3111

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Geschäftsführerassistentin	Region Basel	J3091
Leiter Human Resources (m/w) 100%	Region Zürich/ Schaffhausen	J2989
erfahrene/r Buchhalter/in oder Treuhänder/in	Region Basel	J3092
Personalberaterin	Region Zürich/ Schaffhausen	J2987
Projektleiter/-in Kooperationen	Region Bern	J3069

Réception/ Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Réceptionist/in	Region Zentralschweiz	J3102
Shiftleader Rezeption	Region Zürich/ Schaffhausen	J3072
Shiftleader Front Office (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/ Schaffhausen	J2984
Junge Réceptionistin	Region Bern	J2988
Dienstleister/in mit Leib und Seele? (Concierge)	Region Zürich/ Schaffhausen	J2990
Chef de Réception - Grindelwald	Region Bern	J3109

Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Reservationsmitarbeiter/in	Region Basel	J3081

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sushikoch w/m	Region Zürich/ Schaffhausen	J3096
Jungkoch in Tagesstelle	Region Bern	J3093
Chef pâtissier m/w Festanstellung	Region Zürich/ Schaffhausen	J3057
Chef pâtissier m/w, Festanstellung	Region Zürich/ Schaffhausen	J3082
Jungkoch in Tagesstelle	Region Bern	J3073
Koch - Jungkoch	Region Oberwallis	J3074
Chef de Partie / Sous chef	Region Bern	J3076
Diätisch temporär	Region Bern	J3079
Commis de Cuisine m/w	Region Graubünden	J3086
Jungkoch	Region Basel	J3090
Koch für temporäre Einsätze	Region Bern	J3094
Pâtissier in sehr schönem Betrieb gesucht	Region Mittelland (SO,AG)	J3041
Commis de Cuisine m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J3089
Chef de Partie	Region Graubünden	J3097
Chef de partie	International	J3099
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J3110
Chef pâtissier m/w - Zürich	Region Zürich/ Schaffhausen	J3107
Küchenchef	International	J3098
Commis de Cuisine	Region Zürich/ Schaffhausen	J2983
Sushi-Köche	Region Basel	J2985
Koch und Pâtissier	Region Genf	J2997
Jungkoch m/w	Region Zentralschweiz	J3040
Souschef (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3060
Pâtissier Tagesstelle	Region Basel	J3058
Chef de Partie / Jungkoch	Region Zürich/ Schaffhausen	J3078
Sous Chef (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3071
Koch/Köchin 80-100% für eine		
Neueröffnung ca. Mitte Oktober oder nach Vereinbarung	Region Mittelland (SO,AG)	J3066

Service/ Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicefachangestellte/r	Region Bern	J3077
Restaurantleiter - Luzern	Region Zentralschweiz	J3108
Officemitarbeiter 100% (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3068
Restaurantsmitarbeiterin	Region Zentralschweiz	J3101
eine/ein versierte Restaurantfachfrau/-mann mit Herz und Verstand	Region Zürich/ Schaffhausen	J3113
Fachkraft Servicefachangestellte	Region Oberwallis	J3114
Serviceangestellte	Region Zürich/ Schaffhausen	J3075
Eine / einen Restaurationsfachfrau / Mann für eine 100% Stelle	Region Bern	J3112
Servicefachangestellte/r 50-60%	Region Ostschweiz	J2986
Service Schicht / o. Zimmerstunde	Region Zürich/ Schaffhausen	J2986
Teamleader Food	Region Zentralschweiz	J3106
Restaurantsfach/-frau/-mann	Region Zentralschweiz	J3104
Serviceangestellte für die Sommersaison 09	Region Ostschweiz	J2991

Service/ Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Serviceemitarbeiterin	Region Oberwallis	J3056
Barwoman / Barman	Region Ostschweiz	J3001
Servicefachangestellte	Region Bern	J3054
Chef de Service (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3046
Service-Mitarbeiter/in 60-100% für eine Neueröffnung	Region Mittelland (SO,AG)	J3067
Serviceemitarbeiter m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J3048
Servicefachangestellte	Region Graubünden	J3055
Mitarbeitende/n Hotellerie (40%)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3070
Chef de Rang	Region Basel	J3085
Serviceemitarbeiter m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J3088
Betriebsleiter mit Kochfunktion (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3095
Restaurantsfachfrau (60%)	Region Zentralschweiz	J3105

Bar/ Events/ Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Barmitarbeiter/in	Region Ostschweiz	J2999
Barmitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J3100
1. Maître d'hôtel	Region Bern	J3087

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Etagegouvernante	Region Zürich/ Schaffhausen	J3059
Hotelfachassistentin/Gruppenleiterin (80%)	Region Zentralschweiz	J3103

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Betriebsassistentin/en	Region Graubünden	J3084
Kursaal-Gastgeber/in	Region Ostschweiz	J3080

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B38	chef de rang	46	I	ab sofort	I D F E
B90	Chef de Réception	40	D	ab sofort	D E I
B379	Direction	62	CH	per sofort	D F I E
B337	Empfang/Réception/Administration/Event	31	CH	per sofort	D F
B362	Event/Bankett/Administration	49	CH	per sofort	D F I E H U
B24	Front Office Manager	31	I	ab sofort	I D D F
B55	Geschäftsführer/Assistent	42	CH	ab sofort	D E
B165	Hoteldirektion/Geschäftsführung/Management	53	CH	per sofort	D F I E
B199	Hoteldirektion oder Dir. in Parahotellerie	44	CH	per sofort	D F I E
B378	Hotelfachmann	24	TH	per sofort	
B347	Kellner	31	AT	per sofort	D I E PT
B88	Kellner, Oberkellner	31	CH	ab sofort	D D F E
B382	Koch	19	GH	per sofort	D E
B350	Küchenchef	41	ch	per sofort	D F I
B66	Küchenchef	41	CH	ab sofort	D
B410	Küchenchef	53	D	per sofort	D F I
B370	Küchenchef	41	D	per sofort	D I E
B394	küchenchef-sous chef 4-5 sterne hotel oder 3 s	48	D	per sofort	D I E SP
B422	Masseur	54	D	per sofort	D HERR
B246	Réceptionistin	21	CH	per sofort	D F E SP
B157	Restaurantleiter/Chef de Service/Betriebsassistent	31	D	per sofort	D F E S RU
B417	Rezeptionist, Chef de Rang	22	DE	per sofort	D F E FR AU
B335	Sales, Marketing, Front- & Backoffice im Tourismus oder Hotellerie	28	CH	per sofort	D F E
B351	Service	25	CH	per sofort	D
B354	Serviceangestellte	23	D	per sofort	D F E TR
B332	Serviceaushilfe für 3-4 Wochen	29	CH	per sofort	D F E
B64	Servicefachfrau	27	D	per sofort	D E
B86	Servicefachfrau, Receptionistin	32	A	ab sofort	D F E I
B393	Touristikunternehmen / Marketing / Hotel / Eventagentur	29	DE	per sofort	D E
B95	Zimmermädchen	38	D	ab sofort	D

Stand per 13. 07. 09. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

- 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

Aus www.jobs.htr.ch wird neu www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

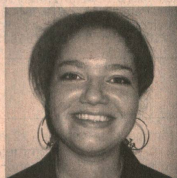
hoteljob.ch

Die Gastronomiegruppe



Die ZfV-Unternehmungen

gratulieren ihren Lehrgängern ganz herzlich zur bestandenen Lehrabschlussprüfung!



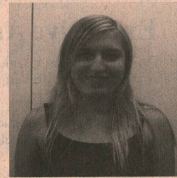
Joy Watelet
Restaurationsfachfrau
Sorell Hotel Zürichberg



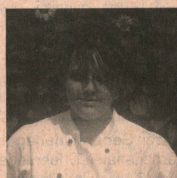
Ramona Schneider
Restaurationsangestellte EBA
Sorell Hotel Zürichberg



Cyrilla Darvishbeigi
Hotelfachfrau
Sorell Hotel Zürichberg



Carole Besmer
Restaurationsfachfrau
Sorell Hotel Restaurant Rigiblick



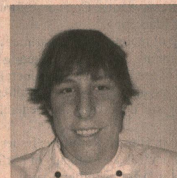
Janine Gurtner
Koch
Restaurants Schöngrün
im Zentrum Paul Klee



Florian Hilbert
Koch
Sorell Hotel Restaurant Rigiblick



Sarah-Lee Hale
Koch
UBS Restaurant Opfikon



Pascal Schneider
Koch
Sorell Hotel Krone

Ohne Foto: Rebecca Sperisen, Restaurationsfachfrau, Restaurants Schöngrün im Zentrum Paul Klee
Samir Segröuchni, Koch, Sorell Hotel Zürichberg
Sascha Streuli, Koch, Sorell Hotel Tamina
Riccardo Scolaro, Küchenangestellter EBA, Sorell Hotel Tamina
Cédric Bachmann, Koch, UBS Restaurant Opfikon
Alexander Näf, Küchenangestellter EBA, UBS Restaurant Opfikon

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 Dienstleisterin innerhalb unseres Spitals. Sie erbringt eine Fülle von Dienstleistungen für Patienten, Besucher sowie für interne Kunden. Für die Abteilung Gastronomie suchen wir per 1. September 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

Stv. Leiter/in Diätküche

Ihre Hauptaufgaben

Als versierte Fachperson gewährleisten Sie eines nach neuesten ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen ausgerichtetes attraktives und abwechslungsreiches Gastronomieangebot für Patienten und Mitarbeitende. Sie stellen alle Diätkostarten her sowie prüfen und erstellen Diätrezepturen. Zudem sind Sie mitverantwortlich für die Ausbildung von Lernenden. Die Mitarbeitenden setzen Sie entsprechend ihren Fähigkeiten ein und fördern diese. Bei dieser Tätigkeit werden Sie regelmässig auch am Wochenende eingesetzt.

Ihr Profil

Um diese anspruchsvolle Aufgabe wahrnehmen zu können, bringen Sie eine abgeschlossene Ausbildung und Erfahrung in der Diätküche mit. Wenn Sie bereits erste Führungserfahrungen sammeln konnten, ist dies von Vorteil. Wichtiger ist uns Ihre Sozialkompetenz, Einsatzbereitschaft, Belastbarkeit und Flexibilität, welche Ihnen helfen, herausfordernde Situationen zu meistern. Zudem verfügen Sie über gute EDV-Kenntnisse (Word/Excel).

Unser Angebot

Wir bieten Ihnen ein interessantes und vielseitiges Aufgabengebiet in einem offenen, multikulturellen, qualifizierten und motivierten Team sowie ein vielseitiges Angebot an internen Weiterbildungsmöglichkeiten und eine Besoldung nach kantonalen Richtlinien.

Nehmen Sie die Herausforderung an! Richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung bitte per Post an: UniversitätsSpital Zürich, Human Resources Management, Herr Ralph Weller, Schmelzbergstrasse 24, 8091 Zürich. Für Fragen stehen wir Ihnen gerne unter der Telefonnummer 044 255 38 13 zur Verfügung. www.usz.ch

**UniversitätsSpital
Zürich**

VABENE
Restaurant

Die mediterrane Gourmet-Oase in Chur bietet 365 Tage im Jahr frische, saisonale Küche, die regionale und internationale Trends vermählt. Mit fast 500 Positionen haben wir in der Umgebung die schönste Weinkarte. Ob für den schnellen Business-Lunch oder ein gediegenes Abendessen, ein Seminar oder eine unvergessliche Hochzeitsfeier – mit dem VA BENE hat man stets die richtige Wahl getroffen.

Wir suchen nach Vereinbarung eine/n einsatzfreudige/-n

stellv. Chef de Service / Servicemitarbeiter/-in

Unsere Gäste stehen bei Ihnen im Mittelpunkt. Sie unterstützen unsere Gastgeberin in ihren vielfältigen Aufgaben und arbeiten selber aktiv im Service mit. Wir erwarten Fachkenntnisse im gehobenen Speise- und Weinservice.

Sind Sie freundlich, flexibel, belastbar und motiviert und wollen sich mit persönlichem Engagement für's VA BENE einsetzen? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Bener-Park Betriebs-AG
Herr Gion Schwarz
Gäuggelstrasse 60
7000 Chur

Weitere Informationen gibt Ihnen
Frau Petra Steffen, Leitung Administration,
081 258 78 00.



Wir sind ein gut eingeführtes, erfolgreiches Unternehmen der Gastronomie-Ausstattungsbranche.

Unser Marktangebot umfasst ein vollständiges Sortiment für den gedeckten Tisch sowie für Küche und Service für die Profis der Gastronomie.

Zum Ersatz unseres langjährigen, nun vor der Pensionierung stehenden Regionalverkaufsleiters im Gebiet Zürich und Schaffhausen suchen wir eine engagierte und erfolgsorientierte Persönlichkeit als

Verkaufsprofi im Aussendienst

Ihre Aufgaben

- Beratung und Verkauf für unser Sortiment an einen bedeutenden bestehenden Kundenkreis
- Neukundengewinnung durch überzeugende Präsentation unseres Dienstleistungs-Paketes
- Mitwirkung bei der ständigen Qualitätssteigerung unserer Produktangebote und Serviceleistungen
- Sicherstellung des Informationsflusses der Marktvorkommnisse an den Innendienst

Was Sie mitbringen

- gastronomische Grundausbildung sowie nachweisbare Verkaufserfolge im Aussendienst
- volle Reisebereitschaft über die ganze Woche
- hohe Affinität für die Gastronomiebranche in ihrer ganzen Bandbreite
- effizienter, teamorientierter Arbeitsstil sowie Verhandlungsgeschick und Abschlusstärke

Was wir Ihnen bieten

- sorgfältige Einarbeitung und Integration in ein motiviertes Team
- selbstständiger Verantwortungsbereich in einem wachsenden Umfeld
- einen Innendienst, welcher fast das gesamte Backoffice für Sie erledigt
- Langzeitperspektive in einem bekannten Traditionsunternehmen mit klaren Führungsstrukturen und überschaubaren Organisationsprozessen

Mit Interesse erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Selbstverständlich sichern wir Ihnen volle Diskretion zu.

Victor Meyer Hotelbedarf AG
Industriestrasse 15, Postfach 256, 6203 Sempach Station
www.victor-meyer.ch | dagmar.michel@victor-meyer.ch



For over a century, the **Hassler Roma** (Member of the Leading Hotels of the World) has been recognized as one of the prime hotels in Europe. This independently owned and managed hotel pays careful attention to detail in order to make every guest's stay an unforgettable one. Its incomparable location, high standards of service and atmosphere make the Hassler easy to find but very difficult to leave.

The Hassler Roma is looking for an «overall experienced»

Executive Asst. Manager

totally dedicated to professionalism, with passion for people and service and strong work ethics. Sales and Marketing background preferred over F&B background.

Requirements:

- at least 5 years experience at comparable position in a 5-star hotel (preferably Leading Hotels of the World, boutique hotels, working experience in Central/Northern Europe).
- Must be fluent in English and Italian, and at least one more language, best for German, Spanish or French.
- Strong leadership and interpersonal skills.
- Confident appearance, yet modest in relation to employees and co-worker.
- Stress resistant and self-motivated.

Main Duties

- Supervision and coordination of all operational areas, with special attention to Reception, Reservations, Concierge, Housekeeping, F&B, Special Events Office and Sales & Marketing.
- Overlooking of maintenance department and coordination of renovation work.
- Strategic planning of pricing, marketing activities and acquisition tactics under the supervision of the President and General Manager.
- A to Z handling of VIP visits (Royalties, Heads of States, movie stars).
- Representing and deputizing the General Manager in his absence in operational matters.
- Involvement in Human Resources issues: staff recruitment, training and counseling, quality control, assessments of performances, staff planning.
- Involvement in Administration issues.

Starting date: August 2009

Contact Person

Mrs. Tiziana Iacobelli
Tel. +39 06 699 340, e-mail: ufficiodipersonale@hotelhassler.it

or in her absence:

The General Manager's Office
Tel. +39 06 699 340, e-mail: gmo@hotelhassler.it

Suisse romande

BEARD®

Béard est depuis des décennies leader et innovateur sur le marché de la gastronomie en Suisse romande. A part notre propre marque pour les couverts de table, nous distribuons également de nombreuses marques de renommée mondiale en exclusivité dans les domaines porcelaine, verres et équipements de service.

Depuis 3 ans, Béard est une filiale autonome de Berndorf Luzern AG avec son propre showroom et ses bureaux à Chailly.

Pour remplacer notre chef de vente régional pour les régions Vaud, Neuchâtel, Jura, Fribourg et Bas-Vallais, nous recherchons une personnalité engagée et orientée succès en tant que

Professionnel de la vente au service externe

Vos tâches:

- Conseil et vente de notre assortiment à une clientèle exigeante bien établie.
- Acquisition de nouveaux clients par une présentation convaincante de notre paquet de prestations de service.
- Participation aux améliorations constantes de la qualité des produits et des prestations.
- Analyse du marché et transmission des informations au service interne.

Votre profil:

- Formation de base dans le domaine de la gastronomie, expérience réussie et confirmée dans le domaine de la vente externe.
- Disponibilité de déplacement durant toute la semaine.
- Grande affinité avec le domaine de la gastronomie dans tout son ensemble.
- Capacité de travailler de façon efficace au sein d'un team, compétences et habileté dans la négociation et la conclusion.

Nous vous offrons:

- Mise au courant approfondie et intégration dans un team motivé.
- Poste à responsabilités dans un environnement en pleine croissance.
- Un service interne qui règle presque l'ensemble de vos travaux administratifs.
- Perspectives à long terme dans une entreprise de tradition avec des structures de management et des processus organisationnels clairs.

C'est avec intérêt que nous attendons votre dossier de candidature complet et vous assurons de notre parfaite discrétion.

Berndorf Luzern AG
Grossmatte Ost 24, 6014 Littau
www.bm-gastro.ch dagmar.michel@berndorf.ch

Stellengesuche

Slowakin, 27-j., sucht Stelle in Jahres- oder Saisonbetrieb im Wellness-Bereich als

Kosmetikerin

Zusätzliche Ausbildung für diverse Massagen, Gesicht- und Augenmassagen.

Sprachen: Deutsch, Englisch und Russisch-Kenntnisse. Ab sofort zu Ihrer Verfügung. Jana Petrikova, Tel. 079 884 38 29. Kontaktperson Ueli Notz, Hotel Hippel Krone, 3210 Kerzers, Tel. 079 566 92 31.

Jeune femme des Grisons (22 ans) cherche place comme sommelière ou réceptionniste pour apprendre la langue française. J'ai possédé expérience en service et à la réception (Fidello). Je parle l'allemand, l'anglais et le portugais. Je serais très heureux de vous envoyer mes dossier de candidature.

Sarah Bossi
Saluferstrasse 37, 7000 Chur, phone 081 651 10 75 / 079 815 48 92
impark@deep.ch

Schweizer General Manager mit internationalen Erfahrungen in 4 * und 5 * Hotels / Resorts in Europa, Asien, Afrika und Middle East

Sucht eine neue interessante Anstellung als **HOTEL DIREKTOR 5* oder 4*** nicht Ortsgebunden. Anstellung nach Uebererkenntnis. Kontaktieren Sie ihn unter: swissgm@yahoo.de

formation continue

FORMATION CONTINUE GASTROSUISSE DE CAFETIER- RESTAURATEUR-HOTELIER



**AVEC BON DE FORMATION
VALABLE JUSQU'AU 31 DECEMBRE 2009**

Profitez de la réduction des frais de séminaire* de Fr. 500.- pour le G2 et de Fr. 700.- pour le G3 et commandez dès aujourd'hui la documentation détaillée

*Réduction des frais de séminaire grâce à l'initiative de qualification pour le marché de travail touristique, soutenue par le Secrétariat d'Etat à l'Economie, seco

GASTROSUISSE
Formation professionnelle
Av. Général-Guisan 42a
CH-1009 Pully
Tel: 021 721 08 30
Fax: 021 721 08 31
formation@gastronomie.ch
www.gastronomie.ch

Stellenvermittlungen

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der ganzen Schweiz für **qualifiziertes Hotelpersonal**. Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09
www.hotelia.ch



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

Allrounder

Gelernter Möbelschreiner, 61 Jahre, sucht neue Herausforderung im **Gastgewerbe**. Seit 2 1/2 Jahren bekomme ich von einem Gastbetriebe die Möglichkeit, Erfahrungen in folgenden Bereichen zu sammeln: Buffet, Kellerchef, Getränkebestellungen, allg. Ordnung, Reinigung und Instandhaltung der Umgebung, zum Teil Service, Reparaturen im Hause. Diese Erfahrungen möchte ich gerne einem interessierten Gastbetrieb in der ganzen Deutschschweiz zu 100% zur Verfügung stellen.

Interessenten melden sich bitte bei Telefon 079 685 1333.

Jeune homme, bonne présentation, dynamique (parle français, anglais, arabe, notion italien)

cherche emploi

secteur prêt à porter, ou service hôtellerie
Tél. 026 912 30 08

IMPRESSUM

hotel revue – stellen revue / marché de l'emploi

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

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

Mombijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Hübner

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Delia Piscopo, Patricia Nobs Wyls

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

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

- Frontseite / Première page: Fr. 170 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Direktion / Direction: Fr. 160 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus: Fr. 160 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellenangebote / offres d'emploi: Fr. 150 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 150 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Zuschlag Aufschaltung Internet: 1 Wo. Fr. 50.-, 2 Wo. Fr. 70.-, 1 Mt. Fr. 100.- (pro Anzeige)
- 1 Gz bis Freitag vor Erscheinen möglich – weitere GzD kosten pro Auszug Fr. 30.-

Termine:

- Ausgabe: Mo. 12.00 Uhr
- Erscheint: 27.7.2009
- Anzeigenschluss: 3.8.2009

Nr. 31/2009

30.7.2009

27.7.2009

Nr. 32/2009

6.8.2009

3.8.2009

Nr. 33/2009

13.8.2009

10.8.2009

Nr. 34/2009

20.8.2009

17.8.2009

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.