

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2009)
Heft: 35

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: 17.07.2025

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

htrhotelrevue Nr. 35 / 27. August 2009

New Challenge
Personalberatung + Vermittlung

Für Kader- und Fachstellen in bestausgewiesene Hotel- und Gastronomie-Betriebe.

Gabriela Weber
Telefon 044/201 24 66
Seestrasse 160, 8002 Zürich
gabriela.weber@newchallenge.ch
www.newchallenge.ch

reception@hotelleriesuisse

L'accès à votre activité future de réceptionniste d'hôtel

www.hotelleriesuisse.ch/reception
Téléphone 021 320 03 32

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Karriereplanung beginnt hier
htr stellenrevue

Online unter
www.hoteljob.ch

Inhalt / Sommaire

Kaderstellen **1-3**
Deutsche Schweiz **2-8**
Svizzera italiana **-**
International **8**
Stellengesuche **8**
Suisse romande **-**
Marché international **8**
Demandes d'emploi **8**



Tavolago - Gastronomie zu Wasser und Land

Die Tavolago AG verfügt über eine ausgezeichnete Infrastruktur und ein grosses logistisches Know-How, um neben der Gastronomie "zu Wasser" auf den 20 Dampf- und Motorschiffen auch "zu Land" in unseren 10 Betrieben und bei Caterings einen optimalen kulinarischen Genuss zu garantieren.

Für die Gastronomie der **Messe Luzern** suchen wir ab Ende September 2009

Köche (m / w), unbefristet mit 100% Arbeitspensum

Unser Anforderungsprofil:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch, Erfahrung in der italienischen oder asiatischen Küche
- Selbständige, verantwortungsbewusste und zuverlässige Persönlichkeit
- Freude an direktem Gästekontakt
- Methodische und saubere Arbeitsweise

Service-Aushilfen (m / w), unbefristet mit 30-70% Arbeitspensum auf Abruf

Unser Anforderungsprofil:

- mehrjährige Erfahrung im Service
- Bereitschaft, sehr flexibel an den Messtagen zu Arbeiten
- Belastbarkeit und hohe Einsatzbereitschaft

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und dem Anforderungsprofil entsprechen, dann freuen wir uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen per Post oder Mail.

Tavolago AG
Isolde Braunert, Leiterin Personal
Wertstrasse 5, 6002 Luzern
i.braunert@tavolago.ch

WALDSTÄTTERSEE
VIER
Quality. Our Passion.

Eigenlob sollte man ja bekanntlich nicht betreiben – jedoch: Wir sind in der Region Uster (ZH) ein grösseres, beliebtes, seit vielen Jahren bestens bekanntes sowie gepflegtes Gasthaus mit **Hotelbetrieb; Gartenterrasse und starkem Bankettwesen**. Unser vielfältiges, abwechslungsreiches Verkaufsangebot basiert auf der traditionell klassischen, saisonalen Küche. Der allgemeine Küchenbereich u.w.m. ist rationell eingerichtet auf neuzeitlichem Standard.

Als eine der wichtigsten Position im Hause, suchen wir eine(n) neue(n) Teamleader(in) in Brigade mit Beginn **auf/ab Dezember 2009** an

Küchenchef(in).

Sie sollten in erstklassigen Restaurants gearbeitet haben mit entsprechenden Referenzen, nebst Ihren profunden **A-la-carte** Kenntnissen reichlich Erfahrung im **Bankettgeschäft** mitbringen. Sie pflegen einen partizipativen Führungsstil, Sie kennen sich ebenso in der Lehrlingsausbildung aus.

Ihr Idealalter ist um/ab 27 Jahre. ... Sollen Sie derzeit **Sous-chef** sein – aber **fachlich bestens ausgewiesen und daher qualifiziert** – wäre das für uns kein Problem! Kommen wir ins Gespräch? Es würde uns freuen, wir nehmen uns gerne Zeit für Sie. Überraschen Sie uns mit Ihrer Bewerbung (samt Foto) zuhänden **Chiffre 3667-1914** an htr hotel revue, Postfach, 3001 Bern. **Diskretion** ist Ihnen selbstverständlich gewährleistet. ... A bientôt.

Der **tcs camping club zürich** sucht mit Beginn der Saison 2010 ein

Platzwart-Paar
für den **tcs campingplatz Maurholz in Maur**

Arbeitsort: Maur (direkt am Greifensee)
Arbeitsdauer: Saisonal von Mitte März bis Ende Oktober

Anforderungen:

- Erfahrung als Campingplatzwart
- handwerkliches Geschick
- Erfahrung aus dem Gastgewerbe
- Mehrsprachig
- flexibel
- Einsatzbereitschaft
- Freude am Umgang mit Menschen
- Belastbarkeit

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Falls ja, senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

tcs camping club zürich
Herr Lorenzo Battistella, Haldenstrasse 9a, 8427 Forbas

Fragen und weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Lorenzo Battistella, Leiter Campingbetriebe, Tel. 079 401 02 61.
Kontaktieren Sie auch unsere Website www.tcs-ccz.ch.

Boutique Hotel – Spitzengastronomie – Michelin-Stern

Drei Schwerpunkte prägen das Ziel der Stelle: Auf hohem Niveau zu kochen, im Bereich Führung Akzente zu setzen sowie mittel-/langfristig die Nachfolge des Küchenchefs anzutreten! Spricht Sie das an? Wenn ja: 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. Was jetzt noch fehlt sind Sie: Eine exzellente Küchenfachpersönlichkeit, vertraut mit den Anforderungen, die erwartungsvolle Gäste an ein Restaurant der Spitzenklasse stellen.

Sous-chef w/m mit den Fähigkeiten später die Position des Küchenchefs zu übernehmen

Sie sind Profi, lieben die Tradition genauso wie das Moderne und setzen beste Produkte aus aller Welt ein. Sie schätzen es für Gourmets, wichtige Persönlichkeiten des täglichen Lebens und internationale Prominenz verführerische Kreationen zu produzieren. In einem von Relais Château-, Gault Millau- oder Guide Michelin ausgezeichneten Betrieb haben Sie bereits erste Erfahrungen gesammelt; einen entsprechenden Leistungsausweis für diese spannende Position bringen Sie mit.

Weitere Aspekte: Attraktive Ganzjahresstelle, saisonale Spitzenzeiten, flache Hierarchie, klare Vorgaben. Eintrittstermin auf ca. Ende November und je nachdem ein Probeochen im Oktober falls möglich. – Interessiert? Bereit, eine berufliche Chance in einer der beliebtesten Schlemmerorten der Schweiz zu ergreifen? Dann bitte Lebenslauf mit Foto via Mail einsenden oder anrufen. Wir freuen uns auf den Kontakt und das Gespräch mit Ihnen!

Schäfer & Partner
Human Resources Consultants

Überlandstr. 107 - 8600 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 • Fax 044 802 12 07
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Best Western Freie Stellen in Zürich für begeisterte Berufsleute: **Trend Hotel** ****

Operativer Assistent/in
Gastronomie / Duty Management
(Nachwuchsstelle)

Herr Roger Gloor • Best Western Trend Hotel ****
Eichwatt • Dorfstrasse 20 • CH-8105 Zürich-Regensdorf/Watt
Tel. +41 44 870 88 88 • Fax +41 44 870 88 99
rg@trend-hotel.ch • www.trend-hotel.ch

HELDERVIEW HOMESTEAD SUITES
LUXURIOUS BOUTIQUE HOTEL

Tel/Fax: +27 (0)21 855 1297 Office Europe: +41 71 755 5111
info@boutiquehotelkapstadt.com
www.boutiquehotelkapstadt.com

Somerset West, Cape Town – South Africa

This 5-Star Boutique Hotel in Cape Town is looking for

ASSISTANT HOTEL MANAGER
HOTEL TRAINEES 3 TO 6 MONTHS

This colonial Villa nestled in a huge park overlooking False Bay just outside CPT is looking for highly motivated professionals who are willing to dedicate their service excellency to this one of a kind property.

Availability: A/H/M: Sept/Oct, Trainees: Oct & Jan

Applications directed to:
success@sunrise.ch

Für ein erstklassiges Ferienhotel der gehobenen Kategorie im Herzen des schönen Engadins suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle eine/n

Chef de Réception (m/w)

In dieser abwechslungsreichen Kaderposition sind Sie Ansprechperson für unsere internationalen Gäste und verantwortlich für alle administrativen und operativen Aufgaben im Bereich Reservation und Empfang.

Sie bringen mit:

- Kaufm. Ausbildung, Hotelfachschulabschluss
- Berufserfahrung in einer ähnlichen Position
- Führungsstarke Persönlichkeit mit hoher Sozialkompetenz
- Flexibles und belastbares Organisationsstalent
- Sprachkenntnisse in D/E1/ und F
- Hohes Verantwortungsbewusstsein
- Einsatzbereitschaft
- Gastgeberpersönlichkeit

Zuschriften unter Chiffre 3631-1888 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.



NEUERÖFFNUNG HERBST 2009

Ab 15. Oktober begeistern wir in Luzern mit einem neuen Trendlokal. Wir bekochem unser zukünftigen Gäste mit asiatischem "Street-Food". Heiss geliebte Gerichte, wie sie seit Generationen am Mekong-Fluss von China bis Vietnam in hunderten von Strassen-Küchen gekocht werden.

Für dieses spannende, neue Lokal mit Bar und Lounge im asiatischen Design suchen wir junge, aufgestellte Mitarbeiter.

RESTAURANTLEITER/IN

als junger, dynamischer Gastgeber und Teamleader

ASIASTISCHER KOCH

mit Erfahrung und guten Kenntnissen in der Wok-Küche

GARDEMANGER

mit Sushi-Erfahrung

SERVICE-MITARBEITER

BAR-MITARBEITER

Wir bieten Ihnen einen attraktiven, trendigen Arbeitsplatz am Puls der Luzerner Gastrowelt in einem sich immer weiterentwickelnden Unternehmen.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Maik Kunz, mkunz@astoria-luzern.ch

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



Die X-TRA Production AG betreibt das Veranstaltungslokal X-TRA im Herzen der Stadt Zürich, und bietet einer breiten Kundschaft ein diversifiziertes Angebot an Unterhaltung- und Firmen-Events sowie Gastronomie und Hotellerie. Für unser Restaurant (120 Sitzplätze, Bar, Lounge) sowie für unsere Bankette und Caterings suchen wir per August/September eine/n

Chef de Service (m/w)

Aufgaben

- Leben und vermitteln eines herzlichen, aufmerksamen und geschickten Gastgeberturns, das den Gästen Freude bereitet.
- Kompetentes, direktes und motivierendes Führen der Service- & Bar-Mitarbeiter
- Einsatzplanung der Service- & Bar-Mitarbeiter, Anwesenheitskontrolle, Visierung
- Einhaltung und Optimierung der Produktivitätskennzahlen
- Vorbereitung und Leitung der periodischen Service- & Bar-Sitzungen und -Schulungen
- Kontrolle Bargeld-Schichtabrechnungen, Rechnungsstellung, Kassenprogrammierung
- Übertreffen der Umsatzvorgaben durch geeignete Verkaufsfördermassnahmen
- Reservations-, Reklamationsmanagement, Beratung, Gruppenreservierungen
- Optimierung der Angebotsplanung, Auswertungen von Verkaufsanalysen des F&B-Controlling

Anforderungen

- Aufgeweckte und charmante Persönlichkeit mit viel Leidenschaft für die Gastronomie
- Gastronomieausbildung Service mit vertiefter Berufserfahrung oder Hotelfachschule
- Erfahrung in Mitarbeiter-Führung und -Schulung, Durchsetzungsvermögen, Motivationstalent
- Organisationstalent, Bereitschaft für flexible Arbeitszeiten und Belastbarkeit
- Gute PC-Anwender-Kenntnisse (Word, Excel, Outlook)

X-TRA bietet Ihnen

- Eine vielseitige Funktion, in welcher Sie Ihr gastronomisches Know-how vertiefen können
- Ein eingespieltes Team und Unterstützung durch einen Stv. Chef de Service
- Ein professionelles Umfeld und zeitgemässe Anstellungsbedingungen

Möchten Sie in unserem Restaurant der Gastfreundschaft ein Gesicht geben?

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto per Post oder Mail an:

X-TRA Production AG, Personalbüro, Limmatstrasse 118, Postfach, 8031 Zürich
www.x-tra.ch; Mail: jobs@x-tra.ch



Wir suchen einen
VIDEZIREKTOR
mit Leitung F&B

Gute Organisation und Planung sind für reibungslose Abläufe unerlässlich. Steuerung und Kontrolle von einem grossen Team (total bis zu 120 Mitarbeiter) dienen zur Qualitätssicherung und laufender Optimierung sämtlicher Betriebsabläufe.

Wir suchen eine belastbare, zuverlässige Persönlichkeit mit höherer Ausbildung und mehrjähriger Erfahrung in der Gastronomie/Hotellerie, die mit ihrem analytischen Denken, Motivation und Kreativität unser vielfältiges Haus bereichert.

Angebotsgestaltung, Controlling, Personalrekrutierung, -schulung, Budgeterstellung, -überwachung, teilweise Betreuung der EDV-Systeme, Instandhaltung und Ausbau der Infrastruktur/Logistik sowie die Vertretung der Direktion in allen Belangen gehören zu Ihren Hauptaufgaben. Unerlässlich sind Führungserfahrung, Referenzen aus der Saisonhotellerie und einen Leistungsnachweis in Infrastrukturprojekten.

Stellenantritt nach Vereinbarung, bevorzugt 15. 2. 2010

Möchten Sie an der Erfolgsgeschichte unseres grossartigen Traditionshauses mitbeschreiben und an einem der schönsten Orte der Schweiz Ihr neues Zuhause aufbauen? Dann freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen!

Ihr Bewerbungsschreiben richten Sie bitte an Matthias Kögl, Direktor

70 individuell eingerichtete Hotelzimmer • Parkrestaurant (140 Plätze) mit grosser Terrasse gegenüber den Giessbachfällen • Gourmet-Restaurant Le Tapis Rouge (40 Plätze) mit der atemberaubenden Aussichtsterrasse • Hotelbar «Le Cascade» • Seminar- und Konferenzräume bis 100 Personen • Bankettmöglichkeiten bis 250 Personen • 22 ha parkähnlicher Umschwung, Naturschwimmbad, Tennisplatz • Europas älteste Staatsbahn zur eigenen Schiffstation

Grandhotel Giessbach****
CH-3855 Brienz BE
www.giessbach.ch



Valentino Gastronomie AG

Für unser Ristorante La Gioia im Herzen von Bern suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Geschäftsführer/-in

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

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

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

Das Innehaben eines Wirtepatentes für den Kanton Bern ist von Vorteil.

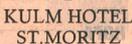
Wir bieten Ihnen: Eine sehr herausfordernde Kaderstelle, wo Sie Ihre Ideen direkt einbringen und umsetzen können. Viel Führungs- und Fachverantwortung sowie eine selbstständige Tätigkeit innerhalb von gegebenen Rahmenbedingungen, eine motivierte Crew und gute Entwicklungsmöglichkeiten. Alles in allem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

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

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

Ristorante La Gioia – Ein Betrieb der Valentino Gastronomie AG
Weitere interessante Stellen unter www.vgag.ch

Das Kulm Hotel St. Moritz gehört zu den attraktivsten und erfolgreichsten Hotels der 5*-Kategorie. Mitten in der majestätischen Bergwelt des Oberengadins wird den Gästen eine Aura von 150-jähriger Tradition und luxuriöser Eleganz vermittelt. Herzliche Gastlichkeit und einzigartige Serviceleistung bilden die Grundlage des Erfolges.



Die 4 Restaurants und 2 Bars des renommierten Hauses sind jedes in Stil, Ambiente und Angebot unterschiedlich ausgelegt. Serviceleistung und Qualität haben für alle oberste Priorität. Um den höchsten Ansprüchen der Gäste gerecht zu werden, suchen wir im Auftrag per sofort oder nach Vereinbarung einen

1. Maître d'hôtel (m/w)

In dieser Kaderstelle sind Sie als „director of restaurants“ direkt der Geschäftsleitung unterstellt und verantwortlich für die gesamte Gastronomie dieses Hauses. Sie sind talentiert im Umgang mit Menschen. Gute Sprachkenntnisse in D, I, E und F sind unerlässlich.

Wir wenden uns mit diesem Angebot an eine Person mit Abschluss als

Hotel- oder Restaurationsfachmann /-frau EFZ (event. mit Weiterbildung als dipl. Restaurationsleiter oder eidg. dipl. Maître d'hôtel)

Sie verfügen über Erfahrung in der gehobenen Gastronomie, ihre Führungsqualitäten haben sie bereits erfolgreich umgesetzt und Selbständigkeit, Flexibilität, Kommunikationsfähigkeit und Belastbarkeit sind für Sie keine Fremdwörter. Gute Umgangsformen und ein tadelloses Erscheinungsbild sind für Sie selbstverständlich.

Es erwartet Sie eine in jeder Hinsicht faszinierende und verantwortungsvolle Aufgabe, ein motiviertes Mitarbeiterteam, attraktive Anstellungskonditionen und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, die wir mit der nötigen Priorität und absolut vertraulich behandeln werden. Für telefonische Auskünfte steht Ihnen unser Herr Urs Beyer jederzeit zur Verfügung.

Haussener Consulting
Urs Beyer
Oberauweg 2
CH-7205 Zizers
Tel. 081 322 12 26
u.beyer@hcc.ch
www.hcc.ch

Niederlassungen in den wichtigsten Wirtschaftsregionen der Schweiz

Haussener Consulting

Managementberatung & Kaderselektion

Hoteldirektorin gefunden
htr stellenrevue

Online unter
www.hoteljob.ch



Wintersaison 2009/10
Snow Action Fun

Herzlich Willkommen,
Ob Neuensteiger oder Vollpriort,
bei uns sind Sie genau richtig!

- Gasthof Waldhaus**
- Serviceangestellte / Kellner 80-100%
 - Servicemitarbeiterinnen 20-100%
 - Jungkoch / Köchin / Hilfskoch mit Self-Erfahrung
 - Schneef- und Hausbrandgestelle (60-100%)

- Selbstbedienungs-Restaurant Stöckalp & Kiosk**
- Mitarbeiter(in) Kasse, Buffet, (auch Teilzeit 20-60%)
 - Jungkoch / Köchin / Hilfskoch mit Self-Erfahrung
 - Selbständige Kioskmitarbeiterin (auch Teilzeit 40%)

Die Meisten die uns finden, finden uns Gut... Bis bald auf Stöckalp!

Bewerbungen mit Foto und Unterlagen an:
GB Stöckalp GmbH / Gasthof Waldhaus
Rolf Kessler / Pia Güler
6067 Melthal
Tel. 041 669 14 01 info@waldhausstockalp.ch

Gasthof Waldhaus Stöckalp
Telefon 041 669 14 01
info@waldhausstockalp.ch
www.waldhausstockalp.ch



IHRE CHANCE IN DER GEPFLEGTEN GASTRONOMIE

Das AEK CAFFÉ liegt am wunderschönen Aarebecken in Thun. Mit 28 Innen- und 30 Aussenplätzen die ideale Grösse, um die Qualität der Kundenbetreuung zu gewährleisten. Ein kleines, feines Angebot in einer Wohlfühl-Atmosphäre.

Im Sinne einer Nachfolgerregelung suchen wir einen/eine

Geschäftsführer/in 100 %

Ihre Aufgabe umfasst die Führung dieses kleinen gepflegten Betriebes mit hohem Anspruch an Qualität in Angebot und Service. Sie lenken den Betrieb aktiv und kreativ im Rahmen des bestehenden Konzeptes. Ein kleines Team von ein bis zwei Mitarbeitenden unterstützt Sie in Ihren Aufgaben.

Wir suchen eine innovative Persönlichkeit mit einer gastgewerblichen Ausbildung und Erfahrung in der Gastronomie. Mit Ihrem ausgesprochenen Qualitätsdenken wissen Sie, was der Kunde wünscht und haben Freude an einer gepflegten Kultur, Charme, Charisma und Sensibilität runden Ihr Profil ab.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen. Ihre Bewerbung richten Sie bitte an AEK Service AG, Herr Stefan Otziger, Hofstettenstrasse 2, 3600 Thun. Er gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte unter der Telefonnummer 033 227 31 70.



MÖVENPICK
Restaurants

Die Adresse für kulinarische Köstlichkeiten eingebettet in 3 Jahrhunderte Kultur

Das Mövenpick Restaurant Schloss Heidelberg

von Geschichte umgeben, geschätzt und besucht von Kunstliebhabern, Architekturbegeisterten und Besuchern aus aller Welt, die sich in diesem historischen Bauwerk in eine andere Zeit versetzen lassen und sich von unseren Delikatessen aus Küche und Keller verwöhnen lassen.

Der elegante Schlossbetrieb mit anspruchsvollen Gastronomiekonzepten sucht seine/seinen

**Restaurantleiterin/
Restaurantleiter**

Sind Sie Gastgeberin/Gastgeber aus Leidenschaft und besitzen Sie das Geschick ein multikulturelles Team erfolgreich zu führen?

Sie haben Ihr Know-How in der Gastronomie von der Basis her gelernt und mit praktischen Erfahrungen ergänzt. Sie haben eine Leidenschaft zu Weinen und auch Erfahrung in der Bankettgastroonomie. Durchsetzungsstarke Gastro-nomen mit Herz bitte melden!

Gerne erwarten wir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen elektronisch oder in Papierform.

Mövenpick Restaurants & Dienstleistungen AG
Daniel Krigl
Head of Human Resources & Education
Allmendstrasse 140/Postfach
CH-8027 Zürich
Tel +41 44 712 23 33
daniel.krigl@moevenpick.com

Stadt Dietikon

**Pächterausschreibung
Restaurant Krone Dietikon**

Die Krone mit ihrer 300-jährigen Geschichte soll wieder belebt werden. Die Erneuerung der ganzen Liegenschaft wird im März 2010 abgeschlossen sein. Die Stadt Dietikon sucht auf diesen Zeitpunkt einen Pächter oder ein Pächterpaar für das vollständig renovierte Restaurant. Der gepflegte Betrieb umfasst folgende Räumlichkeiten:

- à la carte-Restaurant ca. 40 Sitzplätze
- Lounge ca. 30 Sitzplätze
- Kaffee Bar ca. 30 Sitzplätze
- Gartenterrasse ca. 80 Sitzplätze
- Gewölbekeller ca. 60 Sitzplätze

Einem dynamischen Pächter oder Pächterpaar bietet sich eine attraktive Gelegenheit mit interessanten Konditionen.

Interessenten können die Ausschreibungsunterlagen unter www.dietikon-krone.ch herunterladen.

Die Bewerbungsunterlagen sind bis Montag, 21. September 2009, 12:00 Uhr, an folgende Adresse einzureichen: Stadt Dietikon, Hochbauabteilung, zHd. Stephan Corsten, Bremgartnerstrasse 22, 8953 Dietikon.

Wirtschaftsstandort mit Lebensqualität Stadt Dietikon



Hotel, Restaurant, Bar

Die Sonne geht auf am Bachtel. Unser neu gestaltetes Landhaus ist auf dem Weg nach oben. Um unsere Ziele zu erreichen suchen wir dich:

Jungen, kreativen Chef de Partie

für unsere saisonale, ausschliesslich auf Frischprodukten basierende, anspruchsvolle Küche. Begeisterungs- und Teamfähigkeit sind für dich selbstverständlich.

Servicefachmitarbeiter(-in)

für unser a la carte Restaurant. Gastfreundschaft und Dienstleistung sind für dich keine Schlagworte sondern gelebte Werte, mit denen du deine Gäste und Mitarbeiter täglich wieder in den Bann ziehst.

Selbständigkeit und spannende Tage können wir euch bieten. Langeweile jedoch keine. Auf eure Bewerbung per Email oder Post freuen sich:

Christian und Antonietta Lorckhausen mit Team

**Hotel
Waldhaus-Huldi**
CH-3715 Adelboden

Ab ca. November 2009 ist die folgende Jahresstelle neu zu besetzen:

Hotel-Réceptionistin (D/E/F)

mit Mithilfe im Abendservice für Hotelgäste. Haben Sie Freude am Gästekontakt, arbeiten Sie gerne in einem kleinen Team, geniessen Sie Freizeit unter der Woche resp. in der Zwischensaison? Dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen. Erfahrung im Gastgewerbe ist von Vorteil.

Ab Mitte Dezember 2009 (Saisonstelle)
Für Frühstücks- und Abendservice, ohne Inkasso:

**Servicepraktikant/in (D/E)
Servicefachangestellte/r (D/E)**

mit Berufserfahrung und Freude am Umgang mit Menschen.

Für Hotelrestaurant mit Halbpension:

Hilfskoch (EBA)

gute Deutschkenntnisse erforderlich

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung (mit Foto) und für weitere Einzelheiten erreichen Sie uns telefonisch.

Hotel Waldhaus-Huldi, Jacqueline Ruch-Gygax,
CH-3715 Adelboden, Telefon 033 673 85 00,
www.waldhausuldi.ch

Für das christliche Familienhotel Alpina in Adelboden/Berner Oberland mit 108 Betten und diversen Seminar- und Bankettsälen suchen wir per 1. Dezember oder nach Vereinbarung einen

Direktionsassistenten w/m

In dieser Position unterstützen Sie den Betriebsleiter in den Bereichen Marketing, Administration sowie Seminar-, Gruppen- und Bankettgeschäft. Sie sind als Gastgeber an der Rezeption und im Speisesaal präsent und vertreten den Betriebsleiter bei dessen Abwesenheit.

- Sind Ihnen christliche Werte bei Ihrer Arbeit wichtig?
 - Sind Ihnen Qualität und Gastfreundschaft ein Anliegen?
 - Arbeiten Sie gerne in einem kleinen Team und sind Sie bereit in allen Bereichen mitzuarbeiten?
 - Haben Sie eine fundierte Ausbildung im Gastgewerbe, bevorzugt einen Abschluss einer Hotelfachschule?
 - Sind Sie kommunikativ und beherrschen Sie die Sprachen deutsch, französisch und englisch?
 - Suchen Sie eine neue Herausforderung, um Ihre Ideen einzubringen und erfolgreich umzusetzen?
- Wenn ja, sind Sie vielleicht schon bald unsere neue Direktionsassistentin oder unser neuer Direktionsassistent.

Senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an die untenstehende Adresse. Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Herr René Müller,
Ferien- und Familienhotel Alpina
Fleckliststrasse 40
3715 Adelboden
rmueller@alpina-adelboden.ch
www.alpina-adelboden.ch



hoteljob.ch

Veränderungen beginnen hier
www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus



Berchtold Catering

Catering and Restaurants at its best!

Für unser junges dynamisches Gastronomieunternehmen im Fussballstadion St. Jakob Park in Basel suchen wir per 1. November 2009 einen frontorientierten Teamplayer.

Bankett – Anfangs Chef de Service

unterstützen Sie unseren Bankettmanager tatkräftig bei der Vorbereitung sowie Durchführung der breitgefächerten und teilweise sehr exklusiven Anlässe bis zu 2'000 Personen im und ausser Haus. Sie sind vorzugsweise 25 – 30 jährig, haben Erfahrung im Service und sprechen fliessend Schweizerdeutsch. Unsere Gäste zu verwöhnen ist Ihre Leidenschaft und Sie arbeiten gerne im Team und frontorientiert. Sind Sie eine offene Gastgeberpersönlichkeit mit Freude am Umgang mit Menschen und zeichnen sich durch Ihr Organisationstalent aus?

Herzlich willkommen bei Berchtold Catering!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an:

Berchtold Catering AG
Frau Claudia Kretsch
St. Jakobsstrasse 395
4052 Basel
Tel. 061/375 11 63
c.kretsch@hbc.ch



Werden Sie Teil einer einzigartigen Hotelkultur.

„A Step to Excellence“ ist Ihr Lebens-Motto, wenn Sie in diesem 4*Hotel arbeiten möchten, wo andere ihre Ferien verbringen. Gelegen in einer der berühmtesten Feriendestinationen der Schweiz, bietet das wunderschöne Chalet-Hotel mit 122 Zimmern, 8 Suiten, 1 Apartment, 1 Halbpensionsrestaurant mit 200 Sitzplätzen, 1 à la carte Restaurant mit wigem Charme und 56 Sitzplätzen, 1 Hallenbar mit Lounge-Charakter und großem Kamin, 1 Käse-Chalet sowie 6 Tagungsräumen für bis zu 130 Personen und einem grosszügigen Wellnessangebot alles, um sowohl den Feriengast wie auch den anspruchsvollen Tagungsgast zu verwöhnen.

Wir suchen nach Vereinbarung eine bzw. einen

Chef de Réception (w/m)

Sie haben eine Grundausbildung im Hotelgewerbe absolviert oder haben einen Hotelfachschulabschluss. Ihre Fremdsprachenkenntnisse umfassen Französisch und Englisch. Sie sind auch unter grosser Belastung ein ruhender, freundlicher PoI am Empfang. Teamwork und eigenständiges Arbeiten sind für Sie keine Gegensätze.

Zur Ihren Aufgaben gehören das Check-in und Check-out der Gäste, Annahme von Reservierungen mittels aktivem zielgerichteten Verkauf sowie individuelle Betreuung der Gästewünsche. Sie können mit den modernen Distributionskanälen professionell arbeiten und buchhalterische Vorgänge sind Ihnen vertraut. Yieldmanagement sowie das richtige Gespür für den richtigen Preis beherrschen Sie perfekt.

Wir bieten Ihnen einen wunderschönen Arbeitsort inmitten einer attraktiven Feriendestination des Berner Oberlandes. Eine gemütliche Mitarbeiterunterkunft und eine Verpflegungspauschale ist ebenso inbegriffen. Sie können Auslands- und Berufserfahrung in einem international operierenden Hotelkonzern mit einem vielfältigen Schulungs- und Personalentwicklungsprogramm sammeln. Für Vorabinformationen steht Ihnen Herr Martin Sonderegger, Direktor, unter der Nummer +41 33 748 6464 gerne zur Verfügung.

Steigenberger Hotel Gstaad-Saanen
Auf der Halten • CH-3792 Saanen

msonderegger@steigenberger.ch • www.steigenbergerhotelgroup.com



prodega growa

Prodega / Growa Cash+Carry „Die exklusive Einkaufsquelle für den Profi“

Wir gehören zur transGourmet Schweiz AG und sind mit 25 Märkten Marktführer im Schweizer Abholgrosshandel für die Gastronomie und den Detailhandel

Für unseren Hauptsitz in Moosseedorf/BE suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Verstärkung

für das Category Management Wein, Spirituosen und Getränke

Sie bringen mit:

- Eine abgeschlossene Servicelehre und eine Zusatzausbildung im kaufmännischen Bereich (mind. Handelsdiplom)
- Oder eine abgeschlossene Hotelfachschule
- Weinfachkenntnisse mit viel Freude rund um das Thema Wein
- Spass am Verkaufen und Kontaktfähigkeit mit Menschen
- Sie sprechen deutsch und haben gute Kenntnisse in französisch und / oder italienisch

Sie sind:

- 25 bis 30 Jahre jung und sind bereit in der Region Bern zu wohnen

Wir bieten Ihnen:

- Ausserst abwechslungsreiche Tätigkeiten
- Kontakt mit Lieferanten, mit unseren 25 Märkten und vielen Kunden
- Geregelte Arbeitszeiten und gute Verdienstmöglichkeiten
- Breites Angebot an Aus- und Weiterbildung
- Mitarbeit in einem jungen und eingespieltem Team

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden oder mailen Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto, bis 10. September, an Hans Lehmann Stv. Leiter Marketing & Category Management

E-mail: hans.lehmann@prodega.ch

Prodega / Growa Cash+Carry,
transGourmet Schweiz AG
Lochackerweg 5, 3302 Moosseedorf



Kennen Sie den Chrüter Oski und seine Moospinte?

Ja den, der mit Chrut und Unchrut herrliche Gerichte kocht, der einheimische Produkte kreativ verarbeitet und mit viel Ästhetik anrichtet und dem Gast seine Lebensphilosophie persönlich näherbringt, der seine Mitarbeiter zu Qualität motiviert und sie für den Erfolg mitverantwortlich macht, ja der sucht eine(n) begeisterungsfähige(n) und fröhliche(n)

SERVICEFACHANGESTELTE(N)

die (der) Spass daran hat, Gäste zu verwöhnen. Denn nur ein guter Service kann eine gute Küche zur Geltung bringen.

Interessiert?

Dann rufen Sie doch an – der Chrüter Oski – pardon – Herr Marti erzählt Ihnen gerne mehr über diesen aussergewöhnlichen Betrieb (17 Gault+Millau-Punkte)

Oskar und Ursula Marti
Restaurant Moospinte in Münchenbuchsée
(8 km von Bern entfernt)
Tel. 031 869 01 13 (Sonntag + Montag geschlossen)
www.moospinte.ch



SWISS-CHALET-STYLE-HOTEL
Gourmet Restaurant

Wintersaison im Unesco-Gebiet «Aletsch», ideal für Wintersport!

Wir suchen ab dem 15. Dezember bis ca. 15. April 2010 folgende Mitarbeiter/innen:

CHEF DE PARTIE – TOURNANT COMMIS DE CUISINE 1 SERVICEFACHANGESTELTE (w) ZIMMERMÄDCHEN KÜCHEN-/HAUSBURSCHE

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Familie Armin Berchtold-Lampart, Telefon 027 927 22 23, Fax 027 927 31 49.

www.walliser-spycher.ch
E-Mail: mail@walliser-spycher.ch



Die Adresse für kulinarische Köstlichkeiten eingebettet in 3 Jahrhunderte Kultur

Das Mövenpick Restaurant Schloss Heidelberg

von Geschichte umgeben, geschätzt und besucht von Kunstliebhabern, Architekturbegeisterten und Besuchern aus aller Welt, die sich in diesem historischen Bauwerk in eine andere Zeit versetzen lassen und sich von unseren Delikatessen aus Küche und Keller verwöhnen lassen.

Der elegante Schlossbetrieb mit anspruchsvollen Gastronomiekonzepten eröffnet Ende Oktober den Königssaal und sucht

Köche und Kellner mit Berufserfahrung

Sind Sie Gastgeber aus Leidenschaft? Lieben Sie es, Gäste zu verwöhnen?
Sie haben Ihr Know-How in der Gastronomie von der Basis gelernt und mit praktischen Erfahrungen ergänzt. Gastronomen mit Herz bitte melden!

Gerne erwarten wir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen elektronisch oder in Papierform.

Mövenpick Restaurants & Dienstleistungen AG
Daniel Krigl
Head of Human Resources & Education
Allmendstrasse 140/Postfach
CH-8027 Zürich
Tel +41 44 712 23 33
daniel.krigl@moevenpick.com



Das führende Seminarzentrum des Schweizer Mittel-landes sucht zum Ausbau des Teams per sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte/n 80 – 100%

Sie verfügen über eine fachliche Ausbildung, perfektes Schweizerdeutsch, Sprachkenntnisse in E und F, Idealter 25-45, selbständiges dienstleistungs- und erfolgsorientiertes Denken, Sie suchen eine Dauerstelle mit langfristigen Engagement.

Wir bieten Ihnen eine Traumstelle im Service und Einkauf Getränke, Gestaltung des Restaurantbereiches, Mitarbeit an der Reception, durchgehender Dienst ohne Zimmerstunde, Betriebsferien im Sommer und Winter, junges Team.

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Park Forum Wylthof Hotel, Seminare, Anlässe
Personal | Wylthof 43 | CH-4542 Luterbach

HOTEL SEEGARTEN RESTAURANT LATINO

Für unser charmantes Hotel Seegarten mit dem bekannten Restaurant Latino im Zürcher Seefeld suchen wir per 15. November 2009

Réceptionistin (80-100%)

Sind Sie zwischen 22-40 Jahre jung, eine fröhliche, pflichtbewusste und flexible Person, welche Freude am Umgang mit unseren Gästen hat und fließend Deutsch und Englisch spricht, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto per Post oder Mail. Hotelerfahrung wäre von Vorteil.

HOTEL SEEGARTEN
Peter Berkemer
Seegartenstrasse 14, 8008 Zürich
peter.berkemer@hotel-seegarten.ch

AARGAUHOTELS.CH
zum wohlfühlen

Für unser Golfrestaurant in Oberentfelden sowie im Hotel Lenzburg in Lenzburg und Hotel Aarehof in Wildegg suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n gelernte/n

Servicefachangestellte/n
(Festanstellung; Teilpensum nach Absprache) die/der unser Team tatkräftig im A-la-carte-Service unterstützt.

Was Sie erwarten:
nette Gäste
lebhafter Betrieb mit marktfrischer Küche
gediegenes Restaurant
aufgestelltes, junges Team

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

HOTEL AARAU-WEST
Theresia Volgger
Muhenstrasse 58 / 5036 Oberentfelden

James Joyce

Das traditionelle Bar-Restaurant James Joyce in der City von Zürich ist stilvoll eingerichtet und hat sich zu einem trendigen Treffpunkt entwickelt. Die schöne Holzterrasse ist im Sommer ein lauschiges Plätzchen für gemütliche Stunden. Der Home-made-Hamburger oder das Club-Sandwich mit Entrecôte und Pommes frites ist ein «must» im James Joyce. Auch ein Weinkeller mit über 350 Positionen und schöne Single-Malt-Spezialitäten gehören zum Angebot.

Das James Joyce ist jeweils Samstag abends und an Sonn- und Feiertagen geschlossen.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir

Service-Mitarbeiterin

Eintritt ab 1.10.2009 oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto oder Ihren Anruf.

Carlton Zürich AG, Andi d'Alberti, Bahnhofstrasse 41, 8001 Zürich
Tel. +41 44 227 19 19 Fax +41 44 227 19 27
E-Mail: d'alberti@carlton.ch www.jamesjoyce.ch

LANDGASTHOF KREUZ AG

Katharina + Herbert Balz-Michel

Olmerstrasse 10 Tel. 062 295 20 33
4653 Obergösgen Fax 062 295 04 83
www.kreuz-obergoesgen.ch

Wir sind ein innovativer und lebendiger Landgasthof mit viel Charme. Per 1. Oktober 2009 oder nach Vereinbarung suchen wir für unser junges Team eine/n

Chef de Service / Servicefachangestellte/n

Sie verfügen über eine gastgewerbliche Ausbildung mit Berufserfahrung im Service und sind nicht älter als 35 Jahre. Als frontorientierte Persönlichkeit sind Mitarbeiterführung und Motivation keine Fremdwörter für Sie. Ihre gewinnende und fröhliche Art schätzt sowohl unser À la carte sowie Bankettgast.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie noch heute Ihre schriftliche Bewerbung an:

Landgasthof Kreuz AG
Familie Balz-Michel, Olmerstrasse 10, 4653 Obergösgen
info@kreuz-obergoesgen.ch

HOTEL CUCAGNA

Das Cucagna bietet in Disentis/Mustér - in der Surselva - Hotel-service, gepflegte Gastronomie, gutbürgerliche Restauration und eine Bar.

Team-Mitglied gesucht

Ab Dezember 2009 suchen wir zur Verstärkung unseres Receptionsteams eine(n)

Receptionspraktikant/in

Sie sind motiviert, selbstständig und belastbar. Ein freundlicher und zuvorkommender Umgang mit unseren internationalen Gästen ist für Sie selbstverständlich und Sie verfügen über gute Sprachkenntnisse in D/E (F/I von Vorteil).

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Stelle und die Möglichkeit, in unserem jungen und aufgestellten Team die verschiedenen Aufgabenbereiche der Reception zu erlernen und zu vertiefen.

Weitere Informationen unter:
www.cucagna.ch oder Telefon 081 929 55 55
Bewerbungen mit Foto an:
Hotel Cucagna • Herr Fabian Schwarz • 7180 Disentis/Mustér

TRAUMJOB!

Sonnige Wintertage im verschneiten Engadin!

Unser Team benötigt noch folgende bestens ausgebildete, initiative und zuvorkommende Kolleginnen und Kollegen:

- II. GOUVERNANTE
- KOSMETIKERIN (50% Stelle)
- RECEPTIONIST/IN
- NACHTPORTIER
- COMMIS DE CUISINE
- COMMIS DE RANG
- KINDERBETREUERIN (Teilzeit möglich)

Kontaktieren Sie uns doch für nähere Informationen: job@crestapalace.ch

CP CRESTA PALACE
CELERINA HOTEL SPA

Cresta Palace Hotel CH-7505 Celerina/St. Moritz
Tel. 081 836 56 56, Fax 081 836 58 57
www.crestapalace.ch H.P.+ E. Herren

CENTRAL AFFOLTERN AM ALBIS

"Aufstrebender Betrieb sucht Verstärkung"

Sie kochen mit Leidenschaft, Sie freuen sich auf eine umfangreiche "Fleischküche", Sie scheuen sich nicht, in einem kleinen Team selbstständig einen Posten zu bewältigen. Wenn sie immer noch am lesen sind, dann könnten Sie als

Jungkoch w/m

die erhoffte Verstärkung sein.

Gastgeber zu sein macht Ihnen Spass, und Sie schätzen auch einen gepflegten Speiseservice. Dann haben wir die perfekte Stelle für Sie als

Restaurationsfachfrau (oder Mann)

Interessiert? Rufen Sie uns für detaillierte Informationen an (Telefon 044 761 61 15, Frau Elsi Imhof) oder schreiben Sie an:

info@central-afolltern.ch oder
Restaurant Central, Zürichstr. 100, 8910 Affoltern am Albis
www.central-afolltern.ch

ASTORIA

Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens

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

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

Direktionsassistent / Corporate F&B
mit abgeschlossener Hotelfachschule.

Chef de partie tournant
für das italienische Restaurant "La Cucina".

Réceptionist / Front Office
mit Night Audit Ablöse.

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

Unser Direktor, Herr Maik Kunz, freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme!

Maik Kunz, mkunz@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

nooba
pan asian cuisine

NOOBA steht für Noodle Bar. Tatsächlich basieren viele unserer Gerichte auf verschiedenen Nudelarten. Aber nicht nur Reisgerichte sind in Asien ebenso verbreitet und beliebt. Unserer Speisekarte enthält eine einzigartige Auswahl traditioneller Gerichte quer durch die grossen asiatischen Küchen - pan asian cuisine eben!

Für die Neu-Eröffnung des NOOBA LAAX suchen wir von Dezember 2009 bis Mitte April 2010 internationale engagierte Mitarbeitende, die asiatische Gastfreundschaft leben.

GRINDELWALD*

Das Bergrestaurant First (2200 m.ü.M.) liegt unmittelbar bei der Bergstation der 6er-Gondelbahn, mitten im sonnigen Wander- und Schneesportgebiet Grindelwald-First. Der Restauraionsbetrieb umfasst ein Selbstbedienungsrestaurant (340 Plätze) mit einer grossen Sonnenterrasse (300 Plätze). Das grosszügige Touristenlager bietet 90 Personen eine Übernachtungsgelegenheit. Die Genepi-Bar, eine gemütliche Skibar mit 30 Innen- sowie 80 Aussenplätzen, rundet das vielfältige Gastronomieangebot ab.

Zur Ergänzung unseres Teams für die Wintersaison 2009/10 suchen wir ab Mitte Dezember 2009 folgende Mitarbeiter/innen

Koch / Chef de Partie m/w
Mitarbeiter/in Selbstbedienung mit Serviceerfahrung

Für die Skibar Genepi sind noch folgende Stellen ab Mitte Dezember 2009 zu besetzen

Barchef/in
Barmitarbeiter/in
Alleinkoch

Sie arbeiten gerne in einem motivierten Team, verfügen über Berufskennntnisse und wollen «noch höher hinauf».

Wir bieten Ihnen Berge, Sonne und Schnee sowie Tages-Skipässe für das Skigebiet Grindelwald-First. Schlichtweg eine Arbeitsstelle an einem der schönsten Orte der Welt.

Herr Daniel Kaufmann freut sich auf Ihre Bewerbung mit Foto.

First Gastro AG, Postfach 144, 3818 Grindelwald. Telefon 033 853 12 84

Best Western
HOTEL & RESTAURANT GRAUHOLOZ

A1 - Hotel Restaurant Grauholz AG, CH-3063 Ittigen/Bern

Wir suchen in unseren lebhaften Betrieb an der Autobahn A1 einen

gelernten Koch (Jungkoch bevorzugt)

Sie sind flexibel, zuverlässig und verlieren auch in hektischen Zeiten nicht die Übersicht, dann sind genau Sie die Person, die zu unserem Küchenteam passt.

Der Eintritt in unseren Betrieb wäre am 1. September 2009 oder nach Vereinbarung.

Haben wir Ihr Interesse geweckt und fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

A1 Hotel und Restaurant Grauholz AG
Autobahn A1, 3063 Ittigen
E-Mail: direktion@restaurantgrauholz.ch
Telefon 031 911 25 45

Betriebsleiter (m/w)
Asiatischer Küchenchef (m/w)
Asiatischer Koch (m/w)
Service-mitarbeitende (m/w)
Buffetmitarbeitende (m/w)

Haben Sie Kenntnisse der asiatischen Küche und Arbeits-erfahrung aus einer vergleichbaren Anstellung? Für Küchenpositionen sind fundierte Kochkenntnisse der warmen und kalten asiatischen Küche erforderlich. Zudem sollten Sie über gute Deutsch- und Englischkenntnisse verfügen. Wenn Sie mehr über das Restaurant Nooba oder uns erfahren möchten, rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen zu.

WEISSE ARENA GRUPPE
Christina Dams | Personaladministration | CH-7032 Laax
Tel. +41 (0)81 927 70 14 | E-Mail: personal@laax.com
www.laax.com | www.weissearena.ch

LAAX

actuel – pour vous forger une opinion 10 semaines pour 25 francs

Lisez des avis de professionnels pendant 10 semaines,
pour 25 francs seulement. Ou alors choisissez de
vous abonner à l'hotel revue htr au prix de 145 francs
tout en profitant de 30% de rabais par rapport à la
vente au numéro.

Téléphone 031 740 97 93, abo@htr.ch, www.htr.ch

htr hotel revue

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion/ Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Betriebsassistent m/w	Region Graubünden	J3860
GeschäftsführerIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J3869
Restaurant Manager mit Kochfunktion 100 % (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3846
Geschäftsführer m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J3849

Verkauf/ Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales - Persönlichkeit	Region Zürich/ Schaffhausen	J3690
Senior Sales Manager	Region Zürich/ Schaffhausen	J3865

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Personalberater/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J3729
Debitoren-/KreditorenbuchhalterIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J3615
PersonalassistentIn	Region Bern	J3718
Personalberaterin	Region Zürich/ Schaffhausen	J3692
Leiter/in Human Resources	Region Zürich/ Schaffhausen	J3617

Reiseleitung/ Tourismus

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Teamleader/in bei Schaffhauserland Tourismus	Region Zürich/ Schaffhausen	J3700

Réception/ Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Receptionistin	Region Oberwallis	J3598
Rezeptionistin	Region Zürich/ Schaffhausen	J3714
Rezeptionistin	Region Oberwallis	J3599
Rezeptionist/in	Region Zentralschweiz	J3859
Chef de Réception (w/m)	Region Waadt/ Unterwallis	J3867
Rezeptionist/in	Region Neuchâtel/ Jura	J3694

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Qualitätsmanagement-Beauftragter (QMB)	Region Basel	J3720
Küchen Chef	Region Graubünden	J3710
Restaurant & Bar-Manager	International	J3723
RestaurantassistentIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J3719

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de Cuisine oder Hilfskoch	Region Zürich/ Schaffhausen	J3845
Chef de partie	Region Graubünden	J3855
Betriebsallrounder für den Bereich Take-Away (50%)	Region Bern	J3872
Chef de partie gardemanger/pâtissier	Region Zürich/ Schaffhausen	J3726
Koch (spanische Küche)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3727
Koch / Köchin	Region Ostschweiz	J3851
Chef Pâtissier	Region Graubünden	J3866
Koch und Pâtissier	Region Bern	J3684
Commis de cuisine	Region Neuchâtel/ Jura	J3695
Chef de Partie	Region Bern	J3683
Sous Chef m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J3730
Küchenchef	Region Zürich/ Schaffhausen	J3687
Souschef	Region Zentralschweiz	J3869
Chef de partie	Region Bern	J3708
Demi Chef de Partie	Region Graubünden	J3620
Commis de cuisine	Region Mittelland (SO,AG)	J3854
Jungkoch	Region Bern	J3856
Küchenchef Bergrestaurant	Region Graubünden	J3861
Chef Pâtissier (m/w)	Region Basel	J3728
Person, die kulinarische Höhenflüge in Mendoza, Argentinien, zaubert	International	J3616

Service/ Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Service, Küche, Night Audit	Region Graubünden	J3847
Serviceangestellter (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3619
Service Fachangestellte	Region Zürich/ Schaffhausen	J3848
Kellnerin / Hotelfachfrau	Region Graubünden	J3850
Servicefachangestellte/r	Region Bern	J3852
Servicefachangestellte	Region Bern	J3857
Serviceangestellter und Praktikumsplätze in Service und Küche	Region Graubünden	J3858
Servicefachangestellte	Region Mittelland (SO,AG)	J3863
Assistent/-In für Restaurantleitung & Duty Management w/m	Region Zürich/ Schaffhausen	J3864
Service-Angestellten (w. od. m) 100%	Region Zürich/ Schaffhausen	J3873

Service/ Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Service	Region Bern	J3868
2. Chef de Service Brasserie	Region Basel	J3691
Leiterin/Leiter Service	Region Zürich/ Schaffhausen	J3853
RestaurationsleiterIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J3693
Serviceangestellte/Kellnerin	Region Bern	J3712
Serviceangestellter m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J3717
Servicefachangestellte/er	Region Mittelland (SO,AG)	J3711
Service Mitarbeiter/in	Region Graubünden	J3713
Assistant Restaurant Manager 80-100%	Region Bern	J3706
Chef de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J3715
Serviceangestellte	Region Basel	J3722
Chef de Service m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J3725
Serviceangestellter 100% (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3721
Serviceangestellter m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J3724

Bar/ Events/ Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Barverantwortliche/r (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3607
Serviceangestellter für Zürich	Region Zürich/ Schaffhausen	J3600
Sous-chef (w/m) 100%	Region Bern	J3705
Stv. Leiter Küche (w/m) 100%	Region Mittelland (SO,AG)	J3707

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Generalgouvernante	Region Bern	J3870

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Qualitätsbeauftragter	Region Basel	J3871

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B331	Administration, Réception, F&B	29	CH	per sofort	D F E S
B481	Aide du Patron, Stv. Geschäftsleiter	50	CH	per sofort	D F E
B463	Assistentin / PR / Marketing / Sekretariat	30	CH	per sofort	D E
B456	Ausbildung	17	CH	per sofort	D F E
B477	Bankett & Seminar-Organisation / Direktions- oder Betriebsassistent	42	D	per sofort	D E
B504	Barkeeper / mitarbeiter	19	CH	per sofort	D E
B92	Betriebsleiters / Chef de Service / Stv. Chef de Service / Stv. Restaurantleiter	28	CH	per sofort	D F E S
B21	Direktion / Rooms Division / F&B	40	A	per sofort	D I E
B362	Event/Bankett/Administration	49	CH	per sofort	D F E H U
B111	Event / Seminar / Sport / Tourismus	29	CH	ab sofort	D E F
B483	F&B Manager	44	NL	per sofort	D E NL
B432	Geschäftsführer, Einkäufer	36	D	per sofort	D F E S
B209	Geschäftsleiter, Direktor, Betriebsleiter	53	CH	per sofort	D F E
B165	Hoteldirektion/Geschäftsführung/Management	53	CH	per sofort	D F E E
B521	Hotelfachfrau	34	CN	per sofort	D E CN
B492	Hotelfachmann, Servicemitarbeiter, Chef de rang	34	SK	per sofort	D E
B462	Hotellerie/ Tourismus	30		per sofort	D F E E
B385	Kauffrau oder Réception	20	CH	per sofort	D F E E S
B450	Kinderanimator, Kindersklehrer, Privatlehrer, Pflegehelfer SRK	48	CH	per sofort	D F E E
B137	Küchenchef	57	D	ab sofort	D E F I
B326	Maitre d'hotel, F&B, Chef de Service	42	DE	per sofort	D F E
B299	Maitre d'hotel oder Chef de Service	58	E	per sofort	D F E E S
B163	Réception	20	CH	per sofort	D F E
B482	Reservationsmitarbeiter, Direktion, Réception, Buero, Marketing	34	I	per sofort	D F E E
B505	Reservationsmitarbeiter/ Réception	34	CH	per sofort	D F E
B157	Restaurantleiter/Chef de Service/Betriebsassistent	31	D	per sofort	D E RU ES
B225	Rezeption	34	CH	per sofort	D F E E
B351	Service	25	CH	per sofort	D
B489	Service	28	A	per sofort	
B100	Serviceangestellte	40	D	ab sofort	D E F I
B479	Serviceangestellter	25	CH	per sofort	D F E
B502	Sous Chef, Küchenchef	30	HUN	per sofort	D E H U
B519	Verkauf, Service und Hauswirtschaft	49	CS	per sofort	CS

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

www.gastronet.ch

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

Deutsche Schweiz

Wellness Hotel Rössli Weggis

Um unser erfolgreiches Team zu erweitern, suchen wir engagierte Mitarbeiter, die gewillt sind aussergewöhnliches zu schaffen.

BetriebsassistentIn (m/w)
Sie sind eine dienstleistungsorientierte Persönlichkeit, welche die Bedürfnisse der Kunden erkennt. Ihr Flair im Umgang mit Gästen und Mitarbeitern fördern eine gute Zusammenarbeit. Sie verfügen über Computer-Kenntnisse, haben das nötige Organisationstalent und sind innovativ. Sie sprechen fließend Deutsch (Muttersprache), und haben gute Französisch-Kenntnisse.

Wir bieten Ihnen eine spannende und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem dynamischen Umfeld, sowie Freiraum für Ideen und Kreativität.

Chef de Partie + Jungkoch (m/w)
nach abgeschlossener Berufslehre zum Koch mit guter Erfahrung auf diesem Posten, liefern wir Ihnen die Möglichkeit Ihr erlerntes Wissen voll auszuschöpfen und in Zusammenarbeit mit unserem Küchenchef zu erweitern. Mit viel Kreativität und der Gestaltung von Menüs und Speisekarten teilzuhaben und unsere Gäste mit Ihren Kreationen immer wieder aufs Neue zu erfreuen.

ServicemitarbeiterIn (m/w)
mit Freude an der Arbeit, um den Gästen eine Oase des Wohlfühlens zu bieten. In unserem kleinen Team sind Sie die strahlende GastgeberIn. Sie betreuen unsere Gäste im Restaurant flavour, einem sehr gepflegten Restaurant mit mediterraner Flair.

Fühlen Sie sich angesprochen und haben Interesse dann bewerben Sie sich bei uns:

Josef Nöly +41 41 392 27 27
Wellness Hotel Rössli mail@wellness-roessli.ch
Seestrasse 52 www.wellness-roessli.ch
CH-6353 Weggis www.lamira.ch

City-Hotel

Ochsen Zug

Das Haus mit Ambiance und Komfort im Zentrum der historischen Stadt am Kolinplatz.

Zur Verstärkung unserer Küchenbrigade suchen wir nach Vereinbarung eine(n) angestellte(n)

Chef de Partie Entremetier (w/m)
Sie lieben eine fantasievolle, marktorientierte, saisonale und zeitgemässe Küche? Ja? Rufen Sie mich an oder senden Sie mir Ihre Unterlagen. Ich freue mich darauf, Sie kennenlernen zu dürfen.

Matthias Heggin, City-Hotel Ochsen Zug
Kolinplatz 11, 6300 Zug
Telefon 041 729 32 32
mh@ochsen-zug.ch

Luzerner Psychiatrie

ambulant · stationär · kinder- und jugendpsychiatrie

Für die Klinik St. Urban mit 228 Patientenbetten und für den gehobenen Bankettbereich des Ehemaligen Klosters St. Urban, suchen wir per **1. Januar 2010** einen / eine

Koch / Köchin 100%

Ist Kochen Ihre grosse Leidenschaft? Verbindet Ihre Küchenphilosophie aussergewöhnliche Kreativität mit Qualitätsbewusstsein und schätzen Sie die Zubereitung von Frischprodukten?

In unserer modernen Küche, bieten wir Ihnen als begeisterungsfähige, initiative, team- und leistungsorientierte Persönlichkeit eine interessante Stelle an, in welcher Sie unsere Patienten wie auch unsere Gäste mit Ihrem Ideenreichtum verwöhnen können. Dienstleistungsbereitschaft sowie Flexibilität sind für Sie selbstverständlich.

Voraussetzung für diese Stelle ist eine abgeschlossene Lehre als Koch/ Köchin und Erfahrung in der klassischen Gastronomie. Vorzugsweise besitzen Sie zudem die Zusatzausbildung als Diätkoch/Diätköchin.

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich an Stefan von Arx, Küchenchef, Telefon 062 918 50 71.

Die Luzerner Psychiatrie ist die grösste Anbieterin von psychiatrischen Dienstleistungen im Kanton Luzern. Das Unternehmen ist an 20 Standorten vertreten und beschäftigt rund 800 Mitarbeitende.

Luzerner Psychiatrie
Personaldienst
Schafmattstrasse 1
CH-4915 St. Urban
www.lups.ch



Stellengesuche

Gastronautin, w. CH, 27 Jahre, gel. Hotel-Kauffrau, Köchin + HF-Schulabschluss, sucht per 1. 9. 2009 oder nach Vereinbarung Herausforderung als **Betriebs-/Direktionsassistentin, Bankettverkauf/Koordination** oder Ähnliches im Raum Baden/Zürich. Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme! gastronautin@hotmail.de

Image

gastrocoeur

Beratung für die Gastronomie

Persönliche Beratung für Hotellerie & Gastgewerbe. 40 Jahre Erfahrung.

www.gastrocoeur.ch

International



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



DO & CO THE GOURMET ENTERTAINMENT COMPANY
Wir sind ein weltweit agierendes Cateringunternehmen – in den Divisionen Airline Catering, International Event Catering und Restaurants, Lounges, Hotel & Bars mit Hauptsitz in Wien.

LEITUNG der DO & CO Academy (m/w)

für den Ausbau unserer internen Trainingsabteilung über alle Unternehmensbereiche

Profil: • Abgeschlossenes Studium, mehrjährige Berufserfahrung im Bereich Training, Personalentwicklung oder Lehrfähigkeit • Praxis in der Gastronomie von Vorteil • Ausgezeichnetes Auftreten, Eigeninitiative und die Fähigkeit, andere Menschen zu begeistern

Ihre Bewerbung senden Sie bitte online oder per Post mit aktuellem Lebenslauf und Foto an:

DO & CO AG, A-1110 Wien, Dampfmühlgasse 5,
z.H. Mag. Sandra Pötscher, Online-Bewerbung:
www.doco.com/jobs

Wo sich Angebot und Nachfrage trifft

htr stellenrevue – der grösste Stellenmarkt der Branche

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

IMPRESSUM

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

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

Herausgeber / Editeur: hotellerieuisse, 3001 Bern

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

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Hombeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

Anzeigen-innenstellen / Service des annonces: Angela Di Renzo, Della Piscopo, Patricia Nobs Wynn

E-Mail: insetate@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 GzD bis Freitag vor Erscheinen möglich – weitere GzD kosten pro Auszug Fr. 30.–

Termin:	Nr. 36/2009	Nr. 37/2009	Nr. 38/2009	Nr. 39/2009
– Ausgabe	3.9.2009	10.9.2009	17.9.2009	24.9.2009
– Erscheint				21.9.2009
– Anzeigenschluss	Mo. 12.00 Uhr	31.8.2009	7.9.2009	14.9.2009

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 versorgen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.