

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2009)
Heft: 44

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: 10.07.2025

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. 44 / 29. Oktober 2009

AG
ACTIVE GASTRO ENG

Häsch gnueg vom Alltagsstrotz –
denn chum zu Eus!

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

**HOTEL
CAREER**

Die Jobbörse für die
Hotellerie, Gastronomie
und Touristik:

WWW.HOTEL-CAREER.CH

GASTRO SUISSE
JOB SERVICE

SUCHEN? VERMITTELN? FÖRDERN?

WIR SUCHEN?
Fachprofis für
Service und Küche
Führungspersönlichkeiten
in Küche und Service

Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich, Tel. 044 377 55 35
Fax 044 277 55 90, E-Mail jobservice@gastrouisse.ch
www.gastrouisse-jobservice.ch

**Veränderungen
beginnen hier
htr stellenrevue**

Online unter
www.hoteljob.ch

Inhalt / Sommaire

Kaderstellen	1-3
Deutsche Schweiz	2-6
Svizzera italiana	6
International	6
Stellengesuche	6
Suisse romande	6
Marché international	6
Demandes d'emploi	6

City-Hotel

Döfen Zug

In unserem geschichtsträchtigen Stadthotel verwöhnen wir unsere Gäste aus nah und fern mit ausgezeichnetem Essen und fantastischen Weinen in unseren beiden Restaurants mit 40 und 50 Plätzen und Banketten bis zu 100 Personen.

Küchenchef (m/w)

Sie pflegen mit Liebe eine fantasievolle, marktorientierte, saisonale und zeitgemässe Küche. Sie arbeiten gerne selbstständig und verantwortungsbewusst. Sie wissen Ihre MitarbeiterInnen zu begeistern und gemeinsam mit ihnen eine konstant sehr hohe Qualität und eine gute Rentabilität zu erreichen. Ihr Team besteht aus sechs Mitarbeitern, davon zwei bis drei Lehrlingen. Wir erwarten eine konstante Qualität in allen Bereichen.

Offenheit und Leistungswille erwarten wir. Im weiteren gehört zu Ihrer Persönlichkeit ein tadelloses Erscheinungsbild und Sie sind kommunikationsstark. Eine spannende Aufgabe, Freude bei der Arbeit, Unterstützung, Weiterbildung und einen leistungsgerechten Lohn mit Beteiligung am Küchenergebnis garantieren wir. Ich freue mich darauf, Sie kennen zu lernen.

Adrian Stalder, stalderprojects.SAGL
Via Muraccio 120 – Case al Sogno – CH-6612 Ascona
Telefon +41 91 780 57 08 adrian@stalderprojects.ch

WORK & GSTAAD
IN GSTAAD WORKS FOR YOU



Den Gipfel Ihrer Karriere erreichen Sie bei uns dank der internationalen Spitzenhotellerie. Alle anderen Gipfel ganz bequem mit den 62 Bergbahnen unseres riesigen Skigebietes. Willkommen in Gstaad!

Look for the best hotel jobs:
www.youngstaad.ch

KRAMER

GASTRONOMIE

Die KRAMER GASTRONOMIE sieht sich als kreatives Unternehmen mit Spass und Lust an einer unkomplizierten, kommunikativen, jungen Gastronomie und Hotellerie. Unsere 10 Restaurants und 2 Hotels sind konsequent innovativ mit dem klaren Anspruch an gute Qualität. Mehr unter www.kramergastronomie.ch

Per Mai 2010 oder nach Vereinbarung suchen wir einen

LEITER SALES M/W

In dieser neu geschaffenen Position liegt Ihr Hauptfokus auf dem Aufbau einer zentralisierten Salesabteilung für die Gesamtunternehmung. Durch die Gewinnung von Neukunden, der Pflege des bereits bestehenden Kundenportfolios und der aktiven Marktbeobachtung steigern und maximieren Sie die Umsatzziele.

Sie sind der leidenschaftliche Verkäufer mit ausgeprägter Erfolgsorientierung und ausgewiesener Berufserfahrung im Sales. Ihre proaktive Handlungsweise, Ihr souveränes und überzeugendes Auftreten zeichnen Sie aus und Ihre Macher-Qualitäten sowie Ihre Ausdauer und Hartnäckigkeit runden Ihr Profil ab.

Reizt Sie diese vielseitige Aufgabe in einem dynamischen Umfeld, dann freue ich mich auf Ihre vollständige Bewerbung an:

Kramer Gastronomie, Simone Strässle, Leiterin Human Resources, Herdernstrasse 56, Postfach 1767, 8040 Zürich, Tel. 044 406 85 20

ZÜRICH AMBIANCE

HoREGA

Unser Kunde ist ein modernes, wunderschön gelegenes, schweizweit bekanntes Rehaszentrum in der Ostschweiz. Es bietet in seinen komfortablen Zimmern Platz für bis zu 200 Patienten, Kur- und Hotelgäste. Das kompetente Facharztteam sorgt mit dem qualifizierten Pflegepersonal für fachkundige Betreuung. Im Angebot sind u.a. Sauna, Whirlpool und Tepidarium, ebenso ein öffentliches Spezialitätenrestaurant, ein Coiffeur und ein Kiosk. Als

Leitung Hauswirtschaft

sind Sie der Direktion unterstellt und leiten die Hauswirtschafts-Abteilung mit der hauseigenen Wäscherei kompetent. Sie führen Ihre ca. 30 MitarbeiterInnen inkl. 5 Lehrlinge motivierend, fordernd und fördernd.

Mit Ihrem Team, welches Sie regelmässig trainieren und schulen, sorgen Sie dafür, dass in Gästezimmern, Therapieräumen und allen öffentlichen Räumen absolute Sauberkeit herrscht. Durch professionelle Pflege dieser Räumlichkeiten stellen Sie sicher, dass die hohen Standards jederzeit eingehalten werden. Dafür arbeiten Sie eng mit dem Frontoffice und mit der Haustechnik zusammen. Sie kümmern sich um Dekorationen, Blumenschmuck und Guest Supplies. Einkauf und Ersatzbeschaffungen von Wäsche, Textilien, Reinigungsmitteln usw. fallen ebenso in Ihr Aufgabengebiet wie Budgeterstellung/Überwachung und regelmässige Inventuren.

Sie haben die Ausbildung als Hotelfachfrau abgeschlossen und als Stv. Leiterin Hauswirtschaft Berufs- und Führungserfahrung gesammelt. Ferner haben Sie einen Lehrmeisterkurs absolviert und kennen die besonderen Arbeitsanforderungen in einem Kurhotel, in einer Klinik oder in einem Rehaszentrum. Sie sind initiativ, offen und humorvoll. Neben ausgeprägtem Verantwortungsbewusstsein besitzen Sie hohe Eigenmotivierung und soziale Kompetenz. Man kennt Sie als flexibel und belastbar, aber auch als integer und diskret. Sie wenden die MS-Office-Applikationen gewandt an, sind (schweizer) deutscher Muttersprache und noch nicht 30-jährig.

Senden Sie vorerst Ihr CV via Mail an Fr. M. Gubser, <margreth.gubser@horega.ch>. Via Tel. +41 61 281 95 75 erhalten Sie weitere Informationen zu dieser interessanten Vakanz mit Eintritt n.V. und grossen persönlichen wie beruflichen Entwicklungschancen.

HoReGa Zürich GmbH, Personalmanagement und Kaderberatung, Bergellerstrasse 12, 8049 Zürich

stiftung altrieb
ZENTRUM FÜR MENSCHEN MIT BEHINDERUNG

Die Stiftung Altrieb bietet erwachsenen Menschen mit einer körperlichen, geistigen und psychischen Behinderung bedürfnisorientierte Lebensstrukturen. Das Angebot umfasst 250 Arbeits- sowie 110 Wohnplätze mit unterschiedlichem Betreuungsangebot an 6 Standorten, Therapie, Schule und ein Feriencenter.

Infolge Pensionierung des langjährigen Stelleninhabers suchen wir per 1. Juni 2010 eine/n

Küchenchef/in (100%, Mo-Fr)

Ihr Aufgabengebiet umfasst die Gestaltung von kundenorientierten, abwechslungsreichen und saisonalen Angeboten unter Berücksichtigung der modernen Ernährungsstandards sowie der Wirtschaftlichkeit, den Einkauf, die Koordination des Warenflusses, die Kontaktpflege zu bestehenden und neuen Lieferanten wie auch die Budgetierung. Sie führen und erweitern ein Mitarbeiterteam von 3 Köchen und 14 Mitarbeitenden mit Behinderung in die Zukunft einer neuen, öffentlichen Gastronomie. Die aktive und initiativ Mitarbeit im Umbauprojekt der Küche und Gastronomie sowie in der Neuausrichtung der Angebote wird erwartet.

Ihr Profil – Sie kochen mit Leidenschaft und verfügen über

- mehrjährige, vielseitige Berufs- und Führungserfahrung als Küchenchef in Spital/Heim, Gemeinschaftsgastronomie und/oder öffentlicher Gastronomie/Hotellerie
- hohes Qualitätsbewusstsein
- selbstständiges, unternehmerisches Handeln
- vernetztes Denken, Kommunikations- und Konfliktfähigkeit
- hohe Sozialkompetenz, Motivationsfähigkeit sowie teamorientiertes und kooperatives Führungsverhalten

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche, anspruchsvolle Aufgabe mit entsprechenden Kompetenzen und attraktiven Arbeitsbedingungen sowie ein langjähriges, gut eingespieltes Team.

Wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung an Frau Barbara Aebi, b.aebi@altrieb.ch, Tel. 044 325 44 44 Stiftung Altrieb, Ueberlandstrasse 424, 8051 Zürich

berndorf LUZERN **victor meyer** **HUPFER**

Wir sind Markt- und Innovationsführer im Bereich gedeckter Tisch für die Gastronomie und die Spezialisten für Speiseverteilungssysteme, Küchengeräte und Grossküchenlogistik.

Für das Mitarbeiter-Restaurant unseres neuen Hauptsitzes in Sempach suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen selbstständigen, qualitätsbewussten

Küchenchef (Mittagsbetrieb/Alleinkoch)

Ihre Aufgaben

- Bereitstellung und Ausgabe der angemeldeten 25-40 Mittagessen pro Wochentag
- vollständige Angebotsplanung und selbständiger Einkauf aller Frisch- und Vorratsprodukte
- Planung und Durchführung von hausinternen Kundenevents in Zusammenarbeit mit der Marketingabteilung sowie von kleineren Spezialanlässen für Besucher der Direktion
- Mitwirkung bei der Entwicklung, Austestung und Präsentation von anspruchsvollen Speiseverteilungssystemen

Was Sie mitbringen

- abgeschlossene Berufsausbildung als Koch
- sehr gute Deutschkenntnisse (gute Französischkenntnisse von Vorteil)
- ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein und Freude, täglich ein saisongerechtes, abwechslungsreiches Produkt anzubieten
- effizienter, disziplinierter und integerer Arbeitsstil

Was wir Ihnen bieten

- geregelte Arbeitszeiten Mo-Fr, problemlos planbare Arbeitseinsätze.
- eventuell Teilzeit (Möglichkeit, die Arbeit um 1430 Uhr zu beenden)
- Langzeitstelle in einem bekannten Traditionsunternehmen mit klaren Führungsstrukturen und überschaubaren Organisationsprozessen.

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

Berndorf Luzern AG
Frau Dagmar Michel
Industriestrasse 15
6203 Sempach-Station

dagmar.michel@berndorf.ch
www.berndorf.ch

Gesucht per Übereinkunft
in Jahresstelle, zur Verstärkung unseres Teams

Küchenchef mit Erfahrung

für gepflegten Speiservice, CH-Gilde-Betrieb.
Sie sind kreativ und verstehen Ihr Team zu motivieren.
Qualitätsbewusst, engagiert und belastbar.
Wir bieten der anspruchsvollen Aufgabe entsprechende
Entlohnung, angenehmes Betriebsklima und
Bewegungsfreiheit.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf und Ihre
detaillierten Bewerbungsunterlagen mit Foto.



HOTEL ALTE POST BONADUZ

Bruno Theus, Gastgeber
Versamerstrasse 1, 7402 Bonaduz (bei Chur)
Tel. 081 641 12 18 Fax 081 641 29 32
www.altepost-bonaduz.ch
info@altepost-bonaduz.ch



Kurhaus-Restaurant Meinradberg
Ligenweidstrasse 3
CH-8840 Einsiedeln/Schweiz
Telefon 055 418 8191
kurhaus-restaurant@paracelsus-heute.ch

Wir eröffnen am 1. Dezember 2009 das vom Praxis-
zentrum Meinradberg gegründete Kurhaus-Restaurant
unter dem Motto:

„Auch durch die Ernährung sollen die Lebenskräfte
optimal gepflegt werden.“

Deshalb wünschen wir uns für unsere neue Belegschaft
Gastroprofis, die sich für energetische Küche und tradi-
tionelle chinesische Medizin interessieren und begeistern.

Für unser neues Team suchen wir:

Kreativer, erfahrener Küchenchef

Aufgeschlossener, zuverlässiger Jungkoch

Freundliche, aufmerksame Servicemitarbeiter/innen

Wir freuen uns auf Ihre persönliche, detaillierte Bewer-
bung mit Foto an Herrn Frank Nagy, Leiter Gastronomie.



Wir sind der grösste Ferien- und Freizeitpark im Her-
zen der Zentralschweiz, mit einzigartiger Verbindung
von 4-Sterne-Hotellerie, Ferienwohnungen, Wellness-
und Spa-Abteilung, Sport- und Erlebnispark sowie
modernem Seminar- und Bankett-Bereich.

Zur Ergänzung unserer Führungscrew suchen wir eine/n

Chef de Service m/w

Wir stellen uns eine kommunikative und frontorientierte
Persönlichkeit vor, die unserem jungen Team kompetent
vorsteht. Sie überzeugen uns durch Ihr Organisationsta-
lent und die Liebe zum Detail. Sie sind verkaufsorientiert,
führungsstark und verfügen über eine grosse Fachkom-
petenz. Ihre Muttersprache ist Deutsch, mündliche Franzö-
sisch- und Englischkenntnisse runden Ihr Profil ab.

Ebenso suchen wir im mediterranen Restaurant Panora-
ma/Arena nach Vereinbarung eine/n

Servicefachangestellte/n

Sie sorgen für das Wohl unserer Gäste und verwöhnen sie
mit köstlichen Speisen. Sie haben eine abgeschlossene
Serviceausbildung und Ihre Muttersprache ist Deutsch.
Für diese Positionen suchen wir flexible, freundliche und
teamfähige Persönlichkeiten.

Wir bieten Ihnen in einem interessanten und lebhaften
Umfeld eine abwechslungsreiche Aufgabe sowie diverse
Mitarbeitervergünstigungen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre
kompletten schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit
Foto an Frau Beatrice Bucher, Tel. +41 41 825 50 20,
Beatrice.bucher@shp.ch

SWISS HOLIDAY PARK

Immer ein Erlebnis

Swiss Holiday Park AG - CH-6443 Morschach - Telefon +41 41 825 50 50
info@shp.ch - www.swissholidaypark.ch



Im Le Vieux Manoir, dem Top-Hotel direkt am Murtensee, ist vieles unverändert neu,
vieles ganz antik und alles ganz aussergewöhnlich.

Der Countdown läuft
Nach zahlreichen Neuerungen freuen wir uns über Ihre Bewerbung für die
Saison 2010 zur Unterstützung unseres erfolgreichen Teams:

MAITRE D'HOTEL-CHEF DE SERVICE-CHEF DE RANG-COMMISS DE SERVICE -
CHEF DE BAR (D, F, E)

Offene, charmante und kompetente Persönlichkeiten
mit Erfahrung im gehobenen à la Carte Service und Veranstaltungsbereich.

SOMMELIER (D, F, E)

Sie kennen sich in der Welt der Weine aus und geben Ihr Wissen gerne an
unsere anspruchsvollen Gäste weiter.

COMMISS DE CUISINE - COMMISS DE PATISSIER (D, F)

Nach Ihrer abgeschlossenen Kochlehre überzeugen Sie durch Ihre Kreativität
und Innovation in einer raffiniert-verspielten Gault Millau Küche.

RÉCEPTIONISTIN (D, F, E)

Mit Ihrem charmanten, zuvorkommenden und sprachgewandten Auftreten
gestalten Sie den Aufenthalt unserer Gäste zum Erlebnis.

1. GOUVERNANTE

Sie verfügen über Erfahrung im Gästeservice eines 5* Hotels und tragen
mit Ihrem Auge für jedes kleine Detail zu einem herrlichen Aufenthalt
unserer Gäste bei.

WERTERHALTUNGSMITARBEITER/IN - PORTIER - ZIMMERFRAU - BUFFETDAME -
OFFICEMITARBEITER - CASSEROLIER

Sie bringen Erfahrung aus der gehobenen Hotellerie mit und sind ein
wichtiger Schlüssel zur Begeisterung unserer Gäste.

Wir bieten Ihnen ein vielseitiges Arbeitsumfeld in unserem Bijou mit Haut Couture Stil.
Eintritt per 29. März 2010 oder nach Vereinbarung.

Senden Sie Ihre Bewerbung an Daniel J. Ziegler, Direktor oder Franz W. Faeh, Küchendirektor.
Und dann: Let's See...



Relais & Châteaux Hôtel Le Vieux Manoir au Lac 3280 Murten-Meyriez
Tel 026 678 61 61 welcome@vieuxmanoir.ch www.vieuxmanoir.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 die Neueröffnung des

Restaurants Mishio Bern

Bärenplatz 2, 3011 Bern

suchen wir per Mitte Februar 2009 eine

Betriebsleitung (w/m)

MISHIO steht für eine frische, aromatische, gesunde und schnelle
Küche in Anlehnung an die thailändische, vietnamesische und
chinesische Küche. MISHIO bedeutet Licht und Salz. Licht hat
auch bei der Umsetzung unseres Gastronomiekonzeptes eine grosse Rolle
gespielt. Salz, das einst teurer war als Gold, symbolisiert eine
geschmackvolle Küche.

Ihre Aufgaben: Ihr Aufgabengebiet als Betriebsleitung umfasst
hauptsächlich die operative Führung und Betreuung des
Restaurants, die Weiterentwicklung des Restaurantkonzeptes, die
Einhaltung und Umsetzung der Mishio-Richtlinien, die Mitarbeit an
der Front, die Führung und Schulung der Ihnen unterstellten
Mitarbeitenden, die Erledigung diverser administrativer Arbeiten
sowie das Handling des Kassa- und Inventarwesens.

Ihr Profil: Sie verfügen über mehrjährige Front- und
Führungserfahrung und von Vorteil einen Hotelfachabschluss. Im
Weiteren haben Sie bereits Erfahrung in ähnlicher Position,
vorzugsweise in der Systemgastronomie. Sie sind eine
dienstleistungsorientierte Gastgeberpersönlichkeit und besitzen
gute betriebswirtschaftliche Kenntnisse. Teamfähigkeit, Innovation
und Flexibilität sind für Sie keine Fremdwörter. Das Restaurant ist
jeweils von Montag bis Samstag geöffnet. Öffnungszeiten Montag
bis Freitag sind 07.00 - 21.00 Uhr, am Samstag ist das Restaurant
von 09.00 - 21.00 Uhr geöffnet.

**Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches
Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie
vorteilhafte und partnerschaftliche Arbeitsbedingungen.**

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-Unternehmen

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

*** City-Hotel

Ochsen Zug

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

Zur Verstärkung unserer Küchenbrigade
suchen wir nach Vereinbarung eine(n)
flexible(n) und fachkundige(n)

Chef de Partie Entremetier (w/m)

Sie lieben eine fantasievolle, marko-
rientierte, saisonale und zeitgemässe Kü-
che? Ja? Rufen Sie mich an oder senden
Sie mir Ihre Unterlagen. Ich freue mich
darauf, Sie kennenlernen zu dürfen.

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



Haberli's Schützenhaus ist ein moderner
Gastronomiebetrieb vor den Toren der
Stadt Bern mit Brasserie, Gourmet und
Bankettsaal. Eine gedeckte Sommer-
terrasse sowie die Vinothek ergänzen das
Angebot.

Für die Unterstützung von Fredi Haberli,
Küchenchef, und zur Ergänzung unserer
Küchenbrigade haben wir ab sofort fol-
gende Stelle neu zu besetzen:

Commis de cuisine

Sind Sie kreativ, belastbar und können
sich für eine vielseitige, saisonale Küche
mit grossem Fischangebot begeistern,
dann sind Sie unser Topkandidat für
diese Stelle.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Be-
werbung.

LE BISTRO - LA BRASSERIE - LE GOURMET
LES SALLES DE BANQUETS - LE MILLESIME
Familie J. & F. Haberli, Münchenbuchsee
Tel. 031 868 89 88, Fax 031 868 89 89
www.haberli.ch



TROPENHAUS
FRUTIGEN

Herausforderung Marketingleiter (m/w) – garantiert mit Störfaktor

Erste alpine Stör- und Kaviarzucht
Erlebnis, Gourmet und Wissensvermittlung

Wir garantieren Ihnen ab sofort eine nicht alltägliche Festanstellung mit erfüllenden
Aufgaben im subtropischen Ambiente mitten in der Schweiz.

Gelebte Nachhaltigkeit, Innovation, breites Angebot für Individual- und Gruppen-
besucher sowie die genussreiche Erholung im tropischen Ambiente bilden die
Herausforderungen für jeden verkaufsorientierten Marketingleiter.

Für den nationalen und internationalen Aufbau der eigenen Kaviarmarkte sowie die
Weiterentwicklung des Eventmarketings und Produktentwicklung suchen wir den
kreativen, erfahrenen und engagierten Marketingleiter.

Idealerweise bringen Sie eine fundierte Fachausbildung und mehrjährige Berufs-
praxis im Marketing mit und haben konkrete Erfahrung in mindestens zwei der
folgenden Gebiete: Event- und Gastmarketing, Produktmanagement, Marken-
aufbau/-pflege, Vermarktung von nachhaltigen und Luxusprodukten.

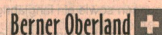
Wir erwarten: Selbstständigkeit und rasche Auffassungsgabe, strukturiertes
Vorgehen, Ausdauer, verkaufsorientierte Zusammenarbeit mit Partnern in der
ganzen Schweiz, Mehrsprachigkeit in zwei Fremdsprachen, Idealerweise 30-45 Jahre.

Wir bieten: abwechslungsreiche und konzeptionelle Arbeit in wunderschöner
Umgebung, sorgfältige Einführung in die vielseitigen Themen, motivierendes
Arbeitsumfeld, das Ihnen die Möglichkeit gibt, Ihre Ideen einzubringen und
umzusetzen, moderne Anstellungsbedingungen.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung und stehen für Fragen gerne
zur Verfügung.

Fritz Jost, Geschäftsleiter, Tropenhaus Frutigen AG, Postfach 14, 3714 Frutigen

Tel. +41 33 672 11 44 Mail: fritz.jost@tropenhaus-frutigen.ch



Als erfolgreiches Unternehmen in der Gastronomie suchen wir

Geschäftsführer

für einige unserer Bar-Betriebe in und um Zürich.

Ihr Profil: Sie sind frontorientiert, haben aber auch keine Mühe mit der Erledigung der täglichen administrativen Aufgaben. Sie sind zwischen 30 und 40 Jahre alt, konnten bereits Führungs- sowie Berufserfahrung sammeln und sind Inhaber des Wirtepatents oder haben eine gleichwertige Ausbildung.

Ihre Aufgaben: Als Geschäftsführer leiten Sie den Betrieb nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen. Ihr Sprachtalent unterstützt Sie in der Kommunikation mit den oft internationalen Gästen. Ihre offene Art und Ihr herzlicher Umgang mit Menschen lässt Sie als Gastgeber glänzen.

Sind Sie interessiert, dann senden Sie Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 4516-2429 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

4516-2429

Profis gesucht



Im Heidiland finden Sie ein vielfältiges Angebot und einzigartige Erlebniswerte: Echte natürliche Schönheiten in einer Welt von Bergen, Seen und Wäldern. Hier in Heidis Heimat finden unsere Gäste Vertrautheit und Geborgenheit, die Ihnen emotionale Glücksmomente beschern.

Wollen Sie diese Region vermarkten? Wir suchen Fachleute für die Bereiche:

- Marketing und PR
- Product Management

Weitere Infos unter www.heidiland.com/inside

4536-2429



Für die kommende Wintersaison ab 18. Dezember 2009 bis 5. April 2010 suchen wir noch folgende Mitarbeiter für unseren traditionsreichen Betrieb

Servicemitarbeiter/in
Frühstück/ Speisesaal/Hotelbar

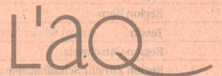
Jungkoch
in kleiner Brigade

Réceptionspraktikantin

Über Ihre Bewerbung würden wir uns freuen.

Familie E. Loretan-Possa
Klibenstr. 19
3954 Leukerbad
Tel. 027 472 25 25
info@reginaterme.ch

4546-2429



Im Restaurant Events L'AO in Pfäffikon, wird gastronomischer «Lifestyle» vom Feinsten zelebriert. Geschmackvolles Design in Verbindung mit raffinierter Kochkunst und höchster Gastfreundschaft stehen dabei im Vordergrund.

Ein Haus mit Charme und Atmosphäre direkt am romantischen Pfäffikersee gelegen. Der ideale Treffpunkt für erholsame Mittagslunches, den gemütlichen Kaffeepausen, elegante Dinners.

JUNG – DYNAMISCH – INTERESSIERT?

Mit persönlichem Engagement können Sie mit uns einen erfolgreichen Gelingen in unserem Betrieb beitragen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir

Servicefachangestellte/r

Freundlich und kompetent mit einem fundierten Fachwissen und vorhandener Berufserfahrung. Sehr zukunftsorientiert im Umgang mit unseren Gästen, flexibel und verantwortungsbewusst. Auf eine gute Zusammenarbeit im Team und eine aktive Einsatzbereitschaft wird grosser Wert gelegt.

Wir bieten:
junge Unternehmung an bester Lage – interessante Kundschaft – gutes Arbeitsklima – interne Entwicklungsmöglichkeiten

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wenn ja, freuen wir uns über Ihr vollständiges Bewerbungsdossier mit Foto.

L'AO Gastronomie AG, Christian Terbeck
Usterstrasse 39, 8330 Pfäffikon, www.lao.ch
oder elektronisch: christian.terbeck@bluewin.ch

4556-2429

Direktionsassistent w/m

Hotel Hari in Schlegel ist ein 3-Sterne-Saisonbetrieb, mit angenehmen Arbeitszeiten, kein à la carte, 120 Betten, Wohnung vorhanden, Jahresstelle, Eintritt nach Vereinbarung. Wir sind Mitglied im Verband Christlicher Hotels. Ein junges, motiviertes Team sucht Sie zur Verstärkung.

Ihre Aufgaben:

- Ihr Arbeitsplatz ist der Front-Office-Bereich
- Betreuung und Anwendung der EDV-Systeme (MS-Office, Protel, Online-Kontingentsverwaltung) und der Homepage
- Stellvertretung des Geschäftsführers
- Sales/Marketing-Verantwortlicher
- Übernahme versch. Bereiche nach Begabung und Vereinbarung

Voraussetzung:

- Sie sind ein Gastgeber mit Herz und Ausstrahlung
- Sie sind ein Allrounder und arbeiten gerne an der Front
- gute Sprachkenntnisse D, E, F in Wort und Schrift
- Durchsetzungsvermögen und teamfähig
- Grundausbildung in der Hotellerie erwünscht

Bitte richten Sie Rückfragen, Ihre Bewerbung mit Referenzen, Angabe des möglichen Eintrittstermins und Gehaltsvorstellung, wenn möglich per Internet an Bernd Zanker, Gartenweg 5, 3715 Adelboden, bernd.zanker@hotelhari.ch. Wir behandeln Ihre Bewerbung vertraulich und freuen uns auf Sie.

4566-2429

schweizer relocation

Suchen Sie die etwas andere Herausforderung?

Schweizer Relocation unterstützt Mitarbeiter und deren Familien von internationalen Unternehmen bei der Niederlassung im Raum Zürich.

Wir suchen für diese äusserst vielseitige Aufgabe einen

Relocation Consultant (w)

Sie sind eine flexible, kontaktfreudige und kundenorientierte Persönlichkeit. Ausserdem sind Sie sprachgewandt, verfügen über EDV-Erfahrung (Windows) sowie einen Führerschein. Vorzugsweise haben Sie im Ausland gearbeitet und bringen ein hohes Mass an Eigenverantwortung sowie Geschäftssinn mit.

Wenn Sie gerne in einem kleinen Team arbeiten, an einer längerfristigen Zusammenarbeit interessiert sind und Zürich Ihnen vertraut ist, dann möchten wir Sie gerne kennen lernen.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Astrid Ohlendorf.

Schweizer Relocation GmbH, Baslerstr. 30, 8048 Zürich
Tel. +41 (0) 43 243 70 70 – Fax +41 (0) 43 243 70 72
astrid.ohlendorf@schweizer-relocation.ch
www.schweizer-relocation.ch

4576-2429



Eine besondere Herausforderung im führenden Kultur- und Seminarzentrum

Die Kartause Ittingen zählt zu den führenden Seminar- und Kulturzentren der Schweiz. Unseren Gästen stehen zwei Hotels mit 68 Zimmern, ein Restaurant- und Bankettbereich mit über 1'000 Plätzen und 20 Kursräumlichkeiten mit bis zu 300 Plätzen zur Verfügung. In einzigartiger historischer Umgebung bieten wir einen unvergleichlichen Rahmen für vielfältige gesellschaftliche Anlässe.

Auf 1. Januar 2010 oder nach Vereinbarung suchen wir einen

Bankettleiter (m/w)

Sie sind Gastgeber aus Leidenschaft und lassen zusammen mit Ihrem Team den Aufenthalt unserer Gäste zu einem unvergesslichen Ereignis werden.

Für diese verantwortungsvolle und überaus interessante Aufgabe suchen wir eine frontorientierte, sympathische Persönlichkeit mit Verkaufstalent. Sie haben ausgewiesene Service-Erfahrung, gute administrative Kenntnisse und sind ausgesprochen flexibel und belastbar. Wir können uns auch einen Absolventen einer Hotelfachschule vorstellen, der seine angeeigneten Kenntnisse in die Tat umsetzen möchte.

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.kartause.ch. Bitte senden Sie Ihre Bewerbung samt Foto an Thomas Jann, Hoteldirektor oder Peter Mötteli, Personalchef:

Stiftung Kartause Ittingen
CH 8532 Warth
peter.moetteli@kartause.ch
Telefon 052 748 44 11



Im Mittelpunkt steht bei uns der Mensch!
«mitarbeiten – mitgestalten»

Saas Fee / Wallis

Für die kommende Wintersaison suchen wir in unserem dynamischen Team folgende begeisterungsfähige Mitarbeiter:

verantwortungsbewussten, kreativen Jungkoch m/w – Commis de cuisine

motivierten Servicemitarbeiter m/w
für den Speisesaal der Hausgäste
(Frühstück- und Abendservice)

Hilfskräfte für Küche und Zimmer/Lingerie

Der GletscherGarten ist ein kleiner Familienbetrieb mit persönlicher Atmosphäre und internationalem Gästepublikum.

Sie lieben es, selbstständig zu arbeiten und haben Freude, wahre Gastfreundschaft zu pflegen. – Dann sind Sie bei uns genau richtig.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf und Ihre Bewerbungsunterlagen!

Chalet-Hotel GletscherGarten
Spezialitäten-Restaurant «Carl Zuckmayer-Stube»
Familie Wendelin & Monika Bumann-Anthamatten
CH-3906 Saas Fee
Telefon 027 957 21 75, Fax 027 957 30 00
E-Mail: welcome@hotelgletschergarten.ch
www.hotelgletschergarten.ch

4586-2429



Per 1. Dezember suchen wir – wir, das ist das Hotel/ Restaurant Salatrains, ein beliebtes Ziel von Einheimischen und internationalen Gästen, mitten im sonnigen Skigebiet von St. Moritz:

- REZEPTIONISTIN - SEKRETÄRIN

Teamgeist, Charme und souveränes Handling der mit dieser Anstellung verbundenen Anforderungen sind für Sie eine Selbstverständlichkeit, ebenso wie selbstständiges, verantwortungsvolles Arbeiten in einem erfolgsorientierten, motivierten Team.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen, die Sie bitte an folgende Adresse richten:

HOTEL SALATRAINS, z. Hd. Herrn Sergio Testa
Via Salatrains 12, CH-7500 St. Moritz
Tel. +41 (0) 81-830 07 07, Fax: +41 (0) 81-830 07 08
Mobil: +41 (0) 79 61 030 51
E-mail: info@salatrains.ch
Internet: www.salatrains.ch

4596-2429



Kategorie: Unik
Kloster Kappel
Seminarhotel und Bildungshaus

Das erfolgreiche Seminarhotel ist ein Ort der Begegnung und des Austauschs, des Lernens und der Inspiration. Es wird von der evangelisch-reformierten Landeskirche des Kantons Zürich getragen. Im ehemaligen Zisterzienserkloster im Dreieck Zürich – Luzern – Zug gelegen, finden inmitten von Natur und Ruhe Firmenseminare, theologische Weiterbildungen und Bankette statt.

Wir suchen per 01. Januar 2010 oder nach Vereinbarung einen fachlich, fundierten

Koch 100% (Sous Chef)

Ihr Aufgabengebiet umfasst die saisonale und regionale Angebotsgestaltung nach biologischen Grundsätzen und wirtschaftlichen Aspekten. Sie arbeiten dabei eng mit der hausigen Gärtnerin zusammen, welche Hauptlieferantin unserer Küche ist. Sie sind dienstleistungsorientiert, flexibel, belastbar, ideenreich und überzeugen durch sicheres und zuvorkommendes Auftreten. Sie haben ein ausgesprochenes Flair für die vegetarische Küche und lieben die Abwechslung. Abends besteht keine öffentliche Verkehrsanbindung.

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche, anspruchsvolle Aufgabe mit attraktiven Anstellungsbedingungen. Für nähere Auskünfte steht Ihnen gerne Benny Wiese (Küchenchef) Tel. 044 764 88 10, zur Verfügung – oder besuchen Sie uns unter www.klosterkappel.ch. Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Diese senden Sie bitte bis 15. November 2009 an:
Kloster Kappel, Jürgen Barth, Geschäftsführer, 8926 Kappel am Albis

4606-2429

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
Betriebsleitung Einzelperson oder auch Paar	Region Graubünden	J7048
Hoteller	Region Oberwallis	J7093
Betriebsassistent	Region Oberwallis	J7094
Geschäftsführer/in 100%	Region Zürich/ Schaffhausen	J7037
General Manager	Region Basel	J6951
Geschäftsführer (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J6926

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Verkauf-Service	Region Bern	J6734
Kassierer(in)	Region Mittelland (SO,AG)	J7108
Aussendienstmitarbeiter/in 100%	Region Zürich/ Schaffhausen	J7038
Ladenverkäufer(in)	Region Mittelland (SO,AG)	J7107

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hotelsekretärin	Region Oberwallis	J7106
Buchhaltung	Region Graubünden	J7127

Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Reception-Sekretärin	Region Bern	J6916
Allrounderin für Etage, Lingerie und Rezeption	Region Bern	J6888
Réceptionist/-in	Region Basel	J7059
1.Receptionist/in	Region Ostschweiz	J6855
Hotelfachfrau	Region Oberwallis	J6807
Receptionistin	Region Oberwallis	J7088
Receptionist (m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J7121
Receptionistin (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J7123
Réceptionist/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J6953
Receptionistin	Region Graubünden	J7067
Receptionist(in)	Tessin	J7063
Receptionist (w/m)	Region Oberwallis	J6891
Receptionist/in	Region Oberwallis	J6950
Receptionist/in	Region Bern	J6839
Receptionist/in	Region Bern	J6918

Food & Beverages

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Anlassleitung (operativ) (m/w)	Region Zentralschweiz	J7124
Chef de partie/Saucier	Region Zürich/ Schaffhausen	J7057
F&B Assistent/Chef de Service	Tessin	J7052

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J7120
Chef de partie m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J6705
Japanischer Koch	Region Zürich/ Schaffhausen	J6707
Asiatischer Küchenchef	Region Bern	J6706
Tournant Koch	Region Graubünden	J6738
Jungkoch (m/w) 100%	Region Zürich/ Schaffhausen	J6732
Garde-manger/Jungkoch	Region Mittelland (SO,AG)	J6739
Commis de cuisine	Region Mittelland (SO,AG)	J6772
Küchenchef	Region Zentralschweiz	J6773
Koch	Region Oberwallis	J6809
Koch	Region Oberwallis	J6805
Koch/Pizzaiolo	Region Graubünden	J6821
Köche	Region Graubünden	J6810
Jungkoch	Region Zentralschweiz	J6842
Fachkraft Küche	International	J6866
Chef pâtissier	Region Graubünden	J6873
Chef de partie	Region Graubünden	J6875
Frühstückskoch (w/m)	Region Oberwallis	J6893
Chef de partie saucier m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J6901
Koch	Region Oberwallis	J6909
Küchenfachangestellter	Region Freiburg	J6917
Chef de partie	Region Bern	J6920
Alleinkoch/Köchin in kleinem Team	Region Bern	J6922
Chef de partie/Sous-chef	Region Bern	J6924
Sous Chef w/m	Region Zentralschweiz	J6940
Commis de cuisine	Region Ostschweiz	J6937
Chef de Partie	Region Oberwallis	J6942
Jungkoch	Region Bern	J6945
Koch	Region Ostschweiz	J6938
Commis de cuisine	Region Graubünden	J6944

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Partie (Pâtisserie)	Region Graubünden	J6948
Chef de partie m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J6952
Chef de Partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J6955
Commis de cuisine w/m	Region Zürich/ Schaffhausen	J6961
Sous Chef (w/m)	Region Graubünden	J7122
Chef de Partie Tagesstelle	Region Basel	J6964
Koch	Region Graubünden	J7128
Hilfskoch	Region Graubünden	J7129
Koch	Region Ostschweiz	J7132
Chef de Partie w/m	Region Zürich/ Schaffhausen	J6962
Küchenhilfe	Region Graubünden	J7131
Gourmet/Tournant Koch	Region Graubünden	J7136
Chef de Partie	Region Mittelland (SO,AG)	J6966
Chef de partie	Region Oberwallis	J7047
Koch 60%	Region Basel	J7032
Chef de partie	Region Mittelland (SO,AG)	J7056
Küchenchef	Region Zürich/ Schaffhausen	J7068
Sous Chef 100%	Region Zürich/ Schaffhausen	J7036
Chef Entremetier	Region Mittelland (SO,AG)	J7044
Küchenchef Bankett (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J7060
Sous Chef	Region Ostschweiz	J6865
Sous Chef	Region Bern	J7062
Chef de Partie oder Sous chef	Region Bern	J7097
Koch	Region Oberwallis	J7114
Koch	Tessin	J7066
Entremetier/Saucier	Region Bern	J7075
Koch/Chef de Partie	Region Mittelland (SO,AG)	J7073
Koch	Region Ostschweiz	J6823
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J7079
Koch / Tournant	Region Zürich/ Schaffhausen	J7076
Küchenchef	Region Zürich/ Schaffhausen	J7085
Sous-Chef	Region Mittelland (SO,AG)	J7096
Gardemanger	Region Graubünden	J7100
Jung Koch / Köchin	Region Mittelland (SO,AG)	J7109
Jungkoch (Tournant)	Region Zürich/ Schaffhausen	J7103
Hilfskoch / Hilfsköchin	Region Mittelland (SO,AG)	J7112
Koch/Jungkoch	Region Bern	J7117

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Demi-chef de rang (England - Newick)	International	J7087
Serviceangestellte	Region Graubünden	J6843
Serviceangestellte	Region Oberwallis	J7051
Fachkraft Service	International	J6708
Fachkraft Service	International	J6709
Serviceangestellte	Region Zürich/ Schaffhausen	J6733
Allrounderin-Verkauf-Service	Region Bern	J6735
Servicefachkraft	Tessin	J6829
Servicefachmitarbeiter	Region Ostschweiz	J7061
Betriebsassistentin	Region Zürich/ Schaffhausen	J6740
Servicefachmitarbeiter m/w	Region Waadt/ Unterwallis	J6741
2. Restaurant & Bar Manager/in (Luxury river cruise liner)	International	J6771
Serviceangestellte	Region Oberwallis	J6775
Restaurant & Bar Manager/in (Luxury river cruise)	International	J6770
Service-Mitarbeiterin	Region Bern	J7098
Serviceangestellte	Region Mittelland (SO,AG)	J6776
Servicefachkraft	Region Bern	J7053
Serviceangestellte	Region Zentralschweiz	J6777
Serviceangestellte/er	Region Oberwallis	J6806
Restaurationsfachfrau/mann	Region Mittelland (SO,AG)	J7055
Serviceangestellte/r	Region Graubünden	J6822
Restaurationsfachfrau/mann	Region Oberwallis	J6808
Serviceangestellte	Region Graubünden	J6820
Serviceangestellte	Region Zentralschweiz	J6841
Serviceangestellte	Region Bern	J7099
Servicefachangestellter	Region Zürich/ Schaffhausen	J6845
Service mit Inkasso	Region Graubünden	J6847
Servicefachangestellte	Region Oberwallis	J6840
Serviceangestellte	Region Oberwallis	J6849
Commis de Rang (w/m)	Region Oberwallis	J6844
Servicefachmitarbeiter/in	Region Ostschweiz	J6857
Servicefachfrau/Servicefachmann	Region Zentralschweiz	J6862
Servicefachmitarbeiter/in	Region Bern	J6850
Chef de Service	Region Zentralschweiz	J6863
Servicefachangestellte	Region Bern	J6864
Service	Region Graubünden	J7118
Demi-chef de rang	Region Bern	J6868
Chef de rang	Region Bern	J6870
Koch	Tessin	J7065

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicefachangestellte/w	Region Bern	J7070
Chef de rang	Region Graubünden	J6871
Serviceangestellte	Region Zentralschweiz	J6894
Service	Region Oberwallis	J6913
Operative Eventleiterin/operativer Eventleiter	Region Zürich/ Schaffhausen	J7077
Kellner	Region Oberwallis	J6910
Servicefachangestellte	Region Graubünden	J7101
Serviceangestellte/r	Region Mittelland (SO,AG)	J7110
Servicefachangestellte/r	Region Mittelland (SO,AG)	J6914
Chef de Service	Region Mittelland (SO,AG)	J6915
Servicefachangestellte/r	Region Zürich/ Schaffhausen	J7069
Chef de Service	Region Zentralschweiz	J6928
Serviceangestellte m/w	Region Zentralschweiz	J6939
Serviceangestellte	Region Ostschweiz	J6943
Servicefachmitarbeiterin	Region Bern	J6946
Servicefachangestellte	Region Oberwallis	J6935
Servicemitarbeiterin	Region Oberwallis	J7115
Commis de Rang	Region Graubünden	J6949
Servicefachmitarbeiterin	Region Ostschweiz	J6936
Serviceangestellte	Region Zentralschweiz	J6941
Servicefachangestellte/r	Region Zürich/ Schaffhausen	J7104
Serviceangestellte	Region Graubünden	J7072
Servicefachangestellte/er	Region Mittelland (SO,AG)	J7074
Servicefachangestellte	Region Bern	J6954
Serviceangestellte/r	Region Basel	J7081
Servicefachangestellte	Region Graubünden	J7135
Servicemitarbeiter/in	Region Graubünden	J7030
Servicefachkräfte	Region Graubünden	J7031
Serviceangestellte	Region Graubünden	J7125
Chef de Service (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J6960
Leiter Café/ Bar	Region Zürich/ Schaffhausen	J6963
Restaurant Manager	Region Mittelland (SO,AG)	J7126
Chef de Rang	Region Basel	J7080
Gastgeberin / Gastgeber	Region Mittelland (SO,AG)	J7137
Serviceangestellte	Region Graubünden	J7130
Commis de rang	Region Oberwallis	J7089
Aushilfe	Region Ostschweiz	J7134
Chef de rang	Region Oberwallis	J7091
Serviceangestellte	Region Ostschweiz	J7133
Restaurantleiter/in	Region Mittelland (SO,AG)	J7095
Serviceangestellte	Region Mittelland (SO,AG)	J7138
Servicefachangestellte	Region Mittelland (SO,AG)	J7139
Demi-chef de rang (Luxury river cruise liner)	International	J7086
Servicefachangestellte/r	Region Mittelland (SO,AG)	J7043
Serviceangestellte	Region Graubünden	J7045
Kellnerinnen	Region Oberwallis	J7090
Aushilfe im Service	Region Mittelland (SO,AG)	J7111
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Oberwallis	J7046
Servicefachangestellte	Region Oberwallis	J7049
Praktikant/in Service	Region Bern	J7040
Chef de Rang	International	J6506
Serviceangestellte	Region Zürich/ Schaffhausen	J6675
Kellner	Region Zürich/ Schaffhausen	J6676
Servicefachangestellte	Region Oberwallis	J7042
Serviceangestellte	Region Zürich/ Schaffhausen	J6682
Servicemitarbeiterin	Region Oberwallis	J6679
Serviertochter	Region Oberwallis	J6680
Serviceangestellte	Region Zentralschweiz	J6686
Team Member Restaurant	Region Zürich/ Schaffhausen	J6690
Servicefachangestellte, w/m	Region Oberwallis	J6678
Servicefachangestellte/r	Region Oberwallis	J7041
Praktikant/in Service	Region Oberwallis	J6687

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Service- und Barmitarbeiterin	Region Oberwallis	J7116
Chef de Bar 100%	Region Zürich/ Schaffhausen	J7039
Bardame	Region Zürich/ Schaffhausen	J7105
Barmaid	Region Zürich/ Schaffhausen	J6743
Seminarverantwortliche (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J6672
Barmaid	Region Oberwallis	J6853
junge Barmitarbeiter/in	Region Mittelland (SO,AG)	J7078
Serviceangestellte / Bar	Region Zürich/ Schaffhausen	J7102
Barmitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J6861
Barmaid	Region Oberwallis	J6774
Barmitarbeiterin	Region Oberwallis	J6934
Barmitarbeiter / in	Region Oberwallis	J6908
Barmitarbeiterin	Region Graubünden	J6947
Bar Angestellte	Region Zürich/ Schaffhausen	J7071

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Gouvernante	Tessin	J7064
Zimmer - Lingerie	Region Oberwallis	J7050
Etagegouvernante 100%	Region Zürich/ Schaffhausen	J7035
Officemitarbeiter(in)	Region Mittelland (SO,AG)	J7113
Allrounderinnen 50 bis 100 %	Region Bern	J6889
Zimmermädchen	Region Oberwallis	J6911
Hausdamenassistentin (w/m)	Region Oberwallis	J6892
Zimmermädchen/Tourmate	Region Bern	J6846
Reinigung	Region Oberwallis	J6912
Zimmerfrau/Portier (Paar)	Region Bern	J6919

Beauty / Wellness / Fitness / Spa

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Masseur/in FA SRK	Region Bern	J6921
dipl. Fachkraft Wellness	Region Oberwallis	J7092

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Praktikantin Service	Region Graubünden	J7119
Servicepraktikant	Region Bern	J7054
Hotelfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5419
Koch/Köchin	Ganze Schweiz	J5422
Praktikant/in Service	Region Oberwallis	J5291
Praktikant/in Service	Region Graubünden	J5290
Cuisinier/Cuisinière	Toute la suisse	J5425
Employé/e de commerce HGT	Toute la suisse	J5427
Kaufmann/-frau HGT	Ganze Schweiz	J5423
Spécialiste en hôtellerie	Toute la suisse	J5426
Restaurationsfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5421
Spécialiste en restauration	Toute la suisse	J5424
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J5337

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Facility-Servicekoordinator/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J6710
Buffetmitarbeiter	Region Bern	J6929

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B656	Back Office	37	CH	per sofort	D F E
B503	Bar	23	DE	per sofort	D E
B92	Betriebsleiteras./ Chef de Service/ Stev. Chef de Service/ Stev. Restaurantleiter	28	CH	per sofort	D F E S
B627	Chef de Service/ Restaurantleiter	29	KS	per sofort	AL
B21	Direktion / Rooms Division / F&B	40	AT	per sofort	D E
B51	Diverse Möglichkeiten	52	CH	per sofort	D F E
B636	Geschäftsführer / Betriebsleiter	42	DE	per sofort	D F E
B613	Geschäftsleitung, Food & Beverage	29	CH	per sofort	D F E
B286	Gouvernante	26	CH	ab sofort	
B662	Housekeeping		PT	per sofort	F E E PT
B686	im bereich gastro. NIUR Tagesschicht	29	CL	per sofort	D E TA
B698	Kellnerin, Bar-tender, Rezeptionist	28	HU	per sofort	B H U
B450	Kinderanimator, Kinderskilehrer, Privatlehrer, Pflegehelfer SRK	48	CH	per sofort	D F E
B699	Küchenchef oder Sous chef	40	CH	per sofort	D E
B664	Küchenchef / Sous Chef	37	FR	per sofort	D F E
B371	küche und geschäftsleitung	39	NL	per sofort	D F E NL
B624	Kuechenchef, Koch, Alleinkoch	49	CH	per sofort	D E
B588	Marketing, Project Manager, Sales	24	CH	per sofort	D F E
B542	Réception	21	CH	per sofort	D E
B682	reception, dishing, portier		SE	per sofort	E S V
B701	Réception / KV / Portier / Night-Auditor	28	DE	per sofort	D F E
B482	Reservationsmitarbeiter, Direktion, Réception, Buero, Marketing	34	IT	per sofort	D F E
B687	Rezeption	19	CH	per sofort	D F E
B196	Service	37	SK	per sofort	D E S K
B351	Service	25	CH	per sofort	D
B694	Service/Küchenhilfe/Reinigung	46	CH	per sofort	D E E L
B525	Service, Küche, Wellness, Reception,	17	AT	per sofort	D E
B3	Servicemitarbeiter	42	CH	per sofort	D F
B673	Zimmermädchen/Lingerie/Allrounderin	27	SK	per sofort	D

- 1 Referenznummer – Numéro des candidats
- 2 Beruf (gewünschte Position) – Profession (Position souhaitée)
- 3 Alter – Age
- 4 Nationalität – Nationalité
- 5 Eintrittsdatum – Date d'entrée
- 6 Sprachkenntnisse – Connaissances linguistiques

Stand per 26.10.2009. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

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:

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

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Hübner

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Monika Hausmann, Patricia Nobs Wyss

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

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

– Frontseite / Première page: Fr. 1.70 (exkl. MwSt. / sans TVA)

– Direktion / Direction: Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)

– Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus: Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)

– Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)

– Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)

– Zuschlag Aufschaltung Internet: 1 Wo. Fr. 50.–, 2 Wo. Fr. 70.–, 1 Mt. Fr. 100.– (pro Anzeige)

– 1 GzD bis Freitag vor Erscheinen möglich – weitere GzD kosten pro Auszug Fr. 30.–

Termine:

– Ausgabe: Nr. 45/2009

– Erscheint: 5.11.2009

– Anzeigenschluss: Mo. 12.00 Uhr 2.11.2009

Nr. 46/2009

12.11.2009

9.11.2009

Nr. 47/2009

19.11.2009

16.11.2009

Nr. 48/2009

26.11.2009

23.11.2009

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

www.gastronet.ch

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

Cool Jobs in Flumserberg

Saison- und Jahresstellen
in Gastronomie und Gewerbe
Keine Vermittlungsgebühren
Alle Infos unter:
www.flumserberg.ch
Link „Jobs“ auf Startseite**DOMINO GASTRO**
Personal – Vertraut
www.dominogastro.ch
Tel. 055 415 5280
personal@dominogastro.ch
für Bewerber kostenlos.

Deutsche Schweiz

3.2.1
hubert erniWir suchen gute Leute für das neue Lokal «the blinker»;
die neue Crew garantiert für Qualität auf hohem Niveau,
364 Tage im Jahr. Der Arbeitsort ist Cham.**Vollzeit:**
Chef de partie m/w
Junior Chef de partie m/w
Commis de cuisine m/wBitte senden Sie uns Ihre kompletten
Bewerbungsunterlagen per Post.
Zuhanden von:
Hubert Erni
Geschäftsleiter**3.2.1 hubert erni ag**
gewerbestrasse 9
postfach
ch-6330 cham 2
fax +41-41 710 40 64
phone +41-41 710 40 60
contact@3-2-1.ch
www.3-2-1.ch**www.hotelcareer.fr****www.horesto.ch**Offres et recherches d'emploi
sur 2 portails de recrutement spécialisés
pour l'hôtellerie et la gastronomie

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

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in
guten Hotels der **ganzen Schweiz** für
qualifiziertes **Hotelpersonal**.
Verlangen Sie das Anmeldeformular.**Stellenvermittlungsbüro Hotella**
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Bin-
ningen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09
www.hotella.ch

Stellengesuche

27-jährige Slowakin mit guten Deutsch-
kenntnissen sucht Arbeit als
KosmetikerinBesitze abgeschlossene Ausbildung
zur Kosmetikerin plus Weiterbildung zur
Maskenbildnerin und Visagistin sowie für
Ganzkörper-, Lifting- und Mikromassa-
gen der Augenregion. Mehrjährige
Berufserfahrung in deutschsprachigen
Schweizer Wellness-Hotels vorhanden.
Jana Petrikova, Tel. 0041 79 884 38 29,
Kontaktperson: Ueli Notz, Hotel Hippel,
Krone, 3210 Kerzers. Tel. 079 566 92 31.Eidg. dipl. **Küchenchef/Produktions-
leiter** (43 Jahre) sucht auf anfangs Jahr,
oder nach Vereinbarung interessante
und vielseitige Herausforderung.
Auf die erste Kontaktaufnahme freue ich
mich unter:
kuechenchef@windowslive.com

International

*La Métairie *** en Périgord*Hotel de charme, 11 chambres et
restauration semi-gastronomique,
Châteaux et Hotels de Collection,
recherche à partir du 15 mars 2010**RESPONSABLE DE L'ETABLISSEMENT**
(eventuelle couple, chef cuisine)Envoyez CV et lettre de motivation
à notre bureau en Suisse:Hotel Bristol, CH-3715 Adelboden
metairie.la@wanadoo.fr
www.la-metairie.com

Svizzera italiana

**Parkhotel Brenscino**
BRISSAGO
*Laddove non è facile partire!
Dort wo Ihnen der Abschied nicht leicht fällt!
L'endroit qu'il n'est pas facile de quitter!*Zur Vervollständigung unseres jungen Teams,
als motivierte/r und fröhliche/r Mitarbeitende/r, die ihren
Beruf lieben, suchen wir Sie!Folgende Stellen sind für die kommende Sommersaison
Mitte März bis ca. 2. November 2010 zu besetzen:

- **Réceptionist/in** D/I/F mit Hotelerfahrung
- **Chef de Partie Entremetier**
- **Commis de cuisine**
- **Chef de rang** D/I/F, für à la carte und Saal
- **Commis de rang** D/I/F für Saal
- **Service-Praktikant/in** D für Saal
- **Buffet-Dame**
- **Raumpflegerin**

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeiten, Urlaub während der
Saison sowie Benützung unserer Sport-Infrastruktur.
Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Natascha Rothermann, Direktions-Ass./Personalchefin
Via Sacro Monte 21 6614 Brissago
Tel. 091 786 81 11 Fax 091 793 40 56
www.brenscino.ch E-Mail: team@brenscino.chPer il potenziamento della
brigata cerchiamo**CUOCO/A**diplomato/a, dinamico/a e con
comprovata esperienza.Inviare offerte scritte corredate
di Curriculum Vitae con
fotografia e certificati a:
Ristorante Divino
Viale Verbano 13, 6600 Muraltò**HOTEL CAMPIONE**
RESTAURANT ALL'ARCOWir sind ein Familienbetrieb am Luganersee und suchen zur
Vervollständigung unseres Teams für sofort oder nach Vereinbarung**Réceptionist/in mit Erfahrung**

(D, I, F, E)

Service-Mitarbeiter/in

(I, D)

Stagiaire

(I, D)

Schriftliche Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an:
Armin RAST, Dir., Hotel Campione, 6816 Bissone-Lugano**Wintersaison 2009/2010**
mitten im Skigebiet
von Wangs-Pizol im HeidilandUnser lebhafter und anspruchsvoller
Hotel- und Restaurantbetrieb liegt mit-
ten im Skigebiet von Wangs-Pizol. Mit
Ihnen gemeinsam freuen wir uns heute
schon auf die neue Herausforderung
der kommenden Wintersaison.Unterstützen Sie uns mit Ihrem fach-
lichen Können als:**2 Servicefachangestellte**
(CH, A, D)Sind Sie ein Freund von Bergen, Sonne
und auch Schnee und arbeiten gerne
in einem jungen, dynamischen Team?
Dann verwöhnen wir doch unsere
Gäste in der kommenden Wintersaison
gemeinsam.Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Be-
werbung oder auf Ihren Anruf.Hotel Furt, Artho Meli 7323 Wangs-Pizol
Tel. 081 723 21 66, Fax 081 723 40 66
www.hotel-furt.ch
E-Mail: hotel.furt@spin.ch*Hotel Vorab*Für unser bestbekanntes Hotel und À-la-carte-Restaurant su-
chen wir für kommende Wintersaison folgende bestversierte,
motivierte Mitarbeiter:**Servicemitarbeiter/in für Pizzeria Veneziana**Wir bieten Ihnen zeitgemässe Arbeits- und Freizeit sowie leis-
tungsgerechte Entlohnung, tolle Atmosphäre in jungem Team,
sowie viele Freizeit- und Sportmöglichkeiten.Ja, Sie fühlen sich angesprochen? So senden Sie bitte Ihre Be-
werbungsunterlagen mit Foto an:Hotel Vorab
z.H. Herrn G. R. Meiler
7017 Films Dorfauf der Sonnenterrasse über dem
Walensee, mitten im Skigebiet,
sucht für die Wintersaison
20. Dez. 2009 bis 31. März 2010
jüngere, motivierte und belastbare
Mitarbeiter**1 Servicefachangestellte/r**
1 Zimmermädchen
1 Büffelhilfe (w)Schweizerin oder Ausländerin mit
deutscher Muttersprache.Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
mit den üblichen Unterlagen.Fam. Rüedi, Hotel Arvenbühl
8873 Amden
Tel. 055 611 60 10, Fax 055 611 21 01
info@arvenbuehl.ch
Montag Ruhetag

Suisse romande

Hôtel-Restaurant
BEL-AIRCuisine bourgeoise, spécialités de poissons et
diverses quinzaines selon les saisons.**Wir suchen, Nous recherchons**
pour compléter notre brigade**1 cuisinier/ère / Koch oder Köchin****R. CHERVET 026 673 14 14 / 079 684 86 66****1788 Praz-Vully (bord du lac de Morat)****www.bel-air-lac.ch, e-mail: bel-air@bel-air-lac.ch**