

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2009)
Heft: 51-52

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

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 05.05.2025

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

stellenrevue htr marché d'emploi

Der grösste Stellenmarkt der Schweiz
Le principal marché de la branche
de la branche

Erste Ausgabe 2010
erscheint am Do. 7. Januar 2010
Anzeigenschluss: Mo. 4. 1. 2010, 12.00 Uhr

htrhotelrevue Nr.51/52 / 17. Dezember 2009



AG
ACTIVE GASTRO ENG

Frohi Wienachte wünscht Euch
s Active Gastro Team!

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

Wir sorgen für Nachwuchs htr stellenrevue

www.hoteljob.ch

htr hotel revue

www.hotelleriesuisse.ch

**Unser
Beraternetzwerk –
Ihr Erfolg**



Auf unserer
Website unter:
Rubrik Beratung
«Beraternetzwerk»

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
SWISS HOTEL ASSOCIATION

Inhalt / Sommaire

Direktion/Kaderstellen	1-2
Deutsche Schweiz	2-5
Svizzera italiana	8
International	-
Stellengesuche	8
Suisse romande	8
Marché international	-
Demandes d'emploi	8

Am grössten Schwarzwaldsee, auf ca. 1000 m Höhe gelegen, ist das Vier Jahreszeiten am Schluchsee mit knapp 450 Betten das grösste Ferienhotel im Südwesten Deutschlands.

Wir begeistern unsere Gäste mit attraktiven Sport- und Wellnesseinrichtungen, herzlicher Gästebetreuung und anspruchsvoller Küche.

Ab sofort suchen wir kreativen und versierten

Gastgeber / Direktor (m/w)

mit Leidenschaft, Organisationstalent und Qualitätsbewusstsein. Als erfahrene Führungspersönlichkeit können Sie unsere Gäste und rund 170 Mitarbeiter gleichermaßen begeistern. Sie haben Sinn fürs Detail und verstehen es, unterschiedlichste Zielgruppen individuell zu koordinieren, Serviceabläufe zu optimieren, Konzepte und Personalbedarfsanalysen zu erstellen, Hotelstandards durch Schulungen und Kontrolle sicherzustellen.

Sie verfügen über fundierte Erfahrungen in allen Bereichen der Hotellerie sowie eine ausgeprägte unternehmerische Denk- und Handlungsweise. Darüber hinaus sind Sie kommunikativ, budgetsicher und versiert in den gängigen Hotelprogrammen, treten sicher und gepflegt auf und stellen die Bedürfnisse unserer Ferien- und Tagungsgäste in den Mittelpunkt.

Wenn Sie unserem Anforderungsprofil entsprechen, senden Sie uns bitte Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen mit Referenzen an



Hetzel-Hotel Hochschwarzwald
GmbH & Co. KG
z. Hd. Geschäftsleitung
Hirschstrasse 22
D-70173 Stuttgart

DeKaGastroTreuhand

Der **Landgasthof Heidelberg in Aadorf (TG)**, seit 25 Jahren ein selbständiger Betriebszweig der erfolgreichen Unternehmung GRESSSEL AG. Er befindet sich an sehr guter, zentraler Lage und umfasst ca. 140 Sitzplätze sowie einen Hotelbereich. Im Zuge einer Nachfolgeregelung suchen wir eine/n

Küchenchef/in

Ihr Aufgabenbereich umfasst die Führung der Küchenbrigade, die Gestaltung des kulinarischen Angebots, den Einkauf und die Kalkulation, sowie eine aktive Mitarbeit.

Wir erwarten von Ihnen Organisationsgeschick, Führungs- und Sozialkompetenz, ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein und ein hohes Mass an Eigenverantwortung.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen an:

DeKa Gastronomie-Treuhand AG
z.H. Hr. Daniel Deutscher, Postfach, 8501 Frauenfeld
Tel. 052 720 12 10 E-Mail: deka@gastro-treuhand.ch

hoteljob.ch



Veränderungen beginnen hier
www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Für Hotel in St. Stephan/Lenk suchen wir tüchtiges

Pächter-Ehepaar

Bewerbung an: Dr. med. E. Hefti
Postfach 144
6083 Hasliberg-Höhfluh

Esprit, Charme und die jugendliche Frische der Mitarbeitenden prägen das Ambiente des Unternehmens.

Qualitative und organisatorische Weiterentwicklung des kleineren bis mittelgrossen Betriebes, Optimierung des Auftritts & Angebots, Gewinne erwirtschaften sowie sich durch exzellente Gästebeurteilungen im lokalen Markt stärker verankern, sind die erklärten Ziele dieser herausfordernden Stelle mit Potential! Trifft sich das mit Ihren Vorstellungen und Neigungen? Willkommen bei unserem Auftraggeber – ein Blue Chip der Branche. Standort: An top City-Lage einer angesagten Schweizer Metropole. Sie werden innerhalb einer Famous Collection of Boutique- und Business-Hotels – im Raum EU+R CH – gründlich auf Ihre Tätigkeit vorbereitet. Dann erfolgt Ihr Eintritt als Stv. Restaurant Manager – ER oder Stv. Maître de la gastronomie bzw. als Botschafter des Hauses! Da der Betrieb an 365 Tagen des Jahres geöffnet ist, hat das den Vorteil, hauptsächlich in Schichten zu arbeiten! Mit dem Restaurantleiter teilen Sie sich die anspruchsvollen Führungsaufgaben und vertreten ihn bei Abwesenheiten.

Stv. Leiter/in Restaurant-Brasserie & Bar Mitglied des oberen Kaders

Kundenwünsche werden sorgfältig analysiert und systematisch erfasst. Mit entsprechend professionell umgesetztem «bedürfnisorientiertem Marketing» erreicht das Unternehmen den spürbaren Vorsprung auf die Wettbewerber. – Eine Servicefach-Ausbildung sowie einen Leistungsausweis als Teamleader bringen Sie mit und gelten als selbstbewusster, lösungsorientierter bzw. organisatorisch starker Gastroprofi. Mit den Mechanismen eines optimalen Guest Relation Managements sind Sie vertraut. Der Eintrittstermin auf Jan./Feb. bzw. früher oder später nach Vereinbarung käme Ihnen entgegen. – Arme hochhempeln und Commitment sind für Sie keine Schlagworte? Want to join one of the best companies? Dann sollten wir uns kennen lernen. Vorab bitte CV mit Foto via Mail senden oder anrufen. Wir sind auch ausserhalb der Bürozeiten und am Wochenende für Sie erreichbar: +41 79 402 53 00 – Mit Spannung erwarten wir Ihren Kontakt!

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 • 8600 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 • Fax 044 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Bocken:

Seminar- und Eventhotel Bocken

Der Bocken in Horgen ist ein aussergewöhnliches und stilvolles Seminar- und Eventhotel mit unvergleichlicher Ambiance. Es verfügt über 40 Hotelzimmer und 14 Seminar- und Eventräume, eine Eventhalle für bis zu 200 Personen, zwei Restaurants und eine Bar. Inmitten eines Kunst- und Naturparks und doch in Stadtnähe zu Zürich geniessen unsere internationalen Gäste die Professionalität, den Charme und die Persönlichkeit unserer Mitarbeiter. Wir suchen ab Januar oder nach Vereinbarung eine/n

Stv. Restaurationsleiter

Als frontorientierte Persönlichkeit unterstützen Sie unseren Restaurantleiter und gewährleisten eine tadellose Führung der Restaurationen während seiner Abwesenheit. Zu Ihrem vielfältigen Aufgabengebiet gehören neben dem Beraten und Verwöhnen der anspruchsvollen Gäste auch die Sicherstellung der Kunden- und Gästezufriedenheit an speziellen Anlässen wie Hochzeiten und Firmenanlässen. Als offene und kommunikative Gastgeberpersönlichkeit sorgen Sie zusammen mit Ihrem Team für einen reibungslosen Ablauf.

- Ihr Profil**
- Lehre im Gastgewerbe und mehrjährige Berufserfahrung (Hotelfachschule von Vorteil)
 - fundierte Wein-, Getränke- und Zigarrenkenntnisse
 - Erfahrung im Bankettbereich, gepflegte Umgangsformen
 - Führungserfahrungen
 - Sprachkenntnisse in D/E und PC-Kenntnisse
 - hohe Belastbarkeit und schnelle Auffassungsgabe

- Wir bieten**
- hohe Eigenständigkeit und strukturierte Betriebsabläufe
 - interessantes und spannendes Umfeld
 - Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung bitte an:

SV (Schweiz) AG
Seminarhotel Bocken
Stephan Schue
Bockenweg 4
8810 Horgen
044 727 55 55
stephan.schue@bocken.ch
www.bocken.ch

managed by SV



Der Kursaal Bern bietet eine einzigartige ALL IN ONE Dienstleistungskombination mit Kongress- und Kulturzentrum, dem grössten 4* Superior Lifestyle Hotel Berns, einem Grand Casino sowie Bars und Restaurants.

Für unser italienisches Ristorante Giardino (80 Sitzplätze) im Licht durchfluteten Wintergarten mit gediegenem gemütlichem Ambiente sowie der trendigen Allegro Bar suchen wir ab Februar 2010 eine/n

Restaurationsleiter/in

Wir richten uns an eine engagierte und frontorientierte Gastgeberpersönlichkeit mit Erfahrung im operativen und administrativen Bereich sowie mit abgeschlossener Hotelfachschule. Zielstrebigkeit und Einsatzbereitschaft zeichnen Sie aus. Für die Zusammenarbeit mit einem jungen, motivierten Team bringen Sie dank Ihrer hohen Sozialkompetenz und guten Sprachkenntnissen (D/E/F) die idealen Voraussetzungen mit. Zusammen mit Ihrem Team übernehmen Sie die reizvolle Aufgabe, unsere Kundschaft durch Professionalität und Herzlichkeit zu begeistern.

Wenn Sie grosses leisten möchten, so bieten wir Ihnen ein interessantes Aufgabengebiet in einem modernen Umfeld. Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Tätigkeit mit der Möglichkeit sich intern im Bereich F&B weiter zu entwickeln.

Haben wir Sie begeistert? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Kongress + Kursaal Bern
z.Hd. Alexandra Münger, Leiterin Human Resources
Kornhausstrasse 3
3000 Bern 25
Tel: 031 339 55 00
e-mail: alexandra.muenger@kursaal-bern.ch

GRAND CASINO BERN

KURSAAL BERN

Das Grand Casino Bern bietet seinen Gästen ein Maximum an Spiel, Spass und Unterhaltung. Die prickelnde Atmosphäre und das tolle Ambiente bieten beste Voraussetzungen um einen Abend der besonderen Art zu erleben.

Für unser Grand Casino in Bern suchen wir per 01.03.2010 oder nach Vereinbarung einen

Koordinator Arrangements & Guest Relation (m/w, 100%)

Nebst allgemeinen administrativen Tätigkeiten gehören folgende Aufgaben zu Ihrem Tätigkeitsgebiet:

- Beratung und Betreuung der Arrangements- und Eventgäste
- Verkauf, Koordination und Administration von Casino Arrangements
- Mitlife in der Organisation und Durchführung von internen und externen Events
- Einsatzplanung und fachliche Führung Guest Care Mitarbeiter
- Führen einer Debitorenbuchhaltung
- Bedienung der Telefonzentrale
- Planungs-, Ausführungs- und Koordinationsaufgaben für die Leiterin Marketing
- Führen verschiedener Statistiken und Auswertungen

Sie verfügen über eine Grundausbildung im Hotelfach oder über eine kaufmännische Grundausbildung sowie über fundierte Erfahrung im Bereich Gästebetreuung. Sie sind eine selbstständig handelnde, kommunikative und teamfähige Persönlichkeit mit hohem Qualitätsdenken, mögen den Umgang mit Menschen und sind zwischen 22 und 29 Jahre alt. Ihr Deutsch in Wort und Schrift ist tadellos und Sie können sich problemlos in Englisch und Französisch unterhalten. Der versierte Umgang mit den gängigen Microsoft Produkten (Word, Excel, Power Point, Outlook) erlaubt es Ihnen schnell hochwertige Arbeit zu leisten. Ein gepflegtes Erscheinungsbild, ein einwandfreies Leumund, Belastbarkeit, Flexibilität und eine gute Portion Humor runden Ihr Profil ab. Bewerbungen von Männern werden besonders berücksichtigt.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

Grand Casino Kursaal Bern AG
Human Resource Management
„Stichwort Koordinator/Guest Relation“
Kornhausstrasse 3, 3000 Bern 25
Tel. 031 339 55 66

Seehotel KRONENHOF

Bildungs- und Tagungszentrum

Verführung zur Begeisterung!

In herrlicher Umgebung des Bodensees bieten wir Ihnen die Gelegenheit, Ihren beruflichen Kompass neu auszurichten. Willkommen an Bord als

Restaurant- und Veranstaltungsleiter/in (ab 1. 4. 2010 oder nach Vereinbarung)

Das Seehotel Kronenhof ist ein ****-Sterne-Hotel und liegt direkt am Untersee in Beringen. Es verfügt über 47 komfortable Zimmer und ein Bildungs- und Tagungszentrum mit 15 Seminarräumen. Die Restauration besteht aus einem Restaurant mit 120 Plätzen, einer Seeterrasse mit 160 Plätzen, einer Bar sowie Banketträumlichkeiten für bis zu 144 Personen.

Als Teamplayer in unserem Führungsteam engagieren Sie sich überdurchschnittlich in allen Belangen Ihrer anspruchsvollen Aufgabe. Hohe Qualitätsansprüche sind für Sie eine Selbstverständlichkeit.

Ihr Profil

- Gastgeber/in aus Begeisterung! Integre, front- und verkaufsorientierte Gastgeberpersönlichkeit mit Leib und Seele
- Sie motivieren Ihre 10 Mitarbeiter/innen jederzeit zu Höchstleistungen
- Zielstrebiges, qualitäts- und leistungsorientiertes Handeln in jeder Situation
- Mehrjährige Führungserfahrung in einer ähnlichen Positionen mit entsprechender Weiterbildung
- Stark ausgeprägtes betriebswirtschaftliches Denken und Handeln
- Gute Sprachkenntnisse in D/F/E
- Mindestalter ab 30 Jahren

Wir bieten

- Selbständige, unternehmerisch interessante Führungstätigkeit
- Ausgezeichnete Infrastruktur in stark abgestütztem Betrieb innerhalb eines erfolgreichen Grossunternehmens
- Entsprechende Entlohnung, überdurchschnittliche Sozialleistungen und Weiterbildungsmöglichkeiten

Fühlen Sie sich angesprochen und möchten unser Schiff erfolgreich mit auf Kurs halten? Dann möchten wir Sie gerne kennenlernen! Senden Sie Ihre vollständige schriftliche Bewerbung an:

Tertianum AG

Frau Beatrice Gamper, Personalchefin, Seestrasse 78, 8267 Beringen

Die Gastronomiegruppe



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

Für das von uns im Auftrag geführte

Restaurant Technorama

Technoramastrasse 1, 8404 Winterthur

suchen wir per Anfang Januar 2010 eine

Betriebsleitung (w/m)

Ihre Aufgaben: Sie übernehmen die betriebswirtschaftliche Organisation und gesamte Führung des Betriebes, die Einsatzplanung, Führung und Schulung der 14 Mitarbeitenden sowie die Bearbeitung diverser administrativer Aufgaben. Während den Servicezeiten übernehmen Sie die Gastgeberfunktion, helfen aktiv bei der Angebots-, Aktionsplanung und dem Offertenwesen mit und sind für die Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien verantwortlich. Zudem führen Sie regelmässig Caterings durch und betreuen diverse Projektaufgaben. In der Regel arbeiten Sie an 5 Tagen zwischen Dienstag und Sonntag und teilen sich die Arbeitszeiten nach den Bedürfnissen des Betriebes selber ein.

Ihr Profil: Sie sind eine Führungsperson mit Eigeninitiative und hoher Einsatzbereitschaft. Neben einer Ausbildung im Gastgewerbe verfügen Sie idealerweise über einen Abschluss an einer anerkannten Hotelfachschule oder Erfahrung in einer vergleichbaren Funktion in der Gemeinschaftsgastronomie. Sie bringen mehrgjährige Führungserfahrung mit, verfügen über unternehmerisches Denken und Handeln und übernehmen mit Freude die Gastgeberrolle.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZfV-Unternehmungen

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

Linde

Die Linde hat sich der echten Schweizer Gastfreundschaft verschrieben – sowohl im gepflegten Speiseraum, das mit 14 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet wurde, wie auch im charmanten Hotel mit 17 modernen, komfortablen Zimmern.

Chance für jüngeren Küchenchef (30-40 Jahre)

Für die Führung der Küche suchen wir nach Vereinbarung, motivierte, starke Persönlichkeit (längerfristiges Engagement).

Haben Sie Interesse an einer neuen Herausforderung?

- Möchten Sie mit Herzblut und Menschlichkeit einer Küchenbrigade von 6-8 Personen vorstehen?
- Haben Sie Erfahrung auf dieser Position?
- Sind Sie auch in hektischen Zeiten belastbar und effizient?
- Kochen Sie marktfähig, klassisch und neuzeitlich?
- Sind Sie bestrebt betrieblich gesteckte Ziele zu verwirklichen?

Fühlen Sie sich angesprochen, so freuen wir uns über eine Kontaktaufnahme und Zustellung Ihres Dossiers.

Hotel Restaurant Linde - Klosterplatz
Silvia & Geri Nussbaumer-Kälin - CH-8840 Einsiedeln
Tel. 055 418 43 48 - hotel@linde-einsiedeln.ch
www.linde-einsiedeln.ch - Mittwoch Ruhetag



Für unser familiär geführtes Dreisterne-Hotel im Herzen der Zürcher Altstadt suchen wir per 1. Februar 2010 eine/n motivierte/n Mitarbeiter/in mit entsprechender Qualifikation als

Réceptionist/in 60%

Anforderungsprofil

Sie haben eine abgeschlossene kaufmännische Ausbildung sowie zwingend Berufserfahrung als Réceptionist/in in einem Hotel. Sie kommunizieren in Wort und Schrift in D/F/E. Idealerweise haben Sie zudem sehr gute Italienischkenntnisse und bereits mit Fidello gearbeitet.

Aufgabebereich

Abwechslungsreiche Tätigkeit als Réceptionist/in in einem kleinen, persönlich geführten Familienunternehmen im Zentrum der Stadt Zürich.

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung an:

Hotel Alexander
Felix Helbing, Niederdorfstrasse 40, 8001 Zürich

hotelleriesuisse, der Unternehmerverband der Schweizer Hoteliers, steht zusammen mit seinen 3'200 Mitgliedern für eine qualitätsbewusste und zukunftsorientierte Schweizer Hotel- und Beherbergungswirtschaft. Der Arbeitgeberverband führt die Schulhotels gesamtschweizerisch aufgrund einer Leistungsvereinbarung mit den Kantonen. Die Schulhotelkurse werden in Blockkursen internatsmässig durchgeführt und es werden Theorie und Praxis (UK) vermittelt.

Nach Vereinbarung oder spätestens auf Beginn des Schuljahres 2010/2011 (Mitte Juli) suchen wir eine/n

REKTOR / REKTORIN

für das Ganzjahres-Schulhotel Regina, Matten b. Interlaken, mit ca. 550 Lernenden in den Berufen Hotelfachleute und Hotellerieangestellte und das temporär geführte Schulhotel mit ca. 180 Lernenden Restaurationsfachleuten.

Ihre Aufgaben

In dieser Funktion tragen Sie die Gesamtverantwortung für die personelle, pädagogische, organisatorische und administrative Führung des Schul- und Internatsbetriebes, erstellen und überwachen das Budget und die Infrastruktur. Sie tragen massgeblich zur Weiterentwicklung der Schule und zum Qualitätsmanagement im Sinne von hotelleriesuisse bei. Ein Team von ca. 35 Personen unterstützt Sie bei dieser herausfordernden Aufgabe.

Ihr Profil

- Lehrbefähigung als Berufsschullehrperson
- Weiterbildung im Bereich Schulführung, vorzugsweise Schulleiterausbildung
- Führungserfahrung (im beruflichen Bildungswesen)
- Kompetenz und Erfahrung im Bereich Organisation und Administration
- Betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- Bereitschaft, eine Vorbildfunktion zu übernehmen, gezielt und offen zu kommunizieren und sich für die Ziele der Schule und hotelleriesuisse einzusetzen
- Belastbarkeit und Durchsetzungsvermögen verbunden mit sicherem und engagiertem Auftreten
- Erfahrung in der Branche von Vorteil

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung bis am Freitag, 15. Januar 2010.

hotelleriesuisse
Frau Ursula Imhasly Bevc
Leiterin Human Resources
Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
ursula.imhasly@hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch

Interessiert? Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Barbara Holzhaus, Leiterin Gastgewerbliche Berufsbildung, unter 031 370 42 64, ab 4. Januar 2010 gerne zur Verfügung.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Karriereplanung
beginnt hier
htr stellenrevue

www.hoteljob.ch

htr hotel revue

Bergbahnen Meiringen-Hasliberg AG

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



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

Wir suchen per 1. Februar 2010 oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in Finanzen und Personal

und Mitglied der Geschäftsleitung

Ihre Aufgaben: Direkt dem Direktor unterstellt, übernehmen Sie mit Ihrem Führungsteam die Verantwortung für das Departement Finanzen und Personal. Mit Eigeninitiative und Kreativität achten Sie schweremässig auf bedarfsgerechte, kostengünstige und effiziente Abläufe. Sie sind Ansprechperson für personelle Fragen und sind das betriebswirtschaftliche Gewissen der Bergbahn. Als Mitglied der Geschäftsleitung tragen Sie Verantwortung für den Gesamtbetrieb und verfolgen die Entwicklungen im relevanten Umfeld.

Was Sie mitbringen: Sie verfügen über eine solide betriebswirtschaftliche Ausbildung mit Schwerpunkt Personalbetreuung sowie Finanzen/Buchhaltung, sind eine umsetzungsstarke und zielorientierte Persönlichkeit und haben bereits mehrjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position. Sie sind analytisch denkend, transparent, selbstständig, pragmatisch im Handeln und zeichnen sich durch eine hohe Sozialkompetenz aus. Dabei agieren Sie proaktiv und unternehmerisch im Rahmen von Leitbild, Strategie und Jahreszielen. Abacus ist für Sie kein Fremdwort und Kenntnisse im Bereich KKS runden Ihr Profil ab.

Wir bieten Ihnen: Eine verantwortungsvolle und vielseitige Führungsaufgabe in einem angenehmen Arbeitsumfeld. Die Möglichkeit, Ihr betriebswirtschaftliches Wissen und Ihre Ideen einzubringen und mit entsprechendem Entscheidungsfreiraum umzusetzen. Die Chance, die Zukunft der Bergbahn mitzugestalten und einen aktiven Beitrag zum Erfolg zu leisten. Eine moderne Infrastruktur sowie ein kollegiales und teamorientiertes Umfeld. Attraktive Anstellungsbedingungen runden das Angebot ab.

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:

Bergbahnen Meiringen-Hasliberg AG, Hans Beerli, Direktor, Postfach 607, 3860 Meiringen

GAST RATHAUSKELLER

Wir suchen ab 1. Februar 2010 oder nach Vereinbarung einen

Patissier (m oder w)

für Jahresstelle (Vollzeit).

Ihre Bewerbung richten Sie bitte schriftlich an Gasthaus Rathauskeller AG, Herr Stefan Meier, Inhaber, Ober Altstadt 1, CH-6300 Zug. Tel. 041 711 00 56. E-Mail: contact@rathauskeller.ch, www.rathauskeller.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.

Zur Ergänzung unseres Teams im

Hauptszit

Flielastrasse 51 in Zürich-Albisrieden

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Sachbearbeiter/in Einkauf

Ihre Aufgabe: Zusammen mit dem Leiter Einkauf und dem bestehenden Team betreuen Sie das Einkaufskonzept. Dies umfasst das Beschaffungs- und Bewirtschaftungsmanagement im Food- und Non-Food-Bereich, das Offer-, Bestell- sowie Beanstandungswesen, die Qualitätssicherung (ISO, EKAS, Q), diverse Projekte sowie alle anfallenden administrativen Aufgaben.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine Grundausbildung in der Gastronomie oder Lebensmittelbranche sowie eine kaufmännische Zusatzausbildung. Sie erkennen betriebswirtschaftliche Zusammenhänge, arbeiten dienstleistungs-, projekt- und lösungsorientiert, sind offen für Neues und verfügen über sehr gute EDV-Kenntnisse (MS-Office). Zudem bringen Sie Zahlenflair, Flexibilität, Sozialkompetenz und vernetztes Denken mit.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZfV-Unternehmungen

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

Am Ufer des Zürichsees, angrenzend ans Naturschutzgebiet, liegt wunderschön unser «Schiff». Mit zwei traumhaften Terrassen, Speiserestaurant, Schiffstube, Saal, Weinstube, Seerosenbar und 30 individuellen Zimmern. In dieser unvergleichlichen Atmosphäre leben wir Gastfreundschaft für unsere Gäste aus nah und fern.

Hotelfachfrau
Gouvernante

Sie sind etwa zwischen 22 und 38 Jahre alt, lieben Ihren Beruf und die Menschen. Künftig und tatkräftig besorgen Sie gemeinsam mit Ihren Fachfrauen und Lernenden ein aussergewöhnliches Haus. Mit Gespür für Schönes und Wesentliches schaffen Sie so für unsere Gäste in der Fremde täglich von Neuem ein echtes Zuhause.

Eine anspruchsvolle, vielfältige und abwechslungsreiche Aufgabe, ein junges Team, Wertschätzung, kundige Unterstützung und Weiterbildung erwarten Sie.

Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen.

Beatrice Fuhrer, Hotel Restaurant Schiff
mit Seerosenbar, 8808 Pfäffikon SZ
Tel. 055 416 17 18 · www.schiff-pfaeffikon.ch

016-276



REQUIRED

HTMI is seeking to employ a full-time specialist IT technician/lecturer.

Candidates should be fluent in both English and German languages and eligible to work in Switzerland.

Extensive knowledge of the management of wired and wireless Local Area Networks is essential, and familiarity with Cisco systems is desirable.

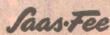
As this is a fully Apple Macintosh environment, applicants should also be fully versed with the Leopard OSX operating system, and with software used in the development of Wikis, Ipad/Iphone applications, and Filemaker Pro.

It would also be desirable that candidates have some previous experience and training in teaching/training, and have some experience of the Hospitality and Tourism industry.

If you believe that you can fulfil these requirements and wish to apply, please send your full CV and a letter of motivation to:

David Coy
Academic Dean
HTMI, Hotel and Tourism Management Institute
Morientalweg 3, 6174 Sorenberg, CH
Or by email to dcoy@htmi.ch

016-276



DIE PERLE DER ALPEN



SAASTAL

BERGBAHNEN

Perlen sind kostbar. Perlen sind begehrt. Und solche Perlen finden sich inmitten der höchsten Schweizer Berge. 13 Viertausender behüten Saas Fee und seine Nachbargemeinden Saas Grund, Saas Almagell und Saas Balen wie eine Muschel. Sie geben Saas Fee/Saastal den unverwechselbaren Namen «Perle der Alpen».

Stolze Viertausender, Gletscher zum Anfassen, stahlblauer Himmel: Das ist Saas Fee. Ein schmuckes, autofreies Dorf, ein Skigebiet von 1800-3600 m, die grossen Gletscherpisten, die höchste Standseilbahn, das höchste Drehrestaurant der Welt auf dem Mittelallalin – das sind die Highlights eines der besten Ganzjahres-Schneisportgebiete in Europa.

Die Saas Fee Bergbahnen AG als grosser und wichtiger Leistungsträger des Saastals prägt seit Jahrzehnten den alpinen Tourismus in der Schweiz. Pionierleistungen im Seilbahn- und Pistenbau, der Vorstoss auf 3600 m ü.M., die Symbiose der sicheren Nutzung und gleichzeitigen Bewahrung der Gletscher- und Alpenwelt, das attraktive, vielfältige Schneisport- und Sommerangebot, die grossen Leistungen zugunsten des alpinen Skirennsportes haben dieser Gesellschaft zu internationaler Anerkennung verholfen und sie zu einem der bekanntesten Bergbahnbetreiber gemacht.

Mit der kürzlich eingetretenen wesentlichen Veränderung in der Eignerstruktur will die Saas Fee Bergbahnen AG diese europäische Spitzenstellung noch weiter ausbauen und ihre Rolle als Teil der «Perle der Alpen» vermehrt wahrnehmen. Synergienutzung, Qualitätssteigerung des bestehenden Angebotes und grosse Skigebietsverbindungen sind potenzielle Elemente dieser zukünftigen Strategie.

Für diesen wichtigen Schritt in die Zukunft suchen wir eine erfahrene, führungs- und frontstarke Persönlichkeit mit Freude am Schneisport, am direkten Gästekontakt und an der innovativen Weiterentwicklung der Unternehmung als

Direktor/in

Bergbahnen Saas Fee AG

Wir übertragen Ihnen die Führung der Saas Fee Bergbahnen AG mit grossem Kompetenzbereich. Sie werden unterstützt durch ein in allen Bereichen engagiertes, kompetentes Team, erfahrene Verwaltungsräte sowie durch die Organe der übrigen Leistungsträger am Ort, die mit aktiven, für die Entwicklung des Ortes begeisterten Personen besetzt sind. Die Destination wird gemeinsam innovativ, effizient und nachhaltig agieren.

Sie bringen Erfahrung in der Unternehmensführung, mit Vorteil im Tourismus, Überzeugungskraft, Teamfähigkeit und Freude an nicht alltäglichen Herausforderungen mit.

Wir bieten Ihnen eine interessante, entwicklungsfähige Aufgabe mit unternehmerischer Selbstständigkeit, attraktive Rahmenbedingungen und eine den hohen Anforderungen der Stelle entsprechende leistungsbezogene Entlohnung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung bis 20. 1. 2010 (Vermerk: Saas Fee Bergbahnen) an:



Unternehmensberatung

Postfach 176
CH-3930 Visp

Tel: +41 27 948 07 40
Fax: +41 27 948 07 45

Info@drfurger.ch
<http://www.drfurger.ch>

016-280

Das UniversitätsSpital Zürich (USZ) ist mit seinen rund 6'000 Mitarbeitenden eines der wichtigsten Zentren des schweizerischen Gesundheitswesens. Es bietet in 42 Kliniken und Instituten medizinische Leistungen von höchster Qualität.

Zur Ergänzung unseres gut eingespielten Teams in der Diätküche suchen wir eine/n

Diätkoch/-köchin

per sofort oder nach Vereinbarung

Ihre Hauptaufgaben

Sie kochen bzw. stellen alle Diätkostarten her, helfen mit bei der Planung, prüfen und erstellen Diät-Rezepturen. Auch betreuen Sie die auszubildenden Diätküche/-köchinnen. Sie können auch in der Hauptküche eingesetzt werden und diese mit Ihrem Fachwissen und Ihrem Arbeitspensum unterstützen. Die Mitarbeitenden setzen Sie entsprechend Ihren Fähigkeiten ein und fördern diese. Als Diätkoch/-köchin werden Sie regelmässig auch am Wochenende eingesetzt.

Ihr Profil

Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung als Diätkoch/-köchin und Freude an Ihrem Beruf. Auch verfügen Sie über mehrere Jahre Erfahrung in der Küche/Diätküche. Ihre Einsatzbereitschaft, hohe Belastbarkeit und Flexibilität helfen Ihnen, sozialkompetent schwierige und herausfordernde Situationen zu meistern. Sie kennen sich mit Word und Excel aus.

Unser Angebot

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

Bei Fragen steht Ihnen Herr Thomas Marti, Leiter Küchen, unter der Nummer 044 255 23 23 gerne zur Verfügung.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

UniversitätsSpital Zürich, Zentrale Rekrutierung, Herr Michel Schmid, Schmelzbergstrasse 26, 8091 Zürich.
www.usz.ch



UniversitätsSpital
Zürich

016-276



Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi

WALDHAUS FLIMS
MOUNTAIN RESORT & SPA

Eine extravagante Wohlfühlwelt
Vier Gästehäuser im grössten Hotelpark der Schweiz, 2'500 m² SPA & Wellness, kulinarische Wohnen in sieben Restaurants, 16 Seminar- und Meetingräume sowie die neue Waldhaus Arena für Curling & Events.

Möchten Sie unser Team in der kommenden Wintersaison tatkräftig unterstützen, anspruchsvolle Gäste begeistern und in einer der schönsten Winter- und Sommerdestination tätig sein?

Auf www.waldhaus-flims.ch/jobs finden Sie interessante Stellen in den Bereichen

**Service – Küche
Front Office – Etage**

Entzückt – erleuchtet?
Silvia Graf, Human Resources, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Waldhaus Flims | Via dill Parc | 7018 Flims | Switzerland
T +41 (0)81 928 48 48 | F +41 (0)81 928 48 58
s.graf@waldhaus-flims.ch | www.waldhaus-flims.ch

*The Leading
Ski Resorts
of the World*

W

das **widder hotel** – das luxushotel mit den erlebbar spannenden gegensätzen. moderne architektur in 9 historischen altstadthäusern. 49 individuell gestaltete zimmer im herzen der zürcher city. widder bar & widder restaurant - beliebte treffpunkte lokaler und internationaler gäste. wir suchen aus den bereichen HLKS oder elektro-mechanik einen jüngeren, innovativen, freundlichen, vielseitigen und dynamischen mitarbeitenden mit Berufsehre, als

techniker
(eintritt per anfang märz oder nach vereinbarung)

welcher aus erfahrung freude am beruf mitbringt, sind sie bereit anzupacken? erledigen sie anstehende arbeiten schnell, selbständig und professionell? besitzen sie grosses technisches flair und hohe flexibilität? dann beantwortet ihnen tatjana amstutz, human resources manager, gerne ihre fragen und wartet gespannt auf ihr cv mit foto.

widder hotel, rennweg 7, 8001 zürich,
tel. 044/224 25 26, fax 044/224 24 24
administration@widderhotel.ch | www.widderhotel.ch/karriere

BÜRGENSTOCK RESORT®

An einmaliger, zentraler Lage, 450 Meter über dem Vierwaldstättersee, entsteht das neue Bürgenstock Resort® als Tourismus-Aushängeschild der Zentralschweiz.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per März 2010 oder nach Vereinbarung einen

Leiter Küchenorganisation

Diese anspruchsvolle Aufgabe umfasst die Planung, Organisation und Überwachung aller Küchen des Bürgenstock Resort® – vom Selbstbedienungsrestaurant bis zur gehobenen 5*-Gastronomie. Neben dem Einkauf gehören Angebotsplanung, Produktion und Qualitätskontrolle, sowie Mitarbeiterführung und die Koordination der Ressourcen zwischen den Küchen zu Ihrem Kompetenzbereich. Sie sind eingebunden in die Angebotskonzeptionierung der in den kommenden zwei Jahren entstehenden Küchen und verantwortlich für deren Umsetzung.

Voraussetzung für diese interessante Jahresstelle sind mehrere Jahre Berufserfahrung als Küchenchef in Betrieben mit dezentralen Standorten sowie solide Fachkenntnisse der angrenzenden Fachbereiche. Belastbarkeit, Flexibilität, Dienstleistungsdenken und die Bereitschaft zur Prozessoptimierung runden das Bild ab.

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und herausfordernde Tätigkeit in einem dynamischen Team. Sie arbeiten selbständig und tragen entsprechende Verantwortung. Kommt hinzu, dass die Zukunftsplanung auf dem Bürgenberg für alle Mitarbeiter Perspektiven schafft.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Arbeitszeugnissen und Foto.

BÜRGENSTOCK HOTELS AG
Heike Bühlmann, Leiterin Personal
6363 Obbürgen, Telefon +41 41 612 99 10 (Dienstags und Freitags)
hr@buergenstock-hotels.ch www.buergenstock.ch

Swiss Deluxe Hotels

RAUM FÜR KARRIERE

Seit über hundert Jahren gehören wir zu den besten Adressen der Luxushotellerie am Fusse von Eiger, Mönch und Jungfrau; und das nicht allein für unsere Gäste sondern auch für Sie, als Mitarbeiterin oder Mitarbeiter. Heute pflegen wir unsere Traditionen, echte Gastfreundschaft und das permanente Streben nach Perfektion in der Collection mit 4 führenden Häusern der Schweiz.

Wir bieten einen innovativen, einzigartigen Arbeitsort mit Potenzial für eine engagierte, initiative Persönlichkeit als:

Director of Sales w/m
nach Vereinbarung

Stv. 1. Hausdame sowie Etagegouvernante
ab sofort oder nach Vereinbarung

Unter www.victoria-jungfrau-collection.ch/jobs finden Sie alles Weitere. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Victoria Jungfrau

Höheweg 41, 3800 Interlaken
Human Resources, Frau Nadine Müller, Telefon 033 828 26 77
hr@victoria-jungfrau.ch, www.victoria-jungfrau.ch

VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION

Für neue Perspektiven.



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

Für die Organisationseinheit Warentest Food in Basel suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Sachbearbeiter/-in

Aufgaben Sie organisieren Degustationen und führen diese durch. Dazu bereiten Sie die entsprechenden Warenmuster zu. Anschliessend protokollieren Sie die Ergebnisse und definieren Verbesserungsmaßnahmen. Das Führen und Bearbeiten von Kontrolllisten gehört ebenso zu Ihren Aufgaben wie das Verfassen von Zubereitungstexten und Rezepten für Verpackungen. Zudem bereiten Sie Produktetests vor, führen diese durch und werten sie aus. In dieser Funktion stehen Sie im mündlichen wie auch schriftlichen Informationsaustausch mit diversen Schnittstellen (Betty Bossi, Qualitätssicherung, Einkauf, Coop Category Management).

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

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

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen: Coop, Personal, Frau Susanne Winzeler, Postfach 2550, 4002 Basel, Tel. 061 336 73 49, susanne.winzeler@coop.ch.

Für Ihre Zukunft.
Coop Jobs & Karrieren www.coop.ch/jobs

5134-2774



Therme Vals

"Das Hotel Therme ist eines der grössten und besten Hotels der Schweiz mit einer fantastischen Küche von Urs Dietrich."

So hört man es sagen in der Szene, so sprechen unsere Konkurrenten über uns. Wir gehen mit dieser Einschätzung einig. Hinzufügen möchten wir: Die weltberühmte Therme von Peter Zumthor bringt uns ein junges, dynamisches Publikum aus der ganzen Welt.

Sind Sie auf der Suche nach einer neuen beruflichen Herausforderung oder haben Sie gerade Ihr Studium abgeschlossen und sind bereit für den Einstieg ins Berufsleben? Sie haben Flair für den Umgang mit EDV Prozessen, eine hohe Dienstleistungsbereitschaft und die Fähigkeit mit viel Eigeninitiative pragmatische Lösungen zum Einsatz zu bringen? Dann suchen wir Sie als

Direktionsassistent/in

In diesem spannenden und anspruchsvollen Job unterstützen Sie die Direktion durch selbstständiges Ausführen von spezifischen Kernaufgaben, allgemeinen Assistenzaufgaben sowie zukunftsweisenden Projekten. Zu Ihrem Aufgabengebiet gehören unter anderem die Mitarbeit im Bereich Press Relations und Gästekommunikation sowie die Koordination von EDV-bezogenen Aufgaben und Projekten, wie zum Beispiel die Betreuung unserer Homepage.

Wir wenden uns an eine Persönlichkeit mit starken organisatorischen Fähigkeiten, hoher Flexibilität im Arbeitseinsatz sowie der Kapazität Prioritäten zu setzen. Sie sind im Besitz einer abgeschlossenen Berufsausbildung mit Weiterbildung im Marketing, einer Hotelfachschule oder eines Bachelors in Kommunikationswissenschaften, vorzugsweise mit Schwerpunkt auf Informatik und EDV-Anwendungen in der Kommunikation. Praktische Erfahrung im Umgang mit der neuen Generation der Communication Technologies und Einsatz von EDV-Lösungen runden Ihr Profil ab.

Möchten Sie in einem kompetenten Team mitarbeiten, welches Hotelgeschichte geschrieben hat? Dann schicken Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inklusive Lohnvorstellungen an unsere Mitarbeiterchefin Frau Sonja Dietrich. Eintritt: 1. Februar 2010 oder nach Vereinbarung.

Therme Vals
Sonja Dietrich
7132 Vals

Tel. 081 926 80 80
Fax. 081 926 80 00
e-mail: sonjadietrich@therme-vals.ch
www.therme-vals.ch

5138-0776

people – wissen,
welche Sessel frei
werden
10 Wochen lang
für CHF 25.00

Verfolgen Sie 10 Wochen lang das Sesselrücken für CHF 25.00! Oder beziehen Sie die htr hotel revue gleich im Jahresabonnement für CHF 145.00 und sparen so 30% gegenüber dem Einzelverkauf.
Telefon 031 740 97 93, abo@htr.ch, www.htr.ch

htr hotel revue

Das UniversitätsSpital Zürich (USZ) ist mit seinen rund 6'000 Mitarbeitenden eines der wichtigsten Zentren des schweizerischen Gesundheitswesens. Es bietet in 42 Kliniken und Instituten medizinische Leistungen von höchster Qualität.

Neben den medizinischen Leistungen geniessen auch die Restaurants für Patienten, Mitarbeitende und externe Gäste sowie das Catering einen hohen Stellenwert im USZ. Zur Ergänzung unseres gut eingespielten Teams in der Küche suchen wir eine/n

Koch / Köchin

per sofort oder nach Vereinbarung

Ihre Hauptaufgaben

Sie bereiten als gelernter Koch auf allen Posten unserer Küchen Speisen zu, leiten den Abendservice der Patientensessen und überwachen das Anrichten der Mahlzeiten. Damit dies optimal funktioniert, sind Sie unter anderem auch für das Bestellen der Lebensmittel, das Einsetzen und Fördern der Mitarbeitenden und die Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien mitverantwortlich. Mit Ihrem fundiertem Fachwissen sind Sie auch bei der Ausbildung von unseren 13 Lehrlingen mitverantwortlich.

Ihr Profil

Sie kochen aus Leidenschaft und haben eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin und verfügen über mehrere Jahre Berufserfahrung. Ihre Einsatzbereitschaft, hohe Belastbarkeit und Flexibilität helfen Ihnen, sozialkompetent schwierige und herausfordernde Situationen zu meistern. Nebst Ihrem Kostenbewusstsein verfügen Sie auch über EDV-Kenntnisse (Word/Excel). Gerne arbeiten Sie auch an Wochenenden und zu unregelmässigen Zeiten (Arbeitszeiten von 6.30 – 18.30 Uhr). Sie sind motiviert, einen Betrieb mit Ihrer Unterstützung und Ihrem Einsatz weiterzubringen.

Unser Angebot

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

Für Fragen steht Ihnen Herr Thomas Marti, Leiter Küchen, unter der Nummer 044 255 23 23 gerne zur Verfügung.

Ihre vollständigen Unterlagen senden Sie bitte an:
UniversitätsSpital Zürich, Zentrale Rekrutierung, Herr Michel Schmid, Schmelzbergstrasse 26, 8091 Zürich.
www.usz.ch



UniversitätsSpital
Zürich

5136-0774

hoteljob.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association



Le changement commence ici! www.hoteljob.ch Maintenant aussi en français.

**La plate-forme emplois pour l'hôtellerie,
la gastronomie et le tourisme.**

Novatrice, moderne et fonctionnelle.

**Grâce à elle, les rencontres sur le marché du travail
deviennent plus conviviales.**

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
Aide du Patron	Region Bern	J8235
Direktionsassistent/in	Region Graubünden	J8155

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Account Manager Leisure w	Region Zürich/ Schaffhausen	J8216
Koordinator Arrangements & Guest Relation (m/w)	Region Bern	J8150

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Financial controller (Malediven)	International	J8221
Personalfachmann/frau - Recruiter	Region Basel	J8208

Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Neueröffnung Courtyard by Marriott	Region Basel	J8218
Receptionist/in	Region Zentralschweiz	J8148
Front Office Manager (w/m)	Region Zentralschweiz	J8203
Réceptionistin	Region Zentralschweiz	J8147
Night Auditor	Region Zürich/ Schaffhausen	J8231
Receptionist/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J8236
Réceptionist/in	Region Bern	J8224
Front Office Manager/in (Luxury river cruise liner)	International	J8204

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Koch	Region Mittelland (SO,AG)	J8146
Chef de partie (England - Basingstoke)	International	J8225
Chef de partie	Region Mittelland (SO,AG)	J8226
Sous Chef de cuisine	Region Zentralschweiz	J8228
Chefs de partie (Köche)	Region Zentralschweiz	J8230
Küchenchef (Gourmet)	Region Zentralschweiz	J8233
Chef de Partie (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J8234
Chef de Partie m/w	Region Graubünden	J8239
Commis de cuisine	Region Bern	J8223
Chef de Partie m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J8215
Front-Koch / Chef de partie	Region Bern	J8217
dipl. Küchenchef / Küchenchefin	Region Mittelland (SO,AG)	J8219
Sous-Chef	Region Zentralschweiz	J8190
Küchenchef (Gourmetbetrieb)	Region Zürich/ Schaffhausen	J8192
Sous-chef	Region Zürich/ Schaffhausen	J8154
Commis de Cuisine / Jungkoch	Region Ostschweiz	J8189
Chef pâtissier	Region Graubünden	J8145

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de rang	Region Graubünden	J8143
Chef sommelier/sommelière (England - Colerne)	International	J8153
Commis de rang	Region Graubünden	J8144
Chef de rang	Region Bern	J8227
Service-Mitarbeiter/In (Vollzeit, Teilzeit) Aushilfen fürs Wochenende (Fr/Sa/So)	Region Zentralschweiz	J8229

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de Rang (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J8232
Restaurationsfachfrau /-mann	Region Basel	J8237
Commis de Rang / Barmitarbeiter sowie Jungkoch		J8238
Commis de bar (England - Newbury)	International	J8220
Commis de rang (England - Newick)	International	J8222
Restaurant & Bar Manager/in (Luxury river cruise)	International	J8206
Servicefachangestellte Teilzeit	Region Bern	J8207
Bereichsverantwortliche/-r Mitarbeiter/-in Restaurant Bistro	Region Basel	J8209
Servicefachangestellte / Chef de rang	Region Graubünden	J8214
Servicefachangestellte/r	Region Zentralschweiz	J8191
Restaurantleiter (w/m)	Region Graubünden	J8199
Restaurant- und Bankettleiter/in	Region Ostschweiz	J8202
Service-Mitarbeiter/in (60%)	Region Bern	J8201
SERVICEMITARBEITER Vollzeit und Teilzeit (60- 80%)	Region Zürich/ Schaffhausen	J8149
Service-Mitarbeiterin	Region Zürich/ Schaffhausen	J8151

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Housekeeping Manager/in (Luxury river cruise liner)	International	J8205
Gouvernante für bekanntes Luxushotel	Region Bern	J8142

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hotelfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5419
Koch/Köchin	Ganze Schweiz	J5422
Cuisinier/Cuisinière	Toute la suisse	J5551
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

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B332	Betriebsassistent / Stv. Geschäftsführer / Chef de Service	29	CH	per sofort	D F E
B51	Diverse Möglichkeiten	52	CH	per sofort	D F E
B636	GF/BL/Pächter/Gerant	42	DE	per sofort	D F E
B756	Kaufmännische Angestellt, Projekt Managerin	45	DE	per sofort	D E F
B753	Kellner	47	SK	per sofort	D E
B778	Kü-Chef, Sous-chef, Koch Tagdienst	40	CH	per sofort	D F I E
B748	Leiterin Hauswirtschaft / Masseurin	40	DE	per sofort	D F I
B752	Nachportier	57	CH	per sofort	D F I E
B740	Reception/restaurant staff/ photographer	28	HU	per sofort	HU
B687	Rezeption	19	CH	per sofort	D F E
B761	Service Bar	41	DE	per sofort	D E
B329	Servicefachangestellter mit Verantwortung, Chef de service	52	AT	per sofort	D F E
B783	Service-Mitarbeiterin	55	CH	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 14. 12. 2009. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

www.gastronet.ch

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

dankt für die gute Zusammenarbeit im 2009 und freut sich mit Ihnen auf 2010.



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

Svizzera italiana

Grand Hotel
Villa Castagnola

Il Grand Hotel Villa Castagnola, unico 5 stelle superior di Lugano, ricco di tradizione e prestigio, situato sulle sponde del lago di Lugano conta 65 camere e 22 suites, i ristoranti gastronomici «Le Relais» con terrazza nel parco e «Arté al Lago», sale banchetti e sale conferenze.

Per potenziare il nostro giovane e dinamico team cerchiamo:

Cucina

Chef de Partie
Commis di Cucina

Ristorante

Chef de Rang
Commis di Ristorante

con esperienza nel settore alberghiero, spirito d'iniziativa ed entusiasmo nell'offrire alla nostra esigente clientela un servizio accurato e personalizzato.

Aspettiamo con piacere la vostra candidatura completa di C.V., foto e copie dei certificati tramite posta o via e-mail. Verranno prese in considerazione unicamente le candidature complete e in possesso dei requisiti richiesti. Ivan Zorloni, Dir., Grand Hotel Villa Castagnola hr@villacastagnola.com

Grand Hotel Villa Castagnola
Viale Castagnola, 31 – CH-6906 Lugano
Tel. +41 (0)91 973 25 55 – Fax +41 (0)91 973 25 50
E-Mail: info@villacastagnola.com – Website: www.villacastagnola.com

Für die Saison 2010, Restaurant im
LOCARNESE mit mediterraner Küche
sucht für die Vervollständigung seiner
Küchenbrigade

Personal – exklusiv-qualifiziert und
willig.

Ausserdem
Kellner/innen

Italienisch und Deutsch unerlässlich und
gute Referenzen.
Zuschriften unter Chiffre H-024-652678,
an Publicitas SA, Postfach 48, 1752 Villars-sur-Glane 1.

Stellengesuche

Homme/CH/47 ans – très qualifié
cherche un emploi de night-auditor
à temps complet. Région riviera
vaudoise (de Nyon à Villeneuve).
Contact au 021 905 13 11.

Suisse romande

AYURVEDA-KURPENSION

sucht motivierten

Koch/Jungkoch 80%

mit Erfahrung in vegetarischer Küche
und Interesse an ayurvedischer Küche.
Sind Sie neugierig?
Siehe www.lecocon.ch

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche
Bewerbung an:
Ayurveda-Pension Le Cocon
Rue de la Combe-Grède 33
2613 Villeret mail@lecocon.ch

Pour notre clinique de réadaptation (100 lits) accueillant des
patients du domaine de la neurologie, psychosomatique,
orthopédie et multimorbidité, nous cherchons
dès le 1^{er} février 2010

Sous-chef de cuisine

Activités

- Remplacement et soutien du chef de cuisine dans la gestion de l'équipe (8 personnes)
- Préparation des mets normaux et diététiques pour la clientèle privée et commune
- Préparation de pâtisseries et mise en place de la cafétéria
- Banquets
- Commande fournisseurs et gestion des stocks

Exigences

- CFC de cuisine et de diététique, brevet fédéral serait un atout
- A l'aise avec les techniques de cuisines actuelles
- Goût prononcé pour la cuisine raffinée et créative
- Jeune, dynamique, motivé, organisé, autonome
- Bonnes connaissances des outils informatiques (MS-Office, Calcmenu)
- Langue maternelle française avec bonnes connaissances orales de l'allemand

Nous offrons

- Un challenge très enrichissant au sein d'infrastructures modernes
- Des conditions de travail avantageuses avec des possibilités de formation
- Des perspectives de reprendre la direction de la cuisine

Ce poste vous intéresse?

Les offres de service écrites sont à envoyer à la
Clinique Bernoise Montana, Ressources Humaines,
3963 Crans-Montana.

Pour tout renseignement, appelez
Monsieur A. Pittet, Chef de cuisine, au 027 485 50 13.

CLINIQUE BERNOISE MONTANA

Centre de réadaptation médicale et neurologique
3963 Crans-Montana tél. 027 485 50 36 fax 027 481 89 57
rh@bernerklinik.ch www.bernerklinik.ch

GUTE
INVESTITION.

SCHAFFEN SIE SCHUTZBEDÜRFTIGEN
KINDERN EINE MENSCHENWÜRDIGE
LEBENSGRUNDLAGE MIT NEUER
PERSPEKTIVE.

Ja, ich engagiere mich für schutzbedürftige
Kinder und investiere ein Jahr lang monatlich:
 CHF 15 CHF 25 34588

Schicken Sie mir weitere Informationen.

Name _____
Vorname _____
Strasse/Nr. _____
PLZ/Ort _____
E-Mail _____
Datum _____
Unterschrift _____

In einem Couvert senden an:
Terre des hommes – Kinderhilfe
Avenue de Montchoisi 15
1006 Lausanne
Telefon: 058 611 06 11
www.tdh.ch

Terre des hommes
Spendet Zukunft.

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

htr hotel revue – stellen revue / marché de l'emploi
– immobilienrevue / marché d'immeubles

Der Stellen- und Immobilienmarkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus
Le marché d'emploi et le marché d'immeubles pour l'hôtellerie, la restauration et le tourisme

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 Högmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

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

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

Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.hoteljob.ch

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

Stellenrevue / marché d'emploi – Aus- und Weiterbildung / formation initiale et continue
– Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue CHF 1.60 4-farbig/quadr CHF 2.10
– Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadr CHF 2.10
– Kadernrubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadr CHF 2.30

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'emploi)
1 Woche / semaine CHF 50.–, 2 Wochen / semaines CHF 70.–, 4 Wochen / semaines CHF 100.–

Immobilienrevue / marché d'immeubles – Kleinanzeigen / petite annonces

– Immobilien / immeubles – Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadr CHF 2.10

1 GzD bis spätestens Freitag vor Erscheinen – zusätzliche GzD werden mit je CHF 30.– verrechnet.

Termine

Ausgabe / Numéro	Nr. 1/2010	Nr. 2/2010	Nr. 3/2010	Nr. 4/2010
Erscheint / Parution	7.1.2010	14.1.2010	21.1.2010	28.1.2010
Anzeigenschluss / Délai	4.1.2010	11.1.2010	18.1.2010	25.1.2010

Anzeigenschluss / Délai Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr Liegenschaften- Rubriken / immeubles - rubrique Fr / Ve 12 Uhr

Doppelnummern Numéros couplés Nr. 27/28 / 8.7.2010 Nr. 29/30 / 22.7.2010 Nr. 50/51 / 16.12.2010

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

Auflage WEMF-begabugt 2009 / tirage contrôlés REMP 2009: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 10 732 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 769 Ex.
Druckauflage / tirage imprimé: 13 000 Ex.

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden.
Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.