Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2010)
Heft: 6

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

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 15.07.2025

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

stellenrevue htr marché d'emploi

Der grösste Stellenmarkt der Branche

Le principal marché de l'emploi de la branche

htr hotel revue Nr. 6 / 11. Februar 2010

AG ACTIVE GASTRO ENG

Stellesuech nid ohni Eus!

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH, Postfach, 8048 Zürich

HOTEL CAREER

Aktuell über 650 Hotel- und Gastronomiejobs in der Schweiz.

Besuchen Sie **WWW.HOTEL-CAREER.CH**

www.hotelleriesuisse.ch

Unser Beraternetzwerk – Ihr Erfolg

Auf unserer Website unter: Rubrik Beratung «Beraternetzwerk»

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

Jobs online

www.luzern-hotels.ch

Luzern

hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung 2
Direktion/Kaderstellen 3-5
Deutsche Schweiz 3-11
Suisse romande ..... -
Svizzera italiana 13
International/Marché international 13
Stellengesuche/Demandes d'emploi 13
Immobilien 14

Nachfolge

Nachfolgeregelungen wollen frühzeitig und professionell geplant sein, wenn übermässige Steuerbelastungen vermieden werden sollen.

fotolia

Nachfolge in der Hotellerie

MARTIN ELTSCHINGER
UNTERNEHMER, EAC ELTSCHINGER AUDIT & CONSULTING AG, FINANZDOZENT IM NDS HF HOTELMANAGEMENT UND AN DER SHL LUZERN

In den nächsten Jahren stehen in der Hotellerie viele Nachfolgeregelungen an. Dabei stellt sich die Frage, wie diese steueroptimal umgesetzt werden können. Nicht immer ein einfaches Unterfangen, wie das folgende Beispiel zeigt – aber durch gute Vorbereitung und mit professioneller Unterstützung machbar.

Praxisbeispiel

Herr Meli, hundertprozentiger Inhaber der Meli AG, möchte im Hinblick auf seine Nachfolge die Aktien des Unternehmens, die er in seinem Privatvermögen hält, an diejenige seiner Töchter verkaufen, die die Firma weiterführen wird. Seine beiden anderen Töchter sind nicht in der Hotellerie tätig. Damit alle drei Töchter im Sinn der Nachfolge und Erbschaft gleich behandelt werden, schliesst Herr Meli mit ihnen einen Erbvertrag ab und regelt dabei die Übergabe der Firma an seine Tochter Cäcilia.

Vorgehen

Für die Beurteilung dieser Transaktion wird auf eine Bilanz- und Erfolgsanalyse sowie auf eine Unternehmensbewertung abgestellt. Die Meli AG verfügt über ein nominelles Aktienkapital von CHF 1 Mio., eingeteilt in 1000 Aktien. Die Unternehmensbewertung zeigt einen Wert des Eigenkapitals (Equity) für die 1000 Aktien von total CHF 9 023 000.– oder CHF 9 023.– pro Aktie. Herr Meli einigt sich mit den Töchtern im Erbvertrag, das gesamte Aktienpaket für CHF 9 Mio. oder CHF 9 000.– pro Aktie zu veräussern. Cäcilia verfügt allerdings nicht über CHF 9 Mio. und kann höchstens ihren Erbvorbezug von CHF 3 Mio. einbringen. Welches Vorgehen ermöglicht es Cäcilia einerseits, die Meli AG trotzdem erwerben zu können und Herr Meli andererseits und im Hinblick auf die anderen beiden Töchter einen steuerfreien Kapitalgewinn zu realisieren?

Lösungsansatz

Um eine übermässige Steuerbelastung zu vermeiden, empfiehlt sich häufig, die Gründung einer Übernahmeholding einem privaten Aktienkauf mit vielfach hoher Verschuldung vorzuziehen. Mit dem Bundesgesetz über die dringende Anpassung der Unternehmensbesteuerung vom 23. Juni 2006 wurde die Nachfolgelösung mittels einer Übernahmeholding erleichtert. Ein privater Aktienkauf hätte hingegen die Folge, dass aus versteuerten Lohnbezügen die Kapitalamortisationen zu tätigen wären. Holdinggesellschaften zahlen kantonal keine Gewinnsteuer und eine reduzierte Kapitalsteuer, wenn mindestens zwei Drittel der Aktiven und/oder Erträge aus Beteiligungen oder Beteiligungserträgen bestehen. Bei der direkten Bundessteuer kann der Beteiligungsabzug geltend gemacht werden, wonach auch die Dividendenerträge grundsätzlich steuerfrei sind.

Die Thematik wird im Fachbuch «Finanzmanagement Hotellerie 2009» detailliert behandelt. Das Buch kann über consulting@eac-eltschinger.ch bezogen werden. Das Thema wird ausserdem praxisnah im NDS HF und an der SHL, Luzern unterrichtet.

Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

KOMPAKTES WEINWISSEN FÜR GASTROPROFIS
DAS INTENSIV-SEMINAR VON GASTROSUISSE
DER WEIN BERATER
Mit international anerkanntem Zertifikat WSET® Level 3
TERMINE
10-Seminartage berufsbegleitend
Start: Montag, 6. September 2010
PREIS
CHF 2'990.–
WEITERE INFORMATIONEN?
GastroSuisse
8040 Zürich
Tel. 0848 377 111
weiterbildung@gastrosuisse.ch
www.gastrosuisse.ch
GASTRO SUISSE
5772-3185

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag, in kleiner Gruppe und Unterbringung in Einzelzimmern
Total SFR 790.–

Fragen Sie uns bezüglich längerer Kursdauer bzw. spezielle Kurse für den Tourismus.

Scuola Toscana
Via dei Benci, 23
50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 0039/055 244583
www.scuola-toscana.com
5041-589

4-wöchiger Intensivkurs Réception

für Ein- und Umsteiger an die Hotelréception mit FIDELIO Front Office

12. April bis 7. Mai 2010 *oder* **4. Oktober bis 29. Oktober 2010**

Verlangen Sie bitte unser Kursprogramm oder besuchen Sie uns auf unserer Homesite
www.hotelschule-loetscher.ch

HOTELSCHULE LÖTSCHER
Färbistrasse 1B, 7270 Davos Platz - Fon 081 420 65 26 - E-Mail info@hotelschule-loetscher.ch
5149-2779

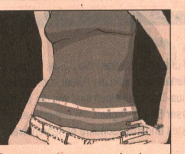
Heute mit neuer immobilienrevue und stellenrevue.

Mehr Informationen zum neuen lachsfarbenen Bund unter
www.htr.ch, inserate@htr.ch, 031 370 42 42/37

htr hotelrevue

MISANI
A MODERN HOTEL FEELING

A modern hotel
feeling
... for a new generation



Für unser junges Team suchen wir ab Sommersaison 2010 eine/n verantwortungsbewusste/n und motivierte/n

Küchenchef/in (in Jahresstelle)

Drei aussergewöhnliche à-la-Carte-Restaurants unterliegen Ihrer Führung: Die ***«Ustaria»*** mit ihren gemütlichen Engadiner Stuben, Bündner Küche und Italian Flavours, das neu gestylte ***«Voyage»*** mit seiner frischen «Cuisine du marché» sowie das spanische Wein und Tapas Restaurant ***«Bodega»*** im alten Gewölbekeller (Satellitenküche).

Organisation und hohes Qualitätsbewusstsein sind für Sie selbstverständlich. Sie bringen bereits Erfahrung in einer ähnlichen Position mit und verstehen es, unsere Küchenbrigade von 12–14 Mitarbeitern täglich aufs Neue zu motivieren und gemäss unserem MISANI Leitbild zu führen. Idealerweise sind Sie zwischen 30 und 40 Jahren alt.

Unser mehrfach ausgezeichnetes Hotel/Restaurant (Gilde, Guide Bleu und Michelin empfohlen) bietet Ihnen die Möglichkeit innerhalb der erfolgreichen Philosophie des MISANI, dieses gemeinsam mit uns weiterzuentwickeln.

Interessiert?
Dann freuen wir uns über Ihre vollständige Bewerbung an:

Brigitte Marthaler, Hotel Misani, CH-7505 St.Moritz-Celerina
marthaler@hotelmisani.ch

HOTEL MISANI · Ustaria · Voyage · Bodega
La Rezia Verwaltungen AG
Via Maistra · CH–7505 St.Moritz-Celerina
Telefon +41 (0)81 839 8989 · **www.hotelmisani.ch**

5937-3296

---

stadtkirche winterthur

Evangelisch-reformierte Kirchgemeinde Winterthur-Stadt

Unser Kirchgemeindehaus liegt im Zentrum der Stadt Winterthur. Es verfügt über ein vielfältiges Raum- und Gastronomieangebot und wird für Tagungen und Schulungen von Firmen, für Konzerte und für Anlässe von Non-Profit-Organisationen genutzt.

Weil der jetzige Stelleninhaber pensioniert wird, suchen wir per 1. August 2010 (oder nach Vereinbarung) eine/n

Geschäftsführer/in

Sie besitzen den Abschluss einer anerkannten Hotelfachschule und verfügen über praktische Erfahrung im Leiten eines Seminar- und Gastrobetriebes. Sie denken und handeln unternehmerisch und betriebswirtschaftlich. Eine Ausbildung in der Gastronomie, z.B. als Koch/Köchin, rundet ihr Profil ab. Sie treten sicher und gepflegt auf, kommunizieren gewandt in Schrift und Wort und haben Freude an Ihrer Rolle als Gastgeber/in.
Sie sind Mitglied der ev.-ref. Landeskirche und treten für deren Anliegen ein.
Wir bieten Ihnen eine selbständige und verantwortungsvolle Führungsaufgabe mit Gestaltungsspielraum. Die Anstellung erfolgt nach den fortschrittlichen Anstellungsbedingungen der ev.-ref. Landeskirche.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung bis 28. Februar 2010 an:
Ev.-ref. Kirchgemeinde Winterthur-Stadt, z.H. Andreas Schraft, Breitestrasse 92, 8400 Winterthur.
Telefonische Auskünfte erteilt: Andreas Schraft, Präsident der Kirchenpflege, Tel. 079 395 2495

www.refkirchewinterthur.ch/stadt
www.kirchgemeindehaus-winterthur.ch

5923-3223

---

zh aw
Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften

Life Sciences und Facility Management

Die ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ist eine der grössten Mehrsparten-Fachhochschulen der Schweiz mit rund 8000 Studierenden.

Das Departement Life Sciences und Facility Management befindet sich an aussergewöhnlicher Lage in Wädenswil über dem Zürichsee. Für das Institut für Facility Management (IFM) mit seinen Studiengängen BSc, MSc und MAS in Facility Management suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Dozentin/en Verpflegungsmanagement

Diese anspruchsvolle Tätigkeit umfasst folgende Aufgaben:
- Lehre auf Bachelor- und Masterstufe sowie in der Weiterbildung im Bereich Verpflegungsmanagement
- Betreuung von Projekt-, Bachelor- und Masterarbeiten
- Akquisition, Planung und Durchführung von anwendungsorientierten Forschungsaufträgen sowie Dienstleistungsprojekten vor allem in Zusammenarbeit mit Betrieben des Gesundheitswesens

Um diese anspruchsvolle Tätigkeit ausüben zu können, verfügen Sie über ein abgeschlossenes Hochschulstudium mit speziellem Fachwissen aus dem Grosshaushalt und der Betriebswirtschaft. Zudem verfügen Sie über breite Berufserfahrung in einem Hospitality Bereich oder Umfeld auf Führungsstufe und bringen Erfahrung im Prozessmanagement mit. Sie sind in der Lage Ihre Aufgaben in Deutsch und Englisch zu tätigen. Wir stellen uns eine einsatzfreudige, belastbare und selbstständige Persönlichkeit vor. Spricht Sie ein dynamisches Fachhochschulumfeld an? Sind Sie kommunikationsfreudig und teamfähig? Dann freut sich ein aufgestelltes Team, Sie für ein Gespräch in Wädenswil begrüssen zu dürfen.

Eine Verleihung des Professorentitels erfolgt gemäss Reglement der Zürcher Fachhochschule ZFH.

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

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

Zürcher Fachhochschule

5951-3308

Arosa

Für unser 3-Sterne-Hotel mit 32 Betten suchen wir für die kommende Sommer-/Wintersaison ab ca. 20. Juni folgende aufgestellte Mitarbeiterin:

Gouvernante/Allrounderin
Deutsche Sprachkenntnis erforderlich
für Zimmer, Lingerie und allgemeine Arbeiten.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Claudia Beerli
Hotel Belri
7050 Arosa
belri@bluewin.ch
www.belri.ch

5834-3230

SPEDION
RESTAURANT & BAR IN BADEN

Für unser Restaurant Spedition mit 14 GM im Merker-Areal suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen:

RestaurantleiterIn / Chef de Service

Anforderungsprofil
- Abgeschlossene Berufslehre in der Gastronomie
- Hotelfachschule oder Betriebsleiterseminar
- Ambitioniert
- Unternehmerisches Denken und Handeln
- Kommunikationsfreudig und teamorientiert
- Erweiterte Weinkenntnisse
- Gute Umgangsformen
- 24-35 Jahre
- Wohnort in Baden und Umgebung

Aufgaben
- Serviceleiter, Empfang, Gastgeber
- Bestell– und Inventarwesen Beverages
- Kassenprogrammierung
- Serviceschulung– und Lehrlingsverantwortliche
- Mitgestaltung Wein– und Getränkesortiment
- Mitgestaltung der Betriebsabläufe und Qualitätsstandards
- Einsatzplanung von Servicecrew

Wir bieten ein attraktives und kreatives Arbeitsumfeld unter guten Bedingungen, sowie die Möglichkeit mit Ihrem persönlichen Engagement am Erfolg des Betriebes teilzunehmen.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto per Post oder E-Mail.

Restaurant Bar Spedition
Passevite Gastro AG
Roman Halbheer
Bruggerstrasse 37
CH-5400 Baden
jobs@spedition-baden.ch
www.spedition-baden.ch

5930-3291

BEREST AG
Beratung Restaurationsbetriebe
Treuhand

Erfolg!

Wir sind eine erfolgreiche Verwaltungs- und Management-Gesellschaft für gastronomische Betriebe in der Deutschschweiz und suchen Sie:

Junge Gastro-Profis m/w
als Geschäftsführer oder Stellvertreter

Sie helfen tatkräftig mit, einen unserer trendigen Gastronomiebetriebe erfolgreicher zu führen.

Sie sind aufgestellt, frech, dynamisch, verantwortungsbewusst, engagiert und zählen Durchhaltewillen und Durchsetzungsvermögen ebenso zu Ihren Stärken wie das Aufspüren von neuen Trends und das Veranstalten von tollen Anlässen.

Für diese Positionen suchen wir Branchenfachfrauen/männer. Der Bereitschaft für frontorientierte Arbeitseinsätze, auch ausserhalb von Bürozeiten, stehen interessante Verdienstmöglichkeiten gegenüber.

Wer wagt gewinnt! Rufen Sie mich an oder senden Sie mir direkt Ihre Unterlagen:

Roland Högger
BEREST AG
r.hoegger@berest.com
www.berest.com

Thannerstrasse 30 4009 Basel
Telefon 061 228 95 55
Fax 061 228 95 59

5946-3303

SENIORENRESIDENZ
SPIRGARTEN

Die Seniorenresidenz Spirgarten im Zentrum von Zürich-Altstetten bietet 68 seniorengerechte Wohnungen und eine Pflegeabteilung mit 18 Einzelzimmern an. Ein Restaurant für unsere Bewohner und ein öffentliches Café gehören zum attraktiven Angebot.

Wir suchen Sie als flexible(n)

Küchenchef/in und Leiter/in Service 100%

Wir legen grössten Wert auf moderne Küche und gepflegten Service. Sie sind ein(e) erfahrene(r) eidg. dipl. Küchenchef, vorzugsweise mit Weiterbildung in der Diätküche. Wir wenden uns an einen dynamischen „Handwerker" mit fundierten Kenntnissen in der hochstehenden à la carte-Gastronomie. Sie sind eine initiative und motivierende Führungspersönlichkeit mit hohem Qualitätsanspruch. Sie kennen die Bedürfnisse älterer Menschen und sind in der Lage, Ihr Repertoire an saisongerechten und mit Frischprodukten zubereiteten Köstlichkeiten den unterschiedlichen Anforderungen anzupassen. Unser herausragendes gastronomisches Image zu erhalten und auszubauen ist Ihre Passion.

Ihr zukünftiges Küchen- und Service-Team mit insgesamt 17 Mitarbeitenden führen Sie umsichtig und kompetent. Zu Ihren Aufgaben gehören das Erstellen von innovativen und ausgewogenen Menüs im Rahmen des Gastronomiebudgets, die Mitwirkung bei der täglichen Produktion, die Sicherstellung eines gepflegten Service und der Hygienestandards, die Planung und Einteilung der Küchen- und Servicemitarbeitenden sowie die Qualitätskontrolle.

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeiten und eine interessante Zusammenarbeit mit internen und externen Kunden. Es erwarten Sie vorteilhafte Arbeitsbedingungen in einer Residenz der Atlas Stiftung.

Stellenantritt: 1. April 2010 oder nach Vereinbarung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Frau Melanie Gaus, Geschäftsführerin, freut sich auf Ihre Bewerbung mit Foto und den üblichen Unterlagen.

Seniorenresidenz Spirgarten
Spirgartenstrasse 2 8048 Zürich
Tel. 043 336 75 75
melanie.gaus@residenz-spirgarten.ch www.residenz-spirgarten.ch

5924-3285

AG

Gruppenleiter/in

Zu Ihren Hauptaufgaben zählen die Betreuung und Führung der Betriebsleiter, die Erstellung von Betriebsanalysen und die Mitgestaltung des Angebots. Sie haben die Hotelfachschule oder eine gleichwertige Ausbildung abgeschlossen und verfügen bereits über mindestens 8 Jahre Berufserfahrung. Sie verfügen zwingend über Erfahrungen im Multi-Unit-Management und nebst Ihren analytischen Fähigkeiten zeichnen Sie sich durch Ihr zusammenhängendes Denken aus. Ausserdem sind Sie belastbar, absolut loyal, flexibel, fantasievoll und begeisterungsfähig. Sie verfügen über sehr gute Deutsch-, Englisch- und Französisch-Kenntnisse.

Leiter/in Gastronomie

Sie führen den Bereich Gastronomie verantwortungsbewusst, dynamisch und erfolgsorientiert. Die Erreichung der Umsatz- und Ertragsziele sowie die Betriebsbereitschaft stellen Sie sicher. Zudem tragen Sie die selbstständige unternehmerische Gesamtleitung des anvertrauten Führungsbereichs von 25 Mitarbeitenden und leben einen vorbildlichen Kundenservice vor. Sie sind eine positive und initiative Führungsperson mit einem klaren und transparenten Kommunikationsstil.

Cateringverantwortliche/r

Für eine wunderschöne Lokalität planen, organisieren und leiten Sie als gästeorientierte und belastbare Persönlichkeit diverse Anlässe. Sie sind verantwortlich für den reibungslosen Ablauf der Anlässe und betreuen die Veranstaltungen persönlich. Sie sind aufgeschlossen, kommunikativ, haben eine Hotelfachschule oder eine gleichwertige Ausbildung abgeschlossen und verfügen bereits über Führungserfahrung im Event- & Cateringbereich. Ausserdem sind Sie sehr organisationsstark und der Verkauf liegt Ihnen sehr. Sie können von sich selbst behaupten, flexibel zu sein und auch in hektischen Situationen den Überblick nicht zu verlieren.

Weitere interessante Stellen finden Sie unter www.activegastro.ch.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inklusive Foto an:
Active Gastro Eng GmbH, Segnesstrasse 1, 8048 Zürich
oder an r.eng@activegastro.ch.

5806-3269

ENGADIN St.Moritz

Unsere einzigartige Natur – unsere Berge, unsere Seen und unser Licht bilden die Bühne für unvergessliche Erlebnisse. Aktive und passive Erholung, Sport, Kultur und Bildung sowie Kulinarik sind die Felder, auf welchen unser Anspruch an Spitzenleistungen sichtbar und erlebbar wird. Als führendes Tourismus-Team der Alpen sind wir, die Tourismusorganisation Engadin St. Moritz (www.engadin.stmoritz.ch), Botschafter und Verkäufer dieser Einzigartigkeit. Im Rahmen einer Nachfolgeregelung suchen wir die Persönlichkeit, die mit uns Engadin St. Moritz zur bekanntesten und insbesondere begehrenswertesten Feriendestination der Alpen macht!

Leiter/in Marktbearbeitung Mitglied der Geschäftsleitung

Entfachen Sie die Leidenschaft für unsere Region!

Ihre Aufgaben: Mit Enthusiasmus übernehmen Sie die vollständige fachliche und personelle Führung des Verkaufs und verantworten die gesamte erfolgreiche Marktbearbeitung. Die Entwicklung sowie Umsetzung der Strategie, die Realisierung der Ziele, der konsequente Ausbau der Marktposition Engadin St. Moritz in enger Zusammenarbeit mit dem Product Management, Public Relations sowie den touristischen Leistungsträgern und Partnern, bilden den Kern Ihrer Herausforderungen. Sie engagieren sich täglich für die Marke Engadin St. Moritz mit dem hohen Anspruch, eine aussergewöhnliche Region erlebbar zu machen. Dabei gehören die Teilnahme an Projekten und Reisen ebenfalls zu Ihrer Tätigkeit.

Was Sie mitbringen: Diese exponierte und vielseitige Aufgabe erfordert eine solide Ausbildung zum Verkaufs- oder Marketingleiter mit betriebswirtschaftlicher Weiterbildung. Zudem weisen Sie mehrjährige Erfahrung im Verkauf sowie in der Promotion, von Vorteil in der Tourismusbranche, aus. Dank Ihren ausgeprägten Führungs- und Coaching-Qualitäten sowie Ihrer hohen Sozial- und Kommunikationskompetenz vermögen Sie Teams zu einem umfassenden Dienstleistungsgedanken zu motivieren. Ihre tief verankerte ethische Grundhaltung gepaart mit Loyalität, Belastbarkeit, Reisebereitschaft und Leidenschaft sowie Ihr Wille, jeden Tag dazuzulernen, zeichnen Sie weiter aus. Sie sind stilsicher in Deutsch, Englisch sowie von Vorteil auch in Italienisch.

Wir bieten Ihnen: Sie haben die Gelegenheit, Ihre zahlreichen Kompetenzen in einer vielschichtigen und dynamischen Branche zusammen mit einem hochmotivierten Team einzusetzen. Sie erhalten die Möglichkeit, in dieser touristischen Pionierphase etwas zu bewegen, was Sie sonst nirgends können. Weiter haben Sie eine einmalige Infrastruktur im Rücken, die Ihnen erlaubt, gute Promotion zu machen. Das Team, welches vom Virus Engadin St. Moritz infiziert ist, begleitet Sie auf dem Weg zum Erfolg. Wir bieten eine nicht alltägliche Herausforderung für eine verantwortungsvolle Persönlichkeit, die möglicherweise auch einen Karriereschritt machen möchte.

Bitte senden Sie Ihre **vollständigen Bewerbungsunterlagen** per E-Mail an **zollikon.ch@mercuriurval.com** mit dem Vermerk **CH-193.20030** oder an Mercuri Urval AG, Rietstrasse 41, 8702 Zollikon. Gerne geben wir Ihnen weitere Informationen unter **044 396 11 11**. Mercuri Urval mit Sitz in Zürich, Nyon, Basel und Bern sowie weltweit über 70 Niederlassungen. **www.mercuriurval.ch**

Mercuri Urval

Zertifiziert DIN 33430 Berufsbezogene Eignungsdiagnostik

5884-3262

Mr. Pickwick Pub – The place where people meet

„The No.1 Sports Pub in Town"
„Classic Pub Food at its best"
„The best selection of Beers in Town"
„A British way of life"

Unsere „Original English Pubs" sind Treffpunkt für kontaktfreudige und sportinteressierte Leute. Viele Expats gehören zu unseren Stammgästen. Für unsere Mr. Pickwick Pubs in der Region Zürich/Aargau suchen wir

Geschäftsführer

Sie sind eine teamfähige, kommunikative (D/E) und verkaufsorientierte Persönlichkeit und verfügen über mehrjährige Berufserfahrung in der Gastronomie (Wirteprüfung von Vorteil). Unternehmerisches Denken verbinden Sie mit der Fähigkeit, mit den Gästen ein regionales Beziehungsnetz aufzubauen. Als Gastroprofi mit anglophilen Wurzeln bringen Sie Führungserfahrung und viel Engagement mit. Sie ergänzen unser Team mit Ihrer kompetenten und freundlichen Art, die Sie als professionellen Gastgeber auszeichnet. Sie fühlen sich wohl in der Markengastronomie, sind zwischen 25 und 35 Jahre alt und sehen es als Herausforderung, die Konzeptvorgaben in Zusammenarbeit mit dem Head Office umzusetzen. Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto bis Freitag, 26. Februar 2010

Gastrag - friendly Restaurants, Pubs & Hotels
Jonathan Southworth, Postfach, 4002 Basel
j.southworth@gastrag.ch ♦ www.gastrag.ch ♦ www.pickwick.ch

5916-3280

Gasthaus Alpenrose – Sie nimmt gehr nur weg

Sucht einen **Jungkoch**

Ein ungewöhnlicher Arbeitsplatz an einem speziellen Ort. Bist du Koch, hast einige Jahre Berufserfahrung, verstehst dich gut mit jungen Menschen und bist offen für eine neue, spannende und lehrreiche Herausforderung? Dann schick uns noch heute deine Bewerbung via E-Mail an **info@alpenrose-gadmen.ch.**
Du willst mehr wissen, dann gehe auf **www.qualifutura.ch**

5915-3279

Gesucht: **Serviertochter 100%**
für Sommersaison 2010
vom 28. März bis 31. Oktober
Muttersprache Deutsch

Schriftliche Bewerbungen an:
Restaurant Höllgrotten
Julia Ineichen, 6340 Baar

5876-3256

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 April 2010 oder nach Vereinbarung schaffen wir folgende Positionen

Sales ManagerIn
(Stellvertretung Sales-& Marketing Director)
Sales Representative m/w
Marketing-MitarbeiterIn

Der Hauptfokus liegt auf dem Aufbau einer zentralisierten, neu geschaffenen Sales- & Marketing-Abteilung für die Gesamtunternehmung. Die Details finden Sie auf unserer Homepage www.kramergastronomie.ch.

Auf Ihre spannende Bewerbung freuen wir uns.

Kramer Gastronomie, Tatjana Amstutz, Leiterin Human Resources, Herdernstrasse 56, Postfach 1767, 8040 Zürich, Tel. 044 406 85 20, tatjana.amstutz@kramergastronomie.ch

ZÜRICH AMBIANCE

5783-3197

HOTEL Chalet Du Lac – Direkt am Brienzersee – ISELTWALD bei Interlaken

Für unser Team 2010 suchen wir noch junge, aufgestellte Berufsleute

Eintritt ab März/April

Service (deutschsprachig)
Serviceangestellte (m/w)
SEFA / REFA / GAFA (m/w)
Serviceaushilfen (m/w)
Praktikant (m/w)
Buffetmitarbeiter (m/w)
Lehrling (m/w)

Küche
Sous-Chef (m/w)
Chef de Partie (m/w)
Commis (m/w)
Hilfskoch (m/w)
Praktikant (m/w)
Officemitarbeiter (m/w)
Lehrling (m/w)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto!

Hotel Châlet Du Lac
Sascha Abegglen
3807 Iseltwald

Tel. 033 845 84 58
Mail: abegglen@dulac-iseltwald.ch

5835-3232

HOTEL ucliva WALTENSBURG·VUORZ – Das nachhaltige Familien- und Seminarhotel

Wir sind das erste Ökohotel der Schweiz, ein Hotel mit 22 Zimmern, in traumhafter Landschaft über dem Vorderrhein gelegen, am Fusse des Skigebietes Brigels und inmitten des Wandergebietes der Surselva und ihren Bergen.

Ab der Sommersaison 2010 möchten wir ein zertifiziertes Biohotel werden, mit entsprechender Bioküche, welche unsere Gäste heute schon sehr schätzen.

Unsere Küche soll frisch, fein und manchmal auch überraschend sein. Wir kennen viele unserer Lieferanten und Erzeuger, bei denen Sie persönlich die regionalen Lebensmittel bestellen. In unserer neuen 50 m² grossen, IA-ausgestatteten Küche aus dem Jahr 2009 bereiten Sie zusammen mit einem jungen Team tolle Bio-Menüs für unsere Gäste zu.

Wir suchen auf Anfang Mai oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef/in

für unser junges, kleines Küchenteam.

Teamführung und Teamentwicklung ist Ihnen vertraut. Interesse im Umgang mit biologischen Nahrungsmitteln ist Voraussetzung. Warenmanagement, Kalkulation gehören zu Ihren Aufgaben. Die Küche ist der Vollwertküche angelehnt, trendig, leicht, auch regional und vor allem gesund. Das Speisenkonzept sollte von Ihnen getragen, verbessert und kreativ entwickelt werden. Wir bieten unseren Gästen ein tägliches 4-Gang-Bio-Menü am Abend, welches durch Ihre Kreativität getragen werden soll.
Mit Ihrem Interesse an leichter Bioküche können Sie hier ein interessantes und zugleich verantwortungsvolles Aufgabenfeld übernehmen, erweitern.

Wenn Sie Grosses leisten möchten, so bieten wir Ihnen ein interessantes und vielseitiges Aufgabengebiet mit vielen Möglichkeiten sich weiter zu entwickeln.

Appetit bekommen? Rufen Sie uns an oder bewerben Sie sich direkt, wir freuen uns auf Sie!

Hotel Ucliva, CH-7158 Waltensburg/GR
z. Hd. Frank Rumpe Tel. +41 81 941 22 42, www.ucliva.ch

5880-3256

bern
capital impressions

Bern Tourismus betreut die Gäste aus aller Welt, führt und realisiert das Tourismusmarketing, betreibt Informations- und Verkaufsstellen und nimmt Einfluss auf die touristische Angebotsgestaltung. Für die neue Destination BERN suchen wir ab 1. Juli 2010 oder nach Vereinbarung eine/n

REGIONALMANAGER / IN 100%

Ihr Aufgabenbereich
- Aktive Mithilfe beim Aufbau der neuen Destination BERN
- Planung und Realisierung von jährlichen Marketingaktivitäten
- Enge Zusammenarbeit mit den regionalen Tourismusbüros
- Vermarktung von regionalen Angeboten
- Kooperationen mit wichtigen touristischen Partnern
- Messeauftritte organisieren. Präsenz auf Messen.
- Produktion von Imprimaten / Flyern
- Verantwortung für den regionalen Inhalt unserer Internetseite
- Mithilfe bei der Entwicklung der Marketingstrategie
- Budgetverantwortung

Ihr Profil
- Abgeschlossene höhere Fachschule im Tourismus oder gleichwertige Ausbildung im Marketing / Verkauf
- Kenntnisse der Reise-/Tourismusbranche
- Regionale touristische Produktekenntnisse (Emmental, Gantrisch, Laupen, Oberaargau)
- Fundierte Sprachkenntnisse in D/F/E und evtl. I
- Hohe Sozialkompetenz
- Gewinnbringende Persönlichkeit mit selbstbewusstem Auftreten
- Eigenständigkeit, Flexibilität, Belastbarkeit
- Verantwortungsbewusste und termintreue Arbeitsweise
- Idealerweise 30-40 Jahre
- Wohnhaft in der Region Bern

Wir bieten Ihnen eine interessante, anspruchsvolle Tätigkeit in einem wachsenden Unternehmen, ein aufgestelltes, dynamisches Team sowie gute Anstellungsbedingungen.

Interessiert? Dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen. Ihre vollständige Bewerbung mit Foto senden Sie bitte bis 26. Februar an: Bern Tourismus, Thomas Lüthi, Vizedirektor/Marketingleiter, Amthausgasse 4, Postfach 169, 3000 Bern 7 oder elektronisch an thomas.luethi@berninfo.com. Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung unter T +41(0)31 328 12 41.

5908-3273

Mittelgrosses Hotel an bezaubernder Lage im Berner Oberland sucht nach Vereinbarung

Küchenchef

mit vielen guten Ideen.

Unsere Gäste kommen aus folgenden Segmenten: Gourmetgäste (15 PunkteGaultMillau), Bankettgäste bis max. 200 Personen, Wellness-, Ferien- sowie Seminargäste, alle mit hohen Ansprüchen.

Wir bieten:
- motiviertes Team (7 bis 8 Mitarbeiter)
- grosse Abwechslung
- Spielraum für jegliche Kreativität
- modernste Einrichtungen
- ISO-zertifizierte Arbeitsabläufe
- entsprechendes Salär
- Weiterbildungsmöglichkeit
- jegliche Unterstützung der Direktion

Wir erwarten:
- Gastronomiekoch mit Fähigkeitsausweis oder gleichwertige Ausbildung
- teambezogene Führungs- und Motivationsqualitäten
- der Stellung entsprechende Sozialkompetenz
- Erfahrung in der Lehrlingsausbildung
- Erfahrung mit Bankettsystem
- Erfahrungen in der Gourmet-Restauration als Souschef oder Küchenchef
- hohe Flexibilität

Gerne teilen wir Ihnen unsere Visionen über die Strategien und Marktziele des Traditionshauses mit.

Für weitere Informationen melden Sie sich bitte unter Chiffre 5952-3309 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

5952-3309

Die Gastronomiegruppe zfv

Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für das von uns im Auftrag geführte

Restaurant Oval

im Stadion Letzigrund, Badenerstrasse 500, 8048 Zürich

suchen wir per sofort eine

Service-Mitarbeiterin (Teilzeit)

Ihre Aufgabe: Sie sind hauptsächlich für die Mise en place für einen reibungslosen Serviceablauf, die Bedienung und Betreuung unserer Gäste im Mittagsservice sowie bei Kaffepausen, das Führen einer eigenen Servicestation mit Direktinkasso, das Auffüllen und der Unterhalt des Getränkelagers sowie die Erledigung allgemeiner Aufräum- und Reinigungsarbeitern zuständig. Im Weiteren gehört das Erstellen der Tagesabrechnungen zu Ihren Aufgaben. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag jeweils von 09.00 – 15.00 Uhr, sind aber bei Banketten und Spezialanlässen bereit, mitzuarbeiten. Zudem ist zu beachten, dass während den Spielpausen das Restaurant geschlossen bleibt und keine Einsätze geplant sind.

Ihr Profil: Wir suchen eine motivierte, engagierte und flexible Mitarbeiterin, welche bereits über Erfahrung im à la Carte-Bereich verfügt. Sie verfügen über eine schnelle Auffassungsgabe und verlieren auch in hektischen Situationen die Ruhe und Übersicht nicht. Gute Deutschkenntnisse und eine selbständige Arbeitsweise sind für diese Stelle zwingend.

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

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Anina Haertsch, Personalassistentin, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

5927-3286

Unsere Catering-Firma betreut die attraktiven Dreiseen-, Aare- und Eventschifffahrten der BSG Flotte, sowie die Brasserie Joran in Biel am See. Für die Saison 10 (ab April oder nach Uebereinkunft bis Oktober) bieten wir folgende abwechslungsreiche Voll- oder Teilzeitstellen:

ServicemitarbeiterInnen / Schiffsbelieferer
Köche / Gelateriamitarbeiterin
Hilfskräfte für Küche und Reinigung

BIELERSEE gastro — Bielersee-Gastro AG
Gastro Lac de Bienne SA
Joran

Bielersee-Gastro AG, Barbara Stähli, Badhausstr. 1a,
2501 Biel / 032 329 88 22 / www.bielersee.ch.
Oder per E-Mail an: **gastro@bielersee.ch**

5879-3257

---

seerose hotel & restaurant — Hauenstein Hotels + Restaurants

Für unser bekannter Restaurationsbetrieb mit grosser Seeterrasse direkt am Thunersee suchen wir für die Sommersaison mit Stellenantritt März/April eine(n)

Koch 100 %

Servicefachangestellte 100%

Aushilfen im à la Carte Service (Teilzeit)

Sie sind motiviert und haben Freude am Gastgewerbe. Sie bringen Erfahrung und eine abgeschlossene Berufslehre mit. Wenn Ihre Muttersprache Deutsch ist (von Vorteil) und Ihnen Teamwork in einer aufgestellten Crew wichtig ist, dann sind Sie bei uns am richtigen Ort. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Seerose
Sibylle Maegli - Geschäftsführung
Interlakenstrasse 87 - CH-3705 Faulensee
Tel: 0041 (0)33 654 10 25
info@seerose-faulensee.ch

5842-3238

Alpenhof in Zermatt · Der sportliche - der elegante, der kulinarische

Zermatt Alpen hof HOTEL

Das Zermatter Hotel, wo sich nicht nur die Gäste wohl fühlen. Entfaltungsmöglichkeiten am Fusse des Matterhorns.

ALL IN ONE
JEDEN TAG DEN FASZINIERENDSTEN BERG DER WELT ZU SEHEN, EIN ÜBERDIMENSIONALES FREIZEITANGEBOT, ALLE ERDENKLICHEN SPORTARTEN.

SELBSTVERSTÄNDLICH SOMMER WIE WINTER MULTIKULTURELLE LEUTE, JUNG WIE ALT. KENNENLERNEN.

WIR GEBEN IHNEN DIE CHANCE, IHRE TALENTE IN EINEM RENOMMIERTEN FIRST-CLASS-HOTEL KOMPLETT ZU ENTFALTEN. SIE WERDEN VON PROFIS GEFÖRDERT UND DABEI AKTIV UNTERSTÜTZT, SICH ZU PROFILIEREN.

zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir

RECEPTIONIST/-IN, Jahresstelle, Hotelerfahrung, D,F,E, in Wort uns Schrift Eintritt nach Übereinkunft

CHEF DE RANG
Eintritt Juni

Alpen hof Le Gourmet Restaurant

Verfügen Sie über Berufserfahrung, Selbstständigkeit, Initiative, Engagement, Freude am Beruf, Teamfähigkeit, eine Portion Humor und Gewandtheit im Umgang mit Menschen, werden Sie sich bei uns wohl fühlen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Ihr Alpenhof Hotel 3920 Zermatt
0041 9665555
Info@alpenhofhotel.com
www.alpenhofhotel.com

5782-3196

HOTEL
KREUZ
KONOLFINGEN

Im Kreuzzug durch die Gastronomie! Mit Ihnen?

Am Tor zum schönen Emmental liegt unser renommierter und gepflegter Landgasthof Kreuz in Konolfingen. Wir bieten anspruchsvolle Gastronomie, gutbürgerliche Restauration, Cateringservice, Hotelservice, eine einzigartige Sonnenterrasse sowie eine gut frequentierte Bar.

Zur Ergänzung unseres Führungsteams suchen wir einen

CHEF DE SERVICE (m/w)

Ihre Tätigkeiten sind:
- Führen des Serviceteams inklusive Betreuung der Lernenden
- Betreuen und beraten der Gäste
- Erstellen und kontrollieren der Mitarbeitereinsatzplanung
- Organisation der Arbeitsabläufe im à la carte, Bankett- und Cateringbereich
- Mitgestalten der Tages-Angebote

Sie bringen mit:
- Engagierte, teamfähige Persönlichkeit
- Dienstleistungsorientierte und flexible Einstellung
- Erfahrung als Führungsperson in gepflegter Gastronomie
- Ehrlichkeit und grosses Verantwortungsbewusstsein
- Freundliche Erscheinung, Motivation und Enthusiasmus
- Deutsche Muttersprache, gute Kenntnisse in Englisch und/oder Französisch

Wir bieten:
- Interessante und abwechslungsreiche Herausforderung
- Freiraum für Ideen und Kreativität
- Gute Rahmenbedingungen
- Vielschichtiges Publikum

Fühlen Sie sich angesprochen und bringen die fachlichen Voraussetzungen und Erfahrungen mit?

Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige schriftliche Bewerbung mit Foto an Hotel Kreuz, Hanspeter von Allmen, Kreuzplatz 2, 3510 Konolfingen. Auskunft zu dieser Stelle erhalten sie unter Tel.031 791 10 50.

5905-3272

---

derby hotel ★★★
GRINDELWALD

Hotel- und Restaurationsbetrieb mit 120 Betten und 240 Plätzen in Restaurants und Bars, mitten im Zentrum von Grindelwald gelegen. Durchgehend geöffnet von Dezember bis Oktober.

Möchten Sie im Herzen von Grindelwald, am Fuss der Eigernordwand, vor einer der imposantesten Bergkulissen der Welt arbeiten? Sie lieben es, unsere internationalen Gäste auf freundliche und professionelle Art zu betreuen und zu verwöhnen? Dann kommen Sie in unser Team!

Stv. Chef de Réception
Jahresstelle
Erfahrung im Bereich Gäste-Empfang und Reservation
D, E, F in Wort und Schrift; EDV- und Fidelio-Erfahrung
offene und herzliche Gastgeberpersönlichkeit.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:
Derby Hotel Grindelwald
Frau Christiane Märkle oder Frau Liselotte Schmied
E-Mail: derby@grindelwald.ch

Fam. P. Märkle-Bischof • CH-3818 Grindelwald • Tel. +41 (0)33 854 54 61
Fax +41 (0)33 853 24 26 • www.derby-grindelwald.ch • derby@grindelwald.ch

5940-3298

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 suchen eine kompetente und engagierte Persönlichkeit als:

Assistant Manager Human Resources

per 1. April 2010 oder nach Vereinbarung

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören die selbstständige Abwicklung der Saläradministration inkl. Sozialversicherungen und Quellensteuer sowie administrative Aufgaben. Des Weiteren tragen Sie die Verantwortung für unsere Lernenden und beraten unsere Mitarbeitenden in allen personalrelevanten Fragen.

Sie bringen eine kaufmännische Ausbildung und/oder Hotelfachschule mit und verfügen idealerweise über einen Abschluss als Personalfachfrau/-mann mit eidg. FA. Zudem bringen Sie Erfahrung im Bereich Saläradministration und Personalwesen mit. Sie verfügen über eine strukturierte und exakte Arbeitsweise und stellen Ihr Organisations- und Planungsflair gerne unter Beweis. Weiter verfügen Sie über gute PC-Anwenderkenntnisse (MS-Office) und haben mit Vorteil bereits Erfahrung mit Abacus. Ihre Fremdsprachenkenntnisse in Französisch und Italienisch wenden Sie gerne an. Diskretion, Loyalität sowie Ihre freundliche und ausgeglichene Wesensart runden Ihr Profil ab.

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem lebhaften Umfeld. Sind Sie bereit für diese Herausforderung?

Frau Nadine Müller, Leiterin Human Resources, freut sich bereits jetzt auf Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto.

VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION

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

Swiss Deluxe Hotels

The Leading Hotels of the World

CASTELLO DEL SOLE

ASCONA

Das Castello del Sole ist eines der führenden Hotels der Südschweiz. Es wurde mehrmals ausgezeichnet, unter anderem im Jahr 2007 zum Hotel des Jahres GaultMillau, 2008 und 2009 von der Sonntagszeitung als Ferienhotel Nr.1 in der Schweiz, und letztmals 2009 von der Bilanz ebenfalls zum besten Ferienhotel der Schweiz.

Im Sommer 2008 eröffnete das Haus den neuen Castello «SPA & Beauty» auf 2'500m² mit eigener Kosmetiklinie «VineaSole-Cosmetica» und eigener Körperlinie «VinoAqua-Therapie». Selbstverständlich werden noch andere Produkte angeboten. Für das Behandlungsangebot stehen den Gästen 8 bis zu 40m² grosse Behandlungsräume, SPA-Suiten, Wasserwelt, Saunas etc. zur Verfügung. Tauchen Sie ein in die Welt des Castello «SPA & Beauty» unter www.castellodelsole.com.

GESTALTEN SIE MIT UNS DIE SAISON 2010. SAISONDAUER VOM 26. MÄRZ BIS 24. OKTOBER!

Für diesen exklusiven Bereich in unserem Hause suchen wir noch folgende erfahrene, teamfähige und immer freundliche Mitarbeiter:

EMPFANG	Réceptionistin d,e,f
KOSMETIK	Kosmetikerin
MASSAGE	Masseurin

Senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Frau P. Hungerbühler, Leiterin Human Resources. Wir freuen uns, mit Ihnen zusammen unsere anspruchsvollen Gäste empfangen und verwöhnen zu dürfen.

GAULT&MILLAU
«GAULTMILLAU HOTEL DES JAHRES 2007»
CASTELLO DEL SOLE

Swiss Deluxe Hotels

HOTEL CASTELLO DEL SOLE - CH-6612 ASCONA
TELEFON +41 91 791 02 02 - FAX +41 91 792 11 18
www.castellodelsole.com - info@castellodelsole.ch

RELAIS & CHATEAUX.

Erlebnis Waldegg
Schnuggebock

Die «Waldegg», nicht einfach ein Restaurant, sondern ein Gesamterlebnis. Eingebettet in einer wunderbaren Landschaft, pflegen wir die traditionelle appenzellische Gastfreundschaft mit einer gutbürgerlichen Küche. Tag für Tag, seit mehr als einem halben Jahrhundert.

Zur Zeit sind folgende Stellen frei:

- **Chef de Partie**
- **Koch**
- **Hilfskoch**

Überzeugen Sie uns von Ihren Qualitäten – und vielleicht überzeugen Sie schon bald unsere Gäste. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Niklaus und Anita Dörig
Äussere Egg 977, CH-9053 Teufen (AR)
Telefon +41 71 333 12 30
E-Mail an: pm@poiseon.com

Erlebnis Waldegg AG, CH-9053 Teufen (AR), +41 71 333 12 30, www.waldegg.ch

5808-3215

AMBASSADOR HOTEL ★★★★ ZÜRICH
HOTEL OPERA ★★★★ ZÜRICH

Sie lieben das Besondere...
Die beiden renommierten Erstklass-Boutique-Hotels Ambassador und Opera sind dank tollen Mitarbeitern und bester Lage im Herzen von Zürich das bevorzugte «home away from home» für unsere Gäste aus aller Welt.

Sie suchen per März/April 10 oder nach Vereinbarung: eine abwechslungsreiche, selbstständige und verantwortungsvolle Stelle als

RECEPTIONISTIN

den Umgang mit netten Gästen aus aller Welt, attraktive Arbeitszeiten, Weiterbildungsmöglichkeiten und aufgestellte Kollegen/innen.

Per März/April 10 suchen wir eine/n junge/n, aufgestellte/n

SERVICEFACHANGESTELLTE/N

In unserem einzigartigen Opernrestaurant (60 Pl.) **À L'OPÉRA**, mit kreativen Fischspezialitäten und Goût-Mieux-Gerichten. Welche/r Spass am Beruf hat und unsere netten Gäste aus aller Welt aufmerksam betreut. Wir bieten Ihnen ein tolles Team und Gäste, die einen guten Service zu schätzen wissen.

Wir suchen: junge, motivierte MitarbeiterIn mit Berufserfahrung in ähnlichen Betrieben und mit guten CH-D-, E-Kenntnissen.

Wir bieten Ihnen: Anstellungsbedingungen, die mann/frau im 2010 erwarten kann.

Gerne stellen wir Ihnen diese interessanten Stellen persönlich vor und freuen uns auf Ihre Unterlagen oder direkte Kontaktnahme:

Hotels Ambassador und Opera
Martin Spycher, Stv. Direktor
Falkenstrasse 6
8008 Zürich
Tel. 044 258 98 98
www.ambassadorhotel.ch.

5892-3269

DIE KRONE.
EIN KÖNIGLICHES VERGNÜGEN SEIT 1418.

In den Restaurants und Bankettsälen des Hotel Krone in Solothurn geniessen seit jeher anspruchsvolle Feinschmecker in königlichem Ambiente eine raffinierte marktfrische mediterrane Küche mit gepflegtem Service.

Zur Stärkung unseres jungen Küchenteams suchen wir per sofort (oder Übereinkunft) ein begnadetes Talent:

Junger Saucier mit Power

Kochen ist Ihre Berufung. Sie lieben die Herausforderung, kreative Höchstleistungen zu vollbringen. Ihre Grundausbildung haben Sie in einem etablierten Betrieb für Feinschmecker absolviert und als Saucier wertvolle Erfahrungen gesammelt. Nun wollen Sie Verantwortung übernehmen, Ihr Fachwissen vertiefen und zum kompetenten «**Sous Chef**» avancieren.

Frau Dörfler freut sich auf Ihren Anruf: +41 32 6264444.

DIE KRONE.
Hotel & Restaurants seit 1418.
Kronenplatz, CH-4502 Solothurn,
www.diekrone.ch info@diekrone.ch

5911-3276

Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi

★ ★ ★ ★ ★

CASTELLO DEL SOLE
ASCONA

Das Castello del Sole ist eines der führenden Hotels der Südschweiz. Es wurde mehrmals ausgezeichnet, unter anderem im Jahr 2007 zum Hotel des Jahres GaultMillau, 2008 und 2009 von der Sonntagszeitung als Ferienhotel Nr.1 in der Schweiz, und letztmals 2009 von der Bilanz ebenfalls zum besten Ferienhotel der Schweiz. Unser Restaurant «Locanda Barbarossa» (à la carte) ist mit 17 GaultMillau Punkten bewertet. Der exklusive SPA-Bereich verfügt über eine Fläche von 2'500m². Den Gästen werden 38 luxuriöse Suiten und Junior-Suiten sowie 43 Zimmer angeboten. Der einzigartige Resort umfasst 14ha.

GESTALTEN SIE MIT UNS DIE SAISON 2010.
SAISONDAUER VOM 26. MÄRZ BIS 24. OKTOBER!

Folgende Stellen sind durch kompetente und teamfähige Mitarbeiter zu besetzen:

EMPFANG	Réceptionist/in d,e,f
ADMINISTRATION	F & B Mitarbeiter
HOUSEKEEPING	2. Etagengouvernante mit Aufstiegsmöglichkeiten

Senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Frau P. Hungerbühler, Leiterin Human Resources. Wir freuen uns, mit Ihnen zusammen unsere anspruchsvollen Gäste empfangen und verwöhnen zu dürfen.

GAULT&MILLAU
«GAULTMILLAU HOTEL DES JAHRES 2007»
CASTELLO DEL SOLE

Swiss Deluxe Hotels

HOTEL CASTELLO DEL SOLE - CH-6612 ASCONA
TELEFON +41 91 791 02 02 - FAX +41 91 792 11 18
www.castellodelsole.com - info@castellodelsole.ch

RELAIS & CHATEAUX.

Die 38 exklusivsten Luxushotels der Schweiz

www.swissdeluxehotels.com

Airport Hotel-Bern Restaurant

Herzlich willkommen an Bord!

«Der Meeting Point» direkt beim Flughafen freut sich auf Sie.

Zur Verstärkung unserer Küchen-Crew suchen wir die Fachperson mit Flair am Beruf, der richtigen Prise Kreativität und Freude an einem abwechslungsreichen und vielseitigen saisonalen Angebot.

Per März 2010 ist die Stelle als

Jungkoch/-köchin

mit absolvierter Berufslehre neu zu besetzen.

Auf Ihr komplettes Bewerbungsdossier mit Bild freut sich:

Frau Ruth Bärtschi, Küchenchefin
Airport Hotel Bern-Belp GmbH
Flugplatzstrasse 57
3123 Belp
Tel. 031 961 61 81
www.airhotel.ch info@airhotel.ch

5917-3281

InterCityHotel STEIGENBERGER HOTELS AND RESORTS

Werden Sie Teil einer einzigartigen Hotelkultur.

Gelegen in einer der berühmtesten Feriendestinationen der Schweiz, bietet das wunderschöne Chalethotel mit 122 Zimmern, 8 Suiten, 1 Appartement, 1 Halbpensionsrestaurant mit 200 Sitzplätzen, 1 à la carte Restaurant mit urigem Charme und 56 Sitzplätzen, 1 Hallenbar mit Lounge-Charakter und großem Kamin, 1 Käse-Chalet sowie 6 Tagungsräumen für bis zu 130 Personen und einem grosszügigen Wellnessangebot alles, um sowohl den Feriengast wie auch den anspruchsvollen Tagungsgast zu verwöhnen.

Wir suchen ab 01.03.2010 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle einen

Verwaltungs- und Personalleiter (w/m)

Ihre zentralen Aufgaben:
- Debitorenbuchhaltung inklusive Mahnwesen sowie Kreditorenkontierung und gleichzeitige Kostenüberwachung
- Kontrolle der täglichen Umsatzerfassung und Auswertungen aus Opera
- Innerbetriebliche Kontrolle und Aufbereitung der administrativen und buchhalterischen Unterlagen für die externe Finanzbuchhaltung der Schweizer Tochtergesellschaft des Konzerns
- Erstellung von Statistiken und monatlichen Ergebnisanalysen
- Unterstützung der Direktion bei der Erarbeitung der betrieblichen Zielsetzungen, der Forecastbearbeitung und der Budgeterstellung
- Auswahl, Betreuung und Entwicklung von Mitarbeitern und Auszubildenden
- Personalverwaltung, inklusive Vor- und Nachbereitung der externen Gehaltsabrechnung
- Koordination und Kontrolle der Dienstpläne

Ihre Qualifikation:
- Abgeschlossene kaufmännische Ausbildung sowie ein- bis dreijährige Berufserfahrung in einem administrativen Tätigkeitsgebiet
- Gute Personal- und betriebswirtschaftliche Kenntnisse, idealerweise erste Erfahrungen in der Personalarbeit
- Kenntnisse des Schweizer Rechtssystems und des Gesamtarbeitsvertrages
- Erfahrung mit den MS-Office-Programmen und Opera
- Erprobte Kenntnisse der deutschen, englischen und französischen Sprache
- Kostenbewusstsein sowie Zahlenverständnis
- Selbstständiges, konsequent verantwortungsvolles und strukturiertes Arbeiten
- Organisationstalent, ausgeprägte Planungs- und Entscheidungsfähigkeit

Sie erwartet ein Arbeitsplatz in einem modernen Unternehmen mit Tradition und zukunftsorientierten Aufgabenstellungen. Die Tätigkeiten sind vielseitig und werden Sie täglich aufs Neue fordern.

Konnten wir Ihr Interesse wecken? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Für Fragen steht Ihnen Herr Martin Sonderegger, Direktor des Steigenberger Hotel Gstaad-Saanen, unter der Telefonnummer +41 33 748 64 64 gern zur Verfügung.

Steigenberger Hotel Gstaad-Saanen
Auf der Halten • CH-3792 Saanen
martin.sonderegger@steigenberger.ch • www.steigenbergerhotelgroup.com

STEIGENBERGER HOTEL GROUP
a step into excellence

5934-3290

ENGADIN St.Moritz

Engadin St. Moritz, die Tourismusorganisation im Oberengadin, hat den Auftrag das touristische Angebot des Tals weltweit zu vermarkten.

Unser Ziel ist es, das führende Tourismusteam zu werden und Engadin St. Moritz zur bekanntesten und insbesondere begehrenswertesten Feriendestination der Alpen zu machen.

Wir suchen per 1. März bzw. 1. April 2010 oder nach Vereinbarung für unser Team Produktmanagement

Produktmanager Märkte (100%, m/w)

Sie arbeiten mit in der Konzeption von Marketing- und Kommunikationsmassnahmen in ausgewählten Märkten, koordinieren Aktivitäten und setzen diese um. Ihnen unterliegen die Erstellung der saisonalen Broschüren und deren Distribution sowie die Betreuung von Angebotsplattformen in Print und Web.

Produktmanager Entwicklung und Promotion (100%, m/w)

In Ihrer Funktion unterstützen Sie die Leitung Produkt Management in der Entwicklung und Bündelung von Produkten und stehen in Kontakt mit unseren Leistungsträgern. Sie bereiten die neuen und bestehenden Produkte zu buchbaren und marktfähigen Angeboten auf. Sie helfen mit in der Konzeption unserer Kommunikationskampagnen und setzen diese um.

Maloja
Sils
Silvaplana
St.Moritz
Celerina
Pontresina
Samedan
Bever
La Punt Chamues-ch
Madulain
Zuoz
S-chanf
Zernez

Sie sind vertraut mit der Tourismusbranche und Ihre Denk- und Handlungsweise ist lösungsorientiert. Sie arbeiten gerne selbständig, erreichen aber auch im Team überdurchschnittliche Leistungen. Bringen Sie zudem eine Ausbildung in Marketing oder verwandten Bereichen (HF, FH o.ä.) sowie aktuelles Wissen in den IT-Anwendungen mit und beherrschen neben der Muttersprache Deutsch auch Englisch und Italienisch, dann sind wir gespannt Sie kennen zu lernen.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden oder mailen Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Bild an:
Engadin St. Moritz, Michael Baumann, Via San Gian 30, 7500 St. Moritz, Tel. +41 81 830 09 22
michael.baumann@sesag.ch, www.engadin.stmoritz.ch

5901-3271

marina
LACHEN SZ

Osteria Vista — **Action pur:** Pizza, Pasta, Vino, Gelati, Kind und Kegel

OX Asian Cuisine — **Asia-Groove:** DAS Thai-Restaurant am Zürichsee

al porto — **Schick und lässig:** Grillrestaurant, Designhotel ****, Seminare, Bankette, Caterings

LL Lago Lounge — **Achtung, fertig, was los:** Café/Bar/Lounge, Cocktails, Snacks

Direkt am See wohnen: Unsere Mitarbeiterunterkunft

Hier geht's voll ab!

Dort, wo die Sonne am schönsten untergeht, am preisgekrönten Hafen von Lachen SZ, wartet ein rund 70-köpfiges, durch und durch junges und Energie geladenes Team auf seine neuen Kolleginnen und Kollegen. Schauen oder surfen Sie mal rein und bestellen Sie unsere Broschüre. Wir freuen uns auf Sie und Ihre Fähigkeiten!

Marina Gastro GmbH
Bettina Römer, Hafenstrasse 4, CH-8853 Lachen, +41 (0)55 451 73 73
bettina.roemer@marinalachen.ch
www.marinalachen.ch

JOBS AM SEE

Per sofort oder nach Vereinbarung:
- Servicemitarbeiter/in Lago Lounge
- Commis de Cuisine Osteria Vista
- Chef de Partie Patisserie/Garde-Manger

Saisonstellen ab April / Mai 2010:
- Servicemitarbeiter/innen alle Betriebe
- Commis de Cuisine Osteria Vista
- Housekeeping 50%

5962-3316

EX BAR

Das In-Lokal im Herzen von Davos sucht für unsere Nachtöffnung

Geschäftsführer/-in

ab 30 Jahre CH/D/A
Eintritt Herbst 2010 oder nach Vereinbarung
Wir erwarten:
einwandfreien Leumund, Leistungsausweis und mehrjährige Erfahrung im Gastgewerbe.

Bei Interesse kontaktieren Sie bitte:
H.P. Weller, Ex-Bar, Promenade 63, 7270 Davos Platz
hpweller@bluewin.ch

5947-3304

EINTRETEN UND TRÄUMEN...

HOTEL CENTRAL AM SEE WEGGIS

Für unser Ferienhotel mit À-la-Carte-Restaurant und Seeterrasse suchen wir noch Mitarbeiter/innen, die mit Herz und Seele im Gastgewerbe tätig sind. Unser Haus liegt direkt am Vierwaldstättersee, am Fusse der Rigi, im wunderschönen Weggis.

Réception
Empfangssekretärin D/E/F — April/Mai 2010 Saison

Service
Servicefachmitarbeiter/innen D/E/F für unser Restaurant — April/Mai 2010 Saison oder nach Vereinbarung
Servicefachmitarbeiter/innen D/E/F für die Betreuung unserer Hotelgäste — April/Mai 2010 Saison oder nach Vereinbarung

Küche
Souschef — März 2010 Saison
Chef Saucier — April/Mai 2010 Saison
Chef Entremetier — April/Mai 2010 Saison
Chef Tournant — Mai 2010 Saison
Commis de cuisine — April/Mai 2010 Saison oder nach Vereinbarung

Haben Sie Lust, dort zu arbeiten, wo andere Ferien machen? Sind Sie flexibel und teamfähig und lieben Sie den herzlichen Umgang mit Gästen, dann senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Familie Stephan und Diana Meyer.

Hotel Central am See • CH-6353 Weggis • Tel. 041 392 09 09
Fax 041 392 09 00 • E-Mail: info@central-am-see.ch
Internet: www.central-am-see.ch

5956-3313

Paracelsus-Spital Richterswil

Mehr als ein Akutspital

Das Paracelsus-Spital Richterswil ist ein gemeinnütziges Akutspital mit Schwerpunkt Komplementärmedizin in den Bereichen Chirurgie, Urologie, Innere Medizin, Geburtshilfe und Gynäkologie. Die durch Anthroposophie erweiterte Medizin ist Grundlage unserer Arbeit.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung zur Besetzung der neugeschaffenen Stelle eine/n

Leiter/in Restaurant 100%

Sie sind eine dienstleistungsorientierte Persönlichkeit und haben eine fundierte Ausbildung, Fachkompetenz und Erfahrung im Bereich Gastronomie. Sie kennen sich im Gesundheitswesen aus, verfügen über Führungserfahrung, Organisationstalent und bringen die Bereitschaft mit, den Betrieb mit eigenen Ideen mitzugestalten.

Ihre Aufgaben umfassen:
- Verantwortung für eine reibungslose Gastronomiedienstleistung während 365 Tagen im Jahr
- Angebotsplanung, Kalkulation und Verkaufsförderungsmassnahmen
- Planung, Organisation und Durchführung von kleineren und grösseren Anlässen
- Personalplanung und Führung (Team mit 4 Personen)
- Aktive Mitarbeit im Restaurant

Wir bieten Ihnen eine nicht alltägliche Herausforderung in einer noch jungen Institution sowie die Möglichkeit, Ihre Ideen in Projekten einzubringen.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, freuen wir uns, Sie kennenzulernen. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Leiterin Hotellerie, Frau Claudine Bögli, Telefon 044 787 20 62

Schriftliche Bewerbungen richten Sie bitte an:
Paracelsus-Spital Richterswil
Herr Alexander Lienhard, Leiter Personalwesen
Bergstr. 16, 8805 Richterswil.
Das Zentrum für Schul- und Komplementärmedizin ambulant und stationär I www.paracelsus-spital.ch

Bitte keine Anrufe von anderen Publikationsorganen

5948-3305

Hotel Therme Vals

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

Hier suchen wir Sie ab Juni 2010:

In der Küche
Sous-Chef
Chef de partie
Commis de cuisine
150 Plätze, 15 Punkte GaultMillau

Im Roten Saal
ServicemitarbeiterIn
Buffetmitarbeiterin

In der Blauen Halle
Barman / Barfrau
ServicemitarbeiterIn

Auf der Etage
Portier / Nachtportier
Zimmerfrau

In der Therme
Spa-ManagerIn
med. MasseurIn
DisponentIn

Die Saison dauert vom 12. Juni 2010 bis 3. April 2011.
Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto oder melden Sie sich per e-mail bei uns.

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

5950-3307

Gasthof zum Kreuz
3033 Wohlen/BE
info@kreuzwohlen.ch

Wir suchen für unseren traditionellen und lebhaften Landgasthof:

1 Servicemitarbeiter (w/m)
1 Buffetmitarbeiter (w/m)
per 1. April 10 oder nach Vereinbarung

Sie sind: kreativ, flexibel, belastbar und teamfähig, arbeiten gerne in einem aufgestellten, jungen Team dann sind Sie unser neuer Mitarbeiter.

Wir bieten: 2 geregelte Freitage (Montag und Dienstag) marktgerechte Entlöhnung und 5 Wochen Betriebsferien, auf Wunsch ist ein Zimmer im Personalhaus vorhanden

Auf das erste Kennenlernen freut sich Doris Tschannen
(031 829 11 00)

5893-3270

Goldenberg
Essen mit Aussicht

Das Restaurant Goldenberg liegt an herrlicher Aussichtslage über den Rebbergen der Stadt Winterthur. Die herrschaftliche Villa bietet Platz für 120 Personen, im wunderschönen Garten können über 200 Gäste die Aussicht über die Stadt geniessen. Wir bieten eine marktfrische und moderne Küche mit Schweizer Frischprodukten an.

Für die Neueröffnung nach umfassenden Umbauarbeiten suchen wir per Mitte April einen

Sous-Chef (Saucier)

Sie sind ein junger, aufstrebender Berufsmann und haben schon in ähnlicher Position gearbeitet. Sie sind flexibel, legen Wert auf Teamarbeit und können auch selber gut anpacken. Angehende Berufsleute auszubilden und Ihr fundiertes Fachwissen weiterzugeben bereitet Ihnen Freude. Die Vertretung des Küchenchefs an zwei Tagen pro Woche ist für Sie eine willkommene Abwechslung und Herausforderung zugleich.

Sie arbeiten in einer topmodernen, neuen Küche in einem unkomplizierten und angenehmen Arbeitsumfeld. Wir sind ein aufgestelltes und motiviertes Team von 8 bis 10 Mitarbeitern und haben an 7 Tagen geöffnet.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Stefan Erni, Restaurant Goldenberg
Süsenbergstrasse 17, 8400 Winterthur

5886-3264

---

hirslanden
Klinik Hirslanden

Die führende Privatklinikgruppe Hirslanden setzt mit ihren Kliniken Standards. Erstklassige medizinische Leistungen und das Wohl des Menschen stehen im Mittelpunkt.

Für einen vielfältigen und anspruchsvollen Aufgabenbereich suchen wir auf den 1. April 2010 eine/n

MITARBEITER/IN FÜR DEN HOTELLERIESERVICE AUF DER PFLEGEABTEILUNG 50–100%

In dieser vielseitigen Funktion engagieren Sie sich für das Wohlbefinden unserer Patienten. Durch Ihre Betreuung, von der Begrüssung am Eintrittstag, Ihrer aktiven Menuberatung während des Aufenthaltes bis zur Verabschiedung am Austrittstag sorgen Sie für einen möglichst angenehmen Spitalaufenthalt.

Sie arbeiten flexibel zwischen Montag und Sonntag von 07.30–18.30 Uhr.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung als Hotelfachmann/-frau, Restaurationsfachmann/-frau oder Fachfrau Hauswirtschaft. Voraussetzungen für diese vielfältige und abwechslungsreiche Tätigkeit sind sehr gute mündliche und schriftliche Deutschkenntnisse sowie gute Englischkenntnisse. Als fachlich kompetente Persönlichkeit mit guter Kommunikationsfähigkeit und hoher Sozialkompetenz sind Ihnen Zuverlässigkeit, das Wohlbefinden der Patienten und gute Umgangsformen selbstverständlich.

Wenn Sie gerne in einem gut strukturierten Team arbeiten, die interdisziplinäre Zusammenarbeit schätzen, ein Arbeitsumfeld im Gesundheitswesen mögen und gerne verantwortungsbewusst und selbständig arbeiten, dann sind Sie bei uns richtig.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Klinik Hirslanden Frau Nadine Kaiser Leiterin Hotellerieservice
Witellikerstrasse 40 8032 Zürich T **044 387 25 11** nadine.kaiser@hirslanden.ch

5944-3301

Suchen Sie den aussergewöhnlichen Arbeitsplatz? Mit täglichem, einzigartigem Ausblick auf die Alpen des Berner Oberlands, zum Beispiel auf Eiger, Mönch und Jungfrau? Für unser klassisches Berghotel auf 2'266 m ü.M., auf dem Grat des Brienzer Rothorns im Berner Oberland gebaut, suchen wir für unseren gepflegten Service auf die kommende Saison 2010 (ab 5. Juni – 25. Oktober 2010)

- **Serviceangestellte(r)***
- **Sous Chef***
- **Köchin/Koch***
- **Küchenchef***

*Nur Personal mit abgeschlossener Berufslehre und/oder Erfahrung

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an folgende Adresse:

Brienz Rothorn Bahn AG, Hotel Rothorn Kulm
Postfach, 3855 Brienz

Für telefonische Auskünfte bitte 041 488 14 20
Familie Bieri, Gastgeber Hotel Rothorn

HOTELROTHORNKULM

5781-3175

BERGBAHNEN • HOTELS • KONGRESSE
STEILSTE ZAHNRADBAHN DER WELT

PILATUS LUZERN

Die PILATUS-BAHNEN AG mit der steilsten Zahnradbahn der Welt und dem «Berg voller Möglichkeiten» bieten ihren Gästen aus der Schweiz, Europa und Übersee das ganze Jahr ein vielseitiges Angebot.

Für unsere Hotels Bellevue und Pilatus-Kulm suchen wir für die Zeit von **April bis September 2010** eine/n

PRAKTIKANT/IN FÜR ASSISTENZ SEMINARE & BANKETTE 100%

Ihre Aufgaben: Sie unterstützen die Leiterin Administration H&G von der Annahme über das Offerten- und Bestätigungswesen bis hin zur Durchführung eines Anlasses. Bei Bedarf unterstützen Sie die Rezeption beim Check-in und Check-out sowie bei weiteren Front Office-Tätigkeiten. Sie sind Ansprechperson und Betreuer/in unserer Gäste zugleich.

Ihr Profil: Sie haben vorteilsweise bereits an einer Hotelrezeption gearbeitet und kennen somit die verschiedenen Tätigkeiten des Front Offices. Dank Ihrer Selbständigkeit und Ihrem Organisationstalent behalten Sie auch unter Druck und in hektischen Zeiten Ihren Humor und beide Füsse auf dem Boden. Sie sind bereit, zirka zweimal pro Woche auf Pilatus Kulm zu übernachten. Wochenendeinsätze und flexible Arbeitseinsätze machen Ihnen nichts aus. Die Sprachen Deutsch und Englisch beherrschen Sie in Wort und Schrift, weitere Sprachenkenntnisse von Vorteil. Gute EDV-Anwenderkenntnisse (MS Office, Protel) sowie eine ausgeglichene, teamfähige und sehr dienstleistungsorientierte Persönlichkeit runden Ihr Profil ab.

Unser Angebot: Wir bieten Ihnen ein sechsmonatiges Praktikum, bei der Selbständigkeit und Eigenverantwortung gefragt sind. Es erwarten Sie ein offenes und kollegiales Arbeitsklima in einer dynamischen Unternehmung sowie ein ungewöhnlicher Arbeitsplatz auf 2132 m ü.M.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige und schriftliche Bewerbung mit Foto an Frau Ruth Ott, Leiterin Personal. Telefon 041 329 11 30.

PILATUS-BAHNEN AG
Schlossweg 1 · CH-6010 Kriens/Luzern
Tel +41 (0)41 329 11 11 · Fax +41 (0)41 329 11 12
E-Mail: info@pilatus.ch · Internet: www.pilatus.ch

5914-3278

Die Gastronomiegruppe zfv

Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für die

Gastronomie im Stadion Letzigrund

Badenerstrasse 500, 8048 Zürich

suchen wir per sofort einen

Mitarbeiter Aussenstände

Ihre Aufgabe: Sie unterstützen den Leiter Logistik und Aussenstände bei der Bestückung der bis zu 40 Aussenstände, helfen beim Einkauf der dazu benötigten Waren, kontrollieren die Warenannahme sowie die Abholung dieser. Im Weiteren sind Sie für die Lagerbewirtschaftung, die Mithilfe bei der Personalführung der bis zu 200 Aushilfen, die Durchführung von Veranstaltungen im Bereich der Aussenstände sowie die Nachbearbeitung der jeweiligen Anlässe zuständig. Langfristig sind Sie auch in der Lage, selbständig Veranstaltungen durchzuführen. Die Arbeitszeiten gestalten sich flexibel nach Spieltagen und Anlässen. Während den Spielpausen bleibt das Stadion jeweils geschlossen.

Ihr Profil: Sie sind eine belastbare Person, welche sich durch eine hohe Flexibilität auszeichnet. Sie sind ein Teamplayer und verfügen von Vorteil über eine Ausbildung im Gastronomiebereich. Ebenfalls sind sie kräftig und körperlich fit. Erfahrung im Bereich Logistik und oder Einkauf sind von Vorteil. Die Fähigkeit, vernetzt zu denken sowie eine schnelle Auffassungsgabe sind für diese Position unumgänglich. Ebenso sollten Ihnen organisatorische Aufgaben keine Probleme bereiten. Weitere Anforderungen sind gute Deutschkenntnisse (Kenntnisse in E / F von Vorteil) sowie gute Kenntnisse in MS-Office.

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 Anina Haertsch, Personalassistentin, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

5926-3287

Sporthotel
Wildstrubel
CH-3775 Lenk im Simmental

www.stelladellago.ch

HERZLICH WILLKOMMEN IM MITTELPUNKT AN DER LENK

und im aussergewöhnlichen «Sporthotel Wildstrubel». Zur Verstärkung der jetzigen Wintersaison sind Sie unsere begeisterungsfähige Persönlichkeit als:

- **Rezeptionist/in D/F/E**
  (mit Ablösung der Chef Rezeption, Fidelio-Erfahrung und in Ganzjahresstelle)
- **Anfangs-Oberkellner m/w**
  (bis Ostern und für die Sommersaison 2010)

Wir wünschen uns belastbare Persönlichkeiten mit Ausstrahlung, die sich in ein junges, aufgeschlossenes Team integrieren. Im Mittelpunkt Ihres Strebens stehen die Zufriedenheit unserer Gäste und ein dynamisches, motivierendes Miteinander.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten und schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto und Gehaltsansprüchen an:

Sporthotel Wildstrubel AG
Joe F. Theiler, Dir., Lenkstrasse 8, 3775 Lenk im Simmental
Tel. 033 736 31 11, Fax 033 733 31 51, www.wildstrubel.ch

5920-3283

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!

Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
General Manager	International	J10037
Geschäftsführer	Region Zürich/ Schaffhausen	J10004
Gastronom für Geschäftsführung	Region Bern	J10048
GastgeberIn	Region Bern	J9842
Leiter Restaurationsbetriebe m/w	Region Basel	J10040
Hausmeisterehepaar in Mallorca	International	J10038

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
E-Marketing Manager/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J9835
Director of Sales	Region Zürich/ Schaffhausen	J9836
Quereinsteiger/Innen in den Direktvertrieb		J9987
Sales Manager (m/w)	Region Basel	J9830

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sachbearbeiter F&B (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10045
Assistent/in der Bereichsleitung	Region Zürich/ Schaffhausen	J10049

Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Receptionsmitarbeiter(in)	Region Mittelland (SO,AG)	J9833
Night Audit / Réceptionniste de nuit (remplacant / tournant)	Region Waadt/ Unterwallis	J10007
Receptionist/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J9998
Chef de reception	Region Bern	J9823
Receptionist/in (w / m)	Region Mittelland (SO,AG)	J9989
Rezeptionist/in	Region Zentralschweiz	J10005
Reservations agent (Malediven)	International	J9820
Stv. Chef de Réception	Region Bern	J10046
Front Office Manager/in	Region Graubünden	J10022

Food & Beverages

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Weinberater	Region Bern	J10001
F&B Assistentin	Region Zentralschweiz	J10021
Praktikantin - F&B Koordination (Malediven)	International	J9829
Stv. Storemanager m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J10047
F&B Koordinatorin (Malediven)	International	J9828
Jungkoch	Region Bern	J9986
Commis de cuisine (w / m)	Region Mittelland (SO,AG)	J9988
Koch	Region Bern	J10023
Küchenchef M/F	Region Ostschweiz	J9992
Küchenchef/in und Leiter/in Service	Region Zürich/ Schaffhausen	J9993
Kochpersönlichkeit	Region Bern	J9834
Chef de partie (Irland - Wexford)	International	J10006
Chef de Partie (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10043
Commis de cuisine tournant	Region Waadt/ Unterwallis	J10011
2. Sous Chef	Region Zentralschweiz	J10019
Sous-Chef / Tournant (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10018
Sous Chef (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10041
Chef de Partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J10031
Chef patissier (England - London)	International	J10034
Chef de Partie	Region Bern	J9837
Commis de Cuisine	Region Bern	J9838
Chef de partie	Region Neuchâtel/ Jura	J10027
Küchenchef m / w	Region Bern	J10039
Jungkoch	Region Bern	J10026
Küchenchef	Region Bern	J9840
Stv. Küchenchef	Region Bern	J9841
Küchenchef (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10024
Chef de partie (England - Evershot)	International	J9844
Chef de partie	Region Bern	J9849
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J9825
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J9824
Küchenchef	Region Zürich/ Schaffhausen	J9832
Sous chef	Region Mittelland (SO,AG)	J9985
Servicefachangestellte/r	Region Mittelland (SO,AG)	J10052
Sommelier (Luxury river cruise liner)	International	J9822
ServicemitarbeiterIn	Region Bern	J9839
Chef de rang	Region Neuchâtel/ Jura	J9843
Bankettleiter	Region Bern	J9855
ServicemitarbeiterIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J9856
Chef de rang (England - Newick)	International	J10002
BetriebsassistentIn	Region Basel	J10014
Servicefachangestellte	Region Basel	J10015
Chef de Service	Region Basel	J10016

Food & Beverages

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Betriebsassistent/in	Region Basel	J10017
Servicefachangestellte / Bardame	Region Ostschweiz	J10013
Stv. Chef de Service	Region Zentralschweiz	J10020
Chef de rang	Region Graubünden	J10028
Commis de rang	Region Bern	J10029
Chef de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J10030
Demi-chef de rang	Region Graubünden	J10035
Chef de rang	Region Bern	J10036
Stv. Restaurationsleitung	Region Bern	J9858
Restaurantleitung (m/w)	Region Graubünden	J10042
Chef de Rang (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10044
Stv. Gastgeber (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10050
Service-, Buffet-, und Bankettaushilfen auf Abruf	Region Zürich/ Schaffhausen	J10051

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Bartender m/w (Luxury river cruise liner)	International	J9854
Anlassleiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J10025
Barfachangestellte/r	Region Graubünden	J10003

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Assistant executive housekeeper (Malediven)	International	J9821
Gouvernante	Region Graubünden	J9991
Gouvernante	Region Graubünden	J9831

Technik / Hauswart

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Collaborateur technique (H/F)	Region Waadt/ Unterwallis	J10010

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Lehrstelle als Restaurationsfachmann/ -frau	Region Zürich/ Schaffhausen	J9757
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
B812	Administration, Geschäftsführer, F&B,	33	AT	per sofort	D|F
B907	Assistant (F&B, Bankett, Event, Catering)	29	SVK	per sofort	D|E|SK
B332	Betriebsassistent / Stv. Geschäftsführer / Chef de Service	30	CH	per sofort	D|F|E
B92	Betriebsleiteras./Chef de Service/Stev. Chef de Service/Stev. Restaurantleiter/Chef de Rang	29	CH	per sofort	D|F|E|ES
B847	CEO, GM, Direktion, Verwaltung, Bereichsleitung	44	CH	per sofort	D|F|E|PT
B904	Chef de Serviec/Geschäftsführerin	37	Ch	per sofort	D|F|I|E
B872	Direktion Geschäftsleitung	47	CH	per sofort	D|F|I|E| /NO
B853	F&B/HR	26	CH	per sofort	D|F|I|E
B856	Führungspositionen in diversen Rubriken	24	CH	per sofort	
B916	Geschäftsführer		CH	per sofort	D|E|NL
B666	Geschäftsführer / Betriebsleiter	30	DE	per sofort	D|E
B891	Kaderpos. im Tourismus, Geschäftsführer oder As. mit Aufgaben in Verkauf, Guest Relation, Marketing, PR	33	AT	per sofort	D|F|I|E
B796	Kellner	32	CH	per sofort	D|E|GR
B807	Küchenchef	38	DE	per sofort	D|E
B913	Massage, Wellness- und Spa	46	CH	per sofort	D|F|I|E|ES
B883	Masseur ca. 40%	45	CH	per sofort	D|E
B835	Planung/Logistik, Projektmanagement, Gastro-Konzeption, Direktionsas., Betriebsas.	30	DE	per sofort	D|F|E
B892	Restaurantleiter	54	DE	per sofort	D
B830	Restaurationsfachfrau	21	CH	per sofort	
B841	service	44	GR	per sofort	D|E
B329	Servicefachangestellter mit Verantwortung, Chef de service	53	AT	per sofort	D|F|E
B887	Service/ hef de Service	36	PT	per sofort	D|I|E|PT/ES
B3	Servicemitarbeiter	43	CH	per sofort	D|F
B783	Servicemitarbeiterin	56	CH	per sofort	D|E
B898	Service/Restauration/Bar/Events/Bankett	20	CH	per sofort	D|E
B590	Sous Chef,Chef de partie	35	HU	per sofort	D|E|HU

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 8. 2. 2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

AMBASSADOR SPA
HOTEL KONGRESSE RESTAURANTS

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

- Chef de Partie für unser À-la-carte-Restaurant «Le Pavillon»
- Commis de Cusine für unser À-la-carte-Restaurant «Le Pavillon»
- Commis de Rang für unser À-la-carte-Restaurant «Le Pavillon»
- Teppan-Yaki-Koch für unser Japanisches Restaurant «Taishi»
- Sushi-Koch für unser Japanisches Restaurant «Taishi»

Aussagekräftige Bewerbungen bitte an:
Hotel Ambassador & Spa, Thomas Kübli
Seftigenstrasse 99, CH - 3007 Bern
thomas.kuebli@fhotels.ch
www.ambassadorbern.ch

5889-3267

Linde

Wir suchen per 1. März 2010

Chef de partie

vorwiegend für kalte Küche/Vorspeisen/Dessert usw.

Jungkoch

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

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

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

5955-3312

HOTEL LINDENHOF

Das 3-Stern-Erlebnis-Hotel am schönen Brienzersee mit 40 Themenzimmern und über 80 Betten, 2 Restaurants, grosse Seeterrasse, ideale Bankett- und Seminarräumlichkeiten mit Hallenbad und Wellnessangebot. Alles in ruhiger, grosszügiger, grüner Umgebung, für Gäste, die das Besondere suchen!

Für die bevorstehende Sommersaison suchen wir folgende Team-Mitglieder:

Chefs de Partie Garde-manger ab März **und Entremetier** – ab April
welche durch ihre Erfahrung bereit sind, einen Posten zu führen und mit eigenen Ideen unseren Küchenchef nachhaltig zu unterstützen.

Commis de cuisine ab Mai
die mit Leib und Seele dem Kochen verfallen sind und aus unserer marktfrischen Kräuterküche Gerichte hervorzaubern, die man nicht überall geniessen kann.

Servicefachangestellte D/F/E, ab April und Mai
die unseren grossen Stammgästekreis während einer langen Sommersaison aufs Feinste verwöhnen möchten.

Réceptionspraktikantinnen D/F/E, ab Mitte Mai
welche unsere Gäste mit einem herzlichen und ehrlichen Lachen empfangen, professionell umsorgen und betreuen.

Zimmerdamen D, ab Mai
die unseren Gästen mit den Erlebniszimmern das spezielle Ambiente vermitteln.

Wenn Sie Lust haben, in unserem jungen, motivierten Team mitzuwirken, dann senden Sie uns Ihre Unterlagen oder greifen für weitere Fragen zum Telefon. Herr Imhof und Frau Gerber geben Ihnen gerne Auskunft.

Hotel Lindenhof 3855 Brienz / 033 952 20 30 / www.hotel-lindenhof.ch

5953-3365

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einem neuen 3-Sterne-Hotel?

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung oder 1. März

Chef de Service/Stv. der Besitzerfamilie

Wir stellen uns eine kommunikative und frontorientierte Persönlichkeit vor, die unserem jungen Team kompetent vorsteht. Sie überzeugen uns durch Ihr Organisationstalent und die Liebe zum Detail. Sie sind verkaufsorientiert, führungsstark und verfügen über Fachkompetenz.

Servicefachangestellte

für den gepflegten À-la-carte- und Bankettservice, mit einer regionalen und saisonalen Gourmetküche.

Sind Sie unser neuer Mitarbeiter im Service?

Reto Hollenstein gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte zu Ihrem neuen Job.

GASTHOF RÖSSLI ZUZWIL

Hotel Rössli
9524 Zuzwil, bei Wil
Tel. 071 944 11 33
www.roessli-zuzwil.ch

5597-3061

Hotel Brienz

Hotel Brienz

Zehrgebiet Fischkuchen 2010 – Fischküche mit Auszeichnung

Das familiär geführte 3*** Panoramahotel am See mit 26 modern ausgestatteten Zimmern, diverse Restaurants mit spezieller und kreativer Fischküche ausgezeichnet mit dem «Goldenen Fisch»...

...sucht per 1. Mai oder nach Vereinbarung für die Sommersaison,

eine/n selbständige/n und kreative/n
Chef de Partie (m/w)
mit einem Flair für unsere feine Fischküche,

eine/n
Commis de cuisine (m/w)

sowie

eine/n
Réceptions-Praktikantin/-en D/E/F
die/der auch gerne im Service mithilft, evtl. auch von einer Hotelfachschule.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Fam. Beat Wettach
CH-3855 Brienz
Telefon 033 951 35 51
www.hotel-brienz.ch
info@hotel-brienz.ch

5877-3252

RESTAURANT FROHSINN
Restaurant
FROHSINN
Udligenswil

Gesucht per sofort

Koch
Jungkoch

in Spezialitäten-Restaurant (10 km ausserhalb der Stadt Luzern).

Wir freuen uns auf Ihren Anruf

Fam. Röthlin
Tel. 041 371 13 16

5763-3176

Restaurant Rötisserie
WILDSTRUBEL
Boden – 3715 Adelboden

WIR, ein junges und kleines Team mit viel Witz, suchen **ab sofort**

Servicefach-Angestellte (w)

Deutsch sprechend, mit Erfahrung im À-la-carte-Service und Direktinkasso.

Unser Restaurant ist mitten im Schneesportgebiet Adelboden-Lenk, dänk...!

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

Therese Aellig, Restaurant Wildstrubel
Kreuzgasse 8, 3715 Adelboden
Tel. 033 673 21 07, Fax 033 673 21 11
www.restaurant-wildstrubel.ch

5909-3274

HOTEL RESTAURANT
MEIELISALP
BEGEGNUNG MIT AUSSICHT...

Arbeitsplätze mit Aussicht!
Persönliche und fachliche Entwicklung!

Möchten Sie zum Wohl unserer Gäste beitragen?

Für die Sommersaison 2010 suchen wir:

Serviceangestellte
Serviceaushilfen
Koch mit zusätzlicher Verantwortung
Praktikanten m/w

Wenn Sie Menschen mögen und Ihre Gaben in einem lebhaften, christlichen Betrieb einsetzen möchten, erhalten Sie gerne weitere Informationen von Thomas Bettler.

Wir freuen uns auf Sie!
Tel. 033 847 13 41, 3706 Leissigen am Thunersee

5931-3292

Für unseren Familienbetrieb am Thunersee suchen wir per 22. April 2010 in Jahresstelle eine freundliche und zuverlässige

Servicefachangestellte (Pensum 20%),

sowie eine

Hotelfachangestellte (Pensum 100%)

Sie sind begeisterungsfähig und helfen gerne mit, unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an:
Veronika und Walter Maurer-Aegerter
Hotel Bellevue, Postfach 170,
Seestrasse 36, 3700 Spiez
www.bellevue-spiez.ch
E-Mail: hotel@bellevue-spiez.ch

5949-3306

hpmisteli

konzept | planung | realisierung | betreuung

Die Sammlung Oskar Reinhart «Am Römerholz» in Winterthur gehört zu den bedeutendsten Privatsammlungen des 20. Jahrhunderts. Sie ist im ehemaligen Wohnhaus des Sammlers mitten in einer historischen Parkanlage untergebracht und umfasst eine konzentrierte Auswahl von Spitzenleistungen der europäischen Kunst. Zu diesem inspirierenden Umfeld gehört auch das Museumscafé, welches den exklusiven Kunstgenuss mit innovativen Gaumenfreuden abrundet und interne wie externe Anlässe betreut.
Im Mittelpunkt des kreativen Gastronomiekonzepts stehen attraktive, leckere, vielseitige Angebote, überraschende Dienstleistungen und Sie als kommunikative/r und verbindliche/r

Gastgeber/in (Mieter/in)

Sie führen das neu umgebaute Museumscafé (ab Ende Oktober 2010) als eigenständige/r Unternehmer/in, nutzen die vielfältigen Gestaltungsmöglichkeiten und prägen diesen lebendigen Betrieb mit viel Flair und Liebe an kleinen Details. Ihre offene Art und Ihre Freude am Umgang mit Menschen, machen es zum nachgefragten Treffpunkt für Museumsbesucher wie externe Gäste.
Sie sind Profi oder kompetenter Quereinsteiger. Idealerweise verfügen Sie über eine gastronomische Grundausbildung in der Küche, haben den Fähigkeitsausweis und konnten Erfahrung in der Führung eines ähnlichen Betriebes sammeln.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf ihre schriftliche Kontaktnahme und lassen ihnen gerne unsere Mieter-Dokumentation zukommen.

hpmisteli. hotel- & gastrokonzepte
wattenwylweg 28, 3006 bern
info@hpmisteli.ch | www.hpmisteli.ch

5928-3289

Pack die Gelegenheit und werde ein Teil unseres motivierten Teams! Ideen werden bei uns nicht nur gesammelt, sondern auch umgesetzt. Freue dich ausserdem auf die Arbeit in einem ländlichen Ambiente an bester Lage auf unserem Erlebnisbauernhof in Seegräben. Unsere Jobs sind vielseitig und du wirst jeden Tag aufs Neue gefordert.

jucker farmart

Zur Verstärkung unseres HofChuchi-Teams suchen wir per **1. April 2010:**

Jungkoch (100%, w/m)

Chef de Partie Tournant (100%, w/m)

Lehrling (ab August 2010, w/m)

Unsere neu umgebaute HofChuchi wird am 1. April 2010 eröffnet. Wir bieten dir einen modernen Arbeitsplatz mit abwechslungsreichem und interessantem Stellenprofil in verschiedenen Bereichen wie Tagesgastronomie, Bankette, Herstellung von Eigenprodukten und Gebäck.

Um unser Team während unserer **Hauptsaison (April – Oktober)** zu ergänzen, suchen wir:

Servicefach-Angestellte (100%, w/m)

Mitarbeiter Gastro und Verkauf Hofladen (60%–100%, w/m)

Verkaufspersonal (Teilzeit an Wochenenden, w/m)

Bist du engagiert und macht es dir Spass, Gäste zu verwöhnen? Arbeitest du gerne mit anderen Menschen zusammen? Bist du offen und kommunikativ und suchst eine neue Herausforderung, in der du auch deine kreative Ader ausleben kannst? Ist dir Abwechslung wichtig und möchtest du gerne Verantwortung übernehmen? Wenn du aufgestellt und flexibel bist, dann bist du in unserem lebhaften Betrieb genau richtig. Wir freuen uns auf deine vollständige schriftliche Bewerbung per E-Mail oder auf dem Postweg an:

Jucker Farmart AG
Susanne Vontobel, Dorfstrasse 23, 8607 Seegräben
susanne.vontobel@juckerfarmart.ch

5888-3286

Best Western

BEST WESTERN
HOTEL & RESTAURANT
GRAUHOLZ
Autobahn A1, CH-3063 Ittigen/Bern

TREFF BEI BERN

Das Restaurant Grauholz befindet sich auf der Raststätte Grauholz, es ist eines der wenigen bedienten Restaurants an der Autobahn A1. Leicht zu erreichen, verfügt über 250 Sitzplätze und ist ein lebhafter Betrieb.

Wir suchen **per 1. Mai 2010** oder nach Vereinbarung

eine Persönlichkeit als Chef de Service 100%-Pensum

Wir bieten Ihnen zeitgemässe Anstellungsbedingungen, ein spannendes Umfeld, vielseitige, abwechslungsreiche Aufgabe sowie die Möglichkeit selbständig zu arbeiten. Zudem wartet ein eingespieltes, aufgestelltes und routiniertes Team auf Sie!

Voraussetzungen, die Sie mitbringen sollten:
- offener und herzlicher Gastgeber
- kommunikatives, gepflegtes, stilsicheres Auftreten
- Sprachkenntnisse D/F/E in Wort
- abgeschlossene Lehre oder langjährige Erfahrung
- Kenntnisse in Microsoft Office
- idealerweise verfügen Sie über einen Führerausweis und ein Auto

Sind Sie voller Elan und möchten sich auf eine neue Herausforderung einlassen und Neues lernen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Daniel Leuenberger, Direktor
A1 Hotel Restaurant Grauholz AG, Autobahn A1, 3063 Ittigen/Bern, Tel. 031 911 25 45 / direktion@restaurantgrauholz.ch

5939-3297

hoteljob.ch hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

Veränderungen beginnen hier
www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

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.

*****
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 61 camere e 23 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:

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

5890-3268

HOTEL INTERNATIONAL, LUGANO
80-Zimmer, renomiertes zentralgelegenes Hotel sucht für Sommersaison:

RECEPTIONIST/IN
Sprachen I,D,F,E

KELLNER/IN
für Frühstück-Service/ Halbpension

Als fachlich kompetente Persönlichkeiten verfügen Sie über mehrjährige Berufserfahrung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Zeugnissen, Lebenslauf und Foto.
Fam. Schmid, Hotel International au Lac
Via Nassa 68, 6901 **Lugano**
Tel: 091/ 922 75 41,Fax: 091/ 922 75 44
e-mail: schmid@hotel-international.ch

5935-3295

CONTINENTAL
PARKHOTEL
LUGANO

Für die Sommersaison 2010 bieten wir in folgenden Bereichen Arbeitsstellen an:

FRONT-OFFICE Mitarbeiter/in
SERVICE Fachangestellte/er und Commis
SWIMMING-POOL und POOLBAR Mitarbeiter/in
NIGHT-AUDIT Mitarbeiter
KÜCHE Koch/Köchin und Office Mitarbeiter
ZIMMERREINIGUNG-ETAGE Mitarbeiterin

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

CONTINENTAL
PARKHOTEL
Edgar Fassbind
Via Basilea 28
CH-6900 Lugano
Tel. 0041(0)91 966 11 12
Fax 0041(0)91 966 12 13
www.continentalparkhotel.ch
info@continentalparkhotel.ch

5411-3194

Für kleines, feines **Hotel** in **F-Languedoc** - unter CH-Führung - suchen wir eine/n erfahrene/n

Koch/Köchin für
Sommersaison (April–Okt.) in Südfrankreich

Was Sie erwartet:
- sehr schöne Landschaft und Sonne - sympathische Hotelgäste, mehrheitlich Seminargäste/Wochenkurse - charmantes Restaurant mit ca. 40 Plätzen, kleine Terrasse - gut ausgestattete Küche.

Was wir erwarten:
- Gelernte/r Koch/Köchin mit guter Berufspraxis - Flair für eine kreative und gepflegte französische Küche - Weinkenntnisse von Vorteil - gute Französisch-Kenntnisse sind Bedingung.

Telefonische Infos oder senden/mailen Sie uns Ihr Dossier:
0049(0)61-313 40 10, Mail: m.otterbach@pmo-personal.ch
PMO, Frau Otterbach, St. Alban-Anlage 64, CH-4052 Basel

5929-3290

International

club-hotel tirreno

Sommersaison auf Sardinien!

Für die kommende Sommersaison suchen wir die folgenden Mitarbeiter:

Réceptionist / Réceptionistin
Sprachen: Deutsch und Italienisch, Französisch von Vorteil
(ab ca. Anfang April bis Mitte Oktober)

Kinderanimatorin / Kinderbetreuerin
Erfahrung in der Kinderbetreuung wird vorausgesetzt
Sprachen: Deutsch und Italienisch
(ab Mai bis Mitte Oktober)

Sportanimatoren
Sprachen: Deutsch und Italienisch
(ab Mitte April bis Mitte Oktober)

Interessiert?
Herr Luc Schwarz erwartet gerne Ihre vollständige Bewerbung per Fax oder E-Mail.

Club Hotel Tirreno
Loc. Cala Liberotto
I – 08028 Orosei /NU (Sardinien, Italien)
www.clubhoteltirreno.it

Tel. 0039 / 0784 / 990 653 (8.00 h – 14.30 h)
Fax 0039 / 0784 / 91132
E-Mail: luc.schwarz@clubhoteltirreno.it

5910-3275

Das Relais & Châteaux Post Hotel & Spa liegt im Zentrum des Banff National Parks in den "Canadian Rockies". Mit 100 Zimmern und Suiten, seiner renomierten Küche und einem 25,000 Flaschen Weinkeller, gehört es heute zu den besten Adressen Nordamerikas.

Für naturverbundene Bewerber, mit Ausbildung in den entsprechenden Bereichen und Freude am Kontakt mit internationalen Gästen, offerieren wir die folgenden Positionen auf 1. Mai 2010:

Etagengouvernante
Chef de Partie
Chef de Rang
Bar

POST HOTEL & SPA
LAKE LOUISE

Falls Sie die nötigen Voraussetzungen mitbringen und sich für ein Jahr Auslandaufenthalt verpflichten können, empfangen wir Ihre Unterlagen gerne per Mail, Fax oder Post.

Relais & Châteaux Post Hotel & Spa
P.O. Box 69
Lake Louise, AB T0L 1E0
Kanada
E-mail: andre@posthotel.com
Fax 001 403 522 3966

Ein 1-Jahr-Visum für qualifizierte Bewerber bis zum 35. Altersjahr ist über das Young Worker Youth Mobility Program erhältlich.

Bitte besuchen Sie unsere Website: www.posthotel.com

5831-3227

Stellengesuche

Cuoco, con lunga esperienza lavorativa svizzera-italia.
Per prossimi 3 anni cerco nuovo impiego con inizio da maggio in poi con disponibilità trasferimento.
Lombardo Nicola
Tel. 079 633 03 78, ab 14–17 h.

5887-3265

Erfahrenes Hotelier-Ehepaar sucht die neue Herausforderung ab 2011!

Erfahrenes, frontorientiertes Gastgeber-Ehepaar mit hoher Dienstleistungsbereitschaft und Organisationstalent sucht per Anfang 2011 oder nach Vereinbarung in der Nordwestschweiz einen umsatzstarken Hotelbetrieb im Pacht- oder Mietverhältnis. Wünschenswert wäre ein Ganzjahresbetrieb mit ca. 3–4 Mio. Fr. Umsatz. Bevorzugt wird ein gut frequentiertes 3***- oder 4****-Ferien- oder Businesshotel mit ca. 50–70 Zimmern, verbunden mit einer starken Restaurations- und Banketttätigkeit. Bevorzugte Lage in den Kantonen AG/BS.

Umsatzstarkes 3*- oder 4****-Hotel im Pacht- oder Mietverhältnis**

Eine erfolgreiche berufliche Karriere, verbunden mit entsprechender Erfahrung und Praxis in der 3***- sowie 4****-Hotellerie, zuletzt als langjähriger Pächter eines 3***-Business-Hotels, wird vorgewiesen. Hohe Belastbarkeit und Führungsstärke, verbunden mit der Flexibilität und Erfahrung im Umgang mit einer internationalen Kundschaft sowie die entsprechenden Umgangsformen, sind selbstverständlich.

Erste Kontaktaufnahme ist erbeten unter Chiffre 5401-2934 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

5401-2934

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

htr hotel revue – **stellen revue / marché de l'emploi – immobilienrevue / marché immobilier**

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

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: Elsbeth Hobmeier
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 Hausammann

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/quadri CHF 2.10
– Stellenangebote / Demandes d'emploi	CHF 1.60	4-farbig/quadri CHF 2.10
– Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus	CHF 1.80	4-farbig/quadri CHF 2.30

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

Immobilienrevue / marché immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces

– Immobilien / immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces	CHF 1.60	4-farbig/quadri CHF 2.10

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

Termine

– Ausgabe / Numéro	**Nr. 7/2010**	**Nr. 8/2010**	**Nr. 9/2010**	**Nr. 10/2010**
– Erscheint / Parution	18. 2. 2010	25. 2. 2010	4. 3. 2010	11. 3. 2010
– Anzeigenschluss / Délai	15. 2. 2010	22. 2. 2010	1. 3. 2010	8. 3. 2010

Anzeigenschluss / Délai **Stellen / annonces emploi** Mo / Lu 12 Uhr **Liegenschaften- Rubriken / immobilier - 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-beglaubigt 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.

Impressum

immobilienrevue htr
marché immobilier

htr hotel revue Nr. 6 / 11. Februar 2010

Auch unterwegs.

Hotelfinden! Sie haben die Wahl. www.swisshotels.com

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

HESSER

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration seit 35 Jahren

Sie haben einen Betrieb zu verkaufen – zu vermieten oder Sie suchen einen Betrieb?

Wir sind die Drehscheibe für interessante Betriebe – teilen Sie uns Ihre Anforderungskriterien mit

Wir sind auch die Spezialisten für:

- **Verbesserung Wirtschaftlichkeit/ Marketingkonzepte**
- **Projektentwicklung/Optimierung**
- **Rekrutierung Direktion, Kader, Betriebsgruppe**
- **Nachfolgeregelung, Vermittlung bei Rechtsstreitigkeiten u.a.m.**

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055/410 15 57 – Fax 055/410 41 06
hesser@bluewin.ch

5872-3815

Café-Restaurant
à vendre à Fribourg (Suisse).
Raison d'âge après 25 ans d'exploitation.
Idéal pour jeune couple.
Pierre Wirz, tél. 079 434 90 34

5787-3180

A remettre au 1er janvier 2011

Restaurant gastronomique

Dans cadre idyllique de la vieille-ville de Fribourg. Restaurant de 60 places, brasserie de 25 places et terrasse de 40 places.
Ecrire sous chiffre:
P 017-918382 à Publicitas SA, case postale 48, 1752 Villars-sur-Glâne 1.

5874-3253

HESSER

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration

Wir verkaufen in CH-Stadt
Grosser Restaurationsbetrieb mit Fr. 7 MIO Umsatz

Der Betrieb verfügt über 480 Pl. in verschiedenen Lokalitäten, genügend Parkplätze und befindet sich in einem neuw. baulichen Zustand. Eigenkapital Fr. 800'000.–. Das Betriebsergebnis 1 beträgt Fr. 1'600'00.–

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57 – hesser@bluewin.ch

5876-3254

Saas-Fee

SAASTAL

Im Auftrag unserer Mandantschaft suchen wir per **1. Mai 2010** oder nach Vereinbarung

Mieter oder Mieterpaar mit Erfahrung

für das **Hotel Astoria** in Saas-Fee.

Grosszügiges 3-Sterne-Hotel im Zentrum von Saas-Fee. Die Bergbahnen befinden sich in unmittelbarer Nähe. Panoramablick auf die faszinierende Berg- und Gletscherwelt.

An nutzbaren Betriebskapazitäten sind vorhanden:

- Hotelbetten (exkl. möglicher Zusatzbetten): 55 Betten
- Dachgeschoss:
  - 2x Dreibett-Zimmer: 6 Betten
  - Attikawohnung: 7 Betten
- Wellness (Aromabad, Dampfbad, Erlebnisdusche, Whirlpool, Solarium, Sauna)

Auskunft und Besichtigung:

TS TREUHAND UND VERWALTUNG
STEFAN SUPERSAXO 3906 SAAS-FEE

Telefon 027 957 11 44
Fax 027 957 14 42
E-Mail stefan.supersaxo@rhone.ch

5885-3263

Gelesen von Entscheidungsträgern!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue