**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue
**Herausgeber:** hotelleriesuisse
**Band:** - (2010)
**Heft:** 11

**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:** 16.07.2025

**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. 11 / 18. März 2010

HOTEL CAREER

Aktuell über 900 Hotel- und Gastronomiejobs in der Schweiz.

Besuchen Sie WWW.HOTEL-CAREER.CH

Karriereplanung beginnt hier
htr stellenrevue

Online unter www.hoteljob.ch

www.gastrojob.ch
Topjobs und Gastroprofis – ganze Schweiz

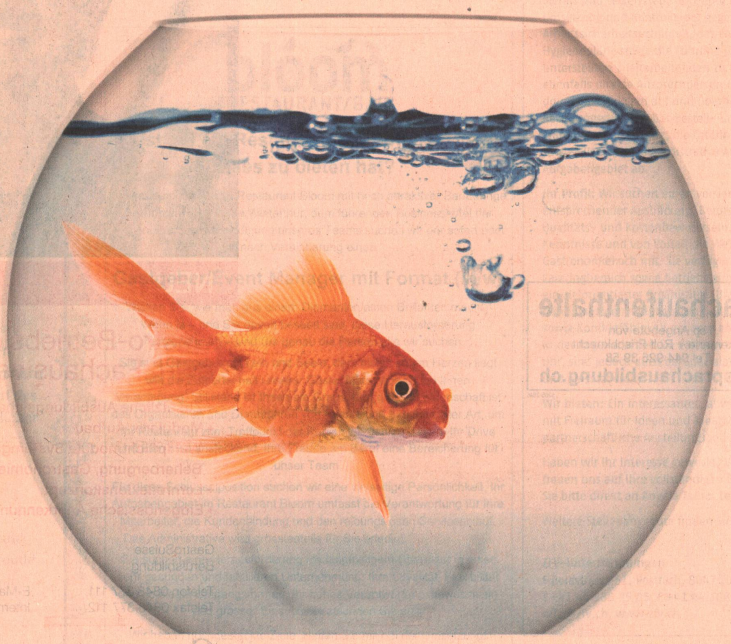
GastroJob
Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch


## Inhalt / Sommaire


Aus- und Weiterbildung ..... 2
Direktion/Kaderstellen ..... 3-7
Deutsche Schweiz ..... 3-10
Suisse romande ..... -
Svizzera italiana ..... 2
International/Marché international ..... 10
Stellengesuche/Demandes d'emploi ..... 10
Immobilien ..... 11


**Kundenerlebnis**

Auch mit wenig Aufwand kann ein Betrieb ein wenig anders als andere sein.



Bildautor

# Begeistern Sie Ihre Kunden

**ANGELIKA RINNER**
TRAINERIN FÜR VERKAUF UND MANAGEMENT, WERNER BERGER & PARTNER AG


Es gibt Restaurants und Hotels, die weit voraus ausgebucht sind. Und daneben gibt es andere, die verzweifelt auf Gäste warten – obwohl die Küche erwiesenermassen auch sehr fein ist, das Ambiente hübsch, die Preise moderat. Was unterscheidet die einen von den anderen? Wem die Gunst der Kunden zufällt, entscheiden oft die kleinen aber feinen Unterschiede im persönlichen Kontakt.

### Das gewisse Etwas

Es gilt, «anders als alle anderen» zu sein, dem Gast das Gefühl zu geben, ein wenig mehr für ihn zu tun. Es geht um das gewisse Etwas, das der Gast nicht erwartet, das ihn verblüfft und begeistert.

Das ist eine kontinuierliche Aufgabe. Was gestern noch kreativ war, kann morgen von den Gästen schon wieder als Standard wahrgenommen werden. Heutzutage überrascht es kaum noch einen Hotelgast, wenn er auf seinem Kopfkissen eine kleine Süssigkeit vorfindet. Auch das Guetzli zum Kaffee im Restaurant überrascht höchstens, wenn es fehlt.

### Kreativer werden

Um zu verblüffen, müssen Sie mit Ihren Mitarbeitenden kreativ werden. Schärfen Sie Ihre Sinne! Ideen für ein verblüffendes Kundenerlebnis entstehen am einfachsten, wenn man im Kontakt mit dem Kunden Augen und Ohren weit offen hält. Entdecken Sie den Hilfe suchenden Blick nach einem Schirmständer beim Gast, der gerade aus dem Regen kommt – und schon können Sie bei ihm stehen und ihm den tropfenden Schirm mit einem freundlichen Lächeln abnehmen. Schauen Sie hin, wenn ein Gast an der Réception ein paar Minuten auf seine Kopien wartet – und verkürzen Sie ihm die Wartezeit spontan mit einem Glas Orangensaft oder einer Zeitung. Machen Sie sich zum Beispiel auch die Mühe, sich Dinge zu merken. Zum Beispiel, dass Herr Meier jeden Morgen zum Frühstück einen Cappuccino bestellt. Dann können Sie ihm das nächste Mal die Kaffeetasse bereits bringen, sobald er Platz genommen hat, ohne dass er erst bestellen muss.

### Interesse am Gast

Dieses «Etwas mehr» an Aufmerksamkeit wird vom Gast wertgeschätzt. Er merkt, dass er Ihnen wichtig ist, dass Sie sich für ihn interessieren. Eine solche auf den Gast abgestimmte Geste bedeutet auch, dass der Gast als Individuum wahrgenommen wird.

Das echte Interesse am Kunden und der Wunsch, ihn zu begeistern und positiv zu überraschen sind die Grundvoraussetzungen, die Ihre Mitarbeitenden mitbringen müssen, damit sie sich positiv und angenehm von der Masse abheben. Nur dann ist der Extra-Weg oder der Extra-Handgriff für den Gast nicht lästig, sondern ein Vergnügen. Nur dann überlegen sie sich nicht zuerst, was sie hindern könnte, sondern wie sie es möglich machen können. Machen Sie sich mit Ihrem Team Gedanken, wie Sie Ihre Gäste begeistern können, schärfen Sie das Verständnis für die individuelle Gästebetreuung. Denn ein begeisterter Gast ist ein treuer Gast!


ANZEIGE

Marktplatz – immer am ersten Donnerstag im Monat

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

ERSTE BAUSTEINE FÜR DEN START AM «FRONT-OFFICE»

DAS INTENSIV-SEMINAR VON GASTROSUISSE

DER REZEPTIONS KURS 2010

TERMINE
4 mal 3 Seminartage

FRÜHJAHR: Start: 05.05.2010
HERBST: Start: 20.10.2010

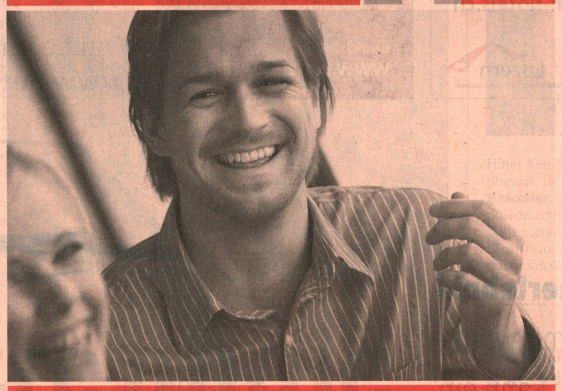
PREIS
Mitglied GastroSuisse usw.,
Mitarbeiter von Mitglied GastroSuisse:
CHF 2'800.- inkl. Diplom

WEITERE INFORMATIONEN?
GastroSuisse
8046 Zürich
Tel. 0848 377 111
weiterbildung@gastrosuisse.ch
www.gastrosuisse.ch

GASTRO SUISSE
5773-3166

G3 1 2

Gastro-Unternehmerausbildung
In drei Stufen. Berufsbegleitend.



NEU!

Gastro-Betriebsleiterseminar mit eidg. Fachausweis

+ Zusätzliche Ausbildungsinhalte
+ Modularer Aufbau
+ Wahlpflichtmodule Systemgastronomie, Beherbergung, Gastronomie
+ Lernreflexionskonzept
+ Eidgenössische Anerkennung

GastroSuisse
Berufsbildung

Telefon 0848 377 111
Telefax 0848 377 112

E-Mail info@gastrosuisse.ch
Internet www.gastrosuisse.ch

GASTRO SUISSE

5284-2858

Sprachaufenthalte
Top Angebote von
Annemarie + Rolf Frischknecht
Tel 044 926 39 58
www.sprachausbildung.ch

5265-2846

## Svizzera italiana

hotel&hostel montarina

www.montarina.ch

Ab März/April 2010
suchen wir zur Ergänzung
unseres Teams ein/e:

Front Office Mitarbeiter/in

Bewerbungen bitte an:

Hotel&Hostel Montarina
Bernadette Heinrich
Via Montarina 1
6900 Lugano

www.montarina.ch
info@montarina.ch

6121-3433

Das Zentrum Monte Verità von Ascona
sucht für die Saison 2010:

**Chef Tournant (m/w)**

**Ihr Profil**

- Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin und eine mehrjährige Erfahrung im Catering, Buffet und À-la-carte-Bereich
- Sie kochen mit Leidenschaft und Kreativität
- Ordnung, Sauberkeit und Pünktlichkeit sind für Sie keine Fremdwörter
- Sie kennen die Aufgaben eines Tournants und motivieren die anderen Küchenmitarbeiter durch Ihr vorbildliches Verhalten
- Wir bieten eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem engagierten und kreativen Team bei leistungsgerechter Vergütung

**Wir bieten:**
ein junges Team und eine kreative Küche. Abwechslung durch Events, a la carte, Bankett und Catering & Zweitniederlassung.

Sollten wir Ihr Interesse geweckt haben, würden wir uns über Ihre aussagekräftige Bewerbung freuen. Gern auch per E-Mail.

**Fondazione Monte Verità**
Via Collina 78, 6612 Ascona, Schweiz
**info@monteverità.org**

6383-3811

SEVEN ways to be different

easy

Möchten Sie zusammen mit uns die Gastronomie Szene aufmischen? Wir suchen aufgestellte und motivierte Mitarbeiter mit Freude am Beruf für die kommende Sommersaison 2010. Qualifizierte Personen mit sehr guten Sprachkenntnissen in Italienisch und Deutsch. Antritt per sofort oder nach Vereinbarung.

Restaurant Seven
- **Stv. Chef de Service** (m/w, I und D)
- **Chef de Rang** (m/w, I/D)
- **Commis de Rang** (m/w, I/D)
- **Barman/Barmaid** (m/w, I/D)
- **Service/Bar Praktikant** (m/w, I/D) von schweizerischen Hotelfachschulen
- **Servicemitarbeiter Lounge/Bar** (m/w, I/D)

Restaurant 7 EASY
- **Bar/Buffetmitarbeiter** (m/w, I/D)
- **Service Mitarbeiter** (m/w, I/D)

Restaurant Seven Asia
- **Sushi Koch** (m, I, D, oder E)
- **Servicemitarbeiter** (m/w, I/D)
- **Commis de Cuisine** (m/w, I/D)

Wir freuen uns auf Ihre vollständige schriftliche (auch Online) Bewerbung mit Foto. (Unvollständige Bewerbungen werden nicht berücksichtigt.)

www.seven-ascona.ch Breuer & Co. – Joachim Schüpbach Personalbüro (personal@seven-ascona.ch) Postfach 892, CH-6612 Ascona

6395-3620

Herzlich Willkommen im Paradies.

Das Boutique-4-Sterne-Superior Hotel über dem Thunersee, in der schönsten Bucht Europas, ist bekannt durch sein innovatives Konzept und seine ausgezeichneten Leistungen als eines der Top 50 Ferienhotels der Schweiz. Zusätzlich wird unser Angebot ab März 2010 mit einem aussergewöhnlichen Tagungs- und Eventbereich bereichert – dem perfekten Rahmen für Anlässe von der privaten Sitzung bis zur Hochzeit. Auch unser Fit- und Wellnessbereich wurde mit neuen Räumen ergänzt.

Es erwarten Sie eine einzigartige Atmosphäre und viel «Raum zum Sein», unter anderem mit 43 wunderschönen Zimmern, einer Gastronomie mit Restaurant, Bar und Terrasse sowie einem wunderbaren Park und einer gemütlichen Bibliothek.

Wir suchen per sofort
oder nach Vereinbarung eine(n)

HOTEL EDEN SPIEZ — RAUM ZUM SEIN

## Restaurationsfachfrau/mann

(Vollzeit oder Teilzeit, Ganzjahresstelle)

Sie haben Freude am Umgang mit Menschen, sind flexibel und belastbar. Ob à-la-carte, Bar- oder Bankettservice, sie fühlen sich überall wohl und suchen eine Herausforderung mit Entwicklungspotential.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung als Servicefachkraft und haben schon erste Erfahrungen gesammelt. Muttersprache Deutsch bzw. Schweizerdeutsch sowie gute Kenntnisse der englischen Sprache sind Voraussetzung. Französischkenntnisse von Vorteil.

Gespannt warten wir auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, auch als E-Mail, an Gerald Nowak, Hotelier und Gastgeber.

Seestrasse 58
Postfach 221
CH-3700 Spiez
T +41 33 655 99 00
F +41 33 655 99 01
welcome@eden-spiez.ch
www.eden-spiez.ch

6414-3637

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 von uns im Auftrag geführte

## Mensa der Kantonsschule Rämibühl

Freiestrasse 26, 8032 Zürich

suchen wir per 01. Mai 2010 einen

## Küchenchef

**Ihre Aufgabe:** Sie sind für die Führung und Organisation des Küchenbereiches mit bis zu 400 Menüs pro Tag sowie 1000 Auslieferungen zuständig. Zudem übernehmen Sie die marktorientierte Angebotsplanung sowie die Kalkulationen der Menüs und setzen neue Konzepte um. Weiter gehört auch die Umsetzung und Kontrolle der gegebenen Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichlinien, das Erstellen der Einsatz- sowie Hygienepläne sowie die Führung und Schulung der Ihnen unterstellten 7 Mitarbeitenden zu Ihren Tätigkeiten. Sie sind ebenfalls direkte Ansprechperson der Anlieferbetriebe, nehmen deren Bestellungen auf und übernehmen danach die Rechnungsstellung. Das Bestell- und Inventarwesen, die Warenbewirtschaftung, die Catering- und Eventangebotsplanung sowie allgemeine administrative Aufgaben runden Ihr Aufgabengebiet ab.

**Ihr Profil:** Wir suchen einen versierten Fachmann mit entsprechender Ausbildung, Berufs- und Führungserfahrung sowie Qualitäts- und Kostenbewusstsein. Sie bringen zudem gute PC-Kenntnisse und von Vorteil die Weiterbildung zum Gastronomiekoch mit. Sie verfügen bereits über Erfahrung im Cateringbereich sowie betriebswirtschaftliche Kenntnisse und sind ein zielorientierter Organisator. Unternehmerisches Denken- und Handeln, Eigenverantwortung, Belastbarkeit, Kundenorientierung sowie Konfliktfähigkeit gehören ebenfalls zu Ihren Kompetenzen. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag von 6.15 bis 15.30 Uhr, sind jedoch auch bei Spezialanlässen am Wochenende flexibel und einsatzbereit.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

6388-3614

## Rathaus Brauerei
— Restaurant —

Per April/Mai oder nach Vereinbarung suchen wir für unser lebhaftes Restaurant in der Altstadt von Luzern, direkt an der Reusspromenade, mit hauseigener Schaubrauerei

## Chef de Service (m/w)

Wagen Sie den Schritt in eine erste Kaderposition!
Das Führungstrio unserer Restauration setzt sich aus dem Restaurationsleiter und zwei Chefs de Service zusammen. Als Gastgeberpersönlichkeit mit guter Serviceerfahrung kümmern Sie sich um das Wohl unserer Gäste und sind für den Ablauf des Tagesgeschäftes verantwortlich. Ein Betrieb an unvergleichlicher Lage bietet Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit.

## ServicemitarbeiterIn
## Bar-/BuffetmitarbeiterIn

Wenn Sie kreativ, selbstständig, verantwortungsbewusst und motiviert sind, in einem jungen, aufgestellten Team Ihre Freude am Beruf zum Besten zu geben, dann melden Sie sich mit schriftlicher Bewerbung bei:

Restaurant Rathaus Brauerei
Hans-Ruedi Bachmann · Unter der Egg 2 · 6004 Luzern
Telefon 041 410 52 57 · Fax 041 410 59 57
www.rathausbrauerei.ch · bachmann@rathausbrauerei.ch

6163-3462

bloom
RESTAURANT/BAR

## Lust auf ein Restaurant mit Potential, das alles zu bieten hat?

Das moderne, trendige Restaurant Bloom mit hoch attraktiver Bar/Lounge gehört zum Park Hotel Winterthur, dem führenden Businesshotel der Region. Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

## Gastgeber/Event Manager mit Format (m/w)

Wissen Sie, wie man aus einem Diamanten einen Brillanten macht? Wenn ja – und Sie davon beseelt sind, diese Herausforderung anzunehmen – sind Sie genau die Person, die wir suchen.

Sie sind Gastgeber mit Leib und Seele, dem nichts so am Herzen liegt wie die Zufriedenheit unserer Gäste. Innovation ist bei Ihnen Veranlagung, Stillstand ist Ihnen ein Graus. Ihre grosse Leidenschaft ist das Organisieren und Durchführen von Events und Aktionen aller Art, um Ihr Restaurant zum Treffpunkt der Region werden zu lassen. Ihr Drive und Elan sind ansteckend, Ihre Freude am Beruf eine Bereicherung für unser Team.

Für diese Schlüsselposition suchen wir eine vielseitige Persönlichkeit. Ihr Aufgabengebiet im Restaurant Bloom umfasst die Verantwortung für Ihre Mitarbeiter, die Kundenbindung und den reibungslosen Serviceablauf. Das Administrative wird grösstenteils für Sie erledigt.

Sie suchen eine Herausforderung mit langfristigem Charakter in einer sehr gesunden und familiären Unternehmung. Ihre Loyalität, Flexibilität und gepflegte Umgangsformen, Ihr hohes Verantwortungsbewusstsein und grosser Einsatzwille zeichnen Sie aus.

Wir haben hochgesteckte Ziele. Helfen Sie mit bei der Umsetzung!

Wir freuen uns, Sie schon bald kennen zu lernen.

Puja Sethi, Direktorin

Bitte senden Sie Ihre vollständige, aussagekräftige Bewerbung mit Foto an: Eva Heller, IBISCUS Management AG, Stadthausstrasse 4, 8400 Winterthur oder eva.heller@ibiscusmanagement.ch, +41 52 267 00 67

6403-3027

**Bergün GR** Hotel/Restaurant

An Top-Lage, sonnig, ruhig, neu renoviert, mit vollständigem Inventar.

Wir suchen innovatives, kreatives

## Pächterpaar

| | |
|---|---|
| Restaurant | 70 Sitzplätze |
| Sonnenterrasse | 70 Sitzplätze |
| Hotelzimmer | 10 mit allem Komfort |

Günstige Miete, späterer Kauf möglich.

Bewerbungen bitte an:
ASCOSWISS AG, Amriswilerstrasse 51, 8590 Romanshorn, z. Hd. Hr. Trachsel, Auskunft unter: Telefon 071 466 33 66.

6249-3633

luzerner kantonsspital
LUZERN SURSEE WOLHUSEN

## Leiter/in Diätküche 100 %

**Kurzbeschrieb der Klinik / Abteilung**
Das Luzerner Kantonsspital (LUKS) ist mit seinen über 5'000 Mitarbeitenden der grösste Arbeitgeber der Zentralschweiz. Die drei Standorte Luzern, Sursee und Wolhusen erbringen im Netzwerk in über 30 Kliniken und Instituten Grundversorgungs- und spezialisierte Zentrumsleistungen für die Luzerner Bevölkerung und ergänzend für die Einwohnerinnen und Einwohner der Zentralschweiz.

Im LUKS Sursee produziert die Hauptküche täglich Mahlzeiten für Patientinnen und Patienten an den Standorten Sursee und Wolhusen, externe Kunden und Mitarbeitende in den Personalrestaurants. Die Menüzubereitung für die Patientinnen und Patienten erfolgt im Cook & Chill-Verfahren.

**Stellenantritt**
1. Juli 2010 oder nach Vereinbarung

**Aufgaben**
- Führung von 4-5 Mitarbeitenden in der Diätküche inkl. Instruktion
- Verantwortung für die Personaleinsatzplanung der Diätküche inkl. Administration
- Bedienung und Betreuung des elektronischen Menüwahlsystems
- Überwachung und Endkontrolle der Speiseverteilung am Band
- Erstellung und Bearbeitung von Rezepten und Menuplänen für die Diätküche
- Entwicklung von neuen Speiseideen
- Tägliche Mitarbeit bei der Speisenzubereitung
- Einhaltung und Weiterentwicklung der internen Kostformen
- Organisation und Leitung von Sitzungen
- Hygieneverantwortung im eigenen Bereich gemäss Hygienekonzept
- Verantwortung für die Personalentwicklung und die Lernendenausbildung

- **Anforderungen**
- Abgeschlossene Berufsprüfung als Diätkoch/Diätköchin evtl. mit eidg. Berufsprüfung als Spital-/Heimkoch oder Gastronomiekoch
- Mehrjährige Berufserfahrung sowie Erfahrung in der Führung
- Kommunikationsstarke Persönlichkeit
- Freude und Geschick im Umgang mit Mitarbeitenden
- Kundenorientiertes Denken und Handeln
- Erfahrungen mit Cook & Chill und im Prozessmanagement von Vorteil
- Identifikation mit den Anforderungen der Lebensmittelhygiene
- Kreativität und Innovation

**Wir bieten**
- Sehr modern eingerichteter Arbeitsplatz
- Geregelte Arbeitszeit, 42-Stunden-Woche, 1 bis 2 Wochenendeinsätze pro Monat
- Interessante und verantwortungsvolle Tätigkeit in einem gut eingespielten Team
- Internes Bildungsangebot und diverse Personalvergünstigungen
- Besoldung nach kantonalen Richtlinien

**Kontakt**
Mario Breit, Leiter Küchen, Telefon 041 926 52 90
(Montag bis Freitag, 08.00 bis 15.00 Uhr)

**Bewerbungsvorgehen**
Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an das Luzerner Kantonsspital, Nadja Ineichen, Departements-Personalleiterin, Postfach, 6210 Sursee.

Luzerner Kantonsspital
Personalabteilung
Postfach
CH-6210 Sursee

Tel. +41 (0)41 926 45 45
Fax +41 (0)41 926 47 78
www.ksl.ch

6390-3618

RESTAURANT REUSSBRÜCKE

**Kochen mit Leidenschaft auf hohem Niveau**

Wenn Sie dieser Satz anspricht, dann sind Sie unser Mann (oder Frau). Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.
**Für Infos Telefon 044 760 11 61,**
Herr Klaus Imhof verlangen

Restaurant Reussbrücke,
Muristrasse 32, 8913 Ottenbach
Telefon 044 760 11 61
www.reussbruecke.ch

5269-2849

**dine&shine**
EVENT CATERING

Dine&Shine ist die **Event Catering Abteilung** der SV (Schweiz) AG. Zusätzlich zum Catering in der «maag eventhall» führt sie Grossanlässe (bis 3000 Personen) in der ganzen Schweiz durch. Mit den Restaurationen der Messe Zürich, den Betrieben Schiffcatering Thunersee und *STADE DE SUISSE* Gastro AG werden oft Synergien genutzt. Wir suchen per **1. April 2010** oder nach Vereinbarung eine sehr motivierte und flexible Persönlichkeit, die das Eventbusiness liebt!

# Küchenchef/in 100 %

In dieser anspruchsvollen Kaderfunktion sind Sie für die Planung, die Kalkulation und den Einkauf für die verschiedenen Events zuständig. Ihre organisatorischen Fähigkeiten stellen sie mit viel Engagement, Begeisterungsfähigkeit und Innovation täglich unter Beweis. Mit Kreativität und Inszenierung verblüffen Sie unsere Gäste mit einem trendigen und qualitativ hochstehenden Speiseangebot. Ihr abwechslungsreiches Aufgabengebiet beinhaltet nebst der Führung der Produktionsküche, auch die Mithilfe bei der Umsetzung der Hygienevorschriften gemäss ISO-Standard. Als belastbarer Teamplayer, zw. 28–43 Jahre, führen Sie selbstständig Tages- und Mehrtagesanlässe durch, denken und arbeiten aktiv mit. Diverse administrative Tätigkeiten runden ihr Aufgabengebiet ab.

**Ihr Profil**
- Abgeschlossene Ausbildung als Koch sowie Weiterbildung zum Gastronomiekoch von Vorteil
- Event- und Führungserfahrung in ähnlicher Postition
- Organisationstalent, saubere und strukturierte Arbeitsweise
- Zahlenverständnis
- Administrations- und PC- Kenntnisse
- Fahrausweis und Auto unbedingt erforderlich
- Freude am Beruf, Selbstständigkeit
- Bereitschaft und Flexibilität in der ganzen Schweiz zu arbeiten

Weitere Infos finden Sie unter **www.dine-shine.ch**

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto und Lohnvorstellungen an:

Dine&Shine
SV (Schweiz) AG
Georges Lehmann, Eventcatering Manager
Steinackerstrasse 43
CH-8902 Urdorf

**managed by SV**

6411-3638

**Bergün Filisur**
Das Bahndorf

Wer in der Schweiz heute an Schlittelbahn und Bahnfahren denkt, der kommt an Bergün Filisur nicht vorbei. Bergün Filisur – das Bahndorf, bietet interessante und vielseitige berufliche Herausforderungen in diesem einzigartig spannenden touristischen Arbeitsumfeld an. Der Verein Bergün Filisur Tourismus ist das Center of Competence für sämtliche touristischen Entwicklungs- und Vermarktungsaktivitäten der Region. Er stellt den absoluten Konsumentenfokus sicher und leistet somit einen wesentlichen Beitrag zu einer gästefreundlichen, anregenden und rentablen Ferienregion.

In unserer Geschäftstelle in Bergün sind folgende Stellen per sofort oder nach Vereinbarung neu zu besetzen:

## LeiterIn Front Office (80%)

**Ihre Aufgaben.** Direkte Gästebetreuung vor Ort (Verkauf und Beratung am Schalter und telefonisch) › Gästebetreuung per Mail, Unterstützung Aufbau Kundendatenbanken und Newsletter für Gäste › Abwicklung Kurtaxenzahlungen › Hotel- und Ferienwohnungsbuchungen vornehmen, Verwaltung der Datenbanken › Mitarbeit bei überregionalen Events.

**Unsere Anforderungen.** Ausbildung im kaufmännischen Bereich, vorzugsweise im touristischen Umfeld (Fremdsprachen I, E) › Sie kennen sich mit den gängigsten EDV-Programmen gut aus › Sie haben erste Berufserfahrungen am Empfang/Front Office bereits gesammelt › Zuverlässig, flexible und motivierte Person.

## ProduktmanagerIn Freizeit (100%)

**Ihre Aufgaben.** Weiterentwicklung des vermarktbaren Angebots von Bergün Filisur Tourismus › Aufbereitung der Angebote für die Distribution über die verschiedenen Kommunikationskanäle › Konzeption, Produktion und Umsetzung der verschiedenen Marketingmittel › Enge Zusammenarbeit mit lokalen, regionalen und nationalen Organisationen › Betreuung von Journalisten und Medienschaffenden.

**Unsere Anforderungen.** Aus- und Weiterbildung in Marketing oder Tourismus (Tourismusfachschule) › Erste Berufserfahrungen im Produktmanagement bereits gesammelt › Erfahrungen und hohe Affinität zu elektronischen Medien, Web 2.0 › Gute Kenntnisse der Region, bestehendes Netzwerk erwünscht › Serviceorientiert und belastbar › Erfolgreiche(r) KommunikatorIn mit viel Eigeninitiative › Interessiert ein junges Team mitzuprägen.

**Interessiert?** Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung an:
Bergün Filisur Tourismus, Stefan Steiner, Geschäftsführer, Hauptstr. 83, 7482 Bergün/Bravuogn
www.berguen.ch, www.filisur.ch

graubünden

6394-3619

BERGBAHNEN • HOTELS • KONGRESSE
STEILSTE ZAHNRADBAHN DER WELT

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 an Freizeiterlebnissen. Auf 2132 m ü.M. werden in den herrlich gelegenen Hotels Bellevue und Pilatus-Kulm nicht nur die Ausflugs- und Hotelgäste verwöhnt, sondern auch hervorragende Möglichkeiten für Tagungen, Familienfeste und Events aller Art und Grösse geboten. Weitere Verpflegungsmöglichkeiten gibt es in den Bergrestaurants Krienseregg, Fräkmüntegg sowie im Chalet.

Zur Verstärkung unseres Hotel- & Gastronomieteams suchen wir – **per April oder nach Vereinbarung**

**Küchen**
- **Sous Chef/in** mit abgeschlossener Berufsausbildung, Führungserfahrung und guten Englischkenntnissen
- **Jungköche/innen** mit abgeschlossener Berufsausbildung und Englischkenntnissen
- **Patisseriemitarbeiter/in** mit abgeschlossener Berufsausbildung als Konditor/in oder Confiseur/in
- **Praktikant/in** (für Hotelfachschüler/in, für 6 Monate)
- **Hilfsköche/innen** mit guten Deutschkenntnissen und Erfahrung

**Restaurants**
- **Restaurantionsfachmitarbeitende** mit abgeschlossener Berufsausbildung und guten Englischkenntnissen
- **Servicehilfen** mit sehr guten Deutschkenntnissen und Erfahrung

**Empfang/Rezeption/Seminare & Bankette**
- **Gästebetreuer/in** ortskundig und sehr gute Englischkenntisse (weitere Fremdsprachen von Vorteil)
- **Praktikant/in** Empfang/Rezeption/Seminare & Bankette (für Hotelfachschüler/in für 6 Monate)

Weitere Informationen zu diesen Stellen finden Sie unter www.pilatus.ch

Wir bieten befristete und unbefristete Anstellungen, bei der Selbständigkeit und Eigenverantwortung gefragt sind. Es erwarten Sie ein offenes und kollegiales Arbeitsklima in einer dynamischen Unternehmung mit vorwiegend Tagdienst.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige und schriftliche Bewerbung mit Foto an Frau Ruth Ott, Leiterin Personal.

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

SGS SGS Quality. Our Passion.

6180-3479

Wir suchen für die idyllische, direkt am Murtensee gelegene und zum

**5-Sterne-Hotel «Le Vieux Manoir»**

gehörende

**«PINTE DE MEYRIEZ»**

einen

**jungen Chef de Partie**

Da wir mit unserem kleinen Team bereits nach den ersten 6 Monaten vom Gastroführer Gault Millau mit 14 Punkten bewertet wurden, sind Fachabschluss sowie Erfahrungen in einem entsprechenden Gastronomiebetrieb erforderlich. Des Weiteren suchen wir

**Servicepraktikanten**

Eintritte jeweils nach Vereinbarung. Für weitere Informationen melden Sie sich bitte bei

**Herrn John Harper**
**Marzilistrasse 22a, 3005 Bern**
**Tel. 076 372 68 34**

oder senden Sie Ihre Unterlagen per E-Mail an: **harper@sunrise.ch**

6396-3621

**ALEXANDER**
DAS HOTEL AM ZÜRICHSEE
CH-8800 Thalwil

Für die charmanteste Oase am Zürichsee suchen wir für kommende Sommersaison noch Verstärkung.

Verspüren Sie Lust in einem jungen, tollen und motivierten Team zu arbeiten und dies an einem der schönsten Plätze direkt am Zürichsee? Sind Sie kreativ, ein Teamplayer, motiviert, motivierend, herzlich, freundlich und professionell?

Dann suchen wir genau **Sie!**

Ab 1. April/1. Mai 2010 oder nach Vereinbarung suchen wir noch:

- **Chef de Rang → Gastgeberinnen und Gastgeber**
- **Köche**
- **Buffetmitarbeiter**

Unterkunft vorhanden. Weitere Fragen? Kontaktieren Sie uns oder informieren Sie sich auf unserer Homepage; wir freuen uns auf Sie!

Hotel **Alexander am See**
Grégoire Allet, Hotelier
Seestrasse 182, 8800 Thalwil
☎ +41 (0)43 388 38 38
gregoire.allet@alexander-am-see.ch
www.alexander-am-see.ch

6407-3631

**Servicefachkraft (100%)**

Ab sofort, spätestens Anfang April, suchen wir eine Servicefachkraft, die unser Team mit ihrer freundlichen und zuvorkommenden Art unterstützt.

Sie verfügen über genügend Erfahrung im A-la-carte Service, sind flexibel, selbständig, gästeorientiert, teamfähig, zuverlässig und bewahren auch in hektischen Zeiten den Überblick?

Dann freut sich das Sonnen-Team um Gastgeber Mario Bolfing schon jetzt auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Hotel · Restaurant · Pizzeria SONNE
Hauptstrasse 82, CH-8840 Einsiedeln
Tel. +41 55 412 28 21, Fax +41 55 412 41 45
info@hotel-sonne.ch, www.hotel-sonne.ch

6307-3583

Zu unserem lebhaften Hotelbetrieb, nur eine halbe Stunde von Zürich und Luzern ertfernt, gehören 14 modern eingerichtete Seminarräume, 69 komfortable Hotelzimmer, eine moderne Bar und zwei Restaurants.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir dynamische und flexible Mitarbeiter

**1 Chef de Partie (m/w) auf 1. Mai 2010**

**1 Sales Representative (m/w)**

**Sofort oder nach Vereinbarung**

Mit Ihrem Können und Ihrer Freude am Beruf unterstützen Sie unser Team im lebhaften Hotelbetrieb tatkräftig. Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche, verantwortungsvolle Arbeit in einem eingespielten Team.

Eine abgeschlossene Berufslehre, Berufserfahrung, Freude am Beruf, effiziente und selbstständige Arbeitsweise setzen wir voraus.

Haben wir Interesse geweckt? Dann freut sich Tanja Fess, Leiterin Personal, auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

SeminarHotel am Ägerisee
Seestrasse 10, 6314 Unterägeri
Telefon 041 754 61 61
Telefax 041 754 61 71
www.seminarhotelaegerisee.ch

6354-3594

# ResortWalensee

★★★★

**www.resortwalensee.ch**

Wir sind ein innovatives und junges Resort direkt am Walensee und am Flumserberg gelegen mit Ferienwohnungen, Hotellerie und Gastronomie, eigenem Jachthafen und Beach.

Für die Verstärkung unseres wachsenden Teams suchen wir Sie:

### Restaurationsleiter mit eidg. Fachausweis

Operative Führung und Organisation Gastronomie mit den Restaurant- und Küchenleiter. Abgeschlossene Berufslehre und Höhere Fachschule, langjährige Kenntnisse im Bereich Controlling, F&B und Personalführung.

### Chef de Réception

Abgeschlossene Berufslehre mit langjähriger Erfahrung in ähnlicher Anstellung. Fliessend Deutsch, Englisch und holländische Sprachgewandtheit mündlich und schriftlich sind Grundvoraussetzung.

### Koch/Köchin

Abgeschlossene Berufslehre, in internationaler Küche versiert.

### Barkeeper/in

Abgeschlossene Berufslehre oder langjährige Erfahrung, absolvierte Barfachschule, spricht fliessend Deutsch und Englisch, Holländisch von Vorteil.

### Restaurationsfachmann/-frau

Abgeschlossene Berufslehre, fliessend Deutsch und Englisch.

### Réceptionist/in

Abgeschlossene Berufslehre, Bereich Reservationsdesk, fliessend Deutsch, Englisch, Holländisch von Vorteil.

Es erwartet Sie eine interessante und spannende Arbeitsstelle in einem jungen und gestärkten Team mit guten Vertragsbedingungen.

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

**Walensee Resort AG, Gostenstr. 20, CH-8882 Unterterzen**
**Tel. +41 (0) 81 7259090, Fax +41 (0) 81 7259091**
**E-Mail: roberto.pagano@resortwalensee.ch**

6364-3602

# SV

catering & services

SV Schweiz ist die nationale Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie. Als professionelle Gastgeberin bringen wir Genuss und Wohlbefinden in den Alltag unserer Gäste. Für das Geschäftsfeld **Business** suchen wir per **15. Mai 2010** oder nach Vereinbarung einen

## Assistant Restaurant Manager 100 % (w/m)

Im **SBB Restaurant WylerPark in Bern** verpflegen sich täglich bis zu 500 Gäste mit einem abwechslungsreichen, qualitativ hoch stehenden Angebot, bestehend aus 2 verschiedenen Tagesmenus, einem vegetarischen Gericht, einem reichhaltigen Salatangebot sowie einem Free-Choice-Buffet. Zahlreiche Zwischenverpflegungen runden das Angebot ab. Im Cateringbereich werden Sonderanlässe und Apéros durchgeführt.

In dieser anspruchsvollen Kaderfunktion führen Sie ein Team von 6 Mitarbeitenden und sind für den reibungslosen Serviceablauf sowie für die Organisation von Sonderanlässen verantwortlich. Zu Ihrem Aufgabengebiet gehören zudem die Mitarbeit an der Front, die Inventuraufnahme, die Personaleinsatzplanung, Qualitätskontrollen und die Stellvertretung des Restaurant Managers bei dessen Abwesenheit. Diverse administrative Arbeiten runden Ihren Tätigkeitsbereich ab.

**Ihr Profil**
- Abgeschlossene Ausbildung im Gastgewerbe
- Führungserfahrung
- Gastgeber/in mit Charme
- Gute PC-Kenntnisse
- Sprachkenntnisse in deutsch und französisch
- Sicheres Auftreten
- Initiativ und selbständig

**Wir bieten**
- Permanente Aus- und Weiterbildung
- Entwicklungsmöglichkeiten
- Überdurchschnittliche Sozialleistungen

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

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

SV

6366-3602

# SORELL HOTEL ZÜRICHBERG

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

Für unser

## Sorell Hotel Zürichberg

Orellistrasse 21, 8044 Zürich

suchen wir per sofort einen

## Chef Tournant (w/m)
## Chef Saucier (w/m)

**Ihre Aufgabe:** Ihr Aufgabengebiet umfasst hauptsächlich das Erstellen der Mise en place für den à la carte und Bankettservice, das Zubereiten von Gerichten sowie das selbständige Führen eines Postens. Zudem sind Sie für die tägliche Warenkontrolle, das Durchführen von Banketten, die Mitgestaltung der Angebotsplanung sowie die Einhaltung der HACCP-Richtlinien zuständig. Ebenfalls helfen Sie bei der Ausbildung der Lernenden und Praktikanten mit.

**Ihr Profil:** Sie sind eine teamfähige, zuverlässige, belastbare und einsatzfreudige Person mit abgeschlossener Berufsausbildung, die bereits einige Jahre Berufserfahrung als Chef de Partie mitbringt. Zudem sind Sie flexibel, offen für Neues, arbeiten selbständig und bringen kreative Ideen in unsere hochstehende Gourmetküche.

**Wir bieten** Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

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

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

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

6389-3615

# HOTEL Flüela

Das Flüela Hotel***** verfügt über 69 Zimmer, einen Speisesaal mit 120 Plätzen, ein À-la-carte-Restaurant «Zur Flüela Post» und das «Flüela-Stübli» (16 Punkte Gault Millau) sowie über zwei Bars und die Flüela Oasis (Wellness vom Feinsten für Ihr Wohlbefinden).

Das Flüela wurde 1868 eröffnet und befindet sich in der 4. Generation im Besitze der Familie Gredig. Das Haus wurde laufend renoviert und modernisiert und bietet jeden Komfort in einem elegant-rustikalen Ambiente. Wir legen sehr viel Wert auf exzellente Küche, gepflegten Service und persönliche Betreuung.

Nach zehnjähriger Tätigkeit hat sich unser Küchenchef entschieden, sich auf Ende Wintersaison einer neuen Herausforderung zu stellen. Aus diesem Grunde suchen wir in Jahresstelle – Eintritt nach Absprache – spätestens 1. Oktober 2010

## eine Küchenchefin oder einen Küchenchef

- Verfügen Sie über Erfahrung in der gehobenen Gastronomie (à la carte sowie Halbpension) und haben Freude, mit marktfrischen Produkten zu arbeiten?
- Besitzen Sie das Organisationstalent und die Fachkenntnisse kleinere wie grössere Bankette, oft auch verschiedene gleichzeitig, zu servieren?
- Sind Sie innovativ und möchten Sie Ihre Ideen verwirklichen?
- Besitzen Sie Kenntnisse und Erfahrung im preisbewussten Einkauf, in der Speisekalkulation, in der Warenkontrolle sowie Gestaltung von Menüs und Karten?
- Es bereitet Ihnen keinerlei Mühe, einer Brigade von ca. 15 Personen kompetent und sicher vorzustehen und Sie verlieren auch in hektischen Zeit nicht den Überblick?
- Haben Sie bereits in einer ähnlichen Position Erfahrung gesammelt oder sind Sie auf dem Sprung, diese Herausforderung anzunehmen?
- Interessiert Sie eine selbstständige und mit vielen Kompetenzen versehene Kaderposition?
- Wir legen grossen Wert auf eine «geradlinige», auf die Gerichte konzentrierte Gestaltung wie Präsentation.
- Es erwarten Sie ein motiviertes Team in einem ungezwungenem Arbeitsklima sowie zeitgemässen Entlöhnung.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an:

Herrn Marco Borer, Direktor, Flüela Hotel,
Bahnhofstrasse 5, 7260 Davos Dorf

Quality. Our Passion. SWISS QUALITY HOTELS® INTERNATIONAL DAVOS

6399-3624

# Marriott ZÜRICH

Das Zürich Marriott Hotel ist ein First-Class-Business-Hotel und befindet sich im Herzen der Stadt Zürich am Ufer der Limmat. Das Hotel wurde umfangreich renoviert und reflektiert Hingabe zum Detail. Die 264 Zimmer und Suiten bieten neben Stil, Innovation und modernster technischer Infrastruktur teilweise auch einen atemberaubenden Blick auf Altstadt, See und die Schweizer Alpen.

Des Weiteren haben unsere Gäste die Wahl aus zwei über die Stadtgrenzen hinaus bekannten Restaurants. Das «White Elephant» steht für authentische thailändische Küche und verwöhnt die Gäste mit leichten, fantasievoll gewürzten Gerichten. Im Restaurant «eCHo» wird die Schweizer Küche nach Originalrezept zubereitet und kreativ präsentiert.

Die «Bar & Lounge 42» rundet das Angebot ab und ist Treffpunkt für Hotelgäste, Nachtschwärmer und Liebhaber ausgesuchter Cocktails. In unseren 12 modernen Veranstaltungsräumen organisieren wir massgeschneiderte Events für bis zu 600 Personen.

Marriott ermöglicht Ihnen mit über 3100 Hotels in über 68 Ländern weltweit ausgezeichnete Karrierechancen. Neben einem spannenden Arbeitsumfeld in einer lebendigen Stadt profitieren Sie von vielen Benefits einer internationalen Hotelkette.

Wir suchen für unser renommiertes First-Class-Business-Hotel ab **1. April 2010** oder nach Vereinbarung einen

## Director of Sales & Marketing (m/w)

Wir wünschen uns einen motivierten Mitarbeiter m/w mit viel Engagement, sehr guten Führungsqualitäten und hohem Dienstleistungsbewusstsein. Sie verfügen bereits über Erfahrung in dieser oder einer vergleichbaren Position in der Hotellerie und können fundierte Kenntnisse in allen klassischen Aufgaben einer Verkaufsabteilung vorweisen.

Sie sind Mitglied der Geschäftsleitung und tragen Verantwortung für die gesamte Verkaufsabteilung, die Reservierung sowie die Eventabteilung. Zudem obliegt Ihnen die Verantwortung für die Erreichung eines Höchstmasses an Belegung in den Bereichen Logis, Konferenzen & Bankette bei einer auf das Optimum ausgelegten Preispolitik mit dem Ziel, einen maximalen Umsatz zu erzielen.

Hierfür etablieren Sie ambitionierte Verkaufsziele für die Verkaufsabteilung und gewährleisten eine Erreichung dieser Vorgaben. Sie tragen Sorge, dass die Geschäftsbeziehungen zu Firmenkunden, Fluglinien, Reisebüros, Reservierungsagenten usw. aufrechterhalten, Vertriebswege, Internet- und Tagungsvermittler gepflegt und ausgebaut werden.

Sie sind ebenso im Rahmen des Finanzwesens für die Kontrolle aller Ausgaben der Verkaufsabteilung sowie aller realistischen Kostenreduzierungen zuständig.

Verhandlungssicheres, fliessendes Deutsch und Englisch in Wort und Schrift (eine weitere Fremdsprache wäre von Vorteil) sind für Sie kein Problem, ebenso sind Sie im Besitz des Führerscheins der Klasse B.

Wenn Sie über Verhandlungsgeschick, ein souveränes Auftreten und ausgeprägte kommunikative Fähigkeiten verfügen, dann sollten wir uns kennenlernen.

Wir hoffen, Ihr Interesse geweckt zu haben und freuen uns auf Ihre vollständigen und aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Angabe Ihres möglichen Eintrittstermines zu Händen von Herrn Heinz Giesen:

**Zürich Marriott Hotel**
Heinz Giesen
Dir. of Human Resources
Neumühlequai 42
CH-8001 Zürich
Tel. +41 (0)44 360 74 20
Fax +41 (0)44 360 73 03
heinz.giesen@marriotthotels.com
www.zurichmarriott.ch
www.coolinary.ch

Marriott Ranked Lodging Industry's Most Admired Company & One of the Best Companies to Work For by FORTUNE®

6400-3629

# HOTEL VITZNAUERHOF VITALRESORT

Das Hotel Vitznauerhof Vitalresort mit 53 neu eingerichteten Zimmern und Suiten und neuem MedinWellSPA verwöhnt seine Gäste auf höchstem Niveau. Nutzen Sie die Gelegenheit und vervollständigen Sie unser **Eröffnungsteam** (Jahresbetrieb).

## BÄCKER/IN / CONFISEUR (w/m)

- abgeschlossene Ausbildung und Erfahrung
- speditive und einfühlsame Arbeitsweise
- zielstrebiges und qualitätsorientiertes Handeln
- Sie kommunizieren in D, E und F, evt. I

Wir bieten Ihnen eine anspruchsvolle und spannende Tätigkeit sowie ein einmaliges Umfeld. Starten Sie mit uns in eine erfolgreiche Zukunft.
Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Seestrasse • 6354 Vitznau • Switzerland
Phone +41 41 399 77 77 • Fax +41 41 399 76 66
info@vitznauerhof.ch • www.vitznauerhof.ch

6415-3638

★ ★ ★ ★ ★

## 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 Stelle ist durch einen kompetenten und teamfähigen Mitarbeiter zu besetzen:

**ADMINISTRATION** F & B Mitarbeiter / Praktikant
Ideale Voraussetzungen sind eine abgeschlossene Berufslehre im Gastgewerbe, Deutsche Muttersprache, sowie Sprachkenntnisse in französisch, ev. italienisch.

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.

GAULT&MILLAU
Hotel des Jahres 2009

## Grand Resort Bad Ragaz

Das Grand Resort Bad Ragaz steht für Qualität und exzellenten Service. Identifizieren Sie sich damit, dann nutzen Sie die Chance im führenden Wellbeing & Medical Health Resort Europas zu arbeiten.

Für die beiden Grand Hotels Quellenhof & Spa Suites und Hof Ragaz suchen wir nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter (w/m)

**Köche** (Commis de cuisine, Demi-chef de partie, Commis pâtissier)

**Servicemitarbeiter** für Bar, Restaurants und In-Room Dining

**Stellvertretender Leiter Innerer Dienst**

Detaillierte Informationen zu den ausgeschriebenen Stellen finden Sie auf unserer Homepage www.resortragaz.ch.

Frau Pamela Bareit, Personalassistentin Grand Hotels, freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (mit Foto) und steht Ihnen bei Fragen unter Telefon 081 303 27 23 oder karrieren@resortragaz.ch gerne zur Verfügung.

GRAND RESORT
Bad Ragaz
★★★★★

Grand Resort Bad Ragaz AG · 7310 Bad Ragaz · Switzerland · www.resortragaz.ch
Tel. +41 (0)81 303 30 30 · Toll-free 00800 80 12 11 10 · Fax +41 (0)81 303 30 33

**PHYSIO THERM®**
Infrarotkabinen

Physiotherm ist ein sehr erfolgreiches Unternehmen in der Gesundheits- und Wellnessbranche und der führende europäische Hersteller von Infrarotkabinen.

Für unser Vertriebsgebiet **Graubünden** suchen wir ab sofort eine/n

## Außendienstmitarbeiter/in (Vollzeit)

Mit Ihrem überzeugenden Auftreten und Ihrer Erfahrung in der Hotelbranche erweitern Sie engagiert unseren Kundenstamm. Sie setzen gekonnt Ihr Verkaufstalent, Ihre Kommunikations- und Abschlussstärke ein, um unser hervorragendes und hochwertiges Produkt in der Hotellerie einzuführen.

Bewerbungen an: bewerbung@physiotherm.com oder Physiotherm GmbH, Industriestrasse 44, 8304 Wallisellen, Tel.: 044 830 8040, **www.physiotherm.ch**

6387-3613

---

HOTEL KREUZ & POST

## GRINDELWALD

Gepflegtes 4-Sterne-Hotel an zentraler Lage mit 82 Betten, Wellness-Oase, Spezialitätenrestaurant, Snack-Bar, Aufenthaltsräumen, Konferenzraum

Wir suchen ab kommender Sommersaison, ca. 20. Mai 2010 oder später, folgende qualifizierte Mitarbeiter, wenn möglich für länger

### Koch/Köchin
Entremetier, an selbstständiges und hygienisches Arbeiten gewöhnt

### Servicefachangestellte
mit Aufstiegsmöglichkeiten zum Chef de Service ab Wintersaison
Sprachen D/E/F

### Buffetmitarbeiter/in
Sie haben Berufserfahrung in der Gastronomie, sind flink und freundlich

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung
Hotel Kreuz & Post, Frau Helena Konzett, 3818 Grindelwald
Telefon: 033 854 54 92 / kreuz-post@bluewin.ch

6370-3606

---

**Gesucht:**
**Alleinkoch bis 40-jährig,**

mit Erfahrung in Bestellwesen, Menüplanung, der gerne frisch kocht und seine Gäste mit saisonalen Spezialitäten verwöhnt. Restaurant mit Seesicht in Horgen bietet ab 1. Mai eine Jahresstelle mit Kost und Logis. Samstag und Sonntag frei. Restaurant Bar Chalet, Horgen, Tel. 076 377 00 73, ricardo@restaurant-chalet.ch, www.restaurant-chalet.ch

**Gesucht:**
**junge dynamische Servicemitarbeiterin**

mit gepflegter Erscheinung zwischen 20 und 35 Jahre. Restaurant mit Seesicht in Horgen bietet ab 1. Mai eine Jahresstelle mit Kost und Logis. Samstag und Sonntag frei. Restaurant Bar Chalet, Horgen, Tel. 076 377 00 73, ricardo@restaurant-chalet.ch, www.restaurant-chalet.ch

6385-3612

---

RUNWAY 34

## Fasten Seat Belts, it's Check in Time

**Runway34 – ein weltweit einzigartiges Restaurantkonzept lässt Sie die Faszination des Fliegens und Reisens hautnah erleben.**

Wir begeistern unsere Gäste mit einem einzigartigen Ambiente rund um die Ilyushin 14 (russisches Fracht- und Passagierflugzeug, Jahrgang 1957) und entführen diese mit unseren aufgestellten und internationalen Flight Attendants auf eine kulinarische Reise rund um die Welt.

**Zur Vervollständigung unserer Cabin Crew suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/einen motivierte/n und belastbare/n**

### Maître de Cabine Chef de Service

Sind Sie interessiert, in einer einmaligen Atmosphäre zu arbeiten? Der Fliegerei nahe sein, ohne Jetlag, Zeitverschiebung und ständiges aus dem Koffer Leben? Dann sind Sie bei uns richtig! Mit Ihrer aufgestellten, flexiblen Art und hohen Einsatzbereitschaft ergänzen Sie unsere Crew optimal. Sie verfügen über Erfahrung in der Mitarbeiterführung (unser Team besteht aus 10–15 Flight Attendants), besitzen eine gute Sozialkompetenz und sind ein Teamplayer mit Organisationsflair. Wirtschaftliches Denken bezüglich Mitarbeitereinsatzplanung und Beverage-Einkauf wird vorausgesetzt. Es erwarten Sie ein junges, dynamisches Team und eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe.

Senden Sie uns noch heute Ihre vollständigen Unterlagen. Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen unsere Geschäftsleitung, Yvonne Weber/Tina Soltermann.

**RUNWAY RESTAURANTS AG**
Rohrholzstrasse 67, 8152 Glattbrugg
www.runway34.ch E-Mail info@runway34.ch
Telefonische Auskünfte 043 816 34 34 Fax 043 816 34 16

6146-3458

---

Sporthotel
**Wildstrubel**
CH – 3775 Lenk im Simmental
www.wildstrubel.ch

**Herzlich Willkommen im Mittelpunkt an der Lenk**

und im neu umgebauten und aussergewöhnlichen «Sporthotel Wildstrubel». Zum Frühlings- und Sommersaisonstart sind Sie unsere begeisterungsfähige Persönlichkeit als:

### Rezeptionist/in D/F/E
(ab sofort mit Ablösung der Chef Rezeption, Fidelio-Erfahrung und in Ganzjahresstelle)

### Rezeptionist/in Tournant/e D/F/E
Ab 22. Mai 2010 mit Fidelio-Erfahrung

### Bardame/-mann für unsere Hotelbar
Eintritt per 28. Mai 2010

### Etagen-Hausmitarbeiter
Eintritt per 25. Mai 2010

Wir zelebrieren für unsere Gäste täglich mediterrane sowie internationale Köstlichkeiten und saisonale Spezialitäten. 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

6409-3633

---

★★ ★★
*Hotel Cristallo*
AROSA

Das familiär geführte Erstklasshotel mit 70 Betten und Gourmet-Restaurant „Le Bistro" befindet sich im Zentrum von Arosa. Wir suchen für die kommende Sommersaison folgende Mitarbeiter:

**Küche**
**Saucier**
**Entremetier**
**Gardemanger**

Guter Verdienst. Kost und Logis auf Wunsch im Hause. Wenn Sie Freude haben, in einem jungen und dynamischen Betrieb mitzuwirken, bitten wir Sie, sich mit den üblichen Unterlagen an folgende Adresse zu bewerben:
Hotel Cristallo, 7050 Arosa, Tel. 081 378 68 68
oder an hotel@cristalloarosa.ch

6367-3603

---

zur Haue

**Herzlich willkommen zu einer neuen Herausforderung!**

Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir nach Vereinbarung einen

### Chef de Partie

Wir bieten Ihnen eine neue Herausforderung im Zunfthaus zur Haue, ein durch die Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF geführter, öffentlicher Betrieb – ein Restaurant mit vielen Besonderheiten.
Unser Geschäftsführer will mit Ihnen gemeinsam qualitativ hoch-stehende Bankette und anspruchsvolle À-la-carte-Gerichte zubereiten.
Sie bringen Kreativität und Leidenschaft am Kochen mit und setzen Ihre Begeisterung und Philosophie gerne im Team um.

Sie haben die Kochlehre erfolgreich absolviert und somit gute Voraussetzungen, die hohen Ansprüche unserer Gäste zu erfüllen. Wir freuen uns auf Sie!

Bei uns haben Sie am Sonntag immer und jeweils unter der Woche 1 Tag frei. Der 13. Monatslohn ist selbstverständlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Foto an
Belvoirpark Hotelfachschule Zürich
Frau Dolores Boldini-Herzog
Leiterin Finanzen & Controlling/HR
Seestrasse 141,
8002 Zürich

8110-3429

---

Marriott
ZÜRICH

Das Zürich Marriott Hotel ist ein First-Class-Business-Hotel und befindet sich im Herzen der Stadt Zürich am Ufer der Limmat. Das Hotel wurde umfangreich renoviert und reflektiert Hingabe zum Detail. Die 264 Zimmer und Suiten bieten neben Stil, Innovation und modernster technischer Infrastruktur teilweise auch einen atemberaubenden Blick auf Altstadt, See und die Schweizer Alpen.

Des Weiteren haben unsere Gäste die Wahl aus zwei über die Stadtgrenzen hinaus bekannten Restaurants. Das «White Elephant» steht für authentische thailändische Küche und verwöhnt die Gäste mit leichten, fantasievoll gewürzten Gerichten. Im Restaurant «eCHo» wird die Schweizer Küche nach Originalrezept zubereitet und kreativ präsentiert.

Die «Bar & Lounge 42» rundet das Angebot ab und ist Treffpunkt für Hotelgäste, Nachtschwärmer und Liebhaber ausgesuchter Cocktails. In unseren 12 modernen Veranstaltungsräumen organisieren wir massgeschneiderte Events für bis zu 600 Personen.

Marriott ermöglicht Ihnen mit über 3100 Hotels in über 68 Ländern weltweit ausgezeichnete Karrierechancen. Neben einem spannenden Arbeitsumfeld in einer lebendigen Stadt profitieren Sie von vielen Benefits einer internationalen Hotelkette.

Wir suchen für unser renommiertes First-Class-Business-Hotel ab **1. April 2010** oder nach Vereinbarung einen

## Chef de Partie im À-la-carte-Bereich (m/w)

Idealerweise verfügen Sie bereits über fundierte Erfahrungen (2–3 Jahre) in der gehobenen Küche und sind bestrebt, Ihr Wissen in ein erfolgsorientiertes und zielstrebiges Team einzubringen. Zu Ihren Qualitäten zählen Selbstständigkeit, Kreativität, Verantwortungsbewusstsein den Gästewünschen gegenüber sowie eine hohe Einsatzbereitschaft und Flexibilität.

Wir wünschen uns Mitarbeiter, für die der Gast und dessen Wünsche im Mittelpunkt stehen. Sie erwartet ein sehr gutes Betriebsklima und die Möglichkeit, sich persönlich weiterzuentwickeln.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen und aussagekräftigen Unterlagen, welche Sie bitte an die unten aufgeführte Adresse senden.

**Zürich Marriott Hotel**
Heinz Giesen
Dir. of Human Resources
Neumühlequai 42
CH-8001 Zürich
Tel. +41 (0)44 360 74 20
Fax. +41 (0)44 360 73 03
heinz.giesen@marriotthotels.com
www.zurichmarriott.ch
www.coolinary.ch

Marriott Ranked Lodging Industry's Most Admired Company & One of the Best Companies to Work For by FORTUNE®

6401-3626

---

centerVision

Für unsere beiden **Fünfsterne Superior Grand Hotels Bellevue in Gstaad und Les Trois Rois in Basel** suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen Profi für die Führung des Bereichs

## Marketing & Communication Services (m/w)

**Ihre Aufgaben**

Als Bindeglied zwischen den beiden Hotels sind Sie Anlaufstelle für die Umsetzung sämtlicher Marketing & Communication Massnahmen. Sie erstellen Kommunikationsmittel und sind verantwortlich für den Webauftritt beider Hotels sowie die Einhaltung des CI/CD. Weiter wirken Sie auch bei der Erarbeitung von Marketingkonzept, -plan und -strategie mit.

**Ihr Profil**

Idealerweise verfügen Sie über mehrjährige Berufserfahrung in den Bereichen Marketing, Hotellerie und Tourismus. Sie verfügen über ein ausgeprägtes Kommunikationstalent und ausgezeichnete redaktionelle Fähigkeiten. Ihr Planungs-, Verhandlungs- und Organisationsgeschick unterstützt Sie bei der Erfüllung der vielseitigen Aufgaben.

Interessiert? Es erwartet Sie eine spannende und ausbaufähige Stelle in einem attraktiven Umfeld. Arbeitsort ist die Managementgesellschaft centerVision AG in Basel. Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (inkl. Foto) an:

**centerVision AG**
Frau Gitta Haas
St. Alban-Anlage 68, 4052 Basel
oder per E-Mail an gitta.haas@centervision.ch

8426-3642

## 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 |
|---|---|---|
| Geschäftsführer m/w | Region Zürich/ Schaffhausen | J11505 |
| Hotelbereichsleiter | Region Bern | J11471 |
| Direktor für Businesshotel | Region Bern | J11485 |
| Gastgeber Ehepaar | Region Bern | J11487 |

## Kaufmännischh/ Finanzen/ HR/ IT

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---|---|---|
| Assistant Restaurant Manager (w/m) | Region Bern | J11452 |

## Réception / Front Office

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---|---|---|
| Receptionistin | Region Zürich/ Schaffhausen | J11484 |
| Receptionistin | Region Zentralschweiz | J11481 |
| Réceptionist/in | Region Ostschweiz | J11478 |
| Receptionistinnen | Region Waadt/ Unterwallis | J11295 |
| Réceptionspraktikant/in | Region Zürich/ Schaffhausen | J11287 |
| Rezeptionist/in | Region Oberwallis | J11494 |
| Rezeptionist/in | Region Graubünden | J11454 |

## Food & Beverage

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---|---|---|
| Chef de Rang | ganze Schweiz | J11460 |
| F&B Coordinator | Region Graubünden | J11497 |
| F&B Koordinatorin (Malediven) | International | J11272 |
| Chance zu vergeben: Kochlehrling | ganze Schweiz | J11451 |
| Chef de Service m/w | Region Zentralschweiz | J11469 |

## Küche

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---|---|---|
| Demi-chef de partie | Region Basel | J11496 |
| Jungköchin/-koch, Chef de Partie | Region Zürich/ Schaffhausen | J11499 |
| Chef Pâtissier m/w | Region Zentralschweiz | J11468 |
| Chef de Partie & Thaiköchin | Region Zürich/ Schaffhausen | J11501 |
| Commis de cuisine | Region Basel | J11495 |
| Chef de partie (Spanien - Costa Brava) | International | J11502 |
| Chef de partie | Region Graubünden | J11503 |
| Chef de partie | Region Bern | J11475 |
| Küchenchef | International | J11480 |
| Küchenchef | Region Zürich/ Schaffhausen | J11483 |
| Chef de partie (Irland - Kerry) | International | J11275 |
| Demi-chef de partie | Region Oberwallis | J11276 |
| Chef de partie | Region Oberwallis | J11277 |
| Commis de cuisine | Region Neuchâtel/ Jura | J11292 |
| Chef de Partie | Region Basel | J11293 |
| Hilfskoch (m/w) | Region Zürich/ Schaffhausen | J11296 |
| Chef patissier (England - Dorset) | International | J11456 |
| Chef pâtissier (England - Cornwall) | International | J11458 |
| Commis de cuisine | Region Bern | J11462 |
| Chef de Partie/Commis de Cuisine | Region Bern | J11466 |
| Commis de cuisine | Region Bern | J11467 |
| Chef de partie | Region Mittelland (SO,AG) | J11271 |
| Commis de cuisine | Region Oberwallis | J11278 |
| Chef pâtissier | Region Zürich/ Schaffhausen | J11285 |
| Demi-chef de partie | Region Zürich/ Schaffhausen | J11286 |
| Chef de partie | Region Zürich/ Schaffhausen | J11459 |
| Koch / Sous-chef | Region Zürich/ Schaffhausen | J11490 |
| Küchenchef | Region Freiburg | J11289 |
| Demi Chef de Partie (w/m) | Region Zürich/ Schaffhausen | J11464 |

## Service / Restauration

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---|---|---|
| Chef de rang/ Servicefachangestellte | Region Zürich/ Schaffhausen | J11288 |
| Restaurationsfachfrau und Chef de partie | Region Graubünden | J11284 |
| Servicemitarbeiter (w/m) | Region Zürich/ Schaffhausen | J11297 |
| Mitarbeitende/r Room Service | Region Bern | J11298 |
| Chef de rang | Region Bern | J11473 |
| Servicefachangestellte w/m | Region Zürich/ Schaffhausen | J11453 |
| Chef de rang für Spätdienst & Roomservice | Region Bern | J11472 |
| Commis de rang | Region Bern | J11455 |
| Servicemitarbeiterin | Region Bern | J11489 |
| Commis de rang (England - Newick) | International | J11504 |
| Office-/ Buffetmitarbeiter/in | Region Ostschweiz | J11479 |
| Service MitarbeiterIn | Region Bern | J11470 |
| Chef de service | Region Graubünden | J11274 |
| Chef de rang (Spanien - Costa Brava) | International | J11493 |

## Service / Res

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---|---|---|
| Commis de rang (England - London) | International | J11492 |
| Servicefachangestellte | Region Bern | J11294 |
| Stellvertretenden Café-Leiter (M/W) | Region Zürich/ Schaffhausen | J11457 |
| Serviceangestellter | Region Basel | J11491 |
| Serviceaushilfen gesucht | Region Zürich/ Schaffhausen | J11461 |
| Chef de Rang und Foodrunner | Region Zürich/ Schaffhausen | J11500 |
| Chef de service (m/w) | Region Zürich/ Schaffhausen | J11507 |
| Servicemitarbeiterin | Region Zürich/ Schaffhausen | J11465 |
| Restaurantleiterin | Region Zürich/ Schaffhausen | J11482 |
| Servicemitarbeiter/in | Region Ostschweiz | J11477 |
| Chef de rang | Region Bern | J11290 |
| Koch | Region Zentralschweiz | J11509 |
| Bankett- und F&B Leiter | Region Bern | J11488 |

## Bar / Events / Bankett

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---|---|---|
| Küchenchef/in | Region Zürich/ Schaffhausen | J11510 |
| Bartender m/w (Luxury river cruise liner) | International | J11273 |

## Hauswirtschaft

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---|---|---|
| Leiterin Hauswirtschaft (Gouvernante) | Region Graubünden | J11498 |
| Gouvernante | Region Bern | J11486 |
| Fachfrau Hauswirtschaft 50 % | Region Bern | J11506 |

## Beauty / Wellness / Fitness / Spa

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---|---|---|
| Wellness Therapeutin oder Praktikantin | ganze Schweiz | J11300 |

## Technik / Hauswart

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---|---|---|
| Facharbeiter Technik (m/w) | Region Zürich/ Schaffhausen | J11281 |
| Technischer Allrounder für ein Hotel | Region Bern | J11474 |

## Lehrstellen/ Praktikum

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---|---|---|
| Hotelfachmann/-frau | Ganze Schweiz | J5419 |
| Koch/Köchin | Ganze Schweiz | J5422 |
| Cuisinier/Cuisinière | Toute la suisse | J5551 |
| Employé/e de commerce HGT | Toute la suisse | J5427 |
| Kaufmann/-frau HGT | Ganze Schweiz | J5423 |
| Spécialiste en hôtellerie | Toute la suisse | J5426 |
| Restaurationsfachmann/-frau | Ganze Schweiz | J5421 |
| Spécialiste en restauration | Toute la suisse | J5424 |
| Réceptionspraktikant/in | Region Zürich/ Schaffhausen | J5337 |

## Express Stellengesuche

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| B847 | CEO, GM, Direktion, Verwaltung, Bereichsleitung | 44 | CH | per sofort | D\|F\|E\|PG |
| B934 | Chef de Réception / Direktionsassistenz | 35 | DE | per sofort | D\|F\|E |
| B991 | Chef de Service / Restaurant Manager | 49 | CH | per sofort | D\|F\|E |
| B904 | Chef de Serviec/Geschäftsführerin | 37 | Ch | per sofort | D\|F\|I\|E |
| B434 | Direktor / Geschäftsleitung | 39 | CH | per sofort | D\|F\|E |
| B362 | Event/Bankett/Administration | 50 | CH | per sofort | D\|F\|I\|E\|HU |
| B994 | Eventmanager / Projektkoordinatorin/ Reisetätigkeit | 28 | CH | per sofort | D\|F\|E |
| B1014 | Gebäudeunterhalt / Leiter Technik | 32 | CH | per sofort | D |
| B945 | GM, CEO, Direktion | 29 | CH | per sofort | D\|F\|E\|ES |
| B964 | Gouvernante / Hauswirtschaft / Service | 21 | CH | per sofort | D\|I\|E |
| B450 | Kinderanimator, Kinderskilehrer, Privatlehrer | 49 | CH | per sofort | D\|F\|I\|E |
| B957 | Koch | 41 | CH | per sofort | D\|F\|E |
| B935 | Koch, Pizzaiolo | 24 | SK | per sofort | D\|F\|I |
| B913 | Massage, Wellness- und Spa | 46 | CH | per sofort | D\|F\|I\|E\|ES |
| B974 | Night Auditor/ Receptionist | 22 | RU | per sofort | D\|F\|I\|E\|RU,ES |
| B140 | Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung | 44 | DE | per sofort | D\|E |
| B939 | Praktikum Administration, Réception | 22 | CH | per sofort | D\|F\|E |
| B989 | Réception / Night-Auditor / Nacht Concierge | 49 | CH | per sofort | D\|F\|E |
| B473 | Service | 28 | AT | per sofort | D\|E |
| B354 | Serviceangestellte/ Barmitarbeiterin | 24 | DE | per sofort | D\|F\|E\|TR |
| B329 | Servicefachangestellter, Chef de service | 53 | AT | per sofort | D\|F\|E |
| B972 | Servicekraft, Thekenkraft | 34 | EG | per sofort | D\|E\|EG |
| B1018 | Sommelier | 38 | CH | per sofort | D |

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

Stand per 15. 3. 2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

6424-3541

Das Gästecenter Obergoms ist die Tourismusorganisation für die Region zwischen Niederwald und Oberwald im Oberwallis und zuständig für sämtliche Tourismusfragen unseres malerischen Hochtales. Die **Loipe Goms** und der traditionsreiche **Int. Gommerlauf** sind zwei unserer wichtigsten Geschäftsfelder während der Wintersaison. Der Sommer ist geprägt von einem aktiven Natur- und Genusserlebnis.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. Juni 2010

## eine(n) Produkt Manager Nordisch

Zu den Aufgabenbereichen gehören die Entwicklung von Angeboten in Zusammenarbeit mit unseren touristischen Partnern, die Pflege der Geschäftsbeziehungen mit Langlauf- und Sportverbänden, die Organisation des Sommer- und Winter-Gommerlaufs sowie die Planung, Organisation und Umsetzung von Marketingaktivitäten im Bereich Nordisch.

**Sie bringen mit:**
- Diplom einer Tourismusfachschule oder andere gleichwertige Ausbildung im Bereich Marketing/Events
- Berufserfahrung im Tourismus und/oder im (Event-)Marketing
- Muttersprache Deutsch sowie gute Kenntnisse in Französisch und Englisch
- Engagierte, sportbegeisterte, teamorientierte und kommunikative Persönlichkeit
- Selbstständige Arbeitsweise und sicheres Auftreten
- Leistungsbereitschaft, Belastbarkeit und Zuverlässigkeit

Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz in einer der schönsten Ferienecken der Schweiz, ein eingespieltes und motiviertes Team von fünf Mitarbeitern und eine vielseitige und abwechslungsreiche Tätigkeit in einer wachsenden Tourismusorganisation.

OBERGOMS

Stellenantritt: 1. Juni 2010 oder nach Übereinkunft

Interessiert? Dann senden Sie noch heute Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an folgende Adresse:

Sibylle Bitterli, Gästecenter Obergoms, Geschäftsführerin
3985 Münster, Tel. +41 27 974 68 65, bitterli@obergoms.ch

6352-3562

---

Hotel ARVENBÜEL Restaurant

## Hotel Arvenbüel Amden

auf der Sonnenterrasse über dem Walensee, sucht für die Sommersaison vom 1. Mai bis 15. Nov. jüngere, motivierte und belastbare Mitarbeiter

**2 Servicefachangestellte m/w**

**1 Büffettochter**
auch zur Mithilfe im Service.

Sind Sie SchweizerIn oder AusländerIn mit deutscher Muttersprache, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Fam. Rüedi, Hotel Arvenbüel
8873 Amden
Tel. 055 611 60 10 Fax 055 611 21 01
Info@arvenbuel.ch
www.arvenbuel.ch
Montag Ruhetag

6397-3692

---

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unseren schönen und modern eingerichteten Gastbetrieb im Zürcher Oberland in Festanstellung eine

## Köchin/Koch 100% (bis ca. 35 Jahre alt)

mit abgeschlossener Ausbildung sowie vorzugsweise mit ein paar Jahren Berufserfahrung in der Schweizer Gastronomie. Gemeinsam mit dem Küchenteam sorgen Sie selbständig für eine gleichbleibend gute Qualität unserer frischen Gerichte. Ausserdem sind Sie für die Angebotsplanung zuständig und führen das Küchenteam mit aktiver Mitarbeit am Herd sowie mit Ihrem fundierten Wissen und Können. Haben wir Ihr Interesse geweckt und sind Sie interessiert, in einem gut besuchten Gastbetrieb mit Ihrem persönlichen Engagement sowie Ihrer Kreativität massgeblich zum Erfolg beizutragen, dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Chiffre 6408-3632 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

6408-3632

---

Ein Betrieb der Gamag Management AG · www.gamag.ch

Wirtschaft zum Schützenhaus

Für unser vielseitiges Restaurant auf der Luzerner Allmend, mit regem à la carte- und Bankettbetrieb, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

## Betriebsassistentin

Für die Betreuung unserer Gäste stellen wir uns eine aktive, aufgestellte und gepflegte Persönlichkeit vor, welche an der Front tätig ist und den Geschäftsführer in seiner Abwesenheit vertritt.

Dank der abgeschlossenen Servicefachausbildung und einigen Jahren Berufserfahrung übernehmen Sie die Vorbildfunktion im Team. Zudem haben Sie ein ausgeprägtes Flair für Dekoration und Gestaltung. Sie beherrschen die deutsche Sprache und verstehen es, unsere Kundschaft herzlich und kompetent zu bewirten.

## Servicefachangestellte/n 100%

Sie haben eine abgeschlossene Servicefachausbildung, Erfahrung im à la carte-Service und sprechen fliessend Deutsch. Auch in hektischen Zeiten behalten Sie den Überblick und einen kühlen Kopf. Teamgeist und Flexibilität setzen wir voraus.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freut sich Herr Max Thoma, Geschäftsführer.

Horwerstrasse 93 Tel. +41 (0)41 310 15 84 www.schuetzenhaus-allmend.ch
6005 Luzern Fax +41 (0)41 311 15 57 info@schuetzenhaus-allmend.ch

6377-3697

---

## Hotel Wellenberg – Ihr Zuhause in Zürich

Wir suchen für unser gepflegtes First Class ****Hotel Wellenberg mit 45 Zimmern, in der Altstadt von Zürich gelegen, per 1. April 2010 oder n.V. eine(n)

## Réceptionist(in)

Sie sind eine jüngere Persönlichkeit mit Réceptionserfahrung und fühlen sich in einem kleinen Team wohl. Zudem sind Sie gepflegt, kommunikationsfreudig und gerne bereit, zusätzliche Verantwortung zu übernehmen. Sie sprechen fliessend Deutsch und Englisch, eventuell Französisch und/oder Russisch. An unserer Réception sollten Sie mit Ihrer positiven Ausstrahlung überzeugen und Freude im Umgang mit unserer anspruchsvollen, internationalen Kundschaft haben.

- Fidelio-Grundkenntnisse
- Microsoft-Office-Anwender-Kenntnisse
- Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift

Eine spannende Herausforderung und ein junges Team erwarten Sie. Ich freue mich auf Ihre Bewerbung und stehe Ihnen bei Fragen jederzeit gerne zur Verfügung.

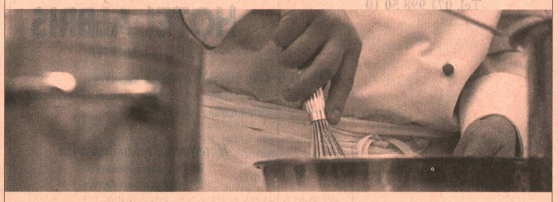
HOTEL WELLENBERG****
Ina Groth, Front Office Manager
Niederdorfstrasse 10
8001 Zürich

ina@hotel-wellenberg.ch
www.hotel-wellenberg.ch

6392-3617

---

SV grO
catering & services



SV Schweiz ist die nationale Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie. Als professionelle Gastgeberin bringen wir Genuss und Wohlbefinden in den Alltag unserer Gäste. Für das Geschäftsfeld **Business** suchen wir per 1. Mai 2010 oder nach Vereinbarung eine/n

## Koch 100% (w/m)

Alles im Glas - Die Alumni Lounge stellt ein neuartiges, modernes & urbanes Gastronomiekonzept der ETH Science City auf Hönggerberg dar. Alle Gerichte werden im Einmachglas zubereitet, vor den Gästen frisch aufbereitet und serviert. Nach dem Komplettumbau im Jahr 2010 erstrahlt die Alumni Lounge in neuem Glanz, welcher Lifestyle und gemütlichen Retro-Look vereint. Dieses Trendlokal bietet vom speziellen Frühstücksangebot über die extra für die Alumni Lounge entwickelten, wöchentlich wechselnden Mittag- & Abendessen im Einmachglas bis hin zu gemütlichen Apéritif-Kreationen alles, was das Herz begehrt. Zudem reizen in der wärmeren Jahreszeit die knackigen Salate und leichten Vorspeisen, welche im Sonnenschein auf der Piazza genossen werden können.

Auch im Getränke-Bereich geht SV Schweiz mit der Alumni Lounge neue Wege und inszeniert Trendprodukte, welche eine Gemeinsamkeit verbinden: **Alles im Glas.** Am Abend lockt die Alumni Lounge mit hausgemachten Cocktails, frisch gezapften Bierspezialitäten und auserlesenen Weinen für den gemütlichen Ausklang des Tages. Unterhalten werden die Gäste von einem wechselnden, kulturellen Angebot, welches von Live-Musik bis hin zu Lesungen und Podiumsgesprächen führt. Auf www.alumnilounge.ch werden alle Acts im Vorfeld angekündigt und kommuniziert.

Einer innovativen, aufgeschlossenen, kreativen und neugierigen Persönlichkeit bieten wir die einmalige Chance, von Anfang an dabei zu sein und folgende Aufgaben zu übernehmen:
- Aktive Unterstützung bei der Neueröffnung & laufende Weiterentwicklung der Alumni Lounge
- Entwicklung des Angebots sowie laufende Weiterentwicklung von neuen Gerichten
- Angebotsplanung, Kalkulation, Einkauf
- Produktion der Gerichte zusammen mit 1 Hilfskoch
- Mithilfe bei Sonderanlässen
- Erledigen von administrativen Arbeiten

**Ihr Profil**
- Abgeschlossene Kochlehre mit 3 - 4 Jahren Berufserfahrung
- Interesse an Neuem sowie an der Weiterentwicklung des neuartigen Konzepts in Zusammenarbeit mit dem Hauptsitz und Food-Entwickler
- Kalkulationssicher
- Saubere, speditive, sehr exakte und selbstständige Arbeitsweise
- Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift

Arbeitszeit: Sonntag bis Donnerstag von 13.00 - 22.00 Uhr

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen

Tanja Fleissner, Human Resources Consultant, Telefon +41 43 814 14 41

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto und Lohnvorstellung an:

SV (Schweiz) AG
Tanja Fleissner
Human Resources Consultant
Memphispark
Wallisellenstrasse 57
Postfach
CH-8600 Dübendorf 1

SV

6382-3810

---

SIMMENHOF
HOTEL ★★★★

Das Hotel Simmenhof ist ein familiär geführtes 4-Sterne-Ferienhotel. Mit seinen 40 Zimmern, Wellness-Anlage, Restaurant sowie Bar bietet unser Betrieb eine abwechslungsreiche Tätigkeit.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per 1. Juni oder nach Vereinbarung

## Réceptionist/in, 100%

Sie sind verantwortlich für einen reibungslosen Ablauf aller Arbeiten, die mit der Réception in Zusammenhang stehen. Ihre Herzlichkeit und Hilfsbereitschaft, die Sie unseren Gästen entgegenbringen, tragen viel dazu bei, dass sich alle bei uns wohlfühlen.

Sie verfügen über Erfahrung an der Réception, gute Kenntnisse der deutschen, französischen und englischen Sprache sowie des Frontoffice-Programmes Protel, sind belastbar und behalten den Überblick auch in hektischen Situationen, dann erwartet Sie eine spannende und vielseitige Aufgabe in einem aufgestellten Team.

Fühlen Sie sich von diesem Inserat angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

Hotel SIMMENHOF
Fam. Minder, Geschäftsleitung,
CH-3775 Lenk im Simmental (Berner Oberland)
Tel. (+41) 033 736 34 34 Fax (+41) 033 736 34 36
E-Mail: info@simmenhof.ch

6404-3628

---

MATTENHOF RESORT

Für unseren Betrieb suchen wir per sofort oder nach Vereinbahrung eine(n)

**Assistant Front Office Manager Jahresstelle**

Sie haben Erfahrung im Umgang mit MS-Office und dem Front-Office-System Fidelio, sprechen und schreiben sehr gut Deutsch, Englisch und Französisch. Eine Basisausbildung im kaufmännischen Bereich oder in der Gastronomie und Erfahrung an einer Réception setzen wir voraus.
Zu Ihrem Aufgabengebiet gehört die Pflege unseres Internetauftritts, sowie die Bewirtschaftung der Verkaufskanäle und Unterstützung des F&B Managers in der Administration.
Wir sind ein dynamisches aufgestelltes Team und freuen uns auf Verstärkung.

Ihre Unterlagen senden Sie bitte an:

**Mattenhof Resort** - Hauptstrasse 36
3800 Interlaken -
info@mattenhofresort.com

6416-3639

Hotel ★★★ Toggenburg Wildhaus

Für unser Familienhotel mitten in einem tollen Wandergebiet, suchen wir per ca. 20. Mai 2010 oder nach Vereinbarung in Saison– oder Jahresstelle junge, aufgestellte und teamfähige Mitarbeiter:

**Chef de partie**

**Commis de cuisine**

**Servicefachfrau**

**Anfangs Gouvernante**

**Hotelfachfrau**

Haben Sie Lust in einem gut eingespielten Team mitzuarbeiten dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns einfach an.

Hotel Toggenburg
Peter Arn, Dir.
9658 Wildhaus
**Tel. 071 998 50 10**

6303-3559

---

SEEGER RESTAURANTS

Das legendäre **SEEGER** ist der Szenen-Treffpunkt der Ostschweiz. Die Grand Location verfügt über total 250 Sitzplätze, separate Lounge, vier Bars und Terassenplätze. An 7 Tagen in der Woche von morgens bis abends geöffnet.

Wir suchen nach Vereinbarung einen

**Sous Chef (m/w)**

sowie einen

**ambitionierten Jungkoch (m/w)**

Sie haben eine fundierte Ausbildung und Berufserfahrung in einer ähnlichen Position. Sie sind eine motivierte, flexible und leistungsorientierte Persönlichkeit, die bereit ist, sich neuen Herausforderungen zu stellen.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Pablo Diffusion SA, z.Hd. P. Ledergerber
Oberer Graben 2, Postfach 1617, 9001 St.Gallen
Phone: 071 222 97 92
Mail: info@seeger-restaurants.ch

6417-3640

---

*Kochendörfer's*
**HOTEL ALBRIS**
PONTRESINA

*Wir suchen per Anfang Juni 2010 oder nach Vereinbarung eine(n)*

***Hotelfach-Praktikanten/-in***
*ca. 70% Administration &*
*30% Halbpensions-Service*

*Haben Sie eine abgeschlossene Ausbildung in der Hotellerie oder im kaufmännischen Bereich und Interesse und Freude an einer abwechslungsreichen Stelle im Hotelfach? Dann rufen Sie uns doch einfach an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:*

*Stephanie Kochendörfer*
*Kochendörfer's Hotel Albris*
*7504 Pontresina*
*Tel 081 838 80 40, Fax 081 838 80 50*
*E-mail: hotel@albris.ch Internet: www.albris.ch*

6405-3629

---

ZERMATT BERGBAHNEN

Die Zermatt Bergbahnen AG (ZBAG) zählt mit 240 Mitarbeitenden und rund CHF 66 Mio. Jahresumsatz zu den führenden Bergbahnunternehmen im Alpenraum. Nach neun Jahren erstklassiger Aufbauarbeit geht unser CEO im Mai 2011 in Pension. Wir suchen für diese interessante und anspruchsvolle Aufgabe als

# CEO Zermatt Bergbahnen AG

**eine 35–55-jährige, dynamische und belastbare Persönlichkeit mit grossem Einsatzwillen und hoher Leistungsbereitschaft.**

Diese anspruchsvolle Leitungsfunktion beinhaltet die

- operative Gesamtleitung der Unternehmung
- Umsetzung der Strategie und Unternehmensziele nach Vorgabe des Verwaltungsrates
- Führung der Mitarbeitenden, Entwicklung der Unternehmenskultur und Optimierung der Zusammenarbeit mit Partnerunternehmungen und Leistungsträgern der Region
- Optimierung der Infrastruktur durch Initiierung von Bauprojekten mit terminlicher und finanzieller Überwachung von der Baueingabe bis zur Fertigstellung

**Erwartet wird:**

- solide betriebswirtschaftliche und/oder technische Ausbildung (FH, Uni, ETH) oder entsprechende Erfahrung mit betriebswirtschaftlicher bzw. technischer Weiterbildung
- mehrjährige, erfolgreiche Führung eines mittelgrossen Dienstleistungsbetriebes, vorzugsweise im Tourismus-, Freizeit- oder Transportbereich – Verbundenheit mit den Bergen und Schneesport
- strategisches und unternehmerisches Denken und Handeln (mit guten Kenntnissen in den Bereichen Strategie, Marketing, Finanzen, Management, Organisation und Technik)
- integre, souveräne Persönlichkeit mit der Fähigkeit, sich in Äusserungen und Handlungen positiv einzubringen
- gute Sprachkenntnisse in Wort und Schrift in D/E und mündliche Verständigung in F und/oder I
- Bereitschaft zur Wohnsitznahme und Integration in Zermatt

**Wir bieten:**

- eine selbstständige, anspruchsvolle und vielseitige Tätigkeit in einer einmaligen Destination
- angenehmes Arbeitsklima mit einem hoch motivierten Team
- der Verantwortung entsprechende Entlöhnung und fortschrittliche Sozialleistungen
- umfassende Einarbeitungsphase

**Stellenantritt:** Im 2. Quartal 2011 oder nach Absprache

Wenn diese Stelle Ihr Interesse geweckt hat und Sie den Anforderungen entsprechen, senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen **bis spätestens 6. April 2010** an Herrn Hans-Peter Julen, VR-Präsident ZBAG, Postfach 462, 3920 Zermatt.

6398-3623

---

HOTEL FORTUNA BAD RAGAZ

**Servicemitarbeiterin**

in unser gepflegtes Restaurant-Cafe mit Berufserfahrung, Sprachen, auf April.

Senden Sie Ihre kurze Bewerbung an

Direktion Hotel Fortuna, 7310 Bad Ragaz

6311-3568

---

Im Jelmoli – The House of Brands – wird Shopping zum Erlebnis der besonderen Art. Internationale Mode und urbaner Lifestyle bestimmen das Markenangebot im Leading Premium Department Store im Herzen von Zürich.

Für die Einführung und Entwicklung eines exklusiven VIP Personal Shopping Service für unsere Top-Kunden, suchen wir eine/n modisch interessierte/n und ehrgeizige/n

# VIP–Service Spezialist/-in
## 50 – 80%

**Ihre Aufgaben**
In dieser neugeschaffenen, spannenden Herausforderung sind Sie Gastgeber und Ansprechpartner für die „Royal Kunden" unserer neuen Status-Kundenkarte. Sie organisieren das Personal Shopping ganz nach den Vorstellungen und Wünschen unserer VIP's. Diese werden in privater Atmosphäre, in der stylischen Royal Lounge, kompetent beraten und betreut. In Abstimmung mit beteiligten Abteilungen koordinieren Sie die gesamte Guest Relation mit unseren Top-Kunden. Sie bearbeiten dieses Marktsegment selbständig und proaktiv, führen eine eigene Kundenkartei und entwickeln die Dienstleistung stetig weiter.

**Ihre Qualifikationen**
Wir richten uns an mode- und stilbewusste Persönlichkeiten mit Erfahrung im Umgang mit anspruchsvoller Klientel. Eine Ausbildung und Berufserfahrung in der gehobenen Hotellerie ist von Vorteil. Sie sind in der Lage ihre Aufgaben selbständig zu organisieren, Prioritäten zu setzen und die Anforderungen effektiv umzusetzen. Hierbei kommen Ihnen ihre administrativen Fähigkeiten zu Gute. Ein gepflegtes Erscheinungsbild mit erstklassigen Umgangsformen sowie fliessende Deutschkenntnisse in Wort und Schrift werden vorausgesetzt. Zudem bereitet es Ihnen keine Mühe, Kunden in englischer Sprache zu betreuen.

**Unser Angebot**
Ein Tätigkeitsfeld mit viel Eigenverantwortung und Gestaltungsmöglichkeiten in einem urbanen, trendigen Unternehmen.

**Kontakt**
Bei Interesse senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:
Jelmoli AG, Claudio Bartesaghi, Postfach 3020, 8021 Zürich claudio.bartesaghi@jelmoli.ch

Jelmoli THE HOUSE OF BRANDS www.jelmoli.ch

6381-3659

---

## International

FERIEN VEREIN

**CLUB HOTEL TIRRENO**
Loc. Cala Liberotto
I – 08028 Orosei /NU (Sardinien, Italien)
www.clubhoteltirreno.it

**Sommersaison auf Sardinien!**

Für die kommende Sommersaison suchen wir die folgenden Mitarbeiter:

**Asst. Chef de Réception**
mit Erfahung in ähnlicher Position
Sprachen: Deutsch, Italienisch, Französisch
(ab Mitte April bis Mitte Oktober)

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

**Fitness- und Sportanimateure**
Sprachen: Deutsch und Italienisch
(ab Mitte April bis Mitte Oktober)

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

Fax 0039 / 0784 / 91132
E-Mail luc.schwarz@clubhoteltirreno.it

6368-3604

---

## Stellenvermittlungen

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

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

5762-201

---

**hoteljob.ch**

hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

Veränderungen beginnen hier
**www.hoteljob.ch**
Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

**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
5212-2815

**HESSER**
Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Zu vermieten in der Region Biel

**Attraktiver Betrieb**
mit 2 Restaurants

Der Betrieb liegt an einer guten Geschäftslage (Hauptstrasse) und verfügt über 100 Sitzpl. Aussen-Restaurant und genügend PP. Der Umsatz liegt bei Fr. 1.2 MIO – die Miete bei 6% vom Umsatz.

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055/410 15 57 – Fax 055/410 41 06
hesser@bluewin.ch
6365-3601

**Wir kaufen Ihr Hotel!**

Wir suchen Hotels in Skigebieten in den Kantonen GR, VS, BE, UR. Für uns sind Gebäude mit mindestens 20 Zimmern, eine Bar und ein Restaurant interessant. Seriosität und Diskretion sind für uns eine Selbstverständlichkeit.

Kontakt: skihotels@gmail.com
6410-3634

**Nous cherchons un Hotel!**

Nous sommes une compagnie basée en Suisse en pleine expansion qui cherche à acquérir ou louer hôtel de montagne. Si votre hôtel offre les conditions suivantes:

1. situé dans une station de ski à plus de 2500 mètres d'altitude
2. ayant plus de 20 chambres

Alors n'hesitez pas à nous contacter par e-mail: skihotels@gmail.com

Nous avons de nombreuses expériences très concluantes et restons ouvert à toute collaboration.
6331-3585

**Davos Platz, Restaurationsbetrieb zu vergeben.**

Für erfolgreichen Restaurationsbetrieb (Winter) in Davos - Platz suchen wir Pächter/in. Kein grosses Kapital nötig, dafür viel Fleiss und Können.

Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns per E-Mail an gastro@davosklosters.ch oder senden Sie uns Ihre Unterlagen an:

Davos Klosters Bergbahnen AG, Gastro, Brämabüelstr. 11, 7270 Davos Platz
6362-3590

## IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

**htr hotelrevue – 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. 12/2010** | **Nr. 13/2010** | **Nr. 14/2010** | **Nr. 15/2010** |
| **– Erscheint / Parution** | 25. 3. 2010 | 1. 4. 2010 | 8. 4. 2010 | 15. 4. 2010 |
| **– Anzeigenschluss / Délai** | 22. 3. 2010 | 29. 3. 2010 | 1. 4. 2010, 9.00 Uhr | 12. 4. 2010 |

**Anzeigenschluss / DélaiStellen / 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.

# immobilienrevue htr
# marché immobilier

**htr hotel revue** Nr. 11 / 18. März 2010

Auch unterwegs.

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association


**Spa-Planung**

Wie realistisch ist das einmalige, authentische und erst noch rentable Spa?

Bildautor

# Das perfekte Spa

**CAROLINE WÜEST**
WELLSWISS AG, LUZERN


Jeder Wellnessanbieter hat sich diese Fragen vermutlich schon gestellt: Wie verschaffe ich meinen anspruchsvollen Gästen den erwarteten Mehrwert? Sucht der Gast bei mir einfach nur Ruhe? Oder ist es das vielbesagte Kribbeln in den Haarwurzeln, während einer Wohlfühlbehandlung? So individuell wie der Gast ist auch sein persönliches Wellnessziel. Deshalb gilt: bevor ich Wellness anbiete, brauche ich ein aussagekräftiges Wellness- und Spa-Konzept, welches sich nahtlos in die Gesamtphilosophie des Hauses einfügt.

## Planung als Erfolgsfaktor

Der Erfolg des Wellness-Angebots fängt schon bei der Konzeption an. Fehler zeigen sich aber auch erst während des Betriebs und erinnern dann dafür während Jahren, dass ausgerechnet dabei gespart wurde. So begegnet man leider auch heute noch Fehlern, die den Erfolg des gesamten Betriebs gefährden. Beispielsweise gibt es zusammengewürfelte Angebote ohne klare Ausrichtung oder Aussage, die Anlagen sind nicht auf die Gästestruktur des Hauses abgestimmt oder der Mix zwischen direkt rentablen (Behandlungen, Shops, usw.) und indirekt rentablen Bereichen (Fitness, Nasszonen, usw.) stimmt nicht. Weiter kann es sein, dass die Infrastruktur unübersichtlich, die Trennung zwischen Textil- und Nacktzonen ungenügend ist, die Relaxzonen fehlen oder zu klein sind oder dass die Beschilderung der Angebote fehlen oder unübersichtlich sind. Aber auch während des Betriebes gibt es noch einige Stolpersteine. So zum Beispiel wenn grundsätzlich zu wenig Fokus auf die Kompetenz und Qualität der Mitarbeitenden gelegt wird, wenn in den Nacktbereichen mangelnde Hygiene und Ordnung herrscht oder wenn das Wellnessangebot im eigenen Haus zu wenig transparent kommuniziert wird.

## Die perfekte Umsetzung

Der Markt widerspiegelt auch im Spa- und Wellnessbereich die Rastlosigkeit unserer heutigen Gesellschaft: die Erholungsurlaube werden immer kürzer, die Anforderungen an Angebot und Wirkung dafür immer höher. Die Gästetreue nimmt ab. Der Gast möchte verschiedene Angebote erfahren und sucht tendenziell auch für seine «Auszeit» die Abwechslung. Er wird aber auf jeden Fall nur wiederkommen, wenn er während seines Aufenthalts ein spezielles Erlebnis oder eine besonders nachhaltig wirksame Anwendung geboten bekommt.

Darum ist es für jeden Betrieb so wichtig, eine eigene Identität – auch in den Angeboten – zu haben. An das Bad im Käsezuber auf der Alp zwischen den Kühen erinnert sich jeder, an das letzte Sitzen im Whirlpool fast keiner. Will heissen, dass es extrem wichtig ist, eine hohe Kreativität in ein authentisches Angebot zu legen. «Wer nackt ist, ist verletzlich!» Dieses Sprichwort gilt für den Spa- und Wellnessbereich fast wie kein anderes. Eine Top-Infrastruktur, abgestimmt auf Grösse und Ausrichtung des Hauses ist heute Voraussetzung. Was aber den «echten» Wellnesseffekt auslöst, sind die Menschen, welche darin arbeiten. Jede Anwendung ist nur so gut, wie die Kompetenz der Person, welche sie ausführt.


ANZEIGE

# Anzeigenschluss verpasst?

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

htr hotel revue