

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2010)
Heft: 13

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: 14.07.2025

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

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotelrevue Nr. 13 / 1. April 2010

Der grösste Stellenmarkt der Schweiz
Le principal marché de la branche

Osterausgabe Nr. 14/2010
erscheint am Do., 8. April 2010
Anzeigenschluss Do., 1. April 2010, 9.00 Uhr

Veränderungen beginnen hier htr stellenrevue

www.hoteljob.ch

htr hotelrevue

reception@hotelleriesuisse

Schlüsselkompetenzen für
den Hotelpfand erwerben

www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung
Telefon 031 370 43 01

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

www.gastrojob.ch
Topjobs und Gastrojobs – ganze Schweiz

GastroJob

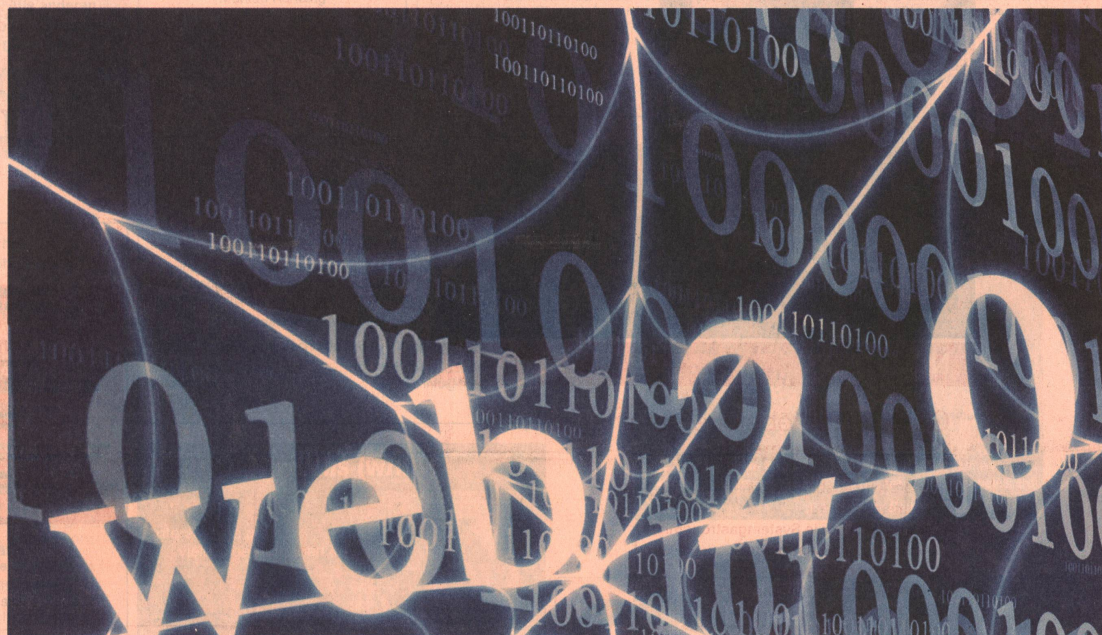
Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-4
Deutsche Schweiz	3-10
Suisse romande	8
Svizzera italiana	7
International/Marché international	7
Stellengesuche/Demandes d'emploi	10
Immobilien	11

Web 2.0

Wie kann ein
Hotelier Web 2.0
erfolgreich für sein
Unternehmen
einsetzen?



Zwischen Flirt und Banalität



MARTIN BLATTER
LIC. PHIL. I, DIPL. PUBL.
PROFESSOR HES-SO WALLIS –
STUDIENGANG TOURISMUS,
DOZENT AM NDS HF
HOTELMANAGEMENT

Der Begriff Web 2.0 bezieht sich, gemäss Wikipedia, neben spezifischen Technologien oder Innovationen wie Cloud Computing primär auf die veränderte Nutzung und Wahrnehmung des Internet. Wer jedoch heute von Web 2.0 redet, der denkt primär an Facebook. – «Was bringt mir als Hotelier das weltweite Geplapper, das sich an Kindlichkeit teilweise kaum überbieten lässt?» Doch halt, es gibt auch interessante Beispiele: Da fragt einer: «How much snow is there already? We are coming to Montafon at the end of february...» Antwort aus dem Hotel: «Hy Sam, it's snowing – for skiing it's perfect... see you soon :)»

Neues Potenzial

Dieses Beispiel zeigt gut auf, dass sich das Internet mit Web 2.0 zu einem nicht zu un-

terschätzenden Opinion-Leader-Medium mausert. Zur Erinnerung: im Tourismusmarketing sind Tipps und Empfehlungen von Bekannten und Freunden das A und O. Facebook kann solche Meinungsbildungsprozesse tatkräftig unterstützen.

Neue Möglichkeiten

Während Web 2.0 Wirklichkeit ist, dümpelt das Online-Marketing vieler touristischer Anbieter immer noch vor Web 1.0. Im Klartext heisst das: Hier hat der Benutzer reine Zuschauerfunktion, in Web 2.0 greift der User aktiv in das Geschehen ein. Das World Wide Web wird vom Zuschauer-Web zum Mitmach-Web. Ein grosser Vorteil von Web 2.0 ist die hohe Glaubwürdigkeit vieler Inhalte. Viele User stehen der Werbung skeptisch gegenüber, zweifeln aber meist

nicht an der Richtigkeit von Web-2.0-Inhalten. Der Grund: Der Inhalt wird auch von Usern generiert. Andere Benutzer behandeln die gefundenen Informationen, als kämen sie von Experten. Dies erklärt auch die steigende Popularität von Bewertungsseiten.

Fanpages im Web

Weitere Beispiele gefällig? Pizza Hut hat rund eine Million Fans auf Facebook – da nimmt sich sogar der Vizepräsident des Fanpage-Themas an! Restaurants in den USA gehen noch einen Schritt weiter: Sie nehmen Reservationen via Fanpage (Facebook-Widget von OpenTable) an. Für Hoteliers könnte das interessant sein: Facebook bietet Fanpages für Unternehmen, Destinationen, Hotels und so weiter. Facebook-

Fanpages können Fotostrecken, Videos oder eigene Programmierungen aufnehmen und sind wesentlich besser für touristische Akteure geeignet als etwa Facebook-Gruppen. Hier entsteht ein sozialer Raum – ähnlich wie ein Stammtisch. Facebook taugt nicht für lange Geschichten, sondern interaktiven Small Talk. (Diese Tipps stammen von www.tourismuszukunft.de – ein Klick lohnt sich!) Dieser Flirt könnte schnell jenseits der Banalität enden.

Möchten Sie Web 2.0 auch effizient nutzen? Wir zeigen es Ihnen, neben andern Themen, in einem modernen Lehrgang, bei dem Sie sich übrigens den Grössteil des Wissens von zu Hause aus aneignen können. Mehr unter www.ritzcampus.ch. Weitere Informationen erhalten Sie auch unter www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung.

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hotelleriesuisse.ch Rubrik Beratung «Beraternetzwerk»

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association



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



Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, insetate@htr.ch

htr hotel revue

WORK & GSTAAD IN GSTAAD WORKS FOR YOU



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

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

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 Büffettöchter
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

The Future Is Now – Welcome To The Future

Die mit einem COO vergleichbare Position beinhaltet sowohl die generell operativen Aufgaben als auch den Aufbau des Unternehmens und des Management-Teams, die Entwicklung von Services und neuen (Hotel-) Betrieben verbunden mit dem Auftrag einer optimalen Positionierung des Gesamtprodukts. Es bedingt erprobtes Marketing-Know-how, die Fähigkeit neue Businesspartner & Investoren zu gewinnen, hohe Affinität zu Themen wie Organisation, Administration, Unterhalt & Technik sowie zur strategischen Planung. Einschlägige Erfahrung mit Pre-Openings & Opening Procedures ist ein Must.

Der starke Auftritt der weltweit erfolgreich operierenden Gesellschaft und der exzellente Angebotsmix bilden ein Alleinstellungsmerkmal. Ideale Ausgangslage für Top Profis der Hospitality-Branche. Sie sehen sich in einer langfristig angelegten Stellung und kennen sich bestens aus mit den verschiedenen Stufen der integrierten Unternehmensplanung (Rolling Forecast). Mit geschickter Führung Ihrer Department Heads in den Bereichen Hotellerie, Gastronomie, FM, Sport- & Resort-Facilities bzw. mit konsequenter Einhaltung der Plandaten sichern Sie die Erreichung der ambitionierten Ziele.

Head Operation Hotels & Resort Schweiz

Mitglied der Geschäftsleitung – w/m

Sie kommunizieren exzellent auf allen Ebenen und haben wertvolle Erfahrungen in der internationalen Hotellerie gesammelt. Auslandspraxis, z.B. EMEA/Nordafrika und/oder USA bringen Sie mit. Als Absolvent einer der etablierten Hotelfachschulen haben Sie Ihr Wissen durch eine höhere betriebswirtschaftliche Zusatzbildung abgerundet und sind mit den schweizerischen Besonderheiten respektive der CH-Mentalität vertraut. Dass Sie bereits grössere Hotelbetriebe oder Resorts wirtschaftlich erfolgreich als Direktor geführt haben, wird vorausgesetzt.

Im Spannungsfeld «Bauherrschaft, Immobilien, FM, Konzernhotellerie und potentiellen Investoren» überzeugen Sie durch Kompetenz und Ausstrahlung. Als Hotellere/Hoteller mit Sinn für Lifestyle, Design & Avantgarde – Idealalter vierzig bis fünfundfünfzig – spielen Sie auf «Champions League-Niveau» und wollen mit Nachdruck ein Zeichen setzen! Dazu bieten wir Ihnen die entsprechende Plattform mit Ausbaupotential. – Interesse? Für den Erstkontakt am besten vorab CV mit Foto per Mail senden oder ganz einfach anrufen. Ausserhalb der Büroöffnungszeiten und am Wochenende auf +41 79 402 53 00. Volle Diskretion ist garantiert. Wir sind gespannt auf Sie.

Ralf-Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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



Seehotel Rigi-Royal

Für unser *** Familienhotel am Zugersee mit einer saisonal wechselnden Spezialitätenkarte suchen wir zur Verstärkung unseres Teams per sofort oder nach Vereinbarung:

- Geschäftsführer m/w

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto
Seehotel Rigi-Royal
Ruckstuhl AG
6405 Immensee
Tel: 041 850 31 31
E-Mail: info@hotel-rigi.ch

Kadernachwuchs (w/m)

«Interessante und vielseitige Aufgaben.»



weitere Jobs unter www.migros.ch

Entscheidend ist Ihr Potenzial! Die Gastronomie der Migros Ostschweiz ist im Aufwind. Um den Erfolg sicherstellen zu können, suchen wir junge (idealerweise 26-30 Jahre) und engagierte Kadernachwuchslleute, die den Wunsch haben, innerhalb einer individuellen Laufbahnplanung spannende und herausfordernde Leitungsfunktionen zu übernehmen. Wir suchen nach Vereinbarung

Kadernachwuchs (w/m) für die Zielfunktion Leiter/in Migros-Restaurant im Raum Ostschweiz

Ihr Aufgabengebiet

In einem 1- bis 2-jährigen individuell auf Sie zugeschnittenen Ausbildungsprogramm lernen Sie die Bereiche der Migros-Systemgastronomie kennen und werden auf die zukünftigen Anforderungen an eine/n Restaurantleiter/in vorbereitet.

Unsere Anforderungen

- Grundbildung im Bereich Gastronomie, z.B. Koch, Hotelfachassistent/in usw.
- Weiterbildung Niveau eidg. Fachausweis oder die Bereitschaft, diesen zu erlangen
- Mehrjährige relevante Berufserfahrung im Bereich der Systemgastronomie mit Führungserfahrung
- Dienstleistungs- und gastgeberorientiertes Denken und Handeln
- Hohe Sozialkompetenz
- Teamorientierte Persönlichkeit
- Kontaktfreude und Kommunikationsfähigkeit
- Überdurchschnittliche Leistungsbereitschaft
- Hohe Mobilitätsbereitschaft mit Zug oder Auto (Einsätze finden an verschiedenen Standorten statt)

Wir bieten

Die Migros bietet die besten Arbeits- und Anstellungsbedingungen im schweizerischen Detailhandel!

Wir suchen frische und qualitätsbewusste Mitarbeitende, die gemeinsam mit uns die Zukunft der Migros erfolgreich mitgestalten. Zudem bieten wir die Möglichkeit, in einem innovativen Unternehmen ein Kadernachwuchsprogramm zu absolvieren und eine interessante Stelle zu übernehmen.

Für nähere Auskünfte steht Ihnen Frau C. Willi, Fachleiterin Personal, gerne unter Telefon 071 493 23 62 zur Verfügung.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Online-Bewerbung unter www.migros.ch/DE/Stellen/stellenboerse.

Genossenschaft Migros Ostschweiz
Cornelia Willi, Personalles

MIGROS

Für unser schönes ****Ferien- & Seminarhotel Sântis im herrlichen Toggenburg/SG suchen wir per 1. Juni 2010 oder nach Übereinkunft folgende Teamplayer:

Chef de Service m/w

Küchenchef m/w

Jungkoch/Chef de Partie m/w

Hilfsbursche m/w

Gerne freuen wir uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen oder Ihren geschätzten Anruf.



**** Ferien- & Seminarhotel Sântis · CH-9657 Unterwasser
Telefon: +41 (0)71/998 50 20 · santis@beutler-hotels.ch

Ein Hotel der **Beutler Hotel Gruppe**



www.tropenhaus-frutigen.ch

Geschäftsführer Tropenhaus (m/w)

Das Tropenhaus Frutigen hat seine Tore im November 2009 eröffnet. Mit grossem Erfolg. Zahlreiche Besucher geniessen täglich die tropische Atmosphäre, die attraktive Ausstellung sowie die einzigartige Erlebnisgastronomie.

Das faszinierende Konzept mit nachhaltiger Wärmenutzung, Früchte-, Fisch- und Kaviarproduktion greift. Das Tropenhaus Frutigen ist innert Kürze als touristisches Highlight über die Region hinaus bekannt geworden und erfreut sich grosser Beliebtheit. Ein kompetentes Team von 60 Personen kümmert sich mit Engagement und Herzblut um die Zufriedenheit der Besucher. Da der bisherige Geschäftsführer nach einer äusserst intensiven Aufbauphase entschieden hat, sich beruflich neu zu orientieren, sind wir nun beauftragt, seinen Nachfolger als

Geschäftsführer (m/w)

für die Tropenhaus Frutigen AG zu finden. Sie setzen die erfolgreiche Startphase fort und machen aus dem Haus eine Marke und ein Magnet mit internationaler Ausstrahlung - und etablieren es als einen einzigartigen Treffpunkt für Touristen, Natur- und Technikinteressierte wie auch für kulinarische Feinschmecker. Der Angebots-Mix bietet vielerlei Aktivitäten: Zum einen Produktionsanlagen für tropische Früchte und Pflanzen, eine in der Schweiz einzigartige Störzucht mit Kaviarproduktion und ein

Energiepark mit erneuerbaren Energien welche den Besuchern offen stehen. Zum anderen Entwicklung kulinarischer Produkte für den Verkauf, Schweizer Kaviar aus den Bergen zum Geniessen, Restauration – auch für gehobene Ansprüche und Eventgastronomie. Ziel ist, den Weg zur wirtschaftlichen Selbstständigkeit fortzuführen und sich als wichtige Arbeitgeberin der Region weiter zu bewähren.

Wir suchen einen erfahrenen, organisationstarken und kreativen Macher mit fundierten Kenntnissen in Marketing und Betriebswirtschaft im Bereich Event/Gastronomie/Tourismus sowie der Fähigkeit, ein Team von motivierten Mitarbeitenden zu führen. Dieses Haus als Gastgeber führen und prägen, in Frutigen Wurzeln schlagen und sich engagieren – das können Sie sich vorstellen.

Wir sind gespannt auf Ihre Bewerbung!

Kontakt: Markus Theiler
René Barmettler

Jörg Lienert AG
Unternehmensberatung
in Personalfragen
Hirschsattelstrasse 15, Postfach
CH-6002 Luzern
Telefon 041 227 80 30
luzern@joerg-lienert.ch

Luzern, Zug, Zürich
und neu auch in
→ Basel.

JÖRG LIENERT
SELEKTION VON FACH-
UND FÜHRUNGSKRÄFTEN

Gastronomen aus Leidenschaft!

Wir suchen für einen aussergewöhnlichen

Landgasthof

an Toplage 15 Min. ab Zürich (Kanton Aargau) ein

Pächterpaar

Sehr hoher und konstanter Umsatz
Top eingerichtet, vollständiges, neuwertiges Inventar – nichts fehlt
Komplett renovierter Betrieb mit optimalen Betriebsabläufen

Räumlichkeiten:
Restaurant 35 Sitzplätze
Gourmetstube 45 Sitzplätze
Speisesaal 60–80 Sitzplätze
Speisesaal 35 Sitzplätze
Carnotet/Bar 35 Sitzplätze
20 Hotelzimmer
Gartenrestaurant 120 Sitzplätze
über 70 eigene Parkplätze

Sie verfügen über mehrjährige Berufserfahrung mit Leistungsnachweis und können von sich behaupten, dass Sie ein innovatives, kreatives Pächterpaar sind. Solvente Interessenten senden die Bewerbungsunterlagen an:

Chiffre 5806-3214 an htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Wir sind ein innovatives und junges Resort direkt am Walensee und dem Flumserberg gelegen mit Ferienwohnungen, Hotellerie und Gastronomie, eigenem Yachthafen und Beach Bar. Für die Verstärkung unseres wachsenden Teams suchen wir Sie:

Chef de Réception

Abgeschlossene Berufslehre mit langjähriger Erfahrung in ähnlicher Anstellung. Fließende Deutsche- & Englische Sprachgewandtheit mündlich und schriftlich sind Grundvoraussetzung. Holländische Sprachkenntnisse von Vorteil.

Barkeeper/in / DJ

Abgeschlossene Berufslehre oder langjährige Erfahrung, absolvierte Barfachschule, Sie sprechen fließend Deutsch und Englisch, Holländisch von Vorteil

Für unser neues Pizzeriaangebot
suchen wir zusätzlich ab 1. Mai 2010

Pizzaiolo

Langjährige Erfahrung, eigenständige Arbeitsweise und zuverlässig für den reibungslosen Ablauf auch in hektischen Servicezeiten.

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. roberto.pagano@resortwalensee.ch



Resort Walensee

★★★★

Hotel - Restaurants - Bar - Wellness
Gostenstrasse 20, CH-8882 Unterterzen
T: www.resortwalensee.ch
T: +41 (0) 81 - 725 90 90

Für die Leitung unseres Seminarhauses im Norden der Schweiz suchen wir **per sofort** eine vielseitige, motivierte, dienstleistungsbereite und ökologisch interessierte Persönlichkeit für die

GESCHÄFTSFÜHRUNG (m/w)

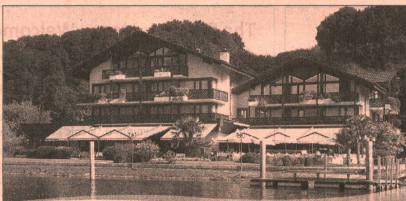
Ihr Profil:

- Sie möchten ein kleines gut eingespieltes Team in wunderschöner ländlicher Umgebung leiten
- Hotelfachabschluss oder langjährige Hotel-erfahrung
- Erfahrung im Seminar- und Veranstaltungsbereich inkl. Akquisition
- Gute Sprachkenntnisse in D und E (schriftlich & mündlich)
- Praktische Erfahrung in Hauswartung
- Interesse an aktuellem Erweiterungsprojekt
- Bewerbungen von Paaren sind willkommen

Bitte schicken Sie die Bewerbungsunterlagen mit handschriftlichem Begleitbrief bis Ende April 2010 an:

bachmann treuhand
Frau Susanne Bachmann
Grubenstrasse 1
CH-8200 Schaffhausen

6019-3149



Für unseren lebhaften ****Hotel- und Restaurantsbetrieb mit 25 Zimmern und 3 Restaurants (Sommer 150 Garten-sitzplätze) sowie Konferenz- und Banketträumlichkeiten für bis zu 135 Personen haben wir folgende Stelle zu besetzen:

REZEPTIONISTIN

Sie haben bereits Erfahrung an der Hotelrezeption, sind belastbar und verantwortungsbewusst, arbeiten selbständig, kennen sich mit dem Hotelreservationssystem Protel aus, sind freundlich und gästerorientiert, flexibel und auch an der Unterstützung in anderen Hotelbereichen interessiert, beherrschen D/E in Wort und Schrift, dann erwartet Sie bei uns eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche und interessante Aufgabe.

Wir bieten Ihnen eine fortschrittliche Mitarbeiterpolitik und einen wunderschönen Arbeitsplatz direkt am Vierwaldstättersee.

Haben Sie Interesse, mit Freude und Einsatzbereitschaft in unserem motivierten Team zu arbeiten, dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Wir freuen uns, Sie schon bald persönlich kennenzulernen.

Seehotel Sternchen Horw
Daniel Unterharrer, Direktor
Winkelstrasse 46 · 6048 Horw/Luzern/Schweiz
Telefon +41 (0)41 348 24 82 · Fax +41 (0)41 348 24 83
info@seehotel-sternen.ch · www.seehotel-sternen.ch

6073-1146

Die Gastronomiegruppe (zfv)

Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 1000 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 Sorrell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäcker-Konditorei in Zürich.

Für das von uns im Auftrag geführte

Bistro Steinhalle

Helvetiaplatz 5, 3005 Bern

suchen wir per sofort einen

Junior-Küchenchef (m/w)

Ihre Aufgabe: Sie sind für die Organisation der Bistroküche mit mediterranem Einfluss verantwortlich und arbeiten auf allen Posten der Küche aktiv mit. Zudem erstellen Sie die Angebots-, Aktions- und Aktivitätenplanung und sind für das Offertenwesen, den Einkauf sowie die Lagerbewirtschaftung verantwortlich. Sie führen und schulen ein Team von 2 Personen und sind für die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien zuständig. Verschiedene administrative Arbeiten sowie das Durchführen von Caterings gehören ebenfalls zu Ihrem Aufgabengebiet. In der Regel arbeiten Sie an 5 Tagen zwischen Dienstag und Sonntag von 9.00 bis 14.00 und von 18.00 bis 22.00 Uhr. Bei Spezialanlässen sind Sie zudem flexibel und einsatzbereit.

Ihr Profil: Sie bringen fundierte Kenntnisse als Koch und evtl. bereits als Sous-Chef sowie sehr gute la carte-Erfahrung mit und verfügen über PC-Kenntnisse (Word/Excel). Zudem sind Sie leidenschaftlicher Koch mit hohem Qualitätsbewusstsein und Kreativität, bringen Begeisterungsfähigkeit mit und arbeiten strukturiert. Führungserfahrung ist ebenfalls wünschenswert. Sie sind es gewohnt mit minimaler Infrastruktur Höchstleistungen zu erbringen und verfügen über unternehmerisches Denken und Handeln.

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

6050-3722



WALDHOTEL NATIONAL
Arosa

PROFIS GIBT ES VIELE!

WIR SUCHEN ABER EINEN GANZ BESTIMMTEN!

Begleiten Sie uns auf unserem Weg zum neuen Waldhotel National und wir bieten Ihnen das Sprungbrett auf Ihrem Weg zum erfolgreichen Gastgeberprofil.

Wenn Begriffe wie **aktiver Verkauf, Marketing, Mitarbeiterführung, Qualitätsmanagement, Detailpflege, Food & Beverage, Gastgeber mit Leidenschaft** und als **Vorbild** auch selber Hand anlegen für Sie keine Fremdworte sind, dann sind Sie die richtige Person!

Alles Weitere erfahren Sie bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch. Wir freuen uns, Sie schon bald kennen zu lernen!

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Post an:



Herr Steffen Volk
Waldhotel National
7050 Arosa
www.waldhotel.ch



PRIVATE SELECTION
HOTELS
ausgezeichnete Hotels

6050-3728



WELLNESS HOTEL CHASA MONTANA
Samnaun - Engadin - Schweiz

Qualität & Service par Excellence....

- 1 Stern Guide Michelin 2010 & 15 Punkte Gaultmillau
- Weinkeller mit mehr als 1000 Positionen
- 3 à la Carte Restaurants

Wir haben folgende Positionen zu vergeben (m/w):

- Chef de Reception (Jahresstelle n. Vereinbarung)
- Receptionistin (Jahresstelle ab Mai)
- Gouvernante (Jahresstelle ab Juni)
- Barkeeper für gehobene Lounge (ab Mai)
- Chef und Demi Chef de Rang (ab Mai)
- Chef Pâtissier (ab Mai)
- Chef und Demi Chef Entremetier (ab Mai)
- Chef Tournant (ab Mai)
- Chef de Partie für Gourmetrestaurant (ab Juli)
- Friseurin (ab Mai)
- Wellnesstrainer mit Massageerfahrung (ab Juni)

Wellness Hotel Chasa Montana****
CH-7563 Samnaun, Dorfstrasse 30, Personalchefin Dr. Verena Kronthaler
Tel.: +41 (0) 81 861 9000, Fax: 9011 v.kronthaler@hotelchasamontana.ch

www.hotelchasamontana.ch

6060-5141



RINGGENBERG
RESTAURANT

Unser Restaurant am Kornhausplatz ist ein beliebter Treffpunkt im Zentrum von Bern mit einer modernen, frischen und abwechslungsreichen Küche mit internationalem Flair.

Ab 1. Mai oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n kreative/n und belastbare/n

Jungkoch/ Jungköchin

und eine/n

Koch/ Köchin

die Freude daran haben, in einem jungen Team zu arbeiten.

Auf Ihre Bewerbung freut sich Nicole Hässler.

Restaurant Ringgenberg
Kornhausplatz 19, 3011 Bern, www.taberna.ch
Tel. 031 311 25 40, ringgenberg@taberna.ch

6050-3722



TROPENHAUS
FRUTIGEN

Haben Sie Sehnsucht nach den Tropen ?

Im November 09 konnte das Tropenhaus Frutigen seine Tore für die Besucher öffnen. Es bietet dem Publikum eine Ausstellung rund um die Themen Nachhaltigkeit, erneuerbare Energien, Ökologie, Aquakultur und Ernährung, eine Aquakulturzucht für Stör und Kaviar, eine exotische Fruchtplantage, Gastronomiebetrieb, kurz: eine abwechslungsreiche Erlebniswelt mitten im Berner Oberland.

Um die grosse Nachfrage im Gruppen- und Gastronomiebereich zu bewältigen suchen wir per sofort personelle Verstärkung.

Betriebsassistentin Bankett & Sales

Sie pflegen den Kontakt zum Gast vom ersten Kontakt und der Akquisition, bis zur Durchführung und Nachbearbeitung der Anlässe. Dazu steht das Reservationssystem PROTTEL zur Verfügung. Als Nebenaufgabe unterstützen Sie den Leiter Gastronomie in administrativen Bereichen.

Wir erwarten: Erfahrung im Event-/ Bankett Management; Gepflegte Umgangsformen und sicheres Auftreten; Gute PC-Kenntnisse (MS Office Applikationen); Exakte und speditiv Arbeitsweise; Belastbar, flexibel.

Idealerweise bringen Sie mit: abgeschlossene Hotelfachschule oder Touristik-Fachschule; Stillsicheres Deutsch, Französisch, Englisch in Wort und Schrift

Wir bieten: Die Gelegenheit, beim Weiterausbau des Eventgeschäfts vorne dabei zu sein. Eine abwechslungsreiche Arbeit in einer wunderschönen Umgebung. Ein motivierendes Arbeitsumfeld, das Ihnen die Möglichkeit gibt, Ihre Ideen einzubringen und umzusetzen. Zeitgemässe Anstellungsbedingungen.

Für weitere Informationen steht Ihnen Fritz Jost, fritz.jost@tropenhaus-frutigen.ch / 079 247 23 67 gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf das komplette Dossier inkl. Zeugnissen.

Tropenhaus Frutigen AG, z.Hd. Fritz Jost, Postfach 14, 3714 Frutigen

6060-3728



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 (Saison)

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

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

6060-3728



Berufs-, Fach- und Fortbildungsschule Bern
eine Institution des Kantons Bern

An der Berufs-, Fach- und Fortbildungsschule BFF Bern, Abteilung Höhere Fachschulen (HF) sind ab Beginn des Schuljahres 10-11 im Studiengang zur Hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin / zum Hauswirtschaftlichen Betriebsleiter HF (HBL HF) folgende Lehraufträge zu vergeben:

- Gastronomie Grundlagen und Aufbau (ca. 45%)
- Soziologie (ca. 17%)
- Grundlagen der Betriebsorganisation (ca. 9%)
- Studienwoche Marketing (ca. 9%)
- Betriebsprojekte (ca. 9%)
- Logistik (ca. 8%)

Eine Kombination mehrerer Lehraufträge und / oder die Übernahme von Aufgaben im Bereich Praxisbegleitung / Diplomarbeiten (total ca. 30%) ist sehr erwünscht. Der Unterricht umfasst verschiedene Lerneinheiten ab dem 1. August 2010.

Anforderungen: Sie haben ein Studium auf Tertiärstufe (HF, FH oder Universität) im entsprechenden Fachbereich abgeschlossen und bringen Berufserfahrung mit. Sie verfügen zudem über eine ausreichende Lehrbefähigung auf Tertiärstufe oder sind bereit, diese nachzuholen.

Die Lerneinheiten fallen aufs Jahr verteilt unterschiedlich an. Der Unterricht findet ausschliesslich in halb- oder ganztägigen Lerneinheiten statt.

Weitere Details zum Studiengang HBL HF finden Sie auf unserer Website www.bffbern.ch.

Die Anstellungsbedingungen richten sich nach dem Gesetz über die Anstellung der Lehrkräfte des Kantons Bern vom 20.1.1993 (mit Änderung per 1.8.2007).

Zusätzliche Auskünfte erteilt Ihnen gerne Erika Rupp, Stv. Abteilungsleiterin HF, Telefon 031 384 33 85, erika.rupp@erz.bf.ch.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte so bald als möglich, spätestens bis am 22. April 2010 an Herrn Dr. Thomas Roth, Abteilungsleiter Höhere Fachschulen, Kapellenstrasse 6, Postfach, 3001 Bern.

LIMMATHOF

Das Feinschmecker-Restaurant in Lärch-Wies

Das Restaurant Limmathof in Zürich ist bekannt für seine frische, kreative und leichte Küche. Wir verwöhnen unsere Gäste vom frühen Morgen bis Mitternacht mit vorwiegend regionalen Produkten aus nachhaltiger Produktion. Als Sozialfirma engagieren wir uns für die berufliche Integration von Mitarbeiter/innen mit einer psychisch bedingten Leistungsbeeinträchtigung.

Wir suchen per Mitte Juni oder nach Vereinbarung eine/n

Stellvertreter/in Bereichsleiter/in Küche (60-100%)

dessen/deren Herz für die gepflegte moderne Küche schlägt. Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin sowie über Erfahrung in der Lehrkräftebetreuung und verstehen es, in einem lebhaften Betrieb Mitarbeiter/innen zu motivieren, agogisch anzuleiten und zu unterstützen. Administrative Arbeiten am PC bewältigen Sie mühelos. Durch Ihre klare Sprache und Haltung sowie einem feinen Gespür, führen Sie die Küchencrew optimal. Erfahrung im Umgang mit leistungsbereinigten Menschen ist von Vorteil. Sie sind kommunikativ, arbeiten gerne im Team und verfügen über eine gesunde Portion Humor? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Bei uns finden Sie ein aufgestelltes, motiviertes und junges Team, attraktive Arbeitszeiten (Schichtbetrieb) und einen sozial engagierten Arbeitgeber.

Ihre Bewerbung mit Foto richten Sie bitte bis spätestens am 9. April 2010 an: Nadja Hochreutner, Restaurant Limmathof, Limmathofstrasse 217, 8005 Zürich oder elektronisch an n.hochreutner@arbeitskette.ch. Weitere Informationen unter: www.arbeitskette.ch

Rigiblick am See

Buochs

Für die kommende Sommersaison, sucht Caroline Keller noch motivierte Kolleginnen nach Vereinbarung

- Service-Mitarbeiterinnen
- Service-Praktikanteninnen

Falls Sie gerne in einem schönen Jugendstilhotel am See arbeiten möchten, freut es uns, von Ihnen zu hören.

Hotel Rigiblick am See, Seeplatz 3, 6374 Buochs, Tel. 041 624 48 50 www.RigiblickAmSee.ch info@rigiblickamsee.ch

FAMILYCARE & COMPANY

Gute Fee für ein gepflegtes und anspruchsvolles Haus, 3 Tage pro Woche

Für den privaten Haushalt suchen wir eine erfahrene und gepflegte Person, die für die Reinigung und Organisation zuständig ist. Sie sind eine flexible und selbständige Person und verfügen über eine Ausbildung oder weisen Kenntnisse in der Führung eines Haushaltes vor. Gepflegte Umgangsformen und -ton runden Ihr Persönlichkeitsprofil ab. Haben Sie zudem ein Flair für qualitative Materialien und arbeiten gerne flexibel und selbständig. Sind Sie bereit, Ihr Leben neu zu gestalten und auf der Suche nach einer neuen Wohnung? Sind Sie an einer langfristigen Anstellung interessiert? Dann senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto und Referenzen sowie ein Leumundzeugnis an folgende Adresse:

Martina Kurth, Personalvermittlung für Zuhause, Meiersmattstr. 4, 6043 Adligenswil, Tel. 041 372 16 76 m.kurth@familycarecompany.com www.familycarecompany.com



Das Erfolgsrezept in unserem Restaurant MISTER WONG ist einfach: frische Zutaten, raffiniert und abwechslungsreich gewürzt, schnell und mit Flair zubereitet und mit einem Lächeln serviert. Für unsere MISTER WONG-Betriebe in der Region Basel suchen wir per sofort eine

Geschäftsführer-Assistentin

Ihre Aufgabe ist die Unterstützung des Geschäftsführers beim „daily business“ sowie die Übernahme von Verantwortung bei dessen Abwesenheit. Sie helfen bei der Betreuung der Gäste sowie bei der Erledigung von administrativen und organisatorischen Arbeiten.

Sie haben eine Berufslehre in der Gastronomie absolviert, bringen Fronterfahrung (Bedienung) mit und sind ausserdem eine kommunikative und begeisterungsfähige Gastgeberin. Wir bieten ein aufgestelltes und motiviertes Team.

Genau die richtige Herausforderung für Sie? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen:

Restaurant MISTER WONG

Herr Camille Derron
Steinvorstadt 1a, 4051 Basel

wong.basel@gatrag.ch ♦ www.mister-wong.ch

FERIEN
VEREIN

HOTEL ALTEIN

Arosa

Das Hotel Altein bietet rund 300 Gästen Platz. Es stehen verschiedene Restaurants, eine Bar mit Live-Musik sowie eine attraktive Wellness-Abteilung mit Erlebnisbad, Solbad, Fitness, Massage, Sauna, Dampfbad usw. zur Verfügung (Fitness und Bäder sind auch für unsere Mitarbeiter gratis zugänglich). Spielräume für Jung und Alt sowie eine Kinderecke für unsere jüngsten Gäste gehören ebenfalls zum Angebot.

Sind Sie interessiert, in dieser spannenden Umgebung unsere Gäste zu verwöhnen?

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die Sommersaison 2010, mit Option auf die Wintersaison 10/11, dynamische, motivierte und teamfähige Mitarbeiter für folgende Positionen:

Direktions-Assistenten
(Jahresstelle)

Réceptionist/in
(Jahresstelle)

Barmitarbeiter/in

Servicemitarbeiter/in

Officemitarbeiter

Haben Sie genausoviel Freude an der Arbeit wie unser Team und das Wohl unserer Gäste liegt Ihnen besonders am Herzen? Dann sind Sie genau die richtige Person.

Für weitere Informationen zögern Sie nicht, uns anzurufen. Bei einem persönlichen Gespräch möchten wir Sie gerne kennenlernen. Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto zu. Wir freuen uns auf Sie!

Hotel Altein
Dominik Stalder, Direktor
7050 Arosa
Tel. 081 377 31 51
Fax 081 377 45 75
www.hotel-altein.ch
info@hotel-altein.ch



hpmisteli

Das Café «L'esprit nouveau», ein aussergewöhnliches Bistro mit 60 Sitzplätzen und einer Terrasse mit 50 Sitzplätzen, hat sich seit seiner Eröffnung im 2001 zu einem kleinen Juwel mit zahlreichen Stammgästen (intern & extern) entwickelt. Der Standort ist die Schweizerische Nationalbibliothek mitten im Museumsquartier Kirchenfeld in Bern. Geschmackvoll eingerichtet überzeugt der beliebte Treffpunkt durch seine kreativen gastronomischen Angebote und überraschenden Dienstleistungen.

Im Mittelpunkt dieser innovativen Gastronomie stehen Sie als kommunikative/r und verbindliche/r

Gastgeber/in (Mieter/in)

Sie führen das Café «L'esprit nouveau», (ab Mitte Juli 2010) als eigenständige/r Unternehmer/in, nutzen die vielfältigen Gestaltungsmöglichkeiten und prägen diesen lebendigen Betrieb durch Ihre offene und engagierte Persönlichkeit, mit viel Flair und Liebe für die kleinen Details. 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 Kurzbewerbung mit Lebenslauf bis zum 15. April. Die Mieter-Dokumentation versenden wir nach einer Vorselektion der eingegangenen Bewerbungen.

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



Das im Chalet-Stil erbaute Grandhotel Schönegg **** Superior mit 36 Zimmern und zwei Suiten liegt an einer der schönsten Lagen in Zermatt. Die Küche bereitet Tagesmenüs für die Hotelgäste zu sowie Speisen für unser A-la-carte-Restaurant «Gourmet-Stübl». Unsere Küche ist im GaultMillau aufgeführt und mit 15 Punkten bewertet.

Folgende Posten sind bei uns zu besetzen:

Souschef
Chef Entremetier
Commis de cuisine
Chef de rang
Commis de rang

Sind Sie interessiert, dann senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto zu.

Wir freuen uns, Sie dann zu einem persönlichen Vorstellungsgespräch einzuladen.



Grandhotel Schönegg
Frau M.-J. Mery-Julen
Konrad Metry
3920 Zermatt
Tel. 027 966 60 66
Fax 027 966 60 65
E-Mail: direktion@schonegg.ch
www.schonegg.ch

«Neue Projekte bedeuten Hochspannung – und die gehört für mich dazu!»

Deborah Koch, Ingenieurin Schutz



Die BKW Gruppe gehört zu den grössten Energieunternehmen der Schweiz und versorgt über eine Million Menschen zuverlässig mit Strom. Um diesen Service auch in Zukunft dynamisch weiterzuentwickeln, sind wir auf engagierte Mitarbeitende angewiesen.

Key Account Manager/in (Branchenmanager/in)

Wir wollen unseren KMU-Kunden die bestmögliche Unterstützung in ihrem täglichen Umgang mit der Energie bieten. Dafür gehen wir spezifische Partnerschaften mit Dach-/Wirtschaftsverbänden ein und bauen das Netzwerk im Bereich des **Food-Sektors** (Bäckerei, Metzgerei und Nahrungsmittel) weiter aus.

Ihre neue Herausforderung: Sie

- bauen die Kooperationen in den oben erwähnten Branchen aus und betreuen diese,
- akquirieren neue Kooperationspartner und
- leisten einen massgeblichen Beitrag zum Beziehungsaufbau sowie -pflege bei Schlüsselkunden innerhalb der Zielbranchen.

Sie zeichnen sich aus durch ein gutes Kontaktnetz innerhalb des Food-Sektors. Sie treten kommunikationsstark, kundenorientiert und verhandlungssicher auf. Ausserdem bringen Sie mit:

- eine abgeschlossene technische Ausbildung (Ingenieur/in oder Techniker/in) mit kaufmännischem Flair und strategischer Affinität
- Profunde Kenntnisse in und über einzelne Food-Sektoren
- eine rasche Auffassungsgabe und strukturierte Arbeitsweise
- gute mündliche und schriftliche Deutsch- und Französisch-Kenntnisse

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Bitte bewerben Sie sich online unter: www.bkw-fmb.ch/bewerben

Sollte Ihnen eine online Bewerbung nicht möglich sein, senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an: BKW FMB Energie AG, Human Resources Management, Viktoriaplatz 2, 3000 Bern 25.

Für Informationen steht Ihnen Anja Klingele, HR Recruiting Consultant (Telefon * +41 31 330 59 60) gerne zur Verfügung.



www.bkw-fmb.ch



Florenz: Führende Krebsforscher präsentieren bahnbrechende Behandlungserfolge gegen Leukämie...
...nur Dank Ihnen finden diese Präsentationen statt!

Als weltweit tätige wissenschaftliche Agentur mit Sitz in Reiden/LU betreuen wir seit über 13 Jahren führende Pharma-Firmen im Bereich der Eventorganisation und Wissenschaftskommunikation.
Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Mitarbeiter/in Seminar- und Eventorganisation

Ihre Herausforderung:

- Selbstständiges Führen von Stand-Alone Meetings, Satelliten-Symposien, Seminaren und Advisory Boards - von der Konzeption über die Planung und Umsetzung, inklusive Betreuung vor Ort
- Selbstständige Konzeption und Führung von internen und externen Kommunikationsaktivitäten im Rahmen der obengenannten Projekte
- Zusammenarbeiten, Koordination und Verhandlungen mit internen und externen Partnern

Was Sie mitbringen:

- Abgeschlossene kaufmännische Grundausbildung und/oder Matura
- Weiterbildung in der Fachrichtung Kommunikation/Tourismus/Hotellerie
- Mindestens drei Jahre Berufserfahrung in der Projektleitung und Umsetzung von Projekten im Event- / Seminarbereich
- Sehr gute kommunikative Fähigkeiten
- Grosse Bereitschaft zu reisen und auch an Wochenenden zu arbeiten
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse (Advanced Level) in Wort und Schrift
- Sehr gute MS-Office Anwenderkenntnisse
- Effiziente, zuverlässige, strukturierte und kundenorientierte Arbeitsweise
- Integre, belastbare Persönlichkeit mit eloquenten und höflichen Umgangsformen

Bezeichnen Sie sich als dienstleistungsorientiert und zielstrebig, sind Sie belastbar und teamfähig? Dann sollten wir den nächsten Schritt gehen.

Rebekka Blumer freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte vorzugsweise elektronisch oder auf dem Postweg zustellen. Selbstverständlich stehen wir Ihnen auch telefonisch zur Verfügung.

SAN GmbH
Kreuzmatte 1f, 6260 Reiden, Tel.: 062 749 00 80
Rebekka.Blumer@sannet.ch, www.sannet.ch

Hotel Hari im Schlegeli

Wir sind ein VCH-Ferienhotel*** für Wintersport und Wandern. Unser junges Team sucht erfahrene und führungstarke Mitarbeiter.

Réceptionist/in

mit guten Französischkenntnissen

Küchenchef

mit Erfahrung im kleinen Team

Wenn Sie auf Menschen zugehen können und selbständiges Arbeiten schätzen, sind Sie die richtige Person in unserem Team.

Infos bei Bernd Zanker, Hotel Hari, Gartenweg 5, 3715 Adelboden.
E-Mail: bernd.zanker@hotelhari.ch

Das Haus mit Ambiance im Zentrum der historischen Stadt Chur (Gilde-Betrieb)

Wir sind ein familiär geführtes Stadt-Restaurant mit einem gepflegten A-la-carte-Service. Zur Verstärkung unserer Küchenbrigade suchen wir ab 1. Mai oder nach Vereinbarung eine/n

Koch

Chef de Partie Tournant/Jahresstellung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Restaurant Zollhaus
Heinz und Iris Frutiger
Mallixstrasse 1, CH-7000 Chur
Tel. 081 252 33 98 Fax 081 253 11 37
www.zollhaus-chur.ch



Swiss Sales Conferences ist die führende Sales- und Marketingorganisation für die Schweizer Hotellerie im MICE-Markt. Wir platzieren, konzipieren und organisieren nationale und internationale Konferenzen in der Schweiz. Mit unseren Partnerunternehmen Premium Conferences und Premium Speakers bieten wir unseren Kunden aus der Wirtschaft eine ganzheitliche Kompetenz- und Servicestruktur.

Da das Seminar- und Konferenzbusiness am Aufkommen ist und wir der Quantität und Qualität der Anfragen und Reservationen gerecht werden wollen, bauen wir die Reservationsabteilung aus und suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n flexible/n und motivierte/n

Reservationsmitarbeiter/in

Sie sind engagiert, zielstrebig, initiativ, verantwortungsbewusst und brauchen Ihre täglichen Erfolgserlebnisse. Sie verfügen über Erfahrung in den Bereichen Reservation/Bankett und haben fundierte Kenntnisse der Seminarhotellerie. Kommunikation, Beratung und Verkauf sind Ihre Stärken – auch in französischer Sprache – Genauigkeit ist eine Selbstverständlichkeit.

Sie wünschen sich eine langfristige Herausforderung und eine Position, die Sie gekonnt weiter ausbauen?

Dann freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen. Bitte senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen an Herrn Oliver Stoldt.

Swiss Sales Conferences, Steinbruchstrasse 30a, CH-8810 Horgen
Tel. +41 (0)44 718 48 00 / Fax +41 (0)44 718 48 11 / Web: www.swiss-sales.ch



Das Hotel Terrace ist ein ***-Hotel, verfügt über 370 Betten und wird als Aktiv- und Gruppenhotel geführt. Nebst den Speisesälen Belle Epoque und Stübli stehen den Gästen das "Porticos" sowie die Disco-Bar "CAVE" mit Showprogramm zur Verfügung. Zudem bietet das Hotel zwei Seminarräume und einen aus Sauna, Dampfbad und Solarium bestehenden Wellness-Bereich an.

Ab 1. Mai 2010 oder nach Vereinbarung suchen wir eine

Assistant Executive Housekeeper

In dieser anspruchsvollen Position sind Sie verantwortlich für die Sauberkeit in den Zimmern und den öffentlichen Räumen unseres Hotels. Tatkräftig unterstützen Sie den Executive Housekeeper und vertreten sie bei ihrer Abwesenheit. Zu Ihren Eigenschaften gehören Einsatzfreude, Pflichtbewusstsein, Flexibilität und Belastbarkeit. Ihre sympathische und aufgeschlossene Art sowie Ihre guten Englisch- und Portugiesischkenntnisse runden Ihr Profil ab.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Zeugnisse.

Hotel Terrace, Sandra Waser, Leiterin Personal, Poststrasse 3, 6390 Engelberg, www.terrace.ch



SCHIFF-BURIËT
HOTEL LANDGASTHOF
www.schiff-buriët.ch

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir per sofort eine/einen

aufgestellte/n Servicefach-Mitarbeiter/in

Wir erwarten:

Teamfreudigkeit, deutsche Muttersprache, flair im Umgang mit unserer vielschichtigen Gästekundschaft sowie Erfahrung im gepflegten Spiceservice.

Wir bieten:

Angenehmen Arbeitsplatz und interessante Arbeitszeiten, marktorientierte Küche mit Schwerpunkt Frischfleisch- und Holzkohlgrill-Spezialitäten, Weiterbildungsmöglichkeiten (z. B. Tranchieren, Flambieren).

Zögern Sie nicht, uns für weitere Fragen zu kontaktieren unter Tel. 071 888 4 777 oder www.schiff-buriët.ch. Wir freuen uns auf Sie.

Frau Ella Trachsel, Landgasthof Schiff, Buriëtstr. 1, 9425 Thal – am Bodensee



CH-3715 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

Wir zeichnen für unsere Hotel- und Restaurationsgäste 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



Wir suchen...



Für unser komplett neu umgebautes Restaurant, direkt am wunderschönen Walensee, suchen wir zur Verstärkung unseres Teams per sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte/n Koch m/w

Um unsere Gäste erstklassig zu bewirten, sind kompetente, motivierte und qualitätsbewusste Fachpersonen bei uns genau richtig.

Sind Sie zudem teamfähig, haben Berufserfahrung und behalten in hektischen Zeiten den Überblick und einen kühlen Kopf? Dann freut sich Herr Donath Anhorn, Geschäftsführer, auf Ihre schriftliche Bewerbung per E-Mail oder Post (anhorn@parkhotelschwert.ch).

Parkhotel Schwert · Hauptstrasse 23 · 8872 Weesen
Tel. +41 (0) 55 616 14 74 · Fax +41 (0) 55 616 18 53
info@parkhotelschwert.ch · www.parkhotelschwert.ch



Für unser neu renoviertes Restaurant und Hotel in Littau bei Luzern, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

Servicefachangestellte/r und Service-Aushilfen

Sie sind zwischen 20 und 45 Jahre, top motiviert und Flexibel. Unsere Gäste bedienen Sie mit Freude und Aufmerksamkeit. Sie haben Erfahrung vom A-la-carte-Service bis hin zum Bankettservice. Sie sind bereit Verantwortung zu übernehmen und möchten Ihre Erfahrungen vertiefen. Fremdsprachenkenntnisse sind von Vorteil.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Foto an:

Gasthaus Thorenberg AG | Monika Lustenberger
Thorenbergstrasse 5 | 6014 Littau
Tel: 041/250 52 00 | info@thorenberg.ch

nam Thai
RESTAURANT TEA LOUNGE TAKE AWAY

Für unser thailändisches Spezialitäten-Restaurant «NAM THAI» in Scuol suchen wir per August 2010

Thai-Spezialitätenkoch (m/w)

Es erwartet Sie ein modernes und authentisches Thai-Restaurant mit einer unkomplizierten und zeitgemässen Inneneinrichtung geprägt von «Thai Elements». Der Betrieb umfasst eine «Tea-Lounge» mit 20, das Restaurant mit 60 und die sonnige Südterrasse mit 40 Sitzplätzen sowie ein Take-away-Service. Das Restaurant befindet sich an zentraler Lage direkt im Engadin Bad Scuol. Das Restaurant ist ein Teilbetrieb der BELVEDERE HOTELS SCUOL.

Wir bieten Ihnen eine interessante Herausforderung mit Verantwortung. Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden Sie noch heute Ihre komplette Bewerbung inkl. Foto an:

Badhotel Belvoir, Herr Angelo Rausa, 7550 Scuol oder direktion@belvoir.ch

Rigiblick am See
Buochs

Für die kommende Sommersaison, sucht Caroline Keller noch motivierte Kolleginnen nach Vereinbarung

Service-Mitarbeiterinnen
Service-Praktikanteninnen

Falls Sie gerne in einem schönen Jugendstilhotel am See arbeiten möchten, freut es uns, von Ihnen zu hören.

Hotel Rigiblick am See, Seepplatz 3, 6374 Buochs, Tel. 041 624 48 50
www.rigiblickamsee.ch
info@rigiblickamsee.ch

Berghotel Distelboden
CH-6068 Melchsee-Frutt Zentralschweiz
Telefon 0041 41 669 12 66
Telefax 0041 41 669 13 77
www.distelboden.ch
info@distelboden.ch

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die kommende Sommersaison Juni-Oktober 2010 noch folgende Mitarbeiter/innen

als

Servicefachangestellte mit CH-Erfahrung

Studenten/Praktikanten für ca. 3 Monate

Hausangestellte
für Zimmer/Lingerie und Office sowie allgemeine Reinigungsarbeiten.

Guter Verdienst, Kost und Logis im Hause.

Rufen Sie uns an oder schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Fam. Ruedi u. Helene Steiger
Hotel Distelboden
CH-6068 Melchsee-Frutt
0041 41 669 12 66

Graf Z

Wollen Sie Ihren Gastvortrag während den normalen Büroarbeitszeiten leben?
Wir machen es möglich!

Falls Sie der Meinung sind, dass ein geregeltes Familienleben und viel Freizeit bei einem verantwortungsvollen Job als

Koch (m/w)
per 1. Juni 2010 oder nach Vereinbarung

nicht möglich ist, dann sollten Sie unbedingt weiterlesen!

Das Graf-Z befindet sich im Parterre des Bürohauses «Portikon». Es umfasst ein Restaurant mit einem Selbstbedienungs- und einem À-la-carte-Bereich (total 160 Sitzplätze), ein Bistro/Take-away sowie das Catering für die Stockwerkverpflegung, Konferenzen und Sonderveranstaltungen. Der Betrieb ist auf die Büroöffnungszeiten ausgerichtet. Eine Öffnung von Teilbereichen in den Abendstunden ist jedoch nicht auszuschliessen.

Haben Sie Erfahrung in der Systemgastronomie und in der À-la-carte-Küche und sind interessiert auch etwas mehr an Verantwortung zu übernehmen? Sind HACCP, Menügestaltung, Rezepturen und Bestellwesen keine Fremdwörter für Sie?

Sie lieben Ihren Beruf und konnten sich in der Kochkunst bereits unter Beweis stellen, speziell auch in der «Cook & Chili»-Produktion. Sie suchen eine Herausforderung und sind bereit, im Team neue Wege zu gehen. Sie sind engagiert, kreativ, qualitätsbewusst und pflegen ein hohes Verantwortungsbewusstsein. Einsatzbereitschaft ist für Sie kein Fremdwort und Ihre aufgestellte Art motiviert Sie im Team zu Höchstleistungen.

Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen und Sie kommen schon bald in den Genuss von geregelten Arbeitszeiten, hoher Eigenverantwortung und attraktiven Anstellungsbedingungen.

Graf Z AG, Thurgauerstrasse 130, 8152 Glattpark
info@graf-z.ch, Frau F. Yancy, 044 810 18 14

Hotel Brienz

Das familiär geführte 3***-Panorama-hotel 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 selbstständige/n und kreative/n

Chef de Partie (m/w)
mit einem Flair für unsere feine Fischküche sowie

Commis de cuisine (m/w)
Wenn Sie sich angesprochen fühlen, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Fam. Beat Wettach
CH-3855 Brienz
Telefon 033 851 35 51
www.hotel-brienz.ch
info@hotel-brienz.ch

BEREST AG

Unternehmensführung, Beratung und Treuhand für Hotels und Gastronomie

Wir sind eine Verwaltungs- und Management-Gesellschaft für gastronomische Betriebe und suchen Sie als

Stv. Geschäftsführer m/w
für unsere **Brasserie Löwenzorn in Basel**.

Sie brennen darauf, tatkräftig mitzuhelfen diesen anspruchsvollen Betrieb zusammen mit Geschäftsführer Erik Haenelt erfolgreich zu führen!

Aufgestellt, mutig, zäh, dynamisch, verantwortungsbewusst und engagiert wie Sie sind, zählt Durchhaltewillen ebenso zu Ihren Stärken wie ein gesundes Durchsetzungsvermögen.

Wir erwarten eine/n junge/n Kaderfrau/mann mit fundierter Ausbildung. Ihrer grossen Einsatzbereitschaft stehen tolle Karrierechancen in unserer Gastronomiegruppe gegenüber. Wer wagt gewinnt! Rufen Sie mich an oder senden Sie mir direkt Ihre Unterlagen mit Foto:

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

Gesucht per 1. August 2010

Japanischer Koch (m) 100%
gelernter japanischer Spezialitäten-Koch mit Erfahrung, Nationalität Japaner

Bewerbungen bitte an:
Restaurant Newstyle Tanaka
Herrn Shinji Tanaka
Bernstrasse 70, 3122 Kehrsatz
Tel. 031 961 66 22
E-Mail: stanaka@kabuki.ch
www.tanaka-restaurant.ch

Svizzera italiana

HOTEL INTERNATIONAL, LUGANO
80-Zimmer, renommiertes zentralgelegenes Hotel sucht auf anfangs April:

RECEPTIONIST(IN)
Sprachen: I,D,F,E

Als fachlich kompetente Persönlichkeit verfügen Sie über Berufserfahrung und gute Fidelio-Kenntnisse.

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

Zentrum Artos Interlaken

Lieben Sie Menschen?

Ein ***Hotel mit 120 Betten, ein Alters- und Pflegeheim mit 96 Bewohnenden und 60 Mietwohnungen - das vielseitige Zentrum der Evangelisch-methodistischen Kirche in Interlaken.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf 1. Mai 2010 oder nach Vereinbarung eine/n

Mitarbeiter/in Reception
70 - 80 %

Sie ...

... arbeiten gerne an einem lebhaften Empfang und behalten auch in hektischen Situationen die Übersicht und Ihr Lächeln

... haben eine kaufmännische Ausbildung und sind versiert im Umgang mit Zahlen, Texten und PC

... können unsere Gäste auch auf englisch und französisch freundlich begrüssen

... haben Freude an der Arbeit im Team und am Kontakt mit jungen und alten Menschen

... und Sie suchen eine neue Herausforderung mit zeitgemässen Anstellungsbedingungen?

Dann sind Sie bei uns richtig!

Bitte bewerben Sie sich mit dem Formular auf www.artos.ch, Aktuell, Stellen

Weitere Unterlagen werden wir zu einem späteren Zeitpunkt anfordern.

Bei Fragen wenden Sie sich an Markus Hari, Tel. 033 828 88 45; m.hari@artos.ch

RESTAURANT HIRSCHEN
SÄGGE EINGEGEN

Für unser Restaurant in zentraler Lage zwischen Spiez und Thun suchen wir per sofort

Gelernte Servicemitarbeiterin
Für Sommersaison bis Ende Oktober
Ev. Jahresstelle möglich

Anforderungen

- A oder CH
- abgeschlossene Ausbildung im Service
- ca. 25-35 Jahre mit Berufserfahrung
- motiviert und flexibel
- selbstständiges Arbeiten gewöhnt
- Freude am Beruf

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Restaurant Hirschen
Georg Lehmayr & Nina Gianella
Hauptstrasse 89
3646 Eingenen
Tel 033 654 37 33
e-mail:hirschen-eingenen@bluewin.ch

Schilthorn
Piz Gloria

Drehrestaurant Piz Gloria auf 2970 m.

Sind sie interessiert an einer dauerhaften Anstellung? Dann sind sie bei uns richtig. Wir suchen nach Vereinbarung

Koch / Jungkoch
Ausbildung mit Abschluss

Aushilfe Koch
Arbeitseinsatz bei schönem Wetter

Wir bieten
Vielseitige Tätigkeit
Gute Anstellungsbedingungen
Arbeit im Tagesbetrieb
Junges, begeistertes Team
Das schönste Bergpanorama

Wir erwarten
Junge, flexible Persönlichkeiten
Gute Deutschkenntnisse
Verantwortungsbewusstsein
Belastbarkeit
Selbständigkeit

Bitte schicken Sie Ihr komplettes Bewerbungsportfolio mit Foto an:

Drehrestaurant Piz Gloria
Frau Christine Hari
Geschäftsführerin
3825 Mürren
Tel.: 033 856 21 56
pizgloria@schilthorn.ch
www.schilthorn.ch

International

Wir suchen im Auftrag des Eigentümers für das neu errichtete Restaurant „s'Aschach“ (Neueröffnung) am „Schloss Camping Aschach“ in Volders ein(e) engagierte(r/s)

PÄCHTER/IN
PÄCHTERPAAR

Das Geschäftslokal wird betriebsbereit und ablosfrei zur Verfügung gestellt. Wenn Sie ein aktiver, kreativer und umsetzungsstarker Gastronom sind, Lust auf Selbstständigkeit und Eigenverantwortung haben und sich dieser besonderen Herausforderung stellen wollen, dann schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir werden Ihnen umgehend die erforderlichen Informationen und Angebotsbedingungen zukommen lassen.

ETB Edinger Tourismusberatung GmbH
zH Herr MMag. Markus Zwölfer
Kaufmannstrasse 58, 6020 Innsbruck
Tel.: 0512/344 231; E-Mail: m.zwoelfer@etb.co.at

Industry Hiring Managers rank Glion among the top 3 Hospitality Management Schools in the world for an international career!

(Source: TNS, UK, Global Research, Septembre 2007)



GLION
INSTITUTE OF HIGHER EDUCATION
SWITZERLAND

GLION INSTITUTE OF HIGHER EDUCATION provides quality education to some 1'500 international students per semester in the fields of Hospitality, Tourism, Event, Sport and Entertainment Management. Glion is accredited by the Commission on Institutions of Higher Education New England Association of Schools and Colleges (www.neasc.org). Glion Management Services SARL is the shared services company for the School.

Glion is part of Laureate Education Inc. (www.laureate-inc.com) - a worldwide leader in education services. The Laureate Company has a network that stretches from North & South America to Europe and Asia. Laureate has a total of 55 universities in 21 countries currently enrolling over 550,000 students.

Glion Institute of Higher Education is seeking to appoint a:

SENIOR CHEF 100%

YOUR RESPONSIBILITIES

- Manage kitchen units and food production for the Glion campus
- Support teaching and learning practices within F&B outlets
- Coordinate menu planning, orders and receiving
- Ensure the safety and sanitation of the different kitchen outlets
- Manage and leads kitchen staff
- Ensure administrative tasks related to this position

YOUR PROFILE

- 5 years experience in an international environment
- 10 years as Executive chef (or equivalent senior position) and team leadership
- Fluent in English and French
- Training / teaching / staff development experience would be an added value
- Excellent interpersonal skills, confident communicator and ability to motivate kitchen teams
- IT skills (Word, Excel)

PLACE OF WORK: Glion (Switzerland)

START DATE: 1st of July 2010

CLOSING DATE: 17th of April 2010

Interested candidates should e-mail their CV including certificates and motivation letter to : jobs@glion.edu

www.glion.edu - info@glion.edu

L'Hostellerie St-Georges

recherche une réceptionniste F/A/A

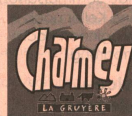
de avril à fin octobre 2010.
(poste 70 à 100% à discuter)
Veuillez adresser vos CV à:
Hostellerie des Chevaliers
Mme Carole Richoz
Directrice de l'hébergement
Ruelle des Chevaliers
CH-1663 Gruyères
026 921 80 30

hoteljob.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Veränderungen beginnen hier
www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus



Charmey Tourisme Services SA

cherche
pour entrée à convenir

un (e) responsable de restaurant d'altitude (Vounetz), de préférence un couple

Emploi à 100%

Aptitudes requises:

- CFC cuisinier (ère)
- Patente de cafetier-restaurateur un plus
- Expérience professionnelle et dans la conduite de personnel
- Autorité naturelle et sens des responsabilités
- Excellent contact avec les gens, sens de l'accueil
- Bonnes connaissances de l'allemand
- Motivation, dynamisme et esprit d'initiative

Nous offrons un travail varié et indépendant, un emploi dans les Préalpes fribourgeoises, à la montagne, appartement à disposition.

Vous vous reconnaissez dans ce profil?

Alors n'hésitez pas et envoyez votre dossier de candidature complet jusqu'au 15 avril 2010 à la direction de

CHARMEY TOURISME SERVICES SA

Les Charrières 1, 1637 Charmey
Renseignements auprès de
M. Jean-Pierre Repond,
tél 026 927 55 80 (direction@charmey.ch)

Industry Hiring Managers rank Glion among the top 3 Hospitality Management Schools in the world for an international career!

(Source: TNS, UK, Global Research, Septembre 2007)



GLION
INSTITUTE OF HIGHER EDUCATION
SWITZERLAND

GLION INSTITUTE OF HIGHER EDUCATION provides quality education to some 1'500 international students per semester in the fields of Hospitality, Tourism, Event, Sport and Entertainment Management. Glion is accredited by the Commission on Institutions of Higher Education New England Association of Schools and Colleges (www.neasc.org). Glion Management Services SARL is the shared services company for the School.

Glion is part of Laureate Education Inc. (www.laureate-inc.com) - a worldwide leader in education services. The Laureate Company has a network that stretches from North & South America to Europe and Asia. Laureate has a total of 55 universities in 21 countries currently enrolling over 550,000 students.

Glion Institute of Higher Education is seeking to appoint full time and part-time:

LECTURERS

TEACHING SUBJECTS

- Food & Beverage
- Rooms Division Management
- English
- Personal Development

YOUR PROFILE

- Relevant teaching experience in one or several of the subjects desirable
- Professional work experience
- Masters in relevant discipline will be an asset
- Fluent in English & French and PC literate
- Highly developed interpersonal skills and the ability to work in a multicultural environment
- Preferably Swiss or EU passport holder

PLACE OF WORK: Glion / Bulle (Switzerland)

START DATE: July 2010

CLOSING DATE: 17th of April 2010

Interested candidates should e-mail their CV including certificates and motivation letter to : jobs@glion.edu

www.glion.edu - info@glion.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Geschäftsführerin	Region Zürich/ Schaffhausen	J11731
General Manager (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12195
Hoteldirektor	ganze Schweiz	J11738
Leiter/in Geschäftsstelle	Region Bern	J12212
Direktionsassistentin	Region Graubünden	J11742
Head Operation Hotels & Resort Schweiz - Mitglied der Geschäftsleitung	ganze Schweiz	J11767

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leiter Kommunikation (m/w)	Region Bern	J11769
Charcuterieverkäufer/in in ZH & LU	Region Zentralschweiz	J12222
Salesmanager Convention & Events	Region Zürich/ Schaffhausen	J11737

Kaufmännischh/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Personalberater / HR-Consultant (m/w)	Region Basel	J11773

Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Rezeptionist/in (England - Channel Islands)	International	J11884
Réceptionniste	Region Zentralschweiz	J12210
Réceptionniste	Region Bern	J12200
Rezeptionist	Region Zentralschweiz	J12211
Rezeptionist/in	Region Mittelland (SO,AG)	J12214
Reservationen Mitarbeiter	Region Bern	J12197
Rezeptionist/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J12196
Night manager (England - Channel Islands)	International	J12205
Rezeptionist	Region Zürich/ Schaffhausen	J12216
Rezeptionist/in	Region Bern	J11887
Rezeptionist/in	Region Waadt/ Unterwallis	J12228
Chef de partie	Region Basel	J12229
Réceptionist/in	Region Ostschweiz	J12231
Rezeptionist/in	Region Bern	J12206

Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Reservationsleiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J11772
Cluster Reservations Manager (w/m)	Region Basel	J12208
Reservations agent (England - London)	International	J12203

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Eventmanager / Bankettmanager	Region Bern	J11765
F&B Assistant (m/w)	Region Basel	J12221
Catering Manager (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12232
Recipe Planner / F&B Consultant 90 % - 100 %	Region Zürich/ Schaffhausen	J11740

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de partie	Region Bern	J12207
Ambitionierter Jungkoch	Region Bern	J12209
Commis de Cuisine m/w	Region Graubünden	J12237
Küchenchef	Region Zürich/ Schaffhausen	J12238
Allrounder/in Küche-Service-Office	Region Bern	J11779
Küchenchef	International	J12217
Sous Chef	Region Zürich/ Schaffhausen	J12218
Produktionsleiter Küche	Region Bern	J12223
Demi-chef de partie (England - Berkshire)	International	J12224
Demi-chef de partie (England - London)	International	J12225
Commis de cuisine (England - Berkshire)	International	J12226
Sous-chef	Region Bern	J12234
Commis pâtissier	Region Graubünden	J12235
Sous-chef	Region Graubünden	J12236
Küchenchef (w/m)	Region Bern	J12241
Jungkoch	Region Ostschweiz	J12242
Chef de Partie/Tournant	Region Graubünden	J12243
Alleinkoch	Region Graubünden	J12244
Diät-Koch	Region Ostschweiz	J12246
Chef de partie	Region Bern	J11734
Chef de partie	Region Graubünden	J11736
Koch 40 - 60%	Region Bern	J11739
Commis de cuisine (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J11743
Chef Pâtissier	Region Zürich/ Schaffhausen	J11747
Anfangsküchenchef	Region Bern	J11749

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de cuisine	Region Zürich/ Schaffhausen	J11750
Chef pâtissier	Region Zürich/ Schaffhausen	J11751
Chef de partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J11755
Koch/Köchin	Region Zürich/ Schaffhausen	J11753
Sous-chef	Region Bern	J11756
Chef pâtissier	Region Graubünden	J11757
Commis de cuisine	Region Bern	J11759
Commis de cuisine	Region Ostschweiz	J11764
Chef pâtissier (Irland - Kerry)	International	J11766
Hilfskoch (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J11771
Chef de partie (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J11775
Koch/Köchin (asiatische Küche)	Region Zentralschweiz	J11776
Executive Head Chef (England - Channel Islands)	International	J11883
Chef de partie (England - London)	International	J11885
Koch	Region Bern	J12199

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Demi-chef de rang	Region Bern	J11762
Chef de Service	Region Zürich/ Schaffhausen	J12238
Chef de service	Region Zentralschweiz	J11735
Restaurant Managerassistent/in	Region Oberwallis	J11733
Service-Mitarbeiter/in als Vertretung des Chef de Service	Tessin	J12213
Service-Mitarbeiter/de/r	Region Bern	J11768
Praktikant/in Service	Region Oberwallis	J11732
Chef de service	ganze Schweiz	J11770
Service-Mitarbeiter (m/w)	Region Bern	J12201
Service-Praktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J11752
Service-Mitarbeiter/in und Aushilfen fürs Wochenende (Fr/Sa/So)	Region Zentralschweiz	J11754
Commis de rang	Region Graubünden	J11758
Jungsommelier / Jungsommelière	Region Graubünden	J11879
Service-Mitarbeiter	Region Mittelland (SO,AG)	J12198
Chef de rang (England - London)	International	J11760
Commis de rang	Region Bern	J11761
Chef de rang	Region Bern	J11763
Servicefachkraft	Region Ostschweiz	J12245
Chef de Rang	Region Mittelland (SO,AG)	J11774
Service-Mitarbeiter Teilzeit (60-80%)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12202
Restaurantleiter/in (Stv.) als Mitglied des Kaders	ganze Schweiz	J12240
Chef de rang (England - Dorset)	International	J11882
Commis de rang (England - London)	International	J12204
Servicefachangestellte/GF-Assistentin	Region Bern	J11777
Service-Mitarbeiter/Innen (20 - 100%)	Region Bern	J11778
Service-Mitarbeiter (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J11878
Chef de rang	Region Oberwallis	J12233
Servicefachangestellte	Region Bern	J12215
Buffetmitarbeiter/in (befristet bis Ende Sept. 2010)	Region Zürich/ Schaffhausen	J11745
Assistent/in Geschäftsführer (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J11748
Chef de rang (England - London)	International	J12193
Restaurant supervisor (England - London)	International	J12194

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Barmaid/ Barman (England - Berkshire)	International	J12227
Barmaid/ Barman (England - Channel Islands)	International	J11881
Chef de Rang (Bar)	Region Ostschweiz	J12220
Barmaid	Region Ostschweiz	J12247

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Jung - Gouvernante	Region Bern	J12219
Hauswirtschaftsleiterin 80%	Region Zürich/ Schaffhausen	J12191
Executive Head Housekeeper (England - London)	International	J11886

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Praktikant/in für temporäre Stellen (befristet für 6 Monate oder 1 Jahr)	Region Zürich/ Schaffhausen	J11880
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 hotellerie	Toute la suisse	J5426
Restaurationsfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5421
Spécialiste en restauration	Toute la suisse	J5424
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J5337

Finden Sie Ihren
Traumjob
mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Die Stellenplattform für Hotellerie,
Gastronomie und Tourismus.

hoteljob.ch

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B170	administrativer Bereich / Front Office	32	I	per sofort	D H E F
B847	CEO, GM, Direktion, Verwaltung, Bereichsleitung	44	CH	per sofort	D F E PT
B991	Chef de Service / Restaurant Manager	49	CH	per sofort	D F E
B904	Chef de Service / Geschäftsführerin	37	CH	per sofort	D F E
B434	Direktor / Geschäftsleitung	39	CH	per sofort	D F E
B362	Event/Bankett/Administration	50	CH	per sofort	D F E H U
B994	Eventmanager / Projektkoordinatorin/ Reisetätigkeit	28	CH	per sofort	D F E
B1014	Gebäudeunterhalt / Leiter Technik	32	CH	per sofort	D
B1041	Geschäftsleitung/Direktion	53	CH	per sofort	D E
B1019	Kellner	48	BiH	per sofort	D H E
B935	Koch, Pizzaiolo	24	SK	per sofort	D F E
B174	Küchenschef/Koch	45	CH	per sofort	D F E S JAP
B1021	Massagen	44	CH	per sofort	D H U
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	44	DE	per sofort	D E
B989	Réception / Night-Auditor / Nacht Concierge	49	CH	per sofort	D F E

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1024	Rezeptionspraktikantin	21	PT	per sofort	D F E PT
B1003	Ricezone / Administration	53	CH	per sofort	NL
B1025	Seminar, Event, Küche, mit der Möglichkeit zur Weiterbildung	45	CH	per sofort	D F E I
B351	Service	26	CH	per sofort	D
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
B1018	Sommelier	38	CH	per sofort	D
B835	Spitalhotellerie (Leitung oder Assistenz), Direktionsassistent	30	DE	per sofort	D F E
B1037	Teilzeitarbeit 20-50%	37	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 29.03.2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Stellenvermittlungen

Gastro Express
Stellen suchen
Stellen anbieten
Kostenlos
www.gastro-express.ch
News aus Gastronomie,
Hotellerie und Tourismus
www.baizer.ch

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

Stellengesuche

Restaurateur-
und Hotelfachmann

Schweizer sucht nach Vereinbarung in grösseren, gepflegten Hotel-, Restaurations- oder Dienstleistungsbetrieb verantwortungsvolle Aufgabe, Vorzugsweise regional Raum Zürich oder der Zentralschweiz. Mehrjährig leitende Funktionen in der 4- und 5*-Hotellerie sind vorzuweisen, ebenso in der Restauration als Geschäftsführer. Sie erreichen mich unter Tel. 044 201 14 75.

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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 Homleier

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: inserte@htr.ch / Homepage: www.htr.ch

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

Anzeigenstarif (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/quadrif CHF 2.10

– Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10

– Kadernubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrif CHF 2.30

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'emploi)

1 Woche / semaine CHF 50.–, 2 Wochen / semaines CHF 70.–, 4 Wochen / semaines CHF 100.–

Immobilienrevue / marché immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces

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

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

Termine

– Ausgabe / Numéro

Nr. 14/2010

Nr. 15/2010

Nr. 16/2010

Nr. 17/2010

– Erscheint / Parution

8. 4. 2010

15. 4. 2010

22. 4. 2010

29. 4. 2010

– Anzeigenschluss / Délai

1. 4. 2010, 900 Uhr

12. 4. 2010

19. 4. 2010

26. 4. 2010

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

Liegenschaften- Rubriken / immobilier - rubrique Fr / Ve 12 Uhr

Doppelnummern

Nr. 27/28 / 8. 7. 2010

Nr. 29/30 / 22. 7. 2010

Nr. 50/51 / 16. 12. 2010

Numéros couplés

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.

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

Südpiemont, grosses Anwesen,
derzeit kleine Ferienanlage, traum-
hafte Aussichtslage, Pool, 650 m²
Wfl. Doppelgarage, Nebengebäude,
usw... 9 ha Land und Weinberge.

VP 1,2 Mio. Euro.
Tel. 0039 0173 797243
www.cascinagabriela.com.



Zu verpachten auf die Wintersaison 2010/11

BERGRESTAURANT KARTITSCHA in Obersaxen

an fachlich ausgewiesenen und initiativen Gastwirt (m/w)

Das modernisierte und umgebaute Objekt umfasst ein
– Selbstbedienungsrestaurant mit 100 Innen- und 150
Terrassenplätzen

– bedientes Panoramarestaurant mit Apéro-Bar und 50 Sitz-
plätzen sowie Aussenterrasse mit 50 Bar- und Sitzplätzen

Der Betrieb wurde im Sommer 2009 komplett umgebaut
und renoviert. Er befindet sich an sicherer Schneelage im
Zentrum unseres Schneesportgebietes.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung bis zum 15. April 2010
freuen wir uns.
(Betriebsbesichtigung bis zum 05.04.2010 möglich)

Bergbahnen Obersaxen AG
Josef Brunner, VR-Delegierter
Postfach 156, 7130 Ilanz

Anzeigen

www.burgdorf.ch



STADT BURGDORF

Schloss Burgdorf
Evaluationsverfahren Nutzung / Betrieb

Mit dem Auszug der kantonalen Verwaltung
aus dem Schloss verändert sich die Nut-
zungs- und Interessenlage. Im Schloss
Burgdorf wird Platz frei für neue Ideen.

Gesucht: Nutzungsidee

Gesucht werden Ideenträger, Promotoren
und Investoren mit spezifischem Interesse
am Schloss Burgdorf. Für das Einbringen
und die Bearbeitung einer neuen Nutzungs-
idee ist ein interdisziplinär zusammenge-
setztes Team mit Fachpersonen aus den
Fachbereichen Architektur, Kunstgeschich-
te, Ingenieurwesen, Gastronomie etc. zu
bilden. Gegenstand der Bearbeitung ist der
gesamte Schlosskomplex.

Für das Evaluationsverfahren steht den
Projektorganen eine Preissumme von Fr.
40'000.- zur Verfügung. Die Programmun-
terlagen für das Auswahlverfahren sind ver-
fügbar unter www.burgdorf.ch

Es gelten folgende Termine:

- Bewerbung bis 31. Mai 2010
- Selektion: Ende Juni 2010

Bewerbungen bitte an folgende Adresse:

Stadtmarketing Burgdorf
Kirchbühl 19, 3400 Burgdorf

BURGDORF
aktive bürger 1175

0881-376

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 13 / 1. April 2010


Hotelführer
Alle Hoteldetails


Wellness
Unser Hoteldarstellung


Familie
Unser Hoteldarstellung


Kongress
Unser Hoteldarstellung


Rollstuhlgang
Unser Hoteldarstellung


Design & Lifestyle
Unser Hoteldarstellung


Gourmet
Unser Hoteldarstellung


Unikat
Unser Hoteldarstellung


Stilvoll feiern
Unser Hoteldarstellung


Auch unterwegs.

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



Sicherheit
Guter Feuerschutz
lässt Hoteliers
und Gäste ruhig
schlafen.



5-Sterne-Feuerschutz



THEO BÜHLMANN
GESCHÄFTSFÜHRER
CONTRAFEU AG, ZOLLIKOFEN

Viele Reisende sind auf Grund der grossen Anzahl von Bränden in Hotels und Herbergen besorgt. Die Sorge ist berechtigt. Brände in einem Hotel können sich rasch zu einem Grossfeuer entwickeln, und eine Flucht ist auf Grund der Ortsunkundigkeit der Gäste schwierig. Der Brandschutzstandard variiert von Hotel zu Hotel. Einige unter ihnen verfügen über Brandmeldesysteme und Sprinkleranlagen, andere über Rauchmelder in den Gästezimmern, und nicht selten ist überhaupt nichts vorhanden. Eine entsprechende Versicherung vermag zwar den materiellen Schaden einzugrenzen, aber sie schützt weder vor der Gefährdung von Menschenleben, noch vor Einbussen an Marktanteilen durch Betriebsunterbrüche. Da helfen nur vorbeugende und abwehrende Brandschutzmass-

nahmen wie zum Beispiel ein Brandschutzsystem mit Hochdruck-Wassernebel.

Die Löschwirkung

Die durch den Hochdruck-Wassernebel verursachten Tropfen (250 Millionen bis 150 Milliarden Tröpfchen pro Liter Wasser) dringen – ähnlich wie ein Gas – in das Feuer ein und kühlen die Umgebung wirksam ab. Das Feuer wird bekämpft, bevor es sich ausbreiten kann. Im Brandfall wird so sehr wenig Wasser eingesetzt. Die Russpartikel werden durch den Wassernebel gebunden und sinken zu Boden. Der Rauch- und Wassertropfen wird dadurch auf ein Mindestmass begrenzt. Die Anlage braucht im Gegensatz zu einer konventionellen Sprinkleranlage 90% weniger Wasser. Das ist bei Bränden ebenso wie bei Fehlauslösungen

oder -manipulationen ein grosser Vorteil. Praxisbeispiel: Ein Zimmerbrand in einem Pariser Hotel. Das Feuer war 30 Minuten nach Auslösen der Sprinkler gelöscht. Das Zimmer konnte bereits nach einer Woche wieder für Gäste geöffnet werden. Die darunterliegenden und angrenzenden Zimmer blieben völlig unbeeinträchtigt.

Einsatzgebiete

Hochdruck-Wassernebelsysteme eignen sich im Gegensatz zu konventionellen Sprinkleranlagen vor allem da, wo es nicht ersetzbare Güter wie Antiquitäten zu schützen gilt oder wo es, wie oben beschrieben, Hauptziel sein muss, allfällige Betriebsausfällezeiten möglichst kurz und räumlich begrenzt zu halten. Prominente Beispiele für den Einsatz einer solchen Anlage sind die

Anna-Amalia-Bibliothek in Weimar sowie das Hotel Gritti Palace in Venedig. In der Schweiz sind die ersten Hotels, welche mit dem Hochdruck-Wassernebel-Löschsystem geschützt werden, in Planung. Das System kann nicht nur in Gästezimmer eingesetzt werden sondern auch im Lobbybereich, in Tiefgaragen, Küchen, bei Abzugseinrichtungen oder in Wäscheschächten.

Installation

Die Hochdruck-Wassernebelsysteme benötigen im Vergleich zu konventionellen Sprinkleranlagen deutlich weniger Wasser und damit kleinere Rohrleitungen und Wassertanks. Auch die Zentraltechnik hat einen wesentlich geringeren Raumbedarf. Die Installation der Anlage ist parallel zum laufenden Betrieb möglich.

Gelesen von Entscheidungsträgern!

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

htr hotel revue