

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2010)
Heft: 21

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: 17.07.2025

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. 21 / 27. Mai 2010

Jobs online
www.luzern-hotels.ch
Luzern
hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

HOREGA
www.horega.ch 061 281 95 75
Für Sie tun wir unser Bestes.
Personalmanagement und -rekrutierung für die Hotellerie, die Gastronomie, den Tourismus und das Gesundheitswesen

Wir sorgen für Nachwuchs
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 | 3-4 |
| Deutsche Schweiz | 2-6 |
| Suisse romande | - |
| Svizzera italiana | 2 |
| International/Marché international | 2 |
| Stellengesuche/Demandes d'emploi | 2 |
| Immobilien | 9 |

Berufsportrait

Aus dem Leben einer Generalgouvernante, die auf alles eine Antwort sucht und findet.



Alain D. Bollat

Traumjob im Hotel



BARBARA AGRIPPI
GENERALGOVERNANTE
HOTEL STEFFANI, ST. MORITZ

Es ist Ostern, Hotel Steffani, St. Moritz. Ein Gast will wissen, wie es möglich ist, dass jeden Tag so viele frische, bunte Eier angeboten werden können. Ich antworte: «Wir geben den Hühnern Tabletten mit verschiedenen Lebensmittelfarben, diese legen dann für uns frische, farbige, biologische, Engadiner Eier!» Mit dieser kurzen Episode kann ich eigentlich ganz gut beschreiben, wie meine Arbeit aussieht. Ich suche Antworten auf Fragen, Lösungen für Probleme und versuche Gäste zufriedenzustellen. Eine Tätigkeit, die mir nach 50 Jahren immer noch sehr viel Spass bereitet.

Traumjob – warum?

Ich habe diesen Beruf im Gastgewerbe damals gewählt, weil mich der Umgang mit Menschen verschiedener Nationen, die

Vielseitigkeit der hauswirtschaftlichen Aufgaben, Personalführung und Ausbildung von MitarbeiterInnen sehr interessierte.

Nach einer dreijährigen Ausbildung in Deutschland und Einsätzen in verschiedenen Schweizer Hotels, fand ich vor 30 Jahren mit dem Hotel Steffani in St. Moritz, meinen «Traumbetrieb». Ich spreche hier von «Traumbetrieb», weil ich von meinem «Traumjob» rede. Grosse Begeisterung kommt bei mir auf, wenn ich Lernende ausbilde. In meiner Berufslaufbahn durfte ich schon rund 20 jungen Menschen mein Wissen weitergeben.

Der Tagesablauf

Wie sieht so ein Tagesablauf einer Gouvernante eigentlich aus? Frühmorgens werden die Office-, Etagen-, Lingerie-, Kaffekü-

chen- und Economat-Mitarbeiter eingeteilt und mit ihrem Tagesablauf vertraut gemacht. Anschliessend werden Getränke, Esswaren und Reinigungsmittel bereitgestellt. Das Telefon piepst, unsere Réceptionistin, ist dran: «Frau Agrippi, an der Réception stehen Handwerker, die fragen, wo der Wasserbruch repariert werden muss.» Minuten später läuft die ganze Karawane – ich vorweg und dahinter die Handwerker – zum Ort des Geschehens, Zimmer 415. «Piep, piep!» Schon wieder die Réception: «Frau Agrippi, Herr K. kommt heute an!» Herr K. ist Stammgast und ein Gast, mit vielen Extrawünschen. Wie gewohnt, soll sein Zimmer sofort vorbereitet werden. Der Etagegouvernante werden die Anweisungen weitergegeben. So geht der Morgen in Windeseile vorbei. Immer

neue Aufgaben, ständig neue Herausforderungen. Nach einer kurzen Mittagspause: Kontrolle der Hotelzimmer sowie ein Kontrollgang durch die verschiedenen Abteilungen. Nun wartet die wohlverdiente Zimmerstunde.

Zur Vorbereitung für das Bankett bin ich am Abend wieder da. Der Bankettsaal und die Tische – eine Augenweide. Hier und dort noch eine kleine Korrektur, und die Gäste können kommen.

Im Rückblick auf meine 50-jährige Tätigkeit in der Hotellerie bin ich immer noch begeistert, wie am ersten Tag. Vieles hat geändert und wurde rationalisiert, aber der Gast ist immer noch König! Um dies zu erreichen: braucht es gut geführte und zufriedene Mitarbeitende, denen ich den Traumjob im Traumhotel wünsche.

Gelesen von Entscheidungsträgern!

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

htr hotel revue

PIZZA, ANTIPASTI, FOCACCIA & CO.

DER PIZZAIOLO KURS

DAS INTENSIV-SEMINAR VON GASTRO SUISSE

TERMINE: 01.05. bis 04.05.2010
HERBST: 20.08. bis 24.08.2010

WEITERE INFORMATIONEN?
GASTRO SUISSE
0446 Zürich
Tel. 0848 377 111
www.gastro.ch
gastro@htr.ch
www.gastro.ch/20

GASTRO SUISSE
0775-9184

Stellengesuche

Wie managt man ein kleines Hotel?
Gesucht Praktikumsstelle

Mein Ziel ist es, ein eigenes Hotel zu haben.
Biete über 20 J. KMU-Management Erfahrung, Freude am Kochen und die Rolle als Gastgeber entsprechen mir. CH, D/E Erste Kontaktaufnahme unter:
peter.breguet@bluewin.ch

7158-4119

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

5198-201

GASTRO SUISSE
JOB SERVICE

SUCHEN? VERMITTELN - FÖRDERN!

WIR VERMITTELN >

ATTRAKTIVE STELLEN FÜR FACHPERSONEN IM GASTGEWERBE!
sowie
Aussichtsreiche Positionen für Führungspersönlichkeiten.

Job Service - Stellenvermittlung von Gastro Suisse
T 044 377 55 35 - www.jobservice.ch

6144-528

International

Willkommen bei appetito catering. Wir sind ein stark wachsender Dienstleister und zählen zu den Top-Catering-Unternehmen in Deutschland. Mit großer Leidenschaft engagieren sich unsere rund 4.000 Mitarbeiter für höchste Qualität und begeisterten Service. Möchten Sie dabei sein?



Für ein von uns bewirtschaftetes Betriebsrestaurant in Wehr (Baden) suchen wir jeweils eine/-n

LEITER/-IN BETRIEBS-RESTAURANT

Darauf können Sie sich freuen:

Sie übernehmen die Leitung dieses Betriebes. Neben der Herstellung und Präsentation von Speisen organisieren Sie interne Abläufe und setzen unsere Standards um. In diesem Kontext erwarten Sie auch Aufgaben der Mitarbeiterführung und Betriebsabrechnung. Darüber hinaus stehen Sie in einem engen Kontakt zu unseren Kunden und tragen entsprechende Budgetverantwortung.

Das macht Sie und uns erfolgreich:

- Gastronomische Ausbildung, vorzugsweise Koch/Köchin oder Restaurantfachmann/-frau
- Grundkenntnisse in den Bereichen Betriebswirtschaft und EDV

KOCH/KÖCHIN

Das macht Sie und uns erfolgreich:

- Abgeschlossene Ausbildung zum/zur Koch/Köchin
- Erfahrung in der Gemeinschaftsrestauration

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

apetito catering B.V. & Co. KG
Herrn Holger Dittmann
Tilsiter Straße 6
D-71065 Sindelfingen
nlstuttgart@apetito.de
www.apetito-catering.de



7171-4133

Deutsche Schweiz



CONGREX
Congrex Travel, a world wide Travel Agency in the meeting event industry, is still growing and therefore we are looking for an

Accommodation Purchasing Assistant Consultant

You will assist the purchasing team in accommodation purchasing for national and international projects.

Profile

- Experience in the tourism or hotel industry would be a great asset
- Fluent in German and English, basic knowledge of French (other languages beneficial but not mandatory)
- Excellent knowledge of all established IT programmes (Excel, Word, Outlook, Powerpoint)
- Team player, good communication and social skills
- Driving license preferable

If you are open to different cultures and backgrounds and adapt very quickly to a continuously changing and lively environment, then please send your application, preferably by e-mail, to sylvia.agster@congrex.com or Silvia Agster, Congrex Travel AG, Freie Strasse 90, 4002 Basel, T: +41 61 690 94 23, www.congrex.com

7174-4132

Svizzera italiana



Le piacerebbe partecipare al successo del "Salotto di Lugano" in un ambiente suggestivo e colmo di storia?

Nella funzione di

F & B Manager

Resp. Ristorante Grand Café Al Porto

accoglie e consiglia i nostri stimati ospiti nelle lingue nazionali, collabora attivamente nel servizio "à la carte" e banchetti, conducendo con professionalità e competenza un team affiatato di quadri e collaboratori. Le sue mansioni richiedono spirito organizzativo, come pure esperienza nella gestione aziendale e amministrativa.

Non esiti a inviare il suo Curriculum Vitae completo all'attenzione del

Dir. A. Froschauer
Ristorante Grand Café Al Porto
Via Pessina 3, CH 6900 Lugano
www.grand-cafe-lugano.ch

7133-4150

swisshotel zug
QUALITY HOTEL
BY SWISS HOTEL

Wir sind das persönlich geführte Dreisterne-Hotel mit 50 Zimmern und Hotelrestauration, zwischen Zug und Cham gelegen. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine gästeorientierte

Réceptionistin (80-100%)

Folgende Eigenschaften sollten Sie mitbringen:

- Sie waren bereits in einem Geschäftshotel an der Réception tätig
- Sie sind flexibel und arbeiten auch gerne abends und an Wochenenden
- Sie sind einsatzbereit und an der Unterstützung in allen Hotelbereichen interessiert
- Sie haben eine rasche Auffassungsgabe und arbeiten speditiv (mit Word & Excel)
- Sie sind versiert im Umgang mit Front-Office-Systemen (Protel)
- Ihre Muttersprache ist Deutsch (A/CH/D), gutes Englisch und Französisch in Wort & Schrift, weitere Fremdsprachen, wie z. B. Italienisch, sind von Vorteil
- Sie sind zur Übernahme von Verantwortung im Team bereit

Eine interessante und abwechslungsreiche Aufgabe erwartet Sie bei uns. Wir sind ein kleines, dynamisches Team und freuen uns auf eine aufgestellte Mitarbeiterin.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto, Lebenslauf und Arbeitszeugnissen an:

Quality Swisshotel Zug***
Andrea & Philip C. Brunner
Chollerstrasse 1a, 8300 Zug, Tel. 041 747 28 28
andrea.brunner@swisshotel-zug.ch www.swisshotel-zug.ch

7209-4152

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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

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

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Hübner
Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König
Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger

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

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/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 | Nr. 22/2010 | Nr. 23/2010 | Nr. 24/2010 | Nr. 25/2010 |
|---------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| - Ausgabe / Numéro | | | | |
| - Erscheint / Parution | 3. 6. 2010 | 10. 6. 2010 | 17. 6. 2010 | 24. 6. 2010 |
| - Anzeigenschluss / Délai | 31. 5. 2010 | 7. 6. 2010 | 14. 6. 2010 | 21. 6. 2010 |

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

| Doppelnummern / Numéros coupés | 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 contrôlé 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.

htr.ch

tune quality

Qualitätsmanagement • Strategie • Training

Das weit herum bekannte Weiherschloss Bottmingen hat sich in den letzten Jahren durch eine konstante Führung und eine qualitativ hochstehende Leistung einen sehr guten Namen bei der Bevölkerung in der Region und den Firmen aus Basel und Umgebung gemacht.

Nach fast 40 erfolgreichen Jahren möchte das heutige Mieterehepaar etwas kürzer treten.

Für unseren Kunden suchen wir deshalb per Februar 2011 für die erfolgreiche Weiterführung zwei passionierte, führungserprobte und charmante Persönlichkeiten als

Mieterpaar

Das denkmalgeschützte Weiherschloss aus dem 14. Jh. ist ein Ganzjahresbetrieb mitten in Bottmingen. Es verfügt über sechs stilvolle Räumlichkeiten für Bankette von 8–300 Personen, ein Gourmet à-la-carte-Restaurant im Stil von Louis XVI und eine Gartenterrasse.

Als Schlossherr/in sind Sie für die Führung des gesamten Betriebes verantwortlich.

Sie verfügen über eine solide Grund-, Aus- und Weiterbildung in der Hotellerie sowie erfolgreichen Leistungsnachweis in der Führung (mind. 5 Jahre) eines vergleichbaren Betriebes.

Sie packen an der Front mit an, haben Erfahrungen im Verkauf von Banketten, sind ein Organisationstalent und haben ein Flair für historische Bauten. Korrespondenz und Bankettbesprechungen in Deutsch, Englisch und Französisch fallen Ihnen leicht.

Mit Ihrer Dienstleistungsbereitschaft und Ihrer Freude am Beruf begeistern Sie Ihre Gäste und freuen sich, Schlossherr/in dieser einzigartigen Lokalität zu sein.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte per E-Mail an Sandra Pacheco senden.

tune management & training ag,
Sandra Pacheco
spa@tune-quality.ch
www.tune-quality.ch

Gastroconsult

UNTERNEHMENSBERATUNG FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Im Auftrag der Einwohnergemeinde Münsingen suchen wir für das Restaurant Schlossgut mit Gemeindesaal per 1. Januar 2011, eine/n

Pächter/in Bewirtschafter/in

www.schlossgut-muensingen.ch

Nach über 6 Jahren erfolgreicher Tätigkeit übernimmt der bisherige Pächter eine neue Herausforderung. Das Restaurant Schlossgut ist inmitten von historischen Bauten zentral gelegen. Es bietet einem/einer dynamischen Unternehmer/in die Möglichkeiten, hier seine/ihre Ideen zu verwirklichen. Zusammenarbeit mit innovativen Vereinen und Organisationen im Zusammenhang mit Saalbenützung und Aussenanlagen.

Folgende Infrastruktur steht zur Verfügung:

- Gaststube 60 Sitzplätze
- Säli 1 30 Sitzplätze
- Säli 2 40 Sitzplätze
- Sitzungszimmer 20 Sitzplätze
- Terrasse 100 Sitzplätze
- Gemeindesaal (Bankett) 350 Sitzplätze
- Parkplätze 100 Parkplätze

Modern eingerichtete Gastronomieküche mit den notwendigen Nebenräumen. Eine 5-Zimmer-Wohnung steht im angebauten Gebäude zur Verfügung.

Sie sind Gastgeber/in aus Leidenschaft und Ihre Gastronomieerfahrung ist auf hohem Niveau?

Dann sind Sie bereit, das Restaurant Schlossgut zu fairen Mietkonditionen zu übernehmen. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungen bis zum **23. Juni 2010**. Die Übernahmekonditionen sind in einer umfassenden Dokumentation zusammengestellt. Bitte melden Sie sich bei:

Gastroconsult AG
Unternehmensberatung, Tina Müller
Standstrasse 8, Postfach, 3000 Bern 22
Tel. 031 340 66 29 / Fax 031 340 66 33
tina.mueller@gastroconsult.ch
www.gastroconsult.ch

GAST RATHAUSKELLER

Wir suchen ab 25. August 2010 oder nach Vereinbarung einen

Servicemitarbeiter in Jahresstelle/Vollzeit (m oder w)

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

SPITAL WALENSTADT

SPITALREGION RHEINTAL WERDENBERG SARGANSERLAND

Die Spitalregion Rheintal Werdenberg Sarganserland mit rund 1'100 Mitarbeitenden erbringt die medizinische Grundversorgung für die Bevölkerung dieser Regionen. Sie betreibt dazu die Spitäler Altstätten, Grabs und Walenstadt, die als ein Unternehmen geführt werden. Zur Unterstützung unseres Küchenteams suchen wir per 1. August 2010 oder nach Vereinbarung eine/n

Leiterin/Leiter Produktion Küche 100%

Das 18-köpfige Team der Spitalküche produziert täglich 210 Patientenmalzeiten sowie 60 Mittagessen für das Restaurant Viva.

Ihre Aufgaben:

- Führen der Hauptküche inklusive Belieferung des Restaurants
- Vertretung des Leiters Küche bei dessen Abwesenheit
- Praktische Ausbildung der Lernenden
- Planung, Mitwirkung und Durchführung von Anlässen
- Durchführung interner Schulungen
- Administrative Aufgaben

Wir erwarten:

- Abgeschlossene Berufslehre
- 10 Jahre Berufserfahrung
- Weiterbildung zum Koch der Spital- Heim- oder Gemeinschaftsgastronomie mit FA von Vorteil
- Führungserfahrung
- Kenntnisse der Officeprogramme

Unser Angebot:

- anspruchsvolle, selbstständige und abwechslungsreiche Tätigkeit
- Anstellungsbedingung nach kantonalen Richtlinien

Wir bitten Sie, Ihre Bewerbung an die Spitalregion Rheintal Werdenberg Sarganserland, Personaldienst, Vermerk: KÜCHE SPWA, Alte Landstrasse 106/9445 Rebstein, zu senden, Herr Peter Wissmann, Leiter Küche, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte unter Tel. 081/736 21 02, eMail: peter.wissmann@srws.ch.

Der Sommer kommt

Wir haben viele interessante Stellen zu besetzen und suchen ab sofort oder nach Vereinbarung:

Chef de Partie, Sous Chef Service, Chef de Rang

Réceptionist/in (Sprachen E, F, I evtl. RU)

Haben Sie Interesse? Für weitere Angaben stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und freuen uns von Ihnen zu hören.



Gastro S Howald GmbH
Hauptstrasse 47
4105 Biel-Benken
E-Mail: jobs@gastro-s.ch, Tel. 061 485 80 80

Weitere Angebote unter www.gastro-s.ch

Carlson Wagonlit Travel sucht per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Event Consultant

Sie verfügen über mehrjährige Erfahrung in der Organisation von internationalen Kongressen, Schwerpunkt Housing, sind flexibel und bereit Gruppen vor Ort zu betreuen, haben sehr gute Anwenderkenntnisse von Microsoft Office und verfügen über stil- und verhandlungssicheres Englisch in Wort und Schrift. Weitere Fremdsprachen und Erfahrung im pharmazeutischen Bereich sind von Vorteil.

Wir bieten Ihnen vorteilhafte Anstellungsbedingungen bei einem der grössten Geschäftskonzerne weltweit, eine Tätigkeit in einem fortschrittlichen Team, 5 Wochen Ferien, und sehr gute Sozialleistungen.

Arbeitsort: Basel

Kontakt: Bitte senden Sie Ihre vollständigen

Bewerbungsunterlagen an:
Frau Britta Nesselhauf, Carlson Wagonlit Travel,
Uferstrasse 90, 4057 Basel oder an:
bnesselhauf@carlsonwagonlit.ch – (Tel. 058 322 2355)

Weitere Stellenangebote unter:
www.carlsonwagonlit.ch



Die Gastronomiegruppe



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

Für das von uns im Auftrag geführte

UBS Restaurant Schwarztorstrasse

Schwarztorstrasse 48, 3001 Bern

suchen wir per Mitte Juni 2010 eine

Betriebsleitung mit Kochfunktion (w/m)

Ihre Aufgabe: In dieser interessanten Funktion sind Sie hauptsächlich für die Führung und Organisation des Betriebes zuständig. Dies beinhaltet im Wesentlichen die Zubereitung der ca. 140 Mahlzeiten, die aktive Mitarbeit im Betrieb, die Durchführung von Sonderanlässen und die Sicherstellung der Gästezufriedenheit. Zudem gehören die Angebots- und Aktionsplanung, die Erledigung des Bestellwesens, die Inventarisierung sowie die Bearbeitung der Tages- und Monatsabschlüsse in Ihren Aufgabenbereich. Im Weiteren sind Sie für die Ausführung allgemeiner administrativer Arbeiten sowie die Führung und Schulung der Ihnen unterstellten 4 Mitarbeitenden und die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien verantwortlich.

Ihr Profil: Wir suchen eine motivierte, engagierte und innovative Betriebsleitung, die über eine abgeschlossene Berufslehre als Koch verfügt. Sie haben eine Zusatzausbildung zum Dipl. Betriebsleiter bzw. eine Hotelfachschule abgeschlossen oder Erfahrung in ähnlicher Position in der Gemeinschaftsgastronomie gesammelt und besitzen gute EDV-Kenntnisse sowie ein gutes Zahlenflair. Sie sind sich selbstständiges und organisiertes Arbeiten gewohnt und können auf verschiedene Situationen flexibel reagieren. Zudem sind Sie verantwortungsbewusst und dienstleistungsorientiert. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag, sind aber bei Sonderanlässen jederzeit flexibel und einsatzbereit. Suchen Sie eine neue, interessante Herausforderung? Dann sind Sie bei uns richtig.

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

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



Für unseren renommierten Landgasthof beim Tor zum Emmental suchen wir **per Mitte Oktober** eine/n junge/n, innovative/n und engagierte/n

Küchenchef/in

Ihre Aufgabe:
Mit Leidenschaft und Kreativität beherrschen Sie die Aufgabe, traditionelle Küche neu zu verpacken. Sie erstellen die Angebotsplanung und sind für das Offenhalten, den Einkauf sowie die optimale Lagerbewirtschaftung zuständig. Sie denken und handeln vorausschauend und helfen mit viel Innovation bei der Aktionsplanung mit.

Ihr Profil:
Sie sind zwischen 25-45 Jahre alt und verfügen über eine abgeschlossene Grundbildung als Koch/Köchin, vorzugsweise mit Abschluss zum Gastronomiekoch. Sie haben hohes Qualitätsbewusstsein, und legen grossen Wert auf optimalen Wareneinkauf. Unternehmerisches Denken und Handeln sowie Freude, Ihr Team zu Höchstleistung anzuspornen, zeichnen Sie aus.

Das erwartet Sie:
Ein junges, motiviertes Team, das Tradition mit Innovation verbindet. Ein offenes und kollegiales Arbeitsklima mit Freiraum für neue Ideen und Kreativität. Samstag und Sonntag sind Ihre Ruhetage!

Interessiert?
Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung bis am 10. Juni:

Gasthof Löwen AG
Caroline Bernhard, Enggiststrasse 15, 3076 Worb
Tel. 031 839 56 01

GAST RATHAUSKELLER

Wir suchen ab 1. Juli 2010 oder nach Vereinbarung einen

Alleinkoch (m oder w)

Für Jahresstelle (Vollzeit).

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

BEREST AG

Unternehmensführung, Beratung und Treuhand für Hotels und Gastronomie

Wir sind eine Verwaltungs- und Management-Gesellschaft für gastronomische Betriebe in der Deutschschweiz.

In der historischen Brasserie Löwenzorn mit Gaststube, Sälen und Hofgarten mitten in der Basler Altstadt verwöhnen wir unsere Gäste mit einem gepflegten à la Carte und Bankettangeboten.

Da Küchenchef J. Siquoir innerhalb der Berest-Gruppe eine neue Aufgabe übernimmt, suchen wir seinen Nachfolger.

Sind Sie der neue

Küchenchef

der dir Löwenzorn-Küchenbrigade aktiv leiten und zu Höchstleistungen motivieren kann?

Als versierte Kochpersönlichkeit wollen Sie unsere Gäste mit einer abwechslungsreichen Küche in hochsteher Qualität begeistern.

Sie sind dynamisch und zählen Durchhaltewillen, Durchsetzungsvermögen und unternehmerisches Denken zu Ihren Stärken.

Wir erwarten für diese Position einen Fachmann mit Führungserfahrung. Der Bereitschaft für Ihr grosses Engagement stehen interessante Verdienstmöglichkeiten und ein tolles Team gegenüber.

Wer wagt gewinnt! Rufen Sie mich an unter 061 228 95 55 oder senden Sie mir direkt Ihre Unterlagen mit Foto:

Roland Högger
BEREST AG
Thannerstrasse 30
4054 Basel
r.hoegger@berest.com
www.berest.com

Gastroconsult
UNTERNEHMENSBERATUNG FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Am 1. Oktober 2010 sind Sie dabei als neuer

RESTAURANTLEITER

im Trendlokal
Restaurant Du Nord in Bern
www.dunord-bern.ch

.....wenn Sie über eine abgeschlossene Hotelfachschule oder Restaurationsfachausbildung verfügen und mit Berufs- und Führungserfahrung ausgestattet sind (Alter 25 bis 35 Jahre).

Sie kennen die Branche und behalten in hektischen Situationen den Überblick. Gastronomie und Verkauf ist Ihre grosse Leidenschaft. Mit den Du Nord-Gästen erwartet Sie zudem ein motiviertes und eingespieltes Team.

Interessieren Sie sich für diese Herausforderung? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto bis 4. Juni 2010 an:

Gastroconsult AG
Unternehmensberatung | Tina Müller
Standstrasse 8 | Postfach | 3000 Bern 22
031 340 66 29 | tina.mueller@gastroconsult.ch
www.gastroconsult.ch

Gesucht per sofort für Privathaushalt am rechten Zürichseeufer (20 Minuten vom Bellevue)

Vertrauensperson für Hauspflege, Service, Garten und Chauffeurdienste.

40-Stunden-Woche – wird flexibel über das Jahr eingeteilt. Erfahrung im erstklassigen Hotel oder Haushalt sowie Referenzen erforderlich. Schriftliche Bewerbung unter Chiffre 7211-4155 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, bis 11. 6. 2010

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.

Wir übernehmen per Ende Juli die Betriebsführung der

Mensa des Gymnasiums Liestal

Friedenstrasse 20, 4410 Liestal

und suchen auf diesen Zeitpunkt hin eine

Betriebsleitung mit Kochfunktion (w/m)

Ihre Aufgabe: In dieser Funktion sind Sie hauptsächlich für die operative Betriebsleitung zuständig. Dies beinhaltet die gesamte Führung des Betriebes, insbesondere die aktive Mitarbeit an der Front, die Budgetverantwortung, die Weiterentwicklung des Betriebskonzeptes sowie die Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien. Zudem sind Sie für das Kassa- und Inventarwesen, die Mitarbeiterführung, -qualifikation und -schulung sowie allgemeine administrative Arbeiten verantwortlich.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine teamorientierte Persönlichkeit, welche über eine abgeschlossene Berufsbildung als Koch und ein Wirtepatent verfügt. Sie bringen Erfahrung in ähnlicher Position inkl. mehrjähriger Erfahrung an der Front sowie gute EDV- und IT-Kenntnisse mit und haben vorzugsweise eine Weiterbildung zum eidg. dipl. Betriebsleiter absolviert. Sie haben die Fähigkeit neue Ideen zu entwickeln und diese mit Energie zu verfolgen. Sie besitzen ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein und bleiben auch in hektischen Situationen effizient und ruhig. Sie denken und handeln vernetzt, unternehmerisch und lösungsorientiert. Als Vorbild pflegen Sie einen offenen Kommunikationsstil, haben ein ausgeprägtes Einfühlungsvermögen und lösen Probleme konstruktiv und zielgerichtet. Ihre hohe Dienstleistungsbereitschaft machen Sie zu einem hervorragenden Gastgeber. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag, sind aber an Spezialanlässen flexibel einsetzbar.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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



Meissenberg Zug
Psychiatrische und Psychotherapeutische Spezialklinik für Frauen

Unsere psychiatrisch-psychotherapeutische Privatklinik für Frauen liegt am südlichen Stadtrand von Zug über dem Zugersee in wunderschöner, ruhiger Umgebung.

Wir brauchen Verstärkung und suchen nach Vereinbarung eine/n

Küchenchef/in

Ihr Aufgabengebiet umfasst die Führung des gesamten Küchenbereiches. Sie erstellen die Menüpläne, erledigen den Einkauf und koordinieren mit der Leiterin Hauswirtschaft die Organisation von Anlässen.

Sie haben mehrjährige Berufserfahrung und von Vorteil eine Zusatzbildung als Diätkoch. Zudem zeichnen Sie sich durch Führungsqualitäten, Sozialkompetenz und Einsatzbereitschaft aus.

Wir bieten Ihnen angenehme, geregelte Arbeitszeiten und gute Anstellungsbedingungen. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Klinik Meissenberg AG, Frau Marlies Bühler, (marlies.buehler@meissenberg.ch) Postfach 1060, 6301 Zug, Telefon 041 726 57 57, www.meissenberg.ch

RESTAURANT EGGHÖLZLI

Unser Betrieb besteht aus einem gut frequentierten Restaurant mit Terrasse, Atrium und einem Speisesaal, in dem die Bewohnerinnen und Bewohner der Senioren-Appartements Egghölzli mittags verpflegt und abends Bankette abgehalten werden.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung einen

Commis de Cuisine (m/w)

Engagieren Sie sich gerne kreativ, sind motiviert, flexibel und haben Freude, unsere Gäste kulinarisch zu verwöhnen? Geben Sie gerne Ihr Fachwissen als gelernter Koch im Team weiter? Dann bieten wir Ihnen ein interessantes, vielseitiges und herausforderndes Aufgabengebiet in einer modernen Infrastruktur zu attraktiven Konditionen. Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an folgende Anschrift:

Restaurant Egghölzli
Christian Joye, Küchenchef
Postfach 271, 3000 Bern 15
Tel: 031 350 66 40
www.egghoelzli.ch / info@egghoelzli.ch

CAMPUS SURSEE
Lernen / Leben / Erleben

Der CAMPUS SURSEE (www.campus-sursee.ch) ist mit über 50 modularen Seminar- und Gruppenräumen, mehr als 340 Hotelzimmern, einem breiten Gastronomieangebot in 3 Restaurants und einem multi-medialen Konferenzsaal (bis 500 Personen) eines der grössten Seminar- und Tagungszentren im Herzen der Zentralschweiz. Unsere umfassende Infrastruktur mit ihren vielseitigen Sport- und Freizeitmöglichkeiten bildet zusammen mit unseren professionellen Dienstleistungen die ideale Plattform für Seminare, Tagungen und Veranstaltungen jeder Art. Deshalb wählen und nutzen Veranstalter aus allen Bereichen der Wirtschaft, Bildung und Kultur sowie die Gäste unserer Partnerschulen den Campus als attraktiven Begegnungsort und inspirierendes Lernumfeld.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung engagierte Mitarbeitende:

Mitarbeiter Nachtportier/Réception (m)
100% Arbeitspensum

Mitarbeiter Seminare+Tagungen (m)
100% Arbeitspensum

Bereichsleiterin Restauration+Bankette (w/m)
100% Arbeitspensum

Stv. Bereichsleiterin Restauration+Bankette (w/m)
100% Arbeitspensum

Mitarbeiterin Restauration (w/m)
100% Arbeitspensum

Jungkoch (w/m)
100% Arbeitspensum

Mitarbeiterin Abwäscherei (w/m)
35% od. 70% Arbeitspensum



Nähere Informationen zu den ausgeschriebenen Stellen erhalten Sie unter:
www.campus-sursee.ch

CAMPUS SURSEE | Postfach | 6210 Sursee | Telefon +41 41 926 26 26

Gourmet Restaurant Hotel
Alpenblick

Richard und Yvonne Stöckli
3812 Wilderswil-Interlaken
Tel. 033 828 35 50 · Fax 033 828 35 51
www.hotel-alpenblick.ch

Ein starker Auftritt inmitten der Jungfrauregion
Unser Gourmetsüßli wurde ausgezeichnet mit 1 Stern Michelin und 17 Punkten Gault Millau. In unserem qualitätsbewussten Team suchen wir:

Betriebsassistent/-in
Sie haben in den letzten Jahren in der gepflegten Gastronomie Erfahrung gesammelt und suchen eine Anstellung, bei der Sie all Ihr Wissen einbringen können.

Servicefachangestellte/-r
mit Erfahrung und fundierten Weinkenntnissen
Servicemitarbeiter (m/w)
für unsere Hausgäste

Chef de Partie Tournant (m/w)
Chef de Partie Pâtisserie (m/w)
mit Erfahrung in der gastronomischen Küche

Sie haben eine Ausbildung in der Hotellerie, verfügen über einige Jahre Berufserfahrung und suchen eine längerfristige Anstellung.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und erzählen Ihnen gerne, was wir alles zu bieten haben.

7218-410

Die Siebe Dupf Kellerei AG ist ein führendes Weinfachunternehmen in der Nordwestschweiz. Das unabhängige Liestaler Unternehmen produziert regionale Weine von anerkannt hoher Qualität. Es werden Weine aus eigenen Reben wie auch für rund 100 Winzer aus 12 Gemeinden der Region gekeltert. Das Sortiment umfasst neben den Eigenproduktionen über 500 Weine aus den wichtigsten Weinregionen der Welt. Besonders stolz sind wir auf die zahlreichen Exklusiv-Vertretungen renommierter Spitzen-Weingüter.

Zur Verstärkung unseres Gastro-Aussendienstes suchen wir eine/n

Weinfachmann/-frau

Ihre Aufgaben:
- Planen und Realisieren von Besuchen bei unseren bestehenden und bei neuen Gastrokunden in der **Region Luzern/Mittelland**
- Organisation und Durchführung von Degustationen und Kundenanlässen
- Mithilfe bei der Planung und Durchführung von Messeauftritten

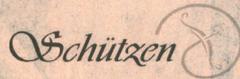
Ihre Qualifikation:
- Leidenschaft für Wein
- Sommelier oder gleichwertige Ausbildung
- Verkaufspersönlichkeit
- Eigeninitiative, Selbstständigkeit und Begeisterungsfähigkeit
- Gute mündliche und schriftliche Kommunikationsfähigkeit
- Idealerweise 26 bis 40 Jahre
- Wohnort in der Verkaufsregion von Vorteil

Unsere Leistungen:
- Attraktives Verkaufs-Sortiment
- Fortschrittliche Entschädigung
- Motiviertes Mitarbeiter-Team

Eintrittstermin:
- September/Oktober 2010 oder nach Vereinbarung

Gerne erwarten wir Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf (061 921 13 33).

Siebe Dupf Kellerei AG
Herr Nicolas Neuhaus, Kasernenstrasse 25, 4410 Liestal
www.siebe-dupf.ch, Tel. 061 921 13 33
nicolas.neuhaus@siebe-dupf.ch



Zufriedene Kunden, das hat für uns erste Priorität

Wir suchen per 01.07.2010 oder nach Vereinbarung eine/n engagierte/n

Stv. Chef de Réception (100%)

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufslehre (KV oder gleichwertige Ausbildung) sowie Berufserfahrung im Bereich Réception, von Vorteil auch im Seminar- und Bankettwesen. Sie sind auf der Suche nach einer neuen Herausforderung. Sie sind vielseitig interessiert und einsetzbar, Sie sind flexibel und initiativ. Kundenanliegen stehen für Sie im Zentrum, Sie kommunizieren offen und überzeugend. Ausser deutschen und englischen Sprachkenntnissen bringen Sie gute EDV Kenntnisse mit (Erfahrung mit PROTEL von Vorteil). Wir erwarten volles Engagement und einen hohen Leistungsstandard.

In unseren wunderschönen Liegenschaften mit Klinikbetrieb und Kulturkeller bieten wir in 2 Hotels stilvolle Gästezimmer, verschiedene Restaurants mit Gartengastronomie, ein Solechwimmbad, im 4-Sterne Hotel Eden in Park mit Wellness- und Kosmetikangeboten. Im 3-Sterne Hotel Schützen liegt der Angebotschwerpunkt auf dem Seminarbetrieb und den kulturellen Veranstaltungen.

Wir bieten Ihnen ein abwechslungsreiches und interessantes Arbeitsumfeld. Aus- und Weiterbildung werden bei uns gefördert und unterstützt.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an:
Schützen Rheinfelden AG, Personalabteilung, Bahnhofstrasse 19, CH-4310 Rheinfelden.
www.hotelschuetzen.ch www.hoteleden.ch www.klinschuetzen.ch

719-410

GSTAAD®

COME UP - SLOW DOWN

Haben Sie Lust, ihre berufliche Zukunft in einer faszinierenden Schweizer Ferienregion zu gestalten? Wir suchen zum 1. September oder nach Vereinbarung unsere(n) neue(n)

**Leiter/in
Info Center & Reservation**

Unser Geschäftsbereich *Info Center & Reservation* ist die zentrale Anlaufstelle der Ferienregion Gstaad über die Kanäle Telefon, Email und Online-Dienste. Er bietet seinen Kunden die Dienstleistungen allgemeine Information, Ferienberatung und Reservationen (Hotels, Ferienwohnungen).

Ihr Aufgabengebiet umfasst:

- Gesamtverantwortung für den Geschäftsbereich
- Führung eines Teams von sechs qualifizierten Mitarbeitenden
- Aktive Unterstützung Ihrer Teamkolleg/innen in ihren Beratungs- und Verkaufsaufgaben
- Verbindungen zu unseren Vertragspartnern (50 Hotels, 250 Ferienwohnungen) inkl. Verantwortung der Datenbewirtschaftung
- Ständige Qualitätssicherung

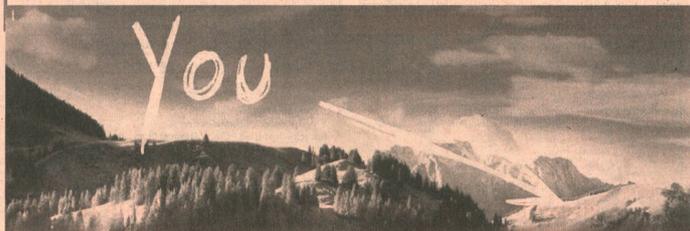
Mitbringen sollten Sie:

- mit Vorteil eine fundierte Hotel-Ausbildung (kaufmännisch, Réception)
- einige Jahre Erfahrung im Bereich Reservation (idealerweise Chef de Réception oder ähnliche Funktion bei einer Tourismusorganisation)
- Erfahrung mit elektronischen Reservationssystemen (idealerweise auch DESKLINE).
- sicheres Deutsch und sehr gute Fremdsprachenkenntnisse in F und E.
- Durchsetzungsvermögen und Verhandlungssicherheit
- ausgeprägte Kommunikations- und Teamfähigkeit
- vernetztes Denken und schnelle Auffassungsgabe

Sie erwartet ein gut eingespieltes Team in einem abwechslungsreichen und dynamischen Arbeitsumfeld mit modernen Arbeitsplätzen. Weitere Informationen zum Arbeitsort Gstaad erfahren Sie unter der VIP-Homepage für Mitarbeitende www.youngstaad.ch

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bis zum 7. Juni 2010

Gstaad Saanenland Tourismus, Herr Roger Seifritz, Haus des Gastes, 3780 Gstaad, Tel 033 748 81 21, Fax 033 748 81 83, E-Mail: r.seifritz@gstaad.ch, www.gstaad.ch



718-410



SORELL HOTEL
SEEFELD

Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäftigt 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 Seefeld

Seefeldstrasse 63, 8008 Zürich

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Réceptionistin/Réceptionisten

Portier / Office-Mitarbeiter

Ihre Aufgabe: Als Réceptionistin/Réceptionist betreuen Sie unsere Gäste beim Check-in und Check-out, bearbeiten die eingehenden Reservationen sowie diverse Korrespondenz in D/E, arbeiten mit dem Fidelio 7.14-Reservationsprogramm und dem Verkaufssystem Synergy. Zudem bedienen Sie die Telefonzentrale und pflegen die Onlinekanäle. In der Regel arbeiten Sie an 5 Tagen zwischen Montag und Sonntag in 4 verschiedenen Diensten zwischen 6.30 und 22.00 Uhr.

Als Portier/Office-Mitarbeiter gehören der Gepäckservice der Gäste bei An- und Abreise, verschiedene Botengänge, die Minibarkontrollen sowie die Mitarbeit in der Abwaschküche und im Service zu Ihrem Tätigkeitsgebiet. Zudem übernehmen Sie allgemeine Aufräum- und Reinigungsarbeiten. In der Regel arbeiten Sie an 5 Tagen zwischen Montag und Sonntag in 3 verschiedenen Diensten zwischen 6.00 und 19.00 Uhr.

Ihr Profil: Wir suchen dienstleistungsorientierte, selbständige, motivierte und flexible Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, welche bereits über fundierte Erfahrungen in ähnlicher Funktion verfügen. Zudem bringen Sie sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse mit.

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

719-410



Restaurant
FROHSINN
Idligenswil

Gesucht per sofort

Jungkoch

in Spezialitäten-Restaurant (ausserhalb der Stadt Luzern).

Wir freuen uns auf Ihren Anruf

Fam. Röthlin
Tel. 041 371 13 16

720-410



Zermatt -

einer der bekanntesten Ferienorte der Alpen bietet für Berg- und Schneebegiertere mit seinen zahlreichen Freizeitaktivitäten den idealen Ort für eine Jahresstille.

Unser traditionelles 4****-Romantik Hotel Julien wurde durch herzliche Gastlichkeit und ungezwungenes Ambiente zur Legende.

Um unsere anspruchsvollen Gäste auch weiterhin hervorragend verwöhnen zu können, suchen wir noch folgende qualifizierte und motivierte Mitarbeiter/innen:

ab Mitte Juli 2010

- Chef de Partie

in Saison- oder Jahresstellung.

ab 1. 12. 2010

- Chef de Pâtisseries

- Chef de Partie

in Saisonstellung.

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

Romantik Hotel Julien
Familie Daniela und Paul Julien
CH-3920 Zermatt
Telefon +41 27 966 76 00
Telefax +41 27 966 76 76
Internet: www.julien.com
E-Mail: info@julien.com

719-410

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 |
|-------------------------------|---------------------------|----------|
| Geschäftsführer | Region Waadt/ Unterwallis | J14280 |
| Geschäftsführer (w/m) | Region Zürich | J14243 |
| Geschäftsführer/in | Region Zürich | J14237 |
| Leiterin Gästehaus | Region Basel | J14259 |
| Geschäftsführer/ in | Region Schaffhausen | J14277 |
| Direttore/-trice | Tessin | J14246 |
| Betriebsleiterassistent (w/m) | Region Zürich | J14242 |

Verkauf / Marketing

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|-------------------------|-----------------------|----------|
| Aussendienstmitarbeiter | Region Zentralschweiz | J14149 |
| Sales & Account Manager | Region Bern | J14255 |

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|--|---------------|----------|
| Finanzchefin / Leiterin Administration | International | J14274 |

Réception / Front Office

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---------------------------------------|-------------------|----------|
| Receptionist/in Tagesdienst | Region Basel | J14244 |
| Réceptionist (in) | Region Zürich | J14146 |
| Réceptionist (in) | Region Bern | J14233 |
| Réceptionist (in) | Region Graubünden | J14232 |
| Chef de réception | Region Graubünden | J14269 |
| Rezeptionist/in (England - Wiltshire) | International | J14155 |
| Hotelsekretär(-in) | Region Ostschweiz | J14151 |
| Demi-chef de partie | Region Bern | J14310 |
| Night receptionist (England - London) | International | J14152 |

Reservation

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|--|---------------|----------|
| Reservations supervisor (England - London) | International | J14154 |
| Reservations agent (England - London) | International | J14153 |
| Reservations Manager/in (England - London) | International | J14156 |

Food & Beverage

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|--|-----------------------|----------|
| II. Chef de Bar & ServicemitarbeiterIn | Region Zentralschweiz | J14264 |
| F&B Assistent/Praktikant | Region Zürich | J14301 |
| F&B Manager | Region Zürich | J14273 |

Küche

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|-----------------------------------|-------------------|----------|
| Hilfskoch (m/w) | Region Zürich | J14282 |
| Demi-chef de partie | Region Bern | J14289 |
| Chef de Partie (w/m) | Region Zürich | J14296 |
| Chef de Partie | Region Zürich | J14247 |
| Sous Chef (m/w) | Region Zürich | J14283 |
| Sous-chef | Region Oberwallis | J14141 |
| Chef de partie | Region Bern | J14249 |
| Chef de partie (England - London) | International | J14236 |
| Commis de Cuisine | Region Zürich | J14250 |
| Chef de Partie (w /m) | Region Oberwallis | J14251 |
| Chef de partie | Region Zürich | J14308 |
| Jungkoch | Region Zürich | J14253 |
| Jungkoch | Region Zürich | J14268 |
| Koch/ Jungkoch (m/w) | Region Bern | J14305 |
| Sous-chef | Region Zürich | J14260 |
| Anfangsküchenchef | Region Bern | J14147 |
| Sous-chef junior | Region Oberwallis | J14142 |
| Commis de cuisine | Region Bern | J14307 |
| China-Koch | Region Zürich | J14270 |

Service / Restauration

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|--|---------------------------|----------|
| Commis de rang | Region Zürich | J14261 |
| Chef de rang | Region Zürich | J14286 |
| Chef de rang | Region Bern | J14262 |
| Commis de rang (England - Newick) | International | J14263 |
| Demi-chef de rang - (England - London) | International | J14288 |
| Chef de Rang (m/w) | Region Zürich | J14294 |
| Employé(e) de service | Region Waadt/ Unterwallis | J14145 |
| Commis de rang | Region Neuchâtel/ Jura | J14140 |

Service / Restauration

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---|--------------------------|----------|
| Commis de rang | Region Zürich | J14139 |
| Restaurationsfachfrau | Region Basel | J14150 |
| Restaurationsfachmann / - frau | Region Zürich | J14278 |
| Servicemitarbeiter | Region Zürich | J14272 |
| Service 50% | Region Zürich | J14271 |
| Gastgeberin/ Servicefachfrau | Region Zentralschweiz | J14265 |
| Betriebsassistent mit leitender Funktion (m/w) | Region Bern | J14229 |
| Chef de rang | Region Graubünden | J14267 |
| Stv. Restaurantleiter | Region Graubünden | J14266 |
| Commis de rang | Region Bern | J14234 |
| Chef de rang | Region Graubünden | J14235 |
| Chef de Service | Region Zentralschweiz | J14238 |
| Commis de rang | Region Zürich | J14302 |
| Chef de Service | Tessin | J14300 |
| Servicemitarbeiter (m) | Region Zürich | J14281 |
| ServiceleiterIn | Region Zürich | J14241 |
| Serviceangestellte/r | Region Basel | J14299 |
| Chef de rang | Region Bern | J14248 |
| Chef de Service | Region Mittelland (SOAG) | J14284 |
| Servicefachangestellte (w) | Region Oberwallis | J14252 |
| Servicefachangestellte | Region Bern | J14254 |
| Servicemitarbeiter/in | ganze Schweiz | J14295 |
| Hotelfachfrau/ Mann (40% Rezeption & 60% Service) | Region Bern | J14290 |
| Servicemitarbeiter (m/w) | Region Bern | J14291 |
| Chef de rang | Region Bern | J14309 |

Bar / Events / Bankett

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|-------------------------------------|---------------------------|----------|
| Barman / Barmaid Responsable de Bar | Region Waadt/ Unterwallis | J14144 |
| Aushilfsmitarbeiter/in | Region Zentralschweiz | J14279 |
| Bartender (m/w) | International | J14306 |

Hauswirtschaft

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|-------------------------|---------------|----------|
| Gouvernante | Region Zürich | J14240 |
| Housekeeping Manager/in | International | J14285 |
| Zimmerfrau | Region Zürich | J14304 |
| Hauswirtschaftsleitung | Region Zürich | J14298 |

Lehrstellen/ Praktikum

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|------------------------------|-----------------------------|----------|
| Hotelfachmann/-frau | Ganze Schweiz | J5419 |
| Koch/Köchin | Ganze Schweiz | J5422 |
| Cuisinler/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 |
| Receptionspraktikant/in | Region Zürich/ Schaffhausen | J5337 |

Express Stellengesuche

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-------|---|----|----|------------|--------------|
| B847 | CEO, GM, Direktion, Verwaltung, Bereichsleitung, COO | 44 | CH | per sofort | D F E PT |
| B434 | Direktor / Geschäftsleitung | 39 | CH | per sofort | D F E |
| B362 | Event/Bankett/Administration | 50 | CH | per sofort | D F E HU |
| B994 | Eventmanager / Projektkoordinatorin/ Gastgeber/ Organisatorin | 28 | CH | per sofort | D F E |
| B617 | Hauswirtschaft/Office/Front-Office | 21 | CH | per sofort | D F E |
| B174 | Küchenchef,Koch | 45 | CH | per sofort | D F E ES,JAP |
| B140 | Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung | 44 | DE | per sofort | D E |
| B1154 | Réception, Reservation, Food & Beverage, Service, Bar, Events | 24 | CH | per sofort | D F E |
| B354 | Restaurantassl.,Empfangsassl.,Serviceangestellte/Barmitarbeiterin | 24 | DE | per sofort | D F E TR |
| B1148 | Servicefachangestellte | 26 | CH | per sofort | D |
| B835 | Spitalhotellerie, Gesundheitswesen, Konzeption, Consulting | 30 | DE | per sofort | D F E |
| B656 | Team- oder Gruppenleiterin | 38 | CH | per sofort | D E |
| B51 | Tourismusexperte, CEO | 53 | CH | per sofort | D F E |
| B1170 | Zimmermädchen, Küchenhilfe, Kellnerin | 25 | HU | 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



Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi



Le Mirador
Kempinski

LAKE GENEVA

recherche

HUMAN RESOURCES MANAGER

A l'aise dans les relations humaines,
vous êtes au bénéfice d'une expérience en
gestion du personnel.

Vous serez en charge de l'administration,
du recrutement et de la formation de
tous les collaborateurs.

Langues: Français et Anglais
Connaissances IT: Abacus: un atout

*Veillez adresser votre dossier complet
(avec photo récente) à*



Swiss Deluxe Hotels

Agnès Bovet

Hôtel Le Mirador Kempinski

1801 Le Mont Pèlerin

Tel. +41 21 925 17 76

agnes.bovet@kempinski.com



The Leading Hotels of the World

BÜRGENSTOCK RESORT®

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

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung eine engagierte Persönlichkeit als

Leiter Technik Bürgenstock Hotels.

Voraussetzung für diese interessante Jahresstelle sind eine abgeschlossene Lehre als Elektromonteur, mehrere Jahre Berufserfahrung sowie Telematik- und EDV-Kenntnisse. Eine Bewilligung als Betriebselektriker ist von Vorteil. Belastbarkeit, Flexibilität, Dienstleistungsdenken und die Bereitschaft Pikettdienst zu leisten, runden das Bild ab.

Sie bestätigen Ihre fachliche und soziale Kompetenz durch Ihre Leistungen und Ihren Einsatz. Sie sind konzeptionell in die Entwicklung des anspruchsvollen Techniksystems eingebunden. Sie sind aber auch für die Umsetzung verantwortlich. Dazu gehört die Betreuung der Anlagen ebenso wie die Unterstützung bei der Installation von Kongressanlagen sowie die Mitarbeit bei allgemeinen Reparaturen und Umbauten. Als Allrounder helfen Sie auch mit, allgemeine Revisionen und Unterhaltsarbeiten zu organisieren.

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

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



BÜRGENSTOCK HOTELS AG

Heike Bühlmann, Leiterin Personal
6363 Obbürgen, Telefon +41 41 612 99 10
hr@buergenstock-hotels.ch www.buergenstock.ch



Swiss Deluxe Hotels



GROSSES BEGINNT MIT EINEM INSERAT.

Sehen Sie, was aus dem Sprössling wird, und gewinnen Sie Einkaufsgutscheine von Coop City im Gesamtwert von CHF 130 000.–

- 1. Laden Sie die kostenlose iPhone-App «Kooaba Paperboy» herunter.**
- 2. Fotografieren Sie den Sprössling mit der «Kooaba Paperboy»-App.**

Alternativteilnahme: www.das-kann-nur-ein-inserat.ch/sproessling

Das kann nur ein Inserat.

Interaktivität ist nur einer der vielen Vorzüge von Inseraten, beworben von Manuel Rohrer von der Werbeagentur Contexta. Eine Aktion der Schweizer Presse in Zusammenarbeit mit dem Kreativnachwuchs der Schweizer Werbeagenturen. www.schweizerpresse.ch



SCHWEIZER PRESSE
PRESSE SUISSE | STAMPA SVIZZERA | SWISS PRESS

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

5272-1815

A REMETTRE AUBERGE
en campagne fribourgeoise
1 km sortie autoroute

Avec bonne réputation et possibilité de
développement. Y compris agencement
complet. Café 40 places – pizzeria 20
places – salle à manger 40 places –
salle de banquets 250 places –
chambres d'hôtel – bar 100 places.
Places de parc à disposition.
Ecrire sous chiffre E 017-929721, à
Publicitas SA, case postale 18,
1752 Villars-sur-Glâne 1.

717-4134

Café-Restaurant
à vendre à Fribourg

Raison d'âge. Idéal pour jeune couple.
Poss. acquisition appl. 5½ pces
Pierre Wirz, tél. 079 434 90 34
pierwirz@vtx.ch

7105-4275

BERNER OBERLAND

Zu verkaufen an Toplage ein seit Jahrzehnten bestens eingeführtes

Speise- und Ausflugsrestaurant

Nähere Angaben und Unterlagen erhalten Sie bei:

Clavadetscher Treuhand, 7233 Jenaz,
Tel. 081 330 51 71

7176-1810

Zu verkaufen in Basel:
3-Sterne-Hotel mit Restaurant

An bester Lage in Kleinbasel liegt
das 3-Sterne-Hotel mit 21 Zim-
mern. Im EG befindet sich das
Restaurant mit insgesamt rund
140 Plätzen (inkl. Taverne).

Für weitere Informationen:

GREVAG Immobilien AG
Telefon 062 916 30 63
www.grevag.ch

7105-4006

**Heute mit neuer
immobilienrevue
und stellenrevue.**

immobilienrevue htr
marché immobilier

stellenrevue htr
marché d'emploi

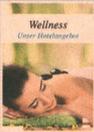


Mehr Informationen zum neuen
lachsfarbenen Bund unter
www.htr.ch, insetate@htr.ch, 031 370 42 42/37

htr **hotel revue**

immobilienrevue **htr** marché immobilier

htr hotelrevue Nr. 21 / 27. Mai 2010



Auch unterwegs.

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Minergie

Der Minergie-Standard sorgt für höchsten Wohnkomfort bei tiefstem Energieverbrauch.



Alain D. Bollat

Minergie sorgt für Komfort



FRANZ BEYELER
GESCHÄFTSFÜHRER MINERGIE

Weit weg von den eigenen vier Wänden schätzt man es ganz besonders, in einer komfortablen Umgebung schlafen zu können. Der erholsame Schlaf der Gäste hängt jedoch nicht nur von den Betten ab, sondern auch von der Umgebungstemperatur, der Luftqualität im Zimmer und der Ruhe. Dank der ausgezeichneten Wärmedämmung des Gebäudes bleibt die Innentemperatur das ganze Jahr über, im Sommer wie im Winter, angenehm. Die Komfortlüftung erneuert die Raumluft kontinuierlich und gewährleistet deren Qualität. Die Fenster können geschlossen bleiben, selbst wenn mehrere Personen im gleichen Raum schlafen, und sichern somit eine ruhige Umgebung ohne Lärmbelästigung. Im Tourismus argumentiert die Schweiz zum Grossteil mit der ausgezeichneten Qualität

von Luft und Wasser oder auch mit der herrlichen und abwechslungsreichen Landschaft. Die Erhaltung dieser natürlichen Gegebenheiten sollte für die Akteure des Schweizer Tourismus ein Hauptanliegen sein. Hotels können dazu beitragen, indem sie vor allem ihren Energieverbrauch reduzieren. Denn der Klimawandel ist eine der grössten Herausforderungen unserer Zeit. Der Tourist ist ein bedeutender Verursacher von CO₂-Emissionen und gleichzeitig direkt betroffen vom Klimawandel.

Der Minergie-Standard

Der Minergie-Standard gibt eine Reihe von Kriterien zur Energiekontrolle und zur Reduktion der CO₂-Emissionen im Gebäude vor. Dank einer gezielten Investition wird der Heizbedarf reduziert und die Warm-

wasserbereitung optimiert. Die Gebäude können kostensparender und wirtschaftlicher verwaltet werden. Und das bei gleichzeitiger Verbesserung des Wohnkomforts der Gäste und Steigerung der Werterhaltung. Fortschrittliche Unternehmen haben den Aspekt der nachhaltigen Entwicklung und die Bekanntheit von Minergie längst in ihre Zielsetzungen aufgenommen. Damit steigern sie die Glaubwürdigkeit und generieren einen Imagegewinn. Gleichzeitig wird eine Vorbildfunktion wahrgenommen.

Praxisbeispiele

Die Vorteile des Minergie-Standards erkannt haben auch die Schweizer Jugendherbergen. Sie wenden den Baustandard für mehr Wohnkomfort und tiefen Energie-

verbrauch bei Neubauten und umfassenden Umbauten konsequent an. Auch die Schweizer Reisekasse REKA weist bereits Minergie-Erfahrung auf. So wurde zum Beispiel das Feriendorf in Disentis nach Minergie oder das Feriendorf in Urnäsch nach Minergie-ECO erstellt. Minergie ist sowohl für Hoteliers als auch für Gäste eine gute Sache. Der Hotelier spart Energie und folglich auch Geld. Der Gast profitiert von einer sanften Regulierung der Raumtemperatur und damit von einer gesunden, natürlichen Umgebung für seinen Aufenthalt. Mittel- und langfristig tragen beide zum Schutz der Umwelt und zur Schonung der natürlichen Ressourcen bei.

Weitere Informationen zu Minergie unter www.minergie.ch

Biologisch und fair

Schwob
Swiss of Switzerland

Schwob AG
Leineweberei und Textilpflege
Kirchbergstrasse 19
3401 Burgdorf
Tel. 034 428 11 11
www.schwob.ch